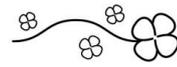




新しい経営方法 5校委託4校直営について 保護者説明会の内容



平成25年5月
学校教育課学務課

1 教育長よりあいさつ

みなさん こんにちは

保護者の皆様には、日頃より、学校運営にご協力いただきまして誠にありがとうございます。そして、小学校給食調理業務の民間委託の説明会にお越しいただきまして誠にありがとうございます。

教育委員会では、より良い給食を目指し、未来を担う子ども達の健やかな成長のため、「ルーから手作りのカレー」に代表される小金井らしい給食を、市が責任をもって提供していくため、「小金井市学校給食の指針」を策定いたしました。

そして、この指針を踏まえ、「安全でおいしく温かい給食」を提供するため第3次行財政改革大綱に基づく「5校委託4校直営」による新しい経営方法を検討してきました。

後ほど担当もご説明いたしますが、その目的は、「行財政改革の成果を子ども達へ還元し」、「小金井の給食を守り、食育の推進、地域への貢献等の「新たな展開」を進めるため」に行うものでもあります。

本日は、私どもの話をお聞きになっていただき、保護者の皆様のご理解とご協力をお願いいたします。

どうぞよろしく申し上げます。

2 学校教育部長より

《新しい経営方法による小学校給食調理業務5校委託4校直営について》

こんにちは、学校教育部長の天野でございます。

本日は大変お忙しいところ、説明会にご出席いただきまして、ありがとうございます。

はじめにアンケートにご協力いただきまして、まことにありがとうございました。大変時間のない中、保護者の皆様、子ども達、そして学校関係者の皆様のご協力で何とか実施できたことに、心から感謝いたします。

それでは、「概要」といたしまして、「学校給食を取り巻く状況」についてです。

昭和60年1月、当時の文部省から「学校給食業務の運営の合理化について」が各都道府県教育委員会宛てに通知され、この中で、一定の条件のもと地域の実情等に応じた適切な方法により、学校給食運営の合理化を推進するよう方針が示されました。

さらに平成15年7月に文部科学省から各都道府県教育委員会あて「学校給食の運営の

合理化について」の通知が再度あったところです。

このような状況の中、多摩地域におきましても学校給食調理業務の委託が進んでいる状況があります。

小金井市では、「学校給食のより一層の充実をめざして」平成18年9月から中学校2校、平成20年4月から残り3校で中学校給食調理業務の民間委託を行ってきました。

民間委託にあたっては、これまでと変わらない「安全でおいしく温かい給食」を提供していくとともに、民間の活力を活かし、経費の削減だけでなく、学校給食の充実を図ることを目的に進めてきたところです。

平成22年度からは、第3次行財政改革大綱に基づき「小学校給食業務の見直し」として、新しい経営方法について、現場の職員と真剣に議論を重ねてきましたが、平成20年度以降多摩26市では技能労務職が採用されていない状況の中、小金井市では第3次行財政改革大綱の職員人員計画に基づき、退職者不補充により、正規職員欠員8名に対して、非常勤嘱託職員、臨時職員の皆さんとも力を合わせ、小金井の給食を守ってきました。

さらに、市財政を取り巻く環境の急激な悪化により、予算編成が大変厳しくなってきたことも大きな背景としてあります。

そのような状況の中、直営を唯一の経営方法として考えた場合、小金井市の給食水準を維持していくことが難しくなるだけでなく、給食の提供そのものへの影響がでることが懸念されてきました。

そして、4月に平成25年9月から小学校給食調理業務について5校委託4校直営とすることを職員団体と合意し、4月に策定いたしました「学校給食の指針」を踏まえ、「安全でおいしく温かい給食」を基本理念とし、市として小学校給食調理業務を5校委託4校直営により推進することとしました。

項目2、新しい経営方法についてです。

「小金井市学校給食指針」に基づき、「安全でおいしく温かい給食」を基本理念として、安全な食材を使用し、衛生管理に留意し、手作りを基本とした自校方式による調理をしていくことが前提です。

そのうえで、4つの区域を基本に展開し、5校委託による効果と、その財源の活用により市民満足度の向上を図る、公民連携による経営手法としています。

次に委託校と直営校の役割ですが、委託校では柔軟な運営体制と民間のノウハウを活かし、直営校と協力しながら、小金井の給食の質の維持向上と安定的な供給を行います。

直営校は、これまでの知識と経験を活かし、「技術、伝統の継承」、「給食の質(小金井らしさ)の維持向上」に努め、地域との連携等をリードしていく役割を担います。

今回の改革の目的ですが、大きな目的の一つは「行財政改革の成果を子ども達へ還元することです。」

これまで中学校5校委託により生み出された財源で、小中学校に強化磁器食器を導入することなどを行ってきましたが、第一小学校と本町小学校については給食室が狭いこともあり、磁器食器を導入できていないところです。

したがって、「学校給食の改善」として、第一小学校、本町小学校の給食室の改善と強化磁器食器の導入などに取り組み、引き続き給食の質の向上のため食器や機器等の整備

に活用させていただきます。

もう一つは、「明日の小金井教育プランの推進」についてです。

小金井の子ども達の教育環境の整備を計画に基づき推進し、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、図書館補助員の充実などをしていきます。

次にもう一つの大きな目的として、「小金井の給食を守り、新たな展開を進める」ことです。

一つは、給食の質（小金井らしさ）の維持と向上で、民間活力による、直営校の体制の充実と直営校による技術・伝統の継承、直営校と委託校の交流、小金井市学校給食の指針の推進です。

もう一つとして「新たな展開」の検討です。

食育の推進、地域への貢献等で例えば給食展、クッキング教室など展開していきたいと考えています。もちろん市民ニーズ等は検討したうえで実施していきますが、できるだけたくさんの人に小金井のおいしい給食に注目していただければ、相乗効果として給食全体の向上に繋がればと考えています。

また、「保護者等の参加による学校給食の仕組みづくり」は給食指針にも掲げているものです。より多くの人の給食への見守りが必要と考えています。

次に委託校と直営校の配置についてです。

5校の委託校、4校の直営校ですが、現場の職員、「学校給食に関する連絡協議会」等でも意見交換をし、教育委員会で協議し決定させていただきました。

全市的な観点から、市内14校を4つの区域を基本にグループに分け、学校数は3校から4校に分けました。

施設、設備、機器等の整備状況から円滑な業務移行に配慮することも検討し、財政効果に付きましても検討しました。

そして、慎重審議を重ねてまいりましたが、最終的にこの4校を直営校といたしました。

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。

主な理由といたしましては、まず第一小学校、本町小学校ですが、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ますことから、この2校については直営校といたしました。

次に、東小学校です。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いたしました。

そして、第三小学校については、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させていただきました。

その結果、財政効果が約4千万円ということになっています。

今後ですが、契約までのプロポーザルスケジュールを記載しておりますが、9月の2学期給食開始に向け、丁寧に進めていきたいと思っています。

以上で私からの説明を終わります。

3 学務課長より

《民間委託の考え方について》

学務課長の前島です。あらためましてよろしく申し上げます。

続きまして、私の方から資料3ページから5ページを説明し、後段で事前のアンケートでいただきましたご意見と教育委員会としての考え方についてお話させていただきます。

- まず、学校給食調理業務についての一般的な流れについてお話させていただきます。資料3ページの「学校給食調理業務について」をご覧ください。
- 冒頭に、「学校給食調理業務委託は、市の給食調理員が行っている調理業務を民間業者の調理員が行います。」と書いてございますとおり、現在市の給食調理員が行っている調理業務の部分を学校の調理場を使って行っていくものです。
- 献立の作成は委託するわけではなく、学校栄養士が作成させていただきます。食材につきましても各学校の栄養士が献立にあわせて安全性を最優先し無添加、無着色、非遺伝子組み換え、国産の食材を基本として発注します。小金井市では、給食に使用する食材料の買入れの適正を期するため、「小金井市学校給食物資買入れ指名競争入札参加業者選定要綱」により、2年に1回、校長会が納入業者を選定し指名しています。
- 次からは、当日の流れに入ってきます。まず、小金井市での食材の搬入は当日納品となっています。調理員は、納品された食材の状態、つまり品質について確認し、学校の栄養士に報告してもらいます。食材料の検収の後、調理作業に入っていきます。調理員は栄養士の作業指示書に基づいて調理をします。作業指示書には食材の切り方や味付け、調理の手順などが書かれています。
- 調理の途中で栄養士は仕上がり具合をチェックします。仕上がりが思わしくないときは、修正や対応について栄養士は調理員に指示をします。
- こうして栄養士がチェックしてできあがった給食を学校長が児童生徒の摂食開始時間の30分前までに検食をして安全性などを最終チェックするための検食をします。
- 学校長の検食を通過したら、調理員は、子ども達に引き渡す配缶、運搬の作業に入っていきます。対面式の配缶、運搬ですので子ども達とのふれあう場所のひとつとなっています。
- 給食の時間は、給食指導ということで、担任の教諭や栄養士が給食の指導をしています。調理員と一緒に学級を回ることもあります。
- 給食時間が終わると、片付けに入ります。配膳室まで子ども達が持ってきますので、調理員は回収・運搬作業をします。また、ここでも子ども達のふれあいがあります。
- 配膳室に返された食器等を洗浄し、次の給食に備え消毒などをして終わります。
- その他、調理員と栄養士は充分な打合せをしながら給食を作っていきます。
- 調理員の行うこの☆印の部分委託するということになります。

次に4ページ5ページをご覧ください。

時間も限られておりますので、学校給食調理業務の民間委託の考え方につきましては、

ご覧いただきたいと存じます。

民間業者も直営の調理員同様の調理のプロですので、調理業務の安全性について変わりありません。また、今回委託するところは調理業務のみとなりますので、今まで通り、自校式による調理を学校の栄養士が作った献立を手作りを基本に行っていくこととなります。

さて、保護者の方から事前のアンケートにご協力いただいております。アンケートで多かったご意見などについて、整理してお答えいたします。ここでお答えできなかったものを含めて、後日、意見に対しますお答えは、学校やホームページを通じてお返ししたいと考えていますのでよろしくお願ひします。

→ 別紙「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」をご参照ください。

4 学務課長補佐より

《学校給食の指針・牛乳のメーカー変更・保護者アンケート結果について》

本日、少々お時間をいただき、小金井市学校給食の指針について、またこの間取り組んでまいりました牛乳のメーカー変更の経過について、それから今回実施させていただきました保護者アンケートの結果について説明させていただきます。

まず、小金井市学校給食の指針について、ご紹介いたします。

平成24年6月に市議会に「学校給食の新しい指針を市民参加で作っていただくことを求める」陳情が出され採択されました。

教育委員会で指針の案をお示しし、10月にパブリックコメントを募集しましたところ、保護者や市民の皆様から85人、397件というたくさんのご意見をいただき、ご意見を検討させていただき、「小金井市学校給食の指針」が完成いたしました。

お手元の「小金井市学校給食の指針」目次をご覧ください。

平成18年度に制定された「基本的指針」の法的部分の改訂を含め、本市の給食の内容につきまして、より市民や保護者にわかりやすく、学校給食のPRも兼ねたものとなっております。

指針は、9つの項目を大きな柱としました。

①学校給食の目的から始まり、②小金井市の給食、③学校給食の指針(献立、食材料、給食調理について)、④衛生管理の指針、⑤給食環境の整備、⑥安全性の確保、⑦環境への配慮、⑧食育の推進 ⑨給食の充実と市民参加という構成になっています。

ご意見が多く検討させていただいた点をご紹介します。

4ページをご覧ください。

食材についてです。学校給食食材については安全性を最優先し、無添加、無着色、非遺伝子組み換え、国産の食材を基本とします。今後、低農薬、有機栽培等の食材も取り入れ

て研究していくこととしました。

食材の選定方法について、現在行っている納入業者の選定について説明しています。

5ページをご覧ください。

小金井市の給食は、化学調味料を使用せず、だし汁は削り節、煮干、昆布等から、スープは鶏ガラ等からとっています。献立は、冷凍食品や半調理品は使用せず素材から手作りすること、カレーやシチューのルーは手作りすることとしています。

アレルギー対応については、市の基準に沿って、除去食を1日2種類までの対応としています。

7ページをご覧ください。

安全性の確保のため、いろいろな検査を行っています。

7行目 放射能測定項目では、「子ども達の健康のため、内部被ばくを避けるようにします。」とし、測定の下限値は国の基準値より厳しくすることを記載しました。

現在、市の測定では、10ベクレル/kgを下限值としています。週2回1日4検体の給食食材を測定しております。10ベクレル/kg以上の数値が出た場合は、当面の間、その食材の使用は控えます。

10ページをご覧ください。給食の充実と市民参加です。

児童・生徒や保護者の意見や意向を反映する機会をつくりおいしい給食を目指すこと、市民の方が意見を出せるような仕組みづくりを検討すること、指針については今後も改善していくことを記載しました。

この新しい指針に沿って、4校直営5校委託の新しい経営方法を進めてまいりたいと考えております。

次に牛乳のメーカー変更についての経過をお知らせします。

東日本大震災での福島第一原発事故以来、学校給食食材の放射性物質について保護者の皆様からの不安の声を多くいただいております。

市としては、国の基準値が一般食品は100Bq/kg、牛乳は50Bq/kgということで、流通している食材は安全であると考えておりますが、保護者の方からは内部被ばくを少しでも少なくしてほしいという強い希望があることがわかりました。

牛乳につきましては、従来から東京都学校給食会をとおして指定のメーカーから購入していました。牛乳には国からの補助金が出ており、以前は一本あたり何円という補助があり、給食費の負担軽減にもつながっていましたが、今は、その補助金も25年度は一本あたり3銭という金額で補助金のメリットも少なくなっていました。

学校給食会指定メーカーの牛乳は、放射性物質の検査結果は50Bq/kg以下という数値の公開となっており、もちろん国の基準値以下であり安全な商品ではありますが、それでも牛乳を飲み控えている児童・生徒が市内で約120人にもなった状況があります。みんなと一緒に牛乳を飲みたいというお子さんからの切実な声も届いていました。

ちょうどその時期に、平成25・26年度の学校給食物資買い入れ指名競争入札参加業者の選定があり、新しい乳業メーカーから登録申請があり、業者の登録を行いました。

学校給食会の価格と同価格で供給いただけること、その他の条件も整ったことから教育

委員会として4月から牛乳のメーカーを変更することとしました。

新しいメーカーの牛乳は、放射性物質について自主検査を行っており、検出限界値1 Bq/kgの検査で結果を公表しているということが、変更の主な理由です。

給食として提供している以上は1人でも多くの児童生徒さんに飲んでいただきたいという思いもありました。

牛乳を飲んでいないという児童・生徒は約120人から約40人になり、80人の児童・生徒さんが飲めるようになったこととなります。

良かったという声をたくさんいただき、私達も喜んでおりましたが、一方で、今回の保護者アンケートを拝見しますと、「牛乳が変わって美味しくなくなったといっている」とのご意見もいくつかいただきました。皆が満足するのはなかなかむずかしいのかなという感想をもったところがございます。

このようなこともアンケートをおこなってはじめてわかったことで、今後児童・生徒の声を積極的にきいていくことが必要だということを感じているところです。

最後に保護者アンケートの結果ですが、時間もありませんので、お手元の資料をごらんください。

5月9日時点で学務課に届いた分で集計させていただきました。その後学校から送付された分も拝見していますが、集計には入っておりませんのでご了承ください。

結果については今後の参考にさせていただきます。ご協力ありがとうございました。

以上で 私からの説明は終わります。