

第2回 福岡市学校給食センター再整備基本構想策定委員会 議事録

1 開催概況

日 時：平成21年11月6日（金） 10:00～12:00

場 所：学校給食センター（那の津）

出席委員：竹下輝和委員長，一井貴子副委員長

藤本一壽委員，大部正代委員，大石桂一委員，吉村祐二委員，
多比良啓子委員，神美代子委員，吉嗣修次郎委員，入江哲郎委員，
飯田光夫委員，則松和哉委員，児玉隆三委員 （以上13名）

欠席委員：小田隆弘委員 （以上1名）

教育委員会事務局：7名

2 議事録（要旨）

(1) 議題1：前回議事録及び現在の進ちょく状況について

ア 本資料に基づいて事務局から説明があった。

イ 説明に対して特に意見はなかった。

(2) 議題2：施設概要について（再整備における基本コンセプト）について

ア 本資料に基づいて事務局から説明があった。

イ 説明に対して次の意見等が出された。

(ア) 野菜や果物の洗浄・消毒方法はどのようにしているか。また、それらの調理後の検査は行っているのか。オゾンガスによる殺菌を検討しているか。

(イ) 部屋分けを天井までの壁ではなく、腰壁にすることで全体的な可視化を行い、保安や作業上の向上を図ってみてはどうか。

(ウ) 基本コンセプトについて、財政上の問題もあるだろうから、優先順位付けを行ってはどうか。

(エ) 細かい内容については分科会等で作業を行っていくべきではないか。

(オ) 咀嚼の話があったが、知的障がい特別支援学校の中で肢体不自由を抱えている子どもの割合はどの程度か。

(カ) 盛りつけまでセンターで行っての提供を行うとか、正規雇用職員の比率を低めるとかということでコスト削減を図り、効率化を図るべき。

(キ) 公社については、これまでの実績でなく、安全衛生面や経営コスト面から民間に競争出来る体制づくりをしていくべき。

(ク) 運営委託にあたっては入札も考えられるのか。

(ケ) 環境面においては、循環型システムの構築、廃熱の再利用がランニングコストの低減につながると思う。施設計画の時点で盛り込まないと、稼働後では対応が難しい。また、調理残渣や食べ残しについては低減化と合わせて、食品リサイクル法のリサイクル循環の理念を採り入れてはどうか。

ウ 上記意見等について、事務局から項目毎に下記のとおり説明・回答等があった。

- (ア) ・ 野菜等については基本的には水洗だが、生で提供する果物やミニトマトは有機酸による消毒を行っている。
 - ・ 野菜等の和え物の検査においては、月に2回程度のサラダ検査（細菌検査）を行っている。
 - ・ 新施設における具体的殺菌方法は今後検討するところであり、オゾンガスについても選択肢として検討する。
 - (イ) 腰壁でいいかどうかは、「学校給食衛生管理基準」等への適合を確認する必要があり、また、腰壁でなくとも、広い窓枠の確保等での可視化も含め、具体的な方法については今後検討していきたい。
 - (ウ) 直接表記するかを含めて検討していきたい。
 - (エ) 市の給食センター全体の基本構想であり、基本コンセプトの項目中の細部については、次年度以降、各センターの基本設計の段階において詰めることで理解をいただきたい。
 - (オ) 知的障がい特別支援学校のおよそ900名程度の生徒・児童のうち、包丁、調理バサミ、ミキサーにより加工し提供している者が現在7名、その他食器の中でフォーク等により一口大に加工して提供している者が35名報告されており、相当数の児童・生徒がそのままでは咀嚼が困難な状況である。
 - (カ) ・ 盛りつけまで行っでの提供については、個別食器を導入することや、個体差でのつぎ分け等を考慮したら難しいのではないかと考えている。
 - ・ 正規雇用職員の比率については、他都市の委託事例では35%まで落としているといった例もあることから、学校給食における安全・安心を踏まえつつ、その手法による効率化について検討していきたい。
 - (キ) ※（特段の説明等なし。）
 - (ク) 民間活力手法を導入する場合においては、入札の形式となることも想定している。
 - (ケ) ご指摘については、検討していく。また、別途食べ残しの減への取組みについても考えていく必要があると考えている。
- エ 検討の結果、議題内容については概ね了承が得られた。

(3) 議題3：シミュレーションによるゾーニング検討について

- ア 本資料に基づいて事務局から説明があった。
 - イ 説明に対して次の意見等が出された。
 - (ア) 箇所数やゾーニングについては今回の会合で決めてしまう必要があるか。
 - (イ) 建て替えにより施設の機能や規模が大きくなると、設備についても巨大化・長大化すると思うが、運用についてはどのようになると考えているか。
 - (ウ) 配送時間はどのように算出したのか。
- ウ 上記意見等について、事務局から項目毎に下記のとおり説明・回答等があった。
- (ア) 今後の作業を考えると、ある程度方向性が欲しい。
 - (イ) 施設を合理化させると施設あたりの調理食数は増えるが、ライン数を増やすことなどにより、施設内の機器については巨大化、長大化する、というわけではないため、調理員数は増えるが、基本的な運用は変わらないと考えている。

(ウ) G I S（地理情報システム）を元に実走による補正を行っており、精度を高めている。

エ 検討の結果、次のとおり方向性をまとめた。

(ア) 箇所数及びゾーニングについては、事務局案が望ましいのではないか、という方向性になった。

(4) 議題４：事業方式の検討について

ア 本資料に基づいて事務局から説明があった。

イ 説明に対して次の意見等が出された。

(ア) 給食センターの運営については、市の直営ではできないのか。また、地方独立行政法人などの手法もあると思うが、それらも含めて、公務員として行うことでのメリット・デメリット、また、委託することでのメリット・デメリットについて検討することで、市の給食について担うべき役割を検討してはどうか。

ウ 上記意見等について、事務局から下記のとおり説明・回答等があった。

(ア) 学校給食公社は直営ではなく、現在の枠組みとしてすでに委託を行っているが、今後の基本的枠組みも委託であり、直営に戻すことについては、当局としては考えていない。なお、市が給食について担うべき役割については検討する。

(5) 議題５：今後のスケジュールについて

ア 本資料に基づいて事務局から説明があった。

イ 説明に対して特に意見はなかった。

(6) その他

ア 委員長より以下の件について提案があった。

(ア) 審議時間が短かったこともあり、協議後、事務局により別途意見等のとりまとめを行うこと。

(イ) 議題２の施設概要について、次回協議までに事務局において細目を整理すること。

以上