

## 第 5 回 尼崎市立中学校給食検討委員会

出席者	委員 (名簿順)	溝畑 秀隆、木下 康子、下浦 佳之、 松永 和子、能登 誠二、魚住 誠、 本池 瑞子、栗原 恭子、 中川 千晶、大上 節雄 (欠席1名)	日時	2016年11月1日(火) 18:00~19:40
	事務局	尼崎市 学校運営部 梅山 中学校給食担当 田岡、川村、田中  榑長大 出江、川田	場所	尼崎市役所 北館3階 教育委員会室
議題	(1)第4回検討委員会議事要旨の確認 (2)各実施方式の意見交換等 デリバリー弁当方式、親子方式の協議 視察等を踏まえた各実施方式についての委員意見(前回の意見まとめ) 視察やこれまでの協議を踏まえた給食実施にあたっての意見集約の方法と今後のスケジュールについて			

### 【議事概要】

1. 定足数の確認ほか	
・委員 11 名中 10 名の出席により検討委員会条例第 5 条の規定に基づき、検討委員会が成立していることを確認した。 ・各実施方式の経費試算について、事務局より、先行事例や近年の物価上昇率等を加味して試算する必要があり、もう少し精査のための時間が必要である旨説明があり、次回の検討委員会で示す旨、委員の理解を求める発言があった。委員長をはじめ、委員からは、尼崎市の中学生にとって望ましい給食の実施方式や実施にあたって気を配っておく点や工夫について協議するのが検討委員会への依頼であるため、経費ありきではないが、数字だけは検討委員会として確認しておく必要があることから、次回、経費試算について示すよう事務局へ指示がなされた。また、その取り扱いについては、委員全員で共通認識しておく必要がある、という意見が出された。	
2. 第 4 回検討委員会議事要旨の確認	
・第 4 回検討委員会の議事要旨の確認について、以下のとおり訂正、質疑等があった。	
委員長：	議事要旨について、芦屋市の阪神淡路大震災の記録を確認し、小学校自体が被災したために一部開放されなかった施設もあったと訂正させていただきたい。
委員：	前回発言したことについて、補足させて頂きたい。給食室で地域に炊き出し等文部科学省からの指示があり、実際全国で 60 万食ほど炊き出しがあったという発言の中で、被災者や調理関係の資格のない人が入って、炊き出しをしたということではなく、あくまでも文部科学省の指示があったときに、教育委員会としてどのように責任を持って対応するのか、実際、他市では対応したのではないかという趣旨で発言させて頂いた。
委員：	被災していないところでは小学校の給食室を活用したのか。
事務局：	兵庫県が作成した阪神淡路大震災時の活動の記録を拝見すると、震災直後はまず食料を確保するため、大量の炊飯機能を持つ学校給食センターとか民間給食業者に依頼した。ただ、阪神間でライフラインが途絶えており、供給不可能な状況と県は判断し、東播磨とか西播磨の地域を中心に、県民局や教育事務所を通じて給食センターに依頼したり、加古川市や柏原市は農林事務所等を通じて民間業者におにぎりなどの調理を要請したりした。その後、神戸市や西宮市、芦屋市など避難者が集中している地域で、避難生活を続けている被災者の方に温かいものを供給しようという趣旨から、県は県内の食品の関係団体に炊き出しを呼びかけた。2月の初めから 15 日間程度、49 カ所の避難所で 5 万 700 食程度の炊き出しを実施したと資料に記載されていた。全国学校給食会の連合会のホームページでは、66 市町で 60 万食と記載されているが、その内訳は確認できなかった。また、改めて本市の対応も確認したが、学校給食施設を使っただけの炊き出しという対応は実際なされていなかった。
委員：	震災がひどい状況の中ではなかなか機能がしにくいというのは明らかだと思う。今後、南海沖地震が発生した場合、津波被害も想定されていることから、学校に炊き出しができる施設がある以上、災害のことも踏まえた防災体制を考える必要があるのではないかと改めて思

	う。そのため防災機能も今後学校給食を充実していく上で、いい方向に進んでいけば良いと思う。
委員長：	上記の修正を踏まえ、第4回検討委員会議事要旨については、承認する、ということによるしいか。
委員：	(承認)
3. 各実施方式の意見交換等について	
デリバリー弁当方式、親子方式の協議	
・デリバリー弁当方式について、出席委員全員が発言し、以下のとおり協議が行われた。	
委員：	学校給食に求められる要因はいろいろあると思うが、一番必要なものは安全安心な食事を提供することだと思う。 民間業者の調理施設において調理したものを提供する、ということになると、衛生管理が徹底できるかというところが一番危惧される。定期的なチェックぐらいしか衛生管理ができず、食育とか色々なことに取り組みたくても、一番根底にあるところの衛生管理に問題があれば、難しく、これまで検討委員会で検討してきたことも無駄になってしまう。また、徹底した衛生管理ができる業者が本当にあるのかも懸念される。 また、デリバリー弁当方式は適温の配食ができるのかという課題もある。弁当でも保温器のようなものが使用できるのか、原則的には弁当が冷たい状態で配食されることになるかと思うので、問題かと思う。 また、民間弁当業者の活用となると、栄養教諭の配置、細かいアレルギーの対応が難しいと懸念している。業者の管理栄養士がいても、細かいところまでの対応は難しいと考える。
委員：	デリバリー弁当方式は、視察はしていないが、民間業者の調理場で衛生管理を保っているかどうか、安心安全が確保できるかが懸念される。以前、神戸市の中学校給食の委託業者が倒産したとかいう話を聞いたことがあるが、その業者の厨房は、衛生的にあまりよくなかったと聞いている。 また、各中学校の配膳室まで運ぶときに適温を保てないのではないかと。視察では、給食センター方式は二重の保温食缶など、温度が確保できるように配送しているが、デリバリー弁当方式は温度管理が難しいのではないかと。メリット面は、配膳までの時間が短く、片づけも短くて済む。そのことで、昼休みの時間が子供たちの教育活動の時間に使えるというようなメリットはあると思う。しかし、安全安心面、温度面でデメリットが大きいと思う。
委員：	デリバリー弁当方式は、大規模な給食調理施設の工事や、必要な用地確保が他の方式に比べて少なく済むということと、配膳に時間がかからない、といったことぐらいのメリットしか浮かばない。 デメリットのほうが目立って、特に衛生管理面が心配。民間業者がその調理場で調理するため、衛生管理を行政が徹底的に管理するのが難しい。仮にそういう業者があったとしても、市内17校全部に配食できるかどうか。市外であれば、適温提供や配送に時間がかかり、不都合が生じると思う。メニューや献立、食材調達も心配であり、数が確保できないのではないかと。また、民間業者は学校だけでなく、一般の弁当の受注もしていると思われるため、献立の中に冷凍食品や缶詰などの加工品が使われやすいのではないかと懸念している。もちろん栄養教諭の配置もない。アレルギー対応や誤配食も一般の企業の弁当を受注する中で、心配も生じやすい。学校側が求めるような食育は厳しく、デメリットのほうが多いと感じる。
委員：	安心安全が一番だと思うが、衛生管理の状況を管理できない点とアレルギー対応が難しい点から、デリバリー弁当方式はどうかと思う。 アレルギー対応ができないとなったら、結局は保護者が弁当を作って持って行く形になるので、あまり意味がないのではないかと。 また、弁当で決まった量でということであれば、すごく食べる子、食べない子というのがあると思うので、残食も多く出てくるのではないかと。
委員：	デリバリー弁当方式は、神戸市の問題、あれが当たり前ではないと思うが、保護者の立場としては、選択肢から外して頂きたい。あとは、アレルギー対策が難しい。デリバリー弁当方式の給食を導入するために委員の皆さんが集まって協議する、というのはもったいなく、せっくなので温かい給食を食べさせてあげたいという思いである。
委員：	基本的にこれまで意見を述べられた委員と同じ思いである。重ならない部分で発言すると、地域によってはデリバリー弁当方式、ランチボックス方式を取り入れているところがあるようだが、学校給食実施基準第1条、文部科学省の告示の中で、学校給食はこれを実施する学校においては、当該学校に在籍する全ての児童または生徒に対し実施されるものとするとい

	うことで、全員対象であるが、そういった弁当方式の弁当は食べられない、合わないといった子どもが弁当を持参することになると、これは給食ではなくなってしまいます。私は、現在実施している尼崎市の弁当事業は結構工夫されているなどと思っているが、教育委員会が目標としていた 10%にはほど遠い結果であり、また一方で、過去、中学校食堂、注文弁当もいずれも課題があり、ストップしたことから、デリバリー弁当方式は、ここで時間をかけて検討することではないと改めて思う。
委員：	デリバリー弁当方式を採用した自治体で、衛生管理の問題で給食がストップしている状態が長く続いている自治体や、残食が多く、不人気であったため、親子方式に切りかえたという自治体もあると聞いているため、あまりよくない、と思っている。
委員：	他の方式とデリバリー弁当方式との大きな違いの 1 つに、使っている材料が食べている側に全く見えないところがあると思う。誰も現場に入れられないことが大きな違いだと思う。
委員：	他の委員の皆さんと同じかと思う。デリバリー弁当方式はやはり尼崎らしさが出にくい。それと、一般の弁当を受注している点から、汚染のリスク、一般の弁当調理で極端な話、お刺身弁当みたいなものが出るかもしれない、当然汚染の確率が高くなるので、そういったところでデリバリー弁当方式は難しいなという点がある。
委員長：	私は、栄養教諭の配置がないということ、食育ができないということ、その他は今皆さんが言われたとおりであると思う。デリバリー弁当方式についての協議はこの程度にとどめておきたい。
委員：	実際、17 校分約 1 万食以上の弁当を用意できる業者が近隣にあるのか。
事務局：	市内で弁当をつくっている業者はたくさんあるが、大量に調理できる施設を有し、1 万 1,000 食をすべて賄うという業者はないと思う。もしデリバリー弁当方式を実施した場合、市内業者であれば、数社で実施する体制になると思う。ちなみに、今中学校で弁当事業を実施しているが、平成 24 年度に業者を募集した際に 5 社が応募してきており、市内の企業からは 1 社だけで、残りの 4 社は大阪市の業者であった。今受託しているのも大阪市の業者である。
・前提条件を設定した上で、仮に親子方式を尼崎市で実施する場合のイメージについて、事務局からの資料説明後、以下のとおり協議が行われた。	
委員：	親子方式の視察先で、すごく早く実施できたと聞いた。再度、問い合わせたところ、中学校の自校方式が 4 校で、14 校が親子方式ということであり、平成 23 年度に検討を開始して、平成 23 年度に決定して、平成 24 年の 11 月から 2 校で親子方式を試行している。そして平成 26 年には全校実施したとのことであり、中学校給食の実施は市長のマニフェストであり、取り組んだとのことだった。親子方式を実施した理由としては、自校調理方式で実施したかったが、中学校敷地の問題や予算の問題等を考慮し、自校調理方式に近い親子方式を選択したとのことだった。費用面を聞くと、17 億円とのことだった。 給食センター方式は大規模な建物を建設することになるため、費用面の心配や大量の給食を作るようになるため、材料も冷凍食品が多くなるのではないかと考えており、私は自校調理方式が一番いいと思うが、それに近い、親子方式が一番いいのではないかなと思っている。デリバリー弁当方式から親子方式に移行したという自治体もあると聞いている。
委員：	小学校 1 校で中学校 1 校を対応することを前提に、資料をもとに考慮すると、小学校側に非常に負担になるのではないかと。子校が親校の分を含め、倍近くの食数をつくるというのは実際には難しい。そうすると、複数校で対応せざるを得ないので、1 つの中学校のために小学校 2、3 校が、献立を統一しないと提供できないことになる。小学校の教育活動というのは、多種多様な活動をされていて、その中に給食も位置づけられている。その中で複数校が同じ給食を提供せざるを得ず、また、学校行事等も学校ごとに異なるため、その調整は至難のわざになるのではないかなと思う。 また、小学校の給食室の拡張工事をするとなると、小学校の敷地も決して広いとは言えない中、そこに拡張するとなると、夏休み期間中では工事が間に合わず、その前後小学校の給食がストップする可能性もあるのではないかと。視察でも、中学校分の給食を作るのは色々大変である、という説明も受け、学校の教育活動に非常に支障をきたす可能性が高いと感じた。
委員：	一部の小学校は、ただでさえ耐震化工事で運動場が以前より狭くなってなり、さらに中学校のためにコンテナ室を設ける用地や給食室を拡張するとなるとさらに狭くなるのが心配である。 尼崎市の小学校は、文部科学省の学校給食衛生管理基準を基本として給食室のドライ化を進

	<p>めており、厨房器械の入れかえも行っている。小学校 41 校、特別支援学校 1 校、42 校のうち 40 校が既に整備が完了している。残り 1 校は、今統合のために建てかえをしており、竣工すれば全て完了、と聞いている。その整備にあわせて、給食室の中にスチームコンベクションオープンとか真空冷却機が導入されて、献立が非常に充実しています。おいしいということと、今まで調理できなかった焼き魚、蒸し物、ピザなど、いろんな献立が提供されていて、子供たちはすごく喜んでいる。これから中学校の給食も提供するとすると、いろんな機器も入れかえる必要があり、給食室の増設や改修を行うと、せっかく整備した小学校の給食室を再整備することになる。その辺も小学校に対して非常に影響が大きいと考える。先ほど発言もあったように、大規模な工事が必要な場合には小学校の給食も一時ストップするのではないかと、コンテナ保管室のためのスペースをとらなくてはいけないのではないかと、1つの中学校に何校かの小学校だったら、その小学校全てにそういうふうなスペースもとっていかなくちゃいけないのではないかなど、懸念材料が多くある。</p> <p>小学校の給食室を再整備するということは、小学校の給食に対して影響が大きいという部分と、中学校の分も調理する必要があるため、小学校の給食の献立も何かしら影響を受けるのではないかと懸念もある。今小学校の給食がすごく充実していて、メニューも多様で、温かく、食材も精選されて、いい給食が提供されていると思うが、中学校の分も含めて大量につくることによって、今までの充実した献立が充実から少し外れていくのではないかと。食育という面でも、中学生にも中学生なりの食育が大切であるが、年齢の低い小学校の食育の充実というのは、小学校の立場からいけば、現状から後退してほしくない。尼崎市らしさでもある、おいしい小学校給食に影響が出ないようにお願いしたい。</p>
委員：	<p>親子方式になると、親校となる給食室は、工場扱いになるので、工業地域であれば問題はないが、例えば北部では、住宅地域の中に工場を建てることになる。工場として位置づけるとなると、地域の人々の承諾を得てからでないと進まない。制度上、いろんな形の手続きがあると思うが、全部クリアする必要がある。また今の小学校は必ずしも全面広い通りに面しているとは限らない。隣りは普通の生活道路というような形になると、生活道路に配送車が通行するようになるなど、クリアしないとならないこと、課題が大き過ぎる印象がある。</p>
委員：	<p>それに関して、以前工場扱いになるというように事務局から説明があり、建築基準法第 48 条の話がでたと思うが、尼崎市としての見解はどのようになっているのか。</p>
事務局：	<p>用途地域を変更する場合と建築基準法第 48 条のただし書きによる許可を得る場合の 2 パターンがあるが、用途地域を変更する場合については、尼崎市の場合、最低 2 年程度かかると言われている。時間がかかる理由として、変更に当たっては都市計画法で定められている都市計画審議会に上げていく必要があると、その前には公聴会を開き、地域住民の方に説明会を行った後、地域住民の方の理解を得るといった手続を進めていく必要があるためである。ただ、現実的には変更のハードルは高く、地域住民の方にとって、住宅系の用途地域のところを工業系に変えてしまうと住環境を脅かされるといった懸念があることから、なかなかご理解をいただけない状況にある。</p> <p>次に、建築基準法第 48 条のただし書きによる許可の手続について、こちらの場合も、受け付けから許可がおりるまで 1 件当たり最低でも 2、3 カ月程度かかると言われている。この場合も、公聴会を開き、地域住民の方の理解を得るといった手続は同じである。</p> <p>いずれの場合も、工業系の場合は必要ないが、住居系などの工業系以外の用途地域の場合は用途地域の変更なり 48 条の許可申請を得るような形になる。用途地域に課題のある、親校となる小学校全ての周辺住民の方のご意見を聞いて、事前説明会を行い、公聴会を開くといった手続となるので、全ての学校において同時並行で進めていくのがかなり難しい状況であると考え。また、説明会でご理解が得られなかった場合は、変更や許可の申請手続自体が受け付けられないということがある。仮に受け付けられても、時間をかけて、最終的には公聴会や審議会の中で合意が得られない場合、建設できないという結論になってしまう。</p>
委員：	<p>視察した自治体と、尼崎市では状況が違う。自身の関係する尼崎市の小学校では、給食室を増設するというのは間違いなく不可能だと考える。現在でも、耐震化工事に伴い、新しい給食室が建って、敷地上、頭を抱えている。例えば、近隣中学校に給食を運ぶとすると、中学校は広くても、大きい道路に面している部分がなく、狭い生活道路を通らないといけない。これが尼崎の現状である。広い土地がある自治体と比較するのは難しい。それと、視察した中学校で、配送トラックのための搬入口の設備がしっかりしているのを見せていただいた。尼崎市で各学校に搬入搬出の設備をつくとすると、土地の広さの問題、費用の問題、子供たちの安全の問題、大変課題が多くなってくる。</p> <p>意見としては、自校調理方式か給食センター方式か、どちらかの議論で進めていただければ</p>

	というのが希望である。
委員：	それはちょっとおかしいと思う。親子方式に変えたという自治体の情報を得ており、尼崎市と同じような都市部であったため、どのようにクリアされてきたのかを知りたい。現時点で自校調理方式か給食センター方式に絞るといのはおかしいと思う。 情報を得た自治体でのメニューは地区ごとに献立選定委員会というのがあったが、尼崎市は1校ずつメニューが違うのか。
委員：	尼崎市は5ブロックで分かれており、1ブロックあたりの学校数はブロックによって差がある。給食室がまだ整備されていない小学校の場合、オープン等のない献立を今も立てていることからこれを1つのブロックとし、残り4ブロックは1ブロック当たり10校前後である。
委員：	小学校の2校から中学校に配送することもできると思うし、工夫はいろいろできると思う。用途地域の変更の話があったが、小学校の給食室で中学校分の給食をつくることによって、その地域全体の用途も変わるのか。
事務局：	地域住民の意向にもよるが、中学校分の給食を調理するための、小学校の給食室の用途地域については、特に周りまで変える必要はないかと思うが、ただ、車両がたくさん通行することに伴い、それであれば工業系の用途地域と変わらないと言われたときには、全体的に変えていくという方法も考える必要があるかと思う。 現実面で、もともと住居系地域であるところの一部でも用途地域を変えとなると、地域の方はそこが住居系地域だということでお住みになられている方もたくさんいることが想定されるため、なかなか賛同して頂けないと思う。他市などでも、用途地域の変更ではなく、建築基準法第48条の特例許可で運用している。
委員：	学校給食という基本的なところで考えると、親子方式の場合、小学校でつくられている食数の倍以上の食数をつくらないといけないため、既存の給食施設だけでそれを賄うことは無理ということになると、給食施設の中の設備とか機械器具も増設しなければならない。 学校給食では、汚染区域と非汚染区域、清潔な部分と汚染された部分を明確にする必要がある。中学校の分の食数に対応しようと思えば、現状、うまく設定された汚染区域、非汚染区域以外のところでも、いろんな器具類を設置しないといけないような状態になってしまったり、動線も清潔と不潔が混在してしまったりするなど衛生管理に問題が出てくると思う。視察先の施設においても、正直なところ、大きいリスクを抱えたまま実施されていると思った。例えば、回転釜も余分に設置する必要があり、中学校の分を先に調理し、その後小学校の分を調理するとなると、調理しているところで、次の調理にかからないといけないため、調理している横で洗浄したりすることもありえる。好ましくない状況下で盛り付けを行っていたのも現実であり、小学校分だけで設計されている給食室で倍以上のものを調理するというのはなかなか難しいと思う。また、コンテナの問題、保管場所も衛生面も十分考慮する必要があると思う。
委員：	調理の動線も本来は小学校のみの食数で動線をつくられているところに、機器を増設することで、動線がクリアでなくなってくる。先に中学校の給食をつかって、配送しないといけないため、その分が前倒しの調理になってしまうことが食中毒のリスクも高くなるのではないかと。そこが一番懸念するところである。 親子方式になると、今でも小学校で食育に関して忙しくされている小学校の栄養教諭のところにも、もう1校中学校の食育もお願いするという形になることが懸念される。
委員：	視察先の栄養士の方に、中学校の食育はどうされているのか聞くと、そこまで手が回っていないというのが本音だった。親子方式を開始してまだ数年しか経過していないので、受け入れる中学校としても、日々の給食指導だけで精いっぱいなのかなと見ていて感じた。ただ、自校調理方式は食に関する掲示物がたくさんあり、あれも食育の一つだと思うので、そういう面では自校調理方式がいいなと思った。
委員：	児童数が多い学校でも栄養教諭が細かくアレルギー対応してくれている。今アレルギーの子がすごく増えているので、親子方式になれば、中学校も管理することになるので、すごく心配である。
委員：	アレルギー対応は以前と比べると違う。小学校は今の人数だからこそ、尼崎の給食はおいしいし、他市にも誇れるような内容になっている。これが食数が増えると、今のようなきめ細かさは不可能に近くなってくるだろうと思うし、対応していく中学校にもアレルギーの子供たちがいるので、中学校の子供も対応しないといけないとなると、今、委員の皆さんが心配されているようなことが日常的に起こってくる可能性があり、慎重になる必要がある。

委員：	もし親子方式になり、献立を小学校で中学校分もつくってくださいとなるのであれば、それに見合った設備は絶対に必要だと思う。そこをきっちりしておいて、運営が軌道に乗れば、食育のほうにも栄養教諭が携われると思う。しかし、先ほどからアレルギーのことをおっしゃっておられるが、自分が担当している小学校のアレルギーの対応で栄養教諭は精いっぱいだと思う。そこに見えない部分の中学校となると、負担はかなり大きいと思う。食育の部分もそうであるが、アレルギーのほうでも負担が大きくなるかなという懸念はある。
委員：	設備の安全面のこともあるが、大型の配送車が小学校に出入りするような状況になるので、小学校側としたら、子供の安全確保が課題になってくる。通学面等で新たなリスクを伴う。
委員：	給食を配送する業者は、配送する際、チェック等を行っているのか安全安心の面から懸念しているのだが、実際はどうか。
委員：	HACCP でチェック基準が定められている。また、集団給食調理マニュアルがあり、その中でガイドライン的には決められており、配送時の心配はないと思うが、もし法律でなかったとしても、そういうことを尼崎市がルールをつくれればいいだけの話なので、それはそんなに難しいことではないと思う。
視察等を踏まえた各実施方式についての委員意見（前回の意見まとめ）	
<ul style="list-style-type: none"> <li>・事務局より、前回の検討委員会で、実施方式にかかる協議について、議事要旨とは別に事務局で整理したため、今後の検討に活用いただきたい旨説明があった。</li> </ul>	
視察やこれまでの協議を踏まえた給食実施にあたっての意見集約の方法と今後のスケジュールについて	
<ul style="list-style-type: none"> <li>・現在の協議の進捗状況を踏まえ、当初予定していた検討委員会の回数を1回増やし、年内に2回、年明けに1回実施する方向で、各委員の了承を得た。</li> <li>・次回委員会では、実施方式を中心に絞り込みを行っていくにあたり、給食を実施する上での基本的な項目をこれまでの協議内容を踏まえ、事務局で整理し、その項目を協議・整理することでまとめていくこととし、事務局に対し、案の作成が依頼された。</li> </ul>	
【閉会】	