

会議録

会議の名称	西東京市立学校給食運営審議会（第8回）		
開催日時	令和7年7月2日（水）午後2時30分から		
開催場所	イングビル3階第4会議室		
出席者	（委員）小此木会長・新出委員・鈴木（悠）委員・村松委員・近藤委員・湯澤委員・竹之内委員・永野委員・鈴木（千）委員 （欠席）鈴木（優）委員・外岡委員・戸栗委員・石川委員・田中委員 （事務局）海老澤学務課長・山崎保健給食係長・横張・氏家・林		
議題等	〈議題〉 1. 開会 2. 西東京市立小学校及び中学校における給食のあり方について 3. その他		
会議資料の名称	資料1	ひばりが丘中学校建替えに伴う調理方式の検討	
	資料2-1、2	ドライシステム施設での衛生管理について	
	資料3	異物混入発生時に想定される欠品等の対応	
	資料4	不測の事態への対応	
	資料5	今後の給食室のあり方について	
	資料5-2	人材確保について	
記録方法	☐ 全文記録 ☒ 発言者の発言内容ごとの要点記録 ☐ 会議内容の要点記録		
会議内容			
開会 ○会長 開会する。 ※ 委員定数14名、出席委員9名で過半数に達しているため、本審議会の成立を確認 ※ 傍聴の申し出無し			
議題2 西東京市立小学校及び中学校における給食のあり方について ○事務局 前回の委員意見のまとめ ・給食調理員の人材不足が顕著となっているため、小学校同士・中学校同士の親子給食も考慮しながら今後の親子給食のあり方について検討 ・献立について、小学校と中学校では味覚や嗜好、栄養価の基準も異なるため、中学校同士の親子給食等にすることは、よりよい給食を提供できるのではないかな。 ・中学校同士の親子給食とした場合、市内の中学校同士にも関わらず、親校と子校でアレルギー除去食対応が変わるのではないかな。親としてはどの中学校に行くかで毎日弁当対応となるのか、毎日給食が喫食できるのか変わるので、難しい部分がある。 ・調理員を確保できる給食室のインフラを整備すべきである。アレルギー対応以外にも様々な配慮が必要になる児童・生徒が出てくる可能性があることから、給食室を広くすることも大切である。 ・西東京市の手作り感を重視するのであれば、自校給食が望ましい。自校調理方式を検討する上で、予算・敷地等様々な理由で実現が難しいことも考えられるが、自校調理方式を検討しつつ、成り立たない場合の対策案を考えるのもよいのではないかな。 ・学校の複合化、災害時の対応として、スペースを広くとることが大切である。将来的には全て単独校を目指すとしても、その間については、戦略的に親子校を組み合わせるなど検討してほしい。			

○事務局

資料 1 による説明

○委員

資料 2 によりドライシステムについて説明

○事務局

資料 3. 4. 5. 5-2 による説明

○会長

資料 3 に関して質問

異物混入に関して、虫は危険異物に分類されるのか。

また、事前納品があるのであれば、安全に確保できるスペースが必要である。

○事務局

虫により分類は変わる。ねずみやゴキブリ等、衛生上問題があるものは危険異物となり、それ以外の青虫等小さいものは非危険異物に分類される。大量に混入して身体へ影響がある場合は、給食の提供を中止にする可能性がある。

○委員

農家によっては配送する人手がないため、事前納品でもよいか聞かれることもある。前日に納品する時もあるため、しっかりとした納品スペースはあったほうが良い。

○会長

資料 4 について質問

今は調理校から子校へ配送するための車の手配、食器の準備が大変だと思う。今後、何らかの理由で給食室が使用できなくなった場合、他の給食室で調理したものを運ぶことは可能か。

○事務局

現在は、配送と調理のどちらの理由でも難しい。配送のトラックは専用車になるので、通常通りの時間帯に運ぶことは難しい。調理については、設備や広さに余力がないため、さらに多くの食数を調理することは不可能である。今後、1 回転で大きな調理器具を使いながら大量調理できる余裕のある給食室を整備できれば、緊急事態に対応していくことも可能になっていくのではないかと考える。そのためには通常分の食材確保だけではなく緊急の対応の食材を保管しておくスペースも必要になる。非常時対応も考え、拠点的な学校になることも想定して考えたい。

○会長

先ず田無第三中学校の給食室がどうあるべきか。どのような給食室にするか。今後、他の小学校や中学校も建て替えが進んでいくことを見据えて給食室のあり方を検討してほしい。

○委員

児童・生徒の人口が減って学校の統廃合が進み、将来的に給食室を運用しなくなるのであれば、親子方式のままで、現在の調理室を改善した方が良い。

○委員

理想は自校式だが、財政面を考えると親子方式が望ましい。学校給食の側面だけでなく、防災の観点を取り入れ、市の資産としても検討するなら自校式で整えても良いのではないかな。

○委員

資料5に「避難所運営協議会による調理も困難である」「委託業者と調整中」と書いてあるが、災害時でも委託業者しか給食室は使えないのか。委託業者の方が、災害時の大変な状況で来てくれる保証はないから、学校の給食室を使用することは不可能ではないか。災害時に動いて施設を利用できる人がいないと防災の意味がない。防災訓練の中で給食室の利用については教えてくれないのか。市役所職員の中で、災害が起きた時にすぐに動ける、給食室の機材を扱える人材を増やしていくべきではないのか。

○事務局

近所の方々が災害時に、例えばおにぎりを作るような時は、家庭科室での対応が可能である。

しかし、大量調理となった場合は話が変わる。給食室の調理機器を使用できる方が集まり、大量調理できるとなった時には給食室にも意義がある。

給食室は衛生面の問題もあるだけでなく、調理機器も素人では使用できないので防災訓練で給食室を利用することは難しい。

○委員

理想は全校自校式と思う。

子どもが減るにしても給食の対応が変わるわけではないし、学校に通う子どもに対して温かい安全な給食を提供してほしい。

学校給食だけでなく、市の資産として児童・生徒以外にも提供できるような複合施設にするのはどうか。

○事務局

子どもが減るから給食室を減らそうというわけではない。子どもの人数が減る場合でも自校調理方式では調理員の確保数が変化しない。こういった人材確保をしていくのが重要である。

全校を自校方式にしたら中核人材の必要量が増えるため、調理師免許を持っている中核人材をどうやって集めるかが課題になる。調理人材確保は民間企業が得意としている。

学校以外に市の資産として使用することに関しては、学校を核とした街づくりの機能として、地域コミュニティにおける利用を検討していけたらよい。学校の給食室は自校において給食を提供するから工場ではないが、地域の方々にも提供するとなると工場対応に変わってくる。親子校となった場合は工場のための手続きをとっていくことになる。

○委員

なぜ、民間企業は人材確保が得意で、行政だと不得意ということになるのか。

○事務局

公務員だと定数があり、余計な人数を配置できないためフレキシブルに対応できない。仕事を平準化した人数配置になる。民間の場合は日によって体制を変えることができるので委託のほうが臨機応変に対応しやすい。

○委員

理想は自校式だが、親子校にしても、地域の人が使用できるにしても、空調の効いた広い給食室を用意してくればよい。1校でも多く、衛生管理できている給食室を作ることが優先されるべきである。

○事務局

衛生面ではウェットシステムだがドライ運用をしている。衛生面ではドライだが、温度＋湿

度などの環境面ではウェットになっている。労働環境を良くするためにもドライシステムを整備していきたい。

○委員

現在の給食室は床もボロボロで水をかいてもかききれないし、換気も不十分な中で調理員は作業している。高温多湿の中で、重いものを持って作業したり、長袖の作業着を着てマスクをつけたりして作業している。建て替えの学校だけでなく、現在の給食室の修繕もお願いしたい。

○事務局

大規模な工事に関しては、給食提供に影響が出ないように、夏休み期間中の工事として計画する。床の修繕では機材を撤去して戻すことを考慮したり、空調設備を直すためにダクトを取り換えたりすることになると、夏休み中に工事が終わらないことが想定される。そうした時には外注弁当対応になる。頼りになる大規模な給食施設を作ることができ、そこから給食を届けられることができるとなると、既存の学校の改修をすることも可能になることが考えられ、全体的な環境改善に繋げることができる。

○委員

センター給食は市としては考えていないのか。すべての学校ではなくても一部の学校から拠点を作って複数校に提供することはできないのか。

○事務局

センター方式は、都市計画法の定める工業地域（準工業地域含む）にしか建設できないため、適切な場所を購入するか借りるかすることが必要になる。西東京市内は工場用地の確保が難しいため、センター方式は現在の検討から外している。
親子校の組み合わせは現状1対1にしているが、学校建替えにおいては1対2、1対3ということも不可能ではない。

○委員

給食調理員さんは給食室にあるトイレしか使えない等、制限がたくさんある。財政面の問題はあがあるが、最初にハコをしっかり作って環境を整えておくことが大事である。
子どもたちは、学校の中で一番好きな時間が給食だから、給食が安心安全に提供できるように、学校を支える周りの人が安心安全で働ける場所が確立していることが大事である。

○委員

自校にしても親子校にしても、ドライ運用でなくドライシステムの給食設備が市内に一定数あることが必要である。ドライシステムで、かつ、保管スペースが十分にあるような給食室を作ったほうが良い。

○委員

答申を次回でまとめないといけないのか。どこまでまとめればよいのか。親子校なのか自校なのか大きな方式でしか決めていない。具体的な設備については話さないのか。

○事務局

答申の概要をまとめていきたい。それを受けて答申の日は別の日程を確保したい。
必要な機能を確認していきたい。具体的な整備内容は実際の校地の面積や児童・生徒数等の制約の範囲で検討しなくてはならない。例えば十分なスペースを確保し、かつ、ドライシステムにすること。親子校の組み合わせについては子校を2校、3校にすることも考えられる等、考え方の基盤となるご意見がほしい。

○委員

地場野菜の搬入を一か所ストックポイントとして持っておいて、そこから各校へ配達するのはどうか。センターでの調理場は難しいが各校へ配達するというのも考えられるのではないかな。

○会長

納品時間等決まっていて、農家さんは人手が少ないため同じ日に納品するのは難しい。

閉会

○事務局

・次回は7月14日（月）に開催

○会長

本日の会議を散会する。