

### 第3回下野市南河内地区学校給食検討委員会 会議録

- 1 日 時 平成30年9月25日(火) 午後3時30分～午後5時
- 2 場 所 下野市役所3階 教育委員会室
- 3 出席委員 委員長 石嶋和夫 副委員長 日下田英彦  
委 員 齋藤好子・高山信夫・齋藤仁志・谷田部二三子  
渡邊欣宥・宍戸恵美・柴瑞穂・上野保久
- 4 欠席委員 本田泰斗・伊藤誉
- 5 出席職員 教育次長 坪山仁  
教育総務課長 小谷野雅美  
教育総務課 古橋栄一・高山倫宏  
教育総務課教育施設整備室長 伊澤仁一  
教育総務課教育施設整備室 荻原孝裕  
学校教育課長 海老原忠
- 5 傍聴人 な し
- 6 議 題
  - (1) 前回議事録の確認について
  - (2) 南河内地区学校給食運営方式の協議について
  - (3) その他

石嶋委員長	<p>それでは、次第に従いまして議事に入りたいと思います。まず議題（１）「前回会議録の承認」について、皆さまには事前に会議録案を送付させていただいておりますが、修正等がありましたらお願いいたします。</p>
委員各位	<p>（異議なし）</p>
石嶋委員長	<p>よろしければ、このとおりの承認ということでよろしく申し上げます。</p> <p>それでは、議題（２）「南河内地区学校給食運営方式の協議について」、資料が皆様のお手元に届いているかと思っております。この資料についての説明を事務局から申し上げます。なお、内容量が多いので、いくつかに分けて説明してもらいます。</p>
古橋課長補佐	<p>資料１－１に基づき、４つの運営方式それぞれについて調理食数・栄養士配置・アレルギー対応等の比較について説明を行う。</p> <p>[４つの運営方式]</p> <p>①自校方式： 義務教育学校・祇園小学校・緑小学校・南河内第二中学校（以下４校）の各学校の調理場で給食を調理し、児童生徒に提供する。</p> <p>②センター方式： ４校分の給食を一括してセンターで調理し、各校に配送する。</p> <p>③親子方式： 義務教育学校の調理場（親）で、祇園小学校・緑小学校・南河内第二中の３校（子）分の調理を行い、各校に配送する。</p> <p>④自校＋親子方式： 義務教育学校は自校方式。祇園小（親）で緑小・南河内第二中（子）分の給食調理を行い、各校に配送する。</p>
石嶋委員長	<p>ただいま、説明いただきました４つの方式について、質問がありましたらお願いします。</p>
高山委員	<p>栄養士配置人数欄の備考に、センター・親子方式は１,５００人以下で１人、１,５００人～６,０００人で２人とありますが、１,５００人はどちらになりますか。</p>
高山副主幹	<p>失礼しました。２人配置は１,５０１人～６,０００人となりますので、資料の訂正をお願いします。</p>
石嶋委員長	<p>ちなみに、児童生徒 ６,０００人に対して、栄養士 ２人で対応は可能なのですか。</p>
宍戸委員	<p>この基準は厳しいので、栄養士側としては、基準をもっと下げてほしいと要望しています。</p>
石嶋委員長	<p>現在、国の基準では児童生徒 ６,０００人に対して栄養士は２人までということですね。</p>
宍戸委員	<p>はい。</p>
柴委員	<p>①自校方式や④自校＋親子方式の場合、祇園小学校を増改築するということですが、作業区分ごとに洗浄室などのいろいろな部屋を作らなくてはならないので、古山小学校給食室と同じぐらいの土地面積が必要になると思いますが、どのぐらいの面積を増築することになるのでしょうか。</p>
荻原主幹	<p>現在、祇園小学校の給食施設の面積は、２００㎡ほどでございます。祇園小学校は、緑小学校分と南河内第二中学校分を合わせて、約 １,０００食の提供を予定しており、面積は ５００㎡程度必要と考えますので、既存の ２００㎡を改修するとともに、３００㎡の増築を見込んでおります。別紙資料として各学校の</p>

石嶋委員長	給食施設周辺の写真をお示ししております。祇園小学校は敷地の西側に十分なスペースが確保でき、増築も可能と考えます。
日下田副委員長	ありがとうございました。他に何かございますか。今日は皆様のいろいろな意見を伺って、次回、まとめたいと考えております。どのような内容でもよろしいので、ご質問をお願いいたします。
伊澤室長	ただいま祇園小学校の④自校+親子方式の土地面積についての話がありましたので、南河内中学校についても伺います。南河内中学校では、現在250食ほど給食を作っておりますが、今後、義務教育学校になったときには約780食に増えることとなります。給食室も拡張しなくてはなりません、校舎自体も設計段階という中で、このスペースを確保できる見通しがあるのかをお聞かせください。
日下田副委員長	ご質問いただいた義務教育学校の設計については、現在、設計業者に委託し、学校教育課で策定した基本計画に基づき、内容を検討しているところです。したがって、給食室についても、位置や規模などは決まっていない状況ですが、この委員会の中で結論を出していただいた後に、どのようにするのかを具体的に検討していきたいと考えておりますので、現段階ではお答えできない状態です。
伊澤室長	この委員会で運営方式が決定した後でも、整備は間に合うということですね。
齋藤(仁)委員	はい。
宍戸委員	給食室内の汚染作業区域と非汚染作業区域の違いを確認させていただいてよろしいでしょうか。
石嶋委員長	汚染作業区域とは、泥付きの芋や肉・魚などを扱うところで、非汚染作業区域は、炒めたり・和え物を作るなど最終的に調理をする場所です。衛生上、給食室は汚染作業区域・非汚染作業区域を分けなければならないとなっておりますが、現在、部屋ごとに区分されていないので、床を色分けして履物を替えて対応している状況です。
齋藤(仁)委員	食中毒の対応上、必要なものということですね。
伊澤室長	はい。
齋藤(仁)委員	先ほど、祇園小学校増改築に伴う敷地の説明がありましたが、学校における緑地の割合が一定以上必要というような決まりはないのですか？
伊澤室長	これは樹木の伐採につながる話になると思います。緑地の割合がどのくらい必要なかは、あいにく手元に資料がないので明確なことは申し上げられませんが、給食室を建てる際には、建築基準法などにより、建物の制約があり、それに照らし合わせて作るようになってきます。その上で樹木が建築の支障になる場合、別の場所に植え替えるなどの方法で対応できると思いますので、支障はないと考えております。
齋藤(仁)委員	ありがとうございました。
石嶋委員長	他に何かございますか。なければ、続きまして、資料1-1の「運営・維持管理経費」「整備費」について説明をお願いします。
高山副主幹	運営・維持管理経費（消耗品、電気・ガス、保守、人件費、調理委託費等）について資料1-2に基づき説明を行う。
荻原主幹	続いて、資料1-3に基づき、4つの運営方式ごとの整備費用（新築・増

石嶋委員長 渡邊委員	<p>改築費用等) について説明を行う。</p> <p>ありがとうございました。何か質問がございましたらお願いします。</p> <p>資料1-3には、①自校方式の義務教育学校の食数が1,000食なのに対して、②センター方式における義務教育学校の食数は800食となっています。この200食の違いは何ですか。</p>
荻原主幹 谷田部委員	<p>②は1,000食の記載ミスですので、訂正をお願いします。</p> <p>いくつか質問があります。1つ目の質問が、人件費について③親子方式では、センター長1人分の経費を見込んでいますが、④自校+親子方式では親となる祇園小学校にセンター長1人分の経費は見込んでおりません。これは、学校長がセンター長を兼ねるといことでよろしいのでしょうか。2つ目の質問は、給食の配送について、これは運送会社に頼むのではなくて、市で運用していく形になるのでしょうか。3つ目の質問は整備についてです。②センター方式になった場合、建設場所をどの辺にするかという案はあるのでしょうか。4つ目の質問は④自校+親子方式の場合に、親になる祇園小学校は300㎡も増築することになり、工期がかかると思うのですが、工事スケジュールはどのようになりますか。以上の点についてよろしくをお願いします。</p>
高山副主幹	<p>まず、1つ目の質問についてお答えいたします。④自校+親子方式の場合、祇園小学校で作る食数は950食を想定しています。この規模の場合、校長先生が施設長を兼ねているケースが多く見られますので、センター長を置くことは想定しておりません。続いて、2つ目の質問にお答えします。業務委託における車の手配は、調理業務委託の業者に委託したいと思います。こちらは、現在、国分寺学校給食センターにおいても同様に行われています。</p>
伊澤室長	<p>3つ目の質問にお答えします。まだ運営方式が決まっておりませんので、給食センターを造る場所の選定はしていません。今後、運営方式が決まり次第、場所についても検討していきます。続きまして、4つ目の質問にお答えします。以前、石橋北小学校で給食室を整備したときには、2か年かけて整備しました。1年目に増築部分を作り、2年目に既存部分を改修しております。なお、2年目は給食の提供にあまり影響がないように、夏休み期間を利用して改修を行いました。それでも工事時間が足りなくなる場合が想定されますので、工事の影響で、給食の提供ができなくなってしまう場合には、弁当などの外部委託で対応したいと考えています。</p>
宍戸委員	<p>資料1-3の注意書き※3に「給食室に不要な部分」として「車庫等」とありますが、③親子方式④自校+親子方式で、基本的に委託業者が車を手配する場合は、車を毎日持ってくるのではなく、学校に置きっぱなしの状態になり、車庫は必要になると思います。現在、国分寺給食センターには車庫があって、常に車は置いてある状態です。</p>
荻原主幹	<p>②センター方式は、国分寺給食センターを参考にし、2,000食対応の1,500㎡となっており、学校給食に不要な部分を除くと1,000㎡となります。③親子方式では南河内中学校の義務教育学校敷地内にセンター並みの施設をつくり、合計2,000食、面積1,200㎡となります。④自校+親子方式では義務教育学校で1,000食、祇園小で1,000食、それぞれ500㎡を見込んでいます。親子方式で各学校へ配送する場合の車庫等も見込んでおり、②センター方式では1,500㎡、敷地内の③親子方式では1,200㎡、④自校+親子は500㎡+</p>

宍戸委員	500㎡の1,000㎡で、面積に差がついていると思います。 ③親子方式④自校+親子方式ともに車庫の分は入っているということによろしいのでしょうか。
萩原主幹 石嶋委員長	はい。 他に何かございますか。なければ資料1-1の続きの「メリット・デメリット」部分について、説明をお願いします。
高山副主幹 石嶋委員長	4方式それぞれのメリット・デメリットについて説明を行う。 ただいま説明のありましたメリット・デメリットについて何か質問等ございますか。
齋藤(仁)委員	①自校方式は学校行事食の対応ができて、他の方式はできないということですが、学校行事食は年間どのくらいあるのですか。
柴委員	この場合の行事食というのは、運動会前の「運動会がんばろうメニュー」などで、月に1回程度あるくらいかと思います。
齋藤(仁)委員 石嶋委員長	年間を通すとそれなりに回数はありますね。 学校行事食の対応ができないというのは、部活の大会でいない子の分の融通が利かないということになりますか。
宍戸委員	その場合、事前にわかっていたら、融通はききます。ただ、親子方式では、親の学校が運動会の振替で休みになった場合、子の学校の給食を提供するかわからないということが、これからの課題になると思います。調理員は委託会社の人なので、学校が休みでも学校に来て調理することは可能ですが、学校の施設を使うとなると管理職がいる必要があるわけですから、校長や教頭、栄養士等が出勤しなければならないことになります。
齋藤(仁)委員 柴委員 齋藤(仁)委員 柴委員 石嶋委員長 柴委員 齋藤(好)委員	給食はどの学校もランチルームで食べているのでしょうか。 教室で食べている学校もあります。 職員が2階・3階の教室に運んでいるのですか。 エレベーターがあるので、委託会社が運んでいます。 他の市町村では職員が運んでいるところもあります。 給食を渡すときには調理員さんと子供たちの触れ合いもあります。
柴委員 齋藤好委員	以前、古山小学校では、子供達が調理室に給食を取りに行っていたと思うのですが、今はどうなのですか。 今は施設も新しくなり、配膳室に取りに行っています。 以前は学校で給食を作って、そのまま出すというイメージだったのですが、今ではいろいろな方式があって、給食業務も進んでいるのですね。石橋地区は全て同じ運営方式ですか。
柴委員	石橋小学校、古山小学校、石橋北小学校は全て自校方式です。細谷小学校のみ給食センターから配送しています。
齋藤(好)委員	細谷小学校のように、給食センターから持ってくる場所には、給食室はないのですか。
宍戸委員	細谷小学校には以前は給食室があったと思いますが、今はありません。細谷小学校はランチルームがあるので、給食センターから運んだものを配膳員が配膳室に置き、みんなそろってランチルームで食べています。
齋藤(好)委員 上野委員	石橋中学校にもランチルームがありますが、全員は入りませんよね。 入るときは1学年ずつになります。

齋藤(好)委員	<p>ありがとうございます。現在の給食がどのように食べられているのかを知ることができました。</p>
高山委員	<p>保護者は学校給食に携われないので、実際に携わっている学校の先生から参考意見をいただけないでしょうか。</p>
石嶋委員長	<p>それでは、校長先生と栄養士のご意見をいただきたいと思います。</p>
日下田副委員長	<p>資料1-1のように、メリット・デメリットを一覧表にさせていただくとわかりやすいと思います。私はセンター方式の給食は食べたことがないのですが、かつては自校方式がおいしいと言われていました。しかし、この検討委員会で意見があったとおり、今は給食センターでもおいしい給食を十分提供できるということだったので、自校方式・センター方式という区分で味が決まるのではないと思います。私は作る規模によって味が違うのではないかと思います。大量に作ると細かい味の調整が困難になり、自校方式であれば今まで通り味の調整の効いた給食が提供できるのではないかと思います。</p>
宍戸委員	<p>私は、味は調理員の技量によると思います。調理員には経験のないパートの方が入る場合もあり、一から全部教えなくてはならないので、ベテランの方と比較してどうしても作業に差がでてしまいます。</p>
日下田副委員長	<p>メリット・デメリットには記載はありませんが、子供たちにとって味はとても大切だと思います。ただ、今のお話ですと、どの方式をとっても、味に差はないということですね。</p>
宍戸委員	<p>給食センターは給食センターなりに配送の関係で、早く作らなくてはならないので、食べるまでの時間を見越して、麺類を少し固めにしておく等の調整を調理員さんがしてくれます。やはり、最終的には調理する人によって味は変わってくると思います。</p>
谷田部委員	<p>私は昨年まで小山市の学校にいたのですが、共同調理場と、共同調理場から給食を配送してもらう受配校の両方を経験しています。共同調理場から受配校に持って行くことに関しては、時間や人数の調整を栄養士が毎月細かく行っており大変だと思いました。味については、やはり調理員の腕によると思います。施設面については、今回の各運営方式の案が衛生面を考慮したものとなっているのがよかったと思います。受配校の経験からすると、二重食缶であれば温かいまま味は落ちないので、味の面は心配していません。しかし、食育の面から見ると、調理してくれる人が身近にいないということ、3時間目・4時間目頃になるとおいしそうな匂いがしてくる、調理してくれる人にありがとうといえる、このようなものがないのはさみしく思います。</p>
宍戸委員	<p>私はこの4運営方式すべてを経験していますので、資料に記載されているメリット・デメリットは経験しています。また、子供たちの様子を見てメリット・デメリットを感じたこともあります。子供たちにとっては、自校方式で3・4時間目にいい匂いができて、おなかですいたからいっぱい食べようという給食がいいのかもしれませんが、今はセンター方式における受配校でも温かいものは温かく、冷たいものは冷たくし、おいしいものを出すことができます。衛生管理も厳しくしていましたので、受配校においても、温かいものが冷めた、冷たいものがぬるくなったというクレームはありませんでした。受配校でも給食主任の先生は大変気を使ってくれて、給食週間には調理員に対する手紙を子ども達が書いたり、毎日学校に来てくれる配膳員さん</p>

柴委員	<p>を招待しての招待給食等をやっていたので、どの運営方式をとっても、子供たちの食育は先生達のやり方次第で十分に行えると思います。</p> <p>私は自校方式の学校にしかいたことがないのですが、給食を作っている調理員の顔が見えることが一番の食育だと思います。子供たちがおいしいと調理員に声かけすることで、調理員も頑張ろうという気持ちになるので、子供達にとっては自校方式がいいと思います。しかし、予算面や敷地のことを考えると他の運営方式での実施もやむを得ないと思っています。</p>
石嶋委員長	<p>私が一番重要視するのは安全と安心です。安全面では、命にかかわる食中毒をいかに防ぐかという点を考えたいです。もうひとつは、アレルギー対応です。アレルギーについてひとつ確認したいのですが、対応方法のひとつである「除去食（料理）」というのは、アレルギー体質の子だけがその料理を食べられないということですか。</p>
柴委員	<p>その子だけがアレルギーのある料理を食べられないということです。</p>
石嶋委員長	<p>その子だけが1品少ないということですね。では「除去食（食材）」の方はどのようなものですか。</p>
柴委員	<p>たとえば、卵アレルギーのある子がいた場合、卵入りのスープに、卵を入れる前にその子用のスープを確保しておくという内容です。</p>
石嶋委員長	<p>その場合、スープの中の卵だけを除去するというので、品数そのものは減らないということですね。</p> <p>栄養士のいる学校といない学校では対応が大きく違い、栄養士のいない学校は大変だという話を学校の給食主任から伺ったことがあります。やはり、栄養士のいるところで給食を作り、代替食や除去食の対応をしてもらうのが一番いいのではないかと思います。以上の点からも、食中毒とアレルギーの対応を一番に考えないと大変なことになるのではないのでしょうか。また、栄養士の配置人数は子供の数が基準となるので、今後、子供の数が減ってきたときに、栄養士が確保できるよう、20年後を見据えて考える必要があると思います。</p>
渡邊委員	<p>私は経費を重点的に見ているのですが、資料のデメリットの中にある、配膳費用がかかるという点について、②センター方式は車3台で1,350万円、③親子方式は車2台で880万円、④自校+親子方式は車1台で550万円ということになっています。経費が3：2：1になっていないのはなぜですか。</p>
高山副主幹	<p>各方式で配送員・配膳員の経費が加わるので単純に3：2：1にはなっていません。</p>
渡邊委員	<p>配膳員・配送員も同じ割合になるのではないのですか。</p>
高山副主幹	<p>確かに割合が違うようなので再度確認いたします。</p>
渡邊委員	<p>経費の面からみると④自校+親子方式が一番費用がかからないのでいいと思うのですが、比率の違いが気になったので質問させていただきました。</p>
日下田副委員長	<p>私は校長の悩みをお話しさせていただきます。学校では先生方のいろいろな役割分担があり、その中で給食主任という役割があるのですが、非常に負担が大きいため、積極的に引き受ける方がいません。栄養士の方は仕事の内容をわかっていらっしゃると思いますが、食材の発注や様々な記録を付けるなど事務量が大変多いようです。栄養士がいる学校は栄養士が対応しますが、栄養士のいない学校は給食主任がこれらの業務を行っています。各教科の授</p>

	<p>業を持っている先生が担当していますので、少ない時間の中で、他の先生に手伝ってもらいながらこの事務を行うこともあります。①自校方式の場合これが大きな悩みになります。その点から考えると④自校+親子方式が、義務教育学校と親子方式の親である祇園小の両方に栄養士が配置され、大きな利点となりますね。</p>
<p>宍戸委員</p>	<p>給食管理の面では、④自校+親子方式が一番いいと思います。現在、栄養士がいない学校は、兼務校として私たち栄養士が給食管理を見ているのが現状です。内容としては発注のサポートや、アレルギーの書類をチェックするといったものです。これらの業務を自分がいる学校から離れたところにある学校を見なくてはならない。また、直接、毎月の献立作成会議に出向いたり、給食主任の先生の質問への対応も行っているので、その現状を考えると、これから先は、栄養士が配置され、適切な給食管理ができる方がいいと思います。</p>
<p>石嶋委員長</p>	<p>栄養士配置の検討については、児童生徒550食分以上作らないと栄養士の先生が配置されないという決まりを考慮する必要がありますね。</p>
<p>上野委員</p>	<p>私も、以前、学校で管理職をしていましたが、一番困っていたことは、調理器具が壊れた時の対応です。業者の方もいろいろな学校の修理の対応をしているのですぐには来られず、なかなか直せないという状況がありました。しかし、給食は提供しなくてはならないので、学校でなんとか対応しなくてはならない。これが大変でした。また、水道の水が濁ることがあっても、大きな工事をしないと直せないということもありました。そのときは水質検査をして、危険はないということで、多少安心しましたが、器具が壊れた場合の心配は大きかったです。また、学校栄養士さんの負担の大きさも心配していました。私がいた学校は栄養士さんが配置されていたのですが、複数の兼務校に出向いていかなければならず、時間外に出向くこともありました。当然、兼務校に出向いている間に自分の仕事も溜まってしまいます。兼務校も給食主任の先生はいますが、教科を持っている先生が担当しているため、大変だと思います。そうすると栄養士さんは複数の学校の安全安心をフォローする必要がありますので、やはり大変となってしまいます。その点から考えると、どこの学校にも栄養士がいて、設備も整っている方がいいと思います。</p>
<p>高山委員</p>	<p>今、故障というお話がありました。センター方式で故障が発生したら作業が全部ストップしてしまうということですか。</p>
<p>宍戸委員</p>	<p>私が国分寺給食センターに来てから、実際に炊飯器が故障したことはあります。そのときは、メニューにけんちん汁があったので、うどんを急ぎ発注し、けんちんうどんにしたことがあります。また、水が使えなかったときに、水を使わずにボイルだけでできるものを提供したこともあります。やはり、調理食数が多くなればなるほど、故障したときの対応は大変にはなります。</p>
<p>石嶋委員長</p>	<p>ただ、今のお話しですと、栄養士がいれば、緊急時の対応はしやすいということですね。</p>
<p>宍戸委員</p>	<p>はい、対応できるところはあります。</p>
<p>石嶋委員長</p>	<p>緊急時の対応は、栄養士のいない学校では、なかなか難しいということがありますね。</p>
<p>高山委員</p>	<p>ありがとうございます。今のお話も頭に入れて考えていきたいと思っています。</p>



石嶋委員長	他にご意見ございますか。なければ、本日はここまでということによろしいでしょうか。今日は皆様のご意見を伺って、次回は運営方式をまとめていきたいと思っておりますので、お考えを整理しておいていただければと思います。
高山副主幹	それでは、最後に「その他」として事務局から何かございましたらお願いします。
石嶋委員長	次回、第四回委員会の日程について説明を行う。 (次回は10月24日か25日の午後3時からで調整中)
	それでは、本日の会議を終了いたします。