

○「大崎市学校給食基本計画（素案）」に対するパブリックコメントの実施結果について

| No. | 項目 | 意見・提案の内容 | 市の考え方 |
|-----|--------------|--|--|
| 1 | 第1章「食育の推進」 | P18, 19, 20の「給食だより等を活用した広報啓発」の実施主体に「家庭」を加えてはどうか。 | 家庭に対して啓発活動を行うのは、市あるいは学校であると考えています。 |
| 2 | | 「5 大崎の食文化の継承」というタイトルを次のように変更してはどうか。 (案1)地域の食文化の継承 (案2)昔から地域に伝わる料理, 食文化の継承 (案3)地場産食材を利用した食文化の継承 昔から大崎(家)に伝わる食文化の継承? ええ! 500年前の? 大崎とは, 世襲の支配者である奥州探題職一役人の個人名。大崎の表現は不親切。 | 本計画は「大崎市学校給食基本計画」であり、「大崎」という表現は、「大崎氏」を意味するものではありませんので、ご理解をお願いします。 |
| 3 | 第2章「地産地消の推進」 | 今後、給食センター方式に向かうようですが、地産地消の推進に合わせ、地産(大豆)の豆腐、油揚げなど、地元業者の物品納入をお願いしたい。顔の見える製造者。 | 野菜などの地場産食材の利用を進めるとともに、豆腐や油揚げ、味噌やハムなどの地元の加工品の利用についても進める考えです。 ※手続的には、納入業者として登録していただく必要がありますので、教育総務課の学校給食係までご相談ください。 |
| 4 | | P24の説明文を次のように変更してはどうか。 学校給食の食材については、「安全性の確保」が必要不可欠であり、より安全・安心な食材の使用が求められています。 <u>また、昨今の輸入汚染米・事故米の大崎市学校給食への混入事件はササニシキ。ひとめぼれ銘柄米の生誕地である大崎の人々を大変に驚かせました。この前代未聞の「学校給食汚染・事故米」については、教育委員会は農水省などと連携して、適切な事故防止対策を検討します。</u> | 学校給食では、財団法人宮城県学校給食会幹旋の大崎地域産米を使用しています。また、田尻地域では、田尻産のひとめぼれを使用しています。今後とも地場産食材を積極的に使用しながら、安全で安心な学校給食に努めていきます。 |

| No. | 項目 | 意見・提案の内容 | 市の考え方 |
|-----|--------------|--|--|
| 5 | 第2章「地産地消の推進」 | P27の説明文を次のように変更してはどうか。 米飯給食は、食事内容の多様化を図り、栄養に配慮した米飯の正しい食習慣を身につけさせる見地から、教育上有意義である。茶碗一杯のご飯価格は、 <u>わずか約20円である。</u> <u>「お米のなみだ」や、ササニシキ、ひとめぼれの銘柄米の生誕地である当地、大崎耕土をしっかりと理解したいものです。</u> | P19にありますとおり、食にかかわる体験活動を推進していく中で、大崎耕土への理解など、「食農教育」を推進していきたいと考えています。 |
| 6 | | P27の説明文を次のように変更してはどうか。 また、学校給食の内容をより豊かなものとするために、今後は米粉パンの利用を進めていきます。 | 小麦粉が高騰している中であっても、未だ米粉パンの方が金額的に高いものとなっています。今後とも学校給食の中心は米飯であり、米粉パンの利用については、徐々に利用していきたいと考えています。 |
| 7 | | P31の「【補足】地産地消推進の考え方」の最後に、次の文言を加えてはどうか。 それぞれの関係者の取り組むべき役割は、次のとおりです。 <u>NHK仙台放送局開局80周年記念ドラマ「お米のなみだ」は、大崎の農業・食の大切さを伝えています。</u> | 特定企業のPRとなりますので、この文言の加筆はできないものと考えます。 |
| 8 | | 「4 食材の供給システムの構築」についての意見 安心できる安全な食材の流通を目指し、農産物の生産現場と市場流通システムを整備活用することが最良と思われます。本市の基本中の基本である農産物に、安全基準の違う存在を世界にイメージされては困ります。人々に統一基準で、安心できる安全な食材の提供を目指すのが、農産物生産地である本市のやるべきことだと思います。適地適作が基本であり、付加価値の低い(安い)農産物の通年安定供給体制の構築に行政努力を期待します(安価な輸入野菜対策)。 | 今後、市の産業経済部局や生産者組織と協議しながら、学校給食での地場産食材の利用をさらに進めていきます。 |

| No. | 項目 | 意見・提案の内容 | 市の考え方 |
|-----|------------------|---|--|
| 9 | 第3章「よりよい学校給食の運営」 | <p>P43「【参考】自校方式とセンター方式のメリット・デメリット」について</p> <p>旧古川市内の自校方式の給食に関し、問題があったのでしょうか。旧古川の給食の質を下げることなく、水準維持をお願いします。人件費の増減、仕入規模による経費増減、大規模化や配送時間による熱変性・変質、調理場から外部に出す種々の危険→最悪。センターありきの前に、コスト削減で危険に近づくのか、コスト負担で安全を選ぶのか。詳細を市民に説明し、直接の判断を得て行うようにお願いします。行政独自の判断は避けられることをお願いします(責任が限界外)。</p> | <p>旧古川市内の自校方式の給食に関して、問題があるわけではありません。P37に示しておりますが、市内全域で給食施設が老朽化している現状にありますことから、給食センター方式への移行を進めていくものです。</p> <p>市内にある二つの学校給食センターも順調に運営が行われています。定期的に試食会も行っておりますので、実際の運営をご覧いただきたいと思います。なお、県内をみますと、小学校で68.9%、中学校では80.8%の学校が、学校給食センターから給食が配食されています。</p> |
| 10 | | <p>P44「3 給食業務の効率化」について、詳細なコスト計画とデータの提示をお願いします。</p> | <p>昨年度、築10年以上を経過している学校給食施設30施設を対象として、厨房機器の診断を行いました。</p> <p>現在、その結果をもとに、厨房機器の更新計画を検討しているところですが、各給食施設ともに老朽化が著しいため、既に機器を更新・修繕したもの、あるいは新たに更新・修繕が必要となった機器があるなど、常に数字が動いている状態であり、正確な経費を把握することが難しいものとなっています。</p> <p>なお、給食業務の民間委託につきましては、平成19年7月に策定した「大崎市集中改革プラン」に基づいて推進しているものです。</p> |
| 11 | 給食センター方式への移行 | <p>安全・安心・手作りのおいしい給食は、やはり自校方式でないとできない面もあるのではないのでしょうか。給食室と子どもたち、顔の見える反応の分かる給食室が安心・安全に不安が残る今だからこそ大切なのではないのでしょうか。</p> | <p>自校方式、センター方式ともに、それぞれメリットやデメリットが考えられます。今後の本市の学校給食は、センター方式への移行を進めていきますが、自校方式の良さをできるだけ取り入れて、センター方式へ移行していく考えです。</p> |

| No. | 項目 | 意見・提案の内容 | 市の考え方 |
|-----|--------------|---|---|
| 12 | 給食センター方式への移行 | センター式になると、玉子焼き一つにしても調理された物を安くたくさん入れることになり、事故米や汚染米が混入しているかも分からない物を口にしてしまう。自校式であれば、地場産の安全な食材で調理できる。 | 学校給食センターをご覧くださいますと分かりますが、野菜をきざんだり、ジャガイモの皮をむいたり、そのような作業を機械化することによって効率化を図り、調理数が多くても、できる限り手をかけられるようにしています。現在、本市では、自校方式より学校給食センターの方が地場産食材を多く利用している現状です。※学校給食基本構想P10に記載 |
| 13 | | 単独校であれば、児童生徒の健康も把握でき、学校行事等にも考慮できる。地域性を活かした献立を十分に実施できる。主菜はもちろん、デザートやレパートリーも広く、手作りで安心・安全な献立が実現できる。センター方式は、金額を安く抑えるための見積等の事務があり、学校栄養職員の事務量が増え、児童生徒の栄養指導や、給食時間を通じた食事指導(食育)に手が回らない。心豊かな食育は、単独校方式の手作り給食から生まれてくるものと思います。また、学校栄養職員と先生方の連携も良く、生の声を学校給食に活かしやすい。 | <p>自校方式だけではなく、学校給食センターにおきましても、各学校の行事に対応したり、地域性のある献立を立てたりしています。</p> <p>また、食材費を給食費として保護者の皆さんからご負担いただいているので、学校給食センターに限らず、自校方式の栄養士さんも納入業者から見積を取り、同じ食材ならば、できるだけ安く購入しようと努めているところです。</p> <p>食育の推進については、学校あるいは学校給食センターの栄養士が中心となりますが、先生方も一体となって推進していくことが、効果的に食育を推進するために必要なことであると考えます。</p> <p>自校方式の栄養士・調理員の皆さんと同じく、学校給食センターの栄養士・調理員の皆さんも、子どもたちにおいしい給食を食べてもらいたいという思いは同じです。</p> |
| 14 | | センターは、工場ではありません。 | 確かに、学校給食センターは工場ではありませんので、ぜひ試食会などにご参加いただき、調理の様子や、働いている職員の思いを確認していただければと思います。 |

| No. | 項目 | 意見・提案の内容 | 市の考え方 |
|-----|--------------|--|---|
| 15 | 給食センター方式への移行 | <p>大量調理であることや、調理員の不足が生じることで、勢い加工食品が増える。社会問題となっている食品偽装は、加工品に使用される食材に多い。センター化して大量調理化されることは、食の安全・安心と180度逆の方向へ行く。輸入野菜・果物は、そのままの形であれば残留農薬の基準があるが、加工(カットする、加熱するなど)をしてしまうと何の基準もない。大量調理になって、給食用の加工食品は、汚染食品の市場として利用されていくのは、火を見るより明らかである。生産者の顔が見える調理者の顔が見える、消費者の顔が見える安全・安心の給食を求める。</p> | <p>宮城県が調査した昨年度の「地場産物活用状況等調査」によりますと、大崎市産食材の利用率は、次のとおりです。</p> <p>小学校平均17.3%</p> <p>中学校平均11.2%</p> <p>岩出山学校給食センター32.0%</p> <p>田尻学校給食センターは33.7%</p> <p>大量調理であるということから、いろいろなイメージがあると思いますが、一度ぜひ学校給食センターの実態をご覧いただき、どのような取り組みをしているのかを確認いただければと思います。</p> |
| 16 | | <p>合併する際の市長の公約だった「給食には自校方式を継続する」件はどうなったのか。</p> | |
| 17 | | <p>自校方式のメリットは、顔の見える給食であり、子どもたちが感謝の気持ちを持てる。デメリットは老朽化に伴う衛生管理の不徹底。</p> | |
| 18 | | <p>センター化のメリットは、効率化が図られる。デメリットは、作る側も食べる側もお互い見えない状況で、食育の充実は難しい。さらに、民間委託になれば、食材の品質等が不透明になり、被害も拡大する。</p> | <p>食育イコール給食とお考えのようですが、食育の基本は家庭であり、それをサポートする役割が学校や地域であると考えています。センター方式であると食育の充実は難しいとのことですが、ぜひ一度、学校給食センターの実態をご覧いただき、どのような取り組みをしているのかを確認いただければと思います。</p> <p>また、現在、調理業務等の民間委託を検討しているところですが、調理作業や配送業務を委託する考えですので、食材の発注や検収、栄養計算や献立の作成などは、全て県あるいは本市の栄養士が行います。</p> |
| 19 | | <p>食育とセンター化がどう結びつくのかが分からない。</p> | |
| 20 | | <p>人数合わせだけで考えたセンター化では、学校現場での実際を無視しています。案では、本校古川第二小学校の給食を二分することになります。一方は自校、一方はセンターからなどとは、子どもたちへの食に対する責任は全く無視した形です。地産地消で安全な食べ物、顔の見える給食室、衛生的な運営こそ食育の基本です。自校方式を守り、豊かな「食」を保障していきたい。</p> | <p>本計画の素案には、古川第二小学校の給食を二分するという記述は一切ありません。当然のことながら、一つの学校に対して、半分は自校での給食、もう半分は学校給食センターからの給食など、通常はあり得ないものです。</p> |

| No. | 項目 | 意見・提案の内容 | 市の考え方 |
|-----|--------------|---|---|
| 21 | 給食センター方式への移行 | 食の安全の面からも、地場産品の食材の活用を積極的に図ってほしい。 | 安全で安心な学校給食を提供するため、今後とも地場産食材の活用に努めていきます。 |
| 22 | | 給食を食育と捉えることは、本当に素晴らしい考えです。ただ、衛生上の問題(ドライ化, 老朽化等), 財政面でも大変です。給食のセンター化には反対です。理念と構想は矛盾しています。食べ物の流れだけでなく、それに携わる人々の役割を教えるのが大切だと思います。香りも、匂いも、人も見えないセンター化は反対です。単なる子どもたちへの餌やりです。大人が目線の食育じゃなく、子どもの目線の食育って分かります? 約10年近く野菜を提供してきて何となく分かってきました。顔が見える範囲が子どもたちの地産地消で、そこからスタートなのです。自校式は、先人の素晴らしい財産です。合理化の子育てではなく、将来の子どもたちに税金を使ってください。 | 岩出山と田尻地域の学校では、総合学習の時間や、PTAの行事などで学校給食センターに来て、実際の調理の様子を見学したり、栄養士や調理員の話の聞いたり、自校方式と同様に子どもたちの感謝の心を育成するという食育の取り組みをしています。 また、学校給食センターに食材を納めている生産者の方々を定期的に招待して話を聞いたり、一緒に給食を食べたり、様々な食育の取り組みもしているところです。 さらには、田尻学校給食センターでは、地域の方々の試食や見学の受け入れを行っており、家庭や地域での食育の一助となる役割も果たしています。 |