

第2回 西宮市学校給食審議会 会議録

日 時	平成28年2月15日(月) 午後5時58分～午後7時39分		会 場	西宮市役所江上庁舎 3階会議室
出 席 委 員	◎浦上 拓也 ○高橋 享子 河崎 文子 田中 忍 柏崎真由美 中野 睦子 亀山 良子 古野 和子 (◎は会長、○は副会長)		事務局 職 員	前川 豊 教育次長 星川 雅俊 学校教育部長 北 裕幸 学校給食課長 因幡 成人 学校給食課係長 北川 靖浩 学校給食課係長 西川 哲 学校給食課係長 蛭井 隆 学校給食課係長
欠 席 委 員	なし		事務局	なし
議 題	1. 開 会 2. 議 題 3. その他連絡事項 4. 閉 会			
署名委員	会長	委員	委員	

事務局	<p>定刻前ですが、皆様お集まりになられましたので、始めさせていただきます。</p> <p>本日はお忙しい中、また、非常に寒くなってまいりました中、夜間の開催になりまして大変申しわけないですが、御出席をいただきましてまことにありがとうございます。</p> <p>さて、本日は異物混入と学校給食基本方針の改定の方向性、また、平成28年度予算につきまして御報告させていただきます。御意見を賜りたいと考えておりますので、よろしくお願いいたします。</p> <p>では、この後、開会となりますが、その前に本日の資料の確認をさせていただきます。まず、皆様の机の上に本日の次第を置かせていただいております。また、事前に資料1と2を送らせていただいておりますが、本日は追加で資料3から5をお配りしております。このたびは資料の送付がおくれましたことと、予算につきましては本日が解禁日となっております、当日配付となりましたことをおわび申し上げます。資料には不足ございませんでしょうか。大丈夫でしょうか。</p> <p>また、本日の議事録調整のために神戸総合速記株式会社に速記と録音を依頼しておりますが、御了承いただきますようお願いいたします。</p> <p>それでは、平成27年度第2回西宮市学校給食審議会を開会させていただきます。</p> <p>では、次第1の議題に移らせていただきますが、会長様、進行をよろしくお願いいたします。</p>
会長	<p>皆さん、こんばんは。寒い中、また、お忙しいところをお集まりいただきまして、ありがとうございます。</p> <p>ただいまから、平成27年度第2回西宮市学校給食審議会を開会いたします。</p> <p>本日は約1時間半の審議を予定しておりますので、会の進行に御協力よろしくをお願いいたします。</p> <p>まず議事録署名者を決めさせていただきます。</p> <p>本日の署名者は、河崎委員と田中委員にお願いしたいと思います。よろしいでしょうか。ありがとうございます。</p> <p>それでは次に、傍聴についてお諮りします。事務局よろしくお願ひします。</p>
事務局 会長	<p>おられません。</p> <p>おられません。はい。じゃあ傍聴者は、今日はいらっしゃらないということで進めさせていただきます。</p> <p>それでは、議事次第に沿って進めさせていただきます。まず、議事の（ア）ですね。異物混入報道について、事務局から報告をお願いいたします。</p>
事務局	<p>まず説明に先立ちまして、資料4でございますけれども、異物混入の報道が昨年なされております。本市が子供たちに提供している学校給食に、多くの異物が混入しているとの報道がなされ、市民や保護者の皆様には御心配をおかけしておりましたことをおわび申し上げます。教育委員会としましては、安心・安全な学校給食の提供とともに、将来の思い出に残る学校給食であることを念頭に、細心の注意を払いつつ日々の給食を提供しております。今後とも異物混入防止対策マニュアルの徹底を図るなど再発防止に努め、異物混入が限りなくゼロ</p>

ロになるよう万全の対策を講じる所存でございます。それでは、座らせていただきます。

では、本日の資料の説明に入らせていただく前に、まず、このたびの報道に至る経過を報告したいと思います。

まず、ある県議会議員から昨年10月30日に、調査を目的とした公文書公開請求がございました。請求に対しまして私どもから資料を郵送によって提供いたしましたのが11月18日でございます。その後、県議会議員から事前通告なく、12月1日に記者発表が県議会議員によって行われまして、当日中にインターネットニュースやテレビで報道されております。さらに、12月2日の朝刊にて、先ほど見ていただきました資料4のとおりでございますが、各新聞社一斉に報道がなされたという経過でございます。その後、本日の資料にありますように、12月10日、市議会へ報告させていただきました。

それでは資料1でございますけれども、これは市議会への報告の際の資料でございますが、学校給食における異物混入について御説明をさせていただきます。

まず、表紙をめくっていただいて1ページをお願いいたします。食材に起因すると考えられる異物混入の件数を項番1に上げさせていただいております。また、項番2には調理中などに混入したと考える事案の件数をお示ししております。

異物混入の件数には、本市では給食に入ってはならない物が混入している場合を異物混入としていることから、食材由来の肉や魚の骨などにおきましても、児童生徒が不安に思ったり不快に思ったりしたものとして、現在は全てを報告するように指導しているところでございます。

県議会議員には、平成26年度分の公開請求を受けまして資料提供をいたしました。データがなかった平成25年度から本年度一学期分までの件数もあわせたものを、この資料にはお示しさせていただいております。なお、1の食材起因には教室で配膳中に混入したと考えるケースも含まれ、2には野菜に付着した虫も含まれております。

2ページをお願いいたします。異物混入事案発生時の一般的な流れをお示ししております。まず、教室で児童生徒が異物を発見するケースが多いのですが、その後、担任から管理職、栄養教諭、給食室へ報告がなされまして、当日中に当課へ一報が入ることになっております。私どもは、まず健康被害の有無と児童生徒への対応状況を確認いたしまして、調理中と考えられるものは調理員や栄養教諭などに対して徹底調査を指示いたします。また、当課の栄養士が学校を訪問するなどして、資料の4ページにございます、最後のページでございますけれども、異物混入防止対策マニュアルの徹底を指導しているところでございます。食材起因と考えられる場合は異物を当課へ送ってもらいまして、当課から食材業者への異物の特定や原因調査を指示しております。

次に、児童生徒と保護者への対応でございますが、2ページに戻っていただきまして、まず学校が児童生徒に謝罪と原因の説明をして、状況によりましては電話や家庭訪問により保護者へ謝罪、原因などの説明を行っているところでございます。

3ページをごらんください。これは異物混入発生時の報告様式でございますが、この様式を使用して対応や再発防止策を記入した上で、学校給食課へ報告されております。

2ページへお戻りください。次に、食材に起因する場合で食材業者の調査結果及び改善策

などを記載した報告を受け、再発することがないように改善策の履行を促すなどの指導を行っております。食材業者からの報告内容は当課から学校へ書面をもって報告し、異物の内容によっては学校から再度保護者へ報告する場合もございます。また、食材業者に対しましては、混入の内容により事業所の査察などを行っております。さらに、場合によっては指名停止なども含めた対応を行うこととしております。

次に、項番4の事例でございますが、私どもが特に気になりました2例につきまして、状況を詳しく上げさせていただいております。2例ともに金属が混入していたケースでございますが、ともに食べる前に児童生徒が気づき、健康被害には至っておりません。

3ページをお願いいたします。先ほど少し触れさせていただきましたが、公開、経過とともにさまざまな業務改善を図っております。その中の一つとして平成27年度、今年度に様式を見直しまして、中段の児童生徒への対応以下、学校における原因の捉え方、改善策、保護者対応を加え、本年度から運用しているところでございます。また、管理職や調理関係者の異物混入に対する意識を高めるなど、再発防止の徹底に努めているところでございます。

4ページをお願いいたします。項番6の異物混入防止対策マニュアルでございますが、帽子などを含めた衣服の着用方法から、野菜の洗浄では水槽を変えて最低3回は洗浄するなど、調理方法や洗浄方法を細部にわたって指示した本市の学校給食衛生管理指針から抜粋したものでございます。マニュアルにつきましては、例年の調理員研修などで徹底を指導、異物混入防止を啓発しているところでございます。なお、当マニュアルにつきましては、今後、現状を踏まえ見直しまして、異物混入発生後の対応も含めて衛生管理指針を改定してまいります予定でございます。

最後に、今後につきましては資料の5でございますけれども、これは本市の異物混入の考え方ということで、市長名と教育長名で西宮市のホームページにも掲載しているものでございますけれども、ホームページにも掲載しておりますとおり異物混入防止対策マニュアルの遵守、調理員などへの研修による啓発、調理器具や施設整備の点検、食材製造業者への指導の、これまでの4点の取り組みを徹底いたしまして、安心・安全で、子供たちや保護者を初め、市民の皆様から信頼される学校給食を実施してまいりたいと考えているところでございます。

以上で説明を終わらせていただきます。よろしくお願いいたします。

会長

それでは、事務局の報告が終わりました。ただいまの報告について、何か御質問、御意見等ございませんでしょうか。どなたからでも。

委員

資料5のほうに説明していただいて、現場の者も安心しました。母数が違うということで西宮が突出しているように記事では出ており、それも大きいとは考えましたが、もう一つ、ここに出ていますように、基準が各市によって違うというところが大きいのではないかと、この現場では言っていました。西宮の場合は、小さなものも全て市教委に報告するような形になっております。私の学校でも今年度2件出しましたが、それは両方とも食材を最初に洗う段階で異物を発見して、業者に原因を調べてもらって、また報告をお願いしますという形が出しました。この様式は資料の3ページのものですが、調理員さんと、異物混入じゃなくて異物発見にしてほしいと学校で言っていたぐらいで、子供たちに入るのをきちんと発見して未然に防いでいます。それがカウントされて阪神間で一番異物が多いように出ている

<p>委員</p>	<p>のは、私たちにとっては不本意だと現場では話しています。その辺が市民の皆さんに伝わるように、一応出してはいただいています、何かの機会にもっと周知していただけたらという思いはあります。</p> <p>幾つかお聞きしたいのですが、まず、今教えていただきました3ページの異物混入と事故発生状況報告書。今、古野委員もおっしゃったように、インシデント、アクシデントのどちらなのかというのがあります。当然、喫食者の元まで行ってしまったものは、もうアクシデントです。ちゃんとこちらで未然に防げたのはインシデント。ですが、未然に防げたとしても、二度と同じ状況を起こさないように再発防止に努めなければいけないのですが、ここはまず、書類を分けるべきだと思います。インシデントレポート、アクシデントレポートというように。それがまず一つ目です。</p> <p>この異物混入について、いろいろお聞きしてよいですか。実際の現場でされていることとか。</p>
<p>事務局 委員</p>	<p>はい、結構です。</p> <p>ここに記載されている異物混入、件数など、この新聞の記事は、各市町村によって基準とかが違うというようなことなんですけども、異物混入というのは、当然、件数ゼロを目指すものですので、どこでも取り組んでいるところだと思うのですが、資料1の報告内容の、平成25年からのいろいろな異物について書かれているのを見ますと、調理作業中の「食材の焦げ」だとかいうものと、明らかにこれは紛れ込んではいけない、いわゆる「異物」が混ざって記載されているのを、やはり整理していったほうがいいのではないかと思います。</p> <p>それはなぜかといいますと、異物混入の原因がどこにあるかを追及していくときに、厨房内で実施した様々な作業内容について時間を遡っていき、原因が突き止められます。その真因探しをするためには、やはり、各異物の種類はちゃんと整理しておくべきだと思います。誰かを責めるということではなくて、原因を突き止めるために。そして、それが出来て初めて、再発防止のための対策を考えることができるのではないかと。</p> <p>それから、実際どのようにやっておられるのかお聞きしたいのですが、この資料1の一番後ろに防止策、異物混入防止対策マニュアル（抜粋）が載せてあります。これは、「こういう場合にはこういうふうにご注意ください」という一般的な内容ですけれども、毎日の献立はサイクルメニューになっていると思うのですが、献立が3品とか4品あって、各料理の作業指示内容、調理作業手順というのがありますよね。その、それぞれの細かい手順に対してHACCPを行っているかどうか。危害分析をして各々に対して重要管理点をちゃんと検討して記載し、実践しているか。例えば、異物混入ということになりますと、その内容によっては、衛生管理の面、危機管理の面それぞれありますが、朝何時から厨房に入って、どのような作業があって、というような調理作業手順について、料理ごとの、あるいは全体の内容をタイムスケジュールに書くような献立表の様式になっているのかどうか、私は、西宮市学校給食の作業指示書を見たことがないのですが、各作業内容に対してちゃんと危害分析をして、要所要所で「ここにはこういう危険があるから衛生管理上こういう点に注意しないといけない部分がある。では実際どういう対策をするか。」例えば「手袋をする」とか、ビニールを開封するような作業がある場合は「破片が入らないように気をつける」とか、納品時に袋</p>

	<p>に入っていた食材を取り出すときには、必ずその「もとの袋は厨房内に持ち込まない」とか、厨房内で調理員の人たちが意識して作業することが可能な「実践の仕方」というのがあるのだらうと思いますが、そういう一覧表のようなものを、献立ごとにつくっておられるかどうか。それをお聞きしたいですね。</p>
<p>会長 事務局</p>	<p>それでは、事務局のほうから。 まず古野委員から御発言いただきましたので、その点について申し上げます。先ほどおっしゃっていました、この異物混入の件数には、給食室で見つかったものの件数は入っていません。先ほどおっしゃっていた、事前に見つかったものというものは入っていません。</p>
<p>委員 事務局 委員</p>	<p>食材に起因して子供の口までわたったという。 口というより、教室で発見されたものという捉え方をさせていただければと思います。 私の学校で2件、そちらに送らせていただいたのは2件とも給食室段階で発見したのですが。</p>
<p>事務局</p>	<p>その部分については、この件数には入っておりません。前回、資料でお渡しいたしましたクレームの件数表がありますが、そこには事前に入っている、入っていたものも含まれております。ですから、百何件とか200件近い件数があったかと思います。そこには、事前調理員さんが見つけていただいた、虫や焦げなどが含まれておりますが、今回お配りしたもののについては、全て教室で、担任の先生ないし児童生徒が発見したものであるというものです。 次に、亀山委員がおっしゃっていました、インシデントとアクシデントですが、今後もそのような形で分けていきたいと思っております。ある程度は分けていたつもりですが、まだ不十分なところがありますので、そのあたりは今後、統計を取る上できちんと分けていきたいと思っております。 2点目の異物の種類の整理つきましては、また、このマニュアルを作成していきたいと思っております、その中で検討してまいります。今、情報として入ってきているのが、兵庫県が高校の給食を実施して、そこで近々マニュアルができるようなことを聞いております。そこで異物の種類ごとに分けていくような作業を、マニュアルに載せていくというようなことも聞いておりますので、そういうのも参考にしながら検討していきたいと考えています。 最後におっしゃっていました、調理ごと、毎日の献立ごとに危害分析ができていくかどうかについては、残念ながら今のところできておりません。手順書には、そういうのは入っていないですね。</p>
<p>委員 事務局</p>	<p>異物混入に関しては、出来ていないです。 出来ていないです。</p>
<p>委員 事務局</p>	<p>食中毒のほうしかできてないです。 ええ、はい。</p>
<p>委員 事務局</p>	<p>普通はそうですけども。 今、開発中の献立作成・アレルギー・アレルゲン対応システムから自動的に、そういう手順書を打ち出すようなことを考えていますが、危害分析の部分まで打ち出せるかどうかは、すみませんが、発想になかったため難しいかもしれません。今後の課題になるかと考えてい</p>

<p>委員 事務局 委員</p>	<p>ます。すみません、お答えになっているかどうかわかりませんが。 兵庫県の高校の給食というのは、夜間の高校のことですか。 ちょっと、はっきりとは。</p>
<p>事務局 委員</p>	<p>学校給食を実施しているのは夜間の高校ですよ、文科省的に決められているのは。兵庫県内 27 校あるうち、数校しか給食実施されてないと把握しておりますが。私は今、県内の夜間高校の給食実施状況等の調査をしております。それとは違うのですね。</p>
<p>事務局 委員</p>	<p>数的には数校ということは聞いておりますけども。 そこには、高校の中に学食があってそこで作って提供しておられるところ、外部業者に委託してお弁当が配達されているところ、パンと牛乳のみを提供しているところ、というように様々なのですね。その中に、何か参考にできるものがあるということですか。</p>
<p>事務局 委員</p>	<p>高校の給食の異物混入に関するマニュアルを策定するというのを聞いております。我々も早く作らなければならぬのですが、そういうものも参考に作っていければと考えているところです。</p>
<p>事務局 委員</p>	<p>いつを目処にですか。 マニュアルについては、3月末を目処に作りたいと考えていましたが、その高校の、兵庫県のマニュアルも参考にしたいと思っておりますので。</p>
<p>委員</p>	<p>先ほど言った異物の内容については、髪の毛だとかというのは、これは調理員さんたちの衛生教育を徹底する、身だしなみから始まり厨房内で働く立場としての意識を高めることをしっかりやらないといけないというのは、結構言われて久しいのですが。また、食材に付着している「虫」はよく洗うとか、そういうのは出てくるのですが、ポリエチレン片だとか、先ほどの、以前にも出ました「たわしのくず」とか、「ザルの切れ端」とかというのは、厨房の中で使われているいろいろな道具類に関することですね。これら道具は、やはり定期点検して、少しでも消耗しているものがあればすぐに捨てる、などというように、徹底する事項は何かをということをおさえないといけないと思います。定期的に点検ということについても具体的に何か月おきにすること、ちゃんと決めなければいけません。ですので、異物を細かくきちんと種類分けすること、また、それぞれの対処法は違いますから、ちゃんと分けないと、十把一からげに対応、防止策と言っても、なかなか細部まで届かないです。それから、人の口に入るものを扱っていますので、未然に防いでも、やはり危なっかしいとか、また起こる可能性は高いので、発生を徹底的に抑えるためにも、きちんと種類ごとに分析して、防止策を考えるということが大事だと思います。</p> <p>あと、先ほど発言しました、献立の作業内容、調理作業内容ごとに作業手順をチェックしながら、HACCP、危害分析をする、重要管理点を検討して実施するというのは、原則、衛生管理上のことですが、「ある日の献立にはこういう食材がこんな状態で納品され、下処理室で処理後、調理室に順番に送られるときに、どんなことが起こり得るか。」「検収室から食材が移動してくる時にどういう作業手順が発生するのか、そこで何が起こり得るかということ、さらに、そのときに何を防いだらよいか。」というような危機管理上のことも、ちゃんと分析する必要があると思います。毎回の作業について分析を行うと考えると大変ですけど、献立はサイクルメニューで、似た作業はありますよね。ルーティンみたいにやるよ</p>

<p>副会長 会長 副会長</p>	<p>うな、毎日同じように行う作業ってありますよね。そういうところから、各作業内容についてもきちんと確認をされていくのがいいのではないかと思います。</p> <p>あと、ラップだとかアルミホイルを使うために、普通に無造作にカットした際に、扱い方が悪いと細かい破片が落ちる、そういうことだってあり得ますので。ふだん何げなくやっている動作というのは、やはり人間がやることですので、人間の意識の持ち方もかなり大事になります。なので、実際、徹底した衛生教育は、学校給食の現場はもちろん、どんな給食施設でもされていると思うのですが、今一度ちゃんと確認を、人の意識の確認というのも大事かと。皆さん、現場でやっておられるとは思うのですが、細部に渡って意識するということですね。それが必要なのではないかと思います。</p> <p>よろしいですか。</p> <p>はい、お願いします。</p>
<p>副会長 事務局</p>	<p>多分、亀山委員と意見が一致すると思うのですが、まず、調理員さんが着ておられるユニフォームについて、統一性があるのでしょうか。各学校で、そのあたりは統一をされていますか。例えば、今、着ておられるユニフォームに何か問題点があるとか、あるいは着衣しにくいとか、そのあたりから見直されて、髪の毛が本当に全て中に入ることと、それから当然キャップですね。ネットの上にキャップをされるということと。それから、厨房が非常に室温が高いというのがありますが、ユニフォームから衣服が出ないというのが原則ですので、ネックものだとか、袖から下の衣服が見えるとか、そういうのも通常はないですね。そのあたりから見直される必要性があると。</p> <p>それから、厨房室にもよりますが、下に何を履いてらっしゃるかということまで。長靴なのか、動きやすいスニーカー風のシューズにされているのか、そのあたりも見直していただいて、まず室温との関係がありますので、もう一度、異物混入の問題にならないようにということ。それから、そのユニフォームはどのぐらいの回数で洗浄されているのか、それは市でもってらっしゃるのか、洗濯を各自、家庭にお任せ、調理員さんが家へ持って帰って洗濯機で洗っているのかどうかとかいうあたりも、何と一緒に洗うかということ。ユニフォーム自身に毛玉、ほかの衣服の毛がついているという問題点もあるかと思いますので、そのあたりも財政的な問題も踏まえながら御検討いただきたいと思います。</p> <p>できるだけ、そういうヒヤリ・ハットの的な問題点をなくされることが第一です。そして、食材の下処理のところには当然、新聞紙で包まれたり、いろんなものがくっついて来るわけですから、そのあたりもきちっと手順を調理員さんたちに教育していただいて、異物が残らないようにステップを上げて調理場に持ってこられて、さらに配膳のときには細心の注意を払って各クラスに分配されるというようにして、非常に社会的に問題になりましたので、市としては十分そういうあたりは注意を見直したという何か証を出されたほうが、いろんなところに、広報に役に立つかと思いますが、そのあたりを見直していただければと思います。</p> <p>白衣については貸与をしておりますので揃っています。帽子などは各学校で購入しております、各調理員さんで情報交換して、髪の毛の異物混入などに有効なものを購入してるとは聞いていますが、揃ったものではないと思います。そのあたり、我々ももっと有効な、そういう帽子などの見本を提示して、なくしていくような形も考えていかなければいけないと</p>

	<p>思っています。</p> <p>それと履物につきましては、ウエット校では長靴を履いておりまして、ドライ校ではスニーカーのような靴を履いております。洗濯はわかりますか。</p>
事務局 委員	<p>洗濯は一週間に一回あるか。</p> <p>夏場2回、冬場1回、学校予算の中で。</p>
事務局 委員	<p>そうですね。クリーニングを出しているということで。</p> <p>していただいている。</p>
事務局 委員	<p>帽子等につきましては学校で洗ったものを、洗濯機があるので、そこで洗って乾かすという形をとっております。</p> <p>給食室専用の洗濯機で、家庭科室とかと兼用ではありません。</p>
事務局 副会長	<p>また、参考にしながら。</p> <p>そういうのをきちんとマニュアル化しておかれたら、何かのときに公開されると、ここまで徹底しているということが言えると思いますので、基準をきちっと記載されておかれたらいいかという気がします。</p>
事務局 会長	<p>ありがとうございます。</p> <p>はい、どうぞ。</p>
事務局 委員	<p>いいですか。質問とかではなくて、この保護者としての声ですけれども。新聞記事を見て、まずどんな反応だったかというのを、私たちのPTA協議会の役員の中で、声を聞いてもらったところ、「げっ、こんなに多いんか」っていうのをやはり率直に思ったという声が多かったです。すぐに市教委から、今回のいろいろな市の数値についての説明と、混入のことについて私たちに御説明がありました。こういう状況ですということで、もし何か保護者のほうから質問だとか、何か声が届くようでしたら説明できるようにということで、私たちに連絡をいただいたと思います。そのことと合わせて、すぐにホームページに考え方を掲載していただいたので、私たちとしても12月で冬休みに入る間際だったので、あまり皆さんに、きちんと私たちから説明することができなかったので、各ブロックの代表の方にホームページ、何かお友達同士の中でも声が上がるようだったら、ホームページをまず見てくださいということをお伝えいただけるように、それぞれのブロックの代表の方に私たちから連絡させていただいて、変な憶測とか、うわさとか、そういうことが飛び交わないようにということで、委員会と私たちで対応できたところはよかったと思います。</p> <p>今回、この審議会の中でも、異物混入のことで提案だとか意見だとかをいただいて、専門的のところは私たちは全くわからないところなので、ああ、そういうふうなことでいろいろやってくださっているんだなという、その学校現場の話ですとか、あと材質なんかの、アルミですとか金属片だとか、そういうこともどういうふうにしていったら、改善していったらいいかというようなことがこの場で聞けるということは、ものすごく私たちがここに参加している意味もあるなと思いました。</p>
事務局 会長	<p>ありがとうございます。</p>
事務局	<p>あと1点。以前に亀山委員から御提案いただきました、いろんな給食機器を見に行けばよいというようなお話がございまして、御連絡いただいておりますが、この2月19日、今</p>

<p>会長 委員</p>	<p>週でございますけど、もともと予定してなかったものですから旅費がなかなか捻出できず、一人だけですが、東京に行く予定になっておりますので、御報告させていただきます。</p> <p>はい、わかりました。</p> <p>できれば来年度以降、現場にいらっしゃる栄養教諭の先生とかが、調理員の人も含めて行かれたらいいかと思います。スチームコンベクションオーブンのデモンストレーションとかもありますし。あと、本当に厨房の中で使ういろいろな道具とかも展示していて、盛りだくさんで、1日で回るのはかなり大変だと思いますけど。いろいろ目移りすると思うので、頑張ってください。</p> <p>ちょっとすみません、いいですか。結局、そのマニュアルを、例えば高校の給食のマニュアルを参考にするとか、いろいろおっしゃっていたのですが、早急にやることとして、私が今思いつく内容が、もうやっておられるところもあるのではないかと思います。まず厨房の中で使っているいろいろな道具類ですね。たわしとか、ザルだとか、スパテラだとか、お玉だとか、いろいろなもの、それをまず早急に点検されることと、特に消耗していると思われる、ネジが取れかけている、まあ、ネジを使っているものは最近あまりないですけど、何か外れかけているようなものは早急に買い替えるということから始めてはどうでしょうか。例えば、「これはまだ使える」というような、そのときどきの判断ではなくて、数ヶ月おきに定期的に交換するというような方策をとっていかれるのがよいのではないのでしょうか、道具類に関しては。そんなに値段が高いものじゃないと思いますので。</p> <p>また、混入した異物の種類から、結構、使用している道具に起因するものがあるのかなとも思います。それから、ゴム手袋のかけらというのは、これは多分、手袋をしていて、包丁での作業時に食材と一緒に切ってしまうとかけらが混ざったということが考えられますが、これは、一生懸命作業をしておられる調理員さんたちを攻めるのではなく、とにかくかなり大量の食材を扱うわけですので、そのときに、調理員さんたち自身が意識して、要所要所で手袋を確認するというのは大事だと思います。私は、学生が臨地実習でお世話になった施設で、実際に起こったインシデントレポートについて、実習後に報告を受けたのですが、調理員の方が、作業中に自分のはめている手袋が欠けていることに気が付き、すぐにその作業の手をとめて、切れたかけらを探しはじめたそうです。そして、見つけました。見つかったからよかったですけど、なぜ見つけられたかという、青い手袋をしていて、その青いかけらが大量のキャベツの千切りの中から出てきました。例えば、手袋は何色のものを。</p>
<p>委員 委員</p>	<p>色でわかるように青い色をしています。</p> <p>色で分けているのですね。そういうところから、作業中の要所要所でのチェックと、それから調理員さん同士のお互いの身だしなみのチェックだとか、とにかく要所要所で、作業をしている者自身が意識して行うことが必要です。これは管理栄養士養成校で学んでいる学生にも実習授業でさせます。模擬的な厨房が学内に備えてあって、そこで実習授業をやるのですが、かなり徹底して学生同士がお互いにチェックするところから始めます。それは当然現場でもされていると思いますが、常に「今より徹底」をされるという姿勢が必要なのではないかと思います。あとは、定期的な講習会を開催する、ときには全員研修会への参加を課すというようなことも必要なのではないかと。</p>

事務局 会長	<p>ありがとうございます。</p> <p>そのほか何か、この議題について御意見ございますでしょうか。さまざまな意見が出ておられますので、また事務局のほうでしっかり御検討いただければと思います。</p>
事務局 会長	<p>はい、ありがとうございます。</p> <p>それでは、次の（イ）ですね。学校給食基本方針の改定の方向性について、事務局から御報告をお願いします。</p>
事務局	<p>資料2をごらんください。こちらも昨年7月に本審議会から答申書をいただきまして、その内容に基づいて改定の方向性をまとめ、昨年11月でございますが、市議会へ報告させていただいたものでございます。本日は、本審議会にも御報告をいたしまして御意見をいただきたく、お示しさせていただいているものでございます。資料では、それぞれの項目につきまして現状と課題を述べさせていただきまして、その課題について方針の改定の方向性を記載しております。</p> <p>それでは、1ページ目をごらんください。第1章、給食内容の充実と食に関する教育でございますが、（1）では地産地消を推進するとともに米飯給食の週当たりの回数を3回を目指しまして、日本型食生活の推進を図るとさせていただきます。米飯回数につきましては、私ども内部の教育委員会会議におきまして、児童生徒の考えや意見を取り入れる検討をとの御意見をいただきましたので、児童生徒を対象にアンケート調査を実施しております。その集計結果を9ページと10ページに掲載しておりますので、ごらんください。</p>
会長 事務局	<p>ついていないです。</p> <p>大変申しわけございません。後ほど配付させていただきます。大変申しわけございませんでした。</p>
	<p>それでは1ページに戻ってください。（2）の食材の購入方法につきましては、現在の取り組みを評価していただいたものは継続実施いたしまして、品質低下への指摘につきましては規格を適宜見直していくとともに、食材業者への指導及び査察などにより積極的に育成し、安全と品質の確保に努めてまいりたいと考えております。</p>
	<p>2ページをお願いいたします。（3）（4）の選択給食の充実と給食残量への取り組みにおきましては、献立の多様化や工夫、給食指導の改善、周知、啓発の強化などにより施策を進めてまいりたいと考えております。</p>
	<p>次に、3ページをお願いいたします。（5）の食物アレルギーへの対応につきましては、平成28年度から統一する方向で考えているところでございます。その統一のレベルでございますが、誤食・誤配などを起こさないよう安全を最優先する考え方のもと、当市は全校で安全に取り組めるシンプルな除去食、現在は卵のみ全校で実施しておりますが、卵に加えマヨネーズなども対象として始めたいと考えております。また、除去食対応の拡大にあつては、アレルゲン管理システムでの安全性の向上や調理員の業務体制の見直しなど、体制整備のもとに検討してまいりたいと考えております。</p>
	<p>次に、（6）の栄養教諭の全校配置につきましては、引き続き、国・県に配置拡大を強く要望しているとともに、栄養教諭等の市費での配置の研究に取り組んでまいりたいと考えております。</p>

4ページをお願いいたします。(7)の食に関する指導につきましては、食の乱れなどの課題の解決を図るため、今後も給食を生きた教材として適切な給食指導に努め、また、学校保健委員会や教育連携協議会というのが各学校にあります、そのような組織を活用して地域・家庭との一層の連携を図りまして、食育、健康教育を推進してまいりたいと考えております。

次に、5ページの第2章、安全・衛生管理、食事環境をごらんください。

(1)はソフト面、(2)はハード面での衛生管理の強化でございます。特に、本審議会から、ドライシステムに改築していないウエットシステム校では、夏場、給食室の室温が40度前後まで上がり食中毒発生のリスクが高いとの強い指摘がありましたことから、調理員の業務環境改善も含め、空調機器導入の予算確保に努めてまいっております。また、後ほど平成28年度予算のところで御説明を申し上げますが、何とか平成28年度予算では、この空調設備の工事をするための設計委託料を、2校分ですが確保できましたので、平成29年度にはその設計委託をした2校については、空調設置の工事をさせていただけるような状況になっているところでございます。

6ページをお願いいたします。ランチルームの整備・有効活用でございますが、校舎の増改築とか児童生徒数の減少により教室に余裕ができてきた学校へ設置、整備してまいりたいと考えております。また、ランチルームの有効活用が進められるよう、活用状況の積極的な情報提供ができる体制を整備してまいりたいと思っております。

7ページをお願いいたします。第3章の効率的な運営。まず、(1)の調理体制の見直しについては、さらなる効率化を図る方向で議論を現在進めているところでございますが、その手法につきましては、現在、結論に至っておりません。特に、答申では調理業務の民間委託も含めて検討することが望ましいとされておりますが、民間委託をする場合は全庁的な、市全体で調整が必要であり、また、保護者などから理解を得る必要もございますので、現在、慎重に議論を進めているところでございます。

次に、(2)の給食費の受益者負担と滞納整理でございますが、ガス代など光熱水費の一部を保護者に御負担いただき、その削減できた経費を、衛生管理の強化や献立の充実に充当することを検討してまいりたいと考えております。ただし、(2)の改定の方向性の2点目の丸でございますが、これは答申になかった項目でございますが、光熱水費など仮に受益者負担を保護者に御理解いただくためにも、滞納が増加してる現状がございますので、滞納の事情を見きわめた上での法的措置を講じた滞納整理に努めていく必要があると考え、改定の項目に上げさせていただいております。

最後に(3)の米飯食器、8ページでございますが、米飯食器洗浄と米飯の自校炊飯では、まず、米飯食器洗浄は調理業務体制の効率化に合わせ検討いたしまして、食器消毒や自校炊飯に必要な炊飯器など、必要な整備等につきましては給食室改築時に条件整備を行ってまいりたいと考えております。

それで、先ほど資料2についていなかったアンケート結果でございますが、今、お配りいたしましたものでございます。まず、このアンケートにつきましては、全校の小学校5年生と中学校2年生、各校1クラスを対象に実施しております。

	<p>まず、問3の「パンと米飯どちらが好きですか」の問いに、「米飯が好き」と答えた児童生徒は小中ともに半数近い数値で、パンの約2倍となっております。また、10ページの間5の米飯回数に関しましては、小中ともに64%の児童生徒が3回以上と答えていることもあり、まずは3回を目指すこととさせていただいております。なお、問6で米飯が嫌いな理由も聞いておりました、御飯の質に関する問題などは、今後、業者と委託炊飯を現在しておりますので、その委託先の業者と協議して改善してまいりたいと考えております。</p> <p>以上、雑駁ではございますが、説明については以上でございます。よろしくお願いいたします。</p>
会長	<p>ありがとうございました。それでは、ただいまの報告につきまして何か御質問、御意見等ございませんでしょうか。これは非常に時間をかけて議論してきたところで、こういうまとめになっているところですけど、何かその後。</p>
委員	すみません。
会長	はい。
委員	<p>2ページの選択給食の充実のところの、改定の方向のところの一番下の丸になるのですが、現在、導入を見合わせているスチームコンベクションオープンの導入計画については、導入を前向きに検討するんですしたか。導入自体を検討するんですしたか。ちょっとこの文章では読み取りにくくて。</p>
事務局	<p>現在、スチームコンベクションオープンについては、平成15年あたりから各校1個ずつでも毎年度入れてきていますが、なかなか給食室の備品の入れかえや改修が必要な工事費ないし備品購入費では不十分なために、そちらを優先することといたしまして、現在、平成19年度からスチームコンベクションオープンの導入は凍結しております。ですから、一向に進んでない状況で、入れた学校も10年前後経過しており、その入れた学校のコンベクションオープンも老朽化というか、使えない状況になってきているというのが現状でございます。</p> <p>できるだけ、私ども献立の多様化というのは図っていく必要があると考えていますが、やはり先ほど申し上げた空調の整備等が、優先するのではないかという考え方がありまして、どうしてもスチームコンベクションオープン等については優先順位が低くなりまして、なかなか導入が難しい状況であると考えております。そういう中で、この計画の策定というのを考えていきたいと考えていますが、導入にはなかなか至らないというのが正直なところでございます。</p>
委員	<p>ありがとうございます。現場にいるものとして、委員会のおっしゃっている優先順位の考え方は、そのとおりで、理解させていただいて大変うれしいです。2月の定例の栄養担当者会で、実際、今おっしゃったように老朽化が進んでいて、コンベクションオープンを使っている学校が、私たちが思っていた以上に現状では少なく、機械自体のメンテナンスのために栄養士は意識的にオープン等を等間隔で使うように献立を入れているのですが、にもかかわらず、実際はほとんど使われてないということが2月の栄養担当者会でわかりましたので。さまざまな給食室の中を考えたら優先順位として低いので、この多様化を図るためにという前文を受けたら、熱心に進めていきたいというような文章にはとれるのですが、現実問題として、おっしゃっていたように優先すべきことが多いので、これは方向性に、こういう三本</p>

<p>委員 会長 委員</p>	<p>柱の一つのように上げたときに、将来的にこれがどうなるかなという、評価がどうなるかなという危惧を持っております。</p> <p>いいですか。</p> <p>はい。</p> <p>今の、現状の優先順位的には、おっしゃったように空調等々が優先されるだろうというのは、もちろんそうだと思います。今後、中期的、長期的な検討が必要になってくるのではないかと思うのですが、西宮市は小学校が41校あるので、足並みを揃えるのはなかなか難しいと思いますが、例えば、厨房の中に設置するいろいろな設備、スチームコンベクションオープンも含めてですが、最近、いわゆる昔の厨房に対するイメージ、いわゆる3Kから脱却するために、いろいろな機器類が開発されており、スチームコンベクションオープンもその一つだと思います。例えば、回転釜は別に必要ないというわけではないのですが、回転釜1台よりもスチームコンベクションオープン1台導入する方が作業が早くスムーズに行えて、それからいろいろな調理法が実践でき、種々の料理が作れます。私は、別にスチコン推奨派ではないのですが、そういうような機器類がいっぱい開発されているのも事実なので。</p>
<p>委員</p>	<p>西宮市の各学校の厨房設備の状態は様々だと思いますので一概には言えませんが、できるだけ早く各校での使用機器類の現状把握をし、また、今、出回っている新しい機器類についてちゃんと情報収集をされる必要があると思います。また、それら新しい機器の扱い方についての研修会も開催されていて、「目からうろこ」みたいな使い方なども教えてもらえたりします。教えてもらったことを発揮できるのは、やはりこういう給食の現場だと思いますので、いろいろな新しい設備に関する情報は、どんどん収集すべきだと思います。</p> <p>それから、ちゃんと順番を決めて、学校の厨房を変えていくということを考えていく必要があると思います。いずれ、食事内容の多様化ということについて、やはりどこかできちんと議論されなければならなくなってくると思いますし、多様化だけじゃなくて、実際、便利で安全で衛生管理が徹底しやすいようになっている機器類が多数開発されていますので、情報収集を怠らず、近い将来、各学校、順番に導入していくことを考えるべきではないかと思えます。中期的、長期的計画ということになると思いますが。</p>
<p>委員</p>	<p>多分、現場にいたら、献立の多様化により貢献できるものは真空冷却機だと思います。それは、食中毒予防の面でも大きな意味があると思いますし、今、加熱したものを冷まして献立に使う場合、水冷できるものしか使えないので。</p>
<p>委員 委員</p>	<p>まずは、衛生管理的にもですね。真空冷却機も候補に挙げればよいと思います。</p> <p>例えば真空冷却機があったら、たんぱく質も冷やせる。でしたら、すごく多様化が図れるので、多分スチームコンベクションオープンより、現場から声が上がっているのはそれですが。</p>
<p>委員 委員</p>	<p>今、差し当たって必要なものということですね。</p> <p>多分、高価過ぎるので比べられないのかなという思いはありますが、ここに、三本柱の中にスチームコンベクションオープンという、この一つの機器を上げてしまったときに実態として、とても普及するのは難しいように思えますので。果たして、これが大きく上がって大</p>

委員	<p>丈夫かなという思いがちょっとありましたので、意見を言わせていただきました。</p> <p>私が申し上げたのは、スチームコンベクションオープンに限らず、今、おっしゃった冷却機についても、とにかくいろいろな機器類が開発されているところを、事務局に見てきてもらえるといいかなと。</p>
委員 委員 会長	<p>よろしくをお願いします。</p> <p>一々振ってしまいますが、中期的、長期的な計画を。</p> <p>今のお話をお伺いして、かつ、施設の老朽化でスチームコンベクションオープンがもう使えない状況にまできている中で、確かに、それをさらに拡大していくことが一体どれだけ可能なのか。限られた予算の中で、要するに企業会計で減価償却で、ということであれば、それは買いかえって話になりますが、勘定会計で、要するにお金がないと買えないということだと、お金の確保がまずできない状況で、この文言がちょっと現実に合っていないということと、やはり大きな目的を献立の多様化にあるということであれば、その献立の多様化を可能とするような何か、調理方法とか調理器具、新しい仕組みを。</p>
委員	<p>先ほどもあちこち出てきてましたけれども、研究するとか検討するとか、何かそういう形で、やはり今の実態に合った最善のやり方というものを常に考えていく。要するに、スチームコンベクションオープンというのがどうも、ここに引きずられてしまっているような感じがします。かなり現実的には、もう難しい判断になってきているとするならば、やはり新しい何か仕組み、方法というものを、今後、検討していくという方向におまとめいただいたほうがいいのかなということですね。</p> <p>ほかに何か、この方向性に関して御意見ございませんでしょうか。</p>
委員	<p>別のところで確認をさせていただきたいんですけど。2ページの(4)番の給食残量への取り組みの中で、現状と課題の中に体重を気にして食べない子供のことが上がっていて、改定の方向性として二つ挙がっているのですが、これは例えば、4ページの食に関する指導の中に、ちゃんと食べることがよいというような、ダイエットをすることが本当に必要な子であっても、ちゃんと食べることが必要だというような指導はされているんですよね。どなたにお聞きすればよいでしょうか。古野委員でしょうか。</p> <p>残菜を減らすという取り組みの中にも、やはり栄養教育的な内容はいっぱい含まれるわけなので、今までのことをまとめてくださった内容ではあるのですが、ちょっと分けられて書いてあることについて確認をしたくなりました。</p>
会長	<p>アンケートの10ページの、この小学校の子供が炭水化物が余り好きではない(やせたい)と。私はちょっと今、糖尿が危ないので炭水化物をより控えているんですけど。大人にならないと発想として出てこないようなものが小学生にあって、それを気にして食べないということが起こっていると、ちょっとどうなんだろうと思うんですけどね。やはり委員のおっしゃったように、成長の過程にあって、必要なものは必ず、栄養とか、そういう意味では食していかないといけない状況の中で、こういうことが上がってくるなら、もう少しそこに、子供たちに御飯を食べましょうという何か、教育というようなものがあってもいいのかと思います。その辺はどうなっているんですか。</p>
委員	<p>されているんですよね。されていますよね。</p>

委員	はい。してますので、正しくちゃんと学校で食育されていたら、多分、こういう声は上がらないかと思うのですが、中学校のほうではだんだん知っていることと実態が、メディア等の影響を受けて変わってくるかもしれませんが、小学校の段階でこういうのは余り、私が勤めてる学校では聞いたことはないですが。
委員	ちょっと確認をさせていただきました。ちゃんと栄養教育指導されているだろうと思うのですが。ちゃんと食べることが、正しいやせ方につながるとかね。そういうことも含めて、ちゃんと食べましょう、残さず食べましょう、につながるかと思いますので。2ページの(4)番の改定の方向性は、4ページの7番と重なる部分もあるのかと思いました。
会長	もうこれは特に、この方向性で問題ないということによろしいですか。ほかに何か。どうぞ。
委員	2点ですけれども、まず1点目は、食物アレルギーへの対応ということで、全校で統一の対応をというようにお話になったと思いますが、そうしたときに、調理段階というか、もっと前の保護者がチェックするときから、最後、子供の口に入るところまでの、もう一度マニュアルを整理していただいて、やはりヒューマンエラーを起こしにくいような指針なりを出していただけたら、学校も安心して対応ができるのではないかということの一つと思います。 それから、もう一つは栄養教諭の配置の件ですけれども、これまでのお話の流れは外部への委託と少し関連させながらのお話だったと思いますが、実際、ここに整理して書いていただいている内容の中で、2ページの3番の選択給食の充実、これをするためにもやはり栄養教諭がいることがかなりキーになると思いますし、給食残量への取り組みもしっかり、それから何より食物アレルギーへの対応もそうですし、それから食に関する指導も給食、食育の担当がおりますけれども、栄養教諭がやはりキーマンになるというのは大事なことだと思います。 それから、ランチルームの有効活用についても、やはり推進役となってくれるのではないかというようなことを考えましたときに、外部委託とはまた別の視点でも、やはり何とか全校配置を推進していけたらということ、学校としては本当に、どこの校長も思っているところです。
会長	確かに、その点もここで、仮に民間委託でコストが浮いて、その分をということ以外にもきちんと、やはり全校配置を目指して検討いただきたいということで、話をさせていただいているところだったかと思うのですけれども。
副会長	よろしいですか。
会長	はい。
副会長	以前にディスカッションをしたときには、学校栄養職員という言葉でおっしゃっていたのに、今回、こういう栄養教諭の全校配置ということがきちっと文章化されたので、あのおとき私たちも栄養教諭、学校栄養職員の方と栄養教諭とは違うので、栄養教諭をぜひお願いしますということを発言したと思います。それを踏まえて、こういう形にさせていただいたんだと思い、もうここは黙っておいて、このまま通していただきたいと思って、すごくうれしく思っております。 といたしますのは、御存じだと思いますが、今、兵庫県のスーパー食育スクールが成功して

	<p>おりまして、文部科学省の食育白書に記載が決まっております。そこにも栄養教諭の重要性が上げられていまして、それは中学校の食育なんですけども、当然、小学校も同じだといいますが、栄養教諭だからこそ、そこまで踏み込んで子供たちの行動変容にまでつながったという成果が上がっています。したがって、西宮市もこのように提案、文章化していただいたということは、私はこの審議会が大きな意義を持ったと思っておりますので、ぜひ、このまま残していただきたいと思います。</p>
会長	<p>これは、もう要望だけで終わってしまうのですか。それとも、きちんと今、何か具体化に向けて少しは感触があるとか、そういう話はあるのですか。</p>
事務局	<p>栄養教諭は、やはり私ども、どうしても考え方が偏ってしまうといえますか、今、61校中45校に配置されていまして、16人の栄養教諭といえますか、栄養士さんを必要としていますが、やはり、その栄養士さんの財源捻出という方向にどうしてもいってしまいます。それについては、3番の効率化とリンクさせてしまうところがありますが、なかなかそちらの方向性も定まっておきませんので、栄養教諭の配置についてもまだ具体的に申し上げることは出てきていないというのが現状でございます。</p>
会長 事務局	<p>しかし、やはりここは審議会からの強い声として、ぜひ届けていただきたいなど。 そうですね。先ほど委員のお話にもありましたように、どうしても私ども、そういう財源捻出するためにはどうしてもというようなことを考えてしまいますが、そのあたりは栄養教諭等の配置について、単独で考えていく必要があるというのは、今、考えているところでございます。</p>
会長	<p>すみません。それでは、もう議事を進めさせていただきたいと思います。 もう1点。はい。</p>
委員	<p>5ページを確認させてください。これは安全衛生管理のことですが、今まで、このドライ運用という言葉が出てきたときに、私、余り細かく確認した記憶がないのでお聞きしたいです。ドライ運用もいろいろ程度がありますが、西宮市ではどのように運用しておられるかというのをお聞きしたいのですが、いわゆるドライシステムになっていない学校が56校ありますよね。それは全部、長靴を履いて、基本、水がこぼれる中で作業をやっておられるという、そういう状況でしょうか。</p>
事務局	<p>今、各校ですね、調理中につきましては、ほぼ床面に水を流さない状況で。</p>
委員	<p>はい、調理中については。</p>
事務局	<p>調理中というか、何て言うのでしょうか。</p>
委員	<p>午前中。</p>
事務局	<p>午前中、下処理から火を入れて配食するまでの間は、水を床に流さないという形で運用しているところでございます。昼からは、洗うときには水で洗っているという状況です。</p>
委員	<p>当然、全部ドライシステムに変えるというのは、とんでもなくお金がかかるので。ドライ運用について工夫をしながら実施すること、また、それ自体も、中で働く方々の意識を向上させる一つのきっかけになるのではないかと思うのですが。長靴は履いていないのですか。</p>
委員	<p>午前中は履いてない学校が多いです。</p>
委員	<p>履いてない。</p>

委員	履きかえる学校が多いです。
委員	履きかえるのですか。それで、水をこぼさないようにやっておられますか。ではそれをもっと徹底されるということで、わかりました。西宮市の学校ではドライ運用のやり方がどの程度かということ、今まで聞いたことがなかったもので。
事務局	我々は午前中に、結構学校訪問をするのですが、どこの学校も水を流しているところはありません。足元まで見てなかったものですから、長靴でやっているのが基本と思っていたのですが。今は履きかえているのですかね。
委員	済んでいる学校では、数多くは午前中はドライと同じズックで、お昼から長靴に履きかえて、というところがあります。
委員	そういうところから 56 校全部、同じように徹底することはできますか。
委員	調査して、できないところの理由を聞いて、切り変えていくような流れに持っていくことはできるかもしれません。
委員	どんな床でもドライ運用はできますので、多分に調理員の人たちの意識次第というところがありますね。「常に床はちゃんと掃除する」、「水がこぼれたら拭き取る」というようなことから徹底するというような意識をも各自持つことが必要なんじゃないかと。
	失礼しました。
事務局	ありがとうございます。
会長	では、次にいってもよろしいでしょうか。大丈夫ですか。それでは、ありがとうございました。
	では、次の次第の（ウ）ですね。（ウ）の平成 28 年度当初予算について、事務局から報告をお願いします。
事務局	資料 3 をごらんください。平成 28 年度予算要求資料というので、現在、この 3 月の市議会でも可決されて予算が確定するということになりますが、現在、私どもが要求しております予算について、簡単に説明をさせていただきます。
	まず、教育委員会の所管分の歳出予算でございますが、これは千円単位でございますので、約 65 億円のマイナスということになっております。これにつきましては小学校新設 1 校と小学校校舎等増改築 2 校の事業が完了するというので、これだけの金額が減少しているということでございます。それから、調理員の人件費でございますけれども、現在、正規調理員につきましては効率化の一環で、正規調理員については、今は採用しておりません。それで、嘱託調理員に入れかえていっているところでございますので、正規調理員の金額が減って嘱託調理員がふえていくという形になっておりますが、この大きな嘱託調理員の増につきましては、新設校が約 3 人分増ということと、あと一時金がございます。いわゆるボーナスですけども、その算定基礎が増となったというところでございます。
	次に、予算事業の給食管理運営事業でございますけれども、こちらについては歳出を御説明申し上げます。まず、2 行目の 02 の委員報酬でございますが、これについては学校給食審議会の委員さんの報酬も含まれていますが、来年度、プロポーザル審査委員新規計上ということで上げさせていただいております。これは、現在、食材の配送を配送センターも含めて委託していますが、なかなか配送センターの場所を確保できないために、一つの業者が今や

っています。その業者にこれまで偏っているというより、そこの業者しかないために単独随契をしています。そのあたりの見直しが必要ということで、平成29年度の契約につきましては公募型のプロポーザルで進めていきたいと。契約といたしますか、業者選定を公募型のプロポーザルで進めていきたいということで、その審査委員会の委員さんの委員報酬を計上したということになっております。あと、大きなところでは11の02、消耗品でございますけども、この50万円増につきましては、食器単価のアップのための増と米飯用保温容器の買い替えの増でございます。

次に、一番下でございます。修繕料でございますけども、42万4,000円の減ということになっております。これは配膳室の上下に動く窓があるのですが、そのストッパーです。ワイヤーでこれは動いているのですが、ストッパーがないと、ワイヤーが切れたときに勝手に落ちてしまうということがありまして、非常に危険性が高いということで、現在、ストッパーをつけていっております。これについては、後ほど申し上げます施設の整備事業へ項目を移したための減でございます。

2ページ目をお願いいたします。12、02の郵便料でございますけども、この82万円の減は督促状と催告書郵送人数の減でございます。これは人数が減ったというよりは、精査しての減となっております。

次に、委託料でございます。この委託料につきましては、2,800万円という大きな減となっております。これにつきましては、増減の理由に書いてありますようにアレルギー対応システムの開発完了がございまして、これが3,069万9,000円の減でございます。それに反しまして、システムができてからの補修費と改修費を新規計上しておりますので、その相殺で2,831万円の減となっております。

ここで、アレルギー管理システムの進捗状況でございますけども、少し前になりますので覚えていらっしゃるかもしれませんが、この献立作成アレルギー管理システムにつきましては三つの機能がございます。一つが献立作成の機能です。二つ目がアレルギーチェックのための対応帳票を作る機能でございます。それからアレルギーチェックの機能、これは児童生徒のアレルギーを事前に登録することによって、個別の児童生徒に対応した画面を表示したり、帳票を作成するという機能になっております。この三つの機能がございまして、献立作成につきましてはほぼ完成して、本番データの移行作業中でございます。それから、アレルギー対応帳票作成については、帳票のフォーマットは作成済みでございますが、アレルギーチェックの三つ目の機能、アレルギーチェックの完成後に確認をしたいと考えております。三つ目のアレルギーチェックにつきましては、公開用の画面作成中と加工食品データの取り込み用のエクセルの動作確認中ということで、少し難しい表現になっておりますが、これにつきましては2月25日に市内の保護者の方と学校長の方に御参加いただきまして、実際に使ってみて、こちらが画面で御説明することになるかとは思っておりますが、実際にこのような使い方になりますということを御説明させていただいて、御意見をいただく機会を設ける予定でございます。

アレルギー管理システムで、この運用につきましては、やはり生死にかかわる問題もございますので、間違いは許されないという考え方から、どこかの学校で今、マンパワーで、紙

ベースでこのチェック等をしてはいますが、それと並行しながら使い、システムに問題点がないかどうかを確認した上で、2学期あたりから全校で運用していきたいと考えているところでございます。

先ほどの表に戻っていただきまして、14の使用料及び賃借料につきましては48万7,000円の増でございますが、これは先ほどのアレルゲン対応システムの機器類の借り上げ料の増でございます。

それから18番、備品購入費につきましては、179万9,000円の大きな減になっております。これは年度によって必要工事とか必要備品が変わってまいりますので、そのための備品の購入費の減となっております。

あと、25の積立金でございます。これは447万9,000円の減でございますけども、これはちょっとわかりにくいかもしれませんが、例えば、平成27年度で入りました延滞金のあった給食費については、平成27年度に入りました延滞のあった給食費は平成28年度に基金へ積み立てる予定になっております。それで、その予算を積立金ということで、平成27年度は予定していたのですが、この分をもう12月に、基金に積み立てる際に予算を補正するというようなやり方に変えさせていただきましたので、その分の450万円を落とさせていただいたということでございます。

次に予算事業、給食物資購入事業でございますが、まず歳入で、給食費が3,300万円の減となっております。これはカレンダーの関係で給食数が減りましたので、3,300万円の減となっております。それから歳出ですが、まず給食の食糧費が3,400万円の減となっております。これは歳入と同じでカレンダーによる給食数の減ということでございます。

それから、委託料でございますが、これは給食物資購入に係る配送経費でございます。これはセンター経費も含んでいますが、配送先1校、新設の高木北小学校が増えますので、100万円程度の増となっているところでございます。

3ページ目をお願いいたします。予算事業、給食施設設備整理事業でございますけども、まず工事費が増えて、備品購入費が1,000万円ほど減っていますが、これは年度によって必要工事と必要備品が変わるためです。それで、13の委託料が200万円の増となっておりますが、これは空調設備の設計委託料を新規計上した200万円でございます。あと、工事費につきましては、異物混入防止を主な目的とした壁、天井の塗装を10校ほど予定しております。これも新規計上として1,200万円を計上しているところでございます。それと、最後のマイナス450万円の減でございますが、これも先ほど御説明いたしました滞納金の過年度給食費収入を翌年度12月補正で処理するため、特定財源として紐ついていた過年度負担金収入も同じく予算計上しないということで、450万円を減しているところでございます。

ざっと雑駁な説明で申しわけございません。現在の予算要求につきましては、以上でございます。

会長

ありがとうございました。ただいまの報告に関しまして、何か御質問、御意見等ございませんでしょうか。

なかなか、こう数字が並んでも難しいところかと。要するに、必要な予算措置はきちんと

	<p>やっていたらというところかと思えます。</p> <p>それと、給食費にかかわる、我々、学校給食審議会ですけども、給食費については予算事業の給食物資購入事業、ここだけ歳入歳出額がきちんと合っている。給食数の減というのは、単なるカレンダーなのですか。それとも子供の減少とか、人口減少にかかわってとか、そういうところは余り関係ないですか。西宮は割と増えているんですか、子どもも。</p>
事務局	<p>そうですね。今後、ピークを迎えて減少傾向になっていくかとは思いますが、余り。</p>
会長	<p>全体では平成32年がピークと言われてはいますが、それは小学校、中学校も同じぐらい。</p>
事務局	<p>はい。大きな影響はございません。現在のそういう増減から、これだけの減少というのはなくて、カレンダー上1日、2日減りますと、これぐらいの減になってくると。</p>
会長	<p>なるほど。1日、2日でこれぐらいの。なるほど、わかりました。</p>
事務局	<p>1カ月の給食費が1億5,000万円から2億円というような、そのあたりの額ですので、1カ月大体17日ぐらいあるんですけども、額としては1日、2日でこういう感じで増減があるということでございますね。</p>
会長	<p>わかりました。ほかに何か、ここに関してよろしいですか。</p>
事務局	<p>それでは、本日予定の報告事項は全て終了しました。それでは、その他連絡事項ということで事務局から、よろしく願います。</p>
事務局	<p>特に連絡事項はございませんが、給食全般とか平成28年度の運営に、取り組みにつきまして何か御意見等ございましたら、お願いしたいと思います。</p>
会長	<p>ということですので、もし、今ここで給食全般に関しまして何か、皆さんのほうから御意見があれば、今ここで御発言をお願いしたいんですけど。特に、御父兄のほうから何か、給食に関してありませんか。</p>
委員	<p>そうですね。先ほどの最初の新聞報道に関しても素早い対応をしていただきましたし、子供たちからはおいしいと言われている、信頼の置ける給食なので、それを維持していただけるような取り組みをされることを願っているばかりです。</p>
事務局	<p>ありがとうございます。</p>
会長	<p>はい、どうぞ。</p>
委員	<p>つけ加えてですけれども、どこだったか忘れてはいたけれども、冷凍のお魚の何かありましたね。</p>
副会長	<p>賞味期限が過ぎた分ですね。</p>
委員	<p>そうです、そうです。賞味期限がというので、食中毒でしたか、あれは。賞味期限切れの魚のものを給食で出して、具合が悪くなって、というようなので、あれを聞いたときに、西宮では食材を選定する委員会がきちんとあって、そこに保護者も参加させてもらっていて、話を聞いていると、出汁一つにしても椎茸出汁を変える、椎茸を変えるときにも一つ一つにおいをかいで、ちょっとこのにおいにはどうかなみたいなことをやっているんです、という報告を聞いたときに、これで本当に安心して子供たちの給食が食べられるんだなということ、本当に実感したのですね。話だけでも、想像だけでもなんですけれども。</p> <p>でも、この審議会でもいろいろな調理場での調理員さんの話ですとか、学校現場での話ですとか、いろいろなことを聞くことができ、本当に保護者としてはありがたいなど。この</p>

<p>会長</p>	<p>安心・安全な給食を西宮市が提供しているということを、西宮の学校教育の誇りにしてもらいたいと思います。</p> <p>そうですね。やはり新聞報道でかなりセンセーショナルに、我々に刺激的に情報が伝わってきますけれども、ちゃんとそれに対しても御対応いただいていますし、本当に西宮市の学校給食というものが信頼されている。この信頼を、これからも継続していきたいと思います。せっかくこういう審議会がありますので、予算決算だけにかかわらず、やはり現在の給食の状況、これからの給食の方向性について、この場で皆さんと、ちゃんと意見交換できるように、これからも続けていっていただければなと思います。</p>
<p>事務局 会長 事務局</p>	<p>ありがとうございます。</p> <p>それでは、もう皆さんから御発言いただきまして、最後、では事務局から。</p> <p>それでは、平成26年3月25日でございますが、皆さん、初めて第1回の審議会に御参加いただきまして、早いものでその後2年が経過いたしまして、来月の15日をもって第1期の皆様の任期が満了ということになります。ここで、教育次長からお礼の御挨拶を申し上げますので、よろしく願いいたします。</p>
<p>教育次長</p>	<p>では、節目の時期を迎えました。本当に、いろいろとありがとうございました。</p> <p>きょうも、いろいろ御意見をいただいているんです。まず、答申をいただいています。答申をいただいて、この答申に基づいて議会への報告をしました。それが方向性ですね。ですので、お礼といいながらいろいろしゃべってしまうのですが、皆さんからいただいたお考え、御意見というものが議会報告を経ていくと。その中で方向性というのは、教育委員会が答申を踏まえて考え方を示しています。次に学校給食の基本方針がやってきますね、方向性を出していますから。今日いただいた意見でも、方向性として検討すると載っているけれども、これでいいのか、というような話が出ています。ということは、これ、学校給食というのは、どこまで行っても常に話をしていけないといけないと。そういうことがあると思います。</p> <p>お礼を兼ねてですけれども、大変お世話になったのですが、これを機会に西宮学校給食についてはずっと見守っていただきたい。そして、何かの折にはお考えとか御意見、時には御叱責とか、そういうのをいただけたらと思っております。とにかく給食は子供たちのために西宮市が実施しているということで、これからもどうぞよろしくお願いしたいと思います。ありがとうございました。</p>
<p>会長</p>	<p>それでは、これをもちまして本日の審議会を終わりたいと思います。</p> <p>皆さん、どうも御協力ありがとうございました。</p> <p>(終了)</p>