

## 第3回 守口市立中学校等給食実施方針検討委員会 議事要旨

### 1. 日時

令和7年1月8日（水） 午後3時

### 2. 場所

守口市役所1階 市民会議室103号室

### 3. 出席者

#### 【委員】

坂本委員長 中村副委員長 杉本委員 大井委員 千石委員 中司委員

藤田委員 中西委員

※欠席委員なし

#### 【教育委員会】

水川教育監兼教育部長

鈴木保健給食課長 西山保健給食課主任 浦畑保健給食課主任

瀧田保健給食課員

#### 【傍聴者】

2名

### 4. 開会

開会にあたり、委員長より挨拶

### 5. 提供方式について

#### ○事務局説明

検討対象の給食実施方式は以下のとおり。なお、さつき学園及び令和9年4月開校予定の八雲学園については施設一体型義務教育学校の特性を踏まえ、前期課程（1～6年生）に合わせ自校方式とするため、それ以外の6校を対象とし検討していくだく。各校の令和18年度までの人口推移予測の最大値に教職員数を加え、全体で1日3,500食の想定規模となる。

#### ① 自校方式

現在の給食室を改修し調理場とした場合、想定食数に応じ算出した必要面積を算出し現調理場と比較し、必要面積が全校不足のため改修不可。敷地内の余剰スペースでの新築または増築による導入可能性も、余剰スペースの有無、必要施設の規模、法令・施工性により検討したが、全校不可。

#### ② 親子方式

自校方式が導入できないため、「親校」としての給食の提供もできないこととなるため不可。

③ センター方式

3,500 食/日の給食センター設置に要する敷地面積の目安は、約 6,000 m<sup>2</sup>（用途地域：準工業地域以上）だが、本市域内における適地が確保できる見込みがないため、導入不可。

④ デリバリー方式

民間調理場での調理を想定しているため、基本的に整備は不要。再加熱や配膳などに一定のスペースは必要となるものの、現在の運用状況を鑑み、小規模な改修に留まることから、導入が可能。

・給食調理業者へのヒアリング結果

提供形式：食缶形式とした場合にはホテルパン（オーブンに入れて加熱する深型の調理バット）以外の再加熱は不可。ランチボックス形式は再加熱可。

調理体制の確保：事業者毎に提供可能食数に差異あり。物価高騰リスク等により食材調達に難色を示す事業者あり。

受託費用：食缶形式とランチボックス形式ではランチボックス形式のほうが安価。

アレルギー対応：専用調理室を設け、ある程度の対象アレルゲンを除去等したうえで、盛付・配缶できる事業者や対応できる対象アレルゲンが卵・乳のみと非常に限定される事業者もある。

保温：再加熱を前提とするが、汁物は保温カートや高性能保温食缶による対応。

総括：ランチボックス形式の優位性が高い。調理業者の選定については入札による決定は困難と考え、事業者の過去の業務の履行実績や、その実施にあたっての考え方、従事者や管理者の配置・研修計画、並びに調理・配膳といった実施手法に加えて、業務委託に係る単価等を総合的に評価し、その中で最も優れた事業者を選定する「プロポーサル方式」によることが、より安全で安心な給食の提供などに資するのではないか。

○意見交換

委員長　：ホテルパンとは何か。

事務局　：スチームコンベクションオーブンで再加熱するおかずが入っている容器をホテルパンという。現在の選択制の給食では、汁物は食缶に入れて IH で再加熱している。給食調理業者へのヒアリング結果より、全員喫食になった場合、食缶数の増加になりそれを温めるというのは衛生上の観点や IH での再加熱での運用は厳しいとあったため、汁物は保温カートや高性

- 能保温食缶を活用し運用することとなる見込み。
- 委員長：ランチボックスが基本的に一番可能性としては高く、業者により様々な対応になるということか。
- 事務局：工場のキャパシティの関係で、3,500 食であれば 1 社で賄えるという業者や半分くらいであれば対応可能という業者もあり、業者により様々である。
- 委員長：契約にあたっては 2 社共同提案もありきか。2 社となった場合、各学校への提供は同等のものか。
- 事務局：事例としては、共同で応札することを可能とする、もしくは共同で提案することを可能とするといった事例もある。ただし、2 社の場合にも、学校ごとに違うということではなく、原則として、同じ内容のものということは可能。
- 委員長：物価高騰リスク等による食材の調達に難色を示していることについて聞きたい。
- 事務局：献立が決定されれば、使用する食材は決まるため、食材調達までを含めて中学校給食の調理業者に委託しているので、できると言っている業者もあり、全員が対応できないと言っているわけではない。物価高騰リスク等があるため、業務としては外してもらったほうが履行しやすいという業者もあるということ。その業務を含めると、調達事務が調理業者業務に入ってきて委託料単価は上がる。最終的に発注段階で調整は必要と考える。
- 事務局：提供方式については本日のご意見と本資料を基に考えさせていただくため、こういう形のデリバリー給食で提供方針とまとめたとしても、実施導入にあたり、この点に注意して進めていくようにという方針であれば、これを留意しながら教育委員会が最終的に実施していく、事業者を選定していくことになるかと考える。
- 委員長：アレルギー対応は業者により対応が違うということか。
- 委員：複数の業者になった場合、アレルギー対応にも差ができるということか。
- 事務局：専用の調理室を設けている業者とそうでない業者がある。設けていない場合でも除去対応は可能だが、差異はある。複数の事業者になった場合にも、基本的にはアレルギー対応については同じ形でやっていただく想定。
- 委員：ランチボックスだけでは量の調節は難しい。汁物があると食事もしやすいので、食缶と併用にしていただくと食事の幅が広がると思う。
- 副委員長：業者が食材調達を外してほしいというところがあったというのは、人件費は簡単には動かせないが食材費が調整しやすい。食材の質を落とせば値段が下げられるので、むしろ難色を示しているのは良心的な業者かもしれないという印象を受けた。食材の調達で質と価格を安定的に執り行うのは

事業者側ではしんどいのではないか。

事務局：現在も教育委員会の基準で食材を納入していただいている、その報告も受けていて一定の水準は確保できていると考えている。給食費についても、適正な価格水準にすることも大事になってくる。事業者選定の際には、教育委員会として、今回のご意見を踏まえての最終的な判断をしていくべきと考える。

委員長：今後の契約の形態によってはどちらも可能か。

事務局：全員喫食となると、調達しなければならない食材の量が多くなるため、調達できるルートを早急に検討していかないといけないため、食材調達をどこがするのかも併せて検討しないといけない。

委員長：コスト面では一般競争入札は難しく、プロポーザルのほうがいいだろうということはよろしいですか。

委員一同：はい。

委員：提供方式は、現状ではデリバリー方式しかないと思う。小中学校が隣接しているところについては、今後、予算も関係することだが、適宜、親子方式などを検討していただけるとありがたい。

委員長：市全体の長期的な計画の中で現時点では想定していないが、校舎の建て替えの際などの大きなポイントとなるようなことがあれば、提供方式を見直すことはあると考える。

## 6. 守口市立中学校等給食実施方針[たたき台]について

### ○事務局説明

実施方針案の内容は、答申案の内容ともなる。これまでの検討委員会においてのご意見や、議論を踏まえたデータを取りまとめたものとなり、本日ご検討していただいた提供方式については次回にとりまとめたうえで、策定をお願いする。

実施方針策定後の実施スケジュールは、令和7年度はデリバリー方式での全員喫食制導入に伴い、各学校のランチルーム等の改修設計、調理業務業者の選定の他、実施に向け調整予定。令和8年度はさつき学園・八雲中以外の中学校では、回収工事及び2学期から全員喫食の開始を予定。さつき学園は、現状施設において全員喫食可能のため、他校での実施を見据え4月から先行的に全員喫食制を開始。八雲中学校においては、令和8年度中は選択制の給食を継続、令和9年4月八雲学園開校に合わせ自校方式での全員喫食制を導入予定。

### ○意見交換

委員長：学校によって全員喫食制の進行具合が違うということか。

事務局：八雲学園については、八雲中学校と八雲小学校及び下島小学校が統合し、

施設一体型の義務教育学校として施設整備が進んでおり、開校が令和9年4月予定。施設一体型の特性等を踏まえ、自校方式における全員喫食制を予定し、設計を進めている。

委員：アレルギー対応については、これから詳細に検討していく必要があるが、この予定とは別途で、マニュアル検討委員会の開催など、今後進めていくという理解でよいか。

事務局：お見込みのとおり。今後、別途検討していく。

委員：子どもが不登校の場合、給食費は止められるか。

事務局：不登校で食べないとわかっていれば、止めることは可能。いつ来るかわからないというのであれば、基本的に給食を用意することになる。学校現場での判断もあるかもしれないが、事前にご相談いただいた上での対応になる。

(午後4時30分終了)