

# 米沢市教育委員会 会議録

令和4年11月24日(木)

開会 午後4時30分

閉会 午後5時45分

## 1 出席委員

教育長 土屋 宏 委員 神尾 正俊 委員 佐藤 晃代  
委員 我妻 仁 委員 渡邊 美智子

## 2 出席職員

教育管理部長 森谷 幸彦 教育指導部長 山口 玲子  
教育総務課長 高橋 利明 社会教育文化課長 小田 浩昭  
スポーツ課長 佐藤 恵一 学校教育課長 植木 修  
適正規模・適正配置推進主幹 森谷 純 教育総務課長補佐 米原 裕美  
教育総務課総務主査 佐藤 真英 教育総務課学校整備主査 新藤 崇浩  
教育総務課主査 伊藤 和香子

## 3 傍聴人の有無 無 非公開

## 4 報告事項

- (1) 米沢市学校給食共同調理場基本構想・基本計画(案)に係るパブリック・コメントの実施について
- (2) その他

## 5 その他

**教育長** 教育委員会を開催する。初めに会議については、地方教育行政の組織及び運営に関する法律の規定により原則公開となっているが、本日の会議の案件については、市議会への報告を予定しているものであることから非公開としたいと思う。この件について、ご異議ないか。

———異議なし———

**教育長** 本日の会議は非公開とする。報告事項に入る。米沢市学校給食共同調理場基本構想・基本計画(案)に係るパブリック・コメントの実施について説明をお願い

いする。

**教育総務課長** ———資料により説明———

**教育長** ご質問等いかがか。

**神尾委員** 統合小学校への給食提供については、共同調理場から配送するというところであるが、現在、各小学校では食育の取組で行事食やイベント食を行っており、行事食の1つとしてバイキング給食を実施している。子ども達が非常に楽しみにしているものであるが、統合小学校においても実施することが可能かどうかお聞きしたい。また、学校給食共同調理場基本構想・基本計画（案）概要版の安定的な給食の供給の中の小学校のバックアップ機能に係ることだが、本編9ページに共同調理場の最大調理能力は1日あたり2,100食とある。令和8、9年度の中学校の合計食数は2,100食丁度となっている。この状況で大規模校の給食室改修工事が入った場合や給食が止まるといった事態が起きた時にバックアップはできるのか。また、事業方式については、費用対効果の観点からPFI方式が適切だとのことだが、その場合は現職正規調理師及び会計年度任用職員調理師等の対応はどうか。配置替え或いは契約終了の可能性はあるのか伺いたい。

**学校教育課長** 小学校ではバイキング給食、中学校ではリクエスト献立として普段と違う形での給食を実施している。共同調理場においても、このような特別な給食を実施することも委託条件の一つとしながら、子ども達が楽しみにしている給食のあり方について検討を進めていきたいと考えている。

**神尾委員** ぜひ、実現の方向でお願いしたい。

**教育総務課長** 共同調理場の場合は最大調理能力の約1割程度は余剰分が見込めることから、さらにプラス200食程度の調理が可能である。既存の小学校の給食施設の改修工事については、バックアップ機能で補完できる部分や生徒数の減少等を見極めながら調整を行っていきたいと考えている。また、PFI方式にした場合の正規調理師の処遇については、学校給食基本方針のとおり小学校は自校方式で継続することを基本としているため、これまでどおり給食業務に従事いただきたいと考えている。会計年度任用職員調理師については、基本的にその年度に必要な職に1年契約でお願いしている。職員労働組合との協議の中で方向性を決定していきたいと考えている。

**神尾委員** 正規調理師については、今までどおり小学校で給食業務に従事するとのことだが、親子給食が解消されれば調理食数が減ることから、正規調理師の人数も減るのではないかと。例えば市立病院や市立保育園等への配置替えがあるのか。

**教育総務課長** 正規調理師は小学校に配置させていただきたいと考えている。

**神尾委員** 希望があれば、共同調理場に会計年度任用職員調理師を紹介していただきたい。

**教育長** そこは新しい事業者の考えによるものと思う。

**我妻委員** 事業方式について、従来方式の他に3つの方式を検討いただき、PFI方式の中ではBTO方式が最も優位性が高いという結論が出されていることは納得できるが、その比較検討している中で、定量的評価の維持管理運営費相当を15年と想定しているが、15年とした理由は何か。この15年が終了した時にこの施設そのものはどのようになっていくのか。PFI方式(BTO)の試算ではVMFが13%と高い数字になっている。内容を見ると、維持管理運営費が従来方式だと2,354百万円、PFI方式(BTO)では1,900百万円トータルで年間30百万円位、従来方式より低減される数値だが、維持管理運営費の6、7割は人件費が占めているとすると、PFI方式(BTO)が1,900百万円、DB方式が2,354百万円、ここで同じ450百万円の差額が出ているということは、従来方式の維持管理運営費相当をかなり高く設定しているのか、それとも従来方式での分離発注で維持管理運営費相当の人件費を、いわゆる地方公務員の給与水準から見たところを基準としていることによるのか。維持管理運営費がかなり低減される見積となっているので、その辺りの根拠を教えてください。

**教育総務課長** 15年を想定しているのは、施設の大規模改修のリスクがない期間として15年が一つの目安となっていることからである。PFI方式の場合は業者へ施設の維持管理、補修も含めて一括で委託をするため大規模改修でないものについては当初から金額に含まれる形になる。そこに大規模改修の部分まで入れてしまうと、15年先の予測がつかないことから過剰な見積になる場合があるので15年が適正であろうとの理由で設定したところである。施設はPFI方式の15年の契約終了後、改めてどういった契約をするのか検討する形になると思う。維持管理費の低減の部分については、人件費の占める割合が大きい形になっている。DB方式については人件費を直営方式として職員の給与水準の平均を使っている。民間については民間の平均的な水準の給与を使っている。

**我妻委員** PFI方式(BTO)を進めていく中でSPCがしっかり当初の目的どおりに適切な人材を確保して、かつ適切に運営を行っていただけるかというところが、施設のことを除けば一番な大事なことである。図を見ると、SPCが調理企業、配送企業、維持管理企業と個別契約をする形になっている。そういった業務を行うためにそれぞれ最適な企業をSPCが選択していくということなのか、それともSPC自体が様々な企業の連合体で、1回決まってしまう15年間その企業が担っていくということなのか教えてください。

**教育総務課長** 図示では契約となっているが、SPCは応募グループであり、設計、建設維持管理、調理、配送業者が1つのグループとなって会社をつくる形である。基本的にはその会社が15年間責任を持って進めていくことになる。

**佐藤委員** 市民の皆さんにパブリックコメントをいただくに当たり、共同調理場にするこ

とによって良くなることや、良いことは継続していくことが可能であるということを理解していただくために、現状と課題についてフォントサイズを上げ、もっとわかりやすい表現にしていきたい。11月17日の説明会では保護者の方からどのような意見が出されたのか教えていただきたい。また、第六中学校のグラウンドに共同調理場を建設した場合、統合小学校へ給食を搬送する経路はどうなるのか。

**教育総務課長** 概要版は文字が多く読みにくいところがあるが、現状と課題として共同調理場にこういった機能を整備して学校給食の充実を図っていきたいということを知っていただきたいと思い作成したものである。11月17日開催の広幡、六郷、塩井地区の保護者の方を対象とした説明会では、「共同調理場を第六中学校のグラウンドに建設すること」、「それに伴って学校活動に大きな影響はないということ」、「統合小学校の給食については、共同調理場を統合小学校の給食施設と位置付けて提供すること」について説明させていただいた。質問としては、地産地消はどうなるのか、継続してほしいというものがあった。これについては今後も継続していくと回答させていただいた。保護者の方々からは共同調理場建設について反対というご意見はこの場ではなかったところである。また、共同調理場から統合小学校への給食の配送については、概要版5(2)施設配置イメージ図面のとおり共同調理場の南側にある搬入搬出口から県道237号線に一旦出て、そこから国道3号線を北上して、現在の第六中学校の正門から入り、校舎北側の搬入口へ搬送する形を想定している。

**渡邊委員** 概要版の現状と課題(4)の食物アレルギーの対応について、小学校においては除去食を提供とあるが、4の学校給食基本方針を実現するための取組の2安全安心な給食の提供の食物アレルギーへの対応の①レベル3の除去食対応を基本とするところに対応しており、小学校のアレルギー対応は問題がないと考えて良いか。また、中学校に対して共同調理場を持つということに対しては賛成していたが、小学校というところに少し不安がある。小学校の保護者の方は今まで身近に感じていた給食施設が少し離れてしまうことにより遠い存在になるという不安を持つのではないかと思うので、小学校と同じ敷地にあるということや、共同調理場になることで、もっとこういうことができるという可能性についての記載があるとより良いと思う。11月17日の説明会では、統合小学校の敷地内に共同調理場を建設することによってグラウンドの面積が小さくなるが、他校と比べて小さくなるわけではないということやプールのことについて保護者の方からご意見はあったか。

**学校教育課長** アレルギー対応については、現在、小学校では子ども一人一人に応じた除去食として、子ども達のアレルギーのあるものを各学校で取り除いて提供している。中学校においては自分で除去をするという対応を行っている。中学校に

については除去する品目について引き続き検討している段階であるが、可能な品目を設定してアレルギー品目を除去する対応を中学校でもできるようにしたいと考えている。小学校のアレルギー対応については、もう1度整理をし直さなければいけないと思っている。新型コロナウイルス感染症等により調理師が勤務できない時に調理代替者が代わりに入るわけだが、代替で入る学校によってアレルギーの品目の対応が違うことから負担を強いてしまっているという現状がある。改めてアレルギー品目についての対応を整理してより安全な働きやすい環境の整備を図りたいと考えている。施設が離れてしまうということについては、子ども達にとっては距離感が出てしまうのではないかとのことだが、同じ敷地の中にあることで子ども達が共同調理場に行き、作業工程を見学することができるというところが大きな魅力だと思っている。統合小学校に限らず、市内小学生の社会科見学や中学生のチャレンジウィークでの体験学習もできると考えている。小中学生の食育学習の場となり得る施設にしたい。

**教育総務課長** 先程、給食の搬入は県道や国道を利用すると申し上げたが、これは児童の安全を確保するための車両のルートである。統合小学校の児童が共同調理場を見学する際には公道に出ることなく施設内に入れるように、共同調理場の北側に通行用の出入口をつくること等検討していきたいと考えている。11月17日の説明会では、グラウンドのトラックや遊具の位置等について図面を基に説明させていただいたが、保護者の方からグラウンドやプールについてのご意見はなかった。

**教育指導部長** アレルギーのことについて補足させていただく。今まで一つ屋根の下で除去食の提供をしていた小学校が、統合小学校に関しては多少離れたところから除去食が提供されるという新しい形になることへの心配、不安という部分だと思う。中学校においても除去食を提供していきたいという思いがあり、その際は配送前にアレルギーのパッケージを変えたり、個別の名前を付ける等の工夫をしていきたいと考えている。容器から区別することにより、配送があっても間違いなく本人へ提供できるような工夫を考えているところである。統合小学校についても中学校と同じように間違いのない対応を準備していきたい。

**神尾委員** 食育と地産地消の推進についての配慮事項が本編の24、25ページに記載されている。生産者の顔が見える給食は大事なことだと、これまでの経験から思っている。周辺部の学校は地元の農家から相当量の野菜が納品されていると思う。広幡、六郷、塩井小にはそういった組織があるのではないかと思うが、共同調理場となった場合に農家の方々が大量に納入することは、おそらく不可能ではないかと思う。学校ごとに行っていた自給野菜納入活動は統合後或いは共同調理場完成後どのようになっていくのか。地場産農産物供給事業に農家の方々の参入は可能かどうか現段階での考えをお聞きしたい。

**学校教育課長** 食材の納入については、これまでお世話になってきた生産者の方に引き続きお願いすることを基本に考えている。食材の納入が可能かどうか精査して納入できる仕組ができないか検討している。共同調理場へは大量かつ同質なレベルの食材を納入しなければならないことから、どのような納入の方法があるか考えていきたい。

**適正規模・適正配置推進主幹** 今まで広幡、六郷、塩井小学校等、小規模校と言われる児童数が少なく食数の少ない、自校で調理する量もさほど多くない学校については、地元の生産者から直接納品していただくことも可能だったが、統合を進めていく過程では小規模校が中規模校になり、規模が大きくなっていくため1校当たりの調理数が増えてくる。そうすると、今まで小規模校でできていたものが必ずしもできるということにはならない可能性も出てくるかもしれないが、統合したことによって納品をしていただかないということがないように、まずは地元の生産者の方が今までのようにその量を納品していただけるような仕組がつくれぬか検討している。1人の生産者で1つの学校のある食材を全て賄っていたものが、それが叶わないということも出てくることはあり得ると思うが、地元で生産されたものを納品していただくというルートだけは継続して維持していきたいという考えで進めていきたいと思う。

**教育長** 給食の食材費は保護者からの集金を使わせていただいている。年間3億円を越す金額であるが、その多くが米沢市外の業者に支払われている。共同調理場ができることで、ぜひ、小学校も中学校もできる限り地元の生産農家、卸売業者小売業者の方々と協力してオール米沢給食支援の仕組をつくりたいと思っている。米沢の中でお金を回しながら、安全安心な給食の確保ができるように考えて取り組んでいるが、小売業の方がお年を召されてお店を継続するのが難しいという実情がある。これまで頑張ってきてくださった方が共同調理場ができたがために廃業しなくてはいけなくなったということにならない仕組をどのようにつくっていったらよいか考えているところである。

**神尾委員** よろしく願います。

**我妻委員** 要望だが、食育と地産地消の推進の中に調理室を臨めるスペースをつくって、食べる側が調理する方の様子を見ることができるということは、その関係性をより実態として掴んでいただけることになり、食育にとっても非常に大事なことだと思う。計画案の26ページのGIGAスクール構想に基づくものと思うが、ICT技術を使って共同調理場にそういう環境をつくっていただきたい。また、これからSPCが決まって、調理をする方々を地元から雇用するとなれば地元の雇用拡大にもつながり大きな意味があると思うが、一方で医療機関や介護施設等の調理施設を持って調理員を外部委託しているところの実態を見ると調理業務を担う人が不足している。調理業務を受託している企業は結構ある

のだが、なかなか地元で募集をしても人が集まらないという状況である。今後ますます人口が減って、高齢化が進んでいくと調理に従事する人の確保は厳しくなっていくと思う。そう考えると労働条件もあるが、学校給食という調理業務は長期休暇があり、365日ほぼ同じ食数を提供する介護施設や病院、企業とは違った業務の形態であり、ボリュームに波があるので人の配置も変わってくる。そうすると、共同調理場で働く人たちの環境を少しでも良くしていかなないと、人材の確保、しっかりとした衛生管理の徹底や教育ということが難しくなっていくと予測している。共同調理場で働く調理従事者或いは関係者が働きがいのある職場でなければいけないと思う。自分たちがつくっているものが子ども達なり、地域の中でいかに大事な役割を果たしているかという意識を持っていただくことがモチベーションとして大事で、働きがいにつながると思うので自分達がつくったものをどうやって食べていただいているのか或いは子ども達との関わりを感じられるような双方向の仕組みをつくっていただきたい。

**学校教育課長** ICTを通して調理場と教室をつなぐことは可能だと思う。対面できなくても食育を可能とする手段の1つと捉えている。実現できるようにしていきたいと思う。

**教育長** 他にご意見等いかがか。なければ報告事項を終了する。その他について、皆様からいかがか。なければ3番のその他について事務局からいかがか。なければ以上を持って本日の教育委員会を閉会する。