

かというソフトウェア、そこのほうの、もっとソフト的な部分についても含めて、今後やっていかなければいけないのかなと思っておりました。

以上で質問を終わります。ありがとうございました。

## 内谷邦彦委員の総括質疑

○竹田陽一委員長 次に、順位3番、議席番号9番、内谷邦彦委員。

○9番 内谷邦彦委員 政新長井の内谷邦彦です。明確な回答をよろしく願いいたします。

先日の報道で、食堂運営会社の株式会社ホーユー、広島県広島市中区、従業員数は正社員、パート、アルバイトなどで計500人が、突然営業を停止し、影響は全国各地に広がっています。7月30日を最後に連絡が取れなくなったといわれています。ホーユーの営業拠点は全国に23か所で、食事の提供がストップする自治体は、少なくとも21道府県で150施設に上ると見られます。ある担当者は、連絡が取れない状況になった、全く予兆がなかったので寝耳に水状態とのことです。実際、食事については毎日のことで、すぐに対応する必要があり、また、提供数も多く、対応が非常に難しい問題となります。

原因は、同業者との競合による受注価格の低下に加え、コロナ禍で請け負った食堂運営が休止、また、テレワークやオンライン授業の導入で売上げが減少したことなどが響いているといわれています。

ただ、問題として、実際、現場で調理を担当している社員、パート、アルバイトはニュースでこのことを知った人も多く、今後、給与の未払いの問題が出てくるとのこと、本市でも指定管理の委託先として一般企業に依頼しており

ますが、一般企業であれば、このような倒産といった危険を常に考える必要があり、依頼している委託先の上層部とのコミュニケーションによる情報収集が非常に大事になってくるのではないかと感じました。

委託先の担当者によく話をするんでしょうけども、経営陣のほうと連絡を取って話をしないと、その会社の経営状況は分からないことだと思います。このようなことがないように、経営陣ともコミュニケーションを取っていただきながら、長井市ではこのようなことが起きないように気をつけていただければありがたいと思います。

10款5項3目学校給食費、008給食共同調理場維持管理・運営事業について伺います。全て学校給食調理場長に伺います。

最初に、アレルギー対応食に関して伺います。

アレルギー対応食の提供を始める前に様々な課題があり、課題をクリアした形で、現在、アレルギー対応食の提供が日常的に行われています。その中で心配されるのが、慣れによるエラーが出ないかどうかということだと、個人的には考えております。定期的に提供する手順の確認などのチェックは行われているのかどうか、行われていれば、その頻度について伺います。

○竹田陽一委員長 高世 潤給食共同調理場長。

○高世 潤教育給食共同調理場長 食物アレルギー疾患を持つ児童生徒に対する対応につきましては、長井市学校給食食物アレルギー対応ガイドラインに基づいて対応をしております。

食物アレルギー対応食の提供開始に当たりまして、原因食物の完全除去、対応するアレルゲンは乳製品と卵、対応食の調理は専用調理室で実施、情報管理等を共有、安全な給食提供のための調理の工夫を基本的な考え方として、家庭・学校・調理場でそれぞれの役割を共通理解し、実施しております。

このガイドラインを踏まえまして、食物アレ

アレルギー疾患を持つ児童生徒及び保護者、学校の対応の流れでございますが、配慮が必要な児童生徒につきましては、保護者面談を実施して、どのような対応が安全に提供できるか、その詳細を把握します。

年度当初、市内小・中学校教職員向けの説明会、該当する児童生徒が在籍する学校向けに、全職員対象にシミュレーションを開催し、全校挙げて安心・安全を第一に対応することを確認しております。

あわせて、学校及び家庭にアレルギーの対象となる食品等の一覧を記載した食物アレルギーの献立表を送付し、確認をいただいております。この流れは、原則、提供する月の1カ月前に行いまして、保護者、学校から確認受領として押印の上、調理場へ提出するルールとなっております。

食物アレルギー対応食の提供につきましては、月に2回実施しておりまして、実際に提供する際は、調理場職員と該当する学校の全教職員とが連携して、安全な提供を実施しております。

○竹田陽一委員長 9番、内谷邦彦委員。

○9番 内谷邦彦委員 その流れに関して、誰かがメインでチェックするというようなことはやってらっしゃらないということなんですか。

○竹田陽一委員長 高世 潤給食共同調理場長。

○高世 潤教育給食共同調理場長 管理職、教頭、校長が中心となり、また学校給食主任がおりますので、そちらの方、あとサブで養護教諭が主となって動いております。

○竹田陽一委員長 9番、内谷邦彦委員。

○9番 内谷邦彦委員 そのたくさん目の目があるというのはいいんでしょうけども、同じところを見てるのか、誰かがトータルしてきちっと流れを見ていかないと、見てる人がたくさんいるからいいじゃなくて、要点をきちっと押さえる人がいないとまずいと思うんですけど、そのような方は指定されてはいないんですか。

○竹田陽一委員長 高世 潤給食共同調理場長。

○高世 潤給食共同調理場長 メインは校長、教頭の管理職になります。

○竹田陽一委員長 9番、内谷邦彦委員。

○9番 内谷邦彦委員 そのチェックを行う際にチェックシートというものは、実際作ってらっしゃるのか、らっしゃらないのか。

○竹田陽一委員長 高世 潤給食共同調理場長。

○高世 潤給食共同調理場長 先ほど申し上げました対応のガイドラインに基づいて、その様式等も明記しておりまして、その様式のとおり確認をしております。

○竹田陽一委員長 9番、内谷邦彦委員。

○9番 内谷邦彦委員 要するに、そのチェックシートあるかないかというのは、過去に戻れるかどうかを常に見ていかないと駄目だと思うんですよ。だから、あとチェック項目についても何をチェックするのか。するには、分かっているながらチェックするのと、そのガイドラインを見ながら、こうやって見ながらチェックするのは全然話が違う話で、そのガイドラインから本来チェックすべき項目を抜き出して、それをチェック項目、チェックリストとして、それを各学校に渡して、誰がチェックしたのかも明記させるようにして、それでチェックすると。そのチェックシートを調理場でいうと給食共同調理場上長が持ってて、何かあったときに、それを見ればチェックの流れが全て分かるという状態まで持っていかないと、チェックしているということにならないんじゃないかと思うんですが、その辺はいかがですか。

○竹田陽一委員長 高世 潤給食共同調理場長。

○高世 潤給食共同調理場長 ガイドラインに基づいたチェックシートの確認受領の中で、必ず学校と調理場側の確認ができております。そちらを基にして、先ほどの校長、あとアレルギー対応の児童生徒がいる担任、あと養護教諭で、複数の目で確認をして提供するようにしております。

ますので、安全に対応できているというように思われます。

○竹田陽一委員長 9番、内谷邦彦委員。

○9番 内谷邦彦委員 私が言ってるのは、複数の目で見ればいいじゃなくて、常に確認が必要なんだろうと。そういうチェックするということは、見たかどうかの確認が必要なんじゃないですかって言ってるわけですよ。人間が見ることですから、何でもそうなんですけど、チェックすることが見たことの証明になるんですよ。だから、見た、見ましたといったって、誰もそれ、証明してくれないですよ。確認しましたって誰も確認してくれない。チェックしていく。その項目のチェックシートがあれば、何日の日に誰がどういうふうなチェックをしたか、みんな分かるわけじゃないですか。だったら、そういったチェックシートを作られたらいいんじゃないですか。

○竹田陽一委員長 高世 潤給食共同調理場長。

○高世 潤給食共同調理場長 先ほども回答させていただきましたが、こちら、様式集の中で必ずチェックをして、複数の目で確認できるようなシートを作っておりますので、調理場職員、あと学校教職員の確認はできております。

○竹田陽一委員長 9番、内谷邦彦委員。

○9番 内谷邦彦委員 最初からそういうふうに言っていたら、私、こんなに何回も言わなかったんですけど、チェックシートがあれば、あと、そのチェックというのは基本的に抜き打ちでやられるんですか。それとも何日の日にチェックしますという形でやられるんですか。

○竹田陽一委員長 高世 潤給食共同調理場長。

○高世 潤給食共同調理場長 アレルギー対応食の提供が月2回です。その当日に、そのチェックを行っております。

○竹田陽一委員長 9番、内谷邦彦委員。

○9番 内谷邦彦委員 じゃあ、毎回行ってるということになるんですか。

○竹田陽一委員長 高世 潤給食共同調理場長。

○高世 潤給食共同調理場長 委員のおっしゃるとおりです。

○竹田陽一委員長 9番、内谷邦彦委員。

○9番 内谷邦彦委員 ぜひ、その毎行っていることによる慣れないようにだけはいただきたいと思います。見てるという感覚というのとチェックをするという感覚というのは、全然違うと私は個人的に考えています。

見るというのは、まして大勢の人間で見ると抜けるんですね。誰かが見てるだろうと。1人で見れば絶対そんなことはないと思うんですけど、誰かが見てるだろうという意識がないような形にすると、先ほど言ったチェックシートが非常に有効になってくると思いますので、その辺を十分に有効に使っていただければと思いますので、よろしくお願いします。

あと、夏休み明け、8月18日の登校日に給食の提供をするかどうかということで問題があったと聞いてますけども、その件について把握されてますか。

○竹田陽一委員長 高世 潤給食共同調理場長。

○高世 潤給食共同調理場長 内谷委員の質問にあります8月18日の小学校における給食の提供につきましては、その事案の事実確認をさせていただきました。

その内容としましては、当該年度、学校給食を提供する際に、前年度の1月に学校給食実施予定調査表を各学校にお送りしまして、各学校の給食の提供日や年間の食数を把握、確認を行っております。

その調査の中では、給食共同調理場の休業日も明記しており、今回、ご質問いただいております令和5年8月18日につきましては、当初、調理場がメンテナンス等で給食提供ができない旨をお知らせしておりました。ただ、学校から提出された年間計画におきまして、夏季休暇が終わり、2学期が始まる学校が多くありまして、

給食の提供の希望をいただいているところです。

それを受けまして、事業者と協議し、令和5年8月18日は給食提供することで調整をしたところです。その後、2校から追加で給食提供の希望があったため、改めて事業者と協議して、給食提供をすることで調整いたしました。

この指摘の事案につきましては、学校と事前に給食提供の確認ができておりましたので、報告には上がっておりません。

令和4年度につきましても、事案の報告はございませんでした。

○竹田陽一委員長 9番、内谷邦彦委員。

○9番 内谷邦彦委員 その年間の予定表があるんでしょうけど、それ以外に給食の提供をしていただきたいという場合に、それは最終的な結論とか決定はどなたがなされることになりますか。

○竹田陽一委員長 高世 潤給食共同調理場長。

○高世 潤給食共同調理場長 学校給食の提供につきましては、事業者との契約及び長井市学校給食実施要領に基づいて決定しております。

事前の準備としまして、前段でもお答えしておりますが、年度が始まる前に各学校における提供日や年間の食数を把握するため、先ほどの予定調査表を確認しております。その後、最終確認としまして、各学校から給食提供の前の月の5日までに、最終的な給食実施予定表を提出いただいて、教育委員会で決定しております。

○竹田陽一委員長 9番、内谷邦彦委員。

○9番 内谷邦彦委員 その教育委員会で決定しているというのは、教育委員会の中の誰が決定されている、最終決定者は教育長でいいんでしょうか。

○竹田陽一委員長 高世 潤給食共同調理場長。

○高世 潤給食共同調理場長 給食共同調理場の中で決定しております。

○竹田陽一委員長 9番、内谷邦彦委員。

○9番 内谷邦彦委員 あと、その学校のほうか

ら給食の提供依頼があったとすると、数的に最低の提供数とかというのは、そういったものは決められてらっしゃるんでしょうか。

○竹田陽一委員長 高世 潤給食共同調理場長。

○高世 潤給食共同調理場長 給食の提供数につきましては、事業者との契約に基づきまして、学校給食は1日200食、幼児給食は1日100食を基準に判断をさせていただいております。

○竹田陽一委員長 9番、内谷邦彦委員。

○9番 内谷邦彦委員 分かりました。

あと、前月までにはなるんでしょうけど、小学校でも中学校でも給食の提供依頼があった場合は、できる限りその要望に応じていただきたいと思いますと思うんですが、その辺はいかがですか。

○竹田陽一委員長 高世 潤給食共同調理場長。

○高世 潤給食共同調理場長 先ほどの前の月のほかに、急な食の提供の要請がありました場合は、提供日の2日前までにご連絡いただくと対応するようにしております。

○竹田陽一委員長 9番、内谷邦彦委員。

○9番 内谷邦彦委員 よろしく願いいたします。

あと、その自分たちの口に入るようなものがどのようなところで、どんな人が、どんな設備で作られているのかを知るのには、食育、教育の一環として重要だと思いますけども、子供たちがその給食共同調理場を見学するということは行ってらっしゃるんでしょうか。

○竹田陽一委員長 高世 潤給食共同調理場長。

○高世 潤給食共同調理場長 食育の推進につきましては、一般質問の竹田陽一議員の質問におきまして、学校教育課長から答弁ありましたが、栄養教諭による食育指導の充実を図っております。

また、第2次長井市食育推進計画におきまして、子供たちの食への理解や関心を深め、感謝の心を育むという重点目標の下、児童生徒が食に関する正しい知識や望ましい食習慣を身につ

ける、栄養講話や試食会において食の重要性や啓発に努めるなど、各学校や調理場において食育活動に取り組んでおります。

○竹田陽一委員長 9番、内谷邦彦委員。

○9番 内谷邦彦委員 要するに、子供たちは給食共同調理場を見学することはないということなんですか。

○竹田陽一委員長 高世 潤給食共同調理場長。

○高世 潤給食共同調理場長 食育の一環として、栄養教諭、学校教諭が各学校へ訪問した際に、調理場の概要や給食の提供の流れなどお話をさせていただいたり、実際の調理の様子をDVDにより鑑賞していただいたり、また、調理場だよりにて情報提供をさせていただくなど取り組んでおります。

一方で、学校行事による調理場見学の実績はございません。

幼児給食におきましては、児童センターの園児によるみそ造りなど、施設を活用した際に、調理場見学を行った事例はございますが、学校給食においてはございません。

○竹田陽一委員長 9番、内谷邦彦委員。

○9番 内谷邦彦委員 ぜひ、どういった設備でどういった形で自分の食べてるものが作られているのかというのは、見せるべきだろうと、個人的には考えます。自分たちの口に入るものがどういった形でどういった状況で作られているのか、どういった方々が作ってらっしゃるのか、大変だなど思うのか、そういった見て感じるということが非常に重要なことだろうと思っておりますので、その辺を小・中学校の教育の現場の中に入れていただきたいと思うんですが、その辺はいかがですか。

○竹田陽一委員長 高世 潤給食共同調理場長。

○高世 潤給食共同調理場長 今現在、準備しておりますバイキング給食やまるごと長井給食において、先ほどお話のあった生産者や調理場の職員、社員などの声をDVDに収めて鑑賞して

いただいて、食育のほうに努めてまいりますので、そちらを含めて、調理場の施設を見学していただくなど、学校教育課のほうと調整してまいります。

○竹田陽一委員長 9番、内谷邦彦委員。

○9番 内谷邦彦委員 よろしく申し上げます。

あと、その学校給食は安全でおいしい給食を食べて終わりではなく、先ほどお話しいただきましたけども、その結果、食材や食品を選ぶための知恵や知識、自分の健康、状況、食文化的理解などを考えて食べる能力を身につけることで、学校給食を生きた教材として学び、地場の農業や食文化、環境を学び、その結果として、自分の育った地域に対しての誇りを持って暮らすことを教えるべきだと考えますけども、そのようなことは先ほどお話しいただきましたけども、再度、お願いいたします。

○竹田陽一委員長 高世 潤給食共同調理場長。

○高世 潤給食共同調理場長 食育の推進につきましては、竹田陽一議員の一般質問におきまして、学校教育課長から答弁ありましたが、栄養教諭による食育指導の充実を図っております。

また、第2次長井市食育推進計画におきまして、子供たちの食への理解や関心を深め、感謝の心を育むという重点目標の下、児童生徒が食に関する正しい知識や望ましい食習慣を身につける、栄養講話や試食会において、食の重要性や啓発に努めるなど、各学校や調理場において食育活動に取り組んでおります。

○竹田陽一委員長 9番、内谷邦彦委員。

○9番 内谷邦彦委員 よろしく願いいたします。

あと、次なんですが、その調理残渣や食べ残しによる食物廃棄物は量的にどの程度発生して、その処理についてどのように行っているのか、分かれば教えてください。

○竹田陽一委員長 高世 潤給食共同調理場長。

○高世 潤給食共同調理場長 通常、調理の段階

で発生しました残渣と食べ残しにつきましては、レインボープランの生ごみ収集にて処理していただいております。

○竹田陽一委員長 9番、内谷邦彦委員。

○9番 内谷邦彦委員 その量的にどの程度発生してるかというものは、取ってらっしゃらないということなんでしょうか。

○竹田陽一委員長 高世 潤給食共同調理場長。

○高世 潤給食共同調理場長 調理の段階で発生しました残渣につきましては、計量しておりませんで、詳細は不明ですが、実際、食べ残しのほうの量が多い状況となっております。

食べ残しにつきましては、学校によって異なりますが、令和4年度の実績では、小・中学校ともに、提供している給食の月平均、約10%程度食べ残しが出ている状況となっております。

○竹田陽一委員長 9番、内谷邦彦委員。

○9番 内谷邦彦委員 その食べ残しが10%あるということに対して、何か対応は取られてるんでしょうか。

○竹田陽一委員長 高世 潤給食共同調理場長。

○高世 潤給食共同調理場長 調理場だけで、実際、小学生や中学生に必要なエネルギーであったり、栄養摂取量の内容をお示しをさせていただいて、自分たちには必要な食事の量はこれぐらいあるというようなところから入らせていただいております。

○竹田陽一委員長 9番、内谷邦彦委員。

○9番 内谷邦彦委員 逆に、どういった食物で食べ残しが多いとか、そういった統計は取られてない。ただトータル的にその量が多いというだけで、どういった給食のときに食べ残しが多いとか、そういったものは取ってらっしゃらないということなんでしょうか。

○竹田陽一委員長 高世 潤給食共同調理場長。

○高世 潤給食共同調理場長 調理場におきましては、食べ残しの内容としまして、主食と副菜に分けて確認をしております。

時期によって大分異なりますが、ご飯のほうの食べ残しが多いようです。ただ、子供たちによって好き嫌いの分野もございまして、そのようなときに副菜のほうも多くなる月もございませぬ。

○竹田陽一委員長 9番、内谷邦彦委員。

○9番 内谷邦彦委員 そのような統計が出てるんであれば、それに対する対応として、何か考えてらっしゃる、ご飯のときの副菜がどういったものかいいのか悪いのか、そういったものは考えるのは違うと思うんですけど、その辺、当然アドバイスの的にやってらっしゃるといことはないんですか。

○竹田陽一委員長 高世 潤給食共同調理場長。

○高世 潤給食共同調理場長 先ほどもお話をさせていただきました児童生徒に一日に必要な栄養分摂取量から、現在の献立表を作っておりますので、そちらのほうから普及というか啓発を図り、子供たちに食べていただくというようなところから入っておりますが、なかなか難しい部分もありますので、その辺、どのようなところがよろしいか、学校給食の運営委員会でも話題になりまして、今、検討しているところでございます。

○竹田陽一委員長 9番、内谷邦彦委員。

○9番 内谷邦彦委員 食べ残しが少なければいいとは思いますが、その辺は個人差もありますので、なかなか難しいことだと思いますけれども、提供する量にもよるんでしょうけど、その辺も併せて検討いただければと思います。

あと、給食の味について伺います。

子供たちにはおいしい給食を食べさせたいと考えていると思います。当然、私もそう思いますが、出来上がった給食の味について、検査は行っているのかと、どの段階で行い、誰が行っているのかを教えてください。

○竹田陽一委員長 高世 潤給食共同調理場長。

○高世 潤給食共同調理場長 検査につきましては

は、調理段階で栄養教諭、学校栄養士が確認し、出来上がりを児童生徒に提供する30分前までに、調理場の職員等が味つけ、分量、温度、色合い、異物混入、味、匂い、その他の項目において確認しております。

学校におきましては、校長または教頭が児童生徒に提供する前に検食をしている状況です。

○竹田陽一委員長 9番、内谷邦彦委員。

○9番 内谷邦彦委員 味についての検証も同時に行ってらっしゃるという考え方でよろしいでしょうか。

○竹田陽一委員長 高世 潤給食共同調理場長。

○高世 潤給食共同調理場長 味についても行っております。

○竹田陽一委員長 9番、内谷邦彦委員。

○9番 内谷邦彦委員 その味についてなんですけど、子供たちにアンケートを採って、要するに給食というのはおいしいのか、まずいのか、子供たちの嗜好はどういうものなのか、そういったことを確認すべきだと思うんですけど、そのようなことはやってらっしゃいますか。

○竹田陽一委員長 高世 潤給食共同調理場長。

○高世 潤給食共同調理場長 児童生徒に対する学校給食に関するアンケートにつきましては、年1回、まるごと長井給食の提供に併せて実施をさせていただいております。

その内容としましては、給食は好きですか、給食が好きな理由と嫌いな理由、給食はいつもの程度食べますか、給食を残す理由は何ですか、給食の食材について、米や野菜など多くの食材に地元産が使用されていることを知っていますかなどを調査し、献立作りの参考としております。

また、中学3年生限定になりますが、もう一度食べたい給食メニューをアンケート調査をして、上位のメニューを提供するなど、より給食を好きになってもらう取組を行っております。

○竹田陽一委員長 9番、内谷邦彦委員。

○9番 内谷邦彦委員 その味については子供たちの嗜好というもの、大人の嗜好ではありませんので、子供たちがどういった味について食べたいのかという部分も十分に確認していただきたいと思えますし、そういったことをやっていただきたいと。

味については、濃い味に慣れている現代の子供たちにとっては、塩分の使用を控えた薄味では満足できないという部分もあるかもしれませんが、その辺はだしというものが日本にはありますので、そういっただしを使ってうまみを引き出すということが十分に必要だと思うんですけど、その辺はやってらっしゃるのでしょうか。

○竹田陽一委員長 高世 潤給食共同調理場長。

○高世 潤給食共同調理場長 献立作成の際に、栄養教諭、学校栄養士、また調理場社員の調理師さんとの打合せの際に、そういった形でより子供たちにおいしく食べていただくための努力をしながら、献立を作成しております。

○竹田陽一委員長 9番、内谷邦彦委員。

○9番 内谷邦彦委員 ありがとうございます。

給食については安全でおいしい給食を食べて終わりではなくて、その結果、自分で作るための動機やその喜び、技術、知識欲を得られるようになること、食材や食品を選ぶために知恵や知識、食文化的理解など、考えて食べる能力を身につけ、自分で作る、選ぶ、食べることができるようになること、学校給食を生きた教材として学び、地場の農業や食文化、環境を学び、その結果として自分が育った地域に対して誇りを持って暮らすことが大事だと、ある文献に書いてました。

ぜひ、子供たちの能力を上げていただければと思いますので、よろしく願いいたします。

以上で私の質問を終わります。