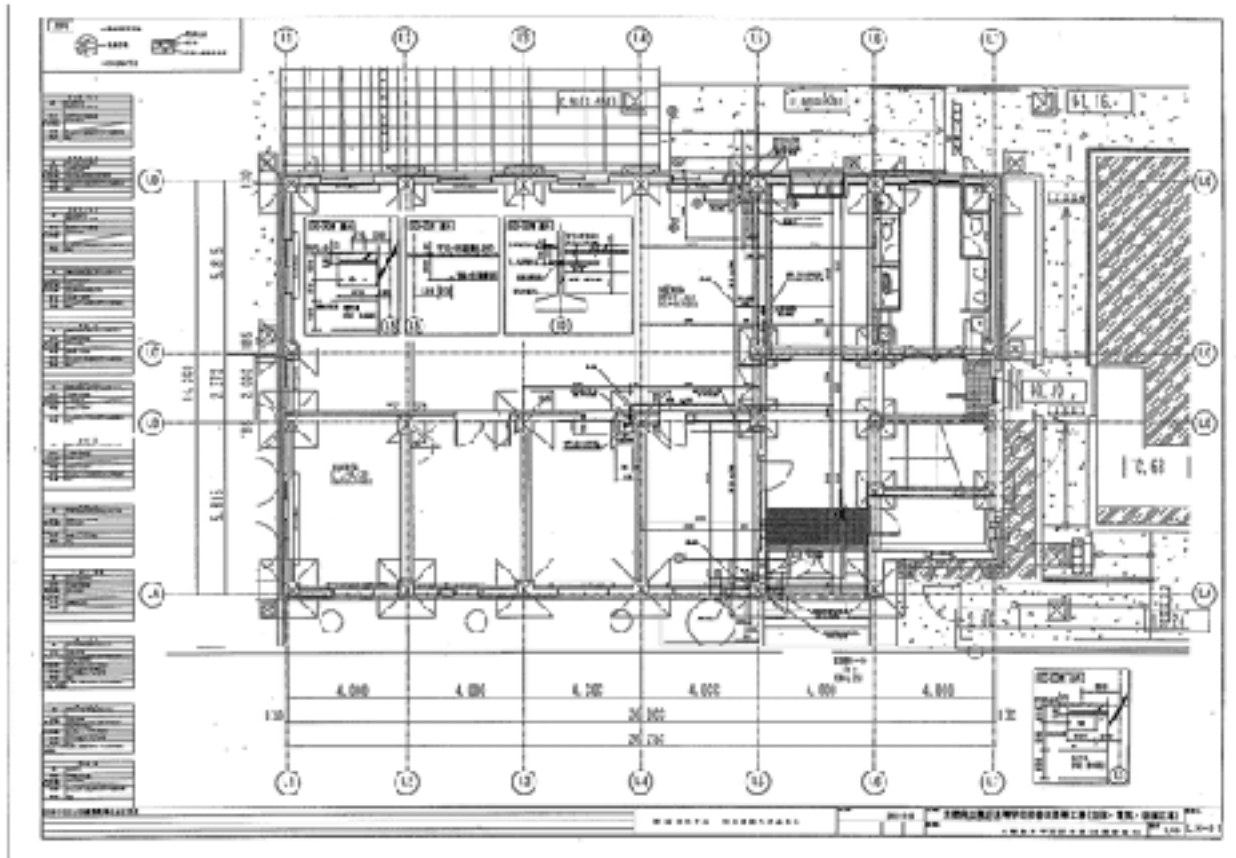


**工事フェンスの向こう側。  
府教委と学校側、そして工事担当間のやり取り。  
議事録の開示で見た、食堂の実情。**

～平成30年1月31日に開示された、工事進行議事録を紐解いて。



旧図書館棟、新校舎に向けた食堂に関する内情が分かる資料の情報開示請求。府教委側による延長に次ぐ延長を経て、平成29年秋より求めてきたものが開示されました。

先の図面開示から更に1ヶ月を超えて。図面開示の際には「これ以上の図面はありません」との府教委管理課による説明があったにも関わらず、遅れていた工事関係の議事録が開示された事によって、ようやく、食堂の全貌、あるいはこれまでの経緯、加えて、実際には工事フェンスの向こう側ではどのような工事内容が進められてきたのかがおおよそ、見えてきた次第です。

「学生食堂は無くなりません」「コンビニにはしません」「ガスは使えないが電磁調理による食堂」「IH調理器の導入も検討中」「騒ぎが起こされた事によって前川さんらによる食堂が出来なくなった」「どのような形態になるかは検討中」「開示請求のせいで工事が止まっている」「今後はプロポーザルにて業者選定」等々、学校側説明は二転三転としましたが、議事録を見る限り、実際には、問題が表面化するよりもずっと以前より、学校側では既に方針が固められ、厨房は作らない、コンビニ化、売店化に向けた計画や工事が、具体的に推し進められていたのです。

それでは、振り返って一体、これまでの学校側の声高な説明は何だったのでしょうか。

これらの分かる議事録を紐解いて、では、旧図書館棟の食堂売店空間は、一体どのような設備が施されているのか、経緯と共にビジュアル化してゆこうと思います。

## POINT1

**平成28年4月には、校長の判断で厨房無しの方針が決定されていました。**

府教委、学校側、そして設計工事業者間での工事進行に係る議事録は、今回開示されたもので平成27年10月16日から平成29年7月31日まで、全242枚に渡ります。

議事録の始まりである平成27年10月16日には、「旧図書館棟の1階が（当初予定の売店計画から）レイアウト変更にて厨房になる案」もあることが記載されており、学校側が方針を変更するならば、設計側（工事業者側）に方針を決める期限が、学校側に申し伝えられていることが示されています。

時期としてはもう既に、夜間定時制が来年度から募集停止の方針が決められて報道で発表された以降のことです。

その後、方針決定の期限を超えても方針はまとまらず、年度をまたいで平成28年の4月より、「旧図書館棟の1階部分の設計変更（厨房）について厨房は不要」の文字がはっきりと記載されたのです。これらの方針決定には、「校長決裁」の文字も見られます。

**平成28年4月から、売店化は着々と進められていました。**

**議事録にはコンビニ化という文字も。**

## POINT2

平成28年4月12日には府教委及び学校側から「水回り、電子レンジ等の使用を想定したコンセントが必要」、同年4月19日には設計側から「給排水設備や電気設備の設置場所等の条件提示」、「将来コンビニ形態に係る設置対応について」コンビニの運営形態（室内調理の有無）によっては換気設備等に影響を及ぼすことや、設備機器はどこまで府による設置とするかの調整が必要（事業者による設置の可能性がないか）、どの程度の規模や設備を想定するかを学校側で再検討と問われている表記などが議事録に浮かび上がっています。

## POINT3

**平成28年5月10日。売店（コンビニ）店内レイアウトを学校側が業者に依頼。8月には売店のレイアウトが完成。**

学校依頼による某業者による売店化の提案とは？

一体、いずれの業者による提案なのでしょう。

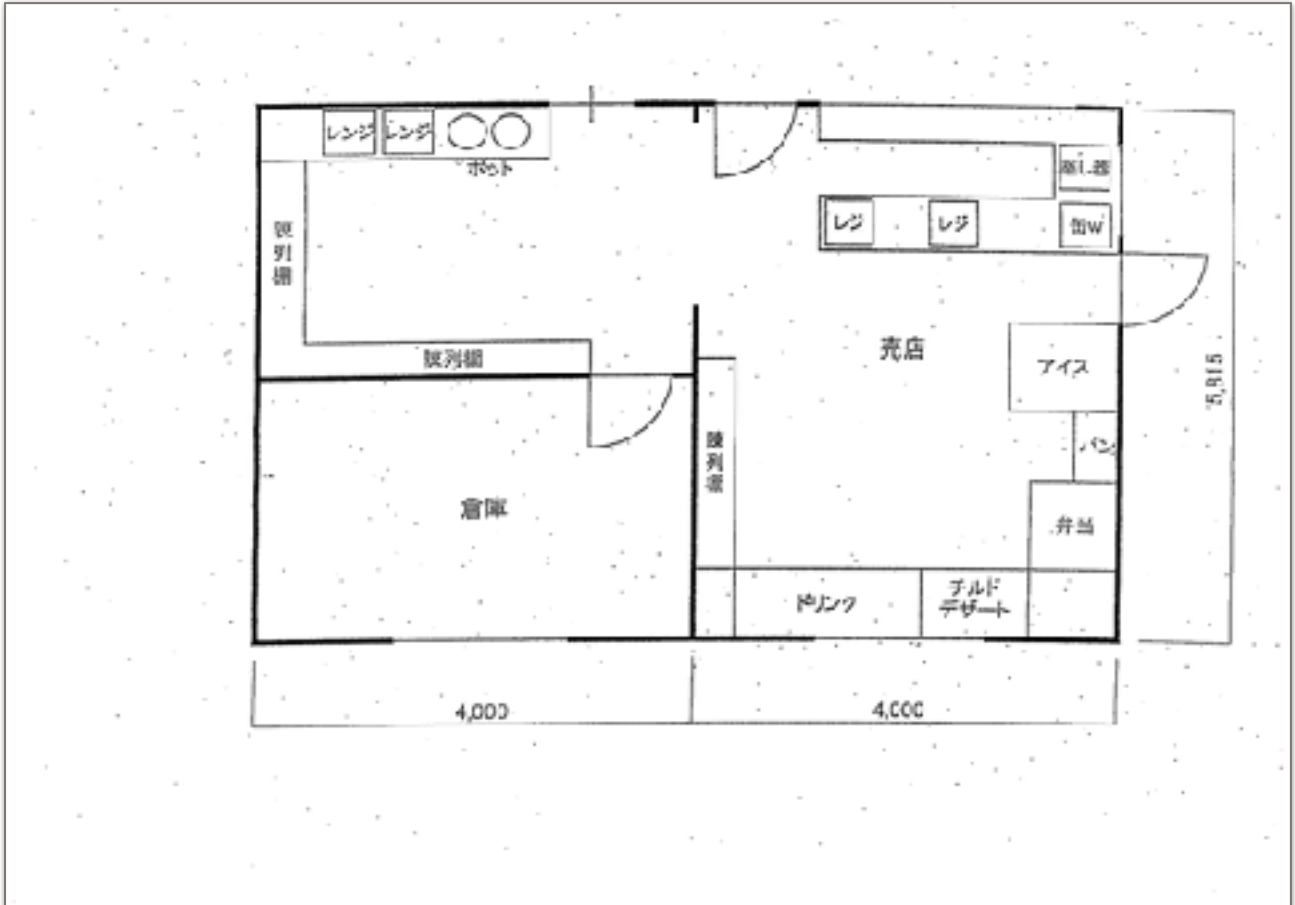
ひとまず、次ページにて、議事録記載の売店部「レイアウト図」を添付します。

POINT4

これまでの豊かな食環境から一転。学校方針、見えました。

今後の鴨沂生に、食べさせたいものはこれ。。。！？

平成28年8月。レイアウト図はコンビニ仕様。



※平成28年8月9日「工事打ち合わせ記録」5ページ目より添付

上記レイアウト図には、例えば独自換気を必要とするフライヤーや、その後言われていた筈のIHによる調理器類等、いわゆる、ガス以外の調理環境や設備は全く、見当たりません。そしてこれらレイアウト図の中に、おおよそどのような什器が想定されているかは、図形化される事にて初めて、想像出来るようにも思います。

さあ。これらレイアウト図も、実際の什器の選択も、コンビニや売店の運営業者では全く無い学校側が独自に、ある種専門的に選択し、レイアウトすることが、果たして出来るものでしょうか？

次のポイント5には、上記空間に学校側として想定された什器の一覧が議事録に見当たりましたので添付しています。

**POINT5**

平成28年9月。売店化に向けた什器一覧からもコンビニ仕様が。

～以下の一覧を元に、什器をビジュアル化

(※同年9月27日の工事打ち合わせ記録6ページ目より抜粋)

品名	メーカー	品名	寸法(mm)			個数	電圧(V)		消費電力(W)	質量(kg)	設置寸法			備考
			幅	奥行	高さ		100V	200V			幅	奥行	高さ	
1	東芝	炊飯ジャー	240	400	1,400	1	100V	1,000	2.5					
2	東芝	電子レンジ	450	450	1,200	1	100V	1,000	1.5					
3	東芝	電子レンジ	450	450	1,200	1	100V	1,000	1.5					
4	東芝	電子レンジ	450	450	1,200	1	100V	1,000	1.5					
5	東芝	電子レンジ	450	450	1,200	1	100V	1,000	1.5					
6	東芝	電子レンジ	450	450	1,200	1	100V	1,000	1.5					
7	東芝	電子レンジ	450	450	1,200	1	100V	1,000	1.5					
8	東芝	電子レンジ	450	450	1,200	1	100V	1,000	1.5					
9	東芝	電子レンジ	450	450	1,200	1	100V	1,000	1.5					
10	東芝	電子レンジ	450	450	1,200	1	100V	1,000	1.5					
11	東芝	電子レンジ	450	450	1,200	1	100V	1,000	1.5					
12	東芝	電子レンジ	450	450	1,200	1	100V	1,000	1.5					
13	東芝	電子レンジ	450	450	1,200	1	100V	1,000	1.5					
14	東芝	電子レンジ	450	450	1,200	1	100V	1,000	1.5					
15	東芝	電子レンジ	450	450	1,200	1	100V	1,000	1.5					
16	東芝	電子レンジ	450	450	1,200	1	100V	1,000	1.5					
17	東芝	電子レンジ	450	450	1,200	1	100V	1,000	1.5					
18	東芝	電子レンジ	450	450	1,200	1	100V	1,000	1.5					
19	東芝	電子レンジ	450	450	1,200	1	100V	1,000	1.5					
20	東芝	電子レンジ	450	450	1,200	1	100V	1,000	1.5					
21	東芝	電子レンジ	450	450	1,200	1	100V	1,000	1.5					
22	東芝	電子レンジ	450	450	1,200	1	100V	1,000	1.5					
23	東芝	電子レンジ	450	450	1,200	1	100V	1,000	1.5					
24	東芝	電子レンジ	450	450	1,200	1	100V	1,000	1.5					
25	東芝	電子レンジ	450	450	1,200	1	100V	1,000	1.5					
26	東芝	電子レンジ	450	450	1,200	1	100V	1,000	1.5					
27	東芝	電子レンジ	450	450	1,200	1	100V	1,000	1.5					
28	東芝	電子レンジ	450	450	1,200	1	100V	1,000	1.5					
29	東芝	電子レンジ	450	450	1,200	1	100V	1,000	1.5					
30	東芝	電子レンジ	450	450	1,200	1	100V	1,000	1.5					
31	東芝	電子レンジ	450	450	1,200	1	100V	1,000	1.5					
32	東芝	電子レンジ	450	450	1,200	1	100V	1,000	1.5					
33	東芝	電子レンジ	450	450	1,200	1	100V	1,000	1.5					
34	東芝	電子レンジ	450	450	1,200	1	100V	1,000	1.5					
35	東芝	電子レンジ	450	450	1,200	1	100V	1,000	1.5					
36	東芝	電子レンジ	450	450	1,200	1	100V	1,000	1.5					
37	東芝	電子レンジ	450	450	1,200	1	100V	1,000	1.5					
38	東芝	電子レンジ	450	450	1,200	1	100V	1,000	1.5					
39	東芝	電子レンジ	450	450	1,200	1	100V	1,000	1.5					
40	東芝	電子レンジ	450	450	1,200	1	100V	1,000	1.5					
41	東芝	電子レンジ	450	450	1,200	1	100V	1,000	1.5					
42	東芝	電子レンジ	450	450	1,200	1	100V	1,000	1.5					
43	東芝	電子レンジ	450	450	1,200	1	100V	1,000	1.5					
44	東芝	電子レンジ	450	450	1,200	1	100V	1,000	1.5					
45	東芝	電子レンジ	450	450	1,200	1	100V	1,000	1.5					
46	東芝	電子レンジ	450	450	1,200	1	100V	1,000	1.5					
47	東芝	電子レンジ	450	450	1,200	1	100V	1,000	1.5					
48	東芝	電子レンジ	450	450	1,200	1	100V	1,000	1.5					
49	東芝	電子レンジ	450	450	1,200	1	100V	1,000	1.5					
50	東芝	電子レンジ	450	450	1,200	1	100V	1,000	1.5					



確かに電磁調理器、  
とは言えなくもない  
ものも含まれますが、  
要するに、お馴染み  
コンビニ什器ですよ  
ね？

電気ポット5 l / 電子レンジ / スチームマシン蒸し器  
ショーケース / アイスケース / システムレジ / スタンド看板



食品衛生法に照らし合  
わせば、専用換気が必要  
になるフライヤーやIH調  
理器具は含まれず。調理  
も、揚げ物も一切や  
らないセレクト一覧です。

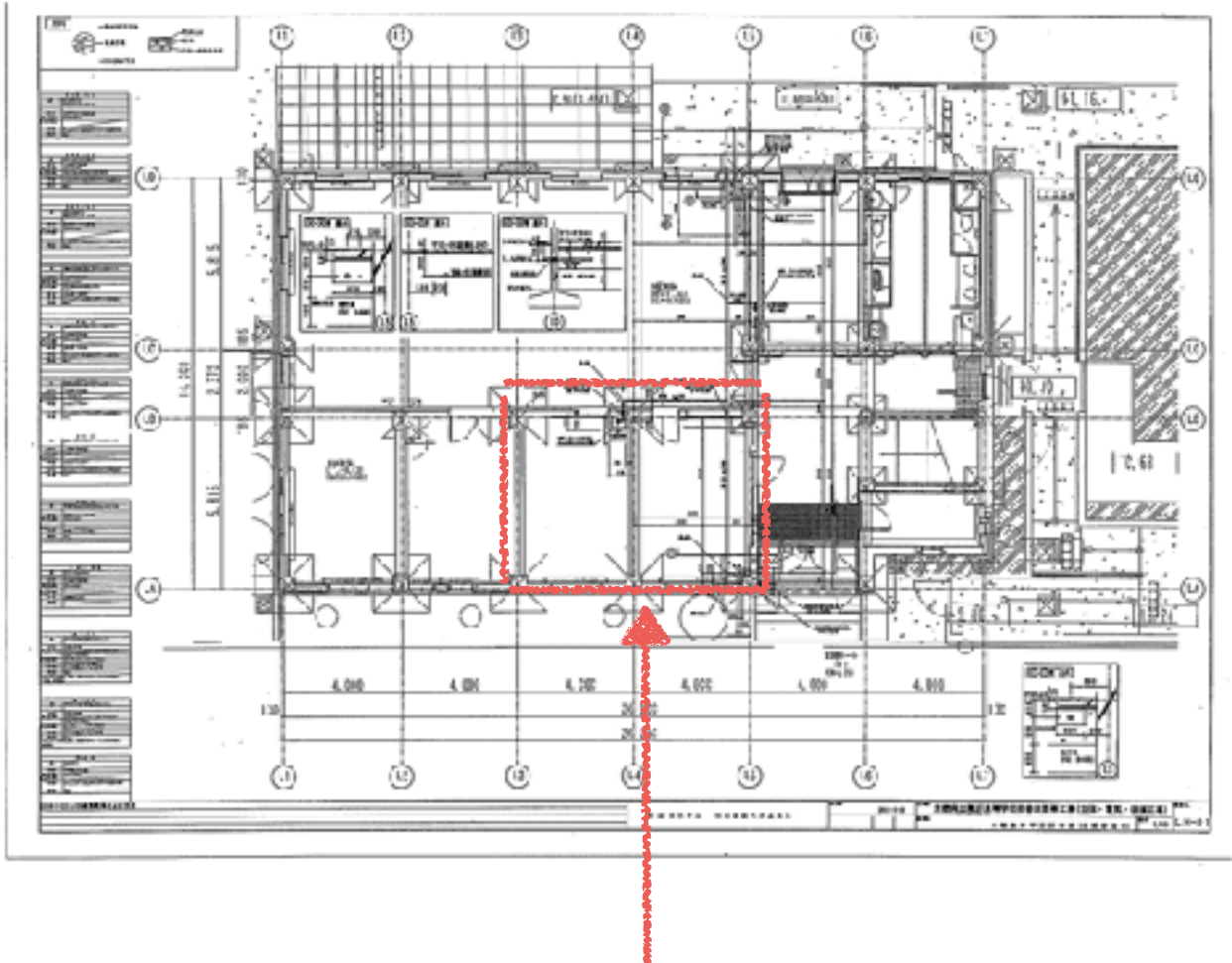


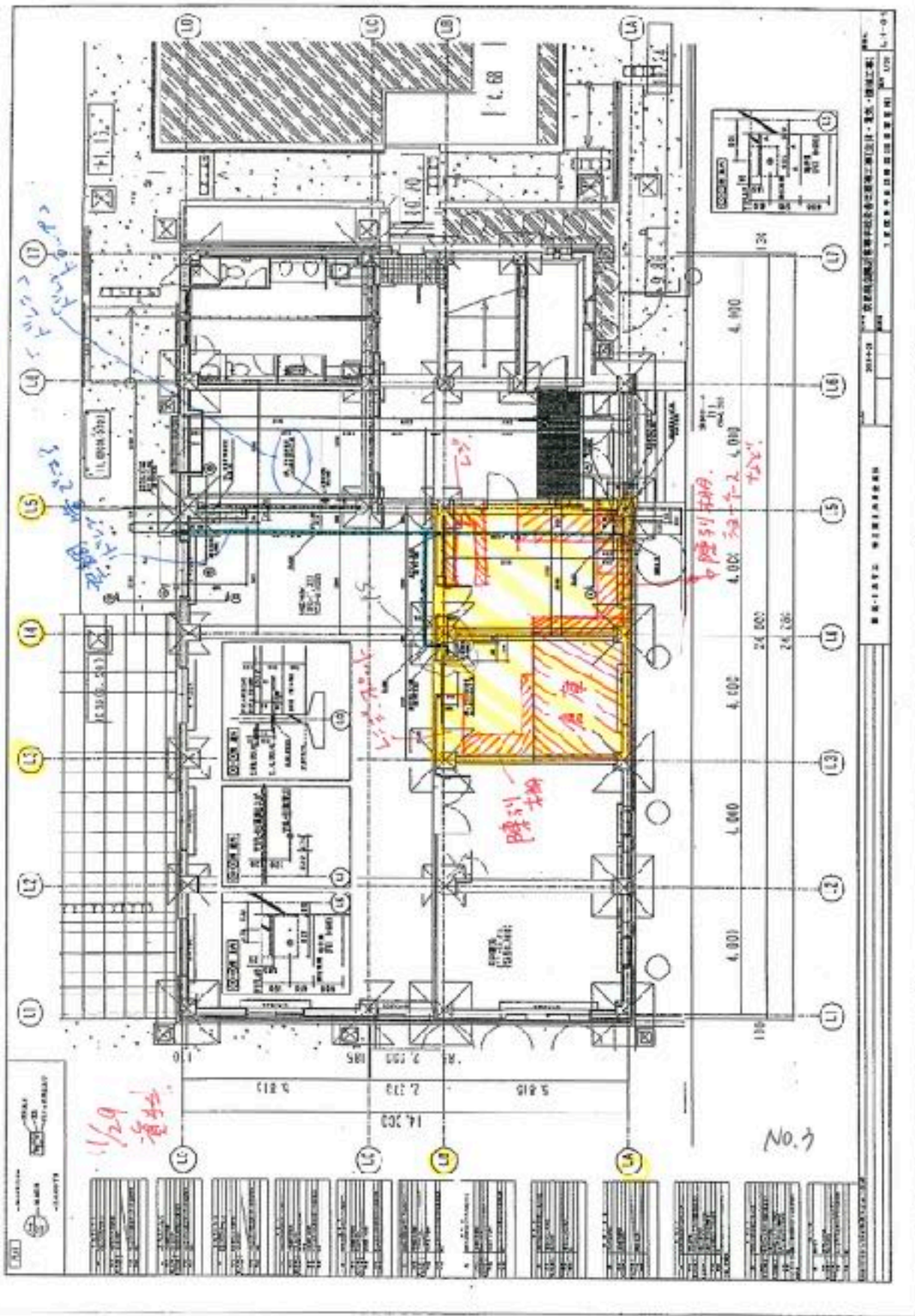
POINT6

平成28年11月には設計図も出来ていた！

※平成30年1月31日の情報公開の際、府教委管理課へ確認した所、こちらの図面等で工事は進んでいる、との事。

※平成28年11月29日工事打ち合わせ記録、7ページ目より抜粋。赤囲いの部分が売店箇所。



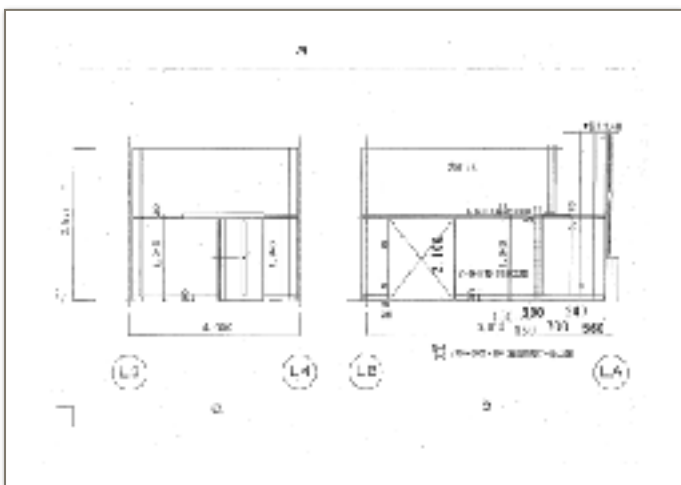


## POINT7

### 図面情報を設備設計の見地から紐解くと。。。。

これらの図面にわかることは、給排水衛生設備の設計は見当たらず、学校側の提示した什器一覧を枠組みに、それら什器には、対応した電気の設計がなされている、という事です。

左図（平成28年9月27日付資料）の※の欄には、通常、給水・排水が必要な什器であれば、この欄の部分に配管サイズが記載されますが未記載です。各什器を例にとれば、東芝キャリアH.Pにて認証図を確認した限り、ドレン（排水）を蒸発させる機能が付いているので、給排水の配管は不要となります。また、弁当ケースに関しても、100Vの電源は必要、給水排水給湯は不要とも書かれています。



給排水の設備が見当たらない一方で、これらの什器に対応した、上の図の赤い波線枠で示したものを設置すべく電気コンセントの図面は、平成29年2月14日の議事録にあり、左図に当たります。

前ページの全体平面図に、黄色の塗りつぶしで売店配置を、そして売店レイアウトを赤線で書き写して見ました。図面にあるL5のすぐ左に、水色—青色で「空調ドレン管では？」と記載しました。天井の中の配管を、パイプシャフトを通して1階床下に配管してあることを記しているのではないかと表記から推察します。また、平成28年11月29日の打ち合わせ会議にて「旧図書館棟1階売店対応土間配管図」の文字がありますが、図面の元のデータから文字が潰れているので見当がつかない点、質疑応答の中にある「エアコンと換気扇」に付いて触れられているものに対し、「メール対応します」と書かれていたり等、その他、議事録を見渡しても、メールでのやりとりも多々見受けられ、その結果として図面がどのように対応しているのかは全体像として見渡せない部分もあります。

しかしながら、いずれにせよ「単なる物販」を行うという考えの元、そうした枠組みでもって平成28年4月から方針計画は進められているとみて、違いはないでしょう。



POINT8

工事議事録開示からのまとめ。

公共事業である限りコンプライアンスは必須。

生徒、保護者、地域との合意形成に向けた取組は不可欠。

実際の工事内部による議事録を開示した事で初めて、ようやく学校側の方針や計画が明るみになりました。今やコンプライアンスは必須と認識される現代において、まるで前時代的に物事が内々に進められてきたこと、そして、これまでの経緯や説明が情報開示請求をする事によってでしか、見渡すことが出来なかった事を大変残念に思います。

左図の添付用紙は、計画方針が進められてもう既に1年半程経って以降、学校側が在校生や保護者に対する説明として初めて、そして唯一示した図面です。

何故、この段階にあっても、議事録にあるレイアウト図でもって、もちろん、方針決定の前に「このような計画で進めようとしているかどうか？」と言う問かけが一度として行えなかったのでしょうか。校長による、昨年秋以降の在校生や保護者向けの口頭説明（別紙時系列参照）には、振り返ると実際との大きな矛盾を感じてやみませんが、総括として言えることは、「騒ぎを起こされたことで計画は止まっている」「これ

によって、現運業者である前川さんらによる食堂を校長として推す事が出来なくなった」とするのは、未だ互いの接点を見出せてはいない未解消の疑問や不満とともに、「(であれば)プロポーザルで業者選定」との結論に、その方針の根本に対する不安を払拭する事も出来ません。

現運営者の元で皆から愛された学生食堂は、その実績には勿論、運営者の人柄と長年の献身にあり、加えてその根幹には例えば揚げ物一つにあっても「手作り」「出来立て」にあり、顔の見える人の手によって作られた弁当や定食にあります。それは、加工業者から運ばれる弁当を温めるだけのレンジ、肉まん想定用の蒸し器、インスタント類への給湯等とは全く別のものです。

「厨房対応の成されていない空間に、手作りが信条の現運営者をもって、既製品物販するがよし」とする学校側による計画。これに対し、厨房を有した食堂存続に対するあまりにも多くの声が寄せられた事について、学校側として、再度協議する必要があるのではないのでしょうか。

