

第3回 福岡市小学校給食調理等業務委託試行検証委員会 議事要旨

日 時：平成25年2月5日（火）午前11時から午後1時30分まで

場 所：福岡市立姪浜小学校

出席者：検証委員会委員12名（1名欠席，1名代理出席）

姪浜小学校 校長1名，栄養教諭1名

教育委員会事務局2名

傍聴人：なし

1 調理作業等確認

給食室前の廊下から一富士フードサービス株式会社の調理作業等を確認した。

また、献立・物資・調理関係者の委員については、午前9時から給食室内で調理作業等を確認した。

2 会議

(1) 検証結果中間報告書について

事務局より「福岡市小学校給食調理等業務委託試行検証結果中間報告書」の素案に基づき説明を行った後、以下のとおり質疑応答及び意見交換を行った。

(栄養教諭) 素案5ページ及び9ページの、栄養教諭等による日常業務評価及び栄養教諭等・調理業務員による衛生検査の結果について、姪浜小が作業中に帽子から髪の毛が出ることがあるとの指摘を受けたが、3学期から帽子の形状を、頭部をすべて覆うタイプへ変更してもらい、改善済みであることを報告させていただく。

(委員) 素案7ページの下から2行について、「不適とされた項目について、事業者で対応できるものについては、概ね改善もしくは改善に着手されている」の「改善に着手」とはどういう意味か。施設・設備面は仕方がない部分もあるかも知れないが、事業者で対応できるものについては改善済みであるべきではないか。

(事務局) 例えば網戸の修繕の発注をしているが完了していないなど、施設・設備面についての記述と混同していたので修正する。

(委員) 鳥飼小では、素案8ページの表の31番で冷蔵庫内にパン粉くずがあったことを指摘されたが、すぐに業者へ指示し、清掃してもらった。他の学校についても同様に、指摘された時点で、その都度業者へ指示し、改善してもらっている。

- (委 員) 同じく素案7ページの下から2行について、指摘された項目をどのように改善したのか、その結果を記述する必要がある。
- (事務局) 素案8ページ及び9ページの検査結果の一覧表の中で具体的な改善状況を記述する。
- (委 員) 他の調査結果についても、同様に改善結果までの記述をお願いしたい。
- (事務局) 了解。
- (委 員) 人員配置の状況について、他都市では、責任者などの常勤の方が3、4年で入れ替わるという話を聞いている。素案10ページにも記載があるように、今回の試行期間中においても責任者ではないが、調理員の入れ替わりが数回あったということで、定着状況については心配している。
- (委 員) 素案12及び13ページの教職員アンケート結果に関し、悪かったという回答の内容はどういうものか。また、それについての反省はどのようにされているか。会議資料1ページから4ページまでの集計結果を見ると、教職員の意識について学校ごとの差が見られる気がする。
- (事務局) アンケートの回答では、悪かった理由について「うどんがベチャベチャだった」など具体的なコメントをいただいているものがあり、それらを含めた集計結果を業者へ伝え、栄養教諭と改善策の検討をしてもらっている。また、どの献立でどのような失敗があり、どのような改善策を検討したという情報は、他の受託校でも共有するよう業者へお願いしている。
- (委 員) 味の濃い薄いについても同様か。
- (事務局) 味の濃い薄いについては、同じ献立でも人によって感じ方の違いがあり難しい部分もある。
- (委 員) 味については好みの問題もあり、アンケートをとった日の献立によっても結果が変わってくるので、6校の条件を同じにしたアンケートをとるのは難しいと感じる。
- (委 員) 会議資料のアンケート集計結果については、次回、ビジュアル化をお願いしたい。
- (事務局) 了解。
- (委 員) 好感度調査については、一般的に、そのものだけではなく他の要素も交えて「良い」とか「悪い」とか言う場合がある。今回のアンケートにおいて、そのような他の要素はあったのか、次回で良いので教えていただきたい。
- (委 員) アンケート結果を見ると、3回目に向かって良くなっているが、なるほどなあと思う。9月は、初物に弱い、時間に余裕がない、リフトの操作がうまくいかないなど失敗が多かった。そういうことが多少は影響したのではないかと考えられる。何か失敗した前後にアンケートをとっていると、結果が悪

くなっている。味自体はそう変わらないと思う。試行校の校長や栄養教諭にそのあたりの状況を聞いてもらえば良いのではないか。

(委員) アンケートをとる数日前に、たまたま食器が足りないことが続き、それが悪くなったという評価につながるようなこともあった。食器が足りないことは委託前でもあったが、「ミスは許されない」「厳しいな」という感想を持った。

(委員) 素案15ページの教職員への事務量に関するアンケート結果について、栄養教諭の事務量は増えているとなっているが、実際に現場に入っている生の声をお聞かせ願いたい。

(委員) 例えば素案15ページに挙げてある備品・消耗品関係については、従来、調理業務員と事務職員に直接やりとりしていただいていたものが、委託になると栄養教諭を全て通すことになった。今まで栄養教諭が全く関心を持っていなかったことも反省すべき点だと思うが、取扱業者はどこだということから探して、とても時間がかかった。また、履行確認関係は、確認すべき書類が増えたので、不必要なものを精査しようという話をしている。作業動線図については作成する必要はなくなったが、業者が作成したものを確認するのに結構時間がかかっている。その他、業者宛ての郵便物をどうするかなど、細かい部分で改善の余地があると考えている。

(栄養教諭) 業者には、市の非常勤調理業務員だった方もおられ、調理作業もスムーズに進み、助かっているが、非常勤時代に実際に調理をした経験のある方は少ないので、献立の出来上がりのイメージができず、例えば汁物か煮物かというイメージをつくりあげるための打ち合わせに、非常に多くの時間を要する。

(委員) 現場を預かる立場としては、業務量は間違いなく減ったと感じている。履行確認関係書類は増えたが、人事に関する事務に比べれば、たいしたことはないと感じている。

ただ、話に出ていたとおり、栄養教諭はずっと給食室に関わっている状態で、そのサポートのもとで委託がうまくいっていると思う。

費用対効果で見ると、効果は変わらない、もしくは改善されているのかも知れないが、経費について、ただ直営人件費と比較するだけではなく、サポートしている栄養教諭や関わっている人の人件費、運営経費なども含めて考えていく必要があるのではないかと感じている。

4月以降は、栄養教諭がもう少し手を放しても、うまくやっていけるかというところも含めて検証のあり方を考えてもよいのではと思う。栄養教諭が手を放すと怖いということであれば、その費用も含め検証する必要があるのではと思う。

(委員) アンケート結果では、学校によっては11月や1月でも「悪かった」という回答があり、初物に弱いというコメントもあったが、福岡市の学校給食は新しい献立が多く、種類も多い。今は栄養教諭に時間をとっていただき、そのサポートにより進んでいるという部分がかかなりあると思う。やはり、ある程度距離をおいた形でできるのかということも見る必要があると感じた。

(委員) 栄養教諭の負担増について心配していただきありがたいが、栄養教諭の職務は給食管理と食に関する指導であり、給食管理は大きな柱である。栄養教諭が作った献立のイメージどおりに調理していただくための時間は、惜しまなくてよいと考えている。また、今は新献立でなければ任せることができ、食育の授業もできている。

(2) 姪浜小学校における給食実施状況について

姪浜小学校の木村校長より、同校の給食実施状況について以下のとおり報告を受けた。

- ・委託による給食が開始された当初は、味が整わないことがあった。私たちは献立を見るだけでそのイメージを持っているが、味が濃く感じたりすることもあった。また、食器の数が違うこともあったが、現在は、良好においしくいただいている。
- ・子どもたちの食べ残しもほとんどない。
- ・先日の給食週間でも、子どもたちと一緒に教室で給食を食べていただき、例年と同様に、子どもたちと関わっていただいた。
- ・栄養教諭と業者の打ち合わせの時間がとりにくいことが気になっている。栄養教諭が出張から帰って17時以降に打ち合わせすることもある。
- ・勤務時間について、朝は7時過ぎには出勤され、帰りも遅いことがあり、業者の都合にもよると思うが少し気になる。
- ・保護者も含めて、現在のところ大きな問題なくやっけていただいている。

また、同校の川田栄養教諭より、以下のとおり補足の報告を受けた。

- ・教職員の「今日は美味しかった」という声が、2学期より3学期のほうが増えている。

3 給食試食

献立：ちゃんぽん、レバーとだいずのから揚げ、いよかん、
ほうれんそうロールパン、牛乳

4 配食・給食状況等確認

配膳室における食缶の児童への受け渡し、及び教室における給食状況を確認した。

5 評価

調理作業等確認、試食、配食・給食状況等確認を振り返り、意見交換を行った。

(委員) 洗浄に関して、福岡市は石けんを使うこととしているが、下処理室で合成洗剤や複合石けんを使っていたり、調理室内に持ち込んでいる学校があり、指摘したことがあったが、その後どうなったか。

(委員) 指摘を受けてからは、石けん以外は使っておらず改善している。調理室内で使っていたのは、子どもたちではなく自分達の食器を洗うために用意していたものだった。

(委員) 中間報告書の素案20ページの「(7) その他」のところ、「栄養教諭の負担やきめ細かい配慮、指導が背景にあって、試行が行われている気がする」とあるが、私も似た感想を持つ。ここでは、委員の感想として挙げられているが、業者に対しても、栄養教諭がない場合はどうかということについてヒアリングし、将来的に栄養教諭がいなくてもできるかということの見極めも検討していただけたらと思う。栄養教諭の先生方には責任感を持ち頑張っただけに思っているが、それにおんぶに抱っこではいけないと思う。

(委員) 福岡市の場合は、栄養士が配置されている学校と、配置されていない学校がある。栄養士が配置されていない学校については、調理業務員で衛生管理を行っている。民間業者が、今のように栄養教諭の管理のもとでなく、自分たちで衛生管理ができるかということも、視点の一つではあると思う。いずれにしても、栄養教諭がいらっしゃるから、今までと同じ給食を提供できており、それを手放すのは怖いと感じる。

(委員) 民間業者は栄養教諭がいなくても大丈夫と言うと思うが、献立を立てたものがどういう出来上がりになっているか、安心して子供たちに出せるかをチェックすることが大切だと思う。

(委員) 栄養教諭の業務量が増えているという結果になっているが、栄養教諭としては、新しい取り組みを行うということで、負担増はあり得ることだった。今回、衛生管理、給食管理、食の指導を一体として栄養教諭の仕事があるということを改めて認識する機会を得たと感じている。子どもたちのためという献立を立て、どういう風に作られるかという一連の仕事は栄養教諭の仕事になるが、いつも見ておかないと不安な給食であるのはおかしいと思う。民間であろうが直営であろうが安心・安全に調理が行われる体制づくりが大

切だと感じている。

研修に関して、学校は子どもと接し、人を育てる場であるので、調理技術や衛生感覚だけではなく、人と人がつながる部分で、人権など、どういう研修を実施しているかについても検証の中で確認していただければと思う。

(委員) 9時から調理室に入り確認させていただくのは、今日で3校目になるが、どの学校でも栄養士の指導があって成り立っているということを感じている。

調理は経験により上手になるであろうが、それにはかなりの年数がかかると思う。

今日のレバーについて、子どもたちに感想を聞いても、「うーん」と考えた後に「おいしかった」という答えが返ってきた。頑張っていたいている栄養教諭、業者の調理員さんには申し訳ないが、「おいしかった」と即答してもらえるようになってほしいし、それには熟練が必要と感じた。

(栄養教諭) 今日はずっと調理室にいたが、いつもいるわけではない。食指導などで調理室に全く入れない日もある。その分、打ち合わせを念入りにするが、あとは信頼関係による部分が多い。今日のレバーは温度管理がうまくできず、100%の出来ではなかった。いただいたご意見はミーティングで伝え、次に活かしたい。

次回は平成25年2月28日に香椎下原小学校で開催予定。