

第2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24年11月20日（火）午前11時から午後1時25分まで

場 所：福岡市立鳥飼小学校

出席者：検証委員会委員12名（1名欠席，1名代理出席）

鳥飼小学校校長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

議事に先立ち、事務局より次第1ページ及び3ページに基づき「福岡市小学校給食調理等業務委託試行検証委員会設置要綱」の一部改正及び「福岡市小学校給食調理等業務委託試行検証委員会傍聴人要領」の策定について説明した。

（1）検証の進め方について

事務局より会議資料1～6ページ「議題1 検証の進め方について」に基づき、前回会議の意見を踏まえた修正点等について説明を行った後、以下のとおり質疑応答及び意見交換を行った。

（委員） 資料1ページの「3. 検証の視点・方法・実施主体」の表における「①衛生管理」の作業工程表は誰が作るのか。

（委員） 業者が作ったものを栄養教諭等が確認し、必要があれば修正してもらう。
また、栄養教諭等が確認したものを学校長に確認してもらう。

（委員） 資料2ページの「③給食提供」の「アレルギー対応は適切に対応されているか。」については栄養教諭等による日常業務評価の中で見るということだが、「適切に対応されているか」は、どのように確認するのか。

（委員） アレルギー対応の手順について、栄養教諭等が指示した内容が適切に実施されているかについて見ることになる。

（委員） そうすると、学校により違いが出てきて一様に言えない部分があるため「適切に」という抽象的な表現になっているのか。確認する人が、それぞれどう

いうふうに見るか分かれていればこれで良いのだが、「適切」の中身が分かりにくいと感じた。

(委員) 現在、試行校の栄養教諭で、栄養教諭等の日常業務評価の具体的な視点の検討を行っており、その中で表現についても検討する。

(委員) 資料4ページの教職員用アンケートについて、問4だけ5段階で「3 変わらない」というのがあるのは何故か。5段階にすると中心化傾向が強くなり、3を選ぶ人が多くなるため、4段階にしてどちらかに振れるようにすることが多いと思うが。

(事務局) 問1から問3についても当初は5段階にしていたが、ご指摘と同様のご意見をいただき4段階に変更した。しかし、問5については1学期と比べて変わらないという状態も想定されるので5段階のままにした。

(2) 中間報告について

事務局より会議資料7ページ「議題2 中間報告について」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。

(委員) 評価の項目については、先ほどの資料1ページおよび2ページの表の6項目ということは分かった。

栄養教諭等による日常業務評価や試行校校長による評価など学校側が資料を提出する部分について、日常業務は多岐に渡るが、どういう項目でどのように評価するかという指標、基準のようなものは提示されるのか。例えばアンケートのような形で行われるのであれば、その項目を先に提示していただいた方が、そういう視点でより具体的に見ることができる。

(事務局) 栄養教諭等による日常業務評価については、試行校6校の栄養教諭で具体的な項目をつくる。

その他、学校にお願いする評価項目については、調査票のような形で項目を示して依頼する。

(委員) 要望としては、調査依頼はできるだけ早くいただければ助かる。

(事務局) 詳細については、試行校校長連絡会を開催して説明したいと考えているが、会議資料2ページの「④教育活動との連携」のところで、主には学校運営上支障の有無や、事務量等の負担の増減といった視点で各校の状況をお聞きしたいと考えている。

(委員) スケジュールに関して、平成25年3月に検証委員会として内容の確定となっているが、教育委員会のまとめまで含めた中間報告書全体を検証委員会で確認するのか。

(事務局) 検証委員会は良かった悪かったという結論を出すものではないため、検証委員会としては「5 考察」までで判断いただきたいと考えている。

考察の中では、検証委員会で出された意見をそのままだそうと考えている。

最終的に中間報告書としてまとめる際には、検証委員会としての考察までと、それを踏まえた教育委員会としてのまとめを併記する形を考えている。

(委員長) スケジュールについて、来年の1月か2月に試行校のいずれかの学校に集まり中間報告書の内容を検討し、また3月にいずれかの学校に集まり内容を確定させるということで良いか。(委員からの異論はなし。)

(事務局) 検証委員会を開催する学校については未定だが、事前に連絡させていただく。

(委員長) 第4回で確定させたものを3月の公表前に集まって最終確認する必要はないか。

(事務局) 次回の第3回に素案を提示させていただき、そこでいただいた意見を踏まえたものを第4回に提示させていただく。第4回でいただいた意見はその場で確定させ、それを反映したものを公表という流れを考えている。

(委員長) 今説明のあったスケジュールで進めていくので、委員のご協力をお願いします。

(委員) 教職員へのアンケートについて、2ヶ月に1回実施ということで、9月と11月に実施したが、ここまでの回数が必要か。

(事務局) 学校にご負担をお掛けしているとは思いますが、経過を見るためにはご協力いただきたいと考えている。

(委員長) 学校の負担も大きいとは思いますが、2ヶ月に1回の実施にご協力をいただきたい。

(3) 検証作業の実施状況について

事務局より会議資料8～29ページ「議題3 検証作業の実施状況について」に基づき、説明を行った後、下記のとおり質疑応答及び意見交換を行った。

また、城南保健所による鳥飼小学校の衛生検査結果について、市内の保健所を統括している保健福祉局食品安全推進課長の田中委員より、資料18～23ページ「学校給食施設点検票」に基づき、以下のとおり報告があった。

- ・ほとんどの項目が「○」で、しっかりと取り組んでいただいている。
- ・全市的に施設の老朽化により若干指摘するところがあるが、鳥飼小学校の場合、そういったものもない。
- ・18ページのチェック項目3番の「卵は冷蔵保存しているか」については、通常はないが、もしかしたら前日納入があるかも知れないということで「△」が

付いている。しかし、教育委員会によると当日の早朝納入が基本ということなので、ほぼ「○」に近いということで問題ない。

- ・ 22ページの施設・設備のチェック項目3番の「各作業区域の入り口手前に手洗い設備、履き物の殺菌設備（履き物の交換が困難な場合に限り）を設置されているか」については、原材料保管庫と調理室の移動時の履き物の消毒ができていなかったが、すぐに消毒層設置の対応がなされているとのことで、改善がなされている。
- ・ 担当者からは、特に指摘するものもなく問題ないとの報告を受けている。

(委員) 教職員へのアンケートは6校分の集計だが、学校毎に分解することは可能か。

(事務局) 可能である。

(委員) 事業者も2者あり、学校毎にもばらつきが出てくるかも知れない。良い材料になるかも知れないので、一度分解してほしい。

(事務局) 了解。

(委員) 検証にかかる諸検査については、物理的に改良できることできないことがあると思うが、遠慮なく警告をしていただきたい。それにより、我々も事業者も気を付けることができる。

(委員) 教職員アンケート結果の具体的なコメントについて、衛生検査で試食をした職員からも話を聞いて業者や学校によって違いがあると思っていたが、何年も給食を食べている先生たちの意見を見ても、味付けについて、変わったとか、濃い、薄いと具体的に書かれており、調理の技術についても今から落ち着いていくかなとか、だいたい良いのではという意見も多いようだが、なかなか今の時点では、先生たちも色々思いがあるなという感想を持った。

(委員) 栄養教諭等・調理業務員による衛生検査について、栄養教諭は自分の学校以外の試行校にも検査に行くが、通常検査は学期に1回、1時間程度のヒアリングで117項目を確認するが、今回は9時から15時までという長いスパンで細かいところまで確認し、これにより改善できるのであれば回数を重ねても良いのではと感じた。

鳥飼小学校については、1学期に指摘されている項目について改善できるものはないか事業者と話をし、蓋付きの残滓入れ設置など、すぐ対応できるものは取り組んでいる。

また、事業者は石鹸による洗浄の経験がなく、調理業務員からその作業のあり方等を教えていただき、今回の衛生検査は、どこの学校にとっても有意義だったという感想を持っている。

- (委員) 栄養教諭等・調理業務員による衛生検査について、実際に朝から午後までかかって検査に入ったが、その学校の栄養教諭と普段の定期衛生検査では話さないような細かい詰めや、改善に向けての意見交換、共通認識もできて良かったと思う。また、2回目はそれに上乘せしてより良くできればと思う。
- (委員) 衛生検査の結果については、改善していくという面では良いと思うが、検証という観点から見た場合、改善と業務委託が重なるのか疑問に感じる。市全体の課題として何とかしようという方向での意見になるのではないかと感じる。民間事業者を入れたからという話にはならないと思う。データ化する時にひと工夫したほうが良いと思う。
- (委員) 設備的には、かなり不満足な中でやっていただいているというのが事実。業者の努力でやっていただける部分と、教育委員会側が整備しないといけない部分がある。いただいた意見を踏まえて整理をしていきたい。

(4) 鳥飼小学校における給食実施状況について

鳥飼小学校の志賀校長より、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て2か月半が経ち、当初はシチューの粘り気が少し弱いとか麺が少しゆるいという状況もあったが、現在は、1学期と同様の味付けや調理そのものができるようになっている。
- ・大きな事故は発生していない。
- ・人事面について学校で対応することはなくなった。
- ・給食の出来上がりについては、時間どおりに検食を持ってこられ、アレルギー除去食については、子どもが何かの事情で取りに来れない場合は教室まで届けていただいている。
- ・子どもとのコミュニケーションについては、受け取り・返却時には声掛けをしていただいているが、今は安全第一でおいしい給食の提供をお願いしており、その他の声掛けや食育等については今後の課題と考えている。
- ・調理工程については栄養教諭が見ているが、私が見る限りは十分に進めていただいていると感じている。
- ・まだ2か月なので、今後、色々な献立によっては課題等も出てくるとは思うが、現在のところは特に大きな課題をもって望むことはない。

3 給食試食

献立：中華五目おこわ，ワントンスープ，ツナとキャベツのソテー，りんごゼリー，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) 今日は，中華五目おこわで新しい献立にも関わらず，物資の納入が一部遅れていたが，ここぞという場面で栄養教諭の指示が的確に入り，調理員さんがそれに即座に反応されるという良い関係性が垣間見られた。

新しい献立に対して栄養教諭がどういうふうな作業工程を把握しているか，時間どおりに事が進まない時にどうアドバイスするかなど，ベテラン栄養教諭の指示はとても良かったと思った。

(委員) 前回の西花畑小学校でも栄養教諭の負担をかけていると思うという校長の話があったが，今日も9時から見させてもらって，栄養教諭に負担がかかっているとうことを感じた。

(委員) お気づきになったことを率直に意見いただきたい。多少耳障りの悪い話のほう但我々にとっては良い薬であり，そういう事ひとつひとつを解決していく中で，より良いものができていくと思う。

今回は平成25年1月下旬から2月上旬に開催予定。

検証委員アンケート結果

(平成24年11月20日第2回検証委員会)

献立：中華五目おこわ、ワンタンスープ、ツナとキャベツのソテー、りんごゼリー、牛乳

アンケート集計

回答	問1：給食の出来上がり 具合はどうでしたか？		問2：給食の味付けはどう でしたか？	
とても良かった：4	9	69.2%	7	53.8%
3	3	23.1%	6	46.2%
2	1	7.7%	0	0.0%
とても悪かった：1	0	0.0%	0	0.0%
合計	13		13	

問3 その他気づいた点があれば具体的に記入してください。(主なコメント)

- ・良好
- ・配膳室で調理業務員さんがきちんと見守りしていることが良いと思う。何よりも安心である。
- ・おこわは固さも味も良かった。
- ・受け渡しの際の立ち会いは笑顔で声掛けしており良かった。
- ・おいしかったですが少し薄味でした。
- ・配膳室での声掛けもできていたようでした。
- ・たくさんの材料が入っており調理は大変だったと思いました。
- ・味ごはんは子ども達がおかわりをしていて見てて楽しくなりました。
- ・調理員さんは作業に慣れてきていると感じました。
- ・子ども達が元気があり気持ちが良かったです。
- ・今日の給食は特に大変だったと思いますが、時間内においしく試食できました。
- ・子ども達は安心して給食をおいしく食べていました。満足で笑いいっぱい「給食は大好きです」との声がたくさん聞きました。
- ・本日だけでは検証の視点について書くのはむずかしい。
- ・子ども達は給食を作ってくださる人をどのように見ているのでしょうか。小学校の給食は、教育的意義が大切だと思います。
- ・たくさんの食材を見栄え、食材の切り方など、とてもバランスが良かった。
- ・子ども達が一生懸命配膳を行い、楽しそうに食べていました。
- ・給食とは関係ありませんが、子ども達は元気よく相手の目を見てきちんと挨拶をしてくれました。
- ・朝からの下処理や切裁など、作業が丁寧に手際よく進んでいたように思う。また、栄養教諭のアドバイスも的確にあった。

- ・新献立の炊き込みご飯も児童がおいしくいただいていた。
- ・受け渡し時の調理員と児童の様子がとても良い。
- ・調理員のチーム力、掛け声がよいように感じた。
- ・9時から給食室に入らせて頂きました。
- ・ミーティングもきちんとなされていた。
- ・食材検食を取る時（たけのこ）手で触っての袋入れはダメです。
- ・貝柱の処理は？を感じた。
- ・ワントンスープのほのかな味のしまり感が欲しいと思った。
- ・給食室内で洗浄と切菜調理はエプロンを取り換えられていたが必要でしょうか？
- ・子ども達は味ごはんが好きですとみんなが答えてくれました。
- ・中華おこわは、これまで何度か試作を食べたが、今日はやわらかすぎて、べちゃっとした出来上がりだった。栄養教諭によると「マニュアルでは10分浸漬だが25分浸漬していた」とのこと。それが原因かも。
- ・ソテーは食べる時にお皿に水分（汁）がかなりあった。調理法で水分を取るように指示があるが、充分取れなかったと思われる。
- ・配缶後、各階での子どもへの声掛け対応は、職員の休憩がとれているのなら、良い取り組みだと考える。
- ・現場から栄養教諭に「下処理室でのみ持込の洗剤を使いたい」との申し出があり使用しているとのこと。どのような洗剤なのか？石けんなのか？確認してほしい。
- ・午前中の調理ザル用具を洗っていたが、下処理室のほうから、透明液体洗剤を持ってきて使用していたようだ。粉石けんは使用していなかった。使用するよう指導してほしい。
- ・初めてのメニューということであったが、炊き上がり、味ともに良く出来ていたと思う。味が薄いとの声も出ていたが、児童が食べることを考えると丁度良いと自分は感じた。
- ・回数を重ねるごとに調理員の動きは良くなってきているように感じる。
- ・常時マスクを着用することはとても好ましく思える。