

第2回 福岡市立学校給食運営検討委員会 次第

日 時：平成23年1月28日（金） 14:00～16:00

場 所：学校給食会館 2階会議室

◆ 西村課長挨拶

議題1 (仮称)第1給食センター事業検討経過について

P 1

議題2 学校給食費の改定について

P 13

○ 次回スケジュールの確認

議題 1

(仮称) 第1給食センター事業検討経過について

※ 12月23日 西日本新聞(朝刊)

(誤) 学校給食センターが建設される見通し

(正) 学校給食センターを、地元等の納得や理解が得られれば建設したい意向

1 福岡市学校給食センター再整備基本構想

- 4センターから3センターへ
- 南部方面エリアの着手を優先に考え、状況により東部方面エリアを検討

2 (仮称) 第1給食センター整備計画策定(経過報告)

① センター給食提供に係る施設設備等の基本仕様の検討(要旨)

② (仮称) 第1給食センターにおける事業手法の検討

※ 近年における大規模給食センター稼働事例

③ (仮称) 第1給食センター事業候補地の概要

○ 博多区東平尾一丁目9番 13, 177m² (福岡市土地開発公社所有)

11月にあった古賀市長選挙はこれまでの市長選挙の中で最低の投票率(50・30%)だった。現職と新人が激しく争っただけに「前回(52・94%)よりも上回るはず」(市選管)といふ期待も及ばなかった。

同市では国政選挙の投票率は60%を超えて

福岡 都市巻

福岡市教委

フッ素検出の塩漬け用地 給食センター建設

有害物質の除去後に

福岡市の要請で市土地開発公社が先行取得しながら、10年以上『塩漬け』状態だった博多区の土地に、市内の中学校と特別支援学校の給食を調理する学校給食センターが建設される見通しであることが分かった。ただ、2008年の土壤調査で有害物質のフッ素が検出さ

れている。市教委は「給食の配達時間などを考慮し、最適候補地と判断した。フッ素を完全に除去した上で、再整備する」としているが、論議を呼びそうだ。

土地は東平尾1丁目の約1万27700平方㍍。職員研修所用に同公社が1995年と98年に約20億円で先行取得。市が買取予定だったが、財政難から研修所計画は2003年に撤回され、用途は決まっていなかった。

08年に土壤汚染対策法に基づく土壤調査をした結果、本格的に溶け出すフッ素が環境基準(0・8mg/m³)を上回る1.1~4.5mg/m³検出され、基準の56%

倍のフッ素が検出された地点もあった。フッ素は過剰摂取すると骨や歯がもうくなる恐れがあるが、地下水への流入や周辺住民からの被害報告はないといふ。

が可能なとの理由で博多区の土地に絞り込んだ。市議会第2委員会に報告された計画案によるところ、11年2月に計画決定する予定で、14年度当初の開発を目標とする。

部、西部の3方面に再整備する基本構想を策定。南、中央、博多区の大半と城南区の一部を担当する南部方面の新センターを優先し、委員会を設けて検討してきた。

学校給食センター再整備基本構想等について

1. 福岡市学校給食センター再整備基本構想

〈策定趣旨〉

福岡市において、中学校及び知的障がい特別支援学校への学校給食を提供している市内4カ所の学校給食センターは、開設以来、那の津センターで約37年、有田で約36年、柳瀬で約35年、箱崎で約27年が経過し、施設及び設備の老朽化が深刻となっている。

また、学校給食法に基づく「学校給食衛生管理基準」への適合をはじめ、食物アレルギーや個別食器への対応なども求められている。こうしたセンター給食の提供環境を抜本的に改善するため、学校給食センターの再整備を行うこととし、外部有識者やPTA、学校関係者等からなる「福岡市学校給食センター再整備基本構想策定委員会」からの検討報告等を踏まえ、以下の内容をもって、福岡市としての「福岡市学校給食センター再整備基本構想」とする。

なお、再整備にあたっては、事業手法や運営体制についてセンター毎に検討することとし、その際、安全・安心でおいしい給食の安定供給を前提としつつ、事業の効率化や財政負担の長期平準化の視点、及び全国的な既往事例を踏まえ、PFI手法をはじめとした民間活用手法について最適事業方式調査を行うなど、積極的に検討していくものとする。

1. 福岡市学校給食センターの基本的役割及び機能

本市がセンター給食事業において担う基本的役割及び機能は下記のとおりとする。

- ① 安全・安心 ……給食物資の選定・調達や検査の実施、衛生管理の徹底等による安全・安心な給食の提供
- ② 安定供給 ……物価高騰時や災害時等、様々な緊急的側面にも継続して安定供給できる給食環境の維持
- ③ 栄養バランス ……本市の実態を踏まえた栄養量によるバランスの取れた献立の作成
- ④ 食育推進 ……給食による食に関する正しい理解や知識の習得及び望ましい食習慣の確立
- ⑤ おいしい給食 ……子どもたちへのおいしい給食の提供に資する調理技術水準の向上や検証の場の確保
- ⑥ 効率性 ……行政改革プランを踏まえた、市民の理解が得られるコストでの運営体制
- ⑦ 環境への配慮 ……次世代環境型施設整備や、食べ残し・調理残渣の排出抑制と資源への有効利用の推進

2. 学校給食センター再整備内容基本方針

現状を踏まえ、給食センター再整備の基本方針を次のとおりとする。

なお、再整備が完了するまでの間は既存の施設を活用して円滑な給食提供を行っていく。

ア 安全・安心な給食のための衛生水準、危機管理の徹底

- ・『学校給食衛生管理基準(文部科学省)』、『大量調理施設衛生管理マニュアル(厚生労働省)』の遵守
 - (例) 「調理後2時間以内での給食」、施設面でのドライシステムの導入、汚染処理区域と非汚染処理区域の作業動線交差の遮断、作業区分毎の部屋割り
- ・HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point=危害分析及び重要管理点) の導入
 - 調理業務を各作業工程(検収、下処理、切裁、加熱、調味、冷却、搬出等)別に区分し、重要管理点、管理基準及び管理基準に対する測定・記録方法の設定を行うことでの危機管理

イ アレルギー対応食が提供できる給食環境の整備

- ・専用調理室を設置
- ・除去食による対応(当日の食材料上可能であれば代替食を提供できるように検討)
- ・主要なアレルゲン(乳・乳製品、卵・卵製品、えび・かに等)への対応を考慮

ウ 食育に資する望ましい給食環境の整備

- ・個別食器の導入及び食器材質の選定
センター及び各校配膳室共に、強化磁器の個別食器に対応した環境整備を行い、取扱い易さや経済性の面から、現行の技術水準においてはPEN樹脂の個別食器を前提に検討
- ・食育スペースの充実整備
食育指導センターを新たに設置
(例) 調理実習室、視聴覚室と調理から洗浄まで全工程に対応した調理場見学スペース
- ・知的障がい特別支援学校給食へのよりきめ細かなサービスの提供
(例) 専用献立の作成、咀嚼や嚥下等が困難な子どもに個別に対応できる加工調理

エ より豊かでおいしい給食のための調理環境の充実

- ・調理等設備機能の向上
- ・知的障がい特別支援学校に対応した給食が提供可能なシステムの構築
(例) 専用調理ラインの設置、専用献立に合わせた物資調達

オ 高品質かつ効率的な施設設備の整備及び運営

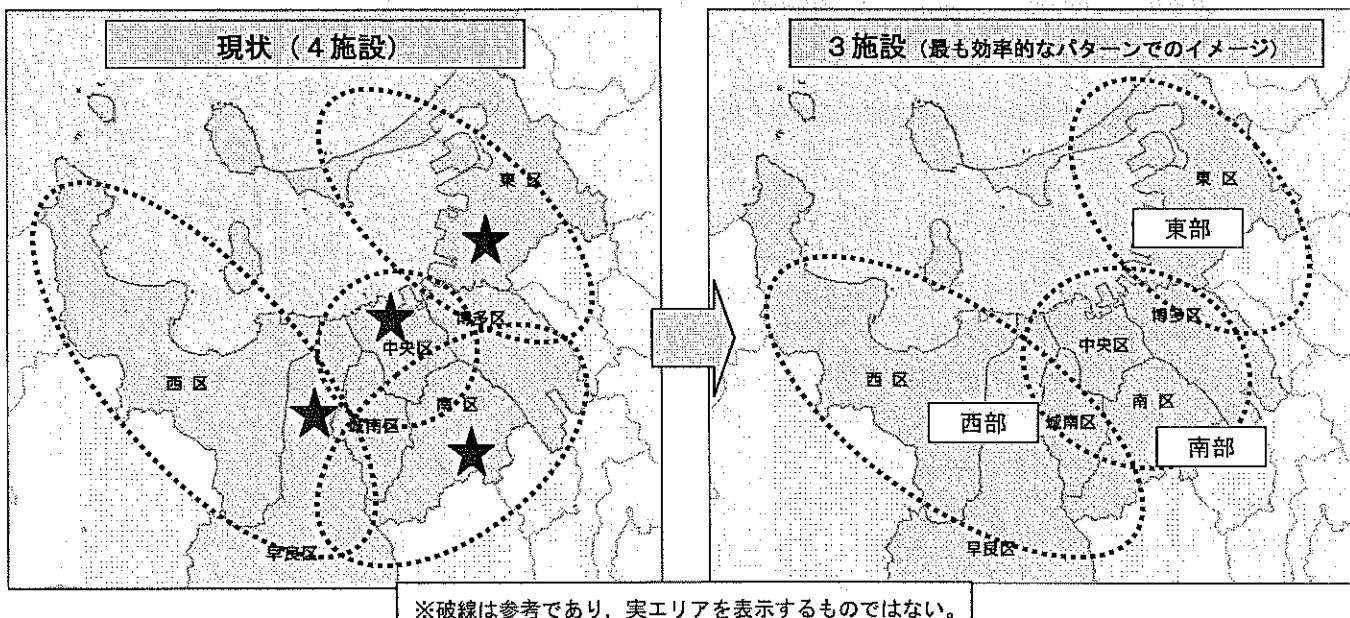
- ・安全・安心を前提とした、高品質と効率化の両立による施設整備・調理運営
- ・施設建設から維持管理・修繕、調理・運営等全般に渡るライフサイクルでのコスト効率化
(例) 民間活力手法の導入、食器食缶分離配送方式やカゴごと洗浄方式の導入

カ 環境負荷の低減

- ・環境への配慮＝省エネルギー設備の導入、新エネルギー利用等
- ・循環型社会の構築＝食べ残し・調理残渣の減量化・再資源化

3. 学校給食センター配置計画

想定される用地及び配置パターンを踏まえ、「調理後2時間以内の給食」を前提とした配送時間の視点等により、2施設、2施設+1延命、3施設の3案について検証を行った結果、3施設を整備する。



4. 事業着手エリアの優先度

南部方面エリアの着手を優先に考え、状況により東部方面エリアを検討する。

- (理由)
- ・南部方面エリアは柳瀬支所が築35年以上経過しており、施設・設備の老朽化が進行しているほか、住宅地に隣接していること
 - ・西部方面エリアは早期着手できる適地が見つかっていないこと
 - ・東部方面エリアは箱崎支所が耐震基準を満たしており、他のセンターと比較して先送りも可であること

5. 事業手法

事業手法選定の評価視点 ①安全・安心でおいしい給食の安定供給 ②事業の効率化 ③財政負担の長期平準化

■ 一体的事業範囲に調理業務を含む民活手法

事業手法	DBO方式				PFI(BTO)				PFI(BOT)				
	事業内容	設計	施工	維持管理	調理	設計	施工	維持管理	調理	設計	施工	維持管理	調理
		民間	民間	民間		民間	民間	民間		民間	(期間中は民間所有)	民間資金	交付金
資金	交付金、市債、一般財源					交付金、市債、民間資金				民間資金、交付金			
①安定供給	○必要経費を委託料で支払うことでの事業安定性 ○運営期間中のノウハウの蓄積					○サービス購入型の事業安定性 ○運営期間中のノウハウの蓄積				○サービス購入型の事業安定性 ○運営期間中のノウハウの蓄積 ・民間所有のため、市の緊急時対応等に制約ができる可能性			
②効率化	○事業全体での効率化が可能					○事業全体での効率化が可能				○事業全体での効率化が可能			
③平準化	○資金調達への市債活用が可能 ・初期投資（一般財源）が必要					○資金調達への市債活用が可能 ○初期投資の全額平準化が可能				○初期投資の全額平準化が可能 ・民間資金の支払利息が割高			

■ 一体的事業範囲に調理業務を含めない手法

事業手法	従来方式				DB方式				PFI(BTO)※維持管理型				
	事業内容	設計	施工	維持管理	調理	設計	施工	維持管理	調理	設計	施工	維持管理	調理
		市／委託	市／委託	市／委託	市／委託	民間	市／委託	市／委託		民間		市／委託	
資金	交付金、市債、一般財源					交付金、市債、一般財源				交付金、市債、民間資金			
①安定供給	○運営期間中の柔軟な変更が可能 ・単年度契約による事業者の変更の可能性					○運営期間中の柔軟な変更が可能 ・単年度契約による事業者の変更の可能性				○サービス購入型の事業安定性 ・単年度契約による事業者の変更の可能性			
②効率化	・設計、施工、維持管理及び運営が分離されているため、事業全体として効率化は限定的					・設計施工と維持管理・調理が分離されているため、事業全体として効率化は限定的				○事業全体での効率化が可能			
③平準化	○資金調達への市債活用が可能 ・初期投資（一般財源）が必要					○資金調達への市債活用が可能 ・初期投資（一般財源）が必要				○資金調達への市債活用が可能 ○初期投資の全額平準化が可能			

6. センター再整備事業の事業手法及び運営体制の構築にあたって

《留意事項》

- ★ 安全・安心な給食の提供を第一義として、福岡市の基本方針『福岡市グランドデザイン2011』の柱である「政策推進プラン」、「行政改革プラン」や「財政リニューアルプラン」の理念を踏まえ、給食の質的向上と、民間ノウハウの活用等による業務効率化との両立を基本に再整備を行う。なお、冒頭で整理した『福岡市学校給食センターの基本的役割及び機能』に関する公の関与のあり方について、十分に留意していく。
- ★ 特に、現在市が行っている献立作成や栄養管理、衛生管理といった業務のほか、給食物資の調達・検査業務については、安全・安心の確保等を踏まえ市が担保すべき機能と考える。
- ★ また、おいしい給食を提供するための調理ノウハウの継続向上や、災害時等の様々な緊急的側面にも安定供給できる給食環境を市として担保することが妥当と考えられ、公社のノウハウ等の活用も一定要件の基に考慮する必要がある。なお、民間活用を行うにあたっては、公社の正規職員及び非常勤調理員の雇用の確保等に十分に配慮を行う。
- ★ 今後、新施設の整備にあたっては、当基本構想に沿うよう、点検・検証を行う委員会等を設置する。また、給食開始後も適切な運営を確保・検証等するため、既存のセンター運営委員会の活用等により対応していく。

2. (仮称) 第1給食センター整備計画策定について(経過報告)

◆ (仮称) 第1給食センター整備計画検討委員会

◇ 目的等

福岡市立の中学校及び知的障がい特別支援学校の給食を調理する学校給食センターについては、施設設備の老朽化や学校給食法に基づく「学校給食衛生管理基準」が遵守できていない等の理由により再整備を行うこととし、平成22年10月に「福岡市学校給食センター再整備基本構想」を策定した。

それらを踏まえて、(仮称) 第1給食センターの施設設備等の基本仕様及び整備事業手法等からなる整備計画の作成にあたり、外部有識者等から意見等を聴取するため「(仮称) 第1給食センター整備計画検討委員会」を設置した。

◇ 委員数：12名

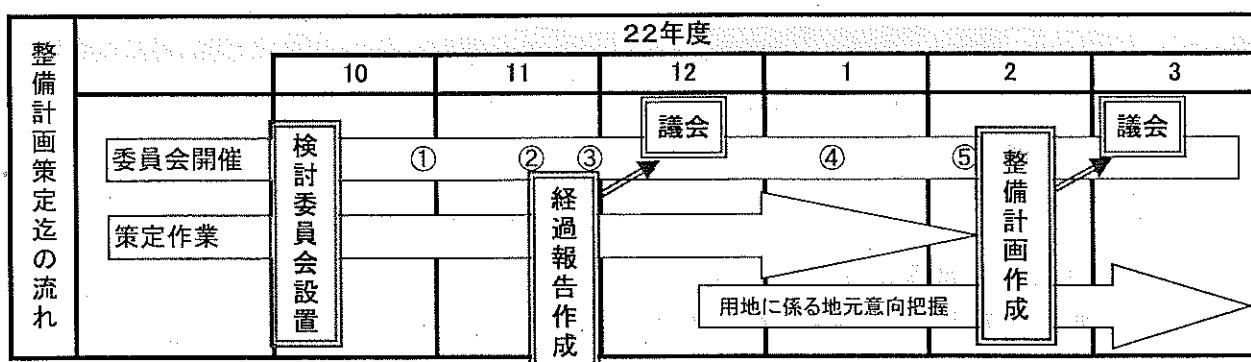
◇ 任期：平成22年10月から平成23年度末まで

区分	分野	氏名(敬称略)	所属・役職名	※
学識経験者 (5名)	建築学(建築・交通)	◎ 竹下 輝和	九州大学大学院人間環境学研究院教授	■
	建築学(環境建築)	藤本 一壽	九州大学大学院人間環境学研究院教授	■
	栄養学	大部 正代	中村学園大学栄養科学部教授	■
	食品衛生学	小田 隆弘	中村学園大学短期大学部食物栄養学科教授	■
	経営学	大石 桂一	九州大学経済学研究院准教授	■
保護者代表 (3名)	中学校保護者代表	太田 順子	福岡市PTA協議会副会長	■
	中学校保護者代表	○ 多比良 啓子	福岡市PTA協議会副会長	■
	特別支援学校保護者代表	神 美代子	福岡市PTA協議会副会長	■
学校関係者 (2名)	中学校校長会	吉浦 義友	平尾中学校校長	■
	特別支援学校校長会	梅林 秀巳	生の松原特別支援学校校長	■
教育委員会事務局 (2名)	総務部(総務担当)	飯田 光夫	教育委員会総務部長	■
	教育支援部(給食担当)	西山 眞弓	教育委員会教育支援部長	■

◎は委員長、○は副委員長

※の■は、平成21年度「学校給食センター再整備基本構想策定委員会」委員

◆ 策定スケジュール



○ 経過報告(12月議会への報告)

- ① 施設設備等の基本仕様の検討
- ② 事業手法の検討
- ③ 事業候補地

○ 整備計画報告(3月議会への報告を目的)

- ① 施設設備等の基本仕様
- ② 事業手法
- ③ 事業用地

◆ 主要検討事項

① センター給食提供に係る施設設備等の基本仕様の検討（要旨）

■ 「(仮称) 第1給食センター」の前提条件等

- (1) 食数：13,000食
- (2) 目的：中学校及び知的障がい特別支援学校の給食調理並びにそれに関する業務を行う施設
- (3) 設置エリア：南部方面エリアの着手を優先、状況により東部方面エリアを検討

ア 安全・安心な給食のための衛生水準、危機管理の徹底

- (1) 学校給食法に基づく学校給食衛生管理基準の遵守等
- (2) H A C C P (危害分析重要管理点の測定・記録)による衛生管理手法の準拠
- (3) 被雇用者(調理従事者)の職場環境への配慮
- (4) 災害時危機管理への熱源組み合わせ対応

イ アレルギー対応食が提供できる給食環境の整備

- (1) アレルギー対応専用調理室の設置
- (2) 除去食を基本とし、メニューに占める除去割合が多い場合は代替食を提供
- (3) 対応アレルゲン：表示義務原材料6品目(乳、卵、えび、かに、そば、落花生)+ごま・ごま油
- (4) アレルギー対応献立3形態からの選択：①乳対応、②卵対応、③対応アレルゲン全種

ウ 食育に資する望ましい給食環境の整備

- (1) P E N樹脂製の個別食器4種類提供を基本に検討
- (2) 箸の持参推進、スプーン(毎日)とフォーク(献立に応じ)の提供を基本に検討
- (3) 調理+視聴覚機能一体型研修室
- (4) 下処理や洗浄も含めた見学通路の設置

エ より豊かでおいしい給食のための調理環境の充実

- (1) 基本献立：副食3品を提供
- (2) 調理等設備機能の向上：高機能調理機器及び高性能保温保冷食缶の導入

オ 高品質かつ効率的な施設設備の整備及び運営

- (1) 配膳効率化：学級配膳盆+ナフキン持参を基本に検討
- (2) 配送効率化：食器・食缶分離配送方式及び2時間喫食に必要な配送車両台数の確保

カ 環境負荷の低減

- (1) 周辺地域の生活環境保全・配慮型施設
- (2) 省エネルギー設備・新エネルギー利用の検討
- (3) 残渣の再生利用への配慮

○ 障がい者雇用推進の理念を踏まえた検討

○ 知的障がい特別支援学校給食献立等の改善 →保護者等と情報交換等ののち検討

- (1) 独自献立、物資規格、刻み加工改善・トロミ対応のあり方
- (2) 専用調理ラインのあり方
- (3) アレルギー個別対応の必要性
- (4) 食器・食具、訓練用食器等の提供方法・管理のあり方
- (5) 栄養相談・栄養指導実施の場合のあり方

② 「(仮称) 第1給食センター」における事業手法の検討

センター給食の質的向上策

★学校給食法「学校給食衛生管理基準」等対応 ★アレルギー対応
★個別食器への改善 ★知的障がい特別支援学校加工調理対応 等

避けられない運営費の増加

施設規模の増

運営人員の増

光熱水費の増

基本的行政運営のあり方

『最小の経費で最大の効果』

『民間ができることは民間に』

財政負担の軽減・長期平準化

「(仮称) 第1給食センター」における事業手法選定の考え方

安全・安心、安定した給食提供

効率性を可能な限り発揮できる手法

『一体的事業範囲に調理業務を含む民活手法』からの選択を基本とする。

■一体的事業範囲に調理業務を含む民活手法

事業手法	① DBO方式	② PFI(BTO)方式	③ PFI(BOT)方式	
説明	事業内容	設計 施工 維持管理 調理	設計 施工 維持管理 調理	設計 施工 維持管理 調理
	資金	民間(契約1) 交付金、市債、一般財源	民間(契約2) 交付金、市債、民間資金	民間(期間中は民間所有) 民間資金、交付金
性質面	▲市の施設所有となるが、契約者が2者となることで責任分担が不明確 ▲一般財源による初期投資が必要	○市の施設所有により、安全・安心かつ安定した学校給食を市が責任を持って実施 ○市債及び民間資金での平準化が可能	▲運営期間中は施設が民間所有となるため、緊急時等の対応が煩雑となる可能性 △民間資金での平準化が可能	
事業費	131.8億円※起債のみ	131.5億円※起債なしの場合 従来方式：144.9億円	134.7億円※起債なし	
事業費算定の条件	① 事業期間：16～17年（設計・施工～開業準備1～2年、維持管理・運営15年） ② 提供食数：13,000食 ③ 積算内容 ・ 初期整備費：設計、建設、調理機器・備品整備、受所改修 ・ 維持管理費：保全・保守管理、建物修繕、調理備品修繕・更新 ・ 給食管理運営費：運営人件費、配送、光熱水費、残渣処理 ・ その他：借入金利、開業準備経費 ④ 積算の考え方 整備計画策定にあたっての視点等を踏まえて整理した仕様等に基づき、現施設や先行事例等の実績、公共建築工事共通費積算基準による積算等を勘案して設定			

性質面や事業費算定から総合的に検討した結果、

事業手法としてPFI(BTO)方式を選択することを第一に考える。

※地域経済への配慮等については、他都市の先進事例等も踏まえて検討

(参考) 近年における大規模給食センター稼働事例

※H17 以降 H23(予定)迄に稼働かつ 6,000 食以上ののみ掲載

■政令指定都市

自治体	食数(食)	稼働時期	事業手法	備考
仙台市(新高砂)	11,000	H22.4	PFI(BOT)	
仙台市(新野村)	11,000	H20.4	PFI(BOT)	
千葉市(新港)	10,000	H22.4	PFI(BOT)	
千葉市(大宮)	11,000	H17.4	PFI(BOT)	
静岡市(西島)	10,000	H22.9	PFI(BTO)	
静岡市(中吉田)	11,000	H19.4	従来方式	民間調理

■九州内

自治体	食数	稼働時期	事業手法	備考
久留米市	8,000	H22.9	PFI(BTO)	
鹿屋市	6,000	H22.9	従来方式	民間調理
大分市(西部)	10,000	H22.9	従来方式	民間調理
大分市(東部)	8,000	H20.9	従来方式	民間調理
都城市	12,000	H20.4	従来方式	民間調理
諫早市	7,000	H19.9	従来方式	直営調理
伊万里市	7,000	H18.9	PFI(BTO)	直営調理

■九州以外(PFIのみ)

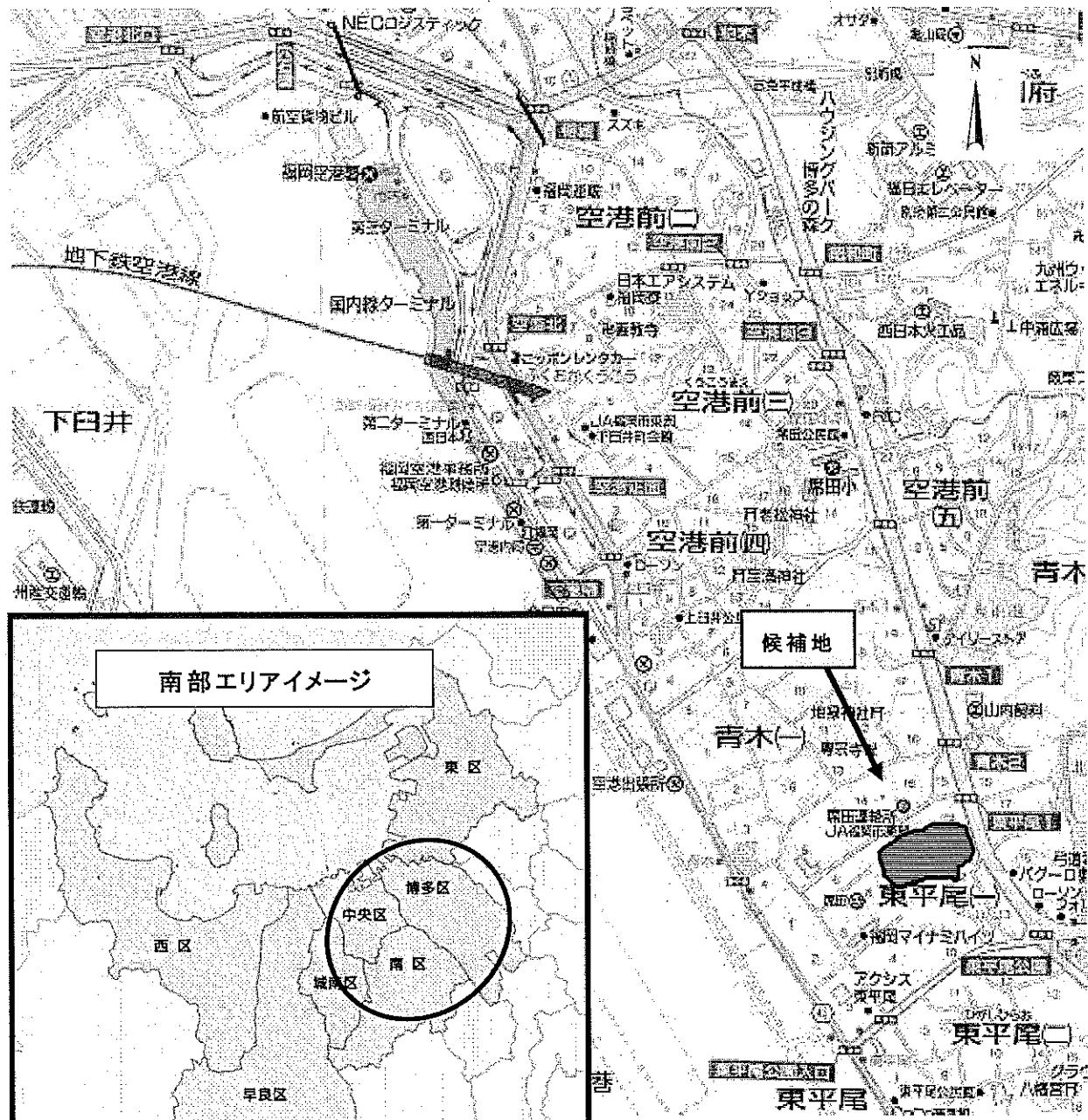
自治体	食数	稼働時期	事業手法	備考
愛知県豊田市	13,000	H23.4(予定)	PFI(BTO)	
宮城県名取市	8,500	H22.9	PFI(BTO)	
岐阜県大垣市	13,000	H22.4	PFI(BTO)	直営調理
愛知県豊橋市	10,000	H22.4	PFI(BTO)	
山形市	22,000	H21.4	PFI(BTO)	
千葉県木更津市	6,000	H21.4	PFI(BTO)	
千葉県浦安市	6,500	H18.4	PFI(BTO)	
岐阜県可児市	10,000	H17.4	PFI(BTO)	直営調理

③ 「(仮称) 第1給食センター」事業候補地の概要

最適候補地としての条件

- ① 3エリア(東、南、西)のうち、優先度の高い南部方面エリアをカバーできる土地であること。
 - ② 南部方面エリアで13,000食提供及び2時間喫食のための配達が可能な土地であること。
 - ③ 早期用地取得及び着手が可能な土地であること。

ア 所在地 : 福岡市博多区東平尾1丁目9番 ※候補地位置 : 下図参照
イ 所有者 : 福岡市土地開発公社
ウ 法令制限・用途地区 : 第1種住居地域 地目 : 雜種地(一部宅地)
・建ぺい率 : 80% 容積率 : 200%
エ 面積 : 12,683m² (最大でおよそ13,000食規模の給食センターが建設可能)



知的障がい特別支援学校に係る仕様検討状況について

1 趣 旨

知的障がい特別支援学校給食等の改善に関しては、保護者等との情報交換等のうち「(仮称) 第1給食センター」整備計画検討委員会にて検討することとしていたが、このほど、基本的な方向性についての情報交換が終了したため、その内容を審議するもの。

なお、情報交換のあり方については、特別支援学校PTA連合会理事会に諮り、会議設定形式で行うこととなった。

2 情報交換会議の概要

(1) 情報交換会議の設置

- ◆ 名 称：知的障がい特別支援学校給食等情報交換会
- ◆ メンバー構成
 - ・ 知的障がい特別支援学校PTA連合会代表 2名×5校 = 10名
 - ・ 学校関係者（知的障がい特別支援学校校長会代表1名+特別支援学校PTA連合会事務局長1名） 2名
 - ・ 教育委員会事務局 1課長+5係長= 6名
- （※ 委員名簿：別紙のとおり） 合 計 18名
- 事務局：健康教育課

(2) 情報交換の期間

平成22年12月～平成23年度末（※必要があれば継続する）

(3) 情報交換の方法

非公開会議・情報の相互交換等

3 情報交換の経緯

(1) 第1回会議：平成22年12月3日AM

- 情報交換主要項目の確認及び意見交換等

(2) 第2回会議：平成22年12月13日AM

- 次の内容を中心とした意見交換等
 - ・ 移行期の新旧センターにおける献立提供等のあり方
 - ・ アレルギー対応のあり方

(3) 第3回会議：平成23年1月21日AM

- 第2回情報交換項目に関する意見集約等

4 情報交換結果の概要

(1) 独自献立、物資規格、刻み加工改善・トロミ対応のあり方

- 中学校給食を基準献立に検討
- ※ 咀嚼・嚥下等が困難な子どもに対応するため、必要に応じて食材や献立・調理方法等を工夫

(2) 専用調理ラインのあり方

- 第1センター稼働に併せた5校一斉の暫定配送実施を検討

(3) アレルギー個別対応の必要性

- 個別対応は実施不能
- 対応アレルゲンに小麦を追加することの再検討の提案がなされた

(4) 食器・食具、訓練用食器等の提供方法・管理のあり方

- スプーン及びフォークを毎日提供
- ※ 必要に応じて訓練用食器を提供（基本的に現行どおり）

(5) 栄養相談・栄養指導実施の場合のあり方

- 肥満、痩身傾向等に応じた相談・指導等の検討

知的障がい特別支援学校給食等情報交換会名簿

区分	役職等 (※氏名: 敬称略)	人数
特別支援学校 P T A 連合会代表 代 表	<ul style="list-style-type: none"> ・ 福岡中央特別支援単 P (中尾万里子) ・ " (中村恵美子) ・ 若久特別支援単 P (中原千代子) ・ " (鷺頭美保) ・ 屋形原特別支援単 P (小石景子) ・ " (松崎真由美) ・ 生の松原特別支援単 P (仮屋ゆかり) ・ " (長島千栄美) ・ 東福岡特別支援単 P (鳥越法子) ・ " (木原千鶴香) 	10
学校関係者	<ul style="list-style-type: none"> ・ 校長会代表 生の松原特別支援学校長 (梅林秀巳) ・ 特 P 連事務局長 屋形原特別支援学校長 (高田浩美) 	2
教育委員会事務局	<ul style="list-style-type: none"> 健康教育課長・給食センター所長 (メ野忠雄) 給食センター再整備等担当係長 (峯大治) 衛生管理等担当係長 (稻吉かおり) 栄養指導等担当係長 (三好恵美子) 主任指導主事 (阿利英治) 給食センター副所長 (阿部圭子) 	6
	合 計	18
【事務局】 健康教育課 給食センター再整備担当 (大木良一)		1

議題2

学校給食費の改定について

1 これまでの検討経緯について

(1) 平成20年度（給食費検討委員会）

○ 値上げ額について

- ・ 物価上昇に応じて値上げすることが望ましい
- ・ 値上げ幅は出来るだけ抑えた方がよい
- ・ 無理に値上げ額を抑えるのではなく、僅差なら子どもに楽しみが出来るように改定すべき
- ・ 年々1食あたりの副食の構成比が減っているが、値上げ額を抑えて耐えられるのか

○ 値上げするにあたっての意見等

- ・ 栄養士や調理業務員の努力（工夫）を知つてもらえば値上げに反対する人はいない
- ・ 給食費の滞納者がいる中、給食費の値上げに不公平感を感じる方もいるのではないか
- ・ 栄養基準、食の安全・安心の面でも、この基準を満たすためには値上げをした方がよい
- ・ 給食費の値上げについては、物価の上昇でなく、一度改定したら数年は続けるべき
- ・ 物価の上昇を反映すると、給食費が上下し、保護者が不安になるのではないか。

【結論】 小・中学校とも月額300円の値上げが望ましい、ということになったが、教育委員会としては経済情勢なども勘案し、値上げを見送ることとした

(2) 平成21年度（福岡市立学校給食運営検討委員会）

第3回（平成21年11月19日）

○ 教育委員会内部の基本的な認識について事務局より説明

- ・ パン、米飯、加工品は値上げ、生鮮食品は下落傾向
- ・ この間の経済情勢は昨年と変わらず値上げは厳しいため、昨年同様、現状据え置きが妥当
- ・ 献立の工夫はこれ以上難しいが、物資調達において、もう少しは工夫が可能な面がある

○ 事務局説明に対する意見

- ・ 子供の楽しみ、食育面からも給食費の値上げは必要
- ・ 給食費の見直しは3、4年ごとに実施したい
- ・ 子供達のことを考えると少しでも良いので給食費を上げてでも給食の充実を図って欲しい
- ・ 現場は努力しているが、これ以上を求められても無理な状況にあると思う
- ・ 1食10円・月額200円の値上げならやむを得ない気がするが、月額300円・子供3人で1,000円の増額では保護者の中にかなりの反発があると予想する
- ・ 保護者としては現状で可能ならそれが一番良いが、工夫の状況を考えると値上げは仕方なし、経済情勢を考えると値上げは厳しいのか、とも思う。
- ・ 教育委員会で保護者に納得のいく説明が出来なければ値上げは難しい

【まとめ】 教育委員会内部で再度、検討して、次回の会議で報告する、とした

第4回（平成21年12月10日）

○ 事務局より資料の説明

- ・ 主食に関する経費は、前回改定から10円の上昇
- ・ 主食の上昇は工夫の余地がなく、副食に充てる割合が減少
- ・ 鉄分に影響が出ている
- ・ パンに付ける添え物や果物類の使用が減少
- ・ 現下の経済情勢等については、依然、回復していない
- ・ 将来的な給食費改定のルールや、るべき給食費の考え方の整理、当面抱えている給食運営に関する各種の課題（さらなる調達の工夫、喫食率の低いパンへの対応 等）の整理が残る中、値上げ実施の理解が得られるか疑問

【事務局より】（前回の議論を受けて）内部で再検討したが、現在の経済状況を考えると給食費の値上げは厳しく、平成22年度当初は据え置きとしたい、と説明

○ 事務局説明に対する意見

- ・ 現状では、学校給食の目標や摂取基準対応が難しいことを考えて欲しい
- ・ 栄養摂取は大事な問題。足りていない栄養素は摂取できる努力をして欲しい
- ・ 給食費の値上げも一つの方法。家庭によっては栄養摂取を給食に頼っている。
- ・ 栄養素が摂取基準量に達していない現状で「あとは家庭で」では理解できない
- ・ 必要な栄養が取れないことが明らかな場合は、給食費の値上げを考えるべきでは。

【まとめ】 まずは現状の給食費の中で栄養摂取量を確保できるよう検討したい、と説明

第5回（平成22年2月1日）

○ 事務局より説明

- ・ 平成22年度給食費については「据え置く」こととする
→ 基本物資は値上がりしているが主要食材は値下がりしており、食材の工夫で対応可能
- ・ 食材の調達方法について、改善する余地がある
→ 提供するパンの種類や価格面などを考慮し、工夫する余地がある
- ・ 厳しい経済情勢など、平成20年度の検討時と特に変わらないことから給食費は据え置くが、食材の工夫等による対応はほぼ限界になりつつあり、今後、本市給食食材価格の状況によっては、給食費の改定も必要と考えられる

○ 事務局説明に対する意見

- ・ 給食費の改定が出来ないので対応を考えていくが、献立や調理現場の工夫は相当困難
- ・ 現場としては改定見送りの方向でやるが、状況がさらに厳しくなった場合は再検討を。

(3) 平成22年度 第1回 福岡市立学校給食運営検討委員会（平成22年11月12日）

【事務局より】 今回は改定の方向性を定めたいと説明。また23年度より特殊パンのうち高価な種類のパンを減らし、添え物付きの基準パンに変更したい旨、提案

○ 給食費改定の考え方の整理

これまでの検討を踏まえ、かつ現状の問題点等も勘案した上で、事務局としてはまず給食費改定の考え方を整理する必要があると考え、「給食費改定時期の目安」について提案した。

【現状と問題点】

- 基本物資は1食あたり約10円の値上げ → おかずにおける経費が減少
- 物価指数は▲だが、野菜等の国内産使用等によりおかずの食材料は約10%程度値上がり
- 食材変更やデザートの工夫、「箱買い」調達など様々な工夫を行っているが、ほぼ限界

【事務局提案】給食費改定時期の目安について

現行：福岡市消費者物価指数（食料）の概ね10%程度上昇

↓

提案：福岡市給食材料費について、主食（ご飯、パン）、牛乳、副食（おかず）含めて一定額の過不足が生じた時点

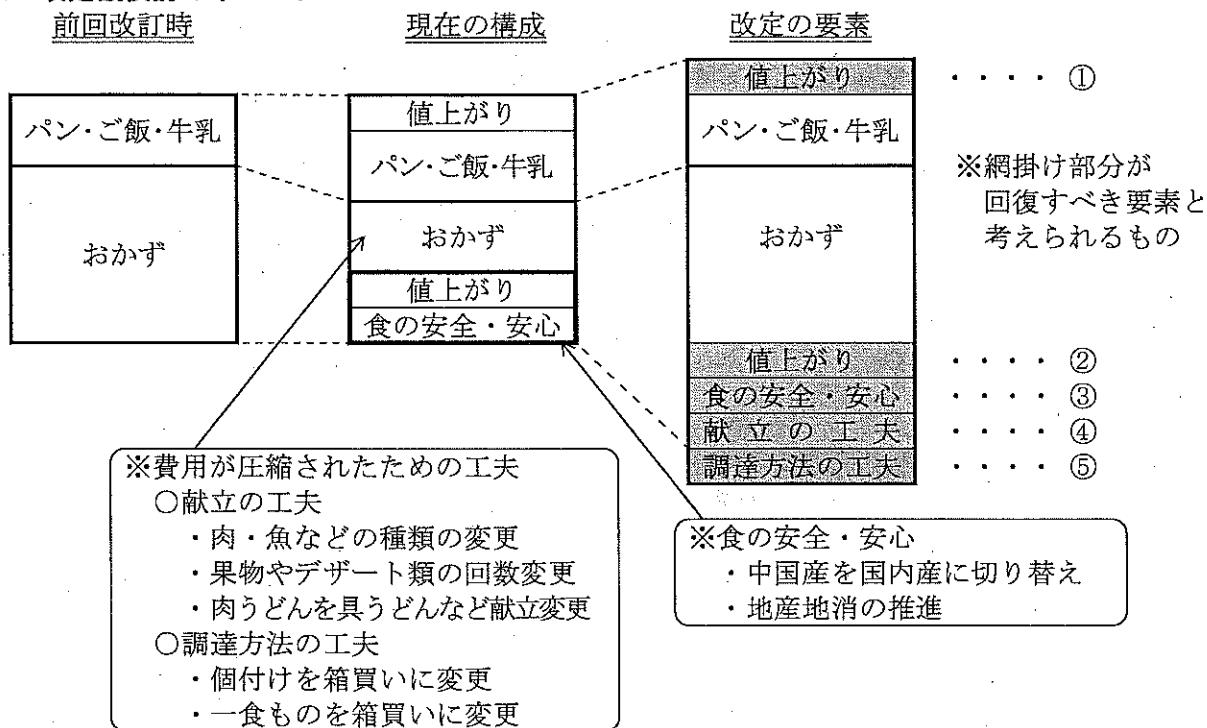
○ 事務局説明に対する意見

- ・ 前回のこの委員会で値上げをしても良い、ということになったがまた一からやり直しか、それとも前回までの議論の結果があつて改定の目安を議論しようとしているのか。
- ・ 新たに委員になられた方は前回までの経緯が分からないので、その辺りを整理して。
- ・ 現場の栄養士の努力を知れば値上げについての（保護者の）理解を得られると思う。
- ・ 限られた食材料費の中で、パンの変更を含め、工夫をしていく必要はある。
- ・ 給食物資の特性を考えると、消費者物価指数とはリンクしていないのは明らか。
- ・ 給食費を取り巻く状況は厳しいが、子ども達に何が必要なのかという視点で考えて欲しい。

【まとめ】 これまでの議論と考え方を整理するので、次回の会議で議論を、と提案。

2 給食費改定の考え方を整理するにあたっての検討項目

■ 改定額検討のイメージ



■ 検討項目

項目	検討課題	事務局の考え方など
改定時期	<ul style="list-style-type: none"> ○ どのような場合に改定を検討するか <ul style="list-style-type: none"> ・ 基準献立と現在価格の乖離が生じた場合に検討するのか ・ 現在価格をどう捉えるか ・ 一定期間毎の検討時期を決めるか 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 毎年、乖離額の把握（検証）を行う ・ 月額にした場合、一定額以上の乖離が確認された場合に改定 ・ 年度中途の改定は好ましくない
	<ul style="list-style-type: none"> ○ 基準献立をどう定めるのか <ul style="list-style-type: none"> ・ 平成12年時を基準とするのか ・ 新たに基準を作るのか 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 平成12年時基準で問題はない
改定金額	<ul style="list-style-type: none"> ○ 改定する場合の金額 <ul style="list-style-type: none"> ・ 乖離額をそのまま改定額に反映 ・ ある程度の単位（月額）で改定 ・ 「回復」をどう考えるか 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 改定額は50円単位が妥当 ・ 現行の徴収月（回数）は変更しない ・ 食材調達の工夫は原則継続する
	<ul style="list-style-type: none"> ○ 改定時の経済状況をどう勘案するか 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 想定は困難であり原則考慮しない
周知方法	<ul style="list-style-type: none"> ○ 改定のルールや改定額について保護者や学校に十分に周知する方法や期間について 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 3ヶ月以上の周知期間は必要 ・ 市政だよりやHPなどの活用

3 今後のスケジュール

今後、学校給食費については、まず改定のルールを定め、それに則って平成24年度当初を目指す新たに定めることとして、次のようなスケジュールを想定している。

- 平成23年 1月 改定ルール、概ねの改定スケジュールについての合意
- 平成23年3～5月 24年度の改定方法について提案・検討
- 平成23年 6月～ 議会報告、保護者への周知 等