

富津市学校給食運営委員会議会議録

1 会議の名称	平成 29 年度第 1 回富津市学校給食運営委員会議
2 開催日時	平成 29 年 7 月 14 日（金） 午後 1 時 30 分～ 2 時 45 分
3 開催場所	富津市役所本庁 5 階 502 会議室
4 審議等事項	(1) 学校給食費の滞納状況及び対応について (2) 学校給食用食材の放射性物質検査について (3) 富津市学校給食施設整備の指針について (4) その他
5 出席者名	(委員) 平野順子、牧田正彦、千倉淳子、松井小百合、 伊藤直人、玉川智久、加藤聡、渡邊和也、岩田諭子 (事務局) 岡根教育長、能城教育部長、高梨教育部参 事、河野学校教育課主幹、立石共同調理場長、吉原給 食係長、小藤田主事、川名非常勤職員
6 公開又は非公開の別	公開 ・ 一部非公開 ・ 非公開
7 非公開の理由	富津市情報公開条例第 23 条第 号に該当 (理由)
8 傍聴人数	1 人 (定員 5 人)
9 所管課	教育部 学校教育課 給食係 電話 0439(80)1343
10 会議録 (発言の内容)	別紙のとおり

平成 29 年度第 1 回富津市学校給食運営委員会議 会議録

発 言 者	発 言 内 容
吉原係長	<p>平成 29 年度第 1 回富津市学校給食運営委員会を開会する。 本日は、田中委員から欠席の連絡をいただいております、委員 9 名の出席となるので、富津市学校給食調理場管理運営規則第 11 条第 2 項の規定により会議が成立する。 また、本会議の内容については、富津市情報公開条例第 23 条の規定により公開となる。</p>
岡根教育長	<p style="text-align: center;">【教育長挨拶】</p>
吉原係長	<p>会議次第 3 「委員・事務局紹介」に移る。 本日は、全委員 10 名中 6 名が新任となるため、全委員に自己紹介をお願いします。</p>
全委員	<p style="text-align: center;">【自己紹介】</p>
吉原係長	<p>平野委員長より挨拶をお願いします。</p>
平野委員長	<p style="text-align: center;">【平野委員長挨拶】</p>
吉原係長	<p>事務局だが、本年度より給食係は教育総務課から学校教育課に変更となり、共同調理場に場長が配置された。職員については、席次表により確認をお願いします。 会議次第 4 「議題」に入る。 富津市学校給食調理場管理運営規則第 11 条第 1 項の規定により委員長が議長となるため、会議の進行をお願いします。</p>
平野委員長	<p>規則に基づき議長を務める。 本日の会議録署名人は、伊藤直人委員にお願いします。 議題（１）・（２）を連続して説明するので、了承願いたい。 （１）「学校給食費の滞納状況及び対応について」事務局の説明を求めます。</p>
吉原係長	<p>学校給食費の滞納状況及び対応について説明する。 資料 4 「平成 28 年度給食費（現年分）」の収納状況を説明する。 調定額 169,814,374 円 収入額 169,333,877 円 未納額 480,497 円 収納率 99.72% 前年度比 0.01 ポイント収納率の増 収入額は、5 月 31 日の出納閉鎖時点となっている。</p>

	<p>資料5「平成27年度給食費（現年分）」の収納状況を説明する。 調定額 175,758,205 円 収入額 175,245,700 円 未納額 512,505 円 収納率 99.71%</p> <p>資料6「平成28年度給食費（過年分）」を説明する。 調定額 898,358 円 収入額 720,750 円 不納欠損額 90,948 円 未納額 86,660 円 収納率 80.23%</p> <p>資料7「平成29年度への過年度分滞納繰越額内訳」を説明する。 滞納額合計 567,157 円</p> <p>資料8「未納となっている給食費の徴収内容別一覧」を説明する。 児童手当からの特別徴収 現年度分 557,904 円 過年度分 531,602 円 臨戸徴収（過年度分） 97,048 円 学校徴収（過年度分） 92,100 円 未納者に対しては、毎月督促状を発送している。 また、臨戸徴収、電話等で未納者に接触する機会を作り、滞納解消に努めている。</p>
平野委員長	<p>議題（2）「学校給食用食材の放射性物質検査について」事務局の説明を求める。</p>
吉原係長	<p>資料9「学校給食用食材放射性物質検査結果」を説明する。 千葉県教育委員会が実施する学校給食用食材放射性物質検査事業により検査を実施しており、検査場所は、木更津市の南房総教育事務所で検査を行っている。 平成24年5月8日の試験検査から、平成29年6月7日までに延べ341検体の検査を実施し、全ての食材で放射性セシウムは不検出であった。 市ホームページに同一の資料を掲載している。</p>
平野委員長	<p>議題（1）・（2）についての質問等があればお願いします。</p>
玉川委員	<p>給食費の不納欠損額は、時効を過ぎた分も含んでいるのか。</p>
吉原係長	<p>時効を迎え徴収が見込めない分は、不納欠損として処分してしまっている。</p>
玉川委員	<p>時効を迎えた給食費は、その年度に調定した分を一斉に不納欠損処</p>

	理しているのか。
吉原係長	<p>不納欠損するまでの経緯は、給食費が未納となった翌月に督促状を発送する。次に翌年度5月頃に催告書を発送する。その間、臨戸徴収や児童手当の現況届で市役所に来庁する際、また、学校へ来校する際など、保護者に接触する機会を作り徴収に努めているが、家庭の事情等で徴収が望めず、どうしても残ってしまう分を処分している。</p>
平野委員長	<p>その他に何かあるか。 質問も無いようなので、議題（3）「富津市学校給食施設整備の指針について」事務局の説明を求める。</p>
吉原係長	<p>資料10「富津市学校給食施設整備の指針について」を説明する。 本指針は、富津市第三次基本計画を元に、平成26年1月に策定され、その後、本指針に基づき、調理場の整理統合を進めてきた。 1 ページ「はじめに」は、策定に至った経緯が記載している。 2 ページ「1 富津市の学校給食調理場の現状と課題」について説明する。 「(1) 学校給食調理場の現状」として、建築年月、面積、調理食数が記載されているが、平成25年6月の状況となっている。現在は、富津小学校と飯野小学校が大貫共同調理場へ統合され廃止となっている。 平成29年度現在の調理食数は、富津小と飯野小を加えた大貫共同調理場が1,716食、天羽共同調理場が604食、青堀小学校調理場が675食となっている。 「(2) 学校給食調理場の課題」として、四点あげている。 「①給食の「質」の確保」は、単独校調理場では児童数の減少が給食食材の仕入単価に大きく影響しており、今後も児童数の減少が予想されるため、品質を下げるか、品数や量を減らす等の「質」の低下が懸念される。 「②安定した給食の提供」は、施設の維持補修及び機械設備の買い替え等を行って安定した給食の提供に努力しているが、施設設備の老朽化が進行し、十分な対応ができていない現状である。 「③学校給食施設衛生管理基準の遵守」は、国の定める衛生管理基準に適合した施設への改修は様々な課題のため、遅れてしまっている。 「④適正なコストバランスの維持」は、稼働率が低くなってしまっている調理場でも、運営に必要な最低限の経費は必要であるため、給食1食当たりの調理に係る経費が単独校調理場と共同調理場とで不均衡となっている。 このような課題解消に向け、給食運営委員会で整備方針について検討を行った。 4 ページ「富津市学校給食運営委員会での検討」について説明する。 「(1) 期別での施設整備」は、調理場の整理・統合について、第</p>

1期・第2期と2段階での整備計画としている。

「(2) 食育に十分配慮した給食の実施」は、富津市産の食材を可能な限り使用し、地産地消を進め、学校給食を生きた教材として活用できるような給食の提供と、調理場の見学や調理実習、研修などを通じて食育に関する諸活動に取り組むことのできる施設の整備を図り、各学校と連携して食育の推進を行うものとしている。

「(3) 食物アレルギーに配慮した給食の実施」は、現在は各調理場にはアレルギー食専用の設備・人員の配置がなく、特に共同調理場では対応に苦慮している。全ての食物アレルギーへの対応は非常に困難だが、可能な限り食物アレルギーに配慮できるような施設整備のあり方について検討するものとしている。

「(4) 職員の配置」は、安全で安心な給食を安定的に提供するため、適正な職員配置を行うものとしている。

6ページ「施設整備の基本計画」について説明する。

「(1) 第1期計画」は、①から③まで三分類となっている。

「①富津小学校調理場を大貫共同調理場へ統合」だが、給食搬入・搬出口改修工事を施工し、平成27年4月に統合を完了した。

「②飯野小学校調理場を大貫共同調理場へ統合」だが、給食搬入・搬出口改修工事を施工し、平成28年4月に統合を完了した。

「③大貫共同調理場の改修」だが、富津小・飯野小へ給食を配送するためのコンテナプール等を増設する工事を施工、完了し、配送用コンテナ及び二重食缶等の備品類を購入した。

「(2) 第2期計画」は、第1期計画完了後の状況を精査し、本市においてより望ましい学校給食調理場のあり方を実現するため、二つの方法を基本に再度検討することとなっている。

「①全ての調理場を統合するため、新規に共同調理場を建設」「②既存2共同調理場への統合」である。

この第2期計画を元に、前年度本委員会において検討を重ねた結果、「①全ての調理場を統合するため、新規に共同調理場を建設」という結論に達した。

今年度は、この結果を取りまとめ、本委員会から市へ提言を行いたいと考えており、資料11を提言の素案とする。

資料11「学校給食施設整備に向けた提言(素案)」を説明する。

最初に訂正をお願いする。2ページ(2)現状の課題①、および、4ページ(1)概算工事費の案2、案3中「学校給食施設衛生管理基準」を「学校給食衛生管理基準」に訂正をお願いする。

1ページ「はじめに」は、今までの経緯を記載している。

2ページ「学校給食調理場の現状と課題」とし、(1)調理場の状況と(2)現状の課題を記載している。

(1)調理場の状況だが、各調理場は建築後30年以上が経過し老朽化が著しい。また、調理に使用する設備・備品は耐用年数が経過した物が多く、建物と併せて老朽化が進んでおり、修繕を繰り返し行い維持している状況である。

(2) 現状の課題を三点あげている。

「①学校給食衛生管理基準の遵守」だが、文部科学省が定めている学校給食衛生管理基準では、衛生管理の改善充実と食中毒の発生防止に努めることが求められている。

しかし、現在稼働している3調理場はこの基準を満たしておらず、安全・安心な給食を実施するためには早急な対応が必要となるが、既存施設の改修は困難な状況である。

「②食物アレルギーへの対応」だが、食物アレルギーを持つ児童生徒は増加傾向にあり、アレルギー除去食等の提供が求められているが、現在の調理場は専用の調理スペースがないため、給食対応はできていない。

「③児童生徒数の減少」だが、小中学校の再配置について計画が策定されている。給食調理場の整備に当たっては、この計画との整合性に留意し、進めていく必要がある。

4 ページ「2 検討内容」とし、前年度検討した改修内容や問題点を記載している。

(1) 概算工事費だが、「案1 移転・新築」として、食育を推進するための設備等の付加価値設備を要した施設と、付加価値設備を要していない必要な設備のみの施設、児童生徒数を考慮し、3,000食、2,500食、2,000食対応の施設を新築すると想定し試算した。

「案2 大規模改修」として、施設規模・機能を向上させ、学校給食衛生管理基準に適合するよう、既存2共同調理場を全面改修とした。なお、改修については、既存施設と同様付加価値設備を要しない施設として試算した。

「案3 中規模改修」として、施設規模は既存2共同調理場と同規模で、学校給食衛生管理基準に最大限適合するように改修とした。

「案4 長寿命化改修」として、施設規模・機能はそのまま、既存2共同調理場の使用可能期間の延長を図るために改修とした。

(2) 学校給食衛生管理基準への適合だが、案1・案2は、新築及び大規模改修となるので、学校給食衛生管理基準に基づく調理場とする。案3・案4は、改修により可能な限り学校給食衛生管理基準に適合させる。

(3) 食物アレルギーへの対応だが、案1・案2は、食物アレルギー専用スペースを準備し、食物アレルギーを有する児童生徒への給食対応ができるようにする。案3・案4は、施設規模は現在のままとなり食物アレルギーに対応するスペースがないため、食物アレルギーを有する児童生徒への給食対応することができない。

(4) 工事期間中の給食対応だが、案1は、既存施設で調理ができるので、建設中でも給食を提供することができる。

案2・案3・案4は、既存施設の改修となるため、工事期間中は調理場を使用できなくなり、給食の提供を一時中断することになる。この間弁当対応となってしまい、保護者への負担や衛生管理上の問題が予想される。

	<p>5 ページ「3 富津市学校給食施設整備に向けた提言」を記載している。本委員会において検討した結果、「施設の集約及び効率的な管理・運用のため、全ての調理場を統合し、新規に共同調理場を建設する。」とする。</p> <p>すべては子どもたちのために、子どもたちの心身の健全な育成を図るため、より安全安心で効果的な学校給食調理場を整備することを要望する。</p> <p>(1) 機能だが、「①衛生管理の徹底」、「②食物アレルギーへの対応」は、現状の課題を解決すること、「③食育推進との連携」は、子どもたちへの食育指導ができるよう環境整備することとする。</p> <p>(2) 規模だが、児童生徒数は減少傾向にあるが、人口が増えることを見込み、3,000食対応の調理場とする。</p> <p>(3) 建設場所だが、配送条件や必要面積を考慮し、市有地の中から選定する。</p> <p>指針及び提言の説明は以上となるが、今後の予定について説明する。</p> <p>本日この素案に対し、委員の皆さまから意見をもらいたい。その結果を次回会議で案としてお示しし、そこで了承されたら市長へ提出したい。</p>
平野委員長	<p>質問等があればお願いします。</p>
玉川委員	<p>指針中「学校給食調理場の課題」で、「給食の「質」の確保」として、児童数の減少に伴い給食食材の品質維持が困難な状況になっているとある。</p> <p>食材の予算は決まっていて、食数によって影響し児童数が少なくなれば高くなるのは分かる。</p> <p>給食費は定められており、その額を基準にどこかでバランスを取っていると思うが、栄養士や調理員の人件費、もしくは、建物・設備の維持管理費から給食費の見直しが行われ、その中でバランスが取れなくなるから食材の品質を下げたり、品数を減らすということになってくるのか。</p>
吉原係長	<p>給食費を充てるのは、食材購入のみである。施設の維持管理費や、調理員の人件費、富津市の場合は調理業務を民間委託しているが、その委託料は市の負担となる。</p> <p>保護者の皆さまからいただく給食費は、子どもたちの食材購入のみとなっている。</p>
玉川委員	<p>その中で保たれておらず、不足しているという現状なのか。給食費の範囲内で仕入れが完了していないということか。</p>
吉原係長	<p>各調理場の栄養士が工夫して、品質を下げることがないように、また、品数も少なくなることがないように給食費の中で賄っている。給食</p>

<p>岡根教育長</p>	<p>費が不足するという事はない。</p> <p>昨年、「中学校の給食費が高い。」という意見をいただいたので、直近の給食費を改定した理由を説明した。その中で、「一括して購入すればよいのではないか。」という意見もあった。全ての調理場が同じ献立ならばよいが、それぞれの調理場で栄養士が考え、工夫しているので、それはできないと回答した。</p> <p>児童数が少なくなると購入する量も限られてしまうことから、当時このような課題が出されたのだと思う。この時点では、富津小・飯野小調理場が200食程度であったが、現在は大貫共同調理場へ統合されている。この課題については時間とともに変わってきており、現在は解消されている。</p>
<p>岩田委員</p>	<p>提言（素案）で、「食物アレルギーへの対応ができる環境を整備する。」とある。今、いろいろなアレルギーを有する子どもたちがいる。どこまで対応するか構想があれば教えてほしい。</p>
<p>吉原係長</p>	<p>食物アレルギー対応の給食は、除去食と代替食がある。除去食は、調理の過程で原因となる食材を取り除いた食事であり、代替食は、原因食材を取り除いた後に足りなくなった栄養価を別の食材を用いて補った食事となる。近隣市の状況を聞いたところ、除去食の対応しかしていないということだった。</p> <p>富津市でも食物アレルギーの対応はしていかなければならないが、具体的にどこまで対応するか議論まで至っていない。</p> <p>アレルギー対応食を作るには、専用の調理員や献立を作るための栄養士といった人員の配置も課題となるため、現段階でどこまで対応するか決めることができない。</p>
<p>加藤委員</p>	<p>調理場を統合した場合、食材を購入する際などでメリットはあるか。施設を統合することで給食費を下げることはできるのか。</p>
<p>吉原係長</p>	<p>給食費については、今回の施設整備の対象になっていなかったもので、見直しの検討はしていない。</p> <p>3調理場を一つにするメリットとしては、小分けにできない食材を購入する場合等、数が多い方が仕入れ単価が安くなるということが考えられる。</p>
<p>高梨参事</p>	<p>現在、給食費に余裕無く食材を購入している。限られた食材費で決められた栄養価を取れるよう献立を工夫している状況である。</p> <p>給食費を下げるとなると、今の献立を維持することは困難であるという現状をご理解いただきたい。</p>
<p>玉川委員</p>	<p>食育を推進するための設備とは、具体的にどのようなものか。</p>

吉原係長	<p>子どもたちが調理場を見学できるような見学スペースや、子どもたちと一緒に調理ができるような調理室を想定している。</p>
玉川委員	<p>それはどこの自治体でも行っているのか。</p>
高梨参事	<p>食育と食の安全が叫ばれている。子どもたちに自分たちが食べている昼食がどのように作られているか学ばせる機会であること、また、保護者の方々に、子どもたちが食べている給食がどのような状況で作られているか見てもらうこと。安心のためには見るということに勝ることはないと思う。</p> <p>近隣で新築した調理場は、こういった設備を付けているところが多い。ただし、その分費用は多く掛かるので、比較検討のため2パターン試算した。</p> <p>給食がただ食するというのではなく、食育という観念が出てきており、調理場の中で学ばせるということをご理解いただきたい。</p>
加藤委員	<p>提言（素案）中の規模に、「児童生徒数は減少傾向にあるが、将来的に人口が増えることを見込み」とあるが、富津市の人口が増えるということは、正直なところ疑問に思う。</p> <p>表現は任せるが、現状の必要食数からすると3,000食だろうとは思いますが、この文を生かすとすれば、将来3,000食では足らなくなる、また別の調理場が必要になるということが考えられるのではないかと。</p> <p>3,500食、4,000食にすればよいということではないが、この3,000食対応にするというのは、理屈に合わなくなるのではないかと。増えるという見込みであれば、3,000食では足りないのではないかと。</p>
高梨参事	<p>案をお示しするときは、「可能性に備える」というような文書に見直しておく。</p>
千倉委員	<p>付加価値設備については、前年度全く分からないところから検討を始めた。その後資料を見ていく中で、その物がどのくらい必要なのか。費用が掛かることもあり、本当に必要な物なのか、我慢できる物なのか、他の自治体と比べて妥当である物を事務局に任せるところである。その中から精査し試算した上の結論であったと思う。</p> <p>このまま市長に提出する案ということでよいか。</p>
吉原係長	<p>前回会議において、3,000食対応で付加価値設備を要する施設を新築するという結論であった。その結果を素案として、本日の資料としている。この検討結果で市長に提出する予定である。</p> <p>費用は掛かってしまうが、子どもたちへの食育のためには付加価値設備を要した施設が必要という結論であった。</p>

千倉委員	<p>前年度は、このような検討を重ねてきた。</p> <p>規模の問題についても、減少傾向の中で新しい施設が必要なのか、既存施設を見直すべきなのかという議論を経て、他団体を見ても新しい施設を建てるという結論になった。</p> <p>これは感想であるが、今、富津市の中で建て替えなければならない施設が増えてきている。どのように造っていくのかという示し方で、「将来的に人口が増えることを見込む」というのは、唐突ではないか。</p> <p>市を挙げて子どもを増やす政策をしたいんだと、市長は子育て日本一のまちづくりを掲げている。その中の一環として学校や附随する給食調理場も素晴らしい物を目指しているんだという市の意気込みのようなものがあるところの言葉が生きてくるのではないかと思う。</p> <p>現状からすると2,500食にするのは危険なのではないか、やはり3,000食規模の施設を造っておかなければならないという判断だったと理解している。</p> <p>例えば子どもが少なくなったときに、そこで何かできないかという創意工夫を考えながらこれからは造っていかなければならない。調理場を建てるという一つの観点からではなく、大きな観点から皆さんで揉んでいければいいと思う。</p>
平野委員長	意見として、事務局で検討をお願いします。
岡根教育長	委員の皆さんのうち6名の方が新しくなっている。次回提言（案）を提案するときに、前回検討した金額の違い等が分かる資料を提出し、最終的な意見をいただきたい。
松井委員	<p>ハコモノは市で造るのだけれども、調理は委託業者ということで、市と委託業者とそれぞれの考え方があり、果たして調理システムがうまく機能できるかどうかということが懸念される。「調理場ができました。調理は委託します。」という投げかけではなく、造る段階から、業者の選定や、今後どのような方法で給食を提供したいのかということも含めて検討した方がよいと思う。</p> <p>新しい設備で安心安全な給食を作るという考え方の下、食育の推進ということも進めていると思うが、栄養士・栄養教諭の配置はどのように考えていくのか。富津小学校は、単独調理場から共同調理場になった。単独のときは栄養士がいたので、身近な指導ができ勉強に繋がっていたという経緯がある。共同調理場になると、複数校抱えている中での指導となるので、思うように時間が取れないときもある。</p> <p>栄養士・栄養教諭の人数バランスや、全ての学校を網羅するような食育指導をどのように行っていくのかということも考えて進めてほしい。</p>
吉原係長	調理場の建設が具体的になってきた場合、調理場で働いてもらうのは調理員であり、調理員を指揮してもらうのは栄養士となるので、調

高梨参事	<p>理場内部に関しては、栄養士の意見は絶対必要であり、取り入れるべきだと考えている。</p> <p>栄養教諭の配置については、調理場を建てるかどうかというスタートラインにも立っていないので、今は何とも言えない。</p> <p>他市の状況だが、付加価値設備のある調理場であれば、調理の工程等を見ることにより調理場で食育の指導ができる。学校ではできない指導ができるのではないかと考えている。</p>
岡根教育長	<p>現在も共同調理場の栄養士が食育指導を行っている。</p> <p>調理場が出来れば、各学校を回れるような計画を立て、また、施設での見学等を取り入れて食育を進めていく。</p>
牧田副委員長	<p>食育に関しては、共同調理場が出来たときに市としてどう対応していくかが難しい課題となると思う。</p>
千倉委員	<p>今までの意見を聞いて思ったのだが、建てるかどうかの前に現場の意見を知っておく必要がある。現場の声はとても大事だと思う。経済的なことを考えて造っていくこと、現場で切り捨ててはならないことというのは、現場同士それぞれではないと分からないことだと思うので、決めていく段階で合意形成する場があるとよいと思う。</p> <p>これは要望である。早めの情報公開と、早めの相談を現場に投げかけて現場の声を丁寧に聞き入れてほしい。</p>
平野委員長	<p>たくさんの意見が出された。事務局の方で検討されることについてはお願いします。</p> <p>(4) その他について事務局の説明を求める。</p>
吉原係長	<p>事務局からは特に無い。</p>
平野委員長	<p>委員の皆さんからこの場で協議したい事項はあるか。</p> <p>特に無いようなので、本日の議事は全て終了した。</p> <p>議長の任を解かせていただく。</p>
吉原係長	<p>事務局より今後の会議予定について説明する。</p> <p>本年度は計3回の委員会の開催を予定しており、第2回目を11月下旬から12月上旬に予定したい。</p> <p>以上で平成29年度第1回富津市学校給食運営委員会を閉会する。</p>