

## 令和7年度大阪市学校給食運営会議 会議録

### ○令和7年度の運営状況について

(安藤委員)

給食標準献立会議のメンバーに栄養教諭が含まれているのか。献立に関して質問等があった際の対応はどのように行っているのか。

(松本課長)

校長に加え、栄養教諭も会議の構成員であり、献立内容の説明を行うなど、同会議において対応している。

### ○学校給食調理業務の民間委託について

(有富委員)

業務に課題のあった民間委託業者について、契約解除となったが、その後のペナルティについて聞きたい。新規入札が3ヶ月制限と聞いたが、それだけでは十分な制裁にはならないのではと感じている。

調達に際し、技術力を評価する仕組みに改めた点はPTAとしても評価しているが、不適切業者が再度入札し契約に至れば、同じ問題が繰り返されることが懸念される。

(松本課長)

当該業者との契約解除は、業者と大阪市側で合意した上での合意解除。従来の契約約款では解除が難しい面があり、食中毒などの重大事故が予見される場合の契約解除が可能とするなど、業者に対してより厳格な対応を行う本市のスタンスを示すべく、改善を進めてきた。合意解除のため実質的なペナルティは、給食業務から得るはずだった収入がなくなることがそれに相当すると考えている。業者選定時においては、入札基準を見直し、料金の安さだけでなく技術力を重視する仕組みに改善している。具体的には選定基準において、技術部分と価格部分では技術部分の比率を高めるなどといった改善を図っている。今回の対応については、特定業者の排除が目的ではなく、技術力の高い業者選定のための基準強化を行ったものである。結果については、後日公表する。

(有富委員)

業者の研修について、報告書の提出はあるが、研修を担当する方の意識が高いのか疑問もある。社内研修だけでは質の担保が難しい場合もあるので、信頼できる方による研修が求められていると思う。

(松本課長)

これまでの仕様書では研修実施を求めていたが、内容報告までは求めていな

かった。今後は報告を受け、その内容を確認し、内容が不十分な場合には指導できる仕組みを設けた。さらに、教育委員会としても年1～2回程度、業者への研修を実施しており、両面から給食調理の質を高められるように努めていく。

(岡村委員)

当該業者について、今後も入札が認められることに保護者から不安の声も多い。技術点重視や研修強化もあるが、人手不足ですぐに人員が入れ替わる実情もある。調達のスケジュール等説明いただきたい。

(松本課長)

現在は、(価格のみで業者決定されるものでない)総合評価一般競争入札を進めている。入札情報の詳細は現時点で回答できないが、結果は1月下旬ごろ公表予定。昨年度発生した事案に関しては、雇用された人員によるヒューマンエラーが主因とみている。今後は研修やチェック体制の強化で安心安全な給食提供に努めていく。

#### ○令和8年度の学校給食費について

(有富委員)

給食費の無償化について、国の補助は来年度(令和8年度)からか。

(松本課長)

来年度から国の財政措置による小学校給食費の無償化が予定されている。

(有富委員)

無償化により大阪市が従来給食費に充てていた予算の一部が浮く。その分を給食内容の充実、たとえば月に一度のデザート追加などに活用することは可能か。

(松本課長)

大阪市の給食費予算は非裁量の取扱いとなっており、教育委員会独自の裁量で自由に使える予算ではない。そのため、国からの財政措置額を給食内容の向上に直接充てることは、現状としてはできない。今後については、学校給食事業の向上に向けて、検討を進めていく。

(有富委員)

給食内容の充実に活用できる余裕ができれば、子どもたちも大変喜ぶと思う。検討をお願いします。

#### 【意見交換等】

(高橋校長)

(国の)無償化の件について、来年度より小学校で実施されるとのことだが、中学校ではいつごろから実施される見通しか？

(松本課長)

現在、国からは継続して検討中との連絡を受けている。大阪市では、今後も無償化を継続する予定。

(高橋校長)

昨今の猛暑の中、作業されている方々が少しでも快適に給食を提供できるよう、調理場の環境改善に費用を充てていただくこともご検討いただきたい。改善は、調理員の士気にもつながり、子どもたちへの安全で安定した給食提供に寄与すると考える。食材費と予算項目が異なる点も承知しているが、配慮いただきたい。

研修について、学校でも外部講師による研修を行い、その内容を教員に伝え、アンケートで効果を確認し委員会に報告することが定着している。企業でも同様の取組みがなされていると思う。研修後のフォローアップを丁寧に行うことで、保護者の立場からより安心できると感じた。

昨年度の民間委託にかかる事例詳細は把握していないが、保護者が不安を抱いているのは事実。学校給食には安心・安全が最優先されるべきで、保護者の声を大切にしていきたい。

給食にはいつも感謝している。忙しい中でも調理員が星形やクローバー型にんじんを入れるなど、温かい心遣いを感じる。

(岡村委員)

調理員の作業環境は非常に大切だと考える。業者変更の際、同じ材料でも大変おいしくなったという話もある。最後は愛情が大切だと感じる。

(松本課長)

給食調理室の空調については、担当部署が異なるが、次年度以降も課題認識を持って検討を進める。調理員の環境改善にもしっかり取り組んでいく。

(岡村委員)

ぜひ対応をお願いします。

(石井校長)

小学校給食についても触れておく。大阪市では「自校調理方式」「標準献立方式」の長い歴史があり、温かく安全な給食の提供を続けてきたと感じている。近年はアレルギー対応や米飯給食の充実、米粉メニューの導入など、よりおいしく多彩な献立が増えている。

委託業者とのコミュニケーションや現場での連携がヒューマンエラーの防止につながる。調理場の環境改善は業務の維持や調理員の健康・命を守るうえでも重要だと考える。予算面などで配慮いただければと思う。

(松本課長)

貴重な意見に感謝する。教職員や事業担当者が業者とよく連携し給食提供に努めており、その円滑なコミュニケーションがミスの防止につながっている。今後も教育委員会として学校現場をサポートし、安全安心な給食提供に努めていく。引き続き協力をお願いします。

(喜多校長)

本日は給食委員会で子どもたちが人気メニュー投票を行った。最近は多彩でおいしいメニューが増え、ありがたく感じる。

PTA からも給食室のエアコン設置など暑さ対策の要望が出されていることから、校長会としても全体で環境改善を要望していく。

(松本課長)

調理場の空調は重要な課題だと認識している。引き続き検討を進めていく。

(栗山校長)

民間委託校でも調理員への感謝を日々伝えている。感謝の気持ちが調理員の責任感や意欲を高め、子どもたちの安全にもつながると感じる。

給食週間では調理員と子どもたちとの交流の機会も設け、ヒューマンエラー防止にも役立っている。毎月の給食自主管理会議や献立説明会議でも、安全で安心な給食が提供できるよう現場で工夫している。こうした努力が保護者に十分伝わっていない場合もあり、今後さらに情報発信に努めていきたい。

(松本課長)

民間事業者とも連携し、安心・安全な給食提供に向けたコミュニケーションを密に取っていただいていることに感謝する。献立内容や食育の取り組みについても保護者や児童生徒にわかりやすく伝えられるよう、今後も工夫していく。

(田中校長)

給食のシステムは非常に優れており、経済的な面も含め頑張ってもらっていると感じる。一方で、業者選定基準を厳しくすることで事業者が減ってしまわないか心配している。

(松本課長)

総合評価一般競争入札の基準を厳格化しているが、現時点では業者確保に大きな問題は生じていない。今後も安全性を確保しつつ、業者確保にも努めてまい

(安藤委員)

私は元学校栄養職員だが、給食は昔より大きく進化してきたことを実感している。新しい事を行うと課題が生じ、対応を行うことの繰り返しを経験してきた。今後も現場の声を聞きながら、学校給食の充実をよろしく願います。