第３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２月１日（金）１３時３０分から１６時まで

２　場所　倉敷中央学校給食共同調理場　会議室

３　出席者

（１）委員　委員全員出席

（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

４　第２回検討委員会議事録の承認

　　金田委員・月本委員から修正指示あり。修正後，委員全員にメール等で確認をする。

５　議事録

議事

（１）第２回検討委員会関連の追加資料等について

　　　委員長「さっそくですが，議事に入らせていただきます。まず，議事の一番目でございます。「第２回検討委員会関連の追加資料等について」ということですが，事務局から説明をお願いします。」

　　　事務局より配布資料を使って説明

　　　委員長「ただ今事務局から説明をいただきましたが，ご質問・疑問がございますでしょうか。」

　　　委員「調理場を４つ新しく更新した場合に，建物の金額は盛り込まれているだろうが，単独校が受配校になる場合の受配施設になる時の改築等の費用はこの中に入っているのか。」

　　　事務局「入っていません。入れないといけないと思う。親子方式になった場合にもその費用は発生してくる。」

　　　委員長「その費用は大きくなるのか。」

　　　事務局「施設にもよるが，この次の調理場更新にあたっての課題についてのところで触れるので，そちらで説明をさせていただきたい。」

　　　委員「括弧５番のところだが，先ほど自校方式・共同調理場方式の試算を１２億円で割ったが，この１２億円というのは，学校給食費・共同調理場管理費であり，給食を続けていくために必要な費用ではないのか。学校給食費・共同調理場管理を０にすると給食はできないはず。ということは単純に割って何年ということではないということか。」

　　　事務局「説明不足だったが，規模を示すためにそのような説明をした。学校給食関連の費用は自校式・センター方式の光熱水費といった維持管理経費ももちろん入っているし，厨房機器や消耗品費も入っているので，全ての費用である。施設の修繕に係る費用はこれよりも一層少ない額になる。目安としてお示しさせていただいている。」

　　　委員長「結局，教育関係予算の中で学校給食を維持するために必要な費用というのは，何%になるのか。」

　　　事務局「平成２９年度でいうと教育費が約１６０億円で，学校給食費・共同調理場管理費が１１億円なので，約１割弱という事になる。」

　　　委員長「特によろしいでしょうか。財政状況の説明については。特に無いようですので，次の議題に移らせていただきます。」

（２）調理場更新にあたっての課題について

　　　事務局より配布資料を使って説明

　　　委員長「物理的に能力の問題があって，対応できないといっても老朽化しているからやらざるを得ないという状況を考えた時に，今まで作っている共同調理場のような運用の仕方で，何かカバーできるような方策は検討しているのか。将来的には２０年３０年経つと更新が必ず回ってくる。将来的に考えればそういう状況になった時にきちんと対応できるようなシステムを考えていかなければならない。その考え方のなかで考えた時に個別と共同調理の問題も考えていかなければならない。全国の事例で参考になるような情報はないか。」

　　　委員「事務局に質問する。資料両括弧２の工事期間中の代替調理を行う事の出来る候補と書いてあるが，建築後２０年以内の調理場であり、施設設備面では余裕はないはず。代替調理をやるには、例えば煮炊きにしても２回転調理をしなければならず2時間喫食は守れないし、安全な給食提供には無理がある。」

　　　事務局「やれるという事ではなくて，これでもやれないという意味で出している。」

　　　委員長「そのとおり。解答がなかなかない。」

　　　委員「今回，中央調理場に４つの調理場をまとめたということ。現在の４つの調理場のどこかを整備すれば，代替施設を確保することができないのか。」

　　　事務局「今の現状では，解体のスケジュールが決まっており，補助金の関係がある。４つの調理場とも３１年度中に解体するので，1学期の間だけでもということになっても，人の配置が出来ていない状態なので，急に壊れたものへの対応で４つの調理場というのはあまり現実的ではないと思っている。」

　　　委員「解体した後そこに作るということもあるのでは。跡地利用が決まっているということか。」

　　　事務局「全部ではないが，決まっている。倉敷市の全体の方針として議会への説明も終わっているので，変更するにはそれなりの手続きが必要。」

　　　事務局「倉敷調理場については一部が都市計画道路用地，残りが南中学校に新校舎を建築し運動場が狭隘になったための運動場の代替地として使用する予定。倉敷北調理場は保健福祉関係の施設の使用となる。船穂は規模が小さい。玉島は老朽化がきびしい状態であり，土地使用についても民地があるため，継続使用が困難な状況」

委員長「調理場の改修・改築をやっていった時に，１年ぐらい続くのか。そうすると1年間の給食をどう提供するのかで，できるだけ業者に頼んだ弁当を提供するのは避けたいという事であれば，改築しているところに対して供給できるキャパシティのある給食施設というのはどこなのかということになるが，共同調理場だと元のキャパが大きいので例えば５００食増やすとしたらトータルの１％ということで対応できるが，単独校の何か所からということになると，100食としてもその施設のキャパの１０％，１５％占めているとなかなか単独校から配送するのは難しいのでは。そうすると物理的なことも考えた中で整備計画をどう進めていくのかというところが必要になるが，その辺りはこれからということか。」

事務局「その辺の御意見をいただきたい。壊れる調理場が学校の規模も様々なので，1000人規模の学校が壊れると困る。ただ，食数が１００食に満たない学校が壊れた時に，たまたま隣の学校で出来るということであれば，それなりの設備を整えないといけないが，親子方式で乗り切るということもありえる。起こった時に判断しないといけないが，食数が多い学校で老朽化が進んでいるところが実際あるので，使えるうちは使うが，先ほど委員長が言われた計画というか，建替え中にどこで調理するのかというところまで決めないとなかなか実現が難しいが，具体的な計画は持っていない。」

委員長「先生，全国的に見て長期的な視点でうまくやっている自治体はないのか。」

委員「資料を見ての意見であるが、一般的には毎年修繕費で改修したり、機械器具を更新したりしているから、倉敷市のようにこれだけ沢山限界にきているような施設があるのは珍しい。この委員会では、単独校か親子か給食センターかの意見を出すことになっているが，具体的に到達点を決めて，具体的にどのようにしていくか決めないと堂々巡りになる。

委員長「正論で御意見をいただいた。将来的なこともいずれ同じ問題が２０年３０年後に発生してくるので，考慮にいれて給食施設の整備を考えて行かないといけない。」

委員「もう一つは，古い調理場がこのままの調理環境施設設備でよいかということである。新しい調理場は衛生管理基準を順守した施設になったが、献立は統一献立であるから、整備されていない調理場に配慮した献立になる。いずれは改築するにしても、不足している，シンク・配膳台、真空冷却機，スチームコンベクション、手洗い等給食施設は早急に整備する必要がある。」

委員「平成３１年４月からここが稼働した後，この調理場に何かあったら確実に全小・全中学校に給食が提供できなくなる。その時の対応策は考えているのか。」

事務局「無いようにしなければいけないと思っている。」

委員「私はどこかひとつ残しておいて，そこでリカバリーするのかと思っていた。」

事務局「今の単独校の調理場の状態の方がリスクが高いですよね。被害にあう人数が少なければいいという事ではない。この調理場については稼働していないが，衛生管理基準にそって，外から異物が入らないように作られている施設なので，他の施設とは違うという印象を持っている。ここの食数が多いということより，衛生管理基準を満たしていない調理場で調理をすることの方が，恐ろしいと思っている。そこで事故が起きたらどうですかという同じ質問になる。起こしてはいけないが，起きたらどうなるのかというと小さい調理場でも起きたらどうなるのかということだが，その時は対処するしかない。起こさないというのが前提で運営しなければならない。」

委員「何かあった時のリカバリーのことが聞きたかった。ありようを考えてもらった方がいい。ＰＴＡ会で返答ができない。」

事務局「まさにリカバリーを要領も含めて，今後の方針をどうしていった方がいいのかということを検討していただきたい。」

委員長「他に無いようですので，次の「市内全調理場に関する資料について」説明をお願いします。」

（３）市内全調理場に関する資料について

　　　事務局より配布資料を使って説明

委員「倉敷東小だったら更新面積６５０㎡で，敷地内で更新できるんですね。」

事務局「渡り廊下の部分を含めると敷地内更新できるかどうかは難しいところ。既存の調理場の位置を基に目安で当てはめている。既存の調理場の場所で更新が難しい場合は，校地内のどこかに可能なところがないのかを検討しなければいけない。別棟になっているのかどうかも制約条件に入ってくる。」

事務局「倉敷西小は現在学童の大きなプレハブが出来ている。」

委員「作るだけでなく，教室に運ぶことを考えると，まだまだ面積が必要。」

委員「地区別・築年数順調理場一覧の備考欄は何を意味しているのか。」

事務局「これは，先ほど説明をした９ページ１０ページの３０年度からみた３５年度の児童数はどうなるのかということ。例えば粒江小は９７人減少だと思われるという意味である。」

委員「最大で資料の面積が必要だということだが，例えば厨房は１階で休憩室は2階という施設も倉敷市内にあると聞いている。そういう検討も考えられるが。」

事務局「学校によっては考えられる。」

委員「倉敷支援学校もプレハブで更新してますね。」

委員長「他にはよろしいですか。市内の調理場の関係と将来的な生徒数の将来予測の説明をいただいた。日本全体人口減少ということなので，倉敷の地域も人口減少に直面してくる。給食施設の将来を考えるにあたっては，その点も考慮していかなければいけない。基本的なデータとしてご説明いただいた。それでは次の「学校給食衛生管理基準について」ご説明をいただきたい。

（４）学校給食衛生管理基準について

事務局より配布資料を使って説明

委員長「この下線があるところが，国の定めた基準より一歩踏み込んで具体的なことを書き込んだということか。」

事務局「これはそのまま衛生管理基準の文章である。この下線を引いたところについて必ず入れておいた方がいいのかなと考えているところ。委員皆さんの御意見の中には衛生管理基準そのままを乗せたらいいのではという意見もあった。」

委員長「それではどこを追加するのか。」

事務局「（１）のイのウに記載のある「内部の温度が適切に」という漠然としたいいかたではなくて，例えば必ずエアコンを設置して２５℃以下に保つという言い方で乗せた方がいいのではないか。という提案だ。そういう方向で分かりやすく作り変えた方が良ければ下線部のところは作り変えで文章を作ろうと思っている。」

委員「温度管理のところを非常に気にしている。基準では温度は２５℃以下、湿度は８０％以下に保つように努める事となっているドライシステム、ドライ運用になったのもそのためである。エアコンをつけても換気と空調のバランスを図ることが大切である。本日他市での改善事例を持ってきているので参考にしてほしい。（１）アのカのところでエアーカーテン，エアシャワーと書いてあるが，エアシャワーは本来食品工場のようなところで設置するもの。最優先でやらなければならないものではない。スチームコンベクションオーブンや真空冷却機を整備することの方が最優先である。２層シンクしかないところは３槽シンクに、作業台を移動式にして献立に合わせた作業動線で作業できるようにすることにするとかである。指摘すればきりがない。」

事務局「事務局がたたき台を作るにあたって，その辺りが分からない所。これとこれを最低限満たすというような意見をいただければありがたい。それを盛り込めばいいと考えている。」

委員「最優先してやらなければならない事、例えばトイレの中の手洗いを整備する，手洗い設備を作業区分ごとに整備する。食材の温度管理，食材別に保管できる冷蔵庫。など整備の順番を明確にする必要がある。」

事務局「現実的な話をするとやはり建替え修繕をするにあたって，予算を確保しないと前に進まない。方針の中には最低限これとこれとは，単独だろうがセンターだろうが必ずという部分を検討委員会の中でお示しいただくと，後で説明もしやすいと考えている。事務局としてはそこのところをお願いしたい。」

委員「私でよければ優先順位をつけた資料を作成してもよい。」

事務局「それについては，非常に劣悪な環境で調理員が調理している調理場が多くて，エアコンを付けてほしいという要望がすごくある。」

委員「それは温度が下がると思っているからだ。」

事務局「なかなかうまく説明できていない部分もあるが，環境が改善されなければやった意味が無いと思う。」

委員「スポットクーラーの要望があると思うが、局所的に冷風が出るから涼しく感じるが、一方では熱い排気でかえって調理室内の温度が高くなる。せっかく整備しても調理環境は変わらなかったでは済まないので、慎重に進める方がよい」

委員長「ということは，国の定めた衛生管理基準に基づいて調理するというのは当然だが，それを前提にした中でマニュアルを作るという事になる。しかし，基準にしてしまうとなかなか臨機応変にすることがやりにくくなるので，先生言われたような形で改善できるところは改善していくという形がいいのかもしれない。お作り頂くという事で。」

委員「わかりました。お手伝いします。」

委員長「これは，実際に運用していってこれはもっと改善しないといけないという現場から声が上がってくれば，どんどん改善していけばいいということですね。それは，次の５番目「調理場をどういう方針で更新していくのかについて」，これはこの委員会のメインとなる内容ですが，事務局の方で説明をお願いします。」

（５）調理場をどういう方針で更新していくのかについて

事務局より配布資料を使って説明

委員長「この自校方式かセンター方式かということは，センター方式にした時に不安を感じるという御意見の中で一番多いのは，食育である。センター方式になるとどの食育のどの部分が弱体するのかということを食育に関わっている委員の方から御説明をいただきたい。」

委員「倉敷市の場合，県費の栄養教諭、学校栄養職員は定数で配置されており、配置校以外は市職の栄養技師が配置されていると聞く。確かに、給食センターは受配校が多いので，自分の籍のある学校には指導に行く頻度が高いとしても全ての受配校まで指導に行くのは限界がある。良い機会なので、単独校、給食センターに勤務している栄養教諭、学校栄養職員、市職栄養技師それぞれが、給食管理、食育に係る日々の業務を整理して、データ化し、比較したら、職務内容が明確になるのではないかと思う。やっていることを見える化することは説得力となる。具体的な数値が示されれば議論が進むし理解も得やすい。アレルギー手引き作成の委員会でも発言したが，アレルギー対応も設置者の責任でやるものなので，市職の栄養技師を一定の人数配置することが必要となる。極端なことを言えばアレルギーの個別相談、調理も市職でやるのも可能となる。倉敷の特徴を出した食育もやれるようになる。」

委員長「まさにそのとおり。食育というのは良く聞くが，具体的中身がどういうものであって，例えばセンターにしたら本来やるべき食育の何がやりにくくなるのか，あるいは，センターになることによって，旧来十分できてなかったことが出来るかもしれない。そういう食育の中身がどういうものなのかということを少しご説明いただいて，センターになると十分な食育が出来なくなるということが御意見として出ていたので，何が問題なのか，工夫をすれば改善できるのか，そのためにはこういうシステムを作ってくださいよ。という逆提案があってもいい。その辺をお話しいだければもっとスムーズに進むと思うので，是非御意見いただきたい。」

委員「新しい調理場は調理をするのは委託会社の社員であり、栄養教諭たちが現場に入って直接調理員に指導することはない。委託会社のチーフと事前に打ち合わせすることで調理は進められる。今まで調理室に入って指導する時間が無くなるから、その時間を食育に充てることも可能となる。改めて職務内容を見直す良い機会となる。」

委員長「例えば先生全国を見て回られていて，共同調理場に変わったところで食育上のこれは困ったという事があるのか。」

委員「２校以上複数校の調理をするのがセンターであるから。受配校が多ければ当然指導時間は限られてくる。学校ごとの全体計画に基づいて計画的に指導することになるから困ったことと言えるかもしれない。」

委員「食育の事だけではないが，センター方式と自校方式についてまとめて来たのでお話しさせていただきたい。現在，倉敷市内の小中学校・共同調理場に勤務する栄養士が７０名程度いるが，その中から自校方式とセンター方式にどちらも勤務経験のあるもの１６名から回答を得て自校方式とセンター方式の衛生管理・給食管理・食育推進についてアンケートをとってまとめてきました。これで具体的な学校の様子が伝わるのではないかと思う。まず自校方式だが，衛生管理においては調理員の数が比較的少人数のため意識の統一が行いやすく，改善や検討も行いやすい。調理員の動きが把握しやすく衛生指導も行いやすい。調理員と子どもが友好的な関係を築くことが出来，衛生管理を調理員とともに頑張ることが出来る。学校行事による給食時間変更にも柔軟に対応でき，喫食２時間以内の調理を遵守することができる。適温提供することもできる。学校には懇談の時，就学時健診の時，校外学習等の短縮時程のことも年に何度もあるので，それに合わせて給食時間を変更することもあるが，それに合わせて調理時間を変えることができるので，比較的衛生管理の基準を遵守して取り組むことができる。また，万一食中毒や異物混入等の事故が起きた時もその被害はその学校のみに抑えることが出来る。デメリットは調理員が少ない場合があるので，最低限の衛生管理を守りながら調理作業を掛け持ちすることがあるので，そのような危険がある。また，けがや病気等の欠員が出た場合に，栄養士も調理作業を補助することがある。また，栄養士が一人配置の場合がほとんどなので，先輩に相談のようなことができない。給食管理・献立については，メリットとしては児童生徒の実態・体格や児童の課題に合わせた栄養管理が可能。文科省は学校の給食実施基準でそれぞれの年代，例えば小学校低学年・中学年・高学年に応じてどのくらいの栄養素を給食で取ればよいかという基準を定めている。しかし，その注釈でこの摂取基準は全国的な平均値を示したものであるから，適用に当たっては，個々の健康及び生活活動等の実態並びに地域の実情等に十分配慮し，弾力的に運用することと書いてある。全国どこでも一つの基準にあてはめるのではなく，自分の学校の実態をよく把握して給食を出しなさいと指導されている。そのため私たちは年３回行っている発育測定の結果を養護の先生にいただいて子供の成長にあわせて基準を見直したり，それに合わせて献立を作成するということをしたり，その地域の大人に高血圧の人が多かったりという地域では減塩に努めたり，その指導をしたりと献立作成を行っている。欠席数に応じて配缶量の調整が容易なので残量の減少につなげることもできる。最近ではインフルエンザでクラスの半数がいないということもあるので，そのまま給食を出していたら残量につながるが，比較的欠席の少ないクラスにすこしづつ分けることでロスを減らすことができた。また，児童・生徒に合わせた献立を実施しやすい。学校行事や規模に合わせた献立やリザーブ給食・バイキング給食，マナー給食のような特別の給食も実施しやすい。家庭科の時間で児童が考えた献立を給食に取り入れるとか，道徳でカミカミメニューの教材を扱う時にはよくかむ献立を入れるとか，社会で地域の産物を学ぶときに，倉敷なら連島レンコンで野菜チップスを出したりとか，教科の学習に合わせた献立の実施ができて給食が生きた教材として活用しやすい。また，配送による制限もないため，献立に合わせて食缶を自由に使用することが出来る。食育推進についてですが，食物アレルギーとか痩身とかの個別指導を円滑に行うことができる。養護教諭や保護者と連携をとることもできやすい。担任と栄養教諭を中心に学校の実情に応じた食育が実践できる。事前や事後の指導も継続した取り組みが出来るので，給食時間に毎日教室を見回ることで児童の実態も把握しやすく児童に声かけをすることで食の指導の重要性を担任に伝えることが出来る。例えば私が行った指導では，箸の持ち方を低学年でするが，上手に持てる子もいれば，一回の指導ではなかなかきちんと持てない子も沢山いる。そこは積み重ねが大事ですが，その指導した翌日や何日か後に私が教室を回ると子供たちとあっという感じでまた，慌てて箸を持ち直したりとか，そういった指導の効果を継続してつなげることで正しい箸を持てる子が増えたりする。また，例えば野菜を苦手な子が多いが，野菜を食べようという指導を行った時には，苦手な野菜がなかなか食べれなかった子も野菜の大切さとか自分の体に及ぼす影響を知って苦手なものを少し食べてみようかとなるので，食べることで今まで食べれなかったものが食べれるようになったり，そしてまた，担任の先生がつなげてくださることで，子ども達の行動もどんどん変容して小学校卒業するころには何でも食べれる子になったりする変容も見られる。その結果残量の減少につながる。調理員を身近に感じることができ，勤労の場を見ることで感謝の気持ちを持つことが出来る。家庭の味を経験出来ない子供がデリバリー感覚の食事ではなく，生活している場所で作られた食事経験を得ることが出来る。今後こういう子も増えるかもわからないので，その時に給食が果たす役割は大きいと感じている。調理員は児童生徒の給食時の様子を知ることができ，よりおいしい給食を提供しようと励むことが出来る。メリットは栄養士が配置されているため，食育を学校全体で取り組むものとしてではなく，栄養士が実施するものという認識があるのも実態。そのため栄養士が転勤で変わると新しい先生の技量・やり方で食育が進んでいくので，学校の食育体制が大きく変わる場合もある。以上が自校方式の特徴です。次に裏面のセンター方式の説明をさせていただく。衛生管理について，調理員の人数が多い所が多いため，衛生面に考慮して調理作業の分担ができ，多くの目で確認しながら作業することができる。また，調理員とミーティングする時間を十分とることができる。調理場の場合は遅くとも１１時３０分ごろには給食が出ていくし，戻ってくるのも２時を過ぎることが多いため，お昼の休憩をしっかりとることができ，そこをミーティングの時間にあてることができる。デメリットとしては喫食２時間以内の調理を遵守するためには非常に厳しい状態にある。特に焼き物や揚げ物については９時台から実施しなければ間に合わないという状況もある。これを抵抗力にない小学生に提供するには心配であるという声もある。食中毒・異物混入・機器の故障・交通事故などの事故が起きた場合，その影響の範囲がとても大きい。また，災害時に自校方式だと影響が出たところのみ給食が実施できないが，センターだと多くの学校に影響が出ることへの心配やいくつもの学校が急遽子供を帰宅させなければならないとなった時のその対応も大変であることもありました。また，受配校の衛生管理，例えば教室での衛生管理であるとか，受入パートの衛生管理がなかなか目が行き届かないということもある。例えば教室で食缶が床に置いてあった事例もあった。箸をセンターで提供できないため，家庭の事情で準備できなかったり，清潔に保てなかったりする場合が多い。中学生になると毎日箸を持って帰って洗うという子はほぼいなくて，食後水道でちゃちゃっと洗って，それをずっと使うというようなこともある。給食管理について。提供する学校すべてに同じ給食を提供することができる。栄養士が複数配置されている場合は，分担して献立作成を行うことができる。ﾃﾞﾒﾘｯﾄとしては，小中合同のセンターとしてはどちらかを基本とするため，栄養価の充足が難しい。例えば小学校の献立を基本として中学校をその１．２倍の量で献立を作成するといったことが良くあるが，その場合量は増えるが，それでも栄養価の充足は難しくて，それを足りるほど増やそうと思うと食べきれない量になったりと献立作成はとても大変。また，味付けはとても難しく，４月は小学校１年生に合わせて甘口のカレーを出したいと考えるが，それだと中学生には物足りなかったり，中学生に合わせてピリ辛の味付けにすると小学生は食べれないことがある。献立作成で組み合わせや使用物資に多くの制限がある。ここのセンターは三献立で行われるので，煮物揚げ物焼き物を毎日ローテーションしいく。そのため，調理方法にも制限があるだけでなく，揚げ物焼き物の頻度が他の学校に比べて多くなる傾向にある。大量の食材を処理するため，冷凍のカット野菜の使用や加工品の使用が増え，地場産物を取り入れるためにはかなりの工夫が必要。各校の実態に合わせた献立作成や給食時間の設定は不可能となる。数の数え間違いなどで不足した場合にすぐに持ってきてもらえればいいが，給食時間も短く結果的に我慢しなければならないという子供も出る。調理から喫食までに時間があくため，味の変化を考慮して味付けもしなければならない，酢の物は自分が味付けをした時にはかなりきつい酢の味がしても食べるころにはちょうどよかったということを経験で繰り返しながら味付けをしなければならないため，かなり自分の経験値も必要になってくる。食育推進については受配校に小・中学校がある場合は９年間を見通した食育計画を立てることが出来たり，同じ校種で例えば小学校で３つの小学校があったら同じように食育を実施するということが可能になる。学校の希望を基に食育計画を綿密に作成して，運営会議等で周知することで，計画的に食指導を行う事も可能になる。学校には食育の分掌を持つ先生もいるので，うまく連携を進めれば円滑に食育を進めることが可能になる。栄養士が学校行事や雑務に追われることがなく職務に専念することができる。学校にいると給食とは関係ない電話対応や来客対応があり，対応しているだけで日中が終わることもある。学校の職員としては当然の仕事だと思うし，そのかかわりのなかで子ども達や地域を理解できることもあるが，センターとなればそのことが全てなくなるという事になる。また，栄養士が複数配置される場合は，受配校を分担して回ったり，一緒に指導案を作成したりすることができる。デメリットとしては，給食担当の教職員がそれぞれの受配校におり，その先生が食数の変更や学校配送物資の配送時間の変更の対応であったり，食育の調整をしたりととても忙しいと聞いている。実際担当になられた先生のお話しを聞いたが，例えばこの日は校外学習で３年生が食べないとか連絡を月々するのはもちろんのこと，インフルエンザ等で急に学級閉鎖が起こった時にはその先生は自分のクラスの授業もそっちのけで対応しなればならないそうで，とても大変だとのこと。アレルギーの対応も学校に栄養士がいないということで，養護教諭の負担も大変大きくなることから養護教諭も不安に感じている。受配校と距離があるため，頻繁に訪問することが難しい。指導について打ち合わせの時間もとりにくい。多くの受配校を抱えている場合指導を行える回数が限られている。実態を十分に把握できない状態で指導しなければならないことも多く，指導の効果が十分にあるのか不安に思う事もある。所長等の管理職が教育関係者でないため，指導案作成等の相談ができない。校内研修に参加することも難しく，研鑽の機会が少なくなりがち。児童生徒が給食を作っている様子を身近に感じにくく調理員とのふれあいもないため，感謝の気持ちを持ちにくく結果残量の増加につながるということが挙げられた。全体的に，これ以上事務が増えるのではないかとか，それが働き方改革に逆行するのではないかとか，今後の職務に不安を感じている栄養士も沢山いた。」

委員長「委員何か意見かご質問はありますか。」

委員「メリットデメリットは確かにあると思うが，かといってセンターが必ずしも食育で全てがデメリットがあるわけでもないということであれば，そういうところをもう少し改善する余地はあると思う。ただ，どうしてもセンターにしなければならない事情も出てくると思う。そういったときにいわゆるセントラルキッチンといった方式で，作ったものを受配校へ出して，そこで調理し直して出すという方法でいけばもう少し食育ができていくのではないかということを思わないでもない。このセンターのやり方を見た時にメリットの方で９年間見通した食育計画を立てることが出来るとか，意見交換はそこの先生とこまめに栄養士が出しながら，先生からももらいながらやったりとかやり方を変えるしかない。あとは，数の数え間違いだとか栄養価の味付けが変わるというのが難しいと思う。これもある程度の標準化をやっていくということを検討することが大事だと思う。」

委員「センターの栄養教諭等は確かに先生方とは交流がしにくい，指導時間をもらうのが大変であるが，その中でも精一杯取り組んでいる栄養教諭等は沢山おり，やれている人とやれないと諦めている人との差はある。説明いただいた資料は倉敷市の現状であると理解したい。学校に配置されている市職の栄養技師たちを今後どうするかも大きな課題である。」

事務局「県費の栄養士は基準配置なので，センターになったら６０００人以上で３人配置なので，基準に照らし合わせれば他の自治体に比べれば充実した栄養士の配置が続くというのが前提ではあるので，食育を一生懸命やっていただきたい。」

委員「栄養士の業務が給食施設の話の中で，一般的に給食を作るというのが重視されることが多いが，今食育という動きが高まってきている中で，栄養士の指導は食育と給食を両方本来持っているというところからの理解で食育担当も必要であるというそういった方向も考慮の中に入って人件費もあると思うがそれも考慮していけば無理な話もとおってくると思う。」

委員「栄養教諭の職務は、食に関する指導と給食の管理である。ごちゃまぜにすると結論が出しにくい。」

委員「栄養士や栄養教諭の気持ちをうまくまとめて持ってきていただいたことはありがたい。これを受けてこの会が検討していくことはとても大事なこと。自校方式のメリットは誰もが認めるところ，その良さを生かす何らかの方法が見つかればいいし，それがセンター方式になるのであればそちらで進めるとして，自校方式の良さをいかしたり，センター方式の弱点をどうカバーするのかということをしっかり考えて，子どもにとって良い給食になるように色々な角度から私たちは自校か親子かセンターかという３択のような気持ちだが，他にいい方法があればいい知恵を教えてもらって，倉敷市の予算の中で実践実行可能な整備案にしてもらったらと思う。」

委員長「その通りだと思う。」

委員「食育の方では倉敷市の子ども達をどうしていくのかに尽きる。指導要領に食に関する指導の全体計画を作成しなさいとなっている。それくらい国の方も食育に力を入れないといけないという事を示してくれているので，経済性も重要だが何かいい方法があればなと思う。」

委員「自校・センターのメリットデメリットが今日の資料の中で一番勉強になった。私はＰＴＡの代表なので，この話をＰＴＡに持って帰らないといけない。何一つ説明できない。倉敷市としての方針が全然決まっていないのか。センターにするならセンターに向けてこちらで協議した方が絶対良い。今のままだと自校式にするのか，センターにするのか親子にするのか全然方針が定まっていない。説明に困る。」

事務局「もともとこの適正化検討委員会にお願いしているのは，まさに方針というか方向性を示してほしいということを委員の皆さんにお願いしているので，自校が良いのかセンターが良いのか，親子がいいのかということの意見を集約していただいてそれに基づいて，具体的な計画を作成することになるので，事務局からの提案は出来ない。」

委員「しかし，この会議を聞いていると視点がセンターにしかいっていない。だったらセンター一本で決めてそこで問題点を話した方が有意義な会になると思うが。会議の意図が分からない。方針を出してもらわないと対応のしようがない。」

委員長「この会議は色々な御意見があって議会の中でも御意見が出ているようでして，自校にするのかセンターにするのかその中間的なものもある。基本的には安全で安心な給食を児童に提供していくということと，食育をどうするかという視点から考えた時に，問題は財政問題である。どの地方自治体もそうであるが，極端に税収が減ってきている。２０年後３０年後を考えると非常に厳しい状態は明らか。日本の国全体をとっても借金が１０００兆円あって，日本の国が倒産しないのはまじめに働いた人達の貯金が１３００兆円あるので国としては３００兆円あるからつぶれていない。しかし，国自体も２０年後３０年後を考えると大きな財政赤字を抱える危険性が極めて高い。同じことが地方自治体においてもいえていると思うが，日本の中でも人口が増えているのは東京埼玉ぐらいであとは急激な人口減少をしている。倉敷市も人口減少をしてくると思うし，そう考えた時に長期的展望の中で財政的なことを考えた中でどういう給食システムを作るのが長期安定的に子供たちにとっていい給食が提供できるのかそのことについての検討をやるのがこの会の目的であり，その中で自校方式なのかセンター方式なのか，他にもいろいろな形があると思うが，そういう大きな流れの中で倉敷市としてはどういう給食方式をとっていけば子供たちにより安全安心のできる給食を提供できるし，さらには子ども達が食を通じて情操教育を学べるのかという体制をどう考えて行けばいいのかというのがこの委員会の目的である。だから最初から答えがあるわけではない。客観的にいろいろなデータを積み重ねてこの委員会としてはどういう方向が望ましいのかということを答申するということで，それが当然議会に諮られて，議会の中でまた議論された中で最終的に倉敷市として方針が決定されるという手順だろうと思う。なので，最初から答えが存在しているわけではないので，確かにまどろっこしく感じられる面もあると思う。一気に決めるのはいいが，委員の皆様は色々な組織を代表しておられるので納得しないままであれば，結局そういう状況のまま議会に出ると多分ぐちゃぐちゃになると思うので，少し丁寧に時間をかけてやらしていただいている状況のなので，御理解いただきたい。」

委員「本校は今センター方式となっている。食育の面では自校と比べると頻繁に来ていただけないので，残念だなと思う。特にふれあい訪問で３回来ていただいているが，そういうことで７校がセンター方式なので大変だなと思っている。先ほどからも出てきているが，その辺の人数を増やしていただく，食育は人だと思うのでアレルギー面談にもかかわってくるので，その辺は市の方で考えていただきたい。私も将来的にはセンター方式の方が良いのかなと思う。そのためには最低限の衛生管理，安全安心な給食が必要になってきているので，急速には難しいと思うので，計画的に集約していくのがいいのではないかと思っている。」

委員「今どういう方式がいいのかいろいろ考えているのだが，今日倉敷市の財政のことを教えていただいたが，あまりに額が大きくそれから教育といっても幅も広く，給食場を自校方式で２７６億円を何年か計画でかけて自校方式ですることが本当に現実的に可能なのかどうか，可能なのなら自校方式を考えればいいのだが，どう考えても無理なのならいくら自校方式が良いといっていても話は進まないので，さっき言われたように具体的にセンターにするのなら，他の方法を具体的に考えるべきだと思うが，そういう見通しというかお金の面での判断というのは教えていただけるのでしょうか。それがないと私たちはいつまでも自校方式の良さを強調し続けると思います。実際現場で子供に接していたら良いのですからそう言い続けると思う。でもそれは色々な総合としての教育なので，市の予算の中でそれがどうしても無理というのなら，では次に今の本当にいい給食を維持するためにどうすればよいかというふうに頭を切り替えられるのだが，そのあたり可能ならお願いします。」

事務局「無理か出来るかというのはなかなか言いづらいところがある。全ての業務を停止して全ての税金を他の事業に充てることを停止して，福祉をやめ教育もやめ給食調理場だけ作るというレベルの話になる。学校給食にかけている１２億円を全て給食業務の経常的経費は払えないけど，更新しなければならないので使ってしまうということになると２０何年になる。この見方でいうと教育費が１６０億円だが，１６０億円に対して更新が２７０億円倍ぐらいだが，この教育費はまさに人件費から全ての教育費です。教育委員会全体の費用である。幼稚園から小学校中学校子供にかかる全ての費用がこれである。それを全てひっくるめて2年分で自校式４８校の調理場の更新の費用で実現可能かどうかとらえるということになる。それも議会に提案をした上で議決をいただいて認めてもらえるという予算執行のシステムがあるのでそこに提案できるのかを考えていかなければならない。」

委員長「基本的には施設投資の面から考えて一食あたりの給食を作るという事で考えれば，共同方式がやっぱりいいのか。」

事務局「給食だけでなくて色々な施設が集約すればコストが下がるというのは一般的な考え方。」

委員長「一つ重要な面は食育の面。食育を全国の中で調理されているのはたくさんあるわけで，先進事例が食育をうまくこなしているのか，共同方式になったら食育はうまくできないのかどうなのか，あるいは工夫すれば十分できるのかというその辺りの情報があればもう少し判断していただきやすい。」

委員長「今日で３回目になる。色々御意見もいただいてきた。あと２回になっている経済的な問題を考えていくとセンター方式を無視してやるというのは出来ないと思う。財政的にもきわめて困難になってくる。そう考えるとセンター方式ともうひとつは，食育というものをどうしていくのかということを次回検討していけたらどうか。」

事務局「先ほどの学校配置図のように決めたらそのとおりにいくとは思っていない。センターにするとなったら，敷地の確保ができないと進まない話なので，今日お示しした資料を基に実現可能性が高くて，効率的なやり方を作っていかなければならない。ここに大きいセンターがあるので，この近くに作るというのは考えにくい。配送距離のこととかを考えると全部センターでおさまるという事はなくて，資料を見た感触では自校で残す学校も出てくると思う。ベストミックスになるものを今日お示しした資料を基にこちらで案を作ることはできる。案を提示した方が話が進むという事であれば，資料の提供もしてもいいと思っている。フラットなところで委員の皆さんの方向性を確かめたうえでたたき台を作りたいと考えていたので，御理解をいただけたらと思う。委員長のお話しでいくとセンターの可能性を書いて財政的なことも説明をして，そうなると食育についてどうあるべきかについて委員会としてはこう説明をされるということのたたき台でよければ次回に向けて提案をしていきたい。」

委員長「特に食育の問題を十分いれていただいて，地図を見てもどことどこのエリアをまとめてセンターにすれば一番いいのかそれは食育との関係はどうなるのかということであれば具体的な話になるが，この委員会としては方向性について答申すればいいということか。」

事務局「はい。実際そうなるかどうかというのは，予算措置がなされなければ実現しないので，方向性をお示ししていただきたい。」

委員「今ドライ施設で比較的新しい施設はとりあえず残っていくのかなという気はしているが，財政もそうだがやはり子供たちのことを考えた時になかなか私の中ではその方向に向いた話を進めていくというのは，本音では出来かねる。ただし，時間的なこともあるので，方向性を出していかないといけないと思うが，やはり食べる子供たちの顔，本校でも今週，給食週間で子供たちが感謝ということで色々な取り組みを子供たちなりにしてくれて給食場で使っている道具の説明を聞きながら全校に知らせる取り組みをしていた。現場の思いを上手に子供たちが伝えてくれた給食週間だと思っている。給食のにおいや働く人達の環境が見れなくなるということを考えるとすぐにどちらの結論にするかというのは今悩んでいる。」

委員長「今の御懸念の内容をうまくやっていけるためにどうしたらいいかという御意見をいただければいいと思う。食育というのは栄養士の先生だけでなく大学の教員も使ったらいいと思う。私はもともと農学部出身である。今高校に呼ばれて食料問題の話をする。世界で考えると１０億人近くの人は食べるものが無くて死んでいる。さらに十分な栄養がとれないために目が見えなくなったり，耳が聞こえなくなったりする人が１０億人いる。世界全体でみれば満ち足りた食事が出来る人は少ない。しかし，学校給食は残したり捨てたりしている。世界の地域や途上国を見て回った人に２０分でも３０分でもいいから給食の時間でお話しをいただくことでそういうネットワークを広げていけば，栄養士の方だけでやるよりも広がりは出てくる。そういう食育も考えて行く必要があると考えている。センター方式になっていくとしたらどういう形で食育というものに関わっていくのかも含めて御意見を考えておいてほしい。」

事務局「今日説明した中に，更新した時に変わって代替して供給するところがないというのを非常に危機的にとらえている。それを考えずにまとめてセンターを作ればいいという議論になると，それができるまでに壊れる調理場が出てくると思われる。それを含めてやはり代替調理ができるところを早く作らないといけないということも報告の中には盛り込んでいただけたらなと思います。時間がないとほっとくと何校もそういう状態になるということがとにかく給食を続けられるという事もやはり大事だと思っている。そのあたり，委員の皆さんはどんな感じでとらえられているのか御意見をいただけたらと思う。今事務局とすれば最優先課題である。給食が途切れないようにとにかく何とかしたいという事。その辺御意見をいただきたい。」

　　　委員長「それは委員が言われたようによくもここまでという結果である。それは移行するために施設を作るという事もやらざるを得ないと思う。どういうやり方がいいのかは検討しなければならない。委員が全国ご存じなので教えていただきたい。」

委員「一つの大きなセンターを作るのは大反対です。そうではなくて，地域に拠点みたいにしてなるべく近いところに配送ができるようなものを，一番劣悪な所に，老朽化しているところに作って次の段階に行くまでの対応ができるようにしないと解決しない。」

事務局「本当に順番にやるのではなく，ぎりぎり年数たっていても使える間は使ってもらって，代替調理ができる施設で壊れたところはそうやってやりながらでないと，きれいには現実的にはいかない。どこも給食を止めないようにしようと思えば，そうでなければ無理でないかと感じている。」

委員長「では，とりあえず，今お願いしたような内容で案をつくっていただいて，次回はそれについて検討することといたします。その他はどなたかあるいは事務局で提案がありますか。よろしいですか。それでは以上で議事は全て終了になります。」