

新たな学校給食センター及び開始を予定している中学校完全給食に関する御意見・御提案に対する市の考え方

番号	件名	市民意見の概要	市の考え方
1	給食調理場について	<p>新しい給食センターの整備場所について、近くに聖苑があることで親御さん達は給食を受け入れがたいのではないかと。更に小学校だけではなく、中学校にも給食を提供する計画ならば、JR線と渋田川を境に南部、西部、東部と三ヶ所に給食センターを整備して配食すべき。新しい給食センターは仮設とし、東部は田村団地の旧地を改装して活用すべきではないかと。</p>	<p>御指摘のとおり、給食センターの整備予定地については本市の北東部に位置しており、浸水想定区域等理想的な立地ではありませんが、各学校への適正な給食提供については支障がないことを確認しております。また、この場所は給食センターを建設できる工業系の用地であり、ライフラインが整っているため、整備に適した土地であると考えております。</p>
2	新たな給食センター及び中学校完全給食について	<p>平塚市で子育てをしている者として、中学校の完全給食実施が動き出した事を嬉しく思っております。</p> <p>小中学校が給食なのは当たり前だと思っていたので、中学校は弁当持参と聞き、とても驚いた思い出があります。</p> <p>正直に言わせて頂くと、1日でも早い実施を希望しますが、それとともに急いで事を仕損じるでは有りませんが、急ぐ余り子ども達が躰寄せを被る事態は避けていただきたいと思っています。</p> <p>いま市内にある2箇所の給食センターが老朽化している事を踏まえて、合併させて1箇所に巨大な給食センターを造る計画と知りました。一番最初に不安を感じたのは食中毒の事です。</p> <p>食中毒の大きな原因は、食材と調理者ではないでしょうか。</p> <p>毎日5種類の給食を賄うと言う事は、これまでよりも大量の食材の管理・保管・調理・配送が必要になると思います。</p> <p>その中で、いかに食中毒菌を増やさず衛生的に調理して配送するか。また、調理者に保菌者がいた場合、コースを分けても複数コースに関われば、感染のリスクが高まるのではないのでしょうか。</p>	<p>新たな学校給食センターの衛生管理については、HACCPの考え方に基づく「学校給食衛生管理基準」及び「大量調理施設衛生管理マニュアル」を遵守した施設整備、運営を進めることとしております。</p> <p>中学校給食を開始しますとこれまでよりも多くの調理食数を提供することになりますので、これまで以上に高度な衛生管理体制を確保し、安全・安心な給食をお届けできるよう施設整備及び運営を進めてまいります。</p> <p>二点目の災害時の食料供給につきましては、現状の防災計画では、災害発生時に既存の東部・北部調理場、自校式7校の調理場の被災状況を確認の上、災害対策本部の指示により炊き出し等の対応を行うこととなっております。</p> <p>本市は相模川水系のみならず、金目川水系など複数の河川が市域を縦断しておりますので、風水害発生時には自校式の7か所の施設も含めて各調理施設の被災状況を踏まえ、求められる役割を果たすこととなります。</p>

番号	件名	市民意見の概要	市の考え方
		<p>日本全国でも、これまで給食が原因で大規模な食中毒が発生した事例があり、平塚市内で同様の事態は起きて欲しくないと思っています。</p> <p>第二に、災害時の炊き出し拠点としてお考えのようですが、浸水想定区域にあつて本当に機能するのか疑問です。</p> <p>設計・建設の段階で対策はされるとは思いますが、実際に浸水・水没した場合は1箇所のみ給食センターはハイリスクではないでしょうか。</p> <p>食中毒の件も併せて、複数の給食センターが良いのではと考えます。</p> <p>第三に、PFI方式を採用されるようですがこれまで平塚市で民間のノウハウを取り入れた事業は、市営施設の駐車場の有料化では市の収入は僅か、見附台周辺区域整備では歴史文化の発信地にはほど遠い、など余りイメージがよろしくありません。</p> <p>子ども達の食の安心安全を民間事業者丸投げなような事だけは避けていただきたいと思ひます。</p> <p>長々と書かせていただきましたが、平塚市の学校給食でこれまで培ってこられた地産地消を活かした安心安全な給食を提供していただける整備を、市が責任を持って実現して下さる事を切に望みます。</p>	<p>なお、御意見にありますとおり、当該計画地は浸水想定区域となっておりますが、新たな学校給食センターは、設計・建設段階で必要な浸水対策を行うこととしておりますので、整備予定地周辺で現時点で想定される浸水被害が生じたとしても、新たな学校給食センターの設備等には影響がないものと考えております。</p> <p>三点目のPFI方式の採用につきましては、本事業はPFI法(※)に基づき、官民の適切な業務分担と連携により事業に取り組みます。</p> <p>新たな学校給食センターにおいてもこれまで同様に本市では、献立の作成や安全・安心な食材確保などは事業者の業務範囲ではなく、引き続き学校栄養職員が担います。また、調理業務については、先述の基準とマニュアルに沿った対応がなされているかについて必要なモニタリング(運営状況のチェック)を実施し、適切な給食運営を確保してまいります。</p> <p>※PFI法＝民間資金等の活用による公共施設等の整備等の促進に関する法律(平成11年法律第117号)</p>
3	市広報紙を見て	<p>以前から中学校給食の議論は出ている。</p> <p>中学生で、家でごはんをきちんと食べさせてもらいない子供がいるというのをテレビで観て驚いた。1日も早く中学校給食を実施して欲しい。</p>	<p>中学校の昼食については、毎年、任意の1週間欠食調査等を行つており、現状の把握に努めております。また、お弁当等昼食を持参しなかった際に欠食とならないように、昼食販売事業等を行つていきます。</p> <p>中学校給食の早期実現に向けて、給食センター整備の手続きを引き続き進めてまいります。</p>
4	「平塚市学校給食基本構想・基本計画」について	<p>・調理場自校方式・「親子方式」に関する言及が一切ない。「1場集約・単独維持」の方針はやむを得ないとしても、「自校方式」「親子方式」の教育的効果を評価し、将来検討の遡上にのせる可能性を言及してほしい。</p>	<p>平塚市学校給食基本構想・基本計画につきましては、令和2年11月に策定をし、この時に行つたパブリックコメント手続きの際に今回いただいた御意見に類似した御意見を既に頂いておりますの</p>

番号	件名	市民意見の概要	市の考え方
		<ul style="list-style-type: none"> <li>・可及的速やかに、前倒し実施を検討していただきたい。</li> <li>・現在稼働中の単独調理場のドライシステムへの改修の検討をさらに研究してもらい、より長く自校方式が稼働できるようにしてもらいたい。</li> <li>・整備計画地田村9丁目が氾濫時の浸水想定区域になっている。「イ留意点整備計画地である田村九丁目は、本市の洪水ハザードマップで相模川水系氾濫時の浸水想定区域となっていることから、浸水対策等を踏まえた整備計画とします。」としかかかれておらず、浸水対策を具体的に明らかにしてもらいたい。</li> <li>・昼食時間の延長・食育実践は、全国の中学校給食実施の例を調べれば難しい問題ではない。</li> <li>・食育の推進は賛成だが、現状でも中学校教員の過重労働は社会問題化しているほどであり、教員の加配等、具体的で実効ある対策をお願いしたい。</li> <li>・図表2-1-24 調理場整備案一覧に「共同調理場・親子方式」を入れ、再検討を提案する。</li> <li>・その理由</li> <li>・市民団体による署名などによれば、保護者市民は一刻も早い中学校給食の実施を求めている</li> <li>・自校方式に優位性があり、かつ再建の可能性もあると考える。さいたま市では2003年政令市に移行、総合計画に基づき単独自校調理場を整備、2014年度で57校すべてで完了したという例もある。また、平塚市においても、1961年までに市内小学校16校で自校方式による完全給食が実施されている。</li> <li>・共同調理場建設予定地は市の東のはずれであり、西部の土沢中学校には遠く、保温が十分ではないと思われる。さらに複数の調理場で調理すれば、食中毒など発生しても市全体の中学校への拡散を防止できる。</li> </ul>	<p>で、そちらの回答内容を御確認ください。(※)</p> <p>なお、今後の給食運営の基本的な方向性は、平塚市学校給食基本構想・基本計画に示しておりますが、本市の財政状況や本市を取り巻く社会情勢の変化等を踏まえて、今後適切な時期に見直しを行います。</p> <p>※本市ウェブサイトの「平塚市学校給食基本構想・基本計画(素案)へのご意見を募集しました」のページにある、「パブリックコメント手続の実施結果について」の番号1、2、4、6、15、21、22。）</p>
5	中学校給食について	オーガニック野菜を学校給食に取り入れませんか。	安全・安心な給食を提供するためには、学校栄養職員等を中心に

番号	件名	市民意見の概要	市の考え方
		<p>特に地産地消のオーガニック野菜を取り入れてほしいです。</p> <p>そして、学生が畑見学や体験をする授業と連携する。</p> <p>SDGs の世界的な潮流に乗り遅れないためにも、ぜひご検討ください。</p>	<p>安全・安心な食材の選定及び確保に努める必要があります。一方で、食材の費用につきましては、保護者の方から集めた給食費がその原資となりますので、限られた予算の中で、必要な栄養を満たし、かつ安全・安心な食材を確保できるように取り組んでまいります。</p> <p>また、食材の選定に当たっては、地産地消の考え方のもと、平塚市産の食材を優先的に取り入れるよう努めております。ただし、地場産物のオーガニックの食材につきましては、本市の児童・生徒の給食食材としますとおよそ毎日 20,000 食分の食材を確保する必要がありますので、安定的な供給体制の構築が可能かどうかなど、引き続き研究を進めてまいります。</p> <p>食育の取組につきましては、頂いた御意見を含めまして、学校給食を活用した食育について検討を進めます。</p>
6	学校給食について	<p>学校の給食では子どもたちの未来のため、未来の平塚のため、地産地消にこだわりオーガニックの食材を使ったものにしてほしいです。それから食に関する知識、添加物や食の大切さ、平塚の食の歴史等も教えていただける機会があればいいと思います。また食育としてSDGsなども取り入れて生ゴミコンポストなどを使って作物の栽培なども取り入れてもらいたいと思います。</p>	<p>安全・安心な給食を提供するためには、学校栄養職員等を中心に安全・安心な食材の選定及び確保に努める必要があります。一方で、食材の費用につきましては、保護者の方から集めた給食費がその原資となりますので、限られた予算の中で、必要な栄養を満たし、かつ安全・安心な食材を確保できるように取り組んでまいります。</p> <p>また、食材の選定に当たっては、地産地消の考え方のもと、平塚市産の食材を優先的に取り入れるよう努めております。ただし、地場産物のオーガニックの食材につきましては、本市の児童・生徒の給食食材としますとおよそ毎日 20,000 食分の食材を確保する必要がありますので、安定的な供給体制の構築が可能かどうかなど、引き続き研究を進めてまいります。</p> <p>食育の取組につきましては、頂いた御意見を含めまして、学校給食及び給食センターを活用した食育について検討を進めます。あわせて、給食センターの整備・運営事業に参画を希望する事業者にも</p>

番号	件名	市民意見の概要	市の考え方
			情報提供いたします。
7	中学校完全給食に向けた意見と提案	<p>①神奈川県産の食材(野菜、魚、肉、果物、米など)を活用推進し、使用率の目標を定め改善をはかること。※使用率の定義と数値は、事業者選定後、別途協議して後々決めていけばよいと思います。</p> <p>理由:地産地消により食材の輸送による環境負荷の低減と地域産業の活性化がはかれるため。また、身近な地域の食材を使うことで子供たちが郷土に対する愛着と親近感を育むことにつながるため。</p> <p>②デザートとして果物を積極的取り入れ、月の取り入れ回数の目標を定め、改善をはかること。</p> <p>理由:果物は、有益な栄養価や子供たちの好物であることに加え、季節を感じることができ、また産地の風土の特色が現れる食材です。食育の題材としての観点から非常に有効なため積極的に取り入れてもらいたい。</p>	<p>1点目の「神奈川県産の食材を活用推進し、使用率の目標を定め改善を図ること」についてですが、本市では、給食の献立や食材の選定は、事業者の業務範囲ではなく、学校栄養職員の業務となります。神奈川県においては第3次神奈川県食育推進計画(食みらいかながわプラン 2018)において「公立小・中学校の学校給食において地場産物を使用する割合」を30%以上にするという目標値が示されています。平塚市における神奈川県産などの地場産物の使用については、毎年度、使用率の算定を行っており、小学校給食の令和2年度の実績としては、使用した野菜の36.5%(品目ベース)は平塚産のものとなっております。中学校完全給食の実施においても、地場産物の活用推進となるよう献立や食材の選定を行ってまいります。</p> <p>2点目の「デザートとして、果物を積極的に取り入れ、月の取り入れ回数の目標を定め、改善をはかること」についてですが、現在の学校給食では月の回数は定めておりませんが、安全に提供できる果物として、春には河内晩柑、秋には巨峰、冬にはみかん、りんごを提供しています。生で提供できないものは季節に合わせたゼリー(びわ、さくらんぼ等)を提供しています。</p>

番号	件名	市民意見の概要	市の考え方
8	中学校給食について	<p>中学校の給食について、湘南の地場野菜を使ってほしいです。身土不二の考えは地元の力を子供たちの体づくりに役立つと思います。</p> <p>成長期の子どもたちには原材料の質にも配慮してほしいです。化学的な調味料や農薬を多用しているものは使わないでほしいです。旬の食材を使って食育ができるものにしてほしいです。</p> <p>農業高校とのコラボも面白いかもしれません。</p> <p>平塚には無農薬や自然農をされている農家さんもいるので活用してほしいです。</p> <p>見た目が悪くても栄養価がある野菜を使ってほしいです。</p> <p>自校式給食室のアイデアなどを採用して人気のある給食センターになってほしいと願っています。</p> <p>全国にはオーガニック給食や和食の給食を導入して生徒たちのメンタルが安定したといわれています。</p> <p>湘南平塚の給食センターは全国から視察がくる！</p> <p>そんな未来を引き寄せる給食センターになってほしいです。</p>	<p>安全・安心な給食を提供するためには、学校栄養職員等を中心に安全・安心な食材の選定及び確保に努める必要があります。一方で、食材の費用につきましては、保護者の方から集めた給食費がその原資となりますので、限られた予算の中で必要な栄養を満たし、かつ安全・安心な食材を確保できるように取り組んでまいります。</p> <p>また、食材の選定に当たっては、配合表を取り寄せて確認するなど、極力、添加物が無い食材を選定しております。</p> <p>学校給食を活用した食育につきましては頂いた御意見を含めまして、旬の食材の活用や生産者とのふれあい等、様々な内容を検討してまいります。</p>
9	中学校完全給食に関する意見・提案	<p>市内北東部の共同調理場1カ所、PFI方式の現行計画は、今日重要性を増す一方の学校給食を「教育の一環」と捉え、かつ安全安心なものにする観点を最重要視したものは到底思えません。せめて共同調理場を複数個所に。目標としては、自校式・親子式を維持・拡充PFI方式でなく市の直接運営かつ自校直営式にし、調理員を地域や子どもの状況を把握した上での調理が可能な専門職として長期安定的に雇用・育成民間委託ではコストダウンが至上命題とされ、人件費削減、雇用の不安定化、マニュアル化が進み、自立性と責任をもって丁寧を考え工夫した調理を提供することが可能な熟練した専門職としての調理員は求められなくなります。</p> <p>洗剤は石けん使用を徹底し、将来的には小中学校給食無償化を数年単位の目先のコストでなく、給食のもつ長期的・総合的な効果を考えて計画を立て</p>	<p>今後の給食センターの整備の概要や給食運営の基本的な方向性は、令和2年11月に策定をしました平塚市学校給食基本構想・基本計画に示しておりますが、本市の財政状況や本市を取り巻く社会情勢の変化等を踏まえて、今後適切な時期に見直しを行います。</p> <p>調理員の専門性に関しては、調理業務を委託する運営事業者のもと、必要な研修、ノウハウの蓄積が行われるものと考えております。</p> <p>なお、調理技術は運営事業者が提供するものとなりますが、調理工程につきましては、学校栄養職員と運営事業者による協議の上、より良い方法を検討していくこととなります。</p> <p>洗剤の石けん使用について、新たな学校給食センターの整備・運営に際しては、環境負荷の低減に関する提案を求めてまいりますの</p>

番号	件名	市民意見の概要	市の考え方
		<p>案するのが行政の役割ではないでしょうか。</p>	<p>で、頂いた御意見を、給食センターの整備・運営事業に参画を希望する事業者にも情報提供いたします。</p> <p>小中学校の給食費の無償化につきましては、当面新たな学校給食センター整備や、中学校給食の運営に関して多額の財政負担が伴うことから、本市の財政状況等も踏まえて、子育て支援施策の一環として、引き続き研究を進めてまいります。</p>
10	<p>中学校給食に関する意見</p>	<p>世界的なオーガニック給食の波に平塚も乗りたいです。SDGS すべての項目の達成にもつながると思います。使用する食材が有機になることにより、めぐりめぐって教育の質が上がり、子どもたちの健康、学力の向上、シビックプライドの醸成、地域農家さんの持続可能な営農なども可能になります。</p> <p>また、茅ヶ崎のはますかむすび亭主牧下圭貴さん（『学校給食食育の期待と食の不安のはざままで』の著者）の話によると、生産者、センターなど設備のことがわかる方、保護者、学校長、教育委員会、農水産課など様々な立場の者が話し合う場があると、どのようにすれば有機給食が可能になるのか見えてくるとのことでした。そのような対話の場も持てるとありがたいです。そして、プラスチックフリーを掲げている神奈川県。食器や洗剤も環境にやさしいものにしていただけると、プラスチック汚染や生物多様性の保全にもつながると思いました。食物残渣も地域内で循環させて堆肥などできると、エネルギーの無駄が省けると思いました。これは、小田原、二宮で実践済みです。また、輸入小麦の残留農薬も気になっており、海外で使用禁止になっている農薬などの基準値の見直しなども、農水省や消費者庁の食品安全委員会などをお願いしてほしいなと感じました。</p> <p>最後に、災害時の炊き出しや、食育ルートなどの仕組みのあるセンターはとてもすてきなと思いました。PFIになっても、自治体での献立の策定や、各種物資の調達、栄養士さんの雇用は継続していただきたいです。</p> <p>オーガニックにも対応できるよう、野菜の洗浄槽を増やすなど、何か参考に</p>	<p>安全・安心な給食を提供するためには、学校栄養職員等を中心に安全・安心な食材の選定及び確保に努める必要があります。一方で、食材の費用につきましては、保護者の方から集めた給食費がその原資となりますので、限られた予算の中で、必要な栄養を満たし、かつ安全・安心な食材を確保できるように取り組んでまいります。</p> <p>また、食材の選定に当たっては、地産地消の考え方のもと、平塚市産の食材を優先的に取り入れるよう努めております。ただし、地場産物のオーガニックの食材につきましては、本市の児童・生徒の給食食材としますとおよそ毎日 20,000 食分の食材を確保する必要がありますので、安定的な供給体制の構築が可能かどうかなど、引き続き研究を進めてまいります。</p> <p>食育の取組につきましては、頂いた御意見を含めまして、学校給食及び給食センターを活用した食育について検討を進めます。あわせて、給食センターの整備・運営事業に参画を希望する事業者にも情報提供いたします。</p>

番号	件名	市民意見の概要	市の考え方
		<p>なる自治体を探せたらいいなと思いました。</p> <p>みどりの食料システム戦略も参考にいただければ幸いです。(有機農業の農地面積の拡大は国策です。)</p> <p>これらによるメリットとしては、</p> <p>①こどもの貧困による食格差の是正</p> <p>(7人にひとりが貧困状態と言われております。)</p> <p>給食は、食のセーフティネットの役割もあり、誰もが当たり前でオーガニックを食べられる社会にするためのスタートとして学校給食を活用したいです。もし、無償になればなおありがたいです。</p> <p>②ミネラル摂取による健康状態の維持改善</p> <p>(オーガニックはミネラルやファイトケミカルが豊富で、アメリカではお医者さんが処方箋としてオーガニック野菜を出すところもあります。)</p> <p>③有機農業の拡大と、それに伴う地球環境改善</p> <p>(学校給食有機米 100%の千葉県いすみ市では、当初 2 軒しかなかった有機農家さんが 5 年で 25 軒まで増えました！需要があれば供給も増える！農水省も有機農業推進のための販路として学校給食を提唱しています！)</p> <p>④地域経済の循環と食の自治の回復</p> <p>(わたしたち市民の食はわたしたち市民も一緒に考える！そんな市民による食糧政策会議(food policy council)取り組みが世界各国ではじまっているようです！富士山を臨む美しい田んぼなどなど、平塚の美しい風景も農とともに残したいです(農の多面的機能) )</p> <p>⑤単に栄養素のみの食育ではない、種から食卓へのいのちを育む食育が可能</p> <p>(農はいのちを育み、養う仕事。給食のなかでその尊さや想像力を育むことで、様々な問題に目を向け解決することにつながるかもしれません。)</p>	



**【意見の状況】**

- ・計 10件（電子メール9件、電話1件）※1件は、昨年度実施した平塚市学校給食基本構想・基本計画のパブリックコメント手続きと同一人物による同一意見でした。

**【意見の取り扱い】**

- ・（仮称）平塚市学校給食センター整備・運営事業の実施方針、要求水準書（案）の修正が必要な御意見はありませんでしたが、今回の御意見等を参考資料として、入札説明書等とあわせて入札参加希望者に情報提供するとともに、中学校完全給食開始に向けた今後の給食運営の参考とさせていただきます。

以 上