

## 平成21年度第5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11月17日(火) 午後3時5分から午後5時5分

【場 所】市役所401会議室

【出 席】10名

【欠 席】多川委員・原島委員・東委員・渡部委員

会を開く前に、会長より、傍聴人の発言は、委員会の運営上、委員の公平・公正、自由闊達な審議を阻害する恐れがあるため、傍聴人に挙手や発言は控えるように告げたいという旨を委員に諮り、承諾された。

次に、議題に入る前に、事務局から、学校給食の運営のあり方について前回以降の経過報告がされた。

### 1. 議 題

(1)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(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について

資料2「諮問事項(2)民間委託の業務範囲」について、事務局から説明がされた。

以下、論議の内容である。

〇〇委員 民間委託のデメリットをリストアップして、多摩市としてどうするかというように審議するのはどうか。

会 長 デメリットは、資料2の委員の意見の部分に記されていると思う。そういった観点から意見をいただけたらと思う。

資料の『業務の種類』に沿って、ひとつひとつ検討していきたいと思う。まず、「献立作成」については、如何か。

〇〇委員 献立作成については民間委託しないということだが、以前出た話で、民間委託すると民間ならではのメニューを採り入れることができるということだったが、どういうことか。

学校給食センター長 民間の実績やノウハウを踏まえ栄養士が献立原案を作る。

〇〇委員 見学に行った時、小平市では献立作成委員会に保護者も参加していると聞いた。  
これは多摩市でも是非、実施してもらいたいと思った。

学校給食センター長 この場で、実施する・しないとは言えないが、検討したいと思う。

会 長 他に、「献立作成」については何かあるか。

〇〇委員 文部科学省の通知に拠り、献立は設置者が決めるという大前提がある。民間が来るメリッ

トを生かしながらということなので、問題ないと思う。

◎「食材の選定」について

〇〇委員 一般の物資については、資料1の『多摩市学校給食物資取扱要項』に記載されているが、地場野菜については量・規格等定めはあるか。

学校給食センター長 量についての基準はない。

〇〇委員 多摩市以外の地域の地場野菜の使用についての検討は？

学校給食センター長 地場野菜は多摩市産を主に利用している。これは、地元の畑から取れた野菜ということで、食育の一環でもある。

〇〇委員 地場野菜を給食に出すと子供たちが喜ぶ。学校給食は喫食人数が多いため、条件として量を揃える必要がある。地域を超えた使用については、必ずと言うと縛りができてしまうので、できるだけそうしてもらおうという方向でお願いしたい。

会 長 食材の選定について話を戻すが、地場野菜の使用を含め、委託会社ではなく学校給食センターが行うということによいか。

学校給食センター長 その通りである。

〇〇委員 保護者の中で一番不安なのが、食材の選定のことである。民間業者を使うと、外国産を使うのではないかと考えている人もいるので、食材の選定は今まで通り多摩市で行ってほしい。

地場野菜については、原則として多摩市産を使用し、足りない分を他で取れたもので補うということによいのでは。地元産だと、近くで取れた野菜ということで子供たちが見学に行ったり、社会科の勉強にもなる。

〇〇委員 今まで、出た意見は、こういうことを考えて選定してほしいということだと思う。いろいろな知恵を取り入れるのは、現在でもやぶさかでない。

〇〇委員 「多摩市学校給食物資取扱要項」の中で、野菜について原則国産とあるが、外国産を使用したことはあるのか。

学校給食センター長 使用していない。

◎「配缶、洗浄・保管・清掃」について

会 長 配缶、洗浄・保管・清掃については、如何か。

〇〇委員 一方が民間委託で他方が直営の場合、開始時間など作業時間に差が出てくると思うが、その場合、内容に差が生じないか。

学校給食センター長 民間委託は請負業務であって、派遣業務ではない。献立等に従い、成果品である献立を作ることが仕事になる。その成果品(給食)を作るのに、何時から出るかは業者の判断になり、市が指示した場合、偽装請負と指摘される恐れがある。

〇〇委員 朝の食材の検収は、栄養士の業務だが、民間の社員が早く出勤した場合、直営の栄養士もそれに合わせて、早く出勤するのか。

学校給食センター長 人事関係の部署や組合等と、調整をすることになると思う。

〇〇委員 一方が民間委託で他方が直営と調理所を二つに分けるようになった経緯を教えてほしい。縦に分けるのではなく、(1つの調理所に直営と民間委託の社員がいるというように)横に分けてもよかったのでは。非常勤の人の中には、勤務地が遠くなりそうで、不安だという声がある。

学校給食センター長 正規調理員に退職者が出た場合は、非常勤一般職を雇用している。現在、正職員は両調理所合わせて34人で、非常勤一般職は21人である。これが平成24年になると、非常勤一般職のほうが多くなる見込みである。1つの調理所の運営には、概ね30人の調理員が必要であり、平成24年には、両調理所の正規調理員が30名を下回る見込である。従って、1つの調理所に正規調理員を集め、人的な充実を図る。

もう一つ、直営と民間委託の社員が同じ調理所で働けないかということに関しては、直営と民間委託の社員が一緒に働くと、場合によっては偽装請負の疑念を持たれる恐れがある。

〇〇委員 私たちは、運営委員会に参加して資料をもらい、直接説明してもらっているので分かるが、他の保護者の方は漠然とした不安を持っていると思う。できないことは、取り決めがあってもできないという根拠を、ホームページ等で示すことを願います。

〇〇委員 先日、ある中学校を会場に開催された民間委託についての説明会に出席した。PTAの集まりのつもりで参加したが、現在給食センターで働いている非常勤の職員から質問が出され、他の人たちの質問を妨げていた。職場で従業員対象の説明を行い、納得してもらっているかと思った。今後、市としてどのように対応していくつもりか聞かせてほしい。

学校給食センター長 平成23年9月から一部民間委託というスケジュールの説明など情報提供はしているが、各々、立場があり相容れない部分はあるかと思う。

会 長 その他、民間委託の業務範囲についての意見はあるか。

〇〇委員 生鮮品はその日のうちに使い終わると思うが、調味料の保管・賞味期限の管理は、調理作業の一環として委託会社が行うことになるのか確認したい。

学校給食センター長 委託会社のチーフとコミュニケーションを取ることになる。

〇〇委員 委託会社に調理の際に食材を託し、残った食材の管理・チェックについては直営の栄養士が行う方向で進めるという理解でよろしいか。

〇〇委員 現在、どのように管理を行っているのか。

栄養士 明日使う食材は揃っているか、使いかけのものはないか等、栄養士が管理している。

〇〇委員 封を開けると賞味期限は変わるが、例えばシールを貼る等、どのような方法をとっているのか。

栄養士 基本的に、食材に関してはその日に使いきることを原則としている。残るものは、例えば、胡椒や一味唐辛子など限られた調味料である。それも小さな袋や缶に入っているものを使用し、しかも大量調理なので、長くても1週間以内に使う。開封時の年月日を記入しておくので、それを基に廃棄していく。

〇〇委員 調理業務が委託になった際、食材の管理も直営の栄養士が行うのか。

学校給食センター長 食材の管理も含めての委託と思われる。ただ、市もノータッチということではなく、報告を受ける。

〇〇委員 野菜等も、その日のうちに使い切っているのか。

学校給食センター長 その通りである。

〇〇委員 提案だが、学校給食は食材をその日のうちに使い切るのが原則だが、調味料等残りが全くないわけではないので、在庫管理という業務を加えて、明確にしてはどうか。

〇〇委員 一般的に、民間の食関係の職場では、いろいろな人の目で、毎日賞味期限のチェックを行う。そういう風に管理すれば、古い食材を使うこともないし、そうしたチェックがあればいいと思う。

〇〇委員 在庫管理は、広義では調理作業に含まれるかもしれないが、保護者が不安に思う部分であるなら、項目として明確にしてはどうかと思って提案したのだが。

〇〇委員 在庫管理の対象は調味料だけでなく、乾物も含まれると思う。この業務は、委託会社も行き、直営の栄養士も行うダブる部分で、今のうちに整理しておいたほうがよいのではと思った。

〇〇委員 在庫管理という項目を作ることで、在庫が多いのではという不安を増すのであれば、直営の仕事として「調理の検査」という部分があるので、そこに説明という形で加えるのはどうか。

〇〇委員 在庫というと食べ物そのものという印象なので、調味料等の管理と記し、あらかじめ整理しておいたほうが指摘等されたとき、きちんとやっていることなので説明できるようにしておいたほうがよいのではないかと思った。

〇〇委員 保護者にとって不安なのが、残った食材を民間業者が管理することである。項目をどこに入れるかということについてはわからないが、民間業者ではなく直営の栄養士が行うと明確にすれば安心するのではないか。

学校給食センター長 委託契約する際、会社が自ら行った業務をチェックすることを条件に入れる。ただ、最終的な責任は市なので、委託会社がチェックしたものを報告してもらう。

〇〇委員 学校給食は食材を残さない、使いきりの仕入れをしていて、残るのはせいぜい胡椒等ということをお口頭で説明するということがよいのではないかと思う。

会 長 それでは、業務の種類としては、資料に記されているままの形とし、民間委託の業務範囲は「調理作業」、「配缶、洗浄・保管、清掃」ということでよろしいか。

運営委員 ～承諾～

会 長 それでは、民間委託の業務範囲について、本委員会としては、「調理作業」「配缶、洗浄・保管、清掃」とする。

次に、「諮問事項（3）民間委託化の際に留意すべき事項」についての審議に移りたいと思う。

〇〇委員 諮問事項とは違う内容かもしれないが、もう委託業者は決まっているという噂があると聞いた。実際どうなのか。

学校給食センター長 保護者に配布したチラシに、スケジュールとして平成 22 年に業者募集と明示してあるとおりである。

業者選定の際の選定委員会のメンバーは、学校長代表、学識経験者、PTA 代表等を予定している。

〇〇委員 PTA 代表は、どのように決めるのか。

学校給食センター長 まだ決定はしていないが、小学校 PTA 連絡協議会、中学校 PTA 連合会から各 1 名選ぶ予定である。

〇〇委員 手続きとしては、教育委員会から各団体に推薦依頼することになると思う。

〇〇委員 来年度、選定委員会は立ち上げになるのか。

学校給食センター長 その通りである。教育委員会で方向性が決まってから、要綱を作り、委員を選定する。その際、市民公募も考えている。また、食育という観点から学校長代表を、経営の状態を判断できる専門家等をメンバーにする予定である。

会 長 実際に企業を選定する際の留意点としてどのようなものがあると考えられるか。

〇〇委員 利益追求だけではなく、教育の一環として食育に関わっているという理念を持っている会社であること。

〇〇委員 経営母体がしっかりしていることが前提だが、過去の食中毒の発生事例を確認する。ずさんな姿勢の会社は、懲りずに事故を起こしているケースが多い。

〇〇委員 そういった内容は、会社に直接聞くのか。

〇〇委員 プレゼンテーションの際に確認する。例えば、事故の際、人が亡くなっている事例はないか等。

〇〇委員 それも難しい点があり、10 年、20 年、何年前まで遡るのかという問題がある。大きな企業で、多くの学校の給食を受け持っていると確率が高くなるということはある。ただ、同じ様な事故を繰り返しやっている会社は、起こさないための努力が欠落しているといえる。

〇〇委員 委託会社の給食を実際に食べている人に、アンケートを取ることはあるか。

〇〇委員 喫食者に対してアンケートをとることはある。ただ、学校給食の場合、教育の一環であり、アンケートをとるのは、どうなのだろうかと思われる。例えば、第三者評価といって、第三者を加えて評価をするという方法がある。

また、資料 3 の『留意すべき事項～』の「人材及び連携の問題について」に関わってくるかと思うが、会社が従業員教育を体制として行っているか。衛生教育、マナー等がひとり 1 人に浸透しているかということも重要だと思う。

〇〇委員 学校給食の経験のある業者のほうが、ノウハウを持っていると思う。

〇〇委員 学校給食で、ある程度長くやっているということは、事故を起こしていないと判断する 1 つの材料になると思う。

〇〇委員 大量調理を提供する能力を会社が有するかどうかも大切な点だと思う。

〇〇委員 業者の経験も大切だと思うが、チーフの経験も重要だ。チーフの経験年数も条件の中に入れると良いのではないか。

会 長 次回、審議した内容を答申としてまとめるという流れになる。資料5は、答申案を項目で示してある。次回の進め方として、答申を私がたたき台として案の形にまとめて、それを基に委員の皆様を検討して頂きたいと思うが如何か。

運営委員 ~承諾~

会 長 では、そのように進めたい。

次回については、1月22日(金)午後3時から、場所は市役所第二庁舎会議室で行う。