

題 名	平成 29 年度第 2 回あま市新学校給食センター運営検討委員会議事録	
日 時	平成 29 年 12 月 15 日(金)午後 1 時 30 分～	
開 催 場 所	本庁舎 2 階 第 3・4 会議室	
出 席 委 員	(学 識 経 験 者 ) 奥野 信宏 (学 識 経 験 者 ) 上原 正子 (教 育 委 員 会 委 員 代 表 ) 佐藤 明美 (小中学校 P T A 連 絡 協 議 会 会 長 ) 柏子見 秀敏 (小中学校 P T A 保 護 者 代 表 ) 白木 香織 (小 中 学 校 校 長 会 会 長 ) 中山 良男 (愛 知 県 栄 養 教 諭 ) 増田 志津恵 (保 育 士 長 ) 菱田 洋子 (副 市 長 ) 早川 安広 (教 育 長 ) 松永 裕和	
欠 席 委 員	なし	
事 務 局	(教 育 部 長 ) 木村 元彦 (学 校 給 食 セ ン タ ー 課 長 ) 河竹 雅義 (学 校 給 食 セ ン タ ー 課 ) 家田 幸治 (学 校 給 食 セ ン タ ー 課 ) 佐藤 健治 (学 校 給 食 セ ン タ ー 課 ) 富士原 大地	
そ の 他	3 人	
傍 聴 人	2 人	
議 題	1. 運営方式のメリット・デメリットの検証について 2. 運営方式に係る概算費用について	資料 1 資料 2

## 【事務局】議題1 運営方式のメリット、デメリットの検証について 説明

【委員】人員確保について、民間事業者においても、直営方式の場合と同様に急遽の対応は難しいと思いますが、調理員の休暇を想定し、それに対応できる業者を選定する必要があると思います。

【委員長】もちろん、人員確保に限らず、災害時の対応など民間事業者の協力を求めていくこと。また市が何を求めるかということをしちんと仕様書に書いて検討していただく必要があると思います。

【事務局】その点につきましては、直営か民間委託か検討中ですが、民間委託になった場合、当然仕様書について、市が求める個別な条件については、必要になります。ただし、直営の場合ですと学校の安全安心な給食を提供していくということは、調理員の人数確保が大事だと思いますので、余裕を持った正規職員又は臨時職員の人員確保は必要だと思っています。

【委員】調理員の人数確保が大事ではありますが、直営の場合、調理員が必要人数集まるのか懸念があります。実際に聞くところによりますと、甚目寺給食センターなんか非常に人員確保が厳しいというような状況も聞いているが、現状はどうかということ。それから、当然それを踏まえて募集も努力をしてみえると思うが現状はどうかということをお聞かせ願いたい。

【事務局】現在、直営で調理を行っている七宝及び甚目寺給食センターにおいては、調理員を募集していても、なかなか応募が少なく人員不足な状態は続いております。募集につきましても、広報・ホームページに掲載、公民館や体育館などにチラシを掲示、ハローワークなどを活用し募集していることに加え、賃金単価も上げて採用するようにしております。それでも人員不足は解消されないため、平成29年9月より人材派遣業務委託として5人の方に来ていただいているところです。引き続き保育園や体育館、公民館にチラシを掲示したり、広報に掲載したりして、直接雇用で臨時職員を確保していきたいと思っております。

【委員長】採用するときには、地元採用ということが原則ですか。地元というのは、市民の方を採用するのか。

【事務局】限定は特にしておりません。市内に限らずハローワークに公募することによって、他市から来ていただいている状況でございます。面接の際、事前にビデオを見ていただき、調理業務や調理場内について説明をしています。

【委員】資料に記載のデメリットへの対応策を実施したうえでも、まだ当然直営になると人員確保について不安はあるということになりますね。

【事務局】直営になった場合、新センターでは、甚目寺給食センターの倍以上の調理員が必要になってくると思います。現在でも募集状況が確保できないうえに、さらにもっと必要だということになると、早期から募集しても厳しい状況があつて懸念されます。メリット、デメリットそれぞれございますが、人員確保については厳しい面があるということです。

【委員】例えば近隣の北名古屋市は直営という形をとられているということを聞いております。市の現状を検討する際に他団体の状況も確認されていると思いますが、確認された団体はございますか。

【事務局】北名古屋市については、直接給食センターに視察に行かせていただいて、どういう状況か確認をさせていただきました。北名古屋市の現状としましては、調理員が合計66人で運営

をされており、そのうち臨時職員が65人で現在募集中でありました。あま市と同様に、人員確保がなかなか難しいということ、66人では運営に苦慮しているため、栄養教諭も中に入って作業されたりしている、との現状をお聞きしました。

【委員】私自身も北名古屋市の現状は聞いています。事務局が言われた通りで、とても66人では、やりきれなかったということで、栄養教諭1人は、学校にいけないということで、学校が非常に困ったという話は聞いています。これは、決断だと思えるんですけども、新センターができるというリスクがありまして、よい施設であるんだけど、そこで働く人は、新しい機械、器具とかシステムを覚えなければならないんですね。直営の場合は、調理経験がない人を雇っていくとその人を教育しなくてはならないというリスクを負うことになるのかなど。あま市が他団体の状況がそのまま当てはまるかということではなくて、やっぱり今の状態でどうしたらいいのかということを考える必要があると思います。もう一つ、市では先に施設を整備するので、整備した施設を使ってほしいという条件があるわけです。もし、民間委託でやるとしたら事業者選定時には、施設の内容を詳細に提示する必要があります。

【委員】一番心配しているのはアレルギーのことです。現状のアレルギー対応食への対応はどのようになっているのか。また、アレルギー対応食が必要な子供たちは多いと思うので、今後の方針はどのように考えているのか教えてほしい。

【事務局】主食と呼ばれる牛乳、ご飯、パンの除去は可能です。さらに美和給食センターについては、卵・乳などの除去食も行っています。アレルギーをお持ちの方は、例えば卵だけとか乳とかだけじゃなくて、人それぞれで、この子は卵とカニとか、卵と小麦とか種類がすごく複雑になるわけです。それを間違えると、命にかかわりますので、慎重にならざるを得ないということがあります。アレルギーをお持ちの児童や生徒にも、市として安全を第一に出来ることから1品目でも対応していきたいということで、新センターにおいてアレルギー室を作り、対応していきたいと考えております。

【委員長】ハードの設備は、非常にいいのが出来たということで、行政がやられる場合は、アレルギー対応について、どのくらいのアレルゲンに対して対応するか、どういう体制でやってほしいか、それは民間委託の場合でも、行政が丸投げするわけではない、プロデューサー機能は全部行政が持っているんですね。だから、行政が絶えず実施についても意見交換をしながら、モニタリング機能と言っていますが、事業者と連携・調整しながら進めていくということで、行政は行政でしっかりおやりになる、民間は民間でもしっかりおやりになるということだと思います。

【委員】直営の場合のデメリットとして、栄養教諭が食育に関して、調理時に個々へ直接指導する必要があることから、食育活動に注力する時間が制限されるということで、その対応として、市で栄養士を採用して、日々の調理指導をサポートできる体制を整えると考えていただいているんですけども、個々へ直接指導するのにも時間はかかりますが、民間委託の場合でも責任者との打合せや作業状況の確認などで時間がとられるので、指導に当たってもやはり調理の様子をしっかりと見ていないと指導はできないので、どちらの場合でも時間は割かれると思います。直営の場合ですと、個々への指導に加えて人が足りないとき、調理作業をするという事で、さらに時間がとられるということになるのは少し心配しています。

【委員】栄養教諭及び栄養職員というのは、仕事の一つとして、食に関する指導、それから給食の管理、それから家庭や地域との連携とか調整というのが仕事なんですよ。新センターになると、配置基準により、栄養教諭及び栄養職員の数が現状より減ってしまう。そうすると、栄養教諭及び栄養職員の負担が非常に大きいので、それがどこに来るかということ、食育のほうに結局、

最終的に回ってしまうんじゃないかなということをおもいますので、できる限り食育のほうにも力を入れられるような体制を、是非、直営であろうが民間委託であろうがとっていただけるとありがたい。

【委員】直営である七宝、甚目寺給食センターと、民間委託である美和給食センターで食育に対する時間は一緒なんですか。

【事務局】現在、学校へ食育に行くというのが1クラス1回から2回程度です。甚目寺給食センターは、調理員の人手不足から、栄養教諭が調理のサポートを行っています。そのため、食育活動になかなか行けないのが現状でございます。毎月の献立作成であったり、食材の検収であったりというのは、仮に民間委託であろうが直営であろうが、市が責任を持ってやらなければいけないことでございますので、調理サポートに費やす時間が軽減できれば、栄養教諭が学校へ指導に行き、地産地消、生産者の思い、調理員の気持ちなど、食に対することを直接伝え、また、子供たちの栄養バランスを考えた献立作りや基本的な食事の知識、習慣などの指導する時間が確保できればと思っております。

## 【事務局】議題2 各方式の概算費用について 説明

【委員】直営の場合は、技術やノウハウを継承し、安全安心な給食を提供できる体制を整えることが大切である。そのため、各班で正規職員を複数名配置することは必要であると思う。

【事務局】直営の場合、市で調理員を雇用すると、技術の継続性であったり、経験が長くなるなど安心感を持てるといったところはございます。逆に、職員が高齢化し、人件費が高くなるなどのデメリットもあります。全てを臨時職員に任せることは、安全安心な給食の提供を考えた場合難しいと考えるので、正規職員の雇用は重要な問題だというふうに認識しております。

【委員長】民間事業者にやってもらう場合、事業者から様々な提案がされてこられますからね。これは一つ一つ全部チェックして、根拠は何なんだということを確認されるということをお行政はなさると思います。出てきたものについても鵜呑みにしないで、分析をせつかくここで出しているらっしゃるわけだから、1つずつ行政がチェックなさるということが、非常に大事なことだと思います。

【委員】戻ってしましますが、保育園全体で考えると、アレルギーのところを非常に心配している。アレルギー持ちの園児は1つの園で2人、3人だったのが、現在は10から15人いるところもある。人数が増えると今の調理員では対応は難しいと思っております。また、現在、自園で給食をつくっている園が3園あるんですが、同じ給食室の中で、同じ材料を使ってやっていますので、どこでどんな間違いがあるかわからないというところで、非常に神経を使っております。アレルギー調理室でのラインができて、そういう心配がないということは、安心して新給食センターにお任せできるため、とてもありがたい。

【事務局】いろいろご意見をいただきましたけれども、新給食センターの建設につきまして、学校給食センター課としては、当然、生徒児童に対して安全安心な給食を提供していくということが役割でございます。運営がどちらにしても、それを忘れずにやっていきたいと思っておりますので、次回にまとめさせていただきますが、またご意見いただければと思います。

**【事務局】議題3 その他**

次回につきましては、第3回あま市新学校給食センター運営検討委員会を平成30年1月9日の火曜日、次回は午前10時から、この場所で開催を予定しております。

**【閉会時刻：午後3時00分】**