札幌市持続可能な学校給食提供の在り方検討会議 第1回会議

議事録

日時：令和7年6月18日（水）午前9時30分開会

場所：STV北2条ビル4階 委員会会議室

1. 開会

○事務局（大森学校給食課長）

本日はお忙しいところ、お集まりいただき、ありがとうございます。

定刻になりましたので、ただいまより「札幌市持続可能な学校給食提供の在り方検討会議」の第1回会議を開催いたします。私は、本日進行を務めさせていただきます、教育委員会学校給食課長の木戸と申します。よろしくお願いいたします。

まず、配布資料の確認をさせていただきます。お手元の資料一式をご覧ください。①「札幌市持続可能な学校給食提供の在り方検討会議 第1回会議 次第」と書かれた本日の次第、②委員名簿、③配席表、④札幌市持続可能な学校給食提供の在り方検討会議設置要綱、⑤資料1「在り方検討会議の概要」、⑥資料2「札幌市の学校給食の現状、課題、今後の方向性について」、⑦資料2別紙1「学校給食運営経費概算」、⑧資料2別紙2「7. 各学校給食提供方式の評価」、最後に⑨資料3「検討会議での検討事項」、資料は以上です。すべて揃っておりますでしょうか。

それでは、早速会議を進めたいと思います。なお、本日は北海道大学大学院工学研究院 准教授 渡部典大様が欠席となり、9名の委員にご出席をいただいております。

会議の開催に際しまして、札幌市教育委員会 学校支援担当部長の木戸よりご挨拶いたします。

2. 主催者挨拶

○事務局（木戸学校支援担当部長）

教育委員会学校支援担当部長の木戸でございます。本日は大変お忙しい中、お集まりいただきまして誠にありがとうございます。

本市の学校給食は、昭和26年にパンと汁物の提供から始まりました。現在は小学校、中学校特別支援学校の約300校において主食、牛乳、副食による完全給食を提供しています。これまで子どもたちにとって健康の保持増進、健全な食生活を営む判断力の形成など、学校給食法が定める様々な目標を踏まえながら給食提供を実施してきましたが、近年は学校施設の老朽化、将来的な人口の減少など、非常に多くの課題に直面しています。

このような背景を踏まえ、本懇話会では、将来を見据えた最適な学校給食の在り方について幅広い視点からご議論いただきたく思っております。

委員の皆様におかれましては、学校現場、保護者、学識経験者、関係団体といった様々な立場からの知見とご経験をもとに、率直で建設的なご意見を賜りたいと思っており、札幌市としては、本懇話会での議論を踏まえ、学校給食を安定的に提供し続けるための検討をさらに進めていきたいと考えています。どうぞ忌憚のないご意見をお聞かせいただきますよう、よろしくお願いいたします。

本懇話会が実りあるものとなりますよう、心から祈念いたしまして、主催者としての挨拶とさせていただきます。どうぞよろしくお願いいたします。

3. 委員紹介

○事務局（大森学校給食課長）

続きまして、本検討会議の委員のご紹介をさせていただきます。委員名簿に記載の順で読み上げますので、皆様方にはご挨拶をいただければ幸いです。

公益財団法人 札幌市学校給食会 常務理事 有塚弘之様

○有塚委員

安全な食材を、安定的に供給しております。どうぞよろしくお願いいたします。

○事務局（大森学校給食課長）

続きまして、札幌市立元町中学校 校長 伊東美智恵様

○伊東委員

中学校を代表して参りました。何卒よろしくお願いいたします。

○事務局（大森学校給食課長）

続きまして、公益財団法人 北海道学校給食会 事務局長 太田良則様

○太田委員

本日はよろしくお願いいたします。

○事務局（大森学校給食課長）

続きまして、札幌市 PTA 協議会 副会長 先名孝亘様

○先名委員

保護者及び、地域住民の 1 人として、皆さんと一緒に議論できればと思っております。どうぞよろしくお願いいたします。

○事務局（大森学校給食課長）

続きまして、酪農学園大学 農食環境学群 准教授 杉村留美子様

○杉村委員

実習などでは、本学の学生がいつもお世話になっております。本校では管理栄養士の養成をしており、私は栄養教育という立場で参加しています。どうぞよろしくお願いいたします。

○事務局（大森学校給食課長）

続きまして、札幌市立元町北小学校 調理員 高橋のり子様

○高橋委員

本町北小学校で調理員をしており、今年で勤続 30 年になります。長い間の経験を通じてお伝えできることや、今までの業務のことなど、率直に現場の担い手の立場としてお話できればと思っております。どうぞよろしくお願いいたします。

○事務局（大森学校給食課長）

続きまして、札幌市立緑丘小学校 校長 田中義直様

○田中委員

小学校長会を代表してまいりました。どうぞよろしく願いいたします。

○事務局（大森学校給食課長）

続きまして、札幌市 PTA 協議会 監事 橋本正行様

○橋本委員

私も、札幌市 PTA 協議会から参加させていただきました。保護者そして地域の住民として、何かお役に立てるような意見をさせていただければありがたく思います。どうぞよろしく願いいたします。

○事務局（大森学校給食課長）

続きまして、札幌市立中央小学校 栄養教諭 松宮路子様

○松宮委員

中央小学校で栄養教諭をしております。本日は、札幌市学校給食栄養士会の代表として参りました。よろしく願いいたします。

○事務局（大森学校給食課長）

続きまして、事務局の方も自己紹介をさせていただきたいと思います。

○事務局（安達給食制度担当係長）

教育委員会学校給食課で給食制度担当係長をしております安達と申します。どうぞよろしく願いいたします。

○事務局（井上給食係員）

教育委員会学校給食課 給食係の井上と申します。どうぞよろしく願いいたします。

○事務局（清水給食係長）

同じく、教育委員会学校給食課で給食係長をしております清水と申します。よろしく願いいたします。

○事務局（松本栄養指導担当係長）

同じく、教育委員会学校給食課で栄養指導担当係長をしております松本と申します。どうぞよろしく願いいたします。

○事務局（大塚栄養指導担当係長）

同じく、教育委員会学校給食課で栄養指導担当係長をしております大塚と申します。どうぞよろしく願いいたします。

4. 在り方検討会議の概要について

○事務局（大森学校給食課長）

「4. 在り方検討会議の概要について」、事務局より、本検討会議の概要についてご説明させていただきます。

○事務局（安達給食制度担当係長）

資料1「在り方検討会議の概要」をご覧ください。まず、この会議の設置目的について説明します。

札幌市では現在、小学校、中学校、特別支援学校など約300校において、主食・おかず・牛乳を提供する完全給食を行っています。札幌市全体では1日あたり合計で14万食程度の給食となっており、調理する手法としては、自校分の給食を作る単独調理校が現在24校、自校分に加えて近隣の学校の分も調理を行う、いわゆる親学校が136校、親学校から給食の提供を受ける子学校が137校となっています。

また、後ほど詳しくご説明しますが、人口減少に伴い、児童生徒数の減少による小規模学校の増加、生産年齢人口の減少による給食提供の担い手不足などの課題の発生が将来的に見込まれています。加えて、昨今の物価高騰による運営費の増大や、今、最大の懸案となっている給食室の老朽化対策など、多くの課題に直面している状況です。そのような中、安全安心な給食提供を継続していくため、給食提供の在り方を検討していく必要があると考えています。そこで今回は、専門的知見を持った有識者の方々や、学校給食にこれまで関わってこられた関係者の方々より幅広くご意見をいただくため、この会議を設置したという経緯です。

次に、委員構成ということで、先にご紹介した委員の皆様のお名前が載っておりますが、ここでは割愛させていただきます。

次に、検討会議の主な役割についてですが、この会議では委員の皆様から、今後の学校給食提供の在り方に対し、専門的かつ客観的な視点からご意見をいただき、最終的には検討会議としての意見を取りまとめていただきたいと思いますと考えております。札幌市ではその取りまとめた意見を参考とし、今後の検討を進めていく考えです。なお、意見の取りまとめに当たっては、今回、各委員の専門性を持ったご発言をいただきますので、必ずしも全体で一つの意見としてまとめることにこだわらず、ご意見の内容によっては、それぞれの専門分野のご意見を並列するという形も想定しています。

最後に、検討会議の開催時期および内容についてのスケジュールを掲載しています。第1回目が本日の会議になりますが、検討会議の概要に関するご説明、学校給食の現状・課題、今後の方向性についてのご説明となります。次に、第2回目は来月でございますが、近隣の学校給食センターの視察に行きたいと思っております。また、3回目は8月から9月頃を予定しており、本日ご説明させていただく現状・課題、また、第2回目の視察などを踏まえた議論を深めていければと思っております。第4回目は10月から11月頃の予定となり、この中で検討会議の意見の取りまとめを行っていただきたいと思います。これら計4回の会議を経て、11月から12月頃、この検討会議の議長から、教育委員会に意見書を手交いただきたく考えております。

○事務局（大森学校給食課長）

以上の説明につきましてご不明点等がございましたら、議題6の意見交換でまとめてお受けいたします。

5. 議事

(1) 議長・副議長の選任について

○事務局（大森学校給食課長）

それでは、議事に入らせていただきます。「札幌市持続可能な学校給食提供の在り方検討会議設置要綱」の第5条第1項をご覧ください。

議長及び副議長につきましては、互選により各1名を定めることとされています。自薦、他薦は問いませんが、ご意見はございますか。ご意見がなければ、事務局から提案させていただきます。

○委員一同

（意見無し）

○事務局（大森学校給食課長）

それでは、議長は、札幌市小学校長会の副会長であり、札幌市緑丘小学校校長の田中委員に、副議長は札幌市PTA協議会の副会長である先名委員に、それぞれお願いしたいと思います。事務局提案は以上ですが、いかがでしょうか。

○委員一同

（異議なし）

○事務局（大森学校給食課長）

それでは、議長には田中委員、副議長には先名委員ということで決定させていただきます。

田中議長と先名副議長は、議長、副議長席にご移動をお願いいたします。それでは、これ以降の議事進行につきましては、田中議長をお願いいたします。

○田中議長

議長を仰せつかりました、緑丘小学校の田中義直でございます。学校給食については、これまで管理職として勤務した学校で、親学校、子学校、またドライ方式、ドライ運用、それぞれ経験をしてきました。

本会議においては、札幌市の教育を支えている学校給食が今後も継続して、子どもたちに安全に食を提供し続けていけるように、お集まりの皆様には様々なお立場から意見をいただきたいと思っておりますので、どうぞよろしくをお願いいたします。

(2) 会議の議事等の取り扱いについて

○田中議長

事務局よりご説明をお願いします。

○事務局（大森学校給食課長）

札幌市では、情報公開条例や自治基本条例において施策検討の各段階からの情報を市民に積極的に提供するよう定められております。当会議につきましても、原則公開の取扱いとし、会議録、会議資料などを原則公表させていただく方向で検討しております。

なお会議録につきましては、委員の皆様のご発言内容を要約し、体裁を整えた上で、記録として残す予定でございます。説明としては以上です。

○田中議長

ただいまの説明につきまして、質問や意見等がありましたらお願いしたいと思います。よろ

しいでしょうか。それでは説明の通り進めていきたいと思いをします。

(3) 札幌市の学校給食の現状、課題、今後の方向性について

○田中議長

事務局より説明をお願いします。

○事務局（安達給食制度担当係長）

資料2をご覧ください。表紙の通り、「札幌市における持続可能な学校給食提供の在り方に関する方向性調査業務」調査結果概要となっております。こちらは昨年度、札幌市教委の方でコンサルティング会社に調査を委託した結果の概要となります。

まず「1. 学校給食の概要」として札幌市の給食の歴史を紹介します。昭和26年に札幌市での給食が始まり、昭和47年には全ての小学校、平成5年には全ての中学校での完全給食に至っています。令和5年には、給食費の公会計化ということで、それまでは各学校で管理していた学校給食費に関する事務を教育委員会に集約するという動きがありました。次に、「(2) 学校給食の概要」として、学校給食法に定められている7つの目標を紹介しています。こういった目標や、児童生徒にとって必要な栄養素や給食の回数などが定められた学校給食実施基準、給食提供までの様々な過程における衛生管理について定められた学校給食衛生管理基準などを踏まえながら、日々の給食提供を行っています。

「2. 学校給食の提供状況」において、札幌市における学校給食の現状として、小・中・義務教育学校等、合計約300校において児童生徒数13万1,000人、教職員1万2,000人、合計すると約14万3,000食の給食が毎日提供されています。給食提供方式は、単独調理方式と、親子調理方式で実施しており、内訳数は右表の通りです。これらは、いずれも調査実施時の令和6年度時点のもので、この後に紹介するデータはいずれも令和6年度のものとなります。

「3. 学校給食の提供内容」について、札幌市では、札幌市学校給食摂取基準で定めた望ましい栄養量を踏まえて、札幌市全体で統一的な基準献立を作成しています。基準献立の中では多様なメニューを提供しており、郷土料理やどさんこメニューなども提供しています。続いて「(3) 食物アレルギーへの対応」として、札幌市では食物アレルギー対応の手引きに沿って各学校で対応しており、可能な範囲で除去食や代替食の提供を行っています。グラフは、食物アレルギー対応が必要な児童生徒の人数を示しており、平成20年は2,400人台だったのが、現在令和6年度は3,600人と、ここ15年程度の間で1,000人以上増えていることがわかります。

また、資料2別紙1「令和7年度 学校給食運営経費の推計について(概算)」において、運営経費を紹介しています。委員から事前に、この会議の場で運営経費について内容を確認したいというご要望をいただき、ご紹介するものです。上段の「学校給食費」は、食材を購入するための費用です。児童生徒の分の食材、加えて教職員の分の食材として、年間で100億円程度を見込んでいます。また、下段の「運営費」は、給食を作ったり、運んだりなど、運営をしていく上で必要となる人件費、光熱水費などの費用であり、年間112億円程度を見込んでいます。これらを合計すると、給食の事業費は約213億円程度となります。

また、これらの支出については、給食を食べる本人が負担される金額が70億円、その他が公費負担で約143億円となっています。学校給食費は法律に基づき、原則受益者負担となり、

実際に食べる方に負担いただくということで、児童生徒の分は保護者からいただいています。なお、保護者からいただく分については一部公費負担をしており、昨今の物価高騰を踏まえた食材価格の値上げ分などを公費で負担しています。また、運営費は、全額が公費負担となっています。

調査概要資料に戻り、「4. 札幌市における学校給食の課題」をご覧ください。札幌市の今の課題を4点設定しており、1点目が給食施設の老朽化対策、2点目がより安全安心な給食調理環境の整備、3点目が提供食数の減少を見据えた適切な設備整備、4点目が安定的な人材確保ということで、1点目と2点目が、施設のハード面に関する課題、3点目と4点目が人口減少に伴う課題ということで設定しています。

1点目、「(1) 給食施設の老朽化対策」について、グラフは学校の給食室が整備されてからの経過年数を示しています。給食の調理校は全部で160校程度ありますが、この中の105校が整備から30年を超えて老朽化が進んでいる状況です。床に水が落ちない施設・設備等を利用し、床が濡れた状態で調理をする方式である「ドライシステム」が、平成11年以降整備された給食室で導入されており、まだ導入されていない「ドライ運用」を行っている学校では、現場の調理員の努力・工夫によって、衛生環境を保って調理をしていただいている状況です。このように、古い学校が非常に多いことで、実際に設備が故障するなどといった事案も発生しており、令和5年度については延べ37校で合計86日にわたり、給食提供に影響がありました。また、給食室におけるエアコンの整備状況についても、ドライシステム校においては全てエアコンがある一方で、ドライ運用校ではほとんど未整備です。夏場は特に、暑い環境で調理を行うことになり、調理員には過酷な環境の中で働いていただいております。

2点目、「(2) より安全・安心な給食調理環境の整備」について、ドライシステム校とドライ運用校についての記載です。表の通り、ドライ運用校が全体の7割程度、ドライシステム校は3割程度の導入にとどまっています。右側の地図は、青いプロットがドライ運用校、ピンク色はドライシステム校で、どちらの学校も市内に点在していることがわかります。

3点目、「(3) 提供食数の減少を見据えた適切な設備整備」についてです。グラフは札幌市の将来推計人口で、給食を食べられる児童生徒の年齢層である5歳から14歳について、2025年度では14万4,000人ですが、2060年では9万1,000人程度になるということで、現在と比べて4割ほど減ることが推計されており、将来的に学校給食の提供食数の減少が見込まれております。

4点目、「(4) 安定的な人材確保」では、給食提供に関わっていただいている調理員やドライバーなどの、札幌圏の有効求人倍率を示しています。調理員は倍率が3～4倍、運転手も2倍前後ということで、既に業界全体で人手不足の傾向があり、現時点で札幌市の給食提供における人材確保はできているものの、将来的には人手の確保に懸念が見込まれます。

ここまでの給食提供の現状、課題となり、次に、「5. 札幌市における今後の学校給食提供において重視するポイント」を説明します。

現状・課題を踏まえ、今後の方向性を検討する上でのポイントを3点あげています。1点目が安全安心な給食の提供、2点目が給食を活用した食育の推進、3点目が将来にわたる安定的な給食提供です。特に3点目は、先ほどの課題4点がある中で、どのように安定的な給食提供を行っていくかという視点でのポイントとなっています。これらを踏まえながら、以下4つの

給食提供方式について比較検討を行う流れとなっています。

これらの4方式（単独調理方式、親子調理方式、給食センター方式、デリバリー方式）は、全国的に一定数採用されている代表的な給食提供方式になります。次の「6. 各給食提供方式の概要・札幌市での導入に向けた留意点等」において、各方式の概要、札幌市での導入に向けた留意点等、それぞれの特性について整理しています。

まず、「① 単独調理方式・② 親子調理方式」は現在札幌市で導入している提供方式となります。現在の施設整備方針として、「札幌市学校施設維持更新基本計画」では、校舎の改築に併せてドライシステムの給食室を整備していくという考え方が示されています。また、この計画では、学校の改築は年2校のペースで進めていくことを計画しています。これを踏まえ、赤字で記載の通り、ドライシステムの導入は学校改築に併せて年2校ペースで進める見通しとなり、ドライシステムが現在導入されていない100校超の学校を改築し、ドライシステムが導入されるためにかかる期間は、55年以上と見込まれます。

次に「③ 給食センター方式」は、全国的に広く取り入れられている方式で、全国の56.5%の学校が給食センターから給食を配送されており、札幌市を除く道内では、87.4%の学校が給食センターからの配送を受けています。一方で、導入に向けての留意点として、冬期の配送への配慮が挙げられます。札幌市では、現在親子給食の配送は行っていますが、給食センターを導入する場合、その配送の距離が延びることや、一つの建物から複数の学校に運ぶというような運用の変更が見込まれ、特に冬場の配送について留意する必要があります。また、適温の保持についても、配送距離が長くなることに伴って、温かいものが冷めないようにする、といった温度の管理についての留意が必要になります。

続いて「④デリバリー方式」は、全国で一定数導入されている例があります。元々は給食を提供していなかった自治体などで、新たに提供を開始するタイミングで導入する例が多い方式となっています。導入に向けての留意点として、給食センター方式と同様に冬期の配送や温度の管理が挙げられますが、他方式と異なるポイントとして、必ずしも学校給食調理の専用施設となる訳ではなく、他の配食事業などの製造が同施設で実施される可能性があるという点があります。

次に「各提供方式にかかる概算費用」ですが、費用の概算をするに当たって計算条件を整えるため、1万5,000食という食数の規模を提供する場合、各方式でいくらの経費が見込まれるかという年間の金額を積算したものです。単独調理方式・親子調理方式は24億4,000万円、給食センター方式は21億6,000万円、デリバリー方式は23億9,000万円と見込んでおります。こちらは給食提供に必要な建物を整備する初期費用に加え、その後の40年間という期間を設定していますが、その40年間でかかる運営経費も含めて、合計の額を1年あたりに割り戻した金額として見て頂ければと思います。

続いて「7. 各学校給食提供方式の評価」について、資料2別紙2をご覧ください。こちらでは各給食提供方式を定性的・定量的に評価しております。

定性的評価ですが、先ほど札幌市の学校給食において重視するポイントとして触れた「安全安心な給食の提供」、「食育の推進」、「将来にわたる安定的な給食提供」の観点から評価をしています。

例えば「(1) 安全・安心な給食の提供」の衛生管理の欄では、単独調理方式・親子調理方式

およびセンター方式では、札幌市の雇用する栄養教諭・栄養士が実際に給食を調理する施設に配置され、衛生管理をしっかりとできるということで、これらの方式の優位性が高い結果となっています。また、食物アレルギー対応では、給食センター方式の場合はアレルギー対応の専用スペースを作ることが可能であり、給食センター方式の優位性が高いという評価になっています。

また、「(2) 給食を活用した食育の推進」では、食育の機会提供では、単独調理方式・親子調理方式では、各学校の食育の計画を踏まえた給食提供をやりやすい点が優れており、給食センター方式では見学通路などを活用した食育が実施できる点が優れているということから、これらの方式に優位性が見られるとされており。

「(3) 将来にわたる安定的な給食提供」では、調理配送の担い手確保の点において、給食センター方式及びデリバリー方式は、建物を集約化するという点で、効率的な体制を整備しやすいという優位性が見られます。一方、事業継続の安定性という点では、単独調理方式・親子調理方式、給食センター方式の場合は、行政の方で建物を保有することができるため、安定性に優れていると評価されています。

また、定量的評価については、先に触れたとおり、給食センター方式で、他方式に比べ費用が低くなっており、優位性が高いと評価されます。

これらを踏まえ、「8. 持続可能な給食提供の在り方に関する方向性」では、持続可能な給食提供のあり方に関する方向性の考察として、コンサルティング会社より調査のまとめ・考察が示されています。

・札幌市において今後は多様な給食提供方式を組み合わせ、それぞれのメリットを取り入れながら、持続可能な給食提供体制を構築していくことが望ましい。

・その上で札幌市の食数や老朽化等の状況を踏まえると、今後給食センター方式を導入していくことが望ましい。

・給食センターについては、複数整備していくことが望ましいが、整備には一定の期間を要することが見込まれるなか、給食室の老朽化状況を踏まえると、今後学校の改築を行う際には、改築校におけるドライシステム給食室の整備を並行して行うことも検討が必要である。

つまり、今後は、給食センター方式を導入のうえ現行方式と併用していくことが望ましいという方向性が示されているところです。

以上、昨年度行った調査結果の概要をご説明させていただきました。この検討会議において、こちらをたたき台としながら議論を深めていただければと思います。

○田中議長

どうもありがとうございました。食の安定的な提供や質の確保、財政面、人的な確保、施設設備の維持などについて、多方面に渡って現状及び、今後に向けての課題がよく見えた資料だと思います。この資料などを基に、後ほどの意見交換においてご意見をお願いいたします。

(4) 検討会議での検討事項について

○田中議長

事務局より、ご説明をお願いします。

○事務局（安達給食制度担当係長）

資料3「検討会議での検討事項」をご覧ください。

本検討会議では札幌市の給食提供の現状・課題や先ほどの調査結果等を踏まえ、今後の給食提供に関する以下2点についてご意見をいただき、会議のご意見として取りまとめをお願いしたいと思っております。

1点目が、札幌市として給食提供において重視すべきと考えられるポイント、2点目が、札幌市における今後の学校給食提供方式の在り方についてです。

2点目については、先の調査の結果、札幌市での今後の方向性として、現行の単独調理方式、親子調理方式に加えて、給食センター方式を導入していくことが望ましいという考察が示されていることを受け、今後の在り方に関して様々な可能性をご議論いただければと思っております。

なお、先にご説明しましたとおり、この検討会議で必ずしも一つの意見として取りまとめることにはこだわらず、各委員のご意見の内容を踏まえ、場合によってはそれぞれのご意見を併記する形で取りまとめることも想定しております。

子どもたちのため、将来にわたり給食提供を安定的に続けていくという観点から、忌憚のないご意見をいただければと思います。以上です。

6. 意見交換

○田中議長

意見交換に移ります。本日の第1回目の会議では、事務局から給食提供に関する現状課題についての説明がありました。第2回目では、給食センターの視察に行くということで、次回も引き続き給食提供の在り方を検討する上で参考となる情報が得られる機会になると思います。そして3回目の会議では、それまでに把握してきた情報を踏まえて、具体的な議論ができるものと思われま。

今後こういった流れの中で、検討会議の議論が進んでいくこととなりますが、まず、本日は事務局から説明があった内容や、現時点での皆さんの所見などにつきまして、各委員からご質問やご意見などをいただきたいと思います。それぞれのお立場から広くご意見をいただければと思います。

○高橋委員

先の説明の中で、給食センターなどの現状も確認しながら、これからの在り方について比較検討していくというお話でしたが、今までの長い期間にわたり札幌市がスタンダードで行ってきた、現行の単独調理方式・親子調理方式について、校長先生などはご覧になっていると思いますが、それ以外の委員の方々は、今給食をどういう手順で作って、子どもたちに提供しているのかを見たことがない方もおられると思います。これから検討を進める中で一つの参考になると思うので、この機会に、他自治体の給食センターの視察に加え、札幌市における今の単独調理、親子調理方式の学校の視察を行うことについて、ご検討いただけないかと思ひます。

○田中議長

他都市の給食センター方式の視察に加えて、現行の札幌市の給食の状況も視察する機会があると良いのではないかとご提案です。委員の皆様はいかがでしょう。うなずかれています方が多いですね。やはり学校現場の方は比較的触れる機会があると思いますが、そうでない方はなかなか直接ご覧になる機会はないと思います。事務局の方ではいかがでしょうか。

○事務局（大森学校給食課長）

現行方式の視察について、給食調理室は、衛生管理基準に基づき、厳格な衛生管理を行っておりますので、なかなか大勢が見に行くというのは難しいと思います。

ただ、高橋委員からご指摘があった通り、札幌市の学校給食提供の在り方を今後考えていく中で、現状を見ていただくことや、特に給食を召し上がったことがない方に一緒に食べていただくということは、非常に意義があるかと思えます。また、視察できるようであれば、子どもたちが給食を配膳する様子などもご覧いただけますと、現状の学校給食提供の在り方を確認するという意味では参考になると思えます。

受け入れる学校や、実施時期なども検討する必要がありますので、詳細については事務局の方で組み立てたうえで、詳細を各委員にご連絡したいと思います。ただ、日常的に学校で給食を召し上がっている方もおられますので、参加は任意とさせていただき、ご興味のある方にご参加いただく機会を設けたいと考えております。

○田中議長

高橋委員のご提案を受けて、新たに現行の学校施設の見学・視察についても前向きに検討していくとありましたが、委員の皆様、その方向性でよろしいでしょうか。

○委員一同

（異議なし）

○田中議長

では事務局の方でご準備いただき、ご連絡いただくことでお願いしたいと思います。視察の機会が増えるということでご承知おきください。

○松宮委員

質問です。資料別紙1について。令和5年度に公会計が始まる前までは、給食の食材の購入費と給食の運営費については、別々の予算から出ていると思うのですが、今は同じ枠の中から出ているということでしょうか。

○事務局（安達給食制度担当係長）

公会計に移行してからは、学校給食費という同じ予算から支出しているということでご認識ください。

○松宮委員

給食の予算枠の中で食材費、運営費と分かれているわけではなく、大きく一つの枠に入っているということでしょうか。

○事務局（安達給食制度担当係長）

予算の区分としては、食材費、運営費で個別に立てています。

○松宮委員

わかりました。

○田中議長

今年度の令和7年に関してはこのような金額で、合計すると213億という予算立てということですね。他にはいかがでしょうか。

○有塚委員

同じく予算について質問ですが、光熱水費や委託費などがあり、今年度はこういった金額ですが、例えば過去に比べて年々上がっているなど、傾向や今後の見通しを教えてください。

○事務局（安達給食制度担当係長）

運営費に係る光熱水費や業務委託費の推移のご質問でした。近年の物価高騰を受け、これらについては毎年増加傾向にあります。今後も、物価が上昇する場合、これまでと同様、経費増加することを危惧しています。

○伊東委員

自校調理の学校では、子どもたちは自校で職員さんが給食を作っているのを間近で見ることができ、温かい給食を毎回提供してもらってありがたいと思っていますが、給食室の老朽化が進行しており、設備が使えなくなったことも実際にありました。そのときにやはり一番困るのが、子どもたちの給食です。紙皿など、市教委に相談しながら一生懸命用意して、慌てて簡易給食を出すというのが毎回のことになっています。この部分を解消してもらえると非常にありがたいですが、自校給食を維持する場合は、1年に2校ずつのみ改築されていき、全校実施するには55年かかるということも理解しました。それだと子どもたちがあまりにもかわいそうなので、設備が壊れたときの対応として、この示された4方式のどれか一つの方式にしてしまうということではなく、上手に方式をミックスして実施できると良いと思います。例えば設備が壊れてしまって給食が提供できないときに、デリバリー方式で対応するなど、そのようなアイデアもあるのかなと思いました。

○田中議長

色々な給食提供方式が出ていますが、今後継続して給食を続けていくために、イレギュラーへの対応も含め、一つの方式にこだわらず、複数の方法を取り入れていくのも大事なのではないでしょうか。事務局の方からは何かありますでしょうか。

○事務局（大森学校給食課長）

この度の方向性調査の中でも出ておりますが、色々な給食提供方式がございますので、それぞれのメリットを見ながら行っていくのが良いことなのかなと思います。

仮に給食センターを導入するとしても、新改築に合わせた給食室の整備も続けながら行っていくことが必要と思っており、まさに一つの方式にこだわるのではなく、子どもたちに安定供給をするという観点に立って、様々な方法を考えていきたいと考えております。

○杉村委員

施設が壊れることなどにより、子どもたちに給食が出せないことが今もあります。災害もこれから想定されると思います。先ほど紙皿とうかがいましたが、備蓄など、非常時用の備えはどのようになっていますか。

○伊東委員

現状では、学校には非常時の備えはないです。ボイラーが止まり、温かい給食が出せないときには、簡易給食として、栄養教諭・市教委で食品を揃えてもらって、学校に送るという形になっており、常時は備えがありません。

○杉村委員

場所の問題もあると思います。例えば、そういう場合の簡易給食はどんなものが出るのでしょうか。

○伊東委員

例えば、ご飯は別注のため、ご飯は提供できるけれども、温食が作れないというケースでは、ふりかけや海苔の佃煮を提供しています。給食室で調理していない、別で発注しているゼリーやパン、ご飯は供給されるので、それに合わせた食べ物をミックスして出す形になります。

○杉村委員

壊れるところにもよるのでしょうか、ボイラーが故障すると、温かい給食が出せないことになりますね。

○伊東委員

長期に続くと、簡易給食だけでは栄養が足りないので、学校・市教委で相談の上、各家庭に必要な応じてお弁当を持ってくるよう依頼しています。

○杉村委員

わかりました。ありがとうございます。

○田中議長

そのような状況は極力避けたいですが、施設が老朽化してくるとリスクも高まってきます。そのような場面に遭遇した場合は、市教委と相談しながら、簡易給食などで進めていくしかなく、できるだけ回避するためには、やはり様々な方法で給食を提供することも視野に入れておかなければならないですね。

○橋本委員

私も学校給食に関しては、昨年から話を聞く機会があり、なるほどと感じる部分があります。先月は、子どもが通う学校で給食の試食会があり、栄養士の先生から、30分ほど映像を元に説明を受け、その後に給食をいただきました。その30分の映像が素晴らしく、本日の資料にあるような札幌市の学校給食の歴史や、給食が作られる過程などをうかがいました。給食は十数人の保護者と一緒にいただきました。

現状、保護者の多くが学校給食に関する情報をあまり知らないなかで、今後の給食提供の在り方について検討が進んでいるという状態にあるかと感じています。学校給食は、栄養やカロ

リーなど一生懸命考えられているものであり、保護者の方にもそういったことを知ってもらえると良いのではないのでしょうか。学校給食について、何かしらの情報、映像などにまとめて発信することができると思うのではないかと思います。学校の視察に行く際も、映像で見てもらって理解をいただくのも良いかと思います。

子どもの学校は、昨年度まで親学校でしたが、今年の春から子学校になりました。給食が変わってしまうのかと思いましたが、試食会は5月の暖かい時期ということもあり、配送の影響がなかったということもあるのかもしれませんが、大変美味しくいただきました。その時は、アスパラ入りのグラタンが非常に美味しく、中学校にはオープンがあり、中学校独自のメニューだと知りました。でも、保護者はそんなことは知りません。小学校で焼き物のメニューを食べられないのはかわいそうですねといった意見もあり、学校給食に関する情報をもっと保護者に知らせていただいてそういう現状を理解していただけるようになるともっと良いと思います。

○田中議長

学校給食の現状、課題、そして今後に向けての見通しなどの市民への発信についても、今後同じ方向を向いて進んでいく上では大切なことであるという意見であると承りました。

○太田委員

北海道学校給食会は、現場に物を供給する立場なのでまた違った観点になりますが、供給する中での一番の懸念については、主食の提供についてです。

パン、米飯、麺を全て供給しており、本日も札幌市内では約300校で給食が行われています。概算ですが、本日のパン給食は札幌市内で約60校、麺給食が約60校、米飯給食が約180校で提供されています。このうち、米飯給食の炊飯については、180校のうち約120校分が委託工場での炊飯、60校分が自校での炊飯となっていますが、委託工場における製造や配送を平準化して、供給量にでこぼこがないようにするために、数年前に札幌市と委託工場の方と協議をして、整備を行い、現在に至っています。供給量にでこぼこがあると、製造者の確保、配送車の手配、配送の人の確保などが難しいという背景があり、製造側も供給量が多い日・少ない日があると、人数に対する製造の負担がかかり過ぎる可能性や、供給量が多くなったときに食品事故が起きる可能性も懸念されます。そのため、できるだけ同じような食数を同じような配送でできるように、ということに取り組んでいます。

本日の説明では、単独調理方式、親子調理方式、給食センター方式のミックス、ハイブリッドの形で進めていかれると理解していますが、その中で、今申し上げた通りの、平準化が崩れるようなことがないようにお願いしたいと思います。

委託工場の方も、状況としては給食室と類似しており、施設の老朽化も進んでおり、製造や配送の人手を募集しても応募が少なかったり、普通運転免許証のみでトラックを運転できない若い人がどんどん増えていたり、といった問題もありますので、それらも踏まえた中で、良い方向で検討を進め、答えを導き出していきたいと思えます。

○田中議長

調理する側、運搬する側、食材を提供する側それぞれの課題を想定して、どのように解決していくかというような視点も、今後非常に重要になってくるというご意見でした。

○松宮委員

札幌市の学校給食は、同じ校舎に食べる側の子どもたちと作る側の調理員が一緒にいて、お互いの雰囲気を感じられる、顔がわかる給食になっています。今はレストランに行ってもロボットが配膳するような時代になりましたが、子どもたちには目の前の給食、1食1食が、誰かが自分のために準備してくれた1食だということを、大事にしてもらいたいと思います。今後、未来を担う子どもたちに対して、札幌市として食に関してどのような思いを持ってほしいか、ということも念頭に置きながら、会議を進めていただければと思います。

○田中議長

大きく3つのポイントが事務局から示されました。安全安心な給食の提供、給食を活用した食育の推進、そして将来にわたる安定的な給食提供ということで、太田委員のご意見は主に3番目に関わる部分、今の松宮委員のご意見は2番目の食育に大きく関わってくるのではないかと思います。

私も小学校を担当して感じているのは、給食というのは、ただ単に食を提供するというだけでなく、食から子どもたちに様々なことを学んでもらうという部分も大きな意味を持っていると思います。食を大切にするための意識や、それぞれの行事等に合った食文化などを理解する機会であるという点も、給食が持つ大きな意義であると思いますので、やはり事務局から示された3つのポイントについて、バランスよく大事に進めていく必要があると考えます。そのような視点も大切にいただければと思います。

食物アレルギーについても、今は各ご家庭で非常に大きく注目していると思いますし、種類も多種多様になり、対応も複雑化していますので、そのあたりの観点も大事にいただきたいと思います。

皆様、貴重なご意見をどうもありがとうございました。それぞれの立場から、幅広くご意見をいただきましたことに非常に大きな価値があったと思います。これからもこの検討会の中で活かしていければと思います。

7. 今後の開催予定の確認

○田中議長

事務局の方から、次回の開催についての説明などをお願いできますでしょうか。

○事務局（大森学校給食課長）

様々なご意見をありがとうございました。次回は、近隣の給食センターの現地見学です。札幌市にはない給食センターの設備、施設運営をご覧いただけるような大変貴重な機会となっております。各委員のご予定につきましては既にお伺いしておりますが、予定変更がありましたら随時お知らせいただきたいと思います。可能な限り、皆さんにご参加いただきたいと思います。

詳細については後日、事務局の方からご案内を申し上げます。また先ほど、高橋委員からご提案をいただきました学校視察の件、その後の検討会議の日程等についても、皆様のご予定を伺いながら、後日事務局の方からご案内をさせていただきます。

8. 閉会

○田中議長

今回皆様からいただいたご意見や、事務局からの説明を踏まえ、いろいろとご検討いただき、第2回目以降の検討会議にてまたご意見をお願いしたいと思います。

それでは以上をもちまして「第1回札幌市における持続可能な学校給食提供の在り方検討会議」を閉会したいと思います。

本日はお集まりいただきまして、どうもありがとうございました。

以上