

一宮市学校給食共同調理場整備基本計画（案）へのご意見の概要とご意見に対する本市の考え方

平成30年11月26日から12月25日にかけて、本基本計画(案)についての意見募集を実施し、98名の方から104通のご意見を頂きました。たくさんのご意見、ありがとうございました。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、内容別に分類したご意見の概要と、ご意見に対する本市の考え方を公表します。

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、本基本計画(案)に直接関係のないご意見（給食提供方式に関する意見、基本構想に関する意見、審議会に関する意見など）は、回答いたしません。

ご意見の概要	市の考え方
全体にわたるご意見	
基本計画（案）は、どのような経過で作成したものか。 また、責任部署はどこか。	本基本計画は、平成29年3月に策定しました一宮市学校給食調理場整備基本構想を受け、旧一宮地区の学校給食共同調理場を更新するため、新規に整備する共同調理場の規模や整備水準等の条件、建設地の条件等を整理するものです。
新たな調理場は必要なのかよく考えて、直すだけでも良いと思う。	本基本計画は、一宮市学校給食課が責任を持って策定します。
整備運営計画、事業手法も含めてこの計画を作って欲しい。	本基本計画は、旧一宮地区全体に対する計画です。整備運営計画等は、原則、新たに整備する学校給食共同調理場ごとに策定する予定です。
これからの子供達のため、よく考えて欲しい。	本基本計画に示した方針を基に、一日でも早く児童生徒により安全・安心でおいしい給食を提供できるよう努めます。
安心で安全な給食をつくって欲しい。	
新施設を早期に実現（老朽化を解決）して欲しい。	
子供達のために必要なら作ればよい。	
温かくておいしい給食にして欲しい。	
はじめに	
「はじめに」のところでは、西暦も併記してほしい。また、平成は31年までしかないため、その後は西暦にして欲しい。	本基本計画は、和暦を基本とし、平成31年以降については、新元号の制定が決定しているため、西暦を併記します。
共同調理場の変遷に昭和42年以前に関する記載がない。昭和42年以前は、旧一宮地区の小学校は単独調理場方式だった。「一宮市の学校給食の歴史」として、正確に記載すべきである。	本基本計画は、旧一宮地区に新たな共同調理場を整備するための計画ですので、ここでは、共同調理場についての変遷を記載しています。
「はじめに」の「早急に抜本的な対策を講じる必要性が高まっています。」という表現は不適切。老朽化はずっと前から。	対策の必要性は日に日に高まっており、現在、早急に抜本的な対策を講じる必要があると考えます。

ご意見の概要	市の考え方
序章	
(3) 最近の共同調理場の特色(3ページ)で、特色が5つ挙げられているが、いずれも共同調理場固有のものではない。	ここでは、単独調理場方式との比較ではなく、最近建設された共同調理場の特色を記載しています。
(3) 最近の共同調理場の特色の「アレルギー対応」「おいしい給食の提供」「充実した食育活動」(3~4ページ)などは単独調理場が勝っている。共同調理場の特色という訳ではない。	最近の共同調理場は、これまでの共同調理場にはなかったアレルギー室の設置がみられるとともに、調理器具の機能向上により調理可能メニューが増えるなどの特色があります。
(3) 最近の共同調理場の特色の1) 高度な衛生管理(3ページ)でHACCPとあるが、この正式名称も記載した方がよい。	いただいたご意見を踏まえ、HACCPの正式名称を記載します。
(3) 最近の共同調理場の特色1) 高度な衛生管理について。HACCP導入による学校給食への影響、地場産の野菜は生かされるのか、残留化学物質の問題、毎日献立が違う学校給食に相応しいか等について記述して欲しい。	HACCPの導入と、地場産野菜の使用とは別物です。残留化学物質については、国等の取り扱い基準に基づいて対応します。
(3) 最近の共同調理場の特色の3) おいしい給食の提供(4ページ)の「本格的な味と食感を味わえるおいしい給食の提供が実現できます。」は、味や食感が改善される等の表現にして欲しい。また、根拠を記載して欲しい。	いただいたご意見を踏まえ、「本格的な味と食感を味わえるおいしい給食の提供が実現できます。」の記述を、「以前に増しておいしい給食の提供が実現できます。」と修正します。
(3) 最近の共同調理場の特色の4) 充実した食育活動(4ページ)について、施設内の見学コース、展示スペース、研修室設置には賛成である。「充実した」は言い過ぎの感がある。	食育活動は、学校教育や学校給食にとどまらず、家庭や地域等を含んで展開されるものです。いただいたご意見を踏まえ、「食育の推進」に修正します。
(3) 最近の共同調理場の特色の4) 充実した食育活動(4ページ)について、小学校・中学校の間で何回見学することを想定して「充実した食育活動」となるのか疑問。	
(3) 最近の共同調理場の特色の4) 充実した食育活動(4ページ)にある「感謝の心や豊かな人間性を育むための食育を推進する機会が増えます」を削除して欲しい。施設を整備しても、そこを利用する機会が増えなければ意味がない。何と比較してどのような方法で増えるのか記載して欲しい。	いただいたご意見を踏まえ、「このことにより」を「これらを有効に活用することにより」に修正します。
(3) 最近の共同調理場の特色5) コスト削減(4ページ)に「大量仕入れにより食材を調達する費用が削減できることから、さまざまな食材から給食材料を選択することができます」とあるが、大量仕入れであるが故に給食材料の選択肢が冷凍食品や加工品などに限られる場合がある。食材調達費用の削減効果を言いたいのであれば、やや高価な食材も購入可能であることを挙げてはどうか。	ここでは、単独調理場方式との比較ではなく、最近建設された共同調理場の特色を記載すべきところでした。以前からの共同調理場の特色である、「大量仕入れによる費用削減」の記載を削除し、本計画の対象地域である旧一宮地区についての記載を追加しました。
(3) 最近の共同調理場の特色4) 充実した食育活動に関して、食育活動は食育基本法が基本だと考える。日常的な食育活動を進める上で大きな役割を果たす栄養教諭の配置について今後の考え方を記載して欲しい。	本基本計画は、新たに整備する共同調理場の規模、整備水準等の条件や建設地条件等の整理を目的としています。
(3) 最近の共同調理場の特色5) コスト削減について、単独調理場ではランニングコストで配送が不要というメリット(調理後、給食提供までの安全面、時間面でも)はもっと強調されるべき。	ここでは、単独調理場方式との比較ではなく、最近建設された共同調理場の特色を記載すべきところでした。単独調理場との比較をしている2段落目を削除します。
(3) 最近の共同調理場の特色5) コスト削減について、次代を担う子ども達の教育には金銭面での効率化は持ち込まないで欲しい。教育のお金は惜しまないで欲しい。	本市では、教育行政に限らず全ての分野で実情に応じた適切な方法で経費節減に取り組んでいます。
(3) 最近の共同調理場の特色5) コスト削減について、学校給食を大切な教育の一環として、また食育充実のため、最低限のコストを確保すべき。	学校給食の合理化については、昭和60年1月21日文部省体育局長発「学校給食業務の運営の合理化について」でこれを推進するよう通知されています。
(3) 最近の共同調理場の特色5) コスト削減について、学校給食は教育の一環として行われるものではないのか。コスト削減を強調しないで欲しい。	

ご意見の概要	市の考え方
第1章 本市の共同調理場の現状	
<p>(2) 現在の施設状況（6ページ）では、建物の老朽化や設備の状況の他に、衛生面も記載して欲しい。</p>	<p>老朽化に伴い修繕箇所は年々増加傾向にあります。衛生面の対策を含め、修繕や改善は逐次おこなっております。</p>
<p>図表1-2、1-3（6、7ページ）は、写真のみではなく、南部及び北部それぞれの調理場で老朽化によって生じている問題点を付け加えて欲しい。</p>	<p>建築後に定められた新しい衛生基準への対応は十分ではありませんが、出来る限りの対策を講じ、実務上の衛生的な水準を保っていると考えています。</p>
<p>図表1-2、1-3（6、7ページ）を見ると、調理場の老朽化は深刻で、1日も早く調理場の建替が必要と思う。</p>	
<p>食中毒が発生した場合には被害は甚大で、図表1-2、1-3（6、7ページ）を見ると、共同調理場の衛生面を第一に施設の改善・改修を早急に行なって欲しい。</p>	
<p>今の共同調理場をまだ数年使用するのなら、早急に改善・修理をお願いしたい。</p>	
<p>(4) 学校給食衛生管理基準の変遷について、南部及び北部調理場は現在の衛生管理基準がクリアされているか？</p>	
<p>(4) 学校給食衛生管理基準の変遷（9ページ）に「本市の共同調理場は、南部共同調理場が昭和48年、北部共同調理場が昭和51年に竣工しており、当時は上述の基準に相当するものがなく、あくまで建築基準法を遵して整備されたものですが、今後、新たな共同調理場を整備する際は、最新の基準に適合させることが求められます」とあるが、第一調理場の閉鎖に伴い、第二、第三の2場体制に移行したのは平成13年度であり、平成9年には「学校給食衛生管理の基準」及び「大量調理施設衛生管理マニュアル」が定められていた。その後20年近くにわたって改築を行っていないことも記載すべき。</p>	<p>(4) 学校給食衛生管理基準の変遷は、これまでの当該基準の変遷を整理したものです。新たな共同調理場を整備する際には最新の基準に適合した施設等の整備に努めます。また、衛生面については前述のとおりです。</p>

ご意見の概要	市の考え方
第2章 新たな共同調理場の提供食数	
<p>図表2-4、2-5（14ページ）でとりあげられている他事例は、平成22年度以降に供用が開始されたものを列挙したものか。それとも、何らかの基準で抽出したものか。後者なら基準も明記すべき。</p>	<p>あくまで延床面積と提供食数の関係について、延床面積や提供食数、供用開始時期の情報を確認できた事例を複数示した結果です。他事例に倣って提供食数を設定しようとするのではなく、延床面積と提供食数の相関を求める作業です。近似直線は、対象となる全てのデータから1本、表計算ソフトで導出したものです。</p>
<p>図表2-4、2-5（14ページ）でとりあげられている他事例で、6,000食以下の事例を示さないのはなぜか。</p>	
<p>図表2-4（14ページ）には、近似直線が1本しか引かれていない。豊川市・北名古屋市・豊中市を結ぶもう1本の近似直線が存在すると考えることはできないか。</p>	
<p>第5章（2）総括（34ページ）で、新たに建設する一場目と二場目は8,500食、三場目（既存の共同調理場跡地）は6,000食を原則とする旨の記載がある一方で、第2章2）共同調理場の建設地確保条件と提供食数設定の組み合わせ（17ページ）においては、「1つの共同調理場で調理する食数が多すぎると、食材の確保が困難になりますし、限られた時間内で調理することは難しくなります。」と記載されている。これは矛盾ではないか。 また、第2章2）共同調理場の建設地確保条件と提供食数設定の組み合わせ（17ページ）には、「建設地に関しては、前述のとおり一場目は民有地等も含めて検討しますが、二場目以降については、南部共同調理場または北部共同調理場の解体後の跡地も…活用することができます。」とあり、アレルギー対応を考え「一日1つの献立を1つの共同調理場で提供」とし、上限を6,000食にしたのではないのか。</p>	
<p>2）共同調理場の建設地確保の条件と提供食数の組み合わせで、「現在の敷地面積等から想定される延床面積や栄養教諭・学校栄養職員の配置基準をふまえ、南部共同調理場、北部共同調理場ともに提供食数は約6,000食を上限とします。」（17ページ）とあります。現行の13,000食から6,000食にした点は評価できるが、配置基準は最低値を示すものである。栄養教諭・学校栄養職員を増員して各学校での食育を推進して欲しい。増員されれば、単独調理場又は3,000食規模の調理場方式での給食提供が可能となり、より食育の推進が高まる。</p>	<p>第2章新たな共同調理場の提供食数（17ページ）に記載の「1つの共同調理場で調理する食数が多すぎると、食材の確保が困難になりますし、限られた時間内で調理することが難しくなります。」という文言は、その後に記載の、約17,000食を1施設で提供することが現実的ではないという考えにつながるものです。第5章総括（34ページ）に記載の、一場目と二場目が8,500食、三場目が6,000食という食数設定は、多少の増減はあれど、建設地選定にあたっての目安となるものと考えます。 アレルギー献立への配慮から一つの共同調理場で一日1つの献立を調理することを前提としますが、提供食数については、前述の食数を目安として検討を進めます。</p>
<p>規模を小さくすべき。</p>	
<p>規模が大きいくほど、建て替え中に肩代わりできる調理場が少なくなる。給食数が少ない方が対応はしやすい。</p>	
<p>食育や地産地消を推進するには単独調理場方式又は共同調理場でも3,000食までにする必要はある。天災等による突如の給食中止や異物混入等での廃棄は、大規模調理場の方がリスクは高い。</p>	
<p>親子方式にして欲しい。</p>	

ご意見の概要	市の考え方
第3章 新たな共同調理場の建設地	
<p>第3章に関して、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る。目標が分かりやすく整理されている。単独調理場方式で栄養士による食育教育も本当に必要。</p>	<p>本基本計画は、旧一宮地区の共同調理場を整備するための基本計画です。法令を遵守することは大原則ですが、本基本計画で学校給食法が規定する学校給食の目標を列記する考えはありません。</p>
<p>第2章2) 共同調理場の建設地確保条件と提供食数設定の組み合わせ（16、17ページ）について、一場目の用地取得の進捗状況に全く触れていないので不安になる。供用開始が平成36年度以降というのは、用地取得の見通しが立っていないということか。</p>	<p>候補地の選定は基本構想の考えをもとに進めています。 また、本基本計画で定める建設地の条件に合うかどうかも検討しています。</p>
<p>共同調理場の位置を示して欲しい。</p>	
<p>用地買収が確定していない場合、イニシャルコストが大幅に拡大する可能性がある。</p>	<p>用地の購入に際しては、第三者機関による不動産鑑定評価を行い、用地取得価格を決定します。</p>
<p>「40分以内に配送可能」（19ページ）とあるが、これはどのような条件で出された時間か。せめて20分以内には給食が学校に届くよう検討して欲しい。</p>	<p>建設地の選定に際して、仮に市内のどこに共同調理場を建設したとしても、その調理場から学校への配送時間は40分以内であるという文意です。また、この際の条件は、図表3-4「市内北部地域を起点とした場合の各校までの配送時間（小学校）」（21ページ）の注釈に記載しております。 学校給食衛生管理基準にある「調理後2時間以内の給食」はもとより、配送計画の他に食缶類の見直し等も合わせて検討し、おいしい給食の提供に努めます。</p>
<p>建設地の必要条件として「原則として工業専用地域、工業地域、準工業地域または市街化調整区域」（19ページ）とあるが、仮に工場跡地のような場所を利用する場合は、土壤汚染の調査や対策を念入りに行っていたきたい。</p>	<p>土壤汚染の可能性の低い場所を条件とします。また、土壤汚染調査等は、法令等を遵守し行います。</p>
第4章 新たな共同調理場の整備条件 <アレルギー対応>	
<p>(2) アレルギー対応に関する本市の基本的な考え方（28ページ）が書かれているが、実際にどれだけの児童生徒に食物アレルギーの恐れがあるのか数値を示して欲しい。</p>	<p>食物に対するアレルギー反応の程度は人それぞれですが、アレルギー対応食の必要な児童生徒数を給食数の約1%と想定しております。 新たな共同調理場では、アレルギー対応専用調理室を設け、食物アレルギーの多寡を考慮し、対象者の多いものから対応食を提供します。</p>
<p>給食を休止することなく整備というのは当たり前のことで工夫すれば何とでもできる。安心・安全・おいしいと子供たちに寄り添って欲しい。アレルギー対応の要望に応えるべき。</p>	
<p>適切なアレルギー対応をして欲しい。</p>	
<p>アレルギーの対応についても積極的に取り組むとしているが、きめ細かい指導が必要。さらに現場の教員、保護者、栄養士との連携が重要となるが、8,500食の共同調理場方式では無理ではないか。</p>	<p>新たな学校給食共同調理場には、アレルギー対応専用調理室を設けます。 また、アレルギーがある児童生徒に対する対応は、学校・家庭・調理場等との連携が大切だと考えています。</p>
<p>食物アレルギーに関して専門に対処する組織は設けられていないようである。つまり学校給食課全体で取り組むということだと思うが、何か問題が起きた時に機動性を持って動けるような組織の創設を検討して欲しい。</p>	<p>食物アレルギー対応に関する委員会を各学校に設けています。</p>
<p>「アレルギー対応に関する本市の基本的な考え方」について、市独自のマニュアルがあると、より強化されると思う。</p>	<p>一宮市養護教諭部会が学校医部会の助言を受け、アレルギー対応フローチャートを作成しています。</p>

ご意見の概要	市の考え方
第4章 新たな共同調理場の整備条件 <見学者対応用諸室>	
<p>図表4-3 (32、33ページ)の見学通路と見学展示ホールについて。「今後整備する複数の共同調理場のうち、少なくとも一施設には設置するものとします。」とあるが、これは、充実した食育活動(4ページ)、食育の推進(27ページ)に掲げている基本方針と矛盾している。また、食育を行う教師集団の意見を聞いているのか。</p>	<p>見学通路、見学展示ホールは、全ての施設に設置する考えではありませんが、バスを利用した社会見学に対応できるよう、駐車場等も合わせて整備します。また、本基本計画の策定にあたっては、食育・給食主任をはじめ、学校給食関係者で構成される学校給食審議会から意見をいただいています。</p>
<p>食育は学校生活全般で行われることが基本で、栄養士や調理員との日常的交流が大切。</p>	<p>前述のとおり、食育活動は本来、学校教育や学校給食にとどまらず、家庭や地域等を含んで展開されるべきものと考えます。共同調理場として食育に寄与できる方法として、展示スペース、研修室設置を計画するものです。</p>
第4章 新たな共同調理場の整備条件 <地場の農産物の活用>	
<p>8,500食の共同調理場で地産地消にかなった食材の確保が実現できると考えているか。</p>	<p>現在も、地元農産物生産団体等と地元食材の確保について協議しています。 本基本計画は、新たに建設する共同調理場の数や規模などを策定するものです。特に地域振興対策や地元人材確保を条件として記載する考えはありませんが、この計画に添うことのできる地元企業には、ぜひ、参加をお願いしたいと考えます。</p>
<p>大量仕入れでは食材を購入・調達できる業者が限定されるのではないか。</p>	
<p>地元食材業者が参加できる機会を増やし、大規模な食材供給会社のものは極力少なくすべき。</p>	
<p>地元の食材、野菜をたくさんつかった給食にしてください。</p>	
<p>市内の農協などと連携をして、地産地消なども考えるべき。</p>	
<p>地元産食材の活用、地域の農家・生産者・八百屋などとの連携による、地域経済を活性化する方向性が必要ではないか。</p>	
<p>もっと地元の材料を直接仕入れたり、能率・人件費を考えてある程度までの加工を業者に依頼しても良いと思う。</p>	
<p>この計画は、一宮地域の経済活動の活性化を念頭に置いて作成して欲しい。 食材の供給は地産地消で地元企業の活性化を願っている。 地元人材の雇用の確保も留意していただきたい。 8,500食規模の多大な食材が必要となる大規模な調理場だと地元産業の参加が難しく、地域の衰退化に拍車をかけることとなり、市民の税金を投入する意味がない。 地域活性化と地元中小企業への配慮はどのように考えているかお答えいただきたい。</p>	
第4章 新たな共同調理場の整備条件 <非常時>	
<p>(3) 整備条件(29ページ)にある「非常時」の意味を明確にして欲しい。</p>	<p>台風などによる急な給食中止、電気の供給途絶に備え、給食中止時の食材をしばらく保存しておけるだけの冷蔵庫の配置や、非常用自家発電機能を備えるなどの対応を可能とすることを記載しています。「非常時の」を「非常時(災害発生時、停電時)も」に修正します。</p>
<p>新しい共同調理場の建設には賛成だが、災害時などに市民や被災者に緊急時の給食をつくれるように災害に巻き込まれにくい場所に建設したり、民間委託の契約書などにも、災害時の調理契約などもするべき。</p>	<p>災害時の対応については、施設の被害状況等に応じてその都度考えていくものと考えます。 第3章新たな共同調理場の建設地(20ページ)にありますように、ハザードマップや土地の履歴により、自然災害の危険性が低い場所が望ましいと考えています。</p>

ご意見の概要	市の考え方
第4章 新たな共同調理場の整備条件 < 諸室構成 >	
<p>図表4-3 (31ページ) で「委託用事務室」とあるが、序章 (2) 基本計画の位置づけでも「各共同調理場の具体的な整備・運営内容や事業手法については、本基本計画をふまえ、個々に計画策定・検討を進めます」とあるため、本計画の段階から委託を前提とした書き方をするのは、控えるべき。</p>	<p>ご指摘ありがとうございます。図表4-3の「市職員用事務室」と「委託用事務室」を合わせ、「事務室」に修正します。</p>
第5章 総括と今後の進め方	
<p>(2) 今後の進め方 (34ページ) について。事業手法の検討などまだ早すぎると考える。審議会の議論も不十分で議会でも議論せず拙速に進めている。立ち止まり慎重審議を求める。</p>	<p>本基本計画に関し、審議会での十分な議論を経て、策定します。</p>
その他のご意見	
<p>設計の段階から、現在給食に携わっている栄養士、調理担当者の参加を求める。また、調理設備、調理器具などの採用についても意見を聞いて欲しい。出来上がってから、購入してからの修繕・改善の方がコストが高くなる。</p>	<p>本基本計画の策定段階において、栄養教諭の代表者等の意見を参考としております。また、今後も必要に応じて学校関係者等の協力を求めて進めます。</p>
<p>人事異動で共同調理場方式と単独調理場方式の両方を経験している教職員の意見を重視しなかった理由を教えてください。</p>	
<p>説明会や出前講座を開く、学校を利用し保護者に周知をするなどし、保護者や市民に声をしっかりと取り入れた内容として欲しい。</p>	
<p>運営主体についても記載して欲しい。</p>	<p>事業手法の検討については、本基本計画の策定とは別に実施します。</p>
<p>民間委託やPFIはやめて欲しい。</p>	
<p>給食提供における営利活動とは低コスト食材や簡易調理による粗悪化や労働強化などを招きやすく、また経営悪化で安易に撤退する企業も全国で知られている。PFI方式を選択肢に入れて提案した理由を教えてください。</p>	
<p>PFIの場合、市は企業に対して強制力のある指導・監督機能があると考えているのか。事故時の責任はどうなるのか。</p>	
<p>民営化により質やサービスが低下し再公営化される外国の水道事業の例もある。特に、「第4章 (1) 基本方針」の「学校給食は学校教育活動の一環であるという基本理念」からも、最後まで責任を持てる直営が望ましい。</p>	
<p>この計画を市議会に提案したりし、市議会で話し合って策定して欲しい</p>	<p>市議会には、本基本計画を策定した後、報告します。</p>