

第5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5月28日（火）午前11時から午後1時20分まで

場 所：福岡市立飯倉中央小学校

出席者：検証委員会委員12名（1名欠席）

飯倉中央小学校 校長1名，栄養教諭1名

教育委員会事務局3名

傍聴人：5名

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) 検証作業の実施状況について

事務局より以下の3点について説明を行った後、質疑応答及び意見交換を行った。

①中間報告書について以下のとおり周知を図り、現在のところ、試行校及び教育委員会への問い合わせ等はないことを報告。

1)教育委員会会議で報告

2)市ホームページへの掲載

3)試行校の全保護者へ概要版を配布

4)市内の全保護者へ配布する4月分献立にホームページに掲載していることを案内

5)市PTA協議会理事会で概要版を配布し説明

6)全小学校へ全体版及び概要版を配布し小学校校長会で説明

②中間報告後の検証作業の実施状況について、会議資料1～9ページ及び11～14ページに基づき報告。

③前回の検証委員会において検討を提案された「直営校におけるアンケート調査の実施及び委託校との比較」について、事務局としては、出来上がりや味付けは個人の主観による部分が多いことから、その学校の給食について満足しているかという参考にはなるが、比較する材料とまではなりえないと考えている旨を説明。

(委員) 会議資料1ページの「栄養教諭等による日常業務評価」の中で、使い捨て手袋の活用がきちんと出来ていないとのことだが、具体的にはどういうことが出来ていないのか。

- (事務局) 使い捨て手袋を装着したまま、食器消毒保管庫の取っ手など使用目的外の物に触れ、そのまま消毒済みの食器を触るなどの行為が一部で見られた。
- 給食時間が迫り急いでいる時などに、徹底できていない部分が見られ、その都度、栄養教諭が指示を出し徹底を図っているが、まだ完全には徹底できていない状況である。
- (委員) 会議資料3ページの「栄養教諭等・調理業務員による衛生検査」に関して、5月に衛生検査に入った学校で、調理室用と下処理室用の清掃用具と一緒に保管していたので指摘したが、前回検査時は問題なかった。使い勝手などから給食室の状況が変わっていることもあるので、継続的な点検の必要性を感じた。
- (事務局) 今回の資料は5月に実施した検査結果の反映は間に合っていないが、指摘された事項については内容を確認し、必要な改善を図るよう事業者へ指示する。
- (委員) 衛生面について、ドライ運用がよく徹底できていると感じた。今日も床にほとんど水が流れていない状況だった。他の試行校も同様に徹底できており、高い意識を持ってやっていただいていると感じる。
- 使い捨て手袋の活用については、もちろん装着前に手の洗浄・消毒をきちんとしているが、個人差もあり完全には徹底できておらず、気付いたらその都度注意し、徹底を図っている。
- (委員) 掃除用具の整理についてもそうだが、指摘された事項については、その部分だけを見て良い悪いの判断をするのではなく、なぜ出来ないのかということまで追っかけていくことが大事と考える。
- (委員) アンケートの問1について、「給食の出来上がり」とは何を聞こうとしているのか。意図が分かりにくい気がする。
- (事務局) アンケート用紙には記載しているが、献立の見栄えや食材の切り方、食感などについての感想を聞くことを意図している。
- (委員) 見栄えについては煮崩れがあるか、彩りはどうかということ等と、それとは別に味はどうかというところで、回答に差が出てくるとも考える。
- (委員) アンケート結果について、4年生は今回初めてなので、どういう結果になるか非常に興味があったが、新鮮に回答してくれていると感じた。6年生は何回も答えていることから、本心ではなく「おいしくない」と回答する子どももいるように感じた。
- (委員) 教職員、保護者、児童のいずれについても9割以上が「良い」「とても良い」という回答をしており、委託後の給食実施においても、高評価を受けているという状況が確認できていると思う。

(委員) アンケート結果を見ると、教職員、児童ともに、給食の先生との交流に課題があるようにも思えるが、学校の取り組みで差があるのか、どの学校でも同じ状況にあるのか。

(委員) 児童については、アンケートの問いが「給食の先生とあいさつをしたり、お話をしますか？」となっており、話をするか否かで言えば、直営校でも全くしない児童がいると思う。

教職員については、市の職員であれば会議や親睦会などで会話する機会があるが、民間事業者の場合、業務日誌を職員室へ持って来てもらう時くらいしか機会がない。

食器等の返却時での会話は増えてきており、子どもが調理員にちょっかいを出すなども見られ、交流も生まれていると感じている。

(委員) 私の感覚では、民間委託後の方が子ども達と調理員の接点は増えたように感じる。配膳室で手渡しをしてくれるので、子ども達は調理員の方々の顔を知っている。直営時は人数が足りず、そこまではできなかった。

先生は基本的に教室と職員室におり、業務日誌を職員室へ持って来られるのは責任者なので、子ども達より先生の方が知らない。そういった意味で距離感を感じている教職員はいると思う。

給食試食会や給食週間についても、直営校と同じように位置付けており、調理員の方々が教室に入って一緒に給食を食べる機会もあるので、少なくとも直営よりも悪くなったということはない。

(委員) 民間事業者は各階の配膳室で手渡しを行い「気を付けて持って行ってね」の声掛けなど非常によい取り組みをされており、子ども達との接点はあるのかなと思う。

一方、直営の場合は会議や運動会などの行事に市の職員として役割を担うが、民間の場合はそれが無いので、先生たちとの交流や接点は薄くなるのかなと思う。

(委員) 運動会や卒業式等の行事には民間事業者の方にも参加して手伝っていただいている。

(事務局) 行事については学校の状況に合わせて仕様書に定め、民間事業者の調理員にも必要に応じて参加していただくようにしている。

(委員) 今のお話だと、公的な接点があるが、私的な接点はないということか。

(委員) 歓送迎会へお誘いするかという話になったが、お酒の席はやめようということになった。卒業式後の昼食などは一緒にした。

(2) 検証結果最終報告について

事務局より会議資料10ページ「検証結果最終報告について」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) 気づかれたことは、小さなことでもよいので教えていただきたい。

問題がないことが良いのではなくて、問題を見つけることが大事だと考えている。それが分かれば対策の立てようもあるが、分からないことが一番怖い。

そのことは、最終的には今試行している委託が良い悪いだけではなく、直営校にも影響する話になると思う。

色々なところで、色々な面を見たときに、どのようなことが見えてくるのか、どのようなことを改善していけばよいのかが分かってくると、全体としてレベルアップが図れると考える。

(委員長) 7月中旬の次回検証委員会で最終報告書の内容を確定し、9月に公表というスケジュールだが、場合によっては、8月にもう1回お集まりいただくということもあるか。

(事務局) 最終報告書取りまとめの進捗状況を踏まえて、次回検証委員会でご相談させていただく。

(3) 飯倉中央小学校における給食実施状況について

飯倉中央小学校の中牟田校長より、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。

- ・本校は「思いを大切にコミュニケーションする飯倉中央っ子」を教育目標に掲げ、コミュニケーション能力の育成を大事にしており、給食についてもコミュニケーションの場のひとつとして、給食の先生方との交流もねらいの中に入れていく。
- ・学校体制としては、職員紹介コーナーに一富士フードサービスの調理員5名の方も顔とお名前入りで紹介している。また、学校だよりもお名前を掲載し、PTA総会では職員紹介の中で保護者等へ紹介し、直営の時と同じように、給食の先生として子ども達へ意識付けをしている。
- ・栄養教諭がパイプ役として非常に活躍している。給食返却時には、栄養教諭と主幹教諭が調理員さんと一緒に立ち「繋ぐ」役割を果たしており、子ども達もあいさつをきちんとし、その中で会話が生まれる状況も見ることができる。
- ・調理員さんが教室に入って子ども達と一緒に給食を食べる給食交流を行ったり、給食週間では栄養教諭が中心となり、1月の全校集会で調理員さんがステージに立ち、子ども達の興味を引くお話しをしていただいたりして、子ども達との距離を縮めていただいている。
- ・以上のような取り組みを積み重ねる中で、民間委託になっても子ども達にとって

大切な給食の先生として、触れ合いができています。

また、同校の佐藤栄養教諭より、以下のとおり補足の報告を受けた。

- ・本校の調理員の方々は、本校に来る前に皆さん同じ学校で働かれており、学校給食調理の経験もあるということで、最初からスムーズに作業が出来ていた。
- ・小規模校ということもあり、パートさんの勤務時間も8時30分からで、直営の時よりも早いので、余裕をもって作業が出来ていると感じている。
- ・出来上がりについては、最初は和え物が水っぽかったり、煮物が煮崩れていたり、味が薄かったりということがあったが、試行錯誤しながら改善していき、今では良くなっている。
- ・衛生面についても、衛生検査で指摘されたことや、栄養教諭が日常業務の中で気づいたことは、すぐに責任者へ伝え、改善していただき、前向きでより良くしようという意識が高いと感じている。
- ・配膳室での受渡しについては、勤務体制が4名のため全ての階には立てず、2名ずつ交代で立っていただいているが、パートの方も含め全員が立つので、子ども達が全員の顔を見ることが出来て、とても良いと感じている。ただ、他の学校に比べ物静かなと感じるので、もう少し元気な声掛けをしていただけたら良いと思っている。

さらに、朝から給食室に入り調理作業等の確認を行った委員から、以下のとおり感想等が出された。

(委員) 調理の出来については、栄養教諭等の火加減など細かい部分の助言や指導が必要で、それがあって今に至るのかなと感じた。

(委員) 先ほども話があったが、余裕をもって作業をされていて、本当に床がきれいでドライ運用が徹底できているなど感じた。

食数が少なく、今日は作業する野菜の量も少なかったが、湿度がすごく高く、鶏がらを炊き続けていたため暑かったので、ウェットだともっと湿度が上がるだろうなと思いながら作業を見させてもらった。

アドバイスをいくつかさせてもらったが、直営校でも栄養士がいる学校については、調理員と栄養士がより良い給食を作るために声掛けをしながらやっていると思うので、今日もそういう視点で、春巻きは焦げやすいので栄養士同士で知恵を絞り、どういうやり方が良いかなどのお話をしながら見させてもらった。

その他、以下の意見が出された。

- (委員) 光熱水費が委託前後で随分違っているのです、ご報告させていただく。
ガス代については、ひと月あたり約1万3千円上がっている。理由は、直営時に比べ調理員の数が増えたことにより、今まで1つの釜で調理していたものを2つの釜で調理するようになったことが考えられる。
上下水道については、一月あたり約2万2千円上がっている。
併せて月に約3万5千円支払う費用が増えているということになるので、今後の参考にしていただきたいと思う。
- (委員) 上下水道についての原因は何だと思われるか。
- (委員) 衛生管理によく気を付けられるので、おそらく洗うことに使われていると思う。
- (委員) 直営校は加熱調理した食品を冷却する時に扇風機を使っているが、食品に室内に浮遊している微生物や埃を吹き付ける危険があるため、委託校は水で冷却しており、和え物が月に数回あるので、それなりに水量が必要になる。
また、衛生面で床の掃除等もかなり行われているので、それに伴い使用量が増えていると考えられる。
- (委員) 民間事業者にしてみれば、食中毒があっては死活問題なので、特に衛生面については気を付けられているんだろうなと推測できる。
- (委員長) 今後の参考にしていただきたい。
- (事務局) 了解。

3 給食試食

献立：春巻、鶏肉のフォー、くるみパン、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

会議、調理作業等確認、試食、配食・給食状況等確認を振り返っての意見等は特になかった。

次回は平成25年7月中旬頃に開催予定。