

平成26年白老町議会総務文教常任委員会協議会会議録

平成26年10月23日（木曜日）

開 会 午前10時00分

閉 会 午前11時28分

○会議に付した事件

- 1.（仮称）食育防災センター供用開始に向けての業務委託について
-

○出席委員（5名）

委員長	小西秀延君	副委員長	山田和子君
委員	吉田和子君	委員	斎藤征信君
委員	本間広朗君		

○欠席委員（1名）

委員 前田博之君

○説明のため出席した者の職氏名

教育課食育防災センター開設準備担当課長	葛西吉孝君
給食センター長	小林繁樹君

○職務のため出席した事務局職員

事務局長	岡村幸男君
主任	葉廣照美君

◎開会の宣告

○委員長(小西秀延君) それでは、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。

(午前10時00分)

○委員長(小西秀延君) 本日の協議事項ですが、(仮称)白老町食育防災センター供用開始に向けての業務委託についてでございます。まずは担当課よりの説明を求めます。葛西食育防災センター開設準備担当課長。

○教育課食育防災センター開設準備担当課長(葛西吉孝君) 本日ご説明申し上げますのは(仮称)白老町食育防災センターに係る、今後の公務業務委託に関する方向性についてのご説明でございます。現在の学校給食センターの業務につきましては、従前より調理施設及び配送業務につきまして、第三者委託として業務を行っているところでございます。現在建設が進められております施設のハード面におきましては、学校衛生給食衛生管理基準等を遵守し整備が進められているといったような状況でございますけれども、これらのハード部分につきましては、衛生管理を徹底すべく取り進めているところでございますけれども、今後の調理等の業務を行うに当たりまして、業務従事者にかかわる業務につきましても、人的管理を含め衛生管理を徹底すべく、公募型企画提案方式一般的にはプロポーザル方式という言い方をさせていただきますけれども、この方式を取り入れることによりまして、さらに安全で安心な学校給食の提供を確実なものにしていきたいと考えているところでございます。また災害等の非常時におきましても、人的、そして物的などの面からその対応が可能であることが必要となりますので、これらを考慮に入れたプロポーザル方式による業者選定を進めてまいりたいという考えでございます。この方向性をもとにしまして、内容等につきご説明をさせていただきますのでどうぞよろしくお願いたします。説明につきましては座って説明させていただきますのでよろしくお願いたします。

それではお手元に資料といたしまして、白老町食育防災センターに係る業務委託ということで資料を配付させていただいております。1項目の業務委託についてから8項目の資料健常の委託料内訳まで順次説明をさせていただきます。

まず1ページ目をお開きください。(仮称)白老町食育防災センター供用開始に向けての業務委託についてということでございます。総体的にまとめた文書でございますので前段のところにつきましては朗読をさせていただきます。

現在においても学校給食の調理・施設管理・配送については委託業務により行っているか、新たに供用開始となる新センターにおいては、炊飯・揚物・和え物などの多様な調理の展開を図るため、調理員の資質向上による、より質の高い衛生管理が必要となる。さらには今後実施予定のアレルギー食の対応など一層の専門的な知識、技能が求められる。また施設管理業務においても新たな機器の導入により、当該設備の保守管理全般に対する相応の技術が求められることになる。

このほか、配送業務においても調理従事者、施設管理者と一体となった衛生管理の意識の共有や調理時間調整にともなう情報の共有化などのため、総合的に業務を実施する必要がある。

さらには、非常時における食糧配給拠点としての役割を位置づけしているため、今後の計画策定に向け、緊急的に調理員・配送員等の手配などを行える能力を有していることが必要となる。

このことから、調理・配送・施設管理業務を一体とした衛生管理の徹底、また学校給食の提供及び非常時における円滑な業務対応を図るため、必要な業務遂行能力を有するという点を反映できる選定方式とする必要がある。

このようなことから、今後の業務委託事業者の選定に当たっては、「公募型企画提案方式（プロポーザル方式）」を採用するというごさいます。

これにつきましてはただいま本文の中でも申し上げましたが、新センターにかかわりましては献立の多様化にとまないまして今以上に専門的な調理業務への対応が必要になってくると。また調理・配送・施設管理、これらを一体とした組織体制の構築、また各セクション従事者の業務に対する情報の共有化、連携意識づけの統一を図る必要があるということ。また全体の業務を掌握することによりまして、平時の調理業務、非常時の対応についても、職員の手配ですとか、本社からの応援体制の確立が図られると、こういうことを目指した中でプロポーザルを実施していきたいということごさいます。

それでこれらの要素を網羅するために、全ての業務に精通したノウハウを蓄積している業者の選定が必要と考えております。そのために今お話ししましたプロポーザル方式に向けての委託業者の選定を行いたいといったような大きくりの趣旨ごさいます。ちなみにですけど、近郊では苫小牧・室蘭・新ひだか、ここがプロポーザル方式で既に実施し、選定業者によって調理業務が行われております。また小樽ですとか釧路・帯広、新設のセンターにつきましてはほぼこの方式を採用して業者を選定していっていると。いろいろ調べますと全国的にも今このプロポーザル方式もしくはPFI方式、こちらの導入によって学校給食の運営を進めているといったような傾向が非常にふえてきているといったような事態になってごさいます。これも近隣では伊達市が今新設で建築するのですが、これは建設の青写真からPFI方式を取り入れてプレゼンテーションによって1社と随意契約するといったような情報もお聞きしてごさいます。

それとこれもまた一つの事例としまして、さきに岩見沢市のほうで食中毒事故がありましたけども、ここにおきましてそのあとすぐにプロポーザル方式を実施して、そういうプロパーの業者を入れて、今現在調理業務を行っているといったような事実もごさいます、私どももハード面はこのように整備をされるわけごさいます、その中身についても徹底した衛生管理の中で業務を進めていきたいといったことでの方向性を本日ご説明したいというところごさいますのでよろしく願いいたします。

それで次に1ページ目の業務委託についてということで、主な業務委託の内容ごさいますけれども、これは調理・配送・施設管理、中身的には今と同じことになろうかと思ひます。これらは今現在別々の会社等に委託業務をしたりしているといったところごさいますけども、この三つを今言ったような趣旨から一つの業者にお任せしたいということで取り進めていきたい。これらについては非常時、防災センターの位置づけもしてごさいますので、それも含めてこの業務に即して対

応していただきたいということ。これについては今後ホームページ上で公募をかけますけれども、その中で、そういう条件も付して公募をかけていきたいということで考えているところでございます。

次に2ページ目をお開きください。各業務に対する今後における方向性の概要ということでございます。1から3までそれぞれの業務について記載させていただいておりますけれども、まず調理業務につきましても、学校給食ということでもありますので食中毒ですとか異物混入、これらの児童生徒への健康被害をもたらす重責な業務であるといったようなことを自覚していただける社員教育、管理のできるノウハウの持っている会社を選んでいきたいと。採用から教育管理といった部分で一貫性を持った高度な専門性を持ち得ることが必要な条件になってくるであろうと思っております。

また非常時、災害時等における対応のマニュアルの作成ですとか、そういう際の人員の配置、これにつきましても例えばですけども、地元で雇用している調理員が被災に遭ったときに、他の地域から派遣のできるような能力を持っている会社。そういう職員の代替措置をできる会社のところも考えていかなきゃならないのかなと思っております。それから食材の手配、これらを確保できる能力がやはり必要だろうと。それらも含めまして衛生管理、それから施設運営等含めて、業務全体に精通した能力を有している会社の選定が必要になってくるのではないかとというふうに考えているところでございます。

続きまして施設の管理業務でございますけれども、今の施設と比して非常にやはり多種多様な機械が設置されると。その辺からも一定レベルの技術的な知識のある人材が必要となっているということ。こういう施設管理業務に携わる職員に対しても責任者等を配置しまして、その管理下の中で組織体制の整備ができていくこと、これが大事ではないかとというふうに考えております。これによりまして例えば災害、それから平時におきましても学校給食に対して緊急的な対応が必要になった際に他の従事者との情報共有の連携を図ることにより、そういった業務をこなしていけるということを考えてございます。このことから施設の管理のみならず調理員と一体となった業務を進める必要があるため、総合的に業務を統括できる会社が必要ではないかとというふうに考えている次第でございます。

次に3点目の配送業務でございます。これにつきましても、単に配送業務ではございますが、いくら調理業務で衛生管理に留意して実施しても、結局は配送中のことで衛生管理が徹底されていなければ、事故が生じるというようなこともございますので、その辺も同様に衛生管理に関して万全を期す必要があるだろうと。

○委員長（小西秀延君） 暫時休憩いたします。

休 憩 午前10時11分

再 開 午前10時12分

○委員長（小西秀延君） 休憩を閉じて会議を再開いたします。

葛西食育防災センター開設準備担当課長。

○教育課食育防災センター開設準備担当課長（葛西吉孝君） それでは配送業務のところですか。先ほどもお話ししましたが調理業務でいくら衛生管理のところでも留意して給食を提供しましても、配送の部分がおろそかになると事故に結びつくということで、調理従事者と同様に衛生管理には万全を期す必要があるのではないかと。このために調理従事者ですとか施設管理者、これらと同一の指揮管理のもとで業務を行うことが重要ではないかというふうに考えてございます。また非常時の時点におきましても、他の地域からの配送業務に関しても、代替職員の派遣ですか、例えばですけども既存で持っている配送車が何らかの形で使用不能になったときに代替の車両を用意できるといったような能力も必要ではないかというふうに考えてございます。全体的には各業務に精通していることに加えまして、組織として一体化による業務の推進が事故防止には非常に大切であり、このことから対応できる業者の選定を進めていく必要があるのではないかとというふうに考えているところでございます。

次に3ページ目の2の主な業務対応ということでございます。ここでは今主に調理業務に対しての項目ということで上げさせていただいております。一部現在の業務状況と比較する部分もありますけれども順次説明をさせていただきます。まず上から調理員の募集と配置ということでございますけれども、募集についてこれは当然ということになるかと思いますが、受託業者のほうで募集をかけると。それから業務責任者、これを私のほうでは配置していただきたいということで仕様書のほうではうたっていただくといういく形をとっております。この業務責任者につきましては管理栄養士ですとか調理師の免許これらを持って行って1回300食以上1日750食以上のドライ方式に基づく学校給食センターなどで3年以上の実務経験を有して欲しいというような条件も付して、仕様書のほうにはうたっていききたいというふうに考えているところでございます。

それから指揮管理の関係ですけども、これは先ほど申しましたその調理業務責任者、これが一括して統括するというのも考えていますし、また会社によっては施設の管理の部分ですとか、配送の部分に各セクションに責任者を置くといったような案をもっている業者もおります。これについてはその会社のそれぞれの考え方かなというふうには思っているところでございます。

それから調理開始前開始後の施設等点検でございますけれども、これ私どものそういう施設を預けて調理をしていただくということでございますので、一義的には当然責任を持ってもらおうと、最終的には当然センターも施設管理の責務を負っておりますので点検はするというところになるかと思っておりますけれども、一義的には受託した業者がしっかり責任を持っていただくということになるかと思っております。

それから献立の作成です。これは従前と同様になります。それと次の材料発注購入業務見積合わせ含む、ここの部分が今回また変わるところで今現在これらの材料発注につきましては振興公社のほうへ委託業務としてお願いしている業務でございますけれども、これにつきましても新センターにおいてはセンターの中で職員が発注業務を行うというような方向に切りかえていきたいというところでございます。これも直接的な納入業者の指導とかなかなか公社では難しい部分があります。その辺も含めまして新センターのほうでやっていきたいということでございます。食品の研修、こ

れにつきましても従前どおりという形になろうかと思えます。それから調理における作業指示、これ今まで主に栄養教諭が場内上で指示等をしておりましたけども、業務責任者がやはりその部分については責任を持っていただきたい。最終的な指示は栄養教諭のほうで書面上指示書を出しますけども、それを基にその会社としてどう調理上動くのか。そこはその会社のやり方でやっていただくと。ただ不適切な部分があれば当然私どもで指導していくというような形になろうかと思えます。

次に調理の作業の関係ですけども、これも今現在実態的には栄養教諭が場内に入ってその都度調理の指示をしているわけですが、これは業務責任者において各調理員に指示を出す。その中で私どものほうは点検と確認と指揮監督、総体的な部分を業務として担うといったふうに変わっていくことになろうかと思えます。それから欠員等の対応、これも今現在栄養教諭を中心に今白老振興公社のほうで班長さんも配置されていますけれどもその方といろいろ打ち合わせをして、場内のローテーション、調理員のローテーション等やっておりますが、これについても会社側のほうで本来やっていただいてその承認をうちのほうで受けるという形に変更になっていくのかなというふうに思っております。

続きまして作業工程表、動線表の作成でございます。これ前にもご説明したことがあるかと思うのですが、献立ごとの一つ一つに作業工程動線全てが作り上げられております。今度は献立も新しくなりますのでそれに伴いまして、その部分のどう人を配置して、どういう動線でどういう調理の順序でやるのか。これについては会社のほうで今度組み立てをしていただくと。それをもとにうちのほうはチェックをして、その動線、工程表でいいのかどうかその承認を出すという形になろうかと思えます。ちなみに今現在そこら辺の作成は全て栄養教諭が行っているといったような状況になっております。

○委員長（小西秀延君） 暫時休憩いたします。

休 憩 午前10時20分

再 開 午前10時22分

○委員長（小西秀延君） 休憩を閉じて会議を再開します。引き続き説明をお願いいたします。

葛西食育防災センター開設準備担当課長。

○教育課食育防災センター開設準備担当課長（葛西吉孝君） それは衛生管理のところからなるかと思えます。全体的には先ほどから申しております業務責任者、これが全部を掌握するということになります。

この中で僕のほうでも一部業者さんとも対応しておりますけれども、やはり衛生管理の部分で非常に気をつけているというところで各社さん抜き打ち検査によりまして、いきなりその本社の管理栄養士が場内に入って会社のマニュアルどおりきちっと調理を進めているのかどうかですとか、それから自前でそういう使っている器具類のふき取り検査をして細菌数がどのぐらい出ているかですとか、そういったところまで徹底した衛生管理をやっているといっている業者さんが多いというこ

とでございます。その中にありましてもやはり白老としての衛生管理の基準を持っていますので、そこに合致しない場合については栄養教諭等から指導をしてその指導に伴う改善報告を提出していただくといったような方向性で考えているところでございます。

次に非常時の対応でございます。これも先ほどからお話ししておりますが、非常時には他の地域からの従事者の派遣、それから食材等についても例えば白老町内で青果物等の調達が困難になった場合には、ある業者さんは自前で食材のバックヤードまでも備えているという会社もありまして、そういうところから青果類の供給も可能ですよというようなお話も伺っている業者さんもございますので、これらを網羅した中でよりすぐれた対応できる業者を選定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。

次に4ページ目をお開きください。上のほうに参考というふうに書いていますけども、こちら辺がこの業務プロポーザルを進めていく時点で一部問題になるところがあるというところであえて出させていただいております。これ厚生労働省の労働者派遣と請負の適正化を行うためにという通達の中から一部抜粋させていただいております。大まかにいいますと派遣というのは人だけを派遣をして、こちら側で指導なり管理なり業務を進めさせるというのが派遣。請負というのが自分たちで労働時間の延長ですとか休日に出勤させるですとかそれらを全て決定していく。また民法・商法・その他の法律に規定されたものを事業主として総ての責任を負うことというのが請負と派遣の大きな違いということで、今回は私ども考えているのはあくまでも請負業というところでのプロポーザルで進め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。ここはちょっと参考にしていただければというふうに思います。

続きまして3つ目の業務委託におけるメリット・デメリットということでございます。何点か挙げさせていただいておりますけども、責任範囲の明確化、これにつきましては町としては指導監督要請これを行った上で、それをもとに受託者側調理配送及び施設管理業務の遂行行うということでございます。それからそういう専門のプロパーの業者になりますので、調理業務に特化した衛生管理制度、基準を各社それぞれが持っているということでございます。また業務責任者、これによりまして業務を統括するという中で業務の一貫性が図られるのではないかと考えてございます。それから調理員等の年休欠員の際の代替職員の配置、人的管理につきまして、円滑な対応が図られると。衛生面の関係では同居親族の健康状態、ここまでやはり気を配って会社自体が管理すると。といいますのは今の近年ノロウイルス、これ季節を問わずに発症しているという事例が多く出ています。それで各社ともやはり家族の健康状態までどうなのだというを日々点検しながら運営に当たるといようなこともお聞きしていますので、この辺も万全を期せれるのではないかと考えております。それから非常時における人員確保物流等の全般にわたりまして、緊急時の業務対応が可能になるということでございます。これらのある程度そういう専門の会社に預けることによりまして、本来相当今栄養教諭がオーバーワークの中で業務を進めておりますので、本来学校に出向いて各学校でやるべき本来業務の食育指導等を充実させていけるのではないかと。また今後新たな施設を使った新規の献立メニューの開発、これらについてもそういったような時間もとる

ことができる可能性が出てくるということが大きなメリットかなというふうに思っております。

デメリットの部分でございますけれども、これが先ほどの派遣と請負の違いという形で出てくるのですが、今ですと個別に指導できるのですが、これはあくまでも会社を通じるか現場の業務責任者を通じて指導をします。そしてその業務責任者から個別の個人個人に指導していただくというところが今までの流れと変わってくるのかなというふうに思っております。それともう1点が各社さんやはり衛生管理マニュアルも抱えておりますので、そこと白老流という言い方がいいのかどうかですけれども、私どもでやっている例えば細かい話ですが、ここでは手袋をはめて作業してくださいというのを、実際始まるとうちの会社がマニュアルではここではいらないことになっていますよとかというずれも出てくる可能性はあるのです。そこの整合性を調理ごとに1個1個全部協議してすり合わせをしていかなければならないと。そこに相当の協議の時間を要するのではないかなというふうに考えてございますので、そこが主なデメリットになってくるのかなというふうに考えてございます。

次に5ページ目ですけれども、各種選定方式によるメリット・デメリットということで、これ主に入札に関係するメリット・デメリットについて記載させていただいております。一般競争入札、指名競争入札、総合評価競争入札で私どもが今回考えている公募型企画提案方式というふうに4項目挙げさせていただいております。それぞれですけれども、一般競争入札につきましてはやはり費用対効果を主にした入札制度ということで、委託費をどうしても重視してございます。そのためにデメリットとしては技術的な能力の評価が十分できないと。要は金目で決まるという話なりますのでそこら辺がデメリットなのかなと。それから指名競争入札、これは技術的な部分については損害をこうむる可能性は少ないんですけども範囲が指定されますのでどうしてもその競争原理が働き方が弱くなるのではないかとこのところがデメリットということになってございます。それから総合評価競争入札これにつきましては評価とも経済性のバランスを組み合わせることこれがメリットになるんですが、なかなかその評価の客観性を保つことが難しいというデメリットが一般的にあるということと言われてございます。それと私どもで今回実施する公募型の企画提案方式これにつきましてはプレゼンテーションによる内容を重視したどこの業者がどんな特色を持っていてどういう業務を遂行していくのだといった部分では、そこも明性がはっきりするというメリットがございまして、そこを重視するがゆえに費用対効果がやはり若干薄れるといったようなデメリットがあるということでございます。ただ現在ほかの市町村でもそうですけれども、その費用対効果の部分も審査点数に加えて総合評価をしていくといったこともありますので、決定的なデメリットにはならないのかなというふうに考えているところでございます。

続きまして6ページ目をお開きください。今後のスケジュールということでございますけれども、1点目の参加者を公募広告、これについてはインターネットホームページで募集をかけたいと思っております。当初の予定では10月下旬を予定しておりましたが、11月初旬に手続上ちょっとずれ込むのかなというふうに考えているところでございます。それから募集要項等に関する質問の受付、これは募集要項と仕様書を同時にホームページ上に載せますのでそれに対する質問を受け付けをす

ると。それを11月中旬ぐらいまでの予定で組んでおります。それに対する回答を11月の末と。その回答を受けて各社さんが自分たちはこのプロポーザルに参入できるなどということであれば参加意向の申し出書を12月初旬に上げていただきたいということで計画してございます。

それによりまして、その書類の審査をした結果その中には例えば会社の指標ですとか、過去の実績ですとか、いろいろ項目を設けてございます。それを書類審査した上で、資格があるかどうか。資格がある場合についてはその資格の決定通知を12月初旬に各社さんへお送りしたいと。次に6番目の提案書の提出期限を12月中旬に設定してございますが、これについては次の6のところの説明したいと思います。それを受けて12月中旬にプレゼンテーション、各社さんからいただくと。12月末には審査結果を通知を出す。ですので12月末には選定業者今後委託をしていく業者の決定を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6、先ほどの提案書の関係ですけども、プレゼンテーションにおける提案項目ということでございまして7項目設けさせていただきました。1つ目については学校給食に対する基本的な考え方についての提案、2つ目危機管理に関する提案、3つ目安全衛生管理に対する提案、4つ目職務従事者の教育に関する提案、5つ目業務実施体制に関する提案、6つ目食育の充実に関する提案、7つ目非常時災害時等における対応の提案ということで、この中にはさらに細かく分けて実はおります。それで例えば1点目の学校給食に対する基本的な考え方についての提案ということでございますが、これをさらに小項目として五5つの項目に分けておりまして、1点目としては、教育の一環としての学校給食の意義や役割・目的、またまちの意向指示に対する対応と円滑な連絡体制について提案してください。それから調理・配送・施設管理業務に受託に対しての取り組み姿勢、専門性実施方針、考え方について提案をお願いします。それから学校給食調理実績、アレルギー食や配送業務などについて提案をしてください。それから安全でおいしい給食を提供するための理念・方針等についての提案をお願いします。学校給食を通じた地域経済社会への貢献について、地元業者の活用、食を通じた地域貢献などと。一つ一つの今ここに書いていますと大項目なのですが。これ一つ一つについてさらにそういう小項目をつくりまして、1個1個について提案をしていただくと。そして審査員の方々にその項目について評価をしてもらうといったような手順で進めたいというふうに思っております。

それでこれについては8名以内ということで審査委員を任命するというような要綱が町のほうでもってございますので、この8名をこれから選定しまして審査員の役をやっていただくというふうに考えているところでございます。

7点目の委託事業者の決定でございまして、先ほどからお話しましたプレゼンテーションによって実施するというので、さきの1項目から7項目目の提案にそれぞれ点数を配分いたしました。その合計点の1番高い点数をとった業者さんを選定させていただくということで考えてございます。なお委託期間につきましては、来年4月1日から平成30年の3月31日までの3カ年、これを委託期間として設定したいということで考えております。またこの公募の際には議会等でもランニングコスト等でお示ししてございますけれども、その委託業務部分の合計の調理・配送・施設管理これら3点の合計を上限額にして、これ以上上回った業者については資格自体がもうないといったよ

うなことで公募を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。

次に最後になりますけれども8点目の資料ということで、これについては今現在の委託料の状況を掲載してまいります。24年度、25年度については決算額になっております。26年度については今年度の予算ベースで金額を掲載させていただいております。以上簡単ではございますけれども、今後のプロポーザルに向けました業務委託に関する方向性の説明終わらせていただきますのでよろしくお願いいたします。

○委員長（小西秀延君） ただ今担当課より説明が終わりました。これに質疑のあります方は挙手の上どうぞ。はい、山田副委員長。

○副委員長（山田和子君） 説明ありがとうございます。また新しい事業立ち上げるに当たりまして大変な事務量大だと思いますが、大変ご苦労さまです。子供たちに安心安全な給食を提供数する上でしっかりこれからも頑張ってくださいと思います。

まずこの新しい食育防災センターを建設するに当たって、建設費のほうは他自治体と私たちの所管事務調査でも調査しまして、妥当な線であるということは認めておりますが、今後のランニングコストについてはできる限り押さえていくということが課題であったと思いますが、このプロポーザル方式をとることによってどの程度押さえられるか、予測されているのかどうかというのが1点と。あと地元業者の今かかわっていらっしゃる業者の方との調整はどのように行っているのが1点。その2点でお願いいたします。

○委員長（小西秀延君） 葛西食育防災センター開設準備担当課長。

○教育課食育防災センター開設準備担当課長（葛西吉孝君） ランニングコストのお話まず1点目でございますけれども、このプロポーザル方式によりまして当初の予定のランニングコストの上限額にはとりあえず押さえているということで、恐らく今の状況では、僕の対応してる状況では、これとイコールではまずプロポーザル参加こないと。ほかの自治体の調査をしましたが、必ずこの上限額よりは各社下げてきますので、それが100万円なのか、150万円なのか、200万円なのか、そこは各業者の思いもあろうかと思いますが、ここでの費用対効果は100%出るということでの確信は持っております。それから今後に向けてのまたランニングコストでございますけれども、ここが難しいところの一つあるのは、衛生管理の部分についてはここを削ってそこに不安を持った中でこの業務はできないというような一つありますけれども、消耗品のもたせ方の部分での工夫で、例えば今までセンターで100%消費費を持っていたものをこの委託業務のプロポーザルの中に業者さんに持たせると。100%ではないかもしれませんが一部持ってもらおうといった中で、そのプロポーザルの時点でまず総体の委託料が下がった中で消費費を持ってもらおうのと、それから私どもがそこを持ってもらえば通常の経常費の中では消耗品の部分抜けますので、そこでの費用対効果は出せるのかなというふうに思っております。ただいま一つ懸念があるのは、電気料等の値上げが続いてきますのでこちら辺の吸収を今後どうやっていくか、という部分が心配なところではあるかなと思っておりますけれども、やっぱり少しでもランニングコストを下げられるような工夫は、今後稼働した中ではみんなで考えながらやっていきたいというふうに思っております。

それから2点目の地元業者へのということでございますけども、これは配送業務関係ですとか、地元の業者さんに委託して今までお願いしてございました。それで私どものほうで各社さん訪問させていただきまして来年の4月からこういう形になりますということでの了解はいただいて進めているところでございます。以上でございます。

○委員長（小西秀延君） 山田副委員長。

○副委員長（山田和子君） 説明資料の7ページの委託料の状況の資料なのですが、ここで物資購入業務というのが事務委託料で載ってきていますが、ここはこの間システムを入れるという補正予算ができましたけども、この辺どのようになるかお尋ねします。

○委員長（小西秀延君） 葛西食育防災センター開設準備担当課長。

○教育課食育防災センター開設準備担当課長（葛西吉孝君） この間補正のほうで可決させていただきました。これ今まで振興公社のほうで先ほどお話ししましたけども、事務のほうをお願いしていたというのをセンター側のほうで進めていくと。献立に基づく材料、それから見積り合せ発注業務、数量変更これを全てセンター側で実施していくと。それも今回のシステムの中にその一連の流れの業務をシステムとして組み込む形をとりました。現実的には見積り合わせが終わっても毎週毎週学校動きますので、数量変更等を電卓でたたいて数字を変えてファックスで業者に流すという状況でセンターとしては業務を行っていたわけですけども、それも機械上で処理できるような形を取らせていただくようなシステムを構築をするということを進める。今年間70万ほどそのために公社のほうに費やしてはいたんですけども、これも前回350万円ぐらいの補正だったと思うのですが、ほぼ5年でその部分の償却ができるのでそれ以降は費用対効果としてはお金をかけないでセンター側の職員のほうでこの業務を担っていけるということになりますので、そういった面からもこの部分についてはセンター側の業務として進めていきたいということでございます。

○委員長（小西秀延君） 山田副委員長。

○副委員長（山田和子君） 最後に一つだけ水道光熱費先ほどいい今後の課題になっていくと思うというお話だったのですが、私もそのように思うのですけども新しい電力のシステムになっていくような感じですので、それを利用するという考えはあるかどうかお尋ねします。

○委員長（小西秀延君） 葛西食育防災センター開設準備担当課長。

○教育課食育防災センター開設準備担当課長（葛西吉孝君） 今の電力の関係ですけども、これは今町として総体的に今いろいろ動いているところで、その中にも私どものセンターも入って協議をしてほしいということで申し入れをさせていただきます。いろいろニュース等でも聞きますと電力の供給の制限があったりということがありますので、どこまでそれが現実味を帯びてくるかとのこれからの協議になろうかと思えますけども、そういったあらゆる手を尽くして幾らかでも安価にできるものがあるのであれば、そういうところとの協議を今後続けていきたいというふうに思っているところでございます。

○委員長（小西秀延君） ほかに質疑をお持ちの方。吉田委員。

○委員（吉田和子君） 何点かお尋ねをしていきたいと思います。1点目は業務委託ですので、指定管理とは方式が違うのですが、施設にかかわるものは町として負担をしていくような形で給食っていかその食育防災センターとしての機能というか、その業務内容はプロポーザル方式でやるということですので、施設に関してかかわる修繕とかそういったこととかは町がやるのかどうかということ一つ確認です。

それともう1点は、伊達がこれから、岩見沢が今この町と同じような方式をとっているということなのですが、先ほど言っていた施設の動線等においても、その受託した業者が全部やるということなのですが今建設してますけれども、私が前に見たところは動線がきちんと、このような動線とある程度決まって建物ができ上がってくるものだと思うのですが、それに合わせた動線を相手がつくるのか、自分たちでつくり直すということとはできないと思いますので、そういう形になるのかどうなのかということが1点。このお話を聞いていると、そういう町内業者はないだろうっていうのかなと考えていたものですからどうなったのかなというのはわかりました。

もう一つは、マニュアルをちゃんとつくってやっていくということでした。非常時においてもマニュアルを策定して受託業者としてきちっとどうやるか対応するというのをやるということなのですが、これはやはり当然町の防災の課があるわけですから、そこの連携整合性をきちんととられるのかどうかということが1点。

それと給食を開始したときの条件としてアレルギー対応給食があるのですが、献立はあくまでも栄養教諭がとるのですが、その辺での専門家ですのできちっとアレルギー対応はできると思うのですが、個人の情報ということも入ってきますので、その辺の管理をきちっとしていただきたいということです。

それともう1点は委託事業の決定なのですが、27年から3年間ということでした。随意契約というふうになっていましたね。これ随意契約ですからまた3年たって、次の契約をするときにもしかしたら1社随意契約になるのか。また、競争の随意契約になってくるのか、それと今までやっていた人の点検方法、その業者に問題はなかったかどうか。その切りかえの時期の点検状況というのとられるのかどうなのか、簡単で結構です。その点確認をしておきたいと思います。

○委員長（小西秀延君） 葛西食育防災センター開設準備担当課長。

○教育課食育防災センター開設準備担当課長（葛西吉孝君） 修繕費の関係です。基本的には原則町が持つということ。やはりうちでは金額うたわないのですが、ところによっては20万円以下の修繕は業者でやりなさいといったような条件もつけているところはあるのですが、そこまではなかなか求められないと思いますので、簡易な機器修繕についてはというような言い方で私どものほうでは仕様書をつくらうかなと思っております。ただ大きな修繕になると町の費用でということになるのかと思います。それから、施設の動線の関係ですが、これはワンウェイといって委員ご存じのように一方通行で動くのですが、これは調理ごとの動線になるのです。

例えばトン汁をつくります。カレーをつくります。といったときに動線が全部変わるのです。人の動き。その献立一品ごとに全部の動線ができています。ですから八宝菜をつくる時はこうですよ。

あんかけ焼きそばをつくる時はこうですか。ですからものすごい数の動線のマニュアルが今もあるのです。ですから単に流れが1つになっているからそれが動線だろうではなくて、調理ごとに人の動きが全部下処理室から始まって全部変わりますので、その1個1個を全部つくり上げなければならぬということになるのです。動線というのはそういう意味になります。

工程表というのは今度ここに何分かけてここに何分かけてというのを動線と絡めるわけです。ですからそれがずれると学校に出す時間がずれますので、そこまで管理してつくりないと学校の喫食時間に間に合わない。ですからそこまですべて動線・工程表のマニュアル化をしないと学校給食というのはつけれないのです。ものすごいボリュームの書類になります。動線関係は今お答えした形になろうかというふうに思います。

それから次に非常時のマニュアルの件です。これについては僕もいろいろ各業者さんに聞きとりとしていますけれども、町と協定を結んでいるところが結構あります。ですからセンターと協定を結ぶのではなくて、非常時には私どもはこういう動きをしますよということを町の防災担当と結んでいるといったところが多いですということを逆に教えていただいていますので、そこら辺はうちの防災担当とも話をしまして、そういう組み立てをして業者がそういう参入をします。決まった段階でそういうことをやって進めていきたいというふうに思っています。

それからアレルギー対応の個人情報の絡みです。これは当然のことですけれども、そういう守秘義務を会社には科せますのでそこら辺は問題ないかなというふうに思っています。

随意契約です。これは今後の考えでは今回たまたま3年で切っていますけれども、これ1年で実はやっているところもあるのです。その業者が例えば思ったような業者でなかったときにもう1年で切ってしまうと。それから5年のスパンでやっているところもあるのです。これも一つ危険性があるのです。なぜ私どもは3年間にしたかという、1年というのは費用対効果が出ないと。5年というのはもし思うような業者なければ5年間動かせないので、これもちょっとまずいだろうといった趣旨で間をとってというのは変ですが、3年ぐらいがちょうどいいのではないかとということで3年に設定させていただきます。3年後にはまた同じようにプロポーザルを行います。

3年ごとにプロポーザルをやって次の業者の選定をしていくと。ですから、点検という言葉先ほど出ましたけれども、3年たってこの業者ちょっとというのがあれば、当然次のプロポーザルのときには点数が下がると思います。ですからそこ自体が評価になろうかというふうに思っています。以上です。

○委員長（小西秀延君） 吉田委員。

○委員（吉田和子君） 先ほど建物に関してはこちら、修繕に関しては単価を設けるとか、その辺ある程度のものであることなのだと思いますけれども、向こうの責任において結構大きなものでも向こうの動線がすごく複雑ですし、またその作業の中での手違いだとかそういったことでの、その責任の持ち方が明確にできるのかどうかちょっとわからないのですけれども、ちょっと難しいです。なかなか大きくなったからできませんとかということにはならないと思うのです。だからといって町は大きいからこれ以上は持ちますということにはならないと思いますので、その辺がきちとしたこ

との、ほかのほうの契約しているところを参考にしながら、後から問題が起きたときの対応をしやすいような形にしなければならないのかなというふうに思うのですけれどもその辺どうでしょう。

○委員長（小西秀延君） 葛西食育防災センター開設準備担当課長。

○教育課食育防災センター開設準備担当課長（葛西吉孝君） 基本的には設置機器についてはやはり町の責任において、冷凍庫ですとか洗浄機ですとかそういった機器については、やはり町のほうで責任を持たなければいけないのかなというふうに思っています。ただあと調理に用する消耗品、ザルですとかカゴですとか包丁ですとか、細かいものたくさんあるのですけれども、それは当然業者が調理のために必要なものという考え方をしますので、その部分についての更新については業者に任せたいというふうな区分けでは考えてございます。

○委員長（小西秀延君） 吉田委員。

○委員（吉田和子君） 先ほどランニングコストの話がありまして、それよりは上まらない考えでいくということだったのですけれども、受託業者に全部それが認められたら行くわけですから人為的な配置とかそういうのは、本当に様相変わるかもしれないです。町は今まで何名が必要で新しい方式になったら何名ふやさなければならぬということでもな問題になりましたね。新しくつくったもので利便性がよくなるはずなのに人がふえるのいかという、その動線の話からありましたけれども、今度は全部一括ですのでそういった人為的なこととかそういったことは、今度は一切町はかわらないで業務一体がきちっと間違いなく時間どおりに子供たちに安全な給食を届けるような形にしていくということになりますね。

○委員長（小西秀延君） 葛西食育防災センター開設準備担当課長。

○教育課食育防災センター開設準備担当課長（葛西吉孝君） その部分も私どもで何社か参考見積りもらっておりますので、その中で予定献立を見せてあなたたちは何人必要だと思いますかということを実はやっております。それはもう業者が考えることで僕たちが何人よこしなさいという話ではないのです。うちはあくまでも上限額を決めているので、この中であなたたちはどういう組み立てをしますということ逆に業者にぶつけていきます。例えばですけども、15人である業者は設定したけども、始まってみたら極端なことを言ったら20人いないと調理ができませんでしたというのは、これをもう全部業者の責任になります。その部分についてはうちは決まった委託料以外はお金を出しませんので、あとはそこは業者が赤字になるかどうかは別ですけれども、それは業者の責任において全てうちの仕様に基づいて業務を完結するということが条件になっていますのでその辺のご心配はいらないかと思えます。

○委員長（小西秀延君） 斎藤委員。

○委員（斎藤征信君） 大体わかりました。一つはプロポーザル方式を採用したということはコスト的に割高になるけども、会社の能力、力量が判断できるというふうなことでこの方式をとるのだと。いろいろな方法がある中でこの方式をとったというのがそこにあるのかということ、そのように確認していいかということです。今話を聞いていましてかなりの作業というか業務内容が細かにあって、それで大変な責任が負わされるそういう中でそれを応募できる会社というのは、先ほどの

話もありましたけれども、この辺の近くであちこちでもそういう方式をとりながら、そういう新しいものやっていくということになるとかなり大きな会社でなきゃできないのではないかという気がするのですが、それはこの辺でどのあたりまで目安にして公募するのか、本当に遠くのほうまで手を伸ばさなければならないのか、近くで大体賄えるのか。そのあたりどのようなふうを考えてどのくらいのそういう会社というのが存在するのか、そのあたりわかりましたら教えていただきたいというのが一つです。

責任者、副責任者を配置してということやしていくのだ。では町の管理との関係というのはどういうふうになるのかその辺がもう少し見えるように町のほうは間接指導という形にしかならないのか。そのあたりの関係というのをどんなふうに捉えるのかという、これはマニュアルできればわかることかもしれませんがそのあたり。あともう一つは今まで働いていた人たちというのは、あとは会社に任せるのだから。今働いている人たちの処遇というのは、会社が採用するかどうかはどうかはその人たちの責任なのだとそういうふう考えるのか。今働いている人希望があれば全員入れるのか。そういう関係というのはどういうことになっているのかそのあたり聞きたいです。

○委員長（小西秀延君） 葛西食育防災センター開設準備担当課長。

○教育課食育防災センター開設準備担当課長（葛西吉孝君） コストと会社の能力の関係ですけれども、コストに関しましてはこの委託料に関しては今まで先ほどもお話しさせていただきましたけれども、議会でも説明したランニングコストの委託業務の合計額以内に収めるということで、そのところはクリアできているのかなというふうに思います。

それから会社の能力としましては、これをなりわいに行っている会社が実はすごく今急増しているのです。病院の食事ですとか、社会福祉施設の厨房ですとか、社員食堂とこれらを手がけている会社というのがすごく、今開拓されてない場所というのが学校給食関係なのです。それで今各社さん次の手を伸ばすところは学校給食だということで、これ全国的にすごい会社が今実は動いているのです。私どものほうにも実際声かかっているのが今プロポーザルをやるのであればということで6社ほど訪問受けています。実際何社最終的に手を上げるのかはわかりませんが、お会いしたいということできている会社は6社ほどあります。道外でやっている会社も道内に足がかりをつくりたいという会社も来ていますし、ですから今学校給食方面についてはかなり皆さん力を入れて会社の中に学校給食専門部署みたいのをつくったりして、そういう組織づくりも会社でやっているというような状況ですので、能力的には相当皆さん長けた会社が道内でもたくさんあります。ですからそこら辺は問題ないのかなというふうに考えております。それが次の質問の責任の問題とかともかぶるかと思おうのですが、責任の部分についてはその製造物の責任の保険にも入りなさいと。それから事故を起こした際の保証これもできる保険に入りなさいと。それから万が一自分たちの会社が傾いたり難しくなったときには次の引き受ける会社を見つけておきなさいと。そこまで仕様書でうたって契約をしますのですその部分には不都合なような仕様書の作り込みを私どもでもしていますので、問題ないかなというふうに思っております。それから町とその会社の責任の関係ですけれども、あくまでも町は直接的な指導者になります。ただ言えるところがその会社の本体が

あったり、現場にいる業務責任者、この方たちに対して指揮命令を出します。それに基づいて責任者は各調理員をまとめるというので指導としては直接指導にあります。それで当然その指導に対してどういう改善をしたかというのを改正報告書ということで文書で出させることにしていますので、ですからその辺の指揮命令関係は問題ないのかなというふうに考えております。

それと最後の今の従事者の雇用の関係ですけれども、一応今接触しているいろいろお話しする会社については調理員さんに関しては、基本的には本人が仕事に就きたいということであれば採用いたしますというのがほとんどの会社で、これはもうほかの施設でもほとんど全部そうです。ただ、問題は、その会社で給与規程なり、福利厚生規定なりがありますので、そこまで私たちがなかなか関与することは難しいのですけれども、勤めを継続したいという職員に対しては、継続雇用を進めていくというようなお話での仕様書にもそれはうたいますのでそれは条件として入れます。

○委員長（小西秀延君） 齋藤委員。

○委員（齋藤征信君） 説明の1ページの中に書いてあるのですけれども、アレルギー対策がかなり大きな問題になってきているわけです。これそれに万全を期してくれるということはわかるのですけれども、今の業者というのは給食を扱うにはそういうアレルギー対策というのはかなり突っ込んだ専門的な部分でやっているのだらうと思いますけれども、町としてのアレルギー対策でどういふところまでは見なければいけないというようなそういう町側の期待というか、そういうものとかはあるのでしょうかそれが一つ。

それからもう一つは、非常時の役割でそれは対応マニュアルをつくっていくということになっているのだけれど、もちろんこれ大事なことのだけれども、これ給食センターの対応マニュアルというのをいつごろまでにつくるつもりでいるのかお願いします。

○委員長（小西秀延君） 葛西食育防災センター開設準備担当課長。

○教育課食育防災センター開設準備担当課長（葛西吉孝君） アレルギー対応の関係ですけれども、まず業者に関しては経験値があらゆるところでやっていますので、非常にその辺のノウハウは調理業者自体は持っております。正直いって僕らよりも相当詳しい現実です。どのようなときにはどのような対応をして、例えば逆にアレルギーの子はこういう食管を使ってこういうことでこういう別配送したほうがいいですよとか、そういう提案まで逆に受けるような状況ですので、業者に関してはその辺のノウハウは非常にたけたものを持っているということなので心配ないかなというふうに考えてございます。私どもの今度対応ということになります、今内部でいろいろ協議してまして、まずアレルギーの子はいるのですけれども、保護者として代替え食を希望するのかどうか、そこからまず調査をまず始めると、これ今代替え食を持ってきている子確か3名いたと思うのですが今現在持ってきていてもうちで始めますよといったときに「うちの子はいいのです。」となると、うちは提供するわけにはいきませんのでまずそこから掘り起こしをしよう。もし希望されるのであれば、今どういうアレルギーを持っていて医師のほうからどういう指示を受けているのか、そこをまず聞きましょう。例えばですけれども、すごい重度の子でちょっとでも何かあればためという子がいるとこれはなかなか対応が難しいところがあるのかなと思うのです。ですからそこら辺はこの別口でアン

ケートをとろうと思っています。アンケートをとった上で医師との面談をしながら、お母さん、保護者とも面談をしながらどこで線を引くか、これを今順次進めていこうと。ただ時期的にはとりあえずまず来年27年度ですか。安定稼働をさせながらそのアンケート調査なり、そういう掘り下げをしていくと。それが決まった時点で今度学校に備えつけるマニュアル、教育委員会として持たなければならないマニュアル、それをつくり上げて学校にも当然周知をして学校でもどういう対応して、どうしなければならないのかという研修も重ねながら構築してきていきたいというふうに思いますので、一つ間違ふとやっぱり命を奪ってしまう事柄ですのでその辺まできちっと学校の準備も含めて27年度中には方向性を定めながら、28年度の2学期ぐらいをめどにというふうに私自身は考えているのですけども、そこに作業がなんとか間に合えばということやっていきたいなというふうには思っているところでございます。

○委員長（小西秀延君） 非常事対応のマニュアルがそれで、アレルギーと非常時は別ですね。災害のときの非常時の対応を。葛西食育防災センター開設準備担当課長。

○教育課食育防災センター開設準備担当課長（葛西吉孝君） 災害のほうの非常時ですけれども、これにつきましては今防災担当のほうとすり合わせをしております、できれば稼働当初にはそういったものをつくり上げておきたいというふうに考えております。そこにはいろいろ、防災担当のほうの知恵もいただきながら、また自衛隊の派遣もあるでしょうし、そういったものを盛り込みながらそういう非常時のマニュアルをつくっていききたいというふうに思っております。

○委員長（小西秀延君） はい、ほかに。本間委員。

○委員（本間広朗君） 大体出ましたので何点かちょっとお聞きしたいと思います。タブるところがあるのですけれども、先ほど6社がきているというお話があったのですけれども、これから伊達・室蘭・苫小牧、今もう稼働しているところもあるのですけれども、この名前はどのこのどのというわけではないのですけれども、そういう大きな都市に入って給食センターをを運営している会社、例えばこういう6社今相談あるのですけども、そういうところにもすでに入っている会社なのかどうか、1点ずつお聞きしたいと。実績を知りたいと思います。名前はいいですけど。

○委員長（小西秀延君） 葛西食育防災センター開設準備担当課長。

○教育課食育防災センター開設準備担当課長（葛西吉孝君） このうち道外の会社もあるのですけれども、実績としては全ての業者が学校給食センターの業務を今現在も担っているという実績のある会社の皆さんです。以上でございます。

○委員長（小西秀延君） 本間委員。

○委員（本間広朗君） わかりました。それと6ページの6番目のプレゼンのとき食育の充実に対する提案とあるのですけれども、例えばこの会社になったらそういう食育に関して積極的に取り組んでいくのか、それと町とのそういう食育の今いろいろやっている進めていることありますその関係というのはどうなの、例えば町がいろいろ提案してこういうことをやってくださいということやってくださいというようなことでやるのか、それともその企業が独自にそういう食育に関して、事業というか、やっていくのかその辺もちょっとお聞きしたいと思います。

○委員長（小西秀延君） 葛西食育防災センター開設準備担当課長。

○教育課食育防災センター開設準備担当課長（葛西吉孝君） いろいろ調べますといろいろなパターンが実はございます。通常はやはり町との協力のもとでこの食育事業に参入してくるというのが流れになっているのが一つあります。ある会社なのですけども、当然学校との間はとり持ちますけれども、そこの従業員が入って行って子供たちに学校給食ってこんなものなんだよってというような事業をやっている事例も聞いている中ではありました。ですからその辺はお互い協調しながら、どのように学校に対応して行ったり、どんなが事業展開するかっていうのはこれから相談しながらやっていけると思います。

○委員長（小西秀延君） 本間委員。

○委員（本間広朗君） 一つ一つやっていくので済みません。この6番目の中でいろいろといわゆるプレゼンを受けて審査する委員がいるという、この8名がいるということなのですけども、これどういう人かわからないのですけども、例えば専門性の持った人なのか、町内・町外の人なのか、いわゆる指定管理者のような町内の人なのか、そういう人たちなのかその辺ちょっとお聞かせください。

○委員長（小西秀延君） 葛西食育防災センター開設準備担当課長。

○教育課食育防災センター開設準備担当課長（葛西吉孝君） 主には行政関係者になろうかと思うのですけども。その中でやっぱり専門的な部分ではうちの栄養教諭ですとか、それから今学校給食センターの運営委員会、町民の方に入っていますので、そちらからも審査員として入っていただくと。それから財政関係での財政担当課長ですとか、そういった部分を大枠では、あと学校としては校長会の代表ですとか、そういった部分で大枠では考えているのですが、正確にもうこの人数でこの人たちでいきますというのはまだ決定しておりません。

○委員長（小西秀延君） 本間委員。

○委員（本間広朗君） 今やはり衛生管理面でいろんな細菌の検査とか、新しい会社になったらすとかといていたのですけども、恐らく食材を入れるのはいろんな検査を経てそういう給食つか食育センターに運ばれてくると思うのですが、細菌以外にもいわゆる残留農薬については、例えば見れない部分というのもあると思います。先ほどいったように恐らくちゃんとした検査を受けて、そういう野菜とか食材が手に入りますけれども、そういうその会社で細菌も含めてそういうような検査をするという、ほかの先ほど言いましたように伊達とかそういう業者あります。そういうところでそういう検査を行っているところがあるのかどうかということと、町独自にそういう検査というか、指導してそういうのも検査するというのもできるのかどうかお聞きしたいと思います。

○委員長（小西秀延君） 葛西食育防災センター開設準備担当課長。

○教育課食育防災センター開設準備担当課長（葛西吉孝君） 残留農薬の関係ですけれどこれについては原則的には国の基準を通過して市場に出回っているということですので、原則そこを1品1品するという事は通常ではやってないというのが現実です。全部国内です。国内で調達しております。

すので、ただセンターとしまして年に1回なのですけども、食材を検査機関に出して残留農薬検査をセンター独自で実は実施していると。これは年に1回定期的にやっているということではあります。ただ日々のものを1回1回検査というのは、これまた費用の関係もありますのでなかなか難しいのかなというふうに思っていますし、なかなかほかのセンターでもそういう1品1品をやっているという事例もございませんので、基本は国の検査を通してきているので安全という前提のもとでやらせていただいております。

○委員長（小西秀延君） 吉田委員。

○委員（吉田和子君） 簡単に伺います。町民との懇談をしました。その中で給食センター、子供は今後減るのに、どうしたあのようなものが建つのだということが結構多いのです。今まで私も議会で何回か質問して、いろいろなことをやって、幼稚園・保育所とそれから病院も白老町にはあります。それから施設もあります。そういったことでこれから高齢化が進んでいくことで食事をつくることができなくて、在宅介護へ食事をとるとかということになってきます。これを受ける受託業者は、今給食センターということできっと受けるのではないかと思うのですけど。伺ってみると今いろんなノウハウを持っていろいろなところに事業拡大してきているわけですから、将来的に子供がこれ以上減ったらもうその業者としてやっていけないとかというときが必ずくるのではないかというふうに私は思うのです。そういったことから、そうならないまでも、ここまでいったらこっこのほうには手を出せるのではないかというそういう可能性がこういったプロポーザル方式でやっていく中では、可能なのかどうなのかその点だけちょっと伺っておきたいと思います。

○委員長（小西秀延君） 葛西食育防災センター開設準備担当課長。

○教育課食育防災センター開設準備担当課長（葛西吉孝君） 今のところでは小中の義務教育といった部分についての提供をしているわけですが、将来的には例えばですけどもこれは大樹町の例がありまして高校に給食を配食しているのです。1カ月契約みたい形で事前に1カ月分のお金をいただいて高校に出しているといったような例も実は調べるとありました。ですからそういうことは将来的には考えていけると思うのですが、ただ怖いのは宅配なのです。やはり食中毒事故の問題があって、お年寄りの方っていうのは割と食べ切れないものをよけて次の日また食べるというか、これは施設から出す者としては絶対だめなのです。その場で終わると。ですから今小中学校でも残った、例えば牛乳でもちょっと残っても家に持って帰ることは禁止していますのでその場で戻してくださいと。ですからそういう今度事故が起きたときの責任の所在の問題になりますので、なかなかご自宅に届けるということ難しいですから、今言ったような保育園ですとか、高校ですとかそういったとこに届けて食べてもらって引き上げるというようなやり方の中では将来的には考えていける可能性があるかと思えます。

○委員長（小西秀延君） 斎藤委員。

○委員（斎藤征信君） こういう施設できたらどんなふうに学校だけでなく、幼稚園・保育所、今自前でやっている部分まで全部含められるのかどうなのかということを知りたいので今、同じなのですね。

もう一つ、地元食材をということで今の給食センターはずっとすごい気を使ってきたはずです。本当に地元で取れない添加物の入らないジャムだとかというものはよそから取っているけれども、後のものはほとんど地元産でやっているという話です。そうやって考えるとよその業者が入ってきたときにそのあたりというのはどういうふうになるのか、地元の経済との関係ということではどのように捉えますか。

○委員長（小西秀延君） 葛西食育防災センター開設準備担当課長。

○教育課食育防災センター開設準備担当課長（葛西吉孝君） 先ほどうちのほうで見積もり合わせ等も行うというお話しをさせていただきしたけれども、これは食材についてはルートは今までと同じです。調理とか施設管理・配送の業務はもたせませけれども、食材の仕入れは全部私どものほうでやります。食材を持ち込ませてということはやりませんので、持ち込ませるのは例えば先ほど話した非常時に、災害が起きて町内でどうしても調達できないと。そういうときはお宅の会社でストックしているものはないかといったときにはお願いしますけれども、通常の給食運営の中では今までと同じように町内業者さんを通して野菜を入れていただくというのには変更ありませんので。

○委員長（小西秀延君） 山田副委員長。

○副委員長（山田和子君） 一つだけなのですけれども、評価の仕方というか評価のあり方はどのように考えていらっしゃるのかお尋ねします。3年間1年ごとに何か評価をしていくのか。その評価はだれがするのか。評価の基準があるのか。お尋ねします。

○委員長（小西秀延君） 葛西食育防災センター開設準備担当課長。

○教育課食育防災センター開設準備担当課長（葛西吉孝君） 1年1年で例えばこれが10点でした。これが9点でしたとかという評価の仕方は実はしません。というのは日常の中で必ず毎日かわりますので、そのところでの会社の姿勢というのは、現場日いますとまず見えて来ます。どこが得てでどこが不得手で、どこがだらしなくてとかというのが、日々現場の中で見えてきますので、全体評価としてはその中でもうできてしまうというふうには私は認識していますので、書面にしてというような考え方は持ってございません。

○委員長（小西秀延君） 山田副委員長。

○副委員長（山田和子君） そうしましたらもしすばらしいし業者さんであれば、3年後もう一度プロポーザル方式ではなくて1社随契ということも可能性があるということですか。

○委員長（小西秀延君） 葛西食育防災センター開設準備担当課長。

○教育課食育防災センター開設準備担当課長（葛西吉孝君） そこは費用対効果も考えなければなりませんので、企業1社随契ですと金額が決まってしまうから、町の財政としては余りよろしくないのかなと。その部分入札額、委託額も考えますと、やはり公に公募して同じ土俵でもう一度プレゼンをしてもらうというほうがいいのかなどというふうにご考えてございます。

○委員長（小西秀延君） 最後私から確認だけ、町が主体となってやるということですが大手のそのような会社が入ってくる場合、自前の食材というのを必ず使っているという認識で私はいたのですけれども、それは一切ないと考えてよろしかったかどうか確認します。葛西食育防災センター開

設準備担当課長。

○教育課食育防災センター開設準備担当課長（葛西吉孝君） それは一切ございません。全てこちらで発注をいたします。

○委員長（小西秀延君） わかりました。ほかに特段ある方いらっしゃいますか。岡村事務局長。

○事務局長（岡村幸男君） 1年間の契約という形になるということです。そうするとこれは債務負担の関係が出てくると。現状例えばこれ業者さんが決まった場合には、それが先端としての補正か何かに出てくるというそういうことですか。

○委員長（小西秀延君） 葛西食育防災センター開設準備担当課長。

○教育課食育防災センター開設準備担当課長（葛西吉孝君） 財政サイドともお話ししまして、12月末に業者が決定するのであれば12月の補正で債務負担を出してほしいという確認をとってございます。

○委員長（小西秀延君） ほかによろしいでしょうか。

〔「なし」と呼ぶ者あり〕

◎閉会の宣言

○委員長（小西秀延君） それでは以上をもちまして、総務文教常任委員会協議会を開会いたします。お疲れさまでございました。

（午前11時28分）