

第6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7月12日（金）午前11時から午後1時20分まで

場 所：福岡市立板付北小学校

出席者：検証委員会委員13名

板付北小学校 校長1名，栄養教諭1名

教育委員会事務局3名

傍聴人：なし

1 調理作業等確認

給食室前の廊下から学校法人 中村学園 中村学園事業部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) 検証作業の実施状況について

事務局より以下の4点について説明等を行った後、質疑応答及び意見交換を行った。

- ①「福岡市小学校給食調理等業務委託試行検証結果最終報告書」について、素案及び会議資料1ページに基づき、中間報告書からの変更点等を説明。
- ②「福岡市小学校給食調理等業務委託試行検証結果最終報告書（概要版）」について、会議資料2～6ページに基づき説明。
- ③最終報告書の公表方法等について、会議資料7ページに基づき説明。
- ④委託試行校のガス及び上下水道の使用状況について、会議資料8ページに基づき報告。

①「福岡市小学校給食調理等業務委託試行検証結果最終報告書」について

(委員) 素案15ページの「⑦その他（課題等）」の一つ目の文に記載されているように、委託校の給食実施状況については、今後も定期的に確認する必要がある。給食提供については、教職員アンケートで依然として約9パーセントが総合的に判断すると委託前と比較して「悪くなった」と回答している。また、全ての委託校ではないが、残滓率が市の平均より高い学校がある。その学校は委託前の時も比較的高かったということだったが、委託後も高いようだ。

(委員) 定期的なモニタリングに関して、栄養教諭・調理業務員による衛生検査については、試行期間中は2か月に1回実施していたが、試行期間終了後は他の学校と同様に学期に1回と考えて良いか。

(事務局) 試行期間終了後の衛生検査については、他の学校と同様に学期に1回と考えているが、他に調査等が必要になった場合は、改めて検討する。

- (事務局) 教職員アンケートの結果に関連し、素案15ページの総評の「これまでどおり「安全・安心でおいしい給食」が提供されている」の部分について、教職員アンケートで委託試行前と比べて「悪くなった」との回答が依然として9.3%ある中では「これまでどおり」とは言えないのではないかとのご意見を素案の事前確認の際にいただいたので、みなさんのご意見を伺いたい。
- (委員) 教職員アンケートの総合判断については、学校毎、個人毎で差があると感じる。また、最初から「悪い」と回答する人は、何回聞いても「悪い」の回答は変わらない。1回ミスをすると言えないという雰囲気や、民間委託を受け入れないという拒否反応かなと感じる部分がある。
- (委員) 教職員アンケートの総合判断については、素案10ページのグラフを見ると、「悪くなった」は当初2割あったものが最終的に1割まで減っており、逆に「良くなった」は2割から4割に増えている。むしろ「良くなった」が2割増えたことを評価すべきと考える。
- (委員長) 「これまでどおり」という表現をどうするかということについては、大きく言って「これまでどおり」問題ないということをご理解していただければよろしいか。
- (委員からの異議なく了承)
- (委員) 素案15ページの「⑦その他(課題等)」の三つ目の文に「市全体の給食に関する施設や設備の改善を検討する必要がある」とあるが、保健所としては、給食施設が古いということから、以前より改善のお願いをしてきたところであり、できれば「検討」を削除し「改善する必要がある」としていただくとありがたい。
- (委員) 確かにこの部分は福岡市の給食運営にとってものすごく大事なことだが、検証委員会の使命は民間事業者において適正に給食調理業務が行われているかということを検証することであり、それを踏まえる必要があるのではないか。
- (委員) 現場では民間事業者が衛生管理に関して希望するものと、市側で対応できるものには少し差があったが、色々な面で改善できるものはやってきた。検証委員会としては「改善する必要がある」とまでは言えないとしても、ここは課題と強く感じる。
- (委員長) この部分については、検証委員会の使命を踏まえ、素案のとおり表現にするということによいか。
- また、今回、6回目の会議で最後になるが、最終報告書の内容について、他にご意見はないか。
- (意見等なし)

②「福岡市小学校給食調理等業務委託試行検証結果最終報告書（概要版）」について

（委員） 会議資料3ページの結果欄の③について、冒頭の「特に」はいらないと考える。全体版にはなかったが、「特に」があると何か問題があったのかと誤解を招く。

（事務局） 全体版の反映ができていなかったもので、全体版に合わせ削除する。概要版の内容については、全体版の内容を反映する。

（委員） 同じ結果欄の①について、「使い捨て手袋の使用方法など」と細かく例示する必要はないと考える。

（事務局） 結果の一例として挙げていたが、概要版に細かく例示するかについては、他の部分も合わせて再考する。

③最終報告書の公表方法等について

意見等はなし。

④委託試行校のガス・上下水道の使用状況について

（委員） 上下水道については、必ずしも給食で使用するものばかりではないので、ばらつきがあるのはある程度仕方がないと思う。

ガスについては、ほぼ給食でしか使用しない中で、姪浜小学校の数値が前年度の数値と比較して40%ほど増えており、何が原因なのか分析していく必要がある。

（委員長） 姪浜小学校はとても大きな学校なので、委託前は1つの釜で調理していたものを2つに分けて調理するようになったことなどにより、使用量が増えることは予想できるが、ここまで増えるものなのかについては引き続き分析をお願いしたい。

（事務局） 了解。

(2) 板付北小学校における給食実施状況について

板付北小学校の田中校長より、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。

- ・4月に赴任して3か月の経験での報告をさせていただく。
- ・板付北小学校は検証委員会開催の6校目で今回最後ということで、これまで検証委員会の中でご意見をいただいている部分と重なっていると思っている。
- ・4月に赴任した際、給食調理を民間委託しているんだという程度の認識で、他の業務が忙しく調理員の方たちの顔も見なかったことない状況の中、事業者の責任者の方が始業式に参加したいと言ってこられて驚いた。私としては事業者は別組織という認識だったが、事業者としては学校職員としての意識を強く持っているんだなと感じ、全体場で全員を紹介させていただいた。

- ・子ども達にとっては給食の先生は民間になっても給食の先生で何ら変わりなく、その違いはほとんど分かっていないと思う。また、言う理由もないと思う。
- ・その後、打ち合わせの中で、民間ではあるが今まで市の調理員がやっていたことと何ら変わらないという気持ちでやっているの、学校教育に応援できることは何でも言ってくださいという話をしていただいた。
- ・まずは管理職である校長とのコミュニケーションが第一であり、それを入り口として全職員へ、また、職員から子ども達へ広げていくところから、受け渡し時や返却時のコミュニケーションがとれるようになっている。
- ・服装については事業者の制服なのであろうが、直営校と違って目と手くらいしか出ていないフル装備になっており、暑く大変だろうなあと思いつつ見ている。
- ・人事労務管理面については、直営の場合、調理員の出退勤時に顔を合わせ、職員がどのような状況か確認することができたが、民間委託の場合、顔を合わせる機会が少なく出欠状況や代替員の状況について校長が入っていく余地はなく、お任せしているという状態である。
- ・私自身も給食がとても楽しみで、「今日はおいしかった」などの会話を調理員さんとよくしているが、基本的には市の指示通りに調理するようになっていると思う。調理員さんのほうでも、許される範囲内で色々と工夫をされているようで、自由度をさらに広げることができれば、おもしろい結果が出てくるのかなと個人的には思っている。
- ・給食室の調理器具の整備については、事業者が求めるものと市の基準や買い方が違うようで、そのすり合わせが若干課題だったのかなと感じた。
- ・全体的には順調に進んでいる。

また、同校の吉田栄養教諭より、以下のとおり補足の報告を受けた。

- ・私も4月に赴任して3か月しか経っていないが、事業者の方々はとても高い衛生意識を持って調理されている。
- ・調理の面では、福岡市の給食を長年作っている市の調理員と比較すると、細かい火加減など経験・習得していかないといけないところがあるかなあと感じる部分はあるが、とても前向きに取り組んでいただいているので、事業者の方々と話し合いながら日々の業務に当たっている。
- ・調理器具等については、衛生管理面で事業者から求められるものを限られた予算の中で対応できるかというところや、施設面での問題もある。学校ですぐ対応できるものと、来年予定されている大規模改修の中で対応するものなど長期的に対応するものを、事業者と話し合い整理しながら給食運営の向上を図っている。
- ・最初はクラスへ配る数が違うこともあったが、数が違うことが分かった場合、時間が許す限り全クラス分を数えなおしていただくなど、きちんと責任感を持って調理していただいていると感じている。

(委 員) 始業式での事業者の紹介のお話があったが、入学式や運動会への参加はあったか。

(校 長) その他の学校行事への参加は今のところない。

(事務局) 学校行事への参加は、必要に応じて学校別の仕様書に定めており、学校の状況により異なる。

(委 員) 切裁する大きさについては献立表で定められているが、今日の玉ねぎは切裁する人によって大きさがバラバラだった。また、にんじんは野菜裁断機を使われていたが、押し蓋を押す力が一定でないと大きさが均等にならない。食材の大きさが違うと煮え方に差が出てくるので、できるだけ同じ大きさに揃えた方が良いと感じた。

豆腐の切り方について、通常は1丁ずつしか切らないと思うが、4～5丁並べて一遍に切り、大きさがバラバラになっていた。見栄えや火の通り具合などのできあがりにも影響してくるので、1丁ずつ丁寧に切ったほうが良いと思いながら見ていた。

(委 員) 調理法の細かい部分については、市から事業者へ渡す献立表に基づき指示すると仕様書に定めており、献立表どおりにできていない部分については、調理技術の向上も含めて事業者へ指示することを栄養教諭同士で再確認した。

(委 員) 直営校では環境面などを考慮し石けんを使っているが、今回、合成洗剤の空になった容器が数多く見られた。

別の学校でも同じものが見られ、その学校では事業者の食器用として使っているということだったが、再度確認をお願いしたい。

3 給食試食

献立：鶏肉のさっぱり煮、みそ汁、きくらげのつくだ煮、ごはん、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

会議、調理作業等確認、試食、配食・給食状況等確認を振り返り、意見交換等を行った。

(委 員) 配膳室での受け渡しについて、従事者の方が1階だけにしか立たれていなかったようだ。教育活動との連携の中では、受け渡し時の声掛けが評価されているが、飯倉中央小学校でも作業の状況等により、全ての階には立てていないようである。

(事務局) 小規模校については、人数的に余裕がないということがあったため、最低

1年生だけなど必要なところと、あとはできる範囲で立っていただくよう事業者へ話をさせてもらっている。

(委員) 1階だけではなく、週ごとに各階を回るという工夫をすると、1年生だけではなく、みんなとコミュニケーションがとれると思う。

(委員長) 最終報告書の内容については、本日の会議をもって確定させていただき、最終的な細かい部分の修正等があった場合は、委員長及び副委員長にお任せいただいてよろしいか。(委員からの異議なく了承)

これをもって、福岡市小学校給食調理等業務委託試行検証委員会を終了する。