

平成24年度 第4回芦屋市立中学校の給食実施検討委員会 会議録

| | |
|-------|---|
| 日 時 | 平成24年11月29日(木) 9:30~11:30 |
| 場 所 | 芦屋市役所北館4階 教育委員会室 |
| 出席者 | 委員長 増澤 康男 副委員長 山口 謙次 委員 山本 哲也 長谷川 則光 富永 治美 平岡 栄 樽井 千津子 友廣 剛 杉本 じゅん子 松本 朋子 青田 悟朗 事務局 丹下 秀夫 北野 章 萩原 裕子 長良 晶子 |
| 会議の公表 | ■ 公開 |
| 傍聴者数 | 8 人 |

1 会議次第

- (1) 学校教育部長挨拶
- (2) 協議
 - ① 他市の中学校給食の視察報告
 - ② 前回までの協議の整理
 - ③ 意見交換
- (3) 今後の日程

2 配布資料

- 資料1 中学校給食の視察記録
資料2 第3回芦屋市立中学校の給食実施検討委員会 会議録

3 協議

委員長：最初に、事務局から先日行った視察のまとめの報告をお願いします。

事務局（北野課長）：最初に委員の皆様には、10月31日（水）と11月14日（水）と2回に分けて、市内の小中学校の調理室の視察と給食の試食、並びに山手中学校の校舎の状況を確認いただいた。また11月22日（木）には他市の中学校の自校方式による給食の実施状況を視察いただいた。（以下、資料1にそって説明）

委員長：各委員から補足や、質問などがありましたらお願いします。

青田委員：中学校の給食で、パンの残食が多いのが気になった。副食は残食がないとのことだが、もう少し工夫が必要ではと感じた。

委員長：芦屋の状況はどうですか。

富永委員：主食の残食は5%くらい。高学年になるとご飯のほうが好きになるようで、パンのほうが残食は多い。

長谷川委員：事務局からの報告資料では副食の残食の率が5~7%とあるが、これは、主食の残食率ではないのか。副食は配りきっていたので、残食は0ではないかと思う。

事務局（北野課長）：報告資料の標記を訂正する。

松本委員：アレルギーの子で牛乳を飲まない場合は返金されるとのことでしたね。

事務局（北野課長）：これは芦屋の小学校でも同じです。

委員長：中学校でのアレルギー対応している人数は、どの程度か。

事務局（北野課長）：配布した資料の記載のとおり、牛乳の対応が6名、卵が2名で、思ったより少ないという印象だった。

山本委員：中学校の調理室も見せてもらったが、調理室の見取り図のような資料は、別途、もらってはいないのか。配置や動線が分かればと思ったのだが。

事務局（北野課長）：当日、皆さんがいただいた資料以外には、特にもっていない。

委員長：視察した市の小学校は市内すべて同一の献立になっているのですか。小学校と中学校は違うメニューとのことだったが、小学校はすべて同じなのか。

事務局（北野課長）：2つのグループに分かれているとの説明はあったが、メニューについては確認していない。

松本委員：たんぱく質だけ別メニューと言っておられたと思う。

長谷川委員：視察の報告資料では、米飯給食は委託と書いてあるが、正確には、白米の場合は委託であり、チキンライス、栗ご飯などの場合は自校調理なので、そこは明確に記載したほうがよいと思う。

委員長：他に視察に行かれた皆さんの意見、感想などはありませんか。

友廣委員：率直な感想としては、まず量が少ないのではないかと感じた。他には、土足制であることについて、教室ではそれほど感じなかったが、給食室周辺では気になった。それから、やはりアレルギー対応のレベルは高くないと感じた。保護者からの要望は多くないとのことだが、積極的に保護者からの意見を聴いていないのではないかと感じる。

杉本委員：調理員の数について、820人以下の場合は5名配置ということを知ったが、視察した中学校も5名だったが、この基準は県か国が定めているのか。例えば芦屋市独自で調理員の数を増やすなど体制の充実が可能か。

事務局（北野課長）：国で配置基準が決められているが、市の判断でプラスすることは可能である。

委員長：基準は、最低基準ということですね。

山口委員：芦屋の小学校は、国の文科省基準プラス1名で配置している。

委員長：給食室まわりの衛生基準は気になるところですね。給食室への出入りには、上下足の履き替え場所を設ける必要があるかもしれません。また、量が少ないことについては、基準に基づいて栄養士がメニューを作っていると思うが、見た目が少なく感じるということでしょうか。

樽井委員：私も量が少ないと感じた。芦屋の小学校なら、もう一品、それにデザートもついてくるところではないか。今回、視察した市のような状況が普通なのかもしれないが、やはり、芦屋の中学校給食には芦屋の小学校のものと同等のものを望みたい。

山本委員：給食を取りにいく時の子どもの動き、動線が気になった。スペース的にやむを得ないのかもしれないが、給食室へ行くのにいったん校舎の外を通っている子どもも

いた。芦屋で実施する際には、受渡しの際の子どもの動線も十分考える必要がある。

富永委員：私もトイレに入ったそのままの靴で、給食室の近くには来てほしくないと感じた。

松本委員：物を持ったままで靴の履き替えは大変かもしれない。視察した中学校では、かなり下のほうに食缶が置かれていた。もう少し高い場所に置かれていたら、抵抗がなかったのかもしれない。

委員長：食缶の蓋がきちんとしまっていれば問題はないのかもしれないが、我々の感覚としては、気になる場所ですね。

松本委員：話が戻るが、副食の残食は10月が0で、それ以外の月はあると聞いた。この日は少し残っていた。他に視察して感じたことは、班ごとに給食を食べていて、早く終わっても20分間は外に出ず、その間に食器を返す動きがちゃんとできていた。これなら当番以外は、終わったらすぐに昼休みに入れる。

委員長：慣れている感じがしましたね。

松本委員：生徒指導、生活指導の一環に給食指導が入っていて。栄養士が先生として指導しているという印象を持った。小学校は食育の時間のときだけという感じがあるが、視察した中学校では、栄養士が毎日指導にあたっていて、栄養士と生徒の距離が近いと感じた。

委員長：栄養士が自校にいる場合はそうなりますね。

平岡委員：給食における生徒とのかかわりが分かりやすかった。中学校に給食が導入されると、委員会活動が1つ増えることになる。学校内の組織として、今でも生徒会活動などが多いので、今後、委員会組織をどうしていくか考えなければならない。

委員長：先生が一体になって取り組まないと、給食を導入するよさが半減するでしょう。私は、本来、今でも、昼食の時間をどう過ごすかということはとても大事だと思う。他の時間に出来なかったことをやる時間ではなく、「会食」の時間というのはとても大切だと思っている。

青田委員：学校の規模が大きいので、まず「効率よく」進められているという感があった。生徒指導も非常に細々と決められており、長年にわたって工夫が重ねられてきていると感じた。時間内にきちんと給食は終わっているが、芦屋で実施する場合にも、十分考えて、生徒と一緒に、協力しあって実施していかないと意味がないし、難しい問題もあると思う。

総じて芦屋の小学校はレベルが高い。中学校でこれをすべて一度にというのではなく、改善を重ねてよいものにしていけばよいと思う。

委員長：学校の規模が違うので一概に比較できないが、やはり芦屋の小学校のよさをすべて追求するとハードルが高くなる。今日の審議の内容にもかかってくるが、給食の時間が有効かつ優良なものとなり、生活指導、生徒指導からも必要な時間となるのが大切です。視察にかかる意見交換の中で、今回の議論に係る部分もずいぶん出たので、ここで、前回の協議の整理をしたい。

○デリバリー給食は近隣で業者を複数確保が難しいこと、また業者が遠方になると給食を作っている過程を監視できないこと、給食の適温提供が難しくなることから給食の質の確保が難しいので、選択肢からはずすということだった。

○親子方式は、小学校の給食と同レベルの給食の提供が期待されるとの考えで選択の可能性を残してきたが、実際には小学校1校で中学校分をカバーすることは、小学校側の大きな負担となり、小学校給食に大きな影響を与えかねない。潮見中学校の規模であれば、親子方式でなくて自校方式でできることから、組み合わせを工夫しても親子方式の実施は難しいということでした。

○残る選択肢としては、小学校給食に影響を与えない親子方式、これはセンター方式になるが、小学校を親としない「小さなセンター」の可能性については、事務局から説明いただきたい。また、今回は自校方式のよさについてご意見をいただいたことを受けて、この後は自校方式を協議の柱とするが、事務局から課題の整理をお願いしたい。

事務局（北野課長）：小学校を親としない親子方式となると、センター方式になる。この場合は、土地の確保が一番の課題となる。教育委員会として提案できるのは、潮見中学校の敷地内に給食センターを建設して、そこから2校に配送する方法。この場合、潮見中学校にとっては、自校方式と同じになる。この方式だと、早ければ平成27年度中に、3校同時に給食を実施できると考える。自校方式と比較すると、アレルギー対応が難しくなる可能性がある。ランニングコストは、人件費は下がるが、調理器具が特注になるので、調理器具の購入、メンテナンスは自校方式よりも割高になる。2中学校に新たに配膳室を設置することになるが、校舎建て替えの時は壊すことになる。

委員長：ただいまのご説明に関し、ご意見、ご質問はありませんか。

青田部長：調理器具等はセンターのほうが割高になるとの説明だったが、人件費等も考えると、トータルとしてのランニングコストは減るのではないか。正確なコスト比較は難しいかもしれないが、コスト面を検討していく必要がある。

事務局（北野課長）：試算は内部ではしているが、はっきりと出すことは難しい。例えば、センター方式は、調理員等の人数としては、自校方式の約半分と想定しているので、人件費は下がる。ただし、アレルギー対応などで、別途人員を増やす必要があるとすれば、自校方式との差は小さくなる。また、調理器具についても、先ほどの数字は人数に見合った機材を使った場合の試算値であり、例えば、特注品の大きな釜を使わず、汎用品の小さな釜で数を増やすのであれば、調理器具の費用は安くなるが、調理場をより広くとることが必要となり、調理員の人数も増やすことになる。

これらのことを踏まえた正確な費用の比較は難しく、およそのことでしか申し上げられない。

委員長：すべてを計算しつくすのは難しいと思う。限界がある中で、何か分かりやすいものが出せないか検討してほしい。

事務局（北野課長）：調理器具でいえば、既製品と特注では明らかに値段が違う、ということも申し上げられるが、トータルの金額で出すことは難しい。

委員長：例えば、調理器具でいえば、どのぐらいの差があるのか。

事務局（長良課長補佐）センターの場合は、自校方式で3校分そろえた金額の約1.5倍の費用が必要となる。

委員長：それを人件費に置き換えたなら何人分くらいですか。

事務局（長良課長補佐）：機器等の購入費で約1億円の差がある。耐用年数を15年と仮定すると、差額の1億円を15年で割れば、1年当たりの差は600～700万円くらいとなる。

山口委員：センターの場合、学校の数が大きくなれば、経費面でメリットがあるが、芦屋のように3校で1600食という数字は中途半端だと思う。

人件費はたしかに減るだろうが、配送費用や、各校に配膳員をつけるコストなどを考えると、そんなに差が出ないという印象をもっている。

青田委員：それでも、もしセンター方式を落とすなら、損益分岐点というか、一定の見極めが必要であろう。1600食程度ならスケールメリットがないという判断もあると思うが、委員の皆さんには、コスト面のメリット、デメリットも踏まえて議論をしてほしい。

山本委員：もともとこの検討委員会で議論すべきことは何かという基本に戻り、「芦屋らしさ」とは何かを考えていくことが必要ではないか。「芦屋らしさ」を具体的に定義していくのは難しいが、「これだけは必ず」というものを出していきたい。今、議論は、自校とセンターに絞られてきているが、メリット、デメリットを考えるにあたって、その基本のところを委員会の中で共通認識しておくことが必要だと思う。

委員長：それはとても大事なことである。その議論は後ほど時間をとろうと思うが、それ以外で、今、確認しておきたいことなどはありますか。

松本委員：潮見中学校にセンターを作る場合も、地域の公聴会などの手続きは必要ですよ。それなら、せっかく議論して決めても、もし公聴会などで認められないとなったら、センターは建てられないということになる。経費的に大きなメリットがあるというわけでもないのに、無理をしてセンター方式にする必要はないのではないか。

青田委員：地元の了解など、クリアすべき点はあるが、やはりここでは、何がいいかということについて十分な議論を煮詰めておかないといけないと思う。

委員長：費用のことなどについてあまり入り込むと議論できなくなる。ここでは最後まで、それぞれの方式のメリット・デメリットを出しながら議論していきたい。報告書にも書きたいので詰めて考えていきたい。その他、細かいことでも何か確認しておきたいことがあれば出していただきたい。

友廣委員：自校の場合、早期に校舎の建替えをするなら耐震工事の補助金の返還をしなければならないのかどうか、文科省に聞けばすぐ分かるのでは。このことが、建て替えが延びる原因になっているので確認したい。

委員長：今、校舎の建て替えのことについてご質問があったが、ここでコストのことや時期を含めて、自校の場合について事務局からまとめて説明をしてほしい。

事務局（北野課長）：自校方式の場合は、精道中、山手中学校の建て替えとセットで考える必要がある。この場合、耐震工事の補助金の返還の問題と市の財政状況の問題もあり、早期に実施とはいかない。今のところ教育委員会の持っている校舎の建て替えの計画は、山手中が平成29年～平成30年、精道中が平成31年～平成32年で、計画の前倒しについては、この会の中では論議はできない。

自校方式は最もよい状態で給食を提供できること、アレルギー対応も対応範囲が広

がること等の長所はある。しかしながら、校舎の建て替えも含めて多額の予算が必要であること、また、3校同時の実施が困難であり、仮に潮見中が先に平成27年度に給食を実施した場合、精道中の場合は早くても平成32年度の実施となり、実施時期に最低5年の差が生じることになる。

委員長：今の説明に対し、ご質問はありますか

長谷川委員：この会の意見として、第一希望は自校方式になってきているのではないか。

問題は経費面と、実施時期が待てるか、この2つだと思う。この検討委員会ではどこまでのことを決めていくのか。

委員長：方式をどちらか1つに絞ることは難しいと思うし、実施時期をどうこういうことはできないと考えている。ここでは、「芦屋らしい」給食とは何かということをしっかり押さえて、残りの時間で、「こういう給食を実施したい」というものを整理し、給食の「質としての歯止め」というか、「規準」を考えていきたい。そしてそれを実現できる可能性のあるものとして、いくつかの方式でも可能なのか、あるいは1つになるのかを考えていきたい。

長谷川委員：そこをゴールと考えるのですね。

委員長：できる限りの議論をつくし、質の「しぼり」をかけることで、逆に方式が絞りこめるかもしれない。

山本委員：今の委員長の話ですっきりした。具体的な方式を出すというよりも、芦屋らしい給食を実施することで一定の条件を出していく。それを満たしていれば方法は問わないともいえる。

委員長：委員会としての権限はそこまでと思う。芦屋らしさの「質」の定義をきちんと出していけば、方式はそれを念頭において考えていってもらえると思う。

では、今からの時間で、「芦屋らしさ」について、非常に難しいけれど出していきたい。昨年度からの懇話会なども含めて今までに出されているものとしては

○ 芦屋の小学校給食は昭和8年にスタートし、食を大切にしてきた歴史があり、多くの人がこの給食に誇りを持っている。小学生はこの給食を6年間食べてきている。

○ 小学校の給食は、食事をする時に、栄養バランスや見た目も含めて「将来にわたってこういうものを食べていけばいいんだ」というもの、いわゆる「食のモデル」となる給食を提供している。

○ 給食の質の確保が第一であり、中学生がおいしいと感じて食べる給食でなければならない。

という意見が出されている。これらを踏まえもらって、難しいけれどみなさんの感じられる「芦屋らしさ」について表現していただきたい

山本委員：難しいが、私は「きめ細かさ」ではないかと思う。アレルギー対応ももちろんだが、アレルギーだけでなく、普段の給食でも、味や量などについても、気がついたことを伝えればすぐ対応してもらえる。

またメニューも学校ごとに決めているので、季節行事はもちろん、学校ごとの行事も配慮してもらっている。このきめ細かさが芦屋らしさではないか。

青田委員：精小の給食を視察し、その後で西宮市の中学校の視察があったので、比較論になるが、西宮の中学校では、生徒指導上の取り決めが多くあったように思う。給食をするにあたっては、子どもが進んで興味を持って、一緒にやっていくことが重要だ。食材をとっても、その国内需給率がどのぐらいかとか、材料がどうやって作られていくかとか、そういうことが分かっていく給食を提供すること、興味を持つ生徒が増えてくる給食が芦屋らしさではないか

山口委員：西宮の中学校の給食は見た目にはやはり一品少ない。同じ自校なのに何故か。また何故、西宮では自校なのにアレルギー対応があまり出来ていないのか。芦屋ではやはり小学校が積み上げてきた歴史がある。これを引き継ぐのが芦屋らしさではないか。それはセンターでは無理なのではないかと感じている。

松本委員：アレルギー対応にしても、芦屋の給食は一人一人を大切にしていると感じる。先日、小学校で試食をした手作りのりんごジャムに私は感動した。ファーストフード全盛の時代に、親も気付かされる部分がある。また作り手との顔の見える関係、「この子どもたちに作っている」「この先生に作ってもらっている」という関係を大切にしたい。「これだけ手間をかけてもらっている」ということは、小学生より中学生のほうがより理解できるだろう。また、中学生は人恋しい一面のある年齢でもある。

それから本物志向。食材でもできる限り国産のものを選ぶとか、食器でもちゃんとした磁器の手触り質感を大事にしている面などが芦屋らしさであると思う。

杉本委員：作り手と食べ手が近い関係が理想である。「いただきます」「ごちそうさま」が顔をみていえる関係が、感謝の気持ちにつながる。調理士も教育者というプライドをもって給食を作ってくれる、それが芦屋らしさである。

私自身の経験でも、子どもが弁当を残したり、食べ方が雑だったりすると、何かあったなという子どもの状況の変化を感じる。給食でも、自校の子どものクラスの様子などが、そういったことを通じて感じられるのではないか。

友廣委員：視察などで他市の給食を食べて、やはり芦屋は違うとはっきり分かった。1つは、手間をかけて手作りをしていること、もう1つはアレルギー対応。何故ここまで出来ているかといえば、児童の人数が少なくなっているからだと思う。人数が増えれば、何かをあきらめないといけないのかもしれないが、結果として今、いいものができていると思う。

樽井委員：こどもは献立票を配られると必ず目を通し、毎日、献立を確認して登校するなど、給食をととても楽しみにしている。メニューや食材が豊富であり、材料の内訳なども細かく献立表に記載されているので、親子で楽しんで見ている。このメニューや食材の豊富さと子どもが本当に楽しみにしているというのが芦屋らしさだと思う。

平岡委員：食育ということばが始めてから、意識を持つご家庭が増えたのか、精道中では弁当の持参率は高い。一方で3食きちんと食べられていない子どもがいる現状もある。

給食は、学校から3食の大切さを発信できる方法であるともいえる。そういう食の習慣をつけることで、「生活習慣病の予備軍を作らない」という給食でありたい。

長谷川委員：他市のものを4回試食してきたが、芦屋の給食はナンバーワン。品数も多く、お徳感がある。バイキング給食のときは食べるのがとても楽しかった。芦屋で純粋な地産地消は難しいが、生徒が楽しみにする給食でありたい。給食を通じて食育を行いながら、年に何回か生徒の手作り弁当の日もあってほしいと思う。ただ自分のご飯と牛乳の組み合わせにはどうもなじめないが・・・。

富永委員：牛乳については、カルシウムをとるという必要性から必ずついてくる。バイキング給食は究極のところ、自己管理能力を養うとことをねらいとしている。学校給食は教材の1つと考えており、今回は春らしいメニューなので季節感を味わってほしい、とか、今回は固いものなので、しっかり噛みましょうとか、メッセージを必ず一言入れている。子どもを大切にする給食が芦屋らしさだと思う。素材から作る手間をかけることで、コストを下げ、一品増やすことが出来ている。人数が増えても手間をかけるものに、たとえば手間があまりかからないものをプラスするなど工夫している。

ほかに食体験として、例えば豆ご飯のときには、えんどう豆をクラスに持って行って絞り方などを指導するなど、食材を子どもたちが実際に触ったり見たりする機会を作っている。そうすれば苦手な食材も喜んで食べることができる子が多い。中学校でもこうした給食を実施して、「給食がいいから芦屋にすみたい」という人が増えていってくれたらいいと思う。

委員長：なるべく皆さんの言葉をキーワードとして入れながら、一度報告書の素案を作って、皆さんに提示したい。「芦屋らしい給食」を示すことが最大のポイントになる。またアレルギー対応については、個別対応で代替食までお願いしたいということも入れたい。

今の皆さんのご意見では、やはり自校でないが無理、自校であるからこそ、ということがはっきりうかがえるが、自校の場合、精道中では、32年度まではできないという現実がある。それをどう考えるかという議論が出てくる。報告書としては時期までは踏み込めないが、自校の場合、3校の実施時期のズレをどう考えるかがポイントになる。

友廣委員：「早くやる」が前提だと思うが、自校の場合、3校同時は明らかに無理。やれるところから始めると考えたほうがよい。

青田委員：現実問題として、3校そろうのは無理であるし、順次やることのメリットもある。1校でまず始めて不具合があった場合、改良してよりよいものにしていくことができるのではないかな。

委員長：皆さんのキーワードをつないでいって、芦屋の中学校給食に求めるものを定義したい、またアレルギー対応はきちんと一人一人を大切にしていこうと求めたい。

そのことをきちんと定義したうえで、芦屋らしい給食を実現するものとして、自校方式を押ししたいというまとめをしながらも、あわせてセンター方式が選択される場合の条件として定めたい。

何故センター方式でアレルギー対応が難しいのか。事務局には、大きなセンターでアレルギー対応をしている例を調査してほしい。調理員の人数などで対応

している例もあるのではないか。

次回は、報告書のたたき台をもとに、議論をしたい。一度事務局と私のほうで案を作り、委員の皆さんから意見を出していただき、それに基づいてさらに修正したものを次回の検討会で出したいと思う。

事務局（北野課長）：委員の皆さんから意見をいただく期間等も含め、次の検討会は1月初旬で改めて日程調整します。

以上