

高松市学校給食調理場整備指針（案）についてのパブリック・コメント実施結果について

1 案件名

高松市学校給食調理場整備指針（案）について

2 意見募集期間

平成24年12月17日（月）から平成25年1月15日（火）まで

3 意見募集結果

19件（9人）

4 寄せられた御意見

※ 提出いただいた御意見は、趣旨を変えない範囲で、簡素化もしくは文言等の調整をしています。

No.	御意見（要旨）	市の考え方
調理場の方式、施設の規模		
1	学校給食が学校における食育を推進する上で重要な役割を果たしていること、また、家庭での食事内容の差が大きくなっていることを考えると、成長期の大切な時期に、安全・安心で美味しい学校給食を提供することが必要である。さらに、このことが、今後の高松市の発展においても重要であると思う。学校給食を通して地域のよさを学び、地域を誇りに思う子どもを育てたい。その意味から言えば、単独調理場が理想であるが、センターの規模としても1500～2000食までが望ましいと考える。	単独校方式においては、食育指導、地場産物利用や学校行事との連携がとりやすいことなどの長所がありますが、ドライ施設化に伴う用地確保等の課題があり、基本的にはセンター方式での整備を考えてまいります。センター方式として整備する場合、整備・運営の長期的な経費やトラブル時の影響、地場産物の利用等を考慮し、3000～6000食を基本とすることとしたものです。なお、センター方式の整備を基本といたしますものの、各学校の位置や周辺環境などにより、現状の方式での運用も考慮してまいります。
2	給食センターとして献立や指導面で小回りが利くのは2000～3000食規模が妥当であるので、センターの大規模化は避け、できるだけ小規模で計画するよう検討してほしい。	
3	センターとして整備することに反対である。単独校方式を基本としてほしい。	
4	調理場がなくなることは、家庭の中から台所がなくなることに類似している。食の外部への依存が家庭でも増えている現代、せめて学校では単独調理を続けてほしい。料理の匂い、いつも見かける納入業者さん、調理員さんとの何気ないふれあいなど、調理場があることで自然な食育ができ、授業としての食育では果たしきれない心に残る大きな役割があると思う。	
5	単独方式や親子方式では、食育の推進に大きなメリットがある。ドライ運用の精度を高めることにより安全性の向上が期待できる調理場については、単独方式・親子方式での存続も検討してほしい。	
6	単独調理場方式で運用が可能な地域においては(敷地面積の確保が校内で可能な場合など)、できる限り共同調理場方式ではなく単独校調理場方式で運用できるように検討してほしい。	

7	単独方式や親子方式の方が課題達成には近道ではないか？地場産物利用などは、地元農家・コミュニティー含め単独・親子方式の方が効率的と考える。敷地内、隣接校からの供給の方が、子供たちもおいしく食す事が出来る。成長期の子供たちには、おいしく、安全におなかいっぱい食してもらいたい。結果、体力・学力・精神力へと繋がるのではないか？	
8	国分寺の小中学校の全ての給食場の廃止は絶対に反対である。	
食育指導，地場産物利用		
9	単独校調理場方式からセンター方式に移行すると栄養教諭の配置数がかなり減ることが予想されるので、市としては現状の食に関する指導が後退することなく継続されるよう、市独自で栄養教諭を配置するなどの対応を検討してほしい。	食育指導の水準が後退しないよう、体制の確保に努めてまいります。
10	国分寺町は食育が盛んで、各校の給食において、地産地消を実施している。現状のように、隣接している幼稚園にも、温かく新鮮な給食を提供してほしい。また、地域の方が、安心、安全な食料を提供し、子ども達は、地域の食材を無駄にすることなく消費しているように、人と人の心のつながりが詰まった給食場である。なくさないように。	校区内など近隣の産物の利用については、単独校方式のほうが生産者と連携しやすく、促進されるとは認識していますが、センター方式にあっても、範囲を広くして地場産物の利用をしていくことは可能であると考えています。
その他		
11	整備指針案に全面的に賛成。〇〇校区を第一番に取り組んでほしい。	整備の優先度については、児童生徒数と調理場の能力や老朽度合を考慮して、進めてまいります。
12	建物自体の修繕は将来のセンター化も見据えて検討をしないが、調理器具や設備の保全、修繕については、生徒の食の安全を少しでも向上させるため、出来る限りの対応をしてほしい。	従来の調理場を全てドライ施設として整備するには長期間かかるため、既存施設の設備・機器の修繕を適切に行い、衛生管理をはじめ、安全性の向上に努めてまいります。
13	現在市場に流通している食品の放射性物質検査は十分ではなく、他自治体においては給食に供される食材の検査を行っているということである。高松市では国の基準は安全であると回答しているようだが、他の自治体ではそう考えていないからこそ検査を行っているのではないか？給食は、次世代を担う子どもたちの健康を守る目的で、真摯に取り組むべきである。アレルギー対応とともに、食品の安全性を確保すべき。	食材の購入にあたっては、学校長、栄養教諭、保健所職員、保護者代表などで構成する物資購入委員会で、価格だけでなく、添加物、産地、アレルギーなどにも配慮して決定しているところです。放射性物質についても出荷制限や産地での検査結果の情報を把握するなど適切な対応に努めております。今後も情報に注意し、安全性に十分配慮して購入してまいります。
14	災害時の炊き出し機能としての調理場の活用を考えるのであれば、センター方式にして調理場の数を減らすよりは、単独校調理場方式で多くの調理場が継続する方がよいのではないか。また、災害が起きた際の各調理場での対応について、早々にシュミレーションを現場単位で行う必要があると考える。	避難所となる学校に近く、操作しやすい設備であるほうが災害時の調理場活用はしやすいものと認識していますが、センターにおいてもできるだけ活用しやすいよう検討してまいります。

15	<p>老朽化や食品衛生上の問題は今に始まった訳ではなく、常にある問題。敷地面積の問題など、ドライ施設にする為、単に2倍の面積が必要と言うのではなく、効率的設備配置はないのか？安くならないか？安全・衛生的 等々、専門家でもっと考える事は出来ないのだろうか？</p>	<p>ドライ施設としての整備には、効率的な配置をしても、部屋区分や機器の大きさなどの点から現在の2倍を超える調理場面積が必要となるものと考えていますが、効率的な設備配置などについては、今後も研究に努め、学校給食に要求される課題に対応できるよう検討を行います。</p>
16	<p>保育所の給食や学校給食の恩恵から取り残された幼稚園の給食の現状は、決して望ましいものではなく、健やかなこどもの育ちを考え、ぜひ、今回見直されるであろう学校給食調理場整備計画の中で、全ての幼稚園での給食の提供を実現してほしい。</p>	<p>幼稚園での給食のあり方について、今後、検討を行ってまいります。</p>
17	<p>地場産物の供給によってコミュニティーが生まれる。東北大震災を教訓に、今後、地震などの震災を考えた際、多分避難所となる学校はコミュニティーを通じて、この調理場が役に立つのではないか。</p>	<p>御意見を、今後、参考にしてまいります。</p>
18	<p>見学できる施設、会議室をつくってほしい。</p>	<p>今後の整備の参考にしてまいります。</p>
19	<p>資料3に、将来のセンター化に向けた調理場センターの規模別経費比較があるが、現在の経費の状況や設備・器具の修繕経費の見積額などが分かれば参考になる。</p>	<p>現状の設備等の修繕経費は、平成23年度決算額では、約5700万円でした。</p>