

八潮市学校給食ビジョン（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5年10月10日から11月8日まで（30日間）

2 意見提出者・件数

提出者数 192人

意見件数 399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） 0件

B：すでに案で対応している 41件

C：案の修正はしないが、実施段階で参考としていく 188件

D：意見を反映できなかった（しない） 166件

E：その他 4件

※八潮市学校給食ビジョン（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>私は、学校給食ビジョン策定にあたり、まず、中間報告に対する声に耳を傾け、改めて慎重に検討した姿勢に敬意を表します。さらに、アンケート結果を踏まえ、「温かな給食」への大きな要望と何よりも優先される安全・安心な給食提供を実現すべく、現在考えられる最善の方向性である、公設センター複数設置に賛成です。</p> <p>各校における自校方式については、物理的に設置不可能であり、たとえ設置可能校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が明らかになっています。さらに、学校ごとに衛生管理レベルに大きな差が生じます。中間報告にもあったように、安全・安心な八潮の給食を考えたときには大きな問題だと感じます。さらに、導入費用のみならず維持費用が莫大であることも心配されます。</p> <p>したがって、複数の公設センターにおいて、衛生管理を徹底し、安全・安心な給食を継続して提供して欲しいと強く思います。</p> <p>なお、センター設置を複数にすることは、検討すべき課題が莫大に増えます。事を急ぐだけでなく、時には立ち止まることも視野に入れ、進めていって下さい。</p>	<p>学校給食において、食中毒を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:B】</p> <p>令和4年11月に公表した中間報告では、「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、リスク分散の観点から「複数箇所の整備」を求める声が多く寄せられたことから、改めて内容について慎重に検討した結果、「公設センター1か所」と同水準の集中した衛生管理を行い、二度と食中毒事故を発生させない体制を整える前提で、「公設センター方式」で「複数の共同調理場の設置」を目指すこととしました。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、事故を未然に防ぐとともに、共同調理場を複数にすることでリスク分散も可能となるように計画してまいります。【複数センター:B】</p> <p>公設センター方式においては、他の方式よりも施設設備、人員等が集約されスケールメリットが働き、費用対効果も高まり、安全安心な給食を安定的に提供できると考えております。また、スケールメリット等を活かし、調理機器や衛</p>

		<p>生に関する検査機器等を充実させることにより、より美味しく安全性の高い給食が提供できるよう検討してまいります。【評価(コスト抑制):B】</p> <p>学校給食の提供に当たっては、厳格な衛生管理と限られた時間の中で調理を行う必要があります。これを実現するためには、現場の注意力と工夫に委ねるのではなく、より安全性を確保するため、必要な人員及び機材を集中的に投じて施設整備等を行うことにより、万全を期すことが市の責務であると考えます。【衛生管理:B】</p>
2	<p>『現在大学生となった我が子が給食の話をするとう友人らが驚いてあきれ話』自校方式にして下さい！！</p> <p>子どもが最も身体をつくり上げる小学生～中学生のこの時期、給食の与える影響・役割の大きさをもっと真剣に考えて欲しいのです。家では何でも好き嫌いなく小さな頃から大人と同じ食材・調理法で残さず食してきた息子が、小学でこの八潮に引越してきて学校給食のみ残すことに。理由は「まずい…さすがの俺もこれはムリ…ってのが多すぎ。作っている人が味見しているとは思えないレベル」と。転勤であちこち動きましたが初めてこのように食に対して否定しました。日本の給食は各地域の努力によって昔よりも格段に質・栄養バランス・メニューの工夫がなされ、今では世界中から注目され賞賛されている誇れるシステムです。それなのにここ八潮ではまるで子どもの育ちや思い、親の願いを軽視したかのような方式と食事内容を今だに続けています。「子どもを大切に」といいながら、安心安全、温かな食事を出さないとは…恥ずかしくありませんか??</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。センター方式については、効率性や経済性だけでなく、リスク分散等の意見が多かったことも考慮し、「複数の共同調理場の設置」を目指すこととしました。「複数の共同調理場の設置」につきましては、児童生徒の安全面や学校運営及び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まいります。また、公設となることにより、食材選定の幅が広がり、より多くの地場産野菜が活用できる等、さらにおいしい給食が提供できるよう検討してまいります。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>
3	・自校方式の調理場	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

<ul style="list-style-type: none"> ・地場産物の活用 ・公設公営による運営 を求めます。 <p>安心安全 あたたかい(おいしい)給食を 子ども達に お願いします。</p>	<p>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。センター方式については、効率性や経済性だけでなく、リスク分散等の意見が多かったことも考慮し、「複数の共同調理場の設置」を目指すこととしました。「複数の共同調理場の設置」につきましては、児童生徒の安全面や学校運営及び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、納品場所が少なくなる分、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>八潮市学校給食ビジョンにおいて決定するものについては、提供方式までとなり、「公設センターの複数調理場の設置」を目指していきます。公設センターの運営方式につきましては、それぞれのメリット・デメリット及び他自治体の事例を参考にしながら、検討してまいります。【運営方式:C】</p> <p>学校給食において、食中毒を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</p>
--	---

		<p>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: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してまいります。また、公設となることにより、食材選定の幅が広がり、より多くの地場産野菜が活用できる等、さらにおいしい給食が提供できるよう検討してまいります。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>
4	<p>複数の共同調理場の設置になるとのことですが、新学校はぜひ自校方式で調理場を建設することを希望します。調理している方や献立を考えてくれる栄養士の顔を見て感謝ができる食育にもなると思います。</p> <p>八潮市の給食はまずいと言われてきています。隣の足立区では、日本一美味しいと言われているのに残念です。</p> <p>あと、外国産の食料も多いので、地産地消で地元の野菜を沢山使用して欲しいと思います。その後、自校方式の学校を増やして欲しいです。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。【新設小自校方式: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</p>

		<p>一ならで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。センター方式が採用された場合、栄養教諭等はセンターに配置されることから、現在の市栄養士の配置に加え、一定の栄養士の配置数を確保することで、学校の状況に応じて柔軟に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。【食育: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まいります。また、公設となることにより、食材選定の幅が広がり、より多くの地場産野菜が活用できる等、さらにおいしい給食が提供できるよう検討してまいります。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、納品場所が少なくなる分、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>
5	<p>資料から、自校方式は難しいと思う。将来の児童減少を見越しても無駄な支出が多くなる。アレルギーの個別対応もリスクが多い。</p> <p>・公設のセンターを複数設けるのが良い。</p> <p>公設センターであれば調理の工程の見学や、親子試食会などもできるので、理解も深まり、食育にも良い。</p>	<p>公設センター方式においては、他の方式よりも施設設備、人員等が集約されスケールメリットが働き、費用対効果も高まり、安全安心な給食を安定的に提供できると考えております。また、スケールメリット等を活かし、調理機器や衛生に関する検査機器等を充実させることにより、より美味しく安全性の高い給食が提供できるよう検討してまいります。【評価(コスト抑制):B】</p>

		<p>令和4年11月に公表した中間報告では、「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、リスク分散の観点から「複数箇所の整備」を求める声が多く寄せられたことから、改めて内容について慎重に検討した結果、「公設センター1か所」と同水準の集中した衛生管理を行い、二度と食中毒事故を発生させない体制を整える前提で、「公設センター方式」で「複数の共同調理場の設置」を目指すこととしました。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、事故を未然に防ぐとともに、共同調理場を複数にすることでリスク分散も可能となるように計画してまいります。【複数センター:B】</p> <p>公設センターを設置した場合、栄養教諭等が給食センターに配置されることにより、給食センターの見学コースや実際に調理場で使用している器具の疑似体験を児童生徒等に学ぶ機会を設け、より身近に学校給食を感じ、食に対する感謝の気持ちを養うことが可能と考えます。【食育の方向性:B】</p>
6	<p>「第5章 学校給食ビジョン全体のまとめ」の冒頭にあるように、本ビジョンは、八潮市における学校給食の将来構想となるものであり、「安全・安心で持続可能な学校給食の提供」という視点が重要であると考えます。これを実現させるためには、目先の理想論を追い続けるのではなく、本市の様々な現状を踏まえ、慎重に議論を進めていくべきです。</p> <p>そこで、2点について私の考えを述べさせていただきます。</p> <p>1 点目は、『公設センター方式』で『複数の共同調理場の設置』を目指すということについてでございます。これにつきましては、「(7)各提供方式の評価(総括表)」の総合評価をみればその結果は、明らかであり、この方針に賛成です。しかし、敷地や予算の確保など、本市の実態を考えると「公設センター」を複数同時に設置することは、現実不可能であると考えます。「持続可能な学校給食の提供」という視点から捉えるのであれば、複数同時ではなく、例えば、一施設ずつ順番に設置していく方向で考えることが現実的なのではないでし</p>	<p>令和4年11月に公表した中間報告では、「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、リスク分散の観点から「複数箇所の整備」を求める声が多く寄せられたことから、改めて内容について慎重に検討した結果、「公設センター1か所」と同水準の集中した衛生管理を行い、二度と食中毒事故を発生させない体制を整える前提で、「公設センター方式」で「複数の共同調理場の設置」を目指すこととしました。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、事故を未然に防ぐとともに、共同調理場を複数にすることでリスク分散も可能となるように計画してまいります。【複数センター:B】</p> <p>「複数の共同調理場の設置」につきましては、より効率的で機能的な共同調理場を目指すため、慎重に調査してからの設置が必要であると考えております。詳しい建設計画等につきましては、学校給食ビジョン策定後に検討してまいります。【複数センター設置時期:B】</p>

	<p>ようか。</p> <p>2 点目は、「単独校調理場方式(以下、自校方式という。)」についてでございます。未だ、一部に「自校方式」による給食提供を求める声があることを聞いておりますが、これは、非現実的であり、反対です。私は、「自校方式」を運営した経験があります。以下、その立場から反対の意見を述べさせていただきます。本ビジョン(案)における「(7)各提供方式の評価(総括表)」にもあるように、自校方式は、「おいしく温かい給食の提供」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、本ビジョン(案)に示されている課題以外にも、①栄養教諭の配置②調理師の人材確保③調理師の人事管理④調理師同士等の人間関係⑤急遽調理師が休んだ時への対応⑥月ごとの食材確保⑦当日の食材確保⑧食物アレルギーへの対応等が存在します。とかく「自校方式」というとメリットの側面がクローズアップされますが、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、自校方式による給食の提供は、「安全・安心で持続可能な学校給食の提供」という視点から反対するものであります。</p>	<p>自校方式につきましては、作り手と最も近い距離での給食を楽しむことができ、調理から提供までの所要時間は最も短い等のメリットはあるものの、各学校への設置スペースが足りておらず、その設置については非常に難しいと考えております。また、栄養教諭等の配置及び未配置校が混在することとなり、栄養教諭等未配置校において食育等の差が生じることが懸念されます。自校方式となった場合の調理現場の管理については、栄養教諭等とともに教職員の管理職が携わることとなり、栄養教諭等が未配置の学校につきましては、現場の先生方の負担がさらに増大し、働き方改革の観点からも大きな課題となります。以上のことから総合的に勘案して、学校給食ビジョンの今後の方向性について公設センター方式を目指してまいります。【公設センター推奨:B】</p>
7	<p>各学校に給食(自校方式)を調理する単独校調理場方式を希望する。 又は親子方式を希望します。温かい給食を提供してあげたいと思います。</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。センター方式については、効率性や経済性だけでなく、リスク分散等の意見が多かったことも考慮し、「複数の共同調理場の設置」を目指すこととしました。「複数の共同調理場の設置」につきましては、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。また、公設となることにより、食材選定の幅が広がり、より多くの地場産野菜が活用できる等、さらにおいしい給食が提供できるよう検討してまいります。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>
8	<p>八潮市学校給食ビジョン(案)を拝読させていただきました。まず、教育委員会事務局が中心となってここまでご尽力されたことに感謝の意を表します。「安全・安心な持続可能な八潮市の給食提供方式」として内容も大変充実した素晴らしいものです。</p> <p>八潮市学校給食ビジョン(案)について「賛成」の立場から以下意見を述べます。</p> <p>『「八潮市学校給食ビジョン中間報告」では「公設センター方式」で「1か所の整備」(案)であったが、「公設センター方式」で「複数の共同調理場の設置」を目指す方向となった。』</p> <p>このことについて</p> <p>私は、「1か所の整備」でも十分だと思うが(ほぼ同じ規模の吉川市は、1か所の整備。施設、設備ともに申し分ない)、八潮市の背景にあるリスク分散を考慮して「複数の共同調理場」を目指すこととした判断は理解できる。</p> <p>① 「自校方式」は考えずに(案)の通り「複数の共同調理場」を中心に進めていく</p> <p>議会決議でも「複数の共同調理場」と示されたものであるので、「自校方式」の選択を考えずに(回り道せずに)進むべきである。このことを議員の皆様方が</p>	<p>令和4年11月に公表した中間報告では、「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、リスク分散の観点から「複数箇所の整備」を求める声が多く寄せられたことから、改めて内容について慎重に検討した結果、「公設センター1か所」と同水準の集中した衛生管理を行い、二度と食中毒事故を発生させない体制を整える前提で、「公設センター方式」で「複数の共同調理場の設置」を目指すこととしました。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、事故を未然に防ぐとともに、共同調理場を複数にすることでリスク分散も可能となるように計画してまいります。【複数センター:B】</p> <p>自校方式につきましては、作り手と最も近い距離での給食を楽しむことができ、調理から提供までの所要時間は最も短い等のメリットはあるものの、各学校への設置スペースが足りておらず、その設置については非常に難しいと考えております。また、栄養教諭等の配置及び未配置校が混在することとなり、栄養教諭等未配置校において食育等の差が生じることが懸念されます。自校方式となった場合の調理現場の管理については、栄養教諭等とともに教職員の管理職が携わることとなり、栄養教諭等が未配置の学校につきましては、現場の先生方の負担がさらに増大し、働き方改革の観点からも大きな課題となります。以上のことから総合的に勘案して、学校給食ビジョンの今後の方向性に</p>

<p>有権者、地域住民に説明すべきと考える。教育委員会事務局だけに任せておくべきではない。議会決議で打ち出されたのだから覚悟を持って「複数の共同調理場」の方向で進めていってもらいたい。</p> <p>「八潮市学校給食ビジョン(案)」、「中間報告」でも示されている通り、八潮市の学校施設は「自校方式」には適さない。学校現場を知る者として「自校方式」であった場合、「働き方改革」がクローズアップされる中、教職員にどれだけ負担がかかるか理解しているのであろうか？ 給食事故後、教育委員会と学校が「衛生管理」と「食育指導」に力を入れていたのはご存知なのでしょうか？</p> <p>様々な取組をしてきている教育委員会事務局と学校現場だからこそ、その困難さを痛感している。例えば、「自校方式」16校での実施となった場合、おそらく、管理職は疲弊し、運営が滞り、事故に繋がる可能性は極めて高い。「栄養教諭がいるから大丈夫」という意見もあるが、学校組織はそんな簡単なものではない。学校運営は、給食提供、給食指導だけではない。少し失礼な言い方になるが、私は危機管理意識の低い組織を多く見てきた。(偶然にも事故が起きていないのでその感覚を持ちにくいのは仕方ないかもしれないが)「衛生区分・動線」「温度・湿度管理」「異物混入防止」「ドライシステム」等の活用もない、できていない状態での運営などである。事故を起こしてしまった八潮市だからこそ、これらに重点を置くことは当然のことである。また、仮に初期段階で施設、設備を整えられたとしても未来永劫維持していくのは極めて難しい。実際に最新のシステムを導入している他の自治体の幹部の方に話を聞くと「施設、設備が老朽化した場合、今回、導入したものと同じ物を入れる事は財政的にも難しい。修理を繰り返しながら、だまし、だまし使用していくしかない。頭の痛い課題である」。このような状態で安全・安心な持続可能な給食提供はまずできない。現実を直視すべき。付け加えると現在の八潮市の給食提供事業者の施設、設備は、全国で「自校方式」を実施する施設、設備より遙かに優れ</p>	<p>ついて公設センター方式を目指してまいります。【公設センター推奨:B】</p> <p>学校給食の提供に当たっては、厳格な衛生管理と限られた時間の中で調理を行う必要があります。これを実現するためには、現場の注意力と工夫に委ねるのではなく、より安全性を確保するため、必要な人員及び機材を集中的に投じて施設整備等を行うことにより、万全を期すことが市の責務であると考えます。【衛生管理:B】</p> <p>公設センターを設置した場合、栄養教諭等が給食センターに配置されることにより、給食センターの見学コースや実際に調理場で使用している器具の疑似体験を児童生徒等に学ぶ機会を設け、より身近に学校給食を感じ、食に対する感謝の気持ちを養うことが可能と考えます。【食育の方向性:B】</p> <p>「複数の共同調理場の設置」につきましては、より効率的で機能的な共同調理場を目指すため、慎重に調査してからの設置が必要であると考えております。詳しい建設計画等につきましては、学校給食ビジョン策定後に検討してまいります。【複数センター設置時期:B】</p> <p>八潮市学校給食ビジョンの策定に向けて、市教育委員会が主体となって作業を進め、その進捗状況に合わせて機会をとらえて、市長部局との調整を行ってまいりました。この八潮市学校給食ビジョンの策定後は、公設の給食センターの整備に向けた具体的な取組が求められる中で、「整備する土地の確保」や「整備までに必要な予算の確保」といった重要な事項を順次判断して決定する必要があります。このような重要な事項の判断を行うには、教育委員会だけでなく、市長部局を含めた全庁的な検討を経て、市議会に対しても丁寧な説明を行い、理解を得る必要があるものと考えます。これと並行して、ご意見にもありましたとおり、市教育委員会が行うべき「衛生管理の徹底」「食育の充実」「地産地消の拡大」等の対応を進めてまいります。【その他(進め方):C】</p>
---	--

	<p>た施設、設備と聞く。施設、設備のすごさからプロポーザルの参加を自ら断念した企業もあったという話も聞いたことがある。</p> <p>② 「複数の共同調理場」について 八潮市の場合、「土地の確保」からはじまり、同時期に複数の共同調理場の一斉設置は難しいのは誰もがわかるところ。計画的に順次進めていくしか方法はない。</p> <p>(仮称)第1共同調理場は、まず小学校のみでスタート。中学校については、プロポーザルを実施して給食提供事業者により市が設備投資をし、第1共同調理場と同様な手法、メニューで実施するなどして、検証を繰り返しながら順次開設をすべきである。</p> <p>③ 「施設設備に係る基本計画の策定に向けて」 「議会決議」でも出された通り、ここからは、教育委員会事務局の主導ではなく、市長部局と議会が舵取りをすべきと考える。教育委員会事務局は、十分な指針を示した。これ以上、教育委員会事務局が主導していくのは無理がある。なぜならば「学校給食ビジョン全体のまとめ」に記されているが、「土地の確保」「費用負担」「事業手法」「整備時期」「安定的な従事者の確保」「建て替えを含む老朽化への計画的な対応」などは教育委員会事務局の通常業務ではない。市長部局と議会でリーダーシップを図る時と考える。逆に、教育委員会は、「栄養教諭、栄養士等の充実」、「食育指導の充実」、「地産地消」等の研究を来るべき日に備え、継続して進めていく。学校給食衛生管理基準に則って、衛生管理体制の強化を図り、持続可能な安全・安心な給食を提供するためには、教育委員会事務局だけがこの課題に向き合っていくのは疑問が残る。</p>	
9	<p>安心・安全・笑顔あふれる給食、これは、当たり前です。その当たり前が、どう</p>	<p>学校給食において、食中毒を発生させないことが最も重要であり、そのため</p>

	<p>してできないのでしょうか？</p> <p>八潮の将来を担う、子供達が健やかに成長してほしいと思います。子供達が大人になり、あの時ああったよねと、話題に、あがった時に、学校給食が楽しい思い出になってくれたら…当たり前が当たり前。</p> <p>子供達に、笑顔あふれる日々をと、思います。</p>	<p>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:B】</p>
10	<p>八潮市学校給食ビジョン(案)は給食の提供方式を「複数の共同調理場の設置」を目指すとされています。</p> <p>この点について以下の意見を述べます。</p> <p>自校方式あるいは親子方式を基本することを求めます。</p> <p>以下、その理由を述べます。</p> <p>① 学校給食はご承知のように、ただ単に昼食を提供するだけでなく、子どもの食生活を守り、食に対する知識、関心を身につけるものです。食育として教育内容の一環であり重要視されています。</p> <p>② そうであれば、作り手と食べる側が常に顔を合わせ、声をかけ、すぐ隣にいることが何と言っても食育にとって効果は絶大です。</p> <p>③ 温かい給食が提供できます。温かいものは温かいままで、食の基本です。</p> <p>④ センター方式では配送車や配送のための食缶などが必要になりますが、自校方式では必要ありません。</p> <p>⑤ 災害時の避難場所となっている小中学校に調理できる設備がそろっていることは、万が一の緊急時に極めて有効です。</p> <p>⑥ 費用の面ですが、百年の計ともいべき八潮の未来を担う子どもたちへの</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た。センター方式については、効率性や経済性だけでなく、リスク分散等の意見が多かったことも考慮し、「複数の共同調理場の設置」を目指すとしました。「複数の共同調理場の設置」につきましては、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】</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。センター方式が採用された場合、栄養教諭等はセンターに配置されることから、現在の市栄養士の配置に加え、一</p>

<p>安心安全で何より温かい給食を提供することは、対費用効果で判断すべきではありません。</p> <p>⑦ 敷地の確保の件ですが、中間報告では、多くの学校で困難な調査報告が示されていました。しかし、2階建ての検討も含め、自校方式を推進する方針に舵を切ることで道は開かれると考えます。</p>	<p>定の栄養士の配置数を確保することで、学校の状況に応じて柔軟に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。【食育: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まいります。また、公設となることにより、食材選定の幅が広がり、より多くの地場産野菜が活用できる等、さらにおいしい給食が提供できるよう検討してまいります。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>給食センターの敷地の確保については、今回の学校給食ビジョン(案)で示したとおり、複数センターの設置を前提に検討を進める予定です。この公設の給食センターを複数設置する方針は、リスク分散の観点から「複数箇所の整備」を求める声が多く寄せられたことから、改めて内容について慎重に検討した結果、中間報告時に示した1センターと同様に衛生管理を徹底することにより、その実現を目指すこととしたものです。また、令和5年第2回八潮市議会定例会において、八潮市議会全会派の代表者の連名により、「学校給食審議会答申6項に基づく提供体制を明記した学校給食ビジョン策定を求める決議」が</p>
---	---

		<p>提出され可決されました。答申第6項では、「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による方式へ移行すること」「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」という内容であったことを踏まえ、公設で複数の共同調理場の設置を目指す、としたところです。答申第6項に記載があった「単独校方式」については、既に実地調査を行い、物理的に面積が不足する等の課題があり、その他の提供方式も含めて比較・検討した結果、公設センター方式が望ましいとの結論に至ったところでございます。「2階建て」であれば敷地が狭いといった課題が解消されるため、自校方式を実現できるのではないかと、この意見をいただいておりますが、衛生管理の面からは懸念があり、また、一部の自治体において2階建ての給食設備を設置している事例は存じていますが、公立の小・中学校内の給食設備における2階建ての事例は極端に少なく、一般的ではないことから、新たに検討に加える考えはありません。【その他(敷地の確保):D】</p>
11	<p>教育長あいさつによせて、P1「答申に沿って複数調理場を目指す」と変更されたことは評価出来るが、ビジョン完成後、すぐに取りかかっても事業開始に5年かかるとすると、3年半が経過した今、食中毒事件の被害者の子ども達は誰一人新しくなった施設の給食を食べることは出来ない。給食提供者としての市の責任は、被害を受けた子ども達・保護者に対し、また40年間給食への課題を訴えてきた市民・教員に対し「風化させない」と早々に言い放った教育長の言葉は、形で残すべき。例えば、完成した市庁舎内(食堂等)で、学校給食を手軽に試食可能にし、市民の意見も集約出来るようなシステムを築くなどの検討を要望する。</p> <p>P3、4、栄養教諭について、 「本市では栄養教諭の配置はないが、栄養士を任用しており栄養士には栄養教諭に準じた役割を果たすことが求められている」と、あるが「学校給食は福</p>	<p>令和4年11月に公表した中間報告では、「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、リスク分散の観点から「複数箇所の整備」を求める声が多く寄せられたことから、改めて内容について慎重に検討した結果、「公設センター1か所」と同水準の集中した衛生管理を行い、二度と食中毒事故を発生させない体制を整える前提で、「公設センター方式」で「複数の共同調理場の設置」を目指すこととしました。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、事故を未然に防ぐとともに、共同調理場を複数にすることでリスク分散も可能となるように計画してまいります。【複数センター:B】</p> <p>市庁舎内(食堂等)で学校給食の試食を行い、意見を集約するようなシステムの構築については、現在のところ予定していません。【その他(要望):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</p>

	<p>祉ではない。教育であるからこそ学校給食法、食育基本法をきちんと学んだ栄養教諭が児童生徒・教員に教科としての食育を行わなくてはならない食育を受けていない栄養士・教員では正しい食育は出来ないし行ってはいけない」と元学校給食調査管の話の話を聞きました。まちがった歴史・まちがった漢字を教えているのと同じレベルだと思います。学校給食の充実、栄養教諭の人数で決まる。県内、1人も栄養教諭の配置がない八潮は、県内で一番下の給食である事実を市民に伝えたいので、1人でも多く栄養教諭が配置される、施設、調理場分割等、工夫をすべき、</p> <p>「P5.6 給食写真の掲載。」吉川、草加の給食を試食したがボリュームが全く違う。特に汁物は表面から具材が出るほどの他市に比べて、八潮は水面に潜っている。具が見えない、元々具が少ないのか煮込みすぎて具材がとけているのか食育面でも標価できない。管理栄養士に見せると、どの方も「見ただけで栄養が足りていないとわかる」と言われた。増やした栄養士で栄養計算した献立でも食材が選べずそのうえ残食量が多いのでは、「八潮の給食では栄養は足りていない」事になる。どうしてなのか SDG'S の観点でも完食出来る給食を提供すべき、川崎市が食材偽造で民間業者を訴えましたが八潮では、食材に意見出来ない契約との事、早く契約を変えてほしい。新しく給食事業が始まるなら、食材管理・調達を委託事業者ではなく、市が責任を持って行い、管理を出来る見を培って管理すべき。現在の業者との契約を続けるならば、食材管理も可能にすべき。</p>	<p>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。センター方式が採用された場合、栄養教諭等はセンターに配置されることから、現在の市栄養士の配置に加え、一定の栄養士の配置数を確保することで、学校の状況に応じて柔軟に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。【食育:C】</p> <p>本市の学校給食におきましては、学校給食法に基づく学校給食実施基準を満たせるように、栄養量を計算し、献立作成をしております。また、学校給食実施基準第4条の規定による「児童又は生徒一人一回当たりの学校給食摂取基準」では、エネルギーやたんぱく質、脂質等の摂取量について基準値が定められており、各市町村の学校給食は、この摂取基準に基づいて提供されています。【その他(栄養量):C】</p> <p>今後の八潮市学校給食の提供方式としましては、「公設センター方式」で「複数の共同調理場の設置」を目指すこととしておりますが、公設センターにおける運営方法や食材の選定方法等につきましては、提供方式が決定した後、本市の学校給食において、最善の手法を慎重に精査し、他自治体の事例等も調査した上で決定してまいります。【設置後の実施方針:C】</p>
12	<p>現在の移行期間の契約について、今でも東部給食へ衛生チェックを市が行っているとの事、衛生面で給食調理室の中を市が検査するのではなく、検査しなくても良い業者と契約をすべき。専門家でもない人が検査をしても意味がない、学校給食法をきちんと理解した、教委担当者であるべきだし、法を習得した栄養士を雇用している業者と契約するのが市の責任である。「食べている給食は何も変わっていない」(中学</p>	<p>学校給食の提供に当たっては、厳格な衛生管理と限られた時間の中で調理を行う必要があります。このような状況の下で二度と食中毒を起こさないという決意から、専門の衛生検査機関とともに定期的に検査を実施することで、より安全な給食の提供に努めています。【その他(衛生検査):C】</p> <p>給食の提供方式や食育の実施方法等につきましては、市内のみならず、県内、県外についての公平性も考えていく必要があるというご意見もございます</p>

	<p>生)と言う。</p> <p>学校給食の歴史に残り、警察もかかわる食中毒事件を起こしたのに P1 で「調理過程の誤り」と書かれて終わっている。市の認識・対応がお粗末すぎる。八潮の子ども達は、八潮市内だけでくらししていく訳ではない。国・いや世界を背負っていく未来である。市内での公平性にこだわるのではなく、県レベル国レベルで子どもへ公平な対応を要求する。きちんとした栄養・食育授業を行った上で、学力の公平性を考えるべき。子どもひとりひとりを大切にすべき</p>	<p>が、県内外の各自治体において、学校の敷地や人数規模、取り巻く環境等に差異があることから、国や県から学校給食の実施方法に関する指針が示される等が無い限りは実施方法の統一は難しいと考えています。このことから、八潮市学校給食ビジョンにおいては、市内小中学校で給食の実施方法等、差異の無いようにしていくものです。【公平性:D】</p>
13	<p>食中毒事件後、皆様の多大なご尽力により、この度のビジョンに公設給食センターは複数の共同調理場を設けるという方向性を示していただけたことは大きな前進と思われまます。</p> <p>しかしながら、各校の立地や周辺の現状・市の財政・調理における安全基準など、目に見える数字だけを根拠にした効率的な学校給食を良とする考え方が透けて見えて非常に残念です。学校給食は教育です。人が育つには指導者の熱意と時間が必要です。少子化において市政を教育第一に考えることは大きな機会です。10年先20年先を見据えて学校給食の整備を考えていただけないでしょうか。</p>	<p>令和4年11月に公表した中間報告では、「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、リスク分散の観点から「複数箇所の整備」を求める声が多く寄せられたことから、改めて内容について慎重に検討した結果、「公設センター1か所」と同水準の集中した衛生管理を行い、二度と食中毒事故を発生させない体制を整える前提で、「公設センター方式」で「複数の共同調理場の設置」を目指すこととしました。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、事故を未然に防ぐとともに、共同調理場を複数にすることでリスク分散も可能となるように計画してまいります。【複数センター:B】</p> <p>今後、複数の共同調理場を整備する場合には、「土地の確保」や「事業手法」、「整備時期」「各センターから提供する学校の振り分け」「安定的な従事者の確保」「建て替えを含む老朽化への計画的な対応」等の課題があり、また、その整備後については、本市にとって最も重要である「安全・安心」な給食について持続可能な提供をしていくことが求められます。学校給食ビジョンに沿って、安全・安心で栄養バランスを考慮したおいしい給食を提供し、食育をとおして児童生徒の健やかな成長を促すとともに、学校給食衛生管理基準に則って衛生管理体制の強化を図り、作業効率の高い施設で将来にわたり持続可能な調理体制の整備を目指してまいります。【今後の方針:C】</p>
14	給食は何ととっても暖かい物は暖かく、冷たい物は冷たくしていただけるこ	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

	<p>と。作っている方々の顔がみえ食材の色・香りもしてきてこそその食事が大切です。そのためにも自校方式での給食を作ってもらえることを強く願っております。</p> <p>テレビなどで季節や地域の食材をとり入れた自校式の給食をほおぼっている子どもの映像をみて、八潮市の小中学生にもあんな顔で食事をさせてあげたいと痛感します。</p> <p>4年ほど前中学生と私たち高令者の食事会では、食事の貧弱さに今思い出しても悲しい思いになります。食材の形も色もほとんどなく高令者のとろみ食かと思うような煮物など中学生が「まずくて食べられないから具の少ないみそ汁をかけて御飯を食べる」と何人かの子に聞いた思いは忘れられません。「夕方までそれでもつのか」「最も育ち栄りの子どもたちにしっかりした食事をさせなくて、後の体に影響してこないか?」「こんなことを八潮の子どもに言わせておいてよいのか」と疑問だらけであったことを思い出します。</p> <p>どうか栄養士・調理師のいる学校で楽しい楽しいはずの給食を「おいしかった!」と答える小中学生の顔がみたいです。</p> <p>同じ県内でもこんなに格差があつてよいのでしょうか</p> <p>どうか、もうひとふんばり自校式の給食にしていけるよう心より関係者の皆さまの奮闘を願うものです。</p>	<p>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。センター方式については、効率性や経済性だけでなく、リスク分散等の意見が多かったことも考慮し、「複数の共同調理場の設置」を目指すこととしました。「複数の共同調理場の設置」につきましては、児童生徒の安全面や学校運営及び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。また、公設となることにより、食材選定の幅が広がり、より多くの地場産野菜が活用できる等、さらにおいしい給食が提供できるよう検討してまいります。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>
15	<p>公設センター1から複数は一步前進と思いますが、一番の希望は自校式です。少子化が進み、予算も、ままならないとなれば、小規模のものを各学校に作り、学校統合などの事態になっても、対応しやすいのではないのでしょうか。また栄養教諭をおくことで、食育、それも各学校に応じた内容できめ細かに行うことができると思います。まだまだ八潮には農家さんが頑張っています。その方々と協力して、農作業を体験させて、野菜が育つまでの大変さを知ること、野菜を残さなくなるかもしれません、又、地産地消することで、農家の活性化も図れます。食品ロス(残飯)が非常に多いと聞きます。農家の苦勞、調理</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。センター方式については、効率性や経済性だけでなく、リスク分散等の意見が多かったことも考慮し、「複数の共同調理場の設置」を目指すこととしました。「複数の共同調理場の設置」につきましては、児童生徒の安全面や学校運営</p>

	<p>員の仕事を身近で感じることで子供の食べ残しも減るのでは。安心安全、美味しい栄養豊かな給食を、一日も早く実現して下さい。</p>	<p>及び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>現在は、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、市内各校の児童生徒数の現状においては、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、学校の状況に応じて柔軟に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>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、納品場所が少なくなる分、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>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。学校給食ビジョンの方針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」としています。公設の給食センターが新たに整備された場合には、食材選定の幅が広がり、より多くの地場産野菜が活用できるとともに、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>
16	<p>子どもが2人給食のお世話になっています。私も小・中とお世話になりました。</p>	<p>学校給食において、食中毒を発生させないことが最も重要であり、そのため</p>

幸い、海藻サラダは食べずに食中毒にはなりませんでしたが、おまかせしている以上、安全面だけは、徹底して守ってほしいです。公設になるということで、その辺は市も責任をもって取り組むと切望します。毎日、子どもはご飯がまずい、いいのはカレーと、唐揚げの時だけで、残飯も多いと言ってます。栄養教諭を置くことでメニューのリクエスト。栄養バランス、子どもの声、をきき多彩な食育の展開などに、力を注ぐことができると思います。八潮の給食は美味しくなったね、食べたい！と言えるように1日も早く取り組んで下さい。

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:B】**

現在は、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、市内各校の児童生徒数の現状においては、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、学校の状況に応じて柔軟に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】**

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。また、公設となることにより、食材選定の幅が広がり、より多くの地場産野菜が活用できる等、さらにおいしい給食が提供できるよう検討してまいります。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】**

17	<p>学校給食は自校式は、検討外になったのでしょうか。再考を願います。</p> <p>新設の小学校に、八潮市として初のモデルプランとして自校式の給食調理室を設置すれば、イメージもしやすくなると思います。公平でないといっても、全校同一メニューで、個別に設置された給食調理室で作れば、よいのです。運営は、当然、公設公営です。外部委託など、は、あり得ません。</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。センター方式については、効率性や経済性だけでなく、リスク分散等の意見が多かったことも考慮し、「複数の共同調理場の設置」を目指すこととしました。「複数の共同調理場の設置」につきましては、児童生徒の安全面や学校運営及び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:D】【新設小自校方式:D】</p> <p>八潮市学校給食ビジョンにおいて決定するものについては、提供方式までとなり、「公設センターの複数調理場の設置」を目指していきます。公設センターの運営方式につきましては、それぞれのメリット・デメリット及び他自治体の事例を参考にしながら、検討してまいります。【運営方式:C】</p>
18	<p>●●区内の小学校で働く者として、毎日の様に子供達の笑顔で給食を食べている、姿を、そしてその給食に係る人達を、見るにつけ、真剣に生きる事(食育)を考えてください。今生きる子供達(八潮市に)を大切に思うなら、事故を契機に市内に食の文化を、築く為に、今一歩押しすすめ、完全自校方式をめざして下さい。</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。センター方式が採用された場合、栄養教諭等はセンターに配置されることから、現在の市栄養士の配置に加え、一定の栄養士の配置数を確保することで、学校の状況に応じて柔軟に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。【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、最も重要であると考え</p>

		<p>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。センター方式については、効率性や経済性だけでなく、リスク分散等の意見が多かったことも考慮し、「複数の共同調理場の設置」を目指すこととしました。「複数の共同調理場の設置」につきましては、児童生徒の安全面や学校運営及び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>
19	<p>自校式の学校給食が最良と思います。今、自校式にできないとあっても、諦めずにその方向に向かう努力をしてほしいです。大切な成長期の食事です。しっかりと栄養の摂れるバランスの良い給食を提供して下さい。そして食育に力を入れて下さい。</p> <p>センター方式では、二度と食中毒を起こさないよう市が責任をもって管理をして下さい。メニューは、四季を感じさせるもの、イベントに合わせた楽しいものを、給食の時間がわくわくできるようになりますように。</p> <p>八潮市の子どもたちを、大切に育てましょう。食育は生きる為の基本です。よろしくお願ひ致します。</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。センター方式については、効率性や経済性だけでなく、リスク分散等の意見が多かったことも考慮し、「複数の共同調理場の設置」を目指すこととしました。「複数の共同調理場の設置」につきましては、児童生徒の安全面や学校運営及び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>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。学校給食ビジョンの方針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」としています。公設の給食センターが新たに整備された場合には、食材選定の幅が広がり、より多くの地場産野菜が活用できるとともに、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</p>

		<p>えています。【栄養のあるおいしい給食:B】</p> <p>学校給食において、食中毒を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:B】</p>
20	<p>教育委員会の皆さん、市の職員の皆さん、市長及び関係者の皆さん、本当にここまで八潮市の子どもたちのために、この数年間数十年間考えていただき、悩んでいただき、本当にありがとうございます。数十年の間、変わらなかったものがいま変化し本当によくなったと子どもたちが気がつけるように大奮闘しようとしています。「あの時八潮が住みやすさナンバーワンに八潮が本当になったのは…私たちが頑張った成果」と皆さんが胸を張って行ってください。私たちがみんなで作ったものが次の将来の八潮市につながっているといえる学校給食調理室にしてください。</p> <p>それでは〇ビジョンに示された各給食の提供方式について伺います。それはアレルギー対応について、食物にはいろいろなアレルギーがありますが、即時型食物アレルギーへの対応は、センターより自校方式が良いです。なぜなら私自身も、学校給食アレルギー対応で当時大変助けていただいたからです。</p>	<p>本市のパブリックコメント手続きは、八潮市パブリックコメント手続実施要綱に基づき行うものであり、個別の意見には回答しないこととなっております。</p> <p>この個別の意見に回答しないことは、本件のパブリックコメントの実施時にも明示しており、同様の対応となります。</p> <p>このため、質問形式で多くの質問が提出されていますが、それらに個別の回答はいたしません。</p> <p>なお、質問の中で、個別ではなく全体的な意見と判断できる箇所が含まれている場合には、本市の考え方を記載しております。</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。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。また、給食の原材料の詳細を記載した献立表を事前に配付し、保護者や担任などの指示や児童生徒自身の判断により、給</p>

質問①です。センターでアレルギー食物対応できるとは除去として料理をひとつ減らすということですか、それとも代わりの料理が出ますか、自校方式の学校では、芦屋の給食映画でもありましたが、代わりの主食やおかずが出されています。いかがでしょうか？

質問②センター方式で本当アレルギーの事についての対応できるのですか？

質問③“食品表示法に基づくアレルゲンを含む食品に関する表示品目だけでも27種類以上。さらに、お子さんひとりひとりその食物や給食時のアレルギー反応の強度も違います。私も小・中学生時代に食物アレルギーがあり、給食を食べたときに起きたアレルギー反応で、午後の授業が受けられないほど(じんましんが体全体と咽頭部、呼吸器官の中に発疹が出来て、呼吸が苦しくなり、保健室へ運ばれ、ベッドで3時間位休んでいました)の症状が出ておりましたが、通っていた●●区の小中学校において自校方式の給食提供でしたので、その場に調理師さんと相談が出来て、安心な食材を提供していただきました。本当にアレルギー対応がセンターにおいてできるとも思えません。よって本当に一番優れているのはセンター方式ですか？

質問④ビジョンにアレルギー対応はセンターが一番良いとなっていますが、成長期の子どもへの個別の対応で給食提供ができるのは自校方式だと思いますが違いますか？

質問①～④ありますが、まとめないでください。必ずそれぞれ回答ください。

②各学校の敷地内に調理室が設置できない問題について。

質問⑤初回のビジョンでも今回も同様の記載ですが、ビジョンに書かれてる、学校の敷地内に調理室の建設・設置が不可能とのことですが、この結果に至る調査において、何社の設計積算会社、何社の建設会社へ、設置及び建設できないとの回答確認されていますか？

食から原因食品を除いて食べる対応を行っております。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、公設センター方式となる場合には、アレルギー室の設置も可能となるため、その手法について検討していきます。また、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。【自校方式:D】

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及び教育活動への影響などを総合的に判断しているため、学校給食ビジョンでは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。県内他市において2階建ての調理室が整備された事例は存じていますが、2階建ての調理室は衛生管理の面からは懸念があり、また、公立の小・中学校内の給食設備における2階建ての事例は極端に少なく一般的ではないことから、新たに検討に加える考えはありません。提供方式の比較におきましては、あくまでも一般的な事例を基本とすべきであり、特殊ともいえるような事例を前提とした比較検討を行う考えはありません。【自校方式(2階建て):D】

年間運営維持管理費におけるコストの比較では、公設センター方式及び親子方式では給食、食器類の配送、回収に要する経費を含めており、単独校調理場方式(自校方式)では、含めておりません。【評価(コスト):C】

質問⑥私がインターネットで検索し、いま見ても掲載されていますが、国の方針として、こどもたちにとって、いちばん望ましい良い給食の提供方式は「自校方式」と言われています。

八潮市の考えは人口の動向と言われますが、今後の30年先の未来に八潮市が今より大きな街になっているために、子どもたちやお年寄りや全ての年齢層のかたが集う、未来を見据えた街づくりを考えたとき、自校方式にすべきではないでしょうか？

質問⑦公共建築物の建て替えの基準として挙げられているのは約30年ぐらいだと言われています。この先30年後には、すみやすさナンバーワンの八潮でしょうか。子どもたちが大人になって子育てをするのは、今は隣の草加、足立、流山、おおたかの杜に若い世代が多く移り住んでいます。理由を聞くと、八潮にないものをほかのところはあるとのこと。その一つが自校方式の給食ではないでしょうか。八潮市の子育てナンバーワンの政策は給食ではないのでしょうか。

質問⑧インターネットで検索しました。埼玉県戸田市をはじめ、全国で、センター方式から自校方式に切り替える行政が増えています。埼玉県戸田市の学校給食調理室を建設した設計図、入札情報が HP に掲載されていたので、施工業者や設計会社に電話にて問合せしました。

この情報は八潮市は知っていますか？

質問⑨私が戸田市の学校給食調理室の建設にあたり、入札施工された施工業者さんと設計会社さんに連絡を取り、ご質問をさせていただきました。私の住んでいるところはいま学校給食調理室の建設を計画しています。ただし学校の敷地が狭いとのこと、御社様であれば2階建ての調理室というのは設計、施工することはできますかとの問いに、両社とも「もちろん可能です」との回答を頂戴しました。当市は狭くてできないとの回答ですが、それでも設置、施工できませんといわれますか？

	<p>質問⑩戸田市の施工設計会社には施工できるかどうか問合せされていますか？なぜしないのでしょうか？結果できるのにできるとの回答はないのでしょうか？</p> <p>質問⑪公共施設の耐用年数から建て替えとして仮に30年で市の財政経費計算をするときに、今回出された計画のセンターより、コスト面でも自校方式の調理室のほうがコストカットできると考えます。前はセンター1か所ですが、今回は複数個所、再度、積算会社に積算比較をされていますか？</p> <p>質問⑫給食調理室自校方式に毎年2校ずつしたとして、30年間持ったとして、その対象にセンター複数個所を建設して、それぞれのコストの比較を教えてください。一年の計算でなくて、今後30年を比較して回答をお願いします。</p> <p>質問⑬センター方式の中に、センターの管理者、事務員を設置すると思います。さらに配送車と配送者、車検、車のガソリン代、セキュリティー代などが、管理費、経費、人件費、法定福利費、税金がはいっていないと思われませんが、積算の中に入っていますか？</p> <p>質問⑭もし、質問⑩のセンター方式の中に、センターの管理者、事務員を設置すると思います。さらに配送車と配送者、車検、車のガソリン代、セキュリティー代などが、管理費、経費、人件費、法定福利費、税金がはいっていないのであれば、全て入れて積算比較を再度お願いします。</p>	
21	<p>①食中毒後の児童生徒・先生の声は今一度振り返り再度検討して下さい</p> <p>②現在の在校生に対して、八潮市として誠意ある姿を見せて下さい。食中毒後の給食は特に改善されては無いと聞いています。子供達が「おいしくなったな」「八潮の大人達は、私達(子供)の事をしっかり見てくれているな」と子供達の口から聞ける様にかたちにして下さい</p> <p>③給食がおいしくないから他市に移動してしまう子供達が実際にいます。最大限の努力をし市長が目指す「住みやすい町」を実行して下さい</p> <p>④子供達が給食を通して大人になっても「八潮の為に頑張りたいな」「八潮に</p>	<p>学校給食に関するアンケート調査を、令和4年3月に、市内の小中学校に通う児童生徒及び各学校の教職員を対象に行いました。このアンケート調査の結果も踏まえ、この度の八潮市学校給食ビジョン(案)を作成しているため、現時点では再度の検討は予定していません。【その他(計画の見直し):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まりま</p>

	<p>住みたいな」と思ってもらえる様な給食にして下さい</p> <p>②八潮の為にと思う子供達が増えれば、必ず選挙投票率は上がります。</p> <p>③地域をまき込んで子供を育てるという方針を強めて下さい。</p>	<p>す。また、公設となることにより、食材選定の幅が広がり、より多くの地場産野菜が活用できる等、さらにおいしい給食が提供できるよう検討してまいります。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>おいしい給食を提供することは、現在でも努めるべきことであり、学校給食事業を実施するにあたり、常に念頭に置き取り組んでおります。そして、将来の八潮市を担う現在の児童生徒が八潮市を誇りに思えるような体験を学校給食の場で行うことは、大切なことであると捉えております。このため、おいしい給食の提供に努めるとともに、八潮市産の野菜を活用した地産地消の取組等も進め、思い出に残る学校給食となるよう対応に努めます。【その他:E】</p>
22	<p>あたたかく美味しい給食を作るためには、自校方式の調理室をすべての学校に作ってください。</p> <p>これから先 10 年、20 年を考えてもセンター複数より各学校に調理室があればあたたかく美味しい給食が作れる。ランニングコストも安くなると思います。ぜひ各学校に調理室をお願いします。</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まいります。また、公設となることにより、食材選定の幅が広がり、より多くの地場産野菜が活用できる等、さらにおいしい給食が提供できるよう検討してまいります。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。センター方式については、効率性や経済性だけでなく、リスク分散等の意見が多かったことも考慮し、「複数の共同調理場の設置」を目指すこととしました。「複数の共同調理場の設置」につきましては、児童生徒の安全面や学校運営</p>

		及び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】
23	<p>今回のビジョンにも子供への愛が感じられません。</p> <p>一番の被害者は子供なのです。卒業した学生達も八潮の学校給食は、美味しくないといっています。また、八潮に移住して来た若い夫婦も他の地域に引越しますと、言っています。八潮を市民・子供の事を考えるのなら、美味しい給食を早く提供してください。また地産地消の食材による給食を作り、食育に力を入れて下さい。また自校式の給食を実現して下さい。安心安全な温かく美味しい給食を子供達に食べさせて下さい。前向きに自校式給食に力を入れて下さい。八潮の未来のために、子ども達に投資して下さい。それが八潮の大人の責任です。</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。また、公設となることにより、食材選定の幅が広がり、より多くの地場産野菜が活用できる等、さらにおいしい給食が提供できるよう検討してまいります。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、納品場所が少なくなる分、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為、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>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。センター方式が採用された場合、栄養教諭等はセンターに配置されることから、現在の市栄養士の配置に加え、一定の栄養士の配置数を確保することで、学校の状況に応じて柔軟に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。【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。センター方式については、効率性や経済性だけでなく、リスク分散等の意見が多かったことも考慮し、「複数の共同調理場の設置」を目指すこととしました。「複数の共同調理場の設置」につきましては、児童生徒の安全面や学校運営及び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>
24	<p>受校方式は本当に素晴らしい給食の提供の仕方だと思います。口にし、手にしてこそ食への感謝ができると思うので、教育の一環として受校方式を取り入れて行った方が良いと思います。</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。センター方式については、効率性や経済性だけでなく、リスク分散等の意見が多かったことも考慮し、「複数の共同調理場の設置」を目指すこととしました。「複数の共同調理場の設置」につきましては、児童生徒の安全面や学校運営及び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>
25	<p>草加市はむかしから自校式給食なので、それが普通だと思っていたので、ショックです。 ぜひ自校式給食を実行して下さい。</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。センター方式については、効率性や経済性だけでなく、リスク分散等の意見が</p>

		<p>多かったことも考慮し、「複数の共同調理場の設置」を目指すこととしました。「複数の共同調理場の設置」につきましては、児童生徒の安全面や学校運営及び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>
26	<p>八潮市の給食を食べて育ちましたが、おいしくなかった記憶があります。娘が数年後小学生になるので、自校式になって給食も楽しみに通ってほしいです。</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。センター方式については、効率性や経済性だけでなく、リスク分散等の意見が多かったことも考慮し、「複数の共同調理場の設置」を目指すこととしました。「複数の共同調理場の設置」につきましては、児童生徒の安全面や学校運営及び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>
27	<p>私は、他の市から八潮市に引越して来て、小学校に給食を作る調理室がないのを知った時びっくりしました。他の市で50年前から給食を食べていたからです。あたたかく、おいしい給食を食べさせてあげてください。</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。また、公設となることにより、食材選定の幅が広がり、より多くの地場産野菜が活用できる等、さらにおいしい給食が提供できるよう検討してまいります。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>
28	<p>中間の時点で、公認センターを1ヶ所と結論が出ていましたが、最終結論で言っていた複数の調理場の設置に賛成です。一つの場所で調理をしても大丈夫だとは思いますが、今現在、調理師の数は少ない事もあり、一つだけでは、まかり切れない事もあると思います。なので、</p>	<p>令和4年11月に公表した中間報告では、「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、リスク分散の観点から「複数箇所の整備」を求める声が多く寄せられたことから、改めて内容について慎重に検討した結果、「公設センター1か所」と同水準の集中した衛生管理を行</p>

	<p>複数設置し、学校毎の給食分散が適切なのかなと思います。</p> <p>何よりも子供達に提供する給食は安心、安全、美味しいが大前提だと思うので、子供の事を考えた事案が何よりです。</p>	<p>い、二度と食中毒事故を発生させない体制を整える前提で、「公設センター方式」で「複数の共同調理場の設置」を目指すこととしました。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、事故を未然に防ぐとともに、共同調理場を複数にすることでリスク分散も可能となるように計画してまいります。【複数センター:B】</p> <p>学校給食において、食中毒を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:B】</p>
29	<ul style="list-style-type: none"> ・子供たちの希望するおいしい給食にするために、自校式給食ができることは対応してほしい。 ・体育館に災害時避難するときの配給対応ができる自校式に考えてほしい。 	<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。センター方式については、効率性や経済性だけでなく、リスク分散等の意見が多かったことも考慮し、「複数の共同調理場の設置」を目指すこととしました。「複数の共同調理場の設置」につきましては、児童生徒の安全面や学校運営及び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>
30	<p>子供たち、保護者が給食アンケートで希望した自校式給食を作ってほしい。今、アレルギーがある子供が多いなか、対応できるのは各校にある調理室です。</p> <p>大人として子供たちの将来をしっかりと考え取組んで下さい。</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。センター方式については、効率性や経済性だけでなく、リスク分散等の意見が多かったことも考慮し、「複数の共同調理場の設置」を目指すこととしました。「複数の共同調理場の設置」につきましては、児童生徒の安全面や学校運営及び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>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。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。また、給食の原材料の詳細を記載した献立表を事前に配付し、保護者や担任などの指示や児童生徒自身の判断により、給食から原因食品を除いて食べる対応を行っております。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、公設センター方式となる場合には、アレルギー室の設置も可能となるため、その手法に</p>

		<p>ついて検討していきます。また、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>
31	<p>あたたかく美味しい自校方式の調理室をすべての学校に作ってください。</p> <p>災害時に避難者へ配給対応できるように、自校方式にしてください</p> <p>子どものアレルギーの個別の対応可能な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しております。また、公設となることにより、食材選定の幅が広がり、より多くの地場産野菜が活用できる等、さらにおいしい給食が提供できるよう検討してまいります。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。センター方式については、効率性や経済性だけでなく、リスク分散等の意見が多かったことも考慮し、「複数の共同調理場の設置」を目指すこととしました。「複数の共同調理場の設置」につきましては、児童生徒の安全面や学校運営及び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</p>

		<p>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。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。また、給食の原材料の詳細を記載した献立表を事前に配付し、保護者や担任などの指示や児童生徒自身の判断により、給食から原因食品を除いて食べる対応を行っております。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、公設センター方式となる場合には、アレルギー室の設置も可能となるため、その手法について検討していきます。また、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>
32	<ul style="list-style-type: none"> •あたたかい給食が良いです。 •アレルギーの個別の対応な自校方式に! •災害時に避難者へ配給対応できるように自校方式に! 	<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。また、公設となることにより、食材選定の幅が広がり、より多くの地場産野菜が活用できる等、さらにおいしい給食が提供できるよう検討してまいります。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>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。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</p>

		<p>いて確認する場合があります。また、給食の原材料の詳細を記載した献立表を事前に配付し、保護者や担任などの指示や児童生徒自身の判断により、給食から原因食品を除いて食べる対応を行っております。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、公設センター方式となる場合には、アレルギー室の設置も可能となるため、その手法について検討していきます。また、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。センター方式については、効率性や経済性だけでなく、リスク分散等の意見が多かったことも考慮し、「複数の共同調理場の設置」を目指すこととしました。「複数の共同調理場の設置」につきましては、児童生徒の安全面や学校運営及び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>
33	安心・安全・温くて美味しい、災害時にも避難者等子どものアレルギーでも個	学校給食において、食中毒を発生させないことが最も重要であり、そのため

<p>別対応にも可能な自校方式の調理室をすべての学校に作ってください</p>	<p>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: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しております。また、公設となることにより、食材選定の幅が広がり、より多くの地場産野菜が活用できる等、さらにおいしい給食が提供できるよう検討してまいります。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>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」</p>
--	--

		<p>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。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。また、給食の原材料の詳細を記載した献立表を事前に配付し、保護者や担任などの指示や児童生徒自身の判断により、給食から原因食品を除いて食べる対応を行っております。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、公設センター方式となる場合には、アレルギー室の設置も可能となるため、その手法について検討していきます。また、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。センター方式については、効率性や経済性だけでなく、リスク分散等の意見が多かったことも考慮し、「複数の共同調理場の設置」を目指すこととしました。「複数の共同調理場の設置」につきましては、児童生徒の安全面や学校運営及び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>
34	<p>あたたかく美味しい自校方式の調理室をすべての学校に作って下さい 災害時に避難所へ配給対応できるように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しております。また、公設となることにより、食材選定の幅が広がり、より多くの地場産野</p>

		<p>菜が活用できる等、さらにおいしい給食が提供できるよう検討してまいります。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。センター方式については、効率性や経済性だけでなく、リスク分散等の意見が多かったことも考慮し、「複数の共同調理場の設置」を目指すこととしました。「複数の共同調理場の設置」につきましては、児童生徒の安全面や学校運営及び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>
35	<p>あたたかい美味しい給食を学校で作って食べられるようにお願いします。又、災害時でも利用できると良いです。</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まいります。また、公設となることにより、食材選定の幅が広がり、より多くの地場産野菜が活用できる等、さらにおいしい給食が提供できるよう検討してまいります。</p>

		<p>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。センター方式については、効率性や経済性だけでなく、リスク分散等の意見が多かったことも考慮し、「複数の共同調理場の設置」を目指すこととしました。「複数の共同調理場の設置」につきましては、児童生徒の安全面や学校運営及び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>
36	<p>子供たちがあたたかくておいしいと思える、そして災害時にも対応できる自校式を考えてほしい。</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おります。また、公設となることにより、食材選定の幅が広がり、より多くの地場産野菜が活用できる等、さらにおいしい給食が提供できるよう検討してまいります。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</p>

		<p>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。センター方式については、効率性や経済性だけでなく、リスク分散等の意見が多かったことも考慮し、「複数の共同調理場の設置」を目指すこととしました。「複数の共同調理場の設置」につきましては、児童生徒の安全面や学校運営及び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>
37	<p>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、最も重要であると考え</p>

		<p>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。センター方式については、効率性や経済性だけでなく、リスク分散等の意見が多かったことも考慮し、「複数の共同調理場の設置」を目指すこととしました。「複数の共同調理場の設置」につきましては、児童生徒の安全面や学校運営及び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>
38	<p>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>	<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。センター方式については、効率性や経済性だけでなく、リスク分散等の意見が多かったことも考慮し、「複数の共同調理場の設置」を目指すこととしました。「複数の共同調理場の設置」につきましては、児童生徒の安全面や学校運営及び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>

39	<p>災害時に避難者へ配当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。センター方式については、効率性や経済性だけでなく、リスク分散等の意見が多かったことも考慮し、「複数の共同調理場の設置」を目指すこととしました。「複数の共同調理場の設置」につきましては、児童生徒の安全面や学校運営及び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>
40	<p>災害時の避難所として対応できる自校式に考えてください。</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</p>

		<p>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。センター方式については、効率性や経済性だけでなく、リスク分散等の意見が多かったことも考慮し、「複数の共同調理場の設置」を目指すこととしました。「複数の共同調理場の設置」につきましては、児童生徒の安全面や学校運営及び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>
41	<p>あたたかく美味しい自校方式の調理室をすべての学校に作ってください。子どものアレルギーの個別の対応可能な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しております。また、公設となることにより、食材選定の幅が広がり、より多くの地場産野菜が活用できる等、さらにおいしい給食が提供できるよう検討してまいります。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。センター方式については、効率性や経済性だけでなく、リスク分散等の意見が多かったことも考慮し、「複数の共同調理場の設置」を目指すこととしました。「複数の共同調理場の設置」につきましては、児童生徒の安全面や学校運営及び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。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。また、給食の原材料の詳細を記載した献立表を事前に配付し、保護者や担任などの指示や児童生徒自身の判断により、給食から原因食品を除いて食べる対応を行っております。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、公設センター方式となる場合には、アレルギー室の設置も可能となるため、その手法について検討していきます。また、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>
42	<p>あたたかく美味しい 子どものアレルギー個別の対応可能な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しております。また、公設となることにより、食材選定の幅が広がり、より多くの地場産野菜が活用できる等、さらにおいしい給食が提供できるよう検討してまいります。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>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。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。また、給食の原材料の詳細を記載した献立表を事前に配付し、保護者や担任などの指示や児童生徒自身の判断により、給</p>

		<p>食から原因食品を除いて食べる対応を行っております。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、公設センター方式となる場合には、アレルギー室の設置も可能となるため、その手法について検討していきます。また、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。センター方式については、効率性や経済性だけでなく、リスク分散等の意見が多かったことも考慮し、「複数の共同調理場の設置」を目指すこととしました。「複数の共同調理場の設置」につきましては、児童生徒の安全面や学校運営及び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>
43	<p>あたたかく美味しい自校方式の調理室をすべての学校に作って下さい。</p> <p>子どものアレルギーの個別の対応可能な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しております。また、公設となることにより、食材選定の幅が広がり、より多くの地場産野菜が活用できる等、さらにおいしい給食が提供できるよう検討してまいります。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</p>

		<p>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。センター方式については、効率性や経済性だけでなく、リスク分散等の意見が多かったことも考慮し、「複数の共同調理場の設置」を目指すこととしました。「複数の共同調理場の設置」につきましては、児童生徒の安全面や学校運営及び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。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。また、給食の原材料の詳細を記載した献立表を事前に配付し、保護者や担任などの指示や児童生徒自身の判断により、給食から原因食品を除いて食べる対応を行っております。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、公設センター方式となる場合には、アレルギー室の設置も可能となるため、その手法について検討していきます。また、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>
44	<p>あたたかい食事を食べさせてあげてほしいです。 アレルギーのある子もいます。対応できる自校方式をお願いします。</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。また、公設となることにより、食材選定の幅が広がり、より多くの地場産野菜が活用できる等、さらにおいしい給食が提供できるよう検討しております。</p>

		<p>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>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。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。また、給食の原材料の詳細を記載した献立表を事前に配付し、保護者や担任などの指示や児童生徒自身の判断により、給食から原因食品を除いて食べる対応を行っております。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、公設センター方式となる場合には、アレルギー室の設置も可能となるため、その手法について検討していきます。また、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。センター方式については、効率性や経済性だけでなく、リスク分散等の意見が多かったことも考慮し、「複数の共同調理場の設置」を目指すこととしました。「複数の共同調理場の設置」につきましては、児童生徒の安全面や学校運営及び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>
45	アレルギー対応 自校方式に	<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。食物ア</p>

		<p>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。また、給食の原材料の詳細を記載した献立表を事前に配付し、保護者や担任などの指示や児童生徒自身の判断により、給食から原因食品を除いて食べる対応を行っております。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、公設センター方式となる場合には、アレルギー室の設置も可能となるため、その手法について検討していきます。また、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。センター方式については、効率性や経済性だけでなく、リスク分散等の意見が多かったことも考慮し、「複数の共同調理場の設置」を目指すこととしました。「複数の共同調理場の設置」につきましては、児童生徒の安全面や学校運営及び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>
46	<p>子供のアレルギーの個別の対応可能な自校方式が良いと思います</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。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。また、給食の原材料の詳細を記載した献立表を事前に配付し、保護者や担任などの指示や児童生徒自身の判断により、給</p>

		<p>食から原因食品を除いて食べる対応を行っております。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、公設センター方式となる場合には、アレルギー室の設置も可能となるため、その手法について検討していきます。また、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。センター方式については、効率性や経済性だけでなく、リスク分散等の意見が多かったことも考慮し、「複数の共同調理場の設置」を目指すこととしました。「複数の共同調理場の設置」につきましては、児童生徒の安全面や学校運営及び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>
47	<p>子どものアレルギーの個別の対応可能な自校方式にしてください。</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。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。また、給食の原材料の詳細を記載した献立表を事前に配付し、保護者や担任などの指示や児童生徒自身の判断により、給食から原因食品を除いて食べる対応を行っております。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、公設センター方式となる場合には、アレルギー室の設置も可能となるため、その手法について検討していきます。また、市内小中学校の給食担当の教員等を対象</p>

		<p>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。センター方式については、効率性や経済性だけでなく、リスク分散等の意見が多かったことも考慮し、「複数の共同調理場の設置」を目指すこととしました。「複数の共同調理場の設置」につきましては、児童生徒の安全面や学校運営及び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>
48	<p>子供のアレルギー食や、外国籍の食事制限のある人のため、個別対応のできる自校式も考えてほしい</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。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。また、給食の原材料の詳細を記載した献立表を事前に配付し、保護者や担任などの指示や児童生徒自身の判断により、給食から原因食品を除いて食べる対応を行っております。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、公設センター方式となる場合には、アレルギー室の設置も可能となるため、その手法について検討していきます。また、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</p>

		<p>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。センター方式については、効率性や経済性だけでなく、リスク分散等の意見が多かったことも考慮し、「複数の共同調理場の設置」を目指すこととしました。「複数の共同調理場の設置」につきましては、児童生徒の安全面や学校運営及び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>
49	<p>子どものアレルギー現在の学校でも可能なことを回答してください。</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。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。また、給食の原材料の詳細を記載した献立表を事前に配付し、保護者や担任などの指示や児童生徒自身の判断により、給食から原因食品を除いて食べる対応を行っております。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。【その他(現在のアレルギー対応):E】</p>
50	<p>美味しい自校方式の調理室をすべての学校に作ってください。おねがいします。</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。また、公設となることにより、食材選定の幅が広がり、より多くの地場産野菜が活用できる等、さらにおいしい給食が提供できるよう検討してまいります。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</p>

		<p>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。センター方式については、効率性や経済性だけでなく、リスク分散等の意見が多かったことも考慮し、「複数の共同調理場の設置」を目指すこととしました。「複数の共同調理場の設置」につきましては、児童生徒の安全面や学校運営及び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>
51	<p>自校方式の調理室をすべての学校に作ってください。</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。センター方式については、効率性や経済性だけでなく、リスク分散等の意見が多かったことも考慮し、「複数の共同調理場の設置」を目指すこととしました。「複数の共同調理場の設置」につきましては、児童生徒の安全面や学校運営及び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>
52	<p>可能な所は自校式も考えて対応してほしい</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ているため、特定</p>

		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】
53	給食はとても大切な生活の一部ですし感謝して食事をいただくことを給食を是非自校方式で小さい子供たちの時から教えてあげたいものです	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。センター方式については、効率性や経済性だけでなく、リスク分散等の意見が多かったことも考慮し、「複数の共同調理場の設置」を目指すこととしました。「複数の共同調理場の設置」につきましては、児童生徒の安全面や学校運営及び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】
54	・子供達には、あたたかい給食を食べさせたく思っています。	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。また、公設となることにより、食材選定の幅が広がり、より多くの地場産野菜が活用できる等、さらにおいしい給食が提供できるよう検討してまいります。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】
55	子供たちにあたたかい給食を食べさせてあげたい	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。また、公設となることにより、食材選定の幅が広がり、より多くの地場産野菜が活用できる等、さらにおいしい給食が提供できるよう検討してまいります。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】
56	あたたかくておいしい給食を子供達に提供してあげる事はとても素晴らしい食育だと思う。	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。また、公設となることにより、食材選定の幅が広がり、より多くの地場産野菜が活用できる等、さらにおいしい給食が提供できるよう検討してまいります。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】
57	あたたかい美味しい食事がいいです。	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。また、公設となることにより、食材選定の幅が広がり、より多くの地場産野菜が活用できる等、さらにおいしい給食が提供できるよう検討してまいります。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】
58	温かく安全な給食にできるようにお願いします。 おいしい給食の提供おねがいします。	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。また、公設となることにより、食材選定の幅が広がり、より多くの地場産野菜が活用できる等、さらにおいしい給食が提供できるよう検討してまいります。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】 学校給食において、食中毒を発生させないことが最も重要であり、そのため

		<p>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:B】</p>
59	<p>未来の子どもたちにあたたかくておいしい給食をお願いします。</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。また、公設となることにより、食材選定の幅が広がり、より多くの地場産野菜が活用できる等、さらにおいしい給食が提供できるよう検討してまいります。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>
60	<p>子供達を一番に考えて施政していただきたいです。</p>	<p>本市が行う学校給食は、安全・安心を第一に考えており、その前提の中で、食育の充実や地産地消の推進、そして、美味しい給食の提供に努めています。当然ながら、その主役は児童生徒であり、児童生徒を一番に考えて、学校給食全般に関連する施策を進めております。【その他(参考):C】</p>
61	<p>未来の子どもたちにおいしい給食を</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。</p>

		<p>す。また、公設となることにより、食材選定の幅が広がり、より多くの地場産野菜が活用できる等、さらにおいしい給食が提供できるよう検討してまいります。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>
62	未来の子どもたちにおいしい給食を	<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してまいります。また、公設となることにより、食材選定の幅が広がり、より多くの地場産野菜が活用できる等、さらにおいしい給食が提供できるよう検討してまいります。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>
63	あたたかく美味しい自校方式の調理室をすべての学校に作ってください	<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。また、公設となることにより、食材選定の幅が広がり、より多くの地場産野菜が活用できる等、さらにおいしい給食が提供できるよう検討してまいります。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。センター方式については、効率性や経済性だけでなく、リスク分散等の意見が</p>

		<p>多かったことも考慮し、「複数の共同調理場の設置」を目指すこととしました。「複数の共同調理場の設置」につきましては、児童生徒の安全面や学校運営及び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>
64	あたたかく美味しい自校方式の調理室をすべての学校に作ってください	<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。また、公設となることにより、食材選定の幅が広がり、より多くの地場産野菜が活用できる等、さらにおいしい給食が提供できるよう検討してまいります。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。センター方式については、効率性や経済性だけでなく、リスク分散等の意見が多かったことも考慮し、「複数の共同調理場の設置」を目指すこととしました。「複数の共同調理場の設置」につきましては、児童生徒の安全面や学校運営及び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>
65	あたたかく美味しい自校方式の調理室をすべての学校に作ってください	<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。</p>

		<p>す。また、公設となることにより、食材選定の幅が広がり、より多くの地場産野菜が活用できる等、さらにおいしい給食が提供できるよう検討してまいります。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。センター方式については、効率性や経済性だけでなく、リスク分散等の意見が多かったことも考慮し、「複数の共同調理場の設置」を目指すこととしました。「複数の共同調理場の設置」につきましては、児童生徒の安全面や学校運営及び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>
66	<p>あたたかく美味しい自校方式の調理室をすべての学校に作ってください。</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してまいります。また、公設となることにより、食材選定の幅が広がり、より多くの地場産野菜が活用できる等、さらにおいしい給食が提供できるよう検討してまいります。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</p>

		<p>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。センター方式については、効率性や経済性だけでなく、リスク分散等の意見が多かったことも考慮し、「複数の共同調理場の設置」を目指すこととしました。「複数の共同調理場の設置」につきましては、児童生徒の安全面や学校運営及び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>
67	<p>あたたかく美味しい自校方式の調理室をすべての学校に作ってください。</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しております。また、公設となることにより、食材選定の幅が広がり、より多くの地場産野菜が活用できる等、さらにおいしい給食が提供できるよう検討してまいります。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。センター方式については、効率性や経済性だけでなく、リスク分散等の意見が多かったことも考慮し、「複数の共同調理場の設置」を目指すこととしました。「複数の共同調理場の設置」につきましては、児童生徒の安全面や学校運営及び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>あたたかく美味しい自校方式の調理室をすべての学校に作ってください</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</p>

		<p>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。また、公設となることにより、食材選定の幅が広がり、より多くの地場産野菜が活用できる等、さらにおいしい給食が提供できるよう検討しております。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。センター方式については、効率性や経済性だけでなく、リスク分散等の意見が多かったことも考慮し、「複数の共同調理場の設置」を目指すこととしました。「複数の共同調理場の設置」につきましては、児童生徒の安全面や学校運営及び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>
69	<p>あたたかく美味しい自校方式の調理室をすべての学校に作ってください。</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しております。また、公設となることにより、食材選定の幅が広がり、より多くの地場産野菜が活用できる等、さらにおいしい給食が提供できるよう検討しております。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</p>

		<p>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。センター方式については、効率性や経済性だけでなく、リスク分散等の意見が多かったことも考慮し、「複数の共同調理場の設置」を目指すこととしました。「複数の共同調理場の設置」につきましては、児童生徒の安全面や学校運営及び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>
70	<p>あたたかく美味しい自校方式の調理室をすべての学校に作って下さい。</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おります。また、公設となることにより、食材選定の幅が広がり、より多くの地場産野菜が活用できる等、さらにおいしい給食が提供できるよう検討してまいります。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。センター方式については、効率性や経済性だけでなく、リスク分散等の意見が多かったことも考慮し、「複数の共同調理場の設置」を目指すこととしました。「複数の共同調理場の設置」につきましては、児童生徒の安全面や学校運営及び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>

71	あたたかく美味しい自校方式の調理室をすべての学校に作って下さい。	<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。また、公設となることにより、食材選定の幅が広がり、より多くの地場産野菜が活用できる等、さらにおいしい給食が提供できるよう検討してまいります。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。センター方式については、効率性や経済性だけでなく、リスク分散等の意見が多かったことも考慮し、「複数の共同調理場の設置」を目指すこととしました。「複数の共同調理場の設置」につきましては、児童生徒の安全面や学校運営及び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>
72	あたたかく美味しい自校方式の調理室をすべての学校に作ってください。	<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。また、公設となることにより、食材選定の幅が広がり、より多くの地場産野菜が活用できる等、さらにおいしい給食が提供できるよう検討してまいります。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。センター方式については、効率性や経済性だけでなく、リスク分散等の意見が多かったことも考慮し、「複数の共同調理場の設置」を目指すこととしました。「複数の共同調理場の設置」につきましては、児童生徒の安全面や学校運営及び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>
73	<p>あたたかく美味しい自校方式の調理室をすべての学校に作ってほしいです。</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しております。また、公設となることにより、食材選定の幅が広がり、より多くの地場産野菜が活用できる等、さらにおいしい給食が提供できるよう検討してまいります。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。センター方式については、効率性や経済性だけでなく、リスク分散等の意見が多かったことも考慮し、「複数の共同調理場の設置」を目指すこととしました。「複数の共同調理場の設置」につきましては、児童生徒の安全面や学校運営</p>

		及び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】
74	あたたかく美味しい自校方式の調理室をすべての学校に作って下さい	<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。また、公設となることにより、食材選定の幅が広がり、より多くの地場産野菜が活用できる等、さらにおいしい給食が提供できるよう検討してまいります。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。センター方式については、効率性や経済性だけでなく、リスク分散等の意見が多かったことも考慮し、「複数の共同調理場の設置」を目指すこととしました。「複数の共同調理場の設置」につきましては、児童生徒の安全面や学校運営及び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>
75	あたたかく美味しい自校方式の調理室を全ての学校に作って下さい。	<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。また、公設となることにより、食材選定の幅が広がり、より多くの地場産野菜が活用できる等、さらにおいしい給食が提供できるよう検討してまいります。</p>

		<p>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。センター方式については、効率性や経済性だけでなく、リスク分散等の意見が多かったことも考慮し、「複数の共同調理場の設置」を目指すこととしました。「複数の共同調理場の設置」につきましては、児童生徒の安全面や学校運営及び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>
76	<p>あたたかく美味しい自校式の調理室を作って下さい</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おります。また、公設となることにより、食材選定の幅が広がり、より多くの地場産野菜が活用できる等、さらにおいしい給食が提供できるよう検討してまいります。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。センター方式については、効率性や経済性だけでなく、リスク分散等の意見が</p>

		<p>多かったことも考慮し、「複数の共同調理場の設置」を目指すこととしました。「複数の共同調理場の設置」につきましては、児童生徒の安全面や学校運営及び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>
77	<p>あたたかく、美味しく安全な自校式給食を実行して下さい。</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。また、公設となることにより、食材選定の幅が広がり、より多くの地場産野菜が活用できる等、さらにおいしい給食が提供できるよう検討してまいります。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>学校給食において、食中毒を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:B】</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</p>

		<p>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。センター方式については、効率性や経済性だけでなく、リスク分散等の意見が多かったことも考慮し、「複数の共同調理場の設置」を目指すこととしました。「複数の共同調理場の設置」につきましては、児童生徒の安全面や学校運営及び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>
78	<p>あたたかい給食をお願いします。 自校方式の調理室をすべての学校をお願いします</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まいります。また、公設となることにより、食材選定の幅が広がり、より多くの地場産野菜が活用できる等、さらにおいしい給食が提供できるよう検討してまいります。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。センター方式については、効率性や経済性だけでなく、リスク分散等の意見が多かったことも考慮し、「複数の共同調理場の設置」を目指すこととしました。「複数の共同調理場の設置」につきましては、児童生徒の安全面や学校運営及び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>
79	<p>あたたかく美味しい自校方式の調理室をすべての学校に作って下さい。</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</p>

	<p>◎子供達に食の豊かさと食文化をあたえましょう</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。また、公設となることにより、食材選定の幅が広がり、より多くの地場産野菜が活用できる等、さらにおいしい給食が提供できるよう検討してまいります。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。センター方式については、効率性や経済性だけでなく、リスク分散等の意見が多かったことも考慮し、「複数の共同調理場の設置」を目指すこととしました。「複数の共同調理場の設置」につきましては、児童生徒の安全面や学校運営及び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>
80	<p>あたたかい給食をお願いします。 すべての学校へ調理室をお願いします。</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まいります。また、公設となることにより、食材選定の幅が広がり、より多くの地場産野菜が活用できる等、さらにおいしい給食が提供できるよう検討してまいります。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</p>

		<p>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。センター方式については、効率性や経済性だけでなく、リスク分散等の意見が多かったことも考慮し、「複数の共同調理場の設置」を目指すこととしました。「複数の共同調理場の設置」につきましては、児童生徒の安全面や学校運営及び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>
81	<p>すべての学校に暖かい自こう式給食をお願いしたいと思います。</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しております。また、公設となることにより、食材選定の幅が広がり、より多くの地場産野菜が活用できる等、さらにおいしい給食が提供できるよう検討してまいります。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。センター方式については、効率性や経済性だけでなく、リスク分散等の意見が多かったことも考慮し、「複数の共同調理場の設置」を目指すこととしました。「複数の共同調理場の設置」につきましては、児童生徒の安全面や学校運営及び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：</p>

		D】
82	毎日あたたかく美しい給食を作って頂きたいので、自校方式にしてください。 八潮市の将来のためにも必要だと思います。	<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。また、公設となることにより、食材選定の幅が広がり、より多くの地場産野菜が活用できる等、さらにおいしい給食が提供できるよう検討してまいります。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。センター方式については、効率性や経済性だけでなく、リスク分散等の意見が多かったことも考慮し、「複数の共同調理場の設置」を目指すこととしました。「複数の共同調理場の設置」につきましては、児童生徒の安全面や学校運営及び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	子供があたたかく美味しい自校方式の調理室を作ってほしいです。	<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。また、公設となることにより、食材選定の幅が広がり、より多くの地場産野菜が活用できる等、さらにおいしい給食が提供できるよう検討してまいります。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</p>

		<p>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。センター方式については、効率性や経済性だけでなく、リスク分散等の意見が多かったことも考慮し、「複数の共同調理場の設置」を目指すこととしました。「複数の共同調理場の設置」につきましては、児童生徒の安全面や学校運営及び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>
84	<p>毎日調理師さんの姿が見えるあたたかくておいしい給食を、全校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しております。また、公設となることにより、食材選定の幅が広がり、より多くの地場産野菜が活用できる等、さらにおいしい給食が提供できるよう検討してまいります。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。センター方式については、効率性や経済性だけでなく、リスク分散等の意見が多かったことも考慮し、「複数の共同調理場の設置」を目指すこととしました。</p>

		「複数の共同調理場の設置」につきましては、児童生徒の安全面や学校運営及び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】
85	あたたかいうちに子供達が食べられるように 自校式をのぞみます	<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。また、公設となることにより、食材選定の幅が広がり、より多くの地場産野菜が活用できる等、さらにおいしい給食が提供できるよう検討しております。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。センター方式については、効率性や経済性だけでなく、リスク分散等の意見が多かったことも考慮し、「複数の共同調理場の設置」を目指すこととしました。「複数の共同調理場の設置」につきましては、児童生徒の安全面や学校運営及び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>
86	栄養を考えた温みのある自校式給食が子供の食育につながり、家庭料理(手作り)を知らない子供たちにもたいせつな事だと思います。	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。学校給食ビジョンの方針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」としています。公設の給食センターが新たに整備された場合には、食材選定の幅が広が

		<p>り、より多くの地場産野菜が活用できるとともに、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> <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。センター方式については、効率性や経済性だけでなく、リスク分散等の意見が多かったことも考慮し、「複数の共同調理場の設置」を目指すこととしました。「複数の共同調理場の設置」につきましては、児童生徒の安全面や学校運営及び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>
87	<ul style="list-style-type: none"> ・アレルギー対応の給食を可能にする自校式へ ・自分も●●市の給食で育ちました。自校式はとてもおいしい。今の八潮の給食は自分の時の給食よりはるかにおいしくなさそう。自校式を考えてほしい。 	<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。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。また、給食の原材料の詳細を記載した献立表を事前に配付し、保護者や担任などの指示や児童生徒自身の判断により、給食から原因食品を除いて食べる対応を行っております。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、公設センター方式となる場合には、アレルギー室の設置も可能となるため、その手法について検討していきます。また、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</p>

		<p>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。センター方式については、効率性や経済性だけでなく、リスク分散等の意見が多かったことも考慮し、「複数の共同調理場の設置」を目指すこととしました。「複数の共同調理場の設置」につきましては、児童生徒の安全面や学校運営及び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>
88	<p>食中毒が起きた時、子供や保護者は自校方式を望みました。各学校に調理室があれば食中毒などにも少なからず対応可能 アレルギー食、外国からの子供が学校に多いなか、食文化の違いなどで食べることができない。そのような子たちにも対応し、栄養をだいがえで対応できるのは各校自校式です。自校式とセンター式の予算がかかるかどうかよく考え、早い対応、子供たちが望む給食にしてほしい。</p>	<p>学校給食において、食中毒を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:B】</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。センター方式については、効率性や経済性だけでなく、リスク分散等の意見が</p>

		<p>多かったことも考慮し、「複数の共同調理場の設置」を目指すこととしました。「複数の共同調理場の設置」につきましては、児童生徒の安全面や学校運営及び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>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。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。また、給食の原材料の詳細を記載した献立表を事前に配付し、保護者や担任などの指示や児童生徒自身の判断により、給食から原因食品を除いて食べる対応を行っております。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、公設センター方式となる場合には、アレルギー室の設置も可能となるため、その手法について検討していきます。また、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>今後、複数の共同調理場を整備する場合には、「土地の確保」や「事業手法」、「整備時期」「各センターから提供する学校の振り分け」「安定的な従事者の確保」「建て替えを含む老朽化への計画的な対応」等の課題があり、また、その整備後については、本市にとって最も重要である「安全・安心」な給食について持続可能な提供をしていくことが求められます。学校給食ビジョンに沿って、安全・安心で栄養バランスを考慮したおいしい給食を提供し、食育をとおして児童生徒の健やかな成長を促すとともに、学校給食衛生管理基準に則って衛生管理体制の強化を図り、作業効率の高い施設で将来にわたり持続可能な調理体制の整備を目指してまいります。【今後の方針:C】</p>
89	<p>・あたたかく美味しい自校方式の調理室をすべての学校に作ってください</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</p>

<p>・災害時にひなん者へ配給対応できるように、自校方式にしてください 子どものアレルギーの個別の対応可能な 自校方式にしてください。 調査問合せしたら今の敷地で2階建て調理室を作る建設会社がありますもつ と調べて下さい。既存の学校でも可能なことを回答してください。</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。また、公設となることにより、食材選定の幅が広がり、より多くの地場産野菜が活用できる等、さらにおいしい給食が提供できるよう検討してまいります。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>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。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。また、給食の原材料の詳細を記載した献立表を事前に配付し、保護者や担任などの指示や児童生徒自身の判断により、給食から原因食品を除いて食べる対応を行っております。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、公設センター方式となる場合には、アレルギー室の設置も可能となるため、その手法について検討していきます。また、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ているため、学校給食ビジョンでは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。</p> <p>【自校方式(2階建て):D】</p>
90	<ul style="list-style-type: none"> ・あたたかく美味しい自校方式の調理室をすべての学校に作って下さい ・災害時にひなん者への配給対応できるように、自校方式にして下さい ・子供アレルギーの個別対応可能な、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。また、公設となることにより、食材選定の幅が広がり、より多くの地場産野菜が活用できる等、さらにおいしい給食が提供できるよう検討してまいります。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。センター方式については、効率性や経済性だけでなく、リスク分散等の意見が多かったことも考慮し、「複数の共同調理場の設置」を目指すこととしました。「複数の共同調理場の設置」につきましては、児童生徒の安全面や学校運営及び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:</p>

		<p>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。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。また、給食の原材料の詳細を記載した献立表を事前に配付し、保護者や担任などの指示や児童生徒自身の判断により、給食から原因食品を除いて食べる対応を行っております。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、公設センター方式となる場合には、アレルギー室の設置も可能となるため、その手法について検討していきます。また、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>
91	<ul style="list-style-type: none"> ・あたたかく美味しい自校方式の調理室をすべての学校に作って下さい ・子供のアレルギーの個別の対応できるように、自校方式にして下さい ・調査問合せしたら今の敷地で2階建て調理室を作る建設会社があります。もっと調べて下さい。 ・既存の学校でも可能なことを回答して下さい。 	<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。また、公設となることにより、食材選定の幅が広がり、より多くの地場産野菜が活用できる等、さらにおいしい給食が提供できるよう検討しております。</p>

		<p>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>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。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。また、給食の原材料の詳細を記載した献立表を事前に配付し、保護者や担任などの指示や児童生徒自身の判断により、給食から原因食品を除いて食べる対応を行っております。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、公設センター方式となる場合には、アレルギー室の設置も可能となるため、その手法について検討していきます。また、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ているため、学校給食ビジョンでは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>
92	<p>八潮市に生まれた人、生活している人が八潮でよかったと言ってもらえるよう学校給食が大切です。子供が大きくなり八潮から出て行っても帰って来たい市になってもらいたい。大山市長様へ。子供に八潮で良かったと言ってもらう</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、納品場所が少なくなる分、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</p>

	<p>ためにも農協さんと協力し八潮の美味しい野菜をいっぱい食べてもらって大きくなってもおもいだしてもらいたい。食は大切、子供の心にのこる食の八潮にしてほしい♪</p>	<p>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>
93	<p>あたたかく美味しい自校方式の調理室をすべての学校に作ってください。</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してまいります。また、公設となることにより、食材選定の幅が広がり、より多くの地場産野菜が活用できる等、さらにおいしい給食が提供できるよう検討してまいります。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。センター方式については、効率性や経済性だけでなく、リスク分散等の意見が多かったことも考慮し、「複数の共同調理場の設置」を目指すこととしました。「複数の共同調理場の設置」につきましては、児童生徒の安全面や学校運営及び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>
94	<p>あたたかく美味しい自校方式の調理室をすべての学校に作って下さい。 災害時に避難者へ配給対応もできるし、 以前のような食中毒などトラブルがおきた時も、他校と協力して乗り越えられる と思います。</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してまいりま</p>

		<p>す。また、公設となることにより、食材選定の幅が広がり、より多くの地場産野菜が活用できる等、さらにおいしい給食が提供できるよう検討してまいります。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。センター方式については、効率性や経済性だけでなく、リスク分散等の意見が多かったことも考慮し、「複数の共同調理場の設置」を目指すこととしました。「複数の共同調理場の設置」につきましては、児童生徒の安全面や学校運営及び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>
95	<p>できたての給食が食べたい！！ 自校方式の調理室を作って下さい。</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。また、公設となることにより、食材選定の幅が広がり、より多くの地場産野</p>

		<p>菜が活用できる等、さらにおいしい給食が提供できるよう検討してまいります。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。センター方式については、効率性や経済性だけでなく、リスク分散等の意見が多かったことも考慮し、「複数の共同調理場の設置」を目指すこととしました。「複数の共同調理場の設置」につきましては、児童生徒の安全面や学校運営及び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>
96	<p>できたてのおいしい給食が食べたい！！ 自校方式の調理室を作って下さい。</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。また、公設となることにより、食材選定の幅が広がり、より多くの地場産野菜が活用できる等、さらにおいしい給食が提供できるよう検討してまいります。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。セ</p>

		<p>ンター方式については、効率性や経済性だけでなく、リスク分散等の意見が多かったことも考慮し、「複数の共同調理場の設置」を目指すこととしました。「複数の共同調理場の設置」につきましては、児童生徒の安全面や学校運営及び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給食をお願いします。</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まいります。また、公設となることにより、食材選定の幅が広がり、より多くの地場産野菜が活用できる等、さらにおいしい給食が提供できるよう検討してまいります。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>
98	<p>子どものアレルギーの個別の対応可能な自校方式にしてください。</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。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。また、給食の原材料の詳細を記載した献立表を事前に配付し、保護者や担任などの指示や児童生徒自身の判断により、給食から原因食品を除いて食べる対応を行っております。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、公設センター方式となる場合には、アレルギー室の設置も可能となるため、その手法について検討していきます。また、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</p>

		<p>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。センター方式については、効率性や経済性だけでなく、リスク分散等の意見が多かったことも考慮し、「複数の共同調理場の設置」を目指すこととしました。「複数の共同調理場の設置」につきましては、児童生徒の安全面や学校運営及び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	<p>子どものアレルギー個別の対応可能な自校方式にしてください。 あたたかく美味しい自校方式の調理室をすべての学校に作ってください。</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。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。また、給食の原材料の詳細を記載した献立表を事前に配付し、保護者や担任などの指示や児童生徒自身の判断により、給食から原因食品を除いて食べる対応を行っております。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、公設センター方式となる場合には、アレルギー室の設置も可能となるため、その手法について検討していきます。また、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。セ</p>

		<p>ンター方式については、効率性や経済性だけでなく、リスク分散等の意見が多かったことも考慮し、「複数の共同調理場の設置」を目指すこととしました。「複数の共同調理場の設置」につきましては、児童生徒の安全面や学校運営及び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。また、公設となることにより、食材選定の幅が広がり、より多くの地場産野菜が活用できる等、さらにおいしい給食が提供できるよう検討してまいります。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>
100	<p>調査問合せしたら今の敷地で2階建て調理室を作る建設会社があります。もっと調べてください。既存の学校でも可能なことを回答してください。</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ているため、学校給食ビジョンでは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>
101	<p>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</p>

		<p>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。センター方式については、効率性や経済性だけでなく、リスク分散等の意見が多かったことも考慮し、「複数の共同調理場の設置」を目指すこととしました。「複数の共同調理場の設置」につきましては、児童生徒の安全面や学校運営及び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	<p>シャケの骨をできるかぎりぬいてほしい。</p>	<p>本市が行う学校給食では、シャケやサバなどの焼き魚を定期的に提供しており、切り身に加工する段階で多くの骨が除去されております。このため、魚の身についている骨は、かなり少ない状態にはなっていますが、その全てを除去する予定はございません。多くの食用の魚には骨があり、それを食べる際には骨の存在に注意しながら、よくかんで食べることが一般的であり、児童生徒が社会に出た際にも、そのような対応が必要となります。このように、焼き魚の骨の存在を通じて、食生活における習慣を学ぶことも学校給食の食育の一環であると考えております。【その他(食材):E】</p>
103	<p>・あたたかく美味しい自校方式の調理室をすべての学校に作ってください。</p> <p>・子どものアレルギーの個別の対応できるように、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。また、公設となることにより、食材選定の幅が広がり、より多くの地場産野</p>

		<p>菜が活用できる等、さらにおいしい給食が提供できるよう検討してまいります。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。センター方式については、効率性や経済性だけでなく、リスク分散等の意見が多かったことも考慮し、「複数の共同調理場の設置」を目指すこととしました。「複数の共同調理場の設置」につきましては、児童生徒の安全面や学校運営及び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。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。また、給食の原材料の詳細を記載した献立表を事前に配付し、保護者や担任などの指示や児童生徒自身の判断により、給食から原因食品を除いて食べる対応を行っております。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、公設センター方式となる場合には、アレルギー室の設置も可能となるため、その手法について検討していきます。また、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>
104	あたたかくおいしい自校方式の調理室をすべての学校に作って下さい。	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>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。また、公設となることにより、食材選定の幅が広がり、より多くの地場産野菜が活用できる等、さらにおいしい給食が提供できるよう検討してまいります。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。センター方式については、効率性や経済性だけでなく、リスク分散等の意見が多かったことも考慮し、「複数の共同調理場の設置」を目指すこととしました。「複数の共同調理場の設置」につきましては、児童生徒の安全面や学校運営及び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の調理室をすべての学校に作って下さい	<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。また、公設となることにより、食材選定の幅が広がり、より多くの地場産野菜が活用できる等、さらにおいしい給食が提供できるよう検討してまいります。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</p>

		<p>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。センター方式については、効率性や経済性だけでなく、リスク分散等の意見が多かったことも考慮し、「複数の共同調理場の設置」を目指すこととしました。「複数の共同調理場の設置」につきましては、児童生徒の安全面や学校運営及び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	<p>子供のアレルギーの個別の対応可能な自校式にして下さい。</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。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。また、給食の原材料の詳細を記載した献立表を事前に配付し、保護者や担任などの指示や児童生徒自身の判断により、給食から原因食品を除いて食べる対応を行っております。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、公設センター方式となる場合には、アレルギー室の設置も可能となるため、その手法について検討していきます。また、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。セ</p>

		<p>ンター方式については、効率性や経済性だけでなく、リスク分散等の意見が多かったことも考慮し、「複数の共同調理場の設置」を目指すこととしました。「複数の共同調理場の設置」につきましては、児童生徒の安全面や学校運営及び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>
107	<p>子供のアレルギーの個別の対応可能な、自校方式にして下さい</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。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。また、給食の原材料の詳細を記載した献立表を事前に配付し、保護者や担任などの指示や児童生徒自身の判断により、給食から原因食品を除いて食べる対応を行っております。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、公設センター方式となる場合には、アレルギー室の設置も可能となるため、その手法について検討していきます。また、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。センター方式については、効率性や経済性だけでなく、リスク分散等の意見が多かったことも考慮し、「複数の共同調理場の設置」を目指すこととしました。「複数の共同調理場の設置」につきましては、児童生徒の安全面や学校運営及び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：</p>

		D】
108	あたたかく美味しい 自校方式の調理室を すべての学校に作ってください	<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。また、公設となることにより、食材選定の幅が広がり、より多くの地場産野菜が活用できる等、さらにおいしい給食が提供できるよう検討してまいります。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。センター方式については、効率性や経済性だけでなく、リスク分散等の意見が多かったことも考慮し、「複数の共同調理場の設置」を目指すこととしました。「複数の共同調理場の設置」につきましては、児童生徒の安全面や学校運営及び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	あたたかく美味しい 自校方式の調理室を すべての学校に作ってください	<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。また、公設となることにより、食材選定の幅が広がり、より多くの地場産野菜が活用できる等、さらにおいしい給食が提供できるよう検討してまいります。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</p>

		<p>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。センター方式については、効率性や経済性だけでなく、リスク分散等の意見が多かったことも考慮し、「複数の共同調理場の設置」を目指すこととしました。「複数の共同調理場の設置」につきましては、児童生徒の安全面や学校運営及び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	<p>あたたかく美味しい 自校方式の 調理室をすべての 学校に作ってください</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してまいります。また、公設となることにより、食材選定の幅が広がり、より多くの地場産野菜が活用できる等、さらにおいしい給食が提供できるよう検討してまいります。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。センター方式については、効率性や経済性だけでなく、リスク分散等の意見が多かったことも考慮し、「複数の共同調理場の設置」を目指すこととしました。</p>

		「複数の共同調理場の設置」につきましては、児童生徒の安全面や学校運営及び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】
111	あたたかく美味しい自校方式の調理室をすべての学校に作ってください。	<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。また、公設となることにより、食材選定の幅が広がり、より多くの地場産野菜が活用できる等、さらにおいしい給食が提供できるよう検討しております。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。センター方式については、効率性や経済性だけでなく、リスク分散等の意見が多かったことも考慮し、「複数の共同調理場の設置」を目指すこととしました。「複数の共同調理場の設置」につきましては、児童生徒の安全面や学校運営及び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	子どものアレルギー対応可能な自校式にしてください。	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。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。また、給食の原材料の詳細を記載した献立表

		<p>を事前に配付し、保護者や担任などの指示や児童生徒自身の判断により、給食から原因食品を除いて食べる対応を行っております。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、公設センター方式となる場合には、アレルギー室の設置も可能となるため、その手法について検討していきます。また、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。センター方式については、効率性や経済性だけでなく、リスク分散等の意見が多かったことも考慮し、「複数の共同調理場の設置」を目指すこととしました。「複数の共同調理場の設置」につきましては、児童生徒の安全面や学校運営及び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	<p>あたたかく美味しい自校方式の調理室をすべての学校に作ってください</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。また、公設となることにより、食材選定の幅が広がり、より多くの地場産野菜が活用できる等、さらにおいしい給食が提供できるよう検討してまいります。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</p>

		<p>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。センター方式については、効率性や経済性だけでなく、リスク分散等の意見が多かったことも考慮し、「複数の共同調理場の設置」を目指すこととしました。「複数の共同調理場の設置」につきましては、児童生徒の安全面や学校運営及び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	<p>子どものアレルギーの個別の対応可能な自校方式にして下さい</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。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。また、給食の原材料の詳細を記載した献立表を事前に配付し、保護者や担任などの指示や児童生徒自身の判断により、給食から原因食品を除いて食べる対応を行っております。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、公設センター方式となる場合には、アレルギー室の設置も可能となるため、その手法について検討していきます。また、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。セ</p>

		<p>ンター方式については、効率性や経済性だけでなく、リスク分散等の意見が多かったことも考慮し、「複数の共同調理場の設置」を目指すこととしました。「複数の共同調理場の設置」につきましては、児童生徒の安全面や学校運営及び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	<p>あたたかく美味しい自校方式の調理室をすべての学校につくって下さい！</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おります。また、公設となることにより、食材選定の幅が広がり、より多くの地場産野菜が活用できる等、さらにおいしい給食が提供できるよう検討してまいります。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。センター方式については、効率性や経済性だけでなく、リスク分散等の意見が多かったことも考慮し、「複数の共同調理場の設置」を目指すこととしました。「複数の共同調理場の設置」につきましては、児童生徒の安全面や学校運営及び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	<p>あたたかく美味しい自校方式の調理室をすべての学校に作ってください</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</p>

		<p>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。また、公設となることにより、食材選定の幅が広がり、より多くの地場産野菜が活用できる等、さらにおいしい給食が提供できるよう検討しております。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。センター方式については、効率性や経済性だけでなく、リスク分散等の意見が多かったことも考慮し、「複数の共同調理場の設置」を目指すこととしました。「複数の共同調理場の設置」につきましては、児童生徒の安全面や学校運営及び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	<p>あたたかくおいしい自校方式の調理室をすべての学校に作ってください。</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しております。また、公設となることにより、食材選定の幅が広がり、より多くの地場産野菜が活用できる等、さらにおいしい給食が提供できるよう検討しております。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</p>

		<p>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。センター方式については、効率性や経済性だけでなく、リスク分散等の意見が多かったことも考慮し、「複数の共同調理場の設置」を目指すこととしました。「複数の共同調理場の設置」につきましては、児童生徒の安全面や学校運営及び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の調理室をすべての学校に作ってください	<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。また、公設となることにより、食材選定の幅が広がり、より多くの地場産野菜が活用できる等、さらにおいしい給食が提供できるよう検討してまいります。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。センター方式については、効率性や経済性だけでなく、リスク分散等の意見が多かったことも考慮し、「複数の共同調理場の設置」を目指すこととしました。「複数の共同調理場の設置」につきましては、児童生徒の安全面や学校運営及び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の調理室をすべて学校に作ってください。	<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</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。また、公設となることにより、食材選定の幅が広がり、より多くの地場産野菜が活用できる等、さらにおいしい給食が提供できるよう検討してまいります。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。センター方式については、効率性や経済性だけでなく、リスク分散等の意見が多かったことも考慮し、「複数の共同調理場の設置」を目指すこととしました。「複数の共同調理場の設置」につきましては、児童生徒の安全面や学校運営及び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>
120	<p>子どものアレルギーの個別の対応可能な自校方式にしてください。</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。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。また、給食の原材料の詳細を記載した献立表を事前に配付し、保護者や担任などの指示や児童生徒自身の判断により、給食から原因食品を除いて食べる対応を行っております。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、公設センター方式となる場合には、アレルギー室の設置も可能となるため、その手法に</p>

		<p>について検討していきます。また、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。センター方式については、効率性や経済性だけでなく、リスク分散等の意見が多かったことも考慮し、「複数の共同調理場の設置」を目指すこととしました。「複数の共同調理場の設置」につきましては、児童生徒の安全面や学校運営及び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>
121	<p>あたたかく美味しいきゅうしょくをていきょうできるように自校式にしてください</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。また、公設となることにより、食材選定の幅が広がり、より多くの地場産野菜が活用できる等、さらにおいしい給食が提供できるよう検討してまいります。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。セ</p>

		<p>ンター方式については、効率性や経済性だけでなく、リスク分散等の意見が多かったことも考慮し、「複数の共同調理場の設置」を目指すこととしました。「複数の共同調理場の設置」につきましては、児童生徒の安全面や学校運営及び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>
122	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。センター方式については、効率性や経済性だけでなく、リスク分散等の意見が多かったことも考慮し、「複数の共同調理場の設置」を目指すこととしました。「複数の共同調理場の設置」につきましては、児童生徒の安全面や学校運営及び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>
123	温かい給食を提きょうできるように自校式でおねがいします	<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</p>

		<p>す。また、公設となることにより、食材選定の幅が広がり、より多くの地場産野菜が活用できる等、さらにおいしい給食が提供できるよう検討してまいります。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。センター方式については、効率性や経済性だけでなく、リスク分散等の意見が多かったことも考慮し、「複数の共同調理場の設置」を目指すこととしました。「複数の共同調理場の設置」につきましては、児童生徒の安全面や学校運営及び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	<p>自校方式にして温かい学校給食を提きょうしてください</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。センター方式については、効率性や経済性だけでなく、リスク分散等の意見が多かったことも考慮し、「複数の共同調理場の設置」を目指すこととしました。「複数の共同調理場の設置」につきましては、児童生徒の安全面や学校運営及び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</p>

		<p>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。また、公設となることにより、食材選定の幅が広がり、より多くの地場産野菜が活用できる等、さらにおいしい給食が提供できるよう検討しております。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>
125	<p>美味しい給食のため、自校方式を</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。また、公設となることにより、食材選定の幅が広がり、より多くの地場産野菜が活用できる等、さらにおいしい給食が提供できるよう検討しております。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。センター方式については、効率性や経済性だけでなく、リスク分散等の意見が多かったことも考慮し、「複数の共同調理場の設置」を目指すこととしました。「複数の共同調理場の設置」につきましては、児童生徒の安全面や学校運営及び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>
126	<p>美味しい給食のため、自校方式を</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</p>

		<p>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。また、公設となることにより、食材選定の幅が広がり、より多くの地場産野菜が活用できる等、さらにおいしい給食が提供できるよう検討しております。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。センター方式については、効率性や経済性だけでなく、リスク分散等の意見が多かったことも考慮し、「複数の共同調理場の設置」を目指すこととしました。「複数の共同調理場の設置」につきましては、児童生徒の安全面や学校運営及び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>
127	未来の子どもたちにおいしい給食を	<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しております。また、公設となることにより、食材選定の幅が広がり、より多くの地場産野菜が活用できる等、さらにおいしい給食が提供できるよう検討しております。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>
128	未来の子どもたちにおいしい給食を	<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</p>

		<p>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。また、公設となることにより、食材選定の幅が広がり、より多くの地場産野菜が活用できる等、さらにおいしい給食が提供できるよう検討しております。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>
129	<p>美味しい給食のため自校方式を。</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。また、公設となることにより、食材選定の幅が広がり、より多くの地場産野菜が活用できる等、さらにおいしい給食が提供できるよう検討しております。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。センター方式については、効率性や経済性だけでなく、リスク分散等の意見が多かったことも考慮し、「複数の共同調理場の設置」を目指すこととしました。「複数の共同調理場の設置」につきましては、児童生徒の安全面や学校運営及び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>
130	<p>未来の子どもたちにおいしい給食を</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</p>

		<p>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。また、公設となることにより、食材選定の幅が広がり、より多くの地場産野菜が活用できる等、さらにおいしい給食が提供できるよう検討しております。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>
131	未来の子どもたちにおいしい給食を	<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しております。また、公設となることにより、食材選定の幅が広がり、より多くの地場産野菜が活用できる等、さらにおいしい給食が提供できるよう検討しております。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>
132	未来の子どもたちにおいしい給食を	<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しております。また、公設となることにより、食材選定の幅が広がり、より多くの地場産野菜が活用できる等、さらにおいしい給食が提供できるよう検討しております。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>
133	未来の子どもたちにおいしい給食を	<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しております。</p>

		す。また、公設となることにより、食材選定の幅が広がり、より多くの地場産野菜が活用できる等、さらにおいしい給食が提供できるよう検討してまいります。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】
134	未来の子どもたちにおいしい給食を	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。また、公設となることにより、食材選定の幅が広がり、より多くの地場産野菜が活用できる等、さらにおいしい給食が提供できるよう検討してまいります。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】
135	未来の子どもたちにおいしい給食を	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。また、公設となることにより、食材選定の幅が広がり、より多くの地場産野菜が活用できる等、さらにおいしい給食が提供できるよう検討してまいります。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】
136	未来の子どもたちにおいしい給食を。	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。また、公設となることにより、食材選定の幅が広がり、より多くの地場産野菜が活用できる等、さらにおいしい給食が提供できるよう検討してまいります。

		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】
137	おいしい給食のため、自校方式に。	<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。また、公設となることにより、食材選定の幅が広がり、より多くの地場産野菜が活用できる等、さらにおいしい給食が提供できるよう検討してまいります。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。センター方式については、効率性や経済性だけでなく、リスク分散等の意見が多かったことも考慮し、「複数の共同調理場の設置」を目指すこととしました。「複数の共同調理場の設置」につきましては、児童生徒の安全面や学校運営及び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	美味しい給食のため、自校方式を	<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してまいります。また、公設となることにより、食材選定の幅が広がり、より多くの地場産野菜が活用できる等、さらにおいしい給食が提供できるよう検討してまいります。</p>

		<p>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。センター方式については、効率性や経済性だけでなく、リスク分散等の意見が多かったことも考慮し、「複数の共同調理場の設置」を目指すこととしました。「複数の共同調理場の設置」につきましては、児童生徒の安全面や学校運営及び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	未来の子供達のため、美味しい給食を。	<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してまいります。また、公設となることにより、食材選定の幅が広がり、より多くの地場産野菜が活用できる等、さらにおいしい給食が提供できるよう検討してまいります。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>
140	美味しい給食のため、自校方式を。	<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してまいります。また、公設となることにより、食材選定の幅が広がり、より多くの地場産野菜が活用できる等、さらにおいしい給食が提供できるよう検討してまいります。</p>

		<p>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。センター方式については、効率性や経済性だけでなく、リスク分散等の意見が多かったことも考慮し、「複数の共同調理場の設置」を目指すこととしました。「複数の共同調理場の設置」につきましては、児童生徒の安全面や学校運営及び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	自校式を求めます。	<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。センター方式については、効率性や経済性だけでなく、リスク分散等の意見が多かったことも考慮し、「複数の共同調理場の設置」を目指すこととしました。「複数の共同調理場の設置」につきましては、児童生徒の安全面や学校運営及び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	おいしい給食を食べたい	<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、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。</p>

		す。また、公設となることにより、食材選定の幅が広がり、より多くの地場産野菜が活用できる等、さらにおいしい給食が提供できるよう検討してまいります。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】
143	学校給食は子供達が安心できる様 2ヶ所以上のセンターを作ってください	令和4年11月に公表した中間報告では、「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、リスク分散の観点から「複数箇所の整備」を求める声が多く寄せられたことから、改めて内容について慎重に検討した結果、「公設センター1か所」と同水準の集中した衛生管理を行い、二度と食中毒事故を発生させない体制を整える前提で、「公設センター方式」で「複数の共同調理場の設置」を目指すこととしました。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、事故を未然に防ぐとともに、共同調理場を複数にすることでリスク分散も可能となるように計画してまいります。【複数センター:B】
144	子供たちにおいしい給食をあたかいうちにたべさせてほしい	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。また、公設となることにより、食材選定の幅が広がり、より多くの地場産野菜が活用できる等、さらにおいしい給食が提供できるよう検討してまいります。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】
145	学校に給食つくる場所があるならつくってほしい 暖かい食事は豊かになります	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。セ

		<p>ンター方式については、効率性や経済性だけでなく、リスク分散等の意見が多かったことも考慮し、「複数の共同調理場の設置」を目指すこととしました。「複数の共同調理場の設置」につきましては、児童生徒の安全面や学校運営及び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>
146	<p>安全でおいしい給食提供のため、自校方式にして頂きたいです。お願いします。</p>	<p>学校給食において、食中毒を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：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しております。また、公設となることにより、食材選定の幅が広がり、より多くの地場産野菜が活用できる等、さらにおいしい給食が提供できるよう検討してまいります。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</p>

		<p>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。センター方式については、効率性や経済性だけでなく、リスク分散等の意見が多かったことも考慮し、「複数の共同調理場の設置」を目指すこととしました。「複数の共同調理場の設置」につきましては、児童生徒の安全面や学校運営及び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>
147	<p>あたたかい給食を作れるよう自校方式にして安全な提供をお願いします。</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。また、公設となることにより、食材選定の幅が広がり、より多くの地場産野菜が活用できる等、さらにおいしい給食が提供できるよう検討してまいります。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。センター方式については、効率性や経済性だけでなく、リスク分散等の意見が多かったことも考慮し、「複数の共同調理場の設置」を目指すこととしました。「複数の共同調理場の設置」につきましては、児童生徒の安全面や学校運営及び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>学校給食において、食中毒を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:B】</p>
148	<p>災害にも対応できるよう自校方式でお願いしたいです。</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。センター方式については、効率性や経済性だけでなく、リスク分散等の意見が多かったことも考慮し、「複数の共同調理場の設置」を目指すこととしました。「複数の共同調理場の設置」につきましては、児童生徒の安全面や学校運営</p>

		及び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】
149	<p>自校方式にして頂きたいです。 おいしい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。センター方式については、効率性や経済性だけでなく、リスク分散等の意見が多かったことも考慮し、「複数の共同調理場の設置」を目指すこととしました。「複数の共同調理場の設置」につきましては、児童生徒の安全面や学校運営及び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まいります。また、公設となることにより、食材選定の幅が広がり、より多くの地場産野菜が活用できる等、さらにおいしい給食が提供できるよう検討してまいります。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>
150	<p>おいしい給食を自校方式にてお願いしたいです。</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。また、公設となることにより、食材選定の幅が広がり、より多くの地場産野菜が活用できる等、さらにおいしい給食が提供できるよう検討してまいります。</p>

		<p>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。センター方式については、効率性や経済性だけでなく、リスク分散等の意見が多かったことも考慮し、「複数の共同調理場の設置」を目指すこととしました。「複数の共同調理場の設置」につきましては、児童生徒の安全面や学校運営及び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	あたたかいめんやおでんなど自校方式ならではの給食をお願いしたいです。	<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。センター方式については、効率性や経済性だけでなく、リスク分散等の意見が多かったことも考慮し、「複数の共同調理場の設置」を目指すこととしました。「複数の共同調理場の設置」につきましては、児童生徒の安全面や学校運営及び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	あたたかく美味しい自校方式の調理室を全ての学校に作ってください	<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。</p>

		<p>す。また、公設となることにより、食材選定の幅が広がり、より多くの地場産野菜が活用できる等、さらにおいしい給食が提供できるよう検討してまいります。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。センター方式については、効率性や経済性だけでなく、リスク分散等の意見が多かったことも考慮し、「複数の共同調理場の設置」を目指すこととしました。「複数の共同調理場の設置」につきましては、児童生徒の安全面や学校運営及び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>あたたかく美味しい自校方式の調理室を全ての学校に作ってください。</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してまいります。また、公設となることにより、食材選定の幅が広がり、より多くの地場産野菜が活用できる等、さらにおいしい給食が提供できるよう検討してまいります。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</p>

		<p>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。センター方式については、効率性や経済性だけでなく、リスク分散等の意見が多かったことも考慮し、「複数の共同調理場の設置」を目指すこととしました。「複数の共同調理場の設置」につきましては、児童生徒の安全面や学校運営及び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>
154	あたたかく美味しい自校方式の調理室を全ての学校に作ってください。	<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。また、公設となることにより、食材選定の幅が広がり、より多くの地場産野菜が活用できる等、さらにおいしい給食が提供できるよう検討してまいります。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。センター方式については、効率性や経済性だけでなく、リスク分散等の意見が多かったことも考慮し、「複数の共同調理場の設置」を目指すこととしました。「複数の共同調理場の設置」につきましては、児童生徒の安全面や学校運営及び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>
155	あたたかく美味しい自校方式の調理室を全ての学校に作ってください。	<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</p>

		<p>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。また、公設となることにより、食材選定の幅が広がり、より多くの地場産野菜が活用できる等、さらにおいしい給食が提供できるよう検討しております。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。センター方式については、効率性や経済性だけでなく、リスク分散等の意見が多かったことも考慮し、「複数の共同調理場の設置」を目指すこととしました。「複数の共同調理場の設置」につきましては、児童生徒の安全面や学校運営及び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>
156	<p>あたたかく美味しい自校方式の調理室を全ての学校に作ってください</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しております。また、公設となることにより、食材選定の幅が広がり、より多くの地場産野菜が活用できる等、さらにおいしい給食が提供できるよう検討しております。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</p>

		<p>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。センター方式については、効率性や経済性だけでなく、リスク分散等の意見が多かったことも考慮し、「複数の共同調理場の設置」を目指すこととしました。「複数の共同調理場の設置」につきましては、児童生徒の安全面や学校運営及び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	<p>あたたかく美味しい自校方式の調理室を作ってください</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しております。また、公設となることにより、食材選定の幅が広がり、より多くの地場産野菜が活用できる等、さらにおいしい給食が提供できるよう検討してまいります。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。センター方式については、効率性や経済性だけでなく、リスク分散等の意見が多かったことも考慮し、「複数の共同調理場の設置」を目指すこととしました。「複数の共同調理場の設置」につきましては、児童生徒の安全面や学校運営及び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>

158	あたたかく美味しい自校方式の調理室をすべての学校に作ってください	<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。また、公設となることにより、食材選定の幅が広がり、より多くの地場産野菜が活用できる等、さらにおいしい給食が提供できるよう検討してまいります。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。センター方式については、効率性や経済性だけでなく、リスク分散等の意見が多かったことも考慮し、「複数の共同調理場の設置」を目指すこととしました。「複数の共同調理場の設置」につきましては、児童生徒の安全面や学校運営及び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>
159	あたたかく美味しい自校方式の調理室をすべての学校に作ってください。	<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。また、公設となることにより、食材選定の幅が広がり、より多くの地場産野菜が活用できる等、さらにおいしい給食が提供できるよう検討してまいります。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。センター方式については、効率性や経済性だけでなく、リスク分散等の意見が多かったことも考慮し、「複数の共同調理場の設置」を目指すこととしました。「複数の共同調理場の設置」につきましては、児童生徒の安全面や学校運営及び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自校方式の調理室をすべての学校に作ってください。</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しております。また、公設となることにより、食材選定の幅が広がり、より多くの地場産野菜が活用できる等、さらにおいしい給食が提供できるよう検討してまいります。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。センター方式については、効率性や経済性だけでなく、リスク分散等の意見が多かったことも考慮し、「複数の共同調理場の設置」を目指すこととしました。「複数の共同調理場の設置」につきましては、児童生徒の安全面や学校運営</p>

		及び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】
161	あたたかく美味しい自校方式の調理室をすべての学校に作ってください	<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。また、公設となることにより、食材選定の幅が広がり、より多くの地場産野菜が活用できる等、さらにおいしい給食が提供できるよう検討してまいります。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。センター方式については、効率性や経済性だけでなく、リスク分散等の意見が多かったことも考慮し、「複数の共同調理場の設置」を目指すこととしました。「複数の共同調理場の設置」につきましては、児童生徒の安全面や学校運営及び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>
162	あたたかく美味しい自校方式の調理室をすべての学校に作って下さい。	<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。また、公設となることにより、食材選定の幅が広がり、より多くの地場産野菜が活用できる等、さらにおいしい給食が提供できるよう検討してまいります。</p>

		<p>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。センター方式については、効率性や経済性だけでなく、リスク分散等の意見が多かったことも考慮し、「複数の共同調理場の設置」を目指すこととしました。「複数の共同調理場の設置」につきましては、児童生徒の安全面や学校運営及び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	<p>あたたかく美味しい自校方式の調理室をすべての学校に作って下さい。</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おります。また、公設となることにより、食材選定の幅が広がり、より多くの地場産野菜が活用できる等、さらにおいしい給食が提供できるよう検討してまいります。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。センター方式については、効率性や経済性だけでなく、リスク分散等の意見が</p>

		<p>多かったことも考慮し、「複数の共同調理場の設置」を目指すこととしました。「複数の共同調理場の設置」につきましては、児童生徒の安全面や学校運営及び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>
164	<p>あたたかく美味しい自校式の調理室をすべての学校に作ってください。</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。また、公設となることにより、食材選定の幅が広がり、より多くの地場産野菜が活用できる等、さらにおいしい給食が提供できるよう検討してまいります。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。センター方式については、効率性や経済性だけでなく、リスク分散等の意見が多かったことも考慮し、「複数の共同調理場の設置」を目指すこととしました。「複数の共同調理場の設置」につきましては、児童生徒の安全面や学校運営及び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>
165	<p>あたたかく美味しい自校式の調理室をすべての学校に作ってください。</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。</p>

		<p>す。また、公設となることにより、食材選定の幅が広がり、より多くの地場産野菜が活用できる等、さらにおいしい給食が提供できるよう検討してまいります。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。センター方式については、効率性や経済性だけでなく、リスク分散等の意見が多かったことも考慮し、「複数の共同調理場の設置」を目指すこととしました。「複数の共同調理場の設置」につきましては、児童生徒の安全面や学校運営及び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	おいしい給食を食べさせて下さい。	<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してまいります。また、公設となることにより、食材選定の幅が広がり、より多くの地場産野菜が活用できる等、さらにおいしい給食が提供できるよう検討してまいります。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>
167	美味しいあたたかい給食を提供し、安心・安全の給食を宜しくお願いします。	<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してまいりま</p>

		<p>す。また、公設となることにより、食材選定の幅が広がり、より多くの地場産野菜が活用できる等、さらにおいしい給食が提供できるよう検討してまいります。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>学校給食において、食中毒を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:B】</p>
168	<p>あたたかく美味しい自校方式の調理室をすべての学校に作ってください。</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してまいります。また、公設となることにより、食材選定の幅が広がり、より多くの地場産野菜が活用できる等、さらにおいしい給食が提供できるよう検討してまいります。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</p>

		<p>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。センター方式については、効率性や経済性だけでなく、リスク分散等の意見が多かったことも考慮し、「複数の共同調理場の設置」を目指すこととしました。「複数の共同調理場の設置」につきましては、児童生徒の安全面や学校運営及び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>あたたかく美味しい自校方式の調理室をすべての学校に作ってください。</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。また、公設となることにより、食材選定の幅が広がり、より多くの地場産野菜が活用できる等、さらにおいしい給食が提供できるよう検討してまいります。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。センター方式については、効率性や経済性だけでなく、リスク分散等の意見が多かったことも考慮し、「複数の共同調理場の設置」を目指すこととしました。「複数の共同調理場の設置」につきましては、児童生徒の安全面や学校運営及び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>あたたかく美味しい自校方式の調理室をすべての学校に作ってください。</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</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。また、公設となることにより、食材選定の幅が広がり、より多くの地場産野菜が活用できる等、さらにおいしい給食が提供できるよう検討してまいります。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。センター方式については、効率性や経済性だけでなく、リスク分散等の意見が多かったことも考慮し、「複数の共同調理場の設置」を目指すこととしました。「複数の共同調理場の設置」につきましては、児童生徒の安全面や学校運営及び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>あたたかく美味しい自校方式の調理室をすべての学校に作ってください。</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。また、公設となることにより、食材選定の幅が広がり、より多くの地場産野菜が活用できる等、さらにおいしい給食が提供できるよう検討してまいります。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</p>

		<p>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。センター方式については、効率性や経済性だけでなく、リスク分散等の意見が多かったことも考慮し、「複数の共同調理場の設置」を目指すこととしました。「複数の共同調理場の設置」につきましては、児童生徒の安全面や学校運営及び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>
172	<p>おいしく食べれるように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。また、公設となることにより、食材選定の幅が広がり、より多くの地場産野菜が活用できる等、さらにおいしい給食が提供できるよう検討してまいります。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。センター方式については、効率性や経済性だけでなく、リスク分散等の意見が多かったことも考慮し、「複数の共同調理場の設置」を目指すこととしました。「複数の共同調理場の設置」につきましては、児童生徒の安全面や学校運営及び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：</p>

		D】
173	おいしく食べれ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。また、公設となることにより、食材選定の幅が広がり、より多くの地場産野菜が活用できる等、さらにおいしい給食が提供できるよう検討してまいります。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。センター方式については、効率性や経済性だけでなく、リスク分散等の意見が多かったことも考慮し、「複数の共同調理場の設置」を目指すこととしました。「複数の共同調理場の設置」につきましては、児童生徒の安全面や学校運営及び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	おいしく食べれ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。また、公設となることにより、食材選定の幅が広がり、より多くの地場産野菜が活用できる等、さらにおいしい給食が提供できるよう検討してまいります。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</p>

		<p>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。センター方式については、効率性や経済性だけでなく、リスク分散等の意見が多かったことも考慮し、「複数の共同調理場の設置」を目指すこととしました。「複数の共同調理場の設置」につきましては、児童生徒の安全面や学校運営及び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>おいしく食べられるように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しております。また、公設となることにより、食材選定の幅が広がり、より多くの地場産野菜が活用できる等、さらにおいしい給食が提供できるよう検討してまいります。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。センター方式については、効率性や経済性だけでなく、リスク分散等の意見が多かったことも考慮し、「複数の共同調理場の設置」を目指すこととしました。</p>

		「複数の共同調理場の設置」につきましては、児童生徒の安全面や学校運営及び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】
176	おいしく食べれ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。また、公設となることにより、食材選定の幅が広がり、より多くの地場産野菜が活用できる等、さらにおいしい給食が提供できるよう検討しております。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。センター方式については、効率性や経済性だけでなく、リスク分散等の意見が多かったことも考慮し、「複数の共同調理場の設置」を目指すこととしました。「複数の共同調理場の設置」につきましては、児童生徒の安全面や学校運営及び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>
177	安全なおいしい給食を届けてほしい	<p>学校給食において、食中毒を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</p>

		<p>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: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してまいります。また、公設となることにより、食材選定の幅が広がり、より多くの地場産野菜が活用できる等、さらにおいしい給食が提供できるよう検討してまいります。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>
178	あたたかい、おいしい給食を作ってほしい	<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まいります。また、公設となることにより、食材選定の幅が広がり、より多くの地場産野菜が活用できる等、さらにおいしい給食が提供できるよう検討してまいります。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>
179	あたたかい美味しい自校方式の調理室をすべての学校に作ってください	<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</p>

		<p>す。また、公設となることにより、食材選定の幅が広がり、より多くの地場産野菜が活用できる等、さらにおいしい給食が提供できるよう検討してまいります。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。センター方式については、効率性や経済性だけでなく、リスク分散等の意見が多かったことも考慮し、「複数の共同調理場の設置」を目指すこととしました。「複数の共同調理場の設置」につきましては、児童生徒の安全面や学校運営及び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	<p>子供たちに安全・安心であたたかい給食を</p>	<p>学校給食において、食中毒を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: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</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。また、公設となることにより、食材選定の幅が広がり、より多くの地場産野菜が活用できる等、さらにおいしい給食が提供できるよう検討してまいります。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】
181	安心・安全な給食を	学校給食において、食中毒を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:B】
182	あたたかい給食を是非お願いします。	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。また、公設となることにより、食材選定の幅が広がり、より多くの地場産野菜が活用できる等、さらにおいしい給食が提供できるよう検討してまいります。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】

183	あたたかい給食を！	<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。また、公設となることにより、食材選定の幅が広がり、より多くの地場産野菜が活用できる等、さらにおいしい給食が提供できるよう検討してまいります。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>
184	あたたかい、おいしい給食を食べさせて下さい	<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。また、公設となることにより、食材選定の幅が広がり、より多くの地場産野菜が活用できる等、さらにおいしい給食が提供できるよう検討してまいります。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>
185	あたたかい給食は子供にとって必要な環境だと思います	<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。また、公設となることにより、食材選定の幅が広がり、より多くの地場産野菜が活用できる等、さらにおいしい給食が提供できるよう検討してまいります。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>
186	安全で出来たての、給食を出してほしいです。	<p>学校給食において、食中毒を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</p>

		<p>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:B】</p>
187	<p>すばらしく美味しくあたたかい「自校式」の調理室(給食室)をぜひに各学校に作っていただけますよう、よろしくお願い致します。</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。また、公設となることにより、食材選定の幅が広がり、より多くの地場産野菜が活用できる等、さらにおいしい給食が提供できるよう検討してまいります。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。センター方式については、効率性や経済性だけでなく、リスク分散等の意見が多かったことも考慮し、「複数の共同調理場の設置」を目指すこととしました。「複数の共同調理場の設置」につきましては、児童生徒の安全面や学校運営及び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:</p>

		D】
188	いじめをなくし不登校者を出さない学校教育に力を入れて下さい	八潮市学校給食ビジョン(案)とは直接的に関連しませんが、本市では「八潮市みんなでいじめをなくすための条例」を制定し、いじめを「うまない、見のがさない、ゆるさない」との強い意識に基づく「いじめ撲滅3原則」を掲げ、いじめの防止に努めています。【その他:E】
189	<p>要点部位を教えてください、読ませて頂きました。</p> <p>まず、子ども達に温かい給食を提供出来るように市が具体的に動いてくれることに安心しました。</p> <p>また、市民の意見を聞き入れ、一箇所から複数箇所を検討されていることもよいと思います。</p> <p>場所の確保が問題ですよね。子育てをしている者としては児童館の場所も複数箇所あったらいいのにと思っているのですが、難しい問題だなと思っています。</p> <p>私個人の意見としては、安全性が低くなることは不安ですが、温かい給食を早く提供できるようにしたいので、一箇所から開始し、順次増やしていく方がいいのではないかと考えております。</p> <p>二度と食中毒を起こさないよう、ご尽力なさってください。</p>	<p>令和4年11月に公表した中間報告では、「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、リスク分散の観点から「複数箇所の整備」を求める声が多く寄せられたことから、改めて内容について慎重に検討した結果、「公設センター1か所」と同水準の集中した衛生管理を行い、二度と食中毒事故を発生させない体制を整える前提で、「公設センター方式」で「複数の共同調理場の設置」を目指すこととしました。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、事故を未然に防ぐとともに、共同調理場を複数にすることでリスク分散も可能となるように計画してまいります。【複数センター:B】</p> <p>今後、複数の共同調理場を整備する場合には、「土地の確保」や「事業手法」、「整備時期」「各センターから提供する学校の振り分け」「安定的な従事者の確保」「建て替えを含む老朽化への計画的な対応」等の課題があり、また、その整備後については、本市にとって最も重要である「安全・安心」な給食について持続可能な提供をしていくことが求められます。学校給食ビジョンに沿って、安全・安心で栄養バランスを考慮したおいしい給食を提供し、食育をとおして児童生徒の健やかな成長を促すとともに、学校給食衛生管理基準に則って衛生管理体制の強化を図り、作業効率の高い施設で将来にわたり持続可能な調理体制の整備を目指してまいります。【今後の方針:C】</p>
190	①給食の提供方式が1カ所のセンターではなく、公設センター方式で複数の共同調理場に設置を目指すに変更になったことは、とても良かったと思います。更に可能なところは、自校方式の給食調理室の設置を目指していただき	令和4年11月に公表した中間報告では、「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、リスク分散の観点から「複数箇所の整備」を求める声が多く寄せられたことから、改めて内容について慎重

<p>たいとおもいます。</p> <p>②運営方式などは、現在決まっていますが、PFI の導入などの検討が行なわれていることと思います。学校給食事業は、利益の出るものではないと思います。利益がでたらおかしいと言えます。たしかに、民間事業のノウハウが必要な場面(たとえば調理現場)もあるとは思いますが、一番大事な、食材の仕入れなどは、民間に任せるのではなく、八潮市が責任を持っておこなって下さい。これから、公設の施設が作られるのですから、栄養教諭の配置もされません。</p> <p>食材仕入れについては、栄養教諭に考えていただくことが必要と思います。今まで、のように栄養士さんにメニューを考えてもらうだけではなく、学校給食をとおして、「食育」を行う為には、栄養教諭による食材仕入れは、不可欠だと思います。</p> <p>③外部による衛生管理含めたシステムの定期的調査は必要と思います。マニュアルによる調理・衛生管理が行なわれると思いますが、慣れによる、マニュアルの軽視はどこ現場でも起こりうるリスクです。3年前の大規模食中毒事故の大きな要因の一つでもありました。このような事態を引き起こさないためにも外部の調査は不可欠だと思います。</p> <p>④子どもたちの声もぜひ、ビジョンに反映して下さい。アンケートを取るのであれば、自由記載欄を設けて毎日、食べている子どもたちの声をくみ取って下さい。</p> <p>⑤学校給食は、教育の目的を実現するために健康の保持増進だけでなく様々な目標をもって実施されています。現在の八潮市の給食は、この 7 つの目標を達成しているようには見えません。</p> <p>八潮市の学校給食の指針となる八潮市学校給食ビジョンです。なによりも、子どもたちのおいしい笑顔と成長・発達のために「食」という生きることの根源となることの教育の為の学校給食ビジョンにして下さい。</p>	<p>に検討した結果、「公設センター1か所」と同水準の集中した衛生管理を行い、二度と食中毒事故を発生させない体制を整える前提で、「公設センター方式」で「複数の共同調理場の設置」を目指すこととしました。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、事故を未然に防ぐとともに、共同調理場を複数にすることでリスク分散も可能となるように計画してまいります。【複数センター:B】</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。センター方式については、効率性や経済性だけでなく、リスク分散等の意見が多かったことも考慮し、「複数の共同調理場の設置」を目指すこととしました。「複数の共同調理場の設置」につきましては、児童生徒の安全面や学校運営及び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>今後、複数の共同調理場を整備する場合には、「土地の確保」や「事業手法」、「整備時期」「各センターから提供する学校の振り分け」「安定的な従事者の確保」「建て替えを含む老朽化への計画的な対応」等の課題があり、また、その整備後については、本市にとって最も重要である「安全・安心」な給食について持続可能な提供をしていくことが求められます。学校給食ビジョンに沿って、安全・安心で栄養バランスを考慮したおいしい給食を提供し、食育をとおして児童生徒の健やかな成長を促すとともに、学校給食衛生管理基準に則って衛生管理体制の強化を図り、作業効率の高い施設で将来にわたり持続可能な調理体制の整備を目指してまいります。【今後の方針:C】</p> <p>現在は、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。</p>
---	--

		<p>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、市内各校の児童生徒数の現状においては、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、学校の状況に応じて柔軟に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>学校給食の提供に当たっては、厳格な衛生管理と限られた時間の中で調理を行う必要があります。これを実現するためには、現場の注意力と工夫に委ねるのではなく、より安全性を確保するため、必要な人員及び機材を集中的に投じて施設整備等を行うことにより、万全を期すことが市の責務であると考えます。【衛生管理:B】</p> <p>学校給食に関するアンケート調査は、直近では令和4年3月に市内の小中学校に通う児童生徒及び各学校の教職員を対象に行いました。このアンケート調査の結果も踏まえ、この度の八潮市学校給食ビジョン(案)を作成しております。今後、機会を捉えて適切な時期にアンケート調査を実施したいと考えております。【その他(アンケート):C】</p>
191	<p>2ヵ所以上の調理室の設置に決めてくれて大変ありがたいです。大規模食中毒のリスクが半分に減りました。その場合の2ヵ所とは物理的に離れた別の土地に2ヵ所に設置していただきたい。同じ建物の中に2つの独立したレーンを作ったから、それで「2ヵ所以上」の基準を満たしているとはしないでいただきたい。</p> <p>複数の調理場の設置ということで2ヵ所の給食センターに限定しないでいただきたい。八潮市教育委員会が毎年視察に行っている小坂町の小中学校は自校方式で美味しい給食を提供しているようです。近隣の草加市も給食甲子園</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。センター方式については、効率性や経済性だけでなく、リスク分散等の意見が多かったことも考慮し、「複数の共同調理場の設置」を目指すこととしました。「複数の共同調理場の設置」につきましては、児童生徒の安全面や学校運営及び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:</p>

<p>に出るくらいの自校方式のクオリティを誇っています。足立区も日本一の給食を自校方式で目指しています。さいたま市では合併した市の給食センターをつぶしてまで自校方式の給食を実現しています。みな子供たちに美味しい給食を安全に提供しています。中間報告の段階から残っている「自校方式はセンター方式より安全性で劣る」という評価を残したまま最終報告とするのはおかしいです。そのような評価は削除して客観的な評価のもとに、次の給食提供方式を決めていただきたい。できれば八潮市も食育や味、暖かさ、学校行事に柔軟性のある自校方式を採用していただきたい。</p> <p>自校方式を採用しない理由として、「15校同時に調理室を設置できないから不公平になるから」というものを挙げていますが、そんなことは全く理由にならないと思います。1年に3校で5年かけて作ることで、不公平だとクレームをつける市民がいるとは思えません。最も素晴らしい給食提供方式が数年で手に入ることに不平不満を述べる市民はまずいないでしょう。今回の「複数の調理場の設置」には自校方式を除外しないような記載を明記して欲しい。</p>	<p>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、様々な考え方があり得ると思われれます。公設センターにした場合には、スケールメリットを活かした集中的な衛生管理及び学校では導入が難しい検査機器の導入等が見込める観点から公設センター方式について、高い評価としています。【各提供方式の評価: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。また、公設となることにより、食材選定の幅が広がり、より多くの地場産野菜が活用できる等、さらにおいしい給食が提供できるよう検討しております。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>八潮市学校給食ビジョン中間報告に向けた検討の中で、はじめに学校給食提供方式の比較検討を行い、その結果、本市が給食センターを整備して運営する「公設センター方式が望ましい」との結論に至りました。次に、新設小学校への調理室の設置について検討いたしましたが、本市の学校給食は「公設の給食センター」を新たに整備することを目指す、としたところであり、状況的に建設が可能であるからと言って新設小学校のみ調理室を設置(新設小学校以外は公設の給食センターから給食を配送して提供)することは、重要な教育の要素が特定の学校だけ異なることになるため望ましい状態ではないとしております。「不公平」という点につきましては、このことを最も重要視しているところでございます。いただいた意見につきましては、中間報告時の各提供方式の評価(総括表)における「単独校調理場方式(自校方式)」の説明では、「全校</p>
--	--

		一斉に実施できないことから、結果的に様々な提供方式となり、公平性に欠ける。」としておりますが、ここでは、仮に自校方式を目指す方向になったとしても、敷地の制約があり、15校(新設小学校を含めると16校)全てで自校方式を導入することは困難であるとの想定のもとでの考えとなります。【その他(公平性の考え方):D】
192	学校給食は「福祉」ではなく食育という教育の一環である…この言葉に納得しました。 そして 子供達においしかったねと思い出に残る給食を是非ご努力下さい。	今後、複数の共同調理場を整備する場合には、「土地の確保」や「事業手法」、「整備時期」「各センターから提供する学校の振り分け」「安定的な従事者の確保」「建て替えを含む老朽化への計画的な対応」等の課題があり、また、その整備後については、本市にとって最も重要である「安全・安心」な給食について持続可能な提供をしていくことが求められます。学校給食ビジョンに沿って、安全・安心で栄養バランスを考慮したおいしい給食を提供し、食育をとおして児童生徒の健やかな成長を促すとともに、学校給食衛生管理基準に則って衛生管理体制の強化を図り、作業効率の高い施設で将来にわたり持続可能な調理体制の整備を目指してまいります。【今後の方針:C】

※ 八潮市学校給食ビジョン(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ません。