

第3回東金市学校給食施設のあり方検討会

【議事要旨】

- 1 日時 令和4年12月22日（木）15:00～17:00
- 2 場所 東金市役所第1庁舎3階第1委員会室
- 3 出席した委員（敬称略）
上野高志、佐久間治行、石川和彦、木河政浩、野老知子、笠原利佳
栗畑克朗、佐藤 愛、猪野真理子、篠原水紀
- 4 欠席した委員（敬称略）
在原 徹、大桃義則
- 5 出席職員
石川教育長、長尾教育部長、新田学校教育課長
矢崎教育総務課長、小倉教育総務課副課長、石橋教育総務課施設整備係長
- 6 会議次第

1 開 会
2 議題について 学校給食施設更新の目指すべき方向性について
3 その他
4 閉 会
- 7 議事要旨（質疑応答・意見等）
会議次第2 議題について
資料4「学校給食施設更新の目指すべき方向性について」に基づいて意見
聴取

① 施設整備について

- ◆目指すべき方向性においては、自校方式による親子給食方式への更新可能性も含め、No.1の「全小学校の『一斉更新』」の部分は、『早期に更新』へ修正すべきではないか。
- ◆No.1の「全小学校の一斉更新が可能か」の評価においては、自校方式の場合、8施設更新する場合と親子方式を採用する場合で評価が変わるのではないのか。また、表現を早期とすることで、早期の定義（期間）についても検討が必要なの

ではないか。

⇒No.1の各評価については、敷地面積の確保が困難であり、用地取得が必須となることから中長期的な計画となり、字句の修正を行ったとしても、評価自体に変更はないと考える。

◆No.2の「今後の少子化を考慮した施設整備が可能か」の評価において、自校方式では施設の無駄が生じるとし、センター方式では、施設の柔軟な対応が可能としている具体的な理由はなにか。

⇒今後の少子化を踏まえた場合、統廃合の可能性も考慮すべき点である。施設の有効活用を図るうえで、自校方式は、そうした点も慎重に検討する必要がある。

センター方式については、児童数の減少に応じて、厨房機器を減らす等の対応ができる他、将来的に一部の中学校分の給食提供を組み入れることも可能であるなど柔軟性が高いと認識している。

② 衛生管理について

◆No.5「調理員の作業を明確に区分けすることは可能か」の評価において、調理員の作業を明確に区分けすることが目的ではなく、それにより衝突事故防止・異物混入を防止することが重要であると考ええる。

◆No.5の評価において、自校方式の評価が◎ではなく○となる具体的な理由はなにか。

⇒明確な作業区分により、事故防止対策に繋がり、より良い衛生管理が可能になる。自校方式では、敷地面積の確保と人員配置に課題があることから、一定の条件により実現が可能という評価基準を基に○と判断した。

◆No.3「幼稚園への配送も含めた衛生管理の徹底が可能か」の評価において、センター方式は一段高いレベルの衛生管理が可能とあるが、自校方式との違いはあるのか。

⇒衛生管理については、センター方式の場合、汚染区域・非汚染区域と区分が施設面だけでなく、各従事者も交差しなくなる事を考慮している。

◆衛生管理について、センター方式の場合は、適切な面積を確保できるが、自校方式では敷地に課題があり現実的に難しい。

◆自校方式においても、適切な面積確保ができれば、センター方式と同等の衛生管理が可能である。

◆No.4「衛生事故が発生した場合、迅速な対応が可能か」の評価において、センター方式の場合、配送時間を考慮すると食中毒等の対応の評価は○になるのではないか。

⇒センター方式の方が組織的な運営が可能であり、一段高いレベルであると評価している。全国の学校給食施設における食中毒の事例について、直近3か年では、自校方式6件、センター方式1件という結果がある。

◆自校方式では、現実的に敷地内に適切な面積の給食施設の更新ができない学校がある。それならば、センター方式への施設更新を想定し、各課題を克服するための議論を行った方が良いのではないか。

◆No.3及びNo.4の評価において、センター方式が高い評価となっている理由はなにか。食中毒防止の基本は調理後、直ちに給食を提供する事だと考える。現状の自校方式でも施設上の区分等に対応できていないが、作業工程表等により対応はできている。

◆センター方式の方が調理員の総人数が減り、リスク管理ができるのではないか。

⇒センター方式の方が、調理員の総人数は現状よりも減るため、リスク管理はしやすくなる。

◆No.4の評価において、センター方式の場合、食中毒が発生した場合、市内全域に影響が出る可能性がある。各小学校への連絡体制についてもタイムラグが考えられるため、センター方式の評価は○ではないか。

◆マニュアルを整備することで、調理員の人数が少なく済むセンター方式の方が、自校方式と比較して様々な面で管理しやすくなり、衛生管理面で評価できると考える。また、全国の食中毒の発生件数などは、現実的にセンター方式の方が少ないことも衛生面で評価できる理由と考える。

③ 献立内容について

◆No.6「栄養価のバランスに配慮した給食の提供が可能か」及びNo.7「行事等に即した献立の対応が可能か」の評価において、センター方式の評価が◎となる理由はなにか。

◆No.7の評価において、センター方式における統一メニューとは何なのか。

⇒センターによる統一メニューのことである。現状自校方式でも対応しているが、センター方式でも季節毎のメニュー対応は可能である。また、各小学校の特色を活かしたメニューへの対応として、他団体の例であるが、各小学校からのアンケート等から希望メニューを採用する等、他校の児童を意識させるという食育も可能である。

◆魅力ある給食の提供方法は様々であり、他団体の事例を研究することで、その幅は広がるのではないか。そうした点も考慮し、◎としていると考える。

◆No.6の評価において、センター方式の場合、栄養管理はどのようになるのか。

⇒栄養管理については、学校給食の摂取基準を基に栄養教諭が献立を決めている。センター方式となった場合でも、摂取基準を満たした給食提供は可能であることから、評価においても自校方式と同様と判断した。

◆細かい味付け調整ができることが自校方式の魅力だと考える。

◆自校給食は、栄養教諭毎に給食の質に差が出ると実感している。その点を踏まえれば、センター方式の方が、集中管理が可能であり、味のバラツキも少なく

なる。行事食については、各小学校の提供のタイミングを合せば十分可能ではないか。

◆幼稚園は、親子給食であり、様々な行事食が提供されているが、各小学校の方針により、提供される給食内容にも違いがある。複数の栄養教諭が配置される利点を活かして、園児のために様々なアイデアを出してもらえるのであれば、センター方式でもよいと考える。

④ 提供温度・喫食までの時間について

◆No.8「調理後2時間以内の適温での提供は可能か」の評価において、自校方式とセンター方式で評価が同じとなる理由はなにか。

⇒市内各小学校の配置から2時間以内の提供は可能であると考え。渋滞等のリスク評価についても、現状の自校方式でも問題なく幼稚園への給食提供が行えている。自校方式の場合でも引き続き、幼稚園への配送を行うことから、センター方式と同等の評価で問題ないとする。

HACCPによる保温65度以上、保冷10度以下を2時間以上維持できるかどうかという基準により評価を判断している。

◆No.8の評価において、センター方式の場合、各食材で調理時間が異なるため、2時間以内で提供することは難しいのではないか。

⇒センター方式の調理時間については、最新の大型調理機器を導入し、調理時間を短縮する考えである。

◆センター方式による大量調理の場合、食材の数量を数える従事者も必要となり、従事者の総人数も増やす必要がある。

◆センター方式の場合、各小学校の短縮日課等の行事予定はどのように把握するのか。

⇒短縮日課等については、事前連絡が必須となる。センター化の場合は、情報把握については、メール又は電話等、手法を検討していく必要がある。

◆センター方式の場合、学校・学年・学級閉鎖等の際どのような対応となるのか。

⇒自校方式では、閉鎖等の連絡があった時点で給食施設と連携し、対応しているが、調理数を変更できる食材もあれば、変更できない物もある。センター方式でも同様の対応となる。

◆センター方式の場合、調理数の変更等は、事前連絡でないと対応できないのか。

⇒センター方式の場合、当日対応は難しくなると思われる。

⑤ 食物アレルギー対応について

◆No.10「食物アレルギーについて、学校側と保護者との情報共有は可能か」の評価について、現在食物アレルギー対応については、入学時点で栄養教諭を含む学校側と保護者にて面談を行っているが、センター方式となった場合、セン

ター側も連携する前提での評価と考えてよいのか。

⇒センターも連携をする前提での評価である。

◆No.10の評価について、センター方式の評価が◎となっている理由はなにか。

⇒センター方式における食物アレルギーの情報共有については、現状の自校方式の水準を維持する事が必須である。様々な対応を図ることで、連携は可能であると判断している。

⇒センター方式の場合は、センターも連携することにより食物アレルギー対応食、除去食等といった個別対応が可能となり、より高い水準で食物アレルギー対応が可能となる。

◆センター方式となった場合、栄養教諭は何名の配置となるのか。

◆給食センターの配置基準は、3,000食であれば、栄養教諭2名である。

⇒県から派遣される栄養教諭は、配置基準があるが、別途、市の職員も配置されると想定している。

◆食物アレルギー対応については、十分な人数をもって対策をしていただきたい。

◆現在の食物アレルギー対応はどのように行っているのか。

⇒食物アレルギー対象となる食材がある場合、除去することや、個々で代替食を持参する場合もある。代替食の提供については自校方式では対応できないが、センター方式となった場合、センターと連携することにより、代替食の提供が可能になると考えている。

◆センター方式の場合、学校、家庭の連携に加えてセンターが関与する事でワークショップ置かざるを得ない。評価内容、具体的な詳細な項目含め改めて議論が必要だと考える。

◆食物アレルギー対策は、重要な評価項目の一つであるため、より具体的な議論や評価項目を追加すべきとの意見があるが事務局はいかがか。

⇒学校給食施設更新の目指すべき方向性については、自校・センター双方で読み込める記載内容としており、これを軸に評価項目を作成している。

この考え方を実際の調理方式に当てはめた場合、新たに検討・実施しなければいけない項目は増えていくものと認識している。

そうしたものについて、具体的なご意見を頂ければ、要望事項として報告書にまとめてまいりたい。

⑥ 食育の推進について

◆各教科で学んだことと関連したメニューを、給食とすることで食育を効果的に行っている。各学校によりカリキュラムの進捗状況も異なってくるので、自校方式の方が取り組みやすいと考える。

◆食育について、大きな取り組みも必要であるが、給食と一緒に食べる担任の影響が一番大きいのではないかと。校長や教育委員会は、教職員の対応や、指導を

どのように行っているのか。

⇒各学校で食育計画を作成し行っている。教科等による食に関する指導、給食の時間における食に関する指導の主体は学級担任であり、栄養教諭は担任と連携する形で行っている。担任を中心としたなかで、給食の時間だけではなく、各教科や道徳、総合的な時間や特別活動といったなかで適宜行っている。

◆給食の時間は管理職、栄養教諭も巡回している。家庭科授業に栄養教諭も参加し、献立を考え、実際にそのメニューが出されている。自校方式ならではの取り組みである。

◆栄養教諭が給食の時間にクラスを巡回し、児童とコミュニケーションをとったり、食材の準備として児童も手伝ったりして食育を行っている。職員に対しても食べ残しはしないよう指導している。

◆センター方式とする場合は、こうしたメリットや取り組みを十分引き継ぐ必要がある。今以上の食育を実践するには、校長や担任、栄養教諭の更なる連携が必要となる。

⑦ コストについて

◆No.15「建設・運営コストの低減が可能か」の評価について、自校方式の評価が△となっているが、親子給食を採用した場合を考慮し、評価を見直すべきではないか。

⇒給食を自校以外に配送する場合は、用途が工場となるため、住居地域にある学校は、親子給食を実施することはできない。また、親子給食を行う場合、自校分に加えて、子となる施設分の食数が増えるため、自校方式以上の施設面積を確保する必要があり、敷地確保のハードルが高くなる。

⇒人件費のコスト面において、現状栄養教諭の人数は県からの派遣で5名であるが、本市は自校方式で行っているため、市職員7名を配置している。センター化により、こうした部分の縮小も想定することはできる。

◆他の団体では、センターに県の栄養教諭、各学校に市の栄養士が配置されている事例もある。

センターの場合、管理者も配置するので、人件費コストとしては、あまり変わらないのではないかと。

◆センター方式になった場合、栄養教諭の総人数は減るのか。

⇒センター方式へ変更する事で、県栄養教諭の人数が減る事はない。市栄養士の配置については、施設の在り方によって変わると考えられる。

◆より充実した食育や食物アレルギーへの対応を含めて、栄養士の人数なども考えていく必要がある。

◆配送車両1台650万とあるが、償却年数はどの程度を想定しているのか。

⇒車両の使用期間については、一律の規定はなく、走行距離等の劣化具合に応じて、更新時期を見極める事となる。他団体の場合、配送車両も含めて委託して

いるため、トータルコストを考えて検討が必要になると考える。

◎意見集約

◆評価基準等見直す項目も見受けられたが、資料4の1ページ目の上段の給食施設のあり方の総論が大きなポイントであるとともに、食育や食物アレルギーへの対応なども必要な事項となってくる。

早急に新たな給食施設の方向性を考えていかなければいけない現状において、全体的として自校方式を継続していくのは、課題があり難しいと感じた。

現状においても、栄養教諭や担任、校長先生方も良く工夫されているので、そういったソフト面でのノウハウを盛り込んだよりよい施設とする必要がある。

そのうえで、安全性や早期に事業着手しなければいけないことを踏まえると、センター方式での更新を主に考えていくことが、現実的に妥当なのではないかと考える。

当然、センター化するには、これまで協議してきた自校方式の良さを十分引き継いだ施設とすることはもちろんのこと、ここで示されていない事項についても、新たに組み込んでいく必要がある。

センター化により単に人員削減ができるということではなく、栄養教諭が持つ経験を、子どもたちのために引き継いでいただきたい。

一番大事なことは子どもたちなので、そうした事項をしっかりと報告書に明記したうえで、センター方式へ移行することが最善であると考えます。

各委員には、その報告書を精読したうえで、改めてご意見を伺いたいと思うが、いかがか。

◆各委員⇒異存なし

⇒それでは、「センター方式」での更新を軸に、食物アレルギー対応・食育の推進等、詳細を精査し報告書の素案を作成し、1月中旬には各委員へ配布したい。

3 その他 意見無し