

第4回鹿屋市学校給食改革推進検討委員会議事録(要点筆記)

| | |
|----------|----------------------------------|
| 【日 時】 | 平成16年11月25日(木)14:00~16:00 |
| 【場 所】 | 鹿屋市役所601・602会議室 |
| 【出席委員】 | 14名 |
| 【欠席委員】 | 4名 |
| 【協議事項】 | 市内、県内外施設視察結果について 本市の現状と課題について |
| 【事務局説明者】 | 教育次長、教育総務課長、学校教育課長 外 |

<協議事項 市内、県内外施設視察結果について>

(会長)

市内4校の学校給食施設の視察から感じたことを述べていただきたい。

(委員)

- ・施設が古いというがきれいに掃除されており、調理員の方の努力が目に見えた。
- ・西原小は新しいシステムであるが、視察時が洗浄中であり、実際の調理業務を見てないので、個人的に見させてもらいたかった。
- ・設計上で感じたことは、排水の部分にズレがあったが設計ミスなのか。施設を造る段階で、調理員の意見を集約したのか。
- ・施設だけが新しければいいという問題ではなく、関わっている人達がどういう仕事をしているかが大事だと感じた。
- ・菅原小は確かに施設は古かったが、環境的に子ども達は幸せである。
- ・菅原小はまだ築27年であり、言われているほど老朽化は感じなかった。
- ・今の自校方式では子ども達が見ているだけで食育になっている。

(委員)

- ・作業中の視察ができなかったため、実際どういう状況なのかが分からない。
- ・設計や管理などについては、学校の校舎の中にある給食施設については、どうしても大きな制約がある。
- ・担当者の方と会話ができなかったため、どういう考え方で運営されているかが分からなかった。

(委員)

- ・古くて基準に満たない点もあるが、調理員の努力である程度基準に近づけるように作業をしているので、他の調理場でもそのようにしていると思う。
- ・午後の作業に関してはまだドライという意識が薄いのかなあと感じた。

- ・給食の担当者としては、子どもたちが現場にいることが仕事の励みにもなる。
- (委員)
- ・東中については敷地施設が広い、西原小に関しては新しい設備ということだが、他のところは手狭で大変ではないかという印象を受けた。
- (委員)
- ・衛生管理基準を見たとき、ドライ化は必須の条件である。鹿屋市の現在のドライシステムの学校は2校ということで、他の学校がどれだけドライ運用しているのか分からない。
 - ・古い施設であっても、働く人達が手間ひまかけてドライにしていくことは意識次第でできると思う。ただ、どうしても備品などはドライに対応する物を設置していかないとなかなか難しい面がある。
 - ・西原小の排水部分にズレがあったということだが、多分流し台の排水部分のホースが外れていたみたいだ。ドライシステムになっても、働く人達が絶対水をこぼさないという意識がない限り、どんなにいい施設を造ってもダメであろう。
 - ・食に関する指導をどの程度教科の中に入れていくか尋ねたところ、学級活動などでは行っているとのことであった。授業の中で特別非常勤講師として、子ども達に教えていないというのは残念であった。センターやセンターでは食に関する指導を行っているということだったので、単独校でできていないのはとても残念である。
- (委員)
- ・特に衛生面については大変神経をとがらせながら行っていると感じた。
 - ・小規模校は身近に感じる給食だが、ただ反面、衛生基準に適合しない施設が多いので、もし事故があった場合の責任はどうなるのかと思う。
 - ・目に見えない菌は、掃除しても限界があるのではないか。
- (委員)
- ・自校方式で一番良い所は、4時間目になったら匂いがしてきて、温かいものが食べられることだ。
- (委員)
- ・衛生管理基準を達成しても、使い慣れるまでは時間がかかると思う。ただ改善すべきところはまだある。
- (委員)
- ・老朽化とは、結構年数が経っていることであり、その中で職員の方々は衛生に十分気を付けながらおいしい給食作りに努力されている。
 - ・視察では十分に中までみることは出来なかった。高隈小の給食室の中に入ることがあるが、建築後19年経っており、壁に隙間があって指摘等を受けたりする。
 - ・市内の学校には、結構年数が経っている施設があるので、修繕等随時行っていると感じた。
 - ・西原小の施設は外から見ただけであったが、衛生管理基準をクリアしており、そのよう

に近づける努力が必要だと感じた。

(委員)

- ・ O157 の事件から衛生管理基準が厳しくなっているが、もう少し効率的に行えばもっと良いものができるのではないかな。

(会 長)

次に、4 箇所センター視察について、感じたことを述べていただきたい。

学校給食センターの沿革、建設の経過や特徴、調理能力、職員構成、運営面、また衛生管理については職員の健康管理、献立面、毎日の点検、施設設備の衛生安全、食品の細菌検査などの説明を受け、給食物資の購入、地産地消対策その他いろんな勉強をさせていただいた。

(委員)

- ・ センターは課題が多いような気がする。
- ・ 大きな規模のセンター 1 箇所では無理がある。
- ・ センターと センターについては、地産地消について熱心にされている。
- ・ センターの場合、教育関係だけではなく農政課も入れた形でセンターが造られている。
- ・ センター建設の際、現場で働く方の意見を聞いたということが、非常に印象に残った。
- ・ センターについてはセンターだからこそ、きめ細かいことができる。例えば、おにぎり給食などを行い子どもに喜ばれている。
- ・ 鹿屋市の場合は 1 箇所ではなく、少なくとも 3 ないし 4 箇所の方がよいのではないかな。

(委員)

- ・ センターでは設計の段階で、栄養職員や調理員の意見を取り入れたので、衛生面などが充実している。
- ・ 学校の行事や人数の調整が大変ということで、センターになると学校との連携が大変になるのではないかな。

(委員)

- ・ 作る側の対応かもしれないが、試食した際、センターによって差を感じた。
- ・ 食というのは非常に健全で安全ということが一番大切である。
- ・ センターではいろんな工夫をしており、子ども達においしい食をとということで努力している。
- ・ センター方式で給食を実施するなら、 センターのようなタイプのセンターがよい。
- ・ 4,000 食くらいの規模のセンターが 2 箇所もしくは 3 箇所あたりが限度ではないかな。
- ・ 大規模なセンターでは、ただ作ればよいというような感じになるのではないかな。

(委員)

- ・ 献立の面にしても施設設備の運用にしても、センター毎に差があった。
- ・ センターでは最初、調理器具も固定式であったが、その後可動式の方が衛生管理上

最も理想的にできるということで、可動式に替えたという経緯があり、いろんな改善をしながら施設設備面も良くなっており、活用もすばらしくできているのでは。

- ・ センターは文部省から3年間の衛生管理の指定を受けて、徹底的に行ったところがしっかり現れている。
- ・ センターでは、細やかな対応や個別のアレルギー対応食などの特色があった。これぐらいの規模でも、働いている人達の意識次第で対応できる。
- ・ センターでは、食数の面から食材などに規則を設けるなど大変な感じがした。
- ・ 適正な人数配置がなければ、細やかな対応はできないだろう。
- ・ センターの場合、特別非常勤講師制度を活用した食に関する指導を延べ 時間行っている。栄養職員の配置は大変重要だと思った。
- ・ 現場で働く方々が、ドライにするための訓練をかなり積んだという話もあり、それは絶対に必要なことだと思う。

(会 長)

- ・ センターの献立は、小中学校別であり特徴があると思う。残菜処理等にも力をいれていたようだ。これまでに数回文部大臣表彰を受けただけある。

(委員)

- ・ 各センターの調理数によって、味に差があると感じた。
- ・ 給食のおいしさに関しては、小さい規模の施設の方が優れているように思う。
- ・ 大規模のセンターでは、目の見えるところはドライシステムで行き届いているが、やはり機械の上部などは課題がある。

(委員)

- ・ センターでは効率的に活用できる良さを感じ、衛生基準も施設設備が整っている。
- ・ 基準に適合する施設は造れるが、食べ物は人が作るものであり、人の心が伝わるように作っていくなら、人・食数・ソフト・管理の面から規模の限界がある。
- ・ センター方式にするなら、1箇所ではなくて2箇所3箇所というような切磋琢磨というような形で、明日の向上に努められるような配置にしたほうがいい。そのことが子どもに食事として、食育として入っていくものではないか。

(会 長)

- ・ 4センターの食数は、それぞれ 食、 食、 食、 食である。

(委員)

- ・ センターでは、すごくきめ細やかな調理などに特徴があり、センター1箇所あたりでの適正食数など参考になった。
- ・ 今後、アレルギー体質の子ども達は増えてくると思う。その対応を抜きにして給食はできないと思う。
- ・ センターは設計の段階から働く職員が設計に関わって、どんな設備がいいのか協議しており、このような立ち上がりの段階から関係職員が参加するという意識があるので、

高いレベルで行っている。

- ・初めてセンターを視察して、安全ということだけで捉えれば、あれほどソフト・ハード共にしっかりしていれば、あれ以上のことはできないのかなと感じた。
- ・災害など起こった時、センターで炊き出しをしたと聞いた。
- ・何千食も作っている大きなセンターでもアレルギーに一人一人対応している。
- ・タンパク質のアレルギーもあると聞いて驚いたが、きめ細やかな対応ができている、やはり人が命だと感じた。

(委員)

- ・県費栄養職員がセンターから学校に出向いて食育を行っているということだが、全クラスは回れないとのことであった。県費栄養職員は配置基準に基づき配置されていると思うが、確かに人が問題で人間には許容範囲があるので、大規模センターで3人配置というのは限界があり、対応が必要と思う。
- ・個人での視察と今回の視察では、対応の差があると感じた。

(委員)

- ・食材の一括仕入れなどの対応もできるのではないかと、非常にセンター化には期待している。
- ・地域で取組みの差を感じた。

(委員)

- ・4つのセンターでは国の定める教育の目標に沿った運営をしており、安全安心な給食を作っている。
- ・施設によって人の対応、取組みによってこんなにも違うのかなあと感じた。子どもにとって温かい、また、やさしい取組みをしているのは、センターであった。
- ・一番心配するのはアレルギーに対して、どのような対応をしているかであるが、センターでは懇切に対応している。学校では、行事が3校時で終わる時、給食が早くなる場合があるが、それについても対応していた。
- ・給食が冷える等の問題もあるが、80 で配送して 60 で食べることができ、温かいものは温かく、冷たいものは冷たいなりに行われている。

(委員)

- ・センターだけ視察したが、きれいな調理場、最新の設備だと感じた。
- ・センターでは、センター化へ向けてPTA等に説明をしたと聞いたが、そういうところを学ぶべきである。生産者団体や漁協等のタイアップも非常に魅力であった。

(委員)

- ・働く人の心が通っているかで、味が違うと思う。
- ・センターはアレルギー対応も非常に優れており、問題を職員全員で考え検討しており、見習わなければならない。

(委員)

- ・ センターの場合、調理員については約 100 人に 1 人という基準を示された。
- ・ 地場産の食材を用いて郷土料理ができ、旬の食材を直接農家、漁協から購入しており、地元の良いものを食材に使っている。これはひとつひとつの給食の場では難しいと感じ、そういう点では、センターで出来る一つの利点ではないか。

＜協議事項 本市の現状と課題について＞

(事務局)

「本市の現状と課題」の要旨として、4 項目ほどある。まず 1 番目の「施設の老朽化」について説明する。説明資料の数値については平成 15 年 5 月現在である。

現在の給食室は老朽化が進んでおり、新しく増改築する場合には、敷地面積の確保や今後の各学校の増改築計画と併せた整備が望ましいと考えている。

しかし、学校整備については、危険校舎の建て替えに概ね 16 年かかる見込みであり、今後の学校整備に併せた給食室の改善には長期間かかる見込みである。

これらの内容については、1 点目に、給食室の老朽化として、市内の給食施設は、H15 年 5 月現在で 30 年以上経過している施設が 6 校、20 年以上は 18 校となっている。

2 点目に、学校整備計画として、平成 14 年度簡易耐力度調査の結果から、今後 16 年間にわたり概ね 163 億円の事業費が必要と想定している。

3 点目に、現在の自校方式での給食施設の増改築の課題として、老朽化した施設を増改築した場合、その後の学校校舎の増改築計画が限られてくる。そのため、給食施設の増改築は、校舎などの増改築に併せて年次的な整備が望ましいことから、改善が長期間にわたる見込みで、早急な増改築は困難である。また、小規模校の増改築については、児童・生徒数が 200 人以下では基準面積は同じであることから、非効率といえる。

4 点目に、増改築までの期間の維持管理費がかさむことと、現在の施設では、空調設備等の整備が困難であることが挙げられる。

次に、要旨の 2 番目「衛生管理基準」として、学校給食衛生管理基準が平成 15 年 3 月に改訂されたところであるが、この基準の主要項目に、本市の施設はほとんど適合していないことから、早急な改善が必要である。

しかし、施設の老朽化や敷地面積の不足などから、現状での改善は困難な状況である。また、自校方式での増改築は、学校校舎整備と一体的に計画することが望ましく、長期間かかる見込みである。これらのことから、現状では速やかな衛生管理基準への適合という課題の解決が遅れ、安全・安心な学校給食の実施に大きな支障となると思われる。「衛生管理基準への適合状況」については、第 1 回目の検討委員会で説明したが、各項目の達成率が低いことが分かる。

次に要旨の 3 番目「児童生徒数の減少(その 1)」として、1 つ目に、児童・生徒数の減少により学校の小規模化が進展、2 つ目に、給食調理員の 1 名配置校が多く、勤務条件、衛生管理の責任体制などが課題、3 つ目に、児童生徒数の減少により調理員 1 人あたりの調理食数も減少することなどである。

その内容としてまず、児童生徒数の推移について述べるが、平成 15 年度は小中学校合わせて 8,356 人であるが、10 年前の平成 5 年から約 2,100 名減少している。また、平成 20 年度の総数は 7,868 名と予測しており、5 年間で約 490 名減少する見込みである。このため、学校の小規模校化が進展すると思われる。

続いて、内容の 2 点目に「給食調理員の配置」についてである。現在、職員 43 名、パート職員（平成 16 年度より嘱託職員となっている）19 名の合計 62 名を配置している。各学校への配置については、4 名の配置が 7 校、それ以外の 20 校は 3 名以下、そのうち 1 人配置校は 9 校あることから、職員の休暇時の衛生管理体制が課題となっている。

3 点目「給食調理員 1 人あたり食数」として、全校の調理食数 9,051 食と調理員数の合計 62 名から給食調理員 1 人あたりの調理食数は約 130 食となっている。

今後 5 年間（平成 15 年度から）の児童・生徒数の減少に比例し、給食調理員 1 人あたりの調理食数は減少するが、給食調理員が 1 人配置されている小規模校については、これ以上の調理職員の削減はできないことから、給食調理員 1 人あたりの調理食数はさらに減少する見込みである。また、調理員 1 人あたりの調理食数を大規模校と小規模校で比較したところ、小学校では 5 倍以上、中学校においても 3 倍以上の格差がある。

次に、第 1 回目の検討委員会で財務省の予算執行調査について説明したが、そのときの資料に、調理員 1 人あたり調理食数について 1 日調理数 300 食以下では 63.6 食、500～1,000 食では 105.5 食となっているように、約 1.7 倍の開きがあり、規模がある程度大きくなれば、調理員 1 人あたりの調理食数は多くなる傾向にある。

要旨の「児童生徒数の減少（その 2）」として、小規模校と大規模校では、調理員 1 人あたりの調理食数や 1 食あたりの人件費の格差が拡大しており、これらの適正化が課題となっている。その内容の「1 食あたりの人件費」として、直営の 27 校（人件費については平成 15 年度の予算額）と民間委託で調理業務を行っている鹿屋東中学校（人件費については、委託料を参照している）の 1 食あたりの人件費について、1 日の給食数と年間調理日数で割り出したところ、直営で約 233 円、東中で約 92 円となり、直営は民間委託の東中の約 2.5 倍となっている。

直営の人件費については、現在実績額が出ているので、それから計算したところ直営では約 221 円となっている。

続いて、財務省調査の資料に 1 食あたりコストとあるが、人件費のところを見ると、直営は平均 190 円、民間委託では平均 138 円となっており、直営は民間委託の約 1.4 倍となっている。

小規模校と大規模校では 1 人あたりの調理食数に大きな格差があり、本市のように調理員の 1 人配置校が多い学校では 1 食あたりの人件費も割高となっている。

最後に 4 番目の要旨として「給食の質的向上、食の安全性の充実」である。施設の改善により、これまで以上に食事の質的な充実を図ると共に食の安全や食に関する指導の充実のため、1 人配置校での衛生管理体制の改善が課題となっている。

その内容については、1点目が食事内容の充実として、現在各小中学校では、特色のある学校給食のために努力しているところであり、バイキング給食を実施している小学校は50%にとどまっている状況である。これは施設設備の制約から、大規模校や老朽化した施設では十分な対応が難しいと思われる。

2点目に「衛生管理の責任体制」として、先ほど3番目の要旨のところでも説明したように、本市では調理員の1人配置校が9校あるが、職員の休暇時には代替職員で調理しており、この場合の衛生管理体制の改善が課題となっている。

(会長)

事務局で他に付け加えるところはないか。

(事務局)

補足して説明する。先日新潟の中越地震が発生して甚大な被害をもたらしたところであるが、鹿屋市で同規模の地震が起きた場合、同じような被害が生じる恐れがあると考えている。

鹿屋市の学校には耐震性のない校舎があるが、今の地震に対する備えとして昭和56年度に新耐震基準ができています。この基準は、100年から150年に1回くらいの割合で発生するであろう関東大震災なみの震度6から震度7の地震を想定し、人命の保全だけを図るという目標で作られたものである。昭和56年以降の建築物については、すべてこれが達成されているので問題はないが、その10年前の昭和46年には旧耐震基準という基準があった。

この旧耐震基準の地震の備えというのは10年に1度くらい発生するであろう震度4から震度5の中規模の地震に対して、人命財産の保全を図るという目標で作られたものである。この昭和46年以前の建物については耐震性はないと我々は判断しているが、鹿屋市内の学校の校舎をみてみれば、それ以前のものがかなりある。

これらのことから平成14年度に簡易の耐力度調査を対象の建築物について実施した。その結果、対象建築物は69棟であったが、63棟が危険建物で建て替えが必要という結果がでている。

63棟の建て替え(耐震性があるものについては大規模改造になる)経費を見積もったところ163億円という試算がでている。

鹿屋市の平成16年度の当初予算は293億円であり、その中で教育費が占める割合は14%である。教育費がどれ位の割合で予算がついているかということから考えて、年間10億円ほど建設費にまわすのが精一杯ではないかとみている。昭和46年以前の古い校舎の整備だけでも、年間10億円として今から16年かかる計算である。

自校方式調理場の場合、給食室が校舎の中に一体として取り組まれている所が約半数あり、建物の整備に合わせて一体的に整備することになるため、完成までに長期間を要する。

先ほど説明したとおり16年経たないと給食室も新しくならない。また、給食室が独立している建物の場合、今の給食室は非常に狭く、昔の基準で造っているので、建て替えることになると当然面積が大きくなるので、学校施設の配置計画に無理はないのか、あるいは面積不足の際、学校周辺の用地購入が可能なのか、などの大きな課題がでてくる。

建設費の比較をすると、規模の小さい給食室をたくさん造るよりはセンターに集約すればスケールメリットがでてくるので、自校方式よりは面積が小さくなり割安になる。

以上のように市教育委員会で考えているのは、あくまでもハードの面からであり、速やかな施設の整備を目指すべきである。あるいは整備費のコストダウンを図るべきである。実現可能な用地取得を目指すべきである。というような3つの点から給食センターを選択したほうが良いのではないかという考えである。

引き続き、学校別の「1食あたりの人件費」について説明する。先ほどの説明の中で、調理員の配置状況ということで説明があったが、文部省の基準に基づき小中学校合わせて62名配置しているが、さらに代替職員を配置している。これは職員の休暇や、産休・育休さらにはメニューによっての要因である。それらを合計して96.1という数字がでてくる。

調理員1人あたりの調理食数について説明があったが、平均すると131食、これは総食数を調理職員数の62で割ると131になるが、現実には先ほども説明したように、代替職員も配置しているので、その数字を96.1で割ると、調理員1人あたりの食数が131から85に当然変わってくる。

各学校にそれぞれ配置している正規職員、長期臨時、代替職員の方々の給与を合計した額を調理食数と調理日数で割ると、先ほど説明した233円が221円になる。これは平成15年度の決算からの数字である。

(会長)

事務局の方から説明があったが、質問等はないか。

(委員)

バイキングは年に何回行っているのか。

(事務局)

データによると、13年度と15年度の実績では13年度が実施校が小中学校合わせて13校、15年度が12校である。

(委員)

その内何回か。

(事務局)

ほとんどの学校が1回である。その中で複数回行われているのが、13年度・15年度とも西原小が3回、菅原小が2回。高隈小は、13年度は未実施だが、15年度は3回実施している。だいたい年度末の3月の卒業記念に合わせた形で実施されている。

(委員)

西原台小は年に1回位あるが、結局6年生だけとか、それは大規模校であるためであるが、年に1回か2回かのバイキング給食が、そんなに大事なのかと思う。そのために、いつもの食事が疎かになるのならバイキング給食をそれほど声を上げてするほどのことがあるのか。

私は花岡中学校のバイキング給食を見学させてもらったが、好きなものをというが、数に限りがあ。おにぎりの数が決まっていれば「おにぎりは1人1個までよ」というふうにな

ってしまう。見た目はバイキング給食だが、お店で食べるバイキングとは違う。そういう意味で、年1回か2回のバイキング給食に疑問を持っている。説明だけ聞いていると、毎日毎回実施しているような言い方をされると感じた。

(事務局)

ただいまの内容については、次回第5回の会の中で、食事内容の充実というところでバイキング・セレクト・リクエスト給食などを含め、アレルギー対策等についても、説明し意見を頂く予定である。

(会長)

今日は「現状と課題について」の内容ですので、それについてお願いします。

(委員)

「1食あたりの人件費」の算出について、市全体の年間人件費と、東中の民間委託料とでの1食あたりの人件費を比較しているが、233円と92円では、民間委託を行えば半分以下になるのかと受け取られる。民間委託では下がることは確かであるが、こんなには下がらない。

東中と同規模中学校である第一鹿屋中の1食あたり人件費122円と、東中の92円という比較でないと、非常に誤解を生みやすい数字の出し方であり適切ではないと思う。

次に、学校校舎の建て替えなどについて、教育委員会では「向こう5年間で、ここここは直す必要がある」というような考えがあると思うが、給食センター化との間にはどのような構想としてのリンクがあるのか。

(事務局)

「1食あたりの人件費」について、233円と92円とあるが、233円は15年度の予算額である(92円については4月の時点で委託料が執行されているので実績額)。このことについては、学校毎の「1食あたりの人件費」の資料として提出してある。

(委員)

「1食あたりの人件費」について、東中は民間委託で92円であるが、直営で一番高い菅原小を民間委託した場合いくらになるのか。

(事務局)

小規模校ではいろいろな法の制約上、課題が非常に多いと考えている。小規模校での民間委託については課題が多い。

(委員)

どのような課題があるのか。

(事務局)

委託については、1人配置となれば、労働者派遣に関する法令に抵触するケースが生じるのではないかと考えており、労働者派遣ではなく、一つの方法として委託する形式でないといけないので、人数の面で監督者・責任者がいて従事者がいるというような一定の要件が必要である。

(会 長)

次に学校整備について。

(事務局)

学校整備計画はあくまでも現在の学校のいわゆる耐力度・耐震化を念頭にした数字である。検討委員会の意向も踏まえ、今後の全体的な学校整備計画について、次の新しい市の長期総合計画等で具体化していくことになると思う。当面、学校整備については年次の計画が必要であるので、ここ4・5年の間に整備する学校については、そのための準備は行っていくということである。

(委員)

この33年間に何をしてきたのかと思う。33年もあったのなら、2・3年に1回建替えれば。古くなれば建て替えるわけだが、鹿屋小は昭和30年代建築であり、今までこのことを放置してきたことにも問題がある。

年度計画として、今まで「何年に1回位は何処をこうしていこう、ああしていこう」という長期的な計画があるのか、単年度で「今年はこれだけお金があるのでこうしていこう」という感じでやっているのか。そのところを詳しく聞きたい。

合わせて先ほどの件であるが、労働力だけの派遣というのはどのような法律なのか。

(事務局)

旧耐震というのは昭和46年で、すでに33年経っていると説明したが、鉄筋コンクリートの耐用年数は47年となっている。47年経ったら建て替えても補助対象となるが、それ以前に壊すとなると、それ相当の理由が必要である。財政力豊かである自治体であれば、それも可能かと思うが、耐用年数の47年を考慮しながら計画を立てていかざるをえない。

古い建物については14年度に耐力度調査を行っており、対象の69棟についてはすべて計画に折り込んでいる。それ以前は、このような長期間の計画はなかったかと思うが、その年の予算の規模で「どこをやろう」と、そのような無計画なことではなく、4・5年先を見据えた計画でやっていたと思う。

(委員へ紙を渡す傍聴者あり)

(会 長)

傍聴者にお願ひしますが、委員へ紙を渡したり、また声を出したりする行為はやめてください。

(事務局)

先ほどの労働者派遣の問題であるが、学校給食については、学校教育の一環として行われており、共同調理場についても教育機関として造られている。従って、学校給食を行うという教育としての本来の業務は、民間委託の対象ではない。委託業務は、調理業務や配送業務などに限定されるが、この場合、調理業務については、労働者派遣が認められている業種ではない。請負契約の場合については、職業安定法施行規則に例外とされている要件が定められており、1人配置校あるいは2人配置校では、要件をクリアするためには課題があり、委

託は難しいのではないかと。

どうしても労働者派遣に類似するとみなされる恐れがあるため、ある程度食数がまとまっている一定の規模が必要ではないかと考えている。

(委員)

その法律は何法の何条か。

(事務局)

職業安定法の第 44 条である。

(委員)

47 年経ってないものを老朽化というが、何年経ったら老朽化と思っているのか。

(事務局)

年数ではない。耐力度調査とは耐力度診断ができる一級建築士が調査を行い、耐力度点数 5,000 点というのが基準になり、5,000 点以下であればこの建物は危険であると、危険校舎とみなされる。

(委員)

今回の会は、学校給食の検討委員会ですよね。160 億と先ほどからでているが、それは校舎のことではないのか。

(事務局)

校舎の中に給食室が入っているところがあるので申し上げている。

(委員)

給食室だけを外して計算すれば、160 億が 100 億くらいになるのか。

(事務局)

そういうことではない。

(委員)

それはどうしてもしないといけないのか、16 年間で 160 億かけて。給食室が残らないでも、耐震構造上安全な学校を造るためにはしないといけないのか。

(事務局)

そうである。先ほどから申しているのは、28 校の内 14 校は校舎の中に給食室が入っている場合と、単独の建物の場合についてである。

(委員)

耐震上からいうと給食室がなくても校舎は建て替えなければならないのか。

(事務局)

そうである。

(会 長)

他にはないか。

(委員)

今月 17 日に、福岡県のある給食センターの給食に、蠅とバンソウコが入っているという

事件があった。学校側がセンターに連絡したところ「食べる食べないは、そちらで判断してください」という回答でだった。鹿屋市においてこのような事件はなかったか。

(事務局)

まったくなかったということではない。

(委員)

どこであったのか。

(事務局)

今年もあったが、以前にも市内の複数の学校であった。異物の内容等についてはいろんなケースがある。

(委員)

具体的には分からないか。

(事務局)

過去において一番多かったのは金タワシである。

(委員)

最近ではどこであったか。

(事務局)

報告を受けているところでは、鹿屋東中で1件あった。

(委員)

どういう内容か。

(事務局)

調理用の使い捨て手袋が、調理用の食缶の中に入っていた。

(委員)

どのように入っていたのか。

(事務局)

そのまま入っていた。

(委員)

措置としてはどうなるのか。給食はどうなったのか。

(事務局)

その食事は食べさせずに他のメニューで対応した。

(委員)

その日にすぐ対応したのか。

(事務局)

他の牛乳などで対応した。

(委員)

そのクラスだけそれだけを抜かして食べたのか。

(事務局)

そのクラスだけである。

(委員)

先ほどの福岡の件では、センター長が校長に対して「食べる食べないは、そちらで」と言っているが、今回このような事件が起きた場合どういう責任の取り方をされるのか。

(事務局)

学校給食において異物混入はあってはならないことであり、最重要課題として細心の注意を払いたいと考えている。発生した場合は、まず第1に子ども達に食べさせない。その上で学校長は発生原因を調査し教育委員会へ報告し、それに対応する措置を学校長に指導することが教育委員会の対応である。

福岡の件については、「食べるか食べないかはそちらで決めてください」という指示であったとすれば、適切な指示ではないと思う。

(委員)

東中は民間委託であるが、もし他の学校で起きた場合の責任の取り方というのはどうなるのか。

(事務局)

民間委託であろうとなかろうと、学校給食については学校長の責任において実施されている。学校管理の一環として、衛生管理に適した対応というのが基本であるので、まず学校長が原因を調査し、しかるべき対応をとるということになる。

(委員)

しかるべき対応といったが、東中の場合、校長が「こうする」と決めたのか。校長が教育委員会に対して「どうすればいいか」ということで教育委員会から指示したのか。実際の対応として、どういう責任の取り方があったのか。文書で謝罪されたのか。いろんなやり方があると思うが。(「会長！」という委員あり)

(委員)

会長、今の話はこの検討委員会の課題とは違う内容である。今日の検討委員会の課題に少ない時間を集中できるようにしてほしい。

(会 長)

学校給食改革推進検討委員会だということを頭に入れての発言をお願いします。

(委員)

民間委託の問題点を聞きたかったが。

(傍聴者より「関係ある」との声あり)

(会 長)

傍聴人は声を出さないでください。

(委員)

衛生管理基準の適合状況のところ、調理室作業区分が現在 21%となっているが、他の79%の所ではどのように区分しているのか。

(事務局)

現状では、下処理用の流し台、調理用の流し台など3槽流し台を2連入れるのでさえ給食室が狭いため無理がある。そこで、区分の出来ていない学校については、同じ流し台を最初、下処理用として使用し、その後きれいに洗浄しアルコール消毒を行い、それから調理にかかるということで、非常に衛生面で不安は残る。

汚れたものときれいなものを同じところで洗うことについては、現場は一生懸命しているが、異物混入など学校現場や我々の方でも不安材料ではある。

(委員)

去年の12月議会で、教育委員の方々が研修視察したと議会答弁されたが、その中で13年度に四日市市、15年度にはさいたま市及び西東京市に同様の研修視察を行ったとある。

実際電話で聞いて調べたところによれば、視察された四日市市は自校方式であり、さいたま市は今度合併を期に5年計画でセンター方式から自校方式に変わるところである。西東京市はミルク給食だけだと聞いている。私達に対してもっとオープンな資料をいただきたいと思う。

福岡県のある自治体では、その教育長が、センターにしようか自校方式にしようかと検討された際に、建設から民間委託まで合わせて30年間について試算したところ、結局年間120万しか差がないということで、子ども達にはやっぱり自校方式の方がいいだろうということで、そういう計画をしたと聞いている。鹿屋市においても、そのような公正な立場での調査、金額の比較対照、実際教育委員会が今現在何箇所でもどのくらいの計算をしているかという資料を作っていたらよいと思う。

(事務局)

教育委員会の視察は公務で行っているもので、きちんとした復命書があり、請求があれば出張復命を開示したい。

(委員)

それは次の検討委員会で提出できるのか。

(事務局)

情報公開は、制度上請求に対して行うとなっているので、個人で請求していただきたいと思う。

(委員)

我々委員へ提出してもらえないのか。

(事務局)

復命書は公文書であるので、請求に基づき開示するというのが情報公開の手続きであり、それを申し上げたところである。視察結果をとりまとめた資料の提出依頼であれば、そのように対応したいと考えている。

(委員)

会長、私達はいろんな資料を頂いているが、これは一回一回情報公開しなくても頂いてい

る。この検討委員会で提出依頼すれば、一回一回情報公開室に申請しなければならないのか。

(事務局)

先ほど申したのは、公文書についての情報公開制度のことである。委員会の要請ということであれば、整理して報告する。

(委員)

要請する。

(会長)

他にないか。

(委員)

議事録の確認について、前回は市内の視察時であったので、確認する時間がなかった。事前に議事録を渡してくれないか。会議の2時間の間に目を通すことはできないと思う。

(事務局)

その方向で考えている。

(会長)

時間がきたので、これをもって本日の検討委員会を終了する。

(事務局)

次回の会議は12月22日水曜日午後2時より予定している。第6回の会議については、来年1月21日頃を目処に日程を調整している。

- 閉会 -