

宿毛市議会 総務文教常任委員会 令和3年度行政視察報告書

期 間	令和3年11月18日
視察場所	高知県土佐清水市、愛媛県南宇和郡愛南町
参加委員	総務文教常任委員長 岡崎 利久 副委員長 三木 健正 委 員 今城 隆 " 野々下 昌文 " 松浦 英夫 " 寺田 公一 " 濱田 陸紀
随 行	議会事務局次長 奈良 和美
同 行	学校給食センター所長 平井 建一

総務文教常任委員会の所管事務調査のため、土佐清水市及び愛媛県南宇和郡愛南町を訪問したものである。

調査方法については、先に送付済みの「調査項目」を基に先方より説明を受けた後、質疑を行うという方法を取り、学校給食センターの建設経過等の調査を行った。その概要については次のとおりである。

【11月18日（木）午前10時00分】

◎ 土佐清水市

面積：266.34平方キロメートル

人口：7,067世帯 12,691人（令和3年9月30日現在）

1 建設経過

①構想から供用開始までの概要

高知県内の市町村で学校給食を実施していなかったのは、土佐清水市だけであり、10数年以上前から議論されていた。また、泥谷市長の公約にも給食センター建設が挙げられており、平成26年度に土佐清水市立小中学校給食検討委員会を設置し、協議・検討が行われることとなった。

その後、平成28年度に基本設計及び実施設計を行い、平成29年度に給食センターを建設、平成30年6月から供用開始となっている。



②給食数（施設規模）の検討

平成 30 年度の食数で児童生徒 704 食、教職員 116 食を合計し 820 食を見込んでいた。

③調理機器類の検討

設計事務所を通じ、厨房メーカー2社からの提案を受け、庁内で協議した結果、そのうち1社の提案を採用している。なお、四万十市の栄養教諭に内容を精査していただいたうえで、不要と思われるものを除外したり、提案に入っていなかった機器を追加したりしていた。

④市民、保護者等からの要望

建設直前のアンケート調査は実施していないが、平成 23 年度に実施した学校給食に関するアンケート調査の結果では、小中学生の賛成が約 30%、保護者の賛成が約 70%となっており、児童・生徒の反対が多いという結果になっていた。

また、議員からは、平成 28 年 6 月の市議会定例会において、食育を考慮し調理作業を見ることができる構造にするよう提案がされていた。

⑤財源の確保

財源の内訳等は下記のとおり。

<平成 28 年度>

基本・実施設計委託料 6,746 千円（過疎債 6,200 千円、一般財源 564 千円）

<平成 29 年度>

施工管理委託料 6,831 千円、建設工事費 575,451 千円、計 585,282 千円
（国費 84,914 千円、過疎債 497,300 千円、一般財源 313 千円）

<平成 30 年度>

備品購入費 11,678 千円（配送車：2 トン車 2 台、軽自動車 1 台）

配送車ラッピング委託料 635 千円

計 12,313 千円（過疎債 12,000 千円、一般財源 313 千円）

⑥建設における課題

建設用地については、市の所有地（中学校グラウンド）であったため用地買収の問題はなかった。場所の選定については、配送時間を考慮し、全体にバランスよく配送できる現在の場所に決定している。

【主な質疑】

- ㊦ 配送時間についてだが、現在、一番遠い学校の配送にかかっている時間はどれくらいか。
- ㊧ 20分から25分だが、そこに行くまでに別の学校にも配送している。東方向では幡陽小学校、下ノ加江小学校、西方向では、三崎小学校、下川口小学校となっている。
- ㊨ 建設は地元の業者が行ったのか。

- ㊸空調設備を除き地元の建設業者が行った。
- ㊸調理機器の部分で業者からの提案のうち不要と思われるものを除外したと説明があったが、具体的にどのようなものを除外したのか。
- ㊸食材の水分を除去する遠心分離器を除外し、もっと優しく水分を除去するものとした。その他には、現在稼働中の給食センターから聞き取りをし、導入したがあまり利用されていない機器などを除外したり、他の機器を追加したりした。
- ㊸令和3年度は食数が約700となっているが、内訳はどうなっているのか。
- ㊸児童生徒が約600人で教職員が約100人となっている。
- ㊸給食数が減ると委託している調理員の数も減ってくるのではないかと思うが、どのように考えているのか。
- ㊸調理工程毎に人員を割り当てているため給食数が減ったとしても必要な人員は変わらない。今後、極端に給食数が減った場合には人員を減らすことも考えなくてはいけないかもしれないが現状では減らしていない。
- ㊸建設場所の決定にあたっては配送時間を考慮したとの説明があったが、具体的にどのような経緯があったのか。
- ㊸給食ができてから40分以内に配送しなければいけないので、全ての学校へバランスよく配送するための候補地を色々探していた。その結果、清水中学校のサッカーグラウンドだった現在の場所を選定することとなった。
- ㊸基本換算人数は何か基準があるのか。
- ㊸栄養士が使っているもので、ある程度決まった基準となっている。ただし、あまり食べない生徒が多い場合は基準から少し減らすことがある。実際に、令和3年度の食数で言うと、中学生の換算人数を少し減らしている。

2 調理等施設運営について

①運営方式（直営・委託）・配送方法

運営方式は調理・配送を一括で委託している。

配送方法は、2トン車2台及び軽自動車1台の合計3台で配送している。

②委託内容・委託先・委託期間

<委託内容>

- (1) 調理業務
- (2) 食器、食缶、調理機器及び配送用コンテナの洗浄・消毒・保管業務
- (3) 配送校への給食配送及び改修業務
- (4) 衛生・安全管理業務
- (5) 施設・設備の清掃及び点検業務
- (6) 使用物品管理業務



＜委託先・委託期間＞

委託先：株式会社メフォス

委託期間：1回目 平成30年4月1日から令和3年3月31日まで（3年間）

2回目 令和3年4月1日から令和8年3月31日まで（5年間）

③委託先の選定方法

1回目は、3社を指名する指名型プロポーザル方式で入札を行った結果、1社（株式会社メフォス）のみから応募があり、株式会社メフォスに決定している。

2回目は、過去3年間の実績があったこと、また、1回目の時に応募がなかったいうことを、プロポーザル審査会で協議した結果、株式会社メフォスを指名委託している。

④運営に係る課題

現状は特になし。

【主な質疑】

- ㊦委託期間を3年間から5年間に変更した理由は何か。
- ㊦3年間では短いということと、これまで適切に運営していただいている実績を加味して5年間としたものである。
- ㊦給食の配送は別途雇用しているのか。
- ㊦調理員が配送している。配送車1台あたり2名の計6名が調理業務終了後、配送に当たっている。
- ㊦給食費はいくらとなっているのか。
- ㊦小学生が1食270円、中学生が1食300円となっている。毎月定額で小学校が4,700円、中学校が5,200円を徴収し、3月に年間の清算を行っている。
- ㊦運営方式で委託を選択されているが、直営方式は検討しなかったのか。
- ㊦検討は行った。しかし、直営の場合、給料が上がっていくということが課題としてあった。また、初めての給食ということで、専門的な方に委託することが良いのではないかという意見があったためである。実際に委託をした業者は適切に対応をいただいているので、委託を選択して良かったと考えている。
- ㊦株式会社メフォスという事業者は給食を専門的に実施している業者なのか。
- ㊦給食はもちろん保育施設や老人施設など全国の様々な施設での実績がある。
- ㊦現在、調理業務に当たっている方の雇用体系はどのようになっているか。
- ㊦全部で11名の職員がいるが、そのうち3名（責任者1名、副責任者2名）がメフォスの職員である。残りの8名はパート職員で土佐清水市在住の方となっている。
- ㊦パート職員の方は夏休みなどの期間については休みとなるのか。
- ㊦そうである。なお、パート職員の副業は認められると聞いている。
- ㊦パート職員の雇用については市の意向は反映できないということか。

- ㊦ 土佐清水市内で採用して欲しい旨は伝えているが採用・雇用については委託先に任せている。
- ㊦ 給食メニューはどこが作成しているのか。
- ㊦ 県職員の栄養教諭が給食センターに常駐しており、メニューや指示書を作成して指示している。
- ㊦ 食材の供給については行政が行っているのか。
- ㊦ 栄養教諭が全て発注し、委託事業者が受け取っている。
- ㊦ 食材の支払いは市がしているのか。
- ㊦ そうである。

3 施設の維持管理

①調理機器の保守、修繕等

調理機器総合点検を毎年1回実施している。修繕については、スライサーの刃の研磨が必要だったり、機器の不具合が起こったりしたときに、その都度対応していた。今年度は、コンテナの消毒保管庫が故障したため修理したり、保管庫のパッキンを交換したりしていた。

②施設の保守、修繕

浄化槽等法定のものは実施しているが、その他は特に行っておらず修繕も行っていない。

③公共施設等個別計画

策定していない。

④課題

現時点では特にない。

【主な質疑】

- ㊦ 維持管理するための修繕費はどれくらい予算計上しているのか。
- ㊦ 今年度の修繕料は当初予算で10万円を計上していたが、約25万円の支出があったことから予算流用で対応している。
- ㊦ 食材残渣を乾燥処理する機械が設置されているが、設置費用は建設工事に含まれていたのか。また、維持管理にかかる保守点検費用は発生しているのか。
- ㊦ 設置費用は建設工事に含まれており、定期的な保守点検は行っていないので、費用は発生していない。不具合があった場合にはその都度修繕等の対応をしている。
- ㊦ 給食の食べ残しはどれくらいあるのか。
- ㊦ 今年度は中学校で7.5%、小学校全体では0.8%となっている。しかし、清水小学校が200人以上の大きな学校となっており、その他の小さな規模の小中学校ではほとんどないのが現状である。清水小学校だけで言うと4.6%である。

- ㊦果物の皮などを除き、給食残渣の多くは乾燥処理して土にしているのか。
- ㊧そうである。毎日 45 リットルのごみ袋に軽く半分程度入ったものを 2 袋分乾燥処理しており、毎週金曜日に機械から取り出した土を月曜日に市内の農家の方が取りに来て肥料として活用している。
- ㊨調理機器総合点検というのはどのようなものか。
- ㊩調理機器に不具合等がないか点検するものとなっている。

4 その他

①防災意識等、独自に追加した機能

特になし。

②地産地消の取組（市内産率、県内産率）

学校給食は安全でおいしい食事の提供というのが大前提であり、そのためにも地産地消の推進は、食育の観点や、地場産業の振興などの面からも必要と考えていた。

取組としては、納入業者を登録制とし、食材についてはできる限り、市内産、県内産での納入をお願いしていた。しかし、毎日 700 食程度の食材の確保は、市内・県内だけではなかなか難しいので、安定した食材の確保や価格面など多くの課題がある。

<令和 2 年度地場産品使用率>

生野菜：高知県内 39.3%（県内 34%、市内 5.3%）

その他の食材：高知県内全体で 57.8%

給食で使う食材全体では、高知県内産が 47.1%と約半分程度を県内産で行って賄っている。

米と宗田節、じゃこ類は、土佐清水市産で、豆腐・厚揚げ・卵は高知県産（宿毛市産）となっている。

③人気のメニュー

令和 3 年 2 月に市内全校（小学校 6 校、中学校 1 校、回答数 576 人、回答率 92.6%）でアンケート調査を行った結果は下記のとおり。

<おいしかったメニュー>	<苦手な食べ物>
1 位 わかめごはん	1 位 ナス
2 位 カレー	2 位 ピーマン
3 位 からあげ	3 位 野菜
4 位 かきたま汁	4 位 きのこ
5 位 ハンバーグ	5 位 うなぎ

給食献立では、各学校・学年のリクエストメニューを月に 1 回実施している。また、行事食や高知の食べものいっぱい献立などを取り入れ、食育の教材としても活用していた。

「高知のたべものいっぱいこんだて」とは、高知県の食材を使った給食を提供するものであり、昨年度は、土佐はちきん地鶏や土佐和牛のカレーなどを提供していた。

これは、新型コロナウイルス感染症の影響を受けた外食産業や生産業者から国や県が買い取った食材を無償提供していただき実施したものである。今年度においてはカンパチや鯛を使った給食の提供を予定している。

「かみかみこんだて」とは、毎週火曜日に取り入れているもので、噛み応えのある食材をよく噛んで食べることを意識する日を設けている。

【主な質疑】

- ㊦アレルギー対応食は何食提供しているのか。
- ㊦小学生10名、中学生7名で合計17名である。それぞれ様々なアレルギーがあり、例えば、卵、乳製品、小麦、大豆、魚介類、豚肉、アーモンド、キウイなどがある。全員が毎日対応食とはなっていない。アナフィラキシーショックのような重度のアレルギー反応が出た児童・生徒の報告は受けていない。
- ㊦アレルギー対応食に対応している調理員は何人か。
- ㊦3名が交代であたっている。
- ㊦防災機能についてであるが、給食センターの位置づけはどうなっているのか。
- ㊦有事には炊き出し等を行うことを想定している。給食センターの調理機は、あまり熱を発しない電気調理器をメインに設置しているが、有事には電力が喪失していることが想定されるため、ガス調理機を一部設置し非常時に活用する想定である。
- ㊦災害時に利用できる非常食のようなものを保存しているのか。
- ㊦800食程度のレトルト食品（カレーやシチュー）や炊き込みご飯（パウチ食品）などを保存している。また、調理機の不具合等で給食が出せない場合にそれらの食材を出すことも含んでいる。
- ㊦給食開始時には中学生でも混乱があったと思うが、現在ではそのような混乱はないか。
- ㊦今は特にない。
- ㊦地産地消の取組の中で、納入業者は登録制としているが、地元の野菜農家を優先して登録しているのか。
- ㊦当初、農家から使って欲しいといった話は聞いたが、毎日大量の食材が必要となるので、きちんと納入できるのかといったところで少しトラブルがあったと聞いている。個人間での取引は難しいとの判断し、業者を通じて納入していただいている。
- ㊦登録数はどれくらいあるのか。
- ㊦全部で21業者であり、そのうち野菜業者は4業者が毎月交代で納入していただいている。
- ㊦配送を含めた業務をメフォスに委託していると説明を受けたが、年間でどれくらいの委託料となっているのか。

- ㊦令和3年度では約3,200万円(31,994,000円)となっている。
- ㊧災害時に炊き出しも行えると説明があったが、地域の方が調理機器を使うことになるのか。
- ㊨いつも使っている人にやってもらいたいとは考えているが、災害時には誰が使うか分からないので、給食再開前に全てクリーニングを行うこととしている。委託業者との契約では災害時に支援していただくこととしているが、パート職員は市内の方なので、可能な場合は協力していただきたい。
- ※「みんなの給食ができるまで」と題した動画の視聴あり。この動画は、食材の搬入や調理作業など給食センターの業務が分かるものとなっている。これは、黒潮町が昨年の一斉休校時に作成し、町内ケーブルテレビの番組で公開した時に、保護者等から良い評価を得ていたものを参考に作成したものである。



【11月18日（木）午後2時30分】

◎ 愛媛県南宇和郡愛南町

面積：238.99 平方キロメートル

人口：10,128 世帯 20,150 人（令和3年9月30日現在）

※旧5町村（内海村、御荘町、城辺町、一本松町、西海町）が平成16年10月1日に合併し誕生。

1 学校給食センター建設について

（1）建設経過について

①経過

ア 建設計画

町村合併の際に、平成16年の新庁建設を見据え、新庁建設計画に給食センターの統合案を載せることについて、協議されていた。その中で課題として上がってきたのは、旧西海町の給食センターが、昭和46年建設であり老朽化していたということや、堺市で平成8年に発生したO-157の集団食中毒の影響により、平成15年に学校給食の要領にウエットシステムからドライシステムへの移行が明記されたことがあったが、当時の旧5町村の給食センターはドライシステムに対応した施設ではなかったことなどが挙げられる。



ウエットシステムからドライシステムへの移行が明記されたことがあったが、当時の旧5町村の給食センターはドライシステムに対応した施設ではなかったことなどが挙げられる。

安全安心な給食を提供するためには、ドライシステムの給食センター建設が必要であると判断し、新庁建設計画に統合計画を記載するための案が作成された。なお、この建設計画は、有利な起債である合併特例債を借り入れるために、作成が必要なものとなっている。

平成16年及び平成17年には、台風で西海給食センターの屋根が飛ばされ、それぞれ1週間と2週間の給食を停止し、弁当を持参していただく対応となったことから、統合の機運が高まり、平成18年に策定した愛南町総合計画において、平成23年に統合給食センターを建設する計画が初めて盛り込まれた。

イ 議会からの要望

議会との関係としては、平成20年度に愛南町議会文教常任委員会から、統合に当たっては委員会を設置し検討することを強く要望するという要望が出され、平成21年11月に給食センター統合検討委員会を立ち上げて検討することとなった。

ウ 建設用地の選定

建設用地は、ある程度の広さが必要であり、給食ができ上がってから2時間以内に食べてもらう必要があり、その時間内に全ての学校に配送できる場所の選定が統合検討委員会では1番の問題になっていた。また、学校の統廃合が進んでいなかったことから、給食を配送する距離が長くなることも問題となっていた。

これについては、合併後の施設や町の遊休地などの活用等を検討する愛南町公共施設整備検討会において協議・検討され平成22年度には町の中心部にあたる特別養護老人ホーム南楽荘の跡地に決定された。

平成22年度から基本計画・実施計画を策定し、平成24年度には建設工事が始まり、完成後の平成25年4月から供用開始という流れになっている。



②建設規模、給食数の検討

建設規模、給食数については、出生数などから供用開始時の児童生徒数を推計し、生徒数及び教職員数を賄えるだけの給食数としている。

③調理機器の検討

調理機器については、給食センターの建設補助金にあたる学校施設環境改善交付金を活用する場合は、その前年度に国へ計画書を提出し、承認を得なければいけないため、設計監理の契約を前年度に締結し検討を進めている。

厨房機器等の選定は、設計監理業者に説明会を実施していただき決定している。機器が同値の場合は、3者の厨房機器会社に依頼し、説明会を開催したうえで選定を行っている。

④市民、保護者等からの要望

地域住民、保護者等の要望・意見についてであるが、当時は4つの給食施設があり、それぞれにPTAなどが参加する給食センター運営懇話会を設置していた。建設が決まる2年前から統合することは決まっていたので、懇話会の中では経過報告や意見聴取を行っているが、要望を受けたという記録は特に残っていない。

⑤財源の確保

建設費用等は、建物の建設費が約3億円、機械設備に約1億8千万円、電気設備工事に約8,800万円、厨房機器の購入に2億円の合計で8億円程度かかっており、財源内訳については、学校施設環境改善交付金が5分の1程度、補助残の95%が合併特例債、自主財源は補助残の5%となっている。その他、配送車も、新しく購入等しており1台の改造と4台の新規購入の金額が消耗品等も含めて6,000万円程度となっている。

(2) 調理等施設運営について

①運営方式・配送方法

調理も配送も全て直営で行っている。

調理業務については正職員（調理員）はおらず、全て会計年度任用職員で行っている。

②供用開始（平成 25 年 4 月）

全く新しい電化調理器で調理することから、建設後の夏休み期間中に作業工程の確認や練習を兼ねた試食提供をした後に供用開始の予定とされていたが、施設完成後の春休み期間中に全て行い、4月から供用開始していた。



③調理業務の課題（供用開始時）

調理業務の運営に関する課題であるが、新しい施設になると作業工程が大きく変わることから、各移行期間にできる限り弁当対応とならないよう給食実施計画を事前に策定し、円滑に移行が行えるよう事前の準備をしていた。

(3) 施設の維持管理について

調理機器の維持管理については、業者による目視の保守点検を1年に1回実施していた。供用開始から8年を経過しているが、昔のガスの製品と違って、電化調理器は急に使えなくなることがある。

調理機器の耐用年数は10年程度を見込んでいるが、ヒーター等、一部の部品は、一定の使用時間数で交換するものや、3年で交換しなければいけないものがある。そういった機器の修繕計画がなかったため、急な対応となることがあった。また、特殊機器のため、交換部品がすぐに調達できない場合もあるので、専門業者へ委託し今年度中に機器更新計画を策定することとしている。

今後5年間は、消耗部品の交換で機器の延命を図り、児童生徒の数も考慮し、機器自体の更新等について検討しながら、運営していくことを計画に盛り込みたいと考えている。

(4) その他

①防災機能等

防災機能等についてだが、災害があったときには学校給食の提供はないと想定している。災害時のときの炊き出し対応については、ガスの大釜が2個あるので、ある程度の対応が可能と考えており、自家発電装置はつけていない。

また、機器の故障等で給食が止まる可能性があるため、代替で出せる防災食を備蓄しており、災害時には、それを提供することで災害対応も行える。

②地産地消の取組

地産地消の取組は、食材の納入業者を登録制とし、できる限り地元産の食材を納入していただいている。特に、農産物、水産物に関しては発注の際に、地元で納品できるものがあれば、それを優先して、その次は県内産という依頼をしているが、取り扱う食材が大量となるため、全てを賄うことはできない。

役場との連携としては、農業支援センターから、今月から何月ぐらいまでは町内産のブロッコリーの納品が可能といった情報が、定期的に提供されるので栄養教諭がメニューに取り入れている。

金額ベースでの地産地消率は、農産物に限ると、町内産が41.1%、県内産が16.1%となっている。水産物は町内産が56%、県内産は0%となっている。イカやエビなどを入れる場合には、冷凍食品になることから町内・県内産では難しい。

③人気メニュー

給食の人気メニューについては、全体の人気メニューとは違っているかもしれないが、毎年、3学期に入る前に、中学3年生を対象として行っているリクエスト給食のアンケート調査の上位は、からあげ、キムチャーハン、ハウレンソウとえのきのサラダ、ポークビーンズ、鯛のレモン煮に、タイレッドなどとなっている。

小学生であればカレーが入ることも想定されるが、毎月1回の食育の日には、必ずカレーを出していることから中学3年生が最後に食べたいメニューの中には入ってこないのではないかと推測していた。

【主な質疑】

- ㊦平成25年に建設した当時の給食数は約2,000食とパンフレットに記載があるが、現在はどれくらいの数になっているのか。
- ㊦約1,400食になっている。児童生徒数は約1,100人となっている。
- ㊦学校数はどれくらいか。
- ㊦中学校が5校、小学校が12校となっている。
- ㊦給食の配送時間はどれくらいかかるのか。
- ㊦一番遠い学校で1時間弱である。
- ㊦給食センターを出発するのは何時ころになっているのか。
- ㊦一番早い配送車が10時30分ころに出発している。
- ㊦会計年度任用職員は何人雇用しているのか。また、配送業務の雇用を含めてどのような運用をしているのか。
- ㊦調理員は17名、配送車の運転手は正職員が3名と会計年度任用職員が2名の計5名で配送している。正職員は行政職2名、技能労務職1名となっており、行政職員は、食材の支払いや機器の修繕等、事務作業も行っている。
- ㊦オール電化にした理由と、納入業者としての登録数はどれくらいになっているのか。

- ㊦ オール電化にした理由は、詳細には分からないが、当時、電化の方が安全だと判断したことや、ドライシステムとの相性を考慮したと聞いている。納入業者は、食材によって違うが、全部で48業者となっている。なお、開始当時は68業者から現在の数に減少している。
- ㊦ 登録している業者に町内産の食材を納入してもらっているのか。
- ㊦ そうである。しかし、国の基準では、豆腐やかまぼこを町内で作っていても原材料が外国であれば地産地消とはならない。そういったことから、先ほどの説明では農産物と水産物に限らせていただいた。地産地消の取組における課題としては、農産物であれば生産量や種類等が町内で生産されているかどうかというところや、個人的な取引では必要な量が確保できないため、集約する仕組みが必要であるというところではないかと考えている。他の自治体に視察へ行ったときに成功していた事例としては、JAが取りまとめを行い、季節ごとに一定の量を農家に生産していただく仕組みができていた。愛南町でも検討しているが、現実的には難しいというのが正直なところである。
- ㊦ 会計年度任用職員が調理業務を行っているという説明があったが、雇用期間は1年間となっているのか。パン食の割合と仕入れの方法はどのようになっているのか。
- ㊦ 会計年度任用職員は導入されて1年目となっているが、現時点では1年間の雇用である。更新は可能となっているため、更新時期が来たらそれぞれ個人面談を行い更新していくということとしている。パン食についてだが、愛南町は、ほぼ米食となっており、パン食は年に2、3回程度である。先ほどの説明で地産地消率が高かった理由は愛南町産の米を利用しているところにある。パンの納入先であるが、現在では1,400食のパンを納入できる業者が町内にはない。現在は学校給食会を通じて大洲市内の業者から納入している。
- ㊦ 施設の維持管理について計画を策定していくという説明があったが、業務委託するのか。また、委託する場合の費用はどれくらいを想定しているのか。
- ㊦ 職員では機械の使用時間数など専門的な知識がないため、専門の業者に委託し時系列で作成する。委託料は約80万円である。
- ㊦ 建設用地の選定にあたっては防災面も考慮したのか。
- ㊦ 浸水ハザードマップで津波での浸水の恐れがない場所を選んでいる。
- ㊦ 給食費はどれくらいか。
- ㊦ 保護者の負担金が、幼稚園及び小学校が1食あたり250円、中学校が300円である。
- ㊦ 幼稚園は何人いるのか。
- ㊦ 園児が18名、職員が6名である。
- ㊦ 給食を開始してから給食費の滞納はあるのか。
- ㊦ ここ最近はないが、15件ほどの件数となっている。通知を送付したり電話で納付案内をしたりするなかでだいぶ減ってきてはいるが、何年も前のものが残っており、時

効が来ているということからもどのような処分方法を取っていくのか検討が必要と考えている。

◎総括（委員考察）

- 新しい施設の運営方式等を検討する際に、土佐清水市のように大手事業者を導入するメリットとしては衛生管理や機器類の調達等スケールメリットで安く購入することができるのではないかと考える。これまでと同様に市内事業者へ委託するのか、大手事業者へ委託するのか議論が必要と考えるので、議会としても勉強していくべきである。
- 異物混入等を防ぐために、衛生管理についてはかなり苦労していると感じたので、そういったところを考えても調理委託をどうするのか慎重に検討する必要がある。
- 土佐清水市では実際の調理風景が少し見えたが、愛南町では見ることはできなかった。実際に運営を行う給食センターが今回の視察を有効活用してもらいたい。
- 大手事業者へ委託すると地元雇用がパート職員だけになってしまうのではないかと心配がある。また、大手事業者に食材の調達までも委託すると全体のコストは下がるが、宿毛市にとっては、現在の調理部門だけを地元事業者へ委託するという判断のもと始めた事業である。現在、配送業務は別の業者となっているが、土佐清水市も愛南町も配送業務も併せた事業となっているため、そういったことであれば一定効率化を図れるのではないかと思う。
- 土佐清水市のように配送業務を併せた委託にすると、調理だけでも重労働となっているところに配送業務が重なり、しっかりとした管理が必要となる。
- 営利を求める民間事業者が参入してくると、利潤を考え厳しい雇用条件となるかもしれない、しかし、市直営となれば人件費が高くなり、コスト削減が難しくなるといった課題がある。
- 市外の大手事業者へ委託すると、市の持ち出しは少なく済むが、市内に循環する資金が一定数、市外へ流出することにつながる。地元経済が潤うためには賃金が増えることはプラスの面もあるので、地元のNPO法人等が担うのが長い目でみると良いのではないかと考えている。
- 本来は、大手事業者がやっていることを地元でやるということが理想である。それを構築するために何ができるのか検討する必要がある。
- 地元業者がやれることが理想だが、そうするためには行政が中に入って指導等を行わなければいけない。しかし、入り過ぎてもだめだとは思っている。
- どんな工場でもそうだが、実際に働く方の意識を向上させるために、どういった業務をどのような形で行っているのかなど、先進地の状況を見てもらいたい。

学びの機会を作っていくことが必要ではないかと考える。

- 現在の委託方法は、市が直営で運営していた頃と比べ、人件費は半分以下になっていると思うが、働いている方からすると何年働いても給料が上がらない状況である。そういったところも併せて見直していく必要があるのではないかと考えている。
- 厨房機器の選定については、設計事務所から提案があるとは思いますが、必要最低限の機器を導入するために、栄養士としっかり精査する必要があると思う。
- 今後、新たな施設建設に向けて、給食センター職員や栄養士、また調理員代表と一緒に、県内の同程度の規模となっている土佐市や香南市も視察することも大事である。