第２回倉敷市学校給食調理施設適正化検討委員会　議事録

１　日時　平成３１年１月１７日（金）１３時３０分から１６時まで

２　場所　倉敷市役所　教育委員室

３　出席者

（１）委員　佐藤委員長，金田副委員長，小山委員，永瀬司委員，永瀬通子委員，月本委員，廣瀬委員，三原委員

（２）市側　川原教育次長，渡邊学校教育部長，三宅学校教育部副参事，妹尾保健体育課長補佐，中桐主幹，佐藤係長，福高主任，田中主任，高橋副主任

４　第１回検討委員会議事録の承認

　　配布議事録のとおり承認を得た。

５　議事録

議事

（１）調理場の衛生管理について

　　　委員長「さっそくですが，議事に入らせていただきます。議事の進行におきましては，スムーズな進行ができるようご協力をお願いします。まず，その前に御報告をさせていただきます。本日は傍聴者が５名いらっしゃいます。それでは議事にはいらせていただきますが，議事次第の１番目調理場の衛生管理について事務局の方から説明をお願いします。」

　　　事務局より第１回資料２を使って説明

　　　委員長「ありがとうございました。ただ今倉敷市における給食調理場の衛生管理状況の現状について，調理場のあるべき衛生管理の基準から見た時にどういう状況にあるのかというようなことの御説明であったかと思いますが，多くの課題を抱えているということであったかと思いますが，何かこれはということで事実確認・検討ございましたらお願いしたいと思いますが，いかがでしょうか。特によろしいでしょうか。それでは，現状について御報告いただきましたが，御理解いただけたものとして，議事の２番目に移らせていただきます。」

（２）自校方式・共同調理場方式の維持管理費用と更新費用について

　　　委員長「議事の２番目自校方式・共同調理場方式の維持管理費用と更新費用について説明をお願いしたいと思います。」

　　　事務局より資料を使って説明

　　　委員長「ありがとうございました。人件費は入っているんですね。」

　　　事務局「人件費は更新費用にははいっていません。」

　　　委員長「設備関係だけということですね。」

　　　事務局「はい」

　　　委員長「ただ今説明をしていただきましたが，コストを概略的にみると給食を提供する食数が多いと一食あたりのコストはほぼ下がってくる。必ずしもすべてが比例するわけではないですが，少ない給食数の所と比べると，大きいところは下がってくることが読み取れるのかなと思います。あと何か事務局の方で人数の多い所，少ない所の整理をいただいたが，コスト面以外で何かこういう特徴があるという補足はないか。はい。また思いついたらお願いします。何かご質問ありますか。1頁目の資料ですが，減価償却費が記入されてないところがあるが，これは機械が相当古くなっていて，本来なら使わないぐらいの状況のものをさらに修理しながら使っているという状況を示しているのではないかと思う。給食数が多くなると一食あたりのコストが下がるということは，固定費部分が多いという事か。そうですよね。生徒一人あたりで割ると固定費が下がっていくので。材料費は児童数と比例ですよね。」

　　　事務局　「人件費を除いている試算なので，今回お示ししたのは建替えの建築費である。実際運営するにあたっては光熱費人件費とかがいるようになる。新しい設備を入れると当然光熱水費は上がるというのはあるが，更新費用から見ると少ないなという印象はある。」

　　　委員長「人件費はどうか。ふつう企業の工業製品の場合だと，大量生産すると機械で大量に生産するので、１００個つくるのと1万個つくる場合とを比較すると，人間が一人でよければ人件費はさがってくる。給食の場合はどうか？」

　　　事務局「ここの表にあげている例えば琴浦北小学校の場合は食数が２６食だが，ここは２人調理員がいる。ただし，栄養士も配置されるので，人件費も数が少なくても，調理場を構えれば人を配置しないといけないのでコストとしては経常的にかかってくるという事。」

　　　委員「この食数は現在の食数ですか。将来を見据えて何年か先のものか。」

　　　事務局「現在のものです。」

　　　委員「例えば４頁のところに中学校がはいっていますね。中学校の食数を考えるときには基本的には小学校の中学年が１.0とすれば，食材使用量は1.2倍，1.3倍になります。ですから食数も同様に考えなければなりません。2割ましにすると結構な食数になりますから，食材の使用量も変わり作業時間も変わってきます。そのことも加味する必要があると思います。」

　　　事務局「児島中でいうと４９６という数字になっているので，そこを1.2倍すると必要面積ももっと広くなります。」

　　　委員「そうです。小学校と同じ食数の面積ではいかない。そうするともっと金額が変わってくると思う。」

　　　事務局「先ほど，試算してどう思ったかという委員長からの問いがあったが，この更新面積を出していくときに500食以下が最低の面積ということで，最低でも650㎡になってしまう。今現在の調理場の面積も載せているが，到底満たせていない状況だ。この数字は正直驚き。どうしても設備を充実してアレルギー対応専用室とか，壁で仕切るとかとなれば面積が必要になってくるのかなという印象ではある。」

　　　委員長「それは用地確保は現在の学校のエリアの中で可能だということか。」

　　　事務局「一義的に敷地内で確保できるかどうかという話になると思う。周辺となると買収をするということが出来るかどうかという事になる。」

　　　委員「現状の人数で積算から将来を見据えていくと，減というところはないのですか。」

　　　事務局「ある。減って行っているところもありますし，それでも最低650㎡必要ということなので，児童がずっと減っているので，詳細は見ていないが例えば2棟ある校舎が１棟でいいから校舎部分を使ってという事が何校かはあると思う。一方，児童数の増減でいうと，倉敷市の中心部分は児童が予想を超えて教室の確保ができないということが問題となっている。調理場を拡充できなくてギリギリで運動場も狭いという状態で苦慮しているという現実はある。」

　　　委員長「児童数予測も重要。それも考慮して作っていかないと。耐用年数が２０年あるとすると相当子供の数が減る。他にはどうでしょうか。」

　　　委員「前回いただいた資料について。共同調理場と単独調理場を比較している。配送費とかコンテナ代とかは考慮されているのか。」

　　　事務局　「それは考慮している。」

　　　委員長「他にはいかがでしょうか。どうぞ。」

　　　委員「いただいた資料について。真備調理場で自動ドアとか点検料ははいっているのか。」

　　　事務局「それは委託料の中に入っている。」

　　　委員「新しい調理場を作るための施設設備の状況とか，人件費の計算はできるが，一番大事にしなければいけないのは，衛生管理基準を遵守することです。大前提は安全で安心な給食を提供するということ。もう一つ考えないといけないのは，食育基本法が制定され，学校給食法が食育推進の観点で改正され，学習指導要領も大きくかわった。学校給食は，望ましい食習慣を子供たちに身に着けさせるための「生きた教材」を活用した食育推進の役割を果たすものです。それらを踏まえて考えると事務局から提案があったように施設設備の整備はきちんとしなければならない。先ほど和え物の話がでたが，平成８年以前は和え物を原因とする食中毒が多かったため，ドライシステム・ドライ運用に大きく転換した。そういう観点で予算を考えた時には単独かセンターかを考えなければならない。」

　　　委員「先生のお話しを聞いて共同調理場の場合配送ということで，喫食2時間というのをセンターの規模でどこまで守れるのか。前回真備の調理場を視察した時に適温コンテナを使用していることを聞いてこれを使用することで，温度管理が保たれているという認識だった。今後は新しい調理場が出来た場合に，出来上がってからの常温で放置しない，温度管理が安全面で重要なこと。できるだけ遅くにする工夫とか，その施設の配置ですとか人員の配置ですとか，そういうこともかかわってくる。安全面でいうとそういうことも考えていかなければならない。どれまでの規模でそれが可能かというのは経験がないので分からないが。安全面を配慮した設備の投資も考えていただきたい。安全な給食の提供が一番。給食を生きた教材とするのは安全面が一番。そういったところも考慮していただけたら。作る側なので，安全なものを提供したい。」

　　　委員長「共同調理場施設でやっている学校もいくつかある。ご質問したような心配な事例はどうか。発生はしていないのか。」

　　　事務局「今度新しく４月に稼働する調理場と前が４つの調理場と事例にあげている真備の調理場・庄の調理場だが，庄の調理場は庄小と庄中の親子方式のような調理場だが，後の調理場については特にそれが問題となって食中毒になったとか，そういった報告は上がっていない。」

　　　委員長「先生がご存知かもしれないが，全国的にみてそういう健康上，共同調理場であって問題が起きたということはないのか。」

　　　委員「基準のなかで、なぜ加熱終了時から給食始まりまでを２時間以内としているかということは、万が一料理に食中毒菌が付着したときに，２時間を過ぎると細菌の増殖が活発になると考えられているからです。食中毒予防の絶対条件なのです。最近建設される給食センターが複数献立を取り入れるのも２時間喫食を守るためです。倉敷市の新センターも３本献立を実施されると聞いています。」

　　　委員「アレルギー対応室を設置しなければならないという基準はあるのか。」

　　　委員「基準ではないが、食物アレルギー対応指針には「調理作業の区別化」として示されている。」

　　　委員「いいだけですよね。」

　　　委員「アレルギー専用室あるいはコーナーが主流。」

　　　委員「部屋にすると人も配置しなければならない。」

　　　委員「いったん食中毒を起こしたら命に関わる。そこはいくらコストといっても必要なところは必要で人員整備するのは設置者の役割だと思う。」

　　　委員「コストを考えると，和え物室の方が重要ではないか。」

　　　委員「だから和え物室もいるし，アレルギー室も作る必要がある。しかし，部屋でなくてコーナーといっても，コンロだけおいておけばいいという事ではない。様々なアレルゲンを持つ子供たちが増えてきている。それに対応しようと思うと，独立した部屋を作るのが望ましいということ。」

　　　委員「今のお話しを伺うと，どうしても子供の安全のためのかけなければいけない所には，お金をかけなければいけないというのは良くわかった。改めていただいた資料の試算の３ページを見ると，500食でも５億円。一番下12食でも５億円となっている。お金をどう使うべきかというのは，単独校方式だけで進めて食数が少ないところで設備にお金がかかって，先ほど言われたようなかけるべきお金が，かけられなくなるようなことがあってはいけない。」

　　　委員長「大事なポイント。限られた予算なので安全も考慮に入れたうえで，集約する必要がある時はやっていかなければいけない。」

　　　委員「やっぱり，いま人件費が入っていないという事だが，アレルギー対応を考えると，アレルギー対応の方が一人必要になってくる。ということになれば，本来何食で何人と決めていたとしても，プラスαの人が必要になってくる。この金額以上のものをそれぞれの所に掛けなければならないということになってくる。そう考えると集約するということも可能であればどこかで考えなければいけないと思う。」

　　　委員長「他にはよろしいでしょうか。大事なポイントは出たのかなという気がする。」

　　　委員「先ほどの更新費用のこと。運営コストについて，例えば５つの単独校と共同調理場合わせて，最新は真備の調理場か。例えば倉敷東小が真備の調理場のような形（ドライシステム）にしたら，試算したらどうなるかというのは。」

　　　事務局「更新するにあたっては，本日配布資料の２頁の（ア）の要件を満たすということの前提で考えると倉敷東小調理場は１８０㎡だが，機械が収まらないのではないかと思う。」

　　　委員「同じ資料の１頁に一食あたりのコストが出ているので，一食あたりのコストを試算するというのは。」

　　　事務局「１頁の一食当たりのコストの試算についてはランニングコストについてのもの。仮に倉敷東小の敷地に十分な余裕があって2頁の条件を満たした広い面積の調理場を作ったとすると一食あたりのコストは上がると思う。光熱水費が増える。減価償却も入ってくるので一食当たりのコストは明らかに増える。」

　　　委員「それがどれぐらいになるのか試算した方がよい。」

　　　事務局「光熱水費がどれぐらいになるのか調査する必要がある。宿題にさせてほしい。」

　　　委員長「結局３・４頁の表で示しているのは，現状それぞれの小中学校の児童数のままで理想とするドライシステムでの整備をしたら２７８億円かかるということですよね。それを5000食前後の共同調理場の形にすると，衛生管理上満たすように作ると１０３億円ですみますということですね。はい。」

　　　委員「さきほどの給食費は保護者から集められるのが小学校２７０円でしたね。これは食材料費であって，人件費，光熱水費，施設設備，維持管理費等は設置者負担ですから，実際は５４０円かかっている。５４０円で考えていると一食あたりのコストを見ると差がありすぎる。安いところはなぜこんなに安くなっているのか。」

　　　事務局「修繕費だが，実際はかなり老朽化しているので，積極修繕すれば経費がかかるが，機械を入れ替えようと思ってもスペースがないので，使えるうちは使っている。一般的な施設管理をするともう少し修繕費が必要となってくる。」

　　　委員長「他にはよろしいですか。それでは次の議題に進ませていただきます。」

（３）他市の調理場整備計画について

　　　委員長　「議事の３番目，他市の整備計画ということですが，これについて事務局から説明をお願いします。」

　　　事務局より資料を使って説明

　　　委員長「他市の計画は完了して，運用しているのか。それとも構想段階か」

　　　事務局「まだ運用されていないと思う。」

　　　委員長「それでは運用後，どうだったのかというのは分かりませんね。」

　　　事務局「確認してみないとわからない。」

　　　委員長「先行事例の良い点・悪い点が分かれば参考になると思う。ただ今ご説明いただいた件につきまして，何かご質問がありますか。」

　　　委員「計画を見直す中で，今倉敷では単独校が一気に集中して老朽化が進んでいるが，今後整備していくにあたって，一気に整備すると同じ問題が発生すると思うので，計画的に調理場が老朽化した時の対応も可能なような計画も考えながら進めてほしい。」

　　　委員長「大事な点だと思う。しかし，一度にできるような予算もないだろう。何年もかけないと一度には無理だろう。」

　　　委員「今の事例を見て，６頁の９番目にある自校式調理場更新による学校敷地の狭小化が書かれているが，資料の３ページの更新後の面積が大きくなっている状況。面積をしっかりとって適切な調理場を作るというのは大事なことなのかもしれないが，学校教育を考えるとき学校の教育事態でこれだけの敷地面積をとることの問題を考えていかないといけない。買収はかなり大きな問題となる。それを考えると多治見市があげているような問題というのが今回考慮していくときに一つの検討材料にいれていかなければならない。」

　　　委員長「特に無いようですので，４番目の議題に移らせていただきます。」

（４）親子給食について

　　　委員長「親子給食について委員から説明をお願いします。」

　　　委員が現在２校で実施している親子方式の現状について，「親子方式で給食が実施しできているというのはありがたいが，そこには課題があるということ」を配布資料に基づき説明。

　　　委員長「現状についての御報告をいただいたが，聞いておきたいことがあるか。よろしいですか。」

　　　委員「親子給食のことではないが，５番のアレルギー面談について，現在センターでアレルギー面談をする時に，一人か二人の栄養士では面談する時間がない。２月・３月は調理場では昼からすべてが面談で出ていく。時間的ロスがあるので，単独校式だとそこにいて保護者が来たときに面談が出来る。今の状態は午後２時から５時と縛られてしまってそこで学校の先生方と保護者と面談を実施している。」

　　　委員長「その問題をうまくやっている事例を御存じないか。」

　　　委員「面談をせず電話で済ますことも考えざるを得ないほど，困っている。」

　　　委員「たしかに今年私の中学校は共同調理場だが，担当は７校なので，栄養士は２人で担当して，週ごとに２月ぐらいから始まるが，3月がいっぱい入っている。今年度については新入生は２９年度中にやって在校生は６月までにやって長い期間だが綿密にできたが今年は1週間しか割り当てられてないので，栄養士は大変である。こちらも面談ができなければ困るので，大変だなと思っている。学校の方もできるだけ頑張っていく。1時から５時までずっと入っているので大変だと思う。」

　　　委員長「行政の方で対応策を考えているのか。」

　　　事務局「昨年アレルギー対応の手引を改正した。見直しに際しては基準がかわるので，今まで面談をしていない場合もしなければならないケースが出てきて昨年度は大変だった。様式も確認事項も変わる。現場も大変だったという声も聞いている。今年，2年目になるので，手順は現場も理解をできているので，去年ほどの混乱はないと思っている。新調理場に４つの調理場を集約することについては，去年と変わることもあって，スケジュール調整に苦慮しているのではないかと思う。基準に応じてやらなければならない。」

　　　委員長「出向くとなると往復の時間が大変だが，パソコンの画面で医者が診断するようにできないのか。フェイスツーフェイスがベストだと思うが。」

　　　事務局「保護者と校長が面談するところに栄養士が同席するということになっている。」

　　　委員「子供たちの身体は刻々と成長し変化していますから、アレルギー対応も変化していきます。新たな発症者の対応も課題となっています。学校で行う面談も管理職・担任・養護教諭・栄養教諭が一体となって取り組まなければなりません。子供たちの人数にもよりますが，某市ではアレルギー対応を始めるときに、教育委員会に市費のアレルギー対応費管理栄養士を配置しましたし，共同調理場にも市費の栄養士を配置しました。個別面談は毎月実施しており、翌月アレルゲンとなる食材を使用するときには、保護者は必ず面談に来ることとなっています。」

　　　委員長「１０分休憩をとり，午後３時から再開する。」

（５）これからの調理場整備に必要な要件について

　　　委員長「時間となったので再開させていただく。議事次第の５番目，これからの調理場整備に必要な要件について，当初の予定では事務局から様式を皆さんにメールをさせていただいて提出していただく予定であったが，本日議事がスムーズに進行できたので，本日配布資料の４項目目について，意見を伺えたらという事ですが。自由にご発言いただけたらと思うが，「解決すべき課題」等について，どのように思うのか，問題点・改善点をお聞きしたいというもの」

　　　事務局「本日は第2回であり，第３回第４回は検討委員会としてどのような最終的な報告書になっていくのか，という話になると思う。今日は資料の説明で他市の自治体がどのような計画を策定しているのかお示ししているので委員の皆さんにはそちらの方も目を通していただいたりした上で，委員さんから倉敷市の調理場の課題や最低限やらなければならないという御意見を出していただいた上で，それをたたき台にして，他市の計画をベースに倉敷市の整備計画を作成し，それを委員の皆さんで議論していただきたいと考えている。ぴったり合わない部分も出てくると思うので，その部分は第3回第4回の委員会の場で協議をしていただい最終的に委員会としてどうなるかというまとめになると考えている。」

　　　委員「項目だてのことだが，床はドライ方式・アレルギー対応と書いてあるが，衛生管理については，学校給食衛生管理基準を遵守すると書けば網羅できる。アレルギー対応も準じてやります。というようにしていただければよい。」

　　　委員長「あとは給食の提供方式のところだが。」

　　　委員「具体的な要件になるか分からないが，自校方式の４８か所老朽化がかかれてあるが，ここが危ないという順番を着けているのか。」

　　　事務局「どこがいつ建築されたというのは把握している。実際色々な修繕が毎日上がってきている。児島のエリア・水島のエリアに古い学校がたくさんある。児島の方が古いが水島の水関係の修繕が上がってきている。調理場の立地の場所によるのではと印象をもっているが，順位をつけるのは難しいと考えている。」

　　　委員長「あるべき姿もそうだが，予算の制約がある。いくら望んでも１年で出来るわけではない。何年か計画で考えていかなければならない。そもそも給食調理場の整備には議会によるだろうが，どれくらいの予算が組めるのか。それが大きく連動すると思うが。」

　　　事務局「手元に資料がないが，現在の１年間の修繕予算は４０００万ぐらいいただいている。実際は足りない状況で流用をしなければならない状態。しかも故障したところを全部修繕すると予算が足りなくなる。給食は止めれないので，１月から３月に致命的なものがあったらお金を回さなければならないので，現場に我慢してもらっている状態。本来いくらかけるべきかをいうのは今の修繕予算では足りていないと考えている。」

　　　委員長「修繕予算でさえ大変な状況のなかで，調理場を整備していくとなると何億円という予算が必要となる。ほとんどの所が更新すべき時期になっている。そうすると１０年先か２０年先なのかという話になるが，その間の期間をどう乗り切っていけばいいのかということも考えておかなければならない。」

　　　事務局「１２０００食の新調理場を建設した。建設予算を認めてもらえたのでできた。それを見ると倉敷市全体の財政状況からするとなかなか予算は付かないと思っている。」

　　　委員長「その面では旧来の形でやってきたところでも，あと何年かは頑張ってもらわないといけない。そういったところで，問題を起こさないようにやっていくにはどうするのかという対応策を考えておかなければならない。その辺りも含めて御意見を出していただきたい。」

　　　委員「学校給食の提供方法のところについてだが，今自校方式か親子方式かセンター方式とあるが，どれか一つというのではなくて，組み合わさるという事もあるのでは。」

　　　事務局「実際，市内で１０年以内で手を入れている自校式の学校がある。アレルギー対応室の出来ていない所や，先ほど議論にあったような条件を満たしていないとは言えまだ，新しいところについてはそれを使っていかないといけない。足らない所を運用でどうしていかなければならないかを考えていかないといけない。ここでの議論では，ドライ方式になっていない，エアコンがない調理場が４８か所ある。それを緊急性が高いと考えてそれをどう更新するかという，４８か所を一度にやるのは難しいのでどういう方法があるのか，議論していただきたい。実際は市内に使える自校施設がある。全部が一気にセンターということではない。」

　　　委員「建設した時点から児童数がぐっと減っている学校もある。この１０年以内で新しいシステムが入っている調理場で食数が減り，親子給食でも衛生的にもきちんとできる状態であれば，親子給食方式とセンター方式の併用もありということも考えているのか。」

　　　事務局「可能性としてはあると思うが，近年１０年間の間に手を入れている調理場というのは，実際，生徒が増えている学校が多い。そこが，違う学校へ提供するというのは，現実的には難しいと思う。」

　　　委員「単独か共調にするのかは書きようがない。今のような限定があれば。」

　　　委員「例えば，学校が統廃合するような予定がある場合は，今の数が変わってくる。そうなってきたときに使える施設も違ってくる。その辺りもどう考えていったらいいのか。」

　　　事務局「１９７０年代に建築されたというのは，調理場ではなく学校の整備の話である。学校事態が老朽化し，調理場も老朽化しているという話である。数年前は，調理場だけでなく，学校事態をどうするのか。統廃合が必要でないかという議論にはいっていた。今回の検討委員会を立ち上げるにあたっては，それを待っていたら，調理場の老朽化の方が深刻で手を打たないと話が進まないのではという思いがあり，教育施設課との話では調理場と学校の校舎を切り離して考えることが必要なのではという議論をした上で，検討委員会を立ち上げることになっている。」

　　　委員長「小学校区あるいは中学校区でのエリア内での児童数の将来予測はあるのか。それを前提に考えないといけない。」

　　　事務局「社会増等の要素はないが，０～５歳の出生数のデータを用いて，小学校区ごとにしたものはある。しかし，現実的には就学時にその住所に住んでいるとは限らないが，一応そのデータはある。」

　　　委員長「共同調理場なのか，個別でいくのかは，児童数の目安でこれ以上はこっちの方が有利とかここ以下はこちらの方が良いとうデータは，あるのか。」

　　　事務局「コスト的な話であれば，今日説明した調理場の規模の比較で１回目の資料で食数が少なければ少ないほど１食の単価が上がるということだが，６００食を超えると共同調理場でも自校でも一人当たりは２２２円となっている。最低でも６００食は超えないとコスト高になる。これはハードの運営費がベースになっている。実際には人件費や配送に係る費用がある。」

　　　委員長「あとアレルギー対応とかもある。そういうものまでひっくるめて考えた時に最低，この規模だったらこの形でやれるというモデルが出せれば，将来的な児童数の変化に対応してこのエリアではこれを作っていくというものが作れる。一旦作れば２０年間とか運用しますよね。行政収入はこれからどんどん減るので，それを考えて長期的なビジョンで作っておかないと十分に対応できないと思う。」

　　　事務局「どこの学校の施設は２０年は使った方がいい。新しいのでというものをピックアップして，エリアごとの推計をお示しして現状どうかというような資料を出させていただく。児島は児島エリアとか，水島は水島エリアとかそういう感じになるのかなと思う。そこで，もしセンターを作るのなら何食ぐらいになるのかというような検討ができる資料を作らせていただく。共同調理場も４つの調理場を集約したが，もし他にセンターができるのならそちらが近くなるということもある。そこら辺の組み換えもセンターを作るのなら配送ルートの見直しとか，配送距離が短くなっていくと思う。その辺りの議論ができるような資料を作っていく。」

　　　委員「学校自体の来年度からの建替えの計画はあるのか。」

　　　事務局「現在，公表しているものはない。西阿知小が増築をする予定。学校施設については，長寿命化を第一に考えている。必要な補修をしながら現在あるものを長く使うというもの。そのうち，それだけでは間に合わなくなる可能性はある。」

　　　委員「建て替えと合わせて，もし面積があれば調理場も一緒に建替えで単独校が残せるような学校もあるのかなと。栄養士の立場からはできるだけ単独校を残していただいて，栄養士の配置をお願いしたいというのはお願いしたい。予算との兼ね合いはあるだろうが，単独校も視野に入れて考えていってほしい。」

　　　委員長「単独校だけではやっていけないような事態にもなってくる可能性はあると思うが，栄養士の人達がどういう連携をすればうまくいくのか考えておいていただきたい。」

　　　委員「学校給食の提供方式が変わると、学校においてはどのような問題がある校長先生方にできるだけ具体的に、様々な観点からご意見いただくことも大切と考えます。単独校では校長先生が責任者となって実施されていますから、日頃様々な問題にも対処しておられると思います。一方、共同調理場方式では市の職員が所長・事務方になりますから、先生方のご負担も大きく変わってくると思います。」

　　　委員「小学校の校長会で話題にしたが，やはり単独校で給食のにおいがしてきて作っている様子も見え，おいしい給食を栄養の話などを聞きながらいただくことができる自校方式が特に小学校の段階の子には望ましいという意見があった。皆さんの思いでもあると思う。一方で予算は限られている，倉敷の給食はとてもおいしくて，子どもたちにも保護者にも喜ばれている。一番の願いとしては，子ども達にとってよりよい給食をこれからも維持していただきたいということだ。自校方式が一番望ましいし，最新の設備に作り変えてできるものならそうしてほしいが，一方で大きな災害の復興もあるので，その希望だけは言えない。子供中心に考えるとそれが良いが，限られた予算の中でどうするのが，おいしい給食を維持できることにつながるのか，そこに協力もしていかなければいけないなという思いを受けてここに来させていただいている。」

　　　委員長「座長が言うべき内容を言っていただきありがとうございます。」

　　　委員「今災害の話が出たが，新しい調理場を建てる時のもう一つのポイントとして，緊急時の対応を調理場が担うという新たな視点も加えてほしいです。」

　　　委員長「意見問い合わせのメールが送られてくるという事なので，思うことを記入してほしい。予定されていた議題は以上だが，最後にこれだけは言っておきたいというものが何かあるか。」

（６）その他

　　　委員「先ほど配られた残量調査の資料について説明したい。先生が言われたとおり子ども達のことを考えると自校式がいいと思うが，長期的な目で見ていかないといけないなと思う。給食を生きた教材としていくために，栄養士の立場からお知らせしたい。食品ロスの面で関係があると思われるので，現状をお話しさせていただきたい。今年６月の単独校方式の平均，玉島調理場受配校の平均のデータである。週が違うので，献立が違うので。一概に比較はできないが玉島調理場の小学校では，単独校平均より残量が多く，学校によって多少はあるが，ご飯・和え物・汁物が残る傾向にある。中学校ではﾋﾞｰﾝｽﾞサラダが突出しているが，小学校と同じ傾向にあり，小中ともに残量が多くなっている。下側の表だが，倉敷北調理場の残量調査である。ここはメニューを抜粋して調査しているので，このような結果になっている。単独校よりは残量が多いのが分かる。これを見ると栄養指導すればいいのではないかという御意見があると思うが，現状はこのような状況であり，廃棄率を考えるととてももったいない状態である。どうしてこのような状況になるのか考えてみると，身近に調理室が無いので感謝の気持ちを持ちにくい。栄養士が毎日返却場所で声かけが出来ない。この時間がとても大切で児童・生徒のふれあいはもちろんだが，運んできた担任との触れ合いが大切な時間となっている。クラスの喫食状況を把握するためにもとても大切。担任の先生にこうしてほしいという思いも伝えられる時間となっている。学校全体で食べさせ方の共通理解ができにくい。時間的に様々な問題がある。調理してから時間経過を伴うので，味の劣化が否めない。それを防止するための塩分量にはしているが，味は落ちてくると思う。返却用のトラックの時間があるので，とても時間に追われて食べている状況がある。調理場からも指導はしているが，このような課題があるのを知ってもらいたい。残量が多いという事は食品ロスという費用の面だけでなく，栄養価も不足していることが重要ではないかと考えている。このことも踏まえて考えてもらいたい。」

　　　委員長「食べ残しのことだが，私たちは食べ物がなくて脱脂粉乳で育った年代なので，給食を残すということが想像できない。給食を残したことは一度もない。こんなに残しているというのは，自校方式ではないからだけなく，何かもっと根本的な問題があるのではないかと思うが。運動していないのかな。どういうことなんだろうか。食べ残しが多いという事が大問題だと思うが，学校で食べてないから家で食べてるのか。」

　　　委員「家では何でもある。家に帰って食べればいいわという児童はみられるかもしれない。中学校はとにかく食べる時間がない。」

　　　委員「中学生なので時間に応じて食べているが，やはりせわしい。小学校から中学校に上がった時は大変。２年３年になったら慣れる。」

　　　委員「小学校と中学校では時間設定自体が違う。」

　　　委員「中学校はコンテナが来るから，その時間に合わせなければいけない。遅れたら迷惑がかかる。単独調理場の方がおいしいと思う。昔はもっと差があったが，今は縮まっている。昔は冷えた給食が届いていたが，今は割と暖かいものを届けていただいている。ひじきを残しているのは，家でも食べていない物だからだと思う。給食だからそういうものを食べさせようとしていただいていることはありがたいことだと思う。学校が指導しなければいけないことだと思う。」

　　　委員「残量だけというよりも残量が出ている一つの理由，味の違い，運んできている時のタイムロスの影響も多分あると思う。子供を取り巻いている環境の変化や食べている時の体調などいろいろな物が加味されている部分もあるので，一概にどちらがどうかというのは言えないかもわからない。そういったことを考えたうえで，子ども達の成長を促すうようなものにしていかないといけない。それは学校の先生方との連携が必要になってくると思う。」

　　　委員「お手元の、ある団体で行われた栄養教諭配置状況調査をご覧ください。⑤の４と記入のあるページが単独校についてまとめたもの。⑤の１０からが共同調理場について書かれたもの。⑤の５をご覧ください。一番上の質問の①～⑦についての説明は同じページの一番下にある。⑤の１１には２つに分かれている。同じ問いである。問が全部で１０個ある。単独校・共同調理場を比較すると給食管理についてはあまり差が無いと感じたが，食に関する指導について・個別指導については単独校と共同調理場では大きな差があると感じた。やはり単独校の方が食育や個別指導が進めやすい傾向にある。全国的な結果である。残量調査の結果の話があったが，共同調理場になるときめ細やかな指導が難しくなる。今1000食近い給食を調理していて３０クラス以上あるので，毎日給食指導をしても全員には難しい。大規模校の課題だと感じている。同じ1000食の共同調理場と単独校を比較すると一人の栄養士が行ける指導の回数は変わらないが，担任の先生と栄養士が一緒に職員室で机を並べて，一緒に仕事をする中で自分の思いを担任の先生に伝えることは単独校の方が多くある。そういう積み重ねが，残量のことやマナーにつながっていくのではないか。給食を作っているところが見れるとか働く調理員の姿を見れるところが良いところであるが，子どもだけでなく担任の先生も見ていただいて指導していただくことで子供の中で感謝の気持ちが芽生えたり残量の変化につながったりの繰り返しが長い目で見れば子供の人生や健康な生活を送れるためにはすごく大きなことではないかと感じている。施設整備については，どのような道を選んだ時にもデメリットがあるので，どのようにカバーしていくかということも考えていく必要があると思う。」

　　　委員長「個人的な意見だが，作ってくださった人に感謝するのは大事なこと。毎日家でお父さん・お母さんが作ってくれている。まず，そのことに感謝しているのか。まずはそこから変えていかないと，やはりお父さんお母さんではない人が作ってくださっているのはありがたいなと思えます。そういう家庭教育をやっていかなければいけない。給食の中でもちろん教えていくときに家で感謝しなさいということを教えなければいけない。最近は感謝の気持ちを持たない子供が増えている。給食を大量に残すのを見るとそう思う。農家の人が一生懸命作っているのになぜ残すのかと思う。もちろん自校で給食を教えるという事が必要だが，教育全体の中で感謝する気持ちを教えていってほしいと思う。」

　　　委員「2時間以内の喫食をお話しさせていただいたが，分かりやすい資料だと思って配布させていただいた。2時間を過ぎると細菌が増えていくという事を示したグラフである。このことも踏まえて安全面を考慮した検討を是非お願いしたい。」

　　　委員長「それでは，本日の議題は全て終了したことにさせていただく。再度意見をいただくために，メールが送られるという事で回答をお願いしたいと思う。次回は，第３回の委員会は２月１日（金）１３時３０分から倉敷市鶴の浦に建設されている，倉敷中央学校給食共同調理場で開催いたします。その調理場の視察と自校式調理場の更新手法について議論したいと思います。事務局には資料の作成をお願いします。なお，傍聴についてですが，会場の都合で先着５名ということにしておりましたが，次回からは会場が広くなるので，抽選で１０名まで受け付けるということにしたいが，よろしいでしょうか。はい。ではそのように変更させていただきます。それでは本日予定しておりました議事は以上でございます。議事運営に御協力いただきましてありがとうございました。」