

令和4年度第1回八潮市総合教育会議 議 事 録

開催日時	令和4年7月20日(水) 午後1時30分から午後3時20分まで	開催場所	八潮市立資料館
出席者 (敬称略)	(市長) 大山 忍 (教育長) 井上 正人 (教育長職務代理者) 加藤 正道 (教育委員) 木下 史江 (教育委員) 高橋 洋一 (教育委員) 田口 理恵		
欠席者 (敬称略)	なし	傍聴者数	10人
審議内容及び 審議結果の 概要	令和4年度第1回八潮市総合教育会議 1 開会 2 あいさつ 3 議事 (1) 八潮市学校給食ビジョン中間報告(案)について 4 閉会		
提供資料	令和4年度第1回八潮市総合教育会議 次第 資料1 八潮市学校給食アンケート報告書(案) 資料2 八潮市学校給食ビジョン中間報告(案)		
事務局	企画財政部長 前田 秀明 企画財政部副部長兼企画経営課長 菊池 俊充 企画財政部政策担当主幹 四宮 鉄平 企画財政部企画経営課副主幹 池淵 浩一 企画財政部企画経営課主事 並木 裕之	学校教育部長 山本 誠 学校教育部副部長 高橋 大祐 学校教育部学務課長 山内 修 教育総務部長 荒浪 淳 教育総務部副部長兼教育総務課長 千葉 靖志	

1 開会

2 あいさつ
(市長あいさつ)

3 議事

(1) 八潮市学校給食ビジョン中間報告(案)について

発言者	発言内容
事務局	八潮市学校給食ビジョン中間報告(案)について 資料1: 八潮市学校給食アンケート報告書(案) 資料2: 八潮市学校給食ビジョン中間報告(案) 八潮市の今後の給食提供のあり方を示す基本方針となるものの説明。 上記のアンケートの結果やこれまでの学校給食審議会の答申の内容等を踏まえ、さらに各学校施設の状況や本市の実態等を鑑み、検討・協議の上、作成された中間時点における案の説明
司会	事務局より、学校給食アンケート報告書及び学校給食ビジョン中間報告について説明があったが何か質問・意見はあるか
教育長	食中毒事故が起きた後、迅速に方針を示さなくてはならないという一方で、八潮市の子どもたちを第一に考えたときに、ここまでしっかりと様々な要素を詳細に調べた後でないとなかなか方針が出せなかったというところである。
委員	事故後2年が経過していることに対し厳しいご意見もあるかと思うが、二度と事故を起こさないことを第一に徹底した衛生管理による提供方式を考えなければならない。 資料1だが児童・生徒及び教職員にアンケートをとったことは非常に重要でありこれらの声をしっかり反映させる必要がある。 資料2についても様々な可能性について検証、分析して頂いたという印象を受けた。物理的な面から不可能なものがあることも承知している。
委員	私も市内で育ち、小中学生時代は当時の給食を食べていた。自校式という発想が当時はなく、大人になって知ると同時に給食の提供方式等について初めて真剣に考える機会となった。 提供方式については様々な案が想定される中で、八潮市の現状を鑑みると公設センター方式は非常に現実的なのかなと思う。

	<p>他市の自校式による提供方式を採用している学校を見学に行ったことがあるが、学校の敷地に給食センターを設置しているような感覚を受けた。市内の小中学校に相応の設備投資をするのはなかなか大変で、そうすると現実的には公設センターでしっかり衛生管理していく方向なのかなと思う。</p>
教育長	<p>アンケートの必要性については前々から重々感じていた。また、そのようなご意見も頂戴していた。アンケート手法もいろいろご意見はあったのだが、やはり多くの意見・要望として出されていた「温かい給食」については、最低限実現・目指していかなければならないテーマだと自覚していた。</p>
委員	<p>二度と事故を起こさないという視点で考えたときに、自校式において高いレベルで衛生管理をしていくことの厳しさについて詳しく説明願いたい。</p>
事務局	<p>衛生管理の部分で給食室が学校内にあるというのはひとつポイントとなる。我々も市内の学校施設は良く知っているが、なかなかそこに給食室があって衛生管理が保たれているという状況を想像しづらいところがある。というのも実際の調理場は埃一つ許さないという中で、現在の学校施設そのものが現状ではそのようにはなっていないところが正直ある。学校内での設置が想定できないとなると残るは外部への新たな設置となるが、外部設置は物理的に厳しい。そうすると公設センター、そして1か所で厳格に管理し、絶対に事故を起こさないという気持ちを持って1か所で注力して臨む必要がある。</p>
委員	<p>自校式を望む声があることもその意見もわかるのだが、安全管理という面を疎かにしてまで設置するかは疑問が残る。事故後に掲げた安全な給食を提供するという2年前から定めた目標達成に向けて検討した提供方式だと思う。</p> <p>私も自校式の学校を見学したことがあるが目の前で調理されている状況を見ると美味しいと頭で感じるところはあると思う。</p>
委員	<p>公設センター方式を採用したとしても給食の温かさを保つ方法は技術的な面から可能だと思うし、そういった設備や技術を利用していけばいい。また、美味しさは人それぞれの個人差・判断であるため、アンケートの結果を見ても副食が冷たいということからまずいという感想に繋がるならば、温かさを保って提供できれば美味しいに変わると思うのでその努力なのかなと思う。</p>
委員	<p>事故発生により、暫くの間、給食提供が中止になり弁当対応となったが、反応としては好きなものが食べられるから良いということだった。給食が再開した後、改めて反応を伺うと、好きなものを食べたいから弁</p>

	<p>当がいいということだった。要するに、好きなものだったら冷めていても美味しいということ。朝作った弁当は当然冷たくなっていることもある。</p>
教育長	<p>外食等が中心で比較的味付けの濃い食事に慣れている方々もおおり、日常の食事により美味しいと思える味付けは人それぞれ。栄養士に確認したこともあるが、学校給食において塩分量等制限がある。栄養管理に配慮した中で美味しさも提供しなければならない事情があるが、とはいっても相対的に多数の人間が美味しいと思える味付けというものもあると考えており、そこはしっかり追い求めていく必要があると感じている。数百円のコストの中でタンパク質とか栄養素の配分等に意識を配りながらなおかつ美味しいものを作ることを求められているという難しい現状がある。</p>
委員	<p>味の学習は家庭の料理の積み重ねでもあり、食育は家庭での食事も大きな要素ではあるのだけれど、実際には家庭だと好き嫌いが激しく好きなものしか食べない家庭もある中で子どもの苦手なものも少しずつ食べてほしい。家ではなかなか食べない場合、家で作らないこともあり、そういうところに給食は一役買えると思う、</p> <p>美味しさに踊らされずに体にいい食事とは何か、嫌いであったものを食べられるようになるといったことが給食に期待したい部分でもある。</p>
教育長	<p>学校給食審議会にて現在のデリバリー方式では栄養教諭が配置されないことを指摘されている以上、そこはしっかり対応していきたい。</p>
市長	<p>単なる食事ということではなく、食育の中で自分が健康体を維持して成長していくための栄養素とは何なのかということ。残念ながら八潮市民の塩分摂取量は県内でも高いというデータがあり、八潮市民は濃い味が好きな傾向にある。</p> <p>濃い味が好きな人が多い、美味しいと味覚は違う、そこは義務教育段階から食育できっちり教える必要がある、小さい頃から教えることで嫌いとか苦手という感覚が少し変わってくる。</p> <p>給食と食育は切っても切れない関係にある。それは審議会でも指摘されていた所で、それらを踏まえて提供方式を考えるという形になるだろう。</p> <p>市内の学校施設の状況を見ると自校式は物理的に難しく、そうなるとデリバリー方式やセンター方式の検討になる。そして過去に起こしてしまった事故の反省点にたつとすれば、原因としてはヒューマンエラーや人為的ミスによるものだと捉える。</p>

	<p>現在の業者も HACCP を取り入れ、最先端の機器を取り入れ、本来なら事故は起きないはずであったが起きてしまった、そこに課題があるのではと考えている。</p> <p>詰まるところ人間のヒューマンエラーによるものだと思う。そういったエラーに対して今後、教育委員会や市のチェックの目が行き届く対応・体制が求められる中でどうしていくかというものを考えたときには公設センターという形はより厳密なチェック体制の基盤構築となるし人為的なミスを極力防ぐための体制、それは栄養教諭の配置も含めての体制を作ることになっていくのではと思う。</p> <p>これまでの話を聞いていて一つ思ったところとしては、事務局の説明にあった中で、施設管理面の話であるが学校施設の老朽化等、衛生管理、先生も含めてやってもらっているところだが、開け閉めがあると思う。ここも見落としがちだがポイントになると思っていて、そこを見ている先生はそういったところも気にしている。要するに衛生面としての管理と、学校生活上の管理というのがある、生活上の管理においても害虫等の虫が入らないような管理ができるのかとなると現場の教員をはじめとして中々の負担となるがそこも含めてご意見いただきたい</p>
委員	<p>市長が言われたように学校に運び入れた後の学校内の管理も重要であり運搬も課題があるというか対応すべき部分だと考えていて、どんなに完璧な衛生管理をしても運ぶ段階で課題があると結局何も改善されないのではそこは大事なと思う。</p> <p>個人的な質問になってしまうかもしれないが栄養教諭の説明が先ほど事務局からあったが何人いたら充実できるのか、どのくらい足されれば充足されるのかお伺いしたい。</p>
事務局	<p>食に関する指導と学校給食の管理というのが求められる役割かとは思いますが、何人いるからというのを厳密に出すのは難しい</p> <p>現在は、3名の栄養士と会計年度任用職員1名を合わせた4名体制で取り組んでいるが一方でその作業・指導に時間をかければ良いというだけではないので数値として算出するのは難しい。</p>
委員	<p>基本方針の中に食物アレルギーの問題があるが食物アレルギー対応の生徒の数についてももう少し詳しくお聞かせ願いたい</p>
事務局	<p>ここ数年、200名程度で推移しており、なかなか多いのかなという感覚を持っている。</p> <p>公設センターだとその対応がどうなるのかということだが、アレルギー調理室については案の案だが部屋という閉ざされた形の想定をしている。一方、自校式では部屋という形をとることは難しい。</p> <p>部屋という形を取ることでより埃等までシャットアウトできる。</p>

	<p>自校式を採用している自治体の学校給食を視察したがいずれもアレルギー対応用の部屋はなく、スペース、一定の空間の場所での作業であった。部屋が設置された場所での対応とは少し違うかなという印象を持った。そうなる対策として安全性や取り得る対応の幅の部分で部屋を設置できる環境の方に優位性があるのではと考えている。</p>
委員	<p>中間報告の 54 ページにて各提供方式の金額が記載されているがこの金額はどういったものか、概算なのか。</p>
事務局	<p>お見込みのとおりで、各提供方式に係るモデルとして算出しており施設設備費については設計費や外構工事、備品費を含む想定であり、積算をしっかりとした上での数字ではなくあくまで概算ということで算出している。</p>
委員	<p>いずれにしてもそれなりのコストと捉えるが市長はどのようにお考えか。</p>
市長	<p>まず、提供方式を案として今現在まさに議論しているところであるが、それによりある程度の方向性が定まってからという所がある。例えば親子方式ならば学校施設の改修や必要な土地の買収等のコストが別途かかってくることになるが、公設センター方式にしても1か所なのか2か所なのかにより必要な土地の面積も少し変わってくる。結果として土地の場所も変わってくる、様々な要素・検討要素が絡んでくる。</p> <p>まずは教育委員会の皆様と今後の八潮を見据えて検討していく中で公設センター1か所と案が出ているが、その案を尊重するという方向性になれば、その方向性に沿ってどのくらいの規模の食数とか今お話しがあったアレルギー対応にしっかり対応できる面積を算出し、その場所を検討することになる。必要な用地はどこか、更に言うと各用地で用途があるので立地の検討に加えて配膳の方法や学校側の対応に係るコストも含めて考える必要がある。概算額は算出できるが、あくまで概算に過ぎないと思う。現在は円安や物価高、鉄鋼等資材単価の推移を見ている限り、これまでの積算どおりにはいかない場合も想定される。そうなるのかなりの予算は必要になるとは思っているが、冒頭申し上げたとおりまずは提供方式のあり方、方向性を固めていくこと、それに伴って必要なコストが見えてきて、その段階になって財政部門との調整や折衝という段階になっていくのだと思う。</p>
教育長	<p>一つか二つか問題だが、2か所あれば万が一事故など何かあった場合にもう片方があればということも発想として最初は考えたのだが、その後調べていくと衛生上の管理を徹底すること、そのために必要な相応の人員確保等を考えると体制として難しい部分も非常にある。</p>

	<p>市長も言われたように現在の業者も HACCP 導入や最新設備等もあったが人為的ミスが起きてしまった。</p> <p>2か所あった場合には人的管理を2か所で行わなければならない。自校式についても悩んだが、美味しさも重要だが一番重要だと考えるのは安全・安心ではないか。完璧なフォロー体制を想定した場合にそれぞれの施設に大規模なものが必要になりさらに人的管理も相応になると思われる。</p> <p>現在の業者が長らく担ってきたことも、これも審議会等で行われていることだが、考え得る一つの要素としてあったのかなとは思っている。</p> <p>また、市が公設センターを持つことによりこれまで以上に危機管理や意識の面で高めることも効果としてあると考える。</p> <p>私自身も草加で育ったので、自校式の現場をある程度知っているという部分もある。草加市のある中学校では私がいた50年前の状態と変わらない一方で視察に伺った草加市の小学校では最新の設備を見せて頂いた。</p> <p>ただそこで話を伺った中で管理人数を尋ねたら数人だという状況であり栄養士の負担は大変、休めない、調理員もいるがそういう状況下にあるということであった。</p> <p>いろいろ意見があるとは思いますが施設を一つにして市が責任をもって人的管理について現場の栄養教諭等と連携の元に取り組みたいと思う。</p> <p>現在のデリバリー方式だと食材の選定についてもこちらはお願いするだけとなるが、センター方式だと自分達で選定委員会を開いて食材の選定を担っていく。そこは自校式の場合と同様だと思うし審議会の答申で言われていることの一つがクリアできるのかなと思う</p>
市長	<p>リスク管理において述べさせてもらおうと、リスクをどれだけ減らせるかという部分では二つより一つの方がリスクは減らせるだろう。人間に絶対にミスは無いとは言えないのだがそのミスを極力減らすようにしないといけないという意味では二つよりは一つということなのかと。その点も意識して議論して頂きたい。</p>
委員	<p>管理面において考えた場合では1か所集中の方がいいのだと思う。</p>
委員	<p>市長が言われたように学校の受け入れ側の体制もやっていかないと意味がないのでは。そこもきっちりやれば一つでもいいのかなと考える。</p>
教育長	<p>現在も定期的に網戸の設置等、限られた予算の中ではあるが対応している部分もある。ただ一方で、指摘されている施設の老朽化という課題があることも認識している。</p>

市長	運搬、配膳、喫食、片付けも含めて食育であり、提供される食事に対して感謝して最後の片付けまでしっかりやることが非常に重要である。
委員	やはり1か所で一元管理することが重要ではないか。
委員	私も同様の意見である。
委員	新設校についても、新しく建てるということで色々なことが可能性として期待できるところで多くの方から様々な要望があったかとは思いますが、公平性の点もそうだが一元管理して取り組むという決意の中で別の取組をすぐ進めるのもどうかという所もある。
委員	<p>新設校については、他校でも自校式や親子方式という形が採用できるのであれば自校式でもいいのかなとは考えていた。保護者目線で考えると申し訳ないが財政コストは二の次になってきて児童が安全な給食を食べることができ、給食を楽しみに学校に通えるような状況が望ましい。</p> <p>しかし、市のしっかりした調査により施設関係上、困難な面もあるということなので現実的にベストな手法は何かを追求していった結果だと思う。</p>
委員	<p>栄養の観点だが工夫ができる部分があると思っていて、好き嫌いが高学年になるにつれて増えてくる傾向にある。</p> <p>食べなくなる、普段食べないものを食べる機会を設けて栄養バランスを整えさせるようなことができればこれから発達段階に差し掛かる子どもたちに与える好影響は計り知れないと思う。</p> <p>ちなみに推進専門員からはどのような意見があったのか</p>
事務局	専門的な知見を基に多岐にわたりご指導いただき、基本方針のベースの部分となったと認識している。頂いたご意見として公設センターの設置についても肯定的な話も頂き、さらに昨今の厨房設備は機能性が非常に優れているものもあることから、設備の活用や工夫次第で美味しさの部分もしっかりと追及できるのではという意見も頂戴したところである。
司会	今回、給食のあり方というものについて皆様より忌憚なきご意見・要望が出たところである。本日、議論した内容を踏まえ、今後の方向性を中間報告・最終報告と検討結果を示していくことになると思うが、教育委員会については今後も市長部局と連携・調整を図りながら事業を進めていくことをお願いしたい。

4 閉会

(市長・教育長あいさつ)

以上