

議案外質問(9月16日) さいとう愛子議員

# 名古屋の直営自校式の伝統を守れ

## 質の高い安心安全な学校給食を提供

さいとう愛子議員は9月16日の本会議で、名古屋市が2016年4月から名東区の西山小学校・緑区の大清水小学校・中川区の荒子小学校の3校において、給食調理業務を民間委託して起きた問題点を指摘し、委託の見直しを求めて質問しました。

### 経費削減だけを目的に委託化

名古屋市の小学校給食はこれまで、自校で直営調理業務が行われてきましたが、業者に経費的なメリットがあるように1000食以上の大規模校を対象にしたように、経費削減をねらって給食調理業務の民間委託が実施されました。多くの保護者の反対の声や29,000筆におよぶ署名に背を向け、保護者の声もまともに聞かずに委託を強行した名古屋市に対し、さいとう議員が保護者の怒りの声や不安を募らせている状況を紹介し、委託の見直しを求めました。

### 市の現場確認でも多くの指摘事項

実施前のためし調理と試食会に参加した保護者も、食材や調理器具などの処理の仕方など、安全管理について心配していました。

委託後の市の調理員による現場確認でも、温度差により食材が傷みやすいので、十分釜を冷ましてから使うようにとか、使用後の肉の容器などの汚れたものが置くべき場所に置かれていなかったなどの改善の指摘がなされています。

### 異物混入など相次ぐ深刻な事態

1学期の間に4回の異物混入などの事故が起きてしまいました。8月に行われた市議会の請願審査でも、「委託校3校で1学期に4件。直営校のこれまでの件

異物混入等の発生状況について  
(給食調理業務委託についての検討会議2016年7月27日より)

学校/日時	概要
大清水小 4月14日(木)	児童が喫食していた給食(五目どうふ)から、ビニール片(2mm×7cm)が発見
大清水小 4月25日(月)	「ベジタブルソテー」を調理中、じゃがいもが一部こげ、においがついた
西山小 6月13日(月)	児童が喫食していた給食(ソーセージのカレーいため)からビニール片(1cm×4cm)が発見
荒子小 7月13日(水)	児童が配膳後の給食(ワンタンとにらのスープ)に、虫2匹(4mm、8mm)が発見 ※他校でも発生事例あり

数より多い」との答弁でした。さいとう議員は「毎日のこの深刻な事態をどう受け止めているのか」とただしました。教育長は「異物混入はお詫びする」というだけで、「委託してもこれまでと変わらない。衛生管理も国や市の基準に基づいている」として「保護者懇談会や学校給食運営委員会等に報告し、委託業者に対して改善指導をしてきた。引き続き、安心して安全な給食を提供する」というだけでした。



### 根拠のない「安心・安全な給食を提供」

委託後の衛生管理等の確認状況を見ても、「3校とも、多くの人員を配置し、丁寧な調理、洗浄作業が行われた(教育長)」とはいえません。さいとう議員は「安心して保護者が任せられるという根拠を示していません。退職者不補充でしかたないとの立場ではなく、若い世代に技能と経験を引き継ぎ、直営自校式の伝統を守る方向へと切り替えを」と強く求めました。

衛生等の確認状況  
(給食調理業務委託についての検討会議2016年7月27日より)

区分	実施内容	主な指摘等
民間検査機関の衛生検査	・平成28年4月以降毎月実施 ・調理場内の拭き取り検査により、食中毒菌の有無を確認	・食中毒菌の検査結果はすべて陰性
保健所の監視指導	・平成28年5月実施 ・調理場施設の衛生状況や調理器具等の汚れの状況を確認	・調理器具に汚れが残っているため、洗浄、消毒を徹底すること ・使い捨て手袋の取り出し方法に注意すること 等
市職員(給食調理員)の現場確認	・平成28年5月実施(学期毎に実施) ・日頃から調理業務を行っている職員の視点で、衛生面や調理作業を確認	・汚染作業、非汚染作業を意識し、使い捨て手袋を適切に使用すること ・調理機器を正しい方法で使用すること ・水や洗剤の使用量を考え、効率的に適切な洗浄作業を行うこと 等(詳細別紙)
栄養教諭による確認	・毎日実施 ・委託業者による調理などを衛生的に行われているかを日々確認	・エプロンは用途別(下処理用、調理用など)に保管すること ・汚染を防ぐため、肉はビニール袋から専用容器に移し替えてから調理場に持ち込むこと 等