

第3回 佐々町行政経営改革委員会会議録

1 日 時 平成27年1月13日(火) 11:30~14:00

2 場 所 口石小学校 2F 図書室

3 出席者

○行政経営改革委員会委員

委員長 石原俊彦(関西学院大学大学院教授)

委員 奥山忠裕(長崎県立大学准教授)

委員 荒木みちる(横尾みちる税理士事務所 税理士)

委員 峰野裕二郎(住民)

委員 北村 誠(住民)

委員 中村尚広(住民)

委員 中川由美恵(住民)

○佐々町 大瀬忠昭副町長

○学校関係 佐々中学校 黒川雅孝校長、栄養教諭

口石小学校 貞松伸二校長

佐々小学校 村川勝彦校長

各学校調理員 3名

○事務局 企画財政課 今道補佐、落合係長 ほか

4 会議内容等

《開会前に、給食の試食。》

①開会(今道企画財政課長補佐)

ただ今から第3回行政経営改革委員会を開催させていただきます。まず、委員長よりご挨拶を頂きます。

②委員長挨拶(石原俊彦)

それでは皆さんあけましておめでとうございます。今日もよろしくお願いいたします。審議案件ということで、役場の方で資料を作成していただいておりますので、ご説明を頂いて意見交換ができればと思いますので、どうぞよろしくお願いいたします。

○今道企画財政課課長補佐

〈資料に基づき説明〉

○石原委員長

ご説明の中身についてのご質問やご意見等させていただければと思いますが。どうぞ北村委員。

○北村委員

学校給食が美味しくないからふりかけをという話が大阪などであっているようですが、今食べさせて頂いてこれが正解かなと思います。味が凄く良かったと思います。できればこれを家庭で勉強させるべきではないかと思います。ファストフードとかファミレスとか、そこで味の濃いものを子ども達が食べ過ぎていて、これが本当の味という勘違いをしているのではないか。将来的に体のことを考えるならば、もう少し学校給食の基本的な味というのを保護者などが覚えてこれが安全なんだということを周知できるとこれで美味しい味作りはできているんじゃないかと感じました。まず、学校給食美味しいよということを子ども達に理解させるということが必要ではないかと感じました。家庭でも作れるように広めていって、勉強会などをしてもいいのかなと思います。

○峰野委員

調理員さんを嘱託でやってこられて、率直なところ、現場ではリーダーシップをとってやってらっしゃるようですけれども、嘱託とか、非正規雇用など雇用の問題もありますけれども、お立場的なことなども含めてですね、責任なども含めて、どのように感じていらっしゃるかお聞かせいただけませんか。

○調理員 C

私の場合は、60歳を過ぎてまして、現状のままで構わないんですけれども、責任という問題に関してはあります。パートさんと時間帯が違うもんですから、早く出て仕事をしないといけないというのがあります。特に中学校の場合は量が多いもんですから間に合わないんですね。そうした面がきついですけれども。事故の無いようにきちんとチェックとかしないといけないと思っています。

○峰野委員

嘱託なのに責任を負わされてというようなことはありませんか。

○調理員 B

今は厳しいですから。とにかくその日の献立に応じた調理員の動線など、きちんとした中で仕事しないとと思っています。作業では、下処理をした後にミーティングに入るんですけど、アレルギー食の担当は誰かなど、それぞれの役割分担を決め

てやっています。それは誰かがリーダーシップをとってやらないといけないことだからとやってやっています。

○峰野委員

一般論としてそういうポジションに調理員さんがいらっしゃいますけれども、一般にお考えになられてですね、こういう立場だと正規雇用の方がいいんじゃないか。あるいは嘱託でも十分にやっていける。そういったところはどのようにお考えですか。

○調理員 C

年齢のことを考えるからダメなんでしょうけれども。本来ならば 3 校揃って、同じ立場の方がいる方が助かると思います。

○調理員 B

今の意見と重複しますが、私も 60 歳代ですので、正規職員だったら定年なんですよ。嘱託ということで仕事ができますけれども、これが 30 代、40 代の方が今の私たちの嘱託の仕事をしてくださいと言っても、おそらく辛いだらうと思います。それよりも他の職の雇用に就いた方がいいと思います。楽だと思います。だから、もう少し、嘱託で 30 代、40 代の方をお願いするとしても、それに見合った賃金とかを考えられた方がいいと思います。私の自負として、毎年保健所や衛生協会から指摘を受けながらも、事故が無いように、それだけのことはしないとイケませんので、そうした待遇以上の仕事はしていると思っています。

○峰野委員

基本的に、嘱託さんは 1 年契約なんですか。

○調理員 B

そうです、1 年です。

○峰野委員

継続的なことを考えてやっていかれることもあるでしょうから。

○調理員 B

あります。今年も 3 月で契約は切れますけれども。私たちが切れた場合に、次の方が 4 月に来られた時に何から手を付けたらいいですかということになります。だから、1 年契約で更新するのであれば、せめて 2~3 か月前に次の方と引継ぎをしな

がらしていけば、滞ることなく進めて行けるのではないかなと思いますけれども、今の状態だと私たちは3月末で終わりです。次は4月からは別の方を嘱託としますと言われても、その方は大変だと思います。どこから手を付けたらいいのかわからない。流れもわからない。そういうところも考慮していただければ流れとしてはいいかなと思いますけれども。

○中村委員

以前お聞きしたのが、3月末ぎりぎりになるまでわからないと言われていました。私がPTAの役員をしてお聞きしていました。今もそうした状況ですか。

○調理員B

できれば1か月か2か月前に分かるといいんですが。

○中村委員

早めに対応できない理由は何ですかね。

○事務局

嘱託さんも臨時さんもパートさんも総務課一括になっているんです。履歴書を総務課が集めた中で、各課が雇用する臨時さんなどの履歴書が2月から解禁になるんです。それから調整をしていくので、決まるのが2月末から3月になっていく、それが最終的に決まるのが3月初めごろで、現場に降りていくのが3月中下旬になるんです。何か障害があってできないということではなく、総務課が取りまとめている履歴書の集約などを早くして、早く解禁してもらえば対応できない話ではないんだらうと思います。タイムスケジュール的には3月になってしまうというのが実態としてはあります。

○中村委員

学校の先生方もぎりぎりで交替されるんで、改善が可能であれば対応していただくことで引継ぎなどがうまくいくのであればお願いしたいですね。それから、若い人にはさせられないくらいきついんですか。

○調理員B

若い人の方が体力的に十分あられると思います。その体力的な仕事と賃金面を比較すると、多分民間の方に行かれると思います。正規職員の方は別ですけど。私たちのような嘱託職員で行くのではなく、正規職員の方を各学校に配置していただければと思います。正規職員の方はずっと働けるんです。だから、そこに経験の無い

方が入られても給食は回っていきます。しかし、私たちのように1年毎で、次4月からどうなるだろうかという立場の者ばかりだったら、今のような引継ぎも大変だろうなと思います。

○峰野委員

資料にもあるように自校方式がいいのかセンター方式がいいのか。調理場の最前線に立っていらっしゃる調理員の皆さんの意見はいかがですか。

○調理員 A

美味しく給食を食べていただくことを考えると自校方式がいいのかなと思います。安全面とか、調理員さんの体力面、健康面などを考えていくと、センター方式を検討していただいて、アレルギー食を作っていくとした場合には今の現場では非常に厳しいです。調理員からすると自校方式がいいんですけども、安全性を考えるとセンター方式を考えていけないのかなと思います。

○調理員 C

アレルギー食を同じ部屋で作っているんですね。甲殻類アレルギーも、今日ありましたキウイアレルギーも各学校いるんですね。例えば、キウイを触ったら他の物は触れないんですよ。キウイ専門に代行の調理員さんを雇用しないといけないんです。本来は別の部屋で作らないといけないものなので、センターがいいと思います。

○調理員 B

私も自校方式がいいと思います。今の建っているところにアレルギー食専門の部屋が造れるのであればそれでいいし。また、去年の夏に保健所の方が来られて言われたのが、今の食材の搬入口というのも衛生的になっていないからという、そうしたことを考えられた自校方式で建て替えられるのであれば私は自校方式とかセンター方式というのではなく、安全面に対応できる施設を作って頂ければいいのかなと思います。

○奥山委員

今の話に関連して、自校方式とセンター方式を比べたときに、自校方式の方が児童生徒の保護者の方の意見を通しやすいといったようなことを聞いたことがありまして。逆にセンター方式にしたときに保護者の意見が通りにくくなるんじゃないかという不安もあるんですが。そうした問題について、現場の意見としてお聞かせいただければと思いますが。今回の話の発端として、できれば生徒の皆さん、親御さ

んと極力意思疎通ができるようなシステム、制度を作れないだろうかという意見が事前の段階で出ておりました、自校方式だったら自分の町の学校で意見とかそうしたものを伝え易いんじゃないか。センター方式になったらそれが良くできるのか良く分からないといった意見もありまして。

○調理員 B

各学校で給食の試食会というのをしているんです。でも、保護者の方にお知らせしても参加者が少ない。関心があられる方は栄養士の先生の話の聞いたり、そこで意見なども出ると思うんですけども、直接私たちと栄養士の先生と保護者の方が意見交換というのはありません。試食会などの際にされてはどうかと思うんですけども。

○黒川校長（佐々中学校）

今の保護者の意見というのは、例えば、アレルギーに関しての個別的な意見ということですか。それとも調理方法とか味とかについての意見ということですかね。

○奥山委員

具体的な話は出ていませんが、僕のイメージはそういったイメージでとらえています。

○黒川校長（佐々中学校）

アレルギーですね。対応していますね。

○栄養教諭

保護者の意見を 100%聞けるかということ、聞けませんよね。単独校だから聞けるのか。給食センターだから聞けないのか。という差はないと思います。聞かないといけないことは取り入れて対応しています。

○黒川校長（佐々中学校）

今、3校とも年度当初に栄養教諭も同席してアレルギー対応について保護者と面談をして、これはやれる、これはやれないということを決めている。それは、給食センターになろうが単独校であろうが、専門の栄養教諭が付いた形でやれると思うんですね。そういったアレルギーに関する意見ということではセンター方式の方が充実する可能性はあるかもしれませんね。対応の範囲が違って来るから。より細かく対応が可能ということもあるかもしれませんね。

○栄養教諭

保護者との面談等のやり方は、町の方できちんとしてマニュアルが示されていますので、入学説明会の折に保護者の方から申し出を頂いたら学校の方で手続きを踏むようなシステムはきちんとできています。途中で入る場合もきちんとできていますので、申し出をしていただければ対応できます。

○北村委員

子どもの心と体を重点に持っていくという方向なのか。それとも両親、親御さんの、まあ自分の意見を通してもらいたいという、わがままなところがあるかもしれませんが。

○貞松校長（口石小学校）

少し関連してお話をさせていただければ、給食センターというのが、佐々町でできるとすれば、3校ないし幼稚園、保育所を鑑みてということなんでしょうけども。他地区の給食センターというのは、例えば10校ないし20校、そういった多数の学校に影響するというのがセンター方式のメリットとしてあると思うんですけども。佐々町であれば、多くて5校、5か所。そうしたところも関係してくるのかな。私が佐々小学校、口石小学校と両方にいてですね、最近思うのが、保護者のニーズがかなり細かくなってきた。それを100%受け入れるというのは不可能ですから。この前、うちであったのは、鯛は良いけど、イサキはダメとか。そんなことはできないと。そういった状況もあるしですね。佐々町は除去食で対応はしているんですけど、代替えもできる限りでやっているのが実態なんですね。そういうところで調理員さんたちに物凄い負担がかかっているという現実があるんですね。これがもしセンターになれば、それなりの施設をきちっと作って、施設（ハード面）も人もそこに充てれば、また違った対応が出来るんじゃないかなと思っております。先ほど、口石小学校の調理室の話がありましたけれども、空きスペースが殆どないんですよ。佐々小学校、佐々中学校はあるかもしれませんが、口石小学校はないんですよ。という状況です。

○村川校長（佐々小学校）

佐々小学校の場合も建て増しをしなければならない。今も隅の方で調理をしてくださってます。除去食では言っているんですけども、調理員さんたちが、子ども達に何か食べさせてあげたい、代替えをしてくださったりとか、そこらへんは逆に言うと、だれがどこで責任を取ればいいんだろう。私たちは無理だと思ったら、できませんとおっしゃってくださいというんですけども、昨年もお母さんが持ってきたのも1回か2回だけなんです。その間、調理員さん方が一所懸命対応して

くださって。有難く思っています。

○石原委員長

全然関係ないんですけど、地方創生なんかの事業でね、今おっしゃった調理員さんの皆さんがやっていらっしゃるどころとか、そういうところにもっとお金を使ってもらえるようにするといいですよ。全然関係ないんですけど、石破大臣の補佐官の伊藤さんって大学の同僚なんで、いいかもわかりませんね。これ、ちょっと私もお話を聞いていると知らない話も出てくるんで、もっともっと結構吸収力ありますから。今日の献立には果物が多かったですよね。デザートというイメージよりも果物でのビタミン関係とか、主食という感じで出てくるのかなとも思ったのですが。

○栄養教諭

今日の場合は、デザートですので主食としてはなり得ないんですけども。ちょうど11月ぐらいに県教委から現場指導がありまして、その時にもかなりのアレルギーの入った給食を提供しましたら、県の方は果物は付けなくていい、缶詰でいい、というような指導もあったんですけど。缶詰だけの果物を出して果たして給食でいいのかなと私の方にもありましたので、やっぱり今日は生の果物を入れたものを提供したいと考えました。そうすると現場の調理員さんたちの大変さは増すんですけども、そのへんを何を良しとして給食を提供するかですね。それは私も日々悩みの種です。やはり体に良いものを、心のこもったもの、こちらの作る側の思いが伝わるようなものを給食として届けていきたいなという気持ちがあるものですから、ついついあれもこれもと入れてしまうとその分調理員さんたちの手を煩わせていることは事実です。でも、食べる側には伝わっていると思います。あの、美味しいという現場から、子ども達から、先生方の声が届いてきていますので、そのへんは作る方としては嬉しいな、有難いなと思っています。

○北村委員

本当の意味でのおふくろの味というのが出来ているんでしょうね。

○中川委員

それも含めての食育ですから。

○荒木委員

今日給食を頂いて、こんなに美味しいんだと思いました。皆さんのお話を聞いて、熱い思いで作られているんだなと思いました。

○石原委員長

給食を食べている中学生ってどんな雰囲気ですか。

○黒川校長（佐々中学校）

無言で食べています。食べる時には話をしないというのが伝統になっているんです。

○石原委員長

私の拙い経験なんですけど、九州管内で言うと15年ぐらい前なんですけど、大分県の臼杵市で、そこは自校方式でされているところで、直営でセンター方式にされたんですけど、そこでメリットとして注目したのが当時中学校給食はしていなかったんですね。センターにすると中学校給食ができるという、それが一番大きな有効性の方で、もちろん費用の問題もあるんですけど、それをやって翌年度臼杵市に行って何が一番効果出ましたかという、中学校の担当が出てきまして、私が通っていた小学校中学校は凄く校内暴力などで荒れてましたし、大阪の割と特殊な事情かも分かりませんが。そうした関係で聞くとですね、中学校給食をやった途端、学校のガラスを割りよる、あのガラスの修繕費が20%に減ったんですね。まあ、美談なのかもしれませんが。メンバー変わってますので。義務教育の時、子どもにとって全然責任のない不必要なところで分け隔てを結果として大人がしてたわけで、そういうのを見ていると、どういう理由があっても中学校給食はしっかりとやっていこうというのがあるんですけど。どんなんですか佐々の中学校の皆さん。もうだいぶ前から中学校給食されてますか。

○黒川校長

かなり前からやってますね。私の時は弁当でした。結構佐々は早かったと思いますが。

○中村委員

私の時にはやってました。

○貞松校長

私57歳ですが、私の時に始まったのかもしれませんが。

○石原委員長

話それですけど、学校給食はもっときちんとやってもらわないといけませんよね。国の事業ですよ。副町長がおられて非常に辛い思いで座っておられますけど、こ

れは気持ちは殆どみんな一緒なんで、殆どお金の問題なんで。

○調理員 A

私たちが一番辛いと思っている現状の中では、給食室内の温度管理ですね。夏は暑い、冬は寒いというのは当たり前なことなんですけど。

○石原委員長

勤務してらっしゃる調理員さん方の環境ですよ。

○調理員 A

夏休み前に入りますと、室内の温度が 40℃を超えます。

○石原委員長

それは佐々町が特別。よそに行くとそうじゃない。

○調理員 A

石小学校在一番暑いと思います。

○石原委員長

いやいや、佐々町内ではなくて、隣の佐世保市に行くと温度は低いとか。

○調理員 B

空調設備がないんです。

○調理員 A

福祉センターの方にはあります。

○黒川校長（佐々中学校）

あらゆる調理場に空調は入り始めているんですね。

○調理員 B

だいたいそれもしないといけないんです。決まりがあるんです。国の基準があるんです。満たしてないですけどね。

○峰野委員

今、委員長の方からお金の話がという話でしたけれども。それは当然、コストと

というのは改革を進めていくということになると思いますけれども。私は分配の問題だと思うんですね。この給食の関係だけではなくて、町全体の財政の中でどこに重きを置いていくかということで大切なところをきちんと見ていく。この行政経営改革委員会というのはそのためにあるんだと思うんです。今日も現場の皆さん方に貴重な意見をお伺いして、そこらへんをどう、今日も副町長はじめ来ていただけてますけれども、我々委員としてもどういうところを押していくか、どこに手厚くお金がかかるんだったらどこを手厚くしていくか。という観点から組み立てていくということは大事なんじゃないですか。

○中川委員

この湿度とか見ると明らかにあり得ない話です。私も飲食業で食育も行っていきますけど、びっくりするような状況です。絶対に改善しないとイケないところです。そこで、改革するということにはメリット・デメリットというのは必然と出てくると思うんですね。やはり、給食のおばちゃんの姿があって、3時間目ぐらいから良い匂いがして、そういうのを含めての食育だと思うんです。センター方式ですること改善することもあるかもしれませんが、何のために給食が始まったのか、何のために給食を子どもたちが食べているのか、栄養面も大事ですけども、それ以上に心を育てるという食育の方から考えると、もっとお金をかけてすべきところというのは、3校それぞれ給食室があるというのも佐々の特徴ではないかなと思うんです。佐世保市はセンター方式になって、一つになって、立派になって、施設ができていきますけれども、それぞれでいいところもあるでしょうし、佐々の特徴からすると3校に一つずつの給食室があるというのは特徴でもあるでしょうから、こうやって皆さんが頑張っておられるのに、こういう施設のせい何か問題が起きた責任を取らなくちゃいけないお立場にあれるのは凄く不合理なところがあるのではないかなと思います。お金をどうのこうのも大事なんでしょうけれども3校がそれぞれいいような形でぎりぎり拡大、改善ができれば、3校とも施設が新しくなれば、一番いい方向性に行くのかなと思います。

○石原委員長

中学校は敷地はあるんですか。仮に自校で増設するとしたら。

○黒川校長（佐々中学校）

不可能ではないと思いますね。調理員さんのお話を聞いたら、センター方式とかそれだけの施設設備が学校にできるなら自校方式が良いというご意見だったと思います。それが財政的に可能なのかどうかというのが一つあるだろうと思うんですね。我々管理職側からすると、最終的に学校のことは校長の責任になるのは当然

り前のことなんです、申し訳ないと思うんですが、給食に関しては我々の管理が行き届き難いということですね。管理はモノ、ヒト、カネ、そして仕事の内容になる。ところが、モノ、ヒト、仕事がどういう風に流れるかというのを殆どお願いする形になると思うんですね。ヒトの管理も一緒。そして、おカネについても非常に悩ましい問題で、口石小学校と佐々小学校で同じメニューなのに単価が違って来る。納入業者が違ってる。だから、仕事の内容については我々教員だから、栄養教諭が一手にここをやるという形になってしまう。管理という面で非常におんぶにだっこというか、責任は我々最終的に事故があった時には動きますけれども、殆どお願いしている状況。だから、県下の栄養教諭の中でうちの栄養教諭が一番忙しいかもしれませんね。色んな物のしわ寄せがきています。センター長ができるかどうか、兼務になるかどうかは別にしても、随分と管理という上でセンター方式のメリットは大きくなるだろうと思います。今、殆ど、実際の仕切りは正規職員の調理員であったり、嘱託職員の調理員であったり。恐らく相談と言ってもなかなか難しいですね。

○石原委員長

いわゆる自校方式というか、佐々町で言うと中学校の敷地みたいなところに、管理の境界はありますけども、共同調理場を作って、両小学校にデリバするというのはどうですかね。そうした自治体というのはありませんかね。

○調理員 B

佐世保市の柚木町で小学校作って中学校に配送している。

○石原委員長

これまでの皆さんの意見をどのように整理し集約しようとしたときに、一つのアイデアとしてはそういう方法はあると思うんですよ。中学校に置くと、小学校の皆さん、転校される方は別ですけど、上がって行って、最後、時期の問題もあるかもわかりませんが、見える給食という意味での食育というのはあるのかなと思います。

○黒川校長（佐々中学校）

中学校は 900 m²は無いかもかもしれません。

○石原委員長

ですから、その議論をするときには、中学校の周りに空地はおそらく空地はあるわけですから、そういう所の買収とかですねいろんな議論はしてもいいと思うんですよ。

○峰野委員

先ほど話を伺って、正規雇用か非正規雇用かという問題を考えると、結論じみたことを申し上げるのはどうかと思いますが、センター方式の方が正規雇用、結局働く方の人員の集約ということを考えてですね、センター方式の方が正規雇用を増やすという観点からはいいのではないかと。もう一点ですね、センター方式にすることのメリットの中で、委員さんから出ているんですけど、高齢者の給食サービスが可能になる。今、高齢者の配食サービスというのがあってはいるんですけど、今3社、社会福祉協議会と民間の食堂の2社が加わっている。3社が交替で取っている。非常に効率が悪いというか、ややこしい問題が孕んでいる。そういうようなこともあるものですから、ですからプラスセンター方式にすることによって改善が可能になるのではないかと。

○調理員B

今言われていた、給食センターを建設する場合、小中学校、幼稚園、保育所をはじめ高齢者の給食サービスまでということなんですが、無理ではないかなと思って。

○石原委員長

もちろん、可能性を言っているだけなので、最後はもちろんできるだけ安くしたいですが、しかし、安くやるだけでは、まあ言ったらダウンサイジングの行革なので、だから例えば目に見える食育を少しでもやるとか、あるいは、缶詰だけじゃないものをするとか、もちろん有効性と効率性をセットで、だからそのあくまでも案です。それは現場の皆さんが、今の場合は小学校と中学校の3校に限定して機能する方がいいような流れに感じる面もありますし。そこはあくまでも案ですので。

○栄養教諭

やはり学校給食というのは、本町の場合は1500名程度の対象者に、健常児に対しての給食を作る施設なんですけども、それに高齢の方にも対応できる施設かというところでは、そこは上手に利用はできないと思います。施設にそれ専用の部屋を作るのであれば、建物の中で調理は可能になってくると思いますが、料理をイメージしていただいたらわかると思いますが、今日の給食が高齢者に向いているかということととてもお出しできない内容だと思います。そのへんの配慮も必要になってきます。学校給食の場合は文科省の指導の下全てが進んでいくわけですが、高齢者、保育所となってくると厚労省ですね。そのへんが基準が全然違うものになってきますので、幼稚園に関しては他の市町村でも作っているところもあります。

○峰野委員

幼稚園、保育所の民間への移譲みたいな話もありますからね。

○中川委員

細かい中のことでいえば、噛む力も違うんですよね。私たち食育でよくするんですけど、噛ませましょう、噛みましょう、という顎を鍛えるということを物凄く大事にしているんですけど。お年寄りの噛む力と子どもが噛む力と大人の成人者が噛む力というのが違うので、調理法が違ってくと思うんですよね。こちらへんで野菜を引き上げるとか、もう少し煮込むとか、そういう細かいことを言うとかかなり内面からも厳しい感じもあります。

○奥山委員

すみません、そういうことでしたら小中であれば対応はできるということですか。小中を一緒にはできるとか。

○栄養教諭

保育所は0歳児からも来ますので。

○中川委員

保育所は今でもありますよね。

○黒川校長（佐々中学校）

私も気になったですが、学校栄養教諭は小中学校なんですよ本質的にはですね。それで職務の範囲が決まっているんですね。その職務が決まっている範囲内で幼稚園、保育所、高齢者というのを入れることはできないだろうと思うんですよ。学校施設の施設設備に関する補助とかの出所というのは。

○事務局

文科省です。

○石原委員長

幼稚園は行けるかな。保育所は駄目だろうけど。

○黒川校長（佐々中学校）

だから、イメージとして分かりますけども、実際に法的な部分とか施設設備に対する補助などを考えた場合に、その範疇を拡げるといのは厳しいところが出るか

もしませんか。

○貞松校長（口石小学校）

参考になるかどうかわかりませんが、今子育て支援の方で幼保の一本化が言われてますよね。佐々町の方でもそれに見合った準備をされていますけども、保育所が厚労省、幼稚園が文科省、その区分けが一本化されてきている。おそらく佐々町もそうなってくると思います。幼稚園が佐々町でもいろいろ課題となって出てきますけれども、2年保育を3年保育にするとか、町立の保育所と幼稚園を一本化するとかそういう議論がされていますので、世の中の動きがそういう風になってきているってことを知っておかないといけないかなと思います。

○石原委員長

幼保一元化の議論って佐々町では動いているんですか。

○事務局

具体的に幼保一元化というところまではいっていません。ただ、保育所の民営化という話もあるので、そこは認定こども園ということで幼保一元化となった制度が運営できるところへの民営化が良いんだらうという意見は出ていますけれども、具体的に結論が出ているということではないです。

○石原委員長

どうでしょうか。あと少し時間を取って、調理場も拝見させていただきたいと思っていますので。

○調理員 C

中学校は自信持って言えることなんですけども、子ども達の食べ残しがないんです。それが一番嬉しいですね。

○石原委員長

今、中学校の生徒さんは何人ですか。

○黒川校長（佐々中学校）

416名です。

○石原委員長

栄養教諭は、3校を見ておられますので、年齢構成でいうと6歳から15歳まで

ということになりますよね。

○栄養教諭

給食センター方式であればですね、懐が一か所ですので自分の目も届くし、できるんですけど。本町の場合3か所それぞれですので、同じ仕事を3通りするような形にはなりません。今日の給食も、普通本拠地が中学校ですので中学校の流れは自分で把握できますが、わからない中で口石小、佐々小で作られていて、食べられていくというところに少し不安もあり、行き届かない面が多々あります。

○石原委員長

メニューはどうやって決めるんですか。

○栄養教諭

メニューは私が基本一本は立てるんですが。単価の面であったり、施設の面であったり、色々な学校独自の配慮が必要になってきますので、少しずつ変化をつけながらなるとなると、そのへんのかかなりの仕事の量としては増えてきています。各業者、仕入れ業者も3か所バラバラですので、仕入れ単価も違ってくるし、仕入れる物の質も違ってきていますので、全くそれぞれ作って、それぞれ違う給食にはなっています。そのへんを一括で管理できるようなシステムがあれば非常にありがたいなと本町に来て感じています。

○石原委員長

どうでしょう。

○貞松校長（口石小学校）

現場の声をということでしたので、やはり一番課題となっているのがアレルギーと調理員さん方の職場環境なんですよ。この二つが校長として一番心配しているところで、特に調理室は50℃近くなります。私も去年この学校に来て調理室に入りまして5分と居れませんでした。もう倒れます。倒れた調理員さんもいらっしゃるんですよ。熱中症で。そういう劣悪な環境だということ。うちで食物アレルギー対応、面談をしていくのが1年生から6年生までで20名程度いるんですよ。これが段々増えていっている。給食の対応をしていない子どもも含まれていますけれども、給食対応している子どもが7名程度いるんですよ。除去食と代替食を含めてですけど。その中で除去食をやっているんですけど、どうしても子ども達のことを考えると代替をしてあげたいという人情があるわけですよ。そこで、調理員さん方が無理をされている。そのへんを第一に考えてあげないという事故が起きてもおかし

くないという状況にあるということです。そうすると先ほどから単独校でやっていくのが一番いいというのが確かにその通りなんですけども。財政的なことを考えればセンター方式の方にして、目が届く、それなりの歯止めも含めて、整備をきちっとしていった方がですね、安心して給食を提供していけるんじゃないかなと、作る方も食べる方も現場の意見としてそう思っています。

○石原委員長

佐々中学校の416人のうちアレルギーって何人対応されているんですか。

○調理員C

中学校は5名です。甲殻アレルギーが2人、キウイアレルギーが3人です。

○貞松校長（口石小学校）

口石小学校は、練り物、魚関係ですねこれが2人、乳製品、卵が2人、ゴマ油が1人、カシューナッツ、ピーナッツ松の実という子がいます。この子がエピペンを持っています。これは命に関わってきますので、教員も直ぐ対応できるように研修は積んでいるんですけど。

○調理員B

佐々小学校も乳製品、卵ですね、ピーナッツ、エピペンの子もいます。後はキウイですね。エピペン対象の子は1人です。

○峰野委員

先ほどの職場環境の話で、小学校の件ですが町の方に要望は出されているんですか。

○貞松校長（口石小学校）

要望は出しております。

○峰野委員

町の方の対応はどうなんですか。

○事務局

2年ほど前に熱中症で中学校で倒れられて、口石小学校でも倒れられて、それでスポットクーラーを入れようということに急きょなりまして、その時に給食センターの議論をということで話をしまして、その際に積み上げた概算事業費がお手元の資

料にあります 5 億 3300 万円ということになります。そこから、教育委員会の中ではセンター方式がいいのか、自校方式がいいのかという議論はさて置き、まずは現状の調理場の改善が必要だという議論が進んできたという現状があります。その時に、スポットクーラーを付けることができずに換気扇の増設をすることで対応をしたところですが。その際に、スポットクーラーでは調理場の室温を下げることはできないという専門家の話などもあり、事業費も数千万単位になると。

○峰野委員

先ほどの校長先生の話では、5 分とも居れなかったという話なのでね。町の職員は入ったの。

○事務局

私たちは、衛生上の問題もあり入っていません。

○調理員 C

調理室に入るには検便をしていただかないといけませんので。

○調理員 A

窓も閉めた状態で調理をしなければいけませんので。

○事務局

例えば、保育所は 3 校のように床が濡れてしまうウエット方式ではなく乾式（ドライシステム）になっており、普通の自宅と同じような形式ですのでエアコンをつけて温度管理ができます。2 年前に業者の方と話をする中では、スーパーマーケットの総菜屋さんなどはしっかりと温度管理されているという話も聞きました。佐世保市内の小学校の調理場の実態は把握できておりません。

○峰野委員

大丈夫なんですか。50℃もあるようなところで。

○調理員 B

大丈夫ではないですよ。

○調理員 A

常に水分補給しながら調理しています。

○峰野委員

とりあえず何とかならないんですか。そのエアコンを増設するとか。

○調理員 B

エアコンは付いて無いですもん。

○峰野委員

エアコンは付けられないんですか。

○調理員 B

付けるなら数千万円ということなので。

○事務局

建設課の一級建築士の職員との話で、換気扇で換気をしないといけませんので、換気する量に対して冷やす量をどれだけ送り込めばいいのかという、計算できないくらいエアコンを設置しないといけない。いわゆる換気扇により排出する量を超える量の冷たい風を入れないといけないということです。建設課の職員によれば調理場の環境を完全に変えないと改善できないという意見でした。

○調理員 C

施設がどの学校も 20 年以上経って、劣化も酷くなってきている。

○調理員 B

このままでは無理だと思います。

○石原委員長

では、おおよそお話を伺いました。不足分は事務局にでも話をしていただければと思います。それから、可能な範囲で調理場の視察に移りたいと思います。

《給食室（調理場）の視察》 13:15～13:27

○石原委員長

何か、委員の皆さんありませんか。給食費は両小学校同じですか。

○栄養教諭

単価が1食230円。

○奥山委員

調理場を改善しないといけないという意見では皆さん一致していると思いますし、更に皆さん方のお話をお聞きすると、センター方式か自校方式かというところで、安全面と労働環境面でいくとセンター方式の方が良いのではないかと。検討すべきなのは自校方式に色々な話がありながらちょっと難しいというのはあるんですけど。難しいなら難しいでどこが難しいのか。あと、更に自校方式の良さというのを無くしてもいいのかとか。そういうところの話は詰めておくべきではないのかなと思います。

○中川委員

人を育てるという意味では確実に自校方式の方が良さそうではあるんですけどね。何が給食にとって一番大事かということ一度振り返らないといけないのかなと思いますね。お金と安全面も一番大事なんでしょうけど。昔はこんなに衛生的だったのかなとか、今の子は弱いのかなとか、無菌が一番怖いとよく育てる段階でよく言いますけど。やはりある程度のそうしたことも大事なのかなとか思いながらも。でも、安全って大事なので、これだけの人数を預かるとなったら働きやすい環境を作って、皆さんが気持ちよく働いて、安全性の高い中で働くというのも一つ大事なことであるので、非常に難しい、誰のために給食があるのかということがですね。

○荒木委員

中川委員の話の話を聞いていると食育という点では自校方式というのが素晴らしいのかなと思いますけど。現場の方の声とか、今時代が安全性というのをすごく求めているのかなということを見ると、センター方式というのがいいのかなと思ってるんですけど。

○石原委員長

まあ、今日は色々ご意見を出していただいといるところまでですので、中川委員もおっしゃっておられますけど、それでも自校方式のメリットと言うのもあるので、仮にですがセンター方式になっても、自校方式の良いところを少しでも取り込めるような工夫ができないかということで少し事務局の方をお願いすることになるかと思いますが。先行事例ですよ。他所の自治体で少し興味深い取り組みをされていれば、そういった情報は少し、次回最終審議になろうかと思いますが。情報として頂ければより適切な判断ができると思います。あと、学校給食とは直

接関係ないかもしれませんが、納入業者さんを3校それぞれバラバラでしておられるというのは、地域は地域であるわけですが、1年間での契約になるんですか、それともその日その日のスポットで買えるんですか。

○栄養教諭

その日その日の時価です。

○石原委員長

それは得なんですかね。損なんですかね。すごく乱高下すると、たまたまですがブロッコリーが高くなっているとか、栄養教諭の差配で違う食材に変えるとか。

○栄養教諭

損得ということは、はっきり分からない部分があるんですけど。見通しが立たないというところでは1食いくらで献立をたてていく際に非常に困難な部分があります。冷夏等で野菜の高騰があった場合は、年間通じた価格であればラッキーな思いをすることもありますが、年間通して、どちらもメリット、デメリットはありますよね。ただ、見通しを持つということであれば、事前に入札制度を用いて、ある程度の単価、質が分かったものを仕入れた方がより運用がしやすくなります。

○石原委員長

メニューは、3校、例えば今日の口石小学校と今日の佐々小学校のメニューは同じですか。

《調理員より「3校同じです」の声》

だけど、食材の値段が微妙に変わる。私からすると、町域狭いので。行政区域の広い自治体のようなところで単価違うのは分かるんですが。給食には直接関係ない、別の教育委員会マターかもわからないんですが。安定したメニューを提供するのに仕入れの問題というのは重要ですし、もっと踏み込むのであれば仮に230円の単価を超えてもね、これだけのものを提供しなければいけないという凛としたものがあるのであれば、少々の差額は、役場の補助で補うとかですね。そんなことも学校給食全体の究極はそこですよ。子供に食べてもらってですからね。

○栄養教諭

行政によってはそのへんを食育目的に補助金を出してくださるところもありますが。佐々ではないですね。

○石原委員長

くればらへんのですか。真面目な話、あるんですよ。これいい大根、じゃそれ使
いましょう。ただで済むので。それ食育ですよ。

○中川委員

たまにありますよ。豚汁会というのが。体験農園施設で野菜とか作ってますよ。
子供たちが。

○石原委員長

私の食育に関する概念というのは、目に見える給食という範疇だけではなくて、
例えば、14歳で暴れている少年がですね、自分の食べている大根とにんじんはあの
おじさんが持ってきてくれたやつだよ。そういう食育だってあると思いますので。
そういうのが考えていけるとね。表情に出さないでしょうけど、ぐっときてますよ。
見せ見せの見えすぎる食育ですけどね。

○峰野委員

前は、体験農園施設で芋を作っていましたよね。今も作っているんですかね。

○調理員 B

大根とかサツマイモとか。

○中川委員

それを婦人会の人たちにお手伝いに来ていただいて、子ども達と一緒に調理して、
親も呼んでいただいて学校食べるということを行います。

○調理員 B

それを給食に使うということはない。多量的に足りないんですよ。

○中川委員

大根とか相当な量出来ているんじゃないですか。

○峰野委員

農業体験施設には畑もあるし、そうしたところを食育に結びつけというのはある
かもしれませんね。

○石原委員長

もう思い切って、仮にセンターにするにしても、役場の一つの重点施策で、食育のまち佐々。みんなが持ち寄って何か作る。その時にやたら現場監督で厳しい女性を2人、嘱託調理員のお二人。何かわからんけどかんかん言っている。何か凄い怖い。誰かがリーダーシップを取らなければいけないですよ。その横で北村さん中村さんが大根を洗ってる。泣きながら、、、。

○中川委員

先ほども可愛かったですねよ。子供が。私の友人の子供なんですけど。何しに来たのと聞いたら。下げに来た時に、友達が、ご馳走様言ってきた？ご馳走様言ってきた？って一生懸命聞いていたので、給食委員さんを探しているってところに人情味というか可愛いなと思いました。

○石原委員長

変な言い方もわかりませんが、小規模自治体のいいとこですよ。合併しなかったんだからそういうところ強調してもいいかもしれませんね。

○峰野委員

食材の仕入れ先というのはどういう風になっているんですか。野菜などを仕入れるときには、特定の白菜農家から頂くとか。

○栄養教諭

何々小学校は、〇〇商店というのがずっと決まりきった形で来ていますので。それを崩さずに。

○石原委員長

難しいとこですよ。栄養教諭ではやりづらいですよ。

○栄養教諭

地元の物を皿山直売所から買うことはありますけれども。それでさえも苦情の電話がかかってきます。

○石原委員長

今日なんか石小小学校でにんじんどれくらい使ってますか。ジャガイモどれくらい使ったんですか。

○調理員 A

34 キロです。

○中村委員

センター方式って冷めるんですか。

○石原委員長

いえいえ。配食の段階では冷めません。そのための機器とかトラックとか必要ですが。

○栄養教諭

逆に保温が効く食缶を導入しますので、単独校よりも熱いものが教室には届いていると思います。

○中村委員

先ほどの佐々中学校をもう少し拡張できるスペースがあれば、そこを一つドーンと基地にしてという形ですよね。佐々中は良い匂いが漂うということですよ。

○峰野委員

今日は現場に来て、大変意義深いことだったなと改めて感じております。大変ありがとうございました。

○奥山委員

やはり人の気持ちに大きく依存しているところがどうしてもある。それもどうしても大事だと思うんですけども、そろそろ改善する段階に来ているのかなと。今日の会議は結構大きく、一歩前進したのかなと思います。

○石原委員長

では、本日は以上で終わります。事務連絡等は事務局より。

○今道企画財政課長補佐

次回の開催の日程については、3月3日（火曜）の10時からとなります。

以上をもちまして、第3回の経営改革委員会を閉会いたします。委員の皆様、大変お疲れ様でした。