

給食センター再整備事業に関する市民説明会（第1回）実施概要

1 開催概要

- (1) 日 時 平成24年2月5日（日）14時～15時
- ・ 課長説明 14時00分～14時25分
 - ・ 質疑応答 14時25分～15時00分

- (2) 場 所 博多市民センター 1階 ホール（500席）

- (3) 参加者 11名 （※事務局：5名）

2 主な質問・意見及び回答要旨

- (1) Q&Aに民間事業者活用が記述されているが、詳しく説明して欲しい。

→ センター給食開始した昭和48年当時、任せられる民間事業者がいなかった。現在は、センター給食を担えるノウハウを持った民間事業者が育っている。

- (2) 民間事業者と給食公社との違いは何か？

→ 福岡市では、任せられる民間事業者がいなかったこと及び国も否定的見解であったため、昭和48年に外郭団体として給食公社を設立した。

現在の給食センターを運営しながら、新しいセンターの調理等を担っていくことは無理である。

調理システムも現在はウエット方式で、新しいセンターはドライ方式。現在の給食公社では無理である。給食公社には、ノウハウの訓練が必要である。

人員も1.5倍から2倍程度必要になるため、効率的運営が必要だが、現在の公社では、平成26年度までに適正な体制を整えるのは無理である。

- (3) 給食公社は廃止するのか？

→ 現センターを運営しながら、新しいセンターの運営ができるようにしていきたい。

- (4) 訓練とは、どうするのか？

→ 現在の学校給食衛生管理基準に則って運営するには、一定の訓練が必要である。第2又は第3センターで対応できるようにしていきたい。

- (5) 民間に完全に仕事を廻すのか？

今の給食公社の存在が前提になっているのか？

→ 給食公社の存在を前提にしているわけではないが、平成30年度までに運営ができるようになるかどうかだと考えている。

(6) 給食公社が運営する場合は、競争性はないのか？

→ 基本は競争と考えている。

給食公社が、ドライ方式での運営を、民間並みの経費でできれば給食公社にさせていきたい。

(7) 給食公社に任せないということもあるのか？

→ 任せないという選択は、状況によってはあり得る。

(8) 新しい3センターは、全て同じ業者が運営するのか？

→ それぞれのセンター毎に業者選定を行っていく。

(9) 物資調達を含めて委託し、競わせるということは考えないのか？

→ 物資調達は安全・安心の要と考えており、市が担保する。

物資調達を民間が行うことで、民間にメリットも見込めると想定できるが、全国的にも民間に任せず、自治体で行っている。

(10) 今回の説明会は、たったこれ程の人数しか集まっていない。再整備事業自体をどのように周知しているのか？

もっと学校に出向くなどして、周知する努力をして欲しい。

→ 色々な公開の会議で議論してきたし、献立表とかの機会を活用して周知した。

市PTA協議会の役員会などでも説明し、学校単位で説明してもいいので説明会開催の検討を投げかけてきた。

(11) 基本構想策定後の委員会は、どのようなメンバーで行ったのか？

→ 基本構想策定委員会と同様なメンバーで、学識経験者、PTA、学校関係者等である。

(12) 給食公社は今後訓練をして民間と競争とのことだが、民間事業者は訓練できているのか？ 10,000食規模とか民間に任せて大丈夫なのか？

→ 10,000食規模の実績がある民間事業者があり、十分に対応できると思う。

給食公社の訓練は、業者選定時に公社職員の訓練も提案させ、夏期休業中などの機会に訓練をさせたい。

(13) 現在、中学校4校が自校方式とのことだが、これらもセンター方式にするのか？

→ 離島3中学校と小中連携の照葉中学校であり、これらをセンター方式とすることはなく、自校方式を継続する。

(14) 舞鶴中学校と住吉中学校は、どういう方式になるのか？

- 舞鶴は、自校方式に決定している。
住吉は、まだ決まっていないが、おそらく自校方式になると思われる。

(15) 給食提供方式は、子どもにとって、給食の臭いとか、働く姿が見えるとか、食育上の観点から自校方式が良いとの考え方に立って、舞鶴や住吉もセンター方式から自校方式に流れているのではないのか？

- そこは何とも言えないところである。
福岡市の中学校は元々弁当持参であったものを、昭和48年から給食に切り替えた。小学校は、以前から給食室を作ることを前提に整備してきたが、中学校は給食提供を想定しておらず、多くの学校で敷地が不足していた。その結果、一斉に給食を開始するためには、センター方式という選択になった。
敷地は、現在も不足しており、給食室を設置しようとすると、狭い運動場を削ったりして用地確保が必要な学校もあり、全ての学校に給食室を設置するのは、相当の年数が必要になるため、センター方式の継続を判断した。
なお、臭いは、現在の給食室からは出ない。

(16) 健康教育課の事務分担も小学校と中学校に分かれているのか？

その中で、小学校もセンター方式化したいと考えているのではないのか？

- 小学校、中学校ともに同一の課長で担当している。
小学校をセンター方式化することは考えていない。

(17) 給食公社の業務は、栄養士と一緒に改善がなされてきた。

民間が育ったからといって、民間に任せようとするのは何故か？

- 直営から民間事業者に変更した自治体でのアンケート結果からも、特段給食の出来具合に変化はなかったと聞いている。
現在の給食公社のノウハウ等は否定しないが、まず民間に負けないコスト構造を構築する必要がある。給食公社を今後除外しようということではない。
献立は、今までどおり栄養教諭等が作成するし、新しいセンターでは、調理の幅も広がるものと考えている。

3 参加者アンケート結果

(1) 回収状況

11名中、9名からアンケート回収した。

(2) 主な意見

- ・ 再整備事業の更なる周知・広報機会の増加を望むもの・・・ 3件
- ・ 説明内容の充実を望むもの・・・ 3件
- ・ 民間事業者への調理委託への必要性・不安等の指摘・・・ 2件

給食センター再整備事業に関する市民説明会（第2回）実施概要

1 開催概要

- (1) 日 時 平成24年2月11日（祝）14時～15時30分
- ・ 課長説明 14時00分～14時25分
 - ・ 質疑応答 14時25分～15時30分
- (2) 場 所 南市民センター 2階 視聴覚室（70席）
- (3) 参加者 20名 （※事務局：5名）

2 主な質問・意見及び回答要旨

- (1) PFI方式というのは民間に任せるとのことか？
- 設計・建設から維持管理、運営まで一つの会社に任せるもので、民間ノウハウを活用して、コスト節減できる。
なお、既に全国の25%以上の学校が民間調理になっている。
- (2) 民間は儲け主義に走り、物資の調達をさせることは危険である。民間に任せるメリットも無いのに、何故運営まで民間に任せるとのことか？
- 食材の調達は民間に任せず、市において行う。民間に任せるのは、調理・配送等としている。
いろいろな改善のため、設備や人件費ともにコストが増加するが、税金を投入する部分であり、いかに効率的に行っていくかは市の責務と考えている。
- (3) 民間のノウハウとは、どういうノウハウか？
- ドライ方式などでの安全、衛生確保や美味しさ配慮等のノウハウを活用したい。
- (4) 再整備事業自体は、決定されているのか？
- 決定している。
- (5) 再整備事業の周知はどのようにやってきたのか？
また、説明会の開催は学校を通じて案内したのか？
- 再整備事業自体の周知は、中学校献立表を活用して6回連載した。小学校については、24年1月に学校を通じて概要を含めて保護者に周知した。
その他、市PTA協議会に説明したり、市政だよりに掲載した。
説明会の開催は、市政だよりに1月、2月と2回掲載するとともに、市PTA協議会にも案内した。

(6) どれだけの人がキッチンと分かっているのか疑問である。PTAから要請があれば、各学校毎に説明に行くというスタンスではなくて、主体的に説明していくべきだ。

→ 今までも、学校毎の説明会開催を促してきたが、今後とも促していきたい。
今後とも市民説明会は行っていくことになると思う。

(7) 食べ物は、人間づくりの基本で、給食は教育の基本でもあり、学校給食法も食育シフトに改正されている。給食センターの統合は法律の主旨に逆行するのではないのか？

→ 現行の4センターを3センターに再編するもので、2時間喫食など学校給食法上の基準に沿ったものとなる。食育も拡充していく。

(8) 民間に運営させるとなると、儲けが少ないと撤退してしまうのではないのか？

→ 特別目的会社を設立してもらい、15年間の運営をさせる予定である。
生徒数も急激に減少する見込みでなく、安定的に運営できるものと考えている。

(9) 会社を設立させるとのことだが、誰がつくるのか？

市もその中に入って、外郭団体みたいな位置づけとなるのか？

→ 設計、建設、維持管理、調理運営等の民間事業者グループによって新たに会社を設立してもらう。市は、その中には入らない。

(10) この説明会は、決定していることの説明会なのか？

皆、いろいろ意見を持っている市民として、会場に来ていると思う。此处で出された意見は、是非、反映させて欲しいと思う。

個人的には、自校方式にして欲しいし、現在勤務している給食公社の職員の雇用の問題にも配慮が必要と考えている。

→ 新しい給食センターは、施設の規模も大きくなり、人員も増えることとなる。
3つのセンターの内、一つのセンターを給食公社が受託できるようになればいいと思うが、ドライ対応など、課題は、まだいろいろと残っている。

(11) 現在の給食センターの跡地は、どのようになるのか？

→ 売却の方向である。

(12) 自校調理は、やろうと思えばやれる筈。

自校方式にしないことは、既に決定しているのか？

→ 昭和48年に中学校給食開始した当時、給食室の確保が困難な学校がある中で、速やかに全校での給食を開始するため、センター方式とした。

現状は、衛生管理基準の施行等によって、当時よりむしろ厳しくなっており、センター方式の継続としている。

(13) 子どもの数は減少している。教室も余っている筈で、それらの教室を活用すれば、場所の確保は可能であり、場所がないとの認識には疑義がある。

- (14) 学校に栄養士がいて、地場産の物資で給食ができれば望ましい。
教育委員会に子どもと真剣に向き合う姿勢があったならば、自校方式を目指すということになっていると思うが、残念である。
決まったことを聞かされるだけなのか？
- 給食センター再整備については、教育委員会だけで検討してきたものではなく、PTA 等も含めて、いろいろな意見を聞き、公開の場で議論してもらってきた。市議会にも説明しながら議論してもらって進めてきたところである。
- (15) 公開の場で検討委員会を開催したとのことであるが、平日の午後とかの開催で、果たして実効ある議論となったのか疑問である。
また、委員会には、学識経験者として大学教授等が入っており、PTA 等がキッチンと意見を言えたのか？
- 何も、公開の場だけで意見を聞いている訳ではない。
肝心の論点については、事前に説明し、意見を聞いてから、反映させてきており、キッチンと対等の立場に立って議論できているものと認識している。
- (16) 第2センターは香椎の埋め立て地に建設する予定との報道があったが、地盤が脆弱なのにおかしいのではないのか？
- 現在の所管局である港湾局において、給食センター用地として大丈夫な土地にされていると認識している。
- (17) 給食公社の経営分析結果によって給料が減らされるとのことだが、調理員あつてのセンター給食の安全性なので、判断が誤っていると思う。
- 民間事業者の調査ができ、比較した結果、給食公社の給料は高いことが判明したため、民間と同じレベルにすることを、給食公社に指導した。
給食公社で職員に提案され、職員の理解が得られたと報告を受けたところである。
- (18) 子ども達がどのように考えているのか、子ども達の意見は聞いたのか？
- 一番大切に身近な献立に関しては、食育面と子ども達の声を反映させるため、給食コンテストを実施しており、実際に献立メニューに取り入れている。
再整備事業に関してもできるだけ聞いていきたいとは思ったが、なかなか難しい面があった。
- (19) 再整備に議論の進め方が間違っている。いろいろな意見を途中で聞くべきである。決まったことを説明するという姿勢は残念である。
- (20) 中学校の食器は、現在、犬食い問題もあるプレートだが、説明者の自宅ではどのような食器を使っているか？
- 磁器製の個別食器である。プレート食器の問題は、分かっているので、再整備に併せて、小学校と同じPEN樹脂の個別食器に改善することとしている。

(21) センター給食を開始した当時は、子ども達も、昼食が不十分な子もいて、多少荒れていて、急ぎ給食を実施する必要があったと記憶している。

現在は、そのような状況でなく、市民の意見を聞いていく姿勢が欲しかった。

(22) 今までの説明を聞いていると、効率性重視一辺倒の発想であり、参加者の意見は、このままの事業実施に対して批判的な意見が多かったと思う。

本日の此処での意見はどうなるのか？

→ 上司に報告したい。市のHPに掲載することも有り得ると思う。

(23) 給食公社職員の給料が下がるのは本当なのか？

→ その予定である。公社職員の給料は高いと考えている。

(24) その考え方は、公務員の給料の決め方に沿っていないのではないのか？

仕事の質や人格を認めていない。失礼千万な話である。

企業論理的な発想で、子ども達のことを考えない、儲け主義に組した経営重視の発想である。

→ 給食公社はあくまで、現在、給食運営を任せている団体である。

民間事業者の給料水準に合わせることは、決して無理なことを言っているものとは思わない。

(25) 民間調理になっても、働きやすい環境を整えるなど、安全安心を担保できるように、是非、配慮して欲しい。

→ 作業環境や働き方も含めて、配慮していきたい。

3 参加者アンケート結果

(1) 回収状況

20名中、14名からアンケート回収した。

(2) 主な意見

- ・ 再整備事業の更なる周知・広報機会の増加を望むもの 2件
- ・ 説明内容の充実を望むもの 9件
- ・ 民間事業者への調理委託への必要性・不安等の指摘 7件
- ・ 意見を聞く機会を設け、反映させるべきとするもの 13件
- ・ 大規模化・食育・地産地消を懸念するもの 4件
- ・ 自校方式化を期待するもの 2件
- ・ 民営調理でなく直営調理を望むもの 1件

(その他の意見)

- ・ 第2センターの事業用地に関するもの 1件
- ・ 小学校給食の民間調理化を懸念するもの 1件
- ・ 給食費に関するもの 1件

学校給食センター再整備事業に関する Q&A

Q1 学校給食センター再整備事業ってどういうものですか？

A 市立中学校 65 校と知的障がい特別支援学校 5 校については、市内 4 カ所の給食センターにおいて給食を調理し、各学校に配送していますが、開設してから約 30～40 年経過し、建物や設備機器がとても古くなっていて、故障などで給食中止になってしまう危険性が高まっています。

そこで、現在の給食センターを別の場所に移して新しく建て替える事業を計画しています。

給食センターを新しくすることで、より衛生的になり、また、おかずを充実し、中学校の食器を改善するとともに、食物アレルギーがある生徒・児童に対応した献立を提供するなど、学校給食の改善を行います。

Q2 学校給食センター再整備事業はどのように検討されてきたのですか？

A 平成 20 年度に、これからの給食センターをどういう施設にするべきか、どの位の費用がかかるのか等について、新しく建て替えた場合や現在のセンターを修繕して使う場合などを含めて調査しました。

その調査を踏まえ、平成 21 年度から、給食センター再整備事業の全体像をまとめる『福岡市学校給食センター再整備基本構想』の検討を行いました。また、より多方面の方々意見を反映させるため、保護者や関係する専門分野の学識経験者、学校長などで構成された「給食センター再整備基本構想策定委員会」を設置し、公開の場での議論を踏まえて、平成 22 年 10 月に基本構想を策定しました。

基本構想の主な内容として、

- ① アレルギー対応食の提供や食器の改善など、新しい給食センターで行う給食の基本方針
- ② 新しい給食センターは南部、東部、西部の市内 3 カ所に配置すること
- ③ 民間企業の持つ長所が活用できる事業手法（民間活用手法）の検討等を決定しました。

また、平成 22 年 10 月に「（仮称）第 1 給食センター整備計画検討委員会」を設置し、新しいセンターの検討を進め、平成 23 年 3 月に整備計画を策定したところです。

なお、これまでの検討資料や議事録等は、随時市のホームページで公開してきました。

Q3 中学校や特別支援学校の給食には様々な課題があると聞いたけど、何をどう改善するのですか？

A ① 衛生管理基準への適合

平成8年に病原性大腸菌O-157による集団食中毒が全国的に発生したことを受け、国により「学校給食衛生管理の基準」が通知されました。また、平成21年には学校給食法上の基準として定められました。

現在の給食センターはこの基準に適合していないので、基準に適合した最新の衛生管理が整った施設とします。

② 献立の改善

おかずを毎日3品提供できるように設備を整え、より美味しく、より栄養バランスの取れた給食を目指します。

③ 中学校食器の改善

現在、一枚の食器にご飯とおかずをつぐランチプレートと言われる食器を使用していますが、「お椀を手に持って食べる」、「『ご飯は左に置く、汁物は右に置く』など正しい配膳を学ぶ」といった望ましい食習慣を身につけてもらうことや、見た目にもより美味しく楽しい給食とすることなどから、ご飯茶碗やお汁椀、おかず皿などの個別食器に変更します。

④ 食物アレルギーを持った子どもたちへの対応

新しい給食センターでは、卵や乳製品などの主なアレルゲンに対応した給食を、除去食を基本として提供します。

⑤ 知的障がい特別支援学校給食の改善

現在、知的障がい特別支援学校の給食においては、咀嚼(かみ砕き)や嚥下(飲み込み)が困難な児童・生徒に対応するため、献立や食材の工夫を行い、必要によりさらに学校で小さく刻んだりする二次加工を施して提供しています。

給食センター再整備後は、給食センター内で個別に対応を行い学校に配送するなど、さらなる給食の改善を進めます。

※ 給食を食べる時間の確保

中学校の給食時間は概ね30～35分となっていますが、特に生徒の多い学校などでは準備に時間がかかり、給食時間のうち、食べる時間が不足しがちです。

そのため、準備の時間が短くなるように、学校内の給食受所(センターから配送された給食を子どもたちに受け渡す場所)の改善などを、センター再整備に併せて検討を進めます。

Q4-1 現4カ所の学校給食センターを3カ所にしたら、一カ所あたりの対象エリアが広くなり、配送に時間がかかったりしないのですか？

A-1 3カ所とすることについては、安全・安心で、より温かく美味しい給食を決められた時間内に提供することを前提に、各学校への配送時間や、整備・運営に係る費用等についても慎重に検討し、委員の方々に意見を伺いました。
その結果、東部・南部・西部の3カ所に設置するのが、最もよいという結果となりました。

Q4-2 決められた時間とは何ですか？

A-2 『学校給食衛生管理基準』において「調理後2時間以内に給食できるよう努めること」と定められています。

なお、「調理後2時間」には、配送に要する時間や校長先生による検食、子どもたちの配膳などの準備時間を含みます。

以上のことを踏まえて、実際に走行して測ったりしてセンターの配置計画を検討するとともに、配送車を増やすことや、食器を先に配送しておくことで、基準を守ることが十分に可能であると検証できました。

Q4-3 2時間の間に給食は冷めないのですか？

A-3 おかずを入れて運ぶ食缶について、魔法瓶のような保温に優れたものを採用することにより、温かい給食を提供することができます。

Q5 大規模な施設になると、安全性は大丈夫なのですか？

A ① 現在の給食センターは、4カ所とも15,000食の給食を調理できる能力があり、これまで4センター合計で最大約55,600食・1センター当り13,900食を提供していました。近年は生徒・児童数の減少により、1センター当り10,000食弱となっています。

計画している第1給食センターの食数は13,000食規模で、現行の給食センターとほぼ変わりません。

② 新しい給食センターは『学校給食衛生管理基準』に適合するため、次に示すような施設面での改善を行うとともに、運用面においてもHACCP方式による品質管理や衛生管理を徹底します。

- ・ サラダや和え物の調理など清潔な作業を行うための専用の部屋をつくるなど、作業の内容により部屋を分ける。
- ・ 食材の移動が、洗う（仕分けする）→切る→加熱する→食缶に入れる、というように一方通行となるように部屋等をレイアウトする。
- ・ ドライ方式（床からの跳ね水による汚染を防いだり、細菌の増殖を抑えるために床を乾いた状態で使用する方式）を採用する。

※HACCPとは

食品の安全性を保証する衛生管理の手法の一つで、食材の納入から児童・生徒の口に入るまでの各段階で発生すると考えられる危害を科学的に分析し、その危害発生を防止できるポイントを定め、これを重点的に管理するものです。

Q6 なぜ小学校のような自校調理方式ではなく、センター方式で整備するのですか？

A ① 今後の給食提供にあたっては、『学校給食衛生管理基準』を満たす施設・設備とすることで現在の給食センターより1.5倍以上広い面積が必要となるとともに、食物アレルギー対応食の調理スペースや食器の改善による新たな保管スペースも必要となります。

自校調理方式に変更する場合にも同様に、各学校にそれらを満たすための広い給食室を新たに整備しなければなりません。

② しかし、多くの学校で給食室の敷地が確保できないことや、設備経費・運営経費が多くかかること、給食センターの老朽化により給食センターを新しくすることが緊急の課題であることなどから、センター方式で再整備することとしています。

Q7 学校給食センターは民営化になると聞いたけど、どのようになるのですか？

- A ① 福岡市としては、安全・安心な給食を安定的に提供することが重要な責務だと考えます。そのため、衛生管理、栄養管理、献立作成及び給食食材の調達ならびに食育についてこれからも市が責任を持って行います。
- ② 現在の給食センターの調理や配送の業務は、(財)福岡市学校給食公社に毎年度委託しており、新しい給食センターも市が設置し、調理や配送の業務を外部に委託する方式であり、これまでと変わりません。
- ③ 第1給食センターの整備・運営につきましては、設計・建設とその資金調達及び維持管理や調理・配送などの一連の業務を一括して民間事業者が発注するPFI方式という民間活用の事業手法で行う方向としています。
- ④ 全国の公立小中学校の学校給食の調理業務については、平成12年度に10%程度であった民間事業者への委託の割合が、平成20年度には25%以上となっており、大きく増えてきています。
なお、民間事業者についても、学校給食をはじめ病院給食や介護施設給食等、高度な衛生管理が求められる給食の実績を持つところも多くなっています。
- ⑤ 福岡市においては、引き続き給食センターに市の衛生管理責任者や栄養士を配置し、さらに食育を進めていくとともに、民間事業者に委託する業務についても衛生管理等の徹底のため、管理・監督を行っていきます。

※(財)福岡市学校給食公社とは

昭和48年の学校給食センター開業に併せ、福岡市が出資して設立した外郭団体で、公社独自に職員を雇用し、4カ所の給食センターにおける調理・配送業務や、全ての小学校を含めた学校給食における食材の調達業務を行っています。