

平成 2 5 年度外部評価議事録

議 事 概 要	
会議の名称	平成 2 5 年度行政評価（外部評価） ※給食調理事業
開催日時	平成 2 5 年 9 月 2 8 日（土）午前 1 0 時 4 5 分から正午まで
開催場所	福祉の家 2 階 集会室
出席者氏名	委員（会長） 和泉 潤 委員 中島 美幸 委員 杉山 知子 委員 小川 辰男 委員 杉本 孝司 委員 太田 孝夫 委員 中村佐仔子 委員 佐藤 長男 担当課 教育部長 川本 忠 教育部次長 加藤 明 給食センター所長 富田 俊晴 給食センター所長補佐 林 元美 事務局 行政経営部長 松井 豊明 行政経営部次長 三浦 肇 経営管理課長 高木 昭信 経営管理課課長補佐 飯島 淳 経営管理課経営管理係長 門前 健 経営管理課主事 小野田裕穂
傍聴者人数	1 1 人
会議の公開・非公開	公開
審議の概要	給食調理事業について
問 合 先	長久手市行政経営部経営管理課 0 5 6 1 - 5 6 - 0 6 0 0
備 考	

担当課 委員	<平成 2 5 年度長久手市行政評価（外部評価）資料に沿って説明> 成果指標で不適格を出さないとしているが、当然で絶対条件である。 それを守るにはスタッフの大変な努力があるとは思いますが、目標はもう少し高いところにおいたらどうか。 例えば、食べることがいかに大切か児童、生徒にいかに伝えるか、
-----------	---

担当課

そういう目標もあると思う。これでA評価というのは不満だ。

確かに衛生検査に異常がないのは当然である。

ただ、新しい給食センターは施設の規模が倍になり、経験の長い調理員も丁度退職を迎え職員が入れ替わっており、また、衛生管理のためドライシステム※を採用しており、経験の長い者が指示を出さないと難しいなかで、衛生管理を第一にわずかな時間で運営していることから本年度はこれを成果指標とした。

※水をできる限り床に落とさない、濡らさないで調理を行う構造。

ドライシステムでは、床に水を落とさないため、高温多湿や細菌やカビの繁殖を抑制し、害虫の発生防止となり、また床からの跳ね水による食品への食中毒菌の二次汚染を防ぐ。

委員

平成 24 年度の成果指標は不適合は出さないだが、平成 25 年度からレベルアップするのか。

担当課

平成 24 年 1 月に新しいセンターになり衛生管理のやり方が変わっている。数値目標とするのが一番はっきりするのでこうしたが、平成 25 年度は新たに考える。

委員

センターが新しいからとかいうのは、給食を食べる子供からみれば同じだ。子供たちの成長はかけがえのないもので、施設が新しいとか調理員がどうだとかいうのは関係ない。

担当課

新センターは旧センターに比べて劣るものは一切出していない。そのために調理員のベテランは少なくなっているが努力している。

委員

平成 25 年から小学校 205 円、中学校 235 円になったのか。

担当課

その額は平成 24 年度まで。平成 25 年度から小学校 220 円、中学校 260 円になった。

委員

他市町とほぼ同じと考えていいか。

担当課

保護者負担がその額で、市で 1 食当たり 20 円を補助している。

委員

卵と牛乳のアレルギーのほか、ピーナッツやそばアレルギーの子もいる。保護者からそういったデータは出ているか。

担当課

卵と牛乳の除去食対応者についてはあるが、ピーナッツとかはない。対応できなくなれば弁当を持ってきてもらっているのだから、センターではなく学校でそういったデータは把握している。

委員

昨年度アンケートをして、値上げについては大半の人がやむを得ないとしているようだが、自由記載では、栄養バランスの充実・質の高い給食に、おいしくバラエティに富んだ給食にとあるようだ。これはしかし、裏を返すと保護者は現在はそう思っていないということか。

担当課

保護者から直接聞いているわけではないが、毎月、献立委員会というのを開いており、保育園園長・給食主任の教諭から子供たちの反応を聞いている。子供たちは、先生を通してだが大きな不満は聞いてなく、逆においしかったと聞く方が多い。

委員

アンケートは保護者が子供から聞いて回答しているのか。

担当課

アンケートは子供から聞いた意見だと思う。

内容は、デザートを増やしてとかセレクト給食の復活の要望などであったと思う。

会長

調理くずがたくさん出ると思うが、これを少なくすることは大変だと思うがどう考えているか。

残菜について、食べ残しをどうするか。すぐ回収するのか。

また、給食に対して子供がどう評価するかについてどう捉えているか。

担当課

調理くずについては、生ごみ処理機を使用している。これは消滅型で一切ごみは発生しない。

残菜については、給食は必要な栄養素、カロリーを計算してつくっており、基本的には残さず全部食べて欲しいが現実には食べ残しはでており、その分栄養が摂れていないことになる。昔の教育は残さず食べなさいと言っていたが、今は食べれるものを食べれるだけ食べなさいと親が言うようになり、残りができるのはしょうがない。ただ、残菜を減らすことも仕事のひとつと思っている。残菜は即日給食センターに戻しており、クラスごとに計量している。

子供の評価については、直接子供から聞いてはいないが満足していると解釈している。

会長

残菜の量を見ることによって、ひとつの成果指標とすることもできる。

担当課

子供の評価を得るために、子供の望む味付けにしているのかという問題はあるし、全てを望むものにするのは難しい。そういうことを踏

委員	<p>まえながらいかに残菜を減らすかを考えたい。</p> <p>また、協議をするなかで栄養が摂れておいしいのが本来だと思うので検討していく。</p> <p>成果指標の目標値設定の根拠で「愛知県教育委員会が例年実施する学校給食地域産物の活用に関する調査の数値」があって、その範囲で購入しているということだが、賄材料費の額が2億7千万円と非常に大きい。</p>
担当課	<p>購入先に価格の交渉はしているのか。</p> <p>愛知県教育委員会の数値は、愛知県産をどれだけ使っているかということだけである。</p> <p>食材は複数の業者を選定し、食材ごとに見積りとサンプルを徴収して物資選定委員会にかけている。金額ももちろん見るが、物自体の状態を見る。産地はまず長久手産、次に愛知県産と選定する。金額については、ある程度下げられないかという話はもちろんする。</p> <p>そうしたなかで、どれだけ質の高いものを提供するか努力しているつもりである。</p>
委員	<p>地産地消の気持ちを子供たちに説明すると思うが、米はどこから買っているのか。</p>
担当課	<p>米は委託炊飯しているので、市でここから買っているというのはいない。保育園で自園炊飯するときは長久手の農協から買っている。</p> <p>一般の同様な給食サービスと比較したことはないが、個人でスーパーから買う金額と比べて高いということはない。</p>
会長	<p>周辺自治体に比べて1割くらい給食費は安い。長久手が努力しているからと理解していいか。</p>
担当課	<p>そう言ってもらえると有難い。</p>
委員	<p>評価はAではないと思う。</p> <p>衛生面を追及するのではなく、子供たちの健全育成、食育の推進をしなければいけない。そういったことを子供たちの意見も聞いて初めてAと言える。大変な事業だとは感じたが、現状では外部評価としていいとは言えない。</p>
委員	<p>最低限安全なものを提供するのが本来の目的とするのはそれでいいと思った。安全を確保するのは簡単そうで簡単でない。最低ラインが</p>

	<p>目標であっても個人的には良いのではと思う。</p> <p>食育教育という点で、おいしいものだけでは栄養面で駄目なんですよとか、食べ残しなどの現場を見せるなどといった授業は展開しているのか。</p>
担当課	<p>食育を含めた食の内容は旧センターから何も変わっていない。栄養士が学校を巡回しているのも変わらない。年々増加するようにしている。</p>
委員	<p>行政評価票の総事業費に人件費は入っていないのか。大きな金額になるのではないかと。これが委託なら事業費として入れるのではないかと。</p>
事務局	<p>人件費については調査、研究しているが、現状の行政評価システムのなかでは入っていない。</p>
委員	<p>ハサップ※の認証や更新費用はどうか。</p> <p>※食品衛生管理システムの一つ。食品の原材料生産から加工、流通、販売、消費に至るまでのすべての過程について、工程ごとに HA（危害分析）を行い、危害を防止する CCP（重要管理点）を定め、CCP の CL（Critical Limit：管理基準）を一定頻度で継続監視することにより、危害の発生を未然に防ぐもの。</p>
担当課	<p>ハサップの認証はしていない。</p>
委員	<p>受益者負担は100%回収できているか。できていなければ、どんな対応をしているか。</p>
担当課	<p>100%ではない。学校の先生が保護者会や父兄面談で話をして、回収できない場合は給食センターが対応となるが、基本的には学校が行う。</p>
委員	<p>未回収の金額は。</p>
担当課	<p>これまでの累積でおおよそ100万円。</p>
委員	<p>ニュースを見ると、アメリカでは給食制度は破たんしていてコスト削減で民営化しているようだ。</p> <p>必ずしも、子供だけの意見でなく教育の観点でやって欲しい。</p> <p>値上げ賛成はおいしいものを食べたい裏返しと思う。そこらへんをよく考えて正しい方向にPRや協力をお願いしたい。</p>

委員	<p>子供がどう感じているか。先生が子供と一緒に食事をしながら子供がどう反応しているか、またアンケートとかもして把握していくことを今後のお願いとしてだしておく。</p>
委員	<p>アンケートとともに、実際に手分けして子供たちと給食を食べてみることも必要ではないか。</p>
会長	<p>また、顔が見える料理の提供はうれしいもので調理する場を子供たちに見せるのもいい。</p> <p>給食だけがまともな食事という子供もいるとニュースで聞いた。是非よろしく願いしたい。</p>
会長	<p>リスクマネジメントの観点でお聞きする。</p> <p>停電時はどう対応するのか。計画停電時の対応という問題も起きてくる。</p> <p>突発的な事故が起きた場合どうするか。リスクに対してどうシステムとして考えているか。</p>
担当課	<p>新センターはオール電化で停電すると機能しない。衛生面に影響が出るような事故が起きれば機械を停止して、1日分は備蓄してある給食で対応する。</p> <p>虫なんかの異物混入は、設備は整えてはいるが100%ブロックするのは無理である。1クラス分は給食センター職員のもので対応できるが全校分が駄目な場合は対応できない。</p>
会長（総括）	<p>弁当の持参を依頼するなど情報ネットワークを活用するということになると思う。</p> <p>また、子供たちが給食を食べるのを見ていくことだ。それによって、いろいろ判断ができると思う。</p>