

府中市立学校給食センター新築事業についての保護者説明会(開催結果)

- 1 日時 平成28年4月18日(月)～6月10日(金)
午前10時から1時間程度
- 2 場所及び回数 市内全小学校、22回(1校1回)
- 3 出席者 小学校保護者 全39名
- 4 内容 給食センター新築事業及び小学校給食調理業務の民間委託について
- 5 意見・回答等

| | 質問・意見・要望等 | 市側回答 |
|----|--|--|
| 1 | (昨年の説明会でも聞いたことの再質問) 前回80億6千万円と説明のあった事業費と財源について、結果を聞きたい。 | 施設全体の柱間を狭めるなど建築面積の縮小に努め、数億円の減額を図ったが、入札の結果、資材の高騰などで結果として94億円となった。財源は市債が60億円、基金が34億円。市債は20年間で返済するので、年3億円程度の返済となる。 |
| 2 | 高額な事業費だが減額した項目はあるのか。 | 独立していた会議室を止めて、見学通路を会議室として兼用するようにして面積を削減した。 |
| 3 | 調理実習室の食育などでの使い方がアバウトではないか。調理室はルミエールなどがあり、(朝日町は)場所が悪く使えない。減らせるものは減らしてもらいたい。食育について、具体的に考えていることは何か。 | 食育は学校訪問事業をより充実していく。実習室は、夏休みなどの活用を考えている。児童の見学や一般市民の見学の機会を増やし、試食会などを実施する。今後、食育検討会を開催し、充実させていく。 |
| 4 | 職員が増加する理由は何か。工場のように機械化されるのか。 | 37人の増となる。国の衛生管理基準により、調理室などが区画され人員増となる。調理釜等の機器の台数が増加するが、機械化することではなく、人が手作業で作ることに変わりはない。 |
| 5 | 民間と市職員が同一センター内で働くが、情報の共有や連絡体制はどうなるのか。 | 委託仕様書や調理マニュアルを作成し、委託業者の指導を行う。また、各現場には調理責任者を配置し情報の共有や指示の系統立てを行う。 |
| 6 | プロポーザル方式とはどういうものか。選定委員会のメンバーは誰か。 | 単なる入札では、安かろう悪かろうの面も出てくるので、事業者から事業計画などの提案書を提出してもらい、選定委員が金額面だけではなく安全面など総合的な審査のもと事業者を選定する方法である。選定委員のメンバーは、教育委員会や関係課の課長職等で構成し、アドバイザーとして保健所の課長などを呼ぶ予定である。 |
| 7 | 防災用の煮炊き釜を2階に置くと聞いているが電気が止まって運べるのか。 | 防災用の煮炊き釜は1台は外の倉庫に置いておき、1台を2階の展示用に置く予定である。また、この施設は、ガスの予熱で電気を発生するコージェネレーションシステムを導入する予定であり、停電時もエレベータなどに電気を供給できるので、持ち出すことはできるものと考えている。 |
| 8 | 地場産野菜の活用について | 泥付き野菜の冷蔵保管庫を設置するなど、地場産野菜の活用を考えている。 |
| 9 | 災害時の対応など、どこで検討するのか。 | 現在、給食センターは防災計画上の位置づけがされていないので、次期防災計画の中で、給食センターの防災計画上の位置づけを検討する予定である。 |
| 10 | 地場産野菜で、地元農家から規格が変わり、不揃いの人参などが使えなくなるのか心配との声がある。 | 現在も地場産野菜を活用しており、新たな給食センターになっても現在受け入れている地場産野菜の規格を変更するなどの考えはない。 |

府中市立学校給食センター新築事業についての保護者説明会(開催結果)

| | | |
|----|--|---|
| 11 | アレルギー対応の状況、アレルギーの検討はどういうところで行っているのか。保護者の意見を聞いたのか、新たなアレルギー対応の考え方などの情報を保護者に提供してもらいたい。 | 現在、卵、ナッツ類の除去食を提供しているが、平成30年度から、乳やエビ・カニの除去食を追加する予定である。給食センター運営審議会で審議し教育委員会に報告している。保護者アンケートをアレルギー食対応者など全員に配付し、意見要望等を聞いたところである。情報の提供は行っていきたい。 |
| 12 | 民間職員の採用は市が関与するのか。異物の混入事件など「人」の問題が怖い。 | 民間職員の募集は民間事業者が行う。現センターで従事している臨時職員や嘱託職員の優先雇用や市内からの募集を委託業者選定の条件にする予定である。従事員の名簿は提出してもらうので、調理員資格などをチェックする。 |
| 13 | ご飯の調理委託は別会社で行うのか。監視カメラなどを設置して調理状況の監視は行うのか。 | 調理委託は炊飯を含めて1社にする予定である。監視カメラなどは設置しないが、責任者を配置するとともに、市の指導をしっかりと行っていく。 |
| 14 | 財源で市債とは何か。 | 借金であり、毎年の税金で返済していく。給食センターの建設による給食提供の受益は、将来世代にも及ぶことから、現役世代で全額を負担するのではなく、将来世代の方にも負担していただく考え方である。基金の取り崩しは、今までに積み立てたものを活用するので前世代の方にも負担してもらうことになる。 |
| 15 | 市債の増で住民税が上がるのか。 | 住民税が上がることはありません。 |
| 16 | いくらか事業費を削減したとのことだが、工事費が上昇しており、調理実習室は減らしても良いのではないかと。税金は良く考えて使ってもらいたい。調理実習室の活用を夏休みに考えているとのことだが、夏は暑くてそこ(朝日町)まで行けない。 | 一方で、食育の充実を求める声もあるので、後から設置するのは困難なので、ここで設置する。会議室については、見学通路と兼用することで削減した。 |
| 17 | ガス発電とは、どういうものか。すべてのエネルギーを供給するのか。太陽光パネルを設置するのか。 | コージェネレーションで施設全体の電気を供給できる容量はなく、エレベーターや事務室など一部分への供給を考えている。調理のためのエネルギーはガス、電気がメインとなる。 太陽光パネルを設置する。 |
| 18 | 説明会での意見を、どう反映するのか。 | 建物や設備面での反映は難しいが、食育など運用面での検討材料にしたいと考えている。 |
| 19 | 朝日町は、東のはずれであり配送面で時間がかかり衛生面で不安である。 | 実際に試走してみたところ、配送は遠くても30分以内には学校に配送できる見込みである。熱いものや冷たいものを(二重)食缶で温度管理し衛生面にも十分に考慮し配送する。 |
| 20 | 29年度にセンター化されると、単独校の栄養士さんなどのアレルギー対応がどう変わるのか。 | 現在センターでは、卵とナッツの除去を行っている。29年度の1学期は学校栄養士が対応し、2学期からはセンターの栄養士がアレルギー対応を行う。 |
| 21 | 本校では、食育で朝どり野菜を給食に使用しているが、センター化されたときにどうなるのか。 | センター給食の食材として活用が可能と考えている。 |

府中市立学校給食センター新築事業についての保護者説明会(開催結果)

| | | |
|----|--|--|
| 22 | アレルギーの除去食の考え方を教えてもらいたい。本校は月2～3回は、乳を使用した献立が出る。 | 平成30年度から乳の除去食を行うが、例えばコーンポタージュなどは、乳を除いて野菜スープの代替食になる。また、除去食対象者の全員に対して、市で実施するアレルゲン食材を、全て除いて提供するという考え方ではなく、食べられるものはなるべく食べられるようにアレルギー対応のものだけをアレルギー室で作って提供する。 なるべく、アレルゲン食材を使用しないような献立にする。 |
| 23 | 新センターは、市の東にできるが、調理完了時間や配送時間はどうか。 | 調理完了予定時間は10時半ごろである。一番西側の小学校でも30分程度で配送できる。 |
| 24 | アレルギー対応調理室とはどういうものか。 | アレルギー調理に関して、食材の搬入、下処理などから調理の完了まですべて3階のアレルギー対応調理室で行うもの。 |
| 25 | 全国のセンター調理校で食中毒等の事故はあるのか。 | 他市での事故の例は聞いている。本市では温度管理などを行い事故がないようにする。 |
| 26 | 小学校調理で4コースとは何か。 | 煮炊きラインが4ラインある。 |
| 27 | 供用開始とはどういう意味か。 | 施設の使用開始ということで、平成29年度の2学期から新施設で給食の提供を開始する。 |
| 28 | 食材選定会とはどのようなものか。 | 毎月、給食で使用するお米や肉を選定する食材選定会を、市の栄養士や学校の先生、PTAの方などが参加して行っている。 |
| 29 | 国産食材や冷凍食品を使用する考え方は、将来的には変更があるのか。 | 今は、国産食材を使用することや加工冷凍食品を使用しないことを方針としており、新施設でも同様な考え方で給食の提供を行っていく考えである。 |
| 30 | アレルギーの献立細案は新センターにおいても、対象者に配布されるのか。 | 現在と同じく、配付し保護者にチェックをしていただきます。 |
| 31 | 中学の給食は、パンが多いのではないかと。洋食から和食にすべきではないかと。 | 現在も週3～4回はごはんを提供しており、和食の献立を重視している。 |
| 32 | <ul style="list-style-type: none"> ・魚系の献立で文句を言う人がいると聞いているが、給食を食べさせてもらっているだけでありがたいと感じている。 ・安全安心が大切。アレルギーの対応をよろしく願いたい。 ・本校では、学年別にバイキング給食を実施している。 ・食育としては、学校で子供たちが野菜を育てて「自分が育てたものを、いただきます」という心が大切ではないか。 | 学校農園で子どもたちが育てたジャガイモを、センターの給食で提供している。ランチタイムズや給食時間の学校放送でそのことを子どもたちがアナウンスしている。 |
| 33 | 学校給食応援畑というのがあったと思うが、近年少なくなっていないか。 | まだ、継続しているが多磨町近辺の畑が減少しているのではないかと。 |
| 34 | 今年、1年生となるが、配送される給食はどのように配膳されるのか。 | 給食開始時間に合わせて配送され、学校に配置する配膳員がクラスごとに給食を配膳台にセットした後、各階まで搬送し子どもたちに渡している。 |
| 35 | 食器等の回収の順番が一番早い所は、配送業者が待っており、食器の回収を急かされると聞いていたがどうか。 | 子どもたちが早く遊びたがって急いで食べる子と、食べるのが遅い子がいると聞いている。委託業者が急かしているようなことは聞いていない。 |
| 36 | 早食いの状況となっている。食事は楽しんで食べることが大切ではないか。 | 食育の問題でもある。センターでも各学校に出向いて食べ方の指導などを行っている。 |
| 37 | アレルギー対応で、小麦粉は行うのか。 | 当面、小麦粉は除去食の対象としないが、今後は安全面を考えて検討したい。 |
| 38 | エビ・カニは給食に出る頻度が非常に少ない。むしろ、ないのではないかと。 | カニはほとんど使わないが、エビは時々使用している。 |

府中市立学校給食センター新築事業についての保護者説明会(開催結果)

| | | |
|----|--|---|
| 39 | 米粉や片栗粉を使用して、なるべく小麦粉を使用しないようにして、誰もが食べられるようにしてもらいたい。小麦粉は国産を使用しているのか。 | 小麦粉は国産を使用している。 |
| 40 | 調理の委託先は決まっているのか。 | 今後、実績のある会社で、しっかりしたところを選定する。選定は、プロポーザル方式で委託料のみではなく、事業内容で選定する。 |
| 41 | 委託業者は誰が決めるのか。 | 市の関係部署の職員や東京都の保健所からの参加も得て決定する。 |
| 42 | 22,000食を作るというが、非常に多いと思うが、ちゃんと稼働できるのか。 | 29年度2学期からの給食開始を目指しているが、工事は29年6月に完了しその後、2か月間の準備期間を設け万全を期す。 |
| 43 | 独立していると説明のあったアレルギー対応室と炊飯エリアとが隣り合っているがだいじょうぶか。 | アレルギー対応室の中で専用の炊飯器でご飯を炊く。炊飯エリアとアレルギー対応調理室とは完全に独立している。 |
| 44 | 代替食の現状はどのような状況か。 | 現在は、卵とナッツの除去食のみ実施し、代替食は果物のみである。 |
| 45 | 調理実習室での食育はどのようなものを行うのか。 | 親子調理教室や、給食の献立を実際に作ってもらうなどの調理実習を行いたい。 |
| 46 | 学校行事と何らかの連携をもって給食センターを活用するようなことは考えているのか。個人では行きづらい。 | 現在も3・4年生の児童が南町の給食センターを見た後で、郷土の森を見学するような社会科見学を行っており、このようなことは継続するとともに、学校向けの試食会なども考えている。 |
| 47 | ドライシステムとは何か。 | (床からの跳ね水による二次汚染が衛生管理上の問題となったことから)調理室の床に水を流さない方式で、二次汚染を抑える有効な方法としてドライシステムの導入に努めることとなっている。 |
| 48 | 子どもは、新1年生で、玉子と小麦のアレルギーをもっている。パンの時はおにぎりを持たせている。小麦は5グラムまでは食べられるので献立によって大丈夫なものもある。現在、負荷試験を受けながら食べられる量を増やしている。エピペンを持たせている。アレルギー対応で小麦粉は実施しないのか。パンは直送品となるのか。米粉パン | 小麦は、調理中に粉が飛散する危険があり、現時点では実施しないが、要望もあり、今後については引き続き検討していく。 パンは直送品としている。米粉は小麦に比べ値段が高く給食費への影響が懸念される。 |
| 49 | 給食の配送車の温度管理はどうしているのか。配送車が学校に到着する時間は何時ごろなのか。 | 配送車は、通常の車だが、給食を入れる食缶を二重食缶にし、温かい物、冷たい物の温度管理をしている。給食を作ってから2時間以内に子どもたちが喫食できるように調整し、各学校には30分前には到着するようにしている。 |
| 50 | アレルギー対応食の配送はどのようにしているのか。 | 個人別の専用容器に入れて配送する。給食時はアレルギー専用トレーに載せて喫食するよう検討している。 |
| 51 | ・アレルギー専用トレーを使用することは賛成する。安全が大切であり命には代えられない。現状でも、違う色にしてもらいたい。 | — |
| 52 | マーブルパンをトレーに直接載せて配食しているのを見て複数のお母さんが驚いていた。保護者会のときには紙ナプキンに載せていた。 | トレーは洗浄消毒殺菌保管しており、衛生的には問題がないが、食習慣から違和感が出たものと考えている。ナプキンは使用後はごみとなるので環境的な面がある。 |
| 53 | 炊飯は、小学校とともに中学校の分も委託するのか。 | 中学の炊飯も委託する。 |
| 54 | 現センターの跡はどうなるのか。セキュリティの面で心配だ。 | 跡地利用については、市全体の中で考えてるが、古い建物は壊す予定である。セキュリティは機械警備を残すなど十分注意する。 |
| 55 | 子どもが通学予定の近隣の中学校の配送時間はどのくらいかかるのか。 | この小学校と同じく22分くらいと考えている。 |

府中市立学校給食センター新築事業についての保護者説明会(開催結果)

| | | |
|----|---|---|
| 56 | 子ども(1年生)は、給食をおいしく食べているようだ。移動教室の時期にPTA試食会が開かれるようだ。 新施設で、実際に給食を作っている場面を見学したい。 保護者の間でも、新給食センターが話題に出ることもあり楽しみにしている。 自校式の保護者で、自校方式がセンター方式になることを残念に思っている人もいる。 | 今年も、大給食展を開催するので、(南町の)センターで試食をしてもらいたい。 新センターでも施設見学と試食会を実施するので来場してもらいたい。 |
| 57 | ご飯は、現在、業者から直送されているが、新給食センターでは、ご飯は自前で炊くとのことでの配送はどうか。 | ご飯は業者からの配送が、センターからの配送となる。センターから、食器の配送、ご飯と食缶の配送の2回の配送となる。 |
| 58 | 中学校調理も民間委託化されるのか。 | 将来的には、委託化される可能性がある。 |
| 59 | 3コースが4コースになると聞いているが、全ての学校の生徒が偏りなく、1か月の中で同じ献立が提供されるのか。 | 4コース2献立となり。すべての児童が1か月の中では、同じ献立が提供される。 |
| 60 | 小学校調理が委託となったとき、配膳員からの連絡先はどこになるのか。 | 問合せや連絡の窓口は、委託後も同じです。 |
| 61 | 武蔵野市では、アレルギー対応食の学校での引渡しにチェックリストを使用している。アレルギー対応食は間違いがあってはならないので、チェックリストは良い方法ではないか。 | 調布市の事故もあり、リスク管理を考えて新センターにおいてはチェックリストを作成する。 |
| 62 | バイキング給食は子どもたちにとって楽しみになるのではないか。 現在、選択メニュー方式を実施しているが年々選択メニューの数が減っているのではないか。飲み物やパンの種類も減っている。 冷凍ミカンの使用回数が多いのではないか。季節ごとの果物が昔は出ていたが、近ごろは減っている。ナシ、リンゴはほとんどない。赤飯ではごま塩を付けるのが習慣だと思うが、近ごろはついていない。食育にもつながるのではないか。 | 赤飯にごま塩は習慣となっている面もあるが、塩分の関係などもあるのではないか。 食材料費の急騰する中で、主の材料費が中心で、その他デザートなどは限られたものとなってしまっている。果物はアレルギーの関係もあり、使用できるものは限られてしまっている。 |
| 63 | 幼稚園の弁当は冷たかったので、学校給食の味はまずまずだと思う。現状より、温かい物が食べられるのか。試食会には是非出席したい。 | 温かい物は温かく、冷たいものは冷たく出す予定である。 |
| 64 | 給食費の未納率はどのような状況か。支払方法が増えると良いのではないか。 | 臨戸徴収など対策を強化している。コンビニ収納などがあるが、今後、検討したい。 |
| 65 | ご飯に牛乳は合わないと言われているが、検討しているのか。苦手なものを給食で出すのはいかがか。 | 栄養面で、牛乳は必要と聞いている。小魚を嫌いな子もいる。食育の面など和食を提供しているが、苦手でも多彩な食材を食べてもらいたいと考えている。 |
| 66 | 給食費を、教材費などの中に入れて徴収できないのか。この学校が自校方式の時は、給食費を徹底的に徴収したので未納はゼロだった。 | 現在、教材費に含める考えは難しい。 |
| 67 | 未納の多い地域とか6年間を通してすべてが未納だった例があるのか。 | 資料を持参していないので答えられない。 【追記】 未納率が高い学校、低い学校はある。また、督促や訪問等を鋭意行っているが、在学中の納付がない事例もある。 |
| 68 | 配送車などで交通量が増加するのか。スタジアム通り沿いのグラウンドや公園を利用しているがどうか。 また、食材の搬入時間は、何時ごろになるのか。 | 配送などの時間は、概ね 9:30から食器の配送、11:00から食缶の配送、13:30から食器食缶を回収する予定だが、スタジアム通りは使用しない。主に、警察大学校との間の市道を利用して20号へ出るルートを想定している。 |
| 69 | 南町の跡地はどうか。利用は決まったのか。 | 古い建物は壊すことになるが、跡地の利用は決まっていない。 |

府中市立学校給食センター新築事業についての保護者説明会(開催結果)

| | | |
|----|--|---|
| 70 | 子どもが言っていたが、1、2年生の時は給食の量が少なく、4年生になって量が多くなったとのこと。 残飯を残さないように無理して食べている子もいると聞いている。 | 給食の量は、学年で増量している。1・2年生、3・4年生、5・6年生の3段階で分けている。 |
| 71 | 我が家の小学校の子ども、中学校の子ども給食をおいしいと言っている。行事食も大好きです。メニューを考えるのは大変だと思います。 学校給食のレシピをまとめた本が出版されており、本を購入して試して作っているが、思い出の味とは若干異なるので残念に思っている。 | — |
| 72 | 給食で多彩なメニューが出るのは大変に良いと思う。うちの子は野菜が大好きです。 | — |
| 73 | 我が家は和食より洋食が多く、和食が苦手なようです。 | 和食の時に残菜が多いときもある。 |
| 74 | 残菜はどのように処分しているのか。 | 堆肥化処理を業者委託している。 |
| 75 | 本校は、新センターに近い学校になるので、今まで以上により温かくおいしい給食を食べられると思っている。 | — |
| 76 | 自分たちが、子どもの時に食べた給食は、とてもおいしかった記憶がある。 | — |
| 77 | 子どもは、2年生(女子)だが給食時間の20分では、食が細く給食を食べきれない日がある。でも、昨日は残さず食べられたと喜んでいて、ビビンバ丼が好評とのこと。 酸っぱいものが苦手で、ドレッシングやミカンも苦手。 夏休みの給食センター見学会に参加し、釜やスパテラなどの大きな調理器具に驚いたり、大変良かった。 歯の生え替わりの時期は、大きいサイズの食材は噛みきれないときがあるので食べやすいものが良い。 子どもは給食が大好きようだ。 自分の子どもの頃もおいしく給食をいただいた記憶がある。瓶牛乳の時代で、ミルメークというイチゴ味やコーヒー牛乳味の粉末パックがあって、瓶牛乳に入れて飲んでおいしかった。 施設見学会や調理講習会があれば、是非参加したい。 | — |
| 78 | 娘(2年生)はアレルギーがあり、アンケートにも回答させてもらった。アンケートでは、代替食が40食しか作れないとあったと思うが40食を超えた場合、対象者をどのように選ぶのか心配。娘は、あんずアレルギーで杏仁豆腐やアプリコットソテーなどがダメ。次女は卵と乳をもっており、2年後に小学校に入学する予定。現在、主治医と相談しながら徐々に食べられるよう治療をしている。 | アレルギー対応食が40食というのがどこから出たのかわからないが、当初の予定では小学校200食、中学校100食を予定していた。現在の予定では、アレルギー対応室で、原因食材を含む献立の除去食・代替食を作り、原因食材を含まない献立は1階で作る通常食を提供するので、アレルギー対応は300人以上の提供が可能と考えている。複数のアレルギー食材を使用しないよう献立を考えている。 |

府中市立学校給食センター新築事業についての保護者説明会(開催結果)

| | | |
|----|---|---|
| 79 | <p>民間委託をするとのことで心配していたが、今の説明で心配ないことがわかった。現在、中学3年の娘は小学校の頃から学校給食は好きだった。自宅のカレーは辛くて苦手だったが、給食のカレーやシチューは食べることができた。</p> <p>また、下の子はわらしこ保育園に通って舌が良く味がわかるほうであったが、現在は小学生で野菜嫌いであったが給食の野菜ソテーなどを、おいしいと食べるようになった。中学は、デザート類でタルトケーキなどがおいしいと言っていた。リクエストでおいしいレシピをホームページなどに掲載してほしい。講習会も開いてもらいたい。</p> | <p>食材選定会を開いて国産食材を選定しており、食材にはこだわっている。地元産の食材を活用している。</p> |
| 80 | <p>夏のイベントで「給食センター探検隊」に参加し、大きなお釜やスパテラを見て喜んでいた。コンテナエリアで、自分の学校のコンテナを見つけて喜んでいて。是非、新センターでも、調理現場を見てみたい。</p> | <p>現在の「給食探検隊」は、調理現場に直接入っていただいて、実際に使用している大きな調理器具を目の前で見てもらっているが、新センターでの「給食探検隊」については、調理現場そのものに入ることについては、衛生基準が厳格化されたことで、どこまで直接入れるか検討したい。見学コースからは、調理現場を見下ろす形で見学することはできる。</p> |
| 81 | <p>6年生の上の子は量を食べる子で、おかわりをしている。じゃんけんでおかわりをすることもある。</p> | <p>—</p> |
| 82 | <p>調理委託業者の選定には、市民が入るのか。</p> | <p>市民は参加しないが、選定委員のメンバーは、市の課長職等で構成し、保健所の職員にアドバイザーとして参加してもらい衛生面での助言をいただく予定である。</p> |
| 83 | <p>現在の食数と、新センターでの食数はどうなるのか。</p> | <p>小学校は、13,000食が15,000食、中学校は6,000食が7,000食になる。予備食を全体で1,000食程度見ている。</p> |
| 84 | <p>現職員数と新センターでの見込みはどうか。</p> | <p>小学校は現在50人だが、新センターでは衛生区画の増加などで70人程度と予定している。実際にはもっと増加するかもしれない。</p> |
| 85 | <p>(飲用)牛乳は今後も毎日給食に出るのか。牛乳がない県もある。上の子(1年生)は牛乳が好きではないので、牛乳を残してしまう。残すとおかずなどのおかわりができないので、かわいそうだ。100mlの小さなパックがあればよいのだが、すぐにというわけではないが残してしまうのはもったいない。保育園では、大きな牛乳パックから各自が持参するコップに注いでいたので量の加減ができた。</p> | <p>国の基準に基づき栄養面からカルシウムの摂取には、牛乳が最も適している。和食などを含め、いろいろなものを食してもらいたい。おかわりの基準は各学校での教育方針もある。</p> |
| 86 | <p>保育園の給食は、バラエティーが豊かだった。保育園の頃から給食は好きでおかわりもしているほどであった。</p> | <p>—</p> |
| 87 | <p>調理実習室の活用など計画時の市民ニーズと現在の市民ニーズに変化があるのではないか。今のニーズにあった活用をしてもらいたい。いつでも試食が気軽にできると良いのではないか。</p> | <p>当日の食数を把握して給食を作るので、試食は、事前の予約が必要と考えている。調理室の親子料理教室などは、夏休み期間中の開催を考えている。</p> |
| 88 | <p>調理の民間委託に対して、先日ご飯のコンテナの中にタバコが入っていたという報道を知ったが、そのような不安がある。</p> | <p>委託事業者の選定について、衛生面からもしっかり選定するとともに、運用に当たっては日常の衛生管理をしっかり指導していきたい。</p> <p>【追記】 平成27年5月に千葉市の小学校で給食のご飯にタバコが混入する事故があった。</p> |

府中市立学校給食センター新築事業についての保護者説明会(開催結果)

| | | |
|----|---|--|
| 89 | アレルギーを平成30年度からと説明があったが、給食センターも平成29年度2学期と年度の途中ではなく、平成30年度からやらない理由は何か。 | 冬休みの期間ですと、十分な準備期間が確保されないため、年度途中の夏休み期間に十分な準備期間を設け、安全に給食を提供するために2学期からと考えている。また、自校調理方式の学校では調理室を配膳室に変えることも必要となる。 |
| 90 | 地域の住民にとっては、万が一の場合の災害時などに給食室が残っていると、炊き出しなどの拠点として活用でき、安心できるが、学校の給食室は残さないのか。 | 市全体の防災計画の中では、給食センターは炊き出し拠点としての位置づけではない。また、今回の熊本地震などを見ても、学校再開時に子どもたちへの給食の提供が第一の使命であると考えているが、学校の避難所などで長期滞在をされる方がいる場合などは、新しい施設で調理機器や食材を使って、食料を提供することもある程度は可能なものとなっている。 |
| 91 | 自校調理校のいいところはなるべく引き継いでいくとの説明があったが、自校のいいところはなるべくではなくて、引き継いでいってもらいたい。子どもが日常から給食のにおいや作っている方の姿が見えることで、おいしいというイメージを持っているが、センターでは子どもに伝わりにくいところがあると思うので、PRにも力を入れてもらいたい。 | イベント給食で、先日武蔵台小学校のバイキング給食に参加して、6年生の最後の給食で子どもたちが楽しそうに食べている姿が印象的だった。新センターでもできる限り子どもたちにとって良いと思われることを取り入れてやっていきたいと考えている。 |
| 92 | 今、子どもが小学校4年生なので、6年生のバイキング給食ができないのはかわいそうだと思う。当日は6年生だけではなくて、全学年が協力して行うことも意味があると思う。 | 調理委託を行う利点の一つとして、人員配置が柔軟であることがあると思うので、頻度はわからないが、バイキング給食など人手がかかることも積極的に取り入れていきたいと考えている。 |
| 93 | 食育として、本校では1・2年生がさやむきをしたのを当日の給食で出したり、2年生がミニトマトを作って、冷凍保存しておいて、ミニピザにして出したりと各学年で食育の取組を行えるが、センターではできるのか。 | 現在でも子どもたちが栽培したじゃがいもをカレーの具に入れたりして、食育に取り組んでおり、今後も学校と連携し、多くの学校の子どもたちができるようにしていきたいと考えている。また、給食センターならではのことは、野菜を作った子どもたちへ他校の子どもの評判などを還元することや、他校のさまざまな取組を紹介することでより給食に興味を持ってもらえるようにしていきたいと考えている。 |
| 94 | 老朽化で給食センターの建て替えを行うのは知っているし、理解もしているが、自分も自校式の学校で育ってきたので、自校のいいところは絶対に残してもらいたい。 | — |
| 95 | 小学校と中学校で献立は違うのか。 | 全国的には、幼稚園、小学校、中学校と献立が同じで量を変えているところもありますが、本市では小学生と中学生では体格も違うし、必要な栄養なども違うということから、別の献立、味付けにしている。 |
| 96 | 子どもは中学生のとき、給食はおいしいといていたが、現在高校生になっていて、自校式ではなくなることに對して、仕方がないことではあるが、寂しいと言っている。 | — |
| 97 | ホームページなどで給食の写真などを見ると、センターのはまずそうで、自校のはおいしそうに見える。見せ方などにも工夫してもらいたい。 | 給食センターの給食について実際に食べてもらうために、昨年度給食試食会を行いました。思っていたのと違い、温かく美味しかった、というご意見を多数いただいております。給食センターの給食のPRなど見せ方については改善していきたいと考えている。 |

府中市立学校給食センター新築事業についての保護者説明会(開催結果)

| | | |
|-----|---|---|
| 98 | 他校の保護者の方にお聞きしたが、給食センターでは通常ではありえない食材を使っていると聞いている。例えば、カレーにレンコンを入れていることなどしているのか。 | 根菜カレーとして献立を栄養士が立てている。給食の役割の一つとして、普段自宅ではあまり食べないものなどもお子さんに紹介し、さまざまな食材に触れてもらいたいということから、ご家庭ではあまり使わない食材が入っているかもしれない。 |
| 99 | 給食は見た目も大事で、センターでは現在ハンバーグが四角の形で提供されている。 | 新センターでは、ハンバーグ成型機を導入し、丸い形のものが提供できる予定である。 |
| 100 | 自校方式の小学校からセンター方式の中学校に進学した場合、子どもの先入観が強く、センターはあまりおいしくない、とってしまった。 | 子どもの成長過程で給食の味の感じ方や嗜好が変わる場合もあるものと思うが、少しでも先入観を軽減できるよう、給食センターのPRを含めて、対策を考えていきたいと考えている。 |
| 101 | 調理の民間委託について話は理解し、導入することも仕方がないことだと思うが、平成29年度2学期からの開始の1か月間くらいは特に注意して、おいしいと子どもに感じてもらえるようにしてもらいたい。最初のインパクトは大切だと思う。 | 献立や味付けなどはこれまでと変わらず、市の栄養士が行うが、変わった当初は特に気をつけ、業者と連携していきたいと考えている。 |
| 102 | 現在、直送品のパンについても、本校では配送されたパンにひと手間加えて、給食として出している。そういった工夫やひと手間加えることも考えてもらいたい。 | 栄養面などを考慮した献立作成を行っているが、現場に伝えていきたい。 |
| 103 | 今の自校の良い献立を新センターでも取り入れていってもらいたい。 | 自校式の献立をそのままセンターの献立にできるかどうかは分かりませんが、そういった子どもの要望や意見については、現場と調整し、できるだけ取り入れていきたいと考えている。 |
| 104 | センターの職員はどうなるのか。 | 中学校調理とアレルギー対応について行う。 |
| 105 | 現在、アレルギー対応についてありがたく対応いただいているが、子どもが生パイナップルのアレルギーがあり、給食のデザートでそれが出た場合、代替りのものがないことだけが残念である。センターではそういった場合の対応はどうしているのか。 | センターでは、果物は代替食の対応をしており、対象の方にはみかん又は冷凍みかんが提供される。 |
| 106 | 配送車は細い道を通れるのか。 | 配送ルートについては、安全なルートを通るなど、配慮するように考えている。また、現在も各学校に直送品(ご飯、牛乳、パンなど)を配送しているので、各学校に納品するためのルートに問題はないものと考えている。 |
| 107 | ①給食センターの給食について、実際の味を食べてみて、安心させてもらうために、試食会などを開催してもらいたい。 ②本校の給食試食会は、セカンドスクールが実施される10月頃に行われるので、できれば時期を合わせて両方の給食を食べ比べることができたら、参加者も増えるのではないかなと思うので、検討してもらいたい。また、実施する場合には、できれば予定があるので、2か月前には周知してもらいたい。 | 昨年度、説明をする中で、給食センターの給食を試食したいという要望があったため、市役所や自校式の学校で試食会を実施したが、参加された方はそれほど多くはありませんでした。また、実際に食べてみて、思ったよりも温かく、美味しかったという意見をもらったところだが、今年度は現在の給食センターで大試食会を開催する予定であり、ぜひご参加していただきたいと考えている。また、今回このような要望を受けたことから、自校式の学校で再度試食会をやることを検討したい。 |
| 108 | 今回の説明会の参加者は少ないが、今日来ていない人も自校式を残してもらいたいと思っている。以前、署名活動をしたが、現状で工事が開始され、あきらめている状態だと思う。逆に、数年前から話があったが、これまで残ってラッキーだったと思っている。 | — |

府中市立学校給食センター新築事業についての保護者説明会(開催結果)

| | | |
|-----|--|---|
| 109 | 近隣市の某市の保護者と知り合いだが、給食は本当にひどいと聞いている。それに比べたら、府中の給食センターはおいしくてありがたいものと思っている。一度、某市の給食を食べてみたら良いのではないか。 | — |
| 110 | 民間に調理委託をしても調理等のチェックを市の栄養士等が行うと思うが、将来的にも行うのか。 | 国などの基準に基づき、市の栄養士が食材の選定から検収、献立の作成を行う。毎日の委託の調理は、栄養士が塩分量などを検査し、市の管理職などが検食を行う。学校では、校長も検食している。これらは、将来的にも変更はないものと考えている。 |
| 111 | チェックは第三者が入って行うのか。 | 第三者のチェックとしては、学校給食センター運営審議会(保護者、保健所、給食主任、校長など)や教育委員会がある。 |
| 112 | 1年生の子は、牛乳の除去をしてもらっている。献立に含まれる程度の乳製品は食べられる。負荷試験を行いながら、徐々に牛乳の量を増やしている。 | 除去食の児童生徒も、なるべく多くの献立を食べられるようにアレルギー食を提供していく。 |
| 113 | 説明会に来ない人は給食が安心だと思っているのではないか。 | — |
| 114 | 台風や災害時などに食材が入ってこないことはあるのか。 | 東日本大震災の時は、献立の品数を減らして、パンや直送品と組み合わせて提供した。 |
| 115 | 幼稚園のときは、行事食として、餅つきを行い、豚汁を業者に運んでもらうなどしていたが、新給食センターでも行事食などに力を入れてもらいたい。 | これまでも学校や農家さんと連携し、自分たちが作ったじゃがいもをカレーライスの一部食材として使用するなど、食育を行っているが、今後も学校等と連携し、行っていきたい。 |
| 116 | 厨房の機械類はすべて新しくなるのか。 | 老朽化が激しく、一部、単体の移動可能な機械を持っていく予定だが、大部分の機械は新規に導入する。 |
| 117 | 現在の給食センターはどうなるのか。 | すぐとは言えないが、解体して取り壊す予定である。その後の、利用計画はまだ決まっていない。 |
| 118 | うちの子は、エビ・カニ・イカ・タコなどのアレルギーを持っているが、新センターでのアレルギー対応食は、全ての献立が別の入れ物で提供されるのか。うちの子は、食べられるものは、他の子と同じように通常食を食べたいと言っている。症状は、かゆみが出るくらいでエピペン所持していない。最近、生のりんごが食べられなくなってきた。 | 3階のアレルギー対応調理室で調理する献立は、対応するアレルギー食材に対する献立のみ調理し、普通に食べられる献立は1階の通常食の献立を提供する。 但し、調布の事故もあり、安全の確保の観点から、その子がアレルギー対応食の対象者であることの注意を喚起するために、トレーの色を変えることを考えている。特に小学校は周りの先生や児童生徒の気づきが大切と考えている。 |
| 119 | パンと麺は今と同じく外注となるのか。 | パン、麺、デザートなどは外注となり各学校へ外注先から直送される。 |
| 120 | うちの子はシシャモが苦手で、日によって好き嫌いがある。 | — |
| 121 | カレーはおいしいと言っている。 | カレーはどこの学校でも人気メニューとなっており、完食することが多い。和食は食べ残しが多い傾向となっている。 |
| 122 | カレーの隠し味にケチャップを使っていると聞いたが本当か。 | 調査する。 【追記】 トマトケチャップを使用している。 |
| 123 | 試食会はどのような感じで行われるのか | 現在は、事前申し込みされた団体のみ提供している。新センターでは、調理数の関係で事前申し込みは必要となるが少人数でも受け付けたいと考えている。 |

府中市立学校給食センター新築事業についての保護者説明会(開催結果)

| | | |
|-----|--|--|
| 124 | うちの子は、シシヤモの卵アレルギーで卵関係は除去食でお願いしている。これら、アレルギー対応食時の通常給食の試食をしたい。 他に、エリンギなど菌類のアレルギーを持っている。 | 新センターでは、随時、事前予約をしてもらい個人やグループでの試食を可能な限り行いたい。献立を選んでもらって試食をしてもらいたい。 |
| 125 | 2年前、PTAの学校給食試食会の担当で、試食希望が多い年は抽選となり、外れとなった人もいたと聞いたことがある。このスペース(本日の説明会会場)で試食会を実施するので、自ずから人数が制限される。 以前、学校給食の中華丼のレシピがあったので、作ってみたが野菜や具材が多く大変だった。 | 新センターの調理実習室で給食レシピを基にした調理講習会などを開催したいと考えている。 |
| 126 | 学校給食の給食レシピで、要望したものを公開してくれないか。アレルギー対応の献立で、市の対象アレルゲン以外のアレルゲンを除いたものを、自分で作りたいと考えている。 | 公開したいと考えている |
| 127 | 献立細案では、材料の内容はわかるが、どのように調理するのかわからない。アレルゲンを自分で除去したものを作りたいが、給食センターの栄養士さんに問合せしても良いのか。 | 栄養士に問い合わせてください。 |