

令和2年白老町議会総務文教常任委員会協議会会議録

令和2年12月 8日（火曜日）

開 会 午前10時00分

閉 会 午前10時55分

○会議に付した事件

1. しらおい食育防災センターに係る業務委託について
-

○出席委員（6名）

委員長	吉谷一孝君	副委員長	佐藤雄大君
委員	大淵紀夫君	委員	小西秀延君
委員	氏家裕治君	委員	前田博之君

○欠席委員（なし）

○説明のため出席した者の職氏名

学校教育課長	鈴木徳子君
食育防災センター長	小川智子君

○職務のため出席した事務局職員

事務局長	高橋裕明君
主 査	小野寺修男君

◎開会の宣告

○委員長（吉谷一孝君） これより総務文教常任委員会協議会を開催いたします。

（午前10時00分）

○委員長（吉谷一孝君） 本日は、このしらおい食育防災センターの後、陳情審査、それから所管事務調査と、本日はタイトなスケジュールになっておりますので、皆様のご協力をお願いしたいと思います。

それでは、協議事項に入りたいと思います。しらおい食育防災センターに係る業務委託についてであります。

それでは、担当課からの説明をお願いいたします。

鈴木学校教育課長。

○学校教育課長（鈴木徳子君） おはようございます。お忙しいところお時間をいただきましてありがとうございます。本日は、しらおい食育防災センターの契約期間が本年度で満了となりますことから、次年度以降についてもプロポーザルによる業務の委託を行いたいと考えておりますことから、ご説明させていただきたいと思っております。

本センターについては、平成27年の供用開始から2回のプロポーザル方式による委託を実施しております。現在は、平常時、非常時共に施設機能を最大限活用しながら食育及び防災の両面から、衛生管理についても日々何事もないということが当たり前であることを徹底し、安全、安心な給食の提供に努めさせていただいております。これまで本当に大きな事故もなく無事に給食の提供を続けることができているのも給食従事者一人一人の努力と、各関係機関の協力があったことと大変感謝しております。今後も安全、安心な給食を提供するためにもプロポーザルによる、より高い専門性を有する業者を選定し委託することが重要であると考えておりますので、これより資料に沿って説明を進めさせていただきます。

これより先の詳しい説明については、食育防災センター長の小川よりさせていただきます。

○委員長（吉谷一孝君） 小川食育防災センター長。

○食育防災センター長（小川智子君） 今年の4月からしらおい食育防災センターのセンター長の任につきました小川と申します。本日は貴重な皆様の時間をさいいただきありがとうございます。

これから、しらおい食育防災センターの業務委託の更新に係りますプロポーザル方式の実施についてご説明申し上げたいと思います。先ほど鈴木学校教育課長から説明がありましたとおり、このセンターは平成27年4月より供用を開始しており、及び平成30年4月に改めまして公募選定を行い現在に至っているところであります。このたび3回目のプロポーザル方式の委託契約に移りたいと考えております。最初の、当初27年4月にこちらのセンターが運営された当時は全てが新しいことで、かなり大変な労力をかけましてセンターの運営を進めてきたところかと考えておりますが、現在5年が経過しまして、修正を繰り返しながらも新しい白老の給食業務の形態が定着したと考えております。1番大きな最近のトピックスとしましては、2018年の食品衛生法等の一部を改正する法

律によりまして、原則全ての食品等事業者に求められたHACCPに沿った衛生管理の施行というのが2020年6月より実施することになりました。こちらについては、学校給食においても準用されることになりましたので、今年の6月より私どものほうでもこちらの衛生基準、国際的な衛生管理手法になりますが、こちらに沿った管理をしていかななくてはならないというところで、これにつきましては現委託事業者のほうで、以前よりこの考え方に基づいた業務運営を行っておいりましたので、特に大きなトラブルはなく、順調にこちらの考え方を取り入れて衛生管理を行っているところでございます。保健所や第三者機関の衛生検査におきましても、この辺りは大変よくやっていると評価をいただいております。こちらのほうも今後は徹底して継続実施をしていきたいと考えております。こちらのほうも含めまして、稼働当初より給食の遅れだとか、大きな事故による給食の停止などもなく円滑に業務が行われていると考えておりますので、このプロポーザル制度の活用による効果であると言えるかと思っております。また、食育防災センターは、食育という場でも活用させていただいております、体験ツアーとしまして親子の方に実際に調理場のほうに入って給食をつくっていただいて、配送して先生たち等に協力していただいて食べていただくような体験や、中学生の職業体験も受け入れておりますので、こちらのほうも委託業者の皆さんのご協力がなければできないことではないのですので、こちらの事業もやっております。このたび1番大きなところで、平成30年9月6日に発生しました北海道胆振東部地震の際には、大規模災害時等による炊き出し業務の協力に関する協定書に基づきまして、発災、その日より、その時間より物資の確保、それから調理、配送を委託業者にやっただくことで各避難所8か所に届けることができ、防災センターとしての機能も発揮することができましたので、町民の安全と安心に取り組むことができたと考えております。この辺につきましては、やはり事業者のノウハウと、高い企業理念がなければ実行できないことですので、今回初回3年契約を含む6年間の最終年度に現在到達しておりますが、学校給食関連業務の対応事業者については、相応の運営能力、それから専門的な知識が必要ということが条件となりますので、次の際にも公募型企画提案方式（プロポーザル方式）を採用することで委託事業者を募集し、それから選定、決定をしたい考えであります。

続きまして、2ページからは業務委託についてになります。こちらのほうは事前にこちらの資料を配布させていただいて、皆様のほうでも御覧になっていただけたかと思うのですが、主な業務委託内容について大きくは変わっておりません。調理業務、配送業務、施設管理、この3本となっております。特記すべき点としましては、非常時においてもこの業務に対応してくださるということ。それから、全業務に関して管理記録簿等の記録提出による報告が必須だということが挙げられます。調理業務に関しましては、毎日8つの記録、記録簿、それから報告書を提出していただいております。この毎日の報告書のほかに全部で23種類の報告書がありますので、こちらのほうをセンターの職員が、または栄養教諭、栄養士が確認をしてしっかり業務がなされているかを見ているところでございます。それから配送施設、管理業務につきましても4種類の報告書がほぼ毎日あがってきますので、そちらのほうも朝の時点で確認を取らせていただいております。このような報告が必須な業務も多くございます。

続きまして、各業務に対する方向性です。まず、①調理業務に関しましては、やはりこちらの白

老の食育防災センターの施設設備、それから機能に対応した衛生管理ができること。それから施設運営を含めて、調理業務に精通して詳しい、よく経験がある、能力が在る方を配置していただくことが条件になります。このため、現在は責任者、2人の副責任者を置いていただきまして、その方たちが責任を持って調理に携わっていただいております。②配送業務の方向性につきましては、配送といいますが、ただ詰め込んで運ぶだけではなくて、積み込む際には衛生管理を徹底した上で、一度外に出すのでかなり徹底した衛生管理が必要になりますので、その学校給食の業務というのを一連に考えたときに、その中で配送とはいえしっかり衛生管理をした上で、皆さんのほかの従業員の方とも考慮していただいて、一連の流れでスムーズに行うということが重要かと考えております。

続きまして、3ページ、③施設管理業務につきましては、本当に食育防災センターは私も4月に参りまして驚きましたが、たくさんの機器があります。ボイラーももちろんですが、給水に関すること。冷凍、冷蔵、空調、調合、排水処理、それからたくさんある調理用の備品がありますので、こちらのほうを熟知して、一定レベルの技術的知識がある人材を配置してもらうことが必須になります。これは今、5年が経過しまして、どうしても経年劣化だとかで機器が傷みやすくなってきていますので、これが大規模で費用のかかる状態になってしまうと給食がストップすることも考えられますので、そのような状況にならないように日々確認をしていただいて、点検の中で早く報告をいただき、町とすり合わせをしながら、どのように修繕だとか、交換を進めていくかというのがこれから大事になりますので、この施設管理業務の役割は大きいかと考えております。

次は、2、実施業務の主な内容を受託の事業者さん、こちらのセンター職員が行うべきことをそれぞれにまとめて書いてあります。4ページのところからも調理がございます。調理の下の作業工程表、動線表の作成なのですが、これは委託業者が作成しています。栄養教諭が提出した調理内容、献立に合わせまして、その日どのような動線で調理を行うか。物を入れてから野菜を洗ったり、切ったり、肉、魚を検品する作業から、最後本当に食管に入れるまで、誰が何をどの時間で行い、その中で何を確認すべきかというのを出してもらっている工程表になります。これにつきましては、毎日のように反省を入れまして、よりよく、より安全に給食が提供できるように改善を繰り返しています。次の衛生管理は先ほども申し上げましたとおり、かなり重要になってきていますので、特に今年は新型コロナウイルスの対策もありましたので、個人個人の手指消毒だとか、予防はもちろんのこと、食材がございますので温度の管理をかなり徹底して入れております。それから非常時の対応につきましては、実際に今回は実施していただきましたが、自社購入、札幌に本社がありますので、今の業者さんにつきましては自社購入ルートによって、食材だけではなくて例えば容器、提供するための容器だとか、そういう食具に関する物も納品していただけた経緯があります。施設管理は、主にこのようなことでかなり広くあるということになります。

続きまして、5ページ目の、3、プロポーザルによる業務委託におけるメリット、デメリットにつきましては、前回のときとさほど大きく変更はないのですが、やはり③調理業務に特化した衛生教育制度等が徹底されているということで、こちらにつきましては長期休みを活用して個人個人、職員の皆さんに札幌の本社のほうから教育する時間を持っていただいております。それから⑤調理員等の年休や欠員の際の補充なども、調理業務は毎日のことなので今日休んだから明日その分の仕

事をするというわけにはいきませんので、この日休むことがあるのは人間なので仕方がないのですが、その場合は必ず補充を入れて対応していただくということで、現在も産休、育休中の職員の方がいるものですから、その方の分として月、火、水の炊飯業務が入るときには人手がどうしても足りませんので、札幌の本社のほかのところから応援に来ていただくというような体制も取っていただいております。⑦非常時における人員確保、物流等は、先ほども申しあげましたとおり、本当に非常時はどこも非常時になってしまうので、なかなかこうしたいと思っても物の確保だとか、人の配置は難しいのですが、今の業者さんは大体7割程度の従業員の方を白老町内から雇用してくださっているのです、白老町内から皆さん駆けつけていただいております。

それから、デメリットです。デメリットは前回も申し上げたかと思うのですが、やはり会社が委託なので、この辺りにつきましては調理員への私どもからの個別指導というのはなかなか難しい。特に専門性があるので簡単に見ただけでは指導ができないところにつきまして責任者を介しておりますので、時間的にちょっと時間がかかってしまうというところがあります。それから、④情報提供、特に今回は本当に新型コロナウイルスに関してはできるだけ情報提供をするように、それから向こうの事業者からもこちらにいただくようにしたのですが、全員休んでいる方だとか、交代制なので周知、把握するのはなかなか難しいということを実感いたしました。

4、現委託事業者、こちらは株式会社日総さんになりますが、こちらの評価についてです。①衛生管理全般につきましては、この5年間で実際に今まで何年もこの給食業務についている方から、本当に5年前、このセンターができたときに新しく採用された若手の方にまで知識や技術だけではなくてその心構え、人の口に入るものをつくるということに対する心構えを途切れることなく伝達していただいているかと思えます。6ページ目の衛生管理につきましては、やはり慣れというものが発生すると、どうしても見落とす事故が発生することがありますので、やはり確認を繰り返すことで、毎日の業務であっても丁寧にやっていたら続けるように続けていただきたいと思います。②調理業務につきましては、本当に下処理から始まり、味付けから、配缶、最後の回収、清掃まで動線を考慮して調理業務を行っていますので、できたら職員の皆さん誰もが一定レベル以上の業務を行えればと考えています。③アレルギー対応につきましては、28年から開始しまして、今回新型コロナウイルスの関係で4月、5月は給食は少ないのですが、12月予定までの今年の献立日数のうち48%にアレルギー給食対応の日が大体半分の設定がございますので、この日は最低1人の調理員とセンター栄養士が中に入り、つきっきりでアレルギーの食材が混入しないように、間違わないようにしっかり何度も確認作業を行って提供させていただいております。今のところ大きな事故はございません。④配送対応については、今回のプロポーザルの中では、事業者自ら配送助手を採用していただきましたので、コンテナが給食の食器だとか、食缶を乗せたコンテナはかなりの重さなのですが、助手がついたことで安全に迅速に配達することができるようになりました。⑤事業への協力につきましては、本当に災害時、地震のときには、当日の夕食に500食、それから翌日に475食の調理を行って対応に尽力していただけたかと評価しております。最後の総合評価につきましてです。この4年半の間、より安全な作業方法を模索しながら実行していただき、チェックだとか、動線の改善などに取り組む姿勢と事故の未然防止に努める努力は本当に評価に値すると思っております。

います。本当に毎日提供されている学校給食はその食材によっては早出の出勤が必要になることや、ずっと立ち仕事のために体力も使う大変な仕事のように私も感じます。そして今は衛生基準も厳しいので神経を使って、数も数えること、計測することもかなり多い状態にありますが、本当に従業員同士教育し合いながら、また新しい方が入ってきたときに、その方が継続して働き続けられるように工夫は続けていってもらえればよいと思います。今後も町と事業者との意見交換や情報提供なども積極的にしていただければと考えております。

5、公募型企画提案方式（プロポーザル）へ向けてのタイムスケジュールです。こちらは前回とほぼ同様のスケジュールで進みます。12月下旬に公募の公告を開始したいと考えております。それから、プレゼンテーションにつきましては、1月下旬、少しでも早い段階でプレゼンテーションに手を挙げる事業者が決定次第進めていきたいと思っております。できるだけ即日審査結果をまとめまして、早い段階で結果を通知する段取りでおります。公募等については前回と同じようにホームページで公募を考えているところです。

8ページのプレゼンテーションにおける提案項目は、1から7まであります。それぞれについて項目別に提案してもらう予定でおります。

7、委託事業者の決定につきましては、参加資格の可否を確認した後決定し、プレゼンテーションを実施した後、そのプレゼンテーションの項目に従い点数を配分し、最上位の事業者を選定事業者として決定したいと考えます。なお、委託契約期間につきましては、このたび令和3年4月1日より、令和8年3月31日までの5か年設定としております。こちらは今まで3年、3年と、6年2回行いましたが、やはり3年、3年で契約をしたときに人件費などの関係でどんどん大きく上がっていくので、そこを少し慣らすこと。それから、もう6年経過しますので、私たちのセンターのほうの流れがある程度でき上がっていますので、もし切り代わったときにも滞りなく給食運営ができるのではないかと思いますので、5か年設定をしています。

8、受託料の限度額を公募の際に公表することになるのですが、委託料の限度額につきまして、皆様のほうにご報告させていただきたいと思っております。まず最初に参考までに前回、平成30年度に契約したときのプロポーザルにおける各社の見積提示額ということで各社があるのですが、前回は現事業者1社のみとなっています。そのときの限度額については4,800万円、消費税込みとしておりまして、こちらの事業者で4,800万円に限度に満たない金額で契約しています。その後、消費税の増税によりまして、令和2年度につきましては限度額よりは大きくなっているのですが、それは消費税増税にかかるものであります。それから9ページ目から限度額が増額するような見込みであるのですが、そちらの要因についてご説明申し上げます。まず現委託業者、今の株式会社日総さんのほうからできるだけ、可能な限りの人件費、それから諸経費の見積もりを出していただいて資料を提出してもらっております。その際に基準となるのが最低賃金の上昇ということで、このたびは2年度単価を取りましてプラス51円の差額が発生しているところから考えております。まず①社員の賃金なのですが、社員の前回の金額と大きく変わるところが、元々準社員を副責任者に置いていたのですが、今本当に副責任者の方が新しい人を教育する。それこそ味付けから、アレルギーの対応に至るまで教育する立場になっていますので、このお二人の分が正職員になって組み込まれることに

なって現在に至っております。ですので、ここは過去2年間と今後5年間のベースアップの上昇額を会社規定に沿って参考額を出していただいて、こちらの金額になりますので374万2,000円の増となっています。1人平均で見ますと、5年で74万8,000円で、年平均15万円、前は9万円のアップだったので、これについては正職員、副責任者、経験年数の長い方のベースアップ分とお考えください。次の②パート調理員さんたちの上昇額なのですが、こちらのほうは人数、現在13名から14名になっています。ただし14名が全て丸々フル稼働ではなくて、午前中調理のときに来ていただく方、その後の食器を洗ったりとか、洗浄のときに来ていただく方など時間が分かれていますので、トータルの時間で述べさせていただきます。こちらのほうは541万1,000円の増ですが、これにつきましては延べ勤務時間が年増えておまして1,773時間増えている形になっております。1人に計算しますと月10時間ほど増えています。これにつきましては、まず人が1人増えていることと、反省会や学習会、あとは間違いがないか先ほどの動線図などの確認作業、あとは人数だとか、食品の数なども全部検品のこともしますので、検品作業や、それから職員の教育時間にかかるものかと考えています。去年、今年は本当に地場産品の野菜なども納入することができましたので、その辺りになりますと野菜の洗浄にも時間がすごくかかりますので、早出出勤が続くことも夏場はありました。

③運転手、配送助手の賃金につきましては、こちらは運転手3名と配送助手2名、現在行っておりまして、施設管理のものが1人必要なときには追加される形になっています。こちらのほうも170万8,000円の増額となっております1人当りの平均年間賃金は100万円ほどとなっております。配送員と運転手で若干金額は違いますが、個人個人で計算して、最終的に総額をこちらで出させていただきます。④施設管理者は、本当に配送にかかる全ての責任者としても動いていただいております。年間77万5,000円の増になっておまして、前回より倍額の増にはなっているのですが、先ほども申し上げましたとおり、本当に施設の管理は必要になっておまして、こちらも提案していただかないとなかなか専門的なことが分からず、それに気づいていただいたことに対し専門業者を呼んで、その内容を検証して本当に必要な保守修繕なのか、交換なのかを見極めるという形を取りますので、この施設管理者の役割は今後重要になっていくかと考えています。このたびこの①から④のそれぞれの従業員に対しまして賞与の引当金、それから法定福利費の会社負担分、それで今回新しく入ってきた内容としましては、退職引当金が3年以上勤務した職員に支給される社内規定がございまして、こちらのほうが新たに計上されています。あとは有休対応費として、5年分で335万4,000円増加しています。こちらにつきましては先ほども申し上げたとおり、パート職員さんが有休を取る権利があるのですが、こちらを取っていただいたとして休んでいいというわけにはいきませんので、その代替りの人を配置するためのほかのパート職員を補充するための賃金として、10日間有休のうちの7日分を計上しているということでした。こちらの①から④までの増加分の差額が1,163万5,000円となっております。それから新しく増えたところで、⑤求人広告費、人材の確保は本当に役場も今大変ですが、給食センターの業務もなかなか職員を配置するということが大変で、ハローワークだけではなかなか若い方が集まらないということで、スマホなどで検索できるようなサイトを活用していただいて、3年間の掲載の実績でこちらの年間26万3,000円を計上しているところです。それから、⑥修繕費、調理器具の追加購入費、こちらのほうは事業者のほうで持っていただい

る購入の部分に関して、3年間で年間30万3,000円を計上しています。それから、⑦営業経費が様々かかっているということでの①から⑦までの差額を1,500万円ほどみておまして、最終的に令和3年度からの限度額設定でございますが、年間消費税込みの金額を委託料限度額6,143万8,000円、こちらは消費税込みで1,343万8,000円の増となっております。新稼動から5年が経過して運営は軌道には乗ってはいるのですが、委託料の増額が大きくなる再契約までの期間の延伸可能な設備投資、それから職員雇用の見通しを考慮した体制が整ったことにより、このたび委託期間を5年としましたことから、人件費、それから雇用安定に係る費用、実績に伴う追加費用で1,505万7,000円の増額、それから元々人件費は1,500万円増額あったのですが、医薬材料費、通信運搬費、車両管理費が5年間にならずと減額されますので、こちらのほうで減額して、その後は1,343万8,000円になってございます。こちらのほうをプロポーザル公募時の限度額として設定したいと考えております。

以上が説明でございます。ありがとうございます。

○委員長（吉谷一孝君） ただいま担当課からの説明がありました。これについて何かご質問のある方はお受けいたします。

氏家裕治委員。

○委員（氏家裕治君） 7ページの公募型企画提案方式（プロポーザル）へ向けてのタイムスケジュールですが、この年度は3年ですね。1、2は2年度でいいのですが、3からの部分が令和3年だと思うので、その訂正だけです。

○委員長（吉谷一孝君） 今、氏家委員からありました資料の訂正です。7ページの5、公募型企画提案方式（プロポーザル）へ向けてのタイムスケジュール、3から令和2年を3年に訂正をお願いします。

それでは、そのほかご質問のある方はどうぞ。

小西秀延委員。

○委員（小西秀延君） 小西です。人件費がかなり上昇しているというところを分かりやすく資料でもご説明していただいております。確認もかねてなのですが、4年半前プロポーザルで業者さんが決定されたときに、児童生徒の給食の数で現在ほどの程度の数になっているのかというところと、それに合わせて多分人数は減ってきているとは思いますが、その減った分についての従業員さんの人数をどう評価をしているのか、その辺のお考えをお聞かせ願いたいと思います。

○委員長（吉谷一孝君） 小川食育防災センター長。

○食育防災センター長（小川智子君） 今のご質問にお答えさせていただきます。まず、来年度の給食の食数試算がございますので、こちらのほうをお伝えさせていただきます。小学生と教員が546食、中学生と教員が288食、それにセンター勤務の者、試食数などを合計しまして、876食と現在試算しているところです。こちらにつきましては、令和2年度の数から52名減となっております。こちら人数やはり減っておりますし、4年半前、センターが設立したころからも人数は減っております。職員につきましては、従業員さん本当に辞められるときには辞めてしまったりして交代をして、今やっとこの14名で定着して辞める人が本当に事情があるのみで変わってきて、皆さん責任を持ってすごく信念を持って、間違えたときにはかなり反省会をやっているのは分かりますの

で、こちらの従業員の雇用は守っていただきたいと私たちのほうでは思っておりまして、人数が減っても釜数が大きく変わるわけではないのです。今、5釜ほとんどフル稼働をかけていますので、そちらのほうは大きく、それこそ半分ぐらいになってしまうとまた別の話ですが、今のところその手間というか、調理の手順が変わることはないかと思います。ただ、人数が減って野菜の量だとか、食材の量は減ってくると思うのです。その辺りにつきましては、例えばアレルギー対応のところを充実させるだとか、アレルギー対応は調理員1人と予備の1人取られますので、こちらのほうの日数を増やすことだとか、充実させること。それから、例えば学校別の給食献立なども、栄養教諭の協力がないとできませんが、その辺りを学校とも協議をしながら、白老町の子供たちの食育に力を入れるという方向性も考えております。

○委員長（吉谷一孝君） 鈴木学校教育課長。

○学校教育課長（鈴木徳子君） 小川食育防災センター長の部分で補足させていただきます。今、小川食育防災センター長が話をしたとおりののですが、給食のメニューの内容としては、品数が減っているわけでもなく、調理工程上を行う工程は、施設の概要をつけさせていただきましたが、全ての施設のところのラインに必ず職員が必要となります。その上で安全、安心を確保するというところがありますので、現人数の14名というのがきっと今のこのうちの施設の中での運営上必要な人数だとこちらとしては把握してやっていくことが大切だと思っていますので、子供の数が減っていく中でこの後どうしていくかというのは、また先ほど小川食育防災センター長も話をしたとおり、さまざまな提案方法、給食の提供方法というのは考えていかななくてはいけないかと思っておりますが、今の施設の運営上にはこの14名というところは必要な人数であると把握していると思っております。

○委員長（吉谷一孝君） ほかにご質問のある方はいらっしゃいますか。

前田委員。

○委員（前田博之君） 一つは、9ページで、小西委員も質問していますから内容は分かったのですが。多分、会社が経費の中でプラス、マイナスしていると思うのですが、パートの調理員が13名から14名になっていますが、だけでも多分そういう人件費の見返りで運転手の配送人を減らしてこちらを増やしたと思うのですが、何を聞きたいかという、今までの説明はあったのですが、調理員が1名増えていますね。先ほど言ったように52名も減ってきていますが、それがなぜ契約の途中で1名増えたのか。これはどういう認識で、給食センターがそういう実情を見てオーケーしたのか、あるいは受けている会社のほうが提案されてこうなったのか、まずそれが一つです。

それともう一つは、10ページで仕事のやり方なのですが、令和3年度から限度額があって1,500万円追加されたのは分かるのですが、その後医療費云々が減額になったと言いましたね。これはやはりきちんと事務的には数字を出して、総額いくら増えたけれども、この分減ったという数字を示して出さないと、ただ漠としたものの言い方がちょっと理解を得られないと思うので、それを整理してほしいと思います。

それともう一つは、契約の方法なのですが、プロポーザルでやるということはいいのですが、ただ説明で、この実績があって、設備投資、職員が安定確保できたと、だから5年間すると言ってい

ますね。だけど片一方では、プロポーザルをやるということは、形だけか分かりませんが、誰かの業者が入ってきたときに言っている別な人が受けたら実績が覆りますね。だから随意契約とか、当然中身は精査した場合です。前は葛西食育防災センター長はかなりきちんとやってくれたから、こういう形で出てくると思うのです。だからあのときの随時委員会でも説明してもらいましたが、そういう仕事の段取りを考えて中身を精査して、本当にまた形上のプロポーザルを募集してやるのがいいのか、ちょっと矛盾するのです。それを論理的に整理しておいてほしいと思います。これは契約にかかることですから。思いで言っているけれども、もしB社が来てB社が落としたら、この結論でいう給食センターが定義づけていることが崩れるのです。だからどうするかという問題があると思うのです。契約上の大事な問題ですから。そういう部分、その辺についての3点を聞いておきます。

○委員長（吉谷一孝君） 鈴木学校教育課長。

○学校教育課長（鈴木徳子君） パート調理員の人数の変更の関係です。13名から14名になった部分については、株式会社日総さんのほうから、委託している契約の金額の中で、元々人数的な部分についてはずっと増員したいという部分もありまして、提案が株式会社日総さんのほうからありました。委託のこの金額の中で、こちらから持ち出すことはないということも確認した上で、14名になる部分についてはよろしいということで14名の採用で運営していただいているというのが、この13名が14名になった経緯になります。

○委員長（吉谷一孝君） 小川食育防災センター長。

○食育防災センター長（小川智子君） 今、前田委員からご質問いただいた業務委託費の内訳の中で、下がった分の内訳が詳しくないというご指摘をいただきましたので、今私の手元にある範囲で下がった分でもらわせていただいている医薬材料費のところなのですが、やはり事故やケガがなかったこと。それから町内に医療機関がありますので、必要なときには医療機関にもかかれる状況にあることから、衛生費のほうが少し安くなっているというところで、こちらのほうにつきましては、衛生費全部で205万1,100円を5年間の1年平均として計上させていただいています。この中で高くなったところは一つだけで、健康診断料が上がっております。年間13万円ほど上がっております。後ほど出させていただきます。

○委員長（吉谷一孝君） 鈴木学校教育課長。

○学校教育課長（鈴木徳子君） プロポーザル方式でやるというところで、今の業者さんがいいという判断をしているのであれば随意契約だとか、そういう考え方はできないのかというご提案だと受け取ったのですが、実は今回5年間にしたというところは、先ほど小川食育防災センター長の説明の中で慣れや安心というところがあります。5年間にすることでやはり公募型ですので、手をよりこちらが求めているところを、もしかするともっと専門性の高いところが手を挙げてくる、挙げやすいところを5年にすることによって、やはりそういう競争の原理と言ったら申し訳ないのですが、やはり必要なのではないかと。もちろん今の株式会社日総さんのこの体制については、今やっていただいていること十分評価して、とても高い評価を私たちもしているのですが、もちろん株式会社日総さんであってもらうことも構わないと思いますが、もしかするとそれ以外でも、例えば

町内の雇用をもっと今は7割程度なのですが、例えば8割程度に上げてもらえるですとか、もっと優遇されるようなこと、こちらが今これが最適だと押さえている条件を、ここはこちらとしてしっかり押さえた中で、それはそれ以上上げない、これはこれ以上上げるという見解のもと、5年にすることでさらにそこをきちんと見極めたいということもありまして、随意契約等できるほうがいいと考えたのは事実ありましたが、やはりここはもう一度初心に帰って、子供たちのためにもきちんと公募型という形でよりよい形を選択したいということで、このような形を選択させていただきました。以上です。

○委員長（吉谷一孝君） 前田博之委員。

○委員（前田博之君） 分かりました。ただ、今プロポーザルの関係で鈴木学校教育課長から説明がありまして、そういう対比、比較、そしてよりよいものを選ぶというのは分かるのですが、過去のこの初期プロポーザルをして、2回更新をして、やはり学校教育課長もそうですが、食育防災センター長が、今鈴木学校教育課長が言ったようにプラスアルファできちんとしっかりした思想を持っていないと業者に振り回されるのです。私はそこを危険に感じているのです。前回のセンター長がかなり立ち上げからきちんと業者とも言うことを言って整理したのですが、それがきちんと持っていて、ただ提案を受けて目を通して言いなりになってしまうと非常に危険な部分があるのです。だから職員が鈴木学校教育課長が言ったように、もっと踏み込んだものをきちんと姿勢として持っていれるかということだけ聞いておきます。

○委員長（吉谷一孝君） 小川食育防災センター長。

○食育防災センター長（小川智子君） ご意見ありがとうございます。私自身も4月からこちらのセンターにまいりまして、本当に特に子供の食に関することですので、元々食が大事なことは重々承知しているのですが、それに子供たちの食、それから学校教育の中で食を提供すること。食育につなげることの重要性を改めて認識したところでありまして。なので、私のほうではこれからそういうことを継続してやれること。それからこれから起こるべく災害に関してしっかり、実はまだ細かなマニュアルをこれから策定しなくてはいけない状況にありますので、その辺りも力を入れられるような、業者さんと協力しあいながら給食運営をしていきたい方針でありますので、プロポーザルを実施するという事は、私たちの知らない知識を専門の業者さんから提案をしていただいて、その中で新しいサービスとしてどのようなことが考えられるのか、白老町に対して何をしてくれるのか、どのような成果が見られるのか、そして最終的に経費削減しつつ、1番効率のいい給食運営、それから災害の対応ができるということを考えたいと思っておりますので、このたびプロポーザルの選定に踏み込みたいと考えております。

○委員長（吉谷一孝君） 鈴木学校教育課長。

○学校教育課長（鈴木徳子君） すいません、最後にお時間いただきます。前センター長がかなり苦労してここまでたどり着いていること、重々私も話を聞かせていただいておりますし、どんな覚悟であったかということも知っております、その部分について全てではないですが引き継いでいかななくてはということで責任を非常に思っております。前田委員の心配されるとおり、やはり目が行き届かなくなるというか、お任せしっぱなしになってしまう、相手の言いなりになってしまうと

ということが1番恐ろしいことだと思いますので、私たちが子供たちの食を通して何をしたいか、こういうことをしたい、そのためにこの委託の会社の人たちにはこういうことをしてほしいということをきちんと日々チェックしながら、私がここの席についてからも時々こちらの思惑と違うことがありますて、それはセンター長として言わせていただいたり、直接私のほうから電話でここはこうのようにしてほしいとお願いをさせていただいたりもさせていただいていますので、私としてもその芯、軸はぶれることなく、またやっていきたいと思っておりますのでよろしくお願いします。

○委員長（吉谷一孝君） ほかに質問のあります方はどうぞ。

大淵紀夫委員。

○委員（大淵紀夫君） 子供たちが減る、人員は減らないと、これはしょうがないと思うのです。その中身で、視察をしたときに非常に大変な業務だと思ったのですが、例えばアレルギーの子供たちは増えているのかどうか。そして、そこは今後もっと専門的にやらなくてはいけなくなるのかどうか。そういう対応はこれから出てくると思うのだけれども、そこら辺が一つどういう状況かということと、前田委員が言われたのですが、本当にいいプロポーザルに対する考え方、これは指定管理もみんな同じですが、大切なのは行政側がどんな姿勢で臨むかということなのです。競争の原理を働かせなければ絶対だめなのです。だから、そこを理論的にきちんと整理をして、どんな相手であってもそこはきっちりやるという姿勢が行政として全部の部分、例えば教育委員会の学校教育課長の部分もそうなのですが、教育委員会や、実際全体がそういうふうにならないと私は絶対だめだと思っているのです。だからそこで言えば、その部分は答弁はいいですが、前田委員の質問に対する答弁でよく分かりましたが、この姿勢はきちんとあらゆる場面で貫くというようなことを今後いろいろな中で言ってほしいし、やってほしいと思います。

○委員長（吉谷一孝君） 小川食育防災センター長。

○食育防災センター長（小川智子君） 今言っていたいたどんな姿勢で臨んでいくのか、給食を運営していくのか、センターを稼働させていくのかということにつきましては、ご教授いただいたとおりに努力してまいりたいと思っておりますので、少しでも貫いていけるような体制をつくっていきたいと考えております。

それから、アレルギー対応給食につきましてはですが、やはり学校のお子さんの数が減っているのでも数としては減っていますが、割合としては大きく変わっておらず、横ばいの推移となっております。現在、対応給食として行っているのは4名で、1月から1人増えて5名なので、今なかなかいろいろな食材があるので、いろいろなアレルギーがありまして、一つ一つ丁寧に個人対応で面接を繰り返しながら決定し、アレルギー給食を提供しています。そのほかにも各学校でお弁当対応など細かくやっていただいて、50名程度、町内でおりますが、保護者の方と学校と、それから食育防災センター、教育委員会、それぞれ情報を共有しながら進めていくものでございます。

○委員長（吉谷一孝君） 鈴木学校教育課長。

○学校教育課長（鈴木徳子君） 今後のアレルギー対応のところについては、国ですとか、文部科学省の指針ですとか、そういうのも見ながら対応はあるかと思うのですが、異動されてきた養護教員の先生が開口一番おっしゃるのが、白老町のアレルギーの対応というのは、実は精度が非常に高

いというか細かくて、よそから来ると一言で言うと、アレルギー対応は大変ですねとまず一言最初におっしゃられるのです。それぐらい白老町としては細かく、個別にかなり綿密に対応をさせていただいているというところで、精度としては非常に高い状況がありますので、もし国のほうの指針でもっと細かくきたとしても、うちとしては今かなり精度を高く対応していますので、ある程度のレベルは維持している状況なので、若干の部分については対応が可能かと思うので、これから先もっと細かくなっていくかと方向性についてはちょっと私のほうではまだ把握はしていませんが、今かなり白老町としては対応はできている状況にあると認識しております。

○委員長（吉谷一孝君） 大淵紀夫委員。

○委員（大淵紀夫君） それで、実際に増えていく傾向、割合でも結構ですが、アレルギーの子供たちは増えていく状況にあるのか。それとも、そうではないといたらおかしいですが、私が思っていたのは、これから増えていくのかとすごく思っていたものですから、それに対応するためには一定の人材、人が必要だということになるでしょう。だから、そこら辺がどのような傾向なのかと、分かればお聞きします。

○委員長（吉谷一孝君） 小川食育防災センター長。

○食育防災センター長（小川智子君） アレルギー自体は、今の世の中いろいろな環境がありますので、アレルギーの疾患を持つ方はお子さんも大人も増えていく状況があるかと思っています。ただ、学校給食に関しましては、今白老町では4品目のアレルギーのみ対応給食をさせていただきまますので、この品目が増えない限りは対応は人数に対しての対応で予測が可能かと思えます。ただ、本当に状況的に今いろいろなことがありますので、もっといろいろな食品を給食で使うようになって、それに対して新たにアレルギーを持つお子さんが増えた場合には、その都度教育委員会と相談をしながら対応を考えていきたいと思いますが、本当に平成28年にスタートしたときにはその精度だとか、どういう流れでやるか、保護者にどう説明するかはかなり大変な業務だったと私も思っておりますので、そのせっかく丁寧にやってきたことを大ざっぱにしないように、なるべくもっと子供たちの体にいい給食を提供できるように努めてまいります。

○委員長（吉谷一孝君） 鈴木学校教育課長。

○学校教育課長（鈴木徳子君） アレルギー対応の栄養士なのですが、しばらくの間は臨時職員の方たちをずっと採用するようなことが続いていたのですが、平成30年の終わりぐらいから正職員として1人栄養士を配置できるようになったことから、その非常に大変な部分についても職員として対応ができるというところで、かなりそのところは緩和されたと言ったら変なのですが、やはりそういう方を臨時職員の方で採用するときに、やはりアレルギーの対応というのは命に直結するところがあって非常にストレスがかかるということで、なかなか採用に困難なところがあるのですが、職員を配置できたことによって、そこはより一層スムーズに進んでいると感じております。

◎閉会の宣告

○委員長（吉谷一孝君） 以上をもちまして、総務文教常任委員会協議会を閉会いたします。

（午前10時55分）