

平成 28 年度第 1 回学校給食共同調理場運営委員会会議録（概要版）

1. 開催日時 平成 28 年 5 月 26 日（木） 午後 1 時 30 分から午後 3 時まで
2. 開催場所 白井市役所 4 階第 2 会議室
3. 出席者 委員 萩倉委員長、須藤委員、加藤委員、田代委員、井上委員、堀江委員、廣田委員、七海委員  
事務局 米山教育長、染谷部長、小泉参事、伊藤室長、中島所長、金井副主幹、板橋主査、神子主任技師  
欠席者 八木委員、川島委員、滝澤委員、青龍委員、五木田委員、阪野委員
4. 傍聴者 5 人
5. 議題 ①平成 28 年度学校給食共同調理場の運営について  
②学校給食共同調理場建替事業の概要について  
・実施方針及び要求水準書（案）の概要について  
・今後のスケジュールについて
6. 配布資料 ①平成 28 年度学校給食共同調理場の運営について  
②学校給食共同調理場建替事業 実施方針  
③学校給食共同調理場建替事業 要求水準書（案）
7. 議事 以下のとおり

事務局

平成28年度第1回白井市学校給食共同調理場運営委員会を開催に先立ち、人事異動等により変更となられた委員の方々への委嘱状を交付いたします。加藤委員、田代委員、井上委員、堀江委員へ委嘱状交付。  
本日は所用により欠席しておりますが、五木田委員も平成28年5月12日付で委嘱することになっておりますので報告いたします。阪野委員につきましては、鉄道事故の影響により遅れるとの連絡が入っております。  
本日、委嘱させていただきました皆様方については、白井市学校給食共同調理場設置条例第4条第6項の規定により、前任者の残任期間の平成29年7月31日までの期間、学校給食共同調理場運営委員をお願いすることになりますのでよろしくお願いいたします。  
続きまして、米山教育長よりあいさつ申し上げます。

教育長

平成28年度の第1回目の学校給食共同調理場運営委員会に出席いただきまして、ありがとうございます。また、人事異動それとPTAの改選に伴い変わられた方に委嘱状を交付させていただきました。今後ともよろしくお願いいたします。  
本日の議題は、28年度の学校給食共同調理場の運営と新しい給食センターについての現状がどのような形になっているかとスケジュールについて、皆さんに報告を含めて説明をさせていただきたいというように思っております。

現在の共同調理場は、やはり施設の老朽化が大変進んでおります。事務局のほうからも説明があると思います。これから一番怖い食中毒を迎える時期にあたりますので、事務局、教育委員会を含めて委託業者等に再度確認をしていきたいなというように思っております。

また、ノロウイルス等、学校では子どもたちの体調が悪い場合、また調理する方々のご家族で具合が悪い方がいた場合等も情報を密にして、給食センターの調理場に持ち込まないこと。また、子どもたちがいろんな形のウイルスにかかった場合は、給食が原因なのか子どもたちが家庭の中の原因なのか学校医と相談をしながら、給食センターの運営について、学校と連携を深めていきたいというように思っております。小中学校の校長先生も運営に入っただけでございまして、再度連携を密にしていくということを確認させていただきたいというように思っております。

今一番心配なことは、ボイラー2基で稼働しておりますが、耐用年数は約20年位といわれていますが、25年以上使っているのが1基ありますので、それが止まらないことを願い、やはり蒸気が出ませんと洗浄もできませんので、相当危惧されることです。また、配管がボロボロになっていまして、蒸気が途中で地下に漏れちゃっていますので、1基壊れたら1基で対応できるかというようなことです。

本市の場合、3.11（東日本大震災）の数日は、物資が入らないということで欠食をしたことはありますが、オープン当初から欠食はないので、食中毒また施設の事前の十分な点検をして、欠食がないように、事故がないようにということで進めていきたいというように思っております。

学校給食費については、未納はあるんですけども、未納についても徴収方法等を事務局から徴収率を含めて説明、報告をさせていただきたいというように思っております。

新しい給食センターの概要は、議題の2で説明をさせていただきますので、各委員に情報として、また、現在の進捗状況であるということでご理解をいただきたいというように思っております。

本日は皆さんそれぞれの分野から委員としてご参加をいただいておりますので、いろいろな角度でご質問、またご意見等ありましたらお伺いをいたしまして、現在の給食センターの運営に役立てていきたいというように思っております。

本日はご参加をいただきまして、大変ありがとうございました。また委嘱を受けていただいた先生方、よろしくお願ひいたします。今日は大変どうもありがとうございます。

この後、通学路の関係等で要望があった方たちとお会いする約束を入れてしまっているのですが、申し訳ありませんが退席をさせていただきます。この後、部長と事務局がいますので、よろしくお願ひいたします。

今日はどうもありがとうございました。

事務局	<p>ありがとうございました。</p> <p>それでは今回初めて委員になられた方もいらっしゃいますので、皆様全員に簡単に自己紹介をお願いしたいと思います。</p> <p>須藤委員から順にお願いいたします。</p>
委員	<p>J A西印旛、西印旛農協の直販部を担当しております須藤と申します。白井市には、学校給食の食材等で協力させていただいております。よろしく申し上げます。</p>
委員	<p>皆さん、こんにちは。大山口中学校P T A会長の加藤秀明と申します。以前は大山口小学校でも少しだけP T A会長をやっておりました。給食委員も務めたことがありますので、その経験を生かしながら今回も活動を行っていきたいと思っております。よろしく申し上げます。</p>
委員	<p>池の上小学校の校長の田代成司と申します。よろしく申し上げます。</p>
委員	<p>白井第二小学校教頭の堀江と申します。今年度初めてになります。どうぞよろしく申し上げます。</p>
委員	<p>桜台中学校教頭、廣田桂子と申します。どうぞよろしく申し上げます。</p>
委員	<p>白井中学校校長の井上と申します。どうぞよろしく申し上げます。</p>
委員	<p>七海と申します。野口に住んでおります。子供は七次台小学校、中学校を卒業しまして、今は義務教育からは離れているのですが、一般市民の目ということで参加させていただきます。よろしく申し上げます。</p>
委員長	<p>最後になりました。学校歯科医の萩倉と申します。何か縁があってこの委員会の委員長を務めています。</p> <p>後でもまたお話ししますが、当然行政の施策ですので、透明性なり合理性なり求められるわけですが、この委員会は何よりも食育ということで、事故があってはいけないということですね。ぜひ皆さんに頭の中に一番議論の先頭に置いておいてほしいことを一言だけお話しします。児童生徒の立場に立って、ぜひ頭をフル回転させてご意見を述べていただくようにご協力をお願いしたいと思います。以上です。</p>
事務局	<p>ありがとうございました。</p> <p>なお、本日は所用により八木委員、川島委員、滝澤委員、青龍委員及び五木田委員の5名から欠席の連絡を受けておりますので報告いたします。</p> <p>続きまして、事務局についても人事異動等がありましたので、紹介をさせ</p>

ていただきます。

教育委員会教育部染谷部長、学校教育課小泉参事、教育総務課建設準備室伊藤室長、板橋主査、神子主任技師、学校給食共同調理場中島所長、金井です。どうぞよろしく申し上げます。

それでは、これより議事に入りたいと思います。

本日の会議につきましては、審議会等の会議の公開に関する指針に基づき、公開とさせていただきます。また、会議内容は録音をさせていただきます、後日公開させていただきますので、あらかじめご了解いただきたいと思います。

ここで、会議資料の確認をお願いします。

以降の議事進行につきましては、学校給食共同調理場管理規則第3条の規定により、委員長が議事進行を務めることとなっておりますので、萩倉委員長、お願いいたします。

委員長

私あまり体調良くないので、声の通りが悪いかもしれませんが、ご容赦いただきたいと思います。

規定により、議長を務めさせていただきます。

議事に入る前に各委員さんにお願いが2点ほどございます。質疑に入る前に事務局から説明がございますので、それが終了してから質疑をまとめてお願いしたいと思います。

本日の会議、一応3時までの予定とさせていただきますけれども、質疑等、意見は簡潔明瞭に忌憚のないご意見をお願いしたいと思います。どうぞよろしくお願いいたします。

それでは、早速議事に入ります。

議題（1）平成28年度学校給食共同調理場の運営について、現状を事務局のほうから説明をお願いいたします。

事務局

議題1、平成28年度学校給食共同調理場の運営について説明します。

まず、今年度の取り組み方針ですが、学校給食の基本は安全・安心でおいしいことです。学校給食共同調理場では、衛生・安全管理の徹底や栄養管理の充実に努め、安全でおいしい給食の提供に積極的に取り組んでいるところでございます。重点事項として、衛生管理の徹底、地産地消の推進、食育の推進、そして調理事故等の防止の4項目を挙げております。

1点目の衛生管理の徹底についてです。現調理場は昭和54年に運営開始し、当時は学校給食法や食品衛生法、学校保健法に沿って管理しておりましたが、その後、より安全で安心な学校給食実施のため、平成21年に学校給食法が改正され、学校給食衛生管理基準が設けられました。新たな基準はHACCPの考え方に基づき、食品の納入から配食に至る調理過程の中で起こり得る危害を極力少なくするための衛生管理を定めたものです。

現調理場が建てられた後に管理基準が設けられたため、できるだけ基準に

沿うよう努めております。一例を挙げますと、これまで調理場は調理場内の床がぬれている状態で作業をしておりましたが、新しい基準ではぬれた床は菌が繁殖しやすいため、ドライ仕様が望ましいとされております。現調理場はドライ仕様ではありませんが、水や食品を床にこぼさず乾いた状態で使用するドライ運用を行っているところでございます。また、汚染区域と非汚染区域の区分では、手袋やエプロン、靴のはきかえなどを行い、食材の納品から調理においても温度管理の徹底など、安全管理に努めているところでございます。

次に2点目の地産地消の推進についてです。食材の野菜については、農協を通じまして市内農家が生産する野菜の利用に努めております。まず主食となるご飯については、100%白井産のコシヒカリを使用しております。次に野菜については、大根や長ネギ、小松菜などを使用しており、昨年度は市の特産である自然薯も献立の材料に使用しており、昨年は全15品目を賄い材料として使用しております。これにより昨年度の賄い材料の品目のうち、野菜全体で見ますと約2割が白井産となっております。

3点目の食育の推進については、調理場内の栄養士が給食の時間に合わせて各学校に出向き、全12校、全学年を対象に食育指導に取り組んでおります。食育指導の一例を挙げますと、当日の献立に入っている食材については、その野菜の名前や栄養についてお話をし、白井産の野菜を使用しているときは、その産地や生産者のお話をするなど、食材及び献立を紹介することによって、児童生徒の食欲増進を図っております。地産地消の推進の中で白井産は野菜のみですが、近年野菜嫌いの子供たちが多いことから、野菜嫌いの改善と地産地消の両面から、効果的な取り組みであると思われまます。昨年は試行的に白井の特産である自然薯を使用した献立時に、「ゆるキャラ」とともに食育指導を行ったり、とうもろこしが献立の場合は前日にとうもろこしの皮むき体験を実施しております。とうもろこしの皮むきなどは時期的な関係もあり、1年間で全ての学校で同じ食育指導は不可能ですが、毎年順番に実施する学校を変えながら進めていく予定です。

4点目の調理事故の防止についてです。まず第1に食中毒を出さないことで、先ほどお話のありました衛生管理の徹底と関連しますが、給食調理場では調理業務職員、事務職員含めた職員全員の健康管理、健康状態の把握に努め、体調不良でノロウイルスなど重大な疾患の疑いがある場合は、出勤自粛などの対応をしております。職員の健康管理面では、年1回の健康診断、月2回の細菌検査を行うことや、体、衣服の清潔、手洗いや消毒の徹底などを行っているところです。

次に異物混入の防止ですが、調理室に入る際は髪の毛はヘアキャップ内に収めることや、調理室に入室する前にちりや髪の毛、糸くずなどを除去するため、粘着テープによるローラーをかけたり、エアシャワーを必ず通過するなど、調理中に異物が入らぬよう予防、防止に努めております。

調理設備や調理器具等につきましても定期的な点検管理や清掃を行うとと

もに、使用の都度、点検を行い、調理事故の防止に努めております。また、異物混入の防止については、現在、給食食器のうちご飯用の茶碗と汁物のお椀については強化磁器食器を使用しておりますが、強化磁器食器はその性質上、割れると細かく飛び散るおそれがあり、配送途中で割れた場合は他の食器などに破片が混入するおそれがあるため、常に予備のコンテナに予備の食器を準備してありまして、割れが発生した場合はコンテナごと交換する対応をとっております。なお、食器については、割れによる危険防止とランニングコスト削減の観点から、割れにくい樹脂製の食器に今後変更する予定です。

続いて、学校給食の概要についてです。

現在、学校給食共同調理場では、自校式の桜台小中学校を除く市内12校の小中学校に給食を提供しており、1日約6,000食、年間189回提供しております。給食に係る業務のうち調理業務と配送業務については民間委託により実施しています。給食に係る平成28年度予算は総額で約5億6,800万円であり、そのうち賄い材料に係る経費は約3億2,900万円で、この経費から炊飯委託加工賃の一部を除き、給食費として保護者の皆さんにご負担していただいております。

給食数及び給食費は次の表のとおりでございます。

給食費の年額ですが、給食のない8月を除いた11ヶ月ということで月額に11ヶ月を掛けた金額となっております。現在の給食費は平成26年度に改正したのですが、物価の上昇や消費税率の動向を見ながら、今後給食費の見直しの必要性については、こちらの当給食運営委員会の中でもご審議いただく予定です。今後十分な調査が必要となりますので、具体的なものは現在のところございませんが、またその節はよろしくお願いいたします。

次に3点目、給食費の徴収状況でございます。

昨年度、平成27年度の徴収状況は表のとおりで、数値は出納閉鎖前の数字となっております、決算時においては若干数字のほうが変わってくる可能性があります、4月末時点での徴収率は99.2パーセントとなっております。なお、未納者数は出納閉鎖まで変わってくるおそれがありますが、5月19日時点での未納者は119人です。

続いて徴収対策についてですが、市では次の4点について実施しております。

まず1番目の口座振替の推進については、毎年各小中学校において開催している小学校入学前健診時に給食センターのほうから職員が出向いて、給食費の説明をするとともに口座振替依頼書を配布し、口座振替の推進を行っております。生活保護世帯や準要保護世帯、及び短期の教育実習生以外については、原則口座振替お願いして徴収率の向上に努めております。

次に電話催告や訪問徴収の実施については、口座の残高不足の理由などにより未納となってしまった給食費につきましては、各学校を通じて未納のお知らせ文書を配布し納付のお願いをしております。お知らせ文書の配布をしても納付のないときは、電話催告や自宅への訪問徴収を行っております。

続いて3点目の児童手当からの納付の依頼については、これまで児童手当からの納付は過年度分のみの実施となっておりますが、昨年度、様式の見直しを行い、現在は現年度分の未納に対しても対応できるようにしております。ただし、児童手当からの納付は保育料の未納についても同時に行われるため、担当部署と調整をとりながら行っていくようになります。

4点目の支払い督促制度については、従来から実施している民事訴訟法に基づく支払い督促制度であり、こちらも前年度同様に今年度も進めてまいります。これは所轄裁判所となる千葉地方裁判所佐倉支部に申し立てを行い、裁判所から未納者に給食費の支払い督促を行うものです。

続きまして4点目の課題についてですが、現在の調理場のほうは、先ほども出しましたが、築後37年経過ということで建物や調理設備の老朽化が大変進んでおります。特に食器洗浄機や食缶洗浄機については高温で常に熱湯や洗剤を使用しているため傷みの激しい設備で、通常耐用年数は15年と言われていますが、現在の調理場にあるものは平成6年に設置したもの1台と平成7年に設置したもの2台で、それぞれ20年以上経過しており、たびたび故障が発生している状況です。新しい機械を入れかえるには3台で約1億円かかってしまうということから、新センターの建設まで修繕で対応していく予定です。

また、先ほど教育長からも申したとおり、2基あるボイラーのうち1基は16年に入れかえたもので11年が経過、もう1基は昭和62年に設置したもので既に27年が経過しており、故障の発生が懸念されます。そのため2基とも定期的な点検は欠かさず実施しております。さらにボイラーから調理室に供給する蒸気の配管ですが、こちらのほうも劣化が進んでおり、こちらも耐用年数が約20年と言われていたところ、37年使用しているため、管の腐食による蒸気漏れが頻繁に発生しております。配管の入れ替えには2,000万円以上の経費がかかることから、現時点では漏れたところをその都度修繕を行っているような状況でございます。

一方、設備の老朽化とは異なりますが、アレルギーの児童生徒の対応につきましては、アレルギー物質の特定原材料の情報を保護者の方に提供しておりますが、保護者の方々からの要望もあり、アレルギー除去食の提供が望まれております。また、児童生徒の増加による給食数の増加についても問題になってきます。これにより現在の調理場では給食数の増加に対して調理設備の処理能力が不足することが見込まれ、配食時間に間に合わなくなることも懸念されます。そのため調理時間の短縮等を行っていただくのですが、調理時間の短縮ということではカット済みの野菜や冷凍食品を利用するなどして工夫は可能なのですが、食器数の増加による保管庫の不足ですとかコンテナの不足、ひいてはコンテナを置くスペース不足など物理的に対応できないものもあります。このため、今後の児童生徒の増加によっては、やむを得ず、教職員の給食を取りやめて、児童生徒の給食を優先せざるを得ないことも懸念されます。

最後に5番目のその他でございますが、平成27年度に学校給食共同調理場に寄せられた意見要望等について。こちらのほうは、アレルギー除去食を実施してほしいとの内容で、1人の保護者からなのですが、2回ほど要望をいただいております。先ほど課題のところでもアレルギー除去食の実施について触れましたが、現調理場はアレルギー対応専用の調理室がないため実施できない旨を説明しており、新たな調理場の整備計画を進める中で、専用調理室の整備や対象アレルギー、調理方法や実施時期などを検討していることを回答しております。あわせて現時点でのアレルギー対策としてアレルギー配合表の配布のほか、各学校の養護教員や学級担任と連携を図っていることや、食品の成分分析表を用意し、栄養士と事前に確認できるようにしていることを回答しております。アレルギーの関係につきましては、現在も複数の保護者の方が、毎月の献立が配布されるごとに調理場に来場され、詳細を確認しているといった状況でございます。

平成28年度学校給食共同調理場の運営については以上です。

委員長

事務局からの説明が終わりましたので、かなり広範囲、多岐にわたって、学校給食共同調理場の全般、資金面も含めての説明がありました。ご質問、ご意見があれば承りたいと思いますが、どうぞ遠慮なく挙手をもってお願いしたいと思います。いかがでございましょうか。

課題のところにも重点を置かれた感じはしますけれども、最近結構テレビ報道で、食中毒というか、つい隣のところで、水の系列に「云々」がいたとかいないとかという報道もありましたので、とにかく安全であることが一番、食中毒等の事故がないということは言うまでもないことだと思います。

ほかに給食費の徴収に関してはずっと案件がありますけれども、徴収率はここ何年か私拝見していますけれども、どんどん上がってきているなという感じはします。ただ過年度分に関しては、一応債務として残ってしまうようなので、かなり金額としては大きいですが、一生懸命努力はしているということで、裁判に訴えるというようなことも民事訴訟をしているということも伺っておりますので、これは事務局のほうで頑張ってくださいかなという気もしております。毎年議題にあがって、いつも知恵がなくて、お金を学校で扱うのかということまでまた戻ったこともあります。でもそれは逆にいうと合理的ではないということで、学校の現場で給食費を集めるというようなことはちょっと無理だろうという意見も出ています。

何かご意見ございませんか。

質疑がなければ、ほかにご意見がなければこの議題についての質疑を終了したいと思います。現場において、安全でおいしい給食の提供がなされるようにお願いいたします。

次、(2) 学校給食共同調理場建替事業の概要について。実施方針及び要求水準書、これは(案)ですね、の概要について。今後のスケジュールについても一緒に説明をお願いしたいと思います。(2)の議題について、事務局よ



事務局	<p>りの説明を求めます。よろしく申し上げます。</p> <p>それでは私のほうから、説明します。</p> <p>学校給食共同調理場建替事業につきましては、これまでも本委員会の意見を聞きながら進めてきたところです。本日は新しい委員の方もおりますが、これまで当運営委員会からいただいた意見がどのように事業に反映されているか、また現在の進捗状況や今後のスケジュールについて、あわせて説明させていただきます。</p> <p>学校給食共同調理場の建替事業につきましては、民間資金等の活用による公共施設等の整備等の促進に関する法律、PFI法に基づき整備することにしていきます。このPFIというのは施設の設計とか建設、調理や維持管理などを一括で発注する方法のことです。民間事業者に一定の裁量を与えることにより、民間の資金や能力を活用し、低廉で質の高いサービスが期待できると言われています。</p> <p>市では、事業の概要やスケジュール、民間事業者の募集方法をまとめた、ちょっとお手元に配りましたけれども、白井市学校給食共同調理場建替事業実施方針を作成し、4月13日に公表し、4月20日には民間事業者の方々向けに説明会を実施しております。また、この実施方針とあわせて、より事業内容を詳細に記載した、要求水準書、こちらは案として公表しております。この要求水準書というのは、通常の契約で言えば仕様書とかに当たるものですが、PFI方式では民間事業者によりよい提案を引き出すため、要求水準書では市が求める最低限の事業内容を定めるにとどめ、民間事業者にはこの要求水準書以上の事業の提案をいただき、提案内容をもとに事業展開を図ることになります。なお、要求水準書につきましては、現時点では案での公表になっておりまして、今、事業者から質問や意見などが来ておりますので、それを反映し、修正をしながら最終的なものを作成しているところです。ですからこれはまだ変わっていくということをご承知いただきたいと思います。</p> <p>本日はこれらを全て説明することはちょっとできませんので、事業概要のほか、特に本委員会から意見をいただいた献立数やアレルギー対応、食育等についてどのように実施方針に記載されているかについて、説明させていただきたいと思います。</p> <p>それでは、こちらの学校給食共同調理場建替事業実施方針をご覧ください。こちらで説明させていただきたいと思います。</p> <p>1ページ目をごらんください。</p> <p>まず、事業名としましては学校給食共同調理場建替事業としています。事業の目的は、前段は現在の白井市の給食の状況や課題を記載しておりまして、後段以降に本事業では安全安心で豊かな学校給食を提供する必要性から、学校給食衛生管理基準に基づき、HACCPの考え方を取り入れ、安全管理や衛生管理に特に配慮し、さらに時代に合った食文化の継承や効果的な健康教</p>
-----	---

育、食育等のニーズにも対応できる施設を整備し、安全でおいしい給食を提供するとともに、長期的な観点に立った給食の質を確保し、良好な施設の維持管理や整備運営コストの縮減を目指すことを目的としています。

次のページ、(4)の基本理念では、市は民間のノウハウ等を活用して記載の七つの項目の実現を期待しています。まず、アとしまして、安全で安心な学校給食の実施。これはもう委員長さんも言っていますけれども、一番大事な部分なのかなと思っております。イとしまして、栄養バランスを考えたおいしい給食の提供。ウで食育の推進、地産地消の推進、環境に配慮した施設、災害時に対応した施設、効率的な運営としております。

(5)番の事業の内容では、(ア)の事業用地、敷地面積は記載のとおりで、東京いすずの前の用地を予定しております。(ウ)の供給能力は、6,500食の1献立方式としています。この供給能力につきましては、平成25年度に作成した白井市学校給食共同調理場建替事業基本計画では、施設規模を7,000食としていました。それで、当委員会の中でも、当委員会の皆様にも7,000食ということで説明してきたところですが、これは、当時の人口推計では一時期6,000食を超える見込みで、これとあわせて一定程度の予備を考慮する必要があることから、市としては7,000食としていたところですが、直近の児童生徒数や人口推計をこの2月にしたところ、最大食数が供給開始時の平成31年度に6,447食という数字が出てきました。市としては、その後徐々に減少することが見込まれます。

これらのことを踏まえ、共同調理場建替事業について、いろいろと助言をいただいている民間のコンサルタント会社から、7,000食ではなくて6,500食で整備したほうが合理的ではないですかというような提案がありました。仮に食数が6,500食を超えた場合でも、そういうことが懸念させるんですけれども、調理自体には余り影響がないと考えています。一番影響が考えられるのが配送車の追加となることですが、その追加分の費用につきましては、別途支払うことが可能な契約にすることによって、供給能力を6,500食とし、これを大きく超えない限り過大な費用負担が発生しないとしたほうが合理的だろうという判断のもと、判断したところです。

さらに、建物面積の削減が図られ、施設整備や維持管理費、運営費などの縮減につながるものと捉えております。

続きまして、(エ)の供給対象校は、市内の小中学校としています。これにつきましては、別途要求水準書のほうで配送校を指定してございまして、指定している配送校は現在共同調理場で配送している12校ということになります。

(オ)の備考では、食物アレルギー対応につきましては、除去食及び代替食を基本として、1日当たり50食としています。このアレルギー食の対応につきましては、3月の運営委員会の際に皆様から意見をいただきまして、事業計画に反映させているところです。

次に、イの事業方式、これはちょっとわかりにくいんですけれども、事業

者が施設を整備し、市に施設の所有権を移転した後、維持管理及び運営業務を実施するBTO方式という、PFI方式の中のそういう方式で実施していきます。

次に、ウの事業期間は、(ア)では施設整備期間として、事業契約締結日から平成31年1月末としています。今、予定としましては、契約締結後というのが今年度末を予定しておりますので、実際に施設整備が始まるのは31年当初から始まっていくのかなと考えております。開業準備期間は2カ月、(ウ)の運営期間は平成31年4月からとなります。つまり、供用開始は平成31年4月スタートを目指しております。

また、当初、運営期間を15年間というふうに説明してきましたが、次期、15年後の運営移行をスムーズに行う必要があることから、夏休み中に円滑に引き継ぎが行えるよう、運営期間の終了を平成46年7月末にするため、4ヶ月延長して15年間4ヶ月としています。

(エ)の業務範囲には、(ア)の施設整備から(イ)の開業準備、(ウ)の維持管理、(エ)の運営業務、この運営業務というのは調理業務とか配送業務ですが、これらが事業者が行う業務範囲となります。

この業務範囲について、それぞれより細かく書いているのがこの要求水準書になります。

次、4ページをごらんください。

4ページの中段には参考としまして、市が実施する主な業務としてあります。献立作成とか食材の調達とか食数調整とか給食費の徴収、配送校の調整などは、これまで市でやっていることをこれまでどおり市が行っていくこととなります。

ちょっと飛びまして、7ページをご覧ください。

ここは給食運営委員会においては、余り関係ないのかもしれませんが、事業者の募集及び選定に関する事項が記載されております。事業者の募集及び選定方法は、総合評価一般競争入札ということになります。これは、価格だけではなくて、民間事業者の有する技術や経営資源、その他、創意工夫等が十分発揮されるサービスの質などを総合的に評価する選定方法です。

次に、事業者の募集及び選定の手順とあります。先ほども言いましたけれども、4月13日にこの実施方針とあわせて要求水準書案を公表しています。4月20日にはこれらについての説明会を行いました。事業者からこの実施方針や要求水準書案に対して、質問が出てきています。現在はその回答文を作成しているところで、6月1日に市のHPで回答する予定となっています。

7月からは実際の入札事務に入ります。具体的には、先に公表した要求水準書案に対し、質問や意見のあったことについて、それらの意見を反映した要求水準書などを改めて公表するとともに、説明会や現地見学会を行い、9月上旬には参加を希望する事業者の申請をいただきます。

その後、事業者に提案などを求めて本年3月に設置した学識経験者などから成る学校給食共同調理場建替等事業者選定委員会によって12月に落札者

を決定いたします。その後、1月に基本協定、2月に仮契約、3月に事業契約締結を行うというスケジュールで、本年度中には事業者を選定していくということを予定しております。

8ページから14ページにつきましては、入札のことを書いてありますので、説明を省略させていただきます。

15ページをご覧いただきたいと思います。

選定方法です。今日はちょっと阪野委員さんがまだみえていませんが、審査及び選定に関する事項では、学校給食共同調理場建替等事業者選定委員会の審査によって落札者を決定する。事業者が募集してきて、何社来るかわかりませんが、募集してきて、この委員会ではない別の委員会で、第三者委員会を設けて、そこで落札者を決定することになります。

委員構成は、学識経験者3名、PTAの代表者、小学校長、市民公募などで構成しております。第1回の会議は既に3月末に実施しております。この選定委員会からも要求水準書案に対して多くの意見をいただいております。今修正できるところは修正しているというところになります。

17ページ以降は、17ページから21ページにかけては、これはリスク分担表といまして、市がリスクをとるのか、事業者がリスクをつくるのかというのが一覧表に書いてあります。これはここで説明しても余り関係ないかと思いますが、省かせていただきまして、22ページに飛んでいただきたいと思います。

22ページ及び23ページには、立地条件とか施設要件を記載しています。立地条件につきましては、先ほども触れましたけれども、白井市復1323番15ほかということで、俗にいう復インターの下にあります東京いすゞ自動車の前の用地になります。土地の用途というのですけれども、これは、土地の用途は工場である共同調理場の建設が可能な準工業地域となります。あわせて電気、ガス、上下水道が敷地周辺道路に敷設されておまして、給食調理に必要なインフラが全てそろっております。

また、23ページの施設要件としまして、基本的な考え方を記載しています。施設、設備等については、衛生的かつ安全であることが最も重要であるとしています。また、ドライシステムとか汚染、非汚染区域というんですけども、明確なゾーンニング、あとHACCPの概念を取り入れた衛生管理に対応した施設、設備等を想定しています。

施設機能としましては、一般エリアの共用部分に食育機能として見学通路や研修室兼会議室を設けるとともに、アレルギー相談室及び打ち合わせ室を設けるとしています。これにより、児童生徒が自分たちの食べる給食を調理しているところを直接見学できるようになり、食や勤労に対する感謝の気持ちが養えるなど、食育の一助になればと考えています。これらについてはさきの運営委員会からいただいた意見を反映させております。

また、非汚染作業区域の調理ゾーンにアレルギー除去食調理室を設けますので、アレルギー食の実施も可能となります。さらに炊飯室や手づくり加工

	<p>室ができる場所を設けますので、これまで以上においしい給食の提供が可能になるのではないかと考えています。</p> <p>最後に、この実施方針には載っておりませんが、食器についても本運営委員会で昨年度意見をいただいております。現在使用している強化磁器食器から、軽くて割れにくく安全性が高いペン樹脂にするということで計画しております。</p> <p>本運営委員会には、これまでも主に児童生徒の給食に係る直接関係のある部分について意見をいただいております。このたび、その意見をこの計画に反映したということになります。</p> <p>今後も事業の進捗状況などを運営委員会に随時報告しながら進めていきたいと考えておりますので、よろしく願いいたします。私からは以上です。</p>
委員長	<p>どうもご苦労さまでございました。</p> <p>事務局からの説明が終わりました。我々が多分読んでも、ううんみたいな部分も多少あったかと思えます。基本的には学校給食、児童生徒に直接かかわる部分での内容について、当委員会がずっと答申してまいりましたものが反映されている部分が数多くあったかと思えます。</p> <p>では、ご質問のある方。今日急にこの資料を見て質問、ご意見をというのはちょっと難しいかもしれませんが、あればどうぞ挙手をもってお願いしたいと思えます。</p> <p>何かご意見ございませんか。ちょっと質疑は難しいのかなという気はしますけれども、実施方針、要求水準書、案の段階ですけれども、どんどん変更があるという説明でございましたので、お持ち帰りいただいてご意見があれば、また後日この委員会なりに忌憚のない意見を寄せていただければよろしいんですけれども。ございませんでしょうか。ちょっと駆け足だったですけれども、どうですか。いかがでしょう。</p> <p>28年度1回目ということで、今までやってきた委員会の内容がある程度理解していただけている委員の方に関しては余り問題ないかと思うんですけれども。なかなか質疑という部分では難しいのかなという気がいたしました。皆さんに説明でよく聞いていただいたようなこととなりますけれども、いずれにしろ、慎重なご審議をいただきまして、ありがとうございました。</p>
委員	<p>閉会の前に、学校給食共同調理場運営委員会についての予定がある程度わかれば、事務局に説明をいただきたいと思えます。</p>
事務局	<p>給食運営委員会の会議回数は、今回を含めて3回予算計上してあります。今後につきましては、先ほど委員長からお話がありましたとおり、消費税の関係で、予算編成前の9月まで1回開くかと思われれます。もう1回につきましては、2月頃の予定です。</p>

委員長	<p>全般について、何かご質問があれば今承りたいと思います。いかがでしょうか。</p> <p>では、先ほど配付されました資料、学校給食共同調理場建替事業実施方針並びに要求水準書（案）については、ぜひお持ち帰りいただいて、よく精読していただき、ご意見があれば、ぜひ事務局のほうにも具申していただければと考えております。</p> <p>以上で議事を終了したいと思います。ご協力ありがとうございました。</p>
事務局	<p>萩倉委員長、ありがとうございました。</p> <p>それでは議題1につきまして何かありましたら、給食センター 中島又は金井へ連絡をお願いいたします。議題2につきましては、準備室の伊藤、板橋又は神子のほうまで連絡をお願いいたします。</p> <p>以上をもちまして、第1回学校給食共同調理場運営委員会を終了させていただきます。ありがとうございました。</p>