

第4号様式（第8条関係）

議 事 録

| | | | |
|-----------------|---|-------------------------|--|
| 会議名 | 第2回寒川町学校給食センター整備外部検討委員会 | | |
| 開催日時 | 平成30年11月16日（金）17時30分～19時30分 | | |
| 開催場所 | 町民センター1階 会議室 | | |
| 出席者名、欠席者名及び傍聴者数 | <p>■出席者 長沼委員、古山委員、岩井委員、山崎委員（委員長）、中村委員、三木委員（副委員長）、鈴木委員、柏木委員（出席者名は要綱の順による）</p> <p>■欠席者 なし</p> <p>■傍聴者 5名</p> | | |
| 議 題 | <p>議題（1）寒川町の方針 （2）給食等調理方式の検証 （3）学校給食センター整備の基本方針</p> | | |
| 決定事項 | — | | |
| 公開又は非公開の別 | 公開 | 非公開の場合その理由（一部非公開の場合を含む） | |
| 議事の経過 | <p>議題 （1）寒川町の方針 【事務局】資料1「寒川町の方針」について説明を行った。 【鈴木委員】 P3-2(2)五感で楽しむ給食の提供について、最初の、作り手の思いが伝わるに加えて、今も大事にしている、「作り手の思いが伝わる温かさの感じられる手作りの給食を提供する」という表現にしてはいかがか。 同じく(2)について、小学生と中学生の必要な栄養価が違うため、それに合わせた献立ができるかと思うことから、それぞれに合わせて献立を提供するという表現を追加してはいかがか。 （3）食育のさらなる推進の項目について、食育は将来にわたって子供たちが健康でいられるために食育していくという食育基本法がある。この食育基本法の理念を基に、児童・生徒に対するいっそうの食育を、栄養士を中心に推進するという表現をいれたらいかがか。 学校給食に対する理解を深めるため、作り手である栄養士、調理員と児童生徒とのふれあいを推進するとつなげてはいかがか。 【事務局】 教育の現場で児童生徒というと児童は小学生、生徒は中学生ということで使っているが、児童生徒を小中学生と表記することも適切かと考えらえる。「発育の過程にあわせて」というような表現も検討したい。 【鈴木】 温かさについては、家庭的なあたたかさよりも作り手のあたたかさが伝わる方がいいのではないか。</p> | | |

【事務局】

下の文章であたかさという表現をしていて、重複する部分もあるので、「ぬくもり」等の表現を検討したい。

【事務局】

食育基本法の関連の表現については、事務局で検討する。

【山崎委員長】

キーワードの「P3-1 進化し続ける」とはどのようなことか。

【事務局】

いろいろな献立を作成する、未来に向かって子供たちを育てていく、社会ニーズに対応するために、「進化し続ける」というキーワードを設定した。

(1) から (8) まですべてに対応していくという考えも含めている。

【山崎委員長】

この、花びらダイアグラムは非常にわかりやすく、基本方針を説明するのに大事な図になってくると思われる。キャッチフレーズ等についても意見あれば出していただけるとよいかと思う。

【岩井委員】

キャッチフレーズ一つ一つはいいことだと思う。

今回の自校方式から給食センター方式に変更した経緯が見えてこない。資料からすると財政的なことが一番大きかったと推測される。そうであれば、このコンセプトになぜコスト意識が入ってこないのか。いいサービスはコストのバランスが取れないと維持できない。これからの給食はもっとコスト意識をもって進めていただきたいと思う。

安全や安心、衛生管理や HACCP はお金をかければきりが無い。この 8 つのコンセプトの中で、何を最重要にとらえるのか優先順位をつけるべき。そうしないとコストが膨れる、そのコストは町民、また国が負担することになる。

コスト意識を行政も、実際に働く人たちも持たないといけない。サービスを受ける保護者たち、児童もコスト意識を持つべき、受けたサービスに対しては対等な対価を支払うというのが原則であり、重要なことだと思う。

キャッチフレーズの中の具体的な方策というのは、ある程度頭の中であれば生きてくるが、漠然としてしていると、具体的な策が見えてこない。

例えば調理システム、どういう調理システム、サービスシステムを組もうとしているのか。後の資料を見てみると、今やっていることの延長上であり、新しいことを考えていない。せっかくゼロからスタートできるのでどういうサービスをするのか、食缶方式で考えているのですよね？従来の配膳方式を考えているように見える。本当にそれでよいのか。カフェテリア方式やバイキング方式もあるので、もっといろいろなサービス方式を検討できるのではないか。

もう一つ、多様性というところで、将来は外国人なども増えてくる、そういった現実の中からも未来志向のなかでどういったサービスを進めるかということを考えていかないといけない。コスト意識はここに入れるべきと考える。

【山崎委員長】

コストの話について、8 つの花びらのダイアグラムに一つ追加したほうがよいという考えか。

【岩井委員】

基本方針の数は 8 個がよいと思う。コンセプトは数字とかキャッチフレーズが非常に大事になる、キャッチフレーズから連想できるような言葉にしたらよいと思う。キャッチフレーズの中でかけていると思ったのがコスト意識である。

【事務局】

コストの話については(8)において含めていたつもりだったが、表現を工夫して、内容、文言について修正していく。

キャッチフレーズのこれらの8つの花びらは、それぞれが相関しあっているというイメージで作ったので、表現を工夫していきたい。

2つ目の調理システムについては、今回の後段のセンターの整備方針のところで検討をいただきたいと考えている。

多様性の部分に関しては、内部検討委員会に持ち帰って再度検討したいと思う。

【山崎委員長】

コストは食事だけでなく、地産地消などいろいろな部分にコストは関わるものではないかと考えられる。

コストは全体的にかかるため、すべての項目で意識して項目に反映してもらうのがいいのではないかな。

【岩井委員】

8つのキャッチフレーズの中にキャッチフーズの一つとしてコスト意識をとるのはそぐわないと考えられる。

根底にあるのは、給食センター方式にしたというのはコストで財政難であるので、きちんと現状を伝えて理解してもらわないと協力が得られないのではないかなと思う。そういった意味でコンセプトの中に入れるといいのではないかなと思う。

【中村委員】

町民は、センターに変わったという経緯が見えないというところがあるので、これまでの経緯の部分にそれらのコストを含めた経緯を盛り込むことが、センター化にした意義が改めて検証できるかなと思う。

また、この部分を入れることで、保護者を含めて町民に理解を深めてもらえるのではないかな。

【山崎委員長】

コスト意識については、それぞれのところに入れるということで事務局に戻すということによいか。

【古山委員】

この資料の内容をやって、ようやく自校方式と同じ水準になると感じている。センター化する意義というのを考えると、何か売りというものが一つ欲しいと思う。

また、将来における対応という点でこの先20年30年先ということであれば、ゼロから作るのだから、災害対応についても町民に対してセンターでできることがあれば、それを記載できれば良いと思う。

【山崎委員長】

国際化の多用化は食事についてもいろいろな視点で配慮が必要となってきている。多様な食事の形態に対応した形のサービスというのも次の課題になってくると思う。すべてが(8)に関わってくるのかなと思うが事務局に検討いただくということによいか。

【鈴木委員】

コストが大事であることは理解しているが、子どもたちが食べるものなので、安ければよいということとは違うと思う。コストをかけるところにはしっかりとかける。ただコストを意識してお金をかけない、ということになってしまうと教育で、子どもを育てていく部分において、例えば素材をきちんと選ぶという点では重要だということから、その点を加味して入れてもらえればと思う。

【岩井委員】

それは、コスト意識の定義を間違っ理解しているからだと思う。コストというのは、目的を達成するためのコストである。学校給食の目的が何か明確に打ち出されれば、それに対して達成できるかできないか。それに対して使った部分のコストという意味である。

多くの方はコストというのは値段を下げる、安くするというをコストと勘違いしている。それは、コスト低減であり、コストマネジメントは、目的を達成するために犠牲になった費用である。コストをかけるところにかけるのは必要であり、その時には優先順位が必要である。

例えば、衛生管理は必要最小限のもので十分である。衛生管理にコストをかけることが売り上げにつながることはない。衛生というのは最小限のコストで効果の上がる方策をとっていかないといけない。よって8つのキャッチフレーズの中で何を最優先にするのかという視点をもたないといけない。

【山崎委員長】

コスト意識やコストマネジメントというのが一つのキーワードになってきたが、そのあたりを加味しながら基本方針を検討していただき、再度事務局で検討していただきたい。

(2) 給食等調理方式の検証

【事務局】

資料2「給食等調理方式の検証」について説明を行った。

【柏木委員】

P4の食物アレルギーへの十分な対応について、基本方針に合わせると教職員と保護者との連携による、とした方がよいのではないか。

評価のところ、センター方式については、具体的な様子が思い浮かばないが、自校では、栄養士と保護者が直接話をする機会があったり、常に栄養士が学校にいるので保護者が来校時に気軽に寄れたり、電話をしたりといったことができ、その児童にあった給食が提供できていると考えられるが、センター方式になると、保護者と教職員との連携が自校方式に匹敵するぐらいのきめ細かな対応ができるかが疑問である。

【事務局】

他市の事例からも、学校付の栄養士になることで、栄養士を学校に出向いて、常にいるかのように、相談や対応をしている事例があるとのことからそういった視点からも可能と考える。

【岩井委員】

センター方式にした場合、アレルギーの専門の管理栄養士が直接保護者や教職員に、教育することができる。これは、運用の仕方のできることである。自校方式が万全だということそうではない。自校方式の場合の管理栄養士は、いろいろなことを受け持つことから、それだけの時間の確保ができるのか。

専門家を配置すれば、その人が各校を回れる、日にち、時間を決めて相談ができるので、運用の仕方によるものである。自校方式だからできる、センター方式だからできないという話ではない。

アレルギーに関しては、今のアレルギーは対処療法になっている。アレルギーをなくすような食育を心がけることが必要でそれが予防になる。このような食育

を管理栄養士にやっていただきたい、発注をしたり、献立をたてたりするだけではなく、もっと管理栄養士には、食育に専念してもらいたい。

仕事の内容を選んで特化して管理栄養士に取り組んでももらいたい。対症療法ではなく、一次予防が図れる食育をこれからは、学校給食の栄養士に期待したい。

外部検討委員会の役割はどういう位置づけか。

寒川町は、学校給食センターを作って全国の平均的な給食を提供したいのか、日本一の学校給食、世界一の学校給食を目指しているのか。どのように考えているのか確認をしたい。

センター方式を自校方式と並べて、自校方式がいいとなったらどうなるのか。事務局から説明いただいた資料は内部の中では重要な資料だが、寒川町は、センター方式と決めているのだから、どのようなセンター運営をするのか、どのような提供方式をとるかということの議論を集約しないともったいないと思う。

資料の中に、全国的な資料を持ってきているが、それらは現在の運営方式に基づいたものである。それを受けて寒川町はやるのか。そうではなく、夢のあるセンターを作りたいのであれば、何をしたいのか決めて、積算していく必要がある。それこそ無駄な労力になってしまう。目的は何か、目的に焦点を当てていく、それに沿った活動をしていかないと時間ももったいない。コストの中で一番高いのは時間なので、時間を集約して議論をしていただきたいと思う。

【柏木委員】

どういうセンターにして行くかは、そうだと思うが、やはり、まずは協力が得られないといけないと思う。町民、保護者、現場の教職員の協力が得られない事業はうまくいかないと考える。協力をしていただくためには納得してもらう必要がある、町民、保護者は急な方針変更になったことに対して、納得していない。納得してもらうためには、センター方式にする意味、理由だと思うが、財政面だけでなく、センター方式だからできる日本一の給食にするということかもしれないが、まずは、納得してもらうしかないと思う。未来を見据えた日本一の給食は見てこない。となると、財政面のことで示すことになるのではないかと思います、今は財政面のことを丁寧に見ていく時間になっているのかと思う。

【岩井委員】

今の資料の試算を聞いたところで納得しない人は納得しない。やはり、夢を提供しないといけない。どういう給食になるのかということ議論していかないと保護者は納得できないのではないかと。私は、センター方式には賛成である。なぜかという、サービスの拡大が図れるからである。センター方式に集約すれば、一番の料理長がコントロールできる。そういった面を説明していかなければいけない。もう少し丁寧な学校給食センター方式によるサービスの違いを示したほうがよいのではないかと。

【長沼委員】

この委員会は、センター方式というのが前提の会議ではないか。よりよいセンターにするという会議であると考えている。

しかし、自校方式や親子方式等が入ってくると、いつになっても先に進めないと考える。保護者としては、提供してくれるか、してくれないという点で意見を求めているところもあると思う。また、作る側として、子どもたちが残食を残さないように作ってあげたいという想いがあると思う。

この委員会は給食センターを作るということであるのに、なかなか先に進まないような感じがする。

【山崎委員長】

本質的な問題提起がありますが、外部検討委員会のあり方は、学校給食センターの整備するための外部の委員会ということで、内部の委員会では、それぞれの方式を検討しないといけないということがあるかと思うが、外部検討委員会では、給食センターを整備するという前提で前向きに積極的にピッチを上げて検討すべきという意見だと思う。

岩井委員会らは1回目の時も含めて、もう少し夢のあるというすばらしい給食センターをどう作ればいいのか、そういったコンセプトづくりを外部の検討委員会でも大事かと思った。

【鈴木委員】

表1-2について、評価がこのまま残るのか。

【事務局】

修正事項があれば、ご指摘いただきたい。

【鈴木委員】

アレルギーのところにおいて、自校方式に専門調理員を配置できるかどうか等について、自校方式でも調理員を多く配置すればできると思った。

資料1のP3-4の基本方針のHACCPの図3-1について、調理器具の洗浄殺菌は工程の間ではなく、最後ではないかと思う。金属検査についても、提供する時間に関わってくると思うが、金属検査のイメージはどういうものか。

【岩井委員】

衛生管理については、現場でこういう風にしていきたいということをやりとってもらった方がいいと思う。これはあくまで、方針であり、そのままオペレーションの資料になるわけでない。

HACCP、学校給食それぞれ規定があるのでそれをするしかない。方針とプロセスは違う。

【事務局】

この図に関しては、また直接ご意見をいただきながら修正していきたい。

【山崎委員長】

4,400食数に対応して延床面積が十分かどうか、事例が新しいものかどうか、確認させてもらいたい。事例の年数と付帯施設の面積が入っているのか確認したい。

【事務局】

HACCPに対応した新しい施設を対象としている。

【柏木委員】

寒川町としては、世界一の給食を目指すことでいいのか。配膳方式は食缶でなく、カフェテリア方式等も目指していくのか。

【事務局】

どのようなセンターを作っていくかは、資料の3で協議いただきたい。ここでは、その前段の議論をできればと考えている。

【岩井委員】

今回の資料は、現状のサービス方法を前提としている。前提としているものが崩れるとすべて考え直さないといけない。なので、どのような給食センターを目指すかを考えないといけない。

現在の比較は現行の調理方法を考えている。それをどのような配膳方式（食缶方式、カフェテリア方式、ダイニング方式）とするかを決めておく必要がある。例えばカフェテリア形式にする場合学校の改修費用も計上していく必要がある。

これによって事業費が変わってくる。それと調理システムをどうするかによって、変わってくる。

よって、サービス方式と調理方式、この二つはある程度詰めて考えないと事業費が変わってくる。今まで以外のことをする場合は、それを積算していかないといけない。それによって、議論の順を考えないといけない。最初に面積を決めると、方式が固定されてしまう。

【山崎委員長】

調理方式そのもの、未来を見据えたシステムを検討することが出てきた場合は規模も再検討しないといけないということが出てくるかと思う。

これから作っていくセンターは、環境負荷等も含めて、先進的なモデルを考えていく時代ではあるかと思う。

資料は従来型を想定した資料であったが、一方で新しいことを考えるときは、先進事例などから、ハード面の設備などをどう考えていくかが必要になってくるが、最新の実例など岩井委員から提供してもらえるとありがたい。

【岩井委員】

アメリカでは食缶方式でなく、カフェテリア方式が多い。

学ぶところと食べる場所は違う、例えば病室でトイレがあって食事をするということは、あまり好ましくない。学校も同じことで、交代でカフェテリアで食べることによって、栄養士により栄養教育ができるようなサービス形態を取り入れればいい。そういうコンセプトをもって検討していくかということ。どのような食事サービスをするのかを、検討していくべきではないか。

食卓を作っていくような学校給食でないといけない。そのような食育を目指してほしい。

【山崎委員長】

給食のサービスとともに食事の環境を豊かにしていくということが望ましい部分があると思う。

既成の学校の中で、新たな環境の食事の場ができればよいのですが、空間確保が難しいのが実情で将来的には、施設を更新していくときには、そういったことも検討していかないといけない。

【山崎委員長】

センター整備の基本方針については、説明はどうするか。

【事務局】

今の議論の中では、次の議題には、まだいけないと考えられることから、議題の途中ですが、本日はここまででいかがか。

【山崎委員長】

次回3回目は基本計画のような形になるかと思うが、本日の資料の見直しと、センターの基本方針の見直しを検討してください。

外部委員さんからも、次回の委員会までに積極的な提言提案をされたいとあるかと思えます。

【三木副委員長】

夢のある話でよいが、そこまで覚悟を持ってやるのか。中学校では昼食の時間が10分しかないが、食育でそれを1時間にするのか。

また、スケジュールについて、老朽化している小学校の施設もあるので、間に合うのかというのを精査して、ここでは、何を議論してほしいのかを明確に示してもらいたい。

また、資料については、内部向けではないのか。外部検討委員会では、どのよ

| | |
|-------------------------------|--|
| | <p>うなセンターにするのかということ協議する場にしたい方がいいのではないか。</p> <p>【山崎委員長】 基本計画では、機能、調理方式等を具体的に検討したり、センターの諸室のスケールの検討を行うことも望ましいと考える。新たな給食提供方式に対応した積み上げを行うことが望ましいのではないか。</p> <p>次回検討してもらえればと思う。委員さんからは、意見も言いたらない部分もあるかと思うが直接事務局に投げてもらって、改めて皆さんに伝えるということよろしいでしょうか。</p> <p>【古山委員】 方式を比べている資料について、あり方検討委員会や、中学校給食のことでも会議を開いたりしていますが、その中でもスクールランチ方式がこの資料の中で、評価が低いのは、保護者の不信感が募るのではないか。こんなに資料の評価が低いのにスクールランチにしようとしていたのかという方もいるのではないか。みんなが喜ぶセンターにしてほしいと思う。</p> <p>また、給食かわらばんについても、なぜセンター方式にしたのかの説明が言葉足らずではないか。その説明をぜひお願いしたいと思う。</p> <p>【山崎委員長】 以上で事務局に進行を返します。</p> <p>【事務局】 次回の委員会は平成 31 年 2 月 18 日（月）15 時を予定しています。</p> <p>【事務局】 ご意見いただいた中で、センターの方針等について 3 回目の検討だけでは難しい部分もあるかと思うので、1 回増やして検討ができればと考えるがいかがか。年度の中で行いたいところもあるが、第 3 回でおさまらないことであれば改めて相談させてほしい。</p> <p>【山崎委員長】 みなさんよろしいでしょうか。</p> <p>【委員】 異議なし</p> <p>【事務局】 以上で、委員会を終了します。</p> |
| <p>配付資料</p> | <p>資料 1 寒川町の方針</p> <p>資料 2 第 2 回寒川町学校給食センター整備外部検討委員会 検討資料</p> <p>参考資料 1 寒川町学校給食センター整備に向けた検討スケジュール</p> <p>参考資料 2 事業費の内訳</p> <p>参考資料 3 調理場増築検討資料</p> |
| <p>議事録承認委員及び 議事録確定年月日</p> | <p>出席委員全員により承認(平成 30 年 12 月 18 日確定)</p> |