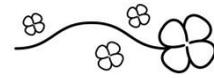


保護者アンケートでいただいた  
ご意見・ご質問に回答いたします



平成25年5月  
学校教育課学務課

1 **すすめ方が早すぎませんか**

---

● **何故もっと前から説明会を行わないのですか。**

- 教育委員会としての給食調理業務の方向性を検討するなかで、未確定の状況を公表することが混乱を招くという考えもあり、職員団体と合意が整った時点で保護者説明会の開催となりました。保護者の皆様には、ご理解いただく時間が短くなってしまったことにつきましては、お詫び申し上げます。タイトな日程ではありますが、皆様にご理解いただけるよう丁寧に対応させていただきます。

給食の運営は学校ですが、給食の実施は設置者（市）の任務となっています。これからの学校給食の新しい形として、学校給食の維持向上、学校給食調理の効率的運営、また、今後の新しい展開を目指してお示ししています。調理業務の委託であり、食育など、学校と子ども達の関係には影響しないものと考えています。調理員と子ども達とのふれあいは、委託になっても継続します。小金井らしい給食が提供できている今、この新しい運営方法を進めていかなければならないので、皆様のご理解と協力をお願いします。

● **説明会についての案内はどこにありますか。**

- アンケートの後に学校が決定したことも含めて説明会の日程をお知らせする考えでしたが、早めのお知らせが必要だったかと思えます。市報、ホームページでお知らせはいたしましたが、アンケートをご依頼する時点で、説明会の開催について触れておくべきでした。お詫び申し上げます。

● **形ばかりのアンケートをとる意味があるのでしょうか。**

- アンケートは、保護者の皆様の生の声が聞ける大事なことと考えて実施いたしました。説明会でも生の声を聞けますが、広く伺いたいという意図で実施させていただきました。また、今後の給食のあり方の参考にもなりますし、5校の委託化を進めるうえで心配されていることなどを把握し、払拭することが教育委員会の責務でもあることからアンケートを実施させていただきました。時間が無い中で説明会やご意見に対しての回答を丁寧にさせていただきたくアンケートを実施しました。保護者の皆様のご協力には、感謝しています。

## 2 なぜ委託するのですか

---

### ● どうして、直営のままではいけないのですか。

- 給食を食べる子ども達に直接影響のないように、教育委員会としても行革を行う必要があります。市は最小の経費で最大の効果を考えていく必要があります。教育委員会としても例外なく行革に取り組まなければいけないと考えています。

第3次行財政改革の観点から、財政的な削減をはじめ、市民協働・公民連携の視点からもサービスの向上を図っていくことが必要です。

現在、市では給食調理員の採用困難な状況が続いています。背景には、第3次行財政改革や現業職の退職者不補充があり、現在、小学校9校で8人の欠員状態となっています。

教育委員会としても、自校式の小金井らしい給食を存続させるためには正規職員の数、学校給食を維持する限界と考えていることも事実です。

実態として採用が困難であることも、新しい経営方法、5校委託4校直営の結果を生んだということもあります。

第3次行財政改革の計画「小学校給食調理業務の見直し」では、さらなる学校給食の効率的な運営方法を考えることとして、委託ありきではない検討をしてきました。平成25年度の小学校給食調理員の体制は、食数による調理員の配置基準から欠員は昨年度より一人減っているところですが、これからの給食を考えるなら、直営を唯一の考えとしていては、小学校給食から小金井らしい給食が崩壊していつてしまう危機感があります。

教育委員会も現場の調理員も同じであり、「安全でおいしく温かい給食」を提供するのを前提としています。

今、現場の調理員と向いている方向はひとつになっています。5校委託をすることで、小学校全校の調理体制を安定させるためにもぜひご理解をお願いします。

### ● 委託してのメリット・デメリットは何ですか。

- 今回の新たな経営方法のメリットに関しましては、直営校・委託校共に体制が充実し、行事食やバイキング給食、セレクト給食などのお楽しみ給食の回数が増やせる。手の込んだ料理ができる。という体制面での充実が大きいと考えています。

また、調理面では、委託業者の他地区での経験と直営調理員の技術や経験を相互に取り入れることで、調理面の技術の向上ができるというメリットがあります。

またデメリットとしては、給食調理をする民間業者は他地区での実績はありますが、小金井市の設備や機器に慣れるまでの時間がかかることがあげられます。直営と委託の調理員の差としては、栄養士からの指示はチーフをとおして行われることとなります。恒常的な指示は個々の従業員にはできませんが、チーフから体系的に従業員に伝達されるので、中学校の給食調理業務の実績から全く心配していないところです。調理業務そのものに関しては、調理するのが民間業者の調理員か、市の調理員かということに尽きると考えています。調理現場の人員の充実で、これまで直営の調理員がで

きなかった地域への貢献、調理員の視点での食育、給食を広く知っていただくための活動にも、取り組めると考えています。

● **経費はどう削減するのですか。**

- なぜ財政効果が出るのかということです。学校給食に関わる部分で考えますと、職員の人件費と委託料を比較することで財政的に経費が削減できます。これまでの学校給食調理員の配置基準に沿って配置した場合の正規職員、非常勤嘱託職員の人件費と調理業務の委託料を比較しますと、直営の方が経費がかかっています。

中学校の調理業務委託により生み出された財源は給食の改善として、強化磁器食器の導入を主に行ってきました。

欠員状況の現実の体制をみるとすでに経費が削減できているということも言えますが、給食の調理に必要な人員の小金井市の配置基準からすれば、この給食調理の体制が安全に安定した学校給食を長期に継続していく体制ではないということがあります。

したがって、財政効果は小金井市の本来の配置基準との比較したものを、適切な財政効果として考えているところです。

また、職員給与の削減に取り組んではおりますが、民間委託の委託料と比較すると高いものとなっています。市としても人事行政の運営等の公表をしており、直営調理員は、民間の調理師との給与比較で1.68倍となっています。また、給食調理業務の民間委託料につきましては夏季休業期間（夏休み）があることから11月か分の給与分が含まれる形となっていることも、経費を削減できる理由です。

今までの直営の調理業務が無駄遣いであったという考えはありませんが、効率的に業務を遂行できる方法があるならば改革していかなければなりません。

● **市としてのメリットは何ですか。**

- 一部委託することで直営の調理員は直営校の調理員として残る者と市の学校給食調理以外の仕事に就く者と分かれます。小金井市職員として働き続けますので、市全体として人件費が削減できていないのではないかとということになりますが、他の部署にいけば、そこで辞める職員がいても補充しなくて良いということになり、職員の採用の抑制になります。これが、市としてのメリットです。

● **なぜ委託するのですか。**

- 大変厳しい市の財政状況と効率的効果的に学校給食を運営していくため今回の新しい経営方法を推進していくこととなります。

新しい経営方法では、直営の調理員、委託業者の調理員、保護者の皆様の協力も得ながら質の維持をするという新しいシステムを作っていきたいと考えています。

経費を抑えるために質が落ちては全く意味がありません。直営委託にかかわらず、「安全でおいしく温かい給食」を基本理念に提供させていただくことが大前提となります。委託後の学校給食の維持向上にご協力ください。

### 3 4校直営と5校委託について

---

● **委託校はどのように決定したのですか。**

- 委託校、直営校の決定は平成25年5月7日開催の教育委員会で決定いたしました。それまでいずれの場にも公表はしておりませんでした。決定が保護者説明会直前となりましたが、教育委員会といたしましても、現場の調理員と一緒に子ども達や保護者の皆様のことを考えながら、今後の小金井市の学校給食について検討してまいりましたので、ご理解いただくとともに、今後の給食の為にもご協力いただきたいと思います。

● **直営校・委託校を決めた理由は何ですか。**

- 基本的に直営校、委託校において違いはなく、「安全でおいしく温かい給食」の提供ができることを前提に、直営4校を決めました。  
一小、本町小は、今後強化磁器食器導入に向けての給食室の改修計画策定や調理業務以外の業務が多数想定されるため直営校としました。東小は栄養教諭が配置されており、市全体の食育をリードしていく役割が期待され、調理員の視点からの食育を他校の調理員に広げて行くことから直営校としました。そして、三小については、調理員からも要望があり、市内で一番の大規模校で調理技術を磨き、技術の継承という側面からも直営校としました。

● **なぜ直営校を残すのですか。安くなるなら全校委託してもいいのではないですか。**

- 民間業者の調理技術が高いとはいえ、「小金井らしさ」を持つ直営の調理員が検証していることで、中学校給食調理業務の「小金井らしさ」を守ってきました。また、今までも食器改善、備品の購入など、実際に使用する調理員の立場でプロジェクトチームに参加してきています。今後も給食室の改善等今までの知識経験を生かしてもらいたいと考えています。また、学校給食に関する地域への発信も直営校を中心にしたという考えがあり、直営校を残すこととしています。  
現場のプロフェッショナルな職員の意見は重要です。今回の経営方法での給食の発展には、現場の直営調理員も期待しているところです。委託・直営の違いで提供する給食に差が出ないようにすることも含めて、正規の調理員のモニタリングでの協力が必要と考えています。中学校の給食調理業務委託後についても直営調理員のモニタリングをしてきました。教育委員会も直営の調理員を信頼し一緒にやってきました。5校委託4校直営とすることで充実した体制のなか、直営の力を委託校や地域に還元していきたいと考えています。

● **委託校と直営校で差が出てしまいませんか。**

- 委託校と直営校の差は生じさせません。  
学校給食を運営する学校長からは委託校と直営校で差が出ないようにしてほしいとい

う意見がありました。教育委員会といたしましても差が出ないようにすることは当然と考えています。

● **なぜ5校と4校なのでしょう。 (数字的に)**

- 行革大綱では財政効果を出すために中学校と同じペースで5校委託した場合の数値計画をしました。しかしながら、第3次行財政改革の見直しの目的は、新しい経営方法を検討することで、委託ありきの検討ではありませんでした。直営もアウトソーシングも検討してきましたが、協議するなかで、教育委員会としては、学校給食の質を維持しながら効率的に業務を行う見直し案として5校委託4校直営ということを経後の新しい経営方法として提案し、現場の職員との協議で固まったものです。

● **小学校もいずれ全校委託になってしまうのではないのでしょうか。**

- 採用については市としては現在、給食調理員は欠員不補充としています。未来永劫採用しないという市の方針は無いところであり、今回お示しした新しい経営方法5校委託4校直営を維持することとしています。

● **給食の委託と直営を理由に学校を選択できますか。**

- 直営校と委託校の差は生じさせないことにより、学校を選択はできません。

#### 4 新たな経営方法の目的について

---

##### 【1】財政効果

● **生み出された財源はあくまでも子どもの給食のために使うべきです。財源の用途や使い方のチェック機能はあるのでしょうか。**

- 財源は子ども達のために活用します。生み出された財源は、給食の改善のために使う考えです。ただし、財政的に厳しい状況であるので、「教育プラン」の計画にも使っていくことも含め子ども達に還元していきたいと考えています。市の予算を伴う事業は市議会で審議され決定されます。また、何に使ったかも市議会の認定を受けております。今回の新しい経営方法で生み出した財源についても、いままでと同じように議会で審議されるものであります。

● **親に対する料理教室や試食会は他の形でやるものではないのでしょうか。**

- 地域向け料理教室などへの財源の活用は考えていません。地域向けの料理教室は、市の食育推進計画で学校がすべき計画となっています。  
また、給食展は働く調理員をはじめ給食をもっと広く知っていただきたいという思いです。教育委員会としては、生み出した財源を使わない形で考えることとします。調理員の充実で出来る可能性としてソフト面の展開を目指していきたいと考えていま

す。

● **財政効果の試算ではひとりあたりいくらで計算していますか。安全面と比較できる金額なのでしょうか。**

- 経費を算出するにあたり、市の行財政再建推進本部で決めている一人当たりの人件費は現在800万円です。

調理業務の安全性はプロポーザルで確認し、その後も視察による検証を行っています。安全面を直接判断する材料ではありませんが、業者の見積もりの中で人件費の内訳がありますが、一般的な調理師の額と認識しています。

委託により、安全面が低下するものではありませんのでご理解いただきたいと思いません。

● **中学校給食調理業務の民間委託により、よくなった点を教えてください。また、民間委託することで、どれくらいの節約になるのか、はっきりとした金額を知りたいです。**

- 中学校の給食調理業務の委託では、中学校の当初の財政効果は1校1,000万円としています。5校で5,000万円となりますので、毎年およそ5千万円の予算を計上し、強化磁器食器の導入をはじめアレルギー食に対応するための場所や備品の確保、献立を充実するためのスチームコンベクションオーブンや立体炊飯器の導入をしてみました。

今回の小学校給食調理業務の財政効果は1校およそ800万円と考えています。経費を算出するにあたり、市の行財政再建推進本部で決めている一人当たりの人件費が中学校の委託時の970万円から800万円に下がっていることもあり財政効果は少なくなっています。とは言え1校あたりおよそ800万、5校でおよそ4千万円の経費が削減出来る見込みです。

● **委託で生み出される財源を明確にして、是非とも給食環境の改善に努めていただきたいです。食器、カトラリー類がいまだにアルミなのは残念すぎます。献立はもちろんですが、食べる環境も大事だと思います。**

- 中学校給食調理業務を委託した財源で、平成24年度までに中学校全校と小学校7校に強化磁器食器を導入しました。現在、強化磁器食器が導入できていない学校は、一小、本町小です。給食室を改築しないと食器が導入できない現状ではありますが、小学校の委託で生みだされた財源を使って実現したいと考えています。

● **食育を推進するのであれば、子どもには食器で食べさせてほしいと思います。扱いやすさ、安全性を考慮されるのは当然だと思いますが、プラスチック、アルミでの食事、体内にどう影響されるのでしょうか。**

- 現在、小学校2校を除いて、強化磁器食器が導入されています。食器の選択に当たっては、学校給食に関する連絡協議会で栄養士・調理員の代表で構成する「食器プロジェクト」で検討し、今使っているものに決定しました。

● **財政効果の使い道で給食費の補助をしてください。**

- 保護者の方には食材費のみを負担して頂いています。給食費の補助は考えていません。ご理解をお願いします。

**【2】「明日の小金井教育プランの推進」**

● **具体的に教えてください。**

- 特別支援教育支援員、スクールカウンセラー、スクールソーシャルワーカー、図書館支援員等、明日の小金井教育プランの中で、学校が必要とする施策を充実させていくことを考えています。

**【3】 給食の質（小金井らしさ）の向上**

● **小金井らしさとは何ですか。**

- 小金井産の食材を使用する献立は、小金井らしい給食のひとつです。学校の調理場でつくる自校方式であること、各学校に配置した栄養士・栄養教諭による学校ごとの献立、安全性を最優先した食材の使用、手作り調理、アレルギー対応、給食行事の取組など。給食調理員が今まで築いてきた伝統と技術を継承し、行政、学校関係者、保護者、市民の方達、委託会社の方とともにつくる小金井の子ども達のための「安全でおいしい温かい給食」です。また、石けんの使用、給食残渣のリサイクルなど、環境へ配慮した給食も小金井らしいと考えます。

● **「給食の質（小金井らしさ）の維持と向上」とあるが、小金井産の食材を使用するということですか。**

- 小金井産の食材を使用する給食は、小金井らしさのひとつと考えます。しかし、給食での需要と供給の調整、費用の問題などもあり、数値的に割合を高めることだけで小金井らしさを求めることは難しいです。

● **ルバーブなど小金井産の野菜、東京産の食材をなるべく多く使ってほしいと思います。**

- 現在、各学校では、市内の農家で栽培した地場野菜を取り入れています。現在は、直接取引していただける農家さんが少ないこと、農協を通じて登録業者から地場野菜を購入すると価格が割高になってしまう等の理由により、全体の使用量のうち地場野菜の割合は2%ほどとなっています。平成24年度は、東京都の食育研究指定地区の指定を受け、栄養教諭を中心に江戸東京野菜について研究しました。献立に取り入れた学校もあります。

**【4】 新たな展開の検討**

- **給食展・クッキング教室について、保護者としては希望したこともないし、そのような意見も聞いたことがありません。不必要と思います。**
- 給食展については現場で働く直営の調理員と教育委員会の「もっと給食を広く知ってほしい。」と言う思いで例示させていただいたものです。クッキング教室については、市の食育推進計画の中にあり、食育推進会議で学校が行うものとし地域向け食育教室の一環として実施が期待されているものです。さまざま学校給食現場には期待が大きい現状があり、直接学校給食と繋がらないものもありますが、職員体制を充実し、調理員の協力のもと給食の充実とともに新たな展開として実施していく考えです。
- **業者に委託するのが調理業務だけなのに学校行事への参加を強要するくらいなら、現状の調理員にまず新しい展開なるものをさせることが先決ではないでしょうか。**
- おっしゃるとおり、現状の調理員から新しい展開をしてほしいと考えています。しかしながら、厳しい体制のなかで新たな展開に取り組む余裕はありません。体制を立て直したうえで、直営調理員には力量を発揮してもらいたいと期待しています。
- **保護者等の参加による学校給食の仕組みづくりはどのように考えていますか。**
- 指針に基づくプラン検討のための作業部会を内部で設置します。その後、検討会を設置し、保護者・地域の方の参加の仕組みづくりを検討します。そして、(仮称)小金井おいしい給食委員会をつくり、実践的な取組をします。

## 5 委託するとどうなるの？

---

- **委託によってセンター方式やデリバリー方式になったり、食材の購入や手作り給食が変わったり、コスト削減による調理業務への影響があるのではないのでしょうか**
- 自校方式を継続します。  
 小金井らしさのひとつである自校方式（学校の調理室で学校給食を調理する方法）を変えるつもりは全くありません。中学校においても手作りを基本に学校給食を提供しています。給食前、廊下にただよいいい香り、そして温かくて美味しい給食は、小金井市学校給食の指針のとおり今までと変わらないものです。これからも、給食前には、調理中のいい香りが学校の中に漂います。  
 調理員と子ども達の交流は特に小学校の場合重要と認識しています。感謝の気持ちを育むなど、ふれあいをとおしての効果は大きいと思います。中学校の委託業者の調理員さんも決して営業的ではなく、まごころ込めて作っています。  
 中学校に設置された運営協議会に参加されている保護者の方からもていねいに対応してもらい感謝しているという内容のお言葉をいただいています。  
 中学校の調理業務の委託の検証結果などの学校給食全般において情報発信が不十分であることは教育委員会としても認識しております。実際に委託業者の給食が見えていない分、不安になるのではないかと思います。今後、広く学校給食について知ってい

ただく機会を作っていきたいと思っています。

○ **調理業務への影響はありません**

コストが削減できるのは人件費の部分であり、経費を削減するために安いだけの食材になるとか、簡単な調理方法になるとか調理には影響を与えることはありません。したがって、化学調味料であるとかインスタントやできあいの冷凍食品になるということは、一切ありません。

これからも従来どおり自校式で手作りを基本に調理しますので、おいしい給食を楽しんでいただきます。

● **中学校はおいしくないと聞くことがあります。委託業者の調理に不安があります。**

**「給食の質・味は低下しません」と断言されていますが、中学校の現状については、どう認識されていますか。**

- 献立は栄養士が作ります。栄養士も子ども達に喜んでもらえるよう頑張っています。メニューそのものに疑問が生じるとすると栄養士の話になってしまいますので、ここでは省略させていただきます。

委託の調理員は栄養士の調理業務連絡書により調理を行っています。

ただし、委託のデメリットとして小金井市の調理場の機器や設備に不慣れということがあげられます。直営調理員から引継を十分させていただきたいと考えています。また、引継後も直営の調理員と教育委員会で、重点的にチェックしていきます。

具体的には、正規職員の体制を充実させ、正規職員に定期的に巡回指導したり、グループ毎に正規職員と委託業者チーフとの交流のできる場を設定していく考えです。

中学校の検証のなかの生徒の意見として満足してくれている意見が多いことも知っていただきたいと思えますし、検証結果についても小金井の給食の水準を保っているにもかかわらず公表してこなかったのが、不安もあることかと思えます。今後は、皆様にも検証結果がお知らせできるようにしていきたいと思っています。検証結果の公開や学校給食全体にみなさまの意見も取り組むようなシステムを作っていく考えですので、どうぞよろしくお願いいたします。

子ども達や保護者の皆様、学校や教育委員会、直営委託問わず、一緒に学校給食の中身が向上することを目指していきたいと考えています。

● **学校長が検食した後どのようなようになるのでしょうか。検食が味や質の向上にどのような形でつながるのか知りたいです。味や濃さに問題があったらどうするのでしょうか。**

- 検食とは、学校給食衛生管理の基準のなかで決められているものです。

調理した給食の内容が実際に献立計画に従って実施されたかを確認するとともに栄養面・衛生面・嗜好面からが食事を検査するために校長先生が給食を試食するものです。

検食は、児童生徒の摂食開始時間の30分前までに検食を行うこととされているもので、食品の中に人体に有害と思われる異物の混入がないか、調理過程において加熱・冷却処理が適切に行われているか、食品の異味、異臭その他の異常がないか等を確認するものです。また、一食分として、それぞれの食品の量が適当か、味付けや、香り、

色彩、形態などが適切か、また、児童生徒の嗜好との関連はどのように配慮されているかなどです。異常があった場合には、修正したり、中止したりするものとなっています。検食を行った時間、検食者の意見など、検食の結果を検食簿等に必ず記録することとなっています。記録とともに改善の資料となります。

● **知人がパートをしていた給食委託の会社は消毒液に野菜や果物をつけたり、食器はとも汚かったそうです。安全性は維持でき、チェックする機関はありますか。**

- 中学校の検証では、年に一回、委託校について直営の調理員や栄養士による現場視察を行っています。特に衛生管理に関しては、指摘事項を伝え改善を求めます。

「小金井市学校給食作業マニュアル」では、野菜や果物は3回以上洗浄することになっています。消毒液につけることはしません。

食器についても市のマニュアルに沿って洗浄しています。

年に一回、食器の残留物（残留洗剤、残留脂肪、残留蛋白）の検査をしておりますが、委託している中学校の数値が高いという傾向はありません。

● 『おにぎり隊』として調理員さんがおにぎりを作りクラスに行ってください等、その時の状況で対応してくださることは本当にありがたいです。委託になったらなくなってしまいますか。

- 『おにぎり隊』は全校で実施はしていないようですが、『おにぎり隊』に限らず各学校で調理員がしてきたことや良いことは、直営の調理員から委託後も引き継ぎます。

● **委託業者の調理業務について、各種基準、マニュアルを遵守とありますが、それらが徹底されているか、具体的に誰がどのようにチェックするのですか。**

- 現在委託している中学校と同様に次のことを行います。
- (1) 民間会社の調理員も、定期的な健康診断や検便を行い、衛生関係等の研修を受けて調理に従事します。結果については、教育委員会に報告を求めます。
  - (2) 衛生管理に関するチェックや点検の結果は、毎日学校に報告します。
  - (3) 栄養士が調理のできばえや味を確認する際に調理室に出入りしますので、気付いたことはチーフへ改善を申し入れます。
  - (4) 毎日の給食は、校長先生が検食します。
  - (5) 調理場の検査や、食器・食品の検査は、直営校と同様に市が行います。
  - (6) 一年に一回は、市の調理員、栄養士が立ち入り、現場の視察や給食の試食を行います。
  - (7) 「学校給食運営協議会」（学校、委託業者、保護者、教育委員会で構成）を開催します。
  - (8) 「学校給食に関する連絡協議会」で検証をし、報告します。
- 以上のようにセルフモニタリングや市教委が検証をしています。

これからはあらたに次の取り組みをします。

- (1) 子どもにアンケートを行います。委託前と委託後と比較します。
  - (2) 市内を4つのグループに分け、研修として、調理員相互の情報交換の場の設定、現場見学、給食試食などをを行います。
  - (3) 給食の「見える化」をします。試食会の回数増、アンケートの定期的な実施と公表、検証結果の公表など情報公開に努めます。
  - (4) 指針に基づくプラン検討のための検討会を設置し、保護者・地域の方の参加の仕組みづくりを検討します。その後、(仮称)小金井おいしい給食委員会をつくり、実践的な取組をしていきます。
- というようにさらに多面的にモニタリングできるシステムを作ります。

● **事故・クレームの対応はどこがするのでしょうか。窓口はどこになりますか。**

- 事故・クレームについての窓口としては、給食を運営する学校となります。学校で解決するものでない場合は、学校から教育委員会に連絡が入ります。直営でも委託でも従来からもそのような形ですので、対応が変わることはありませんのでよろしくお願い致します。

● **委託している中学校では、下膳時間の制限が厳しく10分、15分程度しか食事時間が取れず、問題があるときいています。どういう契約になっているのですか。**

- 委託業者との契約では、給食時間は学校が定めた給食時間となっています。委託業者の都合で、給食時間が短くなるということはありませんし、教育委員会としても今までそういう話は聞いたことがありません。  
確かに、中学校で給食の時間が短いということは、学校で行った生徒のアンケートでも意見があるようです。教育時程については、学校長が決定するものですが、ご意見は参考にさせていただきます。

● **委託業者の調理員は入れ替わりがあり安定しないと聞き心配です。**

- 委託契約の仕様書では「学校給食の安全性の確保の観点から原則として途中で変更しないこと。ただし、やむを得ず変更が生じる場合は、事前に学校の承認を得て、調理業務従事者等変更届をすること。」としています。しかしながら、やむを得ず受託先の調理員に変更が生じる場合があります。中学校の受託業者も質を確保しなければならないことは、プロポーザルの段階でも確認していますし、異動があっても他地区で給食を経験しており、給食に対する調理技術や思いは同じです。また、異動の際は、十分な引継をするため、前任者と一緒に作業する期間を設けるなど工夫して確実な引き継ぎを業者は行っています。小学校でも同様になると考えています。

● **委託して、給食の量が減ることはありませんか。**

- 栄養士が献立を作成し、1人あたりの栄養量を鑑みて、食材を発注しています。委託を理由に、量が減ることはありません。

- **民間委託して良い情報を聞いたことがありません。給食費を多少負担したとしても直営（自校式）でこれまでと一っしょの提供をお願いしたいです。**
- 給食費は、食材料費のみを負担していただいています。給食費の一部を職員の人件費等に充てることにはなりません。
  
- **委託になると給食費は安くなるのでしょうか？委託と直営で差は生まれないのでしょうか？**
- 給食費は、食材料費のみを負担していただいています。  
委託しても、使用する食材料は変わりませんので、委託校も直営校も給食費は変わりません。
  
- **すでに小学校の試食会がありました、委託後の試食会はありますか。**
- 委託校については、2学期の給食提供前に内部での試食会を考えていますが、どの程度の規模で実施できるか検討しています。委託後の試食会については、学校と相談しますが、ぜひ多くの方に試食していただきたいです。
  
- **一年生だけでなく全学年の保護者に機会を作ってほしいです。また、回数を増やしてほしいです。また、PTAの集まりなどで実費で給食をいただき、親睦を深められるといいと思います。**
- 現在、試食会は各学校で一年に一回実施しています。試食会は、保護者の方から感想や意見をいただく場であり、大変貴重な機会です。  
試食会については、学校では余分な食器や空教室がないため、どこかの学年が遠足や校外学習等でいない日に設定します。また、参加者の出欠確認、給食費の集金等の事務は栄養士だけでは対応が難しいのでPTAのご協力をいただいています。  
食器や場所の都合で人数が限られていたり、平日の昼の時間帯のため参加しにくい等はあるかと思えます。  
いろいろな制約があるため、すぐに回数や対象を増やすとはいえませんが、学校と相談して検討していきたいと考えます。
  
- **今後定期的に保護者の意見をヒアリングする予定はありますか。第三者によるチェック機能はありますか。**
- 中学校には委託校の給食内容の充実を図る目的で「学校給食運営協議会」が設置されています。保護者の代表、学校、受託業者、教育委員会で組織され、試食をしたり意見要望など情報交換をしたりしています。ただ、保護者の参加は3人以内となっているところですが、この機会に、広く保護者の方の意見を取り入れるシステムの構築をしていきたいと考えています。  
チェック機能については、中学校の現状を申しあげますと、市の調理員、栄養士、学務課担当で現場視察をし、その状況を検証報告としてまとめていますが、保護者の方

は入っていません。チェック機能としても保護者の方の目が入るようなシステム構築をすることも必要と考えています。

今までできていない学校給食の「見える化」が必要と考えています。

したがって、直営、委託問わずチェックできるシステムを構築したいと考えていますが、小学校給食調理業務の委託スタートの段階では、直営の調理員と教育委員会ですっきりチェックしていく責任があります。

今後の給食運営では、直営の調理員、委託業者の調理員、保護者の皆様の協力も得ながら質の維持をするという新しいシステムを作っていきたいと考えています。

● 「学校給食に関する連絡協議会」と「学校給食運営協議会」とありますが、なぜわかれているのですか。

- 小金井市学校給食に関する連絡協議会は、学校給食を実施していくうえで当面する諸問題について研究協議し、小金井市立小中学校の学校給食業務の充実、発展と業務の円滑化に資する、言わば学校給食全体のため (1)献立及び調理についての研究 (2)食品公害対策、学校給食用物資の流通体制の研究 (3)施設設備基準の検討及び改善についての調査研究 を活動内容としています。組織としては(1)学校長3人以内 (2)教育委員会事務局職員 1人 (3)栄養士3人以内 (4)調理員7人以内で活動しています。事務局は学務課です。

また、小金井市学校給食運営協議会につきましては、中学校給食調理業務の委託に合わせ作られたもので、学校で設置されています。

小金井市立学校における学校給食調理業務委託実施校の給食業務を円滑に実施するとともに、委託校の給食内容の充実を図るため各委託校にそれぞれ学校給食運営協議会を設置する。としています。

協議会は、(1)学校給食調理業務の運営に関すること (2)その他学校給食業務に関すること について協議しています。協議会は、15人以内の委員をもって組織します。(1)学校長 (2)教職員4人以内 (3)保護者3人以内 (4)学校給食調理業務受託業者3人以内 (5)教育委員会事務局職員2人以内 (6)その他学校長が必要と認める者2人以内となっています。既存の組織であることと、協議内容が違うのでこのままとさせていただきます。ただし、これから給食を良くするために、広く保護者の方の意見をいられるように、既存の組織を広げるか、別組織を作るかも考えていかなければならないと考えています。

開催頻度は、学校給食に関する連絡協議会は年3回を目標に、学校給食運営協議会は年1回程度の開催となっています。いずれも報酬はありません。

● アレルギーに対応した給食はどうなりますか。その件で、保護者との連携がとれるかが心配です。

- アレルギー対応は今までと同じように学校全体で対応いたします。

● 委託することによってアレルギー対応について細かく対応してもらえるのですか。

- 教育委員会では、学校給食にかかるアレルギー対応の基準で除去食2種類までとしています。事故を防ぐため平成21年度から除去食2種類までの提供とさせていただいています。アレルギー食の対応が委託によって変えることは考えていません。過去に8種類くらいの除去食や代替食を提供していた学校がありましたが、調理での作業動線や誤配など事故の心配がありました。教育委員会で事故の無いよう2種類までの除去食とし、学校も子ども達も安全なアレルギー対応とした経緯がありますのでご理解いただきたいと思えます。
  
- **アレルギー対応について、献立の果物の名前を知りたいです。**
- 果物は、価格の変動や品質の幅が大きいので、日にちが近くなってから納入業者と相談して品物を決めることがあるため、献立表には果物と表示することがあります。アレルギー対応の方には、個別に対応できることもありますので、学校にご相談ください。
  
- **実際に委託化した中学校の委託前後のアンケートなどがありましたら、ご紹介いただけないでしょうか。**
- 中学校の委託前後にアンケートをしたという経過はありませんでした。今回は今後のためにアンケートを実施させていただきました。今後、教育委員会として定期的にアンケートを実施して、学校給食の維持、向上にアンケート結果を活かしていきたいと考えています。
  
- **子どもが残すメニューについての改善や子ども達の意見を聞いたりすることがあるのでしょうか。**
- メニューの改善、残渣を減らすなど、栄養士がクラスを回って参考にしています。中学校でもそのように努力していますし、栄養士と受託業者の調理員も意見を交換しています。
  
- **委託には反対です。中学校の生徒から給食がまずいとの意見を聞きました。たとえばカレーの次の日はカレーうどんと前日のカレーを使用し次の日もカレーメニューと手をぬいています。そのように、質というのは、見えていない所で下がるのです。**
- 献立でカレー味のメニューが続いたのでしょうか。  
給食は、当日の朝、納品された食材を使って、調理を行っています。前日のカレーの残りを使うということはありません。
  
- **給食の食べ残しが多い様な気がします。今後、食の大切さ、食べ残しを少なくする工夫が必要になってくるのではないのでしょうか。  
委託して味が変わり食べ残しが増えたなどの話を聞いたことがありますが、どのように対応してくれるのですか。**
- **この2～3年くらい給食がまずくて残したいけれど、作った人に感謝しなさいと無理に食べさせられているようです。良い食材より子どもが食べる味付けをお願いしたいで**

す。

- 中学の委託では、メニューもバリエーションがなく、残飯も増えたと聞いたことがあります。
- 「小学校の給食は美味しかったけど、中学校の給食はまずい」と中学生の子が申しています。委託は関係なく、たぶん栄養士さんのセンスかな？と思っております。今後も美味しい給食をよろしくお願いします。
- 栄養士さんが変わっただけで急に味付けが変わるのでしょうか。

- 小学校で6年間食べ慣れた味から、カロリーや味付けも変わった中学校の給食に対して感じ方は様々のようです。食べる環境も変わります。

また、各校の栄養教諭・栄養士が献立をたてる給食は、小金井らしさの一つですので、学校ごとに違って良いと考えています。

栄養士も毎月の栄養士会や研修会で情報交換や研修をしています。違いが大きな差にならないよう市全体でレベルアップしていきたいと考えています。

- 味についての評価は難しいです。個人差や嗜好もあります。

確かに、同じ食材を使っても調理方法や技術によって出来ばえが変わります。栄養士によっても変わってくるでしょう。

食べ残しの原因も、味や出来ばえであったり、メニューであったり、作る量の加減があったりします。また、子どもの好きなメニューばかりでは給食の役割は果たせません。

安全な食材を使って、温かいものは温かく提供し、おいしいと食べてもらえるように委託会社の調理員も働いていただいています。

今後、保護者や市民の皆様と一緒に、小金井の「安全でおいしく温かい給食」を見守っていききたいと考えます。

## 6 業者の選定について

---

- 調理業務を委託する業者はどのように決めるのでしょうか。

- 公募型プロポーザル方式を採用し、委託業者を決定します。

学校給食調理業務を請け負いたいという会社を募集して、業者から提案を受けます。提案内容は、例えば調理業務や学校での食育の重要性についての企業としての考え方、子ども達との触れ合いについての提案、食物アレルギーの調理の対応や衛生管理に対する考え方。自校調理方式の実績、手作り給食の経験、万が一会社として給食の調理が出来なくなったときの、代行補償制度への加入などが提案され、これら提案内容での調理業務をこの価格で行います。といった提案です。業者は、小金井市の作業マニュアルや、衛生管理の基準、アレルギー対応の基準を勉強したうえで、提案してきますので、小金井市のやり方に沿っているかどうかわかります。

教育委員会ではこの提案を受け、書類審査で一定数に絞り込み、プレゼンテーション

及びヒアリングを実施し評価して決定します。

中学校給食調理業務同様金額だけで決めない中身重視の業者選びとします。

なお、プロポーザル方式は金額による競争の代わりとなるもので、客観性や公平性が求められるため直接の利害関係が発生しない市の管理職と専門性をもった市の調理員を選考委員としていますので、各校の先生やPTAの方が選定委員になるということは想定していません。

● **事故が起きた時の対応はどのようになるのでしょうか**

- また、万が一、給食に起因する事故等が発生した場合は、教育委員会が責任を持って対応します。その原因が業者にあった場合は、損害賠償を求めていきます。

● **どこかの市のように急に給食がなくならないよう、業者の選定をしっかりとしてほしいです。**

- 年度切り替え時にいきなり次年度できないと言われると困りますので、いつまでに予告してもらうなど、仕様書に記載できるかふくめて対策を考えます。

ただ、給食が中止となった市の給食はデリバリー方式のボックスランチ方式という珍しいものでした。形態が通常の調理業務委託と違うので業者もなかなかみつからないということがあります。

調理業務の受託業者は代行補償制度への加入などをプロポーザルでも確認します。また、プロポーザルでは経営状況をヒアリングしたり財務諸表での経営状況も確認したり、企業として安定していると考えられる業者を選定していますが、念のため年度切り替え時についての対策をとります。

● **委託業者の要となるチーフの条件は重要ですが、どうなっていますか**

- 業務責任者（主任）は、正規職員で調理師の資格を有し、調理・設備及び衛生管理に関する専門知識を有し、学校給食3年以上の経験を有するものとしています。

● **働く方の処遇が安定しなければ、給食内容に必ず影響が出ます。予算立てを適切にして下さい。**

- 財務諸表だけで全てを理解できるわけではありませんが、プロポーザルで会社の経営状況を確認しながら、ヒアリングをし安定した企業を選んでいきます。安定した企業というものは従業員の処遇もしっかりしていると認識しています。予算については適切に計上していきます。委託料が安いだけの見積りでプロポーザルの評価が良くなることはありません。

● **3. 1 1の震災時、委託された給食職員が「時間なので帰宅した」という例も都内にはあったそうです。災害時の対応はどうなるのですか。**

- 東京都の調査（「首都直下型地震帰宅困難者等対策協議会」調査）によれば、東日本大震災では会社（学校）の管理者から帰宅するように指示があったため、会社・学校を

離れたという理由が多いという調査結果があります。東京都としては会社から従業員に対し、適切な指示ができていなかった実態が伺える。としています。

本市では、災害時については「公助」だけでは限界があるとし、「自助」「共助」など事業者も含めた総合的な対応をとることを必要としています。一斉帰宅の抑制や「共助」の観点から、災害時には協力することを盛り込んだり、プロポーザルで確認したりすることを考えています。

児童生徒の安全は学校教職員がすることとなっていますが、調理業務委託業者の従業員が学校で勤務している間に災害が発生した場合は、協力を求める仕様とすることにします。

● **栄養士は頑張っているが、委託会社の調理師さんが手間のかかる作業をしたがらないと聞いたことがあります。**

- 教育委員会としてはそのようなことは聞いていませんが、受託業者のスタッフに異動があった時に、調理室に慣れていないため給食に支障がでないようにすることがあるかもしれません。ただし、これは民間業者に限らず、直営の調理員の人事異動のときも起こります。教育委員会としては、一緒に小金井の給食を提供している民間業者への非常に残念な誤解だと感じました。民間業者を含め、給食の理解を皆様に深めていただくよう、今後PRを含めた給食の「見える化」をしていきたいと考えています。

● **働く人（調理員の方）が、自分の学校と思えるようなシステムであってほしいと思います。**

- 現在も中学校で働く委託業者の調理員の方々は、子ども達に喜んでもらえる給食を作りたいと朝早くから仕事をしてくださっています。  
今後も児童・生徒とのふれあいを大切にして、学校の一員として働いていただけるよう学校に働きかけています。学校・教育委員会とともに保護者の皆様にも一緒に見守っていただきたいと考えます。

● **委託は、一度決定した業者がずっと行うのですか。入れ替えはないのですか。**

- 中学校同様5年毎にプロポーザルをすることで考えています。

● **質が低下した場合、即、業者の変更はできるのでしょうか**

- 原則としては、改善を要望していく形をとります。契約は単年度の契約ですが、5年間の継続した契約を予定しているところですが契約不履行な場合は、次年度の契約をしないこともあります。ただ、年度途中の場合は給食の提供にも係わることで、即刻契約解除するかどうかは、その質の低下がどのような内容かにより改善可能なのか改善不可能で契約解除なのか対応が分かると考えます。

● **入札に参加が想定される業者は何社あるのでしょうか。**

- 中学校の事業者再選定のときは、15社から申込がありました。

● **市内中学校で業者変更がありました。経過と理由を教えてください。**

- 中学校の給食調理を委託してから、一定の期間が経過したため、平成25年度から事業者の再選定を行いました。結果的に、引続き同じ業者になった学校が3校、業者が変更になった学校が2校ありました。選考基準により総合的に評価点の高い業者と契約しました。

## 7 その他

---

### 【1】他のことで財源を生み出して！

- **委託して期間限定の人が調理するものより、正規職員として責任をもって行動してくれる方がいいです。子ども関連で予算を削らないで、別の分野で調整してください。**
- **他に無駄遣いはあります。そちらを削ってほしいです。**
- **給食の委託が先で小金井市の職員の給料を下げることはないのをおかしいですね。**
- **結局職員削減のための政策なのでしょうか。**

- そう思っただけなのはありがたいと思いますが、かならずしも調理業務を行うのが公務員でなければいけないとは思っていません。受託業者やその従業員も真摯に調理業務に取り組んでいます。小金井の学校給食を考えるうえでも、直営校、委託校の良いところを相互にとり入れ、また、不足する部分は情報交換しながら改善していきたいと考えています。

予算については、内部努力で生み出さないといけない市の財政状況をご理解ください。生み出した財源は子ども達に還元していきます。

### 【2】財団での運営

- **委託ではなく、武蔵野市のような財団を作ったの委託ができたらと願います。安全で安心できるおいしい給食をのぞんでいます。**

- 市の調理員を派遣しているようですが、職員の派遣は5年しかできません。5年後に派遣解除で給食調理員として戻る部署がない小金井市としては合わないと考えています。また、外郭団体に対する一般的な問題として民間でできることは民間でという考えもあり、「効率性」や「随意契約」の問題、さらに財団設立や運営のノウハウや財政力もないことから、本市の行財政改革大綱の主旨に沿わないと考えています。なお、武蔵野市さんと手段は違いますが、今回の新しい経営方法でも小金井らしい「安全でおいしく温かい給食」の提供をしますので、ご安心ください。

### 【3】お弁当について

- **全員給食ではなく、選択制でお弁当も良いとはなりません。アレルギーの子もいれば、食べられるものが少なく給食が嫌だと思っ子もいます。無理に給食にこだわらなくてもよいのではないのでしょうか。**

- アレルギー対応ができない場合はお弁当という方もいらっしゃいます。アレルギー対応は今までと同じですが、できるだけみんなと楽しく食べていただきたいと思い、栄養士も頑張っています。アレルギー対応につきましては、アレルギーのあるお子さんでも給食を楽しんでいただけるよう引き続き努めてまいります。事故の心配を考え除去食2種類の現在の対応をしていきます。

#### 【4】情報公開

- **給食食材の産地、それを選択した経緯、調理業務の委託化については、委託化に至った経緯、業者の選択についてもその経緯を市民だれでもが知ることのできる形（市報やHPなど）で公開していただきたいです。**
- 給食を「見える化」していくことが必要と考えています。給食に関してホームページや学校を通じて情報を発信し、知ってもらうことが、給食の見守りにつながると考えます。
- **献立名だけではどのような料理かわかりづらい時があるので、その日の給食の写真をホームページで見るとはできませんか。**
- 学校のホームページは、学校で管理しています。日々の給食の写真をアップするのは体制のこともあり難しいかと思いますが、教育委員会としては、何らかの形で給食を紹介していく機会を多くしたいと考えています。

#### 【5】献立について

- **鍋でご飯を炊いてお焦げがあるという点が、入学を決めた一因でした。**
- 市では、炊飯器の導入をすすめています。釜を使って炊飯すると、どうしてもおかずに手をかけられなくなります。それを改善するために炊飯器を導入しています。また、米飯給食の回数増もできると考えていますので給食の改善のひとつとしてご理解いただきたい。
- **学校栄養士が作成した献立に対して、おかしいなあと思うことがあれば意見してほしい。**
- 小金井市の学校給食における食事内容については、文部科学省の「学校給食摂取基準」を運用し献立を作成しています。また、食品構成については、「学校給食食品構成表」を参考にしています。  
栄養士は、この基準を参考に献立を作成しています。各学校の献立については、学校長の決定になりますが、教育委員会では、気がついたことがあれば助言・指導するようにしています。  
教育委員会で気付かないこともありますので、保護者の方からも、遠慮なく学校へ意見をお伝えいただきたいと思います。
- **体つきが小さい子が多いので、もっとボリュームある内容がよいのではと思っています**

す。

● **保育園の給食と比べて、品数が少ない様に思います。**

- 小金井市の学校給食における食事内容については、文部科学省の「学校給食摂取基準」を運用し献立を作成しています。この基準は、同省で行った「児童生徒の食生活等実態調査」の結果を勘案し、望ましい栄養量を計算したものです。  
献立や栄養基準については、試食会などの機会に学校にお尋ねください。

● **毎日牛乳を出しているのはどうしてですか。お茶は選択できませんか。**

● **毎日牛乳を飲ませる必要があるのか疑問に思っています。カロリー、たんぱく質を牛乳に頼りすぎと思います。同じ物を摂りつづけることにも疑問を感じます。**

- 食品構成については、「学校給食食品構成表」を参考にしており、この中に、「牛乳」という区分があります。

また、同省からの通知の中には、「牛乳については、児童生徒等のカルシウム摂取に効果的であるため、その飲用につとめること」という内容があります。

しかしながら、この基準の適用に当たっては、地域の実情等に十分配慮し、弾力的に適用するものであり給食を実施している学校の設置者である市が給食内容を決定することになっています。

現在は、メニューにかかわらず、ほぼ毎日牛乳を提供しています。

食べ合わせに関することや、乳製品の摂りすぎによる健康への影響を心配するご意見もあるかと思えます。

今後、児童生徒等の日常の食生活が変化したり、牛乳以外でカルシウム等の摂取できる食品を取り入れることができる状況があれば、毎日牛乳がでる給食のスタイルが変わっていくこともあるかもしれません。

また、お茶などの提供体制（例えば、ポットやコップの準備、調理器具、洗浄体制、保管庫等）が整っていないこともあり、現状では、お茶を提供する場合も個包装の商品を購入することになり、費用の点でも厳しい状況です。

このような点も含めて、今後、栄養基準や食品構成については、栄養士会で研究していきます。

● **新しい牛乳がまずいので変えてほしい、または選択制にしてほしい。**

- 東日本大震災での原子力発電所事故に伴う放射性物質への安全面から考えての判断です。お口に合わないということで、製品を選択制にするというのは、一定以上の納入をお願いしているところから、価格への影響が懸念されると同時に配膳も煩雑になり学校給食のような集団給食では対応できないと考えています。ご理解いただきたいと思えます。

● **パン食をいやがるのですが、もう少し、主食にごはんを増やすことはできませんか。**

● **米飯給食を目指してほしいです。パンは既にイースト菌など添加物が多く、日本の季節感を出しにくい食事です。子ども達には和食が一番です。ご飯とみそ汁を中心に。**

- **お魚の日が少ないようです。白いご飯の日を増やしてほしいです。パンはシンプルな味の甘くないパンがよいと思います。**
- 米飯給食について、平成24年度は市内14校平均で週3.1回の実施となっております。文部科学省でも学校における米飯給食を推進しています。  
小金井市学校給食の指針では、週3回以上の実施を目指すこととしましたが、現在でも、週3.5～4回実施している学校もあり、週3回実施すればよいというようには考えておりません。  
一方で、パン、麺のメニューも子ども達には人気があります。ご意見につきましては、今後の参考にさせていただきます。
- **献立表のおかずの欄にも送り仮名をお願いします。低学年が自分で読めません。**
- **献立表をみて毎日の給食を楽しみにしています。献立名を見て子どもが想像できるシンプルな献立を望みます。**
- **「給食だよりが誤字だらけ」ということがあり、不信感をもっています**
- **質問ではないのですが、子どもが「ボイル野菜」が大好きなので、レシピを置いてもらいたいと思っています。**
- **家では食べないものを給食では食べたと言います。味つけや切り方でしょうか？レシピを教えてください！**
- **他県から転入してきました。子どもは、小金井では、できたてあつあつが食べられるけど、量が少ないといっています。**
- 栄養士会に伝え、今後の参考にさせていただきます。
- **めん類にパンを組むなどメニューに疑問を感じた時がありました。今後ご検討ください。**
- **うどんにアメリカンドックの献立はおかしいと思います。**
- めん類を提供する専用の食器（どんぶり）が導入されていません。食器を保管することを考えると、食器を増やすことが難しい現状です。お椀で提供するので、お椀一杯の量では、どうしてもカロリー不足になってしまいます。一食当たりのカロリーを補うため、パン等をつけることが多いです。おかわりをすればいいのではという意見もありますが、周りの目を気にしておかわりをしないお子さんもいるそうです。  
炭水化物が二つというメニューになってしまいますが、そのような理由ですので、ご理解ください。
- **季節を感じるメニューはなくしてほしいと思います。**
- 献立をたてるのは、各学校の栄養士です。季節を感じるメニューは今までと変わりません。
- **上の子が中学で下の子が小学生と言う場合、できれば献立を合わせてもらえると夕飯が立てやすいです。**

- 各学校の栄養士が作成する学校ごとの献立も小金井らしさの一つです。お気持ちはお察ししますが、難しい状況であることはご理解いただきたいところです。

## 【6】放射能対応について

- **新しい給食の指針では内部被ばくを避けるの1文がありました。民間委託でこの指針はどのようにして守っていただけるのでしょうか。**

**放射能検査の方法（検出限界値、タイミング、頻度）と食材の使用中止の基準についてはどうなっていますか。**

**より安全な食材の使用をお願いしたいです。**

- 民間委託しても食材の発注・購入等は従来と変わりありません。

現在、市では、週2回1日4品目の給食食材を測定しています。

各学校で使用予定の食材のなかで、放射能汚染が心配な食材、保護者から要望のある食材等を選び、教育委員会で調整しています。米については、2週間に一度測定しています。

放射能汚染傾向が高い食材についての情報は、保護者の皆様からも資料等いただいております。栄養士会にも情報提供しておりますので、献立作成の際の参考とさせていただきます。

食材の放射能汚染に関しましては、国の安全基準が示されております。

しかしながら、安全と考える基準は、個人や家庭によって様々であり、放射能の影響については、いろいろな考えがあることは承知しております。

現在の市の放射能測定器の下限值（10Bq/kg）は、国の基準値よりかなり厳しい数値となっていますので、ご理解いただきたいと思っております。

検査の結果、下限値以上の数値が出た場合は、当面の間、当該食材の使用は控えます。

保育園の給食食材の測定で、10Bq/kgを超える数値が検出された場合でも、使用を控えることとしております。

## 【7】産地公開について

- **食材の産地は、今までどおり公開されるのでしょうか。**

- 使用する食材は、各学校の栄養士が発注しますので、今までと変わりありません。産地については、いままでどおり公開していきます。

## 【8】給食費について

- **最近あまり聞かないですが、給食費の未払い等の問題はないのですか。**

- 食材料費のみを給食費として保護者の方より徴収させていただいておりますが、一部未納の方がいらっしゃいます。他の子ども達の食材料に影響してしまいます。

委託しても、給食会計は各学校で行い、今までと変わることはありませんが、給食費未払いの問題は、継続して取り組む問題と考えています。

## 8 追加質問について

---

- **現業職を採用すると東京都の補助金が減らされるのですか。**
- 市町村総合交付金の一部である経営努力割と想定されますが、考え方としては、行政改革、経営努力は市として当然実施すべきものであり、その成果に応じて配分する、いわゆる加点方式で交付されるものです。現業職を採用すると総合交付金が減るといふ考え方はありません。