

# 令和3年度第3回 神戸市学校給食委員会 議事要旨

- 1 開催日時 令和3年6月11日（金）14時00分～15時30分
- 2 開催場所 神戸市総合教育センター601号
- 3 出席委員 西村委員長、植村委員、小林委員、熊谷委員、古場委員、池田委員、日比校長（檜垣委員代理）、本條委員、竹森委員、古田委員
- 4 議 事 中学校給食の全員喫食制における実施方式の検討について

## 【冒 頭】

### ○浜西健康教育課長

- ・今後の中学校給食に関する保護者アンケートでは、約4万件の回答があり、「温かい給食」への移行については約9割が賛成、「全員喫食制」についても約8割が賛成という結果だった。
- ・早期に全員喫食制を実現していくことが望まれるが、1日あたり約37,000食を提供するための調理体制の確保が課題となる。全員喫食制における実施方式の議論を深めていく必要があるため、委員の皆様には本日も闊達な議論をお願いしたい。

## 【議事要旨】

### ◇ 中学校給食の全員喫食制における実施方式の検討について

（事務局より資料2について説明）

#### ●委員

- ・民間デリバリー方式については、給食終了後の食器や残渣処理などについても民間事業者が行う想定なのか伺いたい。

#### ○事務局

- ・民間事業者が行う想定である。

#### ●委員長

- ・自校調理方式や親子調理方式の場合はどうなるのか。

#### ○事務局

- ・まず自校調理方式については、学校内に給食室があるので、給食室で食器の洗浄や保管なども含めて対応することになる。親子調理方式についても、小学校の給食室に持ち帰って残渣処理等の対応を行うことになる。
- ・給食センター方式と民間デリバリー方式については、給食センターもしくは民間事業者の調理施設に持ち帰り対応することになる。

#### ●委員長

- ・実施方式によって学校での負荷の程度に違いはあるのか伺いたい。

#### ●委員

- ・小学校の自校調理方式の場合、ゴミの分別や残渣の処理、給食室への返却方法などに一定のルールがあり、学校での手間は発生する。全て持ち帰ってもらえれば、学校としての対応はなくなるので楽だと思う。

## ●委員

- ・自校調理方式については、実際に対応可能な学校が少なく、優先順位としては高くないのではないかと思う。
- ・親子調理方式については、給食室の余力があれば、既存施設を活用して早期の導入が可能だと思うので、組み合わせがうまくいく学校で導入を検討してはどうか。
- ・既施設を活用すれば半年から1年程度の期間で対応可能という民間事業者もいた。できるだけ早期に全員喫食制を実現するためにも、まずは民間事業者の力を借りて導入していくことが望ましいのではないか。そのうえで、長期的な人口減少に対応するため、将来的に給食センター方式の導入を検討してはどうか。

## ●委員長

- ・親子調理方式については、学校によっては大規模な改修が必要になるのか、それとも軽微な改修で対応可能な学校があるのか伺いたい。

## ○事務局

- ・設備の入れ替えなどで対応が可能であれば、工事期間も短くなるが、調理能力の確保のために給食室自体を増築する場合は大規模な工事が必要となり工事期間も長期化すると考えられる。ただし、必要な改修の程度については学校によって異なるため個別に調査が必要となる。
- ・給食室の余力については、全体を俯瞰的に把握する目的で調査したものであり、実際には中学校の必要食数に合わせた組み合わせが重要になる。

## ●委員長

- ・昨年度にモデル実施を行った学校は比較的導入が容易なのか。

## ○事務局

- ・モデル実施については、小中学校が同一敷地内や隣接している学校の中から対象校を選定して実施したものである。対象となった3校でも、中学校の3学年分を一斉に調理することが難しく、学年ごとの実施とした。

## ●委員

- ・異物混入が発生した際の責任の所在について、親子調理方式を導入した場合はどうなるのか伺いたい。

## ●委員

- ・おそらく施設管理者として小学校長になるのではないか。

## ●委員長

- ・学校給食での異物混入はどういった状況なのか。

## ○事務局

- ・衛生管理には非常に気を付けており、ゼロに近づける努力は続けているが、異物混入の発生事例はある。
- ・保護者対応など学校負担という点については他都市の先行事例も参考にしたい。

## ●委員長

- ・教育的な面も考慮する必要がある。

## ●委員

- ・自校調理方式の教育的な意義もあると思うが、コスト面や導入しやすさ、場所の確保などを踏まえて合理的に考えた場合、民間デリバリー方式が最も望ましいのではないかと思う。

●委員

- ・給食センター方式が最も望ましいと考えている。確かに民間デリバリー方式が最も導入が容易であると思うが、実際には提供可能食数が17,000食～20,000食であり、全員喫食分の37,000食を全てカバーすることができない。仮に提供可能食数を増やすとなれば、それだけ民間事業者が投資をすることになるが、将来的に実施方式を変更することになった場合、投資額が回収できているかの問題が発生する。いつまでに給食センターを整備するのかの用途を先に決めて検討を進めるべきだと思う。
- ・また、給食センター方式は初期投資や修繕更新費は発生するが、維持運営費は最も安い。用地の確保や施設整備などの課題があるが、将来的に安定した運営を行うのであれば、給食センター方式が望ましいと思う。

●委員長

- ・最後は給食センター方式に集約していく方が良いということか。

●委員

- ・そのように思う。

●委員長

- ・必要経費について事務局から追加の説明をお願いしたい。

○事務局

- ・必要経費の試算は、中学校給食導入前の平成24年時点の試算について物価変動等を反映して再計算したものである。当時の必要食数である39,000食を同一方式で実施する前提で試算したものであり、施設の耐用年数も考えて40年間のライフサイクルコストで比較している。
- ・先ほど給食センター方式について用地確保の課題が指摘されたが、各実施方式について調査をしている中で、給食センターが整備可能な適地があるのかどうかについても並行して確認を行っているところである。

●委員長

- ・当時の試算では、将来的な人口減少まで考慮していたのか伺いたい。将来的に人口が減少した場合、余剰資源を持つことになり、無駄が発生してしまう。例えば、地域のこども食堂や介護施設などに給食を提供するといった機能を給食センターが持てば、余力を活用できるのかもしれないが、当時はそういった議論はなかったのか。

○事務局

- ・あくまで試算時点での必要食数で試算したと思われる。仮に給食センターを整備した場合、例えば夏休み期間中や将来的に発生する余力をどう活用していくのかという議論はあったが、当時は中学校給食がそもそも実施されていない状況だったため、まずはどうやって導入していくのかという議論が優先事項だったのでないかと思う。

●委員長

- ・給食センター方式については十分な用地が確保できるのかという点と、将来的に余剰資源が発生してしまう点が懸念される。

●委員

- ・市内でも地域によって子どもの数に偏りがある。全市的な人口減少もあるが、地域差もあるので、自校調理方式や親子調理方式については、将来的な学校の統廃合もリスクとして考えておく必要がある。

- ・民間デリバリー方式については、サウンディング調査にエントリーされた12社中、市内事業者は3社しかいなかった。調理後2時間以内という基準がある中で、給食の配送中に事故等があれば給食が提供できなくなるリスクがある。

- ・給食センター方式の導入自治体が多いということは一番現実的なのではないかと感じた。

#### ○事務局

- ・事業者の中には参入意向があっても工場の立地の問題で提供が難しいという事業者もいた。調理後2時間以内という基準を順守することを条件としてヒアリングを行った結果、現実的に見込まれる提供可能食数は17,000食～20,000食程度だった。

- ・将来的な学校の統廃合については現時点で明確な計画があるわけではないため、見通しは難しいが、人口減少については市全体として進みながら、地域や学校単位でもバラつきが出てくることが予想される。新たに給食室の整備が必要な自校調理方式だけでなく、親子調理方式についても、小学校側に施設改修や統廃合があれば、中学校側にも影響することになる。

#### ●委員

- ・北区と垂水区にある小学校の給食センターの余力は試算していないのか。

#### ○事務局

- ・多少の余力は考えられるが、複数の中学校をカバーするだけの大きな余力はない。また、小学校の給食室を改修する際の代替機能として一定の余力を確保しておく必要もある。

#### ●委員

- ・将来的に人口減少が進んだ場合、現在の給食センターで中学校分もカバーすることは現実的に考えられるのか伺いたい。

#### ○事務局

- ・小学校の給食センターは副食のみ調理しており、主食は別で対応しているため、中学校分を対応する場合は主食の対応も含めて検討する必要がある。また、人口減少による小学校の給食センターの余力を活用する場合、全員喫食の実現がかなり先になってしまうことが懸念される。

#### ●委員

- ・親子調理方式はどうしても小学校と同じ献立になってしまう。栄養価が足りない部分について中学生向けに追加で1品調理するとなれば調理室での対応が大変になる。

#### ●委員

- ・実施方式を考えていくうえで、実現可能性やスピード感、安定的な継続性のバランスを図っていくことが大事だと思う。そういった観点でいえば、民間デリバリー方式で対応可能な部分はお願ひして、難しい部分をどう対応するかを考える必要がある。

#### ●委員

- ・どの方式を導入する場合でも、採用する食器によってコストや管理面の影響が発生するので、そういった運用面も踏まえて検討する必要がある。

#### ●委員長

- ・それぞれの実施方式にメリットデメリットがあるが、各委員の意見を総合的に考えて、給食センター方式と民間デリバリー方式を中心として次回以降、議論を進めたい。自校調理方式と親子調理方式については否定するわけではなく、補完的な形で検討を進めることとしたい。

- ・具体的なオペレーションも含めて、他都市での事例も踏まえながら、中長期的な観点でも議論を深めたい。