

三次市教育委員会会議録

- 1 日 時 令和2年2月10日（月）
開会 午前 9時00分
閉会 午前11時15分
- 2 会 場 三次市役所本館 3階会議室（危機管理課前）
- 3 出席委員 教 育 長 松 村 智 由
委 員 小 根 森 直 子
委 員 藤 原 博 巳
委 員 深 水 顕 真
委 員 井 岡 直 美
- 4 出席職員 教 育 次 長 長 田 瑞 昭
学校教育課長 大 原 哲 也
教育委員会事務局付課長 赤 木 実
文化と学びの課長 古 矢 俊 彦
教育委員会事務局付課長 廣 瀬 恭 子
学校教育係長 中 村 啓 子
文化と学びの課主任 迫 あ す か
- 5 議事日程
- (1) 議案第33号 定例市議会に提出される教育委員会関係の議案について（非公開）
- (2) 協議1 3月補正予算要求について（非公開）
- (3) 協議2 令和2年度当初予算要求について（非公開）
- (4) 協議2 「三次市学校給食調理場整備計画策定委員会」意見集約報告書について（公開）

教育委員会事務局付課長
松村教育長

ただいまから教育委員会会議を開会する。教育長の報告をお願いします。市内小中学校の卒業式までわずかな期間となってきた。校長会では、子どもたちに今年度つけるべき学力をしっかりと見極め、次の学年あるいは進学へ向いていけるようにしてやってほしいということを行っている。もう1点、昨日、「第13回三次市伝統文化・芸能フェスティバル～育てよ、みよしの伝統～」が行われた。子ども市議会でもこれに関わってのテーマが取り上げられた。特に県北の子どもたちにとっては、伝統文化というものは大事なものであるため、そういった同じ活動をしている者の交流ができるようにしていきたいと子ども市議から述べたところがあった。ぜひ、このような芸能フェスティバル等もあるのでこれを利用してやってほしいと答弁させていただいた。昨日は、こども神楽、銭太鼓、太鼓等があり、9団体が出演した。合わせて、3箇所で行われている子ども落語も初めて公演していただいた。これは布野の放課後子ども教室が行っているもの、同じ講師に習い八幡小学校がやっているもの、更には「神杉バス停ゆうた」さんという芸名まである子もやっているが、活躍している方が出ていただき、これまでの13回のフェスティバルの中で、一番来客が多かったと聞いている。子どもたちも含め、大人の神楽も、この県北の伝統文化芸能というものを、しっかりとこれからも支えていけるようがんばっていきたい。

教育委員会事務局付課長

本会議への傍聴の申し出があったので報告する。それでは、以降の進行を教育長をお願いします。

松村教育長

これから議事に移る。本日の議題、議案第33号及び協議1、協議2については、議会提出前の案件のため、公開になじまないものとする。よって、三次市教育委員会会議規則第14条第1項により非公開にしたいと思うので、皆さんにお諮りする。異議はないか。

委員一同

—異議なし—

松村教育長

なお、報告1については、公開とさせていただきます。

議案第33号

定例市議会に提出される教育委員会関係の議案について
(議会提出前の案件のため非公開)

- 協議 1 3月補正予算要求について
 (議会提出前の案件のため非公開)
- 協議 2 令和2年度当初予算の要求について
 (議会提出前の案件のため非公開)
- 松村教育長 続いて、報告1は公開となる。

 本日の教育委員会会議へは傍聴の申し出がある。傍聴の申出者は、三
 次市教育委員会傍聴規則第2条による傍聴の手続きを行っていること認
 め、三次市教育委員会会議規則第14条第1項により傍聴を許可する。
- 傍聴者入室—
- 松村教育長 報告1について、事務局より説明を求める。
教育次長 三次市学校給食調理場整備計画策定委員会委員長から2月5日に意見
 集約報告書が提出されたので報告する。この策定委員会の委員は資料
 1のとおりである。委員長は、学識経験者である沖本准教授、副委員長
 は甲奴中学校の砂走校長である。策定委員会は、令和元年10月18
 日から令和2年1月24日まで、計5回開催しており、その間には、市
 内調理場視察と下松市立小学校給食センターへの視察も実施してい
 る。各委員それぞれの立場から意見をいただき、まとめたものが今回
 の報告書である。主な意見は、まず、本市の調理場の状況については、
 各施設の老朽化や、現行の衛生管理基準を満たしていない状況などか
 ら、調理場の整備は喫緊の課題であり、その整備にあたっては統廃合
 を含めた新たな調理場の建設が必要であることはもとより、運営体制
 を整えていくことについては、この委員会の統一した見解であった。
 それぞれ出された意見は資料3のとおりである。特に、児童生徒のため
 の学校給食であるべきものという認識のもとで取りまとめを行って
 いただいた最終報告である。1 新調理場の規模に関する事項では、少

子化の進む状況の中、本市の人口推計においても、将来的に小規模の施設を残していくことは、経費面から考えても難しく、施設の集中化を図る必要がある。調理場を集約することについては、機器の故障などで給食を停止する必要性が生じた場合、影響を受ける児童・生徒の数が多くなるなどのリスクやその対策も含め、複数整備の比較検討を行われたいという意見であった。なお、4,000食に対応する施設は、現在再編を検討する6の調理場のほか、将来的に市内の全小中学校へも対応できる施設となる。1箇所での整備は、複数箇所と比較し、整備に係る経費等についても抑えられるため、現在はもとより、次代を担う児童・生徒への負担が軽減されるほか、施設管理者を置くことで、施設の管理・運営、衛生面を含めた危機管理の一元化を図ることが期待できる、といったところが確認されたことである。2の建設予定候補地に関する事項については、ハザードマップ等を用い、浸水や土砂災害などによる、被災の可能性が低い場所を選定すべきであるとの意見であった。3のアレルギー対応に関する事項については、国の示す「学校給食における食物アレルギー対応指針」に基づき、市として統一的な対応を早急に行っていくこととし、今後は、対応品目や受け渡し方法などの体制づくりについては、専門の有識者を中心とした今後の十分な検討が必要であるという意見であった。4の食育に関する事項については、調理場が集約されても栄養指導を含む食育については必要不可欠であり、その方針作成や推進体制の整備を重要課題として取り組まれないとの意見であった。5の多機能化等に関する事項は、災害発生等の対応が可能な設備として、備蓄食料のストックなどを考えること、また、見学コースの設置は、これまで見ることはできなかった給食調理の状況を見ることができるところがあることで、食への興味を促し、食育へとつなげていくために必要であるということであった。その他として、衛生面に関することは、現場の人的努力により衛生管理がなされている状況であるため、衛生面の設備の整った調理場で、徹底した衛生管理を行う必要がある。施設設備に関することは、現在の調理場は調理機器の種類も増え手狭になり、作業動線も混線するなど作業

効率も悪く、安全面・労働環境の早期改善が必要である。地産地消に関することは、地場産物の活用については重要な課題であり、提供している生産者をグループ化して、年間計画を立て実施するなど三次産の農産物をしっかりと使っていく仕組みづくりが必要である。供給体制を整えていく必要があり、生産者や各関係者がどういった支援が出来るか、改めて議論する場を設ける必要がある。給食時間については、十分な喫食時間を確保する必要があるなどの意見をいただいた。

松村教育長

事務局から説明があったとおり、策定委員会でまとめていただいた意見集約報告書は、2月5日に、沖本委員長、砂走副委員長から提出していただいたところである。その際、小根森委員、藤原委員に立ち会っていただいた。この際にも、この意見集約報告書に関わって委員の皆様からいろいろとご質問をいただいた。今日は、井岡委員、深水委員にもご覧いただき、事務局から説明をさせていただいた。もっと詳しく専門的な意見を聞きたい等の思いもあるかもしれないが、今日は、委員の皆さんにこの意見集約報告書をお渡しし、これからどのような形で本市の学校給食調理場の整備計画をつくっていくことが必要なのか、また、どういう方向性をしっかりと確認しながらやっていけばよいのかというところで、まずは質問や意見を聞かせていただき、進めていきたいと考えている。各委員の思いもあれば、併せて聞かせていただきたい。

深水委員

規模に関するところで、1箇所を集約というのが最初の段落で、2段落目では、複数箇所の比較検討ということが書かれている。ここで、複数箇所の比較検討の理由としては、機器の故障にともなう影響のみが記載されているが、あえて複数箇所の検討についての3行を入れられた背景をもう少し説明していただきたい。それ以外の理由を指摘されたのか。

松村教育長

複数整備の比較検討について、機器の故障などで給食を停止する必要が生じた場合以外の理由が、策定委員会で出されたかどうかということであるがどうか。

教育次長

伺っている内容としては、野菜の集荷が近場に出せなくなるのではな

いか、そうであれば複数箇所あったほうがよいのではないかとか、もし災害にあった場合に、1箇所であればすべてがダメになってしまうが、もし分散されていれば被害を受ける児童生徒の数が少なくなるのではないかと、集配の関係では、複数箇所で近くなった方が配送の時間が短くてすむのではないかなどのご意見があった。これらのところが、比較検討の理由の部分にあたる場所ではないかと思っている。

深水委員

ただ、教育委員会とすればこの3行の報告書をいただいたものしか読み取ることができない。その意味では、機器の故障といったところが、意見集約の中の1つの意見となると思う。

小根森委員

先日、これを受け取る場に同席した。同じようなことを委員長に質問したら、答えていただいた。しかし、その時にいない委員もあるので、もう1度沖本委員長にみんなで聞くことが必要であると思う。私の感想としては、各保護者、農業関係者、様々な分野の方が、まず勉強するところから始めて、こうやって一生懸命考えた意見を出していただき、本当にありがたい。このご意見は尊重したい。3ページにある、リスクが生じた場合もそうであるが、アレルギーについても今後十分な検討が必要であるとある。これは、やはり、1箇所にした場合には、細かい連携、アレルギーの子どもの情報交換が必要だということがあると考えられる。そういった体制について、きちんとしたシステムをつくってからでなければ、市民や保護者には納得していただけないし、まだ心配がおりなのだと思う。地産地消についてもそうである。食育についても、生産者・調理者と子どもたちとの交流についても、これをどうしていくのかという具体的に示せるよう、しっかりと話し合いを深めて、具体的な対策が取れるようにしておく必要がある。

松村教育長

深水委員からは、1箇所、複数箇所の比較検討について、策定委員会の書かれた中身についてのこと、小根森委員からは、ここに携わってくださった策定委員12人の皆さんが、それぞれの立場から慎重審議いただいたことや、現地視察研修の中でまとめてくださったことを尊重するということが、また、専門的な分野では、アレルギーの対応、調理場自体の体制・システム、さらには、地産地消、食育、生産者との交流を、

丁寧にしっかりと方向性をもった上で、最終的に検討を進めていくことが大事だということをお願いした。

藤原委員

先般の報告書提出があった際に、私も立ち合わせていただき、その際に、何点か聞いたが、いただいた文面の中でなかなか読み取れない部分が多々ある。裏のページには小さい意見もたくさん書いてあり、その中にあるかもしれないが、できれば、委員長を含め、その他地産地消であればJAの関係の方であるとか、お話がきければと思うので、そういう機会をつくっていただきたい。その中で、私も生産者という立場の人間として、地元でできたものを使っていくということは大事であるが、それをするためにはどういった計画をしていかななくてはいけないかということ煮詰めていくことが必要である。始まって途中から始めていくということは、たぶん無理である。出発時点からそれをやっていかなければ、途中からではシステムができないのではと思うので、このようなことについて、しっかりと話ができる機会がほしいと考える。

松村教育長

行間で読み取れない、あるいは書ききっていない部分があるかもしれないということで、しっかりとそのあたりの思いも聞かせていただきたいということ、地産地消にかかっては、計画性をしっかりと持ったうえで、システム化をどのように構築していくのかということも併せて考えたうえでなければ、始まってからではそこに着手していくことが難しい。そういったことをしっかりと検討しておく必要があるとの意見をいただいた。

井岡委員

報告書を受け取られた際に、小根森委員が質問された内容で、温かいものを温かく、冷たいものは冷たく、子どもたちにおいしい給食を提供できるようにすることは可能かというものがあつた。その部分についてはあえては書いてない。私が知り合いを通じて先進的にやっているところの保護者になぜ反対だったのかと率直に理由を聞いたときに、「やっぱりおいしくない」と言われた。「実際に食べてみると冷たくなっている」とも言われた。そういった不安も多くの方はもっていると思う。そのあたり、非常に難しいが、当然、説明の中ではされると

思っているが、子どもたちが本当に楽しみにしている給食をどのように提供するかが、大きな課題であると思う。そのことについても、不安がないように説明の項目に上げたらいと思う。

松村教育長

保護者・市民、子どもたちへより良いものをということでの意見をいただいた。不安をしっかりと拭いていけるような内容で返していくということである。おいしい給食の1つの要素である温かいものが、他へ聞いてみると温度の面で冷たくなっておいしく感じないということを実際に聞かれたとのこと。これについては、先般2月5日に、確かに小根森委員から質問された。その時に、沖本委員長は、今の食缶が冷めにくく性能が良いものになってきているので、温かいものが提供できるとの話もいただいた。そういったことも含め、また、いろんな市民の方や保護者の方の不安や疑問に対してお返しができるようなものを、策定委員会から頂いたご意見を尊重しながら検討していきたいと思う。また、委員から委員長へ直接お話を再度聞くことができる機会を実現していただくよう事務局へ申し添えておく。

深水委員

総論としては、非常にバランスの取れた答申になっているという印象を受ける。いろいろなところへ配慮がしてあり、方向性が明確だという気がする。こうした議論は、ポリシーの政策的な部分と、テクニカルな財政の部分と様々に複雑にあると思うが、複数・1箇所という議論は、ある意味テクニカルな部分で議論していけば集約されていくという気がする。それ以上に、この委員会での議論というのはポリシーの部分で、どういう方向で給食をやっていくのかというところのほうが大切であって、どの登り口から登っても目標とする頂点は1箇所であるから、登り口についてはテクニカルに決定していただければという気がする。それ以上に、どこを目標とするのかということであるが、その意味では、食育の要素、地産地消の要素をうまく盛り込まれた、運営体制に対しての注文もつけられた非常にわかりやすい意見集約になっている。ただ1箇所だけ個人的なお願いとして申し上げておきたいのは、おいしさというところも含めてであるが、チェック機能をうまくその中に盛り込んでいただきたいということである。例えば、市民が

今日の給食を簡単に食べることができる機能，給食レストランでもよいし，業販して，どこかのレストランで限定10食，そこへ行けば今日の給食が食べられるという形でもよい。保護者や市民が，今日の給食はこのようなものだったおいしかったと言える仕組みを組み込んでいけば，安心にもつながっていくと思う。そういった意味で，チェック機能としてそれをフィードバックしていくということである。もう1つは市の政策の中にあるICTを活用し，例えば生産者と調理の現場，学校とがうまくつながり，「今日はこんなのを作って送るからね」という生中継の映像を子どもたちが見ることができるといったことをうまく組み入れてもらいたい。それこそが，運営の部分であって，そういったところをうまく盛り込んだ調理場にしていただきたい。少なくとも今からつくる調理場は，日本で1番新しい調理場であり，日本で1番良い調理場になる可能性をもっている。そうした運営面をうまく取り入れていただきたい。

松村教育長

深水委員からは，ICTの活用を三次市は進めている，そして例えば，学校現場にいながらにして，今日作っている調理員の様子，あるいは，調理に携わっていただいた方々の声を，それを通じて届け，すぐ目の前で食べることができるというやり方があるのではないかということであった。こういった方向も，確かに取り入れ方としては可能であると考え。また，新しい形での調理場と学校を結ぶやり方だと改めて感じた。こういったアイデアや発想をしっかりと大事にしながら，やっていけば良いものができるかもしれない。1番新しいものをつくるのだから，日本一の調理場であるという可能性があると思いを聞かせていただいた。そもそも教育委員の皆様一人一人が市民を代表し，ここへ来ていただいている専門の方である。学校以外の視点からもこうしてたくさんご意見をいただくことが可能である。もし，今のようなお気づき等あれば，お聞かせいただければと思う。最後に事務局へお願いする。委員の皆様からもご意見をいただいたが，ぜひとも12人の委員が時間をかけつくっていただいた，三次市学校給食調理場整備計画策定委員会の意見集約報告書に関わって，策定委員会の委員長ない

しは関係のあるそれぞれの専門の方とお話が聞けるような場を設けていただくよう検討を進めていただきたい。なお、委員の皆様から頂いた意見を含め、市長へ伝えていきたいという思いがあれば、そういう機会を事務局でつくっていくことも可能である。またしっかりと読んでみていただければと思う。教育委員の皆様にも調理場視察へ行っていただいたが、せっかくなので、その際のいろいろな気づきや意見などあれば聞かせてもらいたい。

小根森委員

東広島の4,000食の調理場へ行かせてもらった。市民の皆様から出ているおいしさはどうかと、また、調理員・生産者との交流はどうか、アレルギー食はどうか、地産地消はどうかというところに注目して視察をしてきた。まず、おいしさに関しては、おいしかったと思う。温かかった。この部分は大丈夫なのではないかと考える。出汁もちゃんと昆布とカツオでとってあり、手がかかっている感じがした。各学校の子どもたちが調理をする人と交流できる、生産者と交流できることは、やりようによってできることと思うが、「やるつもりだ。」と言って具体的な案を出さないのでは話にならない。ちゃんとこのようにやるということを出していかなくてはいけない。地産地消については、藤原委員がよく研究されており、そのご意見を尊重したい。食育に関しては、新しくつくる調理場はガラス張りで見学ができるというのはメリットである。そして、調理員の動線がしっかりと確保され、衛生面については、今と比べ物にならないレベルが期待できる。

松村教育長

現在の調理場であれば、外から見える形ではつくっていない。入って見ることも衛生上かなわない。新調理場を設けていく際には、ガラス張りで作業動線も良いものをつくることをしっかりと考えていくことであった。小根森委員には、アレルギーの対応や調理者・生産者のところを含め見てきていただいた。

藤原委員

新しい設備で衛生的にも安全・安心というところが担保されていると思った。地元の農産物を使うシステムは、JAに取りまとめをお願いしているとのことであった。この日にこんなものができるかという打

診がどういった形でされているのかはわからないが、計画できるのであれば、今ある三次の中の調理場においても、子どもたちのために食べさせてあげたいというおじいちゃん・おばあちゃんや、地域の方々、いろんな生産者の方が作られたものを集めて使ってもらっているが、その方たちが、もっと作れるなら作りたいとか、若い方が野菜を作るという起業による形態ができるのであれば、ビジネスチャンスでもあり、1つの販売先のルートとして、給食センターで子どもたちのために使ってもらおうというようなことができればいいと思う。JAや生産者のいろいろな野菜の部会と話し合いをしっかりとしてもらいたい。前年から土地の確保などを含めて計画的に考えていくべきである。

松村教育長 野菜作りをとおして起業ができるためには、計画的な作物、生産ということになる。また、学校給食とともにアンテナショップ等へ出していくという販路のことも含めて、ご意見をいただいた。

井岡委員 現状の現場の安全面の確保は、調理員の努力が非常に大きい。ドライではなくウェットの施設が多い中で、安全な給食を提供しようと頑張ってくださっている。そのあたりがすごいとびっくりした。決められた基準の中で、エプロンも変えたりしながらテキパキとされている様子を見て、これで安全性が確保できないということは、まずないと、そういう安心感があった。おそらく保護者の皆様もそういったところを見られると安心されるのではないかと感じた。

松村教育長 安全面、調理に携わってくださる方の努力が、施設の整備が整えられることによって、さらに安全で安心なものになっていくということであった。

深水委員 視察に行かせていただき、一言で言えば「おいしかった」である。ある程度時間をおいていただいたことがとてもよく、多少冷めても十分においしい給食がいただけたのではないかと思います。見て話を聞いて感じたことは、デリバリーの弁当とはまったく別物であった。非常にデリバリーの弁当の評判が悪いところがあったが、それとはまったく別で、非常によく考えられたものでよかったと思っている。ただ、1つだけ感じたのは、市民との接点というところをもう少し整備していただき、

例えば、山の上の工場で何かやっているなということしか感じられないのではなく、こんなことをやっているということを市民の誰もが見ることができる、近づくことができるといったことを、衛生面もあるが、見学コースの整備やICTの活用により、うまく伝えていっていただければもっといいものができると感じた。

松村教育長

市民との接点、それが給食レストランという発想なのかもしれないし、子どもたちにとっても作っているところを実感できるものをということ意見をいただいた。委員の皆様に見ていただいたもの、感想も含め意見をいただいた。また事務局にきいてみたいことなどあればご連絡をいただきたい。それでは、報告1について終了とする。

—傍聴人退室—

以上で、教育委員会会議を終了する。