

令和6年度

第2回上尾市学校給食運営委員会

議題資料

(1) 令和5年度小中学校給食運営状況について

1. 小学校給食運営状況

① 小学校給食運営費用

歳入	予算	決算
学校給食費 徴収金	477,421,000 円	467,387,446 円
廃油売払収入	835,000 円	2,195,126 円
寄付金	0 円	659,622 円
合計	478,256,000 円	470,242,194 円

※ 市内小学校に通う児童の保護者の負担を軽減するため、国の物価高騰対応重点支援地方創生臨時交付金を活用し、令和6年2月及び3月分の学校給食費を助成しました。これにより、当該給食費相当額（学校給食費徴収金）を減額しています。

歳出	予算	決算
賄材料費	611,339,000 円	588,895,972 円
給食数		2,090,096 食
一食単価		281.76 円/食

※ 物価高騰においても保護者の負担増を招かず学校給食を提供できるよう、国の新型コロナウイルス感染症地方創生臨時交付金を活用し、食材価格相当額（賄材料費）を増額しています。

② 小学校給食費未納状況

調定額	収納額	未納額	未納件数	納付率
471,285,995 円	467,387,446 円	3,898,549 円	720 件	99.2%

2. 中学校給食運営状況

① 中学校給食運営費用

歳入	予算	決算
学校給食費 徴収金	295,686,000 円	282,074,886 円
廃油売払収入	504,000 円	531,920 円
寄付金	0 円	89,015 円
合計	296,190,000 円	282,695,821 円

※ 市内中学校に通う生徒の保護者の負担を軽減するため、国の物価高騰対応重点支援地方創生臨時交付金を活用し、令和6年2月及び3月分の学校給食費を助成しました。これにより、当該給食費相当額（学校給食費徴収金）を減額しています。

歳出	予算	決算
賄材料費	376,906,000 円	372,537,099 円
給食数		1,025,121 食
一食単価		363.41 円/食

※ 物価高騰においても保護者の負担増を招かず学校給食を提供できるよう、国の新型コロナウイルス感染症地方創生臨時交付金を活用し、食材価格相当額（賄材料費）を増額しています。

② 中学校給食費未納状況

調定額	収納額	未納額	未納件数	納付率
284,901,719 円	282,074,886 円	2,826,833 円	486 件	99%

令和7年度 小学校給食実施計画表(案)

日	4月		5月		6月		7月		8月		9月		10月		11月		12月		1月		2月		3月		日
1	火		木		① 日		火		① 金		月		① 水		① 土		月		① 木	元	日		日		1
2	水		金		② 月		① 水		② 土		火		② 木		② 日		火		② 金		日		① 月		① 2
3	木		土	憲法記念日	火		② 木		③ 日		水		③ 金		③ 月	文化の日	水		③ 土		日		② 火		② 3
4	金		日	みどりの日	水		③ 金		④ 月		木		④ 土		火		① 木		④ 日		日		③ 水		③ 4
5	土		月	こどもの日	木		④ 土		火		金		⑤ 日		水		② 金		⑤ 月		日		④ 木		④ 5
6	日		火	振替休日	金		⑤ 日		水		土		月		④ 木		③ 土		火		日		⑤ 金		⑤ 6
7	月		水		③ 土		月		⑤ 木		日		火		⑤ 金		④ 日		水		日		土		7
8	火	入学式/1学期始業式	木		④ 日		火		⑥ 金		月		⑥ 水		⑥ 土		月		⑥ 木	3学期始業式	日		日		8
9	水		金		⑤ 月		⑥ 水		⑦ 土		火		⑦ 木		⑦ 日		火		⑦ 金		日		⑥ 月		⑥ 9
10	木	1学期給食開始日	① 土		火		⑦ 木		⑧ 日		水		⑧ 金		⑧ 月		⑤ 水		⑧ 土		日		⑦ 火		⑦ 10
11	金		② 日		水		⑧ 金		⑨ 月	山	木		⑨ 土		火		⑥ 木		⑨ 日		水	建国記念の日	水		⑧ 11
12	土		月		⑥ 木		⑨ 土		火		金		⑩ 日		水		⑦ 金		⑩ 月	成人の日	木		⑧ 木		⑨ 12
13	日		火		⑦ 金	かがやキッズDAY	日		水		土		月	スポーツの日	木		⑧ 土		火	3学期給食開始日	① 金		⑨ 金		⑩ 13
14	月		③ 水		⑧ 土		月		⑩ 木		日		火		⑨ 金	県民の日	日		水		② 土		土		14
15	火		④ 木		⑨ 日		火	1学期給食終了日	⑪ 金		月	敬老の日	水		⑩ 土		月		⑪ 木		③ 日		日		15
16	水		⑤ 金		⑩ 月		⑩ 水		土		火		⑪ 木		⑪ 日		火		⑫ 金		④ 月		⑩ 月		⑪ 16
17	木		⑥ 土		⑪ 火		⑪ 木		日		水		⑫ 金		⑫ 月		⑨ 水		⑬ 土		火		⑪ 火		⑫ 17
18	金		⑦ 日		⑫ 水		⑫ 金	1学期終業式	月		木		⑬ 土		火		⑩ 木		⑭ 日		水		⑫ 水		⑬ 18
19	土		月		⑬ 木		⑬ 土		火		金		⑭ 日		水		⑪ 金	2学期給食終了日	⑮ 月		⑤ 木		⑬ 木		⑭ 19
20	日		火		⑭ 金		⑭ 日		水		土		月		⑬ 木		⑫ 土		火		⑥ 金		⑭ 金	春分の日	⑮ 20
21	月		⑧ 水		⑬ 土		月	海の日	木		日		火		⑭ 金		⑬ 日		水		⑦ 土		土		21
22	火		⑨ 木		⑭ 日		火		金		月		⑮ 水		⑮ 土		月		木		⑧ 日		日		22
23	水		⑩ 金		⑮ 月		⑮ 水		土		火	秋分の日	木		⑯ 日	勤労感謝の日	火		金		⑨ 月	天皇誕生日	月	3学期給食終了日	⑮ 23
24	木		⑪ 土		⑯ 火		⑯ 木		日		水		⑯ 金		⑯ 月	振替休日	水	2学期終業式	土		火		⑮ 火	卒業式	24
25	金		⑫ 日		⑯ 水		⑯ 金		月	2学期始業式	木		⑯ 土		火		⑭ 木		日		水		⑯ 水		25
26	土		月		⑯ 木		⑯ 土		火		金		⑯ 日		水		⑮ 金		月		⑩ 木		⑯ 木	3学期修了式	26
27	日		火		⑯ 金		⑯ 日		水	2学期給食開始日	① 土		月		⑯ 木		⑯ 土		火		⑪ 金		⑯ 金		27
28	月		⑬ 水		⑯ 土		月		木		② 日		火		⑯ 金		⑯ 日		水		⑫ 土		土		28
29	火	昭和の日	木		⑯ 日		火		金		③ 月		⑯ 水		⑯ 土		月		木		⑬ 日		日		29
30	水		⑭ 金		⑯ 月		⑯ 水		土		火		⑯ 木		⑯ 日		火		金		⑭ 土		月		30
31			土		⑯ 日		木		日				金		⑯ 日		水		土				火		31
		14回		20回		20回		11回		3回		20回		22回		17回		15回		14回		18回		15回	

☆ 他会議等：県・学校栄養士研究会(5月頃)/物資全体会議(5月頃)/栄養士夏季研修会(8月頃)

計 189回

※ 献立作成数…189回分

※ 給食が実施できる回数…185回まで(献立作成数から、開校記念日・運動会・校外学習・学校公開日の振替休日、就学時健診などの4回を除いた回数で、月曜から金曜までの給食実施回数です。)

【注】給食開始日・給食終了日のルールについて、R5.9.21 指導課・学務課と協議した結果、以下の①②のとおり(日にちの数え方→学校開校日を数える(土日・祝日は数えない))

①給食開始日→入学式・始業式の2日後(中1日空ける) ②給食終了日→終業式・修了式の3日前(中2日空ける)

上尾市学校給食施設基本計画（素案）に関する 市民コメント結果

上尾市市民コメント制度要綱に基づき、市民コメントを実施し、上尾市学校給食施設基本計画（素案）に対する意見募集を、次のとおり行いました。

- 実施期間：令和6（2024）年5月1日（水）～令和6（2024）年6月7日（金）
- 対象者：上尾市内に在住・在勤・在学の人
上尾市内に事務所・事業所・固定資産を有する人、利害関係者
- 実施方法：計画(素案)・意見書を公共施設へ設置するほか、市ホームページに掲載
- 設置場所：学校保健課、市役所1階情報公開コーナー、各支所・出張所・公民館
- 実施結果：

1.提出の方法と人数

提出方法	提出人数	摘要
1. 直接窓口	12人	
2. メール	19人	
3. ファクス	49人	
4. 郵送	36人	
5. その他	14人	地域団体取りまとめ
合計	130人	

2.意見の種別と件数

意見種別	意見件数	摘要	ページ
1. 全般及び『はじめに』に対する意見	24件		1
2. 『第1章 学校給食運営の現状と課題』に対する意見	14件		2
3. 『第2章 新しい給食施設に求められる設備』に対する意見	12件		12
4. 『第3章 学校給食提供方式の検討』に対する意見	18件		22
5. 『第4章 学校給食施設整備の方向性』に対する意見	89件		45
6. その他の意見（学校給食全般に関するもの）	18件		—
7. その他の意見（教育行政に関するもの）	3件		—
合計	178件		—

1.全般及び『はじめに』に対する意見

意見	市の考え方（回答）
<p>基本計画（素案）を策定するに当たって、学校給食そのものが持つ重要な役割が検討されていないため、学校給食を単なるエネルギー補給の手段としか捉えられず、「教育の場」という視点が欠如してしまっている。</p> <p>そのため、調理員のなり手がいない、施設が老朽化した、集中して調理した方が効率的、経費が少なくてすむなど財政的視点からのみの検討に陥り、自校方式給食調理室を廃止し、センター化した給食施設に変ぼうさせた計画になってしまっている。このことは、さらにその先は、民間のお弁当屋さんへの委託へと変質する必然性を内材することになる。</p> <p>まさに、水泳授業を民間スイミングスクールに委託することと同じ根っこを持つことになる。</p> <p>学校は、子どもと先生だけでなく事務員さん、用務員さんなど全ての人が関わって総合的に教育する場であり、当然、食に関する調理員さんや給食施設は重要な役割を担っている。お腹がすく時間に調理室から漂う料理の香りは、子どもたちの「食」に関する興味を大いに駆り立て「知りたい」という勉強意欲を助長する大事な教育手段ともなっている。</p> <p>本素案は、教育的視点から根本的に見直すべきである。</p>	<p>今回の基本計画では、上尾市学校給食基本方針で掲げた本市の目指す学校給食の5つの方針に基づき策定したものであり、効率性や経済性だけでなく、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です。</p> <p>その他、ご意見を参考に、今後も学校給食事業の充実・発展のため、検討を進めてまいります。</p>
<p>「用語の解説（例：H A C C P）」や、数値等の最新のデータの提示、あるいは『素案』を読み進めるうえで必要な情報（例：「学校給食基本方針」掲載の「5つの方針」、埼玉県内の給食方式提供方式、学校栄養職員の配置基準など）の記載が無い。直近の数値なども含め、『素案』の中に示すか、または巻末に「資料集」として明示するなど、紙面構成を再考すべきである。</p> <p>P22以降「検証する提供方式モデル」として、小＝5パターン・中＝6パターンの方式が提示されているが、読んでいくと、結局はP47に記載されている「給食施設の再整備はセンター方式を基本とし」との文言を導き出すための資料であることがわかる。とりわけ、小・中学校とも、「センター方式（1か所・2か所）」と「親子方式」は最初から採用するつもりは無いのは記述から明らかである。したがって、提供方式をどうするか議論は、次のように整理したほうがよい。①自校方式 or ②小中合同のセンター方式（何か所にするかは、用地取得の見込みがつくことが条件）なお、中学校「センター＆サテライト方式」は、市教委HPでは「日本で一つの方式」などと自賛しているものの、『素案』においては、「2時間以内の喫食は困難」「各中学校のサテライト更新が長期化する」などの問題点を教委自ら指摘していることから、除外しないと自己矛盾が生じるのではないかと。以上整理したうえで、以下、『素案』の文言について意見を述べる。</p>	<p>必要な資料、データ等については、見直しを行います。</p> <p>その他、貴重なご意見として賜ります。</p>
<p>『素案』では、「令和5年3月に「上尾市学校給食基本方針」（以下、「基本方針」）を策定し、本市の目指す学校給食の5つの方針を掲げました」との記述があるが、「基本方針」が示されていない。したがって、「基本方針」P32に掲載されている方針1から方針5までを明示したほうがよい。</p>	<p>基本方針で掲げた5つの方針について、明示します。</p>
<p>「学校給食と食育の展開」に書かれている通り、学校給食は食育の場として重要な役割を担っています。給食は教育の一環です。アンケートでも「好き」「どちらかといえば好き」が小学校は90%以上です。しかし、この給食施設基本計画案は、給食を食べる児童の視点と食育の視点が入っていません。また、栄養教諭や栄養士が担っている役割についてもです。センター方式にした場合、栄養教諭が減るとはありますが、減った場合にどんなことが考えられるのか記されていません。各学校に栄養教諭や栄養士がいてくれることで近年増加傾向のアレルギー児童に対する適切な管理ができています。学校にとって栄養教諭や栄養士は大きな存在です。センター方式することで、栄養教諭や栄養士が減ってしまうのは反対です。</p>	<p>今回の基本計画では、上尾市学校給食基本方針で掲げた本市の目指す学校給食の5つの方針に基づき、効率性や経済性だけでなく、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です。</p>

意見	市の考え方（回答）
<p>・学校給食基本方針の第1、「安心安全な給食」第2の「おいしい給食」という方針からもこの素案の「給食施設の再整備はセンター方式を基本とし」という結論は容認できない。</p> <p>安心安全なという点で、センター方式では、つくってから子ども達が食べるまでの時間が長く、食中毒事故の危険が高くなることは避けられない。また、事故が起きた時の被害が大規模になる。作ってから食べるまでの時間がかかるということは、おいしい給食という点で自校給食に及ばないことは明らか。</p> <p>上尾の中学校給食で起きた食中毒事故の検証は行っていないのか。ウェルシュ菌が原因として特定されているが、これはとろみのある汁などの中で2時間余りで増殖し中毒を起こすことが知られている。このような事故を起こす危険が高くなるセンター方式でを採用することは「安心安全」という方針に反する。</p> <p>3センターであれば2時間以内の喫食ができるとしているが、その根拠は3.3km以内の配送範囲でできるということである。現在の中学校のセンターは11校を対象にしているが、3センターで33校を対象にすれば、1センターあたりの学校数は変わらない。喫食までの時間は、作ってから配缶、配送、学校での配缶にかかる時間であり、配送距離が6kmから3km程度に減ったところで時間短縮はわずかではない。</p> <p>こんなずさんな検証結果でセンターが最適などという素案は、子どもの安全を軽視しているとしか言えない。</p> <p>アンケートの結果からは、小学校・中学校の保護者、子どもたちは、ともに現在の給食に満足している。</p> <p>食育の面からも現在の方式をとるべきである。センター方式は、食育の取り組みで、栄養士が大幅に減らされ各学校1名という現在の小学校の体制とは程遠い。栄養教諭や調理員も協力して行っている現在の食育を不可能にする。デジタル食育ガイドブックによる食育のデジタル化など食育を補完するものではない。</p> <p>現状への課題の4番目にアレルギー対策室の設置をあげている。アレルギー対策室とは、「調理室とは別に、アレルギー食を専用に調理する」ものと規定している。</p> <p>上尾市では「上尾市学校給食食物アレルギー対応方針」を定めているが、そこは特別のアレルギー食を提供するのではなく、給食メニューを「提供するかしないか」の二者択一を基本として、詳細な献立表により、保護者・子どもが選択できるようにする、ということが決まっている。特別のアレルギー食を提供するなどの対応は重大な事故を起こす危険があり、文科省が二者択一を推奨してきたものである。現在の「対応方針」への検証、とりわけ専門的な検証も行わず、危険なアレルギー食提供を行うという方針を勝手に決めてよいのか。子どもの安全がないがしろにされている。</p>	<p>センター方式の場合、センターの設置場所によって、2時間以内の喫食が出来る範囲で配達校を決定する必要があります。このために、距離や交通事情を考慮しながら、引き続き検討してまいります。</p> <p>今後の詳細なアレルギー対応については、対応に対する要望や他市の事例なども調査・研究しながら、検討してまいります。</p> <p>その他、貴重なご意見として賜ります。</p>
<p>・上尾市の調理員が不足している要因を明らかにし、その方策を示してください。（少人数で済むセンター化の方法ではなく）</p> <p>・「食は、人々の様々な活動に支えられていること」を児童に教えるには、自校がベストです。人々への感謝の気持ちが育ち、残さず食べよう、と努力します。</p> <p>アレルギー対応は「速やか」より「きめこまかい」対応が重要だと考えます。保護者も児童本人も担任も、誰もが安心な給食のためには、一人一人の顔が見えて対応できる自校方式です。実際に、今、そのようにして、安心できています。</p> <p>・調理員さん、栄養士さんたちは、児童や職員の反応に、日々、励まされながら働いている。「工場生産する」のではなく、「食事を作って食べてもらう」ことが喜びなのだ、と話していました。今のおいしい給食は、自校だからこそできています。上尾の自慢だと思います。今ある各校の調理室を使いながら、学校の敷地内に新しい調理室を、何年かかけて順次作ればよいと思います。税金の使い方を見直すことで、どうか、自校方式を維持していただきたいです。</p>	<p>今後の詳細なアレルギー対応については、対応に対する要望や他市の事例なども調査・研究しながら、検討してまいります。</p> <p>その他、貴重なご意見として賜ります。</p>

意見	市の考え方（回答）
<p>①建設から40年以上経過しており～とあるが、上尾市学校施設更新計画実施計画の6ページ以降で各小中学校の校舎、給食室、体育館の目標耐用年数を60年、最長構造的耐用年数は、80年としている。40年でいかにも、古くなったと印象付けている。</p> <p>②3Pに既存給食の老朽化の現状として4枚の写真が掲載されているが、学校名、撮影日時が明記されていない。それと、4か所は、修繕したのか。いつ修繕したのか、明らかにしてほしい。本来、このようなときは、修繕するべきと考える。むしろ、何も修繕をしていないとすると、放置ともいえる。どの家庭でも家が40年もたてば、修繕対象の部分は出てくる。その都度、建て替えはしない。修繕していないとすれば、老朽化を放置していることになり、給食室をなくすための理由と言わざるを得ない。</p> <p>③中学校の共同調理場は、築30年とのこと。まだ十分に使用が可能な年数。また、各学校がサテライト調理場も8施設が40年。①でも述べたが、老朽化でどうしようもない状況ではない。</p> <p>④設問 どういった給食職場で働きたいですか の設問に、「空調設備の導入」が80数パーセントにも上る。議会でも全会一致で請願に賛成し、議決している。にも拘わらず実施しようとしない。救急車で運ばれた調理員もいる。学校施設更新計画の関係というが、働く人の命にかかわることをこのまま放っておいていいのか。早急に計画的に調理室にエアコンを入れるよう要望する。</p> <p>⑤令和4年度に児童生徒に実施した「学校給食に関するアンケート調査報告書」によれば、「給食が好き」「どちらかと言えば好き」を加えると、小学生が93.9%、中学生は、85.6%と満足度の高さをうかがわせる結果となっています」と記述しています。暖かく、おいしい給食を提供している現在の小学校は自校方式、中学校の共同調理場・サテライト方式がそれを支えています。自校方式、センターサテライト方式を継続するべきです。</p> <p>⑥この文章の中で「小中学校における食育は、実際に食する経験を通じて、食生活が自然の恩恵の上に成り立つものであること、食に関わる人々の様々な活動に支えられていること、地域の伝統的な食文化についての理解を深めること、食料の生産・流通及び消費について正しい理解に導くこと、食生活の背景や構造を理解することなどが重要です。」と述べています。食育の基本を述べていますが、あとでもふれませんが、小中一緒のセンター方式、サテライトなし、すべて外部委託となるとこれら、国も指針としている食育の概念がすべてなくなってしまいます。小学校の自校方式、中学のセンターサテライト方式を継続するべきです。</p> <p>⑦47Pの下の文章では、「市内数か所に給食センターを整備し、段階的に移行を進めていきます。」と述べています。その前の文章では、給食センター3か所を評価しています。したがって、3か所のセンター方式を採用し、移行を進めていくとの方針です。この文書を見る限り、すでに決定していると思われる表現です。パブコメの意見に関わらずに、進めて行くということです。パブコメ＝市民の声を聞かないことになります。このようなやり方には、納得がいきません。</p> <p>⑧中学だけでなく、小学校も一緒の3か所とのこと。東が小中4校、同じく東が小中10校、西が小中17校になります。あまりにアンバランスで危険です。食中毒対応、アレルギー対応、おいしい給食の維持、食育の意義などあまりに問題が大きい。小中学校は、自校方式、中学校は、センター・サテライト方式を継続するべきです。教育には、必要な経費をかけることが大事です。</p>	<p>市では、目標耐用年数を60年としています。が、計画実現には長い時間がかかるため、期限が到来する前に計画的に更新していく必要があるため計画したものです。</p> <p>外部委託の方法については、今後の給食運営の手法の一つとして有効性について検討しております。</p> <p>その他、貴重なご意見として賜ります。これからも学校給食事業の充実・発展のため、検討を進めてまいります。</p>

意見	市の考え方（回答）
<p>⑨PFI手法、「上尾市PPP、PFI手法導入優先的検討ガイドラインに沿った検討も行う」としている。</p> <p>すべて外部委託になるということです。PPP、PFI方式は、全国でもいろいろ問題が発生し、この方式をとらない自治体もある。昨年広島に本部を置き全国展開していた給食提供会社の「ホーユー社」が、突然給食を停止して、大問題になりました。コロナと食材の高騰で経営が成り立たなくなった事例です。</p> <p>現在、食材ほか物価も高騰しています。外部委託の場合、このような危険もあります。</p> <p>また、「上尾市PPP、PFI手法導入優先的検討ガイドライン」は、2016年にHPに発表されています。PPP、PFIによる事故が全国では、発生しています。</p> <p>再検討すべきと考えます。</p> <p>⑩給食は、教育の一環です。であれば、教育には一定の予算をつけるべきです。将来をになう子どもたちがより健やかに育つ意味でも、小学校の自校方式、中学校のセンター・サテライトの上尾独自の素晴らしい給食提供方式を継続すべきと考えます。</p> <p>以上です。</p>	
<p>現在、学校全体で栄養教諭や給食主任、担任等で食育を推進しています。</p> <p>特に最近では、SDGsの観点からも地産地消や学校ファームを各学校で取り組み児童への食に対する関心や作ってくれる人への感謝の心が育っていると感じ取られることが多くなりました。それが残菜の少なさにもつながっていると思います。センター化になることで、地産地消の取り組みは、できるとは考えにくいです。上尾市では、そこまで大きく作っている農家さんがいない中、今現在学校と連携して、納品してくれています。作ってくれる人の顔が見えての地産地消は児童にとっても、食べる意欲にもつながります。センター化になってしまったら不可能に近くなってしまいます。</p> <p>また、センター化になり2時間喫食が本当に可能なのでしょうか？上尾市は、さいたま市と同様市内の混雑は避けられません。現在小学校では、仕上がり1時間未満で児童のところに給食が届けられています。児童は、出来立ての給食が食べられています。センターになることで、かなりのクラス数の配缶時間や配送時間、学校に着いてからの誰が各クラスのワゴンにのせエレベーターなどの各階のクラスや、配膳室に運ぶ時間を考えたら2時間喫食を守れるのでしょうか？そこまで考えてセンター化にしていくのでしょうか？保温食缶も温かさは守れたとしても、時間がたっているものと出来立てを食べられるのとは、食感や、味の変化が心配です。また、食中毒や機械の故障などが起きたときは、大規模に給食の提供ができなくなります。被害にあうのは子供たちです。今まで、上尾で取り組んできた自校式をもとに、よい方法を考えていただきたいと思います。</p> <p>また、栄養教諭の人数は、センターになってしまうのと今の人数の確保は難しいのではないのでしょうか？1人の栄養教諭に対して多くの学校を対象としていかなければならなくなる。（児童に食に関する指導が行き届かない）</p>	<p>1センターでは、2時間喫食の実現が難しいと考え、基本計画においては、複数センター化を検討いたしました。2時間喫食の実現、配達校での新たな運用については、他市の事例なども参考に研究・検討を進めてまいります。ご意見を参考に、今後も学校給食事業の充実・発展のため、検討を進めてまいります。</p> <p>その他、貴重なご意見として賜ります。これからも学校給食事業の充実・発展のため、検討を進めてまいります。</p>
<p>今回の内容を見ると、コストカットが大きな目的と感じた。コストカットをした際に、カットされた分の費用は給食の質の向上につながるのか。自校式の場合、建設費用・敷地問題などの様々な課題があるが、食育・地産地消などを考えた際のメリットもあるのではないか。</p>	<p>学校給食の目標は、食育の推進を図るとともに、栄養バランスのとれた安全・安心でおいしい給食を提供することで、子どもたちの心身の健全な育成を図ることにあります。今回の基本計画では、上尾市学校給食基本方針で掲げた本市の目指す学校給食の5つの方針に基づき、効率性や経済性だけでなく、学校運営や教育活動への影響などを総合的に勘案したものです。</p>

意見	市の考え方（回答）
<ul style="list-style-type: none"> ・センター化となると子供達の食育の目的が失しなわれます。 ・地産、地消が見えなくなります。 ・学校の給食室はいざとなった時の役割をはたします。 	<p>いただいた意見は、貴重なご意見として賜ります。これからも安全安心でおいしい学校給食の提供に努めてまいります。</p>
<p>母「中学校の給食がおいしくないという声があるらしいけれどどうだった？」 娘「まずいに決まっている。それ常識だよ」 母「常識って？」 娘「小学校との落差が大きくなって。センターからトラックで運んでくんだから。」 私と娘の会話です。 基本計画（案）は、学校統廃合と直接関連し、コストカットが目的になっています。 自校方式にまさるものはありません。 老朽化した調理場は改修し、エアコンを設置し、民間委託ではなく、調理員さんを正規採用し、「食育」の目標えを実現できるようにして下さい。 「子どもは宝」です。子どもたちを置き去りにしないで下さい。学校給食費を完全無償化して下さい。</p>	
<p>子どもたち2人は給食がたのしみで、いつも完食。おいしかったと話していました。 あたたかくておいしい給食、みんなでいただく給食は、現在は今まで以上に大事になっていると思います。 自校方式ならではのものです。 お金がかかるといってセンター方式にしないでください。 上尾市はお金を貯めこんでいると聞いています。 何のために使おうとしているのでしょうか。 現状を守るために使ってください。 これから社会をになう子どもたちに使ってください。それでこそ、子どもも育てられるのではないのでしょうか。</p>	
<p>給食のセンター化の計画は、ストップしてください。 ・県内で起きている食中毒問題について、その責任・対処に全く触れていない。</p>	
<ul style="list-style-type: none"> ・給食は「食育」として大事にして下さい。 ・地元の野菜は地場産とし、利用し地元の発展につなげて下さい。 ・センター方式は、食中毒の元になります。 	
<p>センター方式に反対します。</p>	
<p>《自校方式を支持する》大前提として、子育て若年層への魅力アップを基本目標としてほしい。 ・健康な子育て・・・アレルギー疾患が増えており、自校方式の方が対応しやすいのは明白。調理員が直接児童・生徒と会え、食育にも携わり、調理員の働き甲斐のアップにもつながる。 ・学校施設の役割・・・様々な災害時における役割があり、避難者に対して調理したものを提供できる。 ・人手不足の問題・・・人員を減らして利益を確保しようとする民間（＝センター方式）でも解決しない。利益目的に人件費を削減すれば採用は困難となる。むしろ、自校方式なら上記のごとく働き甲斐を感じられるので、人件費さえ保証すれば長期雇用で安定する。 ・若年層の人口増を・・・人口減少の中、市が若年層の増加を図らなければならない。他自治体では、給食無償化や子育て世帯への支援等で、若者層の流入を促進しており、この流れが強まっている。上尾でも「健康な子育て」の観点で、自校方式を守ってほしい。</p>	

意見	市の考え方（回答）
<p>出来立てのあたたかい食事を先生や友達と楽しく食べる機会がなくなってしまうのは、食育を勧めている時代に反しているのではないのでしょうか。</p> <p>毎日校内から香る給食のおいしそうなおいが食欲増進につながるのではと考えます。</p>	<p>いただいた意見は、貴重なご意見として賜ります。これからも安全安心でおいしい学校給食の提供に努めてまいります。</p>
<p>上尾市は素案でいろいろ理由をつけていますが、この計画は、学校統廃合を含めた学校再編計画の一貫として進めているもので、学校施設を減らし民間委託をすすめることを目的としており市民本位の施策とは言いがたい内容です。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・多くの児童生徒保護者が「温かくておいしい」と好評な現行の自校方式やセンター&サテライト方式を変える必要はない。 ・校舎の建て替えや改修で、施設の老朽化や衛生管理基準に適合していく。 ・センター方式では、食中毒などの事故が発生した場合、多くの学校に影響が及ぶ。 ・自校方式には、児童生徒、教職員と、調理員、栄養士が互いに交流できる良さがある。 ・民家委託ではなく、正規採用の調理員を増やし働く環境の改善で安定した人員確保をはかる。 ・市民の要求に沿った税金の支出こそ自治体の役割である。 ・学校給食の提供方式の検討の中で、教育の観点や子どもが置き去りにされていると感じる。 <p>2/9「学校給食運営委員会」で栄養士が発言している。自校方式はできたてのものが、提供できる。センター方式は容器で温かくできると言っても、感触、見た目、栄養など自校のレベルにとどかない。小学校には栄養士がいて食育のための献立変更、栽培した野菜や米を使う等きめ細かい対応ができる。</p>	
<p>子どもの健康状態を見て工夫できるので子どもも安心</p>	
<ul style="list-style-type: none"> ・センター方式に変えた場合、食中毒の発生時、影響が大きい。 ・自校式は調理師さん達との交流や感謝の気持ちを育くむ事ができる。 	
<p>学校給食は、未来の社会を担う、人々の健康体を造る基礎のときです。</p> <p>この成長期に『食育』を10年間、集団で学ぶ意義は大である。</p> <p>「生きる」とは「食べる」、この地球上で生き抜くことは、自然に学び、「身土不二」という、仏教の言葉が語っているように、地元の野菜、食べ物の命をいただき、自然を愛でて、人間としての暮らしを学ぶ</p> <p>地球のあらゆる生き物を大切にしながら、生かす、生活を学校給食を通して学習することが全てを生かす力が造りあげられる。</p>	
<p>自校方式は、教室にも、今日の給食の良においが漂ってきます。</p> <p>給食への期待が高まります。</p> <p>栄養士さん調理員さんにも、児童の実態を把握してもらえます。</p> <p>麺類がおいしいです。</p> <p>食育全体のことを考えて下さい。</p>	
<p>自校方式の方が、あたたかくてよりおいしい給食が食べられると思います。</p>	
<p>食べることは、安全・安心でなければなりません。</p> <p>センターで大量に調理され運ばれる間に菌の増加を心配します。現在の自校調理が一番安全でおいしいと思います。</p>	

2.『第1章 学校給食運営の現状と課題』に対する意見

意見	市の考え方（回答）
<p>給食調理員の人手不足について触れられていますが、この問題は調理員に払われる給与が不当に低いことに本質的な原因があると考えております。「『人手不足』だから人員削減できるセンター方式を採用する」という対応だと、問題の原因と対策がかみ合っていないように感じます。</p>	<p>調理員の人手不足問題については、様々な問題があるため今後も引き続きその解消に向けた調査・研究を進めてまいります。</p>
<p>食育を考えるならば、食材や作っている人の見える化が大切。また調理員の人手不足の原因に少子化以外の理由はないでしょうか？少ない人員配置による労働環境の悪さはないのでしょうか？（休みがとりづらい、少人数の為作業が大変、エアコン整備が見送られた為温度管理不十分な中でのつらい作業、その上の低賃金だとしたら意欲ある方が調理員になっても長続きしない。常に人員不足になるのでは。）食育を通して、食べ物の大切さ、作ってくれる方への感謝。そして、子どもたち1人1人が、自分達は大切にされているんだと実感するのは。省力化・省人化と逆に、予算をきちんととり、給食にかかわる人員、そして食の専門家を配置し、栄養バランスのとれたキメ細かい労働ができるような環境づくりが、行政に必要なのではないのでしょうか。それを考える優秀な職員が上尾市には多くいらっしゃるはず。食は大切にしていきたいし、考えていくことができる市の体制であってほしい。配送時に食材が（給食が）傷む可能性もある。配送に時間をとられるより、調理時間を確保してもらいたい。</p> <p>地域住民の災害時などの避難所として、学校、体育館、調理場などが利用できるのであれば、やはり地域学校の給食室は今後も利用できる状態にしてもらいたい。センター方式には反対、自校方式を残すよう工夫を考えてもらいたい。</p>	<p>食育の観点から、食に関わる人々の様々な活動に支えられていることを正しく知ることは、重要であると考えています。</p> <p>人手不足の問題について、今後も解消に向け検討してまいります。</p> <p>避難所における炊き出しの実施については、家庭科室を利用して行うことと防災計画で示されております。</p>
<p>・小学校の給食は全校自校給食で2時間以内の喫食ができています。揚げ物も揚げたてでサクサクした食感も定評がある。センター給食になると2時間以内の喫食が難しくなる学校や揚げ物などの食感が今のレベルを維持することは難しいのではないかと予想される。</p> <p>・センター給食になると栄養教諭もセンター勤務となり、学校での食育活動が今より減ってしまうのではないかと考える。学校勤務なら毎日教室へ出向き、子供の様子にあわせてその日の献立の話をしたり、クラスの実態に合わせた食育の授業をすることができるが、センター勤務になると対応が難しくなることが考えられる。センター給食ではなく、学校の統廃合を行った上で、自校給食を続けることが望ましいと考える。</p>	<p>栄養教諭が減ってしまうことによる、学校での食育活動が減少することへの懸念については、今後の課題として、食育指導の体制や内容の検討をしてまいります。</p>
<p>現在の給食施設の老朽化は。今まで改修してこなかった結果である。順次、改修して空調設備を設置していくべきである。</p> <p>働く人の環境を良くして、正規採用を増やして、人手不足の環境を改善することはできる。</p>	<p>本基本計画は、学校給食の今後について検討するものです。新たに建設する学校給食施設については、空調設備の導入など働きやすい給食施設作りを進めてまいります。</p>
<p>素案では、センター化のほうがアレルギー対応が実施しやすいとしているが、文部科学省では、センター化では、アレルギー対応は、数が多くなり、人為的なミスや事故が起りやすいから、すすめないとしている。</p> <p>センター化でのアレルギー対応は、事故面から考えると危険である。</p> <p>自校式で改修してからアレルギー対応するのが望ましい。</p>	<p>今後の詳細なアレルギー対応については、対応に対する要望や他市の事例なども調査・研究しながら、検討してまいります。</p>
<p>「給食室の老朽化」について、「築年数」だけで判断ができるのかについては懐疑的にならざるを得ない。「老朽化している」と言うのであれば、個別具体的に「老朽化」の根拠を示すべきであろう。同時に「では、現在まで老朽化対策として何も手を打たなかったのか」という疑問に対して、今までどのような修理・修繕・備品の購入等してきたのか、その状況や経緯を加筆すべきである(巻末資料等としてまとめてもよい)。また、P3の写真は、学校名が明示されていないが、秘密事項ではないことから、それぞれ学校名と撮影日を記載する必要がある。</p>	<p>市では、耐用年数に基づいて計画的な施設更新を計画していることから、目安として築年数を提示しております。</p>

意見	市の考え方（回答）
<p>中学校給食の「センター＆サテライト」方式は、東洋食品が業務を請け負っていると思われる。上尾市立の中学校の敷地にありながら、「サテライト」には学校の職員は入れず、どのような方が調理員として勤務しているかも不明である。そうした実態について市民はほとんど知らないのではないかと。上尾市と請負業者とがどのような契約になっているのか記述すべきであると考えます。</p>	<p>中学校給食における現状の調理体制について説明を追加します。</p>
<p>小学校における「給食調理員の人出不足」が強調されているが、「市が募集すると人が思うように集まらない」のは何故なのかの分析がされていない。民間での「学校給食調理員募集」の広告を見ると、たとえば次のように掲載されている。 東洋食品は学校給食のパイオニア企業です！ ◎自校調理方式 251 校以上 ◎センター方式 278 箇所以上 このように、「市の募集だと人が集まらず、民間企業が求人募集すると人が集まるのはなぜなのか？」についての分析は重要である。「上尾市の本気度」なのか、それとも別の要因なのかを分析する必要がある。</p>	<p>引き続き、調査・研究してまいります。</p>
<p>小学校給食調理員の「働きたい給食現場」に「空調整備（空調設備の誤り？）の導入」とある。上尾市議会で全員一致で「エアコンの導入」を求める請願が採択されたにもかかわらず、現状では調理室にはエアコンがほとんど導入されていない。「職場環境づくりにも注力する必要があります」と言いながら具体策を示さないのは「実効性が無い」と判断されても仕方ないであろう。「では、どうしたのか」「どうすべきなのか」について具体的な経緯や方向性等を明示すべきである（P14「空調設備の導入」にもそうした記述は無い）。</p>	<p>本計画（素案）については、今後の学校給食施設についての計画となります。更新後の施設については、エアコンの設置は必須であると考えています。</p>
<p>「給食調理業務の外部委託」について、「調理業務の外部委託も視野へ入れていく必要がある」と記述されているが、「外部委託」の具体例や、「では、どのように検討したのか」については全く記述されていない。「外部委託を視野に入れる必要」が即「センター化」に結びつくわけではないと思われる。「調理業務の外部委託」の功罪については別途検討されるべきであり、現在までの検討過程について『素案』の中で公表されて然るべきであろう。</p>	<p>外部委託については、兼ねてからの検討課題となっておりました。このため、学校給食の現状と課題の中で触れているものです。</p>

意見

市の考え方（回答）

「食育」の重要性に言及するのであれば、食育を推進していく立場である栄養教諭や学校栄養職員の職名、現行の配置状況と配置基準（下記参照）、さらに『素案』よりも詳しく学校栄養職員の業務内容について記述すべきである。栄養教諭以外にも、栄養技師・栄養主任・栄養主査（以上県費）・栄養士（市費）がいることが「素案」には記述されていない。栄養教諭以外の「学校栄養職員」がこの案に目を通した場合、「自分たちも食育の指導をしているのに、栄養教諭だけが記述されている」と思うのではないだろうか。「担任教諭等」の「等」の中に栄養教諭以外の学校栄養職員を含めるべきではない。

また、市教委HPのメニュー「小学校給食」では、「〇月分食材の産地について」を掲載しているが、その文言は「上尾市の小学校給食は、自校方式で実施しております」で始まっており、自校方式は上尾市の給食の優れた特徴の一つであると考えられるので、現在の状況を事実として記述すべきである。さらに、「学校給食運営委員会」で出されていた栄養教諭による発言（子どもの視点での学校給食）も反映させた記述とすべきであるとする。

R5 学校栄養職員配置状況(職名は各学校の『学校要覧』による)

学校名	職名
上尾小	栄養教諭
中央小	栄養主任
大谷小	栄養教諭
平方小	栄養士
大石小	栄養教諭
原市小	栄養教諭
上平小	栄養士
富士見小	栄養教諭
尾山台小	栄養士(市)
東小	栄養技師
大石南小	栄養士
平方東小	学校栄養士
原市南小	栄養技師
鴨川小	栄養士
芝川小	栄養教諭
瓦葺小	栄養士
今泉小	栄養技師
西小	栄養技師
東町小	栄養技師
平方北小	栄養士
大石北小	栄養教諭
上平北小	栄養士

※学校栄養職員(県費負担)の職名は以下のとおり。

* 栄養技師

* 栄養主任

* 栄養主査

※上記の他、教育職員として以下の職が置かれる。

* 栄養教諭

配置基準(県費)

児童生徒数550人以上の学校で1名

549人以下の学校は4校につき1名

配置基準(センター方式)

* 児童生徒数 1500人以下 1人

* 1501人～6000人まで 2人

* 6001人以上 3人

∴センター方式の場合、学校栄養職員が減員となる。

市費の栄養士 左記一覧表参照

上平中	栄養教諭
東中	栄養教諭

各校の『学校要覧』によれば、中学校の栄養教諭はR5は上平中と東中に置かれている。

貴重なご意見として賜ります。ご意見を参考に、今後も学校給食事業の充実・発展のため、検討を進めてまいります。

意見

市の考え方（回答）

「学校給食アレルギー対応を行っている児童生徒数」は「基本方針」からの転載であるが、R3までしか掲載されていないため、最新のデータ（R4・R5）も含めて示すべきであろう（下記参照）。

R4・R5年のデータを追加します。

<上尾市立小・中学校における食物アレルギーの現況>

項目	校種 年度	小学校							中学校						
		H29	H30	R1	R2	R3	R4	R5	H29	H30	R1	R2	R3	R4	R5
在籍児童・生徒数		11,601	11,534	11,238	11,050	11,052	11,001	10,900	5,893	5,710	5,657	5,687	5,694	5,616	5,433
食物アレルギーを有する人数	人数(人)	511	577	579	693	675	727	723	384	374	499	492	424	462	462
	割合(%)	4.4	5.0	5.2	6.3	6.1	6.6	6.6	6.5	6.5	8.8	8.7	7.4	8.2	8.5
学校生活管理指導表を提出している人数	人数(人)	283	298	318	317	317	320	314	73	60	76	95	122	136	141
	割合(%)	2.4	2.6	2.8	2.9	2.9	2.9	2.9	1.2	1.1	1.3	1.7	2.1	2.4	2.6
エビエンを持参している人数	人数(人)	36	39	35	31	36	37	47	10	9	20	21	19	17	23
	割合(%)	0.3	0.4	0.3	0.3	0.3	0.3	0.4	0.2	0.2	0.4	0.4	0.3	0.3	0.4

学校給食の理念・食育の考え方は子ども達の食の状況を考えた時に基本とすべき考え方だと思いました。

また、子ども・調理員さんのアンケート結果もなる程と思う所です。

今回この計画（素案）に①老朽化・学校衛生管理基準適合②人手不足③アレルギー対応④コスト 効率化等があげられています。

1) 学校給食の理念・食育の享受者である子どもにとってどうあるべきかが計画から伺えない（アレルギー対応にはふれているが）

2) 調理員さんの働く条件、給食を作り提供する事でのアンケートからの提言も伺えない。

3) 栄養教諭について人数以外提言がない。各校にいる栄養教諭の食育での影響は大きいと思います。

まずこの上尾市学校給食施設基本計画（素案）がセンター方式を前提に立案されている為広く未来の大人へ成長してゆく子ども達はどう教育環境にあるべきか欠如している為、このセンター方式（案）に反対するものです。

本市が掲げる学校給食基本方針について、本基本計画に掲載いたします。

本基本計画は、学校給食の今後について検討するものです。新たに建設する学校給食施設については、空調設備、省力化・省人化の導入や食の安全性や作業効率を考慮したレイアウトとするなど、調理員が働きやすい環境を整えてまいります。

広報の記事にもあったように、子どもたちが育つ上で「食育」はとても大事です。「給食が楽しみ」という声は子どもからよく聞きます。その「楽しみ」の中には、ただ給食そのものだけでなく、作ってくれる調理員さん、考えてくれる栄養士さんなどとの交流も含まれています。地場産の材料、アレルギー対応なども一人一人が大切にされていることを「学校」という場で実感されます。

子どもの教育は、公の責任です。民営化はどうしても利益を出すことが求められます。「子どものため」を第一に、市として責任を持ってやっていただきたい。

いただいた意見は、貴重なご意見として賜ります。これからも安全安心でおいしい学校給食の提供に努めてまいります。

人手不足の原因は会計年度職員としているからではないですか？正規の職員として採用を募れば、人は集まると思います。ぜひご検討下さい。

「行政改革プラン」の指摘を踏まえとありますが結局、コストカットありきなのではないですか？

子どもたちの健やかな成長を支える学校給食を安上りに効率優先で対応しないで下さい。上尾市として、子どもたちに温かくて安心、安全なおいしい給食を提供することは子どもたちにとって自分たちは大切にされていると実感できる最大のメッセージにもなると思います。

また、子どもたちのアンケートにあるように給食時間の短さを何とかしてほしいです。

うちの子ども、もっと食べたかったけど時間がなく残ってしまったと言っています！！

3.『第2章 新しい給食施設に求められる設備』に対する意見

意見	市の考え方（回答）
<p>・広報5月号に、今年度予算概要が紹介されていました。「子育てのまち・あげお」を推進していく予算として『保育所での英語体験－1,711万円、英語クラブ設立－1,333万円』それは本当に子どもや保護者が望んでいる施策なのでしょうか？</p> <p>・この間、公立保育所が閉所されてきましたが公立保育所の立て替え計画ではなく、民間保育所への施設整備支援や民間保育所の保育士さん確保のための予算は計上されていました。子育てのまち・上尾は、公立保育所をなくし民間保育所に丸投げ？を推進していくのでしょうか。</p> <p>・学校施設更新計画の中で、小学校給食の自校方式調理場や中学校のサテライト調理場を給食センター方式にすることに反対します。上尾市が実施したアンケートでも多くの児童生徒や保護者から「温かくておいしい」と好評を得ている、現在の自校方式やサテライト方式を変える必要はない。子ども、保護者がもともとめているところこそ、予算を配分すべきではないでしょうか。</p> <p>・給食調理員さんの働く現場改善をしてほしいと思います。上尾駅に冷却ミストを整備する前に給食室にエアコンを設置されることを切に要望します。</p> <p>・学校給食の食材に地元でとれるお米や野菜をもっと活用していただきたいと思います。</p>	<p>本基本計画は、学校給食の今後について検討するものです。新たに建設する学校給食施設については、空調設備の導入など働きやすい給食施設作りを進めてまいります。</p> <p>地産地消については、今後も活用について取り組んでまいります。</p> <p>その他、ご意見を参考に、今後も学校給食事業の充実・発展のため、検討を進めてまいります。</p>
<p>何がなんでもセンター方式にするんだとの強い意志を感じます。</p> <p>ただ経費を低く抑えたいだけ。それでよいのでしょうか。上尾市が衰退するだけではないのでしょうか。</p> <p>調理員が働きやすいような環境、例えばエアコンを設置したり、傷んだ箇所を修復するなどして、人を集める努力をすべきだと思います。子どもや保護者に喜んでもらえないと若い人が定住しないのではないのでしょうか。</p>	<p>本基本計画は、学校給食の今後について検討するものです。新たに建設する学校給食施設については、空調設備の導入など働きやすい給食施設作りを進めてまいります。</p>
<p>学校給食衛生管理基準では、HACCP（ハサップ）の考え方を取り入れた衛生管理を行うことは明記されていますが、HACCP（ハサップ）に基づく衛生管理を行うことが必須であるとは記載されていません。</p> <p>HACCPに基づく衛生管理は、コーデックス委員会が定める HACCP の7原則を要件としており、国際的に求められる衛生水準に対応可能とされています。上尾市が、HACCP に基づく衛生管理を必須条件に加えている理由は、学校給食の市直営を止めて、民間に全面的に委託した大規模な給食センターの建設を想定しているためと考えられます。</p> <p>また、平成30年6月13日に公布された食品衛生法等の一部を改正する法律では、原則として全ての食品事業者「HACCP に沿った衛生管理」に取り組むことを求めています。HACCP をそのまま実施することが困難な小規模事業者等については、取り扱う食品の特性に応じた「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」を求めています。今回の制度化では、病院や学校等の営業以外の給食施設にも準用され、衛生管理の対象となっています。HACCP は工程管理、つまりソフトの基準であり、施設設備等ハードの整備を求めるものではありません。厚生労働省は、今回の制度化にあたって、現行の施設設備を前提とした対応が可能であるとしています。</p>	<p>P12の「HACCP（ハサップ）に基づく衛生管理を行うことが必須である」との表現を改めます。</p>
<p>・現在アレルギー対応は全校で行っているが、センター給食となって除去食や代替のアレルギー対応をすると、作業や発注が煩雑となることや、配送や受取の問題が長期的に考えても難しいのではないかと考える。除去食や代替食対応はリスクを伴い、事故が起きてしまうと子供の命にかかわることもあるため、給食室では作らず、今の対応を続けることが望ましいと考える。</p>	<p>今後の詳細なアレルギー対応については、対応に対する要望や他市の事例なども調査・研究しながら、検討してまいります。</p>

意見	市の考え方（回答）
<p>学校給食衛生管理基準は、学校給食における食中毒予防の観点から、学校給食法第9条により、適切な衛生監理を図るために必要な事項を定めたものです。食中毒予防という観点からすると、給食調理室への空調設備の導入は、早急に対応すべき課題であり、この問題の解決策が10年後の完成をめざす大規模給食センターの設置であるとすれば、問題の先送りであり、学校給食衛生管理基準への不適合を放置していると言わざるを得ません。</p> <p>空調設備の件については、上尾市議会令和4年9月定例会において請願第16号「小中学校における特別教室及び給食調理室へのエアコン設置に関する請願」が全会一致で採択されており、畠山市長は『給食室においては、学校施設の更新に合わせ、エアコンの設置を積極的に検討してまいります。』と回答されていますが、具体的な検討内容が示されていないのは、極めて遺憾です。</p>	<p>本基本計画は、学校給食の今後について検討するものです。新たに建設する学校給食施設については、空調設備の導入など働きやすい給食施設作りを進めてまいります。</p>
<p>センター方式では食中毒が起きた時に、多くの学校や生徒たちに影響が及ぶ。自校式やサテライト式では、限定的なものになる。</p> <p>食の安全を考えた時に自校式やサテライト式で改修する価値はある。</p>	<p>食中毒の発生防止のため、学校給食衛生管理基準に適合した施設や設備を整備するとともに、食品の衛生管理を徹底してまいります。</p>
<p>給食は、調理後2時間以内が美味しく安全に食べることができると言われているが、2～3ヶ所のセンター化になると、調理後2時間以内に食べることは不可能である。以前に中学校の給食で食中毒も起きているので、食中毒などを起こさないで、安全で美味しい給食にするためにも小学校の自校給食を存続して順次に改修していくべきである。</p>	
<p>「HACCPに基づく…」とあるが、この略語が何であるか即答できる市民は極めて少数ではないだろうか。せめて厚労省の説明（下記）が必要であろう。</p> <p>HACCPとは、食品等事業者自らが食中毒菌汚染や異物混入等の危害要因（ハザード）を把握した上で、原材料の入荷から製品の出荷に至る全工程の中で、それらの危害要因を除去又は低減させるために特に重要な工程を管理し、製品の安全性を確保しようとする衛生管理の手法です。</p>	<p>用語の解説について、追加します。</p>
<p>現在、自校式の給食施設なので、子ども達が、調理員、栄養士と直接ふれあう事が出来ているため、食育の観点からみても、とても良いと思います。午前中、給食室からのにおいて、食欲がわくようで、給食の時間を心まちにしてくれるという場面もあり、給食が学校生活の楽しみのひとつになっています。調理してすぐに教室まで提供できることも大きな利点だと思います。子ども達に安心安全でおいしい給食を提供するにあたり、考慮をおねがいします。</p> <p>アレルギー対策室の例があり、①、②と番号がありますが、作業の流れ順番号ということでしょうか。</p> <p>食物アレルギー児童の対応は、多種多様なため、センターで調理したものを各校に届けるとなると、誤ることがない様にする事が、難しいのではないかと思います。また、重とく食物アレルギーの子どもはやはり持参になってしまうかと思えます。</p>	<p>アレルギー対策室の例にある番号については、主な厨房機器を示しているものです。説明書きを加筆します。</p> <p>学校給食における食物アレルギー対応で、最優先すべきことは安全性です。安全な給食の提供に向けて努めてまいります。</p>
<p>食材費に委託料・配送費が含まれることにより値段が高くなるデメリットがある」という指摘は重要である。自校炊飯と委託炊飯とで給食の単価がどのくらい変わるのかの具体的な例示の記載が必要である。</p>	<p>いただいた意見は、貴重なご意見として賜ります。これからも安全安心でおいしい学校給食の提供に努めてまいります。</p>

意見	市の考え方（回答）
<p>意見1 第2章 新しい給食設備に求められる設備 2 空調設備の導入</p> <p>【提案内容】 上記項目の4行目について、赤字項目の追記記載を提案いたします。 また、高温多湿な給食室で働く給食調理員の身体的負担が大きくなっており、快適な作業環境を整える必要があります。</p> <p>【理由】 給食調理作業に従事する人の健康管理問題については、昨今社会課題として各メディア等でも大きくクローズアップされております。 令和2年度文部科学省の報告によると、公立学校共同調理場における空調（冷房）設置は77.3%（うち、学校給食衛生管理基準達成は49.1%）とされており、必要性の高いものの常備され切れていない現状と勘案いたします。厚生労働省が策定した「大量調理施設衛生管理マニュアル」には、厨房のお温度を25度以下に保つことが推奨されています。 本計画における新設施設においては、厨房環境を改善し、特に給食調理に従事する方々への健康への配慮を十分に図り、健全な学校給食事業の運営を図っていただきたいと考えます。 都市ガスによる空調システム・業務用調理機器においては、厳しい温熱環境の厨房室においても、快適に調理作業を行えるさまざまなシステムがあります。特に都市ガスによる空調システムの一つである「停電対応型GHP（ガスエンジンヒートポンプ）」は、バッテリーと発電機を搭載しているため、災害などによる停電時でも都市ガス供給が継続されれば、冷房と照明等を使い続けることが可能です。 また、平時においても電力のピークカットに資するとともに、契約電力の低減や受電設備の軽減によるランニングコスト低減も期待できます。平時からの空調等のエネルギー利用システムが、そのまま災害時においても機能することができれば、迅速かつ的確な災害対応にも資するものと考えます。</p>	<p>貴重なご意見として賜ります。いただいたご意見を参考に、今後も学校給食事業の充実・発展のため、検討を進めてまいります。</p>
<p>意見2 第2章 4 省力化・省人化・省エネを図った設備の導入（17ページ）</p> <p>【提案内容】 上記項目の6～9行目について、赤字への修正記載を提案いたします。 加えて、給食施設の更新の際には、上尾市公共施設環境配慮型設備導入指針に基づき、環境に配慮した公共施設の整備や災害時においても機能が確保できるよう、使用エネルギーの多重化・強靱化を図る必要があります。（太陽光発電や都市ガスの中圧管供給、プロパンガスによるバックアップシステム等）</p> <p>【理由】 埼玉県「地域防災計画」においては、「電力供給の安定化に向けたエネルギーの多重化による指定避難所における生活環境の確保」、また、国土交通省からは「防災拠点等となる建築物にかかる機能継続ガイドライン」が示されており、公共施設においては、頻発する自災害や大規模停電（例：2019年の台風15号の停電被害は93万件280時間に及んだ）に直面した際でも、エネルギー供給が継続される強靱な施設であることは極めて重要です。 都市ガスの中圧ガス導管は、阪神淡路大震災や東日本大震災等の大規模地震、また近年多発している風水害においても都市ガス供給を継続し続けた実績があり、基本的にガスの供給を停止することはありません。道路や橋が崩壊してもガス漏れしなかった強靱性を有しており、大規模な災害時にも給食設備の機能維持は十分可能です。</p>	

意見	市の考え方（回答）
<p>あり、環境性・安全性・経済性に優れ、災害時にも強靱性に優れた都市ガス（中圧導管）の導入・活用をご提案いたします。</p> <p>なお、万一の都市ガス供給の途絶が起きた場合でも、備蓄用LPガスを都市ガスに変換し、ガス設備（調理厨房・ガス空調等）をそのまま使用できるシステム（New PA）も、他自治体における採用が進んでおります。これにより災害対応用として別途、プロパンガス仕様の調理厨房機器や空調設備の増備は不要となります。</p> <p>また、「停電型対応GHP（ガスエンジンヒートポンプ）」と組み合わせることで、災害時による停電時でも冷暖房と照明等を使い続けることが可能です。</p> <p>さらに「ガスコージェネレーションシステム」等を、電力負荷に即して配置することで、冷蔵庫・冷凍庫への電力供給も途絶えることがないため、災害時においても食材保管が適切に行える等、災害時の炊き出しのニーズにも応えることができるものと考えます。</p>	

4.『第3章 学校給食提供方式の検討』に対する意見

意見	市の考え方（回答）
<p>建設費・設備購入費・水道光熱費・人件費などの項目があるが、何を元に試算をしているのか。また、各費用の詳細を明確にしてほしい。</p>	<p>検討に際しては、他市町村の事例や民間企業から提供されたデータなどを参考に比較検証を行っています。</p> <p>詳細については、あくまでも概算であるため、基本計画では明確化していません。</p>
<p>全小学校の対応を1ヶ所ですべて対応が出来るのか(2ヶ所・3ヶ所についても同様)</p>	<p>アレルギーの対象、対応方法について、今後の検討課題としてまいります。</p>
<p>1ヶ所案と2ヶ所案ではそこまで差が無いが、3ヶ所案になると初期費用が大きくなるのはなぜか</p>	<p>初期費用については、見込みの調理食数に応じて、計算されるため素案に記載の数字となったものです。</p>
<p>センター方式に共通するが、「センターの用地取得費は含まず」との注意書きが添えられているものの、「なぜ用地取得費は含まないか」についての説明が全くされていないのは意図的であると考えられる。この議論を推し進めていくと、「センター3か所」案の実現性が低くなるからであろうか。</p>	<p>様々な方式を検討した結果を提示する必要があると考えています。</p> <p>提供方式にかかわらず、施設整備には多額の費用負担が見込まれることから、建設用地には、市財政への負担等を考慮し、既存の市有地を活用することを前提としています。</p>
<p>「センター方式（1か所）」についての「検証」は、結局はP47の「整備にあたっては、小中学校のセンターを別々に整備するのではなく、合同の給食センターに集約するのが最も効果的」との結論を導くためのものであることが読み取れる。センター1か所では「2時間以内の喫食が不可能」だからである。</p> <p>恣意的に「センター1か所」について検証していることが明白なので、むしろこの案については不必要だと考える。</p> <p>また、「センター建設の用地取得費は含まず」とについての合理的な説明が無い。</p>	
<p>上記「センター方式（1か所）」で述べたことと同様で、「小中学校合同のセンターに集約するのが効果的」という「結論」のために提示された案であろう。</p> <p>この案も用地取得費を除いている点についての説明がされていない。</p>	
<p>「センターを西側1つと東側に2つ」とする案は、「上尾市学校施設更新計画」と連携することを考えれば、「学校統廃合で廃校にした学校の敷地にセンターを建設する」ことが前提になっていることが透けて見える。そうではないと言うのであれば、センターを建てる候補の土地について何らかの記述をすべきである。上尾市と同様の問題を抱えている「中学校によりよい給食とどけ隊@町田」は、センター給食の問題点について、「建設場所が工業系の用途地域に限定される。食中毒が起こった時の被害が大きい。事故等で配送が遅れるリスクが高い。用地取得や建設費・調理機器等購入費、配送費などに多額のコストがかかる。」と明言しているが、『素案』の【まとめ】には問題点の記述が欠けている。</p>	
<p>『素案』では「適用できるケースが限定的になる」と説明していることから、教委事務局としてこの方式を想定していないことが窺えるので削除すべき。</p>	
<p>小学校と同様、「小中学校合同のセンターに集約するのが効果的」という「結論」を得るため、比較するために提示された案であろう。</p> <p>用地取得費を除いている点についての説明がされていない。</p>	
<p>小学校と同様、「適用できるケースが限定的になる」と説明していることから、教委事務局としてこの方式を想定していないことが窺える。</p> <p>単に比較するだけで実現する可能性がゼロならば、比較対象として記述する必要はない。</p>	
<p>給食調理員の人出不足を既定事実として検証しているが、「人手不足の解消」について対応策が示されていない。どうしても人出が足りないのであれば、給食調理員全員を市費本採用と会計年度任用職員に依拠するのではなく、別の方法は全く考えていないのか（たとえば、図書館の貸出窓口のスタッフが参考になる）。人出不足を理由にすることは、裏返せば市教委の努力不足とも言える。</p>	<p>貴重なご意見として賜ります。ご意見を参考に、今後も学校給食事業の充実・発展のため、検討を進めてまいります。</p>

意見	市の考え方（回答）
<p>「センターを JR 高崎線の西側 1 つと東側に 2 つとし、各小学校に配送するイメージです」という記述は、P31の文言をそのままコピーしたと思われ、明らかに文言の誤りであると考えられる。（誤）小学校（正）中学校</p> <p>「県費栄養教諭等の人数は、給食センターが増えることにより、増員が見込まれます」とあるが、中学校給食をセンター 3 か所にした場合、「小学校給食はどうするのか」の説明が欠落している。</p>	<p>ご指摘の通り文言を修正いたします。</p>
<p>給食調理室と特別教室にエアコン設置をする請願を令和 4 年度の市議会において全会一致で採決したにもかかわらず、それを実行しない市政は、税金の使い方を間違えていると思います。給食調理室が過酷な労働の場になっていることは承知しているはずで、そこに今すぐお金をかけるべきです。今、働いている人の命を守ってください。過酷な労働環境を改善しなければ、給食調理員不足も解消されないのではないのでしょうか。新しく給食センターを作ることにお金をかけるのではなく、今ある施設にもっとお金を使い、そこで働く人を大切にしてください。</p>	<p>本基本計画は、学校給食の今後について検討するものです。新たに建設する学校給食施設については、空調設備の導入など働きやすい給食施設作りを進めてまいります。</p>
<p>「基本方針」P24 の「埼玉県内市町村の給食提供方式の状況」を再掲すべきであると考え（巻末データとしても可）。この表は R 4 年 10 月現在となっているが、できれば直近の状況であればなお可。</p>	<p>いただいた意見は、貴重なご意見として賜ります。これからも安全安心でおいしい学校給食の提供に努めてまいります。</p>
<p>「検証する提供方式モデル」として 5 パターン提示してあるものの、結局は P47 の「給食施設の再整備はセンター方式を基本とし」との文言を導き出すためのものであることは明らかなので、「自校方式」と「小中合同のセンター方式」とに大別したほうが、対立軸が明確になって分かりやすいのではないかと。</p>	
<p>「調理時間を多く確保できる」「栄養教諭の増員が見込まれる」メリットがあると述べながら、その 3 倍ほどの字数を割いてデメリットを強調している。このことから、教委は本当に食育を推進しようとしているのか甚だ疑問である。</p>	
<p>「センター 1 か所」案は、冒頭で述べたとおり、P47 の「小中合同のセンター給食を方針とする」ための、恣意的な比較論のための案であると考えられる。</p> <p>一方、「調理後 2 時間以内での喫食が困難になる」「問題発生時のリスク＝集団食中毒の蓋然性があること」を問題点として挙げているのは、はからずもセンター給食に共通するデメリットであることを教委自らが吐露していると考えられる。</p>	
<p>上尾市教委 HP で「中学校給食共同調理場の紹介／特色ある上尾市の中学校給食」の中で「この方法は、センター＆サテライト方式と呼ばれており、日本でたった一つの方式です。共同調理場と、給食室の両方で調理することによって、適温でバラエティーに富んだ食事を整えることができるようになっています。」との記述がありながら、『素案』では問題点が羅列されている。であるならば、そもそも「センター＆サテライト方式は日本でただ一つの方式」などと喧伝していたのは何だったのか？との疑問が生じる。</p>	

5.『第4章 学校給食施設整備の方向性』に対する意見

意見	市の考え方（回答）
<p>表6によれば、上尾市内の小学校の中でも富士見小は高い水準の時刻調理給食を提供できる環境にあるようです。必ずしも全校をセンター方式に移行させる必要はないと考えます。</p> <p>優れた給食容器を採用することで、センター方式でも温かい給食を提供できるようですが、食事のおいしさは温かさだけで決まるものではありません。例えばあげもののザクザクした衣、生野菜のシャキシャキ感、炊き立てのご飯の香り・食感など、調理直後の料理でないとならぬおいしさがあるのは、多くの日本人が知るところです。</p> <p>おいしい食事の体験、そしてそれらを調理する人間が児童らと同じ建屋の中に存在し、直接感謝を伝えられる環境は、児童の健やかな成長に良い役割を果たしているはずで、一部の実行可能な学校だけでも、自校方式で給食の提供をおこなう価値があると考えます。</p>	<p>施設や設備の老朽化、衛生管理基準への適合状況などを考慮しながら、センター方式への移行時期について順次検討していきます。</p>
<p>老朽化、衛生面の対応はすべて同時には無理なので、計画的に3校ずつでも改修・改善をすべきではなかったのか。衛生面で、基準に合っていないとのことだが、現状で問題ないのか。今まで、事故は発生しているのか。調理員さんの働く環境をしてこなかったのは、なぜか。自校方式のよさは、あたたかい給食提供できることです。</p> <p>生徒さんが、今のものでほぼ満足しています。これをためこんだ予算をつかって継続すべきではないですか。食育の面でも、教室のそばに給食室があるのはよいし、調理員が安全安心な環境で働けること。生徒さんに、よりよいものを提供しようとする気持ちが必要です。コストや効率面も必要ですが、民間委託にして、給食をもうけの対象にすべきではありません。教育の面から自校方式を維持すべきと考えます。</p>	<p>本計画は、これまで改修・修繕で対応してきた給食施設が建築から40年以上を経過し、また新たな衛生管理基準への適合が必要となったことから、施設の耐用年数が到来する前に建て替えを計画したものです。</p>
<p>多くの児童生徒や保護者に温かくておいしと好評な現行の自校方式やセンター・サテライト方式を変える必要はない。</p> <p>校舎の建て替えや改修で施設の老朽化や衛生管理基準に適合していく。</p> <p>センター方式では、食中毒などの事故が発生した場合多くの学校に影響が及ぶ。自校方式には、児童生徒や教職員、栄養士が互いに交流できる良さがあります。民間委託ではなく、調理員の正規採用を増し、働く環境の改善で安定した人員確保をはかる。</p> <p>市民の要求に沿った税金の支出こそ自治体の役割であります。</p>	<p>市では、安全安心でおいしい給食を提供することが学校給食において最も大切なことと考えています。自校給食においては、校舎面積などの制約や学校施設の更新と合わせて給食施設も更新することとなるため、長期間の年月が必要となります。</p> <p>また、安全性の確保とともに給食を止めないことも重要だと考えます。しかし、各学校の給食室の建て替え工事を行う場合は、工事期間中は調理場が使えなくなるため、給食を提供することができません。給食を提供しながら、できるだけ早急に学校給食衛生管理基準に適合した施設を整備する必要があると考えています。</p>
<p>効率化とコスト削減・民間委託のセンター方式に反対します。</p> <p>理由</p> <ol style="list-style-type: none"> ①センターで衛生上の問題が起きると食中毒が数十校に広がる。 ②運ばれる間にすっかり冷める。 ③味や安全も劣化する。 ④機械化され、マニュアル化された画一的でメニューも限られる恐れ ⑤グローバル企業の商品食材の入る恐れ 	<p>食中毒の発生防止のため、学校給食衛生管理基準に適合した施設や設備を整備するとともに、食品の衛生管理を徹底してまいります。</p> <p>また、学校給食は学校給食実施基準に基づき、栄養教諭が中心となって献立作成し、国産の食材を中心に選定を行うことで、安全・安心であたたかくおいしい給食の提供に努めています。</p> <p>その他、ご意見を参考に、今後も学校給食事業の充実・発展のため、検討を進めてまいります。</p>

意見	市の考え方（回答）
<p>ほとんどの子どもたちがとてもおいしいと思っている自校方式を変える必要があるのでしょうか。</p> <p>センター方式にして、食育として調理師さん、栄養士さん、子どもたちとの交流などはどうなのでしょう。給食が近づくとおいしそうな匂いがする。給食がまちおどろしい、そんな環境を無くさないで下さい。</p> <p>また避難所ともなっている学校に調理室があるということは地域にも大切なことだと思います。</p>	<p>できる限り、現在の学校給食の良さを取り入れながら、さらにおいしい給食を提供できるよう検討を進めてまいります。</p> <p>避難所における炊き出しの実施については、家庭科室を利用して行うことと防災計画で示されています。</p>
<p>・全小学校に栄養士がいて実際に作る場所も見られるのって、とてもいいと感じます。すでに、30代になった子どもたち、そして孫たちも享受しています。そして、おいしいと言っています。</p> <p>今後地産地消をすすめる上でも自校方式は必須です。</p> <p>・ひとたび災害が起き、小学校を避難所となった時に厨房があるということは、大切なスキルとなります。</p> <p>以上、小学校の自校方式をやめないで下さい。そして、修理の必要な所はしっかりお願い致します。</p>	<p>避難所における炊き出しの実施については、家庭科室を利用して行うことと防災計画で示されています。</p> <p>その他、貴重なご意見として賜ります。</p>
<p>給食施設の再整備はセンター方式を基本とし自校方式調理場やサテライト調理場なくし、民間委託の給食センターでまとめて調理し学校に配送する方法に変えるという事ですが、子どもたちが「温かくっておいしい」と好評な現行の自校方式やセンター・サテライト方式を変える必要はないと思います。</p> <p>自校方式で給食室で働く人々を身近に感じ、給食室の大きな鍋や釜に目を輝かせて帰ってから説明した我が子のことばを思い出しました。</p> <p>民間委託ではなく、調理員の正規採用を増やし、災害時でも利用できる給食（自校）を守って下さい。</p>	
<p>・正規職員の調理員を増やして、安定した人員確保して下さい。</p> <p>・現在「あたたかくておいしい」と好評な自校方式をかえることはないと考えています。</p> <p>・現在の自校式の学校給食で問題はないと思っています。</p> <p>いろいろと理由をつけていますが、すべては大人のつごうで子どもたちのためにはなっていないと思われます。</p> <p>災害の時には給食室で給食を作ることができるのはとても重要です。広い目線に立って将来的にも考えて忘れないで下さい。</p>	
<p>私は、学校給食の調理方式を現行の方式から変更するのは反対です。</p> <p>なぜならば、今の学校給食は、多くの児童や保護者に「温かくて美味しいと」好評であると聞いたからです。</p> <p>センター調理になると、一度にたくさん効率的に作れるかもしれませんが、子ども達に届く頃には、温くなくなり、美味しさが半減してしまいます。食育という観点からも問題です。</p> <p>さらに、学校で給食を作れるということは、災害時の対策として大事なポイントだと考えます。</p> <p>子どもたちの健康のためにも、私たち市民の安心・安全を守るためにも、自校で調理することを廃止するべきではないと思います。</p>	
<p>◎国の食育推進施策に家庭で食の伝承を培っていくとありますが一人親家庭や貧困家庭ではそのようなゆとりはありません。</p> <p>家庭の台所に一番近い、給食調理場</p> <p>この方々なら「日本の食」「地域の食」を子供達にしっかり伝えてくれるでしょう。</p> <p>◎災害の多い今の時代、何かあった時身近な小学校の調理場が使えれば多くの方々に暖かいものを食べていただくことができます。</p> <p>地域のためにも調理場をぜひなくさないでください。</p>	

意見	市の考え方（回答）
<p>◎小学校の自校方式の給食継続を望みます。</p> <p>（理由）</p> <ul style="list-style-type: none"> ・2時間以内の喫食、加工食品使用の控え（手作り調理）、食品アレルギーへの対応などセンター方式より利点が多い。 ・市内アンケートでも現在の自校給食の満足度が圧倒的に多い。 ・近隣のさいたま市、桶川市、北本市、鴻巣市でも自校方式を継続している。 ・街づくりの点で、学校統廃合とともに、センター統合では若い人世代にとって魅力のない町となる。 	<p>新しく建替える給食施設においては、提供方式に関わらず、2時間以内の喫食、食材の安全、食物アレルギーへの対応などに取り組んでまいります。</p>
<p>新しく建替えても給食設備を新しくして、安全、衛生面を保ってください。今まで以上の新設備、新しい空調をととのえ、食中毒にならないよう新しい直営方式が、子ども、調理員、教師にも教育面でプラスになるように、子どもの笑顔をみながら作れる小学校に直接の給食施設を設置してください。今の直営の自校方式にしてください。子どもにも評判良いです。</p>	<p>新しく建替える給食施設においても安全、衛生面に配慮し、働きやすい環境を整え、おいしい給食を提供してまいります。</p> <p>その他、ご意見を参考に、今後も学校給食事業の充実・発展のため、検討を進めてまいります。</p>
<p>PFI手法であるが、給食設備の建設や改修はPFIでも良いが、維持管理や運営までも、PFI手法にすることは反対である。PFI手法により民間に委託した結果、コストの採算が合わなくなった結果、民間業者が撤退したケースが全国でも出ている。維持管理と運営は、今まで通り、市でするほうが安全である。食にかかわることは、命にかかわることなので、安全を優先させてほしい。</p>	<p>公共事業において、PFIは有効な手法の一つであることから、その可能性について検討してまいります。</p>
<p>給食を楽しみに学校に行く子供もいますね。食べる楽しみあることは、大事です。娘は中学生になり、サテライトになり、おいしくない、食べなくなり、夜を多く食べる様になり、体が大きくなってしまいました。</p> <p>自校の提供は、大切です。</p> <p>楽しい給食は大切です。</p> <p>どうぞ宜しくお願いします。</p>	<p>提供方式に限らず、給食が楽しい時間であることは、大切なことと考えています。</p> <p>ご意見を参考に、今後も学校給食事業の充実・発展のため、検討を進めてまいります。</p>
<p>「将来の給食提供方式について」で、「小中合同の給食センターに集約することで、早期に、効率的な、施設を整備することが、最もが効果的である」との記述がある。しかしながら、「早期に、効率的な、施設を整備する」という文言が、日本語の文として理解が困難である。「早期に」とはいつなのか、なぜ早期なのか、「効率的な、施設を整備する」の意味は何かなど、再検討・再検証したほうがよいと考える。</p> <p>（メリット）の中に「おいしさ」について言及されていない。</p> <p>「おいしいか否か」は主観的になりがちなのは理解するが、学校給食を考えるうえで重要な要素であることは間違いない。</p> <p>『基本方針』に掲載されているアンケート結果では、多くの児童・生徒が現行の給食を「好き」「どちらかというとき」と回答している。すなわち、現行の給食の「おいしさ」を維持していくためにどうするかについて、『素案』では言及されていない。X（X＝旧ツイッター）では、八潮市の給食（センター方式）について次の投稿がされている。</p> <p>八潮市の小中学校は全て1つの給食センターから給食が支給されているのですが、その給食が不味すぎます。おかずを全て残しご飯と味噌汁と牛乳だけ食べている生徒がかなりいる状況です。</p>	<p>貴重なご意見として賜ります。ご意見を参考に、今後も学校給食事業の充実・発展のため、検討を進めてまいります。</p>
<ul style="list-style-type: none"> ・施設の老朽化はどこでも常に起こることですから必要に応じて計画的改修をはかるべき。 ・校舎内に温かい給食の支度の香りがあることは温かくておいしい給食に対する子どもたちの食べる意欲や学ぶ意欲の刺激になる。 ・子どもたちが給食調理員さんや栄養士さんと食べているものに対して話や質問ができる。 	<p>施設の老朽化に伴い、給食室の更新を計画しているものです。</p> <p>その他、ご意見を参考に、今後も学校給食事業の充実・発展のため、検討を進めてまいります。</p>

意見	市の考え方（回答）
<p>①私は約35年間上尾市中学校教員として市内5校で勤務してきました。その中で、上尾市が弁当給食だった時から今のセントラル・サテライト方式に変えた時も色々と意見を出してきました。その時、市教委担当職員が言った「スカイラークの様な給食」という言葉が忘れられません。その時も私たちは小学校と同じ「自校方式」を要望したのですが、市教委は受け入れず今のセントラル・サテライト方式を採用したのです。それを今また「老朽化」を理由に今度は小学校の自校方式までセンター方式に変えようとしています。そのことは下記の5つの点から大反対です。①学校給食運営委員会を傍聴しましたが、その時現場の栄養士さんが発言した「自校方式が良いとする5つのメリット」について、その会議でも反論も無く、今回の計画には「美味しくて温かい給食」（今の給食が美味しいの率は小中とも圧倒的多数）が維持されるかのように表現されていますが、八潮市のアンケートの結果の様にセンター方式の給食のまずさは決定的です。また、「食育をどうするのか？」「栄養士は減員されるのか？」についても「市職員を増やす」と言っていますが、そういう記述も無く、何よりも現場の声を聞いていません。②栄養士さんの発言にもありましたが、今のセントラル・サテライト方式でも中学校で大規模な食中毒が起きました。その原因の細菌は特定しましたが、「何の食品にどうやって入ったのか」という細かい原因は未だに不明です。センター方式になり、2時間以内の配食が困難になれば、食中毒の危険性は増えます。保護者のそういう不安や心配にきちんと答える必要がありますが、そういう記述はありません。③センターにアレルギー対応室を作ると言っていますが、11校前後を一つのセンターで持つとしたら、こんなに沢山の小中学生のアレルギー対応に細かく対応できるとは思えません。各校で対応した方が優ると思います。④センター方式に○がついている理由の一つとして「調理員の減少に対応できる」＝つまり、今の調理員減員の原因に取組もうとせず「減ったままで良い」と言っている様に聞こえます。なぜ調理員が集まらないのか、勤務条件や職場環境(エアコン設置)等の問題点は無いか？現状の改革に取組まず、市議会全会一致のエアコン設置も無視して、センターを見越した「配膳室」のみにエアコンを入れるという正に市民の意見を無視してセンター方式にまっしぐらに突き進んでいるとしか思えません。この計画はPFIや総務省からの公共施設への経費削減計画(学校施設更新計画と同じ35%カット)が背景にあり、市民や保護者目線に経った計画ではない事は明らかです。こういう計画に「未来はない」と断言します。⑤学校統廃合計画と連動し、統廃合の学校から調理室を無くしたり、今の調理室を新しくするお金がもったいないので改善しないようですが「将来的にそれで本当に良いのか」という懸念が持たれます。今まで「セントラル・サテライト方式は日本でただ一つの方式」などと喧伝していたこととの整合性も求められます。計画をしっかりと見直して市民に示す必要があります。</p>	<p>①提供方式にかかわらず、今後も温かくておいしい給食を提供できるよう努めてまいります。</p> <p>②食中毒の発生防止のため、学校給食衛生管理基準に適合した施設や設備を整備するとともに、食品の衛生管理を徹底してまいります。</p> <p>③今後の詳細なアレルギー対応については、対応に対する要望や他市の事例なども調査・研究しながら、検討してまいります。</p> <p>④調理員の人手不足問題については、今後も解消に努めてまいります。</p>

意見	市の考え方（回答）
<p>・市が行った給食のアンケートでは「温かくておいしい」と好評でした。現行の施策を進めるべきです。</p> <p>上尾市が進めてきた自校+センター（サテライト）方式は続けない。いくつかの提供方式から選べという進め方はおかしい。</p> <p>・施設の老朽化や学校衛生管理基準の適合化は現行の自校・センターサテライト方式の継続で改善すべきです。センター化でなくてはという根拠はない。</p> <p>・センター化すべきという前提で進めようとしている事に反対です。</p> <p>・児童・生徒・保護者の声をしっかりと聞いて進めるべきです。</p> <p>・給食調理室のエアコン設置はすぐに行ってほしい。</p> <p>・P46「既存の課題に対する解決有無の結果まとめ 小学校 自校方式の合計は6ではなく9。間違った数字で誘導しようとしているのでは？</p> <p>・意見書用紙の提出先 ③FAX番号の間違い 048-776-5653ではなく048-775-5653です。間違いについて市民に周知徹底（上尾市HP等）すべきです。</p> <p>・P46 検証結果の比較「アレルギー対応」について 小学校No1/自校方式が2で、No2～5が3となっていることについて納得できません。児童生徒数が増えれば、「食物アレルギー症状持つ児童」が増えます。今回の市の計画では、「アレルギー対策室」を作って、代替食、除去食を提供することを前提にしています。しかし、給食運営委員会で栄養士さんが指摘していた通り文科省は、安全のため（提供するか、しないか）を原則として、従来の多段階の除去食代替食は提供しないとしています。上尾市でも、2022年学校給食アレルギー対応方針を決め、詳細な献立表をもとに原因物質を含む料理を除いて食べる、一部または全部弁当を持参するという対応を決めています。「アレルギー対策室」の設置の効果について、他市町村での取り組み、実証効果を紹介してください。</p> <p>・給食がセンターになると、学校栄養職員（県費）が減員になります。学校栄養職員の削減反対。</p> <p>・間違いやミスが目立ちます。大事な問題です。しっかりと市民・保護者・児童生徒の声を聞いて欲しいです。</p>	<p>ご指摘いただいた、P46「既存の課題に対する解決有無の結果まとめ 小学校 自校方式の合計について、9に修正いたします。</p> <p>また、FAX番号の記載にミスについては、HPの修正、各支所等の窓口にも再配布いたしました。ご迷惑をおかけしました。</p> <p>本基本計画では、様々な提供方式を比較検証したものを示したものです。</p> <p>今後の詳細なアレルギー対応については、対応に対する要望や他市の事例などを調査・研究しながら、検討してまいります。また、他市の事例について加筆します。</p> <p>その他、ご意見を参考に、今後も学校給食事業の充実・発展のため、検討を進めてまいります。</p>
<p>今回の基本計画は、児童、保護者、調理員、栄養士etcの関係者の意見を十分に反映したものなのかどうか？地域住民の声を聞いた計画なのでしょうか。市内の小中学校の給食は自校方式の利点が根づよく残され、安全でおいしい給食の提供を住民は高く評価している。子ども、保護者にも好評である。</p> <p>・校舎の建て替えや改修で、老朽化や衛生管理基準に適合していく。</p> <p>・センター方式は、食中毒や事故が発生した時、多くの学校にも影響が及ぶはずである。</p> <p>・自校方式には、調理員や教職員、栄養士と児童が互いに交流でき より社会に関心を持つ大切な場となっている。</p> <p>・子どもたちにできたてのものが提供できる。</p> <p>・専門の栄養士が児童の食育に責任を持ち、食育のための献立変更や栽培した野菜を使用したりきめ細かく対応できている。</p> <p>・子どもの健康状態を見て、献立も工夫している。大規模な食中毒の危険がない。</p>	<p>自校給食においては、学校給食衛生管理基準に適合した施設とするためには校舎面積などの制約や学校施設の更新と合わせて給食施設も更新することとなるため、長期間の年月が必要となります。</p> <p>食中毒の発生防止のため、学校給食衛生管理基準に適合した施設や設備を整備するとともに、食品の衛生管理を徹底してまいります。</p>

意見	市の考え方（回答）
<p>私は子どもを育てる母親として体を作る食を大事に大切に考えています。</p> <p>意見書をきっかけに学校給食のあり方ってなんだろう？って考えてみました。</p> <p>子どもの頃、給食室で調理員さんが作ってくれる出来立ての給食を食べていましたが、本当に美味しくて学校で嫌な事があっても給食を食べたら元気になりました。</p> <p>だから子ども達にも学校の給食室で顔の知ってる調理員さんが作ってくれるご飯を食べることにとっても意味があるんじゃないかなと思っています。</p> <p>公園で会った小学生が以前話していたことに驚いたのですが、その子は母子家庭で兄弟も多く家では朝はパン、昼は白ごはんソーセージ、食はカップ麺と言っていました。</p> <p>こどもたちが平等に食べることができる給食こそ大切に大事にすべきだと思います。</p> <p>センター方式があってもいいかもしれませんが、センターにすることによって気になることがあります。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・鮮度を保つのが難しくなり、加工品や冷凍物が増えるのではないかな ・何千食を一気に作るためチェーン店のような感じになってしまうこと ・旬のものを食べられないこと ・センターをつくと高額なお金がかかること <p>給食室の老朽化、冷房設備のこともあるとは思いますがこれこそしっかり残すために予算をつかったらどうでしょうか。</p> <p>子どもたちにも直接話を聞いてみたところ、小学校の給食は美味しかったけど、中学に行ったら給食がまずくて、ぬるい。</p> <p>センター式で育った親御さんは子どもの頃の給食は全然美味しくなかったと答えました。</p> <p>逆にセンター式から途中自校式に変わったという親御さんは給食が美味しくなって食に興味が出て、家で料理を手伝うようになったという方もいました。</p> <p>現代人は忙しく、時短や簡単に食事を済ませてしまう方が多くしょうがないと思いますが、だからこそ、学校給食はチェーン店のようではなく、顔の知ってる調理員さんがそばで作ってくれる温かいご飯を成長期のこどもに食べさせてあげたほうがいいと思います。</p> <p>誰が作っているかわかる給食のほうが、食べ物や人への感謝が生まれやすいと思う。</p> <p>学校給食は教育のひとつだと思います。</p> <p>市民の声を無視せず、物事を決めていただきたいと思います。</p>	<p>提供方式にかかわらず、食べる時間までの時間を考慮し、児童生徒がおいしく食べられるよう調理員が手作りで給食提供や季節を感じられる献立作成に努めております。センター方式の給食については、保温・保冷のできる食缶やフライケース等を使用することで、温かい給食を提供することが可能です。</p> <p>その他、ご意見を参考に、今後も学校給食事業の充実・発展のため、検討を進めてまいります。</p>

意見	市の考え方（回答）
<p>現在、上尾市の小学校で給食調理員として勤務しています。</p> <p>素案にあるように、施設、設備の老朽化や調理員の人員不足は事実であり、どうかしなければならぬ問題です。</p> <p>冷房がないのも問題です。最近の異常な夏の暑さでは、食中毒事件の発生や、調理員の熱中症による事故がいつ起きてもおかしくありません。</p> <p>そういったことから、素案にあるような、現状を変えることを始めていかなければならないと思います。</p> <p>しかし、今の段階ではセンター給食に反対です。</p> <p>上尾市の中学校はセンター給食ですが、以前食中毒事件が起きました。やはり、大規模な調理というのは食中毒のリスクが高いように思います。</p> <p>衛生管理に関することや、運搬に関することを細かいところまでしっかりと考えているのですか？</p> <p>そして、衛生管理基準をしっかりと保てるような、調理員の人数は配置になっていますか？</p> <p>人件費を削減しても、人手が足りず忙しさの中で無理が出て、そこから食中毒事件に繋がってしまうのでは？と不安です。</p> <p>調理員としてはとにかく、食中毒を起こしたくありません。細かな衛生管理基準（アレルギー対応も含む）、それに伴う調理員の人数配置等、明確なものが知りたいです。</p> <p>そのあたりのことを既に考えてあるならば、教えていただきたいです。</p> <p>よろしくお願いいたします。</p> <p>勝手な意見ですが…</p> <p>現在の現場の状況をお伝えします。</p> <p>一つの小学校で、1人でも休みが出ると給食を提供できなくなる場合があります。</p> <p>小規模校になるにつれ、その確率は増します。</p> <p>子どものことを第一に考えるのであれば、調理員の人数はギリギリではなく、急な休みが出たとしても問題なく対応できる人数配置にして欲しいです。</p> <p>【仮に、センター給食が決定した場合】</p> <p>素案の中では、3箇所案が一番良いです。</p> <p>個人的には上尾市で4箇所（西側に2箇所、東側に2箇所）あると、予期せぬ事態にもより一層対応しやすいのかなと感じます。</p>	<p>提供方式にかかわらず、学校給食衛生管理基準に基づき、衛生面に配慮した調理作業をすることが重要であると考えています。</p> <p>新しく建設する給食施設においては、施設の構造や作業工程によって、配置する調理員の人数を試算しています。引き続き検討してまいります。</p> <p>その他、ご意見を参考に、今後も学校給食事業の充実・発展のため、検討を進めてまいります。</p>

意見	市の考え方（回答）
<p>・上尾市の自校給食は、子ども達は温かくておいしいと評判です。中学校になると急に給食がおいしくないと云います。センター+サテライト方式には不満点がありますが、センター方式よりはずっと良いです。</p> <p>・自校給食は調理員さんとも交流ができ、作ってもらっている感謝の気持ちも大きいです。学校でゴーヤが出来れば、それを上手に調理して独自の工夫もできていました。</p> <p>アレルギーの子ども達にも細かい相談ができ、しっかりと対応できています。</p> <p>・以前学校に勤務していた時、身近な栄養士さん・調理員さんとの話し合い・交流・授業など色々な活動や教育が出来、食育の面でとても良いと感じていました。センター方式では、それが十分にできません。</p> <p>・各学校に栄養士さんがいるので、子どもの食べる様子などを見て改善もすぐでき、献立の工夫もしていました。</p> <p>・センター給食では食中毒が心配。上尾で以前食中毒事件が起きています。センターで起きれば、大規模な事故につながり、大勢の子ども達に健康被害が出ます。</p> <p>・民間委託になれば、営利追及のため、食材も心配です。</p> <p>子ども達に新鮮で安全で、栄養価の高い食材の工夫、地元の食材を使ったりするより、安価な物と選択すると思います。</p> <p>・統廃合と絡んだ給食センター化に反対です。</p> <p>教育にはお金がかかるものです。豊かな上尾の教育の為に、財政と引き換えに大事なものを失うことの無いようにしてください。</p> <p>・調理員不足と言いますが、エアコンのついていない過酷な労働や安い賃金では無理です。調理員の働く環境を変えて、やりがいのある職場になれば、大勢集まるはずです。</p> <p>◎ぜひ今の自校給食を生かして子ども達においしく温かい給食を残し、生き生きとした学校生活が送れるようにして下さい。</p> <p>お金の換えられません。食は大事です！！</p>	<p>新しく建替える給食施設においては、提供方式に関わらず、2時間以内の喫食、食材の安全、食物アレルギーへの対応などに取り組んでまいります。</p> <p>献立作成・食材調達などについては、栄養教諭が中心となり責任を持って実施し、調理指示等管理体制をしっかりと構築するよう検討してまいります。</p> <p>その他、貴重なご意見として賜ります。</p>

意見	市の考え方（回答）
<p>市教育委員会が「上尾市公共施設等総合管理計画」を踏まえ、計画的・効率的な学校施設の更新を推進する理由は、総務省からの要請に応えたものであると理解しています。総務省の要請は「このように公共施設等を総合的かつ計画的に管理することは、地域社会の実情にあった将来のまちづくりを進める上で不可欠であるとともに、昨今推進されている国土強靱化（ナショナル・レジリエンス）にも資するものです。」と書いてあります。「地域社会の実情にあったまちづくり」を行うためには市民の意見を反映することが肝要であると思います。給食施設も学校施設の一部ですから、更新計画と一緒に考えることは理解できます。市民の意見を反映する努力は欠かさないようにしてください。</p> <p>中学校給食も自校方式にするしかないと理解しました。センターから学校への配送の場合、ドライバーの雇用が必要となります。ドライバーの人材不足が問題になっています。</p> <p>「当市では、給食調理員の採用について直接雇用を行っています。行政改革プランの指摘を踏まえ、勤務体制の確保を目的とした調理業務の外部委託も視野へ入れていく必要があります。」行政改革プランの指摘で経費を削減する目的で外部委託すると、民間企業が突然撤退したり、労働者の賃金を下げたり労働条件を低下させる事例が多く自治体で起こっています。給食調理員は直接雇用を続けてください。行政改革プランの指摘をそのまま受け入れることはできません。</p> <p>給食調理員の人手不足の解消お金をかけても人材を確保すべきです。</p> <p>まために疑問を感じます。給食運営だけでなくアレルギー対策で教員の児童生徒理解や保護者との連絡が大切です。ですから小規模校は大規模校と比較して対策が取りやすいのです。</p> <p>まために疑問を感じます。自校方式では速やかな対応ができない、すべての学校で対応するまで時間がかかるだけです。</p> <p>まために疑問を感じます。「自校方式の継続には、学校給食衛生管理基準への適合のために広い敷地や多くの給食調理員が必要になるなど、課題が多い。」と書いてあります。</p> <p>児童生徒減少のため校舎の面積は少なくて良くなりました。つまり広い敷地を獲得する必要はありません。給食調理員は多く必要ですが、配送に関わる人員は必要ありません。</p> <p>24pの初期費用、運営・維持費を比較すればわかります。</p> <p>センターの用地取得費を加えれば、小学校・中学校ともに自校方式にした方が費用はかかりません。そもそも小学校は自校方式で、今まで上尾市は食育に力を注いできました。</p> <p>雇用リスクも給食調理員の雇用を考えるだけで済みます。</p> <p>配送に必要なドライバーを雇用する必要がありません。</p> <p>また配膳室を建設する費用もかかりません。</p> <p>さいたま市で中学校教員をしていました。</p> <p>大宮市で弁当からセンター配送方式（いわゆるハコベン給食）になり、合併後自校給食になりました。</p> <p>その経験から、給食の時間に生徒が喜ぶのは自校方式であることをよく知っています。教師も同じです。</p> <p>疑問に思う方は食べ比べればわかります。</p> <p>給食は年間180回です。この時間が楽しいか、楽しくないか、学校教育に関わる問題です</p>	<p>速やかな対応については、全学校を建て替える場合、長い年月を要する、施設の建て替えに要する期間を述べたものです。また、学校給食衛生管理基準の適合や新しい設備の導入により、各学校の給食室として必要な面積が増えており、現在の学校数で算出しているため総面積が増えています。</p> <p>その他、貴重なご意見として賜ります。いただいたご意見を参考に、今後も学校給食事業の充実・発展のため、検討を進めてまいります。</p>

意見	市の考え方（回答）
<p>◎センター方式に反対します。</p> <p>今有る自校式を何故無くすのか全く理解出来ません。</p> <p>「食育、食育」と唱えながら、センターに集中するというのは反していますよね。</p> <p>小学校では栄養士さんがいます。食育のため献立や、栽培した野菜を使う事で、きめ細やかな対応ができています。</p> <p>アレルギー食も個々違います。センターで全て対応出来ますか？</p> <p>何故わざわざ大切なものをこわして税金を使って劣るものに変えるのでしょうか。</p>	<p>食育は、様々な経験を通じて「食」に関する知識や選択する力を習得し、健全な食生活を実現することができるようにすることであると考えています。小中学校における食育の推進を図っていくことで、食に関する正しい知識と望ましい食習慣を身につけることができるようにすることが大切であり、学校・家庭・地域が連携して子供の食に関する自己管理能力の向上を目指すことが重要となります。提供方式にかかわらず、食育の推進や学校給食の充実が図れるよう検討してまいります。</p>
<p>上尾市の学校給食は美味しくて子供たちにとっても好評だと聞いています。そのために給食にかかわるたくさんの方たちの努力で作られていると思うと感謝でいっぱいです。</p> <p>今回の基本計画（素案）を読むと上尾市の給食の良いところである自校方式からセンター方式にという内容になっています。そもそも給食は誰のために行われているのでしょうか。これからの未来を担っていく子ども達のために行われるものだと思います。</p> <p>温かいものは温かく、栄養士さんが子ども達の様子をみながら考える献立、調理師さんが作っているときに漂ってくる給食のにおいなど、ただ食べるという事だけでなくそこに含まれるたくさんの教育的要素があるから「食育」といわれるのではないのでしょうか。</p> <p>主人公は子ども達と考えればセンター方式ではなく自校方式でどうしたらできるか是非考えていただきたいです。</p>	
<p>P22で「センター方式」が提案され、P47で「自校方式の継続には・・・課題が多いため給食施設の再整備はセンター方式を基本とし」とあります。小学校に子どもを通わせている保護者の一人として、こんな話は聞いていない！！と憤りを覚えています。今後のスケジュールまで記されとんでもない！！と思いました。</p> <p>市が実施したアンケートで、今のままの給食で満足している方が9割という結果になっているのに、なぜセンター方式に変えようと言うのでしょうか？けっきょく、コスト削減・栄養士の削減（人件費削減）が大きな目的なのではないですか？食育の推進に逆行します。</p> <p>今の自校方式を維持し、より発展させて下さい！！センター方式には絶対反対です！！！！</p> <p>子どもの声をきいて下さい。栄養士さんの声をきいて下さい。その声が、今後どのような給食をめざすべきかのヒントになります。おいしくて、あたたかい給食を提供しつづけて下さい。センター方式は、食中毒や何か事故が起きた時、影響がはかりしれず、リスク管理に問題があります。</p> <p>災害時も、自校方式の学校ならば避難所でたき出しも可能となります。</p>	

意見	市の考え方（回答）
<p>6月号の広報で子どもの食育の記事が掲載されていました。子どものおいしそうに食べる給食は自校方式で作っているからこそです。</p> <p>調理員さんや栄養士さんとの交流もあり、安心しておいしい給食が食べられるのです。それは5時間目の授業の活力へつながっていきます。</p> <p>将来の給食提供方式はセンター方式に切り変えていく方向で、コスト、人員、衛生管理基準等が計画されています。それを全部民間委託にすると記載されていますが、それは建物、コストありきの考え方です。本当に子どもの食育を考えるなら現在の自校方式を堅持すべきです。</p>	<p>食育は、様々な経験を通じて「食」に関する知識や選択する力を習得し、健全な食生活を実現することができるようにすることであると考えています。小中学校における食育の推進を図っていくことで、食に関する正しい知識と望ましい食習慣を身につけることができるようにすることが大切であり、学校・家庭・地域が連携して子供の食に関する自己管理能力の向上を目指すことが重要となります。提供方式にかかわらず、食育の推進や学校給食の充実が図れるよう検討してまいります。</p>
<p>食育を考えた時に、給食を作る匂いがする、見える所に給食室があって誰が作っているのか分かっていてその人達に感謝しながら食べる。支援級の作った野菜を使った給食、地産地消ができるのは自校式だと思います。又、各学校に栄養士がいれば給食の指導もしっかりできると思います。</p> <p>今、上尾市は夕方のニュースでも取り上げられるほど住みやすく人気の市になっています。その人気の一つに学校給食がおいしいと自慢出来る市にしたいと思います。最新の設備で、子供達が喜ぶ給食が提供出来る施設が出来上がるのを心より願っています。</p>	
<p>給食を続けて下さい。今のままでお願い致します。</p>	<p>いただいた意見は、貴重なご意見として賜ります。これからも安全安心でおいしい学校給食の提供に努めてまいります。</p>
<p>子供達の成長の為に、安全でおいしくて暖かい自校方式給食をぜひ残して下さい。民間委託は反対です。</p>	
<p>お昼近くになると給食のにおいがしてくる・・・当番で給食室に取りにいくと調理員さんの姿がありお話もできた。</p>	
<p>本当に身近な存在でした。やはり給食は自校方式が一番。</p>	
<p>プールも民間に・・・給食も民間に・・・このような市の姿勢が学校教育をダメにしていく！止めてほしい。</p>	
<p>自校（サテライト）方式でお願いしたい。お昼が近づくと調理中のにおいがきて、生つばを飲み込んで楽しみにしているようです。</p>	
<p>私も小学校の時あたたかく、おいしい給食をいただいてまいりました。</p>	
<p>このような方式をぜひつづけていただきたいと思います。</p>	
<p>いろいろと課題がありますが、可能な限り自校方式をよろしく願います。</p>	
<p>子供達がおいしいと言っているので、自校方式で続けてほしいです。</p>	
<p>・子どもたちには、きめ細やかな教育をしてほしい。多くの児童生徒や保護者に好評な現行の自校方式や、センター・サテライト方式を変える必要はない。民間委託には反対。</p>	
<p>・センター方式では、食中毒などの事故が発生した場合、多くの学校に影響し、給食再開までに時間がかかり、児童・生徒・保護者へのデメリットが大きい。</p>	
<p>孫が中学生になり、自校方式のおいしい給食からの落差に不満をもらしています。やはり、顔が見える給食室で作っていただいた給食が理想です。ぜひ自校方式を継続してください。</p>	
<p>下記の理由によりセンター化に反対します。</p> <p>1給食は食育であり、作る側に食べる側が別々というのは好ましくない。</p> <p>2食の安全上、食中毒のリスクが格段に増加するおそれ。</p> <p>3地元農家との連携が必要。センター方式では困難となる。</p> <p>センター方式に加えて民間委託にするのなら尚反対です。営利事業化は最悪です。</p>	

意見	市の考え方（回答）
<p>安心・安全でおいしく給食は自校方式が一番です。自校方式を変えないで下さい。</p>	<p>いただいた意見は、貴重なご意見として賜ります。これからも安全安心でおいしい学校給食の提供に努めてまいります。</p>
<p>多くの児童生徒や児童生徒や保護者に「温かくておいしい」と好評な、現行の自校方式を変えないで下さい。</p>	
<p>民間委託ではなく調理員の正規採用を増やして下さい。</p>	
<p>上尾市の給食・特に自校方式の小学校では子どもや保護者から高く評価されています。自校方式で「安全でおいしい給食を提供してください。大規模なセンターでは食中毒の危険が心配です。</p>	
<p>学校給食のやり方で今いちばんよいと思うのは、地場産の食材を使い、自校方式で子どもたちと、生産者、つくる人がお互いに近い関係の中で行われるやり方です。もちろん働く人の身分保障も正規職員で。子ども中心に子どものためにいちばんよいやり方を考えてほしい。大人の「効率優先」がいちばんあってはならない考え方だと思います。</p>	
<p>私の子供達は、小学校・中学校と自校方式の給食を毎日楽しんで食べていました。現在の方式を変える必要はないと思います。</p>	
<ul style="list-style-type: none"> ・給食は自校方式にして下さい。センター方式に反対します。絶対にダメです。 ・なによりもおいしさが違うのです。まとめて作って運ぶのではさめます。運ぶのも大変です。 ・子どもの顔をみながら給食を作ってほしいのです。いいにおいがしてくる。感謝の気持ちをもてる。調理員さんと子どもの交流ができる。 ・給食を民間委託にしないで下さい。 ・子どもは、小学校の給食はとてもおいしかったと言っています。 	
<p>小学校の自校方式は子どもたちはとても喜んでいます。調理員さんがクーラーのない中、本当に頑張って作ってくれています。（友人が調理員）</p> <p>維持をお願いします。</p>	
<p>中学校もセンター・サテライト方式で問題ないのではと思います。</p>	
<p>自校方式の温かく栄養のある給食を子供や孫たちに食べさせたい。</p> <p>給食室からのおいしそうなおいにおい食欲がわき給食を作ってくれている方々に感謝の気持ちがわくと思います。</p> <p>自校方式を絶対に守ってほしい。</p>	
<p>①「素案」はコスト削減、効率性優先で上尾の子どもたちの健やかな成長のために、どのような給食を提供するかという視点が全くないので反対です。ぜひ、今の方式を推進して下さい。</p> <p>②3つの共同センター化、民営化してしまえば確かに上尾市の職員の手間が省けて楽になることでしょう。しかし、それは「住民福祉」「住民自治」を推進するという本来の自らの仕事を投げ捨て、市役所全体を民間の「儲け」やすいものに変えようとしている。政府の「お先棒」かつぎになることを意味します。市民にとっては、不幸なことです。</p> <p>③上尾の子どもたち、そして市民が幸せに生きられるかどうかは、みなさんの仕事にかかっています。</p> <p>④「憲法」を守ることを誓って入職した初心に基づいて政策決定をして下さい。</p>	
<p>市のアンケートでは、現状の給食に満足している声は小学生では90%以上、中学生では80%以上に達している。</p> <p>素案の検証結果よりも、今の子ども達や保護者の意見を反映させるためにも自校+サテライト方式で改修してほしい。</p> <p>市民はセンター民営化を求めているわけではない。予算は、市民の求める自校式、サテライト方式の改修に使うべきである。</p>	

意見	市の考え方（回答）
<p>給食施設の初期費用は、自校方式もセンター方式もさほど変わりはない。長い目でみればランニングコストは、自校方式とセンター方式を比べても年間5億円である。</p> <p>給食は単に、食事を提供するだけでなく、食事を通した食育である。</p> <p>食育に年間5億円かける価値はある。</p> <p>自校方式やサテライト方式の良さを子供も保護者も認めている。</p>	<p>いただいた意見は、貴重なご意見として賜ります。これからも安全安心でおいしい学校給食の提供に努めてまいります。</p>
<p>「より少ない人員で給食が行える」「コストを低く抑えることができる」という項目が、この基本計画の本質である。</p> <p>教育的視点（子どもの食への興味関心の向上、食教育の重要性、調理員、栄養職員との交流など限りなくある）が0（ゼロ）である。（広報あげお6月号の食育の記事と矛盾）</p> <p>「より少ない人員」の実現とは、現調理員と栄養職員の人員削減を意味する。今の給食調理室の厳しい環境の中で、子どもによりおいしく、栄養のあるものを、の一念で奮闘する調理員に対して、市が削減などという仕打ちをしていいものか？人員を増やし、環境を改善することが、市の役目である。たとえ、コストが高くて。子どもたちも、教職員も、保護者も、市民も（防災の観点も必要）自校方式の給食を期待している。</p> <p>（提案）</p> <p>今実施している自校方式をさらに充実させる。</p>	
<p>・温かくて、安心安全な自校方式、作る人が食べる子ども達の顔が見える自校方式を、経費の点で変更するのに、反対です。</p> <p>「食べて育つ」子ども、その"食べる"を大事にしましょう。</p>	
<p>子どもたちが喜んでる給食を自校方式で続けてほしいです。</p> <p>おいしい給食を続けてほしいです！</p>	
<p>給食は教育の一環で、食育は子供の成長にとってかけがえのないものです。自校式の良さをいかしていくために、センター化はやめて下さい。</p> <p>私は特に子供の身体と共に心の成長に食事はかかせないものと考えます。</p> <p>いじめ等は心がすさんでいるからおこるのだと思います。バランスの良い食事と皆んなで和やかに「おいしいね」と声をかけあって、食べる事が、心の成長だと思います。作ってくれる人の顔も見える食事、親も含めて感謝の心を持って食べるには自校方式が一番です。</p>	
<p>給食は教育の一環で食育は子供の成長にとってかけがえのないものとする。</p> <p>自校式を行うこと心より訴えます。</p>	
<p>小学校の給食はおいしいと聞きます。</p> <p>調理する人も食べてもらえる子供達の顔を見られるとやりがいもあると思います。</p> <p>出来立て、あたたかい給食は体にも気持ちにも良いと思います。</p> <p>是非、自校式の給食を続けて欲しいです。</p>	
<p>給食センター化に反対です。</p> <p>・自校給食ならできたてのおいしい給食を作れるはず。コストを抑えることばかりを考えているように感じます。</p> <p>・上尾市（保育課）が掲げている「from AGE-O」0才～18才までの子ども・子育ての取り組みがあるにも関わらず 子どものための予算を削るのは矛盾していませんか？</p> <p>・自校給食なら地域の方（調理員）とも日常的に顔を合わせる機会が作れる。文科省からの「令和の日本型学校教育」のモデルにも地域の方との連携が入っているのに逆行している。</p>	

意見	市の考え方（回答）
<p>給食施設の再整備の基本をセンター方式とすることに反対です。</p> <p>自校式のメリット</p> <ul style="list-style-type: none"> ・できたてのものが提出される ・栄養士による児童の観察 ・調理員さんと児童の接点があり、児童の意欲が増す ・大規模な食中毒の危険が回避できる <p>今回の学校給食の提供方式の検討の中で子どもが置き去りにになっている。</p>	<p>いただいた意見は、貴重なご意見として賜ります。これからも安全安心でおいしい学校給食の提供に努めてまいります。</p>
<p>センター方式・業務委託化 共に反対です</p> <p>食の安全性-自校式であれば2時間以内の喫食ができ、あたたかい物はあたたかい内に食べられる</p> <p>おいしさ-業務委託では調味料にしばりが有り、その日の野菜の水分量や甘さに合わせて微調整できる今のままが良いと思う</p> <p>アンケートにあった子ども達の安心・安全でおいしい給食を続けて下さい</p>	
<p>全校に栄養士さんがいてくれて 安全でおいしい給食が提供でき、子供の様子も見れて、きめ細かい対応が出来るので、このまま自校方式を続けて欲しいです。</p>	
<p>今後の計画の実現に向けて」で、「変更することに伴う影響も懸念される」とあるが、「影響」としている点は法令や基準等に基づき正確に記述すべきである。</p> <p>* 栄養教諭の配置人数が減少すること</p> <p>→ 本当にそうであるか。栄養教諭の配置人数ではなく、「栄養教諭を含めた学校栄養職員の配置人数」ではないのか。法令を確認したうえで、正確な記述をすべきである。</p> <p>* 調理している様子が見えにくくなる</p> <p>→ なぜ「調理している様子が見えたほうが良いのか」について、食育の視点から記述すべきである。</p> <p>* 食育を推進するために…</p> <p>→ 「さらに栄養バランスのとれたおいしい給食の提供や食に関する指導の充実が図れるように検討を進めていきます」との記述があるが、どのように担保されるのかも記述すべきである。</p> <p>* 食中毒を避けるための具体的記述が無い。</p> <p>→ 2021年2月、上尾市内中学校5校で生徒らが体調不良を訴えた問題について、県は、同年2月17日の給食を原因とするウエルシュ菌による食中毒と発表した。腹痛や下痢の症状を訴えたのは市内の中学5校の生徒700人、教員18人に及んだ。この反省や総括の記述が無い。</p>	
<p>以下の重要な作業・対応等がすっぽりと抜け落ちている。</p> <p>* 「市民コメントの検討・加筆・修正等」を経て『素案』が『案』となる。</p> <p>* 「市議会全員協議会」等において議員に『案』を説明する。</p> <p>* 『案』を教育委員会定例会（臨時会）で議案として審議する。</p> <p>「スケジュール表」では、1年目～3年目に「用地選定・事業決定」とあるが、1年目はいつなのかが明示されていない。</p>	
<p>自校給食は、手作りの出来立てを食べることができます。スープも温かいです。給食調理員さんと児童のコミュニケーションもあります。「ごちそうさまでした、おいしかったです」と子ども達は調理員さんに感謝を伝える日常があります。朝食を食べていない子や菓子パンやコンビニのおにぎりひとつで登校してくる児童にとって、学校で作られる給食が心身の栄養であり支えになっています。特別支援学級では、生活単元学習で作った野菜を給食の食材として提供することもあります。また、給食の調理で出た野菜くずをコンポストに入れ、肥料を作り、またそれを畑に使う循環型社会を実体験し、SDGsの学習にもつながっています。自校給食だからこそ実現できる学びです。そんな学びをなくしてはいけないと思います。</p>	

意見	市の考え方（回答）
<p>センター方式には反対です。自校方式を存続させる道を探ってください。その道こそが上尾市が進む道だと考えます。</p> <p>この上尾市学校給食施設基本計画案と意見書の募集についていったい、どれくらいの上尾市民が知っているのでしょうか。</p> <p>市民、保護者、学校職員に周知し、より多くの対話の場を設け、もっと幅広く意見を吸い上げるべきです。そして市民の意見を大事にして税金の使い道を考えてください。</p>	<p>いただいた意見は、貴重なご意見として賜ります。これからも安全安心でおいしい学校給食の提供に努めてまいります。</p>
<ul style="list-style-type: none"> ・少子化になっていますが自校方式の方が良いと思います。 ・食中毒のリスクも少なくてすむと思います。 ・食育になり手作り料理を食べさせたいです。 	
<ul style="list-style-type: none"> ・自校式をやめないで下さい <p>調理士さんと栄養士とのふれあいがある（子ども達と） 温かい給食がていきょう出来る</p> <ul style="list-style-type: none"> ・中学で食中毒がありました各校だと危険が少ない 	
<p>小学校の自校方式の給食を、残してください。</p>	
<p>宅配食と自分で調理する場合を考えればその功罪が良くわかると思う。</p> <p>センター方式は少ない人数と少ない経費で運営できるという利点はあるが、学校給食は食育という教育の一貫として”見える化”することが大切だと思う。子どもや先生方と調理師さん栄養士さんが互いに交流する（交流できる）環境を作りあげていくことが大切で、そのことを通して子どもたちは料理の大切さを学んでいけると思う。</p> <p>センター方式ではなく、自校方式での運営をお願いしたい。</p>	
<p>今ある自校方式を続けるべきです。</p> <p>これが願いであり意見です。</p> <p>食が貧困になっている現在、給食を通して食の楽しさやおいしさを子供たちに伝えるべきです。</p> <p>”給食で食育を” = 自校方式給食を！！</p>	
<p>「自校方式を続けるべきです。」</p> <p>食の安全、食の環境把握が出来る</p> <p>食えることが子供たちに伝わりやすい。</p> <p>食は大事です。</p> <p>”給食で食育を” まさにその通り</p> <p>業者まかせでなく、市の看板にしてほしい。</p> <p>そのためにも「自校方式」で！！</p>	
<p>上尾市の給食はすごくおいしいと市内はもちろん他市の知人からもよくききます。</p> <p>何よりあたたかいし、メニューも成長期の子供達のことを考えてバラエティに富んでいて、しかも新鮮であり、土地の野菜もとり入れてあるなど工夫がされています。これは自校方式、サテライト方式のなせるわざであります。これを変えることなく存続させることをお願いいたします。</p>	
<p>自分の子どもが大石南小を卒業して20年余り経ちますが、月イチ程度の自治会の旗ふりをしていて、遠くから南小に通う子ども達の様子を見守っています。</p> <p>今でも歩いて30分はかかるので、廃校になってしまえばもっと時間がかかります。</p> <p>猛暑の夏、夕方暗くなるのが早い冬など大変です。学校は地域の拠点として残して欲しいです。</p> <p>給食はセンター方式でなく自校方式のままがよいです。</p> <p>出来る限り地元の食材を使って、おいしく、あたたかく、安心安全な給食にして欲しいです。</p> <p>学校は災害時も避難所として活用すると思います。</p> <p>国や県からの方針をそのまま計画にせず、子どもや親、先生の話をよく聞いて未来のための決断をお願いします。</p>	

意見	市の考え方（回答）
<p>子どもたちは給食を楽しみにしています。 安心・安全の食材で見える給食 自校方式を是非、是非、是非続けてください</p>	<p>いただいた意見は、貴重なご意見として賜ります。これからも安全安心でおいしい学校給食の提供に努めてまいります。</p>
<p>学校給食は、全ての子どもたちが平等に、おいしい、栄養の考えられた安心材料で作られたものがとても大切だと思います。 "食"は、何より大切な教育、人間形成になると思います。 自交渉式を強く要望します。</p>	
<p>給食は教育の一環で、食育は子どもの成長にとってかけがいのないものです。自校方式のさを生かし、温かくておいしいと好評な現行の方式を継続してほしい。 今必要なことは、給食室にエアコンを設置することです。校舎の改修に合わせて、給食調理を建て替える計画をつくってほしい。</p>	
<p>自校方式、学校給食の存続をして下さい。 私の子どもは3人とも自校方式の給食でおいしいと喜んでいました。 子どもの人権を尊重する立場に立つなら学校給食の自校方式存在は当然のことです。 センター方式では、安全の面で不安、作る人と食べる児童との関係、暖かいものはあたたかく、冷たいものは冷たくと食材に合った食べ方はできず反対です。 学校統廃合にかこつけて、自校方式を変えるなどともありません。食の教育について真剣に考えるべきです。</p>	
<p>学校給食は、子どもたちの健康、発育のため自校方式を残して下さい。私は、障害者施設で働いていますが、職場で調理された給食を食べるのが、楽しみになっています。「子どもの貧困」が言われている中で、学校給食の果たす役割は、大きくなっていると思います。</p>	
<p>現在の自校方式の給食は子供も親からもおいしいという評価が高い。 我が家の3人の娘たちも現在のように食べて育ちました。 なぜ、今センター方式にするのか理解できません。 現在の施設を改善し、仕事のやりやすい環境にするべきです。</p>	
<p>・校舎の建て替えや改修で、給食調理室もいっしょに工事し、自校式とセンター＆サテライト方式を続けて下さい。 市が示しているセンター方式の方が、給食の質や安全は下がります。 教育環境の充実は、教育の質の充実につながります。教育に、子どもたちの未来にお金をかける上尾市であって欲しいです。</p>	
<p>私は、小学校は瓦葺で給食のお思いでは給食室の人と会話してなにつくってるのときいたり、話をしてくれたことが良かったです 私自身の仕事もデイサービスで高齢の方々の生活をみています。もちろん給食は入所者の方々の様子を見えるし会話もきこえてきます 会話と笑顔つくる人も食べる人もうれしいと思える給食をつづけて下さい。香りがただよふからなんだろうと話しががはすみます。 中学はセンターからきたものとサテライトでつくった物でした。さめてくるのでこの学校でつくるほうが絶対においしかった小学校とついくらべてみたくもなります。 中学校も自校方式がとれたらいいのにと思います。</p>	
<p>学校で食べた給食がおいしかったので続けてください。</p>	
<p>小学校の自校給食は継続すること。 ・小学生が喜んで食べている。 ・孫たちが帰ってきて「おいしいね」と話題にしている。 中学校の給食を自校給食にすること。 ・中学生になった子が給食を「まずい」と言っている。 給食は重要な文化のひとつ。大いに金を投資すべき。</p>	

意見	市の考え方（回答）
<p>上尾市は、基本計画（素案）で給食施設の再整備は、センター方式を基本としていますがアンケート調査では多くの児童生徒や保護者に「温かくておいしい」と好評喜ばれています</p> <p>現行の自校方式やセンター、サテライト方式をなぜ変えなければいけないか</p> <p>市民の要求に沿った税金の支出こそ、自治体の役割であり、そこに知恵を出していただきたいです。</p>	<p>いただいた意見は、貴重なご意見として賜ります。これからも安全安心でおいしい学校給食の提供に努めてまいります。</p>
<p>小学校等の統廃合に伴い、自校給食をセンター給食に変更するのを撤回してください。</p> <p>さいたま市では、センター給食から全ての学校を自校給食に変更しました。上尾市は、今ある自校給食をセンターに変更するのですか？学校給食は、児童生徒の心と健康を支えています。</p> <p>学校給食は、施設設備、光熱水費に高額な経費がかかっていますが、未来の日本を支える児童生徒のために、税金を使ってください。また、上尾市はたくさんの学校栄養職員を配置しています。この職員を減らすのではなく、市内統一献立でなく、自校給食、自校献立を推進し、上尾市の農産物を活用できるようにしてください。国も地産地消を強く推進しています。上尾の農業を守り、発展させるためにも、自校給食、自校献立を推進してください。センター給食では、児童生徒に寄り添った、食育はできません。作る人の姿を見て、学ぶことは、食育の第一歩です。</p>	
<p>小学校等の統廃合に伴い、自校給食をセンター給食に変更するのを撤回してください。</p> <p>子どもたちが、小中学生のころ、中学生になったとき、給食がまずなくなったと、怒っていたと記憶している。自校給食が美味しいとわかっているのに、なぜセンターにかえるのか？自校の方が経費がかかる、修繕にお金がかかるという金の問題だけで、センター化にするのは反対である。人が行なうことなので、絶対、安全で事故がないといいきれない。食中毒が起これば、数多くの学校に影響が出る。お金以外のメリット、地産地消、上尾の食材の活用等も考え、自校給食を続けるべきだと考える。大切な税金を子どもたちに使ってほしい。</p>	
<p>小学校等の統廃合に伴い、自校給食をセンター給食に変更するのを撤回してください。</p> <p>自校給食の小学校から、中学生になったとき、サテライト方式の中学給食になりました。小学生の時は、給食が美味しかったが、中学になったら、まずくなり、残すことが多くなりました。</p> <p>自校給食の方が、温かく、美味しいし、誰が作っているのかもわかり、自校給食の方がよいと思います。センターでなく、自校給食を続けてください。</p>	
<p>先日、市の広報で、学校給食がセンター方式へ検討されていることを知りました。食事は、作ってすぐ食べられるのが何より美味しいと思います。</p> <p>私の生まれ育った地域では、給食がセンターで作った給食を食べていましたが、炒め物などは水分が出てしまい、作ってから食べるまで長時間かかる場合は、おいしく食べるための調理方法が限られるのだと思ってました。センター方式でないほうが良いと思います。</p> <p>また、調理員不足については、給料が安かったり、雇用が非正規であれば、集まらないのは当然です。女性が働く職場であれば、余計に低賃金・不安定雇用を無くすよう、市が率先して行くべきだと思います。</p> <p>出生率が低いのが問題だということであれば、子どもに手厚く、子育てに手厚くし、そういうメッセージを発している市というイメージも大切だと思います。</p>	

意見	市の考え方（回答）
<p>6月号の広報あげおの表紙のように子ども達がおいしく笑顔で食べられるよう自校方式を続けてほしい。</p> <p>成長期の子どもにとって給食は大事な教育の一環だと思います。子どもにとって最善のものをの視点で行政は考えてほしい。働く調理士の常勤者をもっと増やし環境（クーラー）を良くすれば希望者も増えると思います。</p> <p>財政の視点を最優先に、また学校統廃合を見据えたセンター方式ではなく、子ども達の食育を優先にのぞみます。</p>	<p>いただいた意見は、貴重なご意見として賜ります。これからも安全安心でおいしい学校給食の提供に努めてまいります。</p>
<p>上尾市の給食はアンケートに見るまでもなく、とてもおいしいと評判です。自校方式とサテライト方式で、調理員さんが心を込めてつくっている。栄養士さんも、食育に取り組んでいて、地産地消や食育、教育をさせていただいている。</p> <p>3つのセンターでは、大量仕入れで、食育はむずかしい。</p> <p>また、食中毒など事故がおきたら、多くの学校の給食が休止となる。</p> <p>安心安全で、おいしいにおいがする給食の継続は、子供の成長にかけがえのない価値を生んでいる。不登校の子が給食を食べたいので学校に来ている話もあるとききました。</p> <p>学校施設更新と合わせて学校ごとに給食室を建て替え、自校方式の継続を多くの方が望んでいる。</p> <p>子どもたちのために、自校式の継続を要望します。</p>	
<p>上尾市の小学校で正規調理員として15年働かせて頂いています。その前は1年程さいたま市の中学校で委託業者で調理員（契約社員）として働いていました。</p> <p>上尾市の小学校の給食環境は人員不足もあり限界でないかと思います。又、私自身、富士見小学校西中学校で育ち給食を食べてきていますが、中学校になったとたん給食が美味しくないと。というのは耳に入っているかと思います。なぜセンター給食が美味しくないとのかは不明ですがやはり自校式が一番だと思います。</p> <p>今後平方エリアや合併する学校もいくつかありますし、そのタイミングで新しく給食室を作り、さいたま市の様に徐々に委託を進めていくのがベストではないかと思っています。</p> <p>さいたま市は各々が献立を考えているので規模にあったメニューや人員で作ることが出来ますし、人手が足りない学校がある時には委託業者内で人員の確保もしてくれます。</p> <p>調理室のメンバー内でチーフマネージャーや統括するエリアマネージャーも居て、今の上尾市の”誰がリーダーなのか”、”誰の言う事を聞いたら良いのか”、”分からない時はどこが正解を持っているのか”等の問題もクリアになるので市役所の負担も少ないと思います。センターになるという事は未知の世界で行った事がないメンバー全員での業務はとても厳しいですし、何より自校式の良い所は直接児童の声が聞ける所です。”今日の給食とても美味しかったです”と声を掛けて来てくれる子どもも多く、財政が厳しいのも承知ですが、自校式で美味しい給食を子供達に届け続けたいと思います。先日、学校職員の方に新聞の切り抜きを頂き嬉しかったので添付します。</p>	

6.その他の意見（学校給食全般に関するもの）

意見	市の考え方（回答）
<p>センター式の場合、対応範囲が広がるため、万が一センター機能が停止した場合、多くの生徒や保護者に影響を及ぼす。そうなった際に、市として何か補填や対応は出来るのか。</p>	<p>素案では、問題発生時のリスクを分散し、給食の継続ができるよう複数センター化を考えました。</p>
<p>給食は子どもたちの食育に大きな役割を果たしています。地場産の野菜を使うことで、日本の食料自給率向上に寄与するとともに、安心・安全な食べ物を給食に提供できる、農家よし、児童・生徒よし、保護者よしです。自校方式をやめるのはコスト削減が狙いですが、子どもたちの食育、農家との交流、健康の削減につながります。</p> <p>センター方式はやめ、自校方式を継続してください。</p>	<p>地場産食材については、できるかぎり活用するよう今後も検討してまいります。</p>
<p>上尾中学校に息子が通っております3児の母親です。</p> <p>上尾小学校までにはなかった給食に対する不満を日々口にしております。</p> <p>不味い為に給食を摂らず部活を行い帰ってくるため、自宅での暴飲暴食が酷い状態で困っています。</p> <p>わが子だけなら良いのですが、我が子だけではないという事実を息子の友達、また沢山のお友達のご両親からも聞いています。入学の前にも「上尾中学校の給食は不味い」という声も聞いています。ただし、私自身学校の給食を食したことがなく判断ができません。一刻も早く改善をお願いしたいと思っています。給食は子供の体をつくるものです。食費がまわらないご家庭は給食を我慢して食べなければなりません。どうか食している子供たちの率直な意見を聞いてあげては頂けませんか？宜しくお願い致します。</p>	<p>お困りごとについては学校にご相談ください。給食については食べたことがないとのことですので、中学校共同調理場での試食会などの機会も用意しております。参加してみてください。</p> <p>現在の学校給食について、たくさんの児童・生徒に満足していただけるよう引き続き努めてまいります。</p>
<p>1. センター方式を採用することで給食システムの改善を図るのであれば、配膳方法にも手を入れることを検討していただきたいです。2月に福岡県の小学校で発生したうずらの卵による児童の死亡事故があったことは記憶に新しいですが、この事故の原因の一つに、食事に使える時間が極めて短いことが考えられます。</p> <p>以下の記事にて考察されています。</p> <p>https://www.j-cast.com/2024/03/03478766.html?p=all</p> <p>https://news.yahoo.co.jp/articles/d995fb463c034ad783f2826814f8d230d17794d9</p> <p>これらの記事は児童の食事の時間が短いことにより、児童の気が休まらないばかりか、大きな事故が発生しうるということを示唆しています。</p> <p>センターからの配送をおかずごとの大鍋によるものではなく、お弁当のような形式で行うことで、児童による配膳・下膳の時間を大きく削減でき、余裕をもって食事をとることができるようになることが考えられます。ご一考いただければ幸いです。</p>	<p>貴重なご意見として賜ります。いただいたご意見を参考に、今後も学校給食事業の充実・発展のため、検討を進めてまいります。</p>
<p>義務教育を終えた孫がおりますが、よく給食で食中毒かも(?)という話が出る聞いていました。</p> <p>ある時は弁当持参になったそうですが、公にならずとも年に何度か母たちの間では食中毒かも・・・と話題になるような異臭。や糸を引くおかずがあったと聞いています。中学校でのことなので、やはりセンター方式に問題があるのでは?と心配です。</p> <p>「生きるうえでの基本」とありますが、誰がつくったかよくわかる給食、SDGsを意識すれば、尚のことセンター建設にお金をかけるのではなく「人」に。(経済)農薬などを極力使わない地域農業の推進を。(社会)車で運ばず、学校で作ったものを食べる。(環境)を考えたいところ。地域の畑を借りて、みんなで野菜を作り、食べるというのが一番の「食育」かもしれません。</p> <p>今は朝食を食べずに登校して来るお子さんもいる様なので、出来たての給食で子供達の頭や心に調理員さん達のあたたかさ 心づかいを感じて成長して頂きたい。大切な時間を大人達の理由で左右してはいけないと思います。</p>	

意見	市の考え方（回答）
<p>各学校で給食を作っていただき、温かくて美味しい給食を食べられていることに感謝しております。</p> <p>意見が二つあります。</p> <p>①品目、品数が少ない、無償化へ向けての意見</p> <p>政府広報室のx (Twitter) で大正時代から令和にかけての給食の写真があがっております。</p> <p>令和の給食が、今現状の給食よりはるかに豪華です。</p> <p>今の給食は大正時代に近いのではないのでしょうか</p> <p>内閣府の写真が理想の姿なのであれば、すぐにでも品数や彩を改善してほしいです。</p> <p>私（平成2年生まれ）が小学生の時より今の給食は貧相です。</p> <p>給食費無償化は理想ですが、無償化にすることでさらに貧相になるのであれば全員一律で給食費を一部補助するなどが理想なのではないのでしょうか。</p> <p>無償化かつ給食の質も上がるのであればなお嬉しいですが。</p> <p>地産地消で上尾市の野菜を使い、コストを抑えれば叶えられそうです。</p> <p>②いつまで黙食を続けるのか</p> <p>コロナで黙食になってから、今現在も前を向いて食べ、黙食しています</p> <p>普段マスクも外し話しているのに、なぜ給食だけ黙食なのでしょう</p> <p>前を向いてただただ食べる給食は楽しくないと言っております。</p> <p>幼稚園ではみんなでグループをつくり食べていたのに、なぜ小学校だけ前を向いて食べるのでしょうか</p> <p>友達の輪も広めることができません</p> <p>すぐにでも改善していただきたいです</p>	<p>貴重なご意見として賜ります。いただいたご意見を参考に、今後も学校給食事業の充実・発展のため、検討を進めてまいります。</p>
<p>育ちざかり、発達途上の子ども達に「おいしくて、安全な給食を提供する」この今の自校方式は素晴らしいものです。よりおいしく、食べやすく、いつも工夫がなされています。この味、メニューは、ずっと舌とともに味の記憶として残っていきます。幸せな記憶です。これが、成長発達にとっての大きなプラスとなっていきます。それを奪わないでほしいのです。</p> <p>税金を使い方を市民が望むことに、より幸せにつながり、住みやすい上尾市になるように使ってほしいのです。</p> <p>教育・学校施設への投資は、未来につながっていく希望をうむものです。明るく元気な上尾市にしていくためにも。</p>	
<p>3人の子育ての中で小学校では自校方式でした。変色気味の子どももいましたが、皆でおいしく食事をするのでだんだん良い方向にきたようです。長男・二男は中学校では、弁当持参。その頃「中学校にも給食」をと、皆で「自校方式給食をと」運動しましたが、サテライト調理場方式でした。</p> <p>すべて民間委託には反対です。</p> <p>2月、3月に実施した給食費の無償化も、全国で運動もひろがって実現したところも出ています。上尾市でも早期実現希望します。</p>	
<p>我子はおいしい給食を食べました。今の子供達にもおいしいにおいと共に温かい食べてほしい。</p> <p>調理員さんに「ありがとう。おいしかった。」と声をかけることができることもいいと思う。</p> <p>子育て中の人達が安心して働けるひとつに学校給食が充実していることも必要ではないかと思う。</p> <p>税金をそのために使ってほしいと切に願います。</p>	
<p>子供達に自校方式の温かく栄養のしっかりとれる給食を食べさせたい。</p> <p>冷めて菌などが増え、子供の体調を崩されても困る。</p>	

意見	市の考え方（回答）
子供の為にも給食は学校で作るべき	いただいた意見は、貴重なご意見として賜ります。これからも安全安心でおいしい学校給食の提供に努めてまいります。
S16年生まれ。小学校に入学した時は二部授業。給食はあったけれど、牛乳は脱脂粉乳でした。ザラザラして変な色と匂い、とても飲めませんでした。その後、80代をこえた今も飲みたくありません。飲みません。一生の味覚に関わります。人の一生の味覚に影響をします。今の自校方式はまさに人を育てるのです。貧困も進んでいます。成長発達にも大切な自校方式の給食です。	
給食費の心配なく友達と一緒に楽しく給食が食べられるよう無償化を広げて下さい。 無償化の動きは全国的に広がり上尾市周辺の自治体で実施されています。他市でやられて上尾市ではどうしてできないのでしょうか	
孫が学校の授業で調理員さん、栄養士さんへ手紙を書く機会があったそうで、その作文が校内で表彰状を頂いた話を聞いた事がありました。 いつも温かいおいしい給食が楽しみな子どもたち、そして優しい調理員さんたちと顔を合わせて会話をして人間関係も育つように思われます。 子供たちは、地域で大勢の大人とかかわり、お世話になり意欲もわき、登校を楽しめるはずと思う。	
センターでは、自校のレベルに届かないのでは	
できたての給食のほうが食中毒の心配がない。	
調理員さんが作ってくれた美味しい給食のおかげで、我が子達は育ってきました。当時は、児童数も多く大変だったろうに感謝で一杯です。 今後も大変でもホットな顔の見える児童、教職員、栄養士、調理員さんが交流の場となるよう切にお願いします。	

7.その他の意見（教育行政に関するもの）

意見	市の考え方（回答）
<p>・基本計画素案の提出者は上尾市教育委員会となっているが発表前に上尾市教育委員会で議事として提出されたことはない。子どもたちに提供する給食という重要なことを、教育委員会にも知らせず学校保健課の一部のものだけで検討して決定してよいのか。基本計画と呼べる根拠がなく、学校保健課試案（私案）というものでしかない。</p>	<p>令和5年12月に骨子を報告し令和6年5月に素案を報告いたしました。 今後、パブリックコメントの意見を踏まえ、協議してまいります。</p>
<p>若い人達が「住んでよかった」「住んでみたい」と“子育てするなら上尾で”を市民と一緒に実現していきましょう。</p>	<p>いただいた意見は、貴重なご意見として賜ります。</p>
<p>②上尾市教育委員会を都合のつく限り傍聴している一人として、市の教育委員さんに申し上げたいことを書きますので、お伝えください。①一つ目は、毎回傍聴しているので、以前より質問や意見が活発に行われるようになった事です。これは評価したいと思います。②二つ目は、それでもイジメや不登校、その他の教育委員会当局からの提案に対して突っ込みが足りないという点です。それは、今回の給食についても同様です。まず、パブリックコメントが市教委に素案が出される以前(5/1～)から出されたことについて、一言も発言されなかったことです。教育委員会に諮りもせず、勝手に担当部局がパブコメを求めるなど、教育委員会無視だと思いませんか？私は当局が上からの圧力で「早くパブコメを取って決めてしまえ」と言っている様にしか思えませんが、方法が酷すぎます。これについて教育委員会で質疑して質すべきだと思います。③三つめは、上尾市教育委員さんは学校現場の意見をもっと聞くべきです。学校統廃合計画やエアコン等の学校施設設備についてもそうですが、現場の先生の意見を聞かずに計画が進んでいることに対して危機感を抱くべきです。給食も現場の栄養士さんや調理員さんの意見を聞いたり、食育の現状を聞く等できる事はある筈です。その声を聴けば、給食のセンター化を軽々と認めるべきではないと分る筈です。当局も教育委員さんに伝えるべきことは色々あるとは思いますが、しっかりと現場の声を伝えるべきです。アンケート結果だけを唯一の材料にしていますが、生の声を聴かせることが大事であり、今回のセンター化についてもパブコメだけではなく、タウンミーティングや地域説明会</p>	

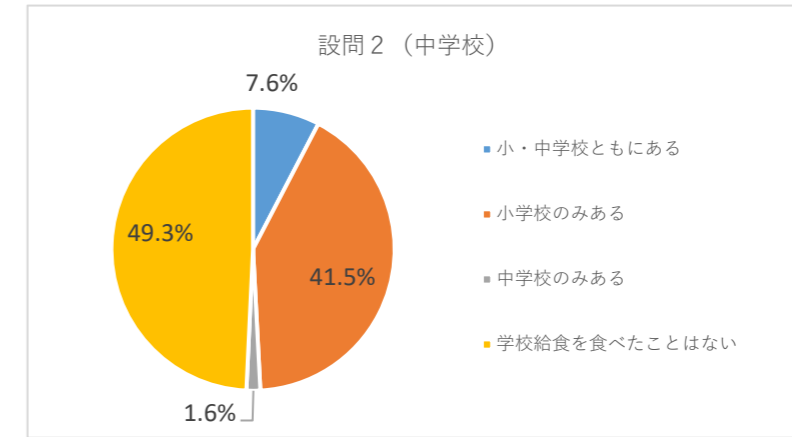
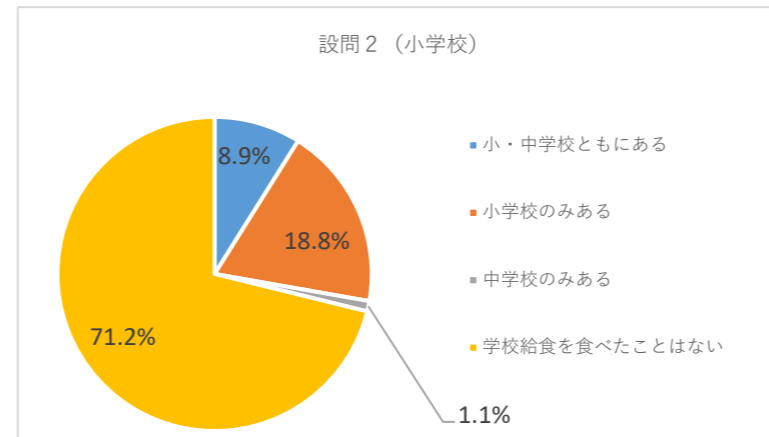
令和6年学校給食に関する保護者アンケート調査結果速報（8月19日現在）

対象者数：13,357人

回答者数（率）：10,512人（78.70%）

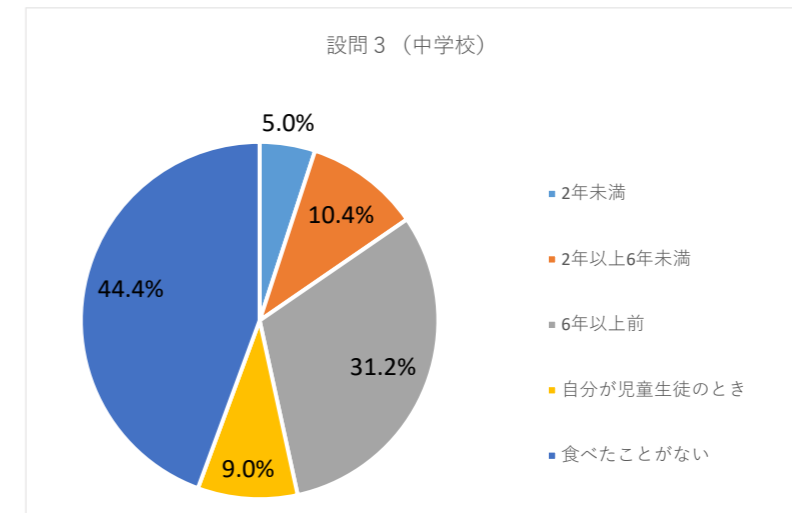
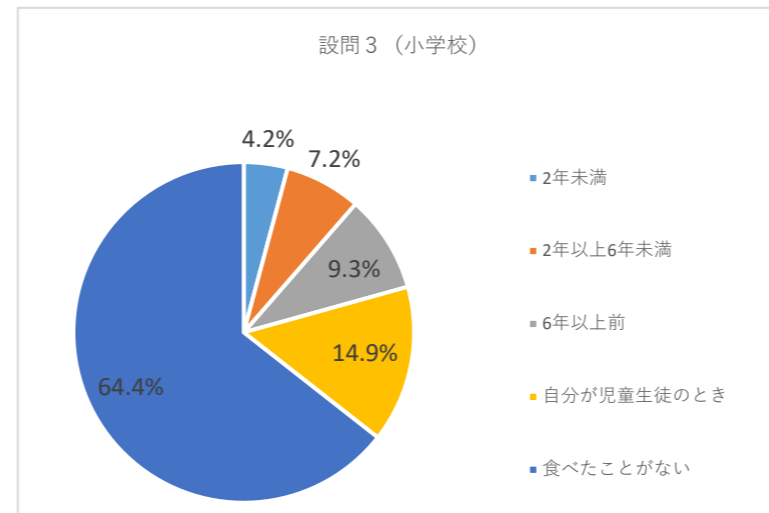
設問2：保護者様は、本市の現行の学校給食を食べたことはありますか。

	小学校計	中学校計	全体
小・中学校ともにある	604	286	890
小学校のみある	1,276	1,554	2,830
中学校のみある	72	59	131
学校給食を食べたことはない	4,818	1,843	6,661
	6,770	3,742	10,512



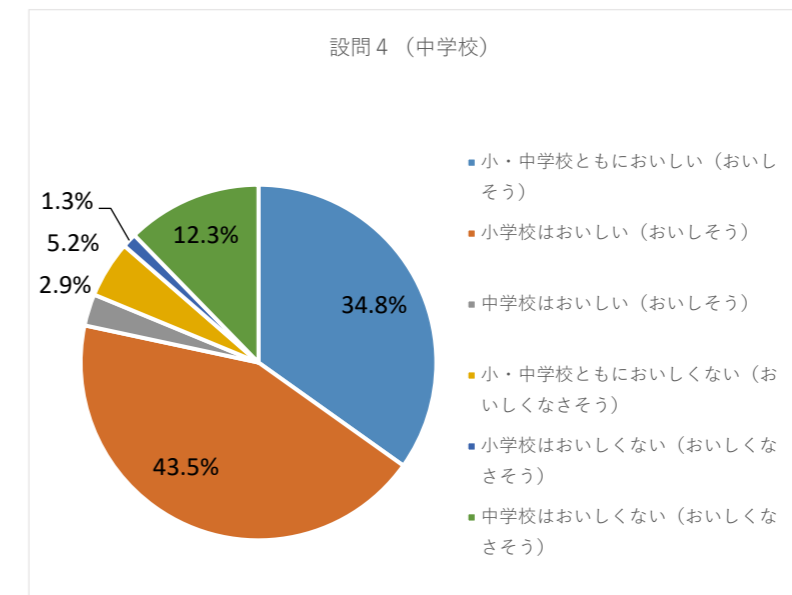
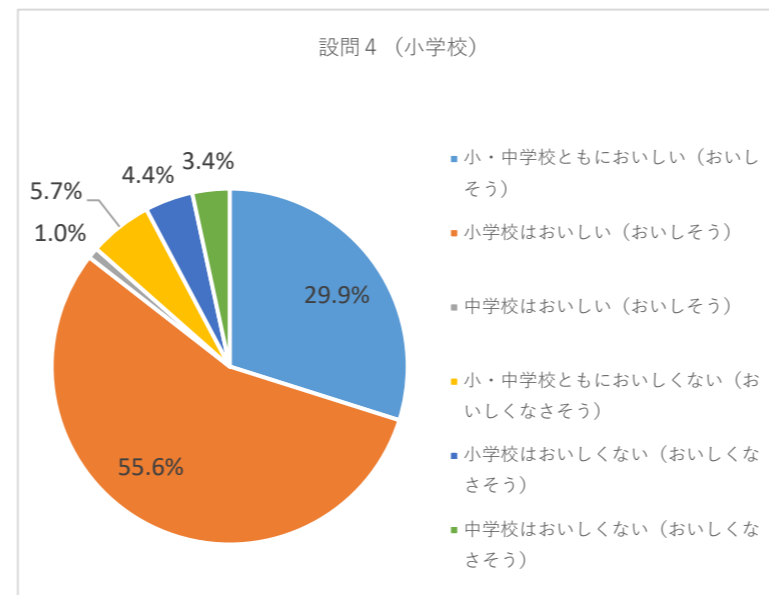
設問3：直近ではいつ頃食べましたか。

	小学校計	中学校計	全体
2年未満	282	188	470
2年以上6年未満	490	389	879
6年以上前	628	1,166	1,794
自分が児童生徒のとき	1,009	338	1,347
食べたことがない	4,361	1,661	6,022
	6,770	3,742	10,512



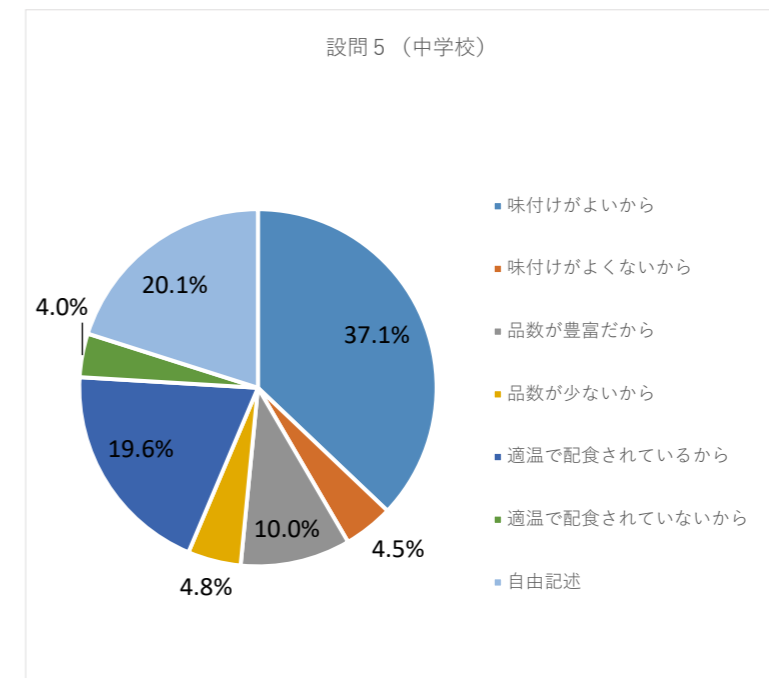
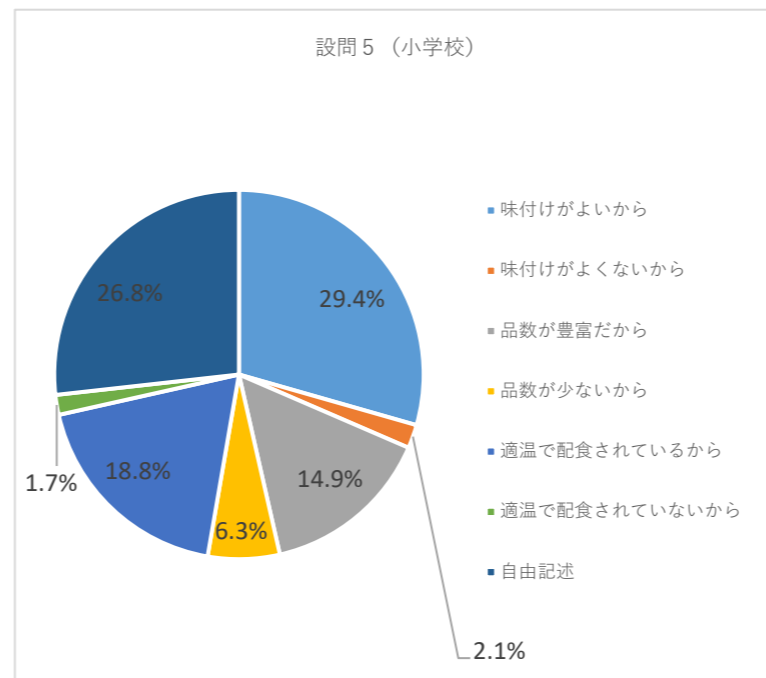
設問4：本市の学校給食を食べた感想を教えてください。（食べたことがない人はイメージを教えてください。）

	小学校計	中学校計	全体
小・中学校ともにおいしい(おいしそう)	2,023	1,304	3,327
小学校はおいしい(おいしそう)	3,767	1,628	5,395
中学校はおいしい(おいしそう)	67	108	175
小・中学校ともにおいしくない(おいしくなさそう)	388	193	581
小学校はおいしくない(おいしくなさそう)	296	49	345
中学校はおいしくない(おいしくなさそう)	229	460	689
	6,770	3,742	10,512



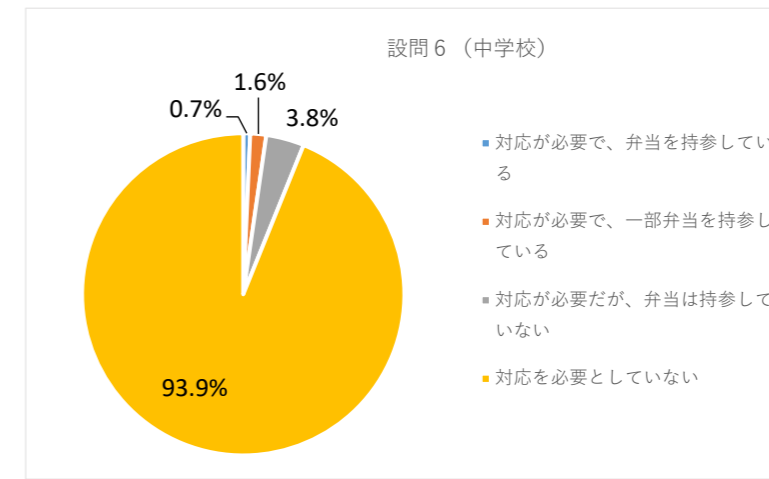
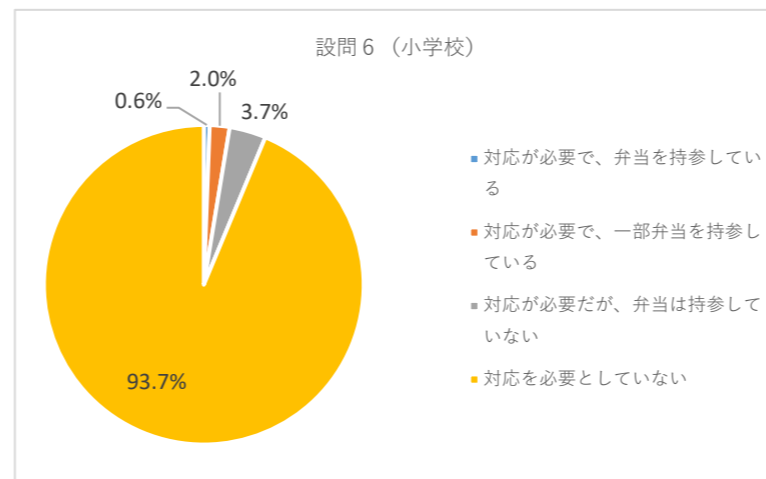
設問5：設問4で回答した理由を教えてください。

	小学校計	中学校計	全体
味付けがよいから	1,992	1,388	3,380
味付けがよくないから	140	168	308
品数が豊富だから	1,012	373	1,385
品数が少ないから	425	180	605
適温で配食されているから	1,271	733	2,004
適温で配食されていないから	118	148	266
自由記述	1,812	752	2,564
	6,770	3,742	10,512



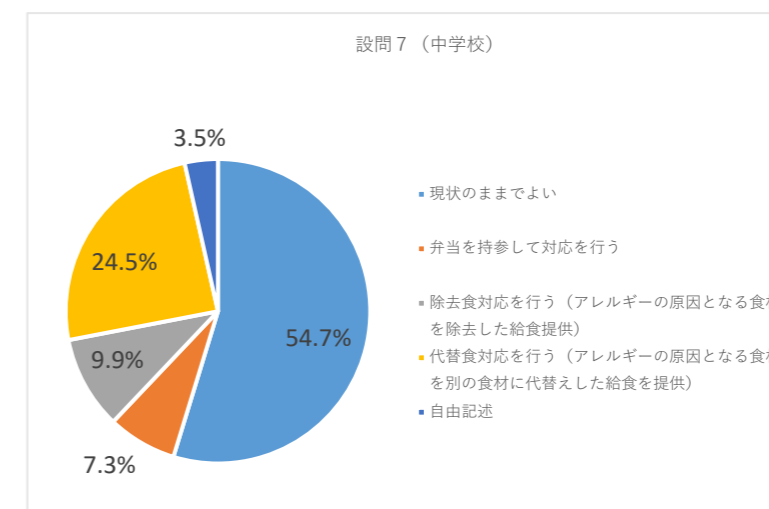
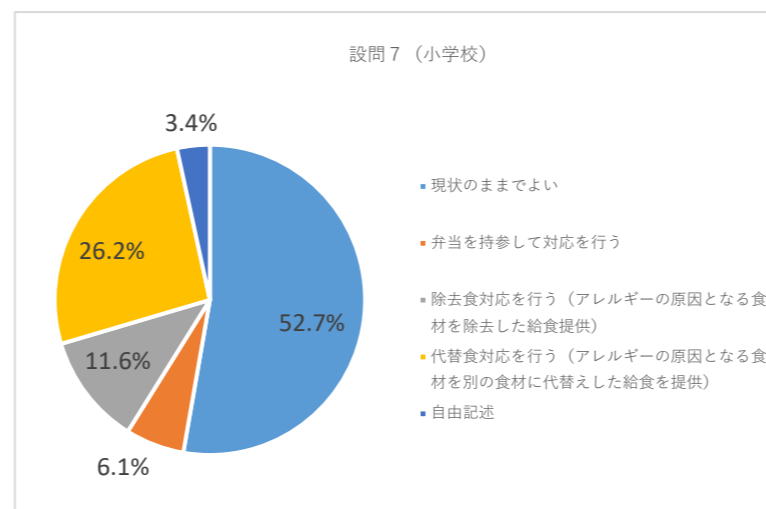
設問6：お子様は、学校給食において食物アレルギー対応を必要としていますか。

	小学校計	中学校計	全体
対応が必要で、弁当を持参している	40	26	66
対応が必要で、一部弁当を持参している	136	60	196
対応が必要だが、弁当は持参していない	250	143	393
対応を必要としていない	6,344	3,513	9,857
	6,770	3,742	10,512



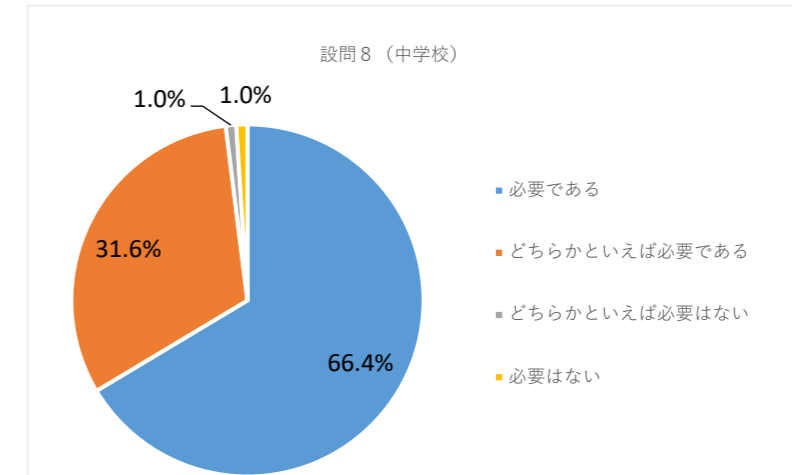
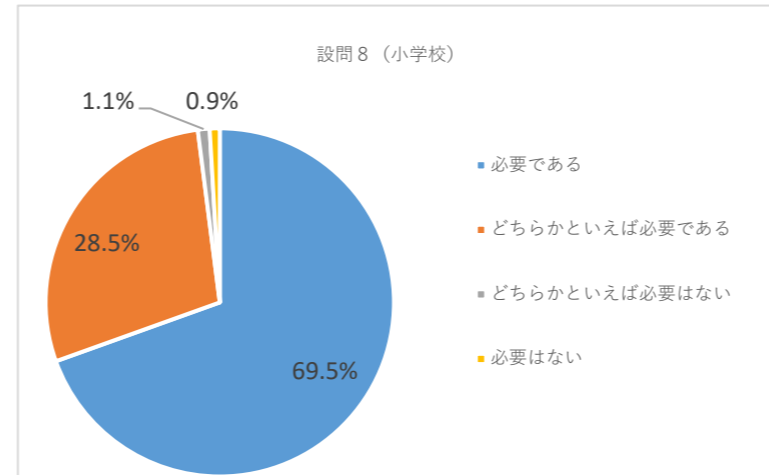
設問7：本市の給食における食物アレルギー対応としては、事前に使用食材を記載した献立表などを配付して、各家庭の判断に基づき、給食を配膳しています。今後、食物アレルギーへの対応は、どれが良いと思いますか？

	小学校計	中学校計	全体
現状のままでよい	3,571	2,048	5,619
弁当を持参して対応を行う	415	275	690
除去食対応を行う(アレルギーの原因となる食材を除去した給食提供)	782	370	1,152
代替食対応を行う(アレルギーの原因となる食材を別の食材に代替えた給食を提供)	1,771	917	2,688
自由記述	231	132	363
	6,770	3,742	10,512



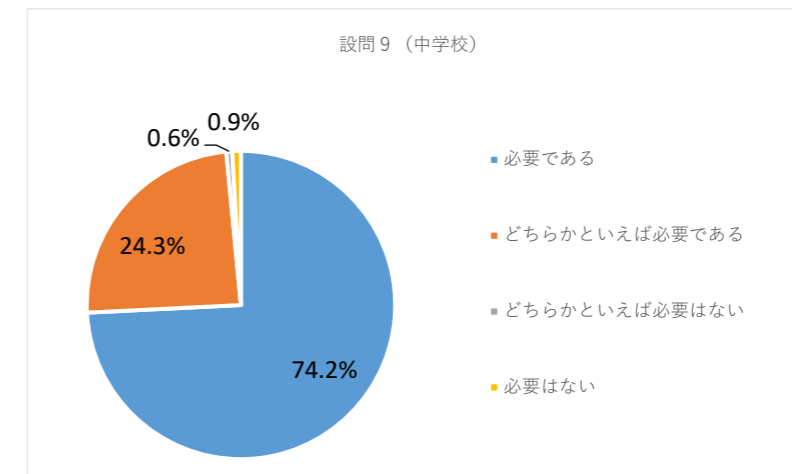
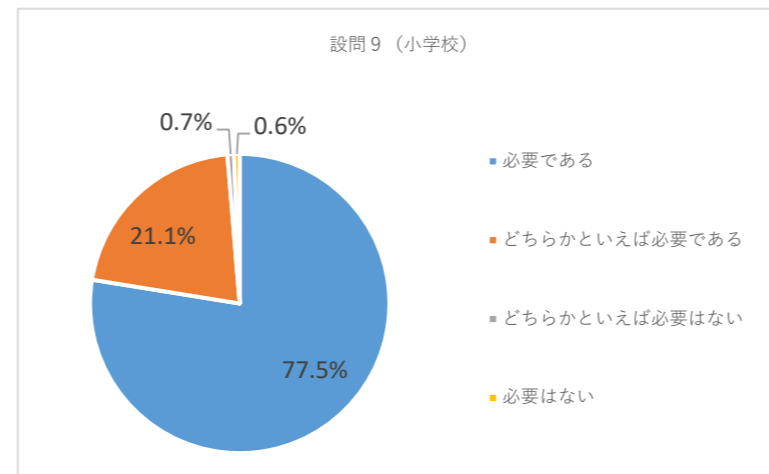
設問8：給食施設の老朽化と学校給食衛生管理基準への適合の対策として、上尾市では、できるだけ早急に、学校給食衛生管理基準に適合した給食施設への更新や設備の導入が必要であると考えています。このことについて、あなたの考えとして最も近いものを以下より1つ選択してください。

	小学校計	中学校計	全体
必要である	4,706	2,485	7,191
どちらかといえば必要である	1,927	1,183	3,110
どちらかといえば必要はない	74	36	110
必要はない	63	38	101
	6,770	3,742	10,512



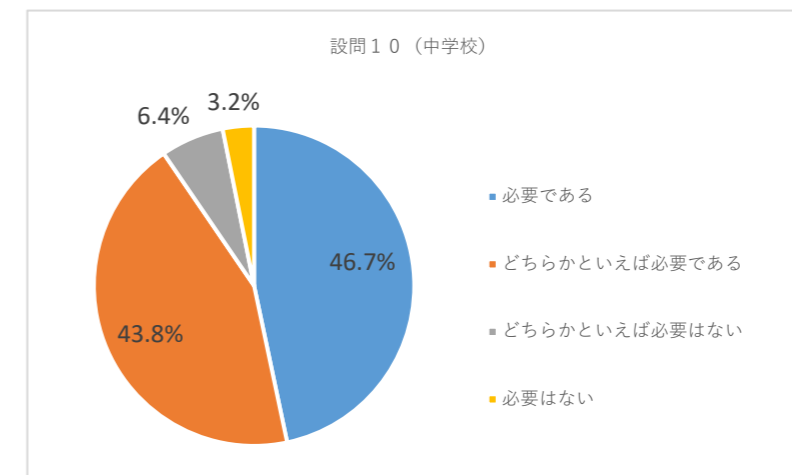
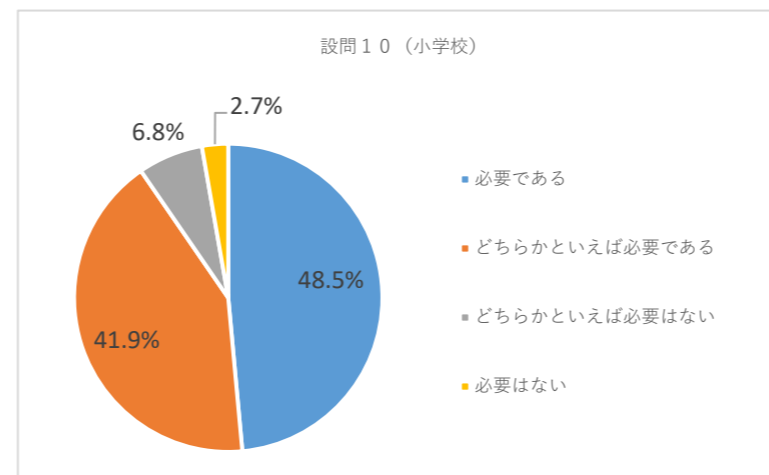
設問9：小学校では、調理員の不足に加え、調理員の感染症罹患などの不測事態により、十分な給食提供ができないことが懸念されています。上尾市では、安全安心でおいしい給食を提供し続けるため、調理員の不足を解消するための対策を検討するなど、安定した調理体制の構築が必要であると考えています。このことについて、あなたの考えとして最も近いものを以下より1つ選択してください。

	小学校計	中学校計	全体
必要である	5,250	2,777	8,027
どちらかといえば必要である	1,431	908	2,339
どちらかといえば必要はない	48	23	71
必要はない	41	34	75
	6,770	3,742	10,512



設問10：上尾市では、学校給食基本方針において、アレルギー対応を推進することを定めたことから、よりきめ細やかな対応ができるよう、給食施設を更新する際には、専用の「アレルギー対策室」を設置することが必要であると考えています。このことについて、あなたの考えとして最も近いものを以下より1つ選択してください。

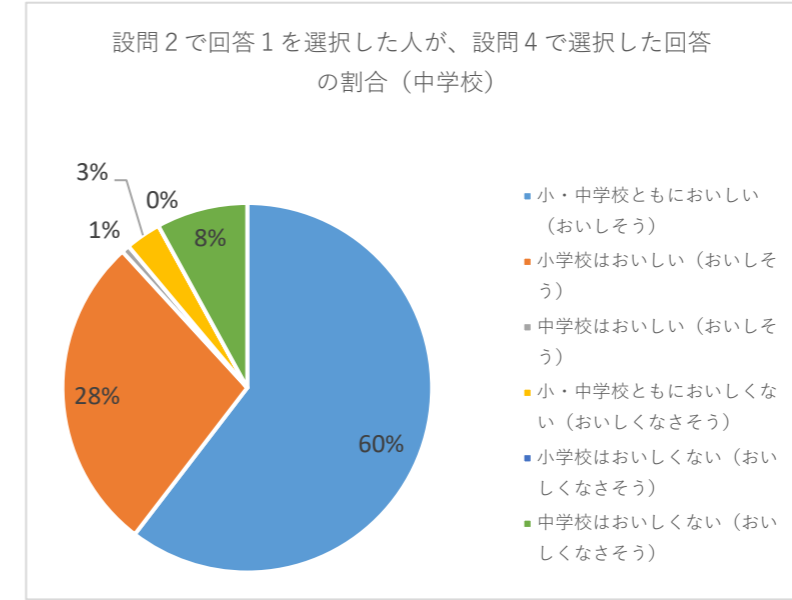
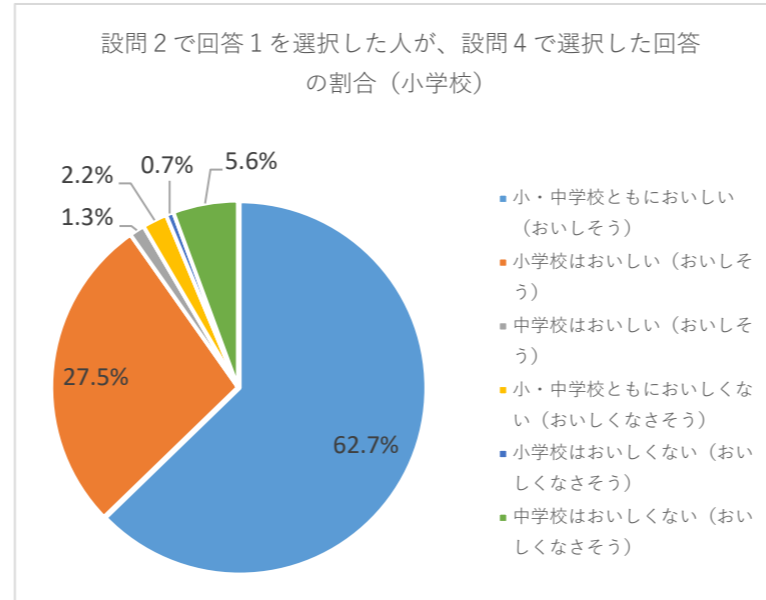
	小学校計	中学校計	全体
必要である	3,286	1,747	5,033
どちらかといえば必要である	2,835	1,638	4,473
どちらかといえば必要はない	463	239	702
必要はない	186	118	304
	6,770	3,742	10,512



設問2と設問4のクロス集計

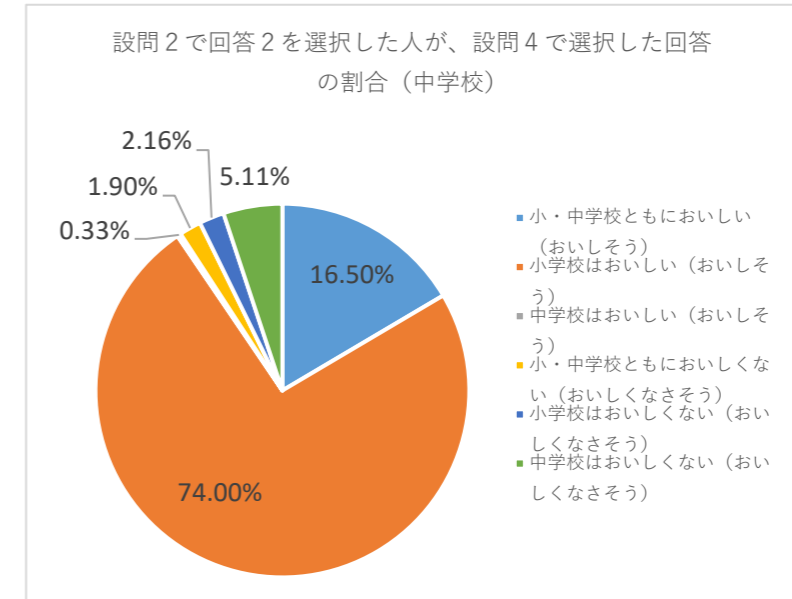
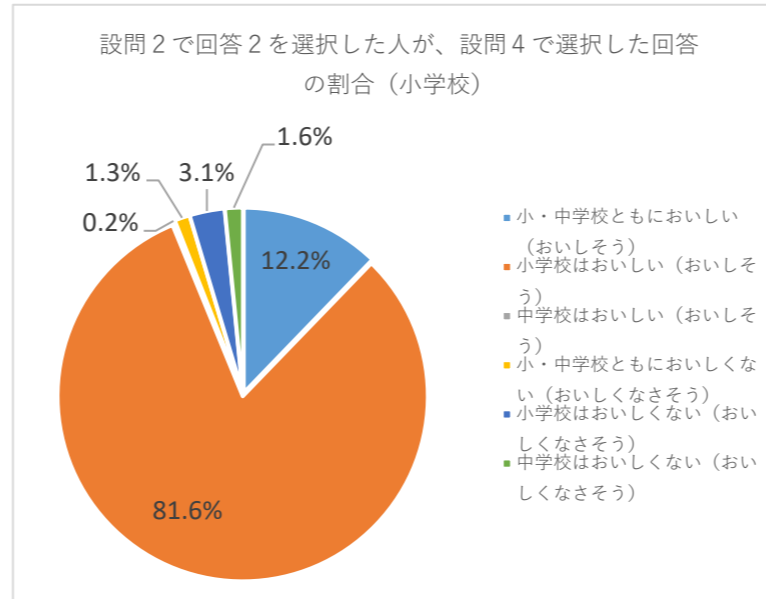
設問2「保護者様は、本市の現行の学校給食を食べたことはありますか。」で「回答1小・中学校ともにある」を選択した人の、設問4「本市の学校給食を食べた感想を教えてください。（食べたことがない人はイメージを教えてください。）」の回答

設問4の回答	小学校計	中学校計	全体
小・中学校ともおいしい(おいしそう)	379	176	555
小学校はおいしい(おいしそう)	166	75	241
中学校はおいしい(おいしそう)	8	3	11
小・中学校ともおいしくない(おいしくなさそう)	13	9	22
小学校はおいしくない(おいしくなさそう)	4	0	4
中学校はおいしくない(おいしくなさそう)	34	23	57
	604	286	890



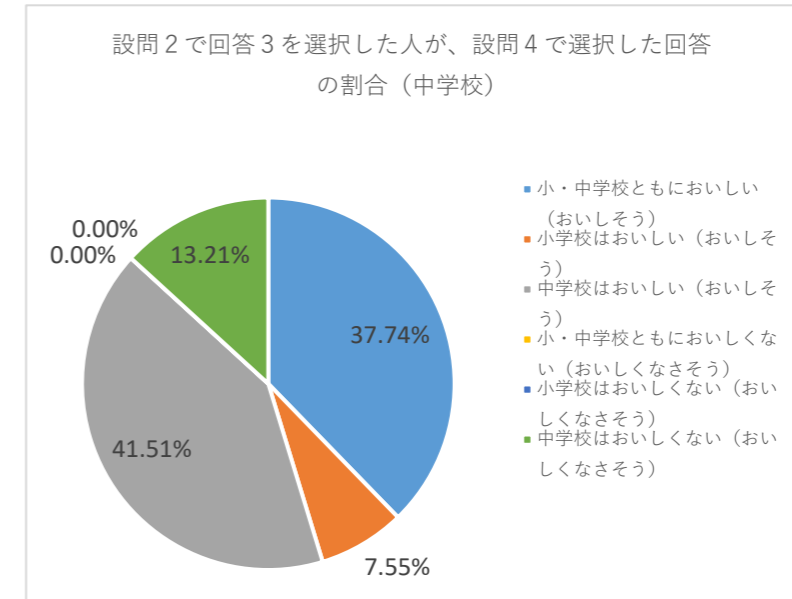
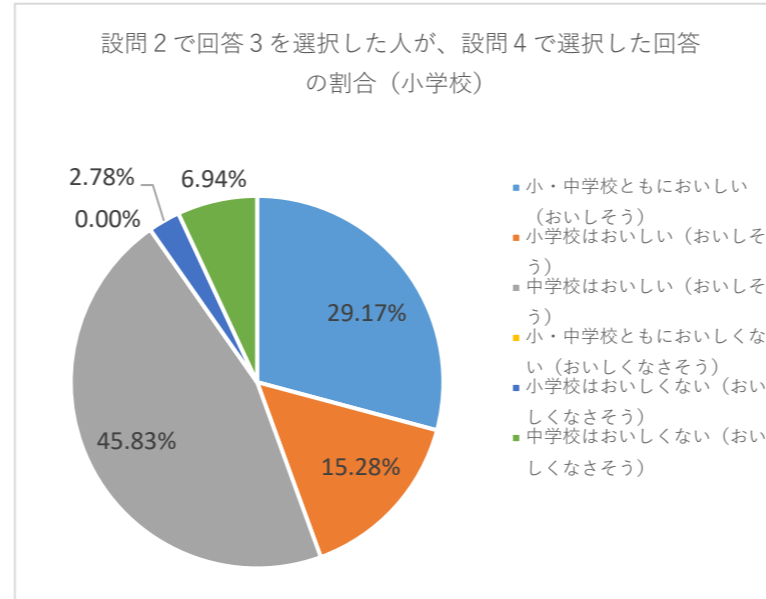
設問2「保護者様は、本市の現行の学校給食を食べたことはありますか。」で「回答2：小学校のみある」を選択した人の、設問4「本市の学校給食を食べた感想を教えてください。（食べたことがない人はイメージを教えてください。）」の回答

設問4の回答	小学校計	中学校計	全体
小・中学校ともおいしい(おいしそう)	156	267	423
小学校はおいしい(おいしそう)	1,041	1,131	2,172
中学校はおいしい(おいしそう)	3	8	11
小・中学校ともおいしくない(おいしくなさそう)	17	31	48
小学校はおいしくない(おいしくなさそう)	39	34	73
中学校はおいしくない(おいしくなさそう)	20	83	103
	1,276	1,554	2,830



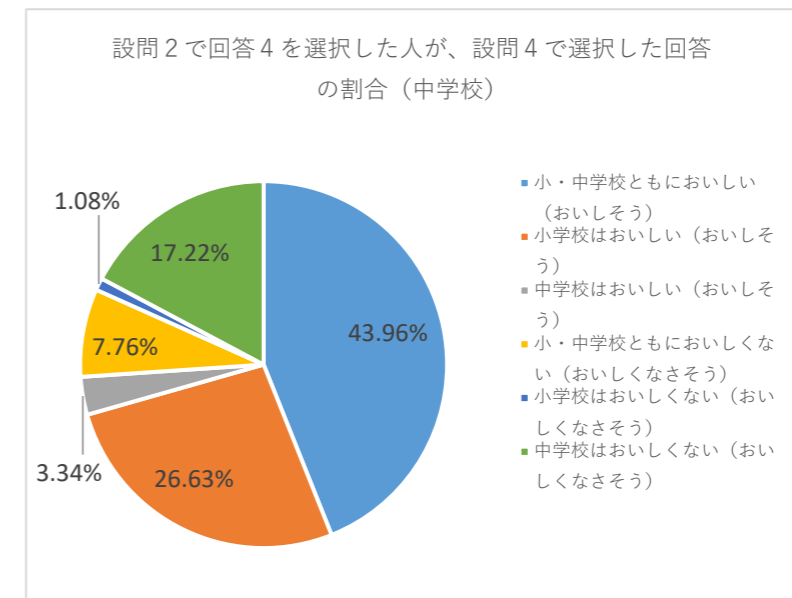
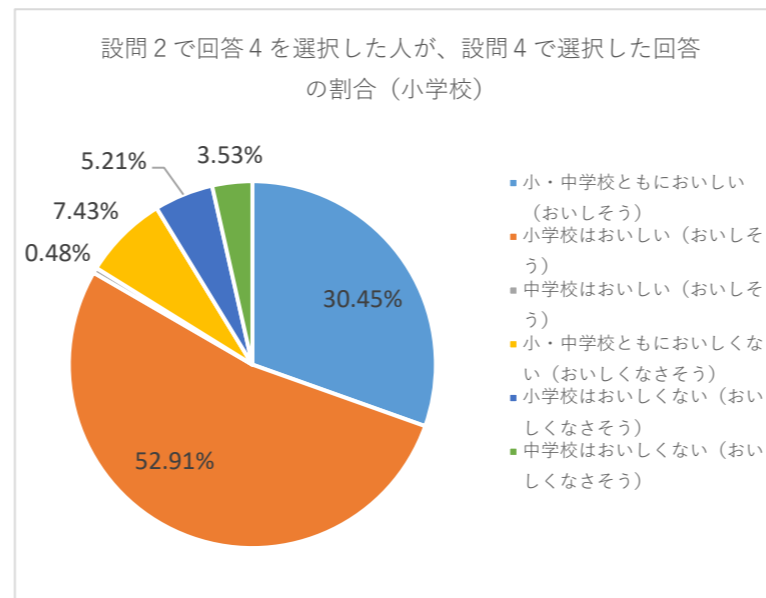
設問2「保護者様は、本市の現行の学校給食を食べたことはありますか。」で「回答3：中学校のみある」を選択した人の、設問4「本市の学校給食を食べた感想を教えてください。（食べたことがない人はイメージを教えてください。）」の回答

設問4の回答	小学校計	中学校計	全体
小・中学校ともおいしい(おいしそう)	21	22	43
小学校はおいしい(おいしそう)	11	4	15
中学校はおいしい(おいしそう)	33	25	58
小・中学校ともおいしくない(おいしくなさそう)	0	0	0
小学校はおいしくない(おいしくなさそう)	2	0	2
中学校はおいしくない(おいしくなさそう)	5	8	13
	72	59	131



設問2「保護者様は、本市の現行の学校給食を食べたことはありますか。」で「回答4：学校給食を食べたことはない」を選択した人の、設問4「本市の学校給食を食べた感想を教えてください。（食べたことがない人はイメージを教えてください。）」の回答

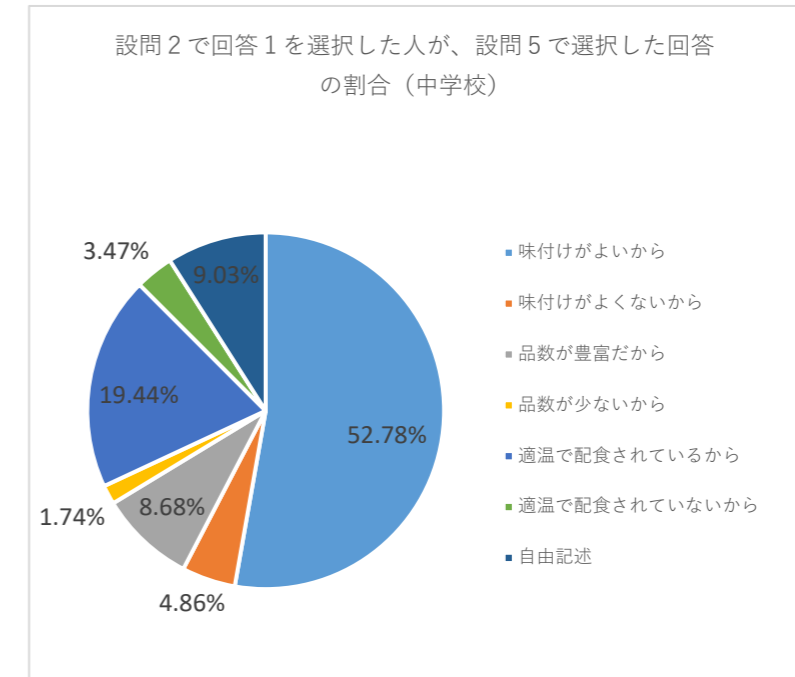
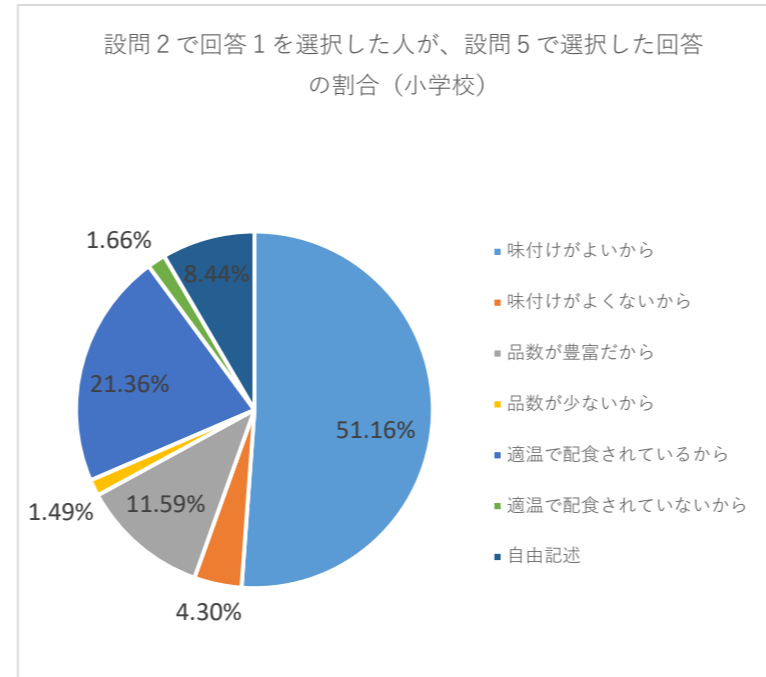
設問4の回答	小学校計	中学校計	全体
小・中学校ともおいしい(おいしそう)	1,467	839	2,306
小学校はおいしい(おいしそう)	2,549	418	2,967
中学校はおいしい(おいしそう)	23	72	95
小・中学校ともおいしくない(おいしくなさそう)	358	153	511
小学校はおいしくない(おいしくなさそう)	251	15	266
中学校はおいしくない(おいしくなさそう)	170	346	516
	4,818	1,843	6,661



設問2と設問5のクロス集計

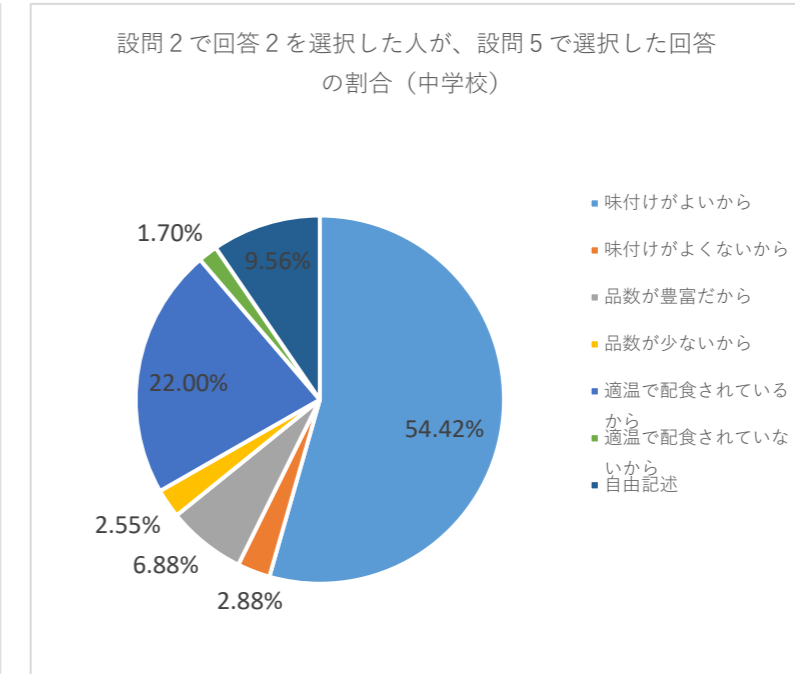
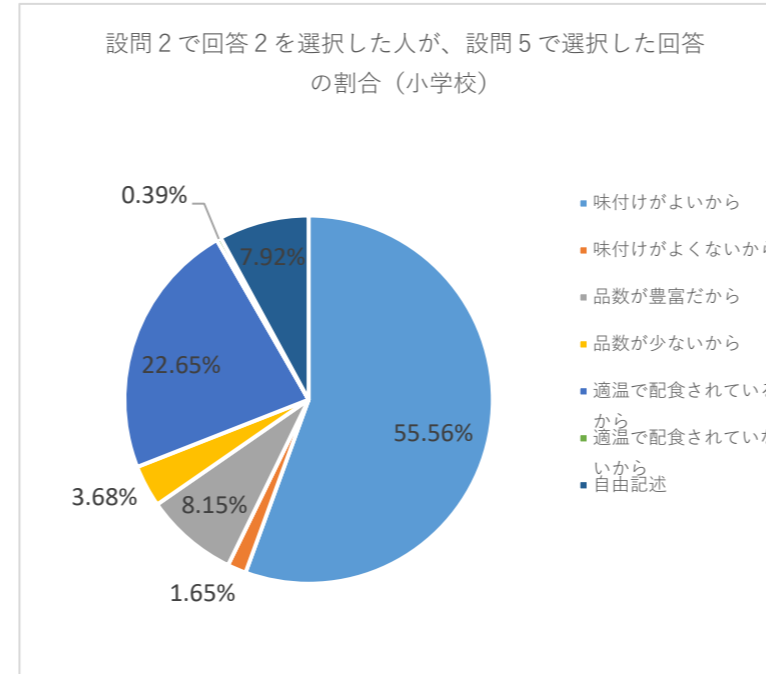
設問2「保護者様は、本市の現行の学校給食を食べたことはありますか。」で「回答1小・中学校ともにある」を選んだ人の、設問5「設問4で回答した理由を教えてください。」の回答

設問5の回答	小学校計	中学校計	全体
味付けがよいから	309	151	460
味付けがよくないから	26	14	40
品数が豊富だから	70	24	94
品数が少ないから	9	5	14
適温で配食されているから	129	53	182
適温で配食されていないから	10	10	20
自由記述	51	29	80
	604	286	890



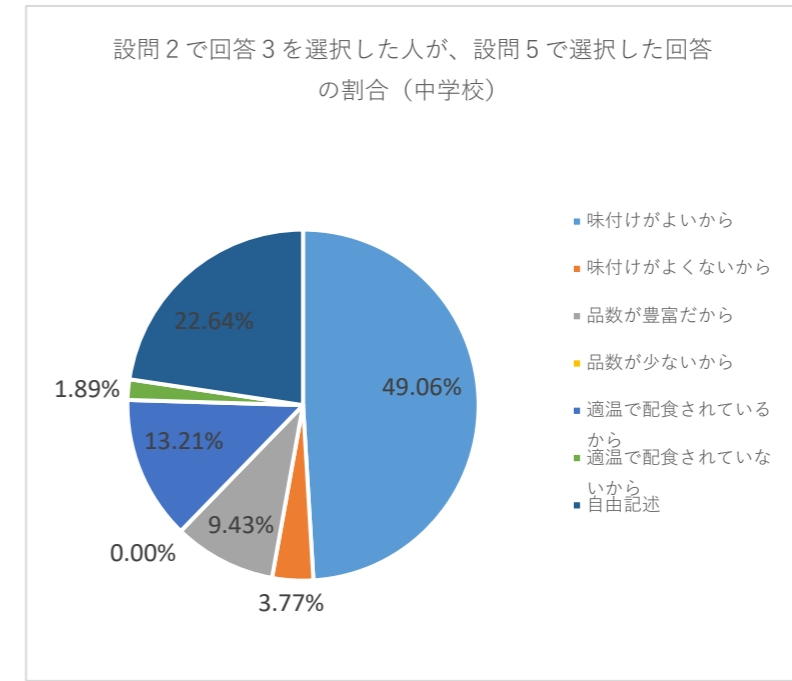
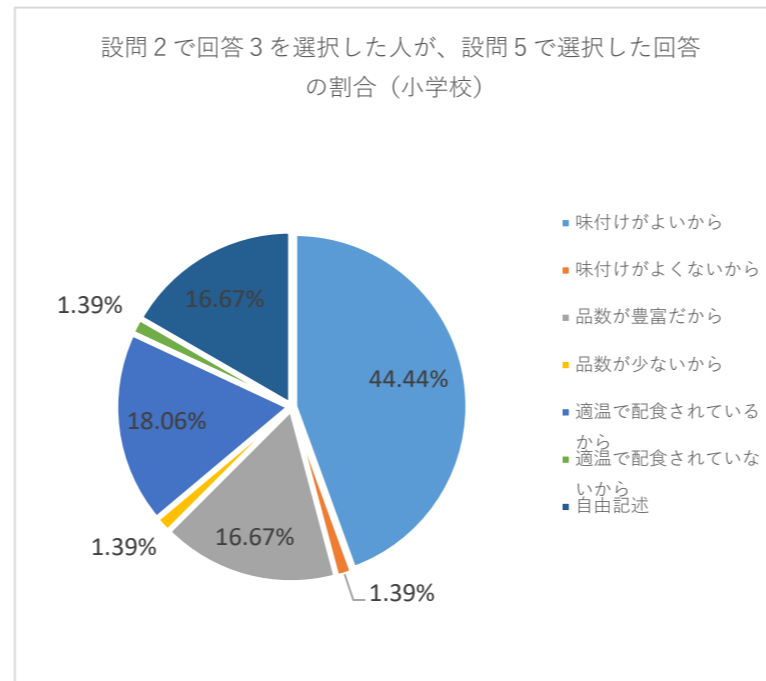
設問2「保護者様は、本市の現行の学校給食を食べたことはありますか。」で「回答2：小学校のみある」を選んだ人の、設問5「設問4で回答した理由を教えてください。」の回答

設問5の回答	小学校計	中学校計	全体
味付けがよいから	709	842	1,551
味付けがよくないから	21	46	67
品数が豊富だから	104	102	206
品数が少ないから	47	39	86
適温で配食されているから	289	344	633
適温で配食されていないから	5	32	37
自由記述	101	149	250
	1,276	1,554	2,830



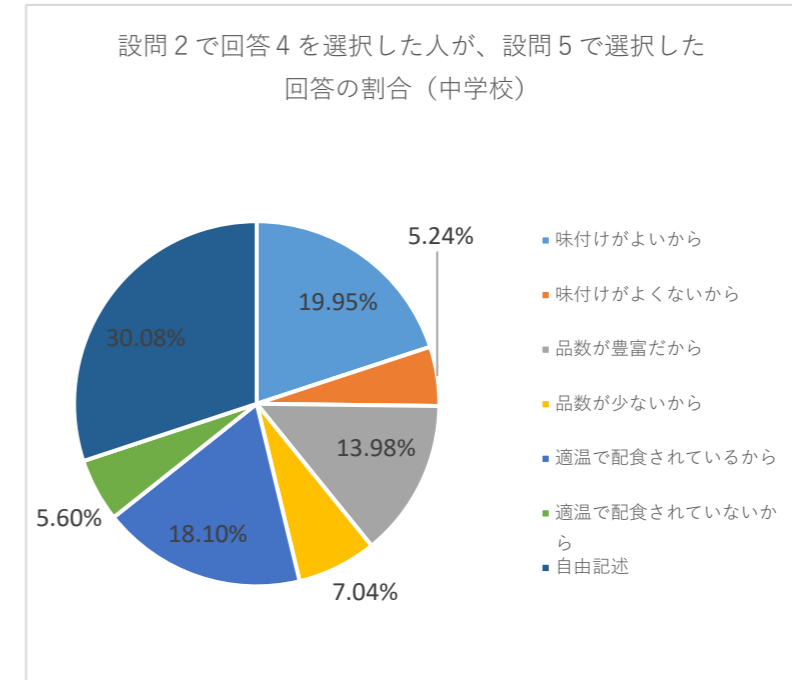
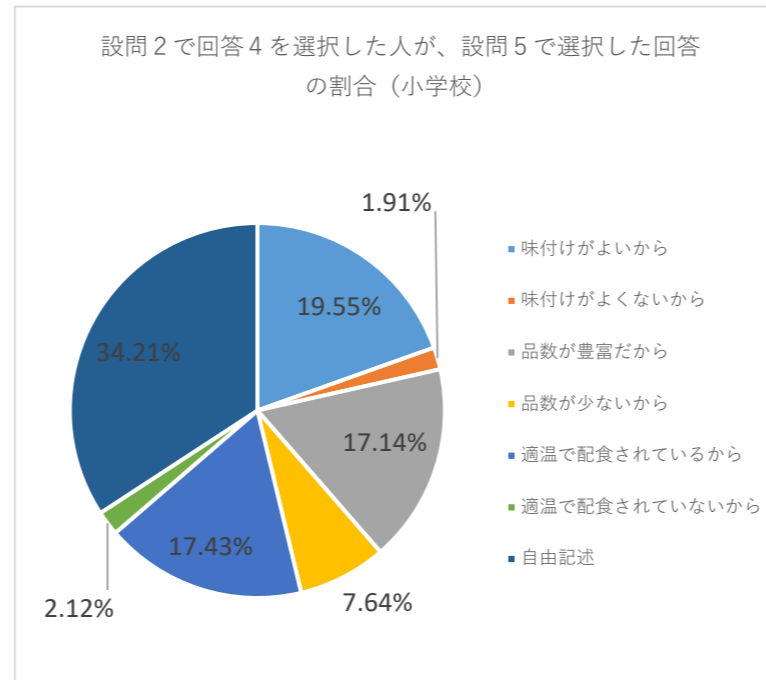
設問2「保護者様は、本市の現行の学校給食を食べたことはありますか。」で「回答3：中学校のみある」を選んだ人の、設問5「設問4で回答した理由を教えてください。」の回答

設問5の回答	小学校計	中学校計	全体
味付けがよいから	32	31	63
味付けがよくないから	1	2	3
品数が豊富だから	12	5	17
品数が少ないから	1	0	1
適温で配食されているから	13	8	21
適温で配食されていないから	1	1	2
自由記述	12	12	24
	72	59	131



設問2「保護者様は、本市の現行の学校給食を食べたことはありますか。」で「回答4：学校給食を食べたことはない」を選んだ人の、設問5「設問4で回答した理由を教えてください。」の回答

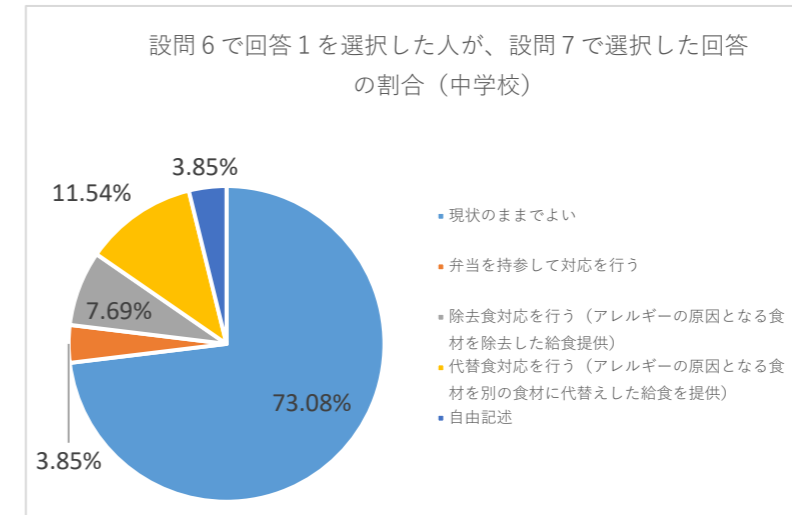
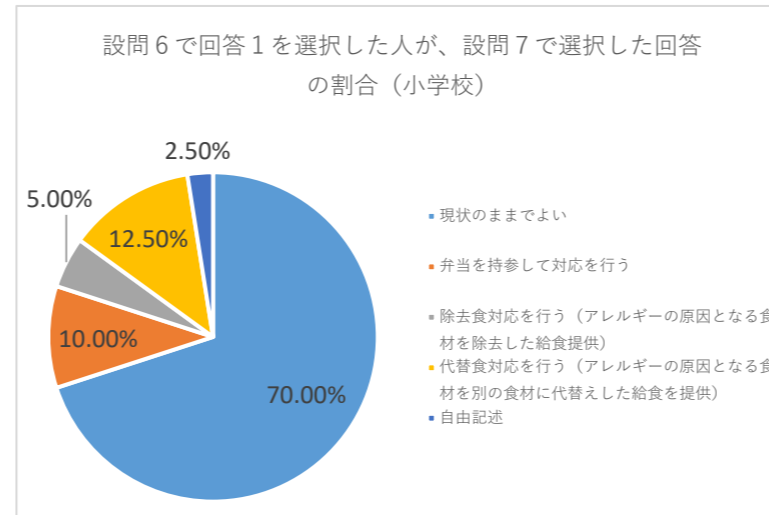
設問5の回答	小学校計	中学校計	全体
味付けがよいから	942	364	1,306
味付けがよくないから	92	106	198
品数が豊富だから	826	242	1,068
品数が少ないから	368	136	504
適温で配食されているから	840	328	1,168
適温で配食されていないから	102	105	207
自由記述	1,648	562	2,210
	4,818	1,843	6,661



設問6と設問7のクロス集計

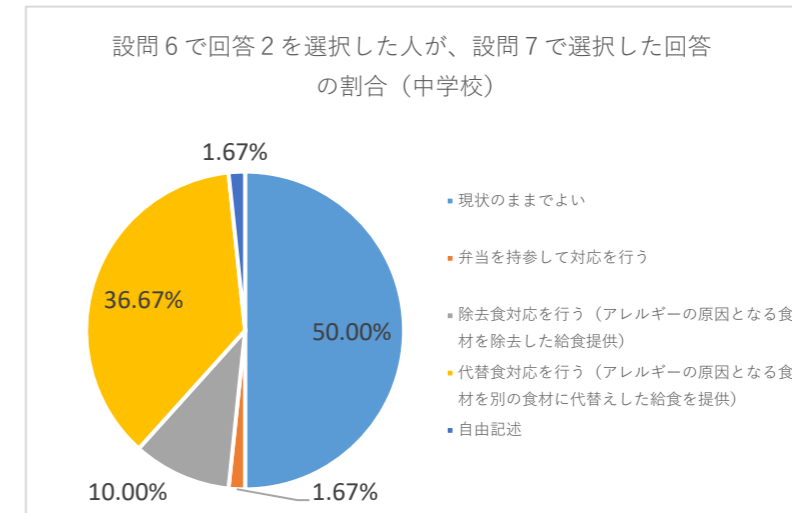
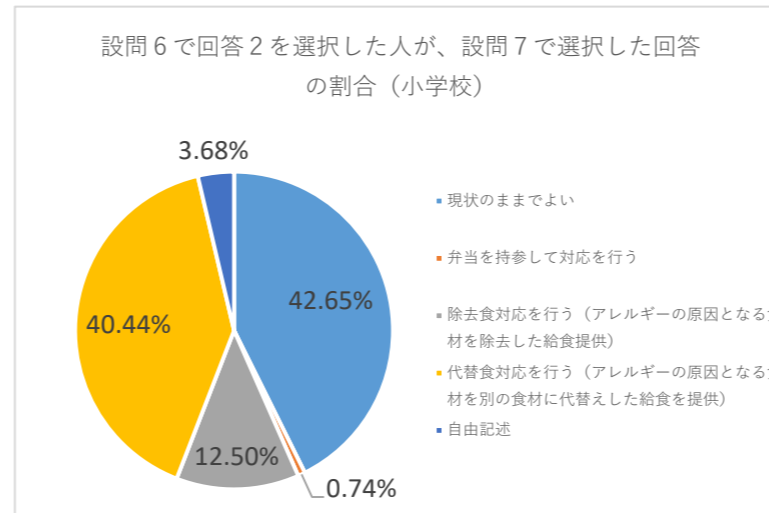
設問6「お子様は、学校給食において食物アレルギー対応を必要としていますか。」で「回答1：対応が必要で、弁当を持参している」を選んだ人の、設7「本市の給食における食物アレルギー対応としては、事前に使用食材を記載した献立表などを配付して、各家庭の判断に基づき、給食を配膳しています。今後、食物アレルギーへの対応は、どれが良いと思いますか？」の回答の割合

設問7の回答	小学校計	中学校計	全体
現状のままでよい	28	19	47
弁当を持参して対応を行う	4	1	5
除去食対応を行う(アレルギーの原因となる食材を除去した給食提供)	2	2	4
代替食対応を行う(アレルギーの原因となる食材を別の食材に代替えた給食を提供)	5	3	8
自由記述	1	1	2
	40	26	66



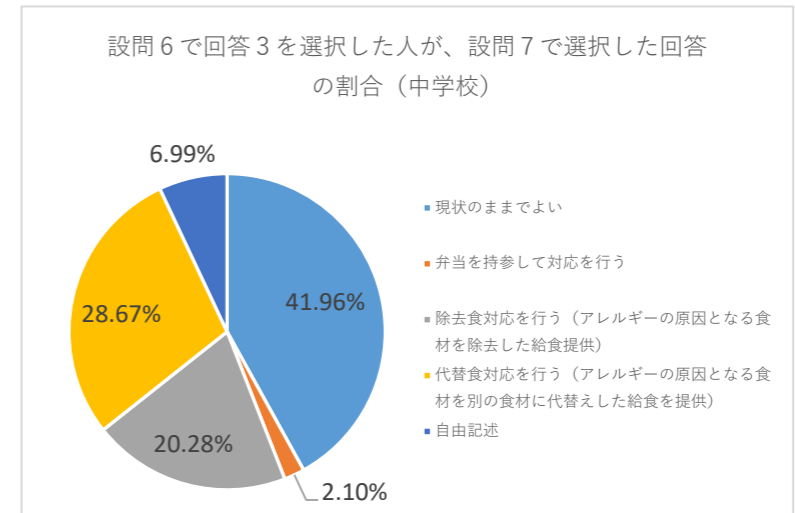
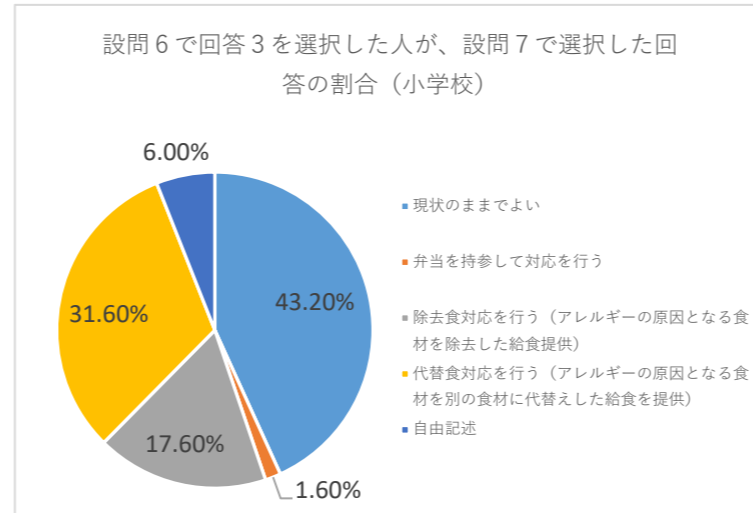
設問6「お子様は、学校給食において食物アレルギー対応を必要としていますか。」で「回答2：対応が必要で、一部弁当を持参している」を選んだ人の、設問7「本市の給食における食物アレルギー対応としては、事前に使用食材を記載した献立表などを配付して、各家庭の判断に基づき、給食を配膳しています。今後、食物アレルギーへの対応は、どれが良いと思いますか？」の回答

設問7の回答	小学校計	中学校計	全体
現状のままでよい	58	30	88
弁当を持参して対応を行う	1	1	2
除去食対応を行う(アレルギーの原因となる食材を除去した給食提供)	17	6	23
代替食対応を行う(アレルギーの原因となる食材を別の食材に代替えた給食を提供)	55	22	77
自由記述	5	1	6
	136	60	196



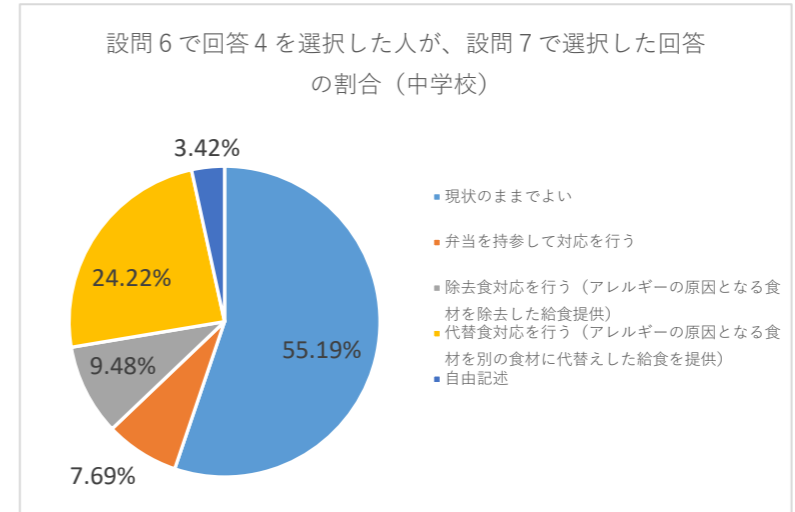
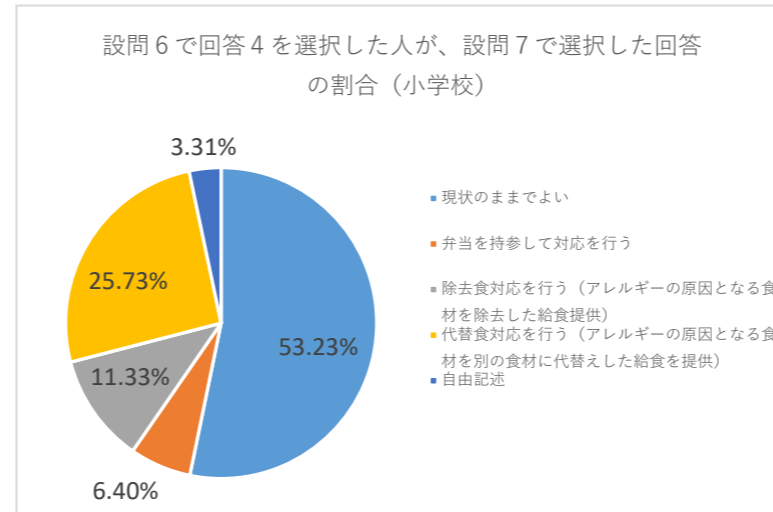
設問6「お子様は、学校給食において食物アレルギー対応を必要としていますか。」で「回答3：対応が必要だが、弁当は持参していない」を選んだ人の、設問7「本市の給食における食物アレルギー対応としては、事前に使用食材を記載した献立表などを配付して、各家庭の判断に基づき、給食を配膳しています。今後、食物アレルギーへの対応は、どれが良いと思いますか？」の回答

設問7の回答	小学校計	中学校計	全体
現状のままでよい	108	60	168
弁当を持参して対応を行う	4	3	7
除去食対応を行う(アレルギーの原因となる食材を除去した給食提供)	44	29	73
代替食対応を行う(アレルギーの原因となる食材を別の食材に代替した給食を提供)	79	41	120
自由記述	15	10	25
	250	143	393



設問6「お子様は、学校給食において食物アレルギー対応を必要としていますか。」で「回答4：対応を必要としない」を選んだ人の、設問7「本市の給食における食物アレルギー対応としては、事前に使用食材を記載した献立表などを配付して、各家庭の判断に基づき、給食を配膳しています。今後、食物アレルギーへの対応は、どれが良いと思いますか？」の回答

設問7の回答	小学校計	中学校計	全体
現状のままでよい	3,377	1,939	5,316
弁当を持参して対応を行う	406	270	676
除去食対応を行う(アレルギーの原因となる食材を除去した給食提供)	719	333	1,052
代替食対応を行う(アレルギーの原因となる食材を別の食材に代替した給食を提供)	1,632	851	2,483
自由記述	210	120	330
	6,344	3,513	9,857



学校給食に関する保護者アンケート

表題

学校給食に関する保護者アンケート調査

さくら連絡網メッセージ内容

※このメッセージは、上尾市教育委員会学校保健課より、配信しています。

日頃より、市の教育行政にご理解とご協力を頂き誠にありがとうございます。

教育委員会では、今後の学校給食について検討するため、保護者を対象としたアンケート調査を実施いたします。

はじめに、添付資料の「上尾市の学校給食の今後について」をご一読いただいた上で、アンケート調査へご協力をお願いいたします。

なお、アンケートは、小学生世帯、中学生世帯それぞれ一通ずつ送付させていただいております。このため、小・中学生のきょうだいがいる場合には、お手数ですが、それぞれのアンケートにご回答していただきますようお願いいたします。

また、本アンケート結果は、回答の取りまとめ集計後、公表することになりますが、公表に際しては、回答内容により個人を特定できる様な形の公表は致しません。

【アンケート名称】

学校給食に関する保護者アンケート調査※最大 11問

ご不明な点がありましたら、以下の担当まで、お問い合わせください。

お問い合わせ 上尾市教育委員会 学校保健課 給食担当

TEL:048-775-9683(平日 8時30分から 17時00分まで)

アンケート本文

設問 1

お子さんの学年について教えてください。(あてはまるものすべてを選択)

回答 1: 小学校1年

回答 2: 小学校2年

回答 3: 小学校3年

回答 4: 小学校4年

回答 5: 小学校5年

回答 6: 小学校6年

回答 7: 中学校1年

回答 8: 中学校2年

回答 9: 中学校3年

(複数選択(最低1つ以上を選択))

設問 2

保護者様は、上尾市の現行の学校給食を食べたことはありますか。(1つ選択)

回答 1: 小・中学校ともにある

回答 2: 小学校のみある

回答 3: 中学校のみある

回答 4: 学校給食を食べたことはない

(単一選択(最低1つ以上を選択))

設問 3

直近ではいつ頃食べましたか。(1つ選択)

回答 1: 2年未満

回答 2: 2年以上 6年未満

回答 3: 6年以上前

回答 4: 自分が児童生徒のとき

回答 5: 食べたことがない

(単一選択(最低1つ以上を選択))

設問 4

上尾市の学校給食を食べた感想を教えてください。(食べたことがない人はイメージを教えてください。)(1つ選択)

回答 1: 小・中学校ともおいしい(おいしそう)

回答 2: 小学校はおいしい(おいしそう)

回答 3: 中学校はおいしい(おいしそう)

回答 4: 小・中学校ともおいしくない(おいしくなさそう)

回答 5: 小学校はおいしくない(おいしくなさそう)

回答 6: 中学校はおいしくない(おいしくなさそう)

(単一選択(最低1つ以上を選択))

設問 5

設問 4 で回答した理由を教えてください。(1つ選択)

回答 1: 味付けがよいから

回答 2: 味付けがよくないから

回答 3: 品数が豊富だから

回答 4: 品数が少ないから

回答 5: 適温で配食されているから

回答 6: 適温で配食されていないから

その他: 自由記述

(単一選択(最低1つ以上を選択))

設問 6

お子様は、学校給食において食物アレルギー対応を必要としていますか。(1つ選択)

回答 1: 対応が必要で、弁当を持参している

回答 2: 対応が必要で、一部弁当を持参している

回答 3: 対応が必要だが、弁当は持参していない

回答 4: 対応を必要としていない

(単一選択(最低1つ以上を選択))

設問 7

上尾市の給食における食物アレルギー対応としては、事前に使用食材を記載した献立表などを配付して、各家庭の判断に基づき、給食を配膳しています。今後、食物アレルギーへの対応は、どれが良いと思いますか？(1つ選択)

回答 1: 食べられない料理を除き、一部弁当を持参して対応を行う(現状対応)

回答 2: 全て弁当を持参して対応を行う

回答 3: 除去食対応を行う(アレルギーの原因となる食材を除去した給食提供)

回答 4: 代替食対応を行う(アレルギーの原因となる食材を別の食材に代替えた給食を提供)

その他: 自由記述

(単一選択(最低1つ以上を選択))

設問 8

給食施設の老朽化と学校給食衛生管理基準への適合の対策として、上尾市では、できるだけ早急に、学校給食衛生管理基準に適合した給食施設への更新や設備の導入が必要であると考えています。このことについて、あなたの考えとして最も近いものを以下より1つ選択してください。

※別添資料「課題 1・2」参照

回答 1: 必要である

回答 2: どちらかといえば必要である

回答 3: どちらかといえば必要はない

回答 4: 必要はない

(単一選択(最低1つ以上を選択))

設問 9

小学校では、調理員の不足に加え、調理員の感染症罹患などの不測事態により、十分な給食提供ができないことが懸念されています。上尾市では、安全安心でおいしい給食を提供し続けるため、調理員の不足を解消するための対策を検討するなど、安定した調理体制の構築が必要であると考えています。このことについて、あなたの考えとして最も近いものを以下より1つ選択してください。

※別添資料「課題 3」参照

回答 1: 必要である

回答 2: どちらかといえば必要である

回答 3: どちらかといえば必要はない

回答 4: 必要はない

(単一選択(最低1つ以上を選択))

設問 10

上尾市では、学校給食基本方針において、アレルギー対応を推進することを定めたことから、よりきめ細やかな対応ができるよう、給食施設を更新する際には、専用の「アレルギー対策室」を設置することが必要であると考えています。このことについて、あなたの考えとして最も近いものを以下より1つ選択してください。

※別添資料「課題 4」参照

回答 1: 必要である

回答 2: どちらかといえば必要である

回答 3: どちらかといえば必要はない

回答 4: 必要はない

(単一選択(最低1つ以上を選択))

設問 11

上尾市の課題に対するご意見等がありましたら、記述してください。【任意】

回答:自由記述

上尾市の学校給食の今後について

上尾市では将来にわたり、安心・安全でおいしい学校給食の提供を実現するため、令和5年3月に「上尾市学校給食基本方針」を定めました。

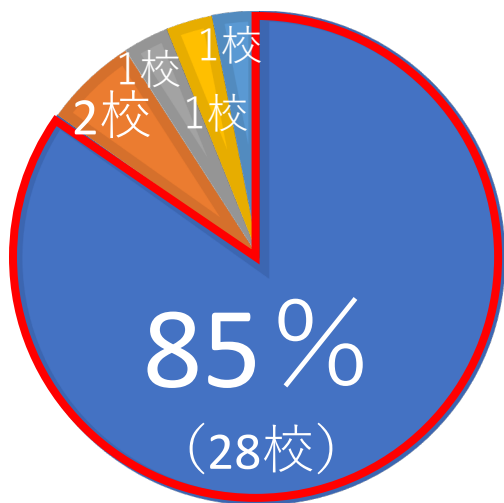
上尾市学校給食基本方針

- 安全・安心な給食を提供する
- 栄養バランスのとれたおいしい給食を提供する
- 食育を促進する
- アレルギー対応を推進する
- 将来にわたり安定的な給食提供体制を構築する

この方針にある、将来にわたり安定的な給食提供体制を構築するためには、解決していくべき課題があり、その課題解決の方法を検討しております。

課題1 給食施設の老朽化

- 給食施設の約85%が建築から40年以上経過
- 学校の給食施設の建替えには、長期間の年月が必要

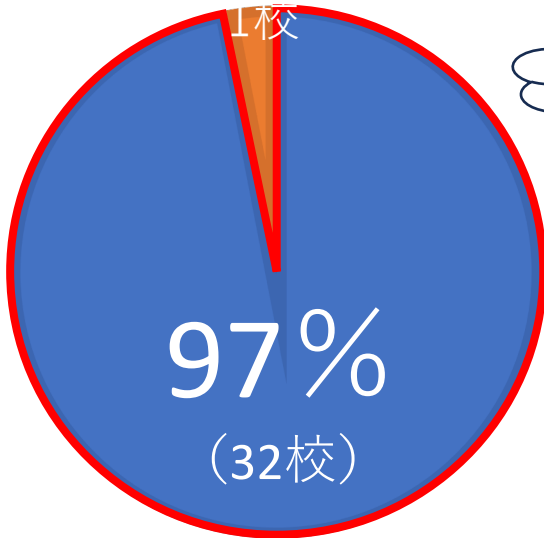


- 安全安心な給食を提供するため、できるだけ早急に給食施設の更新が必要。
- 設備等の更新による効率的な調理体制の構築が必要

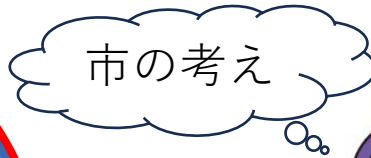
■ 40年以上 ■ 30～39年 ■ 20～29年
■ 10～19年 ■ 0～9年

課題2 学校給食衛生管理基準への適合が不十分

- 汚染作業区域（下処理室・食品保管庫など）と非汚染作業区域（調理室・配膳室など）の区域分けが不十分
- 三層式構造のシンクが設置できない学校が一部ある
- 温度および湿度管理が適切に行える空調の設置が必要



■ 不十分 ■ 十分



市の考え

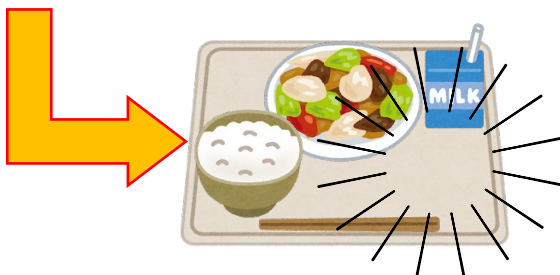


- 安全安心な給食を提供するため、衛生管理基準に適合した給食施設が必要
- 衛生管理基準に適合した設備の更新が必要

課題3 給食調理員の人手不足（小学校）

- 恒常的な人手不足により一部の学校では欠員が生じている
- 一汁二菜（三食器を使用）での献立回数の増加が困難
- 不測の事態（欠員）による給食提供の停止リスクの懸念

※中学校の調理現場は、民間活力（業務委託）により柔軟な対応が可能となっています。



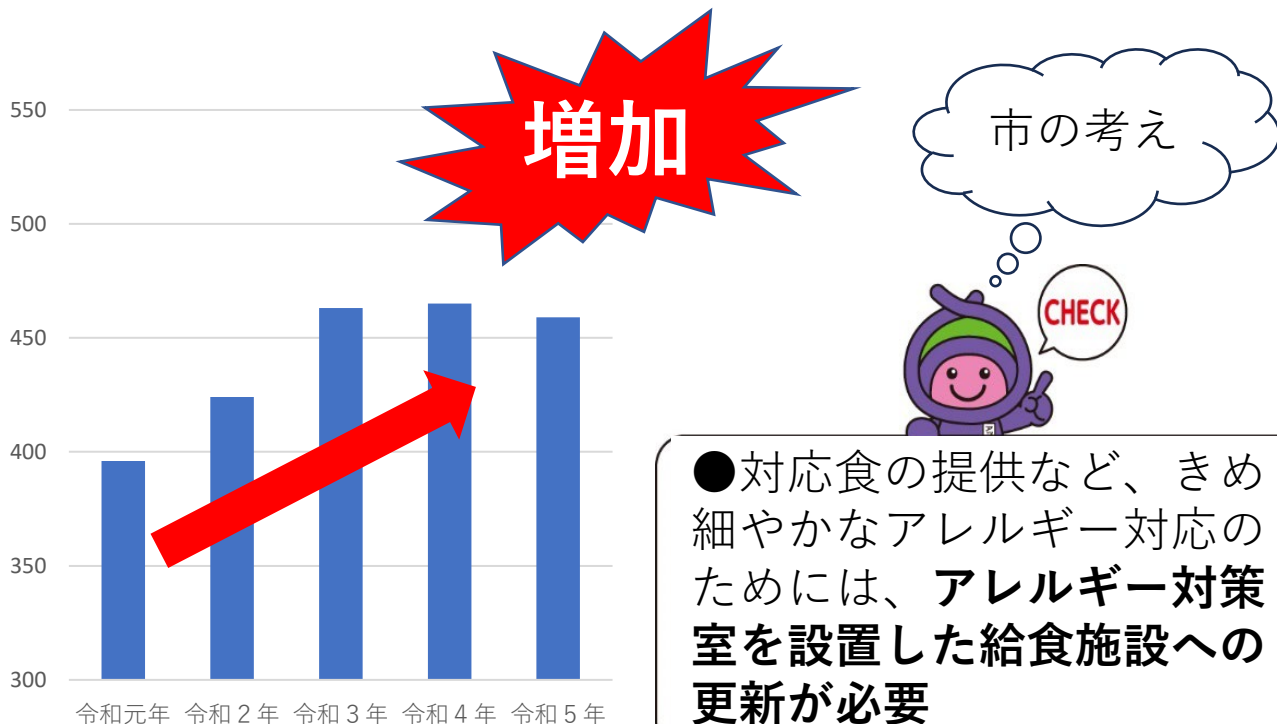
市の考え



- 安全安心でおいしい給食を提供し続けるため、安定した調理体制の構築が必要
- 上記により、一汁二菜での献立回数の増加が見込める

課題4 アレルギー対応の充実

●アレルギー対応が必要な児童生徒の増加



上尾市の学校給食 Q&A



Q.なぜ、上尾市学校給食施設基本計画を策定するのですか？

A.上尾市の現行の提供体制では、将来にわたり安定的な給食を提供するためには課題があり、その解決方法について方向性を提示するためです。



Q.なぜ、施設の老朽化が課題なのですか？

A.給食室は建設されてから40年以上経過しているため、壁や床のひび割れ、配管設備の劣化が進行するなど、安全安心な給食の提供に支障が出る可能性があります。





Q.なぜ、学校給食衛生管理基準の適合が必要なのですか？

A.学校給食衛生管理基準とは、学校給食の実施に必要な施設及び設備の整備、管理及び調理の過程における衛生管理などについての望ましい基準を定めたものです。平成21年に学校給食法に位置付けられました。



Q.なぜ、調理員の人手不足が課題なのですか？

A.調理員の人数が不足していると、不測の事態による欠員が生じた際、給食提供ができない可能性があります。



Q.なぜ、調理員の人手不足の対策が効率化や調理体制の構築なのですか？

A.市では調理員の採用活動を試みていますが、人員確保が困難な状況にあります。そのため、効率化や調理体制の再構築により、安定した給食の提供をする仕組みを検討しています。



Q.アレルギー対応における専用の「アレルギー対策室」とはなんですか？

A.調理場の中にアレルギー対応食を専用に調理する部屋を設置することです。対策室内ではアレルギー食材を持ち込まずに、専門の調理員が調理を行います。



上尾市では、必要な栄養価に基づいた献立作成、安全な食材の選定は、栄養教諭が中心になって行っています。今後もこの体制を変えることなく、安全・安心でおいしい学校給食を提供してまいります。



最後までご覧いただきありがとうございました。