

## 新学校給食センターの運営方法に係る保護者説明会 報告

### 1. 開催日程及び参加者数

回	日時	会場	対象校	市側出席者	参加者	
1	4月22日(火) 15:00~16:00	奈良橋市民センター集会室	第一小学校 第四小学校 第一中学校	教育長、学校教育部長、給食課長、給食課計画担当主査	1	
2	4月24日(木) 10:00~11:00	南街公民館 202学習室	第二小学校 第二中学校	教育長 学校教育部長 給食課計画担当主査	12	
3	5月13日(火) 10:00~11:00	向原市民センター 集会室1・2	第三小学校 第五小学校 第六小学校 第三中学校	教育長 学校教育部長 給食課長 給食課計画担当主査	12	
4	5月15日(木) 16:00~17:00	蔵敷公民館 101学習室	第七小学校 第九小学校 第五中学校		6	
5	5月17日(土) 10:00~11:00	中央公民館ホール	全校		8	
6	5月20日(火) 15:00~16:00	上北台公民館 301学習室	第八小学校 第十小学校 第四中学校		3	
参加者合計					42	

### 2. 質問・意見(要旨) (順不同。 ⇒は市回答)

#### 民間委託

- 近隣で調理の民間委託を行っている市はあるか。 ⇒調理業務を民間委託している自治体は珍しくない。給食センターでは、小平市が昭和57年から/立川市がPFI事業として建設から運営まで民間が請け負って給食センターを建設/武蔵村山市が民設民営として、それぞれ民間業者が調理業務を担っている。このうち小平市については、東大和市学校給食センター運営委員会(学校長、保護者代表、学識経験者、保健所職員等からなる機関)で視察した。既に30年の実績があり、視察後、民間業者でも安全に給食業務が運営されていることが実感できたとの感想が寄せられた。
- 現在の調理員からの引き継ぎは全くないのか。 ⇒引き継ぎする。新給食センターは現在の給食センターとは異なる調理機器を使用する。また現在の給

食センターは床が水で濡れているウェット方式であるが、跳ね返り水による食中毒リスクを低減するため、新学校給食センターはドライ方式に改める。これらの部分の研修はドライ方式の経験がない今の調理員からではなく、他の施設でドライ方式の経験のある業者に行ってもらおう。民間業者が平成29年4月からいきなり調理開始するのは心配なので、平成28年度中から試運転等の準備期間を設けたい。

## 委託業者選定

- 委託業者選定はどのように行うのか。 ⇒今後どのような方法で選定するか検討する。選定は、金額で入札する方法と、市の考えを理解した業者から提案を出してもらい決定するプロポーザル方式が考えられる。新学校給食センターの運営方法について民間委託としていくという方向性を打ち出すに当たって、東大和市学校給食センター運営委員会に諮問し審議していただいた。給食は子供たちが口にするので、業者選定に関しても単に金額だけで競争して決めるのではなく、東大和市の給食をよく理解してもらえるところにしてほしいという、特に保護者からの意見が出されている。こうした意見を尊重し、学校給食や大量調理に関する知識やノウハウなどを見るため提案を求める方法等を検討したい。災害時の対応についても、市の方針を仕様書に示したり、聞き取りを行うなどして、選定に反映したい。選定の流れの正式決定はこれからであるが、平成29年4月稼働から試運転を兼ねた訓練期間や選定に係る期間など逆算して行うことを考えている。
- 調理委託できる民間業者は選べるほど数があるのか。 ⇒複数存在する。
- 業者選定の際に、保護者の意見はどのように取り入れるのか。学校給食センター運営委員会で決定するのか。 ⇒進め方は今後決めていく。学校給食センター運営委員会や保護者への速やかな情報提供に努めたい。

## 給食の質

- 民間委託により賃金等が安くなる、または従業員の労働環境が悪化して、給食の質が低下することが懸念されるが、安心面では大丈夫か。給食の質が低下することがないように市がしっかり管理してほしい。 ⇒献立の作成・食材の調達市が行い、調理の過程や最終段階では栄養士等（都の栄養士・栄養教諭）が味つけ等の確認を行うことから、日々の調理作業における安全性は確保できると考える。また契約通りの業務ができていないとみなされる場合は、指導したり次回契約しないなどの対応も可能である。委託したからといって業者に丸投げにせず、今後も市が責任を持って給食事業を続けていく。
- 今は給食センターが2施設あるので、万が一食中毒など起きた場合でも全校の給食を停止することはないと思うが、今後1つのセンターとなり、全校が同じメニューを食べることになるのか。 ⇒現在は2つの給食センターそれぞれが2種類の献立を作成している。新学校給食センターでは3種類の献立

を作成する予定である。食中毒が起きることを前提にしている訳ではないがリスク分散の意味合いもある。新学校給食センターでは、法に定められた学校給食衛生管理基準を満たし、より安全性を高めていけると考えている。

- 資料のQ6に新学校給食センターでは新しい調理機器を導入してメニューの幅が広がるとあるが、具体的にどうなるのか。⇒学校給食の衛生管理基準は、現在の給食センターが出来た当時と比べると厳しくなっている。例えば果物や野菜は三槽あるシンクで十分に洗浄しなければならない。現在はスペースの関係で三槽シンクが必要数置けず、缶詰による果物の提供などで対応している。また野菜は加熱したものを使用しなくてはならない。現在、サラダや和え物を作る際には一度茹でた野菜を水や冷蔵庫で冷やしているが、すばやく冷やすことのできる真空冷却機を設置することで、菌の繁殖を防ぎ、野菜の食感を保てるようになるなど今後改善される見込みである。
- 子供は給食がおいしいと言っている。手作りにこだわり、手を抜かない姿勢に感謝している。食材について資料のQ5に国産であることを原則とするとあるが、実際には限度があるのではないか。⇒平成24年11月に策定した「東大和市学校給食基本計画」p6で東大和市学校給食の基本理念を示している。現在もこの方針に沿っており、新学校給食センターにおいてもこれを引き継いでいく。食材は栄養士等が主となり選定している。食材業者から食品成分表を取り寄せて、栄養成分や産地、添加物等を確認している。毎月の献立表に示すとおり、魚類は一部外国産があるが、極力国産の食材を使用し手作りしている。新学校給食センターにおいても引き続き国産の食材を使用し手作りにこだわっていきたい。委託にあたっては、市の基本方針を理解してくれる業者を選定したい。
- 給食の量は変わるのか。⇒給食の量や栄養量については、国の基準に基づいて作成しており、施設や食器が変わったことにより大きく変わることはない。しかし現在使用しているランチ皿では、例えば中学生用のスパゲッティはランチ皿のスペースに盛りきれないため蒸しパンをつけてカロリーを満たしている。今後、献立に適した食器を使用することにより献立に見合った量を盛り付けることができる。
- 給食の食べ残し（残菜）はどれくらいか。⇒中学生は2割程度、小学生は1割程度残している。
- 事故があった場合の代用食は提供されるのか。⇒規模や状況にもよる。クラスで食缶ごと落としてしまった場合は在庫量によるが、予備を給食センターから届けている。東日本大震災後に計画停電があった際は、事前に給食の出せない日がわかっていたため、パンを別に用意して提供したことがある。食材全量に関して問題があった場合は、給食を出さずに下校させる可能性もある。
- 民間委託後、味についてはどのように保証するか。⇒栄養士等が食材料の検収、調理中の温度管理・味つけのチェック、料理が完成してから最終チェ

ックをする。センター長が検食し、各学校でも校長が検食している。今後も今までどおり行うので安心していただきたい。

- 炊飯はどのようにしているか。 ⇒現在、炊き込みご飯（チャーハン、ピラフを含む）は給食センターで調理し、カレーライスなどの白いご飯は外注している。現在の給食センターができた頃は、米飯給食が普及していなかったため、給食センターに炊飯設備がない。このためカレー等副食の他に、白いご飯をセンター内で調理する十分な釜数がない。現在は国が米飯給食を推奨しており、東大和市でも平均して週3.5回米飯給食を実施している。新学校給食センターには炊飯設備を設置する。

## アレルギー対応

- 食物アレルギーへの対応について決定していることはあるか。 ⇒現在は通常の献立表にアレルギー物質を明記した詳細献立表を配布し自己除去していただいている。新学校給食センターでは、他の調理施設から独立したアレルギー食調理室を設ける設計をしている。そこでアレルギー物質を除去した除去食を作り、個人ごとに別の容器に入れて配食することを考えている。どの食材に対応するかなどは、今後医師会等とも調整して決定する。給食センターは大量調理を行うため、すべてのアレルギー物質について除去することは困難である。特に、小麦への対応はなかなか難しいとの情報を得ている。食物アレルギーへの対応は子どもの健康に関わることなので、できないことに背伸びして取り組み、危険が生じてはならない。できることとできないことをはっきりさせる。
- アレルギーの対象者はどのくらいいるか。 ⇒現在詳細献立表を配布している児童・生徒は約100人いる。但しこの中には医師の診断を得ていない人もいる。今後はまだ決定はしていないが、医師の診断書のある人について対応したい。そうすると100人よりは減るのではないかと見込んでいる。

## 食器

- 食器は一日に何点使うのか。 ⇒飯碗、汁椀、皿など6種類用意し、献立に合わせて一日に3～4点使用する。6種類は他市に比べてもきめ細かい対応である。絵柄や色については今後決定する。
- 食器は、中学生も同じものを使用するのか。 ⇒そうである。中学生用には、カレーライスなど献立によって深皿より一回り大きい皿を使用する。
- 新学校給食センター稼働前に個々食器を導入できないか。 ⇒現在の学校給食センターには、個々食器を導入した場合の洗浄スペース及び保管スペースが不足しているため、導入できずにいる。個々食器に関する課題は新学校給食センター建設により解決できる。
- 食器は機械で洗うのか。洗浄を繰り返して絵が剥がれることはないか。 ⇒食器は機械で洗浄する。学校給食用に作られたものであるため、機械洗浄

や高温での保管に耐えうる作りとなっている。10年以上使用した後の食器を見たが、絵の剥離や色落ちはなかった。

- 箸以外にカトラリーをつけることはあるか。現在のものを使用するのか。  
⇒献立により箸、スプーン、フォークを使用する。現在のものを使用する。
- 現在使用している箸には傷がついているものもあるようだ。個人に箸を持参させる方法は検討しているか。 ⇒汚損・破損した箸・スプーン等は順次買い替えしている。箸等も高温で消毒保管しており、衛生面で給食センターの箸をご利用いただきたい。
- 新学校給食センターになって、急に食器が変わると子供たちが盛り付けにとまどい、給食準備時間が今より長くかかるのではないか。事前に試したり、食器の見本を見せたりしてはどうか。 ⇒個々食器によって給食前後の時間がかかるかもしれない。新しい食器を導入する際には、盛り付けに慣れさせる期間を設ける等、事前の指導をしっかりと行っていただき、円滑に移行できるようにしたい。現在も食器のどこにどの料理を盛り付けるか図示したものを各学級に配布している。
- 個々食器になれば、配膳も早くできるかもしれない。
- 配膳にかかる時間を短くし、食べる時間を確保できるようにしてもらいたい。個人差があり、小食の子は食べるのに時間がかかる。

### **食器の色・柄に関する意見**

- 食器は、中学生も絵柄をつけるのか。 ⇒絵柄の有無は今後検討する。
- 食器に絵柄をつけるのは高学年には子供っぽいと感じる。ご飯やみそ汁は柄がない方がよい。
- 小学生用は絵柄があった方がよい。
- 1日に使う食器のうち1点くらいは絵柄があるとよい。
- 食器の絵柄はない方が料理が映えると思う。
- 幼稚園ではないので、絵柄はいらなと思う。
- 中学生は絵柄はいらなと思う。

### **試食会・見学会**

- 給食センターの見学をさせてもらえるのか。 ⇒現在、第一給食センターは施設の構造上見学や試食会実施は難しいが、第二給食センターは給食センターでの試食会も受け入れている。新学校給食センターでも見学や試食会を受け入れる予定である。
- 試食会は予約制なのか。 ⇒そうである。食材の発注があるので当日いきなり試食するのは難しい。
- 保育園や幼稚園児は試食会の対象としているか。 ⇒保育園児等を対象とした試食会の開催実績はないが、今後考えたい。
- 新学校給食センターがオープンする前に保護者等を対象にした試食会を開いて、保護者等に味の確認をしてもらってはどうか。 ⇒学校給食センター

運営委員会においても同様の意見が出された。できるかどうか検討したい。

## 職員

- 民間委託後、新学校給食センターに市の職員はいなくなるのか。 ⇒調理員は委託した業者の社員だけになる。栄養士等は都が職員を配置し、事務員は、センター長の他、給食費の徴収、施設管理、食材の調達・契約、経理等を担当する職員を市が配置する。市職員が誰もいなくなることはない。
- 市の正規の調理員は何人いるのか。 ⇒正規職員の調理員は、平成26年4月現在、再任用職員を含め19人である。調理を担う技能労務職員は退職後の補充をしない方針により人数が減っている。今後さらに人数が減少すると、業務の維持が困難になる状況が、民間委託の背景にある。
- 今いる調理員はどうなるのか。 ⇒市の正規職員である調理員は他部署への異動等により対応する。臨時職員である調理員・配膳員については、6か月の契約期間・最長1年の有期雇用のため、市の雇用については定められた期間が終了した時点で終わる。その後については委託業者の方針にもよるので確約はできないが、希望する臨時職員について市が紹介することはできる。斡旋することはできない。
- 栄養教諭の役割とは何か。 ⇒栄養教諭は平成17年度に創設された国の制度である。栄養士等は調理、衛生管理を担当しているが、栄養教諭は教諭の身分を有し、食に関する指導、学校給食の管理を一体的に行う職種である。東京都は各自治体1人栄養教諭を配置する方針により平成20年度から配置を始めた。東大和市には平成21年度から配置され、第一小学校に籍をおいて第一給食センターで勤務していた。献立をたてて食材の発注をし、学校で食育の授業を行っている。食育の授業は、栄養士や学校と連携し、栄養のこと、調理のこと、地場野菜の紹介等を中心に、多い時で年100回を超える授業を行っている。地場野菜の説明をした日には、野菜の食べ残しが減ると聞いている。新学校給食センターで調理等を民間委託した後も、給食の授業やアレルギーの対応はこれまでどおり市が責任を持って行う。
- 栄養士等は市でも置くのか。人数は何人か。 ⇒栄養士等については東京都の配置基準があり、現在2センターで4人のところが、1センターで3人となる。1センターとしては人数が集約され、2人が3人に増えるのでやりくりしやすいという面もある。それ以外に市で栄養士等を雇用するかどうかは決まっていない。

## 用地選定

- 新学校給食センターの建設場所は、他に候補地はなかったのか。 ⇒給食センターは工場扱いとなるため、用途地域が工業地域で、市が所有している土地であり、他の使用用途・計画がないところとして、桜が丘市民広場となった。広場を利用している団体と調整し、子供の給食のためということでご理

解いただいたうえで決定した。給食センター側も、広場利用と両立できるぎりぎりの広さとした。用地選定については、数年来説明を行ってきた。運動広場を減らすのはいかがかという声もあったが、使える用地はそこだということで、説明してきた。

- 桜が丘市民広場に建設するとのことだが、グラウンドは残るのか。⇒桜が丘市民広場約14,000平方メートルのうち約3,100平方メートルを新学校給食センター用地とするため、残りはグラウンドとして使用できる。
- 桜が丘市民広場の南側にある、一方通行の通路はなくなるのか。⇒今までどおり残す。
- 新学校給食センター建設用地周辺には、他の施設等も多い。衛生的な点、臭い、交通量、安全対策など大丈夫か。建設用地周辺に開発が集中しているのはいかがか。⇒給食センターの建設は、平成21年頃からこの用地を想定して計画を進めてきた。給食センターとして安全安心な給食が提供できるように、衛生的な面など周辺の施設から影響を受けないよう対応していきたい。

## その他

- 新学校給食センターでは、震災があった場合に地元の人への食べ物の供給など、どのように対応するのか。⇒昨年度未完了した基本設計において、新学校給食センターは災害時に食事を提供できる施設とすることを基本に据えており、そのために自家発電等の設備を設置する。また建設用地付近の市道第2号線には災害に強いと言われている都市ガスの中圧管が埋設されているので、その地の利を生かして炊飯を可能とする予定である。
- 災害時に給食センターが食事を作っている自治体はあるのか。⇒給食センターで市民の食事を作っている事例は、近隣市では把握していない。
- 設計の際に、調理業者が使いやすい施設とするために、調理業者の協力を得たのか。⇒給食施設については文部科学省が学校給食法に位置づけた学校給食衛生管理基準に、施設のあり方や運営方法について規定されているので、これを遵守した設計を行った。調理委託業者は未定のため設計の時点では関わっていないが、現在の給食センターの経験も生かし、給食センター設計経験豊富な設計業者に基本設計をしていただいた。
- 新学校給食センター完成後、今の給食センターはどうなるのか。⇒教育委員会の施設としては役割を終えるため、廃場し市長部局へ財産として返す。その後の取扱は正式には決定していないが、売却も含めて検討することとなる。
- 使用していない施設が廃墟のようになると危険であるので、放置しないようにしてほしい。⇒廃墟のようになると危険であることは認識しているので、除却するなど適切な対応を行いたい。
- 食器、建設工事の経費はどの程度を見込んでいるか。⇒食器は約5000万円程度、建設工事は約21億4000万程度と見込んでいる。なお、建設

工事については、基本設計が完了する前の段階の金額である。

- 民間委託した後に、運営に係る年間予算はどの程度を見込んでいるか。 ⇒ 基本設計で図面が確定したので今後見積もっていけると考えている。施設の構造等も異なるため、他市の事例もそのまま適用できない。東大和市学校給食センター運営委員会で審議した際の資料として使用した試算では、民間委託により年間約3900万円今より節減できるとしている。ただし他市では民間委託により経費が上がった事例もある。新学校給食センターでは、現在実施していない白米の炊飯やアレルギー対応を行う。また食器の点数も増えるため、その分の人員や光熱水費等が増えることなどが想定できる。
- 調理等の委託によって、給食費が上がることはあるか。 ⇒ 保護者から預かった給食費は食材購入にあてるため、新学校給食センターの建設費や運営費によって、また民間委託に伴って給食費が変更されることはない。
- 平成29年4月からの新学校給食センター稼働が、さらに延期することはないのか。 ⇒ 平成28年度途中で建物が完成し、その後調理業者の訓練期間を確保するので、今のところ延びることはない。
- その他、平成25年度に完了した建設用地の**土壌汚染対策**、及び平成26年4～5月の**学校給食用牛乳の供給停止**に関する質疑がなされた。

【牛乳供給停止について：平成26年4月23日、当市と同じ雪印メグミルク製牛乳を給食で使用している他自治体で異味の訴えがあったため、学校給食用牛乳の供給を停止し、ジュースや他メーカーの牛乳等で代替していた。平成26年5月19日より雪印メグミルク牛乳の提供を再開した。】