

佐世保市立学校給食検討委員会

第10回 議 事 要 録

- 日 時 平成20年7月11日（金） 午後7時から8時15分
- 場 所 佐世保市役所本庁舎5階 庁議室
- 出席委員 武藤委員 東委員 七熊委員 三島委員 村田委員 真崎委員 古賀委員
光富委員 森宗委員 重信委員 廣山委員
- 欠席委員 近藤委員 水江委員 馬場委員 迎委員 永元委員 田崎委員
- 事務局 古賀教育委員長 徳勝教育委員 浅井教育委員 新谷教育委員
鶴崎教育長 中島教育次長 本山教育次長 池田総務課長
森山 吉田 酒井 川添 高尾 吉永 諸隈 坂本
- 傍聴者 1人
- 会次第 1 開 会
2 教育長あいさつ
3 事務局からの確認事項
第9回検討委員会議事要録の確認について
4 議 事
協 議 ～学校給食の充実と継続可能な給食運営～
5 事務局からの連絡事項
次回の会議開催について
6 閉 会

◆議事

【事務局】 会議録の確認

【事務局】 資料の確認

1. 小学校給食の現状と中学校の検討結果比較表
2. 中学校における日課の例
3. 佐世保市の学校給食費未納状況
4. 学校給食における自校方式のメリット・デメリット集計
5. 学校給食調理士と児童との交流について
交流状況・効果
食に関する指導の年間計画の例（1～6学年）
6. 学校給食実施コストの試算

【会 長】 前回から、小学校を含めた佐世保市の学校給食全体のあり方について検討に入ったが、限られた時間なので、委員会として「佐世保市の学校給食のあり方について」しっかりと検討を進めてまいりたい。

【事務局】 資料の説明

資料1. 「小学校給食の現状と中学校の検討結果比較表」 委員からの意見により、中学校給食の実現についての実施上の諸課題として、検討いただいた項目ごとに現在実施中の小中学校

の状況を整理し作成した。

資料2.「中学校における日課の例」 給食時間は30分というところが多いようである。

資料3.「学校給食費の未納状況」 第1回の配布資料に平成18年度の状況を追加して作成。

未納問題については、中学校に関する答申において「対策を講じること」とされていたが、教育委員会としても解決すべき課題であり、現在、徴収体制の強化や法的措置を含めた対応の検討を始めているところである。

資料4.「学校給食における自校方式のメリット、デメリットの集計」 現在の学校給食についてのいいところ、問題と考えるところはどういうところなのかアンケートをとってはどうかとの意見に基づき、現在小学校で実施している自校方式に関して、少し具体的なメリット、デメリットを現場の意見として、学校長にお尋ねし結果をまとめている。数値でというご意見もあったが、数値で表すのは難しいようであった。

資料5.「学校給食調理士と児童との交流」 自校方式のメリットとして調理士と児童が触れ合うことができるという意見に対し、一体どれくらいそのような時間があるのかという質問があった。栄養教諭、学校栄養職員の意見を「学校給食調理士と児童の交流」という形でまとめている。また、「食に関する指導の年間計画」の第1学年から第6学年の例で、マーカーで印をしている部分が、カリキュラムにおける交流の状況ということである。

資料のとおり、各学年とも特に1月の給食週間では、調理士との触れ合い給食という場面もあるし、毎日給食を受け取る際と食缶を返却する際のあいさつはもちろん、食事の内容についての会話や声かけなどという触れ合いがあっている。

資料6.「学校給食の実施コスト」について この試算は、一定の前提で算出しているため、実施の場合、建設費には、調理場のみの面積で、事務室や、見学に対応する研修室等々の附属施設などを含んでいない。また、現施設の改造や土地の購入、配置人員など、要件が変わるので、この額がそのままとなるものではない。一つの目安としていただきたい。

しかし、運営経費のランニングコストにおいて、自校方式を中心とした現行方式よりセンター方式が、また、直営より委託方式が、コスト的に経費がかからないという傾向は見る事ができる。

業務区分について、コストを計算するうえで、学校給食を委託する場合の業務区分について、右の方から、献立、食材調達はすべてにおいて佐世保市で行い、衛生管理も、佐世保市が現在行っている基準で行う。

調理の場合、直営と委託に分かれて、それぞれ佐世保市・業者が行う。

配送は、センター方式も直営も含めて、すべて委託としている。現在も、世知原、小佐々地区のセンターにおいて、シルバー人材センターに委託し実施しているので、その委託料をもとに試算している。

試算の給食対象生徒数は、1万5,000人としている。

建設費について、建設には備品等の初期設備費を含んでいる。計算上の前提だが、いずれも敷地は場所によって購入費がかなり異なることから、算入していない。また、センター方式となった場合には、今回は対象1万5,000食を2カ所で調理した場合として試算している。そのため、センター方式の調理施設は2としている。

まず、調理施設について、自校方式は、現在のウエット調理場32カ所をすべて建て替えたものとして計算し、本市で平成9年以降に建設したドライの給食室6校をもとに、また、センター方式は他の自治体の同規模の既設建設費から求めている。

配膳室は、現在の給食室を配膳室に改築するものとして、1校1,000万としている。

センター方式の場合の配送車は、2校を1台で対応とした場合で20台購入となり、改造費

も含め、1台1,000万円で計上している。

ランニングコストの件費について、人員は、現在の方式の場合は、現在の佐世保市の学校給食における職員やパート等の配置人員をもとに求めている。また、センター方式の場合は、他自治体の給食センターを参考にしている。また、委託の場合の職員は、総務省が発表している民間調理業務従事者平均賃金の長崎県の金額で、臨時職員は、ハローワーク佐世保の調理従事者の時間単価で計算している。

次に光熱費は、自校方式は市内の学校の実績から、センター方式は小佐々学校給食センターの実績から算出している。

委託料とその他の経費も、それぞれの実績から算出しているものだが、センター方式は浄化槽等の点検委託料等が学校経費から分割できるため、センター方式のみ加算していることから高くなっている。配送委託料は、小佐々給食センターのシルバー人材センターの契約額から算出している。

【会長】 これより意見交換に入る。

中学校についての検討を行ってきた内容と同じことが、佐世保市全体の給食のあり方の検討すべき課題であるということを進めていきたい。進め方の提案だが、中学校同様に、実施方式を先に検討し、その後に運営方式、最後にほかの課題ということ考えてはどうかと思っている。その他の課題は、選択制の問題を除いて中学校のときに一定の結論が出ているので、中学校とは違う部分があれば、その点について検討するという進めていきたい。

〔「異議なし」と呼ぶ者あり〕

本日は、まず実施方式についてご意見をいただきたい。

中学校において、センター方式が適当であるという結論を出した。それは、敷地やコストの問題もあるが、アレルギーや多様な献立に対応可能ということであったと思っている。

前回のこの委員会では、小学校は自校方式でという意見も出ていたが、本日配付されている資料を踏まえて、ご意見をいただきたい。

【委員】 コストで、自校方式で建設した場合に23億4,900万で、センター方式になると24億3,000万という額で、センター方式のほうが高いという形になっている。前の中学校の資料では、明らかにセンター方式のほうが建設コスト等については安かったが、なぜ小学校は高くなるのか。

【事務局】 中学校の場合は施設を20カ所、センターを1カ所という単位になっている。今回は、小学校にドライ方式の調理場があるため、自校32校に対してセンター2カ所ということで変わってきている。

【委員】 それは、全校ではないということか。

【事務局】 小学校は、全校をつくり直す形にはなっていない。既にドライ方式の調理場があるので、中学校の場合は全校20カ所に対して、センターは1カ所つくる。単純な計算だが、23億4,900万を32で割って、1校あたりの額に36を掛ければ26億になる。

【委員】 これだけの費用がかかるという数字を出しただけの問題なのか。

【事務局】 コスト比較という問題なので、現実的にかかるコストは幾らなのかということに近い数字で計算をしたということである。なので、ここに数字を掲げているが、現実的には、備考の欄に書いてあるとおり、例えば自校方式で建てかえをする場合には、文部科学省補助基準面積の1.2倍としているので、小学校の敷地の中で1.2倍の面積で建てられるのかどうかという問題がある。例えば用地を買わなくてはならないというような問題が出てくる可能性があるが、それらを全部無視している。

センターのほうも、書いてあるとおり、事務室、研修室等の附帯施設の面積は含んでいない

し、土地購入、造成も、計算の中には一切入れていない。ただ単純に建物だけを比較した場合にこうなるということを書いているだけである。

この数字がひとり歩きすると、我々も大変つらいのだが、要するに比較論として出した場合にこうなりますということである。

【会 長】 これから見ると、建てかえたほうが安く見える感があるが、そこを維持していくランニングコストなどを考えてみると、どうだろうか。

【委 員】 実施コストの試算のところ、給食センターの場合、2カ所になっているのは、ただ単純に15,000人だから、7,500人ずつだったら可能かなということで計算されたのかなと思う。ただ実際は、2カ所で今の自校式38校を、短い配送時間でできるかという問題がある。

【事務局】 ここで今2カ所としているが、中学校を含めた形になると3カ所ということになるので、3カ所であれば市内を最低30分での配送は可能と考えている。実際に3カ所になるか4カ所になるか、5カ所になるかはわからない。

【委 員】 そのときに、中学校のセンターと小学校とは一緒にできる部分もあるのか。中学校と小学校は、給食内容が別になるのか。

【事務局】 基本的には、委員が言われる方式だと、かなり給食費そのもののコストが高くなるため現実的ではないと思う。やはり、小学校も中学校も同じ給食をできるだけ出そうということになる。ただ、中学校の場合、カロリーが足りなければ、どうやって足すのかという方法論になるだろう。

ただ、検討結果比較表にあるとおり、一応そこまでのご検討をいただいているという前提に立って、中学校として検討したことを下敷きにして、小学校だったらどうするのかということ、この資料をつくったということである。なので、一つは中学校の7,500食というものも前提に置きながら、小学校の1万5,000食をどうするのかということを検討しているので、中学校を全然無視して論議するというのでは基本的にはないと考えている。

具体的に言えば、市内の小学校を全部カバーするというのなら、小学校だけでどうしても三つぐらいが必要である。そうでないと30分以内に給食を届けることは無理だろうと思っている。

【会 長】 今日の資料には、学校給食における自校方式のメリット、デメリットの集計の結果もあるし、自校式なのかセンターなのかということをご討議願いたい。

【委 員】 小学校の校長先生のアンケートで、自校方式のメリットは食べる子供の立場に立ったときのことが大半で、デメリットは管理上のことである。現在、自校方式でやっている小学校の先生は、子供にとっては圧倒的にメリットとして自校方式なんだという結果だと思う。

例えば、メリットとして挙げている項目について、センター方式では、このメリットというのはデメリットになるのか、あるいは、大半はセンター方式においても、やり方によっては、デメリット化しないというように考えられるか。このアンケートだけでは、現場では、圧倒的に、子供の立場に立つと自校方式ということしか出てこない感じがするが。

【委 員】 小学校はやはり自校式でと思っている。子供たちのためという面もあるが、給食施設が大きくなればなるほど、何かあったときのデメリットも大きくなっていく。例えば、車で配送中、交通事故が起こって時間に間に合わないとか、センター方式はいろいろな隠れたデメリットが出てくる。新聞報道でもあったように県内のある給食センターでも、給食の中にエプロンの破片が入っていた。早急にそのおかげはストップさせたというときに、その学校だけではなくセンターから配送するすべての学校で、そのおかげを中止したという例もある。そういう面もセンター方式にはあるということ踏まえた上での話を進めていただければと思う。

そして、佐世保市内も、自校でドライ方式の新しい給食施設が何校かある。もし小学校がセ

ンター方式になっていくとしても、ある程度は自校も残していけるのかなという気もするが、その新しい施設が、もし全部を一斉に給食センターにした場合、使われなくなるのは残念な気もする。

【委員】 現場としては、できるだけ自校方式で検討してほしいということしか言えない。

例えばコストにしても、センター方式で2カ所とあるが、実際は3カ所、4カ所要るかもしれない。そうなると、当然数字も変わってくるだろう。事故の事例もあったが、佐世保は高低差があるため30分以内で配送できるのかなど考えてみると、この数字だけでどうなのかという部分もある。希望というものは言えるが、どっちというのはなかなか難しいという気もする。

【会長】 センターはセンターのメリットがあるし、デメリットもある。自校式は自校式で同じようなことがある。先ほど意見があった事故のことも含めて検討し、それでもやはりセンターに踏み切ろうということで、この会では話を進めてきた。

小学校は、教育上中学校と違うから、心理的にやはり自校式がいいのではないかという意見があった。そこで、アンケートをとっても、子供の発育や、心のようなものは、自校式のメリットであり、デメリットは、そこにいる人たちの努力で衛生状態が成り立っているようなところをつくっている。ほんとうに調理士さんたちに頭が下がる思いがするが、そういうことを考えると、管理運用面ではセンターのほうがいいのではないかということである。委員が言われたように、自校式のいい点が、もしセンターになったらできないということだろうか。そこが知恵の出どころだと思うのが。

話は変わるが、給食室の耐震化はコストに入れていないのか。

【事務局】 昭和57年以降につくっている建物は、現在の建築基準法で建設している。ドライ方式の給食室は57年以降建設しているので問題はない。

【会長】 現在つくっているドライ校6校は、問題ないのか。

【事務局】 はい。ウエット校32校はドライに建て替える必要がある。耐震は今の建築基準の中に入っているなので、それでクリアできる。

【委員】 小学校は自校がいいということと言われるが、実際に親子給食が始まっている学校がある。自校がいい、お金云々ではない、つくっている人の気持ちとか触れ合うところが大事だということ訴えたが、先々、自分たちが進むべき中学校がセンターで管理されて、その費用になるのですよということで、半分納得したような、納得しないような状況があった。

中学校についての話し合いの中で、センターでということで、皆さん一貫して推されたと思うので、そのセンターがいい形で、子供に、栄養や心の問題とかを提供できる場所にしていかななくてはいけない。小学校でも、センターで心の教育はできるのではないかと思うが、皆さんはどう思われるのか。

【委員】 事務局からの説明で、ウエットをドライに替えるときに、面積が1.2倍は必要というのが、今の学校に入るかどうかということがあった。また、各小学校はつくった時期がばらばらなので、どの学校が、いつの時期に建てかえなくてはいけないのか。一斉に建てかえる必要はないだろうから、そういう状況で、センター方式と自校方式とをどう考えていくのか、その辺がよくわからない。

また、心情的な問題、教育上の問題で、自校式のほうが人的な面や、感謝の気持ち、あるいは食に関して云々とあるが、例えば、去年センター方式の見学に行ったときには、調理場が見られるようにつくってあって、中で働いている人たちが見えて、材料の流れなどいろいろなのが見えた。そして、もう1校、自校方式に行ったときには、窓越しにのぞいてみて、何かしているのかなという感じでしか見えなかった。果たして、小学校の子供たちが、中で働いている人たちを、見ようとするのであれば、あの施設のつくり方ならセンター方式のほうがよさそう

だった。

そして、この食に関する指導の年間計画を見ると、大体1月にそういうことをしますよということになっているので、センターでも、調理士との話ができれば、むしろ授業中に匂いがしてくるよりも、何も匂いがしないほうが勉強にはいいのかなという感じがする。

【委員】 今の委員の話とほとんどかぶるのかもしれないが、今年の、センター方式の現場を見たとき、あの衛生管理は、自校方式の状況では、残念ながらそこまで行き届かないのではないかという感じがした。現場の方々は本気でやっておられるから、事故は起こっていないのだろうが、今後、センターだからリスクもありますよという逆側で、センターでやるからこそ、もっと安全・安心なものが清潔な環境でつくられるというようなことではないかなと、現場を見て思った。その上で、運営コストの問題は避けて通れないわけで、運営コストは高くても自校方式を守るのだというだけの論拠が何なのかということを見ると、そういったものは見出しにくい感じがする。

確かにデメリットはあるが、運営コスト、安全ということ、ここに書いているような自校方式のメリットとどうバランスをとるのかということの議論だろうと思う。特に、現場の声として自校方式ということ強く言われるが、個人としてどうこの辺のバランスをどうとらえられるのか聞いてみたい。

【委員】 センター方式は、働いている人がよく見えるのではないかと言われたが、見学には毎日行かない。また、カリキュラムで、例えば給食集会や給食週間というのが、年に5日とか年1回だが、人と人が出会うというのは、カリキュラム上で出会うわけではない。同じ学校にいて、声をかけたり、出会ったり、あいさつをしたりという部分があるということである。

だから、カリキュラムで表される部分、1月にしか会わないということではないということ、わかっていただきたいと思う。校長のアンケートでは、たくさん意見があるが、やはり毎日触れ合うことができるという心情の面が多い。そして、数値的なものは、なかなかあわせられない部分がある。

コスト表を示され、老朽化の状況もある。そういうところから見ると、最初からセンターのほうがいいのかな、コスト的に楽なのかなというのはわかる。しかし、そうであっても、できるかぎり自校という部分の可能性を残して、検討という言葉が入れられないかという気持ちがある。例えば、ドライ方式というのは面積がたくさんいるというが、一斉に建て替えるわけではないので、年数がたつにつれて、技術的に、狭くてもできるかもしれないというような可能性も持って、できる限り親子方式というのも残していただきたいと考えている。

【委員】 もし、現場として、どうしても自校のほうが上回っているという考えであれば、それも一つの考え方で、一つの意見だと思うが、今言われた、見える、見えないではなく、センター方式の管理方式がやはり自校とは相当な差があるということは、多分、委員もご存じのことだと思う。搬入路からすべてルートが決まっていて、その管理がほぼ完璧にされているというような状況を見たときに、少なくとも自校では、あの管理方式は、私は不可能だと思う。相当な広さが必要ではないか。そういうバランスを見られた上でどうなのかなというのが、気になったので、ぜひお伺いをしたいと思う。

今後、温暖化が進み、いろいろな害虫も出てくるかもしれないというような中で、少し古い調理場だったのかもしれないが、網戸くらいでふさいでいるような自校方式の現場を現に見て、これではどうなのかなという感じがした。

特に安全・安心というものが、かなり優先しなくてはいけないだろうと思っている。そういった中で、ほんとうに、どうしても自校でなければならぬかというようなことの論点をもう少し整理しながら結論を出していったらどうかと思っている。

【委員】 自校、親子、あるいはセンター方式ということで、話をされていると思っているが、今ちょうどお聞きしたONE WAYですね。搬入と搬出が一つの方向に向かって行われて、菌数のコントロールがきちんとできるというメリットに関しては、今日いただいたこの資料の中で、仮に自校方式、ウエット方式調理室建てかえと書いてあるが、そこは加味してあるのか。すべてそういう方式に切りかえるという前提でのコストなのか。そういうふうにしてしまうと、もっとコストがかかると思うが。

【事務局】 現状の、ドライ方式にした給食室の実績から計算をしているということである。ウエットも現実に調理をしていて事故はおこっていないが、先ほど委員が言われたように、どちらが手がかかるのかといたら、ドライよりウエットというところはあると思う。

【委員】 過去、食品工場に勤めたこともあるし、現在も食に携わる仕事をしている関係上、いわゆる食の末端、実際に口に入る時点までの食中毒細菌も一般細菌も含めた細菌数のコントロールというのは非常に難しい。現状、小学校に4年間、PTAとしてかかわってきて、確かに網戸がつけてあって、一生懸命頑張っておられると思う。食中毒を防ぐようにいろいろな努力をしながらやっていると思うが、残念ながら、システムティックに管理された、いわゆるドライ方式の食品工場に比べると、いささか見劣りするというのが率直な感想である。

また、いわゆる配送中のトラブルに伴う遅延とか、転倒なども含めて、これは運用上の問題であり、どういうふうに調理してどういうふうに配送してという問題とは、違うのではないかという感想を持った。建設してから、それをどう管理、運用するかという問題はもちろん、より安全に早く温かいものを子供の口に入れるというところまでの管理は、努力をして日々改善が必要なのだと思うが、それが即自校方式かセンター方式かの議論に直結するかというと、そうは感じない。

【委員】 教育上のことは、やはり考え次第なのだろうと思う。校長先生のアンケートは、自校方式についてのアンケートなので、センターで現実的に機能している状態がないので、皆さん答えようがない部分があるのだろうと思う。

今、ご存じのように食材の異常な高騰がある。これから自給率がどのくらい上がっていくかという問題もあるし、想定を超えた食材の高騰とかそういうことも考えなくてはいけないと思う。もう一つ、人件費も上がっていくだろう。

だから、将来的に、この自校方式というものをずっと支えていける土壌が、今、あるのかということ、やはり考えなくてはいけないことなのかなと思う。

食材の異常な高騰が起こったときに、市のほうから助成などができるかと聞いたら、原則としては保護者負担ということなので、ということである。ランニングコストという面で考えれば、センターにしても上がっては行くのだろうが、コストの比較が単純に見ただけで倍ある。

現在でも既に未納問題が起こっている中で、そういった効率的な運用の仕方を考えなければいけない時期にきているのかなとは思っている。

【委員】 学校の現場の先生方は、子供たちと有機的なつながりをしたいということで、学校での給食ということ望んでいられると思うが、やはりお金の面と、客観的に見て、中学校でセンター方式にして、改めて小学校を自校でというのは、どんなものだろうか。ここまで来たら、やはり一つの方式でやっていくのが財政のことなどを考えれば一番いいし、それにトータルで管理ができるというメリットがあるのではないかと思った。

【委員】 実際にコストの試算がこちらに出ている。保護者の代表として出てきているので、学校で子供が学ぶ中で今どういう状況にあって、どうしてほしいかということ全体を考えたときに、お金が限られているのであれば、先生を増やしてくださいというのが正直なところである。給食にかかるコストを今よりもかけて、もちろん安全で安心で、できればおいしいも

のが口に入ったほうがいいのは当たり前である。もちろん触れ合いがあったり、その場で給食の調理の方に感謝をしたりというようなことが必要でないかと言えば、必要だと思う。しかし、現状、私が少なくとも小学校の現場を見た中では、先生が足りない。給食も食育の観点から食というもので子供を育てていく一つの手段としてあるのであれば、そこにあまり過大なコストをかけ過ぎるのはどうかと思う。給食が今と同じ品質の、できればよりおいしいものが、より少ないコストでできるのであれば、余ったコストは、先生が5分でも10分でも子供の顔を見られるように改善していただきたい。そちらのほうに使っていただきたい。これは給食だけの問題ではないが、教育全体にかかわる問題として、先生方が子供の顔を見て、目を見てしゃべる時間を、もっと増やしてほしい。そのために、使えるお金をどこから捻出するかということであれば、削れるところは削ってほしいというのが正直なところである。

【委員】 私も、自校から親子給食になるに当たって、校長先生のように一応意見を申し上げたが、よく考えてみれば、つくっている人のほうから来ていただいてもいいんですよという話も出た。給食をつくっている方が、実際に来るのでなくても、ビデオやパソコンを使ったり、いろいろな方法はある。触れ合いは、直接はできないかもしれないが、私たちがつくっていますとか、皆さんお元気ですかというような感じの触れ合いで、ある程度のところはつかめていけるところもあるかと思う。

実際は、触れ合った方がいいのだろうが、地域の方など、人間の触れ合いはほかの場面でもできるところはたくさんあると思う。給食だけではないのではないか。親も先生も地域の人も、心かなと思う。声かけをする、してもらおうとかいうのも給食だけではなく、朝からの触れ合いでも、おはようございますと言えるような、お互いの地域柄とか学校柄とかでクリアしていける部分かなと思っている。

【委員】 中学校のときに検討した内容と明らかに同じようなことで、話し合われているので、コスト等考えたときに、やはり流れるには、小学校も同じような形で行くのではないかと考えていた。やはり、現場の微妙な部分で、小学校だけでも、親子方式でも残せる部分があれば、ドライ式調理場もあるということなので、残してほしいというのがほんとうに率直な意見である。

【会長】 中学校のときと同じような流れになっているとご指摘があったが、いろいろな面で比較、それから、ここ何年の問題ではなくて何十年ものことを考えていくということも必要だと思う。心情的には、やはり自校式と言われる委員の意見もよくわかる。確かに、自校方式のメリットはあると思う。ただ、さっき言われたONE WAYの方向性や、運用面ではない食に対する安心・安全の面やいろいろな面から、センターという方式を選択した方がいいのではないかというような意見が多かったような気がする。

ただ、二つとか三つとか、センターの地理的な位置など考慮する必要があるのではないかと思うし、いろいろな媒体を使ってできるかもしれないが、やはり調理士さんたちとの触れ合いなど食育というものについて、いろいろな面で配慮をしていただきたい。そういうことで、ここに来られている現場の先生である3人の委員のご意見を重々入れても、センターでという意見が多いので、一応、センター方式ということでまとめてよろしいか。

自校式のメリットを生かすようなセンターでなくてはいけないかもしれないので、2か所と試算されているが、できればもっと増やすとか、もっと小さい単位にするとか、大きいお金がかかるが、そういうところを十分考えていただけたらと思う。

【委員】 本日の資料の検討結果比較表のように表すのであれば、やはりコスト面など、いろいろなことで考えて、小学校のほうにもセンター方式が適当であると書いて、黒丸で、例えば自校方式のメリットを生かすとか工夫するとか、そういうことを書いておくといいのではない

かと思う。

検討委員会の流れでは、やはりセンター方式ということなので、実施方式はそういった形でまとめられたらいいと思う。

【会長】 実施方式の記載に際しては、委員が言われたように、小学校のところもセンター方式が適当である。ただし、今の自校式のよさを運用面で生かしていただきたいという注釈をつけるといふご提案があったが、いかがか。

〔「異議なし」と呼ぶ者あり〕

【事務局】 意見が出尽くしたということでは、決してないところもあるかと思う。そういうことについては、これまでどおり私どものほうに届けていただき、会長とご相談しながら、どこかで論議をとということになる部分もあってもしかるべきでないかと思っているので、よろしくお願ひしたい。

今、大体まとめていただいたと思っているが、実は、危機管理というのはどのような場面にも存在しており、私どもとしても非常に気を使っていかなければならないものである。

まさに、ONE WAYということを書いていながらも、大量のものを扱うということで、これは伊万里で聞いた話であるが、給食センター前の道路の水道管が破裂して給食をつくれなくなったのが1回。もう1回は、センター内で、何か運んでいたときにコンセントが外れて、ご飯が炊けなかったという事故があったということを知っている。先ほどのエプロンの切れ端が入っていたという話もそうだが、そういうものをきちっとして、危機管理をしていくということが大事なのかなと考えている。

さきほど話があったように、自校方式を支えていく土壌があるのかと聞かれると、非常にづらいところがあり、これから日本の財政がどうなっていくのかよくわからないが、私どもとしては、まさに現状だけの判断というのは、長期展望の中からはなかなかしにくいところがあるかと思う。今、社会保障費に振り回されているというのが現状で、その中でいろいろと合理化だというような話がでているところである。先見えが明るくなるような時期がいつ来るのか、これもよくわからないわけで、できるだけ、どうにかしていきたいという考え方をもちながら進めている。

委員が言われたように、ならば先生を増やしてよという話。これは私どももそう思って、少人数指導員を増やしたりしてきたが、まだまだという感を持っている。なので、教育行政全体として、あるいは佐世保市の財政も含めてであるが、全体として、どういうスタンスにどう置いていくのかというのは非常に大きな問題ではあるが、しっかりと考えていかなければならないことだということ、今日、皆さんのご論議を聞きながら、改めて思っているところである。

【会長】 本日は、実施方式について、ある程度結論を出させていただいた。次回は運営方式についての検討をしていきたい。

それでは、以上で本日の検討委員会の議事を終了する。

◆次回の検討委員会の日程確認

第11回 8月4日月曜開催

【事務局】 大変長時間お疲れさまでした。ありがとうございました。

◆閉会

— 了 —