

学校給食・食農教育推進本部第5回会議 会議概要

- 日 時 令和8年2月17日（火） 午後1時15分から午後2時45分まで
- 場 所 鶴岡市役所 6階大会議室
- 出席者 別紙委員名簿のとおり（委員10名中6名出席）
 - 出席委員 海藤道子委員、須田剛史委員、五十嵐裕佳委員、
武田三喜子委員、小口広太委員、太下義之委員
 - 欠席委員 風間成彦委員、小野愛美委員、渡部賢委員、池原扇委員
- 傍聴者 11名
- 協議題等 報告 第4回推進本部での意見を踏まえた取組の方向
新学校給食センター建設地の選定状況
協議（1）新学校給食センターにおける調理運営主体のあり方及び事業
手法の選定
（2）今後の鶴岡市学校給食に期待すること

市長欠席のため、推進本部設置要綱の規定により、副本部長（教育長）が議長となり進行した。

報告

- 教育部長 資料1について説明
- 給食センター所長 資料2について説明
- 各委員 質問、意見は特になし

協議

- 給食センター所長（1）資料3について説明
（2）資料はなし。委員の意見を伺う。

○委員

- ・大前提は、直営でも民間でも、同じ質を保つことである。民間委託により質の低下や、コミュニケーションの希薄化が論点となるが、質の高い給食を提供する責任は変わらない。
- ・重要なのは、栄養教諭と調理員、生産者との連携の確保であり、民間委託でもコミュニケーションを確保する仕組みづくりは可能である。
- ・新給食センターは規模が大きいため、より密な連携体制を構築する必要がある。
- ・地産地消の継続に向けては、コーディネーターを配置するなどの仕組みも重要である。
- ・民間、直営いずれの方式でも質を保証する体制を整えることが重要である。

○委員

- ・現状把握から結果の整理まで、資料はよくまとめられている。
- ・運営方式については、直営と委託で比較分析がされているが、制度自体は中立的なものであり、適切に運用すれば、いずれの方式でも問題はない。ただし、民間委託の場合、コミュニケーションの課題が指摘される。仕組みづくりやコーディネーターの配置などにより、対応は可能と考えられるが、保護者にとっては不安要素となり得るので、教育委員会として、あらかじめ不安を解消できる運営体制を、明確に構築することが重要である。
- ・直営以外の手法であるPFI方式は、イギリスで行政改革の一環として導入された手法であり、内閣府のサイトによると、全国では75件の給食センターで導入実績がある。運営手法は多様である。
- ・保護者や関係者に不安を生じさせないように進めていくことが大切である。

○委員

- ・藤島センターが委託に切り替わった当初は不安があったが、実際に納品等を通じて、職員や栄養士とのコミュニケーションが取れていることが分かり安心した。現在は特に問題は感じていない。
- ・資料全体から委託が優れているという印象を受け、現状の良さが十分に評価されていないのではないかと感じた。当事者の受け止め方を懸念する。
- ・残食について、藤島センターでは少ないと聞いていたので驚いた。問題視すべきであり、今後、食数が増えた場合さらに加速する懸念を抱いた。
- ・職員と栄養士の間はもちろん、生産者等との間をつなぐコーディネーターは重要である。
- ・突飛な案だが、ゆるキャラでの学校訪問など、子どもに親しみを持たせる工夫も必要である。
- ・個人的には自校給食が望ましいと考えている。センター方式であっても、自校給食のように、香りや調理員の思いが伝わるような工夫が大切である。
- ・残食については、無償化以降増えているのではないかとの話や、保護者の価値観の多様化も背景にあると聞くが、給食は教育の場でもあるので、食を通じた学びの重要性を学校としても発信していく必要がある。
- ・新給食センターでは、残食の削減を図るとともに、子どもたちが喜び、成長の糧にできるような給食を実現して欲しい。

○教育長（副本部長）

- ・藤島センターは、委託方式で10年以上の実績があり、生産者とのコミュニケーションも図られている実態が確認できた。また、コーディネーターの重要性もご指摘いただいた。
- ・残食については、昨年度まで学校現場にいた立場から、私もアンケート結果は率直に驚きであった。残さず食べる児童生徒が想定より少ない印象を受けたが、設問方法の影響も考えられるため、分析が必要である。いずれにしても、この結果は学校へフィードバックし、残食削減の取組につなげる必要がある。早期に着手できる課題である。

○委員

- ・栄養教諭として鶴岡市学校給食センターに勤務している立場から実態を交え述べる。現在、鶴岡センターは直営であるが、他の4センターは委託である。
- ・学校給食の趣旨や求められる役割を考えると、食材選定、献立作成、栄養管理、食に関する指導は、他に任せられた場合、品質が十分に担保されない可能性があり、費用対効果や合理性のみで判断しにくい部分である。一方、調理業務は、人件費削減や人材管理負担の軽減、大量調理や衛生管理のノウハウを有する事業者任せすることで安全な給食を提供できることを理由に、委託を選択する例も多い。
- ・鶴岡市の調理員は、技能職員として採用されており、調理師免許取得者に限定されていないため、人事異動により免許のない職員が配置される場合もある。一方、現場の衛生管理は年々厳格化しており、昭和62年建設当時の基準では対応できない状況である。十分な研修機会がない中で安全な給食を確実に調理することには難しさを感じている。
- ・近年は正規職員が減少し、現在、全体の半数程度である。調理業務に加え、パート職員等への指示や指導も担うわけだが、明確な指示を出せる職員に限られており、栄養士が長時間現場を離れられない状況も多く、調理現場だけでは厳しい実態がある。
- ・調理委託のセンターでも勤務した経験もあり、委託では、事前打合せを綿密に行い、当日は食材異常や味の確認以外は調理を任せることができた。人員確保も委託先が担うため、安心して任せられる体制であった。
- ・委託にも課題はある。委託費のみを重視するのではなく、安定的な運営が可能な事業者を見極めることが重要である。問題発生時の対応や改善のしやすさ、日常的なイレギュラー対応への柔軟性も重要な視点である。
- ・直営か委託かを一概に優劣で判断することはできないが、現在の困難が解消され、安全でおいしい給食を子どもに届けられる体制の構築が望まれる。

○委員

- ・現場の意見とのすり合わせは容易ではないと感じている。調理業務を委託した場合、地産地消や手づくり感を維持することは難しさがあると考える。
- ・効率化を優先しすぎると、加工品の多用や統一的な味付けに傾く懸念もある。地元食材を生かした調理を実現するには、一定の技術を持つ人材を育成・確保しなければ難しい。自身もホテルや旅館で1,000食規模の大量調理を経験しているが、大量調理では味の質を保つことは容易ではない。実際の店舗では現場に合わせて良質な食材を用いて調理しており、利用者の反応は大きく異なる。
- ・新給食センターは設備の充実や高度な衛生管理、効率化が求められるが、同時にコミュニケーションをより重視する姿勢が重要である。今後、多くの課題が想定されるが、現場との連携を大切にすべきである。

○委員

- ・今回の資料を見て、委託を前提とした議論に進んでいる印象を受けた。私としては委託ではない方向で話し合っていた認識であった。
- ・残食調査について、「学校給食センター調査」との記載があるが、鶴岡市の調査なのか出典が不明確である。また、委託の方がおいしいとの意見についても、市が食べ比べを実施してアンケートを行ったのか。
- ・私は新宿区で自校式給食の調理員として従事した経験があり、公務員調理師として厳格な採用試験や研修のもと、徹底した衛生管理体制で業務に当たっていた。鶴岡市においても、求人段階から給食の特性や専門性を重視し、専門的な知識・技術を有する人材を確保する仕組みが望ましいと以前から思っていた。
- ・自校方式は、調理の香りや日常的なやりとりを通じたコミュニケーションが生まれる点で賛成である。センター方式では運搬を踏まえた温度管理や塩分管理が求められるので、集団調理に精通した知識が必要となる。
- ・無償化の影響についても懸念がある。果物が付かない現状などを見ると、質との両立が課題である。多少の自己負担など、別の方法も検討できるのではないか。
- ・子どもの立場に立ち、「自分が食べたい給食は何か」を起点に、市として必要な体制や人材育成を検討していただきたい。

○教育長（副本部長）

- ・アンケート調査の件について、給食センターから説明等あるか。

○給食センター所長

- ・このアンケート調査は、鶴岡市学校給食センターで実施しているものである。
- ・調査方法は、給食センターが市内の小中学校を対象に、小学校は3年生と6年生、中学校は2年生を抽出し、毎年実施している。本資料には、昨年度に集計した結果を掲載している。

○委員

- ・「おいしい」「まあまあおいしい」のどちらかに○をつける方式か。

○給食センター所長

- ・項目としては4択である。

○教育長（副本部長）

- ・4択の項目はどのようなものか。

○給食センター所長補佐

- ・設問は10問程度あり、「おいしい」や「残さず食べる」、「郷土料理を知っているか」など

のほか、「好きな給食のメニューは何か」という設問もある。毎年、結果を栄養教諭と共有し、給食に反映している。

○教育長（副本部長）

- ・調査結果は、メニューにも反映しているということである。

—(2)に移る—

○委員

- ・先ほどの発言への補足となるが、現実的な取組として、給食センターの全職員が年に1回小学校を訪問し、子どもとコミュニケーションをとることで、調理へのモチベーションを上げることができるのではないかと。

○委員

- ・長年学校給食に携わる中で、給食に関わる事故の報道に触れるたび、常に自分事として受け止め、対策を考えてきた。大量調理では小さなミスも命の危険に直結する。新給食センターの整備にあたっては、施設設備、調理従事者の体制、献立作成、食物アレルギー対応、食材選定など、あらゆる面で確かな安全性の確保を最優先に考えるべきである。
- ・子どもたちを取り巻く食の環境は大きく変化している。便利さの反面、加工食品の増加や食生活の簡便化が進み、食材の背景が見えにくくなっている。学校給食は、家庭で不足しがちな栄養を補うだけでなく、食べ慣れていない食材や献立に出会う貴重な機会でもある。しかし、近年は食べ残しが増加しており、特に米飯の残食が目立つ。米飯の内製化へ期待するとともに、食べる側の意欲を高める取組も重要であると感じている。
- ・平成17年に制定された食育基本法に「社会経済情勢が目まぐるしく変化し、日々忙しい生活を送る中で、人々は毎日の食の大切さを忘れがちである。」というフレーズがある。栄養の偏り、不規則な食事、生活習慣病の増加など、子どもたちの将来の健康を脅かす現状を打破し、子どもたちに将来にわたって、自分の食を管理する能力を育むことができる学校給食でなければならないと考えている。さらに、市民にとっても食の情報発信拠点としての役割を担うことも期待している。
- ・学校給食発祥の地として、子どもたちに寄り添った食を提供するという発祥当時の思いを継承し、家庭的で温かい食事が届けられる存在でありたい。鶴岡市が学校給食発祥の地であることが広く周知されるような工夫もあるとよい。

○委員

- ・学校給食発祥の地であり、またユネスコ食文化創造都市でもある本市だからこそ、食を通して広く発信できる給食であってほしいと考える。
- ・安全でおいしい給食を提供し、子どもたちが「今日の給食はこうだった」「おいしかった」と言ってくれるような献立づくりと、食を通じた学びがあればと思っている。食べる側でも作る側でも、食育が実践できる環境が整えられることを望む。

○委員

- ・給食に携わる者は、皆誇りを持って仕事をしている。
- ・子どもたちは正直であるので、アンケート結果も率直な声だと思うが、より設問を工夫し、得られた意見が給食づくりに生かされれば良いのではないかと。
- ・地域の料理人が給食に関わる取組も各地で見られ、「超人シェフの給食室」などの事例は地域の力を生かす可能性を示している。民営・直営にとらわれず、他地域の実践も参考にしながら本市らしいあり方を模索して欲しい。
- ・子どもたちの笑顔を中心に据えた給食づくりを進めていただきたい。できるだけ多くの子どもたちが幸せを感じられる給食センターになることを心から期待している。

○委員

- ・食材やコミュニケーション、時間的な余裕も含め、給食という時間そのものを楽しめることが大切である。
- ・子どもたちは視覚や情報、人間的な繋がりなどによっても食を楽しんでおり、生産者の思いや地域の背景を映像等で伝えることでも、食欲や関心を高めることは可能である。実際に、動画を用いた取組で、家庭にも共有し効果を上げている例もある。
- ・残食の問題も、給食の質だけでなく、給食の空間づくりも大事な要素だと感じる。
- ・今後については給食センターを地域に開いていくことも大事だと考える。見学や試食等を通じて保護者や地域住民の理解を深める視点が必要である。
- ・食のグランドデザインとして、卒業後も地域と関わり続ける食の拠点としての機能、高齢者への配食や長期休業中の支援等を含めた長期的構想も検討に値する。条例制定等により地産地消や食育を政策として位置付けることも一案である。
- ・給食は子ども時代の重要な経験であり、その後の食への姿勢を育てるものである。運営形態にかかわらず、「楽しい給食」を実現する姿勢を持ち続けることが必要である。

○委員

- ・委員各位の学校給食に対する熱い議論に感服した。給食が、鶴岡市にとって重要な施策として位置付けられていることを強く実感した。
- ・今後の学校給食への期待について、最後なのであえて少し突拍子もない提案を述べる。これだけ学校給食について熱く語る人材が地域に存在するのであれば、地元の熱意と専門性を結集し、給食サービスの専門組織、いわば地域発の専門ベンチャーを立ち上げるという選択肢もあるのではないかと考える。荘銀タクト整備では、地元文化団体が市の開発公社とジョイントベンチャーを組成して、法人格を取得し指定管理者となった。そのような形であれば、専門性を担保しながら公的役割を果たすことができるのではないかと。
- ・直営であっても人事異動により、必ずしも専門性が継続的に蓄積・発揮されるとは限らない現状も理解した。であれば、専門性を有する人材が長期にわたり能力を発揮できる組織を設け、そこに委託する方式も検討に値するのではないかと。
- ・長期的に公的役割を委任する事業となれば、議会における債務負担行為等を通じて一定の支払いが担保され、安定的な運営が見込める可能性もある。大胆な提案ではあるが、一つの可能性として述べさせていただきます。