

第1回江別市学校給食の在り方検討委員会 議事録（要点筆記）

1 日 時 令和6年6月5日（水） 午後6時15分から午後8時5分まで

2 場 所 江別市教育庁舎 大会議室

3 出席者 委員長 小林 道
副委員長 佐藤 倫夫
委員 荒川 義人
委員 香川 友理
委員 高田 興介
委員 松本 麻美
委員 海保 富江
※欠席者 委員 速水 浩子

4 事務局 教育部長 佐藤 学
教育部次長 新山 千穂
給食センター長 三浦 洋
センター調理場長 西 聖一
業務係長 八木橋 源
業務係主査 新田 雅樹
栄養教諭 三好 景子
栄養教諭 西濱 多恵子
栄養教諭 佐藤 ちさと
栄養教諭 阿部 友恵
※欠席者 対雁調理場長 井上 滋

5 傍聴者 8名

	内 容
事務局 (三浦 センター長)	ただいまから、第1回江別市学校給食の在り方検討委員会を開催いたします。 はじめに、教育長よりご挨拶申し上げます。
黒川教育長	【挨拶】
事務局 (三浦 センター長)	次に、次第6 委員長及び副委員長の選出に入りますが、委員長が決定するまでの間、事務局が司会進行を務めさせていただきますが、よろしいでしょうか。 【承認】 それでは、次第6 委員長及び副委員長の選出について、「江別市学校給食の在り方検討委員会設置要綱」第5条の規定により、委員長は、委員の互選により決定することとなっております。 委員長の選出について委員の皆様から、ご推薦やご意見がある方は挙手をお願いいたします。
荒川委員	事務局案があれば、提案していただいてはどうでしょうか。 【異議なし】
事務局 (三浦 センター長)	それでは、事務局案を提案させていただきます。 委員長には、学校給食に対して豊かな知識・見識をお持ちであり、江別市の食育にも精通されている学識経験者の小林委員をご提案させていただきます。事務局案に対しましてご意見、ご異議がございましたら、お伺いいたします。 【異議なし】
事務局 (三浦 センター長)	ご異議がないようですので、委員長は小林委員をお願いすることを決定しました。委員長は正面の席へ移動をお願いします。 【小林委員長、席移動】
事務局 (三浦	それでは、続きまして副委員長の選出に移ります。 設置要綱上、「副委員長は、委員長が指名する。」となっておりますの

センター長)	で、小林委員長から指名をお願いいたします。
小林委員長	副委員長には、現職校長として学校現場を熟知し、子ども達とも直接接しておられる方が望ましいと考えますので、校長先生の佐藤委員にお願いしたいと思います。
事務局 (三浦 センター長)	小林委員長から、佐藤委員に指名がありました、いかがでしょうか。 【異議なし】
佐藤委員	副委員長をお引き受けしたいと思います。よろしくお願いします。
事務局 (三浦 センター長)	それでは、副委員長は佐藤委員にお願いすることを決定しました。 佐藤副委員長は正面の席へ移動をお願いします。 【佐藤副委員長、席移動】
事務局 (三浦 センター長)	改めて、委員長副委員長からひと言ずつご挨拶をお願いいたします。 【委員長、副委員長挨拶】
事務局 (三浦 センター長)	このあと議題に沿って、議事を進めてまいります、教育長は、ここで退席させていただきます。 【教育長退席】
事務局 (三浦 センター長)	議事に入ります前に、配付資料のご確認をさせていただきます。 ・次第が表紙になっているクリップどめの資料 1部 ・第1回 江別市学校給食の在り方検討委員会 資料 1部 ・資料集 1部 をお配りしております。 不足等がございましたら、お申し出ください。 以降の議事につきましては、要綱に従い、委員長に進行をお願いいたします。
小林委員長	議題に入る前に、今回が第1回となりますので、まずは委員会の概要や想定スケジュール等を事務局より説明願います。

事務局 (三浦 センター長)	それでは、「資料集」と書かれた冊子をご覧ください。 表紙をめくりますと、1 ページ目に「江別市学校給食の在り方検討委員会設置要綱」がありますので、あらためてご説明いたします。 本要綱では、第1 条において、委員会の設置について定めております。 詳しくは、このあとの議題の中でも触れますが、これからも安心して安全な給食を安定的に提供し続けるための在り方を検討することが目的となります。 第2 条以降では、委員会の所掌事務・委員会の構成・任期・委員長及び副委員長の選出などについて、それぞれ定めております。 次に、会議等のスケジュールについて、ご説明いたします。 本日開催しております第1 回の検討委員会から、2 か月ごとを目途に委員会を開催し、今年度中に計5 回の開催を予定しております。 今年度中に在り方に係る一定の方向性をまとめ、令和7 年度には、パブリックコメントを実施し、市民の皆さまからご意見を頂戴した上で、本委員会としてのご提言をいただきたく考えております。 委員会の開催情報等については、適宜、市ホームページによる公表も行っておりまいます。以上です。
小林委員長	ただいまの事務局からの説明に、質問や確認したいことなどがあれば、ご発言願います。 【なし】
小林委員長	次に、次第7 議題に移りたいと思います。 事務局からの説明を求めますが、説明にあたっては、ある程度区切りながら進めてもらい、あいだに、質疑応答を入れながら、丁寧な議論を行っていきたいと考えますが、委員の皆様いかがでしょうか。 【異議なし】
小林委員長	それでは、事務局より説明願います。
事務局 (新田主査)	はい。次第7 議題についてご説明いたします。 委員長からありましたとおり、説明に当たっては、区切りながら進めてまいりたいと思いますので、よろしくお願いいたします。 それでは、議題の1 江別市学校給食の現状について ご説明いたし

ます。

お手元のカラーで印刷された冊子をご覧ください。

スライドの1 目次でございますが、まずは改めて設置目的についてお話しし、学校給食とはこういったものなのか説明したあとに、江別市の学校給食の現状についてご説明いたします。

その後、現状を踏まえた課題について説明し、今後のスケジュールについてお話させていただきます。

それでは早速、設置目的のご説明に入ります。

ページをめくっていただいて、スライドの3をご覧ください。

先ほどセンター長から、目的についてお話させていただきましたが、本委員会が設置された目的として、「安心して安全なおいしい給食を安定的に提供し続けるためにどうしたら良いか」を検討していくこととなります。

キーワードとして、安心、安全、安定と記載しておりますが、なぜここに着目するのか、次のスライドでご説明いたします。

スライドの4をご覧ください。

学校給食を取り巻く環境として、記載されているような様々な要素や課題があります。

異物混入もあれば、少子化や物価・人件費の高騰といったことも、学校給食に影響する要因となります。

こういった多種多様な環境があるからこそ、安心、安全な給食を、安定して届けることが何より大事になってくると考えており、本委員会の目的として掲げるキーワードとして盛り込んでおります。

スライドの5をご覧ください。

安心、安全、安定について、順番にご説明いたします。

安心とは、給食に地産地消の旬の食材を使い、地元地域の食、食文化を土台にした上で、適切な栄養の摂取による健康の維持増進を図るところから生まれます。心を安らかにすると書いて、安心となりますので、心に働きかける部分が大きいです。

安全とは、より高い衛生管理基準に沿った調理により、食の安全を第一とした学校給食を提供する。また、各種感染症や異物混入など、食の安全性を脅かす状況に対応できる体制づくりを行うことです。

文部科学省のホームページに、安全についてこんな記載がありました。

人、組織、公共の所有物に損害がないと客観的に判断されること。とあります。

客観的と言われるとおり、一定の基準やルールに基づいて適正に対応し、第三者がチェックできる体制であることで、安全というものが確保され则认为ます。

次に、安定ですが、

人手不足が深刻化するなど、様々な課題がある中でも、児童生徒数の状況に応じて、安定して学校給食を提供する必要があります。

学校給食において、この3つが揺らいでしまうと、子どもたちのために、どれだけ素敵な事業を進めようとしても、他のところで良く取り繕ったとしても、うまく行くことはないと思っております。江別市としましても、この3点は、学校給食に必要不可欠の要素として認識しております。

それでは、ページをめくっていただいて、スライドの6をご覧ください。学校給食とは。とありますが、そもそも学校給食はどういったものなのかご説明いたします。

スライドの7 学校給食の歴史についてですが、明治22年 現在の山形県鶴岡市で貧困児童を対象に、昼食を提供されたのが始まりと言われています。

大正12年には、児童の栄養改善の方法として学校給食が奨励されるなど、適切な栄養の摂取や健康の保持増進など、「食えること」が大切でした。

昭和29年には「学校給食法」が成立します。江別においても、市制が施行（しこう）され、江別町から江別市になるタイミングでした。江別市も今年度、市制70周年ですが、学校給食法も同じく成立から70年の月日が経つこととなります。

昭和37年には、江別市においても、学校給食が提供されるようになります。自校方式と言われる、各学校で調理を行っていました。

昭和44年には、共同調理場方式と言われる、給食センターからの給食提供方法に変わります。

平成に入ってから、衛生管理基準が定められたり、栄養教諭制度や食育基本法が制定されるなど、今の学校給食の形ができあがっていきます。

つづきまして、スライドの8をご覧ください。

先ほど、成立から70年経つとお伝えした学校給食法についてお話いたします。

法律には、学校給食が、心身の健全な発達に資するもの、食に関する正しい理解と適切な判断力を養う上で重要な役割を果たすもの。ということが明記されております。

これらを踏まえて、学校給食の普及充実及び学校における食育の推進を図ることを目的とするとされています。

右側にピラミッドで載せていますが、安全・安心の学校給食を土台として、安定した提供を行うことで、学校給食を生きた教材として食育の推進を図ることができるという構造になっているものと言えます

	す。 学校給食法を、更に細かく見ていきます。スライドの9をご覧ください。 学校給食法には、こちらに記載されているような事項が規定されています。 学校給食の目標や、栄養管理、衛生管理についても定められており、経費負担については、施設及び設備に要する経費や運営に係る経費は、設置者である江別市が負担し、食材料費については、児童生徒の保護者が負担するとした原則についても、示されています。 学校給食の根底となる法律となりますので、ここに規定されている内容を遵守しながら、学校給食を運営しています。 資料集として、法令関係を別冊で配付しておりますので、詳しくはそちらをご覧くださいと思います。 つづきまして、スライドの10をお開きください。 道内公立小中学校の実施状況を掲載しております。 合計の欄をご覧ください。児童生徒数ベースで見た際に、小学校、中学校ともに99.9%となっており、ほぼ全ての児童生徒に学校給食が提供されている状況です。 内訳をみていくと、完全給食、補食給食、ミルク給食と記載がありますが、こういったものの、次のスライドでご説明いたします。スライド11をご覧ください。 完全給食は、パン又は米飯、ミルク及びおかずである給食です。江別市も完全給食を提供しています。補食給食は、給食内容がミルク及びおかず等である給食であります。主食が付かないものになります。ミルク給食は、給食提供がミルクのみのものです。そういった学校では、保護者が毎日お弁当を作って子どもたちに持たせるといったことをしています。 それでは、学校給食の全体についてお話したところで、一度説明を区切らせていただきたいと思います。
小林委員長	ただいま事務局から「設置目的」「学校給食とは」について説明がありました。質問や確認したいことなどがあれば、ご発言願います。
小林委員長	江別市の歴史のところで、昭和44年の共同調理場方式というのは、いつまで運用されていたのでしょうか。
事務局 (新田主査)	この時に設置したのは、現在、元野幌にある現給食センターの前身のセンターでありまして、中央町に建設されました。 今のセンターが設置されるまで中央町でのセンターを運用していま

小林委員長	した。現在は、元野幌と対雁調理場の２場体制でございます。
事務局 (新田主査) 小林委員長	そうなると対雁調理場もかなり長く動いているという状況になりますか。 はい。資料に記載ありますとおり、昭和 49 年に設置されています。 他に、質疑等はございませんか。 【なし】
小林委員長	それでは、引き続き事務局から説明願います。
事務局 (新田主査)	はい。それでは続いて、江別市の学校給食の現状について、ご説明いたします。 スライドの 13 をご覧ください。 組織図ですが、給食センターに事務方の業務係があります。 正職員の業務係員がいるほか、会計年度任用職員と呼ばれる非常勤職員として、栄養士や食育推進事業事務補助員を任用しています。 センター調理場と対雁調理場には、正職員の調理員と、会計年度任用職員の調理補助員が在籍しています。 加えて、道費による北海道の職員である栄養教諭が配置されており、給食センターが構成されております。 江別市学校給食会は、給食費の決定や徴収を行っており、食材等の給食物資の調達や支払いを行っております。江別市とは別の組織であり、事務局としては、専属の職員がいるほか、給食センター長や業務係が事務局を兼務しております。 給食費の改定については、学校給食会の理事会で審議されていますので、本在り方検討委員会では、給食費についての議論は行う予定はございません。 ページをめくっていただいて、次に江別市学校給食の流れについてご説明いたします。 スライドの 14 をご覧ください。 図に示していますとおり、左上の献立作成から始まります。矢印にそって進み、献立に基づいた食材調達を行います。調理場で調理を行い、調理した給食は、配送・配膳され、児童生徒が給食時間で喫食します。使った食器等を回収して、洗浄消毒するまでが一連の流れとなっています。 食材の調達を行うために、給食費を集めたり、授業時間等を使って、

栄養教諭が食に関する指導を行ったりと、関連した事項については、黒枠で載せています。

この一連の流れの表については、次第と一緒にクリップどめして、配布しておりますので、

この後の説明におきましても、こちらのフロー図をお手元に置いていただき、全体の流れを確認しながら、お聞きいただければと思います。

それでは、一連の流れの中から、ひとつずつご説明いたします。

まずは、献立作成についてです。

献立作成は、栄養教諭が作成しております。学校給食は、献立作成から始まり、それを基にすべてが動いていきますので、大事な工程となります。

スライドの 15 をご覧ください。

栄養教諭がこういった方々なのか、お話したいと思います。

栄養教諭制度は、平成 17 年に創設されました。学校における食育の推進役として新たに設けられた制度であり、その職務内容や職務上の責任は、学校給食の管理のみを本務とするこれまでの学校栄養職員とは異なるものとなります。

道費負担の栄養教諭の配置基準は明確に決まっており、中段の表のとおりとなります。

これに基づきまして、江別市には、児童生徒数が 6,000 人を超えるセンター調理場に、3 名、児童生徒数が 2,500 人程度の対雁調理場に 2 名の、合計 5 名の栄養教諭が江別市に配置されています。

スライド 16 に移りまして、献立の決め方ですが、栄養教諭は、学校給食の摂取基準量や、給食費の予算、施設設備の調理能力、食品の衛生や安全性、行事食、旬、地場産等を考慮、配慮しつつ、献立を作成しています。

学校給食の摂取基準は、学校給食法に基づき定められており、エネルギーだと 1 日の必要量の 3 分の 1、カルシウムだと必要量の 50% などが基準となります。

スライドの 17 をご覧ください。作成された献立をもとに、給食をつくるため、食材調達を行います。保護者の方々にお支払いいただいている給食費で、食材を購入しています。

給食費は、食材の購入に使用しておりますが、その他の調理員の人件費や、電気代などの光熱水費、施設の維持に係る修繕費、工事費等は江別市が負担をしています。

令和 6 年度の給食費は、赤字で記載しているとおり、小学校低学年で 289 円、中学年で、292 円、高学年で 295 円、中学校で 351 円であります。

給食費自体は、令和６年度に改定しておりますが、市からの補助金により、昨年と同額の保護者負担としているところでございます。

なお、先ほどお伝えしましたとおり、給食費の改定については、本委員会では議論の対象となりませんので、ここでは現状の説明だけとなります。

ページをめくりまして、スライドの 18 をご覧ください。

児童生徒数の推移についてです。

児童生徒数は、給食提供食数に直結する重要な数値となります。

グラフをご覧くださいとわかるとおり、近年は、児童生徒数は概ね横ばいで推移しており、令和５年と令和６年の５月を比較した際には、小学校で 21 人、中学校で 18 人の増となっており、江別市では、２年連続で児童生徒数が増加している状況でございます。

つきましては、人口全体としては、減少していくものの、今後 10 年程度は、児童生徒数が大きく減少することはないものと見込まれます。

スライドの 19 をご覧ください。

児童生徒数に教職員分を加えた食数についてご説明いたします。

食数は、長期欠席や、弁当を持参している児童生徒もいることから、児童生徒数と一致するものではありませんが、児童生徒数と連動するものになりますので、児童生徒数同様、食数についても、直ちに大きな減少は生じないものと見込まれます。

令和６年５月１日現在の食数としましては、小学校が、6,286 食、中学校が、3,071 食の合計 9,357 食となっております。

調理場別の食数としましては、センター調理場が、6,584 食で、対雁調理場が 2,773 食の 9,357 食となっております。

スライド 20 をご覧ください。職員体制についてご説明いたします。

現在、江別市では、正職員である調理員と、会計年度任用職員と呼ばれる非常勤の調理補助員による、直営体制での調理を行っています。

平成元年当時は、正職員である調理員が主に調理業務を担い、調理員が休暇等で休む場合に、代替調理員が配置されるという運営体制でしたが、現在は、調理員と調理補助員で日々の調理業務を行い、調理補助員は、正職員の代わりではなく、シフト勤務となっています。

配膳員と代替配膳員というのは、給食センターから配送されてきた給食を、学級ごとに仕分ける配膳業務を担う職員で、各学校で勤務しています。代替配膳員は、配膳員が休みとなる場合に、代わりに配置される職員です。

配膳員も代替配膳員も、市が任用する会計年度任用職員であり、配膳業務も直営体制ということになります。

それでは、配置数の推移を見ていきます。正職員である調理員は、退職に伴い、年々減少しております。平成９年以降、調理員の退職に

当たっては、非常勤職員である調理補助員での補充を行っているため、令和6年度現在は、調理員11名、調理補助員49名となっております。

こういった対応をしてきた経緯としましては、人口減少社会における税収入の減を踏まえた、市の行財政運営を考慮し、できるだけ人件費を抑えるために、事務職員や調理員を含む現業職場など、すべての職場において、正職員の適正な人員数を考慮し、できるだけ正職員を採用しないで、不足分の人員については、会計年度任用職員による雇用で対応してきたところであります。

今後の調理員の推移としましては、表内の退職予定どおりに定年退職した場合で、令和11年度には5名、令和17年度には調理員はゼロ名となります。

こういった状況の中、今後こういった方法で学校給食の運営を継続していくかということも在り方検討のひとつとなっております。

配膳員と代替配膳員については、ほぼ同数程度で推移してきております。

下段には、円グラフで、令和6年度時点での年齢構成を表しておりますが、調理員は、全員50歳以上であり、調理補助員についても、約半数が50代60代という状況です。

スライドの21をご覧ください。

学校給食がこういった方式で提供されているのか、調理方式についてご説明いたします。

まずは、自校方式です。

各学校に調理場が併設されている方式で、メリットとしては、その学校に合わせた調理が可能であること。配送距離がないため、温かい給食を提供しやすいこと。事故が起きた際に、影響範囲が最小限で済むこと。などが挙げられます。

反対にデメリットとしては、衛生管理、アレルギー対応、異物混入防止等について学校ごとの個別管理が必要になること。学校ごとに建設スペースが必要であること。これらの理由から一番コストがかかること。などが挙げられます。

イメージ図は、下に示してあるとおりとなります。

つづいて、親子方式ですが、親となる学校の調理場において調理された給食を、子となる学校に配送する方式です。メリットデメリットとしては、先ほどご説明した自校方式と、この後ご説明する共同調理場方式の中間のような方式となります。

最後に共同調理場方式ですが、江別市はこれに該当します。

給食センターを設置し、センターでまとめて給食調理を行い、各学校に配送する方式です。

メリットとしては、一元管理により、個別対応が減ることと、集約

小林委員長	することによる費用の軽減が挙げられます。デメリットとしては、個々の事案への対応が、自校方式よりも制限があることが挙げられます。 つづきましてスライドの 22 をご覧ください。 先ほどご説明しましたとおり、江別市では、共同調理場方式をとっており、市内に 2 つの調理場がございます。元野幌にありますセンター調理場と、工栄町にあります対雁調理場です。 センター調理場は、平成 13 年に建設して、令和 6 年度で 23 年目になります。 対雁調理場は、昭和 49 年に建設して、今年度で 50 年目になります。 道内でも 50 年となる調理場はほとんどなく、調理場の老朽化が進んでいることも、今後の在り方を検討する上で、留意すべき点となります。 センター調理場では、小中学校 16 校に対し、約 6,500 食を提供しており、対雁調理場では、小中学校 9 校に対して、約 2,700 食を提供しております。 スライドの 23 をご覧ください。 道内市の共同調理場の現状です。道内市すべてを掲載しているものではありませんが、主要な市について掲載しております。 北広島市学校給食センターは 50 年とありますが、今年度建て替え予定のため、対雁調理場の築年数が際立つ状況となっております。 スライドの 24 には、対雁調理場の現状を写真で掲載しております。 外見上は、鉄骨のサビやコンクリートの剥離が見られる状況にありますが、これは、給食提供を止めないことを第一優先に、調理場内の維持管理、修繕を最優先としてきたところにあります。建物自体については、建設部局から、直ちに崩れることはないだろうとの見解を得ておりますが、今後長期に使用することは厳しいものと考えられます。 スライドの 25 をご覧ください。 調理場内においても、老朽化が進んでいる箇所があり、給水管や蒸気配管などは、見た目は問題なくても、内部の劣化は確実に進んでおります。 検収室の入口については、当時の基準等を踏まえた、施設のつくりとして、風除室のようなものではありませんが、直接、外とつながることは望ましくないことから、現状、カーテン等による仕切りで対応している状況です。 対雁調理場の現状をご覧いただいたところで、説明を一度区切らせていただきたいと思います。 ただいまの事務局からの説明に対し、質問や確認したいことなどがあ
--------------	--

	れば、ご発言願います。
荒川委員	組織図の給食センター業務係に、栄養士と記載がありますが、栄養教諭とは別に、さらに栄養士を配置しているということでしょうか。
事務局 (新田主査)	そのとおりです。
荒川委員	ちなみに何名ですか。
事務局 (新田主査)	栄養士は1名配置しています。目的としましては、栄養教諭が学校に行く場合に、給食センターの調理場に栄養士がいなくなる環境ができてしまうため、そういった時に対応できるように、市で栄養士を任用しております。
松本委員	この方は、献立は作成していますか。
事務局 (新田主査)	献立は作成していません。
小林委員長	この方は、普段どちらにいますか。
事務局 (新田主査)	給食センターの元野幌のセンター調理場にいます。
小林委員長	普段はどういった業務を行っていますか。
事務局 (新田主査)	調理場の調理員とのやり取りが発生しますので、そういった時に指導を行います。
荒川委員	正職員ですか。
事務局 (新田主査)	会計年度任用職員です。
高田委員	3点ほどお聞きしたいことがあります。スライド13で、組織図に江別市学校給食会と給食センターと2つ分かれて組織がありますが、学校給食会が徴収を行っているとのことでしたが、コスト面や運営方法を考えた際に、2つに組織を分けて行う必要があるのでしょうか。2点目が、スライド22の調理場の現状というところで、2つの調理場が書いてあって、センター調理場が、調理能力8,000食と食数約6,500食で、対雁調理場が、調理能力6,500食と食数約2,700食と書いてありますが、両調理場の食数を合わせると、9,200食くらいになるので、センター調理

事務局 (新田主査)	場で考えても、1,000食以上足りないのかなと思われます。 ただ、もし対雁調理場が維持できないとなっても、センター調理場の能力を上げることができれば、アルバイトを雇うなどして、コストを抑えて、対応することもできるのではないかと思ったのが2点目です。 スライドの24に、対雁調理場の現状ということで写真が載っています。調理場内の修繕を優先しているという説明でありましたが、大麻の文化財センターや角山の小学校や、農村環境改善センターなど、市で所有されている建物等の財産を跡地利用して、今でも使用できる施設へ引っ越しするという考えはあるのかというのが3点目です。 1点目の給食会の設立というところではありますが、設立の経緯としては、給食費には、公会計と私会計というものがございまして、今の江別市は私会計ということで徴収を行っております。設立当初の資料によりますと、公会計ではない私会計のものを、江別市の給食センターで取扱うのはいかなものかという議論があって、学校給食会という別の組織を設立して給食費の徴収を行っているという経緯があります。 2点目の調理能力についてですが、資料に記載の調理能力は、調理場設置当時の調理能力でありまして、現在は、衛生管理基準が厳しくなっていることも関係して、当時のように8,000食、6,000食を昔と同じように作れるかということ、なかなか難しい状況にあります。 片方の調理場に調理を寄せるというような考え方もありますが、いずれにしても、現在は9,000食を超える食数であるため、片方に寄せるということが難しい状況でございます。 最後に、3点目の市有財産の跡地利用についてですが、今後こういった形の在り方にするか、建て替えをするのかどうかを含めて検討していくことになりますので、その中で、今いただいたようなご意見も参考としながら検討していくことになろうかと思います。 現時点では、決まった考えというものはございません。
高田委員	今は、いろいろなもののコストが上がっていて、すぐに転用や修繕ということは難しいと思うのですが、何年か前の地震の時に、浄水場が止まり、給食センターも止まったことがありました。そのときには、給食が提供された学校と提供されなかった学校があったということもあり、調理場を1か所に集約すると、そういった問題も起こるかと思います。 調理場から学校の距離が近い遠いだけでなく、食数や配送の距離が関わってくると思うのですが、そういったものを上手に組み合わせて考えていくといいのかなと思い、質問させていただきました。
小林委員長	教育長のお話の中でも、人材不足で集まらないということでありまし

	た。調理補助員の方は、なかなか採用が難しいのかなと思うのですが、配膳員の方や、代替配膳員の方も同じような状況でしょうか。
事務局 (新田主査)	一概にどちらが集まりやすいということはないですが、現状としましては、配膳員が勤務する時間帯が、10時から14時あたりということで、保護者としては、子供達を学校に通わせている間に働けるというメリットもございますので、そうした観点から配膳員に応募してくださる方もいらっしゃいます。勤務時間を考えた際に、調理補助員と配膳員とで、どちらが良いということは変わってきますが、どちらも人手不足であると認識しており、なかなか採用に苦慮しているところであります。
小林委員長	他に、質疑等はございませんか。
	【なし】
小林委員長	それでは、引き続き事務局から説明願います。
事務局 (新田主査)	はい。それでは引き続き、江別市の学校給食の現状について、ご説明いたします。 スライドの26をご覧ください。 調理された給食は、調理場から配送し、学校へ届けます。 江別市では、配送業務は、外部の民間業者に委託をしておりますが、詳細についてご説明いたします。 お手元にお配りした、給食の一連の流れをご覧くださいますと、給食のすべてが調理場から配送されるわけではないことがご確認いただけます。 図に示していますとおり、米飯やパンなどの主食は、調理業者に外部委託しており、民間業者から直接学校へ配送されます。牛乳についても同様に、民間業者が直接学校へ配送しています。 調理場からは、副食と呼ばれる、おかずや汁物などが配送され、各学校に配送された給食を配膳員が仕分けています。 資料本体に戻りまして、おかずや汁物など、調理場からの配送は、センター調理場から、小中学校16校へ、対雁調理場から、小中学校9校へ届けております。 配送車は、市内6台で、午前中に配送業務を行い、午後は、使用した食缶、食器の回収を行います。 配送距離は、給食の温度にも影響する要素となりますが、最も遠い配送先となるのは、対雁調理場から、豊幌小学校で、11.6kmになります。

スライドの27では、各調理場の配送エリアを示しております。

こちらは、小学校区でエリア分けしたものにになりますので、中学校区の配送エリアとなると、こちらとは異なることにご留意願います。

各調理場からの配送距離や、学校ごとの食数を踏まえながら、現在の担当校が決まっております。

少しお時間を取りますので、地図をご覧ください。

つづきまして、スライドの28をご覧ください。

実際に児童生徒が食べている、江別市の献立についてご説明いたします。

主食は、ご飯が週に2.5回、パンが、1.5回、麺類が1回としております。

食器は、皿・カップが強化磁器製のものを使用しており、箸は、強化ナイロン樹脂製のものを使用しております。右側に赤字で記載しておりますが、これら食器は、食器検討委員会の中で議論し、提言を受けたのち、教育委員会で決定するという流れをとっております。

献立例については、写真のとおりでして、主食、おかず、汁物、牛乳を提供しており、完全給食の形でおいしい給食を提供しております。

スライドの29をご覧ください。

年3回、学校給食献立会議にあわせて実施しているアンケートの集計結果を載せています。

小学校3年生、5年生、中学校2年生を対象に実施しているものです。

給食は楽しみですか？の質問に対しては、残念ながら、年齢を重ねるごとに、「はい」と答える児童生徒が減り、普通、いいえと回答する割合が増えていることがわかります。

給食の量については、年齢を重ねるごとに、丁度よいと答える割合は増えています。

給食時間については、中学生では、短いと回答する割合が高くなっています。

つづきまして、スライドの30をご覧ください。

児童生徒の体格と肥満度に係る調査結果です。

小学校5年生と中学校2年生を対象とした調査で、江別市教育委員会で実施しているものです。

文字が小さくなっており大変恐縮ですが、黄色の箇所、T得点と書かれています。T得点とは、全国の平均値を50とした際の点数で、江別市では、小中学校男女ともに、身長体重については概ね50点を超えていることから、全国平均を上回っていることがわかります。

肥満・痩身（そうしん）については、小中学校男子は、全国平均より肥満の割合が高くなっており、小中学校女子については、全国平均より

痩身の割合が高くなっています。

体格と肥満度に関しては、児童生徒の運動状況や各家庭での食事状況に関連するのはもちろんのこと、給食喫食とも関わりのあるものと考えられ、給食の安定した提供が、児童生徒の体格維持には必要なものと言えます。

つづきまして、スライドの31をご覧ください。

地産地消の状況についてご説明いたします。

江別産野菜の使用割合は、概ね40%程度で推移しております。

下の表には、石狩管内の割合を掲載しておりますが、江別市が管内平均を大きく上回っていることがわかります。

地場産野菜の生産者との打合せ会議を毎年開催し、意見交換を行っていることも、こういった高い数値につながっているのではと考えられます。

スライドの32をご覧ください。

江別市のアレルギー対応についてです。

給食に出される食事の一部が食べられない児童生徒のためにパン、卵、カップ納豆の食品に限って代替品および除去食を提供しています。

代替品というのは、献立において全く異なるおかずを提供するもので、除去食というのは、献立は変えずに、アレルギー対象の食品を除去したおかずを提供するものです。

そのほか、希望者に対して、給食の食材に関する資料提供を行ったり、栄養教諭による個別相談を実施しています。

アレルギー対応者数は、5月9日現在で、443名です。ただし、日々、新規登録やアレルギー対応の解除が生じている状況にあります。表の数字は、学校の教諭も含んだものとなっております。

スライドの33をご覧ください。

食育についてご説明いたします。

食育は、「栄養教諭だけが実施するもの」、「学校だけの取組」ではありません。目標を達成するには、家庭や地域等との連携も必要です。学校給食だけではなく、食に関わる全てのことが、食育につながるものと思います。

その中でも、栄養教諭が実施している「食育」についてご説明いたします。

教科等の時間における指導についてですが、これは授業時間等を使用して行うものであり、各学校からの希望に応じて実施しています。

栄養教諭が分担して、各学校に赴き、授業を実施していますが、小学校では、実施率100%、中学校では、実施率69.5%となっております。

給食の時間における指導は、給食の時間に、児童生徒に対し指導するものです。

主に、学級担任が実施するものとなりますが、栄養教諭の配属校にあつては、栄養教諭による指導も行っています。

つづきまして、スライドの34をご覧ください。

給食提供に係る経費についてですが、保護者にご負担いただいている給食費は、概ね5億4千万円であり、市からの補助金等を含めると、給食費会計の合計は、6億円程度となります。この6億円は、主に食材の購入に使用されます。

その他、職員の人件費や、光熱水費、維持管理に係る経費等の合計は、5億円程度であり、給食を提供するには、11億円程度の費用を要していることとなります。

次のスライドからは、江別市学校給食に係るその他情報ということで、ご説明いたします。

スライドの36をご覧ください。

江別市内の学校施設の現状です。

2020年当時の資料によりますと、平均築年数は、35年であり、今後30年間に係る維持更新経費は、476億円と試算されています。

スライドの37には、市内の社会教育施設の現状を載せております。公民館や体育館等を抽出した場合の平均築年数は34年という状況です。

学校施設、社会教育施設ともに、平均築年数は、30年を超えており、元野幌のセンター調理場の築23年と比較しましても、年数が経過していることがわかります。

これら施設の老朽化が、学校給食に直結して影響するものではありませんが、施設の更新を検討していく上では、江別市の今後の20年30年を考え、こういった他の施設の状況を踏まえた視点も必要になってくるかと思えます。

スライドの38をご覧ください。

道内市町村の運営状況を掲載しております。

江別市では、調理は直営としており、運搬は外部委託しておりますが、他市町村においては、調理、運搬、食器洗浄やボイラー管理など、業務ごとに委託を行っているケースがあります。

合計欄をご覧くださいとわかるとおり、運搬業務は、80%が委託化されており、調理・食器洗浄は直営と委託化が半々程度という状況です。

スライドの39をご覧ください。

先ほどの道内市町村から、石狩管内の状況を抽出したものになります。

札幌市は、自校方式のため除くと、石狩管内においては、配送業務は全市町村で委託化されている状況です。

また、調理、食器洗浄業務においては、一部を除き、各市町村で委託化されている状況です。直営が良い、委託が良いというものではなく、

	江別市としてこういった手法で運営していくことが良いのか、ゼロベースで検討していくことが必要と考えます。 スライドの40をご覧ください。 労働人口不足の要因となり得る情報についてお伝えします。 調理員免許の交付数の推移についてですが、平成20年度には、42,000件あった免許交付数は、令和3年度には、28,000件となり、33%減となっています。 江別市が採用している調理補助員は、必ずしも免許保有を要件とはしておりませんが、日本全体において、調理に携わる労働人口が減ってきていることがわかります。 江別市だけではなく、どの市町村においても調理員の確保は課題となっている状況です。 ここまでは、学校給食とはこういったものなのか。江別市の現状はどうなっているのか。についてご説明してきました。 以上、議題の1 江別市学校給食の現状について、説明を終わります。
小林委員長	ただいまの事務局からの説明に対し、質問や確認したいことなどがあれば、ご発言願います。
荒川委員	献立のところで、江別では、かなり古くから地産地消が進んでいて、生産者の方とよく相談しながら給食を提供されていますけれども、地方に行くと、ふるさと給食のように地元愛が入っているような給食が展開されていたりしますが、江別はそういった献立の実施例があるのかどうかお聞きしたいのと、栄養教諭の方の食育の実施率が、小学校で100%とありますが、100%と見るとすごくやっているように見えますが、1回実施しているというだけでは、実施している意義というところが、そのまま受け取れないというのがあるかと思います。成果のようなものは、把握されながら実施されているかどうかお伺いしたいです。
事務局 (新田主査)	1つ目の地場産のメニューについてですが、江別は小麦が有名でして、江別産小麦100%のパンを提供しています。 2つめの小学校に対する食育授業の実施率100%についてですが、各学級を栄養教諭が全て1学級ずつ回って授業を行っておりまして、100%となっております。江別市の実施率が、特段高いというものではなく管内の市町村の状況をお伺いしましても、小学校については100%実施している市町村が比較的多くある状況でございます。 成果の確認について実施しているものがあるかということですが、栄養教諭から補足があればお願いします。

西濱 栄養教諭	100%というのは希望があったものに対してということで、学級数でもあります。こちらにあるのは受配校での実績を主に載せています。各学校で考えられている食育の計画に基づいて実施しているので、何回も実施できるというものではない現状があります。年によっては、2回行くなど、段階をふんで、今回はこれ、次はこういう内容でとお話しております。各学年で、こういった内容はどうかと打診をしたりですとか、栄養教諭の中でも、年に1回会議をして各学年に合ったものや、学習指導要領を見直したり、食育に関する手引き等を確認しながら内容を見直して、対応しているところです。 先生方から、普段困っているところをお聞きし、少しでも魅力を高めてあげたり、少しでもきっかけになるような内容にするなど、それぞれの栄養教諭が工夫しております。 あと、献立について、江別小麦パンは、年に10回以上、月1回程度提供していますが、ふるさと給食、例えば江別にまつわる伝統食のようなものは、現状は特段ない状況であります。 テーマを決めて実施するということは、現状できておりませんが、生産者にご協力いただいて、その食材を生かすようなものを新しいメニューを、調理員と相談しながら取り入れています。 6月以降から2月くらいまでは、地場産物の野菜を使わせていただくことになっているので、私たちの方でも、新しいメニューなどを少しずつ取り入れながらやっていくという状況です。
荒川委員	謙虚だと思います。さりげなく使うより、使っていることを子供達にアピールして、自分達が育ったところでこういうものが作られているということの理解を深めるため、アピールをした方がいいと思います。
三好 栄養教諭	ふるさと給食ということではないですが、江別で採れた野菜を使っていることを、給食だよりや学級掲示用の資料にアピールをしていますので、今日のキャベツは江別産だということをわかっている子供達もいます。アピールはできているという認識を持っています。
荒川委員	象徴的なものがあると分かりやすい。例えば、平取町はトマトが分かりやすく、トマトを使ってニシパの恋人給食などを実施していることを子供達はすごく見えています。逆を言うと、音更町は、人参が日本一ですが知らない子供達もいます。謙虚にやっている伝わらないケースもあるので、アピールしてほしいと思います。あとは、食育はもっと指標を設けて、こういう風に変わったところを出していくと栄養教諭の存在感とか食育の意義というのが広がっていくと思います。やった、喜んでいたというのではなかなか説得力がないかと思います。

小林委員長	他に、質疑等はございませんか。
松本委員	スライドの 36 と 37 ですが、こちらの資料を見た際に、これがここに載っている理由がわからなかったのですが、説明を聞いていますと、センターを新しく作り変えることや、新しく建てるということは難しいということを伝えるために載せているということなのではないでしょうか。
事務局 (新田主査)	今の段階で、難しいとか建て替えますという話ではなく、今後議論をしていく上で、こういった視点が必要で、例えば、建て替えるとなった際にも、このような状況を踏まえて、費用をどうしていくかを議論していくために載せております。
松本委員	他の施設もこれくらい経過しているということを認識するためですね。
事務局 (新田主査)	はい。
松本委員	分かりました。
小林委員長	他に、質疑等はございませんか。
高田委員	食育について、補足や追加質問ということではなくて、生産者としては、非常にお礼を言いたいと思っております。食育の部分と地場産の野菜の消費ということで、生産者の点から言わしていただきまして、江別市の地元の野菜を使っただいて、食育も非常に力を入れていただいていると思っております。食育の部分に関して言うと、私も青年部という若手農業者の集まりの中でずっと活動をしていまして、毎年第一小学校 5 年生を受け入れており、年に 5 回ほどのスケジュールで実施しています。小学校を卒業した人は、江別市内の畑に行って野菜を収穫したり、収穫した野菜で調理をして実際に食べるという経験をしていただいていると思います。 農協青年部以外の、市内の知っている農家の方々のところにも各小学校、中学校、幼稚園、保育園から来ているという話を聞きますので、いろいろな形で江別市内の子供達がかかわっています。実際に大根が畑に刺さっている状態を見たことがあるという、人生の中でなかなか出会えない、そういう体験を一度はできている子供達が、各世代にたくさんいていただいていると思っておりますし、何十年も続けていると同じ青年部の仲間の中で、何十年か経ってから、私昔あなたの畑に行っキャベツを採

ったんです。それで、農業関係の仕事に就きました。という話を聞きます。僕達の活動が、どこの、どの時点でどういう評価になっているのかというのは、実施している側と見ている側では視点も違うでしょうから、どの部分で役に立っているのか分からないんですけども、何かしらの形でそういうふうに繋がった部分があったのかなと思ってとても嬉しかったという事例です。

食育で言うと、先生方がやっている中、僕ら保護者としては、家庭の中で食育っていうものは、箸の持ち方、いただきます、ごちそうさまってそういう話の家庭の中のマナーなどだと感じます。食事の大切さについて、授業日数が足りない中、時間を割いて教えてくださっていることはありがたいことだと保護者としては思っております。

地産地消ということで、生産者としての目線になりますが、江別市は44%の地元野菜を使ってくださっていることに非常に驚いております。

私のイメージで言いますと、恵庭と北広島も非常に野菜生産量の多いところでありますので、石狩管内の市町村の提供率で言いますと、江別市と同じくらいのパーセンテージあってもいいのかなと思っていましたら、半分以下ということでありました。札幌市とか千歳市、農業やっている方もいますが、生産野菜に偏りがあるということで、どうしてもパーセンテージというのは少なくなるかもしれないですが、その中でも道内産を半分以上使っているという、それぞれの市町村が使うことのできる野菜の仕入先は、それぞれあると思うのですが、江別市として地元の野菜をこれだけ使ってくださっているというのは、とてもありがたいことだと思います。

私たちの作っている野菜は、特別な野菜というのは少なく、普段使いで食べられている野菜が大多数だと思っているので、こうやってたくさん使ってもらっているのが遠く本州までいってるのか、近くの江別で消費されているのか分からない中作っておりますけれども、こうやって、未来の子供達の口に入っているということがわかるというのはとても嬉しいことですし、作っていても誇らしいことであるので、これからも引き続き使っていただきたいのと同時に、生産者として、少し改善していただければありがたいなというところが1つあるとすれば、昔に比べて結構野菜の納品の時期とか数量に対して、結構シビアだなんていう印象があります。

今日言われて明日大きくなるっていうものではないので、ある程度1週間単位の中で野菜を使っていた方が、供給する側も使う側もどちらもいいのかなと思います。数量が用意できなければ多分給食センターも大変だと思いますし、大目に確保すると、その分が余ってロスになります。ある程度確保しながら6,000食8,000食を作っているのであれば、薄く広く使って、給食の量を増やしたり減らしたりっていうのが、

	昔はもう少し寛容な部分もあったので、50 キロだったら 50 キロの野菜を仕入れれば 50 キロ分の献立に合うのでぴったりほしいというのがいいのかもしれませんが、全体として、野菜とか食材の確保がそれだと窮屈になって、逆にマイナーな野菜を買わざるを得ないということもあるかもしれないので、そういうことも含めて食材の確保という視点の中にそういうのも入れていいのかなというところを生産者としての提言の1つとしてさせていただきたいと思っております。
小林委員長	その調達に関しては学校給食会が行っているのでしょうか。
事務局 (新田主査)	はい。調達しているのは学校給食会でありまして、今回いただいたご意見は、今後この場で検討していく上で、1つの視点ではあるのかなと思っております。
小林委員長	資料がたくさんあって、細かいところまで見たのですが、あらためて学校給食の写真を見ると、日々の栄養教諭の先生方ですとか調理員さんとか、非常にご苦労されていていい給食を出していただいていると感じました。その中で地場産野菜も多く使われていて、非常に江別市の特徴になっていて、こういった給食をなるべく維持するということは重要だと思います。
小林委員長	他に、質疑等はございませんか。 【なし】
小林委員長	それでは、議題の1 江別市学校給食の現状については終了とし、続いて、議題の2、現状を踏まえた検討課題について、事務局より説明願います。
事務局 (新田主査)	はい。引き続きご説明いたしますが、説明のつながりの関係上、議題の2 現状を踏まえた検討課題について、と 議題の3 サウンディング型市場調査の実施について を一括してご説明いたします。 スライドの42をご覧ください。 本委員会では、どこに着目して検討していくべきなのか、考えていきたいと思っております。 お伝えしていますとおり、学校給食には様々な課題があるのが現状です。 その中でも、江別市において、特に検討が必要と考えられる課題にポイントを絞って、論点を整理していきたいと思っております。

緑色の枠で、挙げさせていただきましたが、検討すべき課題としては、人材不足と、施設の老朽化の2点と考えます。詳細についてのちほど、ご説明いたします。

課題を検討していく上での、考慮すべき背景として、少子化、主食調理・配送の今後、財政面を挙げさせていただきました。

少子化については、ご説明しましたとおり、今後10年程度は、大きく減少しないとしつつも、日本全体が抱える少子化の課題を踏まえて、在り方を検討していく必要があります。

また、2点目の主食調理・配送の今後については、次のスライド43をご覧ください。

米飯・パンの主食調理や、給食の配送業務は外部委託により行っています。委託先は、地元業者となっており、そういった外部業者の今後の状況を踏まえていく必要があります。

3点目の財政面については、そのままの意味合いになりますが、財政的視点も踏まえた在り方を検討していく必要があります。先ほどご説明した、市内の学校施設や社会教育施設の築年数等もそのひとつとして関わってくると考えられます。

それでは、検討課題の詳細についてですが、スライドの44をご覧ください。

検討課題として人材不足がありますが、論点としましては、学校給食にとって必須となる、「安定した」給食提供を継続するためには、どのような運営体制が必要か。これを検討していく必要があると考えております。

調理員免許の交付数でお話しましたとおり、一般的に調理員の確保が難しくなっております。これは、調理員に限った話ではなく、委員の皆様も肌で感じられているとおり、日本全体において労働人口の減少、人材の確保が課題となっています。

これは、江別市においても、例外ではなく、今後の調理員確保を考えた際に、江別市はどういった運営手法をとっていくべきなのか、検討が必要と考えます。

検討していく上での視点としまして、今ほど申し上げた、労働人口の減少により、人材の確保が難しくなっていくこと、衛生管理基準の改正により、細やかな対応が求められるようになったこと、調理等の運営体制だけでなく、建物更新を含めた手法の検討が必要であること、直営運営、委託化、それ以外にも様々な手法はあるかもしれませんが、何かありきで考えるのではなく、あらゆる可能性の中から、ゼロベースで検討していくべきであること、が挙げられます。

現在いる調理員の雇用継続等を踏まえつつ、運営体制を考えていくとした場合に、まずは食数の少ない対雇調理場の3,000食について、今後

も継続して提供していくためには、こういった選択肢があるのかということ整理していくことで、在り方の方向性も見えてくるのではないかと考えます。

そして、2点目の検討課題としまして、施設の老朽化を挙げましたが、スライドの45をご覧ください。

論点としまして、築50年を迎える対雁調理場を今後どうしていくか。を検討していく必要があると考えます。

道内市においても50年を迎える共同調理場はない中で、今後の方向性を定めていくことが求められます。

検討していく上での視点としまして、対雁調理場の単純建て替えで良いのかということ、20年後には元野幌にある、センター調理場の建て替え検討も生じてくること、給食センター以外の教育施設の維持管理・更新状況を踏まえること、建物更新だけでなく、調理等の運営体制を含めた手法の検討が必要であること、そして、こちらも同様に、何かありきではなく、あらゆる可能性の中から、ゼロベースで検討していくべきであることです。

施設老朽化の課題についても、先ほどの人材不足の課題と同様で、対雁調理場が古くなっていますので、こちらの3,000食について、今後も継続して提供していくためには、こういった選択肢があるのかということ整理していくことで、在り方の方向性も見えてくるのではないかと考えます。

スライドの46にうつりまして、今、お話しした内容を整理しますと、検討課題としての、人材不足と施設老朽化に対し、江別市はどう対応していくか検討していく必要があります、そして、この広い課題に対し、まずは、対雁調理場（3,000食）を提供するための選択肢は何があるか。を検討していくことで、人材不足と施設老朽化の課題を踏まえた、江別市学校給食の在り方が見えてくるのではないかと、いうものです。

それでは、スライドの47をご覧ください。

対雁調理場（3,000食）を提供するための選択肢は何があるか。を検討していくためには、広く難しい課題でもありますので、ゼロベースで考えていく上では、行政の視点、現場の声、本委員会の委員の皆様の視点など、様々な角度、目線から選択肢を広げていく必要があります。

行政の視点、現場の声については、引き続き情報収集を継続していきますが、並行して、他市町村の実施状況や、民間事業者の意見や事業提案といったことも、幅広く把握していく必要があると考えますので、以下に記載しておりますとおり、他市町村への聞き取りや視察、サウンディング型市場調査を実施していきたいと考えております。

サウンディング型市場調査については、スライドの48でご説明いたします。

	目的でありますが、 事業発案段階や事業化検討段階において、事業内容や事業スキーム等に関して、対象事業の検討を進展させるための情報収集を目的とします。 行政目線の発想に偏らずに、検討を進めることができるものになります。 手法としましては、直接の対話等により、施設更新に係る業者、調理設備業者、調理業者などの民間業者から、意見や新たな事業提案の把握等を行うものです。 聞き取りする内容としては、先ほど挙げた課題を踏まえ、赤枠に記載の内容を考えております。 現在3,000食の学校給食を提供している対雁調理場は、築50年目であり、老朽化が進んでいる。現在11名在籍している調理員（正職員）は、定年退職により段階的に減少していくことに加え、今後ますます人材の確保が難しくなっていく。 以上の状況を踏まえ、今後も安全・安心な給食を、安定的に提供するための手法を、民間のノウハウを生かした効果的・効率的な観点から幅広く提案していただきたい。 というものです。 この聞き取りにより、様々な手法が提案され、行政目線、現場の声などに加えて、江別市学校給食の在り方を検討していく上で参考になる情報を得ることができるものと思われます。 引き続き情報収集を行い、第2回検討委員会では、あらゆる可能性を具現化したうえで、委員の皆様からご意見をいただきながら、議論を深めていきたいと考えております。 最後にスライドの49に今後のスケジュールを記載しておりますが、本日の検討委員会後に、サウンディング型市場調査等を実施し、その結果がまとまりましたら、第2回検討委員会を開催し、調査結果の報告や、あらゆる運営手法の把握等を行っていきます。第2回以降も、2か月ごとを目途に委員会を開催し、在り方の検討を前進させていきたいと考えておりますので、引き続きのご協力をどうぞよろしくお願い申し上げます。 以上、議題の2 現状を踏まえた検討課題について、と 議題の3 サウンディング型市場調査の実施についての説明を終わります。
小林委員長	ただいま事務局から、議題の2、議題の3について説明がありました。質問や確認したいことなどがあれば、ご発言願います。
荒川委員	サウンディングの方法は、どういうことを想定されていますか。

事務局 (新田主査)	サウンディング型市場調査というものは、江別市においても今回が初めてではなく、他の分野でも実施しているものでございます。直接の対話等によりと記載いたしましたとおり、事業者を呼んで、こういった手法があるかということを通じてお話を聞くという手法になっています。
荒川委員	一本釣りということですか。
事務局 (新田主査)	一本釣りではなくて、ホームページ上に公開をして、事業者が手挙げをして応募してもらう形です。
小林委員長	他市町村の聞き取り視察は、現在想定されている場所がありますか。
事務局 (新田主査)	同じような課題を抱えている市町村をピックアップして、そういったところに視察に行き、課題を聞き取るなど確認をしていきたいと思っています。
小林委員長	他に、質疑等はございませんか。
佐藤 副委員長	人材不足のところになりますが、調理員の定年退職はおいくつでしょうか。
事務局 (新田主査)	行政職と同じで、今、段階的に定年が引き上げになっている状況でして、最終的には 65 歳まで引き上がっていくことになっています。
小林委員長	まずは広く意見を募って、資料を私たち提示いただいて、考えていくような形ということですね。
小林委員長	他に、質疑等はございませんか。
	【なし】
小林委員長	全体を通して、何か質疑等はございませんか。
	【なし】
小林委員長	それでは、次第 7 議題について、終結といたします。 次に、8 その他 ですが、委員の皆様からご発言ございますか。

小林委員長 事務局 (三浦 センター長) 小林委員長	【なし】 事務局からございますか。 次回の開催について、ご連絡いたします。 スケジュールにてお示ししたとおり、8月に第2回委員会を行う予定です。サウンディング調査実施後の開催となりますので、改めて事務局より、各委員へ日程調整のご連絡をさせていただきますので、どうぞよろしくお願いいたします。 事務局からは以上でございます。 それでは、以上で第1回委員会を閉会いたします。 本日はありがとうございました。
---	--