

令和5年度 第1回 一宮市学校給食審議会 議事要旨

日 時：令和5年12月27日（水） 午後2時～

場 所：本庁舎11階 1102会議室

(司会)

では、定刻となりましたので、はじめさせていただきます。このあと、次第に従いまして「2 会長、副会長選出」までの間、進行を務めさせていただきますので、よろしくお願いいたします。

委員改選後、はじめての審議会でございますので、開会に先立ちまして、事務局から、本審議会について、簡単にご説明をさせていただきます。

お手元の資料のうち、「一宮市学校給食審議会設置要綱」をご覧ください。本審議会の目的は、第1条にありますように、一宮市の合併後の望ましい学校給食のあり方を審議するために設置されたものでございます。委員は、第2条に記されておりますとおり、有識者の方、教育関係者、及び教育委員会が必要と認める方、合わせて13名以内で組織し、任期は第3条第1項の規定により3年以内となっております。

現在、委員は12名様でございます。任期は、令和8年3月31日までとなっておりますのでよろしくお願いいたします。

それでは、ただ今から「令和5年度第1回一宮市学校給食審議会」を開催いたします。はじめに、教育長が、ごあいさつ申し上げます。

(教育長)

<あいさつ>

(司会)

次に、「2 会長、副会長選出」でございます。要綱の第4条第2項の規定をご覧ください。「会長及び副会長は委員の互選により選出する」ことになっております。本日の審議会は、委員改選後、はじめての審議会ですので、改めて、会長、副会長の互選をお願いいたします。

なお、参考までに、昨年度までにおきましては、会長を渡辺昭委員に、副会長を服部暁治委員をお願いしておりました。今回以降の会長、副会長について、ご推薦をお願いします。

(委員)

私自身、新任ですので、どなたということはないですが、昨年まで会長、副会長をされていた渡辺委員、服部委員が引き続きやっていただくのが、効率的でスムーズにいくのではないかと思います。

(司会)

ただ今、会長には渡辺委員、副会長には服部委員をご推薦いただきましたが、ほかにご意見はございますでしょうか。

<意見なし>

(司会)

ほかにご意見もないようですので、この案をご承認いただけるようでしたら、拍手を頂戴

いただけますでしょうか。

<拍手>

拍手多数により、ご承認いただきましたので、会長は渡辺委員、副会長は服部委員にお願いいたします。恐れ入りますが、お二方は席のご移動をお願いいたします。

<席の移動>

(司会)

それでは、ただ今選出されました会長、副会長からごあいさつをいただきたいと思います。よろしくをお願いいたします。

(会長)

<あいさつ>

(副会長)

<あいさつ>

(司会)

本来であれば、委員のみなさまからも自己紹介をいただくべきところではございますが、時間の都合、お手元の配席図をもって替えさせていただきたいと思います。

本日の審議会の議長でございますが、「一宮市学校給食審議会設置要綱」第5条第1項で、「会長が議長を務める」となっております。これ以降、渡辺会長、よろしくをお願いいたします。

(議長)

はい。はじめさせていただきます。それでは、3 議題(1)「尾西・木曽川地区における今後の給食提供方式について」、事務局から説明をお願いします。

(事務局)

それでは、3 議題(1)「尾西・木曽川地区における今後の給食提供方式について」を説明いたします。

お手元の、資料1「一宮市学校給食調理場整備基本構想(概要書)」をご覧ください。この基本構想は、給食調理場の老朽化に対する抜本的な対策の基本的な方針を整理し、平成29年3月に策定したものです。

「はじめに」をご覧ください。平成17年4月の一宮市、尾西市、木曽川町による市町合併によりまして、合併後の一宮市におけます給食提供方式は、現在まで、一宮地区の小中学校47校が共同調理場方式、尾西・木曽川地区の小中学校14校では、単独調理場方式となっております。

共同調理場方式とは、給食センターで一括調理した給食をトラックで各学校へ配送する方式です。一方、単独調理場方式とは、学校敷地内に給食調理場を設置しまして、そこで、その学校のための給食を調理する方式でございます。

第1章 現状と課題の整理をご覧ください。

共同調理場も単独調理場も、ともに老朽化が進んでいることに加え、各調理場とも、設計が古く、調理場の室温等が最新の衛生管理基準に適合しなくなった等、問題を生じていることが記されております。また、一宮地区の学校を単独調理場化することは、現実的でないと

判断しています。

第2章 アンケート調査をご覧ください。

共同調理場方式、単独調理場方式それぞれで、おいしさ、おかずの温かさ等について実施したアンケートでは、おかずが「十分に温かい」と答えた割合は、共同調理場方式に比べ、単独調理場方式の方が、夏で3.7ポイント、冬で4.9ポイント上まわっています。これについては、共同調理場方式では、配送する等の必要があるため、やや低い評価になったとして、施設・設備の更新では、食缶の改善を進めることで温かくおいしい給食につながると総括されています。

第3章 今後の整備の方向性の(2) 学校給食の基本理念と施設整備の基本方針をご覧ください。

1) では

- ・衛生管理基準などをクリアした衛生的で安全な学校給食の提供
- ・地域産物の活用と、アレルギー対応への積極的な取り組み

2) では、

- ・共同調理場方式では、配送時間の短縮と食缶改善による温かい給食の提供
- ・調理方法の工夫と、食育の推進
- ・食に関する正しい知識・習慣など、調理場見学で学べる施設整備

3) では、

- ・効率的で重点的な財源運用によって、早期整備をはかることが記されています。

第4章 給食提供方式の比較検討をご覧ください。

ケース①は、市全域を共同調理場として再整備した場合、ケース②は、現状と同様、一宮地区を共同調理場方式、尾西・木曾川地区を単独調理場方式とした場合の費用比較です。なお、共同調理場方式とする場合の用地取得費は算定しておりますが、ケース②での尾西・木曾川地区の小中学校に単独調理場を更新する際の学校用地の拡張費用は計上されていません。

表を見ますと、ケース①市全域を共同調理場方式で更新する場合には、整備初期における用地取得、建物整備、器具・食缶類の購入といったイニシャルコストが113.68億円で、ケース②現状の給食提供方式を継続する場合には、124.56億円となり、共同調理場方式の方が10.88億円安い結果となります。

また、表の下半分、1年間の維持費用、ランニングコストでも、11.06億円と11.96億円で年間9千万円共同調理場が安い結果です。

その下の総合評価・方向性をご覧ください。

はじめに、一宮地区での調理場の整備です。

第1章での記載のとおり、一宮地区での単独調理場方式が現実的でないと判断しており、先ほどのケース①でもケース②でも、一宮地区では、共同調理場として新規整備を早急に実現するよう、具体的に着手するとしておりまして、現在、浅井町東浅井地内で、その1場目の建設を進めているところでございます。

一方、尾西・木曾川地区の調理場の整備では、「第5章 今後の進め方」をご覧ください。2つ目のひし形、給食提供方式について引き続き検討していくこととされておりまして、本日は、審議会の意見を伺いたく、この議題となっております。

つまり、端的に申し上げますと、今後、尾西・木曾川地区の小中学校の給食を、このまま単独調理場方式とするのか、共同調理場方式とするか、あるいは、そのいずれでもない方法を採用するのかといったことのご意見をお聞かせいただきたいということです。

ここで、調理場の更新について、尾西・木曾川地区における調理方式に伴う特色をご説明申し上げます。

資料2 「新たな調理場の特色」をご覧ください。差異のあるところを中心にご説明申し上げます。

表の2行目、立地条件です。単独調理場として、学校敷地内に新たに整備する場合には、建替中にも給食を提供し続けることを考慮すれば、現在の調理場以外の学校敷地内で、食材業者のトラックが搬入可能な場所に新たな調理場を建設することが必要となります。また、最新の衛生管理基準への適合のためには、最低でも従来の2倍程度の床面積が必要となり、学校隣接の民有地を買収する可能性が生じます。

一方、共同調理場方式とする場合には、夏休みなどの長期休業期間を利用して、既存の単独調理場をコンテナ室に改修する必要があります。

次に、表の中段、食材仕入です。単独調理場の場合、少量発注がゆえに、食材購入価格が高くなります。また、共同調理場のように、オリジナルの規格を提案する余地はありません。一方で、少量発注がゆえに、少量での流通品などは、購入しやすくなります。

その次のおいしさの欄では、2つ目の温かさについては、先ほどのアンケートのとおり、単独調理場の方が、配送がないため、優位が認められます。共同調理場とするならば、配送時間の短縮、食缶の工夫などが必要となります。

その2つ下、提供時間の柔軟性では、単独調理場の方が、給食提供時間の変更がしやすくはありますが、直営調理員の勤務時間への影響や、委託先との契約の問題をクリアすることが前提となります。

また、その下の匂いですが、匂いは、近隣に対し、迷惑をかけることとなります。新たに建築します調理場では、窓がほとんどなく、空気の循環、気圧についても制御をして、臭気フィルターを介して空気を放出する等、匂わないための対策に万全を期す考えです。

次のページの食育の欄をお願いします。食育では、栄養教諭の配置が、現状では単独調理場の方が手厚くなっています。

一方、費用の欄、建設費・運営経費といった面では、配送料を加味してもなお、先ほどの説明のとおり、共同調理場が優位であります。

以上、それぞれの方式の特色でございます。

さて、この単独調理場方式と、共同調理場方式以外の方式には、主に親子方式、スクールランチ方式がございます。

親子方式とは、ある学校の敷地内で作った給食を、調理施設を持たない近くの学校へ配送する方式で、例えば、尾西第一中学校で作った給食を、同校で食べるほか、三条小学校

へ運び入れるというような方式です。この方式では、単独調理場方式と比較して、親となる学校敷地内に、2校分の調理場が必要となります。また、トラック等による配送も必要となり、そうであれば、共同調理場方式で十分と考えます。加えて、工業系の用途区域以外の場所の学校に親子調理場を置く場合、建築法規上の地元公聴会の開催や審査を受ける必要が生じます。

スクールランチ方式では、作成した献立を民間仕出し業者などに伝え、調理し出来上がった料理をランチボックスなどで学校へ届ける方式でございます。この方式では、調理過程における栄養教諭の目が届かず、衛生面での疑問が生じることから、この方式は見送るべきと考えます。

最後に、尾西・木曾川地区における給食提供方式について、事務局としての考えをまとめます。

はじめに、温かさを考えてみますと、先ほどの説明のとおり、共同と単独との差は、5ポイント以内となっており、食缶の改善や配送の工夫により改善することで、この差は、さらに縮まると考えています。また、新たな共同調理場では、スチームコンベクションオーブンを設置するなど、おいしさの改善を見込んでおり、共同と単独との差は、さらに縮まると予想しています。

次に、献立でございます。現在の給食献立は、市町合併以来、一宮地区と尾西・木曾川地区とで違っています。これは、調理場方式の違いによることも一因ですが、仕入数量の違いに伴う食材購入価格の違いも大きな要因となっています。保護者から預かった給食費を用いて、市内のどこに住んでいても、同じような食材を購入できることが良いのだと考えています。また、出来ることなら、市内で同じ献立を採用出来ないかとも考えます。この点から、市全域が同じ調理場方式であれば、より良いと考えます。

また、周辺住民、民間への配慮を考えてみます。仮に単独調理場として学校内に調理場を整備するとなれば、一部では、隣接地の用地買収が必要と考えております。学校周辺に建物が密集している場合には、それら建物を否応なく移転してもらい、建設用地を確保する必要が生じます。学校運営上の必要であるとしても、ほかに手段があるのなら、極力、隣地のみなさんにご迷惑をおかけしないことは当然と考えます。

最後に費用でございます。より良い給食のためには、学校教育全体のバランスの中で、持続可能な教育と給食のための費用を考慮すべきで、そういった観点から望ましい給食のあり方を考えていくことが必要と考えております。

共同調理場であれ単独調理場であれ、今後新たに建設します際には、どちらでも、基準を上回る高度な衛生管理と、一定水準を超えたおいしい給食は、実現できると考えております。

そうしますと、一定レベル以上の事業改善については、学校教育全体の優先順位の問題、つまり、ほかにお金は必要ないのか？という視点が重要ということです。

現在、学校の老朽化は著しいものがあり、学校の現場には、取替えや修繕など、待っていたらいたる現状が続いています。そうした中、何十年と続く給食のランニングコストを考慮しますと、安定した学校運営のため、より安価な共同調理場方式とするのがベターな選択と考えます。

以上のことから、事務局案は、「尾西・木曾川地区の調理場方式は、今後、共同調理場方式の採用を基本に詳細を考えていきたい」とします。

最後になりますが、一宮市では、この秋から、シン学校プロジェクトと称しまして、古くなった学校施設の更新について、新しい時代に合うように、さまざまな方法での幅広い検討をはじめております。

この尾西・木曾川地区の今後の調理場のありようにつきまして、みなさまからの意見をお聞かせいただければと考えます。

どうぞ、よろしく願いいたします。以上です。

(議長)

重たい話題で。平成 29 年からですか。その話に決着をつけようということですね。今、お話がありましたが、一宮市では、シン学校プロジェクト、老朽化で修理とかが必要で、施設全体の見直しをしていると同時に、そういうものの 1 つとして、給食のあり方も一度、ここで方向をしっかりと定めていこうと、シン学校プロジェクトがある中で、新しいあり方を決定していこうということですか。

(事務局)

シン学校プロジェクトというのは、学校の再編を含めた大きなプロジェクトのことです。調理場の建て替えも待たなしの話でありまして、シン学校プロジェクトが向かう道とは、どうしても重なってまいります。できることなら事前に、給食調理場の方式については、ある程度定めていきたいと考えております。

(議長)

大きい方向性をつくっていくということですね。分かりました。それでは、まずは、みなさんからご質問がありましたら。ご意見は、あとからいただくこととします。

(議長)

HACCP (ハサップ) という言葉が、資料 1 の第 3 章(2)1)に出っていますが、今の時代の衛生管理は、この考え方で進んでいる。にわか知識で申し訳ないですが、この考え方でいくと、汚染エリアと非汚染エリアに分けなければならない。その中でも、業者さんから食材を受け取る場所、検収し、ちゃんと納品されているかチェックする場所、下処理する場所、煮るところ、貯蔵する場所をきちっと分けていきたいと思いますということなんですね。このように HACCP に基づこうとすると、いやがおうでも、床面積は広がらざるを得ないというふうに考えればいいんですか。

(事務局)

おっしゃるとおりで、昔のように、切ったものを人が持って歩いて、隣に置くということをやりますと、人を介して、汚染が広がる可能性があります。泥付きの物を仕入れる部屋、洗う部屋、切る部屋、加熱する部屋など、部屋で全部分けますので、空気の動きによっても汚染しにくい環境であり、部屋の壁の小窓から切った物を隣に渡す。そうすると、隣で待っている調理員さんが、それを煮るとかといった具合で、今の調理場と比べると、部屋、壁に囲われている分だけ床面積が増えますので、2 倍程度必要だと申し上げたところです。HACCP が、広く認知されるようになって 10 年以上経ちますが、最新の衛生管理基準で、

新しい給食調理場においては、これに準拠して建てていくことを要請されています。

(議長)

最初は、アメリカが宇宙食をつくるときのやり方だったそうです。うろ覚えで申し訳ないですけど、その次に導入されたのが、缶詰工場だとか、冷凍食品をつくるような、いつも同じ加工品をつくっているところに、きちんと作業場所を分けるということが導入されてきて、最近では、提供食数が20食程度以上の学校や病院等の営業ではない集団給食施設であっても、HACCPに沿った衛生管理に取り組む必要があるというふうに、どこかに書いてあった気がするんですが、栄養教諭の方、違ってたら、ちょっと教えてください。いかがですか。

(委員)

今は、学校給食の方でも、保健所から指導が入るので、考え方として、古いセンターであっても、HACCPの考えを取り入れて、できる範囲でやりなさいということで、古いセンターで部屋が分かれていなくても、その考え方に準じて、危害要因を見つけて管理しなさいと指導されています。

(委員)

単独調理場方式も同じように、古い施設で部屋は分かれておりませんが、それぞれの作業ごとに考え得る危害を分析して、それをなくしていくという考え方なので、狭い部屋なんですけど、ザルは調理員が持ち運ばずに置いて、作業を手分けしている人に渡して、専門の人が使うという形。給食センターと違うのは、調理員の人数が少ないですので、1人の調理員が作業を兼ねることもあります。その場合も、エプロンを換えたり、作業ごとに手を洗ったりして、作業はHACCPの考え方に基づいてしております。

(議長)

十分、気を付けてやってみえるということですね。新しいものをつくったときに、面積が広がる要因です。何かほかに質問がありましたら、お出しください。

(委員)

面積を増やすということなんですけど、中学校、小学校は大抵、道路に面していて、道路に囲まれた一杯一杯の学校ってあるじゃないですか。面積を増やすって、どうやって増やすことになるのでしょうか。

(事務局)

道路を挟まずに隣地があるのであれば、そこを狙って売ってくださいますようお願いするんですけど、四方を道路に囲まれた学校ですと、道路を曲げてでも、隣接地を買い足すようなことを考えていきます。道路を曲げるとなると、近所の同意だとかが必要になってきます。具体的にどこをかうかははっきりしますと、手続きに入っていきますが、やはり、道路を挟んだら、つくった給食を毎日、コンテナでゴロゴロと運ぶのかという話になりますので、道路を曲げてでも、一面地とすることになるかと思います。

(委員)

例えば、尾西第一中学校とか、四方を道路に囲まれていて、その向こう側には結構、住宅地が広がって密接しているじゃないですか。道路を曲げるということは、どこか1軒という

ことじゃなくて、沿線の人たち全員に対して、どいてくださいか、どこか行ってくださいという話になるのですかね。

(事務局)

道路を利用する方の同意書が必要となりますので、市が欲しい分だけ道路を横へ曲げて、そのうえ、用地買収にご同意いただけるのであれば、それはそれでいいのですが、正直、同意をいただくのは厳しい話だと感じております。

(委員)

そうすると、今聞いている話で言うと、物理的に無理ですよ。

(事務局)

例えば、屋内運動場を建てる話なら、やりようがあります。給食であれば、衛生的に何だ、かんだかと言われる状況なのに、毎日、ホコリ、黄砂が飛ぼうが、雨が降ろうが、ゴロゴロと道路を渡って運ぶのかという話になります。給食施設を学校内に置くのであれば、代わりに何かを移動しなければならない。手短に話すと、屋内運動場を道路向こうに移設するとかです。そういった検討も入る可能性を帯びた議題だと考えております。

(議長)

14校の全部がきれいに用地買収できるとは、素人には、まったく思えないのですが、用途はあるのですか。

(事務局)

先行きは不透明であるとしか、言えません。

(議長)

分かりました。

(事務局)

最終は土地収用法という法律に基づいて、強制収用という手も1つありますが、やはり、嫌がる人さまがいるから、強制収用するという話になるわけで、こと、給食調理場を建てるのに、強制収用のようなことはしたくないと申し上げます。

(議長)

公共の福祉とは言え、やりにくいということですね。

(委員)

単独の調理場も、必ず老朽化していくわけで、作業的には、さっき、HACCPに沿って作業、業務をしておりますとのことでしたけれども、老朽化して、建物・施設を何とかしなければならないといった場合に、HACCPに沿った規模が必要になってくるわけですよ。そうやって考えると、さっき用地買収の話もされていましたが、まあ、現実味はないなというふうにも思います。一宮市内で共同調理場と単独調理場があるというのは、個人的には少しおかしいなという部分もありましたので、タイミング的には、単独調理場も老朽化していく、おまけにシン学校プロジェクトで学校施設に対して、児童は減っていく中で、地域と意見を出し合いながら、地域を含めて学校をつくっていく部分で、学校施設も、なかなか貴重なスペースとなってくると思います。そういった意味で、一宮市が立派な調理場を今、1場つくって、来年の2学期からですか、給食がはじまるわけでありましてけれど、また、第2

場目も今、検討中でもあります。タイミング的には、ここで1つ、さっき事務局の方がおっしゃったような形で、統一していく必要があるのではないかと私は思います。以上です。

(議長)

そうしましたら、みなさま方、ちょっと重たい議題なので、1人ひとり、みなさんからご意見いただいて。給食審議会の主旨というか、一宮市の給食のありかたという観点から、1つご意見をいただきたいと思います。だから、共同調理場も正しい。単独調理場も正しい。だけど、ベターなのはどっちなのか。より将来を見込んで、一宮市にあるべきはどっちなのか。少し大きな視点ですね、ご意見をいただけるとありがたいと思います。順繰りでいいですか。じゃあ、お願いします。

(委員)

先ほど申し上げました「望ましい学校給食のあり方」というのは、誰にとって望ましいかというのが一番重要かなと感じています。施設を運営する側でもあります。やはり、子どもたちは、学校給食共同調理場が建ってから何十年か利用していかなければなりませんので、子どもたちの給食ということが一番に考えていただきたいと思います。新たな調理場の特色を、資料を用いて事務局の方から説明がありましたが、私見が多いかなと私は思います。評価としても、私たちの立場からすると、もう少し、△とか○という意見が違っている点もいくつかあると主観で思いました。現在のセンターが、やはり老朽化とともに、すごく大規模なセンターで、調理施設も限られていることで、食べる側に弊害がまったくないということではないと思いますので、ゆとりを持った計画で策定していただきたいというのが、一番の願いです。私たち、学校給食衛生管理の基準とともに、給食を調理していますので、そちらの基準には、調理後2時間以内に喫食できるよう努力義務があります。無理な配送計画等で、遠くの学校まで配送することがないように、また、先ほど、事務局の方が、おいしさのところ、温かさのことを言われていましたが、温かいだけがおいしいだけではありません。食材が温かいところで放置されたことによって、食感が違ったり、揚げ物がベタっとしたりとか、そういったことの弊害も出てきますし、温かいだけではなくて、温かいものを温かく、冷たいものを冷たく出すことが、給食の管理の基準となっていますので、そちらが確実に、子どもたちの手に届くような形で、やっていただきたいなと思っております。以上です。

(議長)

単独調理場方式で、やるべきだということをおっしゃってるんですか。

(委員)

そういうことではなくて、もし、共同調理場にするのであれば、子どもの数が減るから、策定計画を縮小するのではなくて、ゆとりを持った計画で、もう少し創意工夫できるような献立ですとか、そこで余力があることによって、献立の幅も食材の幅も広がってきますので、ギリギリの人数で契約内容等で縛られてしまうと、それ以上のことができない、工夫の余地がないということがあると思います。ほか、NHKでも報道されていましたが、他市町村では共同調理場ではなくて、やはり、別の方式をとるような市町村も出てきてますので、本当に余力を持って、センターですと大規模企業みたいになってしまうんですが、単独校の方ですと中小企業のように、小さな意見を取り入れたりするようなことが可能ですので、そうい

った弾力的な形で運営していくのが望ましいと私は思います。

(議長)

形式としては、共同で、やむを得ないが、配送だとか人員だとか、工夫するべき点はたくさんあるよというお話ですよ。

(委員)

今の子ども的人数が、数十年後、同じ人数かというのは分からないですよ。移転してくる方もいて、魅力的な街になれば、それだけ子どもの数も増えていきますので、そこで、給食をつくれなからといって、品数を減らさざるを得なくなるようなことは避けていただきたいのが本音です。

(議長)

次の委員、いかがですか。

(委員)

私は今、単独調理場方式の学校にあります。先ほど、用地買収の難しさみたいところは、よく分かりますし、本校で新しい調理場を敷地内に建てるとなると、給食室の向こうの畑をつぶして、できるかしらとか、うちの学校はギリギリできて、前の学校はできないとか、そういうことを思いながらお話を聞いておりました。共同調理場方式で、やむなしというような資料かなというふうには見ておりますが、こちらの、例えば食の指導というところで、在籍の栄養教諭、現在、単独調理場方式9名おります。今の給食の食数を、すべて共同調理場にした場合が在籍、栄養教諭3名というふうに書いてあると思います。これは国の配置基準になりますので、共同調理場は、やはり大きい規模で、栄養教諭が少なくとも済むような配置基準になっているものですから、今の尾西・木曾川地区を、そのまま共同調理場方式にした場合、9名から3名に変更ということですね。6,001食以上の共同調理場は、6,001食でも7,000食でも、10,000食でも3人なんです。今の市内の共同調理場方式は、栄養教諭が大変少ない状況で、頑張ってやっているわけですけど、これがもし、共同調理場方式で市全域の給食をカバーするため、共同調理場をもう1場建てるとすると、一宮地区の現在の計画では3場ですので、3場プラス1場に各3人の配置で、市内で12人ということになりますが、もしそれが、現在の計画である3場の共同調理場に、単独調理場の給食数をすべて入れてしまうとすると、栄養教諭は3人減ることになります。

(議長)

事務局、4場目をつくっていくんですよ。

(事務局)

今、決まっているのは、一宮地区の給食のために、今、南部と北部という調理場があるんですが、この2つは老朽化していますので、南部と北部をやめて、新たに3場つくろうという計画があります。先ほど説明させていただいた新たな調理場の1場目ができつつあります。一宮地区の3つの調理場だけで、国の基準でいきますと、栄養教諭が各場3人で9人配置されるわけなんです。4場目として、尾西や木曾川分をどうするのかとか、今回の議題としては何も載せていませんので、方針が、例えば共同調理場にすると決まりましたら、共同調理場としては、尾西・木曾川だけで2場つくろうとか、1場つくろうとか、それとも既

存の調理場で背負えるものは、少しだけ背負って、背負えない分、もう1場つくろうかと、そういった細かい議論は、これからの問題だと考えておりますけれども、今、委員がおっしゃったのは、もし今の計画で、新しく一宮地区で新しい調理場が3つできると、それで栄養教諭は9人、それ以外に、今の尾西・木曾川地区は9人の栄養教諭がいるんですけど、これを集約して、1つの8,000食ぐらいの調理場をつくると、その9人を、県は全部引き上げたうえで、新しくつくった共同調理場に3人だけ配置してくれる。結果として6名減になる。もし、4つ目をつくるとしたら、4つ目をつくったことで、県に6人の栄養教諭が引き上げられて3分の1に減る、少なくなるというのが、委員のお話だと思います。

(委員)

そうです。まあ、新しい尾西・木曾川地区用として建てれば、まだ、3人は付きますが、仮にですよ、まだ、仮の話ですよ。ですが、今の一宮地区の給食センター、だんだん子どもたちの人数も減ってくるし、そこに尾西・木曾川地区の近い学校と一緒に運ばばいいじゃないかという話になって、新しいところをつくらずに済むんじゃないかという話になりますと、また、さらに3人減ってしまうわけですね。子どもたちの数は、一宮市はたくさんいるんですけども、栄養教諭の数は、今、どんどん減っていく計画になってしまう。給食をつくるのとは、また別の話ですけども、我々、給食の献立をたてるだけではなく、子どもたちに食の指導とかもあります。今ちょうど、市内の栄養教諭の研究会の方で、子どもたちの食べもの、栄養の仲間分けしようというような、食の知識を調査した結果をまとめているんですが、栄養教諭の配置校の、特に低学年の子どもたちの知識が上がってるんですね。やっぱり、そういった細やかな食の指導によって、子どもたちにも、おいしい給食だけじゃない。我々、がんばってやっているところもあるので、そういうところにも影響が出るかなという感じがします。

(議長)

ということは、調理場の方式としては、共同はやむを得ないのですか。

(委員)

ちょっと、はい。

(議長)

今の買収なんかできないという話がありましたよね。だから、やむを得ないのですか。

(委員)

はい。

(議長)

だけど、栄養教諭については、配意を希望するということでね。こういう話ですね。

(委員)

あとは、調理場方式、共同調理場になるのであれば、何場で、市内全部の給食をまかなっていくのかっていうのを慎重に検討しないと、今の一宮地区の共同調理場のことを検討するときにも、10,000食をオーバーした給食をつくっていて、例えば、すまし汁に入ったみつばが、緑で仕上げてきれいに仕上がるのだけれども、保温機能のしっかり効いた食缶に入れて、蓋をして、配送に30分かけて、それから教室に配って、蓋を開けると、黒くなっ

やうですよ。また、そういうのとかが、食数が減ることによって、よりおいしく、きれいなものが届けられる。そういうような期待も込めていたので、そういうところで、先に委員もおっしゃいましたが、余力のある調理場で給食をつくるのと、調理場、10,000食調理可能な調理場で、10,000食つくるのでは、仕上がりとか、できる献立にも制約がかかってくる可能性がありますので、調理場の調理能力、それから位置、配送の時間等もきちんと考えたうえでないと、子どもたちにより良い給食は難しいのかなと思っています。

(議長)

方式としては共同でいい。4場目を起こそう。こうおっしゃってるんですよ。

(委員)

このような食数でしたら、4場目がないと、いいものができないんじゃないかなというふうに。

(議長)

その辺りはまだ、何も決まっていないのですか、事務局。

(事務局)

今日の議題では、給食提供方式についてご意見をいただきたいと申し上げておりますので、委員さんの今のお話は、共同調理場方式と、条件として、4場目がないといけないという条件が付いたと思いました。

(議長)

いや、条件というか、4場目を切望しているという話じゃないですか。4場目がなければ、共同にしないとは言っていないとおっしゃってるわけで、4場目があることによって、より、何と言うのかな。食に関する教育もしっかり行き届いて、おいしい、新しくいいものが、子どもたちに与えられるとおっしゃってるわけで、4場目がないと、共同には反対だとはおっしゃってるわけじゃないですよ。

(委員)

4場目をつくらなかったら、単独でやってくれと言っているわけじゃないですよ。だけど、そういう、共同調理場、何か、0か10じゃないと思うんです。そういうふうにやっていくうえで、考えていかなければならないことがたくさんありますので、そういったところも配慮していただければいいのかなと思います。

(議長)

はい、ありがとうございました。じゃあ、委員、どうぞ。

(委員)

すごく難しい問題だなと思います。私は、単独校の経験もあるのですが、今は、かなり古い共同調理場で、学校と調理場を兼務しており、来年度開設する新場の方のいろんな会議とかにも携わらせていただいております。こちらの最初に説明された基本構想、平成29年3月につくられ、先ほど、右ページのところ、コストのところの説明があったんですけど、ここにも書いてあるように、市内全域を共同調理場にした場合、どのケースよりも、コスト的には抑えられるよという表が書いてあるんです。ここを見ると、9,000食が2場、8,000食を1場、6,000食を1場という、4つの計画で建てたとして、ほかのケースよりもコストは

抑えられるという基本構想があったんで、まあ、栄養教諭の立場で言えば、できるだけ、場は4つとは言わず、本当、ギリギリの6,001人以上のところを、数多く建てていただくのが一番、ベストなんですけれども、それは、コスト的に大変だということは重々承知しておりますので、ただ、本当に場の数が少ないと、1つの場の食数が増えてしまうんで、それをやってしまうと、今の南北の調理場と同じような食数に近づいてしまって、そうすると、配送する食缶とかの問題もありますし、作業上の問題がかなり大きく影響してきてしまって、まあ、私は、共同調理場にするのはやむを得ないのかなと。老朽化も決して、単独校の施設が新しいわけではなく、給食課と一緒に仕事をしていると、ひっきりなしに、ここが壊れた、あそこが壊れたという修理の電話もかかっています、なので、これを先延ばしにしても、決して良いことはないかなと思うんですね。ただ、前の委員も言われたように、共同調理場の数を少なくすると、本当に、また元の調理場の同じようなメニューになってしまって、ようやく食数が減って、これだけの給食ができると一歩踏み出そうとするところで、また、あっちに戻っちゃうのかなという不安がすごくあります。1つの施設の食数が増えてしまう。なので、ただ、共同調理場にすると決めたのなら、なるべく早くに計画を立てて、本当にゆとりを持って進めていかないと、どこの単独調理場がいつ、稼働しなくなってしまうのかという問題が出てくるので、そこは方向性を早めに決めて、じっくり検討してほしい。今の共同調理場の場所的な問題のことを言っても、国道22号よりも東よりで、どちらかというと偏ってしまっているんで、調理場を建設するんだったら、やはり単独校の方に近いエリアにして、配送時間を短い時間にちゃんと届けられるような計画をしていただけたら良いとは思っています。

(議長)

いろいろ付帯条件。付帯条件とは言わないけど、こういうのがいいなというような。本当にダメな物や、本当にいい物じゃなくて、これがマシかみたいところでいかざるを得ないところはありますよね。委員、いかがですか。

(委員)

とっても複雑な問題で、まず、ずっと栄養教諭さんのお話も聞きながら、考えていたんですが、学校にとって、今、先の委員が言われた栄養教諭さんの人数が減るということは、食育、子どもたち一人ひとりへの食の教育、今やっているのがまだ十分とは思ってないのですが、それがよりできなくなってしまうのと、それにあわせて、アレルギー対応の指導とか配慮の方も、栄養教諭さんの人数が減ることによって負担が上がり、何か大きな問題が起こってしまう可能性があるのかなというふうにちょっと感じてしまいました。調理場の数とか、そのへんのことにも関わってくると思いますので、それは、やはり切り離せない1つの問題なのかなと思いました。自分の学校のことを考えて、うちの調理場だいぶ古くて、よく壊れましたというのは聞くので、やはり改修等早急にやらないといけないかなと思っているのですが、もし土地に余裕があれば、単独調理場方式でやれる可能性があるのか、やはり、共同調理場の方にシフトした方が、価格的に安いのかということもふと考えてしまって、今、本校で言うと、調理場以外にも老朽化しているところがあり、その1つがプールです。プールは非常に古くて、そのプールをどうするか、たぶん、いろいろな全国的な動きからすると、

学校のプールっていうのは、だんだんと、管理費が高いので徐々になくなっていくんじゃないかなと。プールの維持はすごくお金がかかって、老朽化して、それを直していくことよりも、廃止に至る方針ならば、維持をなくすということは、プールの敷地が余るんで、そこへの転換っていうのはどうなのかなと、ふっと、さっき、それが思い浮かびました。とんでもないことを言っているとは思いますが、分かってますけど。そういうような可能性もあるのかなと思ってしまいました。現状で、各校、全部がそのような方式でいくとは限りませんが、そういったような模索も、ひよっとするとおもしろいのかなと感じました。ただ、現状いろんなことを考えると、やはり早急に手を打って、できる限りのことをするとすると、共同の方の建設にせざるを得ないのかなというのが私の考えです。

(議長)

はい。教育委員会、栄養教諭の加配は簡単にできないですか。人数が減ったときに。まず、栄養教諭の人数っていうのは、だれが決めるんですか。県が決めるんですか。

(事務局)

国の基準がありまして、センターだと 6,001 人以上だと 3 名、1,501 人以上だと 2 名。例えば、センターだと 6,500 人この年はいても、3 年後に 6,000 人以下になっちゃうと、そこで来年度からは、先生 1 人引き上げますというふうに言われます。

(議長)

そんなに厳しいのですか。

(事務局)

単独校も一緒に、児童生徒 550 人以上の学校が何校あるかっていう基準がありまして、児童生徒数で、先生の人数が決まっちゃうんで、そういった意味合いで、例えば、来年度の 4 月からは担当が 1 人減りますよというふうになります。ただ、一宮市は、自分で言うてはいかんですが、非常に手厚いと思ってますので、単独校で県費の正規職員の方がいないところについては、市費で会計年度の栄養士を雇って、そこに給食室 1 つにつき、1 人職員が付くように配置をしております。以上です。

(議長)

税金の配分の平等から言っても、数をきちっと守らないと。ほかの市町村もあるからということですね。委員さん。

(委員)

結論から言うと、最初にちらっと話したんですけど、物理的に難しいということであれば、まあ、普通に考えると単独校は難しいかな。共同調理場方式の方を基本に考えるのがベターだなというふうに考えます。ただ、結局のところは、単独校か、共同調理場かという選択だと思うんですけど、片方は数字の方で、いくら安いときちんと出ているので、比較しやすいんですけど、例えば、子どもたちに提供する給食の質という問題が、温かい、より温かいというのが書いてあるんですが、こういうのはちゃんと。ここから先は要望なんですが、共同調理場方式に決まったら、まあ、それで終わるよってことじゃ実はないと思うんですよ。例えば、共同調理場方式であっても、単独校の良さに少しでも追いつけるようなことをしていかなければならないですし、食缶でやるというのが書いてあるんですけども、実際

に今、どれだけ違うのかっていうのを、今のうちに確認していかないと、それを確認したうえで、その差があるとしたら、どうやってクリアするのかっていうのを。共同調理場を前提に、例え、したとしても、どういうふうな工夫で、これに追いつけるよっていうのを、検討していけると思うですよ。先ほど、何場っていう話をしてたと思うのですが、そういうのを、きちんと、きちんと現場は考えていただいて、それで、ちゃんと共同調理場にはない、ではないんだけど、これだけのことはやってますよということを言えるようにしてもらいたいと思います。どちらかと言うと、これは要望なんですけど。それは強く思いました。結論、どっちかと言われれば、さっき言ったんですが、道路を曲げるなんて、ほとんど現実的ではあり得ませんので、共同調理場を建てるしかないのかなとは思っています。以上です。

(議長)

共同調理場をつくって、学校ごとの特色を出すことは可能なんですか。

(事務局)

先生にゆだねるところが多いと思うのですが、結局、学校ごとというよりも、市町村として、どういう向きに向かっていくか、市町村の色が出てくることになると思います。

(議長)

ということは、学校ごとではなく、一宮市だから同じ色になるという、こういうことですね。

(事務局)

各学校で、今、単独校では、我が市がそうというわけじゃないんですけど、うちの学校はっていう言い方、主語がうちの学校、うちの学校っていう主語が使える状況なんですけど、共同調理場を導入しますと、我が市は、我が市の給食は、っていう主語になっていくことになりますので、例えば、尾西・木曾川地区内の学校ごとの給食の違いというよりは、一宮の給食は、稲沢に対してとか、一宮の給食は江南に対してどうかというような、ユニットとしては一宮という単位が基礎単位になってくると考えております。

(事務局)

実際、単独校は、単独校で同じメニューを同じ日に出してますし、共同は共同で、小学校のメニュー、中学校のメニューというような形でのやり方ですね。学校ごとの特色は、出しにくいですね。保育園とかは、参考ですけど、まんじゅうの日とかがあって、地元のまんじゅう屋さんからまんじゅうを買ったりするんですけど、学校給食は、栄養摂取基準というものが、きちんと栄養素ごとに決まっています、それを毎月県に報告もしていますので、各校であまりバラバラなものを入れると、そういったものにも影響してくるのかなというふうには思います。

(委員)

ただ、特色を分けてというふうじゃなくてもいいんですけど、ただ、数字として、アンケートとかが出てるじゃないですか。差があるよということだったら、やはり、なぜこんな差があるのかというのを、きちんと分析して、それを埋める努力、全体として、引き上げていくという努力は必要じゃないかなというふうに申し上げたんです。

(事務局)

ありがとうございます。今の共同調理場の食缶とかバットとかあるんですけど、そういったものは、新しい調理場になってくると、ちょっと別のものが入れられたり、例えば、ソースが分けられたりするような形で、今までは、かけた状態でバットで、各学校に出さざるを得なかったものが、分けて学校でかけられたり、そういうような形での、器具の中での工夫っていうんですかね、改善みたいなことは、新しい調理場をつくっていくうえで、今回の第1場目の調理場でも、そういった工夫を進めております。アンケートについても、やはり、やっていかなければならないかなと思っております。

(委員)

私、今までお聞きする中で、どちらがいいのかなと考えておりますけど、基本的には、やはり共同調理場方式が、現実味があるなというふうに思います。単独校の調理、給食も、あるいはセンターの給食も、それぞれ今、ずっと続いているわけですので、決して、給食センターの給食が悪いわけではないので。うちの孫も、一宮地区の小学校へ行ってんですけど、遊びに来ると、給食のことも聞くんです。そうすると、おいしくおかわりもしてるよっていう話を聞いてますので、決してセンター方式がおいしくないとか、そういうことはないと思いますので、校舎建て替えの時期が、それぞれ来るかと思うんですけど、そのときに単独校でやってくのは、やはり用地の関係で難しいということであれば、センター方式へ移行しても、それはやむを得ないというか、それこそ安定的に給食を提供していただけるということになろうかと思えます。今はどちらにするかだけの問題なので、給食センターだったら、栄養教諭さんが言ってみえることなんかは、またそのときに、こういうことを、やっぱり栄養士さんなら栄養士さんを市単独で何名か、食育を充実させたいからということで、増やしていただくとか、そういうことも議題にあげていただいて、進めていただければいい話かなと思います。これ、いつから、そういうふうに変わるかっていうのは、まだ決まってないんですよね。校舎建て替えが、これから出てくるよっていう話は聞いているんですけど、それが、例えば尾西地区、木曽川地区の校舎が対象になった時点で、例えばセンター方式にするということであれば、そこで変わるのか。その学校だけが変わるのか。14校ですか、尾西・木曽川地区では一斉に変えるのか。そういったことは決まってるのですか。

(事務局)

シン学校プロジェクトの関係として、お答えさせていただきますと、今、シン学校プロジェクトが始まったばかりで、キックオフミーティングを11月にやったんですけど、現在、基本方針をつくっていて、来年度の4月にみなさんからご意見をいただいて、うちの学校をこういうふうにしてくださいというご意見をいただくのですが、どのくらい出てくるかは想像が付きません。第1期プロジェクトは、150億円程度の規模を想定していますが、その中では8校舎分ぐらいしかつくれない。1校舎、普通に建て替えると15億円から20億円ぐらいかかってしまって、なおかつ、給食じゃないですけど、今の教育のあり方に沿うような保健室であるとか、不登校児童生徒支援の教室であるとか、そういうものをどんどん新しい教育のあり方に沿った教室や校舎をつくっていくと思うと、高くなっていきます。例えば、ほかの施設と複合化する施設もつくる、老朽化のものを建て替えるものもつくと

いうのを、選んでいきますので、建て替えるときに、給食室も取り壊さなければならないとか、そういう話になってくると、そのときにもう1回、給食室をつくるべきなのか。壊している間に給食は、実際、手弁当で持ってきてくださいと言うほかの市町村もあります。そういうときでも、例えば給食センターの余力の中で、1校分とか、2校分とか余力を持って、元々、配送ができるようにしてしまえば、1校、2校の取り壊しをやっている間、仮設の、例えばコンテナ室をつくって、そこへ配送して、みんな、給食を食べてますよと、手弁当を持ってくることはないですよというふうにしたいと我々は思っています。そのためには、来年度4月以降には応募をしていただくという話を、今しましたけれども、その前提条件として、尾西・木曾川地区の給食はどうなるのかというご意見も、たぶん出てくるのではないかと想像できます。1場目が来年の2学期から稼働するとなると、2場目も早く結論を出さなければならない。職員の数や予算が限られる中、やはり1場ずつぐらいしか建設できない。そうであれば、今あるものの中で、少しずつ余裕を持った食数の中で、今後、壊すところに給食を配送するというようなことを今考えています。

(委員)

そうすると、今、プロジェクトの中で選ばれた何校かが尾西・木曾川地区の学校であれば、そこは、いわゆる改修というか、校舎の改修をするときに、今日、こちらの審議会で、センター方式で、尾西・木曾川地区は、今後そういった方向へ移行していきますよという意見がまとまれば、その2校については、というか、決まったのが、仮に2校なら、2校については、センター方式で給食は提供していくことになるのですか。

(事務局)

そういう、基本計画になるということです。

(委員)

そうすると、残った12校は、その校舎の建て替えを待つのか、あるいは、センター方式でやりますよと決めたのだから、もう1場つくって、できた段階で、受け入れができる段階で、一斉にセンター方式に変えるのか、そういったことは考えられないのですか。

(事務局)

それは、今後考えていくことになろうと思います。シン学校プロジェクトの方で考えていたのは、児童生徒の減少率というのものが、過去45年ぐらいの間で、児童生徒の率が45%ぐらい減っているんですね。50年で見ると50%減るんですよ、実際に。今の0歳児から5歳児がそのまま学校に上がると考えると、本当に、直線的に減少するような状態になっていますので、これがどのくらいで、0になることはないので、カーブが緩やかになっていくのかっていうことを見つつ、新しい調理場の規模を考えていくことになろうかなと思います。

(委員)

これから、2場目、3場目が、とりあえずできた段階において、児童生徒数が、例えば3場でまかなえる人数になっていけば、その時点で移行させていくことも、あり得るのですか。

(事務局)

そうですね。今だと、8,500食の規模はあります。当初は8,000食とか配るんですけど、

配った段階で、その食数自体が、6,001食を切ると、そこにいる栄養教諭も、3人だったのが2人で回さなければならなくなるというようなこともありますので、そういった分も含めて考えていくことになろうかと思います。そこを、6,001食以上に維持していかないと、栄養教諭がまた減ることになりますので、5,900食を2人で回すのと、6,100食を3人で回すのと、どっちがいいのかというと、やはり同じくらいの規模だったら3人で回した方がいいものですから、そのところも考えていかななくてはならない。3場目ができてから考えるのじゃなくて、やはり3場目を検討するときに、4場目の計画を、どのくらい人口が変わってくるのかも含めて、位置的にどこにつくればいいのか、どの規模でつくればいいのかといったことを考えなければならぬ。つくるまでに何年かかるから、その間は何とかするかということを含めて、検討していかなければならない。ただ、今、考えていくところは、取り壊すところが、やはり計画とか、設計計画を立てなければいけないので、尾西・木曾川地区で、もし取り壊しとかを考えていくのであれば、その基礎条件として、センター方式にするのか、今の自校方式、単独調理場という方式にしていくのかっていうのを、ある程度早めに決めていかないと、設計もままならないということになりますので、そのところを、時期的にも今だということ、議題にあげさせていただいたということです。

(議長)

分かりました。まず、共同にするかどうかを決めないと、校舎を建て替えるなど、何かするときに、何もはじめられないということですよ。だから、まず、ここで決めちゃいましょう。ここで決める権限があるかどうかは、私は、分かりませんが、そこで考えてもらいましょう。そういうことですね。委員、いかがですか。

(委員)

流れとしては、共同調理場というふうには思うんですけど、最初、先の委員がおっしゃった、子どもたちの給食ということもありますので、これも創意工夫が大切だというお話がありました。共同調理場になったとしてもですね、単独調理場の良かったこと、食育だとか、栄養教諭さんの話、身近なところで、しっかりと食育ができるという、いい部分ですね、それをしっかりと優先しなければいけないという課題はあるのですけれども、そういった意味で、共同調理場の中に、単独調理場の良さを取り入れて、創意工夫、弾力のあるような方式をつくっていただければと思っています。

(委員)

私も、申し訳ありません。意見としては、共同方式の方を、いいと言うか、ベストかなと思うんですけど、おそらく、私は素人の立場で、今日始めて、こういう文書を読ませていただいた中で、資料の1章の中で、共同調理場は現在の衛生基準で不適合である。単独調理場も現基準に不適合である。これがどんな基準で、どんな拘束力があって、どんなものかというのは、ちょっと分からないのですが、少なくとも、今これが不適合の中でつくられているものが、子どもに与えられている。しかも、それが今見ると、平成29年3月から、もう5年近く経っている。ひょっとしたら、もっと前からであったかもしれない。少なくとも、何らか動いていかなければならないという段階の中で、しかも、今度、建て替えるとなると、HACCPですか、これも始めて聞いたんですけど、おそらく、何らかの基準で部屋とか、

大きさがある。それで、普通に考えると、今の学校ではキャパシティが足りないとのことで、その14校をクリアするんだったら、さっき言った、まず、用地買収が必要になる可能性も高い。そういうことだったら、基本的に計画はもう成り立っていないように聞こえるので、現実から考えて、どこかに新しい大きいものを建てて、もうそこで進めていくしかない。万が一、本当に調査したうえで、この14校が自校の敷地だけで足りるということなら、また議論の余地はあると思うのですけど。そうじゃなく、道路を曲げましょうとかという話までいくのだったら、これ、あと何年かけてやって、子どもたちに不適合基準の食事を与える続けるんだというふうに思います。当然、職員の数だとか、おいしさだとか、温かさだとかっていうのは、重要だと思うのですけど、まず今日の議題が、ケース1、ケース2のどちらがいいですかということだけであるのなら、私は基本的に、ケース1でいいのではないかとこの意見です。以上です。

(議長)

余分なことを言っただけとはいけませんが、基準に不適合な給食を供給してるわけじゃないですよ。さっき、おっしゃったように、基準に合うように、工夫されて、食中毒を出さないように。

(委員)

もちろん、努力いただいているのは、重々。こうやって、文章に出ちゃうと、不適合ですと。

(議長)

そうですね、なんだっていう話になりますね。

(委員)

いろいろお話を聞かせていただいて、まあ、単独調理場を、なかなか維持していくのは難しというのはよく分かりまして、共同調理場しかないんじゃないかという感じです。ただ、私も尾西地区に住み、子どもは小学校に通っていて、給食はおいしいと言っております。私はぜんぜん、この地区の生まれではないのですけど、ただ、昔からいる方は給食はおいしいという認識をすごく持っておられるので、その方々に、ちゃんと説明がつくような形、特に、平成17年に合併したときに、木曽川も尾西も、すり合わせでいろいろやって、尾西・木曽川地区は各学校に調理場があって、一宮地区は各学校に調理場がないことであって、それをどうしてこうかという話が、ひょっとしてあったんじゃないかってこともあるので、そのへんどうかなってことと、共同調理場でいくなら、尾西の方だとか、木曽川の方に説明をしっかりといただいて、おいしい給食が提供できるような形で、お金も高くないような形で維持できれば、共同調理場で問題ないんじゃないのかなと思います。

(議長)

方向としては、共同。ただし、おいしいっていうのは、何か、僕もよく分からないのですが、いろんな要素があると思うのですが、温かさだけじゃなくて、緑のものは緑で、黄色のものは黄色でというような話もありましたよね。おいしさを追及してもらおうようなことを、してもらわないといけませんよね。

(委員)

尾西地区の方は、給食がおいしいっていうのは、ある意味自慢を持っておられるなど、

薄々、尾西に住みはじめてからそんなに経ってないんですけど、そういう方々に、いろいろ丁寧なご説明があるのかなと、感じがします。

(議長)

ありがとうございます。委員、いかがですか。

(委員)

去年赴任してから、センター方式の学校でしたので、ちょっと、比較ができないんですけど、おいしくいただいていますし、ちょっと、尾西の方がもっとおいしいんだよと聞くと、どんな給食なのかなと興味は沸きますけど、もうセンター方式しか、現実的ではないかなと思うので、はい、それでいいです。

(議長)

はい。じゃあ、委員、それでは、お願いします。

(委員)

私、あまり詳しくなくて、適切な意見が述べられるか分からないですけど、以前は共同調理場方式だった学校に勤務していて、最近はこれで2年、単独調理場方式の学校に勤めさせていただいているんですが、以前もとてもおいしく給食を、共同調理場方式でもおいしくいただいていたんですけど、単独調理場方式を最近、ここ2年ほど経験させていただいて、とても、温かさだとか、味付けとか、いろいろおいしいなと感じさせていただきながら、過ごしています。単独調理場方式の良さもとてもあるというふうに感じていたので、正直、それが続けられないっていうのは、少し残念な気持ちもあるんですけども、話を伺っていて、やはり土地の面など、いろんな面で、共同調理場方式にしなきゃいけないんだなというのは、はい、分かりました。仕方がないなとは感じております。ただ、栄養教諭の方の話も出たんですけど、なかなか、学級を持ちながら、給食関係の仕事も十分できない面もありまして、栄養教諭の方がとても、食に関してきめ細やかに見ていただいているのは、とてもありがたい、アレルギー対応なども栄養教諭の方がすごくしっかりと見ていただいていたりと、あと、食の知識やいろいろな子どもたちへの指導なども栄養教諭の方がいてくださることで、とても助かっている面があります。先ほど、余力のある調理場をお願いしますというような話が出たと思うんですけども、共同調理場方式にするのは、そういう方向だと思うんですけど、単独調理場方式の良さが、できるだけ活かされるようにしていただけたら良いと思いました。以上です。

(議長)

ちょっと重たい話題だったので、一度確認だけさせてください。これ、いろんな条件やらが付いてくるんだけど、共同、やむを得ないという方は、すいません、挙手をしてください。確認したいと思います。いいですか。共同、やむなし。いいですか。

<全員挙手>

全会一致で、共同、やむなし。やむなしは、言葉が悪いですね。共同ということでお願いします。ただ、その中に、4場目をつくるのかとか、栄養教諭の先生方の人数、定数が減って食育が不十分になるのじゃないとか、それは、栄養教諭を非常勤でも採ってくださいという話だろうと思うんですけど、それから、あと、もしも4場目つくるのなら、場所だと

かをきちんと考えて、きれいに平等にいい状態、同じような状態で配れる場所を考えてくださいとか、それから、おいしいってことを、何なのかってことを、やはり教育委員会の方でも考えて、そのおいしくなる要素、例えば、食缶の改善だとか、そういったところを一度、考え願えないかというようなまとめで、よろしいですか。

<委員から「いいです。」の声あり>

ありがとうございます。議題(1)は以上で終わります。次に、議題(2)「(仮称)一宮市第2共同調理場整備運営計画の策定について」でございます。事務局、お願いします。

(事務局)

3 議題(2) (仮称)一宮市第2共同調理場整備運営計画の策定について
秘密会による審議(原案どおり承認)

(議長)

続きまして、「その他」がありましたら。

(事務局)

事務局からは、別段ございません。

<各委員から発言なし>

(議長)

「4 今後の予定」について、事務局の方、お願いいたします。

(事務局)

今後の予定でございますが、今日、このご審議をひととおり終わることができましたので、特別なことがない限りは、今年度は、これ1回で終わりになる予定でございます。ただ、来年度におきましては、またいろいろご相談さしあげることあると思いますので、よろしくお願ひ申します。来年度以降につきましては、また近くになりましたら、追ってご連絡申し上げます。

(議長)

よろしいですか。とりまとめに時間がかかり、すいませんでした。みなさん方、それでは、良いお年をお迎えください。以上で、終わります。

<各委員から、「ありがとうございました。」の声あり>