

議 事 録

| | | | | | | | | | | | |
|----------------|---|-----|-------|--------|-------|------|------|------|-------|------|-------|
| 説明会の名称 | 小学校給食調理の運営に係る説明会 (第二回) | | | | | | | | | | |
| 開催日時 | 令和3年7月22日(木曜 祝日) 午前10時～午前11時55分 | | | | | | | | | | |
| 開催場所 | 市民会館萌え木ホール 3階 | | | | | | | | | | |
| 説明のため出席した者の職氏名 | <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 50%;">教育長</td> <td style="width: 50%;">大熊 雅士</td> </tr> <tr> <td>学校教育部長</td> <td>大津 雅利</td> </tr> <tr> <td>庶務課長</td> <td>鈴木 功</td> </tr> <tr> <td>学務課長</td> <td>本木 直明</td> </tr> <tr> <td>指導室長</td> <td>加藤 治紀</td> </tr> </table> | 教育長 | 大熊 雅士 | 学校教育部長 | 大津 雅利 | 庶務課長 | 鈴木 功 | 学務課長 | 本木 直明 | 指導室長 | 加藤 治紀 |
| 教育長 | 大熊 雅士 | | | | | | | | | | |
| 学校教育部長 | 大津 雅利 | | | | | | | | | | |
| 庶務課長 | 鈴木 功 | | | | | | | | | | |
| 学務課長 | 本木 直明 | | | | | | | | | | |
| 指導室長 | 加藤 治紀 | | | | | | | | | | |
| 説明会参加人数 | 19人 | | | | | | | | | | |
| 説明会次第 | <ol style="list-style-type: none"> 1 教育長挨拶(大熊教育長) 2 小学校給食調理業務の更なる委託について(本木学務課長) 3 質疑応答(説明員) | | | | | | | | | | |
| 説明会内容 | 別紙のとおり | | | | | | | | | | |
| 配布資料 | <ol style="list-style-type: none"> 1 小学校給食調理の運営に係る説明会次第 2 小学校給食調理業務の更なる委託について 3 小金井市学校給食の指針 4 第3次明日の小金井教育プラン概要版 5 学校給食調理業務について | | | | | | | | | | |

【学務課長による説明】

別紙のとおり

【質疑応答】

質問者 F

一昨年までみんなの給食委員会の委員を務めさせていただきました。私、前の説明の時も小学校が5校委託になるときも説明を聞いていて、その時はエリアを四つに分ける話と、あと民間と直営の両輪があるので、うまくいくという話を聞いたんですね、それを1時間位お話を聞いてたことが、数年でなくなってしまっていて、ちょっと気になったのが前回の説明にのせた4分割というのが、なんの裏付けもなく、ちょっとやってみてうまくいかなかったと聞いたんですけど、どうしてそういうふうな説明をしたのか聞きたいのと、あと4校直営は維持しますと言った維持に対する努力は何かされたのか聞きたいです。

もう一個聞きたいことがあって、今回残った4校直営にするときに、特別な何か検証をしたのかというのを伺いたいです。一応、議会とかも聞いたんですけど、今ある給食運営委員会とか、みんなの給食委員会とか、市長が全校食べるから大丈夫ってというような、特別な検証は見当たらずで、この両輪で動いていたものの、片方を外しても、このまま維持して行けるというふうに決断したのは、どういう検証をしたのか聞きたいと思っています。

あと3点目が委託校立ち上げの時のために、新しい業者が入ったりとか、契約が更新されなくて違う業者が入るときに、今まではずっと直営があったので、直営の調理員さんがその都度スポットで入ったりとか、指導はできたと思うんですけど、何年後か5年後10年後かに委託校がガラッと会社が変わるときに、そういった時の指導とかそういうのは、もう第三者委員会に丸投げなのか、それとも市でノウハウとか、ちゃんと蓄積があって、こうしていくんだという小金井市のポリシーみたいなものがあるのか聞きたいです。今日のお話聞いていると、第三者委員会頼みで、小金井市がどうしていききたいというのが、ちょっと見当たらずだったので、そこが聞きたいと思っています。

教育長

四つのブロックに分けて、直営校が民間委託校を指導する、そういう情報交換するという形を説明させていただいたというふうには聞いております。実際のそれを実現しようとしたときに、これは大変申し訳ないというふうに思う訳なんですけど、直営校の調理員が自校の給食を作る同じ時間に民間委託校に移動して、そこで指導するというのは、実質不可能であったということをおっしゃるを得ないということなんです。はっきり言うと。それを、じゃあなぜ先ほど見ていただいたように、子どもたちのアンケート結果から、またみんなの給食委員会の皆さんの試食の結果、それから今日は1校しか示せませんでしたけど、各学校で行われている試食会等で、これだけ多くの高評価をいただいているというのは、どうしてなのかということをおもが検証させていただきました。それはいわゆる調理員の交流ということではなくて、小金井市がしっかりやっているもう一つの方法である各校に1名しっかりと栄養教諭もしくは栄養士を配置してその人たちが、定期的に栄養士会を開いて、情報交換をしたり、それからレシピの共有等を行うことで、このいわゆるアンケート結果を、担保することができたんじゃないかなと考えます。また直営校の調理員

の方々も4民間委託校が行っている給食調理の方法から学ぶということも実は多かったというふうに聞いています。安全という意味では、民間委託校の方が進んでいた面もあったようです。これは教員から聞いた話なんですけれども、たまたま理科の実験を行う時にキッチンラップが無かったそうで、給食室ならあるだろうということで、借りに行ったそうです。そうしたらころよくキッチンラップを貸していただいたんだそうですけど、それを給食室に戻そうとしたら、一旦給食室から出したものは戻せませんと断られたそうです。そういう意味でも、その話を広めていくことによって、給食室の安全性というのは、そういう形で担保されているんだなという情報交換を進めてきたというふうに聞いております。すべてうまく答えられているか疑問なんですけれども、今、教育委員会として考えていることっていうのは、そういうことで、とにかく、この小金井の伝統である安全でおいしく温かい給食を提供し続ける、これをしっかりとやっていくためには、その先ほどの栄養教諭もしくは栄養士を配置を続けるということをまず明言させていただく、それが小金井の給食を守ってきた大きな大事な視点であろうと、ですが、私どもも、それだけでは難しいだろうと考えて、今度は専門の知識を持った調理の専門家に入っていた第三者機関を作って、その人たちに年間3回程度、各学校の試食をしていたり、先ほどの栄養士会にも出席していただき、技術の向上とか情報交換ができたらいかなというふうに思っております。あとちょっと付け足していただきたいんですけど、こういう検証をするときに、一番大事なものは、誰かということなんですけど、これは校長の職務として、検食というのをやっております。この検食の時にですね、問題点があれば、逐次報告したり、それをしっかりと伝えていくことによって、給食の質を担保するということができると思うんですが、実際に校長としてやっていた指導室長が、実際に僕もやったということを知っていますので、どういふふうにしたのかを話しをしてもらいたいと思います。

指導室長

指導室長の加藤と申します。私も校長として勤務しておりましたが、基本的には毎日検食をするというのが校長の一つの業務となっています。子どもたちに配食する前に、一定の時間に実際に食べて、表に味とか温かさとかそういったものについて、いくつか項目に基づいてチェックをすると、やはり、長年給食を食べてきていますので、それなりの一定のチェックはできるのかなというふうに思って、日々チェックをしてきました。何か気になることがあれば、それを校長は栄養士に伝えることができます。本市の場合は全校に栄養士がいますので、ダイレクトにそれを伝えることができるということがあって、栄養士とも確認をして、どうしても改善が必要だなという部分があれば、実際に私も委託校の校長を他市ではありますが経験してきていますけれども、そういった場合には、その学校の委託業者さんの担当者がいますので、そういった方に来ていただいて直接校長から話をしたり、問題が大きければ、上席の全体のエリア統括とかそういう方に来ていただいたりとかして、検証を進めてきた、チェックをしてきたと、そういうことは現場では行われていることかなというふうに思います。自分もそうやって経験してきました。

学務課長

2点目の質問の特別な検証というようなお話ですけれども、小金井の給食は非常に丁寧に作られていて、化学調味料は使わないで出汁から取る、ご存じの方もいると思うんですけれども、他市と比較しても丁寧な作り方を提供しています。そ

れだけでも特別な訳なんですけれども、検証を、委託校ばかりでなく直営校も検証を毎年しているわけなんですけれども、これもやっぱり特別なことをしているんだというふうに思っています。それらを毎年毎年積み重ねてきたというのは非常に小さいものでは無いとこのように考えておりました、このように積み重ねてきた結果から、直営校と委託校に今現在、大きな差がみられないというように考えております。また、5年後10年後委託業者が変わるときのものなんですけれども、これまでも委託業者が替わったとしても、引継ぎというものがございまして、ノウハウというのも、これまで蓄積された伝統というものがございまして、もちろん、栄養教諭、栄養士が日々の中で確認をするということができると思っておりますので、業者が替わったとしても、蓄積は続いていくと、このように考えてございます。

質問者 F

特別な検証って、通常の検証以外にしていってことですか、直営校の直営職員の維持のところが聞けてない。

学務課長

今回、こういう説明会を開催するにあたって、改めて検証をしたという趣旨ではなく、日々の毎年毎年の検証の積み重ねが、私たちにとっては特別な検証をしてるんだという認識がございまして、その積み重ねが、我々の判断になっていると、いうことでお答えさせていただきます。

質問者 F

直営残しますと言ってくださったので、残す努力をされたのか。

学務課長

先ほど教育長の方で、お答えさせていただきましたけれども、なかなか現実的に、日々毎日の中で指導を他校の調理員が別の学校に行って、毎日毎日の中でやるのは難しかったということです。研修会などは行ってその時に直営校の調理員と委託校の調理員が一堂に会して、お話をしてその中で、直営の調理員からいろんな経験をお伝えしてということもあったわけなんですけれども、なかなか難しかったというようなこととなります。

質問者 G

お世話になっております。みんなの給食委員会の〇〇と申します。日頃から給食の会での交流の中で、調理員さん栄養士さん委託業務の方々とも交流させていただいて大変感謝しております。今日の説明会で、先ほど教育長が今の質を担保できているのは、栄養教諭と栄養士がいらっしゃって、各校配置されていることで、大変な質を担保していて高評価を得ているということをおっしゃっていて、そちらを各校配置するということを明言いたしますというふうに、さっき発言して下さいました。そして今日の資料の中の、更なる委託についてという用紙の中の1ページ目の2の中に、国の方の方針はトップランナー方式を導入して、地方交付税の算定に用いる費用から直営校の人件費を含まないこととしましたということがあって、それを受けてということの説明されたと思います。栄養教諭と栄養士さんについては、そちらは市の人件費としては、算定、計上はされないのでしょうか。それとも委託された場合の業者さんにも栄養士はいらっしゃると思うが、委託校の栄養士さんを

各校配置の1名とカウントするのか、市がきちんと採用した栄養士さんを配置することを明言していただきたい。この小金井の給食指針には、それについて、栄養士さんについて明記されていないが、それについては今後、ここで説明して私たちが納得したというだけではなくて、全市民の保護者がわかるように、指針に明記するというようなお考えは今のところ、あるのでしょうかということを質問させていただきます。

教育長

安全でおいしく温かい給食が担保されてきたのは、僕の最初の挨拶のところにもありましたけれど、小金井のこれまで給食を作っていたいただいたすべての方々の知恵、技術等の積み重ねであったというふうに思っております。それが伝統としてしっかりと担保されるようになってから、その伝統を守り続けてこられたのはやはり他市と違って、小金井は栄養士をしっかり配置していることであろうということを、私どもとしては、今後委託にあたって、これがとにかく大事な点だったんだということを認識させていただきました。このことが今僕の方から、今後も配置は継続するということを明言させていただきたいと思っております。今後は、先ほど説明した第三者機関等にもこの話をさせていただいて、給食の指針の方にそのことを明言するというのを、約束させていただきたいと思っております。教育委員会の考えということで、聞いていただきたいというふうに思います。本来であれば、給食の指針を変更して皆様に示さなければならなかったのですが、そこをもし変更するとなれば、パブリックコメント等いろいろやらなければならなくて、その時間的余裕がございませんでした。そこで、今回の形でしっかりと明言させていただいて、お約束させていただき、さらに指針を改定するときには、その中に文言として入れるということを約束させていただきたいと思っております。

質問者 G

明言はありがとうございます。その栄養士さんの管轄というんですか、先ほど質問しましたけど、それについてお言葉をいただきたいのと、あと指針に明記するとおっしゃっていただいたので、それはいつ頃に実行されるというふうにお考えなのか、その2点教えてください。

学務課長

まず、委託業者にも栄養士がいらっしゃるって、その方々がカウントされてしまうのではないかと、ご心配という趣旨かと思っております。委託するのは調理業務だけですので、仮に栄養士資格を持った調理員の方がいらっしゃるとしても、その方は栄養士業務ではなく調理業務をいたします。ですから委託さんの資格上栄養士を持っていたとしても、学校が行う栄養士業務は行いません。当然、栄養士業務は、市の職員と都から派遣してもらっている栄養教諭、栄養士さんがいらっしゃるんですけども、その方を14校に配置をしております。ですから直営の職員により、栄養士業務は行ってまいります。委託さんにたとえ栄養士の資格を持っていたとしても、それは調理員業務にたまたま資格を持っているだけの話ですので、そこはカウントされませんので、ご安心ください。それから、指針のところなんですけれども、書いてある場所が、必ずしもご満足いく場所じゃないかもしれないですけども、指針の2ページ目の1行目に、各学校の栄養教諭、栄養士が献立を立てているというくだりがございまして、学校に栄養士、栄養教諭がいるんだということは、実はこ

ここでは、現状としてわかっている話で、一応説明としてはあります。ただ、今私どもは、出した資料で強く栄養士、栄養教諭を各学校に配置するんだと、それで安全でおいしく温かい給食、この伝統を維持していくんだという意思表示をさせていただいたというふうな形として捉えていただけるとありがたいです。これから第三者機関の方にも、味の検証ということで、いろいろ見ていただくようなことを考えているんですけれども、質問された方が所属されているみんなの給食委員会との位置づけをちょっと関係性をよく検証しなければならないということがありますので、急いで検証してお互いに考えていきたいので、お仕着せにこういうふうにやることは考えておりませんで、丁寧にやっていきたい。令和4年4月から委託をするわけですけれども、委託をしたとしてもその時点からすぐに同時に立ち上げてというところは、まだ時間的には、専門家の方々を実際探すということも含めて、そこところは時間的には、そこでタイミングではないかもしれませんが、令和5年4月くらいにできたらなあという、これは個人の私自身の私見にはなりませんけれども、そのような思いで考えております。

質問者H

みんなの給食委員会に所属させていただいている保護者の〇〇と申します。今、直営の栄養士さんを各校に1人ずつということを目明言していただいたところなんですけれども、私、給食委員会に出席していて栄養士さんの認識の差があるなというふうに感じています。指針があって、そこに沿って栄養士さんがやられてるんだと思うんですが、出席されてる栄養士さんに家の娘が行っている学校の給食の献立について質問をした時に、うちの学校ではそれをやっていませんというような回答が返ってきて、栄養士さんの中で、情報の共有などされてると思うんですが、ちょっと一致されてない部分があって、栄養士さん1校に1人置くことで、それでOKじゃないような気がしています。もっと指針に力を持たせて、誰が読んでも同じ解釈ができる指針にするとか、そういうことにしていかないと、栄養士さんが1人いたところで、もちろん、教育との関連とか、そういうところはできると思うんですが、給食の内容とか献立の部分で、ちょっと栄養士さんによって、認識が違うというのを感じています。なので、その部分栄養士さんの育て方というか、認識の部分の違いの説明をしていただきたいのと、あともう一つ、先ほどから味がおいしいとか、あったかいもちろんそこは子どももわかるし、校長先生も検食とかでわかるところだと思うんですが、今までおっしゃっていた安全というのは、たぶん衛生上の安全のことだと思うんですが、食品についての安全のこと実は、私は気になっていて、いちおう指針に学校給食の食材の選定について無添加、無着色、非遺伝子組み換えとか、低農薬、有機栽培って言葉があるんですが、そういうことはあまり触れられていないのかなというふうに感じました。安全についてなんです。触れられていないので、その部分も触れたいというのは、この第3次明日の小金井教育プランの6番のところにも、健康食育の推進というのがあると思うんですが、やっぱり健康、安全というか安心というか食材に関しての安全なものを取るのが大事だと思うんです、添加物とかそういうのがあるとやっぱり、健康もおかされる、そうするとやっぱり医療費も圧迫してくるのじゃないかというふうに考えるので、そこにちょっと財源を持って行っていただくことができないのかなというふうに考えているのですがいかがでしょうか。

学務課長

栄養士のところで認識に差があるんじゃないかということで、お子さんが、みんなの給食委員会で説明した栄養士のメニューが出てなかったというようなことだと思うんですけど、逆に言うと、じゃあ全校同じメニューになりますよ、各学校のいろんなこと考えずに、1日目はカレー、2日目はチャーハンとか、そんなようなメニューで各学校横並びになってしまうようなことはおかしいと思うんですよ。ですから、いい部分はいいでちゃんと共有して情報共有して、たまたま、そのいろんな栄養教諭がその時伝えた内容とかを考えながら、一か月前には、メニュー作りますから、お知らせしたりとか、発注したりとかもあるので、そこはもう学校ごとにいろいろ考えられていて、いろんな食育とかも考えていきますので、それに合った季節の料理とか考えたりしていますので、たまたま説明したことはやってなかったかもしれないけれども、そういうことが大事であれば、また今後、栄養士会等で情報交換をもっと活性化させていきたいというふうに説明をさせていただきます。食材の件です。すみません、今回の説明のところには、書かなかったんですけども、私どもの認識では、指針の4ページに書かれている食材の選定基準、無添加、無着色、非遺伝子組み換え、国産食材を基本としますというところですね、これは私たちにとっては、当たり前の話で、認識として、これも含めて、この指針を遵守するんだということを強く提示をさせていただいたという思いです。けっして、軽く考えてるという訳ではございません。実は、今日もいらっしゃっているんで言いにくいんですけど、先月の市議会で、報告書を見て、バレンシアオレンジという品目を調理に使ってるんだということを、たまたま報告書に載ってまして、バレンシアオレンジって外国から輸入したものじゃないのっていうようなことでご質問いただいたんですけども、私の方で即答できなかつたんですが、バレンシアオレンジというのは、商品名でありまして、実際にはバレンシアオレンジという国産のものを入れて使っているということになって、指針にも書いてありますので、栄養士はそこのところ、しっかり守って発注してます。ただ、表現上ちょっと誤解をあたえてしまったかなということで、私も即答できなかつたので、非常に反省してるんですけども、そういったことで、それぐらい献立を作って、食材を選定している栄養士、栄養教諭にとっては、指針の食材の選定の部分については、当たり前というか、大基本中の基本になっているということでご説明をさせていただきます。

教育長

担当が一生懸命やっているところは分かっていたいただいたと思うんですが、もう一度表を見ていただいたときに反省事項がありました。どうしてかということ、栄養教諭、栄養士の真ん中のところに、教育委員会が指導するというようなことってというのは、この表から読み取れない。つまり栄養教諭、栄養士に差がみられたときに、直接指導するということが、この表では読み取れないので、この点どういうふうにするかというのは、今のご意見いただいて、実は最近、幅広い年齢の栄養士さんがいらっしゃるものですから、やはりしっかりした指導が必要だろうということ、改めて認識させていただきましたので、この表に付け加えさせていただきたいというふうに思います。

質問者H

食材とかできているというふうにお考えだということなんですが、他市と比べてもできているというふうに先ほどいただいたんですが、例えば武蔵野市とかだと、パンは国産の小麦に限っていたりするんですね、でも小金井はそうではなさそうな

んです。外国産の小麦ってものすごく農薬がいっぱいありまして、グリホサートがいっぱい入っていて、それが大分子どもに影響与えたりもするんですね、地場野菜とか見える食材に関しては、きっと農薬とか気にされているんでしょうけど、そういう加工品などのところでも、ちょっと気にして欲しいなというところで、栄養士さんの認識の違いのところでもそうだったんですが、実はうちの娘の通ってる学校では、デザートにまあ冷凍食品とかが使われていたので、添加物とかどうなんですかとお伺いしたときに、お伺いしていただいた調理師さんは、うちの学校は全て手作りでやっているという回答だったので、それだといってだから一日はこのメニューというふうには多分ならないと思うんですが、全校同じようなメニューしか出せないということにはならないと思うんですが。

学務課長

すみません。ちょっと言い方が悪くて、誤解を与えてしまったようなんですけれども、だからこそ、学校の特色にあったメニューを栄養士達が考えてそれぞれが異なるものを作って、ただ好評だったメニューとかそういうものについては、情報共有をして、その視点で、いいものはちゃんと時期が違ったときとか、日にちが違う時に提供しているということもあるということになります。パンですね、パンのところは東京都の方から示されたところの団体で作ってる工場のところから確かに仕入れています。小金井市の給食費、やはり良い食材も他で使っているの、給食代確かにちょっと他の市より少し高めなところもあります。そこも総合的に考慮して、いわゆる東京都のところからご紹介いただいたところでも、けっして、非常に安全では無いというような認識はしておりませんで、その中で総合的にそちらを利用しているというところなんです。ご意見のところは、ご意見としてこの場で受け止めさせていただきます。

質問者 I

息子がもう高校2年生なんですけども、〇〇と申します。四小出身なんですけども、息子が3年生の時に直営から委託に移りました。校長先生が検食をしているから大丈夫、アンケートでおいしうっていうのは分かりましたし、特にうちの子の頃と比べると今ものすごく地場野菜、小金井産のお野菜が増えているというのは、すごくいいことだなと思って、拝見していました。安心安全の中に、事故ということが、すごく大事なことで、占めることだと思うんですよね、息子が3年生の時に委託になってから、しばらくして異物混入ということがありまして、サラダの中に虫が入っていたんですけれども、それで急遽そのクラスはサラダを食べなかったという経緯がありました。たぶん直営の時は、洗いが2回だか3回だか洗っていたのが、委託さんになって回数が減ったのかな、その事故があってから、野菜を洗う人、人数を増やしましたってことを変わったんですね、あと、私たちが要望をして、委託になってから、毎年希望する保護者に試食会をさせていただいてことで、校長先生の判断で、そういうふうになっていきました。そういういろんな努力があって給食の質が保たれているのかなと思うんです、それが決して栄養士さんがいれば大丈夫だということではなくって検食してれば大丈夫だということではなくて、懸念されるのがやっぱり事故にかかわることだと思うんですよね、委託校が増えていくことによって、栄養士さんが現場に入って調理方法を見ることができないということが一番大きな問題だと思うんですけれども、その辺の安全の担保をどうやって行くかということが、ごめんなさい、ちょっと、それは第三者委員会に全部お願いするの

かなとかそういうことが全然わからない見えてこない、あと第三者委員会の内容が、多分まだ全然お決まりになって無いと思うんですけども、そこがあるから大丈夫的なことがやっぱり聞こえてくるんですけど、その内容が、ごめんなさい、全然見えてこないと、誰がいて、いつできて、どう検証していった、そのことが、ちょっと煮詰まっていなと思うんですけども、それが見えないので、わかってる範囲で教えてください。

もう1点、前回の資料で、四つのグループに分けたって堂々と書いてあるんですよ、さっきの説明によると、調理してたら他の学校見られなかったから、結局これは役に立たなかったみたいなことおっしゃってたんですけども、じゃあなんで前回の資料に、この資料を見て、前回、保護者は、そうか直営校が委託校をみてくれるんだなみたいな、そういう思いで、それならしょうがないかなって思った人もいると思うんですけども、結局全然できませんでしたっていう、このことに対する先ほどもおっしゃってましたけども、検証も全然されてないと思うし、前回こういうことを提案しましたけれども、でもそれが、結局、ちゃんとまわってなかったってことも今回の資料に書くべきだと思うんですよ、だって前回この資料をもとに、保護者は説明を受けている訳なので、ということは、今回の資料も時の流れとともに、全然変わってきちゃうのかなというふうに思っちゃうですけども、それとあの直営校を残すって前回言ってたんですよ、これは平成25年の保護者向けのアンケートなんですけれども、質疑応答の中で4校については直営での運営を継続しますって書いてあるんですけども、ですので、その辺の資料が毎回変わる、内容がちょっとなんか、変わってしまうことに、ちょっと疑問があることと、あと三小と一小が委託される、じゃあ残りの2校も結局将来的に委託してしまうのかっていうことを、ちょっとごめんなさい、なんか幅広くなっちゃいましたけれども、わかる範囲でよろしければお答えお願いします。

学務課長

安心安全事故に関する事ということ、異物混入の話をしていただきました。当時、サラダに虫が入っていたということで、申し訳なかったなというふうに思います。異物混入は当然あってはならない話なんですけれども、なかなか例えば業者から納入されていたときの段階で、例えばビニール袋の破片みたいなのが、たまたま入っちゃって、そういう形で、調理段階で当然見つけなければならないという話になりますので、調理員は、これは直営校でも委託校でも同様に厳しくチェックをしております。ただ、やはり例えばその納入段階のところでそういうことをされちゃ困るんですけども、そういうことがあったということは、1年に何回かございます。ただそういうところで発見をするところのものが、直営校においても委託校においても、しっかり検査をしているということで、それから栄養士も給食の調理室に入りますので、そここのところで、実際いろいろ見ながら、あくまで委託でございしますので、指示命令はできないんですね個々の人達に。当然上下関係があるわけではございませんし、あくまで委託契約という中で、契約書の指示書という中で行ってます。ただ、やはり、これについてはどうだということ、現場責任者の人にそういうふうな申し出をしてですね、現場責任者の方から指導、命令をしてもらうという仕組みになってございまして、決してそれが直営だろうと委託であろうと、そういう確認ごとが取れないとか、そういうふうなことが起きてはならないというふうに考えてございます。直営校を残すというようなお話のご質問がございましたけれども、現在、調理員として直営で働いている者たちもおりますので、当然協議

を、労働環境の問題になりますので、協議をしなければならないということがございます。現行決まっているのは、令和4年4月に三小を、その三小の検証後、令和6年4月から一小を、ということは決まっています、東小、本町小残り2校については、今後、両方で協議をするということとなっております。

教育長

ご理解いただけないところというのは、確かに前、教育委員会が責任を持ってお約束したことを今回、変更するわけなんです、大きく路線を変更するという事になったことは、やはり国の平成28年度からの方針転換というのが一つあってですね、その後、給食委託を直営にした場合に、地方交付税の算定に用いる費用から直営校の人件費を含まないことになってしまいましたので、これを継続するということが非常に難しくなったということなんです。そういう状況になったんですが、小金井の安全でおいしくて温かい給食を継続するためのどうしたらいいかということを考えて今回提案させていただいているというふうにご理解いただきたいというふうに思います。とにかく、小金井の伝統である給食を、子どもたちのためにしっかり守り発展させるということが大事だというふうに考えているところです。これまでの、いわゆる直営校の調理員が、委託校の調理師を指導すると、見守るという形ではなくて、本当の専門家に来ていただいて、それぞれの給食の質向上に力を貸して欲しいということで、第三者機関を設置したい。それが今回の新しい経営方針であるというふうに考えていただきたいと思います。

質問者 I

一つはその前回、それは教育長のご説明、理解をしているつもりなんです、前回、平成25年の時に堂々と四つのグループに分けます、分けるこの経営方針でやるから委託させてくださいって言ったことに対して、じゃあしょうがないよねってことで、なったわけなので、国の方針がどうこうって以前に、これは無理でした、出来なかったですよ、何故ならばということ、今回の資料でも前回の経営方針はこうだったけど、ここが駄目で、ちょっと無理でしたってことを載せるべきだと思います。それと、ごめんなさい地方交付税の事はよくわからないけれども、もらっていないんですか、もらっていないんですけど、はい、以上です。

じゃあ、残り2校もなし崩し的に今後、委託になっちゃうのか。ということを知りたいです。

学校教育部長

私の方から、交付税の関係でございます。交付税につきまして現在小金井市は、不交付団体ということでございます。ただ、普通交付税、地方交付税につきましては、全部の日本の区市町村が同じ計算方式に基づいて計算してくる。それで、全国のほとんどのすべての地方自治体に置きまして、財政基盤を同じものにして計算します。すべての市の人口が違うんですが、すべて10万人として計算した場合に、また面積を一定の大きさにした場合に、その市が歳入と歳出、どのようにバランスがとれて、どのくらいの差があるんだというような計算をしていきます。国がこのところで、平成28年度からトップランナー方式というのを導入いたしました。このトップランナー方式というのは、経済、財政運営と改革の基本方針2015に基づき、歳出の効率化を推進する観点から、歳出効率化に向けた業務改革で他のモデルとなるようなものを交付税の基準財政需要額の歳出の算定に反映する取組のこ

とということでございます。国は大きく直営方式から民間に委託できるものについては、民間に委託して、社会全体を繁栄させていこうというのが交付税の中で取り入れるというものでございます。交付税制度の中でこのようなトップランナー方式を入れられたのは、この平成28年からでございます。そのような中で、国は大きく変わったというところ、また、小金井市におきましても行財政改革を実施しております。その中でも、これに基づきまして、民間でお願いできるものにつきましては、民間でやっていこうという形になりました。そこで生み出された財源で教育委員会としては、創意工夫をしながらそこで生み出された財源を用いて、子どもたちに還元していこうということで、この方針を変えていったということです。前回の平成25年の時に4校残すというところがあったんですが、国の方針等を参考にしながら、小金井市においても、自分たちの自らの創意工夫をしながら内部生み出しをしながら子どもたちにどうやって還元していこう、安全でおいしく温かい給食をこのまま継続していくためには、どのようにしていったらいいのかということを検討した結果、このように委託をしていくというふうに変えたものでございます。

学務課長

残り2校についてというところで、なし崩し的というふうな表現があったかと思うんですけども、今回説明させていただいているのは、三小と三小の検証後の一小の2校について委託をさせていただきたいということで、保護者説明会をさせていただいております。残る2校については、先ほど労働環境の協議といいましたけれども、これについては協議はまだ途中ということ、今後も協議を続けるということになっているので、決まっているものでは、現時点においてはありません。これがもしも残り2校も委託するという話になったら、また別途、このような保護者説明会を開催しなければいけないものというふう認識してございます。以上です。

質問者 J

子どもが小学校に通っております。〇〇と申します。

まず、お恥ずかしながら私、医師を志して、その中で食事って本当に大切だなということで、大学で管理栄養士の学科におりました。もう1点、お恥ずかしながら、親が国立の大学で教えておりました、子ども時代を国立大学の官舎で過ごしました。そんな中で、教育ってほんとに大切だと思います。その中で、ほんとに食、体の基礎を作る。私、6年前に小金井市に引っ越してきたんですが、小金井市が守ってこられたこと、この30分の説明の中、今の質疑応答の中でも伺ってきた、この伝統的に守られてきたことっていうのはとてもほんとに素晴らしいことだと感じますし、逆に他の市町村が小金井をまねすべきだといってもいいほど、これほんとに誇りに思っていることだと思うんです。また、やはり、この国からの板挟みで、ほんとはしたいけれど、こうせざるをえない、また時代の変化に沿わなければいけない部分もあると思うんですが、これからも、いろんなことが、時代の変化によってあると思うんですが、基礎となることをこれからも守っていただきたいです。これは、自分の子どもがいるからではなくて、人類が進化していく上で、教育とは何か、そういったことを常に、ほんと、皆さん、プロなので、常にそうされているんだとすごく子どもたちを見てても、学校の公開日、見に行っても感じるんですけども、初心に立ち返って、大切なことを伝えて行って欲しいと思います。お願いのようになるんですが。もう1点気になったことが、気になったというか、三小から開始するっていうのが、都市計画と共に爆発的に人口が増えて、すごく人手が足りなくな

って、そういう部分もあるのではないのかなって思うんです。一番大事なのってバランスであって、この都市計画の問題も、おそらく、絡んできているのであろうし、教育にしても、国のような事情だとかそういったことの板挟みもあると思うんですが、頑張ってください、小金井の学校教育って、ほんと素晴らしいなと思います。よろしくお願いします。

教育長

本当にありがとうございました。今改めて小金井の伝統を守っていかなければならないという気持ちを強くした次第です。

質問者K

中町に住んでます。〇〇と申します。今日はこのような機会を作っていただきありがとうございます。給食調理の更なる委託についてということで、いくつかお尋ねしたいんですけども、まず、今後の委託化の推進というところで、三小をまず委託をして、2年の検証期間を経て、一小を委託するってことが書いてありますけど、委託っていうのは、何か特別なことをするのか、今までの質問とその回答を聞いていると、これまでやってきた委託校の検証と違う検証をする考えはないのかなというふうに想像していますけれども、何かここで通常の検証に加えて何か項目を追加するという考えがあるのかどうかというのを確認したいと思います。次に、現在直営校が4校あって、この直営の調理員が、各学校の調理の様子を見て回って検証するってことで、技術交流だったり、ここが小金井スタイルではないよというような指摘がされてきたのであろうと思います。これから調理員も退職していくというようになっていくわけで、ますます現場を知っている調理員というのが減っていきます。そういう中で、どのように検証を続けていこうというふうに考えていらっしゃるのか、そのへん、どんな青写真を描いていらっしゃるのか、確認できればと思います。

それから、直営の場合であれば、栄養士も給食調理員も同じ、正規、非正規の違いはあっても、市の職員ということなので、そこに公的な壁が無い訳ですから、栄養士が立てた献立に対して実際に調理をする段階で、この献立だと作業が過重になるので、ミスを誘発しやすくなるから、献立を組み替えてくれというやりとりは、可能だったと思います。これがますます民間委託に置き換わっていくということが多くなるわけですから、その打ち合わせというのも栄養士、調理業者間の打ち合わせも大事だと思いますけれども、栄養士、今後、民間委託が増えて栄養士が常時、調理場に入って調理員への指示命令はできないというふうに先ほどおっしゃっていましたが、そういうことができない中であって、今後ますます各校に1人しか配置されていない栄養士の負担が過剰になっていくのではないかと私を心配しています。そういった栄養士のサポートをどのように小金井市としてやろうとしていらっしゃるのか、それによって、質の維持向上を図ろうとしていらっしゃるのか、今考えられていることがあればお知らせください。

次に、これは給食に限ったことではありませんけれども委託費の算出根拠というのが直営の調理員の配置基準から算出されているというふうに記憶しています。これまでの説明の中で、何故、委託の効果が出るのかというふうに、その疑問に対しての回答が正規職員の12か月分の人件費が、11ヶ月分、8月はまるまる学校給食はありませんので、11か月分の学校給食、人件費の算出で、委託料との差額によって財政効果が生み出されるのだという答弁されていたと思います。それで、こ

れが人の働き方の問題になっていくと思っておりますが、本来、12か月分、12か月人は毎日毎日生活をしていかなければならない中で、その収入の丸々1ヶ月分が無い、無くなるということで、委託の財政効果を上げようとして、人の働き方として、こういう働き方を、市は是とする、これでいいんだ、安い賃金で働く人たちの努力によって、学校給食を運営し続けていくのだというふうに、小金井市は決めたというふうに考えていいのかどうか、そこで働いている人たちが、贅沢をしないまでも、日々の暮らしに困らない程度の賃金を出そうと思えば現在の委託料のままでもいいとは思いません。何故ならば、より安い賃金でより多くの人達の給料を出さなきゃいけないわけだから、委託は調理現場の人達だけではなくて、その運営をする会社の人件費までも含んでいるわけだから、非常に安い賃金でより多くの人を働かせなければいけないという仕組みであるというふうに捉えています。そういうことで、およそ1人分の人件費相当分の委託財政効果をもってして、子どもたちの教育に還元するんだというふうに、それでいいと小金井市は判断しているのかどうか、その上でこれからも新たな職員を雇用することをせず、三小、一小の委託が済んだ後、東小、本町小の委託という方向に進んでいくのだというふうに小金井市は考えているとこちらが受け取っていいのかとか、ということをお知らせください。

教育長

私のほうからいくつか答弁させていただいた後、不足をお願いしたいと思っております。検証の事ですけど、三小が委託された後には、特別な検証方法を取りたいと思っております。前回、小学校を委託したときにも、全校アンケートを取っておりますので、その点をしっかりやっていきたいと、その時期については今、計画中でございます。

それから、非常に難しい点なんですけれども、今回の次の委託を進めるということに関して、やはり退職される方も自分の人生のライフステージをどう考えるかっていうことも、様々あると思っておりますので、一概にそのことについて、この年になったらこうなるってというようなことを計画的に考えるのは非常に難しいなと思っておりますので、今後の事については、少し時間をいただきたいと思うんですけれども、確かに、その直営校の方々というよりも、これまで小金井の給食に携わっていた方々のおかげで今の小金井の給食があるというふうに考えております。その時にベテランのここが一番の問題点なんですけれども、はっきり言わせていただくと、ベテランの人が持っている力はもちろん大切なんです。これは何物にも代えがたいものというふうに思います。しかし、先ほどもスチームコンベクションオーブンという新しい機器が導入されて、新しい給食も提供できるようになっている。こういうことの使用方は、やはりさらに進化させていかなきゃいけないことなので、どういうふうにして、その新しい機器を使っていくのかということに関しては、常に研修、検証を続けていかなければならない、そういうことを考えておまして、それに一番寄与してもらいたいことが、さっきから述べております、第三者機関というふうに考えているところです。

それから、本当に、一番大事な点は、小金井の安全でおいしく温かい給食をこれからも継続的に維持していくということが一番の目的であり、子どもたち一人一人にとっては、給食を楽しみにし、おいしく給食を食べながら、様々な学びのある給食にしていくということが、今後も大切だというふうに思っております。これを実現することが、今回一番大事な点だというふうに思っているんですが、ここまで全部意見がまとまっているわけではないので、全部明言することはできないんですけれども、とにかくそれを守るためにどうした方がいいのかというふうに考えると、そ

の平成28年度に出た国の方針転換というのは、私どもにとっても、大きな方向転換になっておりまして、なんて答えたらいいかすごく難しいんですけども、子どもたちのために給食をどうするかっていうことをまず一番に考えていきたいと、それを実現するための方法を今回提案させていただいた。その委託されたところで働いている人たちの生活のことに関しては、重く受け止めて今後もしっかりと、そのへんが大丈夫なのかというのは、私どもができる範囲で考えていきたいというふうに思っておりまして、財政効果が先にあるわけではないんです。子どもたちに安全でおいしく温かい給食を提供し続けるための方策であるのご理解いただきたいと思います。

学務課長

直営の栄養士、調理員がいて、これまで協議をしながらいろいろやってきたんだというお話をされました。民間委託をしているところにおいても、例えば栄養士が献立を作る際に、委託先であっても、調理員と協議をしています、それは、いわゆる契約書に基づく流れの仕様の中の一環ではありますけれども、ただ先ほども説明の中で申し上げましたように、委託であろうと直営であろうと、立場の違いをお互い尊重して、細やかなコミュニケーションを取りながら、公的な形状は仕様書に基づくものになりますけれども、お互い立場を尊重し合いつつ、密なるコミュニケーションを取っていると、先ほど教育長も説明しましたように、逆に委託先から調理員からこういうことだよと学ぶべきものがあったというようなお話もありましたけれども、それも献立を作る際に例えば協議をしてる場とか、そういう中で、生まれた話でございます。決して直営で無いからといって、実際に調理をするものと、献立を作る栄養士との間にそのお互いの意見交換がなされないということではございませんので、ご理解いただけたらと思います。

質問者K

三小の検証について、またアンケートをするということを考えているけど、具体的にどこまでどういうふうにするのかっていうのは、検討中であるということでしょうか。その辺がやっぱり詰まってない中で、説明会をされると私たちも手探りな中で、この辺がクリアされてれば、市の方針にバツはつけないでおこうくらい考えられるんですけども、ちょっとそのへんがまだ茫洋^{ぼうよう}としているというところに、とても不安を感じます。それから国からの国の方針転換という大きな要素が入ったときには、今説明をされて、今納得したことが、簡単に覆される可能性があるということについては、りゅうよしていきたいというふうに思います。

それから、栄養士についてです。栄養士が栄養士だけではなく、栄養教諭という肩書を持つようになって、これまでと言っても大分前ですが、食育基本法ができる以前は、学校の調理業務に専念していられたものが、食育を担う担い手としてポジションも大きく期待をされているわけです。その中に学校給食が位置づけられているという中であっては、やっぱり学校給食の調理の、献立作成や、その事前打ち合わせ、それから、実際に、この中では中間検査というふうに書いてますけれども、そこに十分に栄養士が時間を割こうと思えば、やっぱり先ほどから言っているように、栄養士の業務というのは、相当に過重になっていくだろうというふうに思わざるを得ないです。そこに対して小金井市がどのようなサポートを強化していくことを考えているのかということ、もう1回確認したいと思います。何故私が

こんなことを気にしているかといえば、他市で起こった給食の事故のことがあったからです。テレビ報道もされたようなので、記憶にある方もいらっしゃるんじゃないかなというふうには思うんですけども、調査報告書なども出ていてそれも読みましたが、やっぱり事前の打ち合わせが十分ではなかったということと、当日、調理作業を変更しなければいけなくなったときに、栄養士に最初から確認をしないまま、調理のチーフの判断で、調理の作業を変えた結果、事故につながってしまったというようなことが報告をされています。そういうようなことが、実際に起こって公になっている他市の事例がある中で、小金井市が同じ轍を踏まないためには、どうしたらいいのかということ、相当慎重に考えていただきたいというふうに思いますので、それはよろしくをお願いします。

それから、働いている人の生活がきちんと成り立つような賃金を払えるようにと考えると、委託料を上げていかざるを得ません。そうしなければ、より多くの人の生活を支えることはできないわけです。そうすると、今まで、議会で、また私たち市民に対して、委託をすることによって、人件費が抑制され、それによって、財源効果が生まれ、それを子どもの教育環境の充実に充てていくんだというそういうこれまでの説明の根拠が、失われます。議会では、一部分の方達からは、相当にたたかれることになるというふうに思っています。そういったことも含めて、委託料の値上げも含めて考えていくのか、それとも、直接雇用をして、調理員を育成していくということで、持続可能な学校給食調理現場を作っていくのか、については、国の方針があるから難しいというふうにおっしゃることはわかりますけれども、再考をしていただきたいというふうにお願いをしておきます。

それから、最初に言い忘れたんですけども、ラップの話なんですけど、それ直営校だったら美談として語られてもいいと思うんですけど、委託校でそれやったらお財布が違うんで、駄目でしょうというふうに思います。決して美談ではありません。教育長、そこはシビアに考えてください。キッチンラップ委託費の中から、委託校であれば購入しているんですね、だから、無くなっちゃったから、ちょっと借りにいこうという話には、ならないはずなんです。そういうことはちょっとシビアに考えていただきたいということを伝えて終わりにします。

学務課長

時間が無いので、すみません、ちょっと急ぎで話をしますけれども、アンケートについては、委託をする前と後で行おうと思っています。比較をすることによって、何が違ったのかということ、検証できるのかなと考えております。

それから、栄養士のサポートの話ですけども、だからこそ、他市では例えば学務課の方に配置がされていて、各学校複数校持っているというような事例もあるわけですけども、だからこそ、各学校1人に配置ということ、明確に示したというふうにご理解いただきたいと思います。また、現在でも10校委託をしているわけなんですけれども、各学校1校以外に学務課に1名栄養士がベテランの栄養士が配属されております。常々、各学校に飛んで行って、フォローしております。そういったようなサポートも、これまでもやっておりますし、これからも当然続けてまいります。

それから委託料の話ですけども、各学校給食の食数というのも違ってまいりますので、配置する人数なんかも、当然食数がこれだけあります、委託先で見積もりをお願いするところ、それからプロポーザルをやって、業者さんが手をあげたところで、金額を考えるわけですけども、みんな見積もりも取っておりますけれども、

そういう食数に応じた見積もりですので、必要な体制に応じて取っております。直営で調理をやるとなると、なかなか硬直的な運営しかできないというのがございます。民間の方で、特化した専門知識を有した方々の中で、いろんな経験とか、お持ちの方々が、例えば、いろんなご事情で、フルタイムはできないとか、パートタイムを望んでいる方々などもいらっしゃると思います。そのようなことをいろいろ委託業者において、適切に必要な人員を適切な雇用賃金で雇用しているものと認識してございます。また、食数が上がった場合には、100食例えばその、先ほどちょっと述べ忘れたんですけども、学校の子どもの数が増えた場合に、100食増えたときには、プロポーザルして契約するんですけども、食数が増えた場合には、また協議をしましょうというような形として、我々としては運営をしております。

また、ラップについては、給食の消耗品ということになりますので、業者が自分達で負担するのは、例えば被服とか、その会社としてその職員に直接身に付けるものとか、そういうものについては、会社の方の費用で払っていますけれども、そういうラップとか消耗品については、給食を提供するうえでの消耗品については、市の公費で支出をしております。美談というではないというところは、そうではないということでご理解ください。