

総務文教常任委員会記録

平成27年9月24日

【開催日】 平成27年9月24日

【開催場所】 第2委員会室

【開会・散会時間】 午前10時～午前11時10分

【出席委員】

委員長	河野 朋子	副委員長	中村 博行
委員	伊藤 實	委員	岡山 明
委員	笹木 慶之	委員	山田 伸幸

【欠席委員】

委員	福田 勝政		
----	-------	--	--

【委員外出席議員等】

副議長	三浦 英統		
-----	-------	--	--

【執行部出席者】

教育長	江澤 正思	教育部長	今本 史郎
学校教育課長	笹村 正三	学校教育課主幹	石田 隆
学校教育課主査	大井 康司		

【事務局出席者】

事務局長	古川 博三	主査兼議事係長	田尾 忠久
------	-------	---------	-------

【審査内容】

- 1 松本市東部学校給食センター視察報告について

午前10時開会

河野朋子委員長 おはようございます。連休明けですが、総務文教常任委員会を開催したいと思いますので、どうぞよろしく願いいたします。それでは今日は、松

本市東部学校給食センター視察の報告について教育委員会のほうに来ていただきました。ありがとうございます。それから事前に何名か栄養士さんとか調理師さんとかもいらっしゃるの、もし御都合がつけばそういった方も来ていただいて報告をとということをお願いしてたと思うんですけど、その辺も合わせてお聞きしたいと思うんですけど。

石田学校教育課主幹 そのような受取方はしておりませんでした。栄養士等をお呼びする要請だということは受け取っておりませんので、もしそういう要請であれば内部で検討したと思うのですが。申し訳ございません。

河野朋子委員長 これは専門的なことなので、もう少しそういったことを含めてお聞きしたいという意味で今日の会は、そういった方をというつもりでお願いしてたんですけど、どちらにしてもその辺が伝わってなかったので、とりあえず今日いろいろ報告を受けまして、またもし必要であればそういったこともお願いすることがあるかもしれませんのでよろしくお願いいいたします。それでは視察の報告をお願いします。

石田学校教育課主幹 それでは松本市東部学校給食センター視察の報告について御説明をさせていただきます。長野県松本市東部学校給食センターに視察に行きました。視察日は平成27年7月9日（木）と10日（金）の2日間行いました。主たる視察事項はアレルギー対応食についてということでございます。参加者は4番に記載しておりますように、栄養教諭2人、調理員3人、管理栄養士2人、そして学校教育課から私も含めて2人ということでございます。そして5番の報告事項でございますが、①視察の目的は、本市において新たに建設する学校給食センターにおいて現状を下回らないアレルギー食対応を行う方法の検討をするためでございます。②視察先の状況ということで、松本市東部学校給食センターの概要を申し上げます。調理食数7,800食。職員数、事務職員5人（正規職員4人、嘱託1人）調理員63人（正規13人、嘱託29人、臨時21人）栄養士5人（県費栄養教諭3人、市費栄養士2人）。建物

延床面積3,877.04㎡。敷地面積7,904.4㎡。運用開始は平成21年8月。この東部学校給食センターができる前にも、このセンター方式でのセンターがあったということでございます。配送校は18校で、小学校11校、中学校7校でございます。献立は1日3献立ということでございます。次のページは、この給食センターの建物の平面図でございます。まず2ページが1階の平面図で、食材の納入、検収、下処理、上処理、調理、給食の配送、食器等の回収そして洗浄、消毒、そしてその保管のフロアとなっております。そして3ページの2階でございますが、こちらが見学ロビー、それから調理員の更衣室や休憩室、それから機械室、それから事務室などがございます。見学ロビーからは1階の調理釜で調理をしている様子を見ることができるようになっておりました。そして同じページでございますが、この下の③センター施設・運営全般ということでございますが、先ほど申しましたように、この東部学校給食センターは、1日7,800食という給食を安全に提供できているのは、施設面はもちろん、運用面とも整っているからだと感じました。運用面、ソフト面では機器の点検や各所の作業がある程度マニュアル化されており、作業場所の至る所に注意書きを貼り付け、注意を促し、ミスやけがを防ぎ、スムーズな調理などの作業ができるような仕組みとなっていました。多くの人が働く給食センターでは、マニュアルや決まりを作り、それを常日頃から調理員が意識をし、そして守ることが、必要だと改めて感じました。そのため日頃から調理員と栄養士との連携を密に取り、小さなことも日々確認をしていく必要があります、それができないとミスのない的確な作業ができないというふうに思いました。本市センターにおいても、これを参考にし、ミスのないスムーズな作業ができるシステムを構築していかなければならないと考えております。次の4ページでございますが、今申し上げました運用面での松本市での状況を一部写真でお示しをしております。上の左側の写真、これはエプロンがございまして、ピンク、水色、黒ということ、これ以外にもいろいろ作業工程ごとにエプロンが色分けして使うようになっております。青色のエプロンは中処理用、ピンク色は豆腐、厚揚げなどを調理するときのも

の、黒色はもやし、そして他にも緑色やオレンジ色など、いろいろございます。そしてその右側の写真でございますが、これは機械類に貼り付けてある注意書きでございます。この注意書きは、保管庫等のアルコール消毒の行う部分とその拭き方、シュッシュとスプレーでするわけですが、その拭き方を示してあります。特に人が触れる部分である保管庫の取っ手部分と自動ドアの開閉ボタンを重点的にアルコール消毒するように書いてあります。またアルコール液を吹きかけるだけでは、むらができますので、そのアルコール液を吹きかけた後、ペーパーで延ばして、殺菌がきちんとできるように消毒むらがないようにするということを記載しております。こういうふうに随所に、こういう張り紙が貼ってありまして、誰もが漏れなく衛生面を確保することができるというような仕組みを構築されておられます。次にエプロンの下の注意書き、肉類を取り出す順番の部分ですが、これは肉を入れた冷凍庫がございますが、そこから肉を取り出す順番というのが、決まっております。納入された場所から一番上から書いてありますように、ベーコン、ハム、カットウィンナー、次はレバー、その次には豚肉、牛肉、一番最後が鶏肉を取り出すというふうに記載があります。そしてその左に注意書きがございますが、これは調理等のチェックポイントや注意事項が記載をされておりました。このように各所に注意書きが貼り付けてあり、注意を促し、ミスを防ぐようにしてありました。本市においてもこのようなことを取り入れて衛生面等をですね、漏れのないように、ミスのないように確実にやりたいというふうに考えております。次に④アレルギー食対応でございます。（１）アレルギー食献立作成でございます。東部学校給食センターでは、アレルギー対応している児童生徒の人数は74人です。東部学校給食センターでのアレルギー対応の方向性は、アレルギー対応の前提として普通食そのものに、そばとナッツを使用しないという方針に基づき、献立を作成しております。またアレルギー対応のもう一つの前提として、普通食の献立そのものに、7大アレルゲン（えび、かに、そば、小麦、卵、乳、落花生）が含まれない献立の日が各コース、月に五、六回あるということです。その他給食に余り使用しない食材で、かつアレ

ルゲンとなる食材が、それ1つであるというような児童生徒には、アレルギー対応食の対応を行わないという方法を取っております。このようにしてアレルギーとなる児童生徒が多い食材を1日の献立に使うのを少なくすることで、一度に対応する児童生徒の人数を減らす対応をされています。アレルギー専用調理室での対応については、アレルギー専用調理室には、7大アレルギー、先ほど申しましたように、えび、かに、そば、小麦、卵、乳、落花生は、このアレルギー専用調理室には、持ち込まないという方針によりアレルギー対応食を調理しています。アレルギー専用調理室にアレルギー食材を持ち込まないことは、誤混入というようリスクを回避する上で、大変良いというふうに感じております。松本市東部学校給食センターでは、アレルギー食対応に活用できる給食管理ソフトを導入しております。普通食の献立をこの給食管理ソフトで作成して、その普通食の献立データを基に食物アレルギーのある児童生徒の管理等に使用しています。この管理ソフトによりアレルギー食対応のための児童生徒の管理に加え、対応食の調理、配缶、配送時にミスが起こらないように活用できるチェックリストの作成もすることができる機能があります。それを活用しておりました。これにより児童生徒のアレルギー食対応に係る管理業務を円滑に行うことができるとともに、アレルギー食対応の児童生徒を見落とす等のミスを防ぐことに効果が期待でき、安全な給食管理につながると考えております。本市の給食センターにおいても給食管理ソフトを導入する方向で検討し、アレルギー対応食の安全性の確保、それから業務の効率性に資するようになりたいというふうに考えております。次に⑤調理作業でございます。アレルギー専用調理室で、この日は5名で調理しておりました。日によってアレルギーの対応人数によって、人数が増減するというものでした。この日の内訳は調理員3人と栄養士2人でした。調理や配缶は、チェックリストを確認しながら、また栄養士と調理員が声を掛け合いながら、ミスがないようにしておりました。混乱やミスがなく、調理や配缶が行えるのは、それまでに児童生徒の状況の把握やアレルギー対応食の準備が十分になされているからだと感じました。これは調理の様子の写真でございます。

左はオーブンで豚肉のカレー焼きを作っている様子です。その右側も同じく別の調理をしております。次の6ページでございます。6ページの上は作った給食を配缶をしている様子でございます。出来上がったアレルギー対応食は、間違いがないようにチェックリストで確認をしながら、個人ごとの専用容器である水色のランチジャーに1人分ずつ盛り付けていきます。ランチジャーに配缶し、それを個人用のバッグに、その個人の献立表、コースごとに色分けされた水色、肌色、ピンク色のカードを入れて、さらに個人用バッグに名札を付けて、各学校の配送用のクリアケース、これはよく衣装ケースがありますが、あれに各学校ごとに衣装ケースがありまして、その中にこれを入れていくというようなことでございます。そして栄養士、調理員で何重にもチェックをして、配送車の運転手に手渡されるということになります。間違いなく調理することも大切ですが、それをスムーズに間違いなく本人に届けるには、日々の準備を念には念を入れ、確実にを行うことが非常に大切であり、栄養士、調理員、学校の密接な連携が不可欠であるということを感じました。本市においてもこのような連携体制をきちんと確保していきたいというふうに考えております。その下の⑥アレルギー対応管理スケジュールでございます。その一番上が黒丸で新一年生というふうに書いてありますが、新しく小学校に入学する子供でございますが、入学前からの1月から保護者説明会を開いて2月、3月に医療機関を受診して、4月に入学してから意向調査、そして5月にその関係書類の提出、そして栄養士等による保護者面談、そして6月が対応審査決定、そして7月からアレルギー食対応の必要があれば対応していくということになっております。そしてその下が継続の児童、もう既に小学校に入学して、アレルギー食対応しているという児童生徒でございます。1、2月に医療機関を受診して、意向調査そして保護者と栄養士による面談、3月に対応申請、審査決定、4月に対応開始、そして7ページの一番上は、アレルギー対応している子供の毎月の対応でございます。まず①が毎月20日前後、対応実施確認書、これはこういう対応をしますということで、保護者のほうに対応内容を渡します。②保護者はその対応内容を了承すれば、承諾書を学校

に提出すると。そして③25日ぐらいまでに最終的なこのような献立を出しますということで、その保護者に渡すということになります。次に⑦の配送でございます。給食は各学校に配送し、各学校の所定の場所に置きます。給食時には、担任又は本人が給食を取りに来るということになっております。⑧のその他でございます。調理員が1か所に居る給食センターでは調理員同士の情報共有が可能なこともメリットの1つであり、衛生管理に関する問題点が発生した場合、その日に栄養士と調理員全員で協議して、方向性を決め、すぐにそれを次の調理などから反映させることができ、安全に作業を行うことができるというメリットがあります。東部学校給食センターでは、毎日栄養士と各セクションの班長が翌日のミーティングを行った後、調理員全員と栄養士との当日の反省と翌日のミーティングを行うということをされています。また、毎週月曜日には、全員で1週間分のミーティングを行うなどして、栄養士、調理員とも確認を密に行い、連携を取り、間違いのないスムーズな作業が行えるように心掛けておられました。本市においても密な連携を図る体制を整えていきます。6、最後に今回の視察で特にアレルギー対応について学ぶことができましたのは、これまで給食センターの対応は、限られた食品だけという思いがありました。しかしそばやナッツは給食に出さないとか、7大アレルゲンのアレルギー調理室に持ち込まないなどの決まりを作ることで、より安全な給食の提供とアレルギー対応の複雑化を避けることが可能になることが分かりました。本市のアレルギー食対応を実際に見ることで、体制をしっかり整えたら本市でも現在と同じ水準が可能ではないかと思うことができたのは、今回の視察の大きな効果でした。この視察で学んだ事を本市の現状やニーズに則した給食センターの建設と運営に生かしていきたいというふうに考えております。以上視察の報告でございます。よろしくお願いたします。

河野朋子委員長 ありがとうございます。ちょっと確認ですけど、質疑を今から受けますけど、この報告書自体は、視察に行かれた方が協議した中で、出たものをまとめられたのか、それとも担当でまとめられたのか、

その確認を。

石田学校教育課主幹 皆の意見を取りまとめた形で作成をしております。

河野朋子委員長 そういった場を一応設けられたということですかね。視察後に。

石田学校教育課主幹 いたしました。

河野朋子委員長 分かりました。それでは資料も急なことであれでしたけれど、説明を丁寧に資料に沿ってしていただきましたので、大体お分かりと思いますけど、細かい事を少し質問させていただけたらと思いますので、委員のほうからあれば。

山田伸幸委員 まずハード部分ですけど、これの建設費とかそれから建設にどの程度掛かったのか、その辺を教えてください。

石田学校教育課主幹 少々お待ちください。

山田伸幸委員 できれば年間の維持管理コストとかが分かれば。

石田学校教育課主幹 東部学校給食センターの総事業費は、26億3,000万円となっております。申し訳ありません。年間の維持管理費というのは、確認をしております。

河野朋子委員長 この東部学校給食センターのアレルギーの対応をしなくてはいけない児童というのは78人ですかね。78人ということで、ちょっと少ないですね。それはさっきナッツとかそばとか、そういったものを排除して本当に最低限というか、そういったふうに絞り込んだ人数で78人になったから少ないのか、本市と比べたらかなり割合的にはパーセントがすごく低くなっていますよね。その辺のちょっと説明をお願いいたします。

石田学校教育課主幹 これはアレルギーとなる食材が、例えば1つであるというような児童生徒又は保護者が対応食を希望しないということで、アレルギー対応を行わない子供が居るということで、これは絞り込んであります。

河野朋子委員長 結局対応しなくてもいいとか、対応を、給食を食べなくてもというような、そういった人も出てくるわけですね。どうなんですか。その辺の割合ですよ。給食食べてる子はこの78人以外みんな給食を食べてるのかどうかという普通の給食ですけど、どういう割合になってるんですかね。その辺は分かりませんか。

石田学校教育課主幹 それ以外に、自分で除去をして食べたりとかですね、あとときどき、主菜、メインディッシュですね、それを自宅から持ってきたりする子供もおります。そういうことで対応人数が少ないという面もあります。

河野朋子委員長 そうしますと山陽小野田市に当てはめたときに、今120人ぐらい居ましたよね、たしか。対応すべき人が。どうでしたかね。

石田学校教育課主幹 今はですね、除去食や代替食の調理の対応が必要な児童生徒が104人程度。これ日々変わっていくんです、100人ちょっとぐらいですね。おります。

河野朋子委員長 今回そういった、そばとかナッツを給食に使わないというやり方があるということで、すごく参考になったということですけど、例えば本市にそういったことを今後していくのかどうかというような、そういった方針がこの視察を通して、どのように捉えられたんでしょうか。

石田学校教育課主幹 そうですね、今の給食での対応というのは、かなりいい意味で、きめ細かくという形になっておりますが、その辺も栄養士もちょっと思い悩んでいるようですね、今後検討していかななくてはいけない一番重要な要の部分ではあると考えております。

河野朋子委員長 ちょっと今の関連で済みません、と言うのは、結局今の給食の水準を落とさないでセンターになってもというような思いがあって、アレルギーの問題もあってすごく悩ましい話なんですけど、その辺の方向性が今の段階で、例えばもう少しそういったアレルギーの基になるものを、なるべく給食にもう出さないような方向で、ある程度いけばちょっとその辺が、水準がということも少し、最初の当初のあれとは変わってきますので、その辺をいつの段階で、方向がちゃんと定めるのかとか、その辺は視察を終えて話とかされたんですかね。どうなんでしょうか。

石田学校教育課主幹 先ほど申しましたように栄養士もどういうふうにすべきかということですね、ちょっと頭を悩ませている状態でございますね。はい。

伊藤實委員 今の関連ですが、現在104名ちゅうか、そんぐらいよね。松本のようにアレルギーとか、ナッツとかのけた場合には、どれぐらいの児童生徒になるというのを。そういう試算もしてないの、まだ。

石田学校教育課主幹 ナッツですか。

伊藤實委員 だから松本方式でした場合、うちの場合はそれ以上のきめ細やかなことで、今やってるわけじゃない。で、松本方式ですると、今の100人程度が何人か減るわけよね。もちろんそういうふうにすれば。その辺の試算はまだやってないの。

石田学校教育課主幹 これがナッツをのけるというだけでは、1人の子供で複数のアレルギーを持っている子供もおりますので、ナッツをのけても他のアレルギーがあるということですね・・・。

伊藤實委員 いやいやそういう意味じゃない。そういうことではなくて、要するに松本のほうでは、ナッツとそばか、それに7大アレルギーをのけてうんぬんで、極力減ら

して今それを対応しているわけじゃろう。うちはその反面、極力それを使いながらも何とかね、それでしているわけやん。松本方式でした場合には、当然これをのけてくると、人数が減ってくると思うわけよね。だからそれがどれぐらいかというのを聞いているの。

石田学校教育課主幹 7大アレルゲンのをけた場合の人数ですね。済みません7大アレルゲンのをけると言っても、もう1年間中、全部のけるわけではなくて、その日の献立によってのけたり、のけなかったりという部分があると思うんですね、それをのけたら、一体何人になるかというのは、申し訳ございません、ちょっと試算はしておりません。

江澤教育長 全体的な見通しというか、今後の見通しですが、細かいきちんとした数字というのは、実際現場で今日のメニューがこうで、そしてどういう子供が居ると、そうしたことから決まってくるから、なかなか言いづらいところがあるんですが、今後の見通しとしてですね、こういう今現在本市の状況は、アレルギーについては、各調理場で実質判断してるんですよ。ということは統一的な考え方じゃないわけです。そこでその調理場でできることをなるべく子供にしてやろうという考え方で皆さんされている。それが今度はアレルギー、委員会を作っています。最終的にはそこで今さっきの問題ですね、ナッツを使うとか、使わない、そういうのが決まっていくと思うんです。それからその上に学校給食の運営委員会があります。そこでそれを認めて。だから運営委員会、市の運営委員会、アレルギーの委員会そういうところで決定していくということです。そして見通しとすれば、統一的な考えですということと、それから医師の診断書が必要になりました。それでやはり若干減っていくというのが、他市でのことですから、それも減っていく。それから統一的な考えをしていくので、それでも若干減っていくという見通しとすればそういうふうに思ってます。だけどそれが現在のそれぞれの子供の状況から、この部分のこの子が減って何人ぐらいになるとか何かっていうのは、ちょっと今ははじき出せないという。そういう見通しです。

伊藤實委員 今教育長が言われたんですが、後は松本の視察でいけば、こういうふ

うにして減らしているわけでしょう。現状はね、給食センターでも対応できるというね。当然そうした場合のケースと現在山陽小野田市の給食のアレルギーに対する対応、教育長も本会議等でも日本一のアレルギーの対応ができる給食センターということを明言されているので、そうすべきだと思うんですよ。そこには財政的なこともあるかもしれないんだけど、やはりそれに近いものをすべきであって、そこにはこの松本でいくところだけど、でも本市にとってはこういうことをやって、するというのが今の栄養士とかそれらの委員会なりでされるということは今、分かったんで、実際にはやっぱりそういうことも早く早くしないといけないと思うんですが、根本的に今回の視察に行って良かったですか。

石田学校教育課主幹 良かったです。

伊藤實委員 それで今回のこの給食センターについては、結構長い間時間が掛かって、一転二転してなったわけですよ。で、この最近今回の本会議でも市長のほうで、視察に行きます、視察に行きますって、えらい何か180度変わったように言われてるわけですよ。議会としてはいろいろやはり、百聞は一見にしかずで、やっぱり行くべきだということはいつも言ってたんだけど、これね、早くから視察に行ったらまたこの辺の対応が違って来るわけよね。その辺時期的なものはどうですか。早くから行っておけばもっと何らかの対応変わったんじゃないの。その辺どうですか。

江澤教育長 そのとおりだと思います。やはり多くの調理員とか栄養士の人が、こうやればできるんだねと、実際やってるわけですし、今まで調理員とか栄養士が集まって話すときも「本当にできるの、できんのと違う」こう言われるともう事務局のほうも我々も何も言いようがないわけなんです。だけど実際そういうところを視察に行っていたら、そこをスタートに、じゃ、ここの方式でするのか、うちの方式でもっとするのかという議論が煮詰まっていたと思うんですよね。だからそれは早い段階で行ったほうが、もう、うんと良かったというふうに反省しております。

伊藤實委員 そこで先ほど委員長のほうから確認があったように、今回栄養教諭、調

理員、管理栄養士がね、それぞれ代表ということで、1回行ってますが、この辺はもちろん戻られて、それぞれの関係の中で、報告等もし、協議もされたと思うんですが、これは基本的にこの報告書自体は、この人たちも最初は半信半疑だったんだけど、現地を見て、やはり何とかできるというようなことを思ったっていか、総意に近いものということでもいいわけですよ。これは。

石田学校教育課主幹 報告書の内容は、各視察に行った方にお配りして内容を見ていただいております。特に異議はありません。

伊藤實委員 いやいやそうなんだけど、代表の栄養士なら栄養教諭が2人行かれたわけよ。それならやっぱり本来だったらこうよという、要するに同じセクションの中でも報告をしてね、専門的なやっぱり質疑なり意見交換があると思うわけよ。やはりそういうようなことを、積み重ねをしないと、行った人だけの感覚でっていうのはどうかなと全員が行ってるんだったら問題ないんだけど、やはりいろんな視点があるわけだから、そこまでやってないのはどうかと思うんだけど、まだ7月でね、2か月ぐらいなんで、ぜひともこの担当者同士でも情報共有しながらね、それは今後山陽小野田市独自の給食センターのアレルギー対応するにはね、みんなの力がなくてできないわけですからぜひともそのような機会をね、設けてほしいと思うわけですが、どうでしょうか。

石田学校教育課主幹 各セクションごとに、この視察報告書を協議する場を設けるべきではないかということでしょうか。(発言する者あり)はつきりそれぞれ確認はしてないですが。

河野朋子委員長 もし設けてないんだったら、そういうのをぜひとも設けてほしいという意見でしたので、それはお願いいたします。

石田学校教育課主幹 分かりました。

伊藤實委員 最後にエプロンはいろいろ色分けされてますよね。6ページの食缶という

か、アレルギー、これ皆ブルーで同じ色ですよ。生徒ごとの黄色とピンクとか、いろいろそれはあるんだけど、これね、逆に山陽小野田でするんだったら学校ごとに容器の色を変えとか、要はきめ細やかに、これを何かの容器に入れて運ぶわけでしょう。これは何々学校で何色、そしてこの何色の箱には何色のこれが入るんだというふうに、また再度ねそういうふうにしてしまうと、色が違うともう見ただけで分かるわけですよ。こういう容器の色なんかね、どうでもなると思うんで、ぱっと見たときに水色に統一になると人間で何かで勘違いってあるわけですよ。やっぱり長年すると。大体そういうところから事故が起きるわけだから、それだったらもう学校ごとの色分けするなり、何かそういうふうな工夫もしたらどうかという気付きです。

岡山明委員 私のほうからは5ページにあると思うんですが、給食管理ソフトの導入を、ここはされて、食物アレルギーのある児童生徒の管理と実施をしてると。山陽小野田市は、管理ソフトを導入していないという話だったですね。それはどういう理由で、これはソフトは新しく更新、更新といいソフトができてると思うんですけど、それを山陽小野田市は全然使っていないという、何で使っていないかその理由をちょっと。

河野朋子委員長 今、自校式だからでしょう。

石田学校教育課主幹 今、自校方式で・・・。

河野朋子委員長 センターになったらこれを導入したいということでしょう。

石田学校教育課主幹 はい。

河野朋子委員長 今後の導入を検討してるわけですよ。

石田学校教育課主幹 そうです。はい。そういうことです。

岡山明委員 いやいやちょっと待ってくださいね。自校方式とあるんですけど、親子方式が実際あるでしょう。センターと親子方式でそんな大差ないでしょう。そういう意味でこれから先、将来的にはできるんでしょうけど、じゃ来年じゃないけど、来年、もう1年前倒して、そのソフトを利用して、栄養士さんの形で、栄養士さんも一緒に行かれてる状況の中でソフトがあると、それをやるとアレルギー対応者にすごい有利なソフトなんだから、それは親子方式のほうから、まず第一段階で導入するという、そういう前向きな形がないんですかね。

石田学校教育課主幹 今入れてないのは、余り食数が多くないということで、センターになったら一括多い人数になるので、そこで導入すると。ただ試験的に来年度ぐらいに試行段階で、これ親子方式で使うわけじゃないんですが、まずセンターの献立作成とかアレルギーとかですね、そういったのを事前に今後早めにつけて、実際29年度、運営する年度に急に入れてもなかなか使いこなせなかったりすると思うんです、今は来年度に入れたいなという思いでですね、考えております。そして実際に試行運転していきたいなというふうに考えております。

岡山明委員 来年度からそういう試行の形を取るとということで、そういうアレルギーを対象とする、その生徒に対して、この6ページに対応管理スケジュールの中に、医者に対するそういう問診という形を取って、診断書を出してもらって進めていると。そういう形も当然、栄養管理ソフトの中に、その運用の中に必ずそういうシステムが入ってくると思うんですけど、じゃそういう形、医療のほうの形も同時進行するという形で、それも来年度やるという形によろしいですかね。

石田学校教育課主幹 済みません、医療のというのが、今各学校で医者からの診断書といえますか、指導管理表というのに医者が記載して、各学校に出してもらってます。それを基に各学校でアレルギー対応食の調理を行っているということです。ですから医者が出してくるというのは、もう既に始まっておりますので、センターになって特に変わることはございません。

岡山明委員 今の医者の診断書は、全ての生徒に診断書をもらってるということでよろ

しいですかね。生徒の・・・。

河野朋子委員長 アレルギー対応の人だけでしょう。全てというのは。

石田学校教育課主幹 必要がアレルギー対応をする可能性のあるお子さまだけが医者の診断を受けて・・・。

江澤教育長 本年度からこれをしようというふうに、今しているわけですが、なかなか親御さんの負担とかどうやってやるか、そしてまたお医者さんのほうもどういうふうにか書いたらいいのかというのは、いろいろまだ迷われてるところでございます。ですから医療機関のそういう人たちの話合いついていうか、そういうのも必要じゃないのかというふうに、お医者さんの部会というか、そういうところではあるみたいですし、私が先ほどこれが進めば、もっとすっきりという言い方は変ですけどしてくると言ったのは、その辺りが始まったばかりですから、それが後、1年、2年すればだんだん固まってきて、本当に適正なそういう診断書のシステムがだんだん出来上がっていくでしょうという、そういう見通しということです。

河野朋子委員長 今さっきのこのスケジュールは、あくまでも松本市のあれを載せてるわけですから、本市の分じゃないですからね。

山田伸幸委員 このセンターの配送車、18校ということですけど、どれくらい居るのか。それといろいろな配送の工夫とか、そういうのを見ておられたら、御報告いただきたいのと。食器はどういう食器を使っておられたですか。

河野朋子委員長 まず車の台数をお願いします。分かりますか。

大井学校教育課主査 配送車については、業者委託になっておりますので、台数は分かりません。

河野朋子委員長 食器は分かりますか。どういった食器だったか。

大井学校教育課主査 食器はペン食器になります。

山田伸幸委員 実際に試食はされてみたんですか。

石田学校教育課主幹 試食はいたしました。おいしかったです。

笹木慶之委員 二つほどお尋ねしますけどね、松本の件はいい事ばかり書いてありますが、松本の中でね、いわゆる改善点というか、この点はこうあってほしいとかね、どこも一生懸命やったって、やっぱり修正すべきことも出てきますからね。だからそれはなかったのかということがまず1点。もう1点は、細かいところを一つずつ聞いてもなかなか難しいんでね、全体的にこれの視察に行ってみて、今、本市の計画がありますよね、そこをどこをどう変えんにやいけんように感じたかというところ、全く変える必要がないのか、ところがね、報告の一番最後の締めくくりで、この視察で学んだことを本市の現状やニーズに則した給食センターの建設に生かしていきたいとまとめてあるわけ。ということはやっぱり、ここはこうあってほしいな、ここはこうあってほしいな。もちろんソフト、ハード両面あると思いますけどね。ソフト面のことについてはね、まだどう言いますか、ミーティングやるとかなんとか、細かいことについては今からの問題だろうと思うんで、それはまあそれとしてね、まず機能の問題とか、あるいは仕組み、人の数の問題とかね、そういうところでこれは検討の余地があるなと思ったところはなかったですかね。その二つをちょっと教えてください。

河野朋子委員長 まず東部センターで何か改善っていうか、こういった問題があるなどというようなことがあちらのほうで、見られたかどうかですよ。目に付かなかつたと言われればそれでもいいですし、こういうところを改善すべきじゃないかということがあればお願いいたします。

笹木慶之委員 今、石田さん考えちよつてもだめよ。考えてする問題じゃないから。

石田学校教育課主幹 直接調理には関係ないんですが、事務室が2階にこちらありました。ちょっと1階に事務室がないと無用心だなというのを向こうのセンターの方でも言われてましたので、これは必ず1階に置くべきだということが、ぱっと今、頭に浮かびましたが。

河野朋子委員長 それとあと、今後の計画というか、本市が立ててる計画に今回の視察によって何か影響が出てくるのかとか、そういったことがもしあれば、今の時点でですよ。

江澤教育長 最後のところにちょっと書いていますように、また栄養士とか調理員の報告書を読んでも大きく書いてあるのは、要はそばやナッツは給食に出さないとか、7大アレルギー源をアレルギー調理室に持ち込まないとか、こういうふうにはばちっと決めてると、それは何か栄養士とか、あの人たちもすごい安心されるみたいなんですよね。割り切るといいますか。ただそれが今の我々の状況より水準をとるところの問題なわけです。あとは。先ほど言いましたように、今度そういうことは、アレルギーの委員会、そして運営委員会、そういうところで、最終的には決まっていくことですが、その辺りは大いに参考に、改善していけるところだというふうに考えています。

笹木慶之委員 先ほど日本一という話がありましたが、教育長たしか本会議では県下一というふうに言われたと思いますので、県下一の給食目指してね、今、一生懸命努力しておられるので、大変いいことだと思いますが、せっかくのこの研修がね、やっぱり本当に生かされていかないと意味がないんで、先ほどから皆さんから意見が出てますが、それぞれの担当で行かれた人が、やっぱり行かれない人に、こういうことだったよということを報告されて、そしてみんなの意見を集約して、それを反映させるという、やっぱりその仕組みをね、きちっと作っていくことが、いわゆる速やかなスタートにつながるというふうに思いますので、この視察を無にしないようにですね、しっかり活用してほしいということを要望しておきます。

河野朋子委員長 さっきから出てるところが、結局今の質を、今言われるようにアレルギー

一のことを気にすると。ちょっとその辺が悩ましいというのが、栄養士さんの本当に本音だと思うんですよね。この辺の方向性が今は決まってないけど、今後アレルギー委員会とか学校給食運営委員会、そういうところで話し合われていくということですけど、その立ち上げはいつ頃になるんですかね。今後の計画、予定。だけどそういった方向性を考えたり、出していくところが、そこが要だと思うんですけど、組織的なそれはいつ立ち上げて、いつ動き出すのかを確認いたします。

石田学校教育課主幹 学校給食運営委員会は、来年度立ち上げて、検討していきたいというふうに考えております。

河野朋子委員長 給食の供用が29年の2学期からでしたね。（「9月からです」と呼ぶ者あり）その辺の学校給食の献立が今後給食センターになったら、こうなりますよとか、アレルギーの対応の保護者とかに対して、こういう説明ができるようなのは、どれくらいの時期に考えたらよろしいですかね。そういったことを考えると。随分皆さん気にして待ってらっしゃるので。そういった説明を待ってらっしゃると思うんですよ。特に今から入っていかれる1年生の親御さんなどは、そういった説明会などで、そういう質問が今から出てくると思うので、その辺りの見込みですよね。

江澤教育長 29年の2学期から始めます。ということは、28年、これから新しい新入生の方なんかの、体験入学とかいろんな説明が1月、2月ぐらいにあります。ですから、それまでにはしないといけないということですから、そういうふうに考えてます。

中村博行副委員長 課題というのは、先ほどから何人か出ましたけれども、逆にすごい思いでこれを作ろうということでしたと思うんで、松本に比べてですね、ちょっと私、アレルギー室なんかうちのほうが大きいんじゃないかなという気もしたんですけども、その辺でうちのほうの誇れる部分というのが見当たれば。

河野朋子委員長 アレルギー室の広さをちょっと教えてください。

石田学校教育課主幹 松本市は面積は約46平米。本市のは、設計を今進めているところですが、約70平米ぐらいになるように進めております。1.5倍ぐらい広くなる見込みです。

河野朋子委員長 他に何か誇れる部分があったら。

石田学校教育課主幹 機器は、IHコンロの数は松本市のほうが多いですが、うちのはもうちょっと台数が少ないですが、火力も強いですし、配膳をするための台もかなり広く取れるように面積が広い分ですね、できるようになっておりますので、うちのほうが優れているというふうに考えております。

山田伸幸委員 面積のことを先ほどから出てるんですけど、もともと山陽小野田市の場合は非常に狭いところに造るということで、早くから指摘がされてきたんですが、その点については現地を実際に見られて当地の五千数百平米でしたかね、それでいけるというふうに考えておられるのでしょうか。

石田学校教育課主幹 建物と敷地面積のことですか。（「はい」と呼ぶ者あり）建設は可能だと。運営も可能であるというふうに考えております。

岡山明委員 視察に行かれて、ちょっと私、民間出身なものですから、その事故事例じゃないですけど、ヒヤリハットとちゅう、こういう事故事例の形をとるとい、そういうシステムっていうたらおかしいんですけど、そういう形があるんですけど、そこで21年からここ共有されとるちゅうことで、もう6年、7年、そういう状況の中で、事故じゃないんですけど、それに事故までいかないけど、そういうヒヤリハットで、そういう件数という、あれは出てますか。

石田学校教育課主幹 ヒヤリハットの件数というのは出ておりません。

岡山明委員 じゃヒヤリハットが出てないちゆうことは、そういう事故らしきものがなかったと。対応もしてなかったと。そういう、ここはちゃんと朝は月曜日にミーティングとかやってますよね。そういう話じゃ、解決はその日にしてるって書きちやるじゃないですか。それ。それヒヤリハットの一つの大きな要因じゃないんですか。それを朝ミーティングで何かあればその日にすぐ対応しますって書いてある。実際問題、そういう形も出てきてるんじゃないですか。そういう話はなかったんですかね。

河野朋子委員長 そういう調査をしてたのかどうか。

石田学校教育課主幹 そのように聞いておりません。申し訳ございません。

河野朋子委員長 その調査をしてないということなので、ちょっと分かりませんね。もしかしたらあったのかもしれないけど、そこはちょっと聞いてないということですから、ちょっとどうしようもないですね。ほかに何かあれば。

山田伸幸委員 それと一般質問でも出てるんですが、給食調理数ですよ。これ29年にしてももう当然、生徒数がかかり減ってくる中で、もう5,500にも行かないというふうに思うんですけど、それでも5,500食で行くのかどうか。

石田学校教育課主幹 5,000食を下回っているわけではございませんので、5,500食という調理能力が必要だというふうに考えております。

今本教育部長 5,000食を下回るというふうに議員さん、おっしゃいましたけれども、実際子供の数は5,000は切ると思うんですけども、教職員とか、そういった学校関係者が四百数十名おりますので、全体的にその給食も作りますので、5,500は必要だというふうに考えております。

笹木慶之委員 先ほどあれが出ましたけど、調査しておられないようですが、年間の運営費というか、これちょっと聞いてみちよってくださいますかね。

河野朋子委員長 それはまた電話でも確認できますよね。

笹木慶之委員 人件費とか项目的に分かる部分でね、それともう1点は、これもいろいろ本会議に出てましたが、公会計の問題、会計処理がどうなっているのか。

河野朋子委員長 それは分かりますか。公会計ですか、私会計ですか。

笹木慶之委員 私会計でしょうね。だったら例の年間の運営費をね、費目ごとに分かる数字をちょっと出してもらいたいと思いますがね。今じゃのうていいですよ。聞いてちょっとくださいね。お願いします。

岡山明委員 視察はこれで終了ちゅう形なんですかね。ほかに地域、今言われた松本市の東部学校給食センター以外は、ふさわしくない、ここが一番もう栄養士さんも、何名か行っちゃってんですけど、ほかにまだ行っちゃってない方も、じゃほかの先進地に行かす可能性は、もうないですか。ここはもう一番の最高の選んだ、そういう先進地と言うたらおかしいんですけど、ここ以外はほかの該当はないと、そういう解釈って言ったらおかしいけど・・・。

河野朋子委員長 今後の視察の予定があるかないかについてお聞きいたします。

石田学校教育課主幹 このように遠くへの視察に行く予定は、今回のみなんですけど、先日も栄養士と調理員が光市の学校給食センターに、先月ぐらいにですね、視察に行っております。そういう形で県内にもですね、見るべきところはあるかと、松本市にはちょっと劣る部分もありますが、そういう形で可能な部分は、視察に行かせたいというふうには考えております。

河野朋子委員長 給食センターにすることによって、食材とかいろんなことで、今の自校方式よりも質とかっていうので、いろいろ結構疑問の声も出てましたけど、そういった参加された栄養士さんとか、調理員さんからセンターにすることによって、

加工食が使われるのが今よりも増えてるとか、そういった意見とか感想とかその辺はどうでしたか。出てませんか。

石田学校教育課主幹 松本市の調理員からの話ですか。

河野朋子委員長 本市から行かれた方が、センターのそういった調理されるのを見て、現状と比べてやはりセンターになったらこういうふうになるのかとか、こういったところが少し、というようなそういった見方というかね、アレルギーを中心に見てこられたんでしょうけど、センターでそもそも調理するということを見たときに、どういった感想が・・・。

石田学校教育課主幹 そのような加工食品とか工場であるというような印象は持たれていないはずです。

河野朋子委員長 分かりました。

江澤教育長 全般的に申しますと、ここの松本センターっていうのは、アレルギー対応だと非常に有名なところでして、多分日本の中でももう、アレルギーのことはここにいうぐらいのところみたいです。ですから他のいろんな給食センターは、今までの議論の中でもありましたように、余り進んでないんですね。ここが本当に一番進んでいるぐらいのところですよ。ここを視察に行くと、かつ、我々の計画がここよりも、まあどのぐらい上か分からないけど、ちょっと上に行くという案を今作ってますから、そういう意味ではアレルギー対応については、相対的に誇れるものになっていくんじゃないかなというふうには思っています。

岡山明委員 4ページの分なんですけど、ここに注意書きというのが、いっぱいこう載ってんですけど、注意書きって多いですね、そういう状況の中で、視察に行かれた方も結構いらっしゃるんですけど、それはもう現場のほうで、ある程度山陽小野田市もアレルギーの対応は、物すごいされとる状況の中で、こういうふうにその注意書きじゃないんですけど、消毒に関してもこういう箇条書きの注意書きがあ

るということで、見られてるですいね、行っとなってですいね。それが実際に学校給食センターじゃないですけど、親子方式とかそういう現場で、これが生きてるかどうかと。そういう部分は、確認じゃないですけど、何か一つでも、7月に行かれていますので、もう2か月たっていますので、そういう状況の中で、これやっているとどう何か一つありますか。感じたものは。

石田学校教育課主幹 今、視察に行ったものがこの現場で、この辺に注意書きを貼り付けてるかどうかというのはちょっと確認はしておりません。意識付けの中にはあるとは思いますが、現場に本当に貼り付けてやってるかどうかというのは、ちょっと未確認でございます。

河野朋子委員長 大体丁寧に説明していただきましたし、大体様子が分かりましたけど、大事なのは今後の本市の方針、これがどういうふうになるかということが、すごく大事ですので、先ほど確認しましたら、そうした組織が来年度には立ち上がって、そして早めにそうした方針も出していただけるということを確認できましたので、その中で、この視察を生かしていただくということで、しっかりやっていただきたいということを重ねてお願いして教育委員会のほうの説明を終わりたいと思いますけどよろしいでしょうか。（「はい」と呼ぶ者あり）ではよろしく申し上げます。ありがとうございました。

午前11時10分閉会

平成27年(2015年)9月24日

総務文教常任委員長 河野朋子