

会 議 錄

| | | |
|---|--|--|
| 会議の名称 | 令和5年度第2回上尾市学校給食運営委員会 | |
| 開催日時 | 令和5年10月26日(木) 午後1時30分～午後3時 | |
| 開催場所 | 上尾市立中学校給食共同調理場2階 調理研修室 | |
| 議長(委員長・会長)氏名 | 熊坂 由美子 | |
| 出席者(委員)氏名 | 萩谷 健、黒木 康文、酒井 一昭、清水 典子、宮田 純生、勝 雄一、村上 未貴、野村 菜美、湯浅 裕利子、三枝 由希子、高橋 直子、今井 真美、豊田 健介、福島 稔子、島村 章吾、松原 直樹 | |
| 欠席者(委員)氏名 | 大澤 聰、新井 裕美、今村 恵一郎 | |
| 事務局 | 学校保健課 佐藤課長 長島主幹、永島主事、花里主事、深澤主事 中学校給食共同調理場 小林所長、棚澤副主幹 | |
| 会議事項 | <p>1 議題</p> <p>(1) 令和5年度1学期末 小中学校給食運営状況について (2) 令和5年度1学期末 小中学校給食費未納状況について (3) 令和6年度小中学校給食実施計画について (4) 小学校行事による献立変更及び試食会等の実施について (5) 上尾市学校給食基本方針に基づいた整備項目について</p> | <p>2 会議結果</p> <p>承認 承認 事務局案再検討のうえ、次回運営委員会で協議 承認 承認</p> |
| 議事の経過 | 別紙のとおり | 傍聴者数 7名 |
| 会議資料 | 別添 | |
| 議事のてん末・概要に相違なきことを証するため、ここに署名する。 令和6年1月22日 | | |
| 議長(委員長・会長)の署名 <u>熊坂 由美子</u> 議長に代わる者の署名 _____ (議長が欠けたときのみ) | | |

議事の経過

| 発言者 | 議題・発言内容・決定事項等 |
|------|--|
| 熊坂会長 | <p>1 会長挨拶</p> |
| 熊坂会長 | <p>2 議事</p> <p>(1) <u>令和5年度1学期末 小中学校給食運営状況について</u> [事務局より会議資料に基づき説明]</p> <p>(2) <u>令和5年度1学期末 小中学校給食費未納状況について</u> [事務局より会議資料に基づき説明]</p> <p>(3) <u>令和6年度小中学校給食実施計画について</u> [事務局より会議資料に基づき説明]</p> |
| 勝委員 | <p>〈主な質疑・意見〉</p> <p>2・3学期は始業式の翌日から給食開始となっているが、令和5年度のように、給食のない日が1日あると児童にとってスムーズに新学期を迎えると思われる。また、給食調理員の夏冬の厳しい労働環境などの観点からもよいのではないか。</p> |
| 野村委員 | <p>令和6年度の給食実施回数が令和5年度より4回増えている。献立作成にあたり一食単価をいくらで設定すればよいか。1・2月に令和6年4月の献立を協議するため、1・1月には知らせて欲しい。</p> <p>また、計画(案)では、各校とも献立作成数から給食を実施しない日として、学校公開日の振替休日など5回分を引いているが、学校公開日を平日に実施する学校があった場合には4回となり、学校間で差が出てしまわないのか。</p> |
| 事務局 | <p>現在財政課と令和6年度予算について協議中のため、実際に予算が成立するまでは正式なものとしてお答えはできないが、令和5年度に物価高騰対策として活用している国からの臨時交付金が令和6年度も継続されればこれを活用し、継続されなかつた場合には市が物価高騰分を負担することで、児童生徒分については給食費を値上げせずにできないか財政課と協議しているところである。</p> <p>このように、現時点で決定しているものではないが、児童生徒の給食費については、物価高騰や給食回数が増えたことにより負担しなければならない分を市側で何らかの形で工面することで、値上げをせずに給食を実施していきたいと考えている。</p> <p>こうした点が決定しないと具体的な金額をお示しできないが、一方で</p> |

| | |
|---------------|--|
| | 4月以降の献立を作成する必要があることから、今年度のこれまでの実績を踏まえ、おおよその一食単価をお示ししたい。 また、振替休日等により平日に給食を実施しない回数については、事務局側で5回と想定させていただいた。野村委員さんからのご指摘のように、毎年5回設定できるかについて、先生方のご意見を伺いたい。 |
| 熊坂会長 | 小学校の場合についてということでよいか。 |
| 事務局 | 小学校の場合についてご意見を伺いたい。 |
| 黒木委員・清水委員・勝委員 | 現状では、学校公開日の日数や運動会、就学時検診の扱いなど、学校によって異なっているのではないかと思われる。 |
| 熊坂会長 | 資料では、開校記念日・運動会・校外学習・学校公開日振替休日、就学時検診などと記載されており、各学校の裁量で5回を決められるということでおよいか。 |
| 事務局 | その通りであるが、現状では5回に満たない場合もあるということか。 |
| 清水委員 | 今年度は開校記念日が休日と重なったため、枠があっても満たない状況である。 |
| 事務局 | 5回は難しいかもしれないが、4回なら対応可能か。 |
| 清水委員 | 可能と思われる。 |
| 事務局 | ご意見として持ち帰り、検討させていただく。 |
| 清水委員 | 初めて自校式給食の学校に赴任してきて、給食調理現場には様々な大変な面があると感じている。献立作成においても物価高騰の中、色々と工夫しながらやりくりしている状況である。 給食実施回数のルールを決めるのは良いことだと思うが、昨今の物価高騰や戦争などの国際情勢、為替変動などのように、今後状況の変化に応じて変更できるのか。もし容易に変更できないのであれば、様々な状況を考慮して慎重に決めた方がよいのでは。 |
| 宮田委員 | 実際は毎年見直しているのではないか。中学校の場合、生徒の出席状況を踏まえて、令和5年度より総合体育大会と新人体育大会で給食実施しない日をそれぞれ2日から3日に増やしている。社会情勢や物価高騰などの不測の事態の影響がある昨今、今後も状況の変化に応じて毎年変えていけばよいのではないかと思う。 |
| 事務局 | 給食開始日や終了日については、ある程度ルール化しておくと学校側としても運営しやすい面があると思われるので、決めていきたいと考えている。但し、それ以外の具体的な点については、物価高騰など想定外のことが続いていることから、学校現場の事情を考慮しつつ、運営委員会に都度諮りながら決めていきたい。 |

| | |
|------|---|
| 清水委員 | 給食調理現場では、限られた人員体制の中、何とか運営できている状況である。また、労働環境の面からも、調理室にエアコンが設置されておらず、スポットクーラーがあるのみで、夏休み明けの頃は特に過酷な環境の中で給食調理を行っている。 |
| 事務局 | ご指摘いただいた給食調理現場で抱えている諸課題については事務局でも把握している。人員体制については、社会全体が抱えている課題でもあり、学校施設更新計画等も踏まえて、改善に向けた検討を進めていきたい。 |
| 熊坂会長 | 運営委員会において、給食の開始日・終了日を決めていきたいと事務局より説明があったが、事務局案のとおり小中学校とも同じ考え方で進めたいという提案でよいか。 |
| 事務局 | 事務局案に対する運営委員会としての意見をまとめていただけるのであれば持ち帰り検討させていただきたい。 |
| 三枝委員 | 今年の夏は特に暑かったため、9月に入っても給食調理員が熱中症で気分が悪くなり、休憩室で休んだりしたようなこと也有ったと聞いている。エアコン設備がない現在の給食室の労働環境を考慮すると、令和4年度と同様に中1日空けた方が良いと考える。中学校と足並みを揃える必要があるのであれば、逆に中学校を小学校にあわせるのはどうか。 |
| 宮田委員 | 中学3年生の卒業式が3月15日のため、教育課程の面からも難しいのではないか。配膳指導の面でも小中学校では事情が異なっている。また、中学校の場合、新学期2日目から5時間あるいは6時間授業が始まるため、給食がないと保護者負担も増えてしまうことになる。働いている保護者も多いので、給食はできるだけあった方が助かると思う。 |
| 勝委員 | 小学校と中学校では子供の発達や教育課程の違いもあるので、まったく合わせる必要はないと思う。しかし、保護者の立場からすると、中学校は給食があって小学校は給食がないと困ることがあるのではと思う。悩むところではあるが、学校現場としては、目の前の子供に合わせて小学校は1日空けて給食を実施し、中学校は始業式翌日から6時間であるという実態に合わせた給食実施でよいと思う。 |
| 事務局 | 今回の事務局提案の背景を説明させていただく。令和5年度に小学校の給食回数が減ったことについて、小中学校の回数等の違いも含めて保護者からいろいろとご意見を頂戴している。社会情勢により給食費運営が厳しくなることは起りうるものである。但し、給食費が足りないから回数を減らすという考え方については、実際そういった考え方で令和5年度分の工夫をしたもの、限界があると感じている。このため保護者の立場からのわかりやすさの観点から今回の提案に至っているところもある。先生方、調理員や保護者の皆様のそれぞれの立場でご意見が異なるところが出てくると思われる所以、この機会に保護者の意見を聞かせていただければ、今後の検討の参考にさせていただきたい。 |

| | |
|--------------------------------------|--|
| 福島委員 | 給食開始日の話が多かったが、給食終了日が3日前に終了というのは、保護者にはきつい。単価や給食調理室の話を聞いていると、そう簡単に増やしてほしいってお願ひできない気持ちになる。開始日については、子どものリズムに合わせて緩く過ごすために1日空けるのは、先生の話から、子供たちに合わせているのだと思えた。本当はすぐ給食が始まつてほしいが、納得できたというのが正直なところ。しかし、終了日も同じ理由なのか疑問である。 |
| 勝委員 | 給食終了日まで中2日空いているのは、学期末処理のために時間が必要だからで、もっと日数が必要なのが実状である。 |
| 宮田委員 | 中学校も同様であるが、部活動があるので給食がなくとも弁当を持ってきてもらうことになる。それから、中学校はセンターと各学校のサテライト方式で給食調理を行っているため、夏場にエアコンがない環境下で調理しているのは小学校と同じである。 |
| 熊坂会長 | 本議題については事務局で持ち帰り検討をお願いする。 |
| (4) 小学校行事による献立変更及び試食会等の実施について | |
| [事務局より会議資料に基づき説明] | |
| 福島委員 | 〈主な質疑・意見〉 小学校行事による献立変更の点で、市内全児童に対し平等に同じ給食を提供するという趣旨は理解できる。学期末に子どもたちがいくつかの選択肢の中から好きなデザートを選べる時があり、これも含めて平等に提供するのか。 |
| 事務局 | どの学校も同じくセレクトできる設定になっている。 |
| 福島委員 | セレクトデザートは子どもたちも楽しみにしており、とても良いことだと思う。また、それ以外にも学校毎に独自のものを柔軟に出していただけると有難い。 |
| 黒木委員 | 令和6年度から給食試食会を再開することだが、実施については学校の判断でよいのか。多くの方に給食を知つてもらうのに良い機会だと思っているが、児童数増加により教室の確保が難しい状況があるので、こうしたことも踏まえて学校で判断することによいか。 |
| 事務局 | 学校毎の状況に応じて判断いただきたい。 |
| 熊坂会長 | 給食提供可能数の範囲内とのことなので、従来通り、校外学習等により食数が減ったの減った分までは試食会の受け入れを行うということよいか。 |
| 事務局 | ご指摘の通りである。 |

| | |
|-------------------------------------|---|
| 宮田委員 | 小学校場合、各学校で食材の発注を行っているが、同一献立であれば各学校で発注する必要があるのか。また、学校毎に規模も異なるため、一括で発注した方が費用も抑えられるのではないか。 |
| 事務局 | ご指摘のとおり、費用抑制のため、共同物資として全校分をまとめて発注しているものもあるが、一方で、野菜や肉など学校毎に八百屋など地域の商店から仕入れているものもある。この場合、学校毎に費用面での差はある程度発生するが、市費も含めて各学校に配置された栄養士等が発注する地域の商店から肉や野菜が納品されることで、食育や学校毎の特色を出す観点からも大切なことであると考えている。 |
| <u>(5) 上尾市学校給食基本方針に基づいた整備項目について</u> | |
| 〔事務局より会議資料に基づき説明〕 | |
| 島村委員 | 〈主な質疑・意見〉 汚染作業区域とはどのようなものか。 |
| 事務局 | 学校給食衛生管理基準により、給食室は汚染作業区域と非汚染作業区域に分けられる。汚染作業区域とは、業者から納品された食材を下洗いして、食材に付着している大腸菌などの様々な菌や泥などを除去する下処理室などがある。一方、非汚染作業区域は実際に調理を行う場所のことである。 |
| 宮田委員 | 給食室薬剤師衛生検査の際に下処理室のシンクを三槽式にすべきとの指摘を受けているので改善して欲しい。 |
| 事務局 | 各学校の給食室の改善箇所について、薬剤師衛生検査で指摘いただいていることは把握している。設置面積の制約があるものもあるが、引き検討する。 |
| 高橋委員 | 上尾中の給食室は校舎改築の際に新しくしたが、各部屋が狭く使い勝手が良くない面などが見受けられるため、現場の意見も踏まえてよく検討して欲しい。 |
| 事務局 | 薬剤師検査結果や現場の意見も把握している。場所が狭いなどの制約がある中で、調理員の協力も得ながら、できるものから順次対応していきたい。 |
| 勝委員 | 給食室への空調設備の具体的な導入年度はいつ頃になるのか。 |
| 事務局 | 学校施設更新計画にあわせて、各学校の給食室の建て替え等が行われていくものと考えており、この場で具体的な年度についての回答はできない。 |

| | |
|------|---|
| 高橋委員 | 上尾中の場合も、空調設備は休憩室のみで、調理現場には設置されていない。調理現場は特に夏場は暑くとても過酷な環境である。スポットクーラーでは冷氣があたる場所だけ涼しく、排気側から暖気が出てくるため十分ではない。給食調理員の体調管理面から空調設備の設置を強くお願いしたい。 |
| 宮田委員 | すぐに空調設備を設置するのが難しいのであれば、スポットクーラーから出る暖気をホース状のもので屋外に排気する方法もあるのではないか。費用もかなり抑えられると思われる。 |
| 清水委員 | 空調設備があっても暑いため換気が必要との現場の意見がある。新型コロナウイルス感染症予防の必要性からも換気場所等についても検討をお願いする。 |
| 事務局 | 調理現場における暑さ対策の必要性について十分認識しているが、衛生管理基準において、調理作業中の調理員の安全確保にも配慮して検討する必要がある。いずれにしろご意見として承る。 |
| 熊坂会長 | 学校毎に給食室のつくりも違うので、学校現場の声も聞きながら、できるところから対応してもらえたら有難い。 |
| 野村委員 | 手作り準備室とは具体的にどのようなものか。 |
| 事務局 | 現在、小中学校でも手作り献立がある日もあるが、通常の献立より作業や加工が増えるとともに、作業動線も変わってくるため、作業効率に影響を与えててしまう。このため、手作り献立の際には手作りの工程を別室で行うことで、それ以外の作業動線は変えずに作業効率を低下させることなく調理を行えるようになる。例としては、手作り準備室でハンバーグの成型まで行い、調理室で焼くことで手の込んだ献立を効率的に行えるようにするものである。 |
| 野村委員 | 例えばコロッケを手づくり献立として実施しているが、成型から衣付けまでを手作り準備室で行うと考えてよいか。この場合、流れ作業になるため、ある程度のスペースが必要になると思われる。また、フライヤーの傍で準備作業を行い、すぐに揚げるようにするとした場合、手作り準備室の設置場所についても検討が必要である。 |
| 事務局 | ご指摘の点も踏まえて、今後シミュレーションを行い、実際に対応できるものを進めていきたい。 |
| 野村委員 | 部屋が増えると履物の履き替えや着替え等が増えて作業効率が低下するのではないか。 |
| 事務局 | 作業効率の低下だけでなく、調理員数も必要になってくる。サービスを向上させるには提供する側の努力もより必要となってくる。こうした点も含めて安定的な運営ができるよう今後検討していく。 |

| | |
|------|---|
| 村上委員 | 炊飯設備を導入すると、更に調理員数が必要になる。また、調理員にとって適切な労働環境を整備するには空調設備が必要となる。設備整備の優先順位についてどのように考えているか。 |
| 事務局 | <p>今回提示させていただいている上尾市学校給食基本方針に基づいた整備項目は、今後学校施設とあわせて給食室も建て替えていくにあたり、50年から60年先を見据えて検討しているものである。安全安心でおいしい給食を適切な労働環境のもとで提供するため、こうありたいと考えているものを記載している。</p> <p>人員体制や設備など、現状との乖離があると感じているが、予算や人員確保の検討は次の段階として、まずは目指す姿について矛盾点もあるかと思うが、委員の皆様からご意見をいただき、より良いものにしていきたい。</p> |
| 湯浅委員 | 現在上尾市は保護者にアレルギーに関する資料提供を行い、該当するものは食べないよう対応してもらっている。現場で見ていると保護者から提出されるアレルギー調査票には、こちらが想定していないようなものまで多岐にわたっており、これら全てに対応すると、アレルギーのある生徒間で不公平感が生じる恐れがある。アレルギー対策室を作りどの程度まで対応するのか。 |
| 事務局 | アレルギー7品目など、どの程度取り組むかについては、上尾市のアレルギー対応方針の中で今後具体的に決めていく必要あると考えている。また、アレルギー対応に関する請願が上尾市議会で採択され、市としても推進する必要があることから、アレルギー対応充実に向けたハード面での整備として、提案させていただいた。全てに対応するのには限界があることは承知しているが、できる限りの対応をしていきたい。 |
| 豊田委員 | <p>学童のおやつの場合、手造りのものと袋菓子の時がある。アレルギー情報は多様なものがあり、調査すればするほど何が正しいのかわからなくなってしまう。このため、消去法で確実に大丈夫なものしか出せなくなってしまっており、ケーキなども出せない現状である。アレルギー対策は難しいので、対策室の役割として、各種アレルギー情報を収集して市として評価をしていくなど、献立を作成する先生方が頼れるようなものになっていくと良いのではないか。</p> <p>全体的な話になるが、最新の学校給食施設などでモデルケースとなる情報があれば、それを委員と事務局の皆で共有・イメージしながら議論した方がよいのではないか。</p> |
| 勝委員 | 空調設備や炊飯設備、人員体制などの意見が出たが、それだけ現在給食現場が逼迫している状況である。一方で学校施設更新計画と連動しているとの説明も予算や人員体制の面からも理解できる。ただ、校長として、給食調理員が厳しい調理環境の中で、必死においしい給食を作つてもらっていることを知っているからこそ、敢えて意見を言わせていただいた。 |
| 酒井委員 | 先程、学校給食のありたい姿ということで説明があったが、基本方針や目標というのであれば、具体的な達成時期などは考えているのか。 |

| | |
|--------|--|
| 事務局 | 本件については今年度中にまとめる予定である。今年度中に学校施設更新計画実施計画をまとめる予定であり、これが決まると各校舎の具体的な建て替え時期が出てくるので、これにあわせて小中学校の給食施設の更新時期が決まってくるものである。 |
| 事務局 | <p>4 その他</p> <p>(1) 中学校給食調理等業務委託業者の選定について</p> <p>現在の委託契約期間が令和6年3月31日で満了するため、4月1日から3年間の調理等業務を委託する業者を条件付き一般競争入札で選定することを予定している。</p> <p>(2) 次回運営委員会</p> <p>令和5年11月末頃を予定している。日程が確定次第、事務局より連絡させていただく。</p> |
| 萩谷副委員長 | <p>5 閉会あいさつ</p> |