

第3回盛岡市学校給食懇話会 開催結果

1 開会

2 報告

中学校給食について（補足説明）

事務局から資料に沿って説明 → 質問等なし。

3 協議

(1) 小学校給食について

事務局から資料に沿って説明

会長	ただいまの事務局の説明の中で、資料の2ページ（4）衛生管理の状況についてですけれども、盛岡市保健所による学校給食施設の点検指導についてとありますが、この場に盛岡市保健所からも委員が参加されておりますので、補足の御説明をいただければと存じますがよろしいでしょうか。
委員	<p>（資料に沿って説明）</p> <p>具体的な指摘事項を紹介します。施設設備の改善を伴うこととして、具体的に上げますと、移動性の器具や容器を衛生的に保管する設備がない。原材料や調理後の食品を適切な温度で保管する専用の保冷温設備がなく、兼用で使用されている。それから、多くの施設で指摘事項となったものとして、施設の床面が排水を容易に行える構造ではなく、水浸しになっている。また、排水溝の排水が飛散しない構造になっていない。木製の調理器具が使用されている。施設へのねずみや昆虫の侵入を防ぐ設備がされていない。続いて、運用面についてですが、原材料の検収時の記録の不備や、ネズミや昆虫類の発生状況のモニタリングや駆除の記録がない。調理室内の換気扇の清掃が不十分といったものがありました。</p> <p>（資料に沿って説明）</p> <p>平成9年に緑が丘小学校でO-157食中毒事件が発生し、盛岡市では、これを教訓として市教育委員会と保健所が密接な連携のもとで点検指導の強化に努めております。しかし、先ほど申しましたとおり、施設によっては未だに改善されない点が多くあり、早急に必要な対策を講じていただき、一層の安全確保を図っていただきたいと思います。市の保健所としましては、引き続き大量調理施設衛生管理マニュアルに基づきまして監視指導を徹底しまして、施設の関係者の方へハサップの考え方に基づく衛生管理につきまして理解を深めていただき、科学的な根拠に基づいて指導をしてまいりたいと思います。また、市内の学校給食における衛生管理対策の強化を図ってまいりた</p>

	<p>いと思います。</p>
<p>会長</p>	<p>それでは小学校給食について委員の皆様から何か質問はございませんでしょうか。</p>
<p>副会長</p>	<p>5ページの経費比較のところ、仮定として全ての共同調理場とした場合とありますが、盛岡市内の小学校を共同調理場にした場合、エリア的には何か所の調理場が必要なのか教えてください。</p>
<p>事務局 白石主幹</p>	<p>何か所という限定はできません。どのくらいの規模の土地を取得できて、どのくらいの食数の共同調理場を作ることができるのかということになり、それにより施設数が変わってくると思います。</p>
<p>副会長</p>	<p>それでは、例えば、共同調理場から学校への配送の時間から割り出すということではないのでしょうか。</p>
<p>事務局 白石主幹</p>	<p>理想的に平均的に各エリアに作ることを望ましいと思いますが、土地を取得する必要があることから、現在、実際にここに作れますという計画ありませんので、土地を探すことから始めなければいけないというところです。</p>
<p>事務局 大倉次長</p>	<p>補足いたします。イメージとしてですが、今お話ししたとおり、土地の取得は施設の規模によって全く異なるのですが、市内の小・中学生が現在21,000人程いる状況で都南・玉山地域の2つの共同調理場の対象児童生徒数が5,700人程で、それを除くと15,000人から16,000人が単独調理場方式及び給食自由選択方式、ミルク給食となっております。単純に言いますと、例えば3,000人の調理場であれば5施設必要になりますし、6,000人になれば施設数が変わるということになります。佐藤副会長からお話しがあったように、調理してから喫食まで2時間という衛生管理基準の規定がありますので、それに合わせて市内に配送するという必要になります。</p>
<p>委員</p>	<p>全てを共同調理場へというところから出てきた数字は、どのような試算に基づくものでしょうか。</p>
<p>事務局 遠藤係長</p>	<p>単独調理場の維持から説明させていただきますと、現在の施設の維持経費と人件費については過去数年分の平均値から単年度分の経費を算出し、それを15年分にするという形で算出をしております。施設整備費については、委託による単独調理場の調査の結果で出た施設整備費を加えた金額になります。</p> <p>一部を共同調理場にする場合の単独調理場A・Bに関しては、単独調理場については、先ほど申し上げた現在の実績等から算出しております。共同調理場については、11校と24校それぞれで想定される食数について、PFI事業で施設の維持管理及び運営を実施している他市町村の先行事例を数か所ピックアップし、平均値を出しております。PFIは施設整備から運営までの15年間を合計した金額ということになっておりますので、維持管理費、整備費を合わせた金額となって</p>

	<p>おります。これに、それぞれ共同調理場に配属されている栄養士等の人件費を加えた形で合計を出しています。</p> <p>全てを共同調理場へというのは、対象28校の児童分について食数と他市町村での先行事例から平均を算出して同様に人件費を加えて算出したものです。</p>
会長	<p>その他、御質問がないようなので、御意見をいただきたいと思えます。協議のポイントとしまして、市では「盛岡市学校給食基本方針」において「共同調理場を中心とした供給体制を構築する」とし「施設の集約化や既存施設の改築を進める」としているが、単独調理場施設の集約化についてどう考えるかとありますので、これに沿った御意見など出していただければなと思えます。</p>
委員	<p>単独調理場の修繕の部分がどのようになっているのか教えてください。資料の3ページの(3)新築又は改築する調理場の設備方針というところに、改築については書いてあるが、修繕について記載がないので、修繕について何か方針はあるのでしょうか。</p>
会長	<p>先ほどの佐藤参事さんからの点検指導についての説明があつたのですが、指導件数が115件、施設設備面での指導内容が55.2%に及んでいる、また前年度からの継続指導が全体の6割を超えているという部分があるのですが、今年度の部分の修繕改善は進んでいるのか教えてくださいましたらなと思えます。</p>
事務局 白石主幹	<p>今ある給食施設をそのまま修繕して使っていくという考え方がないのかということですか。</p>
委員	<p>そうです、現実に関稼働しているものですから、壊れる前にとという考えはあるのかということですか。</p>
事務局 白石主幹	<p>修繕の必要な箇所については報告をいただき、対応可能なものについては学務教職員課、学校施設については教育委員会の総務課で対応している状況と思っております。ただし、全体的にかなり老朽化が進んでおりますので、その修繕対応だけで、このまま維持していくというのは現実的ではないと考えておりますし、学校給食は厳しい衛生管理基準があり、その基準に沿った施設設備を検討していくのであれば、なかなか難しいと思えます。また、アレルギー対応もありますので、そういったことを考えると既存の施設をそのまま修繕を繰り返して使っていくということは難しいかなと考えております。このことから、資料の中でお示しした経費比較では、単独調理場という形は残すのですが、それぞれの調理場を、現在の学校給食衛生管理基準に合ったドライシステムに対応可能な施設に建て替えていくということを想定したものでございます。</p>
委員	<p>事業計画としては、修繕の計画については具体的な案はないということですね。改築はあるが、修繕はその場その場で繋いでいくという</p>

	ことですか。
事務局 白石主幹	修繕というのは、そもそも計画して修繕していくという考え方があるのかということもありますが、基本的には壊れたら直していくというのが修繕と考えておりますので、対応できるものに対しては、その都度対応していくという形になると思います。
委員	わかりました。
会長	修繕であれば学校給食衛生管理基準には合わないということで、市の学校給食基本方針では改築というような考えで示されているということなのだと思います。
委員	中学校給食についてアンケートの結果もありますが、最終的には、給食自由選択方式を取り入れた際の考え方があったからこそ、現在の状態があると思いますが、将来的に調理場をどのように整備していくか考えた時に、何を一番に持ってくるかがすべてのような気がします。例えば6ページの主な項目の比較のところでもどちらにも、良い面や悪い面、問題点がありますが、第一に何を持ってくるか、学校給食衛生管理基準を第一に持ってくるのであれば、どちらか必ず決定されると思います。これまでの懇話会でも話されているように、どうしても給食をやっていくということを第一にもっていくことで、方針が固まってくるのかなと、何を一番に置いてやっていくべきと考えるのが全てなのかなと思いますが、いかがでしょうか。
事務局 大倉次長	まずは安全な給食を安定的に供給していくということに尽きるかと思います。その中でどのような方式を選ぶかということで、皆様から様々な御意見をお伺いするための懇話会ということになります。
会長	どのような方式でということも、皆様から自由な御意見を頂戴できればなと思っております。 先ほどの経費比較の説明があったのですが、これは小学校の場合も、もちろん共同調理場になった場合には小中への給食の提供ということも出てくるかと思います。そうするとまた経費の算出が異なってくるかとは思いますが。今回は中学校給食でセンター方式という声もあったところですが、小中一貫の食に関する指導ということも考えていくと、共同調理場であれば小中でもと考えていただければなと思っておりますが、みなさんいかがでしょうか。
委員	経過年数が40年以上の単独調理場が4か所あるという現状の中、なるべく早くこの調理場の改築が迫られている現状であると思います。しかしこれを改善しながら共同調理場方式を整備していくとなると改築をした単独調理場が、共同調理場方式に移行となると思います。その中で同時に共同調理場の計画も進めるとなると、経費の無駄が生じる場合もあるのかなと思います。共同調理場を建設する土地の確保ができないまま、老朽化が進んだ単独調理場を改築しないというものも

	<p>問題がありますので、簡単な話ではないなと実感しています。かといって何がいいのかも判断しかねる状態です。40年以上経っている施設の改築などはどのような計画になっているのか教えてください。</p>
<p>事務局 白石主幹</p>	<p>施設の改築等の計画はない状態です。第一次学校給食施設整備実施計画があり、共同調理場に向けてという所はあります。</p> <p>委員の皆様には、理想論のようなもので結構ですので、こういったところがいいと考えられているかお話をいただければと思います。</p>
<p>事務局 豊岡部長</p>	<p>補足します。現在は計画がないという話ですけれども、懇話会の冒頭でお話しました、第二次学校給食施設整備実施計画の中で具体的な計画を策定する上で、懇話会を実施していると御理解いただければと思います。</p>
<p>会長</p>	<p>経過年数40年以上が4か所ありますが、それよりも、ドライ化施設が4か所しかないというのも大きな問題ではあるなと思います。やはり衛生面を考えると、調理場の整備に当たっては全てドライ化を進めて欲しいなという希望はあります。</p>
<p>委員</p>	<p>5ページの経費比較を見て、全体的に想像できるところまではきておりませんが、現状の中でいきなりBプランの単独調理場を4施設にするよりは、将来的には少子化傾向にあることから、一段階置いて単独も残しつつ、共同調理場を増やしていくのがいいのかなと思います。話が戻るかもしれませんが、先ほどの保健所からの資料と、佐々木委員さんの質問が気になりました。指導の7割が施設面で、毎年改善要請を出しているけれども改善されている割合は少ないというのは、現場として大変ではないかと思えます。そういった際の優先順位などはあるのでしょうか。それこそ、計画はないが修繕はするという話でしたけれども、3年前からずっとあげているものを、来年は予算化しようというのはないのでしょうか。</p>
<p>事務局 白石主幹</p>	<p>修繕の内容によっては必要な経費が異なりますし、先ほどのお話にもありました排水の関係となりますと、大規模な工事となり経費もそれなりに必要かと思えます。例えばドライ化していない施設が24か所ありますが、その7割で16・17か所の施設が排水関係の工事が必要となった際に、これを全て解消するとなると、相当な金額がかかるということになります。また、備品関係も老朽化しているものがありますが、全てに対応できている状況ではありません。調理員さんや現場の方に修繕や手入れをしていただくなど、工夫しながら丁寧に使用していただくことで、メーカーが示す耐用年数を超えて使用できている状況です。全てを修理していくことができていない実情であります。</p>
<p>委員</p>	<p>もし以前から言われているところの修繕を少しずつ改善していければ、老朽化をゆるやかにできるのかなと思います。第二次学校給食施設整備実施計画の策定の際には修繕関係も盛り込み、より衛生的な</p>

	給食の提供を持続させることについての項目があってもいいのかと思います。
委員	私も単独調理場と共同調理場方式の学校に努めたことがあります。資料の6ページにもありますとおり。やはり食育の観点や、温かいものをおいしく食べるという観点からは、当然単独調理場の方が良いと考えられます。共同調理場方式の場合は調理したものを各学校に配送し、各学校でさらに各学級に分けるという作業があり、給食は多少冷えてしまうということはやむを得ないと思います。しかし、今は私は共同調理場方式の学校に勤めておりますが、そのことで特に不満があるというわけではなく、栄養士さんが定期的に学校へ来てくれますし、きちんとした給食を食べられているので、今の状況を考え、衛生管理などにより安全とかそういった面で厳しくなってくることを考えると、共同調理場方式が基本的には望ましいのかと思います。安全を第一に考えた場合、現在の方式を続けていくことは、絶対にどこかで無理が来るのではないかと思います。
会長	単独調理場方式と共同調理場方式、それぞれ長短あるわけですが、本日の資料の中で大きな課題は、施設の老朽化というところがございます。安全な給食提供のためには、この点を解決していかなければならないところでもあります。私は今年、一関市と平泉町の調理場を見学したのですが、エアシャワーがあって、手洗いも自動で石鹸も水も出てくるような施設でした。どちらにしても、安全に給食を提供できるような施設が出来て欲しいと思います。
副会長	事務局へお願いします。15年間分の経費の比較についてですが、例えば、現在の児童数の差もあって、調理員等の人員が配置されていると思いますが、次回まででいいので、単独調理場設置校の28校の15年後の児童数の推移などを表として示していただくことは可能でしょうか。中学校に関しても同様にさせていただいて、そういった資料があれば考えやすいのかなと思います。例えば、単独調理場方式の学校の中には少ない児童数のところがあると思いますが、これからの少子化で子供の人数が減っていく時に、どの段階まで維持し、どの段階で集約するかなどの基準もできるのかと思いました。一覧表で見られればなと思います。
事務局 大倉次長	児童生徒数の推移はすでに出生している分について、数年後までは推測できます。学校の規模については、1番小さいところであれば繋小・中学校が単独調理場方式でございます。今後の児童生徒数の推移に伴って、全体的に少なくなってくると思いますけれども、学校そのものの問題も一方ありますので、ここでその議論をしてしまうと収集がつかなくなってしまうので、なかなか難しいなと思いますが学校ごとに住民基本台帳の人口から何年後かまでの児童生徒数の予

	測というのは提供できるかとは思いますが。
副会長	現在の生徒数だけでも構いません。 学校ごとの生徒数を資料として出してもらえればと思います。
事務局 遠藤係長	提供できる資料としましては、国の人口問題研究所というところが、将来の日本の人口の推計値を作成しておりまして、5年単位で何年か先までの数値を市町村単位で作成しております。年齢層毎なので、正確にあてはまるというものではないのですが、そういったところから、減少率を想定するということが不可能ではないかと思っておりますので、そういった資料であれば御用意できるかと思っております。
副会長	15年というのは現在の生徒数を基準として経費かと思っておりますので、15年後にはどのくらい減少しているのか推測できれば、考えやすいのかなと思っております。食数にも関連してきますので。
事務局 遠藤係長	例えば、調理員数であれば、子供の減少に伴い減ってくるということが想定できます。しかし、それ以外の経費の光熱水費などは単純に推計できないので、難しいかと思っております。職員配置の人数的なところであれば、ある程度周知は不可能でなはないかなと思っております。
委員	食物アレルギー対応は具体的にどのように考えているのか伺いたいです。子供たちの安全な食というところから、とても大事な部分かと思っております。以前息子が小麦のアレルギーでして、お菓子のかけらを口に入れてただけでも全身に蕁麻疹がでる状況でした。薬もありますが、高価ですし、発症しないのが1番と思っております。周りの方も食物アレルギーの詳しい知識をお持ちの方は少ないと思っておりますし、実際に学校の先生にアレルギー対応の指導をした場合も、目の当りにしないと分からない場合もあると思っておりますので、食物アレルギー対応は慎重に行っていく必要があると思いたしました。息子の場合は、病院の先生と相談をして、1つの方法として、一切アレルギー物質を体に入れないということで、体ができるまではそういう体制をとるという方法もあるということで、我が家から小麦製品を一斉除去して、口に入らないようにしておりました。調味料も普通の物ではなく、アレルギー専用となると高価なもので経費がかかりました。アレルギーのないものを提供しようとする、専用の調味料などが必要になるなど、経費がかかるなど思っております。そうすると今度は、給食費も変わってくるのかなと気になっていたもので、何か具体的にあればお聞きしたいし、資料があれば拝見したいと思っております。
会長	アレルギーについては整備方針で専用の調理室を設けるとありますし、その他には、市のアレルギー対応についての方針はあると思いますがいかがでしょうか。
事務局 遠藤係長	現在の盛岡市におけるアレルギー対応について御説明させていただきます。平成30年の1月に調理場におけるという限定した形ではあ

	<p>りますが、食物アレルギーの対応方針というものを定めました。その前には国でも学校給食における食物アレルギー対応指針を定めておりまして、これは平成24年に給食を原因とする児童の死亡事故を原因に、国でマニュアル化を進めるとして方針が作られ、その中で各市町村においても方針を定めるようにというものが示されました。これに基づき、盛岡市でも進めているという状況でございます。盛岡市では、国の方針に従い給食でアレルギー対応を行います。一方で安全性についても重視されておりますので。盛岡市はアレルギーの表示が義務化されている7品目のうち、除去対応が非常に難しい小麦を除く、6品目に限定した対応としております。ただし、この方針は今年の1月に市として定めましたので、各単独調理場においては、これ以上の品目に対応している現状があります。これに関しては、もちろん丁寧に対応することは大切なことではあります。一方で調理作業の煩雑化、複雑化を招く原因でもあるとして、市としては6品目に限定して、より安全性を高めるような形で対応を進めたいと考えている現状でございます。先ほど申し上げたとおり、これは調理場での指針として定めておりますが、今後はこれを教室での配膳作業も含めた形でのマニュアル化を進めております。</p> <p>また、単独調理場の調査を民間調理委託にした際にもアレルギー対応をするということを想定して、各単独調理場にスペースを設けることを前提に設計し試算した調査結果となっております。安全な対応を行う上で、専用のスペースを設けることや、作業導線を確保するなど、様々な条件がありますので、そういったところも含めながら考えていかなければならないというのが現状でございます。</p>
委員	<p>中学校は給食を実施するとなると、現在各学校に調理場がないので共同調理場方式が1番いいかと思いますが、現在、小学校には単独調理場がある状況で、経費がかかるのは分かるのですが、それを壊してしまうのはもったいないなと思いました。子供の話を聞くとやはり給食室の先生と近いことで、直接「いただきます」や「ごちそうさま」を言える単独調理場はいいなと思いましたし、調理員さんが一緒に球技大会の練習をしてくれるなど、子供との距離が近いのだと感じていたので、自校給食はいいなと常に思っています。共同調理場方式の市町村で、私も働いておりますが、栄養面も考慮されており、温かいものが食べられて、美味しいですが、調理員さんの姿が見えないので、子供がお礼の手紙なども書きますけれども、やはりピンとこないというような印象ではあります。しかし、栄養指導をしてくださるので共同調理場方式で全然問題はないと思いますが、私が個人的に言うなら単独調理場方式がいいと思っています。</p>
会長	<p>現在、単独調理場方式の学校に勤務している委員の方々いかがです</p>

	か。
委員	<p>栄養士会に参加している会員がいますが、皆やはり単独調理場の継続を求める気持ちは強いです。ただし、第二次学校給食施設整備計画を策定していく、さらに安全な給食提供を続けていくことを総合的に判断していかなければならないという課題がある中、先ほどお話がありましたとおり、作り手が見えて、授業中に今日の給食の匂いがしてくるような、そういうところで働かせていただいている今の環境はありがたいなと思っております。長い目でみて、アレルギー対応の面もありますし、安全な給食提供をしていかなければならないことから、答えは出ませんが、今働いている環境に感謝し、総合的に考えて計画を策定していかなければならないと思っております。</p>
委員	<p>少子化に伴い、児童数に対して施設が大きくなったことで、中身が伽藍堂になっているので、そこにアレルギー対応用の施設を入れることができるのではないのでしょうか。また、床の補修をその時に実施することで、何億円もかかる補修とにならないようにできるのではないかなと思います。例えば、児童数が少なくなった小さい施設で持っている大きな釜を、大きな施設と交換して改修するとお金がかからないでしょうし、そういったところをすり合わせていけばドライシステムの施設ができるのではないかと現場では思っています。後は、腰を上げてもらわないと計画性も出てこないで、既存の物を建て替えたり、壊したり、用地の取得を考える前に、年度計画でお金のかからない給食施設の改修を考えていただければなと思っております。</p> <p>以前も言いましたが、給食室の屋根のペンキが塗られていなくて、錆びています。計画的に修繕すればそうならないのに、もったいないなと思います。鉄筋できていますので、建物が崩れることはありませんが、そこを直してもらえればと思っています。</p> <p>人件費についてですが、学校というのは盛岡市の施設ですが、教員は県費負担教職員といって、県が負担しています。ですから、私たちの市の職員の人件費なども考えると学校施設は膨大なお金がかかりますが、市が負担していないところがいっぱいあります。中学校さんは、用務員さんしか市の職員がいないです。ですから、私たちは人件費の話がされると何とも言えません。教育にはお金がかかるということを考えていただきたいと思います。そういった、膨大なお金がかかるので、それをどのように、工面していくのか、計画の中に盛り込んでもらえればなと思います。</p>
会長	<p>様々な立場から、考えていかなければならないという御意見でした。ありがとうございました。</p>
事務局 遠藤係長	<p>今、部分的な修繕ができないのかというお話がありました。基本的には衛生管理基準に適合した運営をしていかなければならないと</p>

	<p>いうことで、床だけではなく、資料の3のように写真で載せておりますように、配管がむき出しでそこに溜まった埃が落ちてくる可能性があるとか、シンクの設備で水の跳ね返りを防止するために交換が必要であったりします。部屋の区分けについてですが、現在の施設は調理室が午後はそのまま洗浄室として使われるという状況で、時間ごとに衛生の区分を分けて使用しておりますが、本来は部屋を分けて使用することが望ましい形です。そういった形で改築や、立替えを行っていかねば、保健所の指摘に対応できない部分があります。そういったところも含め、平成27年度の調査では、改築という形で建て替える方法が最も望ましいという結果となっております。</p>
<p>会長</p>	<p>意見がまとまるというようなことではありませんでしたけれども、単独調理場方式、共同調理場方式それぞれ長所もあり短所もあり、第二次学校給食施設整備実施計画を策定するに当たって、共同調理場方式であればどのようなエリアに何か所できるのかイメージし、児童生徒数の減少についても考慮しながら策定していただきたいという願いも委員からありました。また、単独調理場方式の良さという部分もありましたし、それが可能なのがどのくらいなのかということも、今後、現実的な視点で前に進められればと思います。</p> <p>様々な意見を発言いただきまして大変ありがとうございました。</p> <p>(2) その他ですが、委員の皆さんから何かございますか。 →意見なし。</p> <p>それでは、本日予定されている協議事項は、全て終了しました。皆様、御協力委いただき大変ありがとうございました。進行を事務局にお返しいたします。</p>

4 その他 事務局から次回開催予定について確認

本日の資料等に改めて質問等がある場合には事務局で対応し、別途全員に対して質問と回答を配布する旨を説明

5 閉会