

# 総務文教常任委員会記録

平成27年1月26日

【開催日】 平成27年1月26日

【開催場所】 第一委員会室

【開会・散会時間】 午前10時～午前11時42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	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
----	-------	-----	-------

【執行部出席者】

教育長	江澤 正思	教育部長	今本 史郎
教育総務課長	尾山 邦彦	教育総務課主幹	石田 隆
教育総務課総務 係主任主事	原野 浩一		

【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 学校給食施設整備事業について

---

午前10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。審査内容につきまして所管事務調査ということで今回、26年度の予算で計上されました学校給食の施設整備について、その当時は修正可決させていただきました。その後1年もととうとしておりますけれども議会としていろいろ意見をしたわけですが、それに対してその後そのような対応をなさっておられたのか、どういった変更を考えておられるのかについて教育委員会からきょうは説明を聞き、委員からまたいろいろと質疑をさせていただくということで時間をとっていただきました。ありがとうございます。そういったことで説明のほうをまず執行部からしていただいて、後、質疑をさせていただくということでよろしいでしょうか。ではよろしくお願いたします。

江澤教育長 おはようございます。それでは議会からの指摘事項について、教育委員会の今までの取り組みについて御説明させていただきます。

尾山教育総務課長 御説明をさせていただきます。よろしくお願いたします。議会から8つの御指摘をいただきまして、これについて順を追って御説明をさせていただきます。まず1つ目の「米飯及びパン納入委託業者、食材等の納入小売店への説明不足。市内業者育成、支援に逆行し民業圧迫」との御指摘についてですが、私どもの昨年の説明が、1センターになっても、野菜は小野田中央青果が、肉、魚は市内の大きな納入業者が納入できると言われていると、それから米飯は加工賃を浮かして給食の充実には充てる、炊き込み御飯をつくり、和食メニューを充実させる目的で、業者委託からセンター炊飯に転換したいということにとどまっておりました。この御指摘について、生の野菜や果物といった青果と、肉や魚、みそ、醤油などの調味料といった青果以外の食品と、米飯、パンの3つに分けて順に、業者への説明状況などを御報告させていただきます。まず、青果につきましては、学校が市の地方卸売市場内にある小野田中央青果に注文し、中央青果の依頼を受けて、市内の小売店を含む10業者が学校に配送しております。この10業者と中央青果にお集まりいただいて、1カ所の給食セン

ターになった場合の配送の可否をお尋ねしたところ、9業者から配送にかかわりたいとの御返事をいただきました。これに伴い、今後、小野田中央青果と業者が話し合っ、各業者の事情も考慮しながら、どの業者が何をどれだけ配送するかといった仕組みをつくっていくことを、この9業者と確認いたしました。先々において、その会議が開かれることになった際には、教育委員会も出席して、具体的に、献立に基づく1日の発注量やセンターでの受入時間をお示してまいります。なお、残る1業者は、「給食センターになると決まっていなのに、このような話をするのは反対」と言われ、御意向を確認できませんでした。

次に、青果以外の食品については、学校全体で市内外の30業者から購入しております。お配りしている資料1「平成25年度学校給食用食品購入状況」をごらんください。市内では20業者おられ、その全てに青果の配送業者と同じように、食品の販売、配達の可否をお尋ねしたところ、8割に当たる16業者から、引き続き販売し、配達したいとの御返事をいただきました。ですので、給食センターに移行後も、移行前の購入量を参考にしつつ、注文してまいります。なお、残る4業者は、高齢のため、センターが完成するころには商売をやめていると思うと言われたのが2業者、センターになったらやめる、ただし、高齢であり、もっと早くやめているかもしれないと言われたのが1業者、通勤の途中で配達してもらっているため、難しいと言われたのが1業者です。なお、現在、食品の購入先はそれぞれの学校が決めており、肉や豆腐などを市外の業者からも購入しております。給食センターになると、全ての食品を給食センターから発注しますので、市内業者に声をかけて、販売、配達していただける食品は栄養教諭の意見も聞く中で、できる限り市内業者から購入するようにしてまいります。

次に、米飯とパンですが、現在、県学校給食会と県パン工業協同組合との契約により、市内のパン業者2社が小野田地区と山陽地区に分かれて米飯を、そのうちの1社が市内の全ての学校にパンを納入しています。昨年、市内のパン業者から米飯納入の継続要望が出されました。しかし、現在まで、米飯とパンへの異物混入事案が後を絶たず、子供たちの健康に被害が出ないか、大変心配な状況となっております。具体的に申しますと、美祢市の学校給食で、一昨年の10月下旬から、本市のこのパン業者が製造したパンに異物が混入していた事案が約1カ月半の間に3回発生しました。このとき、美祢市は最終的にパン

給食を全校で中止し、給食調理場内にある炊飯設備を使って毎日、米飯給食にしました。本市では、その後、昨年の1月から現在までの13カ月間に、米飯とパンの異物混入事案が米飯で6回、パンで3回の計9回発生しております。幸い児童生徒に健康被害はありませんでしたが、その異物とは、米飯では、ビニール状の繊維、ナイロンたわしのほつれ、玄米殻、プラスチックのかけら、ステンレス製のねじ、お米を炊いている際に吹きこぼれたあくが焦げた塊、パンでは、機械についていた別のパンの焦げかす、パン生地のかす、ベニヤ板の切れ端でした。県学校給食会と業者には、速やかに原因を報告し、きちんと改善策を示して、それを実現するように要請してきましたが、異物混入事案が発生する都度、業者からは「対策を講じた。従業員を厳しく指導する」、県学校給食会からは「業者指導を徹底する」という意思表示が繰り返されました。これに耐えかねて、昨年11月に県学校給食会に強く対応を求めましたが、抜本的な再発防止策は示されませんでした。このような状況にありますので、教育委員会が児童生徒の食の安全を確保するための自衛の策を何も取らないというわけにはいかならないと思っております。日々の安全な米飯はもちろん、パンに問題があったときに業者が改善できるまでの代替食となり得る米飯をつくることのできる炊飯設備を給食センターに備え、みずから炊飯する方法に転換しなければならないと考えております。

次に、2つ目の「食育に対する取り組みに疑問(栄養教諭2名に減)」との御指摘でございますが、昨年の私どもの説明が、栄養教諭の数は1センターになると7人から2人に減少することへの対応として、全ての小・中学校に食育推進員を1人ずつ配置し、この食育推進員が給食時間に教室で食育指導を行い、食育の充実を図るというものにとどまっておりました。資料2をごらんください。昨年、光市の新しい給食センターを視察した際、4人の栄養教諭がおられました。今後の見通しを尋ねたところ、国の配置基準は2人となっているが、県内最大のセンターであることを県が考慮して加配が1人ついている。4人目は、大和の給食センターの閉鎖に伴い、現在、一時的におられるのであり、来年度は空席となると思うとのことでした。このことから、私どもが御提案した5,500食の給食センターは光市より大きいため、県の栄養教諭を昨年の時点で見込んでいた2人より1人多い、3人配置していただける可能性が非常に高いと考えております。

栄養教諭は、栄養管理や衛生管理といった給食管理業務を優先しなければならず、これをおろそかにしてはならないことになっております。そのため、1日の過半を献立の作成、調理作業の工程表の作成、温度チェック、検食・保存食の管理・記録、食材の購入といった業務に当てられており、児童生徒に対して栄養教諭がみずから行う食に関する指導が思うようにできていない状況です。1センター方式では基本的に全ての学校が共通の献立となりますので、複数の栄養教諭で給食管理業務を分担できるようになります。あいた時間を食育に関する指導やアレルギーの管理に振り向けるようにしてまいります。

次に、「食育基本法第3条に規定されている食に関する感謝の念と理解」というのがございますが、食育基本法の前文の内容から、対象のほとんどは自然への恩恵や生産者を想定していると考えられます。また、第2章の規定に基づいて策定される食育推進基本計画、これは国が策定するものでございますが、第一次の計画では、単独調理方式による教育上の効果等についての周知、普及を図る、自校方式を推奨する記述があったのが、第二次計画ではなくなりました。この計画は食育の推進が目的の法律に基づいてつくられるものですので、食育を共同調理方式でも推進できると判断されたのだと思っております。本市では、食育の推進に当たって、栄養教諭のほかに、全ての学校に食育推進員を配置し、食育の向上、充実を図りたいと考えております。食育はそのほとんどが各教科の時間や給食時間に行われるものです。それは、栄養教諭がいる学校では栄養教諭が、栄養教諭がない学校では給食主任が中心となって作成している食に関する指導の全体計画。これに基づいて、学級担任や教科担任が指導し、時に栄養教諭が入って指導しております。こうした状況の中で、全ての学校に1人ずつ配置するように考えている食育推進員の活動内容は、現時点で次のようなものと考えており、センターの建設が決まれば、完成後に向けて、さらに具体的なものにしてまいります。現在の各家庭の状況は、核家族化と共働き家庭の増加により、子供が家族団らんで食事をとることが難しくなってきました。食育推進員が給食時間に教室に入って、子供のそばで給食をとりながら会話し、食事の喜びや楽しさを子供に感じてもらう。その日の献立にまつわることをみんなに話したり、給食便りに書かれていること、旬の野菜や地場産物を紹介する。配膳の状況や食事の様子、残食などの状況を給食セ

ンターに伝えて、その情報を食の指導に関する全体計画を作成する際に役立ててもらい、時には教室でなく、放送室から今、申しました食育に関することを放送委員の子供たちと一緒に、全校児童生徒に対して一斉放送するといった取り組みを行ってまいります。その食育推進員ですが、このようなことが適切にできる人であるように、なっていた方には、給食センターにつくる学校給食運営委員会の食育推進部会において決定した方針に基づき、栄養教諭が指導するとともに、健康増進課の食育部門の協力を得て、専門家によって、しっかりと育成してまいります。なお、昨年の説明と重複いたしますが、給食センターに見学スペース、食育展示スペース、研修室を設け、食育の指導ができるようにしてまいります。資料5をごらんください。これは1階の平面図で、緑色に塗ってあるところが見学スペース。次に、資料6をごらんください。これは2階の平面図で、青色に塗ってあるところが食育展示スペース、オレンジ色に塗ってあるところが研修室です。

次に、3つ目の「立地場所が危険ハザードマップ上であり、災害対応ができない」との御指摘でございますが、昨年の私どもの説明は、給食センターは、建築基準法上、工場として扱われており、工業系の用途地域でないと建設できないこと、まとまった広さの土地を確実に取得できること、上下水道に容易に接続できること、配送を確実に行えること、条件を全て満たす場所は、大塚工業団地の雇用能力開発支援センターの隣接地のみであるというものでした。また、山口県が一昨年の12月に公表した津波浸水想定図において、この土地が浸水区域に入っていることに対して、建物の1階の床を、水が入ってこない高さにすることも御説明いたしました。

先ほどの4つの条件を満たす場所は、現在も他に見当たりません。財政的に幾つもの調理場を整備することが困難であるという事情がある中で、仮に1つの施設を絶対視したとしても、災害には水害のほか、地震、暴風などさまざまあり、生命線である電気、水道、道路等のインフラがどこで寸断されるのか予見できません。ですから、被災状況に応じて、臨機応変に食料の供給基地を設営できるようにしておくことが最も望ましいと考えております。そのために、移動して使える調理機器を複数の防災倉庫に常備していくことが大切と考えております。本市では公民館や学校を避難所に指定しており、そこでの炊き出しの際に、調

調理室や家庭科室の給排水設備、調理備品を利用することも可能です。大量の調理には、大量の電気と水が必要であり、災害時に給食センターができることは限られております。

次に、4つ目の「給食事故や災害時における、2センター等のリスク分担を考慮すべき」との御指摘でございますが、1センター方式では、事故が起こった際の健康被害や昼食を食べられないという被害が最も大きくなり、施設が被災した際に全ての学校に全く提供できない事態になるため、このようなことを防ぐことができる方式を採用すべきだという趣旨のものであると受けとめております。まず、給食事故の場合、調理場の数が多いほど、1カ所当たりの調理食数が少なくなり、被害に遭う児童生徒の割合が低くなると言えます。反面、調理場の数ほど調理作業があるため、事故の発生確率が高まると言えます。これは単純に見立てた場合のこととして申しているに過ぎませんが、何よりもまず事故を起こさないようにすることが肝要であることに誰も疑う余地はないと思います。この事故を起こさないようにする確率、性能が最も高いのが1センター方式であると考えております。それは先ほどの見立てからだけでなく、建物の総面積、設備機器類の総数を最少にすることができるからです。その経費の節減につながるメリットを生かして、最も衛生管理の充実、向上に振り向けることが可能になると考えております。1センター方式は、災害によって全く稼働できなくなると、市内全ての給食を提供できなくなります。そのときに、代替手段は、ただただ負担をおかけすることになりますが、家庭にあたり、一家で避難されている場合には災害救援にあたりすると考えております。

次に、5つ目の「アレルギー対応について説明が不十分」との御指摘でございますが、私どもの昨年の説明が、新しくつくった「学校における食物アレルギー対応の手引き」に沿って、医師の診断に基づいて対応する、給食センターにアレルギー調理室を設ける、市でアレルギー対応を行う栄養士1人を雇い配置する、でき上がったアレルギー食を児童生徒の名前や所属、アレルゲンを記載した専用の食缶に入れて配送し、本人に確実に届けるというものにとどまっておりました。本市では、光市や宇部市のように、県から配置された栄養教諭だけでアレルギーの管理をするのではなく、市でもう1人栄養士を雇って対応すること、アレルギー調理室の面積を現在の図面で、光市や宇部市の約3倍広い、畳に

換算するとおよそ28畳分に相当する45平方メートルとし、センター方式において県内で最も進んだアレルギー対応をするようにしております。資料5をごらんください。先ほど食育に関してごらんいただいた平面図ですが、赤色で塗ってあるところがアレルギー調理室です。次に、資料3をごらんください。これは調理設備メーカーが作成したもので、アレルギー調理室の内部を紹介しています。重要と考えられるところをかいつまんで読み上げますと、上のほうから配置計画のところにアレルギー対応食室は最も衛生度が高い配置計画とします。その2つ下、各学校から返却された容器についてもアレルギー食専用の洗浄ラインを設置します。それから左下の器具の洗浄③のところでございますが、食器ではなく、調理器具のほうは室内に設置した専用のところで洗って保管することになります。その右隣の盛りつけスペース②でございますが、部屋の中に6カ所の盛りつけスペースを設置し、いろいろな種類のアレルギー食に対応できるようになっておりますが、本市では6カ所ではなくて、7カ所ということで図面をつくっていただいております。その右下に調理スペース①のところになりますけれども、調理についてはIHコンロを使って6カ所のコンロを使っていろいろなパターンの調理に対応できるようにしております。そして6つのコンロを離してそれぞれに仕切ることによって、鍋からふいて隣の鍋に飛んで入ったりということがないようにしており、これが宇部市や光市と違って優れているところになります。面積が広い分、こういうこともできているし、コンロの数も多いという特徴がございます。アレルギー食には大きく分けて除去食と代替食の2つがあります。除去食とは、一部の食品を加えないことで、除いてある状態にするものであり、加える食品が減る分、早くでき上がるとのことです。もう1つの代替食は、例えば、焼き魚を鶏肉炒めに、焼きそばの麺を小麦粉でつくられた麺からお米でつくられた麺にかえるといったものです。除去食と代替食のどちらも調理できるようにアレルギー調理室をつくることにしており、調理作業の内容によって、アレルギー調理室に入る調理員の数を増減させて対応してまいります。

次に、6つ目の「1センター方式に賛成の意見はほとんどなかった、学校給食のあり方検討会議で出された意見や、親子方式で実施することを求める請願等の意見において、市民との合意形成が十分とは言えない」との御指摘につきましては、私どもの昨年の御説明が、現在の給食施設の衛生面と老朽化の課

題を早期に解決するために、ドライ方式の新しい給食施設を建設する必要がある。そのために、政策的判断に基づく財政上の理由により、最終的に1センター方式を選択したというものでした。これまで多くの方々から御意見をいただいていたまいりましたが、1センター方式を選択した結果、いただいた多くの御意見で求めておられた方式、請願で求めておられる方式とは異なるものでした。親子方式や自校方式がよいという方々の意見は、主に、調理中のおいしそうなおいことや調理員の働く姿が子供の心を育てる、できたての温かい給食を子供たちに食べさせたいという思い、アレルギー対応を引き続き行ってもらえるのか給食センターでは不安、事故や災害時の被害が給食センターでは大きくなるというものであると認識しております。センター方式は、親子方式や自校方式と異なるため、全く同じとはまいりませんが、食育に熱い思いをお持ちの方々が強めておられた給食をつくる人の姿を子供が触れることができるように、先ほど申しました給食センターに調理の様子を見ることができる見学スペースを設けたり、栄養教諭から給食ができ上がって、学校に届くまでの話を聞くことができたり、調理道具に触れたりすることができる研修室を設けたり、学校に調理作業を撮影した映像を送って先生に放送してもらったりする。配送が必要となり、温かい給食を食べられなくなるという声があることに、食缶をあらかじめ温めておく一手間をかけて、でき上がった熱い給食を入れ、食缶が外気に触れないようにコンテナに入れて運ぶ。この外気に触れないということは衛生面の効果も高まります。アレルギー対応に不安があるという声があることに、先ほど申しました方法により県内で最も進んだアレルギー対応を行う。1カ所では事故や災害時の被害が大きくなるという声があることに、先ほど申しましたように、最も衛生管理を充実、向上させることによって事故を抑止し、室内への浸水を防ぎ、インフラの復旧と食品の受け入れ後、速やかに再稼働できる施設をつくる、これらの仕事をやり遂げ、続けていくことによって、皆様から御理解いただける事業にしてまいります。

次に、7つ目の「地産地消に対する計画性が全く感じられない。農林水産課を含め、全庁的な取り組みをすべき」との御指摘でございますが、私どもの昨年の説明が、関係機関、団体との連携を図る、地元農家との契約栽培の可能性を模索するというもので、具体性のないものになっておりました。学校給食にお

ける市内産食材の利用につきましては、平成19年3月に、農協と小野田中央青果と教育委員会で、生産、流通、消費の協定を結び、平成22年4月には、それを活発にするための「ふるさとの食」推進事業ネットワークを農林水産課が設立し、生産者、美祢農林事務所も加わって、進めていくことを確認いたしました。しかし、当時、この取り組みは続きませんでした。こうした中、学校給食における地産地消の取り組みは、学校の栄養教諭が二、三カ月に一度、情報交換を行う場で、小野田中央青果から取扱品目の規格と数量を聞いて、献立に反映するものになっていました。つまり、市場で流通しているものの中で地場産品を選ぶという形です。昨年、議会から御指摘をさまざまいただいた中で、5月に地産地消を含む学校給食の取り組みを強化していくことを内部で確認しました。6月には農林水産課に声をかけて、活動を休止していた「ふるさとの食」推進事業ネットワーク会議が復活し、これを含めた会議が、今月までに4回開かれました。地元に基づいた農協と消費する側の栄養教諭が直に話し合える環境がつけられたことは、地産地消を進める上で非常に効果的でした。栄養教諭の要望を受けて、農協と小野田中央青果が目の前で実現するためのやり取りをかわし、農協が市内の生産者に生産を働きかける。このようにようやく緒についている状況ですが、わずかずつ進み出しております。地産地消につきましては、本市での生産の適不適、担い手の有無、損益などが複雑に絡むものですので、焦らずに進めてまいりたいと考えております。

最後の8番目の御指摘につきましては石田のほうから御説明させていただきます。

石田教育総務課主幹 教育総務課の石田です。8番目の指摘事項について御説明いたします。8つ目の指摘事項は、「2年前に出された基本計画と今回の基本計画との比較において、金額や配送時間に大きな差異があり、不信感を禁じえない」との御指摘についてです。まず、金額についての説明です。今回の基本計画の建設費である、昨年の3月議会でお示した額であります約27億1,000万円は、先月になって、消費税率10%への引き上げが延期されたことで、約4,000万円下がり、現時点は約26億7,000万円となりました。よって「今回の基本計画との比較」を、「現時点との比較」に置きかえさせていただきます。お

手元にお配りしております資料4番「試算経費比較表」をごらんください。表の中の「事業費【パブコメ時点】(A)」の合計額、約16億7,000万円は、平成24年3月のパブリックコメントで公表した建設費です。これは当時の類似施設を参考に算出したものでした。その後、平成25年に行った市政説明会での金額を経て、その後の建築資材、人件費の高騰を反映し、昨年3月議会で、約27億1,000万円とお示しました。さらに、先ほど申し上げましたように、消費税率の引き上げが延期された結果、表の「事業費【現時点】(B)」の合計、約26億7,000万円となりました。この2つの事業費(A)と(B)の差は、増減の欄の合計に記載している約10億円で、その内訳を御説明いたしますと、上から順に、建物・外構等整備費の差額、約7億5,000万円の増加は、1つは、建築単価を3割引き上げたこと、1つは、延床面積を、パブリックコメント時点では、他市の給食センターを参考に2,500平方メートルと見積もっていましたが、その後、業者に図面を作成していただいて、約2,840平方メートルとなり、ふえた面積の工事費用を追加したこと、1つは、用地を広く確保するため、障害物となる雇用能力開発支援センターの消防ポンプと受変電施設を移設する費用と、雇用能力開発支援センターにも給食センター用の駐車場を確保するための整備費用を追加したことによります。次に、内訳の上から2つ目、調理設備等購入費の差額、約1億9,000万円の増加は、パブリックコメント時点では、調理設備や備品購入費等を、他市の給食センターを参考に積算していましたが、その後、業者に図面を作成していただき、調理設備や備品の価格を見積もっていただいた結果、これらの費用が増加したためです。次に、内訳の上から3つ目、配送車両購入費の差額、約6,000万円の増加は、パブリックコメント時点では、配送業者が車を購入し、その費用を配送委託料に上乗せする想定としていたが、市で車を購入すると合併特例債を充当することができ、実質的に安く用意できるため、市で購入するよう変更した。次に、内訳の下から3つ目、設計、調査、監理費の差額、約1,700万円の増加は、建物面積の増加に連動して、基本、実施設計費や工事監理委託料が増加したためです。次に、内訳の下から2つ目、事務室備品等購入費の差額、約300万円の増加は、事務室の備品等の購入費用を追加したためです。次に、内訳の一番下の、用地費の差額、約1,200万円の減少は、建設予定地の売却価格が下がったためです。もう1つ配送計

画についての御指摘でございますが、御説明は昨年と変わりありません。実際にトラックなどに乗り、意識してゆっくりと走行し、配送時間をはかり直し計画を変更いたしましたので、自信を持ってこの配送計画で配送できると考えております。8番の説明は以上です。

なお資料7でございますが、資料7は、給食センターの敷地内配置図で、敷地内における建物の配置、駐車場の位置、配送車等の移動や駐車の様子を見ていただくためにお配りいたしました。それからもう1つ資料がございます。この学校給食センター経費試算という資料は、4つの調理方式における現時点の建設費と運営費を記載したものを参考にお配りしております。説明は以上でございます。よろしく願いいたします。

河野朋子委員長 説明は以上で。補足もよろしいですか。はい、ありがとうございました。

今詳しい説明をいただいたわけですが、委員のほうから何か質問などあれば受けたいと思います。

山田伸幸委員 何が何でも1センターで行くという説明だったと思うんです。いろいろな指摘事項はあれもやります、これもやりますという説明がずっとあるされていて、要は市長部局から財政面優先ということをおっしゃられたらそのとおりのことではよろしいのでしょうか。

江澤教育長 議会の予算決算の委員長の議会報告でこういう8つの指摘を議会としてすると。共同調理場、センター方式それ自体に反対するものではないが、その8つの指摘を真摯に受けとめて取り組んでほしいという要請を受けました。それについて今1年間の進捗状況を説明させていただいたところでございます。質問のお答えにちゃんとなっていないような気もいたしますが、御理解願いたいと思います。

伊藤實委員 業者の選定という部分ですよね。先ほど説明があった中で9業者が参加してその辺の協議をしたということで1業者はもう給食センターに反対だからということですが、実際の先ほどの資料でいくと市内業者を使っているのは、20業



伊藤實委員 要は前回の議案が出されたときには、この地元業者がどうかっていうこともね、承知されなかったでしょう、教育委員会はね。で、議会の指摘の中でこういうふうに精査というか、調査されてこういうふうになっていくことは、まあ評価できると思うわけですよ。まあ自分も商売してるんで、この売り上げ金額は年間ですよ。ざっと見てもこの100万以下というのは、年間にしても利益率からしてもね、そう大きな額やないし、その人の商売としてもこの給食での売り上げのウエートはあまり大きくないというふうに感じるんですよ。そうした場合には市内業者でいくと1,700万というのが一番大きくて、あと600万が2社ぐらいですよ。そうなるこの20業者の中でも数社がメインにしてると思うんですよ。で、今言われるように現状どおりというのもわかるんだけど、この資料でわかったのが市外のウエートが全体の1億の購入状況の6割から7割は市外から。ここをね、逆に市内にシフトするとか、やはりそういうことがね、やはり給食センターになったとしても先ほどの地産地消も、要は市場で何ぼつくるかではなくて、さっき説明があったようにこれだけほしいんですよと、だからつくってくださいと働きかける。そこがすごく重要ではないかと思うんですよ。そうしたことからすると、市外に今発注してる部分を逆に市外にさっき言うことができる人、できない人がいるかもわからないんだけど、でも市場は拡大するわけですよ。ということは地域創生の地域が元気になろうという部分にはすごく沿ってるなと思うわけですよ。その辺についてはどのように考えられていますか。

江澤教育長 大変重要な御指摘と思います。今まで市外のこれだけの方が多かったのは、やはり各学校調理員がそれぞればらばらにそれまでの流れまたは自分のいろいろな考え、そういうことでやっていたからなかなかそのところ難しかったと思うんです。今後は共同体制で二、三人の調理員、そしてまた市の教育委員会の関係者が発注のほうも協議しながら進めていきますので、今の御指摘を重く受けとめて、ぜひそういう格好でかなり市内業者にお願いする割合が進んだとっていただけるようにしたいと考えております。

伊藤實委員 そこでの注意点なんですが、市外業者でもいろいろ食品メーカー、大手

になるとどうしても値段じゃ勝てないですよ、市内は。要するに卸ですからね。そこでこれに合わせということになると、いや、値段が安いからということになるわけですよ。その度合いなんだけど、実際にはやはりこの市内、ここはやはり教育委員会のこの問題だけではなくて、何でもそうなんだけど、やはり安いからとかだけではなくて、市内に住んでもらおう、そして商売をしてもらうということを考えると若干そこにはね、やはりのりしろというのも考えるべきじゃないかと思うんですよ。その値段だけではなくてほかにいろんな面の協力とか無理をいうこともある、ギブ・アンド・テイクっていうかね、やはりそういう部分は市内に住んでもらう人そして市内の業者だから優遇策というか、やはりそういう部分を僕は明確にすべきではないかと。山陽小野田市は要は、値段が安いから、財源のことはいつも言われるんだけどそうではなくて、逆に地方創生の中で、地域を活性化しようと思えば市内業者の育成も含めてね、少し何%か割高になったとしても市内から買いますよと。その姿勢がね、すごく重要ではないかと思いますが、その辺についてはどのように考えられていますか。

尾山教育総務課長 私も全く同感に思っております。この市内業者に当たっていったときに一部の業者からはですね、ほかの市内の事業所に納めておられる別の市外業者のことを知っておられて、私のところでも十分扱えるからぜひセンターになったら声をかけてほしいと、それは私もぜひお願いしますというふうに申し上げたところでございます。先ほども最初の説明の中で申し上げましたけれども、市外の業者から肉や豆腐などかなりの物を買っているもので、こういったもので、市内の業者が扱えるなら、市内の業者のほうから買いたいということは先ほども冒頭の説明で御説明させていただいたところでございます。具体例として議員さんのほうから何でも給食に限らず何でもそうであるがと。本当にそのとおりだと思います。公共工事でも市内業者を選んで3社より下回れば準市内を入れる。それでも下回れば市外業者を入れていくということでのことを対応している。これと全く同じことだろうと思いますので、そのあたりはですね、市内業者優先というのは私ども大原則と考えておりますので、値段で決めるということを行うつもりはございません。市内業者の中でよく話し合っていて、皆でウイン・ウインといますか、そういうような関係になるようにですね、業者のほうで協力していくと

どうか、そういう姿勢でいるべきだというふうに考えております。

山田伸幸委員 今の続きなんですけど、市外業者でACという業者が4,300万ということなんですけど、これ具体的にどういったものを扱ってきてるんでしょうか。

尾山教育総務課長 これは財団法人なので具体名申し上げてよろしいかと思えます。これは山口県学校給食会です。ここから冷凍物のミカンとか、冷凍物のホウレンソウとか、主には冷凍物とかそういったものを週2回ほど各学校に県給食会が回っておられるので、いろいろと買っておられたり、あと冷凍のうどん麺とか、そういったものを学校が買っておられるところでございます。

伊藤実委員 それとですね、この議論の中でいろいろとあったのは、給食センターになると冷凍食品ということもあったんだけど、中国産がふえるんじゃないかというような意見もあったと思うんですよ。中国産についてはね、全てが悪いとは言わないけど、でも今の感触で言うと、やはり例の肉の問題とかいろいろね、あるわけですよ。そうなってくると、やはり不安にされる保護者の方もおられる。そこはね明確にやはり国内産の冷凍食品なり、そういう部分です。これもお金には若干差がつくんだろうけど、やはりそういうような不安ていうのは、保護者の方にもあると思うので、そういうことはね、今こういうふうにお金はかかるんだけど、そういう食の安全という面からこういうふうな方針にするとか、その辺については明確にすべきじゃないかと思うわけですが、その辺はどうでしょうか。

尾山教育総務課長 現状申し上げますと、肉とか魚、これはほとんどが冷凍物になってます。現在もです。で、調理場に運んで、袋からすぐに投入するというような状況で学校で包丁を入れたりということは全くされていない。衛生上の理由からですね。包丁で切ったり、どうこうという加工は学校ではしておられません。そういったものはですね、センターになっても同じように衛生管理の理由から、工場に切っていただくんですよ。このサイズで何グラムを納めてくださいと。（「中国産はどうぞ」と呼ぶ者あり）それで中国産についてはですね、この県学校給食会、例えば市外の県学校給食会のACという業者のところですが、これに尋ねたことが

あるんですが、ここで扱っている中国産は唯一キクラゲだけであると。そういったところを学校給食だから十分意識して商品を選んでいるということで、キクラゲだけは中国からしか入らないのでそうしているというふうな御説明でございました。そういったところは私どもも尋ねたりしてやってきておりますので、これからもそういう姿勢で、業者には接しますし、ましてや栄養教諭が一番これ気にかけておられるところでございますので、きちっと給食センターの中で話をしてそのようになるようにしてまいります。

中村博行副委員長 昨年的一般会計のほうです、一番最初、ここを発端にして混乱したちゅう部分なんです、米飯、パンの業者さんです、今、ほかの青果あるいは青果以外のものについての業者さんに対する説明等対応は十分にされたかと思うんですけども、先ほどから米飯とパンの例の業者さんの不備な点というのはたくさんお聞きしたんですけども、それに対してその業者に対する対応ちゅうのは今後どういうふうに考えられておりますか。

江澤教育長 まず契約は県学校給食会としておりますので、そちらを通してということになります。今まで口頭で申しましたが、本年になってからも異物混入が続いております。日本ではこの異物混入というのは、物すごく大きな問題でして、これは子供の口に入るということを考えますと、普通のマクドナルドとかああいうふうな事件以上に深刻に考えなくちゃいけないことで、その都度県の学校給食会に厳重に抗議いたしております。県の学校給食会はその都度業者に厳重に改善策等を求めそして業者からはこうこうしますということが来るんですが、しかしそれが何度も何度も続いているというのが、現状でございます。そういった中でやはり衛生管理、異物混入の管理という面におきましては、米飯施設は我々がしようとしている給食センターの米飯施設はやはり現在のお願ひしている業者の米飯の施設と比べますと格段にそういう面が進んでおります。やはりそういう中でつくって子供たちに提供すべきであると。安全面からそうすべきであるというふうに考えております。パンにつきましては今までどおりお願ひしたいと思っておりますので、お互いに情報を交換しながら安全管理で何ができるかということをお互いに業者、教育委員会、県学校給食会ともどもよく考えながら前進して行かざるを

得ないというふうに考えております。

山田伸幸委員 光市と宇部市のセンターに私ども行きましたし、そちらも行かれたというところをお聞きしたんですが、いろいろ設備見せていただいたんですけど、結果として出てきたものを食べたときに、これを子供に食べさせるのかという、非常にかわいそうな本来ならでき立てのはずなのに、もうぬるくなっていて宇部でしたかね、牛乳がスープなんだと言われたときにすごい疑問を感じたんですが、実際に皆さんが食べられてどのように感じられたのか、お答えいただければお願いしたいと思います。

尾山教育総務課長 私も宇部と光それから長門市、このセンターで食べております、学校に行って食べたところもあるんですが。で、味はですね、私は市内の学校給食も食べておりますが、味つけについては、私の味覚ですよ、あくまでも個人的な味覚としては変わらない、おいしい、私は外れがなかったです。よそのセンターで。好物が出たという意味じゃないですよ。私はおいしく感じましたので、大丈夫だというふうに私は思っております。

伊藤實委員 それといろいろと附帯決議の中でも大きな問題であったアレルギーについてですね、初めはいろいろと先ほど説明があったように、いや先生の診断がどうのこうのということで、余り積極的じゃなかったと思いますよ。でも今の説明聞くと部屋も広くしてそれに対応するということで、これも評価できると思うんですが、実際には今予算は最初と建設費が、建設コストが3割ぐらい上がったということになってるわけですが、実際それにプラス栄養教諭をふやして専属のをするというので、財政的にもそういう部分を議会側からの附帯決議によって改善されたということが見えるわけですが、実際アレルギーは本当に全てはなかなか難しいと思うわけですが、やはり今の自校式そして親子式の現状のどの程度までこれで対応できるのか。その辺についての試算はどうでしょうか。

江澤教育長 まず考え方として、今と同等ということをもとに大前提に取り組んでおります。

(「同等以上じゃないの」と呼ぶ者あり) ああ同等と言わせてください。(「最低限

ということね」と呼ぶ者あり)

石田教育総務課主幹 それでアレルギー対応でございますが、例えばある日の献立、牛とじ井というメニューがあつて、実際にある牛とじ井というメニューでございますが、例えば牛肉を卵でとじてかまぼこを入れたり、それを御飯にかけるというものです、これは卵のアレルギーがある子、それからかまぼこ、これは魚が入っておりますが、このアレルギーがある子の対応がアレルギー対応として必要があります。それでこれは卵と魚のアレルギーを持っている子、それから卵だけのアレルギーがある子、それから別の子は、かまぼこだけのアレルギーがあるという場合があります。その場合例えばアレルギー調理室で卵とかまぼこを抜けたパターン。これは今確認しますと、16人分の卵とかまぼこを抜けた調理が必要になる。それから卵だけを抜けた調理、これが14人分必要と。そして次はかまぼこだけを抜けたパターンが20人分必要ということで、3つのパターンの調理をするということになります。先ほどこのアレルギーのところの説明がありましたように除去という場合は、それぞれ除去するものを加えないということで、調理を3つのパターンで行っていくということでございます。以上でございます。

尾山教育総務課長 もうちょっと詳しく簡単に申し上げますと、野菜を切ったり、肉を、調理室に釜がたくさんありますから、それに合うように分量を分けるわけですよ。肉・魚処理室というところで。どばつと業者が納められたものをこの釜には何キロ入れるから、じゃ何キロほどはかって、取り出して取り分けて、それで入れていくんですけれども、入れてはいけないものが必ずあります。アレルギーにもまず、どういうきょうの献立ではアレルギー源がある子がいるかというのがまず把握してまずから、そのどれもが入っていないものをみんなの普通の給食と一緒に作るわけですよ。で、入れてはいけないものが普通食では入る段階でその手前で抜き取って、アレルギー調理室に持って行って、例えば肉がだめなら肉を入れないという鍋を用意してほかのものを入れる、追加するんですね。卵は食べられるから卵だけを入れるとか、肉は食べられたら肉だけ入れるとかというふうに、コンロ分かれてますから。そういうふうにしていってつくるといようにイメージをしていただければということでございます。

江澤教育長 光とか宇部に行かれて給食センターというところはアレルギー対応ができないかとそういうふうに思われたんじゃないかと思うんですね。本市の自校及び親子方式におけるアレルギー対応は県内でも非常に進んでおります。ですからこの水準を低下することなしというのをもう大命題に取り組んでまいりました。その結果アレルギー対応の部屋とかいろんなものもかなり充実してるんですが、1年間かかってきたことは、さらにアレルギー対応が極めて必要なメニューを給食センターでつくったときにはどうするかというシミュレーションですね、実際にシミュレーションを栄養士の方とそして調理メーカーと一緒にして、これならできるという線を幾つかの例について出しておりますので、一応できるとお答えしたいと思います。

伊藤實委員 1年前から比べるとね、数段の進化で、絶対無理とかいうことをずっと教育長言われてたんですが、今えらい自信を持って言われたんで。なぜ聞いたかという光に行った場合にですね、この質問をしたんですよ。そしたらもともと給食センター同士がひっついたんで、アレルギーをもともと考えてないというような答弁だったんですよ。でもうちはそうじゃないわけですから、事情が違う。そうした中で今言われるように、ここはねぜひともこれを進めるに当たってはPRちゅうか、一番のセールスポイントじゃないかと思うんですよ。ほかの給食センターにできない、山陽小野田はアレルギーを100%とはいかないでもね、ここまでやっただんすよということはここには財源も必要になってるわけですよ。だから最初の金が安いからっていう発想を変えて、金がかかっても、要は児童生徒にいい安心、安全なものを提供しますよというところをね、やはりそういう方向をね、すべきだと思うんですよ。だから今の件についてはすごく我々議会が修正したかいがあったなというふうには今感じてます。現状はよ。

今本教育部長 今の補足になるんですけど、今の牛とじ井でしたら、3つのアレルギーがあってそれが全体で50ぐらいですかね、対象者がおるということなんですけど、ことしからアレルギー対応で医者の手引きによってきちっとしたことになりますから、またその辺は全体の数減ってくると思うんですが、今の対象の50人のアレ

アレルギー食にしても例えばイメージ的にですね、50人のアレルギー食つくらんにゃいけんというか、そしたら50食つくらんにゃ、50種類つくらんにゃいけんっていうふうなちょっとイメージもあるんですが、今説明申し上げましたようにパターンとしては、3パターンをつくって、その1パターンが十何食、20食とかいうふうに分かれますので、アレルギー総数が例えば何十食、何十人対応においても、つくる温食はほんの数パターンに分解をしていってつくると、できるだけそれは個別に対応はしたいと思いますけどもイメージ的に人数分ほど種類があるんじゃないんで種類はもっと少なくなるから、もっと確実にできるんだということの御理解をいただければと思っております。

岡山明委員 アレルギーちょっと離れていいですかね。20社の市内の業者と言われたんですけど、肝心要の米飯、パン屋さんですいいね、パン屋さんとの交渉はどうでしたかってお聞きしたいんですけどね。

河野朋子委員長 直接何か業者とのあれがあったんですか。学校給食会を通してということでしょうか。

尾山教育総務課長 直接お会いしてお話はしておりません。堅苦しいこと申し上げますけども、私ども教育委員会は県給食会に頼んでいるんだと。で、県給食会が山口県パン工業協同組合というところと委託契約されて、その話し合いの中で山陽小野田市の学校には市内の2業者が納めるということになってるんですね。ですから私どもが、建前ばかり言うと思われるかもしれませんが、そういった契約というのはほかのところでも例えばコピー機のリースだってそうですし、何でも商いというのはそういうふうなところになってるということで、議会のほうからは、そうは言っても市内の業者なのだから直接行政のほうでっていうお考えもあろうかと思いますが、今年度についてはですね、そういったことで異物混入があることとかを踏まえてですね、県の給食会のほうとやり取りをさせていただいてきたところでございます。そういう状況でございます。

山田伸幸委員 異物混入については立ち入り調査とかされてないんですか。

尾山教育総務課長 県学校給食会が立ち入り調査をされてます。

河野朋子委員長 異物混入の件ですけど、これはここ最近あったことなんですか。以前からずっとあってるんですか。そのあたりの事実は。

尾山教育総務課長 私のほうで把握しておるといのは、このメンバーで把握しておるのは、去年の1月からでございます。

河野朋子委員長 それ以前についての事実はどうなんですか。

尾山教育総務課長 先ほど御説明した異物、いろいろ紹介しましたが、それが去年の1月からの状況ということでございますけど。(発言する者あり)申しわけありません。ちょっと調査をしていないので、申しわけないですけど。

江澤教育長 それまでもあったわけですが、実は本来は県学校給食会に業者が異物混入があったということを報告し、県学校給食会からおたくから契約しているこれこれこうがあったというふうに教育委員会に来るはずですが、そういうのがなかったんですね。非常にある面ずさんだったと。それで去年の美祿市の大きく問題になったことがありましたですね、あのときから我々は県学校給食会にもうそのところの情報の全てをはっきりさせようじゃありませんかということで、報告義務のそういう取り交わしもしております。そして、きちんとそのラインに沿って情報を共有して、対応をお互い話し合っていこうというふうにしております。その結果ことしになって、そういう取り組みの後、かなりはっきりと出てきたということでございます。

伊藤實委員 今の件ですが、教育長が言われるように県学校給食会、ここがね怠慢ですよ。普通ね、我々業者も何かねいろいろと納入しててもよ、ガス切れしたり、事故しよったらね、こんなもんじゃ済まないですよ。でしょう。でも岡山委員が言われたようにその辺がどうかと言われるんだけど、今の説明でいくと給食会と契約

してるからと言われるんだけど、実際には2つの業者から市長、議会にも要望書が上がっているわけでしょう。そこは逆にやはりちゃんと説明し、理由は今言われるような実態ということがやはり明確にしないといけないんじゃないですか。要は遠回しにするのではなくて、直接やはり要望書なりが来てるわけですから、やはりそこはすべきではないかと思いますが、ということは今それは直接今の地元業者、2社がともじゃないと思うんですが、その辺はしてないということでいいんですかね。確認として。

尾山教育総務課長 現時点ではまだいたしておりませんが、この給食センターの建設に向けてですね、議案をいつ出すかということも関係してまいります。その方針がもう一回きちっと決まればこちらのほうでですね、きちっと決まった段階で業者のほうにこういったことで、市は考えておるからということで、御説明には上がる予定にはおるんですけど。現在はまだ伺っていないという状況でございます。

中村博行副委員長 異物混入の件でちょっと続けて質問させていただきますけども、現場はですね、しっかり把握された中で、その可能性が大いにあるというような見解はお持ちですか。

尾山教育総務課長 工場は私、見させていただいています。また他の職員も見させていただいています。業者のお立場を考えれば大変申しわけないのですが、正直言いまして、非常に古いということで、先ほどなかなか対応されたというお返事を県学校給食会から通じていただいているのはおるんですが、私は見るだけに場所を、まあこれではちょっとまた出るんじゃないかなというふうに感じてですね、先ほど冒頭の御説明をさせていただいたところなんです。炊飯設備にしても昭和55年ごろからたしか始まったと思うんです。私ちょうど中学生である日突然御飯が出てきたのをはっきり覚えてますから。カレーライスで。袋に御飯が入ってました、当時はビニールの一人ずつ。それを破って入れてカレーのルーかけて食べるという方式でしたけど、それがずっと記憶に鮮明に残ってますから会社のほうにお伺いしたときにやはりこのころにできたんやなと思うような建物の建屋と設備ですね。両方とも。そういうような状況ですし、パン工場のほうはもっと古

いような状況なので、その辺が比較してはいけませんけど、例えば新しい宇部市とか光市の給食センターと比べれば随分違うなというのは感じております。

河野朋子委員長 今回のパンとか御飯の業者の件ですけど、これはここにきて急に出てきた問題じゃないですよ。当初の計画でまず自分のところで作るって言ってたところを要望とかいろいろあった中で、やはり委託しますというふうに転換されましたよね。そういったときに今のようなことをきちんと検証されてなかったんですか。ここにきて老朽化してきたりとか、ああいった問題が起きたわけじゃないですよ。あの辺の方向転換とか業者と折衝した結果、やはりもう一回委託しますというふうに変えられたことと、今回ぱっきりこういうふうに業者とはって言われますけど、その辺がちょっと理解しにくいですけど、そのあたりの検証はそのときにはされてなかったんですか。今のようなことは。

江澤教育長 方針を委託にまた変えるというような方針変換ということは、ないと言ったら変ですが、それは皆意思の形成過程の話でして、いろいろな状況が変わっていく段階のものでありますから何かかちっとして決まったというのは、昨年の議案といえますか、そういうところのものであります。しかし、それまでの間に確かに、委託を続けたいという思いは申し上げました。そのときにそういう検討をしていなかったかということですが、そのときは安全面とかそういう面でいろんな可能性を考えた場合にそれも必要かなということ、そう申し上げたんですが、この異物混入ということをそれほど真剣に考えていなかったのではないかとするのは、そのとおりでございます。それほど真剣に考えていなくて、また異物混入のその情報がきちんと流れるような状況になってなかったか、きちんと教育委員会として把握していなかったというのも事実でございます。そこまで真剣に考えていなかったと言われれば、そのとおりでございます。

福田勝政委員 25年度の購入状況が載っておりますが、業者さんとの契約です、例えば、キムチ、みそ、市内にあります。こういう契約ちゅうのは一年一年ですか、それともある程度期限を切って、契約するわけですか。

尾山教育総務課長 現状申しますと期限とかはなくて、学校の栄養士が、過去から歴代の栄養教諭が頼んでおられるから、引き継ぎでそこに頼んでおられるという状況でございまして、契約書とか申し合わせとか、業者との、そういったものがあるわけではございません。

福田勝政委員 市内の業者をなるべく使えということなんですが、市外の業者も付き合いが長いんでしょね、これ。そうするとなかなか切るちゅうのは難しいことじゃないんですかね。

尾山教育総務課長 そこはですね、私ども建前を通さなくちゃいけないと思うんですよ。市内業者っていうのをそれぞれ大切にしなくちゃいけない。これはどこの市も同じだと思うんですよ。それを隣の市までそうしてしまうと、それはちょっとおかしな話、隣の市の市役所はたぶん地元の業者を大切にしているはずですから、そういうことできちっとそこは御説明させていただいて、ただ栄養教諭の意見を聞きながらしないとですね、やはり衛生面であるとか給食費の管理とかいろいろ栄養教諭も苦労しながらしておりますから、私の一存だけでなくて栄養教諭との協力も得ながらですね、先ほども申しましたように市内業者優先というものをですね、前面に出して頑張っていきたいというところでございます。

笹木慶之委員 2つほどお尋ねしますが、先ほどから説明を聞きましてね、かなり内容的に詰められて現実的な問題を、るる話されたのでかなり安心はしたんですが、2つほどあれですが、1つは今の異物の混入の件です。これは確かに学校給食会との問題もありますが、通常であれば業者側とすればですね、混入した、いわゆる食したね、ところに対してきちっとしたおわびなりですね、対応策を当然同時に説明なり報告ということが私必要と思うんですよ。で、それはまずどうだったのかということが、まず1点。それから2点目はやはりこの大きな事業を進める中で、いろんな意見はあるかと思うんですが、ここまで来た段階でですね、さらに新たな内容がつけ加えられました。一番のものは教育委員会内部の現場サイドも含めてきょうの説明が共通認識に立っているのかどうか。その2つをちょっとお尋ねします。

江澤教育長 異物混入のことにつきましては、先ほど市内の業者と直接はいろんな話し合いをしていないと言いましたが、実際そういう事案のことについては話し合いはしております。もちろん。来られて、ここはどうこうどうこう。ただ先ほど形式的に言って言ったのは、書面上はちゃんと学校給食会そして給食会から業者というような書面の流れはもう契約上しょうがないんで、そっちのほうで、きちんとしてるわけですが、現場のサイドとすればちゃんとその業者の方が学校に行ってこれこれこういうもの、じゃあそれ持って帰って、じゃあどういう原因があるのかと。それを教育委員会にちゃんと報告したり、そういうふうに出る現場サイドではその業者とそういう話し合いをしております。それからもう1つの、何でしたっけ。(発言する者あり)あ、現場と。これはですね、去年の提示以来、栄養教諭の方と先ほどもアレルギーのことでお話しましたが、かなり詰めております。そして、その現場の意見等を聞きながらしておりますので、共通認識というのにはできてると思っております。

笹木慶之委員 それは先ほどからありましたように例のアレルギーの問題。で、私も2カ所視察に行ったんですが、どうもそのあたりがですね、不安な状態のまま帰ってきたという現実があります。先ほど教育長が言われましたように現状のレベルといますか、状態を必ず確保すると。それより上に持っていくということがありましたのでね。それは机上の空論になってはいけませんからやはり現場が一番。現場対応ですからね、だからそこがちょっと気になったわけです。今お聞きいたしまして一応理解をいたしました。

中村博行副委員長 去年の学校給食センター基本計画、この位置づけというのが今後そのままの状態、あるいはそれにつけ加えるものがあるのかどうか。そのあたりをどういうふうにお考えでしょうか。

江澤教育長 基本計画の骨子は変わりません。ただ指摘されたところは今考えますと、やはり不十分だったなというふうに反省しております。おかげさまで詰めることができましたので、感謝申し上げたいと思います。

岡山明委員 アレルギーで28畳の部屋ができたという状況なんですけど、じゃあ調理員の人数は、どこからその人数を決めてくるかと。例えば28畳あって、県内で最高の施設と。施設は施設ですいいね。そういった意味で何人がその対応してるんかと。当然その人数が集約してくると、人数もふえてくるから、それに沿ってその調理員の方もふやすと。最初の基本的な人数をどこに持っていくかと。それを皆さんに言うたときに、もうアレルギーは、もう県下最高だと。そういった意味でこう何人に対して調理員が28畳の中で何人の方が調理してると。そういうはっきりこう示せるそういう人数ったらおかしいですけどね、そういう担当者の掌握の意味で、人数を決めるその目安と言うたらおかしいですけど。

河野朋子委員長 済みません。はい、わかりました。当初30人で計画立てられていましたけれども、それに変更があるのかどうかですよ。30人の調理員じゃなかったですかね。

岡山明委員 今これ見たら34人ですいいね。1センター34。

河野朋子委員長 34に変わったんでしたね。

岡山明委員 34名に対してアレルギーの方が何名いらっしゃるのと。その出した根拠。

河野朋子委員長 34人で間違いはないですか。そのうちのアレルギー対応のことが聞きたいようなのでお願いいたします。

江澤教育長 まず初めにちょっと。私も学校に給食を食べにしょっちゅう行ってるんですが、そのときいつもお尋ねするのは、きょうアレルギーの対応は、どういうふうになってますかというのをお尋ねするんです。そして、何が何人で何というふうになっているんですが、これがきょうは全然ありませんと。こういう日が多いんですよ。要は一週間とかずっとこう見たときにアレルギー対応が必要なメニューというものは、栄養士の方も考えられてるのかもしれませんが、それほど多くない

んです。実際は。しかし、必ず卵とか栄養的に非常に重要なものときには、どうしてもアレルギーの子がいます。それから小麦とかですね。います。そういうときはもちろんちゃんとあるんですが、だから要は言いたいのは、毎日毎日アレルギー対応が必要ということは、現実にはないということ。ということは、この調理にかかるアレルギー室の調理員というのも変動するという考え方でございますが、詳しくはちょっと。

尾山教育総務課長 今教育長が申しあげましたようにメニューの複雑さというか、調理の複雑さによって人数が変わってくると思うんです。あるいは対応食数が多いとかですね。そうしたことで私今見立てとしてはある日は2人、ある日は4人というような人数になるというふうなことで想定をいたしております。で、その人数をどこから持ってくるかといえばですね、今34人これ一応仮置きで配置して、以前お教えしたところがあると思いますけれども、あとですね、パートというものも雇うようにこの中では見ておりますので、そういったものもですね、その日その日のメニューを見て、34人の中でできる者、できない場合は午前中だけですので、それをパートの方に、常時パートの方は確保できますので、そういったことでお声をかけさせていただいてやっていくということでございます。現在も厚狭小学校とか、厚狭中学校になりますけど、御飯の日だけ午前中に来ていただくというような代替のパートの方を雇っております。そういったような形でセンターになっても対応していくということになると考えております。

岡山明委員 今の意見聞くと一般市民の方不安を感じるんじゃないですかね。急に今言われたように今週該当食品がないと。そういう食品が入ってないと。それはちょっと卵とか必ずあると思います。そういう状況の中で一週間アレルギー対応していないという状況はちょっと個人的なんですけどないかなと思うんですけど、それと同時に担当者が決まってないと。今言うた臨時の方やってもらってると。それで今あると。そういった意味で、ある程度アレルギーに対して教育じゃないですけど、そういう教育を受けた方がある程度のその部屋の担当者じゃないんですけど、それをしないと臨時の方をっていうのをちょっと。

尾山教育総務課長 ちょっと済みません。説明が舌足らずでございまして大変申しわけございません。

江澤教育長 アレルギー対応は毎日してるんです。ただそのメニューによって違うということをお願いだけで。それからもう一つ、この専用の調理員。一番重要なのはアレルギー対応をここでのけて、ここでこういうもんを加えるという、その手順をつくる人です。これは栄養士です。だから専用の栄養士を置く。その人の指示にしたがって、ある面機械的につけて言ったら変ですけど、そういう調理をする調理員を配置するというふうに考えております。じゃちょっと詳しく。

尾山教育総務課長 補足ですけれども、先ほどパートと申しましたが、直にアレルギー調理室にパートを持っていくんじゃなくて、ほかの部屋で作業をしている正職員を優先的にアレルギー調理室に補充として持って行って、そのアレルギー調理室以外のところで欠員が生じるところにパートに入らせていただくということでございますが、舌足らずで大変申しわけございませんでした。

河野朋子委員長 それで聞いたのが1年前のアレルギー対応が不十分で今すごく説明されたときには、十分できそうな説明いただいたんですけど、その1年前の調理員の数と今回が同じ数でそれが本当に対応できるのかっていうのが、気になったので調理員の数を確認したわけです。本当に1年前の34人というので、今回対応をきっちりやるということですが、34人でいいですかって質問をさっきしたかったわけです。そのあたりどうですか。

江澤教育長 1年前は我々も自信を持って言うことができなかったわけなんです。それは本当に申しわけないと思っています。御指摘を受けてしたことは、現場の栄養士の方に実際アレルギー対応が必要なメニューはどんながあるんですかと。そしてそれをもしこの1センターでつくるときはどういう手順になるんですか。そのあたりを十分詰めたということなんです。そして、そこで栄養士が言われることをこの調理機器メーカーの、このラインをつくった、設計した人たちにこれをこういうふうに栄養士は言っているけれども、必ずこれこうできるんですかと。何人で

きるんですかと。そのあたりをかなり代表的なメニューを幾つかざっとやって、それ全部についてしたということなんです。その結果、できるというふうに自信を深めましたので、まあここでできると言わしていただいと。

笹木慶之委員 先ほど私が現場を聞きましたかというのは、そこも含めてるんですよ。だからしっかりされたということは間違いありません。はい。

岡山明委員 個人的には最後なんですけど、ここに津波が来た場合、2階に皆そういう形で何かそういう話をちょっとされましたよね。2階のほうにという。

尾山教育総務課長 今県の津波想定図によりますと、あそこの今の地面の高さから浸水の深さが地上から30センチ以上1メートル未満ということで、県が発表した。あのポイントですね。それよりも高い1階のフロアに調理設備が置いてありまして、その基礎は何もないコンクリートの塊ですから通風口もない、きちっとびしっとしたすごい厚いコンクリートですので、そういったことで水がフロアに入らなければ施設としてのダメージはありませんので、そういうふうに床高を高くするというようにしておるわけでございます。

岡山明委員 1メートルかさ上げしとるという形ですかね。

尾山教育総務課長 もともとはトラックの荷台の高さにまず1階の床高を合わせる必要があるんです。給食ができ上がったら積み込む必要がありますので、それだけでももう90センチぐらいあるんです。トラックの荷台の高さというのが。それよりまだ津波の想定が10センチ高いので、それよりまだ高くするというところでございます。

岡山明委員 私が聞いたのは災害用の被害を、そういう備品です。それも当然1階に置いておるという状況で今回宇部も一緒なんでしょうけど、見に行ったときにそういう対応はしてるちゅう状況で、ある程度トラックの出入りのような高さ。1メートルかさ上げしてないような、たしかそういう倉庫やったような気がするんです。

けどね。そういった意味で今1メートル以上は上がるちゅうことで、そちらのほうに津波対応用の備品は置かれるちゅうことで了承しちよっていいですね。

尾山教育総務課長 今の地面より1メートル未満、まあ最高1メートルより1ミリ短いんかもしれませんけど、低いんかもしませんが、そういうふうな想定にしてあるので、具体的に言いましたら、今の地面より少し土を盛るんです。盛ってそこから、それでももとの土地から1メートル以上の高さにあるという位置に1階のフロアを持ってくるという。だからトラックがセンターの建物に近づいていくときに、少し登り坂になります。登り坂になって平行になってとまるというようなイメージ。で、周辺は低いです、少し。で、建物の周りは高いという。周辺ですね。そういうふうなことでございます。

今本教育部長 今岡山委員が言われたのは、宇部の給食センターで防災の倉庫があったじゃないですか。そのことを言われてることですか。山陽小野田市の給食センターはそういう防災倉庫的なものは併設する予定はございませんので、あくまでも今尾山のほうが申し上げましたのは給食センターの設備そのものを1メートル以上にやって水害から守ろうということで、防災施設を併設してそういう防災備品を格納する倉庫をつくるとかという予定はございません。

伊藤實委員 今の関連ですが要するに、あそこはね、万が一そういう災害が来たときはもう道路が通れんわけですよ。要は今の施設を水害から守ろうという対策ということですよ。岡山委員が言われる宇部でやってた避難所としての回転釜、それをしようにも来られないから無理なんでその部分についてはね、給食センターもしなれば今後今、回転釜はようけありますよね。そういう部分をそれぞれの公民館なり避難所なりに常備をしてそれを活用するとか。やはりそういうふうなね、方針に持っていくということでいいですよ。そういう理解で。

今本教育部長 先ほど尾山の最初の説明で申し上げましたように、防災についてはそういう移動式の釜等を公民館等に配置することが望ましいんじゃないかということでお答えをしておりますが、これは防災担当課の総務のほうでそういう配置だ

とか場所だとかというのは計画で決めていかれることだろうというふうに考えております。

河野朋子委員長 大体質問ももうよろしいですか。これは今後の今から予算とかいうことにもかかわってきますし、請願なども出ておりますので、きょうの説明を参考にさせていただいてこれから委員会で調査、研究したいと思います。きょうはありがとうございました。これで総務文教常任委員会を閉会します。

---

午前11時42分散会

---

平成27年(2015年)1月26日

総務文教常任委員長 河野朋子