

令和3年度 第1回

立川市学校給食運営審議会会議録

令和3年11月12日

立川市学校給食運営審議会

令和3年度 第1回 立川市学校給食運営審議会

日 時：令和3年11月12日（金）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 議題
 - （1）立川市学校給食の概要について
 - （2）中学校給食費の改定について（諮問）
- 7 その他

- | |
|--|
| <ol style="list-style-type: none">（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～令和3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 令和2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 中学校給食費の改定について（8）参考資料 パンフレット（学校給食共同調理場）（9）当日机上配布資料 中学校給食費の改定について |
|--|

○事務局（南学校給食課長）

定刻になりましたので始めさせていただきます。よろしくお願いいたします。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。本日進行役を務めさせていただきます学校給食課長の南と申します。どうぞよろしくお願いいたします。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 14 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行させていただきます。まず次第の 1 番、小町教育長より委嘱状をお渡しいたします。

恐れ入りますが、お一人ずつお名前をお呼びいたしますので、その場で起立をお願いいたします。

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、小町教育長より一言ご挨拶申し上げます。

○事務局（小町教育長）

改めましてこんにちは。お忙しいところ、ありがとうございます。学校給食運営審議会ということで、今、お一人お一人に委嘱状を差し上げさせていただきました。ご協力ありがとうございます。今般、中学校の完全給食ということで、令和 5 年 2 学期に向け準備を進めておりまして、学校改修も必要になりますので、既に中学校の工事が始まっており、着々と進んでおります。そんな中、給食費をどのようにするかという話がございまして、今は弁当併用外注方式になっておりますが、完全給食にすると給食費の体系が全部変わるわけですね。こういうコロナの状況の中でも、子どもたちの食をしっかりと行政として責任を持って提供できる体制ということで、完全給食を目指して取り組んでいるところでございます。市民や保護者の方から多くの声が寄せられておりまして、中学校給食を一日でも早くということで、熱い要望をいただいているわけでございます。なんとか令和 5 年 2 学期という線は崩さず、業者も決まりまして取り組んでいるところでございます。この共同調理場の隣ということもございまして、そういったところで連携を持ちながら小中学校の子どもたちの食をしっかりと提供していこうということです。そんな中でも立川らしさとい

うことで、立川市の地場産野菜を使いながら地産地消ということも含めて、食育の場であると思っているので、そんな取り組みを二つの調理場が連携を取って子どもたちに提供してまいりたいと思っております。食というのはコロナの中で、先生方がいらっしゃるので私が言うのも言いづらいですが、免疫力を高め、元気や楽しさという様々な要素があると思うので、コロナで気持ちが落ち込んでも、食事をして元気になるということもあると思っております。子どもたちはそんな中で、色々な制限や行事の制約がありますが、立川市の教育の方針としては途切れさせない、中止はやめようということで、もし日程をずらしてできるのならば日程をずらして、やり方を変えてできるならやろうよということで、宿泊行事や運動会などの学校行事は三密を最大限、防ぎながら工夫をして続けるということを大事にしていまいりました。そんな中、子どもたちは運動会を見に行くと子どもたちは久しぶりに思いっきり走れるわけですね。本当に笑顔で、小学生は徒競走をするときに笑いながら走るんですね。私も一番前で見させていただいたが、楽しそうに身体を動かしていた。そういうのは他の行事でもあると思います。合唱コンクールもそうですし、様々な行事、それから教室の中での授業、そういうものを通して途切れさせないということで、教育委員会は学校を支えております。そんな中、食として支えるのが、学校給食ではないかと思っており、とても大切な取り組みだと思っております。皆様方、それぞれの立場でお忙しい中恐縮でございますけれども、限られた回数の中で子どもたちの学校給食の一つの給食費というパーツを、どの一つ一つが欠けても学校給食はできませんので、重要なお議論を賜ればと思っております。限られた時間でございますけれどもご協力のほどお願いいたしまして、私からの挨拶とさせていただきます。どうぞよろしくお願いいたします。

○事務局（南学校給食課長）

教育長はこの後、他の公務がありますのでここで退席いたします。

ここからは着座で進行させていただきます。

これより令和3年度第1回立川市学校給食運営審議会を開会いたしますが、委員改選後初めての開会となりますので、正副会長が選出されるまで、事務局で進行させていただきますので、よろしくお願いいたします。

（配付した資料について確認）

それでは、次第に従いまして、会議を進めさせていただきます。

次第の3番、「立川市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。資料の1-1をご覧ください。立川市学校給食運営審議会は、立川市教育委員会の諮問に応じ、学校給食の運営に関する事項について審議するため条例で設置しております。審議会の委員は18人以内で組織し、任期は2年、委員の皆さまの任期は令和3年10月31日から令和5年10月30日までになります。審議会は、委員の定数の過半数が出席しなければ、会議は成立いたしません。諮問事項の例ですが、給食に関

すること、今回は中学校給食費の改定についてということで諮問をしております。また、衛生管理に関すること、アレルギー対応などについて、この審議会の中で審議していただくことになります。続きまして、次第の3番、審議会の公開等につきましてご説明いたします。資料の2をご覧ください。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、審議会を公開しています。傍聴希望者がいる場合、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いたします。議事録は公開いたしますが、発言者名につきましては、委員長、事務局、A委員、B委員という表示で掲載いたします。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まして、確認していただいた後に公開いたしますので、よろしくお願いいたします。

それでは次第の4番、委員の自己紹介と事務局職員を紹介いたします。資料3の委員名簿をご参照ください。改選後初めてになりますので、委員の皆様は簡単な自己紹介をしていただきたいと思います。

委員自己紹介

事務局職員紹介

それでは次第の5番、正副会長の選出につきまして、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。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。

(立候補者なし)

それでは、選出方法につきまして、事務局から提案させていただいてよろしいでしょうか。

(委員の異議なし)

それでは、事務局よりご提案させていただきます。当審議会では教育委員会の諮問に応じ、学校給食の運営に関する事項について審議させていただきます。諮問事項では、給食費に関すること、衛生管理に関することなどがありますので、会長は学識経験者の中から、選出いただき、また、前回の副会長が小学校保護者からでしたので、今回の副会長は中学校保護者代表から選出いただく、ということでしょうか。

(委員の異議なし)

それでは、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。

(立候補者なし)

いらっしゃらないようなので、ご提案させていただいてもよろしいでしょうか。

(委員の異議なし)

それでは、前会長であり、学校給食運営に精通されている、女子栄養大学の石田委員に引き続きお願いしたいと思いますのですが、いかがでしょうか。

(委員の異議なし)

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、副会長につきましては、直近の中学校保護者委員が第四中学校でしたので、今回は第五中学校の花岡委員にお願いしたいと思いますのですが、いかがでしょうか。

(委員の異議なし)

それでは、副会長は花岡委員にお願いしたいと思います。会長、副会長それぞれお引き受けいただき誠にありがとうございます。それでは、前の席へ移動をお願いいたします。

それでは、正・副会長が決まりましたので、一言ご挨拶をお願いいたします。

○会長

女子栄養大学の石田でございます。前回に引き続きということで、本当に大事な審議が今回は、今までも十分議論してきたのですが、改めて中学校の開始に向けて大事な時期になっていくと思います。皆様の意見をまとめて、よりよい給食運営に繋がるようにしたいと思いますので、どうぞご協力をよろしくお願いいたします。

○事務局（南学校給食課長）

それでは、副会長よろしくお願いいたします。

○副会長

副会長となりました第五中学校 PTA の花岡と申します。緊張していますが、どうぞよろしくお願いいたします。

○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。傍聴人はいません。

○会長

では、審議に入りたいと思いますので、次第の6、議題につきまして、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の議題につきまして、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、資料4立川市学校給食の概要の1ページをご覧ください。組織の説明をさせていただきます。こちらは令和3年5月1日現在の学校給食課の組織になります。教育委員会で教育長、教育部長、学校給食課の組織ですが、課長が1名、共同調理場に管理係6名、給食係が7名、新場を担当する主査が2名いるという形で、こちらの共同調理場には学校給食課の職員が16名います。単独調理校8校は52名、こちらは栄養士と調理員になります。共同調理場校の11校、中学校の9校、こちら32名と18名、こちらともに配膳員となっております。

(2)の学校給食共同調理場の職員の内訳になります。事務方が共同調理場では8名、栄養士が7名、機械技師が1名います。そちらが16名になります。共同調理場校11校につきましては、配膳員が32名いまして、各校2名から4名を配置している状況となっております。②が単独調理校、こちらは第一小学校から第八小学校の8校になります。こちらは、各校、栄養士が1名配置されておりまして、調理員は各校、3名から6名配置している状況となっております。全員が市の職員になります。合計で52名となっております。③、中学校ですが、中学校につきましては給食が、弁当併用外注給食方式でやっています。こちら全9校で18名配置しているのですが、各校2名配置しております。業務は1人で担当しておりますので、交互勤務という形になっております。学校給食課の関係する職員につきまして、合計で118名、こちらが組織となっております。

続きまして、学校給食全般につきまして、給食係長の平出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（平出給食係長）

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。令和2年度は、新型コロナウイルス感染症の影響により、市の栄養士が配膳しやすい献立を考慮するとともに、食材料調達を行い、単独調理校8校と共同調理場校11校の全児童へ安全で安心な給食を提供いたしまし

た。

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、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、それぞれ6校、5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～」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、令和2年度分として、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。

次に給食指導についてです。基本的生活習慣の育成、豊かな人間性の育成、健康の保持増進など指導の重点を置きまして、各学校の給食主任や食育リーダーさんと栄養士を中心に、それぞれの学校にふさわしい年間指導計画を作成し、給食指導を実施しています。

続きまして3ページに移ります。給食費についてです。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、1食の単価が248円、263円、277円となっております。共同調理場校につきましては、243円、257円、272円と、5～6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が大きな要因となっており、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、8ページの方をご覧いただきたいと思います。中学校給食の概要についてのご説明をさせていただきます。中学校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、上段の方に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社に委託しております。それぞれ4校、5校の中学校の給食を作って学校に配送しております。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おり、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立川市中学校給食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。委託事業者は市が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、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、立川市中学校給食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。給食は予約制となっており、プリペイドカードを使用して事前に予約をしていただきます。

10ページをご覧ください。衛生管理についてです。

小学校給食・中学校給食共通して、「立川市学校給食衛生管理基準」「立川市中学校給食衛生管理基準」および「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～」に基づき、安全・安心の確保に努めております。なお、15ページから17ページにかけて、こちらの学校給食の再開に向けての詳細が載っておりますので、そちらの方も後程、ご覧いただければと思います。

一番として、施設・設備について、こちらは日常的な点検を行うことにより、衛生管理の徹底に努めております。従事者につきましては、月に2回の腸内検査、10月から3月までには、ノロウイルス検査、年3回の定期健康診断等により健康状態に常に注意しております。また、毎日の検温等を実施するとともに服装や手指についても常に清潔にするように心掛けております。食材料につきましては、食材料の納

入にあたって、検収責任者立会のもと、品質や品温、鮮度、賞味期限、規格、数量、異物混入等がないかどうか確認し、記録を行っております。また納入された食材料は、衛生管理のため、一部を2週間冷凍保管しております。

調理献立に関して、実際の調理場では、下処理室で、野菜、果物については3回以上洗浄して、異物混入等を確認しているところです。調理については、中心温度がきちんと上がっているかどうかの確認をするとともに、記録の方もとり行っております。衛生管理場、非加熱のサラダというのは提供しておりません。メニューにサラダとありますが、必ず一度加熱したものを冷却しての提供という形になっております。また、残菜や廃品処理についても分別を徹底し、適宜集積場に運搬しております。また、こちらの残菜につきましては、衛生的に処理した後、堆肥化するということで、環境にも配慮しているところです。

その他、配膳・配送・回収についても、衛生管理の徹底に努めております。学校につきましては、白衣やマスク、帽子の着用を指導しているところです。また、各調理施設及び配膳室については、学期に1回、薬剤師による衛生検査を実施しているところです。

11 ページをご覧ください。小学校給食食物アレルギー対応についてですアレルギーのある児童が増加・多様化している状況の中、「立川市学校給食における食物アレルギー対応方針」に基づき、小学校の関係者の情報共有のもと、安全・安心なアレルギー対応食の提供に努めています。保護者からの学校生活管理指導表等の提出のもと、保護者・学校関係者・栄養士で必ず面談を行い、児童ごとに具体的なアレルギー対応を決定するとともに、毎月の献立について、保護者・学校と内容の確認を行い、調理・配膳過程においても確認作業の徹底を図っています。また、教員を対象とした食物アレルギー対応研修を実施し、食物アレルギー事故の防止や緊急時の対応などについて、知識および対応力の習得を図っています。

以上で、小学校給食・中学校給食の概要について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、現学校給食共同調理場につきまして、管理係長の薬袋よりご説明いたします。カラーのパンフレットをご覧ください。

○事務局（薬袋管理係長）

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8年を経過しまして、今年度で9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して、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、H A C C P（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）

続きまして、食教育支援指導事業につきまして、給食係長の平出よりご説明いたします。資料 4 の概要の 11 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（平出給食係長）

はい、それでは食教育支援指導事業についてご説明させていただきます。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。令和 2 年度は小学校 17 校で実施し、また、立川の農業者との協働による授業も、6 校で実施しました。中学校では 1 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「令和 2 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 3 ページにかけて小学校の第一小学校から順番に 17 校分の一年間に実施した食教育支援指導の状況をこちらに記載させていただいております。また、中学校につきましては 3 ページの、最後のほうになりますが掲載して

おります。5 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を掲載しております。令和 2 年度に関しましては、新型コロナウイルスの影響もあり、例年とは少し違った形での食育の実施になりました。例年ですと、食材料を納品しております、魚屋さん、鰹節屋さん、それからヤクルトさん等の出前授業実施しているところがございます。また、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、そちらを利用したとうもろこしを観察や、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も実施している単独校もございますが、令和 2 年度はそれらの食育が実施できなかったところは残念です。ですが、コロナ禍においてもえいようしの工夫と配慮により、話をするだけでなく、実物を見る、食べることにについて考える、自分の食事を振り返るなど、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し、授業を行ってまいりました。23 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 23 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」というテーマで、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行っていただきまして、その野菜の特徴ですとか作るときの苦労話をお話しいただいたうえで、子どもたちに野菜を好きになってもらうきっかけ作りとなる授業だったり、立川の農業に触れるような授業になっております。また、地産地消、SDGs、食事の基本、食べ方やバランス、朝食についてなど食べ物に興味を持ち、自分の体を守れるようになる授業を行っていきます。参考までに、毎月、共同調理場校に配布しております、食育のポスター、また、中学校で実施しました、食育の資料及び毎月、中学校に配布しております食育シリーズのポスターを前のテーブルのところにご用意させていただきましたので、お帰りの際にご覧になっていただくと、ありがたいと思っております。以上で食教育授業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）

次に、新学校給食共同調理場の整備につきまして、新調理場担当主査の黒島よりご説明いたします。資料 4 の「概要」の 12 ページをご覧ください。また、本日お配りしたパンフレットを併せてご覧ください。

○事務局（黒島主査）

では、新学校給食共同調理場の整備についてご説明いたします。先ほど、教育長よりお話ありました通り、新学校給食共同調理場の整備につきましては、市長の公約であります、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に基づきまして、令和 5 年 2 学期からの供用開始を目指して、整備しているところでございます。整備に係る経緯につきましては、こちら 12 ページに記載しております通りでございますので、後ほどご覧いただければと思います。建設用地につきましては、この共同調理場の東隣になり、国有地で約 1 万 2000 平米となっております。給食の配送対象校は、ご説明あった通り、立川市の全中学校と第一から第八小学校の単独調理校の合計 17 校になってございます。調理能力につきましては、1 日 8500 食が作れるよう、そういった調理場を作る

こととしておりまして、小学校と中学校の2献立を予定しております。新共同調理場の施設整備や運用につきましては、現共同調理場同様のPFI方式で実施しまして、本年6月に株式会社立川学校給食サービスと事業契約を締結しております。全体の契約期間につきましては、今年の6月から令和20年7月までの17年2ヶ月となっております。施設の設計ですとか、建設、維持管理、運営を一体的に契約しているところでございます。現在、11月時点では、建物の設計を進めておりまして、来年、令和4年の5月から建設工事を開始する予定になってございます。新調理場の整備にあたりましては、隣がまだ国有地のままなので、その取得手続きや配送対象校の受け入れのための改修工事なども並行して進めておるところでございます。簡単ですけども、説明は以上になります。

○事務局（南学校給食課長）

議題（1）立川市学校給食の概要についての説明は以上になります。

○会長

ありがとうございました。今までの説明内容について、委員の皆様から何かご質問はございますでしょうか。

○委員 A

こちらの会議では発言の際に座ったままでもよろしいですか？

○会長

座ったままで結構です。

○委員 A

11 ページの 7、学校給食共同調理場整備運営事業について伺います。最後の2行、全体の契約期間、平成23年度から令和9年度でおよそ15%のコスト削減を図りながらありますが、この15%の削減というのは何に対して15%になるのかということと、コスト削減された金額については、どのような運用をされるのでしょうか。子どもたちのためになるのか、市費の方に歳入されるのか、その2点について伺います。

○事務局（南学校給食課長）

財政負担の削減の方ですが、市で実際に直接やる場合と、それと対比して比べた場合に削減が15%になる形で示している形になります。そちらの金額につきましては、財政の負担の縮減額につきましては、8億7000万程度という形で縮減しているような形になります。以上になります。

○委員 A

今後、新共同調理場ができるに対して、先ほどからの共同調理場ですと、大量注文によって安価に食材が入手できるということもあります。そうしますと、8500食ですから、今の調理場よりも数が増えますので、もっとコスト削減はされるように考えていらっしゃるのか、その点についてもお伺いしたいと思います。

○事務局（南学校給食課長）

新調理場につきましては、実際に市で運営する場合で考えまして示していくところになります。削減率についても、実際に入札金額で決まりますので、そちらの削減率については約19.3%で、約20億円削減できているような状況になっております。

○委員 B

共同調理場を東側に建てることは分かったが、一から九の中学校はランチボックスタイプなので、それが完全給食になるのは分かるんですけど、うちは6小なので自校で調理場もあるのに、共同に変える理由は何でしょうか。とにかく、どのように変わるかは分かったが、なぜ変えるのかというところが、大規模改修もして、その時に調理場ができたのに、この数年でそこを使わなくなってしまうのは、もったいないと思ったり、子どもたちがそこを通ると、栄養士さんや調理員さんとのやり取りがあったり、作っている間にいい匂いがしてきて嬉しくなったりとか、町の八百屋さんとのやり取りもあると聞いたので、中学校の給食が変わることは万々歳なんですけど、小学校の今あるものを、なぜあえて共同に変えるのかを教えてください。

○事務局（南学校給食課長）

今までもこういった形の中でお話させていただいて、この運営審議会の中でも議論していただき、なぜ単独校も含めてやるのかですが、まずは市長公約ということもありまして、その中で、中学校の完全給食、アレルギー対応の充実というところがございました。また、単独校につきましては、衛生管理上で HACCP に準拠していないということもございます。また、アレルギーの対応の専用室もないということもありますので、学校給食につきましては、今後何十年も作っていくって形になりますので、未来の子供たちに安全安心な給食を提供するという形で新しい調理場を作るにあたっては、中学校と単独校についても移行するという形でご説明を何年もかけてしてきたということになります。また、その中で単独校の保護者の方に対して、知らないことやなぜと思うこともございます。そういったことについては、昨年度に PTA の役員の方にご説明をして単独校の保護者の方にも、こういった理由なのでということでお話させていただく予定でしたが、コロナということもありましたので、年明けからにはなりますが、また説明会をさせていただいてご説明をさせていただく形になります。一番は衛生管理的なところとアレルギー対応食を充実させることは、一番安全・安心な給食を提供するというのが命題で市長公約という

ことで進めてきた経過がございます。その中で、保護者の方が知らないということはかなり言われた部分がありますので、そのところは丁寧に説明していこうと考えております。また、市長の公約でもあり、それを進めていくこともありますので、また、計画についても、今進んでいるような状況になりますので、今後説明会の中では経過の形もご説明させていただきますが、やはり今後に向けてという形で説明をさせていただこうと思っております。以上になります。

○委員 B

先ほどの方の質問にもあったんですけど、結果的に共同調理場の方式にすると、コストは削減されていき、配置されている人数も減るみたいですが、削減された費用はどのように活用されていくのでしょうか。

○委員 A

本来であれば子どもたちに還元してほしいけど、そのことについてご回答いただいていないので、その方が私的にはいいのではないかと。

○委員 B

もし何かこれだけ浮いたら今度学校のここに使えるということもあれば知りたいと思います。

○事務局（南学校給食課長）

市の税金で運営するという形でございます。運営期間が長い長期間という形になりますので、その中で削減されたのが何十億という形になりますので、市全体のお財布の中です。ありますので、その減ったものを学校にという形の特定ではないですが、その中で市の政策の中で、どういった予算を使ってという形になるので、浮いたものを学校のこれに特定するといった性質のものではございませんので、減った部分は他の政策に使用するという形になります。

○会長

他にご質問等ございますでしょうか。

○委員 C

食育についてお伺いしたいのですがよろしいでしょうか。前回も委員をさせていただいた時に、議事の中で、食育についてやり方を考えていきたいみたいなそのようなファジーな感じで終わったんですけど、この食育は主に栄養士さんが中心になってやられてるところが多いと思うんですけど、令和2年度の食育の授業を見ても、栄養士さんの食支援の回数が多いではないですか。単独校とそれ以外の格差はないと思いますが、やはり単独校の方は全部栄養士さんが支援してるように見て取れる。今度、共同調理場になった場合

には、各学校には栄養士さんは常駐なされない形になりますよね。そういった場合の食育については、どのような形で進めていく予定なのか、栄養士さんをどのように活用していくのか、そこらへんのビジョンがお分かりになれば教えて頂きたい。

○事務局（南学校給食課長）

単独校につきましては、栄養士が配置されているので、授業だけでなく給食時間にも回れるというのがございます。共同調理場校についても食育はやっていますが、単独校に比べてということがありますので、新場に向けてというところで、食育を充実させるようにこの審議会からも言われております。その中で今は ICT がありますので、そういった活用もできないというところも含めて、実際に作っているものを見ていただくということもございますし、栄養士も巡回させる方法も考えております。やはり単独校のいいところをどのように引き継げるかというところが、運営事業者と栄養士や調理員も含めて、作っているだけになりますと、工場みたいになりますので、児童・生徒と触れ合うということが必要だと思いますので、そのところは今、事業者と詰めているところになります。食育の部会についても起ち上げている部分もありますので、どのような形で充実できるか進めているところになりますので、ICT を使ってどのようにできるかという形で進めていきたいと考えております。以上になります。

○委員 C

今はここまで進んでいるといったことを、その都度、審議会でご報告いただけるといった考えでよろしいでしょうか。

○事務局（南学校給食課長）

審議会の中で、食育を充実してもらいたいという意見をいただいている部分がありますので、新場の方は粛々と進んでいくことになりますので、決まったことは報告させていただく形で考えております。

○会長

他にございますでしょうか。色々ご質問をいただき、ご説明をしていただきましたが、ご指摘いただいている内容もございますので、審議会の中で報告いただく必要のある事項もあると思うので、よろしくお願いいたします。

それでは、議題（２）中学校給食費の改定について諮問をお願いします。

○事務局（南学校給食課長）

それでは、お手元の諮問文をご覧ください。教育部長より「中学校給食費の改定について」本審議会へ諮問させていただきます。

(教育部長より、諮問文の読み上げ)

○会長

それでは、「中学校給食費の改定について」につきまして、審議を進めたいと思います。
まずは、事務局より諮問内容の詳しいご説明をお願いします。

○事務局（南学校給食課長）

それでは「(2) 中学校給食費の改定について（諮問）」につきまして、給食係長の平出よりご説明いたします。資料7をご覧ください。

○事務局（平出給食係長）

それでは、中学校給食費の改定について、ご説明します。
資料7及び別紙1～3をお手元にご用意ください。まず、資料7に沿ってご説明いたします。「1 目的」についてですが、先ほど諮問させていただいたとおり、令和5年2学期の新学校給食共同調理場の供用開始に伴い、中学校給食の給食方式が変更するため、これに対応した中学校給食費の改定を行う必要がございます。続いて、「2 令和3年度の中学校給食費について」になります。こちら先ほど本市の学校給食の概要でご説明したとおり、ランチボックス式の給食が1食あたり300円、牛乳代が税込みで57円となっており、牛乳を含めた1食当たりの給食費は357円となっております。下表にて、現在の単独調理校、共同調理場校の給食費を示しております。こちらは、お示しした金額に牛乳代も含めたものとなっております。続きまして、「3 中学校給食費の改定について」です。
現在の弁当併用方式の中学校給食費から、共同調理場方式に対応した中学校給食費へ改定するにあたり、(1)の基本的な考え方に沿うよう試算を行いました。基本的な考え方は、まず、学校給食にとって最も重要である、安全・安心で学校給食摂取基準に沿った栄養バランスのとれた給食が提供できること、また現在の小学校給食費と比較して極端な乖離がないこと、そして試算した中学校給食費が、現在の小学校給食費における多摩26市の位置づけと同水準であることを念頭におきました。具体的な計算については、ご説明いたします。ここで一つ訂正がございます。四角Aの③のところで、②÷③となっておりますが、正しくは②÷①になりますので、訂正お願いいたします。では、計算方法の説明をさせていただきます。(2)及び別紙1に記載しております計算方法としては、まず令和2年度の小学校、中学校それぞれにおける食品構成表の実績値に食品分類別食材単価の中央値を乗じた金額を算出します。食品構成表の実績値は、別紙1にて「食品構成実績②」でお示ししております。単位はグラムとなります。これは、令和2年度の各月の食品構成実績の年度における平均を示しております。食品分類別食材単価の中央値は別紙1における「食材単価中央値B」でお示ししております。食材単価中央値は、米、パン・めん類、野菜類、肉類など、給食で使用する食材のグラム当たりの単価を求め、食品分類別に中央値を求めたものとなります。

食品構成表の実績値に食品分類別食材単価の中央値を乗じた金額は、中学校 433.08 円、

小学校 339.36 円となっております。現在の中学年小学校給食費（共同調理場校）は 257 円となっており、先ほど申し上げた 339.36 円と比較すると、75.7%程低くなります。この減額分は、市の献立作成及び食材調達の工夫に伴うものと考えております。共同調理場方式に移行する中学校給食においても、同程度の減額を見込み、先ほど算出した 433.08 円に 75.7%を乗じ、端数を切り捨てた金額 328 円が事務局における中学校給食費の改定額となります。続いて、(3) 多摩 26 市の給食費における位置付けですが、別紙 2 にも一覽を記載しております。現在の中学校給食費（ミルク含む）は、令和 2 年度において多摩 26 市で最も高い金額となっております。先ほど算出いたしました改定額 328 円は、高い方から数えて 7 位相当となります。参考に、小学校給食費（調理場・中学年）の 257 円も第 7 位となります。ここまで、中学校給食費についてお話しさせていただきましたが、最後に、単独調理校の給食費については、現行の共同調理場方式の給食費に統一することを想定しております。共同調理場方式の小学校給食費は、食材価格の変動等を踏まえて事務局にて別紙 3 のとおり検討した結果、現在の金額で充足できると想定しております。説明は以上です。

○会長

今、ご説明をいただきました。まずは、今のご説明に対して、質問を受けたいと思います。ここが分かりにくいとかという質問をいただいて、共通に理解をした上で、これでもいいかどうかの意見を交換するという形で進めたいと思いますので、今のご説明で分かりにくかった点等ございましたらご質問どうぞ。

○委員 A

3 の中学校給食費の改定について、(1) 基本的な考え方の最後の項目。多摩 26 市の給食費における位置づけが小学校給食費の位置づけと同水準であることを見たときに、理由が分からないのですが、平等感ということなののでしょうか。そのあたりの補足説明をしていただいてよろしいでしょうか。

○事務局（南学校給食課長）

こちらの方の多摩 26 市における給食費の位置づけということなのですが、小学校給食費につきましては、26 市で 7 番目になるという形で、同じ方式でやるという形で中学校が同じ共同調理場方式になりましたら、一番上や一番下ではなく、同等の水準になるようにという形の考えの中で積算したという形になりますので、そこが乖離しないようにという形で、今回積算して、328 円を提案させていただいているのですが、そちらにしますと 26 市の中で 7 番目になる形の見方になります。

○委員 A

そうしますと、考え方としては、まずそちらのほうが先なんですか。それとも算出した 300 円という金額がたまたま 7 位になるということなんでしょうか。そのあたりが分か

らないのでお伺いしたいです。

○事務局（南学校給食課長）

まず、具体的な計算をした中で考えました。その中で見たら 7 番目に入ったという形になります。

○会長

小学校給食の共同調理場方式で使用している食材の構成や使っている食品の使い方に基づき、実際の値を中学校給食として置き換えたときにどうなるのかを、まずシミュレーションを実施し、算出した給食費が他の地域との比較で、給食費の高い順での順位では小学校と同じになっています。したがって、この計算方法は妥当だと思います。シミュレーションの方法が妥当だということをこの計算結果が示していると、この数字を見て思いました。それから、計算結果は表一枚になっていますけれども、専門の立場から見ると、この計算はものすごく大変な仕事をされたと思います。実際、例えば、緑黄色野菜、今の表を見ていただくと、緑黄色野菜は国の基準では平均にして 1 回あたり 23 グラムを使いましょうという、国が示している値に対して、立川市は実際に平均 26 グラム提供しているということです。たくさん提供する日もあるし、少なく出る日もあるけれども、平均すると 26 グラムが小学校の中学年で提供されています。この緑黄色野菜の中身は、色々な野菜があるので、26 グラムのうちの何%が人参、何%が何野菜という計算をしてそれに該当する実際の費用を割り当てて計算し、緑黄色野菜 1 グラムあたり 0.7 円という現実値が算出されています。平均値を使うか中央値を使うかというやり方がありますが、真ん中値を代表にして、計算すると 26 グラムあたり 18.45 円で購入しているということ。支払っているということになります。ということ、すべての食品で出してみると、1 食当たり 339 円になる。こういうやり方でやると、実際の 1 食単価より少し高めに出てきて、この高めに出てきた比率を 75% で現実値に割り戻すと、中学校の方で同じやり方で計算した 433 円が、ご提案の 328 円になるという計算をされたということです。簡単にご説明して下さったのですが、このためには膨大な実際の現実な値を使って計算されているので、すごく誠意を持ったお示し方をしてくださったと私は思いました。

○委員D

会長と全く同じ考えです。食材の価格に関しても中央値を使われるのは妥当でないかと思います。平均にすると、非常にモノによって飛び抜けてしまうので、そこは妥当な計算をされていると思います。

○会長

他にご質問はございますでしょうか。分かりにくいところがございましたら。少し話が逸れますが、この食品の使い方が出された栄養量というのは、さっきの給食概要

の14ページに、2月分の代表値で示されていますが、国が出している基準値に対して立川市では2月の平均でいくと、このくらいの栄養量が出せていますということです。それから、若干食品が高いと言われているように、栄養量からみて少し味が濃い目ですとか、344円とほぼ同等になっている場合に、鉄がちょっと少ないかもしれないということが想定されます。基準に従った栄養量を確保できるような食品の使い方をして給食を作った時に、純粋な食材料費として328円でできるだろうということになります。中学校の基準になると、小学校より量は多くなりますので、その分が上乗せされますので、小学校よりは高い金額になるとかと思います。

他に質問はございますか。

では、どういう計算をしてきたかということをご理解いただいたということで、この金額を決めて良いかということのご意見をいただきたいと思いますのですが、いかがでしょうか。

○委員 C

これ共同調理場で中学校を作った場合の金額ですよね。今を変えるわけではないですよね。

○会長

そうです。令和5年2学期からの共同調理場方式からになります。

○委員 C

はい、分かりました。ありがとうございます。

○会長

もうちょっと、こういう考え方もあるのではないかとか、ご意見ございますでしょうか。

○委員 A

何度も大変申し訳ございません。では、昨今ガソリン代を始め、食材の値上がりをしています。現状下がるということはあまり考えにくいですが、気象変動も激しい、2年後、始まるについて、金額を今決めてその値段で行けるのかどうか、私自身はとても不安に思っています。食材費が決められてしまうと、それに応じて使われる必要材料とか、先ほどの専門家の話で十分考えられているとおっしゃいますけれど、今決めるにあたっては、かなり不安材料も持っています。先ほど、それに関して食材のところで、学校給食には地元農産物使用率というのもありまして、中学校はやはり小学校に比べるとかなり低く、どうしてもこういう共同調理ですと、揃った野菜でないとなかなか納入できないという話はこちらの方で伺っています。同じような形や量が取れるので、先ほど、教育長のお話では、

立川らしさというのは、地場産野菜を使うということなんですけど、それはかなり今見ても難しいのではないかと、そういった不安もあります。大量に注文すれば安価になるというのはそういう意味ですので、それはそうだと思いますが、それも合わせて、もう少し色んな他市の現状もかなり金額に差がございますので、他の他市の給食費を決めるような決め手といいますか、そういったことを立川市だけでなく、様々な根拠ですね、給食費を決めていらっしゃる根拠をもう少しお示ししていただいて、今日決めるというわけではなく、もう少し考えさせていただけないかと思っております。以上になります。

○会長

今のご意見は、今決めても実際実施するのは令和5年なので、この費用で、食材料費が高騰していく可能性があることを考慮すると大丈夫かということですね。それは私も確かかそう思います。もうちょっと先のことですが、一旦多分ここで決めないと、今後色んなことの予定を組んでいく、共同調理場ができるときに、具体的な献立計画をある程度立てて、手順とか作り方などの検討もおこなって、令和5年に開始する準備に向かうことができないということだと思います。ある程度献立は立て始める中で、ある程度の費用を今決めておく必要があるのだと思います。万が一、その時点でこの費用ではできなくなるような、物価、食材費の値上げですね、今はもうガソリン代が上がるとか、石油が上がるということで、流通コストも含めると、全部食材費に乗っかってきますので、そうなったときにどうするかということのお考えをお示ししておいていただく方がいいと思います。

○事務局（南学校給食課長）

ありがとうございます。やはり2年後という形でどうなるか分からない形になります。また、今、会長が言っていたように、今設定しないと今後の献立を作るにあたっても必要になってきますので、ここで金額を決めたいと思っております。また、2年後につきまして、色んな影響が出てですね、食材が上がるだろうっていう形も想定できると思うのですが、そうしますと中学校給食だけでなく、現状の共同調理方式、小学校につきまして考えなくてはいけないということもございますので、やはり食材の高騰の理由等もありましたら、またこういった理由なので、給食費の改定をしたいという形でお示しする必要があるのかなと思っておりますので、そういった物価の価格の上昇、そういったことも見込んでですね、現状ですと、栄養士ができるっていう形で判断させていただいている部分がありますので、その中で苦しいっていう形であれば、またこの審議会で審議していただきたいと考えております。以上です。

○会長

これで決まったから絶対ということではなくて、その時の社会状況に合わせて必要に応じて審議していくということです。

○事務局（南学校給食課長）

全体という形になると思いますが、小学校も含めて変えなくてはいけないと考えております。

○会長

それからもう一つ、ご意見が出たものとしては、他市の状況ですね。ですので、他市が共同調理場方式とか単独校でいくらかという情報はありますが、例えば食数の規模ですとか、栄養量の提供量が基準に準じているとはいえ、立川市と同じような水準の給食を出しているのかということが分かるのは、一つは栄養量だと思います。それから料理の品数みたいなものですね。主食とおかずが 2 品とか、そういったいわゆる献立のパターンですかね。もし食品構成のようなもの、今回の算出根拠になった食品構成の資料を他市が公開していただけるのであれば、そうしたものを見せていただいた、そういう中でも妥当かということの確認もあると思いますが、それをやると小学校の方も、同じ検討をしなければならないということが出てくると思います。でも、この機会に立川市の給食の特徴ですね。他市と比べてどういうところがいいところなのか、あるいはもし問題があればもうちょっと、こういう改善の余地があるのではないかとということも分かることになるので、そこに費用がかかるかどうかは別の問題として、その資料集めていただいて、見ていただいてご判断いただくことでもよろしいのかと思います。

○委員 A

他市の給食の実際の献立を知り合いに見せてもらいまして、これはないという、非常に貧弱といったら申し訳ないんですけど、そういうのはありまして、ここにも載っております、やはりかなりランクが下であるようにということもあります。やはり会長がおっしゃった通り、立川の給食っていうのを知った上で、近辺の市だけでもよろしいので、それくらいの比較、7 位であるならば、その比較対象としての根拠みたいのところ、ぜひお示ししていただきたいと思います。

○事務局（南学校給食課長）

今おっしゃっていただいて、近隣もそうですけど、近いところもありますので、そういったところに栄養士に確認をして、公開できるものではないんですけど、集めさせていただいて、妥当であるかどうかという形は確認していただきたいと思いますし、そういった資料は作成したいと思います。会長がおっしゃる通り、そうすると中学校だけでなく、小学校にも影響する可能性もあるということもありますので、そうするとやはり、給食費の改定も小学校を含めて考えなきゃいけない時期が来るかというのは、その資料でも見えてくるのではないかと思いますので、資料の方は作成をさせていただきたいと思います。

○委員 D

供給栄養量ということは、作っているという目標の栄養量のことですよね。実際に本当に食べているのかっていうのがあると思うんですが、例えば残菜調査だとかそういう変動要因っていうものを示していただいて、確かに価格的に少し高いんだけど、ものすごく美味しくてみんな食べているんだよっていうことになる、実績値はまず違ってくるのではないかと思いますので、色んな視点で評価していただいたらどうかなと思います。

○事務局（南学校給食課長）

分かりました。今のところで、残食については調査もしておりますので、そちらの方も次回の時にお出しさせていただきます。

○会長

ということで、今日は決定しないということになりますので、次回までにもう少しこういう情報があると、判断がしやすいということで、必要なこういうことが知りたいということがあれば、ぜひご意見を出していただき、準備をしていただくということになると思います。

特に保護者の皆様、ご意見ございますでしょうか。

よろしいですか？

では今いただいたご意見に伴う資料をご準備いただき、それで立川市の学校給食の水準はある程度、この審議会を見て、この費用でよいかどうかということを検討いたします。今日は決定せず、次回以降にということで進めさせていただきたいと思います。

では、本日使用した資料を次回も使わせていただきますので、必ず保管していただいて次回にご持参いただければというふうに思います。その他ということで、事務局よりお願いいたします。

○事務局（薬袋管理係長）

その他につきまして、事務局より事務連絡をさせていただきます。本会議の開催通知に同封いたしました口座振替依頼書とマイナンバーの写し、提供票につきましては、閉会後にご提出をお願いいたします。本日お持ちでない方は後日、事務局までご提出いただきますようお願いいたします。マイナンバーの写しと提供票につきましては、後日こちらから取りに伺いますので、ご都合のよろしい日をお知らせください。また、公務としてご出席の方には、「辞退届」のご提出をお願いいたします。なお、継続の委員の方につきましては、書類の提出は不要となります。次回の審議会の日程については追ってご通知いたしますので、よろしくお願いいたします。事務連絡は以上です。

○会長

では、本日の審議事項は以上になります。ご意見たくさんいただきありがとうございました。以上で終わらせていただきます。

最後に副会長お願いします。

○副会長

本日はご多用の中、ありがとうございました。また次回よろしくお願いいたします。
ありがとうございます。

(以上)