

札幌市持続可能な学校給食提供の在り方検討会議 第5回会議

議事録

日時：令和7年11月18日（火）午前9時30分開会
場所：STV北2条ビル6階 A・B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5回会議を開催いたします。

検討会議事務局を務めます、教育委員会学校給食課長の大森でございます。よろしくお願ひいたします。

まず、本日の出席委員数ですが、酪農学園大学の杉村委員が本日は欠席する旨のご連絡を承っております。また、先名副議長、太田委員は若干遅刻されますので、会議を進行いたします。

配布資料の確認をいたします。最初に、札幌市持続可能な学校給食提供の在り方検討会議第5回会議次第と書かれた本日の次第です。次に、座席表です。次に、右肩に資料1とございますが、他都市視察の結果報告という資料です。最後に、右肩に資料2とありますが、今後の学校給食提供の在り方に関する意見書となります。以上、過不足等ございませんでしょうか。

それでは、早速会議を始めます。これ以降の進行については田中議長にお願いいたします。

○田中議長

議長の田中です。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5回目となります。皆様、どうぞよろしくお願ひいたします。

先日の第4回会議は、私は所用により出席できませんでしたので、資料や議事録を拝見した上での意見をお話させていただきます。

皆様のご意見に共通している部分として、給食の安定した供給が最優先であり、その上で、質や食育の創意工夫をしていくことが大切であるという方向性が確認されていると思います。2回の視察がありましたが、北広島市の給食センターの視察や、他都市でも様々な方法での先行事例もありますので、そちらを生かして、より良い札幌市の学校給食の在り方を探っていきたいと思っております。

新たに1点、皆様と一緒に考えていきたいと思ったところは、札幌市は有数の大都市であるが故に、約300校の児童生徒に対応しうる給食を供給しなければいけない使命を抱えています。その中で、特定の給食の方式、提供の仕方を考えていくのが最終目的ではなく、300校もの学校に安定した供給、安全な食を提供するためにはどうあるべきか、ということが検討目的であるところに立ち返ると、今後の札幌市の給食の在り方、提供の在り方に加えて、大規模に耐えうる安定供給のために、どういうことが課題として挙げられるのか、どういう工夫が必要なのかというような、規模的な部分での対応も、我々が検討していくなければならない一つの視点かと思いますので、本日はその点においてもご意見、お考えのある方にはお聞かせ願いたいと思いますので、どうぞよろしくお願ひいたします。

それでは、議事に移ります。なお、議事等の取扱いについては、これまで同様、会議は原則公開の取扱いとし、会議録や会議資料などは公表しておりますので、ご承知いただければと思います。

2. 議事

(1) 他都市視察の結果報告

○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です。私の方から説明をさせていただきます。

資料1をご覧ください。【他都市視察の結果報告】ですが、9月の第4回会議の後、10月に我々市教委で、6都市の給食センター等を訪問しました。対象は、川崎市、神戸市、堺市、広島市、福岡市、長崎市の6都市で、これらの都市に整備されている給食センターは、

全国的に見ても比較的規模が大きく、実態の把握を目的とした視察になります。

6都市はいずれも自校方式とセンター方式を併用しており、給食センターを設置している都市が挙げる給食センターの主なメリットとして、主に3点を挙げました。

1点目が、提供メニューの増加です。これはスチームコンベクションオーブンの導入等により、蒸し物や焼き物などのメニュー数が増えたということでした。

2点目が衛生管理体制の強化です。ドライシステムを導入する他、給食の調理場に入る前に、ほこり等を体から除去するエアシャワーなど、最新機器・設備の活用により、衛生管理体制が充実している例があります。

3点目が食物アレルギー対応の強化です。食物アレルギー対応のための専用の部屋を設けて、そこに専任の調理員を配属して対応しており、コンタミネーションの防止などの強化が見られる例がありました。

これらのメリットに続き、「本検討会議で出ている意見・視点についてその実態」を記載しています。

「①調理作業」について、前回の会議の中では、給食センターになった場合に、出汁が取れなくなるのではないか、手作りの調理がなくなってしまう、既製品や加工品ばかりになるのではないかという懸念が挙げられておりましたが、我々が訪問した6都市においては、いずれも汁物を作る際には出汁を取るほか、既製品に偏らず、手作りでも調理がなされておりました。我々も食べさせていただきましたが、実際にその日の朝、給食センターで、手作りで調理されていたメニューがありました。参考までに、資料裏面に今回の視察で実際に試食した給食の写真を載せております。出汁が取られた汁物や、その日の朝、肉に衣をつけてその場で揚げるといった調理工程によって作られていた献立がありましたので、ご報告いたします。

「②生のフルーツ提供」について、こちらも前回の会議で、給食センターでは生のフルーツが出せなくなるのではないかといった懸念をいたしましたが、視察したほとんどの都市で生のフルーツを提供されているようでした。りんご、柑橘類、ぶどう等が提供されています。しかし、都市によっては、果物を含めて、非加熱の食材は一切提供しないという方針を掲げており、缶詰提供に限定している例もありました。

「③配送」について、いずれの都市も必要な配送車やドライバーを確保して、保温性の優れた食缶を活用し、温かいものは温かいまま、冷たいものは冷たいまま学校に運んでいるということでした。

「④食指導」ですが、給食センターから配送対象校に対し、毎週動画を配信したり、お便りを配布するなど、情報発信をこまめに行っている例があったほか、給食センターの栄養教諭が週の大半、学校で食指導に対応する例もあるなど、各都市で様々な取り組みがなされました。

続いて、「各給食センターの特徴」です。これまで紹介した内容の他、都市別に給食センターの特徴として印象的であった点をいくつかご紹介いたします。

1点目が「きめ細やかな食物アレルギー対応」であり、ある都市では、特定原材料8品目に対応した除去食に加え、代替食の調理も行っていました。ここまできめ細やかに行われている例はなかなか無いと思われ、印象的でした。

2点目が「綿密な異物混入対策などの衛生管理」です。また別の都市のセンターになりますが、金属探知機を活用し、調理機器の刃こぼれといった金属片の混入を防止する対応を含め、綿密な衛生管理がなされている例がありました。

3点目が「限られた面積での施設整備」です。これもまた別の都市の給食センターですが、限られた狭い土地の中で工夫して3階建てにし、高く建物を整備するという事例もありました。

最後に、これらの視察を踏まえた札幌市側の受けとめということで、まとめを書いております。

1点目、仮に本市で給食センターを導入する場合、現行の調理工程を踏まえた給食の質の維持は、一定程度可能なものと認識しました。献立については、食育等の様々な観点も含めて別途検討が必要と考えております。

2点目、積雪寒冷地である本市の特性を踏まえた厳密な配送方法の検討・検証は不可欠と

考えております。今回訪問した6都市は、北海道とは違って積雪の障害がないところで、道内の事例を参考とするなどの検証も必要と考えております。

3点目、限られた予算、施設機能における導入機能の優先順位の検討が必要ということです。同じ給食センターであっても、都市によって特徴が異なる点が様々にあることを踏まえ、札幌市ではどのような機能を導入するか検討が必要であると考えます。

最後に、特に重要なのが、給食センターを導入するとなった場合には、老朽化対応・効率化のみならず、提供メニューの充実、食物アレルギー対応の向上等を通じて、児童生徒にとって導入してよかったですと思ってもらえる給食センターの検討が必要であることを認識いたしました。以上、他都市視察の結果報告でございます。

○田中議長

ありがとうございます。内容としては、これまで検討会議で上がってきた懸念事項、疑問にも触れられており、他都市ではあっても、具体性が見えた結果報告だったと思います。

続いて、議事（2）に進みます。

（2） 札幌市持続可能な学校給食提供の在り方検討会議における意見のとりまとめ

○田中議長

意見書案のご説明をお願いいたします。

○事務局（安達給食制度担当係長）

資料2「今後の学校給食提供の在り方に関する意見書案」をご覧ください。第1回検討会議では検討課題を事務局よりご説明し、2回目と3回目に調理場の視察をしていただいて、4回目の検討会議では皆様から様々なご意見をいただきました。これまでの会議のご意見を踏まえた内容となっております。

見開き1ページ目の「はじめに」では、検討会議の主旨、意見書をまとめるまでの経過について触れております。

2ページ目の「1 現状・課題」では、札幌市の現況について説明しており、3ページ目と4ページ目で、課題を踏まえた今後の在り方について展開した構成となっております。

では、最初の方から読み上げさせていただきます。1ページ目の「はじめに」をご覧ください。

『はじめに 現在、札幌市は、学校の給食室で調理した給食を、当該校に提供する「単独調理方式」と学校の給食室で調理した給食を、当該校と近隣にある他の学校に食缶等に入れて配達する「親子調理方式」の2種類の方式によって、小・中学校等297校、児童生徒と教職員等を合わせて一日あたり約14万食の学校給食を提供しています。

これまで学校給食を支えてきた各学校の給食室は、設置から30年を超えているものが約6割（100校程度）あり、ボイラー等の施設・設備の老朽化に伴う不具合が発生しており、安定的な給食提供を継続していくにあたり、施設・設備の更新を行っていくことが急務となっています。

そのため、令和7年6月に、持続可能な学校給食のあるべき姿について検討するため、札幌市持続可能な学校給食提供の在り方検討会議が設置され、他都市の給食センターや学校給食調理校の視察を含め、延べ5回にわたって議論を重ねてきました。

当検討会議では、今後の学校給食提供の在り方を考えていくに当たり、現状や課題を踏まえ、今後、重視すべきポイントを挙げ、今後の学校給食提供方式の在り方とそれに対する留意事項等を明らかにし、この度、本意見書を取りまとめました。

札幌市におかれましては、この意見書の趣旨を踏まえ、安全安心で将来にわたり安定的に学校給食提供を継続されることを要望します。令和7年11月 札幌市持続可能な学校給食提供の在り方検討会議 議長 田中 義直』

以上、検討会議の設置の目的・趣旨、意見書取りまとめまでの経緯について触れておりま

す。

続いて、2ページ目の「1 現状・課題」を読み上げます。

『(1) 学校給食提供食の状況 令和7年度時点で、小学校195校、中学校94校、義務教育学校2校、中等教育学校1校及び特別支援学校5校の計297校、児童生徒と教職員等を合わせて一日あたり約14万食の学校給食を提供。給食提供方式としては、単独調理方式24校、親子調理方式136校を採用。』

ここまでが現状で、続いて課題となります。

『(2) 給食施設の老朽化などの施設的な課題 給食室では、日々、加熱調理などの工程で高温多湿となり、その環境下で多種多様な機器、設備を活用し調理を行う関係から、同じ校舎にある普通教室等と比べ、施設・設備の寿命が短い傾向にある。

本市の調理校における給食室は、設置から30年を超えているものが約6割(100校程度)あり、ボイラーや暖房装置等の施設・設備の老朽化に伴う不具合の発生によって、給食提供に影響が生じる事態がたびたび発生しており、安定的な給食提供を継続していくにあたり、施設・設備の更新を行っていくことが急務となっている。

また、設置年次の古い給食室(100校程度)にはドライシステムが導入されておらず、ドライ運用のもので調理がなされている。また、こうした調理校では、給食室への冷房整備が進んでおらず、調理員の労働環境が年々過酷さを増している。』

以上は施設的な課題であり、老朽化や衛生管理、エアコンの整備などについて触れております。

『(3) 人口減少に伴う給食提供数の減少と働き手の確保 札幌市の人口は、数年前から減少が続いており、今後、少子高齢化はますます進み生産年齢人口は減少していくと推計されている。

小学校・中学校に通学する年齢層である5～14歳の人口は、2060年には2025年の数に対して約6割まで減少すると推計されており、各学校における提供が必要な食数も減少し、全市で散発的に学校数も減少していくことが見込まれる。

また、今後、調理、配送の担い手が不足することが予測されるなか、持続可能な学校給食提供を行うためには、効率的な人員体制のもので、必要な人員を安定的に確保することが求められる。』

以上は人口減少の課題であり、児童生徒数の減少、生産年齢人口の減少について触れております。

続きまして、3ページでは現状課題を踏まえた今後の在り方に関する皆様のご意見をまとめております。

『2 札幌市における持続可能な学校給食提供の在り方について

(1) 今後の学校給食提供方式について 給食施設の老朽化や人口減少等の課題があるなか、最も重視すべきは、児童生徒の健全な心身の成長のため、安全安心な給食を安定的に供給できる仕組みを構築することである。

そのうえで、札幌市の現状を踏まえると、今後は、給食センター方式を導入し、現行方式とのハイブリット型で給食提供を行うことが望ましい。』

このような形で、前回の会議でいただいたご意見を踏まえ、方向性を表現しております。

『(2) 重視すべきポイント

ア 安全安心な給食の提供

- ・給食で使用する食材の調達にあたっては、安全で良質な食材を選定する。
- ・異物混入や食中毒等の発生を防ぐため、調理及び配食等の過程における衛生管理を徹底する。

- ・食物アレルギーを有する児童生徒が給食を安全に喫食することができるよう、「学校給食における食物アレルギー対応の手引き」を踏まえ対応を行う。

- ・施設整備にあたっては、学校給食衛生管理基準や調理員の働きやすさ等を考慮したうえで適切な整備を行う。

イ 給食を活用した食育の推進

- ・栄養バランスや味付け等に配慮した給食提供を行うことで、児童生徒の心身の健全な発達を促すとともに、食に関する正しい理解を深め、望ましい食習慣を形成する。

・地場産物や郷土料理、季節ごとの行事食など、多様な献立による給食提供を通じて、児童生徒の食に関する興味関心を高め、食文化を学ぶ機会をつくる。

ウ 将来にわたる安定的な給食提供

・給食施設・設備の老朽化や、今後における調理、配送の担い手不足の懸念、児童生徒数の見通し等を踏まえ、施設・設備の整備、維持管理、運営を適切に行うとともに、必要な人材確保に努め、今後も切れ目なく安定的に給食を提供する。

・調理施設の老朽化に伴い、調理等作業に支障が生じる際も、給食提供を可能な限り継続できるよう努める。

エ 子どもの将来を見据えた学校給食

・学校給食は生きた教材であり、子どもが大人になった時に、食に関する正しい知識と判断力を身につけ、健全な食生活を実現することを見据えた給食の提供、食育等に取り組む必要がある。』

以上、ポイント4点をご説明いたしました。ア・イ・ウについては第1回でご説明した内容です。加えて「エ 子どもの将来を見据えた学校給食」は、前回の会議での、松宮委員からのご意見の内容を踏まえて追記した箇所になります。

続いての（3）留意事項は、こちらも前回の会議で皆様からいただいたご意見を網羅的に記載しております。

『（3）留意事項

ア 全市的な老朽化対応の観点から以下について留意すること

・給食センターの新設や学校給食室の整備、修繕の継続、既存の施設・設備でのサポート体制の構築など、給食センターと学校給食室を効果的に活用し、給食の安定供給に努めること。

イ 給食センターの導入にあたっては、以下の点に留意すること

・出汁や手作り調理など現行方式における献立や調理工程を踏まえ、多彩な献立や温かく栄養バランスの取れた給食の質の確保に努めること

・安全な食材選定を念頭に、地産地消に配慮すること
・複数の献立を設けるなど、安定的な食材確保に努めること
・ドライシステムの導入などハード面での衛生管理環境の整備を進めること
・積雪寒冷地であることを踏まえ、冬季間も含めて調理後2時間以内に喫食できるよう配送すること

・立地場所の選定にあたっては効率的な配送ができるよう努めること
・今まででは整備が難しかった機能を設けることなど、調理機能の集約化により新たに可能となることにも着目した検討を行うこと

・施設の整備、運用にあたっては、各関係者から十分に意見聴取すること
・各学校の食育が確実に行われる仕組みを整え、充実を図ること

ウ その他

・施設の複合化・集約化による効率的な機能整備の観点も検討が必要であること』
以上、前回の検討会議で皆様から頂いたご意見を反映いたしました。最後の5ページでは委員の皆様のお名前、所属、会議の経過を表にまとめております。意見書案の説明は以上になりますが、本日ご欠席の杉村委員から、欠席に伴いご意見をいただいておりますので、代読させていただきます。

『札幌市持続可能な学校給食提供のあり方検討会議 議長 田中義直様、委員の皆様

第5回の欠席にあたり、事前に以下のようにお伝えいたします。

給食室の老朽化の現状等を踏まえ、学校給食を安定的に継続することが最も重要。給食の安定継続のため、給食センターの導入を必要と考えるが、導入にあたっては、食物アレルギー対応のさらなる充実や衛生的な施設設備の強化など、給食センターのメリットを十分に活かせるよう検討していただきたい。給食が生きた教材となる食に関する指導は、子どもたちから良い食習慣を形成する上で非常に大切なこと。大人になってから食習慣を変えることはなかなか難しい。朝食を抜く子どもや、見た目を気にするなどの理由で痩せの子どもが増加している昨今、食に関する指導は重要性を増している。給食センターの導入後も、栄養教諭が子どもにとって引き続き身近な存在であるよう、人員の配置をしっかりと検討してい

ただきたい。』

以上、杉村委員からのご意見でございます。事務局からの説明は以上です。

○田中議長

ありがとうございました。事務局より、第4回会議で委員の皆様からいただいたご意見を踏まえた、意見書案を提案していただきました。1回目から4回目までの様々な意見について、施設・食育とバランスよく網羅されていると感じました。本日欠席されている杉村委員からも同様の意見であったかと思います。今回は、これまでの検討を踏まえての意見書案の検討になりますので、皆様からご意見・ご感想をいただきたいと思います。いかがでしょうか。

○高橋委員

元町北小学校の調理員の高橋です。他都市の視察結果報告から順に意見・感想をお話させていただきます。

他都市の視察結果をお聞きしましたが、前回の会議までの懸念点について、今の給食の質・レベルを下げない、今より後退することがない給食の提供については、導入する機能によっては一定程度可能であると認識しました。また、整備を進めるうえでの優先順位として、単なる老朽化対応・効率化にとどめることがないよう、児童生徒にとってより良いものとなるようにという点は、この検討会議の意見と一致していると思いました。

市としての受け止めについて、50年にわたり、小中学校全てで自校方式の運用を貫いてきた歴史を持ち、14万食という食数を、冬の積雪の中でも広域な市内全域をカバーしながら給食提供を止めないという条件で検討を進めるというのは、全国的に見ても、全く新しい試み・チャレンジになっていくのではないかと思いました。

続いて、全体を通しての、意見書の案を含めた意見になります。今の札幌市の給食の質とレベルを落とさずに、新しい方式に展開した際、今の良さをどこまで維持していくのかはとても重要だと思います。センター方式では、自校式のやり方とは、調理手法や作業は変わるとと思うので、違うことをやっていくことになるかと思います。そこに合わせて、新しい献立ができるようになったり、幅が広がって、特色ある給食につながる期待ができたりする部分があると思います。一方で、センター方式と自校方式の間で、献立の数や内容、提供時間に格差が出ないよう十分な検討が必要になると思います。今の良い部分を残しつつ、悪い面としては、例えば残食量が多いメニューもあったり、現場の中では担い手不足の影響は実際に出てきており、札幌市の給食のレベル・質を長い間維持することができたのは、長年のノウハウ等を継承し続けてきたからこそだと思っています。将来を見据えた、社会変化に対応した持続可能な給食提供をこの先にも続けていくためには、施設整備だけでなく、安定的な食材の確保、人員の確保が不可欠であると思います。センター方式であっても、自校方式であっても、そこで働く人の経験・知識の力は非常に大きくなると思います。今からしっかりと人を確保して育てていくことが必要だと思います。

この検討を進めるにあたり、札幌市の学校給食はどうあるべきか、ということを改めて考えるきっかけとして、課題改善にも取り組んでいただきたいと思います。留意事項の中にも、施設の整備・運用に当たっては、各関係者から十分に意見聴取することとありますが、現状の課題点をしっかりと把握した上で、整備・運用方針を検討していただきたいと思います。また、視察結果にもありましたが、せっかく作るなら「導入して良かったと思えるセンター設置の検討」という一文がありますが、最も重要だと思います。全ては児童生徒の心身の健全な成長のために、安全安心な給食を安定的に供給できる仕組みを作ることは、学校給食に携わるすべての人の共通の使命だと思っています。この検討が、何十年も先の未来まで、持続可能な給食を提供し続けることができて、札幌市の給食がより良いものとなり、何より、未来を担う子どもたちのためとなるような、前進的な検討となるように重ねてお願ひしたいと思います。

○田中議長

ありがとうございました。安定的な給食を提供するための新たな方式へのチャレンジという部分がある中で、長年積み重ねてきた良い部分は継承し、形が変わることによって、今までとは違う形でも新たにできる食育や給食などについて、探っていく大切さをお話しいただけたと思います。今後に向けての一つの検討の方向性を示唆していただいたと思います。他にいかがでしょうか。

○松宮委員

松宮です。他都市の視察結果のところで、質問しても良いでしょうか。食器について、札幌市では20数年前から磁器食器を導入しています。5種類の食器があり、献立により3種類ほど選んで使っていますが、他都市では磁器食器はどの程度使われているのでしょうか。

○事務局（安達給食制度担当係長）

今回視察に行った都市の実態を把握している範囲になりますが、概ねPEN樹脂食器を採用されています。都市によっては、一部の食器に強化磁器を使われている例もありました。強化磁器を使っている都市では、お茶碗・おかずを入れるお皿に採用している例がありました。詳細に、何種類あって、いくつが磁器食器か、というところまでは把握できておりません。

○松宮委員

札幌市では、以前はステンレスの食器でした。それが、楽しさとゆとりのある学校給食ということで、順次磁器食器が導入されて、先割れスプーンなども無くなっていましたが、家庭と同じような状態で食べてもらうことを大事にしているので、今後も磁器食器を続けていなければと思います。

ここからは意見になります。これまで札幌市の給食で大切にしてきた出汁を取った味噌汁や手作りの揚げ物なども、他都市の大きな施設でも出来ているというお話をしたので、その点は良かったと思います。しかし、札幌市の規模を考えた時に、それでもできるのかという不安はありますが、できるように、これからも頑張っていきたいと思います。

大人も子どもも食べ物は体にとって大事ですし、環境問題も、作り手も大事であることはわかっておりますが、世の中がより安価な方、簡便な方に流されているような気がします。調理方法も、食べるのも楽な、骨が無い魚やワンプレートなどが好まれるような時代になっていると思います。それに流されず、食の大事さ、食育について、栄養士・栄養教諭は子どもたちに伝えていきたいと思っています。これからも尽力してまいりますので、ご協力・ご支援をいただければと思います。以上です。

○田中議長

ありがとうございました。他都市ではできている部分が、札幌市のこの大規模な中で可能なのかという部分については、今後検討していただきたいことになりますし、良い部分については可能な限り、継続していく方向で探していくだければと思っております。

実際に学校現場で子どもたちの食育に関わったり、調理をして提供したりするお立場からご意見をいただきましたが、今度は食材を提供するお立場の方からご意見をいただきたいと思います。有塚委員、よろしくお願ひいたします。

○有塚委員

札幌市学校給食会の有塚です。他都市の視察の件について感想ですが、比較的大規模な施設を選んで視察されたということでしたが、例えば、出汁を取っているとか、手作りをしているということを伺い、親子方式からセンター方式に変わったときに、そういうことが継続できるのか懸念がありました。少しの懸念は無くなつたと思っております。ただ、これらの都市が、札幌市のように親子方式からセンター方式に変わったとか、あるいは新たに給食を始めてセンターになったなどのところがわかりませんが、「児童生徒にとって導入し

て良かったと思えるセンター」の設置が必要ということで、これらの都市の児童生徒、あるいは保護者の方からの、センターの給食に対する感想のようなものがわかれれば良いなと思いました。

資料2ですが、全市的な方向性というところについては、安全安心・安定的な提供というところがやはり大切ですので、良いと思います。留意事項について、色々と出た意見が網羅されていると思いますが、先ほどもお話があったように、「施設の整備、運用にあたっては、各関係者から十分に意見聴取すること」とあります。これは大切なところだと思っており、当然、児童生徒にとっておいしい給食というのは大切であり、また働き方を考えると、調理室の環境整備も大切です。一方、食材を調達できないと、給食を作ることができませんので、食材調達も非常に大切なところです。「調理後2時間以内に喫食できるように配達すること」とありますが、冬季間については、位置にもよりますが、作った後の配達に時間がかかることが考えられます。例えば調理の開始を早めなければいけないとなったときに、食材の配達時間も早めなければならぬこともありますし、その際には配達業者の方も人員等が問題になります。そのため、例えば、センターの冷蔵庫・冷凍庫や食材保管のための施設をきちんと整備することによって、配達の負担を軽減できるということも考えられ、これらの対策についても考える必要があります。やはり整備や検討にあたっては、青果や肉など様々なありますが、食材の調達・配達についても、ぜひ色々な意見を聞いていただいて、安定的に食材を供給できるようにするということをお願いしたいと思います。以上です。

○田中議長

ありがとうございます。他都市視察は、それぞれ政令指定都市だと思いますが、センター導入の経緯、それまではどういう方式で、どういう背景があつて導入したのかという部分や、実施した都市での子どもや保護者の率直な感想など、もし何か提供できるものがあれば教えていただきたいのですが、いかがでしょうか。

○事務局（安達給食制度担当係長）

ただいまのご質問で申し上げますと、6都市の中の大部分が、もともと給食提供は小学生のみで、中学生向けの提供をしていなかったという自治体が多かったです。それまで中学生は自宅からお弁当を持ってくるか、何か別の方法でお昼ご飯を食べていましたが、全員が給食を食べる形に統一をしようという方針になり、その提供手法として給食センターが採用されている例が大変多いです。

その点において、これまであまり温かいものをお昼に食べられなかつた中、給食センターから配達されるご飯は温かく、非常に満足いただけるものになっていると聞いております。一方、数は少ないですが、もともと自校調理方式を採用していた自治体が、給食センターを導入している例もございます。

そういうところでは、自治体が保護者向けに説明する際には、最新の設備を導入することによって、自校方式の給食よりも提供メニューの幅が広がる、食物アレルギー対応の向上がある、といったメリットを説明しながら導入しているということを聞いております。導入した後の感想をいくつかご紹介をさせていただくと、良い点では、メニューが増え、おかずは温かく、和え物は冷たく美味しく食べられるといった感想があったと聞いております。一方、自校式と比べると、先ほども話題に上がった配達について、天候や交通事情で給食が届くか不安なときがあるという意見もありました。これは生徒ではなく、学校関係者も含め、給食に関わる皆様の総体のご意見だと思いますが、といった配達関係での不安が挙げられています。それから、これもやり方によって様々ですが、センターからの配達を行うことに伴って、各学校の行事の変更に流動的な対応がしにくいという例もあるようです。これについては、6都市のなかでも別の都市では、学校ごとのきめ細やかな時間変更に対応している例もあったので、やり方次第かと思いますが、結果的にそのようなデメリットを感じられている例もあるということです。簡単ではございますが、以上です。

○田中議長

どうもありがとうございました。では続きまして、北海道学校給食会の太田委員よりお願ひいたします。

○太田委員

過去4回の検討会議の中で意見は述べさせていただいており、資料2の4ページに集約されているかと思いますので、特別何か加えるものはありません。皆様が納得するように、やはり各関係者から十分に意見聴取をきちんと行っていただき、反映していただければと思っております。以上です。

○田中議長

ありがとうございました。では引き続き、給食の提供を受ける側、そして作る栄養教諭、栄養士の活動を支える側になっている学校の方からのご意見をいただきたいと思います。伊東委員、お願いできますでしょうか

○伊東委員

元町中学校の伊東です。この意見書には、第4回までの私達の意見がきちんと網羅されていると思います。他都市の視察の結果、市としての受けとめというところで、先ほど、高橋委員からもあったように、児童生徒にとって導入してよかったですと思えるセンターの設置というのが一番大切だと思います。それから、札幌市も広いので、どの地域に作られるのかにもありますが、せっかく札幌市の予算で建てるのであれば、最後にある複合化施設のように、もちろん学校は大切ですが、保護者にも地域にもメリットがあるように、もっと広い視野に立って色々と考えていただけすると、札幌市民としては良いのではないかと思います。

また、先ほど出たように、本校は自校給食ですので、行事の際などは本当にスムーズに連絡ができ、給食の早出などもすぐにやりとりできる状態です。懸念事項として、センターになると、行事の対応はしてくれるとは思いますが、事前連絡をいつまでに、などというところも、おそらくこれから綿密に打ち合わせをして、実態に合った仕組みになることを期待しています。そういう点で、学校関係者も含め、関係機関がしっかりと意見を出し合いながら、充実したものになれば良いなと思っております。

先週1週間でも、給食室の色々なところが壊れておりまして、昨日もミキサーが壊れ、マッシュポテトが作れなくなったり、といった状況が現実に問題として発生しているので、施設の老朽化に対応しつつ、給食センターをしっかりと計画して建てていただき、子どもたちのために、安全安心な給食を安定的に提供していただきたいというのが、切実なお願いであります。ぜひ、よろしくお願ひいたします。以上です。

○田中議長

ありがとうございました。学校の教育課程に対する臨機応変な対応という部分で、その辺りがスムーズにいくシステムづくりというものも、今後検討していただけるとありがたいと思います。

続きまして提供を受ける側、PTAの方々からのご意見ご感想なども伺いたいと思います。橋本委員、お願いできますでしょうか。

○橋本委員

私は札幌市PTA協議会の保護者として参加させていただいておりますが、この会議では給食のことを色々と勉強させていただき、この間は北広島市のセンターを我々も見せていただきましたが、他都市の視察のお話の中で、給食センターをしっかりと運用されている都市もあるということで、現実問題として、今の社会状況や将来の見通しからすると、今の札幌市の自校方式と親子方式だけでは、老朽化などの様々な問題で立ち行かないということが、よくわかりました。結果的には、ハイブリッド方式で、既存の施設を使いつつ給食センターを併

用するのが現実的ということですが、今話し合っていることが実現するのは何年も先になるものと思います。やはりそれだけ大きな事業に転換せざるを得ないということだと思いますが、今日の新聞でも、経済マイナス成長ということが出ていたように、日本では深刻な状態になっているところもあり、いかに先を見通して考えるかが重要であると思います。

もう1つは、この札幌市という地に住む者にとって大切な食文化を、子どもたちに継承して欲しいということです。家庭の中でも、食文化の継承が難しくなりつつあります。札幌は、外から入ってくる人も多いので、そもそも、札幌独自の食文化を親から継承されている人と、全く知らない人がいます。その中で、「給食」というのは非常に貴重な、子どもたちが口で文化を感じる機会です。もし給食センターという方式であっても、そういった部分を大切にしていただけだと意見書の中で感じられたので、きちんと継続できるようなサポート体制などを構築していただきたいというのを、保護者を代表しての意見とさせていただきます。

○田中議長

ありがとうございました。非常に重要な視点があったと思います。札幌市でも、ふるさと札幌の心を育てるという部分が学校教育の中で大事にされており、その1つとして、食文化からのアプローチということもあると思います。そういう点も、センター方式になっても、しっかりと後押しできるように、大切にしていきたいと思いました。

続きまして、様々な方から施設についてもご意見をいただいておりました。これまで第1回目から第4回目まで、施設設備の面でも、ご意見・ご示唆をいただいた渡部委員より、またご意見をいただきたいと思います。よろしくお願ひいたします。

○渡部委員

北海道大学の渡部です。特に強い意見はありませんので、感想と今後に対する考えを少し述べさせていただきます。ご提案いただいた意見書は、これまでの審議の内容を中心に、重要な点を丁寧にまとめていただいたと感じております。これを踏まえながら、今後の施設計画をしていくにあたっては、先ほど伊東委員からも、既に色々な問題が起きているというお話をありがとうございましたが、もうそれほど猶予がない中、近い将来の中でしっかりと実行していかなければいけない内容だと感じており、大きく2つの方向で同時に考えていかなければなりません。

1つはミクロ的な施設の検討で、ここにも挙げられている通り、これまでの給食提供のクオリティをしっかりと保つような施設の中身の検討です。機器等や食育に対する貢献といった機能をしっかりと充実させていけるような施設ごとの計画の検討が必要です。おそらく給食センターにおいては、ある程度の規模の建物になってきますので、立地を考えると、周辺の住宅等への配慮や、配送に伴う車が往来しますので、小学校の近く等においては安全面の考慮など、個別の検討も必要になってくると思います。

一方で、マクロ的には、先ほど配送の問題もありましたが、札幌市全体として給食システムを更新していかなければいけないというところが、非常にこの学校給食提供の在り方全体の問題であります。市全体として見たときに、どのように、システムを更新していくための施設を配置していくのか。個別に老朽化がかなり進んでいる箇所もありますので、緊急度が高い場所を把握しながら、どういった順序で施設を更新していくのか。こういったマクロ的な検討を進める必要もあると思います。

このようなミクロ的な検討とマクロ的な検討を同時に進めていく必要があると思っており、そこが非常に難しいなと思いつつ、この審議を踏まえ、実行力をもって、これから現実的に進めていただきたいと感じております。以上、感想です。

○田中議長

ありがとうございました。ミクロとマクロの視点ということで、やはりすぐに簡単に建てて運用できるようなものではありませんので、先も見据えた、センターの在り方という部分の検討も必要になってくると思います。

では続きまして、先名副議長、よろしくお願ひいたします。

○先名副議長

札幌市PTA協議会から副議長として参加しております、先名です。いつも皆様の忌憚のないたくさんのご意見、専門家の視点でのご意見をありがとうございます。結論的には、やはりセンターが必要だという形ですが、実際に、14万食を作るという規模のセンターを今後作るということになると、それはまた担当の委員会ができると思いますが、先ほどお話にあったように、2時間以内に、冬も同じように、温かい状態で各校に届くような形で、そして質を落とさず、子どもたちが安全安心に毎日食事をしっかりと楽しんで食べてもらえるようにしてほしいと思います。その中で学びを得て、大人になったときに、自分たちの食に対する学びが生かされるようになってほしい、ということがまず1つ、親の視点からありました。

昨日政府の方から、新たな給食施設等の予算に関する話がニュースに出ておりましたが、新たに支援するということで、どのくらい北海道に予算がおりるかわかりませんが、札幌市の財政局も、今後税収が減ってくるということも見越して、様々な予算を今考えているところかと思います。その中で、今後新しい施設の整備、人員の確保等、様々な問題が出てきますが、もう待ったなしの施設の状態ですので、決まった以上は、迅速に進め、我々が今回出したお話をしっかりと大切にしていただきながら、ぜひ実現していただきたいと考えております。以上です。

○田中議長

どうもありがとうございました。一通り、それぞれのお立場からのご意見をいただきましたが、この場でさらにご意見を付け加えたい方はいらっしゃいませんでしょうか。

○委員一同

(特になし)

○田中議長

では、私の方から最後に感想を述べさせていただきます。他の方のお話にもありました
が、センター導入で安定した給食を札幌市の児童生徒に提供する方向性として、この検討会議で述べさせていただく部分は、大筋でよいかと思います。ただ、先ほど橋本委員からもありましたが、簡単に早急に何か設備を作つて、来年度から提供するというようなスケジュール感でいけるものではありません。伊東委員からもありましたように、現在も着々と、確実に色々なところで老朽化が進んでおり、給食提供が、本当にぎりぎりのところで行われている学校もありますし、道内の中でも、札幌市は30年、40年と比較的長期間給食室を使っています。

整備当時は想定できなかった暑さ対策といった部分も追いつかず、調理員がかなり厳しい状況の中で業務を行つてはいるといった課題も浮き彫りになり、施設の更新については、待つたなしで、スピード感を持って取り組まなければならないと考えております。

高橋委員、伊東委員からもありましたが、これだけの大きな取り組みになりますと、当事者の子どもたちがやってよかったと、おいしい給食、役に立つ食育などが継続される、もしくはさらに良くなつたという実感を伴うようなものを提供していきたいですし、札幌市民にも納得のいくようなものにしていきたい、となると、北広島市のような規模でセンターを1つだけ作りましょうというようなことでは、そのようなものが実現できるのかという点は、やはり200万人都市の札幌の中では、疑問があると思います。

そうなると、冒頭でお話しましたが、新しい、こういう方式で取り組んでいく方向性で意見を出しましようということに加えて、これから先、本当に子どもたちにとって有益なものと感じられる、市民にとっても納得いくものになるためには、これから先、どれだけスピード感を持って取り組んでいくのかといった見通しや、2時間以内に届けるならば、この広域の札幌の中で、どういった配置展開を見通しているのかといった部分も併せて、この意見の

中に盛り込んでいく必要があるのではないかと思っており、ぜひその辺りも、事務局で検討していただきたいと思っておりますので、どうぞよろしくお願ひいたします。

各委員より、様々なご意見をいただきまして、本当にありがとうございました。今上がってきた様々なご意見を踏まえ、事務局より何かございますでしょうか。よろしくお願ひいたします。

○事務局（大森学校給食課長）

どうもありがとうございます。意見書については、これまでの意見や重要な点が概ね反映されているということで、ご了承をいただければと思います。

その中でも、今日は特に、食育や調理工程など、長年継承してきたことを大事にしながら、札幌という大規模な都市で、これを着実に実施できるようにということがあったかと思います。関係者の意見の聴取については意見書にも盛り込んでおりますが、特に食材を扱う事業者様、こういった方々とも相談しながら、考えていく必要があるというご指摘だったかと思います。

センターを建てるにあたっては、各学校の教育課程に柔軟に対応できる、臨機応変に対応できるようにということもありましたし、そもそも学校給食の在り方を考える際に、ミクロな視点では、給食のクオリティを落とさないことや、大人になったときを見据えた食育の充実、こういったことと、マクロの視点では、市全体の給食室の老朽化の状況を踏まえた適正な配置といったことも考えながら、センターというものを考えていく必要があるということだったかと思います。

議長からも最後に、市民として有益なものにということで、スピード感を持った施設整備、広域の札幌市の中で、どのぐらいの数、どのように建てていくのか、そういうことも踏まえて考えていく必要があるとのご指摘をいただいたと思います。現状については、こちらの方で盛り込めるところは盛り込ませていただき、各委員の方には、改めてメール等で配達させていただきます。内容をご確認の上、ご意見をお寄せいただき、最終的な表現や意見書としての体裁については、議長と事務局で調整のうえ、取りまとめたいと考えておりますので、ご了承ください。以上です。

○田中議長

ありがとうございました。お話の通り、この後事務局から意見書最終案といった形で、メール等で皆さんの方にお送りしたいと思います。内容が決定しましたら、12月の上旬あたりになると思いますが、議長の私から、教育委員会へ本委員会の意見書として提出させていただく流れとなります。どうぞよろしくお願ひいたします。

最後に、事務局よりご連絡はありますでしょうか。

○事務局（大森学校給食課長）

委員の皆様におかれましては、大変お忙しいところ、5回にわたり、会議及び視察にご出席をいただき、それぞれの分野から、貴重なご経験や知識に基づいた様々なご意見を頂戴いたしまして、本当にありがとうございました。

説明の通り、全国の多くの市町村と同様に、札幌市でも少子高齢化が非常に進行しております。人口減少の局面にあり、児童生徒の減少に伴って、学校の統廃合も実際に起こる時代に入っています。併せて、先ほどのお話の通り、数多くの給食室が老朽化しており、施設の設備の故障により学校給食に影響があるということも、実際に発生しております。

こういった状況の中、従来の施設整備のやり方や考え方では対応できない課題が出てきており、本市の学校給食にとっては、大きな転換点を迎えていくところだと思っております。

今回、皆様より様々な知見で、持続可能な学校給食提供の在り方ということで、ご意見を頂戴いたしました。我々教育委員会としては、ご意見を踏まえながら、児童生徒に安心安全な学校給食の提供を継続するための手法というものを、さらに深めて議論して参りたいと考えております。

委員の皆様、これまで本当にありがとうございました。そして様々な場面で、今後もお世

話になると思いますので、どうぞ引き続きよろしくお願ひいたします。以上でございます。

3. 閉会

○田中議長

ありがとうございました。以上を持ちまして、全5回にわたって開催された「札幌市持続可能な学校給食提供の在り方検討会議」を閉会といたします。

札幌市の子どもたちにこれからも、安定したおいしい給食、そして安全な環境設備、そして、子どもたちへの食育の充実というものを、我々は切に願っております。これから事務局の皆様、どうぞよろしくお願ひいたします。

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