

令和6年度 第1回 八潮市学校給食審議会 会議録

開催日時：令和6年7月18日（木）午後2時00分～午後3時50分まで

開催場所：市役所大会議室

公開状況：公開

傍聴者数：4名

審議結果：下記のとおり

1. 開会
2. 委嘱状交付
3. 教育長あいさつ
4. 自己紹介
5. 会長及び副会長の選出
6. 諮問

「八潮市公設給食センターの設置に向けた基本方針について」

7. 議事

(1) 八潮市学校給食の現状と課題及び給食ビジョン策定までの経緯について

○事務局より、資料に基づき、八潮市公設給食センター基本方針策定へ向けた本審議会に至るまでの経緯について説明を行った。

○委員からの意見等

委員 公設給食センターの「複数の調理場」について市議会から決議が出された理由は何か。

⇒事務局

八潮市学校給食審議会からの答申（令和2年11月）の6に、「市内15校分の食育と衛生管理が十分に行える程度の栄養教諭と学校栄養職員を配置するため、および大規模集団食中毒のリスクを分散させるため、市内に複数の共同調理場を設置するもの」と記載があり、これに基づくものである。

委員 複数の給食センターとは、それぞれ完全に別々のものであるのか。献立作成委員会等の各種委員会も別々に設置するのか。複数の共同調理場による栄養教諭の配置数の関係は。

⇒事務局

現時点では詳細は決定していない。複数のセンターとなれば相応の栄養

教諭の配置が見込まれる。これから課題を精査して検討していくべきものと捉えている。

委員 複数の公設給食センターの設置は決定事項と捉えて検討するのか。

⇒事務局

最終的に学校給食ビジョンで「複数の共同調理場の設置を目指す」としている。ただし、課題は多く「複数のあり方」もよく検討し、結論を導いていかななくてはならない。

委員 諮問していただいた中身を見ると、公設で複数の共同調理場となっており、食材の仕入れルートやメニューを別々にするか等、検討していかなければならない。

委員 学校給食ビジョンの中間報告では、集中的に衛生管理をするために公設センター1カ所としている。最優先事項とされている「食中毒事故を二度と起こさない」ことについて、安全が確保されていれば複数設置でもよいと思う。しかし、複数にしたことで、別のリスクが生じるようであれば検討は必要かと思う。

⇒事務局

ご意見をいただいたとおりであると捉えている。一番大事なことは食中毒事故を二度と起こさないことであると考えている。例えば2カ所の共同調理場があれば、万が一事故が起こったときに被害拡大リスクが分散できたり、長期稼働停止とならないように補い合えたりすることもあって、最終的には二度と食中毒事故を発生させない体制を整えることを前提で複数の共同調理場とした経緯がある。

委員 共同調理場を2カ所にすることで、万が一、食中毒事故が起こったときの対応は十分できると思う。ただし、食中毒は食材が原因よりも人から人への二次感染が多いことから、共同調理場を2カ所にすることで人が増えることを考えると、公設センター1カ所設置とはまた違った人に対する厳格なリスク管理、衛生管理が求められる。

委員 「ゼロリスク」は世の中に存在しない、という視点からリスクを把握して備えておき、万が一発生した場合にも極小に抑えることがリスク管理である。

(2) 公設給食センター基本方針の策定に向けた検討の方向性及びスケジュールについて

○事務局より、資料に基づき、各審議会で検討する課題とスケジュールについて説明を行った。

○委員からの意見等

委員 「八潮市公設給食センター基本方針策定検討専門部会」の学校給食審議会との関係について教えてほしい。

⇒事務局

「八潮市公設給食センター基本方針策定検討専門部会」は公設の給食センター設置に関係する課の課長級職員で構成しているものである。当該専門部会では、公共施設の整備となると行政の職員が今までやってきた部分もあり、行政側で進めるべき課題等について検討するものとし、その結果等を当審議会へ説明していきたい。また、当審議会において、行政に関する部分での制約等について不明な点があれば、それを専門部会に投げかけていただければ対応できるものと考えている。

委員 専門部会を構成する職員のうち誰かに、当審議会に参加してもらうことはできないか。

⇒事務局

当審議会の事務局の立場で専門部会の部会長をしている職員がいるため、専門部会との連絡・調整は、当該職員が行うことで対応可能である。

(3) リスク分散を踏まえた複数の考え方及び意見について

○事務局より、資料に基づき、公設給食センターの各設置事例において考えられるリスク一覧について説明を行った。

○委員からの意見等

委員 地震や洪水等の災害が起こった場合、給食センターで炊き出しが出来るのではないかと。そうすると1カ所よりも2カ所の方が有効ではないか。広範囲の地震が起こった場合、市内である程度、食事を賄う必要が出てくる。調理施設が1カ所であると、被害を受けたときにどうしようもなくなる。離れた場所に2カ所目があると対応できる可能性がある。

委員 資料では食中毒事故が発生した場合に、調理場1カ所の場合は代替施設なし、土地1カ所で複数の調理場がある場合には片方で稼働できる可能

性がある、土地も調理場も2カ所の場合には確実に片方が稼働できるとあるが、人の感染等、様々な食中毒の原因がある。例えば食材の仕入れ先が一緒だった場合、一定期間、全てのセンターの稼働を止めなければならないのではないか。また、必要な食数について、例えば10年後の児童生徒数がどうなっているか教えてほしい。

⇒事務局

現在、最新の児童生徒数の将来推計を手掛けているところであり、給食ビジョンに記載の児童生徒数の推移ではなく、最新の数字を前提としていきたい。現在分かっている大きな傾向としては、今後少し児童生徒数が減少し、その後増加する模様である。もう少しすると具体的な数字が出てくるので、そのときにお示ししたい。

委員 現在の給食提供事業者が、何らかの事情で、学校給食を提供することができなくなった場合、本市の学校給食はどうなるのか。

⇒事務局

令和2年6月の食中毒事故の際に、他に給食提供事業者がないのか確認したが、給食を提供できる他事業者がない状況である。学校給食は調理後2時間以内の喫食が定められているなど条件が厳しく、現在でも他の給食提供事業者がないことは同様であると思われる。このため、現在の学校給食提供事業者から給食の提供を受けられなくなった場合、本市では当面の間、給食を提供することができないものと思われる。

委員 何年も給食が止まるというのはあってはならないとの認識でいる。学校教育の中でも学校給食の必要性は高い。食育以外でも非常に大きな要素を持っている学校給食が停止されることは避けていただきたい。公設給食センターをできるだけ早く設置してほしいが、市の財源を考えると、まずは1カ所に複数の共同調理場を備えた大きな給食センターを設置し、その後、2カ所目の給食センターを設置し、小学校と中学校で分けて提供するような考え方もあると思う。

⇒事務局

市教委としても学校給食を止めることは絶対にあってはならないとの認識を持っている。保護者を含めて、毎日、学校給食があるのが生活の前提になっているため、食中毒事故の際にも早く再開して欲しいとの声が多くあった。このため、早く設置したいと考えている。

委員 食中毒に関しては空気感染というものは基本的にはない。建物の衛生管理は基本的に下処理をする汚染作業区域と、加熱処理・調理をする非汚染作業区域を壁でしっかり分け、区域間でスタッフが出入りしないようにすることとなる。同一の敷地で複数の建物を建てる方式であっても相当な時間と経費を要すものと思われるため、現実的には1つの建物で調理場等を分割する方式であれば早期に実現でき、衛生面のみで考えてもこの建て方であっても対応可能ではないかと考える。

委員 壁で仕切るというやり方は有効な方法だと思う。食中毒は人から人への感染が多いため、建物が一つであると交わる可能性が高くなると思われることから、人が交わらないように配慮した上で、「1つの建物で調理場等を分割する方式」又は「同一の敷地で複数の建物を建てる方式」がよいのではないかと。また、資料は、リスクを中心に記載されているが、先のことを考えればメリットの部分も大事であるため、財政面等も考慮した上でメリットデメリットを明確にし、どちらを優先させるかを考えるとよい。

委員 事故が起きてしまった場合に、どのように被害を最小限に抑えるかについては、もう少し丁寧に議論した方がよい。
資料の中で、給食の配送は「市の中央に建設できれば配送の問題はない」とされているが、市域もそれほど広くない印象もあるため、最初の段階で「中央」と場所を決めずに違う場所も候補にしてもいいのではないかと。防災や市民の方の使いやすさ等も考慮して、適地があれば市の中央でなくても選定候補にして良いと思う。持続可能性については、今後どのように運営していくのか、財源を考えていくのか等が検討事項である。また、公設給食センターを防災施設の一つとしていくのか、あるいは防災施設まではいかなくても、地域貢献をする場としていくのかどうかの検討も必要である。ただし、災害時は調理員も被災者になるため、運営ができるのかは不明である。運営の実現性も考えながら今後も検討していけたら良い。

委員 給食センターにおいては人材育成も大切である。公設の給食センターで災害発生時の対応が可能であるのであれば考えてほしい。

委員 土地1カ所で建物複数が見たいのではないかと。リスク分散と衛生管理が大事であり、衛生管理は教育でなんとかなると思う。この場合、建物

は、大きい建物と小さい建物に分けると将来的にいい活用ができるのではないか。

委員 公設の給食センターが設置された場合、調理員は民間事業者が参入する
場合が多い。公設の給食センターが整備され、どのような人材が入って
くるのか、また、食材をどういったルートで仕入れるか、ということも併
せて考えなくてはならない。近隣市町でも公設の給食センターがスター
トした事例があると聞いているので、その取組等の状況を情報提供して
いただきたい。

委員 衛生管理で食中毒を起こさないというのは本当に大切である。建物・土
地・運営・そこで働く人たちも大切であるため、今後、一つ一つ吟味して
いけたらと思う。

8. その他

9. 閉会