

令和5年度第1回堺市学校給食安全衛生運営会議 会議録

日 時	令和5年8月10日(木) 午前10時00分～午前11時30分
場 所	堺市役所本館3階 第1会議室
出 席 者	委員：齋藤委員、加瀬委員、滝本委員、金岡委員、梅田委員 事務局：教育委員会事務局職員 傍聴者：0名
案 件 等	1 学校給食の概要および実施状況について 2 学校給食費の状況について 3 学校給食費の公会計化について 4 (仮称)堺市立第1学校給食センター及び(仮称)堺市立第2学校給食センターの施設概要について 5 全員喫食制中学校給食モデル校(大泉中学校)における試行実施の状況について 6 令和5年度の活動内容について
資 料	1 堺市学校給食安全衛生運営会議開催要綱 2 令和5年度委員名簿 3 学校給食の概要および実施状況について 4 学校給食費の状況について 5 学校給食費の公会計化について 6 (仮称)堺市立第1学校給食センター及び(仮称)堺市立第2学校給食センターの施設概要について 7 全員喫食制中学校給食モデル校(大泉中学校)における試行実施の状況について 8 令和5年度年間計画(案) 9 令和5年度実地確認票(案)
会 議 内 容	
金岡委員	<開会> <委員の紹介> <u>1 座長の選出</u> 齋藤委員でいかがでしょうか。
出席委員	<了承>

齋藤座長	滝本委員を職務代理に指名します。
	<u>2 学校給食の概要および実施状況について</u>
事務局	<資料に基づく説明>
梅田委員	選択制中学校給食について、私の子は家庭弁当持参ですが、給食を申し込んでいる子は給食を取りに行っている間に友達が食べ終わっているため、申込みたくないという子が多いと聞きます。 親は申し込んでほしいのですが、申し込めないという家庭が結構あるみたいです。
金岡委員	学校薬剤師による調理場衛生検査について、6月、9月、1月実施となっていますが、2学期と3学期は学期開始後すぐに実施しており、1学期が6月実施というのは、食中毒が多い時期だからですか。 できれば学期の初めに検査し、学校へ指導したほうがいいのでは。
事務局	以前に学校薬剤師会とも調整し、食中毒の危険度が高い6月に実施しています。
	<u>3 学校給食費の状況について</u>
事務局	<資料に基づく説明>
滝本委員	設置者の負担は実質1食につきいくらですか。
事務局	1食当たりの設置者の負担額は次回ご提示します
滝本委員	一般的に飲食店は原価3割、給食だと2割くらいかと思います。給食費が250円とすると、1,250円相当の給食を提供していると考えられます。1,250円は高いという人もいるかもしれませんが、栄養価、品質を考えると許容範囲だと思います。 ただし、今後も物価高騰が続き、品質が落ちるとなると相応な費用ではなくなるので、今の品質は保持していただきたいです。物資選定委員会の中で、きちんと今後も品質保持に努めてほしいです。

事務局	<p>また、給食費 250 円の内訳のグラフについて、牛乳が 3 分の 1 を占めるのは高くないですか。</p> <p>本来なら副食の内容を充実させてほしいところです。給食費の内訳のバランスについて、今後の検討課題としていただきたいです。</p> <p>牛乳は大阪府を通じて供給しており、安定供給、温度管理等の様々な条件で入札を行っており、この費用となっています。</p> <p>今年度の牛乳の価格は 69 円で、3 分の 1 とまではいきませんが、年々価格は上がっています。</p>
	<p><u>4 学校給食費の公会計化について</u></p>
事務局	<p><資料に基づく説明></p>
梅田委員	<p>目的は教職員の業務負担軽減ということですが、給食費以外にも教材費、PTA 会費などあるのに、給食費だけ公会計化して負担軽減になるのか疑問です。</p>
事務局	<p>教材費については学校毎に金額が異なることもあり、引き続き学校で徴収します。給食費は金額が一番大きく、未納対応など学校の負担が大きいため、公会計化後は未納の催促なども市が行い、学校の負担軽減を図ります。</p>
梅田委員	<p>将来的には学校ではお金を扱わないという方向ですか。</p>
事務局	<p>学校で扱うお金は多岐にわたるので、それぞれが公会計化するかはまだ決まっていません。</p>
齋藤座長	<p>何のために公会計化するのかよくわからないというのがあります。</p> <p>丁寧な保護者説明が必要かなと思います。</p>
金岡委員	<p>未納の催促が一番大変と聞きます。かなりの負担がある印象があります。教材費などは学校ごとに金額が異なるが、給食費は一律だから一本化しやすいということですね。</p>
事務局	<p>保護者にとっての利点は、現在は学校が指定する口座を開設しないと</p>

	<p>いけません、公会計化後は市が提携する金融機関から自由に選べるようになり、コンビニ払いもできるようになります。</p> <p><u>5 (仮称) 堺市立第1学校給食センター及び(仮称) 堺市立第2学校給食センターの施設概要について</u></p>
事務局	<資料に基づく説明>
金岡委員	第1給食センターの東エリアと西エリアは学校で分けるのですか。
事務局	そうです。
滝本委員	献立はどのエリアも同じですか。
事務局	献立は1日2種類あり、各エリアで2種類の献立を調理する予定です。
金岡委員	食育について、ICTを活用するということで楽しみではありますが、栄養教諭の顔が見えるような食育を進めていただければと思います。
事務局	検討していきます。
滝本委員	レスキューフードビークルとは何ですか。
事務局	災害時に活用できる電源などを備えた車です。
加瀬委員	小学校給食調理は、調理業者16社に委託されているが、給食センターも委託ですか。
事務局	PFI手法で事業者を決定しています。給食センターの設計、建設、調理まで同じ事業者が行うというものです。完成したセンターで同じ事業者が15年間運営、維持管理します。
加瀬委員	調理員も同じ事業者の従業員ですか。
事務局	グループ会社を作り一体で行います。 第1センターと第2センターの事業者は違います。

加瀬委員	<p>小学校給食と委託の規模感が違う感じがします。市の方針として、基本的には市内事業者へ委託するのですか。</p>
事務局	<p>今回の契約相手方は、全国でも給食センターを多く受託している企業です。給食センターを運営していく際は、地域活性の観点から、地域の人材の雇用も可能であると思います。</p> <p>15年間の契約期間についてのご心配もあるかと思いますが、都度モニタリングをしっかりと行いながら安全に進めていきます。</p>
加瀬委員	<p>小学校の調理業者16社は、委託先として多いかどうか分からないのですが。</p>
事務局	<p>小学校は2校か3校をまとめて1物件とし、物件ごとに入札しています。複数物件落札する業者もあり、それぞれの履行能力に応じて応札していると考えています。</p>
加瀬委員	<p>SDGs、特に食品ロスへの観点をもっとも今後重要かなと考えています。食育にも取り入れるべきと思います。</p> <p>いろんな事業者があり、食品ロスに対する取組も事業者ごとに違います。事業者の規模が大きく異なる中で、市が進めるそういった取組が一律にできるのかが疑問です。そういった観点からの業者選定もありではないですか。</p>
事務局	<p>小学校、中学校とも、食育という観点で食品ロスについてもきっちりやっていきたいと思います。</p> <p>給食調理委託において何を優先するかという点でも、ご意見を参考にしたいと思います。</p> <p>なお給食センターについては、要求水準書に食品ロスについても盛り込んでいます。</p>
事務局	<p>加瀬委員の言う食品ロスとは、残食のことですか。給食トータルのことですか。</p>
加瀬委員	<p>給食トータルでの食品ロス軽減のことです。例えば、規格外の物資を使うものもありではありませんか。</p>

滝本委員	規格外の物資は農協の流通に乗ってこないため、小規模の業者の方がその点やりやすいのでは。
事務局	<p>物資は（公財）堺市学校給食協会が調達しています。規格外の物資も使いたいとは思いますが、大量調理の場合、ピーラーで処理しづらい等で、実際は難しいところがあります。また、調理員が物資の検品を最初に行いますが、虫がたくさんついていたりなどすると、交換するということもあり得ます。</p> <p>加瀬委員の言う通り、規格外の食品を使うことは食品ロスの観点で重要とは思いますが、大量調理では難しいところです。</p> <p>まずは残食が減るよう、おいしい給食を提供していきます。</p>
加瀬委員	<p>子どもにより食べる量がまったく違います。</p> <p>中学校なら男の子と女の子でも全然違う。同じものを提供しても残食量は違ってくると思います。最初から配缶の量を変えるのもいいのでは。</p>
金岡委員	<p>生徒同士が互いの食べる量を把握しているので、配膳時にある程度の調整はできます。</p> <p>ただ、大阪市では、配送校は残食が多く、自校調理校は少ないということがあります。給食センターはどうしても調理員の顔が見えません。ICT の取組で、給食センターと生徒とを繋ぐということは、子どもたちの、食品ロスを出さないという SDGs の意識形成にも繋がるかと思うので、ぜひ取り組んでいただきたいです。やはり調理員への感謝の気持ちというものが如実にあらわれると思います。</p>
滝本委員	給食センターの契約期間が 15 年というのは、どう考えても長いです。癒着の懸念などもありますし、見直しされないのですか。
事務局	<p>既に契約済みです。</p> <p>給食センターに市の管理栄養士も配置し、日々のモニタリングをきっちり行っていきます。</p>
梅田委員	給食配送後、各学校でどのように取り扱いますか。
事務局	選択制給食で使用している各校の配膳室を改修しているところです。

	そこへ食缶、食器を入れたコンテナを運び込みます。生徒は食器や食缶を教室まで運搬し、教室で配膳します。
梅田委員	小学校でも子どもに人気のおかず、不人気のおかずがありますよね。そういったことで、そもそもの量の調整をしたりはできないでしょうか。
事務局	残食量を確認しながら献立も随時見直しています。味付けの工夫などして残食を減らす取組は行っています。
齋藤座長	<p>給食センターですが、調理室をワンウェイ動線にすると調理員は働きにくいという状況になります。設計の段階できっちり確認しながらやっていかないとはいけません。セントラルキッチンや様々な給食センターの図面など見てきたが、やはり図面通りだと現場が動きにくい、ということがあります。効率がいいが、きめ細やかな対応ができない、など。</p> <p>また食物アレルギーについて、専用調理室を今回設けるということだが、他自治体でも形式的に設置している場合が多い。本来は、食物アレルギーについても、メインの調理室のようなワンウェイ動線の流れを構築するのが望ましいです。</p> <p>基本的に学校給食では特定原材料などの食材を使用しないということですが、コンタミネーションが起こらないように、今後の設計、建設においても慎重に見極めながらやっていただきたいです。</p>
	<u>6 全員喫食制中学校給食モデル校(大泉中学校)における試行実施の状況について</u>
事務局	<資料に基づく説明>
加瀬委員	大泉中学校は生徒が70人くらいですよね。多いところで生徒数何人くらいですか。
事務局	1,000人くらいです。
加瀬委員	大規模校でもモデル校と同じような運用をするのですか。
事務局	大規模校は1つの配膳室に入り切らないので、別の配膳スペースを整

	備します。
加瀬委員	同じようにスムーズにできるのでしょうか。 モデル校は生徒が少ないため、簡単にできるかと思いますが、全員が時間内にちゃんと配膳して食べられるのか心配です。
事務局	モデル校での試行実施で一番重要なのは、教職員による給食管理運営、給食時間の設定、給食指導などの体制を構築することです。 配膳については、大規模校では、開始 2 か月前の準備期間でシミュレーションします。
金岡委員	生徒は、小学校での経験があるため大丈夫では。先生の方が大変かと思えます。
加瀬委員	先生も同じ給食を食べるのですか。生徒と一緒に喫食するのですか。
事務局	そうです。モデル校では担任の先生は教室で一緒に食べています。
金岡委員	負担が増えて時間も取られるため、給食指導に抵抗がある先生もいるでしょう。慣れてくれば生徒も先生もスムーズにできるようになるとは思います。
梅田委員	モデル校で何かトラブルはありますか。
事務局	おおむね順調です。ただ 1 学期の生徒アンケートの結果、喫食時間が「ちょうどよい」という意見と同程度の割合で「短い」という意見もあったため、2 学期は、喫食時間を長く確保できる方法を学校と考えながら試行実施していきます。
梅田委員	生徒同士で、配膳量が多い、少ないなどの配膳時のトラブルはありますか。中学生ともなるとトラブルから暴力に繋がったりもするので。
事務局	今のところないですが、そういった点も考えながらやっていきます。
	<u>7 令和 5 年度の活動内容について</u>

事務局	<資料に基づく説明>
出席委員	(給食の試食について) 学校現場の負担がなければ希望します。
事務局	実地確認校として、大泉学園でモデル実施もやっているため、候補としてよろしいですか。
出席委員	<了承>
齋藤座長	全体を通してご意見ご質問はありますか。
滝本委員	(資料9について) 前回(令和4年度第4回会議)に指摘のあった調理場の鏡の位置については確認項目に入れてないのですか。
事務局	その件については全校に同様の事例がないか確認し、同様の事例がある学校は対応済みのため、項目には入れておりません。
加瀬委員	全食品を加熱するという方針の見直しはされていますか。生の野菜などを子どもに食べさせてあげたい、と私は思うのですが。
事務局	まずは安全にということが第一です。給食センターでは生の食品を提供する予定はありませんが、真空冷却機を導入し、冷たい献立のバリエーションを増やす予定はあります。また野菜に関しては、生よりも加熱した方がしっかり量を摂取できるというメリットもあります。
滝本委員	今後議論するという事もないのですか。
事務局	全国的にも学校給食で生の食品を提供しているところはまれです。まずは安全に提供できる体制を整えることを第一と考えています。
金岡委員	大阪市ではバナナやスイカを提供しています。神戸市では袋入りのカットリンゴの提供などがあります。堺市の場合はやはり(学童集団下痢症のこともあり)難しいのかな。
事務局	ご意見としては受け止めます。

加瀬委員	堺市がいかに安全衛生に取り組んでいるかは分かります。自信を持って生の食品を提供できるようになればいいのですが。果物は一番最初ですね。
金岡委員	第四次食育推進基本計画でも果物の摂取目標があります。家庭で摂れていない子どもも多いと思います。ただ給食で提供するのが難しいというのは理解できます。
事務局	給食センターの契約について改めてご説明します。 PFI 方式は設計、建設、運営を一体化することで、予算の削減ができること、運業者の衛生管理のノウハウを取り入れた衛生管理基準の高い調理場を設計、建設できるというメリットがあります。全国的にも既に 107 事例あります。 PFI 方式の導入に際しては市内の合意形成を経て、財政的メリットも認めた上で決定しています。多くの市町村で同様に 15 年契約をしており、施設の維持管理も含めた契約のため、妥当な期間と考えられます。事業者の履行状況については、要求水準に従い毎日チェックしていきます。事業者側でも学識経験者や外部機関によるモニタリング体制を整えます。また、給食センターに市の管理栄養士を配置し、毎日チェックしていきます。 堺市としては契約期間に関する問題は無いと考えています。
滝本委員	同じ事業者が建設もするのですか。新設が何件中の 107 事例ですか。
事務局	同じチームの建設業者が建設します。実際に給食センターで調理をする運営企業の意見も踏まえて建設できるというメリットがあります。何件中の 107 事例かは分かりませんが、ここ最近、新設する給食センターは、PFI 方式をとっていることが多いです。
齋藤座長	行政としては PFI 方式にはメリットがあるでしょうが、(15 年間) どう維持管理していくかというのは課題です。15 年の契約期間が長すぎるという意見は分かります。 今後の履行状況の監視体制についてはしっかり検討していただきたいです。
滝本委員	新設は全て PFI 方式というが、問題はこれからでてくると思います。

事務局	<p>これが正しいわけではないと思いますし、予算削減の成果も今は見えない。</p> <p>先ほども申し上げたとおり、給食センターでの運営業者の履行確認については適切に行っていきます。</p>
齋藤座長	<p><その他意見なし></p> <p>これで本日の議題はすべて終了しました。事務局に進行をお願いします。</p>
事務局	<p>これで第1回堺市学校給食安全衛生運営会議を終了いたします。</p> <p><閉会></p>