

## 一宮市学校給食調理場整備基本構想(案)への意見の概要と意見に対する本市の考え方

平成29年2月1日から28日にかけて実施しましたパブリックコメント実施期間中に、市民等からのご意見等の提出は371人、799件でした。多数のご意見等があったため、ご意見等を要約し、主旨ごとにまとめた概要についての回答とさせていただきます。また、1人のご意見等の中に複数のご意見内容がある場合には、分割し、それぞれの内容の部分で回答する形をとらせていただいておりますので、ご了承ください。

なお、パブリックコメントの要綱(第2条第1項)に従い、いただきましたご意見等についての個別回答はいたしません。

また、本構想(案)に直接関係のないご意見(公園を増やして欲しいなど)は、件数等には含んでおりませんのでご了承ください。

### 単独調理場(自校方式)が良い

236

意	見	の	概	要
	手作りが良い。暖かい雰囲気。 作った人がすぐそばにいる。作り手が見えるので自校方式が良い			72
【市の考え方】 共同調理場においても手作りで給食を調理しています。例えば、玉ねぎが納品されると、検収を行い包丁で1つ1つ皮をむき水で洗い、スライサーという機械でその日の献立にあった大きさにスライスします。また、大きな釜に入れると、調理員が大きなしゃもじで鍋の中をかき混ぜます。この光景は、単独調理場でも共同調理場でも同じように行われます。確かに単独調理場はすぐ近くに調理員がおりますが、調理員は共同調理場でも単独調理場でも、安全安心に心がけ、心のこもった調理を実践しています。				
	自校方式が良い			48
	木曾川・尾西の自校方式をなくさないで			32
	一宮地区でも順次自校方式を進めて下さい。			19
	せっかく優位性が確認されている自校方式の木曾川地区や尾西地区まで、老朽化にかこつけて、方式まで変えようというのは、言語道断、怒り心頭と言わざるを得ません。			1
	自校調理方式が明らかに優位であります。これからの時代を考えると当然自校調理方式をとるべきです。校内の施設改善も尾西・木曾川のようにしていくべきです。			1
	単独調理場の建設が不可能な学校もあるようですが、可能なのであれば少しずつでも単独調理場に切り替えてくべきだと思います。			1
【市の考え方】 現在の給食調理施設は、老朽化が進み現在の学校給食衛生管理基準には適合していないので、建て替えが必要です。新たな給食調理施設の整備は、どの調理方式でも建設には莫大な資金が必要となります。「単独調理場方式」への移行については、学校内に給食調理施設を設置するスペースが事実上ないこと、全ての学校に設置するには期間が長期に及ぶこと、南部及び北部共同調理場の老朽化が著しく建て替えが急務であること、多額の費用がかかること等から、現実的ではないと考えております。安全・安心な給食の安定的な提供は何より重要であり、本市の給食調理施設の衛生面と老朽化の課題解決のため、限られた財源の中で早期に整備できる調理方式として、旧一宮地区では共同調理場方式とする方向を示しました。児童生徒にとって安全・安心で魅力ある給食となるよう努めてまいります。なお、旧尾西・木曾川地区を共同調理場方式に変更するのか、単独調理場方式のままとするのかについては、引き続き、学校給食審議会などの意見を十分に聞いて決定していきます。				
	地産地消の観点から自校方式が良い			25
【市の考え方】 共同調理場においても地元や近隣地域の産物を日常の献立に活用しています。単独調理場では共通の献立を実施しておりますので、それぞれの食数に応じて同じ食材を使用します。単独調理場でも全ての調理場が同じ日に一宮市産の食材を購入することは困難ですので、愛知県産を使用することを地産地消と考えています。愛知県産であれば、単独調理場、共同調理場の両方で使用できる量を確保できます。今後も学校給食で使用する食材については積極的に地場産農産物の利用拡大に向けて取り組んでまいります。				

センターは給食時間が短くなるが、自校方式はゆっくりできる	14
センター方式は子どもたちが重い食缶を運搬しなければいけないので自校方式が良い	13
校舎の建て替え校も加味して単独調理場への長期計画を立ててください。	2
コンテナ室から教室までの食品の運搬作業に児童が従事させられており15歳以下の労働を禁じるILOの児童労働がされているといった点も問題です。	1
小中学校の建て替え計画を示して、市民が判断できるようにしてください。	1
5校の評価は自校給食への転換が不可能であることを示す理由にはならない。そもそも、現状の校舎での整備ではなく、校舎の建て替えに合わせて単独調理場を整備するという方法もある。	1
一宮小中学校の学校給食が、子どもたち・教師・学校にとって、他地域と比べて異常な状態にあるという認識(コンテナを上げるエレベータがなく、低学年が1階のコンテナ室まで重い食器や食缶を運ぶのに階段を昇り降りしなければならないこと、配膳員がいないこと等、危険と隣り合わせの状態を放置)がないのも本案の欠陥です。	1
【市の考え方】 単独調理場でも、階段でしか行けない教室へは手で運びます。学校内での給食の運搬は各学校の施設状況によりますので、調理場の方式には左右されません。共同調理場方式の学校内に、もし単独調理場を建設できたとしても、それ以外の校舎の構造(エレベーター、渡り廊下、台車置き場、段差など)を変えなければ、同じ方法でしか運搬できません。給食の準備・後片付けでの学びは教育の一端ですし、小中学校の建て替え計画は現段階ではありません。	
自校方式の方が、献立が制限されない分、メニューが豊富である。	2
【市の考え方】 それぞれの調理方式により、制限される献立はあります。しかし、現在の共同調理場は食数も多いことから、メニューの制限は否めません。しかし、新しく整備する共同調理場の食数であれば、メニューも品数も増やすことができると考えています。	
自校方式であれば、学校の実情に合わせて時間の調整ができるのではないかと。	1
【市の考え方】 単独調理場のメリットの一つです。	
自校方式であれば高齢化社会に備えての食事提供施設として活用できる可能性がある	1
【市の考え方】 貴重なご意見として、参考とさせていただきます。	

## 安全安心について

79

意	見	の	概	要
	センター方式だと食中毒・異物混入などの事故が起こると被害が拡大するのが懸念されるので自校方式が良い			54
	自校方式は安心安全であると思う			8
	安全安心な給食を実施してほしい			6
	食中毒に対してあってはいけないが、絶対には、ない。最小限を想定すべきである。			2
	共同調理場は衛生面で優れている			1
	食中毒を起こさないように気をつけて			1
	搬入、温度管理、安全面に優れた共同調理場を望む。			1
	異物混入や病原菌汚染の影響を最小限にとどめるには単独調理場方式の方が良い。			1
【市の考え方】 新たな共同調理場の整備については、「学校給食衛生管理基準」に適合し、製造における重要な工程を連続的に監視するHACCP(ハサップ：高度な衛生管理手法の国際標準)の方式を取り入れ、徹底した衛生管理体制を構築してまいります。				
	持続的に安心な食材を使えるように、調達をしてもらえたらと思います。			1
【市の考え方】 今後も安全・安心な食材を調達します。				
	共同調理場の職員がノロウイルスに感染した時、1つの共同調理施設で2施設分の調理ができるのでしょうか?			1
	自校方式であれば、トラブルがあった場合近隣で補うことができるのではないかと。			1
	「単独調理場方式の場合は、整備期間中に調理場としての機能を停止しなければならない」とあるが、単独校のみで解決する問題ではない。近隣校でフォローする方法もあるのではないかと。			1
【市の考え方】 現在の共同調理場・単独調理場の調理能力では、他の調理場が担っている食数を加えて調理することは双方とも困難です。				

コンテナ室へ校外から悪意のある第三者が侵入し、職員不在の際に異物を混入される危険はないのでしょうか？	1
【市の考え方】 現在でもコンテナ室には鍵がかかるようになっております。安全管理に努めてまいります。	

## 金銭面・税金の使途について

59

意	見	の	概	要
	経済優先で考えてほしくない。これは単に費用の多寡の観点からのみ考えるべき事案ではありません。お金だけではない価値があるはず。長い目で見ればプラスになる自校方式が良い			42
	単独調理に切り替えていくには莫大な予算が必要になることもわかりますが、これから一宮の未来を担う子どもたちのために必要な経費だと思います。			2
	共同調理場は経済性が良い			2
	市内すべてを共同調理場にすると現状のままで尾西・木曽川地区を自校方式にするには11億円を超える費用が後者にかかります。同じ一宮市の子どもですので、児童生徒数が減少している尾西・木曽川地区だけ11億円を超える費用を使って自校方式にするということに納得がいきません。			1
	市内全校を自校方式の給食にすると現在に比べ40億円以上も税金を使わなくてはなりません。さらに毎年1億円近い税金が余分にかかります。そうした税金を給食でなく学校の教育施設の充実や先生の補助をする職員を増やすとかすればよい。子どもたちの教育充実のために給食が占める割合は大きなものではありません。大きな割合を占める分野に税金を投入すべきです。			1
	すべてを自校方式にするとかなりのお金がかかります。一日のうち、わずかな時間の給食に多額の税金を使うより、子どもたちの教育充実のために税金の使い方を考えてください。			1
	合理的・経済的という外部的な資本の論理ではなく、学校教育という人間(子ども)の成長を基本に捉えた理念の下に、学校給食を捉えるべきです。			1
	ケース①②の唯一の利点はコストですが、ケース①とケース④のランニングコストの差額は1食あたりにすればわずかの違いであり、インシヤルコストにしてもケース①とケース④の差額は一宮市の1年間の予算の数パーセントにすぎず、少ない額ではないとしても子供たちの未来投資と考えるべきではないでしょうか？			1
	コスト第一ではなく、市民ファースト、児童生徒第一に考えてください。			1
	学校給食法の理念を大切に、施設・給食提供の方法を定量評価のみで検討しないでください。定量評価で見ると大規模共同調理場方式が優位なのは当然ですが、お金には代えられないデメリットがあります。			1
	このようなことにお金をかけるのではなく、もっと勉学のことにお金をかけるべきではないのか。もっと優先順位の高いものが山ほどあるはずですよ。			1
	市長方針で「共同調理場にします」と言ってしまうと、お金をかけずに済むことだと思います。この案にしても多額の税金を使用して作成しているのではないのですか。			1
	調理場で働く方々の暮らしやモチベーションの継続のためにも人件費の確保は必須です。			1
	子供と教員の健康を守るため税金を使ってほしい			1
	議会を傍聴したが給食に対する予算討議がなかったのはおかしいと思う			1
【市の考え方】 市全域を単独調理場とするケース④につきましては、学校内での敷地確保が困難なことから現実的でないだけでなく、調理場建設費などのインシヤルコストが、市全域を共同調理場方式とするケース①よりも、53億6000万円多くかかるという試算結果が出ています。さらに、ランニングコストにおきましても、毎年2億100万円多くかかる試算となっています。新しい調理場は建設後40年程度使うこととなりますので、単純計算では80億4000万円ランニングコストが多くかかりますので、合計すると134億円もの差が生じます。この金額の差は、例えば、全中学校19校への空調設備の設置工事が約10億7000万円を見込んでいることと比較すると、その大きさが分かります。市の財源には限りがありますので、市全域を単独調理場にするための経費を捻出するのは極めて困難であると考えております。市民の皆様の大切な税金であるということをお知らせし、より有効に活用させていただきたいと考えています。				
	給食室の建設については、安易な借入金に頼るのではなく、義務教育の理念に従って、愛知県や国に対して教育予算の補助金を求めること。又、借り入れ等による場合でも、保護者への負担増や教育サービスの低下及び教職員の削減などは、絶対に起こしてはならない事です。			1
【市の考え方】 貴重なご意見として、参考とさせていただきます。				

## 食育について

59

意	見	の	概	要
	栄養士さんもいて、食育上自校方式が良い			43
	食育を推進してほしい			3
	単独調理だと学校の行事に合わせた行事食を行いやすく、また地域の農産物を食事に取り入れたり食育に栄養士がかかわったりもしやすいのではないのでしょうか？			1
	子ども達が(学校の畑で)作ったものを給食室で調理してもらえるのではないかと			1
	調理場の計画を立てる前にまず「食育基本法」を熟読してください。正しい食育を身につければ将来の医療費削減にも繋がります。			1
	食育の取り組みに給食を利用する。			1
	食材があふれている現代、本物のおいしさを知らない子どもたちに、本物の味を伝え、教えて行くのも食育の大切な役割です。			1
	食育については単独調理方式に優位性があると思います。			1
	共同調理場の見学を通じて食育を図るとあるが、日々の双方向(調理員さんと子どもたち)での食育が大切であると思う。			1
	単独調理場の場合は、栄養職員が各学校へ移動することもなく、豊かな食育指導が期待できる。			1
	単独調理場方式で行うことができる「食育」を「専用見学コースを作る」ことでは補えない。			1
	食育は、食の安全だけではなく、おいしさも必要と考えます。			1
	一宮産の食物を大いに使った地産地消の点でも大切です。			1
	地産地消について全く触れられていない。			1
	食育のために見学ルートを作るなどは不要だと考えます。 なるべく口に入る食材そのものに資金を使ってもらえたらと思います。			1
<p><b>【市の考え方】</b>                      栄養士の配置が手厚いのは単独調理場方式のメリットです。その補完として、共同調理場には専用見学コースを設け、献立作成から給食が出来上がるまでの過程や給食を食べることの大切さを学べる施設にします。また、児童生徒が施設見学をする機会に給食の喫食ができる諸室を設けて、調理員や栄養士等との交流を通して、感謝の気持ちや食の大切さを学ぶなどの食育を推進します。                      一宮市では「健康日本21いちのみや計画」を策定し、すべての年代で食育が必要であると考え取り組んでいます。1年を365日として1日に3食を食べるとすると、年間で、1,095食の食事をします。このうち、学校給食はおよそ190食(約17%)ですので、学校の教育現場の食育に併せて各家庭での食育も重要になってまいります。朝食は365食ありますので、「早寝、早起き、朝ごはん」として小学校で食育指導を行っています。また、感謝の気持ちなどについても献立表など活用し啓発しております。学校の教育と家庭の教育の双方で食育を推進していくことが大切であると考えています。                      なお、地産地消は、調理施設の更新後も引き続き推進してまいりますので、基本計画の28ページに地産地消について加筆させていただきます。</p>				

## 協議・議論について

52

意	見	の	概	要
	説明会や市民と協議する場を設けてほしい			27
	十分な検討をして取り組んでほしい。			13
	議会でも議論をしてください			3
	給食のあり方、意義などについてしっかり議論はされているのか			2
	市側はもっと充分、親、子供、教師から意見を幅広く聞き、その上の結論を出すべき。			1
	今基本構想案を撤回し、改めて児童生徒の食育を第一にした一宮市の学校給食の在り方を議論したうえ、市民・議会の声を十分反映させた基本構想を策定し直すことを求めます。			1
	多少お金がかかっても、給食は人作り=教育の一貫ととらえて、市が力を入れて取り組む課題であると考えます。一宮市全体の建て替え計画を、今回の検討だけで決めてしまうのは拙速だと考えます。			1
	老朽化で早くということも必要ですが、審議会の議論も不十分で議会でも論議することもせず拙速に進めているとしか思えません。立ち止まり慎重審議を求めます。			1
	今後また40年間使っていく調理場を作る計画を説明会もなく進めていいのでしょうか？			1
	学校給食だけの問題とせず、今後の一宮市の高齢化に伴う福祉施設の給食、災害時の食事対策などを考慮して、総合的に検討するためにも、形式的な意見募集で終わらせず、これをもとに説明会を開いてください。			1
	老朽化対策だけで性急な結論をだすのではなく、一宮の子どもの健全な心身の発達を第一に考え、市民の意見を聞き、慎重に検討してください。			1

【市の考え方】

学校給食調理場整備基本構想の策定に向けては、平成27年度から教育関係者、学識経験者等で構成する学校給食審議会において、ご意見などをいただき、時間をかけて検討してまいりました。直面している課題解決のための具体的かつ実現可能性に力点を置いて検討した結果、調理場整備基本構想（案）を策定しました。本パブリックコメントで市民の皆様からご意見を多数いただいております。説明会の開催は考えておりません。また、市議会では一般質問での答弁や経済教育委員会における質疑を通じて、学校給食調理場の課題について各議員に認識いただいております。各議員の方々には、基本構想（案）をパブリックコメントに合わせて配付しており、ご質問やご意見をいただいております。基本構想が固まりましたら、パブリックコメントでいただいた意見に対する市の考え方と合わせて、市議会議員の方々に報告させていただきます。

「あたたかい・おいしい」について

44

意	見	の	概	要
	おいしい給食の提供は単独調理場方式に優位性がある。自校方式の方があたたかくておいしい。			35
	おいしい給食である事を望みます			4
	良いものをおいしく出してほしい			2
	おいしい給食は食缶の改善で実現しますか？「おいしい＝あたたかい」ではありません。			1
	共同調理場が3カ所もあればあたたかい給食が出せると思う			1
	食缶の保温機能を改善することで、おいしく温かい給食の提供については問題ないと思われ			1

【市の考え方】

「給食のおいしさ」の回答結果では、単独調理場方式と共同調理場方式ともに児童生徒の6割以上が「おいしい」と回答しており、多くの子どもたちが給食をおいしいと感じていることがわかりました。また、「おいしくない」という答えは、共同調理場方式が3.7%、単独調理場方式で1.2%だけで、どちらも極めて低い結果でした。老朽化した不十分な施設・設備にも関わらず、毎日の給食を作っている栄養士や調理員の努力の結果であると思っております。「おかずの温かさ」では、例えば夏のおかずでは、「温かさが足りない」という児童生徒の回答は、共同調理場方式では9.4%、単独調理場方式では5.7%でしたので、単独調理場方式の方が数ポイント良い評価であることが分かり、単独調理場方式の最大のメリットであると考えられます。このことから、共同調理場方式で施設整備を行う場合には、その差をできるだけ無くすことが必要です。温かさは、おいしさにも関係しますので、食缶の改善には、複合的な効果が見込めるため、36ページにある通り、配送時間の短縮を図る、食缶を改善するなどを盛り込んでいます。

計画について

39

意	見	の	概	要
	自校方式が出来ないのであれば小規模な共同調理場へ			8
	総合的に判断し、基本的に市全域を共同調理方式で統一する方法が合理的な選択と思います。			2
	センターありきの計画ではないのか			1
	単独調理場を建設するのは実現的ではないとするのは早急ではないか			1
	老朽化した調理場施設の更新で基本方針を定めたのはおかしい。			1
	共同とするのではなく単独を想定したものを望む。			1
	共同調理場方式での建て替えのしやすさが子どもの健全な成長より優先するとは考えられません。			1
	40年・50年先を見越した改築を望む			1
	学校の意見を尊重すべきである			1
	早急に進める必要があるとありますが、前から動いていれば給食をとめなくても進めれる議論ができたのではないのでしょうか？			1
	全国ではセンターから自校にする自治体も増えている。その様な自治体を参考に基本構想を作り直してください。			1
	まず単独調理場がつくれるところを最優先し、次に隣接校で一つの調理場、次に連区で一つの調理場を作るという方針を立ててください。一宮市のなかでいろんな方式があってもいいと思います。			1
	この基本構想に基づいて、早期整備を望みます。			1
	教育委員会の学校給食はどうあるべきかという理念に教育者としての見識がみられず、行政マンとして財政的な観点しか感じられない。			1

	一宮地区で3つだった調理場がどうして2つになったのか、経緯が書かれていない。いかに少子化の流れとはいえ、それまで3場で担っていたものを2場に変更すれば、現場に無理が生じるのは当然のことである。当局が出した別の文書では、行政改革の流れの中で2場体制が決定されたと書かれていたように記憶している。一宮の学校給食のこれからを考える上で、こうした過去の経緯について記載しておくことは重要なことではないか。	1
	一宮市の学校給食をどうするか、子どもたちの食をどう育てていくかという市独自の具体的方針が見えません。	1
	単独調理場方式の温かいものがすぐに食べられて、いいにおいがして、調理員の方との触れ合いなどよさをいかすためにどんな検討をしたか具体的に記述してほしい。	1
	現状のセンター方式で満足しているのですから、わざわざ自校方式にする必要はありません。	1
	「学校給食のあゆみ」には、かつて中学校の給食化に際して、「共同調理場が合理的、経済的であるという結論に達しました。」とあります。その後、小学校の単独調理場を廃止し、旧一宮市は全センター化となりました。合理的、経済的が最優先で、食育や子どもたちの育ち、学校教育への影響という観点はなかったのでしょうか。	1
	全体を通じて感じたことは、各方面から熱心なご意見や要望が寄せられており、それらを踏まえての基本構想案作りは大変骨が折れる案件ではないかと推察致します。	1
	第一学校給食共同調理場を閉鎖したとき新に建設しようと思わず、現在の14,000食という異常なマンモスセンター2か所の状態をなぜ継続してきたのか？ 合併のとき、旧一宮地区のセンター方式と旧尾西・木曾川地区の単独方式との併用をどういうコンセプトで捉えていたのか、一宮市全体の学校給食をどうしていくのかという総合計画、基本方針を持っていたのか等、説得力のある記述がほしいです。	1
	学校給食の目標として学校給食法第2条1～7項目を記載することをすすめます。目標がわかりやすく整理されていると思います。	1
	相手の立場を尊重しながら関係者が合意できる対策や目標値を今後作成・設定していく上で、当基本構想が名実ともにプロジェクトをリードするものになってくれることを切に願います。	1
<p><b>【市の考え方】</b>  記述や考え方に関し、様々なご意見ご指摘ありがとうございました。この中に記載はしませんでした。ページ数が多すぎるといふ指摘もあり、簡潔な記載を心がける中で、やむを得ず割愛するものもございました。現在の給食調理施設は老朽化が進み、現在の学校給食衛生管理基準には適合してないので、建て替えが必要です。新たな給食調理施設の整備は、どの調理方式でも建設には莫大な資金が必要となります。「単独調理場方式」への移行については、学校内に給食調理施設を設置するスペースが事実上ないこと、全ての学校に設置するには期間が長期に及ぶこと、南部及び北部共同調理場の老朽化が著しく建て替えが急務であること、多額の費用がかかること等から、現実的ではないと考えております。安全・安心な給食の安定的な提供は何より重要であり、本市の給食調理施設の衛生面と老朽化の課題解決のため、限られた財源の中で早期に整備できる調理方式として、旧一宮地区では共同調理場方式とする方向を示しました。児童生徒にとって安全・安心で魅力ある給食となるよう努めてまいりたいと考えています。なお、3場から2場体制に移行した経緯については、基本構想の「はじめに」の項に加筆させていただきます。また、現在の共同調理場の現状についても、第1章（1）共同調理場の項に加筆させていただきます。</p>		
	9,000食、8,000食という大規模な食数に疑問を感じる。なぜか説明してほしい。	1
	センター方式をとる場合でも親子方式と呼べるくらいの規模にする方法もあるのに、なぜ9000食、8000食、6000食なのか説明してください。	1
	1か所で9000食の計画は多すぎ細やかな配慮はできないと思います。アレルギー対応や万一事故の場合が大変心配です。	1
<p><b>【市の考え方】</b>  取得できる土地の大きさにより、建設できる調理場の食数は影響されます。現在の共同調理場1か所あたりの給食数約14,000食は、現場への負担等が大きいため、1万食を超える調理場は考えておりません。基本構想（案）40ページに記載のとおり、9,000食規模を2施設、8,000食規模を1施設というのは、本基本構想（案）において給食提供方式を定量的に比較するために設定したものであり、調理場の具体的な調理能力は基本計画や設計段階において検討します。</p>		
	施設の改善の年次別の推進過程が示されていない。	1
	調理場が何年まで使用できるのか教えてください。	1
<p><b>【市の考え方】</b>  基本構想（案）40ページの（2）スケジュールの項に例示しております。また、現在の施設は新しい調理場完成まで修繕などをして対応してまいります。</p>		
	競輪場の跡地の土壌改良を早期に終了させ、跡地に共同調理場を6～7棟建設し、順次、一宮市全域を単独・近接校対応調理場方式にする。そして、その後、順次、跡地の共同調理場を廃止し、跡地を有効利用する。	1
<p><b>【市の考え方】</b>  用途地域などの問題があり、競輪場の跡地に調理場を作ることは困難です。</p>		

<p>第3章－(2)学校給食の基本理念と施設整備の基本方針を読みますと、今後の学校給食調理場整備に関する主たる論点が関係者間で共有できた段階にあると推察致します。従って、基本構想には、現在の記述にとどまらず、「今後、これらの考え方を基に、各項目に対する重要度や優先度をランクづけし、実現のための具体策や代替策を関係者の協力を得ながら策定し、設計要件としていく」といった文言を入れておかれるのがよろしいのではと考えます。</p>	1
<p>【市の考え方】        貴重なご意見ありがとうございました。各課題についての重み付けの記載が不十分でしたので、基本構想（案）37ページ 3）総合評価・方向性の項に「今後、これらの考え方を基に、各項目に対する重要度や優先度をランクづけし、実現のための具体策や代替策を関係者の協力を得ながら基本計画として策定します。」と加筆させていただきます。</p>	
<p>第5章には今後の進め方として事業手法検討について記載されていますが、前述の基本理念や基本方針を踏まえて、今後どのようなステップで進めていくのかについて表明がありません。        例えば、「現在、単独調理場は、給食を作ってくれる人と児童が環境的に接することが多いので共同調理場よりも教育上望ましいという意見がある一方で、行政としては費用対効果上から実現が難しいという見解が出てきて、ではどうするかという段階で双方が立ち止まり、ストレスを抱えることにもなりかねません。共同調理場方式であっても、児童と給食を作る人が交流できる機会を学校や共同調理場で工夫して設けるとか、食事時間が他校と同等に確保できるように配膳員の配置を全体で見直すとか、温かい給食の提供や配送中の温度管理に関連して、配送車の出発時刻や給食調理場の就業開始時刻の変更可能性などを今後具体的に検討するには、関係各位の理解と協力なしにはなしえないものと考えられます。」</p>	1
<p>【市の考え方】        基本構想（案）38ページ第5章 今後の進め方の項に「関係者の意見を聞きながらアレルギー対応なども含めた基本計画を策定します。」と加筆させていただきます。また、基本計画を策定するうえでの貴重なご意見として参考とさせていただきます。</p>	

## アレルギー対策について

40

意 見 の 概 要	
アレルギー対応がきめ細かいので自校方式が良い	30
アレルギー対策に取り組んでほしい	4
アレルギー対応については、単独調理場方式に優位性があると思います。	2
共同調理場にはアレルギー専用部屋を作ってほしい	1
自校方式ならその日の子どもの様子で食材を変えられるのではないか	1
大規模共同調理場方式ではアレルギー対応はできますか？どのレベルのアレルギー対応を考えていますか？	1
<p>【市の考え方】        食物アレルギー対応については、児童生徒の命にも関わる重要な課題ですので、アレルギー専用室の設置、十分な知識・経験を有する人材の配置に併せて、学校や家庭との連携が必要であると考えています。施設面においては、調理ラインを区分する必要がありますので、施設の面積を大きくする必要があります。共同調理場方式では、別ラインを設けることを想定していますが、単独調理場方式では、学校内での敷地確保がさらに難しくなります。また、調理するラインを分けるだけでなく、アレルギー対応専任の調理員を置く必要がありますので、食数が限られる単独調理場での配置は人件費の大幅な増加を招きます。        食物アレルギー対応の詳細については確定してはおりませんが、施設整備の試算の中では、共同調理場と単独調理場は同じレベルの対応とし、7大アレルゲンの内、乳・卵抜きで残りの5つは代替食品で調理するという前提で試算をしております。なお新しい共同調理場では、食物アレルギーを持つ数多くの児童生徒のための給食を作ることができますので、市内全体のバランスを考慮しつつ、できるだけ早期に対応できるように検討いたします。</p>	

<p>「アレルギーへの対応にも積極的に取り組みます」だけではアレルギー対応への具体的取組みに関する方針が不透明と言わざるを得ません。例えば、「アレルギーへの対応については、保護者、教員、給食施設側等関係者の要望を踏まえて、施設整備・運用管理について具体的に設計する段階で、検討チームを立ち上げ、負担軽減、事故予防の点から改善のための施策を設計していきます」といった記述を希望します。食物アレルギーをもつ児童の保護者や担当教師は、大きな負担を感じています。両親がインターネットで直接情報が伝われば、管理でご利用しやすくなる可能性があります。このような仕組みは関係者の負担軽減や事故予防に資すると考えます。アレルギー対応の方向性を打ち出すには、関係者の理解と現場で働く人の協力のもとで相応の時間をかけて検討する必要があるかと存じます。一行だけの記述に終わらせていただきたくないと存じます。</p>	1
<p><b>【市の考え方】</b> 食物アレルギーを持つ児童生徒にどう対応していくのかは重要な課題ですので、今後、基本計画を策定する中で具体的に検討します。検討チームの立ち上げなど示唆に富む貴重なご意見として参考とさせていただきます。</p>	

## 経済面などについて

40

意 見 の 概 要	
地元の経済の発展と、商店の保護のため自校方式が良い	31
労働・雇用の確保を考えると自校方式の方が良い	3
地元の業者を育て発展させることが市の活性化の一つになると思う。	2
一宮地域の経済活動の活性化を念頭に置いて作成していただきたい。	1
ケース②③④とした場合には、個々の小中学校に給食食材を提供するのは小回りの利く地元の中小業者で、地元経済に及ぼす波及効果は多大であり、市税収入にも波及する。	1
牛肉が出ない、食材が高い、デザートが少ない単独校方式を維持するために無駄なお金をかけるのはよくないと思います。	1
長い目で見れば経済的にも有利な単独調理場方式を採用してください。	1
<p><b>【市の考え方】</b> 今後、議論を進める際に論点の一つとして取り上げさせていただきます。</p>	

## 災害対策について

37

意 見 の 概 要	
学校施設に併存している単独調理方式の給食施設は避難してくる地域住民にとって心強い重要な施設となっている。	35
共同調理場の建設においては、大規模災害の発生が懸念される昨今、防災面にも配慮し、非常食、飲料水等の備蓄、災害時にも活用できる工夫も必要。	1
各学校で調理するとなると火やガスを常時使うことになります。三好で食品会社が火事を起しました。学校が火事になるという危険が増すことになります。	1
<p><b>【市の考え方】</b> 学校給食調理場は、災害時には学校再開に向けて、できるだけ早く給食再開をする必要がありますので、災害時の炊き出しの施設とはなっておりません。早期の学校再開は保護者の生活再建に大きく影響しますので、学校給食調理場の早期復旧が望まれます。災害対策の観点からも老朽化した施設の更新が急務です。 なお単独調理場では、ご意見のとおり火災のリスクがありますので、火器の取り扱いには十分注意いたします。</p>	



## 資料・アンケートについて

26

意	見	の	概	要
	アンケートでは自校方式の方が良いと読み取れるので自校方式で			4
	どちらも経験している先生達の声を大切にしてほしい。			2
	一宮市においては調理場の更新が喫緊の課題なのだから、本来尋ねるべきは、調理方式を自校方式にするかセンター方式にするかという点である。			2
	添付されている資料は十分納得のいくもの			1
	アンケートの取り方に問題があるのではないか			1
	教職員の意見が無視されている			1
	おいしさの面でアンケートを取られていましたが、共同調理場方式も自校方式も子どもたちにとっては、あまり変わらず、教員が自校方式の方が良いと答える割合が多いように思います。これは当然の結果で、教員は数年で異動するわけですから、双方の給食を食べ比べてできます。少しの違いでもおいしいかおいしくないか、聞いているわけですから、このような結果になると思います。教員のアンケート結果をこのような基本構想に載せるべきではないように思います。			1
	アンケートの集計で数パーセントの違いに、わざわざ優位性を説いているのに違和感を覚えます。通常、数パーセントの違いでは、ほとんど差はないとするのが普通だと思います			1
	アンケート結果を正しく総括してください。(単独)調理場の優位性を過小評価しています。教職員の意見が無視されています。			1
	「温かい」ではなく「熱い」という言葉を使って尋ねれば、両方式の違いがさらに浮き彫りになったと思う。			1
	アンケートも、安全・安心からも、食事の温かさ等も、各校の単独方式が勝っていると考えられます。			1
	アンケートの調査結果総括で共同調理場方式にシフトしているのは理解できません。			1
	アンケート結果を見ていると、自校方式とセンター方式とを食べ比べたことのある人も多いと思われる教員の結果において、センター方式が自校方式に比べ様々な点で明らかに劣っていることが分かる。当局としてはコストの面からセンター方式をともかく推したいようだが、これほど差のある方式をコスト面だけで単純に比較するのは問題である。			1
	配送時間の長さを基準にアンケート実施校が選ばれたと書かれているが、各校の配送時間を明示し、その中でどの学校を選んだのかを明らかにしてほしい。			1
<p><b>【市の考え方】</b> このアンケートの目的は6ページに記載のあるとおり現状を把握するためのものです。実施したことにより、現状を把握し解決すべき問題を浮き彫りにできたと考えています。また、9ページの集計表は、「給食のおいしさ」として、まとめてありますが、児童生徒向けの質問と、教員向けの質問は尋ねている内容が違います。学校給食審議会でも教員の回答の取り扱いについては議論があり、教員の回答には自身の食生活や味覚の影響が考えられることから、児童生徒の回答を一義的にとらえ、さらに深く考える場合には教員の回答を二義的にとらえるという結論になりました。学校給食は児童生徒のために作られていますので、児童生徒の回答を中心に分析しました。なお、調理場方式に対する設問がアンケートに無かった理由は、市内での転校などにより両方の調理場方式を経験されている児童生徒や保護者はかなり限られますので、経験がない方には答え難く、回答の信頼度も低くなりますので、設問として適当でないからです。また、アンケート対象校については、配送時間の長さではなく、温かい料理が若干冷めてしまうのではないかと意見も聴かれたため、配缶から給食開始までの時間が長い学校を選定しました。</p>				
	十分に調査したとは思えない。児童生徒数に対しての給食室の必要面積などもっと具体的に説明すべきである。各学校の調理場必要面積を明らかにしてください。			4
<p><b>【市の考え方】</b> 必要面積を資料編に追加します。</p>				
	第1章の学校給食調理施設の現状、「(1)共同調理場及び(2)各校の調理場又はコンテナ室で、両共同調理場とも、衛生面(室温湿度等)が、各校の単独調理場が、現在の学校給食衛生管理基準に適合していません。」とあるが、いつから適合していなかったのか。			1
<p><b>【市の考え方】</b> 現在の学校給食衛生管理基準は平成21年4月施行です。</p>				
	図表1-4各学校で必要な整備内容となっているが、すべての学校を見て回ったのか。			1
<p><b>【市の考え方】</b> 専門調査員又はその指導を受けた市職員が、平成28年7月から8月にかけて全小中学校を現地確認しました。</p>				

<p>(3) 調査結果総括の中で、直営の共同調理場方式と委託の共同調理場方式の間で、アンケート結果に有意な差があったのかそれとも無かったのかについても触れておいていただくと、ポイントが押さえられているなという印象を強く持つのでは。具体的には、共同調理場方式に対するアンケート結果が、直営方式と委託方式をひっくるめた共同調理場方式と単独調理場方式との比較のみ掲載されているので、「共同調理場からの配送に関する改善」を果たして共同調理場方式が単独調理場方式と比較して劣る点に対する重点改善策とするだけで十分かなという印象が残ります。調査結果総括の中で、直営の共同調理場方式と委託の共同調理場方式の間では、給食のおいしさやおかずの品数、給食時間の長さにおいて、有意な差は認められなかったといったコメントを入れておくだけでもよいと思います。</p>	1
<p>【市の考え方】 貴重なご意見ありがとうございました。直営と委託の各調理場のアンケート結果には有意な差はありませんでしたが、その比較結果を記載するのは、標本数の関係上適当でないかと判断しました。</p>	

## 共同調理場(センター方式)について

20

意	見	概	要
	センターには様々な問題がある		3
	センターは「エサ」を作っているようなものだ。		3
	冷凍食品、加工食品がセンターでは多いのではないか。手作りの自校方式が良い。		3
	センター方式では配送途中に事故が起きたら被害が増えるのではないか。		2
	センターでは2時間喫食が心配である。早めに食べられるよう改善を望む。		2
	できあがりから喫食までが2時間以内を厳守する。		1
	調理から児童が食品を口にしている時間を2時間以内にできるのか(輸送の記述しかない)まったく触れていないのは疑問が残ります。		1
	共同調理場を実施するなら食数や時間の改善を		1
	給食の提供を休まずできる共同を順次進めてほしい		1
	何時間も食缶の中に入っている食材のことを考えると栄養価もそこなわれ、おいしさがそのまま保たれるとは思われません。		1
	全国的にも類を見ない約14,000食という食数と、栄養士がわずか3名という驚くべき人員配置こそ、一宮の共同調理場方式最大の課題点である。		1
	一宮のセンター給食のまずさの原因には多種多様な原因がある。温かさだけの問題に限定すべきではない。		1
<p>【市の考え方】 現在の給食調理施設は、老朽化が進み現在の学校給食衛生管理基準には適合していないので、建て替えが必要です。共同調理場の給食数約14,000食は現場への負担も大きいため、1場で1万食を超えないように、段階的に整備をする前提で基本構想(案)を作成いたしました。栄養士も各現場に3名ずつ配置されますので、現状の問題点の改善が見込まれます。「単独調理場方式」への移行については、各学校に給食調理施設を設置するスペースがないこと、全ての学校に設置するには期間が長期に及ぶこと、南部及び北部共同調理場の老朽化が著しく建て替えが急務であること、多額の費用がかかること等から、現実的ではないと考えております。安全・安心な給食の安定的な提供は何より重要であり、本市の給食調理施設の衛生面と老朽化の課題解決のため、限られた財源の中で早期に整備できる調理方式として、旧一宮地区では共同調理場方式とする方向を示しました。</p>			

## 土地・敷地について

12

意	見	の	概	要
	空き教室も増えてくると思うので、学校の改築などに併せて自校方式へ			2
	建替えの今が(単独調理場にする)絶好のチャンスではないか			2
	敷地は工夫すれば(各学校に)確保できるのではないか			1
	自校方式で学校に建設予定の案ですが、駐車場の方に建設はできないのですか?			1
	かつてプールや武道場を作ったように敷地がないというのではなく確保すべきではないか			1
【市の考え方】 学校給食調理場には学校給食衛生管理基準が設けられており、給食設備はこれに従い、かなりの制限がかけられています。例えば、トイレ1つをとっても「学校給食従事者専用の便所は、食品を取り扱う場所及び洗浄室から直接出入りできない構造とすること。また、食品を取り扱う場所及び洗浄室から3m以上離れた場所に設けるよう努めること。さらに、便所の個室の前に調理衣を着脱できる場所を設けるよう努めること。」となっています。また、「学校給食従事者の専用手洗い設備は、前室、便所の個室に設置するとともに、作業区分ごとに使用しやすい位置に設置すること。」とされており、家庭用のトイレとはかなり違う構造であることが求められています。また、扉は基本的に自動ドアであったり、温度湿度は一定になるよう空調を完備したりすることも必要です。以上のように制限が多い特殊な施設ですので、各学校に整備する場合、食数によっては屋内運動場(体育館)と同等かそれ以上の面積が必要となる場合があります。 また設置する場所も重要であり、食材などの搬入口等にはトラックが着けられる場所が必要であり、トラックを止めるスペースの確保も必要となります。				
	他の学校についても調理場の必要面積が確保できる可能性があるのではないか。			1
	施設について、共同調理場の方が資金面で有利であるようなので、各校へ調理後から配膳までを衛生上の安全な時間を確保できる場所が選定できるように願います。			1
	多くの学校で調理場の必要面積を学校敷地内(駐車場と運動場以外)で確保できないことを確認とあるが、駐車場か運動場を使えば、確保できるということではないか			1
	学校敷地内での確保ができないとあるが、敷地内の場合、必要教室の充足のことか、余裕教室がないということか、具体的なことが分からないので、各学校の状況を明らかにしてください。余裕教室がないという回答ではなく、各学校の生徒のクラス数とそれ以外の部屋の名前等具体的に回答してください。			1
	学校に調理場を作るには場所の問題もあります。子どもたちの生活スペースが減ってしまうのではないのでしょうか。			1
【市の考え方】 前段に記載のとおり、特殊な施設であることから空き教室の活用は面積的にも構造的にも困難であると考えています。また、調理場の必要面積を学校敷地内に確保するという事は、今まで学校や子どもたちが使っていたスペースを使用するという事になります。屋内運動場(体育館)や武道場とは使い方が大きく異なるため、およそ屋内運動場一つ分に相当するスペースを子どもたちから取り上げてしまうことにもなりかねません。				

## 5校の評価について

6

意	見	の	概	要
	単独調理場ができない理由にはなりません。			1
	5校も問題ありの理由が単独方式をやらないという前提で調査したような結果に唖然としています。			1
	大和南中学は敷地に余裕があるので自校方式にしてほしい			1
	無理があるということを強調するための案のように思います。工夫の余地があると思います。			1
	自校給食設備を校内に新設可能な5校についての問題で臭いを指摘していますが、定性評価では、食育の観点で臭いを匂いとポジティブに評価している点、その他にも砂や景観など技術的に安易に対応可能なことを理由にできないと論じている点(専門家がいないか、想像力が乏しいのか?)校内に建設する場合に動線変更が生じるのはあたり前で論じる内容にすぎらないのではないのでしょうか?			1
【市の考え方】 平成28年7月から8月にかけて専門調査員が調査した結果です。				
	大和南中学の場合の搬入車経路確保が困難なら、現在どうしているのですか。			1
【市の考え方】 現在は単独調理場が建っていないので問題ありません。				

## PFIについて

6

意	見	の	概	要
	PFI方式には反対です。公共の建物であるので用地の買収や設計・建設に責任を持って推進していただきたい。			2
	PFI事業者による給食センターで食中毒事故が起きています。このように何か事故があった時PFIでしっかりと原因究明ができるのでしょうか？一宮市の責任はどのようになるのですか？			2
	学校給食の基本理念の立場から調理業務の安易な民間委託(PFI)をやめ、市(地方自治体)の直営にすること。			1
	事業手法の検討がこの時点で出てくるのはおかしいと思う。PFIは財政負担の平準化とあるが民間業者に丸投げは市職員の能力のなさを露呈しているし、市の経済の発展に寄与する業者ではない。			1
<b>【市の考え方】</b> 内閣府より公共施設等の整備等の方針を検討するにあたっては、多様なPPP/PFI手法の導入が適切かどうかを、従来型手法に優先して検討するよう求められています。採用するしないに関わらず、PPP/PFI手法についての検討が求められています。				

## 業務委託について

6

意	見	の	概	要
	委託業務を前提に考えてほしい。			1
	業者の中には、保温式ワゴン車を持っている業者があると聞いています。後片付けも楽になります。栄養士もいます。			1
	少数人数の分校の学校であればきめ細かな指導ができますが、人数が多くなれば、業者の方ができると思います。			1
	雇用に関しても業者が増員します。			1
	車の環境面にしても材料などの搬入、搬出業者が学校の出入りがあります。米、野菜など牛乳を使用しないのなら別ですが、検討をするとよいと思います。			1
	現在の正職員、契約社員異動を考えて、税金を上げないように再検討をしてください。			1
<b>【市の考え方】</b> 貴重なご意見として、参考とさせていただきます。				

## 審議会について

3

意	見	の	概	要
	センターと自校でおかずの数や味の違いが分かる方が何人いるのでしょうか？審議会委員が毎年変わってしまっは深い議論はできないのではないのでしょうか？			1
	老朽化の問題は分かっていたはずですが。審議会の審議が十分とは言えません。このような結果になった原因は、検討の始まりが遅かったのではありませんか			1
	審議員のみなさんは、自校方式の給食とセンター方式の給食を食べ比べましたか			1
<b>【市の考え方】</b> 基本構想(案)の策定に向けては、平成27年度から教育関係者、学識経験者等で構成する「学校給食審議会」において、ご意見などをいただき時間をかけて検討してまいりました。審議会では、共同調理場と単独調理場に関わっている双方の委員から意見をいただいて審議しています。				

## その他のご意見、ご要望について

11

意	見	の	概	要
	基本構想案は、どこが、どのような経過で作成したのですか？			1
	学校給食に関する責任部署はどこですか、この質問や意見について回答はどこが責任を持って行うのですか？			1
	パブリックコメント以後の意見・質問はどこが窓口になるのですか？			1
<b>【市の考え方】</b> 基本構想(案)の作成の経緯は冒頭の「はじめに」に記載のとおりです。また、回答については、教育文化部学校給食課で行っています。				

	パブコミに名前などを記入させなくてもよいのではないか	3
【市の考え方】	市民意見提出手続に関する要綱第8条第2項に「意見を提出しようとする市民等は、住所、氏名（法人その他の団体にあつては、事務所の所在地、名称及び代表者氏名）及び連絡先を明記しなければならない。」となっています。市民等が意見を提出する際には、意見の提出者をはっきりさせることと、意見内容の確認を行う可能性があることから、意見を提出した者の住所、氏名（法人等の場合は、事務所の所在地、名称及び代表者氏名）、連絡先を明記するものとしています。ただし、これらは一宮市情報公開条例第7条に規定する非公開情報に該当するため、公表はいたしません。	
	パブリックコメントはポーズだけなのか	1
	イニシャルコストとランニングコストの前提となった詳細の検討内容を知りたい。資料を公開してください。	1
【市の考え方】	パブリックコメントは素案の段階で市民に公表し、よりよい案作成のために市民の皆さんから意見を募集します。その寄せられた意見を参考にして最終案を決定するとともに、寄せられた意見への市の考え方を同時に公表するものです。 イニシャルコスト及びランニングコストの試算の前提条件は、基本構想（案）P33～36に記載した通りです。詳細なバックデータまで現段階で開示してしまうと、今後の事業実施にあたりPFI等の民間活力活用手法を採用することとなった場合、各応募者からの提案を引き出す余地が無くなり、競争環境を醸成できなくなってしまうことが懸念されるため開示できません。	
	給食時間をもっと長くしてほしい	1
	給食時間に運搬作業が入ることで食事の時間が少なくなっており健全な楽しい会食の阻害になっていると私自身の体験からも感じます。	1
	単独調理場方式を採用し、豊かな食環境を子どもたちに与えてください。センターありきの構想案ではゆっくり食べる時間が確保できないと思いますが、その点は今度の整備で改善されますか？	1
【市の考え方】	各学校では授業時間の確保を最優先として、朝の健康観察や読書の時間、そしてトイレや教室移動を含む放課、給食や掃除の時間など多くの活動をしております。給食の時間の確保について、各学校では年度末に一日の日課、つまり児童生徒が登校してから下校するまでの時間につきまして、その配分が適切だったかを検討して見直しを図っております。給食の時間は食に関する指導をする機会であるとともに、児童生徒が好ましい人間関係をつくる機会としても大切な時間と考えておりますが、その時間につきましては学校内で十分に検討して決めております。	

## その他

24

意	見	の	概	要
	野菜をたくさん食べさせてほしい			4
	自校方式にしたら、引っ越して来る人もいるのではないか			4
	勉強をする環境が良いから引っ越したということは聞くが、単独調理場が良いから引っ越してきたという話は聞いたことがない			1
	ふりかけやココアパウダーより果物を増やして欲しい			1
	牛乳は放課後に飲んだらどうか			1
	法46条を守ってほしい			1
	地産地消などを応援するイベントを実施してほしい			1
	給食費の値上げは慎重に審議し、資料を開示して進めるべきだ、			1
	共同調理場であれば食材が安く購入でき給食費が下げられるのではないか			1
	将来的には、日本国憲法第26条の義務教育の無償化の理念のもと、学校給食の完全無償化を実現することです。			1
	義務教育の小学校、中学校は給食代 タダにする。その代り子ども手当は無しの方が健全である。			1
	栄養士を各校に配置してはどうか			1
	調理時間を十分に確保してほしい。			1
	食堂を設けてゆっくり食事を楽しめるシステムを			1
	冷凍食品や肉類を国産に変えてほしい			1
	献立表に産地を表示してほしい			1
	おかずを増やして欲しい			1
	一本化されたメニュー、味ではなくその地域での食材を使用する事を望む。			1
【市の考え方】	ご意見ありがとうございました。			

