

江別市学校給食の在り方【基本構想】(案)に係る第2回住民説明会

質疑応答

令和8年1月10日
江別市民会館小ホール

No	質疑	市教育委員会の回答
1	人口減少や人手不足の課題は民間事業者も同じだと思います。 報道を見ていると「給食が簡素になった」「民間事業者が撤退した」とある。 現施設を更新して、できる限り現体制を整えて運営していく方が、将来に対するリスクは減るのではないか。DB方式などにより、施設は市所有として、調理委託を行う方がリスクに対する備えは高くなるのではないか。 リスクに対する評価をどう行ったのか伺いたい。	事業の選定に当たっては、課題への対応、将来性、財政面等を総合的に評価しました。 リスクに関しては、今後想定されるリスクへの対応を基本構想（案）冊子の30ページに記載しております。 民間事業者への委託が人手不足の解消につながるかについては、民間導入により、民間ならではの柔軟な募集要件、様々な広告媒体による広範囲な募集手法等により、安定した調理員の確保、調理体制の構築が行われるものと考えております。
2	50年で老朽化と言うが、民間事業者でも50年以上使用している施設があると思われる。50年で区切る理由は何か。	ひとつの目安として築50年経過により老朽化しているとしています。 対雁調理場を今後も使用することについては検討してまいりましたが、あと何年使用できるかを判断することは難しい状況です。 今回策定した基本構想案につきましても、策定後直ちに民間委託となるわけではなく、事業開始までは3~5年程度要することになります。建物が使用できなくなつてから検討を開始するでは遅くなってしまうため、手遅れにならぬうちに検討し、給食提供が止まることなく安定して提供できる体制を検討している状況であります。
3	直営体制としてこれまでのノウハウがある中で、民間事業者の方がノウハウがあると言えるのか。	直営体制で調理員を雇用した場合、江別市のみで抱えることになるが、民間事業者に委託した場合には、他の調理業務も受託している等により、全体の雇用人数が多くなり、融通しやすくなるというメリットがあります。また、年間を通して大規模に募集を実施できることや、民間ならではの柔軟な雇用形態等に優位性があると考えております。
4	設備更新や小規模の修繕を繰り返す手法も検討されたのか。	これまで設備の故障や配管の劣化等に対し修繕を繰り返してきました。 施設の状況について、技術職員（市職員）に確認をしましても、あと何年使用できると診断することは難しいと聞いております。 施設更新の見通しを立てて、それまでに必要な修繕等を行っていくことになると考えております。
5	課題として、施設の老朽化、人手不足があげられているが、行政が早期に対応していくべきだったと考えており、子ども達の食育の質の低下につながってしまうようだと切ないと感じる。 民間事業者へ委託することによって、利益追求になり安い食材を使用することになってしまわないか心配がある。 栄養教諭が5名から3名に減ってしまうことで、衛生管理基準や摂取基準を満たしつつ、食育が行き渡るのか心配である。 民設民営が全て悪いとは思わないが、現在の江別市の給食は評判が良く、児童生徒、保護者が満足しているものと感じている。	栄養教諭の確保に関しては、食育の低下を招かないよう、しっかりと必要な人数を確保していくと考えております。 民間委託により民間事業者の食育ノウハウの活用というプラスの面もありますので、そういった面も踏まえながら、食育の発展に努めてまいりたいと考えております。 今後も、市の責任において栄養教諭等による献立作成を実施し、「学校給食」として提供してまいります。

	その状況で、中学生にデリバリー方式が導入されることに疑問を感じている。民間事業者が施設更新を行い、施設を所有する案であるが、DB方式など建物は市が所有する方式として、道費の栄養教諭が配置されつつ、民間調理委託する方法にするなど、課題解決しながら確実に進めていただきたいと思っている。	
6	今回のような住民説明会はありがたいと考えている。 ただ、当事者である保護者に近いところで説明する意味でも、江別市PTA連合会の会合等の場でご説明いただくなど、当事者が知らないとならないように丁寧な説明をお願いしたい。	第1回住民説明会が平日夜間での実施でありましたので、より広くお知らせするため、土曜日の昼開催で第2回説明会を実施いたしました。 ご説明する機会がどのような形であっても、参加いただける方は限定的になってしまうと考え、第1回説明会の様子を録画し、市ホームページ上に掲載することで、どなたでもどんな時間帯でもご視聴いただける環境を用意いたしました。 江別市PTA連合会理事会においてご説明させていただくことに加え、その他の周知方法についても引き続き検討し進めてまいります。
7	20年後に改めて給食提供方法について検討する節目が来ることであるが、その時点での児童生徒数の見込みはあるか。 質問の意図としては、児童生徒数の見込みがあるのであれば、センター調理場を増築する案や、現センター調理場の調理能力で不足する食数分（1000食程度）の調理場を新築するなど、規模を縮小して建設する案がなかったのか確認したい。	20年後の児童生徒数の推計値はありませんが、今後10年程度は、概ね横ばいで推移するものと見込んでおります。 「江別市学校給食の在り方検討委員会」において比較検討する中には、増築する案もありましたが、調理に携わる調理員、栄養教諭に確認したところ、調理場は調理動線が定まっていることもあり、増築した場合だと動線の確保が難しくなると聞いております。 また、センター調理場の8000食の調理能力というのは、建築当時の数値であり、衛生管理基準の改正に伴う作業工程の見直し等により、当時の調理能力のまま調理をすることは難しくなっていることもあります、対雁調理場3000食をどう提供するかを検討してまいりました。
8	民間事業者に委託した場合に心配となるのは安全安心の面だと考えている。 どのように業者選定を行うのか。 事業開始後、評価の頻度や評価実施者はどうなるのか。	業者選定については、令和9年度にプロポーザル方式により実施する予定です。 事業開始後については、栄養教諭等による使用食材や調理方法等のチェックを行いながら、評価していくたいと考えており、民間事業者への丸投げではなく、行政の目が届く中で給食提供される仕組みづくりを構築してまいります。
9	民間事業者へ委託した場合に、栄養教諭、栄養士が直接調理員へ指導することができなくなることで、直営体制との違いがでてくるのではないか。 調理委託の場合は、民間事業者の代表者へ指示、協議することになるとのことだが、現場の調理員へ伝わるかはわからないのではないか。	民間事業者へ調理委託した場合、委託業務となることから、調理員一人一人への直接的指導は行えなくなりますが、現在の直営体制においても、調理現場の責任者である班長へ指示、協議をし、班長から各調理員へ伝達される仕組みで調理を行っています。 調理委託を実施している他市町村への視察では、調理責任者への指示、協議により調理を行っていることを確認しており、直営体制と同様な流れで指示、協議を行い、給食提供していくものと考えております。 民間事業者の代表者から、各調理員へ指示が行き渡るかについては、目を配らせていく必要があると考えております。

10	<p>業者選定はプロポーザル方式により実施されるとのことだが、何年単位で実施されるのか。</p> <p>プロポーザル方式で業者選定し、事業提案と予算をセットで契約していった場合に、事業開始後に食材費や人件費の高騰など状況変化があった際には、対応していくものなのかな。質の低下につながってしまうのではないか。</p>	<p>プロポーザル実施の頻度については毎年実施ではなく、他市町村の民間委託の事例と同様に、選定された事業者と15～20年程度を事業期間とする契約を締結していくものと考えております。</p> <p>民間事業者においても、複数年の契約とすることで様々なメリットが生じ、効果的な事業運営ができると聞いております。</p> <p>事業費の高騰など状況変化への対応については、現在においても、国の交付金を活用した補助や、物価高騰に伴う契約見直しなどが、江別市や給食事業に関わらず行われています。</p> <p>本事業においても、当初の契約内容と大きく乖離するような状況が生じた際には、見直し等を行っていくことになると考えております。</p>
11	<p>栄養教諭の配置が5名から3名に減ってしまうことへの対応について、現状どのように進められているのか伺いたい。</p> <p>関係機関へ文書による要望で終わっているのではないか。</p> <p>また、市費で栄養教諭等を任用することは確定なのか。</p>	<p>栄養教諭の配置に関して、関係機関への文書による要望のみでは協議が進展しにくいことも考えられることから、直接対面により江別市の方針や考え方等を伝えてまいりました。今後におきまして、対面等により協議を進めていきたいと考えております。</p> <p>市費による任用は確定したものではなく、必要人数の確保する上で、道費が難しい場合には市費により任用していくこととしており、現状の体制を維持してまいります。</p>