

小金井市学校給食検討委員会答申

～より豊かな学校給食を目指して～

平成 15 年 3 月 27 日

小金井市学校給食検討委員会

平成 15 年 3 月 27 日

小金井市教育委員会
教育長 小野武敏 様

小金井市学校給食検討委員会
委員長 愛甲 武

小金井市学校給食検討委員会答申について

貴職より委嘱された小金井市学校給食についての総合的な検討に関して、本委員会の答申がまとまりましたので、ここにご報告申し上げます。

つきましては、今後の学校給食の充実と発展をお願いするものです。

以 上

目 次

はじめに	2
I 小金井市の学校給食の現状	3
1 現状の給食方式	3
2 学校給食の社会的使命	4
II 委員会での具体的な検討項目	6
1 食材及び食器について	6
2 施設・設備について	9
3 効率的な運営について	13
III その他の検討の要望がだされた課題	17
1 学校給食の指針の策定	17
2 安全性と食指導の充実	17
3 地域などと学校給食の連携	18
4 学校給食事業の公開と保護者の参加	18
IV まとめ	19
V 資料	19
1 具体的な検討項目のまとめと資料	19
2 学校給食検討委員会議事日程と資料一覧	42
3 学校給食検討委員会委員名簿	47
4 小金井市学校給食検討委員会設置要綱	48
別冊1 小金井市学校給食検討委員会資料集	
別冊2 小金井市学校給食検討委員会議事録	

はじめに

本委員会の設置については、平成11年第1回小金井市議会定例会において『安全で質の高い学校給食を実現するため、学校栄養職員の全校配置をお願いする陳情書』が採択され、その陳情では、調理部門の抜本的な改善と学校給食業務改善検討委員会設置が求められた。また、同年第4回市議会定例会においては、「学校給食に要する経費を正常化するため、検討委員会を設置してほしい」との質問があり、その市長答弁での「学校給食の円滑な運営、そして安全でおいしい給食にするためにも、委員会を設ける必要があると思っている」を受け、平成13年9月11日に本委員会の設置要綱を制定し、設置にいただいたものである。

本委員会の検討項目については、平成13年10月29日の第1回委員会の場において、小金井市教育長より、「小金井市立小・中学校の学校給食の円滑な運営の確保、安全でおいしい給食の継続、給食施設及び設備の充実等に関し、総合的な検討を加えてほしい」と委嘱を受けた。

この趣旨を受けて、本委員会の検討項目は、1 食材・食器について2 施設・設備について3 効率的運営についての3つの柱を立てた。また、総合的検討の観点から学校給食が求められている食教育に関しても、子供が置かれている実態と食に関する指導について共通理解を行ってきたところである。

当初平成13年度末までの検討期間であったが、さらなる検討のために2回の期間延長、また、臨時の会議を行ってきた。実に本委員会は1年6ヶ月の期間に19回の会議、別に小委員会5回を重ねて答申を作成した。

小金井市の学校給食は昭和23年に始まり50有余年の歴史がある。これまでに「おいしく安全で温かい給食」をめざして手作り、添加物の排除、天然だじの使用など、メニューの多様化に対応した給食を子供に提供しているところである。

また、米飯の導入をすすめ、先割れスプーンの廃止、はし・スプーン・フォークの使用、バイキングやセレクト給食等の実施、アレルギー除去食など可能な範囲の対応を行なっている。

学校給食はかつての福祉的意味合いが薄れ、現在では社会性を養い食文化の学習の場として教育的な目的が注目されているところである。

本委員会としては、以上の学校給食が求められている役割を鑑み、更なる小金井市の学校給食事業の発展のために、膨大な資料と課題を検討し拙速とにならないように努めたが、不十分な点はさらなる研究を今後をお願いしたい。

本委員会の答申に当たりこれまでの関係各位に感謝するとともに、本委員会への多くの傍聴者の皆さんに心より感謝する。

そして、小金井市の学校給食が「安全でおいしく子供の食べの理解を育む」ものとなり得るよう、関係各位のご協力をお願いするものである。

I 小金井市の学校給食の現状

1 現状の給食方式

小金井市では、昭和23年7月に第1小学校で週3回のミルクの補食給食を開始し、昭和48年4月に小学校9校で、昭和52年9月に中学校5校で、牛乳・主食・副食の完全給食が行なわれ、現在に至っている。

平成13年5月現在で、給食実施は小学校で年間183回、4,995人の児童が、中学校で年間170回、2,216人の生徒が、合わせて7,211人の児童・生徒の給食が提供されている。

使用食材は原則として、無添加・無着色・非遺伝子組換え・国産の食材とし、産地証明をしたもの以外は使わず、手作りが原則の給食である。また、パン・麺類・牛乳は国からの補助を受け安定供給が図られ、給食費の保護者負担の軽減となっている。

学校ごとの調理場方式となっており、学校栄養職員と食数に応じた定数の調理員を配置している。平成13年当初で、市費学校栄養職員11人・都費学校栄養職員3人、調理員は正規職員48人・非常勤嘱託職員30人(2形態の勤務時間)となっている。

学校栄養職員は献立作成、衛生管理、調理についての指導・助言を行ない、及び食に関する指導などを業務とし、調理員は調理とこれら学校栄養職員の業務補助を行う。

学校給食の費用については、食材費のみが給食費として保護者負担となっており、その他市費学校栄養職員・調理員の人件費、調理に関する光熱水費、施設・設備費、調理等に関する消耗品などは市財政から拠出しているところである。

平成8年に腸管出血性大腸菌(O-157)の食中毒が全国に発生したために、これ以降、衛生管理は『学校給食衛生管理の基準』(平成9年4月1日文部省)に基づいて行われている。小金井市の給食施設・設備は、同基準が早急に改善を求めているウエット方式となっているところである。

また、同基準は安全性を確保するために、施設・設備の基準をはじめ、献立作成、食材の購入・検収・保管、調理、配食、衛生安全管理、検食・保存食にいたるまでの一連の作業についてそれぞれ細かい留意点を提示し、記録簿に記入の上、保管を行うように定められているものである。

具体例に触れると、2次汚染防止のために加熱調理前と調理後の接触を防ぐため調理作業時間を追ってどこで何を行なったのか記録する『調理作業工程表・作業動線図』を定め、作業開始から食器の洗浄終了までの『学校給食日常点検表』などで安全性の確保を行なっている。

こうした安全性確保の取り組みにより、これまで食中毒事故はおこっていない。

また、調理中のごみと残渣については、生ごみ処理機によって堆肥化が図られており、学校や市民に配布されているところである。洗剤については石鹼を使用し、排水溝にはバイオを利用し、環境にも配慮を行なっている。

2 学校給食の社会的使命

(1) 食に関する指導とは

学校給食は単に児童・生徒への昼食の提供を自治体が行なっているものではない。食に関する学習が、学校給食によって行なわれているのである。

学校給食は、『学校給食法』（昭和29年法律第160号）によって実施されているものでありその第2条に目的として、「学校給食については、義務教育諸学校における教育の目的を実現するために、次の各号に掲げる目標の達成に努めなければならない。

1. 日常生活における食事について、正しい理解と望ましい習慣を養うこと。
2. 学校生活を豊かにし、明るい社交性を養うこと。
3. 食生活の合理化、栄養の改善及び健康の増進を図ること。
4. 食糧の生産、配分及び消費について、正しい理解に導くこと。」と教育として位置づけられており、学校の設置者である自治体はその責務を負うものとされている。

そうした学校給食の目的から、『生涯にわたる心身の健康の保持推進のための今後の健康に関する教育及びスポーツの進行のあり方について』（平成9年9月22日文部省保健体育審議会）では、学校給食の今日的意義として、「学校給食は、栄養バランスのとれた食事内容、食についての衛生管理などをじかに体験しつつ、学ぶなど、食に関する指導の「生きた教材」として活用することが可能である。こうした学校給食の活用により、栄養管理や望ましい食生活の形成に関する家庭の教育力の活性化を図る必要がある。さらに、学校給食は、社会全体として欠乏しているカルシウムなどの栄養摂取を確保する機会を、学齢期の児童生徒に対して用意しているという機能を果たしている。」として、学校での健康教育の推進を全職員の特性を生かして行うこと、地域との連携を行うことなどを答申している。

また、国が定めた栄養指導の『食生活指針』（平成12年3月23日文部省・厚生省・農林水産省）に関し、『食生活指針の推進について』（平成12年3月24日閣議決定）では、「国民一人一人とりわけ成長過程にある子どもたちが食生活の正しい理解と望ましい習慣を身につけられるよう、教員・学校栄養職員等を中心に家庭とも連携し、学校の教育活動を通じて発達段階に応じた食生活に関する指導を推進する。」と重点的な項目のひとつに挙げられている。

学校給食の教育的意味や活用は、平成14年度からの『新学習指導要領』や『食に関する指導の充実について』（平成10年6月12日文部省）などで取り上げられているところである。

共通点を換言すれば、飽食と飢餓の矛盾や食料自給率の低下など食料生産などの世界的視点の問題や、生活習慣病の増加やカルシウム不足、栄養過多、児童・生徒の心身の健康問題の現実に関して、家庭や地域での教育力の低下が言われている中で、小・中学校での学校給食を活用した食に関する指導が重要な意義と役割を持つものと述べられている。

さらに取えて言い換えれば、食に関する指導とは、子供たちに①食べる事は多くの

人がかかわることで成り立っていること、②人は生きるために動植物などの生命を食物として摂取しているという命の大切さを知ること、③栄養をバランスよく取ることと安全なものを選んで食べることなど食習慣の形成、④同じものを同じ場所で食することで、友達関係を形成するなどの社会性の育成などを内容としていると言える。

(2) 子供が置かれている状況

平成10年度に府中小金井保健所と共同調査をした子供たちの食生活の実態は『地域ぐるみで子供たちの食生活の支援のために～府中市・小金井市の子供の食生活調査報告～』（平成12年3月東京都府中小金井保険所・健康づくり栄養連絡会）という冊子にまとめられている。これは、府中市と小金井市の子供と保護者を対象にしたアンケート結果をまとめたものである。

その中で、「すぐにイライラする」、「いつも眠い」、「寝起きが悪い」といった回答と朝食摂取状況に相関関係が見られ、不規則な生活リズムが食生活に悪循環をもたらし、健康状態にも影響を与えているのではないかとの報告があった。

「お手伝い」する子供や「いただきます・ご馳走様」を言える子供は、食事に対して積極的な態度をとるとも報告された。

こうした子供をめぐる状況を受けて、バランスの取れた食事を摂取することは、心と体の育成に結びつくものであり、健康教育の一環として食に関する指導の重要性を確認した。

(3) 食に関する指導の取組み

具体例として、小金井市では、全国に先駆けてバーチャルバイキングの取組みを行ない、その取組みが専門誌や新聞で紹介されるものとなっている。バーチャルバイキングとは食事模型を使って献立を作り、それをグラフにあらわして栄養診断するもので、食事模型は学校栄養職員や調理員が容器や包装紙をリサイクルして作ったものである。

これらを使いながら、教諭と学校栄養職員のチームティーチングで総合的学習や家庭科で利用するなどし、給食献立を利用し教科と結びつけた指導が行なわれている。なお、調理員も、これらについて協力しているところである。

また、調理場が学校ごとに設置されていることで、調理の香りや音により作っている過程が実感できることは、大人が思う以上に子供に影響力がある。校舎に流れる出し汁や炒め物のにんにく・しょうがの香りは、好奇心や楽しみを生み、仕出し弁当やセンター方式のように完成された食事の提供にとどまるものに比べると、毎日、目の前で調理される単独校調理場方式の学校給食は情緒を養う効果もあると思われる。

こうした取組みを活用するものとして、地域との連携や、親子料理教室の開催など地域への食の啓発活動の要望が出されている。

本委員会は、以上の学校給食における社会的役割と小金井市での取組みについて報告を受けるなどして、学校給食の今日的役割の重要性を確認することができた。

Ⅱ 委員会での具体的な検討項目

本委員会では、検討項目の区切りとして「まとめ」を作成した。これら「まとめ」と資料は「V資料」に収録したので、本文中の記載と重複する部分があるが、本文を理解する上で必要と思われるので合わせてご参照いただきたい。

1 食材及び食器について

(1) 食材及び食材購入について

① 食材及び食材購入の現状

小金井市の食材と食材購入については、小金井市の『学校給食物資見積の手引き』によって定められ、基本的には市内業者からの購入に努めている。

パン・牛乳は学校給食会からの購入に努め、給食費軽減を図り、精米は基本的に市内の米穀店からの購入をしているが、凶作など価格変動の対応策として学校給食会取り扱い米も使用している。野菜・果物・精肉・卵・豆腐等は主に市内から、魚類や肉の加工品等の市内調達ができないものは市外業者を利用している。地場産の農産物の利用については現状では安定した供給の拡大は難しく、利用は各校の判断による対応に任せている状況である。

食品の安全性の確保に関しては、入札時に国産、無添加、無着色、非遺伝子組換え、減農薬、有機栽培を条件としており、他の市との比較でも基準が高いといえる。食材の納入は当日搬入を原則とし、検収・保管を適切に行い、結果を記録・保存している。また、定期的に食材の細菌検査や残留放射能測定を実施しているところである。

牛海綿状脳症（BSE）の対応では、原材料が明確であるためすぐに食材から排除できたことが確認された。

また、米の低農薬の基準が必要ではないかとの要望がだされた。肉と豆腐の細菌数については、平成14年度4月から小金井市の基準を定め対応している。

本委員会は物資購入については、子供の安全性を第一に考えて物資の選定・購入を行っているとの共通理解をもった。

食教育（食に関する指導）の面では、学校給食の食材そのものや、地元農家と連携し生産などを教材とすべき、また、安全性に関しては、手作りによって守られているとの意見が出されている。

② 食材及び食材購入の委員会のまとめ

本委員会としては、食材について質と安全性の高い給食が行われていることを確認し、以下のようにまとめた。

ア 現在の食材の基準および各校ごとの発注・納入方式は優れたものとして確認する。

引き続き継続するとともに、時代に応じた基準をつくる必要がある。

イ 食肉の購入基準については、『小金井市学校給食用食品細菌検査衛生管理指導基

準』を作成し、細菌数の基準作りを平成14年度から実施するとの確認が行われた。また、遺伝子組み替え飼料・ホルモン剤および抗生物質を使わないで飼育されていることを、基準項目に加えるべきである。

- ウ 米の購入に関しては、低農薬や有機栽培など生産過程がわかる米の導入を迫すべきと考える。また、学校給食会についても低農薬や有機栽培の米の取り扱いを求める。
- エ 地場産の食材利用の可能性を引き続き追求すること、および学校の特色にあわせた食材利用をおこなうなどして、生産と消費の学習に結びつく特色ある給食を行ってほしい。
- オ 手作りの必要性については、新鮮さや食材として適さないものを目視で判断していることが、食材の安全性をさらに確実なものとしており、手作りを引き続き継続すべきである。
- カ 半製品については、産地と生産過程、原材料の安全性を確保する観点から、引き続き使用しない。半製品とは最終加熱加工のみを残して調理加工された製品をさす。
- キ 食材について、地域や保護者へ購入の指針などの情報を知らせる。
- ク 化学調味料は、使用しない。

(2) 食器について

① 使用食器の現状

小金井市で使用されている給食の食器は、アルマイト製のお盆・おわん・小おわん・皿及び木製はし、ステンレス製スプーン・フォークであり、食器は小学校と中学校では一人当たりの給食量から大きさが異なっている

また、各学校には一クラス分の陶磁器の食器があり、小学校ではランチルームで利用し、中学校でもクラス交代で使用している。

本委員会での食器の検討に当たっては、各学校で使用している食器を展示して実際に手で持ってみること、小金井市学校給食50周年展(平成11年10月)で紹介された「給食室の1日」のビデオを見るなどした。

都内の食器使用状況は、アルマイト5市・合成樹脂7市・陶器5市で、区内については陶磁器が多いとの資料が示された。

また、小金井市での食器改善については、「はし・食器等プロジェクト」で検討されているところである。平成13年度に新食器導入の検討を行い、アルマイトに替わるものとして環境ホルモンの危険がない、合成樹脂製のPEN・COP・アニマトを平成14年1月から3月にかけて試行した。

② 食器に関する討議状況

小学校においては、現行のアルマイトでは熱くて1年生が持てないとの意見や、また割れる素材の食器への危険性が出されるなどした。

また、樹脂製食器試行については保護者には知らされていないこと、選定にあた

ってはアンケートをとることなど、できるだけ多くの意見を聞くようにすべきとの意見が出された。

以前の「はし・食器等プロジェクト」では、陶器食器の使用を目標にしてきたこと、できれば家で使っているものと同じものが好ましいこと、疑わしきは使わないという対応を行なう等の議論もあったとの報告が出された。

樹脂製食器に関しては、内分泌かく乱化学物質への危惧が出された。1000度以上で焼き固められる陶器は、調理や熱風保管庫（高温110度以上・低温90度の殺菌）の熱を受けても内部の物質は外部に出ないが、耐熱温度120～130度の樹脂製食器は添加されている有害物質が器に盛られた食品に移る危険性が高い。メーカーが安全証明を出したとしても少量化学物質の影響は研究が浅い状況から確実に言えることは、熱いものを入れる場合には樹脂製食器は使わないのが安全であると強く意見が出た。

また、昭和61年以來の食器の検討から陶磁器が外された理由が事務局から説明され、①割れる・子供の取り扱いと作業に支障が出る、②リサイクルができない、③重さがアルマイトの3倍、樹脂の2倍、④かさばる・配膳車、保管庫、ワゴンボールの対応が必要、⑤強化磁器導入の費用は、14校で食器かご300万円、保管庫5,000万円、配膳車1,270万円、電源増設で1校あたり2,000万円との財政上等の困難さが報告された。

委員から出された『材質別食器の特性〈比較表〉』により、各食器の材質についての理解も深めた。

これら意見を踏まえ、現状のアルマイトからの脱却については各委員とも異論はなく、子供にとって安全性が配慮された食器が必要であると意見の一致を見たが、その材質については、本委員会での判断はできないということになった。

③ 食器の改善に向けたまとめ

本委員会は、食器選定に当たっては、子供の安全性を確保し保護者の意見を聞くなどして、再度、「はし・食器等プロジェクト」での検討を求めることとした。

以下は、本委員会の食器選定にあたってのまとめである。

ア 現行のアルマイト食器から、ほかの安全な食器への使用を図ることで意見の一致をみた。

イ 食器の選定にあたっては、子供の安全性を最優先する。

ウ 樹脂製食器については、内分泌かく乱化学物質の危険性が危惧されること、家庭では一般的には使われていないことから積極的な導入をすとの意見はなかった。

エ 強化磁器・陶器食器については、現行の施設設備の制約から導入に関しての費用が必要なこと、重さや割れることなどの扱いにくさから「食器プロジェクト」の選定から除外されたとの説明を受ける。

オ 強化磁器・陶器食器は、樹脂食器に比して安心感がある。また普段家庭などで使っており食文化・食習慣の観点から、部分使用でも導入すべきとの意見が出され、

これを踏まえて導入の再検討を求める。

カ なお、強化磁器・陶器食器での割らないように扱うことを教える教材となりえるとの観点では、取り扱い方は家庭でのことなので給食では子供の扱いよさを重点にしてほしいとの意見と、取り扱いを集団の場で教えるのも必要との意見が出された。

キ 樹脂食器については、疑わしくは使わない観点から使うべきでないと意見が出された。

ク 日本の食文化・食習慣を踏まえた選定を行ってほしいとの意見が出された。

ケ 以上の意見含めて、食器プロジェクトで強化磁器・陶器食器導入を含めた検討を求める。なお、保護者に対しては、食器の素材について長所と短所などの資料を示して十分な説明を行い、意見を聞く場を設ける。

2 施設・設備について

(1) 施設見学

平成14年2月26日に小金井市立南中学校と三鷹市立高山小学校の見学を行なった。

小金井市立南中学校（生徒数378人・給食室面積約214㎡・昭和52年設置）では、現行のウェット方式の学校給食調理場を見学した。ウェット方式は、調理場をひとつの部屋に納め、物資の搬入から洗浄・下処理・調理・配食などの業務が行なわれている。床には排水溝が走り、床が水でぬれるのを避けられない状態での調理作業となる。

また、室内温度と湿度管理の設備は換気扇のみで、窓を開けることが唯一の結露防止となっている。よって、夏は40度を超え、冬は10度以下の室温となり、湿度も80%を超える場合もあり、衛生管理や労働環境では劣悪と言っても過言ではないこと、壁の状態が悪いことや照明が暗いことなども見学した。

三鷹市立高山小学校（児童数468人・給食室面積480㎡）は平成13年9月に、最新の地域開放型の構造を持つ校舎への改築を終えたばかりであった。

学校給食施設に関しては、一学年分が利用できる専用のランチルームと、完全ドライシステムの調理場が設置されている。また、給食を運ぶリフトはバリアフリー対応で、人が乗れるエレベーターとの共用となっていた。

ドライシステムは、一般家庭の台所のように床をぬらさないで調理を行なうことと、物資搬入口、食材の下処理室、調理室、配膳室を明確に分け、洗浄や過熱された食材と処理前の食材の接触をなくすことで、食中毒に結びつく汚染を防ぐものである。

学校給食設備については、空調にはスポットクーラーが設置されるなど温度と湿度が管理され、床には水をこぼした場合に拭き取った後すぐに乾くように床暖房になっていること、調理器具は洗米機・炊飯機・スチームコンベクションオープン・揚物機・コンベア式の野菜裁断機などが導入され、水槽や調理台など器具全体が床に水をこぼさないドライ仕様のものであった。これまでのウェット方式より働きやすく、安全性

も格段に向上したとの説明がされた。

設置費用は、建築・電気・空調・給排水各工事費が計113,090,680円、備品購入・食器改善等で約44,500,000円、あわせて157,590,680円の費用であり、また、電気料金のランニングコストが数倍かかるとの説明があった。

(2) 小金井市の施設・設備の状況

小金井市の調理場は、小・中学校14校全てがウエット方式である。施設・設備に関しては『学校給食衛生管理の基準』（平成9年4月1日文部省）で定められている。

これに即した形で小金井市も給食室を設置しているところではあるが、同基準のⅡ1(2)には、「早急に計画を策定し改善を図ることが必要な事項のAに施設の新築、改築、改修に当たっては、ドライシステムを導入すること」と明記されており、小金井市としても対応が迫られている。

東京都のドライシステムの導入状況は、平成12年度5月現在で5%（2045校中104校、日野・調布など）となっている。

また、ランチルーム（食堂）については小学校の余裕教室を利用して、学校栄養職員・調理員また用務員など学校職員の手作りのランチルームを設置している。こうした手作りのランチルームで、教室とは異なる環境で陶器の食器を使い、会話しながら食事を楽しむこと、また、バイキングなど特別なメニューも子供たちの楽しみの一つになっている。

現状の施設・設備の改善は、子供への安全性を最優先として緊急性を要するものや、計画的な備品の更新を基準にして行なわれているところである。

そして、現行のウエット方式、学校によっては作業動線が入り組まざるを得ない調理場の大きさ、温度管理と湿度管理ができないなどの条件の中で、学校栄養職員・調理員の衛生管理の弛まない努力によって「食中毒をおこさない」調理作業が行なわれているところである。

食中毒を防ぐには、菌を「つけない・ふやさない・こぼす」という三原則がある。具体的には調理後2時間以内の喫食が基準になっており、さらにこの時間を縮めるために、調理後すぐに子供たちが食べるよう出来上がりの時間を調整している。そのため、同時にいくつかの作業をこなす調理技術が求められており、施設・設備のハード面の改善は、これらを使いこなせる学校栄養職員・調理員の養成などのソフト面と不可分であり、安全性の確保には両者の充実が必要である。

(3) 施設・設備の検討のまとめ

本委員会は施設見学を経て、小金井市の給食施設は将来のドライシステム化の構想とともに、現状の改善が急務であり、今後の給食における安全確保には欠かせない課題であるとの理解に達した。

本委員会は、さらに現状の把握に努めて、以下のようなまとめを確認した。

1 施設・設備についての基本的考え方

国の『学校給食衛生管理の基準』等に基づき、具体的な長期的・中期的及び短期的に区分した改善計画を策定し、順次改善を図るものとする。その策定に当たってはプロジェクト等を設置し、学校と協議しながら改善を進めるものとする。

なお、本委員会で検討されたものを、次の「2 具体的な改善に向けて」において例示したが、それら詳細やその他必要と思われるものについては、プロジェクト等において検討するものとする。

(1) 形態について

将来、改築・改修の時には、国の施設・設備の基準を遵守できるように、ドライシステムにするとともに、区分毎の全体の流れが把握できる配置とする。

また、ドライシステムへの移行を考慮して、施設・設備の合理的な改善に努めるものとする。

(2) 衛生・安全管理について

現在及び将来にわたって、『学校給食衛生管理の基準』（平成9年4月1日文部省）等に基づき、改善を図るものとする。

衛生・安全管理を徹底させるため、研修を充実させ、各調理場の実態を踏まえて管理を行なう。

(3) 給食内容の充実について

食事内容の充実や多様化に対応し、魅力ある食事を提供するために必要な設備を整えるものとする。

その検討に当たっては、米飯給食の充実に向けて必要な設備を整えることや、新食器への移行に関わるものについても検討するものとする。

(4) 「食に関する指導」の充実について

児童・生徒の食環境を改善し、また、「食に関する指導」、「環境教育」等を行うにふさわしい施設の充実と活用を図ること。

(5) 作業の安全と効率化について

作業者の安全を守り、また、作業が効率的に行なわれる構造や配置、設備であること。

施設・設備を使いこなせる人材の育成を図ること。

2 具体的な改善に向けて

(1) 長期的なもの（主に校舎の改築・改修に伴うもの）

ア 校舎の改築・改修にあわせてドライシステムを導入すること。

イ 改築・改修後にも導入される機器への対応や、作業動線に無理がないように、十分なスペースを確保すること。

ウ 調理作業が見える構造とすることが望ましいこと。

エ 調理室に隣接した大型のランチルームの設置が望ましいこと。

オ 空調設備器具類は、温度及び湿度管理ができるように、冷暖房及び除湿機具を設置すること。

(2) 中期的なもの(主に、ウェットシステムでのドライ運用に向けての改善に関わるもの)

ア 食品保管庫は、調理室を經由しない構造・配置にすること。

イ 配膳室は、廊下や調理室等と明確に区分けされ、出入り口には施錠設備を設けること。

ウ 廃棄物の保管場所は、調理室外の適切な場所に設け、専用の容器を備えていること。

エ 給食従事者の便所は、調理室から直接出入りできない構造で、専用の手洗い設備及び履物を備えること。

オ 専用のランチルームを設けること。

カ ボイラー関係は、内置き型だと湯量が少なく使いづらく、かつ調理室の場所を取るために外置き型にすること。

キ 食材保管用器具について、古い物の買い換えを計画的に進めること。また、真空冷却機、温蔵庫等は、施設の改修・改善に合わせて設置すること。

ク 調理用機械器具類については、買い替え時に、ドライシステム対応の器具を購入すること。また、洗米機・脱水機等は施設の改修・改善に合わせて設置すること。

ケ 殺菌消毒・保管用機械器具類については、施設の改修・改善に合わせて、器具殺菌庫、消毒槽を設置すること。

コ 収納・保管器具類については、施設の改修・改善に合わせて、配膳棚を設置すること。

サ 施設の改修・改善に合わせて、調理済み食品保管のための冷蔵庫を設置すること。

(3) 短期的なもの(主に、衛生・安全等に関わり、緊急な改善が必要なもの)

ア 温度及び湿度管理が適切に行なえ空調等を備えた構造にすること。結露等衛生的に問題のある箇所については、換気扇の点検や補修を行なうこと。

イ 天井や壁の塗り替えを緊急かつ定期的に行うこと。

ウ 排水が容易に行なえる構造であること。球根皮むき機・裁断機の排水を改善するために設置方法を改善すること。

エ 手洗い施設は、作業区域及び区分毎に、使い易い位置にあること。必要な個所に自動水栓で設置すること。衛生・安全を考慮して、できるだけハンドドライヤー付きのものとする。

オ 給水栓は、直接手指を触れない給水・給湯方式にすること。

カ 作業区域毎に区分され、これらの区域の交流を少なくした配置にすること。

キ 洗浄用機械器具類については、ノンブラシ型食器洗浄機の設置を計画通りに進め、はし洗浄機の導入を検討すること。

3 効率的な運営について

(1) 運営方法の検討に当たっての基本的な考え方

本委員会では、現在行なわれている学校給食の維持・充実を図る観点から、効率的な運営の検討の柱として、ア 衛生・安全や、給食の質にかかわること、イ 食に関する指導に関すること、ウ 経費の効果にかかわること、エ 公的責任にかかわること、オ 法律にかかわること、の5つの検討項目を挙げて、他の自治体で行なわれている学校給食調理業務の民間業者への委託を実例に、直営事業との比較、調理員の人件費と委託費の比較を行い、財政負担の状況などを中心に総合的に検討を行ってきた。

また、運営形態については、各学校での調理方式を基本とすること。食材・食器と施設・設備についてはこれまでの本委員会の検討を踏まえ改善充実を図ること。

これら2点を前提として以下のような共通理解に至った。

ア 衛生・安全や給食の質は低下させないこと。

献立作成や食材購入はこれまで通り各学校の学校栄養職員が行い、質の維持・充実をさせる。

イ 児童・生徒、保護者の実態を踏まえ、望ましい食生活の形成や自らの健康を管理する能力の向上を目指し、学校給食における指導の充実を図ること。また、家庭や地域社会への啓発や連携を強化すること。

ウ 経費の効果について、直営と民間委託の検討については、直営を是とするものと民間委託を是とするものに分かれた。なお、他の効果的な運営方法については、十分な議論がなされていない。

エ 学校給食においては、いずれの運営方法においても高度の安全性が求められるため、最善の衛生管理ができる体制を構築することが、行政の責務と考える。

オ 調理業務だけを民間委託することに関わる法的問題については、適法かどうかの判断が行政に求められていると考える。

(2) 効率的運営の検討内容

5項目の検討事項に関しては、委員提出の『別表1(2)民間業者との質などの比較(安全性・食教育の観点で)』(V資料に掲載)も参考に、次のような討議を行なった。

アの安全性とイの食の指導に関しては、民間委託を可能とする立場では、契約書や仕様書での管理が教育委員会や学校栄養職員によって行なわれるので問題がないとする意見が出された。

直営で行なうべきとの立場では、長年の経験が事故回避に結びついていること。現行業務が最も抵抗力のない子供に合わせた衛生管理に務めていること。民間業者では人の異動が頻繁にあるため学校給食に必要な衛生管理や調理技術が確保されない。調理員が一学校職員であることから、子供の成長に合わせた食に関する指導の担い手であるのに対して、民間業者はそこまで踏み込めないことなど意見が出された。

ウの経費的な点については、「直営と民間委託」の比較として、次の4つの資料を主

に利用した。(V資料に掲載)

これらの資料は、検討のため様々な仮定的な前提のもとで、また統一した数値等で試作されたものではない点を十分に配慮して読み取っていただきたい。

①在籍調理員の任用換をしたと想定したもの。事務局提出のもので以下、「1表」とする。

②検討委員から提出された表

a 調理員の退職状況に応じて、順次民間委託へ移行したと想定したものと、再任用の調理員を含めた直営で維持した場合の比較表で、以下「2表」とする。

b 調理員の退職状況に応じて、順次民間委託に移行したと想定したものと、新規採用(18歳)して直営を維持した場合の比較表で、以下「3表」とする。

c 調理員の退職状況に応じて、順次民間委託へ移行したと想定し、平均賃金を基に経年の推移を考察した表で、以下「4表」とする。

以上4つの試算表を基に経費比較を行ったが、試算表で説明しようとする意図が異なるため見解の差が生まれた。

直営が経費的に民間委託より有利とする立場では、主に「2表」と「3表」により、民間委託しても当分の間は財政的メリットが生じないことと理解している。民間委託の効果が出るとしても長期間かかること、また、長期的には人件費と委託費の推移は予測できないため、先の見通しは不確実と見るとの意見が出された。

民間委託の方に経費的効果があるとの立場では、主に「1表」と「4表」により、財政的メリットが生じると理解しているとの意見が出された。

それぞれの表の性質についての意見については、『別表1(1)1~4表についての主たる意見』(V資料に掲載)を参照されたい。

また、直営の経費は将来を担う子供の育成という点と、安全性を確保するという点で必要なコストではないか。また、施設・人材の一層の活用を図り、地域への啓発活動などの充実に務めるなど、直営のメリットを生かすことで経費的な効果を期待する意見があった。

工の公的な責任のあり方については、民間委託した場合は契約書や仕様書では業務内容の管理が十分にできないという意見。また、学校給食調理業務の責務とは、抵抗力のない子供たちに食事を提供するために最善の衛生管理を行うものであるため、民間委託では直営のような行政的な責務が果たせないのではないかと疑問が出された。

オの法的な問題に関しては、職業安定法第44条と労働者派遣法について意見交換をした。調理業務の民間委託は「請負」業務として法的に位置づけられるのに対して、実際は学校栄養職員が直接個々の調理員に指導しているところから、労働者派遣法に抵触するとの訴訟が起きていることなど紹介された。

「請負」とは、委託業者が業務するに当たり、その企画立案は独自に行なうものとされており、委託した側の直接の業務指導はできない。一方、労働者派遣法による雇用関係は1年以内の短期のものであり、社員と同様に指揮監督の扱いができるが、対象業種が法で限られており、学校給食は労働者派遣法の適応職場ではない。

請負による民間委託であるがために、契約内容や調理業務連絡表の範囲外となる調理業務中の学校栄養職員の指導が、個々の調理員にできないことで安全と調理に危険が生じる。また、学校栄養職員一人にこれらの業務上の責任が負わされるとの指摘があった。

これに対して、実際に民間業者に委託している自治体があること、受託業者の社員と学校栄養職員の関係が良好との例もあるとの指摘もあった。したがって、本委員会の結論としては調理業務だけを民間委託することの法的な問題については、違法か適法かは十分な行政判断が必要であるとした。

5項目を中心にした意見交換を経た調理業務の運営方法については、大別すれば2つの考え方に分けられる。しかしながら、必ずしも委員の意見がいずれかの意見に分けられるものではないことを付言する。

意見の一つは、直営を維持すべきとするもの。民間委託した場合、デメリットや心配されることとして、法的な疑義があること、『別表1(2)民間業者との質などの比較(安全性・食教育の観点で)』(V資料に掲載)や民間委託例などを参考に以下の項目について検討した。

1. 安全性や質に関すること(給食内容) ①調理業務・調理技術②衛生管理・安全性③メンテナンス④研修⑤給食の質の改善や調理場の改善

2. 子供とどう関わっているか(食に関する指導) ⑥学校職員としての立場⑦学校行事⑧食教育への参加⑨保護者や地域との関わり

3. 公的責任 ⑩行政責任

以上の各比較項目を通じて、民間業者のシステムによるデメリットがありこれを超える方策は検証されていないとの認識が示された。また、現在の調理員の児童・生徒への食教育の関わりには、さらなる改善が必要であること。直営業務の活用を行い地域への貢献などへの期待が出された。直営では営利を目的とせず、子供中心に学校栄養職員と調理員のチームワークにより調理が行なわれている実際と、これに対して民間委託では、学校栄養職員一人では仕様書による業務管理には自ずと限界を生じること。また、食に関する指導・地域への貢献などへの協力が狭まるなど、現行の学校給食事業が行なえないとの指摘があった。

もう一つの意見は、できる限り民間委託に移行すべきとするもの。民間委託した地域での実情を踏まえ、委託仕様書等の検討などにより、上記の民間委託の諸課題について必要な事柄は解消できると認識している。また、委託内容については、本委員会で民間委託方式の学校等の訪問や委託業者からの聞き取りなどをしていない。このことから考えると、より具体的な案を踏まえて、民間委託を検討する必要があると認識しているとの意見である。

経費の比較についても評価が分かれた点は、詳細に前述したとおりである。

(3) 効率的運営のまとめ

上述してきたように、(ア)～(オ)の5項目に照らしてみても共通理解にいたったものと、そうでないものに分かれる結果となっている。しかし、「安全で、おいしくて、

温かい」学校給食の提供や、現在の子供を取り巻く食環境に対する憂慮などへの思いは、各委員とも一致しているところである。

また、今までの小金井市での学校給食の優れた内容、特に安全性や質の確保への取り組みは生かしていきたいこと。また、直営方式については、これまでの実績からの安心感があるとする点は共通なものである。

意見が分かれたものは、調理業務を民間委託した際、直営方式と比べ特に安全性や質の確保ができるかどうか集中した。

現行の直営においても、すでに非常勤嘱託職員・再雇用（再任用）職員の導入により効率化が図られている状況があり、今後、行政当局において委託について検討する場合には、経費的側面のみならず安全性の確保をはじめ本委員会での意見を踏まえ、現行の学校給食事業を一層発展させる観点から、具体的に検討されることを強く要望するものである。

Ⅲ その他の検討の要望が出された課題

本委員会の検討の過程で各委員から提案されたが、検討に至らなかったものについては以下のとおりである。

本委員会としては、小金井市の学校給食充実の観点から、今後には是非を含めた検討を要するとして提案するものである。

1 学校給食事業の指針の策定

小金井市の学校給食は「学校給食法」に基づく事業として、その目的などが説明され、また、文部科学省などの通達に従い、衛生管理の徹底や施設・設備などが整備されているものである。

しかしながら、これらは国としての学校給食の位置付けや方法を規定しているもので、自治体での学校給食事業の性格を表現しているものではない。

学校給食はかつての福祉的意味から、食についての知識を学ぶ教材へとその役割が変化しており、また、昨今の子供たちをめぐる実態から、食を通しての各種の取り組みが重要にもなっている。

こうしたことから、小金井市としての学校給食事業の意義・目的を平易なかたちで「指針」として表現し、これに添った形で学校給食事業を行なうようにすべきと考えたとの意見が出された。

「指針」の制定により、学校給食事業の目的や性格の市民的な理解を得ることと、特色ある学校給食の展開に寄与できるものである。案文については、資料集の「小金井市学校給食宣言（基本的指針）案」を参考にしていただきたい。

2 安全性と食指導の充実

学校給食は、食に関する指導の場である。安全な食材と食器の使用、衛生管理や調理技術に関しての人材育成、ドライシステムに向けた施設改善などが昼食の提供のみを目的とするものではなく、食教育の充実という観点を持つべきとの意見が出されている。

学校給食というと、食中毒を起こさないなど安全でおいしい給食の提供が、第一義的に取り上げられているが、学校給食そのものが食教育の場であるとの視点を持って、同事業を発展させるべきと考える。

例えば生ごみ処理機の位置づけはごみの減量を第一義的とせず、環境教育の面で捉えて、世界や日本の食糧生産の現状などリサイクルの学習の場として、活用することができるわけである。

学校給食の質の向上は、食教育の充実であることを研究し周知させるべきと考える。

3 地域などと学校給食の連携

学校給食事業の展開として、食を通した子供への関わりをさらに広げる検討が必要である。また、学校給食への理解や食に関する知識の提供を地域に対して行なう取組み、食材の流通や生産を学ぶために地場産の農産物の積極的な導入や商店との連携を行うことなどが考えられる。

他の自治体の例をみると、夏期休業中の留守家庭や学童保育児対象の給食提供、保護者や地域などを対象にした料理教室の開催、試食会や招待給食の充実、防災面での学校給食施設と人材の活用、生産と消費を関連させた地場産物の利用や地元商店との連携などが上げられる。

今後の課題として検討されたい。

4 学校給食事業の公開と保護者の参加

学校給食の広報については、主に保護者に対してのもので、学校内の活動にとどまっているところである。しかし、学校給食がどのように運営され作られているのか、市民に紹介している自治体が増えている。

また、保護者が学校給食への要望等を言える機会は限られているので、本委員会のように保護者や市民が関わる協議会は、学校給食の理解を広めるとともに充実を図る上重要だと考える。

学校給食への参加と公開を進めるために、以下の方策を検討されたい。

ア 市報などで定期的な紹介記事の掲載を行なうことや、ホームページの新設など広報活動を行なうこと。また、定期的な給食展の開催を行なうこと。

イ 学校給食に関する学校ごとの協議会を設置し、保護者と作り手が同じテーブルにつき子供の状況の意見交換などを行い、学校給食の充実を図ること。

ウ 市全体の学校給食協議会を、本委員会の構成に沿って設置すること。

IV まとめ

この答申ではいくつかの具体的な検討項目をあげることができたが、ぜひこれらが行政内の検討にとどまらずに広く意見を聞き、実現することを望むものである。

本委員会としては、小中学校の児童・生徒にさらに安全でおいしい給食を提供するために、本委員会のまとめに沿って、今後の学校給食の改善が推進されていくことを見守っていききたい。

V 資料

1 具体的な検討項目のまとめと資料

本委員会では、検討項目の区切りとして「まとめ」を作成した。提言の本文中の記載と重複する部分があるが、本文を理解するうえで必要な資料であるので合わせてご参照いただきたい。

食材と食器についての小金井市学校給食検討委員会のまとめ	2 0
学校給食施設・設備についての小金井市学校給食検討委員会のまとめ	2 1
効率的な運営についてのまとめ	2 3
表 1 「単独調理方式・直営と調理業務委託の経費」	2 5
表 2 「小金井市学校給食委託費と直営費の比較 2」	2 6
表 3 「直営・民間委託の経費の試算 (H 1 5 ~ H 2 0)」	2 9
表 4 「学校給食人件費等費用の試算について」	3 4
別表 1 (1) 「1 ~ 4 表」についての主たる意見	3 6
別表 1 (2) 民間業者との質の比較 (安全性・食教育の観点で)	3 9
2 学校給食検討委員会議事日程と資料一覧	4 2
3 学校給食検討委員会委員名簿	4 7
4 小金井市学校給食検討委員会設置要綱	4 8

1 食材について

- ① 現在の食材の基準および各校ごとの発注・納入方式は優れたものとして確認する。引き続き継続するとともに、時代に応じた基準を作ることが必要である。
- ② 食肉の購入基準については「小金井市学校給食用食品細菌検査衛生管理指導基準」を作成し、生菌数の基準作りを平成14年度から実施するとの確認が行われた。また、遺伝子組み替え飼料・ホルモン剤および抗生物質を使わないで飼育されていることを、基準項目に加えるべきである。
- ③ 米の購入に関しては、低農薬や有機栽培など生産過程がわかる米の導入を追求すべきと考える。また、学校給食会についても低農薬や有機栽培の米の取り扱いを求める。
- ④ 地場産の食材利用の可能性を引き続き追求すること、および学校の特色にあわせた食材利用をおこなうなどして、生産と消費の学習に結びつく特色ある給食を行ってほしい。
- ⑤ 手作りの必要性については、新鮮さや食材として適さないものを目視で判断していることが、食材の安全性をさらに確実なものとしており、手作りを引き続き継続すべきである。
- ⑥ 半製品については、産地と生産過程、原材料の安全性を確保する観点から、引き続き使用しない。半製品とは最終加熱加工のみを残して調理加工された製品をさす。
- ⑦ 食材について、地域や親へ購入の指針などの情報を知らせる。
- ⑧ 化学調味料は、使用しない。

2 食器について

- ① 現行のアルマイト食器から、ほかの安全な食器への使用を図ることで意見一致した。
- ② 食器の選定にあたっては、子供の安全性を最優先する。
- ③ 樹脂製食器については、内分泌かく乱物質の危険性が危惧されること、家庭では一般的には使われていないことから積極的な導入をするとの意見はなかった。
- ④ 強化磁器・陶器食器については、現行の施設設備の制約から導入に関しての費用が必要なこと、重さや割れることなどの扱いにくさから「食器プロジェクト」の選定から除外されたとの説明を受ける。
- ⑤ 強化磁器・陶器食器は、樹脂食器に比して安心感がある。また普段家庭などで使っており食文化・食習慣の観点から、部分使用でも導入すべきとの意見が出され、これを踏まえて導入の再検討を求める。
- ⑥ なお、強化磁器・陶器食器での割らないように扱うことを教える教材となりえるとの観点では、取り扱い方は家庭でのことなので給食では子供も扱いよさを重点にしてほしいとの意見と、取り扱いを集団の場で教えるのも必要との意見が出された。
- ⑦ 樹脂食器については、疑わしくは使わない観点から使うべきでないと意見が出された。
- ⑧ 日本の食文化・食習慣を踏まえた選定を行ってほしいとの意見が出された。
- ⑨ 以上の意見含めて、食器プロジェクトで強化磁器・陶器食器導入を含めた検討を求める。なお、保護者に対しては、食器の素材について長所と短所などの資料を示して十分な説明を行い、意見を聞く場を設ける。

1 施設・設備についての基本的な考え方

国の学校給食衛生管理の基準等に基づき、具体的な長期的、中期的及び短期的に区分した改善計画を策定し、順次改善を図るものとする。その策定にあたってはプロジェクト等を設置し、学校と協議しながら改善を進めるものとする。

なお、本委員会で検討されたものを、次の「2 具体的な改善に向けて」において例示したが、それらの詳細やその他必要と思われるものについては、プロジェクト等において検討するものとする。

(1) 形態について

将来、改築・改修の時には、国の施設・設備の基準を遵守できるように、ドライシステムにするとともに、各区分毎の全体の流れが把握できる配置とする。

また、ドライシステムへの移行を考慮して、施設・設備の合理的な改善に努めるものとする。

(2) 衛生・安全管理について

現在及び将来にわたって、文部科学省「学校給食における衛生管理の基準」等に基づき、改善を図るものとする。

衛生・安全管理を徹底させるため、研修を充実させ、各調理場の実態をふまえて管理を行う。

(3) 給食内容の充実について

食事内容の充実や多様化に対応し、魅力ある食事を提供するために必要な設備を整えるものとする。

その検討にあたっては、米飯給食の充実に向けて必要な設備を整えることや、新食器への移行にかかわるものについても検討するものとする。

(4) 「食に関する指導」の充実について

児童・生徒の食環境を改善し、また、「食に関する指導」「環境教育」等を行うにふさわしい施設の充実と活用を図ること。

(5) 作業の安全と効率化について

作業者の安全を守り、また作業が効率的に行われる構造や配置、設備であること。

施設・設備を使いこなせる人材の育成を図ること。

2 具体的な改善に向けて

(1) 長期的なもの（主に、校舎の改築・改修を伴うもの）

ア 校舎の改築・改修にあわせてドライシステムを導入すること。

イ 改築・改修後にも導入される機器への対応や、作業動線に無理がないように、十分なスペースを確保すること。

ウ 調理作業が見える構造とすることが望ましいこと。

エ 調理室に隣接した大型のランチルームの設置が望ましいこと。

オ 空調設備器具類について

温度及び湿度管理ができるように、冷暖房及び除湿器具を設置すること。

(2) 中期的なもの（主に、ウェットシステムでのドライ運用に向けての改善にかかわるもの）

- ア 食品保管庫は、調理室を経由しない構造・配置にすること。
- イ 配膳室は、廊下や調理室等と明確に区分され、出入り口には施錠設備を設けること。
- ウ 廃棄物の保管場所は、調理室外の適切な場所に設け、専用の容器を備えていること。
- エ 給食従事者専用の便所は、調理室から直接出入りできない構造で、専用の手洗い設備及び履物を備えること。
- オ 専用のランチルームを設けること。
- カ ボイラー関係は、内置き型だと湯量が少なくて使いづらく、かつ調理室の場所を取るために外置き型にすること。
- キ 食材保管用器具について、古い物の買い替えを計画的に進めること。また、真空冷却機、温蔵庫等は、施設の改修・改善に合わせて設置すること。
- ク 調理用機械器具類について
買い替えの時には、ドライシステム対応の器具を購入すること。また、洗米機、脱水機等は、施設の改修・改善に合わせて設置すること。
- ケ 殺菌消毒・保管用機械器具類について
施設の改修・改善に合わせて、器具殺菌庫、消毒槽を設置すること。
- コ 収納・保管器具類について
施設の改修・改善に合わせて、配膳棚を設置すること。
- サ 施設の改修・改善に合わせて、調理済み食品保管のための冷蔵庫を設置すること。

(3) 短期的なもの（主に、衛生・安全等に関わり、緊急な改善が必要なもの）

- ア 温度及び湿度管理が適切に行なえる空調等を備えた構造にすること。
結露等衛生的に問題のある箇所については、換気扇の点検や補修を行うこと。
- イ 天井や壁の塗り替えを緊急かつ定期的に行うこと。
- ウ 排水が容易に行える構造であること。
球根皮剥器、裁断機の排水を改善するために設置方法を改善すること。
- エ 手洗い施設は、作業区域及び区分毎に、使い易い位置にあること。
必要な個所に自動水栓で設置すること。衛生・安全を考慮して、できるだけハンドドライヤー付きのものとする。
- オ 給水栓は、直接手指を触れない給水・給湯方式にすること。
- カ 作業区域毎に区分され、これらの区域の交流を少なくした配置にすること。
- キ 洗浄用機械器具類について
ノンブラシ型食器洗浄機の設置を計画どおりに進め、はし洗浄機の導入を検討すること。

効率的な運営についてのまとめ

1 検討にあたっての基本的な考え方

本委員会では、現在行われている学校給食の維持・充実を図る観点から、効率的な運営検討の視点として、次のように5項目をあげ、総合的に検討を行うこととした。

- ア 衛生・安全や、給食の質にかかわること
- イ 食に関する指導にかかわること
- ウ 経費の効果にかかわること
- エ 公的責任にかかわること
- オ 法律にかかわること

2 検討において共通理解をもつことができたもの

(1) 運営形態については、各学校での自校調理方式を基本とすること

(2) ①食材・食器について②施設・設備については、これまでの本委員会での検討をふまえ、改善、充実をはかること

(3) (1)(2)を前提として項目ごとの協議の状況

ア 衛生・安全や給食の質は低下させないこと。

献立作成や物資購入はこれまで通り各学校の栄養士が行い、質の維持・充実させる。

イ 児童・生徒、保護者の実態を踏まえ、望ましい食生活の形成や自らの健康を管理する能力の向上を目指し、学校給食における指導の充実を図ること、また、家庭や地域社会への啓発や連携を強化すること。

ウ 経費の効果について、直営方式と民間委託方式の検討については、次の「3」参照のこと。

なお、他の効果的な運営方式については十分な議論がなされていない。

エ 学校給食においては、いずれの運営方式においても高度の安全性が求められるため、最善の衛生管理ができる体制を構築することが、行政としての責務と考える。

オ 調理業務だけを委託することにかかわる法的問題については、適法かどうかの判断が行政には求められると考える。

3 検討において、いくつかの意見に分かれたもの

調理業務の運営方法については、様々な意見が出された。大別し、集約・整理すると次の2つの意見にまとめられる。

A案 直営方式を維持すべきとするもの

B案 できる限り民間委託方式へ移行すべきとするもの

以下、これらの案について述べることとする。これらの案は、大ざっぱにわけたものであって、必ずしも委員の意見がいずれかの意見に分けられるというわけではないことにご注意いただきたい。

なお、経費の検討にあたっては、「直営方式と民間委託方式」の比較として、次の資料を主に利用した。これらの資料は、検討のため様々な仮定的な前提のもとで、また統一した数値等で試作されたものではない点を十分に配慮していただきたい。

① 在籍調理員の任用替えをしたと想定したもの（市教委事務局）（以下「1表」という）

② 検討委員から提出された表

ア 調理主事の退職状況に応じて、順次民間委託へ移行したと想定したものと、再任用を含めた直営で維持した場合の比較表（以下「2表」という）

イ 調理主事の退職状況に応じて、順次民間委託へ移行したと想定したものと、新規採用（18才）して直営を維持した場合の比較表（以下「3表」という）

ウ 調理主事の退職状況に応じて、順次民間委託へ移行したと想定し、平均賃金をもとに経年の推移を考察した表（以下「4表」という）

(1) A案：直営方式を維持すべきとするもの について

① 経費の比較について (別表1(1)参照)

主に「2表」「3表」により、民間委託をしても当分の間は財政的メリットが生じないことと理解している。委託効果が出るとしても長時間かかること、また、長期的には人件費と委託費の推移は予想できないため、先の見通しは不確定とみる。

② 民間委託をした場合でのデメリットや心配されること

次の点が課題としてあげられた。

ア 学校給食の民間委託には法律的な疑義があること

・職業安定法第44条 ・労働者派遣法

イ 「請負」として行われる調理作業では法的規制による栄養士及び調理業者間の連携の不十分さにとまなう、衛生・安全や給食の質などに関わる心配点

ウ その他次の観点からの疑義があげられた。(別表1(2)参照)

作成に当たっては検討委員会の場に出された意見の他、すでに民間委託に移行した地域や施設の報告書なども参考にした。

・調理業務・調理技術 ・衛生管理・安全性
・メンテナンス ・調理担当者への研修
・給食の質及び調理場の改善 ・学校職員としての立場
・学校行事 ・食教育への参加
・親や地域とのかかわり ・行政責任

これらデメリットは、システムによるもので、それを超えるための方法は検証されていないと認識している。

なお、現在の調理職員の児童・生徒への食教育への関わりには、さらなる改善が必要であるとの意見が見られた。

また、施設・人材の一層の活用を図り、地域への啓発活動などの充実につとめ、直営方式のメリットを生かすことを期待する意見があった。

(2) B案：できる限り民間委託へ移行すべきとするもの について

① 経費の比較について (別表1(1)参照)

主に「1表」「4表」により、民間委託への移行により財政的メリットが生じると理解している。

② 民間委託をした場合での心配に対する考え

民間委託に移行した地域での実情などを踏まえ、委託仕様書等の検討などにより、A案で提起された諸課題については、必要な事柄は解消できであろうと認識している。

委託内容については、本委員会でも民間委託方式の学校等の訪問や委託業者からの聞き取りなどをしていないものである。このことから考えると、より具体的な案を踏まえて、民間委託方式を検討する必要があると認識している。

4 まとめ

上述してきたように、共通理解に至ったものとそうでないものとに分かれる結果となっている。しかし、「安全で、美味しく、あたたかい」給食の提供や、現在の子どもを取り巻く食環境に対する憂慮などへの思いは一致している。

また、今まで小金井市での学校給食の優れた内容、特に安全性や質の確保への取り組みは生かしていきたいこと、また、直営方式についてはこれまでの実績からの安心感があるとする点は共通なものである。

意見が分かれたものは、調理業務の民間委託について、特に安全性や質の確保ができるかどうかによっている。

現行の直営方式においても、すでに非常勤嘱託の導入等により、効率化が図られてきている状況があり、今後、行政当局において委託について検討する場合には、経費的側面のみならず、安全性や質の確保をはじめ、本委員会に出されてきた意見を踏まえ、現行の学校給食事業を一層発展させる観点から具体的に検討されることを強く要望したい。

表 1

単独調理方式・直営と調理業務委託の経費比較一覧

学校名	児童・生徒数	正 規 職 員	再雇用職員	非 常 勤 職 員	人 件 費 計	委 託 料
一 小	626人	(4人) 35,097,269円	0円	(2人) 2,971,992円	38,069,261円	正4、バ4人) 23,573,000円
二 小	437	(3人) 23,655,474	0	(2人) 3,099,368	26,754,842	正2.5バ4.5) 19,234,000
三 小	810	(5人) 42,877,803	0	(2人) 3,167,148	46,044,951	正4、バ8人) 25,439,000
四 小	554	(4人) 39,204,504	0	(2人) 2,956,804	42,161,308	正2.5バ5.5) 22,332,000
東 小	571	(3→4人) 29,489,799	0	(3→2人) 3,197,640	32,687,439	正2.5バ5.5) 22,332,000
前原小	554	(4人) 35,999,788	0	(2人) 2,817,700	38,817,488	正2.5バ5.5) 22,332,000
本町小	377	(3人) 32,700,879	0	(2人) 3,041,260	35,742,139	正2、バ4人) 17,209,000
緑 小	585	(4人) 29,193,132	0	(2人) 2,949,944	32,143,076	正2.5バ5.5) 22,332,000
南 小	433	(3人) 25,812,419	0	(2人) 2,989,764	28,802,183	正2.5バ4.5) 19,234,000
小 計	4,947	(33→34人) 294,031,067	0	(19→18人) 27,191,620	321,222,687	194,017,000
一 中	419人	(3人) 27,539,872円	0円	(3人) 5,200,392円	32,740,264円	正2.5バ4.5) 19,565,000円
二 中	417	(3人) 30,020,599	0	(3人) 5,182,633	35,203,232	正2.5バ4.5) 19,565,000
東 中	312	(3人) 32,168,530	0	(2人) 3,056,184	35,224,714	正2、バ4人) 17,964,000
緑 中	647	(4人) 31,340,677	0	(2人) 2,994,444	34,335,121	正4、バ4人) 22,857,000
南 中	396	(2人) 17,387,715	(1人) 1,896,908	(2人) 3,544,054	22,828,677	正2、バ4人) 17,964,000
小 計	2,191	(15人) 138,457,393	(1人) 1,896,908円	(12人) 19,977,707	160,332,008	97,915,000
合 計	7,138人	(48→49人) 432,488,460円	(1人) 1,896,908円	(31→30人) 47,169,327円	481,554,695円	291,932,000円

※本資料については、任用替えを前提とした理論数値です。

= 189,622,695

表2 小金井市学校給食委託費と直営費の比較 2 学校給食人件費試算表の見方

1. 現行職員の人件費

02年4月現在の給与格付けをもとにして、退職までの本給を計算しています。諸手当については、事務局提出の資料から、各諸手当を本給で按分した率を各年度に算入してあります。一時金については、年間4.65月として調整手当を算入してあります。

退職金相当額は、年間90万円を算入してあります。

2. 職員数の推移

定数を50人として、退職者の補充を再任用職員で補充してあります。再任用が不足または7人を超える場合は、新規採用で補充してあります。

3. 03年度以降の採用者の人件費

事務局提出の資料から、年間の本俸1,870,800円・18歳採用など諸手当と退職金相当額90万円、一時金年間4.65月(調整手当と扶養手当も算入)しました。

4. 再任用・非常勤職員の人件費

再任用職員は、今年度の月額給与額157,400円、非常勤職員は週30時間が145,300円、週20時間が96,900円、代替要員の非常勤180,800円に12月掛けて、年間給料としました。諸手当は算入してありません。

5. 委託校数と経費

退職にあわせて委託校を予想しました。委託費は西東京市の委託費を参考にしてあります。委託の人数に達しない場合は再任用職員を当てました。この場合は週20時間と30時間の非常勤が配属はしてあります。

委託されていない学校の人件費は、正規職員と非常勤職員の人件費です。

6. 一部委託経費と直営経費の差

直営経費は、14校を現行職員、採用職員、再任用職員、非常勤職員で行なった場合の経費です。

一部委託経費は、退職に合わせて委託した学校の経費と委託できない学校の経費(正規職員・非常勤職員)を足したものです。

結果、1億3千万円の累計経費が支出された上で、単年度の経費の効果が現れるのは、2015年度となりました。委託後、累計された経費がマイナスになるのは2022年度となります。

2042年に14校すべてが委託となり、直営経費との差は1億7千万です。

小金井市学校給食委託費と直営費の比較 2

2003年1月27日

現正規職員数	退職者数	新規再任用数/予測	再任用合計	再任用退職数	採用数/予測	定数	現行職員の当年度手間の給与	03年度以降新規採用職員と計(18歳格付・諸手当込)	再任用給与計(02年度額の基本給のみ)	非常勤職員給(基本給のみ)	現行体制での給与総計 ①	委託5人校	委託4人校	委託3人校	委託校累計	委託5人校(1校)委託費	委託4人校(6校)委託費	委託3人校(7校)委託費	新たに生じる委託費(西東京市の委託費を参考)	単年度の委託費	委託以外の直営校の人件費計	退職にあわせた一部委託経費計 ②	一部委託経費と直営経費の差 ③ ②-①	差の累計 ④
02年	46		2	3	0	50	434,842	0	5,666	46,771	483,382													
03年	43	3	3	6	0	1	50	404,242	4,742	11,333	48,514	1	1	1		0	23,079	0	23,079	23,079	453,774	476,852	8,021	8,021
04年	42	1	1	6	1	1	50	397,999	9,621	11,333	48,514				0	0	0	0	23,079	445,060	468,139	673	8,694	
05年	40	2	2	6	2	2	50	380,951	19,381	11,333	48,514		2	2	3		0	38,266	38,266	61,344	417,261	478,605	18,426	27,121
06年	40	0	0	3	3	3	50	387,559	34,282	5,666	46,771			0	3		0	0	61,344	423,869	485,213	10,934	38,055	
07年	39	1	1	4	0	0	50	381,980	35,419	7,555	47,352			0	3		0	0	61,344	420,178	481,522	9,217	47,272	
08年	37	2	2	4	1	2	50	363,795	46,349	7,555	47,352		1	1	4		0	19,133	19,133	80,477	397,198	477,675	12,624	59,896
09年	34	3	3	5	2	2	50	333,439	57,771	9,444	47,933		1	1	5		0	19,133	19,133	99,610	363,936	463,546	14,959	74,856
10年	31	3	3	7	0	1	50	302,513	64,637	13,222	49,094		1	1	6		0	19,133	19,133	118,743	330,103	448,846	19,381	94,236
11年	30	1	1	7	0	1	50	297,148	72,032	13,222	49,094			0	6		0	0	118,743	326,628	445,370	13,874	108,110	
12年	30	0	0	7	1	0	50	301,926	74,563	13,222	49,094			0	6		0	0	118,743	331,405	450,148	11,343	119,454	
13年	29	1	1	7	1	1	50	295,172	82,080	13,222	49,094			0	6		0	0	118,743	326,540	445,283	5,714	125,168	
14年	27	2	2	6	3	3	50	277,055	99,290	11,333	48,514	1	1	7		0	23,079	0	23,079	141,822	301,739	443,560	-7,369	132,537
15年	27	0	0	3	3	3	50	280,891	116,733	5,666	46,771			0	7		0	0	141,822	305,575	447,397	-2,665	129,873	
16年	27	0	0	3	3	0	50	283,883	120,500	5,666	46,771			0	7		0	0	141,822	308,567	450,389	-6,432	123,441	
17年	26	1	1	4	0	0	50	275,844	124,456	7,555	47,352			0	7		0	0	141,822	302,417	444,239	-10,969	112,472	
18年	26	0	0	3	0	1	50	278,886	133,419	5,666	46,771			0	7		0	0	141,822	305,458	447,280	-17,462	95,010	
19年	26	0	0	1	2	2	50	281,732	147,282	1,889	45,610			0	7		0	0	141,822	308,305	450,126	-26,386	68,624	
20年	23	3	3	4	0	0	50	250,250	151,934	7,555	47,352	1	1	8		0	23,079	0	23,079	164,900	269,858	434,759	-22,333	46,291
21年	22	1	1	5	0	0	50	241,006	156,333	9,444	47,933			0	8		0	0	164,900	262,503	427,403	-27,313	18,978	
22年	19	3	3	7	1	1	50	208,258	165,839	13,222	49,094			0	8		0	0	164,900	233,532	398,432	-37,980	-19,002	
23年	18	1	1	7	1	1	50	198,326	175,458	13,222	49,094	1		1	9	25,110	0	0	25,110	190,010	215,028	405,038	-31,062	-50,064
24年	17	1	1	7	0	1	50	188,239	185,555	13,222	49,094			0	9		0	0	190,010	206,829	396,840	-39,270	-89,335	
25年	17	0	0	6	3	1	50	189,177	195,870	11,333	48,514			0	9		0	0	190,010	207,768	397,778	-47,116	-136,451	
26年	11	6	6	7	1	5	50	121,351	224,711	13,222	49,094	1	1	2	11	23,079	19,133	42,212	232,222	130,070	362,292	-46,085	-182,536	
27年	10	1	1	7	1	1	50	110,570	235,782	13,222	49,094			0	11		0	0	232,222	121,178	353,399	-55,268	-237,804	
28年	8	2	2	7	3	2	50	88,031	251,751	13,222	49,094			1	12		0	19,133	19,133	251,355	93,844	345,198	-56,900	-294,704
29年	4	4	4	7	2	4	50	42,469	277,741	13,222	49,094			1	13		0	23,079	274,433	45,375	319,809	-62,718	-357,422	
30年	3	1	1	7	1	1	50	31,377	289,680	13,222	49,094			0	13		0	0	274,433	36,173	310,606	-72,767	-430,189	
31年	3	0	0	7	6	0	50	31,935	297,334	13,222	49,094			0	13		0	0	274,433	36,730	311,163	-80,421	-510,610	
32年	3	0	0	7	1	0	50	32,263	304,864	13,222	49,094			0	13		0	0	274,433	37,059	311,492	-87,951	-598,561	
33年	3	0	0	5	2	2	50	32,529	322,212	9,444	47,933			0	13		0	0	274,433	37,324	311,757	-100,360	-698,921	
34年	3	0	0	1	4	4	50	32,719	349,463	1,889	45,610			0	13		0	0	274,433	37,514	311,948	-117,733	-816,654	
35年	2	1	1	1	1	1	50	21,426	362,086	1,889	45,610			0	13		0	0	274,433	28,110	302,543	-128,467	-945,121	
36年	2	0	0	1	0	0	50	21,557	370,292	1,889	45,610			0	13		0	0	274,433	28,241	302,675	-136,573	-1,081,794	

小金井市学校給食委託費と直営費の比較-2

2003年1月27日

	現正規職員数	退職者数	新規再任用数/予測	再任用合計	採用数/予測	再任用退職数	定数	現職員の当年度間給与	03年度以降新規採用職員給与計(18歳格付・諸手当込)	再任用給与計(02年度額の基本給のみ)	非常勤職員給与計(基本給のみ)	①	委託5人校	委託4人校	委託3人校	委託2人校	委託1人校	委託校累計	委託5人校(1校)委託費	委託4人校(6校)委託費	委託3人校(7校)委託費	新たに生じる委託費(西東京市の委託費を参考)	単年度の委託費	委託以外の直営校の人員費計	退職にあわせた一部委託経費計	一部委託経費と直営経費の差	差の累計
37年	2	0	0	1	0	0	-50	21,684	378,666	1,889	45,610	444,048				0	13	0	0	0	0	274,433	28,368	302,802	-145,047	-1,226,841	
38年	2	0	0	1	0	0	-50	21,811	387,332	1,889	45,610	452,841				0	13	0	0	0	0	274,433	28,495	302,928	-153,713	-1,380,554	
39年	2	0	0	1	0	0	-50	21,934	395,649	1,889	45,610	461,280				0	13	0	0	0	0	274,433	28,618	303,051	-162,030	-1,542,585	
40年	2	0	0	1	-1	0	-50	21,992	408,068	1,889	45,029	437,337				0	13	0	0	0	0	274,433	28,676	303,110	-171,980	-1,714,564	
41年	1	1	1	1	-1	0	-50	11,026	415,689	1,889	45,610	430,412				0	13	0	0	0	0	274,433	17,710	292,143	-182,070	-1,896,634	
42年	0	1	1	2	0	0	-50	0	422,972	3,778	46,190	469,090	1	1	14	0	23,079	0	23,079	297,512	0	297,512	0	297,512	-175,428	-2,072,062	

学校給食経費比較

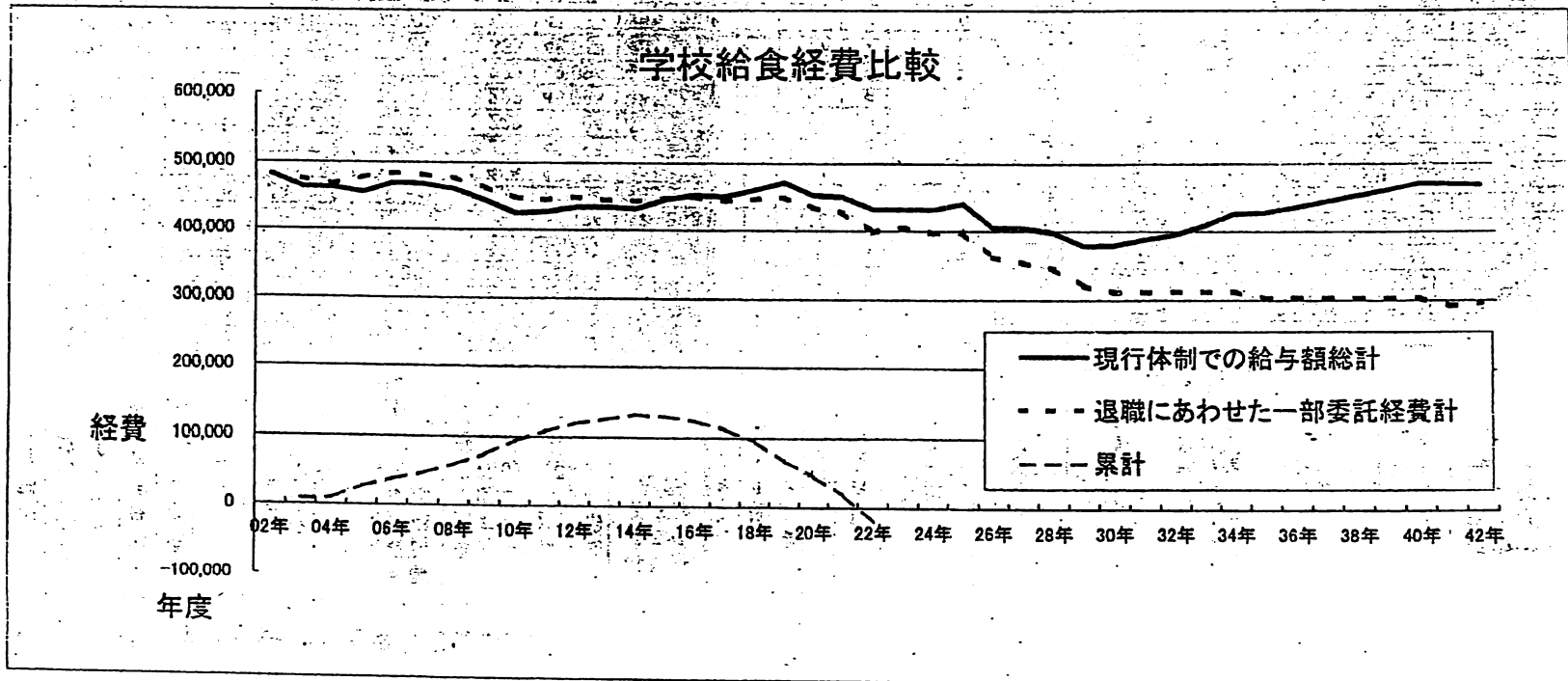


表3 直営・民間委託の経費

—比較の考え方— (改訂版2)

民間委託する場合、直営調理員の退職者不補充で行う。

つまり新規採用をせずに、退職者の数に応じて順次調理室を民間委託していくということとを前提にした比較です。

＜その場合の直営と民間委託の経費＞

導入年

直営を維持	①現職の調理員人件費	+②導入初年度 採用調理員人件費
民間委託を導入	③現職の調理員人件費	+④導入初年度 民間委託費

①と③は共通だから、比較する時は②と④を比較する。

民間委託費④－直営人件費②＝プラスならば民託の方が経費増

マイナスならば直営の方が経費増になります。

次年度

直営を維持	現職の調理員人件費	+初年度採用者人件費+ 次年度採用調理員人件費
民間委託を導入	現職の調理員人件費	+民間委託費 (初年度校分+新規導入校分)

次年度以降も同じ考え方となります。

(例) 一小(食数 612)を民間委託する場合と直営でやる場合の導入時のコスト比較

民 託	直 営 (正4、非2)
委託料 (契約料)	18才の新卒で補充 正 4,500,000×4 18,000,000 非 20時間・30時間 3,145,000 計 21,145,000
1,000万	- 11,145,000
1,500万	- 6,145,000
1,800万	- 3,145,000
2,000万	- 1,145,000
(具体例に当てはめてみると) 杉並 桃5小 H14 25,725,000 (児 600人)	(+4,580,000)
1人単価 42875/人 26,239,500 (児 612人)	+ 5,094,500

民間委託する場合も直営で維持する場合も各々残りの直営調理員の人件費が共通額必要となる。同額のため比較表に載せていない。

18才新卒で採用した場合の人件費 450万は以下の考え方による。

内訳>	料	1,870,800	} * 9.30 検討委員会資料 「H14年度18才採用 職員人件費見込」に 記載の額	◎手当 調理員平均値合計 496,910	} * 8.30 検討委員会資料 「H13年度小中学校給食 調理員人件費合計」の 各手当の平均額
	整手当	187,080		扶養手当 131,190	
	末手当	617,364		時間外勤務手当 9,386	
	勉手当	188,639		住居手当 192,577	
	済費	484,521		児童手当 12,041 通勤手当 151,716	
			◎退職金準備金 65万(2600万円として40年勤務制)		
			合計	4,495,314円	

非常勤2名は9.30検討委員会「資料2」の額による。

【比較の考え方 改訂版2】に基づく試算（H15～H20）

H14.10.31

民託

非常勤 30 時間・20 時間 3,145,000 円/年

委託費 2,000 万で計算、上がらないこととして、

() は退職者数
H20

H14	H15	H16	H17	H18	H19	H20
(3)	(1)	*民託なし (2)	(0)	*民託なし (1)	*民託なし (2)	(3)
					正規職員1名、欠員分として非常勤2名 3,145,000	新規3人校 20,000,000
		正規職員1名、欠員分として非常勤2名 3,145,000	新規3人校 20,000,000	20,000,000	20,000,000	20,000,000
	3人校 20,000,000	20,000,000	20,000,000	20,000,000	20,000,000	20,000,000
計	20,000,000	23,145,000	40,000,000	40,000,000	43,145,000	60,000,000

直営維持

ベースアップと定期昇給で2%とし、正職員人件費全体の2%で算出

H14	H15	H16	H17	H18	H19	H20
(3)	(1)	(2)	(0)	(1)	(2)	(3)
					新採1名分 4,500,000	新採2名分+非2名 12,145,000
					4,500,000	4,590,000
		新採1名分 4,500,000	新採2名分+非2名 12,145,000	12,325,000	12,508,600	12,695,872
		4,500,000	4,590,000	4,681,800	4,775,436	4,870,945
	新採3名分+非2名 16,645,000	16,915,000	17,190,400	17,471,308	17,757,834	18,050,091
計	16,645,000	21,415,000	33,925,400	34,478,108	39,541,870	52,351,908

	H15	H16	H17	H18	H19	H20
民託	20,000,000	23,145,000	40,000,000	40,000,000	43,145,000	60,000,000
直営維持	16,645,000	21,415,000	33,925,400	34,478,108	39,541,870	52,351,908
民託一直営	3,355,000	1,730,000	6,074,600	5,521,892	3,603,130	7,648,092
差額の累計	3,355,000	5,085,000	11,159,600	16,681,492	20,284,622	27,932,714

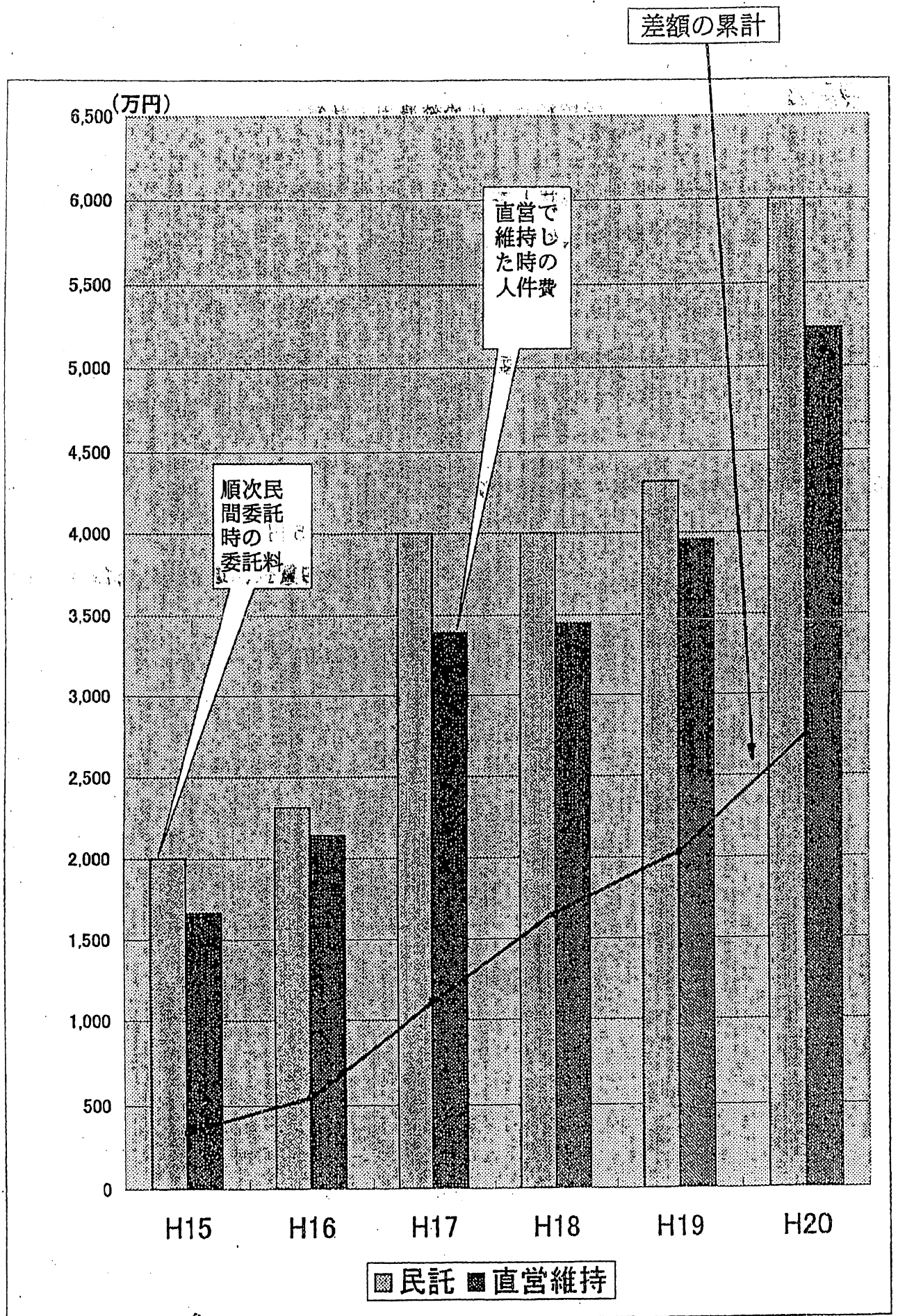


表 4

学校給食人件費等費用の試算について

15 / 1 / 30

1 コスト比較の考え方は、現状と委託との比較が一般的であるから、現年度の総人件費と翌年度の一部委託の総人件費の比較とする。

2 定数については、定年退職及び委託により、変動するものとする。

3 人件費等の年間金額は下記のとおりとする。

正規職員		8,826,295円
(学校給食調理員の平均賃金、退職金相当額は含まず)		
再任用職員		1,888,800円
非常勤職員	A (3.0時間)	1,743,600円
	B (2.0時間)	1,162,800円
突発対応職員		2,169,000円
委託料	4人校	23,079,000円
	3人校	19,133,000円

4 委託による職員の減員について

委託4人校 正規職員4人、非常勤職員A1人、B1人を減員する。

委託3人校 正規職員3人、非常勤職員A1人、B1人を減員する。

学校給食人件費・委託費試算表

平成15年2月10日

年度	元号	退職者	正規職員	再任用退職	再任用	任用換	非常勤A	非常勤B	突発要員	委託校4	委託校3	直営校	人件費計	委託費	合計	差額	差額累計
2002	H14	0	46	0	3	0	19	11	2			14	461,934,370	0	461,934,370		
2003	H15	3	43	0	3	0	16	10	2	1		13	429,061,885	23,079,000	452,140,885	△ 9,793,485	△ 9,793,485
2004	H16	1	42	1	2	0	15	11	2	1		13	417,765,990	23,079,000	440,844,990	△ 11,295,895	△ 21,089,380
2005	H17	1	41	2	0	0	12	12	2	1	1	12	401,094,095	42,212,000	443,306,095	2,461,105	△ 18,628,275
2006	H18	0	41	0	0	0	12	12	2	1	1	12	401,094,095	42,212,000	443,306,095	0	△ 18,628,275
2007	H19	1	40	0	0	0	12	12	2	1	1	12	392,267,800	42,212,000	434,479,800	△ 8,826,295	△ 27,454,570
2008	H20	2	38	0	0	0	11	11	2	1	2	11	371,708,810	61,345,000	433,053,810	△ 1,425,990	△ 28,880,560
2009	H21	3	35	0	0	0	10	10	2	1	3	10	342,323,525	80,478,000	422,801,525	△ 10,252,285	△ 39,132,845
2010	H22	3	32	0	0	0	9	9	1	1	4	9	310,768,640	99,611,000	410,379,640	△ 12,421,885	△ 51,554,730
2011	H23	1	31	0	0	0	9	9	1	1	4	9	301,942,345	99,611,000	401,553,345	△ 8,826,295	△ 60,381,025
2012	H24	0	31	0	0	0	9	9	1	1	4	9	301,942,345	99,611,000	401,553,345	0	△ 60,381,025

別表1 (1)「1～4表」についての主たる意見

H15. 3/27

●「1表」について

(主たる意見)

- ・行政が考える場合には、不補充の分を民託にして、そしてどうだろうかという計算しか実際には出来ないのではないか。
- ・現在における委託料の総額と人件費の総額という比較である。
- ・不補充でやれば効果は出るのではないか。
- ・1つずつの数值は現在の6つの区市のH13年度平均委託料とH13年度決算数值で事実に基づいたものである。
- ・将来的なことを含んでの資料ではない。仮の数值として将来的にこうなるというものではない。
- ・見た数字上は委託効果がすぐにあるように見えるが、実際に小金井の現状に即して退職者不補充で民託していった場合と新採用して直営を維持した場合の財政効果は、この比較表からは見えてこない。
- ・民託(退職者不補充)と直営(退職者分を新採で補充)のコスト比較をすると導入年においては民託の方が経費がかかる。
- ・短期的には任用替えを一斉にした場合か、全員解雇して一斉に全校民託にした場合しか成り立たない。
- ・可燃ゴミとは異なり学校給食は民託する場合は段階的にやらざるを得ない。

●「2表」「3表」について

(主たる意見)

- ・退職者不補充で新規採用する必要はない。新規採用しないために民託を模索したらどうかという考え方である。
全体の職員数を減らす事にならないと、行政改革の成果は上がっていかない。
- ・新採もいずれ給料が上がっていく。退職金もかかる。生涯賃金が膨大にかかる。それを変えない限り比較できない。
- ・業者間で競争原理を働かせる。
- ・トラブルがあればペナルティとして契約当初にセカンドを用意しておく。
- ・学校給食の効率的運営で「コストを安く」という観点で言えば、新規採用して直営を維持していった方が、当面安く済む。
- ・公務員の給与は今の段階で下がるをえないという視点も必要である。小金井では給与体系の変更もあり、給与は今後かなり下がる可能性がある。
- ・委託料もアップする可能性は十分にある。値上り例として台東区など、引き下げると質に影響する例として足立区を示した。

〈市の実情について〉

- ・経営収支比率H12年度101.3%、人件費比率三多摩トップ。
第2次行革大綱の成案に給食がテーマに入っている。白紙での諮問であるが、実際問題、今この窮乏市政の中で何をやっていくかという事を全て洗い出してみようという事がこの検討委員会を設立した基礎になっている。
- ・事務局より
第2次行革実施計画の中で、小・中学校給食の業務を見直し、業務のあり方について検討を行うことで民間委託の推進が書かれているが、学校給食検討委員会としては、この計画にこだわることなく、自由に発言して頂きたい。小金井の学校給食として、いかに今まで培って頂いた安全で美味しい給食について総合的に検討されたい。
- ・ここ10年の退職金の資金ぐりがみえてこないのが市の実状。
- ・団塊の世代の退職金については、国家的に解決しなければならない問題。
人件費比率が高いとかの問題とは違う。

- ・窮乏市であることは、近隣市に比べてはつきり分かっている。
- ・安い方がいいから、民託を模索したらどうか。
- ・各校1名減らして非常勤導入。さらに再任用で人件費を下げていく方向で業務維持を考えている。
- ・民託すると、人件費比率は下がるが、他の項目で民託費はかかる。財政支出が安い方が今はいいのではないか。

〈スパンについて〉

- ・スパンを決めないと何とも言えない。
- ・40年のスパンだと議論の対象にならないと思っている。
- ・「2表」で全校民託になる40年後の差額が20億。40年で割ると、単年度5,000万になるので、民託の方がコスト面でメリットがある。
- ・どの程度まで責任を持っていけるのか。差額累積まで含めて民託効果として現れてくるのは、「2表」では25年後である。
- ・「28年以降どこまでしんびよう性があるのか」と言えば、どちらの資料も分からない。10年位のスパンだったら民託しない方がいいということは分かる。それ以降は不確定要素が多すぎる。
- ・一斉でなく、段階的に委託した場合、市の持ち出し累計は1億3,000万かかる。長い将来については、コスト的には違った見方が必要になる。

〈任用替え〉

- ・試算でいけば民間委託効果は長いスパンがかかる。スピードアップしなくてはいけない。例えば、任用替えもある。定数の変化も含めて出来ないか。
- ・組織としてはある程度、民間でも何処でも有る。
- ・市全体の財政の問題もあるが給食現場の人件費の総額を下げられるのか、どうかである。
- ・任用替えは「人材の損失」と思う。経済効率優先だけで語るのは検討委員会の労をなさない。
- ・任用替えすれば、学校給食の人件費は下がるが小井市全体では財政的效果はない。
- ・国の行政改革の評価の指標である「人件費比率」「民託の進行状況」があるが、実際に委託した場合には直営で新採をとった方が安くなる例もある。

●「4表」について

(主たる意見)

- ・単純に、H14年度の現状と民間委託を開始したH15年度との引き算による計算である。初年度からわずかであるが民託効果が出る。
- ・効果が出るならば、民間委託すべきだという主張からすると、現状の比較ではなく、実際に民間委託した場合にどうなるかという単年度毎の比較をした表になっている。
- ・コスト比較という観点からの1つの試みの計算である。
- ・比較の仕方が丸つきり違う。「4表」は前年度からマイナスしている。前年度から次年度の経費を引くと下がるのは当たり前。直営の場合でも、安くなっていく。
- ・「新規採用しない」との考え方があっても、財政効果の比較の土台にのせていく場合には民託と直営、各々の場合を並べて比較しないと実際の財政効果は見えてこない。
- ・同じ条件で計算して、ここ10年で見れば経費という点では直営の方が安くすむという数字が出てる。委託した方が財政の無駄使いとなる。

●全ての試算、比較表について (主たる意見)

- ・全て仮の数字である。あくまで理論数値である。
- ・試算なので年数がたつにつれ、不確定要素が出るのは共通。

- ・おおむねの傾向として分かれば良いのではないが。

- ・同じ仮説でも含みこんでいる要素が違う。

「2表」は、ここ数年はしんびょう性が高い。委託料が高くなり人件費が下がれば長期的にも民託が安くならない可能性も含んでいる。

「1表」は、ここ数年実現性はない。長期的にも委託料が高くなり、人件費が下がれば、このような委託効果が出ないかもしれない。全く実現性がないかもしれない表だ。

- ・長期的にも現在の人件費(「2表」定昇のみ、「3表」2%アップ)、委託料(一定額)を前提条件としており、長期的な算出基準は正確に見込めない。民託と直営のどちらが高くなるか、安くなるかは分からない。

別表1(2) 民間業者との質などの比較(安全性・食教育の観点で)

1. 安全性や質にかかわること (給食内容)				
比較項目	条件	直営	民間業者	意見
調理業務・調理技術	手作り・飽きない味・ 食材管理・当日調理	<p>手作りを基本。 調理作業においては、栄養士と共にチームワークで行い、栄養士の指導も即時行われている。</p> <p>調理技術は、経験者が年数をかけて伝える。 欠点としては、調理員の人数がメニューの制限になる。</p>	<p>食材購入・献立作成は栄養士が行う。 全て、仕様書と指示書による調理作業、栄養士が前日または当日の朝までにチーフに指示し、その他の社員はチーフの指示で調理作業を行う。栄養士は、「請負による業務」のため法的に直接社員を指導できない。 会社によっては、人の異動が激しい。 報告書により作業終了の確認。 また、メニューによって人を増減できる。</p>	<p>指示書通りに作業が行われているかの確認は、ひとえに栄養士の責任となる。やむなく調理者に直接指示をする場合、「法」に抵触しないか。 基本的なミスが多く報告されている。委託当初は不慣れである。 内容の善し悪しがチーフの力量に左右されるのではないか。 細かく指示書を記載しなければならないという栄養士の荷重負担にならないか。</p>
衛生管理・安全性	透明性があるか	<p>小金井の基準に基づき、栄養士と調理員がお互いに注意喚起しながら調理中は衛生管理に努めている。 事故に関しては、対策を講じ全校に周知徹底している。</p>	<p>個人ごとに作業マニュアルを渡し勉強させる。HACCPに基づいた衛生管理、調理過程チェックリストの記載などを行っているところもある。栄養士は調理作業中、契約によらなければ指導できない。</p>	<p>「食中毒がおきなければ安全」というものではない。どんな状態で調理されているのかとういう不信感をもたれない作業が肝心。 人の異動が多ければ、技術や衛生管理が身に付きにくいのでは？</p>
メンテナンス	衛生的にできるか、調理器具や施設・設備の状態が身につくか	<p>3期休業中などには壁・床・排水溝・調理器具や設備を整備し、衛生的に管理すると共に施設の状況や器具の状態や特性を体得していく。</p>	<p>給食開始前3～5日間に、施設・設備、備品の清掃と食器の洗浄。間に合わないという業者もある。その他のメンテナンスは外注で行なわれる。</p>	<p>使う人が施設や機器の管理するほうが望ましいのではないか。 機器の管理をすることで、事故防止につながるのではないか。</p>

比較項目	条件	直営	民間業者	意見
研修・ 身につくものになり えているのか		衛生管理を中心に。年2回。 体育保健センターによる研修年2回、 栄養士と調理員の企画による実技的な 研修。非常勤職員も同等	会社によって異なる。 行政が衛生管理に関して、年1~2回 直接行なうところもある。	パートは対象になっていない場 合の徹底ははかれるのか。 人の入れ替わりが多いと研修効 果が出づらいのではないかと。
給食の質 の改善や 調理場の 改善	調理員が主体性を持 てるか	献立・衛生管理など、調理員と栄養士 で打合せを行ない、改善を目指してい る。 (例:ドライシステムに近い備品・方法の検討)	献立打ち合わせは、請負による業者委 託のためチーフのみ出席する。	栄養士や教育委員会などの力量に すべてが委ねられる結果となる。 調理現場からの意見反映は？

2. 子供とどうかかわっているか (食に関する指導)

比較項目	条件	直営	民間業者	意見
学校職員 としての 立場	子供を育てている一 員であるか	学校職員である。 他職員と共に子どもを育てる立場。	調理業務のみを請負委託している。 学校要覧には、給食調理員の名はない。	子供に対して責任を持てるかとい う点が絶対的な違いではないか。
学校行事	学校の一員であるの か	儀式的行事の参加・運動会や学芸的 行事の参加、行事での受付など係分担・全 校課外学習の引率など。	学校側の要請に基づいて、仕様書で儀 式的行事、運動会や学芸的行事は来賓と して参加。	民間は学校の一運営者とはなら ない。
食教育へ の参加	「保体審答申」・「食生 活指針」・「教育行政の あり方」・「食に関する 指導の充実のための 取組み体制の整備に ついて」で定められて いるもの	栄養士などの「食の指導」を支える立 場である。 教室訪問・委員会活動の手伝いなども 行う。	委託契約業務の一環として、農業体験 の連携、試食会の給食作り、残量検査で の配食時と片付け時の検量などは、仕様 書で可能。	民間では教室訪問などはできな いのではないかと。 直営は食教育の担い手であるとい う意識で可能性を追求できるの ではないかと。

比較項目	条件	直営	民間業者	意見
親や地域 とのかわり	学校給食の理解を主体性を持って訴えられるか	給食 50 周年が主な取組み。招待給食など。これらは栄養士ひとりでやりきれるものではなく調理員の協力を得て実現してきた。 今後、事業そのものを理解してもらう取組みが可能。	調理することのみが業務である。 社員やパートにその気持ちはあったとしても、取り組む立場にない。	地域ごとにある学校を拠点とする栄養指導は、効率的かつ効果的な意味を持つ。地域への啓発活動や学外活動の要望があった。 (料理教室や留守家庭の給食など)

3. 公的責任

比較項目	条件	直営	民間業者	意見
行政責任	保持されるのか 学校給食法第 5 条	安全性や給食の質を直接管理。事故に関しては行政がすべての責任を持つ。 また、人員の確保、施設設備の改善など毎日の調理業務に支障がないよう学校と教育委員会事務局が連携して具体策を講じている。 学校ごとに給食に関する親の意見反映を行うことは、直営でも必要である。現在では、入学説明会と試食会等で行われている。	業務内容は仕様書による管理。人事や労働管理は会社が全て責任を持つ。報告書など文書での管理。食中毒など損害が生じた場合は、業者責任相当分の賠償責任を負う。行政は道義的責任を負う。 一方で、失敗しても「指示書とおりにしている」と会社側が言えば、行政としては何も関与できないことになりかねない。欠品や配食遅れがあってもやり直しは出来ない。 また、学校ごとに協議会を設置し保護者代表を含めて意見交換している市もある。	行政のメリットは、経費節減よりも業務負担の軽減にある。 例えば食中毒を起こしたとしても業者を変えるだけで根本的な問題解決にならないなど、責任が曖昧にされるのではないか。 協議会を設置しても、限られた人の参加であり、参加する人に専門知識がなく形骸化する。 行政への業者に対しての栄養士の苦情は、「学校の判断で」とか「仲良くやってください」などなおざりになり、人間関係にその原因を解消し、物事の解決を行わない。

(詳細は、議事録・資料等を参照のこと)

開催回数・年月日	内 容	資 料 *は事務局資料
第1回 2001/10/29	<input type="checkbox"/> 委員長、職務代理者の選出 <input type="checkbox"/> 小金井市における学校給食の概要 <input type="checkbox"/> 委員会のすすめ方	*1 小金井市学校給食検討委員会設置要綱 *2 小金井市の学校給食 *3 小金井市の学校給食（50周年記念誌） 4 学校給食検討委員会の検討項目についての要望書
第2回 11/27	<input type="checkbox"/> 食材について	*5 「食材の購入と食器の改善」（Ⅰ．食材の購入 Ⅱ．食器の改善） *6 H11年度学校給食食材料別業者・受注件数及び受注量調べ—H12年度精米業者別、受注量調べ *7 自校単独調理方式各市の給食用食材の取組状況（H12年度）—H13年度給食物資についてのお知らせ *8 学校給食物資見積の手引き（小金井市立小中学校校長会、栄養士会、教育委員会 H13. 4月） 9 学校給食に地元野菜を一日野市（現代農業 2000. 9月） 10 小金井市学校給食宣言（基本的指針）案
第3回 12/27	<input type="checkbox"/> 食材について 検討内容と時間設定 <input type="checkbox"/> 食器について	*11 H12年度 27市小・中学校食器材質別使用状況 *12 食器・はし等プロジェクト会議録（H13. 第2回） 食器に関するアンケート調査結果 *13 給食用食器検討資料 *14 関連資料 *15 試験使用食器貸し出し日程表 給食用樹脂食器の試用アンケート *16 食器原料・添加剤・試験結果等一覧 17 食器の種類と問題点（学校給食ニュース3号 1998/6/1） 18 子どもの給食食器—安心・本物の器で（食べもの通信 2001・4月）
第4回 2002/1/29	<input type="checkbox"/> ビデオ視聴（調理作業の様子） <input type="checkbox"/> 各種食器の展示と説明 (1) 小金井市内 (2) 他地区・市 <input type="checkbox"/> 食材について	*19 強化磁器食器が検討候補からはずれた経過 *20 1学級分食器重量等比較表他(19の別添資料) 21 強化磁器又は高強度磁器を使っている自治体の様子 22 材質別食器の特性〈比較表〉 新素材・COPの食器（関東プラスチック株） 23 食材について小金井市学校給食検討委員会として協議したい事項

<p>第5回 2/26</p>	<p>□施設見学 (1) 市立南中学校 (2) 三鷹市立高山小学校 (ドライシステム) □議題の整理</p>	<p>*24 南中学校調理室の図面 *25 三鷹市立高山小学校調理室の図面</p>
<p>第6回 3/29</p>	<p>□食材・食器のまとめ(案) (1回目) □施設見学の感想</p>	<p>26 食材と食器についての小金井市学校給食検討委員会のまとめ(案) 27 小金井市学校給食の食材について(案) —現在の状況—</p>
<p>第7回 4/25</p>	<p>□食材・食器のまとめ(案) (2回目) □施設・設備について</p>	<p>*28 食材と食器についての小金井市学校給食検討委員会まとめ(案) 29 食材と食器についての小金井市学校給食検討委員会のまとめ(案2) *30 学校給食施設・設備 *31 学校給食衛生管理の基準抜粋(H9.41文部省) *32 小・中学校給食室保有面積及び給食食数 *33 大阪府箕面市立萱野小学校平面図(ドライシステム) *34 市内小・中学校給食室配置図(ウェットシステム)</p>
<p>第8回 5/23</p>	<p>□食材・食器のまとめ(案)—確定 (3回目) □発表(子どもの実態と食教育の現状) 栄養士より □施設・設備のまとめ(案) (1回目)</p>	<p>35 地域ぐるみでの子どもたちの食生活支援のために～府中市・小金井市の子どもの食生活調査結果～(東京都府中小金井保健所健康づくり栄養連絡会) 36 子どもの食生活調査(対象) 37 ・望ましい食習慣を身につけさせる給食指導—バーチャルバイキングによる献立作りを通して— ・学習指導案「給食の材料はどこからきているのだろう」 ・健康と栄養 ・「健康教育」指導案 38 食に関する指導参考資料H12.3月文部省(小学校編より) 39 食生活指針パンフレット(文部省・厚生省・農水省) 40 食生活指針の解説要領(H12.12月) 41 保健体育審議会答申抜粋 42 子どもの食と健康に警鐘を鳴らして(食べもの通信2002.2月) 43 かけがえのない命(総合学習による食教育のとりくみから) *44 学校給食施設・設備についての小金井市学校給食検討委員会のまとめ(案)</p>

		<p>45 学校給食施設・設備への要望 No.1～3 (別表)</p> <p>46 学校給食衛生管理の基準 (文部省)</p> <p>47 施設と備品 (現況、改善にむけて)</p>
第9回 6/28	<p>□子どもの実態と食教育</p> <p>□施設・設備のまとめ (案) (2回目)</p> <p>□効率的な運営について 資料説明</p>	<p>*48 食材と食器についての小金井市学校給食検討委員会のまとめ</p> <p>49 食生活指針 (農水省・文部科学省・厚生省)と保健体育審議会答申で言われていること ・子どもの実態から見たこれからの小金井の学校給食のあり方について</p> <p>50 考えよう!子どもたちの食を学校で、家庭で、そして地域で一食に関する指導の充実をめざして一 (文部省 H10)</p> <p>51 アレルギー児への対応について [参考資料]</p> <p>*52 大型、中型備品購入実績一覧表 (H9～13年度)</p> <p>53 南中学校の作業工程表と作業道線表</p> <p>54 日常点検表 (2種)</p> <p>55 点検設備記録簿</p> <p>*56 学校給食の運営方法</p> <p>*57 H13年度 23区小学校給食 (完全給食) 調理方式別一覧</p> <p>*58 H13年度 26市小学校給食 (完全給食) 調理方式別一覧</p> <p>*59 H13年度 23区中学校給食 (完全給食) 調理方式別一覧</p> <p>*60 H13年度 26市中学校給食 (完全給食) 調理方式別一覧</p> <p>*61 H13年度 23区学校給食 (完全給食) 運営方法別一覧</p> <p>*62 H13年度 26市学校給食 (完全給食) 運営方法別一覧</p> <p>*63 学校給食調理員配置基準</p> <p>*64 第1次行革実施計画の事務事業見直し経過</p> <p>*65 小金井市行財政改革、第2次行財政改革の実施計画</p> <p>*66 調理員数経年変化</p> <p>*67 H12年度学校給食に係る1食当たりの経費調べ</p> <p>*68 学校給食費の推移</p>
第10回 7/24	<p>□施設・設備のまとめ (案) (3回目)</p> <p>□分科会の設置 (施設・設備のまとめ 最終案作成)</p>	<p>*69 学校給食施設・設備についての小金井市学校給食検討委員会のまとめ (案2)</p> <p>70 「3. 具体的な改善にむけて」</p> <p>71 文部省「学校給食における衛生管理の改善に関する調査研究報告」 (学校給食における衛生管理の改善に関する調査研究協力者会議 H11.3.31)</p>

	□効率的な運営について質疑	*72 給食調理員退職予定者数一覧
分科会 8/1	□施設・設備のまとめ(案)作成	
第11回 8/30	□施設・設備のまとめ(案)一確定 (4回目) □効率的な運営について (1) 運営形態について (2) 運営方法について 資料要望	73 学校給食施設・設備についての小金井市学校給食検討委員会のまとめ(案3) *74 H13年度小・中学校給食調理員人件費調べ
第12回 9/30	□効率的な運営について すすめ方 資料説明 (2) 運営方法について	75 学校給食施設・設備についての小金井市学校給食検討委員会のまとめ *76 学校給食調理員年齢別人数等調べ *77 小金井市立小学校・600人規模前後人件費一覧 *78 調理業務委託委託費等一覧 *79 委託契約書 *80 八王子市における調理員の配置等調べ *81 センターと自校方式の経費調べ 82 学校給食の調理部門の民間委託に関する法令資料 83 杉並区の業務委託契約書より「作業基準」 84 文科省「食に関する指導の充実のための取組体制の整備について」(第一次報告) (食に関する指導の充実のための取組体制の整備に関する調査研究協力者会議 2001.7.5) 学校給食ニュース 37号 85 直営・民間委託の経費一比較の考え方一
第13回 10/31	□効率的な運営について (2) 運営方法について	*86 学校給食委託金額の推移について 87 「杉並新報 2001.11.30」「教育委員会の調理業務従事者変更報告書及び届出について資料」 「日本食糧新聞 2000.7.31 フジ産業(株)社長の話」 ・給食民託打合せ会議 H12.2.7 88 東京都盲・ろう・養護学校〈定着しない委託調理員の問題〉 89 直営・民間委託の経費一比較の考え方一(改訂版1) 〔比較の考え方改訂版1〕に基づく試算(H15~20)
第14回 11/28	□効率的な運営について 「小金井市学校給食経営方式の比較表」に沿って意見交換 1. 効率的運営の検討にあたって 2. 比較項目 (1) 委託費	*90 杉並区 H13年度主要施策の成果より「学校給食調理業務の民間委託」 91 小金井市学校給食経営方式の比較表(小金井市学校給食委託費と直営費の比較) 92 台東区・足立区 委託費資料

	<p>①他自治体の委託費一覧、委託費の経年推移</p> <p>②1食あたりの単価</p> <p>③小金井で委託した場合のシュミレーション</p>	<p>93 直営・民間委託の経費・比較の考え方(改訂版2)</p> <p>〔比較の考え方改訂版2〕に基づく試算(H15~H20)</p>
第15回 12/25	<p>(1) 委託費③</p> <p>(2) 委託内容</p> <p>1 安全性や質に関わること</p> <p>2 子どもとどうかかわっているか(食に関する指導)</p> <p>3 公的責任</p> <p><input type="checkbox"/>分科会の設置(効率的な運営のまとめ(案)の作成)</p>	<p>*94 単独調理方式・直営と調理業務委託の経費比較一覧</p> <p>95 学校給食経費比較</p>
分科会 第1回 1/11 第2回 1/21 第3回 1/28	<p><input type="checkbox"/>効率的な運営のまとめ(案)作成</p>	
第16回 2003/1/30	<p><input type="checkbox"/>効率的な運営について</p> <p>(1) 委託費③</p> <p><input type="checkbox"/>効率的な運営のまとめ(案)(1回目)</p> <p>(2) 委託内容 3 公的責任について</p> <p>(3) 法的なこと</p> <p><input type="checkbox"/>臨時委員会の開催確認</p>	<p>96 学校給食人件費試算表の見方 小金井市学校給食委託費と直営費の比較2</p> <p>97 学校給食人件費等費用の試算について 学校給食人件費・委託費試算表</p> <p>98 効率的な運営についてのまとめ(案) 別表1(1)「1~3表」についての主たる意見 (2) 民間業者との質の比較、安全性・食教育の観点で</p> <p>99 調理の民間委託と職業安定法及び労働者派遣法について(H12.8月山形県藤島町議会学校給食に関する調査特別委員会報告書より)</p> <p>100 盲・ろう・養護学校給食及び寄宿舎賄の調理業務委託の検証について(都教育委員会H14.10.25)</p>
第17回 2/10	<p><input type="checkbox"/>効率的な運営について</p> <p>(1) 委託費③</p> <p><input type="checkbox"/>効率的な運営のまとめ(案)(2回目)</p> <p><input type="checkbox"/>答申の作成について</p> <p><input type="checkbox"/>分科会の設置(「効率的な運営のまとめ(案)」と「答申書(案)」の作成)</p>	<p>101 学校給食人件費・委託費試算表</p> <p>102 効率的運営について〔これまでの経過〕</p> <p>103 別表1(1)「1~3表」についての主たる意見(H15.2/10)</p> <p>104 総合評価</p> <p>105 学校給食検討会答申骨子(案)</p>
分科会 2/18	<p><input type="checkbox"/>効率的な運営のまとめ(案)作成</p> <p><input type="checkbox"/>答申書(案)の作成</p>	
第18回 2/25	<p><input type="checkbox"/>効率的な運営のまとめ(案)一確定(3回目)</p> <p><input type="checkbox"/>答申書(案)一確定</p>	<p>106 効率的な運営についてのまとめ(案2)</p> <p>107 別表1(1)「1~4表」についての主たる意見(H15.2/25)</p> <p>108 答申書(案)</p>
第19回 3/27	<p><input type="checkbox"/>答申書の提出</p>	<p>109 答申書</p>

氏名	役職	備考
安部 一榮	小金井市立小金井第三小学校長	14年4月1日から
宮島 正則	小金井市立南中学校長	
○細萱 文紀	小金井市立緑小学校前PTA会長	
中野 利枝子	小金井市立緑中学校前PTA会長	
◎愛甲 武	学識経験者（元杉並区立桃井第一小学校長）	
牛山 久仁彦	学識経験者（明治大学政経学部助教授）	
長峰 孝子	小金井市立第三小学校栄養士	
森田 和弘	小金井市立第一小学校調理員	
若松 幸恵	小金井市立第二小学校調理員	
木野内 公子	市民	
戸村 浩	市民	
井一 祥子	小金井市立東小学校長	14年3月31日まで

◎委員長 ○職務代理者

4 小金井市学校給食検討委員会設置要綱

(設置)

第1条 小金井市立小・中学校の学校給食事業の円滑な運営の確保、安全でおいしい給食の継続、給食施設及び設備の充実等に関し、総合的な検討を加えるため、学校給食検討委員会（以下「委員会」という。）を設置する。

(組織)

第2条 委員会は、委員11人で組織する。

(構成)

第3条 委員会は、次に掲げる者をもって構成し、教育長が委嘱又は任命する。

- | | |
|-------------|----|
| (1) 市立小学校長 | 1人 |
| (2) 市立中学校長 | 1人 |
| (3) P T A役員 | 2人 |
| (4) 学識経験者 | 2人 |
| (5) 栄養士 | 1人 |
| (6) 調理員 | 2人 |
| (7) 市民 | 2人 |

2 委員の任期は、平成15年3月末日までとする。

3 委員に欠員が生じた場合は、補欠委員を委嘱又は任命することができる。ただし、補欠委員の任期は、前任者の残任期間とする。

4 第1項第7号の市民の選考方法は、市報による公募とし、応募者の中から論文審査により選考するものとする。

(委員長)

第4条 委員会に委員長を置き、委員長は、委員の互選によって定める。

2 委員長は、委員会を代表し、会務を総理する。

3 委員長に事故あるとき、又は委員長が欠けたときは、あらかじめ委員長が指名する委員が、その職務を代理する。

(招集)

第5条 委員会は、委員長が招集する。

(公開)

第6条 委員会の会議は、公開とする。ただし、公開することが委員会の運営に支障があると認められるときは、委員会に諮って非公開とすることができる。

(庶務)

第7条 委員会の庶務は、教育部学務課において処理する。

(教育長への答申)

第8条 委員会は、検討の結果をもとに報告書を作成し、教育長に答申するものとする。

(その他)

第9条 この要綱に定めるもののほか、委員会の運営に関し必要な事項は、教育長が別に定める。

付 則

この要綱は、平成13年9月11日から施行する。

付 則

この要綱は、平成14年2月27日から施行する。