

会 議 録

会 議 の 名 称	平成28年度 第2回 川島町学校給食センター運営委員会	
開 催 日 時	平成28年11月22日(火) 午後3時30分～4時30分	
開 催 場 所	川島町学校給食センター会議室	
報 告 議 題	(1) 平成27年度学校給食費特別会計歳入歳出決算について (2) 平成28年度1学期平均給与栄養量について (3) ノロウイルス等における嘔吐物が付着した食器具の処理について (1) 学校給食センター調理業務等民間委託基本方針について	
公開・非公開の別	公 開 ・ 非公開 ・ 一部非公開	
非 公 開 の 理 由 (非公開の場合のみ)		
出 席 者	委 員	第1号委員 笛木 哲、鍋谷正則、五島アツ子、柳澤睦夫、 岡部玲子、関口昭彦、神山晴光 第2号委員 遠藤めぐみ、根本愛弓、矢部晴美、小久保英二、 工藤理恵子、杉山由恵、松崎志奈、喜多由美 第4号委員 遠藤浩正 第6号委員 田平ひろみ
	事務局職員	教育長：中村正宏 副教育長兼教育総務課長：粕谷克己 学校給食センター：浜中所長、竹越主任、木島栄養教諭、田村栄養士
配 布 資 料	次第 資料1 委員名簿 資料2 川島町学校給食センター運営委員会規則 資料3 平成27年度学校給食費特別会計歳入歳出決算について 資料4 平成28年度1学期平均給与栄養量について 資料5 ノロウイルス等における嘔吐物が付着した食器具の処理について 資料6 学校給食センター調理業務等民間委託基本方針について	
審議会等の内容・概要		
1 開 会 根本副委員長		
2 あいさつ 神山委員長、中村教育長		
3 報 告		
会議録署名委員の指名 ・神山委員長より五島委員及び柳澤委員を指名し決定する。		

(1) 平成27年度学校給食費特別会計歳入歳出決算について

【事務局】

納付していただいた給食費は、ほとんど食材費として使われていることや給食費の未納がなかったことなど平成27年度学校給食費特別会計決算について報告。

《質疑なし》

(2) 平成28年度1学期平均給与栄養量について

【事務局】

前回少し不足していたビタミンCは小中ともに充足しておりますが、食物繊維やカルシウムは足りておりません。前回指摘のありました食塩相当量は気をつけながら献立作成し前回と同じくらいの量でした。保護者会の試食等では味付けに意見もありますが、濃すぎるということはなくバランスを考えながら味付けをしています。地元の食材もとり入れるようにしています。

《質疑なし》

(3) ノロウイルス等における嘔吐物が付着した食器具の処理について

【事務局】

鍋などで牡蠣の二枚貝等も食べる機会が増えますが、そのような場合、ノロウイルス等の感染症や食中毒にかかる恐れがあります。ノロウイルスは感染力が非常に高く、保育園や学校などで感染すると集団感染になることがあります。感染者の嘔吐物が床などに飛び散り、周囲に1～2m程度飛散します。そのため、川島町では嘔吐した場合の食器具の取り扱いを決めています。まず、学校において次亜塩素酸ナトリウム液に浸し消毒をした後、学校で処分する。同じクラスの食器具は、ビニール袋にいれ、他のクラスのものとは分けて返却する。安全・安心な給食を提供できるよう協力をいただいています。

《質疑なし》

4 議 事

(1) 学校給食センター調理業務等民間委託基本方針について

【事務局】

○学校給食の実施主体・・・実施主体は町となります。実施に必要な経費等については実施者である町の負担となります。食材費については保護者負担となることが法律で定められています。このたびの民間委託は民営化ではなく、調理等の一部を民間委託とするものです。

○川島町学校給食センターの概要について・・・①施設状況②給食人員③学校給食センター職員④調理員等の委託の推移等説明

○学校給食調理業務等の民間委託に至る背景・・・行政改革の指摘が国からされ、学校給食の運営の合理化について給食の質の低下を招かず適切な方法により合理化を図ることが指導されました。町では平成18年3月の川島町行政改革大綱

第1期行動計画の中で委託化の検討が進んでまいりました。平成28年3月の川島町総合振興計画 後期基本計画の中で学校給食センターについては委託化するなど効率的に運営しますと段階的に表現が強くなりました。

○民間委託する業務等の範囲・・・献立の作成、食材の調達・検収、食育指導・検食などの安全性や栄養面・食育については従来どおり栄養士を中心に町が実施していきます。このことから、委託が可能となる業務は、調理・配送・回収・洗浄・清掃・ボイラー運転などの作業部門や日常管理業務に限定されます。

○民間委託の進め方及び実施時期・・・現在調理等に従事している町の職員がおりますが、身分は保証した上で取り組みます。なお、実施時期については、平成29年度を目途とします。

○委託業務の基本的条件及び要点・・・調理業務等の委託については、これまで培ってきた経験とノウハウを基に、民間の技術力と専門性を活用することで、柔軟で機動的な運営を目指します。

○受託業者の要件・・・主な基本的要件として定めるもの。受託の実績があること、学校運営にも協力的であること、危機管理等への対応・体制が整っていること、衛生管理・調理技術に関わる研修体制が整っていること、地元雇用・地域の実情に配慮できること。

○調理業務等に従事する者・・・調理等に従事する者の資質が最も大切な要素で、栄養士や調理員の資格を持っているかたや経験者のかたを確保するように仕様書に定めます。

○委託業者の選定方法・・・特殊で専門性を要することから、プロポーザル（企画提案型）方式とします。

【委員】民間委託することのメリットは何でしょうか。

【事務局回答】民間に頼めるものは民間にという町の行財政改革の流れがあります。民間の持っているノウハウを生かしていけないかという、町の研究課題がありました。民間事業者のノウハウを活用し、安全で効率的な給食の提供ができるようになるというメリットがあります。

【委員】町の職員が調理していることで安心感がありましたが、委託業者になると不安があります。

【事務局回答】町の職員が調理をすることで安心感もございますが、他の自治体の実施状況を視察をしますと民間業者でも衛生管理が厳しく、専門の業者の資格を持った正社員が適切な指示をして実施しています。現業部門の採用を見合わせているなかで、今後の運営を考えると、長い給食センターの運営でみればしっかりとした業者に委託しなければならないと考えています。

【委員】職員の健康管理について、委託になった場合も徹底して欲しい。


【事務局回答】受託業者につきましては、職員の健康管理に努め、指定された法定検査を受診し、業務に係る研修等を積極的に受講させることとします。

5 その他

【事務局】

次回開催予定につきましては、平成29年3月中旬の予定となります。

6 閉 会 根本副委員長

署 名	五島 アツ子 
	柳澤 睦夫 