

第4回 西宮市学校給食審議会 会議録

日 時	平成26年12月26日(金) 午後6時02分～午後7時48分		会 場	西宮市教育委員会 3階大会議室
出 席 委 員	◎浦上 拓也 ○高橋 享子 河崎 文子 田中 忍 柏崎真由美 中野 睦子 亀山 良子 中田 敬子 (◎は会長、○は副会長)		事務局 職 員	前川 豊教育次長 垣内 浩学校教育部長 八橋 徹教育人事課長 北 裕幸学校給食課長 因幡 成人学校給食課係長 北川 靖浩学校給食課係長 西川 哲学校給食課係長 蛭井 隆学校給食課係長
欠 席 委 員	古野 和子		事務局	なし
議 題	1. 開 会 2. 議 題 3. その他連絡事項 4. 閉 会			
署名委員	会長	委員	委員	

事務局	<p>では失礼いたします。本日はこの年の瀬のお忙しい中、このような会を設定いたしまして大変申しわけございません。また、寒い中でございますけども、御出席いただきまして、まことにありがとうございます。引き続き、このような時間の開催になりましたことを、まことに申しわけないんですけども、御理解いただきますようお願い申し上げます。</p> <p>まず本日は、古野委員が欠席という御連絡を受けております。</p> <p>では、開会に先立ちまして、本日の資料を確認させていただきたいと思います。失礼します。座らせていただきます。</p> <p>本日は、前回の議論に引き続きまして、効率的な運営の審議と、その後、総括審議に移っていただくということで、資料1と資料2を事前に送らせていただいております。</p> <p>また、当日の資料といたしまして、本日の次第と給食費の改定資料1枚をお配りしております。前回に引き続き、給食費の改定につきまして報告させていただきたく議題にさせていただきます。</p> <p>前回同様、報告事項につきましては、大変申しわけないんですけども、臨時委員の中田様、御退席していただいた後とさせていただきますので、御了承いただきますようお願い申し上げます。</p> <p>また、本日の議事録調整のため、神戸総合速記株式会社さんに速記と録音を依頼いたしますので、御了承いただきますようお願いいたします。</p> <p>それでは、平成26年度第4回西宮市学校給食審議会を開会させていただきます。</p> <p>それでは、次第の1の議題に移らせていただきますが、会長様進行をよろしく願いいたします。</p>
会長	<p>皆さん、こんばんは。年末のお忙しいときに、またお疲れのところをお集まりいただきまして、ありがとうございます。</p> <p>ただいまから、平成26年度第4回西宮市学校給食審議会を開会いたします。</p> <p>本日は、午後8時までの予定で会を進めさせていただきたいと思いますので、進行、御協力よろしく願いいたします。</p> <p>それでは、まず議事録署名者を決めさせていただきます。</p> <p>本日の署名者は、前回同様、重要課題審議と通常審議事項が混在しておりますので、今回は河崎委員と田中委員、署名者として任命させていただきたいと思います。どうぞよろしく願いいたします。</p> <p>それでは、傍聴の方につきまして、事務局のほうからよろしく願いします。</p>
事務局	<p>現在、締め切りしましたところ9名の傍聴希望がございます。よろしゅうございますでしょうか。</p>
会長	<p>よろしいですね。</p> <p>それでは、入室いただいてよろしいですか。</p> <p>(傍聴者 入室)</p>
事務局 会長	<p>では、よろしく願いいたします。</p> <p>それでは、議事を進めさせていただきます。</p>

まず第1のア、検討事項における効率的な運営のところでは、前回、まずこれまでの制度の見直しで、一定額の効果額が生み出されておりますが、社会状況が変化する中で、さらなる効率化が求められております。そこで、市長からも示されている調理業務の民間活力の導入について、事務局から直営案、そして委託案が提示されまして議論いたしました。また、給食費の光熱水費の算入についても試算が提示され議論したところです。

本日は継続審議となっております民間活力の導入についての議論から進めさせていただきたいと思っております。前回の最後に西宮市の学校給食に対する信頼は非常に厚いものがある。今の体制を維持していただきたいという思いをお話させていただいて、直営案でやるならば、当然、正規職員を入れていただくという形、そして、学校給食の責任を持ってその正規職員を中心に進めていただくという形を議論させていただきました。また、民間活力を導入する場合には、やはり譲れないところをきちんと明確にした上で、どのサービスがよくなるのか、あるいはコスト削減の部分が明確にされた上で、どのようなサービスがよくなるのかといったことを議論させていただきました。

そして、一気に委託化するというのは非常に難しい、これはもうできないということですから、検証する意味を込めまして、まずは、一部から民間委託化を試行導入する方向で検討してはどうかということをお話させていただいたところです。その検証の結果、拡大していくのか、あるいは今現状のような元の状態に戻すのかということをやっていくべきではないかということ、以上のようなお話としてまとめさせていただいたところです。

また、これらの点につきまして、事務局のほうから新たな資料が提示されておりますので、事務局のほうから説明をお願いします。

事務局

それでは資料1でございますけれども、御説明をさせていただきたいと思っております。資料1のほうをごらんくださいませ。

まず1枚目の表面の上段でございますけれども、こちらにつきましては、前回の効率的な運営の議論の中で、委員の皆様は給食費の光熱水費を除いた部分の御意見をまとめさせていただいております。御確認をお願いしたいと思います。

次に、下段につきましては、前回の議論を受けまして民間活力の導入に関して論点を整理させていただきました。その結果、4つの論点を挙げさせていただいているところでございます。

まず1つ目のサービスの維持または向上面につきまして、まず①の食育の推進では、直営方式、民間委託方式で大きく違ってくるとはならないというふうに考えております。ただし、委託する場合につきましては、他市で実施しておりますように、栄養教諭、学校栄養職員、この後以下、栄養教諭等と申し上げさせていただきますが、未配置校には、市費で栄養教諭を配置できるならば、学校間格差の解消につながりまして、ひいては食育の推進につながってくるものと考えておるところでございます。

次に②の品質保持と安全性の確保につきましてでございますが、まず食中毒や異物混入対策などの衛生管理の面では、国の衛生管理基準や本市の衛生管理指針に基づき作業を進めてまいりますし、献立作成は従来どおり栄養教諭等が行いますので、また食材の調達も市が直接行っており、今後も変わらないということから、安全確保の面では、直営、委託いずれ

も遜色のないものと考えているところでございます。

特に調理作業におきましても、例えば委託の場合は、栄養教諭等の配置を前提としまして、調理指示書等に基づき受託業者側の業務責任者と打ち合わせをして実施いたしまして、管理職が検食する二重の検査態勢が整えられれば問題ないのではないかというふうに考えているところでございます。

次に③のアレルギー等の相談及び対応につきましては、先ほど申し上げましたように、委託により市費での栄養教諭の配置が進むならば、この点でのサービスは向上していくものというふうに考えております。

次に（２）に移らせていただきます。

失礼しました。（２）の業務の効率性と３の人件費削減につきまして、まとめて御説明申し上げますが、既に平成１５年度からの調理体制の見直しによりまして、前回は御説明させていただきましたとおり、一定の効果がございます。そのため、今後大きな効果は期待できないものと考えているところでございます。ただ、委託により柔軟な人員体制により、給食運搬業務の委託料の削減とか人事管理、労務安全管理や福利厚生管理などの教育委員会事務局側の事務処理については軽減され、効率化につながるものというふうに考えているところでございます。

ただ、委託する場合、人件費の面で削減効果がないようでしたら、市費栄養教諭等の配置は必須になってくるかと思われますので、全体で人件費がアップする場合も考えられるところでございます。

次に（４）の行政責任の面でございますけれども、学校給食の実施者は市でありまして、これは直営であっても委託しても変わりはありません。ただし、委託する場合には、契約書とか仕様書で責任範囲を明確にすることや、業務の実施過程におきまして、十分な管理監督システムの確立をはかっていく必要があるのではないかなというふうに考えております。

論点の整理につきましては、私どもの意見を述べさせていただきます、以上とさせていただきます。

次に１枚めくっていただいた裏面でございます。

上段の表の説明については、状況につきましてはごらんいただきまして、説明は割愛させていただきます、と思っております。

下のメリット、デメリットでございます。これは一般的なものとして挙げさせていただいております。ただ、本市の場合で考えますと、１つ直営のメリットといたしましては、これまでも御説明してまいりましたとおり、非常に老朽化した施設で調理員のマンパワーで現在の給食のレベルを維持しているものと考えているところでございます。

また、異物混入等への細心の注意を払って進めていただいている点とか、食物アレルギーの除去食対応においても、過去一度も事故が起こっていないというような、これはメリットとして値するかどうかわかりませんが、そのような点も挙げさせていただいてよいのではないかというふうに考えているところでございます。

次に２枚目の表面でございます。

<p>会長</p>	<p>これは給食の流れを示しておりますが、その中で委託をした場合、どの業務を委託するのか私どもで考えられる業務について表示したものでございます。</p> <p>この網掛けをさせていただいている部分はその業務になりまして、食材の検収から調理作業、配膳室までの運搬、それから洗浄、清掃業務といったところが委託した場合には、このような業務になってくるのではないかなというふうに考えまして、今回表に挙げさせていただいてるところでございます。</p> <p>以上で説明は終わらせていただきます。よろしくお願いいたします。</p> <p>ただいまの説明に関しまして、何か御質問、御意見等ございますでしょうか。また、前回の議論を一度持ち帰っていただいておりますので、持ち帰っていただいた後、また何か御意見等出てきたことがありましたら、今この場で御発言いただければと思いますが、いかがでしょうか。</p> <p>本審議会としましては、前回議論させていただきましたように、民間委託につきましては、全てを民間委託というのは困難であるという共通の認識を持ったところで、一部、2校とかそういうところでの試験的な導入。その検証を経て、拡大するか、あるいはまた元に戻すかというふうに提言していこうということをまとめさせていただいたところなんですけれども、その点に関しましては、皆さん、特に異議なく承認いただくということでもよろしいでしょうか。</p>
<p>委員</p>	<p>はい、どうぞ。</p> <p>前回の審議会の後、協議会のほうに持ち帰りまして、いろいろ意見を出し合ったんですけども、その中で、民間委託によって果たして本当に安全・安心が得られるのかというところは、前回も申し上げましたけれども、やはり他の場所のほうでも同じような意見が出ておりましたので、ということは、やはり保護者としてはその点を本当に大丈夫なのかという考えがやはり強いということなのかなというふうに思っております。</p> <p>後、民間であれば安全・安心が得られるというところの根拠というか、そういったものもあるのであれば教えていただきたいですし、そここのところをやっぱり明確に示してほしいというところと、後、コストダウンが考えられるというふうには言われているんですけども、果たして数字的に本当にそうなのかというところは、今も検証した後どうするのかというふうにもっていったらどうかという話もありますけれども、まず見積もりというか、そういった面で果たして今現在の環境の中で、本当に業者としてそれを受けて、さらにその安全が言われるところが確保しつつ、コストダウンというのが果たして本当に得られるのかというところは、やはり数字的なものを見せていただかないと、ちょっとなかなか了承しかねるというところがあるのではないかなというふうに思います。</p> <p>後、資料の1の民間委託を取り入れた学校給食の流れ（イメージ）の中なんですけれども、この調理作業の部分で、民間委託した場合、マニュアルに従って調理しますというふうにあるんですけども、その中で「学校長が検食し、最終チェックを行います」とありますけれども、何かもしあったときに、その責任というものは検食をした学校長にあるのか、それとも実際に調理した調理現場になるのか、そここのところはやはり明確にしないと、責任の所在というものがあやふやになってしまうとは、何か起きたときにやはり不安ばかりが募る</p>

	<p>ではないかというふうに思います。</p> <p>後、いろんな面で栄養教諭の先生に委ねるところが今の話では大きくなっていくのかなというふうには思うんですけども、この給食というのが学校教育の一環としてあるので、やはり調理員さんは調理するだけというものではないというふうにも思いますので、そのところを栄養教諭の先生が、どこまで食育という面で教育というところをされていくのかなというところもちょっと見えないなというふうに思います。</p> <p>民間委託のところ、ここの網掛けの部分のところ、1つの業者が全て請け負うのか、別々の業者にそれを委託するのか、どういう形になるかわからないですけども、業務と業務の間に手落ちがないように実行する際には、そういった手落ちにならないように引き継ぎと言いますか、受け渡しと言いますか、そういったところをやはり準拠してほしいなというふうに思います。</p> <p>後、人件費が削減されるのではないかというようなことが、民間委託の大きなコスト削減のところ、考えられるところではあるのかもしれないんですけども、今現在も人件費というのを下げるという考え方は出てこないのかなということが1つあります。</p> <p>それは、現在の仕組みの中で。</p> <p>今現在の調理員さんの仕組みの中で、その調理員さんの給与削減ですとか、何かしら今の人件費を減らすということはできないのかなというふうにはちょっと役員の中で出ていました。調理員お一人を減らすということは、これまでの審議会の中での話からしますと、それはちょっと考えられないかなというふうには思うんですけども、1人当たりのコストというか人件費というものを、何かしらカットというか、そういった方向には考えることはできないのかというふうにはちょっと思っています。</p> <p>以上です。</p>
<p>会長 委員</p>	<p>ありがとうございます。私の理解では5点ほど御質問等があったかと思うんです。</p> <p>まず第1点は、安心・安全、あるいはコスト面での根拠を示していただかなければ、保護者として、民間に委託していいものかどうかというところに対する納得が得られないのではないかということですね。何をもちて民間に委託しても安心・安全なのかというところの根拠をどうやって示していただくのかというポイントだったかと思います。それはもちろんコストの面もそうなんです、根拠ですね。見積もりを取った段階での見積額が果たして今の現状よりも削減されているものなのかどうなのかということかかと思えます。ただし、今までお話をさせていただいたように、調理環境が非常に劣悪な中で、果たしてその安全・安心面が確保されるのかという心配ですね、保護者側の心配というのが当然あるかと思えます。まずそこが第1点ですね。</p> <p>第2点目には、責任の所在ということで、何かことが起こったときに、その責任を誰が取る、その責任の所在がどこにあるのか。仮に民間に委託した場合であっても、それは誰が責任を取るのかというところですね。</p> <p>3番目には、私もこれはちょっと質問しようかと思ってたんですけども、仮に民間委託が進むにあたって、栄養教諭の配置、未配置校に対して栄養教諭を全校配置していただけるのか、それを全校配置を含めて民間委託を進めていくという計画なのかということですね。</p>

一部、試験的にということですが、それは配置校に試験的に導入されるということがあったとしても、やはり未配置校にも今後きちっと栄養教諭さんを配置していただくと。それと合わせて、調理員さんも食育に対しての大きな貢献をしていただいているというところで、それを民間に投げたところ、民間の事業者さん、調理員さんが食育に積極的に参加いただけるのかという、食育という点で民間委託したことによって後退するようなことがあってはならないという点かと思います。

4番目には、民間委託したときに、先ほどのイメージの図ですね、取り入れた学校給食の流れ、当然作業に網掛けの部分がちょっと飛んでるところもありますので、そういったところ、もし複数の業者さんに委託するのであればちゃんと引き継がれるのか、また同一の業者さんであっても、別々の作業員の方が担当されることになるかかと思えますけれども、その引き継ぎがきちっと行われるのか、その作業の手順上、不備が起こるようなことがないのかどうか。

最後は、もし民間委託がコスト削減を目的になされるのであれば、今現状の仕組みの中でコスト削減をはかれるのであれば、民間委託の必要性はないのではないかというような御質問だったかと思えます。

済みません、たくさんありますけれども事務局のほうから、よろしくお願いします。

ちょっと答えになるかどうかわかりませんが、まず1点目の安全性の根拠という部分なんですけども、これは前回の議論もございまして、内部での意見、協議もしてまいりましたけども、根拠というのはやはりございません。見出せなかったところでございます。

ただ、直営も同じことだと思うんですけども、特に私どもが民間委託を推進しようというわけでもないんですが、客観的に見たときに、民間委託というのは関東のほうで随分進んでるわけなんです。最近になって関西のほうが多くなってきているというような状況がございまして、それは十数年前からも既に始まっていることでして、それ以降の業者さんの実績を見ていく中では、安全性は確保されているのではないかというふうに考えるところでございます。

ただ、前回も亀山委員から御指摘があったように、やはり業者の中でかなりのそういう差があるというのも事実ではないかなというふうに思います。ですから、金額を下げることによって質を落とすというような業者も中にはいるかというふうに思います。ただ、そういう点をどうカバーするかということでしたら、隣の尼崎市さんなんかは、やはり入札で金額での判断ではなくて、金額も含めてプロポーザル方式を取っておりますので、業者側からこういうことができるという提案をしていただくというような、その中で点数をつけて契約にしていくというような方法なんですけども、そういうプロポーザル方式を採用して、そういう安全面での確保をはかっているということもあるかと思えます。ちょっとお答えになっているかどうかわかりませんが。

2点目の責任の所在につきましては、これはもうあくまでも先ほども申し上げましたように、学校給食の実施につきましては市が実施しているというものでございますので、直営であれ、民間委託であれ、市の責任になるかというふうに考えております。

3点目の栄養教諭の配置と食育でございまして、例えば民間委託するのであれば、

事務局

	<p>私どもはやはり栄養教諭の配置は必須であるというふうな考え方を持っております。栄養教諭と業務責任者が密に協議して、そういうところから調理作業の衛生管理もそうなんですけども、そういう部分で安全性ないし現在の品質を確保していくというような必要性があるのではないかなというふうに思っております。ちょっとまだ検証できてない部分なんですけども、例えば民間委託で栄養教諭が調理の部分で現在の業務を軽減できるのであれば、その部分を食育へ力を注いでいけるのではないかなというふうな考え方も一方ではあるように聞いております。3点目は以上でございます。</p> <p>4点目につきましては、恐らく60校の委託ということになればもう十数年先になってくるんでしょうけども、恐らくやはり人材確保等の面で、1つの業者が請け負うというのはまず無理だと思います。それから、一旦1つの業者が受けてまして、やはりその業者に問題が起こったときに、後、給食実施はどうなるのかというような問題も当然ございますので、やはり複数業者の契約が必要になってくるのではないかなというふうに考えております。流れの中での業者の変わりはないです。ですから、今お示しました4点につきましては、同一業者というふうな考え方になるかと思えます。</p>
事務局	<p>私のほうから、コスト削減イコール人件費の削減だということでした分についてお答えいたします。</p>
	<p>現在の人件費の削減ができないのかということですが、今の給食体制というのが正規調理員と嘱託とでやっております。嘱託も昭和52年から導入した嘱託調理、それが新制度になって平成15年から嘱託制度がちょっと変わっております。その差額において、今どんどん切りかわりと言いますか、旧の嘱託という言い方をしておりますけれども、その嘱託さんを新しい嘱託の新制度にしていく、ここのコスト面について削減がはかられているというのはそういうことなんです。</p> <p>それから正規についても、チーフ調理員と数名のセカンド調理員の他は全て現体制にしておりますので、そこでさらなる削減がもう少しできるというふうに考えてます。さらに、この4月に正規職員については、この4月以降、これは調理員だけではなくて職員全員、市の公務員全員が対象なんですけれども、全体的な見直しということで、総合的な見直しということで、全体の給与水準が下がるという交渉をやっているところです。これについてはまだ先が不透明ですけども、そういう人事院勧告という勧告の中で示されたものですので、それに向けて今調整をはかっていくということがあります。ですので、今よりはまだまだもう少し落ちることになりますけども、調理員そのものをぐっと落とすというようなことはなかなか厳しいかなというふうには考えております。</p>
会長 委員	<p>以上お答えいただきましたけども、その中でまだ疑問点等、どうぞ。</p> <p>済みません。今のお答えの中で、業者委託、民間のほうに委託する場合には、その学校に栄養教諭が必須になるわけですか。いないところには民間委託はまだできないというふうになるわけですか。</p>
事務局	<p>必須になるというふうに決まったわけですが、例えば民間委託をしたときに、今の給食の品質保持であったり、安全性の確保という面からも栄養教諭の配置は必要であるというふうに考えております。したがって、今国の法律の枠がございまして、その枠に</p>

	<p>沿った県の栄養教諭さんの配置があるわけなんですけども、それ以上にする場合は、やはり市費の栄養教諭の配置が必要ではないかなというふうに考えております。</p>
委員	<p>現在も栄養教諭が未配置の学校がありますよね、民間に委託した場合に、給食担当が栄養教諭の変わりになるということは業務的に無理ということですか。</p>
事務局	<p>やはり栄養教諭の場合は、専門性を持って給食管理を進めるというのが1つの業務でございますので、やはり給食担当の先生が栄養士の資格を持たずに給食管理はなかなか難しいものというふうに考えております。</p>
委員	<p>ありがとうございます。</p>
会長	<p>そうしましたら、未配置校が委託される場合には栄養教諭を配置することが必須。未配置校を委託化しない場合には現状のままという理解ですか。ということは、教育委員会としてのお考えもそうですけども、審議会としても未配置校を委託化する場合には、栄養教諭の配置が必須であるということを提言するというような形でまとめいただくということよろしいですか。</p>
事務局	<p>はい。</p>
会長	<p>ありがとうございます。他に何か。</p>
委員	<p>一部検証する意味で委託化をするという流れになっているんですけども、実際、例えば本校が委託ということでスタートした場合に、もとに戻すというのはかなり難しいだろうなというふうに思います。何をもって問題だからもとに戻すのかというようなことを考えたときに、保護者への説明をどんなふうにするのかなというふうな、もう学校の信頼を損ねかねないようなことが起こるのではないかなというふうなことを考えるわけなんです。ですから、委託化に向けての準備を進める、方向としては今の方向なのかなと思いますけれども、見切り発車をすることがないように、十分準備を整えていただいた上で考えていただけたらなというふうに思います。</p>
会長	<p>確かに我々の議論の中では、試験的に一部委託化を始めて、その後、確実な成果が得られれば拡大していくというようなことで提案させていただいてるんですけど、逆に、何をもってもとに戻すのかということについては、非常に難しいところかと思うんですが、その点については何かお考えはありますか。確かにおっしゃるように非常に難しい判断かなと思います。</p>
事務局	<p>そうですね、非常に評価の基準というのは難しいなという、今の御意見もお聞きして考えてるところでございますけども、その点につきましては、やはり準備を進める段階で明らかにしていくべきものかなというふうには考えます。</p>
会長	<p>そうすると、かなり慎重に慎重を重ねて準備をしなければならない。そこはもし試験的に導入することであっても、ぜひ慎重に検討していただきたいというところかと思えます。</p>
教育次長	<p>今のことでよろしいですか。</p>
会長	<p>はい。</p>
教育次長	<p>民間委託を試験的にやると言いますが、食にかかわることですので、試しにというようなことを子供たち相手にはできません。ですから、やってもとに戻すという考え方の中には、例えば大きな事故があつてとかそういうことは想定していません。それは民間委託する</p>

	<p>ときには契約は当然ありますし、そういう中で、その契約があった、あるいは安全とか安心、それから先ほどから出ている食育、そういうところについてクリアしていないと委託の対象、契約を結ぶ意味がないわけですね。だから、そういうことについて、いろいろ今日も御心配の声が出ましたけれども、具体的にやはりこういうことはクリアしていかないといけないということが1つあると思います。</p> <p>その上で、栄養教諭等が未配置だった学校にその方がつくことによって教育的な効果もあったりとか、あるいは教育的な効果がなかったとか、そういう論点をもって検証をしないといけないと、こう考えておるんですが。それは衛生面でも不衛生だったなんてことはもう論外になりますので、調理業務の効率化、子供たちに提供する時間がまちまちであったとか、いろんな観点が出てくると思うので、そこは丁寧に検証しますが、考え方としてはそういう考え方で、給食は民間委託であろうがなかろうが同じように質のあるものを提供すると、こう考えております。</p>
会長	<p>そうですね、今のようなお話をぜひ委託化するときには慎重に慎重という言葉で私は表現したんですけども、試験的にという言葉がふさわしくないような気もしてきましたので、慎重に慎重を重ねて、ちゃんと今御説明いただいたような手順を踏んだ上で、安全性、安心、そして確実な実施が100%確認された段階で委託化を進めるというようなことをぜひ定義の中にも込めていただければと思います。</p>
委員	<p>よろしいですか。それに加えてさっき尼崎の例を出されましたけれども、本当に他市他県のそういう委託をされる場所を書類だけではなくて見学に行かれたほうがいいと思います。本当にしっかりやっているとところはしっかりやってるし、やっぱり給食の業者さんによって困っているところもあるかもしれませんし、なので、私は、一応その辺のところをしっかりとやっているところをよく見学をして、給食会社もいろいろとちゃんと勉強している、今、給食会社間でも競争が始まっていますので、衛生教育はもうきっちり社員教育として徹底した上で各施設に送り込む。それから、さらには学校給食、ここ数年ですぐれてきてるんですね。そうすると、学校給食専任の職員を育てて送り込むというようなことをできる場所もあります。なので、そういう給食会社をいろいろときちっと調べるといふこととともに、やはりいろんなところへ見学に行かれて実地検証じゃないですけど、そういうことも振り返る前にいろいろされるべきではないかと、いろんな情報を聞くだけじゃなしに、そういうことをするべきではないかと思えます。</p>
委員	<p>先ほど人件費の削減というふうな話もあったかと思うんですけども、栄養教諭の方が未配置のところは市費で配置することも考えられるというふうに今おっしゃいましたけれども、それが果たして全体のコストとして未配置のところに栄養教諭を置くということが、果たして全体として見たときにコスト削減につながるのかどうかというところがちょっと疑問に思いましたので、その辺のところも、やはり全体としてコストの部分は見ていただきたいなと思えます。</p>
副会長	<p>よろしいですか。コスト削減も大事なんですけども、例えば今まで16校が配置されていないわけですね。そこでやられていない食育という教育がそこには抜けているわけですね。ですから全校委託にすることによって、栄養教諭を入れることによって、必ずそこに配</p>

	<p>置されるということはアレルギーへの配慮、または食育への教育効果、子供たちの成長だとか身体の成長の確保ですね、そういういろんなところの配慮がそこに育ってきますので、むしろ16校に配置をしていただくということは物すごく大きな効果が上がると思います。</p> <p>もう一つは、先ほど亀山先生もおっしゃったように、今、委託会社は、プロの調理人を要請するという事に徹底してますので、それこそ先ほど言われましたように、実地を見学されまして、本当にグレードの高い業者をきちっと競争の中でよりサービスが高いところに、より質の高いサービスをされるところに、きちっとそういうところを託していく。子供の食を託していくということを市がきちっとやっていただければ、そこは1つ進歩するのではないかなと思います。</p> <p>ありがとうございます。</p> <p>他に御意見はございませんでしょうか。</p> <p>それでは、まだ総括は今回引き続きまして次回も総括の時間がありますので、この件につきましては、また今後何か思いつかれたことがありましたら、次回にでも御発言いただければと思います。</p> <p>それでは、次の議題に移らせていただきます。</p> <p>次第のイ、総括審議に移らせていただきます。</p> <p>事務局のほう、これまでの議論を資料2のほうにまとめてもらっております。アレルギー対応につきましては、以前、議論し尽くせずに途中で終わったままになっておりますので、これ以降、御意見がありましたらぜひ御発言いただきたいと思います。資料2のほうには、未審議のものとして網掛けがなされています。こういった点を中心に御発言いただければというふうに思います。</p> <p>本日は古野委員が欠席されていますので、アレルギーの件につきまして十分に議論をし尽くせないこともあるかと思いますが、ただし、特に御意見等あれば、それにかかわらずアレルギーの面も含めまして、ぜひ御発言いただければと思います。</p>
<p>会長</p> <p>委員 会長 委員</p>	<p>それでは総括に入りますので、何かこれまでの議論の中で、何かまだ御発言、御意見等ありましたらぜひお願いしたいんですが、いかがでしょうか。</p> <p>アレルギーでもよろしいですか。</p> <p>はい、お願いします。</p> <p>ここの4番のところにこの前のことをまとめていただいているんですけども、あのときには、調理員の方々の御意見を主に中心にさせていただいたような形で、ここにありますように、事故を絶対に起こさない体制という、そして調理員にこれ以上の負担をかけないという、こういうようなお話が出たと思うんですけど、調理の前の段階のアレルギーのチェックの部分、それから実際に作った後の子供の手に渡って食べるまでというところで、小学校では、特にその部分が栄養教諭、それから担任の配慮という部分が大きくウエイトを占めているなというふうに思います。</p> <p>まずチェックの段階ですけども、今年からアレルギーチェック表が市内統一になりまして、一週間で1枚のもの。ですから1カ月分まとめてチェックをするんですけども、場合によったら1人につきまして4枚のチェック表を対応するお子さん全員分、栄養教諭が見</p>

ます。それから担任もちろん自分のクラスの表を見ます。それから校長、教頭も、ですから1人分のチェック表につきまして、4名の者が確認をするというふうなことになります。

実際に献立が出てくるのが、前の月の半ばぐらいですので、それからゆとりをもって保護者にチェックしていただく、一週間は時間が必要です。それからその後4者のチェックをするのがほんの数日しかない。その中で本校1,000人規模の学校なんですけれども、25人に対応しているような状況です。本当に栄養教諭がしっかり見ているんですけれども、これが栄養教諭がない学校の場合は、結局、給食担当の者が見えてくるような状況になってるかなというようなことを思います。

それで、例えば今卵の除去、最終段階での卵の除去が、除去食対応ができているような状況なんですけれども、卵アレルギーと言いましても個別にそれぞれ状況が違います。例えば卵スープは除去食の対応をする、でもマヨネーズは食べられる。また反対に、卵スープは一部食べられるんですけども、マヨネーズは生だから全く食べられないというようなお子さんもいる中で、チェック表にどのような表示になるかと言いますと、食べられないものはバツ。それから食べられないけれども代替食を持ってくる物につきましてはバツと二重丸。それからアレルギーはあるけれども食べられるものは黒丸と。そして除去食のものは除と書くと。これを本当に一人一人の物について確認をしていくような状況で、これが卵スープというか最終段階の卵除去でのこういう対応をしているものが、除去の物が増えれば増えるほど、この対応が煩雑になってくるという状況なんです。

ですから、私が見てましても、教頭まで見てくれてた中で、あっ、ここちょっと本当は黒丸なのに黒丸が抜けている。実はこの黒丸になるとどういふかげんが出てくるかと言いますと、その日のおかわりはしてはいけない、こういうことになるわけなんです。これはもう市内で統一で決まっていることなんですけれども、そういう抜けをやっぱりしっかりと保護者も見つた後、残り4者で確認をしている。結局、アレルギーの除去食が増えれば増えるほど、その対応も表記が幾つも出てきて余計に煩雑になっていくというようなことが1つはあるかなど。

それから今度、実際に調理のところできたものを取りに行き、それから子供の手に行くまでですけれども、学校によつたら子供が直接取りに行くところもあります。それから、本校の場合は担任が取りに行くような形になっております。うまく一方通行に流れるようなシステムになってるような学校もあれば、取りに行つてまた引き返してというような学校もありますので、なかなか誰が取りに行くというようなことも今は統一されてないというような状況の中で、結局、除去食の対応が増えれば増えるほど、今日は誰々ちゃんね、今日は誰々ちゃんと誰々ちゃんねと、こうどんどんどんどん幅が広がっていくような状況の中で、本当にこの誤食を起こさないような体制が取れるのかというようなことは、とても難しいというようなことなんです。ですから、調理員さんが例えできたとしても、ただ学校によつて調理室の規模も形も違いますので、本当にできるかどうか、そこも難しいところだとは思いますが、実際に、その前のチェック、それから子供の口に入るまでのその後の体制というようなことを考えたときに、本当に難しいなど。そして、自己管理の力をつけていくことが大事なんですけれども、学年が小さければ小さいほどその力はない。だから担任の力

	<p>によるところは大きい。ところが担任はアレルギーのことだけの対応ではなくて、例えばその時間おなかが痛い、頭が痛い、業間休みにけがをした。じゃあ、今のうちに保健室に行っておいで、それから午前中の勉強がわかりにくかった、じゃあ、今ちょっと見てあげようか、そういうたくさんの方の対応をしないといけない中のこのアレルギーが1つなんです。ですから、本当にできるだけアレルギーのお子さんに対して楽しく給食がみんなと同じように食べられるようにさせてあげたい、そういう願いがありながら、実際誤食を防ぐ、間違いがあってはいけないというようなことを考えたときに、今の対応を増やすというのがかなり難しい状況だなということをお話します。</p>
<p>会長</p>	<p>ありがとうございます。そうですね、今まで調理現場のところに、ちょっと私は素人ですので目が行ってしまっていて、今お話がありましたように、事前のチェックの段階の対応ですね、要するに除去食が増えた場合に、その対応が非常に複雑に煩雑に手間がかかるということ。配膳時のリスクも当然増えてくるという、ということをお話しいただいたんですけども、この点について、前は統一化をはかろうかということの中に、今、除去食対応の物を少しふやしてというような方向での検討だったかと思うんですが、その点、事務局としてどういうふうにお考えでしょうか。</p>
<p>事務局</p>	<p>そうですね、これまでの議論の中で、やはり統一につきましては、公平性の観点から望ましいというような御意見もいただいておりますので、そのような方向で進んでいただきますと、今の御意見を踏まえて考えていく場合は、やはり最低限の今のレベルより落とす学校もかなり多くなっていくというような状況になっていくのではないかなというふうには考えます。ただ、今ちょっと別のところで、アレルギーチェックが非常に負担が大きいということで、学校さんからもそうですし、保護者のほうからも今指摘をいただいているところでございまして、このあたりは何とか負担の軽減に結びつくような方法はないものかということ、私どもも考えているところでございます。</p> <p>ただ、そのあたりはそういうシステムを構築して、システムで個々のアレルギーの児童の情報を表示させることで、ある程度軽減もできるんですけども、ただチェックについては、当然、やはり安全性の面から言うと必ず必要になってくるのかな、幾らシステムを導入して簡単になったところで、チェックについてはやめるわけにはいかないのかなというふうな考えもありますので、そのあたり非常に実際煩雑になるということであればレベルを落とさざるを得ないようなことも考えなければいけないのかなとは思っています。</p>
<p>会長</p>	<p>そうですね、統一化に際して除去食対応を増やすということにつきましては、今お話がありましたように、やはりリスクを余分にふやしてしまうようなことが想定される場合には、それはちょっと難しいということですね。今現状のレベルは上げることができないというふうに判断していただかないといけないということで、リスクを増やすわけにはいきませんので。</p> <p>済みません、お願いします。</p>
<p>委員</p>	<p>以前夏ごろ、学校ごとでいいんじゃないかという文科省から出ている文章も学校の対応力で、学校の設備に合わせてということが出ているという意見を私は述べたんですけども、それを考えているうちに、やっぱり事故防止の徹底を図るならば、低いほうに統一したほう</p>

	<p>がいいんじゃないかなと意見は変わりました。</p> <p>それからアレルギー、アナフィラキシータイプの子供のアレルギーを公立の学校に通わせていた経験があるんですけども、その中で食育にすごい力を入れてもらったなど。その具体的な例として、私が、できるだけ温かいものを食べさせたいと思って給食直前にデリバリーするんですけども、そのときに下駄箱にいるときにチーフさんがちょろちょろっと出てこられて、「こんにちは」って挨拶してくださったんです。あっ、わかってくださってるんだなとそのときに感じるんですね。</p> <p>担任の先生が、最初にクラスみんなに話してくださったんです。「牛乳がかかっても危ないですよ」と。そしたら「保健室で食べますか」というふうな打診があったんですけども、「いや、やっぱりクラスで食べさせてください」と。その中で、そしたら先生はどうされたかと言ったら、牛乳を倒したときに全員が子供の机を下げて離してくれたんです。で、「横にかけていた体操服入れの中にその牛乳が入りましたけど、それはどうすればいいですか」ってお電話を先生がくださって、「何かあるかもしれませんが、携帯をいつもオンにしておいてください」ということで、「それをゴミ袋に入れて持ち帰らせてもらったから大丈夫ですから」ということで、密に連絡がとれたんですね。そういう除去食してたんですけども、クラス全体が知っていたために、「お誕生日会にお呼びしたいんですけど、来ていただけますか」って保護者の方から声をかけてもらえることがたくさんあったんです。ありがたいなと思って、「こちらから全部を持たせますので、そちらでは何も用意しないでください」というふうにお願いして、こちらの誕生日のときにも来てもらって、これだったら食べれるんだよっていうものをみんなに知ってもらってっていうようなことがあったので、学校全体で見てもらったなど。それが今考えればそのとき食育という言葉はなかったんですけど、私も子供も安全を感じながら通ったなと思って。</p>
事務局	<p>ちょっと先ほど申し上げたことが不十分と言いますか、もう1点申し上げたいと思うんですけども、先ほど煩雑になるというようなお話がございましたんですけども、これはどこまで広げるかという話もあるんですが、前回幾つかの案をお示ししましたとおり、例えば1日一品目の除去食しか行わないと。それについても、月間で先に私どもが指定して、除去食対応の献立を指定して、それについて保護者に申し込みを取るというような方法も1つの方法かなということ提示させていただいたんですけども、そういう方法によりますと、ある程度そのような煩雑さも解消できるのではないかなというような考えも持ってはおります。</p>
会長 委員	<p>1日1品の除去食ということであればどうですか。</p> <p>結局、卵だけでも、そのメニューによって食べれる子食べれない子がありますので、例えば卵、ごま、マヨネーズとかになったときに、結局、食べれるグループがそのときによってばらばら変わる、余計に変わっていく。そしたら管理が煩雑になると、そういう意味です。</p>
会長 委員 委員	<p>卵でも食べれるときと食べれないときが出てくるのでという。</p> <p>はい、そのメニューによってですね。</p> <p>それはすごくわかります。同じ卵であっても魚の卵でさえ食べれないというケースもあれば、魚の卵なら食べれるとか、その子その子で違うのは、アレルギー専門の先生いわく、やってみないとわからないんですということです。検査結果にかかわらず、血液検査にかか</p>

副会長	<p>わらず、トライしてみないとわからないんですって、アレルギーの専門の先生のお話です。ですから、子供子供によって、同じ卵であっても形態が変われば、おっしゃるとおりです。</p> <p>よろしいですか。以前にメニューのところで、例えばメニューの中に最終的に卵スープを作った場合、その日はマヨネーズは一切ないとか、もちろん普通の卵と魚の卵は重ならないとか、あるいはその日の卵はなくてごまだけがあるとか、何かそういうふうなメニューを作れないかっていう希望があったと思うんです。それは調理員さんたちから大変複数のアレルギーがあると煩雑になるので、作るほうも煩雑、当然チェックするほうも煩雑になるので、メニューを工夫することはできないかという案があったと思うんですが、あれは生きてるんじゃないかなと思ってるんですけども、いかがでしょうか。</p>
事務局	<p>もちろんそれは御意見でいただいております、私もそのような方向性でやれば何とかクリアできるのかなというふうには思っておりましたもんですから、ちょっと今日栄養教諭さんがお休みされておりますので、非常に難しいところ、どうも卵とごまの重なりをなくすというのは非常に難しいような部分もあるようなんですけども。</p>
副会長	<p>カロリーを上げるために、ごまはどうしても使いやすいという発言だったんですけども、私は、亀山委員もそうかもしれないですけど、カロリー上げるためにごまを使うというのはちょっとどうかなと思ったんですね。そういう方法でない方法もあるのではないかなと思ったんですけども、ごまは使いやすいんですとおっしゃってました。</p>
委員	<p>ちょっとよろしいでしょうか。今のお話はよくわかるんですけども、結局、いろんなアレルギーをお持ちのお子様ですから、クラスの中には、これは代替食、これは食べませんというようなものもこの卵以外の物でもあるわけですね。ですから、この子については今日はお弁当だとか、これは食べないねとかというような対応が今でもなされている中で、この除去食がまたさらに増えるとその対応もまた増えると、そういう意味なんです。</p>
副会長	<p>おっしゃっている意味よくわかります。ですから、そのチェック方法を、例えばもちろんミスがあってはいけないので、いかにミスのないチェック方法を作り出すかというので、各市町村がかなり工夫したものを作っておられるんです。それは保護者の方がまず見やすい、短期間の間、一週間、1カ月を見るというのは、かなり私は厳しいのではないかなと思うんです。ですから1カ月分ですから20日間のメニューを見るわけですよ。それを一週間で見るというのは保護者の方も困難であると。それから、ましてや学校側に集められて、そこから先生方も非常に忙しい中でその合間を見てチェックされていて、ヒヤリハットじゃないですけど、あってはいけないミスが起きるかもしれないと。そういう非常にナーバスな仕事をされているので、もっとわかりやすくシンプルな形でチェックできないかなというのは思っています。</p> <p>私も西宮の表を見てましても、すぐに理解できないかなというのもありました。先ほどおっしゃったように、二重丸と黒丸との違いとか、その辺もちょっと複雑だなとは思いましたが、いかがでしょう。</p>
委員	<p>今のお話の続きなんですけど、そのヒヤリハットの集積というのがすごい大事なんじゃないかなと。チェック漏れがあったのが発見されたということがすごく大事なことじゃないかなと思うんですけども、その集積はやっぱりみんなで共有したほうがいいなって。</p>

<p>委員 委員 委員</p>	<p>どこかのチヂミのチーズ入り混入のことが詳しく出てましたけれども、あれから学ぶことってというのがたくさんあると思うんです。ただヒヤリハットから学ぶことっていうのもたくさんあると思うので、その収集と共有というのが大事ななということと。後、チェックなんですけども、チェックの順番は、学校が先にチェックしたものを保護者の方が見られる。</p> <p>その逆です。保護者の方が先です。</p> <p>わかりました。ありがとうございます。</p> <p>アレルゲン、先ほども前の前の会議に出たかと思うんですけど、さっきも出ましたアレルゲン、どこまで対応するかということで、たくさん対応している学校もあれば、最低限のところまで卵だけという対応もあるというのは、同じ市の中であるのは不公平感あると思いますので、たくさん対応されている地域のお母様方にとってはちょっとあるかもしれないんですけども、もともと大変かもしれないんですけど、やっぱり統一をしたほうがいいかなと思いますね。</p>
<p>会長</p>	<p>それから、統一をした場合に、アレルゲンを何種類まで対応するかときちっと統一した場合には、どういうやり方をするかとメモを既にやっておられると思うんですけど、同じ西宮市のどこの学校に行っても同じようなやり方をしている、標準化、マニュアル化、それをきちっと徹底する必要があるということと。</p> <p>それから給食室がこの間も申しましたように、本当に何かすごい言葉が言えないぐらいのちょっと残念な環境なところも結構ありますので、そこの中での除去の対応もされているということを見ると、やはりちゃんと各現場で同じようなやり方ができるところをきちっと確認した上でのマニュアル化というのは、やはり必要じゃないかなというふうに思います。なので、先ほども校長先生も言われましたが、種類が多ければ多くなるほど、やはり栄養教諭、あるいは調理の現場、担任の先生たちの対応もかなり複雑のものになってそこで事故が起こります。</p> <p>ただ、その仕事を軽くするという意味ではなく、やはり事故が起こりにくくして、なおかつというだけの対応をするところで、どれぐらいの種類のアレルゲンまで対応するのかということと、どこの学校に行っても同じやり方で対応、マニュアルで対応するというマニュアル化は早急にちょっと必要じゃないかなと思います。</p>
<p>委員</p>	<p>除去食対応について、市内で統一するということについては、皆さん、特に御異議なくお考えでよろしいですか。ただし、以前のお話だと、除去食の種類を増やすかどうかということにつきましては、やはり事前のチェック、配膳時の手順、あるいはもちろん調理現場の状況を踏まえた上で、確実にふやせるという確信を得た段階でふやしていくということで、あるいは、今現状、言い方は悪いですけど、統一化を図るならば最低どこでもできるところからまずやっていくということにせざるを得ないということです。</p> <p>ただ、今やっているところを下のレベルに統一させていただくということについて、学校の現場のほうで御理解いただけるものでしょうか。それはそれで市の方針として決まればという。</p> <p>済みません。まず1点、ここでの議論の中で、小学校と中学校の立場では若干違うという部分が1つあります。</p>

それで、今、中学校の立場で聞いていて、除去食、本校の場合は卵だけです。その他にはもう対応していません。ただし、今の議論の中で、アレルギーのものを中学校の場合は、本人が恐らく取らないという判断ができる。もしくは判断をしていく力をつけるというのも1つあるんですよね。ただし、小学校の低学年の場合にそれを期待するのは非常に難しいだろう。そしたら、誰がどんなふうにするかというときに、除去的、除去食じゃないですが、それぐらいの対応を学校が求められてしているというのが現状ではないかなと思います。担任が取り除いてあげるということですね。例えばチーズが出た場合にはチーズを取り除く、これは除去食とは言わないですけど、中学校ではそうではなくて、本人が食べません。というところが、やや小学校と中学校の現場は違うのかなと思うのと、それから今のずっと話の中で、やっぱり除去食は市のほうで決めていただかないと非常に難しいと思います。

それともう一つは、別のチェックというところで、非常にこれが煩雑というか、誰がどのようにという部分がすごく曖昧かなど。担任なのか、栄養教諭なのか、御家庭なのかというようところが、何か決まっているような決まってないような、そして現状はアレルギー対応をする制度は増加していると私は思っています。だから、これ以上は本当に煩雑というのではなくて、もう不可能に近くなってきている現状がありますね。

それともう一つは、本校でも小麦のアレルギー、そうすると何が食べれるか、ほとんどないですね。パンが食べれないだけじゃなくって、コロッケはどうなんだろう、てんぷらはどうなんだろう、餃子の皮はどうなんだろうとか、それ以外のところでもというふうに見ていくと、小麦というのはほとんど入っているんじゃないでしょうかね。これは除去できないと思いますし、例えば、そのときにその子はもう完全にお弁当なのかというような問題を迫られてしまうかなという、そうすると今やっている議論というのは、その子にはもう対応できないのかなということも1つあります。

副会長

よろしいですか。以前のディスカッションで私自身が理解したのは、結論としては最終の卵の除去と、それからマヨネーズとごまというふう理解したんですね。それは調理場の問題であって、今先ほど河崎委員がおっしゃいましたのは、いわゆるチェックのほうの問題だと思うんですね。ですから、例えばメニューの中に、先ほど言ったいろんなアレルギーのお子さんがいらっしゃるというので、小麦のお子さんもあれば、卵以外、ミルクもありますし、野菜だとか、そういうアレルギーも最近は果物もありますね。そういうものが出てきた場合には、それは食べれないというふうにしたたり、小麦の場合でしたらね、食べれない。それに変わるものをお弁当で持って来られるかどうかということになってるんだと思うんですね、そのチェックだと思うんです。調理場のほうは、担任の先生にそれを配膳するかしないかというところを託してるわけですね。そういうふうには私は理解したんですけども。それではないのでしょうか。

ですから調理場、作るほうは最終の卵かマヨネーズかごまの除去ということしかしないんですけども、給食の部屋から教室に持ってきて、例えば、このお子さんは、今日は果物りんごがなしとか、そういうのは教室で全部されていると。それを先生方のほうでチェックされているということだと思うんです。

ですから、一番、第一線のところが一番ヒヤリハットの多いところで、一番ナーバスな

	<p>問題を持ってらっしゃるんだと思うんです。ですから、そこをいかにシンプルにしてあげてクリアしていくか、ミスがないようにしてあげるかというのは、いろんな書類の、一度やり方を全部整理してみて、いいものをどこかで作り出していないといけないではないかなという気がするんですけども。だからちょっと話が2つあるんですね、調理場の問題と、それから教室での問題ということのように思ってるんですけど、いかがでしょうか。</p>
委員	<p>そうですね。</p>
会長	<p>そうしますと、私もちょっと感じてたんですけど、増やすのは調理場の、除去食対応をふやしたときに負荷がかかるのが調理場で、メニューは工夫されるということでしたので、重複しないようなメニューをできるだけ。</p>
副会長	<p>できるだけ考えていただいて。</p>
会長	<p>できるだけだったんですか、必ずではなくて。</p>
副会長	<p>栄養教諭の先生も必ずはちょっとお約束できないと思います。可能な限りですね、できるだけ小麦の多い食材があるときには卵と重なるともう大変ですので、お子さん何にも食べられなくなるかもしれないです。お弁当持ってきたほうが早いということになりますよね。</p>
会長	<p>だから、除去食を増やすかどうにかかわらずチェックは全てチェックするわけですから、そこはチェックの段階では今までのやり方と除去食1品ふやしたとか、そういうことはかかわってこない。</p>
委員	<p>今だけでも煩雑な上に、今。</p>
副会長	<p>マヨネーズとごまが増えるということですね。</p>
委員	<p>増えるということになると、そこについても除という部分が出てくる。</p>
会長	<p>マークが変わってくるわけですね。</p>
委員	<p>さらにその対応が増えるということですよ。そして、この子には今日はこの除去食を渡しますという、そういう確認も必要になってくる。</p>
会長	<p>それは事前の確認としてそういうことが必要になってくる。</p>
委員	<p>はい。チェックもそうですし、当日、誰々ちゃんにはこの除去食ねという確認もまた必要になってくると思います。</p>
会長	<p>除去食を増やすとやはりその対応が。</p>
副会長	<p>そうですね、マヨネーズの除去をされると、こちらのお子さんはマヨネーズを食べれるけど、こちらのお子さんは食べれないとか、クロスするだけですね、煩雑なクロスが起きるわけですね。ですから、確かに増やすと委員がおっしゃるように、とても対応しきれないというのはあるかもしれませんね。</p>
委員	<p>私が給食時間にお弁当をデリバリーしていたので、教室の状況というのをものすごくよく見ていたんですけど、こっちで先ほど配膳中にちょっともめごとがあって、その子たちの話を聞きたい担任の先生とか、連絡帳を確認している担任の先生とか、とにかく給食中というのは、子供たちに目配りもされてるし、この手元の給食準備中にあったトラブルとか、20分休みにあったトラブルの調整の続きをされていたりとか、非常に忙しい中での給食準備でなので、おっしゃっていた負担というのは、とてもよくわかるような光景でした。</p>
委員	<p>実際、4時間目の授業が終わって、ごちそうさまの次の時間まで大体40分ぐらいなん</p>

<p>委員</p>	<p>です。食べる時間が20分、そうすると4時間目の授業の片づけをして、それから給食当番が手を洗って服を着て、並んで取りに行行って帰ってきて配膳をするまでの時間は20分しかない。その短い時間にアレルギーの子供たちのチェック、ちゃんと誰々ちゃんありますねという確認までしないといけないような状況です。</p> <p>そして、そのアレルギーの子供を持っていた親の経験から、救急車にお世話になったこともある親の経験からすると、誤食して、その後4、50分が危ない時間帯なんです。その4、50分を過ぎて起きてくるアレルギーに関しては、命にかかわることはほとんどないんですけども、というと、給食終わって、給食の片づけ、そして昼休み、とある学校によっては、その時間に掃除が入ってきている学校があるんですけど、まあ言えば子供が散っていく時間でもある。となると、やっぱり全校の子供たちが知っていて、そして、その食育の方々が知ってくださっているというのは安心なんですけれども、やはり担任の先生にすれば負担はかなりだと思います。その子、その時間にいるわけではないんです。チーズ混入のときは、チーズを誤食してしまった子がたまたま教室にいたわけですけども、教室にいるとは限らないから本当に気をつけなければいけない、大変なんだっておっしゃることはよく目にしてきた光景でした。</p>
<p>会長</p>	<p>やはりアレルギーについて統一化を図るということについては、皆さん同意をいただいているんですけども、その統一のレベルの話ですね。まずは、全校一斉にできるところからスタートして、事前のチェック、配膳の状況等をしっかりと確認が取れて、全校レベルを上げられるということであれば、さらに除去食を増やすような対応をしていくというようなことでよろしいですか。</p> <p>じゃあ、済みません。またアレルギーに関して、後日、次回にでも何かあれば御意見いただきたいと思うんですが、それ以外、アレルギー以外にもまだ審議いただきたい部分も網掛けで示してあるんですけども、こういった点について何か御意見おありでしょうか。</p> <p>特に栄養教諭の未配置については、今までも御意見をいただいているところなんですけど、これはもうよろしいですか。栄養教諭未配置につきましては、委託化の話で先ほど少し出てきましたけど、委託は今後将来的に拡大することがあれば必ずそこには栄養教諭は配置していただくということだったんですけども、今、済みません、学校栄養職員の配置のところの未審議の網掛けという部分につきましては、これは審議会として栄養教諭配置を進めていただきたいというふうに提言としてまとめるところだったんですかね。</p> <p>としましたら、先ほどの委託化する際に栄養教諭配置が必須という話もありましたけれども、ちょっとその辺の制度があるかと思うんですけど、どちらを重視すべきですか。多分こちらですね、栄養教諭配置を進めていただきたいという、もちろんそうですね。さっきの話はちょっとどうかと。</p>
<p>委員</p>	<p>委託のことは、先ほども何回もいろんな委員の方からの声もありましたけれども、本当に慎重に慎重を重ねてしていかないと、私たちが今まで西宮市の学校給食に信頼を置いてたのは、給食会という存在のもとに成り立ってたもので、それが市のほうに公金化ということで給食会が解散になり、学校給食の安全もきちんとそれは継続していきますよという約束のもとでの解散だったと思ってるんです。なので、本当に慎重にそこは進めていってもらわな</p>

<p>会長</p>	<p>いと保護者としては納得できない。</p> <p>そうですね、民間委託とは別にやはり栄養教諭を配置はぜひ進めていただきたい。これは市費での配置をぜひ進めていただきたいということになりますね。</p> <p>でしたら、その（５）、（６）の栄養教諭、学校栄養職員の配置、食に関する指導における栄養教諭の配置は、特に未配置校については、ぜひ配置を今後進めていただいて、栄養教諭の役割を果たしていただくとともに、食育に対する貢献もぜひ果たしていただきたいことですね。</p>
<p>委員</p>	<p>後は、施設面についていかがでしょう。まだウエットシステム、ドライシステム。</p> <p>よろしいですか。前回の会するときにも言いましたが、見学をして、本当に大変なところで栄養教諭の方も、それから調理員の方も事故を起こさないようにマンパワーでやっておられるのを目の当たりとしたわけなんですけど、これも前回高橋委員がおっしゃったと思うんですけど、もし仮に委託をするにしても、今のようなウエット校の状況だと、ただ委託になっただけというだけで何も改善はされない。なので、どういうところでもやはり施設自体もきちっと直して、老朽化しているところは早急に修繕を行うということと、それから自校方式を継続されるわけですよね、そうすると、それは大変なことだと思うんですけど、これも会議で聞いたのか、ちょっと見学に行ったときに聞いたのかちょっと記憶が定かでないんですが、60校あって、仮に1年に1校ずつ修繕していくと60年かかるというような言い方をされて、相当気が遠くなるような話だと思って、そういうのじゃなくって、もうちょっといろいろと全体をぱっと、ごめんなさい、どういうやり方ができるのかということをもっと考えていかなければいけないんじゃないかと。やっぱり施設のいい、悪いという差が学校によってできてしまうというのも問題があるかと思えますし。</p> <p>それから後、この間も言わせていただきましたが、空調が全然なっていないところで、あんな夏の暑いところで、よくも食中毒が出ずにやってこらてると、とても西宮の学校給食は素晴らしいと思うんですけども、それもやはり細心の注意を払ってやられている現場の方々の努力だと思うんですけど、それもやっぱり限度があると思うんです。なので、やはり施設というのは、さっきのアレルゲンの対応の不公平がないようにということもさることながら、学校の施設の面で、やはり不公平があるというのはちょっと問題ではないかと思っております。今後どういうふうになっていけるかということは、今何かとお考えはなかなかないかと思うんですけども、やはり早急に検討していかなければいけないのではないかと思います。</p>
<p>会長</p>	<p>そうですね、前回もありましたけれども、民間に委託するにしても今の環境のままでは、環境による事故が起こる可能性がありますので、まずは施設整備、事故が起こらないような環境整備。あるいはその事故というのは調理員さんの夏場の非常に高温になるような室内環境等の改善も含めて、ぜひ改善をはかっていただきたいということです。老朽化が進んでいるものは当然更新いただきたいところなんです。</p> <p>予算の確保の問題、これは審議会としてはどういう表現でここはまとめていけばいいんでしょう。よくしていただけるものなら全部よくしていただきたいというのは、当然思いとしてはありますけど。</p>

事務局	<p>当然1年に数校の大きな改修をやっていくということであれば、一定決まったお金が毎年1億近いような金が必要になってくるのかなというふうに思いますけども、そのお金、財源をいかに確保していくかというのが大きな課題になってくるのかなというふうに思います。</p> <p>それにつきましては、前回議論いただきました給食費への光熱水費の算入であったり、実際できるかどうかわかりませんが、何らかの形で人件費ないしそのあたりを削減して、その部分をそういう改修費用に充てるというような方法しかないのかなというふうな気はしておりますけども。</p>
会長	<p>ただし、審議会でその方法論を明記するのは、ちょっと余りよい方法ではないような気がしますので。</p>
委員	<p>私もそう思います。審議会で何で予算の話をしなアカんのやろって、ちょっと異論を持ってたんで。</p>
会長	<p>予算の制約を前提とした議論は、ちょっとここでは、あくまでも提言ですので、やはり改善すべきところは改善していただきたいというようにまとめていただいて。</p>
委員	<p>ちょっといいですか。確かに予算のことまで言うことはやめたほうがいいと思うんですが、教育の現場ですからやっぱり教材費とかに結構お金がかかるというのはどこでも同じだと思うんです。前回の会議でも言わせていただきましたし、今回資料1のほうにもまとめられてはありますが、教育の質を上げるというところで、やっぱりいろんな教材が出てきたら、それをどんどんどんどん取り入れて、学校の先生方は教育をされていくというのも、もちろんとっても大事なことだと思うんですけど、学校給食自体が教材であるということは、先生方皆さん周知だと思うんですが、子供の口に、子供の体の中にダイレクトに入る食べ物を作る環境がとっても悪いというのは、やはり今後何が起こっても不思議ではない。何か起こってから対処するというのでは、本当にそれはお粗末な話だと思っておりまして、お金の配分もどういふふうになってるのかわからないですが、教材のほうのお金もとても大事だと思うんですけど、ここでちょっと食べ物のほうに、子供の体を作っていく食べ物のほうに、毒が入るとすぐ死にますからね、結局人間は。なので、そういうことも考えたらやっぱり直接体に影響を与える食べ物を作っている場を、ちゃんとやっぱり学校の先生方も教育委員会の方々も含めて、ちゃんと見て知っていただきたいというのはありますね。食べ物というのは、余りにも身近なもので軽く見られがちというのはどこでもあることなので、そうじゃない、そういうものを子供の体を作っている、食べ物を作っている現場をちゃんと大事にしないといけないというところに認識を持っていただけたら、お金の配分もちょっと変わったらいいなというふうに思ったりもします。なので、お金の配分までは書かないで、子供の体を作る大事な食べ物を作ってる現場をちゃんと見ましようと、何かそんなふうにまとめておいていただくとありがたいですが。</p>
委員	<p>予算のこともう1点なんですけれども、今までにいただいた資料なのか、文科省の資料だったのか、今年度か前年度の改正で、たんぱく質の給食での量を、これまで1日の配分として30%というふうにされていたものが、20%でよいと、その栄養状態が関連されているという理由で聞いたので、たんぱく質30%から20%でよいとなったところで、</p>

	<p>たんぱく質高いですから、ここで予算ちょっとどうかなと思ったんですけど、ちょっと今日栄養教諭の先生がいらっしゃらないのであれなんですけど。</p>
委員	<p>食材料費との兼ね合いもありますし、給食費の中でのやりくりということになってくると思いますので、ちょっとそこまでわからないと思います。</p>
事務局	<p>ちょっと誤解があってはいけないと思いますので、給食費につきましては、現在、食材費のみに支出させていただいておりますので、例えばそれを削減して、浮いたお金が仮に出るのであれば、それはまた別の献立に使わせていただくということで、給食費をそういう施設整備に回すことはできないというふうになっております。そのあたりは学校給食法のほうでうたわれておまして、施設整備については、市の設置者の責任で行うようにというふうになっておりますので。</p>
会長	<p>済みません。そろそろ時間もちょっと気にしなければなりませんので、施設整備につきましては、予算と関係なく、やはり改善を今後も進めていただきたい、老朽化している部分については更新、劣悪な環境のもとになっている部分につきましては改善を図るという方向でおまとめいただきたいと思いますけど。次回また総括としてお話しする機会がありますので、またそのときに今回議論し尽くせてない部分につきましては、御意見いただきたいと思っております。</p>
事務局	<p>最後に次第の報告事項に移らせていただきますけれども、事務局のほうで報告事項については。</p>
事務局	<p>ここで中田委員御退席ということで申しわけございません。 (中田委員 退席) お待たせいたしました。 それでは報告事項に入らせていただきまして、本日、学校給食費の改定につきまして、御報告させていただきます。1枚ものの両面の資料をお配りしております。 給食費の改定につきましては、前回の審議会におきまして、御提案、御協議いただいたところでございます。その後、教育委員会での教育委員会会議での協議、また市議会で所管事務報告を行いまして、いずれも反対意見がなく御了承を得ることができましたので、本日、御報告させていただくものでございます。 お配りの資料につきましては、市議会の所管事務報告で提出しましたものでございますが、前回の本審議会の資料からは3の改定額を変更させていただいております。 前審議会後、国が平成27年10月に予定しておりました消費税率の再改定を先延ばしにしたことから改定率を見直しまして、6%で端数を処理した額に変更させていただいたものでございます。非常に6%では厳しいとの見方もあります。裏面の5でございんですけども、今後の方針として書かせていただいておりますが、消費税率改定時にまた検討を行わせていただきたいとは思っておりますが、できるだけ3年間は改定をせず、献立の工夫などで現水準を維持するよう努めてまいりたいというふうに考えております。 教育委員会や市議会からは、やむを得ないが、今後も学校給食の充実や食育の推進を図ること、また旬の果物などの使用時期、方法も含めた献立の工夫を行うことなどの御意見をいただいております。</p>

<p>会長</p>	<p>なお、改定額につきましては、規則改正が必要となりますことから、1月の教育委員会の会議で規則改正の規則改正の議案を付議いたしまして、議決いただきました後に市長決裁を経て決定となる予定でございます。</p> <p>御報告は以上でございます。</p> <p>ありがとうございました。</p> <p>今報告いただきましたように、今回消費税率の改定が見送られましたので、給食費の改定率を前回8%という話だったんですが、今回6%ということになったということです。</p> <p>これについて何か御意見、御質問等ございますでしょうか。</p> <p>3年というのは、これは守らなければならない、もう1年半後には10%になるということ。</p>
<p>事務局</p>	<p>これまで3年ごとに給食費を見直すということをこれまで、保護者や市議会のほうで御説明もしてまいりましたものですから、できるだけ3年間は改定をしない方向で進めたいとは思っているんですが、やはり今非常に食料の物価が高騰している状況もございますし、消費税の改定もございますので、そのあたりはその状況を見ながら検討させていただこうとは思っております。その点につきましては御了承いただきたいなというふうに考えております。</p>
<p>会長</p>	<p>今回の改定であれば、次回1年半後に予定されている10%への増税があったとしても何とかなるという判断、見通しではあるんですか。そこまでは折り込んでないというわけですか。</p>
<p>事務局</p>	<p>なかなか厳しいかと思えます。ただ物価がある程度安定すれば可能となりましょうし、物価がこのまま上昇の傾向で進んで行けば非常に難しいかなというふうには考えております。</p> <p>ただ、何とかこの献立の工夫ですね、例えば今カレーでしたら牛カレー、多くはビーフカレーに限られてるんですけども、やはりそういう部分、レパートリーの1つとして、ポークカレーを作ってみたり、チキンカレーにしてみたり、その辺は一般的に食べられているものですから、それが質が落ちたというふうな考え方はしなくていいのかなというふうに思っておりますので、そういうふうな献立の工夫もさせていただいて、何とか価格を押さえていきたいなというふうには考えております。</p>
<p>会長</p>	<p>わかりました。ありがとうございます。</p> <p>以上、他に特に御質問等ございますでしょうか。</p> <p>それでは、ちょっと予定よりも少し早いですけれども、本日の審議会をこれで終了させていただきたいと思えます。今日はどうもありがとうございました。</p> <p>済みません、日程調整はどうでした。</p>
<p>事務局</p>	<p>連絡事項ですが、ちょっとまた御迷惑かけますが、日程調整に御協力をよろしくお願ひ申し上げます。何とかお昼の時間帯、朝とかお昼の時間帯にさせていただきたいとは思っておるんですが、申しわけございませんがよろしくお願ひいたします。</p>
<p>会長 委員 事務局</p>	<p>よろしくお願ひします。どうもありがとうございました。</p> <p>いつごろ。</p> <p>1月終わりか2月入ってからになろうかとは思いますが、また御連絡させていただ</p>

会長
事務局

きますので、どうぞよろしくお願いたします。
どうもありがとうございました。
ありがとうございます。