

会 議 録

- 1 会 議 名 学校給食調理業務委託事業再評価委員会 第2回会議
- 2 議 題
資料説明、意見交換、学校長ヒアリング、給食の状況調査、関係者へのヒアリング、給食試食
- 3 開催日時 平成19年9月25日(火)
10時30分 ~ 13時00分
- 4 開催場所 北九州市立田原小学校
- 5 出席した者の氏名
 - (1) 委員
城戸 宏史 北九州市立大学院マネジメント研究科准教授
石松 成子 元九州女子大学教授(管理栄養士)
桑原 智子 福岡県栄養士会北九州支部長(管理栄養士)
津田 恵次郎 北九州市医師会理事(医師)
今岡 研二 北九州市PTA協議会会長
白川 峯生 北九州市立小倉中央小学校長
(北九州市立小学校校長会副会長)
岡本 晃昌 北九州市薬剤師会試験検査センター室長(薬剤師)
神代 和幸 保健福祉局保健所食品監視検査課広域指導係長
(食品衛生監視員)
椎木 美恵子 主任学校調理士
懸谷 容美 主任学校調理士
 - (2) 市側
久末 隆彦 学校保健課長
平野 義人 学務部主幹
桑山 裕司 教職員課管理係長
阿部 伸一 学校保健課給食係長
小西 治子 学校保健課栄養士主査

狩川 祥子 学校保健課職員
田爪 康隆 学校給食協会事務局長
松本 幸英 北九州市立田原小学校校長
前田 としえ 北九州市立田原小学校学校栄養職員

6 会議を非公開とした理由

法人に関する情報であって、公にすることにより、当該法人の権利、競争上の地位その他正当な利益を害する恐れがあるため

7 議事の概要

(1) 評価に係る参考資料の説明

給食に関するアンケート調査結果について

残食量調査結果について

食中毒発生時の集団対応マニュアルについて

衛生検査結果(包丁・まな板・食材・食器)について

各委託校調理業務・衛生管理の状況について

学校給食調理業務の民間委託化に伴う経費削減効果について

(2) 学校長ヒアリング

(3) 給食調理業務の視察(配膳室へ移動)

(4) 学校栄養職員ヒアリング

(5) 給食試食

(6) 次回開催日程について

8 議事要旨

(1) 評価に係る参考資料の説明

《事務局説明》

委員長

質問意見はないか。

委員

直営と委託の残食の計量方法が違う学校は、具体的にはどのように違うのか。

事務局

基本的には水切り後のおかずを計量する。8ページの注意書きにも書いているが、大原小は平成16年度汁を含み計量していた。鞘ヶ谷小は牛乳も含む総量で計量していた。直営の場合徹底できていなかった。

委員

現在は徹底されているのか。学校に巡回した時、副食とパンなどをビニール袋と一緒に入れているのを見かけた。

事務局

計量した後に一緒に入れる事はある。

委員

薬剤師会や環境科学研究所に食器の検査を依頼しているが、(直営校と委託校で)条件的には一緒なのか。ふき取り検査は抜き打ちで行っているのか。

事務局

直営校と委託校で条件は同じ。拭取り検査は抜き打ちで行っている。

委員

食器の検査は2日にまたがっているのか。

事務局

A地区、B地区で分けて行っている。今回の検査は夏休みに入る最後の給食が終わった後に行っている。

委員

食材はA地区、B地区で似たものなのか。

事務局

献立をA地区、B地区で分けている。門司、小倉北、小倉南がA地区で、若松、八幡東、八幡西、戸畑がB地区である。

委員

25ページの民間委託校の業務の衛生管理の状況の確認を栄養士が行っていると思うが、栄養士が替わった場合どうするのか。

事務局

今年度の6月時点で見て、9月時点で再チェックしてもらった。

事務局

今年度5校の栄養士が異動で替わっている。

委員

栄養士が替わると何か影響があるのか。当然、公平に見ないといけないので、栄養士が替わると評価が替わるのは非常にまずい状況だと思う。

事務局

現在は、客観的な評価の仕組みがない。評価基準を定めていないので、栄養士の意見として資料にしている。

委員

意見は誰に言っているのか。

事務局

教育委員会に報告してもらった意見である。

委員長

教育委員会に対する報告書なのか。

事務局

業者には示していない。まだ、評価制度として確立しているものではない。今回再評価委員会があるので、参考資料として出している。同じ基準で見るように栄養士会議でも指導している。しかし制度として確立しているわけではないので、栄養士の主観的な要素も入っているかもしれない。

委員

現場で作る人の教育訓練に関して、業者が責任をもつのか。それとも栄養士が責任をもつのか。

事務局

あくまでも従事者に対する研修は業者の責任。

委員

業者に教育訓練の記録を帳票としてつけておくように指示し、記録として残しているのか。

事務局

研修を実施した場合は研修計画と研修報告を提出するように指導している。

委員

パートが調理業務に従事し良い取り決めはあるのか。

事務局

それはない。パートには資格を求めている。欠員が生じたら応募して新しいパートに入ってもらおう。業者によっては、年度途中の研修ができないので、働きながらトレーナーをつけて調理をするなど工夫している。

委員

OJTの記録はとっているのか

事務局

今はその仕組みを求めている。

委員

(25ページを見ながら)受託して3~4年経っても、改善が必要なマークがついている学校があるが、働く人のメンバー構成が関わるから、なるべく熟練した人に改善が必要なマークがついている学校で勤めてもらった方が良い給食ができるのでないか。次回にでも従事者の配置・異動を含めた経験年数が分かる資料が欲しい。

委員長

この辺の議論は重要で、もっと掘り下げたいが、視察が待っているので、校長に田原小学校における民間委託の状況について話しを伺いたい。

(2) 学校長ヒアリング

《事務局説明》

《校長説明》

本校においては昨年度4月から民間委託になっている。児童数813名、職員数34名、合計847名分の給食を作っている。

曾根小学校の経験者が、立ち上がりの時点から3名ほどいたこともあり順調にきている。しかしすべて良かったわけではない。食材の中に異物が混入することが何度かあった。これは、食材の中についていた虫で、従事者が見つけなかったものと、配膳後に飛んでいた虫が入ったもの。これらについては全て教育委員会に報告するとともに、保護者にも文書で報告している。

基本的に民間委託で不都合があった事は1度もなく、給食の時間に間に合わなかった事も1度もない。

子供たちのアンケートでも、「おいしい」、「とてもおいしい」が73パーセントと高い数字が出ている。職員についても、「味つけが子供にあっているか」の問いに90パーセント以上が良いと答えている。

給食の試食会を年間3回行っているが、保護者からもおいしいとの評判を受けている。

受託業者の連絡、報告等は、例えば代替などが入る場合など細かに受けている。

緊急の連絡体制については、給食室で何かあった場合、栄養職員に一報を入れてもらい、校長または教頭に連絡が来るような体制をとっている。報告された内容は管理職が判断し、教育委員会や給食協会に連絡している。

配膳中に問題があった場合は学級担任ら栄養職員または管理職に連絡が入るようにしている。

教育活動に対しても受委託業者は協力している。連合音楽会、陸上記録会などの行事で、少し給食を早めてもらう日が年間に何日かあるが、気持ちよく協力してもらっている。また配膳や食器の返却時なども児童を出迎え、声かけを

している。

運動会や入学式・卒業式などにも積極的に参加してもらっている。食育という視点では、配膳が終わった段階で、栄養職員が教室を回り、献立等について指導をしている。業者にも教室を覗いてもらおうと、さらに効果的かと思っている。

委員長

質問、意見はないか。

委員

民間委託になって大きく変わった点はあるか。

校長

大きく変わったことはない。衛生管理についても栄養職員が密に確認している。直営の時も同じようにしていたが、味については、子供たち、職員、保護者も「おいしい」というアンケート結果を得ている。しかし、その結果が民間委託になったからかの判断はできない。

委員

児童にとっては、言われなければ何が変わったか分からないくらいスムーズということか。

校長

そうである。

委員

6人の従事者の中で学校給食の経験の内訳はどうなっているのか。

事務局

常勤の中の1人は曾根小学校で2年間、常勤のもう一人は曾根小学校で3ヶ月、企救丘小学校で4ヶ月の経験がある。

委員

経験者はとても重要だと思う。新聞の広告などで、パートの募集をよく見るがすぐに適応するのは難しいと思う。仕事をしながら指導するか、会社で予め指導するのかだと思う。校長にはパートが新しく入るときの連絡はあるのか。

校長

ある。

事務局

従事者が替わるときには、名簿を教育委員会と学校に提出させている。

委員

田原小学校2年目だが、興味があるのは(従事者の)定着率。定着率が2、3年あれば評価になると思う。定着率のデータはあるのか。

事務局

次回提出する。

委員

パートは現地採用なのか。

事務局

そうだ。

委員

責任者が、毎日福岡から来ていることはないのか。

事務局

新しく業者が受託した場合、現地に人材を持たないので、福岡や広島から責任者が来ることもある。しかし、年数が経ってくると、そこで育った人が業務責任者になる。

委員長

最終的には現地の人にシフトしていくのか。

事務局

そうだ。

委員

委託の学校はどこが決めるのか。校長が希望するのか。

事務局

各年度教育委員会で決定する。

委員

区ごとに数を決めるのか。

事務局

今のところ、年度によって退職する調理士の数で委託校数も変わってくる。校数が多ければ、地域バランスをみながら各区1校は行ってきた。

委員長

それでは、早い時間から2名の委員が給食室に入って視察をしたので、視察しながら、報告をしていただきたいと思います。

(3) 給食調理業務の視察

《事務局説明》

委員

従事者は8時半前から来ていた。自分たちが来た時には、にんじん等の野菜は全て洗い終わり、切る段階だった。

ミーティングは栄養士も含め8時40分頃から始め、とても細かく何時何分から誰が何を、釜の番号を打って、釜別の時間割を話していた。

今まさに一番忙しい状態なので、見てしばらくすると、あの人パート、あの人責任者と分かってくる。指示されている人がいるし、指示されるまで同

じ事をする状況が見受けられる。

委員

私は9時から調理室に入った。北九州市全体に言えることだが、施設が余り良くない中で、大変な苦勞をしていると思った。直営校とは配置人数が違うので、動きが違ふと感じた。

部門で分かれて調理しているので、手が空いている時もあったりする。直営校と様子が違ふので判断に困るところである。事前のミーティングなどの話を聞く中で栄養士の役割は非常に大事だと感じた。

(4) 学校栄養職員ヒアリング

《事務局説明》

《学校栄養職員説明》

田原小学校は、18年度から委託が開始され、私もそれと同時にこの学校に赴任して来た。開始当時、16年度に委託開始になった曾根小学校から3名の経験者が異動してきた。経験者ということで、立ち上がりの作業工程や調理の出来上がりのイメージはスムーズにできていたと思う。

給食開始前に教育委員会の指示によって2日間給食を実際の調理場で試作した。細かい作業工程については個々の状況が違ふので、田原小学校の作業を確立していった。私が委託開始にあたって、従事者に依頼した事は、「毎日の給食を確実に子供たちに提供できるよう作業にあってください」ということ。

そのためには切ったり、煮たりだけではなくて、その前後のプロセスも重要なポイントになる。例えば食材を受け取った後は、学校の責任になるので、「物資の検収(受け取りや詰め替えなど)、翌日の準備につながる午後の片付けや最終の点検まで気を抜かないで、全体を通して確実に行ってください」ということをお願いした。

作業を行うための手引きは、教育委員会から発行されている「調理の手引き」や、作り方を詳しく書いている「献立の手引き」などを活用しながら日々調理にあたっている。

献立の手引きや調理日誌などは当日分を調理場に掲示して見落としのないようにしている。今日も実際に行っているが、調理場にホワイトボードを2枚掲げ、1枚は記録の漏れがないよう時刻を記入するために使っている。もう1枚は朝のミーティングを短縮するため、「作業分担」や「釜割」、「火入れの時間」などを作業しながらでも見えるようにしている。

1年目は、切りこみや下処理などは少し時間がかかったが、2年目に入ってから作業の短縮が図られるようになった。日常点検については毎日終業時に提出されている。管理職に回覧をする前に記入漏れがないかをチェックしてい

る。

作業中は、この点検項目に添って、点検結果に間違いがないかチェックを行っている。特に従事者の健康状態や物資管理は口頭でも確認している。

作業の一番のポイントはミーティングである。常時6名の従事者について、誰が何を行うかを明確にしておく必要がある。毎日作業終了後の16時半頃から翌日の分を行っている。このミーティングは常勤者のみで行っている。

当日の朝、パートの職員がそろってからもう一度全員で朝のミーティングを行っている。このミーティングは、業務責任者の方が主導で進行している。私も午後と朝のミーティングに参加するが、そこで連絡事項の漏れがないかの確認や調理の衛生上の確認等を行っている。例えば、卵を割る作業がある時は手洗いをきちんと行うなど。火入れの時間、釜の割り振り、作業の流れというふうに確認している。

それから重要な点は、当日の反省事項として、従事者は子供たちと話す時間がとれないので、私が毎日給食の時間に教室に行って、子供たちや先生の声聞きながら、その様子をミーティングの場で伝えるようにして、次の作業につなげるようにしている。

細かい作業変更なども出てくる。例えば、怪我を急にした者がいると作業担当を変更する。じゃがいもが小さくて剥くのに時間がかかったり、にんじんが少し硬い場合は釜に入れる順番を変えているが、その都度報告がある。

作業上のミスが全くなかったとは言えない。1つは葉物野菜の虫の混入で、これは地産地消の低農薬の新鮮な野菜を使用しているために起こったもので、洗浄時の見落としによって子供たちの給食に入ってしまった。こうしたことが何件かあったが、それは次の作業に生かすことで、前向きに考えていきたいと思う。残菜については、17年度と18年度の比較では少し18年度の方が増えている。19年度の9月現在では、昨年度に比べて、かなり減少傾向にある。

これは給食が「おいしい」とか「おいしくない」というのではなく、食べ残しの理由が偏食や少食など子供たち自身のわがままによるものが大きいと考えている。これについては、栄養士としても子供たちの指導に力を入れていきたい。

料理の出来上がりについては、本当に丁寧に調理をしてもらっている。直営時代に栄養士が理想とする料理に仕上げるのを沢山見てきたが、その状態に近い出来上がりを見ることができている。常勤の年配の方はイメージがわからない献立の時は、自宅で実際に作って調理を行っていると聞いている。そういった努力が食事の良さにも出ているのではないかと考えている。

一年目に従事者の入れ替わりが若干あった。入れ替わりがあると、新しく来られた方の衛生管理作業の定着化が図りにくかったというのがある。そこは、業務責任者に徹底してもらおうようお願いしている。従事者が急に休む場合、代替の確保に苦労していたようだが、基本的にうまくいっている。

業務責任者は契約上の中で大量給食施設での経験年数が3年間必要としてい

るため、本校ではかなり若い方が業務責任者としての位置にいる。しかし、経験は浅くても、病院等の施設で経験を積んで来た方が実際は調理などの指導権を握っている場合がある。責任者の選任については今後もっと考えてほしい。

委員長

質問、意見はないか。

委員

栄養士は、(調理中)かなり指導をしていたようだが。

学校栄養職員

今日は少し作業が煩雑になっていたので指導をしたが、普段はほとんどない。

委員

委託は、(学校栄養士から)業務責任者に指摘し、その方に(従事者の)指導をしてもらう。こちらから手出しはできない。それと冷蔵庫への保存の件だが、ダンボールのまま冷蔵庫に入れているのか。

学校栄養職員

ダンボールをビニールにくるんで入れている。

委員

検収したときにダンボールから出して、(ビニールに入れて)冷蔵庫に入れた方がいいのではないか。

学校栄養職員

納入時間が調理作業の途中という事もある。どちらがいいのか迷うところ。

委員

ダンボールを出した後、次の作業をするときに手洗いをしてないように見えたが。

学校栄養職員

影になっている場所に汚染区域の手洗いがある。見えなかったのではないか。

委員

今日は白玉だったが、通常病院では素手はありえない。ビニールの手袋をして触っている。魚などの場合も素手なのか。

学校栄養職員

はい。教育委員会の指示(マニュアル通り)で行っている。

委員

ミーティングが2回あるということだが、夕方の常勤者のみのミーティングでは、翌日の段取りを決めるのか。

学校栄養職員

はい。

委員

常時6名のところ今日は7名いたのはなぜか。

学校栄養職員

委託1年目の後半は、7人体制になっていた。1年目の3学期から6人体制

に戻ったが、日々の献立によって作業量の差があるので、試食会などで従来の給食数が増える場合や、献立が作業量を要する場合は1名追加してもらうようにしている。

委員

常時ではないのか。パートか。

学校栄養職員

はい。

委員

パートの時間は何時間ぐらいか。

学校栄養職員

今日は8時半から13時まで。

委員

教育委員会に質問だが、参考資料のところで、手洗いの項目や適切に清潔に作業が行われているかという項目があったが、教育委員会は客観的にどういったもので評価しているのか。抜き取り検査結果は、定期的に行っているのか。

事務局

毎年行っている。

委員

同じくらいの規模で民間委託していない学校の結果はどうか。同じくらいの施設の学校がどうなっているかを調べないと同等の評価ができない。委託している学校だけではなくて、今の学校の問題も同時に考えながら評価していくということだから、そういった点も分かる資料が欲しい。無いときは、来年度以降でも揃えて欲しい。

委員

前回の委員会でも「相対評価でないといけないではないか」という話しはあった。今回は直営校との相対評価は難しいということになった。資料があれば出して欲しい。

事務局

今後の課題とする。

委員

食中毒の連絡体制について調理員が入っていないが、事故があった時に召集はかけないのか。

事務局

教育委員会の関係になるが、学校の中に調理員はいる。内容によっては、学校長を中心に連絡を取って、発症状況の確認などは従事者にもいく。

委員

ノロウィルスが流行ったので、心配になって聞いた。

事務局

今、教育委員会では0157よりもノロウイルスを恐れている。調理員だけではなくて調理員の家族にも関わるため、従事者は直営、委託関係なく把握している。

委員

ミーティングの話しを伺ったが、業務総括責任者との打ち合わせというのは頻繁に行っているのか。

学校栄養職員

疑問や問題が生じた場合は、その都度話をしている。

委員

委託している会社の方が来ることもあるのか。

学校栄養職員

ある。月1回程度、午後から調理時間に支障のない時間にもしてもらっている。

委員

直営校から委託校に異動して大きく違う所はどういったところか。

学校栄養職員

直営時代もミーティングにも参加していた。味の出来上がりも確認していたので、変わりないと思っている。

委員

従事者の勤務時間は8時から17時で、8時から作業を開始していて、既ににんじんが切れていたという事を聞いた。また、給食室は最初に消毒をするが、そうした状況を栄養士も私たちも見えていないので、その確認はどうしているのか。

学校栄養職員

私が早いときは確認をしているが、そこは信頼関係で口頭で確認し、きちんと行っているかは後で見れば分かる。

委員

課題で「業務責任者が若い方なので」というのがあったが、今の業務責任者は若いのか。

学校栄養職員

はい。

委員

他にもリーダーシップをとれる人がいるが、業務責任者になる条件と合致しなくて、という話しか。

学校栄養職員

はい。

委員

会社での二人はどういった関係なのか。

学校栄養職員

一方は正規の社員でもう一方は雇用形態が違う。詳しくは分からない。

委員

実質のリーダーが、会社での地位が低い方ということか。

学校栄養職員

会社での地位は把握していない。契約が、「業務責任者は特定調理施設で3年以上の経験が必要」となっていることによるものだ。

委員

何年かたてばクリアできるのか。むやみにそこは変えない方がいいかもしれない。経験をどう評価するかということだが、もし、何かあったときのために基準は必要である。

事務局

どうしても最初の立ち上がりは、食品衛生上、業務責任者の位置づけがあるので、「特定給食施設で3年以上」と縛りをかけている。ただ、立場が逆転している学校は他にもある。会社での話し合いでやってもらっている。

委員

経験を積むことは大事である。ショートカットするのはいかなものか。基準は必要だと思う。

事務局

最初はパートで入って、何年か経て力をつけても、条件があるからなれないこともある。

委員

会社の中のポジショニングが非常に重要だから、若くても正社員の方でないとパートの方で責任者というのは難しい。あくまで正社員でリーダーシップを取れる人になってもらわないといけない。

委員

直営校を経験して委託校に来て、指揮命令の方法とかは変わるものではないのか。

学校栄養職員

変わらない。

委員

校長先生から見て、指揮命令の方法、言えばコミュニケーションだと思うが、変わらないと思うか。

校長

基本的には、直営であろうが委託であろうが、変わらない。

委員

私の感覚からすると、逆に委託のほうが命令系統がしっかりするのでは思う。キャリアの問題で、直営だと若い方が、年配の方を回すのは遠慮してしまうのではないか。委託になったら、しっかりラインができると思う。要は、安全な給食を提供できる命令系統がしっかりすればよい。

委員長

試食の準備も整い、時間にもなったので、何かあれば試食しながら自由に意見を述べてください。