

## 東金市学校給食センター整備基本構想(案)に係る パブリックコメントの実施結果について



お寄せいただきましたご意見・ご感想は、今後の施策の参考とさせていただきます。多数のご意見ありがとうございました。

### 1 パブリックコメントの実施結果

(1)意見の募集期間 令和5年11月20日(月)から12月19日(火)までの期間【30日間】

(2)意見の提出者数 16名

(3)意見数 64件

特定の個人・団体・法人・自治体等の識別につながる記述については、その内容によっては当該箇所を削除しています。

また、パブリックコメントの趣旨・目的を鑑み、基本構想に直接関係のない意見に対しては対応しておりませんのでご了承ください。

### 2 教育委員会の基本的な考え方について

・小学校給食施設の更新に当たり、共同調理場となるセンター方式を採用したことに対するご意見については、下記に教育委員会の基本的な考えを記載しておりますのでご了承ください。

現在、教育委員会が所管する学校施設(幼稚園、小学校、中学校の校舎や体育館など)は、建築後40年以上経過した施設が全体の約4割を占めており、今後、集中的に更新時期を迎えることになり、給食施設同様、学校施設の老朽化対策が喫緊の課題となっております。

東金市公共建築物個別施設計画(令和3年3月策定)では、標準的な建替え・改修を行った場合、令和12年度までに見込まれる学校施設の建設費だけで約100億円以上と試算されており、財源の確保も課題のひとつとなっております。

こうした状況の中で、教育委員会では、子どもたちの主な活動場所である校舎や体育館の安全性の維持管理(校舎建替・耐震化・教室空調設置等)を最優先とし、給食施設についてはできるだけ施設寿命を延ばす修繕に努めてまいりました。

この間、学校給食衛生管理基準がより厳格化されたことに加えて、学校給食に関する環境が変化し、食育や食物アレルギー対策の重要性が高まったことや、少子化に伴う児童数の減少に対して、持続可能な学校給食の提供体制のあり方が求められるようになりました。

東金市第4次総合計画(令和3年3月策定)において、小学校給食室の施設整備に向けた検討方針が示され、将来にわたり安全安心な給食を提供するうえで、本市の学校給食施設のあり方について検討するため、令和4年度に「東金市学校給食施設のあり方検討会」を設置し、意見書の内容の他、学校給食を取り巻く状況を踏まえ、小学校給食の提供方式の検討や施設整備に係る基本的な論点整理を行い、子どもたちに安全で安心な給食を継続して提供する給食施設を整備するため、センター方式による施設更新を軸とした基本構想を策定することとしたものです。

センター方式を採用した大きな理由は、学校給食衛生管理基準に適合した施設において、全ての児童に安全で安心な給食を等しく提供することを最優先とした中で、自校方式では各学校敷地内に現施設を稼働しながら新施設を建設するスペースがないことが挙げられます。

このことから、自校方式による施設更新を行う場合、新たな用地の取得、既存の給食室の解体、および既存附帯施設の再整備を行う必要があります。これらの再整備には長期間を要するとともに、新たな費用の発生も大きな課題であり、全ての小学校で同時進行することは困難であると考えております。

また、建替え期間中に発生する工事騒音による学習環境への悪影響や、保護者負担の増加(建替え期間中は給食提供が2年間程度停止・既存駐車場も不足し、学童の送迎駐車場の確保が困難)が懸念されます。

用地買収が難航した場合には、施設更新の目途が立たなくなる他、将来的な児童数の減少も考慮した場合、自校方式の継続には多くの課題があることから、全ての児童に安全・安心な給食を等しく提供できるセンター方式を採用することを総合的に判断いたしました。

### 3 意見内容と教育委員会の考え方について

No.	意見内容	教育委員会の考え方
■基本構想全般		
1	<p>給食センターについての文章の中の、どこにも『おいしい給食』の文言が見当たりません。給食センターから提供する給食の味のクオリティは、現在の自校式より食味の低下を見据えているためなのでしょうか。</p> <p>おいしさが、今の自校式より低下すると、残食の増加を懸念します。せっかくの給食を残さず食べられるように、喫食する子どもの立場に立って、東金市として、自校式の提供方法を残すのか、センター方式へと切り替えるのか検討していただきたいと思います。しっかり食べることで、体の発達、学力の向上、体力の向上がのぞめます。せっかくの今だけの成長期です。健康な体の維持増進のために、給食の味の低下のせいで、それらが損なわれることが決して無いよう、安全でおいしい給食の提供方法の検討をお願いいたします。</p> <p>平成23年3月 文部科学省スポーツ・青年局長 布村幸彦氏『調理場における 衛生管理&amp;調理技術マニュアル』の、まえがき 中において、『児童生徒に喜ばれるおいしくて安全な給食提供・・・』と、書かれています。</p> <p>また、そのマニュアルの1ページ 第1章「学校給食(大量)調理」の基本的な考え方 前提条件 ②おいしくて、栄養バランスに優れ、児童生徒が満足できるものであること と書かれています。おいしさ、食べた満足感も大変重要なポイントです。</p> <p>給食センター方式は、全学校での自校式給食施設を建てること(建て替えること)を想定した場合に比べて、センター方式は1箇所のみでの建築、整備で済みます。それは危機迫った東金市の給食施設の現状を考えると、最短ルートでの解決方法のように感じますが、子どもたちにとって、最適な方法は何か、他に手段がないのかなど、最大限の方法、方策を考え抜いた上で、今後の検討をお願いしたいと思っております。</p>	<p>学校給食における「おいしさ」は、味覚だけでなく、食事全体の品質、栄養バランス、食事環境なども影響することから、引き続きソフト面では、学校給食実施基準に基づき、栄養教諭等が献立を作成し、食材の選定や調理方法を管理・指導することで、安全・安心な給食の提供に努めます。</p> <p>またハード面では、センター方式のメリットである十分な施設面積を生かし、多様な調理方法に対応できる調理環境を構築することで、調理の幅が広がり、多彩な献立が可能となると考えております。</p> <p>おいしさに影響する温度管理については、高性能な断熱食缶を使用して温かい給食提供を施設水準とするとともに、地産地消を推進し、季節ごとに行事食や郷土料理を献立に取り入れ、さらにおいしい給食を提供できるよう、次年度策定予定の整備基本計画において検討を進めてまいります。</p>
第1章 小学校給食の現状と課題		
■1-1 関連計画等の整理		
2	<p>関連計画等の整理・法令等・学校給食衛生基準・衛生管理について、原則として、前日調理は行わず、全てその日に学校給食調理場で調理することが、求められています。現在の東金市の給食提供方法(自校式)の場合、調理開始から、調理終了まで長い時間を調理に費やすことができていると思います。</p> <p>しかし、センター調理となれば、調理開始から、調理終了まで、自校式での調理時間よりも短時間で仕上げるのが必須となります。自校式と比較すると、トラックへの積み込み、運搬、トラックからの積み下ろし。トラックの台数の用意を何台想定されているのか(案)の中からはわかりませんが、仮に、そのトラックが、ある学校へ届けた後に、一度センターへ戻り、再度給食を積み込んだあと、別の学校へも配食に向かうようであれば、なおさら、調理時間が短くなるのが想定されます。</p> <p>短時間で調理を仕上げることに役立つ、人工調味料の使用頻度や、その使用量は、現在の自校式と比較して、どのぐらい増加することが想定できますでしょうか。(全種類の人工調味料、食品添加物を危惧しているわけではありません。例えば、自校式では、青椒肉絲の調理時に、味噌や甜面醬を使用していたところ、〇〇食品の青椒肉絲の素を利用する、などです。〇〇の素の原材料は、海外などから安価に入手しやすい原料が使用されている場合があります。)</p> <p>主菜(メインのおかず、ハンバーグなど)の加工品の増加の懸念を考えます。いまや、加工品もおいしいものがたくさん市場に出回っていますが、使用されている原材料をみまると、手作り時には使用しない調味料がたくさん記されていることがあります。主菜(メインのおかず)も、可能な限り、手作りのやさしい味わいを提供して欲しいと思いますが、現在の自校式と比較して、センター給食となった場合、どの程度で主菜を加工品頼みになる回数が増加するのでしょうか。</p> <p>加工された野菜の使用増加の懸念。下処理済みのカットごぼう、下処理済みで変色のないカットじゃがいもなど。野菜類は、調理の直前に皮むきやカットを行うことで、栄養素の流出を抑えることが可能です。業者に依頼する、皮むきや水さらし、カットされた野菜は、時間が経過していることから、栄養素の流出量が多い(栄養素量が減少している)ことが考えられます。また、風味も減少していることから、それらを使用したおかずは、調理の仕上げ段階において、喫食者がおいしく感じられるように、自校式と比較して濃い味付け傾向となるのではないかと懸念します。また、せっかくセンターで大量一括購入をしても、業者から仕入れた加工野菜を使用する場合、加工の手間賃が必要となってきます。つまり、大量仕入れによるコストカットを謳っていますが、短時間で大量調理を提供するために、加工品の使用品目増加により、かえって食材料費の増加になることがあると思います。</p> <p>(参考) 東京都中央卸売市場豊洲市場 2023年12月12日 ホウレンソウ 463円/kg 某スーパーの冷凍カットホウレンソウ 200g 218円(2023. 12. 12時点) 廃棄率 生のホウレンソウ10% 冷凍ホウレンソウ0%</p> <p>廃棄率を考慮しても、生食材の方が、食材料費としては、断然安いです。 (給食センターが仕入れる全ての食材は、一般小売価格よりも安く購入可能だとは思いますが。)</p> <p>調理後すぐに食べられないことによるデメリット おかずの温度変化については、別途記載。色味の退色 鮮やかな野菜の色味等が、調理終了時間からの経過により、損なわれる。口ざわり、歯ざわりの食味の低下 シャキシャキの野菜炒めの時間の経過による離水。カリッと揚げた唐揚げの衣の変化。豚カツが冷めた場合、肉の脂肪層が凝固し、口腔内に脂肪層のべったり感による不快感。</p> <p>温かいおかずは、アツアツだからこそ、薄味でもおいしく食べられるが、時間の経過に伴う食味の変化。塩分を多めに加味することで食味の調整にならないかの懸念。(他市センター給食と東金市自校式給食の栄養成分(塩分量)を比較するのであれば、単純に塩分量だけをみるだけでなく、食品添加物の使用量(食品添加物の使用品目とその量)も併せて比較していただきたい。)</p> <p>和え物調理における味付けについて和え調理後、時間の経過とともに、野菜などから、離水が発生し、自校式での味付けと同等であれば、喫食時には味のぼやけが考えられる。味がぼやけてしまうと、残食の増加につながることも懸念されるが、濃い味付けにすると、これもまた塩分量や添加物の安全性が気になることである。</p> <p>味覚形成に大切な幼児期(幼稚園生)、学童期(小学生)が毎日食べる食事に、濃い味付けや、人工調味料、の使用増加や</p>	<p>現在、幼稚園は、配送を伴う小学校との親子給食(最長配送距離8km)ではありますが、同一の食材・工程による給食提供を実現しております。</p> <p>センター方式においても、学校給食衛生管理基準で要求されている調理後2時間以内の喫食が可能な用地選定を行うとともに、十分な喫食時間を確保できる配送計画を検討してまいります。</p> <p>また、高性能な調理機器を利用して調理時間を短縮し、手作り調理時間を確保するなどして、自校給食の良さを維持する工夫をしてまいります。</p> <p>食材の選定においては、内容組成・栄養成分表の確認など、食材の安全性に十分注意を払い、加工食品に偏らないバランスのとれた献立を作成していく方針です。</p> <p>おいしさに影響する温度管理については、高性能な断熱食缶を使用して温かい給食提供を施設水準とするとともに、地産地消を推進し、季節ごとに行事食や郷土料理を献立に取り入れ、さらにおいしい給食を提供できるよう、次年度策定予定の整備基本計画において検討を進めてまいります。</p>

	<p>継続使用は、将来の健康に影響すると考えられる。 焼き魚の皮目のパリッとした食感と外観が、時間の経過に伴い、食感と食味、外観も変化することが考えられます。魚の種類にもよるが、子どもたちの魚の苦手意識につながらないかも懸念。</p>	
<p>■1-2 小学校給食の現状</p>		
<p>(6)食物アレルギーへの対応</p>		
3	<p>食物アレルギーを有する児童数について、令和4年度の食物アレルギーの人数を見ると、小79名、幼19名⇒小と幼だけで98名。アレルギー児は、個人に応じて、さまざまなパターンのアレルゲン物質があると思いますが、アレルギー対応施設は、どの品目のアレルギー対応食を想定しているのでしょうか。 また、アレルギー食対応施設で調理された対応食を喫食できる児童は、食物アレルギー全児童の何%がそのおかずを喫食できるようになると想定していますか。</p>	<p>文部科学省のアレルギー疾患に関する調査報告書によりますと、食物アレルギーを有する児童生徒の割合は、増加傾向にあり、本市においても同様の傾向が見受けられます。 アレルギー専用調理室については、基本構想の「3-3施設整備における基本条件(23頁)」において、想定対応食数30食/日を施設水準として、今後検討することとしており、「3-4 施設イメージ(24頁)」においても、一般的な平面イメージ図として例示しています。 なお、アレルギー食の対応レベル(除去食・代替食・対応アレルゲンの種類)については、園児への提供の可否も含め、次年度策定予定の整備基本計画において、各種懸案事項を明確化し、専門的な意見を取り入れながら判断してまいります。</p>
<p>■1-3 小学校給食の課題</p>		
<p>(1)施設等の老朽化の課題</p>		
4	<p>施設整備では、築40年超で耐用年数31年をはるかに超えて老朽化が進み、劣悪な衛生環境を長期間放置してきた東金市及び教育委員会の責任は重大である。 ①今すべきことは、5年後のセンター方式でなく2年で建設できる自校方式で各校毎に優先順位をきめ抜本的な改修や建替えを行うべきです。 ②早急に空調設備がなく食中毒リスクのある現施設を整備すべきです。 ③自校方式は、「現在の給食室の2～3倍の面積が必要」「建設困難な学校が多い」としているが設計図等の詳細が示されず根拠が不明確である。自校方式で職員駐車場や給食棟の敷地活用などの工夫で整備すべきです。当地域の小学校には十分その余地があります。</p>	<p>「2 教育委員会の基本的な考え方について」のとおりです。</p>
<p>(3)児童数の大幅な減少</p>		
5	<p>給食センターでの最大調理食数の設定について、現在の提供食数＝現在の児童数(令和5年度2,431名)＋職員数であると想定します。 職員数が現在何名分、提供されているかは、資料の中で読み取れませんでした。仮に全小学校と幼稚園の職員を合わせて100名とした場合、2,500を超える食数の提供を行っていることとなります。11ページの令和10年予想食数は、2,460食とされています。そうすると、センターでの最大調理食数は、たった40食のみ余裕のある2,500食と設定されているようであり、過剰な設備を整備する必要はないと考えますが、現在の食数を考えると、児童数の低下の一途のみしか市が想定していないことに驚きました。この案件は、給食センター整備の件とは、異なる案件かもしれませんが、東金市として、子どもを産み育てやすい環境づくり、街づくりをどんどん取り入れて欲しいと思います。例えば、茨城県神栖市では、移住したくなる街づくり、神栖市で家を建てたくなる街づくり、子育てしやすいまちの取り組みがたくさんあるようです。(詳細は、神栖市役所ホームページから閲覧可能な『カミスタイル』のブックを参照してください。)今年11/22(水)神栖市役所に問い合わせたところ、神栖市は、子どもの人数の増加はないものの、子どもは横ばいの人数推移です。と聞きました。 東金市もぜひ、大幅な児童数減少の想定とお知らせするだけでなく、東金市として世帯数が増えるような取り組み、女性が子どもを産み、育てたいと思える街づくりに取り組んで欲しいと思います。</p>	<p>提供食数の考え方は、今後、児童数の減少が見込まれることから、将来の施設規模が過剰とならないよう、適切な調理能力を定める必要があります。 このことから「1-3 小学校給食の課題(3)児童数の大幅な減少(10頁)」における児童数等の推移を考慮し、令和10年度の竣工予定を踏まえて、児童数・園児数・教職員数に基づき、最大調理能力を2,500食と設定しました。 なお、次年度策定予定の整備基本計画においても、更に今後の児童数の推移について分析を行い、適切な施設規模を設定してまいります。</p>
6	<p>マイナス28.1%の予想児童数について、社会増減を考慮したらどう予想できますでしょうか？内閣府がR2年に実施したアンケートでは「東京圏在住者(20～59歳)の49.8%が「地方暮らし」に関心を持っていること、地方圏出身の方が東京圏出身者よりも関心が高いこと、全体的に若者の方が関心を持っていること」などがわかったとの記述があります。農産物が豊かな東金市による学校給食のアピールは、子育て世代の移住検討者には大きなアピールになると考えます。</p>	
<p>(4)新たな建設地の確保</p>		
7	<p>自校方式の場合、2年間給食が提供できないのは、子供も親も困ると思うのでセンター方式に賛成です。</p>	<p>「2 教育委員会の基本的な考え方について」のとおりです。</p>
<p>(6)各調理方式のメリット・デメリット全般</p>		
8	<p>自校方式とセンター方式の比較(メリット・デメリット)を行っていますが、比較結果を検討せずにコストのみでセンター方式に決定しています。他の比較項目はどのように反映されたのか不明です。</p>	<p>各調理方式のメリット・デメリットの比較検討については、有識者による東金市学校給食施設のあり方検討会(以下「あり方検討会」という。)の第4回資料4「学校給食施設更新の目指すべき方向性について」において評価が行われています。このあり方検討会では、実現可能性の視点から詳細な検討が行われ、調理方式に関する要望や提案が示されました。 教育委員会としては、この評価を重視し、あり方検討会の要望事項を踏まえ、基本構想の「2-3施設整備の基本理念(20頁)」を通じて改善につながる基本的な方針を示し、「3-3施設整備における基本条件(23頁)」において、施設整備の目標水準を定め、次年度策定予定の整備基本計画において、各種懸案事項を明確化し、専門的な意見を取り入れながら判断してまいります。 なお、コスト比較についてはあり方検討会以降、建設単価や物価等が上昇傾向にあることから、基本構想の策定に併せて、改めて試算を行ったものです。</p>

(6)各調理方式のメリット・デメリット(施設整備)		
9	施設設備について、自校方式の場合、敷地上の制約があり、物理的に建設が困難とありますが、現在学童教室で使用している建物は、学童教室のみで使用されているのでしょうか。子どもたちが現在授業で使用している校舎側に、学童教室で使用できるような余剰教室はありますか。仮に、学童教室の場所を移動できる場合、現在学童教室と使用している建物がある、その場所の有効利用が可能かなと勝手に想像しました。	空き教室等の給食室への転換については、国が1学級当たりの上限人数を40人から35人へ段階的に引き下げることで、空室が確保される見込みです。また、各小学校の校舎も老朽化が進んでおり、改築に伴う各種工事の際の停電、断水、騒音等の影響及び火災発生時の危険性などから、空き教室等を給食室へ転換することは現実的に難しいと判断しています。
10	平成26年9月から稼働を始めた、某市での給食センター建て替え時では、元の給食センターが建っていた場所の隣の私有地(元は、スイカ畑か人参畑だったように思います)を買い上げて、買い上げた土地に新給食センターを建設し、それが稼働できるようになってから、それまで使用していた給食センターの土地を、スイカ畑の所有者に返却する形式だったようです。 東金市の自校式の給食建設にあたり、学校敷地内に余剰の土地の確保が困難と想定しているようでしたら、他市での過去をも参考に、小学校近隣の土地で、広さに余裕のある学校の場合、土地の買収を含めた検討を早急にして欲しいと思いました。仮に、近隣の土地の買収を検討する場合、自校式でもアレルギー食調理場となるように十分に余裕のある土地がよいのではないかと考えます。	「2 教育委員会の基本的な考え方について」のとおりです。
(6)各調理方式のメリット・デメリット(衛生管理)		
11	自校式のデメリットとして、学校ごとの衛生管理となるため、栄養職員の負担が大きい、とありますが、市役所内に、学校給食課を創設すると良いと思います。(大阪府八尾市を参考に)。例えば、市役所内に栄養士配属されていることで、万一の栄養士の体調不良の際のピンチヒッターにもなれますし、それぞれの自校式での献立作成から、材料発注、使用食材のとりまとめ、衛生面での相談などが、できるようになると思います。(市役所の教育委員会内に、元現役の先生方がお仕事をされていることに近い部分もあると思います。)	現状も、国の基準を超える栄養教諭等の配置をしておき、更に増員することは考えておりません。 なお、センター化に伴う栄養教諭等の配置の考え方については、施設を安定的に運営していくうえで、非常に重要な部分となるため、次年度策定予定の整備基本計画を踏まえ、時間をかけて検討を進めてまいります。
12	通常の学校給食提供と、食物アレルギー対応食の提供、幼稚園給食の提供など全て一つの施設内で行うと、一つの事故が大規模事故に繋がってしまう。それなりの人員確保がなければ、現場の過重負担になりかねない。更に事故リスクが高まってしまふと考えます。	
13	衛生管理では、センター方式は食中毒の発生で「感染源の特定に時間がかかる」「配送時の衛生管理が必要」「全ての学校に影響」としている。多くの子供たちが感染し甚大な健康被害がおこる恐れがある。 災害等の発生で給食センターが長期間ストップし全校で弁当を持参する事態がおきている。リスクの少ない安全な自校方式を継続すべきです。	食中毒が発生した場合の影響は、センター方式の方が大きいことは承知していますが、食中毒を防止することが最も重要であり、そのために学校給食衛生管理基準に則った新たな施設整備が急務となっています。 センター方式の場合、施設面積が広いと、肉、魚、野菜などの食材の受け入れや下処理、洗浄作業を行う汚染区域と、食材を調理する非汚染区域を明確に区分し、ドライシステムを導入し、室内の湿度を低く保つなど、徹底的な衛生管理体制を構築することで、食中毒の発生を防ぐことが可能です。 運用面においても、大量調理施設衛生管理マニュアルや調理業務作業基準等に従い、衛生管理を徹底することで、食中毒事故を防ぐことができると考えています。 また、建物の耐震性を確保し、災害時でも早期に復旧可能な機能を備えるとともに、米などを備蓄し、災害時の給食提供に関するマニュアルを作成してまいります。
(6)各調理方式のメリット・デメリット(献立内容)		
14	自校式の食材費デメリットについて、自校式だから、センター方式と比較して、高い仕入れ値だと記載があるように読み取れますが、食品選定委員会※を設けることで、全学校の食材仕入れ値を取りまとめることが可能になると思います。 例をあげると、東金市全体で、砂糖の年間使用推定量(前年度購入量を参考に)を元に、今年度の買受金額の見積もりをいくつかの業者に相見積もりをとることで、学校給食での使用基準を満たした食材の中から、最低価格で購入することが可能になります。また、食材の選定を大勢の目(複数の職員の目)で見、確認をして、納得して安心なものを安価に仕入れる方法です。この作業を調味料だけに限らず、全ての食材で行われることが理想形だと思います。 ※食品選定委員会は、学校給食衛生管理基準 第4票5の項目に記述があります。平成23年よりこの項目がありますので、東金市も令和5年の現在、当然委員会が設置されていると思っていましたが、東金市は、この委員会を未だに立ち上げていないと知って驚きました。極力早く、この委員会を整えて欲しいと思います。この項目は、自校式、センター方式にどちらにも関係する項目であります。検査回数は年1回です。 食品選定委員会の件に付随して、献立作成委員会も、東金市では未だに無いようですが、この項目も、平成23年よりこの項目があります。現状と照らし合わせて、子どもたちの口に入る食事ですので、最善の方策を整えてください。 (食品選定委員会および、献立作成委員会を設置していない他市を探して安堵せずに、実際にこれらの委員会が稼働している他市がどのように委員会を活用して給食に反映させているのか、良い取り組みを東金市の給食にもどんどん取り入れて欲しいと思います。学校給食衛生管理基準の中の定期的に行う検査項目として、これらの項目がある理由は、その設置やその意見を取り入れていることを定期的に施設に問う意義があるからです。)	センター方式は自校方式と比較して、一度に大量の食材購入が可能であるだけでなく、納品箇所が1箇所となることで、流通に要する経費の節減、包装の簡素化等により、食材を安価に購入することができる傾向があると同時に、環境保護に貢献できると考えています。 各種委員会は組織しておりませんが、学校給食は学校給食実施基準に基づき、専門的な知識を有する栄養教諭等が献立を作成し、食材の選定や調理方法を管理・指導することで、安全・安心な給食の提供に努めています。 また、各種委員会の代替策として各学校ともPTAによる給食委員会や学校懇談会において、試食会などを実施し、保護者の意見を頂戴し、給食業務に反映しているところです。 なお、センター方式となった場合は、各種委員会を設置し、献立その他学校給食上の諸問題について協議してまいります。
15	献立内容のセンター方式メリットの同一メニューのため、学校ごとの栄養価のバラつきがない。スケールメリットを活かして、良い食材を安価に仕入れることができる。について、たとえ、自校式の給食提供方法だとしても、市内統一献立を実施することで、同様のメリットを取り入れることが可能になると思います。(大阪府八尾市、東大阪市は、その方法を実施しているようです。)	
16	献立内容では、センター方式は、「同一メニュー」「急な食材変更は困難」「加工食品が増える」としている。同一献立で行事や急な変更ができない献立では豊かで安全な給食は困難である。 自校方式で東金市産など安全な食材を使い農業を振興する地産地消の取組みを強めるべきです。	食材の選定においては、内容組成・栄養成分表の確認など、食材の安全性に十分注意を払い、加工食品に偏らないバランスのとれた献立を作成するとともに、自校方式同様、季節ごとに行事食や郷土料理を献立に取り入れる方針です。 有機農産物を含む地産地消の取組としては、センター化により、大量の農産物の調達安定的に必要となるため、小売業の組織化などと併せ、生産者との連携についても検討を進めてまいります。
17	おいしさは、「保温65℃以上、保冷10℃以下を2時間保持」を満たせばいいわけではないはず。自校式の時と同じように、一から手作りで作るメニュー提供は、変わらず提供し続けていけるのでしょうか。自校式の時と同じおいしさの給	No.1のとおりです。

	食提供は本当に可能なのでしょうか。	
18	<p>自校給食のメリット</p> <p>○その学校の実態や状況に応じた対応が可能である。</p> <p>【例】通常12:30給食開始が、行事等の関係で12:10に対応してほしい場合の融通が可能である。</p> <p>○食材の良さをそのまま生かすことができる。(時間的に)</p> <p>【例】以前の勤務校では、おかずのみの外注弁当。ご飯持参。残飯が多く、学校自体も荒れていた。PTAの総会においても話題に挙げられた。</p>	
19	人が成長するため、生きるために必要なのは食事です。その食事の時間が楽しいことが一番重要だと思います。自校給食は、本当においしいと思います。子ども達も楽しみにしています。自校給食は、学校行事に合わせた献立もできます。	
20	<p>自校方式のメリットについての意見ですが、献立内容は、季節の食材などを使ってきているので給食で四季を感じる事ができるので子供達にとってもいいと思います。</p> <p>また、学校行事などで急な時間変更があった場合にも対応することができるので自校方式を継続してもらいたいです。</p>	
21	自校給食のおいしさをそのまま続けてほしいです。	
(6)各調理方式のメリット・デメリット(適温提供・喫食時間)		
22	<p>保温・保冷に優れた食缶について、これを使用することで、適温(10℃以下または、65℃以上)での給食提供は可能 ※二重食缶95℃の湯→2時間後でも86℃以上とありますが、真冬時、真夏時の想定は、あるのでしょうか。真冬時こそ、アツアツの給食を子どもたちに届けて欲しいですし、真夏時には、冷たいおかずを極力冷たいままで提供して欲しいと考えます。</p> <p>この95℃の湯の2時間後86℃以上は、どういった気候条件での調査結果でしょうか。また、食缶に何割の湯が入った場合のシミュレーションでしょうか。仮に満タン(9割ほど)の場合、いつも満タンで届かない学級では、現在の自校式での提供方法を比べて、2時間後はどういった温度変化となるのでしょうか。真夏時や真冬時での食缶内での温度変化はどのようになりませんか。温かいおかずと冷たいおかずのそれぞれをどの程度変化があるのか、十分な検証をお願いします。</p> <p>特に少人数学級では、食缶の容量に対してのおかずの量が少ないことを想定されます。東金市の給食提供方法にセンター方式を想定するのであれば、さまざまなパターンの検証をお願いします。</p> <p>(案)では液体を二重食缶でシミュレーションしているようですが、焼き魚やコロツケのようなおかずの場合は、調理から2時間後のおかずの温度や食感や食味の変化が想定できますが、子どもの喫食量にはどれぐらい変化があると想定しますか。例えば、同じおかずを現在の自校式での喫食量と、いくつかの他市のセンター給食での喫食量参考にしてみてはいかがでしょうか。食味は、子どもたちにとって、とても重要なポイントです。食缶取り扱い業者が提示するシミュレーション資料だけに頼らず、東金市の気候条件の下(真夏、真冬を含む)、東金市が配食するおかずを用いて、時間経過が与える、おかずの変化は、どのような変化(温度だけでなく、香り、口当たり、歯ざわり、のど越しなど)があるのか検証をしてください。センター給食となった場合、大勢の子どもたちが毎日食べるものです。</p>	<p>食缶の保温能力については、食缶メーカーの保温試験の結果を抜粋し、記載しております。</p> <p>【試験方法】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・室温20℃において湯温95℃スタート。</li> <li>・湯量10L(満量)で2時間経過時の湯温は、86℃。</li> </ul> <p>また、他の自治体による食缶の保温実験では夏季(外気温29℃)と冬季(外気温12℃)においても、食缶内部の著しい温度低下は観察されないとの結果が示されております。</p> <p>一般的に味噌汁やスープの最適温度は、65℃以上とされていることから、保温性の高い食缶を使用することで適温での提供が可能と考えています。</p> <p>食缶のサイズについては、大きささまざまである他、少人数学級対応のコンビネーションタイプの食缶もあることから、基本構想の「2-3施設整備の基本理念(20頁)」及び「3-3施設整備における基本条件(23頁)」に基づいて、提供する食数や献立内容を考慮して、最適なサイズを選定し、自校給食の質を維持するための工夫を行ってまいります。</p>
23	適温提供・喫食時間では、センター方式は「搬送距離や交通事情で影響」するとしている。「調理後2時間以内の喫食」や「十分な喫食時間」「校時に合せた提供」は無理で休憩時間や授業時間の確保にも影響する。調理後すぐに提供でき配送トラブルがなく十分な喫食時間が確保できる自校方式を継続すべきです。	No.2 のとおりです。
24	<p>自校給食は、その時間に合わせた給食をおいしく食べることができる。</p> <p>【例】温かい食べ物を温かいうちに。また、冷たいものを冷たいうちに食べられる。</p>	
25	自校方式は温かくて美味しい。	
26	自校方式は、熱いものは熱いうちに、冷たいものは冷たいうちに食すことができ、おいしく味わうことができる。そのため、生徒の食べ残しも少なく、午後の活動に必要なエネルギーを十分に補給することができる。逆にセンター給食は、冷めたものやぬるいものを食すことになり、おいしく味わうことは厳しい。そのための生徒の食べ残しも多く、午後の活動に必要なエネルギーを十分に補給できない。	
(6)各調理方式のメリット・デメリット(アレルギー対応)		
27	アレルギー対応では、センター方式は「専用の調理室設置」「自校方式と同等の対応には保護者、学校、センターの連携が必要」としている。増える食物アレルギーなどに栄養教諭等を2人に減らしては、きめ細かな対応ができず子供の健康と命の軽視につながる。自校方式で各校の栄養教諭等によるアレルギー対策を強化すべきです。	<p>学校給食における食物アレルギー対応で、最優先すべきことは安全性です。このため、安全な給食の提供に向けて、混入防止のための献立内容の工夫や施設設備の充実、ヒューマンエラーを防ぐための人員の配置などを検討してまいります。</p> <p>また、学校関係者や給食センター関係者、医療関係者、児童・生徒の保護者などが相互に連携し、共通の認識を強化し、組織的に対応することが重要となるため、センター化に向けて各種マニュアルを作成し、安全で安心な組織体制を構築してまいります。</p>
28	食物アレルギー対応食を受ける児童の口に入るまでの安全ルートはどうなっているのか全く見えず、保護者・提供者の立場として大変不安を抱いている声を多々耳にしています。大事な子供たちを預ける・預かるのが不安です。	
29	食物アレルギー対応も命に係わることなので、センター方式になった時に、今と同じ対応ができるか疑問です。(アレルギー対応食の配膳の確認など)	
30	自校方式は、アレルギー対応もしっかりしているので継続すべきだと思います。	
(6)各調理方式のメリット・デメリット(食育)		

31	<p>自校方式の食育のデメリットの敷地面積が無いこと、食育に係る見学ブースなどの付加施設の建設は困難について、敷地面積が無いことを決めつけているが、仮に小学校近隣の土地の買収が可能になった場合や、現存の校舎で利用が無くなる建物を解体、撤去し、土地に余裕ができた場合など、自校式であっても、見学ブースを設ける設計にする対策は不可能ではないと良いと考えます。</p> <p>また、それに纏わる建設費用などの、捻出が困難である場合、調理場の窓ガラスの一部だけでも、子どもの目線からでも調理場内が見えたり、(踏み台を使用したり)うかがえる設計にすることだけでも、見学のような体験が可能であると考えます。</p> <p>子どもの嗅覚は、敏感です。学校敷地内で、午前中の活動中に、調理場から漂うおいしそうな香りを感じるだけで、残りの授業時間が頑張れることもあるでしょうし、食欲をそそるものとなると思います。保護者が調理場内を見学できないとしても、動画撮影をすることで、調理場内の様子や、調理風景をビデオ参観などの形式で見学することが可能になると思います。</p> <p>子どもたちにおいしい給食を提供し続けるために、用地の買収に係る手間を惜みず、自校式であり続ける方策を検討していただきたいと切に願っております。東金市の40-50年前に在籍されていた学校給食に関する多くの方々の、大変な苦勞のおかげで、現在東金市内は、全校自校式の給食提供方法が続いていますので、時間が迫っていることが理由であることは、十分理解できますが、ここまで続けてきた小学校全校自校式の給食提供は、東金市のとても良いところだと思います。このよいところを失くすような舵取りは、やめて頂きたいと思っております。</p>	<p>「2 教育委員会の基本的な考え方について」のとおりです。</p> <p>なお、自校方式で給食室を更新した場合でも、周辺環境への配慮から臭気対策が施された換気システムが導入され、給食室の密閉度も向上しているため、調理中においを感じることは、ほとんどありません。</p>
32	<p>食育では、センター方式は「残さい把握に工夫」「調理員との交流がなくなる」「栄養教諭の訪問指導が主体」としている。残さい把握が不十分で配膳量の調整ができず給食の作り手もわからず各校に応じたきめ細やかな食育指導が困難となる。自校方式で各校に応じた食育の推進、きめ細かい栄養指導を強めるべきです。</p>	<p>「2-3施設整備の基本理念(20頁)」及び「3-3施設整備の基本条件(23頁)」において、調理の様子が見学できる見学通路や児童に向けた食に関する教育・学習スペース、そして保護者向けの研修などの学びの場の整備に向けて検討してまいります。</p>
33	<p>現在は、各校一人栄養教諭等が配置されてきめ細やかな食育指導が進められている。しかし、物理的に離れているセンター勤務として配置され、尚且つ各校一人栄養教諭等が配置されなかった場合、今まで行われてきた食育指導は、きちんとできるのでしょうか。栄養教諭による個別的な相談指導について国・県からも示されており、食育を推進していくべき時に、センター給食提供となると、現場のより一層の過重負担が生じることになるのではと考えます。</p> <p>また、食の提供に関わる一番身近な調理員との直接的な交流さえも機会がなくなってしまうと「心」を届けにくくなってしまい、児童への食育上大切な感謝の心を育てることが、困難になると考えます。</p>	<p>また、学級担任が児童の発達段階に応じて、食に関する知識や能力を総合的に身に付け、食に関わる人々への感謝の心を醸成できるよう、各教科などにおける個々の食の指導に加え、教科横断的な指導も組み合わせ、効果的に実施してまいります。</p> <p>なお、これまでの自校方式同様に、栄養教諭などが学校を訪れ、栄養素や食生活、マナーなどに関する指導を行うと同時に、地産地消を推進し、季節ごとに行事食や郷土料理を献立に取り入れ、給食日よりタブレットを活用した動画による情報発信が可能となるよう、各種体制の構築も検討してまいります。</p>
34	<p>自校給食のメリット</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○残飯の量が圧倒的に少ない。</li> <li>○児童達のリクエスト給食など給食の楽しみが増す。</li> <li>○児童が自発的にたてた献立を実際に生かすことが可能。その回数が増える。</li> </ul>	
35	<p>給食の時間に各教室を訪問して子ども達に食育指導をしている栄養教諭も各学校に必要だと思います。</p>	
36	<p>作ってくださっている方の顔が見え、意見交換しやすく、給食室との交流につながる。</p>	
37	<p>自校給食で栄養教諭が毎日配膳の時に声をかけたり、生徒の声を聞いたり、日々食育をしている。生徒は給食をとても楽しみにしており、自校給食ならではと思う。</p>	
38	<p>自校方式は、おいしく味わえるため、生徒も栄養教諭や調理員の方に感謝の気持ちを持てる。さらに校内にいるので交流もすぐに見える。</p>	
(6)各調理方式のメリット・デメリット(コスト)		
39	<p>事業費では、センター方式と自校方式では20年間で32億円の経費差があるとしている。調理員65人を32人に半減し、栄養教諭等を配置基準に合わせて8人から2人に削減する大リストラである。自校方式の良さを認めながら、効率と財政負担のコストカットを優先したセンター方式への移行では、東金市の未来を担う子供たちの健やかな成長を妨げることになる。少子化だからこそリスクをおさえた安全でおいしく全国に誇れる東金市の自校方式を守り充実すべきです。</p>	<p>少子化が進む中でも、子どもたちに安定的に給食を提供し、食物アレルギーへの対応や時代に合った食文化の継承、そして効果的な健康教育・食育にも応える施設を構築することが重要です。</p> <p>また、長期的な視点にたつて、施設の維持管理や運営コストの削減を目指すことは、子どもたちの将来の負担を減らすことにもつながると考えています。</p>
40	<p>概算事業費の比較検討及びトータルコストについて理解し、センター方式への移行に賛成します。コストを抑えセンター方式にするにあたり、食材の納入価格についても精査すべきと考えます。</p>	<p>センター方式は自校方式と比較して、一度に大量の食材購入が可能であるだけでなく、納品箇所が1箇所となることで、流通に要する経費の節減、包装の簡素化等により、食材を安価に購入することができる傾向があるとともに、環境保護に貢献することができると考えています。</p>
41	<p>加工食品を使うと、加工食品には、人件費などが含まれているので、食材コストは手作りのものよりかかります。</p>	
第2章 施設整備の基本方針		
■2-1 東金市学校給食施設のあり方検討会について		
42	<p>東金市学校給食施設のあり方検討会は、建設コストのみでセンター方式での建設を報告しており、センター方式のデメリットについては改善を要望するだけで具体的な改善策に言及していません。</p>	<p>No8 のとおりです。</p>
43	<p>第1回東金市学校給食施設のあり方検討会協議資料の9ページにおいて、小学校の給食施設の耐用年数31年との課題が上がっています。</p> <p>しかし、現状各小学校においてほとんどの施設が40年超えの築年数と記されています。これからも新設備が出来上がるまで使用し続けることを考えると、50年以上経過する施設が複数あります。</p> <p>これまでも多額の費用を投入して修繕を繰り返してきたようですが、掲載されている写真を確認すると、経年劣化による施設の損傷が大きく、そもそもの古い建付けをそのままにして使用し続けていることが見てとれます。</p>	<p>「2 教育委員会の基本的な考え方について」のとおりです。</p> <p>中学校給食施設のあり方については、ご意見を参考に中長期的な視点から、学校給食の充実・発展のため、引き続き検討を進めてまいります。</p>

	<p>なぜ、センター方式案ができるまで建て替えや移築を検討しなかったのか、伺います。 着手の遅らせは、自校式を残せる手立てを抹消しているかのように感じます。自校式を残すことを市民に、保護者に、子どもたちに、諦めさせるためであったのでしょうか。 今後、中学校の給食施設について建て替えなどを検討する際には、着手に遅れの無いよう、時間に十分の余裕をもって(耐用年数を考慮して)検討を始めて頂きたいと思えます。</p>																																				
44	<p>東金市学校給食施設のあり方検討会の第1回協議資料において、近隣自治体の状況として、近隣市町村、又は、近隣都県で、せっかくの市内全校自校式給食を、全小学校分センター給食と切り替えた市町村は、あるのでしょうか。あった場合には、どの市町村で、東金市のような田舎の自治体なのか、都心部で、建設余剰地の無い自治体なのでしょうか。 成田市は、大規模な給食センター方式だったものを、年数をかけつつも、どんどん自校式に近づける形で親子方式に細分化し続けているようです。 東金市の場合、親子方式の調理場を街中に建設が困難?の理由を伺いましたが、成田市では、成田市の街中の学校でも、親子方式の建設を次々に進めているようであり、今後も建設予定と聞きました。 建設に伴う法令には詳しくありませんが、成田市の方法に、東金市が自校式を残す、または、親子方式を建設可能とするヒントがあるかもしれません。ぜひ、他の自治体の取り組みをも参考にしたいと思えます。</p>	<p>文部科学省が実施した学校給食実施状況等の調査によりますと、小学校の学校数ベースの調理方式別の比較では、平成28年度の全国平均では自校方式が48.0%、センター方式が51.5%でした。平成30年度では、自校方式が47.2%、センター方式が52.0%に変動し、令和3年度においては、自校方式が46.3%、センター方式が52.3%となり、年々センター方式が増加している傾向が見られます。 センター方式が増加している背景としては、学校給食衛生管理基準が厳格化されたことに伴い、衛生管理のために必要な施設面積も増えたため、自校方式を建替える際の敷地確保が難しい点が挙げられています。 親子方式の場合、自校方式と比較して食数が増加することから、さらに施設規模が大きくなるため、敷地確保がより難しくなるばかりでなく、親子給食施設は、建築基準法上「工場」とみなされ、周辺環境への各種課題も存在することから、現実的には困難であると考えています。</p> <table border="1"> <tr> <th>調理方式</th> <th>H28</th> <th>H30</th> <th>R3</th> </tr> <tr> <td>単独調理場方式(自校方式)</td> <td>48.0%</td> <td>47.2%</td> <td>46.3%</td> </tr> <tr> <td>共同調理場方式(センター方式)</td> <td>51.5%</td> <td>52.0%</td> <td>52.3%</td> </tr> </table>	調理方式	H28	H30	R3	単独調理場方式(自校方式)	48.0%	47.2%	46.3%	共同調理場方式(センター方式)	51.5%	52.0%	52.3%																							
調理方式	H28	H30	R3																																		
単独調理場方式(自校方式)	48.0%	47.2%	46.3%																																		
共同調理場方式(センター方式)	51.5%	52.0%	52.3%																																		
45	<p>東金市学校給食施設のあり方検討会の第3回議事要旨2ページ ②衛生管理について◆No.4→センター方式の方が組織的な運営が可能であり、一段高いレベルであると評価。全国の学校給食施設における食中毒事案について、直近3か年では、自校方式6件、センター方式1件という結果がある。と書かれていますが件数のみの比較としていますが、母数(施設数)としては、何%の割合か、での評価がよいのではないのでしょうか。日本全国で、共同調理場(センター&amp;親子方式)の施設数と、自校調理場の施設数がいくつあるのかは、わからないのですが、極端な仮定かもしれないが、全国において、仮に自校式施設1000施設だった場合⇒6件/1000施設⇒発生割合0.006 仮にセンター施設100施設だった場合⇒1件/100施設⇒発生割合0.01 また、食中毒が発生した場合の罹患者数では、どうでしょうか。</p>	<p>厚生労働省の食中毒統計資料による令和元年から令和3年度の間に発生した単独調理場(自校方式)と共同調理場(センター方式)の食中毒の発生状況は下記のとおりです。 食中毒が発生した場合の影響は、センター方式の方が大きいことは承知していますが、食中毒を防止することが最も重要であり、そのために学校給食衛生管理基準に則った新たな施設整備が急務となっています。 センター方式の場合、施設面積が広いと、肉、魚、野菜などの食材の受け入れや下処理、洗浄作業を行う汚染区域と、食材を調理する非汚染区域を明確に区分し、ドライシステムを導入し、室内の湿度を低く保つなど、徹底的な衛生管理体制を構築し、食中毒の発生を防ぐことが可能です。 運用面においても、大量調理施設衛生管理マニュアルや調理業務作業基準等に従い、衛生管理を徹底することで、食中毒事故を防ぐことができると考えています。</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">調理方式</th> <th colspan="2">R1</th> <th colspan="2">R2</th> <th colspan="2">R3</th> <th colspan="2">合計</th> </tr> <tr> <th>件数</th> <th>患者数</th> <th>件数</th> <th>患者数</th> <th>件数</th> <th>患者数</th> <th>件数</th> <th>患者数</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>単独調理場方式(自校方式) (R3施設数 10,779箇所)</td> <td>1</td> <td>76</td> <td>4</td> <td>144</td> <td>1</td> <td>12</td> <td>6</td> <td>232</td> </tr> <tr> <td>共同調理場方式(センター方式) (R3施設数 2,328箇所)</td> <td>1</td> <td>67</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>1</td> <td>67</td> </tr> </tbody> </table>	調理方式	R1		R2		R3		合計		件数	患者数	件数	患者数	件数	患者数	件数	患者数	単独調理場方式(自校方式) (R3施設数 10,779箇所)	1	76	4	144	1	12	6	232	共同調理場方式(センター方式) (R3施設数 2,328箇所)	1	67	0	0	0	0	1	67
調理方式	R1			R2		R3		合計																													
	件数	患者数	件数	患者数	件数	患者数	件数	患者数																													
単独調理場方式(自校方式) (R3施設数 10,779箇所)	1	76	4	144	1	12	6	232																													
共同調理場方式(センター方式) (R3施設数 2,328箇所)	1	67	0	0	0	0	1	67																													
46	<p>東金市学校給食施設のあり方検討会の第3回議事要旨3ページ センター方式の方が調理員の総人数が減り、リスク管理ができるのではないかについて、センター方式の方が、調理員の総人数は現状よりも減るため、リスク管理はしやすくなる。と書かれているが、センター方式に仮に栄養士(栄養教諭)2人で稼働する場合、あくまで想定だが、当月献立担当1人、翌月献立担当1人とした場合、自校式だと1人で10名程度の調理員を束ねるが、センターであれば、その月の担当栄養士が、1人(仮)で30人の調理員を束ねることとなる。調理場の広さが広がるほど、衛生管理箇所は広がるし、配食人数が多ければ、それもまた、衛生管理ポイントが増加する。調理員の人数の増加は、人によってそれぞれの衛生管理が必要になってくるし、調理員の増加は、作業内容量の増加であるから、衛生管理ポイントも増加すると考えられる。そしてそこに、アレルギー食の確認も加わる。これを一概にセンターの方が低リスクと捉えてよいのであろうか。</p>	<p>給食センターの場合、人員集約化により、健康管理等の対象者数が半数程度となるため、全体の衛生管理がしやすく、リスク低減につながると考えます。 1施設当たりの人員は増加いたしますが、給食センターの場合、施設面積が広いと、調理作業エリアごとの区別が確実に行え、衛生管理に寄与する様々な設備が設置可能である他、施設管理者や栄養教諭が複数人常時配置されることから、組織的な運営が可能となり、徹底した衛生管理が実現できます。 調理工程においても、調理員の動線に十分な広さを確保することができ、細菌などの繁殖リスクが高いとされる肉、魚、卵などの従事者に加え、アレルギー対応食も含め各種業務を専任とすることで、ハード・ソフトの両面から衛生管理機能の向上が期待できます。</p>																																			
47	<p>東金市学校給食施設のあり方検討会の第3回議事要旨4ページのセンター方式の調理時間については、最新の大型調理機器を導入し、調理時間を短縮する考えである。と書かれてあるが、最新の大型調理機器の選定時について、某市の親子方式の中学校の新設給食施設に導入された機器の、予想外のハプニングについて某市ではかねてより給食のメニューに揚げパン(大人気メニュー)があった。新規親子方式調理場でも、その調理ができるものと思っていたようだが、調理機器を使い始めてみると、揚げパン調理ができないフライヤーであることが判明。調理機器メーカーからは、最新型だと、説明を受けて導入を決めたようだが、従来のフライヤーの仕組みとは異なるものであった。普通の揚げ物(コロッケ等)は調理できるが、揚げパン(食材に高さのあるもの)に対応していなかったようで、その施設では揚げパンの提供の不可になったと、聞いたことがあります。導入機器の選定には、十分気を付けていただきたいと思えます。</p>	<p>敷地が限られている親子方式や自校方式の場合、施設面積を考慮した機材選定が必要となります。 センター方式では、そのメリットである十分な施設面積を生かし、多様な調理方法に対応できる調理環境を構築することで、調理の幅が広がり、多彩な献立が可能となると考えております。</p>																																			
48	<p>東金市学校給食施設のあり方検討会の第3回議事要旨5ページの代替食の提供が可能になると考えている。と書かれているが、(案)からは、代替食の文言を見つけれなかったように思う。現在では、どの品目のアレルギーにどのように対応できると想定していますか。</p>	<p>No.3 のとおりです。</p>																																			
<p>■2-3 施設整備の基本理念</p>																																					
49	<p>東金市学校給食施設のあり方検討会の要望事項を踏まえた基本理念を示していますが、各項目のほとんどが「図る」、「配慮する」、「務める」などの抽象的なものとなっています。 よって、センター方式によるデメリットの改善策をあらためて検討したうえで、自校方式とするかセンター方式とするかを決定すべきです。</p>	<p>センター方式による施設更新に向けたより具体的な改善策や設備水準については、次年度策定予定の整備基本計画において、各種懸案事項を明確化し、専門的な意見を取り入れながら策定を進めてまいります。</p>																																			

1 安全で安心な給食施設について		
50	<p>衛生面の安心は記載がありますが、健康面では検討がありますか？読売新聞オンライン(2023/10/4)では「有機農業の米・野菜、学校給食に…全国140市町村が活用…」との見出しがありました。千葉県ではいすみ市がすべての小中学校に使われる米を有機米にしている、そのほか木更津市、匝瑳市が実施、千葉市、佐倉市が準備中で、千葉県ではまだまだ取組例が少ないような印象です。</p> <p>我が家ではアレルギーのある子供のためできれば有機農産物を使いたいと思いつつ、価格で断念することが多いのが実情です。また子供は家では食事に関心が薄く、あまり食べない日もあります。学校では普段食べない野菜も食べて完食し、一日の中で給食が大事な食事となっています。</p> <p>いすみ市では環境に配慮したまちづくりと有機給食が知られ、14年度に168件だった移住相談は21年度に741件まで増加したとの記事があります(読売新聞オンライン2023年2月18日)。</p> <p>市が農家を支援するなどして、さらなる質の高い給食へのチャレンジする価値はあると考えます。</p>	<p>食材の選定においては、内容組成・栄養成分表の確認など、食材の安全性に十分注意を払い、加工食品に偏らないバランスのとれた献立を作成するとともに、自校方式同様、季節ごとに行事食や郷土料理を献立に取り入れる方針です。</p> <p>有機農産物を含む地産地消の取組としては、センター化により、大量の農産物の調達が安定的に必要なため、小売業の組織化などと併せ、生産者との連携についても検討を進めてまいります。</p>
3 食育に関する様々な情報の発信について		
51	<p>運用面での意見ですが、子供たちには特に給食の食べ残しがどれほど多く、どのように廃棄しているか説明いただきたいです。また食育の広報活動は子供や保護者だけでなく、一般人にも広げていただきたいです。例えば、学校給食の食べられるカフェを作り、市内の保護者や高齢者はもちろん、市外県外の人にも東金の美味しい給食を知ってもらう場を作るとは、東金市の収益だけでなく、移住検討者には貴重な場になるのではと考えます。</p> <p>近年、学校・学級閉鎖が年に数回はあり、その度に学校給食は廃棄されているのかと残念に思っていました。開かれた給食センターとして、余剰食材は近隣のレストラン、高齢者施設などにあげるなど、仕組みを検討いただき、食べ物を大事にすることを子供や市民に発信してもらいたいと考えます。</p>	<p>学校給食における食品ロス対策は、環境への負荷を減らし、経済的な効果も期待できる重要な課題です。給食センター化に伴う食品ロス対策については、他自治体の事例などを参考にしながら今後検討を進めてまいります。食育を通じて食品ロスの問題や食べ残しを防ぐための献立作成に焦点を当てていくことが最優先と考えております。</p> <p>また、学級閉鎖などの際の対策については、それらの食材を適切に保管し、再利用できるような献立を作成することで、食品ロスを最小限に抑え、資源の有効活用に努めてまいります。</p>
52	<p>給食は、食に関する指導の活きた媒体です。学びの一環である給食を、東金市が現行の自校方式からセンター方式へと提供方法の変更に伴って、活きた媒体のおいしさの低下、質の落とすことが想定されるのならば、おいしさの向上、質の向上への舵取りをしていただきたいと願っております。</p>	No.32のとおりです。
4 食物アレルギーへの対応		
53	<p>アレルギー対応食を提供できるようになるのはとても良いと思う。食べたくても食べられない子供が少しでもみんなと同じようなものを食べられればうれしいと思います。</p>	No.3 のとおりです。
5 経済性・効率性に優れ、将来にわたって安定的に給食を提供できる施設について		
54	<p>運用面での意見ですが、非稼働時間に民間業者へ貸し出し「稼げる公共施設」の検討をお願いします。</p>	<p>給食センターの整備に当たっては、文部科学省の補助金活用を検討しており、民間への貸出を行う場合には補助金の一部返還や、減額などの措置が想定されます。</p> <p>また、衛生管理やアレルギー物質を含む食品の管理が不十分になる恐れがあるため、学校給食用の食材と民間事業者が使用する食材が混ざらないように、冷蔵庫や食材保管庫を別途設置する必要があり、建設費の増加が見込まれるとともに、衛生管理のより一層の強化が必要となります。</p> <p>教育委員会としては、まずは子ども達への安全・安心な給食の提供を最優先に各種の課題に取り組んでまいります。</p>
第3章 学校給食センターの整備・運営内容の検討		
■3-1 提供食数の設定・施設規模		
55	<p>令和10年9月供用であれば、2,000食規模の施設で良いのではないかと考える。現在の小学校の設備では、学校給食衛生管理基準に適合していないので、建替えはやむを得ない、箱物を作るだけでなく、維持していくための試算もきっちりして欲しい。</p> <p>中学校の給食室のように先を考えずに、生徒減少や維持費などであつぱあつぱになるのは勘弁してほしい。本来であれば、自校給食が望ましいが、東金市の財政状況では、仕方ないと思う。既存の施設や廃校となった源小などを無駄なく活かしていただきたい。</p>	No.5 のとおりです。
■3-3 施設整備における条件整理 ■3-4 施設イメージ		
献立数		
56	<p>センター方式とした場合、幼稚園児用と小学生用の2パターンの献立(調理)を想定しているようですが、食中毒予防の観点から、全ての小学校が同一献立ではなく、別献立をも採用することを提案します。万一食中毒が発生した際の罹患者数を減少させる目的です。</p>	<p>調理ラインの複数化については、食中毒防止のリスク管理からも有効であると考えています。一方で、他献立にアレルギー食材が混入しないよう調理動線を区分することによる敷地の拡張や、それに伴うコスト増なども懸念されます。</p> <p>このことから、あり方検討会でも課題とされた幼稚園と小学校の別メニュー化を最優先としたなかで、「3-3施設整備における基本条件(23頁)」において目標水準といたしました。</p>
炊飯設備		
57	<p>センター方式となった場合、炊飯設備を備えることを想定していますか。また、炊き込みごはん調理や、混ぜごはん調理が可能な炊飯設備でしょうか。</p> <p>例えば、炊き込みごはんについて、具材は、業者から仕入れる混ぜご飯の素が多くなるのが想定されますか。炊き込みご飯の具材や、混ぜご飯の具材は、【△△食品○○混ぜご飯の素】のように、外国産の食材や人工調味料を多分に添加されている食材を使用する頻度が増えますか。希望としては、家庭での手作り方法に近い、人参や干し椎茸などの具材に、だし汁や醤油等を使って、調理場で手作りする具材で仕上げたいと思います。</p> <p>仮にセンター方式となった場合、想定としては、現在の自校式調理場と比較して、どのぐらいの回数、主食の米飯に加工</p>	<p>現在、本市の小学校8校のうち、5校については、炊飯設備を設置するだけの調理場面積を有していないことから、炊飯業務を外部委託しており、各校への直接納入により、米飯を提供しています。</p> <p>炊飯設備の設置の有無については、基本構想の「3-3施設整備における基本条件(23頁)」において、今後検討することとしており、「3-4施設イメージ(24頁)」においても、一般的な平面イメージ図として例示しています。</p> <p>なお、最終的な炊飯設備の設置の可否については、次年度策定予定の整備基本計画において、各種懸案事項を明確化し、専門的な意見を取り入れながら判断してまいります。</p>



	品を用いる頻度が多くなりますか。	
58	炊飯室・米検収室・米庫等の炊飯施設がっていますが、不要と考えます。 炊飯工程の衛生管理、炊飯設備設置費用の節約、炊飯加工や盛り付け、ご飯の積み込み・配送、ごはん保温箱の洗浄・管理、精米の管理、精米の保管場所の節約などに関して、経費や労力が節約できます。つまり、委託炊飯の方が、自前で炊くより、トータルコストが安いことが数字でています。もし、その辺が不明でしたら、炊飯施設の業者さんにコスト計算をしていただくと思います。 炊飯施設の無い給食センターはほかにもございます。例えば、千葉市、茂原市、鎌ヶ谷市、八千代市、八街市等の各センターです。停電、断水のような緊急事態では、炊飯はできません。緊急事態では他地域からの炊飯供給が合理的です。 最後に、現在、東金市の炊飯は、民間に委託しています。東金市学校給食センターが炊飯設備を設置すれば、民業圧迫となり、失業者も発生します。	
食物アレルギー対応		
59	食物アレルギー対応の専用調理室設置の検討について、アレルギー対応食の調理は、小学校の給食だけでなく、幼稚園の給食についても、提供を想定していますか。 小学校も幼稚園もアレルギー食の調理を行う場合、対象品目は、同一品目でしょうか。調理する対象のアレルゲン品目の想定があれば、教えてください。	No.3 のとおりです。
調理機器・備品類		
60	調理機器・備品類の多彩な献立が可能となる調理機器の導入について、野菜の切裁機は、平成23年3月 文部科学省スポーツ青少年局学校健康教育課から出された、『調理場における衛生管理&調理技術マニュアル』の18ページ(4)野菜の切裁Q&A Q1:手切り、機械切りでおいしさに差は生じるのか の項目で、さいの目切り(機械切り)のじゃがいもが入った煮物 形が均一ではなく、細かい切りくずも出てしまう。⇒煮崩れして、全体にじゃがいものでんぷんがからまる 煮物等のじゃがいも⇒形や大きさが不揃いになる。切断面が崩れ、放水量(分離液)が多くなる。と書かれています。 令和5年11月の東小学校献立表の中で、じゃがいもの使用予定がある日は計7日(11月給食提供日は20日)あり、じゃがいもは、学校給食には頻繁に登場する野菜です。また、食味としても、存在感のある食材です。残食は、現在の自校式の提供時と比べて、どのように変化すると想定されますか。	現在の自校方式においても、フードカッターなどの調理機材を使用して野菜の切裁を行っているため、大きな影響は生じないと考えていますが、大量調理においては、調理目的や食品の特徴に応じて機械切りと手切りを使い分けができるよう、献立の組み合わせや作業工程に関して、自校方式の品質を維持するための工夫を行ってまいります。
61	調理機器・備品類について、平成23年3月 文部科学省スポーツ青少年局学校健康教育課から出された、『調理場における衛生管理&調理技術マニュアル』48ページ(7)和え物 衛生管理 ④冷却後の二次汚染に注意し、調理用冷蔵庫等で保管するなど適切な温度管理を行うこと。と書かれています。東金市の給食センター構想の中には、高性能断熱食缶を導入と書かれています。 和え物調理後の冷蔵庫保管などの適切な温度管理においては、配送時の保冷車の検討はありますでしょうか。もしくは、センターから学校に到着してから、和え物などの冷却が望ましいおかず類は、各学校の配膳室などにおいて、給食時間までは、冷蔵庫での冷却を想定していますでしょうか。もしくは、この高性能断熱食缶のみに温度管理を頼ることとなりますでしょうか。 『調理場における衛生管理&調理技術マニュアル』の48ページ ひとことアドバイス ・食中毒の原因の多くは、和え物です。・・・調理終了から喫食までの時間を、より短くする・・・と書かれています。 食中毒は、絶対に起こさないように配慮すべきですが、自校式から、センター配食と変更されることで、いままでに東金市内各小学校で人気となっているメニューの、提供回数や、提供時期に変更は出てくることは想定されますか。特に暑い季節において、人気だったメニューの登場回数が増えることを懸念しています。	おいしさに影響する温度管理については、高性能断熱食缶を使用して、保温のみならず保冷についても、食缶内を直接冷却する保冷蓋を使用することで、10℃以下を2時間以上キープすることが可能となっております。
環境配慮		
62	環境配慮について、仮にセンター方式と決定された場合の学級閉鎖時などの食材の無駄な廃棄対策についての提案として、センター給食では、学級閉鎖時に、急な食数変更が難しいことがあると思います。余ってしまうおかずや食材は、おそらくは、他学級や他学年に振り分けたりして、無駄の少ないようにされることはと思いますが、給食センター内に、ある程度の人数を収容可能な試食スペースを設けるのであるならば、そのスペースを利用して、学級閉鎖分の給食を東金市民(市外の人でも)が食べられるような(試食できるような)仕組みはいかがでしょうか。もちろん喫食者には、その分の食材費(給食費)を支払って頂くことで、食材などが無駄にならずに、閉鎖学級分の食材料費をゴミとして廃棄するだけでなく、別途収入として入ってくることにもつながるのではないかと考えました。この取り組みをしている市町村は、私は今まで耳にしたことがありません。SDGsの東金市としてのアピールポイントとなる施設にもなるのではないのでしょうか。学級閉鎖は急に決定する事案でしょうか、その給食試食開催のお知らせについては、東金市が発信しているLINEを利用したり、東金市役所ホームページで発信したり、防災無線を利用しても良いと思います。	No.51 のとおりです。
■その他		
63	東金市学校給食施設のあり方検討会第2回議事要旨の自校方式とセンター方式の建物耐用年数について、20年毎に中規模改修を行った場合、耐用年数60年と想定と記録されているが、センターが順調に建設が始まったとして、最短での稼働年月令和10年9月と確認しました。 今から最短で5年後に稼働開始で、そこから60年使用を続けるこの公共事業について、このパブリックコメント募集に関するお手紙をなぜ、現小学生家庭と、公立幼稚園世帯だけにしか配布しなかったのでしょうか。子どもたちが毎日食べる給食に関する事案です。私には閉鎖的に開催されているパブリックコメント募集のように感じました。 いくら市役所ホームページ内で公開しようとして、このパブリックコメント募集について、そもそも知らなければ、ホームページアクセスさえしません。このコメント募集について児童館にも掲示や、配布資料は置いてありませんでした。ふれあいセンター(母子健康手帳発行窓口)にもありませんでした。私立の幼稚園、保育園、こども園の保護者は配布されていないので、知らないままです。東金市内街中の至るところで、波乗りマラソン開催のチラシ掲示を見かけます。	本市のパブリックコメントの実施については、ホームページで行うこととしておりますが、学校給食センターは不特定多数の市民が利用する施設とは異なることから、現に学校給食のサービスを受けている約2,800名の公立幼稚園園児・小学校児童の保護者に対して、多角的なご意見を頂戴するため、本件基本構想に関するパブリックコメントの周知を実施したところです。 なお、パブリックコメントは市内在住者であれば、どなたでも提出可能であり、意見提出を妨げるものではございません。

	<p>このイベントに東金市民の何名が参加するのでしょうか。年に1度だけです。交通規制のお知らせでもあるために、幅広くお知らせしているとは思いますが、給食提供方法の60年間×全小学生、対象幼稚園児=いったい、何名、何食分となるのでしょうか。その子供たちの保護者、家族、おじいちゃんおばあちゃんたちを考えると、一体どれだけの人に影響の出てる公共事業の始まりのパブリックコメント募集なのでしょうか。東金市には、お知らせを発信できるツールがたくさんあります。広報、LINE、町中のチラシ掲示など。全市民にお知らせせずに進めようとしているのではないかと、また、ひっそりと穏便にすすめようとしているのではないかと、疑念を持ちました。(案)に辿り着くにも一苦労です。おてがみには、『http://www・・・』の案内です。学校からのお知らせで、保護者がアクセスする必要のあるサイトには、いつもQRコードが示されています。なぜ、アクセスしやすいQRコードを明記しなかったのでしょうか。これも、閉鎖的な開催をしたいがための策なのではないかと疑いました。</p> <p>そして、ほとんどの小学生の保護者が、令和10年に開始であれば、うちには関係ないと思っているようです。稼働を始めると60年計画である旨を、なぜわかりやすく明記しなかったのでしょうか。60年計画は、多くの家庭で、孫やひ孫が関係してくる事案だと気づけます。わざと気づけないように、明記しなかったのでしょうか。この給食センター案は、今の小学生の子どもたちの6学年中5学年は、自分の学年は関係ないと思っているようです。しかし、弟や妹、自分の子や孫に關係する案件です。いまの子たちにもこの市の給食提供方法変更計画を説明し、子たちの考えにも耳を傾けて欲しいと思います。おてがみに内容は、給食センターに変わると“いいことだらけ”のように感じたと、いろいろなママさんがおっしゃっていました。メリット、デメリットをなぜわかりやすく載せていなかったのでしょうか。アクセスしづらいサイトには、メリットとデメリットが載っていましたが、そもそもアクセスしづらいですし、あの手紙だけを見ると、そもそも、そこまでわからないのです。</p>	
64	<p>構想は、市ホームページで意見募集しているが子供や保護者、関係者、市民に十分知らされていない。学校給食の見直しは教育行政の大きな転換であり時間をかけ説明し意見を聞き決定すべきです。</p>	