

第2回小平市立学校給食共同調理場運営委員会次第

1. 日 時 平成29年9月19日(火) 15:30~17:00

2. 場 所 学校給食センター会議室

3 出席状況 出席者: 12名 欠席者: 1名 事務局3名

4 傍聴者 なし

5 議 題

(1) 協議事項

無し

(2) 報告事項

①給食食材の放射能検査結果について……………資料No.1

②ブルーベリーゼリーラベルデザインの選定結果について……………資料No.2

③小平市立学校給食センターの整備に関する基本的な方向性(素案)について……………資料No.3

④残食調査の結果について……………資料No.4

(3) その他

無し

## 議事要録

- 所長 皆さん、こんにちは。お忙しい中出席をいただきありがとうございます。  
これより、平成29年度第2回共同調理場運営委員会を開催いたします。まず初めに小平市歯科医師会からご推薦いただいております運営委員の交代がございましたのでご報告いたします。(委員紹介)  
続きまして運営委員会委員長よりご挨拶をお願いいたします。
- 委員長 すでに説明会は終わっていますが、学校給食センターの建替えに関する基本的な方向性についてが大きな議題となります。有意義な場となるようご協力の程よろしくをお願いいたします。
- 所長 ありがとうございます。これより先の議事進行は、委員長にお願いしたいと思います。
- 委員長 それでは次第に沿って進めさせていただきます。  
次第3(1)協議事項はございますか。
- 所長 特にございません。
- 委員長 次に次第3(2)報告事項①、給食食材の放射能検査結果について事務局から説明をお願いします。
- 所長 資料No.1をご覧ください。小平市では東日本大震災にともなう原子力発電所放射能漏れ事故以降、給食食材の安全性を確保するため、小学校は毎月の輪番制で、中学校は毎月5品目を選定し検査を実施しております。  
検査結果については、市及び学校給食センターのホームページに公開しております。中学校給食では、毎回牛乳は検査することとなっております。お手元の資料は6月、7月分をお示ししております。結果については、いずれも不検出となっております。
- 委員長 この件につきまして、何かご質問はありますか。  
特に無いようでしたら次に移ります。
- 委員長 報告事項②のブルーベリーゼリーラベルデザインの選定結果について事務局から説明をお願いします。
- 所長 資料No.2をご覧ください。中学校給食では小平産ブルーベリーを原料としたゼリーを献立に取り入れています。また、食育の一環として27年度からはゼリーのラベルデザインを生徒に公募しております。平成28年度では45名56作品だったところ今年度は80名139作品の応募がありました。昨年度から武蔵美術大学視覚伝達デ

ザイン学科の齋藤教授にも審査にご参加いただき最優秀賞に小平第三中学校の2年生の生徒が選ばれました。ゼリーについては予定通り11月14日・15日に配食いたします。

なお、ラベルの作成費用はJAむさし小平支店様に費用を負担いただきました。

委員長 この件につきまして、何かご質問はありますか。

委員長 ラベルには名前や学校などは掲載されますか。

所長 名前、学校名、学年が掲載されます。

委員長 特に無いようでしたら次に移ります。  
報告事項③の小平市立学校給食センターの整備に関する基本的な方向性(素案)について事務局から説明をお願いします。

所長 小平市立学校給食センターの整備に関する基本的な方向性(素案)について説明いたします。資料3をご覧ください。

前回の運営委員会で建替えに関する説明をさせていただきました。今回は基本的な方向性(素案)が策定されましたので、前回、説明させていただいた内容以外の部分で補足する形で説明をさせていただきます。

まず、素案の内容で根幹となります基本方針について説明いたします。新たな給食センターを整備することで、現センターにおける課題に対応し、どのように給食の充実を図ることができるかを示すものです。基本方針の中でも特に重要な3点について説明します。まず、1点目の衛生管理の徹底です。

新センターの整備にあたっては学校給食衛生管理基準に適合するとともに食材や調理したもの、食缶、食器などの流れや調理員等の人の流れについて、明確かつ厳密な管理区分を設けるなど、徹底した衛生管理と食中毒事故等の防止に努めます。

現在の学校給食センターの調理場では調理場内が部屋として区分されていないので汚染・非汚染作業区域のものが混在しています。

新センターでは調理作業に応じて部屋が設置されています。これにより汚染作業区域、非汚染作業区域が施設面で明確化されます。また、釜のような調理機器は調理前・後の食材を区分けするのが難しいです。その場合には床の色を分けることで区分けを行います。青は調理前の食材が通り、赤は調理後の給食が通るといった対応を行います。また、調理だけでなく、食器等の洗浄作業でも汚染区域と非汚染区域を分けます。現センターの洗浄室では食缶洗浄機の脇を歩いて自由に行き来ができます。新センターでは機械の中央付近に壁を設置し、汚れた食器を取り扱う場所と洗浄後のきれいな食器を取り扱う場所を施設として行き来できないようにします。

以上のように学校給食衛生管理基準に基づき、食材や調理したもの、食缶、食器などの流れや調理員等の人の流れについて、明確かつ厳密な管理区分を設け、徹底し

た衛生管理と食中毒事故等の防止に努めます。

2点目の食育の推進と学校給食への理解・啓発ですが、小平市立小・中学校食育推進指針に基づき、毎年度、中学校給食実施計画を策定し食育の推進を図ってまいります。平成28年度から栄養教諭を配置しておりますので栄養教諭を中心として食育活動の展開を継続していきます。また、新たな事業手法であるPFI手法を活用し事業者と連携し、献立の充実や食育の推進を図ってまいります。

3点目のアレルギーへの対応ですが、アレルギー対応食を調理するための専用の調理室を設置することにより、除去食等の対応を行います。また、アレルギーへの対応にあたっては、学校、保護者とも十分な情報共有を図りながら生徒の安全を第一に取り組んでいきます。

続きまして(2)整備用地ですが、学校給食センターは都市計画法上は工場の扱いとなり工業地域・準工業地域に建設することになります。

また新センターの建設するには4000~4500㎡が理想面積となります。

学校給食センターの整備については、現在の給食の提供を停止することのないように、新たな整備用地の選定を行ってきました。市内の工業地域・準工業地域で一定の面積の用地について複数の所有者との交渉を行ってきましたが、いずれも用地の確保には至りませんでした。そこで老朽化や給食センターの課題等を考慮し新センターは現在地に整備します。

続きまして(3)整備手法ですがPFI手法による事業運営ということで、これまで説明しておりますので、今回は特徴的な項目について説明いたします。

新センターは民間の資金、経営能力及び技術的能力を活用し、財政面での効果とともに、設計、建設、維持管理、運営を同一の民間事業者が一貫して行い、運営面での効率性の向上を図ることができるPFI手法による整備・運営を行います。

現在の学校給食センターの課題に対応し、学校給食の充実に向けて、より良い施設とするためにPFI手法の特性を活かした整備・運営を行ってまいります。PFI手法の特徴としては一括発注、性能発注、長期契約があります。ポイントを絞って説明します。

PFI手法の特徴である一括発注について説明します。

資料の上の図は現在の手法を表しています。市が給食センターを整備し維持管理等を行う場合です。設計は設計会社、建設は建設会社、調理機器の設置は調理機器の会社、調理は調理会社、機器や施設の維持管理は保守会社にそれぞれ別々に市が発注します。大きな課題としては設計や調理機器設置の段階で実際に作業を行う調理会社の意見が反映できない点があります。そのため実際の調理作業を踏まえた施設的设计や調理機器の設置が困難となります。

一方で下の図のPFI手法では設計から建設・厨房機器・調理・維持管理・運営・配送等の事業者が一つの特別目的会社を構成し、市はその特別目的会社に一括して業務を発注します。一つの会社として受注しますので、設計段階から調理業者や維持管理業者の意見が反映でき、実際の運用を見据えた機器の設置や施設配備が可能となります。また、実際に調理を行う調理会社が当初より参加することで予め献立内容を意識した調理機器の設置も可能です。

その他に特別目的会社が一括で管理運営するので故障トラブルへの迅速な対応や不具合を早期に発見し突発的な故障を防止するような予防修理も可能となります。

有効な調理機器の設置、保守を見据えた施設設備 等により効率的な施設整備及び作業環境の実現が可能となります。

もう一つの特徴として性能発注があります。

従来発注方式である仕様発注は、「これを造れ。」というように民間事業者に裁量の余地を与えません。これに対し性能発注は「だいたいこういうものを造って。」というように、ある程度のイメージを示しつつ、そのイメージにそった提案や工夫を期待するものです。身近な例で考えると、車を買う時に「〇〇社の△△△車がほしい。」というのではなく、「家族4人で月1回レジャーに行ったり、くつろいだりする車がほしい。」というような注文を出すイメージです。性能発注方式となることから、様々なアイデアが民間事業者から提案されることが期待できます。例えば、食器の選定、食育の推進、地元野菜を使った新メニューの開発、アレルギー食の対応等について提案を求めることで、市が目指す学校給食事業のさらなる充実の実現が可能となります。

続きましてPFI手法における費用面での特徴ですが、2点あります。

1点目は費用削減効果です。設計・建設・運営・維持管理を一貫して実施すること、性能発注により合理的な施設の計画・設計が可能なことから、建設費や維持管理に関わる保守費用等の事業費が削減されます。

PFI導入可能性調査では一定の条件を設定し現在の方式及びPFI手法についての市の財政負担額を試算しました。その結果、図のとおり、4.1%の財政負担の削減効果が確認されました。

2点目は財政負担の平準化です。PFI手法の事業期間は15年程度と長期にわたります。建設費等の施設整備に関する費用が15年間程度の分割払いとなるため初期投資額及び各年度の支出額の抑制が可能です。

PFI手法は一括発注と申し上げましたが、現在の学校給食における役割分担と同様、学校給食の根幹となる献立作成、食材調達については市が行います。

他方、設計・建設・維持管理等の業務を一貫してPFI事業者が実施することとなります。市はそれらの業務に直接、携わらない代わりに、事業者のサービスや運営が市の要求通りに実施されているかを適切に監視（モニタリング）し、品質を確保します。学校給食センターへのPFI導入は全国的に事例が多いため、先行事例を参照しながら適切な監視を行うことで、安全・安心でおいしい給食を提供してまいります。

以上が基本的な方向性に関する説明となります。

続きまして予めいただいていた質疑につきましてお答えします。

委員 アレルギー対応についてです。専用調理室の設置、除去食等の対応を行うとあるが、食品の種類、食品数(組合せ含む)、何名まで対応できるのか。

所長 まずアレルギーを何種類まで対応するかですが、いわゆる7大アレルギーである卵、

乳、小麦、えび、かに、そば、落花生の中で何種類に対応するかの検討になるか  
と思います。現在のところ申請が多い食品として卵、乳、魚介、種実があります。  
これらは対応していきたい食品かと思います。

ただ、7大アレルゲンでも小麦については調理場内で使用される頻度が高く献立の  
構成でも多くを占める食材であるため対応について課題が多い食品です。生徒の状  
況や事業者との調整を踏まえ検討してまいります。

食数については漠然とですが100食以内となる見込みは持っております。現在、  
詳細献立を配布している生徒数は80名なので、実際に除去食を必要とする生徒は  
80名以下、実際にはもっと少なくなるかと考えておりますが、施設配置の問題も  
ありますので生徒の状況や事業者との調整を踏まえ検討してまいります。

除去食等の対応ですが、対応方法として3点が考えられます。まず、除去食だけで  
対応する場合です。次に除去食と状況により代替食を提供する場合です。3点目が  
完全に代替食で対応する場合です。1点目から3点目に向かうほど施設規模が大き  
くなる傾向がございますので、こちらも生徒の状況や事業者との調整を踏まえ検討  
してまいります。

委員 代替給食ですが配膳方法、食品調達、地産地消・特産品の積極活用、旬の食材、調  
理方法、手作りへのこだわり、給食費等について現段階での検討状況は。

所長 配膳方法については弁当方式や専用容器を使用したランチボックスが考えられる  
が、まずは現在の同様の食缶方式で調整しています。  
食材の調達や献立の作成については学校給食センターの栄養職員が行います。ただ、  
調理業者の所在地により、市外では地場野菜の納品が困難となる可能性や手作りに  
ついては配送時間の問題で調理時間が短縮されるため、一定の制約が生まれる可能  
性が高いです。給食費については現行と変更が無いよう調整しています。

委員 代替給食の調整を行っている業者は。

所長 具体名は言えないが、調理工場を所有し、これまで学校給食のランチボックス等  
の実績がある業者を対象に調整しております。

委員 代替給食のアレルギー対応と給食費の返金等の手続きは。

所長 アレルギー対応は難しい。申込制でなく全員に給食を提供する現在の方式を考  
えている。返金についても現行通りの取り扱いとします。

委員 事業手法について市による適切な監視とあるが PFI 事業者には衛生管理の責任者や栄  
養士の配置を求めていくのか。

所長 衛生管理の責任者は求めていきます。現在の調理委託では栄養士の配置については

求めておりません。今後、栄養士の配置を求めるかは未定ですが、アレルギー対応もあるので、より万全な人員配置とすることが必要と考えております。入札段階で調理業者からの提案では栄養士を配置することは一般的であり、現在の調理委託業者も配置しています。

委員 事業期間 15 年とあるが、その後の方針は。

所長 15 年目以降については今後、検討していくことになります。具体的には事業終了の 3～4 年前にこれまでの事業の検証を行い、今後の改修費用等の経費の試算を行います。その結果を踏まえ、PFI 手法を継続するのか、別の手法とするのかを決定していくことになろうかと考えております。学校給食センターの PFI 事業は全国で 50 事例以上ありますが、現在のところ事業期間を満了しているケースはございません。今後、数年の間には事業期間を満了するケースがあろうかと思っておりますので、その様な事例を参考に検討してまいりたいと考えております。

委員 要求水準書を作成する段階でアレルギー生徒の保護者の意見を反映できるよう保護者が作成過程に参加できないか。

所長 要求水準書は一定の案を作成した後、公開し意見を公募します。その後、修正した案を再度、公開し意見を募集し成案を作成していきます。意見の提出はどなたでもできるので、この段階で保護者の方から意見をいただくことができます。

委員 要求水準書の案ができる前の段階でアレルギー対応に詳しい保護者を入れてもらいたい。法的に制約があるのか。

所長 要求水準書を決定していくのに有識者を交えた委員会を立ち上げます。委員の構成について法で定められているわけではないので保護者に法的には参加いただくことは可能だが現在のところ想定していなかったもので、検討させていただきたい。

委員 実際にアレルギーのお子さんのいる保護者の知識は実用的であり、貴重な意見がいただけるはず。ぜひ、前向きに検討してもらいたい。

委員長 代替給食について申込制、希望制の可能性はあるのか。

所長 基本的には現在の給食の方式を継続することで考えています。しかしながら、代替給食の調整結果によっては、市が希望する献立水準に満たない仕出し弁当のような給食になる可能性もあります。その場合には保護者の意向によっては希望制とする可能性がありますが、現在のところ現行の給食内容を継続できるよう調整しておりますので希望制にはしない見込みです。

委員 牛乳はどうなりますか。

所長 変更ございません。

委員 意見ですが、仕出し弁当でも献立の内容により充実したものになるかと思えます。また、給食時間が短いと言われる中学校では仕出し弁当によって配膳・片づけの時間が短縮され、食事の時間が今より確保される可能性が生まれるメリットもあるかと思えます。

委員 同じ業者に全ての食数を委託するのか。

所長 リスク負担や調理業者の供給能力次第で複数の業者に分担する可能性はあります。

委員 調理業者は複数の自治体の給食を請け負っているはず。さらに食数が増えると食中毒等の衛生面でのリスクも増える。事前に十分に調整し、管理体制を構築していただきたい。

委員 付帯事業の取り扱いとはどのようなものか。

所長 PFI手法ではPFI法で事業者が受託業務以外の事業を行い収益を得ることが認められています。学校給食で想定される付帯事業としては給食提供の空き時間に老人施設等への給食サービスなどが考えられます。しかしながら、学校給食では事業者が食中毒事故等のリスクを考慮し付帯事業を避ける傾向にあります。従いまして、今回の新センターにおいては付帯事業は想定しておりません。ただ、事業者から提案があった場合には本来の給食提供に影響を及ぼさない範囲で調整を行う予定です。

委員 小学校の保護者にはどのように伝えたのか。

所長 市内の小・中学校の保護者宛てにリーフレットを配布しております。合わせて説明会も開催いたしました。保護者の参加は全5回を通して2名でした。小学生では代替給食期間に大きく該当するのが3～4年生です。その他2年生から6年生までが関わることとなります。今後、新センターの建築が具体的に始まる段階で改めて説明会をすることになるかと考えています。

委員長 その他、特に無ければ報告事項④残食調査結果について事務局より説明をお願いします。

所長 資料No.4をご覧ください。  
学校給食センターでは各学期1校ずつ輪番制で残食量を計量しています。残食期間



は1週間です。平成28年度からは学校単位で計量していたものをクラス単位で計量するよう変更し、より詳細な残食調査を行っています。ねらいとしては学年ごとの残食量を把握し、傾向を分析し原因を探っていきます。平成29年2月の調査では牛乳以外の飲み物を提供し残食の傾向を分析いたしました。

年度別の残食量につきましては年々減少傾向にあり、今後は10%を切ることを目標に進めていきたいと考えております。学校別につきましては上水中さんが少ないことが把握できております。これはクラス間、学年間で余った給食のやり取りを行っている結果かと思われます。その他は生徒数の影響もありますが、原因は憶測の話となりますことから、平成28年度より学校でクラス別の残食量を計量し学年別の残食量を把握することで更なる分析しています。

学年別の残食量では当初、体格面から1年生が残食が多く3年生が少ないのではと予測していました。実際には1年生が最も少なく次に3年生で2年生が最も多い結果となりました。

献立の傾向ですが残食が多い献立として和食や新メニューで珍しい献立の時に多くなる傾向があります。また、魚については全般的に苦手になっている傾向があります。残食の傾向と考え方ですが、和食献立に残食が多い傾向があります。ひじきサラダ、きんぴらごぼう、切干大根、煮びたし等の家庭であまり馴染みの無いと思われる献立に多いと推測されます。牛乳については寒い時期に残乳が多いです。汁ものなどは食缶に入っており盛り残しが残食につながっているようです。揚げパンや麺は個数付けなので、ご飯と比較して残食の絶対量は少ないです。

また、一部の生徒からは、まだ食べられるが、お替りに行くのは恥ずかしいとの声が聞かれました。最初から盛ってもらえると食べられると言っている生徒さんが複数の学校でございました。

栄養摂取基準からの観点では中学生の場合、全学年で統一した基準で配食されます。1年生と3年生でたいぶ体格の差はありますが現在の基準では全学年に同じ配食量を提供することになっています。これも残食の原因になるかと考えましたが、実際には1年生の残食量が少ないといった結果となっているため一概に原因とはいえないものと考えています。

小学校との差ですが配食量が小学校と違うため、1人当たりの残食では比較できない面があります。自校方式、センター方式との差で給食調理の様子が身近に感じられない面があります。喫食時間の差の課題もあります。中学校では準備、片づけ含めて30分で、小学校は40分です。給食訪問の際に見受けられるのは4時間目に数学や専科などの教科で移動教室となった場合に教室に戻ってくる時間も遅くなり結果として喫食時間が短縮されてしまう様子です。授業の編成の問題もありますので難しいとは思いますが残食の一因と感じています。

残食対策としては調査結果を詳細に分析し原因を探ることで効果的な対策を講じていきます。センター方式の場合には身近で生徒さんが食べている様子を見ることができませんので、残食状況をどれだけ詳細に把握できるかが重要となり、残食を減らす手掛かりがあるかと思えます。今後も詳細な調査を行ってまいります。

また、平成 28 年度から配置しております栄養教諭を中心に全校に食の大切さや食習慣についての食育活動を展開して残食の減少に努めてまいります。その他、献立の工夫として食べ慣れた味である小学校給食の献立の導入やメールマガジンなどを通じて家庭からの食育についても働きかけていきます。

説明は以上です。

委員長 この件について質問はございますか。

委員 子どもから給食の評判を聞き取りしてきたのでお知らせします。  
臭いが何か違う、キムチスープの味が薄い、鮎が丸ごと提供された際にほとんどの生徒が生焼けじゃないかと言っていた。飛び魚ハンバーグは美味しい、肉じゃが炒めはスープの味が薄い、ゴボウのメニューが続く機会がある、ペンネとパンなど炭水化物が重複する、肉がベーコン程度の少ないメニュー、世界・郷土メニューについてPR等の食育活動が少ない、奈良県の献立は修学旅行後でちょうど良い機会だと感じたのだが、本場の味と違うということで不評だった。  
これだけ残食が多いのはもったいない。足立区のように誰もが食べたくなる給食になるよう取り組んでもらいたい。

委員長 貴重なご意見をありがとうございます。ぜひ、献立作成の際に活かしてください。その他、特に無ければ（3）その他ですが何かございますか。

所長 特にございません。

委員長 よろしければ次に学務課長からご挨拶をいただきます。

学務課長 本日は貴重なご意見をいただきありがとうございます。残食のお話や献立についてのご意見をいただきました。私どもが考えていることと相違する部分も把握できました。今後の参考にさせていただきます。  
新センターについては現在地での整備ということで具体的にお示しできたと思います。重要な課題でございますので随時、今後も情報提供させていただきながらご意見を賜りたいと思います。  
本日はありがとうございます。

委員長 以上をもちまして平成 29 年度 第 2 回 共同調理場運営委員会を終了いたします。ありがとうございました。