

別府市学校給食施設に係る保護者説明会 主な質疑応答

(注) 同趣旨の質疑応答はひとつにまとめています。

番号	市民質問	市回答
1	給食あり方検討委員会において意見書が提出され、センター一元化が望ましいということだった。今回の説明会は一元化ありきで、どうやっていいセンターを作っていくかという話なのか、まだ、話し合いの内容次第では自校方式が残るということはあるのか。	老朽化、耐震性の不足、学校給食衛生管理基準に不適合という問題があるので、基本的には早く方針を決定したいと考えていますが、方針を決定するためには保護者や市民の方のご意見をお聞きする必要があります。センター一元化が決定しているわけではないので、質問・意見を含めてぜひ発言していただきたいと思います。
2	試算についてだが、単独調理場方式で初期費用59億円、共同調理場35億円となっているが、もう少し詳しく説明してほしい。	現在、幼小中合わせて8500食相当の給食を提供しています。共同調理場と単独調理場を合わせた食数が8500食で、その規模の新しい共同調理場を建設した場合が35億円です。給食の配送にかかる費用などは運搬費用として3億4千万円、備品などは初期費用の施設整備費として35億円の中に含まれています。これらの施設整備費に、今後15年間の運営費用を合計すると単独調理場が126億5千万円、共同調理場が86億円と試算しております。ただ、小学校の給食が配送されてきたときの受け渡し場所のプラトホームの整備費は入れていません。
3	新しいセンターが建設されるとしたら、具体的な建設候補地は決まっているのか。	現在、候補地は未定です。別府市保有の未利用地等のなかから選定する予定です。
4	センター化になるとしたら、工事などはいつ頃から始まり、何年間で完成する予定なのか。	教育委員会では昨年度、学校施設の長寿化計画を策定しました。そのなかで給食施設は短期計画の5年をめどに建て替えをするという方向性がでているので、5年以内の完成を視野に入れて考えています。公共施設は、基本計画から設計、そして工事完了までおおよそ4年かかります。老朽化、耐震、衛生面などを考えると、1日でも早く方針を決めて着手しなければ、今の古い施設が1年2年と続いていくことには危惧を抱いています。意見をききながら、丁寧になおかつ早期に着手したいと考えております。
5	仮にセンター化することになった場合、運営方式としては市の直営になるのか。それとも民間委託になるのか。	運営方式については決定しておりません。民間活力の導入については意見書の中で「学校給食施設の運営について、検討委員会では参考までに直営と民間委託のコスト比較を行い、民間委託のほうが経費の節減効果が高いことを確認したところであるが、詳細な議論を行うまでには至らなかったため、今後、行政において詳細な検討を行ったうえで、市民への説明責任を果たされたい」とあります。コストのことだけでなく、職員の処遇などもありますので、今後しっかりと検討し、説明できるようにしていきたいと思います。
6	ドライ運用とはどういった仕組みなのか。	O-157の食中毒をきっかけに平成21年に学校給食法において衛生管理基準が定められました。調理室に水たまりがあった時、床の汚れのウイルスを水が吸収し、水を踏んだ人が移動することにより、部屋全体に拡がります。ウイルスは乾いた時に軽いためどんどん気化して空気中に舞い、食材に付着します。時間が経てば経つほどウイルスの量が増えていく悪循環となるため、水をできるだけ減らす、水を下に落とさない工夫と、部屋を分けて作業分担をするということになりました。現在の調理場は法律が変わる前にできた施設なので、暫定的にドライ運用をすることで調理場の運営が行われています。各調理場の調理員が工夫を重ねながら健康被害をださないように運用しています。検討委員会の中では、それが調理員の過重な労働につながり、ヒューマンエラーを引き起こしたりするのではないかと危惧する声もありました。

番号	市民質問	市回答
7	単独調理場を新築・改築する場合、敷地が現在の2～4倍必要になるのは、ドライシステムにしないといけないからか。	平成21年に学校給食法が改正されて学校給食衛生管理基準が法的に定められました。それにより、今後施設を新築または改築改修する場合は、その基準に沿った施設にしなければなりません。ドライシステム化するには汚染区域や非汚染区域、アレルギー対応室、調理員専用トイレなど、部屋の区分けをする必要があります。そのため、2～4倍の敷地面積が必要となってきます。
8	ドライ方式で単独調理場をたてた場合、面積が2倍から4倍とあるが、費用面は除き実際に建設しようと思えば、グラウンドなどに建設は可能なのか。	単独調理場については7ヶ所が校舎の中にあり、6ヶ所が校舎外にあります。ただし、どこの小学校も敷地自体に空きスペースがない現状があります。校舎の中にある単独調理場を改築するとなれば、現実的には非常に難しい部分があります。どこかのスペースを探して新築するとなると、今の市内の小学校を考えた場合、グラウンドの一部を使って建てたりするしかありません。そうすると教育活動、運動会とか社会体育だとかに影響を与えるということが考えられるので、現実的には難しいと検討委員会の中では結論づけられたところです。
9	子どもにアレルギーがある。アレルギーの子を持つ親としては、直接調理員とやりとりできる現在の単独調理場の方が安心できる。コストの面も大事だとは思いますが、子どもが安心して食べられるような環境や体制作りをして、アレルギーにしっかり対応してほしい。	別府市の単独調理場では6品目に対応しております。共同調理場では対応しておらず、食べられない日は弁当を持参するか、食べられない食品を個人で除去するようになっていきます。単独調理場ではアレルギー対応室はありませんが栄養士・調理員が細心の注意を払いアレルギー対応を行っております。仮に共同調理場に一元化された場合は、アレルギー対応室が作られ、そこで専用の調理員がアレルギー対応食を作るようになります。個人用の容器に入れられ配送するので、他の給食と混ざることはありません。中学校においてもアレルギー対応が可能になると考えております。
10	防災の観点から考えると、調理場が一つの場合、その調理場が使えなくなると大変困ると思う。他にも調理場があると、炊き出しなどができて助かることがあると思う。大規模災害で使えなくなった時の対応策について教えてほしい。	大規模災害が起きた時に一般的に考えられるのは民間や近隣市町村からのバックアップです。別府市の地勢を考えると、2ヶ所で作っているからといって、1ヶ所が災害を免れるかどうかという問題もあります。自家発電等はコストがかかります。意見書に「大規模災害が発生した際に、学校給食が早期に再開できるよう災害に強い施設を目指すとともに、給食納入業者と協定を結ぶなど、応急対応ができる施設とすること」とあるように、この対応策については検討していかなければなりません。
11	食中毒に対して、別府市内を2ブロックに分けて2献立制にして対応することだが、調理場ひとつで献立を2つにするのか、災害時のことを考え一つの調理場がだめになったときのために、調理場が2つできることなのかを教えてください。	2献立というのは1つの調理場で2つの献立を作ることです。例えば別府市を東西2つに分けて、東の地域にはAの献立、西の地域にはBの献立を配送する形です。そうすることによって、食中毒の拡大感染を防ぎます。
12	センター方式と自校方式の2通りだけでなく、親子方式ということも考えられるのではないかと。	親子方式とは一つの学校が複数の小学校に配食するという方式ですが、自校で作る学校と配食される学校にわかれることになると、不公平感が生じます。単独調理場は自校方式ではなく親子方式になると法律上、建築基準法では工場扱いになります。自校方式では、自分のところでつくって自分のところで食べる分はいいですが、よそに持っていくと工場扱いになります。学校の敷地の中に工場をつくらないといけないとなると、法律上いろいろな課題が発生します。また、調理能力を拡張しなければならないので、ドライ化と合わせて敷地確保の面から現実的に困難となってきます。
13	新しく施設を建築するとお金がかかると思うが、給食費は増額されるのか。	現在いただいている給食費は、食材費のみです。10月の消費税増税後、食材自体が値上がりすれば、給食費も値上げする可能性もありますが、現時点では変更については考えてはおりません。調理員や栄養士の人件費、調理器具の備品類や光熱費も含めて市の教育委員会の予算でやっておりますので、給食費イコール食材費と考えていただきたいと思っております。

番号	市民質問	市回答
14	市内22の小中学校に今の共同調理場の場所から考えたときに、配送時間20分と書かれているが、配送便のトラックが22台あって一斉に出発するようになるのか。そうでなければ、一番最初に作られた給食に関してはどうしても仕上がりの時間が早くなってしまい、喫食2時間のルールが守れないのではないかとすごく気になる。その辺は検討しているのか。	資料にある20分以内とは、現共同調理場からの距離の目安を示しています。1校に1台の配送を行うわけではありません。実際の配送方法については、検討委員会の中でもご意見をいただきましたが、配送車を増やすとか、二重食缶で温かさを保つなどいろいろな方法があると思いますが、今後運営について検討していくときの課題だと思っております。現在、東山幼小中学校は、調理場をでてから1時間くらいで食べる時間となっておりますが、おかず等の温度を測ったときには適温で喫食できています。中学校への配送時間とかおかずの温度がどれくらいだったか調査して検討していきたいと思っております。
15	雇用の問題が気になる。正規の職員と非正規の職員で人件費がどれくらいかかるかが試算されていた。あり方検討委員会の議事録では、非正規の職員を雇用することで、人件費をおさえることができるというように捉えることができる。非正規の職員はその給与で満足に生活していくことができるのか、一人一人の生活をしっかりと考えていただきたい。	関係する職員の雇用などについては今後検討していきたいと思っております。
16	センター化されるとカット野菜になったり、パックや加工食品が多くなるのか。	食数が多くなるので、調理時間に余裕がなくなる可能性はありますが、新しい調理設備を導入したり、献立を工夫することで質の高い給食を提供したいと思っております。
17	他市の共同調理場を視察しているようだが、他市の取組などでよい例があれば教えてほしい。子どもたちが植えた野菜をセンターで調理する例も聞いたことがあるが。	地産地消などをさらに取り入れたいと思っております。食材にこだわることは大事だと思います。現在の共同調理場は、設備が古く、調理の時間も制限されており、時間のかからない食材を選んでいる部分もありますが、新しいセンターになれば、新しい調理器具や設備を導入し、調理においていろいろ工夫が可能になると考えています。
18	子どもたちの成長や心の安定にも繋がる食育が今後どうなっていくかが心配だ。給食のにおいや調理員との交流はとても大切だと思うので、調理員との交流や作った人の顔などが見えるようなセンターにしてほしい。	献立などについては、新しい調理器具を導入する予定なので、現在のセンターよりも調理の幅も広がり、質の高い給食を提供できるようになります。教育活動全体の中で食育に取り組んでいきます。講演会を開催したり、モニターノートで直接センターの人とやり取りをしたり、社会見学で実際に作っている様子も見られるようにしていきたいと思っております。
19	県内の学校は約8割が共同調理場方式とのことだが、福岡など財政力がある大都市は単独調理場方式のほうが多い。共同調理場から単独調理場に戻っているところもあると聞いたが、全国的に共同調理場方式に移行している自治体が多いのか。	文部科学省の「都道府県調理方式別学校給食実施状況」によりますと、地域によって差はあります。平成30年5月1日現在、全国で見ると小学校では単独調理場方式が47.2%、共同調理場方式が52%となっています。九州では福岡県が単独調理場の割合が高いですが、その他の県はすべて共同調理場のほうの割合が高い状況です。中学校は、全国では単独調理場方式が25.5%、共同調理場方式が62.4%です。
20	子どもたちにとっても、細かな対応ができる単独調理場がよいのではないのか。	意見書の中でも、食育は単独調理場が優位であるという意見はでていますが、現実的には敷地確保や財政面の問題もあります。一斉に13校全てを改築できるわけではありません。1年1校ずつ建設していても全校運用開始までに13年の差がでます。市税等を使って整備するので市としては財政全体を見ていかなければならない面もあります。
21	何度も安全・安心な学校給食の提供とあるが、安全・安心の定義は一体どういうものなのか。何を持って安心・安全な給食とするのか。将来、子どもが心身ともに健康に育っていくことが、安全・安心の意味ではないのか。	まずは、絶対に健康被害、食中毒などを出さないことです。そして、子ども達が5年後10年後と育っていったときの心身の健康を含めての安全安心だと捉えています。食中毒を防ぐのはあたりまえのことであって、本当に大事なことは子どもたちが発達段階に応じて適切な栄養をとり、作ってくれた人たちに感謝の気持ちを持ち、食の大切さを学ぶことだと考えております。そういう意味で学校給食は大変大事なことだと思っておりますので、学校全体を通して、食育を推進していく必要性もあると考えています。

番号	市民質問	市回答
22	<p>単独調理場の整備費を1校あたり3億円で見ていたとの説明があったが、他自治体から建物構造を検討し、安く整備したと聞いたのもっと整備費用を精査してほしい。ドライシステム化に必要な面積も減らせるのではないかと。学校敷地内をちゃんと測れば単独調理場を整備できるのではないかと。</p>	<p>整備費は一定の仮条件による概算額です。単独調理場方式の59億円は、現在の中学校の共同調理場を同規模で建替えて、小学校の13単独調理場をすべて整備した場合の合計額です。単独調理場は、1校400食規模の想定で建築費と設備費を合わせて約3億円と概算しています。実際には600食を超える学校もありますのでコストは増える可能性もあります。他自治体の例については、敷地条件等も異なるので単純に比較はできませんが、学校衛生管理基準に基づく必要な面積は大差がないと考えています。別府市の場合、校舎内に調理場があったり、扇状地という地形から校舎敷地と運動場等が平坦ではなかったりする学校が多いというのが現状です。</p>
23	<p>新築になると小学校などは空きスペースがなく大変厳しいので、センター化は仕方ないと思う。ただ、段差があるので、幼稚園児が給食を運ぶときにこぼさないように、幼稚園にもプラットホームを設置するなど配送方法を工夫してほしい。</p>	<p>今回の説明会を通じて、もしセンター化した時のコンテナの問題や、子どもがコンテナに取りに行ったときに誰が立ち会うのかといった立会いの話など、いろいろな課題が見えてきました。今後は、皆様からのご意見を踏まえて、コンテナスペースの確保や実際の運用としてどのように運ぶかなどの課題について、しっかりと検討していきたいと思っております。</p>
24	<p>新しくセンターになった場合、現在とどのようなことが変わるのか。少し詳しく教えてほしい。</p>	<p>検討委員会の中でも食育等は単独調理場の方が有利だという意見は出ました。においは無理ですが、それ以外の皆様が心配している献立や食の大切さを学ぶ機会、作り手の顔が見える部分などは、単独調理場に近づけるように、もしくは上回るような形にしていかなければならないと思っております。新しいセンターになれば、新しい調理器具や設備で調理時間にも余裕が働き、工夫もいろいろとやすくなると思っております。今提供できていない、焼き物、蒸し物ができるようになります。ポテトサラダなどは一気に5度まで冷却することができ、おいしくかつ食中毒の防止にもつながるようになります。意見書の中でも地産地消の要望もでておりますし、別府独自のオリジナルレシピをつくったり、地域資源を大事にする取組も行っていきたいと考えております。また、モニターノートなども導入したり、調理員や栄養士が各小学校に出向いたりして、子どもたちと調理場の方がやり取りできるようにし、少しでも子どもたちの意見が反映されるようにしていきたいと考えております。二重食缶等を使ってできるだけ温かいもの、冷たいものは冷たいようにし、配送車の台数やコースも今後検討したいと思っております。</p>
25	<p>食育の面や子どもたちの心の面を考えると、調理員との関わりがある単独調理場の方がうれしく感じる。小学校低学年の子どもたちが、今の中学校と同じような状況になることを考えると、少し心配になる。現在の共同調理場から届く給食は以前と比べ、何の変化もない。現在の共同調理場の変化が見受けられないと、仮に新しい共同調理場になったとき、本当にいい共同調理場になるのかが心配だ。</p>	<p>検討委員会でもそういう意見が出されています。一元化することはおいても、なぜ、小中で味が違うのかということは考えていかなければいけないと思っております。中学生は実際に食べているので、そこは原因をつかんで、おいしいと言ってもらえるようにしていかなければいけないと思っております。ただ、現在の調理場は古くて狭く、調理器具も老朽化してきて、献立の時間制限があり、自由度が少ないという問題もあります。当然、安全で安心でおいしい給食を提供しようと思っております。使う食材も含めて、地産地消や新しい調理器具で仮に一元化されたとしてもおいしい給食にしていかなければいけないと思っております。</p>
26	<p>保護者等の説明会はなぜ4回なのか、場所はどのように決めたのか。子どもや保護者がどう感じているのか、別府の給食で育ち暮らしている保護者以外の市民の方たちの意見などを、アンケートを実施して幅広く吸い上げてはどうか。</p>	<p>市内を南部、北部、中部、西部の地域に分けて4回実施することとしました。皆さんと直接、対面でご意見、ご要望をお聞きしたいと考えています。</p>

番号	市民質問	市回答
27	<p>共同調理場、単独調理場のどちらがいいかではなく、別府の未来を担っていく子どもたちが、おいしく食べられる給食というものについてオープンな場で話し合える機会を設定してほしい。また、仮に共同調理場になるとしても、どういった共同調理場にしていくかということで、意見を聞いてもらえる場を設定してほしい。</p>	<p>方針が決まれば、予算を計上し、基本計画を策定する際に、オープンな場でお話を聞く機会を設けることができると思います。皆様のご意見を伺い、別府オリジナルレシピなどのソフト面については基本計画に盛り込んでいきたいと思ひます。意見書に、「いずれの実施方式にかかわらず、安全・衛生管理の徹底、アレルギー対応や食育の充実は特に重要な取組であり、実施方式の選択肢の中から消去法により方向づけをすることが本意ではない。あくまでも、これまでの学校給食の取組の成果を上回る施設整備や運営のあり方を目指すことが委員会の基本姿勢である。」とあります。いずれにしても、今まで以上の成果を挙げないと単にコストの面だけでは皆さん納得がいかないと思ひます。図書館の建設にあたっては、オープンな会議の場を設けておりますので、基本計画をつくる段階では、皆様のご意見を伺い、食育や運営について一緒に考えながら進めていければと思ひます。</p>
28	<p>最終的には教育委員会が決めるということだが、教育委員で一元化や単独調理場を残すなどの方針の最終決定をするのか。</p>	<p>教育施設の設置に関しては、教育委員会の所管事項ですので、学校の新設、統廃合、今回の給食センターの設置などは別府市の教育委員会が決める立場にあります。ただ予算も伴いますので、総合教育会議などで市長と教育委員会が協議していきたいと思ひます。</p>