

平成 28 年度 第 1 回 一宮市学校給食審議会 議事要旨

日時：平成 28 年 11 月 14 日(月) 午後 2 時～午後 4 時 10 分
会場：一宮市役所本庁舎 1101 会議室

(会長)

平成 27 年度の審議会にて、中長期的な視野での学校給食施設に係る方針を早急に策定するよう要望した。現在、市で対応してもらっている状況である。順調にいけば計 3 回の会議となる。宜しくお願ひしたい。委員の半数が交代となったため、改めて自己紹介をお願ひする。

(着席順に委員、事務局自己紹介)

(会長)

一宮の学校給食を考える会より、資料を受領した。配布して問題ないか。

(異議なし)

(会長)

自校方式による手作り給食を求める請願は市議会で不採択となったようだが、その詳細について説明をお願ひしたい。

(部長)

各学校が単独調理場方式へ切り替えるにはスペースに余裕がなく財政的に難しいことや、民間事業者は衛生管理を徹底していることを理由に、当該請願は不採択となった。委員会でなされた具体的な意見は 12 月初旬に Web 上で閲覧可能となる予定であるため、そちらを参照してほしい。

(会長)

了解した。資料 1～4 について、ご説明をお願ひしたい。

(課長：資料 1～4 についての説明)

(会長)

お気づきの点はあるか。

(意見なし)

(会長)

次の資料 5 について、ご説明をお願ひしたい。

(課長：資料 5 についての説明)

(会長)

資料 5 にある▲と×の違いは何か。

(課長)

凡例の欄に示す通りである。

(副会長)

説明の中で、「老朽化」と「基準を満たしていない」という2つの言い方がなされていたが、どのように捉えればよいか。

(課長)

平成21年度に学校給食衛生管理基準が改定され、基準を満たさない施設が多く出てきた。実際にはすぐに対応することは難しいが、老朽化により今後施設を建替えるときには基準を満たす必要がある。

(委員)

資料5にある内容は、すでに対応したものなのか、今後対応が必要なものなのか。

(課長)

現状調査を踏まえ、これから対応すべき個所を示したものになる。

(委員)

改修しなくてもよい施設を単独調理場方式に切り替えられるかということについて調査したのか。

(課長)

その通り。

(委員)

資料5では、共同調理場方式である学校のうち5校を単独調理場方式へ切り替えることについて、否定的な調査結果が示された。この結果を踏まえると、共同調理場を改善するという方向性で検討を進めたほうが良いのではないか。共同調理場方式では2時間喫食を守れないのではという議論もあるが、対象校の比率の多さや単独調理場方式に切り替えることの難しさを考えると、幅広く検討していきたい。

(委員)

資料5で、単独校におけるエレベーター(ダムウェーター含)の欄に整備内容が盛り込まれていないが、共同調理場方式に切り替えた場合にはコンテナを運び切れないのではないか。また、共同調理場方式である学校のうち5校を単独調理場方式に切り替えることは難しいと思う。千秋小だけでなく向山小や末広小でも候補地は運動場に近接し、調理に悪影響が生じることが懸念される。このほか、調理面を考えると、日当たりのよい位置には調理場を設置しないほうがよい。対象となっている5校を単独調理場方式に切り替えたとしても、対象校の食数を考えれば共同調理場数の削減までには至らないため、コスト面を加味して、現状の方式を維持したいと考える。

(事務局)

単独校におけるエレベーター(ダムウェーター含)の改修の件について、現状調査を行った結果、すべての単独校にダムウェーターが設置されていることを確認した。通常であれば、共同調理場方式の配送校では人が同乗できるエレベーターを利用するが、今回はコスト面を考え、コンテナから現在利用している台車に食缶を積み替えることで、既存のダムウェーターを活用して食缶の運搬が可能と判断し、エレベーターを設置しないという前提とした。

(会長)

続いて、資料6について、貴重なデータが載っているため、ご説明をお願いしたい。

(課長：資料6についての説明)

(会長)

細かな数値(%)よりも全体の傾向をご確認いただきたい。

(委員)

P.9の「おかずの品数」について、教員の回答結果では「ちょうど良い」が共同調理場方式よりも単独調理場方式において非常に多くなっているが、どのような理由が考えられるか。

(委員)

一宮市では合併により単独調理場方式と共同調理場方式が混在しており、単独調理場方式では原則おかず3品が提供されるのに対し、共同調理場方式では日によっておかずが2品となることがある。このような状況の中で、一宮地区と尾西・木曾川地区間での教員の異動が多くなり、教員同士の情報交換等が進んだため、両方の状況を比べることで差が出てしまっているのではないか。

(委員)

教員向けアンケートでは、教員自身が食べた感覚を尋ねているのか、教員が接している子どもたちの反応を確認しているのか。

(課長)

教員には子どもたちの意見を反映した回答を依頼していたが、一部の教員は自分自身の判断でアンケートに回答している可能性がある。教員は単独調理場方式と共同調理場方式の両方を経験しているからこそ、このような結果となったように思う。一方で、子どもたちはどちらかの方式しか知らないことが通常であるため、結果として差が出なかったのではないか。

(会長)

教員の中でも、単独調理場方式と共同調理場方式のどちらかしか経験していない人もいられる。

(委員)

P.4の「給食のおいしさ」でも同様の傾向がみられる。今回のアンケートで何を把握したいのかがよくわからない。もし給食の温かさを比べるのであれば、単独調理場方式と共同調理場方式を比較するのではなく、共同調理場方式の中で配送時間が短い学校と長い学校を比べたほうが温度変化を把握するうえで良いと考える。また、今回のような各学校を合算したデータではなく、個別に分析してはどうか。教員は自分が持っているイメージを以てアンケートに回答しているように思えるため、教員向けアンケートの結果が有用かは疑問である。今後、切り口を変えた分析結果を見てみたい。

(会長)

子どもたちは単独調理場方式と共同調理場方式のどちらかしか経験していない。両方式を比較するのが良いのかということも含め、このアンケートでは何を意図したのか。

(次長)

給食の「おいしさ」をどのように測るかは悩ましい問題であるが、学校給食は子どもたちのために提供されることから、まずは子どもたちを対象に給食をどのように感じているのかを把握したいと考えていた。合わせて、給食を配送する間に温度変化が生じているかという確認を意図していた。ただ、井上委員のご指摘の通り、共同調理場方式の学校において、条件の不利な学校だけでなく、条件の良い学校も調査対象にし、回答を比較するという方法もあったと思う。そういった中で、P.4の「給食のおいしさ」では、単独調理場方式と共同調理場方式ともに児童生徒の6割以上が「おいしい」と回答しており、想定よりも多くの子どもたちが給食をおいしいと感じていることがわかった。両方式とも、「おいしくない」とする児童生徒はごくわずかであったため、単純に学校給食が不味いとはいえない。これは、給食を作る栄養士や調理員のおかげでもあると思う。

(会長)

「おいしさ」の捉え方は大人と子どもで異なるため、そもそも児童生徒向けと教員向けを比較することはできないのではないか。

(次長)

教員向けアンケートを実施した理由は、普段、児童生徒と一緒に給食を食べている立場での客観的な視点を確認したかったためであるが、教員自身の嗜好が回答結果に影響している可能性はある。ただし、二次的な参考資料としては意味があると考えている。

(委員)

今までの経験から、単独調理場方式と共同調理場方式で回答結果に差が出ると思っていたが、子どもたちの回答結果ではそれほど極端な違いはなかった。出来立ての給食であれば共同調理場方式も単独調理場方式に劣っていないと自負しているが、配缶や運搬等の過程を経ることで、調理場から遠い学校に着くころには蒸れたりしてしまうことがある。可能な限り、出来立ての給食を提供してあげたいと思う。

(会長)

アンケートについて、関係者以外が内容を見ると、単独調理場方式と共同調理場方式のどちらかを選択させる結果に見えてしまう。アンケートの目的と結果の方向性を見据えてほしい。

(次長)

単独調理場方式と共同調理場方式の違いは、市として把握しておきたい内容だった。加えて、共同調理場方式に問題があるならば、それをアンケートで確認したいと思っていた。ただ、第三者がこの結果を見たときに誤解を与えないよう、見せ方には今後配慮していきたい。なお、自由回答では単独調理場方式と共同調理場方式について賛否両論であったが、両方式を経験した方の御意見はどちらかを否定するものではなかった。両方式を経験した人々は多くないということを見ると、一方的なイメージだけで回答させることは避けたかったため、単独調理場方式と共同調理場方式のどちらかを直接的に選択させる問いは設けなかった。

(委員)

子どもたちに対しては、給食のおいしさもそうだが、まずは安全・安心を守ることが第一だと思う。現在単独調理場方式の学校に所属しているが、単独校でも改修すべき箇所があることに不安を覚えた。説明では、共同調理場方式である学校の一部を単独調理場方式に切り替えた場合につ

いて言及されていたが、単独調理場方式に切り替えると多大なコストがかかるのではないかと。単独校を共同調理場方式に切り替えた場合の検討はされたのか。

(課長)

資料5の左側(寒色部分)はすべての学校を共同調理場方式として整備した場合、右側(暖色部分)はすべて単独調理場方式として整備した場合に対応すべき事項を示している。

(次長)

コスト面については、資料7にて比較検討している。ただ、単独校をそのまま施設更新する場合、整備期間中は給食調理ができなくなるため、一時的に共同調理場から給食が配送されることにご留意いただきたい。

(会長)

それでは資料7の説明をお願いしたい。

(課長：資料7についての説明)

(会長)

昨年度の審議会では、共同調理場の1カ所当たりの食数を多くしないほうが良いとの議論があったが、資料中では9,000食や8,000食規模を前提としている。食数規模についてはどのように考えればよいか。

(次長)

現共同調理場の提供能力13,000食は過大であり、これよりも少ない食数としたほうが良いと認識している。一方で、予算上の制約もあるため、実現性のある食数として9,000食を設定した。また、欄外で6,000食×3ヶ所の場合の整備費の概算も行っており、9,000食と比べて整備費は約5億円の増加が見込まれることを確認している。なお、長期的に見てこの差額が大きな違いといえるのかについては今後判断していく必要がある。今回の概算は整備費のみであり、本来はランニングコストの積算も必要となるため、次回の審議会ではそれを含めてご議論いただく予定である。そのうえで、コストだけでなく、総合的な視点からご意見を賜りたいと考えている。また、今回の概算におけるケース①、②では、すべての施設整備において用地取得費が発生することを前提としているが、現施設の跡地を有効活用すれば用地取得費を削減できる可能性が高いため、整備費合計としては高めに見積もっているものと捉えていただきたい。一方で、ケース④では、現在は用地取得費を含んでいないものの、現実的には何らかの形で用地を確保する必要があるため、用地取得費が発生する可能性が高いことにもご留意いただきたい。

(会長)

ケース①～③では、少なくとも1カ所は用地を取得するのか。

(次長)

その通り。現在の共同調理場方式の47校については、今後も継続して給食を提供する必要があるため、現施設以外で別途用地を確保することが求められる。今回の基本構想自体も用地確保に依るところが大きいと、何とか探していきたいと考えている。

(委員)

ケース①について、現在と食数が変わらない条件となっているが、2品献立となってしまうのではないか。

(事務局)

最新の衛生管理基準と今までの類似事例を考慮して共同調理場の面積及び整備費単価を設定しており、共同調理場としては現施設よりも広くなることを想定しているため、品数は今よりも増えるのご理解いただきたい。

(委員)

単独調理場にも長所はあると思うが、これから子どもの数が減り空き教室等が出てくれば、単独調理場を建設するスペースを学校内に確保できるのではないか。

(次長)

市では、今後10年間で子どもの数は10%程度減少するものと見込んでいるが、空き教室が多く発生するとまではいいがたい状況である。そのため、当面の期間で単独調理場のためのスペースを学校内に確保できると判断することは難しいと思われる。

(委員)

ケース①では合計4つの共同調理場が整備されることになるが、食数の合計が32,000食であるならば、8,000食×4ヶ所に設定できないか。栄養士の配置基準上、6,001食以上につき3人が配置されることになるため、アレルギー対応等の観点から、栄養士を最大限に活用する必要があると考える。

(次長)

現在の共同調理場の提供食数である26,000食を引き続き確保していくことを考えると、第1段階でどちらかの共同調理場の提供食数を賄える施設を整備し、現施設の受け皿となるところを用意することが必要となる。いただいたご意見を踏まえて、用地と必要な食数を考慮し、検討を進めていきたい。

(委員)

資料6と資料7で食数の数値が違うように見受けられるが、統一的なデータを示してほしい。

(次長)

資料7では、実際に給食を食べる教職員数を児童生徒数に加え、施設の提供食数として算出している。人数と食数の関係について、わかりやすくまとめたものを今後提示する。

(会長)

市では総合計画等で人口推計を実施しているのか。

(次長)

今回の推計は現在の子どもの数をベースに市の内部で試算したものであり、転出入は考慮していない。実際には地域によって減少幅に差が出ている。

(会長)

了解した。時間も迫ってきたため、他にご意見があれば、事務局へ直接伝えてほしい。あとは事

務局へお返りする。

(課長)
本日の会を終了する。

以上