

## 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4回会議
- 2 議 題  
資料説明、第1回～第3回会議の議論の確認、評価の方向性の説明、意見交換
- 3 開 催 日 時 平成19年11月14日(水)  
14時00分 ～ 16時00分
- 4 開 催 場 所 小倉北区役所東棟7階 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 福岡県栄養士会北九州支部長(管理栄養士)  
津田 恵次郎 北九州市医師会理事(医師)  
今岡 研二 北九州市PTA協議会会長  
白川 峯生 北九州市小学校校長会(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  
久末 隆彦 学校保健課長  
平野 義人 学務部主幹  
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) 経費の削減（経営改善の効果）について
- (2) 議論のまとめ（第1回会議から第3回会議）
- (3) 各評価項目の評価の方向性について
- (4) 再評価を踏まえた提言について
- (5) 次回開催日程について

## 8 議事要旨

### (1) 経費の削減(経営改善の効果)について

#### 《事務局説明》

##### 委員

削減した経費は基本的にはどこに流れるのか、はっきりどう使われるのかは言えないと思うが。

##### 事務局

市の予算の仕組みとして、明確なものはない。例えば委託に関して言えば、予算の範囲内で、食器をアルマイト食器からペン食器に改善してきた。後は教育政策の中で、強めるところは強めるということがある。その中で展開して使っているとしか言えない。教育予算は他と比べると手厚いという状況にはある。

##### 委員

削減した部分をどこかに持っていったら市役ところ全体が全然削減にならないので、財政が厳しい中でどこにもいかない部分もあると思うし、部分的には強める部分に流れていったというのも当然あると思う。

##### 委員

一食の単価というのは基本食数にもよると思うが、非常に差がある。これはどう計算して出すのか。基本日数というのは何なのか。

##### 事務局

例えば17年度に民間委託を開始した市丸小学校では、契約期間は3年3月となっている。基本日数というのは3年3月の間に給食を実施する予定の日数である。基本食数というのは1日の給食数である。算出の方法は契約金額を基本日数で割って、それを基本食数で割って算出している。

##### 委員

給食費との関係は別でないのか。

##### 事務局

ない。保護者が負担する給食費は食材費だけに充てている。

##### 委員

この中には食材費も人件費も入っているのか。

事務局

人件費だけである。

委員

それにプラス食材費が出ているのか。

事務局

食材費が1人当たり204円。これはどこの学校も変わらない。

委員

減価償却費はどこに出ているのか。

事務局

それはこの中には入っていない。例えば17年度の決算では、食材費が207円、管理運営費が439円、管理運営費には17年度の段階では委託に関する経費も入っているし、直営の調理士の人件費と栄養士の人件費、設備の更新費と減価償却費も入っている。市の持ち出しの給食にかかる年間の管理運営費は44億円になる。

委員

最初の委員会の資料に載っていた。一食あたりの費用が646円というのは高いと思ったのを覚えている。

委員

市販の食事と比べてはいけませんが、646円の価値が子供にとって本当にあるかどうか。私はそれを厳しく見ないといけないと思う。

委員

食材を厳選しているから仕方ないが、全部中国産だったら100円は下がるのではないか。

委員

原材料は大体600円の内200円としたら約30%か。

委員

これに牛乳も入っているのか。

事務局

入っている。

委員

牛乳が1回40円、これも食材費としては安い。

委員

使っている物から考えると食材費は安いと思う。

委員

食材費が30%、外食産業はどうか。

委員

外食産業はもっと低い。経費削減についてはどうか。それなりの削減効果は出ていると思う。金額も累計だと10億円で、1校あたり平均1千万円でいる。十分に評価できるデータではないかと思う。

委員

去年だったと思うが、更新の時に手が上がらなくて、随意契約を2校ぐらいしたという話を聞いた。競争入札ではなく、「入札会社がないので、引き続きあなたの会社をお願いします。」ということになったと思うが、契約金額はどうなったのか。

事務局

19年度新規委託校の入札のことだと思う。9校の入札を1月24日に行った。入札方法として、1回目にまず札を入れてもらい、予定金額より下回れば落札となり成立するが、下回らない場合はもう一度札を入れてもらう。この時に6校は1回目で落札して成立したが、3校については、1回目の入札では予定金額を上回り、2回目はいずれも業者が辞退した。このため、改めて1月30日に入札日を設定して行った。その時は、3校中1校は落札した。2校については1回目、2回目を行ったが、予定価格を上回り成立しなかったため、一番低い札とその次に低い札を出した業者と交渉し随意契約とした。これは契約制度に則った手続きによって行ったものである。

委員

更新校ではなかったのか。

事務局

新規委託校である。

委員

それは何か理由があったのか。

事務局

金額の折り合いがとれなかった。

委員

金額というのは一番大ことなところだと思う。契約金額というのは経費削減のため行っているの、どうしてそうなったのか疑問だった。

委員

結果3校が随意契約になったのか。

事務局

2校。

委員

2校はどこの学校か教えていただきたい。

事務局

一枝小学校と小倉中央小学校。

委員

全校30校の平均の1食単価は出ているのか。

事務局

出していない。

委員

平均が207円ではないのか。

委員

207円は食材費である。各委託校の1食単価には少し幅があるようだが。

委員

それは入札制度なので仕方がないと思う。時期的なものや会社の考えもある。

委員

食数によっても違うようだ。100食しか提供しない学校と500食提供

する学校では、スケールメリットが変わってくる。雇う人数はどちらが効率的かということにもなってくる。単価に幅があるのは、ある程度仕方ないと思う。

#### 委員

予定落札価格はどうやって設定しているのか、きちんとした計算方法などあるのか。

#### 事務局

決まった形はない。今までの契約実績や他都市の状況を踏まえて、何パターンか検討しながら決めている。

#### 委員

400人前後の学校であれば1食単価として100円から110円ぐらいではないかと思うが、これでも直営の1食当たりの人件費と比べて安いので、経済効果はかなり大きいと評価できるのではないか。

#### 委員

経済効果としては随意契約でもそれなりに意義がある。ここで議論する話ではないが、入札制度そのものが問題ではないか。入札条件などの縛りを企業が嫌がるのか、単なる金額の問題なのか、入札制度そのものを検討しておかないといけない。北九州だからまだいいが田舎なら誰も入札に手を上げないこともありうる。指定している条件について検討する余地があると思うが、これは課題の話である。

#### 事務局

誰でもという訳にはいかないので、一定の資格というのは十分考えた上でどうできるか検討したい。

#### 委員長

経費削減については若干業者が慣れてくると、高めに出示してくるということはあると思うが、今のところは効果は上がっているということによろしいか。

企業の側には立ちたくないが、新規参入時は安く応札してくる。他に負けたくないの、安い金額で取りに行く。その後若干上がるのは仕方がないと思うが、これがずっと上がり続ければ問題。今の段階の上がり方ならまだ問題とすべき程ではないと思う。

#### 委員

逆に安くなっていく方が心配だ。質が落ちていくというのはチェックしておかないといけない。随意契約になったが、この金額でとれたということは、ある意味ラッキーだったのではないか。

厳しい条件はあるが、それを取ってしまうと後が怖い。敷居は高く保っていかないといけない。最初は安い価格で取りにきているので、少々上がるのは仕方ない。落ち着いていくあたりがいいラインではないか。

委員

もう少し見極めないと、落ち着くラインがどの辺か分からない。

委員

企業の従事者の平均年齢は少しずつ上がっていく。金額が右肩上がりになっても仕方ない。これが受忍できるかできないかは、別のところで判定する必要があるのではないか。

委員

今のところ1校あたり1千万円以上経費を削減しているので、経済効果は出ていると言える。

- (2) 議論のまとめ(第1回会議から第3回会議)
- (3) 各評価項目の評価の方向性について

#### 《事務局説明》

委員長

評価の考え方というのはそれぞれの委員の責任にかかるところなので、しっかり確認をしていただき意見を願います。

委員

給食の完成度、衛生管理、従事者の管理体制について、民間委託の30校すべてに専属配置されていることが大きいと思う。栄養士は大変な努力をして、現在に至っていると思う。極端に言えば、民間業者を育てているところもある。栄養士の力が30校で発揮されているが、これからどうしていくのが課題である。

委員

評価として、栄養士の存在が大きいということが、調査概要として挙げられると思う。ただ、今後どうなるかは、次の話ではないか。「再評価を踏まえた提言について」のところで、栄養士も人数的に限界があるため、確認しな



いといけない。調査概要としては「栄養士の存在が大きく功を奏し完成度が高いものとなっている」というのを明記していいと思う。2校しか視察していないが、その2校の栄養士を見ても、そうだろうと感じるところがあった。

#### 委員

栄養士は、給食面だけではなく全部に関係してくる。栄養士で思ったが、経費も栄養士は入っていないと思うが、1校に1人の委託校と直営校では違うのではないか。

#### 事務局

栄養士の場合は現員数55名というのは変わっていない。

#### 委員

増えているのではないのか。

#### 事務局

昔に比べると増えていっているが、現在、学校栄養士の定員は55名。これから増えていく状況はない。

#### 委員長

その方向でいけば、これからは栄養士が複数の民間委託校を見ていくということだと思う。「それに対してどう提言するのか」はあるが、これまでの評価としては「良くできました」ということで、「しかしそれには栄養士の影の力がありますよ」という認識でよろしいか。

#### 委員

調査概要は報告書的なものなので、アンケート調査等の箇ところは数字を入れるべきではないか。

#### 事務局

報告書にまとめる時は数字を入れる。また、必要な資料も付けるようにする。

#### 委員

資料編でもいいのでデータは付けていただきたい。

#### 委員

衛生管理の部分だが、委託された学校の従事者や、学校栄養士がどのように動いて、どのように頑張っているかは良く分かるが、学校給食というのは

施設というのが非常に大事だと思う。

北九州市の給食室はあまり良いとは思えない。蛇口は今押さえたら止まるようになっているのか。ソフト面は非常によくやっているが、ハード面がきちんとついていないように思う。「再評価を踏まえた提言」になると思うが、施設の面というのが非常に重要ではないか。

委員

それは、直営であろうが民間であろうが共通する点である。

委員

調査概要に「施設設置者の教育委員会がその改善に努めなければならない」という文言が入れている。

委員

北九州市全部で行うのは大変だと思うが、できるところからでも行っていないといけない。

委員

施設の補足説明をすると、委託校は業者による営業許可が必要となる。保健ところの営業許可を取るが、その際に改善箇所は指導書を出して、夏休みなどの期間に改修される。大元からの造りの悪いのを除いて、ほとんどが細かい指摘である。どちらかと言うと直営校の方が悪い施設で、皆苦労していると思う。委託校は直営校より若干改善されていると見ていただいた方がいい。

委員

我々がみた施設よりひどいということか。

委員

全体的に学校給食の施設というのは設計段階から不備がある。設計段階から保健ところや建築関係に相談していれば給排気は改善できていた問題である。

委員

ソフト面は改善できる問題だが、ハード面は大元を考えないといけない。

委員

私の経験では、民間の食堂に比べ北九州市の施設は悪い感じはしなかった。高速道路のパーキングの食堂を検査でまわったことがあるが、北九州市はす

ばらしいと思った。すべての学校において履物を履きかえるということでもすばらしいと思う。

先程の話で、水道の蛇口は、上に上げて出す方式よりは左右のレバーの方が間違いがなくて良いと思う。上下レバーはよく間違える。施設に関しては改善して行っているので、提言はここに書いてあるぐらいでいいのではないか。その部分は教育委員会の裁量に任せていいのではないか。

#### 委員

私は勤続30年を過ぎているが、施設に関して言えば変わっていないと思う。0157の後、衛生管理が非常に厳しくなって、汚染と非汚染を分けなさいとか次から次へと指示が来るが、同じ一つの調理室の中でラインを引いて、「ここからが汚染です。」「ここからが非汚染です。」というような方法しが取れないのが実態である。手洗いも、便利か否かの問題でなく衛生的か否かの問題だが、施設が改善されないと良くなならない問題は多々ある。

#### 委員長

この話はいくらでも引っ張ることができるが、取りあえず民間委託校について言えば「改善に努めてください。」ということによろしいか。提言するのだったら、直営校も含めて提言しないといけないが、今回の委員会と役割が違う。しかし、教育委員会には、そうした意見があることをしっかり言っておかないといけない。

#### 委員

則松小学校の業務総括責任者は、非常に動きもよく、給食についての知識もあり、無駄のない動きをしていた。衛生管理もきちんととっていた。「評価の考え方」で新規従事者に対してだけ「きちんしなさい」というのでなく、業務総括責任者の役割もきちんと書くべきではないかと思う。

業務総括責任者の質により評価が大きく変わってくる。業務総括責任者がどういった立場で給食をするのか、「ピラミッド型をくずさないように」との意見もあったように、そういったことが随とところに必要ではないか。

#### 委員

視察をして驚いた。自動車工場と同じだが、班長が良ければ変わる。給食も責任者がしっかりしているか否かで大きく変わるのだと思った。「従事者の管理体制」の考え方になると思うが、新しく変わった人への研修だけでなく、責任者の責任は重いので、「学校との連携を密にしながら給食の質の向上を図っていく」とかを加えた方がいいのではないか。

#### 委員

「新規配置の従事者が衛生管理を身につけるのに時間がかかることなどの状況を踏まえた対策を検討する必要がある」と書いてあるが、この対策は、民間企業に言っているものなのか。教育委員会として何か行うというのか。

事務局

フォローできるものがあればとは思っている。基本はやはり業者側だと思う。

委員

最後に質問だが「年度途中での従事者の交替がある場合の研修体制などについて検討する必要がある」というのも同じか。

事務局

そうだ。しかし、教育委員会として、ある程度業者側に「こうなさい」というのは可能かと思う。

委員

確かに。余り個別に言うと、請負では無いと言うことになってしまう。人材派遣になってしまう。

委員長

よろしいか。点数は書いていないが80点から85点ぐらいの評価が書かれているように思うが。

委員

それを考えると委託と直営に差はない。概ね順調にきていると言えるのではないか。

委員

直営と委託で大きく違う点はあるのか。

委員

人数の配置が違う。直営は人数が少ないので一人が何役もしないといけない。

委員

それは、逆に言えば委託することで人的に余裕ができたと言えるのではないか。

委員

経済効果があったと言える。

(4) 再評価を踏まえた提言について

委員長

今までの民間委託がどうであったか、概ね良好に進んでいるということで、「今後も民間委託を順次進めていく方向になるのを大丈夫ですよ」というのがこの委員会の1つの結論でいいか。致命的な課題があったわけではないので、教育委員会が考えているように、毎年何校か民間委託を行っていくのは大丈夫だと言えると思う。

ただ、今はいいが、ずっと続けるに従い注意しなければいけない点があるのではないかという意見があれば、再評価を踏まえた提言という形で事務局も考えているので、自由に意見をいただきたい。

委員

東京の足立区の資料を配布しているが、足立区は1986年に小学校での学校給食の民間委託が始まっている。2000年にすべての小中学校が民間委託になっている。民間委託は効率化のために行われている。この資料は平成17年に提出されているが、すべてが民間委託になって、これから先どう効率化を図るかということで出たものだ。さらに経費を削減するために民間委託費を削減していかなければならず、そのために、献立を複雑にしない、過大な作業を行わないためのガイドラインを足立区は作ったということである。

委託業者は営利目的で行っているので、委託費は上がっていくが、一方、行政は委託費を上げたくない。その狭間で1番心配するのは学校給食の質が悪くなるのではないかということである。民間委託の延長上にこういった例があるということを示したくてこの資料を持って来た。

委員

足立区の対象学校は何校か。

委員

115校。

委員

小中の献立は全部一緒か。

委員

違う。各学校で異なる。

#### 委員

全国的には北九州の学校給食も関係者の努力で良くなってきているが、教育委員会の方針で全ての学校給食を民間委託にする様になってしまうと、質の低下という恐れもあるのではないかと思う。再評価委員会の中で是非そのことについても議論していただきたい。

#### 委員

北九州市の場合は、恐らく民間委託であっても直営であっても、給食の質、中身については教育委員会が適切に決めたものを作る。そこは、この評価委員会ではなく給食審議会などの議論の中でお願いすればいいのではないか。

#### 委員

給食の献立は栄養士が立てて、衛生管理などの仕様書をすべて作り、調理士がそれに従って調理しているわけだが、学期に1回反省会を行っている。その中で調理士は様々な意見を出している。私が入った頃には大量の化学調味料を使用していたが、天然だしにするとか、ルーは手作りなど、極力加工食品、冷凍食品、輸入食品を使わないように、とお互いの協議のもとで話し合っている。調理士の意見もかなり反映され、給食の質は他市と比べて劣ることはないと思っている。誇りを持って毎日仕事をしているが、この質を絶対に落としたいくない。現状維持でも不満である。もっとやりたいこともある。例えば学校でご飯を炊きたい、セレクト給食をしたいなど。

給食の質のことでは、調理士も様々な意見を出して、今日の姿になってきているということを感じた。

#### 委員長

民間委託が進展していく方向性は間違いない。しかし直営の役割というのがどの程度あるのか、すべて民間委託にするほうがいいのか、それとも若干でも直営を残していったほうがいいのか、若干の違いは人によってそれぞれだが、直営の役割を問題提起するということが良いか。

#### 委員

はい。地産地消も北九州はかなり進んでいる。全国的にも自慢できると思うが、子供たちが作っている学校菜園の大根やじゃがいもなども使いたい。

しかし衛生面で引っかかっている。焼きもの機があれば焼き魚やグラタンもできるなどの思いが日々ある。子供たちのための学校給食として、目指すものがまだある。

#### 委員長

コストもかかってくるのでなかなか難しいが、調理士の二人以外で直営校

の役割はあるのか、ないのか、あるのであればどういったことかも含めて意見をいただけたらと思う。

#### 委員

直営はパイロットだ。教育委員会がコントロールするためのプランを立てるが、それを民間で運営できるかという点と難しい。それはやはり内部の人間が行うべき。直営が全くなくなる時代は怖い。

上であることはいいことだが、何をもって上とするのかは、食べている子供たちやご父兄の評価であるべきだと思う。ここは我々が論じる問題ではない。我々が論じるのは衛生管理などの最低限のことをいかにもっと高度に突き詰められるかということである。そこの提言として、直営はあるべきだと思う。

ただし、民間委託の方向性が変わらない以上は「概ね民間、少し直営」とし、教育委員会が行おうとしていることが実行できる程度の学校数は必要ではないかと思う。

#### 委員

私は経済学系なので、どうしてもそちら側からしか見ないが、教育委員会がコスト計算をしようとした時、直営がない時にどうやってコスト計算をするのかということが1点、もう1点は民間企業の立場から見た時に、北九州にある小学校全てについて、民間企業が手をあげるのだろうか、と不安に思う。特に田舎の過疎地の小学校など。その2点で全てが民間になるのは、リスクがあるのではないかと思う。

#### 委員

今言われたことに同感で、大事なところだと思う。昨日も食育推進会議があったが、食育としての機能は、小学校で給食があるにも関わらず、実際は中学校期にたくさん問題を持ち越している。

今日はコストの問題を話しているのなら、コストを出した時の結果がどういった形なのか、頑張っていますよ、だけなら対費用効果は良くないという話になるかもしれない。民間委託でうまくいかない部分は直営校がしっかりした形で補わないといけない。直営校の意義がしっかりあると思う。例えば調理士や栄養士だけではなく、しっかりした位置づけを出してもらおうと新しい一歩が見えるのではないか。その部分を客観的に評価していくかが大事だと思う。

#### 委員

今回で4回出席しているが、資料を見ると、リスクを抱えているのはほとんどが人間の部分。特に私が担当している学校の栄養教諭も言っていたが、

学校給食では人が替わることが怖いということ。どうしたらいいのか、民間は従事者が替わる時に研修トレーニング等を行った記録を取っているのか。何か記録が残っていれば次の人が入って来た時に見せられる。提言に関して「新規の従事者が苦しまないような教育訓練マニュアルをしっかりと作りましょう」というのを挙げておくといいのではないか。

民間委託に限らず直営に関しても人と人との繋がり部分を記録に録っていくというのは大切ではないかと思う。

#### 委員

単価にしても600円というのは安い単価ではない。病院と比べればかなりいい金額になる。私ども病院はほとんど委託になりつつあるが、一番のポイントは人件費削減。

直営の時はできなかったことが、委託になってできると言うことが沢山ある。委託になると企業なので、仕様書に入れておけば、受託した側は委託側から言われることは、確実にやる。直営よりも委託の方が案外きっちりところの思いをやってくれるということがある。

それは、学校給食では栄養士の資質の問題である。その部分がずれなければ、大丈夫だと思う。逆に言えば、しっかりした人がいなければ難しい。

病院もそう。栄養士がしっかりしているところはやっぱり委託ができる。職員でしているよりもいい給食を出している。単価、単価で行っていると、あまりいい人材を持ってこない。単価については、内容を見極めて契約をすればそんなに間違いはない。本来ならば「管理栄養士を1名委託校に置いてください」とお願いしたらいいのだが、それは無理だと思う。少なくとも「栄養士1名置いてください」ということを、仕様書に入れればいい。その仕様書を交わす時の契約時が一番大事だと思う。その部分をしっかりしていれば委託はうまくいく。

#### 委員

則松小学校の印象があるからかもしれないが、栄養教諭の存在が非常に大きいと感じた。事務局が言ったように55名体制では、1人1校というわけにはいかない。一食のためにいるのかということもあるが、その辺りの配置の仕方をより考えて、例えば民間委託1年目は必ず1校に1人だが、ある程度軌道に乗れば3校を見ていく、などが必要だと思う

#### 委員

1校1人でやっているなんてすごいと思った。将来的には3校ぐらいもって、栄養士がいない時に委託側がどのような仕事を行うか、その部分を契約時にしっかり押さえておけば大丈夫ではないか。

給食はコミュニケーション。人間対人間なので、その部分がうまくいけば



本当にいい給食ができる。優秀な栄養士でも調理士とのコミュニケーションがとれていなかったら絶対だめ。その部分を重要視していればうまくいくのではないか。

#### 委員

北九州市は栄養士が新採であまり入ってこない。則松小にいる栄養士は私も一緒に働いたことがある。現場のことをよく知っている。一緒に調理をしたり、包丁を持って野菜を切ったりなど現場作業を非常に重視してやってきた。調理士としての資質をよく分かっていることが則松小学校の従事者たちに影響を与えているのだと思う。

#### 委員

栄養士は栄養士の役割、調理士は調理士の役割というものがある。病院もそうだったが、調理場に行って手伝うのを良い栄養士と言うのは違うと思う。

#### 委員

手伝うという言い方はおかしいかもしれないが、食材や完成度として、これは本当にいいのかを勉強していた。

#### 委員

それは勉強をしないといけない。現場にずっといて勉強しなさいよ、というのは少し違うと思う。机上で勉強するのが栄養士の役割としてある。

#### 委員

給食の話はかなりの部分で人に帰属している。それぞれの役割分担はあるが、どれだけ密にコミュニケーションを取るか、というところが重要。

#### 委員

そこをしっかりとっておかないと、学校栄養士が不在の時に何をしたらいいか分からなくなる。

#### 委員

私も慣れてくれば1校に1人はいらなと思う。民間委託が増えていくので、少し考えていかないといけない。こういった方針が事務局は考えているのか。

#### 事務局

1つは先ほど定数の話をしたが、県費の職員なので増える話ではない。もう1つ55名の内6名が栄養教諭で、これは毎年増えている。栄養教諭とし

ての役割が学校栄養職員よりも食の指導の部分で増えていく。

具体的にはっきりとした方針を教育委員会で決定しているわけではないが、かなりの点数をいただいたと思うので、今は1人1校だが、安定的に運営できている委託校であれば複数校を同時に見ていくような体制を考えたい。

委員

栄養士にしても調理士にしても分担を明確にした方がいい。手伝わない栄養士がダメな栄養士かと言うとそうではない。管理する側の人間と管理される側の人間の意識は違うので、それが混ざってしまうことの方が危険と思う。

どういう管理体制にするかは、ピラミッドを維持できるのか、維持するためにはどうしたらいいのかということを考えていった方がいい。

委員

民間委託は、企業が契約でやるわけだから本当にそうだ。

委員

今のところ民間委託は、正直な意見として安全だな、との感覚を持っている。

委員

料理というものは人間のチームワークで随分違うとの話。人間のチームワークがどんな味になるか私には分からないが、組織のチームワークだと思う。衛生管理とか、給食の完成度がどうかというより、人事管理について、民間と直営でどういったものがあるかを考えてみてはどうか、と思った。

委員

どうしても経済面から見てしまう。1つ業者として入っている方の意見というのがあまり聞けていない。いくつか事務局が聞いてきてくれているものもあるが、自分が民間委託の業者になった時に何を考えるかと思った。

1つ感じるのは、1校1校契約していかないといけないのか。2校とか3校は契約してもらえないのか。過疎の学校と他のおいしい学校をセットにすれば民間委託が可能だ。あまりいい発想ではないかもしれないが、経済原理でいうとそういった部分がある。少なくとも1校1校でなくてもいいではないか。

もう1つ、委託業者がそんなに増えていっていない。手をあげてくれるところが増えていくのなら1校1校でもいいと思うが、ある程度業者の数が揃ってしまうと、その中で競争してもらわなくなると、その辺はリアルに考えた方がいいと思うが、どうか。

**委員**

業者としてはその方がいい。

**委員**

私は業者の数が結構多いと思った。

**事務局**

参入業者がまだあるのかという話なら厳しい。最初は当然ながら1校単位で今も進めている。リスク面を考えると、できるだけ多くの業者がいいのは間違いない。今の状況は、入札参加説明会への参加が13業者、そのうち入札に参加するのが10社、今現在8社が受託している。その状況からすると、増えても10社程度だろうと思う。

**委員**

もう一つは、民間委託していく数がどう増えていくのか。一気に20校になった時に1校ずつ入札するのか、という話しになってしまう。

**事務局**

今年度は9校で来年度は多分10校近くぐらいだと思う。調理士の退職者数が増えていく傾向にあるので、10校単位でここ5、6年は行っていけないといけな状況にある。1度に20校などの数にはならないと思う。

**委員**

どこまで譲歩できる話なのか分からないが、業者の感覚からすると1校1校というのは辛いだろうと。また、冒頭であった入札に来ない、入札が流れたというのは、民間委託としては良くない。もう一つは価格の問題もある。経済効果がないと行っている意味がなくなってくる。あまり下げすぎても、船が沈没してしまう可能性もあるので、その辺り、業者の立場への配慮が必要かと思う。

**委員**

学校栄養士にお願いしたいのは、これは決まりだからと縛り付けると良くないではないか。少し柔軟性を持たせて、下からの意見を聞いて、吸い上げていけばという気はする。

**委員長**

時間になったので、まとめると、一つは人と人との管理の問題。ちゃんと研修記録をとる、コミュニケーション、役割分担の明確化をきちんと進進していかなければいけない。

次に、ある程度、直営校の役割は必要。今後直営校の役割を残す方向で考えていく。概ね民間委託になる方向性は間違いないが部分的に残すべきところがあるのではないか。

それから栄養教諭等は、きちんと調理士の方とコミュニケーションをとりつつ、広くみていただいて、配置の問題も考えていかないといけない。

最後に業者が、もう少し入札し易いように事務局で検討していただかないといけないかと思う。

#### 委員

一番大切なのは、今から学校給食の質を向上させていかないといけないと思うので、モデル校を評価した時に「一定期間内に再評価しましょう」ということでこういった機会を設けたので、この再評価委員会の後に、さらに一定期間をおいて再評価というのは今後とも必要ではないかと思う。

#### 委員

きちんとフォーマルでオープンな形での再評価は確かに必要かと思う。

#### 委員

給食業務を全部委託するのではなく、ある程度洗浄の部分だけを委託するなど、パーツパーツに分けて委託というのも1つの方法かな、と思う。今の施設だと1つの調理場なのでできないが、洗浄部分だけを委託などの方法もあるのかと。もう1つ病院でよくみかけるが、衛生管理面をある専門業者に委託しているというケース。第三者の衛生面の管理というのも将来的には必要なのではないか。

#### 委員

チェック体制の話として整理するのか、委託の仕方として整理するのかがあるが、委託の仕方として整理すれば先ほどの2校でやるのと同じような将来の工夫ということの1つだと思う。

#### 委員

2校一緒にという民間委託のやり方は地域的にできないのか。今は、押し並べてすべての区がやっているが、小倉北区から進めていく。そうすれば隣の学校も同じ業者が行う、というのがいいのかと思うが。

#### 委員

委託方法について、さらに工夫をする余地があるというのは提言としてはある。