

令和8年9月25日

養父市議会議長 谷 垣 満 様

総務文教常任委員会
副委員長 石 本 毅

総務文教常任委員会調査報告書

本委員会の所管事務につき調査したことを次のとおり報告する。

記

- 1 調査年月日 令和8年6月22日（月）、8月4日（火）、8月21日（金）
- 2 調査事項 学校給食センターの運営について
- 3 調査内容

令和8年5月14日（木）、26日（火）に引き続き、学校給食センターの運営について、参考人からの意見聴取、文書による担当課への追加質問、養父市学校給食センターへの現地調査及び市民とのオンライン懇談会を行った。

本調査においては、養父市の学校給食の質の維持・向上、人員の確保と労働環境の実態、調理・配送業務の民間委託（以下「民間委託」という。）を含む運営方式のあり方、中長期的な費用及び市政全体への波及効果、食育・地産地消と地域農業との連携などが主な論点となった。

（1）参考人からの意見聴取について

6月22日、目指すべき学校給食と学校給食センター運営のあり方について、山根優氏、勝地恒久氏、山根千秋氏及び谷克哉氏の4人を参考人として招致し、意見を聴取した。

山根優氏からは、学校給食は健康を支えるだけでなく、地元の食材や食文化を通して地域への愛着を育てる教育であり、長年培われた給食に携わる人々の技術、知識、経験及び食への思いは本市の大切な財産であるとの意見があった。また、「学校給食は第二の母の味」として、子どもが何百回、何千回と食べる味は、大人になっても残るふるさとの記憶となり得ることから、人、味及び技術を市が守り育てることが重要であるとの指摘があった。

勝地恒久氏からは、直営から民間委託に変更してコストを下げることを

改革とするのではなく、給食及び食育の水準をどのように高めるのかを示し、現行方式と比較した上で判断すべきとの意見があった。また、なぜ多くの行政サービスの中で学校給食を委託の対象とするのかという市全体の行政運営上の位置付け、職員の意欲や評価、学校給食を通して育てたい子どもの姿、広域行政や但馬定住自立圏の可能性等も含めて検討すべきとの提案があった。

山根千秋氏からは、養父市の給食の強みとして、食育、地産地消、手切り、アレルギー対応、コロナ禍における代替弁当提供等が挙げられ、子どもの成長のみならず、様々な人々に大きな影響を与えている養父市の給食の役割に感謝し、高く評価しているとの発言があった。また、民間委託も選択肢になり得るとしつつ、配送業務からの段階的な検討、学校園所の統廃合を踏まえた施設活用、高齢者等への給食提供、残渣の堆肥化と農業への循環など、現在の取組を生かしながら学校給食センターの機能を発展させる提案があった。

谷克哉氏からは、学校給食甲子園での成果は、栄養教諭の力量及びリーダーシップだけでなく、調理員との事前の意思疎通、日常業務と新たな取組を両立させる組織力によって実現したとの説明があった。また、作り手が変われば味も変わりうることや、円滑な意思疎通の必要性を指摘しつつ、「何も変わらない」と説明するのではなく、変わり得る事項も含めて市民に率直に示し、保護者や市民等が給食を実際に知り、考える過程を経て合意形成を図るべきとの意見があった。学校統廃合、八鹿病院等の給食施設、南但給食施設協議会、災害時の相互支援等との関係も含めて検討する必要性も指摘された。

参考人はそれぞれ異なる立場から発言されたが、学校給食甲子園での優勝、但馬給食、子どもたちが考えた献立、地産地消、手切りによる調理、アレルギー対応等、養父市がこれまで積み重ねてきた取組を高く評価されていた。一方、直営又は民間委託については、そのいずれかに一様に集約されるものではなかった。養父市の学校給食において何を守り、何をさらに育てるのかを明らかにし、その目的に照らして費用、人材、給食の質、食育、地産地消、技術継承、地域との関係等を総合的に比較する必要があるという点は、4人の意見を通じて得られた重要な示唆であった。

（２）養父市学校給食センターの調査について

8月4日、養父市学校給食センターにおいて、施設見学、栄養教諭からの意見聴取及び担当課との質疑応答を行い、現場の運用と今後の課題を調査した。

栄養教諭からは、養父市の食育推進計画に基づき「給食管理」と「食育推進」の二本柱で栄養教育を進めていると説明があった。異動時には地産地消等の市の取組も引き継ぎながら、調理員との連携を重視する姿勢も示された。また、職員が参加した資質向上のための研修や講演会等の研修成果を業務改善や自己研さんに反映させているとのことであった。

日常の調理業務では、農家、市場などから入る食材の状態が毎日同じではないため、その日の食材に応じた調理方法等を栄養教諭と調理員が意見を出し合って決めていることが確認された。残食を毎日計量し、学校からの感想も共有し、定期的に登場するメニューについては食材の切り方や大きさを調整して残食を減らす工夫を行っていた。

また、急に食材が不足する時は調理員の助言を受けつつ代替食材の増量、切り方や加熱時間の変更などを、調理時間とアレルギー対応を踏まえて、量と品質を確保しつつ時間に間に合わせるための調整をしていた。栄養教諭の指導だけではなく、調理員が今の時間で何ができるかを提案し、話し合っ給食を完成させており、栄養教諭と調理員とのチームワークで乗り切っているとのことである。現在の給食の質が、献立、食材調達だけではなく、現場の経験に基づく判断と協働によって支えられていることを確認した。

近年の物価上昇については、給食費の改定で食材費は確保されたものの、見積額が学期ごとに高くなっており、現時点では栄養教諭として予算内での提供に努めるが「今後も大丈夫とは思いつらい」との認識を示している。

食育や地域連携に関しては、学校給食センターでの試食会や施設見学を継続して実施し、市民向けの周知も検討している。養父市の特色ある給食づくりについて、何十年後にも思い出となってもらえるような特産品を活かした「目玉メニュー」を調理員と共同で開発したい意向が示され、地域に長く愛される献立の創出を目指している。

最後に、養父市で始めた改善の取組が他地域に広がった例があることなどに触れ、但馬の研修等で養父市の調理員が他市町から高く評価されており、今後もその水準を維持・継承する努力を続けたいという姿勢を示した。

施設面については担当課から、計画的に配送車の更新や機器の定期保守、更新を行い、給食の提供が止まることがないように予防修繕に努めながら長寿命化を行っていること、また、センター単独で非常用電源はなく、大規模停電時は災害応援協定やアルファ化米等の備蓄で対応することなどの説明を受けた。学校給食センターの災害拠点としての活用については、市全体としての具体的な検討には至っていなかった。

(3) 担当部局への書面調査について

6月12日、5月26日の当局調査について追加質問を書面で行い、6月23日に文書回答を受けた。8月4日の現地調査に併せて、回答の確認と質疑を行った。

市は、現行の直営を維持する選択肢を残しつつ、まず令和10年4月から3年間、調理業務と配送業務を民間事業者へ委託する「一部業務委託」の方針を示した。委託の主な理由として、民間の専門的知見・技術の活用、柔軟な人員体制や機動力による体制確保、調理員の勤務管理の一任による市職員負担の軽減及び

衛生管理の向上の見込みを挙げている。一方、献立作成、食育・栄養指導、食材調達、調理物の検査・検食など給食の核となる業務や地産地消・地域経済循環の取組は市が引き続き担い、最終的な責任は原則市にあると明記している。

費用面では、令和7年度決算を基にした委託対象業務相当額と、債務負担行為で想定した委託料の単年度平均額に約2,000万円の差が示され、3年間の総事業費及び委託料の試算も示された。一方、委員会が求めた物価・人件費変動や食数変化を織り込んだ複数のシナリオによる10年程度の総コスト試算は示されなかった。このため、物価や人件費の上昇、給食数の減少、契約更新、市側に残る契約管理を含む中長期の費用優位性は、更なる確認を要する。

理事者からは、人員の安定確保等を重視する場合には、給食センター単体の費用が現在より若干増加しても委託を選択し得るとの説明があった。また、正規調理員の他部署への配置により、市全体の人員不足への対応や会計年度任用職員等に係る経費の抑制につながる可能性が示された。

地産地消や食育、地域経済循環については、食材調達と献立作成を市が継続するため、現行の地元食材活用方針は維持される見込みであるとしている。ただし、委託後も調理工程や納品形態、下処理、急な献立変更がこれまでどおり行われ、地元食材や有機農産物の活用に影響を与えないよう、仕様書や運用で担保する必要がある。

人員・労働環境に関しては、現状では18人が適切な人員数とされているが、令和3年度から7年度まで5年間で退職12人、採用12人と会計年度任用職員を中心に短期離職や採用辞退が相次ぎ、調理員の確保が困難となっていることが委託検討の背景にあるとのことである。主因としては大型食缶の運搬等の重量物の取扱いや作業ローテーションの厳しさなどがあり、負担軽減につながる機械化やコルセット等の器具導入により誰でも勤めることができる給食センターづくりを図っている。

（４）市民とのオンライン懇談会について

8月21日、養父市議会改革推進特別委員会と本委員会との共催で、「第3回養父市議会 議会報告会プラス オンライン懇談会」を開催し、12人の市民が参加した。参加者からは、子どもが毎朝献立を確認し、給食を楽しみにして学校へ行っていること、学校生活の最も印象に残る思い出として給食を挙げた子どもがいたこと、現在のアレルギー対応や地元食材の活用を評価する意見等があった。これらは、参考人が示した、給食が子どもの日常やふるさとの記憶に関わるという価値と重なるものでもあった。

民間委託については、民間事業者であれば本当に人員を安定して確保できるのか、物価や人件費が上昇する中で長期的にも費用を抑えられるのか、採算が合わない場合の撤退にどう対応するのか、地産地消・食育・調理技術を維持し発展

させられるのか、なぜ市全体の財政運営の中で、今、学校給食が委託の対象とならなければならないのか等の疑問が示された。一方、民間の多様な人材や技術を活用することによって、料理や食材活用の可能性が広がるのではないかとの意見もあった。

オンライン懇談会で示された論点は、それまでの参考人聴取、現地調査及び担当部局への調査において本委員会が認識してきた課題と重なるものであり、今後の運営のあり方を判断するために検証すべき論点を、市民、保護者の視点から改めて確認する機会となった。具体的な運営案を検討する際には、目的、期待される効果、変わり得る事項、守るべき水準及び想定されるリスクを分かりやすく示し、市民等との対話を重ねる必要がある。

4 まとめ

学校給食センターの運営に関する所管事務調査は、一旦区切りとする。理事者の協力により多くのことが明らかになった。今後、担当部局が具体的な運営案を示す際には、明らかになった課題等について具体的な資料及び根拠を示し、議会及び市民への説明を尽くすことが求められる。

本報告は、現時点で特定の運営方式の採否について結論を示すものではない。

本調査で得られた知見及び課題が、今後の担当部局の検討、議会の議案審査及び政策立案に十分活用され、安全でおいしく、質の高い養父市の学校給食という誇るべき地域の共有財産の維持・発展と、持続可能な運営体制及び適切な財政運営の両立が図られることを求め、本委員会の調査報告とする。

なお、調査を通じて明らかになった事項6項目と、今後検討すべき課題8項目を末尾に付する。

「調査を通じて明らかになった事項及び今後検討すべき課題」

1 調査を通じて明らかになった事項

- (ア) 学校給食は、子どもの栄養及び健康を支えるだけでなく、食育、食文化、生産者への感謝、地域への愛着、ふるさとの記憶、子育て環境等に関わる様々な側面を持った公共サービスであり、養父市がこれまで培ってきた質の高い給食は、本市の重要な財産である。
- (イ) 現在の給食の質は、献立及び食材調達のみで維持されているのではなく、栄養教諭と調理員の日常的な意思疎通、食材の状態と時間的な制約に応じた判断、残食及び学校の反応を踏まえた改善、研修及びチームワーク等の組織的な能力によって支えられている。
- (ウ) 現時点では理事者の努力により、なんとか必要とする人員を確保して給食を提供しているが、採用と退職が繰り返され、重量物の取扱い、作業ローテーション、急な欠勤対応等の負担があり、将来にわたる人員の確保と定着は、運営方式にかかわらず解決すべき重要な課題である。
- (エ) 養父市が検討している「一部業務委託」については、調査を進める過程で給食事業単体の費用削減効果よりも、人員の安定確保が中心的な課題であり、費用が増加する場合にも委託を選択し得るとの考えが示された。一方、中長期の費用比較、問題発生時のリスク分担、最低要求水準、技術継承、3年後の評価基準等には、なお具体化を要する事項が残っている。
- (オ) 民間委託には、人員配置、欠員対応、労務管理等を事業者のノウハウ、組織力によって安定させる可能性がある。一方、費用が必ず低下するとは限らず、事業者への依存、従業員の入替え、契約更新及び撤退等の課題もあり、その効果は自治体の地理的条件及び契約の設計によって異なる。
- (カ) 参考人及び市民の意見では、運営方式を決定する前に、養父市の学校給食で何を守り、何をさらに育てるのかを明確にし、変化の可能性及びリスクも含めて情報を共有しながら検討することの必要性が示された。

2 今後検討すべき課題

一方、一連の調査によって、今後、一部業務委託を含む学校給食センターの運営のあり方を具体的に検討する際に、少なくとも次の事項を明らかにする必要がある。

- (ア) 目指す学校給食とサービス水準：安全、栄養、アレルギー対応に加え、おいしさ、食育、地産地消、地域との連携等について、最低限守る水準と今後

さらに高めていきたい価値を明確にすること。

- (イ) 人材確保と労働環境：必要な人員数、勤務条件、重量物への対策、機械化、研修、熟練者及び代替要員の確保等について、現行の直営でできる改善策と民間委託による対応を比較すること。
- (ウ) 中長期の費用と市全体への効果：物価、人件費、燃料費、給食数の減少、契約更新、市側の契約管理等を含む複数のシナリオを設定し、VFM (Value For Money) の基本的な考え方も参考に、直営継続・改善と民間委託等を比較すること。職員の配置転換については、給食センター単体の予算上の削減、市全体の実質的な支出削減及び他部署への配置転換の効果を区別すること。
- (エ) 事前の条件・評価枠組みの設定：委託する場合には、契約上の最低要求水準、リスク分担、事業者選定基準、委託中のモニタリング及び3年後の継続・見直しを判断する政策評価を、委託開始前に区別して定めること。
- (オ) 技術や経験の継承：栄養教諭と調理員の連携、食材の状態に応じた判断、改善への意欲等をどのように引き継ぐのかを示し、委託後の指揮命令上の制約の下でも迅速な協議と現場対応ができる体制がとれることを明確にすること。
- (カ) 食育、地産地消及び地域農業との連携：食材調達を市が引き続き担うとともに、不揃いな食材、小口の地元食材、有機農産物、急な変更等に実際の調理工程が対応できるようにすること。教育部局にとどまらず、農業、健康福祉、子育て、地域づくり等の関係部局及び生産者と連携し、まちの発展の方策を追究すること。
- (キ) 事業継続と施設・設備：停電、大雪、感染症、車両・機器故障等に備えた事業継続体制、代替給食、他施設との相互支援、非常用電源及び災害時の学校給食センターの活用について、市全体の防災体制と一体的に検討すること。
- (ク) 市民への説明と対話：運営方式の目的、現行方式と一部業務委託の比較の前提、期待する効果、費用、守るべき水準、今後起こりうるリスクを、保護者、市民、生産者、学校関係者等に分かりやすく、できるだけ客観的に示し、これらの意見を検討の上、評価に反映すること。