

平成 23 年度 第 4 回帯広市学校給食共同調理場運営委員会 議事概要

日 時 平成 24 年 2 月 28 日（水）10：30～12：10

場 所 帯広市学校給食共同調理場 会議室

出席者 【委 員】板谷委員・和田委員・吉田委員・中村委員・池田委員・鹿嶋委員
小林委員・豊島委員・羽山委員・高橋委員・仙北谷委員
【事務局】須貝学校教育部長・井上場長・宮脇建設担当企画監
高橋副場長・和田建設主幹

1. 開 会

2. 学校教育部長挨拶

本日の運営委員会は、3月議会に提案する平成 24 年度の学校給食共同調理場の予算概要と1月に決定した「新たな学校給食調理場基本計画」について報告する。

基本計画は、本運営委員会をはじめ、議会や市民の意見をいただき策定作業をすすめてきた。調理場の整備にあたっては、わが国を代表する食料生産地である帯広・十勝の地域特性を生かし、安全・安心で魅力ある学校給食の提供を通して、将来を担う子どもたちが健やかに成長し、命を育む食への理解を深めることのできる学校給食を作り上げたい。

3. 議事

(1) 平成 24 年度予算の概要について

（事務局からの説明要旨）

学校給食共同調理場管理費は、臨時職員（調理員）や学校に配置する配膳員、給食費収納事務員の人件費、調理場を運営するための燃料費、電気・水道などの光熱水費、ボイラーや給食の配送業務の委託料など、合計 2 億 7 8 1 8 万円を計上した。

学校給食業務費は、パンやご飯などの主食と野菜や肉、加工品など副食の購入に係る賄材料費と、パンの特殊加工や包装に係る経費で 6 億 5 8 1 8 万 8 千円となっている。この経費は、全て学校給食費で賄われ、児童生徒数の減少により給食費歳入が 1 7 7 0 万円の減額となることから歳出についても同額の減となる。

食育推進費は、栄養士の学校訪問時の教材や給食だよりの作成費用として 1 4 0 万 3 千円を計上した。3 年間にわたって補助を受けてきた「北海道産牛肉消費拡大事業」は、今年度で終了することなどから前年度予算対比では、1 8 5 万 6 千円の減となる。

新しい学校給食調理場の建設に係る予算については、平成 2 3 年度は基本計画策定の

予算を計上したが、平成24年度は、基本設計、実施設計の策定作業に入ることから基本設計の委託料として1585万円、実施設計の委託料として3770万円をはじめ合計で6220万9千円を計上している。

平成24年度予算は、歳出の総額で9億9998万円、給食費などの歳入は、6億6322万7千円となり、市が負担する一般財源は、3億3675万3千円となる。

(委員からの主な意見・質疑)

【委員】調理場職員が各校の給食用コンテナのサイズやダムウェーターの大きさを確認している。来年度に更新予定はないようだが、新調理場建設に関わっての動きなのか。今後の更新スケジュールについて確認したい。

【事務局】新調理場の建設に併せて、コンテナサイズの見直しが必要になったことから各学校のダムウェーターや配膳室の状況把握を行っている。

(2) 新たな学校給食調理場基本計画について

(事務局からの説明要旨)

基本計画は、昨年度策定した基本構想に基づき施設・設備の内容や食育・地産地消の取り組みの内容を示したもの。運営委員会や議会の意見を踏まえ最終案を作成し、本年1月に教育委員会において決定された。

計画では、施設の平面イメージや想定する諸室・機器の概要などを示すとともに、建設場所を旧空港ターミナル跡地とし、建設手法は直接建設、管理・運営手法は調理業務を直営とした。

また、①米飯食数の考え方、②熱源について、③メンテナンス面、④新エネルギーの導入、⑤職員の資質の向上について、一部文言整理を行った。

平成24年度は、この基本計画に基づいて基本設計及び実施設計を行う。基本設計は、年度当初に調理機器プロポーザルを実施し、別に委託契約する設計業者が、採用された提案者からの協力を得ながら設計を行う。新調理場は、平成25、26年度に整備し、平成27年4月から運用開始を予定している。

次に、前回の運営委員会で求められた直営と民間委託の経費比較について説明する。資料は、学校給食調理業務受託の実績を有する2社に対して、食数や献立数、ライン分離、衛生管理、米飯、アレルギー対応食などの基本的な条件を示して参考見積を徴取し、比較したもの。調理場の管理経費は、参考見積に示された調理責任者がともに13名となっていることから、直営の場合の正職員数を13名として計算したところ同水準となる。管理運営方式の決定に当たっては、コスト面はもとより、給食に携わる者がしっかりと連携して安全・安心で魅力ある給食を安定的に提供すること、食育や地産地消の推進をしていくことが大切であることから直営を選択した。

(委員からの主な意見・質疑)

- 【委員】 小学校の給食時間は 40～50 分あるが、現実問題として栄養士による学校訪問指導以外には、給食準備や後片付けに追われ指導する時間がとれない。基本計画では、新規・拡充事業があるが、一方的にならず学校現場の状況を見極めて実施することが必要である。
- 【委員】 学校現場の食育は、給食だけではできない。残食量が多い少ないなどの結果だけでなく、学級担任による給食時間の指導などソフト面での取り組みが大切だ。学校給食を通して生産や流通などの仕組みを学ぶなど教育現場での取り組みも求められる。
- 【委員】 調理員が実際に学校現場を見て、残食はないか、人気メニューは何かを知ることによって自身の意欲も深まり、子ども達も給食に関心を持つことができる。給食時間が短いことで残食が増えている。学校のタイムスケジュールの改善が必要ではないか。
- 【委員】 一日の時間を考えるとどこを削ったらいいいのか。どの様な対応ができるのか課題である。
- 【委員】 掃除の時間をお昼に持ってきた理由は何か。
- 【委員】 全ての学校ではないが、全校一斉に掃除ができる時間帯ということから昼になったと思われる。食育の観点も踏まえて食事の時間を検討しなければならない。
- 【会長】 学力・体力向上は、まず生活から見直すこと。食育は食べて元気になること。学校週 5 日制により学校の中が忙しくなっている。栄養士の派遣事業など限られた時間であってもアイデアを使いながら行っている。担任が少しだけ意識すればできることもあると思う。給食を作る調理員や生産者への感謝の気持ちやこの地域に住む喜びを育むなど、共通理解を図って双方向で取り組むことが必要。
- 【委員】 新調理場の正規職員数を 13 人からさらに圧縮することは可能か。
- 【事務局】 来年度の基本・実施設計において平面計画が具体化する。これに併せて、より効率的で責任ある職員の配置体制を検討する。

4. 小委員会審議

給食物資小委員会及び給食献立小委員会による審議を行った。

(給食物資小委員会報告)

- ・ 食材購入の取引業者は 29 社である。取扱う業者が増えると競争原理が働くが、現状では食数が多いため業者が限定されてしまう。
- ・ 学校給食に地元産を多く使用するためには、生産者、JAなどの協力が必要。端境

期における加工品の開発が広がると地場産の使用を増やすことができる。オール十勝で給食を提供できるシステムができれば地域の産業が潤うことにもなる。

- ・ 学校給食での大正大根の使用など新たな動きが出てきているが、J A士幌の農産加工品や浦幌の真空パック加工品の活用はできないか。
- ・ 災害用バックアップ保存食の更新と連携して給食での活用はできないか。
- ・ 3月議会の補正予算で放射線測定機器の購入費用を計上する。5～6月には検査を開始し、結果はホームページでも公開する予定。

(給食献立小委員会報告)

- ・ 給食だよりは、テーマごとに食育を意識して作られている。低学年にも内容が理解できるように読みやすいレイアウトの工夫も必要。
- ・ 新調理場では、5種の食器を使用することになる。目的に応じた食器の大きさ、持ちやすさ、重さ、かごの納まりなどを十分検証し選定することが必要。
- ・ 低学年でも持ちやすい皿・椀の選択が必要。現在、調理場が選択している大皿と并ば、小学生には大き過ぎるのではないか。
- ・ 新調理場では、調理の可能性が広がる。品数が1品増えることで子どもたちに喜んで食べてもらえる給食の提供ができる。
- ・ 池田町のバイキング給食は、子ども達の評判が良く、大変楽しみにしていると聞いている。他の町の取組みをリサーチすることも必要。

【事務局】 新調理場建設がより具体的に動き出す。現在の調理場においても皆さんの意見を反映し、残り期間をしっかりと運営していきたい。