

教育委員会臨時会（令和2年8月）会議録

1 日 時	令和2年8月6日（木） 17：30～18：08
2 場 所	新居浜市庁舎車庫棟2階 教養室
3 出 席 者	教 育 長 高橋 良光 委 員 本田 郁代 近藤 智佳 尾藤 一彦 大橋 勝英 事務局長 加藤 京子 推 進 監 中上 郁夫 総括次長 桑原 一郎 次 長 矢野 雅士 高橋 利光 井上 毅 佐藤 博幸 菅 春二 課 長 安藤 寛和 高橋 靖志 青木 隆明 館 長 上野 壮行
4 記録者氏名	社会教育課 近藤 岳詩
	<議案> 議案第40号 新居浜市学校給食施設整備基本計画の変更について

高橋教育長	<p>それでは定刻がまいりましたので、ただ今から令和2年第1回新居浜市教育委員会臨時会を開催いたします。</p> <p>本日の会議録署名委員は、近藤委員さんと尾藤委員さんをお願いいたします。なお、会期は本日限りといたします。</p> <p>それでは、議案の審議に移ります。本日の議案は第40号の1議案です。</p> <p>それでは議案第40号「新居浜市学校給食施設整備基本計画の変更について」事務局から説明をお願いいたします。</p>
安藤学校給食課長	<p>それでは、議案第40号「新居浜市学校給食施設整備基本計画の変更について」ご説明いたします。</p> <p>別冊の議案書をお目通しください。</p> <p>本議案につきましては、変更計画案につきまして、6月4日開催の教育委員会定例会終了後にご報告した後、7月1日から7月22日まで、パブリックコメントとして公表し、242個人、5団体から、87件のご意見をいただきました。</p> <p>多数の御意見を賜りましたことは、市民の皆さまの関心が高い事業であることを再確認いたしました。</p> <p>今後も、関係者の皆様との協議を重ねながら、よりよい学校給食施設の建設を目指すとともに、様々な手法を用いて、市民の皆さまにも計画の進捗状況を広報することに努めてまいりたいと思います。</p> <p>それでは、お手元の資料、新居浜市学校給食施設整備基本計画の見直しに関する意見募集の結果についてをご覧ください。</p> <p>先程も申し上げましたが、意見提出人数と件数は、個人242人、5団体から、87件のご意見が市民の皆さまからお寄せいただきました。</p> <p>提出されたご意見につきましては、現計画の見直し部分に関する意見、その他のご意見、現計画（センター化）に関するご意見の3つに大別し、整理を行いました。</p> <p>次に、主なご意見に対します市の考え方についてでございますが、まず、現計画の見直し部分に関するご意見のうち、新学校給食センター整備に関するリスクにつきましては、平成21年改正の「学校給食衛生管理基準」及び平成29年改正の「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づいて、最新の施設として整備し、徹底した衛生管理を行います。</p> <p>また、原材料の受入から最終製品までの工程ごとに、微生物による汚</p>

染、金属の混入などの危害を予測した上で、危害の防止につながる特に重要な工程を継続的に監視・記録する国際的な概念であるHACCPの考え方に沿って、物の流れや人の流れの各段階に応じたより徹底した安全衛生管理に取り組み、より安全安心な給食の提供を行います。

アレルギー対応につきましては、現在、「新居浜市の学校における食物アレルギー対応マニュアル」に基づき、小学校、学校給食センターともに対応を行っております。センター化後も小中学校や保護者など関係者の皆さま方との連携を図ってまいります。

次に、その他のご意見のうち、サポート体制、関係者からの要望について、新学校給食センターの設備や設計につきましては、高度な専門的知識と豊富な経験を有した事業者へ支援していただく予定です。稼働開始時におきましても、事業者のサポートを受けられるよう計画したいと考えております。

また、施設整備につきましては、現場の皆様の御意見が設計に十分反映されるよう努めてまいります。

最後に、現計画に関するご意見ですが、新居浜市学校給食検討委員会において、自校方式、センター方式それぞれのメリット、デメリットを整理した答申を受け、教育委員会として総合的に判断し、センター方式による整備基本計画を平成30年3月に策定いたしました。

今回の見直しは、当初の予定どおり、少しでも早く、最新の衛生管理が整った施設で、より安全安心な学校給食を提供するため、建設方式ではなく、センター数や整備場所などの計画変更を行うものでございます。

なお、パブリックコメントでのご意見や、ご意見に対します市の考え方については、別冊にまとめておりますので、のちほどご覧ください。

このような多数の御意見を賜りましたが、当初の整備基本計画にあるとおり、児童・生徒の皆さんにより安全で安心なおいしい給食を提供することを最優先する必要があり、現計画で重視すべき目標といたしております「10項目の基本方針」を堅持しつつ、学校給食衛生管理基準に適合した新たな給食センターを整備することが必要と判断し、変更計画を決定したいと考えております。

具体的には、当初の変更計画案のとおり、1点目が3センターでの整備計画を2センターでの整備計画といたします。2点目は、新たに整備するセンターの建設地としては、川西地区といたします。3点目は、学校給食の提供食数を10,500食に変更いたします。4点目は、川西地区に建設いたします新センターは公設公営とし、整備方式はDB（デザインビルド）方式を採用いたします。それぞれの対象校と食数は表のとおり

高橋教育長	<p>でございます、新たに川西地区に整備するセンターの想定食数は、7,100食でございます。</p> <p>本日、変更計画につきまして決定していただきましたら、現場の先生方やPTAの皆さまなどにお知らせするとともに、改めて、市のホームページ、市役所、各支所、各公民館等で公表したいと考えております。</p> <p>また、変更基本計画決定後は、新居浜市の学校給食を提供するうえで、望ましいセンターを建設するために、現場の先生方などと十分協議しながら、スムーズな移行を目指し、事業を進めてまいります。</p> <p>以上で提案説明を終わります。ご審議よろしくお願いたします。</p> <p>概要をかいつまんだ説明であったかと思しますので、5分ほど時間をとります。資料をお目通しください。後ほどご意見ご質問をお受けいたします。</p> <p>それでは、ただ今の説明で、何かご意見ご質問等はございませんか。</p>
本田委員	<p>本来予定していた3センターを2センター化にすることで、建設予定センターの提供食数が非常に多くなります。現センターと比較すると、大規模な施設であるため、大規模センターで起こり得るリスク等心配の声が挙がっております。例えば、7,100食であっても、作るルートが2ルートにし、3,500食と3,600食に分けて作るといったような考え方もあるかと思いますが、現時点でどのようにお考えかお聞かせください。</p>
安藤学校給食課長	<p>新センターで7,100食の提供となりますと、新居浜市の学校給食の提供食数の3分の2近くになります。リスクをどう回避するか、今後の検討課題の中で取り組んでいかなければならない問題と認識しております。今後、関係各位と協議しながら、安全で安心な給食を提供するためには、どういった取組をすべきか、協議を深めて参りたいと考えております。</p>
近藤委員	<p>今回これだけのパブリックコメントがあったということは、多くの市民が真剣に本件について考えてくれたということで、非常にありがたいことと思います。これまでいろいろな情報の伝え方をされてきたと思うのですが、今までの方法に加え、様々な形での情報発信を今後も続けていただければと思います。</p> <p>もう1点は、先程本田委員も言われましたが、7,100食のリスクにつ</p>

尾藤委員	<p>いて、多くの方が心配されているように感じられます。今後も市民の方の不安を解消し、議論を深めるため、多くの人の意見を聞く機会を折に触れ、設けていただきたいと思います。以上です。</p> <p>子どもを持つ親として、パブリックコメントの意見を拝見しての質問です。7,100食の給食を調理することについて、食の安心安全が保てるのかということが、一番の関心であると思います。3,400食を作っている現センターと、そのほぼ倍である7,100食を作る新センターとでは、食数が違うことによって、大きな違いとして懸念されることは、具体的に何かあるのでしょうか。また、今回の審議は、計画当初では3センターを予定していたが、2センター化でいいか、その是非を問われているものだと認識しているのですが、パブリックコメントの中で、令和5年度中のセンター稼働を目指したいという文言があるのですが、令和5年までにセンターを稼働しなければならない理由も併せて回答いただければと思います。</p>
安藤学校給食課長	<p>今回新設予定の学校給食センターは、平成21年に改正された学校給食衛生管理基準や平成29年に改正された大量調理施設衛生マニュアルに基づき、運営をしていくこととなります。現センターは平成13年から稼働しており、そちらと比較すると、施設整備におきましては、より危機管理の度合いが進むものと思っております。現在も準拠しているものではございますが、HACCP（製造における重要な工程を連続的に監視することにより、個々の製品の安全性を保障する衛生管理手法）の考えを研究し、異物混入や食中毒を防ぐために、調理員や栄養士職員ともに習得し、今以上に衛生管理を徹底するということが非常に重要だと考えております。</p> <p>令和5年からの稼働開始については、より安全で安心な施設で給食を提供することが教育委員会としての優先課題と思っております。当初整備基本計画では、令和5年9月で最終的にセンター化を終えると提案しておりますので、その最終スケジュールについて守ることを優先課題として考えております。</p>
尾藤委員	<p>7,100食という大規模な食数ではありますが、安全で安心な給食を提供できるということによろしいでしょうか。</p>
安藤学校給食課長	<p>はい、施設的にはそうなります。調理員や我々職員が共に管理手法を</p>

大橋委員	<p>研究し、現センターはもちろんのこと、新設センターにつきましても今まで以上に衛生管理を徹底していくことに努めて参ります。</p> <p>7,100食と大規模な学校給食センターということで、想像がつかないのが正直なところですが。現場関係者の新設センターのイメージとして、現状の延長線的な捉え方があるのではないかとはいえます。しかし最新の考え、最新の技術設備を用いて、安全な施設設備での安全な学校給食の提供ができると期待したいと私は考えております。そこで、今回示された7,100食という大規模な食数ですが、全国的な状況として、同一規模のセンターが存在するの否か、存在するのであれば、安全面等運用状況はどうなっているのか、情報があれば提示いただければと思います。</p>
安藤学校給食課長	<p>ホチキス留めの資料「新居浜市学校給食施設整備基本計画の見直しに関する意見募集の結果について」の1ページをご覧ください。平成30年5月1日現在、7,001人以上の規模の共同調理場は全国に87か所設置されています。5,001人から7,000人規模では、116か所設置されています。5月1日以降に5,001人以上の給食センターが全国でいくつか新設されましたので、今現在はもう少しセンター数は増加しております。どの施設も当然ながら、学校給食衛生管理基準を満たしたもので運用されておりますので、大規模な食中毒が発生するということはほぼありません。埼玉県で発生した食中毒の事案が皆様の記憶に新しいかとは思いますが、施設を運用していく中で、食中毒等、食の安心安全を害するような事案が頻発しているわけではございません。</p>
大橋委員	<p>大規模な給食センター施設の、おおよその築年数をお伺いしたいのですが。</p>
安藤学校給食課長	<p>築年数につきましては、手元に明確な情報がございませんので、後日お伝えいたしたいと思っております。</p>
尾藤委員	<p>給食といえば、子どもたちに出来立てを食べさせてやりたいという気持ちがあります。今回新センター化になった場合、配送は20分以内に完了する旨が資料には書かれているのですが、それについては可能なのでしょうか。</p>
安藤学校給食課長	<p>20分以内の配送につきましては、こちらで調査したところ、最も遠</p>

<p>本田委員</p>	<p>い学校につきましても到着まで16分という結果になっております。現センターは配送校が変更となりますが、その中でも20分内の配送を配慮した上で配送校を決定いたします。</p> <p>適切な人員確保という点に関してですが、給食は、食を届けるだけでなく、子どもたちの体づくりや食育という面で非常に大きく教育と関係していると思います。本日文化センターで実施された健康教育研究大会で、小中学校の栄養職員の方々が日々研究し、子どもたちへの授業を通して、各学校の健康づくりに寄与される姿を見せていただきました。センター化となると、現場との連携が薄れてくるのではないかと危惧します。ですので、適切な人員の確保に関して、調理現場で正しく調理ができるよう管理する方と、学校で食育の指導をされる方の配置についても考えていただきたいと思います。たくさんの学校を抱えていることから、センターと各学校の先生方との連携を希望するところです。</p>
<p>安藤学校給食課長</p>	<p>新居浜市学校給食施設整備基本計画変更案の19ページをお目通しください。上部の表に、総コスト比較のための職員構成という形で、職員の配置計画を提示しております。今回事務局として提案するものは、2給食センターで、5名（内2名は正規雇用）の市費栄養士の配置を計画しております。県配置の栄養教職員は、現学校給食センターに2名、新センターには3名が配置予定ではありますが、県配置の栄養教職員が2センターを管理しながら学校を巡回して、児童生徒に食の大切さを伝えることは困難と判断しております。そのため、市費の栄養士は調理現場を管理し、県費学校栄養教職員は巡回しての食育指導を行うなど、業務を分担して行っていくことで、御理解を賜ればと思います。</p>
<p>近藤委員</p>	<p>調理場は、暑くて大変だという認識があるため、新センターでは、調理員の勤務環境が良くなってほしいと考えているのですが、現在と比較してどのように変わるのでしょうか。各学校の調理室とセンターの調理室との環境の違いについて教えていただけないでしょうか。</p>
<p>安藤学校給食課長</p>	<p>小学校の調理場では、扇風機を使用し、風を巻き起こすことで、異物混入の可能性があることから、扇風機の使用が不可となっております。また、空調設備は設置されておられません。今年度、コロナウイルスの影響で夏季休暇が短縮となり、7月21日以降30日まで給食を実施いたしました。そこで、少しでも環境が改善されるよう、スポットクーラー</p>

高橋教育長

を各小学校調理場に配置したことで、勤務環境の改善につながったというご意見をいただいております。今後整備する新センターについては、劣悪な環境での勤務とならないよう、空調を整備していく予定です。現センターについては、スポットクーラーのみでなく、今年度新たに空調設備を設置する工事を執り行っていることから、今後環境が改善される予定でございます。

ご審議ありがとうございます。

それでは、議案第40号について、ご承認いただけます方は挙手をお願いいたします。

(全員挙手)

ありがとうございました。それでは、承認とさせていただきます。

それでは、これで令和2年第1回教育委員会臨時会を閉会いたします。

新居浜市教育委員会会議規則第13条の規定により署名する。

委員名

委員名