

第2回 合志市学校給食施設及び運営検討委員会資料

(第1回 合志市学校給食施設及び運営検討委員会が出た質疑意見について)

開催日時：令和4年8月22日 19:00～21:15

開催場所：合志市役所合志庁舎1階避難所①

質問1 現在の自校方式の給食室内に、給食メニューの充実や、調理員の仕事の省力化に寄与が図れるような設備・機器を導入できないものなのか？

回答1 現在の自校方式の施設が、西合志中央小を除きウェット方式の施設です。

ウェット方式の施設は、衛生管理基準で言う、汚染地域・非汚染地域を部屋ごとの明確な仕切りができていません。

施設の運用上で、ドライ運用をしています。

施設更新をする上では、ドライ方式での更新が必要であり、併せて、明確な汚染地域・非汚染地域を分けた上での設備・機器の導入が前提です。

そういったことから、単純に今の施設内に設備・機器を入れることは難しい状況にあります。

質問2 合志楓の森小・中学校が自校方式に決定した理由や経緯を知りたい。

回答2 現在より約8年前、平成25～26年度にかけて、西合志地域の給食施設の施設更新について当時の各学校のPTA役員を始め、保護者への説明会をしています。

当時の資料から、その際、保護者からの意見は、施設のセンター化について反対の意見が多く、その時点では施設の更新の結論が出ていません。

並行して、本市の南部地域の生徒児童数の増の状況が顕著で、教室不足、既設校の大規模化の余地の限界など、「学校」そのものを新規で建設する必要性があり、合志楓の森小中学校を建設することになりました。

西合志地域の施設更新の方針が決まっていなかったこと、合志給食センターの供給能力では、合志楓の森小中学校の食数規模までは、まかなえないことが明確でしたので、合志楓の森小中学校は自己完結できる形での自校方式を採用した経緯となっています。

質問3 その約8年前の時点で、結論がでなかった理由が何であったのか、その理由を知りたい。

回答3 当時の各校説明会において、行政の説明資料について、単独校のセンター化と民間委託の2つについて、結論ありきの資料という参加者からの意見・評価が多く、かつ、反対意見が多かったため、結論が出ませんでした。

また、当時において、結論が出ませんでした旨の事後報告もなされていませんでした。保護者の不安解消となる丁寧な説明が重要です。

当時の保護者説明会の結果概要

	開催日 西合志東小以外 は夜間実施	参加 人数	単独校給食室老朽化対策の検証結果 (主な意見)	正規調理員退職者不補充による調理 員減少に伴う民間委託等の検証結果 (主な意見)
合志小学校	H27.2.2	6人	<ul style="list-style-type: none"> ・本来であれば、現状維持と単独校の建替えとセンター方式の三つを比較検討すべき。 ・結論ありきの資料 	<ul style="list-style-type: none"> ・保護者に説明する場合は、給食が安全に調理されるか、給食費が適正に使われているかの二つしかない。 ・民間委託は、管理体制について十分な検討をお願いしたい。
合志南小学校	H27.2.9	7人	<ul style="list-style-type: none"> ・単独校の更新について、特に意見なし。 	<ul style="list-style-type: none"> ・民間委託したら、地元野菜の使用はどうか、給食費はあがらないのか。 ・現在の正規調理員は民間委託になったらどうか。
南ヶ丘小学校	H27.1.20	11人	<ul style="list-style-type: none"> ・昨今の異物混入事案を受け、大量調理のセンター方式に不安がある。 ・食中毒事故を想定した場合、リスクを最小限に留めることのできる単独校方式の方がいい。 	<ul style="list-style-type: none"> ・大手の調理業者が入ってくれば、添加物の使用が増え、地産地消が失われるのではないかと。 ・民間委託になって栄養士の先生が多忙になり、アレルギー対応について、密に連絡を取り合えなくなると心配。
合志中	H27.1.29	6人	<ul style="list-style-type: none"> ・単独校の更新について、特に意見なし。 	<ul style="list-style-type: none"> ・民間委託に不安のある保護者もいるかと思うが、公務員の調理が民間委託より優れているとは思わない。 民間委託に移行してもアレルギー対策等をしっかりやってくれればいい。
西合志第一小学校	H27.1.27	16人	<ul style="list-style-type: none"> ・調理場の老朽化を放置したままにしていたのは納得いかない。 ・給食センター建設ありきで協議されている。 ・子どもの数が増えてから協議を始めても遅い。 	<ul style="list-style-type: none"> ・調理員の先生にも細やかに対応してもらっているの、それが無くなるのは納得できない。 ・検討会のメンバーになぜPTAが入っていないのか。 ・センターになったら、誰が調理して

				いるのかわからないので食育ができない。
西合志中央小学校	H27.2.5	22人	<ul style="list-style-type: none"> ・子ども達にはできるだけ温かい給食を食べさせたい。 ・資料を見ると、給食センター以外の選択肢はない、というような誘導する書き方になっている。 ・忙しい保護者にとって、家庭的な単独校方式の給食はありがたい。 	<ul style="list-style-type: none"> ・民間委託になった場合、食中毒が出た時等の責任の所在が不明。 ・集中改革プランの人件費抑制策として、人員削減とのことだが、行政としては子どもや子を持つ親へのお金の使い方を考えて欲しい。
西合志中学校	H27.2.3	7人	<ul style="list-style-type: none"> ・「一応説明会をやりました」で進めるのはどうかと思う。 ・合志市は子育て支援一のまちで、さらに単独校方式の給食がおいしいということで熊本市内から移り住んできた人もいる。 	<ul style="list-style-type: none"> ・単独校の更新の意見が多く、民間委託についての意見は特になし。
西合志南小学校	H27.2.10	26人	<ul style="list-style-type: none"> ・建設、ランニングコスト、人件費の中に、配送に係る人員と配送車の分は入っているのか。 ・保護者の意見を汲んでいただける機会を設けて欲しい。 	<ul style="list-style-type: none"> ・技能労務職員の退職者不補充の方針を変えることはできないか。 ・民間委託になっても地産地消の取り組みや熊さんデーの実施は継続されるのか。
西合志東小学校	H27.2.27 授業参観 日に開催	65人	<ul style="list-style-type: none"> ・保護者の意見を掘り起こす努力をもっとして欲しい。 ・今後の協議には、市の職員だけでなく、保護者や有識者も構成メンバーに入れて欲しい。 ・学童クラブが建ったために給食室が建てられないのは納得がいかない。 	<ul style="list-style-type: none"> ・単独校の更新の意見が多く、民間委託についての意見は特になし。
西合志南中学校	H27.2.12	10人	<ul style="list-style-type: none"> ・大規模校化する西南小、東小、西南中の3校のみを集約したセンターを建設し、北部の3校は単独校として残すような案はあるのか。 ・中央小は平成16年度にドライ方式に改修されているが、そこも含めて給食センターに統一するのか。 	<ul style="list-style-type: none"> ・人件費削減のために民間委託ということだが、今働いている非常勤職員さんたちは委託業者に再雇用されるとある、その場合、給料はどうなるのか。人件費削減のためということは今以下の給料でしか雇用されないということか。

合計 176 人

※H26 当時の検討会のメンバーは、市行政（学校教育課、総務課、財政課、政策課の 8 名とオブザーバー 3 名（教育長、教育部長、総務部長）の合計 11 名でした。

平成 26 年度当時の疑問に対して、改めて説明します。

R4 年度の本検討委員会は、学校給食に関係するいろいろな立場の方を構成メンバーとして組織化しています。（学校長、各校 PTA 会長、直営調理員、幼保代表、栄養教諭、市職員組合、事務局行政）

それぞれの立場、また様々な視点・観点から本市の学校給食の将来について検討をしていくものです。

施設更新については、現時点では「結論ありき」にはしていません。将来を考えるにあたり、現状分析は必要なため、客観的状况を中心に検討委員会の中で認識を共有していくものです。

施設の更新について、自校方式・センター方式いずれにしても、学校給食の本分である「安心・安全でおいしい学校給食」を安定的に供給できるかが最重要であり、かつ「実現可能性」「継続可能性」といった持続可能な開発目標である SDGs の観点により、進めていきます。

また、施設の運営で懸念される意見、直接運営と比較して、一部民間委託が「いわゆる、調理している人の顔が見えない、管理が及ばなくなる等」の意見がある一方、平成 8 年（西暦 1996 年）5 月に岡山で起きた「病原性大腸菌 O157 事件」を契機に、その他ノロウイルスなど、かつて見慣れなかったウイルスや細菌による食中毒を始めとする「食の安全を取り巻く環境」、「衛生管理のさらなる厳格化」が学校給食には求められることとなりました。

直営・一部民間委託を問わず、各現場において、食材の仕入れ段階から異物混入の有無を確認しており、その後の調理行程での異物混入の有無、最後に子ども達の口に入るまで、各行程での責任の明確化を行うことにより、食の安全を守っています。

また、「食育」は五感（視覚、聴覚、触覚、味覚、嗅覚）だけではなく、食べ方・噛み方の作法や、栄養学、食を通じた暮らし方、食文化を通じた長寿など、食を取り巻く、総合的な取り組みであり、自校方式・センター方式という施設の種類の、大きな違いがあるものではないと考えます。

施設の更新と施設の運営について、最優先事項は、安心・安全であり、衛生管理は設備対応が基本で、その上で、それらの設備機器を使う調理員の丁寧確実な手順が求められます。

施設の運営について、施設の小規模と大規模では調理過程、時間、リスクも変わります。

本市において、自校方式の更新が待ったなしの時期に来ていることは間違いありません。

質問4 資料4の中にある、各小中学校の敷地内あるいは隣接地の敷地外も含めて、給食施設を更新する可能性について言及してあるが、隣接地の公共用地ではないそれぞれの場所について、地権者に打診してある実効性のある段階なのか、机上段階の話なのか。

回答4 検討する段階の状況ですので、机上段階での話です。用地の打診をしているわけではありません。

質問5 資料4にあるデリバリー方式について、近隣事例も含めて、実際あるのか。

回答5 過去、大津町のセンター建て替え時期において、いわゆる弁当事業者によるデリバリー方式の給食提供を行っていた状況があります。

追加補足：菊陽町の自校方式のドライ化更新に合わせて、給食供給がストップしていた時期は、大津町と同じようにデリバリー方式の給食提供が行われていました。

全国的に大都市である、大阪、横浜などでもデリバリー方式の給食供給が行われていますが、冷めたご飯での供給もあり、結果、残食率も高くなる傾向にあるようです。

質問6 実際に食べる主体者である子ども達の気持ちも知りたい。

それと、約8年前の状況、進まなかった経緯を詳しく知りたい。

さらに、センター方式での懸念する点を知りたい。

回答6 一つ目、子ども達の気持ちを知るためにアンケート等を実施するかどうか。

二つ目、約8年前の状況については、回答3に同じです。

三つ目、センター方式での懸念する点について、下記表により、追加説明します。

次ページへ

追加説明

方式	メリット・利点	デメリット・課題
自校方式	<p>①運搬時間がかからないため、温かいもの、冷たいもの、汁物など適時適温で提供できる。</p> <p>②調理者と児童生徒の距離感が近い。</p> <p>③事故（食中毒、機器トラブル等）が発生した場合、食数規模が小さいため当該校のみのリスク対応となる。</p> <p>④災害時、調理施設の設備は専門的な取扱いが必要であり、市民の立ち入りを制限することになるので、直接的な利用は想定しませんが、一部、移動可能な炊き出し用大型釜などを更新時に導入することで使用は可能。</p> <p>⑤建設費に国の交付金が活用できる。（補助の基準金額は若干センター方式が有利）</p>	<p>①全校の敷地内に調理施設用のスペースが必要となる。</p> <p>②全校に調理施設を建設するため、建設費、厨房機器の設置基数などの集約化ができないので、イニシャルコストが高くなる。</p> <p>③全校で給食施設の建設が必要となるため、用地取得を含めて、全校で実施するまでの足並みが揃わず、かつ相当な期間が必要となる。</p> <p>④全校への設置が完了するまで現在の施設も並行して稼働する必要あり、運営コストが二重にかかる。</p> <p>⑤個別分散型であり運営コストがセンターに比較して高くなる。</p> <p>⑥各学校で管理運営するため学校側の負担がセンターに比べて多い。</p> <p>⑦550食未満の学校について、県費での栄養教諭・学校栄養職員の配置ができない。</p>
センター方式	<p>①人的配置、食材一括購入等の効率的運営が可能。</p> <p>②人材、施設ともに集中的な管理の一元化により、衛生管理、食物アレルギー対応、異物混入の防止等について、より徹底・統一した予防対策が実施することができる。</p> <p>③災害時、調理施設の設備は専門的な取扱いが必要であり、市民の立ち入りを制限することになるので、直接的な利用は想定しませんが、一部、移動可能な炊</p>	<p>①2時間以内に喫食できる地域に、一団の土地を確保することが必要となる。</p> <p>②調理者と児童生徒の距離が離れるため、交流はほとんどない。（見学スペース・見学会など意図する施設的な対応が必要）</p> <p>③大規模調理のため、事故（食中毒、機器トラブル等）は発生したときの影響が大きくなる恐れがある。</p> <p>④調理から喫食までの時間は自校式より長くなる。</p>

	<p>き出し用大型釜などを更新時に導入することで使用は可能。</p> <p>④将来的な児童生徒数の増減や、学校の統廃合への柔軟な対応が可能。</p> <p>⑤建設費に国の交付金が活用できる。(補助の基準金額は若干センター方式が有利)</p>	<p>⑤複数校を一括管理することから、学校行事等の個々の状況に即した対応には一定の制限がある。</p>
--	--	---

質問7 資料4にある普通教室の増築スペースについて、各学校の個別の状況、どの部分の状況が厳しいのか、それを知りたい。

それと、自校方式で更新する場合、その期間デリバリー方式となる場合、給食費の値段は上がるのか。

回答7 増築スペースに関する資料は、第1回の資料4のスライド6～11を参照。

スライド8の西合志中学校について、令和4年度に特別支援教室4教室を増築工事予定です。(2教室の2階建て)(この工事に関して、敷地拡張はせずに可能)

スライド7の西合志中央小学校について、令和5年度に普通教室2教室を増築工事予定です。(2教室の1階建て)(この工事に関して、敷地拡張はせずに可能)

スライド9の西合志南小学校について、令和5年度に普通教室10教室と学童2室の合計12教室を増築工事予定です。

(現在の低学年棟を解体撤去し、その場所に6教室の2階建てで建て直し)、

(この工事に関して、敷地拡張はせずに可能)

また、各学校について、住民基本台帳上での児童生徒数の推移で計画・想定しており、とりわけ、現在の学校敷地の広さがギリギリの状況にある西合志中央小学校については、社会増(転入による増)が上乗せで発生する場合は、学校用地の拡張が必要になり、さらなる増築等の対応が必要になってきます。

デリバリー方式の値上げの件については、大津町の事例においては、給食費よりも割高になる部分の差額を町が補填するような支援策をとっていたと聞いています。

施設更新は、施設設置者としての取り組みであり、保護者にその責はないので、差額を保護者に求めることはできないと現時点では考えます。

質問 8 この検討委員会の目的を改めて確認したい。

回答 8 目的は大きく二つあります。

一つは、西合志地域の施設の更新、自校方式によるものか、センター方式によるものかの方針を決定することです。

二つ目は、合志給食センターの運営をどうしていくかの方針を決めること、併せて、西合志地域の更新後の施設の運営をどのようにしていくか、さらには現職の公営の給食調理員の働き方についての方針を決めていくことです。

質問 9 児童生徒数の将来のピークアウトは、どの時期に来るのかと現状で認識は市としてあるのか。

回答 9 児童生徒数の将来のピークアウトについて、市として西暦 2030 年には人口 7 万人を突破する試算があります。その以降の推移については、これからの本市の全体的な土地利用や都市計画の基本的な方針・計画に影響されるものであり、はっきり説明できるピークアウトは、現時点では不明です。

質問 10 施設運営について、一般的に、自校方式では 100 食に 1 人の調理員を聞いたことがあるが、自校方式とセンター方式での所要人員を知りたい。

回答 10 本市の基本的な基準としては、自校方式においては調理員 1 人あたり 100 食であり、センター方式においては調理員 1 人あたり 120 食程度です。

これはセンター方式の方が、大規模食数となるので、調理設備・機器の大型化、調理行程の効率化が図ることができ、同じ食数で見ると、センター方式の方が、全体の調理員の人数は少なく運営できることとなります。

ただし、センター方式の場合は、各学校に運ぶ車両と人員が別途発生します。

次ページ、運営のランニングコスト試算表を示します。

直接運営での試算

前提条件：合志給食センターと同食数規模（3,500 食）の自校方式 3 校（3,500 食）比較
食数合計 3,500 食

1、人件費コスト

人員：常勤職員 450 万円/人、会計年度任用職員 250 万円/人、

自校方式 35 人（常勤 6 人、会計年度 29 人） 3,500 食/100 食・人

センター方式 30 人（常勤 6 人、会計年度 24 人） 3,500 食/120 食・人

運搬車両 4 人（会計年度 4 人）

2、配送コスト

運搬車両 4t×2 台（センターの場合）

運搬車両関係ランニングコスト

車両代減価償却 15 年：(イニシャルコスト 2,000 万円×2 台) /15 年→年間 267 万円

燃料代：年間 12 万円×2 台→年間 24 万円

維持・保険等：年間 5 万円×2 台→年間 10 万円

3、厨房機器更新コスト

15 年で厨房機器の入れ替えを行う。

自校方式 1 校当り (1,000 食規模 1 億 2,000 万円/15 年→年間 800 万円) ×3 校

センター方式 (3,500 食規模 4 億円/15 年→年間 2,670 万円)

4、厨房機器維持経費コスト

大小問わない不具合の修繕費

自校方式の 1 校当り 80 万円/年間×3 校

センター方式 100 万円/年間

方式	自校方式 (3 校 合計 3,500 食)	センター方式 (合計 3,500 食)
1、人件費コスト	99,500,000 円	97,000,000 円
2、配送コスト(車両のみ)	0 円	3,010,000 円
3、厨房機器コスト	24,000,000 円	26,700,000 円
4、厨房維持コスト	2,400,000 円	1,000,000 円
合計	125,900,000 円	127,710,000 円
差額	181 万円	

※再掲 前回資料より施設のイニシャルコストは、

スライド 4 自校方式 6 施設 合計 29.5 億円

スライド 2 8 2 センター 合計 32.3 億円

スライド 2 8 1 センター 合計 27.3 億円

質問 1 1 自校方式とセンター方式とで、変わらない給食を提供できるのか。

併せて、直営で作るのと一部業務委託で作るので変わるのか。

さらに、自校方式とセンター方式とで給食費は変わるのか。

回答 1 1 自校方式とセンター方式で、何ら変わらない給食が提供できます。

直営、一部業務委託という作り手が違っても、同じものが提供できます。

方式次第での給食費の差ありません。現在も合志市では自校方式もセンター方式も同額です。

質問 1 2 受益者である子ども達のためになるように、が第一義である。

合志楓の森の子ども達が、全て経験しているのではないか、施設方式で言えば、合志楓の森開校前の自校方式、センター方式であるし、施設運営方式で言えば、直

営運営、一部業務委託運営を経験している。

受益者、子ども達に意向アンケートをとって確認するのが良いのではないか。

回答 1 2 アンケートを準備する予定です。

質問 1 3 この検討委員会として、自校方式とセンター方式の双方の試食を実際してみた方がよいのではないか。

回答 1 3 検討します。

以上