

別府市学校給食施設のあり方検討委員会

第3回 議事録概要版

- 日 時 平成31年4月12日(金) 13:30~15:00
- 場 所 別府市水道局3F 大会議室
- 出席委員 福谷委員 蔵前委員 高松委員 大塚委員 後藤委員 米田委員
後藤栄委員 豊永委員 佐藤委員 稲尾委員 10名
- 事務局 月輪教育政策課長 花木スポーツ健康課長 加藤 古手川 豊田
宇野 佐藤 甲斐 重岡
- 傍聴者 4名 報道関係者2社、公民連携課（大野課長、小川主任）
- 会次第 1 開会
2 議事
 - (1) 別府市学校給食施設のあり方について
 - ① 学校給食調理場の運営方式の比較
 - ・ 定性的評価
 - ・ 定量的評価
 - ② 協 議
 - (2) その他
 - ① 第4回別府市学校給食施設のあり方検討委員会について
- 配布資料 ○資料1 食育とは
○資料2 第1回 別府市学校給食施設のあり方検討委員会

【委員長】 それでは、本日の議事に入る。(1)の学校給食調理場の運営方式について事務局から説明をお願いします。

【事務局】 資料に基づき説明。

資料(1) について説明。

【委員長】 議事(1)学校給食施設のあり方について、事務局から説明があった。単独調理場方式や共同調理場方式のメリット・デメリットを数字で具体的に表した定量的評価や数字や形で表せない定性的評価の説明である。

それでは、本日の資料について質疑を委員のみなさんから伺いたい。活発なご意見を欲しい。定量的な評価はシミュレーションになるが、それについて質問をいかがですか。

【委員】 いくつか追加を検討していただきたい。まずは、調理衛生面についてBのセンター方式だが、給食の配送の時間が必要ということで、その分多くの学校を抱えるということになるので、配缶の時間もかかるし、その分調理時間が短くなる。そのため献立にも制限が入るところを入れていただけたらと思う。また、食数が多くなるとそれだけ献立に制限が入るので、その面も入れていただきたいと思う。

【委員長】 配送時間がかかるということは、調理時間が短くなるということか。

【委員】 単独校であれば給食時間ぎりぎりまで調理して、棚に出せばよいが、センター方式になると、配送時間が入るので、調理時間が短くなる。また、そのために生の食材の使用に制限がある。さらに冷凍物の食材の使用が多くなる。あと、アレルギー対応のメリットの点でBのセンター方式は調理員の負担が少ないと書いてあるが、負担が少ないという意味ではなく、専用調理員を配置することにより、安全面が確保されるという認識の方が合ってると思う。

【委員長】 専任の配置ということか。

【委員】 そうである。調理員の負担が減るということではなく、アレルギーの担当が製品の内容を見て、チェックするので、負担が少ないというよりは、安全面が確保されるという点かと思う。あと、食育についてだが、Aの単独調理場の各学校に給食室があることで、食育の生きた教材として活用が可能であるというのだが、これもセンター方式でも生きた教材として活用ができるような献立作成ができる施設であれば、これはBのメリットにも入ってくるのではと思う。

【委員】あえて、メリットに入れる必要はない。ABで比較する場合は。

【委員】Bのメリットの全ての学校に対して同じ水準で指導をすることができると思うが、おそらく受配校が多くなると栄養教諭の一人二人が学校に行く時間はかなり短くなると思うので、同じ水準にはなるが、かける時間は少なくなるということはデメリットに入ると思う。また、地域全体を巻き込んでの地産地消による連携等が可能ではあるが、食材の確保、食数が多くなると大量になるので、生の産物を使う分が少なくなるので、実現可能なメリットになるのか聞きたい。

【委員】前回（大分の共同調理場で）聞いた時、地産地消については全てそれでは賅えないと言っていた。量が安定的に確保できない。

【委員】食数が多くなればなるほど、同じものまたは同じ規格、小さいものでよいということにはならないので、大変条件的には厳しくなるので、実現可能なメリットとして入るのか、どちらかというとならぬAのメリットの方に入るのでは。

【委員】単独調理場ではもっと難しい。地産地消のやり方は供給する側はある程度の量を確保しなければ採算が合わない。

【委員】食数は少ない方がその校区にある生産者でも可能だ。

【委員】供給する側はロットの問題になる。作る側はそうかもしれないが、供給する側は必ず量を確保しないと。そのところは経済理論でいったらどういうふうなバランスをとるか。難しいところだ。

【委員】量的にいったら、小学校であれば300食程度あるので、量的には、凄く少ないということはない。

【委員長】わかりました。他に何か、お気づきのところや質問はないか。単独調理場の食育は、非常にきめ細かく対応できる。共同調理場では、どうしても食育の部分が欠けるということはちょっと気になるところだがどうか。

【委員】小学校の現場でどんなメリットがあるのかというと、食育は調理員が直接子どもの反応を見ることができる。調理しているときは給食室にいるが、食べているときにちょっと時間があれば回って、子どもの反応を直接見ることができる。子どもたちの給食状況

や残菜とか、まあ残采は調理場でも分かるが、食べている子どもたちの生の顔を見られる、そして、片付けたり、持っていくときに声かけたりしてどうだった？おいしかった？とかどんなだった？とか、そういうきめの細かいところが単独調理場のメリットかな、という気がする。

【委員長】他に。

【委員】先ほど、センターになると生の食材を扱うことが単独よりは少なくなるだろうということだった。一般的な考えで大変申し訳ないが、前回給食費で経費を賄うかどうかという質問に対して、給食費は食材費だけということだった。そうすると冷凍物は一般的には安いのかなという認識なので、例えば、将来的には給食費は見直されたりとかいうところも含めて、メリット・デメリットかどうか分からないが、そういった考え方でいいだろうか。

【委員】例えば、生の小松菜と冷凍の小松菜を比較するとそういった単価の違いは出てくると思うが、実際に加工食品と手作りのものとした場合、料理する方はたぶんわかんと思うが、作った方が安くなる。そのもの自体ではなく包装にもお金がかかるので手作りした方が安くなると経験上感じる。

【委員】ということは高く見直される可能性もあるという気がするが。

【委員】単価的には相見積もりをとって、できるだけ市と同じ形で一番安いところで、しかも品質がいいものを仕入れているので、将来的にもおそらくそういった形で事務は進んでいくと思う。だから、安いもので、いい品物というふうなところで。そこでどのくらい将来的に金額に差ができるかは今のところはわからない。

【委員長】では他に、AとBの定性的比較、定量的な比較に対しては。

【委員】定性的なところだが、センター方式の場合はよく言われることが、小学校から中学校に上がった子どもたちが、小学校のときの方がおいしかったとかいう話がある。前回、大分の西部の共同調理場に行ったとき、温度差が作ったときと配達して行ったときに温かいものが5 くらい下がる、冷たいものは5 くらい上がると、児童生徒に提供するときはそのくらいの温度差があるということだった。今調理衛生面のメリットのBのところを見ると喫食まで適温で給食の提供ができると書いてあるが、そこが適温ではなく、(自校式との)比較で見たときには、ちょっとデメリットになる。若干できたての温度より下がる、そこがおいしく感じるか感じないかといったところのポイントではないかなと。そ

こが何でメリットに適温と書いているのかちょっとわからないが。

【委員長】そこは、事務局の方で。

【事務局】配缶するときはだいたい85の温度で配缶する。そして、65以上の適温な温度で配送して、生徒たちの給食時間に間に合うような形をとっており、別府市でも中学校へ配送する前の温度と中学校に配送して子どもたちの机の上に並んだ時の温度を測ったこともあるが、だいたい69から70の温度で適温であるのでこれは調理場方式になっても適温で提供できるということでメリットに入れている。

【委員】小学校は今、幼稚園が併設されている。幼稚園の給食となると、幼稚園の給食時間が早い。食べるのにも時間がかかるし、降園、下校時間が早いので、園児が40人いる場合、40食分プラス職員の分の給食の配送がどうなるのか。例えば小学校に合わせると時間が、幼稚園に合わせるとその待つ時間がかかってその温度が下がるだろうと。そこは、共同調理場になったときに幼稚園だけに配送ができるのかという部分にも関わってくるのかなと。

【委員】市内の小学校は幼稚園を併設している。

【委員長】では、30分ぐらい前後するのか。

【委員】人数が少ないところもあるだろうし、幼稚園だけに配送するようになると、何校が行かないといけなくなるので、移動時間がかかる。早く着いたところとそうでないところが。

【委員】幼稚園は家庭で用意するものではないのか。

【委員】いや、それは違う。

【委員】今、給食センターでも、東山小中学校は幼稚園も併設しており、幼稚園にも送っている。ただ、やはり、委員が今言われたように、幼稚園は食べるのが非常に早い状況の中で、こっちも早く持って行く。当然その中学校、小学校、幼稚園があり全部一緒に持って行くので、おそらく委員が言われたような温度というのはちょっと低くなると思う。先ほど、事務局から話があったように温度的にはそういった形だが、やはりそこは夏と冬ではまた違っており、今、現状はコンテナを置くところが外にあって、そこで急に冷たい風が吹いて、また、そこで温度が下がるということは学校の方からも聞いている。

【委員】幼稚園については早目に行くという状況だ。

【委員】今の幼稚園のことに関連してだが、おそらく場所にもよると思うが、幼稚園だけ先に配送するというのは、各学校にあるということを考えると少し厳しいのではないかなと想像する。その場合、幼稚園だけのものを作るかは、配送する順に作っていくので、そういうことはちょっとできない、ということはまたそこが中学校と混ざるのか、幼稚園と混ざるのか、おそらく味の調整とかも少し関係してくるキムチとか辛いものは配慮していく必要性がでてくるのかなと思う。

【委員長】他にいかがか。定量的な部分については何か、このシミュレーションで比較して、こうして推計化すると数字が全て正しいような感じもするが、もう少しきちっと見ていただいて、はたしてこの推測でよいかどうか。

【委員】定量的な部分は注釈にあるが、直営で運営したという形で算出されているが、今後、もし民間委託した場合の金額も併せて示していただければ、比較対象になると思うので、それを要求しておきたいと思う。

【事務局】今回直営で比較をしている。その中で、今、民間委託という話が出たので、次回24日に民間委託した場合の数値の説明等をしていきたいと思う。

【委員】定量的評価について、事務局に確認したい点があるのでお願いします。最初の説明でA・Bとも現状の比較ではなく、両方とも学校給食の衛生管理基準に適合する施設に更新していく前提の推計ということで間違いないか。その場合は、金額的にはAの方が10年間のトータルコストでいくと93億円という非常に大きな数字になっている。Bでいくと49億円ということで数字的には差があるが、仮にAの方式で施設工事をしていくとしたとき、現実的に財政的負担も含めて、今後どれくらいの期間で単独調理場13校を今の基準に適合した施設に整備できるのか。たぶん一度にはできないと思うが、そのあたりはどれくらいの見通しをもっているのか、お答えいただきたい。

【事務局】単独13校の建替えになれば、当然、財政的な部分も伴うので、どれくらい期間や年数がかかるのか、なんとも言えないところだ。当然計画にのせて予算要求していかないといけなくなるので、全部やろうとすると十数年かかると思われる。また、現実的に考えて、今の学校の敷地内に、例えば運動場を一部閉鎖してそこに作るのか、そういった物理的な難しさもあると考えている。

【委員長】10年のインターバル、10年の期間でやっていくから、実際は建設をするということになると、一気に13校全部はスタートできない。

【事務局】その通りだ。

【委員長】となると、例えば1年で2校ぐらいやって、また、翌年2校ぐらいやってという形で、スタートラインがずれてくるということ。老朽化によって一番古いのから建替えるとかしていく、そういう時間の系列的な枠組みを作っていないと、この数字は出てこないということか。

【事務局】そういうことになる。当然、建設においては古いものからになる。

【委員長】改築あるいは増築のスタートそのものが五月雨になる。

【委員】今、ちょっと説明の中に、グラウンドの一部を閉鎖してとかいう話もあり、現実的に敷地は難しいという1回目のふり返りの説明があったが、では、仮りに今13校ある学校のすぐ近くに、建設用地を確保することが見込めるのか。そういった現状、ほとんどが市街地や中心部にあるので厳しいかなと思いつつ聞いているが、そういった学校の敷地を削るか、もしくは周辺に土地を確保するということが可能なのか。現実的にどういう見通しを持っているのか。

【事務局】現実的には、別途、土地の取得費用もかかってくる。当然、学校敷地外となると民有地、市が持っている土地はどの小学校においてもないのでその辺の財政的な負担も大きくなるものと考えている。

【委員】前回、見学に行って、すごく参考になったが、まず、別府市の方は照明器具がぶら下がっていたり、地震の影響でガムテープを貼ってるところを見て、その後に、大分の調理場を見ると、子どもの衛生面という面でみればこれはもう凶らずも、というところを感じるところはあった。あと、先ほど、他の委員の方からもあったが、保護者には中学校でおいしい食事を子どもに食べさせたいなという思いがある。そこに付随して食育というものもいくつも段階や内容があると思うが、そこはちょっと置いたとしても、その味のところが小学校の自校式の方が顔が見えるし、香りがあがってきて個人的に給食の先生と話す機会が保護者もあるから、自分たちが普段目に見えないところを会話で補えるという部分が一番強いのかなと思った。今回は施設についてはセンターの方でも特に問題はないし、そっちの方が逆に衛生面的にはいいかもしれない。その味の部分が、温度でそうになっているのか、調理の仕方であっているのかということの方が割とはっきりわかるとそれに向

けての対策、考え方も決まってくるのかなと感じるところがある。あと、大分市のセンターの方に聞いたら、大分の小学校はまだ一部を除き自校式ということであった。その理由はというとコスト面でという話はチラッとあったが、果たしてそれだけなのか、小学校は自校式に拘るには何かあるのかなということを感じ、疑問が残っているところでもある。

【委員】衛生面だとかいわゆる耐震構造の部分ということについては、今のいわゆる直営というか、いわゆる単独調理場では難しいということはある程度推測できるが、味の問題となると難しい。

【委員】味についてだが、味自体はもう栄養士さんがちゃんと作ってるんだと思うが、それ以外のところで、例えばうどんが出るとしたら、麺は最後に入れるという配慮が単独ではできる。あと、もう一つ学校行事等で運動会の練習でちょっと延びそうだという時に、単独調理場だったらそれがちょっと延びそうだから調理の時間を工面してくれないかという融通はきく。共同調理場だとそういったことができないので、学校にとっても単独調理場のメリットという面はある。

【委員】味の差について正直なところ、保護者の皆様、学校の先生方はセンターになったら美味しくないとはいっていると思うが、一番に施設が大きく違う。先ほどから言ってるように使える食材も限られてくる。例えば、子どもたちに人気のトリニータ丼。揚げた鶏肉とにらを甘辛炒めにするが、それが、センターだと冷凍の粉つきの鶏肉を揚げて、一人あたりのグラムが非常に少なくなる。にらとかねぎとかの葉物は非常に処理に時間がかかるので、調理時間が短いとそれだけ一人あたりの提供量が少なくなる。そういう食材の変化での味も大きいかなと思う。単独校は釜だけ。調理場は釜とフライヤーだけだが、工夫でいろいろサラダ系もされていて工夫もできるが、大量になるとそれを冷やす冷蔵庫や冷凍庫もなく、そういった献立面での違いも大変大きい。例えば、肉じゃがとかは、センターの肉じゃがは厚揚げが入っている。なぜかというじゃがいもを処理する時間がないから。本当はじゃがいもで作りたいけど。じゃがいもを人数分処理する時間がない。でも、かさはいるのでそこで冷凍食品を使う。それで、冷凍食品が多くなる。メニュー名ではわからないが、ちょっとしたことなのだが、そういうところで冷凍の厚揚げと生のじゃがいものキロ単価を比較すると全然違ってくる。そういう面で冷凍物を使うと高くなる。ちょっと味の答えになるかわからないが、どの栄養士が行ってもセンターの方が、といわれることかなと思う。

【委員】調理員の方が一生懸命やっけていただいているのに。重々承知の上での話しだったが、大変失礼した。例えば、センターが大きくなって、大分のような大きい新しい設備に

なって、食材を入れる保冷や保温の容器なども一つひとつが変わってくると思う。今の現状からいくとかなり改善されると思うが、それによってその食材に冷凍が増えるかもしれないが、いろいろパフォーマンスの部分が改善をされてくる期待というのはあるのか。

【委員】どんな施設ができるかというのではないが、おそらく野菜を冷やす機械だったり、焼き物機だったり入ってくると思うので、今本当に釜とフライヤーしかないのが献立のバリエーションも非常に少ない。こちらとしてももどかしい気持ちだが、そういった例えば、現状では一日に主食を除いて二つのおかずを提供しているが、本当は三つあげたいなというときがあるが、それができないような状況であるので、そういったいろんな面に入れる食缶が増えてくる、それが入るコンテナがある、また、その食缶が入る保管庫がある、そういう設備面が整えば、勿論、今よりは、昭和47年に建てられたものである、最新の機器が入ってくるのであれば、いろいろ献立のバリエーションも増えて、味とは言わないが、質としてはあがるのではないかなと思う。毎日の給食が子どもたちの生きた教材になるという意味では、そういう意味も込めて、先ほども言ったように単独校だけのメリットだけではなく、新しい設備になることによりメリットに入ってくるのではないかと、メリットに入ってくるような施設を建ててほしいという願いも込めて言わせていただいた。

【委員長】温度のコントロールができればその点では、非常に最適な状態にはなる。

【事務局】新しい施設になれば、当然、食缶等についても例えば二重だとか、適温を保てるものを使うとか、先ほど委員の方からあった現状の調理場では冷凍のものしか使えない。そういったものも新しい調理場で、例えば野菜の裁断ができるものを設備の中に加えるといったことも可能かと思う。そういう設備を仕様の中に盛り込むことは当然できるというふうには考えている。

【委員長】中学の方ではどうか。

【委員】私は共同調理場の給食しか食べたことがないので、単独校の方がおいしいというのが、あまり実感としてわからない。先ほどから他の委員さんもおっしゃっていたが、安全面が何といても現場を預かるものとしては、一番気になるところであり、現状を見ると、やっぱりスピード感を持って対応することを第一に考えるべきで、いわゆる質の問題については、今出たように、いろんな器具とかで補っていくという考え方がないのかなというふうに思っている。食育については、なかなか作ってくださる方の顔が見えないという課題が指摘されたが、だからこそ逆に、施設とはまた別に食育の部分で、教育委員会等にリーダーシップをとってもらい、いろいろなアドバイスをいただきながら学校ごとに取り組んでいくような体制を作っていただきたいし、各学校現場もより積極的に食育を推

進んでいくことが必要ではないかと感じている。

【委員長】食育のことについてはどうか。

【委員】栄養教諭の配置の機会が少なくなっている。食の質の担保がどのくらいできるかという感じがする。できればセンター方式であっても単独校と同じような質の確保が必要となってくるとも思うし、むしろ今後は、充実させる必要があるのではないかと思う。そうすると、センター方式にしたとしても給食のランニングコストはかからないとしても、できたら人員配置を充実させていただきたいなというところがある。だから結局何を優先順位に考えるかということがこの落としどころなのかなと思う。メリットデメリットは両方にあるし、現実には他の自治体でも両方あるということはそれぞれやはり考える必要があるということなので、コスト優先、味優先、質優先、食育ということ考えたときに別府市としては何を残していくべきか、単独校は従来と同じ大きさである必要があるのかなと私は思っていて、こじんまりしたものをコストを少なくしてこじんまりしている給食施設を残してもいいんじゃないかなという新たな事も考えたり、それからもっとセンター方式をすごくいいセンターにして、すごく質の高い給食をそこから配送する手もあるし、もう少し厚みをもって考えていただけるといいのかな、いろんな意味で条件をかえたりして考えてもらったらいいいのかなと思った。

【委員長】単独で小さな調理場を造るということか？共同と並行するということか？

【委員】それは考えてみないとわからない。ここに別府の例えば地図があって、学校がどこに配置されていて、今学校の児童生徒が何人位いるのか、今どのくらいの給食が配食されているのかということがイメージとして湧いてこない、全部一緒になっている。

【委員長】全体でラフなデザインというのはできるのか。人数、給食の数と位置づけみたいな感じ。大変な作業か。

【委員】単独方式とセンター方式とのあいだの第三の案が話に出たと思うのだが、よく言われているのが親子方式とかで、幾つかの学校のひとつが複数校に配食するという自治体の例がある。たぶん事務局も検討していると思うが、今の小学校が400食とか500食とか作る程度の規模しかないので、そうするとその能力をあげるのにはどうしたらいいのかということを考えなければならないし、そうではなくてその学校だけを賄う部分だけを残すという考え方になると、どこが単独で残ってどこが共同調理場となると公平性という部分、行政で一番考える公平性ということで非常に難しい部分があるのではないかと思います。

【委員】シミュレーションするとき最初に最後だけで、トータルでこうだというシミュレーションもあると思うが、今言っている形で、単独は単独の選択肢があり、共同は共同の選択肢があり選びやすく判断できるような資料をいただけるとありがたい。それからレイアウトしてみたい。そういうのはやっぱりどうしても必要。

【委員】各学校によってそこは何百食作っていて、全体の地域的な部分も含めて、事務局でぜひ次回までに配置図を準備をしていただきたいと思います。

【委員長】食育について、事務局の方で説明する資料内容があれば教えていただきたい。

【事務局】本日の資料1をご覧ください。食育とはという点で簡単にまとめている。今日ご意見いただいている中では給食を通しての食育というご意見をいただいているかと思うが、食育とは、家庭を中心に行うもの、食事の重要性とかマナーとか、食べ物の生産に関わる人々への感謝とか、朝食をちゃんととりましょう、とかそういうことも含めてだと考えている。栄養職員や栄養教員の食育が重要視されているが2ページ3ページ目には、食に関する指導の全体計画の例を載せている。これは特別活動や教科を含めて学校活動のなか全体で考えていただけたらということで今回資料を提示させていただいた。

【委員長】他にいかがか。

【委員】先日共同調理場に行ったとき、上から見ていて大きな鍋が幾つかあったのだが、その鍋の中で昔は使っていたが、今は生徒数が減って右側のは今は使っていないという話があったので、ああなるほどなと思ったのだが、今後15年間で2割生徒児童が減るとなると、具体的な話をすると、また鍋は1つ2つ減るということで、それに合わせて調理員の数も当然減っていくのだと思う。センター方式というのはそういった生徒数の減少に応じた形でコストも調整ができるかなと思った。それが単独調理場の場合は単独の小学校で仮に2割位生徒数が減っても大きくそこら辺が変われないのかなあと思う。人数的にも200人いた所が180人になったということで 実際は同じ鍋でもあるし、調理員の数をすぐ減らすという訳にはいけないので、生徒数が減るにあたってのコストの調整というのが単独調理場の方は難しいのではないかと思うのだが、いかがか。

【委員長】事務局、いかがか。

【事務局】いま委員が言われた通りだと思う。大きいパイの中で増減があれば当然全体的なものを縮小できると思う。ただし小さいものが多少小さくなくても人間的なものはなか

なか削減されにくいかなと考えている。

【委員長】他にいかがか。比較の部分、衛生管理、さらにこういったところを明らかにしてもらいたいというような要求や、次回議論を進めていく上で、こういう資料を少し用意してくれとか、こういう資料を少し詳しくしてくれとかいうことはあるか。

【委員】お金のところだけでなく、調理員のところ、26年から正規の職員を採用していないということで、例えば、減るのは自然に減るのかなと思うが、減った方を補充する現状の苦勞とかを知りたい。結局、共同調理場になれば、少ない人数でいいのかなというところになるが、今から児童生徒が減ると同時に、人口も減っていくので今の苦勞が、将来、人の雇入れの参考になると思うので、少し学校ごとではなくていいので、知らせただけたらと思う。

【委員】食育の現状が少しわかるように、栄養士さんがどのくらい配置されて、どういふふうに教育しているのか、資料としてあってもいいのかなと思う。センターであっても単独校であっても、センターであったらどんなことが予想されるかというのがわかると思うので、比較できていいかなと思う。

【委員長】食育の現状を単独校や共同調理場の場合で少しシミュレーションすることができ、配置をどうするかとか含めて。他にいかがか。

【委員】私の意見というか皆さんの議論を聞いたうえで、先ほど委員が言ったように優先順位をどこにおくかということだと考えている。私は、やっぱり安全安心な給食を提供するのが一番重要ではないかなと思っている。ただ、今日、事務局が提示したABを見ても、いずれにしてもどちらにもメリットデメリットがあり、それぞれのデメリットをどう克服していくかというのを考えることが視点としては重要なのではないかなと思っている。そのときに、大きくいうと定性的評価では皆さんの意見でも単独自校式の方がいいのではないかと、定量的な評価でいくとセンター方式の方がいいという部分があった。要はそのデメリットの対策が可能かどうかということを考えていくべきではないかなと思うし、まずそこを考えていただきたいと思う。いずれにしても対策は必要だし、何らかの充実をしていくという視点をもっていかなければならないので、それが対策可能なのはどの部分かというところが大事である。

【委員長】今の委員の発言や他の委員の話も含めて、事務局の方でA方式、B方式で、こういうところが想定される、こういうところは補強しないといけない、こういうことで最低限はいけるけど、プラスアルファとしてのデメリットの克服、そういう枝を作って、政

策を実行可能な形にしてもらうための案にしていきたい。幹が2つあるんだが、幹に枝をつける。Aという幹があったらスモールAがつくし、Bという幹にはスモールBという幹がつく。そうすることによって比較できるようになる。

【委員長】コスト推計の考え方として想定としては10年で、建物といった場合はできれば50年くらいで想定しないとイケないのか。

【委員】10年はちょっと短いと思う。定量的評価でいくと、10年で私も見させていただいたが、イニシャルコストは今回設定した建設費用と変わらないと思うが、概算ではあるが、維持管理については、事務局からあったようにやっぱり集中にした方がよい。例えば、この調理員の小規模分散型でいくと65人の調理員規模でいくよりは、集中型でいくと40人という形になるので、ランニングコスト10年20年と積算していけばいくほど、Bの方が有利だという話になると思う。

【委員長】次回に向けて、判断材料としてこういう資料を準備してほしいことはないか。

【委員】先ほど、温度の話が出たが、共同調理場になって配送した場合、どんな技術があるか、保温、容器はこの前大分に行った時に見たが、学校にヒーターなり、機械的なものを入れた場合、より温度を高く維持できたりする。そういう技術的なものがあるのかなのか、私にはわからないので、そういう面でデメリットを克服するならこういう手立て、こういう機械があるとか、そういうところまでであると判断しやすいなと思う。

【事務局】今の意見に対して、例えばBのセンター化した場合、各小学校に配送した時に、今の調理場を使って給食時間まで当然置いておかないとイケない。それに対する装置、設備があるのかなのか、その辺も研究させていただきたいと考えている。

【委員】事務局に確認だが、施設整備をするにあたっては、最新の機器を導入するなり、二重の配缶にするなり、そういった方向で当然整備をしていくという教育委員会のスタンスでいいのか。

【事務局】当然この委員会の中でいろんなご意見いただいた部分について、可能なものを仕様の中にとりこんで建設していきたいという考えは持っている。

【委員】もちろん自校方式であっても当然最新の要するにHACCP（安全を確保する管理手法）とかそういう考えを取り入れていくということではいいか？

【事務局】今現在の単独調理場についても、更新となると当然今の基準に合わせたものに改修なり新築なりにしていかななくてはならないので、当然そういう風に考えている。

【委員】要望で第1回するときにも話したが、定量的評価の人件費のところでは退職金、市職員の退職手当は除いているということだったが、実際のところは通常一般企業とかは人件費とか退職金のことも含めて相対的なコストと考えている。だから退職金についても例えば過去10年くらいの方で退職金、市の一般的な規定でもよいが、ある程度概算でそういった方が月々で4万とか5万ずつくらいが退職金のコストとか、そういったものがでないものかと思うのだが。確定した数字はなかなか出づらいかと思うが。そういった隠れたコストといったものがここにはあるので、もしコスト出すのだったらそういったものも明らかにしてほしいなと思う。

【委員】事務局大変だと思うが、民間企業であれば想定されている退職金を全部生涯所得で考えて勤続が38年だったら38年、22歳から60歳だと想定して38年間で給与のモデルと退職金のモデルと全部38年間にに入れてしまう。辞めた時に支給するのだが中に入れて毎月いくらかかるといったのが一つのやり方だ。生涯所得を退職時に退職金用意しないで働いている時に支給する計算の仕方では数字は出てくるか？

【事務局】今回この資料については平成29年度の決算額をベースにして作っているのですが、こういった作り方にしているが、調理員に対してコストと考えたときに、当然退職金は入れるべきだと考えている。それについては退職金を含めた生涯人件費を勤務年数で割った数字として入れ込みたい。ただ、今雇用している職員に対してセンター化したとしても退職金がなくなるわけではないが、コストとして考えたときには当然それを入れていかなければいけない。運営をどうするかによって市の総体的なコストとしての考え方が別の所で出てくるかと思う。

【委員】ローンコストモデルである。コスト計算としての根拠として。個別のAさんBさんの報酬とは連動はしていない。あくまでモデルである。

【事務局】次回コストを出すときにはそういう形で資料を作成する。

【委員】次回、各学校の食数を小学校と幼稚園で分けてもらいたい。幼稚園は何食、小学校が何食という風に、一緒になるとわからなくなる。

【委員長】他の委員の方からこの辺を比較したいとか、こういうことを検討したいとか、データとか資料提供とか、よろしいか。

【委員長】他に意見がないようであれば、できましたら今日の質疑応答、あるいは意見等が出ましたので、改めて事務局の方で整理をしていただき、要請されたデータとか資料につきましてもう一度準備していただきたい。この検討委員会の意見を踏まえて次回はさらに運営方法も含めてさらに検討してまいりたい。いわゆる、A方式もB方式も、自校方式もセンター方式もメリットとデメリットが併存している。A方式の場合のデメリットをどうやって回避するか、B方式のデメリットをどのように回避するか、そういうようなフォーマットを議論していくのが次回のステップになると思うので、その準備をお願いしたいと思う。