

### 第 3 回 大町市学校給食あり方検討委員会議事録

日時：平成 23 年 3 月 14 日（月）

午後 3 時 30 分から午後 5 時 20 分まで

場所：大町市役所第 4 会議室

出席者：大町市学校給食あり方検討委員会委員 10 名

学校教育課長：定刻になりましたので、開会を副委員長からお願いします。

副委員長：日本を襲った東北地方の大地震、大惨事について、被災者の方やお亡くなりになった方、自分のことのように感じさせられました。それでは、第 3 回大町市学校給食あり方検討委員会を開催いたします。

学校教育課長：それでは、教育長から挨拶をお願いします。

教育長：皆さんこんにちは。今、副委員長からお話があったように、考えられないような未曾有の大惨事が、東日本一帯に起こっている状況です。災害にあわれた方たちには、心からお悔やみを申し上げたいと思います。第 3 回目の委員会ということで、年度末のお忙しい中、ご多用のところお集まりいただき、ありがとうございます。

2 月の委員会では、午前中から学校の給食施設を見ていただき、また、仁科台中学校では給食の試食を行い、各学校の状況をおある程度ご理解いただいたことと思います。本日は、そのときの委員会の会議録をお配りしております。多岐にわたる様々なご意見を頂戴しており、皆さんの関心の高さから様々な観点からご検討いただいているということで、改めて感謝とお礼を申し上げます。今日の会議では、学校給食の役割と位置づけについて、また、大町市の学校給食ではどのように運営されているのかご議論いただきたいと思います。実際の調理の現場は、市が責任を持つことになっております。栄養士や栄養教諭の配置については、県と市で規模に応じて配置を行っております。そのような実態や資料については、担当からご説明を申し上げます。ぜひ、疑問点や意見を、立場を超えて遠慮なくお出しいただき、児童生徒へ安全で安心な学校給食を提供できるように、委員会でご協議いただければありがたいと思っています。よろしく願いいたします。

学校教育課長：次に、委員長からご挨拶をお願いいたします。

委員長：ご苦労様です。一昨日の朝日新聞の天声人語に、寺田虎彦さんの有名な言葉が載っていました。「日本全国、プレートの上に乗っかっているようなものだ。たぶん、日本全国つり橋の上にあがっているようなもので、いつ切れるか判らない。油断しないで下さい。」ということが載っていました。確かに、千年に 1 回の事故が明日起こるかもしれないということです。大変なことだと思います。今日、大町に来る途中で、ガソリンスタンドのレギュラー表示に紙が貼ってありました。価格が表示できないのか判りませんが、

東北、関東の北の方は、農産物の重要な産地でありますので、ずいぶん不自由なことになり、

学校給食でも苦労するのではと思います。今日はいろいろとご協議していただくわけですが、万全を尽くしていただきたいと思います。

議事に入りましたら、事務局の説明の後に、皆さんからご意見をお聞きしたいと考えております。ぜひ、活発なご意見をお願いしたいと思います。大町市学校給食あり方検討委員会の設置要綱を改めて見まして、責任の重さをひしひしと感じております。2回目には、事務局のご配慮で視察等をさせていただき、この委員会での協議、議論を頑張らなければいけないと決意を新たにすところであります。よろしくお願いいたします。

学校教育課長：ここで、教育長は別の公務がございますので退席させていただきます。

降旗委員は、都合により欠席ということです。それでは、協議に入りたいと思います。これから先は、委員長さんに進行をお願いいたします。

委員長：それでは、私の方で議事の進行をさせていただきます。まず、学校給食の役割と基本方針について、事務局から説明をいただき、その後、ご意見やご質問をいただきたいと思います。

事務局：協議事項に入る前に、資料の確認をさせていただきたいと思います。次第と学校給食衛生管理の基準、本日の委員会資料1部、それと、第2回の会議録です。不足の方はいらっしゃいますか。

#### 《不足なしの声あり》

事務局：第2回の委員会で質問のあったものについて、回答をいたします。学校給食衛生管理の基準で、保存食について2のアのところですが、保存食は、原材料及び調理済食品を食品ごとに50グラム程度ずつ清潔な容器に入れ、専用冷凍庫に-20度以下で2週間以上保存すること、なっております。実際に、-20度で冷凍されたものが実際に検査できるのかどうかとの質問がありました。事務局で、食品研究所及び保健所に問い合わせ確認したところ、食品などを冷凍することにより、菌自体もそのまま冬眠状態となり、解凍し検査する場合には、冷凍する前の状態となり菌も復活し元の状態となるため、食中毒等の原因究明につながるということでありました。

通常の給食施設では食品の検査を行っていますが、その場合でも、検査所までの距離が遠かったり、搬送に時間がかかる給食施設では、冷凍して検査所まで運び、解凍し検査を実施しているということなので、-20度で冷凍して解凍した場合でも検査ができるということでした。

それでは、学校給食の役割と基本方針ということで、説明したいと思います。

資料の1ページをご覧ください。初めに学校給食の目標ですが、学校給食法の第2条に示されております。1として、適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。2に、日常生活における食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営むことができる判断力を培い、及び望ましい食習慣を養うことなど、1から7までが学校給食法で目標とされております。これらを目標として、各学校では給食を実施しているということです。

2は、食に関する課題ということで、個人のライフスタイルの多様化や外食産業の拡大、加工食品の利用者の増加など、食生活を取り巻く社会環境等の変化に伴い、朝食欠食率の増加、カル

シウム・鉄分不足や脂肪過剰摂取などの偏った栄養摂取、肥満等の生活習慣病の増加および低年齢化など、食に起因する健康課題が増加しているということで、学校での食に関する指導としましては、給食の時間をはじめとして、特別活動の学級活動、体育や保健体育、家庭科、社会科、理科などの教科、総合的な学習の時間、保健指導、学校行事など、あらゆる教育活動の中で、食生活と心身の発育・発達、食生活と心身の健康の増進、食生活と疾病などの指導を行っているということです。それによりまして、生涯を通じた健康づくりの観点から、食生活の果たす重要な役割の理解した上で、栄養バランスのとれた食生活や適切な衛生管理が実践されるよう指導する必要があります。

学校給食の意義につきましては、それらの課題を踏まえたうえで、学校給食は、栄養バランスのとれた食事内容や食についての衛生管理などを実際に体験できる「生きた教材」として、毎日、子どもたちに提供されておりました、基本的な食事形態であります「主食・主菜・副菜」を通して、栄養と体の関係、食品の種類や働き、食文化や郷土食・行事食など、毎日の繰り返しの指導の中で、望ましい食事のとり方の習慣化を図っています。

こうした学校給食の活用により、栄養管理や望ましい食生活の形成に関する家庭の教育力の活性化を図り、さらに、学校給食は、児童生徒に対して、社会全体として欠乏している栄養摂取を確保する機会を提供するという役割も一面で果たしているということです。

学校給食では、望ましい食習慣の形成や食に関する理解を促進し、郷土食や伝統料理等の伝統的な食文化や地産地消の理解できるような指導だけではなく、献立を各教材と関連させて食教育を実践することで、児童生徒が自身の健康を考え、望ましい栄養や食事を選択できる自己管理能力を身につけるよう、食に関する指導を実施しております。

それらを踏まえたうえで、給食の役割ですが、児童生徒の健康の増進、体位の向上及び正しい食習慣の形成を図る。栄養管理や望ましい食生活形成に関する家庭の教育力の活性化を図る。

食についての衛生管理を体験させる。児童生徒に集団生活を体得させ、協同・協調の精神を身につけさせる。児童生徒間や教師と児童生徒の心の触れ合いの場を作る。ということが、給食の役割となっております。

一つ目の協議事項の学校給食の基本方針としては、現在のところ、これまで説明したことを、目的や課題ととらえて、役割となっているわけですが、その部分について大町独自の役割について、委員さんからご意見を頂戴いただければと思います。説明は、以上であります。

委員長：事務局から、説明がありました。難しいことだとは思いますが、学校給食ではこんなことがあるのではないかと、ご意見ご要望がありましたら、お出しいただけますか。理想の形が出されておりますので、これ以上のことはありませんか。

委員：この議題の前に、第1回のときに私がお願いした資料が何も出ていないのですが。

事務局：フードマイレージなどの資料について、第1回の時に委員さんから資料の要望がありました。

委員：地産地消ということから献立の食材の産地を教えてくださいということと、ランチルームの使用状況、給食費の集金状況の3つをお願いしたのですが、2回目の時に、ないと思っていまし

たが、視察でしたので、今回の委員会を出していただけるのかなと思っていました。

事務局：すみません。給食費については、各学校からの報告では滞納はないと報告させていただいたと思います。給食費の集金については、銀行引き落としや集金とか各学校によって違っていき、教育委員会への報告としては、ないということです。年度末には、各学校で取りまとめを行って0になっているということです。

ランチルームの使用状況ですが、まだ集計が済んでいないので、次回までにはお出ししたいと思います。食材の部分につきましては、前回の視察の際に、調理室の手配表でどこの産地なのかという表示が明記されています。

委員長：どの資料ですか。

事務局：前回の資料で、西小と仁科台と八坂の検収票の産地・メーカーの表示のところに書かれています。1日だけでよいということだったと思うのですが、その検収票で、産地等がわかると思ったのですが。検収票に食品名、業者名、取り扱い、納品、品温、産地・メーカーの欄があって、そのところで何処の産地のものなのか、どこのメーカーのものなのかが表示されているので、良かったと思うのですが。

委員：仁科台の手配表では、業者の欄ですか。

事務局：そうですね。その部分から読み取っていただくということになると思います。

委員：こういうものではなくて、柴田は柴田さん。お米はすべて大町だということでしたが、お肉だったら食肉は、食肉センターということですか。

委員：組合で業者が順番になっています。食肉の組合で、2ヶ月交替で回っています。

委員：産地を教えてほしかったのです。

事務局：それは、可能ですか。

委員：業者に添付してもらっているので、それを見れば判ります。

委員：1回目の時に言葉足らずだったので、FAXをお送りしましたよね。12月9日が検討委員会の初日だったので、その日、12月9日について全部の小中学校の食材の産地について教えて下さいという意味だったんですが。できれば、フードマイレージも計算してくださいということでしたが、フードマイレージはどうでもいいですが。地産地消を語るのでしたら、産地が判らないと、と思ったのですが。

事務局：判りました。12月9日の給食をさかのぼって、全部の学校分が必要ということですか。

委員：はい。ですから、青果なら青果とだけでなく、どこで採れたのかということまで教えて下さいという意味です。

事務局：学校にそのことを依頼してもできますか。

委員：回答するまでには、時間がかかると思います。少し時間を頂かないと厳しいと思います。

委員：この委員会は、時間は1年間あるので。

事務局：次回の委員会が5月中下旬に予定されておりますので、それまでに調べて資料提供したいと思います。申し訳ありませんが、よろしくお願ひしたいと思います。

委員：お願ひします。

委員：そのことについてよろしいですか。どの程度まで調べればよいですか。

委員：判る範囲で、伝票に書いてあるのですでしたらその範囲で。

委員：食肉とか魚とか、生鮮品、野菜とかに限るのか。加工食品までさかのぼるのかとか。生鮮品に限っていただくと調べやすい、拾いやすいのですが。

事務局：メーカーに問い合わせまでというのは、ちょっと難しいということですよ。学校の手持ちの資料で、わかる範囲ということではよろしいでしょうか。

委員：判る範囲でお願いします。

事務局：そうすると肉とか野菜とかについてはできると思いますが、調味料などについては、この地域で作られてはいないと思いますが、そういうものは除くということではよろしいですか。

委員：私がなぜこのような質問をしたかといいますと、1回目の教育長の挨拶にも地産地消も含めて協議をとってお話もありましたので、お米は大町産ということは判ったんですけど、地産地消というならば、お米だけでなく全部の食材について関係してくると思ったので、質問をいたしました。調味料が無理ならいいですけど、わかる範囲で教えていただけたらと思ったのですが。

委員：季節も関係してくることなので、他の学校もこの時期は地場のものをほとんど使っていないと思います。夏場だと地場の物を使っていますが、冬は直売所をお願いしても品物がないので、調べてもシイタケやシメジとかが青果さんを通じて入っている程度だと思います。12月9日に限定すると、地場の物を使っていない状況だと思います。

委員：ですから、地場産がすべて良いのかどうか判らないじゃないですか。現状を知ることが大事だと思います。年間全部について出してくれと言ったら、もっと大変になると思うので、記念すべき第1回の委員会の12月9日を指定させていただいたということです。12月9日の給食食材に大町の物がないということであれば、それも現状ではないですか。

委員長：12月9日であれば、地場産の野菜、根菜は出てるのではないですか。

委員：時期的に厳しいと思います。

委員：そのことがいいのかどうかは、皆さんで判断すればいいじゃないですか。無理なことをお願いするつもりはないですから、できる範囲でお願いします。

委員長：その日に地場産がないのは仕方がないですよ。

委員：ですので、そうだとしたらなるべく近場から取り寄せたり、検討をすればいいことだと思います。

事務局：地産地消費についても検討していただくことになっておりますので、委員さんからのご質問ももっともだと思います。できる範囲の中で資料を用意するというところでお願いします。委員さんから言われた様に、大町産の野菜や根菜については、夏場で使用するものがほとんどですので、12月については調べて資料を出すということで、実際の地産地消の割合については別途資料を用意したいと思います。

当然、野菜などは、夏に多くて冬はすくないということは、皆さん判っていることです。そうすれば、委員さんがおっしゃったように、そうすればどのように地産地消を進めれば良いかということになると思います。ということで、事務局で資料を準備したいと思います。

委員：12月9日にこだわらなくてもいいです。年間通じてお資料でしたら、なお結構だと思います。

事務局：学校ごと全部というわけではないですが、年間の地場産の使用量については調査を行っておりますので、学校で再度確認してもらって資料として提出したいと思います。

委員：1日分だけは、各学校での使用したものがわかる資料をお願いします。

事務局：各学校でメニューが違うので、そのところをご理解いただいて、お願いいたします。学校と相談して資料を作成したいと思います。

委員：フードマイレージも全て小さければ良いとは思いますが、ある程度の指標にはなるのではないかと思います。

事務局：運送にかかる費用がどのくらいかかるのかというのは、産地からの距離でしかわかりませんが。

委員：フードマイレージは、グラム×距離です。

事務局：産地がすべてわからないということだと思うのですが、自分も勉強不足で申し訳ありません。学校栄養士とも相談して、検討したいと思います。

委員長：加工食品の方は、容器包装されているものはすべて産地が入っています。問題は、容器包装に入っていない加工食品だと思います。

委員：もう3年ほど経ってしまいましたが、県でも年に2回ほど地産地消の調査がありました。各学校の栄養士のところで、12月にはどのものが地産であるのかのデータがあったと思います。季節によって違いがありまして、冬場は地元の者が調達できないので、北海道産や千葉産など、いろいろの産地のものを活用しておりますので、そのこともデータとしてありますので、調べることはできると思います。なので、その様なことを知識として理解していただき、学校側での苦労や努力についても判っていただき、地産地消の検討に繋がっていけばと思っております。

大変良いご意見だと思いますし、現に、学校でもそのように取り組みをしておりますので、資料を用意できると思います。ただ、フードマイレージについては、そこまではどうかと思います。

委員長：委員さん、それでよろしいでしょうか。

委員：はい。

委員長：その他に、ご意見ご質問はありますか。なければ、次の協議事項をお願いします。

事務局：学校給食の役割と基本方針については、この資料のままでよろしいでしょうか。大町独自の学校給食の考え方とか、取り組みについてのご意見は。学校給食法にある目標は、全国どこでも変わらないとは思いますが、その他に、目標の設定や独自の方針について、加える部分とかはどうですか。児童生徒に安全な給食を提供するというのが第一ですが、食育や地産地消関係とか、学校給食の役割に入れた方が良くとか。その辺のご意見をお聞かせいただければと思ったのですが。

委員長：次の学校給食の管理・運営に入ってはどうですか。その方が皆さんのご意見が出やすいかもしれませんので。運営にも関連することがありますから。

事務局：それでは、学校給食の管理・運営についてということで、資料の3ページになります。

給食センターに係る組織ということで、平成 15 年 2 月に給食センター調査研究委員会が設置されました。これは、第一中学校の全面改修や保育園の統廃合などを受けて、小中学校や保育園、病院、福祉関係の配食などについて踏まえたうえで、センター化の可能性について検討したものです。委員については、資料にあります 12 名で検討したということです。

次に、大町市給食センター検討委員会が設置されました。この委員会につきましては、良質で衛生的な給食をより効率的に提供するため、給食センターの設置及び可能性について調査審議を行うということで、委員は、市の職員ではなく委嘱した 14 名の方たちで、市長から諮問を受け、検討していただき答申としてまとめられたというものであります。

小中学校の PTA の要望ということで、平成 15 年に、小中学校の保護者を対象に学校給食に係るアンケート調査を行いました。その結果、多くの保護者から自校給食の継続が希望として出されました。地域住民の要望としましては、大町市の学校給食を考える会から「大町市の学校給食は自校直営方式とし、子どもの命と健康を育む食教育をはじめとして、一層の充実を図ることを求める陳情」が、市内外から 9,949 名の署名を添えて、教育委員会と市長部局と議会にそれぞれ陳情書の提出がありました。

それで、大町市給食センター検討委員会の答申ですが、これにつきましては第 1 回の委員会でも資料としてお出ししましたが、再度添付させていただきました。結論としましては、小中学校の学校給食については、経費節減に努力しながら、自行方式を継続してもらいたいということです。それらを踏まえたうえで、教育委員会の方針を平成 16 年 1 月 23 日に出しております。内容につきましては、答申書を尊重して経費節減に努めながら自校方式を継続するという一方で、経費の節減として、自校方式を継続して、平成 16 年度より正規調理員の退職時には、正規調理員の補充は行わず、臨時調理員の補充とする。調理委託については、正規調理員の退職時には、臨時調理員を補充することにより、正規調理員と臨時調理員の構成比が変わり、職場への影響が懸念されることから、業務の一部委託を検討する。一部委託を行う場合は、平成 19 年度を目途に中学校について検討する。栄養士の充実については、アレルギー対応等、給食業務の充実を図るため、平成 19 年度を目途に臨時栄養士の嘱託化を検討する。仁科台中学校の給食施設については、平成 17 年度に施設改修を実施する、ということです。

これは、平成 16 年に出された方針なので、仁科台の全面改築事業や調理員の配置について、状況に違いがありますが、先程の答申を受けて教育委員会が出した方針であります。

現在の状況については、5 ページをご覧ください。学校給食の職員の配置状況ということで、児童生徒数、教職員数、1 日の給食数、その横の栄養士の区分は、県職・市職・臨時になっていて、臨時は市の臨時職員になります。八坂小中学校のカッコつきは、県の臨時職員ということです。調理員は、市職・臨時となっています。それと、調理員一人当たりの調理食数につきましては、調理の工程やメニューなどによって、一概に数字だけで比較できない部分がありますが、一人当たりの食数についてのものです。前回視察をしていただいた八坂共同調理場につきましては、通常は 2 名で調理を行っておりますが、メニューや調理の内容によって 1 名増えるということです。調理食数は美麻小中学校と同じですが、その部分に違いがあるということです。

す。次のページは、給食関係職員の配置の推移になっています。一部訂正をお願いします。美麻小中学校の栄養士の部分ですが、H18年度からH20年度までは、市の臨時職員ではなく県費職員となります。H21年度からは、県から派遣がなくなりまして、市の臨時職員の配置となります。申し訳ありませんが、訂正をお願いいたします。

この資料が、8か所ある市の給食施設の職員の配置状況となります。H23年度というのは、この4月からということになりますが、県職は西小、北小、八坂共同調理場に栄養士が配置となります。市の栄養士は、H22年度までは1名だったのですが、H23年度からは新規採用が1名増で、2名体制となります。市の臨時の栄養士は、東小、南小、美麻小中に1名ずつで3名となります。栄養士は、県、市、市の臨時により、各施設に1名ずつの配置となっております。

調理員については、学校に配置する人数は変わりませんが、正規の調理員が3名、退職や職転により減となり、それに伴って、臨時調理員が3名増ということになります。H15、16年度では、正職と臨職がほぼ同人数だったのが、退職等により正職員が減となってきおります。先程の教育委員会の方針に基づいて配置等を行ってきているということですが、H23年度につきましては、正規の調理員が8名で、臨時の調理員が20名という体制で、逆転している状況です。

教育委員会の方針としては、自校方式は決定されております。今後の給食に対応では、アレルギーの対応や食育の対応のウェイトが増えてきており、このままの状態でもいいのかということも含めて、ご意見をいただければと思います。以上です。

委員長：ありがとうございます。管理運営については、職員の配置が関係してくると思います。それでは、ご意見ご要望をお願いします。

委員：質問をお願いします。3ページの地域住民の要望の箇所、大町市の学校給食を考える会からということですが、この会は、どのような会とご理解しているのか、わかる範囲で教えてください。この文章中で、陳情は市内外ということですが、市外からも陳情が出されたということで、9千余の署名は、市内の方だけではないという理解でよろしいでしょうか。次に、大町市給食センター検討委員会の答申の中で、それまでは自校方式という部分が、学校の校の字でしたが、自ら行くという字に変わっていますが、この関係はどうなるのですか。補足事項まで自ら行くというようになっていますので、方式が違うのかどうか。地域住民の要望の部分で、大町市の学校給食は自校直営方式という言葉が出てきますが、その後の補足事項では、センター方式、自校方式、委託方式となっており、直営方式という言葉は出てこないのですが、どのように理解したらよいのでしょうか。ご説明をお願いします。

事務局：大町市の学校給食を考える会につきましては、ずっと継続している団体ではないと思います。この当時、担当ではなかったのですが、正確ではないですが、給食センターの検討が始まったということで、学校給食等に検診を持たれた方たちが集まって構成された団体だと推測しております。それで、会の方で検討した結果、署名活動を行い、市の方に署名とともに陳情をしたという経過だと認識しております。市内外というのは、集まった署名の中には、北安曇の方たちのお名前があり、市内の方たちがほとんどとは思いますが、市外の方たちも署名に参加したということで、このような表記となっています。自校の文字は、誤字であります。学校の校に修正をお願い



します。申し訳ありませんでした。次に、直営について、補足事項ではその文言がないということですが、センター化や委託ということではなく、学校給食の運営自体について、直営とするかどうかということであると思います。よろしいでしょうか。

委員：質問にお答えいただいたことにはなりますが、そうすると、要望を出されたものは自校直営方式と要望されたけれど、答申及び教育委員会の方針では、直営の部分は抜いたという理解でよろしいでしょうか。

事務局：方針をまとめた経過については判りませんが、答申については、市長から諮問されて給食センターについて協議されこのような形になったということであります。教育委員会の方針については、この答申と地域の皆様の意見、陳情や署名、学校でのアンケートを踏まえたうえで、まとめたものだと思います。

委員：そうすると、現実には直営という方式は、八坂は違いますが、現在学校でやっている方式という理解でいいですか。

事務局：今現在は、そうです。調理委託については、正職と臨時の職員のバランスが崩れてくるので、どうするのか。全員臨職となってもよいのか、ということ踏まえての話合いになると思います。

委員：教育委員会の方針の中に、平成16年度からは、正規の調理員の方が退職したら補充をしないの方針が出ているのですが、この部分についても、この委員会で検討して、踏み込んでもいいという理解でよろしいでしょうか。

事務局：平成16年に決めた方針ですので、アレルギーや食育など、違った要因も出てきておりますので、この委員会ではどのような方針が望ましいのか、全職員が正規職員となるのが一番望ましいのですが、実情として、市として職員の人員を削減をしなければならないということもありますので、調理員だけ増やすということにはならないと思います。そういうことを踏まえたうえでの結論になると思います。この時点では、学校の調理員もいたのですが、病院にも調理員がいて、病院が委託になったことで、病院の調理員が学校に配置されるということがありまして、職員の構成比が保たれていたということがあります。これからは、正規職員が減る一方ということになりますので、何十年もたてば全員臨時職員になってしまうので、それでいいのかどうか。アレルギーの対応も複雑になってきていますので、栄養士はいますが、責任を持って対応しなければいけませんので、そのことも含めて検討する必要があると思います。

委員長：経費節減では、臨職の充当ということが大原則ですか。

事務局：それだけでないと思いますが、施設や運営に係る経費については、固定される経費だと思います。自校で給食を提供するということは、それぞれの施設で運営に関しては、大体同じように経費はかかります。経費の削減ということになると、人件費について検討する、そこに目が向くということになると思います。当然、学校だけでなく人件費が膨らむということになりますので、そのことから、そのような方針となったと思います。市全体で、職員を削減する方針となっていますので、その様な回答になったと思います。

委員長：そうすると、安全安心ということについては、市の方で枠をはめてしまえば、従業員は臨

時でも何とかなるとい認識ですか。

事務局：そうではないと思います。児童生徒の安全安心については、一番に考えなければならない部分だと思います。正職、臨職に関わらず、衛生管理や安全面については徹底して、調理を行うということが大原則であります。それとともに、アレルギーの対応については、特に、小学校では非常に神経を使うところでもあります。児童が自分で判断できないで、食べてしまうということがありますので、中学とは違って、小学校では、こまめに対応する必要があります。方針として中学校から委託にということは、小学校では衛生管理やアレルギー対応の部分が大きいので、そういうところに正職を重点的に配置して、中学に対しては、同じように衛生管理は徹底しなければならないのですが、一部委託ということも検討していけばどうかということだと思います。

委員長：実際に、中学から小学校に正規職員を移しているということはあるのですか。

事務局：調理員については、教育委員会事務局で決めて配置しています。アレルギーの対応については、前回の視察で西小の栄養士からも詳しくお話いただきましたが、小学校の場合は非常に大変だということです。学校からは、アレルギー対応のために、通常の配置のほかに、午前中だけでも調理員の配置してほしいとの要望も出ています。中学校やアレルギー対応の児童が少ない学校、余裕がある学校から応援するとかについて、事務局で検討を行っています。

学校教育課長：今現在は、アレルギー対応のために、正職の調理員を小学校に集めているということはないです。4月からは、正職が8人になりますので、一つの施設に1から2人という配置になります。

委員：2点お話しさせていただきます。栄養士の先生が8名おられますが、県の栄養士がいて、その中でも栄養教諭が1名配置されており、市の正規職員、臨時職員もいるという状態で、それぞれの位置が不安定だと感じます。臨時の栄養士の場合は、替わってしまうために、調理員も苦労していると思います。そのことが、子供達の給食にも影響してくることが懸念されます。大町市の中の格差ということではないですが、メニューについては栄養士の力量にもよるところが大きく、また、独自性についても考える必要があると思います。

8人の栄養士が知恵を絞って、何かできないかと考えた時に、私は、統一という言葉はあまり好きではないのですが、統一献立、栄養士がそれぞれの意見を出し合って、当番制でもいいでしょうし、また、そこでディスカッションして月のメニューを決めるなりしてもよいと思います。市内の学校では大体どの学校でも同程度のメニューが提供され、その中で、それぞれの行事食や郷土食を取り入れるということになります。その様なことから、8人の先生が話し合いができないか、という提案をさせていただきます。時代が変わっても、将来の大町の子供達にこれだけは食として提供していきたいというものが、自校給食を生かしながら学校給食が提供できるようになればと考えています。そうすると、そのメニューを作成するのが栄養士であります。それを8人で行うことにより、その部分で生じる余ったエネルギーを食育や個の指導に向けていただいたらどうかと思います。

それから、委託については、このような情勢の中で、正職は大変だと実感しておりますが、委託にも色々な形態があると思います。ある施設では、委託をすることによって、先ほど話があり

ました安全安心、衛生管理について、ある業者、人材派遣ですが、その衛生管理や調理に関してどの程度教育をしているのか、その内容や実績はどうなのかということが重要だと思います。委託の中身についてしっかり確認を行い、安全安心な衛生管理を徹底している業者と委託することによって、効果があるという学校も実際にあります。そういうことまで踏み込んだ内容で委託を出すということになれば、条件もしっかり提示して、その部分についても検討することが大事だと思います。

委員長：今の提案の関連でどうでしょうか。

委員：この前視察をさせていただいて、八坂小中の施設を見せていただいたのですが、委託の状況を見せてもらうと、学校も非常に苦勞しており、働いている方も苦勞しているという状況を見せていただいたものですから、他の学校が自校直営方式で行っているので、大町市全体で子供達の学校給食については、八坂小中も自校直営方式で実施をしていただければと思います。直営というのは、給食調理員も学校の職員の一人であるということになりますので、子供達の食育や指導にも関わってくることなので、是非、全学校が自校直営方式で実施していただければと思います。ただ、お金の面が非常に厳しいということは判る訳ですが、さらに、正規の調理員の方の補充を行わずという部分を見直ししていただいて、核となって調理を進めていただける方は、全部の方が臨時の調理員とならないように、アレルギーや色々な課題があるので、その様に持っていつてもらえばという思いであります。

委員：先ほどのメニューのことについては、十分検討していただいて、8人の栄養士の知恵をどの学校にも伝えていただければと思います。そうすることで、食育や指導、特に中学生に対しては、重要になってくることだと思ひまして提案させていただきました。

委託につきましては、もし、その様になった時には、委託の方への衛生管理とかを条件としていただき、また、人間関係も非常に大事なことです。本来であれば、正規と臨時の職員で、今まで自校給食を支えてこられた調理員の力というものが非常に大きいものです。その様な和づくりが食育にも繋がるのだなと思います。どこの学校でも臨時職員の増加し委託傾向となってきたときには、それなりの条件をつけて実施することが必要であると思います。

事務局：8名の栄養士の連携についてですが、市の中にも栄養士会がありまして、これまでは主に施設改修とか調理器具を購入する時、施設の管理や設備の更新時、米飯や牛乳などの委託のとりまとめの際に開催してきております。今、委員さんから提案をいただいた部分を踏まえまして、メニューを統一するというのではなく、学校では自校で給食をしておりますので、各校の特色を活かし、それぞれの良い部分を取り入れながら学校給食を運営していけばどうかということだと思いますので、そのことについては、今後、検討していきたいと思ひます。

調理員の関係と委託についてですが、資料の5ページにあります。八坂小中の1日の給食数が134食で、美麻小中も134食です。調理員の人数は、美麻が3で、八坂はここには3と書いてありますが、実際には2人で、メニューに応じて応援で1名追加となり3名体制という状況であります。働いていただいている方は、八坂地域の方で、正規職員ということが一番だとは思ひますが、財政状況や職員配置状況から非常に難しいということです。そのようなことから

委託を検討する際には、雇用は地域から行い、食数に対して何名以上調理員を配置すること、アレルギー食についての対応、食育に関する対応などについても、仕様の内容を詳細に提示することで、その部分にも対応できるようにする必要があると考えております。正規職員を配置できればいいのですが、先程から申し上げておりますように難しい状況でありますので、方針としては委託する場合には、その様なことについても細かく仕様に盛り込んで委託するという一方で、小学校については、アレルギーの対応が大変であるので、正職により対応をするということから、委託を実施する場合には、中学からということになります。

委員長：事務局に質問ですが、提案のあった栄養士に集まってもらって職務の分割の提案があったわけですが、その様な話し合いの機会を事務局で設けてもらうことについては、どうでしょうか。

事務局：これで年度末になりますので、新年度になってから栄養士会や事務員研修会などの会議を行いますので、その中で、委員さんから提案のあったことについても協議したいと考えております。

委員長：話し合いの場を作っていただけるようにお願いします。

委員：委員さんから提案があったことについてですけど、献立の統一という話があったのですが、献立の前段で、衛生管理の様式が各校ばらばらになっていて、調理員が異動したときに学校によって様式ややり方が違うので、そこの部分の統一をしてもらいたいと調理員から意見を聞くので、できれば、献立より先のその部分から始めた方が、合理的に進められると思います。臨時の栄養士は、どの様式を使っていいのか困っている状況で、学校では、自分の施設だけうまく運営できればいいという感じもあるので、様式の統一をすることで、どの栄養士がどこの学校にはいちされても、また、新しい栄養士が配置されても混乱することなく運営ができるようになると思います。臨時の栄養士は、結構交替が多いので、その部分について教えていただけないので、そこがしっかり判れば、栄養士もやりやすいと思います。栄養士は、献立を立てることは得意なので、様式や消耗品、白衣などを統一することで、経費の節減にもつながるし、どこの調理場に配置となっても同じ状況で調理ができるので、その部分から実施してもらった方が良いのではと思います。確かに献立も時間がかかりますが、管理面がしっかりしていれば、各自で良い献立を持ち寄ってメニューに加えたりできると思います。同時進行でできれば一番望ましいですが。

事務局：この間の資料にある検収票などの様式が、書いてある内容は同じものですが、各校によって表記の仕方が違うということだと思います。様式が統一となれば、どの学校に配置されても違和感なく仕事に取り組みができるので、委員さんからあった提案も含めて、栄養士会で話し合いを持ちたいと思います。実際に、様式などを統一するには時間がかかりますが、実施していきたいと思います。

委員長：実施するには、難しい面もあると思いますが、実施に向けて話し合いをお願いいたします。

委員：保健所ですが、2年に1回とか各学校を回らせていただいて、それぞれの栄養士と話をさせていただく機会があります。学校毎の独自の難しさがあって、ご苦労されていると思います。その中でも、新しく配属された臨時の栄養士さんとかあまり経験のない方とお話ししていると、格

差といいますか、色々な面でわからないことについて、だれに尋ねればよいのかわからないという方もいらっしゃるので、市の栄養士会があるということをお聞きして、その様な話が出なかったのかなと思いました。食器の選定などのことよりも、日々の業務のところ年度が替わった時点で、新しい職員が配置となった時点で、横のつながりをもっと持っていただけるようなことが望ましいと思います。学校は、春休みや夏休みの長期の休みがありますので、給食が休みに夏輝館がありますので、そこを利用して教育委員会が中心となって、各学校で調理員の処遇について抱えている悩みとかを相談してもらえばと思います。私たちが委員会で言っていることではなく、現場の栄養士たちが感じているところを把握していただいて、西小の先生も今年で退職ということを知っていますので、ベテランが抜けて若い方たちになってくるので、過去の経験を生かし多様な話し合いが大事だと思います。

委員：先程から出ております教育委員会の方針の経費削減のところ、正規調理員の補充は行わず臨時調理員ということですが、このことと委託とは別ですよ。臨時は、市の直営の中で臨時職員を採用しているということですよ。

事務局：そうです。

委員：そこで、その様なれない臨時の方に入れ替わるから、一部委託も検討するということですよ。

事務局：経費については、委託にする方が高くなることもありますが、人数の配置や仕様書の内容によって全然違ったものになると思います。委員さんがおっしゃったように、経費の削減についてはこの様な方針が出されましたが、委託については、当然、経費も絡む部分がありますが、市の臨時の雇用は半年で、継続で1年という形態ですので、替わらずに雇用するには正職が望ましいのですが、委託についても検討をとの考えだと思います。

委員：今の委託については、ご飯とかパンを委託しているということですよ。八坂は合併前から委託ということで、美麻は委託にはなってないですよ。

事務局：はい、そうです。

委員：そうすると今のご話ですと、これ以上に委託を考えるとということですか。

事務局：16年の方針としては、委託についても検討を、ということが示されているということです。

委員：では、まだこれからも可能性があるということですか。

事務局：そういうことだと思います。

委員：大町市の学校給食を考える会についてですが、これは大町市ではなく大町の学校給食を考える会です。私もこの時のメンバーでした。PTAの役員をしていたものですから、お母さんたちからの声がありまして、みんなで考えようということで、有志で作った会です。まだ解散した覚えはないです。見守っております。私は、大町北小の役員をやっていたのですが、市内全部の学校に声をかけて、PTAの方が主なメンバーで、家庭の食生活から考えようというような会でした。それを考えるとやっぱり、学校給食については自校直営方式で実施していただきたいということで、陳情したということ。その時の自校直営方式で要望したのですが、検

討委員会の方針が経費の節減を考えながら自校方式ということでしたので、教育委員会もこのような方針になったと思うのですが、私たちからすれば直営方式も要望したにもかかわらず、臨時職員が増えたからといって委託を考えることになったのはなぜだろうと、この時のことが今の事務局で判らないようでしたら、教育委員会の方針を決めたときの方のお話を聞きたいという気がします。

事務局：すみません。自校直営方式となっているけれど、直営が抜けて委託についても検討するとした経過を教えてほしいということによろしいでしょうか。

委員：そうですね。

事務局：以前の会議録があるのか、決定した経緯については担当した職員に聞いて、次回の委員会でお話できるようにしたいと思います。

委員会：議題があと一つあります。事務局から説明をお願いします。

事務局：学校給食施設・設備の整備ということで、資料の 7 ページをご覧ください。学校給食に係る補助制度になっています。17 年度までは補助金だったのですが、18 年度から交付金になりました。交付金の名称は、安全・安心な学校づくり交付金で、補助率は資料にあるとおりであります。学校給食については、新築に対するもので、改修についてはメニューが少ないのが現状であります。そのため、老朽化した給食施設については、校舎などの大規模改修に併せて改修を行っております。給食施設のみ改修は、補助メニューが少ないため難しい現状なので、起債やその他の補助金を活用して改修を行っています。実際には、給食施設の改修に合併特例交付金などを活用して、今年度は、西小と南小の床の改修や 4 つのボイラーの入替を行っています。8 ページは、交付金の要綱になっていますのでご覧ください。11 ページは、各給食施設の設備の状況の一覧になっています。学校名の下が施設の面積で、数の差はありますが各給食施設の設備は、ほとんど同じように設備が設置されています。プラストチラーは、仁科台のみの設置となっています。設置年によって、新しい古いはありますが、主だった調理器具については、整備されている状況です。なので、現在は、古くなって使えなくなったものについては、順次、修繕や更新して対応をしています。皆さんからご意見をいただきましたことは、整備方法についてで、単年度ですべての施設を更新することはできないので、計画的に有利な補助金や起債などを活用して整備を進めるということで、これまで進めてきましたが、重点的に整備を進めることの留意点などについてのご意見が頂きたかったということです。

委員長：各学校の状況は、違いはある訳ですよ。

事務局：給食を毎日提供していますので、それぞれの施設である設備によって対応をしてもらっているということです。調理現場の必要とされる部分については、事務局で調査し、調整をしながら改修、設置等をお願いしております。

委員長：今も調査しているのですか。

事務局：新年度の予算要求が 10 月下旬頃にありますので、9 月下旬頃から学校に照会をかけまして、備品や修繕箇所、手数料などの要望を上げていただきます。その中で、学校給食関係についても要望を出していただき、それを事務局で取りまとめ、査定を行い、予算要求しております。

委員長：要望はあるのですね。

事務局：学校もアレルギー食の部屋を作ってくれとか高額な給食機械を購入してもらいたいというものについては、要望としてあがってこないところもあります。実際の現状から、必要なものについては要望してもらっています。

委員長：この委員会で議論するようなことは少ないですね。

事務局：計画的に整備を行い、仕事がしやすいように環境整備に努めることが望ましいということになると思います。ある学校の施設だけ悪いという状況ならば、重点的に整備が必要となりますが、委員さんもすべての施設を知ってらっしゃるので、いろいろご意見はあると思いますが、方針としましては、計画的に整備するということになると思います。

委員長：この間の視察で見せてもらった施設でも、各委員さんで、そんなにお金がかからなくて改修できるというところもあったと思いますが、その辺のところは、いつやりますか。今日は時間がなくなってしまってできません。

事務局：次回の委員会が5月中旬になります。今回の議事録は、4月中にお送りできると思います。その際に、今回の協議について、ご発言頂けなかった委員さんもいらっしゃいますので、その部分も踏まえまして、ご意見をいただくということにさせていただければと思います。

委員長：そのようにお願いいたします。次回の日程についてはどうですか。

事務局：第1回にお配りしたスケジュールで行きますと、5月中になっています。日にちを決めてよろしければ、どうでしょうか。

委員長：大勢の方がいらっしゃるの、日にちを決めて都合をつけられるかということではいかがでしょうか。

事務局：5月23日からの週で調整願います。既に、予定が決まっている方はありますか。水曜日は、学校で職員会議があるので。

委員：候補日を2、3日上げていただければ、ありがたいのですけれど。

委員長：候補日をお願いします。

事務局：それでは、5月24日、火曜日の午後3時半からでいかがでしょうか。

#### 《異議なしの声あり》

委員長：それでは、5月24日ということで、都合の悪い場合は事務局に連絡をお願いします。

事務局：降旗委員は、災害の義援金の関係で欠席されておりますので、事務局から連絡をしておきます。場所については、決まり次第連絡します。

本日の会議の取りまとめを行って、次回で整理するようにしたいと思います。先ほども申しあげましたが、議事録ができ次第送付しますので、内容の確認をお願いします。それを見直す中で、本日言えなかった意見や要望について提出いただいて、それを事務局でまとめて次回に望みたいと思います。委員さんの資料についても、提出できなくて申し訳ありませんでしたが、次回にはご用意したいと思います。よろしく願いいたします。

委員長：会議の場で資料を渡されても、ちょっと困るので、事前配布をお願いします。

事務局：会議の招集通知とは別に、10日前には、資料が届くようにしたいと思います。

委員長：資料の方、よろしくをお願いします。その他に何かありますか。なければ、閉会をお願いします。

委員：大変長時間にわたり、密度の濃い内容で、学校給食のあり方についてご協議いただきました。

次回につなげていけるようお願いをいたします。以上を持ちまして、第2回大町市学校給食あり方検討委員会を閉じさせていただきます。ありがとうございました。