

令和元年度第4回国立市立学校給食センター運営審議会

令和元年11月21日

【向井会長】 それでは定刻になりましたので、これより令和元年度第4回国立市立学校給食センター運営審議会を開始いたします。

本日は、お忙しい中、ご出席をいただきましてありがとうございます。出欠の状況ですが、食育リーダーで八小の伊東委員、多摩立川保健所の佐藤委員は欠席の連絡をいただいております。どうぞよろしくお願いいたします。

それでは、まず資料の確認をしたいと思います。事務局よりお願いいたします。

【事務局】 それでは、議事に先立ちまして資料の確認をお願いいたします。

事前に郵送いたしました運営審議会次第、資料1-1の「令和元年度事業報告」、資料1-2、1-3で「学校給食食材等の放射性物質の測定検査および産地」について、資料2として「府中市立学校給食センターのご案内」、資料3で「答申書(案)」、資料4で「新しい学校給食センターの調理」について、その他参考資料として「給食費値上げおよび給食センターのPFIによる運営についての審議に関する要望書」、「ぼくとわたしの骨骨元気UP」と書かれたピンク色の冊子、「スリー・ア・デイは元気の合言葉」と書かれた水色の冊子、「国立市立学校給食センター」と書かれたパワーポイント形式による書類、あと表題に「令和元年度第5回国立市立学校給食センター運営審議会視察研修日の変更について」と書かれたお知らせ文となります。最後に式次第を本日机上に配付させていただいております。過不足等ございますでしょうか。よろしいでしょうか。

ありがとうございます。以上です。

【向井会長】 それでは、(1)の事業報告についてを議題といたします。

事務局から報告をお願いいたします。

【事務局】 それでは、事業報告につきましてご説明いたします。資料番号1-1をご覧ください。

まず、9月24日の第3回運営審議会から本日までの事業等の主なものについてご説明させていただきます。

10月4日に多摩地区学校給食共同調理場連絡協議会献立研究部会が檜原村で開催され、国立市から1名の栄養士が出席いたしました。

10月9日には、「学校給食食材等の放射性物質の測定検査および産地について（お知らせ）」を、全校配布の形で送付してございます。

これは、9月26日及び9月30日、外部機関による検査の結果、「生むき栗」（愛媛県産）と「生なめこ」（長野県産）に微量の放射性物質が検出されました。給食食材としてご提供する前の検査ですので、学校給食食材として使用することはございませんでしたが、従前に倣い、保護者様宛ての文書を送付いたしましたものでございます。具体的な測定濃度につきましては、後ほどご説明いたします。

事業報告の続きですが、10月30日に第一小学校の2年生約70名が給食センターに社会科見学に訪れていただきました。当日は、窓越しより調理場内を見学し、あわせて給食センターの成り立ちや献立を作成する過程、給食センター職員の1日の業務内容等を説明し、質疑応答を行いました。

11月1日に、第一中学校の1年生を対象に、「一般社団法人日本乳業協会」の管理栄養士を講師としてお招きし、牛乳定着促進のためのミルク教室を開催いたしました。

11月21日、本日の午前になりますが、中華人民共和国の「首都保健栄養美食学会」の方及び関係の方20名ほどが当給食センターと第五小学校を視察しに来られました。

この「首都保健栄養美食学会」とは、北京市にあり、行政栄養士や大学教授、各自治体の栄養関係職員等、会員が約2,000名おり、北京市統一管理部に所属し、民生局で登録したNPOでございます。

この学会は、中国で起こるさまざまな子供の食の問題に立ち向かい、孤食や偏食、食べられない児童などの背景から国家的な食育の取り組みを推進しております。今回は、中国での学校給食制度の導入を強く求めており、日本での視察を行い、中国での学校給食のあるべき姿を模索するために訪れたとのことでございます。

以上、主なものについて報告させていただきました。

続きまして、資料番号1-2及び1-3でございますが、給食センターでの放射性物質の測定結果については、8月末から10月までの給食実施日の飲用牛乳、飲用牛乳を除いた小・中学校の提供給食を測定し、いずれも検出限界値にて不検出との結果でございました。

外部機関による放射能測定の結果につきましては、資料のとおりでございます。先ほど申し上げました資料1-2の上段の表に「生むき栗」のセシウム137の濃度が1.7ベクレルと記載しており、また、「生なめこ」のセシウム137の濃度についても2.4ベクレルと記載されております。

前回の審議会でも申し上げましたが、農林水産省が設定する食品に関するセシウム137の基準値では、一般食品が100ベクレル、乳児用食品が50ベクレル、牛乳が50ベクレルなどとなっております。国立市では、品目によって、0.8から1.0ベクレルを下限値として、より精度を高くして測定しております。

したがって、今回計測されましたセシウム137の濃度、1.7や2.4ベクレルは、国において基準値未満の値が計測されておりますが、使用を中止いたし、産地変更、または献立変更をしたところでございます。

この措置に関しましては、前回の審議会でご質問いただいたところでございますが、その後、内部で検討した結果、いろいろなご家庭環境や保護者の方々の食材に対する放射性物質に関するお考えがある中で、非常にデリケートかつセンシティブな問題だと認識しております。よって、安易に使用中止の基準を変更するよりは、より慎重に議論し、決定することに当たっては、他方いろいろなご意見を賜ったほうが望ましいとのことになりました。この件につきましては、特段のご理解をいただければと存じます。

最後に、10月・11月使用分の給食物資の予定産地と地場野菜の使用予定日も同資料に記載してございます。

報告につきましては以上でございます。

【向井会長】 報告が終わりました。ご質問やご意見がありましたら、お願いします。

よろしいでしょうか。特にないようですので、次に移ります。

それでは、(2)の視察研修についてを議題とします。事務局から説明をお願いいたします。

【事務局】 それでは、視察先として今回事務局からご提案させていただきます「府中市立学校給食センター」についてご説明いたします。

まずは、事前に送付しご案内いたしました視察研修日の変更について、当初予定の年が明けた令和2年1月24日ではなく、22日に変更となったことで、ご迷惑をおかけしたかと思えます。誠に申し訳ございませんでした。

それでは、資料2をご覧ください。表紙の下欄、罫線で囲まれた施設概要に、開設が平成29年とあります。多摩地区では、最も新しい施設となっております。また、その下に、特徴として6つほど挙げられておりますが、現在の国立市と違うところで、今後、新たな給食センターを整備するに当たって導入予定のもので主なものが、黒ポチ2つ目のドライシステム方式の導入、食材の一方通行などによる衛生管理に徹底と、黒ポチ5つ目のアレルギー

一対応専用調理室の整備となります。

特に、府中市立学校給食センターでは、徹底した汚染区域と非汚染区域の分けを行っており、施設の北側に物資納入業者による食材搬入プラットホームがあり、その食材が検品や下処理・調理過程で元あった場所に戻ることなく、最終的に南側プラットホームから配送車により各学校に配送されるルートとなっております。

調理をする職員に関しても、非汚染区域で従事する者は決して汚染区域に入らないよう、また、その逆もしかりですが、調理場の床の色が異なっていたり、エプロンの色が異なっていたりと、従事者の作業動線を徹底管理しております。

給食センター内は、小学校用と中学校用の2つの調理場に区別されており、それぞれ別々のルートで調理を行っており、小学校が委託形式による調理業務、中学校が直営になります。

去る10月24日に、市町村教育委員会連合会第2ブロック研修会がこの給食センターで実施され、教育長や教育委員とともに、私もこの研修会に参加させていただきましたのですが、視察した際に大変参考になる施設だなと感銘を受けました。

また、府中市の教育長もみずから「この施設は日本一です」と自負されており、府中市の自慢の施設であることも感じとったところでございます。

施設見学者への対応も万全の体制であることから、皆様に、当日お集まりいただきましたら、まずは現状の国立市給食センターを十分に見ていただき、その後、ぜひ、日本一と評される施設を視察していただき、今後の国立市における「新学校給食センター」の建設にご意見やご要望を寄せていただければと存じます。また、あわせて、現地にて試食をしていただきたいと考えております。

スケジュール感といたしましては、午前9時ごろにお集まりいただき、国立市の給食センター調理場を視察していただき、その後、バスにて10時ごろ到着を目途に府中市立学校給食センターへ向かい、施設の説明・見学をし、試食をして、昼過ぎに国立市に到着することで考えております。

ご説明は以上となります。よろしく願いいたします。

【向井会長】 それでは、ご質問やご意見がありましたら、お願いします。

久保委員、お願いします。

【久保委員】 国立第七小学校の久保です。よろしく願いいたします。

こちらの府中市立学校給食センターを視察するということですが、こちらは当初

の予算と比べて、1.5倍かかったというふうに聞いています。国立市の予算内でできるかとかそういうところがちょっと心配で、どこを妥協するとか、そういったこともお考えとしてはあるのでしょうか。

【事務局】 食数の規模が、たしか府中は2万2,000食ぐらいだったと思います。国立が予定しているのは4,800食ですので、予算規模で言うと一概に比較はできないかなと思っています。

イメージというか、皆さんご想像をされているように、府中の財政力と国立の財政力は大きく違いますけれども、妥協する部分についてはないというふうに思っています。ですので、府中の給食センター、規模は別ですけれども、やっている仕組みだとか運営の仕方というものそのまま国立市の給食センターで当てはめることができるような、そういうような形で考えていきたいというふうに思っております。

以上になります。

【久保委員】 ありがとうございます。

じゃあ、規模とかは別として、一応、今お示しいただいたドライシステム方式の導入ですとかアレルギー対応の専用調理室というところを重点的に見ていくということで、規模はまた別ということですね。

【事務局】 そうですね。規模は別になりますけれども、この図面をご覧いただいてもそうだと思いますが、ドライシステムとか、あと専用の区画に細かく分かれております。そういうような形というのは、国立でもやっていくものだというふうに考えております。

【久保委員】 ありがとうございます。

【向井会長】 ほかにありますでしょうか。

【内田委員】 済みません。

【向井会長】 内田委員、お願いします。

【内田委員】 八小の内田です。

行く前に、国立の給食センターの見学をしてというふうにおっしゃられたのですが、どこまで見られますか。隣の部屋の上から見るぐらいの感じですか。

【事務局】 そうですね。大変申し訳ないのですが、当然、衛生管理をしているところなので、中には入れないものですから、皆様も見たことがあるかと思いますが、第一給食センターは隣の小会議室から窓越しで見られるので、そこから、朝、ちょうど調理をしている最中だとは思いますが、そこを見ていただくという形をとりたいとは思っ

ております。

【向井会長】 よろしいでしょうか。

ほかにありますでしょうか。特になければ、よろしいでしょうか。

それでは、年が明けた1月22日水曜日の午前中を目途に、9時ということでしたので、府中市立学校給食センターを視察することで決定いたします。

次に移ります。議題3、学校給食費の改定（案）についてを議題とします。

まず、事前に配付されました答申案について、事務局から内容の説明を求めます。

【事務局】 それでは、答申書（案）の内容につきましてご説明いたします。資料3をご覧ください。

表紙をおめくりいただきまして、答申内容の部分でございますが、まず、国立市の学校給食における過去からの経緯と現状を述べております。

3段目から、教育長により諮問によって示された2つの改定額（案）について、当審議会が審議した結果、判断に至った内容を記載しており、具体的には、平成17年からの物価上昇分を補完する改定額【A案】が、将来的に食材が高騰しても、ある程度安定した給食の提供が可能であること、また、さまざまな食材を幅広く使用でき、彩り豊かな献立作成が可能となることなどから妥当であると判断したとしております。

おめくりいただいて、最後のところに付帯意見として4つの項目を要望してございます。ここは、審議中に各委員からいただいたご意見やパブリックコメント等でいただいたご意見を反映させた部分となっております。

1つ目に、学校給食については、子供たち本位の視点を持ち、安全・安心な給食の提供は当然のことながら、さまざまな食材を幅広く使用し、栄養価の充足、子供たちが給食を楽しみ、おいしく味わうために、品数が多く、彩り豊かな献立を提供していくこと。

2つ目に、国が示す基準値に近い栄養価を確保するため、市の手数料や使用料の改定期間に合わせて給食費の改定の必要性について検討すること。

1つ飛ばして4つ目に、負担の公平性や費用の中立性の観点から徴収方法などを工夫し、収納率の向上により一層努めること。特にこの3点につきましては、皆様からのご意見を盛り込んだところでございます。

以上が答申内容の概略説明となります。よろしく願いいたします。

【向井会長】 説明が終わりました。

この答申（案）の内容については、今、説明があったとおり、9月24日に開催された第

3回の運営審議会において、その方向性が決定され、これまでの各委員やパブリックコメント等で寄せられたご意見を反映させたものが案として示されたものになっております。

ご質問やご意見がありましたら、お願いいたします。

特になければ、よろしいでしょうか。

それでは、この答申書（案）の内容のとおり決定し、後日私から答申書を教育長宛てに提出いたします。

続いて、報告事項に入ります。（４）の新学校給食センターについてを議題とします。事務局から説明を求めます。

【事務局】 それでは、説明をさせていただきます。

前回の運営審議会において、この新学校給食センターに関するパブリックコメントのご説明ですとか、それから、新学校給食センターの整備事業方針の案についてご説明をさせていただきました。その場でご説明をさせていただいて、すぐにご質問、ご意見をいただくということは難しかったかなというところも事務局として感じているところです。そのため、今回、最後にお時間を頂戴しまして、改めて経緯ですとかそういったところを市の考えも含めてご説明させていただいて、ご質問ですとかご意見があればいただければというふうに思っております。

まず、新しい学校給食センターの調理についてということで、今回ご説明させていただくのは、調理の部分に少し内容をフォーカスしてご説明させていただこうかと思っております。前回の審議会にも要望書をいただいておりますし、そういったところで、ご心配をいただいているのは、主に調理の部分についてのところが大きいかと思しますので、今回このような形でご説明させていただきたいと思っております。

今いきなりこの話が始まったわけではないので、過去から検討がされてきたというところもございますから、新しい給食センターの建設に向けた検討経過というものを少し簡単にご説明させていただこうかと思っております。

まず最初に、一番上の部分の平成18年ですけれども、今回、給食費の改定の答申をいただくことになるかと思うのですが、同じように、給食センターの運営審議会から答申をいただいております。ここにポチで3つありますけれども、こちらが主な部分を抜き出した答申の骨子になっています。一番下のところすけれども、「運営形態の如何に関わらず市が責任を持って安全性に配慮し、運営するべき」というような答申を過去にいただいております。こんなところすとか、平成21年、23年に、新しい施設はセンター方式であるとか、そ

ういったことも意見書、それから、耐震診断というような形で経緯として進めてきております。

それから、一番下ですけれども、前回もご説明したかもしれないのですが、平成28年に「国立市立学校給食センター整備基本計画」というものを策定いたしました。その中で下の箱の3つのポチにありますように、センター方式で建設しますということ、それから、新しいセンターはこういう性能にしますといったところの基本的な理念とか考え方、それから、PFI手法などの公民連携手法が優位だというふうに評価をさせていただいてまして、この中で新しい給食センターをこういう形でやっという基本的な手法を念頭に進めていきたいと思いますということで決定させていただきました。

その中で、運営審議会のほうにも、都合6回ほどだと思いますけれども、ご報告ですとかご意見をいただいております。そういった中で、いろいろな事業手法を検討しておりますけれども、運営審議会からは、完全な民設民営方式、レシピをつくることから含めて完全に民営でやるという方式については反対をしますというような意見をいただいております。これは、その辺で売っているお弁当を買ってくるような仕組みの給食センターの民設民営といったところで、その中でやっていたんですけれども、そういうものは反対しますよという、そういう内容であったというふうに考えております。

おめぐりいただいて、その後、基本計画を受けまして、昨年、用地を確保したりですとか、先ほどの基本計画の中でPFIを念頭に進めますよということをしましたので、PFIが実際に導入できるのか、導入したとしたら定量的に財政負担をどれぐらい軽減できるのか、こういったことを調査いたしました。その調査の結果を受けて、前回ご説明させていただいた「新学校給食センター整備事業方針（案）」というものを作成しています。

中身については、前回もご説明させていただきましたけれども、施設の整備方針の具体的な内容ですとか、事業の手法、PFI手法、今回ご説明する調理の部分とかそういったところを民間の力をかりるよというところ、そういった市の方針をまとめております。市民向けの説明会を3回ほどさせていただいて、パブリックコメントなども実施いたしました。

それから、市議会へ陳情がありまして、こちらのほうは不採択にはなったんですけれども、それから、運営審議会にも要望書の提出もいただいております。心配をいただいているところも事務局としては理解いただいているところです。おそらくこの中にも、もうお聞きいただいた方も多くいらっしゃるかと思うんですけれども、各学校さんのPTAの役員

の集まりとか、そういったところに出向かせていただいて、新しい給食センターのことについてご説明をさせていただいております。その中では、反対といったようなご質問とかご意見というものは特にはなくて、大きく首を縦に振っていただけるような、そういった形でご理解をいただけるような形で聞いていただいたかなと考えております。

ここまでが今日に至るまでの経緯を簡単にご説明した部分になりますけれども、先ほど調理の部分も含めて民間の事業者の力をかりるところをお話ししましたが、調理の今の体制について少し簡単にお話しさせていただこうかと思います。

この平成30年度の箱にありますように、今、給食センターは40名で調理をしています。正職員はの中で、第一給食センターと第二給食センターで定年を迎えて再雇用された方も含めて5人の正規の職員で調理をしています。これが令和元年度、1年たったときに、正規の職員は4名になっているというような状況です。

また、おめくりをいただいて、次のページですけれども、今の給食センターは40名ぐらいで調理していますよということでお話ししましたが、新しい給食センターのモデルプランを聞いてみました。そうすると、48名ほど必要ではないかなと考えています。

何でかというのは、先ほどの府中の給食センターの図面をご覧くださいとご説明しやすいんですけども、今の給食センターは体育館みたいな形で、大きい部屋の中でいろいろな作業をしています。切る、洗う、調理する作業も全部そこでやっています。新しい給食センターは、この府中の左側の図面がわかりやすいですが、すごく細かい部屋に分かれています。これは何でかという、さっき土方所長のほうからもご説明がありましたように、食材が汚染されているものと汚染されていないところ、調理をした、熱を加えた肉とかというもので、そういったものが交差しないように、きちんと衛生管理ができるように作業工程ごとに部屋が区画されています。なので、それぞれの部屋に人を配置することになりますので、必要な人数としては増えていくということになります。

その上で、資料お戻りいただいて、下の条件ですが、令和5年の2学期に新しい給食センターを稼働させようというふうに、今、目標に動いておりますけれども、そのときに、正規の職員というのは、ここにありますが、2人になってしまう想定になっています。定年退職等で減ってしまうということになるんですけども、補充すればいいんじゃないかということのお話もあるかもしれないです。ただ、2つ目のところに書いてありますけれども、国の方針ですとか市の方針の中で、調理の方の正規職員は、技能労務職という定員管理の方針がありまして、新たに職員を採用するということはしないという方針になっています。で

すので、市全体の方針でいくと2名になっていってしまうということになっています。

それから、次の、新しい給食センターへの対応になりますけれども、さっき申し上げたように、(1)のところになります。HACCPとかドライシステムといろいろ書いてありますが、要は、きちんとやっていくためには、きちんと区画をして、それなりの人を張りつけなければ、新しい衛生管理基準とか給食センターに対応できないというふうに、人の数の問題としてにもなります。

それから、今の給食センターを運用しているやり方と新しい給食センターでの調理の仕方というか、ノウハウというものは全く別のものなるわけです。なので、そういったところでも新しいノウハウというものが必要になってくること。それから、部屋ごとに分かれていきますので、その部屋ごとの工程で、責任を持った立場の人にきちんと指示ですとか判断をしていくということが必要になっていくというふうに考えます。

それから(2)のアレルギー食も同じです。そういったところで、新たなノウハウですとか、そういったことが必要になってくると思っています。

作業工程の判断・指示というところで、責任を持った立場の方たちにとということでお話ししましたが、大体、部屋を数えていくと、国立のモデルケースだと、大体12人から15人ぐらいの正規職員の方が必要ではないかと想定しています。民間の事業者にも、お話を聞いたりしていますが、民間の事業者でも大体3割ぐらいは正社員を張りつけるなんていうお話も聞いています。ですので、48人ということ全体の数で想定して3割となると、15人程度はきちんとしたというか、責任ある立場の方を入れていく必要があると考えます。

ちょっと蛇足のお話で、お金のお話になってしまうのですが、以前説明させていただいたときに、給食センターをPFIでやっていった場合、全体15年間ぐらいで1.5億円ぐらい、費用的には安く上がりますということでお話をさせていただきましたが、その計算の中には、今の正職員の話というのは、まだ含めていないんです。今の5人の体制でやったらそれぐらいの差額が出ますということでしたのですが、実際に運営をしていこうとすると、今申し上げたように12人から15人ぐらい、正規の職員が必要になってくるということです。その数字、正職員を新たに、要は10人なり12人多く雇用しなければいけないので、その分の計算が入っていないのですが、その計算を入れていくと、差額というのは先ほどの1.5億円に比べて、プラス6.5億円から8億円ぐらい、15年間でさらに、委託でなく正規の職員を採用していった場合は必要になってくるかなと思っています。なので、こ

れをやるかどうか、正規の職員をやるかどうかというお話とは別の、仮のお話ではあるのですが、金額の想定をしようとするそのような形になるかと思っています。

その辺のところのまとめが、次のページからになっていますが、新しいセンターの開業時には、今の正規職員を中心とした調理体制の維持というのは難しいかなと思っています。それは、1つは雇用ができないという面もそうですが、各部屋ごとで判断・指示をしていかなければいけません、その新しい給食センターでの仕組みとか設備についてのノウハウがないといったところも、またスムーズに新しいセンターに移行していくための課題かなと思っています。なので、後ほどの青い箱での説明になりますが、そういった、既に他市で、府中市もそうですし、ほかの自治体でそういう運営をしていて、調理をしていてノウハウを持っているところの力をかりることが必要ではないかなと、まず1つは思っています。

すみません、2つ目のところも説明してしまいましたが、丸の2つ目も、市が新しい施設とか、そういったアレルギー食の提供に関する経験やノウハウを持っていないので、青の四角にあるように、民間事業者に調理の作業の部分を委託して、府中市や立川市、いろいろな自治体で既に新しい給食センターで調理を行っています、そういったところのノウハウを国立のほうに取り入れていく、こういうことが必要なのではないかなと思います。

次が、実際に委託をする場合、どのような形でやっていきますよというのを、少し皆さんにご想像というか、わかっていたきたいなというところで書いたのが、次の部分になっています。

P F I という手法を利用して、調理の作業の部分を委託していくということが、この現況を踏まえた上ではベストなやり方であるかなと思っていますが、調理の作業の、民間の力をかりる効果ですとか、その内容を書いている部分になっています。

左側にあるのが、市が行う業務です。全体の給食センターとしては、所有は市の所有の建物になりますので、その中で、市の職員、栄養士ですとか事務職員、それから現場を監督する調理担当者などもいるかもしれないですが、そういった市の職員と、それから右側の緑の箱にある民間事業者、これが同じ給食センターの中で協力して、調理、それから給食の提供事業全体を行っていくということになります。

まず、青の市の業務ですが、献立の作成は市の業務。それから食材の発注。きちんとした食材を、栄養士ですとか、今も物資選定委員会で皆さんに、保護者の方も含めて選定をしていただいているのですが、その仕組みは維持したまま、市の業務として行います。ですので、き

ちんとした食材を選び、きちんとした献立をつくるというのは市が行っていきます。

入ってきた食材はそのままでなく、想定どおりの食材が入ってきたのかというチェックといったものも市のほうで行っていきます。その上で、調理の指示をしまして、実際に作業をする部分が、右側の緑色の民間の事業者をお願いする部分になります。調理をして、それを検食して、チェックをして、オーケーだったものは右側にまた移って、今度は各学校へ配送していくということに、流れとしてはなっています。

先ほどの繰り返しになってしまいますが、ふだん、民間事業者のほうも、同じ給食センターに市の職員も一緒にいますので、業務の指示というのもありますし、ふだんから意思疎通、ミーティングですとかコミュニケーションをとる中で、一緒にいい給食というものをつくっていこうという、そういうふうな形に持っていきたいと思っています。

その辺のところの説明を書いたのが、次のページ以降になりますが、先ほどの繰り返しになりますが、給食を提供するという事業そのものは、市の事業として、これからも今までと変わらずやっていきますので、先ほど、冒頭で運営審議会から意見書で、民設民営は反対というお声もあったということをご紹介しましたが、完全な民営化ですとか、それから民設民営といったものではなくて、献立の作成、それから食材の発注、検食といった根幹となる、オペレーションとなる業務は、従来どおり市がやっていく部分とします。あくまで、給食提供事業は市の責任によって、そういったところで進めていきたい、これからもやっていきます。

それから、今組織しています、この運営審議会ですとか献立作成委員会といった、保護者の方々や学校と連携する仕組みについては、これからも継続してやっていくと考えています。そういったところで、(2)になりますが、サービスレベル、給食のレベルが向上するのかなと思います。

さっき、他市でもやっているというお話をしましたが、学校給食に関して、文部科学省や東京都の調査だと、大体、全国では5割、都内では8割以上の学校が、調理の部分については民間事業者をお願いしている、力をかりているところです。民間事業者の、衛生管理基準でいうと給食はかなり厳しい部類になるのですが、厳しい病院食なども調理をしているところも多くあります。ですので、そういったところのノウハウ、病院食での衛生のノウハウもそうですし、他市で行っているノウハウ、具体的に言えば、他市での独自性のあるメニューなどもつくっていたりします。ですので、そういったメニューの提案なども、市の栄養士と、こういうのもできるんじゃないですかなどという提案も受けることがあるかと思いま

す。

あとは、新しい給食施設で稼働させる、調理するというノウハウといったものも、国立市のほうに入れていって、サービスのレベル全体として向上していくのかなど。アレルギー食についても、他市で行っているところも活用して、スムーズな導入ができるのではないかと考えています。

次が、安全とか衛生の、さっきの話と重なる部分がありますが、調理を委託しても、学校給食の実施というのは市が責任を持って行います。ですので、これまでどおり学校給食に関する安全確保というのは万全の体制で臨みますし、万一不測の事態があった場合も、市が速やかに対応していきます。

これは立川で、二、三年前にノロウイルスの関係で食中毒がありました。あのときも、市も当然そうですし、民間事業者とともに原因の追究というのは徹底して行いました。あれは結局、調査した結果、原因というのは、ノリをつくっている業者のところが原因で食中毒を起こしたということで、調理事業者でも市の責任でもなかったというところではあると思いますが、そういった形で、徹底して行っていきます。

それから、2段落目ですが、HACCPという仕組みに対応した施設にしていきますので、ここの調理の経験を活用して、国立の中でもやっていってもらおうというふうに考えています。

こういったところが、これからの給食センターの中で、今、現状を踏まえた上で、市として考えるベストな方策であるかなど、特に調理の部分について、今回ご説明をさせていただきましたが、そういうふうに考えております。

ですので、冒頭の、こちらからのお願いに戻りますが、前回のところですか、今のご説明なども含めて、皆様のご不明な点があればご質問をしていただいて、その辺、明確にしていきたいと思えますし、ご意見とかもあればいただきたいと考えています。どうぞよろしくお願いいたします。

【向井会長】 説明が終わりました。この議題に対して、ご質問やご意見はありますでしょうか。井原委員、お願いします。

【井原委員】 二小の井原です。今現在、こちらでお仕事をしてくださっている臨時の方や嘱託の方は、新センターでは希望すればお仕事ができるのでしょうか。

【事務局】 事業者ともディスカッションをしたりという機会を別途設けたり、今、しています。いろいろな考え方があるのですが、統一して皆さん、考えていただいているのかな

というのは、希望されれば新しい給食センターでも働いていただくというような形で、事業者のほうは皆さん、考えているところは統一しているところかなと思っています。

【井原委員】 ありがとうございます。もう1点なのですが、ちょっと調理とは話がそれるかもしれないのですが、先日の台風のときに、多摩川が氾濫するかもしれないというお話、大分ニュースにもなりましたし、アラームも大分鳴って、すごく心配して、私自身、国立市のハザードマップをもう一回調べてみたのですが、泉一丁目が浸水するおそれがある場所であるということを知って、これは大丈夫なのかなという心配が出てきました。災害に対する備えとか案とか、そういうものがあれば教えてください。

【事務局】 これから建設とか、調理の事業者を募集するのに当たって、募集する条件とかを考えていく中で、実は皆さんにも一緒に考えていただきたいなと思っていますが、その中で具体的に示していかなければいけないかなと思っているのですが、給食センターの予定用地の浸水想定が、大体50センチから3メートルの間みたいなんです。50センチの場合もあるし、1メートル、1.5メートル、いろいろな場合があると思いますが、まず1つ、例えばの話ですが、考えられるのは、今、給食センターのボイラーは地下にあります。これが、浸水50センチであると埋まってしまいますので、そういった、埋まっては困るものを、例えば屋上に上げるとか、そういったようなことも一つ、やり方として考えられるかなと思います。

あとは、3メートルとなってしまうと、調理機器とかが浸水してしまうこともあるかと思いますが、浸水はしてしまうかもしれないけれども、早期に復旧ができる仕組み。主要な機器が浸水しないようにするというのも考える1つの方策ですし、復旧が早くできる、そういった形を考えるということ。こんなことが考え方、大きくは2つあるかなと思いますが、そういうのを具体的に今後、考えていきたいと思っています。

以上になります。

【向井会長】 ほかに。村上委員、お願いします。

【村上委員】 五小の村上です。ちょっと質問がかぶるかもしれないのですが、市の業務の調理指示、給食の検食というところと、事業者の業務の調理と配送というのは、同時にやっていくではないですが、並行してやっていくところなのだと思うのですが、今まで、市のセンターで、直営で働いていた人たちのほうから、どなたかが市の業務に残って、調理の指示をしたり、給食の検食の担当として当たるとか、そういうことではないのでしょうか。

【事務局】 まず、この青の部分は市の業務として行いますが、それを誰がやるかという

ご質問かと思えます。栄養士が、その辺のところの調理の内容の指示とか、そういうところ
は行うことが想定はされますが、これも、この先でのお話になりますが、その他の人間、例
えば今、給食センターで働いている調理員で、正規の職員で働いている方がやるというこ
も、やり方としてはあるかもしれないです。ただ、基本的には栄養士の方が、その辺をして
いただくということになるかと思えます。

【事務局】 あと実際、今現在、検食に関しましては、市の正職員で事務職の職員が、輪
番制で事前にやっております。ですので、それは当然、事務職の職員も新しい給食センター
にはいますので、それが引き続きやっていく方針であります。

【村上委員】 ありがとうございます。

【事務局】 1つ補足をさせていただきます。先ほどの浸水のお話ですが、実は給食センター
というのは工場に分類されていまして、準工業地域もしくは工業専用地域というところ
ないと建たないんです。国立市が、そこはどこに当たるかというところ、ほぼ全てがハケ下な
んです。

なので、準工業地域でかつ浸水想定になっていない場所はどこかと問われると、青柳に都
営団地があるのをご存じの方がいらっしゃるかもしれませんが、その部分だけです。

なので、建てようとするとうちでも浸水想定地域にぶつかってしまうというのが現実
のところなんです。なので、先ほどの繰り返しになってしまいますが、なるべくならない、それ
からなった場合は復旧というところを考えていくというところがいいかなと。

【向井会長】 ほかにありますでしょうか。七条委員、お願いします。

【七条委員】 医師会の七条です。僕は第1回目は欠席してしまったので、もしかしたら
間違ったことを言っているかもしれませんが、この、要望書が出ていますよね。11月1日
付の要望書。この要望書の取り扱いってどうなるんですか。議論はしないんですか。とい
うのは、さっき、給食費値上げのときも、あともう1つ、この給食センターのことが要望書に
載っていましたが、さっきのときに質問すればよかったのかもしれないけれど、この給食セ
ンターのところでも、いろいろ書いてありますよね。それこそ、直営のときよりも、PFI
方式でやった場合に、栄養士さんの指示がきちんと伝えられるかとか、そのとおり行くか
とか、結構いろいろ、大事なことが書いてあるのですが、その辺のところはどうお考えですか、
市のほうは。

【事務局】 今回、この要望書に関しましては、先ほどの議題のときにお話が出ればお話
ししようかと思っていたのですが、参考資料で配付させていただいたとおりでございます。

この要望書につきましては、ご覧のように、11月1日に提出されたものとなっております。個人情報との関係で要望者の部分は削除しておりますが、4名の方の連名となっております。

提出された日付からもわかるように、皆様へ開催通知を发出後に提出されたものであり、個別に本会議の議題にのせることができないものでございましたので、ここで報告という形をとらせていただきます。

本要望書の主旨につきましては、1つに、給食費の値上げについて、牛乳の回数を減らすことによって、給食費の値上げを回避できるのではないかということと、複数の子供が通っている家庭での給食費減免制度について、改めて議論をしていただくことを要望すること。また2つ目は、新学校給食センター整備に関して、その運営の方法について、直営と委託の本質的な違いや、将来的なリスクについて、審議会の場でも明らかにし、十分に議論してほしいことを要望すること。大きく分けてこの2点を要望することが記載されております。

次に、本要望書の宛名をご覧いただければと思います。前回第3回の審議会に、別の要望書を報告させていただいたのですが、その際の要望書は、宛名が会長になってございます。今回の要望書に関しては、その部分が審議委員各位になってございます。

このようなことから、事務局からは、要望書の提出があったことのみを報告し、今後については、委員の皆様がこの要望書をどう斟酌し、どのように取り扱っていくのか、ご判断をいただければと考えております。

以上です。

【七条委員】 ということは、もう一回、この議題を取り上げてほしいと要望すれば、議題にはなるということですか。今、要望書のことに関して議論するというのは、今おっしゃった、委員さんが考えてくださいと振られたということは、もし、やっぱりこれは大きな問題だから議論したらどうですかということを行うことはできるわけですか。

【事務局】 はい。そのとおりでございます。このあと、その他のところで、報告事項で触れようとは考えていたところでございます。

【七条委員】 その他のところですね。

それで、この給食センターのことですが、先ほども質問が出たのですが、この新センターになった場合、委託の場合、正社員15名、さっき12名から15名ということでしたが、これ、市の業務を見ると、献立作成とか食材発注とかいろいろ書いてありますが、今、栄養士さんが2人でしたっけ、いらっしゃるの。3人でしたっけ。

【事務局】 現在は、正職員の栄養士が第1、第2で3名、嘱託員さんが1名、臨時職員さんが1名です。

【七条委員】 ということは、新センターになったときも、栄養士さんはそのまま、今のままというか、市の方が担当されるという解釈でよろしいですか。

【事務局】 はい、そうです。

【七条委員】 あと、この要望書で問題になっているのは、栄養士さんがいらっしゃって、実際に運営するのは民間の方なので、その辺が、効率性の問題であったり、いろいろ問題が出てくるのではないかということを書いてありますよね。この、要望書の中には。

【事務局】 はい。

【七条委員】 その辺に関してはどう、市のほうとしてはお考えになっていらっしゃるのですか。

【事務局】 まず、個別の、個々の民間の調理員さんに対して直接、こうしてくださいという指示を行うことは難しいです。ただ、委託事業者側の現場の責任者というのはフリーでおりますし、その方を通じて業務の改善とか、そういうことを求めていくことも可能です。

それと、府中市を見に行かれるということですので、そこで実際の動きが恐らく見られるかと思しますので、そこでご覧いただくというのもいいかなと思いますが、あとは具体的にどんな点が気になりますか。

【七条委員】 いや、要望書を書いたのは僕ではないので、あくまでもこれを読んで感じたことを申し上げただけなので。

一応、僕も平成26度から今年まで6年目、運営委員をやらせていただいている、正直言って、運営委員の方々は毎年かわられるか、2年ぐらいでかわられて、長くやっていたらっしゃるのは牛島先生と僕と、前回まで高須先生もいらっしゃったのだけれど、流れを、少なくとも市として感じておられるのは、そんなに、父兄の方もいらっしゃらないです。

それで、実はこの間、別の、運営委員をやっていた方とお話しする機会があって、各委員さんの引き継ぎはどうされているんですかとお聞きしたら、いろいろな考え方がいらっしゃるので、その当時、運営委員をやっていた方の意見とか、そういうのが引き継がれているわけではないし、あと、毎年思うことは、結局、かわられると前の流れがわからない方もいます。もちろん、事前に資料はお目通しされているかもしれないけれど、その辺の一貫性が欠けてくるんじゃないかなというのを、僕は危惧しているのですが。

それで、いきなりいろいろな資料を見せられて、すぐ、それが納得できるのかなと。あく

までも市がくれた資料に関して、どちらかというアグリーするような立場になってしま
うんじゃないかなというのが、正直、抽象的な言い方ですが。言っている意味、わかりませ
か。

だから、基本的に、国立市は食の安全とか、いろいろなことをずっと考えてやってこられ
たのが、民間になったからそういう、食の安全をないがしろにするということではないのだ
けれど、先ほどの、栄養士さんがいろいろなことを考えたときに、それをちゃんとフィード
バックできるか、あるいはフィードバックできない可能性を、僕は危惧しているんです。こ
の要望書に書いてあるような感じで。

【事務局】 先ほど申し上げたように、直接、調理員に対して指示という形ではできませ
んが、繰り返しになりますが、責任者を通じてやっていくということになります。

それから、その指示とは別に、日々、事務所についても、給食センターのこちらの職員の
事務所、それから事業者と同じ場所にありますので、日々のコミュニケーションの中で、給
食をよりよいものにしていくためにどうするか、そういうような話をしていくことはでき
ますので、そういったところでも、いい給食をやっていきたいという思いは、事業者にとっ
ても市にとっても、それは同じことだと思いますので、形式上のところで直接の指示がで
きないことは確かにそうなのですが、現場の責任者と一緒に栄養士が中に入って、相談とい
うか、協議しながら現場を取り仕切っていくということはできますので、その点については従
前と遜色ないはずだと考えております。

また、この要望書の先の部分になりますが、書類の作成に相当数の時間が要求されるとい
う、この辺のところは事実の確認というのにも必要だと思いますが、ある程度、現場の調理事
業者と信頼が確立されて、任せていくということができるようになってきたときには、今度
は、あいた時間、市側の職員の時間、それは栄養士ですとか事務職員の時間を使って、学校
に出て行って食育事業を展開するとか、新たなことに時間を割くということも可能性とし
てできてくると思うんです。

そういったところも含めて、現在、調理について民間事業者の力をかりるということがベ
ストな方策であると考えております。

【七条委員】 今回、府中市にしても、立川もそうなのかな、PFIですかね、その辺は
みんな。

【事務局】 はい。

【七条委員】 その辺の、PFIでやって、今まで公設公営でやっていたところに比べて、

どういふふうに変わってきたかというヒアリングはきちんとされているのですか。国立市としては。

【事務局】 所長も先ほど府中のほうに行かれたというお話をされましたが、私も行ってまいりました。それから、視察でほかの市に行ったところもありますので、その辺のところ、運営のところもお話は聞いております。

【七条委員】 具体的に、そのメリット、デメリットは理解されたうえで、こういうふうにしていくということによろしいのですか。

【事務局】 そうです、はい。

【七条委員】 すみません、栄養士の山本さん。こうなった場合に、今の状況から、栄養士さんが、意見は言えるけれどとさっき話があったけれど、その辺に関して不安みたいなものはないですか。PFIを採用することになって。

【山本栄養士】 私個人の意見になってしまうかもしれないのですが、特に不安はないです。ただ、今のように、朝から一緒に入って一緒につくっていく形ではなくなってくるのかなと思うので、より、事前の打ち合わせが必要で、こちらの思いを事前に伝える必要があるのかなと考えています。

【七条委員】 放射性物質の問題にしても、びわアレルギーの問題にしても、非常に栄養士さんがしっかりされていて、すぐに、迅速に対応していただけたのは、すごく国立というのはすばらしいところだなと、僕は運営委員をやらせてもらって思っていたんです。それが、このPFIを採用されることによって、それができていくのかなという、ちょっと不安があったので質問させていただきました。

【事務局】 先ほどの繰り返しになってしまう部分はあるのですが、最初、朝、例えば業者の責任者と打ち合わせをすとか、意見交換をすとか、そういうのは確実に市の栄養士がかかわってミーティングをしてまいります。食材選びにつきましても、市の栄養士が献立を考え、それに調理員が意見をして、大丈夫かどうか確認をして、献立作成委員会で保護者の方々にご意見を伺い、そして、決めた材料に関して、また保護者の方々の公開の前でご説明をしながら入札をしていく、このようなことは変わりないというふうに認識しておりますので、今、山本栄養士が言いましたように、ミーティング、コミュニケーション、これをしっかりとっていけば、遜色ないものができるものと認識しております。

【七条委員】 了解しました。それで、この要望書に対する対応はどうされますか、会長さん。これを議題として取り上げるかどうか。

【向井会長】 これにつきましては、その他のところで、委員各位ということで要望書が出ておりますので、委員の方々のご意見を聞かないと、私のほうでは決定できないと思っております。

そのほかに、ご質問やご意見はありますでしょうか。久保委員。

【久保委員】 七小の久保です。よろしくお願いします。先日、11月1日の審議会各委員に対しての要望書、それから9月9日の要望書、それから、これは国立市議会議長宛ですが、陳情第23号の国立市の学校給食に関する陳情と、要望書と陳情書が合わせて3つ出っていて、先ほどのお話にもあったとおり、ほとんど共通している部分が多いなという印象だったんです。そこで心配しているのが、直接調理員さんに対して指示が入らないんじゃないかということ、あとは民間の方に任せるということで、質が低下するのではないかということが、大きい共通した心配事だというふうに、私としては捉えています。

質問ですが、現在は直接、今、栄養士さんがおっしゃってくださったのですが、直接入って行ってご指導されているということなのでしょうか。

【事務局】 今も、事前の打ち合わせはたくさん行っています。ただ、当日も一緒に中に入って、お互い話をしながらつくっていくことができるのに対して、新しいセンターでは、打ち合わせの後は「よろしくお願いします」ということで、打ち合わせのとおりにつくっていただく形になるので、そこが違ってくるのかなど。今も打ち合わせはしていて、こちらの意向も事前に伝えています。

【久保委員】 ありがとうございます。それに関して続けて質問してもいいですか。現状、例えばそこでできたことであると思うのですが、それはどういったことが。直接だからできたことという例を挙げていただけると。何かありますか。

【事務局】 例えば材料の切り方だとか、これも事前に決めていくこともあるのですが、当日、中で、こうしたほうがいい、ああしたほうがいい、と変えていくこともあります。あとは、味つけの部分で、最終的に一味加えるときに、塩を加えようか、しょうゆを加えようかというところで、私も含めて考えてといった部分では、やはり、それが中に入って行って、一緒に考えることができている部分です。

【久保委員】 ありがとうございます。そうしたら、PFIが導入してから、そのSPCの職員の方とそういったことができるかできないかということで、一応、今の段階ではできないという認識で、私はいるのですが、それを可能にする方法というのはありますか。

【事務局】 ごめんなさい、1つ補足させていただいていいですか。調理現場に栄養士な

り市の職員が入っていけないということはございません。先日、私も府中市に見に行ってきましたが、府中市であっても、市の職員、市の栄養士が現場に入っていております。その中で、何かあれば現場の責任者と話を調整して、さっきの切り方の話であれば、指示と大きく異なるようであれば、それは指示に基づいてやっておりますので、そういったところを確認して、違うようであれば、向こう側の現場の責任者と検討して調整を行っていくということは、実際に府中でもやっております。

【久保委員】 そうしたら、そのSPCの職員さんにも同じように対応を求めることは、調理中であっても可能ということですか。

【事務局】 はい。程度の差というのはすごく、主観的なところであると思いますが、基本的な、こちらの事前にミーティングで示した内容や指示と違っている部分があれば、当然それは向こう側の業務ですので、業務に基づいて修正をしていただくことは行います。

ただ、それが、もう調理をしてしまって、後戻りができない状態になったときにどうするかというところはあると思いますが、基本的な概念というか考え方としては、そのような形になると思います。

【久保委員】 そうしましたら、たびたび、3回にわたって要望、それから陳情という形でいただいておりますが、非常に私としてはありがたく思っているんです。国立の児童のために、給食のことをここまで考えてくださっているという陳情者であるとか、要望をしてくださった方には、非常にありがたく思っているのですが、その方々に対して、中に入っているんだよということで安心していただくということで大丈夫でしょうか。

【事務局】 はい。実際のところは、当然、想定はできていないのですが、府中を見ながら、話を言われているかと思うのですが、例えば今の話、現場に栄養士が入ります。不測の事態がないように、先ほど言いましたように、綿密なミーティングを朝、行っております。そこでは、調理員も、委託先の関係の方もいらっしゃいます。そこで話はするのですが、仮に何かあったときには、直接調理場に入って、その調理員の方に指示することは、偽装請負の関係もありますのでできないというふうに、私どもは認識しております。

ただ、そこにいる現場責任者、当然、事業所の責任者の方がいらっしゃいますので、その方にお話をして、その責任者がその調理員に指示をするという形は、偽装請負になりませんので、そういうところでは未然に防ぐことができるのかなという認識にはもっております。

【久保委員】 ありがとうございます。あと、これに関して、要求水準書については、どのぐらいまで骨子ができ上がっていて、また、その公開はいつになるのでしょうか。

【事務局】 あくまで一般的なものをひな型として用意しているという程度にとどまっておりますが、それを作成していくのはこれからだと思っています。

ですので、現場の、こちらに並んでおります調理員とか栄養士に聞いて、つくっていきたいと思いますし、それから、皆様にご意見を伺いながら、その部分をつくっていきたいと思っております。

それから、事業者を実際に選定する段階においても、こちらの現場の職員もそうですし、同じように皆様にもご意見をいただきながら、事業者の選定を今度は具体的に行っていきたいと思っています。

【久保委員】 ありがとうございます。そうしたら、今の段階ではまだ、いつ公開できるとか、あと、例えば意見を、私ども運営審議委員についてはこの場で申請というか要望することは可能だと思うのですが、例えばほかの方々、ほかの保護者の方とかが、こういうことを盛り込んでほしいなということを言える場があるというのは、今の段階ではプランはありますか。

【事務局】 いつの段階で、いつの時期というのは明言はできないのですが、必ず皆様にお示しをさせていただいて、ご意見をいただく機会をつくりたいと思っています。

先ほど申し上げた、公開する時期というのは、たたき台を今後、市のほうでつくらせていただきたいと思います。ですので、たたき台が完成した段階で、皆様にお示しをさせていただいて、ご意見をいただきたいと思っております。

【久保委員】 ありがとうございます。

【向井会長】 では、ほかに質問やご意見はありますでしょうか。牛島委員、お願いします。

【牛島委員】 牛島です。たくさんの傍聴の方がいらっしゃるのですが、要するにPFI方式による民間の経営、ノウハウというキーワード、これがまだはっきりと見えてこない。だから皆さん不安なんじゃないかなと思うんです。

今回は、想定人員とかがあきらかにされてきたのですが、例えば、現在40名で給食をつくっていらっしゃるって、新方式だと48名プラス栄養士さん4名、52名の方で給食をつくる内容です。民間のノウハウを生かせば、低コストで小人数でできないかと思うのですが、いかがでしょうか。

【事務局】 まず、この48人という人数ですが、これはモデル的なプランをつくってみて、そこへ人を配置したという想定になっています。なので、なぜ増えるかという理屈につ

いては先ほどご説明をさせていただいたので省略させていただきますが、民間事業者に、この設計図をもとにつくって、人を配置してやっていくという形ではありません。民間事業者のほうは民間事業者のほうで、それぞれのノウハウ、独自のノウハウを持っていて、調理を前提とした設計をしますので、今、市がつくっているモデルプランの設計とは、恐らく形は全く違ったものになると思います。

ですので、まず、民間委託の場合の48人と書いてあるのは、市で想定したモデルプランにはめて、そのままそれを移行させているだけですので、実際にPFIでやったときに、どれぐらいの人数でどういう設計になるかというのは、そこは民間事業者のノウハウで、もうちょっと少ない配置でできるような設計になるかもしれないですし、そういったところで費用の圧縮をする部分があるかと考えています。

【牛島委員】 民間のメリットがわかったような、わからないような回答だと感じました。

現在もアルバイトや嘱託職員を使っているんですけど、技術は短期間で身につくものでしょうか。

【事務局】 調理をしている青木といいます。調理技術において、5年で習得できるかという質問かと思うのですが、現在、今の給食センターでも、この臨時職員が担っていく部分においては、1年をはからずに大体習得をしています。そういった教育システムというか、そういったものがあるので、1年たてば大抵一人前という形になっています。

また、嘱託員の部分に関しましては、味つけ等が絡んでいるので、ここは嘱託員になってから1年、もしくは1年半ぐらいの経験がありますと、料理をつくれるようになっていきますので、5年あると、新しいセンターでやるとして、5年あれば全然、リーダー的存在になってもおかしくないと思います。

【牛島委員】 最後に、学校というのは、先ほども出ましたが、災害のときは避難所としての機能もあります。昔の方式だと、恐らく災害のときの炊き出しとか、可能だと思うのですが、PFIについてはできない部分もあるという話だったと思います。

今回、そこについての話は一切載っておりませんので、有事の際の避難所としての機能を有するかどうかとか、その辺のところについてコメントがあればいただきたいと思います。

【事務局】 新しい給食センターが避難所になるかというご質問に関しては、避難所にはならない想定で、今は考えています。

それから、炊き出しを実際にするかというのは、電気・ガスが来ていない状況で何ができるのかというところは、まず考えなければいけないと思います。全くできないということでは

はなくて、市のほうでそういったものを民間事業者に要求する中で、求めていけばできます。ただ、現実的に、先ほど申し上げたようにインフラが届かないという状況で、どう稼働させるかという課題が残りますので、そこは整理をした上でやっていかなければいけないのかなと思います。

【向井会長】 よろしいでしょうか。私たちは、安全で衛生的で、そして子供たちにとっておいしい給食というのが、誰しもが思っていることだと思いますので、ここでご質問、ご意見を出していただければありがたいのですが、ほかの委員の方々、いかがでしょうか。

不安等もあるかと思いますが、井原委員、お願いいたします。

【井原委員】 二小の井原です。たびたびすみません。職員を委託して、直接指導や指示ができないということなのですが、事業者を選定したときに、それを直接指導できますよというような契約というのは、直接指示してもいいですよというようなことは、契約上はできないことなのでしょうか。

【事務局】 直接、個々の調理員に対して指示をするということについては、法律上できません。なので、契約上どうやろうと、それはNGということになります。

ただ、市としてこういう給食をつくりたいんだ、子供たちにおいしい給食を食べてもらって、安心安全でやっていきたいということは、求めることはできる。具体的な方法でいうと、例えば研修を市の職員と民間の事業者の調理員と一緒に研修を受けるとか、そういったことで、直接の現場での指示はできませんが、意識を一緒にしてというか、スキルも一緒に学んでいくというようなところで、指示にはならないのですが、そういったといいますか、教育とか、そういった意思疎通はできると考えています。

【井原委員】 ありがとうございます。

【向井会長】 ほかにありますでしょうか。村上委員。

【村上委員】 すみません、また五小の村上です。作り手が変わるということは、単純に言うとお母さんが変わるみたいなことだと思うんです。おふくろの味が、国立市の給食の味があったとします。そういった味を、それこそ継承できるように、今までつくっていた人たちの作り方のコツであったりとか、ポイントであったりとか、先ほど、しょうゆを足すか塩を足すか、そこってやっぱり、お母さんの知っている部分だと思うんです。こういうトマト系の料理だったら塩じゃなくてしょうゆのほうがいいかもしれないとか、そういったことを、事前に選んだ事業者の方と、今までつくっていた人たちの、継承する作業みたいなものを取り入れていくみたいなことを、今後のプランに入れていただけたら、少し、要望書

をくれた方たちも安心するのではないかなと思いました。

【事務局】 ありがとうございます。まず、新しい給食センターになれば、当然、今の給食センターの設備とは全く違ったものが入ります。ですので、今いる調理員さんたちも、新しい設備になれなくてはいけないということになります。そういう部分と、あと、味の継承の部分に関しましても、先ほど古川課長が申しましたように、今いる調理員の方がもし希望されるようであれば、仮にSPCになったとしても、そちらのほうに継続して働き続けられるような環境を整えていきたいと考えておりますので、その部分では、その方たち、あるいは、市の栄養士は変わりなくいますので、ミーティングとか、あるいは献立作成の段階で関与していきますので、設備の違いに戸惑うことはあるかもしれないのですが、そこら辺は十分認識しながらつくっていききたいと考えております。

【事務局】 ご提案ありがとうございます。ぜひ、そういうふうにしていききたいと思いません。

今、ご意見をいただいて思ったのが、新しい給食センターに改良するのに、改良準備の期間というのを設けるつもりでおります。その中で、今いただいたような継承ですとか、事業者としても、市の給食センターではこういう運営をして、こういう考えでやっているんだよというのを、そういうところでも時間を使って共有していきたいなと思います。

ご提案いただいたような内容で、どこかしらで継承できるようなところを設けていきたいなというふうに考えております。

【村上委員】 ありがとうございます。

【向井会長】 では、村上委員の意見は、ご要望ということでお伝えしたということで、よろしく願いいたします。

ほかに。里道委員。

【里道委員】 今、いろいろな意見を聞いていて、結局、私もよく理解していないところがあると思うのですが、先ほどのニーズのことに関しても、結局、最後、どこの業者に決まるかということでもいろいろ変わる可能性はあるような気がしたんです。

だから、今、いろいろな意見が出ていたのですが、それに対して市の方がいろいろ答えてくれていますが、結局、わかっている人なのであれなのですが、私たちは結局よくわからないところがあるんです。今、この話し合いは意味のあるものになっていくのかと思ったんです。業者が決まった段階で全部ひっくり返るような、そういうこともあるんじゃないかなと、今思ってしまったので、もう具体的に全部、要望じゃないですが、今ここで挙げて、できま

す、できませんとか、そういうことをやっていますが、もっと具体的に要望を挙げていただいて、業者をこれから決めていく上で、業者がどこまでどういうふうにのんでくれるかはわからないのですが、どういうふうに決めていくかというのはわからないのですが、ある程度こちらの要望に寄り添えるようなことを、前向きに考えてくれる業者を選べるかわからないのですが、そういうふうにしていかないと、今話していることが、結局、最後に決まった業者のあれによって変わっちゃうんじゃないかなと思ったので、ちょっとそれは意見として述べさせてもらいます。可能かどうかわかりませんが。

【事務局】 実際に事業者がどういった事業者なのか、その点によって変わってしまうのではないかなということだと思います。

さっきの48人というのは、確定した数字ではないですよということを私は言いたくて、もしかしたら前後しますよということをご説明したくてお話ししたのですが、すみません、わかりづらくて。

今後、事業者を募集していくのに、要求水準書という、先ほど出た名称の書類を示して業者を募集していきます。その中で、皆様の希望を取り入れて、まず出していくということもありますし、一回出して、それですぐ事業者から公募が来るわけではなくて、事業者からも意見を聞きます。その中で、要求水準書の中身を変えていたり、修正していくこともありますので、その修正していく段階で、皆様にご説明をさせていただいて、その段階でも、事業者からこういう意見があったりしてということで情報をお伝えしますので、それで、じゃあ修正内容についての意見をもらったりということもできると思います。

なので、募集をしていく、一回決めたらそれでおしまいということではなくて、修正をしていく時間もありますし、事業者からは、要求水準の中身を見て、事業者なりの、A事業者だったらもっとこういういいプランで提案しますという提案を受ける形になります。

なので、難しいというご意見であったのですが、そういった仕様の中身を決めていくこと、それから事業者を選定していくところが重要だと思っていますので、お答えにならないかもしれないのですが、皆様の意見を聞きながらやっていきたいなと思っています。

【向井会長】 先ほど久保委員がお話しされたように、要求水準書については、まだ日程等も確定していないということなので、来年のどのあたりの時期になりますか。

【事務局】 事業者選定自体は、公募の中身を含めてつくっていくので、恐らく1年以上かかると思います。ですので、仮に明日から始めたとしても1年以上かかるということであれば、委員さんはかわる時期になってきてしまいますので、次の委員さんも含めてやってい

っていただくということになると思います。

【向井会長】 この件に関しましては、これからまだ続く審議会の中で、皆さんが要望を出していく、ご意見を述べていくという時間と機会をとすることはお願いしてよろしいでしょうか。

【事務局】 はい。

【向井会長】 ほかに、それでは質問、ご意見はいかがでしょうか。

それでは、時間も大分過ぎておりますので、特になければ、議題5に移ります。

議題5のほうで、先ほど七条委員からご意見をいただきました、運営についての審議に関する要望書が出されておりますが、この要望書の内容について、議題に今後上げていくということで、ちょっとご意見を伺いたいと思います。

牛島委員、お願いいたします。

【牛島委員】 牛島です。要望書に関する上のほうの、牛乳のことにする要望についてですが、これは、出たは消える議論で、2年に一回ぐらいずつこういう話があります。9月の時点で、土方さんのほうから詳しい法律に基づいた、「何で牛乳が必要なのか」という議論がなされて、理解していただいたのではないかなと思うのですが、ここで出てきて大変残念です。私は牛乳をつくる、牛を生産する仕事をしている以上、牛乳の悪口を言われると黙ってられません。まず、食育というのはおいしいものを食べ続けるということと、もう一つ、食文化というか、それを習慣にするということ、牛乳というのは学校給食になればならないのだと思います。その味になれる、それを飲み続けることによって牛乳不耐症から緩和する意味があるのだと思います。ぜひ、牛乳を嫌わないでください。

じゃあ、なぜ低温殺菌牛乳かということなのですが、新鮮でおいしい牛乳を飲んでほしいからなんです。古い牛乳から低温殺菌牛乳を作ることはできません。新鮮な牛乳というのは東毛牛乳と東京牛乳、これは搾ってから3日以内に運ばれてくるんです。だから、低温殺菌牛乳はおいしくて、新鮮な証なんです。

じゃあ、今度はなぜ東毛なのか。東毛酪農というのは、低温殺菌牛乳、新鮮な牛乳、新しい牛乳というコンセプトを地域に普及させたいということで、一番力を入れている信頼できる牛乳会社です。北海道でも低温殺菌牛乳をつくっていますが、賞味期限があるので、近場である群馬から取り寄せています。「一番おいしい牛乳」は、搾りたての牛乳ですが、それに非常に近い牛乳ということで、東毛牛乳を選んだと聞いています。食育という観点の中で給食として牛乳を提供しているのです、ぜひ、嫌わずに飲んでいただきたいなと思います。

以上でございます。

【向井会長】 今、牛乳に関して熱い思いを聞かせていただきました。委員の皆さん、牛乳については何かありますか。福山委員。

【福山委員】 第一小学校の福山です。悪口ではないのですが、うちの子供は、家では牛乳を飲むのですが、学校では牛乳を飲みたくないと言うので、牛乳をストップしてもらっているのですが、実際、そのように、おうちから出さないでくださいというか、飲ませなくていいですと言っているおうちもあるだろうし、牛乳が嫌いで、実際に出てきているけれど、一口飲んでもう終わりという子もいるんじゃないかなと思っていて、例えばあけなかった牛乳って、その日のうちに出さなければ、また次、ほかの日に出すことになるのか、どれぐらいの牛乳が給食センターのほうに戻ってきているのか、ちょっとお聞きしたいのですが。

【事務局】 それを、飲まなかったものを残菜率と考えたといたしまして、実は、牛乳というのは残菜率が7.2%、戻ってくる確率です。ほかの、例えば主食ごはん、これが15.7%戻ってきます。主食のその他が10.4%、おかず13.5%。そう考えますと、牛乳というのは7.2%ですので、このことから、牛乳は比較的好き嫌いにこだわらない食材であるのではないかなということも推測できるかなと思っております。

【福山委員】 ありがとうございます。ぜひ、うちの子には飲んでもらいたいと思うのですが、私は学校の給食委員もしているのですが、そこで意見として、学校の牛乳はぬるいという意見が幾つか出ていて、でも、校長さんに聞くと、いやそんなことないよと言うのですが、もうちょっと冷たい牛乳がいいです。まあ、うちの子のわがままなのですが、あまり嫌がるもので、給食が嫌になっても困るなと思って、じゃあ飲まなくていいよとしているのですが、もう少し冷たい牛乳が飲めればなと思っています。よろしくお願いします。

【事務局】 ありがとうございます。各学校の配膳室に保冷庫、牛乳を冷やす冷蔵庫があるのですが、夏などは当然暑いですので、氷になる寸前、2度とか3度とかで一生懸命冷やして、なおかつ、配膳室から最後の最後まで出さないようにという努力はしていただいております。その中で、皆さんの机に届くと上がっちゃっているという現状でございます。大変申しわけないのですが、そこは理解していただければと思います。

【福山委員】 ありがとうございます。

【向井会長】 牛乳に関しては、何かご質問、ご意見等ありますでしょうか。どうぞ、井原委員。

【井原委員】 二小の井原です。たびたびすみません。この牛乳に関しては、前回、詳し

く説明していただいて、学校給食法で決まっているとか、毎日出さなければいけないということをよく理解したので、この要望書が出たことは知りませんで申し上げましたが、ちょっと残念だなというのは、この間、議論したことが、外にしっかり伝わっていないんだなということを感じて、ここをもう少し、市民の皆さんに、こういうことを議論しましたというのをもう少しうまく報告できる方法はないかなと。ホームページに載せているということは重々承知なのですが、もう少し、要望書を出してくださった方に直接、この議論の成果をお送りするとか、そういうことができたかなという思いがあります。

【事務局】 ありがとうございます。前回審議会で、私のほうからる申し上げた通りでございますが、これに関しては前回の議事録が皆様のお手元に届いているかと思っておりますので、ご確認いただければと思います。

まず、この要望書に記載されております、私のほうから、「毎日牛乳を提供する必要がある」と具体的かつ断定的に発言したということはないと思っております。学校給食法施行規則の第1条に、完全給食、補食給食、またはミルク給食の別がうたわれていると申し上げ、どの給食もミルクが前提となっていると解されると申し上げたところでございます。

現に、国立市におきましても、今年度においては、給食に「緑茶」や「飲むヨーグルト」、「コーヒーミルク」を提供しているという現実がございます。学校に通っていらっしゃる児童・生徒の方も、毎日牛乳ばかりでは飽きが来ると考え、牛乳の重要性は鑑みつつも、その時々、他の飲料物によるアクセントを加えて、結果として永く牛乳に親しんでいただければと考えております。特に「コーヒーミルク」や「緑茶」は苦いという声を、小学校の低学年の児童の方を中心にいただいているところでありまして、月に1回程度にしているところでございます。

先ほど、事業報告の中で、「ミルク教室」というのが第一中学校で実施された旨をご説明いたしました。講師につきましては、「一般社団法人日本乳業協会」の管理栄養士でございました。このような、日本乳業協会の管理栄養士が講師を行う「わくわくミルク教室」というのですが、これは国立市に限らず、全国の自治体で逐次行われており、牛乳の飲用習慣定着の取り組みの一環でございます。

参考として、事前に配付いたしました、「ぼくとわたしの骨元気UP」と書かれたピンク色の冊子、「スリー・ア・デイは元気の合言葉」と書いたもの、これは当日の講演の資料として、実際に生徒に配られたものでございます。

私も傍聴させていただいたのですが、特に中学生のカルシウム摂取量については、カルシ

ウムの推奨量として、男子が1,000ミリグラム、女子が800ミリグラムなのに対して、男子が給食のある日が843ミリグラム、ない日が543ミリグラム、女子が給食のある日が659ミリグラム、ない日が449グラムと、顕著に数字の違いがあらわれているという話をされておりました。

牛乳以外に、これに代わるカルシウムを摂取するには、シシャモなどの小魚や芽ヒジキなどの海藻類を相当量摂取しなくてはなりません。このような食材は、牛乳もアレルギー等がございますが、子供たちにとっては苦手な食材の部類にも入り、習慣的に給食に取り入れるのは難しい問題でもあります。

ですので、事務局といたしましては、価格面だけを考慮するのではなくて、子供たちの健やかな成長に最大限配慮して、必要と思われる範囲で牛乳を提供しているところでございます。

このようなことを鑑みつつ、事務局としてはこれからも牛乳を提供していきたいと考えております。

以上です。

【向井会長】 よろしいでしょうか。

それでは、この要望書の議題についてですが、今、牛乳に関しましては、皆さんのご意見をたくさん伺いましたし、事務局から説明もありました。それでは、全体として要望書を議題に取り上げていく必要があるかということについては、どうお考えでしょうか。

七条委員、お願いいたします。

【七条委員】 医師会の七条です。先ほど、その他ではなくて、新学校給食センターについての4のところでは僕は質問してしまって、ちょっと混乱を招いてしまって申しわけありませんでした。

先ほども結構議論もあったので、僕は取り上げられたものとして解釈していいと思うのですが、いかがでしょうか。

【向井会長】 委員の皆様、いかがでしょうか。牛乳に関してはほぼ解決をしているかなと思います。今日、PFIに関して、市から説明がありましたが、まだ細かいところは、やはり私たちも不安な部分は、多分、委員さんの中にはおありかと思うんです。その辺はやはり明らかにしていただくというのは、それは義務としてあると思いますので、今後、質問の内容や、細かい不安感をあおるといえるのか、例えば指示のところ、指示書が行って、直接栄養士さんが入ってできるのかというのはちょっと無理だと。だったら、どういう方法でという

のが、やはり仕事をする上で、コミュニケーションだけでは成り立たない部分もあるんですよ。皆さんおわかりだと思いますが。そのあたりも多分、委員さんの中で不安はあって、ほんとうにおいしい給食、安全で衛生的なものができるのだろうかと思われたと思うのですが、大分、議論を進めるうちに、不安も徐々に払拭はされてきたかと、私のほうでも感じております。

ここで、委員さんのほうから、要望書をぜひとも取り上げたいという強いご希望がなければ、今、話し合ってきたということで、七条委員のご意見にありますように、あえて取り上げなくてもいいということで、決定としてよろしいでしょうか。

久保委員、お願いします。

【久保委員】 七小の久保です。この方は、牛乳のことは多分、一例で挙げていて、まず給食費値上げについて書かれています。だから本題は給食費値上げだと思うのですが、これについては、一応先ほどの議題3の給食費改定案についてで決定していると思うのですが、それについてはということですか。

【向井会長】 答申については答申案として決定いたしましたので、それはそのまま進める予定になります。給食センターの整備事業方針案についてのことが、後半は述べられていると思うのですが、そのことも含めて、議題として上げる必要があるかということですか。

【久保委員】 すみません、ありがとうございます。私は、もう一応、この給食費値上げについてと、調理員に直接指導・指示はできないというところについては、一応、自分の中では、議論が十分かどうかはわかりませんが、それは、この場でできるベストな話ができたと考えています。

【向井会長】 ありがとうございます。委員の皆さん、いかがでしょうか。

それでは、この中で話し合いができたということで、まだ不十分なところはあるかと思いますが、今後、議題としては上げていかないということにいたします。

それでは、事務局のほうで何かありますでしょうか。

【事務局】 それでは、2点ほどご報告がございます。

まず1点目が、先ほど資料確認のところでもさせていただいたのですが、表紙に「国立市立学校給食センター」と書いたパワーポイント形式の冊子をお配りさせていただきました。これは、国立市が取り入れているビン牛乳について、他市の議員が視察に来られた際に、導入の経緯や、ビン装で低温殺菌牛乳の意義をご説明したときに使用したものでございます。参考としていただければと存じます。1点目は以上でございます。

2点目は、先ほどの視察の件でございます。これは事務的なお話でございますが、現地で給食を試食することになってございまして、先ほども申し上げましたが、小学校の調理業務が委託形式の運営でございまして、こちらの単価が265円となっております。当日、恐縮ですがおつりがないように、皆様、265円を用意していただきまして、現地で徴収という形をとらせていただきますので、どうぞよろしく願いいたします。

その他事項は以上でございます。

【向井会長】 本日の議題は全て終了いたしました。次回は令和2年1月22日、水曜日に、府中市立学校給食センターに視察研修となりますので、265円を忘れずに、よろしく願いいたします。

では、これで第6回学校給食センター運営審議会を終了いたします。長い時間ありがとうございました。

— 了 —