

会 議 録

会議の名称	令和元年第2回小金井みんなの給食委員会会議録
事務局	学校教育部 学務課
開催日時	令和元年6月25日(火) 13時～14時30分
開催場所	市立南小学校会議室
出席委員	不破委員、宇野委員、内田委員、亀山委員、酒井委員、古莊委員、渡邊委員、松田委員、鈴木委員、坂口委員、山極委員、大元委員、五十嵐委員、印牧委員
欠席委員	澁谷委員
会議次第	(1)一言コメント (2)給食調理の更なる委託についての説明 (3)給食調理の更なる委託についての委員の意見 (4)その他 (5)次回の開催について
主な意見等	(会長) 本日は、この会議の前に、南小学校の美味しい給食をいただくことができた。この場を借りて、南小学校の関係者に感謝する。また、昨年引き続き地場野菜の生産農家の方をお招きできた。 それでは、自己紹介も兼ねて一言コメントをお願いします。 (1)一言コメント ・この春、うちの子は中学を卒業して、お弁当を毎朝作っているが、弁当箱を埋めることで日々いっぱい、味付けとか栄養まで至らない状況である。今日改めて給食をいただくと、塩分がないのに出汁が効いていて、お野菜もたっぷり、本当に9年間ありがたかったと感じている。この給食をこれからの子供たちのためにも、同じように提供していきたいと思う。

・説明の中で、栄養士と調理員が協力して今日のメニューの研究をして作ったというところが、とてもいいと思う。この給食の時間というのは、クラスのみなどと先生と共有するところが大切だと思う。中学は給食の時間が短くなっているの、改善の方向に向かって欲しい。

・味覚を育てていくのに家庭の協力が不可欠だという話を伺い、薄味でもおいしいと感じられるというのは、知識が必要だと思った。知識がないと薄いと思うだけになってしまうかも知れない。栄養士や調理員が、この給食という形、スタイルで食育している力を借りながら、大人も学び直しいくということもやれたらいいと思う。チーズケーキは、JAと学校給食、地元の商店さんとかでコラボメニューができるのではないかと、メニュー監修は栄養士会、食材提供はJAで、地元の商店さんが販売で、通年販売はできなくても、イベントのときに提供することができるのではないかと。ぜひ、実現して欲しい。

・農家さんの話では、献立に合わせて納品が大変だという話を伺い、ありがたいと思った。給食が本当に凄く工夫して作られていて、家庭への学習というか給食から教えられるみたいなことが多いのではないかと考えた。

・PTA連合会の会議で給食委員会の報告をしてきたが、昨年、栄養士会が作った「旬カレンダー」をPTA連合会の会報に掲載することができた。今年度も掲載できるようになったので、栄養士会の講演会の記事にしようかと思っている。

・保護者として考えると、子供から聞く意見は、給食おいしかった、給食のかき揚げは絶対作れない、学校じゃなきゃ食べられないんだよと言われ、給食は影響力があると思っている。職場としても親としても大事にしていきたいと思う。

・今、とうもろこし、にんじん、ジャガイモを出荷している。出荷した野菜が調理された給食を食べたのは久しぶりで、おいしいなと思った。これからもおいしい野菜を頑張って提供していこうと思う。

・メインはビニールハウスで小松菜を作っている。子供はお弁当を持っていくが、好きなものしか入っていないようなお弁当なので、考えなくてはいけないかなと凄く感じた。農家としては、安心、安全な野菜を安定して供給しなくてはいけないのかなと、持続可能な農業をしていかななくてはというところで、オリンピックに向けて、ジャパンのJギャップというのを、小金井では2軒目になるが、9月か10月に認証を

受けられる予定である。全部で120項目位、ほとんどはリスク管理だが、それをクリアしないと受けられないといった内容である。持続可能な農業を目指して頑張っていきたいと思う。

・給食調理を始めて30年位になる。栄養士から家で味噌汁を飲んだことが無い子供がいると聞いたが、親が嫌いだから食べたことが無いっていうのは、家での食育としてはどうかと思う。やはり子供の健康を考えると、普段からいろんな食材を食べて欲しい、食べさせて欲しいと思う。

・中学校では、なかなか授業に入る機会はないが、小学校の栄養士が、出汁のおいしさとか大事に育ててくれた子供たちに、引き続きいい給食を作っていけるよう、これからも頑張りたいと思う。

・小金井市は、旬の地場野菜をたくさん使える。今月は、胡瓜、とまと、茄子、玉葱、キャベツ、いんげん、人参、じゃがいもを使った。来月もピーマン等使う予定。子供たちに地場野菜にどんなものがあるのか伝えながら、たくさん取り入れていければと思っている。出汁に関しても小学校のうちからしっかり教えたいと思っている。家庭では難しいという話もあったので、家庭でもできるような検討を今後も行っていきたい。

・他社様の作った給食を食べさせていただく機会は無かったので、非常に新鮮な体験だった。味に関しては、弊社でも同じぐらいの給食を提供できていると思う。ただ、チーズケーキは今回初めて食べさせていただいたが、酸味が効いていてとてもおいしかった。社に帰り話をしようと思う。

・弊社受託校で先週、ルバーブヨーグルト、ルバーブマドレーヌ、今日は、ルバーブチーズケーキの献立ということで、ルバーブが地域に浸透されていると感じた。

・こちらに来る前にイトーヨーカ堂に寄ったら、小・中全校の献立が置いてあって、弊社受託校ではなく今日何が食べられるのか確認して楽しみに来た。チーズケーキの歯ごたえがしゃきしゃきとして、とてもおいしくいただいた。

・今日は、弊社受託校の給食を試食していただけるということで、かなり前から段取りを考えたり、入念に打ち合わせを行ってきたが、おいしかったという言葉を受けて、とてもうれしく思う。出汁の話が出たが、給食で使える塩分が減った

ので、出汁の取り方とか、調理の工夫で残菜を減らすことができなかなどを考えている。

・他の自治体の受託校だが、海外から給食の視察に来るということで、今、そちらの打ち合わせなどが立て込んでいる状況である。現場では、日本代表のようなつもりで取り組んでいる。献立も和食メインで、海外の方においしく食べてもらえるにはどうしたらよいか研究している。給食を通じ、日本文化発信のお手伝いができればと考えている。

(2)給食調理の更なる委託についての説明

(学務課長)

学校教育部学務課長の河田です。今日は、みんなの給食委員会の会議の時間をいただき大変恐縮だが、教育委員会で進めている「給食調理の更なる委託」について報告させていただく。

みんなの給食委員会の場は、質疑応答の場ではないと思っているが、様々な立場の方が委員になっているので、それぞれの立場や個人として意見をいただければと思っている。なお、いただいた意見は、受け止めさせていただくつもりでいる。

まず、小学校の給食調理業務は、平成25年9月に9校中5校を民間委託し、4校直営、5校民間委託という形で運営されている。民間委託によって生み出された財源は、学校給食の改善や、明日の小金井教育プランの推進に充当できていると思っている。また、小金井の給食を守り、新たな展開を進める取り組みが進んでいて、この小金井みんなの給食委員会の設置についても、取り組み成果の一つと認識している。

今回の委託の提案は、行財政市民会議の答申を受け、市の内部での協議を経て提案させていただいたもので、市の事情になるが、行財改革が必要であるという観点から、その一環として提案した。市の財政運営は厳しいということもあり、教育分野では、学校施設の老朽化に対応した施設の建て替えや長寿命化改修などのため、多くの財源を必要としているといった事情もある。また、アクションプランという計画の中で、民間にできることは民間にという、時代の流れではあるが、市の施策は、そのような方向に進んでいくということもあり、5月28日、職員団体に市の方針として提案させていただいた。

市の方針は、直営4校全校の委託を段階的に進めていくという内容で、委託時期などの詳細は、職員団体と協議を始めたばかりで何も決まっておらず、これから職員団体と協議を進め、適切な時期に保護者宛ての説明会を開催していきたいと思っている。

学校給食は、何よりも子供たちに安定的においしい給食の提供を継続していくことが大切であるということで、今後の運営方法は、今すぐ示すことはできないが、職員団体との協議を進めていきたいと考えている。

日頃より、直営の調理員も委託の調理員も毎日子供たちのために皆さんの尽力があって、今日のようなおいしい給食になっているということを改めて理解し、私としても、小金井の良いところを維持していきたい気持ちはあるが、市の方針や、調理員の新規採用は難しいということも背景にあり、心苦しいところはあるが、今日は、そういう方向で協議を進めているということをご報告させていただく。提案内容は、2年後に2校委託、その後さらに2校を委託するといった内容。

(3)給食調理の更なる委託についての委員の意見

・調理の方も言っていたが、食べてみてそんなに遜色ないということで、目に見えて大きな差はないのかなということ、非常にありがたいと思う。ただ、前回直営校を残す理由の一つに直営校4校が、市内南北の拠点として、いざという時の防災の拠点にするという話があったと思う。このところ地震も多いので、そういう場合の炊き出しとかの指導をするのに、直営の調理員がいなくて難しいのかと、調理委託会社はそれぞれ会社の方針があるので、地域のために機敏な対応ができないということもあるのか心配があるので、拠点としての直営4校は必要ではないかというふうに、直営を無くすことについて私は危惧している。

・委託が始まる時に直営から委託に切り替わるということをご心配する親の声は結構多かった。どの辺が心配だったのかというと、市が、給食の提供に際して責任を放棄してしまう流れになるのではないかとということと、委託によって安い賃金で働かざるを得ない調理員さんがいるとしたら、いい給食が作れないのではないかとといった心配であった。あと、調理会社の方と働く中で、栄養士が力をつけていくことも難しいのではないかとという心配もあった。委託が始まって結構時間がたつが、今日もおいしい良い給食が提供できていると思っている。この給食をずっと、今のような質のレベルを維持し、ますます高めていくためにどうしたら良いのかということが、一番の課題だと思う。

・現場の皆さんが、子供たちに安全安心な給食を提供するために、どれだけの努力を払っているのか、業者さんも調理がスムーズに進むように、どういう工夫をされているのかという話を聞いて、本当に直営、委託に違いがなくなってきたということを感じられて凄く良かったと思う。委託に

あたって何が大事か考えると、行政が給食に対して、どういう責任を取るのかっていうことを明確にしていくことが、大事だと思う。行政が、給食に対しての責任を持ち、小金井の給食を広報することで、信頼を寄せてもらえるようにしようとか、ゆるがせにできないものは何かということをはっきり議論していただきたいと思う。中学校を委託したとき、小学校を委託したときの約束で、できているものもあればできていないものもあると思う。そのできなかった部分を委託を進める中でどういう形に定義しなおすのか、やらないのかということを探査して欲しい。小金井市の給食が市民共通の財産になって欲しいと思うので、行政がゆるがせにできないことを決めてくれれば、業者さんは、それをきちんと果たしてくれると思うので、行政の責任はますます強くなると思う。

・ほとんどの保護者は、まずくならなければいいと思う人が多いと思う。学校での試食会、みんなの給食委員会での試食会で食べさせてもらっていて、委託でも直営でも遜色なく、本当においしい給食が提供できていて、私も行政側がしっかりしたビジョンをちゃんと打ち出せることができれば、委託でも直営でもどっちでもよいと思う。

・平成25年の委託の時にプロポーザルを見に行ったが、前回の委託は、新しい経営方針で、民間のいいところを取り入れて、直営のいいところも残すという前向きな改革だったと思う。節約した分を教育に回すというところもいいなと思った。市に確認するが、今回の委託のきっかけは、小金井市は財源が少ないということは聞いているが、お金のことからなのか。子供にしわ寄せがいくのは、ちょっとどうなのかなと思う。次のビジョンがあって説明があれば、保護者も納得いくと思う。今回も急に職員さんたちの合意が取れたので進めますよ見たいな強引な進め方はしないと信じているが、保護者を説得するのにお金だけの理由ではなく、もうちょっと前向きな、質を保ちつつやっていく方針を考えると、あと、防災に対しても震災とか豪雨災害があったとき、民間委託の業者が手伝ってくれた地域もあったと聞いたので、そういうものを取り入れるとか、考えて欲しい。今のところは、給食の味、質が保たれているので安心してほしいが、保たれていることの理由に、長年経験のある調理員の役割が大きいと思う。大事に進めて欲しい。

・個人として直営の調理員として思っていることは、中学校の委託の時も小学校の5校委託の時もショックだった。ただ、ここで、4校直営5校委託という形で、委託さんと共に小金井の給食を支えているという思いである。検証で委託さんの

給食室に入り、小金井のマニュアルどおりに行われているか見る部分もあるが、逆に委託さんのやり方の中にもとてもいいこともたくさんあって、見習うこともあるので、検証は私にとって勉強の場でもあると思っている。そういうことから、4校直営5校委託の小金井スタイルは大事だと思うし、いいことだと思っている。前回の委託で、こういった市民の方や業者の方や農家の方とか皆さんと話ができる場があるっていうのも小金井のいいところだと思うので、守って続けていきたいと思っている。また、学校職員として直営調理員としての立ち位置とか立場とか責任もある。23区では、委託化が進んで直営が無いという話を聞くが、この小金井スタイルは財産だと思っているので、できれば守りたいと思う。

・あまり知識は無いが、皆さんの話を聞いていて、防災の観点から直営は残すべきだと思う。

・直営と委託があることを今日初めて知った。栄養士さんと農家との目あわせ会とかコミュニケーションが大事だと思っていて、顔と顔が見える関係が一番大事なのかなと思う。農家としては、どっちがいいとかではなく、しっかりコミュニケーションが取れる関係づくりをしていければいいと思う。地場野菜の使用率が10%以上になったという話があったが、限界があると思っていて、これ以上増やすにはやり方を変えないといけないと思う。小平市が20%を超えている理由とかを考えていければいいと思う。

・全校直営だったが、14校中10校が委託され直営は4校になった。いい面も悪い面もあると思う。初めの頃は、委託業者の調理場を見たとき、何をやっているのかと思ったこともあったが、年数を重ねてきて、小金井市のマニュアルに沿って動きが変わってきたところもある。また、委託業者のやり方を見て勉強になったところもあるので、委託になったことで全てが悪いとは思っていない。ただ、直営の調理員としては、守っていきたいという気持ちがある。お互いに切磋琢磨、勉強になっている部分があると思う。今回の委託の提案は、個人的には趣旨とかビジョンが見えないと思っている。あくまでも小金井の行政サービスの中の給食であって、全校委託になったとき、指針というか、基準的なものを維持していく人がいるのか、調理員ではない事務職が責任を持てるのかという疑問がある。かなり前になるが、他の自治体の指定管理者のプールの事故責任は、行政にあると判断されたと記憶しているが、全校委託したとき、小金井の給食についての確たる基準、まあ、議員さんたちに目を光らせて欲しいと思っているが、ちゃんと維持できるのか、そういうものが無

く、ただ委託していくということには個人的には反対で、行政は無責任すぎると感じている。

・栄養士としては、直営でも委託でも栄養士が子供たちのために作りたいものを理解して、前向きな意見を出してくれるようないいパートナーが欲しいので、委託、直営というのは大事なところではないと思っています、一緒に同じ方向目指して頑張ってくれる方であればいいと思っています。委託になっていくのは時代の流れとして、調理員さんの採用が無い中で、人員不足や年齢的にも厳しくなっていくと思うが、体力的にも無理のないように長く働いてもらえればいいと思う。前回の委託では、なかなか委託校が決まらなかったのも、調理員さんが不安がっていた。その時期は、給食についての話よりも委託についての話がメインになってしまった。簡単には決められないことだと思うが、話し合いを重ね折り合いがつけばいいと思う。調理員さんがいなくなったとき、栄養士しかいなくなると不安に思うので、行政が給食に対しての責任の持ち方も変わっていかねば、これからの給食の運営は難しいと思うので、皆で考えていければと思う。

・今、直営校にいる。この場で、どちらがいいとは答えづらいついています。今後の方針によると委託をすすめていくということだが、小金井市が大事にしているところ、ルバーブ献立のような献立、調理技術のいままでの積み上げ、そのような小金井市の財産をどのように守っていくのか、考えていくことが大事だと思う。いままで調理員さんたちが守ってきたものがあると思うので、そういうところの守り方、継続の仕方を今後検討していかないといけないと思う。食育では、調理員さんと一緒に教室を回ったり、授業、体験授業等に参加してもらったりして、直営でよかったと思っています。あと、私も委託校の立ち上げの経験があるが、先ほどの話と全く同じ経験をした。委託になると再契約というか再選定があると思うが、同じようなことが起こりうると思うので、新しい4校に限らず、他の学校の委託に際しても、なるべく継続的に行えるような方向性を検討していくことも必要であると思う。今まで調理員さんが、培ってきたものをどのように守っていくのか考えていくことが大事だと思う。

・弊社では、たくさんの自治体様から受託させていただいている。皆さん立場が違いますので、いろいろ事情もおありだと思うが、お仕事いただいている立場からは、委託を進めていくということになると、お仕事をいただく機会が増えるということになる。世の中全体としても、委託の方向に進んでいるという流れであることは間違いのないと思う。

・弊社では、震災時の協力の協定を結んでいるところもある。協定を結んでいるところでは、対応できるような人員の配置をなるべくするようにしている。東日本震災時に弊社では、東北で52か所受託をしていた。その時に使える給食室を開けて、交代で出勤し、炊き出しを行い、行政に協力をしたということがあった。その時の経験から、備蓄庫にあるアルファ化米でご飯を炊く研修を行っている。また、炊飯器が使えない場合を想定して、回転窯でご飯を炊くとか、スチームコンベクションオーブンを使ってご飯を炊くという研修を行っている。災害時にスムーズに対応できるよう研修を行っている。

・我々も会社員なので、ぜひ当社にと言いたいところで、おそらく他社さんもそうだと思うが、調理員を集めるのに苦労しているところである。防災に関しては、当社でも北海道から九州まで営業所があり、東日本大震災とか、熊本の地震の際には、備蓄米を使用して、おにぎりを提供したことがあった。当社で食材を集めて提供することは難しいので、自治体さんで集めていただく必要があると思う。また、地方の営業所では、社員もパートも地元の方を採用していることが多いが、東京都内に限っては、パートは地元の方が多いが、社員は、電車などで遠隔地から通勤しているものも多いので、有事の際には、できる限り協力させていただきますということになると思う。

・弊社の方でも他の自治体さんで、あらかじめ、災害時の炊き出し協定を結ばせていただいているところもある。有事の際に、その施設で勤務している調理員が、可能な範囲ではあるが、施設のガスが生きていとか、水道が使えりとか、器具が使えて炊き出しが可能な条件下であれば、炊き出しの協力をするという協定を結んでいるという自治体さんもある。その際には、条件を取り決めて受託させていただくという形になると思う。東日本大震災の時に学校給食ではありませんが、行政さんの協力をして炊き出しを行ったという実績がある。他の自治体さんでは、避難訓練とか防災の日にアルファ化米を使って炊き出しをしたり、給食に出したりとか、災害に備えている自治体さんもある。委託ですが、ぜひお仕事いただければというところではあります。そこに配置する調理員を集めなければならなくなり、ただ、採用した人をいきなり配置するというわけにはいかず、学校給食の経験を積んでいるもの、特に責任者を任せるものは、経験を積んで直営の調理員さんが担ってきた仕事とか思いをしっかりと継承していける方でない、会社として配置するのが厳しいと考えている。弊社受託の給食室に直営の調理員さんが来ていただい

て、いろいろご指導いただいたところもある。個人的には、一緒に頑張っていければという思いはあるが、会社としては、お仕事いただける機会が増えればということになる。

・弊社の方も他の自治体様で災害時の炊き出しの契約を結ばせていただいている。自治体さんによっては、炊き出しの訓練を数年に一度、持ち回りでされていて、弊社の受託校が割り当てにあたった場合には、炊き出しの訓練をやっている事例もある。やはり、炊き出し用のものを使ったことが無い調理員が多ければ、有事の際にスムーズに対応できないということもあるので、使い方とか、自治体様、学校様とも相談させていただいている。東日本大震災、熊本の地震の際にもお手伝いをさせていただいている。学校以外の福祉施設など365日の運営でも、同じく炊き出しの契約を結ばせていただいているので、災害時に心配の無いようにできる限り協力はさせていただきたいと思う。災害時だけでなく、雪などによる電車の遅延や公共交通機関が使えなくなるといったことはたくさんあるので、できるだけ近くの方を採用するということを進めている。なかなか人手不足で全員というわけにはいかないが、近くの方の採用を進めているので、できる限りご協力させていただければと思っている。

(会長)

貴重なご意見ありがとうございました。

(学務課長)

いろいろな立場で答えにくいところ、いろいろお話いただき嬉しく思う。嬉しいというのは変だが、給食のことをいろいろ考えてくださっていることがわかってありがたいと思う。今日は、試食会の楽しく和やかな雰囲気をつくりたいと思います。今日、試食会の楽しく和やかな雰囲気を台無しにしてしまい申し訳ない。これからも小金井の給食を守っていきたいと思う。

(4)その他

(委員)

・イベントの件だが、栄養士のほうで計画していると思うが、その後の状況はどうか。

・現在検討中、今後詳細を決めていく予定。秋に開催できるように考えているが、日時等、具体的なものは何も決まっていらないが、また、報告させていただく。

(5)次回の開催について

(事務局)

次回の開催日程だが、秋の講演会の説明、打ち合わせもかねて開催できればと思う。後日連絡する。

決定事項	特になし
次回の開催	(1)次回の開催日程等について 日時 令和元年10月7日(月) 15時～16時30分 場所 前原暫定会議室