

第5回 西宮市学校給食審議会 会議録

日 時	平成27年2月23日(月) 午前10時4分～午前11時58分		会 場	西宮市教育委員会 3階大会議室
出 席 委 員	◎浦上 拓也 ○高橋 享子 河崎 文子 田中 忍 柏崎真由美 中野 睦子 亀山 良子 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 大橋 京子学校保健安全課係長
欠 席 委 員	古野 和子		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	委員	委員	

事務局	<p>それでは、皆様、おはようございます。定刻になりましたので、ただいまより始めさせていただきます。</p> <p>今日は年度末のお忙しい中でございますけれども、御出席をいただきましてまことにありがとうございます。まず、本日の欠席等の御連絡でございますけれども、古野委員がまず欠席ということで御連絡をいただいております。それから亀山委員と田中委員でございますが、遅れて御出席との御連絡をいただいておりますので、御報告申し上げます。</p> <p>では、開会に先立ちまして、本日の資料の確認をさせていただきます。</p> <p>今日は総括審議として、まず継続となっております食物アレルギー対応、効率的な運営、その他について御審議をいただきまして、その後答申案の審議に移っていただく予定でございますため、資料1から4を事前に送らせていただいております。</p> <p>また、当日の資料といたしまして、今回多くなっておりますけれども、本日の次第と資料5から8をお配りをしております。中に4-2というのが含まれているかと思っておりますけれども、答申案に修正がございましたものですから、前回送らせていただいております4から4-2に修正させていただきます。</p> <p>資料に不足はございませんでしょうか。</p> <p>また、本日、議事録調整のために神戸総合速記株式会社さんに速記と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いたします。</p> <p>それでは、平成26年度第5回西宮市学校給食審議会を開会させていただきます。</p> <p>では、次第の1の議題に移らせていただきますが、会長様、進行をよろしく願いいたします。</p>
会長	<p>それでは、皆さん、おはようございます。お忙しいところを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5回西宮市学校給食審議会を開会いたします。</p> <p>今日は、12時までの予定になっております。会の進行に御協力よろしく願いいたします。</p> <p>それでは、まず議事録署名者を決めさせていただきます。</p> <p>今日は、中田委員と柏崎委員、議事録署名者のほうをお願いいたします。</p> <p>それでは、傍聴者を事務局からお願いいたします。</p>
事務局 会長	<p>はい、傍聴希望者は5名おられます。要領に基づきこれを許可してよろしいでしょうか。よろしいでしょうか。</p> <p>はい、では入室していただけますか。</p>
事務局	<p>それでは、しばらくお待ちください。</p> <p>(傍聴者 入室)</p> <p>お願いします。</p>
会長	<p>それでは、今日は総括審議ということで、まず継続審議となっておりますアレルギー対応と効率的な運営について審議会として方向を決めなければならないということです。まずアレルギー対応ですけれども、前は統一するというものについて、皆さんの合意を得てい</p>

	<p>るところですが、そのレベルの問題でまだ議論が残されております。アレルギー対応は献立に含まれるアレルゲンのチェックから子供の口に入るまで確実なチェックが必要となるということです。学校の教員の方々は、そのチェックを非常に忙しい中で行っておられます。これ以上除去食の種類を増やすと、教室での最後のチェックの部分が非常に煩雑になる、ひいては事故のリスクが高くなるという意見がありました。そのため、全校一斉にできるところからスタートして、しっかりと確認がとれる体制が整備され次第、そのレベルを上げていくと。つまり除去食を増やしていくような対応をしていこうということでまとめさせていただいたところです。</p> <p>この点につきまして、また事務局のほうから説明がありますので、事務局のほう、よろしくをお願いします。</p>
事務局	<p>それでは、アレルギー対応につきまして、まず前回の議論の中でアレルギーチェックに非常に御苦労されているというような御発言がございましたものですから、ちょっと皆様でチェックにつきまして共通認識をしていただきたいと思っております、簡単に御説明を申し上げます。</p> <p>因幡のほうから説明をさせていただきます。それで前に映しながら御説明申し上げますので、前の画面とあと資料8をごらんいただけますでしょうか。</p> <p>では、よろしくお願いたします。</p>
事務局	<p>それでは、アレルギー献立チェックの流れについて御説明いたします。</p> <p>まず、毎月10日にアレルギー対応用献立チェック表、今、前の画面に出ている分ですね、それと学校給食使用加工食品原材料一覧、今出しますけれども。これですね、これを学校へ電子データで通知いたします。2月につきましてはアレルギーの献立チェック表がA4用紙で5枚になりまして、加工食品原材料一覧が3枚になっております。これを、学校がプリントアウトいたしまして、児童生徒へ配付いたします。これを毎月10日に電子データを送りますので、翌日11日頃になると思います。それを対象児童生徒へ配付いたします。</p> <p>次に保護者は配付されたアレルギー対応用献立チェック表を記入しまして、20日頃に学校へ提出します。これですね、ちょっと見にくいですがけれども、○とか×とか全ての項目に食べれる、食べれないの○、×の記号とかを書いているんですけども、これを保護者が20日頃に学校へ提出します。</p> <p>次に保護者から提出されましたアレルギー対応献立チェック表の内容について間違いやチェック漏れがないか、複数の職員で確認し、確認後コピーを保護者へ返却します。なお、間違い等があった場合は、保護者へ電話連絡等を行います。このチェック作業を行うに当たりまして、複数の職員が一つ一つチェックしていくとかなりの時間を要しますので、エクセルのマクロ機能を使用したエクセルファイルを用います。</p> <p>こちらになります。今回、これがアレルゲン特定原材料7品目と特定原材料に準ずるもの20品目の計27品目について表示することができます。例えばこの児童のアレルゲンは卵とゴマということになりますので、まず卵のボタンを押します。すると、原材料に卵が使用されている箇所に色がつきます。</p> <p>次にゴマのボタンですね。ゴマのボタンを押すと、また原材料にゴマが使用されている</p>

事務局	<p>箇所の色がつくようになっていきます。</p> <p>同様に学校給食使用加工食品原材料一覧につきましても、同じように卵とゴマのボタンを押しますと、当該アレルギー及びコンタミネーションに該当する加工食品に色がつくようになっております。</p> <p>この二つを用いまして間違いやチェック漏れがないかを確認いたします。確認済みのアレルギー対応用献立チェック表はコピーをして保護者に一部返却することになっています。</p> <p>最後に、確認済みのアレルギー対応用献立チェック表をもとに当日の給食について誤食、誤配膳のないように除去食対応及び除去対応を行っております。この配膳の部分が前回の審議会で煩雑になるという御意見をいただいております。</p> <p>以上でございます。</p> <p>少し補足をさせていただきたいと思います。</p> <p>特にこのチェックにつきましては、保護者の方も教職員の方も非常に御苦勞をされて現在やっていたいただいているところでございます。全ての項目に○とか×とかを入れていただくということで、かなりの作業負担になっているというのは私どもも認識しているところでございます。</p> <p>今マクロ版を見ていただきましたけれども、マクロにつきましては、ウイルスが埋め込まれやすいということもありまして、外部には公開が現在できておりません。教職員の先生方のみが使っていただいているという状況でございます。保護者にとっては全て手作業というようなことでやっていたいただいているという状況です。来年度、これは平成28年度に向けてなんですけれども、これから市議会で予算の審議があるんですが、何とか平成27年度の予算措置をいたしまして、アレルギーの管理ができるシステムを今開発していこうというような考えで進めているところでございます。</p> <p>構築ができましたら教職員の方も保護者の方もウェブを使いまして、まだ詳しいところは決まっていないんですけども、子供さんのIDを入れることによって子供さんのアレルギーの表示された献立が表示されるとか、そのようなことを平成28年度に向けて開発させていただく予定でございます。それによってチェックミスとか正確性や迅速性の向上とか、あと教職員、保護者の御負担の軽減につながるものというふうに考えているところでございます。</p> <p>先ほど、因幡が申し上げましたこのチェックをして、教室での最後の段階でのチェックが非常に煩雑になるというようなお声もいただいていたんですけども、その担任の先生お一人が最後に確認をして食べていただくというところで、その確認の部分が確実にチェックできませんと誤配、誤食が起こってしまうということで、昨年度もそういうヒヤリハットは何件か報告されているという状況でございます。</p> <p>こういうチェックの正確性とか負担の軽減にはつながるんですけども、最終の部分、今申し上げました教室での最後の口に入る前のチェックについては担任の先生に委ねられている部分がありまして、そのチェック体制を整備しないと、なかなかそういう誤食とか誤配がなくなる、ヒヤリハットがなくなっていくというのが現実というところがございます。</p>
-----	---

<p>会長 事務局</p>	<p>引き続きよろしいでしょうか。アレルギーの件につきまして御報告といたしますか御説明を。</p> <p>はい、どうぞ。</p> <p>資料7、資料の番号が飛んでばかりで申しわけございませんが、資料7をごらんいただけますでしょうか。</p> <p>公益財団法人日本学校保健会という組織の主催で、2月5日に開催されました食物アレルギー・アナフィラキシー対応研修会というのが開催されております。内容といたしましては、県の行政説明と国立病院機構の相模原病院の海老澤先生の御講演がありましたけれども、本日抜粋して資料を1枚つけさせていただいておりますけれども、その御講演の中でちょうど現在この審議会で議論されている部分について、一定の方向性が示されているということで、本日資料としてつけさせていただいております。</p> <p>これにつきましては、学校保健安全課の大橋係長が参加をさせていただいておりますので、若干御説明を申し上げたいと思います。</p> <p>では、大橋係長、よろしくお願いいたします。</p>
<p>事務局</p>	<p>失礼いたします。添付の資料のほうの説明を少しさせていただきたいと思います。この相模原病院の海老澤先生という先生は、実はこの食物アレルギー疾患に対する取り組みガイドラインを策定したときの委員でいらっしゃいます。昨年度末に食物アレルギーについての対応について、文科省から通知がおりてまいりましたが、その通知のもとになる、今後の学校給食における食物アレルギー対応についての最終報告というのが出ているんですけども、5月から3月まで1年かけてどういうふうにしていくのかという対応がされてこられたときのメンバーでもいらっしゃるんですけども、その先生が最終報告の中には一文、「調理場では安全性が最優先に考えられた給食の提供」というような形で書かれているんですけども、そのあたりのことについて少し広げて説明をされた中身というふうに御理解ください。この資料につきましては、海老澤先生という先生がお話をされたんですけども、実は日本小児アレルギー学会のアナフィラキシー対応ワーキンググループというグループの中で話をしているものとして資料は持ってこられて、そういうタイトルになって資料は提示されていまして。</p> <p>中身ですけども、学校給食での食物アレルギーの対応の原則というのは、まず安全な給食を提供するということが大原則なんだということを言われていました。4枚あるうちの1番左の上のところにあります「加熱卵は食べられます」と書いてあるんですけども、加熱卵は食べられますという場合でも、どの程度の加熱卵が食べられるかというのは、個人によって異なるんですけども、この場合、学校ではどうすべきですかということについてこのワーキンググループとしての見解はそこの下にあるとおりです。食物経口負荷試験で加熱卵が解除された場合には、自宅で一定期間さまざまな加熱卵の加工品を食べ、完全に解除されて初めて給食や外食でも摂取可能になるということで、家でやっている途中で学校でそのまま家では食べられているのでというような提供の仕方は危険であるということです。</p> <p>原則ですけども、右側のシートになりますけれども、小学校では遷延した牛乳、卵、小麦のアレルギーの多くは重症者でアナフィラキシーを起こすリスクも高いので、治りかけ</p>

	<p>の人でも体調不良や食後の運動で誘発されることがあるということで、部分的に乳製品を食べていたとしても学校給食では完全除去対応が基本であるということ、それから完全に摂取できるようになってから除去解除とするということ、リスクマネジメントの観点から、複雑な対応というのはよくないということ、学校単位の取り決めではなく市町村のルールであるというようなことが挙げられていました。</p> <p>とにかく給食は安全性が最優先であるということで、そのために対応する児童・生徒、園児数や食品数を減らすというようなことであるとか、コンタミネーション対策であるとかヒューマンエラー対策であるとかというようなことについてお話をされていました。</p> <p>あと、ヒヤリハットなんかを集めて今後の対応について具体的にどこをどうしていくべきなのかということを考えていくことが、安全な給食を達成するためのリスク管理として必要であるというようなお話が御講演の中に入っておりましたので、御紹介させていただきます。</p> <p>以上です。</p>
事務局 会長	<p>以上でございます。ありがとうございました。</p> <p>ありがとうございました。それでは、今御説明いただきましたように、今回のアレルギーに関しての対応ですけれども、我々の学校給食審議会としましては、西宮市内の小中学校でのレベルの統一化を図るということについては同意をいただいているところかと思いません。</p> <p>ただし、その統一のレベルにつきましては、当初品目を最初の段階で従来よりも増やすのかという話もあったんですけれども、そうなりますと、議論の中にありましたように現場での配膳時点におけるリスクを今現状において解決することができないということになりました。ですので、まずはできることから始めましょうというところでお話をさせていただいたところかと思えます。また、今回スライドを用いて説明していただきましたように、今現状では非常に取り組みが進みつつある段階です。今後こういった取り組みがさらにレベルが上がってきますと、除去できるようなアレルギーの除去できる品目が増やせていけるのではないかとところで、西宮市教育委員会としても対応をいただいているところです。</p> <p>今回のこの説明に関しまして、何か御意見はおありでしょうか。どなたからでも。</p> <p>はい、では、河崎委員、よろしくお願ひします。</p>
委員	<p>一つだけ、お願いしたいことがあるんですけれども、先ほどの資料7の四つに分かれているこの中の左側の下の段の達成するためのその1で、対応する児童生徒・園児数を減らすというようなことが書いてあるんですけれども、今現状では、入学のときに生活管理指導表を出す、その後変わってから、対応が変わるときには次は出して下さいよというような形になっているのではないかと思うんです。これを積極的に減らすという観点から、毎年必ず出して下さい、そして減らしていく方向で市としては考えているんだということをもう少し強調していくというようなことなのかなと思います。</p>
副会長	<p>よろしいですか。小児アレルギー学会とか文科省のガイドラインの中に、就学前の面談と診断書というのがあるんですけれども、一年ごとにそれを提出することによって、食べられなかったものが食べられていくという、子供たちの成長によって食べられるようになって</p>

	<p>いくというので、積極的にそれを進めるようないということが書かれていますので、学校にとっては大変なことで診断書もお金がかかりますので、保護者の方に負担はかかるんですけども、確認をしていくということは重要ではないかなと思います。</p>
事務局	<p>今、高橋副会長がおっしゃられたように、当然毎年出していただくのは先生もおっしゃったように必要だというふうに認識はしているところでございます。ただ、今出していただくのに、保護者の方に御負担がかかってまいりますので、最初に出していただいて毎年主治医であったり、そういう医師の確認をとっていただくということの確認をさせていただいて、変更がなければ継続して使っているというのが現状でございます。</p>
	<p>そのあたりの運用につきましては、また御意見を踏まえまして検討させていただきたいとは思いますが。</p>
会長	<p>ありがとうございます。そのほか何か今回のアレルギー対応について御意見ありますでしょうか。</p>
副会長	<p>よろしいですか。この海老澤先生の資料なんですけれども、この資料に書かれています加熱卵は食べられますかというところの説明をいただいたんですが、この食物負荷試験で加熱卵が解除された場合にはということは、まだ完全に治療中なんです、この方は。</p>
事務局	<p>そうです。</p>
副会長	<p>ですから、治療中の方は、完全除去でなければいけないというふうに思います。医師からも本当に一次加工食品から三次加工食品まで食べられますよというお墨つきがない限りは治療中だというふうに判断されたらいいかと思います。</p>
会長	<p>ありがとうございました。他にこの件に関しまして、何か御意見はありますでしょうか。審議会としましては、先ほど申し上げましたようにアレルギー対応の統一化、できることからやると。</p>
	<p>はい、どうぞ。</p>
副会長	<p>すみません。先ほどのパワーポイントでお示しいただいたエクセルのマクロなんです、これは学校側にはこの、いわゆる紙ベースではなくてPCで送られてくると思いますので、かなり操作としては楽になるのではないかなと。私もこのシステムを知らなかったの。</p>
	<p>これで1カ月分の食材量のチェックというのは時間的にもかなり省略できますし、気分的にもすごく気が楽になれるんじゃないかと。もちろんミスがあつてはいけないとは思いますが。</p>
	<p>前回の会議で校長先生も、もう本当にたくさんのお仕事の中で学校中の子供のチェックをしなければいけないということで、大変なんですということでしたけれども、この制度をもう少し先ほど予算にもかけるとおっしゃっていますので、普及させていただいたらいいのではないかなと思います。</p>
	<p>それからもう1点は、西宮市は卵の除去ということで進めておられますので、マヨネーズもそこに加えられて、卵、マヨネーズについては市として統一的にやられていくというのではいかがでしょうか。</p>
会長	<p>マヨネーズはいかがですか。</p>
事務局	<p>これまでの議論を伺っておりますと、最低ラインぐらいには統一する必要があるのかな</p>

<p>会長</p>	<p>というふうなようなことも考えておりましたが、マヨネーズにつきましては、前に資料はお配りしているかと思いますが、比較的多くの学校で実施していただいているところがございます。そのあたりを含めても安全にいけるのかなという考えは持っておりますけれども、今回の審議会の御意見を踏まえまして、今後基本方針を改定させていただく際にそのあたりも考慮いたしまして検討させていただきたいと思います。</p> <p>それでしたら、この件につきましては、他に。</p> <p>はい、どうぞ。</p>
<p>委員</p>	<p>すみません。このパワーポイントで見せていただいているのは、実際使っているんですが非常にいいです。我々としても、こういうことできちんとしてくれるのはすごく助かるんですが、中学校の場合、例えば今日も実はツナが食べられるようになりましたという保護者が、そういうやりとりがあったわけなんです。ところが、さっき出たように、どこからが完全に摂取可能になるかというところ、小学校の場合はどちらかという下限に合わせられると思うんですよ、やめなさいということ。</p> <p>ところが中学校の場合にどこまでできるかというところで、結局担任、もしくは担当者がやりとりをしてしまうということはあるんです。ここまでの十分な知識が入っていない場合もあります、担当者が。そこで、これを機会に保護者のほうにも、きちんとアレルギーのことを広報というか知っていただかないと、中学校の場合は保護者はどうしても食べさせたい、ここにも書いていますが保護者の意見ということがあるんですけれども、必ずしもだめというふうに担任が言い切れるかどうかというところ。</p> <p>それからこの制度と教育という部分での違いというのか、そこが一番難しいところで、我々としたらそういうのをきちっと保護者にも理解をしていただいていたらありがたいなという、その部分をこの機会にアレルギーのことをもっと出していただけたらなというふうには思っています。</p>
<p>委員</p>	<p>学校としては十分対応をしています。今後でもできると思います。</p> <p>よろしいですか。小学校も中学校と実態は一緒です。完全に解除された後に初めて給食で提供というふうなことが書かれているんですけれども、今言われたように栄養教諭や担任の裁量でどうにかしているようなケースも見られますので、何とか市としてこういうことの啓発をしっかりしていただきたいなと思っています。</p>
<p>副会長</p>	<p>例えばですね、中学生の保護者さんがツナは食べられるようになりましたと言われた場合に、そのお子さんの診断書とか医師からもうこの方は食べられますよというのを受け取ってからではちょっと厳しいんでしょうか。</p> <p>その間のタイムラグがありますよね。</p>
<p>委員 副会長 委員 委員</p>	<p>細かいところで全てにそういう形がとれるかというところ。</p> <p>それは難しいかもしれませんね。</p> <p>全てに出せというのが非常に難しいかなとは思っています。</p> <p>細かいことを言いましたら、今日もチェックをしていましたら、魚のアレルギーで除去しないといけない、でもかまぼこが何の印もついていない。これいいのと言ったら、かまぼこは食べられると言ってはりますと、こういう話なんですよ。それはこの話でしたら、除</p>

	<p>去していただかないといけないですから、ケースなんですけれども、そういう細かい対応が幾つも。</p>
副会長	<p>そうですね。</p>
会長	<p>事務局で今のお話について。</p>
事務局	<p>対応内容の変更につきましては、必ず生活管理指導表のほうを提出していただいて、変更内容の確認をするということになっております。ですので、逆に対応の内容は減ったことについても変更になりますので、生活管理指導表の再提出が必要になるということですので、保護者の判断ではなくて、あくまでも医師の判断によるもので対応するということになります。</p>
会長	<p>そういったことをきちっと保護者の方々、学校の現場の先生方にも周知するような取り組みが必要ではないかということなんですけれども。</p>
事務局	<p>そのあたりは今のアレルギーシステムそのもののそういう周知、システムというか流れであったり、私どもの考え方であったり、そのあたりの周知がなかなかなされていない部分が現実的にあると考えております。今後そういう説明責任というのも果たしていかなければいけないというふうに思っておりますので、そのあたりはまた保護者への周知に努めてまいりたいというふうに考えます。</p>
会長	<p>今お出しいただいた御意見は非常に貴重な御意見ですし、これは早急に市のほうで対応をいただいて、何らかの対策をとっていただくようお願いしたいと思います。</p> <p>それでよろしいでしょうか。それででしたら、アレルギーに関しましては近年アレルギーをお持ちのお子さんがふえ続けている中で、給食を介しての事故を起こさないように我々はしっかりと体制をとっていかねばならない。その中で、対応の統一化を図ることが西宮市として、この審議会として意見として提案するということになりました。そのレベルにつきましては、完全に大丈夫だというレベルからスタートして、一番問題になるのは先ほど最初に御説明いただいたように、最終段階の配膳時点での教員の先生方の対応が負荷が増えることなく、またより確実に配膳がきちっとできるような状況が確認された段階で除去対応となる品目を増やしていく、品目につきましてはその都度、対応可能なものから増やしていくということで、そういうふうに審議会として対応していただきたいと思いますというところで議論をまとめたいと思います。よろしいでしょうか。</p> <p>それでは、今日の議事次第の検討事項ア、総括審議の1、アレルギー対応については以上で議論をまとめさせていただきたいと思います。</p> <p>それでは、その次の議題である効率的な運営という問題についての審議に移らせていただきます。</p> <p>前回、学校給食は教育の一環であることを前提に民間委託した場合の現在の教育の水準を維持できるのか、また安全面やコスト面での根拠、さらに責任の所在というところでの議論がありました。また、削減された経費で仮に栄養教諭などが全校で配置できるならば、アレルギーへの配慮、食育への効果は大きいものがあるという意見がありました。また、実際に見学にいったらしっかりと確かめてみるべきであろうという御意見もありました。また、仮に民間委託をする場合にはモデル校を設置した上でさまざまな観点から検証、手順を踏んだ</p>

事務局

上で安全・安心そして確実な実施が100%確立された段階で委託化を進めていくべきだというふうに議論をまとめさせていただいたところです。その後、3名の委員さんと事務局のほうで尼崎の委託校を視察に行っていたいております。

それでは、視察の報告も含めて事務局のほうから説明をよろしく申し上げます。

まず前回、安全面、コスト面での根拠をとというような、今、会長様のほうからも出されておりますけれども、まずコストの面で業者のほうに見積もりをとったもので、今回、どれぐらいの削減効果があるかというのを outsaise させていただきました。事前にお配りしました資料3と本日お配りしております資料6でございます。二つの資料をごらんいただけますでしょうか。

まず、資料3でございますけれども、これは全校を委託した場合の委託料の金額を outsaise させていただいております。この金額につきましては、業者のほうにお願いをしまして、見積額を出していただいております。この業者につきましては、尼崎でも実績のある業者でございますが、どちらかといいますと優良業者というふうな形で見られている業者でございますが、若干金額が高目になっております。その業者の見積額をそれぞれ食数ごとに入れさせていただいておりますけれども、この金額につきましては、まず人件費とあと直接経費というんですか被服衛生費ということで白衣であったり検便、健康診断費等が含まれております。

あと間接経費というんでしょうか営業経費が約10%含まれた額になっており、給食数の多い学校から順に書かせていただいております。小中学校別で書かせていただいております。最終的に全校で委託した場合の見積額が13億6,577万8,000円という金額、これは裏面でございます、資料3の裏面になっておりますけれども。

全校で委託した場合の委託料が13億6,500万円でございますけれども、節減できる経費としまして、算出させていただきました。それが資料3の一番下の部分に書かせていただいておりますけれども、調理員の人件費というのは平成25年度の決算額を用いて算出しております。この部分の労務管理費とか退職手当は含まれておりません。これによって2億2,500万円ほどの節減効果があるということでございます。その他リフト運搬委託料であったり、検便委託料、調理員の白衣等貸与、調理員健康診断費もろもろ含めまして2億5,300万円の削減効果ということになっております。

それから、資料6でございますけれども、これは今の資料3のところからリフト校8校と栄養教諭等未配置校の調理業務を民間委託した場合の効果額調べということで、栄養教諭未配置校とリフト校の、リフト校には栄養教諭の配置も含まれておりますけれども、抜粋して効果額を算出させていただきました。直営につきましては、現行と参考としましてちょうど真ん中の列になりますけれども、正規チーフ調理員1名とあと短時間嘱託の金額によって経費を比較させていただきました。

結果でございますけれども、現行との差額につきましては、全体で1億300万円、正規チーフ1と短時間嘱託との比較につきましては3,400万円ほどの経費節減になってくるのではないかとというふうに考えております。

例えば私ども民間委託する場合には、必ず栄養士などの職員の配置が必要ということに考えておりますので、例えばこの現行との比較の差額、1億300万円の中で未配置校に栄

養士などの職員を配置できないかなというふうな考え方をさせていただいております。未配置校は現在のところ16校でございますので、1億円で計算しますと約1校当たり600万円程度の効果額になってまいります。

この600万円で栄養士等が配置できるかどうかはわかりませんが、多少金額が600万円を超えたとしても、前回の議論の中で出ておりましたとおり、栄養士未配置校のところに栄養士が配置されるということは、そういうアレルギー対応であったり食育の面、教育的な面でも大きな効果があるというふうな考え方ができるのではないかと考えているところでございます。

効果額につきましては以上でございます。引き続き、視察報告をさせていただきたいと思っております。これにつきましては、資料5をごらんくださいませ。

前回の議論にもございましたように、実際に学校を見るべきという御意見もいただいております。委託を進めている尼崎市に2月に入りましてから急遽お願いし、武庫庄小学校を視察させていただくことになりました。

当日は私ども事務局のほうから、先ほど会長様からおっしゃっていただいたように3名の委員さん、高橋副会長さんと柏崎委員と中野委員、3名の委員さんに御同行いただいております。尼崎市の事務局の課長さんと校長先生のお話と実際に調理現場を見せていただいております。

1枚めくっていただきまして、尼崎の民間委託につきましては説明をまずいただいております。尼崎の場合は、平成19年度から給食室の整備と調理業務の委託に取り組んできたということでございます。給食室の整備につきましては、給食室のドライ化、スチームコンベクションオープン、真空冷却機などの備品を導入いたしまして、1校当たり3,000万円から4,000万円かけて給食室を整備したところから委託をしていくというような形で進めてこられております。

尼崎市さんの場合は、(2)の調理業務委託に至った背景でございますけれども、委託ありきで進められたものではないとお聞きしました。何が主目的であったかといいますと、(2)の1行目でございますけれども、食育の推進のために給食内容そのものを充実させる必要があったというふうに聞いております。

もともとは尼崎の場合は、私どもの給食より1品少ない給食内容でございます。その1品を増やす必要があるということ、そして米飯でございますけれども、自校炊飯で温かい米飯の提供をしていきたいというようなことがございまして、検討されたようでございます。

この課題を解決するためには、調理員の増員が必要となりまして、試算では最低でも二人の増員が必要というふうに書かれておりますけれども、その際に直営方式と委託方式の経費比較を行って、委託方式のほうが低額になるということで委託方式にシフトされたということをお聞きいたしました。

直営校の調理師数及び今後の調理師の退職動向ということで、尼崎市さんは正規調理員につきましては、平成11年で採用をストップしておられまして、その後、嘱託に切りかえていっておられるようです。今後はこれまで平成26年で30校での委託校になっておりますけれども、今後退職者が10年間で18人減ということで非常に緩やかなカーブになって

落ちていくということもありまして、10年後でもなお42人在籍しているということで、今後この委託化についてはスピードが落ちてくるということをおっしゃっており、退職状況に応じて委託していく方針のようでございます。その方針につきましては、(4)に書かれているところでございます。

次に大きな2の職員削減数と経費効果額ということで正規51人の嘱託77人、臨時44人、合計172人の削減を現在行っているというところでございます。経費効果額は平成26年度当初予算ベースで5,300万円ということをおっしゃっていましたが、これは過去の直営でやっている体制と比較した額でございます。過去の直営の体制に、例えば先ほど申し上げました、人員増を加味して考えますと、実質1億8,000万円ほどの単年度の効果額が出ているということをお聞きしました。

裏面でございますけれども、給食調理業務委託の選定につきましては、御説明を割愛させていただきますと思います。

あと、資料の説明になりますけれども、次の学校給食調理業務の民間委託についてということで保護者用の説明資料をいただいております。また、これにつきましてはごらんいただければというふうに考えております。

次に1ページから14ページまでの民間委託の実施状況というアンケート結果をいただいております。民間委託にしたところにつきましては、こういう検証を行うということで児童や教職員、試食会などでの保護者へのアンケートの調査をそれぞれ実施しているようでございます。この中でアンケート結果でございますけれども、おおむね良好というような結果が出ているようです。具体的には例えば7ページでございます。問6から問7ですね、自校炊飯に変わっての味などを聞いているアンケートであったり、コンベクションオーブンを導入して献立の多様化を図っているということで、焼き物のおかずなどがメニューに加わったことへのアンケート調査、あと問9でございますけれども、昨年度との比較を聞いておりますけれども、いずれの問いにつきましてもおおむね良好であるというような結果が出ているということをお聞きいたしました。

資料については以上でございます。次に調理業務を視察させていただきましたが、武庫庄小学校につきましては、約830の食数となっております。業者さんに調理を委託しているわけですが、正規4、パート4の8人の調理員さんが調理されておられました。私ども一見したところでは、非常に多い人数でされているなど。分業されているので、それぞれの業務を事細かにされているような印象を受けたところでございます。

尼崎の特徴といたしまして、先ほどのアンケートに戻っていただきまして、2ページの(7)番でございます。これは西宮市では各校工夫されてやっているところかなというところはありますけれども、委託業務の場合は必要な時間帯に必要な人数をかけられるという、そういう効率的な考え方で進められておまして、1年生の教室内で児童に対し、米飯の個別配食を尼崎の場合はされております。これにつきましては、委託業者さんが私も見にいかせていただいたところでは1年生が2クラスあったかと思っておりますけれども、それぞれのクラスに一人の調理員さんが入られて、ご飯の配食ですね、ご飯の食器に盛っていくというようなことをされておられました。これによって担任の先生の負担が軽減されているというこ

	<p>ろでございます。このあたり、西宮市では各学校で何か工夫されているのかなと思うんですが、このあたりも民間委託するところのメリットではなかったかなというふうに考えております。</p> <p>視察の報告につきましては、以上でございます。</p> <p>次に先日、会長様と打ち合わせをさせていただいたときに、物資評価委員会がちょうど開催されている日でございます。安全性という面でこの時間をお借りしまして、少し物資評価委員会に触れさせていただきたいと思っております。スクリーンの写真を使いまして御説明させていただきたいと思っております。</p> <p>西川のほうから説明させていただきます。</p>
事務局	<p>では、ちょっと前を見ていただいて、私、西川のほうから簡単に説明させていただきます。</p> <p>平成25年度4月からの公会計化後、加工食品等のそのほかの青果、主食、牛乳を除いた食材については、全て物資評価委員会を開催し、外観、原材料、食味等による総合評価にて購入を行っております。2カ月ごとの開催で、サンプルは写真のように、この会議室よりちょっと一回り小さいぐらいの会議室なんです。壁4面全部に並べて置いております。それをお盆に1品ずつ、これでしたら肉類の関係で、いろんな形の肉があるんですが、それを1品ずつお盆に5社とか6社とか入っているところは乗せておまして、1品ずつ委員さんの前で検討を行うということを行っています。</p> <p>委員さんの構成は、西宮市立の小中学校長の代表者2名で、栄養教諭、栄養職員の代表者が2名で保護者の代表者が2名という形で6名で、この日はちょっと2名お休みだったので4名で検討しております。</p> <p>実際にはサンプル数というのは毎回70から多いときで90ちょっとぐらいいただいています。それだけで全部の食品じゃないんですが、実際完全にメーカー指定で調味料とかについては金額だけの見積もり合わせで購入しているものもありますので、こういう形で実際味ですよ、見た目だけでは決められないものについては味を食べていただいて、品質に問題がないのか、味に問題がないのかという観点から選んでおります。要するに、おいしいから何でもそれに決定するという形ではないんですが、実際の購入決定において価格というのは結構大切な要因なんです。一番大きいところは調理上の問題があるのかなのかというのを一番最優先にしております。</p> <p>要は幾ら安くても調理上、細くて折れそうなものとかというのは全然買う検討の余地にも入っていないという形ですね。見た目では判断がつかないというときに味を見たりとかそのほか味の前に加工食品なので当然使われている原材料がさまざまありますので、そのあたりの原材料を比較検討したりという形になります。これが大体年に5回開催されています。</p> <p>以上です。</p>
事務局	<p>1点、報告といたしますか忘れておりました。先ほどの尼崎の視察の件に関連するんですけども、尼崎市も委託化した学校につきましては、必ず栄養士を配置するようにしております。現在、県費の栄養士さんが28人、これはもともと法に基づく配置でございます。その他、市費で栄養士さんが12人配置されているようでございます。</p>

	<p>正規調理員さんが栄養士資格を持っておられまして、調理員さんから栄養士さんに転職といひますか栄養士さんという形で雇用されている方が約3名というふうにお聞きしております。あと、その市費の栄養士さんでは、嘱託職員ということで午前から午後3時15分上りの週5日の30時間入っていただいているということで、県の基準であれば委託校全校には配置されないということで、市費の栄養士さんが配置されているということをお合せて報告させていただきます。</p>
会長	<p>ありがとうございます。それでは、今回視察に同行していただきました委員の方々からも、何か御発言をいただければと思うんですけども。</p>
副会長	<p>私、参加させていただきましたが、まず栄養教諭の方と委託会社との関係、それが非常にオフィシャルにきちっとされているということと、それから厨房の中のスタッフが非常に人数が多くて、一番、配膳の前の時間帯でしたから、一番忙しい時間帯だったと思うんですけども、非常にてきぱきと企業のほうのスタッフですね、調理人さんたちが与えてらっしゃる。市のほうの考え方が調理人さんは全員調理師免許を持っているということと、それから市のほうやっておられるのは献立と材料発注はきちっと市がなさっています。ですから、今もこの映像を見せていただきましたが、これは市のほうできちっとされていると。委託会社は本当につくって配膳までするという責任ですね。そのスタッフの管理から、いわゆる厨房の中の全ての管理は委託会社が責任をもってやってらっしゃるといひのが非常に明確なスタイルをとってらっしゃるといひるので、委託会社が非常にレベルが上がってきたんだというのを痛感いたしました。</p> <p>実際試食もしたんですけども、食器が四つありまして、ご飯、汁物、それから主菜、それからもう一つ大豆の煮豆ですね、それを私は質問したんですけど、煮豆は水煮のものを買ってつくってらっしゃるんですかといひると、いえ、乾燥ものから。それもじゃあ、前日といひると、前日はO-157の問題があるので朝からつけて、それを煮豆にして、それも具材はたくさん入っているんですね、お野菜が。おいしかったんですけども、それをちゃんと配膳までの時間につくってらっしゃるといひるので、ちょっと技術が上がっているんだなというふうにお痛感いたしました。</p>
会長	<p>それでは、柏崎委員と、中野委員に御参加いただきました。何か御発言あればお願いします。感想みたいなものでも。</p>
委員	<p>私から先にすみません。まず、いろいろ説明を受けて実際に調理場のほうを見学させていただいたんですけども、委託が先ということではなく、民間に委託するという考え方が先ではなく、食育というところを考へて、そちらのほうに移行していったということで、いろいろ本当に細かくいろいろなことが計画を立てられていて、整備のこととか保護者への説明だとか、そういうこともきちんと検討されていった上での民間への委託に移っていったところでは、西宮がやるのであれば、そこまでやっていただきたいなというふうなことは実感しましたし、調理場の設備、きちんと床が色分けされていて、動線がきちんとわかるようになっています。</p> <p>このところでは水、泥がついたもの、土物はここです。水洗いはここでというふうなことがはっきり外から見てもわかるようになっているので、そういうところでは保護者も</p>

	<p>安心できるかなというふうなことはありますね。調理の場を見たところでは、きちんと構築されているというところでは安心だなというのは思いました。</p> <p>ただ、民間のリスクというところで、ちょっとお話を伺ったのが、契約更新の時期のぎりぎりになって業者が、ちょっと来年度はできませんというようなことになったり、そこで業者選定のところではいろいろと忙しく動き回らなければいけないところがあったというようなこともお聞きしたので、いいところもあれば悪いところもあるというところをきちんと考えながら進めていかないと、やっちゃってからということ、もとは戻せないというところを考えないといけないなというふうには思います。</p> <p>自校炊飯でご飯が温かく食べられるということは、とてもいいなというふうに思いました。献立を見せていただいても、西宮はやっぱパン食が多いんですけれども、ほとんどご飯でした。それはとてもいいことだというふうに思いました。</p>
<p>会長 委員</p>	<p>ありがとうございます。じゃあ、続けてお願いします。</p> <p>ほとんど言い尽くされているような気もするんですけども、業者が選定されるときに、決して安い業者を選ぶのではないとおっしゃられたのが印象的でした。安いところというよりは安全性の確保であるとか、免許を持っている方がいらっしゃるとか、衛生管理であるとか、いろいろなことを対応してくれる業者ということも視点をおいて選ばれているということで必ずしも安からというわけで選んでいるわけではないというところは学ぶべきところはあるのかなというふうに思いました。</p> <p>調理室のほうは、狭くても有効に分散というか配置がされていて、非常にうまく活用されているなというふうに思いました。果たして西宮の中で、例えば自校炊飯であれば釜が一つ増えるけれども、そこをどういうふうにして置いていくのかとか、そういったところの設備のあり方であるとか工夫の仕方というところは参考にできるのではないかなというふうに思いました。何より業者を選ぶというところはいろいろな面でも慎重であるべきだなというふうには感じました。</p> <p>以上です。</p>
<p>会長</p>	<p>はい、ありがとうございました。</p> <p>はい、どうぞ。</p>
<p>事務局</p>	<p>一点、柏崎委員から出された件につきましての補足させていただきたいんですけども、急遽業者が辞退された。特に尼崎の場合は、正職員であれ、パート職員であれ、皆さんに調理師免許を持っていることを義務づけているということにして、この点については、民間委託している自治体の中でも珍しいというふうには聞いております。そのために、人材確保が非常に難しくなっている部分もあって、1社辞退したというようなことも聞きました。</p> <p>以上でございます。</p>
<p>会長</p>	<p>ありがとうございます。すみません、ちょっと私のほうで確認させていただきたいのですが、先ほど動線を色分けしているとか、床を色分けするのはよく聞いて、工場、企業さんでされているところありますけれども、あと設備の配置ですね、今西宮市の設備が配置されているのを、いざ民間に委託したときにそういった床の色分けとか設備の配置とかそういったものは民間の業者さんでいろいろ工夫をされるようなことが尼崎では行われていたとい</p>

事務局	<p>うことですか。それとも、もともとそういう設備があってされていたということなんですか。</p> <p>尼崎は、まず市のほうで整備をして、そこに委託の業者が入ったということです。それを文部科学省のほうで決められている下処理室、衛生的なものを扱う上処理室というふうなことで、それを分けるようにというような指導がきておりますので、それは西宮市では色分けではなく、部屋で分けて一応仕切り、腰板とかそういうところで分けているので、一応明確にそういった汚染されているところと汚染されていないところの区別はされているということです。</p>
会長	<p>先ほどの、民間委託にする際に当たって、保護者への説明会といったものは、尼崎市さんのほうで企画されてやられたんですか、それとも民間委託されてその業者さんのほうでこれが必要ということでされたわけですか。</p>
事務局	<p>保護者への説明会につきましては、雑談の中でお聞きしたことですけれども、40校ございまして、その方針が出た時点で教育委員会主催で各学校を2回ほど保護者説明会をされたということを聞いております。</p> <p>学校での説明会以外に、これも教育委員会ですけれども、地域を分けて、各地域で公民館などの施設を使って説明会をしたというふうにはお聞きしております。</p>
会長	<p>わかりました。今回、尼崎市さんのほうで視察をいただいたわけですがけれども、民間委託に当たって、まずは設備の充実化等給食室の改善等をしっかりやられた上での民間委託であったということですね。また、民間委託になるんだったら、非常に入念な準備が教育委員会のほうでなされていたということですね。</p>
副会長	<p>よろしいですか。武庫庄小学校の場合には、完全なハサップ対応ではなくてですね、同線はもちろん、床で下処理のところと、それから調理をするところと配膳するところの色分けはされているんですけども、下処理のところとの間は扉はなくて、一応、位置的にここで下処理、ここで調理、ここで配膳というふうに決めておられる。完全には、なかなかその施設の関係、それから経費の関係でできていないと。尼崎市内では完全にハセップ対応をしているところもあれば、最初のベースのものを整えたというふうに説明されていました。</p> <p>例えば調理人さんたちが私服で出勤しますから、私服のまま厨房を通らずに調理人さんたちの控室に入るのが一番望ましい姿だとは思いますが、なかなかそこまでは改善はできなかったというお話をされていまして、それはケース・バイ・ケースで対応されているんだというふうに思いました。</p>
会長	<p>ありがとうございます。今回の効率的な運営についての今までのお話に関しまして、何か御意見がおありの委員さんはございませんでしょうか。</p>
委員	<p>はい、亀山委員。</p> <p>今回、私も仕事で視察に参加できなかったのは残念なのですが、今のことをお聞きしていますと、もしこの西宮市が委託をモデル校としてでも何か検討する場合に、今現状のところドライ校になっていないところですね、そういうところをまず検討の中に入れていかれたほうがいいんじゃないかなというように思うのですが、当然。そのときに今、高橋副会長がおっしゃられたように、完全にハサップ対応するというのは、恐らく大がかりな改修工事をしないととても難しいというのが9月に市内の学校を視察させていただいたときの私の感</p>

	<p>想なんです。</p> <p>今現状ある給食室をどのようにレイアウトを変えて、今現状ある機器類の配置なんかを変えるだけでもお金がかかりますし、そこにさらに炊飯器などを入れたりする場合に、動線ですね、人の動線だけじゃなくて食材の動線、食器の動線、それから食材が野菜とお肉、魚と交差しないようにというような動線なども最低限確保しないといけないという、そういうことがありますので、今それぞれの学校にいろいろな形状の厨房がある中で、それぞれの厨房にあったレイアウトというものを検討しつつ委託を任せる、どこから任せるか、委託をどこかでするかというようなことは、本当にきちっと計画を立てて、考えていかなければいけないことなのではないかというふうに思います。</p> <p>それから、質問なんです、先ほど北さんが説明された中に、もし委託をするということになった場合に、お金って予算ですね。その中で、浮いたお金といいますかそのお金を栄養士配置に、まだ未配置校については栄養士配置あるいは栄養教諭配置って、両方の言葉が使われました。栄養教諭配置と捉えてよろしいですか。</p> <p>栄養士というのと栄養教諭という中で、差がとても大きいと思いますし、今後学校給食ということに関しては、栄養教諭ということをきちっと考えていかなきゃいけないと思うのですが、両方の言葉が使われましたので、ちょっと確認をしたいと思って。</p> <p>もちろん栄養教諭が配置されることが一番ベターというふうには考えておりますけれども、例えば市費で配置する場合に、栄養教諭まで配置できるかどうかというのは、特に市長がそれをオーケーと言ったわけではございませんし、こちらでも必要というふうに考えているところではございますので、栄養士などの給食管理ができる職員というふうに、今は考えております。</p>
事務局	
教育部長	<p>栄養教諭については、国の基準をもとに県が配置してきますので、正式に西宮市が任用することは難しいと思います。ただ、市費でその役割を担うことができる栄養士の資格がある人に、授業の補助に入っていただくなどのことは考えられると思っています。</p>
会長	<p>それは栄養士さんということですか。</p>
教育部長	<p>そういう資格を持って、授業の補助とかに入れる方ということですね。</p>
会長	<p>その人は栄養教諭ではなくて。</p>
教育部長	<p>栄養教諭というのは、県がきちっと正式に辞令を出して配置する人ということになりますので。</p>
会長	<p>審議会として、おっしゃられた役割の人を民間委託の際には必ず設置していただきたいとか、あるいは栄養教諭の配置校にはそういった役割を担える人を設置いただきたいと。その名称はどういうふうに言ったらいいんですか。栄養士でもなく、栄養教諭でもなく。</p>
副会長	<p>栄養士で、栄養教諭でない栄養管理をする方は学校栄養職員という名称で採用されると思うんですね。栄養教諭というのは、教員の資格を持っていますので、さらに管理栄養士でなければいけないというふうに決められて。</p> <p>栄養教諭も1種と2種がありますので、基本的に1種の方を県のほうは御採用になっていると思いますので、管理栄養士をもっておられるということになります。</p> <p>一番望ましいのは、西宮市として栄養教諭を採用いただくのが一番望ましいのではない</p>

	<p>かとは思いますが、経費との関係、市長の考えもあると思いますので、教育委員会としてはできれば栄養教諭の方を知識もいろんなことの訓練を受けていますので、栄養教諭を採用していただくのが望ましいと思います。</p>
<p>委員</p>	<p>全国の栄養教諭採用数、設置数という表を見たことがあるんですけども、兵庫県は多い。</p>
<p>副会長</p>	<p>多いです。</p>
<p>委員</p>	<p>多いという数字だったので、兵庫県は前へ進んでいるなどは感じました。</p>
<p>副会長</p>	<p>そうなんです。関西のほうが栄養教諭の採用が多くて、東のほうがまだ遅れています。</p>
<p>事務局</p>	<p>ちなみに西宮市ですけれども、現在61校中45校が配置されておりますけれども、栄養教諭が44名、あと一人は教諭の免許のない栄養士が配置されているということです。</p>
<p>会長</p>	<p>そうしたら、審議会としては栄養教諭の配置をお願いすると。</p>
<p>委員</p>	<p>願わくばですが。要するに、全国に先んじて西宮がいろんな意味で認定校になっていかれるといいのかなという状況だと思います。もちろん経費のこととかはいろいろ難しいことあると思いますが。</p>
	<p>それで、そういうところから委託を順番に進められていった場合に、給食会社に委託として任せることと、それから栄養教諭としてやっていかなきゃいけないこと、それから共通にやっていかなければいけないこと。教諭としてやっていかなければいけないことを区別してやらなきゃいけないことというのは、結構きちっとすみ分けができて、あるいは教諭と共通してやるのがきちっと整理できると思うんですよね。そうすると、子供に対する食育という面でも、より充実した部分ができると思いますし、給食管理の面からもより徹底したこともできるんじゃないかと思います。</p>
<p>会長</p>	<p>効率的な運営のところでは、民間委託の話をメインに議論させていただきました。そこで、民間委託の際にはまず施設をきちっと充実していただいた上で民間委託をして、民間委託をした場合には恐らく試行的に一、二校、民間委託が検証の意を込めて始められるかと思えますけれども、その場合には栄養教諭未配置校をまず先に民間委託化していただくということです。</p>
	<p>かつ、リフト付きの学校もありますので、リフトがついてて栄養教諭未配置校が優先順位は高くなるのではないかと思います。また委託化された際にはさまざまなサービスの向上が期待されなければならない。先ほど視察のところでも御指摘いただきましたように、西宮市に比べて2名ほど調理員の数が多いというように、委託化された場合には業者さんにはそういったフレキシブルな対応を伴って、繁忙時間帯には調理員を増やしていただくようなサービスの充実化といったところもぜひやっていただければというところですね。</p>
<p>教育次長</p>	<p>栄養教諭でよろしいですか、栄養教諭を配置いただく。</p> <p>そのところ、少しいいのですか。栄養教諭というのは、本来、国の制度のもとで、国、県から配置されます。ですから、栄養教諭という資格も必要ですけども、配置するときには国の制度のもとになってしまうんですね。</p> <p>そこで栄養教諭ということ限定すると、ハードルが非常に高い、市で配置する場合にそれをもって栄養教諭とできるのかどうか。ところが、栄養職員というのは栄養士の資格を</p>

	<p>持っていますね、必ず。</p> <p>ですので、最低クリアしないといけないのは安全・安心な給食調理。民間委託であつてもそこに衛生管理や栄養、そういう観点から市が実施している学校給食であることについて、民間委託との間に入ってしっかりと衛生管理、栄養管理に携わる職員がどうしても必要だということで、あえて栄養教諭と限定するのではなくて、栄養士の資格を持っている栄養職員が各学校に配置されれば、その資格をもって食育にもかかわることができるということになります。食育は食育担当者というのが別に学校にはおります。ですから、栄養教諭がない学校は食育をやっていないのではないんです。学校給食は食育と連携するためには、そういう立場の者が必要ということですので。栄養教諭と限定をすることによって、かえってそのところが、いや、これは違うやろうとかになってもいけないので、まとめ方としては学校給食を管理する立場の人間が、市としても配置が必要だと、そこを強く出して、かなうなら栄養教諭とか、そういうことではいかがなものでしょう。</p>
<p>会長 委員</p>	<p>そのように御説明いただければ。その、栄養教諭もしくはそれにかわる方ですね。</p> <p>おっしゃるように、栄養教諭っていうのは、食育もそれから給食管理、衛生管理、安全管理を含めた給食の提供ということもかかわるのが栄養教諭なんですね。両方かかわるのが栄養教諭です。だけど今現在もいろんな自治体でなかなか全部栄養教諭に切りかえていくというのはなかなか難しいというのが。</p> <p>なので徐々に移行していつているというのが全国各地のいろいろな自治体の現状だと思われまます。なので、最低限の解釈といいますか先ほども申しましたように、いろいろ出てくる壁もあると思いますので、最低限の解釈というところではないかと。なので、本当に理想的なことを言えば、栄養教諭ということで、いずれ全国的に栄養教諭を採用するということになっていくと一番理想的ではあると思いますね。</p>
<p>教育次長</p>	<p>そうした御意見をいただくとすれば、西宮市に対しては引き続き、これまでもしているんですけども、国や県に対して栄養教諭の配置をしっかりと求めていくように受け止めさせてもらいたい。本来、単独校で調理をしているところにとつたら、全てに栄養教諭は100%配置してもらおうことは、すごく大きいことなんです。それは、市がすべきというよりも国の大きな仕組みの中で進めてもらいたいという願いはありますので。それと合わせて先ほど私が言ったように民間委託に丸任せではなくて、市としてできることもしっかりとしなさいよと。こういうようなことでいかがでしょうか。</p>
<p>会長</p>	<p>そうですね、ですから意図するところは栄養教諭を必ず配置してほしいということではなくて、栄養教諭未配置校について民間委託をする際には、栄養教諭でなくてもそれにかわる学校栄養職員、先ほど名称をいただきましたように、民間委託した業者さんと学校との間をきちんと取り持っていただける、そういった役割を持つ人を市費で配置していただくということですね。そういう方向でぜひ御検討をいただければというふうに思います。ですから、今回の民間委託化に当たりましては、民間委託化することによって施設の改善とか人員の配置ですね。そういった、実は民間委託化でコスト削減になるかというのと、むしろ逆にコストがふえてくるかもしれません。でも、そのコストをかけてもそれ以上に学校栄養職員の方々が入ることによって食育とか学校給食の充実化が図られる、また施設改善が図られるという</p>

	<p>ようなコスト削減ではなくて、それ以上にサービスの充実化が図られるというところでぜひ民間委託をきっかけに西宮市の学校給食を充実していただきたいというようなことを提言の中に盛り込んでいただければというふうに思います。</p> <p>はい、どうぞ。</p> <p>9月に、西宮市内の学校を見学させていただいたときに、そのときからの思いなんですけれども、六十何校あるうちで、ウエットシステムの今もまだ何も解消されていない、その状況の学校がたくさんありますよね。その中でも特に本当によくここで調理の人たちが頑張っていてやっつけられているなというようにところもまだあるんじゃないかと思うんです。それで、私がこの間ドライ校2校とウエット校2校の二つずつだけですので、ほかの全校を見ているわけではないのですが、私たちのような、ある意味専門的な立場から見て、とても環境的に余りよろしくないと思われる厨房での学校が委託化をしていく、対象としていくときに、まずはモデル的にやっつけていくという中で、取り残されることがないように。</p> <p>まずはウエット校の今の現状をあんまり環境がよろしくないようなところの学校を全部見て、まずはどこからやっつけていくかということを考えるときに、優劣をどこでつけるかというのはちょっと私も全部見ているわけではないのでわからないんですけれども、とても環境の悪い厨房の状況でやっつけている学校が取り残されることのないように御検討いただきたいと思います、よろしく願いいたします。</p>
<p>委員</p> <p>会長 委員</p>	<p>はい、ありがとうございます。</p> <p>先ほど言い忘れたことが一つあったんですけれども、尼崎市さんの民間に委託するに当たっての約束事として、必ず検証をしてほしいということ。それを報告するというのを約束されています。それは西宮でも同じように必要だと思いますので、実際に行った後のことも必ず検証して報告をしていただきたいということですね。モデル校で順番にやっつけていくなっても。</p> <p>あと、今先生が言われたことに関連して、やっぱり保護者の立場としては、モデル校でやっている、またうちの学校ではまだそんなことは全然進んでいないという、そういう取り残された感というところが、格差というところにつながるようなことを思わせないようなことをお願いしたいというふうに。そういうことでまた、反対の声が広がっていくという可能性みたいなことも考えられると思いますので、その辺のところも考えていただきたいというふうに思います。</p>
<p>会長 委員</p>	<p>ありがとうございます。はい。</p> <p>先ほど柏崎委員が説明してくださった中で、尼崎が導入されたきっかけというのが、給食内容の充実から出発しているというようなことだったんですけれども、じゃあ、一体西宮はどこから出発したんだろうというところで、劣悪な環境の改善であるとか、栄養士が未配置のところを配置するためというのは、消極的な理由というふうに。</p> <p>保護者から見たときに、そのことについてほとんど見えていない状況の中で理解が得られにくいのではないかなど。積極的にこんなふうに改善していくんだ、例えばアレルギー対応をもっと進めていくために人が必要なんだ。それから、例えばもっと献立の内容を充実させていくんだという、そこをもう少し整理して、そしてしっかりと啓発していくということ</p>

委員 会長	<p>が必要じゃないかなと思います。</p> <p>私も今、一つ言い忘れたことを河崎先生に助けていただきました。</p> <p>幾つか貴重な御意見をいただきまして、やはり民間委託にするに当たっても、なぜそれをするのかというところですね、どういったところが民間委託化の主な理由なのかというところを明確にしていかなければならない。そういう意味では何を民間の業者さんに求めるのかというところをはっきりさせて、それを保護者にきちっと説明できるような形にさせていただくということ、検証の仕組みを事前にしっかりと考えておかなければならないと。それを例えば審議会でやるのか、あるいは専門的な委員会を持つのかというようなことも含めまして検証のあり方というものを、ぜひ民間委託の際には一緒に検討をいただければということなんですけれども、事務局のほうから何か、今の点に関しまして。</p>
委員	<p>今の方向でまとめるということによろしいでしょうか。</p> <p>すみません、委託するとしたらみたいな話で今ずっと話が進んでいますが、具体的にどんなようなことを考えておられる、何年先にとか、まだ何も。あとはもうちょっと他に見学をされる予定があるのかとか、それから今回1社、尼崎で委託として入っておられる1社さんのみですね。他にも情報収集される予定があるのかとか、それから、あともし委託するとしたら、契約内容ってとても重要になるんですね。そこら辺の情報収集も含めて今後の計画なり、今何か考えておられることが、もしあるんだとしたら、お聞きしたいと。本当に今、するとしたらという話でずっと今進んできましたので。</p>
事務局	<p>大阪府下の自治体では、当初、競争で業者決定していたようですが、最近はプロポーザルに切りかえていっているというような情報を今得ております。優良な業者を選定するためには、プロポーザル方式でないと難しいのではないかなというふうに考えます。そのプロポーザルをするには、ある一定の期間が必要でございますので、平成28年度からそういうモデル校の実施というのは難しいのではないかなというふうに考えておりました、改編する場合は体制を整えて平成28年度中に準備を。当然プロポーザルも含めて準備を進めさせていただいて、最短でも平成29年度にな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。</p> <p>その点、契約等具体的な話になってきますと、当然尼崎だけではなく、兵庫県下でも明石市さんなんかも委託をしているようでございますので、特に私どもは自校方式を当然守っていききたいというふうに考えておりますので、自校方式で委託しているところの自治体さんにつきまして、また視察なり情報を得ていききたいというふうには考えます。</p> <p>ただ、委託の話が先行している部分はあるんですけれども、会長さんが以前おっしゃっていたかと思うんですが、今景気が上がってくると人材不足ということがありまして、各業者さんが人材を確保するのに苦労してくるという状況も恐らくあるのかなというふうに思うんですよね。その際に委託化し、金額はどんどん上がっていくということになれば、本末転倒の話になってきますので、そのあたりも直営との比較、検討も必要になってくるのかなというふうには思うところでございます。</p>
会長	<p>ありがとうございます。私の今いろいろなところで自治体さんとか国のほうともかわらせていただいているんですが、民間委託といっても受け皿となる民間は非常に限られてお</p>

りますので、ほかの市がどんどん民間委託すると、実は受け手の民間がもう能力いっぱいいっぱいになって受けられなくなってくるというような状況が当然数年後には考えられます。そうなると、委託化してしまうと、1対1の関係ができなくなって、いよいよやられてしまうというような状況が、ほかの分野ですけれども起こっていますので、そういった面も含めまして慎重にこれから検討していかねばならないだろうということです。

ただ、実際に民間委託をする際に当たっては、少なくとも平成29年度スタート、それぐらい時間のかかることだということです。私も別のところでかかっていますけれども、今始めようと思っても、始められるのは平成29年度が最短であるということです。なので、状況がどんどん変わっていく中でまたその都度議論していかねばならないだろうということなので。

我々の審議会としましては民間委託をするのであればということで。委託するというのはもう大前提ではなくて、これはあくまでも可能性の一つであり、学校給食をより安全・安心のものにしていかねばならないというときに、選択肢として民間委託化がよりサービスを改善する手段として考えられるのかあるいは直営という方法が一番我々が安心・安全を確保できる判断できるものなのかということとその時点において考えていかねばならないというふうには思います。

それでは、次の議題に移りたいと思います。時間の関係もありますので。

それでは議題の(1)の(イ)答申案審議ということで、今日お配りいただきました答申案、資料4-2ですね。これをぜひごらんいただきたいんですけども、これはまだ今回答申を出すに当たっての作成途上にあるものんですけども、特にすみません、私のほうで指定させていただいて申しわけないんですが、3ページの(1)給食の内容、それにかかわりまして最終10ページの管理運営経費、これは米飯給食を実施する際に生じる問題で、米飯給食をする際のいろんな費用が発生しますが、そういったものをできるだけ、もちろん米飯給食を進めていかねばならないんですが、進めるに当たってはコストがかかりますので、何とかこれをコストをできるだけ抑えつつも米飯給食をやっていければというところで、答申案の中に盛り込んでいこうという項目です。

それと5ページ、(7)食に関する指導というところで、先ほどから栄養教諭の配置について御議論をいただいています、審議会としましては、未配置校の問題も非常にこれを何とか改善しなければならないということで、何とか栄養教諭もしくは先ほどから名称がありましたように、栄養職員を未配置校には配置をしていただき、食育の充実化を図っていただきたいというような項目で、今、答申案の中には未審議として示されておりますが、方向としましては少なくとも議論の中にかかわって出てきたところかなとは思いますが、

特にこの辺を中心に何か御意見があれば、答申案に関しまして御発言いただければと思いますが、いかがでしょうか。

では、すみません。3ページの(1)と最終10ページの(3)に関しましては、私が先日打ち合わせの際に米飯給食の充実化が今、国を挙げてうたわれているのではないかとということで、まずその文言等をぜひ入れていただきたいということです。

あと、市としましては米飯給食をする際に、今、米飯食器洗浄委託経費というものが問

事務局	<p>題になっているわけです。すみません、事務局のほうでこの辺ちょっと簡単に御説明いただけますか。</p> <p>米飯食器洗浄経費でございますけれども、私ども学校に備えつけております食器は、おわん一つとお皿一つでございます。米飯給食の際はおわんによってご飯を食べて、お汁とおかずのような献立にしているものですから、どうしても二つの食器では足りないということになっておりまして、米飯の献立の際は業者から食器を1つ納入されて食器3個を使い実施しているところでございます。</p> <p>その食器については洗浄を業者委託にしております、理由は、給食室が狭いものから、食器数にあった食器消毒庫を設置することができないためです。米飯食器を消毒する際には、あと1.2倍ぐらいですかね、それぐらいの消毒庫を設置しておく必要がございます。その経費も場所もないということから食器については洗浄を外部委託しているところでございます。これについては、平成21年頃だったと思うのですが、市の監査から指摘がございまして、これについては運用の見直しによって自校洗浄にのきなさいというような指導がございまして、今、予算的に確保できない状況の中で、そういうスペースの問題もありまして、食器消毒庫が増設できない、そのためになかなか解決できない問題になっているというのが現状でございます。</p>
会長	<p>ありがとうございます。今御説明いただきましたように、米飯給食は先ほど尼崎市さんのほうで献立にご飯がたくさんあってよかったというような声もありましたけれども、これを西宮市でも同様にやろうとすると、経費の問題で非常にこれは難しい。なので結果的にパンが多くなってしまっているというようなところかと思っておりますけれども、学校給食の充実化を図るという意味では、米飯給食を積極的に進めていただきたいということなんですけれども、今説明をいただいたような事情もありますので、今後学校の増設等の際には積極的にそういったものを自校炊飯、自校洗浄というものの実現に向けて計画をしていっていただきたいということがこの趣旨です。それを審議会として提言していきたいということなんですけれども、その点よろしいでしょうか。</p>
委員	<p>これは備品になると思うので、備品の入れかえのときに新しい1.2倍の容量のものを順次入れかえていく。</p>
会長	<p>施設、スペースがないということですよ。</p>
事務局	<p>そうですね。増設するだけのスペースがないんですね。ですから、改修とか改築の際に増設をしなければ、なかなか解決できない問題かなというふうに考えます。食数が少ない学校については、当然クリアできるんですけども、西宮市はこれまで児童増の傾向が続いております、いずれピークが過ぎて減少はしてくるんですけども、今そういう状況の中では増設することが難しいという物理的な問題がございまして。</p>
会長	<p>今後増改築の計画があればぜひそういったものを各学校に配置していただきたいということですけども。</p>
委員	<p>だんだん小型化になって、家庭の食器洗浄機もだんだん小型化で6人分から8人分となっているので、ここにも小型化になったらいいなと思います。</p>
会長	<p>おわんの大きさは変わらないわけですよ。</p>

事務局	<p>そうですね、おわんとお皿がセットで一つのかごに入っていて、もう一つ米飯食器のおわんも規格は決まっているものですから、それをコンパクトにするというのはなかなか難しい。</p>
会長	<p>すみません、時間が限られています。最後5ページの食に関する指導ですけれども、こちらは従来から審議会の中で、栄養教諭未配置校についてそこに何とか栄養教諭やあるいは栄養教諭にかわる職員さんを配置していただきたいというようなお話をさせていただいたと思うんですけれども、ここで書かれていることは現状子供たちの食に関する状況をしっかり西宮市で調査しつつ、それを踏まえた食育のあり方をしっかり検討していこうということです。また、栄養教諭未配置校につきましては、教育委員会のほうでしっかり責任をもって食育に関して不備がないように抜けたところがないようなことを教育委員会の責任でもって未配置校については食育の充実化を図っていこうというような趣旨での内容であったかと思えますけれども。これは、そのような話でよろしいでしょうか。間違いはないですか、今ので。</p>
	<p>それでしたら、すみません。もう時間となりましたので、今回の審議会での議論はここまでにさせていただきます。</p> <p>今後、あと1回ありますが、最終的な答申の取りまとめに入っていくこととなります。事務局のほうで答申の取りまとめをこれからやっていただくんですが、スケジュール的に1カ月ぐらいしかありませんので、進め方としましては、まず私と事務局のほうで答申案をつくり込んでいって、次回の審議会の1週間ほど前に皆様に答申案を送付させていただきまして、それをごらんいただいて最終的には最後の審議会のときに、その答申案についての御質問とか何か御意見をいただきまして、最後の審議会をもって答申案についての御意見を全ていただくという形にさせていただければと思います。その後は、私と事務局の責任校正ということで答申案を最終的なものに仕上げていくというような流れで考えているところで。</p>
事務局	<p>それでは、事務局のほうから連絡事項を。</p> <p>今の件なんですけれども、例えば次回まで約1カ月ほどあるんですが、今後1週間ぐらいの中で、答申案への御意見を、例えばメールとかでいただくというのもよろしいでしょうか。</p>
会長	<p>ここから1週間、事務局とやりとりをして答申案をどんどん作り込んでいくんですが、その際にこれから1週間ぐらいの間に今回の議論で言い尽くせていない部分等ありましたら、ぜひ事務局のほうに何かメール等で連絡をいただきましたら、そういったものを答申案の中に込められるようにしていきたいと思えます。それでよろしいですね。</p>
事務局	<p>ありがとうございます。</p>
会長	<p>それでは、事務局のほうから最後、連絡事項をお願いします。</p>
事務局	<p>ありがとうございました。事務局からは次回関係でございます。先ほど申し上げました3月24日火曜日、午後3時からこの部屋で開催を予定しておりますので、御参集のほどよろしく願い申し上げます。</p> <p>本日は本当に忌憚のない御意見をありがとうございました。</p>

会長	それでは、学校給食審議会をこれで終了させていただきたいと思います。今日はどうもお集まりいただきましてありがとうございました。
----	--