

（午前10時46分 再開）

○議長（中上良隆君）休憩前に引き続き会議を開きます。

日程に従い、一般質問を行います。

順番2、2番 阪本君。

〔2番（阪本久代君）登壇〕

○2番（阪本久代君）通告に従いまして、一般質問を行います。

まず、第1点目は給食の安全性についてです。今ほど、食の安全が脅かされているときはないのではないのでしょうか。中国産のハウレンソウの残留農薬、外国産を国内産と偽った産地偽装、消費期限の改ざん、中国製冷凍ギョーザから農薬が検出される事件など、次から次へと出てきます。食の安全について関心が高まっていますし、子どもたちにかんして安全な給食を保障するのかということは大変なことです。そこで、学校給食、保育園給食について質問を行います。

まず、一つ目が学校給食についてです。現在、橋本市には給食センターが二つあります。調理部門を民間委託している橋本学校給食センターと、直営の高野口学校給食センターの二つですが、それぞれについて、以下の3点について質問を行います。

1点目、材料の仕入れ先はどうなっていますか。

2点目、材料の安全性をどのように確認していますか。

3点目、材料のうち、冷凍食品の割合、半加工食品の割合はどのくらいですか。

二つ目に、保育園給食についてですが、学校給食と同じ3点、材料の仕入れ先、安全性の確認、冷凍食品、半加工食品の割合について伺います。

2点目の質問は、保育園給食と民間委託についてです。現在、橋本市内には公設公営保育園と民設民営保育園の二通りあります。幼保一元化5カ年計画によれば、公設民営のこども園が加わることとなります。

そこで、公設民営保育園、民設民営保育園の給食について、市からの指導方法など、その他もろもろ違いがないのか、伺います。

以上、壇上からの質問を終わります。

○議長（中上良隆君）2番 阪本君の一般質問に対する答弁を求めます。

教育長。

〔教育長（森本國昭君）登壇〕

○教育長（森本國昭君）阪本議員のご質問にお答えをいたします。

食に対するさまざまな問題が生じるたびに、学校給食に対する市民の方々の不安は大きいものがあると感じております。阪本議員の質問にお答えすることで、現在の給食センターが行っている安全性確保の努力と限界について理解いただければと思っております。

まず、学校給食の仕入れ先についてでございますが、学校給食用物資納入業者の登録に関する要綱に基づき、納入を希望する業者については橋本市学校給食用物資納入業者登録審査会において、保健所にも依頼し、衛生監視を実施した資料を含め、経営規模、信用状況、衛生状況等を厳正かつ公平に審査いただき、決定いたしております。決定した納入業者には、できる限り地産地消の考えに基づき、献立表を生かし発注しており、食育に生かしております。

次に、材料の安全性をどのように確認しているかのご質問でございますが、橋本給食センターには2名の、高野口給食センターに

は1名の県から配置されている専門の栄養士がおり、給食材料の納入指示、管理を行っております。例えば、見積もりを徴する段階で国内産を指示することや、納入時は検収表に基づき産地や鮮度などを確認しております。産地表示のないものについては、仕入れ先に確認もしています。また、加工品につきましては、使用する物資の原材料が明確に記載された分析表の提出を義務づけておりますし、残留農薬や水銀濃度、大腸菌など細部にわたって専門機関が実施した検査結果により、安全性の確保に努めております。

次に、材料のうち、冷凍食品の割合、半加工品の割合はどのくらいかという質問でございますが、冷凍食品の使用割合は、週に1、2回程度、半加工品は随時献立に応じて使用しております。

今後とも、学校給食の安全性確保にできる限り努めてまいるとともに、食に関する指導についても、教育の大事な柱と位置づけ、取り組んでまいりたいと考えております。

○議長（中上良隆君）健康福祉部長。

〔健康福祉部長（上田敬二君）登壇〕

○健康福祉部長（上田敬二君）次に、保育園給食についてお答えいたします。

第1点目の、材料の仕入れ先についてですが、市内15園の市立園におきましては、原則給食材料は市内業者へ発注しておりますが、納入不可能な食材につきましては、市の指名業者に発注しているところです。

次に、材料の安全性の確認ですが、食材のうち生鮮食品は当日納品となっております。納入時に各園の調理員が納入時間、品名、販売業者、生産者、ロット番号、賞味期限、鮮度、品温、異物混入及び保管場所等を納入時検収記録簿に毎日記入し、園長名でこども課に報告することとなっております。

また、給食に適さない食材の納入があった

場合には、直ちに返品、交換を行うよう、すべての園で指導しております。

3点目の冷凍食品の割合、半加工品の割合ですが、保育園において冷凍食品は園により若干の違いがありますが、うどんやクレープ等を使用する場合があります。この場合、原則、園において調理しているのが現状です。

また、半加工食品の割合ですが、半加工食費の定義を、途中までできており、火を加えず味つけを行う品と解釈した場合、保育園での使用はございません。

次に、保育園給食と民間委託についてですが、現在の保育園の状況を申し上げますと、市立保育園15園すべては市直営で、自園給食を実施しております。

民間保育園3園のうち、直営で実施しているのが1園、他の2園は外部の給食専門業者に委託し、自園で給食を実施しております。

次に、公設民営である高野口こども園は、指定管理を予定している法人においては、直営で自園給食を実施の意向であると聞いております。

公立保育園と民間保育園は、経営形態の違いがありますが、子どもたちの保育給食は、食育推進基本計画において、保育所は乳幼児が生涯にわたる人間形成の基礎を培う極めて重要な時期に、その生活の多くの時間を過ごすところであり、食材との触れ合いや食事の準備をはじめとする食に関するさまざまな体験や指導を通じ、乳幼児期からの適切な食事のとり方や望ましい食習慣の定着、豊かな人間性の育成等を図ることが重要であると位置づけられています。

この食育推進基本計画や食育基本法に基づき、すべての保育所等で子どもの健全な食生活の推進を図っており、差異はないものと考えております。

○議長（中上良隆君）2番 阪本君、再質問

ありますか。

2番 阪本君。

○2番（阪本久代君）最初に学校給食のことについて、再質問を行っておきます。

橋本の学校給食センターが、民間委託されて3年になるんですけれども、それからは見学とかに行ったことはないんですが、高野口の学校給食センターには見学と試食とに行かせてもらったことがあるんです。そのときに、ちょうどマーボー豆腐の日だったんですけれども、家庭でつくるように大きな500人用の大きななべを使って、家庭でつくるような順番につくられていました。また、私はちょっとずぼらなもので、マーボー豆腐とかだと、マーボー豆腐のもとを使って調理するんですけれども、高野口の給食センターでは、調味料も自分たちでつくって完成させておられたというか、本当に手をかけてつくられているのを見させてもらいました。

だけど、もう一方では同じ日に、ちょうど揚げギョーザと一緒に献立に入っていて、やっぱり1,000人分とか2,000人分とかたくさんギョーザを朝から手づくりでつくるということは、難しいことであると思うんです。そのときに、冷凍なのか、冷蔵のものなのかとかということ、お聞きしなかったんですけれども、ちょうど中国製ギョーザの事件があったときに、連想したといいますか、やはりかなりの割合で冷凍食品だとか使っているのではないかなと思ったというのと、それとあともう一つ、市民の方から鯨の肉から水銀が検出されたことを知っていますかと聞かれて、橋本の給食は大丈夫ですかというふうに質問されたのが、今回の質問にもつながっているんです。

先ほど、一緒に高野口と橋本と分けては答えていただかなかったんですけれども、両方で同じように県からの派遣されている栄養士

によって、食品の納入とか管理とかされているということで、違いはないということであるとは思いますが、それとちょっと前後して済みません。そのさっきの鯨の話では、先ほど残留農薬、また水銀とか大腸菌とかも含めた結果も含めて納入されているということをお聞きして、この面では本当に安心をいたしました。

それと、食数が多いということで、どうしても冷凍食品だとか、半加工食品も使うことになっているとは思いますが、だいたいどういうものに、例えば冷凍食品だったらどういうものが使われているのか、参考までにお問い合わせいたします。

○議長（中上良隆君）教育次長。

○教育次長（岸田茂利君）済みません。献立の中身まで、私、端から端までちょっと承知してなくて申しわけないんですけれども、冷凍食品でどういうものがあるということは、だいたいフライものなんかが多いように思っております。

○議長（中上良隆君）2番 阪本君。

○2番（阪本久代君）事前に伺ったときにはいろいろ教えていただいたので。ハンバーグとかサバのみそ煮なんかも冷凍食品だというふうには、やっぱり食数が多いということは、全部つくることができないなということを知ったということで、ほかの方、皆さんにも知っていただきたいなと思ったんです。

違いがないというところで、要するに調理は直営と民間委託と二通りあるけれども、献立を立てたり、材料の発注や確認とか指導とかいうところでは、県の栄養士が両方でやっておられるというところで、差がないというふうに理解してよろしいのでしょうか。確認をお願いいたします。

○議長（中上良隆君）教育長。

○教育長（森本國昭君）議員、おっしゃるとおり、1名と2名の栄養士が各高野口、橋本で同じようなことをやっております。間違ございません。

○議長（中上良隆君）2番 阪本君。

○2番（阪本久代君）保育園給食に移ります。先ほど各園で、市内業者に発注というふうに伺いました。この場合、どこの業者に発注するのかということは、各園で決めることができるのでしょうか。

○議長（中上良隆君）健康福祉部長。

○健康福祉部長（上田敬二君）基本的には、各園でできるだけ地産地消ということもありますし、地元の業者の育成という観点もありますし、長年にわたって近くの食料品店等で購入してきております。

ただ、納入不可能な食材等もございますので、それにつきましては、あらかじめ市に登録された指名業者から購入することにしております。

○議長（中上良隆君）2番 阪本君。

○2番（阪本久代君）保育園のほうでは、先ほど冷凍食品ではうどんとかクレープを使われることがあると。半加工食品では使っていない、ほとんど手づくりで調理が行われているということが、先ほど答弁されたんですけども、保育園の調理師と懇談する機会がありまして、そのときにアレルギー食とかにも細かく対応されているということであるとか、また市内業者にも発注なんですけれども、国内産にこだわっているということであるとか、また子どもたちの様子を見ながらフライをやめて炒めたりとかいう、この調理方法も変えながらいろいろ実際の園児の様子、また保育士との連携で、安全安心な給食ということに取り組んでいるんだという話を伺ったんですけども、ほかにも保育園の給食でいろいろと実際に取り組まれていることがあると思う

んですが、保育園のほうで気をつけておられることとか、ありませんでしょうか。

○議長（中上良隆君）健康福祉部長。

○健康福祉部長（上田敬二君）現場では、どういうミーティングにしながら献立を立てると、基本的には献立についてはこども課に在籍しております栄養士が、月ごとの献立を立てております。その中には、各園の園児の状況等を把握しましてアレルギー、アレルギーでもいろんな食物によっていろいろな種類でアレルギーが発生する子さまざまでございますので、園児に応じてアレルギー食を対応させていただいております。基本的には、乳幼児の食育がめざすところは、食べるのが大好きになることだと考えております。

そういう観点に立って、現場の調理師、あるいはこども課に在籍しております栄養士、それぞれ意見交換しながら、大好きな食事という感覚を持っていただけるように日々努力していただいていると、私は認識しております。

○議長（中上良隆君）2番 阪本君。

○2番（阪本久代君）基本的に、保育園の場合は、こども課に栄養士が1人いらっしゃって、その栄養士が全部の園の統一献立と申しますか、をつくられているということなんですけど、献立もつくりながらいろいろと調理師との連携ということで、研修したりとか、意見交換の場というものを持たれていると思うんですけども、この栄養士と調理師との関係と申しますか、指導とか、そういうのがどのように行われているのでしょうか。

○議長（中上良隆君）健康福祉部長。

○健康福祉部長（上田敬二君）具体的には、どのように毎月なのか毎週なのか、どのように話し合っているかと、私、不勉強でちょっと存じ上げておりませんが、基本的に食材等につきましては、先ほどご答弁させて

いただいたように、納入時検収記録簿、毎月毎月の納入品目、あるいは栄養士が立てた献立表に基づいて調理員さん、各園ごとにそれぞれ調理していただいているんですけども、それには内容につきまして、調理師から栄養士に報告が上がる仕組みに多分なっているのではないかなと思います。書面でなのか、口頭なのか、ちょっとそこまで承知しておりませんけれども。ただ、新しいメニューとか、新たに導入するメニューにつきまして、日々というより、年々工夫しております、新たなメニューを加える場合については、1カ所の調理室のある施設に集まりまして、試作品とか、1食の給食を実際につくってみると。そこで、それぞれの調理師なりの評価を加えて、勉強会をするという形をとっているということは、私、聞いております。

○議長（中上良隆君）2番 阪本君。

○2番（阪本久代君）保育園につきましても、安全でまた大好きになる給食ということで、積極的に取り組まれているということが、よくわかりました。

次の保育園給食と民間委託についてに移ります。先ほど、ちょっと聞き取れなかったところもあるんですけども、公設公営の保育園では自園式で、民間保育園の場合は直営が1カ所、外部の給食専門業者が入って保育園の中で調理されているところが2カ所。この公設民営、今度の高野口こども園の指定を受けようとしている法人のことだと思うんですけども、そこは直営を考えておられるということでした。

そういうことなんですけれども、橋本市立高野口こども園指定管理者仕様書というのがあるんです。そこで、いろいろ給食のことも指定されているんですけども、そのちょっと紹介を出しますと、給食業務について園内調理をするということ、献立については市教

育委員会・指定管理者で協議し、決定することであること。離乳食は、乳児の発達に応じて提供すること。アレルギー食の対応は医師の診断に基づき、必要と認める場合に代替食または除去食を実施すること。食材の調達については、市、市教育委員会と協議の上、決定すること。というふうになっております。

これについて、実際どういうふうになっていくのかというのは、ちょっとよくわからないんですけども、これ以外にも業務の再委託というところがあります。そこでは、業務の範囲に掲げるすべての業務を一括して、他の事業者へ委託することはできませんが、部分的な業務の委託については、市と協議の上、専門の業者等に委託することができるものとするとなっているんです。

これを読んだときに、今までの橋本市の委託の仕方から考えて、給食について再委託できるということではないかなというふうに思ったわけです。実際に、これから先どうなるのかということとはわからないんですが、ただ先ほど保育園の給食で言いましたように、今している、この保護者の願いというのは、今公立の保育園で行われている保育園給食、この水準を守ってほしいというのが願いだと思います。それでいくと、先ほども答弁ありましたけれども、できるだけ安全安心な、また市内業者にも発注をして、食材も確保し、ほとんど手づくりで行う給食。また、アレルギーだとか、子どもたちの様子とか、保育士とも連携して給食を行うという、今のこの現在の水準を守ってほしいというのが、保護者の願いだと思います。

そのときに、自園方式はどこでも自園方式でするんですけども、調理を業務委託した場合に、業務委託になりますと直接保育園の中で、調理は調理だけ。で、保育士との連携とか、指揮とかということが、法律上できな

くなる。それで、今の水準を守ることができないので、給食業務について再委託できないようにすることが必要ではないかなと思うんです。もう、仕様書はでき上がっていますけれども、できるだけこの項目を外していただけないかと思うんですが、いかがでしょうか。

○議長（中上良隆君） 幼保一元化担当参事。

○幼保一元化担当参事（前田彦尚君） 給食の件についてお答えいたします。

高野口こども園の給食につきましては、今、阪本議員が言われたのは、募集の段階のことを言われたわけです。募集の段階では、法人直接で行ってもいいし、業者に委託してもいいと、こういう形の募集を行っております。

今、選定委員会の中で、一応候補者としての決まっている法人については、再委託をせずに直接法人の職員が給食をつくるという提案をなされてきておりますし、直接法人で給食を行うという確認もとってございます。

それともう一点、市の水準を守ってほしいというんですかね。給食のレベルを落とさずにといいことで、仕様書では、市あるいは市教育委員会と協議するとか、食材の調達につきましても、市とか協議する中でやっぱり市の関与もしながらしていきたいというふうに仕様書の中へそれを入れさせてもらってございます。ということで、全くフリーで法人独自ですという考え方をとっておりませんので、市の関与ができる部分というのを残してございます。橋本市立でございますので、そこはそういう道はあります。

以上でございます。

○議長（中上良隆君） 健康福祉部長。

○健康福祉部長（上田敬二君） 今の幼保一元化担当参事から、高野口こども園のことについてご答弁させていただきましたが、基本的には公立園であれ、民間園であれ、乳幼児の給食につきましては、児童福祉施設の

栄養給養目標、あるいは年齢別栄養所要量というのが、厚生労働省から示されておりますけれども、それに基づいた調理をすることになっております。

したがって、たまたま高野口こども園については、公設民営ということで、市の関与が深くできるわけですが、市内には民設民営の保育園もありますし、その内容につきましても直接栄養士を入れているところ、あるいは外部の専門業者に委託している、さまざまでございます。要は、つくったものが子どもたちに受け入れられ、保護者に満足していただけるか、そこにかかっているものと思います。民間委託するということにつきましては、ある意味で民間の特色、給食の面でも私は出していただければと思っております。

○議長（中上良隆君） 2番 阪本君。

○2番（阪本久代君） この仕様書の中に、再委託の項に、ただし給食については再委託を認めないというようなことをぜひ入れてもらいたいと思うんです。

労働者派遣事業と請負により行われる事業との区分に関する基準で、請負と派遣との違いが規定されているんです。請負、民間委託ですね。委託は、自ら雇用する労働者を直接指導して業務に当たらせること、委託を受けた業者が直接指導すると。ここから外れて、委託を受けた先の元請といいますか、委託を出したところの職員とかから直接指導されるということが、派遣に当たる。こういう規定があるんです。直接、保育園の給食はかなりゼロ歳児さんから就学前までの給食ですし、かなり体調とかにもいろいろ配慮も必要になると思うし、保育士との連携というのが大切になってくると思うんです。

そういうときに、業務委託であれば法律上、保育士との連携ということがとれなくなりますので、給食については再委託をしないよう

にというふうに今後していただきたいと思います
んですが、いかがでしょうか。

○議長（中上良隆君）健康福祉部長。

○健康福祉部長（上田敬二君）これまで平成
10年以前ですけれども、保育所における調理
業務については、これまで施設の職員により
行われるものとされてきました。それが、地
方分権推進委員会の第2次勧告で、民間委託
ができるということになりました。

ただ、民間委託するにあたって、いくつか
の条件がついておりまして、施設内の調理室
を使用して調理させること。これも一つであ
ります。

ただ、もう一つ大きな、今、阪本議員の質
問の趣旨にもあると思うんですけれども、調
理業務について保育所が責任を持って行える
よう、施設の職員により行われることが原則
であり望ましいことではあります。施設の
管理者が業務上必要な注意を果たしえるよ
うな状況にある場合については委託してもいい
ということが、国から示されております。こ
の場合は、先ほど言いましたが、園舎の中の
調理室で調理することになっていたんですけ
れども、平成16年には構造改革特区、その後
構造改革特区ができたんですけれども、構造
改革特区の認定を受ければ、外部発注も認め
るというふうに現在緩和されてきております。

高野口こども園につきましては、担当参事
が答弁させていただいたとおりですけれども、
全体の流れとしては、かなり規制緩和がされ
てきていると認識しております。

今後、民間業者に民間委託するにあたって、
公設民営方式すべてでいくような計画になっ
ておりますけれども、場合によったら民間、
民設民営の場合も、将来あり得るとすればそ
ういう方向で受託業者の意見等も参考にしな
がら、そのときそのときに検討していきたい
と思っております。

○議長（中上良隆君）2番 阪本君。

○2番（阪本久代君）繰り返しになりますの
で、もう要望だけで、給食については直営と
いうか、再委託しない方向で進めていただく
ことを要望して、質問を終わります。

○議長（中上良隆君）これをもって、2番 阪
本の一般質問は終わりました。