

第2回亀山市学校給食検討委員会議事録

日時・場所	平成26年8月26日（火） 午後3時00分～午後5時30分 亀山市役所 第2・3委員会室
出席委員	仲律子委員長、大川吉崇副委員長、遠藤博美委員、野呂幸生委員、伊藤登美子委員、 玉村仁子委員、上田真梨子委員、東裕美委員、武居政敏委員、北崎亜紀委員、 太田淳子委員、櫻井恵美子委員、川戸磨美委員、吉崎直子委員、辻村俊孝委員、 富田真左哉委員、大澤哲也委員、青木正彦委員、小林恵太委員、原田和伸委員
事務局	佐久間利夫教育次長、服部裕学校教育室長、 学校教育室 原千里、小林真理子
事 項	1 あいさつ 2 前回議事録の確認について 3 議事 （1）現状から見た食物アレルギー対応の課題及び対策について （2）給食食材費の保護者負担について （3）現状から見た給食食材費の課題及び対策について 4 その他

議 事 内 容

【教育次長】

今回は、亀山市学校給食における現状や食物アレルギーの現状について認識を共有し、委員の皆様からご意見をいただきました。

本日は、現状から見た食物アレルギー対応の課題及び対策について、また、給食食材費の保護者負担について皆様からご意見をいただき、次回に向けて取りまとめていきたいと思っておりますのでよろしくお願い申し上げます。それでは、早速ですが、仲委員長進行をお願いします。

【委員長】

それでは、座って進行を進めさせていただきます。みなさんこんにちは。ただいまより、第2回亀山市学校給食検討委員会を開催します。

はじめに、亀山市審議会等の会議の傍聴に関する規程により傍聴の許可についておはかりします。現在5名の傍聴を希望される方がみえます。本日の会議において傍聴の許可をしたいと思っておりますが、これに異議ございませんか。

- 【委員】 異議なし。
- 【委員長】 それでは異議なしとみなし、許可したいと思います。なお、途中で傍聴を希望する方がみえましたら、再度皆様におはかりいたしたいと思います。それではお願いいたします。
- ※傍聴者5名入室
- 【委員長】 それでは、まず前回の議事録の確認をしたいと思います。開催通知とともに事務局より送付されましたが、ご意見等ありましたら発言願います。ご自分の担当箇所を確認いただき、訂正を必要とする箇所がありましたら発言をお願いします。
- 【上田委員】 17ページの上田の発言ですが、アレルギー対応の薬をどういった時に服薬するかについて、書類として毎月1回保護者からもらっていますと書かれています。年1回に訂正をお願いします。
- 【委員長】 年に1回に訂正すればよろしいですか。
- 【上田委員】 はい。
- 【委員長】 第1回議事録の17ページの上田委員の発言で「書類として毎月1回もらっています」というところを「書類として年1回もらっています」と訂正をお願いします。他はいかがですか。他の委員の方はよろしいですか。
- それでは、訂正なしと判断させていただきまして、これを第1回議事録として教育委員会ホームページで公開しますのでよろしくご願ひいたします。
- 続いて、議事に入ります。まず、前回の会議において、食物アレルギーの対応について現状を把握していただきました。事務局より資料1-1として前回の会議で出た意見をまとめていただいています。本日は、課題を洗い出し、対応策について考えていただけたらと思います。これに関する資料として、事務局より資料1-1から1-5まで提出されておりますので説明をしていただき、そのあと、委員の皆様から意見をいただきたいと思います。それでは、事務局説明をお願いします。

【室 長】 資料1－1から1－5について説明

【委員長】 それでは、ただいまの説明に対する質問、またはアレルギー対応の課題についてご意見をいただきたいと思いますが、次の委員会である程度の提言をまとめないといけませんので、今回の会議で具体的に意見をまとめていくということを念頭に置いていただいてご質問や発言をしていただけると助かります。まず、前回の委員会でアレルギー対応の課題としてみなさんから出された人員配置、施設面、職員の研修についてという課題がございます。それに沿いまして、法律や実際にかかっている予算がどうなのかということが資料で出ておりますので、それについてご意見ご質問がございましたらお願いいたします。まず、栄養教諭の上田先生いかがですか。

【上田委員】 まず、人員配置の課題が資料1－1に書いてありますが、正規調理員が他の調理員の横について対応しないと書かれています。まさにその通りで、前回も話させていただきましたが代替調理員に来ていただいても、正規調理員が見守ったり除去食を作ったりという対応をしていますので、現場の要望としては正規調理員または栄養士の免許を持った方を一人学校に配置していただくととてもよいかと思えます。現在、井田川小学校は常に調理員が1名配置されていますが、除去食対応が始まった当初は3名であったのが、現在では11名除去食対応しているという現状もありますので、やはり人的配置の面では正規調理員をつけていただければと考えます。また、栄養教諭や栄養職員、養護教諭、養護助教諭の先生方にアレルギー対応をしていただいておりますが、本務に支障をきたしているということもありますが、栄養教諭や栄養職員の未配置校では、保護者との面談や書類作成を新たに配置していただく方と教員とが連携して行っていくという方法もあるのではないかと思います。そうすることで、資料1－1の1番の3つ目に書かれている学校間での差があることも解消されるのではないかと考えます。

【委員長】 今、栄養教諭は3名配置されているのですか。

【上田委員】 栄養教諭3名、栄養補助員1名です。

【委員長】 亀山西小学校と亀山東小学校と関小学校に栄養教諭が1名ずつ、井田川小学校に栄養補助員が1名配置されているんですね。

井田川小学校に当時3名のアレルギー対応のお子さんが出て1名の調理補助員が配置されたんですね。

【上田委員】 前回の委員会でもありましたが、アレルギー対応の午前中だけの調理員をつけていただいていると聞いています。

【委員長】 これはどこの小学校にアレルギー対応の必要な子が何名いるから何名調理員がいるとか、そういった基準はあるんですか。

【上田委員】 私は分かりかねます。

【委員長】 そういった基準とかはないんですか。

【室長】 はっきりした基準は現在のところございません。

【委員長】 特に決められたこともない。必要だから配置しましょうとか予算の関係で配置しましょうとかそういうことになっているんですか。

【室長】 どうしても必要だからつけていただいたという状況です。

【委員長】 特に基準もないけれども、こういうアレルギーの子がいるからつけて下さいという状況で、現在でも足りないと思っているということですね。

【副委員長】 ちょっとよろしいですか。管理栄養士はこの市で何名ぐらいみえるんですか。

【室長】 学校に関わる部分としましては、市単独として教育委員会事務局学校教育室に中学校給食の献立等を管理している管理栄養士が1名おります。また、栄養教諭は教諭ですので、実際に教壇に立って食育の授業をするということで県費の職員が4名おります。

【副委員長】 それは管理栄養士ではないですね。管理栄養士かどうかが大事なんで聞いておるんです。

【上田委員】 私も管理栄養士の免許を持っていますが、他の3名の先生方が持つてみえるかどうかについては分かりかねます。

- 【室長】 管理栄養士は教育委員会 1 名、学校現場 3 名です。
- 【副委員長】 ありがとうございます。
- 【委員長】 あとは、養護教諭の先生方が本務に支障をきたしているというご意見もありましたが、東先生いかがですか。
- 【東委員】 養護教諭の東です。今おっしゃられたように、市内には栄養教諭さんと栄養補助員さんが 4 名ということで川崎小学校には常時みえません。ですので、アレルギーの対応を養護教諭である私が中心となってさせていただいています。やはり、責任を感じているので、個人的にアレルギー大学を受講しておりまして、たくさんアレルギーに関する勉強をして参りました。また、先日、県の研修会で名古屋市、横浜市、神戸市の取組を聞かせていただきました。学校間で差が出ることに関わって、現在亀山市では統一された献立表で全部メニューは一緒です。名古屋市や神戸市は、市のホームページでアレルギー情報を公開しているんです。献立はできておりますので、できれば亀山市でもそれを公開していただきたい。もちろん、アレルギーをお持ちのお子さんの保護者の方には学校からも提示をさせていただくんですが、私たちのような養護教諭がやっているところでは、この日の卵が間違いないかと何度も確認をしています。アレルギーを有する児童が増えているので、できれば市の方でも、主要なアレルギーだけでいいと思うんですが、卵や乳、あとから投入して除去できるゴマといったアレルギー対応をする食材を決めていただいて公開したり、あるいは、ここで卵を入れる入れないとか必ず除去しますよとか市で決めるのも一つかなと勉強して感じました。
- 【副委員長】 もう一つ質問。管理栄養士の方と栄養教諭の方は月に何回くらい会議をしているのですか。
- 【上田委員】 献立検討会は月に 1 回です。
- 【副委員長】 献立検討会が 1 回ですね。ありがとうございます。
- 【委員長】 各学校間の差をなくすためにホームページで情報を開示して卵除去するのかわしないのかを市で決めるというご意見もございました。それは、アレルギー対応の市の対応としては委員会の意見として

皆さんの賛成が得られればこちらから提言をすればいいということですね。

【室長】 こうすることが望ましいという形で提言していただければ。中学校デリバリー給食につきましては、アレルギー情報をホームページで公開しています。

【委員長】 中学校のデリバリー給食はしているということですね。自校方式の学校給食は現状としてはしていないということですね。

【室長】 各校によって人の配置や施設設備において、ここまでできるというところに差があるので、市で公開した時にまだ対応しきれない現状があるのではないかと思います。

【委員長】 ホームページで公開して除去する除去しないといったことを統一した上で、どのくらい栄養教諭の人数がいるかってところをもうちょっと考えていかなければならないということですね。

たぶん、どれぐらい人数を増やしたほうがいいのかとか、どんな基準を作ったらいのかというのは次の委員会では提言をしないとイケないので、そのつもりでちょっと頑張ってまとめていけなとイケません。学校の校長先生としてはいかがですか、遠藤校長先生。先ほどの栄養教諭の先生や養護教諭の先生のご意見を聞いていただいてどのようにお感じですか。

【遠藤委員】 まず、アレルギー対応につきましては、栄養教諭、養護教諭の連携の下、もちろん全職員の共通理解に輪を広げるんですが、中心となって保護者対応を含めまして管理職とともに直接話を聞いたりしているのは、その二役の人たちです。

先ほど言われましたように、対応については市で一括していただくというのでもいい方法かと思いつつ、やはりそれぞれのお子さんに応じて対応が一緒ではないということもあり、その辺りがどうなるのかということをお大変危惧するところがございます。例えば、本校に在籍している対応が必要なお子さんに関しましては、いわゆる食材としてのみではなく、成分として入っている場合に関しましても影響がでるといいますので、成分表といわれるものを全て確認をしていただき、どのような献立が大丈夫で、これは除きましょうといったような相談もさせていただいております。基本的な除去の

対応とそれぞれに対応する細かいところについても考えていく必要があるかと思えます。

【委員長】 ありがとうございます。それでは野呂校長先生いかがですか。

【野呂委員】 中学校ですのでデリバリー給食で、小学校の給食のことについては校長の会議で聞かせてもらってます。ホームページの公表についてなんですが、これは最大公約数の様な形になってきた場合について、情報としてどう取り込んでどう判断していくかは難しいのかなと聞いていて思いました。実際に給食は携わっていませんが、デリバリーの様子に情報発信した時に情報として取り入れるのは難しいのかなと感じます。

【委員長】 公募委員の方はどうですか。情報としてホームページに一括して献立はこうです、成分はこうですと公表されたときに保護者としてはとらえ方が難しいですか。

【川戸委員】 公表された方が分かり易いですし、私はアレルギーの子どもを持っていないので分かりませんが、そのお母さん方はいろいろ勉強されていますし分かってみえると思います。細かく分かるものがあればアレルギー対応を進めるときに相談もできると思います。学校からこうですよというよりは、こちらからも確認できた方が良くと思います。

【委員長】 情報はあったほうが良いということですね。いろいろと判断がしやすいというのはありますよね。ただ、遠藤先生が言われたように個々のお子さんの対応もしていかなければならないということもありますよね。

【東委員】 もちろん個々のお子さんに対しては、学校生活管理指導表に基づいてそのお子さんにどう対応したらいいのかというのは学校ごとの仕事だと思っています。ただ情報公開をしてこちらとしても確認する意味もあって、代表的な乳とか卵とか小麦とかは開示されていてもいいのかなと思うんです。

【上田委員】 先ほど学校によって卵が除去食対応できないっていうのはどういうことでしょうか。

- 【委員長】 例えば、卵を除去するまたは除去しないということを市で一括して決めるといったようなこともありかなということですよ。
- 【上田委員】 線引きするとできないということもおっしゃられていたんですけど、卵もいろいろありまして、初めから入っている工程と最後に釜に入れる工程がありまして、卵でも卵はできませんという線引きではなくて、こういうことならできますよ、こういうことならできませんと具体的に提示する線引きでないと、逆に対応できる範囲が狭まってしまうと思います。
- 【副委員長】 教育委員会の方、マイク4本ぐらいとスピーカーを置いていただけると耳が遠いのでありがたいです。
- 【委員長】 それでは事務局の方、用意をお願いいたします。情報公開をするっていうのも食物アレルギー対応の一つとしては有効な手段だということですが、現状として食物アレルギー対応を必要とするお子さんがたくさんいらっしゃるということ、それに対して栄養教諭の数も足りないし、養護教諭の先生がそれにあたっているということで本務に支障をきたしているということもまた事実であろうと思われます。これについて他の先生方はどうでしょうか。武居先生いかがでしょうか。
- 【武居委員】 資料1-1に書かれている人員配置について、最終的にはどれぐらいまで現状よりも増え、学校現場を支援していただけるか、今の課題となっているところをクリアできるかなと考えています。実際にこれから先にアレルギーの重篤症状をお持ちのお子さんであるとか、現在対応しているのと同じような症状の子が入ってきた場合、この方はできますが、この方はできませんよというわけにはいなくなってくると思います。やはり今の現状だからできている、今の症状だからできているというのではなくて、そこを加味して、結局は同じ症状であってもできるできない、それが学校間格差になっていくのかもしれませんが、そういう状況だけではなくていきいたいと思います。学校には任されてはおるものの、ある一定のライン引きがあった方が現場としていいと思います。学校側としては、保護者の方にすみませんがこの献立は自宅からのお弁当で対応してもらえませんかというお願いもしやすくなるかと思います。ただ、現場としてはできる限りのことはしていますし、教育委員会、学校職員

間連携のもと、私の学校の現状も含めてできるだけ保護者のニーズに応えようと頑張っていますが、同程度の対応のお子さんが二人いた場合はこれ以上対応するのは難しいというのが現状です。しかし、人員配置についても予算が関わることだと思いますので、どのような場合にプラスの時短の調理員を配置するとか、一定の基準を作っていないと。現場としては付けてくれと言うだけですが、今後のことも考えると基準があった方がいいのかなと思います。もちろん予算を付けていただけるのであればたくさん増やしていただくのが望ましいかと思います。

【委員長】 予算の担当の大澤委員いかかでしょうか。

【大澤委員】 財政行革室長の大澤です。予算の関係ですが、現場でご尽力をいただいていることを聞かせていただいておりますが、まず養護教諭と栄養教諭の話、これは県費の職員ということで学校教育室長からも説明がありましたので、市の方で独自に採用するとか、配置をするというのはちょっと違うかなと思うところであります。当然、手元の教育委員会から提示された資料の中にも、除去食の対応について給食調理員の追加配置をしているのが亀山市を含めて4市というような状況の中で、まずは給食調理員の追加配置について議論するところかなと考えます。

【委員長】 資料1-3の裏に給食調理員の追加配置について書かれており、亀山市では食物アレルギーをもつ児童の状況に応じてパート職員を追加配置しているとされていますが、それでも足りないということですか。除去食対応の話し合いの時間がオーバーされてたりということがあったりとか、武居先生がおっしゃられたような同じようなお子さんがもっと増えた時にどこまで対応できるかということもあるし、今で目一杯ですか。

【上田委員】 足りないですね。前回の委員会でもお話させてもらったんですけども、井田川小学校でも午前中アレルギー対応要員として1名配置していただいているんですけども、栄養補助員さんも給食室に入って除去食の対応をしているという実態があるので、今ぎりぎりでやっている状況なのかなと感じます。

【副委員長】 情報公開のことからちょっと話がずれていっているような感じが

しますけれども、人を増やしていくのは我々私学でもものすごく要望があって、満足が全然ないんですね、どれだけ増やしても。増やさなアカンことは確かですけど。先ほどの情報公開の部分でかなり解決できると先生方が判断してみえるかどうか。それでご父兄の方も確認をして、自分の子の相談のときに先生と話し合いができる。そして、一つの原則が決まっておればその一つの原則に沿って対応ができる。月に1回管理栄養士と栄養教諭の先生方が集まって、それは3時間か5時間かかると思うんですけども、質疑しながら調整していくと人員配置のことはかなり簡略化できるのではないかと。経営者の立場から言うと、そここのところのぎりぎりの線というのはどこかなと思いつつながら、まずは情報公開すべきかどうかというところを議論したほうがいいのではないかなと思います。それはなぜかというのは、ご父兄の協力は私学ではしてもらって、しかし、公立の場合はそれが非常に弱い。するとどうなるかという、前回の会議でも言ったように、本当に休みがなくなってしまうんですけども、給食の時に先生方がずっとその場におりながら、その子と周りの子たちも見ていく、先生もインターネットで見れば今日はだれのを注意せなアカンかわかりますし、先生が子ども達にどれだけ絡むかというのが大事で、調理場の人数をいくら増やしても先生が子どもに絡まなければ全く無意味になってくる。そここのところはどうなっているのか現場は分かりませんが、ちょっと意見として言わせていただきました。

【委員長】

大川副委員長から、情報公開をして、ある程度原則を決めて、ここまでは対応できるけどここからはできませんよとか、今回の給食についてはここまで除去しますというのを決めておけば、それを基にして管理栄養士さんと栄養教諭さんが話し合いをすれば人員配置や増員といったものが回避できるのではないかと。これについてはどうですか。

【上田委員】

情報公開なんですけど、各校アレルギーの度合いは違うと思うんです。特に西小のように重篤な子がいる場合は、専門的な人員が入ってしっかりと対応すべきことだと思いますが、専門的な人員がない学校に関して、例えばエピペンを持っていないアレルギーの子がいる学校があるとすると、情報公開があれば、その学校で対応する教員や保護者は一つの情報収集できる場所としてよいと思いますし、栄養士も自分だけがプレッシャーに感じることも少なくなるのかな

と思います。普段その子のそばにいつもいるわけではないので、たくさん目の確認できる場としてホームページの公開があれば栄養教諭や養護教諭の負担は軽くなってくるのかなと思います。

【副委員長】

校長と栄養教諭、養護教諭に全部責任がかかっていくシステムになつると僕も思うんですよ。我々のところとそこがだいぶ違うと思います。校長と先生も父兄も入ってもらって市の責任も分担しながら、そしたらどこも手が抜けない、アレルギーの子はますます多くなってきて対応に苦慮しておる中で。今の津市の場合ですが、養護教諭や管理栄養士を中心にしたグループと校長、園長が責任を持っておるといようなニュアンスが公立にはあるようですが、そのところの分け方は教育委員会も担任も責任をもってもらって、担任がこの対応でいいのと聞きにいくぐらいの形を取っていくシステム作りが大切だと感じます。この件は、管理栄養士、栄養教諭、調理員それぞれがどの程度の役割をもっているかどうかがわからないまま進んでいると思うんですよ。それはなぜかという、小学校の先生の半分ぐらいが専門性を持ってなかったらおかしいんだけども現実持ってみえる先生は非常に少ない。私は学会で発表できますという分野までいってみえる先生が三重県は非常に少ない。やっぱりこれは教育委員会と三教組が頑張ってもらって、それを確立することによっていわゆるアレルギー問題でも一緒の流れで解決していくことが大事ですね。これだけでやっていくのではなくて、そのところをこれからの流れの中でいっぺんにはできませんけれども、5年、10年計画の中でお願いしたいなと、余分な意見ですが、そう思います。

【委員長】

では情報公開することでみなさんで情報共有して、責任も含めて分かち合えるということも良さとしてはあるだろうということですが、確かに大川副委員長が言われたように管理栄養士、栄養教諭、調理員、調理補助員、代替の調理補助員さんそれぞれの役割みたいなものがわかりづらいと思うので、説明していただいてもよろしいですか。

【副委員長】

先生方は役割をどのくらい理解しておられるかどうか。

【室長】

まず、市内に配置の栄養教諭3名と、栄養補助員1名は4名で市内14校を一人当たり3、4校兼務してほぼ全学年の子どもたちへ

の食育の授業をしており、給食指導の中核者となっています。栄養補助員というのは、栄養教諭の育児休暇の替わりなので栄養教諭とまったく同じ仕事をしています。また、デリバリー方式以外の小中学校の献立を、教育委員会の管理栄養士が入った5名で献立を立てております。管理栄養士だから責任が重いという関係ではございません。

それぞれのアレルギー対応につきましては、川崎小学校のように栄養教諭の先生が本務校としていない場合、東先生のような養護教諭の方が関わっている場合もあれば、上田先生のように自分の学校にアレルギー対応をしなくてはいけない児童がたくさんいる場合、養護教諭もいるんですが、上田先生の方が中心となっているという状況がございます。各校の職員配置や学校の規模、対象児童の状況により役割の度合いが違うのは事実でございます。しかし、その中で校長、教頭含めその児童の所属する学級担任も含めて情報共有はなされていると教育委員会としては認識しております。先生方が意識されているからこそ、プレートを使う、シールを貼る、お盆や食器の色などをいろいろ変えて教室へ届いたらその時点で学級担任が中心となってその子に関わっていきます。分担しながら担任は担任で役割を果たしていると教育委員会としては認識しています。ただ、それぞれご負担が川崎小学校の場合は養護教諭の先生に、東小学校の場合は栄養教諭の先生にいており、ご苦勞をかけていることは重々感じております。ただ、組織として動いていただいていることには感謝しています。

【委員長】 調理員さんは調理するだけですか。

【室長】 前回パワーポイントで見ていただいたように、調理員さんは調理の指示書を受け取ったらその通りに動くのが大原則です。その指示書を作るにも大きな苦勞があります。ただ、指示書をもとに調理員さんは作業工程表を作成します。アレルギー対応が必要な場合、その作業工程も必要になります。調理の順番を変えたり、ここでストップして除去するとか、調理員さんの負担もアレルギー対応するのとならないのでは大きな違いがあるのが現状と認識しております。

加えて言わせていただきますと、小学校のアレルゲン情報を毎日事前に提供するには、多大な事務量が事務局としては振りかかってまいるのは目に見えております。

【副委員長】 事務局の管理栄養士さんは本当に事務が多いと思います。それは分かります。そこをどうしていくのかというのも、今回の全体の課題との絡みになってくると思います。みんな本当に必死なんですけれども、公開することによって何とかならんかなと思います。

【委員長】 情報公開をすることで、皆さんと情報共有できて保護者の方も情報が得られる。また、一定の基準を作るということでもあります。管理栄養士の事務量が膨大になると。もし、それをしないと今現在の現状手いっぱい、武居先生が言われたようにアレルギーの大変なお子さんが増えたときに、今のままでは対応できない可能性があるし、今までこの子は対応できていたのに、この子は対応できませんということではできない、不公平や格差が出てくると考えた時に、こういうアレルギーの方がいたら1名つけましょとか、基準というものが必要なのかなと考えとしてはあるんですけども、その辺はPTAの会長の北崎さんいかがですか。

【北崎委員】 私は、基準はあった方がいいのかなと思いましたが、ホームページにしましては大変事務局にご負担がいくのだなと思いつつ、情報公開していただいてアレルギーの子どもをお持ちでない保護者の方も情報を見ていただき、理解を得られるような簡単な情報があればいいと思います。そういえば子どもがこんなこと学校であったと言ってたな、どうしたことだろうとホームページを開いて情報がみられるように。PTAとしてもできるかどうかわかりませんが、教育部会などで食育の勉強をし、連携することで先生のご負担が減る手立てはないのかなと考えています。ホームページへの公開については、PTA会長としてはぜひ行っていただきたいということと、自分のお子さんのことでなければ関心のない方もみえますが、少しでも情報共有してPTAとしても手立てをうっていったらいいのかなと思います。

【太田委員】 どうしてもこういった課題というのは市役所と教職員の先生方というのが中心になってきますので、PTA側としての話として申しあげさせていただきますと、まずアレルギー対策基本法について、保護者の努力義務があればPTAとしては周知させるといった手立ては行えるかなと思います。私達もこの会議に出てきているのでそういったことを伝えていくことはホームページとは別で行動してい

きたいと考えています。

【委員長】 アレルギー対策基本法では保護者の努力義務はないですね。学校や教育委員会にはあるとしても保護者の方にはない。でも、保護者の方にも参加していただいて情報共有して意識を高めてしていただくということは大切なことですよね。どうですか、吉崎さん。

【吉崎委員】 情報を公開するというのはすごく大切なことであると思うんです。小学校で子どもに手がかかってたので、私も授業中にちょこちょこ学校にいるということがあったんです。その際に息子が牛乳を残すという時があって、アレルギーの重度のお子さんがみえて、そこらじゅうにまいてしまうと牛乳を触っただけでも発症してしまう、命に関わるからそこら辺にまくというのもだめなんだよというのを先生がすごく気を使っておっしゃっていたんですよ。お母さんだけが大変というだけでなく周りみんな理解してその子たちを守っていくという意味も込めて、情報を公開していただけたらなと感じました。

【川戸委員】 先ほどもお答えさせていただきましたが、やはり保護者のみなさんが分かるのが一番だと思いますので、それによって先生と連携がとっていったらと思います。教育委員会の方には、お手数ですが頑張ってくださいなと思います。

【委員長】 櫻井さんいかがですか。

【櫻井委員】 私も同じ意見で可能であれば情報公開していただいて、クラスの子どもたちも含めてこの子はこういうのがあってこうするのはだめなんだよというふうに、子どもも保護者も一緒に勉強していったらいいのかなと思います。

【委員長】 情報公開については、保護者の方も賛成していただいているということで、次回の委員会で提言をするという形でもよろしいですか。

【野呂委員】 情報公開と言われたんですが、例えば具体的にどこまでするのかなど考えていたんです。個々によって対応が違う場合、このメニューには卵が使われていますよというだけのものでもないだろうし、成分に含まれているだけで難しいという子もいますよね。親御さん

が子どもと話し合いをして意識が高まればいいなというものと、この情報公開はちょっと違うと思うんです。それは啓発であって、こういうことが大切ですよという公開を求めているのか、メニューの中でのことを求めてみえるのか。情報公開という言葉はきれいなんですけれども、何をどのようにしていくのかということ、どこまでできるのかということを決めていかないと作業量も大きく変わってきます。イメージがわからないので言わせていただきました。

【東委員】

私が情報公開と言い出して言葉は足りなかったと思うんですが、三大アレルゲンだけでも公開していただけたら随分と現場の人間として助けていただけると思うんです。例えば、松阪市ではその日のメニューに含まれている材料が全て書いてあって、乳や卵のところにはマル、そのメニューには、このアレルゲンが含まれていますという情報公開があります。学校ではベーコンやドレッシングの場合に、乳などのアレルゲンが含まれているのかいないのかは成分表を見なければ分かりませんので、それはきちんと管理栄養士さんが教育委員会にはおみえになり、成分表ももちろん持ってみえると思いますので、乳にマルができるのではないかと思うんです。先ほども管理栄養士さんは莫大な事務量大とお伺いしたんですけれども、現場にいると事務局の管理栄養士さんがどれだけ忙しいかというのは存じ上げないので、これが本当に大変なことかもしれませんけれども、ただ現場で言わせてもらっても、私は養護教諭ですので個別ケースも抱えつつ、アレルギーの表も作っております。ホームページとなると大変な作業となると思うんですが、3大アレルゲンだけでも情報公開していただけたらと思って言わせていただきました。

【委員長】

情報公開としては三大アレルゲンを情報公開するということで。アレルギーを持っているお子さんがいるのでこういうことも気をつけないといけないよねということも保護者とお子さんと話し合っただきながら、献立表に関しては三大アレルゲンを公開をしていくと基本的には考えていくということですが、玉村先生はいかがですか。

【玉村委員】

私は保育園のことしか分からないんですけれども、保育園は学校とは違って規模も小さくて比較はとてもできないのかとは思いますが、保育園は情報公開に準ずるようなことを各園でやっております。管理栄養士は担当室に一人みえて、その方に献立をたていただき

成分表を前月の半ばに送っていただきます。まず、成分表と献立名と両方書いてあるアレルギー用の一覧表というのがあって、保護者に渡してチェックしていただきます。それが返ってきましたら調理員、担任、園長が確認します。各園には養護教諭も、栄養士もおりませんので、各園の調理員が献立を改めて立て替えます。除去食とか代替食を考えまして、分からないときは担当室の管理栄養士に相談して確認しながら作り、献立表を職員会議にかけまして、一つ一つどんな材料や成分を除去したらよいか、時間をかけて作業しています。保育園はおやつもありますので大変時間がかかります。学校の先生方も、他にもたくさん本務の仕事があって支障をきたしているのであれば情報公開もいいかと思いますが、私も校長先生がおっしゃったようにどこまで公開していくのかと。親御さんに対しての啓発であったらいいかと思いますが、献立対応については現場がふんばらなあかんのと違うかなと思います。それから、アレルギー対応の給食をとりにいく時に、確認のために調理員さんが声かけをして、各担任の先生が声かけをして、また教室でも声かけをします。三段階声かけをして間違いが食い止められたという事例もありますので、先生方の意識というのはとても大切だなと感じています。

【委員長】 伊藤先生いかがですか。

【伊藤委員】 関乳幼児園アスレは幼稚園と保育園の合築施設ですので、幼稚園は保育園の分と一緒に作っているという形です。私も、玉村先生が言われたのと同じで、情報公開というのは一つの手立てだと思えますが、一番主役は除去食、代替食をしている子どもでありまして、みんなと違うメニューを食べているだけでもその子は負担感を持っていると思うんです。やはり心のケアを考えていかないといけないと思いますので、情報公開が子どもに降りていかないように十分慎重にしていく必要があると思います。また、玉村先生が言われたように現場が頑張らないといけないと考えています。特に保育園はアレルギー食以外に、離乳食が入っています。離乳食でも初期、中期、後期、完全食、アレルギーと5段階に分けてしなければいけません。220食以上の調理をしていますけれども、午前は5人、午後は3人で手作りのおやつも含めて対応しています。私もたまには調理室に入り離乳食は作りますが、アレルギー対応食には携われません。エピペンを持っている子もいるので慎重に対応しないといけないで

すが嘱託職員がもう一人いれば職員がどんなに楽になるかなとは思いますが。とにかくアレルギー症状が多い子がどんどん増えていく中で、子どもを中心に考えていけないといけないなと思っています。

【委員長】

情報公開することによってみなさんが同じ献立を食べる時に、自分だけ違うものを食べているんだという思いも、もしかしたら膨らんでいくかもしれないという心のケアまで考えていく必要があるということですね。情報公開はおそらくしたほうが望ましいけれども、どこまで情報公開するかについては次回検討ということでしょうか。名古屋市や神戸市とかどこまでやられているのかという資料があればまた皆さんと共有させていただいて、それが望ましいかどうかということを検討させていただきたいと思います。それから現場が踏ん張らなければならないという話が出ましたけれども、栄養教諭や養護教諭の先生の負担というものもあるでしょうし、これからもっとアレルギーの重篤な子ども達が増えた時に今のままでは対応できないという武居先生がおっしゃったことも考えると、アレルギーを持つ子の人数や種類に応じて、人員はこれだけ増やして下さいというような基準みたいなものはあった方がいいのか、今のままでいいのかということになります。市費で増やすことは難しいという話もありましたけれども、市では絶対に難しいんですかね。

【大澤委員】

難しいというのではなく、栄養教諭、養護教諭は県費の職員ですので、県の方が先なんじゃないですかということですか。

【委員長】

亀山市給食検討委員会で増やした方がいいんじゃないですかということであれば、例えば市の任用の栄養教諭さんを増やすということは提言としては出させていただいても大丈夫なんじゃないでしょうか。

【富田委員】

今現在そういったものは想定しておりませんので、給食調理員や給食調理の補助員は非常勤職員として任用することができるように市職の定めもしており、管理栄養士、栄養士につきましても市で非常勤職員を採用することは可能となっております。ただ、大澤室長が言われたように県が採用している養護教諭につきましても、現状では市では定めがないのが現状であります。

【委員長】

管理栄養士の方は非常勤でも可能性としてはあるということですね。

- 【富田委員】 そうですね。管理栄養士と栄養士は非常勤の職として定めております。
- 【武居委員】 人員配置が全てではないと思いますが、先ほどの資料1-2で示されたように県、教育委員会の対応の中に学校関係者や医療関係者等と定期的に協議し、調理場の施設整備や人員配置等について関係者間で共有し具体的なアレルギー対応について一定の指針を示すことであるとか、栄養教諭の配置拡大の方策について検討することとあるように、実際に栄養教諭、養護教諭については先ほど大澤室長が言われたように県費職員の範囲ではあるものの、現状としてやはり県費だけではたち行きがいかなくなっている状況があります。もちろん市教育委員会も県教育委員会に働きかけていただいているものの、県の基準のもとでは亀山としては栄養教諭も養護教諭もクリアしている段階です。
- 基準としてはそうなのですが、現状とのミスマッチが現在あるので、給食検討委員会という場ではありますが、亀山市としては市単独でアレルギー対応のために必要だということで、予算なり提言なりをしていただけるのがやはり現場としてはありがたいです。うろ覚えなんですけど、以前には養護教諭等を市単独でつけていた時代も亀山市であったような気がしますし、現在他市町でも栄養教諭については、今、情報を持ち合わせていないんですが、養護教諭につきましては市単独でそれに準ずる職をするような人員がついているという市町もあると聞いています。現在ないからできないではなくて、検討していただけたらうれしいかなというのが現場としての意見です。
- 【原田委員】 私は給食調理員の配置関係を担当しておりますけれども、今学校の給食業務でいろいろな職の方が携ってみえますが、確かに栄養教諭、養護教諭は県費の方です。実際、調理室で携わってみえる調理員の方は正規や非常勤などいろいろございますけれども、市費職員であることを補足させていただきます。
- 【委員長】 武居委員から、現状を考えるともう少し栄養教諭の人員配置を増やしていただきたいという意見もでしたが、1名増やしてください、2名増やしてくださいと言ってもじゃあなんで1名必要なんですかということもなかなか難しいところがあるかもしれません。例えば、これだけの人数のアレルギーの子がいた時は1名増やしま

しょうとか、何らかの基準、ある程度のガイドラインのようなものがあつたほうが提言がしやすいのかなという気もするんですが、いかがでしょうか。

【副委員長】

いわゆる先生たちの現場と市をつなぐのに管理栄養士と連携をする人をもう一人つけると作業ができる。そしてもっと頻繁に各学校の栄養教諭と話し合いをして、大元の管理栄養士とも連携をすることができる。人を一人採用することは大変なことかと思いますが、一つの案としてそういうやり方でかなり解消できる部分があるのかと思います。そして、もう一つはガイドラインを出していく。子どもにプレッシャーを与えるという話もありましたが、子どもにとっては出てくる献立で自分が差別を受ける問題ではないように思うんです。各学校で対応するにしても、ぎりぎりの線になるだろうから。もちろん全部に人を増やせばにこっとされますけれども、そうはいかないので妥協案も考えて、よりアレルギーの子が多くなってくる中で子どもをどう守っていくかの視点の中で、一つの提案をさせていただきました。

【委員長】

今、人員を増やしていきましようという流れになってますけれども、今のままだでもいいんじゃないですかという意見、こういう風に方法論を考えれば、今のままだでもできていくのではないかという意見をお持ちの方いらっしゃいますか。

【小林委員】

私は市職員組合の代表をさせていただいておるんですが、調理員さんも保育園の先生方も市の職員さんであるので、いろんな機会現場の人を増やしていただきたいという声はずっと昔から私らも聞いています。なおかつ、その旨を市への要求もさせていただいております。ただ、なかなか思うように実現しないというのは職員組合代表であっても理解しています。そのなかで大川先生もおっしゃられたようにどこかで妥協は必要やろうと、一つ基準を設けて定数を考えていくべきだという中で、今ぎりぎりの努力を現場ではされておって、想像ですけれども非常に危険な時もあるんじゃないかなという心配があるんです。特に異物混入であるとか、アレルギー以外の問題もあるように給食調理員さんの現場っていうのは非常に過酷で、アレルギーだけでなくいろんな衛生面の配慮もいる中で、非常に緻密に計算された計画に基づいて給食を時間内に作らないかんという使命を帯びながらやってもらっている。プラス、

アレルギー対応となると非常に精神的な負担もあるし、労働力というのも非常に厳しいものがある。栄養教諭の先生にも現場に入ってもらってるということになると、業務がかなり過度になってきておるとしか私には思えないんです。そこからいくと基準を作った時に、場合によっては今の行政サービスよりも低下させなければいけないという結論に至ることもあり得るのかなと思います。市民の方からすると今やれとることがこの検討を行って低下することもあるのかと思われるかも知れませんが、職員からすると事故が起きたら一番あかんことやと思いますので、無理をしておいて何かの間違いで事故が起こったとなったら全て水の泡になります。事故が起こらんようにどこまでできるのかというのを本当に慎重に検討すべきではないかと思います。特に私は調理員並びに関係室の職員の方が責められるようなことになっても悲しいですので、情報公開の件につきましても、遠藤校長先生がおっしゃったように今のきめ細かい対応というのは崩さずに情報公開等をやれるんやったらいいんですけど、情報公開したからきめ細かい対応はせんでいいんやっていうのはまずいなと考えます。

【委員長】

基本的には今の体制以上のものを目指すということで、今のきめ細かい対応以上に情報公開を考えると、人員配置を考えると、これはたぶん皆さん共有していただけたらと思いますので、どのような情報公開をしていくかということが一点と、人員配置の面で今のままでは目一杯だろうと、事故が起こってからでは遅いですし、これまで以上の子どもたちへの対応を考えていく。そして、これから増えていくであろうアレルギーの子どもたちへ対応してどのように市で非常勤の方とか、栄養教諭の先生を雇っていただけたらいいのかという提言ができればいいのかなという風に考えています。

そろそろこのテーマは時間がきましたので、次回の委員会で情報公開の中身について考えたいと思います。また、人員については、今のままでは目一杯働いていただいているということもありますので、今以上のものを目指すためにどのように人員配置を充実させていくのか、どのような方を新しく雇っていただくように働きかけするのかということ、さらにそのためにどういう基準が必要なのかということを含めていかなければならないと思います。これらは次回の委員会で検討したいと思います。

【室長】

今、課題の一つ目が整理されたのかと思いますが、施設面、研修

面はいかがでしょうか。

【委員長】 施設面についてですが、除去食対応に十分に取り組むための調理面積が足りていなかったり、調理場所の区分が不十分であったりするというのですが、物理的な面だと思いますがこれについてはいかがですか。

【上田委員】 面積なんですけど、私の勤務する亀山東小のことですが、アレルギーの対応をするための場所を給食室の中に一箇所確保しています。そのなかで物が増えていっても場所が足りないということを前回は発言させていただいたんですが、施設を広げないと何も解決していかないのかなと思います。でも、施設を大きくしていただくというのは膨大な予算が要りますし、すぐ実現することではないと重々承知していますが、現状として子どもの数が増えている学校もあり、アレルギー対応している児童の数も増えているという学校もありますので、検討していかなければならないことだと思います。

【委員長】 これはすごく予算が必要になってくるということもありますが、広げることが望ましいという形ですかね。

【副委員長】 各学校給食室は1階にありますか、2階にありますか。

【上田委員】 1階です。

【副委員長】 その外側に空き地はありますか。

【上田委員】 学校によって違うので、私も全ての給食室に増設できるスペースがあるか把握していません。

【副委員長】 増設というと大変なんですけど、例えばユニットハウスの安い大きなものもあるんですよね。それを置いてつなぐだけの増設とできるだけのスペースがあるかないか。ユニットハウスならインターネットでいっぱい売ってますので安いんですよ、ひっつけるだけです。水道とガスをひくスペースがあるかどうかです。ないと今の施設で考えていかなあかんと思います。

【原田委員】 学校の施設を私ども担当させていただいておりますので若干補足

させていただきますと、施設の状況は学校によってまちまちです。亀山西小のように校舎の中に給食室が入っている学校もありますし、外にある学校もありますし、大きさもいろいろで手狭なところもあれば若干余裕のある学校もあります。ただ、給食関係につきましてはアレルギーとは別に衛生面に関して優先的にいろいろなことを整備させていただいておりまして、今年も給食の検収室を何とか場所を確保して整備してきております。その中でアレルギー対応につきましては、本日の資料にもありましたように、冷蔵庫とか電子レンジとか備品を置くところも余裕のある学校もあるんですが、非常に苦しくて置く所がないところもありまして様々です。調理面積が足りないという学校もありまして、当然その中で確保できたらいいんですけども、それが困難ですと増設という形になりまして予算が伴いますので、いろいろな面から個々の学校に応じて検討も必要であると考えています。

【副委員長】

公共体と一緒に仕事をするということがありますと建築費にものすごくお金を使うんですね。久居保育園を作ったときに思いましたが、保育園は私どもが作って、老人センターは市が作ったんですけど、かかる費用が1.5倍ぐらいかかっているんですね。こんなものはユニットハウスでええやないかというのまで入れてやっていく、市で考えていくとどうしてもそういう発想になっていくし、取引業者は市と組むときに最低でも1.5倍ぐらいはかけてくるんで。計算は合うんですよ、土台をちょっと大きくしたりいろいろしますから。もっと安価な方法とかで民間の場合は苦肉でやっていきますから。考えて最低限のところをどうするんだと、予算これだけしかないからと。例えばスペースがあるところは仕切りを作ることができるんですけど、ないところは本当にどうしてあげるのかを決めないで。今決める時期だと思う。うちも決めた職員以外は入れないという形で衛生面を守りながらやっておるんですが、多分みなさん同じやと思うんですよ。やっぱり事例に合わせながら個々に考えていく時代に入ったんやないかなと感じています。これは一つの意見です。

【委員長】

どこの小学校の調理スペースが足りていないといった具体的な事例が出ていないので、もし出していただけるのであれば次回出していただいた上で、個々の対応が必要な学校があれば次回検討させていただくという形でよろしいですか。

続いて、研修についてですが、職員さんとか地域の方、保護者の

方に対しても啓発が必要であるということです、全体的な研修というのでも考えていかないといけないのかなと思いますし、栄養教諭の人員配置についても食育等の問題もございますので、次回合わせて検討させていただくという形でよろしいでしょうか。

それでは、食物アレルギーの対応についてたくさんのご意見をいただきましたので、次回の委員会において引き続き検討してまいります。

続いて、給食食材費の保護者負担について検討に入ります。これについても、事務局より資料が提出されていますので説明願います。

【室長】 資料2-1から2-4について説明

【委員長】 それでは、ただいまの説明に対する質問がありましたらお願いします。保護者の方が負担されているのは給食の食材費ということですね。消費税が上がる分実際にかかる食材にかかる経費が上がってくるので、その分値上げしますかという話なんですけれども、そのへんはいかがですか。

【太田委員】 この議題自体まずお聞きしたいんですけど、消費税が上がるからという話と、国産を使うという話の情報等を持ち込んでのこういう課題があるという話なのか、それこそ10%の増税もまだ決まっていないので、この話がいつ決まるか分かりませんが、たぶん法律の方が後かと思われるので、そういったことから考えるとどっちを優先で考えられているのかということをもっと聞きたいです。

【室長】 資料2、3をもう一度ご覧いただきたいと思います。資料2、3は今年度の1学期分です。今年度の1学期分で10%を想定した時に11.37円となっておりますが、8%の場合も記述させていただいております。なぜ5%と比べているかということ、今の金額が決定された時が5%だったからでございます。それに比べて今8%になっているにあたって西小だとこれだけかかっていると、これだけ切り詰めているんですという現状を知っていただきたい。このままでいきますと2学期、3学期とどんどん切り詰めて質、数が下がることは完全に予想される場所です。ただ、教育行政として保護者負担になる給食費をむやみやたらに上げることをないように留意しなければいけないと思っておるところですが、子どもに返ってきているということをご認識いただければと思います。そして、国内産と外

国産の例はですね、地産地消とか国内産をとか言う声は聞いております。その中で学校も教育行政もできるだけ安全安心で地産地消を心がけているんですが、限度があるということもご認識願います。消費税の問題も物価の問題もありますがそれらを総合的に勘案していただいて、他市の状況も見ながら、また保護者の負担も考えながらこれぐらいはというような見解がほしいと、次の会議では決定していただきたいと。と申しますのは、数年様子をみようとするということであればそれでもいいです。だけど来年度からの導入ですと、予算編成上やはり早い見解をいただきたい。

【太田委員】 一個人としては、私も会計をしている身ですのでぎりぎりラインというのはやっぱり厳しいのは重々分かるんです。ただ、保護者の代表として意見を言うのであれば、何とかこのまま維持してほしいという方も中にはいると思うんです。ただ、どうしてもということであれば、どうしてもこういった現状があるということをしかりと保護者の方には示した内容でないと納得しない保護者の方もたくさんいらっしゃるかと思います。だから、国産を使っている比率がどれくらいあるとか、そういった具体的な資料があればもう少し検討させていただける内容かと思います。

【室長】 前回資料として国産比率を出させていただいております。

【委員長】 それはどこに、ありましたか。亀山市学校給食の経緯と現状のところ、9ページですか。

【室長】 前回の資料2の9ページにあります。年間平均市内産が13.2%、県内産が17.8%、国内県外産が50.6%、足しますと81.6%で、82%ぐらいが国内産です。

【太田委員】 これは、平成25年度資料ですが、26年度とかも出るんでしょうか。

【服部室長】 ほぼ同様です。

【委員長】 今のまま厳しい状態が続くと、例えば外国産がこのくらい増えますよとか、牛肉が豚肉になり豚肉が鶏肉になりますよとかそういうのが具体的にあった方が分かり易いということですね。

【室長】

資料を出そうと思えば出せますが、上田先生あたりが一番現状をご存知かと思えます。

【上田委員】

食材は各校で購入していますので、市で一括購入しているわけではなく、野菜に関しても一つにまとめて出すということは難しいかなと思います。小さい学校であればあるほど会計が厳しくてそこが難しいところなんですけれども、アレルギーの話にもなるんですけれども対応していくうえで卵入りじゃないハムを使わざるを得なかったり、卵が入っていないマヨネーズを使ったりすることで、普通の食材よりもやはり高くなるんですね。そういった場合にその学校は会計が苦しくなることもあります。また、先ほど事務局から言われましたが、子どもたちに返ってきているということもあって、子どもたちは不満の声をもらしています。どういうことかと言いますと、デザートはまず削減の対象となり、それから行事食は栄養教諭として食育の面からも出したいというのはあるんですけれども、やはり行事食は食材費が高くなり影響がでます。また、平成24年から学力向上の取組として、給食回数が5回増えているんです。ただ、5回増えた段階で給食費も値上げされていないので、やりくりをしていく中でさらに厳しい状況かなと思います。肉に関しては難しいんですが、亀山東小学校はアレルギーとは別で宗教上の理由で調整している関係もあるので、学校によって会計は様々かなと思います。どの学校も厳しい状況であることは言えると思います。

【北崎委員】

値上げに関してなんですけれども、保護者の方でも意見が割れるのかなと思まして。子どもたちの口に入るものであるしアレルギー等のいろいろな背景もありますので、少し給食費が高くなってもいいから国内産にしてほしいという考えの方もいれば、さほど健康面に問題がないご家庭であれば給食費の方に重点をおかれて、国内産にこだわらず安い方向という考えの方もいらっしゃるかと思います。情報開示の事務的なご負担もあるかと思いますけれども、ホームページなどで食費を値上げしなければならない状況を保護者のほうに理解を求めていく。保護者が子ども達の健康面で満足を得られない給食というのであれば国内産を増やしていただいてもう少しあげてほしいという声が上がってれば、それに伴った値上げがふさわしいのかなと思います。十分に保護者の方にこういった形で理解を深めていただけるか、そして子どもたちの口に入るものである、

成長の一つであるということで金銭面だけの判断は非常に難しいのかなと思います。

【太田委員】 そういった話をぜひとも資料として提出していただいて、こういう現状ということを知ってもらえるようにしていただきたいと思っています。もし、前のメニュー内容と今のメニュー内容で比較するようなものができるのであれば、保護者の方に理解していただけたらと思いますので、比較ができる資料も、用意していただければ助かります。

【副委員長】 調味料はちゃんとしたとこの調味料を使ってみえるか、安い調味料を使ってみえるかによってずいぶん変わってくるんですね。私どものところも単価が決めてありましたので、管理栄養士と調理員と話し合っただんどん安いものを使っていたんですね。やっぱり逆にこのままではいけません、ちゃんとした調味料が使いたいという意見が出てきて、じゃあ今までの調味料を全部捨てなさいということになったらめちゃくちゃ値段が上がってしまうんですね。材料費の方は案外出てくるんですけど、調味料の占める割合もかなり大きい。いわゆる安いメーカーのものもいっぱい出ておる時代になってきました。どの程度の調味料を使っているのか、市にも一度きちっと説明をしていただくことも大事かなと思います。

【上田委員】 調味料に関しては、教育委員会を通して2つの業者から提示をしていただいて、学校で判断をして選択をしています。

【副委員長】 いいものを選択していただいていたらいいんですけど、業者はどんどん安いものを探してくるんですね。これが危ないんですよ。

【上田委員】 ただ、成分表も教育委員会からいただいて、確認をしています。値段や物や一度使ってみて味なども考慮しています。

【副委員長】 それと全部国産にしようと思うと倍ぐらいの値段になってしまっただんどん困っておるんです。

【上田委員】 確かに、全部国産ということは難しいかなと感じます。

【櫻井委員】 1食あたり 250 円、月額 4,000 円というのはいつからこの値段な

んでしょうか。

【委員長】 事務局お願いします。

【室長】 平成21年4月からです。

【委員長】 平成21年から値上げなしで、給食回数も5回増えて消費税も上がっているということですね。もう少し検討する材料があるかもしれないですね。実際の値上げ幅を考えるとするならば、保護者の方たちに納得していただけるような理由がおそらくいるでしょうし、現在でもデザートが減っているよとか、これから消費税が2%あがったらこんなメニューになるよとか、実際にあると分かり易いですし、保護者の方にも伝わりやすいかなと思うんですけども、資料は出していただけるのでしょうか。

【事務局】 学校に協力をしてもらわないと難しいですが、努力はします。

【武居委員】 学校職員で給食は食べていますが、会計や食材の選定は管理栄養士さん栄養教諭さんを中心としてしっかりやってもらっているんで、素人的な考えで意見を述べますが、平成21年4月から4,000円ということで、その段階で消費税5%、おそらく10%になるということが見込まれておるという段階においては、消費税5%分のプラスはやむを得ないかなと一般的に思ってしまうんです。保護者負担といえども実際自分も納得はしていないですけども、普段は知らず知らず8%払っとるんやんなど思いつつお金を払っているので、保護者にもお願いせざるを得ない状況はきているのかなと思います。そこからのプラスアルファの分はどうするのかという議論はする必要はあると思うんですが、現状5%プラス5食増えている分まで切り詰めてやっておられる段階ですので、プラス5%分は現実問題としてやむを得ないのかと思いますがいかがでしょうか。

【副委員長】 我々私学では、お金の問題は切実な問題で、少しあげると他のところで使うために上げたねと言われて、現実10%ぐらいあがるとるんですね、全てが。税金の分の3%をご父兄からとると前も上げとんのに何でそんなにかかるのですかとなるのが現実です。給食の場合には、そこをどうするかというのが切実な悩みで、管理栄養士の責任になってしまっている。作る方はそれで発注して作ります。そ

うしないと時間がありませんとなり、調味料をいいものにするとう
ごい値段になってくるんですね。でも、アレルギーの子が多くなっ
たから徹底して応えていこうという方向になったら保育料が食い込
んでくるというのが現状で、かなりシビアに資料を出さないと、我々
も分からん、市も分からん、保護者はもっと分からないということ
になる。上げるとしたら3%上げたらいいいというのが前提になっ
ているが、それだけでなんともならない時代に入っておるとい気が
するんです。それはもうちょっと管理栄養士さん含めて資料提供し
てもらわないとしょうがないでしょう。

【委員長】 伊藤先生どうですか。

【伊藤委員】 幼稚園は、保育園の調理場で一緒に作ってもらっているのですが、
3,100円の給食費の中にはごはん代も入っています。ご飯代が1日
44円、牛乳代が1日25円入っています。そうすると1日100円ぐ
らいでおかず代を賄ってもらっているということなんですけれども。
給食はエネルギー必要量もありますので、油などの調味料もたくさ
ん使っています。かつお節、昆布でだしをとっています。また、毎
月業者さんから産地の資料を集めてるんですけれども、外国産はノ
ルウェー産の鮭ぐらいでほとんど国産です。これで賄えるのかなと
思いますが、保育園と一緒にということで実現できているのかなと思
います。だけど、デザートや副食を充実させたいという思いも強く
あります。

【委員長】 消費税も上がっているということで、値上げは仕方がないこと
であるけれど、保護者の方たちに納得していただくための資料を出さ
なければいけないだろうということもありまして、値上げ幅につ
いて決められないということですね。それから5%の消費税分は基本
的には上げましょうということなのか、次回の資料を待ってもう少
し具体的な数字を検討するかだと思いますが、資料はお願いできる
のでしょうか。

【上田委員】 資料2-2、2-3を作るにあたって栄養教諭が集まって算出を
し、教育委員会の事務局でとりまとめていただいたんですけども、
やはり食材を単純に比較するというのは難しく、平成21年度使
っていた食材と25、26年度使っている食材が必ずしも一緒じゃ
ないんですね。産地も違えば業者も違いますし、その中で今回こ

れを出したので、したがって一見価格が下がって見えるところも、業者が違うので下がっていたり、外国産にしているから下がっていたりという数字なんですね。次の会議で出す望ましい資料が私には理解できないんですけども、どんなものを出せばいいのかということをもう少し教えていただけるとありがたいです。

【委員長】 保護者の方々、どういうものがあれば納得していただけるんでしょうか。

【太田委員】 個人的には、値上げしていただいて結構なんです。そういった意見もあるかもしれないので、もうちょっと具体的なものが分かればいいという提案ですので、これで納得していただきたいということをお願いいただければそれで通すべきでしょうし、まだこういったことを伝えたいんだということであれば、具体的に書いたものがあれば結構だと思います。特にこれといった指定はありません。

【委員長】 川戸さん、吉崎さん、お母さんの視点でいかがですか。

【吉崎委員】 一家庭でいつもご飯を作っているので、金額が大きすぎて理解しきれないところが主婦の今の思いなんですけれども、単純明快に言うと1食につきこれぐらいの食材費とこれぐらいの予算がかかっていて、昔はこうで今はこうというのが1食1食分だと私たちみたいなレベルでも分かり易いのかなと感じながら聞いていました。

【委員長】 川戸さんいかがですか。

【川戸委員】 私も給食費は上げていただいて構わないほうですけども、ただやっぱり分かりにくいですね。話を聞いているのでそんなにかかるんだなっていうのはわかりますけれども、保護者の負担と教育委員会が負担していただく金額が出たらいいかなと。こんなにも負担していただいているんだしたら、こちらも払わなくちゃいけないとなり、分かり易いのではないかと思いますがいかがでしょうか。

【委員長】 保護者の方は、食材費だけという感覚がないかもしれませんね。

【川戸委員】 分からない方はとても多いと思うんですよ。

- 【委員長】 他は全部教育委員会が負担しているんですよというのが分からない。校長先生方、先ほどいろいろお話されていましたが何でも何かご意見ありますか。
- 【遠藤委員】 1食あたりですか。分かりやすいというのは。
- 【川戸委員】 一ヶ月 4,000 円支払っているのは各家庭が負担しているんですけども、ただその一人あたりに一ヶ月 4,000 円以上かかっていますよね。人件費とかも。そういうのが全体的に分かると家庭での負担がこんだけなんだし、市役所からもこんだけ負担しているんだから、上げてもらうのは当然じゃないのかなという考え方にならないかなと思うんですけども。
- 【野呂委員】 人件費は市の方で払っていますが、給食費は僕らも聞いたままであるので、ずれているかもわかりませんが、これだけのパイだから物があがってるんだから、何かで抑えてこの金額にしているんですよ。だから質を落とすなり、量を落とすなりしながら抑えているんであって、どれだけかかるかではなくて、これだけの金額しかないから、これだけの内容に抑えるためには外国産も入れなければ無理ですねとやっていますんで。それを同じようにしたら、これだけ上がるというふうにしてるので。同じメニューにしたらこうなるとそこまで試算しているかどうか分からないです。比較は難しいんじゃないか、出す資料も難しいのではないかという気がするんですけど。例えば牛乳 248 円の大内山買うよりも酪農の 178 円買おうか、そうすると 70 円下げられる、そうすると 3 本買ったなら 1 本浮くやんかと、物はどんなんか知りませんがそういった風に苦労されていると思います。それはどういうものが使われているか、地元のものが高くてもここまでやったら使えるかなと、そういう苦労されていることは聞いていますので、資料を出すのは難しいんじゃないかなという気はしました。
- 【委員長】 そういう苦労が目に見えて分かれるとよいということですね。保護者の方の視点としたら。
- 【武居委員】 いろいろな事情を抱えて管理栄養士さんをはじめ栄養教諭さんも考えていらっしゃるんですけど、追加がどれだけだせるかは自分も担当や専門でないのでわからないんですけど、資料 2 - 3 に実際の 1

食経費が税率5%の場合238.77円というのが、26年度1学期分を試算した場合という形で出ているので、それが4,000円の時5%想定だったのでおそらく238.77円ということでの4,000円、今消費税8%なので現状としては245.59円なので4,000円で考えていたときよりも、1食あたり7円ぐらひは多くかかっている。実際10%想定になると、250.14円となり、現状の給食を維持しようと思うと1食あたり250円というベースでいったら余剰もなく破綻をするという状況なので、今現在説明をしていくとしたら、1食あたりベースを例えば各校格差があるかもしれないので市内全域分を出すというしかないのかなと思います。ただ、先ほど野呂校長も言われたように食材を今と同じであると考えた前提なので、食材とか材料とかを変えていくのなら、現状のままでもいけるのかという気がします。

【委員長】 基本的にはすでにオーバーしているというところで、実際上げないと今の給食の質は維持できない。もし、今のままで値上げしないとデザートなくなるよ、肉じゃなくて魚が多くなるよというものが実際出てくると、こんなかわいそうな給食食べるんやったら値上げに賛成しよかと親御さんとしてはそういうところもあるかなというところですよ。

【上田委員】 このままいくと先ほど武居先生も言われたように質は必ず落ちると思います。先ほど、肉を魚にと言われたんですが魚も高いんです。国内産にしようにも、手の届かないくらい高いものも多いのが現状でして、こちらとしては消費税上がった分は最低の最低でも上げればと考えています。

【委員長】 基本的には消費税が上がる分だけは上げるとして、そのプラスアルファをどうするのか、次回の委員会で検討するということでもいいですか。

【上田委員】 今切り詰めてのこの数字ですので。

【副委員長】 僕は、なんで油やしょうゆや調味料の事を聞いたかというところマイナスにして何とか工夫しているという数字が2-2にあるんですね。この2-2と2-3の資料からですけど、油やしょうゆが、へたしたらもっと安い大豆を使っているかも分らんわけですね。見えないものを。でもメーカーが責任を持っていると大変なものが

入ってきている恐れが出てくる。努力してここまで来たけれども、それでいいのっていう心配があったので。他の分類も多分そうだろうと、うまいことつきあわしとるけれども。ぎりぎりの線までいって、それで本当にいいのかどうか、子どもたちにとっていいのかという線が見えてきません。ただ、パーセントを上げりゃいいというので本当にいけるのかどうか、次の会議までに資料があつてですね、これがぎりぎりじゃないよと、本当はこうなんだからというのがあるといいなと思います。

【北崎委員】

私たちもこの会議に出させていただきますので、値上げが必要だということは分かるんですけども、保護者の方はこの会議に入って資料も見っていないので、ご負担がどのくらいかかるか分かりませんが、例えばこの値段だったらこのメニューになるという一食分のメニューの比較があると分かりやすいのかなと思います。

例えば21年度のメニューはこうでした、1食当たりがいくらかかっていました、給食費の負担はこうでした、消費税が上がって値上げになってこんなメニューになりますというのがあるといいのかなと。一食分で提示した資料があると理解しやすいかなと思うのもありますし、武居先生がおしゃったように資料2-3の資料のように消費税が上がったから上がりますというのと、どこまで開示したらいいのか考えているんですけども、どうして値上げが必要かが分かれば保護者にもご理解いただけるのかなと思います。

【委員長】

資料として何か出していただけそうなものはありますか。

【上田委員】

この資料2-2、2-3を作るにあたって、献立の比較も考えたんですけど、全く同じ時期に全く同じ献立というのがなくて、その中でも食材も全く一緒かというところではないですし、今現在納品していただいている食材が当時いくらだったのかというのは業者の方も分かりかねるんですね。なので、一食分で比較というのはなかなか難しいかなと思います。そこで、今現段階で分かりやすい消費税での比較が一番理解していただけるものなのかなと私は考えているのですが。

【委員長】

基本的には消費税増税分は値上げをしなければならないんだろうということは皆さん分かっては見えるんですけども、それをいかに説得するかを、また、いかに説明がしやすく視覚的に具体的に表

せるかという話をされていると思うんですね。今、現状で例えば4,000円のままでいくところだけど、例えば今5%あげたらこんなメニューになるよとか少しでも比較ができると。こんなもの食べさすんやったら値上げしても仕方がない、そういう資料があると分かりやすいというのが母親の視点だと思うんですね。無理だったら仕方がないとは思いますが、今までこれだけ抑える努力をしてきましたが、どうしても無理なんですというのを言葉で伝えるのも一つの方法ですが、一目で見て分かる方が保護者としては納得しやすいというところもあります。大川先生がおっしゃったように今まで抑えてたということが子どもにとって本当にいいのかということも実際にはあるでしょうから、そのへんのところで5%プラスアルファいくら値上げ幅まで考えるのかは次回の委員会の議題にはなると思います。それを考える際にお出しできる資料があれば、ご検討いただきたいなと思います。なければないで仕方がないということで、それでよろしいですね。基本的には5%分は値上げするという方向プラスアルファ次回の委員会で検討するというので次回の議題に回したいと思います。

まだまだ、お話はつきませんが、本日は、食物アレルギー対応の課題と対策と併せて協議できたと思います。本日ご意見いただいた内容を事務局にまとめていただき、第1次意見書作成に向け、次回さらなる協議をしたいと思います。また、給食食材費の課題についても協議していただきましたが、引き続き次回ご意見をいただき、次年度からの保護者負担をどうするのか、委員会としてまとめたいと思います。

最後に、お手元に「学校給食フェスタ2014」の案内チラシをお配りしました。学校給食に関するパネル等が展示されており、体験・試食コーナーもありますので、ご紹介させていただきます。

もう一つ資料がありまして、ホチキス止めの食物アレルギーと宗教的タブーということで、実際に食物アレルギーで死亡事故が起きているというような例もありまして、その時の判決だとか国の動き、現在のアレルギー対応の課題とかが書かれておりますので、目を通していただければと思います。あと、見学とかはどうされるんですか。

【室長】

次の会議で第1次の意見書のための協議をしまして、今後中学校給食とか幼稚園とかいろいろ検討事項が広がっていくと思いますのでそれに向けてどこか他市に見に行ったり、デリバリー給食やセン

ター給食を食べてみたりしたいということがありましたら計画をさせていただきます。

【委員長】 それでは、これもちまして第2回学校給食検討委員会を終了いたします。最後に事務局、お願いします。

【教育次長】 本日は非常に活発にご意見を出していただきまして有難うございました。私どもも次回に向けていろいろ宿題をいただいたところで。また皆様におきましてもいろいろな案を考えていただければありがたいなと思います。

次回は、10月22日水曜日、午後2時から開催したいと考えておりますので、ご理解よろしくお願ひ申し上げます。

それでは本日は有難うございました。お気をつけてお帰りください。

—了—