

総務文教常任委員会記録

平成27年3月6日

【開催日】 平成27年3月6日

【開催場所】 第二委員会室

【開会・散会時間】 午後4時～午後5時

【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 | 福田勝政 |
| 委員 | 山田伸幸 | | |

【欠席委員】

なし

【委員外出席議員等】

| | | | |
|------|-------|------|-------|
| 議長 | 尾山信義 | 副議長 | 三浦英統 |
| 傍聴議員 | 岩本信子 | 傍聴議員 | 大井潤一郎 |
| 傍聴議員 | 下瀬俊夫 | 傍聴議員 | 中島好人 |
| 傍聴議員 | 長谷川知司 | 傍聴議員 | 吉永美子 |

【参考人】

| | | | |
|-----|---|-----|---|
| 参考人 | A | 参考人 | B |
| 参考人 | C | 参考人 | D |

【事務局出席者】

| | | | |
|------|------|------|------|
| 事務局長 | 古川博三 | 議事係長 | 田尾忠久 |
|------|------|------|------|

【審査内容】

- 1 請願第10号山陽小野田市の学校給食を親子方式で実施することを求める請願書

午後4時開会

河野朋子委員長 それではただいまから総務文教常任委員会を開会いたします。審査内容は請願第10号の山陽小野田市の学校給食を親子方式で実施することを求める請願書について総務の委員会で今、審査をしているところなんですけれども、きょうはお忙しい中、栄養教諭の先生方にわざわざおいでいただきまして本当にありがとうございます。今この請願をいろいろ審査する中で、ぜひとも栄養教諭の先生方、現場で子供たちのために頑張ってもらってる栄養教諭の先生方にぜひお話を聞きたいということで、きょう時間をつくっていただきましたことを心から感謝いたします。ありがとうございます。きょう参考人として4人の方においでいただきましたけれども、きょうの趣旨は委員会として今、学校給食についての請願が出ております。一方、給食センターの予算も今回の議会でも出されておまして、この問題は大変重要な問題であり、教育委員会からの説明は一通り聞いておりますけれども、2月19日に栄養教諭の先生方と教育委員会とで、この件について意見交換会をされたということをお聞きしておまして、教育委員会から来ていただいて、その内容を2月24日にお聞きしました。お聞きしましたけれども、教育委員会の説明にまだ十分私たちも理解できないところもあり、疑問点もありましたので、これはやはりぜひ一方的な教育委員会だけの話ではなく、現場にいらっしゃる今まで頑張ってもらっている栄養教諭の先生方の御意見もお聞きして、委員会でさらに協議したいということで、きょう時間をつくっていただいたわけです。御理解いただきますようお願いいたします。それでは参考人の皆さんに一応さっき言いました2月19日の意見交換の件について一応教育委員会からは説明は聞いておりますけれども、そのときのことで何か少しつけ加えたり、何か御意見があれば自己紹介とともにしていただければちょっといいと思います。質問はこちらから多分いろいろ出ると思いますので、さわりとして一言ずつ何かお名前と一緒に伺えればと思いますけど、よろしく願いしていいでしょうか。どなたからでもいいんですけど。ちょっとお名前と顔が一致しないので。お願いいたします。

参考人A 失礼します。座ったままで済みません。〇〇学校の栄養教諭のAと言います。よろしくお願いします。一言ということで、2月19日に市教委のほうからお話を今回この5,500食の1センターについての説明を受けたのですが、それまでにほとんど何も話がなかったので、協議をしていませんので、ちょっと本当に不安なところがたくさんあります。で、その辺をきょうは議員の皆様方に聞いていただけたらなというふうに思っています。よろしくお願いします。

参考人B ××学校の栄養教諭のBと言います。よろしくお願いします。

参考人C 失礼します。△△学校の栄養教諭のCと申します。△△学校は、現在2年目でその前に××学校で4年間栄養教諭としてさせていただきまして、山陽側と小野田側、両方経験を積んでいる者です。その前は宇部市のセンターのほうにもおりました。古かった時代ですけど。そのあたりで小野田に来て、とてもいいなど感じていることもたくさんあるところです。

参考人D 失礼します。●●学校の栄養教諭のDと申します。きょうはよろしくお願いします。

河野朋子委員長 ありがとうございます。皆さんから何かいろいろと現場のお話が聞けるんじゃないかと今、そういった期待もありますけれども、委員のほうから、もう自由に質問を受けたいと思います。

山田伸幸委員 山田と言います。最初にちょっと簡単な質問なんですけど、今、Cさんのほうから言われたんですけど、皆さんセンターを経験して来られてるんでしょうか。できればセンターと今、そういう方がおられたらセンターと今の違いについて教えていただきたいと思います。

河野朋子委員長 両方経験してらっしゃる方は、今、言われましたCさんとBさんですかね。じゃあそちらのほうで、その違いがわかると思いますので、経験された感想

をお願いいたします。

参考人C 学校でつくれるというところで、子供たちとつくり手の距離がとても近いということ。毎日お互いに声をかけ合えるということで、子供たちにつくり手の顔が毎日見えることで、私自身は子供たちがきょうおいしかったよとか、ごちそうさまでしたとかいう言葉が、子供たちから聞けることが大変うれしいなとも思いますし、つくり手のほうも、そういう子供たちの声を聞くことで、またモチベーションを上げて、常に高い意識で臨めている点がとてもいいなというふうに思っています。それから宇部のセンター、古いときの話なのでちょっと現在とは違うかもしれませんが、同じ中学校でも残菜がすごく今のほうが少ないなというふうにも実感をしているので、そのあたりもできたてでおいしいとか、いろいろメリットがあるんでしょうが、子供たちとか先生方が、あの人たちがつくっているから、しっかり食べようとか、そういう心の面での働きかけもできているのではないかなと思います。それから宇部のセンター、その当時はアレルギー対応もできていなかったの、今私の△△学校では、**学校と△△学校で約20人ぐらい、アレルギーの子供たちがいるわけですが、きめ細やかな対応ができていないかなというふうに思っています。

河野朋子委員長 Bさんのほうで何かつけ加えることがあれば。

参考人B 私は今の××学校が今、2年目でして、その前が西岐波のセンターとは言わないんですけど、共同調理場というところに3年間おりました。××学校に来て、気づいたんですけど、やはり子供たちとつくり手、私たち栄養士の距離が近いので、とてもそのあたりが今言われている食育であったり、人とかかわりをつなぐことができ、とてもいいなと思います。また、においとかもすごい子供たちにお昼時間になったら、におってきて、すごいおなかがすいたとかという声を聞くのも、子供たちにとってとてもいいことだなと思っています。それからセンターにいたときはそういうことは、西岐波の場合は、隣にあったのでまだ距離は近いほうだったんですけども、やはり巡回校のほかの学校とは、ほとんど顔を見ない関係ですので、なかなかそのあたりのつながりが難しかった点があります。それ

からあとセンターのほうのいいところかどうかわからないんですけども、西岐波の場合は御飯をその調理場で炊いてましたので、御飯の委託料というのがなかったために、ここで言う委託料をおかずのほうに使うことはできてました。ですのでここよりはちょっと豪華じゃないですけど、おかずのほうに使うことができてるのかなという面はあります。

河野朋子委員長 ありがとうございます。ほかに何か質問がありますか。

山田伸幸委員 今、C先生、大体20人ぐらい、アレルギーの子供がいるということですが、一人一人の顔が思い浮かべますか。

参考人C 担当の学校が△△学校と**学校、2校だけだということもありまして、△△学校の子供たちはもちろん日々顔を合わせているので、もちろんわかるんですけど、**学校のほうにも距離もとても近くて頻繁に行かせていただいて教室に入ったりもしておりますので、**学校の子供たちの顔もわかっています。

伊藤實委員 伊藤と言います。今、聞いた中で、まず現状ですね、教育委員会がセンター化する理由の1つとして、老朽化してると。で、安心、安全な給食の施設をつくりたいというところで提案があるわけですね。1つの理由として。実際今、それぞれの学校の給食室について、その現状についていいのか悪いのか、その辺はどのように考えられていますか。

河野朋子委員長 どなたでもいいですよ。どなたか。

参考人A ○○学校は比較的面積も広くて新しいので、それほど山陽側に比べるとそれほど不便を感じていません。今の衛生基準から言うと、やはりいろいろな基準に合っていない面もあるのですが、それは調理員さんたちが、ドライ運用ということで、いろんな工夫をして対応しています。私も7年前に■■学校のほうにおりましたので、山陽のほうの施設も経験しています。やはり古い施設ではちょっとこれはどうかなと心配なところもあります。で、今も多分心配な中、しておられると

思います。

河野朋子委員長 何かあればどうぞ。

参考人D ●●学校の施設もとても古くてA先生が言われたように、ドライ運用をしてはいるんですが、やっぱりつくりとして、溝があってほしいところになく、やっぱり床がぬれてしまうというのは、実際にあります。とても面積も狭いので、食数が□□食近くつくってるために、調理員同士が動く際も、よけながら、避けながらというのが現状で、なかなか厳しいのは事実です。

河野朋子委員長 各学校で何かあれば。

参考人B 山陽側の××学校なんですけれども、先ほどA先生がおっしゃったとおり厚狭側はもう大変古くて、もう壁の、何て言うんですかね、塗ってあるものとかもはげてきて、まあこれも異物混入につながるんじゃないかと日々もうはらはらしながらやってるんですけれども、調理員さんが気を配って丁寧な仕事をしてくださるので、そのあたりは今まだ何もないんですけれども、いつ何があってもおかしくないというのは、日々心にとめて衛生管理は行いながら、給食管理を行っております。

河野朋子委員長 じゃあC先生もお願いいたします。

参考人C △△学校は、市内でもかなり新しい、新しいと言いましても、そんなに新しくはないんですが、市内では新しいほうなので、食数的にも、食数から考えると、広さもかなり広めではありますので、今のところはドライ運用で何とかやっているという感じですが。ただアレルギーをつくったりするコンロが、例えば2口しかないとか、アレルギーを対応するためにつくられた施設ではないので、通常の施設にちょっと据え置き物を置いてやっているというあたりも気になっているところですし、衛生的にもやっぱり国の基準は満たしてないなというふうには思います。それからこの施設をあと10年、20年使っていくことも考えると、いつかの時点で何

らかの改善が必要かなというふうにも思っています。

伊藤實委員 それぞれ現場の声、実際、皆さんも御承知のように昨年度の当初予算の一般会計のほうで修正ということで、8項目を議会側から提案して、丸一年になったわけですよ。今、聞く中で最近になってようやくね、現場の栄養士さんと話す、これもちよっとね大きな問題なんですよ。本来であれば昨年議案を出す前に現場の声をいろいろ聞いた中で、どうしようかというのをしないといけないのをそれを無視してたから、やはり議会もね、それじゃおかしいということ、同時に保護者の皆さんを中心に請願もありましたので、この状況では賛成できないというふうになったわけですね。今回議案が出ましたし、総務のほうでも教育委員会からの説明を聞いた中で、いろいろ現場の声を聞いたと言いながら、今度は請願者の人の話を聞くとまたちよっと違うという中で、きょうに至ってね、またこうやって聞いているわけですが、実際にこのセンター化に、もしなった場合に今、においとか顔が見えないということは現実的にはそれは無理になると思います。しかし今、老朽化した施設、そしてアレルギーの対応、アレルギーの対応については教育委員会は、実際は2人ぐらいのところを県費の栄養士プラス市費で、入れて4人体制でしようというような、今考えなんですよ。そうした場合に皆さん現場として、そのような体制で十分だと思うのか、もっとこういうところは不安とか、仮にセンター化になった場合のアレルギー対応については、どのように感じられているか。その率直な意見を聞きたいと思います。

河野朋子委員長 教育委員会が言われるには、現状よりも落とさない、現状以上を目指します、必ずやりますというふうに言われるので、私たちとしては専門的なことがわかりませんので、それを聞いてそうなのかって思うしかないんですけども、やはりここはきちんと現場でいろいろされてる栄養教諭の先生に今の現状とセンターになった場合のいろんな懸念のことをはっきりとここで言っていただきたいということですよ。よろしくお願いいたします。どなたからでもいいです。

参考人A 市教委のほうの話でも施設は大変すばらしいものを計画されていて、面積も十分あって、コンロもたくさんあって、仕切りもつい立てもあってということで本当

によく考えて、施設面では考えておられるように思いました。でも幾ら施設がよくてもやはりその中で働く人のこと、それからつくるだけじゃなくて、その前の対象者を把握するところから、どこの学校の何年何組の誰が何のアレルギーがあって、どういう対応をしないといけない除去しないといけないとか、かわりに何かをつけないといけないとか、そういう一人一人の細かい対応を把握して、それを日々管理しないといけないという、そこが一番重要で大変だと思います。それが今はそれぞれの学校で10人とか、20人程度なので栄養士も先ほどCさんも言いましたように顔がわかって対応ができていますが、それが1センターでたとえ栄養士が2人のところが4人にふえたとしても、今の市のほうでいろいろ調査をして把握をしておられると思うんですが、100人とか150人の児童生徒一人一人に対応する内容というか、把握するということは本当に難しいんじゃないかなと思っています。とても栄養士としては不安です。無理ではないかと思っています。市教委とのお話のときにも申し上げたんですが、県内で山陽小野田市がもし1センターになったら一番大きいんですが、今お隣の宇部市の4,000食とか、防府市のほうの3,400食のセンターでも全部のアレルギーに対応するということは不可能で、宇部市ではこの2学期からセンターが稼動しましたけど、27年度の4月からようやく牛乳、乳製品と卵の対応のみです。ほかの食品については全く考えておられないというか、無理なんですよね。防府市のセンターでも、そちらは食品を絞ってはおられないんですが、対象者が聞いたところによりますと、三十数名ということで、山陽小野田市では100名とか150名とか、本当に4倍とかぐらいになってしまうので、防府市の三十数名も除去食って言って、物を取り除くだけで、そのかわりの代替食という、かわりの物を出すことはされていないんですよね。例えば卵のアレルギーがある人だったら、卵スープの卵を入れる前につくったものを出すという除去食の対応はしておられるんですが、卵焼きがつくときにそのかわりのものはつけないんですよね。だから一品少なくなるんですよね。そういう対応しかできていません。それで県内はもちろん山陽小野田市が目指しているような5,500食でアレルギー全部対応というところがないので、全国でそのような対応をしている施設があればぜひ来ていただいて研修をさせていただくとか、見学に行かせていただくとか、そういうお手本となるところを探してくださいというふうに言いました。そうしないと本当に私たちも不安で、できるか

どうか本当に不安の中で、子供の命を預かっているわけですから、ちょっと無理じゃないかなという気がします。済みません。ちょっとまとまりがないですけど。

伊藤實委員 今言われたんですが、実際教育長はですね、総務のほうでもですね、そこは確認したんですよ。我々も光そして宇部、両方に行きました。で、光についてはそれぞれセンター、センターがついたんで、基本的にアレルギーの対応はほとんど考えてないんですよ。もう全く。で、宇部についても今言われる状況なんです、教育長はセンター化しても山口県一のね、アレルギー対応をすると明言されてるわけですよ。明言をね。で、今の話を聞くと、先進地の視察の話も委員会でも出ました。やはりそういうようなところに、やっぱ研修に行かないと、もちろん不安だと思うんですよ。要は山口県一の見本となるようなセンターをつくるという明言してるわけですから、それと今の現場の声の何ちゅうか、今までの話し合い、協議やね、なされてないというの、またわかったきたのは事実なんですよ。で、言われる中で、それと教育委員会から我々に説明があったのは、実際100とか150人とか言われますが、実際診断書、全然出してない。要はそこを明確にしないと、要は牛乳が嫌いだからだめだというような、事例もあるというのは聞いているわけですよ。だからそこは医師の診断書を添えてということになれば当然その人数が減ってくる可能性があると思いますし、それと個人個人へ渡すのは、専用の容器で名前書いたものを、学校に行ったらそこで引き受けるのは、その食育推進員が責任持って、その子に配付をするというような説明があったんですよ。だから栄養士さんの仕事についてもその1人に任せるんではなくて、チームとしてね、やはりそこはやっていって、そういう部分についても十分に対応ができるという説明だったんですが、その辺はどうなんですか。

参考人A 受け渡しは今は学校でつくって調理室の配膳台に並べて、調理員や私たち栄養士が直接そのクラスの給食当番なり、本人が来る場合もあります。本人なり担任の先生に直接渡して「これは誰々さんの除去食よ。間違いないように渡してね」って声をかけることができるんですよ。で、センターになった場合、センターでつくって、それを運ばないといけませんよね。で、配送が委託になるということで、委託の業者の方に、「どこそこ学校の何年何組の誰さんのです」っ

て言ってその1人分を渡して、そして学校に着くとそこで食育推進員さんが受け取られるんですよ。その後今度は給食当番に渡すという形になると思うんですけど、そう何段階も、今までこう直接できていたものが、間にこう2人入って、顔も見えないということになると、ちょっとどうだろうか、その都度の確認とかも要りますし、責任を考えたときに、それがいいのかなというふうな、とても不安はあります。

伊藤実委員 教育委員会の説明はそういう説明だったんですよ。それができないというよりは、そのように改善をするという説明だったんですよ。実際にはね。

河野朋子委員長 教育委員会としてはある程度机上の空論って言ったら申しわけないですけど、描いたものを、そう言って説明されたんですけど、今ここに現場にいらっしゃる先生方の本当に今、どうやって渡してるのかとか、そうやってつくってるのか、その部分をしっかりきょうお聞きして、その辺の矛盾点をまた後で、こちらで協議しますので、今じゃあ続きをB先生ですか、お願いいたします。

参考人B この前の会議のときに施設の図面を見せていただいて、アレルギーのところがとても広くて、これだったら、つくるだけだったらできるかなとは思ったんですけども、やはりさっきA先生がおっしゃったように、その児童を把握するまでがすごく大変でそれがうまくいくのかなというのが、とても心配なところです。また先ほどもありましたけど、そこから配膳パートさんにお渡しして、本人のところに行くまで、それから本人のところに行って、担任が管理する給食時間が終わるまでは、ちょっと安心できない。東京の死亡した事故のときも、おかわりでということがあったんですけども、こちらだけが注意しても守れることではないので、本当にかかわる人が多くなれば多くなるほど、その人たちがみんなが意識を高めて、責任感を持って、臨まないといけなくなってしまうので、その人数がふえるということは、心配な要素がふえるところかなとは思っています。また全部の対応ということだったんですけども、中には本当に1人とか2人とかしか対象がいらない人がおまして、それもこんなものでアレルギーが出るのという、例えば私の学校にいたのが、タケノコなんですけれども、タケノコ、ほとんどの子はいないんですけれど

ども、その子にとっては出るということで、タケノコだけを除けばいいですけれども、ときには加工品とかギョーザとかにちょっと入ってるものとかもあったりして、それをもしこちらが見落としした場合、そういうことがあってはならないのかもしれないんですけれども、そういう見落とす可能性がすごく高くなってしまいますので、そのあたりのアレルギーの対象となるものを全部と言ってしまうと、とても危険性が高くなるなというのは心配な面です。以上です。

参考人C 不安に思っていることの1つとして、エピペンといいまして、アドレナリン注射っていうんですけど、アレルギーの対象の食物を食べて、発作が起きて、呼吸困難に陥って亡くなるということがあるんですけど、それを防ぐための注射を処方されている子供が市内にも何名かおられますけれど、そういう本当に微量が混入しただけで命を落とすような、子供たちの命を預かるということが、この子、小学校の何年何組の誰々でいう子供たちですよ、その子たちの命を預かるというのが1つ。顔も見えないのに預かるということが1つ不安であるということ。それからお2人も言われたんですけど、やっぱり児童生徒の把握が難しいというか、管理が難しいと思うところの1つとして、市のほうで食物アレルギーの給食での対応のマニュアルをこのたびつくられまして、4月からそれが動きだすわけですが、その中にも書いてあるんですけど、ミスをもちろんしてはいけない。漏れをなくすために、給食センターというか、栄養士なり学校側が全部の保護者と毎月、事前にこの子は、この日のこの献立でこういうアレルギー対応をします。よろしいですか。いいですよというのをもらってからアレルギー対応をすることになっています。それは学校側だけのチェックではなくて、保護者の方にももちろん見ていただいて、ダブルチェックでミスをなくすということで、とても取り組み的には高いレベルのものだと思うんですが、それが例えばセンター1カ所ってなった場合に、150人、まあ100人かもしれませんが、80人かもしれませんが、その保護者の方と毎月やりとりが起こってくるということが、どういう管理ができるのかなというのが、1つあります。そして施設で、例えば卵なしのスープを40人分、アレルギー室の大きな鍋でつくるところまではできたとしても、それを40名につき分けて、全部の、何々小学校の何年何組の誰々さんという入れ物に全部間違いなく入れて、それをその学校に持っていくための配送車に乗

せて、そしてまた学校でまた受け取っていただいて、子供の本当に手に渡って、きちんとその子が食べるというところのイメージとしてはできているんですけど、まだ私自身そのシミュレーションがきちんとしたものがないので、その段階でできますとか、やりますとかちょっと言えない状況があります。だからできるかもしれないけど、できるというからには、本当に絶対にミスが起こせないことなので、それは本当に自分の全てを捧げるというか、今でもやっぱりアレルギー対応にはすごく神経をすり減らして、日々栄養士も、調理員もやっておりますので、やっぱりそれだけの覚悟が要ることかなというふうに思いますし、県内一番大きい規模で、例えば100人とか、80人とかのアレルギー対応をしている市、町がないという中で、やっぱりやりますというからには、先に視察とか、そこのノウハウを学んで、これならうちでできるというシミュレーションができてからやるというのを言いたいなというのが私たちの立場かなというふうには思っています。

参考人D 市のほうでは今の水準のままでという説明なんですけれども、アレルギーの食品がとて多くて人数も、もちろんそうなんですけど種類が多いのがとても不安に思ってます。と言うのも、調味料だとか、加工品にアレルギーの原因物質がないかどうかを調べるときに、言われた、タケノコだとかは、アレルギー表示という義務になってないので、例えば乳とか、卵だと、そういう義務があるんですが、アレルギー成分表という、何がどれくらい入っているかというのを取り寄せたときに、大体アレルギーの欄があって、そこに乳が入ってる、同一ラインで乳が使われているとか、そういう表示も細かく見れるんですが、ちょっとその変わった食材については、そのアレルギー表示の欄に出てこずに、すごく細かい小さい字で書かれた、細かい成分までしっかり目を通さないといけないんです。その食材がやっぱり多ければ多いほど、見逃さないかやっぱり心配な面はあります。それと保護者とのやりとりもあるのですが、このメニューで、じゃあきょうは何種類のアレルギーの除去食をつくりますというふうになったときに、つくる人はもちろんあるんですけど、逆にその日はアレルギーの除去食がないという管理、出さないってそれが大丈夫というか、ないからもうそれは考えなくてもいいんだよじゃなくて、この日はこの人にとって除去食ありでいい、逆にこの人にとって除去食がなしでいいっていう管理も要るので、そういうことからはその1日に、じゃあ例えば卵なしを

50食分、何種類つくりますっていうところだけじゃなくて、それ以外の見えない部分の管理も必要になってくるので、やはり人数、種類がふえると心配だなと思っています。

伊藤実委員 今、聞いてですね、実はさっきも言ったんですが、もう2月の段階で現場に聞いているでしょう。これって早い時期にしないとね、議案が出てるんですよ。で、今の意見はこの間の教育委員会との協議の中で、もう言われましたか。そういうようなことは、もう言われてますね。（「はい」と呼ぶ者あり）

山田伸幸委員 防府市の例が出てたんで、私、防府市のほうに直接電話をして、聞いてみました。そうしたところ、中学校だけのセンターということで、小学校とは随分対応が違うというふうな話と、それと全部で3,400食で栄養教諭が2名と、栄養士が1名で。で、アレルギーについては、申し出があった人を対象としているというふうな対応でしたですね。で、食品については30種類ということでしたが、ここは外部委託だから市がやれって言ったら、もうやらざるを得んやったんですけど、そういった点で外部委託と、皆さんが直接市の職員として、市の一部分として対応されるということで、何か違いとかいうのがあるんでしょうかね。どうなんでしょう。調理委託ですね、業者への。それは関係ないですかね。それは市の職員がやろうが、外部の者に委託しようが。

参考人C ちょっと詳しいことはよくわからないんですが、山陽小野田市は正規の職員さんがまだたくさん残っておられて、経験も皆さん豊富なので、そういう面で衛生面でも、そのアレルギー対応についても長年培われた、研修されてきた知識をもとにこちらも安心して、同じ知識で話ができているなというふうには思っています。委託業者になった場合に、業者の担当の一個人とどこまで私たちがかわられるかというところがちょっと私も委託を経験してないのでわからないのですが、何か責任者としかお話ができないとかいうようなことも聞いたことがあるので、そのあたりがちょっとわからない。

岡山明委員 ちょっと確認させていただきます。きょうちようど一般質問でそこにいらっし

やる岩本議員さんが、給食のお話された中で、資料をもらった状況の中で、7人栄養教諭さんがいらっしゃるということで伺って。あと学校が、出合、厚陽、津布田、埴生この学校にはいらっしゃらないと、このいらっしゃらない状況の中で、アレルギー対応は、教師がされとるちゅう話を伺った、これは実際そうなんですかね。じゃあ例えば1センターになると、そこはもう一度教師と調理師さんのお話を確認した上で、その栄養教諭さんが対応していくと。それは今後の課題となるという状況ですかね。今、目で、自分が担当してる学校は、目で見えると先ほどお話したときに、じゃあ残りのあちらのほうの、あちらとは大変申しわけないですけど、厚陽、出合、いらっしゃらないと、これが現状ですね。要するに栄養教諭さん、いらっしゃらない。今後センターに向けてのそのノウハウを今後教えていただけないとセンターをやるときにそちらの学校のメンバーのアレルギー対応がもうわからないと。これ現状ですね。で、もう一つちょっとお聞きしたいんですけど、そのときにお話があったときに弁当を持参されてる方もいらっしゃるという話をちょっと伺った。何名ぐらいいらっしゃるかというのは、その掌握はされてないですかね。それぞれの担当で大体わかれば、この4校で。

河野朋子委員長 大体今2校ずつぐらい担当されてるんですかね。2校ずつぐらいですか。自校の方もいらっしゃいますか。

参考人A ○○学校は、○○と##と\$\$の親子方式です。それでお弁当は今のところいません。みんなアレルギー対応ができています。

参考人B ××学校は、自校ですので、私の学校だけなんですけど、弁当持参はいません。ただパンを小麦と乳がだめな子は、持参して持ってきています。それが2人おります。パンが2人。

参考人C △△学校です。△△学校と**学校担当しておりますが、1人お弁当持ってきている子がいます。△△学校のほうにいます。それは中学校に入学のときに市内のよその学校から転校してきたんですが、もう小学校のときからお弁当持参していたということで、アレルギーとしては、卵なので、除去食もできますよと

いう話は面談でもさせていただいたんですが、本人がいろんな不安があるので、お弁当がいいということだったので、一応それを尊重して、いつからか給食が食べなくなったら、いつでも御相談に来てねという感じで、話をしていますけど、今のところは、お弁当になっています。(発言する者あり)そうですね。対応しようと思えばできるんですが。

参考人D ●●学校です。●●学校と&&学校では弁当を持参している児童は、今の児童の中ではありません。

伊藤實委員 きょういろいろ聞いた中で、現場の不安は、今何点かあったんですよ。アレルギーのマニュアル作成ちゅうかいろいろ、今してるんだけど、実際には現場との見えない部分の、また専門家ならではの管理をしないというところで、そうなってくると市費で1人ふやして、4人と言ってるんですが、実際にはその辺についても人員をもっとふやしてほしいということとか、今の話を聞くと人員をふやしてその辺をね、強化すれば、そこがクリアできるかなと思うんですが、その辺はどうなんですか。実際4人ではなかなか難しいという判断なんですか。

河野朋子委員長 人員をふやせばある程度それがクリアできるものなのか、人員だけの問題でないのかということもありますので、そのあたりもしお考えがあれば。

参考人A 済みません。人員の前にマニュアルというお話があったんですが、来年度4月から始めようとしている山陽小野田市のアレルギー対応のガイドラインは、あれは今の方式での自校なり、親子なりの給食方式での対応のガイドラインを私たちも委員に加わって作成したんですが、2年間かけて作成しました。なのでもしセンターになるとなったら、またそのガイドラインをいろいろ改訂し直さないといけない点がたくさんあると思いますので、ガイドライン、立派なのができるのですが、それがそのままセンターに使えるわけではないと思っています。

伊藤實委員 今言われるとおりで、もちろんそういうソフト部分というか、そういう部分はまた改訂しないといけないし、何度も言いますが、この段になってね、現場の

声聞いてね、というのが、すごく腹立たしいちゅうか、そういうところがあるんですが、要するにそういう研修も含めて、やはり先進地、で、やっぱ現場見ないと、ネット上だけじゃだめと思うんですよ。やっぱそういう部分も含めてしないといけないと思うし、皆さんのきょうの意見をね、今度一般会計のほうでも給食センターについてはしっかりとまた協議をするんで、その辺を確認なんですけど、今話を聞く中でいくと、人的にふやす部分と、あとは管理とかね、やっぱり一番この8項目の中でも生命にかかわる部分なんで、一番重要な部分だというふうに私自信は思ってるんで、その辺については、きょうすごく参考になる意見をいただいたんで、また委員会のほうでもしっかりと審議をしたいと思います。

笹木慶之委員 先ほどちょっとありましたが、アレルギーの件でね、実はこういう手引きができてますよね、今これを見ましたら、この中にもきょう来ておられる先生方もおられるわけで。これは26年3月に作成されたものです。で、教育長が今、言っておられるのは、やはりアレルギー対応については、本市は力を入れておるということで自信を持っておられます。ある面はね。どこまでかというのはわかりませんが、それはやはりこれに基づいたものだろうと思うんですよ。で、これそのものは非常に有効性があるものとしていいんですかね。まずは確認です。

河野朋子委員長 それは今の現状で言われてるわけですよ。

笹木慶之委員 現状です。

参考人C 国のほうでもそういったものをつくりなさいということで、近隣の市町よりも早い段階で、こういったものができたのは大変ありがたいなというふうに思っています。それからそれがこの4月から運用されるということで、それに向けて今、保護者と面談をやったり、今、いろんな下地を、来年度に向けてつくっている段階においては、そういうその流れに全部の学校が同じ動きで乗ることで、ミスがますますなくなるんじゃないかなというふうに私自身は思っています。

笹木慶之委員 それに関連してですが、今そういう状況ですね。で、今度新たな方法

をこの中に動いていくということでのとまどい、ためらい、不安ということだろうと思
うんですよ。これを仮にですよ、先ほど皆さん方おっしゃったような形のシステム
にまず変更といいますか、当然もし実施ということになればね、当然変更というこ
とになろうと思いますが、これを速やかに変更をした案をね、つくるというようなお
話は今まで全くなかったんですか。一番大事なことだと思うんですよ。これはね、
私が思うのは、やっぱり組織として動くわけですから個人個人が自分の家庭の
ものをつくるわけじゃないんですね。で、もちろん今、ここに4人いらっしゃいます
が、4人の認識を共通化することもこれは当然のことだと思います。で、その数が
ふえるということの不安要素もありますでしょうが、やはりしっかりしたこういう計画
といいますか、いわゆる遵守義務をね、守ってやるというのはこれは、あなた方
だけじゃなしにどこの仕事も皆一緒と思うんですよ。それには共通の知識と認識
とそれから共通の行動力、全てが伴うわけですが、だからこれが本当に有効性
があるものなら、これを先ほどいろいろおっしゃったように不安材料を除いた、そ
ういうものをつくるということへの考えというのは、どうでしょうかね。

河野朋子委員長 これどれぐらい時間かかったんですかね。つくるのに。だから今から
センターに向けて、これつくりかえらなったら、やっぱり2年ぐらいかかるというこ
とですかね。その辺の確認ですが。中身は変わってくるわけでしょう。このまま使
っては問題があるわけですよ。

参考人A それは学校でつくった場合のマニュアルなので、センターになったら今度は
センターと学校との連携とか、つくって運ぶ段階のチェックとか確認とかその
あたりも追加しないととても大事なことですけど。追加しないといけないので、
そのあたりを考えるのにどのぐらい時間がかかるか、ちょっと。

笹木慶之委員 いやいや私が言いたいのは、もちろんそれよくわかるんです。ただ今で
もね、全てが自校ではないわけで、親子ですから配達っていいですかね、という
ところもあるわけですから。もちろん基本的な部分是一緒ですけども違ったと
ころが随分出てくると思います。だからそれをきちっと整理をしていくということで、
不安材料が除けますかと聞いてるんです。

参考人C この前の19日の教育委員会とのお話をさせていただいたときにも、メンバーの中からそれをセンター用に改訂してほしいという話はお伝えをしてあります。

笹木慶之委員 はい、わかりました。

山田伸幸委員 アレルギーもそうなのですが、食育に関して、今度確実に対応される栄養教諭の方が減って、今できんことをセンターになったらできると、先ほど、本当つい先ほど教育長がそういうふうに言ったんですが、それは本当にできるのでしょうか。いかがでしょうか。

河野朋子委員長 具体的に何のことですか。

山田伸幸委員 食育が現在。

河野朋子委員長 食育について今よりもよくなるというようなことですけど。

山田伸幸委員 人数が減ってもよくなるというふうに答えてるんですけど。

河野朋子委員長 現状の食育の状況とセンターになったときの想定をもしされた場合、どのように違いがでてくると現場で感じられておられますかということですね。

参考人A 済みません。うまく説明できないんですけど、市のほうは食育推進員さんを各学校、17校に配置されてその方が食育に当たられるということでお聞きしました。それで前回の19日の教育委員会の説明のときにもお尋ねしたんですが、食育推進員さんは、何か栄養士の免許とか、調理師の免許とか、そういう資格とか、そういうのを考えて採用されるのかとお尋ねしたら、それはちょっと考えておられないようでしたので、私たちは栄養士の免許を持って、とても小さい力だとは思いますが、ずっと頑張ってきてきていましたので、そのかわりを経験のない方がされるというのは、ちょっとどうかなという曖昧な表現で申しわけないん

ですけど、そういう気が個人的にはしています。

中村博行副委員長 中村と申します。食育についてですけど、今の質問にちょっと追加をさせてもらうんですけども、現在が結局、栄養教諭の先生方がいらっしゃる学校は十分できると。それ以外の学校はほとんどできてないんだというお話だったんですよね。それがセンターになれば、食育推進員の方、この方に先生方がむしろ指導をされた上で、全校配置という形でされるので、食育も十分できるというふうな回答だったわけなんですよ。それについて具体的に言いましたけれども、それについてのそうなり得るかどうかの判断ということで、ちょっと私見でもお聞かせ願えたらと思いますけども。

河野朋子委員長 現状を今どういうふうにされてるのか。2校担当されたりとかされてますけど、その辺はどうなんでしょうか。

参考人C 食育は特に私は小学校のほうが入りやすいのと、子供たちもまだ小さいうちから食育の基礎をつくりたいということで、今、**学校のほうに、特に力を入れてやっているんですけど、もちろん給食時間に行って、給食食べてとか、給食時間の放送を使ってとかいうのは、もちろんやっていますけど、担任の先生と一緒にチーム・ティーチングという形で授業に入って、一緒にお勉強したりということもしてあって、それはもう全部のクラスに2回ぐらいは入るように、年間してるんですけど、それがこの前の教育委員会の説明では、食育推進員さんの仕事としては、一緒に給食を食べて、ちょっと会話をすると。あと放送を使ってぐらいで、あとは配膳パートさんとしてのお仕事もあるのではという感じだったので、食育もいろいろ広くありまして、給食指導とか、栄養指導とかいろいろあるんですけど、やっぱり栄養指導までということになれば、やっぱりAさんがおっしゃったように、やっぱり栄養士だとか、そういう資格とか、知識の高い方が必要かなというふうに思いますし、教育委員会が思っておられるような家庭での触れ合いが少ない子供たちを補うとか、心のというところであれば、その食育推進員さんが全く役に立たないとかいうことではないとは思いますが、食育を推進するという、ちょっとイメージとは説明的には違って、各学校、栄養教諭がおりました

ら、やっぱり学校の食育を中心になって進めているわけで、そういう中心になる立場の者が学校からいなくなるというところが、ちょっとこの後どういうふうに推進が図られるかなというふうには思います。ただ栄養教諭がいない学校もありますので、その底上げということは、今でも課題ではあります。

河野朋子委員長 いらない学校はどのように対応されてるんですかね。ほとんど先生方とのあれはないですか。どうなんですか。

参考人B ××地区は特に栄養士のいない学校が多いんですけども、■■学校と××学校の栄養士で担当を振り分けて、巡回校という形で回ってるんですけども、月に1回、年間で3回その学校に訪問することになっています。ただ年に3回ですので、十分な食育はできてないなどは感じています。

河野朋子委員長 ほかに質問は。よろしいですか。大体今、質問が。随分やはり現場の今の直接、声をお聞きして私たちも参考になりましたし、しっかりともうちょっと検討すべきこともあるのかなというふうに思いました。

福田勝政委員 アレルギーの問題も大事ですけど、壁が落ちると言われましたよね。そんな古いところがあるんですか。

参考人B 壁に張り紙が、何て言うんですかね。ペンキみたいなのが塗ってあるんですけども、もうそれが古くなって、ぱらぱら落ちてくる、でもそれは張りかえるというか、塗りかえるお金もないので、そういう古くなった部分を補修してもらえないので、それがちょっと怖いなという。

福田勝政委員 それらは教育委員会のほうに皆一応連絡はされるんでしょう。

参考人B はい。

福田勝政委員 それで修理してくれんですか。

参考人B はい。お金が。

福田勝政委員 お金がない。

伊藤實委員 今、お金ということがありましたが、実際市長のコメントの中でね、センターするほうが5億円ほどね、安いんだと。で、ほかに使えるからというところ自体がね、おかしいと思ってるんですよ。実際に今回は市費で、栄養士を雇用しようということで、実際にはお金を使おうという姿勢はわかるんですが、それと同時に、お金から入るからね、こういうような話になってきたのかなと思うんですよ。やはり本当に今のアレルギーの対応にしたって、いろんな部分を本当、現場の声を聞き入れながら、本当に親子方式がいいのか、自校式がいいのかというところをまず中身から入って、比較しないから、一緒にすれば安いよという理論になるから、こうやってアレルギーはできませんよという、鼻からそういう対応だったんですよ。そういう面で何度も言いますが、委員会のほうでも全会一致でそのようにしたと。一応こういうふうにもた議案で出てきた中で、説明があったんですが、1つ聞きたいのは、今の食材の原価率、原価率というのは大体何%なんですか。給食の一食の原価ですよ。原価率は何%ですか。

参考人C 原価率というか、保護者からいただいた給食費でということですよ。（「ええ」と呼ぶ者あり）全額食材に使います。

伊藤實委員 全額食材なんですか。

参考人C ただ御飯については、委託をしているので、その委託費というのが、入っていますが、御飯の価格に上乗せされているという形ではあります。

伊藤實委員 一応米飯は、今度は業者とも話がついたということで、給食センターのほうに。となると委託料はなくなるわけですよ。私が考えるのは、要はその分の浮いたお金をほかに回すのではなくて、今の食材の原価を上げるというか、そ

れが5%、10%違うだけでも、だいぶ違ってくるのではないかと思うんですよね。そういう部分についてもね。だからそういう部分とか、今言われる人材ちゅうか、人をふやすとか、専門職を入れてするとか、やはりそういうところに使わないと、お金が浮いたから、要は教育委員会以外のほうに流用されるとね、まずいんじゃないかと思うんですよね。

河野朋子委員長 そういった使い方については教育委員会、あるいはこちらの行政側の姿勢もありますので、今、アレルギーのことがかなりいろいろ深刻にわかってきたので、その部分についてはもうないですか。

山田伸幸委員 食材のことも心配なんですけど、実際今、皆さんが全部調達されてると思うんですが、これがセンターになって5,500食の食材がそろろうというふうに、思われますか、どうですか。

参考人D 大体予定どおりに入れてはいただいておりますが、やはり野菜づくりも自然が相手ということもありますので、時々それはないよと言われることもあります。そういう場合は変更してやることはあります。献立表にも献立の変更の可能性がりますということ、一言書いているという状態です。

河野朋子委員長 5時も過ぎておりますし、忙しい時間来ていただきましたので、質問がなければこのあたりでよろしいですか。本当に本日は4人の先生方ありがとうございます。直接御意見聞かせていただいて、本当に委員としても大変参考になりました。今後この給食センターの問題、大変大きな問題ですので、それも含めて、この委員会としては請願についての結果を出すのに参考にさせていただきたいと思います。本当に本日はありがとうございました。

(参考人退場)

河野朋子委員長 ここで委員会を閉会します。

午後5時7分散会

平成27年(2015年)3月6日

総務文教常任委員長 河野 朋子