

平成29年白老町議会総務文教常任委員会協議会会議録

平成29年11月27日（月曜日）

開 会 午後 2時15分

閉 会 午前 2時52分

○会議に付した事件

1. 白老食育防災センターに係る業務委託について
-

○出席議員（6名）

委員長	小西秀延君	副委員長	及川保君
委員	大淵紀夫君	委員	吉田和子君
委員	吉谷一孝君	委員	西田祐子君

○欠席議員（1名）

委員 前田博之君

○説明のため出席した者の職氏名

学校教育課食育防災センター長	葛西吉孝君
学校教育課食育防災センター主幹	熊谷敏博君

○職務のため出席した事務局職員

事務局 局長 高橋裕明君

◎開会の宣告

○委員長（小西秀延君） ただいまより総務文教常任委員会協議会を開会いたします。
(午後2時15分)

○委員長（小西秀延君） 本日は、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。はじめに担当課からの説明を求めます。

葛西食育防災センター長。

○学校教育課食育防災センター長（葛西吉孝君） 本日はお疲れのところ、また、お忙しいところお集まりいただきましてありがとうございます。私どもの食育防災センターですけれども平成27年に稼働をはじめまして、業者の契約期間がちょうど3年ということで契約切れということになります。新年度以降も、結論から申しますとプロポーザルを活用した専門業者へ委託していきたいといったようなことの本日は説明をさせていただきたいと思っております。この3年間のあいだ、やはり専門業者ということで事前の準備等々も含めまして、大きな事故もなく滞りなくこの3年過ごさせていただいたということで、やはりこの辺はプロポーザルによって専門業者を選定していったといったところの効果が大きいのかなというふうに思っているところでございます、その内容につきまして説明をさせていただきたいと思っておりますのでよろしくお願いたします。座って説明をさせていただきます。

資料をお配りしていると思っておりますけれども、1ページ目、しらおい食育防災センター業務委託更新に係るプロポーザル方式の実施についてということでございます。今、前段でお話ししましたとおり、今年度いっぱい今の業者との契約が切れるということで、来年度からも再契約をするにあたって随意契約ではなくて同じように公募をした中で、プロポーザル方式でよりよい事業者の選定をしていきたいといったような趣旨でございます。

この間、稼働当初よりも機器、機械なんかも非常に僕らも見なかったような機械が入っていたのですけれども、その辺もうまく事前準備をこなしていただいたということが一つと、献立に大きな変更がありました。これにつきまして動線表工程表の熟知をしていただいて、それから調理員への指導もしっかりしていただいた中で、稼働当初より初日から給食等々の遅れもなく達成できたということは、やはりプロポーザル制度を使った専門業者への委託、ここのノウハウを持っているということが大きかったのではないかなというふうに思っております。

そのほかに私どもの施設の活用ということで防災フェアですとかパクパク探検ツアー、それから児童の授業、中学生の職業体験受け入れ等々に関しましても全面的に会社側でバックアップしていただいた中で事業を展開してきたということでございます。

それからもう1点、非常時における炊き出し等、これにつきまして本社から応援部隊などが入りまして、土日休みの日にもかかわらず全面的に町のそういう訓練に参加していただいたというような実績がございます。私どもが今委託している業者だけではなくて、こういったようなプロパーの業者は多かれ少なかれこういう能力をどこももっているところでございま

す。それがゆえにプロポーザル方式で新年度以降も委託事業者の募集、選定を実施していきたいというふうに考えているところでございます。

次のページをお開きください。2ページ目です。内容的には施設の運営、事業等大きな変更はありません。1点目の業務委託、調理業務、配送業務、施設管理と大きくわけて3つございます。現在、この3つを1つの業者に全て委託をしているといったような状況になってございます。ここに対するそれぞれの業務に係る細かな仕様書が実はございます。これについては公募の際に仕様書を示して業者のほうに周知したいというふうに考えているところでございます。

各業務に対する方向性の概要ということで、1点目の調理業務です。これについてはやはり食中毒ですとか異物混入、こういったような大きな事故を出せないということで、採用から従事者の教育、その後の管理と、こういうものを一貫して管理をしていける業者の必要性があるということでございます。それから非常時、災害時等ですけれども、こういうときにも緊急的に人員の派遣ですとか食材の手配、今委託している事業者については調理工場を3つもっていますので、万が一ですけれども私どものセンターでどうも動きがきかないというときには、そういうところから1日で900食の調理能力をもっている調理場をもっていますので、そういうところからも食料を調達できるといったような状況になってございます。ですから調理業務に関しては子供たちへの安全な給食の提供と非常時における対応、これを兼ね備えた業者を選定していく必要があるということでございます。

それから2つ目の施設管理業務、今の施設は3年前ですので最先端とは言えませんが、今の中ではやはり先端を走っている機械が入ってございます。機械の故障で給食をとめるというわけにはいきません。そのためにある一定レベル機器をいじれる技術者がいるということで、そういった施設管理をできる人間がどうしても必要になってきます。今こういう方を採用しているわけですが、災害時等でも平時の学校給食と同じようにそういうところを円滑に運営していけるような状況が必要だということで、総合的に機器関係を調整できる人を採用していかなければならないと、そういった人材を採用できる業者が必要だということでございます。

次、3ページ目の配送業務になります。これにつきましてはいくら調理場で安全に給食をつくっても、配送の段階で何かしらの事故があっては何にもなりませんので、その部分の衛生教育を配送員にもやっております。年に3回ほど衛生管理の教育をやっているのですが、調理員と一緒にその講習を受けるといったような形をとってございます。学校までの配送の間に調理したものが汚染されないよう、きちっと衛生管理に基づいて、調理員ともその情報を共有しながら業務を進めているといった実態になってございます。また、非常時対応、これにつきましては万が一地元車両の運転手が被災したときには代替の運転手の派遣ですとか、何らかの形で車両に事故があったとき、これにつきましても車両の速やかな手配をするといったような体制が整えられている会社、こういうところへの委託業務が必要というふうに考えてございます。

次に2つ目の主な業務対応、これは今までと大体同じ形にということになっております。この中で誤解されるのが材料の発注、購入業務、見積もり合わせ、これは全部町のほうでやって

おりますので、ここは業者への委託はやっておりません。これにつきましてはやはり国内産ですとか道内産、それから品質のいいものをとということがありますので、私どもの納得のいく材料を購入させていただいているといったところでございます。

それから、ここで大きなところは調理のところの一番下、欠員等の対応です。ついこの前もあったのですけれども、病気で調理員の方が1カ月ほどお休みになるといったような事態がありました。このときに本社のほうで社員なのですけれども、フリーの調理員を何人も抱えていて、全道どこへでも派遣できるということでそういう穴埋めができる。調理に穴があかないというような体制、これはどこの事業者も同じような形態をとっているといったような状況になってございます。

次、4ページ目です。ここでも一番上の作業工程表、動線表、これも2年半たちまして同じ献立でもやはりそこには工夫があると。時間的なもの、それから人の配置、いかに安全に学校の給食時間に間に合わせるかといったようなところで、随分と今の事業者はその辺の工夫をしながらやっております。これはどこの業者も、先ほど申しましたけれども、同じような形を取ろうということでございます。それから一番下の非常時対応、これは先ほどお話ししましたけれども調理従事者の派遣ですとか、配送車輛、これらの代替の措置ですとか、町に対しての支援体制、これの整備ができていることが前提条件になろうかというふうに考えてございます。

次に3つ目なのですが、この2年半たってみて、プロポーザル、これによるメリット、デメリットそれぞれございます。メリットの部分では、一番大きいところでお話ししていきますけれども、3点目のやっぱり調理業務等に特化した衛生管理教育制度、これが徹底されているということでございます。それから5番目、代替職員の配置、これも先ほどからお話しさせていただいているところでございます。それから6番目の調理員それから同居親族の健康管理の徹底、事例としましてはお子さんのいる家庭でお子さんがちょっとお腹の調子が悪い等々がありますと、本人の検便検査等々でそういう感染性の細菌が出るか出ないかを徹底して検査をします。それまでは出勤停止という形が取られます。そこが完全にクリアした段階で業務についていただくといったような対応をとってございます。7番目の非常時における人員の確保、これは先ほどからお話ししているとおりでございます。

その下のデメリットの部分なのですけれども、請負ということになりますので、私どもが直接指導するというのは派遣業ではありませんのでできないというところがあります。ただ、責任者、副責任者と話をすることができますので、そこで私どもといろいろ協議をするのですが、現場の調理員なり従事者の能力の把握が、なかなか私どもが直接入るわけにはいきませんので難しいといった部分があります。これ後ほど評価の部分でも出てくるのですけれども、その部分を何とか協議をしながら、より一層レベルアップを図りながら安全、安心な給食の提供を今後もやっていきたいというふうに考えているところでございます。

次、5ページ目になります。現委託業者、株式会社日総さんに委託していますが、これに対する評価ということで、当初、新採用が8名おまして、そういう業務にかかわったことがないという人が全部です。何もそういうものがわからないといったような中で、当然学校給食の衛生管理マニュアル基準に基づいた中で責任者、副責任者が教育していくわけですけれど

も、この2年半たって衛生管理上でやってはいけないことという意味では学習してきていると見たように見ております。ただ、それはあくまでもパターンの中で覚えているということであって、まだ臨機応変のそういう状況に対応するということまでいっていないのかなというふうに考えてございます。あとは意識、資質の問題だと思うのですが、一つの自分のやったミスが大きな事故につながるというところを研修会があったときなどに僕なんかも挨拶させてもらって、そこをしつこく挨拶の中でさせていただいているのですが、その部分の個々の意識をもっと高めていかなければならないのではないかなというふうに考えてございます。それから会社側としましては手洗い後の手指の検査ですとか、器具、機器等の検査、これは全部拭き取り検査をしまして、どれだけ菌が私どもの調理場にあるのだということで、毎年、年に2回やっております。今のところ良好な結果で大腸菌群等々は出ていないということで結論をいただいております。それらを含めた衛生管理の個別指導も含めまして、ここの教育の部分がちょっと私から見るともう一歩踏み込んだ形で続けていっていただきたいというのが私どもの感想でございます。

次に2点目の調理の業務です。これにつきましては完全に個々の能力に差が出ます。これはどこの会社でもあろうかと思えますけれども、1を教えて3、4を知る人と、1を教えて1しか覚えられないというのは、当然、人の能力差によってあるわけです。そこで何が困ってくるかというと、調理のローテーション、これを組むのにどうしても能力のある調理員のところに業務が偏ってしまうと、これが一人の人間、二人の人間、三人の人間だけが忙しい思いをするというような状況が現場では確かに生まれているのです。ですから、その研修、指導体制の強化、できれば、僕のほうで要請したのですが、専任の本社から教育係、ほかの人間は自分のセクションの持ち場がありますので、新人なり能力の上ってきていない人間を見ながら自分の業務をやるというのは事故の元になりますので、専任の教育専門員を会社から派遣してくれないかということは今現在話していますので、そういう面も含めて今回のプロポーザルではいろいろプレゼンでお話を聞きたいなというふうに思っているところでございます。

次に3点目のアレルギー対応です。これは平成28年2月から開始してございます。今現在、6割弱ぐらい1か月の献立の中でアレルギー対応を必要としております。例えば乳だけで牛乳を豆乳に取り替えて代替えに出すと、そのときでもその子専用の容器に名前をつけてチェックをしてという手間はかかるのですが、これくらいだと1人で済むのですが、通常の料理の段階でいきますと2人アレルギー対応に人員がとられます。ということは通常の業務、調理のところで2人欠が出るわけです。ですからパートの方、この方たちにも本来休みのときでもそういう日は出てきてもらわないと、通常給食のほうの手が足りないというような実態が今起きてございます。そういった意味で、ある程度ローテーションのできる調理員を育てていって、アレルギー対応も一部の人間ではなくてある程度的人数で回せるような形をこれからはとっていくということで、そういうところも教育といった部分でのプレゼンを受けていきたいというふうに思っております。ちょっと話がそれて因ちなみになのですが、今現在9名対応しているのですが今度の新入学児童のアンケートでは6名のお子さんが対応給食の希望をしております。となりますと、これから一次面談、二次面談、三次面談をやるのですが、全部引き

受けるとなると卒業がいないので15名の子に対応しなくてはならないと。今のうちの器でうちの調理員たちでこの15名全部に対応できるかというところを、内部でいろいろ検討していかなくてはいけないのかなというのは思っています。前に全員協議会でお話ししたときも、こういうボックスありましたけれども検食用と本人用と両方になりますので、あれが15人分ですと30個必要なのですよね。そこのところをアレルギー対応としてクリアしていけるかどうかというのを、これからいろいろ内部でも検討していかねばならないかなというふうには思っています。ちょっと横道にそれですみません。

次に、4点目の配送対応です。今現在3トン車を3台運行してございます。白老小学校の統合に伴いまして3トン車を2台ということで新年度からは考えてございます。そのルートはまたいろいろ考えなければならぬのですけれども、3トン車3台の必要はないだろうということで2台にしたいということで今お話を進めております。

次のページ、6ページ目でございます。5点目の事業への協力ということで、先ほどからお話ししておりますけれども、防災フェアですとか炊き出し訓練、それから今年度では合同避難訓練、このときも本社から応援が6、7人きていただいた中で、ユニフォームまで揃えていただいて全部協力をしていただいたということで、会社を上げて白老町のこういう防災関係の訓練については協力体制をしめますよということで協力をいただいております。町との炊き出しに対する協定も今現在、もう締結してございます。

次の総合評価というところになりますけれども、おおむね私どもの目から見ますと良好に進んでいるのではないかと。やはり食器の入れ忘れですとか、クラスの量の盛りの勘違いで少なく盛ってしまって温食が足りなかったりですとか、それから保管庫の運転のスイッチを入れ忘れたりですとか、そういう内部で細かなミス、事故が起きているのですけれども、その都度終礼の段階で話し合いをしながら次の防止策を図っているというふうなところは、非常に私のほうでは評価してございます。ただ、願わくは先ほどから私のほうで申し上げておりますけれども、調理員たちに対する教育、ここの部分の力をもうちょっと会社の体制として組んでいただけないかなというところがこれからの課題になってこようかなというふうに思っています。ただ、おおむね全体的には良好というふうに考えております。

次に5点目のプロポーザルのタイムスケジュールなのですが、後ほど予算の関係ができてきますけれども、債務負担行為の補正を12月に上げさせていただく予定でおります。それを受けて参加者の公募広告を12月中旬にインターネットのほうで一斉に出したいというふうに思っております。それから募集要綱等に関する質問の受付、それに対する回答は1月初旬と、そして参加意向申出書の書類をこちらで受付しまして、プレゼンテーションを実際に行うのは1月の下旬となっていますけれども、中旬ちょっと過ぎくらいに予定してございます。プロポーザルのうちの要綱で8名以下の選定委員会の委員を設けなくてはならないので、そこの部分の準備も含めて1月中旬過ぎにプレゼンテーションを受けた選定委員会を開きたいというふうに考えてございます。前は3回ほどお集まりいただきまして、採点の方法ですとか、当日のプレゼンテーションですとか、それから採点結果がどうだという協議の中で3回ほど委員さん方にお集まりいただいたのですが、大体皆さんプロポーザルの要領も得ておりますので、説明から進め

まして一日で採点までいけるのかなと、夕方までかかってしまうかもしれませんけれども、いけるのかなというふうには私の中では考えてございます。

次にプレゼンテーションにおける提案項目ですが、業務内容自体は変わっておりませんので、大体前回と同じということで、学校給食に関する関係、それから学校給食に対する危機管理の関係、それから衛生面、それから職務従事者の教育、それから業務実施体制に関する提案、それから食育に関する協力、それから災害時における対応の提案ということで考えてございます。

次に7ページ目ですけれども、委託事業者の決定ということで、前の6番のプレゼンテーション、これによる点数配分によって高得点の者を選定事業者として、その後の契約に向けての協議を進めるということになります。今回の委託期間も年明けの4月1日から平成33年の3月31日までと、これも僕のほうでは5年間実は考えていたのですが、各事業者さんと対応したところ、今道の最低賃金の上昇が非常に激しいと、うちの場合は委託金額をコンクリートしてしまうものですから、途中で賃金が上がっても契約の見直しはしません。そこは会社の持ち出しということになるのですけれども、そういう話の中で、3年間で切っていただけないかという要望があったものですから、今回も3年で契約を進めていきたいというふうに考えてございます。

最後、8番目の委託料の限度額なのですが、平成27年度の最初にプロポーザルやったとき、このときの私どもの公募の際の限度額、これが年間消費税込みで4,271万1,000円を限度額として公募いたしました。最終的に見積もり提示があったのはA社、B社、C社とあるのですが、この金額でプレゼンのときに見積もりの提示があったということでございます。2の今後の来年度4月以降どうなのだというので、今日日総さんから出し得る限りのデータをいただきました。当然、会社の給与の関係でありますのでデータをいただける限度はあるのですけれども、その中で北海道の地域別最低賃金、うちの場合、前回契約したときは748円だったのですが今現在810円になっております。1時間当たり62円単価が上がっております。ちなみにですけれども、役場は今年度820円、臨時さんの賃金をみております。来年度以降の予算では850円というような情報をいただいております。パートの中にでも要はベテランですとか新人さんがいる中で、当然民間ですからそのばらつきは出ておりますけれども、新規で採用になった従事者については最低賃金からスタートするということになっております。そこで①の今パート13名いるのですが、昨年度の延べ時間の実績2万379時間という実績があるという情報をいただきました。これに単純に62円の上乗せをしますと126万3,498円の賃金アップになってしまうということでございます。②の社員の関係なのですがパートの最低賃金が上がるということは、これは会社の規定によって社員についてもベースアップがどうしても起きてくるといった中で、135万3,000円これが今回示された数字なのですけれども増になると。一人平均で見ますと責任者、副責任者、準社員といますので、給料形態が違いまして、そこまでは金額は提示してもらえなかったのですが、総額で135万3,000円の増になるということで、3年で27万円、年平均9万円のベースアップ、3年間で月額でいきますと約7,500円、これはボーナスも含んでですけれども、ベースアップがされているといったようなことになってございます。

次のページですが3点目の運転手、配送助手の賃金です。当初、私どものほうでは仕様書の

中で、4トン車で運転手2名といったような計算で71万4,000円の賃金の算定をしておりました。会社のほうからどうもそれだと窮屈だということで、運転手3名、配送助手も3名つけたいと、3トン車も3台にしたいと、ただ、ここについては会社との協議の中で町としてはその部分は負担できませんよということで、それは会社でやらせてもらいますといった中で会社のほうで全部準備したということになってございます。今回は158万2,000円の増ということになります。一人当たりにはしめすと平均の年間賃金が38万3,000円、この6名なのですが今後はローテーションで回していくと、できるだけ解雇はしたくないと、車が減っても解雇はしたくないという会社の方針もありまして、そこをたたき台にした計算にしております。

それから4点目の施設管理者ですけれども、当初うちのほうの算定で165万円くらいでという数字を出しておりました。ただ、ボイラーの免許、それから危険物取扱資格者を探すと、当初この165万円で会社側も採用のチラシ等々も出したのですが、200万円以下では人が集まらないということで、そのために金額が上がってございます。この部分も先ほど申しましたように委託料をコンクリートしていますので、会社のもち出しで人を雇っていたという実態がございまして。賃金合計で上昇が452万6,000円という形になってございます。

最後ですけれども平成30年度からの限度額の設定ということでございまして、前回は4,271万1,000円、452万6,000円賃金部分でみななければならないというふうには思っているのですが、ガソリン代の値上がりですとか、消耗品単価の値上がり、それらを含めまして4,800万円の限度額を設定したいと、トータルでは528万9,000円の増になるのですが、人件費で占める割合が85%を占めているといったような状況になってございます。2、3ほかの業者とも話をして、そこからのいろいろ賃金関係の情報とかも入れさせていただいた中で、今の委託している事業者からも情報もらった中で、今現在の情勢としては私のほうで計算した結果、これ以上は上げるわけにはいきませんので妥当だろうと、実際の概算の見積もりではこれ以上、高い金額が出ているのですが、私どもの計算した結果ではこれでいきたいというふうに考えてございます。以上、雑駁ではございますけれども説明を終わらせていただきます。

○委員長（小西秀延君） ただいま、ご説明がりましたが、この件について特に聞いておく必要のある方はどうぞ。

西田委員。

○委員（西田祐子君） 説明どうもご苦労様でした。いただいた資料読ませていただきまして、新しい施設なのでどうなのかなということだったのですけれども、非常に細かくきちっと整理して報告していただいて、子供たちが安心して給食を食べさせていただける環境なのかなと思って安心して読ませていただきました。また、プロポーザルにつきましても細かく計算していただいて、町の財政負担にならないように、また、子供たちにとってよりよい給食環境と災害時における対応、そういうものまでも含めた形の中で選定していただいていると思いましたので素晴らしいなと思っております。ぜひこれで頑張ってくださいと思います。

○委員長（小西秀延君） ほかにございますか。

吉谷委員。

○委員（吉谷一孝君） 一言だけ報告させていただきたいと思うのですが、うちの子供た

ちも給食でお世話になっていて、食卓の話題でも学校給食の件について子供たちに聞いたりしているのですね。その中で嫌いな食べ物とか嫌いだから食べたくないという給食がないという報告を一つもらったのと、とっても給食がおいしいと、一年生の子供も残さず食べるよという報告を頂いていたので、そういった意味では子供たちにも評判がいいということ、中学生の娘にも聞いていたのですけれども給食美味しいよという報告を受けていたので、そういったことも踏まえて今後もより一層、努力をしていただければなということで伝えさせていただきます。

○委員長（小西秀延君） 全般に評判がいいということで。

吉田委員。

○委員（吉田和子君） 全般に褒めたのに、けなすわけではありません。アレルギー対応なのですけれど、人数がふえるということで今後大きな課題になってくるのかなというふうに思います。大変ご苦労されて、一年以上の時間をかけて安全なアレルギー対応ということでご苦労されてきたのに、また人数がふえるということでの対応が大変厳しくなるのかなというふうに思いながら、なんとか同じような給食がみんなと一緒に食べられるような努力をしていただきたいということが1点です。

それからもう一つは、アレルギー対応は給食センターでは万全を期すのですが、先生方もしょっちゅう入れ替わりますので、この子はアレルギーがあるのだという対応をしっかりと確認して、そのあり方を徹底していただければなというふうに思います。本当にご苦労かけますけれども、ずっと生涯続いていくことだなというふうに思いますので努力していただきたいというふうに思います。

それから一つ、私の聞き違いかなと思ったのですけれども、配送の対応が3トン車で3台を新年度から3トン車で2台と予定しているということだったので、8ページの運転手、配送助手の賃金は2台になっても3名というのは変わらないのですね。その確認です。

○委員長（小西秀延君） 葛西食育防災センター長。

○学校教育課食育防災センター長（葛西吉孝君） 会社の方針としまして極力、人を町内の方もいるものですから少しでも雇用を守っていききたいということで、その中で洗濯とかもいろいろ調理員の方のもあるものですから、そういうところでも使いながら雇用を守っていききたいという会社の意向があったものですから、そこを酌みましてあえてこの金額にさせていただきました。

○委員長（小西秀延君） ほかにございますか。

〔「なし」と呼ぶ者あり〕

○委員長（小西秀延君） 質疑なしと認めます。

◎閉会の宣告

○委員長（小西秀延君） それでは以上をもって総務文教常任委員会協議会を閉会いたします。

（午後2時52分）