平成31年度 第2回
立川市学校給食運営審議会会議録

令和2年2月13日

立川市学校給食運営審議会

平成 31 年度 第 2 回 立川市学校給食運営審議会

日 時：令和 2 年 2 月 13 日（木）15：00～

会 場：立川市学校給食共同調理場研修会議室

会議次第

- 1 委嘱状交付
- 2 あいさつ（教育部長）
- 3 立川市学校給食運営審議会条例及び審議会の公開等について
- 4 委員自己紹介・事務局職員紹介
- 5 正・副会長の選出について
- 6 報告
 - (1) 立川市学校給食の概要について
 - ①組織
 - ②小学校給食及び中学校給食
 - ③学校給食共同調理場について
 - ④食教育支援指導事業
 - (2) 平成 30 年度学校給食費決算について
 - (3) 新学校給食共同調理場整備運営事業について（報告）
- 7 その他
- 8 配布資料等

- (1) 資料 1-1 立川市学校給食運営審議会条例
- 1-2 立川市学校給食運営審議会条例施行規則
- (2) 資料 2 立川市審議会等会議公開規則
- (3) 資料 3 委員名簿
- (4) 資料 4 立川市学校給食の概要～平成 31 年度版～（冊子）
- (5) 資料 5-1 小学校給食 献立表及び給食だより（共同調理場）
- 5-2 中学校給食 献立表及び給食だより
- (6) 資料 6 平成 30 年度立川市小・中学校における食教育支援指導実施状況及び実施結果（冊子）
- (7) 資料 7 平成 30 年度学校給食費決算報告書
（単独調理校・共同調理場校・中学校）
- (8) 資料 8 立川市新学校給食共同調理場整備基本計画
- (9) パンフレット（学校給食共同調理場）
- (10) 口座振替依頼書
※委員継続の方を除く
- (11) マイナンバー提供依頼文・マイナンバー提供票

○事務局（南学校給食課長）

本日はお忙しいところ、本審議会にご出席いただき、誠にありがとうございます。本審議会につきましては、立川市学校給食運営審議会条例に基づきまして、定員 18 名のうち過半数の 10 名以上の出席で成立となります。本日 15 名の方にご出席いただいておりますので、本審議会は成立いたしました。

それでは、次第に従いまして進めさせていただきます。教育部長より委嘱状をお渡ししますので、名前を呼ばれたらご起立願います。

委嘱状交付

新任委員自己紹介

参考:資料3 委員名簿

○事務局（南学校給食課長）

それでは開会に先立ちまして、教育部長よりご挨拶申し上げます。

○事務局（大野教育部長）

皆さま、こんにちは。今、皆さまに委嘱状をお渡しいたしました。先程課長からもありましたように、本審議会については条例設置ということで、市の中では条例で設置される審議会は数えるほどしかなく重要な審議会と認識しております。こちらの審議会の所掌事務は学校給食全般に関わることであります。学校給食は学校教育の中でも重要な位置を占めていると思います。子どもたちが健やかな成長をしていくためには、年齢にあった必要な栄養を摂取すること、また食事において食育という面では食文化に触れる、あるいは食事をとることによって食に携わる様々な方たちへの感謝の気持ちを示すなど、教育に関する部分も含まれていると感じているところでございます。立川市におきましては、本調理場ができて約7年になります。現在中学校給食は、弁当併用外注給食方式を採用しておりますが、こちらも調理場を建設しようところらの建物の東側の土地に建てるということで計画を進めているところです。この計画に関しましても、本審議会から様々な意見を頂戴いたしまして、それに基づいて市の方で調理場を建設するといったところでございます。また先だっては、来年度から小学校の授業日数が増えるということで給食費の改定についても諮問をいたしまして、本審議会でも議論いただきまして、その結果で議会等に報告し、規則等も改正するところでございます。本日は特に諮問事項はないということですので、本市の学校給食に関する考え方、あるいは姿勢について担当の方から様々な説明があると思います。ここで皆さま方も改選になった方が多くいらっしゃるということですので、まず本市の学校給食に関する取組についてよく知っていただきたいということで考えております。任期は2年となりますので、今後とも何卒宜しくお願いたします。簡単ではありますが、挨拶とさせていただきます。よろしくお願いたします。

○事務局（南学校給食課長）

それでは、これより平成 31 年度第 2 回学校給食運営審議会を開催いたしますが、委員改選後初めての審議会となりますので、正副会長が選出されるまで事務局の方で進行させていただきますので、どうぞよろしくお願いいたします。

まず、はじめに、資料の説明をいたします。

配付した資料について確認

それでは、次第に従いまして、会議の方を進めさせていただきます。

着座にて説明させていただきます。

次第の 3 番になります。学校給食運営審議会条例について説明させていただきますので資料の 1-1 をご覧ください。先程もご説明しましたが、立川市学校給食運営審議会ですが、立川市教育委員会の諮問に応じまして、学校給食の運営に関する事項について審議をするため、条例で設置しております。委員会の委員は 18 人以内で組織し、任期は 2 年になります。委員の皆さまの任期は令和元年 10 月 31 日から令和 3 年の 10 月 30 日、この 2 年間ということになりますので、よろしくお願いいたします。先程も申し上げましたが、審議会は委員の定数の過半数が出席しなければ会議が成立いたしませんので、10 名以上の出席が必要となることをご承知おきください。諮問事項ですが、学校給食費の改定につきましては、今年度の第 1 回でさせていただきました。また、学校給食共同調理場の新設についても、こちらのほうに諮問いたしまして、5 回程審議をしていただいたということで、運営に関する重要な審議をさせていただいている審議会ということで、ご承知おきください。続きまして、審議会等の公開等につきまして、ご説明いたします。こちらにつきましては、資料の 2 をご覧ください。こちらの審議会の公開につきましては、立川市審議会等会議公開規則に基づきまして審議会を公開しております。傍聴希望者がいる場合は、傍聴することができます。また、審議会で審議した内容につきましては録音し、議事録を作成しまして、概要等を公開しています。議事録は公開しますが、発言者名を、委員長、事務局、委員の方は A、B といった表記で掲載いたしますのでご了承ください。なお、委員の皆さまの発言につきましては、事前に議事録を送付して確認していただいた後に公開といった流れになりますので、審議会の公開はそういった形になりますので、よろしくお願いいたします。それでは、次第の 4 番ですが、委員の自己紹介と事務局の職員の紹介をいたします。資料 3 の委員名簿をご覧ください。

委員自己紹介

事務局職員紹介

それでは次第に沿って進めます。次第の 5 番、正副会長の選出につきまして、先程もご紹介しましたが、立川市学校給食運営審議会条例第 4 条に基づき、行いたいと思います。こちらにつきましては互選という形になりますので、会長、副会長それぞれ

立候補される方はいらっしゃいますでしょうか。

いらっしゃらないようなので、選出方法につきましては、事務局から提案させていただきたいと思いますが、よろしいでしょうか。それでは、提案させていただきます。当審議会ですが、先程もご説明したしましたが、教育委員会の諮問に応じまして学校給食の運営に関する事項について審議をしていただきます。学校給食の運営では、新共同調理場の整備等、重要な事項がございます。そういったこともありますので、会長は、学識経験者の中から選出いただき、また、前回、副会長が中学校の保護者の代表からでしたので、今回の副会長は小学校の保護者の代表から選出いただくということで、よろしいでしょうか。それでは、提案をさせていただきますが、よろしいでしょうか。では、会長ですが、前会長であり、学校給食の運営に精通されております、女子栄養大学の石田委員にお願いしたいと思いますが、いかがでしょうか。

拍手

それでは、会長は石田委員にお願いしたいと思います。続きまして、副会長ですが、若葉台小学校の校長先生が東京都の小学校の食育研究会の委員をされております。若葉台小学校の保護者の下田委員にお願いしたいと思っております。本日急遽欠席という連絡はいただいておりますが、ご承認いただければ、事務局の方から下田委員に副会長をお願いしたいと伝えたいのですがいかがでしょうか。

拍手

それでは、事務局から下田委員に副会長をお願いしたいと思います。
それでは、会長につきましては、前の方の席に移動をお願いします。

それでは、会長が決まりましたので、会長の方からひと言挨拶を頂きたいと思います。

○会長

あらためまして、女子栄養大学の石田でございます。この運営審議会に携わらせていただいて、何期か続けさせていただいております。この間大事なことをたくさん審議させていただきました。先生方のご意見や保護者の方のご意見をまとめて、それを子ども達のために反映させていくという、審議会の役割は重要だと思っておりますので、また、今期も皆さま方の御協力のもと、進めてまいりたいと思っておりますので、どうぞよろしくお願いたします。

○事務局（南学校給食課長）

ありがとうございました。これより、議事進行につきましては、会長へお渡しいた

しますので、よろしくお願いいたします。それでは、これより審議会を公開いたします。
なお、傍聴人はいませんので、よろしくお願いいたします。

○会長

では、次第の6報告につきまして、事務局よりお願いします。

○事務局（南学校給食課長）

はい。では、次第6の報告につきまして、ご説明をさせていただきます。まず、(1)の立川市学校給食の概要につきまして、説明をさせていただきます。資料4立川市学校給食の概要をご覧ください。1ページをご覧ください。そちらに、組織・職員の配置がございますので、そちらについて、私の方から説明をさせていただきます。学校給食課の組織図ですが、教育長をトップに、教育部長、学校給食課長となっています。学校給食課ですが、共同調理場内にありまして、職員15名がこちらで勤務をしております。学校給食課関係となりますと、単独調理校が8校で51名、共同調理場校11校で32名、中学校9校18名という形になっていまして、職員合計116名という体制となっております。(2)の学校給食共同調理場ですが、事務が7名、栄養士が7名、こちら栄養士の方の配置ですが、4人が共同調理場校の担当の栄養士、2名が中学校担当の栄養士という形でやっております。機械技師が1名配置されております。また、共同調理場校には配膳員が32名います。各校、児童数等が配置に関わりまして2～4名配置されております。代替の配膳員が4名おりますが、配膳員が欠席した場合にその学校に代わりに入るといった形になります。そういった形で、配膳員は32名という体制となっております。

続きまして、単独調理校ですが、第一小学校から第八小学校の8校となっております。こちらにつきましては、栄養士が各校1名配置されております。調理員につきましては、児童数等に基づきまして、各校3～6名配置されているような状況になっております。こちらの職員につきましては、すべて市の職員となっております。これで合計51名が勤務しております。最後に中学校9校ですが、こちらは配膳員が18名おります。各校2名配置されておりますが、2名が勤務しているというわけではなく、交互という形で、1名の方が勤務している形になりまして、職員合計116名という体制で学校給食課の方は事業を行っているということになります。組織の説明は以上になります。続きまして、小学校給食と中学校給食につきまして、給食係長の伊藤よりご説明いたします。引き続き、資料の4をご覧ください。また、資料5として共同調理場と中学校の献立表をお配りしておりますので、お時間のある時にご覧いただければと思います。

○事務局（伊藤給食係長）

それでは、資料4立川市学校給食の概要2ページをご覧ください。小学校では、単独調理方式、共同調理場方式ともに完全給食を実施しており、国の学校給食摂取基準や立川市学校給食衛生管理基準等に基づき栄養バランスを考慮した献立で安全・

安心な給食を提供しております。平成 29 年 2 月に学校給食共同調理場から提供した給食に起因する集団食中毒が発生しましたことから、立川市学校給食共同調理場における食中毒再発防止対策検討委員会からの提言を踏まえた衛生管理を実施しております。今申しあげました「学校給食の再開に向けて～立川市学校給食共同調理場における食中毒再発防止対策～」の詳細については、14 ページに記載がございますので、お時間のある時にご覧いただけたらと思います。

次に、実施方法についてです。まず、単独調理方式、こちらは第一小学校から第八小学校までの 8 校で実施しております。先程課長の方から組織の説明がありましたとおり、各小学校に所属の市の栄養士 1 名ずつ配属されていますが、市の栄養士が献立を作成し各小学校所属の調理員が調理をしております。共同調理場方式、こちらは、11 校を対象としまして、A・Bふたつの献立グループに分けてまして市の栄養士が献立を作成し、委託事業者が調理をして各学校へ配送をしております。Aブロック、Bブロックの対象校は、ご覧のとおりとなっております。それぞれ 5 校、6 校となっております。

次に食材料についてです。「立川市学校給食用材料調達事務要綱」及び「学校給食の再開に向けて～立川市学校給食共同調理場における食中毒再発防止対策～」、この二つに基づきまして、原則として国内産の安全・安心かつ良質な食材料を使用しております。野菜等は立川産を優先して使用しております。単独調理校の方につきましては、肉・野菜等の生鮮食品は各学校の登録事業者の中から、選定して発注をしております、その他の乾物、調味料等につきましては、学期ごとに見積もり合わせにより、納入事業者を選定し、発注しています。共同調理場につきましては、食材料の種類によって年間・学期・月ごとに、登録事業者の見積もり合わせにより納入事業者を選定しています。生鮮食品等につきましては、提出された見本で品質を確認したうえで納入事業者を選定しており、より安全な食材料調達に努めております。学校給食における地元産野菜等の使用率、平成 30 年度として、こちらに小学校単独調理校、共同調理場校、中学校、それぞれの使用率が記載してあります。続きまして一つ飛ばしまして 4 の給食費に移ります。3 ページです。給食費につきましては、単独調理校と共同調理場校とで金額が少し違ってしております。低学年 1・2 年生、中学年 3・4 年生、高学年 5・6 年生それぞれ 3 段階になっておりまして、単独調理校の方は、月額が 4,300 円、4,550 円、4,800 円となっております。共同調理場校につきましては、4,200 円、4,450 円、4,700 円と、それぞれ 100 円ずつ金額が違ってありますが、こちらは、共同調理場は大量調理ということで、食材料の見積もり合わせによって、より安価な食品が手に入るということで、この金額の差になっております。小学校給食についての説明は以上となります。続きまして、中学校給食についてのご説明をさせていただきます。7 ページをご覧ください。中学校給食は小学校と同様に国の学校給食摂取基準や立川市学校給食衛生管理基準に基づき栄養バランスを考慮した献立で安全・安心な給食を提供しています。平成 9 年に 2 校で試行実施を開始し、平成 12 年 4 月から本格実施、その後、校数を段階的に増やして、平成 14 年 10 月から全 9 校で実施となりました。実施方法といたしましては、弁当併用外注給食方式と申しまして、家庭からの弁当か、

民間調理業者が調理・盛り付けしたランチボックスによる給食のどちらかを選択できる方式になっております。献立の作成、食材料の選定、調達等は市の栄養士が行っております。こちらの弁当を調理する委託業者につきましては、上にも記載がございますシントミフーズ株式会社、立川給食株式会社の2社にそれぞれ4校、5校の中学校の給食を作って学校に配達しております。また、ミルク給食がございます。弁当併用外注給食の実施日にあわせて原則全員を対象として実施しております。食材料についてです。中学校の給食も小学校の給食の食材料と同じように、「立川市学校給食用材料調達事務要綱」と「学校給食の再開に向けて～立川市学校給食共同調理場における食中毒再発防止対策～」の二つに基づきまして原則として国内産の安全・安心かつ良質な食材料を使用しております。野菜等につきましても、立川産を優先して使用しております。中学校給食の食材料は、こちらの共同調理場の給食の食材料と同じ見積もり合わせを行うことによって選択してございまして、食材料の種類によって年間、学期、月毎に登録事業者の見積もり合わせによって納入事業者を決定しています。生鮮食品につきましては、提出された見本を確認したうえで、より安全な食材の調達に努めています。調理及び配送についてです。調理は市の選定基準及び中学校給食調理等業務委託衛生管理基準に基づきまして、先程お話ししました市内にある2業者へ委託しております。委託事業者は市の調達した食材料を使用して調理をし、市が用意したランチボックスへ盛り付けし、クラス別に配送ケースに入れて各学校の配膳室に配送しております。また、その容器回収ですとか、洗浄、消毒、保管、残菜処理等も委託事業者が行っております。委託事業者の衛生管理に関しましては、中学校給食調理等業務委託衛生管理基準に基づいて指導を行っております。中学校の給食費については一食300円となっております。これは、ミルク代は別となっております。300円はランチボックスに盛り付けられる給食に使われる食材料費に充てられています。

以上で小学校給食、中学校給食についての説明を終わらせていただきます。

○事務局（南学校給食課長）

続きまして、共同調理場につきまして、管理係長の名越からご説明いたします。カラーのパンフレットをご覧ください。

○事務局（名越管理係長）

それでは説明させていただきます。パンフレットの中を開いていただければと思います。現調理場の建物は平成25年4月に完成しております。ただいま建物が建ってから6年を経過しまして、今年度で7年目となっております。この建物の維持・管理につきましては、PFIという方式で運営をしております。PFIというのは、民間の資金とノウハウを活用して施設を維持管理していく手法の一つでございます。具体的に申し上げますと、調理は株式会社グリーンハウス、建物の維持管理は日立ビルシステムが行っております、それぞれの持ち場を専門業者が担当していくというシステムになっております。

パンフレットの右側のページにこの建物1階の概略図がございます。概略図の中に赤いエリアと青いエリアに分かれておりますが、赤いエリアは汚染作業区域になっており、

青いエリアが非汚染作業区域となります。

食材料の荷受けと検収、下処理を行うエリアが赤い汚染作業区域になります。食材料は汚染作業区域で汚れ等をとった後に、青い非汚染区域に送られて、そこで調理を行うという流れになっております。

調理員は赤いエリアと青いエリアの往来をすることはなく、それぞれのエリアで別の調理員が作業に従事することで、食材料の汚染を防いでおります。

また、共同調理場の特色としてアレルギー専用の調理室がございます。アレルギー物質が空中を漂って、別の食材料に侵入するということを防ぐため、完全に区分けをして専用室で調理を行っております。このアレルギー専用調理室は一日 100 食を作ることが可能です。全体の給食につきましては、最大で 7000 食を作ることが可能となっております。

パンフレットの最後のページをご覧ください。共同調理場は、HACCP（ハサップ）という衛生管理の手法を取り入れている施設となっております。エアシャワーやパススルーカウンター、温度管理機器等の衛生管理を行うことにより、安全で安心なおいしい給食を提供しております。また、その他としてゴミ処理施設や太陽光パネル等で環境に優しい施設となっております。

見学や視察についてですが、主に立川市内の小学 3 年生が、この施設に社会科見学として来場されます。また、児童や生徒だけではなく、保護者の方や市内の農業関係者の方々等の視察も受け入れております。

以上が、学校給食共同調理場の説明になります。

○事務局（南学校給食課長）

では次に食教育支援指導事業につきまして、給食係長の伊藤よりご説明いたします。資料 4 の概要の 10 ページ及び資料 6 の「食教育支援指導実施状況及び実施結果」を併せてご覧いただければと思います。

○事務局（伊藤給食係長）

はい、それでは資料 4 「立川市学校給食の概要」の 10 ページをご覧ください。6 の食教育支援指導事業についてです。近年、ライフスタイルの多様化などにより、子どもたちの食生活は大きく変化し、偏食や肥満による生活習慣病の増加などが指摘されています。成長期にある児童・生徒に望ましい食習慣と自己管理能力を身につけさせるため、栄養士が食に関連する各教科等の時間に学級担任等と連携して、学校給食を活用した授業をチームティーチング方式で実施しています。

平成 30 年度は小学校 19 校で実施し、また、立川の農業者との協働による授業も、10 校で実施しました。中学校では 4 校で実施し、その他ポスターの配布等啓発活動を行いました。

次に資料 6 の「平成 30 年度立川市小・中学校における食教育支援指導実施状況及び実施結果」をご覧ください。1 ページから小学校の第一小学校から順番に 19 校分の一年間に実施した食教育支援指導の状況になっております。中学校が 4 ページ分、最後のほう

になります。掲載しております。6ページからは各学校につき1枚ずつ提出してもらった食教育支援指導実施結果表を掲載しております。6ページの第一小学校につきましては、とうもろこしを観察しようということで、小学校では立川産のとうもろこしを毎年必ず使用しておりますので、とうもろこしを観察し、皮をむいて、皮をむいたものを実際に給食として提供するといった授業になっております。それぞれの学年に応じたテーマに基づいて栄養士が指導する、そういった内容の記載もございますし、食材料を納品しております魚屋さんですとか、鯉節屋さんですとか、それからヤクルトさん等の出前授業もございまして、各学校の中でそういった授業を行っております。

29ページからは、各学校で実施している状況を撮った写真を掲載しております。こちら29ページは立川の農業者による食育授業「野菜博士になろう」ということで、農家さんがそれぞれ作っている野菜や果物等を各学校に持っていきいただきまして、その野菜の特徴ですとか作るときの苦労等をお話しいただいたうえで、子どもたちに野菜を食べることの大切さですとか立川の農業に触れてもらうような授業になっております。31ページに魚教室がありますが、こちらは先程お話ししました、魚さんのお出前授業をしていただいたという内容になっております。鮭を捌いて雄と雌で食べ比べをしたり、雌の中にはいくらが入っている、卵が入っているんだよ、といった授業を行っております。食教育授業については、以上となります。

○事務局（南学校給食課長）

次に、(2)平成30年度学校給食費決算につきまして、管理係長の名越よりご説明いたします。資料7をご覧ください。

○事務局（名越管理係長）

それでは、決算の報告をさせていただきます。始めに用語の説明をさせていただきます。（以下1～4が用語）

1. 「調定額」…収入として入金されるべき金額
2. 「収入額」…実際に入金された金額
3. 「不納欠損額」…催告等行っても入金されず、2年間が経過してしまい、消滅時効を経過して欠損してしまった金額
4. 「収入未済額」…徴収すべき金額のうち、徴収ができていない金額、2年の消滅時効は迎えていない

それでは、共同調理場校の決算報告書をさせていただきます。報告書の備考欄に収納率が記載されております。共同調理場校の給食費の収納率は平成30年度全体で、99.0%です。内訳としましては現年度の給食費は99.7%、それに対しまして過年度（前年度以前に未収になっている金額のうち平成30年度に入金された）収納率は20.8%となっております。これらを合計しまして99.0%という収納率となっております。なお、繰越金につきましては、7,255,032円となっております。

続きまして裏面は単独調理校の決算報告書になっております。単独調理校につきましては第一小学校から第八小学校までの合計金額となっております。単独調理校の給食費

の収納率は99.9%となっております。内訳につきまして現年度給食費は99.96%、それに対しまして過年度の収納率は、過年度分は収入がありませんでしたので、0%となっております。これらを合計いたしまして99.9%という収納率となっております。繰越金につきましては、76,051円となっております。

続きまして中学校給食費の決算の報告になります。まず、併用給食費会計とミルク給食負担金会計と書かれている資料をご覧ください。中学校の給食はランチ給食とミルク給食に分かれておりまして、このページはランチ給食の決算報告になっております。収納率につきましては記載しておりませんが、中学校給食はプリペイドカード方式であるため、前払いなので収納率は100%となります。繰越金につきましては、624,603円となっております。

最後のページは中学校のミルク給食費の決算報告書になっております。収納率は100%、繰越金につきましては31,919円となっております。

全体的なことですが学校給食費は全て食材料費として賄われており、調理委託費等の人件費等は含まれません。

決算監査につきましては、単独調理校は学校ごとに行われておりまして、5月～6月に実施しております。また、共同調理場校と中学校は、7月にその年度の担当校の校長1名と保護者2名の計3名でそれぞれ実施しております。今年度につきましては、共同調理場校につきましては南砂小学校、中学校につきましては立川第六中学校に監査をお願いしました。報告は以上になります。

○事務局（南学校給食課長）

事務局の説明は一端、ここまでとさせていただきます。

○会長

それでは、事務局より大きく分けて報告が2つ（立川市学校給食の概要、平成30年度学校給食費決算）ございました。これらについてご質問はあればと思いますが、まず、立川市学校給食の概要（組織、小・中学校別の実施状況、共同調理場の施設内容、食教育支援指導事業、配付した献立表）についてご質問を受けたいと思います。いかがでしょうか？

○会長

では、決算のほうについて質問はありますか？（挙手あり）どうぞ。

○委員A

決算の単独校の方についてですが、前年度の繰越金が減っていつていますが、どこかで足りなくなる、立ち行かなくなるということは起こりうるのでしょうか？

○事務局（伊藤給食係長）

単独校の方につきましては、先程ご説明したとおり第一小から第八小まで各校に栄養士が配置されておりまして、それぞれ別の献立を作成しております。献立を作成し食材料

を選定するところまで栄養士で行っておりますので、各学校の状況に合わせて年度末に収支を調整することがある程度可能となります。共同調理場校では規模が大きいため難しいですが、各学校で栄養士がやっておりますので、そこで立ち行かなくなるということはないかと思われま

○会長

よろしいでしょうか。基本その年度の食材料費なので、本来は使い切るような形が理想ですが、食材の費用の変動があるので、後半になって急に食材が高騰して給食が出せないといったことがないよう計画的に栄養士の方が食材をコントロールしていて、最後余裕がある場合は、お楽しみ給食ですとか、卒業給食ということで、少し食材の質が上がる、いつもなら出せないような給食を提供するといったことでコントロールされているということだと思います。

○会長

他にいかがでしょうか。よろしいでしょうか。では次に新学校給食共同調理場整備運営事業についてご報告をお願いします。

○事務局（南学校給食課長）

はい。新学校給食共同調理場整備運営事業の報告について、担当主査の黒島より説明いたします。資料の8をご覧ください。

○事務局（黒島主査）

はい。では、立川市の新学校給食共同調理場整備基本計画についてご説明します。まず、本日配布しましたこちらの計画につきましては、今年度、コンサルタントに委託して実施しました立川市新学校給食共同調理場整備事業化調査の検討結果を踏まえまして、本市の新学校給食共同調理場整備基本計画を定めたものとなります。まず、1ページをおめくりください。全体の背景ですとか、目的をご説明させていただきます。1ページ目右側をご覧ください。先程、学校給食の概要の方で説明させていただきましたが、立川市の学校給食につきましては、全19校のうち8校が単独調理方式、11校がこちらからの共同調理場方式となっております。中学校は全9校が給食と家庭からの弁当のいずれかを選択できる弁当併用外注給食方式を採用しております。ただし、中学校給食においては、食中毒防止の観点から調理した副食、おかずを冷ます必要があります。汁物の提供が困難になっております。生徒や保護者の方から、温かい給食ですとか、汁物を望む声が寄せられているところがございます。また、単独調理方式の第一から第八小学校につきましては、施設面の面積等の制約から、国の学校給食衛生管理基準に沿った衛生管理が可能な調理室の整備や、アレルギー専用調理室の設置が困難な状況となっております。このような状況の中で、平成27年9月に市長公約として、防災力の向上、アレルギー対策の充実、中学校給食の完全実施のための学校給食共同調理場を新設するといった公約に基づきまして、市役所の庁内の方で検討委員会を設置しまして検討を重ねてまいりました。平成28

年の6月には、「学校給食共同調理場の新設に係る基本的な考え方について」というものをまとめました。その後、当審議会の方に諮問をさせていただきまして、答申をいただいたところでございます。答申をいただいた後に、平成30年2月に「学校給食共同調理場の新設に係る方針」を作成しております。この新設に係る方針の中では、中学校と単独調理方式の小学校を対象とした共同調理場を新設すること、また、整備管理運営手法方式につきましても、現調理場と同様にPFI方式を基本とすること、というようなことを方針の中で定めております。建設用地につきましても、最初に部長の方からご説明ありましたが、この調理場の東側の国有地とすることを平成30年の9月に公表しております。現在も土地の所有者であります国、財務省の方と交渉を続けているところでございます。本日お配りした計画につきましても、こういった経緯を踏まえて、共同調理場を早期に整備しまして、また求められる機能を備えた施設整備に必要な基本的な事項を取りまとめたものとなります。

では、目次の方の左側をご覧ください。まず第一章では、今ご説明した策定の背景や目的となっております。第二章としましては基本的な考え方、以降、第三章で前提条件の整理、第四章で施設の基本要件、第五章では事業スキーム、第六章で財政計画、第七章で事業手法の総合評価、第八章で事業スケジュールをお示ししているところです。本計画の主だった内容について、ご説明させていただきます。まず、4ページ、5ページをご覧ください。先程からご説明しておりますとおり、対象校につきましては、第一から第八小学校と全中学校の合計17校でございます。提供食数につきましては、児童生徒数の将来推計、職員数等を勘案しまして、8,500食と設定させていただきました。では次に、事業費の試算です。19ページをご覧ください。財政計画の中で、事業費の試算をお示しております。こちらは先程申しあげたとおり、コンサルタントに委託した事業化調査の方でどれくらいお金がかかるのか、というところをこちらの方で初期投資費ということで示させていただいております。今後、この事業費につきましては、事業者を募集する前に、事業者アンケートをして精査しますので、今後、この事業費は変更する可能性があります。では次に事業手法について、第七章24ページに記載がございます。事業手法につきましては、先程も申し上げましたとおり、現調理場と同じく、PFI手法のBTO方式を採用することとしました。こちらのBTO方式では、財政の負担を軽減できる可能性がありまして、また財政負担の平準化が図れるというようになっております。また、金融機関における監視機能が働くため、安定的な事業運営が期待できる他、事業者へのアンケート調査では、ほとんどの事業者がBTO方式での事業へ参加意欲を示しているところでございます。次に事業スケジュールにつきまして、25ページをご覧ください。隣の建設用地が無事取得できた場合には、こちらにお示ししておりますとおり、令和5年の2学期から供用開始可能となっております。また、ことらと同時並行で、新共同調理場の方から給食の配送を受けることとなります。小中学校合計17校の改修工事につきましても、来年度以降設計の方を実施していく予定でございます。現在、事業者選定等アドバイザリー業務委託というのをコンサルタントと結んで契約しております。新しい調理場を作る事業者、運営する事業者、維持管理するすべての事業者を募集することとなりますが、そういった事業者の募集選定の手続きに取り掛かっております。事業者募集に必要な実施方針ですか、

要求水準書の作成等を現在進めております。また、先程も申し上げましたけれども、建設用地の取得につきまして、財務省と協議を進めておりまして、近いうちに取得要望書を提出する予定でございます。今後、国の方で用地売却の承認が得られ次第、事業者募集を公表していくようなスケジュールで進めていくところでございます。飛び飛びでの説明となりましたが、ご報告は以上となります。

○事務局（南学校給食課長）

次第の6の報告について、以上となります。

○会長

ただいまの報告について、ご質問等ありますでしょうか。（挙手あり）どうぞ。

○委員B

私もこの審議会委員が5年目くらいになりますが、そもそも、現状の単独校、中学校と現調理場がどのような経緯でこのような形式となったのでしょうか。

○事務局（南学校給食課長）

まず、この共同調理場ですが、作るにあたって、旧の第一調理場、第二調理場が老朽化してきたということがありまして、それを統合化して効率化を図るという形でできたという経緯があります。その中で、そのときは中学校や単独校を合わせるといったことは議論がございましたので、まず共同調理場は古い二つの調理場を統合するという事で平成25年の4月にスタートしたということになります。現在行っているこちらの計画につきましては、平成27年の市長選の時なのですが、市長公約で中学校給食を完全実施ということがございました。その中で検討を進めていたところですが、新しい調理場を作るのであれば、単独校の衛生管理面、アレルギー対応食専用室未整備のこともあり、安全・安心の観点から、新しい調理場に統合するという事で、この運営審議会でも5回ほど審議をしていただいて、作るという形で進んでおり、現調理場では、そのような議論がなかったということが経緯となります。

○会長

よろしいでしょうか。

○委員B

それから、私は立川市民ではないのですが、広報をみると議員の質問などで、一部の議員は単独校がいいのでは、単独校を懐かしむような声がありますが、単独校を含めた新調理場建設は共通認識となっているのでしょうか。

○事務局（南学校給食課長）

新しい共同調理場を建てるといった中で様々な議論がございます。そういった中で、中学校給食を早くやってもらいたい、単独校は残してもらいたい、という議員の方の声もあります。私どもとしては、安全・安心の観点から、新しい調理場で整備していきたいと考えています。これから未来にわたって給食は提供していくという観点からも、新しい共同調理場を整備していくところです。今も単独校を残してもらいたいという声は議員さんからもあり、これから市民の方にわかりやすく、今までの経緯も含めてご説明させていただきたいと考えております。また、本調理場の隣に作るといった形で、国有地になりますので、取得の手続き等が済みましたら、新調理場の供用開始のスケジュールが決まってくるという形になりますので、今後のことについても市民の方にご説明することができません。そういった形でご説明をさせていただき、市の行政の考え方をお示ししていければと思います。

○会長

いかがでしょう。他にありますでしょうか。（挙手あり）どうぞ。

○委員C

共同調理場が新設されるということで話が進んでいるとのことですがけれども、食育という観点でみると、やはり単独校の方がいいという保護者の方もいると思うのですが、その辺りのことはどうお考えでしょうか

○事務局（南学校給食課長）

新しい共同調理場を新設するというところで本審議会でもいろいろ審議をしていただきました。やはりその中で、学校に栄養士、調理員がいるということで食育については単独校の方が良いという声はいただいております。その中で、運営審議会でも単独校の食育の良さをどう引き継ぐか、どういうやり方をするかということがあります。単独校と共同調理場それぞれ別の方式でやっているということがありますので、全体で考えてどうしていくかということもあります。給食だけでなく、授業の方でも行っておりますので、やはりそのところは充実させるという形をとっていきたいと考えておりますので、まだ少し時間はある形になりますので、単独校のいいところ、どういった食育のやり方がいいか、そういったところを考えて検討を進めていきたいと考えております。

○会長

今の話の流れで、説明を受けながら基本計画を見る中で、食育について基本計画の中に入っていないかならぬと思います。新調理場を立ち上げて、食育をどういった観点で実施していくかが見えるようにしておかないと、皆さんご心配されると思います。また、献立に関してもはっきりしてない、献立が2本ということしか書いていません。例えばコロケ、グラタン、中華千巻がなんの料理の代表なのかということが非常にわかりづらいです。そういったところも市民の方々わかるようにしないと、単独校の方がいいのではないかなということになってしまいます。もう少し記載を研究された方がいいのではないかな、

という部分もみうけられます。

○事務局（黒島主査）

いろいろご意見をいただきましたが、食育機能ということで施設に関するところではありますが、11 ページの下段の方に、現調理場では見学通路を設置して、新調理場では映像などで見学を実施し、また栄養士が訪問を行い食育を行う、といった非常に簡単な表現ではあるんですけども、こういった形で記載させていただいております。

○事務局（南課長）

その中で、会長がおっしゃるとおり、わかりやすくということで、市民の方にわかりやすい表現については、今後ホームページやいろいろな方法でやっていきたいということは伝えていきたいので、よくある質問等を作成し、情報の方は発信していきたいと思っていますので、よろしく願いいたします。

○会長

他にいかがでしょうか。特によろしいでしょうか。ではその他を事務局からお願いします。

○事務局（南学校給食課長）

今回は、学校給食の概要ということで単独校、共同調理場校、中学校を説明させていただきました。保護者の観点から、意見等があればこの場でなくてもいいのでいろいろ寄せていただきたいと思います。

また、時間がありますので、稼働はしていませんが、お時間がある方は現調理場を見学してってください。

では、事務局より事務連絡です。

事務連絡

○会長

今回は審議はなく報告という形での審議会でした。皆様のご協力もあり無事閉会となりました。ありがとうございました。

以上