

盛岡市立小中学校学校給食基本方針の策定に係る経過報告等について

1 趣旨

盛岡市立小中学校の学校給食の現状と課題を踏まえ、今後の学校給食の運営についての基本方針案をとりまとめ、学校関係者、市民、保護者等から意見をいただきながら、策定に向け作業を行っているところであるが、これまでの経過と今後の予定等について報告するものである。

2 経過

年度	月	実施内容
24	～9月	教育委員会において「盛岡市立小中学校学校給食基本方針(素案)」を作成
	9～10月	学校関係者意見聴取会を開催
	10～11月	意見聴取会での意見を取りまとめ、「盛岡市立小中学校学校給食基本方針(案)」を作成
	12月	議会において「盛岡市立小中学校学校給食基本方針(案)」について説明
	2月	パブリックコメントの実施
25	4月	P T A総会などの場を利用し、盛岡市立小中学校の全ての保護者に対して、基本方針にかかる説明パンフレットを配布
	5月	パブリックコメントの結果公表

3 パブリックコメントの実施結果

パブリックコメント実施期間中に寄せられた意見113件を77の意見に取りまとめ、それらに対する市の考え方などとあわせて、5月9日に市ホームページ上で公表した。

集計結果及び主な意見等については、別添資料のとおり。

4 今後の予定

基本方針案についての保護者の意見を聴くため、パブリックコメントとは別に、新たにパンフレットを作成して、P T A総会等を通じて市立小中学校の全ての保護者に配布し、5月31日までの予定で意見を募集している。

今後、パブリックコメントや保護者等から寄せられた意見を考慮して、本年9月を目途に基本方針を決定することとする。

## パブリックコメント実施結果等について

## 1 意見の分類

主な意見	件数	割合(%)
①調理場の集約化に反対	80	70
②完全給食実施に賛成	19	17
③アレルギー対応について	2	2
④放射性物質対応について	2	2
⑤調理場集約化に賛成	2	2
⑥その他	8	7
計	113	100

## 2 意見の内容（主な意見）

## ①調理場の集約化に反対

- ア) 温かさ、おいしさが低下する。給食に心が込もらなくなる。
- イ) 地場製品の活用が困難になる。それに伴い地元経済に悪影響が生じる。
- ウ) 冷凍食品、加工食品が多用される。
- エ) 給食を作る者と子ども達の触れ合いがなくなる。
- オ) 給食を含め、教育を合理化、効率化の対象とすることに反対である。
- カ) 児童個別の対応や保護者等との意思疎通が困難になる。
- キ) 食物アレルギーを有する児童等への対応が困難になる。
- ク) 食中毒等の事故が発生した場合、被害規模が大きくなる。
- ケ) 食育に不利となる。
- コ) 配送時間を要するため、調理から喫食までの時間がこれまで以上にかかる。
- サ) 学校毎の行事対応が困難になる。
- シ) 調理業務が民間に委託されることに不安がある。
- ス) 検討時間が短い。保護者等への説明が不足しており、さらに意見を聴くべき。

## ②完全給食実施に賛成（主に中学校給食）

- ア) 児童生徒の健康保持、栄養面で有用である。
- イ) 保護者の負担軽減となる。

- リ) 中学校給食における地域差が解消される。
- エ) 食育が充実する。
- カ) 地場産食材の活用が図られる。
- キ) 中学校の選択制給食については賛成であるが、改善、充実が必要。
- ク) 中学校の選択制給食は、全員が食べる方式にするべき。
- コ) 中学校の選択制給食の実施拡大を、早く進めて欲しい。

### ③アレルギー対応

- ア) 共同調理場方式になると対象児童等への対応が困難になる。
- イ) 盛岡市としての対応マニュアルを作成するべき。
- ウ) 全てのアレルギー原因食材を、給食に出さないようにしていただきたい。

### ④放射性物質汚染への対応について

- ア) 基準を厳しくする等、対策を充実、徹底して欲しい。
- イ) 特定の地域の食材は、給食に使用しないで欲しい。

### ⑤調理場集約に賛成

- ア) 集約化した方が給食の安全が確保できる。
- イ) 給食運営の合理化に賛成である。
- ウ) 親子方式(1つの単独調理校で複数校分の調理を行う方式)を検討してはどうか。
- エ) 集約化には賛成だが、調理場を一つにするべきではない。
- オ) 学校給食だけではなく、高齢者世帯へも配食可能な地域給食センターを作るべき。

### ⑥その他

- ア) 給食費の徴収は、手集金ではなく口座振込みにして欲しい。
- イ) 牛乳は骨粗しょう症の原因となるため、提供しないで欲しい。
- ウ) 中学校給食は、家庭からの弁当にするべき。
- エ) 調理業務は民間委託でもよい。
- オ) 食育は家庭で行い、学校は補助的な役割とするべき。
- カ) 都南学校給食センターの建替と単独調理場の集約化を関連付けるべきではない。

3 主な意見とそれらに対する市の考え方について

意見	意見に対する市の考え方など
1 センター化すると、給食のおいしさや温かさが失われてしまう。	現在の共同調理場では、食材の選定・発注、献立の作成を単独調理場同様に市の栄養士が行い、出来上がった献立ごとに、味付などの確認を行っております。調理場を集約化（センター化）した場合でも、同様に行うものであり、引き続きおいしい給食の提供に努めてまいります。
2 センター化すると、単独調理場で行っているようなイベント給食、児童たちのリクエスト給食などの対応ができなくなり、食育に影響する。	現在の共同調理場においても、リクエスト給食やイベント給食などを行っております。また、調理場が集約化（センター化）となった場合でも、できるだけ学校側の要望に応えられるよう、複数の献立が調理可能な施設・設備の整備などについて検討してまいります。
3 単独調理場ではアレルギー対応について、きめ細かく対応してもらっているが、センター化するとこうした対応ができなくなる。	現在の共同調理場では、学校からの情報提供に基づき、連絡ノートなどを活用した連携を行いながら、食物アレルギーを有する児童生徒の状況を把握し、対応しております。 新しい共同調理場においても、適切な訪問指導などが行えるよう、栄養士の配置などを検討してまいります。 また、新しい共同調理場を建設する場合には、アレルギー対応食専用調理室の設置や専任調理員を配置するなどして、アレルギー原因食材の混入事故の防止に努めてまいります。
4 センター化すると、大量の食材が必要となるため、地場産品の活用が難しくなる。	地場産品の使用は、現在も都南・玉山の各学校給食センターでも実施されており、地場産品（盛岡市産・岩手県産）の使用比率は単独調理場よりも高い状況にあります。調理場を集約化した場合は、地場産品の一層の活用に努めてまいります。
5 大規模調理場だと、食中毒が発生した場合に被害が拡大してしまう危険性がある。	調理場を集約化（センター化）する場合は、調理施設および調理ラインを複数化するなど、リスクの分散に取り組んでまいります。
6 センター化すると、衛生管理基準にある、調理から喫食まで2時間の基準が守られない。	衛生管理基準では、調理後2時間以内に喫食できるように努めることとされていることから、調理場建設地の選定、調理ラインの複数化、大型調理機器の導入、配送車両体制の整備などにより、調理時間および配送時間の短縮を図るとともに、学校の受け入れ態勢を工夫するなどして対応してまいります。
7 学校に栄養士がいなくなると、保護者と直接打ちあわせることなどが難しくなる。	調理場を集約化（センター化）した場合でも、栄養士は必要に応じて学校へ打合せのために訪問する体制とするほか、共同調理場内にも栄養相談室を設けるなどして、個別対応の充実を図ってまいります。

意見	意見に対する市の考え方など
<p>8 給食，ひいては教育を財政上の理由で，効率化や合理化の対象とすること自体に反対である。</p>	<p>基本方針案は調理場の老朽化，限られた財源，衛生管理基準に適合させるために必要な敷地および都市計画法などの関係法令の課題を踏まえて，将来にわたって安全・安心な給食を安定して提供していくために，今後の調理場のあり方についてさまざまな方法などを検討し，作成したものです。</p>
<p>9 中学校の給食について，都南地区や玉山地区では配膳式の方式であるのに，盛岡地区では選択制給食と，地域によって差があるのはおかしいので，全て配膳方式で実施すべき。</p>	<p>現在，都南地区や玉山区の学校給食が配膳式となっているのは，旧都南村及び旧玉山村との合併時において，それぞれの実施方式を継続するという取り決めによるものです。 また，旧盛岡市域の中学校給食のあり方については，保護者，有識者，学校関係者などで構成された「中学校給食検討委員会」が，アンケート結果などを踏まえて検討を行い，その結果，弁当持参か市が提供する給食かを自由に選択できる方式での実施が提言されたことから，この提言に基づき選択制給食を実施しております。</p>
<p>10 放射能の測定を検出限界値を下げるような，もっと徹底した方法で行って欲しい。</p>	<p>給食に使用されている食材は，一般に流通しているものを購入しています。現在流通している食品については，すでに生産や流通の段階で国の基準に基づいた検査などが実施され，安全が確認されているものです。盛岡市では安全性の再確認による安心の確保のための学校給食の放射性物質の測定を行っており，今後も国が示した基準に基づいて測定を行ってまいります。</p>

## パブリックコメント実施結果について（ホームページ公開版）

給食の実施内容 (1) 完全給食の実施について		
No	意見の趣旨	盛岡市の考え方
1	給食による栄養管理の面や、食育、保護者の負担軽減などの面から、盛岡市内全域で完全給食の実施について賛成である。	基本方針（案）のとおり取り進め、完全給食の充実を図ってまいります。
2	できれば市立高校でも給食を出して欲しい。	給食は学校給食法に基づき、義務教育である小中学校を対象としております。市立高校においては給食の実施予定はございませんのでご了承ください。
3	食育を大切にするのなら、全て弁当にするべきだ。食育は家庭で行われるのが理想であり、学校の食育は補助的な役割と考えるべきである。	食育については家庭、学校、地域、生産者、事業者および行政などが、それぞれの役割を担って、連携・協力しながら取り組んでおります。学校では、集団生活の中で身につけていく社会性、協調性、マナーの習得や、食材の生産や流通の仕組みについて学習しております。

給食の実施内容 (2) 献立の作成における基本的な考え方について		
No	意見の趣旨	盛岡市の考え方
1	調理場をセンター化すると、給食のおいしさや温かさが失われてしまう。	現在の共同調理場では、食材の選定・発注、献立の作成を単独調理場同様に市の栄養士が行い、出来上がった献立ごとに、味付などの確認を行っております。調理場を集約化（センター化）した場合でも、同様に行うものであり、引き続きおいしい給食の提供に努めてまいります。

		また、給食の温度については、高い保温性能を有する食缶や断熱コンテナなどを活用して、温かさが失われないよう努めてまいります。
2	運搬時間が加わると、良い色や歯ごたえでいただくことが難しくなり、最善の状態子どもたちの口に入らない残念な状態となってしまう。結果として残食となってしまうえば台無しである。	食材の選択や献立の作成を工夫しながら、おいしい給食の提供に努めてまいります。
3	センター化すると、単独調理場で行っているようなイベント給食、児童たちのリクエスト給食などの対応ができなくなり、食育に影響する。	現在の共同調理場においても、リクエスト給食やイベント給食などを行っております。また、調理場が集約化（センター化）となった場合でも、できるだけ学校側の要望に応えられるよう、複数の献立が調理可能な施設・設備の整備などについて検討してまいります。

給食の実施内容 (3) 食物アレルギーへの対応について		
No	意見の趣旨	盛岡市の考え方
1	単独調理場ではアレルギー対応について、きめ細かく対応してもらっているが、センター化するとこうした対応ができなくなる。	現在の共同調理場では、学校からの情報提供に基づき、連絡ノートなどを活用した連携を行いながら、食物アレルギーを有する児童生徒の状況を把握し、対応しております。 新しい共同調理場においても、適切な訪問指導などが行えるよう、栄養士の配置などを検討してまいります。 また、新しい共同調理場を建設する場合には、アレルギー対応食専用調理室の設置や専任調理員を配置するなどして、アレルギー原因食材の混入事故の防止に努めてまいります。

2	<p>調布市で食物アレルギーを原因とした事故が発生した。単独調理場の学校での事故であったが、センター化となると一層不安である。</p>	<p>調布市で発生した事故は、児童の死亡という最も痛ましい結果となってしまいました。あらためてご冥福をお祈り申し上げます。事故の検証委員会での分析結果によると、情報共有の不徹底など危機管理意識の低さが原因であると指摘されております。市はこの事故を受け、各調理場に対して危機管理体制の再確認と事故防止の徹底を指示したところでありますが、新しい共同調理場においても、学校側と十分な連携をとるとともに、研修などを実施して、事故防止の徹底を図ってまいります。</p>
3	<p>盛岡市の給食アレルギーの対応は、学校ごととなっているとのことだが、教育委員会として盛岡市の統一したマニュアルの作成、保護者への説明を行い、どの学校でも同じ対応ができるように指導を徹底してもらいたい。</p>	<p>現在盛岡市は、文部科学省が推奨する「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」および「盛岡市学校給食マニュアル」に従って対応しております。今後、国では給食におけるアレルギー対応のマニュアルを整備する動きがあることから、盛岡市でも国の動向を踏まえながら、マニュアルを見直し、充実を図ってまいります。</p>
4	<p>センター方式はアレルギーについて今後様々な対応が必要となってくる時代にあった方式とはいえない。</p>	<p>1に同じ</p>
5	<p>アレルギー対応について、学校によって対象となる児童数や調理員の人数が異なるので、対応も異なるのはやむをえないが、都南給食センターのように、なるべくアレルギーを含まない食材を利用することによって、全ての児童が同じ給食を、安全に食べることができ、なおかつ誤食の心配がなくなるのではないか。</p>	<p>現在も、全ての調理場において、多くの児童生徒が食べられる給食を提供できるよう、栄養士がアレルギーに配慮した献立の作成や、食材の選択を行っております。</p>



給食の実施内容 (4) 食材について		
No	意見の趣旨	盛岡市の考え方
1	調理場を集約すると、取扱量の増加などから、食材の選定や購入などについて不安が生じる。	食材調達にあたっては、市の学校給食マニュアルの食材選定基準に従って市の栄養士が安全性に配慮しながら、購入しております。 調理場が集約化（センター化）となった場合でも、食材取扱量に対応した、栄養士や搬入時の検査の人員の配置を行い、これまでと同様に安全性などに十分配慮してまいります。
2	センター化により、大量の食材が必要となるため、地場産品の活用が難しくなる。	現在の共同調理場の地場産品（盛岡市産・岩手県産）の使用比率は、単独調理場よりも高い状況にあります。調理場を集約化（センター化）した場合においても、食材納入業者と連携し、地場産品の一層の活用を図ってまいります。
3	センター化すると、児童・生徒が学校などで育てた野菜を使うことができなくなる。	学校などで児童・生徒が栽培した野菜は、家庭科の調理実習の時間や学校行事などの特別活動でも利用することが可能です。
4	放射能の測定を検出限界値を下げるような、もっと徹底した方法で行って欲しい。	給食に使用されている食材は、一般に流通しているものを購入しています。現在流通している食品については、すでに生産や流通の段階で国の基準に基づいた検査などが実施され、安全が確認されているものです。盛岡市では安全性の再確認による安心の確保のための学校給食の放射性物質の測定を行っており、今後も国が示した基準に基づいて測定を行ってまいります。
5	大量調理をする施設になると、冷凍食品や加工食品を使用するようになる、あるいは量が増える懸念がある。	現在単独、共同調理場いずれにおいても冷凍食品や加工食品を利用しております。なお、食材選定の際には、盛岡市学校給食

		マニュアルに定められた基準に基づき、成分表などを確認することとしており、また必要に応じて現物を取り寄せるなどし、事前に安全性や栄養価について十分に確認した上で使用しております。
6	放射能の影響が懸念される可能性がある地域で生産された食材や影響を受ける可能性が高い食材は、給食には使用しないで欲しい。	4に同じ

給食の実施内容 (5) 中学校の給食について		
No	意見の趣旨	盛岡市の考え方
1	選択制ランチボックス給食は、前払い制や注文の自由など、とてもいい制度だと思うので、拡大を進めてもらいたい。	選択制給食の実施校の拡大については順次進めてまいります。また、社会状況や、生徒・保護者・学校からの要望などに基づき、利用しやすい運営ができるよう、必要な改善に努めてまいります。
2	ランチボックス給食は通常の給食に比べて、温かさや味が劣っていると聞いている。業者には委託料も払っているわけであり、税金の無駄遣いにならないかと懸念している。	献立の作成や味付けの決定は、単独調理場などと同じく市の栄養士が行っており、通常の給食と同様です。 温かさについては、配送に断熱コンテナなどを使用し、保温に努めております。
3	選択制給食は、現在中学校で行われている「ランチボックス」のようにメニューを選べる給食ではなく、アレルギー体質などの病気等に対応するための除去食や代替食、または持参弁当を選択できる方式にすべき。	現在も献立表には、厚生労働省が表示を義務付けなどを行っているアレルギー原因食材 25 品目の使用の有無を記載しており、メニューの中から、生徒保護者が、それぞれの体質を考慮しながら、適切な選択を行うことが可能となっております。
4	選択給食は喫食率が低く、完全給食を実施しているとはいいがたいので、やめるべきである。	選択制給食は、保護者、学校関係者、有識者などで構成された「中学校給食検討委員会」が、アンケート結果などに基づいて給食の実施方式を検討し、弁当か給食かを自由に選択できる方式が提言されたことか

		<p>ら実施しております。</p> <p>この方式では、生徒全員に対して完全給食を利用する機会を保障したうえで、自由に選択できることとしており、喫食率はその結果を示すものであります。</p> <p>なお、完全給食とは主食、ミルクおよびおかずで構成された給食をいいます。</p>
5	<p>中学校における完全給食による指導は不要と考える。中学校給食は全て選択制給食にすべきであり、それは財政状況の改善に繋がるのではないかと思う。</p>	<p>盛岡市食育推進計画においては、中学校では心身の健康と食生活の関係について正しく理解することなどを目標に、学校における指導を行うことと定められております。</p> <p>選択制給食は、旧都南村との合併を機会に、「盛岡市中学校給食検討委員会」において、旧盛岡市域の中学校給食のあり方について検討をした結果、実施されているものです。都南、玉山の学校給食センターの運営は旧都南村及び旧玉山村との合併時において、それぞれの実施方式を継続するという取り決めを基に行われております。</p> <p>なお、両センターは効率的に運営され、食に関する指導も適切に行われていることから、今後も現在の運営方法を継続してまいります。</p>
6	<p>選択制給食の拡大についてスピードが遅すぎる。もっと早く対応して欲しい。</p>	<p>選択制給食の対象校の拡大については、早期実現に努めてまいります。</p>
7	<p>選択制給食については、おかずだけを提供し、ご飯だけ家庭から持参する方法が良いのではないか。経費的にも低価格に設定できるなど、より多くの利用が見込まれるのではないか。</p>	<p>選択制給食は、ご飯などの主食、おかずおよびミルクから構成される完全給食として、国が定めた栄養基準を満たすよう献立を作っており、おかずだけの提供を行うことは考えておりません。</p>

8	<p>都南地区や玉山区では配膳式的方式であるのに、盛岡地区では選択制給食と、地域によって差があるのはおかしいので、全て配膳方式で実施すべき。</p>	<p>現在、都南地区や玉山区の学校給食が配膳式となっているのは、旧都南村及び旧玉山村との合併時において、それぞれの実施方式を継続するという取り決めによるものです。</p> <p>また、旧盛岡市域の中学校給食のあり方については、保護者、有識者、学校関係者などで構成された「中学校給食検討委員会」が、アンケート結果などを踏まえて検討を行い、その結果、弁当持参か市が提供する給食かを自由に選択できる方式での実施が提言されたことから、この提言に基づき選択制給食を実施しております。</p>
---	--	--

施設・設備の整備維持について		
No	意見の趣旨	盛岡市の考え方
1	<p>給食、ひいては教育を財政上の理由で、効率化や合理化の対象とすること自体に反対である。</p>	<p>基本方針案は調理場の老朽化、限られた財源、衛生管理基準に適合させるために必要な敷地および都市計画法などの関係法令の課題を踏まえて、将来にわたって安全・安心な給食を安定して提供していくために、今後の調理場のあり方についてさまざまな方法などを検討し、作成したものです。</p>
2	<p>採算、効率化だけを目的に、施設を集約することには反対である。</p>	<p>1に同じ</p>
3	<p>単独調理場維持と施設の集約化の場合の経費比較で、33年間での平均の差が年間2億程度であれば、全市の予算を精査して、財源の捻出を努力すべき。</p>	<p>1に同じ</p>

4	1カ所で何百,何千と作ると味もそっけない,愛情のこもらないものとなる。	現在の共同調理場においても,献立の作成(味付けの決定)は単独調理場と同様,市の栄養士が実施をしております。また,いずれの調理場においても,調理数の多少に関わらず,子どもたちにおいしい給食を提供するため,心を込めて調理しております。
5	給食施設設備を充実させ,集約化し各校に配る方が,各校で給食設備を維持するより低コストである。	安全・安心な給食の提供を今後も継続していくために,調理場の建設費や運営費を含め,施設のあり方を検討した結果,施設の集約化(センター化)が望ましいと考えたものです。
6	今後ますます少子化が進む中で,単独調理場の運営は厳しいと思われるので,共同調理場への移行は仕方がないものと思われる。	市としても同様の考えから,新しい共同調理場への移行を考えております。
7	集約化には賛成だが,事故発生時の影響を考えると,大きなセンターを1つということではなく,幾つかに分散させることを検討すべきである。	調理場を集約化(センター化)する場合は,調理施設および調理ラインを複数化するなど,リスクの分散に取り組んでまいります。
8	親子方式(1つの学校の調理場から複数の学校に配送する方式)を検討してもらいたい。	親子方式の共同調理場についても検討を行いました,対象校分の調理・配送・洗浄に必要な設備を整えるための敷地が必要なことや共同調理場は法令上工場とみなされるために土地利用上の規制が出てくるなど,既存の学校で整備を行うにはさまざまな課題の解決が難しい状況にあります。今後は各地域・学校などさまざまな状況を踏まえながら,さらに検討してまいります。
9	大規模調理場だと,食中毒が発生した場合に被害が拡大してしまう危険性がある。	7と同じ

10	センターだと、衛生管理基準にある、調理から喫食まで2時間の基準が守られない。	衛生管理基準では、調理後2時間以内に喫食できるように努めることとされていることから、調理場建設地の選定、調理ラインの複数化、大型調理機器の導入、配送車両体制の整備などにより、調理時間および配送時間の短縮を図るとともに、学校の受け入れ態勢を工夫するなどして対応してまいります。
11	災害などの際には、避難所である学校に調理場があったほうがいい。	学校の避難所としての機能については、調理場のほか、家庭科調理室などの既存の施設の活用などを、市の防災計画を踏まえながら、必要に応じて関係機関と協議をしてまいります。 なお、新しい共同調理場の整備にあたりましては、災害時において調理場が被災した場合や支援施設として活用する場合など、さまざまな観点から、十分な対応ができるよう検討してまいります。
12	先の震災では、単独調理場はすぐに復旧し、対応をしてくれたが、センターでは難しい。	盛岡市では、東日本大震災後の単独調理場、共同調理場の再稼働には、特に時間の差はありませんでした。
13	新しい施設は、学校給食だけではなく、高齢者への配食などにも対応した、地域給食センターを作るべき。	現段階では、児童生徒を対象とした学校給食調理場としての建設を考えております。
14	都南学校給食センターの建替と、単独調理場の集約化は全く別の話であり、一緒に説明となるのはおかしい。	基本方針案では、都南学校給食センターの建替を含め、盛岡市全体の学校給食運営をどのように行っていくのかについて総合的に検討し、作成したものです。 なお、都南学校給食センターは、建築後30年を経過し、老朽化が進んでいることから、建替が急務であると考えております。

15	給食センター建設よりも、調理場改善の方が安価、何より安全であるはず。	老朽化した調理場の改善には、衛生管理基準に適合させ、安全な給食を提供できる施設・設備を整備する必要があります。そのため、既存の単独調理場を改築しようとする、建築面積の拡大が必要になるほか、調理場ごとに設備を更新する必要があるなど、共同調理場を建設し運営していくよりも多額の経費を要する試算結果となりました。
16	配送の時間や配送中の事故を考えると、学校では食事が届くまで毎日不安や心配を抱きながら過ごすことになる。食事は「えさ」ではないのでセンター方式のやり方には反対である。	現在、共同調理場からの配送については、作業手順、所要時間、経路などについて事前に検討を行い、事故防止に十分な注意を払いながら行っており、新しい共同調理場においても同様に行ってまいります。なお、学校給食は調理場の方式に関わらず、栄養士が栄養バランスや児童生徒がさまざまな食文化の体験ができるよう十分に考慮して作成した献立を基に、調理員が心を込めて調理しております。

調理など業務の運営について		
No	意見の趣旨	盛岡市の考え方
1	単独調理場維持のために給食にかかるコストアップがあったとしても、親ならば納得できるはず。	調理場を維持するための経費や人件費は、市の公金より支出されております。そのため基本方針の決定は保護者を含めた市民全体の考えをとりまとめながら、進めてまいります。
2	PFIの導入は隠れ借金を抱えることになり、リスク要因と後年度負担を負うことになる。	調理場の建設・運営に当たって、民間の資金および手法を活用するPFIを導入する場合、市が支出する経費については、PFIを導入しなかった場合との比較を行い、経費的優位性がなければ実施されることはない仕組みとなっています。

		<p>またリスク分担についても、あらかじめ契約の中で取り決めるを行うこととなるため、後日新たな負担が生じることはないものと考えております。</p>
3	<p>民間は利益を上げることを第一としているので、安全よりも利益を優先させることが懸念される。</p>	<p>学校給食センターの業務委託に当たっては、業務の受託を希望する全ての業者について審査を行い、衛生管理や調理について適正な業務遂行能力を有することを確認しております。また、業務委託期間中も、衛生管理体制を中心に、教育委員会および学校給食センターが、適切に業務が遂行されているか、定期的に確認し、必要に応じ指導を行っております。新しい共同調理場で委託を実施することになった場合でも安心安全な給食が提供できるよう、適切に指導をまいります。</p>
4	<p>異物混入や個数不足の場合には、大量の調理であれば対応が難しい。</p>	<p>現在の共同調理場においても、食材の発注や納入時の検査について、必要な人員の配置を含め、十分な体制を整えるとともに、納入業者との連携を図りながら対応しております。新しい共同調理場においてはさらに、調理ラインの複数化などにより、リスクの分散についても配慮をまいります。</p>
5	<p>市の職員の雇用の問題がある。</p>	<p>単独調理場の集約化（センター化）については、段階的な実施を計画しており、単独調理場における施設・設備など人員を含めた資産の有効な活用を図りながら、進めてまいります。また、職員の雇用は、市役所全体の人事配置の中で適切に対応してまいります。</p>



6	<p>委託となれば、自治体職員の栄養士と請負業者の調理員が、一緒に工夫しながら給食を作ることができなくなる。民間委託という形態になれば、調理業務は全面的に委託業者に任せることになり、直営と同様に、必要に応じて栄養士が臨機応変に調理室に入ることができなくなる。</p> <p>直営では、その日に届けられた食材の状態を見て、調理方法や味付けの加減を栄養士と調理員が話し合っ決めて、委託ではそれができなくなる。栄養士が話しかけられるのも、原則的には委託会社のチーフ一人であり、一方的に栄養士から調理員に指示するようなシステムは、どう考えても、給食調理にはそぐわないと言わざるを得ない。</p>	<p>委託における調理業務は、業者が自己の責任および能力において調理を行うものであり、業者内において責任者である栄養士などと調理員が工夫や協議を行いながら、調理を行っております。市は調理場内での業務について、味付けなどを含め確認をし、責任者に対して必要な指示、指導を行っております。また、より良い給食を提供していくため、業者と意見交換などの協議の場を設け、業務の改善に努めております。</p> <p>新しい共同調理場においても、より良い給食を提供していくために、運営体制を整備してまいります。</p>
7	<p>盛岡市は、2007年に 杜陵小学校で民間委託の試行を実施しようとし保護者の反対でできなかったという経緯がある。こうした経緯を踏まえずに民間委託を選択肢に入れたセンター化の検討は問題である。</p>	<p>杜陵小学校で調理業務の民間委託の検討を行った際は、調理作業の委託に対する不安のほか、学校に民間業者が常駐することになること、調理場の出入りなどで、施設管理上の問題があることなどについて、保護者などの懸念が払拭されなかったという経緯があります。</p> <p>共同調理場の業務委託については、現在都南、玉山の各学校給食センターで業務が適切に行われていることから、問題はないものと考えております。</p>
8	<p>単独調理場であれば、調理時間に融通がきき、授業時間が延びたときなどでも対応ができる。</p>	<p>学校では決められた時間に給食をとるよう、時程に沿って授業を行っております。なお、現在の共同調理場においても、学校からの要請があれば、配送順番を変えることなどにより、多少の時間変更には対応ができる体制となっております。</p>

9	給食を作る人の善意, 思いやりは数百人分の大鍋をかき回す作業からは生まれません。	調理員は, どの調理場においても, 調理する量に関わらず, 子どもたちのためにおいしい給食を提供するよう, 全力を尽くしております。
10	センター化により調理員の顔が見えなくなると不安である。	現在の共同調理場においても, 調理員は安心安全な給食を提供しております。 また, 共同調理場の調理員は, 学校からの要請などにより, 栄養士とともに学校を訪問し, 自分達の仕事について児童に紹介をしたり, 児童側も施設見学, 招待給食, 感謝の手紙を送るなどし, 交流が行われており, 今後も一層の充実を図ってまいります。
11	学校に栄養士がいなくなると, 保護者と直接打ち合わせることなどが難しくなる。	調理場を集約化(センター化)した場合でも, 栄養士は必要に応じて学校へ打合せのために訪問する体制とするほか, 共同調理場内にも栄養相談室を設けるなどして, 個別対応の充実を図ってまいります。
12	学校に調理員がいなくなると, 調理員と子供のふれあいが減少する。	食を支える関係者との交流は, 調理員だけではなく, 生産者, 流通関係者などと, 広く行われるべきものと考えております。 また, 共同調理場の調理員は, 学校からの要請などにより, 栄養士とともに学校を訪問し, 自分たちの仕事について児童に紹介をしたり, 児童側も施設見学, 招待給食, 感謝の手紙を送るなどし, 交流が行われており, 今後も一層の充実を図ってまいります。
13	調理業務の委託については, 偽装請負などの法的な問題がある。	現在の共同調理場においても, 契約書や仕様書の内容について適正なものを取り交わし, 業務を実施しており, 法的にも問題が生じないようにしております。
14	単独調理場の調理員については民間委託でもいいのではないかと懸念がある。	民間事業者が校内に常駐することへの施設管理面での懸念が保護者や学校側にあ

		り、現時点での対応は難しいものと考えております。
--	--	--------------------------

食に関する指導について		
No	意見の趣旨	盛岡市の考え方
1	児童個別の対応は単独調理場だからできることであり、センター方式では困難である。	「調理などの業務運営について」の11に同じ
2	センターからの配送方式だと、食器を返す時間なども決まっており、食べるのが遅い子どもなどへの対応ができない。	現在の共同調理場においても、学校側と連絡をとりながら、食器の回収時間の調整や翌日回収など柔軟に対応しております。新しい共同調理場においても、同様に対応してまいります。
3	調理員と日常的に会う環境にあることで、給食がさまざまな人たちの活動によって食が支えられているという点が理解できるようになる。	給食がさまざまな人たちの活動によって支えられていることへの理解については、各学校の食に関する指導の全体計画の中に位置づけ、各教科や特別活動などを通して指導しております。
4	食事を取りにいたり、食器を返したりする際に挨拶や声掛けをできる環境が望ましい。	現在の共同調理場の受配校においても、配膳職員や学校用務員などが配膳業務に当たっており、職員との挨拶や声かけなどの交流をしております。
5	調理場が学校にあると、給食の前から準備の音や匂いがし、給食を終えた後も食器を洗う音や湯気を実感でき、それらも食育に繋がる。	現在の共同調理場の方式においても、配膳や後片付けなどで、五感を通じた十分な食育が行われております。
6	共同調理場では、単独調理場で実施しているような行事対応などができなくなる。	現在の共同調理場においても、先人給食や児童からのリクエスト給食、季節に応じた献立などを実施しております。新しい共同調理場においても同様に対応してまいります。

7	学校の調理場でつくられた温かい給食を食し、調理室の愛情を感じながらの日常と、調理工場で作られた冷めた給食とでは人格形成にも影響があると思われる。	以前より都南地域および玉山区では共同調理場方式による給食を実施しておりますが、指摘されたような影響はございません。
---	--	---

その他		
No	意見の趣旨	盛岡市の考え方
1	これまで学校に食材を納めていた中小の会社など、地域の経済に影響がある。	食材の納入については、納入業者との連携が重要であると考えており、関係者との必要な協議・検討を行ってまいります。
2	規模が大きくなると、消毒液が多用されるようになり、人体への影響など、問題が出るのではないかと。	消毒液については、単独、共同いずれの調理場においても、国が示したマニュアルに従い適切に使用しております。また、消毒液は人体への影響のないものを選定し、使用しております。
3	調理場が学校にあるからこそ、職員のモチベーションが上がる。	職員はどのような職場環境においても、誠意を持って業務に当たっております。
4	牛乳は骨粗しょう症の原因となるため、提供しないで欲しい。	牛乳は、児童生徒の成長に必要な栄養素を含んだ食品であり、また安定価格で安定供給が可能であることから、給食で提供しております。
5	各項目について、具体的な実施案が示されておらず、説明不足である。	基本方針においては今後の方向性を明示するものであり、具体的な内容・方法などについては、今後の実施計画の中で示してまいります。
6	策定までの検討時間が短いので、もっと保護者や関係者の意見を聞きながら進めて欲しい。	策定に当たっては平成20年に設置された「学校給食検討会」から協議、検討を続けておりますが、今後も保護者向けパンフレットを配布し意見を求めるなど、十分な説明を行ってまいります。

7	<p>基本方針が民間委託をすることを前提にしていることが経費試算により伺えるので、共同調理場を直営で行う試算も比較対照とすべき。</p>	<p>盛岡市の共同調理場では調理業務などの委託を実施していることから、新しい共同調理場においても同様の方式とした場合と、単独調理場を直営方式で継続した場合とを比較して試算しております。今後実施計画を策定する際には、共同調理場を直営で行う場合も含め、必要な試算を行ってまいります。</p>
8	<p>基本方針案の5ページの5の(2)に「学校における食に関する指導の支援」として「調理場では学校での食に関する指導の支援機能を備える」や「栄養士、調理員をはじめ、小中学校の食育担当者や給食主任などの研修会を実施し」とありますが、「基本方針(案)」のほかの部分も総合して考えると、「栄養士は教委と給食センターに数名おり市内70校の食育を支援はしますが、具体は各学校の食育担当者や給食主任にお願いします。調理員も全員民間委託のため食育には関与しません。」と書いてあるかのように見えます。これは、「食育」と「給食運営」との整合性の無い「基本方針(案)」であることを証明しています。</p>	<p>栄養士、調理員をはじめ、小中学校の食育担当者や給食主任などの研修会を実施するのは、給食に関わる業務についてのスキルアップを図ると同時に、食育に携わっていくための知識などの習得のためでもあり、食育も学校での授業や調理場の見学などさまざまな場面で行われることを想定しております。現在、共同調理場の調理業務は民間に委託しておりますが、調理員は学校の要請などにより、栄養士とともに学校を訪問し指導の手伝いを行うなど食育に関わっており、新しい共同調理場で調理業務が委託となった場合でも、同様の役割を担うものと考えております。</p>
9	<p>献立、食材および食物アレルギーの対応などについて、現状の課題の記述のみで、「基本方針(案)」では基本的な考え方などは示しているものの、具体案など特筆して言及していません。また、セシウムなど放射性物質への対応や、ノロウイルスやO157などの食中毒への対応、給食費の未納などへの対応など、「基本方針(案)」に考慮すべき内容が記載されていないか+</p>	<p>アレルギーへの対応の改善については現在も文部科学省が推奨する「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」および「盛岡市学校給食マニュアル」に従って対応しておりますが、今後、国では給食におけるアレルギー対応のマニュアルを整備する動きがあることから、盛岡市でも国の動向を踏まえながら、マニュアルを見直し、充実を図っていくこととしております。基本方針案において</p>

分ではなく、検討過程でどれだけ重要視されていたか「検討会報告書」や「意見聴取会意見」を見ても疑問が残ります。

は基本的な考え方を記載しておりますが、保護者などへの情報提供システムの構築やアレルギー対応食専用調理室の設置、専任調理員を配置するなどして、アレルギー原因食材の混入事故の防止に努めることなど具体的な方法も記載しております。

食中毒の対応については、学校給食衛生管理基準において、施設設備や調理方法などの具体的な事項が詳細に記載されておりますので、それに則って施設整備、作業を行っていく記載となっております。また、現在、「衛生管理&調理技術マニュアル」や「洗浄・消毒マニュアル」、「学校給食調理場における手洗いマニュアル」などが国から示されており、これに従って食中毒の防止対策を行っております。

なお、基本方針案においては調理ラインの複数化の検討などリスク分散についても記載しております。

放射性物質への対応については、現行の給食中の放射性物質の測定を引き続き実施することとしておりますが、基本方針案の中にその旨を記載することといたします。

なお、現在の対応については市のホームページにおいて、放射性物質の測定方法やその結果について公表しておりますので、ご参照願います。

給食費の未納への対応についてですが、給食費は市が管理する予算ではなく、各学校が会計規則などで管理するものとなっているため、基本方針案には盛り込んでおりませんが、盛岡市は適切な給食費の管理が行われるよう、学校に対して必

		要な助言を行ってまいります。
10	センター化になると、個人の意見などが反映されなくなる。	給食に関する意見や要望に関しては、調理場の方式に関わらず、現在も誠意を持って対応しております。
11	パブリックコメントのような一部の人が知らないようなやり方ではなく、学校やPTAに意見を求めていくべきではないか。	パブリックコメントは市民の皆様から広く意見を聞く貴重な場であり、実施に当たっては市の広報やホームページへ掲載し、広く周知を図ったほか、全ての市立小中学校の保護者に対し、学校を通じて、文書にて実施のご案内を行っております。さらに小中学校の保護者には、改めて基本方針の内容についてお知らせし、意見を求める機会を設けるなど、対応してまいります。
12	同じものをクラスの友達とみんな一緒に食事を配り、食べ、後片付けをするという幸せを取り上げないで欲しい。	給食時間の児童生徒の活動は、単独調理場でも、共同調理場でも同様に行われております。
13	給食費の徴収方法について、PTAが集める方式を取っているところでは、保護者の負担が大きいので、全て口座引き落としにして欲しい。	給食費の徴収方法は、各学校がPTAとの協議などにより決めることとされておりますので、ご理解をお願いいたします。
14	パブリックコメントの意見で「センター化反対」の意見が多数を占めたならば、どのような対応をとるのか	パブリックコメントは広く市民の皆様の意見を聞く場であり、意見の数に関わらず、いただいた意見を参考に、基本方針や今後作成する実施計画に反映させるとともに、意見に対する市の考え方を示してまいります。
15	盛岡市では過去に0157が発生したという痛苦の教訓を持っている。こうした事態を経験していながら、最小限に被害を抑える事が出来る単独調理場方式をリスクの大きいセンター方式に移行させるのは問題である。	1996年に緑が丘小学校で発生した食中毒事故を教訓に、食中毒を発生させないためには、適切な衛生管理を行うための施設の整備が重要と認識しており、基準に適合していない施設を改修する必要があると考えております。しかし単独調理場

を適切な施設に改修していくためには、施設の拡張のための敷地の確保などの問題があり対応が困難であることから、新しい共同調理場の建設が望ましいと考えたものです。さらに、調理場の集約化(センター化)を行う場合には、リスク分散のため、調理施設や調理ラインの複数化を検討してまいります。

いずれにいたしましても、過去の教訓を生かしながら、食中毒防止の対策に万全を期してまいります。