

苫小牧市学校給食共同調理場運営審議会議事録

平成23年8月26日（金）
市役所第2庁舎 1階会議室

事務局 学校給食共同調理場規則第7条第4項に基づき、本日の会議が成立している事を報告します。

* 会長・副会長の選出が終わるまで、教育長が仮議長を務めることの下承をいただき、今任期の会長及び副会長を選出した。

以下、会長が議長となって議事進行を務める。

議長 それでは、式次第第4の報告事項に入ります。

第1号 学校給食共同調理場の現況について、事務局から説明をお願いします。

事務局 《 会議資料1ページから7ページを要約して説明する。 》

議長 それでは、ただ今のご報告に対しまして、何かご質問・ご意見はございませんでしょうか。

委員 よろしいですか。5ページの5番の牛乳ですが、アレルギーのある生徒に対しては、麦茶の代替を提供するということですがけれども、私の次男が入学してから下痢をするのです。アレルギーとは別なので、飲んで飲めなくはないけれども、そういうので病院に行っても、診断書が多分出ないと思います。

ですから、そういう場合には、牛乳を無理して飲まなくてもいいように、麦茶を、水でもいいですけれども、持参できるような配慮など、検討していただけないでしょうか。

牛乳がアレルギーではなく、苦手な人も多分いると思います。カルシウムが必要とうたわれているけれども、それ以外にも栄養を取れる食物が色々ありますので、チーズだったり他の乳製品がありますので、そこは、考えていただきたいな、と思っています。

また、震災で福島原発から放射性物質が出続けています。肉牛で汚染されているのが全国に出回っているということは、きっと乳牛も出回って

いるのではないかと思います。多分私だけではないと思いますが、不安に思っているお母さんが多くいると思います。安全かどうか、分かっている物でしたら、子供の口に入れてもいいですけども、それも心配な感じですよ。

それで、学校のほうで、もし親から申し出があれば無理して牛乳を飲まなくても、麦茶でも水でも持参を許していただくことにはできませんか。

議 長 事務局どうですか。今のご質問に対して。

事務局 牛乳に関しては、アレルギーの方ということだけで対応させていただいてます。大変失礼かもしれないですけども、お子さんの嗜好に対しての対応というのは、第1・第2合わせて1万5千～6千食提供しております。お子さん一人ひとりに対しての対応はできない、ということをご理解いただきたいと思います。

それともう1点、放射能の関係ですけども、色々、委員さんと同じような形でお問い合わせの電話をいただくことがあります。

うちのほうでも同じように考えてはいますけれども、市場に出回っているものは、安全という認識の下で購入をせざるを得ない。そうしないと数的にもかなりの数ですし、ひとつの食材にしても大量です。これを絞っていくと、栄養士が献立を立てる部分でもかなりの支障が出るのかな、と思っております。

ただ、おっしゃる通り、放射能の心配というのは私どもも同じですので、極力、そういう限定しかできないですけども、今騒がれている福島や茨城など、あの辺で取れた野菜は購入しないような努力はしています。

委 員 牛乳を飲ませる飲ませないの判断は、学校側ですか。それとも親のほうで判断できるのですか。

事務局 一応ですね、牛乳に関しては私どものほうでは、申請書のみで対応しています。その時には、病院の診断書は付けることなく、学校に申請書を備えていますので、それを出していただくことによって、牛乳を麦茶に変えています。

その後については、毎年改善されたかどうか、追跡の調査をして、改善されてないとすれば、また続けます。大きくなるにつれて改善されることもありますので。

新1年生については、入学説明会の時に申請書をお渡しして、アレルギーのある子については入学するまで、給食が始まるまでに申請していただく。在校生は、年度末に再度また調査して、確認しています。

委員 親の判断ですよ。

事務局 今のところは、そういうことになります。

教育長 それでいいと思います、親の判断で。ですから、あえて自分の家から持ち込まなくて、申請すればいいと思います。

一番、教育委員会として考えているのはいわゆるアナフィラキシー、そばなどのアレルギーで呼吸困難になったり、そういう非常にアレルギーでも重たいものがありますので、そういうものについては当然医者診断をもらわなくてはならない、と考えています。

市内では、体質的に全く給食はダメで弁当を持って来てる方もいます。色々なものが複合している感じです。そういう方もいます。

それから宗教上の関係で食べられないといったことがあります。そういうことを配慮しなければならない、ということを考えております。

基本的に今の段階では、あくまでも親のほうで申込みをしていただく、ということに対応できますね。

事務局 はい。

教育長 お医者さんの立場の方から見て、この問題はどうか考えるのか、参考に意見などをお聞きしたいと思うのですけれども。

委員 アレルギーに関しては、かかりつけの医療機関で診断書を書くというのが原則だと思います。それを元に親が納得して、学校側が市側と話をして、どうやったらいいかという方向を探っていくのがいいと思います。

それから、アレルギー以外も本来診断書があつてしかるべきかな、という気がします。たとえば、乳糖不耐症です。飲み始めに大量に飲むとどうしても下痢をするのですけれども、3日も飲むとだいたい下痢は止まってくるはずなのです。だけど、いくら飲んでも飲んでも下痢するという子は乳糖不耐症ですので、そういう場合は本来書くべきだろう、と思います。私個人の意見としては思います。

委員 診断書がないと麦茶には変えていただけないということになっているのですか。勉強不足ですいません。

事務局 いえ、今のところは、その申請書のみで私どもは対応させていただいています。ですが、基本的にはアレルギーで、好き嫌いといったことには対応してない、というのが基本でございます。

委員 それは分かります。

事務局 あとは、先ほど教育長が言いましたように、お母さんが判断して申請書が出てくれば、私どもは拒否したケースはないです。

委員 分かりました。

事務局 基本的にはそういうことになっている、ということでご理解いただきたいです。

委員 基本的にはアレルギーは危険を回避したいと、教育長さんもおっしゃいましたが、それを回避したいのですから、やはり親の判断、子供の安全を思った親の判断というのはそれはそれで通ると思います。

委員 本当のことを言うと、やはり放射能の問題が一番気になっているのです。そこも親の判断となりますよね。

事務局 大変失礼ですけれども、放射能のことを言われるとすべての食材がそうなります。

委員 そうですね。

事務局 牛乳だけでなく、私どもは牛肉は提供してないので影響はないですけれども、その他の食材というのは、どういう風に流通してるか分かりません。まだ騒がれてないですけれども、魚ですと、回遊しますのでどういう状況になるのか、分かりません。そういうことを考えてたら、食材の調達もできないのかなと思います。

委員 たとえば、農産物とかに関しても、私たちが一番怖いと思うのは、偽装をしていたら、ということを考えるのです。それで納入業者というのは、例えばホームページで、この会社が納入してます、ということは発表はしていますか。

事務局 食材に関する納入業者は、ホームページ上では公表していることはありません。

委員 そういうことも公表していただくと、あそこの会社が納入してるんだ、という安心感や、会社側もそういうことはできないな、というふうに思うのではないかな、と思うのですね。だから、何かしらの形で会社の発表とかしていただくと安心できるかなと思います。

事務局 それは会社ということですか。産地ですか。

委員 産地だと大変だと思うので、会社名だけでもいいのではないかと、思います。名前が出ると責任感が出ますよね。
この納入業者というのは毎年変わるのですか。

事務局 2年に一度です。

委員 2年に一度入札をするのですか。

事務局 入札といいますか、申請書を受け付けて審査をして、先ほど説明にありました業者選定委員会が学校給食会にありますので、その中で承認をいただいて決めるということになります。

 理事会がありまして、先ほどの組織の中で、校長先生とPTAの代表で組織してまして、そこで、選定委員会の報告をしています。食肉についてはどの業者、野菜はこの業者というのは一覧表で発表して承認いただいています。

 ただ、対外的に、ホームページなどで載せていることではありません。

委員 できれば、たくさんの方にわかっていただいたほうがいいと思います。その辺はよろしくお願いします。

議 長 ホームページに業者名を掲載することに何か問題がありますか。

委 員 ホームページでなくても、例えば2年に1回ならば、変わりましたということで、今年度はこの業者が納入してます、というのでもいいと思います。

事務局 公表する分については、やぶさかではありません。方法として、全市民を相手としてホームページにするのか、今の生徒の保護者の方に対してするのか。

献立の食材については全部載せています。これは、アレルギーのあるお子さんをお持ちの保護者の方にお知らせする意味です。産地とか業者は表示していませんけれども、この献立でこういう材料を使います、というのは載せています。それを見て、お子さんがアレルギーをお持ちのお母さんは、これはこうだから今回はちょっとダメだな、と判断していただいている、と考えています。

献立表は無理かと思えますけれども、年3回栄養だよりというのを出しています。これは栄養に関することや食に関する色々な情報などの機関紙になっています。それでよろしければ、選定委員会を開いて2年間の業者が決まる、例えばこういう物はこういう業者が入っていますと一覧表にして載せることも可能ですし、産地であれば、結果しかないですけれども、その中で例えば野菜などは主にこういう所の産地の物が使われましたという結果報告というのは、やぶさかではないと思います。

そういうご要望ということであれば、こういう形で公表できるか、どういう形で周知できるか、ということを検討して、前向きに考えていきたいと思えます。

委 員 お願いします。

教育長 説明しますが、7ページにあります専門委員会の一番上の物資納入業者選定委員会で選ばれた、市内で27社くらいの会社を指定しています。他のところから買わないのです。その業者を通さないといけないのです。それを学校の先生方とPTAの理事さん方に最終的に決定していただいています。もちろん、「自分たちはきちんとやります」という約束ごとをもらった上で決めています。

全ての学校の役員方には、この名前が入ったものを配っているます。で

すから、各学校にはどこの業者さんを介すのか、というデータがあると思います。

委員 役員をやってますけれども、目にしたことはないです。

事務局 学校給食会の理事さんになると思います。

教育長 理事さんは持っていますが、一般のPTAの方は分からないかもしれません。ですから、一般の人にも分かるように、そういう業者についてはホームページに載せてはいかがですか、ということは検討すればできないことではないです。それはこれからの課題としていきたいと思います。ただ、野菜の業者が例えば5つも6つもあったとすると、今回この野菜はここ、というのは、非常に難しいです、ということを書いたかったです。

議長 それでは、今までのところをまとめますと、牛乳については、アレルギーの診断書がなくても親御さんが申請すれば麦茶に変えられる。それから、業者名の公表については、前向きにアナウンスするというところで検討する。ということよろしいですか。

その他にご質問ございませんか。

委員 6ページの8番ですが、DNA検査など色々書いてありますけれども、これはどういう割合で行われているのでしょうか。年1回だとか。

事務局 食肉、加工食品のDNA検査は年2回やっております。残留農薬についても2回やっています。それから立ち入り検査というのはだいたい年間2・3ヶ所を指定しまして、私ども事務局の人間と栄養士が2・3人で視察しています。今年は麺業者1社と、それから、肉はこの前に行った所ともう1つ肉業者は9月に工場など製造しているところを見せてもらう、という予定になっております。

あと、原材料の微生物検査および理化学検査というのも年1回、項目がありますので、それをやることになっています。

委員 これはたとえば1番だと、お肉とかを無作為に。

事務局 そうです。肉の業者は何件かありますので。肉も種類があります、豚肉

だとか鳥肉とかありますので、その肉もモモだとか種類が違いますので、あまり同じような物にならないような形で抽出して、献立の中からそれを採取して検査しています。

委員 作った後に採るのですか。

事務局 いえ、違います。作る前です。作ってしまうと、熱が加わりますので、検査になりません。生肉のまま入ったものを採取、サンプルとして採って、それをDNA検査に出すことになります。

委員 では、検査するので持って来て下さい、というのではなく、今日来たものを。

事務局 そうです。ですから、お肉を納める業者は、今日の物が検査される、ということは全く分かりません。

ただ、立ち入り検査については、相手側の都合もありますので。営業や作業に支障が出るような仕方をするともまずいので。委員のおっしゃる通り、突然行って、本当に衛生的なのか、という検査も必要かもしれませんけれども、そこまではやっていません。

議長 DNAについては抜き打ちということですね。

事務局 そうです。そういう意味から言えば。納入業者は分かりませんので。

議長 立ち入り検査だけは事前に、というのは理解できます。DNA検査を行っていたら、ミートホープ事件ということはなかったのではないかと思います。

非常にいい質問が出てます。この調子でどんどん発言してください。

委員 ちなみに放射性物質に関しての検査というのは、することはできませんでしょうか。野菜が今どここの物を使っているか分からないので。もし道産だということだったら、まだ関東圏の物よりは少しは安心なのかな、という気がします。私も家庭で料理する上で、一応貼られているシールしか頼るしかありませんけれども、産地を見たり、問い合わせをしたり、子供の口には、できるだけ安全性の少しでも高いと思われる物を買って、食べさせ

ています。冬場になると関東や西日本しか野菜が取れないではないですか。そうすると、やはり使わざるを得ないとなってしまって、毎食食べさせられると、子供が10年後に病気になると思うのです。私も子供がいますので。大人は年齢が高くなればガンの確立は高くなりますから、私たちは仕方がないとしても、子供にだけは絶対、安心な物をお願いしたいと思っておりますので、よろしくお願いします。

議 長 今の問題につきましては、自治体レベルではなくて、政府がする仕事ですよね。かなり大きな問題なので。そういう理論を突き詰めていくと、給食が成り立たなくなると思うのです。やはり信用できないと、あくまで信頼関係ですから。放射線の測定検査を自治体でやってくれていない、ということになれば、当然、親御さんはテレビで報道されているように自分で作って、学校給食ではなく家庭のほうで、ということになってきますから。学校給食そのものの存在も危うくなってきます。すごく大事なことだと思います。

教育長 本州では、被災地に近い所では、そういう親もいっぱい出てきていると私は思うのです。ただ、一応北海道のほうでは、業務的にきちんとした食材が今、出回っているのだろう、危ない物については当然、産地ストップしている、出ている物は基本的に大丈夫なんだろう、ということでみんな安心して買っています。

それを更に、となってくると、給食調理場の中にガイガーカウンターみたいなものを持ってきて、一品ずつでも調査しなければならない。市販されている物には表示はないですから。そこまで心配するなら、自分たちで検査しなければならない、というところまで来てしまう。そこまで出来るかどうかは分かりません。実際に調べることが可能なかどうか、調べようと思えばカウンターそのものを買うのはできると思いますけれども。

委 員 まともに放射線の測定をしようと思えば、今道内で検査できるのが、道立の衛生研究所と民間の検査機関でも今ゲルマニウム検出器を入れたという話ですので、そもそも検査できる体制がないのです。教育長さんがおっしゃったような、食品衛生法上の暫定基準値500ベクレルを下回った物については、今、基本的には流通しています。ただ、お母さん方が心配されるようにゼロではないです。また、検査しようと思っても残念ながらその体制にはない、というのが実態なのです。

今、全国的にそういう心配をされている親御さん方がいます。機械自体が全国的に今、品薄みたいですよ。また結構、機械自体が高いみたいですよ。1台2千万くらいするものもあります。

そういった状況の中では、今の、この流通している物で賄っていくしかない、というのが現実です。

委員 **委員にお尋ねしたいのですけれども、これは必ずしもガイガーカウンターのような簡略なものではなく、サンプルを試験場に持ち込まなければ測れないものも当然食品の中にはありますよね。

委員 ええ、ガイガーカウンターは、基本的には物の表面の放射線量しか測れないですよ。ですから、食材の中のほうに入り込んだものというのは測りようがないですよ。ですから、食品を砕いて、検出器にかけて、本当ならば1機に25時間くらいかかるのですが、今は緊急時ということで、簡易検査で1時間くらいである程度の値が出ます。それで今、なんとか色々な検査をしている、というのが実態ですよ。

委員 そのために道立試験場と先ほどおっしゃった民間は当然込んでいることに。

委員 衛生研究所の方は、今ご存知のとおり牛肉もありますし、それ以前に北海道内の海水ですとか土壌ですとか、そういった色々な検査をやっているものですよ。手一杯の状態なのですよ。

議長 この放射能に関しては、苫小牧だけではなく、全国全ての給食の関係者が頭を悩ましているところですよ。今しばらくはこの経過の推移を見ていくしかないのではないかと私は思います。親御さんの気持ちはよく分かります。

委員 命に関わるので。

議長 ですが、それを突き詰めていくと、やはり手弁当ということになってしまう、のですね。

教育長 すごく難しいですね。

委員　やはりそこに絡んでくると、安いすよね給食は。安い価格で入れないといけないということで、業者もなるべく安いものを探してくるということになってくるので、業者名を出して欲しい、と思ったのです。

委員　麦茶だと、100ccですよね。これは金額的にどうなのでしょう。

事務局　今は、小学生100cc、中学生に250ccです。当初100ccでスタートしたのですけれども、その時に牛乳との価格の比較で250ccは牛乳よりも高いということで。それ以後に中学校の生徒さんに対しては100ccでは少なすぎる、という話がありまして、価格の調査をしたところ、まだ若干麦茶のほうが高いですけれども、同じような値段で250ccが提供できる、ということになりました。

議長　その他にご質問ございませんか。

委員　5ページが一番下に試食会のアンケート調査があるのですが、これは多分、試食会の後の保護者に対するアンケート調査だと思うのですが、できれば、年に1回でも2回でもいいので、子供に対して行ってもらいたい、と思います。低学年だと好き嫌いとか、そういう安易なことになるかもしれないけれども、高学年になってくると、明らかにこれは既製品だから美味しくないとか、そういったことも分かりますので。うちの子供もたまにメニューが変なんだ、と言う時もありますので。純粹に子供の意見を聞いたものを実施して、それを栄養だよりで出してもいいのではないかな、と思います。

あとメニューも、ちなみに今度の月曜日は、ご飯にすき焼きにチキンカツというメニューです。すき焼きにお肉入っているのにチキンカツがまたさらに出てくる、と思ってビックリしました。これなども栄養価でどうなのだろうと思います。家でもこういうメニューは作らないのではないかなと思うので。スパゲティにワッフルといった、お菓子みたいなものを付けなくても、普通のパンでいいのではないかな、という気がします。多分デザートのもりだと思うのですが。肉が二つ続いているのもどうなのだろう、と思ったので。ちょっと変えて欲しいな、と思いました。先月も豚丼の日にはチキンカツと一緒に出ています。子供は好きなのかも知れないですけれども、それでしたら少し違う野菜を使った副菜のほうが、生野菜などはダメなので難しいと思いますけれども、少し配慮をお願いしたいと思います。

議 長 栄養士の立場からただ今のご意見について何か発言をお願いします。

事務局 わかりました。栄養士5人で交代で作っているものですから、センターに戻りまして、そのことを話して検討したいと思います。

委 員 友達のお母さんも、結構みんな言っていましたので。お願いします。

議 長 やはり、子供さんの総カロリーとか。

委 員 多分そういう意味合いでこういうメニューになると思うのですけれども。

議 長 今のご意見を参考にして栄養士さんの会議にかけてみてください。
その他ございませんか。

なければ、すごく大切なことで、私も承知していて、あえて事務局にお尋ねしたいことがあるのですが。昭和63年に苫小牧市で給食が原因の食中毒がありまして、最近では岩見沢市でも同様な食中毒事件がございまして大々的に新聞に取り上げられました。それで、この新聞に載っておりますけれども、「センター方式、集中調理で被害拡大か」。たとえば、札幌では自校方式や親子方式が行われていて、センター方式は行われていないようです。しかし、帯広とか岩見沢、苫小牧はセンター方式です。何が言いたいかと申しますと、岩見沢市でもセンター方式で食中毒が起きたから苫小牧市でもまた起きるのではないか、という意見が当然出てくると思います。これについての事務局の答弁をお願いします。ウエットとドライのところの説明していただければと思うのですが。

事務局 当初、苫小牧の給食が始まった時は、学校方式でした。学校方式でやっていたものをセンター方式にした理由というのは、大量に食材を購入することによって安価で同じものが、要は各学校で給食が違っていたという部分があって、センター方式でやることによって同じ給食を各学校で食べられるということと、食材をまとめて購入するという一元管理することによって食材を安く購入できるという部分もあって、センター方式を取り入れました。

センター方式であろうと自校式であろうとも食中毒に関しては、同じリスクを背負っていると思います。今回の岩見沢の部分についても器具の管

理、衛生管理に対するやり方が不十分だ、人為的なミスということで報道されています。

今、私ども新しく造っている調理場については、最新のドライ方式という方式をとりまして、調理場の内部を汚染区域と非汚染区域という区域、今もありますけれども、そこにラインを引いている、表示をしているだけであって、壁とかカウンターでもって仕切られているという形ではありません。ですが、今建設中の新調理場については、完全に汚染区域と非汚染区域というのは人の行き来もできない、ということで交差することもなく二次汚染を妨げます、ということが一つです。それからドライ方式ということで、今はウェット方式です。水を使って床を綺麗にする、水をジャブジャブ使い野菜を洗うなど、という形になっておりますけれども、今度は完全なドライ方式です。床とか作業台については、水をジャブジャブ使うという形ではありません。それによって、床に落ちたり跳ね返ったりすることの二次汚染を防ぐ、という形になっております。建物の構造としては、あらゆる面でそういう食中毒を防ぐような体制の形で建築されていると思います。

岩見沢の件ですが、あと、作る側のやり方、そういう意識の問題もやはりあったのかなと思います。私どもの今の調理場は大変古くて設備も数少ないというか衰えている調理場でありますけれども、消毒や安全管理については徹底して作るように、朝礼などでも毎回のようには話しております。

議 長 はい、ありがとうございました。

今回新たに第1給食センターを造るときにも、やはり反対意見がたくさんありました。いわゆる自校方式、親子方式でやったほうがいいのではないか。ただ、その場合はランニングコストが非常にかかります。したがって、衛生面をきちんとすれば、センター方式でもいいのではないか、という結論になったのです。その衛生面のメインのところは今回はウェットではなくドライになった、だから岩見沢とは少し違うのではないか。多分、当局はそういう解釈だと思います。

その代わり、自校方式ですと食中毒が起こっても、被害はその学校だけで済みます。被害が少ないわけです。今苫小牧を考えますと、たとえば、今急激に児童数が伸びている学校があります。どんどん少なくなっている学校もあります。そのたびに給食の設備を増設したり縮小したりするのは、すごくランニングコストが掛かってくるということで、苫小牧市の場合は給食センターを造ることになった、集約されていったんだろうと思います。

ただ、そのところが今度の第1給食センターは大丈夫なのかな、というところがすごく大切になってくると思います。そのような意図からの質問でした。

その他に質問ございますか。

委員 第1給食センターは外部委託ということになるのですよね。

事務局 はい。調理部門を外部委託します。

委員 ということは、この2番の機構図でいうと、どこからが外部委託ということになるのですか。

事務局 これは、今年23年度現在ですので、この給食調理員は43名で。

議長 次の議題のときに伺いますので。

それでは時間の関係もございますので、第2号の苫小牧市第1学校給食共同調理場の民間委託等について、事務局より説明をお願いします。

事務局 《 会議資料8ページから11ページを要約して説明する。 》

議長 今、事務局の方からご説明、報告がありましたけれども、これに対しまして何かご質問がありましたら。

先ほどの質問の民間委託がどこに関わるのか、というのはお分かりいただけましたでしょうか。なかなか難しいところですが。

委員 実際に調理する方が外部委託ということなのですか。

事務局 はい。午後からの戻ってきた食器類の洗浄もそうです。

委員 実際に作業する方の中には市の職員の方は入らないのですか。

事務局 入らないです。

委員 その場にもいないということですか。

事務局 場内にはいないですけれども、栄養教諭という者がいますので。常時その時間帯ずっと調理場の中にいるという事はないですけれども、建物の中の事務室にいるなり、ケースバイケースで必要とあらば入ることはあります。

委員 感覚的には、大きい総合病院などの厨房みたいな感じですね。大体病院は、その業者さんが作っている。そういう感じですね。病院の管理栄養士の方などはいるけれども、実際、下ごしらえから食器の片付けは全部業者さんがやる、というような感じですね。

事務局 そうです。そういうイメージです。

議長 その他に質問ありませんでしょうか。
私から質問させていただきます。小学校の献立を2献立にしたというのは何か理由がありますか。

部長 第2は今まで通りとして、第1については、1つは、まず設備についてコストを少し低減したいということで、釜を細かく分けることによって、色々な種類の物が一度にできる部分があります。

一番大きいのは、今、第1では小学校中学校2献立ですけれども、今度新調理場では小学校を2献立にする。それはなぜかといいますと、先ほども食中毒の話が出ましたけれども、リスク分散ということも考えております。そうすることによって、小学校全部に波及するものを半分に抑えられるのではないかと、ということも中には考えております。

1つはコスト低減、もう1つはリスク分散ということです。

議長 分かりました。

委員 第2調理場もいずれは、そういうことになるのでしょうか。

部長 第2は今のところ、そういう設備になっておりませんので。第2はそのまま今の状況の中で2献立ということは設備上できません。もし、やるとしても、新たに建て替えるとかそういうことになってきます。今、第2は第1のちょうど半分くらいです、食数にして。で、今の現状をなんとか逆に維持するのが精一杯です、設備的に。その後の話になってくると思いま

す。まだ当分の間は、そのままです。

委員 第2は外部委託ではなく、今まで通りということですか。

部長 従来通りです。当面は。

議長 その他ございませんか。

委員 システム事業の概要と、ありますよね。このシステム業務の内容も、どこかに委託する、競争入札で選定するということは、ここの部分も業者にお願いするのですか。

事務局 いえ、違います。そういうことのできるシステムを開発する業者です。あくまでも、それができてから使うのは栄養士です。献立を作るのに、今は手計算なのです。たとえば、簡単に言ったら、各学校で生徒さんが何人います、メニューがカレーライスです、と入れたら、じゃがいも何キロ、にんじん何キロなどといった。

委員 そういう部分だけですか。

事務局 ええ。そういうことのできるシステムを作ることを委託する、ソフトです。

委員 はい、分かりました。

委員 こういうシステムは、新たに作らないと無かったのですか。給食は全国でやっているのです、1回1回作らないと無い物なのですか。

事務局 システムというのは基本的にはパッケージがあります。学校給食システムというパッケージがあって、それをそのままでは使えないのです。うちがうちのやり方、うちの帳票が欲しいといった部分がありますので。そのパッケージに対して、私どもの必要なものができる形で開発してもらい、というのが今回の委託です。ですから、1から全部開発するよりも値段的には安いと思っています。

議 長 よろしいですか。

委 員 配送も委託ということですよ。これは市内の業者だけではなく、市外からも募集するのですか。

事務局 はい、今実際に募集をしまして、市の指名登録業者であることと、それから、市内に本社・支社・営業所があること、という縛りがあります。一般貨物の輸送をする許可を得てる業者ではないと受けられませんので。そういう資格を持っていて、今の条件に当てはまる業者に申し込んでもらって、書類審査をして、OKであれば募集した全社で札を入れてもらって、安いところをお願いすることになります。

委 員 そんなにたくさんいないですよ。こういうことができる会社は。

事務局 ないです。

委 員 ないですよ。

事務局 はい。特別、特殊な免許が必要ですので。市内で登録している業者というのが全部で10数社です。

委 員 それでは、全くやったことのない業者ということではないですよ。

事務局 いえ、それは分かりません。そういう縛りをかけていませんので。給食の配送の経験がある業者でないとダメだ、という縛りはかけていません。先ほど話した、市の登録業者になっていて、そういう貨物を輸送する許可を持っている、苫小牧に事業所・本社を持っている、という条件をクリアしていれば、どこでも。ただ、苫小牧の登録業者という縛りをかけてますので、日本全国から来るという話ではないので、数的にはそんなに多くはないのかな、と思っています。

委 員 ある程度の縛りがあるので、安心はできるのですよね。

事務局 うちも給食を安全に運んでもらわないとまずいので。

委 員 そうですよね。

部 長 市の登録業者ということで一つ安心というふうに思っただきまして結構です。そこでも審査されますので。

議 長 その他ございませんか。

委 員 各学校にいらっしゃる給食配膳員の方が、何年かすると置かなくなるという噂を聞いたのですけれども、それは本当ですか。

事務局 今のところは考えていません。今、配膳員さんも募集して決めさせていただいて、最大3年までという形で採用しています。今後のことは現在では分からないのですけれども、今なくするとか、そういう話は初耳です。

教育長 どこから、そういう話が広まっているのかなあ。そういうことはないです。

委 員 別の話題でいいですか。栄養教諭ですけれども、現在市内で何校かに配置されてますけれども、この配置を将来的に増やすような考えですとか、そういったことはあるのでしょうか。

事務局 栄養教諭の人数そのものを増やすということですか。

委 員 はい。

事務局 それはないと思います。今、調理場の食数に応じて道の栄養士が配置になる規準がありますので。食数がすごく多くなるとかがあれば別ですけれども。今の状況では第1で3名、第2で2名です。この人たちが栄養教諭となって学校に配置されているという状況です。

教育長 各学校に調理場があると学校に栄養教諭が就くかもしれないですけれども、苫小牧の場合はセンター方式なので。

委 員 この栄養教諭の方は、どのようなお仕事をされているのですか。学校に配置されているのですか。

事務局　　今までセンターにいて栄養士をしていたのですけれども、今度は栄養教諭ということで、学校籍になったのです。学校にいますけれども、午前中はセンターにいて給食のほうをやっています。お昼11時半くらいから学校に出て行って、給食時間に子供たちの食の指導をしています。そして、またセンターに戻ってセンターの仕事をしています。

委員　　この方は、たとえば、一つの学校に配置になったら、そこにずっといるのですか。

事務局　　その学校です。

委員　　回らないのですか。

部長　　籍はその学校にあるのですけれども、市内一円を、5人の道の栄養士ですけれども、何月何日はどの小学校という時間割を作って回っています。たまたま籍はそこにあるというだけです。

委員　　食の指導ということで、配置されていない学校にも指導に来られます。

教育長　　身分が学校の先生扱いになったのです。教諭になったということで、教育的な意義を持ちました。この先生になるためには資格を取って、そして、教育できるという立場になったのです。そういう点では、これから、今年初めてですから、これからもっともっといい方向で動いていきたい、と思っています。

議長　　**委員さん、食の衛生管理をする立場から何かございますか。

委員　　会長さんからもありました通り、これだけの大規模調理施設となりますと、やはり1番心配なのは、岩見沢のような形です。何かあった場合に一気に数千人、場合によっては1万人規模の食中毒患者が発生しかねないので。

今回第1が新しくなるということで、今まで施設的にどうしても直しようがなかった部分が、今回の改築で一気に改善できるかもしれないので、施設面では食中毒発生リスクというのはかなり減るのではないかと思います。

ます。

また、メニューも2分化するということですが、岩見沢さんの場合も、ちょうどメニューを2種類用意していたということで、食中毒になったのが半分で済んだという実績もありますので、そうした部分ではかなり患者リスクは軽減されるのだらうと思っています。

あとは、実際に中で働かれる方々の意識の問題です。どういったことによって食中毒が発生していったのか、その辺りを十分理解した上で、それを避けるような委託のマニュアルをかなり細かく決めていかれるのでは、と思います。その辺りに十分配慮した委託の方法を今後検討していただければ、と思っています。

また、保健所サイドのほうも、これまでも年2回ほど施設の監視指導という形で入らせてもらってますし、今まで市立ということで、許可対象施設ではなかったですけども、今度、民間委託という形で営業許可を取っていただく格好になりますので、またその許可に際しては、施設の方をじっくりと担当の者が見せていただくことになります。その辺りを踏まえて来年の4月に臨んでいただければ、と思います。

議 長 その他、ご質問ありませんか。

それでは、無いようですので、次第5番その他に移ります。事務局の方で何か用意していますか。

事務局 特にございませぬ。

議 長 無いようですので、他に委員さんから何かご意見ございませんでしょうか。

それでは、無いようですので、これをもちまして、本日は閉会といたします。