

平成 28 年度 第 3 回 一宮市学校給食審議会 議事要旨

日時 : 平成 29 年 3 月 23 日 (木) 午後 2 時～午後 3 時 30 分
会場 : 一宮市役所本庁舎 11 階 1103 会議室

(教育文化部長)

学校給食審議会では、平成 27 年度から時間をかけてご議論いただいております、感謝申し上げます。本日の会議で基本構想を取りまとめていきたいと考えていますので、よろしくお願いいたします。

(会長)

年度末を迎えており、できれば今日結論を出したいと思っております。審議に入る前に、一宮の学校給食を考える会より資料を受領しているのですが、配布してよろしいでしょうか。

(異議なし)

(会長)

それでは配布をお願いします。

(事務局による資料配布)

(会長)

資料は一度お読みいただければと思います。さて、今回のパブリックコメントでは非常にたくさんの御意見が出されましたので、事務局に説明をお願いします。

(課長 : パブリックコメント及び基本構想 (案) 修正箇所についての説明)

(会長)

799 件の御意見が寄せられ、それらを集約してまとめられています。パブリックコメントについて、御意見等はいかがでしょう。

(委員)

自校方式がよいという意見が多いですが、共同調理場が調理する給食を食べて育った身としては意外な結果でした。意見に偏りがあるようにみえますが、意見を出された方の居住地域等は確認できますか。

(事務局)

パブリックコメントの意見は、基本的に氏名・住所は伏せたままの状態を集計しているため、意見を出された方の属性を把握できていません。

(委員)

わかりました。共同調理場と単独調理場の両方の給食が分かる人はそもそも少ないのではないのでしょうか。意見に偏りが見られますが、単に偏った意見としてみ直すのではなく、全体の中でそのようなご意見もあるということを受け止めたいと思っております。

アレルギー対応について、取り組めることには限界があると思いますが、共同調理場にアレルギー専用室を設け、通常の給食とは部屋を区別して対応したほうが、同じ調理室内で個別に対応するよりもいいのではないのでしょうか。

(委員)

子どもによってアレルギー反応による症状は異なり、面談などで状況を密に把握するようにしないと、厳密に対策を取ることは難しいです。このため、アレルギー対応を図るうえで、共同調理場と単独調理場のどちらがよいとは一概にいえません。

(委員)

共同調理場、単独調理場を問わず、特定の子どもに合わせてアレルギー対応食を用意しようとする、事故の起こるリスクが逆に高くなるため、除去対象とする品目の方針を予め決めておくほうがよいと思います。個別に対応しようとする、調理場での作業が煩雑となり事故が起きやすくなるためです。なお、共同調理場の場合は、配缶時にアレルギー対応食を取り違えないよう食缶をチェックすることが必要となります。

(次長)

アレルギー対応については現段階で決定するのは難しく、今後の基本計画で検討していきたいと考えています。パブリックコメントの中で、アレルギー対応に関する検討チームの立ち上げという示唆に富むご意見もいただいたため、今後の検討に生かしていきたいと思います。なお、基本構想(案) P.35 にアレルギー対応食に携わる調理員数を掲載しており、300食規模の単独調理場の場合は、児童・生徒数とのバランスを考えてアレルギー担当の調理員が0人と設定されています。この場合、近隣にあるアレルギー対応が可能な調理施設から給食を配送することが前提となりますが、今回の試算ではこの配送コストを含めておりませんので、300食規模の単独調理場についてはコストが増加する可能性があります。

(副会長)

パブリックコメントでの意見に対する市の考え方において、『給食の準備・後片付けでの学びは食育の一環』としていますが、もっと大きな概念として捉えて、「教育の一環」として位置付けたほうがよいように思います。

(課長)

御意見を踏まえ、「教育の一環」に訂正させていただきます。

(次長)

個人的な話になりますが、以前、ある小学校の給食準備を見に行ったところ、子どもたちは先生の引率に従い、整然と共同作業がなされている様子を見ることができました。中には重い食缶もありましたが、力の強い子どもが率先して運んだり、2人で運ぶときは中身をこぼさないようお互いに配慮し合うなど、給食の準備が共同作業を通じた学びの場になっていると感じました。とくに2人で食缶を運ぶことは、コミュニケーション力やバランス感覚等の運動能力の養成につながるのではと思います。

(委員)

共同調理場に対しては反対意見が多いのかなと思いながら読みました。ただ、反対意見の中にも想いもあると感じるので、しっかり受け止めてほしいと思います。食の安全・安心やコスト、早期実現といったことを考えると単独調理場にするのは難しいと思いつつ、両方のいいところを取り入れてほしいです。中には共同調理場の給食を「エサ」と表現する衝撃的な意見もありましたが、必要な意見や良い意見はぜひ取り入れつつ、子どもたちの安全・安心を優先してもらえれば

と思います。

私は校長として食育に関する検討会や広報に携わってきましたが、広報誌を配るだけでは伝わらないと思い、学級担任の先生による指導にも取り入れて食育の促進を図るようにしていました。市と学校それぞれの取り組みを進めながら、同じ一宮市の中で子どもたちの給食に差が出ないよう取り計らって、いいものにしてほしいと思います。

(会長)

意見を出された方の住所を把握するという手もあると思います。結果を見ていますと、単独調理校の地域に住む方々の意見が多いという印象です。基本構想(案)に単独調理場を維持するという文言が明記されていないために、単独調理場が無くなるおそれがあると危惧されているのではと感じました。

基本構想(案)については前回の審議会を踏まえて少し修正が入りましたが、何かご意見はありますか。とくにないようであれば、本審議会の締め括りも含めて、順番にご意見をお願いしたいと思います。

(委員)

全体を見ますと、想像通りの結果が出ていると思います。それはパブリックコメントの結果だけでなく、市の見解についても同様です。共同調理場と単独調理場のいいところを両方とも取り入れることは難しいように感じますが、市は方向性を持って構想をつくられているように思います。1つだけ気になる点として、旧一宮地区の南部学校給食共同調理場と北部学校給食共同調理場の整備が先で、尾西地区・木曾川地区はその後に進めるということですが、各地区とも最初から一緒に進められないのかなと思います。合併以来、絶えず課題となっていることではありますが、方式を地区で分けているからこういう問題が起こるのであって、共同調理場を4つにするという方針を出せば、単独調理場を推す方々も納得するのではないのでしょうか。大変なこととは思いますが、税金でやることになるので、市民にとって平等なように進めないといつまで経っても同じことが起きてしまうと思います。

(会長)

なかなか難しいことですね。

(委員)

口でいうのは簡単ですが、やるのは難しいです。

(会長)

他の自治体で総合計画の策定に関する議論に携わったことがあります。その自治体では共同調理場方式のみが採用されていることもあり、議論の中で単独調理場に関する言及は全くありませんでした。給食調理場に対する議論は、現実の提供方式がどうなっているかが中心になり、自分の経験した方式のほうが良いように感じられているのではないのでしょうか。

(委員)

子どもが小学校に入学して中学校を卒業するまでの9年間の中で、うまく提供方式を変更できないものなのでしょうか。やはり継続して給食を提供する中では難しいのでしょうか。

(会長)

現在の基本構想(案)は半分逃げる形となっています。どちらかに統一するのか、別々でいくの

か結論が出ていません。

(委員)

文章のニュアンスからは、共同調理場しか実現が難しいように思いました。

(委員)

私は木曽川地区の出身で、子どものころから給食は当たり前にあるものだと思っていましたが、調理場をつくることの議論を通して、そうではないのだと感じました。また、今回の結果を見て、単独調理場の給食がよかったのかとびっくりしました。確かに給食は美味しかったです、パンの耳が固かったりしたので、競争がない分、そんなにいいものだとは思っていませんでした。あまり安くしすぎても、食の安全・安心を確保することが難しくなるかもしれないので、安全・安心な給食が提供されるといいと思います。

(委員)

パブリックコメントでは厳しい結果になりました。市民から出された意見を少しでも考慮して、安全・安心な調理場にしてほしいです。まだまだ課題があると思いますが、解決しながら取り組んでいただければと思います。

(委員)

私は共同調理場と単独調理場の両方の給食を知っており、今回の結果をみて納得する部分もありましたが、共同調理場の良さが少しでも伝わるような結果があるといいと感じました。地域の偏りも多少あるように見受けられますので、一宮地区に住む市民の意見を吸い上げられるとよいと思います。子どもに対しては安全・安心が第一ですので、引き続き審議いただければと思います。

(委員)

私も共同調理場と単独調理場を両方経験しており、どちらもいいところはあると思いますが、先ほどの意見と同じことを感じます。共同調理場は大きいため、いい食材がみんなの目で仕入れられ、みんなの目で点検して調理がなされるなど、共同調理場の良さが伝わりきれていないのではないのでしょうか。共同調理場と単独調理場のどちらにもよさがあり、それぞれに対する市民の想いもありますが、ランニングコストの問題もすべてを単独調理場にすることは難しいと思いますので、共同調理場の良さを分かってもらえるような手だてがあればと思います。

(副会長)

私の考えは、一宮地区の給食はとくに問題ないということです。一番はコストの問題であり、限られた予算の中でどのようにしていくかということを考えるべきです。今年から10億円をかけて学校の空調を整備するというので、今までは気温35℃の中で給食を食べてもおいしさどころではなかったため、効果としてはかなり大きいと考えています。そのお金が10億円というのは、今回の試算結果が134億円であることと比べると、とても考えられない金額だと思います。

また、単独調理場の学校もそうだとは思いますが、中学3年生は毎年共同調理場を訪問し、職員の方々に感謝を伝えることができています。社会に出るとほとんど自校方式の施設しかなく、お金を持って行って食べるだけになります。

同じ一宮市内の子どもですので、給食の提供方式は同じにすべきです。共同調理場の給食は決して悪くないので、統一しても問題ありません。

(委員)

私は共同調理場と単独調理場の給食を両方分かりますが、栄養士として巡回指導する中で、共同調理場から配送される学校を訪問したときの給食はあたたかく美味しかったです。ただ、現在の14,000食という超大規模な共同調理場と比べてしまうので、市民から心配されているのではと思います。今回は10,000食を下回る規模の共同調理場をまず1つ建てるという計画なので、14,000食のころの給食と比較して、そこで調理される給食のおいしさを市民に知ってもらうよう啓発すべきです。単独調理場に関する結論を急ぐとかえって混乱すると思いますので、共同調理場が新たに1つ整備された段階で、改めて検討してはどうでしょうか。

(委員)

単独調理場も共同調理場もそれぞれに一長一短があります。栄養士としては、現在の共同調理場については食数規模が大きすぎて献立の制約ができてしまうため、その問題を解決できるようにしてもらいたいと思います。

単独校での勤務が長かった経験から、単独調理場から出る給食の匂いが無くなってしまうのは惜しく感じます。自治体によっては親子方式を採用するところもあるので、検討されてはいかがでしょうか。基本としては、子どもたちに安全・安心な給食を提供できるように進めていただければと思います。

(委員)

共同調理場と単独調理場の給食を両方理解していますが、それぞれに一長一短があるので、全ての意見を計画に反映することは難しいと思います。現在の共同調理場は1場あたりの提供食数が増えたことに加えて、衛生管理基準も厳しくなったため、献立としては寂しくなっているときがありますが、10,000食を切れば、安全・安心でおいしい給食を提供できると考えます。

パブリックコメントの意見の中で単独調理場は手作りが多いとありましたが、衛生管理上は、単独調理場でも手でハンバーグをこねたりすることはなく、加工品を使うことが通常です。物資に関しても、単独調理場の場合は費用が高いついてしまうことが多く、最終的には給食費に跳ね返ってくる可能性があります。一方で、共同調理場では一度に大量に食材を集めるため、格安で食材を購入できたり、同じ品目でも共同調理場は量が多いということで、特注でつくってもらえる等の利点があります。

共同調理場の提供食数が減れば、共同調理場と単独調理場それぞれの良いところを生かせるのではないのでしょうか。新しい共同調理場を建てる場合、一括して管理できることや近隣に施設ができれば配送時間も短くなるという面もありますので、食数を少しずつ減らした形で共同調理場を早く整備して、いい給食を作れるようにしてほしいと思います。

(委員)

先ほども申し上げましたが、安全・安心の面で、せつかく施設をつくるのであれば、衛生面や安全面で他の市町村に誇れるような共同調理場にしてほしいです。

(委員)

皆さんの意見をまとめながら考えますと、まずは子どもたちの安全・安心が第一だと思います。食数規模を除けば、現在の共同調理場は決して異常ではありませんので、早く改善する取り組みをしてほしいです。ただ、パブリックコメントなどで出た意見はくみ取ってほしいと思います。私は単独調理場の給食に関する記憶はあまりありませんが、食品メーカーで働いたことがあり、食品メーカーの学校給食に対する基準の高さを肌で感じています。単独調理場に入ってくる食材が悪いというわけではないですが、共同調理場に対して納品する場合、食品メーカーは農薬等についてもかなり高い基準を明確に設定しており、最先端のシステムを使って食品をチェックして

いました。一方で、現時点で特段問題となっているわけではありませんが、共同調理場と比べると、単独調理場のほうがトラブルが起こりやすいと思います。
PTAの関係で共同調理場の給食を食べたこともありますがおいしくいただくことができました。共同調理場は劣るものではないと思いますので、問題解決に向けて早く取り組んでほしいです。

(会長)

一宮市では、根本的には共同調理場の老朽化が大きな問題です。また、14,000食という規模では色々な弊害が出てくるので、8,000～9,000食規模で共同調理場を3つに分けるといい案だと思います。一番古い共同調理場から手を付けて、その間に残りの共同調理場は共同調理場としての計画を進め、単独調理場については数年以内に方向付けをして、市全体の子どもたちがおいしい給食を食べられるようにしてほしいと思います。

基本構想(案)については、多少修正が必要などころもあるかもしれませんが、次の段階でもう一度練って検討してほしいです。この内容でよろしければ、なるべく早く尾西地区・木曾川地区の給食のあり方を考えるよう付言したうえで、審議会としては基本構想を了としたいと思いますが、いかがでしょうか。

(異議なし)

(会長)

それではこの内容でいきたいと思います。事務局からは何かありますか。

(次長)

今回の基本構想は一宮地区だけの話となっており、尾西地区・木曾川地区についてはまだ検討しきれていません。今後は用地取得、基本計画策定へと進んでいきますが、新しい共同調理場ができるまでには4～5年ほどかかるとお考えです。尾西地区・木曾川地区については、新しい共同調理場ができたときに審議会委員の皆様を招いて施設を見ていただき、アンケートなどを行っておいしさ等の問題が改善されたかを確認したうえで、単独調理場方式か共同調理場方式を判断できればと思います。

今後の流れとしては、まず共同調理場の整備に向けた基本計画の検討を進め、それが完了してから市全体における学校給食の基本計画を考えるという2つのステップを想定しています。段階的に取り組まないと、時系列的に事業を進められないおそれがあるためです。我々としては、当面の問題を解決することを優先したいと考えています。

(会長)

今後について了解しました。それでは議事進行を事務局へお返しします。

(教育文化部長)

本日はいろいろとご意見を頂戴いたしまして、ありがとうございました。今後は、この基本構想に沿って、事業を進めてまいりたいと思いますので、よろしくお祈りいたします。

(課長)

ありがとうございました。これをもちまして第3回学校給食審議会を閉会します。

以上