

小平市教育委員会会議録

—— 8 月 臨時会 ——

平成23年8月11日（木）

開催日時 平成23年8月11日(木) 午前10時00分～午前11時01分
開催場所 市役所5階505会議室
出席委員 伊藤文代委員長
荒畑忠弘委員長職務代理者
森井良子委員
山田大輔委員
阪本伸一教育長
説明のための出席者 関口徹夫教育部長
内野雅晶教育部理事兼指導課長
有馬哲雄教育部理事(生涯学習・体育)
滝澤文夫教育庶務課長
鶴巻好生学務課長
書記 伊藤祐子教育庶務課長補佐、根岸玄教育庶務課主事
傍聴者 25名

午前10時00分 開会

(開会宣言)

○伊藤委員長

よろしく申し上げます。

ただいまから教育委員会8月臨時会を開催いたします。

本日は、大勢の傍聴者の方がいらっしゃっています。入り口でお渡しいたしました傍聴券の裏面に注意事項が記してございますので、ご了解の上、会議開催中は静粛に傍聴し、円滑な会議の進行にご協力いただきますよう、お願い申し上げます。

(署名委員)

○伊藤委員長

それでは、はじめに、会議録署名委員の指名を行います。本日の会議録署名委員は、森井委員及び私、伊藤でございます。

(協議事項)

○伊藤委員長

それでは本日の議題に入ります。

議案第31号、小平市立小学校給食の基本方針について、阪本教育長から提案理由のご説明を

お願いいたします。

○阪本教育長

議案第31号、小平市立小学校給食の基本方針について、ご説明いたします。

「小平市立小学校給食の基本方針（素案）」につきまして、6月1日から6月30日までの間、市民意見公募を実施しましたので、その結果を踏まえ、基本方針を決定するものです。

今後は、この基本方針の一つである、調理業務の民間委託化の実施校について決定してまいります。保護者への説明につきましては、実施校以外の学校も含め、広く行ってまいります。

市民意見公募の検討結果、基本方針への反映等につきましては、鶴巻学務課長から説明させていただきます。

○鶴巻学務課長

それでは、最初にパブリックコメントの実施結果でございますが、資料、小平市立小学校給食の基本方針（素案）に対するパブリックコメントの実施結果についてをごらんください。6月1日から6月30日までパブリックコメントを実施し、51人の方からご意見をいただきました。その内容を大分類しますと、調理業務委託に関するものが33件、食器の改善等についてが5件、給食食材の安全性についてが6件、その他が6件、あわせて50件でございました。同種の質問を複数の方がしていますので、コメント数を集計すると132件です。

主な意見について申し上げます。1の調理業務の委託についてですが、このうち①の委託に反対する理由を提示するものにつきましては、意見の多かった順に1番目が自校直営方式を維持してほしい。2番目が調理員は正規職員を採用すべきである。3番目が市が責任を持って給食を提供すべきであるとなりました。基本方針の素案では、自校方式を維持するとしております。また、給食の提供については、業務委託を行っても市が責任を持って実施することに変わりがないこと、これらについて十分理解されていないことがわかりました。また、そのほかに食物アレルギー対応ができなくなる。食材の費用が削られるのではないかという意見がございましたが、これらにつきましては、業務委託を行っても現在と変わる内容ではありませんので、基本方針において、説明を修正・加筆いたしました。今後、保護者説明会等において、さらに説明をしていく必要があるものと考えます。調理業務委託に反対する意見については、既に、課題として基本方針の中で取り上げ、事業実施の支障とはならないという結論を出しているものでございますので、基本方針の変更をするものではなく、参考意見として提示しております。2の食器の改善等については、現在のアルマイト食器から強化磁器食器への入れかえを望む意見、また、食器が2点しか使われないことがあるが、主食、汁もの、おかずの3点は別々の食器でいただく作法を児童に伝えたいというような意見がありました。3の給食食材の安全性についてでございますが、これは、福島第1原子力発電所の事故に関連する意見が多くありました。主なものは、給食食材の産地を指定して調達すること、食材の検査をすること、食材の産地の公開を求めるものでございました。これらは参考意見としておりますが、食材産地の公開につきましては2学期からの実施に向けて

検討中でございます。意見等に対する対応状況でございますが、反映、一部反映は、素案の記述について意味がわかりやすくするため修正加除を行ったものでございます。反映しないは、修正等を求められましたが、必要がないとしたものでございます。その他は参考意見としたものでございます。なお、すべての方の意見につきましては資料、素案に対する市民公募意見対応結果表に記載しております。

次に、小平市立小学校給食の基本方針をごらんください。

素案に対して一部修正加除を行っておりますが、基本的な部分の変更はございません。12ページの中段の四角に囲んだ部分に基本方針のまとめが記載してあります。今後の小学校給食の推進事項として、食育の推進、食器の改善、衛生管理の徹底により、給食の質を充実させていきます。小学校給食の提供体制の見直しとして、自校方式での給食調理を維持しながら、調理業務については民間委託を導入していきます。これが小学校給食の基本方針の二つの柱でございます。

今後の予定でございますが、議会へは8月26日の幹事長会議でパブリックコメントの結果及び基本方針についての報告をまいります。

以上でございます。

○伊藤委員長

ありがとうございました。それでは、ご質問ございませんか。

○森井委員

調理業務委託化の方法及びスケジュールというところで、19ページに今後のスケジュールについて示されていますが、現在まで行われてきた小学校での概要報告についての取り組みなどを教えていただきたいと思います。

○鶴巻学務課長

小学校給食のあり方につきましては、平成21年10月に小平市立小学校給食あり方検討委員会を立ち上げ、平成22年3月まで半年間議論いたしました。検討委員会の内容については、途中経過として平成22年1月に保護者に報告しております。そして、平成22年度になってからでございますが、検討委員会の報告書は5月に提出されましたが、この報告書については、6月に市のホームページ及びこげらネットに掲載しております。そして、7月には教育委員会だよりを学校を通じて全小中学校に配布しており、その中で給食のあり方検討委員会の内容を周知しております。また、7月の中旬には保護者への報告書のパート2として小学校に送付し、またこげらネットに掲載しております。今回の基本方針につきまして、6月1日からパブリックコメントを行っているわけですが、特に小学校の保護者には関連があるということで、小学校保護者全員に対して、現在パブリックコメントを実施中ですのでご意見をお寄せくださいという内容の案内文を学校を通じて配付しました。

以上でございます。

○森井委員

小学校の保護者には、十分、今回のことについては周知がなされているということによろしいのでしょうか。

○鶴巻学務課長

事務局といたしましては、できる限りの広報をしておりますので十分周知されていると考えております。

○森井委員

今回出された素案に対する市民公募意見対応結果のところ、23ページ、「先日学校から配布されたプリントだけでは、かなり強引な印象を受けました」というご意見があります。この件についてはいかがでしょうか。

○鶴巻学務課長

先ほども説明いたしました、平成21年度に検討委員会を立ち上げまして、その結果については、検討委員会の実施中に1回、小学校の保護者全員に伝えておりますし、その翌年報告書ができた段階でも報告しております。

検討について初めて耳にしたとの意見もございますが、教育委員会といたしましては、検討委員会を実施していくときに、保護者全員に学校を通じまして経過報告をしておりますし、報告書がまとまった時点で、平成22年度になりますが、まとめとして報告書の概要をお出ししました。また、教育委員会だよりについては、小学校、中学校全校に配布しました。ご質問の今年の6月に出した案内でございますが、これはあくまでもパブリックコメントを行っているということを保護者の方に十分に知っていただくため、それにあわせて小平市立小学校給食の基本方針（素案）をホームページ等に掲載いたしました。確かに、保護者への案内文は簡素化したものとなっておりますが、図表を使いましてできるだけエッセンスとなる部分をわかりやすく記載したところでございます。

以上でございます。

○伊藤委員長

それではこちらのパブリックコメントの23ページにございました「先日学校から配布されたプリントだけでは、かなり強引な印象を受けました」という中の、先日学校から配布されたプリントというのは、6月1日からパブリックコメントをしています、ということの特に保護者の方に知っていただきたく、重ねて保護者に周知を図ったプリントということでございますね。

○鶴巻学務課長

委員長の言われたとおりです。

○伊藤委員長

ほかにご質問ございませんか。

○荒畑委員

今後の小学校給食の基本方針というところで、小学校給食の提供体制の見直しということが挙げられております。パブリックコメントでもいろいろなご意見が出ておりますが、自校方式での給食調理を維持しながら調理業務について民間委託を導入していきます、という考え方が述べられておりますけれども、自校方式についての誤解がやはり保護者の皆様にあるのではないかとということで、その辺をやはり明確にされたほうがよろしいと思います。

もう一点ですが、調理業務について民間委託を導入というところでございますが、以前から資料に基づいて検討してきまして、私自身の考えとしましては、現行の給食の質を維持して、また学校教育の給食に対する活動も維持するという前提のもとに、調理業務を委託するということは悪くはないのではないかと考えております。それと、栄養士と調理員の連携が取れなくなるという懸念が書かれておりましたけれども、私も自動車の教習所を経営しておりますが、送迎バスの職員については労働者派遣事業という形の契約をしております。今度こういう給食の場合には請負契約ということですので、確かに栄養士と調理師の連携が取れなくなるということはあると思いますけれども、やはり現場の責任者と栄養士との話し合いによってその辺の不手際はなくなってくると伺っておりますし、大きな流れの中でやはり調理業務については民間委託を導入していきたいというのは自然な流れではないかと思っております。ただ、自校方式につきまして、もう少し理解を深めるようなご説明をしていただき、また不信・不安を払拭するような説明をしていただければよろしいかと感じました。

○伊藤委員長

後半におっしゃったのはご意見でいらっしゃいますが、それにしましてもということで、自校方式についてのもう少し詳しくわかりやすい説明が必要ではないかというご意見でございますが、確かにパブリックコメントには随分と多く自校方式がいい、自校方式のままがいい、自校方式のほうがいいというようなご意見がありました。しかしながら自校方式はこの方針でもこのまま維持するというところでございまして、ちょっとその辺に誤解があるかもしれませんが、しかしこれだけの誤解を放置するというのはやはりよくないことだと存じます。なので、その辺は説明が必要かと存じますが、まず、この基本方針の現状の1ページには自校方式の定義のようなものが書かれております。それから方針の12ページでは「自校方式での給食調理を維持しながら」、それから13ページでは「自校方式の継続」ということが言われております。しかしながら委託ということや、提供体制の見直しということから、どこかほかで作ってくるのではないかという印象を与えているのかもしれませんが、事務局としてはこの自校方式という文言についていかがで

ございましょうか。詳しく述べたほうがいいのか何かお考えのことはございませんか。

○鶴巻学務課長

パブリックコメントを内容別に調べますと、15人の方が自校方式を維持してほしいという意見を出してしまっていて、これが最も多い意見でした。自校方式かつ直営という意見をお持ちの方もいらっしゃいましたけれども、例えば外から持ってくると冷めてしまうとか、また給食室からのいいおいがなくなってしまうとか、ふれあいがなくなるとかそういうことを理由として自校方式を維持してほしいという方もいらっしゃいました。素案には、今委員長が説明をしていただいたのですが、自校方式の維持について記載をしています。ですが、十分説明ができていなかったと反省しております。自校方式の説明は基本方針の1ページにありますが、その説明を13ページの自校方式の継続の説明文の中に再度入れていきたいと思っております。また、業務委託で実施する部分についての説明をさらに加えるなどの、素案の修正をしていきたいと思っております。

以上です。

○伊藤委員長

そうですね。例えば12ページの「維持しながら」という記述からだ、維持しながらほかのことをするというようにも解釈されてしまうかもしれません。それから13ページの(2)①自校方式の継続というところに、「今後も、こうした自校方式の利点を活かした給食の提供を行っていきます」とあります。その前には、自校方式による学校給食はこういうことがいいとか書いてあるわけですが、もしもそうしたら、例えば、こうした利点を生かし、今後も各学校の給食室で給食調理を行う自校方式で給食を提供していきます、という書き込みがあってもよろしいかと思っております。そして、あくまで今後も19校は、それぞれの学校の調理室で給食をつくるということに変わりがないということでしたら、②の調理業務の民間委託化というのも、自校方式の枠組みの中でそういったことが行われるということがわかるようにしてもらえばいいと思っております。

自校方式の文言等についていかがでございますか。今、学務課長から修正をしたいというご発言もございましたが。

○山田委員

12ページの四角で囲ってある部分に「今後の小学校給食の推進事項」という点と、「小学校給食の提供体制の見直し」という点がございしますが、この2点目の中の「自校方式での給食調理を維持しながら」という文言を、ちょっと今言葉が決まっておりませんが、例えば、自校方式での給食調理をこれまでどおり維持します、とまず言い切ってしまう。このような言い切り方を入れてもいいのかなと思っております。全体を通して、明瞭で伝わりやすいと思っております。

○関口教育部長

私ども、パブリックコメントで多くの方からご意見を寄せていただいたこの自校方式、それか

ら本日、教育委員会での委員さんからのご提言もございますので、これを踏まえましてよりわかりやすい表現に訂正をさせていただければと思います。

○伊藤委員長

ほかにご質問ございませんか。

○山田委員

関連いたしまして、13ページ(2)の小学校給食の提供体制の見直しの②「調理業務の民間委託化」の文言についての意見でございます。一番下の行に「調理業務委託後も」となっておりまして、その前に例えばこれまでも教育委員会が事業委託者としての責任を持って対応してまいりました……。

○伊藤委員長

事業委託者として責任を持って対応してまいりましたのではないですよ。給食の提供に。

○山田委員

給食の提供に、ですね。失礼いたしました。

これまでこういうふうやってまいりました、ということを加えてから、調理業務委託後も、というような文章に変える。これまでの流れと、今後はこうですというのをはっきりさせたほうがいいのではないかと思います。ですから、その文章を一番下の行から読み上げますと、「調理業務委託後も、学校給食の実施者が教育委員会であることには変わりはありません。」となっておりますが、これは私の意見ですけれども、これまでどおり教育委員会が、学校給食の安全確保には万全の体制で臨みます、というように「教育委員会が」をつけるとか、言い切り型にしますとわかりやすいのではないのでしょうか。先ほど関口部長も全体をわかりやすい表現にしますということを言われましたが、ひとつの意見として、取り組んでいただけたらと思います。

○鶴巻学務課長

言い切り型で検討したいと思います。そして、2番目の市の責任に関する記述でございますが、これもパブリックコメントの中で数が多かったものでございまして、今回加筆させていただいた部分でございます。これももう少し現在とのつながりの中でわかりやすくしたいと思います。

以上です。

○伊藤委員長

ほかにご質問ございませんか。

○森井委員

小平市立小学校給食の現状の9ページで、正規職員の減少に伴う課題が挙げられていますが、この文章を読んだだけでは、退職による正規職員の減少が進む中で、調理体制の見直しが必要となっているということが、わかりにくいと思います。16ページには、調理員の定年退職への対応ということで掲載されていますが、9ページの現状のところで、もう少しこの課題についてわかりやすく説明をしていただけると、なおありがたいと思います。

○伊藤委員長

この基本方針についてのご意見でございますが、基本方針の16ページ(ウ)、これでは少し理解がしにくいということでございます。

いかがでしょうか。

森井委員に伺いますが、どのあたりが理解しにくい、わかりにくいということでしょうか。

○森井委員

まず、現状の中で課題として取り上げられている点で、退職によって正規職員が減少するのであれば、新たに必要な人員を採用すればいいのではないかという疑問が生じるかと思いました。読み進めていくうちに、技能労務職員の給料等の見直しに向けた取組み方針に基づいてそうした動きがされているということがわかるのですが、現状で課題となるからには、こういった理由でこれが課題ですということをもう少し明確に示していただいたほうがわかりやすいのではないかと感じます。

○鶴巻学務課長

この基本方針は、1番目に現状、2番目に検討委員会の内容を、3番目に今後の小学校給食の基本方針という構成なのですが、現状のところでは、事実をまず淡々と述べる形にしております。そして16ページのほうは調理業務委託化の検討の背景について、詳しく説明をするという形をとっておりますので、前から順番に見ていくと若干疑問に思われるかもしれませんが、これはこのままでいきたいと考えております。

○関口教育部長

これは9ページと16ページの2段構えということなのですが、9ページは学務課長が説明したとおり、現状をうたっています。それに対して16ページのところで定年退職への対応について書いているのですが、よりわかりやすくという委員のご質問もございますので、9ページの下段に注釈として、対応については16ページで記述しておりますといったコメントをつけさせていただくことでよろしいでしょうか。

○伊藤委員長

少々関連ですが、その16ページから17ページにかけて、「市が直営で給食を提供する学校

においては、委託を実施した学校の調理員を配置換えすることにより、現行の調理員配置基準に基づく配置状況を改善することが可能となります。」という文章がございますが、これも素人には少々わかりにくいかと思えます。ここで修正してわかりやすくするか、あるいは説明会等にて口頭で詳しくご説明いただければと考えます。

今、森井委員から出たこととあわせてお願いします。

○鶴巻学務課長

調理員は、定年退職により、毎年平均で2名ずつ退職していきます。一方で、多くの学校では3名の調理員が働いていますので、1校委託した場合3名の調理員が他校に配置されることとなります。このように、退職による調理員の減よりも、委託により他校に配置できる調理員のほうが多くなることにより、今までより調理員が多く配置されることとなります。このことについて、具体的な説明をしておりませんでしたので、わかりやすく説明していきたいと思えます。

○伊藤委員長

ほかにご質問ございませんか。

私のほうから文言に関しまして、今さらなのですが、給食をつくる場所、給食に関する場所に関して、基本方針やあり方検討委員会の報告の中で、給食施設とか調理場、給食室、調理室、そういったふうに言葉が分けられておりまして、文言としてどのような使い分けが必要でそのように名称が違っているのか、あるいは示す場所が厳密に違うのか、あるいは今後の統一が図れるものなのかを伺いたいと思えます。

○鶴巻学務課長

給食室につきましては、文部科学省の学校給食衛生管理基準で調理場という言葉が使われていますので、それを受けて検討委員会報告書あるいは基本方針の中でその言葉が残っているところがあります。ただ、調理場という言葉はなかなか市民の方には一般的ではないことから、基本的には給食室、調理室と記載しているのですが、まだ、いくつかの言葉が存在していますので、更に整理していきたいと思えます。

定義としましては、調理をするところ、食材の検収室、それから職員の休憩室など給食に関する全体のところを指した場合について給食室という言葉を使いたいと思えます。そして、そのうち、調理作業を行う部分については調理室という言葉で統一していきたいと考えております。

○伊藤委員長

給食室というのは配膳のところから休憩室まで含む全体をいうそうです。調理をするところ限定して、調理場とありますが、調理室というふうに直していくということでございます。

ほかにご質問ございませんか。

○山田委員

今の委員長の文言に関することについて同じような質問になりますが、「調理業務委託化」と「民間委託化」、この二つの指す内容というのは基本的には同一のものと考えておりますが、混在しているように感じます。時と場合によるかもしれませんが、混乱を避けるためには文言を統一するということができますでしょうか。

○鶴巻学務課長

文言の使い方につきましては、これもかなり中身を検討したところでございますが、基本的には調理業務委託という言葉を使っております。ただそれが文脈の中で市が行う部分と、民間が行う部分とで分けて説明したほうがいい部分については民間委託という言葉を使っているところでございます。再度見直しますけれども、基本的な考え方はそういう形でございます。

以上です。

○伊藤委員長

ほかにございせんか。

○森井委員

私も文言の部分なのですが、素案の基本方針のところの5ページ（5）の④で学校給食施設についてのところは、「衛生的な観点から作業方法等の見直しによりドライ運用の導入を図っています」となっています。同じく13ページの③衛生管理の徹底のところでは、「給食施設の建替時には調理場のドライシステムの導入を検討します」と記載されていますが、この「図っています」と「導入します」では、意味が若干違うのではないかと感じます。導入を図っていますということであれば、導入をするために努力しますということだと思えます。検討しますだと、導入するかどうかを考え中だというような印象を受けるのですが、いかがでしょうか。

○伊藤委員長

今のご質問に私もつけ加えさせていただきたいのですが、重複しますが、13ページの「給食施設の建替時には調理場のドライシステムの導入を検討します」とあります。そして一方で、20ページ最後の「調理業務委託実施により」というところに「委託を実施する学校は、既存の給食室を生かしながら、食器や給食設備などの給食環境の改善を計画的に行っていきます」とあります。これにはドライシステムも入るのでしょうか。そういうことを含めまして、そして前のページ19ページには委託実施校選定1年目、2年目には施設改修とあります。質問を整理しますと、要するにこの13ページの「給食施設の建替時」というのは、調理業務委託による給食室あるいは調理室の改修のことを意味するのでしょうか、あるいはそれとは違うのでしょうか。それによって導入か検討かということも違ってくると思います。恐縮ですが、あわせてドライシステムというのは一度私どもも説明を受けておりますが、どういうことを言うのか、それからドライ

システムに近い調理法というのはどういうことを言うのか、お伺いいたします。

○鶴巻学務課長

ドライシステムに関連して、5ページの①ですと「運用の導入を図っています」というところがあります。ドライシステムといいますのは水を床にこぼさないということなのですが、備品でそれに対応できるものもございます。例えば、水が外に出ないような形で調理器具の外側の壁を高くするものなどがあります。調理室そのものを調理備品から直接水を受けられるような形で、根本的に床から直していくというところまでいくと完全なドライシステムの調理室ということになるのですが、現在そこまではできておりません。備品について、今、買いかえ時にはすべてドライ仕様の備品を購入しているところでございます。それを使いながら、今までのように調理器具等を洗うときに水を大きくかけることをしないように調理作業を工夫することがドライ運用であり、実際にドライ運用を進めてきているところです。

検討という言葉は、場合により、根本的に調理室そのものを直す必要があることから、そのような言い方になりました。「給食施設の建替時」とありますが、本格的なドライシステムの構築を行うためには学校施設全体の建替時に実施することにもなりますので、そのような説明に修正します。調理業務委託のためにドライシステム導入の施設改修が必要となるものではありませんが、文部科学省の学校給食衛生管理基準におきまして、「ドライシステム」の導入が努力目標でございまして、それができなければ「ドライ運用」を図ることとしています。最終的にはドライシステムの調理室を目指すわけですけれども、当面は、ドライ仕様の備品を購入して、ドライ運用を各校でさらに進めていくという形になると思います。

○関口教育部長

先ほど、委員さんからご指摘がありました13ページないし20ページ、この文言の表現につきましては、よりわかりやすいように見直しをさせていただきます。それから、現在、私どもが考えておりますのは、やはりドライシステムをしていくということは、床に排水溝を設置します。場合によっては床を全面的に改修をしなければいけないことや、回転釜とか調理器具のレイアウトも変えなければいけないということになります。そうしますと、給食を休めるのは夏休み期間中しかありませんけれども、この期間でもそういう大きな工事をするというのは事実上かなり難しい部分があります。したがって、給食室の建替時に文科省の基準にのっとってドライシステムを本格的に導入するといった趣旨に訂正させていただければと思います。

○伊藤委員長

ほかにご質問ございませんか。

14ページのところに「学校給食の流れと民間委託の部分」というところがございます。民間委託の部分は楕円形で囲まれておりますが、四角で囲まれた部分で「献立の作成」があり「食材料の購入」と続きます。改めて伺いますが、ここの四角のところはだれが行うのか、もう一度そ

これを説明していただけますか。それも含めまして質問を申し上げます。この「食材料の購入」、そして次が「食材料の検収」とあります、「検収」という言葉も素人にはなじみのない言葉ですが、要するに虫がついていないかとかそういうことについて食材料を検査、確認することだと思いますが、食材料の購入が四角で食材料の検収が楕円、つまり委託部分になっております。この給食のことを検討しているさなかに、震災、そして原発事故が発生しまして食材に対しての放射性物質の汚染等、保護者の皆さん、学校現場の皆さん、地域の皆さんが大変ご心配なさっているところでございまして、パブリックコメントにもそういうご意見が寄せられております。ですから、この食材の購入、それを確認することというのは、なおのこと重要な部分になってきていると思いますが、市の栄養士もこの部分に関わるということなのでしょうか。少しこのところがわからないのですけれどもご説明いただけますでしょうか。あるいはこの部分にも、私ももう少し修正が必要かと考えておりますが、いかがでしょうか。

○鶴巻学務課長

この流れ図の部分で補足説明いたします。四角の部分が、市が責任を持ってやる部分でございします。「献立の作成」「食材料の購入」は市の栄養士が行います。今回パブリックコメントで、業務委託することによって業者は効率化を図るので食材費を節約するのではないか、という質問も結構ありました。これについては、購入部分は業者がやるものではありません。その辺も説明が十分でなかったということもありました。今回その下の「給食費について」というところで加えておりますが、「献立の作成・食材料の購入は、今までどおり栄養士が行いますので、業務委託により食材費に影響を及ぼすことはありません」と説明しております。上の表に戻りますが、四角の部分で「給食時間・給食指導」、これは学校の先生が指導する部分であり、市が実施するところです。一方で楕円のところが調理業務委託に係るところでございまして、特にこの「食材料の検収」でございしますが、この件につきましては納入された食材料の鮮度や品質、数量など調理員さんが検査します。調理員さんが受けてそこから調理業務が始まっていきます。ただし、現在もそうですし今後もそうですけれども、最終的な食材の確認については栄養士が行っていくこととなりますから変わりません。このことについて説明を加えていきたいと思っております。

以上です。

○伊藤委員長

ありがとうございます。ぜひ、そのようにしていただきたいと思っております。それから今課長のご説明で揚げ足を取るのではないのですが、四角の部分は市が責任を持って、楕円形は委託でというお話でしたが、この四角のところは栄養士であり、給食指導は学校ということですが、四角と楕円があり、それ全体を大きくは教育委員会、市が責任を持つというそういうことを明記、あるいは図で示すなど、そこはかたくお示しいただければと思います。その前の13ページから14ページのところの文言にはございますが、さらにそのあたりが必要ではないかと考えます。

ほかにご質問ございませんか。

○荒畑委員

調理業務を委託した場合に、保護者の皆様は、やはり給食の質の維持といいますか、衛生面、安全面、おいしさ等をすごく懸念されていると思います。ですので、例えば業務委託する場合にはすぐれた業者を選ぶ、よく言うプロポーザル方式、そういったことでよく吟味をして選ぶ、また先ほどもちょっと申し上げましたが、栄養士が受託業者の調理責任者としてしっかりと打ち合わせをして、保護者の皆さんが懸念しているようなことはない、保護者への説明会等をやっただけであれば理解が深まるのではないかと思います。ぜひその点をもう少し確認していただきたいと思います。

○鶴巻学務課長

パブリックコメント等でまだ十分な時間が取られていないという意見もありますが、先ほど申しましたように、今後委託実施校を決めてまいりますけれども、この基本方針の中身につきましては委託実施校に限らず、広く多くの小学校で説明をしていきたいと思っております。中学校区を目安に説明を行い、その地域の小学校の方に来ていただくということになると思います。また、もちろんこれは10月ぐらいになると思いますけれども、広報あるいは学校を通じて説明会に行ってお話をしてみたいと思いますが、こちらが予定した学校以外でも希望があれば、説明に行きたいと思っております。そうして、その中で十分に給食の質の維持、おいしさの維持についても説明していきたいと考えております。

以上です。

○伊藤委員長

ほかにご質問ございませんか。

○山田委員

17ページ(カ)「食物アレルギー対応について」、アレルギーという部分で市民の皆様からは民間委託になることによって、対応が変わってしまうのではないかという意見も多く寄せられているのではないかと思うのですが、やはりこの文言でも、「これまでどおり」というような文言を最初につけたほうが良いのではないかと思います。簡単に言うと、例えばこの見出しで「食物アレルギー対応について」の後に、これまでどおり変わりません、と言い切ってしまう。そうした文言を太文字で明瞭に示してもいいのかなとも思います。

以上でございます。

○鶴巻学務課長

17ページの「食物アレルギー対応について」、この文章の最後に現在と同じ対応が可能であると記載しているところです。なお、この文章の中で「保護者との面談を行ったうえ、校長、養護

教諭、学級担任、栄養士、調理員等で協議し」とあります。これは欄外の注釈にある「小学校給食アレルギー対応について」の通知文の中に出てくる説明ですが、これが意味するところは、アレルギーに関して調理員も協議に加わることができるということです。委託化されたところについては、調理員と一緒に協議に入ってくることはなくなりますが、学校で協議し、栄養士が献立を決め、栄養士の献立に基づいて給食をつくるというところは変わりませんので、現在と同じだと記述しているところでございます。このアレルギー対応につきまして委託された業者が対応するものと誤解されているパブリックコメントも多かったわけですが、あくまでも献立を作るのは栄養士で、そこは委託する業務に入っておりませんので現在と同じということでございます。

○伊藤委員長

山田委員からはその文言の示し方についての提案がございましたが、課長から内容についての再度ご説明がございました。確かにアレルギー児童の保護者の皆さんはご心配なことと思います。しかしながら今ご説明にありましたように、あくまで全体の献立も、それからアレルギー対応の献立も栄養士が作成し、その指示書を調理員に提示して調理されるので、現在と同じように対応が可能だということです。

それで私からお願いですが、現状のところ6ページのアレルギー対応について、食物アレルギー対応、「食物アレルギーのある児童も他の児童と同じように給食を楽しめるように」とございます。これは検討委員会の中でも出てきた言葉かとも思いますし、確かにみんなと同じように給食は楽しむべきものであり、楽しめるようにということも確かでございますが、保護者の気持ちからしたら自分だけ違う物を食べてつまらないとか悲しいとか、もちろんそういうようなことで残念に思う保護者の方もいらっしゃるでしょうけれども、なにより一番心配なのは混入したり、対応が間違っ、て、発作が起きてしまうことです。ですからアレルギー対応というのはこの(6)にないのが残念なのですけれども、とにかく命の安全に関わることなのです。それを改めて、これは現状についての文書ですからこのままでいたし方ないとしても、今後アレルギー対応というのは給食を楽しむという側面よりも、あくまで健康、命、安全、そういう観点で厳重に対応してほしいと考えます。現在、教育委員会に報告される事故報告の中でも、オクラとかたまにあたりしますが、学校現場で非常に適切に対応していただいております。今後もそのように対応されることを望んでおります。校長、養護教諭、学級担任、栄養士、調理員との協議というのは非常に大事だと思います。

ほかにございませんか。

質疑の後、討論ということでございますが、今皆さん大分ご意見もおっしゃっていただきました。

それでは議案第31号「小平市立小学校給食の基本方針について」でございますが、その方針そのものへの異論はなかったと存じますが、より市民の皆様にはわかりやすいように、ご安心していただくようにということで、よりわかりやすい表現にしてほしいというご質問及びご意見があったと存じます。確認をしたいと存じます。

まず、自校方式について詳しくわかりやすく述べること。それから2番目に、16ページ、17ページです、調理員のことにに関して注釈というお答えがございましたが、注釈等でわかりやすく対応するということ。3番目に、調理場、給食調理室、調理室など文言がいくつかありますが、それをある程度整理していただくということ。そして4番目に、ドライシステムに関するところ。基本方針では主に13ページになるかと思えます。そのドライシステムに関係するところを加筆・修正をしていただきたい。そして、5番目としまして14ページ、学校給食の流れと民間委託のところ、これを説明または注釈なりをつけ加えて理解が進むようにしていただきたい。あとは見出しや文章についての提案もございましたが、具体的に修正をお願いする部分は、今申し上げました5点と思えますが、いかがですか。漏れはございませんでしょうか。

事務局いかがですか。

それでは、この今申し上げました5点につきまして加筆・修正を加えるということを条件としたしまして本案を決することにご異議ございませんか。

— 異議なしの声あり —

○伊藤委員長

ご異議なしと認め、本案は可決と決定いたしました。

そして、この加筆・修正したものにつきましては、8月26日の定例会においてお示しいたきたいと思えます。

終わりに、次回の教育委員会の会議は、平成23年8月26日金曜日、午後2時から市役所6階大会議室で定例会を開催いたします。

なお、参集時刻は午後1時30分といたします。

以上で、本日の日程は終了いたしました。

これをもちまして教育委員会8月臨時会を閉会いたします。

お疲れさまでした。ありがとうございます。

午前11時01分 閉会