

中学校完全給食推進連絡協議会 平成 29 年度第 2 回会議 会議録

開催日時 平成 30 年（2018 年）1 月 25 日（木）15 時 30 分～16 時 45 分

開催場所 横須賀市役所 3 号館 5 階正庁

出席者

（構成員）

池上中学校校長	栗原 裕	鴨居中中学校教頭	金澤 和彦
田浦中学校教諭	西川 美樹	久里浜中学校教諭	島田 賢人
常葉中学校養護教諭	大谷 理恵	浦郷小学校校長	川端 賢仁
公郷小学校教諭	川上 倫世	小原台小学校教諭	松本 純子
野比東小学校栄養教諭	名取 美智子	諏訪小学校学校給食調理員	谷田部 典子
城北小学校学校給食調理員	河合 泉	大矢部中学校保護者	阿部 敏博
長沢中学校保護者	検本 深紀	長浦小学校保護者	桜井 健
小原台小学校保護者	小沼 珠美	学校教育部長※座長	伊藤 学
総務課長	大川 佳久	教育政策担当課長	島田 圭
学校管理課長	菅野 智	支援教育課長	塚田 美保子
保健体育課長	鎌原 徳宗	学校給食担当課長	藤井 孝生

（代理出席者）

教職員課主査指導主事	高橋 直樹	教育指導課主査指導主事	北川 貴章
------------	-------	-------------	-------

（事務局）

保健体育課指導主事	小田 耕生	保健体育課係長	田中 慎一
保健体育課主査	望月 由美子	保健体育課主任	津田 尊夫
保健体育課主任	中川 雄介	保健体育課担当者	菅野 翔太
学校管理課課長補佐	田辺 勇		

1 開会

2 座長あいさつ

本日は、ご多用の中、中学校完全給食推進連絡協議会 平成 29 年度第 2 回会議にご出席いただき、誠にありがとうございます。

本日は、給食センター整備・運営に係る事業手法案と、給食センター基本計画案についてが議題となります。特に、給食センター基本計画案につきましては、実際の学校現場で

の運営に関わる内容も含んでいますので、皆様の忌憚のないご意見をいただければと考えております。

本日もどうぞよろしくお願いいたします。

3 案件

- (1) 給食センター整備・運営に係る事業手法案について
- (2) 給食センター基本計画案について
- (3) その他

◆資料説明（案件（1）、（2）について説明）

【事務局】

- (1) 給食センター整備・運営に係る事業手法案について

◇資料1-1「給食センター整備・運営に係る事業手法案について」

◇資料1-2「PFI等導入可能性調査の中間報告について」

◇資料3「検討組織等の開催状況等について」

「資料1-2 PFI等導入可能性調査の中間報告について」の1ページ、「1 概要」の(2)業務の概要について、この調査は、「横須賀市PPP/PFI手法の導入に関する優先的検討方針」に基づき、給食センターの整備及び運営を効率的・効果的に推進するため民間事業者の知識・経験を活用した事業手法の導入の可能性を調査したものである。なお、資料送付との関係で、本日は、中間報告の内容について説明する。

「2 中間報告の内容」の(1)基本事項の整理については、DBO方式及びPFI(BTO)方式のVFM算出の基礎資料とするため、モデルプラン作成にあたっての前提条件を整理した。

2ページには、*1～4に用語の解説を記載した。まず、DBOだが、民間事業者が設計、建設、維持管理・運営を一体的に行う事業方式となる。また、PFIについては、民間の資金と経営能力・技術を活用し、公共施設等の設計、建設、改修、更新や維持管理・運営を民間主導で行うことで、併せて、BTOについては、PFIのうち、民間事業者が施設等を建設し、施設等完成直後に公共へ所有権を移転した上で、民間事業者が維持管理・運営を行う事業方式となる。また、VFMについては、「支払に対して最も価値の高いサービスを供給する」という考え方で、同一の目的を有する2つの事業を比較した場合に、総事業費をどれだけ削減できるかを示す数値として使用されるものである。

次に、「イ 基本的な要件」についてだが、表に記載した内容を、モデルプランの条件とした。

次に、「ウ 事業スキーム」だが、DBO 方式及び PFI (BT0) 方式について、「エ 事業範囲」において、給食センターの整備・運営に必要な業務を抽出し、事業範囲を整理した。

3 ページは、個々の業務内容について、市が行うものと民間事業者が行うものとに事業範囲を整理した表である。表のうち、運営の部分になるが、DBO 方式等で実施した場合でも 22 の献立作成のほか、食材料調達、食材料検収、給食費の徴収管理、食数調整、それから 35 の食育は市が業務を行うことになる。

4 ページ、「オ 想定スケジュール」については、概算事業費や民間事業者の意向を調査するにあたり、想定スケジュールを整理した。記載のスケジュールでは、平成 31 年度前半に事業者選定を行い、平成 31 年 10 月頃に契約締結、平成 31 年 11 月から平成 33 年 6 月の約 20 カ月間を設計・建設期間とし、平成 33 年 7 月から平成 33 年 8 月中旬の約 2 カ月間を開業準備期間、給食開始を平成 33 年 8 月下旬とした。また、平成 48 年 7 月までの約 15 年間を維持管理・運営期間として想定した。なお、民間事業者からの意向調査の中では、解体を含めるとこの期間では厳しいというような意見もあったので、解体を別発注とすることも含め、スケジュールについては、今後精査していく。

次に、「(2) 事業手法ごとの事業費試算及び比較」の「イ 試算の結果」についてですが、「DBO 方式で実施する場合」には、現在価値換算後で 8.5%、約 11.7 億円程度の財政負担の軽減効果、VFM が見込まれた。また、「PFI (BT0) 方式で実施する場合」については、現在価値換算後で 7.0%、約 9.6 億円程度の財政負担の軽減効果、VFM が見込まれた。

5～6 ページに、内訳を記載した。

次に、6 ページの「(3) 民間事業者の意向調査等」についてだが、今回、想定した前提条件、スケジュールなどについて妥当性があるか、また、事業への参画可能性についてのアンケート・ヒアリングの意見要旨となるので、後ほどご確認いただきたい。

次に、「資料 1-1 給食センター整備・運営に係る事業手法案について」の 1 ページ、「1 事業手法案」についてだが、事務局としては、DBO 方式により設計・建設・運営を一括して発注する事業手法を採用したいと考えている。

次に、「2 検討内容」、「(1) DBO 方式・PFI (BT0) 方式と直営方式の比較」だが、これまでの検討の中で、直営方式で実施した方が良いというご意見もいただいたので、比較を行った。

まず、「ア 施設整備」についてだが、DBO 方式や PFI (BT0) 方式では、設計・建設段階において、実際に運営する民間の調理事業者が他の給食センター等で培った経験等を踏まえた意見が反映され、作業環境、動線、人員配置などに責任を持った施設整備が行われるため、直営方式で実施する場合よりもコストの削減や運営品質の向上が期待できるものと考えている。

次に、「イ 運営」についてだが、本市では、10,000 食規模の給食センターの運営等に関する知識や経験がないため、民間の調理事業者が有する知識・技術的能力を活用する方が直営方式で実施する場合よりも効率的な運営が期待できると考えている。

また、これまで DBO 方式等での運営に係る懸念事項として記載のようなご意見をいただいていた。①は、献立作成、食材調達、食育を民間に委託するべきではなく、直営で実施すべきであるという意見だが、献立作成、食材調達、食育は DBO 方式等においても教育委員会が責任を持って行うため、問題ないと考えている。

また、②は、調理を民間委託すると栄養教諭等の考え方を反映するのが難しいことや指示等が出せないのではないかと、という意見だが、これについても給食センターに常駐する市職員・栄養教諭等が運営事業者の責任者を通じて円滑な連絡体制をとることができるため、問題ないものと考えている。

これらのことから、直営方式ではなく、設計・建設・運営を一括して発注する方式で行いたいと考えている。

次に、「(2) DBO 方式と PFI (BT0) 方式の比較」となるが、導入可能性調査でも説明したが、DBO 方式では従来方式よりも 8.5%の削減効果があり、PFI (BT0) 方式の 7.0%を上回っている。資料には中間報告時点の数値を記載したが、最終報告時点で一部数字の修正があったが、DBO 方式は 8.5%、PFI (BT0) 方式では 7.1%の削減効果があるとの調査結果となった。差が出ている理由としては、資料に記載のとおり、調達金利の差や特別目的会社の設置・運営費用が主な要因である。

また、「イ 地元事業者の参画」にあるように、地元事業者からは PFI よりも DBO 方式の方が参加しやすいとの回答があった。それらの点を踏まえ、給食センターの整備・運営に係る事業手法については、DBO 方式としたいと考えている。

なお、「資料 3 検討組織等の開催状況等について」についてだが、前回の連絡協議会以降の検討組織等の開催状況を記載するとともに、各検討組織等における質問・意見等として、「導入可能性調査の中間報告の結果」のほか、前回の連絡協議会で説明した基本計画の項目などについて意見をいただいたものを記載している。後ほどご確認いただきたい。

(2) 給食センター基本計画案について

◇資料 2 「給食センター基本計画案について」

資料 2 の 1 ページにも記載したとおり、今回示した案については、あくまでも現段階の、一般的には素案と呼ばれる段階のものである。本日いただく意見などを踏まえて、加筆修正等を行っていくものであることについてご承知おきいただきたい。

資料 2 の 2 ページ、「1 基本的な考え方」についてだが、給食センターの施設整備及び運営管理にあたっての基本的な考え方として 7 つの項目に整理した。

まず 1 点目は、「安全・安心な給食を提供できるよう、衛生管理を徹底します」とし、学校給食衛生管理基準や食品衛生管理の国際標準である HACCP の概念に基づいた衛生水準を確保できる施設を目指す。

2点目は、「生徒が楽しく食事をする事ができるよう、温かく、おいしい給食を提供します」とし、献立の充実や適切な保温・保冷により、おいしい給食を提供することや給食センターを食育の拠点施設の一つとして位置づけ、生徒にとって食事は楽しいと感じることができるようにし、学校における食育の推進に寄与する。

3点目は、「食物アレルギーに対応します」とし、専用の調理室の設置のほか、調理、配送などの運営面、学校との連絡体制も含めて事故を起こさない体制を作る。

4点目は、「環境に配慮した施設整備と運営管理を行います」とし、臭気・騒音対策、安全な交通環境の確保とともに、環境負荷を低減し、地球環境にやさしい施設整備・運営管理を行う。

5点目は、「災害時の対応を考慮した施設整備と運営管理を行います」とし、大規模災害発生時の地域住民への炊き出し等ができる施設にする。

6点目は、「長期的な視点も含め財政負担の軽減を図ります」とし、初期整備費、運営管理費を総合的に考慮したライフサイクルコストの観点から、財政負担の軽減を図る。

7点目は、「子どもたち、地域、市民に愛される給食センターを目指します」とし、学校給食や食育に関する情報発信や見学機会などを通して、給食センターが身近な存在となるよう取り組むとともに、市内経済に良い影響となるような工夫をする。

これらの基本的な考え方を踏まえ、4ページ以降の検討項目について現時点での検討状況を記載した。

4ページ、「2 検討項目」、「(1) 食数」についてだが、提供可能食数は、今後の生徒数、教職員数等の推移を踏まえ、1日あたり10,000食とした。

次に、「(2) 稼働日数」についてだが、給食センターが稼働する日数としては、中学校の授業日数を勘案して年間最大200日とする。実際の給食実施日については、学校行事やテスト等の日程を考慮し、学校と協議の上、基準となる日数を検討することになる。

5ページ、「(3) 献立」、「ア 献立数」については、前回の連絡協議会でも他都市の同規模のセンターでも事例が多いと紹介した2献立としている。

「イ 献立内容」は、主食（米飯、パン、麺）、おかず（主菜、副菜、デザート）、牛乳を基本とする。なお、パン、牛乳や一部のデザート類は納入事業者が学校へ直接配送する。

6ページ、「(4) 炊飯」については、炊き込みご飯など、より多くの献立への対応や、災害時における炊き出し対応を可能とするため、現時点では、米飯については、連続式炊飯システムなどの機器を設置して、給食センターで炊飯し、他のおかずとともに中学校に配送することを想定している。

「(5) 食物アレルギー対応」については、食物アレルギー対応食の提供ができる施設とし、調理する場所は、独立した部屋として区切り、専用の調理機器及び器具を設置する。また、卵、乳については対応するものとし、他の品目への対応についても検討する。対応食数については、対応品目と併せて引き続き検討する。

「(6) 食器・食缶等」、「ア 食器の材質」については、重さや取り扱いのしやすさ等を

考慮して、PEN樹脂を使用する。なお、現在小学校でも使用しているため、生徒にとっても使い慣れている材質である。

7ページ、「イ 食器・食具の種類・組み合わせ」については、食器は、飯椀・汁椀などの4種類とし、最大4点を同時に使用する。また、食具は箸、フォーク、スプーンの3種類を献立に合わせて使用する。

8ページ、「ウ トレイ」については、喫食時間を確保するために配膳を短時間で効率的に行うことや、配膳時の安全面、喫食時の衛生面等を考慮し、トレイを導入する。

「エ 食缶等」については、保温65℃以上、保冷10℃以下を2時間以上保持できる機能を有する二重食缶にする。

9ページ、「(7) 食育」については、給食センターを食育の拠点施設の一つとして位置付け、給食を「生きた教材」として活用して、学校における食育の推進に寄与する。

「ア 学校と連携した食育」として、毎日の給食の時間をはじめ関連教科等においても、食育を充実させることや栄養教諭等による食に関する指導のほか、体験学習の充実や献立の募集なども検討する。

また、「イ 地産地消の推進」については、給食センターでも地場産物を積極的に使用すること、一方で、小学校における自校献立と異なり、使用する食材の量も非常に多くなるため、地場産物の確保について、生産者等との調整を行う。

「ウ 広報・周知への取り組み」では、学校給食に関する情報や食育に関する取り組みについての広報・周知を行う。

「エ 施設見学、調理実習等の実施」についてだが、給食センターに見学スペースを設置し、調理工程などの見学ができるようにしたいと考えている。ただし、見学スペースの設置については、財政面も考慮し、必要最小限としたいと考えている。また、調理実習室を設置し、小学校も含めた栄養教諭等による調理実習の実施や献立研究などに活用したいと考えている。

10ページ、「(8) 諸室等の整備」の「ア 諸室等の構成」は、記載の表のとおり、学校給食衛生管理基準において定められている。

「イ 諸室等の概要」については、10ページから13ページにかけて、「調理場」、「調理場以外」、「附帯施設」の3つに分けて記載した。給食センターにはこれらの施設等を整備することを想定している。

14ページ、「(9) 災害時の対応」については、大規模災害が発生した際は、地域住民への炊き出しなど応急給食を災害発生翌日または翌々日から3日間程度実施することを想定している。給食センターのガス、電気、水道のいずれかのライフラインが復旧していない場合でも地域住民への炊き出しが行えるよう、緊急災害用の移動式回転釜も整備する。そのため、米の備蓄、受水槽の容量、民間事業者との協定締結などを行うことも想定している。なお、食材調達については、市民安全部で主導して対応することも併せて記載している。

「(10) 衛生管理」については、15 ページのア～エに記載のとおり、衛生区分・動線計画やドライシステム、温度・湿度の管理、異物混入防止などについて記載した。

16 ページ、「(11) 環境への配慮」、「ア 臭気・騒音対策」についてだが、旧平作小学校が、第1種中高層住居専用地域、第1種住居地域に立地していることを考慮し、給食センターの建設工事中の騒音や稼働後の臭気・騒音などの対策を行う。

また、「イ 交通安全対策」では、車両の出入り、走行にあたっての注意のほか、出入口の設置場所について、関係機関と十分協議を行った上で設定する。

次に、「ウ 地球環境への配慮」についてだが、給食センターの整備・運営にあたっては、地球温暖化対策やエネルギー対策の推進、ごみの減量化・資源化、適正処理の推進について、17 ページの①～③に記載のとおり十分に検討をしていく。

なお、本日記載した内容のほかに、給食センター用地である旧平作小学校の基本的な情報や案件(1)で説明した事業手法と、事業手法に基づく整備スケジュールについても基本計画に記載する予定としている。

【伊藤座長】

事務局からの説明にもあったように、現在の事業手法についてと給食センター基本計画については、3月までの間に各検討組織等にも同様の資料を用いてご意見を伺い、修正を加えながら作り上げていく。よって現時点では素案といったところであり、皆様からのご意見をいただきながら、固めていく段階であることをご理解いただきたい。

◆質疑

【大谷（中学校養護教諭）】

資料2の5ページで献立について説明があったが、献立の具体的な内容は、現在本市の小学校で提供されている献立を基本ベースとしていくのか、現段階での考えをお聞きしたい。

また、資料2の6ページ、食物アレルギーの対応について、乳と卵のついての対応をとあるが、対応食については除去食を考えているのか、代替食を考えているのか。

【事務局】

献立については、基本的には小学校で提供しているような献立をベースに考えているが、食器の数、必要な栄養価も異なるため、中学校用に提供量などを考えた上で作成することになると考えている。

アレルギーについても基本は除去食だが、一部代替できるようなものも検討していく考えも持っている。

【大谷（中学校養護教諭）】

アレルギーの対応食に関して、前回の会議を受け、養護教諭の各部会から意見を聴取した。養護教諭の中でも、アレルギー対応に対しては、除去食が良いといった意見や、代替食が良いといった意見がある一方で、対応しない方が安全であるといった意見もあり、様々な考えがあった。生徒にとっておいしい給食を提供することが大切だと思うが、安全面、事故防止を最優先に検討を続けていただきたいとの意見が多くあった。事故防止のためには、調理の工程だけでなく、発注、配送、配膳など、多くの工程で対策が必要であるという点については前回の説明でもあった点だと思う。

また、資料3の5ページで、食育の観点からも栄養教諭の全校配置が望ましいとの意見を伝えていただき感謝する。栄養教諭の配置については、給食センター側の対策だけではなく、実際に給食を受け入れ、生徒に配膳し、指導を行う学校現場に関しても事故防止の観点から非常に重要である。栄養教諭等の専門職員の配置を含め、多角的に検討を進めていただきたい。また、中学校現場においては新たな業務が増えるとのことなので、多忙化による事故発生などもないよう、検討してほしい。

【松本（小学校教諭）】

給食は安全・安心が第一と考えている。今意見があったように、中学校現場は多忙を極めている。その中で、食物アレルギーに関する事故や、危険な配膳時の事故などは、万が一にも起こることのないよう、今後も現場の教員の意見を十分に集め、検討を進めていただきたい。

【川端（小学校校長）】

小学校にも栄養教諭・学校栄養職員が配置されており、しっかりとした栄養指導、また真の残食ゼロに向け一生懸命取り組んでいるが、中学校完全給食の開始に伴う、栄養教諭の配置についてイメージしにくい。どのような形で栄養教諭が配置されるのか、実際に給食が始まった時点でこのようになるというものが想定されているのか、わかっている部分があればお聞きしたい。小学校に関しても、1校に1人の配置が理想ではあるが、できていない状態で中学校完全給食が開始されるということもあるので、どのように考えているか。

【事務局】

現時点で回答は難しい状況ではあるが、理想は、ご意見をいただいたように、新たに完全給食を開始するので、全校に配置できるのが望ましいと感じている。しかし、財政的に厳しい面もあり、実現するかは不透明である。センターの食数からすると、県から配置されるのは3人となる見込みで、それに加えて市費で配置できるかということになるが、全校配置が難しい場合には、センターに集中して配置した方が良いのか、1人が複数校を兼

務した方が良いのかは、意見が分かれるところだと考えている。最大限の効果を発揮できるように、学校現場の意見を伺いながら検討していきたい。

【名取（小学校栄養教諭）】

食器については4種類と記載されているが、実際に使用する食器を選択する際、栄養教諭が携わることができるのか。現在の小学校の食器では、中学生にとっては小さいと思う。また、箸の長さに関して、小学校では18 cmだが、中学生の場合だと、21 cmか22 cmが良いかと考えているが、こういった選択肢はあるのか。

【事務局】

どの事業手法を採用するかにもよる。これはスケジュールの差という意味だが、仮に民間活力を使う場合、来年度中に事業者の募集を開始することになり、他都市では、事業者募集の時点で、食器の種類などについて明示するケースが多いと認識している。それまでの間に食器や食具の大きさ、種類を相談させていただき、決めていきたいと考えている。現場の栄養教諭・学校栄養職員の意見をいただいた方が適切な選択ができると考えている。また、食器を選ぶ上で、想定される献立も考える必要があると思われるので、その点も含めご協力いただきたい。

【小沼（小学校保護者）】

事業手法に関して、市が行う業務を民間へ委託するということが、委託をする民間事業者とは、どのような業種の事業者になるのか。給食のノウハウを持っている業種を選ぶのか。

【事務局】

資料1で示した、設計・建設・運営を一括して発注する方式の場合、事業者を募集する際、設計会社、建設会社、調理機器メーカー、厨房メーカー、実際に運営をする調理事業者などでグループを組んでの応募となる。建設、設計の事業者は、建築するまでが主なもので、実際にグループの中心となるのは、給食調理を様々な施設で行っている調理事業者である。それに加え、維持管理、配送の部分で別の事業者が入る場合もあるようだが、中心になるのは給食の調理事業者である。

【小沼（小学校保護者）】

市内に調理事業者はあるのか。

【事務局】

市内にも事業者はあるが、数は多くないので市外の事業者も含めて選択することになる

と考えている。

【名取（小学校栄養教諭）】

中学校側の整備については、昇降機と、各階に配膳室を設置するような内容だと思うが、これは必ず整備していただきたい。生徒が1階まで食缶などを取りに行き4階まで手運びで運ぶようなことにはならないようにしてほしい。

【事務局】

昇降機に関しては、もともとエレベーターを中心に説明をしていたが、小荷物専用昇降機と比較すると費用面に差があるので、どちらを整備するか引き続き協議をしているところである。現在小学校に設置しているような小荷物専用昇降機を設置し、各階に整備した配膳室に食缶などを取りに行くという想定をしている。

【伊藤座長】

予算も関わってくることなので、この場での約束することは難しいと思うが、そういった方向で検討をしている状況である。

【小沼（小学校保護者）】

想定スケジュールについては、平成33年8月下旬から中学校の完全給食が開始されるという想定でよろしいか。

【事務局】

あくまでも現時点でのスケジュールということになるが、ここを目標にやっていくことになる。

【谷田部（小学校給食調理員）】

現在、小学校給食において直営という立場で携わっているが、中学校に関しては民間業者への委託になると思われる。資料1-1の1ページ目、「運営」の部分に、「民間調理事業者が有する知識・技術的能力を活用する方が直営方式で実施する場合よりも効率的な運営が期待できる。」とあるが、現在直営で行っている知識・技術よりもさらに良い民間のノウハウがあるとするならば、そういったものを小学校給食に携わる調理員と共有していただけるものなのか。また、現在夏休みに衛生講習、夏期研修を行っているが、それらに中学校給食の民間事業者の調理員とともに参加したり、研修を同時期に受けたりするなど、情報共有等を行う想定はあるか。

【事務局】

民間の調理員の研修については、市ではなく、請け負った民間事業者側で行うことになるので、その区分けの中で一緒に研修ができるのかは難しいかと思われる。ただし、日頃の給食センターの運営に関する情報については、センターに常駐する職員や栄養士等と共有するなどして、教育委員会を通して還元するというような方法は取れるかもしれない。委託する場合、市から民間事業者の調理員への直接的な指示などはできず、責任者とやりとりすることになるので、そういった点での制約も生じると想定されるが、現在の小学校の技術に加え、さらにレベルアップできるよう、最大限動いていきたいと考えている。

補足として、本市では給食センターの運営等に関する知識・経験がないという部分だが、センター方式の場合、10,000食の給食を1カ所で作り、それを配送車両で学校に届け、また回収した10,000食分の食器などを洗浄するといった作業を行うので、自校方式の場合と比較すると、施設の規模や、設置する機器、作業手順なども異なってくると思われる。そういった意味での知識・経験を指している。民間事業者が優れていて、直営がそうでないといった意味合いではない。

【河合（小学校給食調理員）】

意見としてだが、資料3の4ページに生徒数の減少に伴い提供食数が減った場合、将来的に過剰施設となってしまうことに関する質問に対し、保育園に提供する事例などについて記載されている。また、給食センターの長期的な展望について、老朽化した小学校の給食室を廃止してセンター方式に切り替えていく可能性についても記載されている。現在小学校は自校方式であり、中学校完全給食の実施方式について検討している段階でも、最も望ましい実施方式は自校方式ではないかという意見も出ていた。現在小学校の給食室で、施設の老朽化については非常に大きな問題ではあるが、毎回安全衛生委員会などでも、検討課題として取り上げ、より良い施設となるよう取り組んでいる。老朽化には対応せずには今後はセンター方式に切り替えていくという考えではなく、十分な協議を行っていただきたい。現在、最も良い形で給食を提供できているという考えをもって私たちは働いているので、今ある給食施設を生かしていけるよう、十分な検討を行った上で進めてほしいという意見である。

【島田（中学校教諭）】

資料2の9、13ページと、資料1-2の5ページに関して、見学スペースに関する質問だが、資料2の9ページには、見学スペースの設置については必要最小限とし、調理実習室については設置すると記載されている。一方で、13ページには見学通路等については可能な範囲で見学できるように、つまり必要最小限の整備ということだと考えられる。また、予算に関しては建物整備費の予算が計上されている。どの程度の整備を考えているのか分かりにくいのでお聞きしたい。必要最小限だが、地域住民などによる活用も考えているの

かとは思いますが、どの程度の活用を考えているのか教えていただきたい。

【事務局】

調理実習室については、必要なものと考えている。献立を考えるのは給食センターの栄養士になるが、そこで献立研究をすることもおいしい給食を提供するためには必要なことだと考えている。それ以外にも食育に関する講座などを行うこともできればと考えている。事務局としては、給食センターを食育拠点の一つと位置づけたいという意気込みを持っているので、調理実習室に関しては、必要なので整備したいという考えである。

一方、見学スペースについては、意見が分かれるところかと思っている。大掛かりな見学スペースを設置しなければならないのでこのような施設にしたいというところまでは考えておらず、例えばだが、廊下の壁を見学窓にして調理室内の様子を見ることができるようになり、見学という主旨とは少し外れるが、作業している側も外から見られているという意識をもって作業してもらいたいという意味合いからも、必要最小限の設置はしていきたいという考えを持っている。

しかし実際には、市側が細かく設計をするのではなく、先ほど説明した民間活力を活用する事業手法を採用するのであれば、民間事業者側からの提案を求めていく部分になるかと考えているので、今の時点では具体的な想定はできていない。

【伊藤座長】

冒頭に説明したとおり、基本計画に関しては現時点での素案という段階のものなので、今の議論でいえば、調理実習室や見学スペースに関しても、このような施設は必要であるとか、反対に必要なのではないかとといった意見も伺っていききたい。

【名取（小学校栄養教諭）】

見学スペースは必要だと思う。見学窓などから施設内でどのような作業が行われているのかを外部の方が見るのはとても大事だと思っている。子どもたちが口にするものなので、どういう工程で作られて、生徒の口に入るのかを見ることは大事だと思う。

調理実習室については、現在栄養士は年に2回、新献立の作成、調理研究のために調理実習を行っている。拠点となる施設であるならば、調理実習室を設置していただき、中学生の給食内容などを精査していく場所にしていけたら良いのではないかと考えている。

【西川（中学校教諭）】

今の意見と同様に、ぜひ見学スペースは設置していただきたいと考えている。他都市では、デリバリー方式で実施している自治体を中心だと思うが、提供される給食内容について問題が生じている事例が多いようである。センター方式で1カ所で大量に調理するとなると見えない部分が多く、保護者の方にとっても心配されることが多くなると思う。そう

いう点からも、調理工程をオープンにしてほしいと感じている。

また、事業者を選定する際、給食の質の部分も考えてほしいと思う。子どもたちや保護者からすると、小学校で食べていた給食を基準に中学校でも同じようなものが食べられるという思いがあると思う。中学生となると必要な栄養量も変わってくるので内容も変わってくると思うが、以前、弁当を取り入れた際*も、小学校と同様の内容で作っていると聞いていたが、実際には量が足りず少なく感じたことがあった。これらも踏まえて事業者選定の際には給食の質についても良く考えてほしいと思う。

*平成 25～26 年度にかけて、スクールランチ充実事業として、教育委員会の栄養士がメニューを考え、栄養バランスに配慮した内容の弁当を各学校の弁当事業者が提供する取り組みを 3 回試行した。

【河合（小学校給食調理員）】

見学スペースについて調理員の側からの意見として述べさせていただきたい。小学校では、一年生が給食室でどのような器具を使っているのか、このようなヘラを使っているのか、こんなに大きな釜を使っているのか、見に来る時期がある。しかし衛生区域なので、入れる区域が限られているため、窓の外から覗いたり、できる限り近づいて見せたり、使わなくなったものを実際に触ってもらったり、という取り組みをしている。以前何カ所か給食センターを見学したことがあるが、上から調理室全体を見渡すことが多かった。調理を実際に作っている場所が、子どもたちにとって身近に感じることができるような見学スペースを設置できるのであれば、このようにして給食が作られているのだということを感じ取ることができると思う。中学校給食のための施設ではあるが、現在小学校の給食室に入ることはできないので、小学生にとっても身近に見学できる施設があれば良いと思っている。

【小沼（小学校保護者）】

中学生の場合、高校入試の願書の提出日などは、生徒によって昼食時間をずらしている。弁当だとこのような対応ができるが、給食になると難しくなると思う。学校の活動によって昼食時間がずれるということがあると思うが、このような場合の対応についての考えをお聞きしたい。

【事務局】

自校方式と比較すると、昼食時間に関して融通を利かせることは難しい。給食センターから 23 校に配送することになるので、個別の学校ごとに対応することは難しくなり、学校行事によっては、ある学年だけ給食を提供しないといった対応をすることも必要になると思う。できる範囲では対応したいという思いもあるが、実際に対応することは難しいと考

えている。

【伊藤座長】

生徒ごとに時間をずらすという対応についての質問でもあったが、そうなるとより対応が難しくなるので、教育課程を組む中で、例えばこの日の3年生への給食提供は難しい、ということになると思われる。

【検本（中学校保護者）】

現在中学校では昼食時間が15分程度しかない。給食が始まると昼食時間をどのように確保するのか心配している。15分で配膳、片付けまで行うのは無理だと思う。

【事務局】

日課については学校長の権限になるので、学校と協議していくことになる。事務局としては給食を実施している他都市の事例を紹介し、その中で配膳、喫食、片付けの適切な時間の確保について、情報提供、働きかけをしていきたいと考えている。最終的には学校長の権限となるので、他の行事や教員の多忙化などの課題も踏まえて進めていくことになると思う。しかしこれまでよりも昼食の時間が多く必要になるのは事実なので、何らかの日課の見直しを行う必要が生じると考えている。

【栗原（中学校校長）】

中学校校長会としても昼食時間の確保については課題と捉えている。小学校の1単位時間が45分であるのに対し、中学校は50分である。6時間となると計30分の違いが生じるので、小学校と同じように日課を組むのは難しい。しかし、給食となると15分の昼食時間では無理だとは思っているので、他都市の事例などを踏まえて検討し、最終的には各校ごとの判断になるが、ある程度の時間は確保したいと考えている。また中学校の場合、部活動など放課後の活動時間も確保しなければならないので、それも含めてどのように時間を確保していこうかというのが中学校の校長会での課題となっている。

先ほどの出願の日の昼食時間についてだが、昼食後、午後提出に行ったり、朝一斉に提出に行き、昼食までに戻ってきたりするというように、運用の工夫で対応できる部分もあると思う。

また、給食センターの用地に関してだが、本校の学区内であり、地域の方々と話をする機会も多いが、旧平作小学校の跡地なので、ここに平作小学校があったのだという記録、記念になるようなものが施設の中に残せると良いのではないかという意見があった。2月には地域説明会も予定されているようなので、そこで地域の方々の意見を聞いていただき、施設の中に残していけたら良いと考えている。

【桜井（小学校保護者）】

給食実施に伴い、多額の予算が必要になると思うが、他都市では給食の実施によって財政難となる事例もあるようだ。今後、子どもたちに説明する場合、給食実施でどの程度の予算がかかると説明すれば良いのか教えてほしい。

また、現在は弁当なので、昼食に関して親子間で話題になることもあるが、給食になるとそういった話題も減ってしまうかと思うので、給食になっても、子どもが家庭で話したくなるようなアイデアがあると良いのではないかと思う。

【事務局】

予算に関しては、現在事業手法を検討している段階なので、今後事業者選定を行うことになれば、事業者が決定する時点で金額が明確になる。現時点での目安としては、資料1-2の5ページに、今回設定した条件での費用積算を記載している。まだ施設の条件が決定していないので、目安としての金額となるが、仮に DBO 方式であれば、施設整備費として約 47 億円、維持管理運営費としては 15 年間で約 80 億円、1 年間では 5 億円強となる。

家庭とのつながりについては、ご意見も踏まえて、子どもたちがおいしく給食を食べることができ、給食が家庭とのコミュニケーションツールになるように、学校とも協力しながら進めていきたいと考えている。

【大谷（中学校養護教諭）】

資料2の8ページのトレイについて、他の教職員と話をしたところ、トレイを使用した方が良いとの意見が多かったが、40 人学級の教室にどのくらいの大きさの配膳台が入るのだろうか、生徒が並ぶことができるのだろうかという声もあった。学校によって教室の広さも異なると思うが、中学生の特性も踏まえ、配膳台を選ぶ際は、学校現場も協力できると思うので、ぜひ現場を見ていただき、必要であれば生徒たちでシミュレーションをしても良いと思うので、安全に効率よく配膳できるようなサイズの配膳台を購入してほしい。

【事務局】

配膳台に関しては、市で調達するものなので、ご意見をいただきながらサイズなども決めていきたいと考えている。

(3) その他

【事務局】

今後の予定についてだが、会議録については、完成し次第、皆様に確認の依頼をさせていただきます。

また、給食センター整備・運営に係る事業手法と、給食センター基本計画については、1月から3月までの間に他の検討組織等に対しても同様に説明し、ご意見等を伺い、今年度中に案として固め、次年度の早い時期に教育委員会定例会で決定する予定である。

用地に関しては、旧平作小学校周辺地域にお住まいの方へ説明会を2月3日に旧平作小学校で、2月7日に池上小学校で、計2回開催する予定で準備を進めている。

なお、現時点では、今年度中の中学校完全給食推進連絡協議会の会議は、本日をもって終了とさせていただく予定である。来年度も連絡協議会は継続させていただく予定なので、改めて、構成員への就任、会議の開催等について、調整しながら進めていきたいと考えている。引き続きご協力をお願いしたい。

4 閉会

【伊藤座長】

では、本日も皆様ご多用の中、ご出席いただき、また貴重なご意見もたくさんいただき、誠にありがとうございました。

事務局からも説明がありましたとおり、現時点では、今年度の会議は終了とさせていただく予定です。構成員の皆様におかれましては、会議への出席に加えて、関係団体での意見聴取など、個別にお力をいただく場面もあり、多大なるご協力いただきましたことを感謝申し上げます。

今後ともどうぞよろしくお願いたします。

以上をもちまして、中学校完全給食推進連絡協議会、平成29年度第2回会議を終了いたします。