

□議員名：岩本信子

## 1 学校給食について現状と課題

論点	12の学校給食調理場でのドライ運用はどのように把握しているか。また、教育委員会は調理場別に不備や問題点など整理されているか。
回答	すべての調理場で十分なドライ運用は図れていない。保健所からの指摘事項はまとめて把握している。

論点	問題のある調理場について、その環境にあった衛生基準は話し合ったことはあるのか。
回答	独自の衛生管理基準はない。また作るべきではない。それぞれの調理場での改善点は、はっきりしているが構造状難しい現状だ。

論点	米飯給食促進の障害は何か。
回答	炊飯を委託しているので、回数を増やすと加工費が増え給食費を圧迫する。現状の施設では自校炊飯は経費やスペース等の問題があり難しい。現段階ではリスク対応ができ、建設費やランニングコストが掛からないメリットがある炊飯委託を検討している。

論点	新給食調理場建設では自校炊飯が主流である。文科省も米飯促進し自校炊飯が進んでいる中で、炊飯委託は県の給食会ではどう言っているのか。
回答	県給食会からは、自校炊飯の指導は受けていない。

論点	共同調理場整備の理由として、自校炊飯で米飯給食の回数を増やす。また給食費の米飯委託料の負担がなくなり「メニューがよくなる」との説明だが、米飯委託では提供する給食の影響はどう考えるか。
回答	給食の判断基準は安心安全だ。これの軽減方法として、米飯委託の継続もありえる。

論点	長年の課題であるアルマイト食器変更についてどうか。
回答	日本の食文化を尊重する観点から必要。現洗浄器や保管庫では課題があり具体的な計画はない。新しい調理場で整備を進めたい。

論点	アレルギー対応はどうか。
回答	食物アレルギーガイドライン作成委員会を立ち上げ、市として統一した基準作りを進めている。

論点	学校給食調理体制の教育指導はどうか。
回答	食に関して指導を直接行うのは、学級担任や教科等の授業で食に関する指導をする教員であり、全教員が携わっている。将来的にも食育では、これまで以上各学校長のリーダーシップのもと、学校教育活動全体において、食に関する指導が適切に行われるよう考える。

論点	試食会アンケート等で、保護者より広く意見を求めているが、教育委員会に届いているのか。
回答	教育委員会では確認していない。各学校の調理場の責任者は校長である。

論点	給食費用で人件費の割合が高い。全国的に調理は民間委託が進んでいる。光市も民間委託で当市の計画の半分以下だがどう考えるか。
回答	現段階では考えていない。計画は政策の形成過程で、最終額は示していない。(市長) 自校、親子方式を堅持し民間委託での積算を、軌道修正して財政、教育総務課に指示する。

論点	協議資料の「食中毒発生原因調べ」は教育委員会の都合の好いようにまとめられており情報操作された部分があるのではないか。
回答	ドライとウェットでの発生率のまとめ方はないが、基本的な考えが違う。公式では、財政的な面からなかなかできないことが配慮されている。

論点	光市では1年かけてPTAや母親クラブ、管理栄養士、校長等で「学校給食施設のあり方」検討して基本構想を出している。議会でも慎重審議を求める請願を採択している。最初からの再考はないか。
回答	おおよその意見等は出尽くしている。時間をかけているのは財政面で、より具体的に詳細に比較検討している。提示しながら合意形成を図る。

論点	共同調理場は給食工場という教育機関で条例設置である。その点単独調理場は学校の台所であり各学校の実情に即した運営ができる。学校給食には各市の歴史があり、共同調理場の経験もない今の計画は頼りなく失敗が想定される。今一度市民を交えて考えてはどうか。
回答	自校方式が家庭の延長で最高である。が現在家庭において作って食べる努力がされているのか？ 食事の7分の6は家庭でしており、保護者に第一義的責任がある。学校給食を「家庭的」には、現実的に時代の一般的な流れの常識と違うと考える。

論点	市長へ、安心安全の給食提供は当たり前のことである。将来の学校給食のあり方を市民本位のまちづくりの核として審議会を要望。
回答	建設費用とランニングコスト20年分を比較すると、場合によっては自校方式の方が市民の税負担が軽く済むのではないかとの印象を持っている。積算の作業に細かい項目があるので、12月議会に間に合うかどうか分からない。結果を楽しみにしている。