

西宮市学校給食審議会答申書

平成27年（2015年）7月23日

西宮市学校給食審議会

平成 27 年(2015 年) 7 月 23 日

西宮市教育委員会
委員長 中原 朗 裕 様

西宮市学校給食審議会
会長 浦 上 拓 也

学校給食基本方針の見直しについて(答申)

本審議会は、平成 26 年 5 月 29 日に、西宮市教育委員会から、標記の事項について
諮問を受け、以来、6 回にわたり、様々な視点から慎重に検討を重ねてまいりました
結果、その意見を取りまとめましたのでここに答申します。

目 次

はじめに	1
I 西宮市の学校給食の現状	2
1 学校給食の主な経緯	2
2 学校給食実施の概要	2
II 西宮市の学校給食の将来のあり方	3
1 食事内容、食に関する教育	3
(1) 給食内容	3
(2) 統一献立、一括購入	3
(3) 選択給食の充実	4
(4) 給食残量への取り組み	4
(5) 食物アレルギーへの対応	5
(6) 栄養教諭の配置	6
(7) 食に関する指導	6
2 安全・衛生管理、食事環境	7
(1) 調理作業等における安全・衛生管理	7
(2) 施設設備の整備	7
(3) ランチルームの整備・有効活用	8
3 効率的な運営	9
(1) 執行体制の見直しと民間委託	9
(2) 給食費	10
(3) 管理運営経費	10
西宮市学校給食検討委員会委員名簿	11
西宮市学校給食検討委員会開催経過	12

はじめに

本審議会は、平成 26 年 5 月 29 日に西宮市教育委員会から、学校給食基本方針の見直しについて諮問を受けた。

その背景として、学校給食基本方針が平成 14 年 9 月 10 日に策定されてから 10 年以上を経過し、社会経済情勢のめまぐるしい変化に伴い、西宮市の学校給食を取り巻く状況が大きく変化してきたことが挙げられる。

【食育】近年、健全な食生活が失われつつあり、わが国の食をめぐる問題は数多くある。とりわけ、子供の食をめぐるのは、発育・発達の重要な時期にありながら、栄養素摂取の偏り、朝食の欠食、小児期における肥満の増加、思春期におけるやせの増加など、問題は多様化、深刻化し、生涯にわたる健康への影響が懸念されている。そこで、特に子供の人格形成に食育が重要とし、この食育を国民的な課題として、国は、平成 17 年 7 月に食育基本法を制定した。その後、法や平成 18 年 3 月に策定された食育推進基本計画の趣旨などを踏まえて、平成 20 年 3 月告示の学習指導要領の総則において「学校給食の食育の推進」が明記された。平成 21 年 4 月には学校給食法が改正され、学校給食の目的が「食育の推進」に重点が置かれ、学校給食が単なる栄養補給のための食事にとどまらず、学校教育の一環であるという趣旨がより明確となり、学校給食を食育の生きた教材として活用することが求められている。今日においても朝食欠食の増加のほか、「孤食」「小食」「固食」など子供たちの乱れた食生活が依然大きな課題となっており、栄養教諭を中核とした食育推進、保護者・地域等への普及啓発等、学校教育の期待される役割は極めて大きくなっている。

【安全・衛生管理】学校給食法の改正により、学校給食衛生管理基準が法に位置づけられ、学校給食を実施する教育委員会等の責務が定められたことにより、基準の遵守がより強く求められることとなった。西宮市においても、より安全で安心な学校給食を提供するため、ソフト面のみならず、老朽化が進むハード面の安全・衛生管理の強化が急務である。

【アレルギー対応】全国的に食物アレルギーのある子供の増加がみられる中、平成 24 年 12 月に東京都調布市で学校給食を起因とするアナフィラキシーショックの疑いにより、児童が死亡する事故が発生した。このことを受け、給食提供は安全性を最優先に考えることを前提とし、除去食の調理やその提供方法についても、学校の施設整備や人員配置の状況を踏まえた対応の見直しが必要となっている。

【効率的な運営】西宮市は平成 17 年 2 月に「第 3 次西宮市行財政改善実施計画」を策定し、人件費の削減や事業・施策の見直しなど行財政改善に取り組んできた。しかし、市税収入の大幅な減収のほか、地方交付税等の減額、震災関連経費（市債）の償還による重い財政負担などから、なお厳しい財政状況が続く見込みである。学校給食においては、調理業務体制等の見直しにより効率化を図り、一定の効果額を生み出してきたが、学校給食の充実に活用されていない面があり、現在抱える諸課題の早期解決に至っていない。このため、調理業務の執行体制について精査、見直しを行い、さらなる効率化を進める必要がある。

このような状況を踏まえ、平成 14 年 2 月の学校給食検討委員会の提言後の取り組みを検証するとともに、各課題について個別に具体的な議論を行った。これまで、6 回の審議会を開催し、今後の方向性及び方策について慎重かつ活発な審議を重ね、意見を取りまとめ以下の通り答申するものである。

I 西宮市の学校給食の現状

1 学校給食の主な経緯（平成 14 年度以降）

平成 14 年 2 月の学校給食検討委員会の提言により、西宮市の学校給食の将来の方向性が示され、その提言の趣旨を踏まえ平成 14 年 9 月に基本方針を策定した。昭和 22 年から始まった西宮市学校給食の伝統を踏襲しつつ、安全性を最優先した上で新たな取り組みを開始し、学校給食は生涯にわたり主体的に、健康で安全な生活を実現する子供の育成に大きな役割を果たしてきている。

基本方針に沿って取り組んだ主な内容は、次の通りである。

平成 15 年度に学校給食の除去食対応を進めるため、「学校給食における食物アレルギー対応マニュアル」を作成し、全校で除去食対応を開始した。また、調理業務体制等の見直しにより人件費を削減し、民間委託に近い経費で運営するための新しい調理業務体制に移行した。

平成 19 年度から栄養教諭が配置され、平成 21 年度には、文部科学省委託事業「栄養教諭を中核とした食育推進事業」の地域指定を受けるなど食育推進に努めている。平成 26 年度は 61 校中 45 校に栄養教諭・学校栄養職員が配置されている。

2 学校給食実施の概要

学校給食の実施方法及び内容については、平成 14 年度以降も衛生管理、食育の面でメリットが大きいと考えられる 3 ブロック制¹の統一献立、単独調理場方式を維持している。そして、おいしく栄養のある献立の開発に努め、物資は原則として国産あるいは非遺伝子組み換え食品、衛生検査を経たものを使用している。

食育面では、セレクト給食²やリザーブ給食³の選択給食の充実を図るとともに、平成 21 年度から、小松菜やねぎなどの葉物野菜を中心に西宮産農作物を使用した地産地消に取り組んでいる。

平成 25 年 4 月から、西宮市が学校給食の実施者としての説明責任を果たしながら、学校教育の一環として安全・安心でおいしい学校給食を将来にわたり継続していくため、学校給食費を市の歳入とし、市の予算執行として食材を調達する学校給食費の公会計化を実施した。

公会計化に伴い、予算、決算、事務事業評価、監査等を通じて事務及び資金の流れが透明化されたほか、徴収システムの導入によって金融機関を保護者が選択できるなどの利便性の向上や、学校事務の統一化と省力化による教職員の事務負担の軽減が図られている。

また、市が食材を調達するようになったことから、財団法人西宮市学校給食会は平成 25 年 3 月末をもって解散した。市は、長年にわたり給食会が築きあげてきた機能やノウハウを引き継ぐとともに、価格競争による調達制度のほか、総合評価による調達制度も取り入れ、食の安全確保に努めている。

しかしながら、価格競争により業者決定する青果類を中心に、品質の低下が懸念される声も聞かれることから、学校現場の声を十分に反映させた規格の見直しなどが課題となっている。

学校給食の実施状況は、平成 26 年 5 月 1 日現在において、小学校 40 校 28,410 人、中学校 20 校 12,076 人、特別支援学校 1 校 69 人の計 61 校 40,555 人を対象に実施しており、平成 26 年度の平均給食回数及び年間食数は、小学校 183.3 回 5,356,316 食、中学校 176.1 回 2,159,440 食、特別支援学校 178 回 27,362 食となっている。

II 西宮市の学校給食の将来のあり方

1 食事内容・食に関する教育

西宮市では、平成 25 年 3 月に策定された「西宮市食育・食の安全安心推進計画」で、生涯にわたって切れ目のない「食育」と「食の安全安心」の取り組みを進めている。「孤食」「小食」「固食」など子供の食の乱れや健康への影響が顕著になっており、西宮市においても就寝時間が遅い子供ほど朝食の欠食が多く、孤食や生活習慣の乱れなども顕在化している。

その中で、学校給食においては、望ましい食生活や食料の生産等に対する子供の関心を高め理解を深めるとともに、地産地消の推進が求められている。加えて、家庭・保護者への食育に関する情報提供や家庭での食育推進を支援することが期待されている。

また、食物アレルギーのある子供の増加に伴い、食材に関する情報提供や、家庭と連携した食物アレルギー対応の充実が必要である。アレルギー対応は、安全性を最優先するという考えのもとに進め、子供自らが食品表示等を参照し、喫食の判断ができる自己管理能力の育成を図らなければならない。

さらに、国は米飯給食について、日本の伝統的な食生活の根幹である米飯の望ましい食習慣の形成や、地域の食文化を通じた郷土への関心を深めることなどの教育的意義を重視している。このことを踏まえ、食の安心・安全の確保、食料自給率の向上や環境への配慮などの観点も勘案し、米飯給食は週 3 回以上の目標を設定し段階的な回数の増加が望まれている。

(1) 給食内容

西宮市は、手作りの味を基本とし、旬の食材の使用、日本の行事食、各国の料理を取り入れた献立や、応募献立「あったらいいな～こんな献立」の募集など学校給食における食育の推進に取り組んできた。また、平成 21 年度からは小松菜やねぎなどの葉物野菜を中心に西宮産農作物を使用した地産地消に取り組み、平成 26 年度では米を含めて 11 品目の農作物を使用するに至っている。このように、学校給食は生きた教材として、子供たちの食への関心を高めるとともに、伝統的な食文化の継承や国際理解のほか、地域の自然や文化、産業等に関する理解を深めるなど高い教育的効果をもたらしている。今後も引き続き多角的な視点をもって取り組むとともに、兵庫県産を含む地産地消を推進されたい。

また、近年は生活習慣病の予防などの観点から日本型食生活の実践が重要視されている。西宮市では減塩などに取り組んでいるが、米飯給食の週当りの実施回数は 2.5 回と、平成 25 年度の全国及び兵庫県の平均 3.3 回を大きく下回っている状況である。米飯給食増加による栄養価の低下、米飯食器洗浄経費の増などの課題はあるが、献立の工夫で段階的に米飯給食の回数を増加させ和食給食への配慮を進める必要がある。

(2) 統一献立、一括購入

統一献立、一括購入は、生産者の把握や衛生検査などが容易になるほか、学校での食材購入業務が不要になるなど学校負担の軽減にも繋がっており、給食費を公会計化し調達業務が財団法人

西宮市学校給食会から市に移った現在も十分に機能している。また、食材に起因する全市的な食中毒への防止策として、ブロック間で肉類が重複するなどのタンパクの重なりをなくすなど献立作成上の対策も施されており、食材の安全性確保の観点からも統一献立、一括購入は維持されたい。

また、公会計化後は、安全で学校給食に適した良質な食材を調達するため、物資評価委員会において、見積額のほか原材料などの安全面、食味、形状等を食材のサンプルにより確認、意見を聞いた上で業者決定する総合評価制度を取り入れている。この制度は、学校長、栄養教諭、保護者が委員となり、それぞれの立場からの意見が十分尊重される仕組みが整っており、今後も継続されたい。

さらに、新規業者の参入もあり、競争原理がより働くことによってコスト削減に繋がることは公会計化の効果の一つと考えられるが、一方で食材の品質低下が危惧されていることから、適宜、規格の見直しを行なうとともに、業者の積極的な育成も課題とし、安全・品質の確保に最大限注意を払った取り組みが必要である。

(3) 選択給食の充実

セレクト給食やリザーブ給食などの選択給食は、子供が自身の健康にとって望ましい食品を楽しむながら選ぶことで、食への興味・関心を高めさせ、自己管理能力を育成するなど食育を推進する上で重要な役割がある。しかし、その一方でセレクト給食においては、その趣旨が教員に浸透せず、一部で、選ぶ時間や気持ちにゆとりがない、希望が叶えられないなど子供にトラブルが起こり、教員にとって負担になっている場合もある。リザーブ給食においても、食物アレルギーのある子供はどちらも選択できないケースなども報告されている。また、選択給食自体が、単なるお楽しみ化している現状もある。

しかしながら、子供たちが非常に楽しみにしている給食であり、先に述べた役割のほか、セレクト給食では譲り合いの精神が育まれるなど一定の効果が認められる。今後も献立の多様化など内容の充実及び教員へ選択給食の趣旨や指導方法の周知を図るなど、課題を改善しながら継続、充実されたい。

また、中学校においても発達段階や実態に応じた指導を進め、自己管理能力の備わった成人へ繋げていくことが重要であり、その方策の一つとして選択給食の実施を検討されたい。

なお、献立の多様化のためには、焼き物料理等が可能なスチームコンベクションオーブンの導入が望ましいが、財政面での負担も大きいため、将来的な課題と十分に認識しておくべきである。

(4) 給食残量への取り組み

給食残量は、基本方針策定から教育委員会の学校に対する積極的な啓発活動や、学校全体での給食指導の充実によって、平成 26 年度平均残量率は、小学校で 1.7%、中学校で 0.1%と著しく減少し、非常に良い結果が出ている。また、平成 12 年度では、最大 10%近くあった学校間の差が、平成 26 年度では 4%程度に縮小し、中学校では、生徒会活動が中心となり子供同士による

意識高揚を意図的に図ることにより、すべての学校で1%未満の残量率となっている。このような状況においても、農作物を使用した和風献立ほど残量が多い傾向にあり、生活習慣病の予防、食文化継承などの観点から日本型食生活の実践が重要視される中、献立の工夫や給食指導の見直しにより和風献立の残量を減らす手立てが必要である。

また、審議の中で、好き嫌いによるおかずの交換や、体重を気にして食べない子供の分を別の子供が食べるなど、個人の摂取量の差が生じる中で残量がゼロに近づいている実態があるという指摘があったことも踏まえ、目的に沿った給食指導がなされるよう啓発活動も重要である。

(5) 食物アレルギーへの対応

食物アレルギー対応については、学校全体での認識の醸成が必要である。それを踏まえた上で学校給食における食物アレルギー対応は、調理の現場だけでなく、献立作成から給食を配膳して子供の口に入るまで、各教職員が細心の注意を払ったチェックが必要であることの理解をより深め進めていかなければならない。

除去食対応については、現在、調理の最終段階で卵を除去した除去食を全校統一で実施しており、それ以外については、人員体制や施設の状況により学校判断に委ねられている。同一校種間や小中学校間での格差のほか、学校長をはじめとする職員の異動時及び、児童生徒数の増減による食数変動に伴い、除去食対応の範囲が年度によって異なるなど、保護者への不公平感や不信感に繋がっていることが報告されている。教育委員会は、このような状況を是正する必要があり、除去食対応の全校統一を検討されたい。

また、除去食対応は、安全性が最優先されることを前提にリスクマネジメントの観点からもシンプルな対応が重要であり、教室での児童生徒への配膳も含めて検討する必要がある。当然、除去食の種類が増えるほど喫食前の担任による確認作業が煩雑になり、場合によっては誤配膳をしまう可能性も十分考えられることから、全校で確実に安全が確保できる範囲で実施すべきである。一部の学校では、現在の除去食対応の種類が減ることになるため、このことによる家庭での影響も含めて、児童生徒や保護者への説明責任も果たしていく必要がある。

なお、除去食対応の拡大にあっては、確実に安全が確保できる範囲で全校統一した除去食対応を実施していくなかで、平成28年度から運用予定のアレルゲン管理システムによる献立のアレルゲンチェックの正確性向上や、執行体制の見直しにより、確実な配膳及びその確認ができる体制が整備された段階で検討することが望ましい。

また、平成21年度に給食用のパンから脱脂粉乳を除去し、乳アレルギーのある子供もパンを食べられるようになり、その後、フライもので使用する衣のつなぎを、卵を使用しないものに代えることによって卵アレルギーの子供も食べられるようになるなど既存の献立の工夫、見直しが続けられている。このように、食物アレルギーのある子供が一人でも多く給食を食べられるよう、研究・検討を重ねていくことも重要である。

(6) 栄養教諭の配置

平成 17 年 4 月に栄養教諭が制度化され、各学校における指導体制の要として食育の推進において重要な役割を担うこととなった。この栄養教諭を中心として、食に関する指導に係る全体計画を作成し、体系的・継続的な学校全体の取り組みとなることが期待されている。また、食物アレルギー対応の充実のために養護教諭と連携して、その専門性を活かし校内体制を構築することも重要である。西宮市では、「公立義務教育諸学校の学級編制及び教職員定数の標準に関する法律」に基づき、平成 26 年度現在、61 校中 45 校に栄養教諭・学校栄養職員が配置されている。配置校と未配置校では、給食指導、食育の推進、食物アレルギー対応及びそれらに関する情報量の学校間格差が指摘されており、市議会、小中学校校長会、各種団体、保護者等から全校配置の要望が強くなっている。食育推進のための指導体制の整備・充実、給食管理による衛生管理の強化や食物アレルギー対応の充実など、より一層子供の健康と安全を守るためにも栄養教諭の全校配置が必要との意見は一致しており、国や県に配置拡大の要望を継続されたい。ただし、国・県による配置拡大が見込めないと判断される場合は、市費での配置も検討されたい。

(7) 食に関する指導

平成 18 年度に西宮市食育研究調査会を設置し、小学生のみであるが「親と子どもの食生活実態調査」を、翌年度にはその追調査を実施した。18 年度の調査では朝食を「必ず食べる」と回答した児童が 90.2%となり、平成 13 年調査の小学生で「朝食を食べる」の 76.9%から大幅に改善していた。しかし、翌年度の追調査では、82.5%に減少し、「時々食べる」、「まったく食べない」が増加していた。

また、平成 15 年度に設立した「西宮市栄養教諭・学校栄養職員研究会」の学習研修活動に加えて、平成 21 年度には、文部科学省委託事業「栄養教諭を中核とした食育推進事業」の地域指定を受け、公開授業のほか実践発表会を実施するなど、食に関する指導に取り組んでいる。

今後も子供たちの食生活実態を把握し、研究事業などにより教員の資質向上を図り、授業などを通して適切な指導を継続する必要がある。

また現在、学校給食では地産地消をはじめ選択給食や行事食の実施、国際理解のため各国の料理を取り入れるなど様々な観点から食育に取り組んでいる。その指導においては、給食を生きた教材とし、栄養教諭をはじめとする教職員がしっかりとその意義を理解したうえで、児童生徒の発達段階や実態に応じて指導していくことが重要である。なお、栄養教諭未配置校にあっては、食育、給食担当教諭が中心となって食育を進める必要があるため、教育委員会からの積極的な指導及び情報提供を強化する必要がある。

さらに、学校が実施する給食試食会や給食だより等の発行、教育委員会では「宮っ子給食♡食育フェア」を開催し、地域・家庭への啓発に努めているが、学校保健委員会や教育連携協議会などで地域・家庭と情報、課題を共有し、連携した取り組みが必要である。

2 安全・衛生管理、食事環境

西宮市の学校給食の安全・衛生管理については、平成 14 年の提言以降も学校給食法及び学校給食衛生管理基準による一貫した厳しい基準のもと、条件整備に努めている。

しかし、ハード面では、厳しい財政状況が続き、学校施設の更新が遅れていることから老朽化が進み、施設設備の衛生管理の水準を維持することが困難な状況になりつつある。特に夏場は調理室内の室温が 40℃前後まで上昇するなど、食材の衛生管理のほか、調理作業面でも安全性に影響を及ぼすことが危惧され、調理員等の業務環境改善も含め解決が急がれる。

(1) 調理作業等における安全・衛生管理

調理作業等における安全・衛生管理では、正規調理員の約 94%が調理師資格を保有しており、その専門的知識を活かし、各作業における衛生管理の徹底を図っている。平成 21 年 4 月の学校給食衛生管理基準の改正でドライシステムの導入が努力目標とされたが、学校施設の更新が進まないなかドライシステムの調理場を備える学校は、平成 26 年現在、61 校中 5 校に留まっている。その他の学校はウエットシステムであるが、研修などを通じて調理員の衛生管理へ意識高揚を図り、ドライ運用が徹底されているところである。しかし、ウエットシステム校では夏場の調理室内の室温が 40℃を超える場合もある。学校給食衛生管理基準では、施設内の衛生管理及び調理員の作業管理を徹底させ、調理中の食材及び調理後の食品の品質管理をより厳格に行なうため、温度は 25℃以下、湿度は 80%以下に保つよう努力するとされているが、夏場のウエットシステム校では室温が大幅に上回っており、食材等の管理に起因する食中毒やヒューマンエラーの原因になり得ることから、財政的に厳しい状況であるが、調理員等の業務環境の改善も含めて、空調の整備は衛生管理を徹底する上で重要な課題と認識されたい。

食品への異物混入が社会的に問題となっているが、西宮においても髪の毛やビニール片など、調理室や教室での異物混入が報告されている。調理室の異物混入がヒューマンエラーによるものであれば、早急に作業方法の改善など然るべき対策を講じなければならない。製造業者等による物資への異物混入があった場合は、引き続き厳しい的確な指導を実施されたい。

(2) 施設設備の整備

学校給食衛生管理基準では、衛生管理面でより優れているドライシステムの導入が努力目標とされているが、ウエットシステムを改修して対応することは、より広い面積を必要とすることや、高額な専用備品の入れ換えなど財政面での制約があることから難しいため、引き続き新たに校舎を新增改築する際に進めていかざるを得ない。

しかしながら、ウエットシステムにおいては、老朽化が進んだ施設や備品類に加えて、夏場、非常に高温になるような室内環境等では、食中毒発生のリスクが非常に高くなるため、事故防止の観点から、空調設備の導入も含めて計画的かつ速やかに調理環境の改善を進め、衛生管理の強化を図る必要がある。

(3) ランチルームの整備・有効活用

西宮市は阪神・淡路大震災後の人口増に伴い、一部の学校を除き児童生徒数の増加が著しく、ランチルームを整備、維持できていない状況がある。一方でランチルームがありながらその目的に沿って活用できていない状況もある。本来の目的である同学年・異学年交流や地域の高齢者との交流給食などは、子供たちの人格形成に重要な役割を果たしていることから、積極的な活用を進められたい。今後、児童生徒数の増減を勘案しながら未設置校へ整備を進め、併せて、本来活用されるべき使われ方を再度提案していく必要がある。そのためにも、現段階からランチルームのある学校に対しより有効活用できるよう、その活用事例を積極的に情報提供できる体制を整える必要がある。

3 効率的な運営

平成 15 年度から学校給食基本方針に基づき、民間委託に近い経費で運営するため、正規職員の退職後に短時間勤務の嘱託調理員を採用する新しい執行体制に移行し、近隣の先例市の委託料などの状況とも照らして経費比較も行いながら、効率的な運営に努めてきた。その結果、平成 25 年度の決算では、正規調理員の給与費と嘱託調理員の給料等の人件費は、15 億 9,100 万円で、平成 24 年度比 875 万円減額となっており、正規調理員の採用を見合わせた平成 12 年度からの効果額累計は 51 億 8,079 万円となっている。

しかし、厳しい財政状況が続くなか、特に衛生管理の強化に係る施設設備整備費にあつては、その効果額が活用されず十分に予算が確保できない状況が続いている。そのため、学校給食の運営において、さらなる効率化を図り財源を生み出すことにより、施設設備整備やアレルギー対応をはじめとする安全性の向上など、抱える諸課題の早期解決を図り、子供たちの学校給食環境の改善を進めていく必要がある。

効率化を図る手立てとして、直営方式を維持したまま再度執行体制を見直す方法と、調理業務を民間委託しコスト削減を図る方法が考えられる。民間に委託した場合に、コスト削減が図られるほか、栄養士などの職員を配置し安全性を確保した上で、よりよいサービスが得られるのであれば、民間委託も選択肢の 1 つとして考えるべきである。ただし、これまで保護者等から非常に信頼の厚い西宮市の学校給食の質が損なわれることなく、また、児童生徒の安全性が同様に確保できるよう慎重に検討する必要がある。

(1) 執行体制の見直しと民間委託

現行の正規調理員を配置する直営方式と民間委託を、教育的な観点や、給食の品質、衛生管理、食物アレルギー食への対応等で比較すると、①民間委託する場合において、給食管理に携わることができる栄養士などの職員の配置を必須とし、②学校給食が学校教育の一環であるということ深く理解し、学校給食調理の実績のある信頼できる業者を選定すれば、民間委託が直営方式に劣ることはない考える。

民間委託した場合、削減できた経費で栄養教諭未配置校に栄養士などの職員を配置するならば、食育の推進や食物アレルギー対応など安全性の面で大きな効果が期待される。また、必要な人材を必要な時間に効率的に配置できるため、現在の給食運搬業務委託⁴、米飯用食器洗浄業務委託⁵も併せて効率化が図れるほか、低学年において調理員が除去食を対象児童へ直接配膳することによって担任の負担を軽減し、除去食対応の拡大などサービスの向上も考えられる。

したがって、西宮市の学校給食の充実を図るためには、現在の調理業務の体制を見直し、効率的な運営方法の一つとして民間委託も含めた検討が望ましい。ただし、民間委託を検討する場合は、学校給食の質や安全性の低下を危惧する意見もあるため、保護者等へ丁寧な説明を行ったうえでモデル校を設定するなど、安全と質の確保及びサービスの向上の検証のもとに導入について判断されたい。

なお、検証にあつては、未配置校に栄養士が配置されることによる給食指導、食育の推進とい

った教育的効果及び食物アレルギー対応の向上のほか、衛生管理、調理業務の効率化、柔軟な給食提供の時間など様々な観点で実施し、児童生徒や教職員、保護者等にアンケート調査を行なうなど、できるだけ客観的な結果を得た上で判断することが重要である。また、業者選定にあっても価格競争ではなく、業者からの提案内容を総合的に評価し決定するプロポーザル方式により選定し、その選定委員には保護者も選任するなど関係者の意見も反映できるよう配慮すべきである。

また、現在の社会状況において人材の確保が難しくなっており、民間委託に係る経費が今後上昇していくことへの危惧もある。そのため、直営方式を一部維持する方法も一案であり、併せて検討されたい。

(2) 給食費の受益者負担

厳しい財政状況で十分な学校給食運営費、施設設備整備費が確保できない中、受益者負担の観点も含め適正な給食費について検討を進め、学校給食法で定める範囲で保護者に負担していただくのもやむを得ない。今後、光熱水費について、特に給食で発生する費用が明確になる部分、例えば個別にメーターが設置されているガス代を給食費に算入するなど検討されたい。ただし、ガス代の算入によって削減された経費については、学校給食の衛生管理の強化や献立の充実のために充当されたい。

(3) 米飯用食器洗浄と米飯の自校炊飯

先の提言で米飯用食器洗浄委託経費について、食器消毒庫に余裕がある学校や増設可能な学校については、米飯用食器を学校に移管することにより、管理運営経費の節減を検討されたい旨の提言があったが、これに併せて、学校の新增改築時に条件整備を行い移管することも検討する必要がある。

また、現在、一部の変わりご飯⁶を除き、白米はすべて委託炊飯であるが、自校炊飯にした場合、給食費から炊飯加工賃、配送費が節減できることが確実であり、調理員の業務量等に配慮の上、学校の新增改築の際に炊飯器を導入し、実施していく方向で検討されたい。

¹ 全市的な食中毒拡大防止のため、小学校Aブロック 10 校、小学校Bブロック 30 校、中学校 20 校の 3 ブロック制とし、ブロック別統一献立としている。なお、特別支援学校は独自献立。

² 選択給食の一つで、2 種類の献立から 1 品を選ぶ。それぞれの個数を児童数の半数としている。3 種類の献立から 2 品を選ぶ場合もある。

³ 選択給食の一つで、2 種類の献立から 1 品を予約する。

⁴ 校舎の 4 階に普通教室があるなど移動距離が長く、子供たちの動線に無理が生じる場合、給食運搬用リフトを設置しており、その操作及び給食の運搬業務を業者委託している。

⁵ 米飯給食用食器を自校で洗浄する場合、食器を収納する食器消毒保管庫の増設が必要であり、給食室のスペースやガス、電気容量などの諸問題が発生するほか、調理員の業務増となり、勤務体制等の問題が生じるため、現在は、洗浄委託業者が洗浄・保管している。

⁶ たきこみご飯、たけのこご飯、たこ飯、えびピラフ、ドライカレーなど。

西宮市学校給食審議会委員名簿

(構成区分別 50 音順)

区 分	氏 名	所属・役職
学識経験者	◎浦上 拓也	近畿大学教授
	亀山 良子	甲子園大学教授
	○高橋 享子	武庫川女子大学教授
学校長代表	河崎 文子	甲東小学校校長
	田中 忍	塩瀬中学校校長
保護者代表	柏崎真由美	西宮市 P T A 協議会会長
	中野 睦子	西宮市 P T A 協議会副会長
栄養教諭等	古野 和子	夙川小学校
市 民	中田 敬子	公募委員

(氏名欄の◎は会長、○は副会長)

西宮市学校給食審議会開催経過

開催年月日	開催回数	主 な 内 容
平成26年 5月29日(木)	第1回	① 諮問 ② 「給食の内容の充実」討議
平成26年 7月31日(木)	第2回	① 「給食の内容の充実」討議
平成26年10月28日(火)	第3回	① 「給食施設設備の整備」討議 ② 「効率的な運営」討議
平成26年12月26日(金)	第4回	① 「効率的な運営」討議 ② 総括審議
平成27年 2月23日(月)	第5回	① 総括審議 ② 西宮市学校給食審議会答申書(案)に基づいて討議
平成27年 3月24日(火)	第6回	① 西宮市学校給食審議会答申書(案)に基づいて討議

【その他】

年月日	主 な 内 容
平成26年 9月 9日(火)	西宮市立学校給食室視察(亀山委員) ① 春風小学校 ② 鳴尾東小学校 ③ 用海小学校 ④ 夙川小学校
平成27年 2月19日(木)	尼崎市立武庫庄小学校視察 (高橋副会長、柏崎委員、中野委員、事務局)