

午前 9時30分 開議

- 議長（下村 栄君）これより本日の会議を開きます。



日程第1 一般質問・学校給食について

- 議長（下村 栄君）日程第1、一般質問を行います。

まず、質問第17号、学校給食について、古市議員の質問を許します。古市議員。

〔15番 古市 順子君登壇〕

- 15番（古市 順子君）おはようございます。通告いたしました学校給食について質問いたします。

学校給食は、従来の栄養補給から食育の推進に重点が置かれるようになり、平成20年には学校給食法も大きく改正されました。上田市では、学校給食運営審議会に対して学校給食のあり方について諮問し、平成23年6月に答申が出されていますが、4年以上経過をしております。私は、この市議会の答申を最大限尊重して、上田市の学校給食についての検討を進めるよう何度か質問をしまいいりました。ことし3月議会では、教育長から、民間委託であっても直営であっても、給食の質の低下はあってはならないものと考えていますという答弁がありました。市長もまた教育長と同様であり、最初から民間だから質が保てない、安全性が保てないとい決めつけることは不思議な話で、私の意に沿いません。そういうことを担保するとか、そういうものをよく研究しながら、どうしたらいいのだということだと私は思っていますと答弁されています。

平成19年7月に策定された上田市民間活力導入指針では、次のように述べています。基本的な考え方は、これまでの公共サービスの提供は官で行うという固定観念にとらわれず、民間にできることは民間に委ねるの視点から、行政と民間の役割分担の見直しを行う一方、サービスの質が損なわれないよう行政の責任と民間事業者への関与のあり方を明確にする。また、民間活力導入の手法では、民間委託の判断基準として、まず第一に市民サービスが維持、向上するかという基準を挙げ、次に人件費等の経費節減が図れるか、事務処理の効率化が図れるか、外部の専門的知識や技術の活用が図れるかの3点を挙げています。上田市の学校給食についても、民間委託によって現状の学校給食のサービスの質が維持されるだけでなく、向上もされて、さらに現状の直営よりも経費が削減できるのであれば、それはこの基準に合致し、民間委託を進めるべきという判断がされるのだと思います。市長が言われるように、質が担保できるのかどうか、そういう研究、検討が大事だということです。こうした観点に立って、市議会の3つの答申内容に沿って質問いたします。

まず、上田市の学校給食における理念と食育の推進について質問します。答申では、学校給食の意義として、適切な栄養摂取、望ましい食習慣の形成、伝統的な食文化の理解など7点挙げ、上田市の学校給食を実施していく上での理念を次世代を担う子供たちを育む学校給食としています。教育委員会では、答申されたこの理念について、どのように受けとめているか、伺います。

食育の推進については、具体的に1、教材として活用、2、地場産物の活用、3、個別指導への対応の3点を答申しています。学校給食を生きた教材として活用するための目標、取り組みについてどのように受けとめ、採用しているか、お聞きします。また、地場産物の活用については、自校給食だけでなく、給食センターでも現状以上に積極的に活用するための目標、今後の取り組みについて伺います。

次に、個別指導への対応について伺います。答申では、学校給食を教材として活用していくためには、食物アレルギー等、食に関する問題のある児童生徒を含めた全員が楽しくおいしく給食を食べることができる

よう、個別指導とあわせて可能な限り給食提供面でも対応していくことが望まれますとしています。食物アレルギーは、アナフィラキシーショックのような命にかかわる症状を引き起こすことがあります。全国的には、食物アレルギーの児童生徒が増加しています。上田市では、食物アレルギーの対応が必要な児童生徒はどのくらいいるのでしょうか。食物アレルギー対応方法別児童生徒数はどうか。また、学校給食、施設ごとの対応状況、学校数はどうか、伺います。

以上で1問といたします。

○ 議長（下村 栄君）西入教育次長。

〔教育次長 西入 直喜君登壇〕

○ 教育次長（西入 直喜君）おはようございます。順次ご答弁してまいります。

まず、学校給食における理念と食育の推進に当たり、学校給食運営審議会から答申されたことについてのお考えということでございます。答申にございまして、次世代を担う子供たちを育むために食を基本とした食育の考え方は、21世紀を担う子供たちの心身の成長、豊かな人間性を育てていく基礎となるものと受けとめております。また、学校給食は、目に見える生きた食育教材であり、児童生徒の健康保持増進を図り、食についての正しい理解を深め、健全な食生活を営む望ましい食習慣を養うものと考えております。さらに、食育は我が国や地域のすぐれた伝統的な食文化についての理解を深め、食料生産、流通、消費などについても理解を深めることを狙いとしています。食育の推進につきましては、国民的課題となっていることを踏まえ、学校給食の教育的意義を改めて認識するとともに、発達段階を踏まえて学校教育活動全体で指導の充実に努めていくことが大変重要と考えております。

次に、学校給食を食育の推進のための生きた教材として活用すること、また地場産物の活用についての目標、取り組みについてのご答弁でございます。学校給食は、食に関する指導を効果的に進めるための生きた教材であることから、学齢期における食生活の乱れや肥満、過度の痩身、生活習慣病などについて指導をしているところでございます。また、給食だよりや献立表を発行しており、それを使いPTAの懇談会や給食試食会の折に、栄養教諭等が食事のバランスや成長期の栄養についての指導、説明に活用しているところでもございます。

地場産物は、新鮮で安全性の高い野菜類が使用でき、地域の自然や文化、農業等に関する理解を深めるとともに、食にかかわる人や食への感謝の念を育む等、教育的効果がある等の利点が認められます。課題といたしましては、市場価格より高目の時期があることや、気候変動による量の安定確保が難しいなどの点がございまして、地場産物の活用につきましては、平成21年7月に全市的な取り組み推進のため、上田地産地消推進会議が設置され、学校給食部会では供給体制の推進を図っているところでもございます。

こうした状況の中、学校給食における地場農産物の使用状況でございますが、平成26年度重量ベースでの割合でございますが、青果物と米の合計使用料は42.8%でございました。今般の総合計画におきましては、この目標値といたしまして48%を目標としてございます。今後も年間計画によりまして地場産物の活用についても関係機関と連携を図り、継続して取り組んでまいります。

次に、食物アレルギー対応が必要な児童生徒数はどれくらいいるかということでございます。平成26年度における食物アレルギーを持つ小学生は612人でございまして、全体の7.0%、中学生では295人で、全体の6.7%となっております。学校において対象となるアレルギー食材の除去等、アレルギーを持つ児童生徒への

対応につきましては、平成20年に文部科学省から示された学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドラインに基づき、医師の診断により学校生活管理指導表の提出を必須といたしまして、これをもとに対応を徹底しております。この学校生活管理指導表の提出者は、小学生が243人、中学生が26人でございます。

次に、食物アレルギー対応方法別児童生徒数でございますが、対応方法には重複がございますけれども、小学校では詳細献立表の配付が183人、除去食が63人、担任の確認が67人、担任等による除去が22人、その他18人となっております。中学校では、詳細献立表の配付が67人、除去食が18人、担任等の確認が68人、その他1人となっております。また、学校給食施設ごとの対応状況と学校数でございますが、まず小学生につきましては第二学校給食センターでは上田地域14校の調理をし、詳細献立表の配付が150人、丸子学校給食センターでは丸子地域4校の調理をし、詳細献立表の配付が17人、除去食が17人、自校給食校では上田地域が2校、真田地域4校、武石地域1校で、詳細献立表の配付は16人、除去食が46人となっております。中学生につきましては、第一学校給食センターでは上田地域7校の調理をし、詳細献立表の配付57人、丸子学校給食センターでは丸子地域2校の調理をし、詳細献立表の配付が10人、除去食等が10人、自校給食校では真田地域2校の除去食8人となっております。給食施設ごとに対応は異なりますが、いずれにいたしましても食物アレルギーは命にかかわる重要な問題でございます。今後も安心安全な給食の提供に心がけて取り組んでまいります。

以上でございます。

○ 議長（下村 栄君）古市議員。

〔15番 古市 順子君登壇〕

○ 15番（古市 順子君）ご答弁をいただきました。

アレルギー保有者は小学校で612人、7.0%、中学校で295人、6.7%とのことです。平成21年にはそれぞれ3.5%、4.8%でしたので、上田市でも確実にふえているわけです。現在上田市では、ご答弁にあったとおり、除去食、代替食を実施しているのは自校給食校と丸子給食センターだけで、第一、第二給食センターでは詳細な献立表の配付をすることが基本となっております。小学校では150人、中学校で57人は、食べることができない献立を自分で判断するということだと思います。学校給食の目的からいっても、放置しておけない問題ではないでしょうか。答申では、将来的には対象となる児童生徒に全て代替食を提供することができるよう取り組みを進めていくことが望ましいとしています。アレルギー対応など個別対応を充実する方法として、今後の方針をどのように考えているか。特に給食センターでのアレルギー対応が重要ですが、丸子給食センターや松本市のセンターのようなアレルギー対応食のための特別調理室の設置についてはどう考えているか、伺います。

また、食物アレルギーは命にかかわることでもあるため、アレルギー対応、特に代替食、除去食の提供については、栄養士と調理員の緊密な連携が不可欠です。6月議会答弁では、民間委託の方針も示されましたが、そうなった場合、上田市の栄養士から調理員への直接の指揮命令は偽装請負となり、不可能となります。県内のセンターでアレルギー対応食のための特別調理室を設置している松本市、丸子給食センターは直営で実施をされております。アレルギー対応について、栄養士と調理員の連携についてはどのように考えているか、伺います。

○ 議長（下村 栄君）西入教育次長。

〔教育次長 西入 直喜君登壇〕

○ 教育次長（西入 直喜君）個別対応を充実させるために、特にアレルギー対応食について特別調理室等の設置についての考えはどうかということでございます。

上田市の学校給食におきまして、食物アレルギーの個別対応が可能な学校給食施設は、給食センターでは丸子学校給食センターのみとなっております。十分な対応ができているとは言えない状況でございます。答申では、学校における食に関する指導において、学校給食を教材として活用していくためには、アレルギーなど健康課題を抱える児童生徒を含めた全員が楽しくおいしく給食を食べることができるよう、実行可能な適切な方法で食物アレルギーに対応していくことが望ましいとされており、今後の検討の中でアレルギーに対応するための特別調理室の設置等について配慮してまいりたいと考えております。

次に、民間委託した場合の栄養士等とのコミュニケーションについての考えでございますが、現在さまざまな観点から検討を進めている段階ではございますが、調理業務を委託した場合、栄養士は調理責任者に対して指示書等により、栄養士が求める給食の仕様について詳細な説明を行います。代替食や除去食の提供についても同じでございますが、その場での指揮命令ではなく、事前に準備された献立や指示により進められることとなりますので、栄養士が受託業者の責任者と綿密な打ち合わせを行うことにより、アレルギー対応食の提供における連携は可能であると考えております。

以上でございます。

○ 議長（下村 栄君）古市議員。

〔15番 古市 順子君登壇〕

○ 15番（古市 順子君）ご答弁をいただきました。

委託の場合、直接の指示はできないけれども、指示書があつて、綿密な打ち合わせさえすれば問題ないというご回答だったかと思えます。お隣の松本市では、アレルギー専門の栄養士が配置され、正規の調理員がローテーション制で2週間ずつ交代で対応食をつくっているそうです。日本でも数少ない完全アレルギー対応の給食をつくっているということです。ぜひ松本市、視察をして、参考にさせていただきたいと思えます。

次に、安全で安心できるおいしい学校給食の提供について質問します。まず、衛生管理の徹底について伺います。給食施設のドライシステム化は、細菌の増殖防止やはね水による二次汚染防止等を図ることができる安全性の高い調理環境となります。現在12カ所ある学校給食施設のうち、上田地域5施設全てがウェットシステムであり、その他がドライシステムです。上田地域の4施設はドライ運用していますが、一番食数の多い第二給食センターはされていません。答申では、学校施設は衛生管理に留意され、これまでの間大きな食中毒もなく、施設整備の簡易な補修をしながら実施してきたことは、学校給食従事者による並々ならぬ努力の成果であると評価しています。さらに、現在ドライシステムでない施設については早急にドライ運用を図るとともに、老朽化している施設については安全性が確保されるよう、施設整備の改善を図ることを提言しています。現在ウェットシステムとなっている川辺小、東塩田小、第一、第二給食センターのドライシステム化の計画はどう考えているか、伺います。

次に、おいしい学校給食の提供について伺います。答申にもありますが、上田市の現状の給食内容は希望献立、行事食、郷土食、地域食材の日、バイキングなどの特別献立を取り入れた献立の多様化、また食材の納入に当たっては食材規格表に基づき、地元産や国産の食材を使用し、遺伝子組み換え食品は使用しないな

どの配慮がされています。特に調理においては、化学調味料の使用を避け、だしは鳥がら等、自然のものからとっていること。そして、カレーもルーから手づくりするなど、できる限り手づくりによる調理を行っていることの2点が重要です。答申では、共同調理場方式の採用に当たって、できる限り手づくりによる調理を基本としてきたことは、上田市の学校給食センターが全国に誇れる特色であるとしています。これらの取り組みについては、今後策定される学校給食運営の基本的な考え方の中で、今後も継続、充実させていく考えか、伺います。

○ 議長（下村 栄君）西入教育次長。

〔教育次長 西入 直喜君登壇〕

○ 教育次長（西入 直喜君）衛生管理を徹底するための対策としてウェットシステムとなっている学校についての考え方でございます。

議員ご紹介のとおり、ドライシステムは施設内の床を乾いた状態で使用できるようにすることで、床からはね水などによる二次汚染を防止する等、調理場の衛生面において大変すぐれたシステムであり、上田市におきましてもドライシステムを導入していない学校給食施設につきましては、ドライ運用に取り組んでいるところでございます。ドライシステムとなっております川辺小学校、東塩田小学校、第一給食センターにおきましては、ドライシステムに準じた形で水のこぼれにくいドライ仕様の調理台などを導入しております。また調理作業の方法につきましても工夫をし、ドライ運用に努めているところでございます。第二学校給食センターにおきましても、現在ドライ運用の実施に向けて職員での研究やドライ仕様の調理機器への更新を徐々に進めているところであり、できるだけ早期にドライ運用に移行する予定でございます。

次に、現在の給食の内容である献立の多様化、また地元産の食材に配慮すること、できる限り手づくりによることについての考えでございます。答申では、児童生徒に感動を与え、児童生徒の関心を高めて学校給食を教材として効果的に活用していくためには、おいしい給食とする必要があること。そのためには、給食内容を充実していくことが望まれるとし、発達段階に応じた適切な栄養補給を行うことにより、児童生徒の健康の保持増進を図るということとして、教材としての機能を十分に果たせるよう食事内容を工夫し、児童生徒にとって楽しくおいしい給食にするとの方針が示されたところでございます。上田市の学校給食では、単にメニューの種類だけではなく、季節ごとの旬のものを取り入れることや、5月の節句でありますとか七夕、冬至、正月など日本の伝統文化を大事にした食とし、リンゴなどの地域の特産品や郷土食としてしみ豆腐なども取り入れるなど、多様な献立づくりに努めているところであります。このことは、今後においても大事にしていきたいと考えております。

また、地元産や国産の食材をできるだけ使用していくことは、食育や安全性の面からも大事なことと考えておりますし、調理方法についても食数や施設整備の状況で方法は変わってくると思いますが、できるだけ手づくりでという趣旨は酌んでまいりたいと考えております。

○ 議長（下村 栄君）古市議員。

〔15番 古市 順子君登壇〕

○ 15番（古市 順子君）再質問をいたします。

ドライシステム化について、第二給食センターのドライシステム化、いつごろを目安としているのか。その点を1点お聞きいたします。

それと、第二給食センターも含めまして今申し上げました4施設は大変老朽化しておりまして、ドライ運用ということではなくて、ドライシステムの施設整備が必要だと考えます。その点についてのお考えをお聞かせください。

○ 議長（下村 栄君）西入教育次長。

〔教育次長 西入 直喜君登壇〕

○ 教育次長（西入 直喜君）再質問いただきました。

まず、第二学校給食センターのドライ運用の今後の進め方ということで、いつということですが、さまざまな機器がございまして、徐々にドライ運用可能な機器に今更新中でございますので、最終的にいつまでということについてはちょっとお答えができない状況でございます。

また、川辺小学校、東塩田小学校の施設の老朽化、十分承知しているところでもございまして、この問題につきましては全体の調理方法、また運営方法を検討する中で検討してまいりたいと考えております。

○ 議長（下村 栄君）古市議員。

〔15番 古市 順子君登壇〕

○ 15番（古市 順子君）ご答弁をいただきました。第二給食センターのドライ運用については、しっかりとした期日を設けて、目標を持って取り組んでいただきたいと思っております。そのための予算づけもしっかりとお願いしたいということを申し添えておきます。

次に、学校給食の運営のあり方について質問をいたします。審議会の答申では、子供に対する食育が重視されている状況において、特に学校給食を教材として活用した食に関する指導の充実を図っていく観点から考えた場合には、単独調理場方式とすることが望ましい。また、運営形態については、安全面や食育面における十分な効果が発揮できるよう、運営体制の充実を図ることが望ましいと考えるかとされています。これに対し、6月議会の尾島議員の質問に答えて、教育長は、教育委員会としては給食センターも存続させ、財政面及び人事面の負担軽減のため、業務の民間委託化をうまく取り入れることにより、自校方式とセンター方式を併存させ、食育を進めていくという方向性を基本として検討したいと答弁されました。この答弁の考え方については、いつ教育委員会を開催して、そういう方向で検討することを確認したということなのでしょうか。教育委員会としての確認事項か、事務局の考え方か、それとも教育長個人の考え方なのか、お伺いをいたします。

また、教育長は、総合的な観点から学校給食運営の基本的な考え方をまとめているところであり、本年度中には一定の方針を出さなければならないとの心づもりですとも答弁されておりますけれども、この方針を出す時期について、このこともあわせてお伺いをいたします。

○ 議長（下村 栄君）小林教育長。

〔教育長 小林 一雄君登壇〕

○ 教育長（小林 一雄君）本年6月定例会の質問に対する私の回答についてのご質問でございます。

6月定例会で尾島議員の質問に対しまして、上田市全体として学校給食をどのように運営していくのか、さまざまな側面から検討を重ね、教育委員会としては業務の民間委託化をうまく取り入れることにより、自校方式とセンター方式を併存させて食育を進めていくという方向性を基本に検討したいと考えていること、また総合的な観点から学校給食運営の基本的な考え方をまとめているところであり、本年度中には一定の方

針を出さなければならないと考えていると、この2点について申し上げたところでございます。

これにつきましては、教育委員会事務局内部でのこれまでの検討状況を踏まえて、私と事務方でまとめた内容でございますけれども、教育委員の皆様には進捗状況につきまして報告申し上げてまいりました。現在教育委員の皆様と学校給食センターの視察を行うなどともに研究する中で、さらなる検討を重ねて、今後の方向性を見出そうとしているところでございまして、先ほども申し上げましたけれども、本年度中に一定の方針を出すということは委員共通の認識でございまして、よりよい学校給食の運営を目指して、鋭意検討を進めてまいりたいと、こう考えているところでございます。

○ 議長（下村 栄君）古市議員。

〔15番 古市 順子君登壇〕

○ 15番（古市 順子君）答弁いただきました。1つ確認をさせていただきます。

議会で配付されました平成26年度の教育事業の評価シート、学校給食のあり方について、教育委員会の事務局の案がまとまったということですが、この案が6月議会の答弁ということで理解をしてよろしいか、その点をお伺いいたします。

○ 議長（下村 栄君）小林教育長。

〔教育長 小林 一雄君登壇〕

○ 教育長（小林 一雄君）ただいま申し上げましたように、2点申し上げたことにつきましては事務方と共通の形で私が申し上げたと、こういうことでございますので、現在のところそれを基本にこれから検討していくと、こういうことでございます。

○ 議長（下村 栄君）古市議員。

〔15番 古市 順子君登壇〕

○ 15番（古市 順子君）それでは、そのことはそういうことだと理解をさせていただきます。

次の質問をいたします。6月議会で教育長は、先ほどの内容ですね、財政面及び人事面での負担軽減のため、業務の民間委託化をうまく取り入れるとの答弁でございました。財政面でどれくらいの負担軽減をされるのか、根拠となった具体的なデータをお示しいただきたいと思っております。

次に、全国の学校給食の民間委託率は、平成24年度調理において35.8%となっております。県下の民間委託の状況はどうでしょうか。民間委託をしている自治体名、また献立、調理、洗浄、配送など業務別の件数はどうか、お伺いいたします。

○ 議長（下村 栄君）小林教育長。

〔教育長 小林 一雄君登壇〕

○ 教育長（小林 一雄君）6月定例会で財政面でということで、財政面の負担の軽減がどのくらいされるのかというご質問でございますが、6月定例会で答弁申し上げましたとおり、現在現場における食育の推進、安全でおいしい学校給食の提供と並行して、財政面、人事面あるいは施設設備の業務内容といった現場での運営面など、さまざまな側面から調理方式、運営方式を初めとした給食の運営方針について検討を重ねているところでございます。選択肢やパターンにより数値は多種多様に変化いたしまして、単純に民間委託によりどのくらいの負担が軽減されるかといった具体的な数値を現段階で申し上げることは困難なことでございますので、この点をご理解いただきますようお願いいたします。

また、県下の民間委託の状況についてということでございますけれども、県内の19市につきまして、調理業務を民間に委託している給食センターがある自治体は、本年5月1日現在で長野市、飯田市、須坂市、大町市の4市で、委託している施設数は5という状況でございます。また、委託をしている業務の割合は、センター給食の全学校数280校に対して、調理業務は54校で19.2%、それから配送業務につきましては84校で多少ふえまして30%、こんな状況でございます。

○ 議長（下村 栄君）古市議員。

〔15番 古市 順子君登壇〕

○ 15番（古市 順子君）ご答弁いただきました。

具体的なデータは示すことができないという答弁だったと思いますけれども、なぜそれならば財政面での負担軽減のためということが言えるのか。この辺は、私は大変不思議に思います。この点について、教育長の見解をお伺いしたいと思います。再質問です。

○ 議長（下村 栄君）小林教育長。

〔教育長 小林 一雄君登壇〕

○ 教育長（小林 一雄君）これにつきましては、先ほどからのご答弁で申し上げておりますように、給食のさまざまな今の役割というようなものもございますし、例えば委託の方式についてもさまざまな選択肢がございますので、そういったものを合わせまして、経済面について研究をこれにつきましても進めさせていただきたいということでございます。

○ 議長（下村 栄君）古市議員。

〔15番 古市 順子君登壇〕

○ 15番（古市 順子君）わかりました。それなら、そのように誤解のないような方針案を提示していただきたいと思います。そういうデータを研究しながら、これから方針を決定していくというように方針を改めるべきではないかと思えます。

それでは、次の質問をいたします。平成21年の市議会行政改革特別委員会の提言では、民間に委託することができる業務は委託化を進めることとし、業務の工程ごとに委託の可否を法令を遵守し、検証することを提言いたしました。上田市における献立、調理、洗浄、配送など業務ごとに委託の可否の検証は、この6年間行ったのでしょうか。そして、その結果はどうだったのか、伺います。

また、特別委員会では、既に委託化している先進地の事例も参考としながら、地域性も踏まえた上田市にふさわしい学校給食となるよう進めると提言をいたしました。先進地として具体的にどのような自治体に視察や調査を行ったのでしょうか。また、地域性も踏まえたという点を教育委員会ではどう考えているか、伺います。

○ 議長（下村 栄君）小林教育長。

〔教育長 小林 一雄君登壇〕

○ 教育長（小林 一雄君）学校給食業務の民間委託について、国の学校給食業務の運営の合理化についての通知では、献立の作成は委託できないとされているほか、食材料の購入、調理業務等における衛生、安全の確保については、設置者の意向を十分反映できるような管理体制を設けることとされております。このように、委託できる業務が限定されていることとなりますことから、さまざまなケースの検証が委託について



は必要となつてまいります。他市の状況も参考にしながら、今後の検討の中で検証してまいりたい、こんなふうに考えているところでございます。

続きまして、先進地の事例についてのお尋ねでございますけれども、市内3給食センター所長によりまして昨年12月に松本市東部学校給食センター、本年4月に長野市第二学校給食センターの視察を行いました。松本市は配送業務の委託を、長野市は調理業務、配送業務及び洗浄・清掃業務の委託を実施している施設でございます。外部委託に関する方針、運営の状況や効果、また課題について調査してまいりました。

地域性という観点で申しますと、合併前の4地域ではそれぞれ運営方法が異なってきた現状がございます。上田市全体の運営方針の検討に当たって、それぞれの地域における歴史や現状も踏まえて、結論を導き出してまいりたいと考えております。

○ 議長（下村 栄君）古市議員。

〔15番 古市 順子君登壇〕

○ 15番（古市 順子君）市議会の提案は21年ということで、6年間待ったわけですがけれども、先進地視察がつい最近行われたということで、大変驚きました。このことについては、教育委員会として取り組んでこなかったかということで、驚いたことですがけれども、しっかりとこれからやっていただきたいと思っております。

地域性という点で、このごろは合併前の状況というお話がありました。真田中学校、今年度長野県学校給食優良学校として表彰をされました。大変うれしいニュースです。合併前から続いている今の真田の学校給食、ぜひ今後も続けていってほしいと願っております。

学校給食は教育活動の一環であり、子供たちの成長に大きな役割を果たしていますが、そればかりでなく、地産地消など社会的役割も大きいと言えます。学校給食のあり方については、保護者だけではなく、多くの市民の皆さんが関心を寄せていますので、民間委託化について十分意見の把握をすることが必要です。どのように考えているか、伺います。

○ 議長（下村 栄君）小林教育長。

〔教育長 小林 一雄君登壇〕

○ 教育長（小林 一雄君）給食につきまして、市民の意見を把握すべきだというご質問というふうに理解しましたけれども、市民の皆様の意見をお聞きすることは非常に重要なことだと考えておりますので、運営方針の決定と実施に当たりましてはパブリックコメント等、必要に応じて実施してまいりたいと考えております。

○ 議長（下村 栄君）古市議員。

〔15番 古市 順子君登壇〕

○ 15番（古市 順子君）パブリックコメントというお話でしたけれども、大変毎日の給食のことですので、該当の学校に向いて保護者との懇談会など実施する。そういうことが必要ではないかと思っております。このことは後でお答えをください。

次に、学校給食の質の維持向上について質問をいたします。先ほど申し上げたとおり、3月議会で小山教育長は、民間委託であっても直営であっても、給食の質の低下はあってはならないものと考えていますと答弁され、市長も同様と答弁されました。民間委託の判断基準として、このことがまず最も重要です。答申では、民間委託については学校給食の質の低下をさせないこと、食に関する指導が行えること、安全が確保で

きること及び法令を遵守することに十分配慮して検討する必要があるとしています。そして、上田市の給食センターは、職員の勤務体制の工夫などによって化学調味料は使わずに、素材の味を大切に調理を行っているとして、職員の勤務体制の工夫、つまり全国に例のない宿直体制によって、こうした給食内容が可能になっていること。市長の言葉をかりれば、担保されていることも指摘をされております。

そこで、伺いますが、現状の上田市のセンター給食の内容と質を支えている職員の勤務体制の工夫、つまり宿直体制について、民間委託する際の前提条件として検討しているということなのか、伺います。もし前提としない場合には、現状の上田市の給食の質を維持向上させるためにどんな方法を担保するのか。具体的に研究、検討されているか、お伺いをいたします。

○ 議長（下村 栄君）西入教育次長。

〔教育次長 西入 直喜君登壇〕

○ 教育次長（西入 直喜君）学校給食の質の維持向上という観点から、宿直体制についての質問でございます。

先ほどの教育長答弁でも申し上げましたとおり、現在学校給食の質の維持向上、食育の推進に向け、財政面、人事面などを含め、さまざまな観点からどのような調理方式、運営形態が望ましいかという大きな方向性について検討しているところでございます。そういったことから、宿直体制を含めまして、業務体制のあり方についても今後多角的に検討してまいりますので、ご理解をいただきますようお願いいたします。

○ 議長（下村 栄君）小林教育長、先ほどのパブリックコメントのあり方について。小林教育長。

〔教育長 小林 一雄君登壇〕

○ 教育長（小林 一雄君）先ほどの、必要であれば、該当の学校について懇談会あるいは説明会というようなものを開くかということでございますけれども、当然そういうことも含めて等の中で申し上げたのでございますが、どういう状況になるかわからないという形でありましたので、等ということを含めさせていただきますけれども、当然必要があればそういう説明会を開いてまいりたいと、こんなふう考えているところでございます。

○ 議長（下村 栄君）古市議員の質問が終了しました。