

平成21年度第4回多摩市立学校給食センター運営委員会要点会議録

【日 時】平成21年10月28日(水) 午後3時から午後4時30分

【場 所】市役所401会議室

【出 席】12名

【欠 席】渡部 委員・鎌田 委員

1. 議 題

(1)第3回多摩市立学校給食センター運営委員会要点会議録(案)の確認について  
案の通り、確認された。

(2) 学校給食の運営のあり方

学校給食センター長が、資料1から資料6と当日資料について説明をした。

委員から会長に対し、会議の進め方として、資料1の「学校給食業務の一部民間委託について(論点の整理)」の各項目に従って会長から確認をしてもらい、委員の新たな意見等あれば付け加えていく方法で進めてはどうかという提案があり、全員に承諾された。

以下、論議の内容である。

(1) 委託について

資料1の(1)「①なぜ民間委託なのか」について、追加の意見はなし。

「②直営から委託にかわることによる、これまでとの違いは何か。」について、追加の意見はなし。

「③利潤追求を目的としている民間企業に学校給食の調理等を委託することは、教育的見地から如何なものか。市のコスト削減が目的ではないのか。」について、以下、質疑応答である。

〇〇委員 9/17の小P連で、センター長が民間委託について話をした。保護者の質問で、民間委託についての多摩市の考え方は分かったが、一方が一部民間委託で一方は直営ということだが、やるなら二調理所同時でなければ、おかしいのではないか、具体的に考えを知りたい。

学校給食センター長 学期ごとに各調理所の所轄校を入れ替えることを考えている。  
食器・箸、コンテナ等の入れ替えも必要で、それは春・夏・冬休みに行う予定である。

配達の遅れ等問題がないか、ドライバーと協議し、可能であるとの結論に至った。  
運転手も入れ替えることを考えている。

〇〇委員 民間委託に関する集まりに出て、配られていたビラに、委託になると「栄養士は調理室に入っていない。」とあったが、小平市を見学したときには、そういうことはなかったが、どうなのか。

また、非常勤一般職が職を失うのでは、という不安の声があったが。

学校給食センター長 栄養士が調理室へ入っていくことはできる。但し、直接指示はせず、チーフを通して指示をすることになる。

非常勤一般職については、委託会社に対して、雇用をできる限り要請するつもりである。

〇〇委員 雇用についてだが、民間委託になった場合、臨時職員を新規で採用するより、ほとんどの場合、今まで働いていた人をシフトしている。雇用条件のことはあると思うが、職を失うというケースは少なかった。断言はできないが、概ね、職場は確保される。

会 長 小・中学校の保護者対象の説明会での、保護者の受け止め方は。

〇〇委員 センター長が詳しく話したので、伝わったと思うが、一部民間委託された後の給食センターの様子がどうなるのか不安な人が多かったようだ。

## (2) 食育について

会 長 今回、中学校の教育研究会の家庭科部会で、食育と環境について、栄養教諭を招いて行う。また、小学校からは、栄養士の学校訪問について、3、4 時間目に来てもらうと、子供たちの集中力等の面から、ありがたいという話があったが…。

〇〇委員 資料4-1「多摩市公式ホームページに寄せられた意見」の2番目にもあるが、自分自身も、2時間位聞いて、やっと分かった。保護者向けの説明に多く時間をかけると、理解が深まると思う。

## (3) 業者選定について

〇〇委員 民間委託になった場合、いくつかのポイントを出して、業者を選ぶ必要があると思う。チーフが変わるとやりづらい。経験年数など、チーフに対する条件を重視する必要があるのではないかと。

〇〇委員 保護者向けチラシのP. 3の「調理の検査」について、詳しい説明をお願いします。

給食センター長　今は栄養士は午前中、調理室で業務に従事している。  
小平市を見学した際は、10:00と10:30の2回、味等のチェックのため、調理室に入っていた。そういう形になると思う。

会　長　一部民間委託された場合も、栄養士による中間、最終チェックは行われるか。

給食センター長　行うことになる。

〇〇委員　皆、民間委託化について不安に思っている。そのところを、よく説明すると安心する。

〇〇委員　大量調理を行う施設は、大変衛生基準が厳しく、厚生労働省から出ている大量調理施設衛生管理マニュアルに基づいて、業務を行っている。それは、民間企業も直営も、点検する点は同じである。だから、一部民間委託になったとき、大切な点を落とすということはないと思う。保健所等の検査も、全て同じ項目で行われる。

〇〇委員　大量調理施設衛生管理マニュアルは、O-157の発生を踏まえて作成された。調理施設の場合、マニュアルにある点検表を用いて、設備や働く人についてチェックしている。他の病院等も同様である。

衛生面で、直営は全くミスがないということはない。人間は必ずミスをする。それをなくすために二重、三重のチェックができるシステム作りをする。委託する場合は、しっかり管理でき、ノウハウがあり、過去の実績もしっかりして、チーフが変わったから変わってしまうということではない、給食関係の理念がしっかりしている会社を選ぶことが大切である。

会　長　衛生関係のことが大切であるということが分かった。どのような業者を選ぶかという一つの視点になったと思う。

〇〇委員　保護者の方は、一般的に、飲食業の世界、衛生関係のこと、大量調理の作業については知らないと思う。そのため、委託先への不安があると思う。そういった場合、企業のリストやこういう方たちに発注する、こういう企業で成り立っていますということを示す作業が必要ではないか。そして、しっかりとした業界ですというPRが必要ではないか。

そうでないと、どうしても、皆、自分の知っている範囲内で考えが進んでいってしまい、狭い世界での論戦になりがちである。

小平市等を請け負っている民間委託会社が、給食だけではなく、他の飲食店や企業・病院の食堂等も運営しているということを明らかにすると、保護者も安心するのではないか。

会 長 民間企業の姿勢や努力、内容を明らかにし、広く説明することが必要かと思われる。一概に民間がどうのこうのではないと思う。

ただ、この会社に決まりましたということではなく、こういう経緯でこういう内容で選定をしましたということを周知する必要があると思う。

〇〇委員 今までの話を聞いて、チーフ等が変わっても、会社の姿勢がしっかりしていれば揺るがないということが分かり安心した。

入札に関しても、内容をオープンに、皆で関わって決めたという感じでやらないと、民間委託に対して納得しないと思う。皆で関わって決めたというように持っていったらよいと思う。

〇〇委員 〇〇という学校給食業務の委託を請け負っている企業は、元々大学の学食を請け負っていた業者が発展していった所である。そのような、規模が大きい、しっかりした企業が多くあると思う。入札の資格も厳選し、そうした点を調べ、PTAの説明に入れるとよいと思う。皆、今は分かっている人(市職員)に頼んでいるが、どこの誰に頼むか分からないという不安があるのだと思う。

業界に関する情報は、教育委員会ではつかんでいるのか。

給食センター長 給食を作っている業者が、社団法人日本給食サービス協会に加入し、相互に業務を応援したり、研修を行っているとのことである。市によっては、学校給食の委託業者を決める際、その団体に加入している企業ということを経験しているところもある。

また、業者を決定する際、最終的には教育委員会が決定するが、その前段で、財務の専門家や公募市民等で構成された業者選定委員会を立ち上げ、審査の際に、点数化し選定したいと考えている。

会 長 保護者の立場に立った場合、どのように動いているか見えて、納得する形で進めてもらいたいということだと思われる。

〇〇委員 食育について、現在、栄養士は業務で大変だと思うが、一部民間委託になったとき、何ができるかということを知りたい。

給食センター長 資料1の4、5ページに、それについて述べてある。

民間委託をしたとき、小平市のように空いた時間はホームページを作ったり、学校訪問等を行ったりでき、今まで以上に食育に振り向ける時間ができると思う。

また、学校から要望があれば、午前中に学校訪問をすることも可能になる。

〇〇委員 先ほど、栄養士が午前中は調理室に入っているということだったが、これは、抜けることはできないのか。

普通は、栄養士が調理員に指示し、チェックするだけと聞いている。そこまで栄養士が、指示しなければ、調理員は作業を出来ないのか。二つに分かれたとしたら、片方はそれが続くわけである。それはおかしいと思われる。

私も栄養士もやり、現場で調理の仕事もした。たとえば、日本料理の場合、料理長が変わると料理が変わるが、給食のような大量調理の場合は、あくまで、栄養士が献立を立て調理員がそれを作る。私も少しやらせていただいたことがあるが、ポイントは、衛生の次には、大量の調理機器をいかにうまく使って作るかである。包丁を使った技術と違って、ある程度やれば慣れるものである。

そういう意味では、自校式の場合、栄養士とチーフの連携によって、個性的な料理を作ることができるが、共同調理所の場合、限られてくると思う。つまり調理所を市と民間に分けても、変わらないと思う。大量調理の現場では、個人プレーはできない。あくまで、チームプレーである。それをまとめるのがチーフである。チーフがしっかりしていれば、うまくやっていけると思う。

学期ごとに両調理所の所轄校を変えることを考えているとのことだが、これも今言った通り、変わらないところを変えることによって、今まで近かった学校が遠くなったり、それだけコストがかかると思う。栄養士が両方の調理所共通の献立を立てて、それぞれが力を出し切ってやれば、料理に差が出るということはないと思う。

〇〇委員 私も栄養士としての立場から述べさせていただくと、献立が計画書通りできるかというのは、栄養士の作る作業指示書というものが、しっかり出来ているかということに因るので、調理員が変わったからといって、料理に違いがあってはならないと考えている。

両調理所の所轄校を変えることだが、同じ給食であっても、給食センターに近くて暖かい給食が食べられる学校と遠い学校とで、味の評価が違う場合がある。配送コースを交換し、そのように味が変わってしまうというのはどうかなと思う。

また、資料2の参加者の数のところだが、PTA 役員会では多いが、保護者会では少ない。せっかく説明会を設けても、参加の数が少ないと考えが伝わらない。こちらで集まってもらえる状況を作らないと、広がっていかないと思う。

委員から意見が述べられた後、会長が、「諮問事項（1）学校給食センター業務の一部民間委託化」について是とすることによろしいかということをお委員に問い、承認された。

次回については、11月17日(火)午後3時から、場所は市役所401会議室で行う。