

「府中市立学校給食センター基本計画（案）」に対する
パブリックコメントの実施結果について

1 意見等の提出期間

平成25年11月21日（木）から12月20日（金）まで

2 意見の提出件数等

提出者数	意見等の提出方法				
	Eメール	ファクシミリ	郵送	教育委員会窓口	文化センター等窓口
14 件数	5	2	2	4	1
31					

3 意見等の概要とそれに対する市の考え方

No	項目	意見等の概要	市の考え方
1	基本方針／ 自校方式 (P1)	<p>大量調理の給食センターではなくて、自校方式で温かいおいしい給食を作る人たちの仕事姿が見える給食が一番良いと思う。全ての学校で自校方式が困難であるならば、親子方式とするなど、なるべく近くで見える給食が良いと思う。</p> <p>これからの未来を担う子供の大切で美味しい食事の時間を奪わないようにお願いします。</p> <p>(同意見3件)</p>	<p>本市では、昭和45年に第一学校給食センターが開設され、学校給食の業務運営上の基本方針は、センター調理方式を原則とし、自校調理方式の学校については給食調理室を含む大規模改修工事を実施する際に、センター調理方式に統合していくものとしてまいりました。</p> <p>また、平成21年度に学校給食衛生管理基準が改正され、法を遵守する給食施設を早期に建設し、児童・生徒に安全でおいしい学校給食を提供することが必要だと考えています。</p> <p>自校方式の学校においても、老朽化が著しく、現在のままでの運用には限界がきています。</p> <p>これからも学校給食が子どもたちにとって楽しい時間であり続けられるよう、取り組んでまいります。</p>
2	基本方針／ 自校方式 (P1)	<p>既存の二つの給食センターの建替えの必要性は理解できるが、以下の理由により自校方式を基本に再検討されるべきだと考えます。</p> <p>①災害時の避難所としての学校の重要性 ②被災者、避難者の食を確保するうえでの、学校給食施設の必要性 ③教育上からも身近な学校に給食施設が置かれることは、児童の食育にとって大切である</p> <p>(同意見3件)</p>	<p>現在の給食センター及び自校方式の学校の施設は老朽化が進み、また平成21年度の学校給食衛生管理基準を遵守した施設を整備するためには、自校方式の現在の調理室では面積が足りない状況です。</p> <p>本市の学校給食を将来に渡って、継続的に安定的に実施していくためには、基本方針である給食センター調理方式が望ましいと考えております。</p> <p>給食センター方式においては栄養教諭や栄養士、調理員による学校訪問を実施し、子どもと会話をしながら、よりおいしい給食作りを行っております。また、学校と連携し、食に関する授業や子どもの考えたスープを献立に取り入れるなど行っており、新施設においては見学通路を整備するなど、さらなる食育に取り組んでまいります。</p> <p>また、市内の学校は、災害時の一次避難所及び一時集合場所として重要な役割を担っておりますが、本市の地域防災計画において学校の給食施設は災害時の食料炊き出し拠点等にはなっておりません。</p>

No	項目	意見等の概要	市の考え方
3	リスク (P 2)	自校方式であれば、食中毒のリスク分散が図れ、また食育が日常的に行え、アレルギーの子どもへのきめ細かな対応、震災時の対応がスムーズに行えるのではないかと。	食中毒のリスクに対する考え方ですが、衛生管理基準を遵守し、これまでより食材等の動線が明確になり、また小学校は現在の3コースから1コース増やすことにより、1コース当たりの食数が減りますので、食に関するリスクは今よりも低減できるものと考えております。
4	食物アレルギー (P 2、P 3)	子どもが乳製品のアレルギーがあるため、気にしているが、新施設では、アレルギー児童・生徒への対応が充実したものになることを期待しているし、アレルギー対応に力を入れてもらいたい。 親としては、アレルギーがある子であっても他の子となるべく同じような食の体験をさせてあげたい。 (同意見1件)	現在の給食センターでは、食物アレルギーの対応は卵・ナッツ類の除去、果物の代替、飲用牛乳の除去・代金の減額を行っています。平成24年度に策定した基本構想では、現在の除去食対応からレベルの上がった代替食対応にしていく、としていました。しかし、平成24年12月の学校給食における食物アレルギーによるアナフィラキシーショックの疑いによる事故を受けて、現在国が見直しを進めていることから、その検討結果及び本市の児童・生徒のアレルギー状況などを踏まえて、対応してまいります。 施設面では、アレルギー食専用調理室を作り、一般の調理室とは完全に分離いたします。
5	食物アレルギー (P 2、P 3)	アレルギー児童・生徒は、1校に何人いるのか。アレルギーは個人によって種類・程度が異なるため、アレルギー対応を大量調理の中で行うことは、非効率的ではないかと。 具体的にどのような調理になるのか。	アレルギー児童・生徒数は、平成24年度給食センター実績で、除去食69名、1校当たり2.3名です。 食物アレルギーは個人により状況が異なることから、給食センターでできる対応を図ってまいります。専用調理室で専任の調理員が作業することから、より安全性が高まるものと認識しています。 具体的には、現在の国の見直し状況等を考慮しながら、総合的に判断してまいります。
6	食育 (P 2)	食文化の大切さをもっと啓蒙してみてはどうか。 ①府中市農耕に関する教育、②子どもとセンター職員の交流、③旬の食材、文化の説明、④犬食い、残飯に関する教育 (同意見1件)	学校給食法における学校給食の目的及び目標として、食育の重要性が定められています。 給食センターでも食育の推進を図るために、学校・家庭と連携し、学年に応じた授業への参画や学校訪問、小学生の社会科見学、中学生の職場体験などを実施しておりますが、さらに充実してまいります。
7	地産地消 (P 2)	地場産野菜の大量納入には限度があるのではないかと。	現在も市内の生産者で組織される「府中市給食センター出荷の会」を通して、地場産の小松菜や黒米、じゃがいも、玉ねぎなど18品目を使用しています(平成24年度)。今後も関係部署と連携し、地場産野菜の活用の推進を図ってまいります。

No	項目	意見等の概要	市の考え方
8	災害時の対応 (P 2)	<p>災害時における施設の活用の提案として、立地条件が幹線道路に近いことから、災害時にアクセス確保がしやすいため、防災機能を備えた施設が望ましい。調理熱源として比較を行っているが、災害時の利用にもう少し重点を置くとすれば、一部LPガス対応の部分があっても良いのではないかと。</p> <p>また、災害時に受け入れられる体制や、他施設との連携、ボランティア等による施設の稼働を視野に入れた体制の整備の検討をお願いします。</p>	<p>学校給食センターの第一の目的は、児童・生徒へ学校給食を提供することです。大規模災害時には市長をトップとする災害対策本部が設置されますので、その指示・要請により、災害時対応を図ってまいります。</p> <p>各種体制の整備においては、関係部署と連携してまいります。</p>
9	献立 (P 3)	<p>パンの納入業者はどこか。また、パン・牛乳等の等とは他に何があるのか。今後、直接配送が増えてくることを示唆しているのか。</p>	<p>パンは米パンやかぼちゃパンなどさまざまな種類がありますが、食材選定会において、パンの納入業者を決めています。</p> <p>また、納入業者から学校へ直接配送されるものとして、パン、牛乳の他、ゼリーやドレッシングなどがあります。</p> <p>今後、直接配送されるものが増えるということは想定していません。</p>
10	提供可能食数 (P 3)	<p>現状の生徒数と職員数から算定して1日当たり最大22,000食とあるが、第6次府中市総合計画においても平成33年における年少人口比は12.2%であり、小中学生数も減少が見込まれるため、将来の需要をよく見極め、必要な食数の算定をしてもらいたい。</p> <p>また、将来的に提供数変動した際に、稼働効率が落ち込まないような設備の導入の検討をしてもらいたい。</p>	<p>平成25年度の児童・生徒数は、小学校13,173人、中学校5,720人の合計18,893人ですが、ここ数年の児童・生徒数の傾向も微増の状況であり、今後の児童・生徒数の推移を捉えて最大で19,500人程度と予測しております。これに教職員数約1,500人を加算し、予備食数を約1,000食と考え、22,000食を提供できる計画としております。</p> <p>将来の食数の変更に対応でき、運営経費をできるだけ抑えることができるよう、厨房機器等についてはリースでの導入を検討しています。</p>
11	給食の提供場所 (P 3)	<p>学校給食は学校の昼食のみの提供であるが、今後増加していくであろう高齢者施設等への食事の提供を検討してもらいたい。</p>	<p>学校給食施設は、学校給食法に基づき設置・運営を行う施設であり、施設の運営に係る経費は市の負担であるため、費用対効果等をよく検討する必要がありますが、少子高齢化などの社会状況により効率的な給食提供の可能性など研究してまいります。</p>
12	運営方式 (P 16)	<p>児童・生徒への安全な食の提供を考えると、調理業務における民間委託は、市が直接責任を持たなければならない分野と考えるため、再検討を求めます。</p>	<p>給食センターの民間活力の導入については、本市の行財政改革推進プランに積極的に活用することが明記されており、市の方針に従って検討を進めてきました。</p> <p>調理業務の委託時にも、食材調達や検収、献立作成については市が責任を持って実施するとともに、安全な食の提供を継続するために管理体制や調整方法などをしっかり構築し、選定においても本市の学校給食の考え方に対応できる事業者を選定してまいります。</p> <p>また、すでに現在の自校方式校の給食調理は民間委託を行っており、問題ないものと考えております。</p>

No	項目	意見等の概要	市の考え方
13	コスト意識 (P16、 P17)	1食当たりのコストが、投資に合うのかどうか、慎重に検討をしてもらいたい。 また、施設の稼働率を上げることで、1食当たりのコストは下がるのではないのか。 自校給食の方が安上がりだったのではないのか。	平成24年度の決算数値における児童・生徒1人当たりの運営経費では、給食センターでは年間約51,000円、自校方式では年間約62,000円となっています。市全体では、新施設となることで1人当たりに係る運営経費は現在よりも安くなります。
14	事業費 (P17)	多額の事業費をかける事業として、「府中ならではの特徴」、「子どもたち一人ひとりをどのように育てたいかという思い」、「府中の子どもたちを育てる気概」が感じられる計画となっていない。夢やワクワク感が新しい建築には大切ではないか。 (同意見1件)	教育委員会として、本市の子どもたちに安全でおいしい学校給食を継続的に提供することにより、子どもたちが心身ともに健やかに成長していつてもらいたい、と考えております。
15	事業費 (P17)	限られた条件、設備、予算の中で、子どもたちの将来のために、取組を継続するようよろしくお願いいたします。 府中市の給食センターから、「健康管理は食事から」というメッセージを発信されるよう期待しています。	既存の給食センターの老朽化、衛生管理基準の改正、持続可能な行財政運営、本市の学校給食のあり方などさまざまな課題に対応していけるよう、今後も取組を進めてまいります。 新しい施設は、安全・安心な給食を継続して提供するとともに、市の食育の拠点となるように、また関係部署と連携して食育を推進してまいります。
16	事業費 (P17)	建物延床面積を工事費で割り返すと、坪単価約132万円となるが、かかり過ぎではないか。積算金額は、発注方法によっても異なると思うので、適切に行ってもらいたい。 建物本体工事については、責任の所在、管理の容易さから一括発注が良いと思う。 主要厨房機器については、適正な規模を算出し、必要以上の規模にしないこと。また、将来的な展望を視野に入れて汎用性の高いものを選定してもらいたい。	平成21年度の学校給食衛生管理基準の改正により、ドライシステムのためのカートや台車、ラックの使用の増加のために通路や置き場、洗浄スペース等の増加により厨房面積が増えたこと、衛生区分や作業ごとの部屋の細分化による面積の増加、アレルギー専用調理室、炊飯施設の設置などにより、建築面積及び延床面積は増加する傾向となっています。 また、給食施設は、①外装部分は一般的な事務所や病院よりも安価であるが、内装部分は機能面が要求されコストアップする。②重い調理機器や水を使用するため、単位面積当たりの構造躯体は割高である。③調理加熱により発生する蒸気の排気、温度設定条件、水・蒸気的大量使用により、事務所等に比べ割高である、という特徴があります。 工事費及び厨房機器等施設整備事業費につきましては、今後の段階でもさらに精査を行い、必要以上の規模にしない、汎用性に優れたものを選定するなど、事業費の削減に努めてまいります。 また、建設工事の発注については、さらに検討を進めてまいります。

No	項目	意見等の概要	市の考え方
17	用地取得費 (P17)	<p>用地取得費用については、近隣市の広域防災上の理由などから抑えることはできないか。</p> <p>場合によっては、所有権を取得せずに土地を借用して施設を整備するなどできないか。</p>	<p>朝日町3丁目の調布基地跡地については、東京都・三鷹市・調布市・府中市からなる協議会において、協議・調整を進めてきていただいております。該当地を本市の給食センターとして整備することでまとまったものです。</p> <p>取得費用については、現在東京都と交渉をいただいている状況です。</p>
18	比較	<p>これまでとの給食センターと比べられるようにしてもらいたい。(面積、機能、配送車台数、人員など)</p> <p>市の総合計画の施策81「長期的視点に立った公共資産の維持管理」の指標との整合性をどのようにとっていくのか。</p>	<p>現在の給食センター(第一、第二、洗浄センター)は、敷地面積が約9,250㎡、建築面積が約4,238㎡、延床面積が約5,450㎡です。新施設は、敷地面積が約13,000㎡、建築面積が約7,308㎡、延床面積が約12,493㎡を計画しています。</p> <p>学校給食衛生管理基準を遵守した施設となるため、延床面積については、約2.3倍増加しています。総合計画の施策81番の指標との整合性については、持続可能な市政運営を継続するため給食センターの施設建設の今後の段階においてもさらに精査してまいります。</p> <p>配送車については、現在は20台ですが、基本計画(案)では小学校の3校分の増加と、場所が市の東部になることから2時間喫食を遵守するための必要台数として、28台での運用を想定しています。</p> <p>給食調理人員については、現在は77名(第一・第二センター計、正規、嘱託、再任用、臨時職員を含む)及び洗浄センター49名ですが、新施設では洗浄作業も含めて、111~122名の運用を想定しています。</p>
19	意見の反映	<p>給食センターでの現場での職員の意見はきちんと反映されているのか。</p>	<p>平成21年度に給食センターの現場の職員を含めた、教育委員会の職員から構成された、老朽化対策検討プロジェクトチームが、報告書を出しています。また、施設の運用に当たっては、現場の職員を中心とした職員体制での話し合いをして進めております。</p>
20	自校調理校の給食室(調理室)	<p>使わなくなる自校調理校の給食室の設備はどうするのか。せめて、老朽化するまで使うのが筋ではないのか。災害時のためにもできる限り長く使うべきである。</p>	<p>自校調理校の給食室(調理室)は配膳室への改修を予定しています。</p>

No	項目	意見等の概要	市の考え方
21	手作り調理	<p>手作りとは大量生産とは正反対の言葉だと思いが、手作りの意味をきちんと伝えてください。</p>	<p>本市の学校給食は、食材の選定については、毎月食材選定会を開催し、保護者の方々と一緒に味や形等を見ながら安全な食材を選定しています。また、調理では素材からの手作り調理を行っており、カレーやグラタンなどはルーから手作りしています。新しい施設となっても、現在の手作りは継続し、児童・生徒に安全でおいしい給食を提供していきます。</p>
22	試食会	<p>毎年楽しみにしている一般開放の大試食会について、余裕を持って、ゆっくりと味わえるような方法で実施してもらいたい。</p>	<p>給食展・大試食会については、多くの方にご来場いただいております。現在、全庁的なイベントの見直し等により、実施年度等を調整しておりますが、本市の学校給食を知っていただくために、効果的な実施方法を検討してまいります。</p>