

平成 22 年 11 月 25 日

議長 石井 啓裕 様

新学校給食調理場調査特別委員長 野原 一登

委員会中間報告書

本委員会において調査中の事件について、帯広市議会会議規則第44条第2項の規定により、次のとおり中間報告します。

記

1 調査事項

新学校給食調理場に関する調査について

2 経過概要

開催日	調査内容等
平成22年7月1日	正副委員長互選
平成22年7月5日	現状把握（学校給食共同調理場の現地調査） -----理事者提出資料----- <ul style="list-style-type: none">新たな学校給食調理場に関する調査委託報告書新たな学校給食調理場に関する調査報告の概要新たな学校給食調理場の設置方式の比較について学校給食法学校給食実施基準学校給食衛生管理基準大量調理施設衛生管理マニュアルおびひろしの学校給食帯広市食育推進計画学校給食施設の設置方式、施設運営形態、業務委託状況等一覧給食調理業務の流れ
平成22年8月4日	現状把握と課題整理① -----理事者提出資料----- <ul style="list-style-type: none">帯広市学校給食共同調理場運営委員会諮問書帯広市学校給食共同調理場運営委員会議事概要学校給食調理場建設についての意見交換会意見概要

開催日	調査内容等
平成22年 8月27日	現状把握と課題整理② -----理事者提出資料----- <ul style="list-style-type: none"> ・ 帯広市学校給食共同調理場運営委員会議事概要 ・ 学校給食調理場建設についての意見交換会意見概要 ・ 帯広市学校給食共同調理場の現状と課題 ・ 他自治体の学校給食の特徴
平成22年 9月 6日) 平成22年 9月 9日	先進事例調査 <ul style="list-style-type: none"> ・ 9月 7日：千葉県浦安市 ・ 9月 8日：新潟県五泉市 ・ 9月 9日：群馬県高崎市
平成22年 9月16日	現状把握と課題整理③ -----理事者提出資料----- <ul style="list-style-type: none"> ・ 帯広市学校給食共同調理場運営委員会議事概要 ・ 学校給食調理場建設についての意見交換会意見概要 ・ 帯広市学校給食共同調理場運営委員会答申 ・ 野菜の購入実績 ・ 給食業務について ・ 学校給食に求められるものについて ・ 新たな学校給食調理場の設置方式の比較について ・ 学校敷地内への給食施設配置検討（市街校） ・ 学校給食の配送と喫食時間について
平成22年10月15日	現状把握と課題整理④ -----理事者提出資料----- <ul style="list-style-type: none"> ・ 学校給食に求められる主な役割・機能等と設置方式の比較
平成22年11月 1日	新たな学校給食調理場基本構想（素案）に対する質疑① -----理事者提出資料----- <ul style="list-style-type: none"> ・ 新たな学校給食調理場基本構想（素案） ・ 新たな学校給食調理場における単独調理場方式の長所を踏まえた取り組みについて ・ 共同調理場方式の施設に関する比較 ・ 新たな学校給食調理場の候補地について
平成22年11月16日	新たな学校給食調理場基本構想（素案）に対する質疑② -----理事者提出資料----- <ul style="list-style-type: none"> ・ 新たな学校給食調理場の設置方式の比較について（その2） ・ 管理・運営手法（民間委託の検討）について
平成22年11月25日	新たな学校給食調理場基本構想（素案）に対する意見の取りまとめ -----理事者提出資料----- <ul style="list-style-type: none"> ・ 管理・運営手法（民間委託の検討）について（その2）

3 新たな学校給食調理場基本構想（素案）に対する意見の中間取りまとめ
別紙のとおり

新学校給食調理場調査特別委員会

新たな学校給食調理場基本構想（素案）に対する 意見の中間取りまとめ

1 特別委員会設置の考え方

学校給食共同調理場は、供用開始後28年が経過し、施設の老朽化が進み、安全・安心な給食を安定的に提供することや衛生管理の改善などの観点から、早期の施設整備が求められており、また、国においても、「食育基本法」の制定や「学校給食法」の改正などにより、食育の推進や安心・安全な学校給食の提供を求めている。

これらへの対応に向け、市は、新たな学校給食調理場整備の基本的な考え方を「新たな学校給食調理場基本構想（以下「基本構想」という。）」としてまとめるため、その策定経費を平成22年6月定例会に提案し、市議会としても、これを可決したところである。

学校給食調理場の整備に関しては、これまでも所管委員会において調査を行ってきたところであるが、設置方式や食育の観点など、幅広く、また、さまざまな視点から、集中的な議論を行うことはもとより、本年4月に施行した議会基本条例に規定される「公正かつ透明で、市民にわかりやすい、開かれた議会運営のもとに、市民への情報提供と共有化を図ること」、そして、「必要な調査を実施して、市政に反映させるための議会運営に努めること」を念頭においた調査を行うことが必要であるとの判断から、特別委員会を設置の上、市側における基本構想（素案）の検討作業と並行するかたちで調査を進めることにしたところである。

2 調査の経過

基本構想（素案）が示されるまでの調査については、基本構想（素案）に対する質疑に向けた準備期間と位置付け、学校給食全般に関する現状把握、そこから導かれる課題認識について議論を行ったところである。

また、この間、現状把握の観点から、現在稼動している学校給食共同調理場の現地調査や、今後の整備に向けた課題整理の参考として先進事例調査を行ったところである。

その後、「帯広市学校給食共同調理場運営委員会」からの答申、「学校給食調理場建設についての意見交換会」における保護者等からの意見、そして本委員会における議論を踏まえ、市側から基本構想（素案）が平成22年11月1日に示されたところであり、これに対する質疑を行い、新たな学校給食調理場の整備に向けた委員会としての意見を、以下のとおり取りまとめたところである。

3 「新たな学校給食調理場の整備」に向けた意見について

(1) 新たな学校給食調理場の整備を進める上での課題

ア 安心・安全な学校給食の提供

安心・安全な学校給食を、安定的に提供することができる調理場整備が必要となっている。

- ① 給排水設備やボイラー設備などの耐用年数が超えているなど、施設の老朽化が進んでいる。
- ② 「学校給食衛生管理基準」及び「大量調理施設衛生管理マニュアル」への対応に十分な体制が整っていない。
特に、調理から給食を食べられるまでの時間については、委託している米飯を含め、「学校給食衛生管理基準」に対応できていない。
- ③ 食物アレルギーへの対応については、現在の施設では、牛乳のみに限られ、きめ細かな対応ができていない。
- ④ 肉を使用した献立の比率が高いことや、生野菜の提供ができないなど、多様で魅力のある献立の提供が困難となっている。
- ⑤ 安心・安全な食材の確保に向け、地場産食材を最大限活用する必要がある。

イ 食育

食に関する正しい理解や適切な判断力を養うため、食育の推進がますます重要になっている。

- ① 生産過程や体に対する働きなど、食材に関する知識を通じ、食の大切さを学べる食育が必要となっている。
- ② 食事に関するマナーや日本の食文化など、食に対する理解を深めることが必要となっている。
- ③ 食育指導を行う専門職員の配置など、指導体制の充実が必要となっている。
- ④ 児童・生徒が楽しく給食をとるための環境づくりが必要となっている。

(2) 調理場整備の方向

ア 設置方式

本委員会では、上記課題を踏まえ、調理場整備の方向について、さまざまな可能性を模索しながら議論を行った。

「単独調理場方式」は、

- ① 配送時間を要しないことから、調理から給食を食べられるまでの時間という点において、「学校給食衛生管理基準」への対応が容易であるとともに、あたたかく、できたての給食を提供することができる。
- ② 各学校がそれぞれの特色を活かした魅力ある給食の提供が可能である。
- ③ 多様な地場産食材の調達が可能である。
- ④ アレルギー対応という面では、各学校において、きめ細かな対応が可能である。
- ⑤ 災害など、事故リスクを分散させることが可能である。
- ⑥ 児童・生徒が身近に調理風景を見ることや、調理師とのふれあいを持つことができ、食に対する関心や理解を深めることができる。

などの優位性を有している。

一方で、「共同調理場方式」は、

- ① 短期間に施設設置が可能であること
- ② 施設整備及び運営経費の節減と合理化を図ることが可能であること
- ③ 少子化に伴う学校の統廃合に柔軟に対応することが可能であること

などの優位性を有している。

「単独調理場方式」と「共同調理場方式」は、それぞれ優位性を有しており、「親子方式」も含め、委員会では、様々な論議があったところである。

こうしたなか、施設の老朽化が進み、早期整備が求められており、学校給食を安定的に提供するためにも、新たな学校給食調理場は、「共同調理場方式」により整備することが望ましいものとの意見が多数示されたことから、設置方式についての現時点での方向を「共同調理場方式」とするものである。

なお、食育、地場産食材の活用などの観点から、「単独調理場方式」とすべきとの少数意見があったところである。

イ 調理場整備の具体的内容の検討に当たって

基本構想の策定に当たっては、「単独調理場方式」の優位性を十分踏まえ、今後引続き、以下の点に留意すべきである。

- ① 「学校給食衛生管理基準」及び「大量調理施設衛生管理マニュアル」に高い水準で対応できる施設機能を備え、衛生管理上、万全の体制を整えること
- ② 配送時間の短縮を図ること
- ③ 地場産食材や生野菜を積極的に活用するなど多様で魅力的な献立を提供すること
- ④ 調理ラインの分離など、最大限のリスク低減を図ること
- ⑤ 児童・生徒の状況に応じた、きめ細かなアレルギー対応食を提供すること
- ⑥ 食育指導を行う専門職員の配置や学習機会の提供、食に関する情報提供など、学校給食を「生きた教材」として活用し、食育を推進すること
- ⑦ 生産者や農業団体等と連携し、多様な地場産食材を活用すること

(3) 中間報告の取りまとめに当たって

帯広市の学校給食は、昭和40年から、「共同調理場方式」により運用され、大きな事故を起すことなく、安定的に児童・生徒に提供されてきたことは評価されるべきものである。

新たな学校給食調理場においては、本委員会における意見はもとより、保護者などの市民意見を踏まえ、これまでの知識、経験を土台とし、児童・生徒に喜ばれる「帯広らしい」学校給食の提供に尽力することを期待するものである。