

平成29年度 総務文教委員会行政視察報告書

総務文教委員会

委員長 高田 重信

1 視察日 平成29年11月10日(金)

2 視察先及び視察事項

(1) 山室中部小学校

「学校給食民間委託の実施状況について」

3 視察参加委員

委員長	高田	重信
副委員長	高道	秋彦
委員	金谷	幸則
〃	竹田	勝
〃	上野	蛍
〃	松尾	茂
〃	赤星	ゆかり

4 随行職員

議事調査課主査 大塚 宏明

5 視察概要

11月10日（金）山室中部小学校

1. 学校給食民間委託の実施状況について

(1) 視察の目的

山室中部小学校では、平成29年度から学校給食調理等における民間委託を行っている。直営から民間委託したことによる課題、状況の変化、給食の品質など取組み状況を視察し、また、給食の試食を行うもの。

(2) 取組みの概要

献立においては、「まごたちはやさしい」(まめ類、ごま、たまご、ちち (乳製品)、わかめ (海藻類)、やさい、さかな、しいたけ (きのこ類)、いも類) を念頭に、これらを多く摂取できるように多様な食品を組み合わせている。また、季節感のある料理を取り入れたり、薄味でもおいしく食べられるようにしたり、煮物、揚げ物、炒め物、蒸し物、和え物、汁物などバラエティに富んだ献立を心掛け、魅力ある食事になるよう努めている。食物アレルギーのある児童にも配慮し、甲殻類 (エビやカニなど) を毎日出すということはずせずに月1回程度とし、ナッツ類は週1回程度と決めてなるべく重ならないように献立を考えている。また、「エビと豆腐のうま煮」のようにアレルゲンとなるものの名前を入れて献立名に表記している。

調理においては、今年度から民間が行っているが、1つに、下処理は濃いピンク色、肉はピンク色、調理は紺色、配食は白色、果物の配食は黄色というように、作業によってエプロンの色を変え、どの調理員がどの作業を行っているかを明確にしている。2つに、外部から運ばれた牛乳や炊飯の箱は教室に入れる前に箱を拭いて消毒をしている。3つに、野菜については、洗浄では例えばキャベツは全部ばらして1枚ずつ3回洗っており、裁断では手切りを心掛けている。4つに、いつ、どこで、誰が、何をどうしたかの調理記録や加熱、冷却、終了の時刻と温度の記録をとっている。5つに、アレルギー除去食についても調理員が作業ボードで確認し、校長による検食分もつくっている。アレルギー除去食は、通常の食器と色が違う専用の食器で調理員がクラス担任にサインをもらって手渡ししている。これらのことなどを徹底して行うことで、安全・安心な給食を提供している。

学校給食を通じて、子どもたちの健康な心と体をつくり、望ましい食習慣と食に関する実践力を身に付けるために、このようにさまざまな取組みを行っている。

(3) 所感

〔高田委員長〕

視察に当たって準備していただいた資料は、大変詳細なものでとても参考になりました。その資料の説明を聞きながら、また意見交換をしながら、学校給食が児童にとって（親にとっても）、とても大切なものであることを再認識しました。

給食業務を引き受けた企業もその点をしっかりと理解し、学校との連携を密に図られ、充実した給食業務ができるよう努力され、良好な給食が提供されています。学校としてもその内容に満足しておられます。よって、給食調理業務の民間委託は、有意義な事業と考えます。

〔高道副委員長〕

栄養教諭から当校における民間委託業者の業務内容を説明していただいた上で、人材確保や衛生管理については校長以下教職員や生徒、PTAからは昨年までの市直営業務以上の満足度を得ていることを確認しました。引き続き、市の学校給食に対する目的・目標を基に、家庭で不足しがちな食材を使用することや調理方法などの献立を工夫され健康な心と体づくりや望ましい食習慣と食に関する実践力を身に付けるために市職員、教職員、民間委託業者職員が連携の強化により優れた給食のあり方について取り組んでいただきたいと思えます。

〔金谷委員〕

今年4月から民間に委託した山室中部小学校の給食の取組み、調理の現状、並びに試食を行いました。調理の手順や異物混入を防ぐ取組みなど工夫された作業手順により調理されており、またアレルギーに対する取組みも間違いがないようにチェック体制も万全なものでした。民間委託のメリットが発揮され、校長先生や栄養教諭の先生も満足していらっしゃいました。私も試食もさせていただきましたが、味も量も問題なく大変おいしくいただきました。

〔竹田委員〕

- ・給食調理の作業工程ごとにエプロンを変える（着け替える）
- ・いつ、どこで、誰が、何をどうしたかの調理記録
- ・加熱、冷却、終了の時刻と温度の記録

により安全管理及び衛生管理が徹底されていた。真空冷却機の導入により作業効率が高まっている。また、食物アレルギーのある児童に対して、別の調理を行い特定のプレートに配膳するなど十分配慮されていた。さらに、毎月「給食だより」を発行するなど食育に関しても行き届いていた。54年ぶりの給食試食の機会だったが、味付け、見た目、量とも適切で「美味しかった」の一言に尽きる。

〔上野委員〕

民間委託前後の変化や課題等をみるために委員会の視察を行った。アレルギーのある児童に対し一部食材で除去食の対応がある。アレルギーの軽減段階では食品の含有量に応じて食べるか食べないかを保護者側が決める事ができ、提供されるといったきめ細かな対応がされていた。またドレッシング等の調味料に関しては、保存の衛生面から手作りをしているとの事が参考となった。加工機械は点検・管理が課題となるとの意見があった。一方で民間委託の際に課題となるのが、栄養職員から直接的に調理職員へ指導が出来ない事と考える。現時点では衛生面について委託先からの研修がある事や日常的な連絡・確認で問題はないとの見解であったが、導入から半年程の段階での視察のため、長期的に運用していく上で課題が出る可能性があり、引き続き調査が必要と感じた。

〔松尾委員〕

学校給食は、学校給食法に基づき食育の推進という目的、目標をもって取り組まれている。今回の視察においても、食育の教材として、季節に応じた食材や郷土料理の導入など工夫され、健康に良い食習慣、自己管理能力の育成にも取り組んでおられました。

本年度から民間委託され、食材が入荷した直後の数量チェックと品質確認、更には肉を扱う作業員はエプロンの色を変えているなど、衛生管理がなされていました。また、食物アレルギーの児童対応は専門職員が配置され、しっかり管理されていました。今後も安全安心な学校給食に努めてほしいと思います。

〔赤星委員〕

できあがった給食にはもちろん問題はなく美味しいものでした。天然の食材での出汁を効かせることを重視しており、当日の味噌汁の出汁は煮干しとのこと。今年度から調理業務が民間委託されました。市直営時は正規職員3名と臨時職員及びパート3名をあわせて6名体制、委託後の調理従事者は7名ですが、正社員とパートなどの内訳は「企業の競争に差しさわるので明かせない」と。調理の経験年数もわかりません。急な病気等で欠勤が出た場合は企業の方で代替要員を手配されるので助かるとのことですが、教職員として学校全体で教育に当たってきた調理員をこのように置き換えることは疑問に思います。

平成29年11月10日（金）山室中部小学校

