

| お寄せいただいた意見                                                                                                                                                                                                                                                           | 市の考え方（対応）                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>メニュー・食品等</b></p> <p>センター方式に変わること、実際にメニューや食材がどのように変わるのか、分からない。</p>                                                                                                                                                                                              | <p>現在、炊飯は外部委託していますが、新しい給食センターには炊飯設備を導入し、これまで提供してこなかった炊き込みご飯などを献立に加え、和食文化への親しみを広げるとともに、和食献立のバリエーションの展開に努めます。</p>                                                                                                                                                                                                         |
| <p><b>調理方式</b></p> <p>現在の自校給食室をドライ方式に改造する費用と給食センター（1 か所集中）を単純比較した場合、費用面で給食センター（1 か所集中）が安価との説明があったが、不測の事態を考慮してセンターを複数にした場合、どうなるのか。また、自校給食室をより安全にするためにドライ方式しか手段は無いのか等について、再度検討してほしい。</p>                                                                               | <p>義務教育諸学校の給食施設は、国と市が資金を出し合って建設します。この建設費のうち市の負担は、1 センター方式と比べ、2 センター方式は約 1.3 倍、自校方式は約 4.6 倍になると見込んでいます。現在の給食施設はすべて旧式のウェット方式のためドライ運用を行って安全の確保に努めていますが、運用に限界があります。本市で早期に国の学校給食衛生管理基準を満足させるには、ドライ方式による 1 か所の給食センターを造るほかにはないと判断しました。</p>                                                                                     |
| <p><b>その他</b></p> <p>学校給食も市民の財産を使って運営するため、当然、健全経営（運営）が求められる。限られた財政の中で健全な経営があつてはじめて、安心・安全な食事を安定的に提供できると言える。したがって、大きな設備投資は費用対効果を勘案する必要があり、初期投資だけでなく、ランニングコスト、将来の更新コストまで勘案し、意思決定しなければならない。また、将来の生徒数の増減にフレキシブルに対応できる設備でなければならない。これらは学校給食を将来にわたって安定的に提供するための必須条件と言える。</p> | <p>初期投資だけでなく当初 20 年間のランニングコストも踏まえ、1 センター方式を選択しました。設備については、エネルギー効率やメンテナンスのしやすさを考慮するとともに、更新時に食数に見合ったものを選択し、非効率な運営とならないように努めます。</p>                                                                                                                                                                                        |
| <p><b>その他</b></p> <p>基本計画の「3 基本方針と方向性」にある 4 項目はとても重要で、積極的に取り組む必要がある。しかし、基本計画には具体的な方策は書かれておらず、どのように進めていくのか全く分からない。特に、リスク分散や「食に関する指導内容の充実」の中に書かれている食育は、むしろ自校方式や親子方式の方が達成できるのではないかと。「基本方針と方向性」を実現するためにどのような方式が良いか、もう一度検討してみてもどうか。</p>                                   | <p>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衛生面に優れたドライ方式の新しい給食施設を早期に整備できる調理方式として、1 センター方式を選択しました。「3 基本方針と方向性」にある 4 項目の具体的方策については、「4 施設整備と運営等」に現時点で示しできるものを記載しています。学校における食育は、そのほとんどが教室で行われており、調理方式の違いによる影響はわずかと判断しています。1 センター方式に移行すると栄養教諭等の数が減少しますが、すべての学校に栄養教諭から指導を受けた食育推進員を配置し、食育の取り組みを活発にしていきます。</p> |
| <p><b>その他</b></p> <p>今ある給食室はどうするのか？</p>                                                                                                                                                                                                                              | <p>配膳室に改装して継続使用します。</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |