

## 第6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 17 年 1 月 21 日(金) 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】	第5回検討委員会の議事録について 改革を進める上での留意点について 改革の進め方についての比較検討について
【事務局説明者】	教育次長、教育総務課長、学校教育課長 外

(会 長)

鹿屋市学校給食改革推進検討委員会も本日が最後の会になった。委員の皆様方には、これまでの会議内容や先進地視察などを通じ、鹿屋市の児童生徒のために、これからの学校給食改革はどうあるべきなのかということについて、いろんな意見等を持っていると思う。

本日は、忌憚のない意見を出しいただきたい。

(事務局)

会議の傍聴について、現在のところ 20 名の方から申し出がなされているが、学校給食改革推進検討委員会設置要領第 6 条第 6 項で、「会議は委員の申し出があれば禁止するものとする」と規定されているので、会長において各委員の方々に傍聴の可否を諮っていただきたい。

(会 長)

今、会議の傍聴の申し出がなされているということであるが、これまで許可してきたが、傍聴人の遵守事項がなかなか守られていない。前回の会議では委員からも発言しにくいという声もあった。皆さんの自由な発言を保障するために、今回の傍聴は禁止すべきではないかと私自身は考えるが、どうか。

( 委員)

この会は、今後の鹿屋市を考える上で大事な会だと思います。開かれた市民参加の委員会を目指す方向であるならば、傍聴は許可すべきではないか。

( 委員)

私はこの前まで、これは当たり前だと思っていたのでいいと思っていたが、あまりにもうるさいので、私達自体が審議をすることができない。こういう形で進められていくのであれば、私達はなんのために選ばれたのか分からない。皆さんと話し合っていきたいと思うがどうか。

(会 長)

他の委員どうですか。

( 委員)

私もそう思う。

(会 長)

許可すべきではないと・・・

( 委員)

すみません。あの・・・

(会 長)

ちょっと待ってください。規約の中に、委員の中から「入れるべきではない」という申し出があれば、入れないということになっているので、そのようにさせていただく。

それでは議事の進行に入る。はじめに第5回の検討委員会の議事録について、事務局に説明を求める。

< 第5回検討委員会の議事録について >

(事務局)

第5回検討委員会の議事録(案)の内容については、これまでと同様、各委員に目を通して頂き、了解を頂いたうえで、要点筆記にて市のホームページ上にて公表する予定である。前回説明した、第4回の議事録については、今月19日付けで鹿屋市のホームページに掲載したところである。第5回議事録(案)の内容について変更などある場合は、この会終了後、個別に教えていただきたいと思います。

(会 長)

ただ今の説明に対し、質問等ないか。

( 委員)

傍聴の件はいいが、記者はどうなのか。

(会 長)

記者は傍聴できる。

( 委員)

入れてほしい。

(会 長)

議事録についてはいいか。

( 委員)

記者が入ってからでいいか。

(会 長)

よろしい。

( 委員)

議事録の合併のところで「事務局に問い合わせないから分からない」とあるが、これ

は問い合わせていただけたのか。それと行財政改革のところでも、「確認していないが」と言われたが、これは確認されたのか。まとめて言っていかが。

(会 長)

これは議事録とは今関係ないのでは。

( 委員)

私はいつもこの議事録を見ている。例えば 15 ページで発言しているが、まだ質問の途中であるのに、他の委員が手を挙げたら、会長が質問の途中であるにも関わらず、他の人の発言を許している。会長にちゃんと質問させていただきたいが、例えば教育委員会は文部科学省の通達を示し、国が進めているからと言われるが、平成 15 年度の通達を文部科学省に直接電話で問い合わせると、「財務省が効率化、合理化を図るため予算執行調査をしたことに対して、このような調査があったが、今一度、昭和 60 年の通達を再度確認され、質の低下を招かないこと、給食の教育的意義を失わないことを前提に給食業務を進めることであり、センター化や民間委託を進めなさいということではない」と確認した。ここは大事なところだと思う。事務局は何度も何度も「国がやるようにと言っているのだから」と繰り返されてきたが、この文部科学省の説明をどのように考えているのか。給食の意義を見失わない、質の低下を招かないということに対して質問している。でも、今まで国の方針だからと言って、それを第一に挙げて説明してきたのではないか。

(会 長)

今議事録のことについて。

( 委員)

議事録の中の説明に対して、事務局の答えをいただけていないので、再度質問している。会長、いつも思うが、私の質問に対して事務局が答えた時に、再度私達に対して「この答えでよろしいか」というような進め方をしていただけませんか。でないと、途中で誰かが手を挙げてすぐ質問されてしまったら、私が確認したかということはどこで分かるのか。

(会 長)

今は議事録の内容について、間違いがないかどうかということである。

( 委員)

じゃあ、これは 委員の発言であるが、これは 委員の発言にどうこう言っているのではなく、「加工食品の冷凍の匂いがすることがありました」の部分だけを削られた真意を聞きたい。他の文は全部載っているのに、ここだけを削る必要がどうしてあるのか。

(事務局)

「自分の発言について修正等がある場合には、事務局に教えてください」ということであり、何も問題がなければ修正の必要はない。

(会 長)

どうか。

( 委員)

私はこれでいいと思う。

(会 長)

分かった。他になければ議事録についてはこれで終わりたいと思うが、よろしいか。

(委員より「はい」との声あり)

(会 長)

それでは次に、議題2「改革を進める上での留意点」、議題3「改革の進め方についての比較検討」、2項目続けて事務局に説明を願う。

<改革を進める上での留意点について>

(事務局)

まず、要旨の1番目、「職員の理解の促進」についてである。学校給食改革の基本方針については、1つ目に「老朽化に伴う増改築、衛生管理基準に適合する施設設備への改善のため、速やかに共同調理場を整備し全小中学校の調理業務を統合する」、このことについては、これまでの検討委員会で委員に資料を示し、説明してきたところである。

続いて基本方針の2つ目には、「調理業務などの外部委託については、合併後の長期的な定数計画について、市長部局との協議を踏まえ実施する」とあるが、このことについては、配置転換などの勤務条件の変更を伴うことから、職員への説明、職員労働組合との協議により、職員の意向を踏まえながら進めることが必要である。

職員への説明、また職員労働組合との協議については、第1回の会で進行状況を説明したところである。

続いて「民間委託の場合の留意事項」について説明する。手元の資料と別に資料編として、別冊に資料をまとめてあるので、併せもって見ていただきたい。

調理業務の民間委託にあたっては、民間委託と労働者派遣との区別を定めた職業安定法施行規則第4条の規定及び文部省の「学校給食における調理業務の民間委託と労働者供給事業について」を遵守し、受託の要件を備えた業者の選定を行うことが必要」ということである。

内容としては、「法令に適合する施設・設備による委託契約の締結」ということで、資料編と併せもって見ていただきたい。資料編の1ページの資料22「学校給食における調理業務の民間委託と労働者供給事業について」という昭和59年の文部省の文書の一部を読み上げると、「作業の完成について事業主として財政上及び法律上のすべての責任を負うものであること」を明記しておくことが必要である」とある。これは、学校給食の民間委託は、調理業務、配送業務などが主な委託内容となるが、仕様書において法令を遵守した安全衛生管理などを、委託者の責任として明記した上で、委託契約を締結することが条件である。このため委託者の責任として、文部科学省の衛生管理基準や保健所の指導に適合する施設、設備を整備した上で委託することが必要である。

次に、受託者側の要件として資料編1ページの中段に「委託者側が調理作業を直接指揮監督することはしない」とある。この続きに、「ただし、委託者側の栄養士が献立を作成し、

それに従って調理するよう受託者側の責任者に求めることや、作業の開始前に受託者側の責任者に対し、当日の献立表等によって作業に関する指示を行うことにより、その結果として委託者側の意思が受託側の労働者、主として調理員に反映されることがあってもよい」と書かれている。

このことは、調理業務そのものに、委託者側は直接指示はできないが、受託者側の責任者に調理方法などについての指示はできるということである。

また、調理職員が1～2名以下の規模では、受託者側の責任者の配置が難しく、また調理作業を直接指揮監督しなければならないことが想定されるため、ある程度まとまった食数での委託を行うことが不可欠になる。

大規模校である鹿屋東中では、現在調理職員6名の配置で調理業務の民間委託がなされているが、小規模校では調理員が2名ほどであるので、どうしてもまとまった規模に集約化することが不可欠である。

以上が「改革を進める上での留意点」として、2項目説明したところである。

<改革の進め方についての比較検討について>

(事務局)

この比較検討表は、これまで検討委員会で私どもが説明した本市の抱えている課題、さらに本市の給食施設の実態、それから先進地の視察などを踏まえると共に、また、委員の中から「詳細な比較検討表も出してくれ」という意見もあったので、本日の検討の参考としてこれまで配布した資料を基に、11項目にまとめ、前提条件、現行方式、改革の方針、この3つに分けて比較検討したものである。

まず1番目の「学校給食の目標は達成されるのか」という問題について。これは各学校でいろいろ特色ある取組みをしている。これは本市だけではなく全国で行われているが、昨年6月議会においても、質問があり答弁しているが、基本的なことであるので、もう一度説明する。学校給食の改革に、教育委員会は三つの目標を掲げているが、前提条件として学校給食法の第2条に学校給食の目標が定められている。これに基づき、学習指導要領が作成されており、どのような調理方式であろうと、各学校の教育課程全般で、これは教育活動、各教科、総合的な学習等があるが、各学校の年間指導計画に基づいて、その目的を達成するというものである。どういう形態であろうと、クラスの担任が学校栄養職員等と連携しながら食に関する指導を行っている。これは全国の学校共通であり、調理方式によって違うということはない。

また、これも同じく6月議会で質問があったが、共同調理場も教育委員会が所管する教育機関である。従って、委託できる業務は調理業務と配送業務等の一部に限られており、衛生管理や献立作成、食材購入、食材の検査、検食、それから食に関する指導、こういったものは委託できないとなっており、教育委員会が責任をもって所管することになる。この学校給食の目的については、どちらの方向がいいというものではなく、いずれの形態においてもやはり設置者、学校は努力しなければならないということで、これを特に比較の

対象にするのは馴染まないのではないかということであり、いずれについても、これは両方とも達成すべきだということである。

次に現行方式であるが、これまで菅原小、大黒小、これは学校栄養職員、学校長、教諭の方々が一体となって取り組まれて表彰を受けており、素晴らしいことである。これについても、いわゆる単独校だからできたということではないと考えている。学校をあげて取り組むということについては、調理方式に左右されないものである。従って、先進地においても、各学校いろんな取組みをしている。これまで視察した事例を列記しているが、これ以外にも共同調理場の学校においても、いろいろ工夫して食に関する指導をなされているのではないかと考えている。なお、優良校についても、学校給食の充実を図っている学校や、共同調理場が例年受賞している事例がある。最近でも記載の学校が受賞している。

次に改革の前提条件、特に地域の実情である。これについては、各委員から各地の事例について、単独方式を含め多方面から意見があった。共通するものをもう一度整理してみると、前提条件として、いずれの方式も学校給食法に定めた施設であるので、「国がどうせよ」、「県がどうせよ」という問題ではなく、あくまでも学校の実態、あるいは地域の実情において、学校の設置者が判断するということ、私どもがやはり判断するものである。文部省の通知についても、先ほど委員から質問があったが、財務省の指導に対しても、文部科学省はやはり「学校給食が、学校教育の一環として実施されている。これを踏まえるべきである」ということで指導している。私どもも、やはりそれを踏まえるべきであるというふうに理解している。

そこで現行方式であるが、大都市圏の事例が一番特徴的である。記載のように学校規模が一定程度で揃っている場合、例えば12学級から18学級が標準的な適正規模といわれているが、やはり学校規模が揃っている場合には、単独方式は有利であると考えている。また、大都市圏のように用地が確保できない、こういったことについても、やはり単独方式が有利であると考えている。大都市圏等については、単独方式に逆に移行してから民間委託を実施しているという事例もある。また、一定規模以上では、単独方式でも民間委託などが可能である。

本市は小規模校が多く、かつ学校規模が揃っていないということが、地域の実情として一番大きな問題である。

改革の方針であるが、本県は離島やへき地を抱えている。約5割が離島、へき地である。このような実情で、全国平均を上回る割合の共同調理場になっている。最近でも衛生管理基準の達成や老朽化の解決のために、指宿、垂水等が共同調理場を整備したところである。また、県内では、本市の他いくつかの市が単独方式を採用しているが、その中でも共同調理場の統合の検討を始めているということも聞いている。それから、最近の新聞では共同調理場において、これは私どもが視察した市であるが、民間委託に移行するという事も報道されている。吾平町、輝北町、串良町は共同調理場であるので、合併後はそういった調理場との広域的な連携も課題になってくる。

次に衛生管理基準の達成の問題について。これは安全安心な学校給食の前提として格差があってはならないと、28校一斉にこれを高めていかなければならないが、その前提条件にあるように、文部科学省の衛生管理基準、これについては前回詳しく説明したところである。この衛生管理基準は調理方式に関わらず同じである。自校方式であるから「こういう条件が緩和される」ということでない。共同調理場では「こういうことが強化される」ということでもない。本市は西原小を除いてほとんどの学校が、この強化された衛生管理基準に適合していないという現状も詳しく説明した。平成9年、10年に子どもは保健所の改善勧告を受けたところであるが、この改善勧告に対して抜本的な解決ができず、ドライ運用など運用面の改善で対応している状況も説明した。

そこで現行方式であるが、保健所の改善勧告に対する運用面での改善には限界がある。もう一度確認するが、汚染・非汚染地域の部屋の区分がなされていない。シンクなどの調理器具も、下処理、調理、洗浄などで併用している。相互の汚染や細菌の付着が非常に心配である。また、空調設備がないため、細菌の繁殖を防ぐ、例えば湯気を出さないとか、そういった適切な温度管理、湿度管理が非常に難しく、作業管理も悪い現状である。そして作業の流れに配慮した機械器具の可動性、大規模校での食数に配慮した最新の機械設備の導入、こういったものが困難である。例えば回転釜を2回使用して、一回一回消毒を行う。そのようなことも頻繁に行われている。そういう意味で、安全安心な学校給食を提供するための取組みに大きな制約を抱えている。また、こういった状況を解消するためには、西原小の事例から見ても約1.6倍の面積の増築が必要である。

改革方針であるが、これまで繰り返し説明したように、速やかに一斉に衛生管理基準に適合する施設に整備することができる。先進地では委員の方々が視察されたように、記載のような安全な衛生管理に十分対応している。

次に、学校給食の目的を達成するための食事内容の充実についてである。これは食材の問題、食材費の問題、設備の問題、調理体制の問題等がかかってくるが、食材費は保護者の負担であるので、検討する対象は、設備の問題と調理体制の問題である。これについては28校一斉に、これまで以上に高めなければならない問題である。そこで現行方式では、米飯給食や食事内容の充実のために、文部科学省の基準より約1名多い調理員を追加配置している。これは前回資料を配布したが、小規模校でも事実上2名の配置をして改善を図っているが、児童生徒数の減少の中で、現在の方式ではこれ以上の改善はなかなか困難である。また、ハードの面でも、記載のような限界があるので、食事内容の充実のための全市的な取組みが難しい。つまり、バラツキがあって、このバラツキを一斉に改善することは難しいということである。

改革の方針であるが、集約化により一斉にこういった食事内容の充実のための取組みが、可能になってくる。特に、衛生面でできなかったことがたくさんあると思うので、学校栄養職員の一斉の取組みが可能になってくる。また、先進地でもそういった事例があり、衛生管理基準に適合する施設が整備され学校栄養職員の取組みも一層充実したのものになると

考えており、記載のような取組みが行われている。

次にアレルギー対策について。食事内容の充実の大きな点であり、同じく一斉に高めなければならない。

次に地産地消の問題である。この検討委員会でも最も重要な問題として、委員の方から発言があった。学校給食を一層充実するためには、この問題について、28校一斉に取り組んでいくべき課題だと考えているが、そのためには記載のように、地場産品の学校給食への活用を積極的に推進し、食材に関する調べ学習、体験学習、伝統的な食文化への理解、生産者との交流等、教育課程全般において学校給食の目標達成のために役立つと考えている。冷凍食品等の取扱いについては記載のとおりである。

そこで現状であるが、各学校が連携した取組みで、本市の場合には、県の平均より地場産品の活用の割合は高いがバラツキがある。本市においては全市的な取組みに至っていないというのが課題である。生産団体、関係機関による連携の取組み、これが基本条件である。

改革の方針については、先進地のセンターの事例のように、集約化によりまとまった量の食材が、安定した購入が期待できる。さらには、焼き物機等の設備導入など地産地消を進めるうえでの条件、これが整ったことにより、生産団体との連携が一層進んでいる事例があることは調査したとおりである。また、先進地ではこのような取組みをしながら、記載のような特色のある地産地消の取組みを実施している事例があることも勉強したところである。

次に、そういった学校給食の食事の内容を充実するということで、単独校方式と共同調理場方式の建設の比較についても検討する必要がある。これは前提条件として、衛生基準の適合や、食事内容の充実、地場産品の活用地産地消、こういったものが一斉に一層促進されるような機能を有することが必要である。バラバラではなくて、一斉に一層促進される機能を持つことが必要であるが、現行の方式では、文部科学省の基準面積、これに適合するためには、西原小の事例から記載のとおり基準面積の約1.5倍、現在の面積の約1.6倍の面積が必要である。それからもう一つ、単独校方式の場合でも、これは国の基準ではどんなに学校規模が小さくても200人以下は基準面積は変わらない。どんなに小さくなくても、96㎡である。これはやはり、学校給食そのものの性格から規模が小さくても一定規模の、一定の設備は必要だということである。また、鉄筋コンクリートの耐用年数は47年であり、今後の児童生徒の減少を考えると、小規模校、単独での整備というのは、非常に効率が悪いのではないか。そこで、各学校の給食室を一斉に増改築する場合、建設単価は単独方式で整備した先進地の事例等を参考にすると、おおよそ㎡単価52万円くらいかかると考えている。それに現在の状況からみると用地費、解体費もかかるので、やはり60万円くらいはかかる。5,000㎡で60万ということで、概ね30億程度かかると試算している。これはあくまでもシミュレーションであり、個々に設計したものではない。

改革の方針であるが、先進地の場合、視察したとおり単なる衛生基準の適合だけではな

く、食事内容の充実、アレルギー対策ということで付加的な機能も充実されており、基準面積の約 1.6 倍から 3 倍の面積になっている。建設箇所数の 1 箇所、2 箇所記載の金額になるのではないかと試算しているが、添付資料 5 を参考にして、9,000 食規模の川内、4,500 食規模の人吉、それから 3,000 食規模の指宿、こういった事例から記載のとおりの建設費もだいたい参考になるのではないかと考えている。ただ、共同調理場の場合には、この他に用地費や各学校の受配施設の整備が必要であるので、これに約 3 億から 4 億程度追加的にかかるとみている。このような事例から、これが絶対的だということではないが、やはり集約化した方が建設費が全般的に安いのではないかと考えている。

次に 4 ページの 8 について、安全安心な学校給食のための施設整備、これは可能な限り一斉に改善すべきであり、本市の場合は非常に悪い状況であるので、可能な限り、一斉に改善すべきである。そういう点で速やかに改善できるかどうか、これも重要な検討項目であるが、これは校舎の配置と関わりがあるので、8 番目に校舎の配置に即した給食施設の整備が速やかに可能かという点を挙げている。

前提条件であるが、子どもは学校の整備計画を立てる場合には、各学校の教育目標を踏まえ地元や学校、PTA の方々の意見を踏まえて設計をしている。そういう意味で校舎の増改築の際に、学校給食についても校舎の配置と一体的に検討するのが望ましいと考えているので、建設の比較だけではなく、現在の耐震化等での学校の整備がどのくらいの期間がかかるのかということと、もう一方は衛生管理基準には速やかに適合させないといけない、この 2 つの問題、これを十分総合的に判断する必要がある。

そこで現行式について、面積を増やす必要があるので、将来の校舎の配置計画と一体的に、要するに学校敷地を有効に使うということが要件である。そこで、これは現在の補助金の枠とか、本市の財政状況の試算であるが、今後 16 年間に校舎を増改築する学校がある。これは危険校舎の改築であるが、その校舎の改築と一体的に整備する学校が、給食室の構造などから、だいたい耐震化工事を予想している学校のうちの半分程度になるのではないかと考えている。残りの学校は平成 34 年以降の耐震化計画の中で考えなければならないので、学校整備と一体的に単独で改善する場合には、非常に時間がかかると見ている。また、耐震化の場合、これは予算が付くが、耐震化のための増改築とは別に、給食室だけを別途に補助金申請をすると考えてみると、現在地震が起こって、これは新聞等で報道されているが、文部科学省の学校整備補助金は地震対策、耐震化対策に重点が置かれている。そういう意味で、耐震化の場合は予算は付くが、給食施設を単独で整備する場合の予算の確保については、非常に心配なところである。ちなみに、査定を行う財務省の見解として、給食設備整備補助金の交付先選定にあたっては、当該施設において集約化、規模拡大などこれらの点に関する取り組みを踏まえて行うよう要請するという方針もでている。国はそういう意味で、財務省は査定の方針も一応出している。

そこで改革の方針であるが、これは確かに短期間に多額の財源が必要となることは課題であるが、これまでの先進地の事例等では十分財源の確保はできているというふうに考え

ている。

次に職員数、調理員数について、文部科学省のいろいろな基準等も含め、調理員の配置については学校給食の質を低下させない、食事内容の充実のために適正な調理員の配置を行うということが必要である。しかしながら一方、児童生徒数の減少、それから交付税の減少と、非常に厳しい状況であり、調理員一人あたりの調理数の適正化を図ることが必要である。また、年間の調理数が学校の関係で190日である。勤務を要する日は250日であるが、給食の日数は190日である。そういう意味で、年間を通した業務ではないということが大きな課題である。そこで現行方式を続ける場合、現状では96名であるので、やはり引き続きこういった数の調理員が必要であると考えている。また、大規模校と小規模校では差があるが、調理員一人あたりの調理食数は、全体の平均では85食である。そこで、今後児童生徒数が減少しても、小規模校ではなかなかこの調理員の削減は難しい。やはり適正な数は配置しなければならないので、一人あたりの調理食数というのはなかなか改善できないのではないかと考えている。

そこで改革の方針であるが、集約するセンターの箇所数によって、それぞれ異なっているが、他市の事例から記載の職員数が必要であると考えている。この場合、調理員一人あたりの調理食数を記載しているが、現在平均の85食の約1.9倍から2.4倍程度に改善されているようである。それから、文部科学省が定めている配置基準では、集約化した場合の食数は、だいたい2倍程度になっている。財務省の調査については、前回説明したとおりである。

次に、調理員の人件費はどうなるのかという問題である。

前提条件として、国の三位一体の改革に伴い文部科学省は、一生懸命頑張っているが、例えば義務教育の国庫負担制度についても大きく揺らぎつつある。国の三位一体の改革に伴い地方交付税は年々減少している。交付税は児童生徒数を基礎に算定されているが、総務省は算定方式を民間委託の方にシフトするという方針を出している。従って、児童生徒数の減少とか総務省の方針等により交付税も減少しているとみられる。平成15年度と平成11年度を比較した場合、児童生徒数は約10%減少している。そこで人件費の比較をするための資料として、一人あたりの人件費と一食あたりの人件費という言葉が使われている。これは分数での計算式を示しているが、若干説明すると、分子の調理員一人あたりの人件費を分母の調理員一人あたりの調理食数で割った値である。従って、分母の値が大きくなると改善され、また分子の値が小さくなれば改善されるという性格のものである。記載にあるように分母は調理員一人あたりの調理食数の問題であるが、これを集約化と規模拡大により改善していく。それから分子の調理員一人あたりの人件費であるが、この分子の部分を民間委託等とか、あるいはパートタイムとかいろいろあるが、こういう形で削減するという二つの方法によって、この一食あたりの人件費の適正化が推進できるということになる。

そこで現行方式について、調理員一人あたりの調理食数は、児童生徒数が減少している

が、先ほど説明したように、現状では改善することは困難である。そのため、交付税の減少とは逆に過去5年間で一食あたりの人件費は約1.1倍逆に増えている。10%の増である。さらに今後5年間で6%の児童生徒数が減少するとみられるが、調理員一人あたりの調理食数の適正化は難しい。

そこで改革の方針であるが、一人あたりの人件費は記載のとおりであり、財務省の調査でも全国の平均で民間委託が直営の場合の約7割となっていることは、これまで説明したとおりである。従って、これまで視察した先進地の事例から、少なくとも本市の現状よりも大体1.9倍程度は改善できるのではないかとというのが目安になると考えている。

長期的な観点非常に大事であり、学校の校舎、給食室は鉄筋コンクリートであり、耐用年数は47年である。そういう意味で、長期的な観点から考える必要がある。

改革の方針について、確かに建設費も大きな数字であるが、調理員一人あたりの調理食数が、例えば1.9倍程度に改善できると。これによって年間の人件費等も相当適正化ができるということで、非常に効果が大きいと考えている。

以上が「改革の進め方についての比較検討」として、11項目説明申し上げたところである。

(会長)

2つの議題について説明があったが、何か質問はないか。意見については、後ほどまとめて一人づつ伺いたいと思う。

(委員)

この会にお集まりの方々には、各団体を代表する形で選ばれたと思っている。学校に自校方式の給食を残してほしいという願い、学校給食を通じて子どもと地域とのつながりを守り、より良い、みんなが住みたいと思うような鹿屋市を望む「学校に民間委託によらない給食室を残す会」の代表としてきている。学校に給食室を残してほしいと願われて署名してくださった、7,410名の方々の気持ちを汲んで発言しなければならないと思っている。先ほどからの事務局の説明の衛生管理基準のところであるが、第1回目の資料で文部科学省のスポーツ少年局長からの資料をここに持っているが、私はこの度、この件について文部科学省にも問合せ、保健所にも問い合わせた。確かに保健所の方は、平成9年、10年に勧告したと言ったが、勧告というのは言葉どおり「そうあればいい」ということであって、改善命令まで言っているのではなく、「それを一斉にどうこうしなさいと言える立場ではない」と、文部科学省にしてもウエットシステムのところはドライ運用を図るとか、そういう実情に応じた工夫をしてくださいということであった。先ほどから事務局が職員の理解の促進と言っているが、再三議会でも取り上げられているが、保護者への理解はどうなるのか。教育委員会というのは職員のために働いているのではなく、市民のために働いているのではないのか。再三私達は保護者に説明してくださいと申し上げているにも関わらず、教育長なども議会で「説明します」とか「周知を図ります」と言っているが、この間そのようなことは全然ない。それと議事録のところに戻るが、これは私が1回目から、前回で

も言ったが、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、何箇所でもどの位の計算をしているか、これは出ている。比較を作っていたきたいと私は言っており、それに対して「次回のところで」と言っているが、今回そのような資料はどこにもない。私は他の所から送ってもらった資料を持っているが、そこなどはシミュレーションをちゃんとしているし、例えば、比較をするにしても、私が言うのは、30年間の公正な立場での自校方式とセンター方式の数字による比較対照を言っているのである。私はここに他のところの数字による比較対照をいくつか持っているが、国庫補助額がいくら、一般財源などこと細かく記載されている。私は前からこのような比較対照表を作ってほしいと要望している。事務局は私の要望に対して答えていない。4回目、5回目でも要望した。おおまかな数字だけで、本当なのか判断のしようがない。個々の小さい数字の積み重ねで「これこれの額になる」と比較対照を作って出してほしいと要望してきた。それを基に、どこをどうすればより良くなるのか分からないのではないのか。この検討委員会でそれを検討することが、この委員会のあり方ではないのか。なぜこのようなことを言うかということ、現在、調理員の採用者はない。ここ数年で退職者も随分あるはずである。後は施設費と運営費の比較になると思う。比較対照表を作っているのであれば是非提出していただきたいと思う。作っているのか、いないのか。

(事務局)

只今説明したように、資料の中に私どもが把握している数値は記載してある。それ以上の数値は現在持っていない。

(委員)

それは作る能力がないということか。他のところは、このような検討をするには6案くらい作っている。例えば、補助金、一般財源、建設費、設備費、消耗品費がいくら、学校毎、面積、ここなんかは強化磁器、ドライシステムを造るところとか、後はランチルームを付けたらいくら、どうなるとか。こういうところなどは情報公開制度などを使わなくても、電話をしたら早速送ってくださった。そういうところの比較検討をすると困るのか。してみたけど出さないのか。それとも実際していないのか。比較対照表を要望するのは3回目である。なぜこのように、答えになっていない答えを出すのか。私には理解できない。私達がなぜ、このようなしっかりした資料を求めるのかということ、公的な立場であるので、あえて言わせてもらおうが、次長は前任の畜産課参事の時代、畜産環境センター、通称「堆肥センター」に関する・・・

(会長)

ちょっと待ってください。

(委員)

・・・議会質問の中で再三質問をはぐらかしたり、主旨と違う答弁を繰り返したあげく、堆肥センターは当初の計画と大きく異なりトラブル続きで議会でも問題になっている。そのようなセンターを造った、まず最初のところで・・・

(会 長)

ちょっと待ってください。

( 委員)

・・比較対照しないから、このような結果になったのではないか。今現在、この検討委員会は、私達はお金をもらってしている。だったらそういう資料をちゃんと最初の段階で出して、するべきじゃないか。例えば、今事務局が説明したが、鹿屋市がこの表の中で比較している、1箇所案 12.5 億、2箇所案 15 億、3箇所案 20 億であるが、これには車の購入費、運転手、食器も全部変えないといけない。でも私が他自治体の資料を基に、鹿屋市の自校方式給食施設の改築費を出したところ、児童生徒数が 100 人以下の学校(28 校中 9 校)では、1校あたり 5 千 2 百 9 3 万円となり、トータル 4 億 7 千 6 百 3 7 万円である。200 人以下では 1 校あたり 7 千万円でトータル 3 億 5 千万円になる。こういうことで 28 校分を計算すると総額 2 2 億 6 千 3 百 8 5 万円になる。これから新しい野里小と西原小分を除くと、2 0 億 7 千 3 1 万円になる。鹿屋市の 30 億という数字がどこから出てきたのか、それをきちんとしないから・・

( 委員)

議長、他の委員の発言の時間もあるので・・

( 委員)

私の発言を・・

(会 長)

他の委員の発言時間もあるので、手短にお願います。

( 委員)

はい。じゃあ、答えてください。

(事務局)

今回この資料に記載しているのは、あくまでも現在は基本的な改革の方針について、現在検討していただいているところであり、具体的に何箇所、どこに造るとか、そういう個々のケースに基づくシミュレーションは行ってない。これはやはり具体的なもので固めていかないと、数字が固まっていけない。そこまでいくべきかどうかについては、まだ私も了解を得ていないので、そこまでの作業は進んでいない。従って、そういった数字については、建設費とか、もう少しいろいろなものを固め、そういったものを踏まえて具体的な数字が出てくると思う。

(会 長)

まだ他にも質問があるかと思うが。

( 委員)

今のことについて追加質問がある。

(会 長)

事務局から 12 項目について現行方式と改革方針等についての説明があったが・・

( 委員 )

会長、事務局の説明に納得していない。事務局は、一昨年12月議会でちゃんと説明したではないか。「1箇所案でいくら、本体工事がいくら、付帯工事がいくら、用地費がいくら、2箇所案ではこうです」と説明したのに、どうしてこの場では。場所だって大浦とか地名をちゃんとあげたではないか。どうしてそういうのをこの検討委員会に出さないのか。今まで議会で答弁されたことをちゃんと、このテーブルの上に全て出してその上で検討していくのが、この検討委員会ではないのか。

(事務局)

議会ではそのような回答はしていない。

( 委員 )

すみません。議事録を取り寄せてください。私は持っている。 議員に対するときだったでしょうか。

(会 長)

今までの検討委員会で議論等行ってきたが、この改革方針については各委員いろんな意見があると思う。一人5分程度で発言していただきたい。

( 委員 )

その前に1点だけ質問があるが。「改革を進める留意点」の中の2、「受託者側が調理作業を直接指揮監督することはしない」の受託者は委託者ではないか。

(事務局)

委託者である。

(会 長)

最後の会であるので、忌憚のない意見を出していただければと思う。

( 委員 )

私の意見は、文書で配ったので概要だけ述べる。私としてはですね、一番重視しているのは、今非常に子どもの学力が低下していると。そういうことの中身である。子ども達の勉強する意欲の低下の問題、それから勉強する肉体的な態勢の問題、これが大きな問題としてあると、いろんなことを見て感じる。そういう点で、この学校給食というものを、全体的な教育の再構築の中に位置付けてやるという考え方でいくべきではないか、ということと、その中にいろいろなものを組み入れて、あるいは地域との、学校周辺で。そこの連携や、給食ということの一つの契機にしながら作り上げていくというような考え方が必要なのではないかと思う。

それともう一つは、地域の産業政策である。それとの関連の中で、やはり地産地消ということである。これは子どもの健康にとっても非常に大事な要素であると思うので、そういうことを是非していただきたい。そういうことに合わせた体制ということをも是非考えていただきたい。そういう意味で体制というところで、多面的な協議体制というようなことを提案している。

それから、今しばしば言われる財政の問題である。それについてもやはり現状は、市民は行政頼り、行政について、つつくだけという形にあるので、そうではなく、行政と民間とが相互の特色を生かしながら、共同していくということを考えていかなければ、とてもこれからの国あるいは地方の財政の状態を見た時に、これはもたないと思う。そういう意味でお互いの協調関係をどう作るかということとか、あるいは政策を行うにあたって一石二鳥を狙うような行政、例えば、学校給食の問題と地産地消、地域の産業の振興、これら両者を併せ持った政策の進め方とか、そういうことが必要ではないかと思う。最後に、これは朝日新聞に載っていたが、学力向上で、百マス計算に取り組みられている広島県の陰山校長の話が出ていたが、これも食とあるいは生活リズムの問題とかそういうことについて、非常に参考になる意見であったので、付けさせていただいた。

( 委員 )

今現在学校給食に携わっている者として、この会に参加して感じたことを述べたいと思う。安心安全な学校給食を実施するためには、という点でまず食中毒を防止するということが必要だと思った。施設の改善が今必要だと思う。私の学校もそうであるが、現在ほとんどの施設が、学校衛生管理の基準を満たしていない状況である。またドライ用の施設ではなく作業区分もなされておらず、調理員の努力によって衛生面が配慮されている状況である。そのような状況であるので、調理員の毎日の負担がとても大きい状況である。現在もそのような施設で、全ての基本となる給食作りが、安全に出来ない状況である。調理作業工程の制約や、生ものや焼き物等が使用できないということと、パイキングなどの献立の対応が難しい状況であるので、早急にセンター化、新しい施設を造るという意味だけではなく、現在の調理場の改善も早急をお願いしたいと思う。コスト面でも大変だと思うが、リース・レンタル等で対応できないのか。

2つ目には、少ない食数での調理。例えばセンター化をする上でも、一つではなくて複数での施設が望ましいのではないかと。最新の施設でも機能しなければ意味がないと思うし、献立の多様化、例えばアレルギー対応とか食指導、もし何か事故があったという点でも、すぐ対応できるという点でも食数に限界があると思うので、少ない食数での調理場を希望する。

3点目に、地産地消と食育という点では、生産者、消費者、給食を食べる子ども達が一方通行ではなくて、お互いに顔が見える地産地消を進めていくことが必要ではないか。農業体験やお互いの交流活動をすることによって、鹿屋市の子ども達のために、安全安心な食材を提供するという考えも生まれてきて、それが食の安全にも繋がると思う。この両者を繋いで食育を進めていくのが、私達栄養職員の努めだと思っている。そのためにも調理場の現場を安心して任される体制作り、施設面であったり、職員の意識作り等も必要になってくると思う。教科等での食指導はもちろん大切であるが、日々の積み重ね、例えば現在の自校方式での給食であれば、直接作業現場を見ることもできるし、実際調理をしているところの匂いを感じたり、職員の方と交流することで、多くのことを学ぶことができる

と思う。お互いに顔が見えないと感謝の心も生まれず、お互いの理解が得られないと思う。安全安心ということを考えて、お金のことを考えると大変だと思うが、もっと多方面から検討していただいて、自校方式を生かした給食、または複数でのセンター化をしていくことが鹿屋市の子ども達の未来に繋がっていくのではないかと。

( 委員 )

今、現場の話を聞いて、つくづく現場で抱えている悩みをどうのように解決していけばいいかということの原点が、私達はこの話し合いの中では足りなかったのではないかと非常に思う。例えば前回、水槽一つでいろんな料理を作っているという現状を。やはりあのような発言がないと子どもはそういう認識が薄い。一つしかない水槽をどうすれば解決できるかというような、そこらあたりから入っていかなければ、こういう学校給食の改革という意味では話し合いが足りなかった。若しくは、私の意思が無頓着だったなというふうに反省もしているが、要するに子ども達のための食育をどうするかという、非常に大きな問題であるので、現場サイドの悩み、若しくは現状の自校方式で改善できるならその方向を探り、どうしても敷地の問題やいろんな問題がここに例記されたわけだが。そういうことで必要とするならばセンター化をしていかなければならないだろう。

いろんな考え方をもう少し、柔軟にお互いに持ちながら、話し合っていないと、この問題は解決できないのではと思う。食の供給基地と我々大隅半島は何年も前から言われているので、地産地消に関しては、専門の方がいるので、またお話しいただけるといふふうに思う。要するに子ども達のためにどうすればいいのか、どうすれば健全な食育ができるのかということを中心に返って考えるべきではないかと非常に思う。

( 委員 )

これが最後になるということか。

( 会 長 )

そうである。

( 委員 )

単独方式か共同調理方式かということで、先進地視察、この前もらった数年間の比較検討で考えていたが、単刀直入に言って、複数か単独か分からないが、センター方式に移行せざるをえない。望んではないが。理由は、先ほどあったとおり輝北、吾平、串良が共同調理場方式。また老朽化、耐震化対策、衛生基準を財政の面から確保するためにはセンター方式の方が短期間で財政面でクリアできるかなあと思う。それとコストばかり言うが、調理員一人あたりのコストについて、85食から160・200食の違いがある。また民間委託にしても、さらに人件費が221円から92円になるということで、やはりセンターがいいのかなあと思っている。今後の児童数の減少、三位一体と先ほども出たが、地方交付税の減少、それらは将来的に避けられない現実だと思う。地産地消とか細かいところは自校方式でも改善できる。だが先ほど言ったとおり、老朽化、耐震化、衛生管理基準のクリアとか、衛生管理基準には法的にはなくても出たが、やはりいろんなニュースで老人の方々の施

設であのようなことがおきている。給食センターでも自校方式でもそのようなものがいつ出るとも限らない。ただ言い分として、それは法律的にクリアしたから問題がないとかそういう問題ではなく、自主ルールでより厳しい衛生管理基準が必要だと思うので、それをクリアするためには、複数か1箇所かは分からないが、センター方式がいいのではないかなと思う。あと、地産地消、バイキングやセレクトの食事内容の充実、アレルギー対策は先ほど言ったとおり、単独方式でも十分やっていけると思う。でも、共同調理方式の方がより充実した対応ができるのではと思う。ただし、これらの運用面についての対応に対しては、先進地を見るとアレルギー対策かどっちか分からないが、セレクト・バイキングでしたか、どっちかやっていないというセンターもあった。先ほど委員の示された資料にあったように、センター方式にするなら外部の評価システムを入れて、そういう面がクリアされていくんだということを十分検討する必要があると思う。センター方式は望まないが、世の中の流れとして財政面でそうせざるを得ないという意見である。

( 委員 )

個人的には、市P連の立場ではなくて、一保護者として、親として考えた時に、単独調理場方式がいいと思っている。正直言って。それはなぜかというと、学校自体の特色が出る給食が、やっぱり、温かい給食を子ども達は食べている。ただ、正直言って10年20年30年先を考えた時には、それが、本当にずっと続いていくのかなと。安心した食材が子ども達にちゃんと届いてくるのかなと。そう考えた時に、やはりみなさんが先ほどから言うとおり、共同調理場方式の中に、改革検討委員会で出た意見等をくんでもらって、それを取り入れてもらって。そういう方向で安心した食材を本当に取り入れて、市場の物をどんどん取り入れていけるようなセンター化だったら、私としては大いに賛成したいと思う。ただ、個人的には、そういうこともあります。やはり、子ども達が帰ってきて、「今日はね、こういうのがあってね、こんなの食べたんだよ」、「それはお父さん達も小さい頃は食べたよ、くじらを食べたり、云々を食べたよ」と。たまに、学校に行って給食を食べさせてもらおうと、そういうこともあるので、そういう面で考えれば思うが、本当に将来を考えれば、合併等いろいろ考えた時には、必要ではないかと考える。

( 委員 )

自分たちが小さい頃の学校は、給食の美味しい匂いがして、今日は何があるのかなという思いがほのぼのとする気持ちがあった。これも時代が変わってきて、安全安心なというのが、全面的に出てきたということ。この間も、老人の施設でノロウイルスが発症し、社会的な問題になっているが、感染症の対策についてはというのは、人間の手では限界があるのではないかなと思う。そういう意味で私たちもどうにかしていかないといけない、改善できないし、より安全を追求するのであれば、安全という事にはつながっていかないのではないかと。

結論からいくと、個人的には単独校方式がいいのだが、財政的な事情、児童数の減少など、いろんなことを市民の方々に認識さしていかなければいけないということであれば、

やはり改革をせざるをえない部分もあるので、センター方式にしていかないといけないのかなと思う。センター方式にした場合のメリットとしては、ここにある改革方針のように、大きなメリットも多々あるのではないかなと思う。確かに、ひとつのことをするという事は、何かを変えるという事になれば前向きなこともあるが、そこは今後、変えられれば変えていって、しないといけない事は変えていったほうがいい。アレルギー対策にしても、だんだんと子供の体質も変わってくるんじゃないかなと。実際、学校で問題になっている事が子供の体質的な意味につながって影響があるとすれば、変えていった方がいい。アレルギー対策も考えていかなければならないと思うと、やはり給食センター方式がいいかなと。ただ、西原小は基準に合致しているので、こういう場合はどうなるのかということも、疑問であり分からないところである。

それから、実際に働いている正職員、非常勤、パートの方々がどうなっていくか。働く人の身になれば、リストラという形をとられると、非常に不安な部分があるので、そういう人の立場にも立って、センター化するにしても、考えていかないといけないのかなと思う。

( 委員 )

実は、昨日、県のPTAの会合があって、私は保健の委員をしており、1年間を振り返り地区の方々の意見はないかということで、「鹿屋市は給食を100%自校でしており、こういう問題がある」と話した。「100%自校方式でやっているのか」とセンターで給食を実施している各地域の人々が驚かれるという状況であった。どちらでもいいという話しもあったが、ただ、「何年もセンター方式の給食を食べていると気が付かないのだろうが、自校方式の給食しか食べていない人が、センター方式の給食を食べた時は美味しくないと言う方もいる」という話をされた方もいた。ただ、それよりも給食費の未納の話が盛り上がって、「未納をどうしようか」という話の方が深刻な問題なのかな、というふうにとらえたところであった。話がそれだが、私としては、やはり自校方式の方が、どこで、どなたにとっても一番理想であると思う。ただ、改革の中で、センターにするしかないのか。もしくは、一部をセンター化するしかないのか。というような、やむをえず、しているというようなところなのかなと考えている。もし、できるとしたら、今まで何点が言ってきたとおり、まずは人が大切だと思う。例えば、センター長はどのような人を配置するのか、どんな方が働かされていかれるのだろうか。ものすごく頑張っていたかかないといけないと思う。それと、実際働く人たちの意見を採り入れた設計など、大事な事もやっていかないといけない。

( 委員 )

結局、教育委員会のいう実情、老朽化というのは人を減らしてセンターにしたいだけなんだなあと思った。先ほど委員が、子ども達のための食育をどうするのか、と言ったが、そういうところから入らずに、結局お金とかそういうことだけになってしまい、また、この教育委員会が作った資料が恣意的な作り方になっているとつくづく感じている。なぜ

かという、前回の資料で参考資料 というのがあって、教育委員の学校給食関係視察概要というのがあった。私はこれをさいたま市、西東京市、四日市市全てに問い合わせた。そのときに教育委員会の資料では、さいたま市、平成 18 年度までに全て単独調理、民間委託となっているが、ここの小学校は全て直営自校方式であり、中学校は民間委託である。西東京市は、共同調理場は検討せず、民間委託はしているが。ここは民間委託料が上がっていない。鹿屋市は、後で事務局にお聞きしたいが、右肩上がりに民間委託料がどんどん上がっている。ここのところは民間委託料が全然上がっていない。食数にちょっと差があるくらい。四日市市は民間委託を検討しながら、仲良し給食、これは親子方式である。の拡大とあるが、ここに問い合わせたら、600 食以内、10 分以内の距離でしている。なぜそのようにするのかという、少しでも単独の良さを残さないと、センターみたいになってしまう。こういうふうに基準がきちんと何人とか何分とか、そういうところまでちゃんと把握している。

この学校給食係ができてから 2 年間の仕事を情報公開させていただいたが、先ほど、私が 20 億位しか自校方式ではかからないと言ったが、その資料の中でも武雄市では 600 食で 1 億 2 千 4 百 1 6 万円とか、本当に差がない。そういう資料がありながら、どうしてあのような数字になるのか。本当に 30 年間の資料を作れないのか。これは鹿屋の図書館で昨日借りてきた本であるが、こんなに学校給食に関わるものが沢山あり、市民の方が読んでいる。こういうのを学校給食係の方も読んでいないという話だったので、今日借りてきたが、NHKでも再三取り上げられて、学校長がクビを覚悟で子ども達に弁当を作らずという教育をしており、「こういう校長先生もいるんだなあ」と羨ましいなあと思うほどであった。この検討委員会が、この間 委員も言ったみたいに、やったというだけの形で終わるのが、私はすごく残念である。それともう一つ、子ども達の実情というところを、私は検討していただきたかった。鹿屋市の実情を言ったが、子ども達の実情、キレルとかそういうのも今、食だと言われている。そういうところの子ども達の実情をどう考えられるのか。本当はたった 6 回の検討委員会ではなくて、何回も何回も揉んで揉んでいくべき検討委員会だったと思い、すごく残念に思う。

( 委員 )

実施したというだけの会議でなく、今日みたいに話ができる会をもっていただきたかったと私もつくづく思っている。できることなら私も自校方式でやっていただきたいと思っている。しかし 70%も衛生管理基準に達していない学校があるということを考えると、大規模校や改良可能なところはできるだけ自校方式を生かして、西原小とか現在はいいい施設ができていますので、そういうところはできるだけ生かして、もう少しいうところはできるだけ自校方式を生かしていただきたいと思う。地域に密着したところにセンターを。大きなところに 1 箇所ではなく、2、3 箇所。やはり 10 分間の範囲内で届けられるところ。今言っていたことを取り入れて、やっていったらどうかと考えている。

一番大事なことは 4 箇所の視察で委員の皆さんが感じたと思うが、自校方式であれセン

ター方式であれ、働いている人の気持ちの持ち方や考え方で、料理の味も食べる側の気持ちも違ってくるということをすごく感じさせていただいた。事務的な仕事ではない、先ほど事務局も言っていたが、子ども達のことを考えて働く人達をいかに配置していただくかが、そうなったときには大事なことだと思う。

ある地区に新しい公民館が造られ、いい調理場ができた。ところが実際使ってみると、流しが小さくてものすごく使いづらい。どうしてこういうのを、一番新しいところに持ってくるのか、不思議でならなかった。こういうものを作るにあたって、「主婦の感覚は生かされないんですか」と言ったら、「設計の段階のところで女性の方がいた」と、「設計士がいるんだ」という話をされた。でも、現実に使っていない、調理をしない人が道具を選ばしたら、ただ形が可愛いとか色とかで選んでしまって、本当のところは分からないと思う。ですから皆さんも言うとおり、やはりもっていくまでの間のことを、まず一番大事なことを考えてもらって、きちんとした形でやっていただくということ。そしてまた、経済的なことを考えると、食材はできるだけ地元地域から、地産地消も出ている。そしてまた、働く人もしかりだと思う。資格を必要とする仕事は別として、できるだけ多くの人達を入れてもらって、時には働く人達と子ども達が一緒に食事をして、話ができるぐらいのゆとりがある仕事をさせるような形を、教育委員会をもっていただきたいと私は考えている。

( 委員 )

安心安全な給食を子ども達に提供したいというのは、校長先生たちの思いである。ところが学校の現状を見たとき、西原小以外は学校給食衛生管理基準に達していないし、どうか調理員さんの大変な苦勞で安全安心な給食が提供できている。私はこれまで鹿屋にくるまでは、ほとんど共同調理方式の学校にいたので、そこで食べていたが、なんら変わったことはなかった。それぞれの給食センターの方々が適切に対応していただいたなあと思っている。今後はじめ、いくつかの学校が建替えの時であるし、建替えには国も県も市も財政上厳しい状況である。そうした時に子ども達に、安心安全な給食を提供するには、給食センター化せざるを得ないと思っている。学校としてセンター化になったときに心配することがいくつかあったが、視察に行ってその疑問については、だいたい私自身は解決できると思っている。まず一つは食物アレルギーの対応である。隼人町の給食センターでしたが、専門の職員の方々が丁寧にアレルギーに対して取組み、対応して給食を作っていた。このセンターを見たときに、この問題は解決できると思った。2番目であるが、温食が冷えないかという問題であるが、これについても、昔は割と冷えていたが、今は大変改善されており、冷えたものは冷えたままで、温かいものは温かいままで出来るということだったので、この問題も解決できるのかなあと思っている。3番目は、学校行事の都合で給食を早く実施する場合があるが、めったにないが、それについても、事前に伝えてくれればできるということで、この問題もクリアできると思ったところである。4番目は、給食を作る様子を見学できるかということであるが、今までの学校でも、遠足で、ある学年が給食

センターを見学していた。今回もその辺りがどうかなあと思っていたが、それぞれ給食センターでは見学できるコースが作っており、それぞれ見学した子ども達からの温かい感謝の手紙等がきていた。それを見るとこの問題もクリアできると思った。いずれにしても、自校方式であっても共同調理方式であっても文部科学省の示す基準に沿ってつくっているので、問題はないと思う。ただ、あまり大量に作ると、人間の温もりを感じないと考えたときに、やはり適度な 3,000 から 4,000 位の食数ならば、そういう温もりのある給食をと感じたところであった。やはり先ほども出たが、そこで働く人が子ども達の目線に立って作られるかが大事な問題だと思う。いずれにしても、定期的に学校や子ども達の意見を聞くと思うので、できれば学校としては、一日も早くハード面を整備して子ども達に安全な給食を出せたらなあと思う。

( 委員 )

私は午前中の出張があったときに、「鹿屋で昼食を食べよう」と言われるが、「学校に帰って給食を食べる」と、そのくらい給食を楽しみにしている。そういう自校方式の中で給食を行っているが、本校でもそうであるが、衛生管理基準等に満たない給食施設である。その中で、調理員の方達の努力で、聞くところによると、給食の時間に動く作業線などを書いたり、そのような状況の中で作業を、また、私達が安心して食べられる学校給食を提供していただいていると思う。本校の給食施設には、検収室や汚染区域、非汚染区域そういうものがない状況である。様々な最新の設備等がある中で、安全安心な給食が提供されるのではないかと考えている。それらの実現のためには、現在の自校方式というのは、かなり限界があるのではないかと。一方センター方式等を進める中で、あまり財政面だけに目を向けた場合に、例えばおいしくないとか、そういう給食もできてしまうのではないかと懸念をしているところである。センター方式によって、学校栄養職員もかなりの人数が採用されると思うが、今まで以上に給食指導等をしていただけたらと思う。本校では特に学校栄養職員の方に指導等をしていただいたことがないが、定員が決まっていたらそれ以上に入れていただいて、より適切な指導ができるようにしてほしい。また、アレルギー等の対策等も出てくるが、これからますます広い範囲で多岐に渡っているような症状が出ると思う。それらに対応するためにも、是非センター化されて適切な対応ができるようにしていただけたらと考えている。地産地消の件では、垂水で行われていたような生産者団体とのタイアップですか、あと小規模生産者のとりまとめ。生産したがあまりにも小規模であるため、そういうところに出せない。前回 委員の方から出された資料の方にある、学校給食協議会。今、市の方には学校給食連絡協議会というものがある。これは学校給食のいろんな問題を検討したり、あるいは物資納入業者の指定や価格を決めたり、そういうのに携わっているだけであるが、学校給食協議会の中で農政水産関係の方とか、そういう生産者団体を入れていただく、そういうことが必要じゃないかと考えている。センター化になったら温かい給食が食べられないのではないかと、自校方式の学校の職員全員思っている。保護者も多分思っていると思うが、垂水のセンターを見に行ったときに、こういう温度で

あるということで安心した。自校方式と全く同じような状況にはならないとは思いますが、それに近づけるような状況にしていただけたらと思う。先進地視察では、あまりにも大規模なところは、それだけが原因ではないが評判が悪かったように聞いている。やはり適切な規模のセンターが望ましいのでは。それには数箇所、センターが必要じゃないかということと、やはりそこで働く人の資質の向上という面から、センター化になった場合には、最初の段階で職員指導をしっかりとやらなければならないと感じているところである。

( 委員 )

学校給食問題について、まずその前に、小学校に入る前の家庭の指導などが、非常になされていないのではないかと思う。食べ方にしてもそうだし、礼儀とか全然なっていない子ども達が小学校に上がってきて、いろんな問題がある気がする。ある学校で聞いたが、排便も出来ない1年生2年生がいると。この委員会は学校給食問題であるが、その基本の問題、まず生活の問題があるように。また、食の問題においても学校給食に「おんぶに抱っこ」をして、家庭ではあまりしてないのではないかと。学校給食については、自校方式がいいと思うのは当たり前だが、いろんな総合的な面を考えると、例えば、衛生基準についても1996年でしたかね、O157の事件があってから非常に基準が厳しくなっている。鹿屋市の場合には、その基準を満たすことはどこもなされていない。それは先ほど努力目標だと言われたが、努力目標であったとしても起こったら大変なことである。先生方も言われたが一生懸命、努力、工夫されて食中毒が出ないようにしている。だが、自校方式で行っていると、小学校20校、中学校8校ですか、一つは委託、自校方式で一生懸命行って経費も相当かかると思う。工夫されても経費がかかる。それがセンター方式になるとだいぶ軽減されると。コストの面だけ言うなどあったが、やはりコストのことも考えなければいけないし、いろんな面から考えるとセンター方式の方がいいと思う。3・4ヵ所、何箇所かに分けたセンター方式を進めていただけたらと思う。それと給食問題を考えるときに先ほど言ったが、家庭の問題をもっと考えてもらいたいと思う。家庭の教育がなされていないのではないかと。給食は年間に190日間あるんですかね。一生懸命勉強されても家庭でそういうことがなされていないと、非常に行儀が悪いというか、指導はされていると思うが。あるいは悪戯、異物を混入したりする子どもがいると聞いている。やっぱり家庭でもっと食についても、一番大事なことであるので、そういう悪戯をしないような子どもに育ててほしいし、給食の中にそんなことが出てくるのは非常におかしいことであるので、まず給食本来を考える前に、家庭での食についての、家庭のお父さんお母さん方が考えてほしいと思う。あまりにも学校に責任を押し付けて、なんかおかしいと思う。もっと家庭でできるものは家庭でやるように進めて行って。こんなことを言うといけないんでしょうが、学校給食は段々なくして、家庭でそうやっていかなければと思った。

( 委員 )

ほとんどの方が、私が言いたいことを言っていたので、短く申し上げたいと思うが、初めから自校方式かセンター方式かという前提に立って、この議論を進めていくので

はなく、やはり子どものためにどうあるべきかという視点で、この会が進められていくのじゃないかと常々思っていた。そして、この6回目にほとんど結論に近いものが出てきている感じを私は受ける。やはり一番大事なことは、子どもの安全面、食事の安全面である。そういうことを考えた時、西原小を見せてもらってすばらしい。先生がおられた頃、改善されわけだが、今度鹿屋小の方に行かれた。そうすると両方見られて、やっぱり安全面に欠けているところかなり多い。そして、それは財政的にできれば少しずつ整えていくという自校方式を貫くということができれば、それがいいと思うが、それがなかなか難しい。早い改善、早くなんとかしなければいけないというような状況である。そういう意味では必ずしも自校方式にとらわれず、センターが全ていいということでもないが、やはり安全面、衛生面を考えた時に早急に手を打つべきだという視点からも、仮にセンター方式化に予算がかかっても私はむしろ、いくつか複数の、先ほども出たが、垂水であれば、4校か5校を1箇所でもっていると。小規模は3校か4校、大規模は5・6校でもいいであろう。いくつかの複数のセンター方式で改善していくということも、一つのいい方法ではないかと思っている。その他のことは、いろいろ先ほど出たように、地元いろんな良い物を食材として使っていく。ただ、今後このような会が、一応これで終わるが、いろんな意見を吸い取っていくには、子どもを持つお母さん方の声をなるべく吸い上げていただくことがいいのではないか。母親代表みたいな方達ももっとこの会にも、子ども達の様子を身近に感じているお母さん達の声を聞いてほしい。お母さん達も別に「どっちでなければいけない」ということではないと思う。私が心配していたことは、さっき先生の話にもあったが、そんなに温度が冷えないとか、アレルギー対策など進んでいるとか、そのようなことをいろいろ聞くと、センター方式の中にもいい点があるということをお考え、どちらがいいというよりも、子どもの安全のため、子どもが本当に幸せな食生活ができるためにはどうしたらいいのか。そういう食事に対する意識、そしてまたマナー、それを含めて食育と言われるが、子どもを育てて行くということが、必要ではないかというのが、私自身の考えである。

(会 長)

委員と 委員については。

(事務局)

只今、各委員の意見が出たところであるが、欠席されている 委員と 委員から、今回が最後の検討委員会ということで、意見が文書で事務局の方に提出されている。会長の方で読み上げていただきたいと思う。

(会 長)

委員と 委員の方から、意見が出ているが、そのまま読み上げたいと思う。

( 委員の意見)

安全な給食の供給のためには、早急に衛生管理基準にあった施設の実現が必要である。多くの学校の給食施設の老朽化、小規模化等の改善策等として、経済的、効率的な面から

給食センター化もやむを得ないと考える。その場合、適切な規模の給食センターであることが要件となる。学校給食は教育の一環として行われており、効果的な「食に関する指導」の実現が必須条件となる。地域の食の交流拠点となる給食センターづくり。衛生管理上から

- ・相互汚染防止の観点からの作業動線が確保できる施設づくり
- ・食材の当日処理 2 時間以内契食などの観点から、規模の設定  
(身近にある給食施設、地域の食材活用、調理時間、配送時間等などの点から考えると 3 ~ 4 地域に分けるのがよいと考える)
- ・安心な地域の食材を使うための配慮 (材料調達の組織づくり、人員や給食費の確保)
- ・受け入れ校の衛生的な施設の整備

食育の観点から

- ・地産地消の実現
- ・食の教材たりうる献立の実現  
学校行事への対応.....学校教育目標の実現に協力  
学校給食は地域の食生活のリーダーたるべき.....模範となる献立の実現  
名前にふさわしい料理.....集団調理だからと手抜きに甘んじない
- ・安全な給食、食の教材を作るという職員の意識の確立

食に関する指導の体制づくり

- ・学校栄養職員が指導に出ている体制の確立  
日常業務への配慮  
勤務の取扱い
- ・学校側の理解、受け入れ体制づくり  
食に関する指導の充実 (教科等と関連づけた年間計画作成)  
学校栄養職員による指導を年間計画に組み入れる (効果的な活用)  
特別非常勤講師の申請 (教科の授業)  
特別活動、総合的な学習、給食時間、行事  
家庭、地域社会へ向けた活動  
給食センターを視野に入れた教育活動

( 委員の意見 )

“ 学校給食は子供達の為にある ” が基本だと考えます。子供達に、安全で美味しい給食を提供し給食を通して “ 健康な体と健全な精神 ” を育て “ 食の大切さと豊かな心 ” を育成させていくことだと思います。“ 人間は 11 歳の時の食生活が一生変わらない ” と言われていいます。成長してどこに住んでいても子供の頃の食事の味覚は身について変わらない。給食を大切にすることは、鹿屋に育った郷土愛、地球の人々を愛する心をいつまでも忘れない立派な大人に成ることでしょう。

永年営んできた学校給食、直営方式は、地域に密着した給食を提供できる等の利点も多

くあると思われませんが、施設設備の老朽化、児童の減少によるコストの面でも地域格差を生じています。

地産地消が今の時流です。大隅鹿屋は農畜産物、食材の宝庫です。地産食材を子供達に新鮮なうちに食べさせることができます。設備を整え、安全安心な給食食材を、美味しい給食を全ての子供達に、平等に低価格で食べさせられる環境にあります。

“安全で、温かく、美味しく、尚且つ給食費の軽減が出来れば”と考えるのは多くの親たちの思いです。あらゆる時代に改革は不可欠であり改善なくして新しい事は出来ません。

今、民間企業は、厳しい市況の中で継続と生存をかけて企業合理化に取り組んでいます。人件費の削減、経費コストを抑圧し、従業員の精神的、物理的幸せと豊かさを確保するため懸命の努力を行っています。

改革には、多くの困難を伴いますが改善すべきは改善し、より良い方向に発展してゆく事が重要だと考えます。

私は、学校給食は、学校給食センター方式を採用し、太陽光発電、深夜電力利用、空調システム、消毒システム、堆肥システム等の最新設備を考慮した給食センターの導入と民間委託による経営合理化改革を進めていく事に賛同します。

( 委員 )

昨日ホームページで議事録を見たが、4回目と今回で私は「30年間の資料を出してください」との問いに、事務局から「出します」という返事を頂いている。再度お願いするが、会長の責任において提出させていただきたい。30年間の比較検討資料を。返事は前回もしている。

( 会 長 )

時間になってしまったが。

( 委員 )

要望する。

( 会 長 )

これまで6回の議事の進行等にご協力いただき誠にありがとうございました。これまで委員の皆様方からいろんな意見が出された。出された意見や要望等については率直に教育長の方にも報告させていただきたい。

鹿屋市の児童生徒のために、学校給食制度の抜本的な見直しをしていただき、より良い食教育の充実がされるようお願い申し上げたい。

その他について何か。

(事務局)

今回の議事録の取り扱いについて。この検討委員会は今回が最後となるので、今回の議事録については、なるべく早く作成し、各委員に確認していただく期限を設け配付したいと考えている。訂正等がある場合には、その期限までに教育委員会事務局の方へ連絡を頂きたい。なるべく早く作成し、委員の方々に確認をしていただく作業に入りたいと考えて

いる。その後の取り扱いについては、只今会長の方からもあったが、この検討委員会の内容については、会長の責任において教育長へということであるので、そこらも含め今回の議事録の取り扱いについては、会長の方へご一任をいただきたい。

(会長)

議事録については期日を守って。何かあれば事務局の方へ連絡していただきたいと思う。処理については先ほども申したようにさせていただきたい。

(事務局)

検討委員会の最後にあたりまして、教育委員会事務局を代表いたしまして、一言お礼のあいさつを申し上げます。委員の皆様方におかれましては、公私ともに非常にご多用のなか、委員をお引き受けいただきまして、会長以下、長期間に及び、熱心にかつ慎重にご検討いただきましたことに対しまして、まずもって厚く感謝申し上げます。

委員の皆様には、昨年8月31日の第1回から今回まで、回数にして延べ6回、人数にして延べ94名のご出席をいただき、その間、市内の施設視察や県内・外の4箇所のセンター視察もしていただきました。本市の学校給食が抱えている課題や各センターの運営等も参考に、改革の方針などにつきまして、多方面から貴重なご意見を伺ったところでございます。

今後、委員の皆様方からいただきました貴重なご意見をはじめ、検討内容は全て教育長や定例教育委員会にご報告を申し上げまして、今後の取組みに生かしていきたいと考えております。

最後に、今後とも教育行政をはじめ市政全般にご支援、ご協力を賜ることをお願い申し上げます。はなはだ簡単ではございますが、お礼のあいさつに代えさせていただきます。どうも有難うございました。

- 解散 -