

平成26年度第3回小平市立学校給食共同調理場運営委員会議事要録

1 開催日 平成27年2月19日(木) 午後3時30分～午後4時15分

2 会場 小平市立学校給食センター会議室

3 出席状況 出席者11名 欠席者2名 事務局 3名

4 傍聴者 なし

5 次第

(1) 開会

(2) 委員長あいさつ

(3) 報告事項

①給食食材の放射性物質検査結果について

②学校給食センターにおけるPFI導入の検討経過について

③小平市学校給食調理配送等業務委託プロポーザルについて

(4) 協議事項

①平成27年度中学校給食実施計画(案)について

②給食用食材納入業者の選定について

(5) その他

東京都多摩小平保健所から

議 事 要 録

所長 ただ今より、第3回学校給食共同調理場運営委員会を開催いたします。はじめに、阿部委員長よりご挨拶をお願いいたします。

委員長 保護者の皆さまには、日頃から中学校給食について様々なご意見をいただき感謝申し上げます。また、学識委員の方におきましては、日頃から小平の学校給食の皆様、小平の学校給食についてご指導をいただき感謝申し上げます。また、学校給食センターにおきましては、美味しい給食を届けていただき、毎日楽しくいただいております。本日が、充実した会議になりますことを祈念してご挨拶とさせていただきます。

所長 ありがとうございます。これより、議事は委員長の進行で進めさせていただきます。

委員長 それでは、次第に沿いまして進めてまいります。
まず、報告事項として(1) 給食食材の放射性物質の検査結果について、事務局よりご説明願います。

所長 給食食材の放射性物質の検査結果について説明いたします。資料No.1をご覧ください。

放射能検査について、中学校では毎月5品目について、検査を実施しております。資料は、前回会議では11月分までの結果をお示しいたしましたので、今回は、12月分から1月分までの検査結果を記載しております。

今回の検査結果については、いずれも不検出となっております。今後も引き続き、給食食材の安全確保のため、検査を継続してまいりたいと考えております。

なお、毎月の検査結果については、市及び給食センターのホームページで公開しております。また、併せて、給食食材の予定産地や献立なども給食センターのホームページで公開しておりますので、多くの方にご覧いただければと思います。

委員長 本件につきまして、何かご質問等がありますか。

＊質疑無し＊

委員長 特に無いようでしたら、次に学校給食センターにおけるPFI導入の検討経過について、事務局から報告をお願いいたします。

所長 学校給食センターにおけるPFI導入の検討経過についてご説明いたします。
前回の会議では、現在の給食センターをめぐる課題や問題点についてお示しし、今

後の施設更新について検討を行っていることを報告させていただきました。

今回のご報告では、現在、調査を進める中で分かっていることについてご説明いたします。

資料をご覧ください。

はじめに、1の平成26年度業務の目的ですが、学校給食センターの老朽化に対応するため、今後の整備及び運営方針について、基本事項の整理及びPFI手法の導入可能性などの事業手法を調査検討することを目的とするものでございます。

2の学校給食センターの課題について6項目にわたり、整理をいたしました。

1つ目として、施設の老朽化への対策でございますが、学校給食センターでは、建物の他、調理設備機械、廃水処理施設、ボイラー及び蒸気管等の老朽化が進んでおり、対策が必要となっております。

2つ目は、衛生管理の徹底ということでございます。

調理施設は、建設年度が古く面積も狭いため、下処理や洗浄を行う汚染区域と調理を行う非汚染区域それぞれにおいて十分な動線が確保されておりません。

3つ目は、アレルギーへの対応でございます。

学校給食センターは、アレルギー調理専用室が無いため、個々の生徒へのきめ細かな対応ができていない状況にあります。

4つ目は、食育の推進でございます。

学校給食が教育の一環として行われるよう、今後も一層の食育への取組みと給食の充実が求められます。

5つ目は、将来を見据えた施設運営の柔軟な対応についてでございます。

今後、生徒数の減少など、将来を見据えた柔軟な対応が必要となっております。

6つ目は、公共施設としての社会性の付与ということでございます。

給食センターは、給食提供施設ではありますが、市が設置する施設として、環境性能、災害対応、バリアフリー等公共としての役割が求められます。

3では、PFIについて考え方を整理しております。

PFIは、官民協働により、法律に基づき、民間の資金、経営能力、ノウハウを活用し公共施設の設計、建設、維持管理、運営を行うもので、その全てを担当する事業会社が一貫して運営することで、コストメリットが生まれるほか、市が直接行うリスクの回避、費用の平準化が期待できます。

なお、PFIによる公共施設は、全国で400以上の事例があり、うち教育・文化施設が1/3を占めております。中でも、学校給食センターについては、全国で38の事例があり、近隣では立川市が平成25年度から運営を行っております。

市と事業会社との役割分担については、表のとおり、現在の給食センターの機能や市の役割に変更はございません。

2ページ目の図表は、PFIのしくみについて図式化を行ったものでございます。

左の図は、民間が管理運営を行うことで、維持管理費用の削減が行われ、建設費などの初期投資や将来にわたる維持管理費などが削減できることを示しております。図の左側は、初期投資から事業終了までを市が直営で行う場合、右側は、PFIにより

行った場合で、両者のコストの差がVFM（バリュー・フォー・マネー）と言われるものでございます。従来の方式と比べてPFIの方が総事業費をどれだけ削減できるかを示す割合となります。

ページ右側の図でございますが、PFI事業では、設計、工事監理、建設、運営、維持管理等の企業が特別目的会社（SPC）を設立し一貫して運営に当たることを図式化しております。

これは、従来のように市が細かい仕様を定め、個々の企業と個別に契約するのではなく、特別目的会社（SPC）を相手に一本の契約を結ぶこととなります。また、関係企業相互の連携が円滑に進むことで、より効果的、効率的な施設整備、運営、維持管理などが期待できる仕組みとなっております。

4の現在までの到達点でございますが、建替え地が未定のため、地形、接道状況等に制限が無いものと仮定し、（1）の表のとおり、施設の基本性能を仮設定いたしました。

衛生管理、アレルギー、食育、その他の課題に対応し、1日最大4,400食の給食を提供できる施設としては、現在の敷地面積、約3,400平方メートルでは足りず、4千から5千平方メートルの敷地が必要となっております。

次に、（2）でございますが、仮設定した施設において、従来手法による場合の初期投資額、年間維持管理費、年間運営費を経費の算出を行い、その後、（3）により、事業への参入の意向及び経費削減について、34社に対し市場調査を実施いたしました。

調査の結果は、最終報告で明らかにされますが、これまでに分かってきたことは、3ページに記載されております3点となります。

1点目は、一定程度、事業者側の参加意向が確認されており、市場性・競争性が確保されると見られること。

2点目は、高い削減効果は期待できないが、一定のVFMは得られるとみられること。小平市の学校給食センターは、既に調理、配送業務が委託化していることなどもその要因となっております。

3点目は、仮に現在地で建替えを行う場合は、用地面積等の制約により複層階となることで、建設コスト、運営コストは増加しますので、仮想建替え地での建替えの方が高いVFMが得られるものとみられます。

最後に5の今後の予定でございますが、平成27年度に建替え用地の確定などを進めて、最短で事業が進む場合には、31年度の供用開始となっております。

委員長 本件につきまして、何かご質問等がありますか。

委員 PFIで行うことは、建物の建設と給食調理や給食の配送までを一つの会社が行うというイメージでしょうか。

所長 設計から建設まで建物を建てる会社と調理機器の設置、配管等の設備を請け負う会社、そして、毎日の給食調理及び配送を行う事業運営会社が一つのSPCという特別目的会社を新たに設立し、それぞれの会社がそこに参画することとなります。市は、業務を行うに当たっての一定のレベルを記載した要求水準書を示し、これを受け、目的会社内で、建物設計建設、調理機器、設備等について最も効率の良い施設を建設した後、組織内の関係会社が連携して運営に当たること、全体の経費の削減が図れるものです。

委員 その中で、最初に会社が決まると施設の運営期間中は、入札等で新たな会社が参画する余地が無くなるということでしょうか。

所長 PFIの場合は、特別目的会社との間で、例えば15年などの一定期間を定めた長期契約となります。契約期間については、長くなればなるほど、機械の故障等のリスクを事業者が抱えることとなりますので、事業期間中の総コストは高くなってまいります。また、費用の支払いについては、建設等の初期投資と契約期間中にかかる運営費の総額を市が分割で毎年支払うこととなります。従いまして、途中で別の運営会社がSPCに参加したいとなったとしても、市は事業開始当初に設立された特別目的会社との間で長期契約を結んでおりますので、新たに個別業者と契約することはありません。

委員 衛生管理の対応ですが、学校給食法で衛生管理基準が定められておりますが、一方で、厚生労働省から別に大量調理施設衛生管理マニュアルもあり、それぞれに衛生管理基準が定められております。これらをもとに、施設更新の際は、ノロウイルスや食中毒対策などについても十分検討いただければと思います。

所長 業者に対しては、要求水準書の中で、基準等についても細かく規定してまいります。途中で制度や法改正があった場合は、速やかに対応できるような体制を取れるよう考えております。

委員長 その他ご質問ご意見が無いようでしたら、小平市学校給食調理配送等業務委託プロポーザルについて、事務局から報告をお願いいたします。

資料No.3をご覧ください。

学校給食センターは、昭和57年開設以来、調理、配送、配膳まで業務委託により運営を行っております。

業務委託につきましては、地方自治法の規定に基づきまして、平成17年度から、5年ごとの長期継続契約を締結しているところです。

現在の契約は、平成27年7月をもって満了することから、新たな契約締結業者の選定準備を進めております。

業務委託業者の選定については、単に価格による競争入札だけでなく、業務を委託するに当たって優れた提案を行った業者を選定する、プロポーザル方式を採用することといたしました。

プロポーザルの実施要領は、資料のとおりですが、1(3)契約期間については、給食センターの施設更新が控えておりますので、3年としております。

また、2ページ、2のプロポーザル参加要件ですが、③で、過去3年間で、センター方式で一日当たり4千食の給食調理実績のある業者としております。このことによって、経験の無い業者に委託するリスクを避けております。

3では、スケジュールを示しております。最終的には、4月17日に業者からのプレゼンテーション及びヒヤリングにより決定をいたします。

4ページ、7(1)では、プロポーザルに参加する業者が提案する、提案内容です。5つの課題について、業者それぞれの考え方を求め、審査に当たります。

審査につきましては、プロポーザル審査委員会を設置し、審査員として、教育部長を委員長に、教育部理事(指導)、健康福祉部健康課長、教育部学務課長、中学校校長会会長が委員として審査に当たります。

以上が、業者選定の手続きの流れとなります。

委員長 本件につきまして、何かご質問等がありますか。

* 質疑無し *

委員長 特にご質問ご意見等無いようでしたら、協議事項に移ります。平成27年度中学校給食実施計画(案)について、事務局から報告をお願いいたします。

所長 お手元の平成27年度中学校給食実施計画(案)についてご覧ください。

給食実施期間は、平成27年4月8日(水)から平成28年3月24日(木)までを予定しております。

3年間標準給食回数とありますが、各学年とも最低回数以上食べていただきたいという数字が示してあります。

4 各学校の年間給食予定回数及び予定給食費ですが、現在、各学校に予定回数等を調査しておりますので、調査が完了次第、正しい回数を入れさせていただきます。

5 給食費についてですが、中学校給食は食数に応じて単価方式を採用しており、単価は、平成26年度から20円値上げをいたしましたので、来年度は引き続き300円を予定しております。

(2)の給食費の徴収については、ゆうちょ銀行の口座振替で納入していただいております。引き落としは、例年、5月から2月までとなり、4月分、5月分については、ゆうちょ銀行での手続き期間を要する関係から、5月に2ヶ月分をまとめて引き落としをさせていただきます。なお、給食費は、5,600円を一律に納付いただ

き、2月時点で、給食回数に応じた金額を算定し、精算する形になります。2月はほとんどの学年が、5,600円以下の金額になると思います。また、3月の引き落としは、未納の方を対象に再度引き落としをさせていただきます。なお、1回10円の引き落とし手数料は、保護者の方の負担でお願いしております。

3ページ(4)今回の計画では、未納対策について詳細に記載しました。新たに追加した項目は②の生活保護世帯の未納者対策です。生活保護世帯は、生活保護費から教育扶助として支給されておりますが、未納が多いのが現状です。生活福祉課としても、自立を促す意味でも、本人に責任をもって金銭管理をさせるよう、一旦、保護費は本人口座に振り込むことを原則としていますが、場合によっては、保護者からの同意を得た上で、生活福祉課から学校長口座へ直接入金する学校長による委任受領も行います。

さらに③においては、過年度分の児童手当からの引き落としについても記載しましたが、児童手当については、年4回の支給であるため、現年度の給食費よりも過年度分の一括支払いを考えております。但し、この場合も、保護者の同意が必要なことや、支給システムの事務処理手続きも発生することから、関係課と事前に十分な調整が必要です。

次に献立作成につきましては、特徴的な部分を説明させていただきます。(2)のアレルギーへの対応につきましては、前回会議でご協議いただいた項目ですが、来年度より、乳製品の返金につきましては、医師の診断に基づき、牛乳及びミルクコーヒーの飲用牛乳の不食者に対して返金をさせていただきます。

(3)は、安全な食材料を使用し、手作りにこだわる給食について記載させていただきました。

(4)給食では、衛生管理を徹底することから、生野菜は出しておりません。必ず加熱を行いますが、サラダについても、加熱後すみやかに冷却するなどして教室で美味しく食べてもらえるよう工夫いたします。

(5)～(7)は、地場産農産物や小平市の特産品、行事食などを取り入れながら食育の推進を図ってまいります。

8 衛生管理ですが、給食では、まずは安全を徹底いたします。食材の温度管理、調理器具の消毒などの強化を図ります。(3)では、現在ノロウイルスによる食中毒が問題になっておりますが、ノロウイルスは、加熱により死滅することから、食品は、85度で90秒以上加熱することとし、中心温度計による測定を引き続き徹底してまいります。また、調理従事者の腸内細菌検査、薬剤師会や保健所による衛生管理指導に従い、衛生管理の徹底を図ってまいります。

9 食の安全及び食育ですが、

(1)給食食材の予定産地を引き続きホームページで公開していくほか、(2)放射能検査も継続して実施いたします。

(3)では、給食センターのホームページも更に充実させていきます。

(4)学校での食育授業について、栄養士も積極的に参加し食育の推進を図ります。

(5) アレルギーのある生徒に対しては、本年度3月に策定いたしました「小平市立小・中学校における食物アレルギー対応方針」に基づき、学校と連携しながら対応に取り組んでまいります。

(6) 毎学期残食調査を実施し、生徒の嗜好を把握しながら、残食量の減量に努めてまいります。

(7) はセンター方式の給食では、学校に栄養士が常駐しないことや学校と調理現場が離れていることで、生徒の食への関心を高めるよう、給食訪問等の機会を捉えて、食育や栄養指導を行ってまいります。

(8) は、今回新たに追加いたしました。生徒の職場訪問ですが、生徒が直接調理場内に入ることはできませんが、給食センターを見学し、調理の工夫や苦勞等について話を聞くことで、給食への理解が図れるものと考えております。また、保護者の方へは、試食会等を通じて、学校給食への理解を深めてまいりたいと考えております。

10 その他については、事務的なことですので説明を省略いたします。

説明は以上になります。本日、ご審議いただき決定をしていただきますと、3月の教育委員会定例会に報告したのち、各学校長宛にお送りいたします。よろしくお願いいたします。

委員長 本件につきまして、何かご意見質問等がありますか。

委員 牛乳不食者ですが、毎日でなければ飲めるという生徒で、例えば、週2回とか3回であれば飲める生徒に対して、週に曜日を決めた状態で牛乳を提供することは可能でしょうか。

所長 基本的に、牛乳は給食の一部と考えております。アレルギーがある生徒さんの場合は、例えばエビが食べられないなど、一部の食材が食べられない場合は、1食の給食の中から、自分で除去して食べてもらう対応を行っております。同様に、牛乳についても、1食の給食の中から特定の牛乳を除いて食べてもらうわけですが、牛乳については、毎日出されるものですから、医師が全く飲めないと診断した生徒さんに限り、最初から牛乳を出さないという特別な対応をおこなっております。

しかし、さらに、その中から飲む日を限定して牛乳を提供しながら、給食費の一部を返還するということは、現在の対応の中では考えておりません。

委員 その対応は難しいということは分かりました。例えば、給食費が免除されている生徒さんの場合、週の一部だけを牛乳を飲む場合は、牛乳を飲まない日は牛乳が残食として処理されたり、別の生徒さんが飲むことになり、飲まなかった牛乳の費用は結果的に市が負担することになるわけです。

所長 給食費の免除と残食とは別問題として考えたいと思います。週に数回だけ飲める

という症例は医学的にはどうなのでしょう。

委員 文部科学省の基本的な姿勢として、一般的に、成長とともにアレルギーも改善されて、一定量が食べられるようになることが多いのですが、食べる量などの細かな対応は、学校で行うのではなく、医師の指導のもとで、家庭で行って欲しいという考え方を3月に出す予定と聞いております。中学校給食は除去食対応を行っていないので、給食費とは切り離して考えて、学校の生活で牛乳の一部を出すなど、生徒さん自身が取ってリスクを背負うことは無いという考え方になるかと思えます。

委員 7の献立作成の(4)野菜の生食について書いてあります。それに関連して8の衛生管理について(3)で調理について中心温度の計測について触れておりますが、生野菜の加熱についてはどのようにしているのでしょうか。また、(4)の後段で食中毒の多発期が5月～10月となっておりますが、食中毒はウイルスによる原因が多くを占めており、ウイルスは12月などの冬場に多く発生しておりますので注意をしていただければと思います。

栄養士 現在、生野菜についても85度まで加熱を行い、温度を確認した後、水冷を行っております。また、食中毒対策についても、時期に応じて衛生面に配慮した献立を立てていきたいと考えております。

委員 先日新聞記事で、和食が文化遺産になったことで、中学校給食にも頑張って取り入れている内容が書かれていました。また、前回会議でも和食を見直しながら魚料理も見直して欲しいという意見が出ていたかと思えます。給食で、もう少し和食を押し上げてはいかがでしょうか。

栄養士 和食献立は、魚が中心となることが多いと思えます。魚はどうしても残食が多く、食材の単価も高くなってしまいますので、全体とのバランスになるかと思えます。献立を立てる上では、できるだけ和食を取り入れたいと思っているところです。

委員長 それでは、平成27年度中学校給食実施計画は、このとおり承認したいと思えます。次に給食用食材納入業者の選定について、事務局から報告をお願いいたします。

所長 前回会議において、給食物資指定業者で、麵製造業者の株式会社ヤマヲから、今年3月をもって納入の辞退の申し出がありました。

この業者は、学校給食会指定の業者であったことから、学校給食会と調整を行ってまいりましたところ、給食会から、株式会社あさひやが麵納入業者として納入することが内定いたしました。従いまして、小平市から学校給食会に麵の注文を行った場合は、あさひやが直接小平市に納入するしくみとなっております。

また、学校給食会に取り扱いの無い商品、例えば蒸中華麵や地粉うどんなどは、小

平市が、あさひやと直接取引を行うこととなるため、小平市に対して、新たに業者登録が必要となります。市の業者登録は、本来ならば、平成26年、27年の2年ごとの登録ですが、このような状況から、1件を個別に登録することについて、本委員会でご了承をいただきたいと存じます。

業者登録に当たり、2月9日に、所長、栄養士とともに現地調査を行ってまいりました。

本事業者は、昭和40年創業し、業務用麺製造業者として従業員約40名の体制で、関東近県に麺を卸しております。製造は中華麺が主で、うどん、そばも製造しております。小平市の関係では、市の保育園にも納入実績があります。衛生環境等については、特に問題はありませんでした。

前回の会議では、そば、うどん等の製造過程において、コンタミネーションの問題についてご指摘をいただきましたが、原料の混合等において、製造機械を明確に分離しているわけではありませんが、前回の製品と混合しないよう清掃を徹底し、麺の裁断、包装等の過程はラインを別にする工夫を行っているとのことでした。

ただし、同じ室内で製造するため、コンタミネーションが完全に防げる状況ではありません。これは、前回まで納入していた業者や、他の業者も同様に、アナフィラキシー等の重篤なアレルギーが懸念される生徒に対しては、原則、給食での対応を行わないことは、学校や保護者にも理解をいただいているところです。アレルギーへの対応については、このところの事情を踏まえて、学校、保護者に具体的な対応をいただくようになるかと思えます。

委員長 本件につきまして、何かご質問等がありますか。

委員 業者からの申請書では、取扱い商品で、茹でうどん（国産小麦使用）と書いてありますが、中華麺も同様に国産小麦ということでしょうか。

栄養士 麺類は、国産小麦と外国産小麦とそれぞれ扱いがあり、価格が異なってきます。その時の献立や給食費の都合で選定を行っております。

委員 年間を通じて、決めているのでしょうか。

栄養士 その時々で決めています。

委員 どちらを使うかは、給食センターからその都度指示をしているのでしょうか。

栄養士 発注の都度指示を行っております。

委員 通常は国産が多いのでしょうか。

栄養士 給食会を通じて購入する場合は、外国産小麦を使用するため、給食費に余裕がある場合は、市が独自に国産小麦を指定して購入することがあります。

委員長 特に無いようでしたら、その他として、保健所から何かお知らせがあればお願いいたします。

委員 本日は、2種類の資料を配布させていただきました。まず、たまこだいら食品衛生情報、そして、身近にある有毒植物という冊子です。

たまこだいら食品衛生情報では、異物混入についての記事が記載されております。昨年来、大手の食品会社で異物混入の報道がされておりますが、報道とともに、保健所にも相談が寄せられております。保健所としても相談があった場合は、個別に調査をさせていただいておりますが、ほとんどのケースは原因不明の結果となっております。

次に、身近にある有毒植物という冊子は、改訂版ができましたので、参考までに皆様に提供させていただきます。

小平市には、東大和市駅のそばに東京都薬用植物園がありまして、最後のページで、紹介もしております。この冊子では、身近にある植物でも誤って食すると食中毒や体調を崩すことがあることなどを紹介しております。冊子の中では、ジャガイモの芽に食中毒の危険性が紹介されておりますが、実際にあった事例として、学校や家庭菜園で栽培したジャガイモの芽を食べて具合が悪くなったことも紹介されております。特に小さなお子様は許容範囲が小さいため、中毒を起こしやすいので注意した方が良いかと思えます。

委員 冊子の22ページのヨウシュヤマゴボウの果実を食べて、中毒を起こして病院に搬送されたケースがあります。学校の周りに生息しており、子どもがぶどうと間違えて食べてしまったようです。

委員長 その他、特になければ、学務課長からお願いいたします。

学務課長 委員の皆様におかれましてはご多用な中ご出席いただきありがとうございました。本日は、PFIの導入可能性調査の経過や、調理委託業者の選定について、事業者にプレゼンテーションを行っていただき、プロポーザル方式によって評価していくなど、給食センターの新しい動きについて報告をさせていただきました。

PFIによる公共施設の運営は、それ自体は15年ほど前から制度としてはあるわけですが、小平市としては初めて取り組むものですから調査を行っているものでございます。

また、本日は、来年度の給食実施計画ということで案を出させていただきました。本日出されたご意見をもとに、今後精査してまいりたいと考えております。

本日はありがとうございました。