

## 提出された意見の概要とそれに対する市の考え方

案 件 名：あきる野市学校給食センター整備計画

募 集 期 間：平成25年2月1日（金）～平成25年2月14日（木）

意見等提出件数：23件（提出者13人）

あきる野市学校給食センター整備計画（案）に対する意見募集にご意見ありがとうございました。

以下のとおり、ご意見の概要と市の考え方について、ご紹介させていただきます。

項 目	意見の概要	市の考え方
事業手法について	<p>P F I 方式などの民間委託の場合は、利益を上げるために給食の質や環境への配慮が低下するおそれがあり、また、倒産する可能性があることなどから、市が責任をもって行う公設公営方式が望ましい。</p>	<p>P F I 方式など民間が新センターを運営する場合でも、食材調達・検収、献立作成については、市が責任を持って実施し、調理指示等管理体制をしっかりと構築していきますので、質の低下や環境への配慮が低下することはないと考えます。</p> <p>なお、P F I 方式は、給食事業だけを行うために設立した新たな会社が、市から支払われる事業費で運営をすることとなり、他の事業は行わないことから、倒産の可能性は極めて低いと考えています。</p> <p>また、その会社へ融資をする金融機関と市で監視を行うことから、チェック体制も確立できます。</p>
	<p>教育に関しては経済効率を優先して民間に任せるのは筋違いである。食育の推進など、公共が責任を持つべきであり、現在の公設公営方式を維持すべきである。</p>	<p>学校給食については、学校給食法等でも学校教育活動の一環であることが明確にされており、現在、食育等の教育活動に積極的に取り組んでいます。新センターの運営を民間が行う場合でも、従来どおり栄養士は東京都から配置され、食材調達・検収、献立作成については市が行います。</p> <p>このようなことから、教育、食育など公共が実施しなければならない事項については、今までどおり市が責任を持って行っていきます。</p>
	<p>学校給食の本来の目的からすれば、民間への委託を検討する場合は、財政的な視点を優先するのではなく、教育的な視点から慎重に検討すべきである。</p>	<p>学校給食の目標は、食育の推進を図るとともに、栄養バランスのとれた安全・安心でおいしい給食を提供することで、子どもたちの心身の健全な育成を図ることにあります。</p>

		<p>今回の整備計画では、これらを基に基本理念を定め、教育的な視点から策定したものであり、財政面を優先したものではありません。</p>
	<p>委託した場合、市が恒常的、日常的に管理や監視をすることができるのか。</p>	<p>委託した場合でも、市が要求する細かな事項まで契約を締結し、給食事業を行っていきます。</p> <p>また、従来どおり東京都からの栄養士及び市事務職員を配置することになりますので、恒常的、日常的に管理や監視をしていくこととなります。</p>
<p>整備計画（案）の検討方法について</p>	<p>検討に関しては、学校や保護者等の意見など、多くの意見を参考として行い、反映させるべきではないのか。</p>	<p>整備計画（案）については、市議会議員、学校長、PTA会長で構成する「学校給食センター運営協議会」でご意見などをいただき策定をしています。</p>
<p>学校給食センターの1か所集約について</p>	<p>調理後2時間以内に各学校に給食を届けられる立地が確保できなかった場合、2～3か所のセンターを整備すべきである。</p>	<p>建設用地については、「学校給食衛生管理基準」に基づき、各学校へ調理後2時間以内に給食できることを最優先とし、広幅員道路に面した土地を確保できると考えています。</p>
	<p>児童・生徒との距離が少しでも近い、現状の3か所規模が望ましい。</p>	<p>整備計画では、基本理念で食育に関する教育の推進を図ることなどを掲げています。</p> <p>また、基本方針では食育の対応として、施設や調理場の見学、食の研修・交流などの機能に対応できる見学スペースや会議室、栄養指導室の設置を予定していますので、今まで以上に児童・生徒との距離が近くなると考えています。</p>
	<p>農地の保全のためにも、地場産作物を積極的に取り入れることが望ましいが、1か所に集約することで大量の食材の調達が必要となるため、地場産品の使用が可能であるか疑問であるので、早い段階から検討して大規模化の欠点を補うことを希望する。</p>	<p>地場産品の利用については、JAあきがわ及び秋川ファーマーズセンターと調整をし、旬の食材を中心に使用できるようなシステム構築に向け取り組んでいます。</p> <p>また、新センターでは、3献立を予定しておりますので、その中で調整をしていくことを考えています。</p>
	<p>8,000食を1か所で調理することは、食中毒などのリスクが高いことや、調理にも時間がかかり、食材が痛む可能性がある。</p>	<p>学校給食センターの整備については、「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ハサップの概念を取り入れ、徹底した衛生管理体制を構築することを前提としておりますので、新センター1か所で調理することによる食中毒等の危険性は増大しないと考えています。</p>

<p>自校方式について</p>	<p>食育の推進や地場産品の利用拡大を図り、栄養バランスのとれた安心・安全でおいしい給食を提供し、子どもたちの心身の健全を図るには自校方式が望ましいと思う。</p>	<p>自校方式は、各学校に給食調理室を設置するスペースがないこと、多額の費用もかかることから不可能であると考えています。</p> <p>新センターは、学校給食の目標である食育の推進を図るとともに、栄養バランスのとれた安全・安心でおいしい給食を提供することで、子どもたちの心身の健全な育成を図ることを実現するために整備するものです。その中で地場産品の利用拡大についても取り組んでいく予定です。</p>
<p>食材の安全性について</p>	<p>民間委託となっても、安全な食の確保のために、食品の放射性物質検査を行ってほしい。</p> <p>また、新しい給食センターに放射性物質検査室を設置してほしい。</p>	<p>市では、平成24年3月から消費者庁から貸与された放射能検査機器を使用し、食材の放射性物質検査を実施しています。</p> <p>新センター整備後においても、食材は市の責任において発注しますので、引き続き同検査機器を使用し、食材の放射性物質検査を実施していく予定です。</p> <p>したがって放射性物質検査室の設置は考えていません。</p>
	<p>整備計画（案）では、給食の放射性物質検査について全く触れられていないので、これについて明記してほしい。</p>	<p>放射性物質問題については、空間放射線量検査などを含めて市全体で取り組んでいます。</p> <p>今後も給食センターだけではなく、市全体として取り組むべき問題であるため、整備計画には記載していません。</p>
<p>食物アレルギーへの対応について</p>	<p>具体化の際には、他県、他市などを参考に、安全確保、チェック体制など学校側の対応も含めて方針化してほしい。</p>	<p>具体化に向け、先行事例なども参考にしていきたいと考えています。</p> <p>また、安全確保、チェック体制の構築に向け、学校と連携をし、取り組んでいきます。</p>
	<p>一人ひとりの違いに応じたきめ細かいニーズに応えられるような考え方とそれに必要な施設整備を図ってほしい。</p>	<p>一人ひとりの個別要望に対して、全て対応することは、難しいと考えていますが、対応可能な範囲で除去食の提供をしていきたいと思えます。</p>
	<p>第2章の2基本理念の（3）を「食育の推進と個別のニーズへの対応を図る」としてほしい。</p>	<p>基本理念は、学校給食の目標を達成するために掲げたものでありますので、アレルギー対応については、基本方針で明記させていただきました。</p>

食育への対応について	<p>学校給食を食育に関する生きた教材として活用することに関して、なぜ施設の見学だけに留まっているのか分からない。</p>	<p>食育等の推進については今までと変わらず、市が責任を持って実施していきます。</p> <p>なお、新しい施設には見学スペースだけでなく、食の研修・交流などに対応できる会議室、栄養指導室及び調理実習室などを設置する予定となっていますので、更なる食育の推進が行えると考えています。</p>
	<p>事業者を選考する際には、食育に関する意識の高い事業者を選んでほしい。</p>	<p>食育は大変重要であると認識しておりますので、業者選定に当たっては、食育に関する知識が高いことなども考慮していきたいと考えています。</p>
使用食器について	<p>食器については、あきる野市に住んでいる陶芸家が作った陶器や漆器、あきる野市産の木材で作られたトレーなどを使用してほしい。</p>	<p>食育の観点から家庭における食器に近い感覚で使用することができ、食事作法等も身に付けやすい強化磁器食器等を予定しておりますが、実施段階までに更なる調査・検討を重ね、児童・生徒のための最適な食器を選択したいと考えております。</p>
環境への配慮について	<p>残菜等の処理方法については大きな課題であるので、是非、実現してほしい。</p>	<p>今後、整備を進めていく中で、残菜の処理方法などについて、詳細な検討を行っていきます。</p>
	<p>雨水を利用して、食材を洗ったり、煮たりすることが安全にできる方法は無いかな。</p>	<p>高額な設備投資をすることで可能と思われるが、成長期にある子どもたちが食べる食材を雨水で洗浄することは好ましくないと考えています。</p>
	<p>太陽光発電については、パネル自体が資源的に見て疑問であり、パネル廃棄時の処理の仕方もわからない。また、電気へのエネルギー変換率が低いことから、電気ではなく、温水や冷暖房など熱として利用する方が良いのではないかな。</p>	<p>地球温暖化等環境面から一部太陽光発電を備えた施設を考えておりますが、実施に向け、太陽光発電を含め、再生可能エネルギーの使用を検討していきたいと考えています。</p>
地元雇用の促進について	<p>農薬や遺伝子組み換え食品について気を配ってほしい。</p>	<p>現在、農薬の使用がなるべく少ない米や野菜などを選んで使用しています。</p> <p>また、遺伝子組み換え食品の使用はしていません。</p> <p>引き続き同様の対応をしていきたいと思います。</p>
	<p>新しい給食センターでは、地元雇用を進めてほしい。</p>	<p>地元雇用を促進するため、調整を図っていきたいと考えています。</p>