

第1回 太子町学校教育審議会 議事録

1. 審議会の日時及び場所

日時 平成19年8月13日(月)
開会 午前9時31分 閉会 午前10時58分
場所 太子町役場 委員会室

2. 出席した委員

出席委員 赤松 愛子、塚原 信二、森本 正之、森川 正義
市場 啓子、奥村 秀子、岩本 信義
欠席委員 森川 正博、森川 勝、是川 賢一

3. 出席した事務局職員

圓尾教育長、塚原教育次長、山本管理課長、山本所長、水田係長

4. 議 事

(会議次第)

- 1 開会
- 2 教育長あいさつ
- 3 委員紹介
- 4 会長の選出

会長に森本正之委員を互選、職務代理者に赤松愛子委員を指名

会議録署名委員に岩本信義委員、奥村秀子委員を指名

- 5 会長あいさつ 会長 森本正之委員
- 6 教育長より諮問

「太子町学校給食共同調理センター調理等業務の民間委託計画(案)」についての説明

7 審議

諮問事項について

8 その他

9 閉会

5. 審議経過

- 管 課 理 長 皆さんおはようございます。大変暑い中またお盆の気忙しい日に太子町学校教育審議会にご出席いただきありがとうございます。ただいまより平成19年度第1回目の太子町学校教育審議会を開会させていただきます。まず最初に圓尾教育長よりご挨拶申し上げます。
- 教 育 長 皆さんおはようございます。開会の中にもありましたが、お盆の気忙しい時期にご出席いただきありがとうございます。本日は、太子町学校給食共同調理センターの民間委託の計画について、ご審議願いたいと思います。どうぞ忌憚の無いご意見をいろいろ聞かしていただき、より良い方向を見出していきたいと思いますので、どうぞよろしくお願い致します。本日ももう一回20日の2回ご審議いただく予定です。どうぞよろしくお願い致します。
- 管 課 理 長 続きまして、第1回目の審議会ということで、私から各委員の紹介をさせていただきます。まず最初に学識経験者の立場から赤松愛子委員です。同じく塚原信二委員です。連合自治会から森本正之委員です。同じく森川正義委員です。婦人会から市場啓子委員です。同じく奥村秀子委員です。それから老人クラブ連合会から岩本信義委員です。なお、PTAからの是川賢一委員、森川勝委員、老人クラブ連合会の森川正博委員は、所要のため欠席されておられます。
- 次に事務局の紹介をさせていただきます。まず最初に圓尾教育長でございます。塚原教育次長でございます。学校給食共同調理センター山本所長でございます。同じく学校給食共同調理センター水田係長でございます。最後に管理課の山本でございます。どうぞよろしくお願い致します。
- 次に会長の選出でございますが、太子町学校教育審議会条例第5条によりまして、審議会の会長は委員の互選により定めると規定されております。どなたかご推薦をいただければと思いますが、いかがでしょうか？
- 各 委 員 事務局に一任します。
- 管 理 課 長 それでは、前回幼稚園の統廃合に関する審議会でも会長をしていただきました森本正之委員にお願いしてはどうかと思いますが、いかがでしょうか？
- 各 委 員 異議ありません。
- 管 理 課 長 ありがとうございます。それでは、森本正之委員に当審議会の会長をお願いしたいと思います。では、森本正之委員にご挨拶をお願いいたします。
- 森 本 会 長 この前幼稚園の統廃合の際、皆様にご支援をいただき会長を務めさせていただきましたが、今回も会長を務めさせていただきますのでよろしくお願い致します。本日は学校給食共同調理センター調理等業務の民間委託計画(案)についてご審議いただくのですが、出来る限り効率よくスムーズに審議できますようご協力願います。
- 管 理 課 長 ありがとうございます。続きまして議事に入りますが、ここからは進行を森本会長にお渡ししますので、よろしくお願い致します。
- 森 本 会 長 議長を務めさせていただきます。まず審議に入る前に、会長職務代理者の指名がございまして、これは太子町学校教育審議会条例第5条第3項の規定によりまして会長が指名することになっておりますので、指名させていただきたいと思います。赤松愛子委員よりよろしくお願い致します。続きまして、議事録の署名委員を指名させていただきます。これは、太子町学校教育審議会規則第4条第2項の規定によりまして、会長が指名することになっております。岩本信義委員と奥村秀子委員の2名によりよろしくお願い致します。

教 育 長 太子町学校給食共同調理センター調理等業務の民間委託計画(案)について諮問いたします。太子町行政改革大綱の推進並びに今後における学校給食の一層の充実を図るため、平成20年度から学校給食調理等業務の民間委託を実施したい。よって、審議会に太子町学校給食共同調理センター調理等業務の民間委託について諮問いたします。太子町教育委員会教育長圓尾哲一、太子町学校教育審議会会長森本正之様。よろしく願います。

森 本 会 長 それでは、早速審議に入らせていただきます。山本所長説明願います。

給 食 セ ン 最初に事前に配布させていただきました資料の確認をさせていただきます。「学校給食
タ ー 所 長 共同調理センター調理等業務の民間委託計画(案)」と保護者の皆様宛てのパンフレットで「平成20年度学校給食共同調理センター調理等業務の民間委託に向けて～ご理解をいただくために～」、それから参考資料といたしまして「学校給食法」と「文部科学省の学校給食の運営の合理化についてという通知文書」を配布しておりますので、ご確認ください。

では、「学校給食共同調理センター調理等業務の民間委託計画(案)」について説明させていただきます。

1ページの計画の趣旨、背景についてですが、太子町におきましては、太子町行政改革大綱を平成8年度を第1次とし、平成17年度の第3次まで現在この行政改革が進められております。この平成8年に大綱が策定されまして、それ以降給食センターにおきましても、行政改革に向けて給食業務全般のコストの削減、効率的な運営を進めてまいりました。その大きなものとして、給食業務の現場の調理員が定年退職等で退職した場合に補充せず、将来の民間委託を視野に入れ、パート調理員で対応するという方法で、人件費の削減を中心にして効率的な運営に努めてきました。

実施方針にも書いておりますとおり、まず平成18年度に配送業務の委託、いわゆる調理した給食を給食センターから各学校園に配送する業務を平成18年度から実施しております。調理業務につきましては、給食センターが昭和48年建築のため、建物が老朽化しておりますため、当初は民間委託はセンターの改築に合わせてという計画でありましたが、計画よりも正規職員の退職時期が早まったこともありまして、改築を待たずに平成20年4月から民間委託を実施するという方針にしております。

それから2ページの民間委託によるメリット・デメリットについてです。

メリットの1点目としては、民間の持つ専門知識・経営能力・技術力によって質の高い学校給食の運営が期待ができます。2点目は、現在給食センターに県費対応の栄養士が2名おりますが、この栄養士が各学校園における食育の推進と栄養指導に現在より力が注げるであろうという点です。3点目とし、センターの改築後になりますが、多様な献立や給食形態の拡充ということでございます。現在は実施していないバイキング給食・セレクト給食などが導入できると考えております。それから食物アレルギーのある児童生徒に対して、きめ細やかな対応が可能になるというメリットも挙げさせていただいております。

それから、デメリットへの対応でございますが、センターの栄養士が調理現場で直接指導が出来なくなりますので、作業等への指示、その他連絡調整についての徹底をすることで対応していきたいと考えております。それから調理従事者の質の確保についても契約仕様書で資格要件、経験年数等を定めて解消するという方法を考えております。次に委託経費ですが、既に行政改革で取組んできたことから、民間委託を前提に正規職員の退職補充を行っておりませんので、現在パート調理員の数が増えている関係で人件費にかかるコストはかなり低くなっております。しかしながら、直営で行う場合は正規職員と臨時職員の割合は半分であるのが安全・安心な学校給食を提供できる理想とされていますので、この考え方でコスト比較した場合、正規職員の場合は人件費が上がってまいりますので、長期的には削減効果が期待できると考えております。

それから3ページになりますが、委託する施設の名称ですが、現在石海小学校の南東に設置しておりますが、48年建築ですので33年経過して老朽化しておりますし、調理方式もウェット方式で、水が直接床に落ちるため衛生的に好ましくない方式でありますので、近年建築される施設ではドライ方式が採用されています。調理能力につきましては、4,000食としております。現在は3,837食を調理しております。このような数の多い給食でありますので、こういった体制を確保するためにも早い改築が望まれるところでございます。

次に、5の調理業務の基本的な考え方でございますが、文部科学省の通知の中に民間委託を行う留意点として、まず献立の作成は設置者が直接責任をもって実施すべきものであるから委託の対象としないこと、そして物資の購入についても内容が低下しないよう設置者で行う、その他給食費の徴収等もございますが、基本的な設置者で行う業務について担保しております。

それから、6委託する業務内容と7業務分担につきましては、それぞれ委託する業務の内容でございます。それをもう少し分かり易くしたものが、6ページの次のページの図1をご覧ください。これは、学校給食の流れを図にしたものです。献立の作成から学校園で給食を食べた後、回収・洗浄及び翌日の準備をするまでの流れでございます。この中で民間委託する業務の範囲としまして、既に中程にあります配送と回収につきましては、平成18年度より民間委託を実施しております。今回20年4月から新たに民間委託を計画している業務ですが、まず購入物資の検収業務については受託事業者の調理従事者が行います。ただし物資の購入は町で行いますが、正しく検収が行われたかどうか確認につきましては、給食センターの栄養職員が確認いたします。そして調理業務、回収された食器の洗浄・消毒等の業務につきまして、今回民間委託を計画しております。

次に5ページをご覧ください。調理業務等を委託するのですが、どういう形で委託していくのかということについては、公設民営ということですので、町が用意するものとして施設・設備及び器具については貸与、電気・ガス・上下水道の費用については町が負担することになっています。あと事業者が負担するものとして①から⑥までとなっております。この件につきましては、契約の段階の仕様書でもっと詳細に明記していくことになります。

次に、9委託業者の選定方法としては、学校給食は子どもの成長過程の栄養面で重要なものでございますので、そういった趣旨からして入札については、安ければ良いという考え方は馴染まないと思います。そこでいわゆるプロポーザル方式を採用し、各業者に提案をしていただき、その内容が優れた業者を選定する方法を考えております。そして業者の提案内容を審査する選定委員会を設置しまして、その中で決定したいと考えております。そして10委託の時期でございますが、平成20年4月1日開始に向け現在準備を進めております。それから11の他市町の共同調理場民間委託の状況については、別紙で最後に添付しております。これにつきましては、全国で3,500食から4,500食、太子町に近い食数の調理等業務を既に民間委託している自治体の内容等を掲載しております。参考としてご覧ください。

それから、6ページですが参考ということで、先程給食センターの老朽化について説明させていただきましたが、既に平成19年度から改築に向けて基本構想を策定するための事務に着手しております。現段階での予定でございますが、PFIという手法も視野に入れておりますので、直接町が改築する方法と民間にお願いして実施するPFIという方法とどちらになるか現在わかりませんが、直接町が実施するとすれば、基本設計・実施設計を平成20年度に作成しまして、平成21年度に改築工事を実施するという計画でございます。最近建築された類似施設の状況を見ますと、事業用地については5,000㎡程度必要ではないかと考えております。場所につきましては、現在地において改築するのが理想でございますが、建築面積によっては改築できない可能性もございます。と言いますのは、給食を一定期間休止して改築する方法が出来ません。施設の東側の空き地の面積で建築する手法が無ければ、他の町有地を含めて、建築する場所を検討することになります。それから建物の構造は、鉄筋コンクリート造で考えております。延べ床面積も類似施設を見ましても、平成8年度にO-157が発生して以来、衛生管理につきまして国でも強化をしております。ドライシステム化になるに従いまして、調理場の面積が大きくなってきております。本体施設の中で汚染作業区域、非汚染作業区域といった区域を設定しなければなりません。そのために仕切ってそれぞれの設備等を設置しますので、どうしても昔と比較しますと大きくなってしまいます。よって、2,000㎡から2,500㎡ぐらい必要と考えております。供給能力は現在と同じ1日4,000食で考えております。

次に、保護者向けのパンフレットでございますが、保護者の方が民間委託をすることによって、不安と思われる事項を想定しまして、Q&A方式で掲載させていただいております。最初の1ページと2ページにつきましては、学校給食の基本的な考え方と民間委託にする理由、そして民間委託にしても今までどおり学校給食への影響はありません。特に給食費が上がるとかの影響は無いですよといった内容を挙げさせていただいております。そして、3ページ4ページにQ&A方式で、保護者の方が知りたいような内容を挙げております。特にこの中で、給食の安全性・衛生管理、それから献立や給食費、食材料の件、そしてどんな業者に委託するのか、また食中毒が発生した場合というご心配も有ると思いますので、そういった事柄について挙げさせていただいております。

最後に参考資料といたしまして「学校給食法」と「文部科学省の学校給食の運営の合理化についてという通知文書」を付けさせていただいております。以上で説明を終わらせていただきます。

森本会長 今、山本所長から多くの資料と丁寧な説明がありましたが、これに対してご意見がございましたら発言願います。

給食センター所長 少し補足説明をさせていただきます。現在の給食センターの人員体制でございますが、事務所に所長と事務職員、及び県の栄養職員が2名、それから現場に正規調理員2名とパート調理員19名という体制となっております。それから、民間委託に向けた今後の業務委託スケジュールですが、8月末までに学校給食会、校園長会、給食担当教諭及び養護教諭への説明会を予定しております。また、業者に対して委託するための委託仕様書や委託業者選定基準要領等を作成します。そして9月には先程説明しました保護者用のパンフレットを校園を通じまして配布する予定です。そして、民間委託ということで正規及びパート調理員に対しまして来年4月から民間委託になるという説明をします。それから10月に入りますと、委託業者の公募を実施する予定としています。その後、業者登録、意思確認を行った後に現場説明会を行います。11月に入りますと、業者からの提案書を受領後に選考委員会でヒアリングして決定するという予定です。また事務的な部分では決定業者との協議等、法規関係の整備という流れになります。年が明けますと、具体的に業者の事前準備関係事務をしていきます。3月に委託業者による試行を何回か実施しまして、4月から給食を実施と考えております。以上です。

森本会長 以上、補足説明がありましたが、何かご意見ございますか？

塚原委員 日程的に非常に詰まっていますが、10月の予定をもう一度説明してください。

給食センター所長 9月に公募しますので、10月には業者登録の受け付けを行い、平行して本当に提案の意思があるのか確認し、現場説明を実施します。

塚原委員 どのような業者が応募してくるんですか？弁当屋のような業者ですか？

給食センター所長 学校給食の委託がまだ珍しかった頃、平成の10年前あたりは業者も少なかったのですが、その当時の業者はホテルとか福祉施設とか食堂とかをやっていた業者が学校給食にも参入してスタートしたという経緯があります。最近は学校給食の民間委託が進んでまいりまして、全国規模で1社で50ヶ所も100ヶ所も請負っている業者もございますので、かなりレベルが上がってきております。しかし、共同調理方式のセンターで4,000食とかの大きな食数になりますと、ノウハウがないと出来ませんので、そのようなレベルの業者はまだ少ないようです。

森本会長 将来4,000食より増えるのですか？それとも減るのですか？

給食センター所長

私が管理課から聞いておりますのは、一次的に4,200くらいまで増える時期があります
が、将来的には、また減少していきます。過去にも団塊の世代の子どもが学校に行く頃で
あった昭和60年前後に6,000食を調理した時代がありました。その当時も現在と同じ4,000
食対応の施設でしたので、当然献立の内容が今と比べますとレベルが低いものであった
と思います。例えば、現在は幼稚園・小学校・中学校で味付けを変えるため釜を分けてい
ますが、当時は味付けも同じに調理しないと給食時間に間に合わない状況であったと思
います。4,200食と4,000食では200食の差ですので対応できると考えております。

塚原委員

幼稚園、小学校、中学校の子ども数が4,000前後で推移するということですね？

管理課長

3,837食という数字は、教職員を含んだ数となっています。子どもだけなら3,600台で
あったと思います。

給食センター所長

子どもと教職員及び給食センター職員の数の合計となっております。

森本会長

特定の委員だけではなく、なるべく多くの委員の方にご発言いただきたいので、赤松委
員何かございませんか？

赤松委員

どのような業者になるか心配しておりました。最近、あらゆる分野で民間委託化が進ん
でおりますが、公的機関が管理・運営しているのと違い、民間はコストを考えます。です
から、さらなる効率化を目指します。人・食材・味付け・栄養管理等についても、コスト
となる心配があります。しかし、先程の説明と資料から、これだったらいいのかなと思っ
ておりますが、資料の中で図1民間委託業務の範囲を見て思ったのですが、これから、さら
に計画を進めていかれると思いますが、民営についてのシステム化といいますか、民営に
ついての基本的な構想図といいますか、民営化したとはいえ、管理・監督は町でしない
といけませんから、最後は町が責任を取るわけですから、そうなりますと、どこ部分でど
うチェック体制を入れるかということが重要だと思います。民間は一度請負うと、口出すな！手
出すな！人だすな！と、非常に嫌います。その点を最初からシステム化・構造化してい
った中で、基本的に年に何回チェックが入るとか、常時チェックが入るとか、また突然入
るとか、そういうチェック体制委員会といいますか、チェック体制機関といいますか、そう
いったものをどこに差し込んでいくかという構想図等を作成されて、民間業者に事前にお
渡しになっておられた方がよろしいかと思います。後から言いますと、口出すな！とい
うことになり、ますから、最初から作成しておいて、その中から少し打合せをしながら、こ
こはこうしていいかということとは可能かだと思います。そういうチェック体制をどう
していたかということが、事故が起きた時に問われますので、民間委託の非常に怖い
ところは、その辺りかだと思います。また保護者への説明にもこういったチェック体制
がありますということを持って説明しませんと、保護者の不安が増すという危惧があ
りますので、資料としてもまた一つの機関としてもそのような取組みをされたいか
がかなと思います。以上です。

給食センター所長

当然それは必要だと思います。既に民間委託している自治体では、学期毎あるいは年
1回というふうに検証をしております。業者委託期間も3年から5年の単位で契約して、更
新時にもし内容が悪ければ更新せず、違う業者に委託した自治体もございます。

塚原委員

現在も学校給食会があると思うんですが、そこが機能して物資の購入、調理の方法、配
送、食器の管理等を民間委託後に学校給食会が確実にチェックできれば良いと思いま
す。最近発生した肉業者の不正事例のようにならないようにチェック体制を考えていた
だきたいです。業者も初年度は張り切って頑張るでしょうが、3年4年となってきます
とダレてきますので、業者を変更するぞ！という態度で対応していただいて、学校給
食会の厳しい目があるということを業者に知らせることにより、保護者も安心すると思
います。それを強調していただいて、経費の節減も大切ですが、よろしくお願いしたい
と思います。

森川委員

近隣の民間委託状況はどうなっていますか？

給食センター所長

兵庫県は非常に少なく、共同調理場方式で実施しているのは、神戸市の北及び垂水
の2ヶ所だけです。神戸は他は全て単独校方式です。単独校方式で実施しているのは、
加古川と明石です。

森川委員 委託業者選定の方法ですが、太子町が定めた基準を満たす業者ということですが、その基準はどう考えていますか？また、業者からの提案は、どのようなものが考えられますか？

給食センター所長 私も初めての取組みなので想像なんですけど、提案というのはどのくらいの人員体制でやるかということと、現在ウェット方式で調理業務等をしておりますが、レベルの高い民間業者であれば、ウェット方式でもドライ方式対応が可能ということ。ここでウェット方式とドライ方式について説明いたします。例えば野菜を切って、ザルの中に入れますが、ウェット方式の場合は、水がザルから床に直接落ちます。その床から撥ね返った水に細菌が付着するので衛生的ではありません。釜についても傾けて洗浄等しますので、水が直接床に落ちます。そのような直接水が床に落ちる方式をウェット方式、落ちない方式をドライ方式といたします。よって、現在ウェット方式の本町では長靴を履いて調理しておりますが、ドライ方式の調理場では、普通のスニーカーを履いて調理しています。ウェット方式を工夫することによりドライ方式対応とすることが業者の考え方です。なぜかと言いますと、衛生管理が大変だからということです。しかし、対応できない業者もあります。このような点も提案になりますし、先程説明しましたバイキング給食とかセレクト給食ですが、最近、鰻の蒲焼とトンカツがあって、どちらにというニュース報道がありましたけど、子どもが今日はこういうメニューがあるが、どちらを希望するかという給食も将来的には可能ですよということも提案になると思います。

市場委員 時代の流れで業者委託になってきたのだなと私が給食の食べていた子どもの頃を思い出しながら感じています。業者へのチェックはしっかりとお願いしたいと思います。それと栄養士さんの立場が非常に微妙になってくるのでは？と感じます。なぜかと言いますと、知り合いの栄養士さんから給食の話をよく聞いて、栄養士さんは大変な仕事だなと思っております。資料に栄養士さんの仕事の内容が明記されていますが、実際には非常に苦しい立場になるのではないかと感じましたので、その点についてしっかりと周りでフォローして、栄養士さんが民間委託後も機能できるようにしていただきたいと思います。それから、子どもとセンターのふれあいの場は、どうなりますか？

給食センター所長 各学校園の用務員さんとか配膳パートの方が子どもとふれあう場はありますが、確かに単独校方式から共同調理場方式に変更になってから、センターと子どもとのふれあい場がほとんど無い状況にあります。ただ、新1年生については、給食センターに見学に来ますので、そういった際に多少のふれあいがあります。栄養職員の件につきましては、現在、県において栄養職員から栄養教諭にという方針がございまして、学校園での食育の推進という点に力を注いでおります。センターの現場においては、業者への指示書等の業務が増えますので、確かに大変にはなると思いますが、頑張ってもらいたいと思います。

奥村委員 栄養士は現在何名ですか？民間委託後は何名になりますか？現在、献立を作成し、実際調理の場に入り、献立は献立として、調理員の方に指導されていると思いますが、民間委託になると現場に入れないので、調理方法によって栄養素が落ちたりすると思いますので、栄養士さんが現場で発言できる立場を確立してあげてほしいと思います。また食材調達業務を町でしていただけるので、少しは安心かなと思います。

給食センター所長 現在栄養士は2名で、食数が大幅に変更にならない限り、民間委託後も2名体制となります。民間委託後は栄養士は現場に入れなくなりますが、指示書や口頭で業者に指示することになります。また、業者も4,000食程度になりますと栄養士を配置します。業者の栄養士と現場責任者が各調理員に指示を出しますので、よく連携が取れればセンター栄養士の趣旨が伝わって、そのとおりのメニューができるとしております。

岩本委員 業者の衛生管理は、どうなっていますか？

給食センター所長 業者を選定する際に、学校給食を含む全ての事業、例えばホテル、福祉施設、食堂等について、過去に食中毒を発生させたことがない業者となると、ほとんど該当する業者がないくらいのレベルになってしまうと思われますが、学校給食に限って過去に食中毒を発生させていないことを選定の条件とすれば、業者も衛生管理に敏感ですので、もし契約期間中に食中毒を発生させた場合は、契約が更新できないとの意識もありますので、業者の方が神経質になる部分かと思われます。当然、町としましてもチェック体制は取ります。

森本会長 出席委員の全員から意見をいただきましたが、他にご意見、ご質問あるいはこれが町のためになるのでは？という意見等ございますか？

赤松委員 公募の条件ですが、条件を多く付けておくというのも一つの例です。太子町においても、ごみ収集業者の委託料についての議論がございますが、この調理等業務の民間委託についても、なぜあの業者に決定したかというような憶測等が出る可能性があると思うんですが、非常に厳しいぐらいの条件を設定しておいて、それに何%入った業者であったから委託したと、選定されなかった業者に何%に満たなかったでしょうと公に説明して、広報に掲載するぐらいに選定した業者の値打ちといいますか、過去の衛生状況とか、過去の受託状況とか、歴史とか、企業としての大きさとか、従業員の資質とか、人事管理体制等の条件設定をしておかないと、非常に怖いことが発生する可能性がありますので、細かいぐらいに条件を設定して、それにパスした業者に委託しましたと言うぐらいにやっていけば、後々の問題が回避できると考えます。

給食センター所長 おっしゃるとおりでございます。既に神戸市の垂水と北で実施しておりますが、直営の時よりも異物混入が減少したと聞いております。いい業者に巡り合えれば、良くなると考えております。

森本会長 何か他にございますか？無いようでしたら、最後に一言申し上げます。子どもは9歳までに食の下地ができると思っておりますので、その間に合うような事をしていただきたい。そうすれば、子どもが喜ぶんではないかと思っておりますので、よろしく願いたいと思います。後、何かございませんか？

教育長 先程、市場委員と奥村委員からいただいた意見ですが、県の教育委員会あるいは国の文部科学省では、学校給食は学校教育活動の一つであるという捉え方がありまして、今までは栄養職員という扱いでしたが、今年兵庫県では20人栄養教諭、一般の教諭と同じ待遇の改善を行っております。今後は、そういう方向になっていきます。その20人の1人が、本町のセンターに配置されています。ですから、両委員が心配されている件については、国も県も考えております。私も教育長として、本町センターに配置されているもう一人の栄養職員も教諭の資格が取得できるよう努力したいと思っております。そして、出来る限り太子町が質の高い学校給食が提供できるように努力していきたいと思っております。ですから、両委員のご心配については、徐々に改善されていくと思っております。

塚原委員 40年頃から学校給食を食べたり、関係してきましたが、今振り返りますと10年毎に変わっていたと感じています。昭和40年代は量でした。次に、昭和50年代は量より質に変わってきました。そして、昭和60年代になると、快適さを求めるようになり、おいしさ、味を追求するようになりました。最近の状況はわかりません。説明のなかにバイキング給食というのがありましたが、これからはそういった要求が出て来るように思います。その中で自治体が子どもや保護者の要求にどう答えていくか？どこかの自治体で実施すれば、その近隣の自治体もやるのかどうか？そうなれば、食育も何もなくなるのでは？バイキングということは、好き嫌いを学校給食に持込むことになります。将来的に課題になる気がします。

奥村委員 時々学校給食を食べる機会があるのですが、すごく内容がバラエティーに富んで、また栄養面も良く考えてあると思います。今の家庭の食事についてですが、栄養的に考えた食事が少ないように思います。ですから、お昼だけでも学校給食の内容の高さが太子町の子ども達にとって幸せだなと思います。そういう意味でも、民間委託後も今までどおりのしっかりした内容の学校給食を提供していただきたいと思います。

赤松委員 昭和30年代の初頭から学校給食が始まりましたのですが、学校給食を普及させるために当時の文部省がいい事を言ったんですが、一つは栄養です。押しなべて子ども達に平均的にいい栄養の物を食べさせる。それにプラス、作法・マナー・エチケットです。いわゆる食事のマナーが日本人は貧しいが故に、立ち食いをしたり、端まで食べたり、選り好みしたり、ムシャムシャと大食いをしたりとか。文部省の職員の説明の中で、徳川家康がいい部下を選定して出世させようかという時に、まず食事を食べさせたそうです。バランス良く順番に食べていく者は、優秀な部下に成り得るであろうと出世させていった。一方、汁ばかり先に飲んで、次漬物ばかり食べてという人間は、育ちが悪いということで、徳川家康の記録に残っているという説明が文部省の職員からありました。いわゆる日本人に国際的な人間になるためにマナーを教える。学校給食ではマナーを！と言いましたが、それが今は、学校給食をするがために親が教えない子ども達が増えています。業者を選定する条件にマナーもきちっとできる、特に学校の現場では、先生方自身が食事をさせるマナー、先生が行儀良く食べていただきたい。そういうことも付け加えて、学校給食の初期に戻るといことも取込んでいただけたらなと思っております。

教育長 小学生は「いただきます」「ごちそうさまでした」とキチッと手を合わせて給食を食べていますが、中学生のマナーが悪いように感じます。申し訳ございません。

塚原委員 某県の某教育委員会で、学校給食は給食費を払っているから、「ありがとう」とか「ごちそうさまでした」とか、言わなくてよいと新聞で騒がれました。それは明らかに間違っています。食べること自体に感謝しないといけないし、魚を食べるなら、生き物の命を奪って食べるのですから、手を合わせて「いただきます」と言うべきです。

森本会長 他に何かございますか？

各委員 ございません。

森本会長 では、意見が無いようですので、本日の審議を終了したいと思います。多くの意見を整理して答申をいたします。それでは、この会の進行を事務局にお返しいたします。

管理課長 ありがとうございます。ご熱心にご審議いただきました。その他ということで、次回の審議会を8月20日の月曜日午後1時から中央公民館講座室で開催させていただきたいのですが、いかがでしょうか？

各委員 異議ありません。

管理課長 ありがとうございます。本日いろいろと貴重なご意見をいただきましたが、持ち帰りいただいて、またご意見がございましたら、次回にご発言いただけたらと思います。それでは、長時間に渡り、大変お忙しい中、お盆の気忙しい中、ご出席をいただき、ありがとうございます。以上をもちまして、本日の会議を閉会したいと思います。どうもありがとうございました。

上記会議の記録について、相違ないことを証するためここに署名する。

平成19年8月17日

署名委員 岩本信義
署名委員 奥村秀子