

平成29年度第3回国立市立学校給食センター運営審議会 記録（要約）

日 時	平成29年11月27日（月）午後2時から午後3時30分まで
場 所	国立市学校第一給食センター会議室
出席委員	16名
欠席委員	2名
傍 聴	0名
事 務 局	5名（吉野所長、佐藤主査、山本栄養士、久保栄養士、 後藤主任）
議 題	(1) 事業報告について【資料1】【資料2-1、2-2】 (2) 視察研修について【資料3-1、3-2】 (3) その他

【小林会長】 定刻になりましたので、これより第3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。本日の出欠席の状況ですが、七条委員、福田委員から欠席の連絡をいただいております。小野委員と渡辺委員は遅れて出席との連絡をいただいております。

最初に資料の確認をします。事務局、お願いします。

【事務局】 事前に郵送で配付しました国立市立学校給食センター運営審議会次第、資料1、資料2-1、資料2-2、視察研修の鶴ヶ島市学校給食センターの資料です。また、机上に国立市立学校給食センター整備基本計画の冊子を配付しています。

以上です。

【小林会長】 配付資料はよろしいでしょうか。

それでは、議題1、事業報告をお願いします。

【事務局】 それでは(1)の事業報告についてご報告いたします。9月21日の平成29年度第2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

説明いたします。

10月24日から3日間、保健センターとの連携事業で、第八小学校にて第一給食センターの栄養士と保健センターの栄養士による食育授業を行いました。

10月25日に北秋田市の教育委員会の教育長、教育委員らの行政視察に伴う中学校給食の試食会を、第一給食センターで行いました。

11月2日、多摩地区学校給食共同調理場連絡協議会献立研究部会を当市で開催し、各市の栄養士、職員による試食会、情報交換、調理場見学等を実施いたしました。

11月20日、第三中学校において日本乳業協会の栄養士による牛乳定着促進のための、牛乳の栄養面の知識、大切さなどについて授業を行いました。

それから、ここには記載をしておりますが、先週24日の金曜日、一中2年2組のきんぴらごぼうにフードスライサーという野菜をカットする調理機器の飛び散り防止部材についていたボルトのナットの1つが緩んで外れて混入したことが、学校からの連絡で判明いたしました。生徒の口には入らずに済んだのですが、このことにつきまして、深くおわび申し上げます。

再発防止等について検討し、機器販売業者からも意見を聴取し、まずは日常点検を適切に行い、迅速性が求められる給食調理作業においても、注意深く慎重に作業するよう現場に指示したところです。本日27日朝、生徒、保護者宛てに作成しました謝罪文を配付していただくよう校長先生へ持参し、謝罪した次第です。

最後に、本日第3回運営審議会という経過です。

資料2-1と2-2は、放射線物質の測定結果と、10月分、11月分の食材産地、地場野菜の使用予定日を掲載しております。

報告については以上です。

【小林会長】 事業報告を事務局にさせていただきました。ご質問、ご意見等ありましたら、お願いいたします。竹内委員。

【竹内委員】 11月24日の件、資料1に文章として何か残しておいた方がいいと思いますが、どういう形で24日の事故は残るのでしょうか。

【事務局】 この資料は事前配付をしておりますので、24日の出来事だったものですから、ここに入れることができませんでした。ただ、会議録に残るこ

とになります。

【竹内委員】 資料1はこのままホームページに残すのですか。

【事務局】 資料1を最終的にホームページに載せる段階で入れさせていただきます。

【竹内委員】 ぜひそれをお願いします。

ナット混入がどの時点でどう気づいてたのか、もう少し時間を追って説明いただきたいです。それは、ナットは1個だからいいのですが、例えば破片が入っている場合であれば、どこかで気づいたら直ちにほかの学校にも伝えて、まず食べないように指令を出すことの効果はすごく高いはずです。ナットにしても、どこか部品が欠落したら、実はもっと大きい部品、あるいは危険な部品が落ちていた可能性は十分あるので、いつ連絡があつてどういうフィードバックをしたのか。つまり、どこかで予期せぬことがあつたときに、ほかの学校にこの瞬間伝えれば事故が防げるかもしれない、あるいは防げた事故が起きてしまうということがあるので、もう少し時間的な流れ、前後関係を教えてください。

【事務局】 学校から事後的に第二センターに連絡が入り、第二の現場主査と事務主査の二人が一中に伺いました。現物を副校長先生から受け取り、その場で陳謝しました。センターに戻り、このナットがどこの部品なのかをまず確認しなければいけないので、第二センターの機器を全部確認しました。その結果、フードスライサーという機械でカットした野菜などの飛び散り防止部材というコの字型をした囲いのようなものがあるのですが、この囲いの部品を締めつけている8ミリ角のステンレス製のボルトとナットがあるのですが、外側から内側に向かって締めつけてあり、内側にナットが入り、外側からボルトが差し込まれる状態でしたので、内側のナットが落ちたということです。

まずは、ほかに緩みがないのかを確認しました。ナットそのものは食材を扱う機器に使っているものですので、いつもナット及びその周りは洗浄をしています。何か壊れて散らばったとかいった形跡もなく、フードスライサーのナットが外れているだけで、ほかに異常はなかったもので、ナットが徐々に緩んで、脱落下し混入してしまったという結論と思っています。

フードスライサーの販売業者に連絡をとり、明日、販売業者が来ます。そこで緩み防止の措置がとれないか確認します。また、食品に使うものですから、

緩み防止のため市販されている品とか、油脂類などが使えるかどうかという検討をします。その辺を機器販売業者のほうと協議して、どうやったら再発を防げるのか、まずは日々の日常点検は必ずやらなければいけないということで、第一センターも第二センターも同じような機械は全部点検をしました。再発防止をこれからさらにどうやってやったらいいのかを検討することになっております。

【竹内委員】 日常的な点検を徹底するというのは、いわゆる定型文で、結局それがどうしてもできない、そういう時に事故が起こるので、給食を提供して食べているシーンで異常があったら、直ちに給食センターに連絡が来るというルートをつくっておかないと厳しいのではないかと思います。ただ、危機対応マニュアルとか作ると、やたら手間が増えて大変なので難しいのですが、ただ、何かあったらすぐ知らせてくれるというようにしてほしいのが1点。あと、どうやってそれを見つけたのか。3つ目の質問は、ワッシャーというのは大丈夫なのですか。多分ボルト、ナットで締めるとワッシャーがあったような気がします。ほかのところにはついていなかったということですか。

【事務局】 一中の校長先生とどういうタイミングでどうやってセンターの方に知らせるかとか、あるいはどういうシチュエーションだった時に、子ども達にどう指導するのかを、今日お話をしました。給食を食べないようにするのは、食缶単位で食べないようにするのかとか、学校単位、あるいは全校単位で止めるのかとかいった判断が必要です。まずは食材の性質が食物由来のものであるとか、髪の毛、虫、それから、今回のような金属とか、いろいろ大きさも違いますし、同じ虫でも、例えばすごく細かい虫であったり、大きなものであったりとか全然違うと思います。それから、破片であるといった場合には、ほかに混入している可能性もあります。今回のようにボルト1個が入った場合には、破片等が入っていないと考えられます。それから、先ほどお話が出たワッシャーですが、ワッシャーが今回の機械についていたのかどうかは、現時点では未確認ですので、確認をいたします。

我々はどちらかというと、混入の原因を起す側で、学校で混入が判明したときにどういうふうに対応するかという立場ですので、我々から異物混入が起きた時に、こういう対応をとってくださいとお願いするのはなかなかいいづら

いということがあります。

今回、生徒が見つけて、担任の先生に言いました。担任の先生はその生徒の皿だけを変えて、ほかの生徒には食べさせたというのがよかったのかという校長先生の話もありました。ですので、学校と我々がこういう事故があったときにどういう対応をとったらいいのかを考えなければいけないという話をしまして、校長先生の方で校長会にて話し合ってみるというお話もありました。我々もそれを受けまして、どのようにそういう情報を受けて、どういうふうに対応するのかということを決めていかなければいけないと思っています。

【竹内委員】 対応のほうは、とにかく早く連絡してもらおうというのは最低限できるはずですので、お願いします。

これは感想ですが、ナットでも例えば思い切り噛んでしまったら歯が欠ける可能性が高く、歯が欠けたらもう治らないので結構怖い事件だったと思います。

【小林会長】 ほかによろしいですか。

それでは、次の議題に移りたいと思います。視察研修についてを議題といたします。事務局から説明をお願いします。

【事務局】 それでは、視察研修について説明いたします。

前回、こちらから視察に関して10月いっぱいまで、どこか見学されたいところがありましたらご連絡をいただきたいということで、お話しさせていただいたところですが、特にこちらに連絡が来なかったのも、前回お話しさせていただきました鶴ヶ島の給食センターを視察先として考えています。今日、審議会の中で皆さんにご了承いただけましたら、すぐ依頼をさせていただきたいと思っています。

この鶴ヶ島給食センターは、以前は2つの学校給食センターが同じ敷地内にありました。当時は公設公営でやっていました。新しく建て直すことになった時に、PFI手法を含めた整備事業の検討を行い、最終的にPFIで行っています。出来てから4年ぐらいですので、ちょうどPFIでの事業が軌道に乗っていて、いい面、悪い面などが今後の国立市の参考になるのではないかと考えています。

国立から鶴ヶ島給食センターまでは約36キロで、中型バスで行った場合、

大体1時間半ぐらいではないかと考えています。ここに9時に集合して、10時半ぐらいまでには先方の給食センターに着きまして、その後場内見学、担当の方からいろいろお話を伺い、こちらからも質問させていただき、その後試食をして、バスで市役所まで戻ってくるという流れを考えています。向こうを1時までに出れば、遅くとも2時から2時半の間には着くのではないかと考えています。

今回、入れさせていただきました資料は、鶴ヶ島市のホームページから抜粋した「整備事業手法の検討について」と、鶴ヶ島学校給食サービスの概要などをです。こういう形でPFI的な手法というものを見学したいと思っています。

【小林会長】 お手元の資料3-1、3-2が視察に関わる資料になっております。今、鶴ヶ島市を視察地として選んだ理由についてもご説明をいただいたわけですが、何かご質問、ご意見等ありましたら、お願いいたします。

【事務局】 それでは、質問はまた後であれば伺うとしまして、今回、視察研修ということで、その関連で前回の運営審議会の際に、国立市学校給食センターの整備計画についての説明をすべきというお話をいただいておりますので、お手元に配らせていただきました冊子をご覧くださいながら、主だったところを説明させていただきます。

1ページ、基本計画の必要性と位置づけです。必要性に関しては、23ページにも載っていますが、現施設の課題と現状を説明しており、給食センター施設はごらんのとおり老朽化していて、修繕や機器類の入れかえ等、毎年多大な維持管理費を要しています。それから、労働環境や衛生面の観点からも懸念される案件、解決すべき問題点が多々存在しております。

当計画は25ページに記載しているように、基本理念を明確にして、給食提供方式や事業手法等の比較検討を行い、今後の給食施設更新の基礎的な計画として位置づけるものです。

次に、計画の経緯、検討経過です。21ページ、22ページをご覧ください。平成18年6月の運営審議会では施設整備の検討を開始し、その後、平成23年に耐震診断で、耐震の改修不要という診断がなされ、改修工事が見送られたという経緯があります。その後、1ページの表に記載してあるように、研究部会での検討を重ね、平成28年11月に基本計画を策定し、現在、建設用地取得

に向けて選定作業を進めている状況です。

次に26ページをご覧ください。26ページから33ページで、給食提供方式の検討を行っています。やはりセンター方式がこちらの場合では優位であり、33ページにあるように、新たな敷地でセンター方式の建てかえを行うとこの計画では結論づけています。

次に42ページから49ページで事業手法の検討をしています。PFI手法、あるいはPFI的手法の各方式の比較検討を行っています。

次に52ページでは、業務範囲の検討を行っていて、学校給食は児童生徒の健康に大きく影響しており、アレルギー対応等、命に直結することもあることから、行政の関与が必要であり、業務の完全な民営化でなく、民間活用型であっても、献立作成や食材発注、検食、自治体独自の委員会等は従来どおり市が行う業務範囲とすると明記しています。

次に66ページから70ページに整備基本計画のまとめと、今後の想定されるスケジュールを掲載しています。

一番最後、71ページから75ページに用語解説を載せていますが、主な用語について簡単に説明させていただきます。先ほどから何回か出てきておりますPFIですが、こちらはプライベート・ファイナンス・イニシアティブというもので、基本計画の冊子の42ページの下の注釈に記載があるように、公共施設等の計画、建設、維持管理及び運営に民間の資金とノウハウを活用し、公共サービスの提供を民間主導で行うことで効率的、効果的な公共サービスの提供を図るという考え方です。従来型と何が違うのかというところですが、従来型公共事業が仕様発注方式、つまり行政が作成した仕様書どおりに民間の業務を行うという方式であるのに対して、PFI方式というのは性能発注方式、つまり方針や大まかな条件を指示して、民間の創意工夫を引き出すという方式です。

PFIの中でもさらに事業方式が細分化されており、代表的なのが、42ページの表8-1、整備手法の整理というところに載っているように、代表的なものがBTO方式、BOT方式というのがあります。BTO方式というのが、民間事業者が施設を建設し、施設の完了直後に市役所に所有権を移転し、民間事業者が維持管理及び運営を行う方式というものです。完成直後に公共のほう

に所有権が移るといったところが特徴になっています。

それから、BOT方式。BTOというのがBuild Transfer and Operateということで、BOTというのがBuild Operate and Transferとなっています。こちらは民間事業者が施設を建設して、維持管理及び運営を民間事業者が行い、事業終了後に公共に施設の所有権が移転するというもので、先ほどのBTOと違うところは、事業終了後に公共のほうに所有権が移転するところです。

それとは別に、PFI法によらないPFI的手法というのがあります。PFI的手法の中にDBOという方式があります。こちらは公設民営という形式です。これはPFIに類似した事業方式の1つで、公共が資金調達を負担し、設計、建設、運営を民間に委託する方式です。公共が資金調達をするというところが、先ほどのPFIとは違うところです。これがPFIないしPFI的手法の代表的なものです。

それから、PFI導入可能性調査というものがあまして、PFI手法を取り入れて事業を進めることで、経済性やサービス水準の向上を図る上で有効かどうかということ判定する調査となっています。PFIで、実際にそれがその手法にのっとりやって、経済性において問題ないのかというところの判断をすることの1つの指標となるのが、PFI導入可能性調査というものです。

PFI、PFI的手法、PFI導入可能性調査について説明させていただきました。

【小林会長】 前回、視察の候補地を選ぶ中で、整備基本計画の中身がなかなか見えない中では、ご意見をいただくのがちょっと難しいということで、今回説明していただきました。視察のことと絡めながらご質問等がありましたら、お願いいたします。牛島委員。

【牛島委員】 この秋ぐらいから話題になっているのが大磯町の問題。学校給食がおいしくなくて、冷たくて、学校給食を残すのが半分以上あると。これはたしか半官半民営、献立は役人が作って、それをもとに業者が作りという方式ですが、これは何方式になるのですか。

【事務局】 大磯はデリバリー方式だったと思います。こちらは同じ給食でも、例えば病院食などは業者が入っているところが多いかと思うのですが、同じようなパターンと思っています。デリバリー方式は給食センター、あるいは

自校方式のように市側でつくるのではなくて、食品工場で作って、それを持ってくるといって、大磯はそれほど離れたところではなかったかと思いますが、当然冷えてしまったりとかで、基本的に温かいものが供給されませんでした。その後いろいろと問題になったので、温かいものも入れましょうということになったようです。当初問題となった時には、プラスチックの器にご飯や主菜が入ったものが1セットになっていて、それを学校に運搬するというパターンで、完全に冷えているものを持っていったということで、温かいものが供給されなかったところが、我々のやっている給食とはだいぶ違うという思いがしています。

【牛島委員】 学校給食が民営化されることにより、そういう不安が起こるのではないか、あるいは改善されないのではないかという不安が皆さんお持ちだと思ふ。そのようなことはないですよという担保、そういったものが維持されるためにはどうすればいいかということが、この中にはあまり書かれていないのではないか。そういうことも踏まえて、基本計画は大事だと思うのですが、これにそういうところでプラスアルファしていくことが必要になってくるのではないかなと感じました。

【事務局】 こちらの基本計画の中の52ページに記載しています。最後のまとめにも記載してあったと思いますが、業務範囲の検討のところ、献立作成や食材の発注、それから検食、自治体独自の委員会等、今この運営審議会もそうですが、従来どおり市が行う業務範囲とするといったところで、やはりデリバリー方式とは基本的に違うと思っています。民活が入ったとしても。コントロールする部分は栄養士であったり、献立作成委員会、物資選定委員会、運営審議会など、給食そのものをコントロールし、指針を作成して、質のよいものを選び、なおかつクオリティーが確保されるように常に監視するという部分を、市できっちりと今までどおりやりたいといったところは、基本計画にも書いてあります。そのようなことをきっちりと押さえつつ、新しい給食センターを建てていくということになるのではないかと考えております。

【小林会長】 ほかに何かございますか。羽生委員。

【羽生委員】 この先の計画を話し合われる上で、センターの規模というのはどのぐらいなのでしょう。だんだん少子化というか、子供の人数が確実に

減っている中、給食をそれなりに提供していくとなった時に、今のサイズで考えているのか、それともその先を見据えて、そのサイズを考えているのか、あるいは61ページに少し書かれているのですが、給食レストランという地域の皆さんに活用されるようなセンターを目指しているのかどうなのかお伺いしたいと思います。

【事務局】 今の給食レストランですが、これは附帯事業というものです。附帯事業の検討も当然やらなければいけないということで、この計画を策定したときにそのような形で載せていると思いますが、なかなか給食センターという事業の附帯設備というのが、全国的に見てもうまくいっていないところがあるのが実際です。給食センターというのは工場になります。場所的に国立市内に建設しなければならないのですが、建設用地が、現センターが建っているところは住宅地で、今、住宅地で新しいセンターを建てることはできません。準工業地域に建てる形になろうかと思っており、そのようなところに給食レストラン等を併設した場合に、人が来るのかという部分もあります。

それから、役所が高層建物で、上が居住区、下に区の施設が入ったところがあるのですが、そこも附帯事業という形になろうかと思うのですが、いろいろと問題点もあるようです。

先ほど冒頭にお話があった給食数の問題があります。現時点では、都で向こう5年間程度の児童生徒数の推移を、各種指標に基づき推計をしています。それによると、必ずしも全校がすぐに減るわけでもありません。地域によっては増えていくことを試算している部分もあり、10年未満ぐらいのスパンですと、半減とか大幅減少にはならないと思っています。

やはり建物を建てる段階で、既に今抱えている4,500食前後、5,000食弱のサイズの給食センターを確保するべきと思います。あと、給食レストラン等の附帯設備、将来給食数がどんどん減っていった場合に、付加部分をどうするのかというところは課題だと思っていますが、なかなか難しい部分もあり、今後の検討になると思っています。

【小林会長】 ほかに、竹内委員。

【竹内委員】 52ページの表9-3にいろいろな方式があるのですが、要はこの運営審議会の学校保護者選出の委員が多い中で気をつけたいのは、業

務範囲の検討になるかと思えます。

前の時の視察で、保護者との接点があるかと伺うと、年に一、二回の接点しかなく、それをもってしてちゃんとやっていますみたいなどころがあって、少し驚きました。保護者代表も各学校1名ではなく、小学校のPTA代表1人、中学校のPTA代表1人ということでした。

子供を育てていると、食育というのも家ではもちろんやりますが、やはり学校給食でしっかりしたいというのは、多分多くの方がこれに関してほとんど異論はないと思います。もちろん、コスト面での話は出てくると思いますが。どういう給食の運営のあり方が、それこそ食器をどうするのかというのはどこで決めるかといえば、本来ならばこれは運営審議会なので、ここの権限を我々保護者サイドが逃すと、あとは期待するしかないレベルになってしまうので、ここはしっかり見ていきたい。所長にも、ぜひ我々の味方になってほしいと思います。

2点目です。意見ですが、国立市の保育園の民営化の保育審議会で、民営化についていろいろ意見があったのを見てきました。要するに民営化すると市の負担が楽になります。それで、給食に関してちょっと心配なのが、国立市のウェブサイトを見ると、今年の6月ぐらいに臨時の調理員の募集を1名かけていました。時給が1,130円です。結構高い方だと思います。いろいろな民営化されたところの給食センターの求人が出ています。「学校給食 求人」とやると、求人サイトに給食センターが出てきます。ただ、鶴ヶ島市はわからないのですが、大体埼玉県が最低賃金870円ぐらいだと思いますが、それに対してちょっと上乗せで900円前半で募集をかけていると思われれます。PFIとかで民間が主体で運営するようになると、おそらく最低賃金ぎりぎりぐらいの水準で募集をかけるのではないかと考えられます。これに関しては、どこまで範囲が及ぶのかわからないので、ちょっと我々も注意したいと思います。

質問は、時給等に関しては、運営審議会がどこまで関与できるかわかりませんが、どこまで市のほうの関与を想定しているか。臨時職員、調理員の募集をかけるときの時給について、どういう関与の仕方があり得るのか想定されているかをお答えいただきたいと思えます。

【事務局】 まだそこについては白紙状態ですが、PFI、PFI的手法を

導入する場合は、人的な部分もひっくるめて、民間業者を選定するに当たり、まずはそうした単価とか、どういう人たちを雇っていただけるのかということに関し、一つ一つ取り決めていくことになるのかと思います。

整備計画そのものは、教育委員会の施設担当の担当課長が用地の検討などを行っています。その部局と連携して、業者を選定する際に、調理員の賃金であったり、どういう賃金体系で募集をかけるのかなど、そういったことも一個一個を決め込んでいって、最終的に落ちつく形になろうかと思っています。

先ほどの調理員の募集に関しては、現在、第一センターで1名欠員がおり、募集をずっとかけているのですが、なかなか難しいところがあります。今まではやったことがなかったのですが、ハローワークと連携をとり、面接会を10月末に行いまして、立川のハローワークでブースを設け、来ていただく方を待ちました。事前予約だけでなく、飛び込みもオーケーだったのですが、なかなか厳しい結果でした。来られた方も、重いものを持つのを想定していなかった方もおり、その後、辞退という話もありました、配膳員もそうですが、調理員も人を見つけるのが非常に難しいところでます。

ただ、単価は比較的いいのではというところもあり、一刻も早く配膳員・調理員の欠員を埋めたいと思っております。

今後も、調理員に関しては、正職も高年齢化していて、何十年と働いている方もいるので、民間委託になったときには年齢的にきつい作業なので、例えば60歳を超えてしまうと、結構厳しいところもあります。民間に全部委託することになりますと、欠員になった時、その業者が責任を持ってその欠員を埋めるという機能があるはずなので、今我々がやっている人事部分がそちらに移行することが、まさしく民間のノウハウになってくるのかと思っております。今はなかなか人が集まらない現状ですので、そこがカバーされるといいと思っています。

【竹内委員】 52ページの表9-3で、運営にはマネジメントも入ってくるので、例えば経理など現金を扱うわけですが、その辺が表9-3になくて、実際に今、徴収業務もやっているはずで、それをどういう形で委託するのかわからないのですが、表9-3は業務自体が欠けている表なので、もしこれを再度つくるのであれば、マネジメントのバックオフィスの部分も、業務範囲にあ

ったのを民間活用でどうするのかという項目を加えてください。ぜひお願いしたいです。

【小林会長】 ほかにありますか、高須委員。

【高須委員】 以前にゴマ油の件とか、もし献立にしたものと使ったものとのミスがあった場合、今まではベテランの調理師がいて、それをチェックする機能があったので事前に防げたというお話をお伺いしたことがあるのですが、民間活用になった場合、市のほうで検食されると52ページにあるのですが、そういったことも市が検食で補助できるというか、チェックできるということで理解してよろしいのですか。

【事務局】 こちらはまだ検討であって、今のこの段階でどのようにやっていくかはまだ白紙状態です。その辺も一つ一つ決め込んでいくところだと思っています。

また、調理に関して、全部民間に委託して、調理は一切関わり合わないということもあるのですが、栄養士等、調理を指導する部分にどの程度市が関与するのかというところも、これは完全に仕様で決め込んでいくところだと思っております。その辺は皆さんのご意向もありますので、私のほうでは、やはり運営審議会の皆さんと同じように、こういうふうにやっていきたいといったところを意思表示していきたいと思っております。

【高須委員】 今の国立市の給食センターが持っているいいところは、ぜひ残していただきたく希望いたします。よろしく願いいたします。

【小林会長】 ほかに、鈴木委員。

【鈴木委員】 質問を3つほどさせていただきたいのですが、今回、視察に行くことが議題に上がっていますが、実は現存の給食センターの仕組みがよくわかっておりません。なので、例えばこういう視察があるのであれば、その前に、希望の委員だけでも、現存の給食センターの仕組みの見学などができる機会があったらいいかなと思いましたが、それについて教えてほしいのが1点目です。

2つ目は、今回行く視察の目的と内容を明確にもう一度お聞かせいただきたいです。内容については、到着してから中のラインを見て、試食をして帰ってくるというふうに聞いたのですが、実際にPFI方式でどのように運営されて

いるとか、あるいはお子様とか保護者からの評判、評価がどうなっているとか、外部評価のデータとか、そういうものまで教えていただけるのかどうかということが知りたいです。

最後の3点目は、実際に私たち委員が足を運んで、1日かけていろんなことを感じて帰ってくると思うのですが、私たちが感じたり、今後の新しい給食センターに対する意見や要望が出てくると思うのですが、私たちの視察結果がどのように新しいセンターの運営に生かされるかという、この点を教えてほしいです。

【事務局】 給食センターの場内には、細菌管検査という事前の衛生面をクリアしないと入れないことになっております。よって、場内での視察というのはできないのですが、運営審議会として試食会を申し込んでいただければ、試食に関してはできると思っています。

また、場外からガラス越しになりますが、場内の様子をご覧になることは可能です。どのような形で調理をし、それが終わった後、戻ってきた食器を洗う作業になるのですが、そのような流れ的なものをご覧になることは可能と思っています。それが現時点での内容でございます。

それから、視察の目的及び内容に関してですが、目的に関しては、視察研修を毎年この時期に4回目の運営審議会を実施しています。特に先々にセンターの整備というのがあるので、当然それに関して、運営審議会としてどのようなビジョンを持っていただくかといったことに関係してくると思います。

今回の鶴ヶ島の学校給食センターが、開始後4年たっているところなので、いろいろといいところ悪いところが出てきていると思っています。実際に運営して何年もたって、いろいろとこういう不都合も出てきましたとか、そういったところをどこまで見せてくれるかという問題はありますが、そういったところもぜひ見させていただきたいと思っています。

あとは、こちらから想定される質問を事前に送り、それに対して現地で回答をいただくことも考えています。もしこのようなことを聞きたいということがございましたら、事前に事務局まで送っていただき、事務局経由で質問内容を先方へ送りたいと思っていますのでよろしくお願いいたします。

視察後、次の給食センターの整備に関してどのように生かすかというところ

ですが、運営審議会として、次期センターに関してこういう形で作ってほしいという思いを、整備事業で中心的な部署の教育委員会施設担当へ伝えていきたいと思えます。究極の目的としては、クオリティーの高いおいしい給食を子どもに食べていただくといったところが最終目的ですので、これを具現化するために視察研修を行って、いいところ悪いところを見た上で参考にしたいと思えます。その辺を集約して整備事業に反映させられるか検討してゆくという流れかと思っています。

【鈴木委員】 2点目、3点目についてはよく理解いたしました。

1点目の現在の国立市の給食センターの仕組みを知りたいと思ったのは、どういう意見を出していいかというのを、現状の何が問題なのかというのをいま一度、目で見ておきたいと思ったのと、あとは異物混入の事件がもう2例も出ているので、それが老朽化のせいなのか、あるいは運営のミスなのかということも含めて、中に立ち入る必要は全然なく、写真でも構いませんし、ガラス越しでもいいので、実際にここでこういうふうに異物が入り得るんだということも理解できるといいかなと思いました。ぜひそういう機会があればと思っています。

【高橋委員】 私もいただいた資料を拝見しました。また、私は五小で試食会をしているときも参加していますし、こちらの給食センターでも注意して見聞きしているつもりですが、実際のところ、異物混入にはこういう対処をしているとか、こういう防御をしているということは、よくわかっていないのが実情です。

つまり、給食の調理員が大鍋をぐるぐる回して作っているものなのか全然わからないものですから、果たして、築何年か経ってうまく稼働している鶴ヶ島給食センターを見に行っても物見遊山で終わってしまうかもしれないと思えました。そもそも自分のところが見に行ってもどこを見たらいいかわからないのではないのかと思ったので、ガラス越しでも構わないし、どういう状況で具体的に作っているんだということも知りたいと思えました。私もできれば視察に行く前に、まず自分のところの現状を知りたいというのが正直な気持ちです。

【羽生委員】 この給食センターは、システムとしては考えられないほど

古いと思っています。今、コンクリートの給食センターなんて、はっきり言ってないです。

今回見に行くところの、おそらくHACCPという調理している場所のシステムを取り入れるということが目的ですよね。異物混入というのは、HACCPであっても人的ミスで出てくる可能性はありますが、おそらくHACCPにすれば、今のような、ねじが外れるとか、そういうことはまずなくなるのではないかと思っています。

なので、今回鶴ヶ島のほうに見に行くのも、おそらく今のと比べるというよりは、今どういうシステムでやっているのかというのがすごく見えるところだと思うのです。だから、HACCPについての基礎知識が少しあったほうがわかるのではないのでしょうか。

【岸委員】 市のホームページでも、給食センターで試食会ができるというお知らせが掲示してあると思います。それぞれの学校でも試食会があるのとは別に、2人以上から試食会は開けますというお知らせがあるので、ここでの試食会を見てみたい、してみたいとか、ガラス越しでもいいから見たいという場合は、運営審議会でもいいのですが、個人でも給食センターに申し込めば、いつでも試食会を引き受けていただけたらと思います。

一中では有志で集まって試食会をして、センターの朝の早い時間の調理の仕方から、お昼の配送が終わった後、片づけのところまで見せていただけたらと思うので、もし見たい方がいらっしゃるようでしたら、そちらのほうからというのもどうかと私は思います。

【事務局】 先ほど羽生委員からお話があったところですが、現施設はドライシステムではありません。そこを話されたのかと思うのですが、この計画書にドライエリアに関しての話が72ページに載っています。

それから、HACCPはHazard Analysis and Critical Control Pointということで、73ページに解説がありますが、食品の製造や加工工程の各段階、諸段階で発生するおそれのある微生物汚染等の危害をあらかじめ分析して、その結果に基づいて製造工程のどの段階でどのような対策を講じればよいか、安全な製品をそれで得ることができるかという重要管理点、Critical Control Pointというのがあって、重要管理点を定めて、それを連続的に監視することに

より製品の安全を確保する衛生管理の手法というものです。

具体的に言うと、食べ物をつくる諸段階、まずは品物が入って、それを検品し、洗浄して、刻んで、調理をして、配食、器具に入れて配送するという各段階において、それを重要管理点というところで監視します。監視方法は、どういった食材が、いつ、何時に、どういう温度で入ってきたとか、そういったものを事細かに記録していきます。仮に異物混入とか事故があったときに、どこに問題があったのかということ、それを監視していたポイントごとに確認をして、問題点をそこで洗い出しをして、次につなげるというものです。

こういったものを新しいセンターでは入れるべきということになっていて、HACCPも新しく建てるものには必ず入れるべしということで、厚生労働省から話があり、あと数年後には義務になると思われまます。

より効果的に、問題のある品、あるいは今回の異物混入とか、そういったことを未然に防ぐことが可能になるという技法ということで、原因の追及を容易にするということだと思います。我々の施設及びやり方、つくり方、そういった全ての給食業務に関して、こういった異物混入があったときに、今のやり方をどういうふうに改善していったらそれが防げるのかといったところは、技術的な部分で理論的に解明がなかなか難しいだろうと思っています。というのは、HACCPを取り入れていないし、冷静な目で的確にそういった問題点を洗い出すという手法を取り入れていかないと、防げないものと思います。必ず起こってしまうような不可避的なものもありますが、それが起こったときに、同じことを起こさないということが一番重要なことかと思っています。それを具現化するものの1つの手段として、こういった手法も取り入れていきたいと思っています。

先ほどの視察に関して、現時点の状況との比較というよりは、むしろ次の施設にどういったものを取り入れていったらいいのかを判断するために見る部分があると思っています。

それから、試食に関しても、少人数でも試食はできます。また、異物混入がなぜ起きるのだろうかという点は、ちょっと見ただけではまずわからないと思います。ですので、それはやはり建物自体が老朽化しているということもあるのですが、やはり我々の意識の問題が一番重要なことかと思っていますので、そ

れは引き続ききっちりと指導していきたいと思っています。

【加納委員】 52ページの運営段階の市の黒い丸が5つ付いているところというのは非常に大切で、そのためにこの審議会の質の向上が望まれると思います。「PFI」や「HACCP」という言葉が出てきます。来年度の審議会委員には、やはりある程度の知識があった方がいいと思います。ほかの委員ともつながりがあると思うので、委員を募集する際に、例えば作文を書いたりとか少し検討いただけるようお願いしたいと思います。

【事務局】 運営審議会の委員さんの選出に関しては、我々が学校にお願いをしまして、学校単位で選出させていただいています。我々のほうからこの方というお話をしているわけではないので、学校ごとの決め方があろうかと思っています。ですので、副校長先生などにご相談をさせていただいて、どのようなやり方がいいのか検討していただくことになると思っておりますので、よろしくお願いいたします。

【小林会長】 ほかにございますか。牛島委員。

【牛島委員】 今の学校給食センターは古いから見る必要ないという意見もあったのですが、僕は見るべきだと思います。例えば運営審議会の有志とか、勉強会とかで日程を決めて、視察先に行く前に見られるのが非常にいいのではないかと思います。

HACCPの話が出ましたが、例えばアメリカでは、HACCPは大変大事なものです。ところが、アメリカから日本に牛肉を持ってくるとそのうちの何十%かが黄色ブドウ球菌が入っていたり、O-157が入っていたりするので。だから、HACCPといえども結局誰がどうやってつくるか、その体制をいかに守るかということが大事なのです。この古い学校給食センターで1回も食中毒を出していないというのは非常に大事なので、そういうことが未来永劫、使われるようなシステムを52ページでは組み入れていく必要があると思います。

調理の部分にもそういった手法を組み込んでいくべきだということに関しては、マイナス「-」、市は関与しないと書いています。だから、その部分については、基本計画が出ていますけれども、その見直しというのを至るところでやっていく必要があるのではないかと感じました。

私も機会があったら給食を食べてみたいと思いますので、それは有志でぜひ入れるようにしていただければと思います。

【小林会長】 ほかにございますか。

幾つか委員からご意見をいただきました。まずは質問の内容を事前に送っていただけるということですので、事務局でどういう形で吸い上げるか検討していただき、事前にご質問をいただけるようにしていただきたいと思います。それと、視察後、いろいろご意見、要望等が委員から上がってくると思いますので、そのあたりの吸い上げ方も事務局のほうで検討していただきたいと思います。

最後に牛島委員から個人で視察を申し込む場合は、2人以上そろえば可能というお話もありましたが、事前に見たいというご意見がありましたので、そういった機会がもしつくれるのであれば、ぜひ設定していただきたいと事務局のほうに要望させていただきます。

【事務局】 今回の件に関しては、事務局で検討をしたいと思います。質問の吸い上げ方は期限を決めて、こちらから書式を送らせていただきますので、事務局に送っていただければと思います。

それから、施設見学、試食会に関しても、行く前にとってもあまり日がないので、12月中か1月に入ってからかと思っていますが、希望される方がいらっしゃればお申し出願いたいと思います。

【小林会長】 それでは、議題のその他に移りたいと思います。事務局のほうでございますか。

【事務局】 特にありません。

【小林会長】 特にないということですので、本日の議題についてはこれで全て終了とさせていただきます。

次回は、視察になりますので、よろしく願いいたします。

それでは、第3回学校給食センター運営審議会を終了いたします。ありがとうございました。

— 了 —