

八潮市学校給食ビジョン中間報告（案）に対する意見募集の実施結果と対応について

1 意見募集期間

令和4年8月4日から9月2日まで（30日間）

2 意見提出者・件数

提出者数 214人

意見件数 470件

3 意見と市の考え方

反映区分

A：意見を反映し、案を修正する（した） 1件

B：すでに案で対応している 13件

C：案の修正はしないが、実施段階で参考としていく 200件

D：意見を反映できなかった（しない） 248件

E：その他 8件

※八潮市学校給食ビジョン中間報告（案）に対する意見について、その対応及び考え方を記載しています。いただいた意見において、当該ビジョンに直接的に関わらない意見等については、その対応及び考え方を記載していない場合があります。

また、いただいた意見等については、原則としてそのまま記載していますが、明らかな誤字・脱字等及び固有名詞については、修正をしている箇所があります。

パブリックコメントの意見と対応

意見番号	ご意見	市の対応・考え方
1	<p>まず、私は自校式や親子方式での給食を希望しております。その理由は3点あります。</p> <p>1点目は災害時に、学校の体育館で避難する際、温かい食事が提供できるようになります。いつ起こるか予測できない大災害は、今後八潮市民の甚大な被害を受けることが考えられるので、いつ起こっても柔軟に対応できるようにしていく必要がございます。その一環として、避難時でも温かい「食」を提供できることは子どもたちだけでなく全市民に非常にメリットがあります。</p> <p>2点目に仮に公設センターを造ったとして、今までの業務委託での給食提供と何が変わるのでしょうか。</p> <p>集団食中毒の発生を機に給食について見直されていますが、集団食中毒を100%防ぐことは不可能であるのでそのリスクを分散させることが優先事項であると考えます。リスクの面では今現在の1か所で作って提供する業務委託のデリバリー方式と何ら変わらないと考える為です。</p> <p>3点目に作っている人（調理員）の顔が直接見えることや、コミュニケーションが取れることが自校式や親子式の場合のみ出来るので、子どもたちにとって貴重な「食育」になります。</p>	<p>安全・安心な給食を提供することが学校給食において、最も重要であると考えています。このことを実現するためには、学校給食衛生管理基準に沿った対応が必要になります。既存の各学校に給食調理場を設置することについては建物面積や学校敷地面積の制約から、この基準に沿った施設整備を行うことが困難であるため、センター方式で整備することが望ましいと考えました。また、センター方式については、効率性や経済性だけでなく、児童生徒の安全面や学校運営や教育活動への影響などを総合的に判断したものととなります。【自校方式又は親子方式：D】</p> <p>学校は避難所として指定されていますが、給食施設の調理機器は、一般的な調理機器と違い、大量調理を目的とした業務用であるため、調理員以外の方が使用することは想定していません。また、大規模な災害時にはライフライン自体が停止してしまうことが想定されます。このような事態を想定し、他自治体の事例では、災害時に使用可能な簡易用の炊出し窯をあらかじめ準備している例もあります。ご意見は、関係部署と共有し今後の参考とさせていただきます。【災害時の対応：D】</p> <p>公設センター運営に必要な人員及び経費、機材を集中的に投じて厳格な衛生管理を行うことで、事故を未然に防ぐことが必要であるとの判断により、「公設の給食センター1か所」を新たに整備することが望ましいとしたところです。食中毒を含めた給食事故の発生時のリスク分散について、多くの意見をいただいているため、今後の計画で、公設センターにおいて可能となるリスク分散について検討してまいります。【リスク分散：C】</p> <p>自校に調理室があることで給食を調理する方々と顔の見える関係が構築できることは食育上の長所であるとは考えられますが、センター方式の調理場には、調理工程や物資の搬入搬出等が見学できる機能を設置するなど、センターならではの取組も推進できるものと考えています。他自治体の事例等を参考に、今後も研究を進めてまいります。【食育：C】</p>
2	<p>2020年6月に3,500人近くの食中毒者（小中学生と教職員）を出した給食だが、その後しばらくは家庭からの弁当持参という一時的な措置をとった後に、事故を起こした給食配給業務により再開されました。</p> <p>もちろん、中毒を発生させた原因は特定して調理方法や調理場の衛生管理、作業員への調理や衛生管理など安全な給食を提供する為の教育や、安全性管理マニュアルなどの作成、行政の担当部署による定期的、抜き打ちなど</p>	<p>公設センター運営に必要な人員及び経費、機材を集中的に投じて厳格な衛生管理を行うことで、事故を未然に防ぐことが必要であるとの判断により、「公設の給食センター1か所」を新たに整備することが望ましいとしたところです。食中毒を含めた給食事故の発生時のリスク分散について、多くの意見をいただいているため、今後の計画で、公設センターにおいて可能となるリスク分散について検討してまいります。【リスク分散：C】</p>

の検査の実施などの運営再開にあたっては、厳しい審査をされたものと思います。

しかし、数ヶ月後にはゴキブリが運搬箱に混入する事故まで再発しているのは監督官庁の指導不足と給食制作会社の不注意というだけでは済まされない問題では無いかと思います。

この様な大量発生を防ぐ方法には提供業者を複数に分け、それぞれが独自の仕入れルートで食材を調達し届ける複数センターか自校方式で行うことがリスクを分散する意味でも理想的であります。

一企業での大量仕入れによる食材価格の低減というのなら、市が一括購入し学校やセンターに納入する方法でも削減は考えられるはずです。

また、八潮市内には後継者が無かったり、体力的に農業を続けられずに休耕地になっている畑もありますし、学校に提供するだけの稲作もあるので、市が中間業者を通さずに農家やJAなどから規格外品でも味には問題の無い品物を新鮮で低価格で提供する仕組みも考えられると思います。

さらに、休耕中の農地を市が借上げ、生徒などに稲作や畑仕事を指導する。自分達が作った野菜や米が食べられるのは幸せな事であり食育になります。

JAなどでは買い取れない様な規格外品質でも味や栄養価には問題のない廃棄寸前の作物を利用する事で、フードロスの問題も多少はかいけつしますし、生徒にもかんがえさせやすくなります。

学校の生徒・家族と近隣の農家とのコネクションが深まる事で放課後の過ごし方を豊かな物に出来る可能性も生まれて来ます、農家のお宅で、学習指導、生活指導、昔話などで地域の近代日本史なども教えられると共に、共稼ぎの両親も安心して任せることの出来る放課後スクールも可能になるかもしれません。

さらに、単身の高齢者が子供達と触れ合うことで、ITやパソコン・スマホの教え合いなども出来る様になるかも知れません。

この様な交流でお互いに無関心だった地域のコミュニティが活性化されるかもしれません。

学校給食を通して地域の活性化、食育、休耕地の活用、子供達に農業の体験研修、フードロス問題の多少の解決がかんがえられます。

更に地元の食材を使った給食を食べることで、食材ごとの旬を覚えることや、産地によって栽培しやすい野菜など、農地を肌で感じ覚えることができます。

更に調理師についても、雇用するのではなく、地域に根ざした求人をして、八潮市の高齢者の雇用を底上げすることも出来るはずです。

給食で使用する食材は、可能な限り八潮市産や埼玉県産を優先的に使用するよう努め、生きた教材として活用して参りたいと考えています。【食育(地産地消)：C】

安全・安心な給食を提供することが学校給食において、最も重要であるとと考えています。このことを実現するためには、学校給食衛生管理基準に沿った対応が必要になります。既存の各学校に給食調理場を設置することについては建物面積や学校敷地面積の制約から、この基準に沿った施設整備を行うことが困難であるため、センター方式で整備することが望ましいと考えました。また、センター方式については、効率性や経済性だけでなく、児童生徒の安全面や学校運営や教育活動への影響などを総合的に判断したものとあります。【自校方式：D】

フードロス問題その他のご意見については、実施する上での参考とさせていただきます。【参考：C】

	<p>各センターには管理栄養士を配置して子供の成長や偏食、アレルギーなどの個人管理をしながら栄養を摂取する為のメニュー週ごと？月毎？に献立表を見ながら、家庭での食事についてもアドバイスができる。</p> <p>給食問題の一番大切なことは育ち盛りの子供達に一人一人の状態を観察しながら、個別のアドバイスが出来る。</p> <p>現在の食材のルート 生産者 J A 仲卸 問屋 小売店 A 社 マージン マージン マージン マージン マージン</p> <p>最低でも5社のマージンが 新しい食材ルート 生産者 J A 市役所 学校 マージン マージン マージン?</p> <p>これだけを見ても同じ食材を買うのにかかるマージンは2 / 5 中間ルートを省くことで給食費を下げる事が出来る。</p> <p>一つの手企業にまかせて短期間に続けて事故を起こした事実は曲げられないし、子供達に安心安全な食事を提供する方法は複数のセンターか自校方式です。</p> <p>神奈川県始め複数の自治体で温かい給食を食べさせたいということで、自校方式は見直され始まっています。</p> <p>ご検討ください。</p>	
3	<p>意見 学校給食提供方式は、学校給食審議会答申「第6項」に沿った方式にすべきことを求めます。</p> <p>すなわち「6.5を実施するために、八潮市は現在の民間への全面委託方式から公設公営若しくは公設民営（調理のみ委託）による方式へ移行すること。具体的には、公設の給食共同調理場及び単独校調理室を設置し、学校給食衛生管理基準を遵守した運営を行うこと。また、市内15校分の食育と衛生管理が十分に行える程度の栄養教諭と学校栄養職員を配置するため、および大規模集団食中毒のリスクを分散させるため、市内に複数の共同調理場を設置するものとし、単独校方式及び親子方式での運用が合理的な学校については単独校方式及び親子方式を採用するものとする。」</p> <p>理由 民間委託の給食センターによる食中毒事故の大きな教訓は、市内全小中学生・教職員が同一給食を食したことであったと考えます。同時に、それ故の課題も明らかにされています。したがって、審議会答申が示している「方式」の中から結論を出すべきです。</p> <p>このことから言いますと、中間報告（案）は答申を全く意に介していない</p>	<p>八潮市学校給食審議会では、二度と食中毒事故を繰り返すことの無いよう、安全・安心な学校給食のあり方について検討が重ねられ、令和2年11月4日に答申が出されました。この答申を踏まえ、市教育委員会では、将来にわたり想定される市を取り巻く情勢や少子化などの社会情勢等、そして学校給食法を包括的に捉え、安全・安心で持続可能な学校給食のあり方について総合的に整理し、さらに専門家の助言もいただき、学校給食ビジョンを策定することとしました。この結果、「安全・安心な学校給食の提供」と「二度と食中毒事故を起こさないような体制づくり」を追求すると、「公設の給食センター1か所」を新たに整備することが望ましいとの考えに至ったところです。今後の計画で、公設センターにおいて可能となるリスク分散について検討してまいります。【答申：C】</p> <p>安全・安心な給食を提供することが学校給食において、最も重要であると考えています。このことを実現するためには、学校給食衛生管理基準に沿った対応が必要になります。既存の各学校に給食調理場を設置することについては建物面積や学校敷地面積の制約から、この基準に沿った施設整備を行うことが困難であるため、センター方式で整備することが望ましいと考えました。また、センター方式については、効率性や経済性だけでなく、児童生徒</p>

<p>と言わざるを得ません。何のために、学校給食審議会を設置し、議論をしてきたのでしょうか。</p> <p>報告(案)は、財政状況について触れています。全く考えないで良いとは言いません。しかしです。児童生徒・教職員の「食」という、場合によっては死亡する事故にもなりかねないような事業であるということを考えるべきではありませんか。</p> <p>また、公平性ということが議論されたと聞いています。であるならば、公平性が担保できるような見通しを示せば良いではありませんか。新設校設計案が示されています。新設校は、既存校と比べると著しく公平性に欠けたものとは考えないのでしょうか。</p> <p>私は、「給食事故」というのは起きてはいけないものですが、「絶対起きない」ということを前提に考えるものではないと考えます。むしろ「起きる」ということを前提に考えるべきであって、だからこそ、至らないところに目が届くことになるのではと考えます。</p> <p>提案</p> <p>報告(案)は、「公設センター1か所」とされていますが、センターそのものは1か所であっても、内部を複数レーンにして給食メニューを複数化する、あるいは、同一敷地に複数のセンターを作る等々、「公設センター1か所」であってもより安全性を追求すること。</p> <p>全児童・教職員に同一メニュー食を提供しないようにすること。</p>	<p>の安全面や学校運営や教育活動への影響などを総合的に判断したものとなります。【自校方式又は親子方式：D】</p> <p>食中毒事故により多くの児童生徒・教職員が被害を受け、また、その家族や関係者にも多大な迷惑をかけてしまった経緯が本市にはあります。この経験から、本市の学校給食の将来構想とする「八潮市学校給食ビジョン」の策定にあたり、「二度と食中毒事故を起こさない」という決意のもとで、「安全・安心」「衛生管理の徹底」という点を最優先としています。【事故を防ぐ：C】</p> <p>今回の案では、公設センター方式が望ましいとしたところです。その上で、特定の学校のみ調理場を設置した場合には、当該校のみが将来に渡り自校方式となり、その他の学校との給食提供方式が異なることとなります。その結果、食育やメニューや衛生管理など様々な面において特定の学校とその他の学校とに違いが生ずることが考えられます。また、自校方式の場合には、給食に対する学校の負担が増えることから、相対的に他の学校教育に充てられる時間が減少することも考えられます。これらのことを総合的に判断したものとなります。【公平性：D】</p> <p>公設センター運営に必要な人員及び経費、機材を集中的に投じて厳格な衛生管理を行うことで、事故を未然に防ぐことが必要であるとの判断により、「公設の給食センター1か所」を新たに整備することが望ましいとしたところです。食中毒を含めた給食事故の発生時のリスク分散について、多くの意見をいただいているため、今後の計画で、公設センターにおいて複数ラインによるリスク分散について検討してまいります。【複数ライン：C】</p>
<p>4</p> <ul style="list-style-type: none"> ・新設する小学校に、自校方式の給食室を作って、スタートしてみたらよいと思う。 ・そうすれば、業務委託会社からのデリバリー方式のマイナス面がはっきりしてくる。 ・私も、30年以上、デリバリー方式の給食を食べてきた一人です。(今は退職して10年たつのですが。)昭和33年頃、自分たちの親が、おかずとみそ汁を作り、ごはんを持参して食べていた頃(富山)が一番おいしかった。地産地消の野菜、魚が新鮮だったこともある。 ・家庭ですら、コンビニ、スーパー、生協等で購入し、レンジして食べる時代です。 <p>手作りそのものができなくなっているから、本物を味わえる給食にしてあげたい。</p>	<p>安全・安心な給食を提供することが学校給食において、最も重要であると考えています。このことを実現するためには、学校給食衛生管理基準に沿った対応が必要になります。既存の各学校に給食調理場を設置することについては建物面積や学校敷地面積の制約から、この基準に沿った施設整備を行うことが困難であるため、センター方式で整備することが望ましいと考えました。また、センター方式については、効率性や経済性だけでなく、児童生徒の安全面や学校運営や教育活動への影響などを総合的に判断したものとなります。この考えについては、市内の全小中学校に係る統一の見解となりますので新設小学校についても市内の他校と同様にしてまいります。【新設校自校方式：D】</p> <p>学校給食の提供については、温かいものは温かい状態で、冷たいものは冷たい状態で提供できるよう配慮し、おいしい給食の提供に努めます。また、新たな学校給食提供体制を構築する場合には、センター方式であっても保温性の高い給食容器(食缶)を使用することで、適温での給食提供をしてまいります。センター方式により学校給食を提供している他自治体の事例などを参考にしながら、よりおいしい給食を提供できるよう努めてまいります。【温かくおいしい給食：C】</p>

5	<p>学校給食の提供方式は、単独調理場方式（自校方式）を希望する。</p> <p>理由</p> <ul style="list-style-type: none"> ①衛生管理がしやすい ②配送の手間がない ③学校独自のメニューができる ④弁当を作る労力が軽減 ⑤生徒の食育につながる ⑥給食を適温で提供できる ⑦栄養バランスのよい食事の提供が可能 	<p>安全・安心な給食を提供することが学校給食において、最も重要であると考えています。このことを実現するためには、学校給食衛生管理基準に沿った対応が必要になります。既存の各学校に給食調理場を設置することについては建物面積や学校敷地面積の制約から、この基準に沿った施設整備を行うことが困難であるため、センター方式で整備することが望ましいと考えました。また、センター方式については、効率性や経済性だけでなく、児童生徒の安全面や学校運営や教育活動への影響などを総合的に判断したものととなります。【自校方式：D】</p>
6	<p>むずかしい問題です。ようするに、お金の問題ですね。</p> <p>税金でどこまで使えるかとの判断。</p> <p>理想と現実。それをすり合わせて、良い方向に持って行ってほしいと思います。</p>	<p>ご意見を参考に、より良い給食の提供ができるよう努めてまいります。【その他（より良い方向へ）：C】</p>
7	<p>「すぐに」「全部に」は無理でも、最終的な目標は全校に自校式給食の設備を整える、としていただきたいです。</p> <p>他の自治体に合わせる必要はなく、子ども達のためにお金をかけることに反対する市民はいないはずです。</p> <p>一番良い、と考えられる自校式を希望します。</p>	<p>安全・安心な給食を提供することが学校給食において、最も重要であるとと考えています。このことを実現するためには、学校給食衛生管理基準に沿った対応が必要になります。既存の各学校に給食調理場を設置することについては建物面積や学校敷地面積の制約から、この基準に沿った施設整備を行うことが困難であるため、センター方式で整備することが望ましいと考えました。また、センター方式については、効率性や経済性だけでなく、児童生徒の安全面や学校運営や教育活動への影響などを総合的に判断したものととなります。【自校方式：D】</p>
8	<p>この度は遍く意見募集ありがとうございます。</p> <p>医療職の専門分野で30年近く歯科に携わっております。この分野は健康で病気がない口腔機能が幼少期に正しく生まれ老年期まで使い続ける器官を維持するすべを伝承する役割があります。</p> <p>日本人の食事はオノマトペで表現できる外国にはない繊細で多彩な食形態を表せる類ないものでそれは虫歯、歯周病という二大歯科疾患を発現させない健康長寿の根源です。</p> <p>美味しいと感じる器官は脳と歯の神経と直接つながる三叉神経の先の歯根膜という歯が生えている根元の繊維の振動が伝えることで歯触り、歯応えとして生涯の記憶に残ります。</p> <p>今後発展するであろう八潮市発信の食形態が学校給食ビジョンに盛り込まれ市民の叡智と健康が日本を背負う国民として考え行動する基礎づくりであることはすでに見えてきている未来です。</p> <p>どうか熟考の参考にしていただければ幸いです。</p>	<p>専門家の立場から、口腔機能に関するご意見をいただきありがとうございます。ご意見を参考に、今後も学校給食事業の充実・発展のため、研究してまいります。【その他（健康等）：C】</p>

9	<p>公設センター方式1ヶ所の間接報告を聞いて、おどろいています。 八潮の学校給食は40年間、1ヶ所の民間の給食センターの運営の中での集団食中毒事故が起きました。まったく反省がありません。 新設校に最新式の調理室を作り、自校式親子方式は市民の多くの声です。 市民の要望にそった自校式、親子方式の原点にもどるべきです。</p>	<p>安全・安心な給食を提供することが学校給食において、最も重要であると 考えています。このことを実現するためには、学校給食衛生管理基準に沿った 対応が必要になります。既存の各学校に給食調理場を設置することについ ては建物面積や学校敷地面積の制約から、この基準に沿った施設整備を行 うことが困難であるため、センター方式で整備することが望ましいと考えまし た。また、センター方式については、効率性や経済性だけでなく、児童生徒 の安全面や学校運営や教育活動への影響などを総合的に判断したものとな ります。この考えについては、市内の全小中学校に係る統一の見解となりま すので新設小学校についても市内の他校と同様にしていまいます。【新設校 自校方式：D】【自校方式又は親子方式：D】</p>
10	<p>「公設センター方式で1か所設置」ということを聞いて、びっくりしまし た。 あんなに大きな食中毒事故を受けた提案というには、あまりにもお寒い内 容ではないでしょうか。 出発点に立ち返って、自校方式に戻るべきと考えます。</p>	<p>安全・安心な給食を提供することが学校給食において、最も重要であると 考えています。このことを実現するためには、学校給食衛生管理基準に沿った 対応が必要になります。既存の各学校に給食調理場を設置することについ ては建物面積や学校敷地面積の制約から、この基準に沿った施設整備を行 うことが困難であるため、センター方式で整備することが望ましいと考えまし た。また、センター方式については、効率性や経済性だけでなく、児童生徒 の安全面や学校運営や教育活動への影響などを総合的に判断したものとな ります。【自校方式：D】</p>
11	<p>○自校方式が望ましいですが、生徒の人数のバラ付が有りむずかしいと考 えております。 ○公設センター方式はベストだが、市の予算で2ヶ所は× そうすると、センター1ヶ所は、給食停止！働いているママさん達は大変 との声も多く届いております。前回は御飯を持ってこられない子供さんも いた様です。中毒が発生した時は緊急でデリバリー！そうすると、デリバ リー方式ですが、現在1ヶ所が問題で、数ヶ所を捜して未来の子供達に美味 い給食が提供出来る様にしたいと思います。うわさでは、八潮市の給食は “まずい”との事！行政で予算アップして、デリバリーの会社をチェッ クする機関を作る必要性が有るかと感じております。 愛情のある食事は大切です！</p>	<p>公設センター運営に必要な人員及び経費、機材を集中的に投じて厳格な衛 生管理を行うことで、事故を未然に防ぐことが必要であるとの判断により、 「公設の給食センター1か所」を新たに整備することが望ましいとしたと ころです。食中毒を含めた給食事故の発生時のリスク分散について、多くの 意見をいただいているため、今後の計画で、公設センターにおいて可能となる リスク分散について検討してまいります。【リスク分散：C】 学校給食の提供については、温かいものは温かい状態で、冷たいものは冷 たい状態で提供できるよう配慮し、おいしい給食の提供に努めます。また、 新たな学校給食提供体制を構築する場合には、センター方式であっても保温 性の高い給食容器（食缶）を使用することで、適温での給食提供をしてま います。センター方式により学校給食を提供している他自治体の事例などを 参考にしながら、よりおいしい給食を提供できるよう努めてまいります。【温 かくおいしい給食：C】 その他の意見につきましては、今後の学校給食提供において参考とさせて いただきます。なお、現在のデリバリー方式の事業者に対しては、市職員や 衛生管理を行う機関による衛生管理を強化しています。チェックをするため の新たな機関の創設は難しいところですが、今後の新たな給食提供体制にお いても、継続的に衛生管理を実施してまいります。【参考：C】</p>

12	<p>安全・安心及び地産地消を特に進めていただきたいと考えています。更に安全安心の為にオーガニック給食を強く望みます。子供の未来、健康、安全は市民国民が望むことで相違ないと考えます。八潮市の未来を考えるうえでも大きなファクターだと思います。</p> <p>江戸川区が幼稚園保育園の無償化などをいち早く実施したことで多くの子育て世代の支持を集め地産地消で農家を支え、安全安心で子育て世代を増やし、八潮市内での経済活動の拡大人口の増加、市民の為の支持される方針になると考えます。</p>	<p>食中毒が発生した場合は、提供する食数が多いセンター方式の方が影響が大きくなることについては、承知しています。しかしながら、食中毒は発生させないことが最も重要であり、そのためには、学校給食衛生管理基準に沿った対応が必要になります。既存の各学校に給食調理場を設置することについては建物面積や学校敷地面積の制約から、この基準に沿った施設整備を行うことが困難であるため、センター方式で整備することが望ましいと考えました。新たな給食センターの整備に際しましては、肉、魚、野菜等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するとともに、室内の温度を低く保つことにより、細菌の増殖を抑えるなど、徹底した衛生管理体制を構築します。併せて、人為的ミスによる事故を発生させないよう従事者への教育及び管理を徹底することで、食中毒の発生を防止してまいります。【安全・安心：C】</p> <p>センター方式は、単独校調理場方式よりも一度に大量の食材が必要になりますが、納品場所が1か所になるため、配送面では対応がしやすくなります。センター方式は規模が大きいため、使用量や使用時期等の具体的な条件が合えば、小売業だけでなく生産者との連携も可能となるものと考えています。新たな給食センターを整備する場合には、地元野菜や地元事業者が活用できるよう、他自治体の事例等を参考に、今後も研究を進めてまいります。【地産地消：C】</p> <p>現状では、オーガニック食材の流通量やコスト面を考慮すると、即時に実施することは難しいものと考えます。今後、流通量が増加し、給食費で賄える費用になった場合には積極的に活用していきたいと考えます。【オーガニック：D】</p>
13	<p>親子方式での再考を強く希望します。</p> <p>中間報告を見ると公設センター方式ありきで議論が進んでいるように感じました。まず、当事者としては方針の最初にある通り「安全・安心な学校給食を提供」「栄養バランスのとれたおいしい給食を提供する」ことが第一優先であると感じています。子供たちは以前から給食がまずいとっています。これは移り住んだ市民としてはとても不幸なことです。食中毒事故は言語道断です。</p> <p>親子方式では公平性がないとありますが不明確です。子となる学校は同条件では提供できないという意味であれば、少なくとも公設センターで提供するものと同程度のものが可能であり、更に親となる学校(約半数)では当事者にとって一番望ましい給食が提供可能となります。それは決して不公平ではありません。近隣自治体(自校方式)と質の差がよっぽど不公平に感じます。</p> <p>仮に子となる学校に該当したとしても、現状と比較した場合、公平性がな</p>	<p>安全・安心な給食を提供することが学校給食において、最も重要であるとと考えています。このことを実現するためには、学校給食衛生管理基準に沿った対応が必要になります。既存の各学校に給食調理場を設置することについては建物面積や学校敷地面積の制約から、この基準に沿った施設整備を行うことが困難であるため、センター方式で整備することが望ましいと考えました。また、センター方式については、効率性や経済性だけでなく、児童生徒の安全面や学校運営や教育活動への影響などを総合的に判断したものととなります。【親子方式：D】</p> <p>学校給食の提供については、温かいものは温かい状態で、冷たいものは冷たい状態で提供できるよう配慮し、おいしい給食の提供に努めます。また、新たな学校給食提供体制を構築する場合には、センター方式であっても保温性の高い給食容器(食缶)を使用することで、適温での給食提供をしてまいります。センター方式により学校給食を提供している他自治体の事例などを</p>

	<p>いとは言えません。</p> <p>物理的に全校に給食室の設置は無理であっても可能な場所から設置することが最善と考えます。</p> <p>将来的な選択肢は増やすべきだと考えます。一度公設センターとなればその後の選択肢はありません。今後の人口減少によっては学校の統廃合において最終的には自校方式も可能となるからです。</p> <p>また親子方式のメリットとして、気候変動や大地震など今後想定される大規模災害発生時の私たち地域住民の食・住を兼ねた、避難場所、災害対策センターにもなり得ます。</p> <p>八潮市の住民としてはこの問題を転機に地域の価値を向上させ、子供を育てるならぜひこの街に住みたいと思わせる街づくりに繋げて頂きたいと強く願っております。</p>	<p>参考にしながら、よりおいしい給食を提供できるよう努めてまいります。【温かくおいしい給食：C】</p> <p>今回の案では、公設センター方式が望ましいとしたところですが、その上で、特定の学校のみ調理場を設置した場合には、当該校のみが将来に渡り自校方式となり、その他の学校との給食提供方式が異なることとなります。その結果、食育やメニューや衛生管理など様々な面において特定の学校とその他の学校とに違いが生ずることが考えられます。また、自校方式の場合には、給食に対する学校の負担が増えることから、相対的に他の学校教育に充てられる時間が減少することも考えられます。これらのことを総合的に判断したものといたします。【公平性：D】</p> <p>学校は避難所として指定されていますが、給食施設の調理機器は、一般的な調理機器と違い、大量調理を目的とした業務用であるため、調理員以外の方が使用することは想定していません。また、大規模な災害時にはライフライン自体が停止してしまうことが想定されます。このような事態を想定し、他自治体の事例では、災害時に使用可能な簡易用の炊出し窯をあらかじめ準備している例もあります。ご意見は、関係部署と共有し今後の参考とさせていただきます。【災害時の対応：D】</p>
14	<p>食については、味（おいしさ）と安全を確保することは当然なことであるが、この度の食中毒事故で、安全の確保が最優先されなければならないことを改めて実感した。単独校調理方式、親子方式では、栄養教諭等運営面を含めた人材の確保、施設設備の維持管理に困難をきたし、そのしわ寄せが安全面に及ぶ恐れを感じてしまう。そう考えると、施設設備など広域にわたり安全が確保でき、温かいおかずなど、給食に市民の意見が反映しやすい公設センター方式で進める方が、味（おいしさ）と安全を確保ができ、理想に近いのではないかと。</p> <p>また、教育現場を預かるものとして、教育現場の安全管理は常時危機意識を働かせなければならない。</p> <p>その上で、調理室の安全管理など、更なる負担が増すことのないよう配慮願いたい。</p>	<p>中間報告（案）でお示ししたとおり、「公設の給食センター1か所」を新たに整備することが今後の本市の学校給食提供方式として望ましいとしたところであり、「学校給食ビジョン」の本編の策定にあたり、さらに詳細について検討を重ね、安全・安心で持続可能な学校給食の実現を目指します。【公設センター1か所：B】</p>
15	<p>1. 調理場が設置可能な新設校では、自校式給食を実施すべきです。</p> <p>八潮市学校給食ビジョン（中間報告案）以下ビジョンでは、新設校に調理場を設置しない理由として、大きく次の2点を挙げています。</p> <p>① スケールメリットを活かして厳格な安全管理のもとで既存の市内15校に提供しようとする学校給食について、16校目の新設小学校だけ、公設の給食センターからの提供を受けず、独自で学校給食事業を実施していくことは、給食の提供面から効率が悪く、衛生管理の分散の点で不安要素が増えるため、合理的ではない。</p>	<p>安全・安心な給食を提供することが学校給食において、最も重要であると考えています。このことを実現するためには、学校給食衛生管理基準に沿った対応が必要になります。既存の各学校に給食調理場を設置することについては建物面積や学校敷地面積の制約から、この基準に沿った施設整備を行うことが困難であるため、センター方式で整備することが望ましいと考えました。また、センター方式については、効率性や経済性だけでなく、児童生徒の安全面や学校運営や教育活動への影響などを総合的に判断したものといたします。この考えについては、市内の全小中学校に係る統一の見解となります。</p>

② 「教育の機会均等」を大前提とする考え方のもとで各種の判断をしており、学校給食の提供方式という、重要な教育の要素が特定の学校だけ異なることは、公平性の観点から望ましい状態ではない。

① については、自校式で学校給食を実施している多くの他自治体で、衛生管理の分散で不安定要素が増えると話は聞いたことがない。むしろ自校式給食の良さをアピールする自治体が多い。また、長年民間へ委託を行ってきたため、自校式の良さを知らない保護者も多い。八潮市はずっと民間施設に委託しており、施設整備費や施設維持費については財政負担を免れてきたので、自校式を望む多くの保護者の要望を叶え、その分をこの機会に投資すべきです。

② 「学校給食の提供方式という、重要な教育の要素」という認識があるなら、民間施設への委託はあり得なかった。にもかかわらず長年続けてきた。

公平性というが、現実には、施設整備やソフト面においても公平性が保たれているとは言い難い。給食の提供方式のみ公平性を言われても市民は納得しない。仮に、敷地面積等の理由で市内すべての学校に調理場を整備するのは難しいとしても、出来るところから実施すべきです。

また、防災の観点からも学校は避難所となっており、学校に調理場があれば、厳寒期に災害が発生した際にも、温かい汁物を提供できる。また、高齢社会では孤食に陥りがちな高齢者が歩いて行ける地域の学校で給食を食べられるようになれば、フレイル防止にもつながる。

今までは縦割りで施策を進めてきたが、これからの行政はいくつかの部署に横串を差した複数の視点で施策を進める必要があります。実際に、北本市では防災の観点からセンター方式から自校方式へと複数年をかけて移行してきました。八潮市も見習うべきではないでしょうか。

2. 仮に公設センターを設置するとしても、1カ所の案に反対です。

理由1 食育推進の観点から

【本市の学校給食基本方針】の3に食育の推進が掲げられているが、平成17年に食育基本法が、平成18年に食育推進基本計画が制定され、子どもたちが食に関する正しい知識と望ましい食習慣を身に付けることができるよう、学校においても積極的に食育に取り組んでいくことが重要となっている。文部科学省では、栄養教諭制度の円滑な実施をはじめとした食に関する指導の充実に取り組み、また、学校における食育の生きた教材となる学校給食の充実を図るため、より一層の地場産物の活用や米飯給食の充実を進めるとしています。

平成29年度から平成35年度までの7年間を計画期間とする『第2次八潮市食育推進計画』にも、第4章 基本目標ごとの具体的な取組で、基本目標3に「食への関心を高め食文化を次世代につなげる」項目では、学校給

すので新設小学校についても市内の他校と同様にしていまいます。【新設校自校方式：D】

今回の案では、公設センター方式が望ましいとしたところですが、その上で、特定の学校のみ調理場を設置した場合には、当該校のみが将来に渡り自校方式となり、その他の学校との給食提供方式が異なることとなります。その結果、食育やメニューや衛生管理など様々な面において特定の学校とその他の学校とに違いが生ずることが考えられます。また、自校方式の場合には、給食に対する学校の負担が増えることから、相対的に他の学校教育に充てられる時間が減少することも考えられます。これらのことを総合的に判断したものととなります。【公平性：D】

学校は避難所として指定されていますが、給食施設の調理機器は、一般的な調理機器と違い、大量調理を目的とした業務用であるため、調理員以外の方が使用することは想定していません。また、大規模な災害時にはライフライン自体が停止してしまうことが想定されます。このような事態を想定し、他自治体の事例では、災害時に使用可能な簡易用の炊出し窯をあらかじめ準備している例もあります。ご意見は、関係部署と共有し今後の参考とさせていただきます。【災害時の対応：D】

高齢者への食事提供につきましては、市全体として方向性を検討すべき事項となりますことから、学校給食ビジョンとして早急な対応は行わず、今後の参考とさせていただきます。【高齢者への食事提供：D】

公設センター運営に必要な人員及び経費、機材を集中的に投じて厳格な衛生管理を行うことで、事故を未然に防ぐことが必要であるとの判断により、「公設の給食センター1か所」を新たに整備することが望ましいとしたところですが、食中毒を含めた給食事故の発生時のリスク分散について、多くの意見をいただいているため、今後の計画で、公設センターにおいて可能となるリスク分散について検討してまいります。【複数センター：C】

給食で使用する食材は、可能な限り八潮市産や埼玉県産を優先的に使用するよう努め、生きた教材として活用して参りたいと考えています。【食育（地産地消）：C】

センター方式は、単独校調理場方式よりも一度に大量の食材が必要になりますが、納品場所が1か所になるため、配送面では対応がしやすくなります。センター方式は規模が大きいため、使用量や使用時期等の具体的な条件が合えば、小売業だけでなく生産者との連携も可能となるものと考えています。新たな給食センターを整備する場合には、地元野菜や地元事業者が活用できるよう、他自治体の事例等を参考に、今後も研究を進めてまいります。【地産地消：C】

現在の学校給食の提供は、デリバリー方式であるため、栄養教諭等の配置

	<p>食における地元農産物を使用する割合を増やすとして、8.3%（H27）から15%以上（令和5年）と定めています。</p> <p>SDGsの観点から、またロシアのウクライナ侵攻によるエネルギー問題からも、今後は更に地産地消の推進が求められている。</p> <p>そういった考え方から、地元産野菜を使用する、いわゆる地産地消を進めるには大規模の給食センター1カ所では一度に大量の野菜を揃えなければならず、この目標値の達成は難しいのではないかと。</p> <p>八潮市内は小規模農家が多いため、自校方式ならば小ロットでの調達となるため実現性が高くなる。また、農家も限られた農地で計画的に栽培することが可能となり、市内経済の循環からもメリットがある。</p> <p>生産者との交流を通じて、子どもたちも「〇〇さんの小松菜」等と、食への関心も高まり、残渣率も少なくなるという結果が各地で報告されている。</p> <p>理由2</p> <p>ビジョンでは、「公設センター方式」について、1カ所の給食センターの場合は「7,500食」、2カ所の給食センターの場合は「各4,000食」と仮定し、実現可能か調査したところ、整備用の土地の確保については別途検討が必要となりますが、実現可能であると判断しました、とあります。</p> <p>しかしながら、「本市の学校給食における最重要課題は、『安全・安心な学校給食の提供』であり、二度と食中毒事故を起こさないような体制づくりが必要と捉えている。この観点から、公設の給食センターの設置数について検討した結果、1カ所の公設の給食センターに対して、人員及び経費、機材を集中的に投じて厳格な衛生管理を行うことにより、事故を未然に防ぐことが必要であると判断した」とある。事故を起こさないよう「人員及び経費、機材を集中的に投じて厳格な衛生管理を行う」ことは当然ですが、リスクへの対処としてリスク分散が有効なのは常識です。2カ所の整備が可能としているにもかかわらず1カ所と決定したことについては、先に「1カ所ありき」で無理に理由付けしている感が否めない。全く理解できない。</p> <p>3. 栄養教諭について</p> <p>自校式及びセンター方式でも、ビジョンでは栄養教諭は各学校に一人の配置が難しいとなっている。別途市費で栄養士等を採用し、1校あたり一人を配置する考えはありますか？</p>	<p>はありません。このような状況においても、市栄養士が各小中学校を訪問し、食育活動を実施しております。単独校調理場方式については、一定の児童生徒数が在籍する場合には、栄養教諭等の配置が見込まれますが、現状においては、その配置数には限りがあります。センター方式では、学校に栄養教諭等がないことが短所とされますが、センターに配置される栄養教諭等と市栄養士の配置により、一定の栄養士の配置数を確保することで、栄養教諭等による学校訪問の機会を拡充するなどの取組を検討してまいります。【栄養教諭等の配置：C】</p>
16	<p>これから入学予定の保護者でございます。</p> <p>児童にとって学校給食は生命と心身の発達に再々重要な事案なので保護者の思いをお届けしたいと送信いたします。学校給食は、ただ空腹を満たすだけでは有りませんか？</p> <p>時程表にも「給食」という時程があります。給食という教育指導の時間と理解しています。配膳の仕方や食べ方指導等々担任の先生も教室に入りこれ</p>	<p>自校に調理室があることで給食を調理する方々と顔の見える関係が構築できることは食育上の長所であるとは考えられますが、センター方式の調理場には、調理工程や物資の搬入搬出等が見学できる機能を設置するなど、センターならではの取組も推進できるものと考えています。他自治体の事例等を参考に、今後も研究を進めてまいります。【食育：C】</p> <p>給食で使用する食材は、可能な限り八潮市産や埼玉県産を優先的に使用する</p>

	<p>らの事やお代わりの仕方も指導されているかと考えます…</p> <p>給食が子供たちの口に入るまでには、食材を作ってくださいる方やそれを調理して献立にしてくれる沢山の人が携わっている事を教えるのは大人の役目です。調理道具の音や調理の臭いが漂ってくる3時間目頃に「今日は何だろうね?」と感じてもらえる心を育てる環境整備も大人の役目です。</p> <p>その中で、地産地消の心を教えてあげてください。子供達の心はスポンジです。思いを伝えてあげればどんどん吸収してくれます。</p> <p>八潮市は中毒事故を起こしました。その中で何を学んだのでしょうか?</p> <p>直接的には業者であっても八潮市が起こした不始末です。長い期間給食を停止する事態を起こした事に、市はどの程度反省をしたのでしょうか?</p> <p>行政に掛ける予算に限界が有ることは承知していますが、無駄もあると感じた経験が有ります。(自署の事案を知らない職員が居ました)事故は中毒だけで有りません。交通トラブルでも提供できなくなる事も想定されます。</p> <p>現在の八潮方式であるデリバリー方式は論外です。大人にメリットが有っても子供には何一つメリットは有りません。子供達に“つけ”を回していませんか?そのデリバリー方式をきちんと管理が出来なかったから中毒事故を起こしたと思います。「市の管理下における安全な給食を提供する」事が出来ていませんよね…出来なった当事者が、また“それ”を同じものを選択するのは正しいことなのでしょうか?</p> <p>給食の自校方式は当たり前のことです→前述のように出来ない理由を並べるのではなく「どうしたら出来るのか?」考えてください。給食を提供する八潮市の学校給食の基本指針に合致していますか?</p> <ul style="list-style-type: none"> ・安心安全・食育を推進・アレルギー対応等 <p>子供達にとっては、長い将来のたった6年間です。初めての学びの場所です。温かい食べ物は、温かく、季節に応じた献立で子供達の心を豊かに育ててください。</p>	<p>るよう努め、生きた教材として活用して参りたいと考えています。【食育(地産地消):C】</p> <p>安全・安心な給食を提供することが学校給食において、最も重要であると考えています。このことを実現するためには、学校給食衛生管理基準に沿った対応が必要になります。既存の各学校に給食調理場を設置することについては建物面積や学校敷地面積の制約から、この基準に沿った施設整備を行うことが困難であるため、センター方式で整備することが望ましいと考えました。また、センター方式については、効率性や経済性だけでなく、児童生徒の安全面や学校運営や教育活動への影響などを総合的に判断したものとあります。【自校方式:D】</p> <p>学校給食の提供については、温かいものは温かい状態で、冷たいものは冷たい状態で提供できるよう配慮し、おいしい給食の提供に努めます。また、新たな学校給食提供体制を構築する場合には、センター方式であっても保温性の高い給食容器(食缶)を使用することで、適温での給食提供をまいります。センター方式により学校給食を提供している他自治体の事例などを参考にしながら、よりおいしい給食を提供できるよう努めてまいります。【温かくおいしい給食:C】</p>
17	<p>学校給食において優先されるべきは、「安全・安心」であり、「栄養バランスを考慮したおいしさ」であり、「食育推進」はもちろん、「食物アレルギー対応」は言うまでもなく、「持続可能な提供体制」の構築は責務である。「八潮市学校給食ビジョン中間報告(案)」に方針として示されたこれらの基本方針は、何一つ欠けてはならないものであり、優先順位をつけたり軽重をつけたりできるものではない。学校給食提供方式の検討についても然り、十分に検討して基本方針に沿った提供方式の決定を望む。●●市に住む娘姉妹は、小学校で自校方式とセンター方式の両方の給食提供を経験しているが、自校方式よりもむしろ現在のセンター方式の給食の方がおいしいと口を揃える。温かさも変わらないと。味覚については個人差もあろうが、市の広報誌や学校からのお便り等を通じて、新設された給食センターの衛生管理状況</p>	<p>中間報告(案)でお示ししたとおり、「公設の給食センター1か所」を新たに整備することが今後の本市の学校給食提供方式として望ましいとしたところであり、「学校給食ビジョン」の本編の策定にあたり、さらに詳細について検討を重ね、安全・安心で持続可能な学校給食の実現を目指します。【公設センター1か所:B】</p>

	や食育推進事業、管理栄養士の取り組み等を知るにつけ、保護者として●●市の学校給食に対する信頼は大きい。未来へ継続して児童生徒・保護者・地域に信頼され愛される八潮市の学校給食改革に大いに期待している。	
18	<p>市民の声として「他市・区から八潮市に移転してきたが、給食がおいしくなく食べる量が減った」「においが他のおかずに移り給食の御飯しか食べられない」「おかずの分量も少なくおいしくないので御飯に味噌汁をかけて食べている」「高齢者のとろみ食のような肉ジャガなどが出たが、こんな内容・量でよいのか」（会食した老人会仲間の声）「大学で栄養学を学んでいるが、八潮市の食中毒事故を悪い例として講義を受けた」（近所の大学生）等々駅前や自宅の近所で沢山こんな声を聞きました。これでは心ある市民の方々が市内で子育てをしていこうという気持ちをくじくものになっています。</p> <p>子どもたちは一生の体をつくっていく大切な時期です。給食のあり方をもっと栄養士など専門家の声を入れた深めた話し合いにしていきたい。</p> <p>よって、この学校給食ビジョン報告案には賛成できません。</p> <p>「八潮市小中学校の安全安心な学校給食のあり方についての答申」にあるように、複数の調理場をつくることを求めます。各学校に給食室をつくるか親子方式にするなど、まず新設校から給食室の設置を行っていくことを切実に求めるものです。</p>	<p>学校給食ビジョン中間報告（案）の策定に際しましては、給食に係る専門家として、大学教授に学校給食専門員を委嘱し、ご意見を伺っています。また、その原案を策定する際には、市栄養士も参画し、専門家や現場の声も大切にしながら策定しております。今後、策定する学校給食ビジョンやその後の学校給食を提供する際にも専門家の意見を参考により安全・安心な給食提供が実施できるよう努めてまいります。【当該案に係る策定過程：E】</p> <p>安全・安心な給食を提供することが学校給食において、最も重要であると考えています。このことを実現するためには、学校給食衛生管理基準に沿った対応が必要になります。既存の各学校に給食調理場を設置することについては建物面積や学校敷地面積の制約から、この基準に沿った施設整備を行うことが困難であるため、センター方式で整備することが望ましいと考えました。また、センター方式については、効率性や経済性だけでなく、児童生徒の安全面や学校運営や教育活動への影響などを総合的に判断したものととなります。この考えについては、市内の全小中学校に係る統一の見解となりますので新設小学校についても市内の他校と同様にしてまいります。【新設校自校方式：D】【自校方式又は親子方式：D】</p>
19	<p>この度の中間報告（案）では、新設小学校に給食調理室が設置されず、一か所の公設センターで給食提供を行うことが提示されました。</p> <p>しかし、私は新設小学校に給食調理室の設置が可能であるならば、是非給食調理室を設置されるよう再考して頂きたいと思います。</p> <p>それは、児童生徒に身近に接している栄養士・調理師の方が児童生徒のために工夫して給食を準備して時を置かず提供することによって児童生徒に喜ばれ、食育の効果を高めることになると考えるからです。</p> <p>今後、各校に給食調理室を設置するには多くの予算と時間を要しますが、将来のある児童生徒の食育・教育を第一に考え、長期的展望の下に、何が有益かを考えて頂きたいと思います。</p>	<p>安全・安心な給食を提供することが学校給食において、最も重要であると考えています。このことを実現するためには、学校給食衛生管理基準に沿った対応が必要になります。既存の各学校に給食調理場を設置することについては建物面積や学校敷地面積の制約から、この基準に沿った施設整備を行うことが困難であるため、センター方式で整備することが望ましいと考えました。また、センター方式については、効率性や経済性だけでなく、児童生徒の安全面や学校運営や教育活動への影響などを総合的に判断したものととなります。この考えについては、市内の全小中学校に係る統一の見解となりますので新設小学校についても市内の他校と同様にしてまいります。【新設校自校方式：D】</p> <p>自校に調理室があることで給食を調理する方々と顔の見える関係が構築できることは食育上の長所であるとは考えられますが、センター方式の調理場には、調理工程や物資の搬入搬出等が見学できる機能を設置するなど、センターならではの取組も推進できるものと考えています。他自治体の事例等を参考に、今後も研究を進めてまいります。【食育：C】</p>
20	<p>学校給食について私が思うことを提案します。</p> <p>私個人としまして、●●小学校で当時●●校長先生のもと、数年間ランチス</p>	<p>安全・安心な給食を提供することが学校給食において、最も重要であるとと考えています。このことを実現するためには、学校給食衛生管理基準に沿っ</p>

スタッフとして勤務しておりました。そして給食センターへは、毎学期末に会社へ集まり、意見交換したり、時には会社の理事長の案内で施設の衛生状態などを見学したこともありました。その経験から今度の食中毒の件は、本当のこととは思えずビックリし残念でした。

私個人の給食の思い出は、朝の3時間目の終わり頃より給食室（調理室）から漂ってくる匂いでした。友達と顔を見合わせて「今日はカレーだね」とか「けんちん汁かな」とか話をした覚えがあります。おかずは「鯨肉のフライ」や「ちくわの煮物」で「脱脂粉乳」がつかしました。主食は「ごはん」や「コッペパン」でした。

私が小学校に入学した当時は、終戦の7年後の1952年4月の7才の入学として豊島区立●●●●小学校でした。その当時から給食は自校方式でした。

私の主人は八潮生まれで1951年4月に当時の●●●●小学校に入学しました。当時小学校では給食はなく、お弁当を持参したそうです。同級生の中には、白いごはんのおかずとして、当時小学校の正門前にあった文房具店で売っていた「大きな紅しょうが」や「甘いさきイカの煮もの」「こんぶ」を買い、おかずにしていたそうです。

しかし現在では、東京都と八潮市では地域差は感じられず、八潮市でも自校方式も出来るのではないのでしょうか。

その後私は転居をして世田谷区立●●●●小学校、杉並区立●●●●小学校、杉並区立●●●●●●●●小学校、同中学校と通学しましたが、全部の学校で自校方式の給食がありました。

以前、八潮メセナに於いて、草加市の給食の実情を発表して下さった会合がありました。お話を伺うと、すぐ隣の草加市がその当時から立派な給食事業を行っていることを知りました。今度の八潮の給食事業について、草加市に相談できるのではと提案します。必ず教えて下さると思います。

何事も初めてのことは大変なことだと思いますが、市の庁舎が建設されるこの時期に、給食の自校方式や複数の公設センター方式をぜひ採用出来ないものかと思います。

草加市も地場作物も利用しているそうですし、八潮の未来を托する子供達に八潮市の作物（小松菜など）を地産地消で提供されることを期待します。

古新田地区内では、中川と大場川に囲まれた袋状の地域に137戸の宅地開発が始まりました。「八潮市古新田」に新居を持たれた大勢の方々が「八潮市に転居して良かった。」と思われるような地域になれば良いと思う今日この頃です。

乱文乱筆にて失礼しました。

た対応が必要になります。既存の各学校に給食調理場を設置することについては建物面積や学校敷地面積の制約から、この基準に沿った施設整備を行うことが困難であるため、センター方式で整備することが望ましいと考えました。また、センター方式については、効率性や経済性だけでなく、児童生徒の安全面や学校運営や教育活動への影響などを総合的に判断したものとなります。【自校方式：D】

公設センター運営に必要な人員及び経費、機材を集中的に投じて厳格な衛生管理を行うことで、事故を未然に防ぐことが必要であるとの判断により、「公設の給食センター1か所」を新たに整備することが望ましいとしたところですが、食中毒を含めた給食事故の発生時のリスク分散について、多くの意見をいただいているため、今後の計画で、公設センターにおいて可能となるリスク分散について検討してまいります。【複数センター：C】

センター方式は、単独校調理場方式よりも一度に大量の食材が必要になりますが、納品場所が1か所になるため、配送面では対応がしやすくなります。センター方式は規模が大きいため、使用量や使用時期等の具体的な条件が合えば、小売業だけでなく生産者との連携も可能となるものと考えています。新たな給食センターを整備する場合には、地元野菜や地元事業者が活用できるよう、他自治体の事例等を参考に、今後も研究を進めてまいります。【地産地消：C】

21	<p>県外から3年半前に越して来ましたが、子供は小6まで神奈川県に住んでいたため、自校式の給食が当たり前で育ちました。中学に入ってから、給食は「マズイもの」と言うようになり、ほとんど食わず家に帰ってから空腹を満たすのが日課となりました。</p> <p>その後、食中毒、異物混入と続き、ついに給食を口に出きないようになり、弁当持参のまま卒業となりました。</p> <p>すでに高校生となり、給食からは解放されましたが、これからの子供達のために意見させて頂きました。</p> <p>できる限り自校式に近い給食を提供できるように尽力して頂きたいです。</p>	<p>学校給食の提供については、温かいものは温かい状態で、冷たいものは冷たい状態で提供できるよう配慮し、おいしい給食の提供に努めます。また、新たな学校給食提供体制を構築する場合には、センター方式であっても保温性の高い給食容器（食缶）を使用することで、適温での給食提供をしております。センター方式により学校給食を提供している他自治体の事例などを参考にしながら、よりおいしい給食を提供できるよう努めてまいります。【温かくおいしい給食：C】</p> <p>安全・安心な給食を提供することが学校給食において、最も重要であると考えています。このことを実現するためには、学校給食衛生管理基準に沿った対応が必要になります。既存の各学校に給食調理場を設置することについては建物面積や学校敷地面積の制約から、この基準に沿った施設整備を行うことが困難であるため、センター方式で整備することが望ましいと考えました。また、センター方式については、効率性や経済性だけでなく、児童生徒の安全面や学校運営や教育活動への影響などを総合的に判断したものとあります。【自校方式：D】</p>
22	<p>子どもの数が減少していて、各学校共空教室が増えているのでは。そこを利用して、各学校に調理場を作り、地元の野菜をふんだんに使い、温かい給食を提供出来る事が一番良い方法だと思います。</p>	<p>安全・安心な給食を提供することが学校給食において、最も重要であるとと考えています。このことを実現するためには、学校給食衛生管理基準に沿った対応が必要になります。既存の各学校に給食調理場を設置することについては建物面積や学校敷地面積の制約から、この基準に沿った施設整備を行うことが困難であるため、センター方式で整備することが望ましいと考えました。また、センター方式については、効率性や経済性だけでなく、児童生徒の安全面や学校運営や教育活動への影響などを総合的に判断しているため、空き教室を利用して給食調理場を設置する考えはありません。【自校方式(空き教室)：D】</p> <p>センター方式は、単独校調理場方式よりも一度に大量の食材が必要になりますが、納品場所が1か所になるため、配送面では対応がしやすくなります。センター方式は規模が大きいいため、使用量や使用時期等の具体的な条件が合えば、小売業だけでなく生産者との連携も可能となるものと考えています。新たな給食センターを整備する場合には、地元野菜や地元事業者が活用できるよう、他自治体の事例等を参考に、今後も研究を進めてまいります。【地産地消：C】</p> <p>学校給食の提供については、温かいものは温かい状態で、冷たいものは冷たい状態で提供できるよう配慮し、おいしい給食の提供に努めます。また、新たな学校給食提供体制を構築する場合には、センター方式であっても保温性の高い給食容器（食缶）を使用することで、適温での給食提供をしております。センター方式により学校給食を提供している他自治体の事例などを参考にしながら、よりおいしい給食を提供できるよう努めてまいります。【温かくおいしい給食：C】</p>

<p>23</p>	<p>令和2年6月26日給食提供事業者による調理工程の誤りによる大規模な食中毒事故が発生した。事故原因は、人的なミスであると私は考えている。</p> <p>この事故を機に、市の学校関係者は学校給食の見直しと衛生管理の徹底等に努めている。その負担は大きく現在も継続中である。この痛みは、経験した者にしか理解できないこと、食中毒事故が発生しなければ考えることもなかったと思われる。</p> <p>学校給食の目標は「安全・安心な学校給食の提供」「食育の推進」である。その実現のために、本市の現状と将来を見据えながら、学校給食法に則り、安全安心で持続可能な学校給食のあり方について総合的に検討していく必要性を感じている。この事故を風化させないため、また、子供たちの健やかな成長のために、八潮市学校給食ビジョン中間報告書（案）について意見を述べる。</p> <p>給食提供方式については、各提供方式の評価（総括表P7）として表記されているが、私は、最も重要であると考え「衛生管理の一元化」の観点から、市が給食センターを整備して運営する「公設センター方式1か所」が望ましいと考える。その理由を以下に述べる。</p> <p>自校方式について</p> <ul style="list-style-type: none"> ・私が以前に勤務していた市立小学校は自校方式であった。毎日、10時頃になると食材が調理されるいい匂いが校舎の中を漂い食欲を誘った。実際、給食は温かくておいしかった。できたてを食べられる自校方式が一番よいという感想を持つのが一般的だと考えられる。 ・しかし、同校にて給食終了の学期末、給食調理室を清掃・消毒した際に、衛生害虫が校舎内へ逃げ込むという現象があり、当時の衛生管理に疑問を抱いた記憶がある。当時も衛生管理は十分にしていたと思われるが、その徹底の難しさは計り知れない。当時（20年前）は、市内小中学校10校のうち2校が自校方式であったが、現在は給食センターが新設されて一元化されている。（なぜ、自校方式を残さなかったのか？） ・自校方式になると各校に衛生管理が一元化され、事故防止の観点から管理職及び栄養教諭の責任は重く負担が大きくなる。 ・市小中学校における現状の敷地面積や校舎（配膳室・配膳エリア）の状況等を鑑みて、整備できる可能性のある学校は5校（P33・34表）であると表記されているが、校内コンテナルートが長くなり過ぎる等の問題がある。 <p>衛生管理という面で、コンテナルートが長ければ長い程、異物混入等のリスクが発生する。反対に、短ければ短い程、安全安心である。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・また、衛生管理上、調理室の中にエレベーターがあり、直接、各階へ運搬できることが最適であると考え。しかし、この条件を満たせる学校は一つ 	<p>中間報告（案）でお示ししたとおり、「公設の給食センター1か所」を新たに整備することが今後の本市の学校給食提供方式として望ましいとしたところであり、「学校給食ビジョン」の本編の策定にあたり、さらに詳細について検討を重ね、安全・安心で持続可能な学校給食の実現を目指します。</p> <p>【公設センター1か所：B】</p>
-----------	--	--

もない。学校の現状と将来を考慮しても自校方式への移行にかかる建設コスト等や衛生面に関する安全安心性の面において、自校方式の実現は困難であるといえる。

- ・公平性という観点で市内全小中学校に自校方式を取り入れた場合、八潮市の将来の児童生徒数を考えると、市北部地域（八條北小・八條中）は、児童生徒数の減少により、建設費用を含め人的コストがかかり、将来、稼働できなくなるのではないか。

- ・2019年10月12日、台風で避難されてきた市民の皆様を体育館で待機させたが、あの状況で炊き出し等の対応はできない。河川の決壊を避けるために上の階へ避難させなければならなかった。自校方式であれば対応できると考えがちなが無理がある。非常災害時の食事の提供については、自校方式の設備利用はほぼ不可能であると考ええる。

公設センター方式について

- ・1か所の公設センター方式は、衛生管理の一元化が図れる。人員及び経費、機材を集中的に投じて厳格な衛生管理を行うことで、事故を未然に防ぐことができる。事故が発生した場合は、全校に影響するが、調理施設が1か所のため、集中して管理できるため事故のリスクは低くなる。

- ・栄養教諭等が配置され、センターの設備を活用した食育の推進が図れる。
- ・アレルギー対応室の設置が可能になる。
- ・児童生徒の要望である「おいしい給食」の提供は、工夫することで実現できる。

- ・長期的なコスト面でも、デリバリー方式を除き一番安価であり、持続可能な学校給食提供方式として望ましい。（P54）

- ・整備用の土地の確保については検討が必要であるが、規模に合った土地は想定できるのではないか。

「親子方式」は、長期的なコスト面で最も高価となること。現状では、面積上の制約もさることながら、「教育の機会均等」を大前提とする公平性の面も考慮して困難であること。

「デリバリー方式」は、衛生管理面において市の管理下における限界を強く認識していること。栄養教諭等の配置ができないこと等、課題が多すぎるため継続は困難である。

以上の理由で、本市が給食センターを整備して運営する「公設センター方式1か所」が望ましいと考える。課題としては、事故が発生した場合、全校に影響することである。事故を未然に防ぐために、事故から学んだ各校の「衛生管理の徹底」を維持しながら、今回の人的なミス防止を市の管理体制をより一層強化することで対応できると考える。

24	<p>八潮市の学校給食は、2年前の食中毒事故で、多数の児童・教職員が辛い思いや苦しい思いをし、また、心配をした保護者が非常に多かったことから、そのような事故を二度と起こさないことを第一に考えた方がよい。そう考えると、重要視すべきことは、子供たちの成長に必要な栄養バランスに配慮した上で、安全・安心な給食の提供になる。安全・安心な給食を提供するためには、「厳格な衛生管理ができる」「アレルギー対応ができる」「栄養教諭や調理人員等が確保できる」給食提供方式が望ましい。自校方式では、配送が不要のため、調理時間が確保でき、調理の幅が広がるなどの利点はあるが、衛生管理面で不安が拭いきれない。先に述べた「衛生管理」「アレルギー対応」「人員確保」ができるのは、八潮市学校給食ビジョン中間報告（案）7ページの各提供方式の評価（総括表）から、公設センター方式に絞られる。</p> <p>将来予想される少子化の進行、学校における働き方改革が叫ばれる中、安全・安心な給食提供を将来にわたって実現できるよう、給食提供方式を公設センター方式にし、事業コストの削減、管理体制の強化、食育指導の実現などに取り組むことがベストだと考える。</p>	<p>中間報告（案）でお示ししたとおり、「公設の給食センター1か所」を新たに整備することが今後の本市の学校給食提供方式として望ましいとしたところであり、「学校給食ビジョン」の本編の策定にあたり、さらに詳細について検討を重ね、安全・安心で持続可能な学校給食の実現を目指します。</p> <p>【公設センター：B】</p>
25	<p>①1ヶ所のセンター方式の給食では今までと変わりません。食中毒が発生すれば長期に給食がストップします。そのようなことが2度と起らないようにするべきです。また、調理施設が増えると衛生管理が集中できない旨、書かれています。三郷ではセンターが3ヶ所あります。さらに自校方式を取り入れている（全国で）ところもある訳ですから、何か方法があるはず。それを探してください。</p> <p>②自校方式なら運ぶ時間が必要ない分ぎりぎりまで調理でき、アツアツのものを提供できるそうです。調理のいいにおいがすれば食欲がわき、残食も減ると思います。せっかく新しく八潮の給食のあり方を考えるなら教育長も市長も理想だと思っている自校方式にもっと強い思いで取り組んでほしいと思います。</p> <p>③地場産物の利用や避難所としての調理施設という観点からも自校方式に変更を望みます。</p>	<p>公設センター運営に必要な人員及び経費、機材を集中的に投じて厳格な衛生管理を行うことで、事故を未然に防ぐことが必要であるとの判断により、「公設の給食センター1か所」を新たに整備することが望ましいとしたところですが、食中毒を含めた給食事故の発生時のリスク分散について、多くの意見をいただいているため、今後の計画で、公設センターにおいて可能となるリスク分散について検討してまいります。【複数センター：C】</p> <p>安全・安心な給食を提供することが学校給食において、最も重要であると考えています。このことを実現するためには、学校給食衛生管理基準に沿った対応が必要になります。既存の各学校に給食調理場を設置することについては建物面積や学校敷地面積の制約から、この基準に沿った施設整備を行うことが困難であるため、センター方式で整備することが望ましいと考えました。また、センター方式については、効率性や経済性だけでなく、児童生徒の安全面や学校運営や教育活動への影響などを総合的に判断したものととなります。【自校方式：D】</p> <p>学校給食の提供については、温かいものは温かい状態で、冷たいものは冷たい状態で提供できるよう配慮し、おいしい給食の提供に努めます。また、新たな学校給食提供体制を構築する場合には、センター方式であっても保温性の高い給食容器（食缶）を使用することで、適温での給食提供をしております。センター方式により学校給食を提供している他自治体の事例などを参考にしながら、よりおいしい給食を提供できるよう努めてまいります。【温かくおいしい給食：C】</p> <p>センター方式は、単独校調理場方式よりも一度に大量の食材が必要になり</p>

		<p>ますが、納品場所が1か所になるため、配送面では対応がしやすくなります。センター方式は規模が大きいため、使用量や使用時期等の具体的な条件が合えば、小売業だけでなく生産者との連携も可能となるものと考えています。新たな給食センターを整備する場合には、地元野菜や地元事業者が活用できるよう、他自治体の事例等を参考に、今後も研究を進めてまいります。【地産地消：C】</p> <p>学校は避難所として指定されていますが、給食施設の調理機器は、一般的な調理機器と違い、大量調理を目的とした業務用であるため、調理員以外の方が使用することは想定していません。また、大規模な災害時にはライフライン自体が停止してしまうことが想定されます。このような事態を想定し、他自治体の事例では、災害時に使用可能な簡易用の炊出し窯をあらかじめ準備している例もあります。ご意見は、関係部署と共有し今後の参考とさせていただきます。【災害時の対応：D】</p>
26	<p>『八潮市の学校給食における最重要課題は、「安全・安心な学校給食の提供」であり、二度と食中毒事件を起こさない体制づくり』（P5）と記載があります。一方で、『1か所の公設の給食センターに対して、人員及び経費、機材を集中的に投じて厳格な衛生管理を行うことにより、事故を未然に防ぐことが必要』であるため、『公設の給食センター1か所』を新たに整備する』（P6）と結論づけられています。</p> <p>1ヶ所と2ヶ所、それぞれのメリットデメリットを十分に比較された上での結論であると推察いたしますが、どのような点に於いて比較されましたか。「各提供方式の評価（総括表）」（P7）では、方針1の評価において、1センターが◎であるのに対し、2センターが○となっていますが、その評価が妥当なものであるのか、報告書を読む限り判断ができません。何をどう比較した結果、◎と○の違いが生まれたのかご教示ください。</p> <p>方針1は「学校給食法に則った安全・安心な学校給食を提供する」です。2センターにしてリスクを分散させることで、安全性は向上するのでしょうか？</p> <p>分散されるリスクとして</p> <ol style="list-style-type: none"> 1, 食中毒のリスク 2, アレルギー対応食 3, 調理後2時間以内の喫食条件を挙げたいと思います。 <p>1に関しては、令和2年の八潮市の食中毒原因は病原性大腸菌でしたが、一般に、近年、学校給食で食中毒の原因となるものの多くはノロウイルスとカンピロバクターです。特にノロウイルスによる食中毒は食品取扱者からの食品の二次汚染によるものが大半を占めていますので、調理のラインを分け</p>	<p>各提供方式の評価は、方針1から方針5に対して個別に4段階で評価しているものです。各評価は、市教育委員会が重要と考える視点で行っており、捉え方の違いにより、様々な考え方があると思われます。【各提供方式の評価：D】</p> <p>公設センター運営に必要な人員及び経費、機材を集中的に投じて厳格な衛生管理を行うことで、事故を未然に防ぐことが必要であるとの判断により、「公設の給食センター1か所」を新たに整備することが望ましいとしたところです。食中毒を含めた給食事故の発生時のリスク分散について、多くの意見をいただいているため、今後の計画で、公設センターにおいて可能となるリスク分散について検討してまいります。【リスク分散：C】</p> <p>複数センターを設置することで、栄養教諭等の配置数の増員が見込めることが長所となりますが、センターに配置される栄養教諭等と市栄養士の配置により、一定の栄養士の配置数を確保することで、栄養教諭等による学校訪問の機会を拡充する、及び衛生管理を徹底するなどの取組を検討してまいります。【複数センターの優位性：C】</p> <p>大規模な災害時にはライフライン自体が停止してしまうことが想定されます。このような事態を想定し、他自治体の事例では、災害時に使用可能な簡易用の炊出し窯をあらかじめ準備している例もあります。オープンスペースを持つ施設整備等のご意見は、関係部署と共有し今後の参考とさせていただきます。【公設センターによる災害時の対応：C】</p>

	<p>ることで明らかにリスクを下げるすることができます。</p> <p>2についても、2センターにすることで、配送の距離が縮まり、より安全にそして温かい給食を提供できるものと思われます。これは市の目指す学校給食の姿と一致します。</p> <p>また、栄養教諭の数においても1センターでは3人配置に対し、2センターでは4人配置されることとなります。市内15校の食育と衛生管理が行える人材の確保という点で、2センターが望ましいと考えます。</p> <p>社会の変化に対応し、長期的、安定的に給食を提供するためには、センター方式での建設は合理的であろうと思います。ただ、1センターと2センターの選択においては、1センターを選択されるのであれば、2センターよりも1センターが優位である根拠を明確に示されるべきです。</p> <p>総括表（P7）で事故発生時の影響の範囲に触れられていますが、2センターの方が分散されるリスクもあるが用地の確保が難しい、建設費用やランニングコストが合理的でないというご認識なのであれば、1つの建物内に2つのセンター（2ライン）を作るという方法もあると思います。条例で制定することで、2つのセンターとして扱うことができるようです。2センターという扱いとしないにしても、2ラインあることで児童・生徒数の増減にも対応しやすくなるのではないのでしょうか。</p> <p>大阪府堺市は正にこれから事業者決定→建設開始ですが（PFI事業）、やはり2ラインです。事故を起こさないように衛生管理体制を万全にすることはもちろんですが、100%の保証はありません。少しでもハード面でリスクを下げる必要があると思います。</p> <p>また、新設小学校に調理室の設置を希望される市民の方が一定数いらっしゃると聞きます。その理由として新設小学校が防災拠点の役割を果たすことができる点を挙げていらっしゃると思いますが、中間報告では『新設小学校には調理室を設置しない』とされました。そうであるならば、センターを大規模災害時における炊き出し作業等の拠点として活用できるように、十分なオープンスペースを持つ施設整備を行う等、広く意見を取り入れ建設を進めていただければと存じます。</p> <p>予算や人員に限りがあることは理解できます。環境への負荷や持続可能性を考慮することも必要です。ただその中でも、より安全・安心でより美味しい給食が提供できるように、知恵を絞っていただきたいと切に願います。</p>	
27	<p>意見</p> <p>「給食提供方式は一カ所の公設センター方式」とされ、「令和8年度開設予定の新設小学校には給食調理室は設置しない」との中間報告に反対し、市内に複数の共同調理場を設置し、単独校方式及び親子方式が合理的な学校については単独校方式及び親子方式を採用する。</p>	<p>安全・安心な給食を提供することが学校給食において、最も重要であると考えています。このことを実現するためには、学校給食衛生管理基準に沿った対応が必要になります。既存の各学校に給食調理場を設置することについては建物面積や学校敷地面積の制約から、この基準に沿った施設整備を行うことが困難であるため、センター方式で整備することが望ましいと考えまし</p>

	<p>また、新設小学校に給食調理室を設置する事を求めます。</p> <p>理由</p> <p>1, 八潮市の学校給食は長年に渡り「一民間事業者によるセンター方式」が取られ、異物混入や、アレルギーを有する児童・生徒に「家族の対応にゆだねる」など、細やかな対応が出来ない問題を抱えながら、改善が「7, 000食提供」の壁に阻まれていました。</p> <p>2, こうした「問題」を抱える中で、2020年大規模な食中毒事故が起きてしまいました。</p> <p>3, ですから、2020年11月4日の学校給食審議会の答申では「市内に複数の共同調理場を設置するものとし、単独校方式及び親子方式が合理的な学校については単独校方式及び親子方式を採用するものとする」趣旨の答申がなされたものと理解します。</p> <p>4, にも拘らず「入札」は実施しているものの、大規模食中毒事故を引き起こした民間事業者に一括委託され続けており「7, 000食提供」の壁が続いています。</p> <p>5, 令和8年度開設予定の新設小学校に給食調理室を作る事は、もっとも無理なく「単独校方式」での給食提供につながる機会です。「全校一緒に」が望ましいのは当然です。</p> <p>6, その上で、2020年11月4日の学校給食審議会の答申「市内に複数の共同調理場を設置し、単独校方式及び親子方式が合理的な学校は、単独校方式及び親子方式を採用する」答申を実現する方向で、具体化を急いで頂きたいと考えています。</p> <p>7, そのことが、長年八潮市の学校給食が抱えてきた問題の解決に繋がり、食育の推進になると考えています。付け加え、災害時対策や地産地消による八潮市の農業支援も期待されます。</p>	<p>た。また、センター方式については、効率性や経済性だけでなく、児童生徒の安全面や学校運営や教育活動への影響などを総合的に判断したものととなります。この考えについては、市内の全小中学校に係る統一の見解となりますので新設小学校についても市内の他校と同様にしていまいります。【自校方式又は親子方式：D】【新設校自校方式：D】</p> <p>学校は避難所として指定されていますが、給食施設の調理機器は、一般的な調理機器と違い、大量調理を目的とした業務用であるため、調理員以外の方が使用することは想定していません。また、大規模な災害時にはライフライン自体が停止してしまうことが想定されます。このような事態を想定し、他自治体の事例では、災害時に使用可能な簡易用の炊出し窯をあらかじめ準備している例もあります。ご意見は、関係部署と共有し今後の参考とさせていただきます。【災害時の対応：D】</p> <p>センター方式は、単独校調理場方式よりも一度に大量の食材が必要になりますが、納品場所が1か所になるため、配送面では対応がしやすくなります。センター方式は規模が大きいため、使用量や使用時期等の具体的な条件が合えば、小売業だけでなく生産者との連携も可能となるものと考えています。新たな給食センターを整備する場合には、地元野菜や地元事業者が活用できるよう、他自治体の事例等を参考に、今後も研究を進めてまいります。【地産地消：C】</p>
28	<p>私は、八潮市の小学校、中学校を卒業し、現在、大学で薬剤師を目指しています。八潮市の給食は、毎日さまざまなメニューが出て、おいしかった思い出があります。先般、学校給食の事故が起きた事は、大変残念なことでした。二度と事故がないように関係者の方々頑張ってください。また、市民も子供たちのために考えなければならないと思います。</p> <p>私は、「二度と事故を起こさない」このことが第一に大切だと考えます。これを起点に今回の学校給食ビジョンについて意見を申し上げます。まず、給食の提供方式ですが、衛生管理が徹底できることが必要だと思います。今回、ビジョンにあった衛生管理を念頭にシステム化されたセンター方式に賛成です。自校方式では、学校の敷地に後付けで作るため、面積的な要件や設置場所の関係など、衛生管理を第一に配慮されない恐れがあります。学校ごとに条件が異なり、学校により、衛生管理のレベルに差が生じるなど公平で</p>	<p>中間報告（案）でお示ししたとおり、「公設の給食センター1か所」を新たに整備することが今後の本市の学校給食提供方式として望ましいとしたところであり、「学校給食ビジョン」の本編の策定にあたり、さらに詳細について検討を重ね、安全・安心で持続可能な学校給食の実現を目指します。【公設センター1か所：B】</p>

	<p>はありません。一方通行の導線がとれないなど事故が生じる恐れもあります。</p> <p>もちろん新設校だけに設置するというのは不公平です。みんな同じように給食の提供を受けるべきだと思います。一方、センター方式では、衛生管理を第一に考え、その中で給食が作られる。市内の全児童生徒が公平に高い衛生管理のもと、一斉に給食の提供が受けられるのはセンター方式が唯一です。よって、ぜひ、これを採用すべきです。</p> <p>また、センターが複数あればどちらかが事故があった場合、片方が助かるといった意見もあると思いますが、「二度と事故を起こさない」というコンセプトであるならば、事故は想定すべきではなく、そのためには、むしろ1ヶ所の給食センターの衛生管理を徹底すべきだと思います。複数個所だとその分だけ注意散漫となり、事故のリスクは増えると思います。施設の老朽化も同時期にくるし、限られた人材の中、手薄となり事故にあう2倍のリスクが生じることとなります。それでも広い市域の市では、学校給食衛生管理基準に基づき2時間以内の喫食を達成する配送のためには複数個所のセンターが必要だと思いますが、幸い、八潮市は市域が広くなく、センター1か所でも市内全校への配達が可能であり、学校給食衛生管理基準に基づく2時間以内の喫食が可能です。</p> <p>ぜひ、このたびの学校給食ビジョンは、2度と事故を起こさないことを第一に考え進めて欲しいと思います。</p> <p>これらを踏まえ、私は現在示された八潮市学校給食ビジョンの中間報告の案には大賛成です。</p>	
29	<p>私は、中間報告の際に傍聴いたしました。さらにホームページを拝見し、パブリックコメント書かせていただきます。</p> <p>私は、八潮市が給食を実施していない時期に、新任教員として●●●小学校に赴任し、60歳の時に●●中学校を退職しました。その間、八潮の給食を食べ続け、児童生徒にも給食指導をしてまいりました。</p> <p>正直に申しますが、八潮のまずい給食を自分自身が食べることも、子ども達に給食指導をすることも苦痛でした。</p> <p>私は自校方式の給食にすべきだという立場から意見を述べます。今回の中間報告は、自校方式はできないという資料を提出し、一つのセンター方式に導いているように思います。</p> <p>各学校の給食施設設置図面を見ても、他のやり方があり、十分検討すれば、給食施設を作ることが可能だと思います。</p> <p>給食審議会の答申では、「一つのセンター」ということは述べていません。各学校ごとの状況を今一度精査して、自校方式の給食を実施することを検討していただきたいと思います。以上</p>	<p>安全・安心な給食を提供することが学校給食において、最も重要であると考えています。このことを実現するためには、学校給食衛生管理基準に沿った対応が必要になります。既存の各学校に給食調理場を設置することについては建物面積や学校敷地面積の制約から、この基準に沿った施設整備を行うことが困難であるため、センター方式で整備することが望ましいと考えました。また、センター方式については、効率性や経済性だけでなく、児童生徒の安全面や学校運営や教育活動への影響などを総合的に判断したものとあります。【自校方式：D】</p>

30	<p>今回、中間報告された給食の公設センター方式になった理由がよく分かり、納得できました。予算や設置した場合の調理室の様子や設置場所のシミュレーションもよく調べて頂き、今回「学校給食を考える会」の方から聞いた話も含めてよく考えさせられました。私も「学校給食を考える会」の方々の意見同様、温かい目の前で作っている人が分かる給食が望ましいですが、それ以上に平等性や予算、何より給食室を置く事を前提としていない作りの校舎に建てた場合の安全性を考えてしまいます。息子はただ、おいしい、温かい、弁当ではなく鍋で別々に運ばれる給食を望んでいるそうです。どうか宜しくお願いします。</p>	<p>中間報告（案）でお示ししたとおり、「公設の給食センター1か所」を新たに整備することが今後の本市の学校給食提供方式として望ましいとしたところであり、「学校給食ビジョン」の本編の策定にあたり、さらに詳細について検討を重ね、安全・安心で持続可能な学校給食の実現を目指します。</p> <p>【公設センター：B】</p> <p>学校給食の提供については、温かいものは温かい状態で、冷たいものは冷たい状態で提供できるよう配慮し、おいしい給食の提供に努めます。また、新たな学校給食提供体制を構築する場合には、センター方式であっても保温性の高い給食容器（食缶）を使用することで、適温での給食提供をまいります。センター方式により学校給食を提供している他自治体の事例などを参考にしながら、よりおいしい給食を提供できるよう努めてまいります。【温かくおいしい給食：C】</p>
31	<p>自校方式が理想ですが、今の現状では、公設センター方式でしょうね。であれば、せめて複数個所で何かあった時に補える所が必要です。と考えております。</p>	<p>公設センター運営に必要な人員及び経費、機材を集中的に投じて厳格な衛生管理を行うことで、事故を未然に防ぐことが必要であるとの判断により、「公設の給食センター1か所」を新たに整備することが望ましいとしたところですが、食中毒を含めた給食事故の発生時のリスク分散について、多くの意見をいただいているため、今後の計画で、公設センターにおいて可能となるリスク分散について検討してまいります。【複数センター：C】</p>
32	<p>住んで良かったと思える街にして下さい。未来ある子供達が誇れるふるさとなる様に、学校給食のあり方を、もっともっと真剣に考えて下さい。手本となる他市の訪問や勉強会・試食会を何度も行ない、これからの為に是非とも変えていってほしいと思います。いずれは、少しずつ自校方式の給食に変わって行ける様、宜しくお願い致します。子育て世代が安心できる市政が将来の八潮を発展させると思います。</p>	<p>安全・安心な給食を提供することが学校給食において、最も重要であると考えています。このことを実現するためには、学校給食衛生管理基準に沿った対応が必要になります。既存の各学校に給食調理場を設置することについては建物面積や学校敷地面積の制約から、この基準に沿った施設整備を行うことが困難であるため、センター方式で整備することが望ましいと考えました。また、センター方式については、効率性や経済性だけでなく、児童生徒の安全面や学校運営や教育活動への影響などを総合的に判断したものととなります。【自校方式：D】</p>
33	<p>市の学校給食の将来構想ですが、市内に複数の共同調理場を設置するものとし、単独校方式及び親子方式での運用が合理的な学校については単独校方式及び親子方式を採用するものとする事を望みます。</p> <p>現代の子供達は、家庭料理を食べられる環境ではなく、尚更、食材を切る音、煮る、炒める音や匂いを五感によって得る感覚を食を通して提供してあげたいと願うからです。</p> <p>食育の観点からも学校給食から見直して頂きたいです。</p>	<p>安全・安心な給食を提供することが学校給食において、最も重要であるとと考えています。このことを実現するためには、学校給食衛生管理基準に沿った対応が必要になります。既存の各学校に給食調理場を設置することについては建物面積や学校敷地面積の制約から、この基準に沿った施設整備を行うことが困難であるため、センター方式で整備することが望ましいと考えました。また、センター方式については、効率性や経済性だけでなく、児童生徒の安全面や学校運営や教育活動への影響などを総合的に判断したものととなります。【自校方式又は親子方式：D】</p>

<p>34</p>	<p>市が、示している6つの基本方針に異論はない。さらに加えるなら、①作る人と食べる児童生徒との互いの顔が見える②食材の地産地消③調理員の雇用促進等が考えられる。</p> <p>中間報告(案)を読んで率直に感じるのは、「自校方式が良いのはわかるが、現実的には難しいという理由を一生懸命に挙げて公設センター方式が妥当という結論を導き出している」ということである。これでは、41年前と思考が同じである。この時も「自校方式」を求める声があったと聞くが、コスト削減と効率を優先して給食提供事業者への民間委託という最も安易な道を選択した。市も教育委員会も「先進的な学校給食」と自慢していた。しかしそれは、「子どもにとってではなく行政にとって自慢の学校給食」であったのだと思う。あの時、初期投資に多くのコストがかかっても「自校方式」を選択していれば今頃は…と悔やまれる。その後、教職員組合など様々な団体や個人が「自校方式」への転換を求めたが市は聴く耳を持たず、異物混入などの事故についても改善を求め続けたが根本的な改善は見られず、ついには食中毒が発生し、多くの市民が「学校給食」に注目することになった。</p> <p>結論を言えば、「自校方式」を目指すべきである。コストと学校面積・構造を理由に挙げているが、それならば学校全体のリニューアルの工夫も含めて何年かの長期計画で取り組めばよい。まずは、新設校を「自校方式」のモデルとする。ここを目指して、他の学校も実現に向けて長期計画で取り組む。</p> <p>公平性(教育の機会均等)の担保をすべての政策決定の大前提としているが、そもそも各学校のカラー、行事、部活動、教員の指導力等すべて公平などということはないのだから、学区外通学もしばりを緩くしているのである。ここで敢えて公平性を強調するのは違和感がある。市民からの批判を危惧してのことだろう。</p> <p>ならば、「児童生徒優先で考えれば自学方式がベストです。しかし、コストと学校の構造上、15校一斉にはできません。まずは新設校とすぐに行き始めるところから始めていきます。他の学校については○年後の実現を目指します。それまでは現在の事業者との併用で学校給食を提供します」ときちんと説明すれば良い。一定の批判はあるだろうが、それ以上に賛同を得られると考える。</p> <p>眼先にとらわれず、10年～20年先を見据えて政策転換してほしい。公設センター方式では、事故が起こった時のリスクヘッジができないし、学校がセンターに合わせて日常の時程を組まざるをえないという弊害も解消することはできない。「自校方式」ならふたつとも解消できる。市は腹を据えて「自校方式」に舵を切っていただきたい。</p>	<p>安全・安心な給食を提供することが学校給食において、最も重要であると考えています。このことを実現するためには、学校給食衛生管理基準に沿った対応が必要になります。既存の各学校に給食調理場を設置することについては建物面積や学校敷地面積の制約から、この基準に沿った施設整備を行うことが困難であるため、センター方式で整備することが望ましいと考えました。また、センター方式については、効率性や経済性だけでなく、児童生徒の安全面や学校運営や教育活動への影響などを総合的に判断したものととなります。この考えについては、市内の全小中学校に係る統一の見解となりますので新設小学校についても市内の他校と同様にしていきたいと思います。【自校方式：D】【新設校自校方式：D】</p> <p>ご指摘のとおり各学校においてはそれぞれの特色を生かした教育活動を行っているところであり、それは公平性とは一線を画すものであると考えます。今回の案では、公設センター方式が望ましいとしたところですが、その上で、特定の学校のみ調理場を設置した場合には、当該校のみが将来に渡り自校方式となり、その他の学校との給食提供方式が異なることとなります。その結果、食育やメニューや衛生管理など様々な面において特定の学校とその他の学校とに違いが生ずることが考えられます。また、自校方式の場合には、給食に対する学校の負担が増えることから、相対的に他の学校教育に充てられる時間が減少することも考えられます。これらのことを総合的に判断したものととなります。【公平性：D】</p> <p>学校給食提供方式につきましては、中間報告(案)でお示ししたとおりとなります。民間給食提供事業者との併用に係るご意見は、今後の参考とさせていただきます。新たな提供方式が実現するまでの間、現在の方式を継続することとなるため、引き続き衛生管理の徹底を民間給食提供事業者に求め、安全・安心な学校給食の提供に努めます。【民間給食提供事業者併用：D】</p>
<p>35</p>	<p>「公設センター方式1ヶ所設置」との中間報告、食中毒事件、その後の給食審議会設置とその答申を受けての今回の報告(案)は認め難いもので残念</p>	<p>自校に調理室があることで給食を調理する方々と顔が見える関係が構築できることは食育上の長所であるとは考えられますが、センター方式の調理</p>

	<p>です。給食を利用している小中学生、教職員にアンケートを取り、貴重な改善点が多々でてきたと思います。副菜がまずい、冷たい、運搬時や施設の老朽化で、虫や遺物などの混入がみられる、給食時間が短い、残飯が非常に多い、他の地域に比べ食育がなされていない、食育や給食に対する要望・改善などに取り組む中心的存在となる栄養教諭がない、食材・調理、配膳、食事までの過程を見たり、体験することで得られる食の大切さを知る機会を作ってあげたい e t c。でも自校式なら改善できることは多々あります。予算は自校式に向けて、計画的に進めていけば不可能ではないし、将来的に漸定的に自校式に変換していくことは、市民に丁寧に説明していけば不公平感はないと思います。給食では他自治体から遅れをとっている八潮市です。ここで、挽回するチャンスでは。</p>	<p>場には、調理工程や物資の搬入搬出等が見学できる機能を設置するなど、センターならではの取組も推進できるものと考えています。他自治体の事例等を参考に、今後も研究を進めてまいります。【食育：C】</p> <p>安全・安心な給食を提供することが学校給食において、最も重要であるとと考えています。このことを実現するためには、学校給食衛生管理基準に沿った対応が必要になります。既存の各学校に給食調理場を設置することについては建物面積や学校敷地面積の制約から、この基準に沿った施設整備を行うことが困難であるため、センター方式で整備することが望ましいと考えました。また、センター方式については、効率性や経済性だけでなく、児童生徒の安全面や学校運営や教育活動への影響などを総合的に判断したものととなります。【自校方式：D】</p>
36	<p>八潮市は、2020年6月26日、決してあってはならない大規模集団食中毒事故を起こし、実に給食を食する約半数の3,453人もの児童、生徒、教職員等が、心身に甚大な健康被害を受けてしまった。市はその責任を鑑み、二度と食中毒を起こさない納得のいく方策を全市民に示し、被害者一人ひとりの不安や恐怖が生徒にわたってトラウマとならないよう、学校給食法及び食育法に則った安全でおいしい給食を実施しなければならないと思う。</p> <p>学校給食審議会 答申</p> <p>大規模集団食中毒後、市から「今後の学校給食のあり方について」の諮問を受け、学校給食審議会（15名）が設置された。</p> <p>答申には、八潮市が長年にわたって現在の給食センターに全面委託してきたため、学校給食法に則った衛生管理と食育を推進する栄養教諭及び学校栄養職員が配置されていなかったために、大規模集団食中毒事故を起こしてしまったとして、市内15校分の食育と衛生管理が十分に行える栄養教諭及び学校栄養職員を配置すること。また、民間への全面委託方式から公設公営もしくは公設民営方式へ移行すること。具体的に大規模集団食中毒を二度と起こさないため、複数の共同調理場を設置するものとし、自校方式及び親子方式が可能な学校はそれを採用すること。また、現在の給食センターが改善策を講じながら、2020年11月10日に再開することに対し、教育委員会及び現在の給食センターの取り組みをチェックする第三者委員会（検討委員会委員、給食の専門家、教員、保護者、有識者）を設置すること。</p> <p>八潮市が学校給食法が求めている役割を果たしていなかったことが、今回の事故を招き、児童、生徒の心身の健康を害した責任は重大である。</p> <p>以上が答申の主な内容である。八潮市は答申を尊重しなければならないと思う。</p> <p>学校給食法の目的は、学校給食が児童及び生徒の心身の健全な発達と国民の食生活の改善に寄与するものとし、実施に関し、必要な事項を定め、普及</p>	<p>安全・安心な給食を提供することが学校給食において、最も重要であるとと考えています。このことを実現するためには、学校給食衛生管理基準に沿った対応が必要になります。既存の各学校に給食調理場を設置することについては建物面積や学校敷地面積の制約から、この基準に沿った施設整備を行うことが困難であるため、センター方式で整備することが望ましいと考えました。また、センター方式については、効率性や経済性だけでなく、児童生徒の安全面や学校運営や教育活動への影響などを総合的に判断したものととなります。【自校方式又は親子方式：D】</p> <p>市教育委員会では、本市の学校給食の目指す姿を実現するため、基本方針を掲げるものであり、中間報告（案）において、最重要項目である、この基本方針に絞って評価を行っており、妥当な内容であると考えます。【その他（個別評価）：D】</p> <p>食中毒が発生した場合は、提供する食数が多いセンター方式の方が影響が大きくなることについては、承知しています。しかしながら、食中毒は発生させないことが最も重要であり、そのためには、学校給食衛生管理基準に沿った対応が必要になります。既存の各学校に給食調理場を設置することについては建物面積や学校敷地面積の制約から、この基準に沿った施設整備を行うことが困難であるため、センター方式で整備することが望ましいと考えました。新たな給食センターの整備に際しましては、肉、魚、野菜等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するとともに、室内の温度を低く保つことにより、細菌の増殖を抑えるなど、徹底した衛生管理体制を構築します。併せて、人為的ミスによる事故を発生させないよう従事者への教育及び管理を徹底することで、食中毒の発生を防止してまいります。【安全・安心：C】</p> <p>学校給食の提供については、温かいものは温かい状態で、冷たいものは冷</p>

充実を図るとしている。また、義務教育諸学校における教育の目的を実現するために学校給食の目標（食事についての正しい理解と習慣。学校生活を豊かにし社交性を養う。栄養の改善、健康の増進、食料の生産、配分及び消費についての正しい理解等々）の達成に努めなければならない。また、義務教育の設置者は学校給食が実施されるよう努めなければならない。（一部抜粋）としている。

食育基本法 前文（一部抜粋）

子どもたちが豊かな人間性をはぐくみ、生きる力を身に付けていくためには何よりも「食」が重要である。食育を生きる上での基本とし、知育、徳育及び体育の基礎となるべきものと位置づける。子どもたちに対する食育は心身の成長及び人格の形成に大きな影響を及ぼし、生涯にわたって健全な心と身体を培い豊かな人間性をはぐくんでいく基礎となるものである。

ここに、国、地方自治体及び国民の食育を推進するためこの法律を制定するとしている。

総則には、・国民の心身の健康の増進と豊かな人間形成・食に関する感謝の念と理解・子どもの食育における保護者、教育関係者等の役割・伝統的な食文化、農山漁村の活性化と食料自給率の向上・食品の安全性・国、地方自治体の責務等が細かく決められている。

学校給食法及び食育法に基づいた給食提供方式の客観的な評価

◎できる ○だいたいできる △ほとんどできない ×できない

給食提供方式	自校	親子	1センター 7000食	2センター 4000食×2	デリバ リー
・栄養士の人数	7.5	7.5	3	4	0
・地元や国産の新鮮で安全な食材の提供	◎	◎	△	△	×
・大規模食中毒の防止と対応	◎	○	×	×	×
・出きたての温かい給食を食す	◎	○	×	×	×
・栄養バランスのとれたおいしい手作り給食	◎	◎	×	×	×
・一人ひとりのアレルギー対応(例:他の食材にかえる)	◎	○	△	△	×
・献立の臭いをかいだり、作りでの作業が常に見られる	◎	○	△	△	×
・栄養士、調理師が食している子供の様子をつかめる	◎	○	×	×	×
・給食時に栄養士の指導が各クラス順にできる	◎	○	△	△	×
・子どもの食への悩みや問題をすぐ相談できる	◎	○	△	△	×
・栄養士、担任、保護者の連携がすぐできる	◎	○	×	△	×
・子どもの要望や意見を反映し、早急に対応する	◎	○	△	△	×
・バラエティー(リクエスト、セレクト、郷土、バイキング)給食	◎	○	×	△	×

※栄養士の人数は、自校方式、親子方式が市内に実施された時の数である。
市内小中学校における自校方式の可能性について
可能性のある学校
八條小、柳之宮小、新設校、八潮中、大原中の5校とされている。

たい状態で提供できるよう配慮し、おいしい給食の提供に努めます。また、新たな学校給食提供体制を構築する場合には、センター方式であっても保温性の高い給食容器（食缶）を使用することで、適温での給食提供をしてみたいです。センター方式により学校給食を提供している他自治体の事例などを参考にしながら、よりおいしい給食を提供できるよう努めてまいります。【温かくおいしい給食：C】

新設校は校舎内に給食室を設計すれば問題なく設置できる。

4校については、給食を給食室から教室まで運ぶ距離が長いことで設置できないとされるが、他では運搬車で一度にたくさんの食缶を運んでいる。調理師さんに付き添ってもらったらどうか。

残りの11校は敷地内に給食室をつくるのが困難だという理由で設置できないとされるが、空教室や空スペースのある校舎内につくる方法も検討していただきたい。

東京23区は昭和30年頃から自校方式で給食をつくっている。ビルの谷間の敷地の狭い学校でも工夫して温かくおいしい安全な給食を提供している。隣接する草加市でも自校方式の給食で地域の食材を使用し、大変おいしいと聞いている。他、越谷市、春日部市の給食もおいしいと子供たちが話している。

全校同時に建設することは無理なので、できるところから計画的に進めていただきたいと思う。市政の違いでおいしい給食が食べられないのは子供にとっては不公平感を感じると思う。未来を担う八潮の子供たちに市税を使うことは良いことだと思う。

給食アンケートについて

早急に対応し、改善されなければならない事

食の安全（アンケートより）

- ・肉の中が赤い、鶏肉料理が中を見ると赤く、血が出てきた。生焼けの可能性がある。魚が生ぐさい。サケの中にアニサキスのような虫が入っていた。
- ・食器が汚れている。ヒビや割れがある。紙皿はやめてほしい。
- ・異物混入が多すぎる 等々

順次改善されなければならない事

- ・揚物の中身がなかった。（自校方式なら給食室の予備を出せる。）
- ・味つけ、量、メニュー、調理方法等の改善
- ・冷たいおかずを温かく。（例：肉の脂が白いかたまりになって浮いている。）
- ・ごはんが固くかたまっている。
- ・地元食材や国産の新鮮で安全な食材をつかった給食へ（冷凍食品を少なく）
- ・機械ではなく手作りの給食へ 等々

児童、生徒の意見や要望

今だに多くの子供たちが食中毒を心配し、不安や恐怖をいただいている。一日も早く安全でおいしい給食が食べたいと素直な気持でアンケートに答えている。

また、自校方式を望む声も大きく、その良さを分かっているのだと思う。子供たちが学習意欲にもえるようなおいしい給食を提供することが、市の役

	<p>割ではないだろうか。</p> <p>教職員からは、残菜が多く、食中毒後の市の対応への不満、不安が解消できず悪化している。残さず食べようという指導が難しいという意見もあった。</p> <p>学校給食法、食育法に基づいた安全でおいしい学校給食を実施するために、公設センター方式一ヶ所で全市の小中学校7,000食をつくるという中間報告(案)を再検討し、是非とも自校方式、親子方式をとり入れていただきたいと心からお願いいたします。</p>	
37	<p>3ページから4ページの検討結果について</p> <p>①単独校調理場方式は、設置困難との事ですが、まず、設置スペースについてですが、空きスペースが少ないところは、2階建てにしたら敷地面積が狭くても作るができると思います。</p> <p>②限られた学校のみ単独校調理場方式を導入することは、公平性に問題があるとの事ですが、いきなり全校に作るのではなく、時間をかけて1校ずつ設置していけば、いつかは自分の学校にも給食調理室ができるので、公平性に問題があるとは思えません。</p> <p>③栄養教諭の配置がすべての学校には配置されないし、生徒数の増減によって、「配置される」「配置されない」といった不確定要素が考えられるとのことです。多くの自治体で、全ての学校に栄養教諭は、配置されていません。しかし配置されない学校には、市費で、栄養士を配置しています。八潮市でも、市費での配置を行えば、確実に全校に配置でき、学校給食栄養士会などを作って献立などを統一すれば、不確定要素は取り除けると思います。</p> <p>4ページの検討結果について</p> <p>①公平性の面から、単独校調理場方式を採用することは判断できないとのことです。公平性とは、すべて同じように一緒にできることが、公平性でしょうか？現在の市内の学校において、全ての事が公平ですか？児童・生徒数も異なり、校庭の広さも異なります。公平性とは、全ての学校に同じ機会を持たせることだと思います。であれば、できないことを並べるのではなく、どうしたら全ての学校に単独校調理場方式を作れるかを、考えて頂きたいと思います。</p> <p>7ページの総括表について</p> <p>単独校調理場方式は、アレルギー対策が×になっていますが、単独校であるからこそ個別の対策がとれるのではないですか。1校でのアレルギー対応が必要な子どもは20～25名ほどです。これが、センターになると、200名ほどの子どもに対応するようになります。最近では、アレルギーも多くなり、多様なアレルギー対策が必要です。給食調理の現場では、保護者と栄養教諭又は栄養士がしっかりと話し合い出来る事、出来ない事を確認するそう</p>	<p>安全・安心な給食を提供することが学校給食において、最も重要であると考えています。このことを実現するためには、学校給食衛生管理基準に沿った対応が必要になります。既存の各学校に給食調理場を設置することについては建物面積や学校敷地面積の制約から、この基準に沿った施設整備を行うことが困難であるため、センター方式で整備することが望ましいと考えました。また、センター方式については、効率性や経済性だけでなく、児童生徒の安全面や学校運営や教育活動への影響などを総合的に判断しているため、中間報告(案)では2階建てや3階建ての調理場については検討していません。【自校方式(2階建て):D】</p> <p>今回の案では、公設センター方式が望ましいとしたところです。その上で、特定の学校のみ調理場を設置した場合には、当該校のみが将来に渡り自校方式となり、その他の学校との給食提供方式が異なることとなります。その結果、食育やメニューや衛生管理など様々な面において特定の学校とその他の学校とに違いが生ずることが考えられます。また、自校方式の場合には、給食に対する学校の負担が増えることから、相対的に他の学校教育に充てられる時間が減少することも考えられます。これらのことを総合的に判断したものととなります。【公平性:D】</p> <p>現在の学校給食の提供は、デリバリー方式であるため、栄養教諭等の配置はありません。このような状況においても、市栄養士が各小中学校を訪問し、食育活動を実施しております。単独校調理場方式については、一定の児童生徒数が在籍する場合には、栄養教諭等の配置が見込まれますが、現状においては、その配置数には限りがあります。センター方式では、学校に栄養教諭等がないことが短所とされますが、センターに配置される栄養教諭等と市栄養士の配置により、一定の栄養士の配置数を確保することで、栄養教諭等による学校訪問の機会を拡充するなどの取組を検討してまいります。【栄養教諭等の配置:C】</p> <p>アレルギー対応については、「学校給食における食物アレルギー対応指針(文部科学省)」において、アレルギー対応食の調理作業区画を他の作業区画と区分することが望ましいとされており、アレルギー対応食の提供には、</p>

	<p>です。もし、アレルギー対応室を設置するならば、アレルギー別に設置が必要になりますし、それぞれ調理器具も調理士も別々におくことが必要です。単独校調理場方式であれば、どの子がどんな食材のアレルギーがあるかを把握し、子ども一人一人に寄り添った対応ができます。どうしても除去しきれないようなときは、お弁当をもってきてもらったりと保護者との対応もきめの細かくできます。なので、アレルギー対策は×ではなく○だと思います。</p> <p>59ページの学校給食提供方式について</p> <p>①公設センター方式(1カ所)と導きだしたとのことですが、2020年6月26日の給食事故で、多くの被害者を出したのは、1カ所の給食センターだったからです。複数個所のセンターまたは、単独校調理場方式であったら、被害は、事故を起こした調理施設のあるところのみだったはずですが、給食の提供が長い時間停止したのも、センターが1カ所だった為です。衛生管理を1元管理することで、「二度と食中毒事故はおこさない」とのことですが、誰もが事故を起こさないように努めています。しかし、絶対起こさないはないのです。教育委員会で、自校方式の学校給食の見学に行かれた時に、調理施設が衛生的とは思えなかったとの感想を述べていましたが八潮市はこれから施設を作るのです。衛生的で使いやすい調理施設を作れます。そして、作っている人の顔が見えるのは、工場の見学コースで、見るのではなく、毎日作っている調理員さんたちのようすが見える事であり、意思疎通ができる事が大切です。だから自校方式の学校給食にして下さい。</p>	<p>コンタミネーション(アレルギー物質の混入)防止の点から、完全に区画された専用室が必要であると考えています。しかしながら、単独校調理場方式は、建物面積などの制約から、専用室の設置が困難です。事故防止の取組については現場の注意・工夫に依存する状況になるため、より安全な環境を確保することができるセンター方式が望ましいと考えました。今後の新たな学校給食提供方式においては、より安全性を確保する体制を構築することにより、事故防止に向け万全を期してまいります。【評価(アレルギー):D】</p> <p>自校に調理室があることで給食を調理する方々と顔の見える関係が構築できることは食育上の長所であるとは考えられますが、センター方式の調理場には、調理工程や物資の搬入搬出等が見学できる機能を設置するなど、センターならではの取組も推進できるものと考えています。他自治体の事例等を参考に、今後も研究を進めてまいります。【食育:C】</p>
38	<p>子どもたちの学校給食を経済効率優先で考えないで欲しい。多少の余分な費用がかかってもより美味しい給食を提供することに重きを置いて欲しい。調理完了後、短時間のうちに温かい食べ物が提供できる自校方式の給食が他の提供方式に比べて最も子供たちの幸せにつながることは明らかです。</p> <p>さいたま市では2001年の4市合併の際に、「温かいものは温かく、冷たいものは冷たく」提供して、給食の質を上げるために旧浦和市に合わせて、旧3市のセンター給食を廃止して自校方式の給食に移行したそうです。その際に、敷地面積が狭かった学校が多く57校中35校は2階建てで調理室を建設したそうです。今回の中間報告(案)では平屋しか検討せずに、建設が困難と結論づけていました。もう少し深く検討を進めたら比較結果も違ったものになったのではないのでしょうか。</p> <p>さいたま市では15年間で81校に自校の調理場を整備して、平成27年には全市内160校のすべてを自校方式に転換しました。「一度に市内15校に提供できなければ不公平だ」という趣旨のことが自校方式を選ばない理由になるのはいかがなものでしょうか。行政は5年10年で終了するものではありません。学校も、学校給食もまた同様です。時間がかかっても誇れるものを作る、子供たちの喜ぶ給食を提供する、そのような考えで学校行政を</p>	<p>安全・安心な給食を提供することが学校給食において、最も重要であるとと考えています。このことを実現するためには、学校給食衛生管理基準に沿った対応が必要になります。既存の各学校に給食調理場を設置することについては建物面積や学校敷地面積の制約から、この基準に沿った施設整備を行うことが困難であるため、センター方式で整備することが望ましいと考えました。また、センター方式については、効率性や経済性だけでなく、児童生徒の安全面や学校運営や教育活動への影響などを総合的に判断しているため、中間報告(案)では2階建てや3階建ての調理場については検討していません。【自校方式(2階建て):D】</p> <p>学校給食の提供については、温かいものは温かい状態で、冷たいものは冷たい状態で提供できるよう配慮し、おいしい給食の提供に努めます。また、新たな学校給食提供体制を構築する場合には、センター方式であっても保温性の高い給食容器(食缶)を使用することで、適温での給食提供をしております。センター方式により学校給食を提供している他自治体の事例などを参考にしながら、よりおいしい給食を提供できるよう努めてまいります。【温かくおいしい給食:C】</p> <p>現在の学校給食の提供は、デリバリー方式であるため、栄養教諭等の配置</p>

	<p>進めて欲しいと思います。</p> <p>中間報告（案）では、センター方式の方が自校方式よりも食育の面で優れていると述べられているが、全く逆のように思います。栄養教諭等の配置基準を参考にすると、1センターにしてしまうと八潮市の規模では最低3人配置すればOKということになっています。一方、自校方式では提供食数によって栄養教諭等の基準が異なりますが、報告案の試算に則って計算すると7.5名の配置になります。もし、さいたま市並みに全校に1名（市費負担も含めて）ですと16名の配置になります。センター方式の方が栄養教諭等の方々への負担が大きく、自校方式よりも頻度の高い食育の機会を提供するのが困難なことがあきらかです。少人数で学校に常駐していない方が低レベルな食育になるでしょう。</p>	<p>はありません。このような状況においても、市栄養士が各小中学校を訪問し、食育活動を実施しております。単独校調理場方式については、一定の児童生徒数が在籍する場合には、栄養教諭等の配置が見込まれますが、現状においては、その配置数には限りがあります。センター方式では、学校に栄養教諭等がないことが短所とされますが、センターに配置される栄養教諭等と市栄養士の配置により、一定の栄養士の配置数を確保することで、栄養教諭等による学校訪問の機会を拡充するなどの取組を検討してまいります。【栄養教諭等の配置：C】</p>
39	<p>中間報告（案）7ページの総括表の評価が不当だと感じます。方針1（安全性）について、自校方式の評価が不当に低いです。センターと比べて小さい施設ですから、携わる職員数は少ないのは当然です。「人員が少ない＝衛生管理が困難」という論理は飛躍していて理解できません。全国にある自校式施設の多くが衛生管理ができていないという話は聞いたことがありません。また、集中管理が徹底できないことも低評価の理由になっていますが、自校式の市町では各学校の調理場は自分の施設の衛生管理に専念しており、管轄する市町は見守るだけで衛生管理に直接手出しはしていません。そこは評価する項目ではありません。「自校式の学校の数だけ事故のリスクは増える」は意味が理解できません。リスクは被害者数の大きさで評価します。1施設が事故を起こす確率（例えば10年に1回など）が同程度なら、500食の自校式と5,000食のセンター式では、後者の方がリスクが高いのです。「多くの学校に調理場がある＝リスクが高い」は説明になっていません。ちなみに、さいたま市は合併編入した旧岩槻市の給食センターを廃止にして、岩槻市内にあった全ての小中学校を自校方式に変えました。その結果、現在さいたま市内160校に給食調理施設があるわけです。すると、八潮の1センターの160倍リスクが高いということでしょうか。さいたま市はとても危険な給食提供体制を持っているということでしょうか。1センターと2センターの評価の比較が不当な内容になっています。2センターだと「施設が複数あるから衛生管理を統一して集中して行えない」とあります。しかし、1センターの方は「衛生管理は統一して集中して行える」とあります。そもそも「統一して」とは誰が何を行うのでしょうか。それを説明する記述がありません。すると、大事なのは「衛生管理を集中して行う」ことだけです。それぞれの施設に必要な人員を配置して、第1センターも第2センターも同レベルで「衛生管理に集中」すれば全く問題ないのです。2か所だと衛生管理に対する集中力が低下するのでしょうか。地理的にも離れた、独立し</p>	<p>安全・安心な給食を提供することが学校給食において、最も重要であると考えています。このことを実現するためには、学校給食衛生管理基準に沿った対応が必要になります。既存の各学校に給食調理場を設置することについては建物面積や学校敷地面積の制約から、この基準に沿った施設整備を行うことが困難であるため、センター方式で整備することが望ましいと考えました。また、センター方式については、効率性や経済性だけでなく、児童生徒の安全面や学校運営や教育活動への影響などを総合的に判断したものととなります。また、このような考え方から中間報告（案）では2階建てや3階建ての調理場については検討していません。【自校方式：D】【自校方式（2階建て）：D】</p> <p>公設センター運営に必要な人員及び経費、機材を集中的に投じて厳格な衛生管理を行うことで、事故を未然に防ぐことが必要であるとの判断により、「公設の給食センター1か所」を新たに整備することが望ましいとしたところです。食中毒を含めた給食事故の発生時のリスク分散について、多くの意見をいただいているため、今後の計画で、公設センターにおいて可能となるリスク分散について検討してまいります。【複数センター：C】【リスク分散：C】</p> <p>現在の学校給食の提供は、デリバリー方式であるため、栄養教諭等の配置はありません。このような状況においても、市栄養士が各小中学校を訪問し、食育活動を実施しております。単独校調理場方式については、一定の児童生徒数が在籍する場合には、栄養教諭等の配置が見込まれますが、現状においては、その配置数には限りがあります。センター方式では、学校に栄養教諭等がないことが短所とされますが、センターに配置される栄養教諭等と市栄養士の配置により、一定の栄養士の配置数を確保することで、栄養教諭等による学校訪問の機会を拡充するなどの取組を検討してまいります。【栄養教諭等の配置：C】</p>

た給食センターなのですから、お互いに何も影響しないはずで、八潮市が衛生管理に必要な人員を配置することが、安心・安全な施設運営において最も重要なことにはならず、すると、大規模食中毒事故のリスクが少ない、自校式と親子式が◎で、1センターと2センターが○、デリバリー方式が△が妥当な評価になると思われます。

中間報告(案)7ページの総括表の評価が不当だと感じます。方針3(食育)について、そもそも比較する基準としてふさわしいか疑問です。栄養教諭の配置に関して、記述があります。栄養教諭配置基準で1校1名になりそうなのは小学校4校(大原、大瀬、大曾根、潮止)と中学校1校(八潮)の5校です。残りの10校は規準に満たないので4校に1人の配置ですから、2.5人です。すると、合計で7.5人の栄養教諭が配置されなければなりません。一方、給食センターの栄養教諭配置規準では、6,001名以上で3名となっています。すると、自校式にした方が栄養教諭の配置数が多くなる訳です。「栄養教諭の数が多い=食育内容が豊か」という観点なら、自校式の方が優れていることとなります。ちなみに、横須賀市では規準による配置では少ないから市費で5人追加して栄養教諭を採用し、2校に1名の栄養教諭を配置して、格差が生じないように自治体として対応しています。八潮市にもそのくらいはできると思います。また、さいたま市では市内全校が自校方式で、かつ全校に栄養教諭を1名配置しています。国の配置基準ギリギリを狙うのではなく、食育の内容を豊かにするために八潮市が市費を投じてでも栄養教諭の確保に努めればよいだけではないでしょうか。また、学校農園などで子供たちが栽培した野菜を調理して味わうなどの、ワクワクするような食育活動はセンター方式などの大規模施設では対応できないもので、自校式や親子式が圧倒的に豊かな食育活動を提供できます。ですから、自校方式がセンター方式より劣る評価になっているのは不自然さがぬぐえません。見学のしやすさに差があるように理由が説明されていますが、センターにしても自校式の調理場にしても、近くに寄って見ることはできないのですから、遠くから調理の様子を眺めることでどれだけ子供たちの食育体験になるのか、両者で大差は無いのではないのでしょうか。近距離で調理の様子を撮影してネット配信した方が調理の様子はもっとよく見れます。総合的に判断すると自校式が他よりも若干上回る程度ではないのでしょうか。

中間報告(案)7ページの総括表の評価が不当だと感じます。方針4(アレルギー対応)について、そもそも比較する基準としてふさわしいか疑問です。この件について、近隣の学校給食の栄養士に聞いたところ、アレルギー対応は個別スペースを確保することと、使用する器具を全く別にするだけで十分に対応できるとのことでした。また、センターより狭いとはいえ、小規模の単独調理場でもスペースの確保は問題ないとのことでした。必ずしも平

アレルギー対応については、「学校給食における食物アレルギー対応指針(文部科学省)」において、アレルギー対応食の調理作業区画を他の作業区画と区分することが望ましいとされており、アレルギー対応食の提供には、コンタミネーション(アレルギー物質の混入)防止の点から、完全に区画された専用室が必要であると考えています。しかしながら、単独校調理場方式は、建物面積などの制約から、専用室の設置が困難です。事故防止の取組については現場の注意・工夫に依存する状況になるため、より安全な環境を確保することができるセンター方式が望ましいと考えました。今後の新たな学校給食提供方式においては、より安全性を確保する体制を構築することにより、事故防止に向け万全を期してまいります。【評価(アレルギー):D】

地方自治法第2条第14号で「地方公共団体は、その事務を処理するに当たっては、住民の福祉の増進に努めるとともに、最少の経費で最大の効果を挙げるようにしなければならない」と定められており、行政が法を遵守しコスト意識を持つことは重要なことです。このため、給食提供方式の選定にあたっては、長期にわたり必要となる学校給食事業のコストにおける多寡が、その判断基準の一つになるものと考えます。【その他(持続可能性等):D】

屋建ての自校式施設でなくても2階建てでもよいとのことでした。また、特別食（別献立）を用意するのは自校式でもセンターでも難しいので、アレルギー素材の除去食でしかも卵やそばなどの主だったもの数点しか除去対応できないのは同じだとのことでした。1センターで余裕のあるアレルギー対応の調理スペースを確保したところで、市内100～200人の児童生徒の除去食を用意するとなるとむしろ別の問題、他校に運ばれてしまう誤配送のリスクが高まります。自校式であれば、誤配送といっても校内の別のクラスなので短時間に修正提供できますが、センターで誤配送が起こると取り戻すのに時間がかかり修正は容易ではありません。すると、あえて評価すると、アレルギー対応の評価は除去食の対応ができないデリバリー方式が×、その他の4つの提供方式は同点で○が妥当ではないでしょうか。

中間報告（案）7ページの総括表の評価が不当だと感じます。方針5（安定かつ持続可能）について、自校式の評価が不当に低いです。センター方式の優位性として、「栄養教諭等が配置される」とありますが、デリバリー方式以外の提供方式では全て「栄養教諭が配置されます」から、ここにだけ記述するのは不自然です。また、コストの比較で自校式の方が高くつくように書かれていますが、試算の条件は適切なかの疑問があります。1つは比較の期間です。耐用年数で比較の方が適当です。15年間では短すぎます。ちなみに、柏市の試算は60年間、久喜市は30年間でした。また、自校式では運搬用のトラックは不要です。センター方式では必須です。コスト比較表では、運搬に係る費用が含まれているのかいないのか不明朗です。また、自校式のデメリットとして2つ、「労働者の確保困難」と「調理業務委託先の質が影響を与える」と挙げられています。しかし、これはセンター方式でも同様です。

センター方式であっても大量の労働者を必要としますし、特にトラックドライバーの確保は給食センターに限らず、世の中全体で困難と言われていますから、運搬業務の安定性にも確実さが示せません。センター方式でも民間にするなら、どこの調理業務委託先にするかで大きな影響があります。むしろ、自校式の方が16か所の別々の民間業者と契約可能なわけですから、8校が残念な業者でも、8校が優良な業者ということもあり得ます。一方、1センター方式では残念な契約業者に当たってしまったら、16校全体に影響を及ぼすことになるわけですから、こちらの方がリスクが高いと言えます。リスク分散できるかが大事です。自校式の弱点として、現行15校のほとんどが敷地が狭かったりして建設しにくいとのことですが、給食調理室を2階建てにしたり、別の位置に建設したり、1階の空き教室を改造して設置するなどの工夫が全く検討されていません。とても偏った見積りになっています。さいたま市には30校以上の2階建て調理室があります。視察勉強に行

	<p>くべきです。また、一度に15校全部を自校式にしなくても、大規模改修のタイミングで調理室を整備するなどして、長期的に整えていけばいずれは全校が平等公平に美味しい給食が実現します。「教育の機会均等」を理由に一部の学校だけが自校方式なるのはまずいと中間報告(案)に書かれていますが、それは単に八潮市内だけの「機会均等」にしか過ぎません。では、お近くの草加市は全校自校給食、お隣の足立区でも全校自校給食、さいたま市は160校全て自校給食ですが、八潮市は埼玉県内で比べて「機会均等」ではないし、関東地方で比べても「機会均等」ではないです。高崎市では合併編入するたびに、センター給食であった学校を時間をかけてお金をかけて自校式に変えてきました。時間とお金をかけて、「機会均等」にしてきたのです。一斉かどうかや同時かどうか、「機会均等」の規準ではないのです。方針5(安定かつ持続可能)については、自校式と親子式がデリバリー方式と並んで△評価なのはおかしいし、センター方式が◎評価で大きな差が付くのは違和感があります。そもそも、日本の将来を担ってもらう子供たちの給食を「安定かつ持続的に」かつ「魅力的に」するように工夫していくのが自治体の役割なので、「コストが安い方」という観点を重視してはいけません。優先順位を間違えないようにしていただきたい。</p>	
40	<p>報告案では、単独校方式が必要面積や食材等配送車の車の進入路が足りない、共同調理方式に比べ整備に予算や時間が掛るなどの理由で設置困難としていますが、平成27年度に全小中学校で単独校方式に切り替えたさいたま市では、給食室が無かった既存の小中学校に給食室を設置するにあたり、平屋での設置が困難な学校については2階建てで建設し対応しています。また、食材等配送車の車の進入路について、報告案の車両動線は学校敷地内で一筆書きで方向転換する動線となっているが、さいたま市の学校では必ずしもそのような形でなくても運用されています。</p> <p>早期に給食施設を整備したい方向性は分かりますが、学校給食審議会の答申内容を考慮するともう少し時間を掛け、詳細に提供方式を検討するべきではないかと考えます。</p>	<p>安全・安心な給食を提供することが学校給食において、最も重要であると考えています。このことを実現するためには、学校給食衛生管理基準に沿った対応が必要になります。既存の各学校に給食調理場を設置することについては建物面積や学校敷地面積の制約から、この基準に沿った施設整備を行うことが困難であるため、センター方式で整備することが望ましいと考えました。また、センター方式については、効率性や経済性だけでなく、児童生徒の安全面や学校運営や教育活動への影響などを総合的に判断しているため、中間報告(案)では2階建てや3階建ての調理場については検討していません。【自校方式(2階建て):D】</p> <p>現在、学校給食ビジョンの中間報告(案)としてまとめたところですが、今後、パブリックコメントでいただいた意見も踏まえて、学校給食ビジョン本編の策定に取り組んでいきます。これまでの経過としましては、令和3年度中に学校給食ビジョンの策定業務に着手してアンケート調査を実施し、令和4年度は、アンケート調査の結果報告と中間報告に関する業務を実施し、令和5年度中にビジョンの策定を予定しており、3か年度にわたる取組であることから、多くの時間をかけ慎重に対応しているものと考えます。【その他(策定期間):E】</p>
41	<p>・P.3 本市の学校給食基本方針 方針2 バランスの取れたおいしい給食を提供するとあるが、食中毒発生時、美味しくない!という意見に対し、市は「美味しいかどうかについては</p>	<p>公設センター運営に必要な人員及び経費、機材を集中的に投じて厳格な衛生管理を行うことで、事故を未然に防ぐことが必要であるとの判断により、「公設の給食センター1か所」を新たに整備することが望ましいとしたとこ</p>

個人差がある」と言い続けました。ここに来て方針においしいと表記することについて、見解と判断基準はどのようにするのか説明を求めます。

・方針5 安定で持続可能な給食提供体制を構築するとあるが～先に発生した学校給食事故は、提供先が一箇所であったために、市内全ての給食が止まってしまったわけですが、2箇所以上あれば全てが止まるということはない。いくら気を付けても事故というのは起こる場合があるわけで、そのことを考慮することは今回の経験から非常に重要であると考えているが、一箇所ですべて持続可能と言いきる理由は？

また、再度事故が発生した場合の対応はどのように考えているか具体的に表記いただきたい。

・方針の中では、学校給食法についてのみ考えられているが、学校は避難所や福祉の場ともなるわけで、施設の少ない本市において、防災や地域福祉の観点から方針が盛り込まれるべきと考える。

・P7の表で、方針5の単独調理場方式と親子方式が△、公設センター1箇所、2箇所方式が◎となった誰でも納得ができる明確な理由の記載が必要と考える。

・P14～ アンケート結果で給食は好きかという問いに、「嫌い」。さらに「嫌い」と答えた人が理由を聞かれ、「美味しくない」の解答率が大変高い。給食に掛かる維持管理費等は市が負担し、材料費については保護者が負担しているが、子どもたちが不満を感じているものに市民の大切な税金、そして家庭からのお金を投入するわけで、満足度が低いのに改善も見られず継続というのは到底考えられないことである。この点について新たな給食施設に移行するまで、この部分の改善はどのように計画していくかの考察が必要と考える。

・P24 2行目温かいおかずを食べたいと考えている児童生徒は多く～これは当たり前であり、当たり前に行っている自治体が多い中で、アンケート結果でやっとなんと動くという発想自体に問題を感じるが、その点について市はどのように考えているか。

・P24 6行目

学校給食を調理している様子を～

これこそが、食育であると考えているが、市が考える食育とはどのようなことか、今まで漠然とした表記しているために方向性がずれていると考えられるため具体的に示すべきである。

また、その考えにより食に対してどのような理解を持つことができ、将来に役立つのか、体、脳の発達なども考慮して表記いただきたい。

・P25 下から2行目

温かいおかずの～

温かい副食という文字が、何箇所か見られるが、現状のビチャビチャした、

ろです。食中毒を含めた給食事故の発生時のリスク分散について、多くの意見をいただいているため、今後の計画で、公設センターにおいて可能となるリスク分散について検討してまいります。【リスク分散：C】

学校給食の提供については、温かいものは温かい状態で、冷たいものは冷たい状態で提供できるよう配慮し、おいしい給食の提供に努めます。また、新たな学校給食提供体制を構築する場合には、センター方式であっても保温性の高い給食容器（食缶）を使用することで、適温での給食提供をまいります。センター方式により学校給食を提供している他自治体の事例などを参考にしながら、よりおいしい給食を提供できるよう努めてまいります。【温かくおいしい給食：C】

自校に調理室があることで給食を調理する方々と顔の見える関係が構築できることは食育上の長所であるとは考えられますが、センター方式の調理場には、調理工程や物資の搬入搬出等が見学できる機能を設置するなど、センターならではの取組も推進できるものと考えています。他自治体の事例等を参考に、今後も研究を進めてまいります。【食育：C】

学校給食ビジョン中間報告（案）の策定に際しましては、給食に係る専門家として、大学教授に学校給食専門員を委嘱し、ご意見を伺っています。また、その原案を策定する際には、市栄養士も参画し、専門家や現場の声も大切にしながら策定しております。今後、策定する学校給食ビジョンやその後の学校給食を提供する際にも専門家の意見を参考に安全・安心な給食提供が実施できるよう努めてまいります。【当該案に係る策定過程：E】

	<p>歯ごたえのない煮物など副菜は温かくても、多分児童生徒の満足感は得られないと考えられるため、食材選定、調理方法、手順などが重要になると考える。そのあたりの改善についてはどのように取り組んでいくか。この部分は現状も含め見解を表記いただきたい。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・P33 現在、学校で給食を受け入れている場所についての工事も必要になると思うが、その点も考慮した設計積算になっているか。 ・新たな給食施設の管理職員体制はどのように検討しているか ・全体的に感じることであるが、現在の学校給食はそもそも材料選定、手順、食育について、美味しさについてなどがすべて「学校給食法に則り」といったような表記で大変漠然としているために、一人一人の考え方が異なりなんとなくやっている状況を生んでいるように考えられる。そこで、一つ一つをしっかりと捉え、誰が管理、携わっても同じものができるようなシステムが必要であると考え。 ・全体的に、総合コンサルタント（建設系）がこのビジョンを策定しているが、教育委員会のみに着目したものになっており、市の全て（福祉、建設、安全など）を考慮した見方ができていないと見受けられる。ビジョン選定会社の選定条件が合っているのか疑問を感じる。 	
42	<p>未来ある子供たちのためにも、衛生面においても安全安心に出来る自校方式を強く求めます。八潮には、小松菜・枝豆・ねぎ・トマト・ほうれん草・山東菜・天王寺かぶ等々豊かな野菜に恵まれています。地元の野菜を使い安全安心な、自校方式をお願い致します。二度と、食中毒がおきないようにお願いします。出来るところから自校式給食にすること強く願います。</p>	<p>安全・安心な給食を提供することが学校給食において、最も重要であると考えています。このことを実現するためには、学校給食衛生管理基準に沿った対応が必要になります。既存の各学校に給食調理場を設置することについては建物面積や学校敷地面積の制約から、この基準に沿った施設整備を行うことが困難であるため、センター方式で整備することが望ましいと考えました。また、センター方式については、効率性や経済性だけでなく、児童生徒の安全面や学校運営や教育活動への影響などを総合的に判断したものととなります。【自校方式：D】</p> <p>センター方式は、単独校調理場方式よりも一度に大量の食材が必要になりますが、納品場所が1か所になるため、配送面では対応がしやすくなります。センター方式は規模が大きいいため、使用量或使用時期等の具体的な条件が合えば、小売業だけでなく生産者との連携も可能となるものと考えています。新たな給食センターを整備する場合には、地元野菜や地元事業者が活用できるよう、他自治体の事例等を参考に、今後も研究を進めてまいります。【地産地消：C】</p>
43	<p>主人と共に自校式の給食を経験しており味の良さもありますが、食中毒等の事例は聞いたことがありません。思いおせば給食調理室は外から中の様子が見ることが出来よく立ち寄って見ていたものです。</p> <p>何よりも作り手の顔や様子がわかるというのは給食に対する安心感につながっていたのではないかと思います。</p>	<p>ご意見を参考に、より良い給食の提供ができるよう努めてまいります。【その他：E】</p>

44	<p>①衛生管理は現在の事業者においても重要であったと思われるので、いくら公設センターと言えども「二度と事故を起こさない」は100%保証されるものではありません。</p> <p>②子供達の未来のために、給食も教育の一環と思われるので市の現状・コスト云々で図るのは、逆に持続可能性を無視することになりませんか？</p> <p>給食提供を公設にし、学校給食法の基準を最低限守ることが、八潮市の学校給食では、いつまでたっても八潮が「魅力ある街」にはなれないと思います。関係者の方々の熱意が結集したビジョンを期待します。</p>	<p>食中毒事故により多くの児童生徒・教職員が被害を受け、また、その家族や関係者にも多大な迷惑をかけてしまった経緯が本市にはあります。この経験から、本市の学校給食の将来構想とする「八潮市学校給食ビジョン」の策定にあたり、「二度と食中毒事故を起こさない」という決意のもとで、「安全・安心」「衛生管理の徹底」という点を最優先としています。【事故を防ぐ：C】</p>
45	<p>公設センター方式に賛成。給食は安心安全に児童へ提供することが第一である。徹底した衛生管理のもと給食や食材や食器などを管理した方がよい。一元管理の方がそれが徹底できると考える。自校式ではそれぞれの学校に衛生管理を任せることとなり、逆にリスクが高まると考える。また、自校式給食のほうがおいしいという意見もあるが、栄養士（栄養教諭）の力量によっても味はかなり左右される。センターに力量のある栄養士（栄養教諭）を置くことで、八潮市の児童・生徒全員に望ましい給食が提供されることを望む。センター方式でもリスク分散を考えて、いくつかの調理ラインを設置することで集団食中毒が起きるリスクは下げられると考える。</p>	<p>中間報告（案）でお示ししたとおり、「公設の給食センター1か所」を新たに整備することが今後の本市の学校給食提供方式として望ましいとしたところであり、「学校給食ビジョン」の本編の策定にあたり、さらに詳細について検討を重ね、安全・安心で持続可能な学校給食の実現を目指します。</p> <p>【公設センター：B】</p> <p>食中毒を含めた給食事故の発生時のリスク分散について、多くの意見をいただいているため、今後の計画で、公設センターにおいて複数ラインによるリスク分散について検討してまいります。【複数ライン：C】</p>
46	<p>八潮市学校給食ビジョン中間報告を拝見させていただきました。私の意見としては、中間報告にあるとおり、「公設センター方式（新設校を含む）」に賛成です。私には3人の子供がおります。もうすでに義務教育を修了しましたが、八潮の給食を食べて育ちました。味に関しては、好き嫌いもあり、おいしく感じる献立もあれば、そうではない日もあったことだと思います。ただ、それは、自校方式や親子方式、デリバリー方式にしても変わることはないと思います。また、P33～48にあるように、各校に調理場を整備するのは大変困難なことであると感じます。食中毒事故を教訓に、公設の給食センターでの衛生管理を徹底し、安心安全な給食を提供して下さることを願います。よろしくお願いたします。</p>	<p>中間報告（案）でお示ししたとおり、「公設の給食センター1か所」を新たに整備することが今後の本市の学校給食提供方式として望ましいとしたところであり、「学校給食ビジョン」の本編の策定にあたり、さらに詳細について検討を重ね、安全・安心で持続可能な学校給食の実現を目指します。</p> <p>【公設センター：B】</p>
47	<p>1、自校方式を望みます。</p> <p>一斉に実施することは無理ですからできるところから実施して何年計画かで全市に作っていただきたい。</p> <p>学校と給食室が近くて連絡もすぐできる。</p> <p>アレルギー対応が自校方式は×というのはおかしい。</p> <p>センター方式が◎もおかしい、アレルギー対応については◎はないと思う。</p> <p>においのする、作り手の見える、おいしい給食は、自校方式でこそなされると思います。</p>	<p>安全・安心な給食を提供することが学校給食において、最も重要であると考えています。このことを実現するためには、学校給食衛生管理基準に沿った対応が必要になります。既存の各学校に給食調理場を設置することについては建物面積や学校敷地面積の制約から、この基準に沿った施設整備を行うことが困難であるため、センター方式で整備することが望ましいと考えました。また、センター方式については、効率性や経済性だけでなく、児童生徒の安全面や学校運営や教育活動への影響などを総合的に判断したものととなります。【自校方式：D】</p> <p>各提供方式の評価は、方針1から方針5に対して個別に4段階で評価して</p>

		<p>いるものです。各評価は、市教育委員会が重要と考える視点で行っており、捉え方の違いにより、様々な考え方があると思われます。【各提供方式の評価：D】</p> <p>アレルギー対応については、「学校給食における食物アレルギー対応指針（文部科学省）」において、アレルギー対応食の調理作業区画を他の作業区画と区分することが望ましいとされており、アレルギー対応食の提供には、コンタミネーション（アレルギー物質の混入）防止の点から、完全に区画された専用室が必要であると考えています。しかしながら、単独校調理場方式は、建物面積などの制約から、専用室の設置が困難です。事故防止の取組については現場の注意・工夫に依存する状況になるため、より安全な環境を確保することができるセンター方式が望ましいと考えました。今後の新たな学校給食提供方式においては、より安全性を確保する体制を構築することにより、事故防止に向け万全を期してまいります。【評価（アレルギー）：D】</p>
48	<p>私は以前から八潮市の学校給食には問題点が多くあり、改善の必要があると感じておりました。</p> <p>理想的には完全自校方式が望ましいと考えますが、段階的でも、可能なところから順次進めていただくことを希望します。</p> <p>まずは第一歩として、新設される小学校にはぜひ給食調理室を設置していただきたいと思います。</p> <p>予算配分に関して思うことは、八潮市が子どもたちの健全な育成のために、可能な限り予算を振り分けていただき、市民から「住んで良かった」と思われるよう、子ども政策の更なる充実を求めるものです。</p>	<p>安全・安心な給食を提供することが学校給食において、最も重要であると考えています。このことを実現するためには、学校給食衛生管理基準に沿った対応が必要になります。既存の各学校に給食調理場を設置することについては建物面積や学校敷地面積の制約から、この基準に沿った施設整備を行うことが困難であるため、センター方式で整備することが望ましいと考えました。また、センター方式については、効率性や経済性だけでなく、児童生徒の安全面や学校運営や教育活動への影響などを総合的に判断したものととなります。この考えについては、市内の全小中学校に係る統一の見解となりますので新設小学校についても市内の他校と同様にまいります。【自校方式：D】【新設校自校方式：D】</p>
49	<p>子供は大切な、これから日本をささえる人です。今こそ身体づくりが重要です。八潮で作った安心して食べられて、身近な大人の作った安心して食べて、健康に成長できるよう、自校式給食が良いと思います。私は80才になりましたが、自校食で育ちました。とても健康でいます。</p> <p>子供達を大切に育てて下さい。宜しくおねがいします。</p>	<p>安全・安心な給食を提供することが学校給食において、最も重要であると考えています。このことを実現するためには、学校給食衛生管理基準に沿った対応が必要になります。既存の各学校に給食調理場を設置することについては建物面積や学校敷地面積の制約から、この基準に沿った施設整備を行うことが困難であるため、センター方式で整備することが望ましいと考えました。また、センター方式については、効率性や経済性だけでなく、児童生徒の安全面や学校運営や教育活動への影響などを総合的に判断したものととなります。【自校方式：D】</p>
50	<p>給食センター方式で大規模食中毒事故を発生させ、多くの市民が自校方式にしてほしいと署名をして市長宛に提出してきた結果が1校集中生産では、同じ轍を踏むことになるのではないかと。</p> <p>給食は、子どもたちの食育の面からも各校方式にすべきです。</p> <p>八潮に住み続けたいと考える市民を増やすためにも、自校方式を望むもの</p>	<p>安全・安心な給食を提供することが学校給食において、最も重要であると考えています。このことを実現するためには、学校給食衛生管理基準に沿った対応が必要になります。既存の各学校に給食調理場を設置することについては建物面積や学校敷地面積の制約から、この基準に沿った施設整備を行うことが困難であるため、センター方式で整備することが望ましいと考えまし</p>

	です。	た。また、センター方式については、効率性や経済性だけでなく、児童生徒の安全面や学校運営や教育活動への影響などを総合的に判断したものととなります。【自校方式：D】
51	<p>今回の中間報告（案）は、食中毒事故から何を学び、何を教訓としたのか不明に感じます。市内に公設・公営での共同調理場を複数設置するか、自校方式を望みます。子供たちに安心安全でおいしい学校給食は、「八潮」に対する良い思い出として残ると考えます。</p> <p>最近、気候変動による自然災害が各地で発生しています。</p> <p>八潮も例外ではないと思います。もしも災害発生した時には、学校が市民の避難場所となり、炊き出しが必要となる事も考えられます。その時、自校方式だと大変助かるのでは、と思います。</p>	<p>安全・安心な給食を提供することが学校給食において、最も重要であると考えています。このことを実現するためには、学校給食衛生管理基準に沿った対応が必要になります。既存の各学校に給食調理場を設置することについては建物面積や学校敷地面積の制約から、この基準に沿った施設整備を行うことが困難であるため、センター方式で整備することが望ましいと考えました。また、センター方式については、効率性や経済性だけでなく、児童生徒の安全面や学校運営や教育活動への影響などを総合的に判断したものととなります。【自校方式又は親子方式：D】</p> <p>学校は避難所として指定されていますが、給食施設の調理機器は、一般的な調理機器と違い、大量調理を目的とした業務用であるため、調理員以外の方が使用することは想定していません。また、大規模な災害時にはライフライン自体が停止してしまうことが想定されます。このような事態を想定し、他自治体の事例では、災害時に使用可能な簡易用の炊出し窯をあらかじめ準備している例もあります。ご意見は、関係部署と共有し今後の参考とさせていただきます。【災害時の対応：D】</p>
52	<p>市内に1ヶ所のセンター方式との事が聞かされていますが、私は学校方式を望みます。子供たちにあたたい給食、おいしい給食を食べさせたい又、作って頂く、給食のおばさんとの交流の中で感謝の気持ちもめばえそれが家庭で、子供同志などで色々やって頂いたら「ありがとう」の言葉が心から言える子に育っていくのだと思います。</p> <p>又、自校方式だと何か事故が起こっても1校だけですみます。</p> <p>それと自校方式で各学校に給食室があると、災害時の時に市民に食事を提供できる事もあると思いますので、5ヶ年計画をたてて、順々に作って頂ければとてもありがたいと思っています。</p> <p>市役所を建設に少しお金をかけずにそちらに廻して下さい。</p>	<p>安全・安心な給食を提供することが学校給食において、最も重要であるとと考えています。このことを実現するためには、学校給食衛生管理基準に沿った対応が必要になります。既存の各学校に給食調理場を設置することについては建物面積や学校敷地面積の制約から、この基準に沿った施設整備を行うことが困難であるため、センター方式で整備することが望ましいと考えました。また、センター方式については、効率性や経済性だけでなく、児童生徒の安全面や学校運営や教育活動への影響などを総合的に判断したものととなります。【自校方式：D】</p> <p>学校給食の提供については、温かいものは温かい状態で、冷たいものは冷たい状態で提供できるよう配慮し、おいしい給食の提供に努めます。また、新たな学校給食提供体制を構築する場合には、センター方式であっても保温性の高い給食容器（食缶）を使用することで、適温での給食提供をしております。センター方式により学校給食を提供している他自治体の事例などを参考にしながら、よりおいしい給食を提供できるよう努めてまいります。【温かくおいしい給食：C】</p> <p>自校に調理室があることで給食を調理する方々と顔の見える関係が構築できることは食育上の長所であるとは考えられますが、センター方式の調理場には、調理工程や物資の搬入搬出等が見学できる機能を設置するなど、センターならではの取組も推進できるものと考えています。他自治体の事例等</p>

		<p>を参考に、今後も研究を進めてまいります。【食育：C】</p> <p>公設センター運営に必要な人員及び経費、機材を集中的に投じて厳格な衛生管理を行うことで、事故を未然に防ぐことが必要であるとの判断により、「公設の給食センター1か所」を新たに整備することが望ましいとしたところです。食中毒を含めた給食事故の発生時のリスク分散について、多くの意見をいただいているため、今後の計画で、公設センターにおいて可能となるリスク分散について検討してまいります。【リスク分散：C】</p> <p>学校は避難所として指定されていますが、給食施設の調理機器は、一般的な調理機器と違い、大量調理を目的とした業務用であるため、調理員以外の方が使用することは想定していません。また、大規模な災害時にはライフライン自体が停止してしまうことが想定されます。このような事態を想定し、他自治体の事例では、災害時に使用可能な簡易用の炊出し窯をあらかじめ準備している例もあります。ご意見は、関係部署と共有し今後の参考とさせていただきます。【災害時の対応：D】</p>
53	<p>・八潮の小、中学校で食中毒事件があつて大変でした。 二度と食中毒があつてはならないために、給食センターを一本化を見直して欲しいです。 それには、自校方式の給食が望ましいと考えています。 作り手の顔が見えて、匂いがする給食「安心、安全」を目指して頂きたいと思います。</p>	<p>安全・安心な給食を提供することが学校給食において、最も重要であると考えています。このことを実現するためには、学校給食衛生管理基準に沿った対応が必要になります。既存の各学校に給食調理場を設置することについては建物面積や学校敷地面積の制約から、この基準に沿った施設整備を行うことが困難であるため、センター方式で整備することが望ましいと考えました。また、センター方式については、効率性や経済性だけでなく、児童生徒の安全面や学校運営や教育活動への影響などを総合的に判断したものととなります。【自校方式：D】</p>
54	<p>自校方式にすれば事故があつたときの対応もしやすいから。</p>	<p>安全・安心な給食を提供することが学校給食において、最も重要であるとと考えています。このことを実現するためには、学校給食衛生管理基準に沿った対応が必要になります。既存の各学校に給食調理場を設置することについては建物面積や学校敷地面積の制約から、この基準に沿った施設整備を行うことが困難であるため、センター方式で整備することが望ましいと考えました。また、センター方式については、効率性や経済性だけでなく、児童生徒の安全面や学校運営や教育活動への影響などを総合的に判断したものととなります。【自校方式：D】</p>
55	<p>全校の自給食を望みます。 子供の大切な食事をおいしく、安全な給食をお願いします。</p>	<p>安全・安心な給食を提供することが学校給食において、最も重要であるとと考えています。このことを実現するためには、学校給食衛生管理基準に沿った対応が必要になります。既存の各学校に給食調理場を設置することについては建物面積や学校敷地面積の制約から、この基準に沿った施設整備を行うことが困難であるため、センター方式で整備することが望ましいと考えました。また、センター方式については、効率性や経済性だけでなく、児童生徒</p>

		<p>の安全面や学校運営や教育活動への影響などを総合的に判断したものと なります。【自校方式：D】</p> <p>学校給食の提供については、温かいものは温かい状態で、冷たいものは冷 たい状態で提供できるよう配慮し、おいしい給食の提供に努めます。また、 新たな学校給食提供体制を構築する場合には、センター方式であっても保温 性の高い給食容器（食缶）を使用することで、適温での給食提供をしてまい ります。センター方式により学校給食を提供している他自治体の事例などを 参考にしながら、よりおいしい給食を提供できるよう努めてまいります。【温 かくおいしい給食：C】</p>
56	<p>市制が実ってからズーッと八潮市の子供たちは「美味しくないと学校給食」 に耐えながら歩いて来てることを考えると言葉もない程。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・本気で学校給食の改善に取り組むべきです。 ・自校方式を目標に順を追って実施して下さい。 ・1ヶ所センター方式では従来のようなトラブルがあると対処不能になり ます。 ・新庁舎建設の無駄を省いて未来ある子どもたちへの食育に真剣にとりく んでほしい！ 	<p>安全・安心な給食を提供することが学校給食において、最も重要であると 考えています。このことを実現するためには、学校給食衛生管理基準に沿っ た対応が必要になります。既存の各学校に給食調理場を設置することについ ては建物面積や学校敷地面積の制約から、この基準に沿った施設整備を行う ことが困難であるため、センター方式で整備することが望ましいと考えまし た。また、センター方式については、効率性や経済性だけでなく、児童生徒 の安全面や学校運営や教育活動への影響などを総合的に判断したものと なります。【自校方式：D】</p> <p>公設センター運営に必要な人員及び経費、機材を集中的に投じて厳格な衛 生管理を行うことで、事故を未然に防ぐことが必要であるとの判断により、 「公設の給食センター1か所」を新たに整備することが望ましいとしたとこ ろです。食中毒を含めた給食事故の発生時のリスク分散について、多くの意 見をいただいているため、今後の計画で、公設センターにおいて可能となる リスク分散について検討してまいります。【リスク分散：C】</p>
57	<p>全てにおいて公平性を理由に自校式・親子式を不可とするのはおかしい。 ビジョン（案）は「単独校方式及び親子方式での運用が合理的な学校につい ては単独校方式および親子方式を採用するものとする」という学校給食審 議会の答申に反している。</p> <p>公平性とは八潮市内だけ？子どもたちは世界を視野に生きている。東京に 隣接、子どもたちの保護者世代も都心部を勤務地とする人が「住みやすさ」 を求めて八潮を選んでいる。公平性を語るなら近隣との格差を考慮すべき。 自校式は「食数規模から勘案しても品質面では最良と言える」と明記され、 建設が可能な学校が幾つかあるのに、何を理由に取り入れる判断を下さない のか？</p> <p>今朝のニュースで東京駅前45階建てのビルに公立小学校が紹介された。 地域差はどこにでもある、市内の学校の児童数のバラツキなど、それを利用 し学校に特徴を持たせながら児童数を近づけることが公平性と考えること はできないか？大きな事業計画、出来ない理由ばかりを挙げてこれならでき</p>	<p>今回の案では、公設センター方式が望ましいとしたところですが、その上で、 特定の学校のみ調理場を設置した場合には、当該校のみが将来に渡り自校方 式となり、その他の学校との給食提供方式が異なることとなります。その結 果、食育やメニューや衛生管理など様々な面において特定の学校とその他の 学校とに違いが生ずることが考えられます。また、自校方式の場合には、給 食に対する学校の負担が増えることから、相対的に他の学校教育に充てられ る時間が減少することも考えられます。これらのことを総合的に判断したも のとなります。【公平性：D】</p> <p>各提供方式の評価は、方針1から方針5に対して個別に4段階で評価して いるものです。各評価は、市教育委員会が重要と考える視点で行っており、 捉え方の違いにより、様々な考え方があると思われれます。【各提供方式の評 価：D】</p> <p>現在の学校給食の提供は、デリバリー方式であるため、栄養教諭等の配置 はありません。このような状況においても、市栄養士が各小中学校を訪問し、</p>

ると中途半端なものではなく、理想と自信をもった標準以上の計画をすべき。

中間ビジョンP57の評価(統括表)の評価がおかしい。特にセンター1と2に関して「◎」の根拠が見当たらない。方針④「事故が発生した場合全校に影響するが～リスクは低くなる」この事故とは2年前の食中毒事件で立証された。それがきっかけで今回のような給食ビジョン策定に至ったのではないか？八潮市はこの件についていまだに保護者への直接謝罪は終わっていない。

いつになったら事故が解決されるのか不明だが、事故が発生した場合八潮の子どもたち、教職員全体に影響するとわかっているのに、センター1が「◎」なのか理解不能。

さらに平成の自然災害を経験した日本を含めた地球上で、自然災害を考えない大規模建築を実施してはいけない。「事故」は起きるもの。起こさない努力は当りまえ。今回の事件は八潮市と事業者との無責任な契約による人災、市の職務怠慢。「リスク」に対する見解が間違っている。

給食の主役は子ども、児童数。衛生管理は事業者として当りまえ。

学校給食は7,000人の子どもと教職員のいのちです。

中間ビジョンP57の評価(統括表)の評価がおかしい。特にセンター1と2に関して「◎」の根拠が見当たらない。(方針3)栄養教諭を私費で増やしている市町村は近隣でもたくさん存在している。八潮市はその気はないのでしょうか？食べる人・つくる人の顔が見える自校式で責任を持った栄養教諭が配置され、クラス担当他と連携して初めて子どもたちの心身の健康が守られるのではないかと「見学機能や研修室を設けることが可能、食育を行うことが出来る」とあるが、一つのセンターでは、市全体の子どもたちが体験するには1年かかる(吉川センター)アレルギーを持つ子どもの様子、いつも完食なのに残食があったクラスでは何が起きたのか 子どもからの『今日の給食おいしかったよ！』『またあのデザート作ってね』そんな交流が毎日可能な自校式・親子式とは比べるに値しない。

八潮の未来がかかっている大きな事業、出来ない理由ばかり挙げてこれならできるんじゃないか、ではなく市庁舎のように他市に自信をもって発表できるものを計画すべき。

ビジョン(案)P54P57財政面で高価安価と書かれているが、自校式・親子式施設設備費は高額かもしれないが、事業内容・効果は他のそれより有効投資ではないか？給食を自校式にすることで他の面の児童の育成・教員不足、さらに小さい調理施設だからこそ、地域での多方面での有効活用でき、とても価値ある施設になる。八潮の子どもたちには安価が◎なのか？できない理由は物理的なものばかり、子どもは未来私たち大人が去った後の八潮を

食育活動を実施しております。単独校調理場方式については、一定の児童生徒数が在籍する場合には、栄養教諭等の配置が見込まれますが、現状においては、その配置数には限りがあります。センター方式では、学校に栄養教諭等がないことが短所とされますが、センターに配置される栄養教諭等と市栄養士の配置により、一定の栄養士の配置数を確保することで、栄養教諭等による学校訪問の機会を拡充するなどの取組を検討してまいります。【栄養教諭等の配置：C】

安全・安心な給食を提供することが学校給食において、最も重要であると考えています。このことを実現するためには、学校給食衛生管理基準に沿った対応が必要になります。既存の各学校に給食調理場を設置することについては建物面積や学校敷地面積の制約から、この基準に沿った施設整備を行うことが困難であるため、センター方式で整備することが望ましいと考えました。また、センター方式については、効率性や経済性だけでなく、児童生徒の安全面や学校運営や教育活動への影響などを総合的に判断しているため、特定の学校のみ給食調理場を設置する考えはありません。【自校方式：D】

【特定校自校方式：D】

なお、意見中に事実と異なる記載が散見されている旨を申し添えます。【その他：E】

支えてくれる子どもたちの命を守る事業を「高価・安価」で判断するのは間違っている。新型コロナウイルス・温暖化と子どもたちは大人が作ってしまった不安の中で生きて行く。標準以上の子育てを八潮も検討すべき、八潮・世界の未来を考え決断するのは今です。維持管理費は大差なく、配送などを視野に入れると逆になる。またP54コスト比較には用地取得・配送経費が計上されていない。センター1が安価に見える錯覚を起こさせる。学校給食は大きな事業、市民の税金、中途半端なものばかり作らないでくれ。

八條北小に給食調理室をつくって下さい。

P30～40まで様々な事情で学校内に給食室が作れない理由が書いてありますが、八條北小の児童数はここ数年80人以下。200人を設定した給食室で予算・広さも計上するのはあまりに現実性がない。給食コンサルタントが言うには「100人規模の学校なら大きな調理施設よりも町会などで使う調理用具などの設備の方が使い勝手も良く、給食室にこの広さは不要、職員も2名で足りる」とのこと。八條北小にはP38の検討場所ではなく、体育館と配膳室の間のスペースが適しています。配膳室の奥にも簡単に可動可能なスペースもあります。10人にも満たない新入生を迎える年も幾度かありました。途中で草加に引越し友だちが減る学年も多いです。あまりに児童数が少なく、子どもたちも友達作りには苦労しています。さらに外国人家庭も多くPTA活動も大変なようです。少人数特認校でもなかなか増えません。

給食室を作って子どもたちの仲間を増やしてあげて下さい。校庭にも校内にも設置可能です。

児童のアンケート結果を反映して公募もせず同じ業者と市の関係は40年、食中毒事件以前から異物混入・おいしくなさが改善されない・アンバランスなメニューは、今回の児童生徒対象アンケートでも昔から変わっていないことがはっきりしたが、職員の業務中マナー・工場内の衛生面・食品管理の悪さは近隣では周知の事実でした（職員本人から聞く）。学校・教育委員会・議会にかけても改善されず、なぜこの業者との関係が続いているのか。市民に見えない市と業者の関係が事件に結びついたと考える市民が大多数。事件後「学校給食法」法律違反を繰り返していた給食業者の衛生チェックを教育委員会担当者が継続しているが、2年以上も経過しているのに、まだ安心して任せることが出来ていないのか？そもそも法を守るのは業者の仕事、その業者を「7,000食同一メニュー」にこだわり、プロポーザル契約（公募）として委託し続けていること自体、市民・他の民間事業者にとって公平性に欠ける。プロポーザル契約の今も、自社で法律を守る当たり前の事業者との契約を選ぶことはできると思う。このままだと仕方なく住む人しか残らない。学校給食は子どもたちの命、市民の税金、今後どんな提供方法を選んだとしても庁舎・図書館などとは違い、給食施設は出来てしまったら利用

	者にはどうすることもできない。自力で法律を守れない現在の業者を選択してはいけない。更に市の職員の雇用主は市長一人では無く、市民一人一人である。大きな事業、言い訳のような事業計画ではなく、市民が増えること、喜ぶこと、子どもたちが望んでいることを自信をもって発表してほしい。	
58	給食ビジョン 「思いを形にする」という熱意が感じられない。 3年目、3年経過しているのに！！という感がある 仕事は、思いを実現して初めて達成だと思う。 新しい事業を決断できる人が八潮のリーダーにも職員にもいない きちんと法を守る民間事業者に力を借りるなり、他市を勉強すべき！	ご意見を参考に、より良い給食の提供ができるよう努めてまいります。【その他：E】
59	単独校調理場方式、親子方式については、小学校間の公平性が保てないとの理由で採用は困難と記載されていますが、民間業者1社に何十年以上も給食を委託し他社の参入がないことは果たして公平でしょうか？できないのではなく、やらなければいけない問題であり、その場しのぎの対応策ではなく、解決策が必要だと思います。子を持つ親世代がどの市町村に住むか考えた際に給食がデリバリー式、自校式、親子式、センター式の市町村を比較した場合、自校式が良いに決まっています。将来の八潮を考える上で、人口を増やし、税収を増やすために、数十億の借金をして新庁舎を建設するよりも、自校式の給食制度にするべきです。アンケートについても、子供達にするのは当然ですが、食材費を負担している親にもアンケートをとるのが筋ではありませんか？予算の問題から、最終的にデリバリー方式を選択するのだけは本当にやめてほしいです。3,000人以上の食中毒事件を起こした業者に委託し続けるのはあり得ないことです。センター方式とした場合、栄養士や調理士等、雇用が増えていいのではないか。食中毒事件・ゴキブリ事件を風化させない様に早く決定してほしい。先般の市議会議員選挙で自校式を公約として当選した議員さんはどう考えているのか広報等でコメントすべき。仮にセンター方式（2ヶ所）とした場合建設費で53億。維持費で年間約6億かかりますが、現在より増税しないで下さい。現在より福祉サービス低下させないで下さい。今までデリバリー式にして安く済ませてきたツケを、今の若い世代に負担させないで下さい。誇れる八潮にして下さい。	安全・安心な給食を提供することが学校給食において、最も重要であると考えています。このことを実現するためには、学校給食衛生管理基準に沿った対応が必要になります。既存の各学校に給食調理場を設置することについては建物面積や学校敷地面積の制約から、この基準に沿った施設整備を行うことが困難であるため、センター方式で整備することが望ましいと考えました。また、センター方式については、効率性や経済性だけでなく、児童生徒の安全面や学校運営や教育活動への影響などを総合的に判断したものととなります。【自校方式：D】
60	食中毒事故の時、給食停止が続いた為、お弁当を作る時間やお金がものすごく大変でした。自分の子供が市内の●●小学校に通っていた時は、好き嫌いが多くあまりおかわりもしませんでしたが、草加市の学校に通ってからは、嫌いな食べ物も食べられる様になり（おいしい）と言って帰って来ます。八潮市も給食室が何ヶ所か出来れば、子供達が残食なく給食をたくさん食べられる様になると思います。私自身も草加の中学校に通っていたので（自校	安全・安心な給食を提供することが学校給食において、最も重要であると考えています。このことを実現するためには、学校給食衛生管理基準に沿った対応が必要になります。既存の各学校に給食調理場を設置することについては建物面積や学校敷地面積の制約から、この基準に沿った施設整備を行うことが困難であるため、センター方式で整備することが望ましいと考えました。また、センター方式については、効率性や経済性だけでなく、児童生徒

	<p>式の温かくておいしい給食)を食べられてとても幸せでした。給食のおばさんとの交流で嫌いな食べ物も食べられる様になったりするので早く作れる場所学校に給食室または、複数のセンターを作ってあげて欲しい。食べ物って大人になって気づくけど本当に大事だと思う。</p>	<p>の安全面や学校運営や教育活動への影響などを総合的に判断したものとあります。【自校方式：D】</p> <p>公設センター運営に必要な人員及び経費、機材を集中的に投じて厳格な衛生管理を行うことで、事故を未然に防ぐことが必要であるとの判断により、「公設の給食センター1か所」を新たに整備することが望ましいとしたところですが、食中毒を含めた給食事故の発生時のリスク分散について、多くの意見をいただいているため、今後の計画で、公設センターにおいて可能となるリスク分散について検討してまいります。【複数センター：C】</p>
61	<p>1 「安全・安心な学校給食の提供」を最重要課題とし、二度と食中毒事故を起こさない体制づくりのために一元的な衛生管理が必要なため、「2か所ではなく、1か所の公設センター（7, 500食）」を結論として出されておりますが、二度と食中毒事故を起こさないと宣言してもそのような保証はどこにもありません。</p> <p>ヒスタミン中毒による食中毒事故を全く同じ要因で2回も起こした他自治体の事例や雪印八雲工場脱脂粉乳食中毒事件など、二度と起こさないと宣言しておきながら再び同じ要因で事故を再発させた過去の事例が存在するからです。</p> <p>八潮市がこれまでの学校給食で異物混入を何度も発生させてきており、食中毒事故発生後に再開した学校給食でも異物混入（衛生害虫であるゴキブリやプラスチック片）を発生させている事実に対しても同じことが言えます。</p> <p>また、学校給食衛生管理基準が平成21年（2009年）に施行されて以降、当基準に基づいた運用が全国に浸透してきた結果、食中毒事故（特に細菌によるもの）は激減しており、事故が1件もない年もありました。特に病原大腸菌による食中毒は2007年以降、八潮市が起こすまで13年間起きておりませんでした。一方で、近年発生している食中毒の多くはノロウイルスやヒスタミンを原因とするもので食材が調理場に搬入される前の食品製造/流通工程で発生するケースや、食品製造者側の衛生管理が不十分であったために起きた下痢原性大腸菌によるケースがあります。なお、ヒスタミンは食品の原料段階でも生成される可能性があり、一度生成されたヒスタミンは調理時の加熱等では分解されません。</p> <p>そのため、一元的な衛生管理のために1か所の公設センターにする結論は、二度と食中毒事故を起こさない体制を担保するものではなく、つまり「安全安心な学校給食の提供」という最重要課題の解決策として適切ではありません。</p> <p>食中毒を予防するための対策を講じることは重要ですが、100%防止することを保証できない以上、1か所の公設センターはむしろ万一の事故発生時のリスクを高める要因になります。そのため、「安全・安心な学校給食の</p>	<p>公設センター運営に必要な人員及び経費、機材を集中的に投じて厳格な衛生管理を行うことで、事故を未然に防ぐことが必要であるとの判断により、「公設の給食センター1か所」を新たに整備することが望ましいとしたところですが、食中毒を含めた給食事故の発生時のリスク分散について、多くの意見をいただいているため、今後の計画で、公設センターにおいて可能となるリスク分散について検討してまいります。【複数センター：C】</p> <p>【リスク分散：C】</p> <p>現在の学校給食の提供は、デリバリー方式であるため、栄養教諭等の配置はありません。このような状況においても、市栄養士が各小中学校を訪問し、食育活動を実施しております。単独校調理場方式については、一定の児童生徒数が在籍する場合には、栄養教諭等の配置が見込まれますが、現状においては、その配置数には限りがあります。センター方式では、学校に栄養教諭等がないことが短所とされますが、センターに配置される栄養教諭等と市栄養士の配置により、一定の栄養士の配置数を確保することで、栄養教諭等による学校訪問の機会を拡充するなどの取組を検討してまいります。【栄養教諭等の配置：C】</p> <p>自校に調理室があることで給食を調理する方々と顔の見える関係が構築できることは食育上の長所であるとは考えられますが、センター方式の調理場には、調理工程や物資の搬入搬出等が見学できる機能を設置するなど、センターならではの取組も推進できるものと考えています。他自治体の事例等を参考に、今後も研究を進めてまいります。【食育：C】</p> <p>市教育委員会では、「学校給食における食物アレルギー対応マニュアル」を作成し、食物アレルギーによる事故が発生しないよう努めています。また、食物アレルギー疾患のある児童が就学する際には、市教育委員会の栄養士が学校において養護教諭同席のもとで保護者と面談し、食物アレルギーの対応について確認する場合もあります。このようなきめ細かい対応は、いかなる給食提供方式であっても同様に行います。なお、市内小中学校の給食担当の教員等を対象に、食物アレルギーに関する研修会を開催するなど、学校現場全体の意識の向上を図っています。【アレルギー対応：C】</p>

提供」を追求するにはハード面（施設/設備面）でリスクを分散するという考え方が重要であり、具体的には複数の共同調理場を持つ方法を検討すべきです。

複数の共同調理場を持つことで、万が一の事故が起きても被害を分散することができます。

また、調理場毎に献立を別にして調達する食材を異なるようにすれば、調達時点で食材に食中毒原因となるウイルスが付着していた場合の被害を分散することもできます。

調理場毎に毎日の献立が統一されていなくても1カ月間に見た時に同じ献立の給食を作っていれば、不公平は発生しません。カレーを月曜日に食べる学校と金曜日に食べる学校がある程度の違いです。文部科学省に報告された過去の食中毒事例の中には調理スタッフがノロウイルスを持ち込んでしまった事例も存在しますが、その場合もすべての調理場に持ち込まれない限り、被害は分散されます。

リスク分散のためにどのような形で複数の共同調理場を準備するか、八潮市が検討できる選択肢は以下の3つと考えます。

1. 2か所の公設センター
2. 1か所の公設センター、親子方式による共同調理場1か所
3. 1か所の公設センター（2ライン方式）

親子方式による共同調理場1か所は、中間報告（案）に記載されている潮止中ブロックを想定しています。つまり新設小学校を親として調理場を建て、中川/大瀬/潮止の3校を子とします。中間報告（案）には整備可能（"○"）と記載されております。なお、親子方式による調理場は市の条例に共同調理場として制定することで共同調理場として扱うことができるため、栄養教諭の配置条件は公設センターと同様の条件となります。潮止中ブロックは3,000食を想定とのことですので、親子方式における栄養教諭は2名配置することができます。

（参考）

-親子方式を共同調理場として条例制定している石川県金沢市の事例-

1か所の公設センター（2ライン方式）は、1つのセンターに食材搬入ルートも含めて2つの調理ラインを設ける形態となります。これも市の条例に2つの共同調理場として制定することで2か所の公設センターとして扱うことができます。7,500食を2分する形になりますので、栄養教諭の配置は合計4名配置することができます。

（参考）

-公設センター1か所を2ライン方式で2か所の公設センターと条例制定している北海道帯広市の事例-

学校給食の提供については、温かいものは温かい状態で、冷たいものは冷たい状態で提供できるよう配慮し、おいしい給食の提供に努めます。また、新たな学校給食提供体制を構築する場合には、センター方式であっても保温性の高い給食容器（食缶）を使用することで、適温での給食提供をしております。センター方式により学校給食を提供している他自治体の事例などを参考にしながら、よりおいしい給食を提供できるよう努めてまいります。【温かくおいしい給食：C】

栄養教諭等の配置については、公立義務教育諸学校の学級編制及び教職員定数の標準に関する法律に規定されています。この法律の基準において「親子方式」という定義自体はないため、一般的に親子方式と呼ばれる方式は、単独校調理場か共同調理場のいずれかの扱いとなります。設置した親子方式の調理場が共同調理場と認められる場合には、栄養教諭等の配置基準はご指摘のとおりとなりますが、その認定に関する規定はなかったことから、県に確認をして今回の案を策定しています。現状では、具体的な調理場の設計となっていないことから明確な回答が得られず、今回の案では単独校調理場としての配置数を記載させていただいたところです。他自治体の計画を参考にもしましたが、その際には親子方式に係る栄養教諭等の配置については、単独校調理場としての基準とするもの、共同調理場としての基準とするものが散見される状況もあり、今回の案では単独校調理場としての配置基準に基づき策定しています。今後、ご意見を参考に、このような背景をより適切に表記できる方法を検討いたします。【親子方式の栄養教諭等の配置：A】

アンケート調査に対する意見につきましては、今後の参考とさせていただきます。【その他（アンケート）：D】

「安全・安心な学校給食の提供」を追求する手段としてリスク分散という考え方が重要であり、2か所の共同調理場設置の必要性と、八潮市が検討できる選択肢を提言させて頂きました。

中間報告（案）には目指すべき学校給食の姿、およびそれらを実現するための6つの方針を記載しておりますが、1か所の公設センターと比較して2か所の共同調理場を設置した場合の方が八潮市の掲げた目標設定により近づくことができると考えます。

その根拠は以下の通りです。

- ・衛生管理、および新設校を含めた市内16校の食育を推進する栄養教諭の配置人数を4名にできる点です。4名体制であれば単純計算で1人あたりが請け負う学校数は4校です。3名配置の場合は1人あたりが請け負う学校数が5校+ α となります。1名の差ですが、請け負う学校数が1校減だけでも栄養教諭の業務にかかる負担軽減の効果は大きく、食育推進に向けた人的リソースの確保という観点でも4名配置にできることは大きなアドバンテージとなります。

- ・各共同調理場に食物アレルギー対応食専用調理室を設置することで提供拠点が2か所となり、各拠点ごとの提供食数も分散されます。その分、児童/生徒の状況に応じたきめ細かなアレルギー対応食を提供しやすくなります。

- ・拠点が2か所となることで、調理後2時間以内喫食の更なる時間短縮を図れます。2時間以内であればいいというわけではなく、より短い時間の方があたたかくて美味しい給食を提供できるわけであり、学校給食の目指す姿により近づくことができます。

中間報告（案）の全体的な印象として、八潮市が3つの目指すべき姿とそれを実現するための6つの方針を掲げたことで目標設定をきちんと行えた点は評価できる一方で、各方針をどのように評価するかの基準を明示しないまま評価が行われてしまった点は早急に見直すべきと考えます。また、細かい点になりますが、親子方式の栄養教諭配置条件が単独校調理場方式に準じると記載しておりますが、八潮市は市の条例制定により親子方式の調理場を共同調理場として扱うことができる点をご存知なかったのでしょうか。不足している知識については専門家を招致してビジョン策定に向けて議論頂いているかと存じますが、今回の中間報告（案）を拝読する限り、専門家の人選とこれまでの議論の進み方が適切であったかどうかについて疑問視せざるを得ないと感じました。

2 八潮市の定めた目標設定は適切な内容でしたが、結局のところ「二度と事故を起こさない」という考え方が優先されてしまい、極力低コストで済むように対応する姿勢が中間報告（案）に如実に表れていると感じ、残念に思

いました。

学校給食に対してこれまで八潮市がとってきた対応は「子どもになるべくコストをかけない」という考えが根底にあったと思います。大規模な食中毒事故を起こし、これまでの実態が明らかとなり、市民主体で作成した答申を受け、ようやく受け身な姿勢ながらも変化していこうとしているのが今の八潮市の状況と見ておりますが、今回を機に「子どもになるべくコストをかけない」マインドから脱却して頂くことを期待します。

2年前の食中毒事故の被害にあった児童/生徒は、彼ら（彼女ら）が将来家庭を持った時に「自分の子どもには八潮市の学校給食を食べさせたくない」と思うのが一般的な感覚です。そうなると八潮市以外の自治体に住もうと考えるようになります。つまり、今八潮市で育っている児童/生徒は将来八潮市に定住して税金を納めてくれる住民にならない可能性が高くなるということです。言い換えるなら、将来、八潮市が子育て世代（20～40代）からの税収を確保しづらくなるリスクを抱えているということです。

ただし、勘違いして頂きたくないのは、食中毒事故が起きたからそのようなリスクを抱えてしまったと思わないことです。食中毒事故はあくまできっかけであり、子どもたちの声に耳を傾けず応えようとしてこなかった八潮市の長年の対応に問題があったことを自覚して欲しいと思います。

八潮市の定めた学校給食の目指す姿と6つの方針を実現するために、「1か所の公設センター」が本当に最適な手段でしょうか？ 今一度、検討してきたことを見直し、八潮市の未来も見据えてビジョン策定にもっと本気で向き合ってほしいと思います。

3 小学校4～6年、および中学生の「学校給食が好きかどうか」のアンケート結果で「どちらでもない」と回答した割合が小学校4～6年で38%、中学生で47%でした。

一般的に「どちらでもない」は中立の立場と解釈することができますが、「どちらでもない」の割合があまりに大きい（特に中学生）ことに驚きました。

割合が大きいということは「どちらでもない」の回答層が持っている学校給食に求めるニーズをしっかりと把握しておく必要性が高いということです。

しかし残念なのは、アンケートには「どちらでもない」と回答した理由を求める設問が用意されておらず、「どちらでもない」と回答した層がどのような考えでそのように回答したかがアンケート結果から見えてこない点です。

つまり、「どちらでもない」と回答した層は「好き」に寄った立場にいるのか「嫌い」に寄った立場にいるのか、本当に中立の立場にいるのか、細分化できる余地があるということです。そこまで分析した上でアンケート結果

	<p>として市民に情報を正しく示すことが八潮市の責務ではないでしょうか。何故なら、市民はその結果も踏まえて、今回の中間報告（案）内容を評価し、パブリックコメントとして市に提示するからです。</p> <p>今後もアンケートを行う予定があるのなら、より精度の高い情報収集ができるよう改善して頂きたいです。また、今回のアンケート結果で「どちらでもない」の回答層はアンケートの間11「給食全体について、感想や意見があれば書いて下さい」でどのような意見を書いていたかの情報をお示しすることは可能だと思いますので、ご対応頂けないでしょうか。</p> <p>市民は透明性のある八潮市の活動を期待しております。よろしくお願い致します。</p>	
62	<p>コロナなどで、黙食と言われている中、子供達が楽しみな給食が安全でおいしい給食が必須だと思います。給食が「おいしいね」と言って食べられない中、冷たくておいしくない給食では、楽しみの少ない学校生活になってしまうと思います。</p> <p>自校式の給食があたたく匂いも感じられ、人の手も感じ5感を使えてとても良いと思う。希望は自校式です。</p> <p>公設センター方式となっている今、一ヶ所では、公平性の問題ではなく、また食中毒を起こした時のリカバーができず、良くないと思う。公平性が不明。他の市町村と比べたら、公平性はかなわないし、100人の学校と1,000人の学校が同じでなくてはならない理由が解らない。保育所が自校式できて、生徒数がそこまで変わらない八條北小ができない理由も不明。やればできるのに公平性が必要を感じない。なにもかも一緒にはずかしいし、給食をよりよくする事で学校生活は良くなり楽しくなると思います。</p>	<p>安全・安心な給食を提供することが学校給食において、最も重要であると考えています。このことを実現するためには、学校給食衛生管理基準に沿った対応が必要になります。既存の各学校に給食調理場を設置することについては建物面積や学校敷地面積の制約から、この基準に沿った施設整備を行うことが困難であるため、センター方式で整備することが望ましいと考えました。また、センター方式については、効率性や経済性だけでなく、児童生徒の安全面や学校運営や教育活動への影響などを総合的に判断したものととなります。【自校方式：D】</p> <p>今回の案では、公設センター方式が望ましいとしたところです。その上で、特定の学校のみ調理場を設置した場合には、当該校のみが将来に渡り自校方式となり、その他の学校との給食提供方式が異なることとなります。その結果、食育やメニューや衛生管理など様々な面において特定の学校とその他の学校とに違いが生ずることが考えられます。また、自校方式の場合には、給食に対する学校の負担が増えることから、相対的に他の学校教育に充てられる時間が減少することも考えられます。これらのことを総合的に判断したものととなります。【公平性：D】</p>
63	<p>意見 以下の点で「八潮市学校給食ビジョン中間報告（案）」に反対します。</p> <p>①給食提供方式を「1ヶ所の公設センターにする」ことについて 給食提供方式について5つの方法を比較検討し、結論として総合評価で最も優れているとして「1ヶ所の公設センター」を提示し選択しました。</p> <p>しかし、その評価項目の評価自体に大いに疑問があります。そもそも学校給食を食育として学校教育の重要な柱に設定している文科省の指針や八潮市教育委員会の方針に則って学校給食を考えれば、作る側と食べる側の顔が見える自校方式が最も優れているのは明らかです。</p> <p>子どもたちからは給食調理員の働いている姿が毎日見えて、給食室から漂ってくる給食のにおいに期待を膨らませることができます。</p>	<p>自校に調理室があることで給食を調理する方々と顔の見える関係が構築できることは食育上の長所であるとは考えられますが、センター方式の調理場には、調理工程や物資の搬入搬出等が見学できる機能を設置するなど、センターならではの取組も推進できるものと考えています。他自治体の事例等を参考に、今後も研究を進めてまいります。【食育：C】</p> <p>センター方式は、単独校調理場方式よりも一度に大量の食材が必要になりますが、納品場所が1か所になるため、配送面では対応がしやすくなります。センター方式は規模が大きいため、使用量や使用時期等の具体的な条件が合えば、小売業だけでなく生産者との連携も可能となるものと考えています。新たな給食センターを整備する場合には、地元野菜や地元事業者が活用できるよう、他自治体の事例等を参考に、今後も研究を進めてまいります。【地</p>

調理員からは自分の作った給食を子どもたちが喜んで食べる姿に接し、一人一人の子どもの顔がわかり、「おいしかった」「今度は〇〇を作って」などの生の声を聞くことで調理への意欲と責任を自覚することができます。

自校方式であれば、子どもたちが校庭で作った野菜を自分たちの給食に添えることも可能です。

近所の農家さんが作った野菜を給食に提供することもできます。

アレルギー食の提供も、調理員と子どもの顔が見えることで安心して提供できるし、食数も1校であれば、管理可能です。

この教育的効果・食育効果は自校方式以外考えられません。

中間報告案では、61ページで、センター方式でも「単独校調理方式の良い部分をできる限り取り入れる」と述べていますが、これは単独調理方式の良さを中間報告案が認めたもので、それを採用しない後ろめたさから、こうした言い訳をしています。「実際の調理現場の見学」「学校に出かけて話をする」などですが、そもそも、6,000人の子どもたちが、どれだけ授業時間を割いて見学に来ることができるのか。せいぜい、一人の子どもにとって、年に1回来る程度ではないでしょうか。

自校方式であれば、毎日、調理員、栄養士が子どもたちと接することができます。

教育を考えたときに、子どもにとって最善の利益を最優先すべきです。評価項目の方針4「持続可能な給食提供方式」は子どもの利益優先ではなく「財政事情」を優先している項目に他なりません。「財政事情」を無視してでも、とは言いませんが「米百俵」の精神、「子どもは八潮の未来」はどこに行ったのか、と思わざるを得ません。

②新設小学校へ給食調理室を設置しないことについて

給食提供方式を「1ヶ所の公設センター」としたことで新設校にも調理室を設置しないとの報告案となりました。

その理由として「公平性」の問題が指摘されています。新設小学校だけ自校方式では不公平だということです。しかし、学校体育館にエアコン設置を求める要望に対して「公平性の観点から同時に設置することが必要」と言い、そうすると「財源上困難」を言い訳にして、設置の要請に応じてこなかったいきさつがありました。今は、順次、3～4校の体育館にエアコン設置を進めています。

これを不公平とは言いません。

学校給食についても同様です。「新設校だけに限る」となれば不満が出るかもしれませんが、順次、条件が整い次第、自校方式に向けて整備していくと、明確に方針を明らかにすればいいのですから。その過程で、どうしても自校方式が無理なケースが生じて、親子方式にすることがあってもそれを不

産地消：C】

市教育委員会では、「学校給食における食物アレルギー対応マニュアル」を作成し、食物アレルギーによる事故が発生しないよう努めています。また、食物アレルギー疾患のある児童が就学する際には、市教育委員会の栄養士が学校において養護教諭同席のもとで保護者と面談し、食物アレルギーの対応について確認する場合があります。このようなきめ細かい対応は、いかなる給食提供方式であっても同様に行います。なお、市内小中学校の給食担当の教員等を対象に、食物アレルギーに関する研修会を開催するなど、学校現場全体の意識の向上を図っています。【アレルギー対応：C】

安全・安心な給食を提供することが学校給食において、最も重要であると考えています。このことを実現するためには、学校給食衛生管理基準に沿った対応が必要になります。既存の各学校に給食調理場を設置することについては建物面積や学校敷地面積の制約から、この基準に沿った施設整備を行うことが困難であるため、センター方式で整備することが望ましいと考えました。また、センター方式については、効率性や経済性だけでなく、児童生徒の安全面や学校運営や教育活動への影響などを総合的に判断したものとなります。この考えについては、市内の全小中学校に係る統一の見解となりますので新設小学校についても市内の他校と同様にしていまいます。【自校方式：D】【新設校自校方式：D】

今回の案では、公設センター方式が望ましいとしたところです。その上で、特定の学校のみ調理場を設置した場合には、当該校のみが将来に渡り自校方式となり、その他の学校との給食提供方式が異なることとなります。その結果、食育やメニューや衛生管理など様々な面において特定の学校とその他の学校とに違いが生ずることが考えられます。また、自校方式の場合には、給食に対する学校の負担が増えることから、相対的に他の学校教育に充てられる時間が減少することも考えられます。これらのことを総合的に判断したものとなります。【公平性：D】

	<p>公平とは言わないのではないのでしょうか。</p> <p>要は、子どもの最善の利益を優先して給食提供方式を打ち出す、という当たり前の論理をしっかりと示すことが中間報告案には示されていません。</p> <p>子どもの最善の利益を優先して中間報告案の抜本的な見直しを求めます。</p> <p>以上</p>	
64	<p>八潮市の学校給食における最重要課題は、「安全・安心な学校給食の提供」であり、二度と食中毒事故を起こさない体制づくりが肝要であると考えます。</p> <p>令和2年6月に食中毒事故が起きた際、児童、職員、保護者は、食に対しての不安が大きくなったこと、また給食の提供が中止されたことで、いろいろな負担が増えたことは言うまでもありません。八潮市学校給食ビジョン中間報告の内容より各提供方式の評価から鑑みると、「学校給食法に則った安全・安心な学校給食を提供する。」「食育を推進する。」「食物アレルギーに対応した給食を提供する。」「環境に配慮した安定かつ持続可能な給食提供可能な給食提供体制を構築する。」において高評価を得ている公設センター方式が最も望ましいことが明確です。</p> <p>学校給食法に則った学校給食提供の責務を果たし、「安全・安心な学校給食の提供」を継続していくためにも、「1か所の公設センター方式」による提供に賛成します。</p>	<p>中間報告（案）でお示ししたとおり、「公設の給食センター1か所」を新たに整備することが今後の本市の学校給食提供方式として望ましいとしたところであり、「学校給食ビジョン」の本編の策定にあたり、さらに詳細について検討を重ね、安全・安心で持続可能な学校給食の実現を目指します。</p> <p>【公設センター1か所：B】</p>
65	<p>「八潮市学校給食提供方針」に掲げられた基本方針は、本市における現状と課題を踏まえた望ましい方向性であり、何としてでもこれを実現させることが信頼の回復に結びつくものであると考えます。その為には、目先の理想論を話題にするのではなく、「持続可能な方法」を主眼において議論を進め、検討していくことが重要です。</p> <p>私は、「単独校調理場方式（以下、自校方式という。）」を運営した経験があります。その立場から意見を述べさせていただきます。中間報告書に示されている「各提供方式の評価（総括表）」にもあるように、自校方式は、「おいしい給食の提供」という立場からみると優れた方法であり、これは、アンケート結果からも重要な要素であることは理解しております。しかし、自校方式の運営は、中間報告書に示されている調理室の設置や栄養教諭等の配置における課題以外にも、調理師の人材確保や調理師同士等の人間関係の問題、食材確保と給食の提供における日々の対応、食物アレルギーへの対応等、学校の管理職や栄養教諭はもとより、学級担任の負担は、計り知れないものがあります。よって、私は、自校方式は、「持続可能な方法」であるとは言い難いと考えます。</p> <p>「公設センター方式」は、八潮市の学校給食基本方針に掲げられた5つの方針に対し高い評価を得ております。また、ここで注視すべき点は、自校方</p>	<p>中間報告（案）でお示ししたとおり、「公設の給食センター1か所」を新たに整備することが今後の本市の学校給食提供方式として望ましいとしたところであり、「学校給食ビジョン」の本編の策定にあたり、さらに詳細について検討を重ね、安全・安心で持続可能な学校給食の実現を目指します。</p> <p>【公設センター1か所：B】</p>

	<p>式では対応することができない現代的課題である食物アレルギー対応について高い評価を得ていることであると考えます。また、市全体を視野に入れると、調理施設は1か所設置した方が集中的に管理をすることができ、事故防止につながるのではないのでしょうか。</p> <p>よって、八潮市学校給食ビジョン示された『公設の給食センター1か所』を新たに整備することが望ましい」という考えに賛成します。</p>	
66	<p>私は、安全・安心な給食を提供することが、これからの学校給食を考える八潮市において最も重要であると考えます。このことを実現するためには、公設センター方式が望ましいとする中間報告の案に賛成です。</p> <p>各校における自校方式については、敷地内に設置できないことや設置可能であっても日々の教育活動に支障を来す可能性があることは明らかになっています。そして、学校ごとに衛生管理レベルに大きな差が生じることが考えられます。このことは、安全・安心な八潮の給食を考えたとき大きな問題です。さらに、導入費用のみならず維持費用が莫大であることが挙げられます。15の調理場を常にかつ一斉に対応することは非常に困難であると想像します。</p> <p>したがって、公設センターにおいて、一元管理による衛生管理を徹底し、安全・安心な給食を継続して提供できるようにしてほしいと強く思います。</p>	<p>中間報告（案）でお示ししたとおり、「公設の給食センター1か所」を新たに整備することが今後の本市の学校給食提供方式として望ましいとしたところであり、「学校給食ビジョン」の本編の策定にあたり、さらに詳細について検討を重ね、安全・安心で持続可能な学校給食の実現を目指します。</p> <p>【公設センター1か所：B】</p>
67	<ul style="list-style-type: none"> ・「八潮市学校給食ビジョン中間報告（案）」に対する意見募集は、「広報やしお」等にのせて、広く意見を募集すべきである。多くの市民にわからないように募集しているとしか思えない。 ・「公設センター方式」ありきの答申としか考えられない。こじつけや説明等でごまかしている。 ・「公設センター方式」だと、今の「デリバリー方式」と何ら変わらないものとなる。ただ民間から公設に変わるだけで、規模も調理方式も運搬等も同じである。 ・「親子方式」が一番コストがかかるとあるが、理由がわからない。細かいコストの内訳を示す必要がある。 ・コスト面以外なら自校方式が一番良いにきまっている。他の市町村では、出来ているのに！ 	<p>安全・安心な給食を提供することが学校給食において、最も重要であると考えています。このことを実現するためには、学校給食衛生管理基準に沿った対応が必要になります。既存の各学校に給食調理場を設置することについては建物面積や学校敷地面積の制約から、この基準に沿った施設整備を行うことが困難であるため、センター方式で整備することが望ましいと考えました。また、センター方式については、効率性や経済性だけでなく、児童生徒の安全面や学校運営や教育活動への影響などを総合的に判断したものととなります。【自校方式：D】</p>
68	<p>自校方式の学校給食が望ましいと考えます。</p> <p>子ども達にとってより安全でおいしい給食を食べてもらいたいこの願いは基本だと思います。</p> <p>子ども達が学校に居る時、調理する姿やにおいて給食に対する期待や楽しみにする気持ちなど学校生活においてはそれも学校へ行く理由や学校が好</p>	<p>安全・安心な給食を提供することが学校給食において、最も重要であると考えています。このことを実現するためには、学校給食衛生管理基準に沿った対応が必要になります。既存の各学校に給食調理場を設置することについては建物面積や学校敷地面積の制約から、この基準に沿った施設整備を行うことが困難であるため、センター方式で整備することが望ましいと考えまし</p>

	<p>きな理由になっても良い部分です。楽しみに又は給食を食べたいと思う事、大人になっても「学校の給食おいしかった」と思い出せる、そんな学校給食であって欲しいと思います。</p>	<p>た。また、センター方式については、効率性や経済性だけでなく、児童生徒の安全面や学校運営や教育活動への影響などを総合的に判断したものととなります。【自校方式：D】</p> <p>学校給食の提供については、温かいものは温かい状態で、冷たいものは冷たい状態で提供できるよう配慮し、おいしい給食の提供に努めます。また、新たな学校給食提供体制を構築する場合には、センター方式であっても保温性の高い給食容器（食缶）を使用することで、適温での給食提供をまいります。センター方式により学校給食を提供している他自治体の事例などを参考にしながら、よりおいしい給食を提供できるよう努めてまいります。【温かくおいしい給食：C】</p>
69	<p>新設小学校には給食室を作るべきです。</p> <p>自校方式だと、子ども達が実際に作っている姿を見ることができ食育につながるからです。</p> <p>自分も子どもの頃、給食のおばさんと会話しながら給食の準備をしていたことを覚えています。安全面から考えても、ぜひ自校式を希望します。</p> <p>1か所だけ自校方式だと不公平だと思うという理由があがっていますが、そうではないと思います。</p> <p>ぜひ自校式給食になり、八潮の食材をたくさん使った、あたたかくて、おいしい給食を子ども達に食べさせてあげてください。</p> <p>食中毒で苦しんでいた子ども達の姿が忘れられません。安心・安全な自校式給食にして下さい。</p>	<p>安全・安心な給食を提供することが学校給食において、最も重要であると考えています。このことを実現するためには、学校給食衛生管理基準に沿った対応が必要になります。既存の各学校に給食調理場を設置することについては建物面積や学校敷地面積の制約から、この基準に沿った施設整備を行うことが困難であるため、センター方式で整備することが望ましいと考えました。また、センター方式については、効率性や経済性だけでなく、児童生徒の安全面や学校運営や教育活動への影響などを総合的に判断したものととなります。この考えについては、市内の全小中学校に係る統一の見解となりますので新設小学校についても市内の他校と同様にまいります。【新設校自校方式：D】【自校方式：D】</p> <p>自校に調理室があることで給食を調理する方々と顔の見える関係が構築できることは食育上の長所であるとは考えられますが、センター方式の調理場には、調理工程や物資の搬入搬出等が見学できる機能を設置するなど、センターならではの取組も推進できるものと考えています。他自治体の事例等を参考に、今後も研究を進めてまいります。【食育：C】</p>
70	<p>自校方式希望です。八潮市の食材をたくさん調理してほしいです。</p>	<p>安全・安心な給食を提供することが学校給食において、最も重要であるとと考えています。このことを実現するためには、学校給食衛生管理基準に沿った対応が必要になります。既存の各学校に給食調理場を設置することについては建物面積や学校敷地面積の制約から、この基準に沿った施設整備を行うことが困難であるため、センター方式で整備することが望ましいと考えました。また、センター方式については、効率性や経済性だけでなく、児童生徒の安全面や学校運営や教育活動への影響などを総合的に判断したものととなります。【自校方式：D】</p> <p>センター方式は、単独校調理場方式よりも一度に大量の食材が必要になりますが、納品場所が1か所になるため、配送面では対応がしやすくなります。センター方式は規模が大きいため、使用量や使用時期等の具体的な条件が合えば、小売業だけでなく生産者との連携も可能となるものと考えています。</p>

		新たな給食センターを整備する場合には、地元野菜や地元事業者が活用できるよう、他自治体の事例等を参考に、今後も研究を進めてまいります。【地産地消：C】
71	自校方式希望	安全・安心な給食を提供することが学校給食において、最も重要であると考えています。このことを実現するためには、学校給食衛生管理基準に沿った対応が必要になります。既存の各学校に給食調理場を設置することについては建物面積や学校敷地面積の制約から、この基準に沿った施設整備を行うことが困難であるため、センター方式で整備することが望ましいと考えました。また、センター方式については、効率性や経済性だけでなく、児童生徒の安全面や学校運営や教育活動への影響などを総合的に判断したものととなります。【自校方式：D】
72	私が住んでいる草加のように自校方式にして下さい。	安全・安心な給食を提供することが学校給食において、最も重要であるとと考えています。このことを実現するためには、学校給食衛生管理基準に沿った対応が必要になります。既存の各学校に給食調理場を設置することについては建物面積や学校敷地面積の制約から、この基準に沿った施設整備を行うことが困難であるため、センター方式で整備することが望ましいと考えました。また、センター方式については、効率性や経済性だけでなく、児童生徒の安全面や学校運営や教育活動への影響などを総合的に判断したものととなります。【自校方式：D】
73	自校方式希望。	安全・安心な給食を提供することが学校給食において、最も重要であるとと考えています。このことを実現するためには、学校給食衛生管理基準に沿った対応が必要になります。既存の各学校に給食調理場を設置することについては建物面積や学校敷地面積の制約から、この基準に沿った施設整備を行うことが困難であるため、センター方式で整備することが望ましいと考えました。また、センター方式については、効率性や経済性だけでなく、児童生徒の安全面や学校運営や教育活動への影響などを総合的に判断したものととなります。【自校方式：D】
74	自校方式か、親子方式を検討して欲しい。 ●●●●●保育園は、給食や「食育」に力を入れてきました。栄養士3名、調理師も含めて、保育士と協力して、日々実践をして、全国の研修会やセミナーでも実践発表をくりかえし行なっています。 ひとり一人を大切に生きる力を育てる根っこは「食」だととらえています。子どもたちの成長のためには、地元の水と土で作った野菜が一番です。現実には、そうはいかないので、子どもたちと園の畑で作った野菜を給食に使ってみたりコロナで今はむずかしいのですが、乳児からクッキングや野菜や食材に触れることも大切にしています。卒園するまでには、自分の食べれる量	安全・安心な給食を提供することが学校給食において、最も重要であるとと考えています。このことを実現するためには、学校給食衛生管理基準に沿った対応が必要になります。既存の各学校に給食調理場を設置することについては建物面積や学校敷地面積の制約から、この基準に沿った施設整備を行うことが困難であるため、センター方式で整備することが望ましいと考えました。また、センター方式については、効率性や経済性だけでなく、児童生徒の安全面や学校運営や教育活動への影響などを総合的に判断したものととなります。【自校方式又は親子方式：D】 学校給食の提供については、温かいものは温かい状態で、冷たいものは冷

	<p>もわかり、苦手なものもがんばる姿もみられます。卒園して小学校にいった子たちから「ほいくえんの給食おいしかったヨ!」とってくれること何よりです。一昨年の食中毒事故のこと非常にショックでした。「食」をあずかるものとしてあってはならない事故でした。子どもたちのためにお金も人もつかった「あたたかくておいしい給食」を一日も早く実現して欲しいと思います。</p> <p>中間報告を見ると、公立のセンター1ヶ所とありますが、又同じことがおこったら大変です。</p> <p>原則自校方式が、一番だとずっと考えています。作る人の顔食べる人の顔がみえることが一番です。</p> <p>最悪、親子方式でも仕方ないと思いますが、全校に栄養士を配置し「食育」に力を入れて欲しいです。(市費でも)</p> <p>計画をみると、公設センター2ヶ所と親子方式の費用はそうかわらないようです。新しく土地をみつけることも含めて、お金をかけて欲しいです。</p> <p>今、かえで保育園でも市外に引越しして退園する園児がふえています。八潮市がもっと住みやすく子育てしやすい街になるために、まず学校給食も充実も大切だと感じています。</p> <p>以上です。</p>	<p>たい状態で提供できるよう配慮し、おいしい給食の提供に努めます。また、新たな学校給食提供体制を構築する場合には、センター方式であっても保温性の高い給食容器(食缶)を使用することで、適温での給食提供をしてみたいです。センター方式により学校給食を提供している他自治体の事例などを参考にしながら、よりおいしい給食を提供できるよう努めてまいります。【温かくおいしい給食：C】</p> <p>現在の学校給食の提供は、デリバリー方式であるため、栄養教諭等の配置はありません。このような状況においても、市栄養士が各小中学校を訪問し、食育活動を実施しております。単独校調理場方式については、一定の児童生徒数が在籍する場合には、栄養教諭等の配置が見込まれますが、現状においては、その配置数には限りがあります。センター方式では、学校に栄養教諭等がないことが短所とされますが、センターに配置される栄養教諭等と市栄養士の配置により、一定の栄養士の配置数を確保することで、栄養教諭等による学校訪問の機会を拡充するなどの取組を検討してまいります。【栄養教諭等の配置：C】</p> <p>自校に調理室があることで給食を調理する方々と顔の見える関係が構築できることは食育上の長所であるとは考えられますが、センター方式の調理場には、調理工程や物資の搬入搬出等が見学できる機能を設置するなど、センターならではの取組も推進できるものと考えています。他自治体の事例等を参考に、今後も研究を進めてまいります。【食育：C】</p>
75	<p>センター方式と比べて自校方式や親子方式の低評価の理由に偏りを感じます。食育面、アレルギー対応、食中毒があった際などの利点が自校方式や親子方式の方が多いと思います。今、アレルギーを持つ子は多いです。そんな中、センター方式で対応しきれるのでしょいか!?自校式の方が規模は小さいですが、対応生徒の情報管理や事務処理などのミスは少ないのではないかと感じます。全校同時に実施できない→不公平!?全国どこの自治体を見ても全校同時に実施できる場所は少ないと思います。目先のことにとらわれず幅広い意見、視野で取り組みすすめて欲しいと思います。ぜひ未来ある子ども達の為により良い方法を!!現場や市民の意見を反映させ、納得できるかたちで着地できることを願います。</p>	<p>各提供方式の評価は、方針1から方針5に対して個別に4段階で評価しているものです。各評価は、市教育委員会が重要と考える視点で行っており、捉え方の違いにより、様々な考え方があると思われます。【各提供方式の評価：D】</p> <p>安全・安心な給食を提供することが学校給食において、最も重要であると考えています。このことを実現するためには、学校給食衛生管理基準に沿った対応が必要になります。既存の各学校に給食調理場を設置することについては建物面積や学校敷地面積の制約から、この基準に沿った施設整備を行うことが困難であるため、センター方式で整備することが望ましいと考えました。また、センター方式については、効率性や経済性だけでなく、児童生徒の安全面や学校運営や教育活動への影響などを総合的に判断したものととなります。【自校方式又は親子方式：D】</p> <p>今回の案では、公設センター方式が望ましいとしたところですが、その上で、特定の学校のみ調理場を設置した場合には、当該校のみが将来に渡り自校方式となり、その他の学校との給食提供方式が異なることとなります。その結果、食育やメニューや衛生管理など様々な面において特定の学校とその他の学校とに違いが生ずることが考えられます。また、自校方式の場合には、給</p>

		食に対する学校の負担が増えることから、相対的に他の学校教育に充てられる時間が減少することも考えられます。これらのことを総合的に判断したものととなります。【公平性：D】
76	<p>公設センターが1カ所しかなかった為に、以前食中毒事故が起こった際に給食が長期停止となってしまったのに、状況が変わらないのはおかしいのでは？</p> <p>1つで全てをまかなうより、2つ設置されれば事故等が起こった時に50%の学校には給食が提供できてリスクが減らせると思います。</p> <p>また、自校方式や親子方式は各学校の敷地内に調理場施設を建設することが困難という理由で低評価となっていて「全校同時に実施できない。不公平」を理由に加えるのはおかしいのではないのでしょうか。これは、1つの考え方、感じ方に過ぎず、「10年以内に市内16校を全て自校方式にすれば全生徒が温かく美味しく調理者の顔が見える学校給食を提供できる」という考え方の逆の事を言っています。教育は1～2年先のことを考えるだけで良いのでしょうか？未永く見据えて施策を持つのが教育であり、現に他自治体でも遅れて追加で自校方式の調理場を建設している例もある。可能な時に可能な場所から変えるのではなぜだめなのでしょう。</p>	<p>公設センター運営に必要な人員及び経費、機材を集中的に投じて厳格な衛生管理を行うことで、事故を未然に防ぐことが必要であるとの判断により、「公設の給食センター1カ所」を新たに整備することが望ましいとしたところです。食中毒を含めた給食事故の発生時のリスク分散について、多くの意見をいただいているため、今後の計画で、公設センターにおいて可能となるリスク分散について検討してまいります。【リスク分散：C】</p> <p>各提供方式の評価は、方針1から方針5に対して個別に4段階で評価しているものです。各評価は、市教育委員会が重要と考える視点で行っており、捉え方の違いにより、様々な考え方があると思われまます。【各提供方式の評価：D】</p> <p>安全・安心な給食を提供することが学校給食において、最も重要であると考えています。このことを実現するためには、学校給食衛生管理基準に沿った対応が必要になります。既存の各学校に給食調理場を設置することについては建物面積や学校敷地面積の制約から、この基準に沿った施設整備を行うことが困難であるため、センター方式で整備することが望ましいと考えました。そのため、特定の学校のみ調理場を設置した場合には、当該校のみが将来に渡り自校方式となり、その他の学校との給食提供方式が異なることとなります。その結果、食育やメニューや衛生管理など様々な面において特定の学校とその他の学校とに違いが生ずることが考えられます。また、自校方式の場合には、給食に対する学校の負担が増えることから、相対的に他の学校教育に充てられる時間が減少することも考えられます。これらのことを総合的に判断したものととなります。【公平性：D】</p>
77	<p>新設小学校建設基本設計に関して自校方式や親子方式の調理場施設を設置しない理由がすべておかしいし考え方に偏りを感じる。</p> <p>給食センターとの併存が合理的ではないというが、所沢市など同県内の一部の自治体ではセンター方式と自校方式を混ぜて運用している。市としてそういう自治体に聞き取り調査をして併存することでの不合理があるのか確認してから結論づけるべきある。不公平だという考えも市民の意見を聞いたわけではなく、市教育委員の推測に過ぎない。安心安全な学校給食を子ども達に提供し、すこやかな発達のためにも自校方式や親子方式に関しても多くの意見を聞いて再度考えてもらいたい。</p>	<p>各提供方式の評価は、方針1から方針5に対して個別に4段階で評価しているものです。各評価は、市教育委員会が重要と考える視点で行っており、捉え方の違いにより、様々な考え方があると思われまます。【各提供方式の評価：D】</p> <p>今回の案では、公設センター方式が望ましいとしたところです。その上で、特定の学校のみ調理場を設置した場合には、当該校のみが将来に渡り自校方式となり、その他の学校との給食提供方式が異なることとなります。その結果、食育やメニューや衛生管理など様々な面において特定の学校とその他の学校とに違いが生ずることが考えられます。また、自校方式の場合には、給食に対する学校の負担が増えることから、相対的に他の学校教育に充てられる時間が減少することも考えられます。これらのことを総合的に判断したものととなります。【公平性：D】</p>

		安全・安心な給食を提供することが学校給食において、最も重要であると 考えています。このことを実現するためには、学校給食衛生管理基準に沿っ た対応が必要になります。既存の各学校に給食調理場を設置することについ ては建物面積や学校敷地面積の制約から、この基準に沿った施設整備を行う ことが困難であるため、センター方式で整備することが望ましいと考えまし た。また、センター方式については、効率性や経済性だけでなく、児童生徒 の安全面や学校運営や教育活動への影響などを総合的に判断したものと なります。【自校方式又は親子方式：D】
78	私は足立区在住で、八潮まで通勤しています。 足立区の給食は、本になるほどおいしい給食です。 私自身、足立区内の小中学校でとてもおいしい給食を食べて育ちました。 給食に関する思い出はたくさんあります。 八潮市の子どもたちにも足立区に負けない位おいしい給食を食べてもら いたいです。給食は映画になるほど子どもたちの育ちには欠かせない大事な ものなのです。 八潮の子どもたちに、心と体に栄養と愛情たっぷりの給食を！！	学校給食の提供については、温かいものは温かい状態で、冷たいものは冷 たい状態で提供できるよう配慮し、おいしい給食の提供に努めます。また、 新たな学校給食提供体制を構築する場合には、センター方式であっても保温 性の高い給食容器（食缶）を使用することで、適温での給食提供をしてまい ります。センター方式により学校給食を提供している他自治体の事例などを 参考にしながら、よりおいしい給食を提供できるよう努めてまいります。【温 かくおいしい給食：C】
79	私は公設センター方式で1ヶ所のみ設置で足りないと考えています。1 つのセンターに学校全ての給食をまかせるのは責任問題的に重すぎると思 うのと、育ちざかりの子どもたちに食べてもらえるような給食をいろんな視 点でふれてもらえると良いと思います。人手不足なよのなかですが、子ども たちに安心して食べられる給食、おいしく安全にたべられる給食を地区ごと に分けて分担して提供出来る環境があればいいなと考えます。	公設センター運営に必要な人員及び経費、機材を集中的に投じて厳格な衛 生管理を行うことで、事故を未然に防ぐことが必要であるとの判断により、 「公設の給食センター1か所」を新たに整備することが望ましいとしたと ころですが、食中毒を含めた給食事故の発生時のリスク分散について、多くの 意見をいただいているため、今後の計画で、公設センターにおいて可能とな るリスク分散について検討してまいります。【複数センター：C】 学校給食の提供については、温かいものは温かい状態で、冷たいものは冷 たい状態で提供できるよう配慮し、おいしい給食の提供に努めます。また、 新たな学校給食提供体制を構築する場合には、センター方式であっても保温 性の高い給食容器（食缶）を使用することで、適温での給食提供をしてまい ります。センター方式により学校給食を提供している他自治体の事例などを 参考にしながら、よりおいしい給食を提供できるよう努めてまいります。【温 かくおいしい給食：C】
80	同時に出来ないは不公平ではないと思います。一せいでなくても少しずつ 設置して行けば、良いと思います。少しずつ学校で、あたたかいご飯で、作 ってくださる方の顔を見れた方が子どもは安心すると思うからです。	安全・安心な給食を提供することが学校給食において、最も重要であると 考えています。このことを実現するためには、学校給食衛生管理基準に沿っ た対応が必要になります。既存の各学校に給食調理場を設置することについ ては建物面積や学校敷地面積の制約から、この基準に沿った施設整備を行う ことが困難であるため、センター方式で整備することが望ましいと考えまし た。そのため、特定の学校のみ調理場を設置した場合には、当該校のみが将 来に渡り自校方式となり、その他の学校との給食提供方式が異なることにな

		ります。その結果、食育やメニューや衛生管理など様々な面において特定の学校とその他の学校とに違いが生ずることが考えられます。また、自校方式の場合には、給食に対する学校の負担が増えることから、相対的に他の学校教育に充てられる時間が減少することも考えられます。これらのことを総合的に判断したものとなります。【公平性：D】
81	<p>公設の給食センター1ヶ所より2ヶ所の方がもし食中毒あった場合でも良いと思います。</p> <p>コスト面、いろいろ大変ですけどよろしくお願いします。</p>	<p>公設センター運営に必要な人員及び経費、機材を集中的に投じて厳格な衛生管理を行うことで、事故を未然に防ぐことが必要であるとの判断により、「公設の給食センター1か所」を新たに整備することが望ましいとしたところですが、食中毒を含めた給食事故の発生時のリスク分散について、多くの意見をいただいているため、今後の計画で、公設センターにおいて可能となるリスク分散について検討してまいります。【複数センター：C】</p>
82	<p>八潮の未来を担う子供たちの為に、食育教育に責任の有る一人ひとりが、今、出来るベストな形で是非とも自校式に取り組む時でしょう。沢山の問題を抱えながら進んでください。</p>	<p>安全・安心な給食を提供することが学校給食において、最も重要であると考えています。このことを実現するためには、学校給食衛生管理基準に沿った対応が必要になります。既存の各学校に給食調理場を設置することについては建物面積や学校敷地面積の制約から、この基準に沿った施設整備を行うことが困難であるため、センター方式で整備することが望ましいと考えました。また、センター方式については、効率性や経済性だけでなく、児童生徒の安全面や学校運営や教育活動への影響などを総合的に判断したものととなります。【自校方式：D】</p>
83	<p>八潮市の子どもたちに自校式の給食を提供して下さい。栄養士による学校独自のメニューを。今日のメニューは、何？今月のこのメニューが楽しみと思える給食であってほしいです。新設校の小学校は自校式に。</p> <p>また、センター方式1ヶ所は、やめて下さい。多数の被害者を出した食中毒のイメージと重なります。センター方式にするのであれば、八潮市が責任をもってしっかりと、安全管理を。</p> <p>小学校6年間、中学校3年間、成長期の大切な9年間です。</p> <p>八潮市の大切な子どもたちのために、栄養バランスのとれた安全な食事を提供し、心身の発達を促す、教育をして下さい。</p>	<p>安全・安心な給食を提供することが学校給食において、最も重要であるとと考えています。このことを実現するためには、学校給食衛生管理基準に沿った対応が必要になります。既存の各学校に給食調理場を設置することについては建物面積や学校敷地面積の制約から、この基準に沿った施設整備を行うことが困難であるため、センター方式で整備することが望ましいと考えました。また、センター方式については、効率性や経済性だけでなく、児童生徒の安全面や学校運営や教育活動への影響などを総合的に判断したものととなります。この考えについては、市内の全小中学校に係る統一の見解となりますので新設小学校についても市内の他校と同様にしてまいります。【自校方式：D】【新設校自校方式：D】</p>
84	<p>R2年の食中毒はヒューマンエラーによるものなら、それはどんな方式をとっても、リスクゼロになることはないのではと感じています。センターか所で絶対に事故を起こさないという前提はとても大事だと思うし意気込みを感じるのですが、ヒューマンエラー以外にも、当日機械が壊れるなどのケースもあるのではと思い、少し不安を感じています。</p> <p>それとP61に自校式の主なメリットとして児童生徒と栄養教諭とのコミュニケーションの記載がありますが、自校式で育った身として主なメリッ</p>	<p>公設センター運営に必要な人員及び経費、機材を集中的に投じて厳格な衛生管理を行うことで、事故を未然に防ぐことが必要であるとの判断により、「公設の給食センター1か所」を新たに整備することが望ましいとしたところです。食中毒を含めた給食事故の発生時のリスク分散について、多くの意見をいただいているため、今後の計画で、公設センターにおいて可能となるリスク分散について検討してまいります。【リスク分散：C】</p> <p>学校給食の提供については、温かいものは温かい状態で、冷たいものは冷</p>

	<p>トというのは、メニュー豊富であたたくて美味しい、とにかく給食食べたから学校に行く、という思い出が強いです。周りの友人も当時そういう感じでした。もしかしたら、場所の確保をするには、抜本的な工夫が必要になるかと思うのですが、今回のビジョンは八潮市の子どもたちの長期的な未来を決める重大なことに思うので、本当に大変かと思いますが自校式の再検討願います。</p>	<p>たい状態で提供できるよう配慮し、おいしい給食の提供に努めます。また、新たな学校給食提供体制を構築する場合には、センター方式であっても保温性の高い給食容器（食缶）を使用することで、適温での給食提供をまいります。センター方式により学校給食を提供している他自治体の事例などを参考にしながら、よりおいしい給食を提供できるよう努めてまいります。【温かくおいしい給食：C】</p> <p>安全・安心な給食を提供することが学校給食において、最も重要であると考えています。このことを実現するためには、学校給食衛生管理基準に沿った対応が必要になります。既存の各学校に給食調理場を設置することについては建物面積や学校敷地面積の制約から、この基準に沿った施設整備を行うことが困難であるため、センター方式で整備することが望ましいと考えました。また、センター方式については、効率性や経済性だけでなく、児童生徒の安全面や学校運営や教育活動への影響などを総合的に判断したものととなります。【自校方式：D】</p>
85	<p>①新設予定の小学校には、是非自校式給食室を作ってもらいたい。八潮市の学校給食において、初の自校調理での給食提供になり、注目されると思います。</p> <p>隣接の潮止中学と親子方式も可能ではと、考えます。</p> <p>②給食ビジョンの「1ヶ所の公設センター方式に」には、驚きました。これでは、従来の給食センターの民間委託先のイメージそのままのようです。これは、反対します。公設といえども1ヶ所は反対します。</p> <p>③「給食審議会答申」の内容に添った給食制度を作して下さい。</p> <p>④令2.6月の食中毒事故、八潮市の学校給食の取組みのお粗末さを感じました。</p>	<p>安全・安心な給食を提供することが学校給食において、最も重要であると考えています。このことを実現するためには、学校給食衛生管理基準に沿った対応が必要になります。既存の各学校に給食調理場を設置することについては建物面積や学校敷地面積の制約から、この基準に沿った施設整備を行うことが困難であるため、センター方式で整備することが望ましいと考えました。また、センター方式については、効率性や経済性だけでなく、児童生徒の安全面や学校運営や教育活動への影響などを総合的に判断したものととなります。この考えについては、市内の全小中学校に係る統一の見解となりますので新設小学校についても市内の他校と同様にまいります。【新設校自校方式：D】</p> <p>公設センター運営に必要な人員及び経費、機材を集中的に投じて厳格な衛生管理を行うことで、事故を未然に防ぐことが必要であるとの判断により、「公設の給食センター1か所」を新たに整備することが望ましいとしたところですが、食中毒を含めた給食事故の発生時のリスク分散について、多くの意見をいただいているため、今後の計画で、公設センターにおいて可能となるリスク分散について検討してまいります。【複数センター：C】</p> <p>八潮市学校給食審議会では、二度と食中毒事故を繰り返すことの無いよう、安全・安心な学校給食のあり方について検討が重ねられ、令和2年11月4日に答申が出されました。この答申を踏まえ、市教育委員会では、将来にわたり想定される市を取り巻く情勢や少子化などの社会情勢等、そして学校給食法を包括的に捉え、安全・安心で持続可能な学校給食のあり方について総合的に整理し、さらに専門家の助言もいただき、学校給食ビジョンを策定することとしました。この結果、「安全・安心な学校給食の提供」と「二度</p>

		と食中毒事故を起こさないような体制づくり」を追求すると、「公設の給食センター1か所」を新たに整備することが望ましいとの考えに至ったところです。今後の計画で、公設センターにおいて可能となるリスク分散について検討してまいります。【答申：C】
86	<p>①P3単独校方式やP4親子方式で敷地が確保できないとありますが、駐車場の上に作るとかP32、P45のモデルプランでは一階建ての想定しかないのはなぜか？現在の給食センターは一階建てではないので2階3階建てでも問題ないと思いますが、一階建てでしか調査していない理由が知りたいです。</p> <p>②センター1か所の方針は学校給食審議会の答申にある合理性を理由にしていますが、答申での合理性は公平性についてを指しているか審議会委員に確認し、委員の過半数から了解は得ているのか？答申を都合よく解釈し、使用しているのであれば委員の人たちは良い気がしないと思います。</p> <p>③P6デリバリー方式について衛生管理の面では現在のデリバリー方式における限界を強く認識したところとあります。またP55～58でも評価の全てが△と長年同じ状況で提供してきており、また現在も同じように提供され放置してきた上、同じように契約していると聞いています。新たな方式まで相当な年月が係ると思いますが、アレルギー食や食育の推進、盛り付け方式からの変更はできませんか？</p> <p>④P55食中毒事故が発生した場合、大規模な事故に発展するから△なのに公設1センターで◎の理由を。</p>	<p>安全・安心な給食を提供することが学校給食において、最も重要であると考えています。このことを実現するためには、学校給食衛生管理基準に沿った対応が必要になります。既存の各学校に給食調理場を設置することについては建物面積や学校敷地面積の制約から、この基準に沿った施設整備を行うことが困難であるため、センター方式で整備することが望ましいと考えました。また、センター方式については、効率性や経済性だけでなく、児童生徒の安全面や学校運営や教育活動への影響などを総合的に判断しているため、中間報告（案）では2階建てや3階建ての調理場については検討していません。【自校方式（2階建て）：D】</p> <p>八潮市学校給食審議会では、二度と食中毒事故を繰り返すことの無いよう、安全・安心な学校給食のあり方について検討が重ねられ、令和2年11月4日に答申が出されました。この答申を踏まえ、市教育委員会では、将来にわたり想定される市を取り巻く情勢や少子化などの社会情勢等、そして学校給食法を包括的に捉え、安全・安心で持続可能な学校給食のあり方について総合的に整理し、さらに専門家の助言もいただき、学校給食ビジョンを策定することとしました。この結果、「安全・安心な学校給食の提供」と「二度と食中毒事故を起こさないような体制づくり」を追求すると、「公設の給食センター1か所」を新たに整備することが望ましいとの考えに至ったところです。今後の計画で、公設センターにおいて可能となるリスク分散について検討してまいります。【答申：C】</p> <p>各提供方式の評価は、方針1から方針5に対して個別に4段階で評価しているものです。各評価は、市教育委員会が重要と考える視点で行っており、捉え方の違いにより、様々な考え方があると思われまます。【各提供方式の評価：D】</p>
87	<p>中間報告（案）を拝見しました。意見を区切って掲載します。それぞれ回答をよろしくお願い致します。</p> <p>意見①八潮の子どもたちの給食が今より体に良くて、減塩で、おいしくなることを望みます。できれば近隣の足立区や草加市、有名な芦屋市の給食と同じ水準の給食を食べさせてください。足立区や草加市や芦屋市の水準まで、できますでしょうか？</p> <p>意見②まず安全性について、自校方式について、私は足立区出身ですので、小中学校での給食は、公設公営の自校方式の給食を頂いてきました。八潮市の職場に就いて、2年目だった2020年の食中毒事件は、衝撃でした。</p>	<p>学校給食の提供については、温かいものは温かい状態で、冷たいものは冷たい状態で提供できるよう配慮し、おいしい給食の提供に努めます。また、新たな学校給食提供体制を構築する場合には、センター方式であっても保温性の高い給食容器（食缶）を使用することで、適温での給食提供をしております。センター方式により学校給食を提供している他自治体の事例などを参考にしながら、よりおいしい給食を提供できるよう努めてまいります。【温かくおいしい給食：C】</p> <p>公設センター運営に必要な人員及び経費、機材を集中的に投じて厳格な衛生管理を行うことで、事故を未然に防ぐことが必要であるとの判断により、</p>

提供場所が一か所ではなく、同じ食中毒が起こった場合でも、給食が提供できるように、最低でも2か所以上、できれば各学校内に市の調理施設が必要です。いかがでしょうか？

意見③給食の歴史を見ると、食べることが困難な時代に、子どもたちにしっかりと食べ物を提供することが目的だった時から、いまや体に良い美味しい給食が可能ではないかと思いますがいかがでしょうか？

意見④食材の産地を明らかにすることができるのは公設公営でないのだと思いますがいかがですか？

意見⑤アレルギー対応は調理師さんが子どもたちと対話して一人ひとりのアレルギーについて把握と管理と提供ができるのですが今後八潮はできますか？

意見⑥地元食材を、いっぺんに用意するセンター方式より、自校方式だと食材を15校ごとに提供するので、同じ日に大量に用意しなくても、年間を通じて地元農家は順番で提供できるので地産地消が可能になりますが、八潮の農家さんは市の給食へ食材を提供する農家さんはいませんか？このことは市内の農家さんに相談できますか？

意見⑦食育の観点として学校内に調理師さんの姿が見えることで、どんな人が作っているか見えて、調理師さんも「〇〇小の〇年生の〇〇ちゃんに、安心安全でとってもおいしい給食を作ったら、ありがとう美味しかったと毎日行ってもらったなど」対面対話することで残飯のでないようにとよりモチベーションが上がると聞いています、調理師も人間です。給食を食べて美味しいといわれる環境と、センターのように顔も声も聞けない環境で作る給食では、残念ながら差が出るのが明らかになっています。八潮市はできますか？

意見⑧芦屋市では各学校に給食栄養士が市の予算で予算化されて配置され常に子どもたちの成長を見ているが八潮市の子どもたちのことを本当に考えれば、市役所建設に比べて、各学校への給食栄養士の配置の費用は将来このまま住み続けたい八潮市になるようにするために、芦屋市と同じように各学校に配属するのは決して高くないのではない、八潮はどうしますか？

意見⑨健康が大切であることを学校が教える場所として、食べることの大切さを学ぶ時間の提供は自校方式であれば、学校ごとに少人数で実施することができます。八潮はできますか？

意見⑩隣の行政機関では、調理師さんが学校内で作るので、給食時間の15分前に提供し、「とっても熱々で、とてもおいしい料理を提供できます」と直接調理師さんに聞きました、八潮市では、調理場で作ってから子どもたちの口に入るのに、最大どのくらいの時間がかかりますか？

意見⑪災害時のことを伺います、地震や台風や異常気象が続いています

「公設の給食センター1か所」を新たに整備することが望ましいとしたところです。食中毒を含めた給食事故の発生時のリスク分散について、多くの意見をいただいているため、今後の計画で、公設センターにおいて可能となるリスク分散について検討してまいります。【リスク分散：C】

食材の産地については、現在においても市及び給食提供事業者のホームページでお知らせしています。【その他：E】

市教育委員会では、「学校給食における食物アレルギー対応マニュアル」を作成し、食物アレルギーによる事故が発生しないよう努めています。また、食物アレルギー疾患のある児童が就学する際には、市教育委員会の栄養士が学校において養護教諭同席のもとで保護者と面談し、食物アレルギーの対応について確認する場合があります。このようなきめ細かい対応は、いかなる給食提供方式であっても同様に行います。なお、市内小中学校の給食担当の教員等を対象に、食物アレルギーに関する研修会を開催するなど、学校現場全体の意識の向上を図っています。【アレルギー対応：C】

センター方式は、単独校調理場方式よりも一度に大量の食材が必要になりますが、納品場所が1か所になるため、配送面では対応がしやすくなります。センター方式は規模が大きいため、使用量や使用時期等の具体的な条件が合えば、小売業だけでなく生産者との連携も可能となるものと考えています。新たな給食センターを整備する場合には、地元野菜や地元事業者が活用できるよう、他自治体の事例等を参考に、今後も研究を進めてまいります。【地産地消：C】

自校に調理室があることで給食を調理する方々と顔の見える関係が構築できることは食育上の長所であるとは考えられますが、センター方式の調理場には、調理工程や物資の搬入搬出等が見学できる機能を設置するなど、センターならではの取組も推進できるものと考えています。他自治体の事例等を参考に、今後も研究を進めてまいります。【食育：C】

学校は避難所として指定されていますが、給食施設の調理機器は、一般的な調理機器と違い、大量調理を目的とした業務用であるため、調理員以外の方が使用することは想定していません。また、大規模な災害時にはライフライン自体が停止してしまうことが想定されます。このような事態を想定し、他自治体の事例では、災害時に使用可能な簡易用の炊出し窯をあらかじめ準備している例もあります。ご意見は、関係部署と共有し今後の参考とさせていただきます。【災害時の対応：D】

	<p>が、災害時の学校は避難場所になっていると思います。自校方式だと各学校に調理器具や食器があると思いますが、八潮市では災害時の避難場所である学校での自炊も調理器具と食器はどうなりますか？</p>	
88	<p>センター1ヶ所の案ですが、用地はないとの事でした。何年先のビジョンでお考えでしょうか？2度とあのような食中毒事故をおこさないためにも、リスクを1日でも早く分散させるためにも、センター方式ではなく、自校方式にしてください。</p> <p>南部地域以外の学校には、空き教室もあるようです。新設校には、もちろん、今ある用地（学校）を活用して、学校に給食室を作る方法の方が早い対応でコストも削減できると思います。案で出ていた図面上での配置ではなく、他の配置でも検討し直して下さい。1日でも早く対応変更を子どもたちのためにもお願いします。</p>	<p>安全・安心な給食を提供することが学校給食において、最も重要であると考えています。このことを実現するためには、学校給食衛生管理基準に沿った対応が必要になります。既存の各学校に給食調理場を設置することについては建物面積や学校敷地面積の制約から、この基準に沿った施設整備を行うことが困難であるため、センター方式で整備することが望ましいと考えました。また、センター方式については、効率性や経済性だけでなく、児童生徒の安全面や学校運営や教育活動への影響などを総合的に判断したものととなります。この考えについては、市内の全小中学校に係る統一の見解となりますので新設小学校についても市内の他校と同様にしてまいります。【自校方式：D】【新設校自校方式：D】</p>
89	<p>賛同する立場で意見を申し上げます。</p> <p>八潮の教育発展、子供達のために自校式給食に、あたたかくて子供達が笑顔で食べれる給食を・・・</p> <p>八潮も食育を考えるべきだと思います。(遅いくらいです)</p> <p>子供達の給食への不安、不満を1日も早く解消してあげるべきだと思います。新しい学校は、自校給食は、あたりまえで、今ある学校も1日も早く自校式給食を設置して下さい。</p>	<p>学校給食の提供については、温かいものは温かい状態で、冷たいものは冷たい状態で提供できるよう配慮し、おいしい給食の提供に努めます。また、新たな学校給食提供体制を構築する場合には、センター方式であっても保温性の高い給食容器（食缶）を使用することで、適温での給食提供をしてまいります。センター方式により学校給食を提供している他自治体の事例などを参考にしながら、よりおいしい給食を提供できるよう努めてまいります。【温かくおいしい給食：C】</p> <p>安全・安心な給食を提供することが学校給食において、最も重要であるとと考えています。このことを実現するためには、学校給食衛生管理基準に沿った対応が必要になります。既存の各学校に給食調理場を設置することについては建物面積や学校敷地面積の制約から、この基準に沿った施設整備を行うことが困難であるため、センター方式で整備することが望ましいと考えました。また、センター方式については、効率性や経済性だけでなく、児童生徒の安全面や学校運営や教育活動への影響などを総合的に判断したものととなります。この考えについては、市内の全小中学校に係る統一の見解となりますので新設小学校についても市内の他校と同様にしてまいります。【自校方式：D】【新設校自校方式：D】</p>
90	<p>賛同する立場で意見を申し上げます。</p> <p>隣町、市では小・中学校が自校式で毎日あたたかく美味しい給食が食べられているのに対し八潮市ではなぜ自校式が取り入れられないのか。私は八潮市内の小・中学校で学び育ちましたが給食が冷めたく不味な記憶がとて強くなります。</p> <p>我が子が小学校に入学する頃には八潮市内の小・中学校が自校式でなけれ</p>	<p>安全・安心な給食を提供することが学校給食において、最も重要であるとと考えています。このことを実現するためには、学校給食衛生管理基準に沿った対応が必要になります。既存の各学校に給食調理場を設置することについては建物面積や学校敷地面積の制約から、この基準に沿った施設整備を行うことが困難であるため、センター方式で整備することが望ましいと考えました。また、センター方式については、効率性や経済性だけでなく、児童生徒</p>

	<p>ば市外の学校に行かせようと思います。</p> <p>成長期の大切な時期にあたたかい美味しい給食が食べられる学校が欲しいです。コスト等いろいろともんだいはあると思いますが自校式にして下さい。</p>	<p>の安全面や学校運営や教育活動への影響などを総合的に判断したものとあります。【自校方式：D】</p> <p>学校給食の提供については、温かいものは温かい状態で、冷たいものは冷たい状態で提供できるよう配慮し、おいしい給食の提供に努めます。また、新たな学校給食提供体制を構築する場合には、センター方式であっても保温性の高い給食容器（食缶）を使用することで、適温での給食提供をまいります。センター方式により学校給食を提供している他自治体の事例などを参考にしながら、よりおいしい給食を提供できるよう努めてまいります。【温かくおいしい給食：C】</p>
91	<p>自分の子ども達が小学生の高学年ぐらいから中学生になる頃に口々に「学校の給食は美味しくない、肉料理なんかは冷めて油が硬くなっちゃってる・・・」等の言葉を多く聞きました。</p> <p>伸び盛りの子ども達が美味しくないとの理由で給食を残す量が多くなる・・・せめて温かい食事を自校方式で食べさせてあげられる様にしたいと思っています。</p> <p>試食会などでは、温かい物を提供するみたいなので、試食会に参加された方々は「そんなに不味くはないよ。」との声がほとんどだとか・・・?!</p> <p>自分の知る若い人達は地元八潮に戻り子育てをする人が多くおります。そんな人達の子育て、食育のためにも自校方式を強く望みます。</p>	<p>学校給食の提供については、温かいものは温かい状態で、冷たいものは冷たい状態で提供できるよう配慮し、おいしい給食の提供に努めます。また、新たな学校給食提供体制を構築する場合には、センター方式であっても保温性の高い給食容器（食缶）を使用することで、適温での給食提供をまいります。センター方式により学校給食を提供している他自治体の事例などを参考にしながら、よりおいしい給食を提供できるよう努めてまいります。【温かくおいしい給食：C】</p> <p>安全・安心な給食を提供することが学校給食において、最も重要であると考えています。このことを実現するためには、学校給食衛生管理基準に沿った対応が必要になります。既存の各学校に給食調理場を設置することについては建物面積や学校敷地面積の制約から、この基準に沿った施設整備を行うことが困難であるため、センター方式で整備することが望ましいと考えました。また、センター方式については、効率性や経済性だけでなく、児童生徒の安全面や学校運営や教育活動への影響などを総合的に判断したものとあります。【自校方式：D】</p> <p>自校に調理室があることで給食を調理する方々と顔の見える関係が構築できることは食育上の長所であるとは考えられますが、センター方式の調理場には、調理工程や物資の搬入搬出等が見学できる機能を設置するなど、センターならではの取組も推進できるものと考えています。他自治体の事例等を参考に、今後も研究を進めてまいります。【食育：C】</p>
92	<p>災害時にも避難所へ配給対応できるように自校方式にしてください。</p>	<p>学校は避難所として指定されていますが、給食施設の調理機器は、一般的な調理機器と違い、大量調理を目的とした業務用であるため、調理員以外の方が使用することは想定していません。また、大規模な災害時にはライフライン自体が停止してしまうことが想定されます。このような事態を想定し、他自治体の事例では、災害時に使用可能な簡易用の炊出し窯をあらかじめ準備している例もあります。ご意見は、関係部署と共有し今後の参考とさせていただきます。【災害時の対応：D】</p> <p>安全・安心な給食を提供することが学校給食において、最も重要であると</p>

		<p>考えています。このことを実現するためには、学校給食衛生管理基準に沿った対応が必要になります。既存の各学校に給食調理場を設置することについては建物面積や学校敷地面積の制約から、この基準に沿った施設整備を行うことが困難であるため、センター方式で整備することが望ましいと考えました。また、センター方式については、効率性や経済性だけでなく、児童生徒の安全面や学校運営や教育活動への影響などを総合的に判断したものととなります。【自校方式：D】</p>
93	<p>あたたかくおいしい自校方式にしてください。</p>	<p>学校給食の提供については、温かいものは温かい状態で、冷たいものは冷たい状態で提供できるよう配慮し、おいしい給食の提供に努めます。また、新たな学校給食提供体制を構築する場合には、センター方式であっても保温性の高い給食容器（食缶）を使用することで、適温での給食提供をまいります。センター方式により学校給食を提供している他自治体の事例などを参考にしながら、よりおいしい給食を提供できるよう努めてまいります。【温かくおいしい給食：C】</p> <p>安全・安心な給食を提供することが学校給食において、最も重要であるとと考えています。このことを実現するためには、学校給食衛生管理基準に沿った対応が必要になります。既存の各学校に給食調理場を設置することについては建物面積や学校敷地面積の制約から、この基準に沿った施設整備を行うことが困難であるため、センター方式で整備することが望ましいと考えました。また、センター方式については、効率性や経済性だけでなく、児童生徒の安全面や学校運営や教育活動への影響などを総合的に判断したものととなります。【自校方式：D】</p>
94	<p>災害時の時にも必要ですので各学校に給食室を作ってほしい。 住みやすい町NO. 1を目指すのなら、学校給食でNO. 1を目指してほしい。</p>	<p>学校は避難所として指定されていますが、給食施設の調理機器は、一般的な調理機器と違い、大量調理を目的とした業務用であるため、調理員以外の方が使用することは想定していません。また、大規模な災害時にはライフライン自体が停止してしまうことが想定されます。このような事態を想定し、他自治体の事例では、災害時に使用可能な簡易用の炊出し窯をあらかじめ準備している例もあります。ご意見は、関係部署と共有し今後の参考とさせていただきます。【災害時の対応：D】</p> <p>安全・安心な給食を提供することが学校給食において、最も重要であるとと考えています。このことを実現するためには、学校給食衛生管理基準に沿った対応が必要になります。既存の各学校に給食調理場を設置することについては建物面積や学校敷地面積の制約から、この基準に沿った施設整備を行うことが困難であるため、センター方式で整備することが望ましいと考えました。また、センター方式については、効率性や経済性だけでなく、児童生徒の安全面や学校運営や教育活動への影響などを総合的に判断したものととなります。【自校方式：D】</p>

95	<p>食中毒やアレルギー対策は当然のことですが、八潮市は税収が少ないのか給食の質が良くないと聞いています。子供は昼に成長すると言われてます。健康で丈夫な身体を作る上でも、おいしくてボリュームがあり、栄養のある給食を提供していただければ、スポーツでも優秀な子供達がもっと出てくると思います。</p>	<p>本市の学校給食では、国が定めた学校給食実施基準に基づき、市教育委員会に配属されている栄養士が「児童又は生徒一人一回当たりの学校給食摂取基準」に沿った献立を作成し給食を提供しています。ビジョン中間報告(案)の方針2において「栄養バランスのとれたおいしい給食を提供する」としてあります。公設の給食センターが新たに整備された場合には、温かいおかず(副食)を提供することが可能となりますので、「おいしい」と感じていただける給食になると考えています。【栄養のあるおいしい給食：B】</p>
96	<p>あたたかく美味しい自校方式にして下さい</p>	<p>学校給食の提供については、温かいものは温かい状態で、冷たいものは冷たい状態で提供できるよう配慮し、おいしい給食の提供に努めます。また、新たな学校給食提供体制を構築する場合には、センター方式であっても保温性の高い給食容器(食缶)を使用することで、適温での給食提供をまいります。センター方式により学校給食を提供している他自治体の事例などを参考にしながら、よりおいしい給食を提供できるよう努めてまいります。【温かくおいしい給食：C】</p> <p>安全・安心な給食を提供することが学校給食において、最も重要であるとと考えています。このことを実現するためには、学校給食衛生管理基準に沿った対応が必要となります。既存の各学校に給食調理場を設置することについては建物面積や学校敷地面積の制約から、この基準に沿った施設整備を行うことが困難であるため、センター方式で整備することが望ましいと考えました。また、センター方式については、効率性や経済性だけでなく、児童生徒の安全面や学校運営や教育活動への影響などを総合的に判断したものととなります。【自校方式：D】</p>
97	<p>あたたかく美味しい自校方式にして下さい</p>	<p>学校給食の提供については、温かいものは温かい状態で、冷たいものは冷たい状態で提供できるよう配慮し、おいしい給食の提供に努めます。また、新たな学校給食提供体制を構築する場合には、センター方式であっても保温性の高い給食容器(食缶)を使用することで、適温での給食提供をまいります。センター方式により学校給食を提供している他自治体の事例などを参考にしながら、よりおいしい給食を提供できるよう努めてまいります。【温かくおいしい給食：C】</p> <p>安全・安心な給食を提供することが学校給食において、最も重要であるとと考えています。このことを実現するためには、学校給食衛生管理基準に沿った対応が必要となります。既存の各学校に給食調理場を設置することについては建物面積や学校敷地面積の制約から、この基準に沿った施設整備を行うことが困難であるため、センター方式で整備することが望ましいと考えました。また、センター方式については、効率性や経済性だけでなく、児童生徒の安全面や学校運営や教育活動への影響などを総合的に判断したものととなります。【自校方式：D】</p>

98	<p>あたたかく美味しい自校式にして下さい</p>	<p>学校給食の提供については、温かいものは温かい状態で、冷たいものは冷たい状態で提供できるよう配慮し、おいしい給食の提供に努めます。また、新たな学校給食提供体制を構築する場合には、センター方式であっても保温性の高い給食容器（食缶）を使用することで、適温での給食提供をまいります。センター方式により学校給食を提供している他自治体の事例などを参考にしながら、よりおいしい給食を提供できるよう努めてまいります。【温かくおいしい給食：C】</p> <p>安全・安心な給食を提供することが学校給食において、最も重要であると考えています。このことを実現するためには、学校給食衛生管理基準に沿った対応が必要になります。既存の各学校に給食調理場を設置することについては建物面積や学校敷地面積の制約から、この基準に沿った施設整備を行うことが困難であるため、センター方式で整備することが望ましいと考えました。また、センター方式については、効率性や経済性だけでなく、児童生徒の安全面や学校運営や教育活動への影響などを総合的に判断したものととなります。【自校方式：D】</p>
99	<ul style="list-style-type: none"> ・災害時にも避難者へ配給対応ができるように、自校方式にしてください。災害はいつ起こるかわかりませんから。 ・あたたかく、おいしい給食を食べられる自校方式にしてください。 	<p>学校は避難所として指定されていますが、給食施設の調理機器は、一般的な調理機器と違い、大量調理を目的とした業務用であるため、調理員以外の方が使用することは想定していません。また、大規模な災害時にはライフライン自体が停止してしまうことが想定されます。このような事態を想定し、他自治体の事例では、災害時に使用可能な簡易用の炊出し窯をあらかじめ準備している例もあります。ご意見は、関係部署と共有し今後の参考とさせていただきます。【災害時の対応：D】</p> <p>学校給食の提供については、温かいものは温かい状態で、冷たいものは冷たい状態で提供できるよう配慮し、おいしい給食の提供に努めます。また、新たな学校給食提供体制を構築する場合には、センター方式であっても保温性の高い給食容器（食缶）を使用することで、適温での給食提供をまいります。センター方式により学校給食を提供している他自治体の事例などを参考にしながら、よりおいしい給食を提供できるよう努めてまいります。【温かくおいしい給食：C】</p> <p>安全・安心な給食を提供することが学校給食において、最も重要であるとと考えています。このことを実現するためには、学校給食衛生管理基準に沿った対応が必要になります。既存の各学校に給食調理場を設置することについては建物面積や学校敷地面積の制約から、この基準に沿った施設整備を行うことが困難であるため、センター方式で整備することが望ましいと考えました。また、センター方式については、効率性や経済性だけでなく、児童生徒の安全面や学校運営や教育活動への影響などを総合的に判断したものととなります。【自校方式：D】</p>

100	あたたかくて美味しい食事を是非自校方式にして下さい	<p>学校給食の提供については、温かいものは温かい状態で、冷たいものは冷たい状態で提供できるよう配慮し、おいしい給食の提供に努めます。また、新たな学校給食提供体制を構築する場合には、センター方式であっても保温性の高い給食容器（食缶）を使用することで、適温での給食提供をまいります。センター方式により学校給食を提供している他自治体の事例などを参考にしながら、よりおいしい給食を提供できるよう努めてまいります。【温かくおいしい給食：C】</p> <p>安全・安心な給食を提供することが学校給食において、最も重要であると考えています。このことを実現するためには、学校給食衛生管理基準に沿った対応が必要になります。既存の各学校に給食調理場を設置することについては建物面積や学校敷地面積の制約から、この基準に沿った施設整備を行うことが困難であるため、センター方式で整備することが望ましいと考えました。また、センター方式については、効率性や経済性だけでなく、児童生徒の安全面や学校運営や教育活動への影響などを総合的に判断したものととなります。【自校方式：D】</p>
101	自校方式であれば、以前のような食中毒はなくなると思うし、あたたかく美味しい食事が出れると思います。	<p>学校給食の提供については、温かいものは温かい状態で、冷たいものは冷たい状態で提供できるよう配慮し、おいしい給食の提供に努めます。また、新たな学校給食提供体制を構築する場合には、センター方式であっても保温性の高い給食容器（食缶）を使用することで、適温での給食提供をまいります。センター方式により学校給食を提供している他自治体の事例などを参考にしながら、よりおいしい給食を提供できるよう努めてまいります。【温かくおいしい給食：C】</p> <p>安全・安心な給食を提供することが学校給食において、最も重要であると考えています。このことを実現するためには、学校給食衛生管理基準に沿った対応が必要になります。既存の各学校に給食調理場を設置することについては建物面積や学校敷地面積の制約から、この基準に沿った施設整備を行うことが困難であるため、センター方式で整備することが望ましいと考えました。また、センター方式については、効率性や経済性だけでなく、児童生徒の安全面や学校運営や教育活動への影響などを総合的に判断したものととなります。【自校方式：D】</p>
102	給食を自校方式に	<p>安全・安心な給食を提供することが学校給食において、最も重要であると考えています。このことを実現するためには、学校給食衛生管理基準に沿った対応が必要になります。既存の各学校に給食調理場を設置することについては建物面積や学校敷地面積の制約から、この基準に沿った施設整備を行うことが困難であるため、センター方式で整備することが望ましいと考えました。また、センター方式については、効率性や経済性だけでなく、児童生徒の安全面や学校運営や教育活動への影響などを総合的に判断したものととなります。【自校方式：D】</p>

103	あたたかい安全な自校方式をお願いします	<p>学校給食の提供については、温かいものは温かい状態で、冷たいものは冷たい状態で提供できるよう配慮し、おいしい給食の提供に努めます。また、新たな学校給食提供体制を構築する場合には、センター方式であっても保温性の高い給食容器（食缶）を使用することで、適温での給食提供をまいります。センター方式により学校給食を提供している他自治体の事例などを参考にしながら、よりおいしい給食を提供できるよう努めてまいります。【温かくおいしい給食：C】</p> <p>安全・安心な給食を提供することが学校給食において、最も重要であると考えています。このことを実現するためには、学校給食衛生管理基準に沿った対応が必要になります。既存の各学校に給食調理場を設置することについては建物面積や学校敷地面積の制約から、この基準に沿った施設整備を行うことが困難であるため、センター方式で整備することが望ましいと考えました。また、センター方式については、効率性や経済性だけでなく、児童生徒の安全面や学校運営や教育活動への影響などを総合的に判断したものととなります。【自校方式：D】</p>
104	災害時にも避難者へ配給対応できるように自校方式にしてください。	<p>学校は避難所として指定されていますが、給食施設の調理機器は、一般的な調理機器と違い、大量調理を目的とした業務用であるため、調理員以外の方が使用することは想定していません。また、大規模な災害時にはライフライン自体が停止してしまうことが想定されます。このような事態を想定し、他自治体の事例では、災害時に使用可能な簡易用の炊出し窯をあらかじめ準備している例もあります。ご意見は、関係部署と共有し今後の参考とさせていただきます。【災害時の対応：D】</p> <p>安全・安心な給食を提供することが学校給食において、最も重要であるとと考えています。このことを実現するためには、学校給食衛生管理基準に沿った対応が必要になります。既存の各学校に給食調理場を設置することについては建物面積や学校敷地面積の制約から、この基準に沿った施設整備を行うことが困難であるため、センター方式で整備することが望ましいと考えました。また、センター方式については、効率性や経済性だけでなく、児童生徒の安全面や学校運営や教育活動への影響などを総合的に判断したものととなります。【自校方式：D】</p>
105	あたたかく美味しい自校方式にしてください	<p>学校給食の提供については、温かいものは温かい状態で、冷たいものは冷たい状態で提供できるよう配慮し、おいしい給食の提供に努めます。また、新たな学校給食提供体制を構築する場合には、センター方式であっても保温性の高い給食容器（食缶）を使用することで、適温での給食提供をまいります。センター方式により学校給食を提供している他自治体の事例などを参考にしながら、よりおいしい給食を提供できるよう努めてまいります。【温かくおいしい給食：C】</p>

		<p>安全・安心な給食を提供することが学校給食において、最も重要であると考えています。このことを実現するためには、学校給食衛生管理基準に沿った対応が必要になります。既存の各学校に給食調理場を設置することについては建物面積や学校敷地面積の制約から、この基準に沿った施設整備を行うことが困難であるため、センター方式で整備することが望ましいと考えました。また、センター方式については、効率性や経済性だけでなく、児童生徒の安全面や学校運営や教育活動への影響などを総合的に判断したものととなります。【自校方式：D】</p>
106	<ul style="list-style-type: none"> ・あたたかく美味しい自校方式にしてください。 ・災害時にも避難者へ配給対応できるように、自校方式にしてください。 ・食中毒対策やアレルギー対策がとれる自校方式にしてください。 ・今ある施設に給食調理室を、増設できる業者もあると聞いています。既存の建物でできる自校方式にしたら良いと思います。 	<p>学校給食の提供については、温かいものは温かい状態で、冷たいものは冷たい状態で提供できるよう配慮し、おいしい給食の提供に努めます。また、新たな学校給食提供体制を構築する場合には、センター方式であっても保温性の高い給食容器（食缶）を使用することで、適温での給食提供をしております。センター方式により学校給食を提供している他自治体の事例などを参考にしながら、よりおいしい給食を提供できるよう努めてまいります。【温かくおいしい給食：C】</p> <p>安全・安心な給食を提供することが学校給食において、最も重要であると考えています。このことを実現するためには、学校給食衛生管理基準に沿った対応が必要になります。既存の各学校に給食調理場を設置することについては建物面積や学校敷地面積の制約から、この基準に沿った施設整備を行うことが困難であるため、センター方式で整備することが望ましいと考えました。また、センター方式については、効率性や経済性だけでなく、児童生徒の安全面や学校運営や教育活動への影響などを総合的に判断したものととなります。【自校方式：D】</p> <p>学校は避難所として指定されていますが、給食施設の調理機器は、一般的な調理機器と違い、大量調理を目的とした業務用であるため、調理員以外の方が使用することは想定していません。また、大規模な災害時にはライフライン自体が停止してしまうことが想定されます。このような事態を想定し、他自治体の事例では、災害時に使用可能な簡易用の炊出し窯をあらかじめ準備している例もあります。ご意見は、関係部署と共有し今後の参考とさせていただきます。【災害時の対応：D】</p> <p>市教育委員会では、「学校給食における食物アレルギー対応マニュアル」を作成し、食物アレルギーによる事故が発生しないよう努めています。また、食物アレルギー疾患のある児童が就学する際には、市教育委員会の栄養士が学校において養護教諭同席のもとで保護者と面談し、食物アレルギーの対応について確認する場合があります。このようなきめ細かい対応は、いかなる給食提供方式であっても同様に行います。なお、市内小中学校の給食担当の教員等を対象に、食物アレルギーに関する研修会を開催するなど、学校現場全体の意識の向上を図っています。【アレルギー対応：C】</p>

107	<p>賛同する立場で意見を申し上げます。 今ある施設に給食調理室を増設出来る業者もあると聞いております。温かい美味しい給食を提供できる自校方式にして頂きたいです。</p>	<p>学校給食の提供については、温かいものは温かい状態で、冷たいものは冷たい状態で提供できるよう配慮し、おいしい給食の提供に努めます。また、新たな学校給食提供体制を構築する場合には、センター方式であっても保温性の高い給食容器（食缶）を使用することで、適温での給食提供をまいります。センター方式により学校給食を提供している他自治体の事例などを参考にしながら、よりおいしい給食を提供できるよう努めてまいります。【温かくおいしい給食：C】</p> <p>安全・安心な給食を提供することが学校給食において、最も重要であると考えています。このことを実現するためには、学校給食衛生管理基準に沿った対応が必要になります。既存の各学校に給食調理場を設置することについては建物面積や学校敷地面積の制約から、この基準に沿った施設整備を行うことが困難であるため、センター方式で整備することが望ましいと考えました。また、センター方式については、効率性や経済性だけでなく、児童生徒の安全面や学校運営や教育活動への影響などを総合的に判断したものととなります。【自校方式：D】</p>
108	<p>あたたかい給食。 災害時にも対応可能な自校方式。 一番に食中毒を出さない自校方式。 子供たちのためによりしくお願いします。</p>	<p>学校給食の提供については、温かいものは温かい状態で、冷たいものは冷たい状態で提供できるよう配慮し、おいしい給食の提供に努めます。また、新たな学校給食提供体制を構築する場合には、センター方式であっても保温性の高い給食容器（食缶）を使用することで、適温での給食提供をまいります。センター方式により学校給食を提供している他自治体の事例などを参考にしながら、よりおいしい給食を提供できるよう努めてまいります。【温かくおいしい給食：C】</p> <p>学校は避難所として指定されていますが、給食施設の調理機器は、一般的な調理機器と違い、大量調理を目的とした業務用であるため、調理員以外の方が使用することは想定していません。また、大規模な災害時にはライフライン自体が停止してしまうことが想定されます。このような事態を想定し、他自治体の事例では、災害時に使用可能な簡易用の炊出し窯をあらかじめ準備している例もあります。ご意見は、関係部署と共有し今後の参考とさせていただきます。【災害時の対応：D】</p> <p>安全・安心な給食を提供することが学校給食において、最も重要であるとと考えています。このことを実現するためには、学校給食衛生管理基準に沿った対応が必要になります。既存の各学校に給食調理場を設置することについては建物面積や学校敷地面積の制約から、この基準に沿った施設整備を行うことが困難であるため、センター方式で整備することが望ましいと考えました。また、センター方式については、効率性や経済性だけでなく、児童生徒の安全面や学校運営や教育活動への影響などを総合的に判断したものととなります。【自校方式：D】</p>

109	災害時にも避難者へ配給対応できるように自校方式にしてください。	<p>学校は避難所として指定されていますが、給食施設の調理機器は、一般的な調理機器と違い、大量調理を目的とした業務用であるため、調理員以外の方が使用することは想定していません。また、大規模な災害時にはライフライン自体が停止してしまうことが想定されます。このような事態を想定し、他自治体の事例では、災害時に使用可能な簡易用の炊出し窯をあらかじめ準備している例もあります。ご意見は、関係部署と共有し今後の参考とさせていただきます。【災害時の対応：D】</p> <p>安全・安心な給食を提供することが学校給食において、最も重要であると考えています。このことを実現するためには、学校給食衛生管理基準に沿った対応が必要になります。既存の各学校に給食調理場を設置することについては建物面積や学校敷地面積の制約から、この基準に沿った施設整備を行うことが困難であるため、センター方式で整備することが望ましいと考えました。また、センター方式については、効率性や経済性だけでなく、児童生徒の安全面や学校運営や教育活動への影響などを総合的に判断したものととなります。【自校方式：D】</p>
110	あたたかくおいしい自校方式にしてください	<p>学校給食の提供については、温かいものは温かい状態で、冷たいものは冷たい状態で提供できるよう配慮し、おいしい給食の提供に努めます。また、新たな学校給食提供体制を構築する場合には、センター方式であっても保温性の高い給食容器（食缶）を使用することで、適温での給食提供をしております。センター方式により学校給食を提供している他自治体の事例などを参考にしながら、よりおいしい給食を提供できるよう努めてまいります。【温かくおいしい給食：C】</p> <p>安全・安心な給食を提供することが学校給食において、最も重要であるとと考えています。このことを実現するためには、学校給食衛生管理基準に沿った対応が必要になります。既存の各学校に給食調理場を設置することについては建物面積や学校敷地面積の制約から、この基準に沿った施設整備を行うことが困難であるため、センター方式で整備することが望ましいと考えました。また、センター方式については、効率性や経済性だけでなく、児童生徒の安全面や学校運営や教育活動への影響などを総合的に判断したものととなります。【自校方式：D】</p>
111	各学校で給食を作れば良いと思います。	<p>安全・安心な給食を提供することが学校給食において、最も重要であるとと考えています。このことを実現するためには、学校給食衛生管理基準に沿った対応が必要になります。既存の各学校に給食調理場を設置することについては建物面積や学校敷地面積の制約から、この基準に沿った施設整備を行うことが困難であるため、センター方式で整備することが望ましいと考えました。また、センター方式については、効率性や経済性だけでなく、児童生徒の安全面や学校運営や教育活動への影響などを総合的に判断したものととなります。【自校方式：D】</p>

112	あたたかく美味しい自校方式にして下さい	<p>学校給食の提供については、温かいものは温かい状態で、冷たいものは冷たい状態で提供できるよう配慮し、おいしい給食の提供に努めます。また、新たな学校給食提供体制を構築する場合には、センター方式であっても保温性の高い給食容器（食缶）を使用することで、適温での給食提供をまいります。センター方式により学校給食を提供している他自治体の事例などを参考にしながら、よりおいしい給食を提供できるよう努めてまいります。【温かくおいしい給食：C】</p> <p>安全・安心な給食を提供することが学校給食において、最も重要であると考えています。このことを実現するためには、学校給食衛生管理基準に沿った対応が必要になります。既存の各学校に給食調理場を設置することについては建物面積や学校敷地面積の制約から、この基準に沿った施設整備を行うことが困難であるため、センター方式で整備することが望ましいと考えました。また、センター方式については、効率性や経済性だけでなく、児童生徒の安全面や学校運営や教育活動への影響などを総合的に判断したものととなります。【自校方式：D】</p>
113	あたたかく美味しい自校方式にして下さい	<p>学校給食の提供については、温かいものは温かい状態で、冷たいものは冷たい状態で提供できるよう配慮し、おいしい給食の提供に努めます。また、新たな学校給食提供体制を構築する場合には、センター方式であっても保温性の高い給食容器（食缶）を使用することで、適温での給食提供をまいります。センター方式により学校給食を提供している他自治体の事例などを参考にしながら、よりおいしい給食を提供できるよう努めてまいります。【温かくおいしい給食：C】</p> <p>安全・安心な給食を提供することが学校給食において、最も重要であるとと考えています。このことを実現するためには、学校給食衛生管理基準に沿った対応が必要になります。既存の各学校に給食調理場を設置することについては建物面積や学校敷地面積の制約から、この基準に沿った施設整備を行うことが困難であるため、センター方式で整備することが望ましいと考えました。また、センター方式については、効率性や経済性だけでなく、児童生徒の安全面や学校運営や教育活動への影響などを総合的に判断したものととなります。【自校方式：D】</p>
114	あたたかく美味しい自校方式にして下さい	<p>学校給食の提供については、温かいものは温かい状態で、冷たいものは冷たい状態で提供できるよう配慮し、おいしい給食の提供に努めます。また、新たな学校給食提供体制を構築する場合には、センター方式であっても保温性の高い給食容器（食缶）を使用することで、適温での給食提供をまいります。センター方式により学校給食を提供している他自治体の事例などを参考にしながら、よりおいしい給食を提供できるよう努めてまいります。【温かくおいしい給食：C】</p>

		<p>安全・安心な給食を提供することが学校給食において、最も重要であると考えています。このことを実現するためには、学校給食衛生管理基準に沿った対応が必要になります。既存の各学校に給食調理場を設置することについては建物面積や学校敷地面積の制約から、この基準に沿った施設整備を行うことが困難であるため、センター方式で整備することが望ましいと考えました。また、センター方式については、効率性や経済性だけでなく、児童生徒の安全面や学校運営や教育活動への影響などを総合的に判断したものととなります。【自校方式：D】</p>
115	あたたかく美味しい自校方式にしてください	<p>学校給食の提供については、温かいものは温かい状態で、冷たいものは冷たい状態で提供できるよう配慮し、おいしい給食の提供に努めます。また、新たな学校給食提供体制を構築する場合には、センター方式であっても保温性の高い給食容器（食缶）を使用することで、適温での給食提供をまいります。センター方式により学校給食を提供している他自治体の事例などを参考にしながら、よりおいしい給食を提供できるよう努めてまいります。【温かくおいしい給食：C】</p> <p>安全・安心な給食を提供することが学校給食において、最も重要であるとと考えています。このことを実現するためには、学校給食衛生管理基準に沿った対応が必要になります。既存の各学校に給食調理場を設置することについては建物面積や学校敷地面積の制約から、この基準に沿った施設整備を行うことが困難であるため、センター方式で整備することが望ましいと考えました。また、センター方式については、効率性や経済性だけでなく、児童生徒の安全面や学校運営や教育活動への影響などを総合的に判断したものととなります。【自校方式：D】</p>
116	あたたかく美味しい自校方式にしてください	<p>学校給食の提供については、温かいものは温かい状態で、冷たいものは冷たい状態で提供できるよう配慮し、おいしい給食の提供に努めます。また、新たな学校給食提供体制を構築する場合には、センター方式であっても保温性の高い給食容器（食缶）を使用することで、適温での給食提供をまいります。センター方式により学校給食を提供している他自治体の事例などを参考にしながら、よりおいしい給食を提供できるよう努めてまいります。【温かくおいしい給食：C】</p> <p>安全・安心な給食を提供することが学校給食において、最も重要であると考えています。このことを実現するためには、学校給食衛生管理基準に沿った対応が必要になります。既存の各学校に給食調理場を設置することについては建物面積や学校敷地面積の制約から、この基準に沿った施設整備を行うことが困難であるため、センター方式で整備することが望ましいと考えました。また、センター方式については、効率性や経済性だけでなく、児童生徒の安全面や学校運営や教育活動への影響などを総合的に判断したものととなります。【自校方式：D】</p>

117	あたたかく美味しい給食を自校式にして下さい	<p>学校給食の提供については、温かいものは温かい状態で、冷たいものは冷たい状態で提供できるよう配慮し、おいしい給食の提供に努めます。また、新たな学校給食提供体制を構築する場合には、センター方式であっても保温性の高い給食容器（食缶）を使用することで、適温での給食提供をまいります。センター方式により学校給食を提供している他自治体の事例などを参考にしながら、よりおいしい給食を提供できるよう努めてまいります。【温かくおいしい給食：C】</p> <p>安全・安心な給食を提供することが学校給食において、最も重要であると考えています。このことを実現するためには、学校給食衛生管理基準に沿った対応が必要になります。既存の各学校に給食調理場を設置することについては建物面積や学校敷地面積の制約から、この基準に沿った施設整備を行うことが困難であるため、センター方式で整備することが望ましいと考えました。また、センター方式については、効率性や経済性だけでなく、児童生徒の安全面や学校運営や教育活動への影響などを総合的に判断したものととなります。【自校方式：D】</p>
118	あたたかく美味しい自校方式にしてください	<p>学校給食の提供については、温かいものは温かい状態で、冷たいものは冷たい状態で提供できるよう配慮し、おいしい給食の提供に努めます。また、新たな学校給食提供体制を構築する場合には、センター方式であっても保温性の高い給食容器（食缶）を使用することで、適温での給食提供をまいります。センター方式により学校給食を提供している他自治体の事例などを参考にしながら、よりおいしい給食を提供できるよう努めてまいります。【温かくおいしい給食：C】</p> <p>安全・安心な給食を提供することが学校給食において、最も重要であると考えています。このことを実現するためには、学校給食衛生管理基準に沿った対応が必要になります。既存の各学校に給食調理場を設置することについては建物面積や学校敷地面積の制約から、この基準に沿った施設整備を行うことが困難であるため、センター方式で整備することが望ましいと考えました。また、センター方式については、効率性や経済性だけでなく、児童生徒の安全面や学校運営や教育活動への影響などを総合的に判断したものととなります。【自校方式：D】</p>
119	あたたかく美味しい自校方式にして下さい	<p>学校給食の提供については、温かいものは温かい状態で、冷たいものは冷たい状態で提供できるよう配慮し、おいしい給食の提供に努めます。また、新たな学校給食提供体制を構築する場合には、センター方式であっても保温性の高い給食容器（食缶）を使用することで、適温での給食提供をまいります。センター方式により学校給食を提供している他自治体の事例などを参考にしながら、よりおいしい給食を提供できるよう努めてまいります。【温かくおいしい給食：C】</p>

		安全・安心な給食を提供することが学校給食において、最も重要であると 考えています。このことを実現するためには、学校給食衛生管理基準に沿 った対応が必要になります。既存の各学校に給食調理場を設置することにつ いては建物面積や学校敷地面積の制約から、この基準に沿った施設整備を行 うことが困難であるため、センター方式で整備することが望ましいと考えまし た。また、センター方式については、効率性や経済性だけでなく、児童生徒 の安全面や学校運営や教育活動への影響などを総合的に判断したものと なります。【自校方式：D】
120	自校式にして下さい	安全・安心な給食を提供することが学校給食において、最も重要であると 考えています。このことを実現するためには、学校給食衛生管理基準に沿 った対応が必要になります。既存の各学校に給食調理場を設置することにつ いては建物面積や学校敷地面積の制約から、この基準に沿った施設整備を行 うことが困難であるため、センター方式で整備することが望ましいと考えまし た。また、センター方式については、効率性や経済性だけでなく、児童生徒 の安全面や学校運営や教育活動への影響などを総合的に判断したものと なります。【自校方式：D】
121	自校方式にして下さい	安全・安心な給食を提供することが学校給食において、最も重要であると 考えています。このことを実現するためには、学校給食衛生管理基準に沿 った対応が必要になります。既存の各学校に給食調理場を設置することにつ いては建物面積や学校敷地面積の制約から、この基準に沿った施設整備を行 うことが困難であるため、センター方式で整備することが望ましいと考えまし た。また、センター方式については、効率性や経済性だけでなく、児童生徒 の安全面や学校運営や教育活動への影響などを総合的に判断したものと なります。【自校方式：D】
122	自校式だと作った物が冷める事なく温かい内に食べられるので良いと思 います。	安全・安心な給食を提供することが学校給食において、最も重要であると 考えています。このことを実現するためには、学校給食衛生管理基準に沿 った対応が必要になります。既存の各学校に給食調理場を設置することにつ いては建物面積や学校敷地面積の制約から、この基準に沿った施設整備を行 うことが困難であるため、センター方式で整備することが望ましいと考えまし た。また、センター方式については、効率性や経済性だけでなく、児童生徒 の安全面や学校運営や教育活動への影響などを総合的に判断したものと なります。【自校方式：D】 学校給食の提供については、温かいものは温かい状態で、冷たいものは冷 たい状態で提供できるよう配慮し、おいしい給食の提供に努めます。また、 新たな学校給食提供体制を構築する場合には、センター方式であっても保温 性の高い給食容器（食缶）を使用することで、適温での給食提供をしてまい

		ります。センター方式により学校給食を提供している他自治体の事例などを参考にしながら、よりおいしい給食を提供できるよう努めてまいります。 【温かくおいしい給食：C】
123	あたたかく美味しい自校方式にしてください	<p>学校給食の提供については、温かいものは温かい状態で、冷たいものは冷たい状態で提供できるよう配慮し、おいしい給食の提供に努めます。また、新たな学校給食提供体制を構築する場合には、センター方式であっても保温性の高い給食容器（食缶）を使用することで、適温での給食提供をまいります。センター方式により学校給食を提供している他自治体の事例などを参考にしながら、よりおいしい給食を提供できるよう努めてまいります。【温かくおいしい給食：C】</p> <p>安全・安心な給食を提供することが学校給食において、最も重要であると考えています。このことを実現するためには、学校給食衛生管理基準に沿った対応が必要になります。既存の各学校に給食調理場を設置することについては建物面積や学校敷地面積の制約から、この基準に沿った施設整備を行うことが困難であるため、センター方式で整備することが望ましいと考えました。また、センター方式については、効率性や経済性だけでなく、児童生徒の安全面や学校運営や教育活動への影響などを総合的に判断したものととなります。【自校方式：D】</p>
124	あたたかく美味しい自校方式にしてください	<p>学校給食の提供については、温かいものは温かい状態で、冷たいものは冷たい状態で提供できるよう配慮し、おいしい給食の提供に努めます。また、新たな学校給食提供体制を構築する場合には、センター方式であっても保温性の高い給食容器（食缶）を使用することで、適温での給食提供をまいります。センター方式により学校給食を提供している他自治体の事例などを参考にしながら、よりおいしい給食を提供できるよう努めてまいります。【温かくおいしい給食：C】</p> <p>安全・安心な給食を提供することが学校給食において、最も重要であるとと考えています。このことを実現するためには、学校給食衛生管理基準に沿った対応が必要になります。既存の各学校に給食調理場を設置することについては建物面積や学校敷地面積の制約から、この基準に沿った施設整備を行うことが困難であるため、センター方式で整備することが望ましいと考えました。また、センター方式については、効率性や経済性だけでなく、児童生徒の安全面や学校運営や教育活動への影響などを総合的に判断したものととなります。【自校方式：D】</p>
125	あたたかく、美味しい自校方式にしてほしいです	学校給食の提供については、温かいものは温かい状態で、冷たいものは冷たい状態で提供できるよう配慮し、おいしい給食の提供に努めます。また、新たな学校給食提供体制を構築する場合には、センター方式であっても保温

		<p>性の高い給食容器（食缶）を使用することで、適温での給食提供をしております。センター方式により学校給食を提供している他自治体の事例などを参考にしながら、よりおいしい給食を提供できるよう努めてまいります。【温かくおいしい給食：C】</p> <p>安全・安心な給食を提供することが学校給食において、最も重要であると考えています。このことを実現するためには、学校給食衛生管理基準に沿った対応が必要になります。既存の各学校に給食調理場を設置することについては建物面積や学校敷地面積の制約から、この基準に沿った施設整備を行うことが困難であるため、センター方式で整備することが望ましいと考えました。また、センター方式については、効率性や経済性だけでなく、児童生徒の安全面や学校運営や教育活動への影響などを総合的に判断したものといたします。【自校方式：D】</p>
126	あたたかく美味しい自校式にしてください	<p>学校給食の提供については、温かいものは温かい状態で、冷たいものは冷たい状態で提供できるよう配慮し、おいしい給食の提供に努めます。また、新たな学校給食提供体制を構築する場合には、センター方式であっても保温性の高い給食容器（食缶）を使用することで、適温での給食提供をしております。センター方式により学校給食を提供している他自治体の事例などを参考にしながら、よりおいしい給食を提供できるよう努めてまいります。【温かくおいしい給食：C】</p> <p>安全・安心な給食を提供することが学校給食において、最も重要であるとと考えています。このことを実現するためには、学校給食衛生管理基準に沿った対応が必要になります。既存の各学校に給食調理場を設置することについては建物面積や学校敷地面積の制約から、この基準に沿った施設整備を行うことが困難であるため、センター方式で整備することが望ましいと考えました。また、センター方式については、効率性や経済性だけでなく、児童生徒の安全面や学校運営や教育活動への影響などを総合的に判断したものといたします。【自校方式：D】</p>
127	災害時にも避難者へ配給対応に、できる様に自校方式にして下さい。	<p>学校は避難所として指定されていますが、給食施設の調理機器は、一般的な調理機器と違い、大量調理を目的とした業務用であるため、調理員以外の方が使用することは想定していません。また、大規模な災害時にはライフライン自体が停止してしまうことが想定されます。このような事態を想定し、他自治体の事例では、災害時に使用可能な簡易用の炊出し窯をあらかじめ準備している例もあります。ご意見は、関係部署と共有し今後の参考とさせていただきます。【災害時の対応：D】</p> <p>安全・安心な給食を提供することが学校給食において、最も重要であるとと考えています。このことを実現するためには、学校給食衛生管理基準に沿った対応が必要になります。既存の各学校に給食調理場を設置することについ</p>

		ては建物面積や学校敷地面積の制約から、この基準に沿った施設整備を行うことが困難であるため、センター方式で整備することが望ましいと考えました。また、センター方式については、効率性や経済性だけでなく、児童生徒の安全面や学校運営や教育活動への影響などを総合的に判断したものととなります。【自校方式：D】
128	あたたかく美味しい自校方式にしてください。	<p>学校給食の提供については、温かいものは温かい状態で、冷たいものは冷たい状態で提供できるよう配慮し、おいしい給食の提供に努めます。また、新たな学校給食提供体制を構築する場合には、センター方式であっても保温性の高い給食容器（食缶）を使用することで、適温での給食提供をしております。センター方式により学校給食を提供している他自治体の事例などを参考にしながら、よりおいしい給食を提供できるよう努めてまいります。【温かくおいしい給食：C】</p> <p>安全・安心な給食を提供することが学校給食において、最も重要であると考えています。このことを実現するためには、学校給食衛生管理基準に沿った対応が必要になります。既存の各学校に給食調理場を設置することについては建物面積や学校敷地面積の制約から、この基準に沿った施設整備を行うことが困難であるため、センター方式で整備することが望ましいと考えました。また、センター方式については、効率性や経済性だけでなく、児童生徒の安全面や学校運営や教育活動への影響などを総合的に判断したものととなります。【自校方式：D】</p>
129	食中毒対策やアレルギー対策がとれる自校方式にしてください。	<p>市教育委員会では、「学校給食における食物アレルギー対応マニュアル」を作成し、食物アレルギーによる事故が発生しないよう努めています。また、食物アレルギー疾患のある児童が就学する際には、市教育委員会の栄養士が学校において養護教諭同席のもとで保護者と面談し、食物アレルギーの対応について確認する場合があります。このようなきめ細かい対応は、いかなる給食提供方式であっても同様に行います。なお、市内小中学校の給食担当の教員等を対象に、食物アレルギーに関する研修会を開催するなど、学校現場全体の意識の向上を図っています。【アレルギー対応：C】</p> <p>安全・安心な給食を提供することが学校給食において、最も重要であるとと考えています。このことを実現するためには、学校給食衛生管理基準に沿った対応が必要になります。既存の各学校に給食調理場を設置することについては建物面積や学校敷地面積の制約から、この基準に沿った施設整備を行うことが困難であるため、センター方式で整備することが望ましいと考えました。また、センター方式については、効率性や経済性だけでなく、児童生徒の安全面や学校運営や教育活動への影響などを総合的に判断したものととなります。【自校方式：D】</p>

130	食中毒対策やアレルギー対策がとれる自校方式にしてください。	<p>市教育委員会では、「学校給食における食物アレルギー対応マニュアル」を作成し、食物アレルギーによる事故が発生しないよう努めています。また、食物アレルギー疾患のある児童が就学する際には、市教育委員会の栄養士が学校において養護教諭同席のもとで保護者と面談し、食物アレルギーの対応について確認する場合があります。このようなきめ細かい対応は、いかなる給食提供方式であっても同様に行います。なお、市内小中学校の給食担当の教員等を対象に、食物アレルギーに関する研修会を開催するなど、学校現場全体の意識の向上を図っています。【アレルギー対応：C】</p> <p>安全・安心な給食を提供することが学校給食において、最も重要であると考えています。このことを実現するためには、学校給食衛生管理基準に沿った対応が必要になります。既存の各学校に給食調理場を設置することについては建物面積や学校敷地面積の制約から、この基準に沿った施設整備を行うことが困難であるため、センター方式で整備することが望ましいと考えました。また、センター方式については、効率性や経済性だけでなく、児童生徒の安全面や学校運営や教育活動への影響などを総合的に判断したものととなります。【自校方式：D】</p>
131	災害時にも避難者へ配給対応できるように自校方式にしてください。食中毒対策やアレルギー対策がとれる自校式にして下さい。	<p>学校は避難所として指定されていますが、給食施設の調理機器は、一般的な調理機器と違い、大量調理を目的とした業務用であるため、調理員以外の方が使用することは想定していません。また、大規模な災害時にはライフライン自体が停止してしまうことが想定されます。このような事態を想定し、他自治体の事例では、災害時に使用可能な簡易用の炊出し窯をあらかじめ準備している例もあります。ご意見は、関係部署と共有し今後の参考とさせていただきます。【災害時の対応：D】</p> <p>安全・安心な給食を提供することが学校給食において、最も重要であるとと考えています。このことを実現するためには、学校給食衛生管理基準に沿った対応が必要になります。既存の各学校に給食調理場を設置することについては建物面積や学校敷地面積の制約から、この基準に沿った施設整備を行うことが困難であるため、センター方式で整備することが望ましいと考えました。また、センター方式については、効率性や経済性だけでなく、児童生徒の安全面や学校運営や教育活動への影響などを総合的に判断したものととなります。【自校方式：D】</p> <p>市教育委員会では、「学校給食における食物アレルギー対応マニュアル」を作成し、食物アレルギーによる事故が発生しないよう努めています。また、食物アレルギー疾患のある児童が就学する際には、市教育委員会の栄養士が学校において養護教諭同席のもとで保護者と面談し、食物アレルギーの対応について確認する場合があります。このようなきめ細かい対応は、いかなる給食提供方式であっても同様に行います。なお、市内小中学校の給食担当の</p>

		教員等を対象に、食物アレルギーに関する研修会を開催するなど、学校現場全体の意識の向上を図っています。【アレルギー対応：C】
132	安全であたたかくおいしい自校式にしてください	<p>学校給食の提供については、温かいものは温かい状態で、冷たいものは冷たい状態で提供できるよう配慮し、おいしい給食の提供に努めます。また、新たな学校給食提供体制を構築する場合には、センター方式であっても保温性の高い給食容器（食缶）を使用することで、適温での給食提供をまいります。センター方式により学校給食を提供している他自治体の事例などを参考にしながら、よりおいしい給食を提供できるよう努めてまいります。【温かくおいしい給食：C】</p> <p>安全・安心な給食を提供することが学校給食において、最も重要であると考えています。このことを実現するためには、学校給食衛生管理基準に沿った対応が必要になります。既存の各学校に給食調理場を設置することについては建物面積や学校敷地面積の制約から、この基準に沿った施設整備を行うことが困難であるため、センター方式で整備することが望ましいと考えました。また、センター方式については、効率性や経済性だけでなく、児童生徒の安全面や学校運営や教育活動への影響などを総合的に判断したものととなります。【自校方式：D】</p>
133	学校であたたかく美味しい自校方式にしてください	<p>学校給食の提供については、温かいものは温かい状態で、冷たいものは冷たい状態で提供できるよう配慮し、おいしい給食の提供に努めます。また、新たな学校給食提供体制を構築する場合には、センター方式であっても保温性の高い給食容器（食缶）を使用することで、適温での給食提供をまいります。センター方式により学校給食を提供している他自治体の事例などを参考にしながら、よりおいしい給食を提供できるよう努めてまいります。【温かくおいしい給食：C】</p> <p>安全・安心な給食を提供することが学校給食において、最も重要であると考えています。このことを実現するためには、学校給食衛生管理基準に沿った対応が必要になります。既存の各学校に給食調理場を設置することについては建物面積や学校敷地面積の制約から、この基準に沿った施設整備を行うことが困難であるため、センター方式で整備することが望ましいと考えました。また、センター方式については、効率性や経済性だけでなく、児童生徒の安全面や学校運営や教育活動への影響などを総合的に判断したものととなります。【自校方式：D】</p>
134	あたたかく美味しい自校方式にしてください	<p>学校給食の提供については、温かいものは温かい状態で、冷たいものは冷たい状態で提供できるよう配慮し、おいしい給食の提供に努めます。また、新たな学校給食提供体制を構築する場合には、センター方式であっても保温性の高い給食容器（食缶）を使用することで、適温での給食提供をまい</p>

		<p>ります。センター方式により学校給食を提供している他自治体の事例などを参考にしながら、よりおいしい給食を提供できるよう努めてまいります。【温かくおいしい給食：C】</p> <p>安全・安心な給食を提供することが学校給食において、最も重要であると考えています。このことを実現するためには、学校給食衛生管理基準に沿った対応が必要になります。既存の各学校に給食調理場を設置することについては建物面積や学校敷地面積の制約から、この基準に沿った施設整備を行うことが困難であるため、センター方式で整備することが望ましいと考えました。また、センター方式については、効率性や経済性だけでなく、児童生徒の安全面や学校運営や教育活動への影響などを総合的に判断したものといたします。【自校方式：D】</p>
135	すきにしてください	より良い給食の提供ができるよう努めてまいります。【その他：E】
136	あたたかく美味しい自校方式にしてください	<p>学校給食の提供については、温かいものは温かい状態で、冷たいものは冷たい状態で提供できるよう配慮し、おいしい給食の提供に努めます。また、新たな学校給食提供体制を構築する場合には、センター方式であっても保温性の高い給食容器（食缶）を使用することで、適温での給食提供をしてまいります。センター方式により学校給食を提供している他自治体の事例などを参考にしながら、よりおいしい給食を提供できるよう努めてまいります。【温かくおいしい給食：C】</p> <p>安全・安心な給食を提供することが学校給食において、最も重要であるとと考えています。このことを実現するためには、学校給食衛生管理基準に沿った対応が必要になります。既存の各学校に給食調理場を設置することについては建物面積や学校敷地面積の制約から、この基準に沿った施設整備を行うことが困難であるため、センター方式で整備することが望ましいと考えました。また、センター方式については、効率性や経済性だけでなく、児童生徒の安全面や学校運営や教育活動への影響などを総合的に判断したものといたします。【自校方式：D】</p>
137	温かく美味しい自校方式にしてください。	<p>学校給食の提供については、温かいものは温かい状態で、冷たいものは冷たい状態で提供できるよう配慮し、おいしい給食の提供に努めます。また、新たな学校給食提供体制を構築する場合には、センター方式であっても保温性の高い給食容器（食缶）を使用することで、適温での給食提供をしてまいります。センター方式により学校給食を提供している他自治体の事例などを参考にしながら、よりおいしい給食を提供できるよう努めてまいります。【温かくおいしい給食：C】</p> <p>安全・安心な給食を提供することが学校給食において、最も重要であると</p>

		<p>考えています。このことを実現するためには、学校給食衛生管理基準に沿った対応が必要になります。既存の各学校に給食調理場を設置することについては建物面積や学校敷地面積の制約から、この基準に沿った施設整備を行うことが困難であるため、センター方式で整備することが望ましいと考えました。また、センター方式については、効率性や経済性だけでなく、児童生徒の安全面や学校運営や教育活動への影響などを総合的に判断したものととなります。【自校方式：D】</p>
138	<p>あたたかく美味しい自校方式にしてください</p>	<p>学校給食の提供については、温かいものは温かい状態で、冷たいものは冷たい状態で提供できるよう配慮し、おいしい給食の提供に努めます。また、新たな学校給食提供体制を構築する場合には、センター方式であっても保温性の高い給食容器（食缶）を使用することで、適温での給食提供をまいります。センター方式により学校給食を提供している他自治体の事例などを参考にしながら、よりおいしい給食を提供できるよう努めてまいります。【温かくおいしい給食：C】</p> <p>安全・安心な給食を提供することが学校給食において、最も重要であるとと考えています。このことを実現するためには、学校給食衛生管理基準に沿った対応が必要になります。既存の各学校に給食調理場を設置することについては建物面積や学校敷地面積の制約から、この基準に沿った施設整備を行うことが困難であるため、センター方式で整備することが望ましいと考えました。また、センター方式については、効率性や経済性だけでなく、児童生徒の安全面や学校運営や教育活動への影響などを総合的に判断したものととなります。【自校方式：D】</p>
139	<ul style="list-style-type: none"> ・あたたかく美味しい自校方式にしてください ・とにかく自校方式にしてください。 ・食中毒対策やアレルギー対策がとれる自校方式にしてください。 	<p>学校給食の提供については、温かいものは温かい状態で、冷たいものは冷たい状態で提供できるよう配慮し、おいしい給食の提供に努めます。また、新たな学校給食提供体制を構築する場合には、センター方式であっても保温性の高い給食容器（食缶）を使用することで、適温での給食提供をまいります。センター方式により学校給食を提供している他自治体の事例などを参考にしながら、よりおいしい給食を提供できるよう努めてまいります。【温かくおいしい給食：C】</p> <p>安全・安心な給食を提供することが学校給食において、最も重要であるとと考えています。このことを実現するためには、学校給食衛生管理基準に沿った対応が必要になります。既存の各学校に給食調理場を設置することについては建物面積や学校敷地面積の制約から、この基準に沿った施設整備を行うことが困難であるため、センター方式で整備することが望ましいと考えました。また、センター方式については、効率性や経済性だけでなく、児童生徒の安全面や学校運営や教育活動への影響などを総合的に判断したものととなります。【自校方式：D】</p>

		<p>市教育委員会では、「学校給食における食物アレルギー対応マニュアル」を作成し、食物アレルギーによる事故が発生しないよう努めています。また、食物アレルギー疾患のある児童が就学する際には、市教育委員会の栄養士が学校において養護教諭同席のもとで保護者と面談し、食物アレルギーの対応について確認する場合があります。このようなきめ細かい対応は、いかなる給食提供方式であっても同様に行います。なお、市内小中学校の給食担当の教員等を対象に、食物アレルギーに関する研修会を開催するなど、学校現場全体の意識の向上を図っています。【アレルギー対応：C】</p>
140	あたたかく美味しい自校方式にして下さい。	<p>学校給食の提供については、温かいものは温かい状態で、冷たいものは冷たい状態で提供できるよう配慮し、おいしい給食の提供に努めます。また、新たな学校給食提供体制を構築する場合には、センター方式であっても保温性の高い給食容器（食缶）を使用することで、適温での給食提供をしております。センター方式により学校給食を提供している他自治体の事例などを参考にしながら、よりおいしい給食を提供できるよう努めてまいります。【温かくおいしい給食：C】</p> <p>安全・安心な給食を提供することが学校給食において、最も重要であると考えています。このことを実現するためには、学校給食衛生管理基準に沿った対応が必要になります。既存の各学校に給食調理場を設置することについては建物面積や学校敷地面積の制約から、この基準に沿った施設整備を行うことが困難であるため、センター方式で整備することが望ましいと考えました。また、センター方式については、効率性や経済性だけでなく、児童生徒の安全面や学校運営や教育活動への影響などを総合的に判断したものととなります。【自校方式：D】</p>
141	災害時に避難者へ配給対応できるように自校方式にして下さい。	<p>学校は避難所として指定されていますが、給食施設の調理機器は、一般的な調理機器と違い、大量調理を目的とした業務用であるため、調理員以外の方が使用することは想定していません。また、大規模な災害時にはライフライン自体が停止してしまうことが想定されます。このような事態を想定し、他自治体の事例では、災害時に使用可能な簡易用の炊出し窯をあらかじめ準備している例もあります。ご意見は、関係部署と共有し今後の参考とさせていただきます。【災害時の対応：D】</p> <p>安全・安心な給食を提供することが学校給食において、最も重要であるとと考えています。このことを実現するためには、学校給食衛生管理基準に沿った対応が必要になります。既存の各学校に給食調理場を設置することについては建物面積や学校敷地面積の制約から、この基準に沿った施設整備を行うことが困難であるため、センター方式で整備することが望ましいと考えました。また、センター方式については、効率性や経済性だけでなく、児童生徒の安全面や学校運営や教育活動への影響などを総合的に判断したものととなります。【自校方式：D】</p>

142	なるべく早くあたたかく、美味しい自校方式にしてください。一日も早く出来るよう待っています。	<p>学校給食の提供については、温かいものは温かい状態で、冷たいものは冷たい状態で提供できるよう配慮し、おいしい給食の提供に努めます。また、新たな学校給食提供体制を構築する場合には、センター方式であっても保温性の高い給食容器（食缶）を使用することで、適温での給食提供をまいります。センター方式により学校給食を提供している他自治体の事例などを参考にしながら、よりおいしい給食を提供できるよう努めてまいります。【温かくおいしい給食：C】</p> <p>安全・安心な給食を提供することが学校給食において、最も重要であると考えています。このことを実現するためには、学校給食衛生管理基準に沿った対応が必要になります。既存の各学校に給食調理場を設置することについては建物面積や学校敷地面積の制約から、この基準に沿った施設整備を行うことが困難であるため、センター方式で整備することが望ましいと考えました。また、センター方式については、効率性や経済性だけでなく、児童生徒の安全面や学校運営や教育活動への影響などを総合的に判断したものといたします。【自校方式：D】</p>
143	子供達の安全のためにおいしい食事をさせて下さい。	<p>学校給食の提供については、温かいものは温かい状態で、冷たいものは冷たい状態で提供できるよう配慮し、おいしい給食の提供に努めます。また、新たな学校給食提供体制を構築する場合には、センター方式であっても保温性の高い給食容器（食缶）を使用することで、適温での給食提供をまいります。センター方式により学校給食を提供している他自治体の事例などを参考にしながら、よりおいしい給食を提供できるよう努めてまいります。【温かくおいしい給食：C】</p>
144	子供に暖かい給食を食べさせて下さい 安全なものを	<p>学校給食の提供については、温かいものは温かい状態で、冷たいものは冷たい状態で提供できるよう配慮し、おいしい給食の提供に努めます。また、新たな学校給食提供体制を構築する場合には、センター方式であっても保温性の高い給食容器（食缶）を使用することで、適温での給食提供をまいります。センター方式により学校給食を提供している他自治体の事例などを参考にしながら、よりおいしい給食を提供できるよう努めてまいります。【温かくおいしい給食：C】</p>
145	あたたかく美味しい自校方式にしてください。	<p>学校給食の提供については、温かいものは温かい状態で、冷たいものは冷たい状態で提供できるよう配慮し、おいしい給食の提供に努めます。また、新たな学校給食提供体制を構築する場合には、センター方式であっても保温性の高い給食容器（食缶）を使用することで、適温での給食提供をまいります。センター方式により学校給食を提供している他自治体の事例などを参考にしながら、よりおいしい給食を提供できるよう努めてまいります。【温かくおいしい給食：C】</p>

		安全・安心な給食を提供することが学校給食において、最も重要であると 考えています。このことを実現するためには、学校給食衛生管理基準に沿っ た対応が必要になります。既存の各学校に給食調理場を設置することについ ては建物面積や学校敷地面積の制約から、この基準に沿った施設整備を行 うことが困難であるため、センター方式で整備することが望ましいと考えま した。また、センター方式については、効率性や経済性だけでなく、児童生徒 の安全面や学校運営や教育活動への影響などを総合的に判断したものと なります。【自校方式：D】
146	災害時にも避難者へ配給対応できるようにして下さい。	学校は避難所として指定されていますが、給食施設の調理機器は、一般的 な調理機器と違い、大量調理を目的とした業務用であるため、調理員以外 の方が使用することは想定していません。また、大規模な災害時にはライフ ライン自体が停止してしまうことが想定されます。このような事態を想定し、 他自治体の事例では、災害時に使用可能な簡易用の炊出し窯をあらかじめ準 備している例もあります。ご意見は、関係部署と共有し今後の参考とさせて いただきます。【災害時の対応：D】
147	各学校で作る事により働き口も増えるのではないか	安全・安心な給食を提供することが学校給食において、最も重要であると 考えています。このことを実現するためには、学校給食衛生管理基準に沿っ た対応が必要になります。既存の各学校に給食調理場を設置することについ ては建物面積や学校敷地面積の制約から、この基準に沿った施設整備を行 うことが困難であるため、センター方式で整備することが望ましいと考えま した。また、センター方式については、効率性や経済性だけでなく、児童生徒 の安全面や学校運営や教育活動への影響などを総合的に判断したものと なります。【自校方式：D】
148	松之木小学校につくって下さい	安全・安心な給食を提供することが学校給食において、最も重要であると 考えています。このことを実現するためには、学校給食衛生管理基準に沿っ た対応が必要になります。既存の各学校に給食調理場を設置することについ ては建物面積や学校敷地面積の制約から、この基準に沿った施設整備を行 うことが困難であるため、センター方式で整備することが望ましいと考えま した。また、センター方式については、効率性や経済性だけでなく、児童生徒 の安全面や学校運営や教育活動への影響などを総合的に判断しているため、 特定の学校のみ給食調理場を設置する考えはありません。【特定校自校方式： D】
149	自校式でお願いします	安全・安心な給食を提供することが学校給食において、最も重要であると 考えています。このことを実現するためには、学校給食衛生管理基準に沿っ た対応が必要になります。既存の各学校に給食調理場を設置することについ ては建物面積や学校敷地面積の制約から、この基準に沿った施設整備を行

		<p>ことが困難であるため、センター方式で整備することが望ましいと考えました。また、センター方式については、効率性や経済性だけでなく、児童生徒の安全面や学校運営や教育活動への影響などを総合的に判断したものととなります。【自校方式：D】</p>
150	各学校にて給食を作って欲しいと思います	<p>安全・安心な給食を提供することが学校給食において、最も重要であると考えています。このことを実現するためには、学校給食衛生管理基準に沿った対応が必要になります。既存の各学校に給食調理場を設置することについては建物面積や学校敷地面積の制約から、この基準に沿った施設整備を行うことが困難であるため、センター方式で整備することが望ましいと考えました。また、センター方式については、効率性や経済性だけでなく、児童生徒の安全面や学校運営や教育活動への影響などを総合的に判断したものととなります。【自校方式：D】</p>
151	あたたかく美味しい自校方式にしてください	<p>学校給食の提供については、温かいものは温かい状態で、冷たいものは冷たい状態で提供できるよう配慮し、おいしい給食の提供に努めます。また、新たな学校給食提供体制を構築する場合には、センター方式であっても保温性の高い給食容器（食缶）を使用することで、適温での給食提供をまいります。センター方式により学校給食を提供している他自治体の事例などを参考にしながら、よりおいしい給食を提供できるよう努めてまいります。【温かくおいしい給食：C】</p> <p>安全・安心な給食を提供することが学校給食において、最も重要であるとと考えています。このことを実現するためには、学校給食衛生管理基準に沿った対応が必要になります。既存の各学校に給食調理場を設置することについては建物面積や学校敷地面積の制約から、この基準に沿った施設整備を行うことが困難であるため、センター方式で整備することが望ましいと考えました。また、センター方式については、効率性や経済性だけでなく、児童生徒の安全面や学校運営や教育活動への影響などを総合的に判断したものととなります。【自校方式：D】</p>
152	ぜひ、自校方式にして下さい。	<p>安全・安心な給食を提供することが学校給食において、最も重要であるとと考えています。このことを実現するためには、学校給食衛生管理基準に沿った対応が必要になります。既存の各学校に給食調理場を設置することについては建物面積や学校敷地面積の制約から、この基準に沿った施設整備を行うことが困難であるため、センター方式で整備することが望ましいと考えました。また、センター方式については、効率性や経済性だけでなく、児童生徒の安全面や学校運営や教育活動への影響などを総合的に判断したものととなります。【自校方式：D】</p>

153	<p>毎日、調理士さんの姿が見える「安全でおいしい給食」。八潮市も自校方式にしてください。</p>	<p>学校給食の提供については、温かいものは温かい状態で、冷たいものは冷たい状態で提供できるよう配慮し、おいしい給食の提供に努めます。また、新たな学校給食提供体制を構築する場合には、センター方式であっても保温性の高い給食容器（食缶）を使用することで、適温での給食提供をまいります。センター方式により学校給食を提供している他自治体の事例などを参考にしながら、よりおいしい給食を提供できるよう努めてまいります。【温かくおいしい給食：C】</p> <p>安全・安心な給食を提供することが学校給食において、最も重要であると考えています。このことを実現するためには、学校給食衛生管理基準に沿った対応が必要になります。既存の各学校に給食調理場を設置することについては建物面積や学校敷地面積の制約から、この基準に沿った施設整備を行うことが困難であるため、センター方式で整備することが望ましいと考えました。また、センター方式については、効率性や経済性だけでなく、児童生徒の安全面や学校運営や教育活動への影響などを総合的に判断したものととなります。【自校方式：D】</p>
154	<p>自校方式であたたかいご飯を子供達に！！して下さい。</p>	<p>学校給食の提供については、温かいものは温かい状態で、冷たいものは冷たい状態で提供できるよう配慮し、おいしい給食の提供に努めます。また、新たな学校給食提供体制を構築する場合には、センター方式であっても保温性の高い給食容器（食缶）を使用することで、適温での給食提供をまいります。センター方式により学校給食を提供している他自治体の事例などを参考にしながら、よりおいしい給食を提供できるよう努めてまいります。【温かくおいしい給食：C】</p> <p>安全・安心な給食を提供することが学校給食において、最も重要であるとと考えています。このことを実現するためには、学校給食衛生管理基準に沿った対応が必要になります。既存の各学校に給食調理場を設置することについては建物面積や学校敷地面積の制約から、この基準に沿った施設整備を行うことが困難であるため、センター方式で整備することが望ましいと考えました。また、センター方式については、効率性や経済性だけでなく、児童生徒の安全面や学校運営や教育活動への影響などを総合的に判断したものととなります。【自校方式：D】</p>
155	<p>あたたかく美味しい自校方式にしてください 災害時にも避難者へ配給対応できるように自校方式にしてください 食中毒対策やアレルギー対策がとれる自校方式にしてください。今ある施設に給食調理室を増設できる業者もあと聞いています。既存の建物でできる自校方式にしてください。</p>	<p>学校給食の提供については、温かいものは温かい状態で、冷たいものは冷たい状態で提供できるよう配慮し、おいしい給食の提供に努めます。また、新たな学校給食提供体制を構築する場合には、センター方式であっても保温性の高い給食容器（食缶）を使用することで、適温での給食提供をまいります。センター方式により学校給食を提供している他自治体の事例などを参考にしながら、よりおいしい給食を提供できるよう努めてまいります。【温かくおいしい給食：C】</p>

		<p>安全・安心な給食を提供することが学校給食において、最も重要であると考えています。このことを実現するためには、学校給食衛生管理基準に沿った対応が必要になります。既存の各学校に給食調理場を設置することについては建物面積や学校敷地面積の制約から、この基準に沿った施設整備を行うことが困難であるため、センター方式で整備することが望ましいと考えました。また、センター方式については、効率性や経済性だけでなく、児童生徒の安全面や学校運営や教育活動への影響などを総合的に判断したものととなります。【自校方式：D】</p> <p>学校は避難所として指定されていますが、給食施設の調理機器は、一般的な調理機器と違い、大量調理を目的とした業務用であるため、調理員以外の方が使用することは想定していません。また、大規模な災害時にはライフライン自体が停止してしまうことが想定されます。このような事態を想定し、他自治体の事例では、災害時に使用可能な簡易用の炊出し窯をあらかじめ準備している例もあります。ご意見は、関係部署と共有し今後の参考とさせていただきます。【災害時の対応：D】</p> <p>市教育委員会では、「学校給食における食物アレルギー対応マニュアル」を作成し、食物アレルギーによる事故が発生しないよう努めています。また、食物アレルギー疾患のある児童が就学する際には、市教育委員会の栄養士が学校において養護教諭同席のもとで保護者と面談し、食物アレルギーの対応について確認する場合があります。このようなきめ細かい対応は、いかなる給食提供方式であっても同様に行います。なお、市内小中学校の給食担当の教員等を対象に、食物アレルギーに関する研修会を開催するなど、学校現場全体の意識の向上を図っています。【アレルギー対応：C】</p>
156	<ul style="list-style-type: none"> ・給食がおいしくない。 ・食中毒になり、大変だった。 ・あたたかくて美味しい、自校方式にして欲しい。 	<p>学校給食の提供については、温かいものは温かい状態で、冷たいものは冷たい状態で提供できるよう配慮し、おいしい給食の提供に努めます。また、新たな学校給食提供体制を構築する場合には、センター方式であっても保温性の高い給食容器（食缶）を使用することで、適温での給食提供をしております。センター方式により学校給食を提供している他自治体の事例などを参考にしながら、よりおいしい給食を提供できるよう努めてまいります。【温かくおいしい給食：C】</p> <p>安全・安心な給食を提供することが学校給食において、最も重要であると考えています。このことを実現するためには、学校給食衛生管理基準に沿った対応が必要になります。既存の各学校に給食調理場を設置することについては建物面積や学校敷地面積の制約から、この基準に沿った施設整備を行うことが困難であるため、センター方式で整備することが望ましいと考えました。また、センター方式については、効率性や経済性だけでなく、児童生徒の安全面や学校運営や教育活動への影響などを総合的に判断したものととなります。【自校方式：D】</p>

157	あたたかく美味しい自校方式にして下さい。	<p>学校給食の提供については、温かいものは温かい状態で、冷たいものは冷たい状態で提供できるよう配慮し、おいしい給食の提供に努めます。また、新たな学校給食提供体制を構築する場合には、センター方式であっても保温性の高い給食容器（食缶）を使用することで、適温での給食提供をしております。センター方式により学校給食を提供している他自治体の事例などを参考にしながら、よりおいしい給食を提供できるよう努めてまいります。【温かくおいしい給食：C】</p> <p>安全・安心な給食を提供することが学校給食において、最も重要であると考えています。このことを実現するためには、学校給食衛生管理基準に沿った対応が必要になります。既存の各学校に給食調理場を設置することについては建物面積や学校敷地面積の制約から、この基準に沿った施設整備を行うことが困難であるため、センター方式で整備することが望ましいと考えました。また、センター方式については、効率性や経済性だけでなく、児童生徒の安全面や学校運営や教育活動への影響などを総合的に判断したものといたします。【自校方式：D】</p>
158	災害時にも避難者へ配給対応できるように自校方式にしてください。	<p>学校は避難所として指定されていますが、給食施設の調理機器は、一般的な調理機器と違い、大量調理を目的とした業務用であるため、調理員以外の方が使用することは想定していません。また、大規模な災害時にはライフライン自体が停止してしまうことが想定されます。このような事態を想定し、他自治体の事例では、災害時に使用可能な簡易用の炊出し窯をあらかじめ準備している例もあります。ご意見は、関係部署と共有し今後の参考とさせていただきます。【災害時の対応：D】</p> <p>安全・安心な給食を提供することが学校給食において、最も重要であるとと考えています。このことを実現するためには、学校給食衛生管理基準に沿った対応が必要になります。既存の各学校に給食調理場を設置することについては建物面積や学校敷地面積の制約から、この基準に沿った施設整備を行うことが困難であるため、センター方式で整備することが望ましいと考えました。また、センター方式については、効率性や経済性だけでなく、児童生徒の安全面や学校運営や教育活動への影響などを総合的に判断したものといたします。【自校方式：D】</p>
159	災害時に配給対応出来る様に自校方式にして下さい。	<p>学校は避難所として指定されていますが、給食施設の調理機器は、一般的な調理機器と違い、大量調理を目的とした業務用であるため、調理員以外の方が使用することは想定していません。また、大規模な災害時にはライフライン自体が停止してしまうことが想定されます。このような事態を想定し、他自治体の事例では、災害時に使用可能な簡易用の炊出し窯をあらかじめ準備している例もあります。ご意見は、関係部署と共有し今後の参考とさせていただきます。【災害時の対応：D】</p>

		<p>安全・安心な給食を提供することが学校給食において、最も重要であると考えています。このことを実現するためには、学校給食衛生管理基準に沿った対応が必要になります。既存の各学校に給食調理場を設置することについては建物面積や学校敷地面積の制約から、この基準に沿った施設整備を行うことが困難であるため、センター方式で整備することが望ましいと考えました。また、センター方式については、効率性や経済性だけでなく、児童生徒の安全面や学校運営や教育活動への影響などを総合的に判断したものととなります。【自校方式：D】</p>
160	<p>あたたかく美味しい給食が提供できるように自校方式にしてください。</p>	<p>学校給食の提供については、温かいものは温かい状態で、冷たいものは冷たい状態で提供できるよう配慮し、おいしい給食の提供に努めます。また、新たな学校給食提供体制を構築する場合には、センター方式であっても保温性の高い給食容器（食缶）を使用することで、適温での給食提供をまいります。センター方式により学校給食を提供している他自治体の事例などを参考にしながら、よりおいしい給食を提供できるよう努めてまいります。【温かくおいしい給食：C】</p> <p>安全・安心な給食を提供することが学校給食において、最も重要であるとと考えています。このことを実現するためには、学校給食衛生管理基準に沿った対応が必要になります。既存の各学校に給食調理場を設置することについては建物面積や学校敷地面積の制約から、この基準に沿った施設整備を行うことが困難であるため、センター方式で整備することが望ましいと考えました。また、センター方式については、効率性や経済性だけでなく、児童生徒の安全面や学校運営や教育活動への影響などを総合的に判断したものととなります。【自校方式：D】</p>
161	<p>あたたかく美味しい自校方式にしてください。</p>	<p>学校給食の提供については、温かいものは温かい状態で、冷たいものは冷たい状態で提供できるよう配慮し、おいしい給食の提供に努めます。また、新たな学校給食提供体制を構築する場合には、センター方式であっても保温性の高い給食容器（食缶）を使用することで、適温での給食提供をまいります。センター方式により学校給食を提供している他自治体の事例などを参考にしながら、よりおいしい給食を提供できるよう努めてまいります。【温かくおいしい給食：C】</p> <p>安全・安心な給食を提供することが学校給食において、最も重要であるとと考えています。このことを実現するためには、学校給食衛生管理基準に沿った対応が必要になります。既存の各学校に給食調理場を設置することについては建物面積や学校敷地面積の制約から、この基準に沿った施設整備を行うことが困難であるため、センター方式で整備することが望ましいと考えました。また、センター方式については、効率性や経済性だけでなく、児童生徒の安全面や学校運営や教育活動への影響などを総合的に判断したものととなります。【自校方式：D】</p>

162	あたたかく美味しい自校方式にしてください。	<p>学校給食の提供については、温かいものは温かい状態で、冷たいものは冷たい状態で提供できるよう配慮し、おいしい給食の提供に努めます。また、新たな学校給食提供体制を構築する場合には、センター方式であっても保温性の高い給食容器（食缶）を使用することで、適温での給食提供をまいります。センター方式により学校給食を提供している他自治体の事例などを参考にしながら、よりおいしい給食を提供できるよう努めてまいります。【温かくおいしい給食：C】</p> <p>安全・安心な給食を提供することが学校給食において、最も重要であると考えています。このことを実現するためには、学校給食衛生管理基準に沿った対応が必要になります。既存の各学校に給食調理場を設置することについては建物面積や学校敷地面積の制約から、この基準に沿った施設整備を行うことが困難であるため、センター方式で整備することが望ましいと考えました。また、センター方式については、効率性や経済性だけでなく、児童生徒の安全面や学校運営や教育活動への影響などを総合的に判断したものととなります。【自校方式：D】</p>
163	あたたかく美味しい自校方式にしてください	<p>学校給食の提供については、温かいものは温かい状態で、冷たいものは冷たい状態で提供できるよう配慮し、おいしい給食の提供に努めます。また、新たな学校給食提供体制を構築する場合には、センター方式であっても保温性の高い給食容器（食缶）を使用することで、適温での給食提供をまいります。センター方式により学校給食を提供している他自治体の事例などを参考にしながら、よりおいしい給食を提供できるよう努めてまいります。【温かくおいしい給食：C】</p> <p>安全・安心な給食を提供することが学校給食において、最も重要であると考えています。このことを実現するためには、学校給食衛生管理基準に沿った対応が必要になります。既存の各学校に給食調理場を設置することについては建物面積や学校敷地面積の制約から、この基準に沿った施設整備を行うことが困難であるため、センター方式で整備することが望ましいと考えました。また、センター方式については、効率性や経済性だけでなく、児童生徒の安全面や学校運営や教育活動への影響などを総合的に判断したものととなります。【自校方式：D】</p>
164	あたたかく美味しい自校方式にしてください	<p>学校給食の提供については、温かいものは温かい状態で、冷たいものは冷たい状態で提供できるよう配慮し、おいしい給食の提供に努めます。また、新たな学校給食提供体制を構築する場合には、センター方式であっても保温性の高い給食容器（食缶）を使用することで、適温での給食提供をまいります。センター方式により学校給食を提供している他自治体の事例などを参考にしながら、よりおいしい給食を提供できるよう努めてまいります。【温かくおいしい給食：C】</p>

		<p>安全・安心な給食を提供することが学校給食において、最も重要であると考えています。このことを実現するためには、学校給食衛生管理基準に沿った対応が必要になります。既存の各学校に給食調理場を設置することについては建物面積や学校敷地面積の制約から、この基準に沿った施設整備を行うことが困難であるため、センター方式で整備することが望ましいと考えました。また、センター方式については、効率性や経済性だけでなく、児童生徒の安全面や学校運営や教育活動への影響などを総合的に判断したものととなります。【自校方式：D】</p>
165	<p>あたたかく美味しい自校方式にしてください</p>	<p>学校給食の提供については、温かいものは温かい状態で、冷たいものは冷たい状態で提供できるよう配慮し、おいしい給食の提供に努めます。また、新たな学校給食提供体制を構築する場合には、センター方式であっても保温性の高い給食容器（食缶）を使用することで、適温での給食提供をまいります。センター方式により学校給食を提供している他自治体の事例などを参考にしながら、よりおいしい給食を提供できるよう努めてまいります。【温かくおいしい給食：C】</p> <p>安全・安心な給食を提供することが学校給食において、最も重要であるとと考えています。このことを実現するためには、学校給食衛生管理基準に沿った対応が必要になります。既存の各学校に給食調理場を設置することについては建物面積や学校敷地面積の制約から、この基準に沿った施設整備を行うことが困難であるため、センター方式で整備することが望ましいと考えました。また、センター方式については、効率性や経済性だけでなく、児童生徒の安全面や学校運営や教育活動への影響などを総合的に判断したものととなります。【自校方式：D】</p>
166	<ul style="list-style-type: none"> ・あたたかく美味しい自校方式にしてください。 ・安心して食べれる給食が良いです。 	<p>学校給食の提供については、温かいものは温かい状態で、冷たいものは冷たい状態で提供できるよう配慮し、おいしい給食の提供に努めます。また、新たな学校給食提供体制を構築する場合には、センター方式であっても保温性の高い給食容器（食缶）を使用することで、適温での給食提供をまいります。センター方式により学校給食を提供している他自治体の事例などを参考にしながら、よりおいしい給食を提供できるよう努めてまいります。【温かくおいしい給食：C】</p> <p>安全・安心な給食を提供することが学校給食において、最も重要であるとと考えています。このことを実現するためには、学校給食衛生管理基準に沿った対応が必要になります。既存の各学校に給食調理場を設置することについては建物面積や学校敷地面積の制約から、この基準に沿った施設整備を行うことが困難であるため、センター方式で整備することが望ましいと考えました。また、センター方式については、効率性や経済性だけでなく、児童生徒の安全面や学校運営や教育活動への影響などを総合的に判断したものととなります。【自校方式：D】</p>

167	<p>温かく美味しい自校方式、そして災害時に対応できるようにしてほしいです。</p>	<p>学校給食の提供については、温かいものは温かい状態で、冷たいものは冷たい状態で提供できるよう配慮し、おいしい給食の提供に努めます。また、新たな学校給食提供体制を構築する場合には、センター方式であっても保温性の高い給食容器（食缶）を使用することで、適温での給食提供をまいります。センター方式により学校給食を提供している他自治体の事例などを参考にしながら、よりおいしい給食を提供できるよう努めてまいります。【温かくおいしい給食：C】</p> <p>安全・安心な給食を提供することが学校給食において、最も重要であると考えています。このことを実現するためには、学校給食衛生管理基準に沿った対応が必要になります。既存の各学校に給食調理場を設置することについては建物面積や学校敷地面積の制約から、この基準に沿った施設整備を行うことが困難であるため、センター方式で整備することが望ましいと考えました。また、センター方式については、効率性や経済性だけでなく、児童生徒の安全面や学校運営や教育活動への影響などを総合的に判断したものととなります。【自校方式：D】</p> <p>学校は避難所として指定されていますが、給食施設の調理機器は、一般的な調理機器と違い、大量調理を目的とした業務用であるため、調理員以外の方が使用することは想定していません。また、大規模な災害時にはライフライン自体が停止してしまうことが想定されます。このような事態を想定し、他自治体の事例では、災害時に使用可能な簡易用の炊出し窯をあらかじめ準備している例もあります。ご意見は、関係部署と共有し今後の参考とさせていただきます。【災害時の対応：D】</p>
168	<p>あたたかく美味しい自校方式にしてください</p>	<p>学校給食の提供については、温かいものは温かい状態で、冷たいものは冷たい状態で提供できるよう配慮し、おいしい給食の提供に努めます。また、新たな学校給食提供体制を構築する場合には、センター方式であっても保温性の高い給食容器（食缶）を使用することで、適温での給食提供をまいります。センター方式により学校給食を提供している他自治体の事例などを参考にしながら、よりおいしい給食を提供できるよう努めてまいります。【温かくおいしい給食：C】</p> <p>安全・安心な給食を提供することが学校給食において、最も重要であると考えています。このことを実現するためには、学校給食衛生管理基準に沿った対応が必要になります。既存の各学校に給食調理場を設置することについては建物面積や学校敷地面積の制約から、この基準に沿った施設整備を行うことが困難であるため、センター方式で整備することが望ましいと考えました。また、センター方式については、効率性や経済性だけでなく、児童生徒の安全面や学校運営や教育活動への影響などを総合的に判断したものととなります。【自校方式：D】</p>

169	<p>美味しい自校方式にしてください</p>	<p>学校給食の提供については、温かいものは温かい状態で、冷たいものは冷たい状態で提供できるよう配慮し、おいしい給食の提供に努めます。また、新たな学校給食提供体制を構築する場合には、センター方式であっても保温性の高い給食容器（食缶）を使用することで、適温での給食提供をまいります。センター方式により学校給食を提供している他自治体の事例などを参考にしながら、よりおいしい給食を提供できるよう努めてまいります。【温かくおいしい給食：C】</p> <p>安全・安心な給食を提供することが学校給食において、最も重要であると考えています。このことを実現するためには、学校給食衛生管理基準に沿った対応が必要になります。既存の各学校に給食調理場を設置することについては建物面積や学校敷地面積の制約から、この基準に沿った施設整備を行うことが困難であるため、センター方式で整備することが望ましいと考えました。また、センター方式については、効率性や経済性だけでなく、児童生徒の安全面や学校運営や教育活動への影響などを総合的に判断したものととなります。【自校方式：D】</p>
170	<p>私は、草加市から八潮市に小学生の時に転校しました。一番好きだった学校給食。不安でいた私の楽しみだった給食。配膳された給食は冷めたく悲しかったこと今、大人になってもすごく覚えています。</p> <p>今、私自身も親になり子どもには温かく美味しいごはんをと強く強く思います。一日でも早く子ども達に食のおいしさ、食の大切さ、美味しさを伝えてあげてください。もっとまわりの市を見習ってほしいです。ぜひ食べくらべてみてください。好きな物はもちろん嫌いなものまで好きになれません。自校方式、案が出てるということは出来るから案があがってくるのだと思います。一日でも早く行動に移していただけることを願っています。</p>	<p>学校給食の提供については、温かいものは温かい状態で、冷たいものは冷たい状態で提供できるよう配慮し、おいしい給食の提供に努めます。また、新たな学校給食提供体制を構築する場合には、センター方式であっても保温性の高い給食容器（食缶）を使用することで、適温での給食提供をまいります。センター方式により学校給食を提供している他自治体の事例などを参考にしながら、よりおいしい給食を提供できるよう努めてまいります。【温かくおいしい給食：C】</p> <p>安全・安心な給食を提供することが学校給食において、最も重要であるとと考えています。このことを実現するためには、学校給食衛生管理基準に沿った対応が必要になります。既存の各学校に給食調理場を設置することについては建物面積や学校敷地面積の制約から、この基準に沿った施設整備を行うことが困難であるため、センター方式で整備することが望ましいと考えました。また、センター方式については、効率性や経済性だけでなく、児童生徒の安全面や学校運営や教育活動への影響などを総合的に判断したものととなります。【自校方式：D】</p>
171	<p>私は小5小6の子供の親です。令和2年の食中毒いらい、子供たちが給食の不満やワカメを食べなくなりました。友達には未だに、お弁当の子もいます。子供には安全安心の食生活を望みます。</p> <p>子供たちにあたたかく美味しい給食を食べさせてください。</p>	<p>学校給食の提供については、温かいものは温かい状態で、冷たいものは冷たい状態で提供できるよう配慮し、おいしい給食の提供に努めます。また、新たな学校給食提供体制を構築する場合には、センター方式であっても保温性の高い給食容器（食缶）を使用することで、適温での給食提供をまいります。センター方式により学校給食を提供している他自治体の事例などを参考にしながら、よりおいしい給食を提供できるよう努めてまいります。【温かくおいしい給食：C】</p>

172	食中毒対策しておいしい食事の自校方式にして下さい	<p>学校給食の提供については、温かいものは温かい状態で、冷たいものは冷たい状態で提供できるよう配慮し、おいしい給食の提供に努めます。また、新たな学校給食提供体制を構築する場合には、センター方式であっても保温性の高い給食容器（食缶）を使用することで、適温での給食提供をまいります。センター方式により学校給食を提供している他自治体の事例などを参考にしながら、よりおいしい給食を提供できるよう努めてまいります。【温かくおいしい給食：C】</p> <p>安全・安心な給食を提供することが学校給食において、最も重要であると考えています。このことを実現するためには、学校給食衛生管理基準に沿った対応が必要になります。既存の各学校に給食調理場を設置することについては建物面積や学校敷地面積の制約から、この基準に沿った施設整備を行うことが困難であるため、センター方式で整備することが望ましいと考えました。また、センター方式については、効率性や経済性だけでなく、児童生徒の安全面や学校運営や教育活動への影響などを総合的に判断したものととなります。【自校方式：D】</p>
173	<p>孫が市内小学校、中学校に通っていますが、給食がおいしくないとっています。</p> <p>あたたかい、美味しい食事をとらせてあげたいので、自校方式にして下さい。</p>	<p>学校給食の提供については、温かいものは温かい状態で、冷たいものは冷たい状態で提供できるよう配慮し、おいしい給食の提供に努めます。また、新たな学校給食提供体制を構築する場合には、センター方式であっても保温性の高い給食容器（食缶）を使用することで、適温での給食提供をまいります。センター方式により学校給食を提供している他自治体の事例などを参考にしながら、よりおいしい給食を提供できるよう努めてまいります。【温かくおいしい給食：C】</p> <p>安全・安心な給食を提供することが学校給食において、最も重要であるとと考えています。このことを実現するためには、学校給食衛生管理基準に沿った対応が必要になります。既存の各学校に給食調理場を設置することについては建物面積や学校敷地面積の制約から、この基準に沿った施設整備を行うことが困難であるため、センター方式で整備することが望ましいと考えました。また、センター方式については、効率性や経済性だけでなく、児童生徒の安全面や学校運営や教育活動への影響などを総合的に判断したものととなります。【自校方式：D】</p>
174	<p>子供たちの事を考えたら、少しでも、安心できる食事を提供することは、当たり前前の事だと思います。</p> <p>食中毒対策やアレルギー対策がとれる自校方式にして、より安全な給食を提供して下さい。</p> <p>よろしくお願いします。</p>	<p>市教育委員会では、「学校給食における食物アレルギー対応マニュアル」を作成し、食物アレルギーによる事故が発生しないよう努めています。また、食物アレルギー疾患のある児童が就学する際には、市教育委員会の栄養士が学校において養護教諭同席のもとで保護者と面談し、食物アレルギーの対応について確認する場合があります。このようなきめ細かい対応は、いかなる給食提供方式であっても同様に行います。なお、市内小中学校の給食担当の教員等を対象に、食物アレルギーに関する研修会を開催するなど、学校現場</p>

		<p>全体の意識の向上を図っています。【アレルギー対応：C】</p> <p>安全・安心な給食を提供することが学校給食において、最も重要であると考えています。このことを実現するためには、学校給食衛生管理基準に沿った対応が必要になります。既存の各学校に給食調理場を設置することについては建物面積や学校敷地面積の制約から、この基準に沿った施設整備を行うことが困難であるため、センター方式で整備することが望ましいと考えました。また、センター方式については、効率性や経済性だけでなく、児童生徒の安全面や学校運営や教育活動への影響などを総合的に判断したものととなります。【自校方式：D】</p>
175	<p>暖かい給食を提供してほしい そして安心してその地場野菜を使用してどんなものをつくったりしてるのか興味を持ってほしい 自校方式 賛成です</p>	<p>学校給食の提供については、温かいものは温かい状態で、冷たいものは冷たい状態で提供できるよう配慮し、おいしい給食の提供に努めます。また、新たな学校給食提供体制を構築する場合には、センター方式であっても保温性の高い給食容器（食缶）を使用することで、適温での給食提供をしております。センター方式により学校給食を提供している他自治体の事例などを参考にしながら、よりおいしい給食を提供できるよう努めてまいります。【温かくおいしい給食：C】</p> <p>センター方式は、単独校調理場方式よりも一度に大量の食材が必要になりますが、納品場所が1か所になるため、配送面では対応がしやすくなります。センター方式は規模が大きいため、使用量や使用時期等の具体的な条件が合えば、小売業だけでなく生産者との連携も可能となるものと考えています。新たな給食センターを整備する場合には、地元野菜や地元事業者が活用できるよう、他自治体の事例等を参考に、今後も研究を進めてまいります。【地産地消：C】</p> <p>安全・安心な給食を提供することが学校給食において、最も重要であると考えています。このことを実現するためには、学校給食衛生管理基準に沿った対応が必要になります。既存の各学校に給食調理場を設置することについては建物面積や学校敷地面積の制約から、この基準に沿った施設整備を行うことが困難であるため、センター方式で整備することが望ましいと考えました。また、センター方式については、効率性や経済性だけでなく、児童生徒の安全面や学校運営や教育活動への影響などを総合的に判断したものととなります。【自校方式：D】</p>
176	<p>草加市みたいに自校方式にしてもらい、おいしい給食を子供達に提供して下さい</p>	<p>安全・安心な給食を提供することが学校給食において、最も重要であると考えています。このことを実現するためには、学校給食衛生管理基準に沿った対応が必要になります。既存の各学校に給食調理場を設置することについては建物面積や学校敷地面積の制約から、この基準に沿った施設整備を行うことが困難であるため、センター方式で整備することが望ましいと考えました。また、センター方式については、効率性や経済性だけでなく、児童生徒の安全面や学校運営や教育活動への影響などを総合的に判断したものと</p>

		<p>ります。【自校方式：D】</p> <p>学校給食の提供については、温かいものは温かい状態で、冷たいものは冷たい状態で提供できるよう配慮し、おいしい給食の提供に努めます。また、新たな学校給食提供体制を構築する場合には、センター方式であっても保温性の高い給食容器（食缶）を使用することで、適温での給食提供をしております。センター方式により学校給食を提供している他自治体の事例などを参考にしながら、よりおいしい給食を提供できるよう努めてまいります。【温かくおいしい給食：C】</p>
177	食中毒対策やアレルギー対策がとれる自校方式にしてください。	<p>市教育委員会では、「学校給食における食物アレルギー対応マニュアル」を作成し、食物アレルギーによる事故が発生しないよう努めています。また、食物アレルギー疾患のある児童が就学する際には、市教育委員会の栄養士が学校において養護教諭同席のもとで保護者と面談し、食物アレルギーの対応について確認する場合があります。このようなきめ細かい対応は、いかなる給食提供方式であっても同様に行います。なお、市内小中学校の給食担当の教員等を対象に、食物アレルギーに関する研修会を開催するなど、学校現場全体の意識の向上を図っています。【アレルギー対応：C】</p> <p>安全・安心な給食を提供することが学校給食において、最も重要であると考えています。このことを実現するためには、学校給食衛生管理基準に沿った対応が必要になります。既存の各学校に給食調理場を設置することについては建物面積や学校敷地面積の制約から、この基準に沿った施設整備を行うことが困難であるため、センター方式で整備することが望ましいと考えました。また、センター方式については、効率性や経済性だけでなく、児童生徒の安全面や学校運営や教育活動への影響などを総合的に判断したものとあります。【自校方式：D】</p>
178	食中毒対策やアレルギー対策がとれ、あたたかく美味しい自校方式にしてほしいです。	<p>市教育委員会では、「学校給食における食物アレルギー対応マニュアル」を作成し、食物アレルギーによる事故が発生しないよう努めています。また、食物アレルギー疾患のある児童が就学する際には、市教育委員会の栄養士が学校において養護教諭同席のもとで保護者と面談し、食物アレルギーの対応について確認する場合があります。このようなきめ細かい対応は、いかなる給食提供方式であっても同様に行います。なお、市内小中学校の給食担当の教員等を対象に、食物アレルギーに関する研修会を開催するなど、学校現場全体の意識の向上を図っています。【アレルギー対応：C】</p> <p>学校給食の提供については、温かいものは温かい状態で、冷たいものは冷たい状態で提供できるよう配慮し、おいしい給食の提供に努めます。また、新たな学校給食提供体制を構築する場合には、センター方式であっても保温性の高い給食容器（食缶）を使用することで、適温での給食提供をしております。センター方式により学校給食を提供している他自治体の事例などを</p>

		<p>参考にしながら、よりおいしい給食を提供できるよう努めてまいります。【温かくおいしい給食：C】</p> <p>安全・安心な給食を提供することが学校給食において、最も重要であると考えています。このことを実現するためには、学校給食衛生管理基準に沿った対応が必要になります。既存の各学校に給食調理場を設置することについては建物面積や学校敷地面積の制約から、この基準に沿った施設整備を行うことが困難であるため、センター方式で整備することが望ましいと考えました。また、センター方式については、効率性や経済性だけでなく、児童生徒の安全面や学校運営や教育活動への影響などを総合的に判断したものととなります。【自校方式：D】</p>
179	八潮市も自校方式にして下さい。	<p>安全・安心な給食を提供することが学校給食において、最も重要であると考えています。このことを実現するためには、学校給食衛生管理基準に沿った対応が必要になります。既存の各学校に給食調理場を設置することについては建物面積や学校敷地面積の制約から、この基準に沿った施設整備を行うことが困難であるため、センター方式で整備することが望ましいと考えました。また、センター方式については、効率性や経済性だけでなく、児童生徒の安全面や学校運営や教育活動への影響などを総合的に判断したものととなります。【自校方式：D】</p>
180	・あたたかくおいしい自校方式にして下さい	<p>学校給食の提供については、温かいものは温かい状態で、冷たいものは冷たい状態で提供できるよう配慮し、おいしい給食の提供に努めます。また、新たな学校給食提供体制を構築する場合には、センター方式であっても保温性の高い給食容器（食缶）を使用することで、適温での給食提供をまいります。センター方式により学校給食を提供している他自治体の事例などを参考にしながら、よりおいしい給食を提供できるよう努めてまいります。【温かくおいしい給食：C】</p> <p>安全・安心な給食を提供することが学校給食において、最も重要であると考えています。このことを実現するためには、学校給食衛生管理基準に沿った対応が必要になります。既存の各学校に給食調理場を設置することについては建物面積や学校敷地面積の制約から、この基準に沿った施設整備を行うことが困難であるため、センター方式で整備することが望ましいと考えました。また、センター方式については、効率性や経済性だけでなく、児童生徒の安全面や学校運営や教育活動への影響などを総合的に判断したものととなります。【自校方式：D】</p>
181	<ul style="list-style-type: none"> ・あたたかく美味しい自校方式の給食にして下さい。 ・自校方式に変えて、災害時にも避難式に対応できるようにして下さい。 	<p>学校給食の提供については、温かいものは温かい状態で、冷たいものは冷たい状態で提供できるよう配慮し、おいしい給食の提供に努めます。また、新たな学校給食提供体制を構築する場合には、センター方式であっても保温</p>

		<p>性の高い給食容器（食缶）を使用することで、適温での給食提供をしております。センター方式により学校給食を提供している他自治体の事例などを参考にしながら、よりおいしい給食を提供できるよう努めてまいります。【温かくおいしい給食：C】</p> <p>安全・安心な給食を提供することが学校給食において、最も重要であると考えています。このことを実現するためには、学校給食衛生管理基準に沿った対応が必要になります。既存の各学校に給食調理場を設置することについては建物面積や学校敷地面積の制約から、この基準に沿った施設整備を行うことが困難であるため、センター方式で整備することが望ましいと考えました。また、センター方式については、効率性や経済性だけでなく、児童生徒の安全面や学校運営や教育活動への影響などを総合的に判断したものといたします。【自校方式：D】</p> <p>学校は避難所として指定されていますが、給食施設の調理機器は、一般的な調理機器と違い、大量調理を目的とした業務用であるため、調理員以外の方が使用することは想定していません。また、大規模な災害時にはライフライン自体が停止してしまうことが想定されます。このような事態を想定し、他自治体の事例では、災害時に使用可能な簡易用の炊出し窯をあらかじめ準備している例もあります。ご意見は、関係部署と共有し今後の参考とさせていただきます。【災害時の対応：D】</p>
182	災害時に避難者に配給対応できるように自校方式にしてください。	<p>学校は避難所として指定されていますが、給食施設の調理機器は、一般的な調理機器と違い、大量調理を目的とした業務用であるため、調理員以外の方が使用することは想定していません。また、大規模な災害時にはライフライン自体が停止してしまうことが想定されます。このような事態を想定し、他自治体の事例では、災害時に使用可能な簡易用の炊出し窯をあらかじめ準備している例もあります。ご意見は、関係部署と共有し今後の参考とさせていただきます。【災害時の対応：D】</p> <p>安全・安心な給食を提供することが学校給食において、最も重要であるとと考えています。このことを実現するためには、学校給食衛生管理基準に沿った対応が必要になります。既存の各学校に給食調理場を設置することについては建物面積や学校敷地面積の制約から、この基準に沿った施設整備を行うことが困難であるため、センター方式で整備することが望ましいと考えました。また、センター方式については、効率性や経済性だけでなく、児童生徒の安全面や学校運営や教育活動への影響などを総合的に判断したものといたします。【自校方式：D】</p>
183	センターだと土地のくっさく費用など予算に含まれていませんでした。まず、土地をさがす、そのくっさく、などの費用も含め中間報告（案）がほしかったです。	<p>中間報告（案）における各提供方式毎のコスト算出では、現時点では詳細な条件を設定することが困難であることから、公設センターにおける地盤改良に要する費用等は含めておらず、また、自校方式においても、一般的な平</p>

	学校内に給食室を作ったほうが予算が安くなるのではないのでしょうか。もう一度検討して下さい。	屋建ての調理場を前提に積算しています。【評価（コスト）：C】
184	家の食事と同じ様な自校方式にして下さい。 災害時にも皆んなに対応出来る様自校方式に。 食中毒やアレルギーにならない対策の出来る自校方式にして下さい。 既存の建物で調理の出来る自校方式にして下さい。	<p>安全・安心な給食を提供することが学校給食において、最も重要であると考えています。このことを実現するためには、学校給食衛生管理基準に沿った対応が必要になります。既存の各学校に給食調理場を設置することについては建物面積や学校敷地面積の制約から、この基準に沿った施設整備を行うことが困難であるため、センター方式で整備することが望ましいと考えました。また、センター方式については、効率性や経済性だけでなく、児童生徒の安全面や学校運営や教育活動への影響などを総合的に判断したものととなります。【自校方式：D】</p> <p>学校は避難所として指定されていますが、給食施設の調理機器は、一般的な調理機器と違い、大量調理を目的とした業務用であるため、調理員以外の方が使用することは想定していません。また、大規模な災害時にはライフライン自体が停止してしまうことが想定されます。このような事態を想定し、他自治体の事例では、災害時に使用可能な簡易用の炊出し窯をあらかじめ準備している例もあります。ご意見は、関係部署と共有し今後の参考とさせていただきます。【災害時の対応：D】</p> <p>市教育委員会では、「学校給食における食物アレルギー対応マニュアル」を作成し、食物アレルギーによる事故が発生しないよう努めています。また、食物アレルギー疾患のある児童が就学する際には、市教育委員会の栄養士が学校において養護教諭同席のもとで保護者と面談し、食物アレルギーの対応について確認する場合があります。このようなきめ細かい対応は、いかなる給食提供方式であっても同様に行います。なお、市内小中学校の給食担当の教員等を対象に、食物アレルギーに関する研修会を開催するなど、学校現場全体の意識の向上を図っています。【アレルギー対応：C】</p>
185	八潮も小・中学生にあたたかく美味しい自校方式にしてください。	<p>学校給食の提供については、温かいものは温かい状態で、冷たいものは冷たい状態で提供できるよう配慮し、おいしい給食の提供に努めます。また、新たな学校給食提供体制を構築する場合には、センター方式であっても保温性の高い給食容器（食缶）を使用することで、適温での給食提供をしております。センター方式により学校給食を提供している他自治体の事例などを参考にしながら、よりおいしい給食を提供できるよう努めてまいります。【温かくおいしい給食：C】</p> <p>安全・安心な給食を提供することが学校給食において、最も重要であるとと考えています。このことを実現するためには、学校給食衛生管理基準に沿った対応が必要になります。既存の各学校に給食調理場を設置することについては建物面積や学校敷地面積の制約から、この基準に沿った施設整備を行うことが困難であるため、センター方式で整備することが望ましいと考えまし</p>

		た。また、センター方式については、効率性や経済性だけでなく、児童生徒の安全面や学校運営や教育活動への影響などを総合的に判断したものととなります。【自校方式：D】
186	災害時にも避難者への配給対応、食中毒対策やアレルギー対策がとれる自校方式にして下さい	<p>学校は避難所として指定されていますが、給食施設の調理機器は、一般的な調理機器と違い、大量調理を目的とした業務用であるため、調理員以外の方が使用することは想定していません。また、大規模な災害時にはライフライン自体が停止してしまうことが想定されます。このような事態を想定し、他自治体の事例では、災害時に使用可能な簡易用の炊出し窯をあらかじめ準備している例もあります。ご意見は、関係部署と共有し今後の参考とさせていただきます。【災害時の対応：D】</p> <p>市教育委員会では、「学校給食における食物アレルギー対応マニュアル」を作成し、食物アレルギーによる事故が発生しないよう努めています。また、食物アレルギー疾患のある児童が就学する際には、市教育委員会の栄養士が学校において養護教諭同席のもとで保護者と面談し、食物アレルギーの対応について確認する場合があります。このようなきめ細かい対応は、いかなる給食提供方式であっても同様に行います。なお、市内小中学校の給食担当の教員等を対象に、食物アレルギーに関する研修会を開催するなど、学校現場全体の意識の向上を図っています。【アレルギー対応：C】</p> <p>安全・安心な給食を提供することが学校給食において、最も重要であると考えています。このことを実現するためには、学校給食衛生管理基準に沿った対応が必要になります。既存の各学校に給食調理場を設置することについては建物面積や学校敷地面積の制約から、この基準に沿った施設整備を行うことが困難であるため、センター方式で整備することが望ましいと考えました。また、センター方式については、効率性や経済性だけでなく、児童生徒の安全面や学校運営や教育活動への影響などを総合的に判断したものととなります。【自校方式：D】</p>
187	自校方式にして、美味しい楽しい給食にして下さい。食育の大切さを子供達に感じてほしい。	<p>学校給食の提供については、温かいものは温かい状態で、冷たいものは冷たい状態で提供できるよう配慮し、おいしい給食の提供に努めます。また、新たな学校給食提供体制を構築する場合には、センター方式であっても保温性の高い給食容器（食缶）を使用することで、適温での給食提供をしております。センター方式により学校給食を提供している他自治体の事例などを参考にしながら、よりおいしい給食を提供できるよう努めてまいります。【温かくおいしい給食：C】</p> <p>安全・安心な給食を提供することが学校給食において、最も重要であるとと考えています。このことを実現するためには、学校給食衛生管理基準に沿った対応が必要になります。既存の各学校に給食調理場を設置することについては建物面積や学校敷地面積の制約から、この基準に沿った施設整備を行う</p>

		<p>ことが困難であるため、センター方式で整備することが望ましいと考えました。また、センター方式については、効率性や経済性だけでなく、児童生徒の安全面や学校運営や教育活動への影響などを総合的に判断したものととなります。【自校方式：D】</p> <p>自校に調理室があることで給食を調理する方々と顔の見える関係が構築できることは食育上の長所であるとは考えられますが、センター方式の調理場には、調理工程や物資の搬入搬出等が見学できる機能を設置するなど、センターならではの取組も推進できるものと考えています。他自治体の事例等を参考に、今後も研究を進めてまいります。【食育：C】</p>
188	あたたかく美味しい自校方式にしてください	<p>学校給食の提供については、温かいものは温かい状態で、冷たいものは冷たい状態で提供できるよう配慮し、おいしい給食の提供に努めます。また、新たな学校給食提供体制を構築する場合には、センター方式であっても保温性の高い給食容器（食缶）を使用することで、適温での給食提供をしております。センター方式により学校給食を提供している他自治体の事例などを参考にしながら、よりおいしい給食を提供できるよう努めてまいります。【温かくおいしい給食：C】</p> <p>安全・安心な給食を提供することが学校給食において、最も重要であると考えています。このことを実現するためには、学校給食衛生管理基準に沿った対応が必要になります。既存の各学校に給食調理場を設置することについては建物面積や学校敷地面積の制約から、この基準に沿った施設整備を行うことが困難であるため、センター方式で整備することが望ましいと考えました。また、センター方式については、効率性や経済性だけでなく、児童生徒の安全面や学校運営や教育活動への影響などを総合的に判断したものととなります。【自校方式：D】</p>
189	学校給食は自校方式にして下さい	<p>安全・安心な給食を提供することが学校給食において、最も重要であると考えています。このことを実現するためには、学校給食衛生管理基準に沿った対応が必要になります。既存の各学校に給食調理場を設置することについては建物面積や学校敷地面積の制約から、この基準に沿った施設整備を行うことが困難であるため、センター方式で整備することが望ましいと考えました。また、センター方式については、効率性や経済性だけでなく、児童生徒の安全面や学校運営や教育活動への影響などを総合的に判断したものととなります。【自校方式：D】</p>
190	あたたかく美味しい自校方式にしてください	<p>学校給食の提供については、温かいものは温かい状態で、冷たいものは冷たい状態で提供できるよう配慮し、おいしい給食の提供に努めます。また、新たな学校給食提供体制を構築する場合には、センター方式であっても保温性の高い給食容器（食缶）を使用することで、適温での給食提供をしま</p>

		<p>ります。センター方式により学校給食を提供している他自治体の事例などを参考にしながら、よりおいしい給食を提供できるよう努めてまいります。【温かくおいしい給食：C】</p> <p>安全・安心な給食を提供することが学校給食において、最も重要であると考えています。このことを実現するためには、学校給食衛生管理基準に沿った対応が必要になります。既存の各学校に給食調理場を設置することについては建物面積や学校敷地面積の制約から、この基準に沿った施設整備を行うことが困難であるため、センター方式で整備することが望ましいと考えました。また、センター方式については、効率性や経済性だけでなく、児童生徒の安全面や学校運営や教育活動への影響などを総合的に判断したものといたします。【自校方式：D】</p>
191	美味しい自校方式にしてください	<p>学校給食の提供については、温かいものは温かい状態で、冷たいものは冷たい状態で提供できるよう配慮し、おいしい給食の提供に努めます。また、新たな学校給食提供体制を構築する場合には、センター方式であっても保温性の高い給食容器（食缶）を使用することで、適温での給食提供をしてまいります。センター方式により学校給食を提供している他自治体の事例などを参考にしながら、よりおいしい給食を提供できるよう努めてまいります。【温かくおいしい給食：C】</p> <p>安全・安心な給食を提供することが学校給食において、最も重要であるとと考えています。このことを実現するためには、学校給食衛生管理基準に沿った対応が必要になります。既存の各学校に給食調理場を設置することについては建物面積や学校敷地面積の制約から、この基準に沿った施設整備を行うことが困難であるため、センター方式で整備することが望ましいと考えました。また、センター方式については、効率性や経済性だけでなく、児童生徒の安全面や学校運営や教育活動への影響などを総合的に判断したものといたします。【自校方式：D】</p>
192	<p>食事は基本です。 息子の時は自校ではなかったので、 給食室での食事をさせてあげたかったです。 未来の子のためにも 安心安全で美味しい給食を望みます。</p>	<p>学校給食の提供については、温かいものは温かい状態で、冷たいものは冷たい状態で提供できるよう配慮し、おいしい給食の提供に努めます。また、新たな学校給食提供体制を構築する場合には、センター方式であっても保温性の高い給食容器（食缶）を使用することで、適温での給食提供をしてまいります。センター方式により学校給食を提供している他自治体の事例などを参考にしながら、よりおいしい給食を提供できるよう努めてまいります。【温かくおいしい給食：C】</p> <p>安全・安心な給食を提供することが学校給食において、最も重要であるとと考えています。このことを実現するためには、学校給食衛生管理基準に沿った対応が必要になります。既存の各学校に給食調理場を設置することについては建物面積や学校敷地面積の制約から、この基準に沿った施設整備を行う</p>

		<p>ことが困難であるため、センター方式で整備することが望ましいと考えました。また、センター方式については、効率性や経済性だけでなく、児童生徒の安全面や学校運営や教育活動への影響などを総合的に判断したものととなります。【自校方式：D】</p>
193	<ul style="list-style-type: none"> ・あたたかく美味しい自校方式が子供達の成長に良いと思います。 ・すき、きれい、をなくします。 ・食事が取れていない子供をなくします。 	<p>学校給食の提供については、温かいものは温かい状態で、冷たいものは冷たい状態で提供できるよう配慮し、おいしい給食の提供に努めます。また、新たな学校給食提供体制を構築する場合には、センター方式であっても保温性の高い給食容器（食缶）を使用することで、適温での給食提供をまいります。センター方式により学校給食を提供している他自治体の事例などを参考にしながら、よりおいしい給食を提供できるよう努めてまいります。【温かくおいしい給食：C】</p> <p>安全・安心な給食を提供することが学校給食において、最も重要であると考えています。このことを実現するためには、学校給食衛生管理基準に沿った対応が必要となります。既存の各学校に給食調理場を設置することについては建物面積や学校敷地面積の制約から、この基準に沿った施設整備を行うことが困難であるため、センター方式で整備することが望ましいと考えました。また、センター方式については、効率性や経済性だけでなく、児童生徒の安全面や学校運営や教育活動への影響などを総合的に判断したものととなります。【自校方式：D】</p>
194	温かくて美味しい自校方式の給食にして下さい	<p>学校給食の提供については、温かいものは温かい状態で、冷たいものは冷たい状態で提供できるよう配慮し、おいしい給食の提供に努めます。また、新たな学校給食提供体制を構築する場合には、センター方式であっても保温性の高い給食容器（食缶）を使用することで、適温での給食提供をまいります。センター方式により学校給食を提供している他自治体の事例などを参考にしながら、よりおいしい給食を提供できるよう努めてまいります。【温かくおいしい給食：C】</p> <p>安全・安心な給食を提供することが学校給食において、最も重要であるとと考えています。このことを実現するためには、学校給食衛生管理基準に沿った対応が必要となります。既存の各学校に給食調理場を設置することについては建物面積や学校敷地面積の制約から、この基準に沿った施設整備を行うことが困難であるため、センター方式で整備することが望ましいと考えました。また、センター方式については、効率性や経済性だけでなく、児童生徒の安全面や学校運営や教育活動への影響などを総合的に判断したものととなります。【自校方式：D】</p>
195	是非、温かく美味しい自校方式にして頂きたい	<p>学校給食の提供については、温かいものは温かい状態で、冷たいものは冷たい状態で提供できるよう配慮し、おいしい給食の提供に努めます。また、</p>

		<p>新たな学校給食提供体制を構築する場合には、センター方式であっても保温性の高い給食容器（食缶）を使用することで、適温での給食提供をまいります。センター方式により学校給食を提供している他自治体の事例などを参考にしながら、よりおいしい給食を提供できるよう努めてまいります。【温かくおいしい給食：C】</p> <p>安全・安心な給食を提供することが学校給食において、最も重要であると考えています。このことを実現するためには、学校給食衛生管理基準に沿った対応が必要になります。既存の各学校に給食調理場を設置することについては建物面積や学校敷地面積の制約から、この基準に沿った施設整備を行うことが困難であるため、センター方式で整備することが望ましいと考えました。また、センター方式については、効率性や経済性だけでなく、児童生徒の安全面や学校運営や教育活動への影響などを総合的に判断したものととなります。【自校方式：D】</p>
196	食中毒対策やアレルギー対策がとれる自校方式にしてください。	<p>市教育委員会では、「学校給食における食物アレルギー対応マニュアル」を作成し、食物アレルギーによる事故が発生しないよう努めています。また、食物アレルギー疾患のある児童が就学する際には、市教育委員会の栄養士が学校において養護教諭同席のもとで保護者と面談し、食物アレルギーの対応について確認する場合があります。このようなきめ細かい対応は、いかなる給食提供方式であっても同様に行います。なお、市内小中学校の給食担当の教員等を対象に、食物アレルギーに関する研修会を開催するなど、学校現場全体の意識の向上を図っています。【アレルギー対応：C】</p> <p>安全・安心な給食を提供することが学校給食において、最も重要であるとと考えています。このことを実現するためには、学校給食衛生管理基準に沿った対応が必要になります。既存の各学校に給食調理場を設置することについては建物面積や学校敷地面積の制約から、この基準に沿った施設整備を行うことが困難であるため、センター方式で整備することが望ましいと考えました。また、センター方式については、効率性や経済性だけでなく、児童生徒の安全面や学校運営や教育活動への影響などを総合的に判断したものととなります。【自校方式：D】</p>
197	あたたかく美味しい自校方式にしてください	<p>学校給食の提供については、温かいものは温かい状態で、冷たいものは冷たい状態で提供できるよう配慮し、おいしい給食の提供に努めます。また、新たな学校給食提供体制を構築する場合には、センター方式であっても保温性の高い給食容器（食缶）を使用することで、適温での給食提供をまいります。センター方式により学校給食を提供している他自治体の事例などを参考にしながら、よりおいしい給食を提供できるよう努めてまいります。【温かくおいしい給食：C】</p> <p>安全・安心な給食を提供することが学校給食において、最も重要であると</p>

		<p>考えています。このことを実現するためには、学校給食衛生管理基準に沿った対応が必要になります。既存の各学校に給食調理場を設置することについては建物面積や学校敷地面積の制約から、この基準に沿った施設整備を行うことが困難であるため、センター方式で整備することが望ましいと考えました。また、センター方式については、効率性や経済性だけでなく、児童生徒の安全面や学校運営や教育活動への影響などを総合的に判断したものととなります。【自校方式：D】</p>
198	<p>あたたかく美味しい自校方式にしてください。</p>	<p>学校給食の提供については、温かいものは温かい状態で、冷たいものは冷たい状態で提供できるよう配慮し、おいしい給食の提供に努めます。また、新たな学校給食提供体制を構築する場合には、センター方式であっても保温性の高い給食容器（食缶）を使用することで、適温での給食提供をまいります。センター方式により学校給食を提供している他自治体の事例などを参考にしながら、よりおいしい給食を提供できるよう努めてまいります。【温かくおいしい給食：C】</p> <p>安全・安心な給食を提供することが学校給食において、最も重要であるとと考えています。このことを実現するためには、学校給食衛生管理基準に沿った対応が必要になります。既存の各学校に給食調理場を設置することについては建物面積や学校敷地面積の制約から、この基準に沿った施設整備を行うことが困難であるため、センター方式で整備することが望ましいと考えました。また、センター方式については、効率性や経済性だけでなく、児童生徒の安全面や学校運営や教育活動への影響などを総合的に判断したものととなります。【自校方式：D】</p>
199	<p>自校で安心安全な給食を、みんなが食べれたら良いと思います。</p>	<p>安全・安心な給食を提供することが学校給食において、最も重要であるとと考えています。このことを実現するためには、学校給食衛生管理基準に沿った対応が必要になります。既存の各学校に給食調理場を設置することについては建物面積や学校敷地面積の制約から、この基準に沿った施設整備を行うことが困難であるため、センター方式で整備することが望ましいと考えました。また、センター方式については、効率性や経済性だけでなく、児童生徒の安全面や学校運営や教育活動への影響などを総合的に判断したものととなります。【自校方式：D】</p>
200	<p>あたたかく美味しい自校方式にしてください</p>	<p>学校給食の提供については、温かいものは温かい状態で、冷たいものは冷たい状態で提供できるよう配慮し、おいしい給食の提供に努めます。また、新たな学校給食提供体制を構築する場合には、センター方式であっても保温性の高い給食容器（食缶）を使用することで、適温での給食提供をまいります。センター方式により学校給食を提供している他自治体の事例などを参考にしながら、よりおいしい給食を提供できるよう努めてまいります。【温</p>

		<p>かくおいしい給食：C】</p> <p>安全・安心な給食を提供することが学校給食において、最も重要であると考えています。このことを実現するためには、学校給食衛生管理基準に沿った対応が必要になります。既存の各学校に給食調理場を設置することについては建物面積や学校敷地面積の制約から、この基準に沿った施設整備を行うことが困難であるため、センター方式で整備することが望ましいと考えました。また、センター方式については、効率性や経済性だけでなく、児童生徒の安全面や学校運営や教育活動への影響などを総合的に判断したものととなります。【自校方式：D】</p>
201	<p>・あたたかく美味しい自校方式にしてください</p>	<p>学校給食の提供については、温かいものは温かい状態で、冷たいものは冷たい状態で提供できるよう配慮し、おいしい給食の提供に努めます。また、新たな学校給食提供体制を構築する場合には、センター方式であっても保温性の高い給食容器（食缶）を使用することで、適温での給食提供をまいります。センター方式により学校給食を提供している他自治体の事例などを参考にしながら、よりおいしい給食を提供できるよう努めてまいります。【温かくおいしい給食：C】</p> <p>安全・安心な給食を提供することが学校給食において、最も重要であると考えています。このことを実現するためには、学校給食衛生管理基準に沿った対応が必要になります。既存の各学校に給食調理場を設置することについては建物面積や学校敷地面積の制約から、この基準に沿った施設整備を行うことが困難であるため、センター方式で整備することが望ましいと考えました。また、センター方式については、効率性や経済性だけでなく、児童生徒の安全面や学校運営や教育活動への影響などを総合的に判断したものととなります。【自校方式：D】</p>
202	<p>あたたかく、美味しい自校方式にしてください</p>	<p>学校給食の提供については、温かいものは温かい状態で、冷たいものは冷たい状態で提供できるよう配慮し、おいしい給食の提供に努めます。また、新たな学校給食提供体制を構築する場合には、センター方式であっても保温性の高い給食容器（食缶）を使用することで、適温での給食提供をまいります。センター方式により学校給食を提供している他自治体の事例などを参考にしながら、よりおいしい給食を提供できるよう努めてまいります。【温かくおいしい給食：C】</p> <p>安全・安心な給食を提供することが学校給食において、最も重要であると考えています。このことを実現するためには、学校給食衛生管理基準に沿った対応が必要になります。既存の各学校に給食調理場を設置することについては建物面積や学校敷地面積の制約から、この基準に沿った施設整備を行うことが困難であるため、センター方式で整備することが望ましいと考えました。また、センター方式については、効率性や経済性だけでなく、児童生徒の安全面や学校運営や教育活動への影響などを総合的に判断したものととなります。【自校方式：D】</p>

203	食中毒対策やアレルギー対策がとれる自校方式にして下さい	<p>市教育委員会では、「学校給食における食物アレルギー対応マニュアル」を作成し、食物アレルギーによる事故が発生しないよう努めています。また、食物アレルギー疾患のある児童が就学する際には、市教育委員会の栄養士が学校において養護教諭同席のもとで保護者と面談し、食物アレルギーの対応について確認する場合があります。このようなきめ細かい対応は、いかなる給食提供方式であっても同様に行います。なお、市内小中学校の給食担当の教員等を対象に、食物アレルギーに関する研修会を開催するなど、学校現場全体の意識の向上を図っています。【アレルギー対応：C】</p> <p>安全・安心な給食を提供することが学校給食において、最も重要であると考えています。このことを実現するためには、学校給食衛生管理基準に沿った対応が必要になります。既存の各学校に給食調理場を設置することについては建物面積や学校敷地面積の制約から、この基準に沿った施設整備を行うことが困難であるため、センター方式で整備することが望ましいと考えました。また、センター方式については、効率性や経済性だけでなく、児童生徒の安全面や学校運営や教育活動への影響などを総合的に判断したものととなります。【自校方式：D】</p>
204	あたたかく美味しい自校方式して下さい。	<p>学校給食の提供については、温かいものは温かい状態で、冷たいものは冷たい状態で提供できるよう配慮し、おいしい給食の提供に努めます。また、新たな学校給食提供体制を構築する場合には、センター方式であっても保温性の高い給食容器（食缶）を使用することで、適温での給食提供をまいります。センター方式により学校給食を提供している他自治体の事例などを参考にしながら、よりおいしい給食を提供できるよう努めてまいります。【温かくおいしい給食：C】</p> <p>安全・安心な給食を提供することが学校給食において、最も重要であるとと考えています。このことを実現するためには、学校給食衛生管理基準に沿った対応が必要になります。既存の各学校に給食調理場を設置することについては建物面積や学校敷地面積の制約から、この基準に沿った施設整備を行うことが困難であるため、センター方式で整備することが望ましいと考えました。また、センター方式については、効率性や経済性だけでなく、児童生徒の安全面や学校運営や教育活動への影響などを総合的に判断したものととなります。【自校方式：D】</p>
205	あたたかく美味しい自校方式して下さい。	<p>学校給食の提供については、温かいものは温かい状態で、冷たいものは冷たい状態で提供できるよう配慮し、おいしい給食の提供に努めます。また、新たな学校給食提供体制を構築する場合には、センター方式であっても保温性の高い給食容器（食缶）を使用することで、適温での給食提供をまいります。センター方式により学校給食を提供している他自治体の事例などを参考にしながら、よりおいしい給食を提供できるよう努めてまいります。【温</p>

		<p>かくおいしい給食：C】</p> <p>安全・安心な給食を提供することが学校給食において、最も重要であると考えています。このことを実現するためには、学校給食衛生管理基準に沿った対応が必要になります。既存の各学校に給食調理場を設置することについては建物面積や学校敷地面積の制約から、この基準に沿った施設整備を行うことが困難であるため、センター方式で整備することが望ましいと考えました。また、センター方式については、効率性や経済性だけでなく、児童生徒の安全面や学校運営や教育活動への影響などを総合的に判断したものととなります。【自校方式：D】</p>
206	食中毒対策やアレルギー対策がとれる自校方式にしてください。	<p>市教育委員会では、「学校給食における食物アレルギー対応マニュアル」を作成し、食物アレルギーによる事故が発生しないよう努めています。また、食物アレルギー疾患のある児童が就学する際には、市教育委員会の栄養士が学校において養護教諭同席のもとで保護者と面談し、食物アレルギーの対応について確認する場合があります。このようなきめ細かい対応は、いかなる給食提供方式であっても同様に行います。なお、市内小中学校の給食担当の教員等を対象に、食物アレルギーに関する研修会を開催するなど、学校現場全体の意識の向上を図っています。【アレルギー対応：C】</p> <p>安全・安心な給食を提供することが学校給食において、最も重要であるとと考えています。このことを実現するためには、学校給食衛生管理基準に沿った対応が必要になります。既存の各学校に給食調理場を設置することについては建物面積や学校敷地面積の制約から、この基準に沿った施設整備を行うことが困難であるため、センター方式で整備することが望ましいと考えました。また、センター方式については、効率性や経済性だけでなく、児童生徒の安全面や学校運営や教育活動への影響などを総合的に判断したものととなります。【自校方式：D】</p>
207	食中毒問題をくり返さないため自校方式で。	<p>安全・安心な給食を提供することが学校給食において、最も重要であるとと考えています。このことを実現するためには、学校給食衛生管理基準に沿った対応が必要になります。既存の各学校に給食調理場を設置することについては建物面積や学校敷地面積の制約から、この基準に沿った施設整備を行うことが困難であるため、センター方式で整備することが望ましいと考えました。また、センター方式については、効率性や経済性だけでなく、児童生徒の安全面や学校運営や教育活動への影響などを総合的に判断したものととなります。【自校方式：D】</p>
208	<ul style="list-style-type: none"> ・あたたかく美味しい自校方式にしてください。 ・災害時にも避難者へ配給対応できるように、自校方式にしてください。 	<p>学校給食の提供については、温かいものは温かい状態で、冷たいものは冷たい状態で提供できるよう配慮し、おいしい給食の提供に努めます。また、新たな学校給食提供体制を構築する場合には、センター方式であっても保温</p>

		<p>性の高い給食容器（食缶）を使用することで、適温での給食提供をしております。センター方式により学校給食を提供している他自治体の事例などを参考にしながら、よりおいしい給食を提供できるよう努めてまいります。【温かくおいしい給食：C】</p> <p>安全・安心な給食を提供することが学校給食において、最も重要であると考えています。このことを実現するためには、学校給食衛生管理基準に沿った対応が必要になります。既存の各学校に給食調理場を設置することについては建物面積や学校敷地面積の制約から、この基準に沿った施設整備を行うことが困難であるため、センター方式で整備することが望ましいと考えました。また、センター方式については、効率性や経済性だけでなく、児童生徒の安全面や学校運営や教育活動への影響などを総合的に判断したものといたします。【自校方式：D】</p> <p>学校は避難所として指定されていますが、給食施設の調理機器は、一般的な調理機器と違い、大量調理を目的とした業務用であるため、調理員以外の方が使用することは想定していません。また、大規模な災害時にはライフライン自体が停止してしまうことが想定されます。このような事態を想定し、他自治体の事例では、災害時に使用可能な簡易用の炊出し窯をあらかじめ準備している例もあります。ご意見は、関係部署と共有し今後の参考とさせていただきます。【災害時の対応：D】</p>
209	<ul style="list-style-type: none"> ・あたたかく美味しい自校方式にしてください。 ・災害時にも避難者へ配給対応できるように自校方式にしてください。 食中毒対策やアレルギー対策がとれる自校方式にしてください。 今ある施設に給食調理室を増設できる業者もあると聞いています。既存の建物でできる自校方式にしてください。 	<p>学校給食の提供については、温かいものは温かい状態で、冷たいものは冷たい状態で提供できるよう配慮し、おいしい給食の提供に努めます。また、新たな学校給食提供体制を構築する場合には、センター方式であっても保温性の高い給食容器（食缶）を使用することで、適温での給食提供をしております。センター方式により学校給食を提供している他自治体の事例などを参考にしながら、よりおいしい給食を提供できるよう努めてまいります。【温かくおいしい給食：C】</p> <p>安全・安心な給食を提供することが学校給食において、最も重要であるとと考えています。このことを実現するためには、学校給食衛生管理基準に沿った対応が必要になります。既存の各学校に給食調理場を設置することについては建物面積や学校敷地面積の制約から、この基準に沿った施設整備を行うことが困難であるため、センター方式で整備することが望ましいと考えました。また、センター方式については、効率性や経済性だけでなく、児童生徒の安全面や学校運営や教育活動への影響などを総合的に判断したものといたします。【自校方式：D】</p> <p>学校は避難所として指定されていますが、給食施設の調理機器は、一般的な調理機器と違い、大量調理を目的とした業務用であるため、調理員以外の方が使用することは想定していません。また、大規模な災害時にはライフラ</p>

		<p>イン自体が停止してしまうことが想定されます。このような事態を想定し、他自治体の事例では、災害時に使用可能な簡易用の炊出し窯をあらかじめ準備している例もあります。ご意見は、関係部署と共有し今後の参考とさせていただきます。【災害時の対応：D】</p> <p>市教育委員会では、「学校給食における食物アレルギー対応マニュアル」を作成し、食物アレルギーによる事故が発生しないよう努めています。また、食物アレルギー疾患のある児童が就学する際には、市教育委員会の栄養士が学校において養護教諭同席のもとで保護者と面談し、食物アレルギーの対応について確認する場合があります。このようなきめ細かい対応は、いかなる給食提供方式であっても同様に行います。なお、市内小中学校の給食担当の教員等を対象に、食物アレルギーに関する研修会を開催するなど、学校現場全体の意識の向上を図っています。【アレルギー対応：C】</p>
210	<ul style="list-style-type: none"> ・安全・安心のためにも、自校方式にして下さい。 ・成長には、食も大切です。 ・作っている人、作っている所が見えて、においがするそんな給食が良いです。 	<p>安全・安心な給食を提供することが学校給食において、最も重要であると考えています。このことを実現するためには、学校給食衛生管理基準に沿った対応が必要になります。既存の各学校に給食調理場を設置することについては建物面積や学校敷地面積の制約から、この基準に沿った施設整備を行うことが困難であるため、センター方式で整備することが望ましいと考えました。また、センター方式については、効率性や経済性だけでなく、児童生徒の安全面や学校運営や教育活動への影響などを総合的に判断したものととなります。【自校方式：D】</p> <p>自校に調理室があることで給食を調理する方々と顔の見える関係が構築できることは食育上の長所であるとは考えられますが、センター方式の調理場には、調理工程や物資の搬入搬出等が見学できる機能を設置するなど、センターならではの取組も推進できるものと考えています。他自治体の事例等を参考に、今後も研究を進めてまいります。【食育：C】</p>
211	<p>公設センター方式ではなく、自校方式を希望します。</p> <p>もしある学校の給食調理室に問題が起き、提供する事が出来なくなったとしても他のところから援助する事が出来れば、給食を止める事なく、続けられると考えます。</p> <p>給食はみんなで一緒のものを楽しく食べる事は大事な事だと思います。</p> <p>草加市、越谷市、吉川市、三郷市の給食提供について研究、参考にし、検討をお願いしたい。</p>	<p>安全・安心な給食を提供することが学校給食において、最も重要であるとと考えています。このことを実現するためには、学校給食衛生管理基準に沿った対応が必要になります。既存の各学校に給食調理場を設置することについては建物面積や学校敷地面積の制約から、この基準に沿った施設整備を行うことが困難であるため、センター方式で整備することが望ましいと考えました。また、センター方式については、効率性や経済性だけでなく、児童生徒の安全面や学校運営や教育活動への影響などを総合的に判断したものととなります。【自校方式：D】</p> <p>公設センター運営に必要な人員及び経費、機材を集中的に投じて厳格な衛生管理を行うことで、事故を未然に防ぐことが必要であるとの判断により、「公設の給食センター1か所」を新たに整備することが望ましいとしたところです。食中毒を含めた給食事故の発生時のリスク分散について、多くの意</p>

		見をいただいているため、今後の計画で、公設センターにおいて可能となるリスク分散について検討してまいります。【リスク分散：C】
212	<p>食中毒事件後に設けられた給食審議会の答申を受け、中間ビジョンを作成するにあたりいろいろ努力された事は評価に値すると思います。</p> <p>しかし公設センター方式を選択された理由には納得しかねます。一番安直な選択をされたのではないのでしょうか。</p> <p>子どもたちと教職員によるアンケートの結果を見れば改善すべきことは明らかです。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・副菜が冷たくてまずい・給食時間が短くて時間内に食べられない・運搬時の設備の老朽化で異物の混入が多々見られる(ゴキブリがいたという報告を聴いています)・残飯が非常に多い・食育が不十分などなど。 <p>これらの課題は、身近で作られ、温かいまま提供できる自校式の給食で改善できると思います。安心・安全な給食は最低限の当たり前のことです。私は八潮で育っていますから、子どもが給食がまずくて残したと言ってもその気持ちには同意してしまいます。実際美味しいとは言えませんでした。自校式の草加の給食は暖かくて、工夫されていて美味しいよという声をよく聴きます。それなりの給食費を払っていて、「まずい」「食中毒をおこした」は恥ずかしくありませんか？費用、公平性、それを解決しながら自校式にする英断を期待します。八潮の未来をしょって行く子どもたちが、自分の住む街を誇れるようにするために食に力を入れる事は必要と思います。中間ビジョンの見直しをお願いします。</p>	<p>学校給食の提供については、温かいものは温かい状態で、冷たいものは冷たい状態で提供できるよう配慮し、おいしい給食の提供に努めます。また、新たな学校給食提供体制を構築する場合には、センター方式であっても保温性の高い給食容器(食缶)を使用することで、適温での給食提供をしております。センター方式により学校給食を提供している他自治体の事例などを参考にしながら、よりおいしい給食を提供できるよう努めてまいります。【温かくおいしい給食：C】</p> <p>安全・安心な給食を提供することが学校給食において、最も重要であると考えています。このことを実現するためには、学校給食衛生管理基準に沿った対応が必要になります。既存の各学校に給食調理場を設置することについては建物面積や学校敷地面積の制約から、この基準に沿った施設整備を行うことが困難であるため、センター方式で整備することが望ましいと考えました。また、センター方式については、効率性や経済性だけでなく、児童生徒の安全面や学校運営や教育活動への影響などを総合的に判断したものとあります。【自校方式：D】</p>
213	<p>八潮市学校給食ビジョン中間報告(案)を読みました。感じたことを以下に述べます。</p> <p>安全・安心な学校給食を提供するという方針を第一に考えていただきたいということです。</p> <p>報告を読んで一番驚いたのは、栄養士・栄養教諭の配置人数です。550人未満の学校だと4校に1人。市内全体でも3人あるいは4人の配置人数ならば、その方を1か所に集めるセンター方式がよいと考えます。安全・安心な学校給食を提供するため、栄養士の役割は重要です。優秀な人材を確保し、アレルギーなど様々な課題も栄養士が知恵を出しあい解決してほしいと願っています。そして子供の声からさらに改善を。どこで給食をつくるのかも重要ですが、栄養士による献立作り、アレルギー対策があり、最新の安全な調理器具等を揃えて、まずは1か所のセンターに集中して導入すべきだと考えます。</p> <p>また、その方が栄養士が産休等で休みやすい職場、食材やコスト、施設等の管理が徹底できるはずです。そこで働く人も、笑顔で働ける、一生懸命に調理をする。この定着を最優先してほしいです。</p>	<p>中間報告(案)でお示ししたとおり、「公設の給食センター1か所」を新たに整備することが今後の本市の学校給食提供方式として望ましいとしたところであり、「学校給食ビジョン」の本編の策定にあたり、さらに詳細について検討を重ね、安全・安心で持続可能な学校給食の実現を目指します。</p> <p>【公設センター1か所：B】</p>

214	<p>アンケートの結果を見ました。 何度か給食の試食会に参加しましたが、メニューはカレーでした。 確かに割と温かく味も美味しかったです。 でも、普段の給食の事を子供に聞いてみたらマズイ…という返答… 理由を聞くと、冷たい、肉の油が浮いていたり固まっている、ご飯の炊き方にムラがある、味付けの調味料が混ざってなくて塊があるなど不評でした。</p> <p>2年前にあれほどの食中毒を発生したにもかかわらず、同じ給食センターに委託し続けている事が信じられません。新設小学校には、もちろん給食室を作るべきです。また、各小学校に給食室を作るのが無理ならば、給食室が作れる場所から何校かに分けて配送するなど工夫をすれば可能ではないでしょうか？</p> <p>給食室があると、今日は何かな？いい匂いがすればお腹も減ってくるし、給食が楽しみになると思います。盛り付けも子供達自身で行えば、慣れるまでこぼしたり時間がかかったり、先生達は大変かもしれませんが、それも教育に繋がるのではないのでしょうか？</p> <p>市長はじめ、教育委員の方達、出来ない理由を言うのは簡単です。どうぞこれからの八潮を担っていく子供達のために、温かくて安心して食べられる給食を提供してください。</p> <p>もし今まで通りの給食センターならば、こんなをお願いしているのに、何も変わらない…子供達は失望するでしょう。どうせ言っても無駄、選挙にも行かなくなると思います。</p> <p>今すぐには変えることは出来なくても、自校式の給食にするべきです。</p>	<p>安全・安心な給食を提供することが学校給食において、最も重要であると考えています。このことを実現するためには、学校給食衛生管理基準に沿った対応が必要になります。既存の各学校に給食調理場を設置することについては建物面積や学校敷地面積の制約から、この基準に沿った施設整備を行うことが困難であるため、センター方式で整備することが望ましいと考えました。また、センター方式については、効率性や経済性だけでなく、児童生徒の安全面や学校運営や教育活動への影響などを総合的に判断したものとなります。この考えについては、市内の全小中学校に係る統一の見解となりますので新設小学校についても市内の他校と同様にまいります。【新設校自校方式：D】【自校方式又は親子方式：D】</p> <p>学校給食の提供については、温かいものは温かい状態で、冷たいものは冷たい状態で提供できるよう配慮し、おいしい給食の提供に努めます。また、新たな学校給食提供体制を構築する場合には、センター方式であっても保温性の高い給食容器（食缶）を使用することで、適温での給食提供をまいります。センター方式により学校給食を提供している他自治体の事例などを参考にしながら、よりおいしい給食を提供できるよう努めてまいります。【温かくおいしい給食：C】</p>
-----	---	---

※ 八潮市学校給食ビジョン中間報告（案）に対する意見について、その対応及び考え方を記載しております。いただいた意見において、当該ビジョンに直接的に関わらない意見等については、その対応及び考え方を記載していない場合があります。