第５回倉敷市学校給食調理施設適正化検討委員会　議事録

１　日時　平成３１年３月２５日（月）９時３０分から１２時３０分まで

２　場所　倉敷中央学校給食共同調理場　会議室

３　出席者

（１）委員　委員全員出席

（２）事務局　川原教育次長，渡邊学校教育部長，三宅学校教育部副参事，妹尾保健体育課長補佐，中桐主幹，佐藤係長，福高主任，田中主任

４　赤崎小学校ＰＴＡ・柏島小学校ＰＴＡからの教育長あての要望書の受取を報告した。

５　議事録

議事

（１）地区別・築年数順調理場一覧について

　　　委員長「地区別・築年数順調理場一覧がございまして，事務局から説明をお願いします。」

　　　事務局より配布資料を使って説明

　　　委員長「ただ今地区別・築年数順調理場一覧ということで，資料に基づいて事務局から説明をいただきましたが，何か補足的にこの情報について教えてほしいというのがございますでしょうか。それでは，情報提供いただいたということで，議論をする上で参考にしていただけたらと思います。」

（２）倉敷市学校給食調理場整備方針（案）について

　　ア　方針の趣旨

　　　委員長「それでは，さっそく，倉敷市学校給食調理場整備方針（案）に入らせていただきますが，これからは事務局の方で原案作成いただいた部分をプロジェクターでスクリーンに映し出して，それを説明していただいて，皆様の方からここを直した方がいいとかいう意見を出していただいて，その場でプロジェクターの中へ訂正を書き込んでいただくという形で，議論を積み上げていくという方向で進めていきたい。」

　　　事務局で原案を読み上げ

　　　委員長「ただ今，答申をするにあたっての方針の趣旨について，全文章を読んでいただきましたが，何かこういう項目，文言を追加した方がいい，削除した方がいいというのはございますでしょうか。」

　　　委員「まず，タイトルだが，整備方針の趣旨でいいのでしょうか。整備方針策定の趣旨ということではないか。なぜ，策定するのか。２１世紀の答申がある中で，なぜここでするのかということを説明するのではないかと思ったのだが。」

　　　委員長「事務局の方はどうですか。」

　　　事務局「いいと思います。」

　　　委員「表紙が整備方針となっているので，私は方針の趣旨でいいと思うが。」

　　　委員「先生が良いという事なら，了解する。」

　　　委員長「丁寧に書くとすれば，給食調理場整備方針の趣旨とすれば丁寧だが，タイトルが全体についているので，方針の趣旨で」

　　　委員「国は、一行目の真ん中の「こども」は漢字を使うようになった。合わせた方がいいのではないか。」

　　　委員長「その方が良いと思う。」

　　　事務局「保健福祉局などと調整をしたい。」

　　　委員「今回は新しく出すものだから漢字にした方がよい。」

　　　委員長「ではこどもをひらがなでなく漢字にするということで。」

委員「また，３つ目のこどもの所ですが，「子ども達に健全な食習慣を身に着けさせる」ではないか。「させ」を入れた方がよい。また，「なってきます」ではなくて「なっています」の方がよい。」

委員「一番最初の段落で，食育の重要性が述べられて，その次で給食の話に移っていくが，食育に果たす学校給食の意義のようなところが非常に少なく一行ほどなので，もう少し丁寧に入れてはどうかなと思う。２段落の頭のところが食育に果たす学校給食の重要性の部分だと思うので，もう少し具体的に入れた方が一般の方に理解されるのではないかと思う。色々な物に書かれていると思うので，長くは入れられないと思うが，適切な文面を持ってくる形で少し学校給食は大事なんだと食育の上で非常に大事なんだということを強調する意味で入れたらどうか。文面は今すぐには出ないが。」

事務局「例えば，６頁だが，これからの食育推進についてという項目について，頭の方にそういった学校教育における食育の位置づけについては入れてあるが，こういったイメージでしょうか。」

委員長「文部科学省の言っている食育の一番重要なキーファクターって何でしょうか。」

事務局「一段落目でそういったものを入れている。方針の趣旨の一段落目の最後の一文に「これからの学校における食育は」というところが，そういった話だと思う。」

委員「あえて言えば，国は食育を充実させるためには学校における食育を非常に重要視しているということ。だから，安全で安心な給食を継続的に実施することが大切となる。簡単に書くなら食育基本法の中に給食の充実と書いているのでそれを引用すれば良い。」

事務局「学校給食法の一文を引用するとか，生きた教材という言い方を先生いつもされてますが，そういったものを盛り込むということでしょうか。」

委員「食育基本法に書いていて，合わせて学校給食法に学校給食を重要視していることが書かれているので，その一文を入れれば分かりやすいかもしれない。」

事務局「そういった内容でよろしければ，あとは事務局で考えてみる。」

委員「第２段落目の調理場の現状が書かれているところ以降だが，「それらのほとんどが最新の学校給食衛生管理基準を満たしておらず，・・・過酷な状況となっています」という一文だが，衛生管理基準を満たしておらずといいう言葉が，一般の方，保護者の方が聞いた時に不安感を持たないだろうかと思う。衛生基準を満たしてこそ安心安全だと考えると思う。現状は，設備面については実際満たしていないのだと思うが，設備面の基準は満たしていなくても，食の安全を守るための努力をして，学校給食として安全性が保たれている。子どもたちは現に安全な給食をいただいている。この表現が一般の方に不安を与えてはいけないなと思う。子供が食べている給食は安全ではないのかと受け取られそうな気がして，表現を工夫していただけないかなと思う。」

事務局「最新の基準は満たしていないということ。」

委員「施設設備については衛生管理基準を満たしてこなかったが、ソフトの面では基準を満たすような調理が行われてきている。例えばウエットシステムの調理場のドライ運用とか。７５℃１分間以上加熱し温度と時間を記録するとか。第１回目の委員会で視察に行った学校では，汚染，非汚染作業区域の線引きが出来ていましたね。」

委員「その辺りの事が分かるように書いていただければいいのだが。先ほどのような不安を与えない表現になればよいと思う。」

委員「学校給食衛生管理基準は誰が読んでも具体的に理解できるような表記になっている。参考資料として付けたらどうか。」

事務局「１１ページから衛生管理基準を載せるようにしている。むやみに不安をあおる必要はないと思うが，委員会としてきちっと指摘をしていただくということは必要で，受け取り手に伝わらないといけないと思っている。そういう意図で適正化検討委員会に検討をお願いしているので，この表現についてはお任せいたしますが，意図が伝わるような表現で書かれた方がいいのではないかと思う。」

委員長「基本的には現状の案ならぎりぎりなんとか，維持できているが早急に対応策をとらないと大きな問題が出てきますよという，そこを言いたいのですね。」

事務局「この文章の後ろに衛生管理の面だけでなく，職場環境としても過酷な状況となっているというのは，エアコンの温度だけでなくて，満たしていないからこそ，いろんなことを現場で手間をかけないといけないと。掃除一つにしても，そういった状態になっているという衛生管理の面だけでなくというのは，そういう意図で入っていると思う。」

事務局「表現が初めて市民の方々にお示しするものではなくて，これまでも議会の本会議の答弁，委員会でもこういった言い方をずっと積み重ねてきているという実態はあります。」

委員「見てる人はいいが，一般の保護者は見ていないと思う。そういった方に先生の言われた方が分かりやすいと思う。」

委員「私が言いたいのは，「設備面で衛生管理基準は満たしていないが，子どもの食の安全を守るために，それを補うための工夫をしてやってきた。基準を満たす施設に更新すべきであるということが伝わる文面にしてほしい」ということだ。施設が古い分，安全安心のために別の手間を掛けたりして，色々なことで守ってきていると思う。そのことが伝わると，子どもの今食べている給食の安全ということについては安心しつつ，でもこれは大きな問題だと受け取って頂けるのではないか。」

委員「学校給食衛生管理基準を満たすように努力しているということに言い換えたらどうか。」

委員「十分ではないとか。衛生管理基準をもとに努力をしているが，いまだ十分満たすことができておらずとか。出来ていない部分もあり。とかの方がよいのでは。」

委員長「努力しているが，このままの状況では近い未来に満たせない状況に直面する可能性が極めて大であるという言い方ではどうか。」

委員「基準を満たしていないということにこだわるなら，次の空調がないためというのは，なぜ空調だけにこだわるのかということになりますね。」

委員「「いない部分もあり」といくのであれば，空調から以降の一文を削除して，「衛生管理の面だけでなく」につなげた方が分かりやすい。」

委員長「設備の問題は衛生管理上の問題もあるが，労働環境の問題もあると思う。給食調理にあたる方々の労働管理上も厳しい状況になっているということも入れられたらと思う。それは今ここの場で完璧な文章にするのはむりなので，次回までに調整してほしい。」

委員「ウエットシステムからドライシステムに転換したのは、従来水浸しの調理であったため高温多湿の調理場となっていた事、跳ね水等による二次汚染が食中毒の発生要因であったこと、そんな調理場で働く人たちはゴムの前掛けと長靴をはく作業のため２㌔荷物をもって仕事をするようなもので体にかかる負担を軽減しようと，布製のエプロンとズック靴に切り替える事になった。ドライシステムへの転換は、食中毒の防止をはかるため安全安心な給食の提供と調理環境の改善でした。」

事務局「「学校給食衛生管理基準を満たすよう努力しているが，十分満たすこともできない部分もあり」とするのであれば，その後にこの状態が続けばいつ食中毒が起きてもおかしくないと危惧されるというのが入れてもいいのか。入れないと何を書いているのか分からないと思う。食中毒やノロウィルスを一番心配している。実際古い調理場はカビも生えている。」

委員長「それは入れないと駄目でしょう。近未来中にきちんと対応しなければいけない状態になっているという。それは大事なポイントだと思う。」

委員「「老朽化が進行し，深刻な状態になっていますが」の後に，それがもとで子ども達の給食提供が止まるということを入れてもらったら保護者も分かりやすいと思う。」

事務局「上のところに，「深刻な状態となっています。」となっており，「近いうちに給食の提供ができなくなることも懸念されます。」というようにいれたら」

委員「もう一ついいですか。この最後の段落の４８か所の調理場と記載があるが，資料に４８か所どこかというのを書けば分かりやすいのではないか。」

委員長「あるいは，答申で一番最後に施設の一覧表をつければどうか。」

事務局「入れるようにします。」

委員「給食が提供できなくなるということも懸念されますという事が入ったので，その段落の一番最後の「倉敷市における老朽化した学校給食調理場は深刻な状況で危ぶまれる」という部分は重なった状況になっている。」

委員長「そこに「また」という言葉を入れれば，つながりやすくなる。」

事務局「「また」の後に，「調理場現場では」を入れたらどうか。」

委員「そうなると「また」が必要なくなる。長くなるが，「十分満たすことができておらず，職場環境としても・・・」という風につなげた方がすっきりする。文章の整理は必要。」

委員長「趣旨は理解いただいたので，文言は後で調整をしてください。」

事務局「はい。そうします。」

委員「先生，食に関する指導ですが，食育は国の取り組む包括的なもので、言葉の使い分けですが，文部科学省では食に関する指導なので，学校教育活動の中のものなので，食に関する指導がよいのではないかと思う。」

委員長「文部科学省の言う食に関する指導の根幹は何があるのか。」

委員「食に関する指導と教科等における指導なので，食に関する指導というのは，学校教育全体を包括しているもの。食べることだけではない。」

委員長「そうすると食に関する指導には，健康も農産物を作っているというのも全部含めてという事ですか。」

委員「全部入っています。農家の栽培活動とか，体験活動とか食文化も全部食に関することである。」

委員長「食育との違いは。」

委員「食育は，生産者の漁業とかの細かいところも全部包括したものですので，厚生労働省や農林水産省の関係も入ったものが，食育となる。先ほどのところは，調理場が基準を満たしていないので，努力しているが，十分満たすことが出来ていなくて，しかも，悪い環境の中で調理員も過酷な状況だという風に理解すればよいのか。」

事務局「少し丁寧に書くようにする。」

委員「丁寧な議論を行ってきた中で，２１世紀検討委員会の答申について私たちも議論してきたが，その文言はなにも無くていいのか。」

事務局「２１世紀の答申については，第１回目に答申をお配りして，施設に関するところについて御紹介をさせていただいた。２１世紀の答申の内容については，食育だとか色々書かれてあったが，施設については自校方式を進めていきましょうという内容になっている。確かに今まで施設をどうするのかという議論になると２１世紀検討委員会の答申がでてきて，自校方式を堅持しなければならないという議論がいつも議会等で出てきているというのが実態である。倉敷市教育委員会としては，２１世紀答申の一文をいれさせてもらっている。「今後の調理施設の更新について，教育効果，健康，安全性，経済性の４つの視点を踏まえて」というのは，２１世紀の答申に書かれている考え方の一つである。自校方式が良いと言っているが，今後の施設については，２１世紀の答申にも書かれているので，この検討委員会が立ち上がったという経緯がある。２１世紀の答申について適正化委員会でどうこうという議論にはならないと思うが，今まで自校方式を進めていた２１世紀の答申についてどう考えるのかということについては，この適正化検討委員会からの御意見を載せることはできると思う。」

委員長「私は必要ないと思う。なぜならば，この検討委員会では調理場の整備方針を将来にわたって検討するということであって，２１世紀の答申を前提にして，倉敷市の調理施設の整備方針を検討するということでは，もともと趣旨が違うわけであって，２１世紀の答申というものも過去に検討されたものであるので，十分考慮し検討の一つの材料として入れるという事は当然必要なことであると思うが，答申の前段部分に入れる必要はないと思う。基本的にはここに書いた趣旨にそって倉敷市の給食調理場の食育の現状そういったものをどのようにとらえて，前提にして新たな整備方針を打ち出すというのが，この委員会に課された任務ではないかと考えている。他にも過去に答申したものがあると思うが，それを全部この中に入れてやるというものではなく，それを考慮に入れて新たな方針を打ち出すというのがすっきりすると思うが，皆さんの御意見はどうか。」

委員「私も２１世紀の答申案を度外視してやっているという事ではなくて，４つ出されているキーワードが結局答申の中でも食事環境を整備する時の視点として立ち上げられているものなので，こちらも視点に置いたうえで多面的な検討を進めていったという考え方ならば，共通の言葉が入っていれば，十分考慮されているということがあると思う。この表現で行けばいいと思う。」

委員「２１世紀の答申を踏まえているということをより明らかにした方が良いのであれば，先ほどの教育効果の前に「今後の調理施設の更新について，２１世紀の答申に示された教育効果・健康・安全性・経済性の４つの視点を踏まえて」といれればはっきりすると思う。」

委員長「ただし，４つの視点は文部科学省も給食に対して言っているので，２１世紀の答申だけが言っているものではない。」

委員「それでは了解した。」

委員長「あくまでも，法律の中で児童たちにどう安全安心な給食を提供するのかというその法律に準拠した中で，倉敷市としては子供たちにどう給食を提供していくのかという，そして給食を提供できる条件が現状では十分達成できる状況にないので，どう改善していけばいいのかをこの答申で示すということなので，そういう考え方の方がすっきりする。２１世紀の答申を前提にこれをまた答申するというのはおかしな話だと思うので。それでは御意見も出尽くしたかなと思いますので，事務局の方で直していただいて，添付ファイルで送っていただいて，それを見たうえで，次回までにここをこうした方がいいとか，ここが欠けてるぞという意見を出していただいて，６回目最終回でそこで調整させていただくということにしたい。１の方針の趣旨については，本日はこれまでにして次に移りたい。」

　　イ　学校給食調理場の整備状況と学校給食衛生管理基準について

　　　事務局で原案を読み上げ

　　　委員長「説明をいただきましたが，何か訂正追加等御意見ございますか。」

　　　委員「図の下の所，学校給食施設のところだが，学校給食衛生管理基準は平成９年にできたものでこれとは違う。前もって案を事務局に出しておいたので，それに切り替えて欲しい。赤く書いたところが私の原稿で今から読み上げる。「平成９年４月１日制定された「学校給食衛生管理の基準」」今のところは学校給食法に入ったので，学校給食衛生管理基準で「の」が抜けている。この時点では，「学校給食衛生管理の基準は厚生労働省（当時・厚生省）の「大量調理施設衛生管理マニュアル」とできる限りの整合性を図ったものであり、平成１５年、平成１７年その折々の新たな問題に対処するための改訂が行われ，平成２0年２月の第１６９回国会において、学校保健法等の一部を改正する法律が提案されて、「学校給食法」の第９条に「学校給食衛生管理基準」が取り込まれた。」んですね。ここで，局長通知であったものが，大臣告示になりましたので，「より高度で厳格な衛生管理と運用ができる施設整備が求められている。一方倉敷市では、1970年代に整備された学校給食調理場は、これらを満たしておらず、食品の安全性だけでなく、働く調理員の環境整備の面からも、温度は２５℃以下、湿度は８０％以下に保つようエアコンと給排気設備等による換気を行えるような調理場に更新することが求められる。調理場更新にあたっては、学校給食衛生管理基準を満たすだけでなく、給食が食育の教材となるような食事内容の充実が図れる将来的な最新の厨房機器更新などへの対応も考えて、できるだけ広い調理場面積の確保に努めるべきである。」という風に変えてみたがいかがでしょうか。より厳格な衛生管理を国は求めているが，倉敷市は７０年代の古い調理場で安全ということだけではなくて，調理員の作業環境も良くないということを入れたらどうかと思っている。」

　　　委員長「こういう形で，前段では大まかには触れているが，きちんと入れていただいた方が明確でいいと思う。」

　　　委員「ここで食育と書いているが，食に関する指導にするのか，後で整理をしてほしい。」

　　　委員長「御異議無ければ，これをこのまま使わせていただければと思いますが。」

　　　委員「下の参考も変わってくるのか。」

　　　委員「他の所の答申はこんなところに参考資料は載せないもの。最後に載せるもの。ただし，衛生管理の基準については全部載せておくとどこというというのが分かるので，全文載せておくと親切である。その方がすっきりする。」

　　　事務局「載せるとしても最後に載せるようにする。」

　　　委員「当時の厚生省の大量調理マニアルでは、例えば、釜で調理するときは、釜の中の３カ所を計って記録するとされていた。文科省はいままでやってこなかったことを突然切り替えるのはむつかしいので、先ずは７５℃で１分以上温度を確認して記録するとしたのです。先ずは温度を測ることを習慣化させることでした。文科省は無理のないところから徐々にやろうという考え方でした。当たり前にできるようになった平成１５年のときには大量調理マニュアルに近づけるためレベルが上がりました。平成１７年の改定は栄養教諭の制度ができたので，栄養教諭という文言を入れました。」

　　　委員長「これについては，このように入れさせていただくという事で。」

　　　委員「このグラフは４８か所の面積なのか。」

　　　事務局「全調理場である。」

　　　委員「７０年代というのが４８か所ということか。」

　　　事務局「そういうことである。」

　　　委員「２つあるが，１つ目は括弧３のグラフのタイトルがない。４頁の上のところで，児島地域については，ウエット方式の調理場となっているが，ウエット方式という言葉はここで初めて出てくる。例えばその前に「更新の必要な」という言葉などを入れた方がいいのでは。」

　　　事務局「脚注でウエット方式・ドライ方式の説明をいれましょうか。」

　　　委員「ウエット方式がいけないとは国は言っていない。ウエット方式であってもドライ運用すればよい。

　　　委員「ここで言いたいのは，更新の必要な調理場の数を言いたいのならウエット方式をとって，「更新の必要な調理場が」ということではどうか。」

　　　委員長「ただ，しかし，どういう意味で更新が必要なのかとならないか。」

　　　事務局「ここはコストの話をしているところなので，そのあとにも６００人未満が何校といっているので，ウエット式調理場という言葉自体をとってもいいと思うがいかがでしょうか。」

　　　委員長「更新が必要な調理場はウエット方式の調理場だからだけでなく，施設の老朽化であるとか，安全安心を完璧に維持できないということも含めての話ですよね。」

　　　事務局「整理すると，最初にお配りしたカラー刷りのＡ３版の紙をみていただきたい。下の方にドライ建築空調なし，ドライ建築というのは築年数が比較的浅い調理場である。ウエット建築が上の方を占めている。更新が必要というのは，ウエット建築のことをいうことで，最初お示しした４８か所の調理場というのもこのウエット方式の調理場はやはりドライにしないといけないのではないか。ということで，ここに書いてある児島地域においてという１６校というのはウエットの調理場が１６校あってそのうち，１５校が６００人未満ですよという言い方です。」

　　　委員長「だから苦肉の策としてドライ運用をしているが，本来はドライ建築が望ましいという事ですね。」

　　　事務局「括弧３については，コストの現状の概観という意味合いなので，このグラフの説明を書けば，この３行を削除した上で，最初にお話しした一覧を載せる方が正しく伝わるように思う。括弧４で４８校が分かる施設一覧をのせるというお話しをしたので，それが分かるようにこれを加工した上で括弧４に一覧を載せるという形にして，３行はいっそ削除するのはどうか。」

　　　委員長「ただ，将来の整備方針を答申の中に入れるにあたり，基本的にはドライ方式の方が望ましいので，整備していくにあたってはその方向性を考慮しなければいけないというのはどこかに入れられるのか。」

　　　委員「それを踏まえて。括弧１で整備状況のことは衛生管理基準のことはほとんど書いていない。そこでドライ・ウエットをいれたら分かりやすい。最初にもらった資料で７項目の黒丸が入った資料があったが，それを入れるだけでいいのではないか。」

　　　事務局「括弧１の文章のところは，先生からいただいものを入れて，その後ろに倉敷市の現状の中にドライとウエットがどういう状況になっているのかの説明を入れさせていただくがよろしいでしょうか。説明を入れた上で括弧４にこの表を入れるのも一緒にすればいいですか。」

　　　委員「この表はこのまま入れるのですが，西暦と和暦が混在している。」

　　　委員長「これは何校中何校の方が良いのでは。具体的な名前が出てくるとここの小学校に通っている児童の保護者は不安に感じるのではないか。数にするのか，ＡＢＣにするのかちょっと工夫した方が良いかもしれない。」

　　　事務局「そうなるのなら，９頁の資料は削除します。もともと章立てとして大項目の学校給食調理場の現状と課題というところでは，ここでデータというか現状をお示しするという事で，こちらにデータがあっても大丈夫だと思う。」

　　　委員「地域別で人口推計が出ているので，同じように地域別で分かれている方がよいと思う。」

　　　事務局「それでは括弧４で入れるようにします。」

　　　委員「２頁のグラフですが，延床面積のグラフになっている。４８か所とか６１か所という施設数で議論しているので，延床面積よりも施設数でグラフにした方が分かりやすいのではないか。２００４年の所に具体的に学校名を入れているのも，共同調理場があるから伸びているということを示していると思うが，施設数に変えればもっと分かりやすくなるのではないか。延床面積のところが老朽化しているといっても同じ面積で立て直すわけでもないので，延床面積が意味をなさないかなと思った。」

　　　委員長「そうすると面積というよりも，整備しなければいけない学校数の方が問題ということか。」

　　　事務局「このグラフは倉敷市の公共施設の分析のグラフがあるが，施設整備状況を同じように１９６０年代からとって，面積でどの施設も見ている。大きい面積を整備するとそれだけお金がたくさんかかっているので，何年度にどれくらいお金を投資したかということを見るためには，やはり面積で見ないと分からないという部分がある。数ではなくて面積でやっている。恐らく２０００年以降複合化や集約化すると数が１に減らされていくので，多額な公共投資をしているのに，グラフには数が減ったように出てしまうというのがあって，一般的には公共施設の整備状況のグラフは面積でやっているので，同じようなやり方で作成している。」

　　　委員長「要するに整備にどれだけ投資をしているのかが分かりやすいという事ですね。」

　　　事務局「面積の方が近い感じで出てくるので。」

　　　委員「これプラス折れ線グラフで件数が入れられないか。それでやれば両方できると思う。」

　　　事務局「それでは施設数を折れ線グラフで入れます。逆に共同調理場を作ったらそれは１になってしまう。実はそこには７校・８校の学校が入ってきている。それだけ大きい調理場は投資をしているので，それがグラフに出てこない。施設数のグラフはどうなのかと思う。」

　　　委員長「整備をしてきた投資というか，整備状況が棒グラフの方が分かりやすいということですね。」

　　　事務局「もう１回委員会があるので，両グラフを重ねていれるような形で作ってみます。」

　　　委員「重ねると分かりにくくなるのでは。」

　　　事務局「右側に件数の数字を入れます。また見ていただいて御意見をいただきたい。」

　　　委員「この表の建築年月日をみてると，４０年代というのは，戦後学校給食を始めて，ちょうどこの年代に施設が古くなったので，一斉に全国で新しい調理場に建て変えた時である。そのころにはセンターには焼き物機・揚げ物機が導入されだした時で，面積もうまく整理ができない。４８番と６０番の小学校は平成３１年建築なのになぜウエットなのか。」

　　　事務局「富田小学校は今工事をしている。火災にあっている。改修で原形復旧となっているからである。」

　　　委員「改修ならば建築年月はもとの建築年月が入るべきではないか。」

　　　事務局「躯体が一部のこるところがある。厨房機器は新しくなる。特殊なので表現を考える。」

　　　委員「先ほど委員が発言された，黒丸が入っている表であるが，調理場施設整備の必要条件ということで，７項目あげられたものは私も非常に分かりやすいと思うので，括弧１の資料に入れば分かりやすくなると思うが。」

　　　事務局「これについては，第１回目の資料２の４頁に示しているものだが，７つの必須としている条件は，事務局が選んだものである。これが満たしていないものはということで一覧にしたが，それでは７つが満たされていればいいのかというと，今までの議論ではそれ以外にもやらないといけないという事もあるということで，分かりやすいが，もし載せるのなら７つの項目について一度御議論していただいた方がいいと思いますが。」

　　　委員「事務局の言うとおりだと思う。そのままでなくて，載せるとしたらもう少し議論した方がよい。載せるか載せないかを議論した方がいい。」

　　　事務局「例えば７つの項目を実際の整備方針について，７頁の議論をしていただくことになるが，整理できればグラフの作り変えはできる。しかし，時間的にもここで議論するのは難しいと思うが，いかがでしょうか。これについては，ホームページに資料として掲載しているので，皆さん閲覧できることにはなっている。」

　　　委員「どちらでも構わない。」

　　　委員「どちらでも構わない。括弧１で管理基準についてとうたっているわりには，何もないので，何か入れた方がいい。」

　　　事務局「例えばということで，７つの項目のうちのドライシステムの導入についてとエアコンの導入についてをピックアップして掲載するのはすぐにできると思うが。それについては，括弧４の一覧表で分かる内容であるので，ダブりにはなるが。事務局が言うのも何だが，衛生管理基準についてすごく理解されている方がみると「あっ」と思われるだろうが，パッと見てここでの議論での資料としては分かりやすかったと思うが，整備方針にここまで１校１校のことまでのせると議論が先に進まないように感じるが，いかがでしょうか。」

　　　委員「今のエアコンの話もそうだが，エアコンを付ければ解決するわけではない。調理場の中の釜がいくつあって，どれくらい蒸気がでて，吸排気のエアコンをきかせて効果があるところまでやると莫大なお金がかかる。教育委員会はそこまで考えているのか。エアコンを付けたけれど，温度は変わらなかったという状況はかならず起きる。付けると書いてあったらきちっとやらなければならない。それを考えると，余り細かいことまで書くと，自分の首を絞めることになる。書いてある通りにやっていないという事になるのではないか。改善しようとしても恐らく調理場の環境を考えながら環境を良くするところまでしかできないのではないか。」

　　　事務局「分かりやすさという面では，細かく書いた方がいいが，あまり各学校がこうだというふうに受け止められかねない書き方をされると，もう少し調べないと結論が出せないことが多い。」

　　　委員「慎重に検討すべき。教育委員会がそこまでやれればよいが，調理場そのものの面積も違うし，こういうものに残すときは余り細かいことは書かない方が経験上いいと思うが。だから，基準を付けてあげてここはどうなっているのという興味を持ってもらうとより良いものに改築ができる。」

　　　委員長「ということは，衛生管理基準の基本的な重要な項目，その方針の中で倉敷市内の現状の調理場を見た時に，早急に整備しなければいけないということが分かればいいという事ですね。」

　　　委員「そうです。」

　　　委員長「そういう方向性で考えた時に，ここにあげていただいているデータだとか施設の現状が適切かどうかということの御意見をいただければと思う。」

　ウ　調理場更新手法について

　　　委員長「それでは調理場更新手法について事務局から説明をお願いします。」

　　　事務局で原案を読み上げ

　　　委員長「これはタイトルが調理場更新手法よりも，調理場更新基本方針の方がいいのではないか。手法というとものすごく具体的な話のようなイメージになるが。」

　　　委員「「調理場更新の基本方針」についてではどうか。それと両括弧１の3行目ですが，「給食献立の内容の充実だけではなく，調理業務の軽減にも大きく寄与するもので，積極的な導入を期待したい。」にした方が良いのではないか。」

　　　委員「その前の「真空冷却機などは」にしなければ導入が重なっている。」

　　　委員「括弧２の検討すべき手法の③だが，「児童生徒が少ない学校については」とあるが，倉敷市として給食を提供するにあたって，一部の学校だけがそういうものを取り入れるという事は，私達栄養士のなかではなかなか。」

　　　委員「ひとつの方法として考えているわけであって，ここでこれをやるとは言わないので良い。２１世紀の時も単独校でやるという議論になったわけである。これもひとつの方法だといった提案をしているだけである。」

　　　委員「その提案が残ることが私の中では考えにくい部分があるので，意見として言わせてくださいという事です。するということに決まっていると認識しているわけではない。この文面をここで残すべきかどうかを議論してほしいということをお願いしている。」

　　　委員「これまでの会議の中でもセントラルキッチンはアレルギーのところで出てきたが，食数の少ない学校での導入の話はなかったかなと思う。こういう書き方をしたら，そういう学校にいる方がそうなるのかなと受け取りかねない。特にここに残す必要はないと思う。」

　　　委員「児童生徒が少ない学校については，と限定的に書かれているが，今まで行われている親子方式があまり安全な状態ではないということがあるので，そういったことが，セントラルキッチンの方式を持ち込むことによって，食数が少ないところが調理されたところでもってくることができれば，そこの施設を整備する必要が最小限ですむというメリットが含まれている。アレルギー対応というやり方もあるし，親子方式というところをセントラルキッチン方式ということで，より安全な方式を取り込むという考え方だと，私はここを読んだ時に解釈した。最初に書かれている「児童生徒が少ない学校」と書かれているので，よけいにそういう風に感じられているところがあるのではないかなと思う。」

　　　委員「そもそも給食は子供たちが食べるものであり，教材となるものということで，我々は提供しているわけで，外部委託で調理をしたものを届けるという事であるならわかるが，元々調理してあったものを温めて提供するというのは，本来の食育になると私たちの中で認識が出来ていない。」

　　　委員「それでは、セントラルキッチンはいけないけど，デリバリーであればいいということですか。給食と食育は違いますよね。」

　　　委員「どう思われますか皆さん。我々はやはり必ずしも全部が冷凍食品を使っていないという事は給食ではないが，やはり今の時代子供たちに生きる力を付けていく点では，作ったものを提供する。本来なら見える形が一番いいと思うが，見える形で作ったものを提供してそれを家庭に生かしていくというのが，本来の我々の仕事であると思っている。なので，こういう風なやり方であれば，子供たちの食事はそういう風になってしまっていくと思う。」

　　　委員「確かに彼女の言うとおり。しかし，最後に「費用対効果も含めた研究を求める」としており，やると言っていない。研究を求めるだから，次の委員会があってその時に議論がされると思うので，その時に十分に言えばよい話である。他の書き方はメリットは大きいとか有用である。とかその方向に向かおうという色が強いが，これについては費用対効果も含めた研究を求めるとなっているので，委員会として求めるということなので，レベルが違うので，私はその新しい方向をやろうとしているという受け取り方をした。」

　　　委員「私は，今ここへ載せるべきかどうかということも考えていただきたい。」

　　　委員「私は載せても別に構わないと思っている。」

　　　委員「我々は，まだそこまではどうかなと思っている。」

　　　委員長「そういうことも含めて研究を求めるという内容だと理解している。」

　　　委員「これをそのまま残して，一番最初の「児童生徒の少ない学校について」は削除したらどうか。」

　　　委員「施設の規模に合わせてとか，考慮してとかそういうことを考慮して，費用対効果も含めた研究を進めていくということを求めるということで。それが実行されるかどうかも分からないし，規模が小さいか大きいかも分からないしという含みを持たせた表現に変えていくのはどうか。これは個人的な考えだが，③と④がこの並び方で良いのか。セントラルキッチン方式が比較的新しい調理場で行われている。さらにそれがこういう使い方もできるのではないかという研究を求めるという形で。」

　　　委員長「④を③に持って行った方が良いという事ですね。それとの関係の中でこういうことも検討してみる必要があると。」

　　　委員「研究してみたが，やはり導入はできないという結論に達するかもしれない。」

　　　事務局「脚注のところに，病院・介護施設のなどで提供している大量多品種の調理をというセントラルキッチンの説明を入れさせていただいたが，先ほどの研究を求めるという言い方をしたのは，実は病院でやっているセントラルキッチンの手法はかなり安全性が高く確立されてきているという印象がすごくあって，学校給食にもその検討が必要ではないかという思いがあった。児童生徒が少ないとか多いとかいうよりも学校給食の安全性を高めるであるとか，提供を継続するにあたって，環境が変わっていくと思われるので，フレキシブルに対応できるように学校給食をするために新しい手法についての研究が必要ではないかという意味合いを，委員さんからの提案があった時に議論を聞かせていただいて，そのような意図で入れている。」

　　　委員「今までの過程の中でも話があったが，セントラルキッチンというのは，サテライトという配送先の方がただ単に配送するだけでなく，配送先にもそれなりの調理する機器を準備して栄養士も配置されている状況というのが，病院ではそうである。栄養士の判断のもとで安全な状況で提供していって，食育にもつなげるというか，連携をしていくという考え方にも学校の場合には生まれるのかなと。病院では栄養指導も行っているのが現状だからというのが私の中にあったもの。」

　　　委員長「ひとつの将来の学校給食ということの選択肢のひとつでもありうるので，研究するという文言をいれておけばいいのでは。研究する過程において栄養士の先生方がご不安に思われることはどんどん言っていただいてまたそのよりいいものを作っていくような形で御意見いただければいいのでは。具体的にやるということは書いていないので，研究するという事でいいと思う。御納得いただけない場合もあるかと思うが，研究が始まった場合に是非ご参加いただいて，意見をいただくとすれば良いと思う。」

　　　委員「③と④は入れ替えるのですか。」

　　　委員長「入れ替えるのか，まとめるのか。事務局の方で検討してください。別々にしなくてもまとめてもいいかもしれないので。」

　　　委員「関連して，①と②は食器洗浄センターのことで，③と④はセントラルキッチン方式のことなので，見出しを付けて，①・②が一緒になり，③・④が一緒になった形でまとめた方が分かりやすいのでは。項目を２つにした方が分かりやすい。」

　　　委員長「そう思いますが，よろしいでしょうか。事務局でまとめて次回までに案を提出していただければと思います。」

　　　委員「括弧２の更新の手法についてというところで，言葉がきついために気になるのが，1行目で「費用をできるだけ抑えることが優先されることは言うまでもないが」という言い方と「短絡的な判断」という２箇所の言葉の使い方が気になる。特に上の場合は，投資費用は抑えるというのが優先されるとあるが，費用はかかっても子供のためなるということが優先されるという場合もあると思うので，あえて優先されるという言葉は削除して，「抑えることは言うまでもないが」としてもいいのでは。優先されるという言葉が入るときついので抵抗を感じた。短絡的なというのは，二者択一的なという風にしていただけたらと思う。同じような意味だと思うので，二者択一ではなくてそれ以外にもいろいろ考えられるというように受け取ってほしい。それからその段落「対応が可能となる手法を採用すべき」の後に例えば「学校規模・立地・児童数の変動等を含めて検討し，どの方式が適当かを検討していく」というような，先日お願いした，大きいところ，可能なところは自校を残すとかいうようなそういうことも考えてもらえるのなら，色々考えられるという事を文言で入れていただきたい。」

　　　委員長「タイトルも調理場更新の手法を変えて，調理場更新の基本方針についてと変更したので，更新の手法についてを更新の基本方針にして，今言われたような内容をもう少し統合して文章を直せばいいのでは。」

　　　委員「投資費用をできるだけ抑えるという言葉は，本当はおかしい。必要なものは必要なのだから，教育的効果を踏まえてお金の使い方をする。言い方を変えないと。教育的効果を踏まえてお金を使うという表現に事務局で変えてほしい。」

　　　委員長「食育の問題も十分考慮に入れてという，栄養に関わる先生方が御心配されている点もあるので。言葉の使い方を検討いただいて次回提出していただくということで。」

　エ　倉敷市学校給食調理場の整備方針

　　　委員長「それでは，次に６頁目の「これからの食育推進について」をお願いしたい。」

　　　事務局「これからの食育推進についてと次の倉敷市学校給食調理場の整備方針については，今までの議論を踏まえて整備方針の方を前に持ってこさせていただいて，食育推進については最後にしたいと思いますので，よろしくお願いします。１からの流れで，調理場更新の基本方針を３番でいって次に調理場の整備方針にした方が流れがいいと思う。なので先に７頁の整備方針について説明をする。」

　　　事務局で原案を読み上げ

　　　委員長「御意見をいただければと思いますが。」

　　　委員「両括弧１のところで，２行目の「汚染・非汚染区域」のところに「作業」を入れてください。次の行の「急速冷却機」は「真空冷却機」に変更を。それから両括弧２のところの真ん中のところ「故障時」の前に「施設設備の」を入れてください。両括弧４の下から2行目，「アレルギー対応室がない」を「アレルギー対応室がなくともアレルギー対応コーナー等を設置すれば」に変更してほしい。全く調理しないわけではないので単独のところでは，アレルギー専用の小さなキッチンはたくさんやっている。括弧５は削除してもよいのかなと思いました。」

　　　委員「括弧１のところ。衛生管理基準を遵守するというのであれば，今後単独校が全て残ることは考えにくいので，２時間喫食を守れるような体制をとっていただきたい。そういった文言が入るべき。そのためには配送車の十分な確保とか，子供たちが食べるまでの温度管理が出来るような，例えば適温コンテナの導入が必要になってくると思っている。」

　　　委員「配送の２時間喫食と言われたがそれは前提である。ここに書いた方が良いが，基準を遵守した施設への更新となっているのだからそれは当然，そのような献立を考えてそれ用の作業をするわけなので，敢えてそれだけ特化するのなら、二時間喫食の議論をきちんとしなければいけなかった。この段階になって急にそれを出してくるというのはかえって分からなくなると思う。」

　　　委員「例えばスチームコンベクションとか真空冷却機と合わせて配送車のことや適温コンテナを」

　　　委員「それは実際にやる時に考えることで，今ここに出すことではないと思う。」

　　　委員「一般の保護者の意見としては，２時間以内の喫食を重視する人はいらっしゃるので，入れてもらった方が私たちとしては助かる。」

　　　委員「しかし，２時間喫食を入れるとその他の色んな前提条件をどうするのか。」

　　　事務局「できていないスチームコンベクションオーブンが設置されていない調理場がある。出来ていないものをやりなさいというのは分かるが，２時間喫食は出来ている。直すとか新たにどうのという話ではないのに，この方針に載せるのかということ。2時間喫食について何か問題があってそれを解消するためにどうのこうのという議論があるのであれば，いいと思うが，一応2時間喫食できているのに敢えて載せるのかという感じはする。課題に対して提案をいただくものだと考えている。やれば良ければいいというものはいくらでも入れるものがある。2時間喫食に関する配送体制の議論はここではなかったと認識をしているので，セントラルキッチンや食器洗浄のところで触れてはいるが。」

　　　委員「私から2時間喫食の資料も出したし，まったく議論していないということではないのでは。」

　　　事務局「それでは，今2時間喫食が出来ていないという認識ですか。」

　　　委員「出来ていないというわけではなくて，今後新しく調理場なり集約施設へ向けての私としては要望である。」

　　　事務局「それは，先生言われたように当たり前というか，守るべき項目のひとつであるけれども」

　　　委員「今言われているのは，括弧１ではなくて，括弧３のところの集約化する際の配慮事項として可能なら加えることができるのでは。」

　　　委員「それでも可能かと思うが，そういったことも含めてお願いをしたいということと，アレルギー専用室が出ているが，和え物の専用室の方が頻度が高いわけで，現状の施設ではない。それを示す方が大切だと考えているが，それは当然ということで入っていないという事か。」

　　　事務局「和え物室の議論はここでは出来ていなかったと思うが，必ず必要なものという議論をした時に，和え物室が無いという資料も出していなかった。」

　　　委員「和え物室のことについては，質問された方もいる。議事録を見て確認をしてもらったら。なので，まったくないという事はないのでしょうか。私達現場のものとしては，アレルギー対応室は大切。ほぼ毎日ある和え物室の管理は衛生管理の上では必要だと思っている。」

　　　委員長「基本的な整備方針をここに書くわけだが，和え物室のところを基本的な整備方針に入れないと問題になるのか。安全安心な食事を提供するという基本的な考え方の中に当然入っているのではないか。」

　　　委員「それが前提というふうに認識できるのであれば，敢えて入れる必要はないと思う。」

　　　委員「そういう風な方向で，今後も行くのであれば。」

　　　委員「行くために議論している。」

　　　委員「和え物室という壁で仕切られたものが。」

　　　委員「単独校で洗浄だけでもはずそうと言っているのにそれはできないのではないか。それをひっくり返したら調理室そのものが単独校から無くなってしまう。和え物室が欲しいことは分かる。センターは当然できる。単独校でも和え物コーナーがあった方がよい。それを担保するために調理場の中の温度管理をすると言っている。調理室の中が適温で菌が増殖しないような温度帯の中で調理をするということは，和え物をする場合にもその配慮が考えてあると思っている。当然そうならないとおかしい。だからエアコンを付ければよいという問題ではないと言っている。」

　　　委員長「基本的には一番の中にすべて含まれている。」

　　　委員「心配していることは分かる。現場を抱える人達は、今の現状から考えて心配することを言いたいのだと思う。」

　　　委員長「整備の基本方針と運用方針は違うわけで，整備された後に運用細則などできちんと決めてやればよい。もちろん，共同調理場ができれば栄養教諭が中心となって，栄養教諭が考えていることをきちんとできるように学校長が各学校間の連携を図りながらやっていくという，運用マニュアルの方に乗ってくることだと思う。その点はご心配なら整備が進んで行った時に教育委員会を通じて学校側，もちろん学校長にも認識をしていくという双方の努力は必要だと思う。」

　　　委員「それと議事録にはきちっと残るので，次の議論のときにはそれも踏まえて議論していただけると思う。」

　　　委員「括弧１が学校給食衛生管理基準を遵守することの項目で，衛生管理基準の中で書かれていることが書かれているが，最後にアレルギー対応室を設置するというのがあるが，衛生管理の項目なのだろうか。それを載せるのなら，括弧は別に作った方が良い。ここにアレルギー対応室が入るのであれば，衛生管理ならもっと和え物室のほうがという考えだと思う。」

　　　委員長「この辺どうですか。」

　　　事務局「アレルギー対応室を設置しようということは，去年のアレルギー対応の手引きの流れから来ているが，倉敷市としては調理場を更新するなら自校でもセンターでもアレルギー対応は室で設置したいと考えているし，議会等でもそう話をしている。どこに入れるのが適切かというのがあるが，温度と湿度が完全にコントロールされた調理場とすると一旦切ったうえで，また倉敷市においてはアレルギー対応専用室を設置していくなどの対応が必要であるという感じで残すというのではいかがか。別建てで建てるというのはアレルギー対応の手引の検討の中でアレルギー対応専用室設置の方向性は出しているので，ここで別項目でやりなさいよという段階ではないと認識している。」

　　　委員長「これは学校給食衛生管理基準を遵守すると書けばそれで全て終わりですよね。」

　　　委員「次の改定にはアレルギーが出てくると思う。ただ，国のマニュアルの中にはコーナーということを示している。」

　　　事務局「付け足すような感じでいれさせていただくという事で」

　　　委員「先ほどの先生のお話から，「完全にコントロールされた」とここまで書いて大丈夫か。」

　　　事務局「それは求められていることである。」

　　　委員「括弧２のところ，４０００食から５０００食の規模のと書いてあるが，どういう根拠で出てきているのか。」

　　　事務局「先生にお尋ねした時にセンターとしての費用対コストというか，何食ぐらいが一番コスト的にはという話でお伺いした時にだいたい４０００食ぐらいと伺っている。なので４０００食から５０００食規模としている。」

　　　委員「要するに食数が多いばかりに冷凍食品使う主菜になるような給食はやらないということ。ある程度手作りでやりたいと思うと長年の経験上３０００食から４０００食ならできるのかなと言っている。」

　　　事務局「あと，４０００食，５０００食のセンターが汎用性が高いというか，機械の集まりの施設になるので，大きすぎたり小さすぎたりすると汎用性の高い色々なものが使えなくなるのでコスト高になる面があるということで，一般的にこういう規模のセンターが多いという意味でもある。」

　　　委員「もう一つ，括弧３で「栄養教諭や栄養士が食育の推進に専念しやすくなる」とかいてあるが，どこにいる栄養士なのか。共同調理場におられる栄養士さんですか。」

　　　事務局「集約化の話なので，集約化される前の栄養士さんと集約された後の栄養士さんを比べることになると思う。」

　　　委員「今皆さんが心配されているのは，集約化された時に自校から少数の方がセンターに残り，後の人がいなくなり食育が衰退するということは無いのかということだが，ここで言われているのは集約されて余った方はまた別の形を整えて，学校の食育に当たることまで含んでいるという事なのか。センターの栄養教諭・栄養士さんは人数が少ない人数で多くの学校を担当するようになるので，各学校への手厚さが減るということを今まで心配してきていると思うが，ここでは専念する時間が確保しやすいということは実際どういうイメージなのかよくわからない。本当にこうなればいいこと。実際集約化した時にそうなるのかなということを感じた。ぜひ，そうなることを考えていただけたら大変ありがたいこと。」

　　　事務局「実際の県の配置基準から行くと，ここの調理場もそれの倍ぐらいの栄養士の配置を予定している。集約化するから栄養士が減るというのは，減り具合をどういうふうに考えたらいいのかということなんですけれども。ちょっと表現が分かりにくいですね。」

　　　委員「実際に集約化することで，専念する時間が確保しやすくなるというのがストレートにこうだからこうですということがすぐにわかるように説明してくだされば，これでいいと思う。センターの栄養職員は，いくつかの学校を担当するから各校にあてる時間はへるのではないか。調理場の管理に大きな力量がかかるから学校の方が薄くなるのではないかという心配があるのですが，そうはならないのですか。」

　　　事務局「ケースバイケースのことも多いので，ここは取らせてもらった方が良いですね。」

　　　委員「本当に食育に専念できる時間が増えたらいことだと思う。」

　　　委員「倉敷市のように市費の栄養士がいるのは稀である。集約化することのメリットは細かい発注とか事務的な業務は事務職がいるので，栄養教諭たちはより専門性が発揮できるようになる。きちんと献立を立て，食材を選定し、調理指示を適切に行いおいしい給食を提供するのが調理場の中の給食管理の仕事になる。栄養教諭等県費の定数は決まっている。６００１食になると県費は３人配置となるから、市費の人たちでアレルギー個別対応、アレルギー講座、地場産物を使った料理教室など学校や地域と連携した事業をやれば，食育の拠点としての役割が十分に果たせると思う。」

　　　委員「おっしゃったようなことを考えていただければ，いいことだと思う。」

　　　委員「ここのセンターでは調理室と会議室があって使われないともったいない。資料を作るとか、栄養士が必要な場所はいくらでもある。」

　　　委員「今後もし集約化が進むのであれば，次の事になると言われるかもしれないが，栄養価的なことを考えて校種を揃えた組み合わせや，規模は配送時間の短いルートでできるような大きくならないセンター，各地域に根差したセンターをお願いできたらと思っている。」

　　　委員「お願いですが，括弧３の調理場の集約化の２行目のところ，「集約化を進めるべきである。」となっているが，ここを「集約化を中心に更新計画を進めるべきである。」ぐらいにするとか。大きいところなんかは自校で残すとか場合によっては，色々なケースも考えられるということを文面に入れていただくことが出来るか。」

　　　委員長「今言われたことは，ただし以下に書かれている。ここで読み取れると思ったが。」

　　　委員「今言われたのは違うと思う。入れていただければ，上の段落と下の段落が合うと思う。」

　　　委員「集約化は必要だと思うが，実際にはいろいろ考えてくださるということなので，集約化を中心にということで，問題なければ。」

　　　委員「今の中心に更新を進めるべきであるという表現にすると，最後の段落のただしは必要ないのでは。上との整合性が取れる。」

　　　委員「括弧４のタイトルは存続で終わっているが，「存続」を「整備について」に変更した方が存続はするけど整備が必要ということを書いていると思うのでどうだろうか。存続だけだと存続しますということが強調されるが，存続しても整備が必要ということではないか。」

　　　委員長「それでは，事務局で直していただいたところを画面展開してくださって，自分が言われたことが入っているのかを確認してください。」

　　　委員「３調理場更新手法についての検討すべき手法の①の上から３行目，汚染・非汚染のところにも「作業」を入れてください。」

　　　委員「セントラルキッチンの説明はあるが，食器洗浄専用センターの説明がないので，ぱっと見誰も分からないので説明を入れてほしい。」

　　　委員長「では①の食器洗浄センターのところに片括弧１の標記をして下に説明を入れてください。」

　　オ　これからの食育推進について

　　　委員「２行目の左のところは「策定された」に変更を。「倉敷市食育基本計画を」でなくて，「倉敷市食育基本計画が」に，「とされています。」を「とされている。」に，２段落目の下から５行目「求められています。とされています。」を「求められています。とされている。」に，その２行下の「求められているということです。」を「求められているということになる。」に，「手厚く行われるべきものです。」を「手厚く行われるべきものである。」に，最後の段落，「調理場整備にあたっては」の次は「機械器具を整備し，給食献立の内容を充実させていただくことが重要で，給食を生きた教材として活用することを目指さなければいけない。」に，最後の文章は，「対応していくことも大切なことである。」に変更をしてほしい。

　　　委員「３段落目の「提供される給食調理が自校方式であろうが，共同調理場方式であろうが」のところ，２つあがっているが，色々なことが考えられることを考えると，「自校方式，共同調理場方式等提供方式にかかわらず」にしたらどうか。」

　　　委員長「そうですね。そう思います。」

　　　委員「同じ部分の「手厚く行われるべきものです。」のところへ，できることならば，先ほど話題になった栄養教諭や栄養士の配置の工夫や新しいやり方を模索して充実させるという意味合いのことを入れていただけるといいと思う。」

　　　委員「上の４行目に栄養教諭はというところがあるので，そのあとに追加した方が良いと思う。栄養教諭は栄養教諭はと続いてしまう。」

　　　委員「上は栄養教諭の役割というか，学校全体として食育を行うべきものであるということを確認している内容で，加えていただきたいのはこれまでとは違う，倉敷市として栄養教諭や栄養士の力量を食育に生かすというやり方を工夫するという意味のことを入れていただきたい。」

　　　委員長「そうすると配置のことを前面に出すという事ではなくて，そういうやり方を工夫するということですね。」

　　　委員「一般的には集約化されたら栄養士が減ってしまうだろうというのが皆さんの一番心配しているところなので，そうではなくて空いた分をなにか子供たちのために生かそうとしてくださっているということが考えの中にあるのなら，可能な表現で新しいシステムを模索するとか，何か入れることが可能なら入れていただきたい。」

　　　委員「栄養教諭の配置は倉敷市では出来ない。残るのであれば現存している市の栄養士の活用になる。」

　　　委員「何か集約化にあたっての新しいやり方も考えて，食育を充実させるんだという意味合いが残るといいなと思う。」

　　　事務局「食育そのものについて，この章では語るのであって，付随する栄養士の配置とか人数があるかもしれないが，ここでそういう話に触れる必要がありますか。当然食育が充実して，ここに書かれていることがちゃんとできて新しい食育にチャレンジするのであれば，栄養士が必要になります。」

　　　委員「そういうことが確認できれば大変ありがたい。」

　　　事務局「そこまでの栄養士の活用の議論はここでは出来ていないのではないか。食育を充実させることについては，皆さんの議論の中にあったので」

　　　委員「そのための工夫というか，手だてをして下さるという事が確認できればここに記載されなくても大丈夫である。」

　　　委員「それよりも２段落目の下から４行目，栄養教諭は専門性を生かしたと書いてある。文部科学省は栄養教諭と断定しているが，市費の栄養士たちも準ずると学校給食法にうたっているので，それも入ると読めるようにしておいてほしい。」

　　　事務局「全体的に変えておきます。」

　　　委員「チームとしてやるという食育の方針なので，当然倉敷市が考えれば当然栄養士を置いた方がいいということになる。」

　　　委員「もし入れるのであれば，４番で置き換えた整備方針の５番目の食育の充実というところの言葉だけを取り込んで，今の中に整理して入れてしまえば。学校長を中心として栄養士を含めたチームとしてやっていくことが強調されればいい。」

　　　委員「それは，これからの食育推進についての中に既に入っている。」

　　　委員「それが強調されればよい。」

　　　委員「４の整備方針の括弧２の共同調理場の設置のところで食数のところは気になっていた。４０００食は費用対効果がいいということだったが，私達が気になっている２時間喫食を守るという点で，最初の会議で先生言われていたが，１献立でいくなら３０００食でということもあったり，３０００食でも４０００食でも県費の栄養士の配置は２人で変わらないけど，１０００食入るだけで学校が３つも４つもそこに入る可能性があるので，個々の数字はもう少し慎重に考えた方がよい。ここの調理場が次回の時には稼働していると思うので，ここは４０００食の３レーンでいくと思うので，４月入ってすぐではあるが，調理時間を検証しながらここの数字を決めていくということはできないか。」

　　　事務局「検証というのは具体的には。」

　　　委員「２時間喫食のことであったらすぐ数字は出せると思うが。」

　　　委員「これは運用方針ではないと言われたので，あえて数字を入れないといけないものなのか。」

　　　委員「なくてもよい。」

　　　事務局「食数をとるということですね。まずは，給食センターを」

　　　委員「そこは議論をしていないなという思いがある。」

　　　事務局「まずは，共同調理場を速やかに設置することが必要であるということに修正するということでいいでしょうか。」

　　　委員長「それではそのように修正してください。はいそれではこれで御意見をいただいたということにさせていただきます。次に議事の２番目のその他になりますが，１でいただいた整備方針について次回がもう一度４月になってから６回目が予定されておりますので，そこで最終的に確定するという状況を考えておりますので，それまで時間がございますので，思いつかれることがありましたら，メール等で事務局へ連絡をいただけたらと思います。それを持ち寄って，第６回目の時に最終的に決定ということにさせていただきたいと思っておりますが，そういう方向でよろしいでしょうか。それでは議事につきましては，以上でして，その他は事務局からありますか。」

　　　事務局「ありません。」

　　　委員長「以上で議事は終了とさせていただきます。それでは事務局にお返しします。」

　　　　～次回は４月１８日（木）１３時３０分から倉敷中央学校給食共同調理場にて～