

第3回 西宮市学校給食審議会 会議録

日 時	平成26年10月28日(火) 午後6時00分～午後7時59分	会 場	西宮市役所 252会議室
出 席 委 員	◎浦上 拓也 ○高橋 享子 河崎 文子 田中 忍 中野 睦子 亀山 良子 古野 和子 中田 敬子 (◎は会長、○は副会長)	事務局 職 員	前川 豊 教育次長 垣内 浩 学校教育部長 八橋 徹 教育人事課長 北 裕幸 学校給食課長 因幡 成人 学校給食課係長 北川 靖浩 学校給食課係長 西川 哲 学校給食課係長 蛭井 隆 学校給食課係長
欠 席 委 員	柏崎真由美	事務局	なし
議 題	1. 開 会 2. 議 題 3. その他連絡事項 4. 閉 会		
署名委員	会長	副会長	委員

事務局

失礼いたします。皆様こんばんは。

亀山委員の到着が若干遅れているようでございますが、定刻になりましたので始めさせていただきますと思いますので、よろしく願いいたします。

本日は御多忙の中、またお疲れのところでございますが、御出席いただきましてまことにありがとうございます。

(亀山委員 入室)

それでは、おそろいになりましたので。

前回に引き続き、このような時間の開催になりまして大変申しわけないんですが、御理解いただきますようお願い申し上げます。

まず、本日、柏崎委員が欠席との御連絡を受けておりますので、御報告させていただきます。

それでは開会に先立ちまして、本日の資料の確認と若干連絡事項がございますので、お伝えしたいと思います。座らせていただきます。

本日は前回にお渡しいたしましたA3の3枚つづりの提言後の社会状況の変化と取り組み状況と、資料9から16でございます。それから、先週お送りいたしましたA3の取り組み状況と資料17から22までを使用し、御審議いただきたいと考えております。

また、当日の資料といたしまして、本日の次第と給食費の改定に係ります資料3枚でございますけれども、ホッチキス留めをいたしまして本日お配りしております。お手元に全ておそろいでしょうか。ありがとうございます。

ここで1点、資料の修正をお願いしたいと思います。

先週お送りいたしました資料の中でA3の横開きの資料でございますが、2枚目のところ、右下に光熱水費を含める場合の試算という表があるところでございますけれども、この表の中で1点、光熱水費全額を給食費で支出する場合ということで、1行目でございます、小学校の単価に誤りがございました。33.14円を上げておりましたが、34円47銭の間違いでございますので、御訂正方よろしくお願い申し上げます。申しわけございません。34.47円でございます。

また、本日、次第を見ていただきますと、アの検討事項とイの報告事項にわかれております。アは重要懸案課題の審議事項でございますが、イにつきましては通常の審議事項というふうに分けさせていただいております。本日混在しておりまして、臨時委員の中田委員につきましては重要懸案課題の審議のための臨時委員ということで委嘱させていただいておりますことから、アが終了しました時点で、申しわけないんですけれども御退席ということでお願いしたいと思いますので、よろしくお願い致します。皆様、御了承いただきますようお願いいたします。

また、本日の議事録調整のため、前回に引き続き神戸総合速記株式会社様に速記録音を依頼しておりますので、御了承いただきますようお願い申し上げます。

それでは、平成26年度第3回西宮市学校給食審議会を開会させていただきます。

では、(1)議事のうちのア、検討事項へ移らせていただきます。

<p>会長</p>	<p>会長様、よろしく進行をお願いいたします。</p> <p>それでは、皆さん、こんばんは。お疲れのところお集まりいただきまして、ありがとうございました。</p> <p>ただいまから、平成26年度第3回西宮市学校給食審議会を開催いたします。本日は午後8時までを予定しておりますが、会の進行に御協力よろしくをお願いいたします。</p> <p>まず最初に、議事録署名者を決めさせていただきます。</p> <p>本日の署名者に関しまして、先ほど事務局より説明がありましたように、重要課題審議と通常審議事項が混在しておりますので、本来でしたら中田委員にお願いするところですが、本日は亀山委員と高橋委員に議事録署名者になっていただきたいと思います。よろしいでしょうか。では、よろしくをお願いいたします。</p> <p>それでは、傍聴者につきまして事務局のほうで。</p>
<p>事務局 会長</p>	<p>ございません。</p> <p>わかりました。</p> <p>それでは、議事に入らせていただきますが、前回、アレルギー対応につきまして非常に長く深い議論をしていただきました。幾つかの共通認識も得たところで、本日の資料の17に前回の要点がまとめられておりますので、ぜひ御一読いただきますようによろしくをお願いいたします。</p> <p>本日は、このアレルギー等につきましては、後の総括、審議の場で再度議論をすることにしたいと思っておりますので、先の議論に進めさせていただきます。</p> <p>そこでまず、前半部分では前回配付いただきましたA4見開の資料2の安全・衛生管理・食事環境の項目について審議を進めたいと思います。</p> <p>それでは、事務局より説明をよろしくをお願いいたします。</p>
<p>事務局</p>	<p>それでは、説明させていただきます。</p> <p>タイトルに括弧書きで平成26年度第2回審議会資料ということで、A3のプリントでございすけれども、そちらに沿って御説明申し上げたいと思います。それからこの章につきましては、資料9から16までが関連してまいりますのでよろしくお願い申し上げます。</p> <p>全て御説明申し上げますと時間が足りなくなるかと思っておりますので、課題の部分を中心に御説明申し上げたいと思います。</p> <p>まず、安全・衛生管理・食事環境のところでございますけれども、ソフト面で管理体制であったり、調理作業、こういう部分がございます。ハード面では国の定める基準等を踏まえ、設備の整理を進めるといった課題があります。</p> <p>ただ、これまでもこの審議会では御説明申し上げてまいりましたが、ハード面では非常に予算的に十分な対応ができていない面がございます。施設・設備の衛生管理の水準を維持することがぎりぎりの状況ではないかと、困難な状況になりつつあるということではないかなというふうに考えております。</p> <p>これについては、やはり施設の更新がなされておらず、狭隘で老朽しました施設、設備でありながら、現在、本市の学校給食の水準を維持できているのは、栄養教諭さんとか調理員さんのマンパワーによるところが大きいのではないかと考えているところでございます。</p>

また、非常に業務環境が劣悪でございまして、ドライ校につきましては空調も備えられていますが、ウエット校については空調がないということで、夏場では調理室内の気温が40度前後まで上昇することもございます。これについては調理員さんの熱中症対策もさることながら、調理作業面でも安全性に影響が出るのが現在危惧されておりました、このあたりの環境改善が大きな課題となっているところでございます。

では、1の調理作業等における安全・衛生管理というところでございます。2つ目の項目でございます。

この衛生管理につきましては、平成8年7月に大阪府堺市で学校給食に起因するO-157の集団感染症・下痢症が発生いたしまして、9,523人の発症者が出まして、残念なことに3人の児童が亡くなったという歴史がございます。国はこの食中毒を受けまして、平成9年4月に学校給食衛生管理の基準を制定いたしまして、それ以降非常に厳しい衛生管理が求められるようになっております。

その後は、食材調達におきましての衛生管理を書かせていただいておりますが、この部分についての説明は割愛させていただきたいと思っております。

2枚目に移らせていただきます。

調理作業等における安全・衛生管理につきましても課題でございますけれども、4点挙げさせていただいております。

1点目が、非常に残念なことなんですけれども、主にチーフ調理員の研修会などで給食の異物混入防止対策について研修を行っているところでございますけれども、実際には効果が出ていないという現状がございます。例えば、ビニール片であったり、特に難しいんですけども、野菜の洗浄不足でございます。新鮮な野菜ゆえに虫が多いということがございまして、洗浄作業は通常3回させていただいております、その中で虫等を排除していくというようなことになるんですけれども、なかなか葉と葉の中に隠れてしまった虫などが取れないというようなケースもございまして、そういう野菜の洗浄不足による虫の混入等も何回か報告されております。こういうケースにつきましては、新しい給食と交換して提供させていただいている状況でございます。

次の3点につきましては、施設面、ハード面になりますけれども、施設の老朽化による壁とか天井、排気フード、これは大きな換気扇になりますけれども、あと、ダクト、そういうところの塗装が剥離してくる。それから、給食室の天井等、調理員さんが脚立を使用しても届かないくらいの高さのため、清掃が非常に困難な状況の中でほこりが混入する可能性があるといった状況になっております。当然、このあたりは業者さんへの委託等によって対応していくべきところなんですけども、十分な予算措置がされてないため、そういう工事であったり清掃委託というものが現在困難な状況にございます。

最後が先ほども申し上げましたように、ドライシステムは空調が整備されているんですが、ウエットシステム、これは古い学校に当たりますけれども、給食室には空調がなく、夏場の室内が40度近くまで上がってしまうという状況の中で、まず調理員の安全管理と、あとは食材の衛生管理の面も非常に問題があるという認識でおりますが、空調を整備するには非常に莫大なお金がかかるかと思われまますので、対応できていないという状況でございます。

次の（２）ドライシステムの給食施設でございますけれども、平成11年から本市では甲子園浜小学校をトップにドライシステムを導入させていただいております。その後、増改築時にドライ化したしまして、61校中5校のドライシステムの給食室がございます。

ただ、それ以降、第4次総合計画、平成30年度までの計画なんですけれども、校舎の建て替えがされないという方針がございまして、なかなかドライ化が進まずに施設の更新がとまっているというような状況でございます。そのあたりを課題として挙げさせていただいているところでございます。

また、ドライシステムの、例えば平成11年度の甲子園浜小の備品が更新時期にきておりますが、ウェットシステムの機器の約3倍から5倍しますので、更新も困難な状況になってきているというところでございます。

ただ、このたび市長が変わりまして、公約にも挙げておられて、理解を示していただいておりますので、建て替えも含めまして更新が早まる可能性もあります。ただ、学校数が多いため、やはり十分な対応ができないのではないかなというところが課題となっております。

次に（３）ウェットシステムの給食施設の衛生管理機能の強化に移らせていただきます。

こちら先ほど申し上げたとおりでございます。現在、61校を対象に年間3,000万円の予算で備品の更新や工事を強いられているという状況でございまして、予算が十分に確保できていない中で先ほど申し上げました工事関係、壁、天井、排気フード、ダクト等の塗装の剥離等への補修が十分な対応ができていないという状況でございます。また、これだけでなくやはり床も傷んでまいりますので、ドライ運用を心がけているところでございますが、くぼみができて水がたまってしまうこともあります。

次に4番のランチルームに移らせていただきます。

ランチルームにつきましては、今回この資料作成のために資料16でアンケート調査をさせていただきました。ランチルームにつきましては小学校に設置されておまして、設置状況は資料16のとおりとなっております。

ただ、近年の児童急増の影響もございまして、これまでは余裕教室を転用してランチルームとしてきたところでございますけれども、それもかなわない状況でございまして、やはりランチルームのない学校のほうが今は多いと。57.5%がなしというような状況でございます。また、ランチルームがある学校におきましても、手洗い場がランチルームに設置されていないということも課題として残っております。

また、アンケートの裏面でございますけれども、一番下のその他のところに少し残念なお答えが返ってきているのも1件ありまして、ランチルームで食べる意味がないと。このお答え以外にもやはり活用されていない学校があるかと思われれます。ランチルームの使用、給食指導の実態の検証をいたしまして、ランチルームのあり方の検討を今後進めていく必要があるのではないかと。その結論をもって、また学校へ示していく必要があるのではないかと考えているところでございます。

3枚目の備品の整理に移らせていただきます。

これまでも申し上げたとおりでございます。年間3,000万円の予算の中での備品と工事の執行ということで、衛生管理強化のための備品買い替えで急がれるもの、安定した給

	<p>食の運営と表現させていただいておりますけれども、止まってしまうと給食ができないというような備品を中心に買い替えをしているところがございます。その実績はそちらに書かせていただいているとおりでございます。そのため、提言の中にありましたような衛生管理強化のための冷却時の真空冷却機とか、献立の多様化、また中心温度管理機能のあるスチームコンベクションオープンが現在のところ提言にありながら導入が進んでない状況でございます。</p> <p>説明は以上でございます。非常に予算のない中でなかなか施設整備が進んでいないというような説明ばかりになってしましまして大変申しわけありませんが、現状を説明させていただきました。</p> <p>よろしく願いいたします。</p>
会長	<p>それでは、ただいまの説明について御質問、御意見はございませんでしょうか。どなたからでも挙手をして御発言いただきたいと思っておりますけれども。</p> <p>それでしたら、私のほうから少し質問をさせていただきたいんですけれども、見開きA3の2枚目の上の調理員さんの仕事環境と異物混入等について課題を挙げていただいているんですが、これに対する改善策ということは何かお考えの分とかはおありでしょうか。</p>
事務局	<p>改善といいますと、実際異物混入が発生した場合には各学校からその状況等を含めた報告書を上げていただいております。それから、昨年度のチーフ調理員研修の中で、実際の事例に対してどういう対応をするかということを実際に調理をしているチーフ調理員の中で改善をとということで、一つの方向性として衛生管理指針の最後のほうにも異物混入防止マニュアルというのを添付しております、資料11の33ページです。この中でそれぞれ異物に対してどういう対応をするかというのを具体的に検証していったルールを決めているというところです。</p>
会長	<p>ありがとうございます。</p> <p>それで、課題1番目の効果が出ていないという部分につきまして、具体的にどのような、要するに毎年毎年報告が上がってきている件数がそれほど減少していないということなのか、その辺の効果が出ていないって、今おっしゃったその取り組みがあれば効果が出てきてもよさそうな気がするんですけれども。</p>
事務局	<p>そうですね。残念ながら件数は減少していないという状況でございますが、今後、先ほど係長のほうから報告を申し上げましたですけれども、例えば、PDCAサイクルを用いて、各学校の調理室でそういうような検討をしてもらったことも加えて報告を出していただくというような方法なども必要ではないかということで検討しているところでございます。</p>
会長	<p>異物混入のケースというのが一般的に起こり得るようなものではなくて、学校の持っている特徴ゆえに発生することなのか、あるいは一般的にどの学校でも起こり得るものであれば、このマニュアルどおりに対策されているのであれば減少するのかなと思うんですけれども、今おっしゃったのは、どちらかというと学校の現場ごとに特殊な事情があって発生してしまうようなケースが結構あるという理解でよろしいですか。</p>
副会長	<p>調理員さんたちの服装は、全校統一された服装でなさってらっしゃるんでしょうか。キャップだとか、服装とか、そのあたりは統一されている……。</p>

事務局	調理員については委員会のほうから貸与として提供をしているものということなので、仕様は一緒です。
副会長	今、大変進化した服装がたくさん出ていまして、完全に髪の毛が入らないというキャップだとか、襟元から皮膚などが落ちないとかそういうものが非常に進んだものがあって、なおかつ通気性がよく中が蒸れないというものが出てきていますが、そのあたりの改善というのは検討課題ではないのでしょうか。難しいでしょうか、予算的に。
事務局	<p>実際そういったものがあるということは重々わかっております。</p> <p>ただ、大変劣悪な環境の中で、それを実際に、空調が効いているところであれば一定できるのかなというのはあるのですが、逆にそこまで肌を出さないという状態のものにしてしまうと、熱中症のこととかそういったこともあると思うんです。ただ、具体的にそういった検討は今のところできていないというのが現状です。</p>
委員	<p>私は本校のことしかわからないんですけども、何かヒューマンエラー的にかなり見られているような感じがするんですが、どうも私個人的にですけど、そうではなくて、先ほど説明にはありましたけど葉と葉の間の虫なんていうのが非常に多い場合、特に西宮の地産の場合にそういうものが昨年や一昨年と違って多いとか、そうやってきたときはチーフ調理員の責任ということだけには当たらない。</p> <p>本校でも実際あります、異物混入。市教委のほうにも報告をさせてもらっているんですけど、チーフ調理員によるものというか、調理的なものではないものが私は多いと。どちらかという食材のほうの製造過程で入るものであったりとかいうことで、何かここはかなり調理員さんのほうに目が行っているようですが、そうではない環境であったりとか、ヒューマンエラーが起こるのは人数的な問題の中でどうなのかなということもちょっと考えていただけたらと思います。</p>
事務局	<p>確かに現場のほうで大変苦勞をかけているというところはあると思います。給食では、低農薬野菜を使用していますので虫がついていることがあります。野菜の洗浄は、国の基準では3回以上の洗浄ということで、実際それでも取れない場合は3回、4回と洗っていただいているというところで、それもため水ではなくて流水で洗っているという現状があるんですけども、どうしてもそこで追いつかない、もう余りにも時期的に多いときなんかは御苦勞かけている部分かと思うんですけども、そこで一つは、こちらとしては洗浄不足という部分でもうちょっと現場のほうにはお願いしたいと考えているんですけど。</p>
会長	<p>ですから、審議会としてはやはり何らかの提言をしなければならないので、ヒューマンエラーによるものか、そうでない場合によるものなのか、あるいはヒューマンエラーによるものであれば学校で調理員さんが非常に環境の悪い中で作業をされているということによるものなのかということを検証した上で、しかるべき対策を講じるような方向で検討いただければと思います。</p>
事務局	<p>あとは、調理員さんの熱中症対策のような、この辺については何か改善策等は実際おありなんですか。それとも、もう40度の中で作業をせざるを得ないのか、まあ服装を少し工夫する等の対策ぐらいしかやることがないということなののでしょうか。</p> <p>熱中症対策につきましては、近年気温も夏場は暑くなってきておりまして、ちょっと異</p>

	<p>常気象的な部分がありまして、すごく注意しなければいけない部分ではあるとは思いますが、先ほど課長の説明にもありましたようになかなか空調の整備というのが、まだドライシステム等が5校、あと56校がウエットシステムということで空調もない状態ですので、それをなかなか計画的に設置していくという状況は、ハード面で整備していくというのはかなり難しい状況ではあります。</p> <p>ただ、やはり服装、あと水分の補給等を十分にしていきながら学校の状況によって対応していただいているのが現状で、今そこでとまっているような状態です。</p>
会長	<p>当然予算がない場合には与えられた条件のもとで進めなければならないので、当然熱中症対策として今おっしゃったような水分の補給とか服装の工夫等もやりながら、やはり最終的には空調を改善するような方向で作業環境を見直していくというようなことを提言の中に入れていくと。</p>
事務局	<p>済みません、ちょっと御報告を忘れたんですが、各学校でちょっと購入はしていただいているんですが、今スポットクーラーというものを導入している学校も出てきておりまして、それは今のところ学校予算で買っていただいているんですが、それについても何でもいいというわけではないので、やはりちゃんとフィルターがついているもので、使用前に衛生的に清掃したものを使うというようなことで許可をしています。</p>
委員	<p>学校の調理室の立地によってはとんでもなく暑くなっていくところとか、やっぱり空気の流れがいいところ、北にあるのと南にあるのとでは全然違うという状況もありますので、そういった学校の中で今のところ対応をいただいている部分もあります。</p> <p>9月の初旬に見学をさせていただきました。どこで報告をさせていただいたらいいのか、意見を言わせていただいたらいいのかわからないので、ちょっと感じたことをここでお伝えてしてもよろしいですか。</p> <p>ウエット校2校と、ドライ校2校を見学させていただいて、ドライ校はドライ校でまた新たな問題とかいろいろ課題等が発生しているようでしたが、今緊急に問題になっているウエット校のことについてちょっと感じたことを簡単に。</p> <p>今までも言葉でいろんな発言が出ている中で、そのものずばりですけど、本当に劣悪な環境だと感じました。あの中でよく食中毒が出ないでやってこられているというのは、栄養教諭の先生方と調理員の人たちの毎日の努力以外何物でもないと考えます。</p> <p>それで、先ほど異物混入の話が出てきましたが、それも先ほど校長先生がおっしゃったみたいに食材にまつわるもの、虫とか、それは一生懸命洗うしかないし、あとは髪の毛ということについては身だしなみを整えるしかないんですが、異物にもいろいろ種類がありますので、ちょっとさっきの話に突っ込んで戻ってしまいますが、どこに真因があるかというのはそのときに報告を受けてマニュアルに沿って気をつけてくださいではなくて、その厨房の中でどこに原因があったのか、どこの部分なのかというのは異物ごとに検証していかないと、マニュアルが幾らあっても本当の意味で異物はなくならないと。虫とかだったらもう一生懸命洗うということで済みますし、髪の毛とかだったらきちんと服装なり何なりを改善することによってできるかと思いますが、それ以外の異物いろいろありますので、一つ一つについてちゃんと原因・真因の追究というか、ちゃんと検証しなければPDCAサイクルにも乗せ</p>

ることができないと思います。

それで見学したことなんですけれども、劣悪な環境でやっておられるので、異物混入も種類によりますが、恐らく調理員さんの特に夏場の暑い中での作業の中で、一生懸命ミスがないようにとやっておられた中での何かうっかりで入るような場合もあるのかと考えたり、いろいろな思いが頭の中にあります。見学した厨房がちょっとよみがえってきまして、こういところでやっているのは大変だというふうな……。

それで、西宮市の皆さんが今後どういうふうにやっていきたいのかということにもあると思いますし、限られた予算の中でというのものもあるかと思うんですが、空調ですね、作業環境にもつながるもの、それから安全・衛生管理にもつながるもの。その空調が整備されていないということは、調理作業をする人たちもそうですし、扱う食材に対してもそうですし、でき上がった料理に対してもそうです。空調整備が徹底されていないというのは、全てのものに影響を及ぼすと思います。特に子供の体の中にダイレクトに入る食べ物ですので、何かあったときに即食中毒等起こってしまうものを、あのような環境の中でずっと一生懸命つくっておられる、そういう環境がずっと続いているということにびっくりしてしまいました。

優先順位が何かというのは考えなければいけないことだろうと思います。今回いただいた資料も、前回いただいた資料からいろいろな案件が出てきますので、優先順位がどこかというのは考えなければいけないと思うのですが、厨房の中を見る限りでは、それから給食業務ということを考える限りでは、今の状況でまず何をしなければいけないか。お金がどこからか出てこないかなというふうに思うのですが、まずは空調です。それを思います。それが全ての作業につながってくるんじゃないかと思います。ひとまずここで。

ありがとうございます。

やはり提言として、ヒューマンエラーの原因にもなり得る、あるいは食中毒の原因にもなり得る、あるいは作業環境の改善、そのための空調整備というものをやはり、いろいろな課題がある中でも本審議会としては強く主張させていただければと思います。ということで、皆さんよろしいでしょうか。

大変難しい課題、問題ではあるかと思いますが、やはり現状を見ていただいた委員のほうからそういうふうに発言が出てきましたので、ぜひ明文化して提言としてまとめていただければと思います。

もう1点、ランチルームについて検討しなければならないかとは思いますが、ランチルームについて何か御意見がおありの委員はいらっしゃるのでしょうか。今のままですと、廃止にも現状維持にもなってしまいそうな、これをさらに進めていくような積極的な提案が何も出せないまま終わってしまいそうなんですけれども、いかがでしょう。

本校にはランチルームがありまして、視聴覚室と兼用とか図書室と兼用とかではなくて専用のランチルームでして、一応栄養教諭がおりますので計画的な運営ができていて、例えば縦割り給食をしたり、地域の方としたり、そこで試食会を開いたりというふうなことができるんですけれども、やはりずっと専属でそうやって関われば年間計画を立ててできるんですけれども、そうじゃない場合は難しいのかなということと、あと、今言いましたように視聴覚教室と兼用とかそういうところもあって、そういうところはどうしても授業優

会長

委員

	<p>先になって、そちらで使用するためにランチルームとして回転していたらそちらに支障が出るということでも、実際にそこで食事をする機会が減ってしまったりということでも形骸化したりということもあるとは思いますが。</p> <p>やっぱり、そこに行ったら何か食育的なことがあって子供たちに還元できるというような場面として活用されたらいいんですけども、楽しみがなかったら続かないかなと思うので、子供たちがランチルームで食べることで何かそこでしかできないことが得られるというようなことに取り組んでいる学校から、もう一つ先ほどの残念な感想に食べる意味がないと言っていたような学校にも広げていけたら少し意義が高まって、やっぱりあってよかったなというような声が出てくるかとは思いますが、専用と兼用の条件とかによっても違うかなという思いはあります。</p>
副会長	<p>ランチルームって、食事をする場所というのは本来はほこりがなくて、食事の上にはほこりが落ちないようなきれいな部屋で食べるのが本来の食事室だと思うんです。ですから、視聴覚教材室とか図書館とかの兼用ではなくて、できれば教室が、少子化に向かって教室が余ってくる状態になっていくのではないかなと思うんですが、西宮市ではわからないですが、そういうランチルームを改造されて、そしてそこに手洗いもあって、場合によっては食育もできるという方向に提案させていただきたいと思うんですが、それが本来のランチルームではないでしょうか。</p>
委員	<p>あとお聞きしたいんですが、学校にもよるのかもしれないんですが、ランチルームって例えば縦割りの学年が混ざって食べるというようなこともあったりするんですか。</p>
委員	<p>学校によっていろいろだと思うんですけども、本校の場合は学年で4クラス、5クラスある中で、ランチルームのキャパが学校によって違うとは思いますが、1学年入れるところは学年行事的なことをしながら、例えば2分の1成人式おめでとう給食とかをそこでしたり、学年でできると思うんですけども、そうじゃない1クラスずつしか入れないようなところは1クラスずつ入って食育のお話をしながら食べたりとかが多いと思うんですけども、どこでもやられているのはやはりペア給食、縦割り給食ということで、取り組みやすいイベントなのでされているところは多いです。1年から6年まで混ざってというところは少なくとも、ペア学級というのが必ずどの学校でもありますので、1年と6年のペア学級が入って、2年4年のペア学級が入ってという形は多いです。</p>
委員	<p>高学年の子が何か教えてあげたりとかそういうことをやってるんですね。</p>
委員	<p>そうですね。本当の最後のほうの短い時間ですがクイズをしてあげたり、ちょっと図工展の前だったらそういうお話をしたり、音楽会の前だったらちょっと見せてあげたりとかそういうことでいろいろ工夫して取り組まれています、先ほどおっしゃっておられた優先順位の問題で、児童数は残念ながらどんどん増えてまして、ランチルームをつぶして教室にということも増えてますので、将来的な見通しとして、高橋先生がおっしゃったような展望があればいいですけど、しばらくはランチルームよりもそれをつぶして教室にということも多いのが現状だとは思いますが。</p>
委員	<p>西宮市は他の県に比べて児童が増えているということを前にもお聞きしましたよね。</p>
委員	<p>しばらく増えるようですね。</p>

委員	<p>そうですね。そうすると、今までランチルームだったところももう一回教室に戻すみたいな、そういうようなこともあり得るんですか。</p>
委員	<p>そういうところもありますし、例えば視聴覚教室を教室にしてランチルームを視聴覚室にして玉突きで、部屋のつくりの関係で特別教室をランチルームにして、違う部屋を子供の教室にという感じで、今まであったところが無くなっているところも多いように聞いていますが、現状は教育委員会の方が御存じだと思います。</p>
委員	<p>無しにしてしまうというふうにここで何か決めてしまうのはよくないような。やっぱり将来的な食育とかそういうことも含めていろいろな使い道はありますので、ここでどうのというようなことではなく、将来的にはそういうことも考えていくという位置づけでいいのではないですかね。ランチルームを別に無しにするということではないということ。</p>
会長	<p>貴重な御意見ありがとうございました。</p> <p>ランチルームは現状の西宮市の事情からお話をお伺いしたところによりますと、やはりランチルーム自体を維持できていない状況もある、一方でランチルームを持ちながらうまく活用できていない状況もあるということで、やはりランチルームの本来の目的をもう一度立ち返って考えて、もちろん無くすわけにはいかないと。今後も少子化が進めば当然ランチルームにできるような教室も増えてまいります。そのときには、やはりランチルームとして本来活用されるべき使われ方というものをそのときに提案できるように、今の段階から既にランチルームをお持ちの学校から、その活用事例をほかの学校にどんどん情報をオープンにしていけるような体制をとって、今後ランチルームを有効に活用していけるような方向に持って行っていただきたいということで。本審議会ではそういう提言をさせていただければと思います。</p>
	<p>以上でよろしいでしょうか。</p> <p>それでしたら、2につきましては以上御議論いただきましたので、ここで議論終了ということにさせていただきます。次に、大項目3、効率的な運営の審議に移りたいと思います。</p>
事務局	<p>それでは、事務局のほうから説明をよろしく願いいたします。</p> <p>先週、お送りいたしましたA3横長の第3回審議会資料と書かれている資料をごらんください。これに沿って御説明申し上げます。</p> <p>効率的な運営につきましては、少し「初めに」のところでも触れさせていただいているんですけれども、平成11年、平成12年当時の財政難を背景にいたしまして、委託化も含めまして学校給食検討委員会を立ち上げまして議論された経過がございます。その中で1枚目の下の段、検討委員会の提言には人件費を削減して必要な財源を確保しなさいと、その人件費削減の方法としては調理員の退職者の嘱託調理員化です。それと、給食数や実態に即したより効率的な配置基準への改正等で財源を確保しなさいというような提言でございました。</p> <p>現状は平成15年度から提言を受けました学校給食基本方針に基づきまして、民間委託に近い経費で運営するため、正規職員の退職後に短時間勤務の嘱託調理員を採用する新しい執行体制に移行させていただきました。近隣市の委託料などの状況とも照らして比較しながら</p>

ら、効率的な運営に努めてきております。

その結果でございますけれども、今回付けさせていただいております資料19でございます。両面で平成12年度から平成25年度までの調理員の決算額の推移を出させていただいておりますけれども、その中で平成25年度におきましては正規の給与費と嘱託職員経費で15億9,100万円の決算額となっておりますが、前年、平成24年度比で875万円の減額となっているような状況でございます、平成12年度からの効果額累計は51億円強となっている状況でございます。

提言を受けまして、調理体制を見直すことによりこの51億円という累計ということで、一定の成果はあったのではないかと考えております。

ただ、課題のところを書いてありますように新市長にかわりまして、やはり市長の考え方といたしましては民間でできることは民間に委ねる、民間活力の積極的な導入を図るということで、学校給食も実施可能な事業の一つとされております。特に、学校給食の調理業務について委託化を検討するというような所信表明になっております。その中で、2枚目に移らせていただきますけれども、委託につきましては市直営のほうが安全であったり、直営のほうが信頼できるという根拠が明確でない理屈は成り立たないということを言い切っております。今後事業を進めるに当たりまして、直営が必要かどうか、必要であるならばその根拠を明確にしろという指示が今出ているところでございます。

従いまして、前回の学校給食検討委員会の中で直営か民間委託かというような議論の末、直営のまま経費を節減しろということで、ある程度効果はあったというふうに私ども思っておりましたところなんです、こういう市長の方向転換もございまして、現在民間委託を含めた執行体制の検討が必要となっているところでございます。

また、市長は技能労務職員の採用については、こういう執行体制が確定しない間は新規採用はしないということで現在凍結されている状況でございます。また、市議会におきましても平成15年度以降、一部の会派から調理業務の民間委託を求められている状況でございます。

ここで少し資料の説明をさせていただきたいと思っております。

まず、資料18をごらんくださいませ。

1番、調理員の勤務体制につきまして書かせていただいておりますが、調理員については2種ございます。正規調理員と嘱託職員。そして勤務体系につきましては3形態ございます。正規調理員と嘱託職員と、あと短時間の嘱託職員ということで、先ほど申し上げましたように平成15年度の新体制以降から、この3つ目の嘱託職員（短時間）と書かせていただいた、8時半から約1時間早く切り上げる職員を正規調理員の退職補充として採用することによって経費を削減してきたという状況でございます。

この資料18の2につきましては、先ほど見ていただきました資料19の効果額でございます。

そして、資料3については現市長から指示がございまして書かせていただいております、下の星印2つですけれども直営案と委託案と、議論の取っかかりということでこういうものを挙げさせていただいているところでございます。

それから、資料20でございます。

阪神間のある自治体が、資料20の右の欄でございますけれども、現在委託化を進めておりまして、平成25年度では28校委託している状況でございます、それと私ども西宮市との食数の区分、これは調理員数の区分に当たるわけですが、その食数の区分を委託している自治体の契約額をお聞きいたしまして、これを入れさせていただいた資料でございます。

資料20の裏面をごらんくださいませ。

平成25年度決算による経費概算と書かせていただいておりますけれども、現体制と※印1、2と星印、それぞれ直営による今後の効率的な削減案といえますか、そういうものを試算させていただいているんですけれども、※印1が正規のチーフ職員1人と残り短時間勤務嘱託をした場合の金額、それと※2が正規チーフ1人と正規のセカンドといまして、これも正規職員で副でいるような形になっておりますけれども、あとその残りの短時間勤務の嘱託職員、それと星印がオール嘱託職員になりますけれども、嘱託員の1人をチーフにして残り短時間の勤務嘱託員というような体制をとったときの試算をさせていただいております。

このA市につきましては1,051食から1,280食の実績がないため空欄となっておりますが、委託の経費とそれぞれの体制の経費を比較していただければということで今回資料として付けさせていただきました。

次に、資料21でございます。

これは後の説明になるんですが……申しわけございません。21は後ほどまた説明させていただきますまして、さっきのA3横の資料に戻らせていただきます。大変申しわけございません。

一つこの効率的な運営の部分では先ほど申し上げましたように、現在、新市長は委託化を進めなさいというような検討指示が出ているために、そのための審議が必要となっているということでございます。

次に、給食費でございます。(2)のところでございますが、以前の提言にございましたように、現在、西宮市では食材費は保護者が負担していただいております。それ以外の施設整備費であったり人件費、そして光熱水費等につきましては、市が今負担しているという状況でございますが、受益者負担の観点や市の厳しい財政状況を勘案して、保護者負担を増やすこともやむを得ないというような過去の提言がございました。その提言に基づいての議論なんですけれども、これまで全くされてないのが現状でございます。今回、このような提言も踏まえまして審議をお願いしたいというふうに考えているところでございます。

また、この給食費のところにも自校炊飯の実施ということが書かれております。現在、私どもは委託炊飯。これにつきましては非常に狭い給食室の中で炊飯器が設置できないというような事情と、あと食器でございますが米飯専用の食器を使っております、その食器の消毒器の容量が足りないというのが実態でございます、なかなか自校炊飯に切り替えられない現状でございます。

お隣の尼崎市や宝塚市では今施設改修を進めておりまして、炊飯器を導入していております。自校炊飯に切りかえることによって給食費の中に余裕を持たせるというようなこと

で進めているというふうに聞いております。過去からも自校炊飯についてはある市議会の会派からも強く求めておられるんですけれども、なかなか現状の施設では対応することができないというのが実情でございます。

今後、恐らく今の施設では対応できないと思われまますので、今後そういう給食室の更新、改修があった際に、こういう自校炊飯を進めていくかどうかというようなことを今後検討が必要ではないかなというふうに考えているところでございます。

給食費につきましてすみません。行ったり来たりしておりますが、ここに一番下のところの表に、例えば給食費に光熱水費を含めた場合の試算をさせていただいております。例えば、総額が書かれてないんですけれども、これはあくまで試算ということでお聞きいただきたいんですけれども、例えば光熱水費全額では恐らく給食室で使われている光熱水費を試算いたしますと、約2億5,000万円ぐらいでございます。ガス代が約8,000万円ではないかというふうに試算しております。水道代が1億5,000万円でございます。電気代が3,700万円程度ではないかなと思われまます。これは例えばガス代などを保護者の方に御負担いただきますと、本市の場合は枠予算というのがございまして、教育委員会でしたらその枠を超えて要求できないというような。その中で予算を組みなさいというような指示があるんですけれども、その部分の光熱水費が不要になれば、そういう部分を例えばですけれども、施設整備に使用できるのではないかなというような考え方もあるというふうに考えているところでございます。そういうところで、施設整備の財源捻出というのが一つは可能ではないかなというふうには考え方もあるというところでございます。

次に、3の管理運営経費でございます。管理運営経費というのは、ここに書かせていただいておりますように、給食の運営にかかる経費でございまして、学校給食課、私どもの課の嘱託職員報酬であったり、食器購入費であったり、米飯食器の洗浄業務委託と給食運搬業務委託料、そして給食関係者の検便委託料。このようなものが管理運営経費に含まれております。ここで問題になっておりますのが、一つは米飯用の食器でございますけれども、業者へ今洗浄委託をしているところでございますけれども、このあたりが監査で市直営でできないものかというような指摘が長年されているところでございます。

また、昭和四十年代後半、非常に児童、生徒が急増した時代がございまして、通常、小学校等につきましては3階までの校舎になるんですけれども、4階まで普通教室を設置せざるを得ない状況が生まれておりました。その際に給食の運搬ですね。児童、生徒の負担軽減と安全確保のために運搬用リフトというのを設置している学校がございまして。その後、児童、生徒が減少傾向になった時代は、普通教室を3階以下に設置することが可能となりましてリフトを学校から廃止していった時代がございまして。その時代で一時期5校まで減少していたんですけれども、御存じのように児童、生徒が増加傾向が近年ございまして、現在は浜脇小学校ほか7校でリフトを設置しているところでございます。浜脇小学校を含めて8校。今、西宮市内でリフト校があるという状況でございます。

それでこのリフトの操作及び給食運搬につきましては、本来調理員がするべきところかと思うのですが、やはり人員に余裕がないということで、この午前10時30分から14時の間は業者委託をしている状況でございます。この件につきましても平成21年度実施の市

の監査で先ほど申し上げました米飯食器洗浄委託とともに学校関係者の活用等であり方について検討するように指摘がございまして、現在も監査から指摘されているところでございます。

ただ、このことについては市議会でも会派によっては意見が分かれている状況でございます。課題として認識しながら、食器に関しては先ほど申し上げました課題がありまして、それとこのリフトにつきましては、やはり今、調理員がやっていただくにはなかなか余裕がないと。ほか学校関係者、教職員が実際できるのかといったところが議論できていないところもございまして、課題のまま残ってきているという状況であり、検討する必要があるというようなことでございます。

それで、先ほど途中で申しわけございません。資料21の表でございますけれども、なんとかこのリフト校8校の課題解決できないものかということで、今回、一つの案として提示させていただいているものですけれども、リフト校の8校の調理業務を民間委託した場合にはこういうような効果額が生まれまして、なおかつこの8校のうち1校においては栄養教諭が不在校となっておりますので、この効果額を活用しまして栄養教諭を配置しようという案でございます。今のこの直営の調理体制では、なかなかリフトの操作及び給食の運搬まで手が回らないという状況があるんですけれども、民間委託の場合はその時間帯に集中して人員を入れられるというようなどころもございまして、これはA市の契約額を参考に試算してみたところなんですけれども、余り大きな効果額というのはございませんが、現在の給食運搬業務委託料に使用しております2,000万円を含めますと、2,400万円ほどの効果が生まれるのではないかなというふうに考えているところでございます。

すみません、なかなかうまく説明できなかつたと思いますが、現在効率的な運営のところにあります課題については以上でございます。

また、民間委託も含めまして御検討いただきますようお願いしたいと思います。

まず、我々が共通して認識しなければならない点といたしまして、平成12年度以降の嘱託調理員の採用によって、これまで50億程度の効果額があるということは、我々は西宮市の取り組みに対してそれを評価すべきであろうというふうに思います。これまでの効率的な運営がこのように額としてきちんと出ている上で、さらにまた効率的な運営を検討していかなければならないというところを、まず皆さんに共通して御認識いただければと思います。

それで2点。まず1つは、民間委託について我々がどのような提言を行っていくのかということ。それともう一点は、受益者負担という観点から、給食費はこれまで光熱水費は市費で負担という形で行われてきたものを給食費の中に入れていくのかどうかという点です。この点について御審議いただく必要があるというふうに思います。

まず、民間委託の件につきまして、私のほうから少しお話をさせていただければと思うんですが、私も専門が非常に関わる部分でして、民間にできることは民間でやれると。私は民営化を推進する論者の一人ではありますが、それはケース・バイ・ケースで考えなければいけないと思います。特に今回の学校給食につきましては、子供の口に入る給食に関して、果たして民営化がふさわしいものかどうかという点について考えなければなりません。私も子を持つ親で今、中学生の息子が給食をいただいております。そこに絶対事故があってはなら

会長

	<p>ないということです。安易な民営化によって、これまで分野は違いますけれども失敗はたくさん報告されておりますので、非常に慎重に検討しなければならないということです。ただし、理論的には市でやるサービスと民間でやるサービスが同等であれば、それは当然民間にやっていただくべきであろうというふうに思う。同じサービスで、全く同じものを子供が食べることができるという環境にあるならば、それは民間にやっていただくことは可能なのかという点です。それと、ではなくてさらに民間に委託した場合に、よりよいサービスが得られる。コスト削減が図られるということであれば、当然それは民間委託というものが選択肢として考えるべきなのかなというふうには思うんですが、果たして本当に民間委託してそういったことが期待されるかどうかというのは、やってみなければわからないという部分があります。そういう意味では即全部を民間委託という流れには到底、我々提言としてはまとめられないとするならば、一体どこから民間委託の可能性を検討して取り組んでいくことができるのかというところについて、ぜひ御意見をいただければと思うんですが、この点につきまして何か御発言いただけますでしょうか。</p>
委員	<p>今、ここの2ページ目に市直営のほうが安全だとか、直営のほうが信頼できるというような根拠が明確でない理屈は成り立たないと出てるんですけども、それでは、反対に民間でも安全だよというそういう明確な資料なり、どこかの市がこういうことに気をつけてしているから安全ですよというようなことが示されれば、一つの方法としては考えてもいいのかなと思います。ただ先ほど前段でもありましたように、本市の劣悪な環境の中で結局、栄養職員教諭や調理員のマンパワーで今やっている。それをそのままそっくり委託して、本当に同じようなサービスができるのかなというようなことは、とても疑問に思うところではあります。</p> <p>また、ちょっとケースは違うんですけども、5年生の自然学校の指導補助員を自然学校の委託料で学校が人を探してというようなことがあるんですけども、委託料は市で一律一人何円というのが決まっているんです。それが数年前に少し下がった時期があったんですけども、そのときにとても人を集めるのが大変だったというようなことがあります。指導補助員は報酬の高い他市に流れていくというような現状がその当時がありましたので、やはり安かろう悪かろうになりはしないかというような懸念。そこをやはりきちんと説明できるような形というのを示していただく必要があるのかなというふうに思います。</p>
委員	<p>今の御意見に私は賛成なんですけれども、その民間委託したら、多分、委託業者からいろいろこの同じもの同じ市民サービスの内容で幾らでできますかという多分見積書みたいなものが出てくると。私は別にこの関係はわからないんですけども、その中で絶対譲れないものってあると思うんです。安心・安全とか食材とかというのは、絶対に譲れないもの。その譲れないものがきっちりもしできて、さらに安いとなれば民間委託になると思うんですけども、それはもし今まで西宮市で食中毒ということがなかったのではないかなと思うんですけども、永遠と築いてきたその西宮市の給食への信用がここで一発でなくなってしまうなということを危惧するんですね。それと給食費の値上げの関連なんですけれども、そういうことを保護者に資料提供すれば、1食当たり三十何円ということは、保護者も頑張ろうと思うんじゃないかなというふうに思うんですけども、先ほどの御意見に賛成です。</p>

委員	<p>いろいろなパターンの例を示していただいていたと思うんですけども、やはり正規職員がゼロになるということは、非常に保護者の不安というのもあるのではないかと思います。というのは、やはり責任の所在が一体どこになるのかという面で、嘱託だからないとは言いつれないですけども、やはりどこに給食についていろいろなことを保護者が不安に思っていることを聞いたりとか、お話をしたりとかするとき例えば、栄養士のいない学校ではチーフ調理員の方が話をしたりすることもあるということも前回のお話でもありましたし、またアレルギーに関する校内委員会のようなものでも、そのチーフ調理員の方も入ってされているところもあるということをお聞きしましたので、そういうことを考えると民間に委託して、そのところもフォローもしっかりしていただけるのかというふうなことを考えますと、果たして本当にそれが実現可能なのかどうかというところに少し疑問を感じます。全てが正規でないにだめだということではないとは思いますが、厳しい財政の中で、でもやはりそういった信頼というもの。保護者への対応というところも調理員さんがかかわっているという面ではやっぱり十分に検討する必要があるのではないかと考えます。</p>
委員	<p>研修制度なんですけれども、民間に委託した場合、先ほど調理員さんに研修でこのようにすれば、食中毒が防げるとか、服装はこういうふうにとか、手洗い手順まで全部写真つきで書いてあったんですけども、そのような研修が民間でどれほど行われるのかということもまた不安に思います。</p>
委員	<p>私はこの分野の一応専門教員としてちょっと発言させていただきます。私自身は民間がいいとか、直営がいいとかってどちらの意見も持っておりませんが、民間、いわゆる給食会社ですね。大手の給食会社から本当に小さな小規模な給食会社からいろいろあります。それで、今皆さんが言われたいろいろな心配材料というのは、昔からよく聞くことなんですけど、ここ数年、いろいろ他県でも学校給食が民間委託をするところがちょこちょこ出てきてまして、そうすると給食会社同志も競争が始まっているんですね。そうすると、学校給食専任の社員というか、給食会社にも管理栄養士、栄養士、調理員という形ではいるんですが、学校給食専任に業務ができるように教育をするというところから始めて、それから民間、民間ってそういうふうないろいろと、ある意味先入観みたいなものを持っているということは、給食会社のほうも重々承知してまして、衛生教育をかなり徹底してマニュアルを作ってやっていますところもあります。多くなってきてます。そういうところが。あとは、給食会社にするかどうかというメリットがあるかと。いろいろ一番あれなのはコスト削減。もう本当に経営効率もよくなるし、お金の面でもかなりメリットというふうに言える部分が多いといういろいろなことが挙げられるんですけど、もしこの西宮市が検討される場合には、給食会社を選ぶこと。いい給食会社を選ぶことがとても重要になります。時々失敗例も聞かれますけども、給食会社でも、私たちの情報でも、ええ、あんなところに頼んだのというようなそういうような給食会社があったりするんですね。それは事実です。なので、まず給食会社が十把一絡げ悪いというわけではなく、きちんと衛生教育も徹底して、学校給食専任の職員を育てていくということも多くなってきているということは、皆さん知っておいていただきたいということです。もし、何かやってみようということであれば、何回も繰り返しになりますが、いい給食会社を選ぶということと、もう一つは契約時にどういうことをきちっと契約するか、</p>

	<p>どういふことを約束するか、それがとても重要になってくるというふうに思います。</p> <p>以上です。</p>
委員	<p>今のお話を伺っていて思ったんですけども、もし民間に委託をするなら、給食費のアップはないかと。もし私が保護者なら思います。</p>
会長 委員	<p>それは多分、市長もそのつもりで御発言されているかと思しますので、そこはですね。</p> <p>はい。その子供たちの食の安心、安全、食育そういうものをまぜて、とても大事だと思うから、給食費アップ三十何円御協力くださいっていうのなら、その三食のうちとても大事な一食だって、第1回目のときにPTAのどなたかがおっしゃったのを私は覚えているんですけども。だから、三十円積み上げよう。三十数円頑張ろうって一食ですね。思いますけれども、もしそれをアップで民間委託という選択は。</p>
会長	<p>済みません。議論をまとめさせていただいてよろしいでしょうか。やはり我々の思いとしましては、西宮市の学校給食に対する信頼は非常に厚いものがあると。今の体制を維持していただきたいという思いも当然あります。先ほど中野委員に御発言にいただきましたように直営案のやはりオール嘱託化というのは、ちょっと保護者の立場からしてもこれはちょっと考えられない案ではないかなと。だから、直営案でやるならば、当然正規職員を入れていただいて、学校給食の責任を持ってやっていただくという形。もしくは、今御発言がありましたように民間委託になる場合には、やはり譲れないところをきちんと明確にした上でかつ何がサービスがよくなるのか、あるいはコスト削減の部分につきましても明確にした上で、一気に委託化というのは不可能ですから、一部検証する意味で委託化を始めたところで、その経過を見ながらさらに拡大していくのか。あるいは、また元に戻るのかという議論を今後していかなければならないかなというふうに思いますが、以上でよろしいですか。</p> <p>もう一点ですね。受益者負担の部分で給食費に光熱水費を含めるかどうかということについて少し御議論いただかなければならないんですが、要するに費用は発生してます。光熱費として、当然これが市費負担として、税金が投入されているのか、あるいは今後、受益者負担ということで給食費に算入して各家庭に御負担いただくのかということなんですけれども、事務局のほうからも補足として御説明がありましたように、現状学校給食の財政運営が非常に厳しい中でこういった光熱水費を御負担いただくならば、施設改善に向けて何らかの取り組みも可能になる部分があるのではないかとということで御発言いただいたんですけども、この点につきまして何か御意見はよろしいですか。</p>
副会長	<p>先ほどの話にもつながるんですけども、今の施設が余りにも劣悪と先ほど御報告がありましたように、今の環境だったら、民間に委託されても基本的に余り変わらないのではないかなという心配があるんですね。それであつたら、まずは施設を改善するということが大前提にこの光熱費を御負担いただいて、とにかく環境を整えるということがまず第一ではないかなと。そこから、民間に委託するかしないかというところに、民間側は施設に対しての投資ということは恐らくしないと思いますので、その時点でお考えになることが考えていくことが必要ではないかなと。</p> <p>先ほど言われましたように民間も、それから直営の調理人さんたちもいずれも人ですので、やはり環境が整っていなければミスがあり、ヒヤリハットがあるのではないかなという</p>

<p>会長</p>	<p>気がします。ですから、私はこの光熱費の御負担というのは時代とともに必要ではないかなという気がいたします。提案させていただきたいと思いますけど。</p> <p>ほかに御意見はありますか。</p>
<p>事務局</p>	<p>それでしたら、まず先ほどの議論とかかわりまして、仮に今の仕事をそのまま民間に委託したとしても、今回の議論の一番最初にありましたように、ヒューマンエラーの原因ともなる得る食中毒の原因ともなり得る劣悪な仕事、作業環境を改善しないことには、いかにそれが市営であろうと、あるいは民間に委託したものであろうとも、そういったリスクは発生してくるものなのではないかという御発言と。まず、そのためには環境整備をきちんと整えた上で民間委託ということも考えていいのではないかなという御提案ですね。それと、今後施設改修等についてより効率よく進めていくためには、我々と言いますか、受益者負担としての光熱水費は給食費に算入して御負担いただくことでよろしいのではないかということですが、それをせっきやく表の光熱費全額、電気代、ガス代、水道代というふうに分けていただいておりますので、この辺のまずどこから御負担いただくかということについて、事務局のほうから少し御説明をいただけますでしょうか。前回の打ち合わせではあくまでも試算ですけども、明確にできる部分とできない部分というものもあるという話もありましたので。</p>
<p>会長</p>	<p>光熱水費につきましては、電気代、ガス代、水道代この3つあるんですけども、現在各学校にはガスの個メーターといますか、給食室専用のメーターがついているところが多くございます。一部が混合になっているところがあるんですけども、ほとんどの学校がガスのメーターはついているという状況でございます。ただ、ほかの水道、特に電気などはそういう何か法律か何かで縛られてそういう小さなメーターをつけられないというようなことも聞いております。そういう意味では給食室で使われる光熱水費を明確に把握できるのは、現在ガスのみかなというところがございますので、当然、給食費で頂戴する場合は、明確な根拠が必要になってくるかと思われまして、そういう意味ではガス代の全額か一部かはわかりませんが、御負担いただけるようなことは可能かなというふうには思っておりますけれども。</p>
<p>委員</p>	<p>ということですので、光熱水費につきましては、将来的には給食費として御負担いただく方向で検討しよう。その中でも特に使用料が給食にかかわって発生する費用として明確になる部分から随時給食費に算入していくというような方向で御検討いただければということですね。よろしいでしょうか。</p>
<p>会長</p>	<p>光熱水費を給食費の中に含めるに当たっては、多分説明はされるかと思っておりますけれども、念のためというか、やはり何のために光熱費を給食費に含むのかという今の環境整備のためというお話がありましたけれども、そういった目的があって負担していただくんですよということをやはり保護者にしっかり提示していただくと、保護者も納得して支払うということはあるかと思うんですけども、そこがうやむやにならないようにだけはやはりしてほしいなというふうに思います。</p>
<p>会長</p>	<p>ということですので、やはり施設整備の計画をきちんと合わせて考えた上で光熱水費の給食費への算入というものを進めていただきたいということですね。</p> <p>ほかに、今回の効率的な運営にかかわりまして何か御意見おありの委員さんはいらっしゃいますか。</p>

事務局	<p>やいませんでしょうか。よろしいでしょうか。</p> <p>それでは、3の効率的な議論はここで終わりにさせていただきたいと思います。</p> <p>それでは、次に給食費改訂の報告に移りますけれども、事務局のほうから。</p> <p>申しわけないですけれども、その前に中田委員がいらっしゃるうちに、もし次回に向けて必要な資料がございましたら、今この場でおっしゃっていただいても結構ですし、後日出していただいても結構なんですけれども、いかがいたしましょう。当然、今後、またアレルギーの課題も検討していただきますし、この効率的な運営につきましても継続審議という捉え方でよろしいでしょうか。</p>
会長	<p>今回、議論していただきましたけれども、当然、今回持ち帰っていただいてさらに検討すべき課題が思いついたというようなことがあれば、次回の審議会のときにぜひ御発言をいただければというふうに思いますので、そのために会をまたいでの検討という形をとらせていただいておりますので、今回の件はぜひもう一度御検討いただきまして、次回何かございましたら御発言いただければというふうに思います。</p>
事務局 委員	<p>ありがとうございます。</p> <p>効率的な運営のほうなんですけれども、最初に説明がありました安全衛生だとか、給食室のことですね。それも全部効率的な運営にかかわってくるということではありますので、全て今日のは継続審議といいますか、何かあったらまた発言の機会をとということをお願いいたしますか。</p>
会長	<p>そうですね。そのために総括という場を年末と来年の1月に審議会が用意されておりますので、ぜひ今までの議論全てもう一度御検討いただきまして、必要な発言が思いつかれましたら、ぜひ次回以降、御意見いただければというふうに思います。</p>
事務局	<p>また、必要な資料もおっしゃっていただければ御用意させていただきますので、よろしくお願いたします。</p> <p>では、とりあえずアの議事はここまでということで、よろしゅうございますでしょうか。</p>
会長 事務局	<p>アの検討事項は以上で終了ということで。</p> <p>申しわけございませんけれども、中田委員はここで退出ということでお願いたします。</p> <p>(中田委員 退室)</p>
会長	<p>それでは、議題(1)議事のイ、報告事項に移らせていただきたいと思います。</p> <p>それでは、事務局のほうからよろしくお願いたします。</p>
事務局	<p>通常課題ということで、今回急遽入れさせていただきました。学校給食費の改定につきまして、御報告と言いますか、御意見をいただければと思ひ御提案させていただきます。本日お配りした資料をご覧くださいませ。</p> <p>まず、2の現況からでございますけれども、昨年度、平成25年4月に学校給食費を公会計化いたしまして、市が直接食材を調達することになりました。入札原理の導入であったり、新規業者の参入もございまして、一時期食肉や青果の価格が下がった時期がございました。逆に、昨年度はたくさん残ってしまうのではないかなというような不安もございまして、デザートを1品増やすなど栄養教諭さんのほうに献立を工夫していただいて、収支残がなるべくでないように努めて約2,000万円の収支で納まったという状況でございます。そう</p>

ということで献立の工夫もございましたものですから、消費税率3%上がってもなんとかその分5,000万円から6,000万円の給食費は吸収できるというふうには考えておりましたんですが、今年度に入りまして、牛乳が約3.16円値上げされましたほか、食料全体が今高騰しております、特に生鮮食品の高騰が大きく中でも給食で非常に関連します野菜類であったり、豚肉を中心とした肉類が今高騰している状況でございます。特に肉類の場合は、円安によってエサですね。飼料の価格が上がっているほか、非常に猛暑で豚がかなりたくさん死んだというようなことがございまして、供給が追いついてない状況もあって高騰しているというような状況でございます。

給食費を小学校では235円、中学校で280円頂戴しているんですけれども、現行の給食費を上回る状態で現在給食を実施している状況となっております。後で別紙を御説明申し上げますが、最終的には大幅な赤字になるのではないかなというふうに考えておまして、貯金であります基金の取り崩しも必要となってきております。

来年度、まだ決定ではございませんけれども、消費税率が現在の8%から10%への再改定も現在政府のほうで検討されているところでございまして、このまま消費者物価が推移していくと、やはり現行給食費では現在の水準は維持できないというような判断に至ったわけでございます。

1枚めくっていただいて、横の表をごらんいただけますでしょうか。これが今年度の物資購入支出と給食費の収入の見込みを表にしたものでございます。一番上の表の1行目が平成26年度の物資購入の支出額と見込み額でございます。その下に平成25年度の実績額を入れさせていただいておりますけれども、カレンダー等の違いはありますが、平成25年度比でかなりアップしているという状況がわかっていたのではないかと思います。

最終的には、支出見込みで19億9,899万5,903円というような現在見込みを立てております。ただ、これはちょっと大目に見ているところでございます。といいますのは、今回予算案を非常に大きく上回るということで補正予算を組ませていただいているんですけれども、その予算が不足しますと給食が実施できないという状況になってまいりますので、予算については少し余裕を持って多目に予算を計上させていただいているところでございます。

一方で、この一番上の表の一番下の行でございますけれども、給食費の収入額の見込み額でございます。それが18億7,100万円ということでその下のちょうど真ん中の表にまとめさせていただいておりますけれども、平成26年度末で約1億2,700万円給食費が不足するのではないかなというふうな見込みを立てております。この1億2,700万円につきましては、下の表にありますように基金を使用させていただきまして、1億2,700万円を取り崩して収支を合わせさせていただきたいと。基金による補填によって収支を合わせたいという形を取らせていただきたいと考えております。

ただ、こういう実績がありまして、給食費の場合は1カ月に1億、2億が動く状況でございますので、基金が2億、3億あっても非常に不安な中で運営していかなければいけないと。今回、例えば1億円取り崩しますと一億数千万円しか残りませんので、来年度以降給食実施が非常に不安定になってくる可能性もあるなというふうな考えているところでござい

す。そういう状況から先ほどのプリントの1枚目に戻っていただきまして、3番目の改定内容としまして案を挙げさせていただいております。現在は、小学校1食当たり20円のアップ、中学校1食当たり25円のアップということで、改定率はそれぞれになっております。実施年月日は平成27年4月1日を予定させていただいております。

ただ、この給食費につきましては、改定率という部分で消費税率の改定幅が5%。10%が実施された場合は5%になりますけれども、それに3%と何がしか上乗せされた額になっておりますので、根拠が明確に説明できない部分もあるんですけれども、最低でも消費税率の5%プラスアルファ物価上昇率の2%か3%は上乗せさせていただきたいなというふうに考えているところでございます。4番の改定理由は割愛させていただきまして、裏面の5番をごらんいただけますでしょうか。

今後の方針といたしまして、改訂させていただきまして現在の水準を確保いたしまして今後3年間、現在は給食費につきましては、市民、市議会に対しまして、3年ごとに見直すというような御説明もさせていただいているところから、今後3年間は給食費の改定を行わない予定で献立内容の工夫などもして運営していきたいというふうに考えているところでございます。2点目、特に一般物資なんですけれども、これはお野菜とか調味料類は該当しないんですけれども、一般物資については物資評価委員会というところで、これは学校長、栄養教諭、保護者の方にお集まりいただいて、味であったり、形状であったり、当然価格もあるんですけれども、総合的な判断をさせていただいているところでございます。そういうところでこれまでは、割と味とか形状で若干価格差があっても味、形状が適している場合は高いほうを買ってきたというような状況もあるんですけれども、そういうところで遜色のない範囲であれば、今後は価格優先で評価をいただくこともお願いしていかなければいけないなというふうに考えているところでございます。

説明は以上でございますが、あとは資料といたしまして、2枚目の裏面でございます。まず1つ目に、阪神間と神戸市、姫路市の現在の状況を調べまして書かせていただいております。芦屋市と宝塚市、伊丹市、三田市、このあたりは平成26年に既に改訂はしているんですけれども、芦屋市は今後改訂予定はなしとなっておりますが、宝塚市、伊丹市、三田市につきましては、税が改訂されますとそのときにまた検討するというような状況になっております。それ以外の自治体につきましては、それぞれ改定を予定しているというところでございます。神戸市につきましては、中学校給食を始める事情から、現在改訂については消極的というふうに聞いております。阪神各地ではこのような状況になっております。その下の給食費の推移ではございますが、これまで給食費の改定をしてきた年度と給食費と改定率を書かせていただいております。今の案でいきますと来年度の改定率がこれまでと比較して高くなっているという状況でございます。ただ、平成21年度につきましては、小麦等の値上がりということで消費税率が改訂されていないにもかかわらず、6.8と5.66上がったというような状況もでございます。あと、給食実施価格の推移を一番下に書かせていただいております。

3枚目の表でございます。今の価格の上がり状況を農林水産省のページから取ってまいりましたけれども、まず表面が食料全体と生鮮食品を除く食糧の上り幅ということです。先

ほど申しあげました平成21年に給食費を改訂しているんですが、それが左側の山の頂点当たりで改訂させていただいているところがございます。その後ずっと昨年度まで落ちついてきておりましたが、やはりこの4月から消費税率の引き上げ等の影響もあって上がっているというような状況でございます。裏面をお願いいたします。

こちら農林水産省の食肉鶏卵をめぐる情勢から抜粋させていただいておりますけれども、右の表でございますけれども、豚肉の卸売価格が非常に今年度に入って高騰しているということがわかりいただけるのではないかなと思います。この左側の解説のちょうど中間あたりでございますけれども、平成24年、25年、26年度こういう形で低下したり、非常に高騰したりというような状況が続いております。ただ、平成25年度から今年度にかけて非常に高騰が続いております、もうしばらくはこのような状況が続いていくのではないかなというように思っております。牛肉、鶏肉も資料は今回お出ししておりませんが、豚肉ほど高騰はしていませんけれども、そういう飼料の円安の影響も受けて高騰している状況でございます。そのような背景から今回給食費の改定を御提案させていただいているところでございます。御意見よろしくをお願いいたします。

会長

ありがとうございます。今回、給食費の改定についての御提案ということですね。それで今回給食費の改定を行われた場合には、過去の申し合わせ3年間給食費を改訂しないということになりますので、先ほど受益者負担でガス代を給食費に算入ということが提案としてありましたけれども、これもまたしばらく見合わせるということにはなるわけですが、とにかく昨年からの消費者物価指数上昇。物価がどんどんどんどん上がってきております。また、円安ということも影響しておりますし、2020年にオリンピックが来るということで、どんどん景気が上向いていくような中でまたさらに、インフレ局面に向かって物の値段というものが上がっていくことは予測されます。そういう意味で前回の消費税増税の際には、給食費改訂なしでやったわけですが、今回はもう改訂せざるを得ない状況になってきている。基金を取り崩さざるを得ない状況です。ですから、給食費の改定がもう本当に今すぐやらなければいけないというところなんです。改定率につきましては、5%時代から今回10%になった場合のことを考えて5%プラス物価上昇率3%で8%。ただし、基金を今回取り崩してありますので、今後、また大きな変動があった場合に基金がちょっと不足しているのではないかなということもありますので、そういったことも考慮しまして8%を超える改定率という御提案なんですけれども、この点に関しまして何か御意見はありますでしょうか。

では、今回はもう給食費の改定につきましては、審議会としてはそうしていただく方向でお願いしますということでよろしいですね。

事務局

済みません。ちょっと説明が抜けておりましたですが、この審議会で終わりではなく、今後11月に入りまして、教育委員会での報告であったり、12月には、12月市会で市議会のほうへ報告させていただくこととなります。その中でまた意見が出てまいりましたら、若干修正をさせていただくケースがございます、特にこの改定率という部分が下がったり、若干金額が下がったりということもあろうかとは思いますが、またそのあたりは決定いたしましたら、12月の市会が終わりましてある程度決定ということにさせていただいた

<p>会長</p>	<p>いと思っておりますので、決定しましたらまた御報告申し上げたいと思っております。よろしく申し上げます。</p> <p>どうもありがとうございました。</p> <p>それでは、予定の時間となりましたのでよろしいですか。</p> <p>それでは、多くの御意見をいただきましたけれども、本日の検討課題については終了とさせていただきます。次回引き続いて議論をしていただきたいというふうに思います。</p> <p>また、先ほど事務局のほうからありましたけれども、資料等必要だというものがありでしたら、ぜひ事務局のほうにお願いして御用意いただきますようによろしくお願いたします。</p> <p>それでは、最後事務局のほうから、その他連絡事項などをお願いします。</p>
<p>事務局</p>	<p>なかなか日程につきまして、こういう時間帯でせざるを得ないところでございますが、大変申しわけございません。また調整させていただきたいと思っておりますので、御協力のほうよろしくお願いたします。</p> <p>以上でございます。ありがとうございました。</p>
<p>会長</p>	<p>それでは、これをもちまして審議会を終了させていただきたいと思っております。皆さんどうもありがとうございました。</p> <p>(終了)</p>