

会議録

会議の名称	西東京市立学校給食運営審議会（第9回）
開催日時	令和7年7月14日（月）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・鈴木（優）委員・新出委員・外岡委員・近藤委員・鈴木（悠）委員・田中委員・湯澤委員・竹之内委員・永野委員・石川委員 （欠席）村松委員・戸栗委員・鈴木（千）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 これまでの検討結果（まとめ）
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11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 資料1による説明 ○会長 次回の答申に向けて再度意見を出し合いたいと思う。これまでの事務局の説明や委員の意見を、1「調理方式の選択と検討」2「給食室の設備と環境整備」3「学校給食の複合化」に分けて、事務局が資料にまとめてきた。この資料を基に議論をお願いしたい。 ○委員 1番の調理方式について、「学校独自のメニュー作成が可能です」という表現を「学校独自の、食に関する指導に係る全体計画に合わせたメニューができる」に変更するのはどうか。文部科学省の『食に関する指導の手引き』の中に、食に関する指導の全体計画は校長のリーダーシップのもとに作成するという学校給食法の規定が記されている。現在、小学校でも中学校でも、学校の教育計画の中に食に関する指導があり、給食の内容も学校計画に合わせることで、メニューが単にオリジナルであるだけでなく、教育計画に合致しているという点が明確になると考える。 自校調理方式のメリットに2つの要素を追加するのはどうか。1つ目は、「アレルギー対応」について。親子調理方式のところではアレルギーについて記載があるが、自校調理方式でもアレルギー対応が可能であると加えた方が良い。2つ目は、「教育効果の面」について。給食の調理現場が身近にあることで、調理員や作業員への感謝、そして、食育の内容も	

含めて、感謝につながる学びが得られやすい点や、調理の匂いなどが漂うことで空腹感を感じる体験が増えるといった点で、教育効果としてメリットになる。

2（4）労働環境の改善について。改正労働安全衛生規則が施行され、職場における熱中症対策の強化が言われている。その中で熱中症予防対策を行うべきとの記載があるので、そのような環境に配慮した記述を入れるのはどうか。また、調理員専用トイレを確保する点について、学校給食の衛生管理基準で必要とされていることを明確に記載することで、必要性がより明確になるのではないかと。

○会長

3番の学校給食の複合化について、「災害時の防災拠点となる学校において、給食室が災害時も調理できる環境を整えることが求められます」という表現を、「環境を整えることが必要です」という表現にするのはどうか。また、給食調理委託業者との契約の中で、「災害発生時には可能な限り、給食室で対応できるものがあれば緊急対応を行う」といった内容も盛り込めば、より内容の質が高まるのではないかと。

今回の審議会のまとめを中心に答申が策定されるので、強調したいことや追加事項があるか。

○委員

親子調理方式だと2回転調理になるため、2回転調理が調理員の負担になるのではないかと。自校調理方式になれば、自分の学校のための調理になり負担も軽くなるのではないかと。また、児童生徒数が今後減少するという文言があるのに、一方で、35人学級編成が進展し、より状況が難しくなるという点は、矛盾していないかと。

○事務局

まず、児童生徒数が減っていくという点については、調理する食数が減ることに直結するため、調理員の配置に影響する。自校調理方式の場合には一定数の最低限の調理員は確保されるので、調理員の数は減らない。そのため、これ以上は減らないという下止まりが考えられる。一方で親子調理方式の場合には、受け持ち校を超えているようなところがあるため、一定程度調理数が減っていくことがある。そのため、中心となる人材確保の面から言えば、親子調理方式の方が有利な点がある。

また、学級数が増えるというのは、将来的な児童生徒数の減少が見込まれる中で、現在の40人学級において35人学級に変わることによって学級数が増えるというのが課題としてある。また将来的にそのクラスの人数は児童生徒数の減少に伴って減少していくことになるが、子どもの数は減りつつも学級数は増える。短期的にみると、学級数が増えることによって様々な配置の問題が生じているので解消していく必要がある。一見矛盾しているように見えるが、短期・中期的な話と、長期的な話は異なると考える。

○委員

2番の給食室の設備と環境整備のところは、給食室で働く方のことを考慮していて良い。3番の災害時の拠点機能について、市職員の中で災害時に瞬発力が高くすぐに動ける人材を増やすべきだと考える。災害時に対応する人が市の職員ではなくなっていることについて見直すべきである。給食室をすぐに稼働しないとしても、給食室をすぐに使えるように指導できる人がいたほうが良いのではないかと。

○事務局

各学校には複数名の市の職員が、緊急対応時にカギを開けて学校に入れるように指定されている。

○委員

普段、該当校で調理をする調理員が近くに住んでいるとは限らないため、消防団員等、応急

的な対応ができるような、市の中である程度トレーニングを受けている人が組織化するなど、ボランティア的な形で育成やトレーニングを行うということがあっても良いのではないかな。

例えば、栄養士の資格や調理師の資格を所有している方も比較的多くいるので、資格保有者に限らず、興味のある方が少しずつ設備の使い方を学ぶような機会をつくるのはどうか。

○会長

緊急初動要員の訓練の中に、調理器具の扱い方や冷蔵庫の配置などの内容を組み込めば、現在の鍵開けだけではなく、さらに対応をしていけるのではないかな。しかし、給食室を開けても食材は非常に重要になるので配分方法や何日間で使い切るべきかを判断するのは難しい。また、学校には非常食として乾パンや水が備蓄されているため、緊急時の一時的な対応は非常食になる。大規模災害となれば給食室の活用ということが検討されていくと考える。

○委員

2 (2) ③について、異物混入時の食材交換や代替メニューに備えるといった記述は、有事の際の意味合いになるため、食品保管庫や冷蔵庫の運用も含め、この面積スペースについて加筆した方が良いと考える。また、給食室は、調理室から食品保管庫まで区別し動線を考慮しなくてはならないため、不測の事態・有事の際ももっと柔軟に運用ができるのではないかな。

1 番の自校調理方式のデメリットの地場産野菜の納品について、大きい食品庫や冷蔵庫が整備されれば、前日納品など計画的な納品が可能になるので運用もカバーできるのではないかな。そのため、この部分ではもう少し全体像を含めて記載しても良いのではないかな。

○委員

地方では、道の駅が拠点となり、道の駅の直売所まで農家が持ってきて、各学校には道の駅の運営会社が配達するといった運用がされている。

○委員

議論のまとめについて。これだけ多くの意見が出ても、「望ましい」「検討する」といった表現で終わるのか。

災害時の拠点機能について。災害時は一般の人々が調理するものと考えていたのでイメージと変わった。人材に専門性を求めるのではなく、一般の人々が災害時にすぐ使えるような調理器具や道具があればよいのではないかな。

○事務局

地域の方々や避難所の協議会の方々が集まってボランティアで行うことは、家庭科室の設備や防災倉庫の中に格納してあるものを使用する想定である。しかし、ある程度落ち着いた段階で電気やガスが復旧したところで一気に炊き出し等を作るという意味では、給食室について専門性がある方がいれば、もっと大量に作れるといったイメージになる。

○委員

3 (1) ①の「委託業者に専門性を持った調理員以外が給食室で調理することは困難であるため、委託事業者による調理を想定します」について、災害時にテレビで給食室を利用しているところを見たことがなく、炊き出しといったイメージがある。災害時に水や電気が止まっている状態で、調理員さんが勤務地の学校に来るのは現実的でない。そのため、「委託事業者による調理を想定します」と書かれていることに違和感がある。3 番の議論のまとめ

(1) について「給食室が災害時も調理できる環境を整えることが求められます」とありますが、この「調理できる環境」とはどの程度のことを指すのだろうか、どこまで行けば調理できる環境なのかが疑問である。

○委員

夏休み中だけで工事が終わらない時はお弁当給食を一定期間実施すれば補えるといった話があったので、ぜひ改善していったほしい。

多くの意見が出ていても望ましいと考えているのは、「親子給食にすること」「ドライシステム化して面積を確保した素晴らしい給食室を作ること」のみ。「このようなことが必要である」といったまとめに関しては、来年度以降に広めていくという解釈で受け取る。

○委員

現場の状況からすると、2回転調理は調理員にとって身体的にかなりの負担である。中学校に給食を運ぶための大きいコンテナに食缶を積む作業も、二重食缶自体が重いため、調理員の腰への負担が大きい。また、設備が整っている給食室と比べると、調理員の勤務時間も長くなっている。

ドライシステムが導入されていない学校で一生懸命ドライ運用をしているが、現状の人員体制では難しい点がある。市の財政状況を考えると、新しい給食室を作る方の優先順位が高いと思うが、現在ある学校の給食室の改修も計画的に進めてほしい。現在ドライシステムや空調設備が導入されている、比較的新しい給食室の中原小学校とけやき小学校を親調理校にできる方法はないのか。

○事務局

ドライシステムが既に導入されている学校を今後、親調理校にすることを検討する必要もある。しかし、これらの学校は小学校単独のみでも提供食数が多いため、現状すぐに親子調理方式にするのは難しい。基本的に親調理校を選定する際には、食数と設備の状況、各校間の距離を考慮している。以前、小学校の提供食数が多くなり、親調理校を変更した事例もある。そのため、今後の児童生徒数の状況を見ながら、検討していくようだと考える。

2回転調理に関しては、本来ドライシステムの新しい施設で対応するのが望ましいが、難しければ負担を軽くできるように、違う形で対応していきたい。

○委員

1番の議論のまとめ「自校方式が理想である」という点について、市の財政を考えると、柔軟に親子調理方式に移行し、段階的に整備を進めていくことが現実的である。

2番の議論のまとめ「ドライシステムの導入」について、新しい調理室にドライシステムを導入したら、既存のドライ運用で行っている学校と組み合わせて、ドライ運用している給食室を単独校にして、負担を減らしていくというのは非常に重要で理想的である。

3番の議論のまとめ「災害時の拠点機能」について、調理員の方々の家庭等もあるため、駆けつけるということは現実的でないので、実際に調理する人は誰なのかという点をもう少し具体的に考えておく必要があるのではないか。

○事務局

被災時には調理事業者だけでなく市の職員も同様に、必ずしも駆けつけられないという認識である。一方で、報道されているように全国から市に応援職員がやってくる。これと同様に全国展開や広域で展開している調理事業者では、これまでの事例として、看護師の方々が応援で現地の病院に入ると同様に、応援体制を組んで災害時の調理を実施した経験があるとの情報を頂いている。その内容を、契約もしくは協定の中に盛り込み、日本全国から支援を得られる体制が必要と考えている。また、災害時の調理員の確保は非常に大変なので、機器操作以外の部分で、ボランティア的に即応部隊のような組織を育成していくのも一案であると考えます。

○委員

西東京市は「学校を核とした街づくり」を目指しており、私自身も学校をキーステーションとして地域と関わっていきたいと考えている。「給食室をどのように活用できるか」と考え

たときに、まずは給食室よりも家庭科室から始めやすいと考える。また、地域の高齢者の方々に学校に来ていただき、小学校の子どもたちと関わってもらいたい。どこまでできるかは様々な連携をしていかないといけないが、学校で時々カフェのようなものが開かれて交流できる場があるとよい。

○会長

現在体育館では地域団体の様々な体育活動、地域の方々の催しなどが行われている。学校施設は社会教育の目的外使用として地域に開かれた場所となっている。そうすると、災害対策として、学校内の諸施設、校庭、校舎、炊き出し等の緊急的な食事を提供するための給食室の活用が今後より一層重要になると考える。災害にも様々な条件があるので、どんな状況の中でも対応できる災害対策を考えていくことが重要である。

○委員

「全校自校方式が理想であるとの意見もありますが」と記述されている文章に関して、この文面ではニュアンスがやや薄まっているように感じる。全体の意見として一致していた内容なので、「理想である」と断言するように、強く主張してもよいのではないかな。

閉会

○事務局

- ・ 次回開催未定

○会長

本日の会議を散会する。