

令和6年度大阪市学校給食運営会議 会議録

○令和6年度の学校調理方式による学校給食について

(安藤委員)

大阪市のような人口の多い大都市で地場産物の使用というのは、すごく難しいところだと思う。なにわの伝統野菜の田辺大根・金時にんじんについて使用しているということで説明があったが、使用頻度について、例えば小中9年間のうちに1回は口にできる頻度で提供できるということか？

(山崎課長)

おっしゃるとおり、在学中に1回は食べていただきたいという考え方のもとで実施をしている。

(安藤委員)

ローテーションを組んでいるということか？

(山崎課長)

はい。

(岡村委員)

牛乳パックのストローレスについて、当初、低学年の保護者の方や特別支援学級の保護者の方から心配だというご意見をいただいていた。学校の話が私が聞く限りでは、当初は混乱があったものの、今は落ち着いていると聞いている。

次にアレルギー食材の完全除去について、お弁当を持ってきていただくということで対応していると聞いているが、現場の混乱等は大丈夫だったのか心配である。

また、PTAに寄せられる意見で、論拠は定かではないのだがマーガリンを使ってほしくないという意見があり、状況を伺いたい。

(山崎課長)

まず、アレルギー対応におけるお弁当の持参につきましては、いわゆるアレルギー症状が非常に重くて、給食が全く食べれないお子様については、すべての献立についてお弁当をお持ちいただく対応となるが、多くは、一部の献立が、今日は食べれないということなので、その献立に対応した部分についてお弁当をお

持ちいただく対応をしていただいている認識である。

誤食事故があった際、教育委員会事務局の方には誤って食べたアレルギーを含む献立を本当は食べてはいけない、食べれないのに食べてしまったという事故の報告の時に、その部分的なお弁当を持ってきていたか、持ってきていなかったか、そういった報告もあわせて受けるが、お弁当を持ってくる持ってこないについて混乱があったというような報告は受けていない。

どの献立が食べれないかで、その献立による食事量が違うので、いわゆる「小おかず」であればお弁当を持ってこないという事もあるよう。「大おかず」の時であればもちろんお弁当を持ってきているが、いつお弁当を持ってきていいかわからないといった声は現状聞いていない。

マーガリンについては、今後、確認をしていくようにしたいと思うので、よろしく願いしたい。

(辻校長)

ストローレス牛乳パックのことについては、学校の栄養教職員とよく話をしているが、混乱は無いと聞いている。初めの頃は不安があったと思うが、学校の声を聞くと、それほど大きな混乱なく進めていると現状認識している。

(岡村委員)

私も給食試食会に参加して、牛乳パックが本当に飲みやすいように工夫されているパックだなというふうに感心したことを思い出した。

(有富委員)

米飯給食について、週3回やっているという事だが、少し前にお米が全くなくなって手に入らなかった時期があり、今は供給がある程度安定していても価格の方が高くなっている中で、こういった企業努力というか、供給に対して行っているのかお聞かせいただきたい。

(山崎課長)

2024年の秋ごろだったかと思うが、もう店頭に全くお米が並ばないといったことで、教育委員会事務局の方にもいくつかご心配のお声も寄せられた。給食のお米については大阪府給食会で年間を通じて必要量が確保されているということで、当時も教育委員会事務局の方から確認を取っており、お米の供給については心配ないということで、寄せられたご意見については回答させていただいている。明日のお米が無いといった話もちろん聞いていないので、その点について

てはご心配には及ばない。

（有富委員）

ありがとうございます。あと、地場産物の食材に関して、田辺大根であったり金時にんじんであったりとか、府内産であるたまねぎ・きゅうり・青ねぎ・大根・きくな・キャベツというものを使用しているということで、例えば各学校で作ったもの、子どもたちの教育のために畑を作って何か作成したものを給食に加えるということは、やはり栄養管理的に別物になってしまうのか。そういう機会があれば、子どもたちの食に対する興味が増えていくのかなと思う。

田辺大根など供給が難しいからどうしても回ってしまう（ローテーションを組まざるを得ない）ということであれば、もっとたくさん作れるところを増やしていくとか、そういう農業的なものを広げていくなど、供給が足りないからまわしていくのではなくて、もっと広げていけば大阪市内、府内の農業関係等が発展していくのではないかと漠然と思ったので、そういった観点について聞かせていただきたい。

（山崎課長）

まず学校で栽培をしたものについては、やはり給食で使用する食材については、一定の安全性が担保されている必要があり、給食協会を通じて（安全性が担保されたものを）調達するというのがルールになっている。子どもたちが学校の畑などで作った作物を安全でないというわけではないが、給食協会を通していない食材については、ちょっとなかなか活用が難しいというのが現状である。

次に、例えば田辺大根などを作る農家を増やしていくということについても、もともと大阪には農家そのものが少ない状況で、教育委員会事務局の方で地場産物を使用しているという情報を大阪市ホームページで公開しているが、全児童生徒 18 万食を賄うほどの広がりがないというのが実情である。

（有富委員）

わかりました。あと、モニタリング検査に関することについて、（過去の）どこからこの検査に対して基準値はすべて下回ってるということで、そろそろ検査も縮小方向に進めていきたいということで記載があるが、これに関しては、何か保護者等からどうなっているのかと意見が寄せられたことはあるのか？

（山崎課長）

震災による原発事故発生当時は、先ほどご説明したとおり、そういった声が、寄せられていた。概ね 3 年間ぐらい、平成 26 年度ぐらいまではそういったお声

が届いていたようだが、その後、およそ10年ぐらい経過しているが、この間にはそういったお声は届いていないところ。検査をやめるようにというお声が届いているわけではないが、政令指定都市20都市に聞いていると、こういった検査を縮小廃止していく動きもいくつかあり、そういったことも注視しながら検討していきたいと考えている。

（有富委員）

わかりました。あとマーガリンのことだがたぶんトランス酸が使用されているかどうか、バターとマーガリンが違うのが、そういう、あまり使用してはいけない油が保護者が気になっているところかなと思う。マーガリンは加工物なのでトランス酸を使用しているか使用していないかが気になっているのかなと。特に私は聞いたことはなかったが、会長からそういう意見が出ているということだったので、そういう観点で言われてるのかなと思いお伝えしておきたい。

（山崎課長）

引き続き検証検討していく。

（岡村委員）

マーガリンについては、海外で使用禁止になっている国もあるということで、ご検討いただきたい。

○学校給食調理業務の民間委託について

（有富委員）

給食の民間企業に対して、今年はあまり問題の声が聞こえてこなかった。業者が変わったのか、業者が改善をして変わったのか、どういう形で今のような形になったのか、お聞かせいただきたい。

（山崎課長）

すべての業者に対して、ご説明を差し上げたようないろいろな指導をしているところで、業者の方もいろんなノウハウ、技量の蓄積は進んでいくものかなと考えており、そのような取り組みの成果が出ている、効果が出ているのかなという認識をしている。しかしながら、小さな問題点がゼロになったわけではなく、細かいことはいろいろとあり、都度、教育委員会事務局の方から必要に応じた指導をしているところである。

(有富委員)

問題があった業者は、引き続き今も業務を行っているということか？

(山崎課長)

民間調理委託業務は3年の長期継続契約で行っているため、契約期間が残っている学校については、当該業者が引き続き調理業務を行っている状況である。

(岡村委員)

先ほど有富委員からお話があったが、数年前、入札による参入ということで、あまり評判のよくない業者が入ってくる、もうそれは止めようがないということとを以前からPTAとしても、大きく取り上げて問題視しているところ。

入ってきた当初は本当にひどく、もう毎週のようにいろいろと問題があった。私もずっと注視しており、様子を聞いているが、このところ落ち着いてきているという話を聞いている。ただ、担当の職員からは、事故はないものの、担当者が何度も変わるので、いざというときに怖い、業務の引き継ぎなども本当にちゃんとできるのか心配だというふうに聞いている。その点、見解をお聞かせいただきたい。

また、入札による参入を見直すという話を聞いているが、そちらの方ももし説明できるようであれば、ご説明いただきたい。

(山崎課長)

回答前後するが、入札の方法、業者の決定の仕方については、昨年度まではいわゆる単純な入札価格のみの競争でもって、安価なところを選定するということで行っていたが、今年度から総合評価方式といって、価格だけではなく、いわゆる技術点、この調理業務にどういう考え方で臨むか、或いはどういう体制を組むか、そういった企画提案書を提出させて、それを審査して点数化し、価格点との合計で、調理業者を選定する、というような方式を採用している。今年度は、契約案件で申しますと5件、そういった形で業者決定を行っており、うち2件は、必ずしも価格が安いだけで落札業者になったわけではないという結果が出ている。

担当者が何度も変わるという点については、今回のこの総合評価方式ではむしろ業者の方から、こういう体制、こういう人数でやるといった提案が出てくるが、同じ担当者がずっとやりますというような条件を、教育委員会事務局の方では求めているわけでもないところがあって、そこは企画提案書に表現されている当該事業者の考え方、この調理業務に望む姿勢、そういうものをできるだけ点

数化して、業者を選定していくということなのかなと考えている。

（岡村委員）

担当者が何度も変わるということについては、やはり学校が不安がっている
ので、できるものであれば教育委員会事務局から指導なりしていただければと
考えるので、よろしく願いしたい。

（岡村委員）

他にはご意見が無いようなので、本日、予定の会議内容は以上とする。本日は
長時間にわたり、会議の円滑な進行にご協力を賜り、また、委員の皆様から、学
校給食運営について貴重なご意見をいただいた。

座長として、最後に教育委員会事務局に対して、一言お願いを申し上げる。
本日いただいたご意見に対して、事務局としてご検討いただき、引き続き児童生
徒に対し、安全で安心なおいしい学校給食の提供に努めていただきたい。

それでは、学校給食のますますの充実発展、学校教育、教育行政の発展を祈念
申し上げて、閉会とする。