

第4回 武蔵野市中学校給食実施計画策定委員会 議事要録

- 日 時：平成20年2月19日（月） 午後3時30分から5時15分
- 会 場：市役所教育委員会室
- 出席委員：金子委員長 南條副委員長 佐々木委員 長野委員 白井委員 原委員
飯田委員 賞雅委員 戸田委員 島本委員 高橋委員
- 事務局：邑上市長、山上教育長 萱場教育企画課長 平岡給食課長 給食課 小山

1. 開 会

(1) 資料説明

2. 議 題

中学校給食実施計画の策定について

中学校給食実施計画(案)について事務局説明

【委員長】 前回の実施計画案から変わった部分について説明したが、質疑・意見等をお願いしたい。

【委員】 よくなったと思う。ただ、食育の記述が、選択性と結びつけてあるところは、言いたいことは分かるが、少し唐突な印象がある。ここは切り離したほうが良いと思う。

【事務局】 この部分については、表現を検討したい。

【委員長】 きょうは、ひとつの課題として、前日も議論のあった、民間活用も含めた今後のあり方について、もう少し皆さんの意見を聞きたい。

【委員】 中学校給食検討委員会の結果と検討過程を考えると、同委員会の報告にある程度沿った形で実施しないと、行政のあり方が問われると思う。中学校給食検討委員会は、市民代表、PTA代表が、約1年かけて真剣に検討して、教育委員会に報告したもので、それを裏切るようなことがあつては、行政と市民との間に信頼関係が損なわれると思う。

中学校給食実施計画の中に、小学校部分までも民間委託という内容がもし加わるようであれば、中学校給食検討委員会の報告に反しないか心配だ。

【委員】 物を買うときに、あれこれ比べて、一番安い物を取りたいというのは、正直な気持ちだと思うが、同時に質がどうであるかということも、やはり問われるべきと思う。また、調理人でも職人でも、技術を持っている人が正当な評価を受けるということはギャランティーだと思う。例えば料理屋へ行ったときに、ここの料理ならば5,000円、こ

この料理屋だったら1万円払う、でも、ここだったら1,000円というところが、もちろん材料などの差も含まれるが、やはり技術の差だと思う。

民間委託が全部悪いとは思わないが、落札するために従業員の給与を低くしてコストを下げている実態がある。大手の業者は毎年毎年、新卒の栄養士と調理師を何十人、何百人という単位で採るが、それだけ毎年やめていくということで、そういう企業に入社した卒業生などの話を聞くと、よくそんな労働時間と給料で勤められると思う話も出てくる。その状態では、技術の向上もなく、いいものを作ろうという気持ちも失せている。

武蔵野市の小学校がいい給食を出しているということは、栄養士の力や調理師の力だけではなく、行政や学校、PTA、それに教育委員会など、いろいろな人が一緒になってつくってきた結果だと思う。これが民間委託になって、もしうまくいかなかったときに、もとに戻せる状況でできるのであれば、一度民間委託というのを考えてもいいかもしれない。ただ、二度と元に戻せないということであれば、それは慎重に考えるべきだと思う。

中学校給食検討委員会での検討では、委員だった市民の方やPTAの方は、給食をぜひお願いしたいというふうに言っていたけれども、小学校のレベルがそのまま持続できるという前提のもと、給食を実施してほしいと言ったのではないかと思う。それが、民間に委託した場合に同レベルになるかどうかというところがわからなければ、問題点が多いのではないかと思う。

【委員】 今、日本中でギョーザが問題になっているが、「お母さん、よかったよね、武蔵野市はああいうギョーザは全然使っていないんだって」「安全でおいしい質の高い給食で本当によかったよね」と、子どもも、PTAの方々も言って安心している。力を注いでつくっている、質の高い給食を中学校でも食べられると思っているので、民間委託にすることになった場合、同じものならもちろんいいのだが、それが変わるのであれば、不安や心配になると思う。

【委員】 食育の記述が加わったことは良かったと思う。最近、子供に対する食育と同時に、親への食育の必要性をすごく感じている。手づくり給食というのが武蔵野市の売りでもあり、そういうところで本物教育をしていると感じている。PTAの試食会で話を聞いて、やはりああいうふうにつくらなきゃいけないんだということを考えさせられ、改めて親教育という面でも、武蔵野市の給食は大きな役目を果たしていると思った。そういうことも大事にしていく必要があると思う。

【委員】 この委員会の検討内容として、小学校と同等のものを中学校で提供するということが前提にあったのではないかと思う。

武蔵野市では、学校の教育状況を聞いていろいろ工夫して、かなり温かい、質のいい給食を提供してもらっているという思いがある。

先ほど食育の話が出たが、やはり物をつくる、生産する、あるいは食べる、そういう中で、生産者とのコミュニケーションや調理師とのコミュニケーションを大事にしていくことが、食育の基本だと思っている。今の武蔵野市のように、非常に高レベルの給食と食育に、保護者が満足していると思っている。それを大事にすることを考えなければならないと思う。

【委員】 去年の中学校給食検討委員会からずっとかかわってきたが、検討の経緯を振り返ると、民間委託という前提はなかったと思う。

財政上の問題を考えなければならないことも理解できるが、もし、その前提を変更するのであれば、相当の説明が必要だと思う。

【委員】 中学校給食は、小学校と同じレベルで始まると期待しているが、民間委託と聞くと、やはり今より一歩退いてしまうような印象がある。武蔵野市だからできる現在の高いレベルをぜひこれからも維持してほしいと思う。

【委員】 質の維持ということは当然、重視しなくてはいけないが、財政をあずかる立場で考えると、一方で、コストについても配慮すべきであると考え、民間委託も一つの選択肢として検討する必要があると思う。

今、武蔵野市は市民1人当たりの職員数が多摩地域26市の中で最大で、この職員数をいかに削減していくかということが課題になっている。

また、計画行政の基本となる基本構想・長期計画と、それに基づく第二次武蔵野市行財政改革を推進するための基本方針。さらに、そのアクションプランとして集中改革プランがあり、その中に、行政の役割の見直しや、それに伴うアウトソーシングの検討ということが記載されている。そこに、給食に関しても民間委託の検討という記載があるので、この方針に沿った検討はせざるを得ないと考えている。

武蔵野市は財政力があるという話が出たが、確かに今は、一定の基金もあるし、一般財源も他市に比べれば豊かだが、将来を見通した場合に、少子高齢化が進む中で、税収が低下していくことが想定される。私たちは、将来の市民に対する責任も負っていかなくてはならないということを考えると、工夫をすべきことに後ろ向きであってはいけないと思う。いろいろな選択肢を挙げて、それを検討していくことは公の責務ではないかと思う。

もう一点、委託の考え方だが、民間委託というと丸投げのイメージが強いが、そうではなくて、一定の質を維持しながら、例えば、給食に関して言えば、栄養士は市の正規

職員を残し、食材についても全部チェックをするなど、方法はいろいろある。

また、入札についても、低価格であればいいというだけではなく、最近では総合評価制度という契約方式が導入されつつあるので、単純にコストだけで委託業者が決まるということも変わってきている。さまざまなやり方を工夫すべきではないかと思う。

【委員】 私も前回、申し上げたように、基本構想・長期計画や、行革の基本方針等が市の基本方針としてあるので、それに沿って、中学校給食の実施に際しては民間委託も検討すべきだという立場だ。

先ほど、中学校給食検討委員会の検討を裏切るような内容じゃないかという話があったが、中学校給食検討委員会の報告書には、最後に提言が6つあり、この6つの提言を満たす形であれば、民間委託をするということも可能だと思う。直営という選択肢もあるだろうし、民間委託という選択肢もあると思う。これは両方あって、それぞれを検討していく必要があると思う。

それで、この提言にある6項目が、民間委託ではどうしてもできないという結果が出て、当面は直営でやるという結論であればしかたないが、行革の基本方針等があるなかで、検討もしないというのはどうかと思う。

中学校給食の実施に際しては、給食の質と食の安全への配慮、それにコストとのバランスを総合的に考えていくべきだと思っている。

それと人員の関係だが、調理員など、いわゆる現業の職員を正規職員として雇うという考え方は、市として持っていないということがある。そこで今は、退職者等を再任用や再雇用という形で活用しているが、将来的にそれでも賄えない場合は、やはり民間委託ということも一つの考え方としてあると思っている。

また、先ほどの話で、他市の民間委託の状況を見て、こういうところに欠点があるんだと。例えば、質の高さや安全基準について、これだけの要求をしても、それをやってくれる業者はなかなかいないとか、武蔵野市の質を担保できる民間業者というのが今のところいないということであれば、逆に、そういう業者と市が、共同していい業者を育てていけないかというようなことも、考えられるのではないかと思う。

【委員長】 現在の調理場の状況と、中学校給食が始まることによって、どういう影響が出るのかということについて、事務局からも説明願いたい。

【事務局】 民間委託の問題については、いわゆる現業部門の委託ということが大きな市の課題として以前からあり、給食の調理についても、民間活用ということを、今後、検討すべき課題として持っている。

中学校給食検討委員会の中では、具体的な委託という議論があったのは、今議論をし

ている、市の調理場を使って民間業者が調理を行うということではなく、いわゆる外注弁当についての議論で、この点については否定していった経過がある。ただ、それから先のあり方については、あまりそういう議論がなく、実施にあたっては効率的な運営が必要だという内容にまとめられていたと思う。

給食調理の現場の問題としては、中学校給食が始まることによって、12名前後の新たな人員が必要になってくると、それと同時に、団塊世代の大量退職により、この3年間でベテラン職員約10名が定年退職を迎えるという問題がある。調理というのは、技能を必要とすることから、ベテランが抜けるこの穴をどう埋めるかということは大きな課題である。仮に正規職員を新たに雇うことになったとしても、その分は新人に変わるので、今の質を保つには相当な努力が必要になってくるという現実がある。

武蔵野市は、今まで職員の技能で質を保ってこられた面があるので、新規職員の採用が見込めない中で、人の確保をどう考えていくかということは大きな課題である。

だからといって、安易に民間委託と言っていいかということは、今、議論が出ているように考えなければならないことだと思うが、直営か民間かというだけの、単純な問題ではない現実があるということは理解いただきたい。

【委員】 中学校給食検討委員会では、まず小学校給食を評価したところからスタートしている。今までの小学校給食の実績が悪ければ、会議は全然違う方向に行っていたことも予想される。

そして、自校方式でランチルームを持っていることが理想だが、実現性や財政面を考え、最小の投資でできるであろう、共同調理場を活用して実施しようということになった。それは、今まで共同調理場で評価できる給食をつくってきたから、そういう意見にまとまることのできたのだと思う。

提言の一番下に提言だけではなく、提言にいたる検討内容の部分も見てほしいということを付記した。これまでも説明したように、検討した内容も含めて一つの提言と見てほしいと、わざわざこれを加えている。これは、理想は理想としながらも、現実を見て検討結果をまとめた経過も含めての提言であるということで、現実を知らずに提言したわけではないということを知っておいていただきたいと思う。

【委員】 それはわかるが、だからこそ、その意を汲んで、どういうふうに市の方針として実施をしていくかを考えるべきだと思う。提言の2番目に、中学校の実施に当たっては、小学校給食に提供している給食と同等の質の高い給食の実施を望むと書いてある。それは実現しなければいけないと思うが、それができるのであれば、民間委託の可能性もあると思う。ただ、現実としてできないのであれば、ほかの手段をとらざるを得ない

というのが私の考えだ。

大事なのは全体のバランスであり、質も大事だが、やはり、最小の経費で最大の効果を上げることも考えていかなければならないと思う。

質が担保でき、コストがある程度下がるのであれば、それは民間委託ということも選択肢としてあると思う。ただ、それができないのであれば、どういう形でやっていくかを考える必要がある。恐らく論議になるときにも質を落としていいという話には絶対なれないと思う。だからそこをどう検討していくかという話だと思う。

【委員】 うまい言い方ができないが、今の論理を突き詰めていくと、それなら無理にやらなくていいということになるのではないか。コストを重視するということで、あえて民間委託してまで給食はやる必要はないのではないか。

もしかしたら、中学校給食検討委員会の最初の委員会で、民間委託を前提で検討していたら、それなら弁当がいいという委員がいたかもしれない。そうではなくて、今の小学校の給食と同じ形で実施するという検討をしてきたので、それならばやりましょうかという方向になったと私は思っている。もしもう一回差し戻して検討したら、それだったら弁当のままでいいという結論になるかもしれない。

【委員】 民間委託がすべて悪いとは思ってないし、企業食堂などでは民間委託にすると、とてもいいものができるということも聞いている。これは多分コストの面と、栄養的な縛りが少ないことや、20種類ぐらいメニューをつかって、その中から各自が選択できることなどがあると思う。

でも、学校給食の場合は、一つのメニューで、栄養面等の制約もいろいろある。それを栄養士が管理して、調理をする人に伝えて給食をつくっていくのだが、栄養士が思ったような献立をつくってもらうための意思疎通が、学校栄養士から委託をしたところの調理師には直接はいかない。言うとしたら、委託先の栄養士を通して現場の責任者に伝えて、間にどんどん人が入ることによって、実際はこういうものをつくってもらいたいのが少し別なものになる。もし私が現場の栄養士だったら、しょうがないかという思うところから、だんだん妥協がでてくる気がする。それが少しずつ大きくなって、やがて大きく変わってってしまう。

だから、問題意識を持ってくれる調理師を、もっと育てていかなければいけない。確かに23区の小学校に行くと、民間委託になって、献立がよくなったという話を聞くこともある。それは、いかにそこにいた調理師がひどかったのかということの逆の裏づけかと思うが、武蔵野市の場合、そういう状況ではないので、その点は同じに考えるわけにはいかないと思う。

【委員】 市の財政の方の話を聞くと、財政面の大変さもわかる。しかし、皆で知恵を出していけば、単純にどっちということではなくいい方法は見つかるのではないかと思う。食の大切さということを考えて、将来を担う子供たちのために、難しいなりに知恵を絞り出していきたいと思う。

【委員】 人材確保を真剣に考えなければならないということだが、今、話が出たように、人材を育成していくという形で、半民営というのか、外部団体のような形で人材を育てながらやっていくという方法はないのかと思った。

【委員】 集団調理は特殊なので、ちょっと料理が好きとか、料理ができるという人では使えない、体力勝負の面もあるし、それなりの訓練を受けないと育成できない。その方法をしっかり考えないとならないと思う。

【委員】 当面は、嘱託員を採用するという話だったと思うので、民間委託はある程度将来のことだと思う。そこで、新たな方法については、質と効率の維持を両立させるためにもう一度検討するというふうな言い方にしてはどうか。

民間委託等についても、そのときにもう一度検討するというような表現ではまずいのか。今取り組むのであれば、今の文言だけでは不十分ではないかと思う。

【事務局】 中学校給食を始める段階で委託しなければならないという状況ではないが、先ほど話したように、この3年間で多くの職員が定年退職する。その一つのターニングポイントとして、私が見ているのは、平成23年の4月である。23年の3月に定年退職する調理員が実は6人いる。それを考えると、それほど悠長な話ではないと考えている。

今のままで、ベテランが退職していったとき、果たして、同じ質、同じ内容が保てるのかどうかということが一番の課題としてある。そこに向かってどうしていくかということは、今から考えていく必要があると思っている。

【委員】 今、給食費は高学年で1食240円だが、それに光熱費や人件費を入れると、1食当たり900円近くになると聞いた。

これを民間委託したときには、食材費はどうなるのか。民間業者にとっては食材費の部分というのは大きいと思う。

【事務局】 食材費については、学校給食法で、保護者が負担すべきものと規定されている。そこで、食材にかかる部分は保護者の方からいただいて、それ以外の給食の維持・運営にかかる経費を公費で負担するという区別になっている。委託をするのは、その公費負担の中の、例えば調理の部分ということになるので、その心配はない。また、民間に委託する場合、献立は市職員の栄養士がたて、食材の購入も市が食材選定をして購入する。その部分は業者に任せないということが一般的になっているので、こちらの方も

問題はないと考えている。

【委員】 民間委託ということになると、それを説明するということは絶対に必要だと思う。その中には、財政上のことについても説明しなければならないが、それだけではなくて、食の安全や質の問題、また、教育としての給食ということも含めて、考えていく必要があると思う。

それともう一つ注意しなくてはいけないのは、民間企業は利潤を最優先に追求して競争してくるので、人件費も驚くほど減ってくる。そのときに、本当に大事なところは、安いギャランティーでは人は動かないということである。それに、安全というものを、どうやって仕組みの中に組み込めるのかということもある。

長期的にずっと安全や質を維持していくのは、とても仕組みづくりが難しい。そして、保護者がそれを理解できるかということも大事である。

【委員】 調理員として新たな雇用は考えていないという話だったが、調理員の給与の上限を決めるということではできないのか。調理師学校の学生は、できれば集団調理の会社に行きたいと思っている。なぜ、集団調理の会社に人気があるかというと社会保障があるからで、調理の世界というのは、ボーナスもなければ、保険もないのが当たり前なので、厚生年金がついている、あるいは保険に入れる。一応ボーナスも若干であってももらえるということで、条件が悪くても人気がある。それでも、1年やって、これは厳しいということで、やめてしまう人もいる。

すごく素人の考えで申しわけないが、給与体系を何か考える方向で、若手の調理員を育成していくことはできないのか。

【事務局】 技能労務職の給与制度を変えていこうという動きはあるが、現に今働いている職員に直接影響があるという点で、急激に大きく制度を変えることは難しいと思う。時間をかけてだんだんそういうふうに給与制度を変えていくということはあると思う。

【委員長】 時間も超過しているのでそろそろまとめたいと思う。率直な意見をいただき、非常に有意義な会だったと思う。また、このようにいろいろ話を積み重ねてきたことを大切にしていきたい。

【事務局】 最後に、今後のまとめ方についてだが、今日いただいた意見をもとに、もう一度、最終案を調整したいと思う。

特に、今日、議論いただいた今後の運営のあり方については、いろいろな視点で考えていかなければならないことであり、しかも、今の段階で結論付けるのは難しいことから、これについては、これからの大きな検討課題にしていくということしか言えないだろうと思う。

そこで、8ページの部分については、こういう問題も抱えている、それについては、改めて検討していくというようなことが伝わるように少し整理したいと思う。

それらを整理して、修正案を早急に送るので、その内容を確認いただきたい。そこで、意見等を伺った上で、皆さんに了解を得られれば、最終的な報告案としてまとめたいと思う。

【委員長】 長時間にわたり、有意義な議論をいただいたことに感謝したい。これをもって会議を閉じる。

午後 5時15分閉会