

## 会 議 録

1 会 議 名 学校給食調理業務委託事業再評価委員会 第1回会議

2 議 題

- (1) 会議の公開に関する考え方及び今後の議事予定について
- (2) 再評価委員会における評価項目について
- (3) 北九州市の学校給食の概要について
- (4) 学校給食調理業務民間委託の状況について
- (5) 委託校給食調理業務点検着眼点について
- (6) 食に関するアンケート調査の実施について

3 開 催 日 時 平成19年8月30日(木)  
10時00分 ~ 12時00分

4 開 催 場 所 教育委員会 712会議室

5 出席した者の氏名

(1) 委員

城戸 宏史	北九州市立大学院マネジメント研究科准教授
石松 成子	元九州女子大学教授(管理栄養士)
桑原 智子	福岡県栄養士会九州支部長(管理栄養士)
今岡 研二	北九州市PTA協議会会長
中川 博子	北九州市PTA協議会副会長
岡本 晃昌	北九州市薬剤師会試験検査センター室長(薬剤師)
神代 和幸	保健福祉局保健所食品監視検査課広域指導係長 (食品衛生監視員)
椎木 美恵子	主任学校調理士
懸谷 容美	主任学校調理士

(2) 市側

大庭 清明	教育長（挨拶後退出）
佐藤 弘毅	学務部長
久末 隆彦	学校保健課長
平野 義人	学務部主幹
桑山 裕司	教職員課管理係長
阿部 伸一	学校保健課給食係長
小西 治子	学校保健課栄養士主査
狩川 祥子	学校保健課職員
田爪 康隆	学校給食協会事務局長

6 会議を非公開とした理由

法人に関する情報であって、公にすることにより、当該法人の権利、競争上の地位その他正当な利益を害する恐れがあるため

7 議事の概要

(1) 教育長挨拶

(2) 委員の委嘱

(3) 設置要綱説明

(4) 委員長の選出

城戸委員長を選出

(5) 議事

- ・ 会議の公開に関する考え方及び今後の議事予定について

付属機関の会議の公開に関する要綱第3条第2号の規定により、北九州市情報公開条例第7条に規定する不開示情報に該当する事項を審議する場合にあたるため、「非公開」と決定。

- ・ 再評価委員会における評価項目について
- ・ 北九州市の学校給食の概要について
- ・ 学校給食調理業務民間委託の状況について
- ・ 委託校給食調理業務点検着眼点について
- ・ 食に関するアンケート調査の実施について

(6) 次回開催日程について

## 8 議事要旨

### (1) 会議の公開に関する考え方及び今後の議事予定について

#### 《事務局説明》

##### 委員長

1 つ確認だが、会議要旨を公開するわけだが、会議経過の発言内容は、出席者の誰が何を言ったかという部分まで載せるのか。

##### 事務局

個別の委員の名前でこの発言を誰がしたという形ではなく、「委員」と包括した形で会議録は作成したい。

##### 委員長

色々な意見があると思うが、色々な委員会で場合によっては揉める事があり、今回の場合は発言者の名前はなしということで行きたい。

##### 委員

スケジュールの予定の別紙(次回開催日の事前調査)には、11時から13時の間に視察校に行く予定になっているが、それは視察して、試食するという時間帯だろうと思う。その後に協議する時間というのもあるのか。

##### 事務局

次回開催の件での質問だと思うが、時間設定としてはモデル事業の評価委員会のときの視察時間と同じ11時から13時設定で、その2時間の中で給食も食べてもらい、校長や栄養職員のヒアリングなどもモデル事業の時もその中で行えたので、2時間の中で行いたい。

##### 委員

11時ぐらいの時間帯といえば、ほぼ切り終えて、釜に火を点けるか点けないかという状況の時である。校長や栄養士からの話も聞くということであれば、現場を見る時間がどのくらい確保されているのか心配。もう少し調理室の中を見せていただく時間をとれないだろうか。

##### 委員

何時ぐらいに行くと一番現場がよく分かるのか。

##### 事務局

通常、8時ぐらいから作業を開始している。一通り全部見ようと思ったらあまりにも長い時間になる。11時からという事にこだわっているわけではないので、もう少し延長してもいいかと思う。委員の都合が良ければだが、1時間ぐらい延長して、全部で3時間ぐらいはどうか。

##### 委員長

10時がいいのか、10時半がいいのか見当がつかない。事務局で30分でも早めに行けるよう検討して欲しい。他の委員には時間が長時間になってしまうので、事務局で検討してもらおうということで、よろしいか。

## 委員

何を中心に視察するのかわかる。そこを明確にしたほうが良い。今の時間帯であれば、火を使う部分の視察であると思われるが、切るところを見たいのか、食材が搬入されている所を見たいのか。そのことを考えてみると、フルタイムで見る人間がいてもいいし、その報告会を開いてもいいと思う。

## 委員

民間委託をしている学校だけを見に行くと、初めて委員になった人は直営と比較できない。民間委託がいいかどうか評価するには比較しないといけないわけだから、比較して差を評価するべき。

11時から13時までの視察だと、委託は味つけやでき上がりの評価だけになってしまうのではないかと。

民間委託は全部で30校。まだ大部分が市の調理員で行っているのだから、それを比較しないといけない。片方だけ見て、「良い」「悪い」を判断するのは非常に難しい。

## 委員長

議題2が「再評価委員会における評価項目」について、ということなので、先にどういう評価項目でやっていくか事務局の方から説明していただいたほうが良いと思う。説明をお願いします。

## (2) 再評価委員会における評価項目について

### 《事務局説明》

## 委員長

すべてを再評価委員会で審査するのは現実的には難しい。アンケートや保健所の調査結果などを利用して行なう。視察については、時間帯もそうなので、給食の完成度の部分になると思う。

## 委員

どこまでかは分からないが、衛生管理は5Sという整理整頓などが見られるのではないかと。民間委託ではない学校の視察という課題はまだあるかと。

## 事務局

モデル事業評価委員会の場合はモデルということで、直営との比較をしたとされている。今回は委託4年目に入って、教育委員会としては順調に運営されているという認識でいる。そういう意味では直営との比較でどうか、という議論でなくていいのではないかと。調理業務の基準等は直営も委託も同じ基準でしているのだから、比較ではない形で今現在の委託の仕組みなどを純粋に評価していただければ、とされている。

## 委員

最初、委託は2校しかなかったが、随分よくやっていた。それで、委託もい

いな、という事になった。あれから3年間で30校に増えている。これから増やすという意味の評価ををすると思う。もしこれが悪かったとしても直営に戻すという考え方はないと思う。そうなるとやはり真剣に見ないといけない。民間委託でおいしさは直営と一緒に、他にどんな良さがあるのか。3年たって市の調理員がどのくらい減って、委託の調理員がどのくらい増えて、給与もどのくらいの差があるのか。給与が安くても、給食では子供たちにおいしいのが提供できるのかなど。

委員

標準作業手順書が各学校において作られて、その通りチェックシートでチェックされている状況であれば、市も外部委託もある基準をクリアするという見解は出せるのではないか。

委員

もし直営との差が出たとしても、それは違う場で検討する内容であって、今は給食の安全性が保てるか、ということを最前線に考えて、「民間で問題ない、直営も問題ない。」という立場で進まざるをえないのではないか。

委員長

評価する場合に絶対評価と相対評価が当然あって、相対評価のほうが分かりやすい部分は多々ある。今回の場合、事務局は絶対評価でやりたいという事。3年経っているのだから、絶対評価で十分堪えうる部分はあるのではないか。当時のいきさつを知っている委員は、3年前との比較もできる。だから、まずは絶対評価で評価して、その後、やはりよく分からないというような事があれば、また委員会で話合うというかたちにしてはどうか。

先ほど言われた、どういう風に変わってきたかは、この後で今現在の学校給食の概要の説明もあるので、そこで議論できると思う。

委員

ISO的に考えると、緊急時の連絡体制がしっかりしているかどうか、それがおこった時にどうなるのか、予防措置についての確認などがあった方がいいのかもしれない。

委員

わたしも同じ事を思っていた。リスクマネジメントがない。従事者の管理体制というところは、従事者への指示連絡体制といって管理から現場への連絡はあるが、現場から管理の方にどううまく情報が流れるか、という項目がない。あってはならない事だが、食中毒がおこったとか、何かおこった時に敏速に対応する体制、よく行政では一日半経ってから問題が発覚したという事があるので、リスクマネジメント的な項目は是非付け加えていただきたい。

委員

私の担当している学校は一応緊急連絡網を貼っている。今のところは幸いにもそれを使ったことはない。しかし、それがきちんとしており、現場が知っているか知っていないか、という事が大事。そこを確認した方がいい。

委員

わたしは病院に勤めていたのでそのような表を作って置いているが、例えば実際0157が発生した時は騒ぎだす。「マニュアルあるでしょう」と言うと、はじめて机の引き出しから出して確認する。そこで対応が遅れてくる。だからその辺りを従業員がサッと把握して、演習なり何か一回しておくといいのだろうと思う。

委員

ここにもあるが、従業員に対しての指示や連絡、今どきのISO的考えで言えば、教育訓練というのが必要になってくるのかもしれない

委員

自動車工場に行くと、そういったマニュアルがあった上に、壁にパッと貼っていて、緊急事態が起こったときに、従業員がマニュアルを探さないでいいように、これを見れば大丈夫なようにやっている。広い意味でのリスクマネジメントだと思う。そのへんは評価項目としては要るのではないかと思う。

委員

これを評価項目にした時には、直営であろうが何であろうがそういったシステムでできるような体制で改善をしていった方がいいと思う。

委員

本当に食中毒がおこった時には誰がマスコミに対しての記者会見をするのかということまでいく。誰が最終的に判断を下すのか、これは中々難しい部分があると思うので、情報の逆の流れを評価項目のどこかに、従事者の管理体制に入れてもいいと思うがどうか。

事務局

緊急時の連絡体制など、という言葉で入れたいと思う。

委員

視察のことだが、我々が急に行って調理室に入れるものなのか。

事務局

検便をしてないと入れない。

委員

調理室の中に入らないと見えない。リスクマネジメントを考えると、委員も検便した方がいいのでは。

委員長

我々の委員会としての任務とすれば、視察というのはそれなりに意義があるものだと思うので、そこは言われる通りに。

事務局

そこまでするのはどうかと思っている。

委員

直接、食品や調理器具とかに触るわけではないし、念入りに手洗いしてもら

えばいいと思う。

わたしたちも学校に行っているが、毎月は検便してない。食品には触らないようにして、触るのは冷蔵庫ぐらい。後は原材料でおかしいものを触るぐらい。必ず入る前は手洗いはきっちりと行っている。

委員

入る時の服装などは。

事務局

仮に入っていたくような事になれば、白衣を用意させていただく。

委員

事務局としてはどういった視察を想定されていたのか。

事務局

限られた範囲だが、配膳室等から見える範囲を想定していた。

委員

調理室の中を少し見せてもらう事はやはり必要ではないか。手洗いと白衣ぐらいの用意をしたら良いのではないか。配膳室から見えない所はたくさんある。

委員長

少しでも中に入るということで、検便をしないでいい範囲で、時間のことも考えながら事務局に調整してもらう形でどうか。

事務局

事務局の方でもう一度検討させていただきたく。

委員長

では、事務局に一任ということでお願いします。

委員

実際子供たちが給食をおいしく食べているかどうかは日々の残食量がある程度の決め手になるのではないか。毎日メニューが変わるので、どのくらいの差の残食がでるのを調べると、アンケートではなく実態のある完成度と子供たちからみたおいしさの判断材料になってくるのではないか。

事務局

残食は評価総数としてはあげていないが、当然ながらデータは取っている。今日の資料ではないが、次回以降提示できると思う。

### (3) 北九州市の学校給食の概要について

#### 《事務局から説明》

委員長

今の事務局からの説明に対して、質問、意見はないか。

委員

(特になし)

#### (4) 学校給食調理業務民間委託の状況について

##### 《事務局説明》

委員

素朴な質問だが、成果の部分ではどうか。経費がどの程度削減されたのとか。

事務局

次回以降きっちりとした資料を出したいと思っていた。19年度の委託9校の実績でいくと、1校あたり1050万の削減効果があがっている。今までの累計というと10億6000万という効果が出ている。具体的な資料は次回また提出する。ただ、傾向としては年数が経つごとに1校あたりの削費額は縮小している。例えば、16年度であれば1校あたり1400万程度の効果があった。次回詳しく説明する。

委員

民間委託の当初の目的であった経費の低減、民間活力の導入という意味では十分な効果が今のところあがっている。

委員

従事者の配置の中で、免許は分かるが、経験の部分で、給食施設に1年以上働いた経験があると言うことはどういったことで確認をしているのか。

事務局

会社側の申告と給与の明細などでとっている。

委員

民間業者の研修について、研修は細く行なわれているようだが、このときの講師は教育委員会の人が行っているのか。

事務局

教育委員会ではなく民間業者のほうで行なっている。

委員

研修の項目が書いてあるが、業者だけで行なっているのか。

事務局

基本的には各会社の指導員に行なってもらっている。ただ、説明会という形で、教育委員会が指導したものを年に1回ないし2回程度行なっている。例えば、アレルギーの対応給食等に関しては、説明会を実施した。

委員

委託がはじまってから直営校であっても委託校であっても、何かアクシデントなどはあったか。食の安全性に問題があるような事とか。

事務局

その件も次回以降で、委託校のみではないが、異物混入の状況、食材の不良

の状況を資料としてあげようと思っている。異物混入が調理室で入ったものなのか、もともと食材についていたものなのか、分からない部分もあるが、大きな事故という形ではおこっていない。本来冷蔵保存をしておかないといけない物を常温のまま保管して、その食材を提供できなかったなどはおこっている。それも含め次回きちんとした形で出したいと思う。

委員

それを委託と直営をわけてもらえたら。

事務局

少なくとも委託でも直営でもおこっている。

#### (5) 委託校給食調理業務点検着眼点について

《事務局説明》。

委員長

今の事務局からの説明に対して、質問、意見はないか。

委員

よくできている

委員

自動車部品工場のチェックリストにそっくりだ。

委員

安全性を確保するためのチェックリストだが、あまりにチェックする項目が多い。チェックさせる為にあるのではなく、総体的に全体的に安全になるように管理の現場ができるものであればいい。毎日行なうにしては厳しいような気がする。

私は機械を使う仕事をしているが、日常点検項目と週間点検項目と定期点検項目を3つに分けて行なっている。学期ごとの点検というものを将来的にわけていくのも1つの手かも。完全に日常で管理しないといけないもの、定期的でいいもの、頻度の違う物を分別して、チェックの為のチェックではなく安全の為のチェックにかえていくようにした方がいいのではないか。

#### (6) 給食に関するアンケートの実施について

《事務局説明》

委員長

今の事務局からの説明に対して、質問、意見はないか

委員

気になるのは直営の学校。そのアンケートをなぜしないのか。直営と比較しないとわからない。また、問6は非常に重要な事ではないかと思う。3年前に直営の学校を見に行ったとき、子供が取りに来て調理士が控え室に入って全然出てこない。委託校には子供に協力しなくてはいけない、という気持ちがあるが、直営校は、気構えというか、そういった気持ちがないという風を感じた。良くしようというムードがない。そういった差が委託校と直営校に見える感じがする。子どもの気持ちなどを良くしようというムードは調理員の考え方の問題なので、私は問3や問6を入れていた方がいいのではないか、と思う。

委員

確かに委員がいわれるように、おかずが温かいか冷たいかは子供にとっては重要だし、食育をするのであれば、作る人間と食べる人間がコンタクトがある方が望ましい。

委員

今、食育というのは、調理する人の心構えがないとよくなるのではないかと思う。経済的に節約になるというだけではどうか。プラスアルファの学校給食を良くしようという気持ち。次の会議をみてからでもいいかとも思ったが、節約しよう、儉約しよう、という気持ちは非常によくわかるが、それでは委託になった人たちが学校給食をよくしていくための意欲が感じられない。

委員

プラスアルファの意欲が測れるアンケートにしないといけないということ。

委員

その中には問3と問6は少なくとも入れておくべきじゃないかと思う。

委員

問3と問6というのは手伝うということだが。

委員

その引用をかえてもいいが、子供たちが取りにきた時に出てきて欲しい。ひっくり返しても危ないだろうし、給食置き場から給食が全部なくなるまでぐらいは誰か1人ぐらいはいたほうが良いと思う。

委員

問4の「調理員さんが迎えてくれますか」では駄目だろうか。

委員

(そういう問があるなら)よい。

事務局

問2、問4でよろしいということか。もしそれ以外に付け加えるべきことがあれば検討させていただく。

委員

問2、問4と同じかもしれない。

事務局

今回の再評価でお願いしている部分は委託の状況についてという事。直営校についてアンケートをとることや、プラスアルファの部分でというのも非常に大事なことだが、給食のあり方など食育関係等は食育の会議もあるし、様々な場面で議論していただく話だろうと思う。例えば費用の節減、経費の節減、委託の経済的効果、食育の効果等をどう分析して測るかまでお願いをするのは逆にこちらとしても難しかろうと思っている。

ご指摘の点については十分工夫、検討はさせていただくが、こちらに諮問しお願いするというのはあくまで委託の実施状況がどうであるかということを中心をお願いをしたい。その点をご理解いただきたい。

委員長

冒頭の絶対評価という話だが、相対評価をできれば、それに越した事はないと思う。しかし、役割分担というものがあるので、我々の使命のところに絞ってしなければいけない、ということだと思う。

委員

少なくとも推移を見ることはできるはず。例えば金額の面を見ても最初は安い。ある程度順調になるとじわじわと金額が上がっていく。これは別に給食だけではなくて、普通の物作りの世界でもそう。その辺りの経年変化を出していただければいいのではないかと思う。

委員

食育の話しだが、全体の認識として教えていただきたいが、小学校の中で食育を担う先生というのはいるのか。誰が食育の部分をレクチャーするのか。

事務局

基本的には担任教諭。給食の時には担任が当然ついて指導するが、食育という専門の教科があるわけではない。基本的には担任ということになる。栄養教諭という形で配置をされていれば当然食に関する指導が栄養教諭の本来の意義で、そういったものもできる。学校栄養職員も教諭としての免許は持っていないが、教諭を助けるかたちで食に関することをおこなうこともある。ただ、基本的には担任が中心。

委員

あくまで担任の先生が中心で、プラスアルファで栄養職員。システムとして、調理士は食育は全く担っていないのか。

事務局

本来業務としてはない。ただ、例えば、問2や問4で子供が取りにきた時に挨拶をする、迎えるなどは当然大事な部分ではあると考えているので、アンケートで取り入れている。

委員長

分かった。他に質問があれば。

委員

今、(直営校に対して)指摘された話は、モデル(事業評価委員会)の時に実

際に聞いて、わたしは涙が出て、どうしたらいいだろうかと思った。確かにそれは事実で、本当に心苦しいが、わたしたちに一番欠けていたものはそうなのかと思う。公務員全体の話で、今や市民サービスという意味で、色々な事を考えていくということで、わたしたちも民間委託が入って実際に刺激を受けているところもある。

単に仕事として取り組んでいるだけの人も中にはいるだろうが、やはり子供の為という認識はみんな同じ。このように衛生管理チェックもものすごく厳しい。いっそう厳しくなるので、がんじがらめになっている。おいしい給食を作るというのがわたしたちの最大の思い。衛生管理はもちろん最低限のものだが、子供にとってのおいしい給食を作るということをずっと心がけてきていた。本当に気がつかない事に気づかされたというのはいいと思う。そういった事を指摘された事もなかったという部分で、このようなアンケートも良いのではと思った。

委員

今の話は本当に身につまされる問題だが、だからといってすべての学校がどうなのかということを一言では言い表せない部分もある。やはり学校給食は教育の一環ということで、配膳、取りに来ることも教育だと思う。

声かけのところで、手を出して手伝うのがいいのか、声かけや安全を配慮した配膳の置きかたをするのがいいのかも色々ある。子供たちが持てないようなことがあった場合には手を出すという事ではなく、教育の1つとして、もう1人来て手伝ったほうがいいよ、と声かけをして、子供たちがどう工夫して持っていけるのか、どんな風に教育していくのかも考えさせる1つの方法ではないか。手を出すのではなく、やはり声かけなどの表現の方がそういった事も含まれるのではないかと思う。

委員

19ページの問2、問3があるので、十分にフォローできるのではないかと思う。

委員

委託を初めて直営の学校も非常に刺激を受けていることが分かった。それは大変良いことだ。

委員

このアンケートは使えると思う。経年変化とか。委託の結果が十分いいので、直営と比較した場合、委託の良かったりするかもしれない。

委員長

直営との比較というのはまた別の機会で。

では、委員会における評価の資料とするため、事務局からの説明のとおり、民間委託校の児童・教職員を対象に「給食に関するアンケート調査」を実施することにするが、よろしいか。

(意義なし)

( 6 ) その他

委 員

現状を知りたかった。色んな意見があるので、今日はまずお話を聞かせていただきかなと思った。

委 員

給食を作っている人たちの意見などは日頃分らない。そういった意見を聞いて知ることも大事な、と思った。