

第2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8月27日（火） 午後3時00分から午後4時25分まで

2 場 所 江別市立学校給食センター 2階研修会議室

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 速水 浩子
委員 高田 興介
委員 松本 麻美
委員 海保 富江
※欠席者 委員 香川 友理

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
対雁調理場長 井上 滋
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

5 傍聴者 11名

	内 容
事務局 (三浦 センター長)	ただ今から、第2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。 本日は、お忙しい中、ご出席いただきまして誠にありがとうございます。 前回速水委員が出席できなかったことから一言、自己紹介をお願いいたします。 【速水委員挨拶】
事務局 (三浦 センター長)	それでは、開催いたします。 当委員会は、設置要綱第6条第3項において、委員の半数以上の出席をもって成立することとなっております。現時点で、8名のうち、7名の出席がありますので、委員会が成立しておりますことをご報告いたします。
事務局 (三浦 センター長)	それでは、次第にそって、進めさせていただきます。 まずは、次第の2「委員長挨拶」について、小林委員長からご挨拶を頂戴したいと思います。よろしくお願いします。 【小林委員長挨拶】
事務局 (三浦 センター長)	ありがとうございました。 これ以降の議事進行につきましては、委員長に交代させていただきます。小林委員長、よろしくお願いいたします。
小林委員長	それでは、議事に入る前に、江別市学校給食の在り方検討委員会の公開について、事務局から説明をお願いいたします。
事務局 (三浦 センター長)	当市では、審議会等の会議は、支障のない限り公開を原則としており、この会議でも傍聴を認めております。 また、会議の議事の概要として、発言の内容を発言者の氏名とともに市のホームページ等で公開いたしますので、ご了承願います。 なお、本日、傍聴者がいらっしゃいますので、入室いただいて、これ以降の議事を傍聴いただこうと考えておりますが、よろしいでしょうか。 【承認】

小林委員長	それでは、傍聴者の方に入室していただきます。 【傍聴者入室】
小林委員長	傍聴者の方に申し上げます。 委員会の開催中は、静穏に傍聴することとし、拍手その他の方法により賛成、反対の意向を表明するような行為はご遠慮いただいておりますので、ご協力の程をよろしくお願いいたします。
小林委員長	それでは次第の3「報告」に入ります。 報告事項第1号「これまでに実施した情報収集について」、事務局から説明願います。
事務局 (新田主査)	それでは、報告事項第1号「これまでに実施した情報収集について」ご報告いたします。 報告に入る前に、配付資料の確認をいたします。 ・第2回 江別市学校給食の在り方検討委員会 資料 1部(冊子) ・他自治体視察状況 1枚 ・サウンディング型市場調査の結果 1部(冊子) ・比較検討資料(A3サイズ) 1枚 を配付しています。 不足等がありましたら挙手にてお知らせいただきたいと思います。 傍聴者の方含めて、資料不足等ございませんでしょうか。 それでは順次ご報告いたします。 報告事項第1号の説明の前に、前回の第1回検討委員会の振り返りを行いたいと思います。第2回江別市学校給食の在り方検討委員会資料のスライドの3をお開きください。 江別市として、学校給食を提供する上で、必要不可欠な要素としまして、安心、安全、安定の3要素があるとお話いたしました。この3つが揺らぐわけにはいかないというものです。 第1回の会議の中では、地産地消や食育といった、安心、安全に係る側面に対して、委員の皆様からのご発言いただき、関心の高いところであると認識しているところです。 スライドの4をご覧ください。

学校給食を取り巻く環境、課題は、様々ありますが、その中でも、江別市が抱える大きな課題としまして、人材不足、施設の老朽化を挙げさせていただきました。

検討していく上では、少子化や財政面への考慮も必要。ということをご説明したところです。

人材不足、施設の老朽化は、安定した学校給食の提供にかかわるものであり、この辺りの議論を深めていくことで、江別市の学校給食の在り方が見えてくるものと思っております。

その議論を深めるための材料集め、情報収集としまして、他自治体への聞き取りや視察を行い、民間事業者からご意見、ご提案をいただくためにサウンディング型市場調査を実施します。というところが、第1回の在り方検討委員会の内容です。

それでは、スライドの7をお開きください。

報告事項第1号、これまでに実施した情報収集について、ご報告いたします。

事務局としましては、様々な角度から、情報を集める必要があると認識しており、他自治体や、現在、主食調理や配送を委託している業者、地元の生産者、栄養教諭、調理員といった現場の声、これらに加えて、サウンディング型市場調査を実施し、民間事業者との対話により情報収集を行いました。

スライドの8をご覧ください。

他自治体への視察状況です。各自治体の運営方法や施設整備状況を確認するため、視察を実施しました。

視察によって、確認できた内容については、別紙、他自治体視察状況にまとめております。

こちらに8つの市や町への視察状況について記載しています。直営調理や調理委託の実施状況や、新センターの整備に係る検討状況、またデリバリー方式による学校給食の提供等について聞き取りを行いました。

資料に記載されている食数は、その自治体が提供する全食数ではなく、視察に行ったセンターが提供している食数を記載しておりますのでご注意ください。

運営方法としては、直営、委託とありまして、試食もしてきましたが、給食の質という点で、差を感じることはありませんでした。

衛生管理の点においても、いずれの調理場も清潔に保たれており、日々の調理工程もしっかりと管理されていることから、どの運営方法でも劣るというようなことはないことを確認できました。

北広島市や白老町は、防衛省の補助金を活用して、新センターを建設

していますが、これは自衛隊の影響を受けるなどの理由から、対象となる自治体が決まっており、江別市はこれに該当いたしません。

つきましては、防衛省の補助金を活用してセンターを建設することはできないと確認がとれております。

視察状況は以上となりまして、冊子の資料に戻っていただきたいと思います。

スライドの9をご覧ください。

現在、主食調理を委託している委託業者への聞き取りでは、委託業者の施設も、市の調理場同様に施設の老朽化が進んでいることや、1 献立で 9000 食に対応することは難しいなどの状況を確認することができました。

江別市では現在センター調理場と対雁調理場で2 献立を提供しており、センター調理場管轄と、対雁調理場管轄で、日ごとに献立が異なる理由としましては、この1 献立 9000 食への対応が難しいといったこともあります。

2 献立と申しましても誤解のないように補足させていただきますと、1 か月の中で見ますと、どの児童生徒も、同じ給食を食べています。

地元生産者への聞き取りでは、地産地消の割合が高いことは誇らしいことや、農業体験や教育実習などは、今後も受け入れていきたいなど、大変ありがたいご意見をいただきました。

ご意見の中には、第1 回検討委員会の中でも出ました、野菜の納品についてご意見をいただくこともありました。

つづきまして、スライドの10 をご覧ください。

学校給食の献立を作成している栄養教諭や、調理を行っている調理員から現場の声を確認いたしました。

栄養教諭からは、センター調理場と対雁調理場の2 場体制であることで、食材の融通がきくという声がありました。

災害や食中毒のリスクを考えると2 場体制の方が良いといった声や、小学校と中学校でセンターが分かれていた方が良いのではないかという意見がありました。

調理員からは、調理員や調理補助員の制度変更を踏まえて、体制維持に努めていることや、調理場がひとつにまとまれば負担が減るのではないか。という声があり、施設の建て替えを行っても、調理がしにくい調理場では困る。といった意見もありました。

中には、作業が重労働で身体が痛いという、率直な感想もありました。

スライドの11 をご覧ください。

各種視察や聞き取りに加え、サウンディング型市場調査を実施しました。

これは、民間活力を活用した場合の手法や効果について把握するため、民間事業者と対話を行うものです。

調査項目としては、6項目設けました。

設問は記載のとおりですが、特に1、2、3、4の設問は、安全、安心、安定に係る手法を確認するため、設けた設問です。

スライドの12をご覧ください。

調査結果についてですが、参加事業者数は14社となりました。

調理業者7社、厨房業者3社、給食提供業者1社、コンサルタント業者1社、建設業者2社と、様々な業態の方々と対話を行うことができました。

多くの事業者にご参加いただけたのは、各種新聞に取り上げられたことや、サウンディング型市場調査の実施状況を掲載しているWEBサイトへ掲載したことなどが影響しているものと考えております。

なお、結果の公表にあたっては、参加事業者名を公表しないこととしております。

これは、事業者のアイデアやノウハウを保護するためです。今後、方向性が決まって、事業化する際に、競争性を阻害する要因となる懸念もあることから、非公表としております。

結果の詳細については、別冊で配布いたしました冊子をご覧ください。

結果報告書の2ページをご覧ください。

調査の結果を掲載しております。

これらについては、事務局において、抜粋、抽出等を行っておりません。重複する内容は、まとめていたりしますが、事業者と対話して得た、意見提案は全て掲載しております。

掲載されている意見等には、メリット・デメリットの両方の側面があることをご理解いただきつつ、ご覧いただきたいと思います。

調査項目の1に対しては、

- ・HACCPの考え等に対応した衛生管理を行う。
- ・調理従事者への指導、衛生研修を実施する。などのご提案をいただきました。

少しご覧いただく時間を設けますので、民間事業者からのその他ご意見ご提案をご確認いただきたいと思います。

事務局 (新田主査)	調査する際に、前提としてお伝えしている内容としまして、各業者の得意不得意な分野がございますので、6問全ての設問に対して回答いただく必要はございません。各分野で各業者がしっかりと回答いただけるものについて、回答をお願いいたします。ということを伝えております。 例えば、1番の設問に対して回答されない業者もいらっしゃいます。
荒川委員	事業者の方の回答は適切じゃない可能性がある。 その辺の取捨選択をどうされたか。中には、無理な回答もあるかもしれないですね。
事務局 (新田主査)	先ほど申し上げましたとおり、各ご意見に対して、メリットデメリットがあるということは承知しております。 今の段階では、事務局として取捨選択してここに記載することはしておりません。そのままを載せていますので、この後は委員会の中で議論をしていき、この意見は間違っている、この意見で進めた方が良い。などを議論していきたいと考えております。
小林委員長	サウンディング型市場調査に関して、3番目のPFIの部分で、実現可能な業者はありますか。
事務局 (新田主査)	この調査をする時に、導入の可能性も聞いております。 PFIについても、その業者に、できるかどうか確認しております。 その中で、うちであればできるというところも何社か聞いていますので、仮にその方向に話が進んだ際には、またお話を詰めて聞いていくということになります。
小林委員長	官民協力していくことは、重要な点なのかなと個人的には考えていたので、それほど体力のある企業が北海道にあるかどうかというところを知りたかったので、お聞きしたところでした。 あともう一つ、これは栄養教諭の皆さんにお伺いしたいのですが、2場体制によって食材の融通が利くということの具体的な事例をご説明いただけますか。
西濱 栄養教諭	例えば、ミニトマトを1人2個となると、9000人で18000個になります。それを1回に納めてくださいとなると、難しくなります。給食ですので、あの子が小さいこの子が大きいとかならないようにする必要があり、そういったことを2場体制にすることで、業者から納品されやすくなります。地場産野菜においても、急に白菜800kgをお願いするとな

	っても生産者は困ってしまうので、分かれていた方が納品しやすいということはあると思います。
小林委員長	2 場体制もそうですが、いわゆる 2 献立であるから用意がしやすいということですか。
西濱 栄養教諭 小林委員長	はい。 1 場体制であっても、5000 食であつたら対応できるかもしれないけどということですよ。
西濱 栄養教諭	そうです。 その分量だったらいけるというものはあります。 献立にしても、2 つの調理場で、月内でパズルのように日にちをずらしています。例えば、一般物資であれば、一度に買うことができ、価格をある程度抑えられるところがあります。 業者としては、一度に買ってもらえるということもあり、日にちが違って運んでもらえるところがあります。
小林委員長	契約の中でということですね。
西濱 栄養教諭 小林委員長	はい。 ありがとうございます。 栄養教諭の献立が基準になりますから、非常に重要な情報だと思います。ありがとうございます。 他いかがでしょうか。
荒川委員	P F I の話が出たので、確認いたします。 私の認識では、伊達市が P F I でうまくやっている気がしていますが、今回調査に入っていないことには、何か理由がありますか。
事務局 (新田主査)	伊達市にも視察の打診はさせていただきましたが、その時に東京からも視察が入っていて、スケジュール的に厳しいということで、お断りがありましたので、今回は見送りさせていただくことになりました。
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	最後に再度確認しますので進めます。 それでは、報告事項第1号「これまでに実施した情報収集について」は終了として、続いて、次第の4 議題の1、「安全性の確保」「児童生徒の安心」につながる取り組みについて、事務局より説明願います。
事務局 (新田主査)	はい。それでは続いて、「安全性の確保」「児童生徒の安心」につながる取り組みについて、ご説明いたします。 スライドの14をお開き願います。 視察や聞き取り、サウンディング調査により見えてきた、江別市が取り組むべき方向性・在り方について、事務局からご提案申し上げます。 まず、「安全」に対する取り組みです。青枠の中をご覧ください。 ・学校給食衛生管理基準等に基づいた施設・設備の整備のほか、食品の取扱いや調理作業における、衛生管理体制を徹底する。 ・安定した調理体制を確保する。 ・災害や食中毒等のリスクに対応できる体制を構築する。 ・内部環境や外部環境等を踏まえて運営体制を構築する。 以上4点を挙げさせていただきました。 順番に解説いたしますと、1点目の衛生管理体制の徹底についてですが、これは何をおいても実践されるべきものと考えております。 2点目の安定した調理体制ですが、安全・安心と安定は、密接な関係にあり、どれかが崩れてしまうと、たちまち崩壊してしまうということも考えられます。つまり、安定した体制がないと安全な給食は作れませんし、安全な給食を作れたとしても、安定して提供できなければ意味がないということになります。その点から、安定した調理体制を確保することが、安全にもつながるということです。 3点目の災害や食中毒等のリスクに対応できる体制ですが、江別市においても、地震、停電、断水といった災害が発生しており、こういったリスクに対応できる体制は、安全確保につながる取り組みと言えます。 4点目の、運営体制を構築していく上では、内部環境、外部環境等を踏まえることについてですが、行政だけの目線など、一つの視点からでは見えてこないということもあります。 江別市ならではの声に、耳を傾けながら体制構築をしていくことが大切であるという考えです。 以上を、「安全」につながる江別市としての取り組み、在り方としてご提案いたします。

	次に、「安心」に対する取り組みです。 スライド 15 の青枠をご覧ください。 ・ 学校給食摂取基準を満たした、適切な栄養価の給食を提供する。 ・ アレルギー対応が十分に考慮された給食を提供する。 ・ 地場産食材等の質にこだわった食材を活用する。 ・ 児童生徒とのつながりを深める。 ・ 内部環境や外部環境等を踏まえて運営体制を構築する。 以上5点を挙げさせていただきました。 「安心」というものは、書いて字のごとく、心が安らぐと書きます。 適切な栄養価の給食を提供することは、大前提であり、アレルギー対応、地場産食材の活用をこれまでどおり進めていくことが、児童生徒の安心につながるものと考えます。 児童生徒とのつながりを深めることについては、調理員や生産者の顔が見えることも安心につながるということもありますので、イベント、行事、食育など手段はいろいろとあるかと思いますが、つながりを深めていくことは大事なことと考えます。 内部環境と外部環境を踏まえることについては、先ほど申し上げたことと同じものになります。 以上を、「安心」につながる江別市としての取り組み、在り方としてご提案いたします。 江別市が進める取り組みや在り方として、こういったものが良いかご検討いただきたいと思いますので、どうぞよろしくお願いいたします。 説明は以上となります。
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。 これは安全安心というところの項目で、これに追加すべきものがあればご意見いただきたいと思うのですが、いかがでしょうか。
佐藤委員	いろいろ配慮されていることがイメージできますし、現在も江別市の食材を使って、それもメニューに書かれていて、本校ではお昼の放送で紹介をされていて、子供たちには伝わっていると感じています。そういった地道なことを継続していくことがすごく大事なことだと思います。
小林委員長	ありがとうございます。

荒川委員	表現の問題ですが、両方とも最後のところで「内部環境と外部環境を踏まえて」と書かれています。 江別の特徴というのは、地元の生産者とのつながりが深いものだと思うので、そこをもう少し改善していくとか、もっと踏み込んでいくというような表現の方が良いかと思います。 現状を踏まえてという表現ですと、現状で納得する。満足する。と感じてしまうので、もっと内の人とも外の人とも改善、関係性を深めていくという感じがあると良いと思います。 現状素晴らしいのですが、より深くというのが伝わると良いと思いました。
事務局 （新田主査） 高田委員	ありがとうございます。 意見ということではないのですが、非常に江別市の給食は安全安心ということを聞きます。委員になって、たまたまですが、自分の子供たちが通う部活の同級生のお母さんが、給食センターで調理をしてくれていて、うちの奥さんが調理場の話を聞く機会があり、調理場では何回も何回も一つ一つ、異物の混入などをしっかりチェックされているという話を聞きました。そこまで安心安全について、現場の調理員の方たちが気を使って調理をされているということはとてもありがたいですし、そういう給食を提供していただいているということがとてもありがたいと感じております。 ですが、私は、たまたま委員としての立場があったので、そういう声を聴いたときに、ここ最近で、非常に響いた出来事ではあったのですが、一保護者として普通に学校に子どもを通わせている立場でしたら、おそらくそこまで思わなかったと思います。 市民の皆さんに、もっとそういう話を広めていただいて、これだけの活動、子どもたちの将来のためにやっているということをアピールしていただくのが良いと思います。 給食費の未納の問題もあると思いますし、子どもたちの健やかな成長のために財源を確保していくというためにも、これだけのことをやっているというアピールしていくといいのではないかと思います。
小林委員長	ありがとうございます。 非常に重要なご指摘だったと思います。 私も視点として抜けていて、おそらく栄養教諭の皆様は気づかれていますと思いますが、やはり給食だより等を通じて保護者等にも発信して、地域ともつながっていくということですので、この児童生徒とのつながりだけではなく、保護者、地域とのつながりというものを入れていくこ

	とが必要かなと思いました。
松本委員	安心安全安定については、私も食を提供する仕事をしているので、これは絶対に譲れないものではあると思うのですが、学校給食はこれ以外のもう一つ何かがあると思っています。 安心で安全で安定して提供するというほかに、食育にもつながる話かと思いますが、作っている時の香りや、作っている人の感じなど、私自身もすごく思い出に残っていますし、それがあると食を大切にしようという気持ちになると思うので、安心安全安定を超えて、もう一つ何か学校給食に必要なのではないかと考えています。
小林委員長	確かにおっしゃるとおりかなと思います。 つながりという部分で含まれてくる部分でしょうかね。
松本委員	イベントや教育以外に、子どもたちと自然につながることはないのかなと思います。
小林委員長	その他いかがでしょうか。
海保委員	自分が子育てをしていた時に、とても勉強になったことがありまして、札幌の給食の試食会で、すき焼き風のメニューに春菊が入っていました。家では、子どもが鍋に入っている春菊を食べることなんて考えられなかったのに、にこにこして美味しそうに食べていました。 その時に、給食の役割は、家では食べられないものでも、みんなと楽しく食べれば美味しく感じると、そういうところにあると思いました。 そういった時に、これが春菊だよということを知らせてあげられたらもっといいのにと考えたことを今も覚えています。 試食会のときに、給食の方が薄味だということもすごく勉強になったので、単にどんなものを食べているかと試食するだけではなく、そこで学ぶこともたくさんあるため、そういう機会をたくさん作っていただくと良いのかなと思います。
小林委員長	ありがとうございます。 おっしゃる通り、つながりの部分を深めていくということですね。
速水委員	私が勤務する学校では、栄養教諭の西濱先生が食育をしてくださっています。うちの小学校だけではなく、市内のいろいろな学校に食育で携わってくださっていて、子ども達には食の大切さというものが伝わっていると思いますので、それがもう少し、外の部分に伝わるにはどうした

	らいいのかなと考えながら聞いていました。 給食だよりでは、もちろん保護者の方にお伝えしていますが、そこからさらに地域や市民の方に伝えるにはどうしたらいいのかを考えていました。
小林委員長	そうですね。 皆様からご意見がでましたが、つながりの部分で、多く意見がありましたので、その児童生徒とのつながりという部分を、保護者、地域というところを追記する。 あとは、この「踏まえて」のところをどうしましょうか。 もう一步関係性を深めるという表現ができるといいですね。
高田委員	踏まえてというところを、給食の運営にフィードバックできるような形に、例えば、外部に発信したものが調理場の方たちの求人につながるような形ですとか、給食費の未納が少しでも減るような形に、そういうところにフィードバックできると、この安定という部分が良くなっていくと思います。
小林委員長	手段まで盛り込むことは難しいと思いますので、連携を深めるなどの表現を入れていけたらいいですね。
荒川委員	生産者の方々は、授業に入っていらっしゃるのですか。
高田委員	そうですね。私は入っています。
荒川委員	すごく大事ですね。
高田委員	授業に入らせていただくと、その場ですぐに結果が出るわけではないですが、長い年月を重ねていくと、だんだん子どもたちも成長してということがありますので、やはり小さい時の体験というのは非常に大事なのかなと感じます。
小林委員長	わかりました。 まとめると、提言としたときに、骨子としては良いと思いますが、それに今出た内容を少し付け加えるということで進めてよろしいですか。
佐藤部長	内容については、委員長にお諮りして調整し、委員の皆様には、次の委員会前に連絡したいと思います。

小林委員長	9割これで良いと思うので、少し発展的な内容の文言を加えるということに進めていきたいと思いますが、よろしいですか。 【承認】
小林委員長	議論はここで一旦終了ということで、安心安全に関する取り組みとして、出された提案の中で進めていきますが、少し調整して進めたいと思います。 では、進め方として、委員会で固まった提言内容については、事務局の方で最終的に提言書にまとめた形で提出するという認識でよろしいでしょうか。
事務局 (新田主査)	はい。
小林委員長	それでは、議題の1、「安全性の確保」「児童生徒の安心」につながる取り組みについては終了といたします。 続いて、議題の2、安定して学校給食を提供する手法についてですが、ここでは、安定して学校給食を提供する方法として、調理などの運営体制、施設や設備の更新といった内容が議論の対象になってくると思います。 第1回検討委員会で明らかになった、センター調理場が築23年、対雁調理場が築50年であることに加えて、人手不足が大きな課題となっているというところで、この安定という部分でどうしていくかというところが非常に重要な議論になってくるかなと思います。 ここで、議論がぶれないようにしていく必要があります。大きな課題としては2つあるわけですので、ここを認識していただいた上で進めていき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、事務局から説明願います。
事務局 (新田主査)	はい。それでは、議題の2、安定して学校給食を提供する手法について、ご説明いたします。スライドの17をご覧ください。 先ほども申し上げましたが、江別市が抱える大きな課題である、2つの課題に向けて検討していくことは、安定した学校給食の提供を考えると同じであると考えております。 今回様々な手法で情報収集を行った結果、見えてきました学校給食の提供手法についてご説明いたしますので、江別市として今後どういった提供手法が必要かご議論いただきたいと思います。

提供方法の案について、一覧にまとめたものを別紙「比較検討資料」として配布しております。ただ、ご覧いただく前に、ひとつ留意点を申し上げます。比較検討資料をご覧いただく前に、冊子資料のスライドの17の赤字部分をご覧ください。

学校給食の献立作成は、栄養教諭が作成しており、国からの通知において、献立作成は、設置者が直接責任をもって実施すべきものであるから、委託の対象にはしないこと。と記載があります。

このあと、提供手法を説明する中で、調理委託等についても触れますが、「献立作成は、委託しないこと」を前提としていることにご留意願います。あくまで、栄養教諭が作成した献立を、調理する方が、直営の職員なのか、委託業者の調理員なのかということになります。

それでは、別紙「比較検討資料」をご覧ください。

各種手法を載せておりますが、それぞれの手法にメリットデメリットがあり、大小、様々な課題があります。現時点では、どの案が有利不利というのではなく、情報収集の中で見えてきた手法を並べています。

表の一番左、白の欄に自校、親子方式案をご覧ください。

これは、各学校に調理室を設けて、調理を行う方式です。

よって、共同調理場は、廃止となります。既存の学校に調理室を建設していくことは難しいと考えられるため、各小中学校の改築に合わせて、切り替えていくことが想定されますが、決まった切り替え方法があるわけではございません。

運営方法は、直営調理と調理委託とが考えられます。ただし、この案ですと、今よりも多くの調理員を必要とします。よって、場合によっては、一部だけ調理委託という手法も考えられます。

栄養教諭は、自校方式ですと、全体の小中学生を1000で割った人数が配置されることから、8名の配置が見込まれます。現在、江別市には5名の栄養教諭が配置されていますので、プラス3名の配置が見込まれることになります。

施設整備に伴う給食提供についてです。建て替えの方法によっては、施設を停止せざるを得ないことから、給食が止まってしまうということもありますが、この手法においては、給食の停止期間はないと見込んでおります。

メリットとしましては、各学校に合わせた調理を行うことで、温かい給食提供ができたり、事故が起きた際には、他の学校への被害は最小限になることが挙げられます。

先ほど松本委員からもありましたとおり、各学校で調理を行うことになりますので、香りを感じやすいということもメリットになってきま

す。

デメリットとしては、学校ごとに衛生管理、建設スペース、人材の確保が必要となることから、建設費、運営費のコストは一番大きくなります。

小中学校の改築にあわせて整備することになった場合には、事業期間がとても長くなり、現在の共同調理場がそれまで使用できるかということも懸念材料になります。

現時点で小中学校の改築計画もないことから、今の共同調理場方式から、自校、親子方式に切り替えていくには、高いハードルがあると考えております。

つづきまして、青の欄の統合センター新築案をご覧ください。

これは、センター調理場と対雁調理場を合築して、新しい 9000 食対応の新センターを建設するというものです。現在の 2 つの調理場は廃止することになります。

共同調理場は、1 場体制となりますが、献立を 1 献立とするか、2 献立とするかは検討の余地があります。帯広市では、建物はひとつですが、3 献立を提供しているというケースもあります。

口頭による聞き取りになりますが、現時点で、55 億円規模の建設になる見込みです。

運営方法は、直営調理と調理委託とが考えられます。

栄養教諭は、共同調理場における基準により、3 名の配置となる見込みです。現在の 5 名から 2 名の減となります。

施設を整備するに当たって、現在の調理場を運営しながら建設できると考えられるため、給食の停止期間はありません。

メリットとしては、2 場体制から、1 場体制になることで、運営費の削減が見込まれます。また、全く新しいセンターを建設することになるため、課題解決につながる施設を整備できたり、最新の設備を導入することができます。

デメリットとしては、建設コストが高くなることが見込まれます。

新センターの設置場所によっては、配送距離が長くなることもデメリットとなります。

大きな懸念点としては、築 23 年のセンター調理場を廃止するのかということと、米飯調理を現在委託しておりますので、その業者が 1 献立 9000 食への対応が難しいということを聞き取っておりますので、どう対応するか、ということも懸念点として挙げられます。

続きまして、真ん中の緑の欄の対雁調理場新築案をご覧ください。

これは、対雁調理場を建て替える案となります。

対雁調理場の建て替えですので、センター調理場は、そのまま使用します。

今回提示している中では、唯一の2場体制案となります。

現時点で、25 億円規模の建設になる見込みです。これもあくまで口頭による聞き取りです。

運営方法は、「両調理場とも直営調理」という方法と、「センター調理場に、調理員を寄せて直営体制を維持した上で、対雁調理場を委託する」という方法と、「両調理場とも調理委託する」という方法が考えられます。

対雁調理場のみ委託する案がでてきた経緯としましては、在籍している調理員の雇用継続の観点と人手不足の解消につながる方法を考えた結果ということになります。

栄養教諭は、これまでどおり5名の配置となります。

施設を整備するに当たって、給食の停止期間はない見込みです。

メリットとしましては、2場体制維持となることから、現状の運営体制から大きな変更は生じないこと、また、安全につながる取り組みの中でも挙げた、災害や食中毒に係るリスク分散ができることが挙げられます。

デメリットとしては、人件費、運営費において、削減が見込めないことや、環境の変化に対応しにくいことが挙げられます。

環境の変化への対応についてですが、人材確保がこれまでどおり必要となりますし、新センターを建設すると、引き続き新対雁調理場を50年近く維持管理していくことになり、規模の縮小や統合への柔軟な対応は難しくなります。

続きまして、赤の欄のセンター調理場の増築案をご覧ください。

これは、現在のセンター調理場を増築して、対雁調理場食数分を賄うという案です。

現時点で、15 億円規模の建設になると伺っておりますが、統合センター案や対雁調理場新築案と違って、見込めない部分も多いことから、金額が大きく増減する可能性があります。

新しいセンターを建築する場合の建設費は、他自治体においても事例が豊富にあることから、比較の見込みやすいですが、増築という事例があまりないことから、見込みがなかなか難しいです。

運営方法は、直営調理と調理委託が考えられます。

栄養教諭は、3名の配置となる見込みです。

施設整備するに当たっては、センター調理場の改築期間中は、給食提供を行えないため、3か月程度は代替の給食提供手法を講じる必要があります。

対雁調理場管轄の小中学校は、給食提供が止まることはないと思われます。

代替の給食提供の手法として考えられるのは、その期間はお弁当を持参していただく方法や、業者に委託してお弁当を提供してもらう方法があります。

メリットとしては、1 場体制になり、運営費の削減が見込まれることや、他の手法よりは安価に進められることです。

デメリットとしては、先ほど申し上げた給食停止期間が生じてしまうことや、増築対応となるため、施設が継ぎはぎとなり、調理、洗浄業務において、効率的な運営は見込めません。

建設コストが見込みにくいことに加えて、調理場内においても不確定要素が多く残るため、仮に稼働してからも問題が山積することもあります。調理員にとって、使い勝手の悪い施設となる場合もあります。

最後に、グレーの欄の民間事業者デリバリー方式の導入案です。

これは、民間事業者の施設において調理を行い、各学校へ配送するというものです。

市で調理場を所有、維持管理をすることがなくなります。

道内では、単なるお弁当箱ではなくて、学校給食同様、食缶形式により配食されるサービスが展開されています。

小中学校 9000 食に導入するパターンと、老朽化が進む対雁調理場相当分に導入するパターンが考えられます。

サウンディング調査においては、中学生約 3000 人に導入するという提案がありました。

運営方法としては、市内全域、小中学校に導入した場合は、市による調理はなくなります。

中学校にのみ導入した場合は、センター調理場で小学校分の 6200 食を調理することになるため、調理員の雇用を継続し、直営体制を維持することになります。

栄養教諭は、市所有の調理場がなくなる場合は、配置はありません。センター調理場が残る場合は、3 名が配置されます。

施設を整備するに当たっては、給食の停止期間はない見込みです。

メリットとしては、施設維持に係るコストを削減できることや、将来的なセンター調理場の建て替えにも柔軟に対応できること、災害や食中毒等のリスクを分散できることが挙げられます。

デメリットとしては、調理委託同様のデメリットが生じることや、道内での導入事例が少ないことなどが挙げられます。

導入方法によっては、栄養教諭の配置がなくなってしまうこともデメリットです。

こちらの表の下段あたりに「大規模修繕」と書かれた欄があるのでご覧ください。

対雁調理場が築 50 年ということで、目が行きがちですが、センター調理場も築 23 年であり、一般的に、20 年から 30 年経過した建物に対しては、大規模修繕、大規模改修を行っていくことが必要と言われております。

現在、センター調理場に対する大規模修繕計画があるわけではございませんが、上段のいずれの手法を選択したとしても、センター調理場の大規模修繕を控えているところを念頭に、検討をしていくことが必要と考えられます。

次に、直営調理と調理委託のメリット、デメリットをご説明いたします。

まずは、前提としまして、直営調理と調理委託のどちらにおいても、「給食の質」や「衛生管理」の面で、差は生じないものと認識しております。これは、これまでの情報収集により確認できたものです。

そのうえで、直営調理のメリットは、現在いる調理員の雇用継続を図りやすいことです。調理委託した場合でも、調理員が委託業者へ転籍するということがあります。直営だと雇用の継続を図りやすくなります。

直営調理のデメリットとしては、人員管理に係る採用コスト、業務負担が生じることや、調理員の休暇や欠員に伴う補充が柔軟に行えず、適正な配置が実現できない場合があります。

調理委託のメリットは、効率的な運営で、費用削減や効果的な運用が見込めることや、栄養教諭が、食育推進に十分な時間をとることができることが挙げられます。

デメリットとしては、職員間の関係構築に時間がかかることや、委託業務になることで、調理員に対して、直接的な指導は行えないことが挙げられます。

以上が、直営調理と調理委託に係るメリットとデメリットです。

江別市は、現在、直営による調理を行っており、これまでしっかりと取り組んでまいりました。直営調理という、そのものに問題はないと考えますが、先ほど申し上げた、直営や委託のメリットデメリット、人手不足という課題を踏まえた際に、今後、運営体制をどうしていくべきか、検討していくことになります。

冊子資料のスライドの 18 をご覧ください。

	今後の進め方についてです。 学校給食の提供手法として、様々な手法をご提示させていただきましたが、本日の検討委員会の中で議論しつくせるものではないと思われます。 つきましては、本日は質疑応答をした上で、次回、第3回において、提供手法に係る議論を深めていきたいと考えております。 事務局といたしましても、次回に向けて、引き続き情報収集を行い、より詳細な情報提供を行ってまいりたいと考えております。 また、江別市学校給食に対する思い等を確認するため、児童生徒及び保護者に対するアンケートも実施したいと考えております。 今後のスケジュールとしましては、10月下旬に第3回検討委員会を開催し、その中で、方向性が定まらず議論が継続となった場合には、年内に第4回目を開催ということも考えられます。委員の皆様におかれましては、大変お忙しい中とは存じますが、引き続きのご協力をお願いしたいと思います。 説明は以上となります。
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。
佐藤委員	民間事業者デリバリー方式を導入した場合に、保護者負担は増えますか。
事務局 (新田主査)	聞き取っている段階では、詳細な話は聞いておりません。 他自治体の視察状況やサウンディング調査によって見えてきた手法を、まずは並べています。 ただし、今の給食費よりも高い単価になるという話も聞いておりますので、その辺りをどうするかということを、次回に向けて情報収集しますので、議論していただきたいと考えております。
荒川委員	手法によって、補助金など収入面が変わってくるかと思いますが、それが給食費に影響しますか。その辺りの精査はどうなっていますか。
事務局 (新田主査)	ここでは、各手法について、センターを建てる費用を概算で掲載しておりますので、これに加えて今後この体制で5年、10年、20年運営をしていった場合に、トータルのコストがどうなるかや、それに対して補助金がどうなるかという話になりますので、その辺りを次回検討委員会の中で、比較検討できるように提案させていただきたいと思います。

小林委員長	給食費に係る部分は、まだ未検討であるということで、ここがどれもそんなに変わらないのかどうかは、非常に重要な点だなと思います。 どの方式に関しても安心安全というところは確保できるということなので、フラットな考えでどれがいいのかを選んでいくというのが、今日まとめる上では重要なのかなと思います。
松本委員	先ほど献立の作成は直接的に実施するとお伺いしましたが、この民間事業者デリバリー方式の、栄養教諭が配置なしになる手法では、誰が献立を考えますか。
事務局 (新田主査)	まさに、そのあたりを議論していただくことになると思いますが、民間事業者デリバリー方式を全面導入した場合には、栄養教諭の配置はありませんので、栄養教諭による献立作成はできないことになります。 江別市としては、栄養教諭による献立作成を外部に委託しないことを前提に動いてまいりたいと思いますので、その観点で考えますと、この手法は難しいという議論になってくると考えられます。
小林委員長	フラットって言いましたけど、このデリバリー方式の、栄養教諭が配置されないというパターンはないでしょうね。
松本委員	ないと思います。
小林委員長	新たに市で栄養士、学校栄養職員を雇ったりとかする必要になりますし、栄養教諭による食育が全くできなくなるので、これは正直ないのだらうと思います。 デリバリー方式を導入するとしても、中学校に導入して栄養教諭の配置が残るパターンになるかなと感じるところです。 私は給食にずっと携わってきたので、直営と委託というところはわかっていますが、安心安全が確保できているか疑問だということがあればご質問いただければと思いますが、いかがでしょうか。
速水委員	実際に献立を立てているのは栄養教諭の先生方ですので、民間に委託した場合に、そこの方々と直接やりとりするのは栄養教諭だと思います。そこに不都合がないように、栄養教諭の先生方もやりやすくなる方法や直接関わる方々が気持ちよくできる方法を考えるのが、大前提かなと思って聞いていました。
小林委員長	委託契約に関しては、かなり細かく、どこまで委託するかと詰めてい

松本委員	くことになります。学校給食の中で、調理委託の歴史も長くなってきているのでノウハウはあるように思います。学校現場のことは存じておりませんが、学校の先生方とどう関わっていくのかについても、多くのノウハウはあるかなと思います。 献立自体がしっかりしていれば、作る方は委託でも構わないと私は思います。ただ、デメリットに書かれている調理員の休暇や欠員に伴う補充が柔軟に行えないというのは、直営でも委託でもそんなに変わらないのではないかと思います。 でも、調理を、そういう専門の方に委託することは、別に悪いことではないと思います。
小林委員長	委託給食の場合に、なぜこういう書き方をするかという、給食会社があって、多くの人員を確保していて、欠員の場合には応援に行きます。応援と言っても、委託は委託で大変になりますが、委託契約なので何とかしてきますので、人の融通については、直営よりも委託の方ができます。ただ、委託業者が大変ということはあります。
荒川委員	生産者と委託の会社との関係性が、今までと同じように距離が保てるかについては、しっかりと契約しないといけないと思います。
高田委員	保護者の皆さんが一番不安に思うのは、江別市の、この学校給食の在り方で今まで来ている中で、市が直営でやっていることで安心と安全が確保されている。行政がやっているの、民間と違って、もし赤字になったとしても、給食を食べさせてくれるという担保があります。 それが民間事業者になると採算ベースで合わなくなってしまった場合に手放してしまって、その企業がそのあとに担保されるのか。その事業者が契約期間内に倒産したらどうするのか。今小林先生がお話されたような情報を知らない保護者の方々は、運営手法がどうともわからないので、その辺りが一番不安に感じると思いますし、既存である、生産者とのつながりや食育というものが、委託などによって途切れてしまうことを、建て替えや運営方法を検討する中で、保護者の方々は一番気にするのではないかと思います。この辺りを検討の一つの材料としていただきたいなと思います。
小林委員長	大変重要な指摘だと思います。 実際、委託給食会社が潰れて給食を出せなくなったという事例がありますので、結構大きい会社でありましたので、契約に関してはかなり慎重に進める必要があると思います。

	いずれにせよ、いろいろとミックスされた案などもありますので、一番良い方向に持っていくべきなのかなと思います。
松本委員	この調理委託というのは食材の仕入れは、どうなりますか。
小林委員長	方法によりますけど、学校給食の場合は、食材調達を委託する事例は少ないと思います。
松本委員	ここにある調理委託は、あくまでも作業の委託ということですか。
事務局 (新田主査)	市の調理場を継続して所有して、そこで調理を委託した場合には、調理のみ委託して、食材調達は今まで通りとなります。 民間のデリバリー方式を導入しますと、食材の調達についても民間の委託業者になりますが、全てを丸投げということではなく、地元の生産者の方が作られた野菜を活用することもできると聞いておりますので、その辺りも先ほど委員長がおっしゃられた契約次第になると思います。 どの手法を選んで、それに対してどうしていく、どう条件をつけていくかという議論になろうかと思います。
高田委員	委託に関して、少し話は逸れてしまいましたが、江別市の除雪も昔は直営でやっていたものが今は委託業者になっていて、業者さんによって違いがあるということは皆さん感じられているところだと思います。 それが給食に置き換わったら、食育に関して、役所の方々が直接指導に行くか、民間の方々が行くのかで、大変なことにならないのかなと。 それが安定とか安全安心というところにもつながりますし、小さなことかもしれませんが、後々大きな懸念になってこないか気になります。 子供たちの口の中に入るものでもありますし、その辺りも一つの検討材料に入れてもいいのかなと思います。
小林委員長	非常に重要な指摘です。 私も自衛隊にいた時に、単年度契約で委託業者にお願いしていたのですが、やはり単年度契約なので、安い業者に落ちるわけです。入札ですから。それで、質が下がったことはありませんでした。 雇用としては、委託の給食会社が変わっても結局同じ人を採用することになります。そういうことが多いので、技術的には継承することができますが、会社が変わると給料が変わるなどして不満が出たり、そういうことは小さな火種として出てくるかもしれません。 いろいろ懸念はあります。直営、委託で、どちらにしてもやはり懸念事項はあります。

	そういった中で、軸がぶれないことが重要なと思います。 やはりこの安心安全への取組の最初にあるように、学校給食衛生管理基準に基づいた施設設備の整備や、衛生管理体制、そして、学校給食摂取基準を満たした適切な栄養管理給食、ここの軸がしっかり守られていて、管理栄養士、栄養教諭の先生方がしっかりと関わってくることが重要なのかなと私は思います。 ここで何か結論を出すということではありませんので、10月の第3回目までいろいろ情報を確認していただいて、議論を進めていければと思います。 アンケートは、事前に私たちも確認できるのでしょうか。
事務局 (新田主査)	できあがった段階で、一度委員の皆様にも見ていただきたいと思います。
小林委員長	ありがとうございます。 他にありませんか。
	【なし】
小林委員長	それでは、次第4 議題について、終結といたします。 次に、5 その他 ですが、委員の皆様からご発言ございますか。
	【なし】
小林委員長	事務局からございますか。
事務局 (三浦 センター長)	次回の開催について、ご連絡をいたします。 スケジュールにお示ししているとおり、児童生徒及び保護者向けのアンケートを実施した後、10月に第3回委員会を行う予定です。改めて事務局より、各委員の皆さん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 (新田主査)	もう一点事務局からご連絡をさせていただきます。 【試食会案内チラシ配付】
事務局 (新田主査)	今後の在り方検討の参考とするためにも、検討委員会の皆さんに、一度、江別市の学校給食を食べていただき、江別の学校給食がどういった

小林委員長	ものか、現状を認識していただくのが良いかと思いましたが、試食会を開催したいと思います。 試食会を、2日間の日程で設定いたしました。 せっかくの機会となりますので、江別の学校給食を親しんでもらうために、先着とはなりますが、江別市民の方も参加できる形としたいと思います。 委員の皆様におかれましては、ご都合が合えばご参加いただきたいと思います。任意での参加ですので、既に食べられたことがある場合には、今回ご参加いただく必要はございません。出席を希望される場合は、ご連絡いただきたいと思います。 市民の方向けについては、WEBフォームからご応募いただく形で、先着20名で設定したいと考えております。 事務局からは以上でございます。 それでは、以上で第2回委員会を閉会いたします。 円滑な議事進行にご協力いただきましてどうもありがとうございました。 傍聴者の皆様もありがとうございました。
--------------	---