

札幌市持続可能な学校給食提供の在り方検討会議 第4回会議

議事録

日時：令和7年9月18日（木）午後2時00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）

本日はお忙しい所お集まりいただきましてありがとうございます。定刻となりましたので、札幌市持続可能な学校給食提供の在り方検討会議第4回会議を開催いたします。事務局を務めます、札幌市学校給食課長の大森と申します。どうぞよろしくお願いいたします。

本日の出席委員は、田中議長がご都合悪く欠席されております。続きまして、配布資料の確認をいたします。お手元の資料一式をご確認下さい。まず「札幌市持続可能な学校給食提供のあり方検討会議 第4回会議 次第」と書かれた本日の次第でございます。次に、本日の配席表でございます。次に、視察概要資料といたしまして、北広島市防災食育センターと元町北小学校の資料がそれぞれ1部ずつございます。次に資料1「給食施設の老朽化の現状・影響等について」、資料2「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」、資料3「検討会議の検討事項」でございます。なお資料2と資料3につきましては、第1回会議の配布資料となっております。本日お配りした資料は以上となりますが、全てお手元にお揃いでしょうか。

それでは早速会議を始めたいと思います。議事録作成の都合上、ご発言の際はお近くのマイクをお使いいただきますようお願いを申し上げます。

それでは、以降の進行につきましては、本日田中議長が欠席のため、先名副議長にお願いしたいと思います。先名副議長、どうぞよろしくお願いいたします。

○先名副議長

副議長の先名でございます。本日は、札幌市持続可能な学校給食提供の在り方検討会議の第4回になりますので、委員の皆様、どうぞよろしくお願いいたします。

それでは早速会議に入ります。本日の議事は第2回検討会議で視察した北広島市防災食育センターと、第3回検討会議で視察した札幌市立元町北小学校の視察概要について、そして学校給食の課題解決の方向性についてとなっております。なお、検討会議の議事等の取り扱いについては、原則、会議は公開の取り扱いとし、会議録や会議資料など原則公表としておりますので、ご承知おきください。

それではまず始めに、議事（1）の視察概要について、事務局からお願いします。

2. 議事

（1）視察概要について

○事務局（安達給食制度担当係長）

学校給食課給食制度担当の安達と申します。どうぞよろしくお願いいたします。

配布資料の「第2回会議 北広島市防災食育センター視察結果概要」をご覧ください。この視察は7月14日に行い、9名の委員にご参加いただきました。（3）に実施内容とありますが、この日は主に施設の見学、動画の視聴、給食センターで作られている給食の試食も含めて、約2時間程度の視察でした。

2番目に「北広島市防災食育センターの概要」とあります。こちらは令和6年5月竣工ということで新しい施設です。こちらの給食センターからは小学校8校、特別支援学校1校の、合計9校に配送しています。また、その他特徴として、まず1点目に、ドライシステムを採用し、調理場内を非汚染区域、汚染区域、その他管理エリアを色分けし、衛生管理の徹底を図っているということ、また2点目に、アレルギー専用調理室を設けることで、アレルギー対応食を最大50食程度提供可能ということです。続いて2階には、調理作業を見学できる「防災食育ホール」を整備しています。その他、給食提供とはまた別に災害時、有事の際に備えた食料の備蓄など、炊き出し機能などが設けられていました。

裏面をご覧ください。上段3番目に、視察の様子を6枚載せております。左上の方が建物の外観で、その隣が2階の見学通路から調理場を見学している状況、その右側が食料の備蓄されている場所の視察風景です。下段の真ん中は、実際に防災食育センターの調理場を撮影したもので、右下は、その日に試食させていただいた給食の写真をご紹介しています。続いて4番目が質疑応答の概要ということで、詳細は割愛いたしますが、例えばこの施

設における給食の供給能力に関することや、学校までの配送に関すること、また、施設の整備にかかった期間、食材の納品に関することなど、幅広いテーマからの質疑応答があったということで概要を載せております。以上、北広島市の視察の振り返りでした。

続いて「第3回会議 元町北小学校視察結果概要」をご覧ください。こちらは、8月28日に視察を行い、参加された委員は8名でした。その日は、元町北小学校の調理場および調理作業の紹介など、スライドによるご説明をいただいた他、調理員の作業視察、給食の試食、給食風景の視察など、概ね2時間程度の視察でした。元町北小の調理員である高橋委員よりスライドの説明をいただいたり、施設内をご案内いただいたりするなど、視察にあたり様々なご協力をいただきました。改めてお礼を申し上げます。

続いて2番目が元町北小学校の給食室の概要等です。令和6年度に改築したばかりの給食室で、親子調理方式の親学校に該当します。調理食数は自校分と子学校分を合わせて1日1,000食程度、職員数は栄養教諭1名と調理員8名となっています。その他特徴としてこちらドライシステムを採用しているほか、調理場内の汚染区域、非汚染区域との分けが行われており、パススルー冷蔵庫等を採用することで、人・食材の動線が一方向となるよう整備されております。

また、表の下段に「札幌市調理員の役割」ということで記載しています。札幌市では、学校によって、給食室に市が雇用する調理員を配置している場合もあれば、民間企業の委託調理員を配置している場合もありますが、元町北小学校は市が雇用する調理員が勤務しています。その上で、市の調理員の主な役割ということで、市全体の給食の質の維持・向上に向けた各種会議での検討、委託調理校の視察などといった対応、その他、新たな給食室における施設設備の検証等などの役割を事務局から紹介させていただきました。

裏面をご覧ください。調理場の様子ということで写真をいくつか載せております。先ほどの説明で触れましたとおり、ドライシステムを導入しており、パススルー冷蔵庫などで、一方向の移動が可能な設えとなっております。

その下に視察の様子をの写真を何枚か載せておりますが、調理員が教室の前まで給食を運んでいる風景や、子どもたちの配膳の様子等も載せております。当日試食した給食は右下に写真がございます。この日は野菜カレーをいただきました。8月ということで、暑さによる作業面や衛生面を配慮した献立ということでした。

続いて、「質疑応答の概要」を載せておりますが、主に栄養教諭・栄養士による、食指導に関する内容の質疑応答でした。1点目は、給食に関する指導へ栄養教諭・栄養士がどう関わっているかというご質問、2点目は子学校への食指導に関するご質問、3点目は保護者向けの試食会に関するご質問をいただきました。以上、第3回検討会議の振り返りでした。

○先名副議長

ありがとうございました。ただいま事務局より第2回検討会議での北広島市防災食育センターの視察と、第3回検討会議での元町北小学校の視察について報告をいただきました。

それでは次に、議事(2)の「学校給食の課題解決の方向性について」に進みたいと思います。事務局から説明をお願いします。

(2) 学校給食の課題解決の方向性について

○事務局(安達給食制度担当係長)

続いて、資料1「給食施設の老朽化の現状・影響等について」をご覧ください。まず「1. 札幌市における学校給食の課題について」、こちらは第1回目の会議でも触れた4つの課題を改めて掲載しております。

「課題① 給食施設の老朽化対策」ですが、給食室の経過年数が30年を超える学校が100校以上とかなり多くございます。学校改築に併せて給食室も整備更新を行っておりますが、順調に対応できているとはなかなか言い難く、実際に故障が発生するなど給食提供に影響がある中で、老朽化対策は大きな課題と認識しております。

続いて「課題② より安全・安心な給食調理環境の整備」では、床に水が落ちない構造の施設・設備等を使用し、床が乾いた状態で作業する「ドライシステム」が導入されているのが、現状は全体の3割程度であり、ハード面での環境整備が課題になっています。

「課題③ 提供食数の減少を見据えた適切な施設整備」では、札幌市の人口は2020年をピークとして今後減少していく見込みで、小・中学校に通う年齢層の5歳から14歳の人口は、2060年には現在の6割まで減ってしまう見込みです。そういった中で、給食提供が必要な食数も減少する見込みであり、こうしたことを踏まえた効率的な施設整備を検討する必要があります。

最後に「課題④ 安定的な人材確保」では、給食提供に携わっていただいている調理作業従事者や配送ドライバーといった方々について、生産年齢人口の減少が進行する中で、今後の人手不足が予測されます。よって、効率的な体制のもとで必要な人員を安定的に確保することが求められます。

課題4点を振り返りましたが、課題①から③は、施設・ハード面における課題であり、特に古い施設や設備の老朽化が早急に対策を要する重要な課題と考えております。

続いて「2. 給食施設の老朽化の現状について」、「(1) 札幌市における給食施設の老朽化について」、現在、調理校が160校ほどありますが、その6割を超える103校が整備から30年以上経過しています。また、40年程度経過した給食室の写真をいくつか載せております。左上の写真は、なかなか排水がうまくいかない状況が確認できたり、その他は、壁や床、配管が古くなっていたり、天井に少しカビが生えていたりというような状況が確認できます。40年程度経つてくると、こういった状況になる場合もあるということで、ご紹介をさせていただきました。

続いて、「(2) 他自治体における給食施設の老朽化への対応」ということで、札幌市の給食施設と他の自治体の給食施設で、築年数やドライシステムの導入状況を比較したものです。「①北海道内における共同調理場の築年数」ということで、昨年度の数字ですが、令和6年度に稼働している202施設における平均築年数は約27年でした。約59%は30年未満で、50年を超えているのは9%に満たず17施設ということであり、ごく一部であることがわかります。現在稼働している築年数が最長の施設が築62年です。石狩管内では、江別市で給食センターが築50年程度となっており、現在老朽化対応に向けたあり方検討を行っているところで

す。

続いて右側の「②北海道内の共同調理場の建替えまでの稼働年数」ですが、同じく北海道内でこれまでに建替えをした共同調理場について、従前の建物を何年間使っていたかというものです。既に建て替えを行ったところについては約31.3年で従前の建物の稼働が終わっていたと言えます。下のグラフをご覧くださいと、一番上が札幌市の現在稼働している給食室の築年数、①が北海道内で現在稼働している施設の築年数、②が建て替えまでの稼働年数になりますが、それぞれのグラフの右側に行くほどどんどん古くなっております。特に古いのが黄色の「築40年代」、オレンジの「築50年代」になりますが、築40年以上経過している割合を見ると、札幌市は道内の他自治体に比べると割合が高く、老朽化が進んでいるということがわかるかと思います。

続いて「③北海道外(福岡市)における共同調理場の築年数」について、道外の例ですが、福岡市で昭和40年～50年代に整備した給食センターがあり、これらはいずれも築30年から40年ほどで建て替えたということです。

最後の「④北海道内の共同調理場におけるドライシステムの導入状況」ですが、道内202施設のうち、約73%でドライシステムが導入済みですが、一方で札幌市内は約33%にとどまるということで、差が開いている状況にあります。

続いて、2ページ目をご覧ください。「3. 給食施設の老朽化に伴う学校給食提供への影響について」ですが、こちらは札幌市で実際にあった事例を紹介しております。このケースでは、調理を行う親学校でボイラーが破損し、復旧までに半年程度を要しました。その学校では親学校と子学校で1日1,000食程度でしたが、その規模の調理がずっと困難となりました。復旧までの臨時対応として、給食の調理を要さないパンや牛乳などの提供を行うことに加え、数か月にわたり、近隣の単独調理校から給食を提供することで、なんとか給食を止めずに継続することができました。この間約100日間程度、のべ10万食程度の給食提供に影響がありました。今後は全市的に老朽化が進行することで、こうした事例が同時多発的に発生する可能性もあります。その場合、このような近隣の学校によるフォローというのも限界があるかと思われますので、給食提供が困難になることが危惧されます。

続いて「4. 札幌市における給食施設の築年数シミュレーション」について、今、札幌市では「学校施設維持更新基本計画」において、年2校の学校改築をするのに併せて給食室を更新整備することにしてありますが、それを踏まえて、今後毎年2校ずつ新しい給食室が増え、最も古い学校の給食室の稼働を2校ずつ停止するという前提の元にシミュレーションをしています。下のグラフをご覧くださいと、ここ10年以内に①のとおり、築50年代の給食室が増加していきます。また、2040年には②のとおり、築60年を超える給食室が出始めます。また、2053年には③のとおり、築70年を超える給食室も発生することが予測されます。給食室がいつまで稼働できるのか、明確な基準はありませんが、現状既に不具合が発生している施設もある中で、築60年代・70年代の建物を稼働させていくということは、現実的に難しいことが見込まれます。

続いて、「5. ドライシステム、冷房設備の導入状況」、「(1) ドライシステムの導入状況」では、先ほども触れました、札幌市と道内他自治体の給食施設でドライシステムの導入率に差があることに再度触れています。続いて「(2) 給食室への冷房設備の整備状況」ですが、近年、北海道もかなり夏場の気温が上がっており、エアコンの設置がマストになってきていると思いますが、給食室で見ますと、160校のうち105校でまだ整備されていない状況にあります。今エアコンが整備されていない学校においては、給食室内の天井の構造や、様々な設備の場所の取り合いの関係から、物理的に設置が難しいというハードルがあるほか、もし工事可能であったとしても、設置工事の間は給食調理ができなくなるといった課題があります。

以上、給食室の老朽化やドライシステム、冷房といった施設のハード面での現状を再度ご説明いたしました。最後に、「6. 課題解決の方向性について」をご覧ください。記載のとおり、札幌市の現状や課題を踏まえ、委員の皆様からご意見を頂戴できればと思っております。改めて整理すると、主な課題としては、給食室の老朽化や人口減少に伴う影響が挙げられます。その上で、ご意見をいただきたい点としては、1点目に「札幌市として学校給食において重視すべきと考えられるポイントについて」です。「安全・安心な給食の提供」「給食を活用した食育の推進」「将来にわたる安定的な給食提供」といった、第1回目の会議でもご説明させていただいたポイントに関するご意見を頂戴できればと思っております。

また、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。給食室の老朽化、人口減少などの課題に対する考え方や、給食提供方式や留意事項というところに記載したいくつかのキーワードについて、第3回目会議までの内容を踏まえ、ご意見をいただきたいと思っております。

3. 意見交換

○先名副議長

ありがとうございました。事務局に給食施設の老朽化の現状、影響等について説明をいただきました。それでは、札幌市の現状や課題を踏まえ、各委員からご意見をいただきたいと思っております。今おっしゃっていただいたように、1点目の「重視すべきポイント」で挙げられた「安全安心な給食の提供」、「給食を活用した食育の推進」、「将来にわたる安定的な給食提供」を踏まえ、今後の給食提供方式について単独調理方式、親子調理方式、給食センター方式、デリバリー方式等を含め、一部施設の現状確認を行い、比較検討もしてまいりました。

現在、調理校160校のうち、給食室設置後の経過年数が30年を超える学校は、60%以上、103校に上るということも踏まえ、各皆様、専門性を大切にしながら、ご意見を多角的な視点で頂戴できたらと思っておりますので、ぜひ皆様ご意見をよろしくお願いいたします。

では、松宮委員お願いいたします。

○松宮委員

札幌市学校給食栄養士会の松宮です。私からは、安全安心な給食を提供する現場の声ということで、意見を申し上げます。私達の作っている給食はただのお昼ご飯ではなく、子ども達の体も心も健やかに毎日過ごすことができるように、考えて給食を提供しております。

今、「食の貧困」という話がいろいろなメディアで出ています。「食の貧困」とは色々な内容が含まれますが、食べる内容も含まれると思います。贅沢なものを食べるというのではなく、例えば札幌市の給食でしたら、昔からお味噌汁などは昆布と削り節で出汁を取って、丁寧に作られています。しっかりと出汁を取ることで、味噌の塩分の使用量も減って、薄味に子ども達を慣らすことによって、将来的な生活習慣病なども抑えられると思っております。

センター方式になると、こういった形で出汁を取るなどは無理だというお話を、他のセンターから聞きました。札幌市では、揚げ物なども、既製品も使いますが、できるだけ手作りのものも作っております。例えば、竹輪のチーズ詰めフライというのがありますが、竹輪を切って、チーズの大きな塊を8分の1に切って、それを一つずつ竹輪に詰めて衣をつけて揚げますが、すごく大変です。うちの学校では1,300個ほど作りますが、それでも、子ども達が喜んで食べてくれるので、私達も作り甲斐があります。

また、先ほど北広島市の給食センターの視察結果においてアレルギー対応についても話が出ていましたが、札幌市もできるところからアレルギー対応を進めております。竹輪チーズ詰めフライなども、乳製品や卵のアレルギーの児童のために、卵を使わない衣で、チーズも使わないで揚げたものを提供しています。やはり子ども達に手をかけてあげるとするのは、お金では替えられないことなのかなと思っております。

私達栄養士としては、今の前にいる子どもだけではなく、その子どもが20年後・30年後大人になったとき、そしてまた自分で作ったり、家族のために作るようになった時に、例えば給食のこういうメニューには野菜が入っていたから野菜を摂ろうとか、食指導でこんなことを習ったから、ちょっと気をつけて食べようかなというようなことを、子ども達に伝えていきたいと思っております。上手にまとめられないのですが、私達としては子ども達に、これまでと同じように手作りの給食を、実際に子ども達の顔を見ながら、作っていきたいと考えております。以上です。

○先名副議長

松宮委員、ありがとうございました。手作りの給食を今後も作っていききたいという言葉は特に大切だと感じました。20年後30年後、大人になったときのためにも、気持ちのある給食が食べられるということは、子どもたちにとって幸せなことであると感じました。ありがとうございます。

続きまして高橋委員、お願いいたします。

○高橋委員

元町北小学校で調理員をしております高橋です。私の方からは前回、前々回の北広島市の食育センターを視察して、そして自校式と比較してということで、担い手の立場として働き方や施設などに注目して、そこで思ったことや、これから検討を進めていただきたい内容をお話させていただきたいと思います。

まず、北広島市防災食育センターを見させていただいて、この施設は、給食を作るだけではなく、災害時の炊き出し機能や備蓄品の活用など、災害のときに様々な機能を兼ね備えた施設だということです。こういう機能に関しては、持続可能な給食提供のあり方を検討するという観点からは、少し別ものであると感じました。

施設面、働き方という点に注目してみると、施設の中では最新の設備が備えられていて、コンテナイン消毒保管庫という、コンテナごと食器も全部消毒できる、積み込んだまま消毒できるような最新の設備などもありまして、積み込み作業に人手が少なく、効率的な作業ができているのだろうと思いました。

ただ、このセンターでは調理食数が2,800食程度で、調理員30名で運営しているというお話でしたが、小学校8校分と支援学校1校分ということでした。今の札幌市の自校方式での運用人数と比較してみると、札幌市の運用体制というのは、調理員1人が作業工程表や帳票類の作成から、調理配膳、洗浄作業、配達作業全般まで同じ人がやっています。また、大体1,000人位の規模の学校では、札幌市の自校方式のドライ校では、8人で作業しています。老朽化が進んだドライ運用校では7人と考えると、2,800食で30名というのは、思ったより多い人数で運営されているのだなと感じました。

北広島市のセンターは、想像すると、札幌市での1,000人規模の調理校が3個くっついたよ

うな数であり、札幌の14万食ということを考えると、規模としてはほんの一部を見たということなのかなという感想です。でも小規模なセンターということで、札幌市で作っている給食を、当てはめて考えていくと、想像ができる規模だなと思いました。

ここで少し疑問に思ったことなのですが、札幌市が14万食を提供しているということ、老朽化の進んだ100校あまりの学校をこの先集約することを考えていくとなると、札幌市は一体何食の給食センターを、何施設想定しているのかなと思いました。また、センターを見て少し驚いたのですが、コンテナに食器を積み込んで消毒できるというやり方を今の札幌市に当てはめていくと、今札幌市は5種類の磁器食器を使っており、1種類、PEN樹脂食器の導入が今進んでいるところですが、それらの食器を併用したときに使っていけるのかなというのも疑問として感じました。もし現時点での想定があれば、教えていただきたいと思いました。

札幌市で北広島市のセンターのようなものを整備すると考えると、3,000食のセンターだと何施設建てれば間に合うのかと思っていて、他の北海道の地方などを見ると、1万食を超えるような大きなセンターを運営されている例もあり、仮に3,000食以上の供給能力を持つ給食センターへの集約を考えるとすると、今行っている札幌市の給食の、松宮先生がおっしゃったような自校方式の、出汁を使った手作り品や、バラエティーに富んだ献立を維持していけるのかというのは、まず一つ気になることです。大きくなればなるほど、やはりそういう作業はできづらくなっていくのではないかと懸念しています。北広島では出汁は顆粒だしで取っているという話だったので、やはり集約していくとできる作業が限られていく可能性があり、今より質を落としてしまうことにならないか、懸念として思いました。

そして、2階の窓から見てみると、給食センターの中では、作業面で効率のいい仕事ができているように感じますが、実際に集約化する場合、何人の担い手が実際に必要になってくるのかも疑問であると感じたところです。

また、第1回検討会議において、札幌市はこれから自校方式と、集約化をする施設とを組み合わせたハイブリッド方式を採用していくのはいかがでしょうかという話でしたが、そのように複数方式が併存することを考えたときに、自校方式とセンター方式で、給食の内容や質に差ができないようにしていかなければならないのではないかとということと、今の札幌市の手作り品等の良いところを維持しながら、今の質よりも後退することがないことを大前提として、この先もさらに良くなっていくことを目指しながら、集約などの今後のあり方を進めることが、本当の意味での持続可能な給食提供ということにはなるのではないかと思います。

とは言え、老朽化の進んだドライ運用校の改修が急がれることや、給食提供を止めないことを考えると、将来的な集約のシミュレーションと連動させながら、従来どおりの今の方式と、新たな効率的な運用方式を組み合わせ、新しい札幌市の平準化に向けて前進的な検討というのをこの先進めていただきたいと思い、給食センターと自校方式、両方見ての感想と、検討していただきたい点、疑問点を挙げさせていただきました。以上です。

○先名副議長

ありがとうございます。今高橋委員から挙げられたいくつかの内容で、事務局からお答えできるものや、情報等がありましたら頂戴できますでしょうか。

○事務局（大森学校給食課長）

いろんなご意見をいただきましてありがとうございます。まさに、札幌市の方で給食センターを導入したとしても、今高橋委員からお話があったように、質を落とさないというのは非常に大事な視点かと思っております。

現時点で札幌市の方でまだ給食センターを作る、作らないということを方針として決めているわけではございませんので、1施設で何食作るか、何施設整備するかというのは、今後、給食センター方式の導入を進めていくとなったときに本格的に検討を進めていくことになるかと思っています。そのため、現時点でのお答えは難しいですが、まさに今おっしゃっていただいたような、集約化に対する懸念点については、もし給食センターを整備することになれば、そのような視点も大事にしながら検討していきたいと考えております。私からは以上です。

○先名副議長

ありがとうございました。他にご意見等ございませんでしょうか。

○杉村委員

酪農大の杉村です。松宮先生に質問なのですが、親子方式では、調理校で1,300食ぐらい作られているということで、大きな学校では何食ぐらいを調理しており、少ない学校では何食ぐらいを調理していますか。

○松宮委員

今受け持っている学校は結構多い方です。少ないところでは、親子合わせて600食程度の学校もあり、中学校ではもっと規模の大きな学校もあります。ただ、学校によりばらつきがあります。

○杉村委員

子どもの人数もあると思いますが、最大どれぐらいの食数を作る学校が何ヶ所ぐらいあるのでしょうか。大きな学校では、1校で最大何食程度調理できるものですか。

○松宮委員

やはり給食室が全部同じ作りではないので、広さや、配送のトラックを停める場所、5種類の食器の収納場所など、色々なことが組み合わさって調理可能な食数は異なるので、一概には言えません。

○杉村委員

調理食数1,300食は大きい方だということだと理解しました。ありがとうございます。

今の意図としては、北広島市では3,000食ぐらいの給食センターだということなので小規模だということと、あと大きければ1万食ぐらいの給食センターがあるということをお聞きしたもので、どのぐらいの食数まで学校で対応できるのか、確認したかったものです。ありがとうございます。

○先名副議長

表によりますと、2033年からは、50年以上経った施設が増えるということで、8年後には築50年以上の施設が約50%以上ということになります。これは、8年後以降には結構大変な老朽化による支障が出るのではないかと想像できます。伊東委員の方で、前任校の中学校では、給食施設やボイラーの問題が既に出たご経験があると以前おっしゃっていましたが、その学校は築何年ぐらいの給食施設になるのでしょうか。

○伊東委員

築40年程度だったのではないかと思います。以前勤めていた明園中学校は、おそらく中学校で一番給食調理数が多かった学校だと思います。今は札幌北中学校が札幌市では最も生徒数が多い学校となりますが、生徒の規模に関わらず、どこも給食室の規模は変わりません。私は今、元町中学校に勤務していますが、同様に、給食室の規模は変わりません。でも、ドライシステムが導入されていないので、老朽化した施設で、日々、「ここが壊れている」という声が聞かれます。本当に栄養教諭の対応が大変そうであり、調理員と相談しながら対応されて、教頭先生も教育委員会と連絡を取りながら一生懸命やっている姿をずっと見ており、老朽化が進んでいる状況です。

本校ももう築46年と老朽化が進んでおりますが、札幌市の一番のポイントとしては、本当に子どもたちに給食を安定して提供し続けるというところに、やはりウエイトを置いて考えていく必要があると思います。これから、保護者にとっても子どもたちにとっても、そこが最も重要なポイントであると思っています。

そのため、年2校の改築ペースということであれば、先ほどの特に大きな影響があった事例というところで、ボイラーが破損したというのがありますが、間違いなく、色々な学校でこれが立て続けに発生すると思います。現時点でも、どの学校でも老朽化が同じような形で進んでおり、去年までの明園中学校でも起きたことが、元町中学校に行っても、ボイラーや水道管などの問題が発生していくと思います。今は、だましまし使っていて、何とかやっていますが、ボイラーが破損したら、教育委員会と相談しながら簡易給食を出すこととなります。そのため、従来方式を継続していくのであれば、改築のスパンをもうちょっと短くしていけないと、安定的に、持続的に子どもたちに給食が提供できないのではないかと、非常

に強く懸念しています。

○先名副議長

ありがとうございます。昨今、アメリカの気候研究機関からも、札幌市で温暖化の影響による危険なほど暑い日というのが、70日ほどあったということなので、給食調理場の冷暖房についても、食材を安全に維持できるかということも含めて、環境を早くより良くしていくのは急ぐ必要があることだと感じます。

また、規模について検討するにあたり、太田委員の方で、昨今、北海道給食会が大きな倉庫を新しく作り変えたと聞いていますが、その広さの土地の確保や立地など、整備に当たり特に優先したような事項について情報があれば、頂戴できますでしょうか。

○太田委員

今ご説明があった通り、北海道給食会では8月に新しく建物ができてきたところです。計画としては、大体12年くらい前から、建物の老朽化により建て替えなければならないということと、昭和50年くらいと現在とでは、物資の傾向が変わってきており、40～50年前はさほど冷凍食品は多くなかったですが、今はもうほぼ冷凍食品になっているほか、加工品ではなく素材品、冷凍の野菜など、そういったものも非常に多くなってきていて、冷凍庫を拡張しなければならないといったこともあり、建て替えたものです。当初あった場所に同じように建て替えをできれば一番良かったのですが、そうなるとうどうしても物流が止まってしまうので、場所を探して移転をする方が、物流も止めることなく、皆さん方にもご迷惑をかけることなく、順調に進められるということで、場所を探して、新しく移転をしました。

やはり一番計画からずれたのは建築費です。12年前の検討段階での建築費と、直近の建築費だと、相当金額が上がってしまっており、予想外の金額になりました。また、土地に関しては、たまたま市街化調整区域ができて、通常よりも安く購入ができたので、そこは良かった点ではありました。ただ、やはり建築費用が相当上がりましたので、今後新しい施設を整備するなどの際には、相当費用が膨れ上がるのかなという感想は持っています。

また、意見というか、感想を少しお話をさせていただきますと、高橋委員からお話があった内容と、私も同じような感想を持っています。色々と優先事項や、それぞれの方式にメリット、デメリットがあり、たくさんの課題がある中で、どの方式を採用するかという難しい判断を求められているのだと思っています。その中で、前回の元町北小学校の視察・試食において、学校給食というのはやはり教育の一環であり、生きた教材であるということを改めて認識しました。最近では、学校給食を全て民間委託にしようとか、学校給食をやめてしまう自治体も出てきているのが現状です。それぞれの事情があつてご判断をされたのだろうとは思いますが、今まで歩んできた学校給食というものを、さらに充実させていくことが、やはり大事なのではないかと考えています。今回の検討が、将来的に学校給食の推進に逆行するような形にならないものになっていただきたいと思います。何のための学校給食なのかというところが、やはり一番大事なのではないかと考えているところです。以上です。

○先名副議長

ありがとうございました。札幌市学校給食会の有塚委員からの視点からだといかがでしょうか。

○有塚委員

給食センター、学校を視察させていただき、また今日の資料の説明を受けて、重視すべきポイントとしてあげられている3点、いずれも大切な視点だと思っております。ただ、ご説明にもありましたように、100日間に渡って給食提供が行えない影響があつたとか、今後2校ペースでの改築となると、老朽化状況に追いつかず、どんどん老朽化が進んでいくことを考えると、やはり安定的に供給するということが、食育や、安全安心な給食提供の土台であると思いますので、伊東委員からもお話があつたように、「安定供給」ということを一番重要に考えなければいけないと思います。

資料の中に築40年程度の調理室の写真が出ていますが、実際にとても老朽化している状況にあるのだと思います。これがさらに築60年・70年となってきたときには、本当に様々なところで支障が出て、安定的な供給が損なわれてしまうのではないかと思います。こういった

ことを考えると、現行の親子方式の良いところを維持していくことは当然大切だと思いますが、老朽化するペースを考えると、一定程度、規模は別ですが、給食センターか、それとももっと大規模な親子方式など、何かしら考えていかないとならないと思います。

ただ一方で、例えば学校給食が身近で調理されている、調理員の方々の姿を見ているなど、児童にとって非常に良い影響がある部分もあると思いますので、集約化することによりそれが見られなくなってしまうということであれば、日常における食育の部分にも少し影響があるのではないかと思います。また、施設の規模にもよりますが、私どもが調達している食材について各調理校に配送しているのがどこかに集約されることでより規模が大きくなるということで、今は臨機応変に対応していただいているのが難しくなるとか、配送時間帯が大きく変わって影響があるといったこともありえるので、そういった影響を最小限にすることも、併せて考えなければいけないと思います。

具体的な事例をあげると、今、フードリサイクル事業という、学校で出た食べ残しを回収して堆肥化し、それを使った農作物を育てて、それをまた給食の食材に出すという事業をやっていますが、これも量の確保などが難しく、皆さんに一度に提供するのが難しい作物もあります。給食センターの規模によって、大きな食数になってくると、よりこういった食材の提供が難しくなるのではないかと思います。もしセンターになったときには、製造ラインを複数に分けて、一定の少ない単位での調理ができるようにするとか、小学校と中学校でラインをそれぞれ分けるとか、そういった工夫により、今のこの親子給食の効果で得られているレベルを落とさないような対策をあわせて考える必要があると思っております。いずれにせよ、老朽化対策の中では、センターであっても親子給食であっても、内容、質が低下しないことを考えていくといいのかなと思っております。

○先名副議長

ありがとうございます。質を下げないということ、安定的な供給をまず一番に考えることが重要だということが、特にわかりました。

こちらの質などについて、現在札幌市の学校給食摂取基準というのは、札幌市の児童生徒の体格等を考慮して1人当たりにおける給食1食分の必要量を示していますが、1日に必要な栄養量を定めた日本人の食事摂取基準を3分の1程度として、児童生徒が食事で不足傾向にあるカルシウム・鉄・ビタミン類を多めに摂取しているというふうに第1回検討会議で伺ったと思います。特に札幌市においては、主な取り扱い品に占める道産品の割合が78%という高い水準であり、地産地消が進められていて、お米に関しては100%札幌市石狩管内のななつぼしやゆめぴりかを子どもたちに食べさせていただいており、小麦も100%、乳製品も100%と、なかなかこんな恵まれた食材を食べられる給食は他にないと思います。

このような質を下げないで安定した供給をしていただきたいというところも踏まえて、これから老朽化に向けて、まずは壊れたときにすぐサポートできるようなシステムは必要かと思えます。安全安心というところで、札幌市PTA協議会の保護者代表である橋本委員いかがでしょうか。

○橋本委員

保護者の目線であるということですが、安心安全、安定的な給食を供給いただくことが当たり前ではないということを、こういう会議に入って最近わからせてもらい、会社でもそのような話をしたりしています。

仕事柄、色々な建物を見る機会があり、建物の観点から言うと、建築基準法が昭和56年を境にして大きく変わっていきまして、大体そこを境にして建物を見ます。建物単体で見ると、昭和56年に大きく法令が変わっている関係で、建物構造が大きく変わっており、そこで建物価値もかなり違っていると我々は判断しています。また、設備となると給排水管も当時はおそらく給水は鉄管を使っていると思います。そのような設備は、建物以上に劣化が早いです。例えば急激にマンションが建って人口が増えて、キャパオーバーしているような地域で給食室をそのまま使っているということもあり得ると思われ、そうなってくると、その分、劣化スピードも相当早いだろうと推測されます。埋設管は地中に入っていますので、たわみの勾配が決まっており、それがたわんだりすると排水が適度に流れなくなって溢れてしまうので、地中を掘って工事をしなければならぬ、ということもありえます。また、建物自体

も、地盤によって劣化が早いところもあると思います。ニュースでも見かけるように、道路が陥没して下水管が断水したとか、給水管がおかしくなったなどありますが、あれはなるべくしてなっているわけです。札幌市内でも地盤の良い・悪いというのはあり、大きく分けると、函館本線の通っているところまでがほぼ扇状地と言われているので、それより先は地盤が比較的悪いと言われています。そのため、劣化状況もかなり違うだろうと思っており、築40数年にもなると、劣化状況はちょっと厳しい状態ではないかというように思われます。

私も色々話を聞いていて、給食センターと、今の親子方式・自校方式を、ハイブリッドでやるのが良いのだらうなと思いましたが、給食センターを作っても、それはそれで数十年たてば同様に老朽化していくことになります。

また、札幌市は少し特殊な事情で、道内のいろんな地方からの人口流入があって成り立っていますが、札幌市も今後人口減少していくことが見込まれる中、過剰設備はどんどん淘汰されていかなければならないし、今ある学校も統廃合が進むことが予想されます。現に私の子どもが通う学校も、昨年度まで自校方式でしたが、今年の春から親子方式に変わりました。時代の推移によって、こういった食数変動や学校の変動などにも柔軟に対応できていく必要があると思います。

教育委員会からすると、長い目で見ていかなければいけないということもよくわかりますので、難しい問題であり、確実な答えはないようにも思います。どのように対応するにも、お金がかかってしまうし、建築費の高騰も激しい状態で、これからもう本当に大変だなと思って聞いていました。以上です。

○先名副議長

橋本委員ありがとうございます。建物のシステム等も含めて、渡部委員の方からご意見を願いたいします。

○渡部委員

北海道大学の渡部です。都市計画と建築を専門にしていますので、その観点から少し意見を述べさせていただきます。

まず先ほど耐震基準や建物寿命の話がありましたので、それについてから少し意見をさせていただきます。私も給食施設の建築を専門にしたことがなかったので、今回いろいろと始めて勉強させていただきながら考えていましたが、建て替えの基準が道内だと大体31年程度とありますが、建物寿命が30年というのは、通常の建物に比べると結構短いと思います。鉄筋コンクリートRCの建物などは、物理的な寿命でいくと、60年・70年なども使用でき、長寿命化と言われる昨今においては、公共的な施設等では、リノベーション、改修等も加えながら100年もたせなさいとも言われているような状況です。一方で、給食施設は30年で建て替わっているというのは、給食室等は非常に設備が重要な建物ですので、設備的な寿命などに合わせた建物ということで、この短さになっているのではないかというように思われます。

そうすると、従来通りの給食室あるいは給食センターが話にあがっていますが、いわゆる小学校の教室などの建物の寿命と、給食室の寿命というのは、物理的に結構差があり、教室などはもう少し長く使えるけれども、給食室はすぐに短く寿命が来てしまうものの、今は校舎に一体で作られているので、給食室を建て替えるとなると校舎も一緒に建て替えなければならず、結果的に50年、60年と頑張って、ごまかしごまかしというお話もありましたが、何とか使っている状況なのではないかと考えられます。給食室が校舎も含めて新しくなっている建物もいくつかあるかと思うのですが、一体で建て替えた場合には、その寿命のギャップがあるというのは、変わらずにつきまってくるというのが一つ視点としてあげられます。もちろん、建物的には別棟で建て替えられるように作っておくとか、そういった方法はあるとは思いますが、給食センターであれば建物自体は別なので、そういった寿命のギャップというのは、解消していけるところなのかなと思ったのが一つです。

もう一つの視点は、建物寿命に関連しています。先ほど耐震基準のお話も橋本委員の方からありまして、公共施設等の耐震性能は人の安全に関わるところで非常に重要なので、耐震改修がかなり行われているところもあり、強度的にそんなに危ないところというのは、札幌市でどの程度残っているかはわかりませんが、おそらくかなり低い値ではないかと思えます。一方、その他の一般の建物というのは、住宅なども含めて、例えば断熱性能や気密に関

わることなどは、必要に応じて改修しながら使われています。断熱改修が行われたり、窓を付け替えたり、場合によっては内窓をつけたりといった対応が行われます。ただ、それが給食室の今の場合ですと、お話を伺っている限りでは、ずっと機能を継続しなければいけないという使命を負っているのです、なかなかそれを止めて大規模な改修をすることが難しいというところであり、構造的には建物を含めておそらく改修されていると思いますが、設備機能はなかなか更新が難しいというのが、かなり大きな問題だと思います。冷房すら付けることが難しいような状況があるのは、その一つです。そのため、給食室を一度作ってしまうと、どうしても一部は改修しながら使えるような形でないと、長期的には解決が難しいのかなというふうに思っていたところです。

給食センターは、北広島市の場合、いわゆる給食を作る機能と防災拠点としての機能を複合した形で整備した場所だったと思います。一般的に、色々な公共施設で複合化や統合が進んでおり、それは様々な事情があつてのことですが、一つの理由として、行財政の厳しい状況もありますので、統合することでかなり効率的に機能整備ができるということがあります。個別に、給食室を設けていく場合と、センターのように一つに機能をまとめた場合とでは、少なくとも共通部分の面積、例えば廊下やトイレ、バックヤードや控室なども効率化できるので、機能に対する合計の床面積としては小さく、効率的に作ることができるため、建設費高騰なども含めると、そういったところも考えていかなければいけないのかと思います。また、もう一つ、合理性だけではなく、複合化で目指されているところとして、公共施設であれば例えば地域の交流機能と学校を組み合わせる例もありますし、子どもたちが集うような学童系の機能と、コミュニティセンター、地域の高齢者が使う機能を複合化することもあります。その複合化のメリットとして謳われたり、実際に確認されているところとして、違う目的で利用する人同士が、何かしらそこで状況を知ってもらったり、場合によっては交流が生まれたりすることなどがあげられます。給食センターにおいても北広島市の事例は防災機能ですが、何か複合化する機能によっては、それこそ給食を作っている状況を知ってもらうとか、それを目的としない機能で訪れた人にも知ってもらえる食育の広がりなどは、期待できるのかもしれないと思いました。

また、もう一つ複合化・統合のメリットとして、合わせた結果、面積の効率化に近いですが、よりハイグレードなものを揃えることも、やり方によっては可能だということです。同じ施設・設備を複数整備する場合は、どこでも同じものをそれぞれ整備しなければいけなくなりますが、それを一つの施設に集約化すると、給食の場合は、場合によってはちょっと特殊だとか、色々なバリエーションのある設備を1ヶ所であれば揃えるようなことができたり、北広島市で見た例ですと、個別の給食室ではなかなか実際の様子を見ようというのは難しいと思いますが、あそこの施設の場合は2階から見えたりするようになっていきます。そのため、切り替えていくという観点でいうと、今実際にやられている給食の「良さ」をどこまで新しい方式に転換したときに維持していけるかというのは、もちろん一つ、非常に大事な内容だとは思いますが、一方で、新しい方式に置き換えたときに、今まではちょっと難しかったんだけど、集約化したことによって何かできるようになることというのも、ハードの意味では出てくるのかなと思います。実情をふまえながら、そういった効果的なものができる、集約化の良い側面、メリットの部分も非常に大きくなっていくのかなというふうに思ったところです。以上です。

○先名副議長

ありがとうございました。今おっしゃっていただいたように、統合することで機能を効率的に作れるのではない、あるいは複合化して、他機能を活用できるのではない、もしくは、新しい施設で複合することによってよりハイグレードなものを作れる、例えば、オープンを入れてオープン料理が作れるようになるとか、そのようなお話だったと思います。ありがとうございました。

他、皆様の中で質問や補足等がもしありましたら、いただけますでしょうか。

○高橋委員

高橋でございます。皆様のお話をお伺いして、色々なキーワードがあり、老朽化が進んでいる中で、今すぐにも改修を急ぐ、給食提供が危ぶまれる状態を何とか回避しながら

持続させていくことを考えていかなばという話の中で、副議長からも、将来の先の集約に向けて、その将来までの期間をサポートできるシステムも考えていかなければというお話がありました。今、札幌市の中で、親子方式の変化系という形で、親学校に子学校を2校つけた親子方式の試行検証が進んでいる所が1校あります。食数規模の小さな学校は子学校化して、大きな親学校に何校か持たせて、給食調理環境の整備が進むまでの間、今の親子だけの方式ではなく、親子で何校か面倒を見ていくというように、将来的な集約を待つだけではなく、それまでの期間、今ある施設・設備の中で、サポートしていけるシステムの検討というのも、引き続き進めていったら良いのではないかと思います。

○先名副議長

ありがとうございます。ちなみに、前回元町北小学校を見学させていただいたときには、ボイラーが二つ付いていました。一つ壊れたときに対応できるためのボイラーなのだと思います。

○高橋委員

1台がメインで、もう1台が補助的な役割をしていて、もし1台が止まっても、もう1台がヘルプで立ち上がり、元町北小学校の中の給食室の蒸気釜を起動しても、平常的に運用できるというシステムになっていると聞いています。ただ、まだ1回も故障したことがないので、そのシステムが作動したということはないですが、より安全な給食の提供ということができるシステムに変化していているということだと思います。

○先名副議長

ありがとうございます。事務局に質問なのですが、ボイラーの今の基準として、新しい施設は2台設置されているということですが、今新しく建て替えている小中学校に関しては、ボイラーが2つ必ずついているような状態なのでしょうか。

○事務局（安達給食制度担当係長）

お見込みの通りです。旧式の建物についてはボイラーが1つであり、何かあったときには完全に止まることになってしまうのですが、近年建てられている比較的新しい学校については、ボイラーを複数台置くことで、バックアップ体制を取ることが可能となっております。

○先名副議長

ありがとうございます。私も札幌市PTA協議会の保護者代表という形で参加させていただきながら、よく保護者の方から声が上がってくるのは、地産地消の推進とか、あるいは質の充実、そして食文化に触れる機会をぜひ増やしてほしいとか、あとは高望みですが、可能であればオーガニック素材なども学べたら良いといった意見が出ます。そして給食費の負担軽減の引き続きの推進などをよく声として頂戴していますが、今後、仮に給食センター等をもし整備するにしても、札幌市の場合10区に分かれており、東西南北含め、各地区にセンターが果たして作れるかどうか、というのが懸念され、またそれだけの土地が確保できるのかという問題もあります。

また、元町北小の見学のときにわかったのは、1日3回くらい配送を必要とするということで、主菜・副菜・食器回収など、特に札幌は冬があるので、雪の中、確実に小中学校まで届けられる場所にセンターができるのかどうか、あるいは温かいまま届くのかどうか、その辺も今後課題にあがってくるのかなと感じました。

いずれにしても、老朽化による影響をサポートできるシステムが必要なのかなと今回お話を伺いながら感じておりました。私の方からは、ぜひ給食を生きた教材として食指導を引き続き進めていただきたいのと、「給食を食べたいから学校に行く」と思えるぐらいの給食にぜひなってほしいと感じていますし、もちろん安全、安定した供給ができるという大前提のもとですが、親の立場からはそういうところを願っています。他、皆様の方からご意見はないでしょうか。それでは最後に、事務局の方から次回第5回の検討会議について連絡をお願いいたします。

○事務局（大森学校給食課長）

皆様、本日は各委員の専門的な知見やご経験から様々なご意見を頂戴いたしまして、あり

がとうございます。第5回検討委員会は、今いただいた意見を取りまとめさせていただいて、お諮りしたいと思っております。

本日の意見交換を通じ、本委員会のテーマである学校給食の今後のあり方というところで、まず大切なのは、学校給食は生きた教材であるということを視野に入れながら、子どもたちの体と心を健やかにしていく給食を提供していくことであり、またその前提として、給食を安定的に提供できる仕組みを確保していくことが最も重要なのではないかというご指摘になったと思っております。その中で、給食センターというフレーズが何度か出てまいりましたが、学校施設と給食室の建物寿命ギャップのお話ですとか、機能・面積の効率化、複合化してできること、ハイレードな施設機能の整備なども含めて、一定程度集約化が必要というご意見があったと思います。

一方、現行の親子方式とのハイブリッドということで、当然将来を見通して、サポートしていける体制を構築しながらの集約化が必要ということと受け止めています。ただ、センターに集約化ということになったときにも、やはり現在の調理工程を大切にすることや、地産地消、フードリサイクルも含めて、質を落とさないようにということが非常に重要であり、そのためには食材調達の影響や、食指導の推進など、様々な観点の中で検討していく必要があるというご意見だったかと思っております。こういったご意見をまとめさせていただき、次回第5回にお示しさせていただこうと思っております。

次回、第5回検討委員会につきましては11月18日火曜日の午前中を予定しております。詳細な時間や場所が決まりましたら、事務局の方から改めてお知らせをさせていただきたいと考えております。こちらの方でまとめたものにつきましてはまた見ていただき、ご意見をいただいて、最終的な意見の取りまとめ、意見書のその答申ということで、それを教育委員会にいただけるような形で次回、練り上げてまいりたいと考えております。事務局から連絡事項は以上となります。

○先名副議長

ありがとうございます。それでは、以上にて札幌市における持続可能な学校給食提供のあり方検討会議第4回会議を閉会といたします。本日はお集まりいただき、ありがとうございました。

以上