会議録

会議の名称	西東京市立学校給食運営審議会（第7回）
開催日時	令和7年5月30日（金）午後2時30分から
開催場所	田無第二庁舎3階会議室
出席者	（委員）小此木会長・新出委員・鈴木（悠）委員・田中委員・外岡委員・湯澤委員・竹之内委員・永野委員・石川委員 （欠席）鈴木（優）委員・村松委員・近藤委員・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. 報告事項 ・人事異動に伴う学校委員（栄養士の代表）の交代について 3. 諮問 4. 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 5. その他
会議資料の名称	資料1 委員名簿 資料2 西東京市の学校給食についての概要 資料3 将来に向けての検討項目 資料4 効率的で衛生的な給食室の整備に向けて 資料5 学校の建替えを見据えた給食調理方式の比較検討
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	
<p>開会</p> <p>○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</p> <p>議題2 人事異動に伴う学校委員（栄養士の代表）の交代について</p> <p>○事務局 資料1により報告</p> <p>議題3 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</p> <p>○事務局 資料2.3.4.5による説明</p> <p>○会長 田無三中をはじめとし、小学校も建て替えていくというのを頭において意見を出し合えたらいい。給食調理員の人材不足による、入札不調についても考慮が必要。前回、三中の給食室はアレルギー対応もできることや、配送業者の運転者の業務改善というところから、お金があるなら自校調理方式が良いという話になった。しかし現在は調理員が足りないといった問題や、三中が今までが親子給食であったため、親子給食でもできるという話にもなったから、どっちが良いとは簡単に言えない。</p> <p>○委員</p>	

新しい給食室には、まずは安全で衛生的に調理ができるように床面積を確保したい。調理員さんが熱中症で倒れそうにならない、環境が整った給食室を建てるのが希望。

碧山小学校の調理業者が決まらなかったということもあり、人材不足を感じている。将来的に調理をしてくださる方の人材確保が難しくなると考えると、新しい校舎では中学校同士の親子給食というのもよいのではないか。

献立のことを考えても小学校と中学校では味覚や嗜好、給食を作る上での栄養価が違うので、小学校と中学校で調理をするよりは、中学校同士で同じ献立で作ったほうがより良いものを提供できるのではないか。

○委員

自校式のほうが良いが、人員の面で親子調理方式の方が良いとのことであれば、アレルギー対応の面からは、小学校が親で中学校が子のほうが良い。理由としては、親校はアレルギー除去食の提供ができるが、子校は除去食の提供ができないため。小学校1年生のアレルギー持ちの子については、除去食を準備するのに精一杯で先生たちが必死に声掛けしながら、学校で栄養士も見て確実な受け渡しをして提供できる。中学校は自身のアレルギーに自覚を持つから受け渡しがスムーズになる。

献立の面で親子を考えると、エネルギー面でもメニューを考える時に合わせやすいから、中学校同士が親子になったほうが良い。小学校の献立でエネルギーを増やすとなると量を増やすことになるから、中学校では食べきれない生徒が出てしまう。

○会長

牛乳以外で小学校から配送されてくる給食で、アレルギーがある場合はお弁当を食べるのか。

○事務局

親子給食の子校のアレルギー対応としては、牛乳のアレルギーに関しては牛乳を提供しない対応。そのほかは詳細献立を渡して、除去食対応を提供できないので、食べられないものがある場合は家庭から一部弁当持参で対応している。

○委員

事務局に3点質問

- ① 諮問について、今後のあり方についてどんなマイルストーンを描いているのか。今回の会議内容は暫定的な方向性の答申でよいのか。ある程度根本性を示すような答申であるのか。あり方を定めて実際にどんな調理方式を定めるみたいなマイルストーンがあれば教えてほしい。
- ② 過去のひばりが丘中学校建設の際に自校調理方式が理想みたいな書き方をしているが、どういいう議論でそれが理想とされたのか議事があれば共有いただきたい。
- ③ 親子か自校どっちが良いかとなったときに何を優先に考えるべきなのか。西東京市で最低限守るものや指針があると検討しやすい。過去に指針を検討する会や意見があったのか。

○事務局

①について回答：田無三中に限ったことではなく今後の全体の基本方針を定めたい。1つの契機が社会経済情勢の変化というところがある。一定程度方向定めながらも、社会は変化するため5年や10年等見直しをしながら現状に合わせていくことも考えている。

②ひばりが丘中学校が自校方式になった時の議論について：自校方式が望ましいが、親子方式も残すといったところについては、改めてまとめたものを次回に提供する。

③調理の指針について：西東京市の学校給食で献立をたてる際は文科省の基準をもとに、手作りで家庭的な味に近づけた給食を提供することを各校工夫しながらやっている。教育委員会のホームページにも示してある。手作りにこだわった給食というのを親子給食であっても中学校にも提供しているところが西東京市の特徴。

○委員

碧山小学校の調理業者がお断りした出来事において、今後どうなるのか。先が見えているのか。現在の田無小学校は自校方式だが、以前は親校として運用していたので余力として使えないの

か。

各学校に給食室があったらトラブルが起きた時に使える場所として対応できるのではないのか。少し無理をしても各学校にあって何かのトラブルの時に余力として持っておくのはよいのではないか。

○事務局

碧山小学校の給食は二学期からの再開に目途が立っている。現状については外注弁当で弁当対応はしている。碧山小学校・明保中学校の希望する家庭には、弁当を発注して提供している。田無小学校については、児童数の増加の影響から単独校としたもの、そのため臨時的に提供するという余力はなかった。余力を出せるような給食室の必要性を感じている。

○委員

碧山小学校の事業者は、まだ契約期限があったのに調理業者に辞退をされたと聞いている。とどめられなかった理由はあるのか。どうしたらとどまってくれたか。何かを改善したら続けてくれたのか。どういった職場環境であれば人員を確保できるか考えているのか。

○事務局

碧山小学校を受託していた事業者は異物混入事故を二度起こしたことから、責任を感じられての辞退であり、人員が足りなかったわけではない。他の事業者にも募集をかけて入札したが人材の確保に関しては時間がかかる。特に調理師免許取得者のコア人材。配膳業務は資格なしでも従事できる。調理師さんの確保が難しい。一定程度時間がかかるから四月は難しいとのこと。委員からもあったように調理する中で熱中症で倒れそうになるという現場であれば、いくら事業者さんが引き受けますと言ってくれても、職員さんがこの現場は嫌だということで退職してしまえば、安定的に行っていくことは難しい。給食室の面積を広くする中には作業性の方法の向上、空調設備を最新にしたり、作業しやすい環境を整える。現在はドライ運用だが、作業時にウェットで水をかぶることを前提にしないので軽い作業着で作業ができるなど、環境面を整えて、同じ調理現場を受け持つのであれば西東京市で受託したいなと思えるような現場を作っていきたいと考えている。

○委員

契約期間が残っているにも関わらず、契約内容に問題はなかったか。

○事務局

契約は単年度契約で、しっかりと調理をしていただいている場合は通算で5年まで、契約を入札ではなく更新できる。碧山小学校のケースは、まだ更新はできたが辞退されたということになる。今後どういう形で契約を結ぶことで安定的な調理ができて担保ができるのか、様々な市町村の契約方式があることを調査して、実態のところはどうか調査していく。

○委員

碧山小・明保中の外注弁当となったことも友人から聞いた。委員には事前に報告してほしい。給食の人材も自校にしても親子にしても調理の環境が変わらない限り人員も集まらないしそういう環境のところにも人も集まらない。調理環境変えるしかない。無償化はありがたいけど、働き手がつらい思いするなら給食はお金を払う。

○委員

小学校同士・中学校同士の親子だとどちらかの学校はアレルギー対応してもらえるのに、片方はしてもらえないとなると親としては不平等を感じる気がする。今までは中学校になったら、アレルギー除去食を食べられないからみんな横並びの対応になる。もし小学校同士の親子になると、あっちの小学校はアレルギー対応してもらえるのに、こっちは6年間アレルギーの日はお弁当を作らないといけないということになる。

今後親子のペアを決める時に、もし親校になったら当たりだなとか、子校になったら外れだなとかそういうことになったら親としての気持ちは難しい。

○会長

親子であろうと自校であろうとドライシステムが必要になる。親子方式のほうが経済的に安い。今後の建て替える学校を、広めに作ってドライにして親子を継続的にやっていき、徐々に単独校になっていけばいい。

○委員

アレルギー対応については、床面積の広さを確保した上でアレルギー対応食を作る専用のスペースを確保するというのは検討されているのか。

○事務局

国庫補助金も専用スペースを作る場合は調理の人数に応じてスペース分を補助するような制度がある。子校の受け入れ体制をどうするか、調理場と離れている場合の体制をどう検討するのか。現状は、親校はアレルギー対応ができていて、子校がアレルギー対応できていないというのを受け入れるのか、変えるのかも議論の1つと考える。

元々は小学校分だけ作る前提だった給食室を親子用に改造して、もともと給食を提供していなかった中学校に提供をしている。今後建て替えていく中では、改めて一から考え直すことができる。

新しく親校になることで今親校のところを単独調理にして、中学校からドライシステムで衛生的に作ったものを運ぶのであれば、親子の組み合わせは変わりますが、衛生的な給食が子校の中学校にも提供されるといったように柔軟に考えることもできる。

○事務局

アレルギー対応についてはアレルギー対応委員会で議論されてきており、問題意識を事務局でも持っている。

○委員

給食が出せるというところのインフラ整備は確保すべき。調理員を確保できる環境を整えることが大事である。

みんな同じものを食べる前提で作った調理室に関しては、今後はアレルギー以外にも配慮が必要な場合も出てくる可能性があるから、広さをとっていくことも大切である。親子の振り分けも柔軟に考えていく必要がある。発達段階から考えると、小中だと食事が味付け以外にも違くなっていくこともあると思うと、中学校同士の親子になるのもあると思うが、どこの小学校にいても市内の子みんなアレルギー対応がある程度してもらえるようなところでどうしたらよいかは難しい課題。広さをある程度とったり、単独校の組み合わせを変えたりもよいと思った。

○委員

西東京の手作り感が定められているのであれば、理想は自校が望ましい。

自校調理方式を検討するうえで、予算、敷地等、様々な理由で実現可能じゃない時もあるかと思うが、単独調理校として整備したあとから親子方式となると難しいことになるから、自校調理方式を検討しつつ自校方式が成り立たない場合の対策案を考えるのも手法的な良い方法である。

○会長

中学校同士親子にして、片方の中学校が建て替えたというときに単独にする。そしたらスペースがある。それは、街づくりで学校が複合化、災害対応の時にはそのスペースが生きてくる。戦略的な親子。将来的には全部単独校を目指すための戦略的な親子も考えられるのではないかな。

○事務局

基本的には整備するときの状況に応じて補助がもらえる。しかし計画的に異なった用途に使うことは認められない。補助金は転用ができないことが基本だが、10年使った場合は転用できることもある。

現在、給食室の環境整備を進めるため、親校になる給食室の空調設置の工事のための設計に入っている。来年度、親校のほうには空調をつける。市の計画上来年度は子校のほうについて設計をして、再来年度に子校のほうに空調を設置する予定としており、働く方の環境整備を進めていく。

閉会

○事務局

- ・次回は6月中旬から下旬ごろに開催予定

○会長

本日の会議を散会する。