

米沢市学校給食共同調理場基本構想・基本計画（案）に係るパブリック・コメントの結果

1 募集対象計画

米沢市学校給食共同調理場基本構想・基本計画（案）

2 募集期間

令和4年12月6日(火)～令和4年12月26日(月)

3 意見の提出者数及び件数

提出者数 28名／提出件数 77件

(内訳)

項目	件数
2-(1) 施設規模の検討	3件
2-(2) 敷地の検討	1件
2-(3) (仮称) 統合小学校の給食について	5件
3-(4) 献立	1件
4-1-(1) 安定的な給食の提供	3件
4-1-(2) 安全安心な給食の提供	11件
4-1-(3) 食育と地産地消の推進	14件
4-1-(4) 子ども達を大切にしたい細やかな対応	3件
4-1-(5) 施設整備と労働環境の整備	4件

項目	件数
4-2-(2) 施設計画	1件
4-3-(1) 事業方式等の検討	1件
4-3-(3) 財政負担の軽減	1件
4-3-(4) 総合評価	2件
4-3-(6) 事業方式の選定	3件
その他(給食の提供方式)	17件
その他(市民への周知)	5件
その他(その他)	2件

4 意見の内容及び意見に対する回答

次ページに以降に記載しています。

5 その他

本計画（案）を次のとおり修正します。

目次及びP42 [誤] (5) 事業方式の選定 → [正] (6) 事業方式の選定

米沢市学校給食共同調理場基本構想・基本計画（案）に対するパブリック・コメントへの回答について

No.	頁	項目	意見の内容	回答	修正の有無
1	3	2-(1)施設規模の検討	今の小学校の給食室はどこもかなりくたびれてきているように見えます。せっかく給食センターを新設するのであれば、中学校分だけでなく、小学校分の給食もつくれる給食センターを計画した方がよかったと思います。	米沢市学校給食基本方針を実現するための手法については、現在実施している親子方式による給食提供の継続が困難なこと、統合後に使用する中学校の敷地内に学校活動に影響を及ぼすことなく給食調理施設を整備するスペースは確保できないことから、中学校給食は、共同調理方式を導入することとしました。	無
2	3	2-(1)施設規模の検討	小学校もセンター化を進めるべきでないでしょうか 校内の給食調理場と教室が近いと、調理のにおいが気になり、学習に集中できない子どももいると思います。 給食を楽しみにしている子どもは多いですが、「給食を食べること」が楽しみなのであり、自校給食かセンター給食かは問題ではないと思います。むしろ、学習の時間と給食の時間をメリハリ付けて生活するためにも、小学校の給食もセンター化を進めるべきでないでしょうか。	小学校では、米沢市学校給食基本方針で掲げている食の大切さや作り手への感謝の心を育む食育を目指し、身近で食に触れる機会を大事にしながら、適切な食物アレルギー対応を実現するため、各小学校にある既存の給食調理施設を活用した自校調理方式を継続することとしたところです。	
3	3	2-(1)施設規模の検討	給食は小中共にセンター化して、民間に任せるべき。 今時、自校給食では効率が悪い。効率化を目指すべき。 小学校もセンター化すべき。勇気をもって小学校もセンター化してほしい。今回がチャンスである。		
4	4	2-(2)敷地の検討	共同調理場基本構想・計画に概ね賛成です。 ＜場所の選定について＞ 3候補地を比較すると現6中グラウンドが大きな短所が無く最適と思われる。 配送ルートは県道237号線から県道3号線を右折するルートが共通であるが、県道3号線の特徴に注意していただきたい。右方向からくる車両はあまり減速せず、	給食を各学校へ配送する際の事故防止に努めるとともに、十分な配送時間を確保できる配送計画を検討していきます。	無

			尚且つ配送車は重量が有り加速が遅い等考えられる。今後注意喚起他検討が必要と思われる。		
5	7	2-(3) (仮称) 統合小学校の給食について	新しい広幡小・六郷小・塩井小の統合小学校のわきに給食センターが建つ計画と聞いてびっくりしました。今までの米沢の公共の建物は、あちこちに分散して建っているのが多くて、とても非効率的だなあと思っていたので、いよいよちゃんと将来を見すえたまちづくりがはじまったのではうれしく思いました。この計画案では、新しい小学校と隣接して給食センターを建てるという内容になっていますが、他の市町村では、一か所にいくつかの公共施設を集中して建てているのを見かけます。たとえば東根市などはその良い例だと思います。そんな風景をみていると、よく考えてまちづくりしているなあと感心してしまいます。また、南陽市のように中学校と給食センターを併設しているところもあり、学校と給食センターの複合施設のようにつくっていくこともとても良い発想だと思いますので、この計画案には大賛成です。せっかく学校の隣に建てるのだから、隣の新しい小学校の子どもたちの食育のために給食センターをうまく活用できるような工夫もしてほしいと思います。いろいろ大変かもしれませんが、良い給食センターをつくってください。	国や米沢市公共施設等総合管理計画の掲げる基本方針もふまえ、本市の公共施設として、給食調理施設の最適な形として共同調理場の整備を決定したものです。今後とも学校教育施設として大切にすべきものを守りながら、効率的で効果的な施設整備を進めていきます。 また、共同調理場は、(仮称) 統合小学校の身近な場所にあることから、共同調理場に配置される栄養教諭や栄養士が(仮称) 統合小学校に、随時、出向き、子ども達とコミュニケーションを図りながら、食育に取り組むことができると考えています。	無
6	7	2-(3) (仮称) 統合小学校の給食について	基本計画案では、給食センターで統合小学校の給食をつくることになった理由などが書かれていて、その経緯などがよくわかりました。給食は、どこでつくるかではなくて、どんな給食をつくるか、その給食を通して子供たちに何を伝えるかが大切なんだと思います。ぜひ、給	共同調理場では、将来にわたって、安全安心な給食を提供するとともに、給食を通して、米沢市学校給食基本方針の目指す子ども達の発達段階に応じた食育に取り組んでいきます。	無

			食センターで安全でおいしい給食をつくってください。		
7	7	2-(3) (仮称) 統合 小学校の給食に ついて	私のような大人は子どもが毎日口にしている学校の給食を食べることはできません。でも、全国的には給食センターでつくった給食を一般のだれでも食べることができるスペースを設けている給食センターもあると聞いたことがあります。自分の子どもが食べた給食と同じメニューを食べたい人は誰でも食べることができるような給食センターにしてもらえないでしょうか。子どもと同じ給食を食べて、親子でその感想を語り合ったり、その給食メニューのレシピを公開してもらえれば、同じ料理を子どもと一緒に家庭で作るといったこともでき、親子の会話も弾んで楽しめそうな気がします。もちろんしっかりと給食費（料金）を払って食べてもらえば良いと思います。また、給食を懐かしむ人にも受け入れられるのではないかと思います。もしかすると市外から給食を食べる目的で訪れる人もいるかもしれません。PR次第では、給食センターが観光資源になるかもしれませんね。	保護者が実際の給食に触れる機会があることで、家庭における食育の推進につながることも期待です。ことから、保護者や一般の方にも給食を提供できる取組を検討していきます。 P26 4-1-(3)⑤ウに次のとおり追加します。 「iii) 学校や家庭と連携して食育を推進するため、保護者や一般の方が給食を食べることができるスペースとして検討します。」 学校施設から独立した共同調理場だからこそできる取組については、整備に向けてさらに研究したいと考えています。子ども達に提供する給食と同じものを保護者やその他の方々に提供することもその一つであると考えておりますので、実現に向けて検討していきます。	有
8	7	2-(3) (仮称) 統合 小学校の給食に ついて	（仮称）統合小学校の給食が共同調理場から提供されるということですが、同じ場所に給食施設を作るのは無駄ですし、ありえないと思います。そもそも共同調理場と給食施設を両方作るかについて検討すること自体理解できません。私は、共同調理場から提供するという考えに賛成です。見学できることも魅力的ですが、子どもが食べる給食を保護者も食べられるようになればうれしいです。	また、調理風景や調理現場で働く人々の姿を、直接、見ることができることは、食育だけでなくキャリア教育においても有益なことと考えていますので、最良な環境を整えていきたいと考えています。	

9	7	2-(3) (仮称) 統合 小学校の給食に ついて	統合小学校の給食も給食共同調理場から配送するということですが、米沢市の小学校の給食は自校調理方式で行うことが基本となっています。統合小学校が第六中学校を利用することに決めた段階で、給食室がないことは分かっていたにもかかわらず、中学校給食の為の共同調理場を六中グラウンドに建設する案が出たからなのか、統合小学校の給食室を設置せず共同調理場より配送すればよいと合理的に考えたのはとても残念です。 自校の給食室ではなく共同調理場から配送されるということの心配な点は、学校に栄養士さんがいなく日常の食育活動ができにくくなる事、除去食の対応レベルが今までのよりレベル低下するのではないかな等が心配されます。特にアレルギーの対応は細やかな対応が必要です。命にかかわることですので大事にしていきたいのです。ですから、統合小学校も自校調理方式の給食室から給食を提供してほしいのです。	共同調理場には、栄養教諭及び栄養士を配置することになりますので、同じ敷地内にある（仮称）統合小学校に、随時、出向き、子ども達とコミュニケーションを図りながら、食育に取り組むことができると考えています。 現在においてもすべての学校に栄養教諭や栄養士が配置されているわけではありませんが、各学校の給食主任と連携して安全安心な給食の提供を行っているところです。この連携体制は、将来的な栄養士の配置にかかわらず継続し、一層充実させていく必要があると考えています。 学校給食における食育については、現在、栄養教諭をはじめとする教職員等が食材や献立に係る情報提供等を中心に行っていますが、共同調理場においても、同様に指導することは可能と考えています。 また、ICT 技術を活用し、遠隔、オンライン教育での調理に対する理解を深める学習形態を検討していきたいと考えていますので、このような取組を通じて、給食の提供に関わる人々との交流の機会を設け、食育の推進に努めます。 食の安全の確保や食育は、栄養士のみで実現できるものでなく学校、教育委員会が一体となって取り組んでいきます。	無
10	13	3-(4) 献立	献立について「また、小中学校分を 2 回に分けて調理することから時間的な制約があり、手作りのハンバーグや煮魚など、手のかかる調理を必要とする献立の作成は制限せざるを得ません。」とありますが、利益を追求する	共同調理場の運営が民間事業者となった場合であっても、献立の作成や食材の調達及び納入された食材の検収作業は、共同調理場に配置された県の栄養教諭や栄養士などが行うことになりますので、御心配のよう	無

			民間企業が、手のかかる調理を必要とする献立の作成を認めるのか不安です。	な状況になることはないものと考えております。	
11	17	4-1-(1) 安定的な給食の提供	共同調理場において調理師が新型コロナウイルスに感染し、給食が休止したという報道を見ました。 現在の各小学校の調理場でも同様のことが起きる可能性はありますが、共同調理場で万一このようなことが発生した場合、影響が非常に大きくなってしまいます。その場合、危機管理上の対応はどのようなのでしょうか。その点に関してあらかじめ示しておく必要があると思いますがどうでしょうか。	新型コロナウイルス感染症等の予防には細心の注意を払うとともに、調理従事者等が感染し業務に従事できなくなった場合についても、代替者の派遣体制等、あらかじめ対応を準備しておくことで、学校給食共同調理場の稼働を担保できる仕組みを構築していきます。	無
12	17	4-1-(1) 安定的な給食の提供	給食センターで働く人がコロナなどの感染症にかかった場合、センターから給食を運んで食べている多くの人に影響しますが、どう対応しますか。これからも感染症は続くと思います。自校方式であれば最小限に止められます。		
13	18	4-1-(1) 安定的な給食の提供	<小学校へのバックアップ機能について> 小学校の調理場の大規模な改修工事は、どこの小学校から行う予定ですか。いつから行うのか、計画を提示してください。	小学校の給食調理施設を改修する場合、相当大規模な改修となり、それに伴い長期間にわたって給食提供ができなくなることが想定されますが、長期にわたる改修工事期間においても給食の提供を継続するための適切な対応策がないことから、現時点において、小学校の調理場の大規模改修の予定はありません。 しかしながら、共同調理場が稼働した後においては、小学校への給食提供という機能も期待できる状況になることから、令和 7 年度に見直しを予定している学校施設長寿命化計画のなかで、調理場の改修について検	無

				討していきます。	
14	21	4-1-(2)安全安心な給食の提供	以前に給食センターに反対する趣旨のチラシを読んだことがあります、この基本計画案を読んだら、あの時の反対チラシの内容がとても偏向した内容であることがわかりました。教育委員会は、学校給食における子どもたちの食の安心安全を第一に考え、また、アレルギー対応が必要な子どもたちにも十分に注意したおいしい給食を提供できる共同調理場を一日も早く整備してください。楽しみにしています。	中学校給食のための共同調理場は、米沢市学校給食基本方針の目指す給食を提供するための方法として、最良の方法であると考えて整備することとしたものです。 整備にあたっては、学校給食衛生管理基準及び大量調理施設衛生管理マニュアル等の関係基準を遵守し、ハサップの概念に基づいた衛生管理が可能な施設とするとともに、アレルギー対応食の専用調理室を設け、子ども達にとって安全安心な給食の提供を目指します。	無
15	21	4-1-(2)安全安心な給食の提供	「給食におけるアレルギーの手引き」を見直すと書いてありますが、除去する食材は何種類ですか。どんな食材を考えていますか。 今、小学校では、食物アレルギーのある子供一人ひとりの実態に合わせて、20種類近くの食材を除去して給食を提供していますが、それはできなくなるということですか。	給食におけるアレルギー対応においては、最新の知見に基づき、実際の対応を点検、検証し、常に安全で安心な給食となるよう留意する必要があります。 共同調理場を整備するにあたり、中学校では、生徒自身が原因食品を除くという対応から、あらかじめ原因食物を除いて除去食として提供する対応まで引き上げ、より安全な給食の提供を目指します。	無
16	21	4-1-(2)安全安心な給食の提供	今現在、万世小では17品目アレルギー対応食が出されているそうだが、共同になると牛乳、卵のみの対応になると保護者が心配していた。どうなるのか、対応できるのか知りたい。	現在行っているアレルギー対応については、小中学校ともに事故が起こらないよう家庭と連絡を密に取り合って進めており、共同調理場において除去食を提供する場合についても、これまで同様、家庭との連携を密にしながら進めることはもちろん、小学校におけるアレルギー対応についても、ヒューマンエラー等によるリスクを排除しつつ、不断の見直しを行いながら、稼働に向けて、より安全安心な対応方法について検討していきます。	

17	21	4-1-(2)安全安心な給食の提供	アレルギー対応について、「学校給食における食物アレルギー対応の手引き」を見直すとの記述がありますが、なぜこのタイミングで見直されることになるのでしょうか。 また、どのような見直しになるのでしょうか。「除去対象となるアレルゲン品目については、今後見直しを行う「学校給食における食物アレルギー対応の手引き」により対応を決定していきます」との記述もあります。共同調理場が対応するアレルギー食品に合わせて、現在各小学校で対応している食品・品目が削減されることになるのですか。	現在の手引きは、平成 29 年度に改定されたものではありますが、その後、国や関係機関等ではアレルギー対応に関するガイドラインの改訂がなされております。 子ども達の安全安心を最優先と考えており、最新の知見等に基づいてアレルギー対応の手引きを改訂し、アレルギー対応方法の明確化や現状の運用を点検、検証しながら、より安全安心な給食となるよう検討していきます。	無
18	21	4-1-(2)安全安心な給食の提供	アレルギーの子供が増えています。具体的にどのような対応をしていただけるのでしょうか。 食材の安全性はどうなるのでしょうか。米沢市は、オーガニックビレッジに取り組んでいるのですが、その有機で作られた作物を給食に取り入れることは出来るのでしょうか。自校方式ならば、より取り入れやすくなるのではないのでしょうか。 食育基本法、第 6 条：食に関する体験活動と食育推進活動の実践 食育は、広く国民が家庭、学校、保育所、地域その他のあらゆる機会とあらゆる場所を利用して、食料の生産から消費等に至るまでの食に関する様々な体験活動を行うとともに、自ら食育の推進のための活動を実践することにより、食に関する理解を深めることを旨として、行われなければならない。 (引用元：農林水産省 食育基本法(平成 27 年 9 月 11	共同調理場における具体的なアレルギー対応については、今後、施設整備を進めていく中で、現状をふまえながらより最良の対応方法を検討していきます。 有機食材については、現在も可能なところから進めています。しかしながら、給食の食材として調達する場合は、限られた経費の中での調達とならざるを得ないことから、すべてを有機食材ということは難しいところです。 共同調理場の稼働後においても、給食の食材調達にあたっては、子どもたちにとって安全安心な食材を使用していきます。 また、(仮称) 統合小学校での野菜等の栽培やそれらを給食で使用するについては、今後、学校給食事業を進めていく中で、検討していきます	無

			日最終改正)) とありますが、学校の畑で子供たちが作った野菜を給食で食べるといった体験は給食センターでは出来ないのではないのでしょうか。		
19	21	4-1-(2)安全安心な給食の提供	現在、中学校で行っているアレルギー対応は、生徒自身による除去と聞いて驚きましたが、中学生なら自分で判断できそうかなとも思いました。この対応を前進し、中学生にも除去食対応をするのが本当に必要なことかどうかは分かりません。	社会で生活するためには、アレルギーを持つ生徒は、自身のアレルギーについて意識して生活していかなければならないと考えます。中学生では、このことを意識していく時期にあると思われますが、アレルギー事故は生徒の命に関わるものなので絶対に起こしてはならないと考えております。 このようなことから、生徒の安全安心を最優先と考え、アレルギー対応を実施します。合わせて、将来的な食の自立に向け、「除去してもらおう」というところから、徐々に「自分で除去できる」という大人になった際でも自分で対応できる力を身に付けられるような段階的な指導も考えていきます。	無
20	21	4-1-(2)安全安心な給食の提供	アレルギー対応は、命にかかわるものだけやればいい。必要最小限にすべき。すべて対応するのは過保護である。		
21	20	4-1-(2)安全安心な給食の提供	センター方式だと食中毒や感染症等災害や問題が起きれば影響はすごく大きくなってしまいますので今迄と同じ自校方式で安心安全の給食を提供していただきたい。次代を担う子ども達に大人からの唯一のプレゼントだと思います。	食中毒やアレルギー事故などは、子供の命にかかわることなので、絶対起こしてはならないものと考えています。そのため、新たに整備する共同調理場は、安全・安心な給食を提供するため、学校給食衛生管理基準及び大量調理施設衛生管理マニュアル等の関係基準を遵守し、ハサップの概念に基づいた衛生管理が可能な施設とします。 また、新型コロナウイルス感染症等の予防には細心の注意を払うとともに、調理従事者等が感染し業務に従事できなくなった場合についても、代替者の派遣体制等、あらかじめ対応を準備しておくことで、学校給食	無

				共同調理場の稼働を担保できる仕組みを構築していきます。	
22	20	4-1-(2)安全安心な給食の提供	最近アレルギー事件が続けてありました。「間違っって混入してしまった」では済まないのです。アレルギーの子が増えています。個々にしっかり対応するには自校給食が一番だと思います。コロナなどで調理師さんが確保できないときには、米沢市全体給食がストップすることになります。民間会社にだけ責任は負わせられません。何があるにしろ、米沢市が責任を負わなければなりません。	食中毒やアレルギー事故などは、子どもの命にもかかわることなので、絶対に起してはならないものと考えています。そのためにも、学校給食衛生管理基準及び大量調理施設衛生管理マニュアル等の関係基準を遵守し、ハサップの概念に基づいた衛生管理が可能な施設とするとともに、アレルギー対応食の専用調理室を設け、専任の栄養教諭や栄養士を配置して事故の未然防止に万全を期することとしています。	無
23	21	4-1-(2)安全安心な給食の提供	アレルギー反応で万が一事故があった場合、教育委員会はどうか対応しますか。 自校方式ではアレルギー対策でもきめ細かにそれぞれの子どもに合わせてできています。センターにすれば特定のものしか除去できないし困難です。もし食物アレルギーが原因で死亡事故が起きたらどうしますか。年々食物アレルギーの子どもは増加しています。学校給食は教育の一環としての食育なので、教育委員会は責任を持ってほしいです。		
24	20	4-1-(2)安全安心な給食の提供	韓国では学校給食が無料で提供され、使用食材も農薬使用の低減化を進め、有機無農薬食材を使っているそうです。成長過程にある子どもにとってこのようにすることが、後に充実した心身を育てると私は思います。	有機食材については、現在も可能なところから進めています。しかしながら、給食の食材として調達する場合は、限られた経費の中での調達とならざるを得ないことから、すべてを有機食材ということは難しいところですが、共同調理場の稼働後においても、給食の食材調達にあたっては、子どもたちにとって安全安心な食	無

				材を使用していきます。	
25	24	4-1-(3)食育と地産地消の推進	万世小学校の給食の写真を拝見させて頂きましたが、ボリュームがずいぶん少ないと感じました。自分の子供の頃の給食と比べると、時代が合わないのかもしれませんが、育ち盛りの子供たちにはこれで足りるのだろうかと感じてしまいました。もちろん栄養バランス等しっかりと考えられて作られていると思います。食育をするなら「目で食べる」ことも大事かと思い、もう少し色とりどりにし、食べることが楽しめるようにと思いました。	学校給食は、文部科学省が示す学校給食摂取基準に基づき、栄養教諭や学校栄養士が献立の原案を作成し、献立作成委員会を経て決定した献立をもとに各学校で給食を提供しています。必要な栄養価を満たすことはもちろんのこと、食材の組み合わせや彩り、食べやすさ、旬の食材なども考慮して給食を提供しています。 今後も、安全安心で、子ども達が楽しみになるようなおいしい給食の提供に努めていきます	無
26	24	4-1-(3)食育と地産地消の推進	子供たちが給食の時間が楽しみになるようなメニューにしてもらいたい。		
27	24	4-1-(3)食育と地産地消の推進	民間会社が提供するとなっていますが、自校方式ではなくセンター方式になると食材が大量に必要となるが、今迄納入していた地元の業者、農家、生産者の協力はどのようなのですか？廃業に追い込まれる可能性も出て米沢の経済低迷に拍車がかかるのではないですか？ 民間会社は利益最優先でありセンター方式ではカット野菜や冷凍食品が多く使用され、質の低下が進むのではないですか？地元の企業、業者が仕事を請け負う事が出来るのでしょうか？	献立の作成、食材の調達及び納入された食材の検収作業は、共同調理場に配置された県の栄養教諭や栄養士などが行うこととなりますので、現在と同様に地産地消にも十分に配慮しながら、食材についても、現在の地元業者及び農家等に引き続き協力をいただける仕組みづくりを検討していくとともに、安心で安全な食材の調達を行っていきます。 また、共同調理場から給食を提供する場合でも、現在と同様、保護者の方々から納入していただく給食費で食材調達に係る経費を賄うことになることから、事業運営経費に影響が及ぶことはありません。よって、御心配のような状況になることはないものと考えています。	無
28	24	4-1-(3)食育と地産地消の推進	民間委託では必ず「利益」が必要となります。コスト削減のため地産地消よりも大量に一括購入したり、手作りより冷凍食品大量に使用したり、質の低下が心配されます。		
29	24	4-1-(3)食育と地	給食センターになると地産地消、地元の食材が少なく	地産地消の推進については、現在も「学校給食におけ	無

		産地消の推進	なってしまうのではないのでしょうか。比べてしまうのは良くないかもしれませんが、地元の野菜や果物が給食に出ていた事は今でも覚えていますし、地元でどんな野菜が作られているのか興味もわきましたし、もし業務用の冷凍の野菜等が使用されるようになってしまっはととても残念です。	る地場産農産物供給事業」として、地元産農産物として指定している品目について各学校で共同購入する仕組みを採用しています。共同調理場においても、これまで同様にこの仕組みを継続するとともに、その品目以外の食材についても、現在の地元業者及び農家等に引き続き協力をいただける仕組みづくりを検討し、安心して安全な食材の調達を行っていきます。	
30	24	4-1-(3)食育と地産地消の推進	共同になれば、地域差は無くなるかもしれないが、地産地消は少なくなるのではないのでしょうか。		
31	24	4-1-(3)食育と地産地消の推進	学校給食は米沢の産業を支えることができる。地元の産業を守ることとして地産地消が大事だとされている。学校給食も地産地消で大きな役割を果たせる。新たに産業を呼び込まなくても、給食に地元農産物を使うことで農家を支えることができるし、地域の納入業者に食材を納入してもらえば業者を支えることになる。		
32	24	4-1-(3)食育と地産地消の推進	栄養教諭がいれば食育ができるということではないと思います。一番の食育は、給食を作っている人が顔を見える給食だと思います。毎日、調理師の方が子供たちに給食を手渡しして、子供たちが感謝して食べることが一番の食育だと思います。共同調理場ではなく、自校炊飯を望みます。	共同調理場には、調理場内を一望できるスペースを確保し、児童生徒たちが調理工程に興味を持ち、給食が出来上がるまでの過程が理解できるような工夫をしていく予定です。 学校給食における食育については、現在、栄養教諭をはじめとする教職員等が食材や献立に係る情報提供等を中心に行っていますが、共同調理場からの提供の場合でも、同様に指導することは可能と考えています。 また、ICT 技術を活用し、遠隔、オンライン教育での調理に対する理解を深める学習形態を検討していきたいと考えていますので、このような取組を通じて、給食の提供に関わる人々との交流の機会を設け、食育の推	無
33	24	4-1-(3)食育と地産地消の推進	学校給食は教育の一環である。材料、献立、調理、食事の全体が食育である。たべるだけでなく、食事として出されてくる過程が見えることが必要。その過程で、地元産食材、郷土料理から郷土への理解を深め、安全安心な食べ物や栄養、料理の知識を得ることから健康につながる食生活を確立できる。		

				進に努めます。	
34	24	4-1-(3)食育と地産地消の推進	調理師さんとの人間的なふれあいの中で食育は進められてきました。温かいものは温かいうちに提供してくれたり、アレルギーの子への細かい配慮をしてくれたりしてくれています。地元業者の方、生産者の方と交流しながら食について理解を深めてきました。子供たちのためにと、おいしい食材をたくさん納入してくださる方もいました。学習田で作った米を「おいしい」と言って食べる子供たち。食育が教え込みになるのではと心配です。	小学校においては、既存の調理施設からの給食提供を継続しますので、児童と給食提供に関わる人々との関わり方については現行と同様ですが、共同調理場の見学や ICT 技術の活用などから、より一層の関係性の構築が可能となると考えております。	
35	25	4-1-(3)食育と地産地消の推進	ICT を活用することで、共同調理場に行けなくても調理の様子をタブレットで見たり、調理師さんのメッセージを、給食を食べながら見ることなどができたら、統合小学校以外の学校の子どもたちのためにもなると思います。また、ユニバーサルデザインなど、現在の社会に対応した施設にすることも大賛成です。 また、せっかく良い共同調理場ができるので、保護者を含め、一般市民も気軽に見学したり試食したりできるのであればありがたいです。	計画どおり共同調理場の整備を進めていきます。 保護者が実際の給食に触れる機会があることで、家庭における食育の推進につながることも期待です。から、保護者や一般の方にも給食を提供できる取組を検討していきます。 P26 4-1-(3)⑤ウに次のとおり追加します。 「iii) 学校や家庭と連携して食育を推進するため、保護者や一般の方が給食を食べることができるスペースとして検討します。」	有
36	25	4-1-(3)食育と地産地消の推進	子どもも親も給食を作っているところを見たいわけではない。目に見える必要性を感じない。 作っているところが見えることで食欲が無くなることもある。	共同調理場の見学スペースは、児童生徒たちが調理工程に興味を持ち、給食が出来上がるまでの過程を理解してもらいたいという意図から整備するものです。 また、ICT 技術を活用し、遠隔、オンライン教育での調理に対する理解を深める学習形態を検討していきます。 このような取組を通じて、給食の提供に関わる人々との交流の機会を設け、食育の推進に努めます。	無

37	24	4-1-(3)食育と地産地消の推進	P24. 第4章 基本計画 1. 給食の提供方式（3）食育と地産地消の推進 ① 栄養教諭及び学校栄養職員の配置 計画では「共同調理場の整備後は、共同調理場に専門の栄養教諭及び学校栄養職員を配置し」とあるが、平成26年12月11日に総務省の政策分科会で示された資料「個別食育指導の評価」によると、栄養教諭制度の定性的評価の中で「都道府県教委、市町村教委及び小学校において、食に関する指導内容が充実した等の評価あり。一方、栄養教諭が学校と共同調理場（学校給食センター）を兼務することで業務が多忙であり、学校における食育指導の時間がとれないとの意見あり」と報告されている。業務の多忙化と食育指導で果たす栄養教諭・学校栄養職員（学校栄養士）の課題について、この構想・計画では明確でない。共同調理場（学校給食センター）と自校調理方式、親子方式とを比較した場合の評価を明示していただきたい。	中学校給食は、現在実施している親子方式による給食提供の継続が困難なこと、統合後に使用する中学校の敷地内に学校活動に影響を及ぼすことなく給食調理施設を整備するスペースは確保できないことから、共同調理方式を導入することとしたところですので、今後、自校調理方式・親子方式と共同調理方式の比較検証を行う予定はありません。 栄養教諭等の配置については、「公立義務教育諸学校の学級編成及び教職員定数の標準に関する法律」に基づき、共同調理場に配置されることとなりますが、各学校の給食主任や小学校に配置されている栄養教諭等との連携体制を構築するとともに、業務量に応じた栄養士等の配置についても検討していきます。	無
38	24	4-1-(3)食育と地産地消の推進	P24 第4章 基本計画 1. 給食の提供方式（3）食育と地産地消の推進 ① 栄養教諭及び学校栄養職員の配置 計画では「共同調理場を活用した食育や地産地消の推進を実施します」とあるが、中学校の教育活動（技術・家庭、保健体育、理科、社会科等食育に関連する教科指導、総合的な学習の時間、学校行事等）で共同調理場を活用した食育を行うときの必要経費や移動時間等の生徒の安全対策、時間の確保の工夫について、具体的にどのように想定しているかが明確ではない。また、平成26年	中学校給食は、現在実施している親子方式による給食提供の継続が困難なこと、統合後に使用する中学校の敷地内に学校活動に影響を及ぼすことなく給食調理施設を整備するスペースは確保できないことから、共同調理方式を導入することとしたところですので、今後、自校調理方式・親子方式と共同調理方式の比較検証を行う予定はありません。 中学校の教育活動において共同調理場を活用する際には、例えば、現在行っている地域学習や米沢チャレンジウィークのような職業体験学習等と同様に、活動時	無

			12月11日に総務省の政策分科会で示された資料「個別食育指導の評価」によると、栄養教諭の配置・指導により平成19年～平成25年の間に、子供の欠食率が中学3年生で約1%減少し、改善傾向がみられたとの定量的評価がある。本市の場合、この時期は自校調理方式・親子方式の時期にあたる。 以上、食育で学校給食調理場を活用する点と自校調理方式・親子方式の評価が明確でないので、比較した場合の評価を明示していただきたい。	間の設定や安全対策等を検討し、実施していきます。 学校給食における食育については、現在、栄養教諭をはじめとする教職員等が食材や献立に係る情報提供等を中心に行っていますが、共同調理場からの提供の場合でも、同様に指導することは可能と考えています。	
39	27	4-1-(4)子ども達を大切にしたい細やかな対応	中学校の日程に合わせた給食の提供ができるので、給食センターに賛成 現在、中学校は親子給食をしているが、小学校の都合で給食が出ない日もあります。 センター化されることで中学校の日程に合わせて給食が提供できることを期待しています。	米沢市学校給食基本方針では、将来にわたり安定的に給食を提供することを目指しております。 今までの親子給食の場合には、小学校の日程により中学校の給食が提供できない状況がありましたが、中学校給食を共同調理場から提供することにより、中学校の日程に合わせた柔軟な給食提供が可能となります。	無
40	27	4-1-(4)子ども達を大切にしたい細やかな対応	共同調理場がいいと思っています。 自校給食であれば、作ってくれる人もわかる、交流もお礼も直接できる、作っている香りが届いたり、給食を通して得られることはたくさんあると思うのですが現在の米沢市内の小学校の給食室は、負担が大きいようですし、小学校の日程で中学校の給食提供がない日もあり、お弁当の回数が少ない方が助かるご家庭が多いのが現実だと思います。ひとり親世帯のご家庭、様々な事情をお持ちのご家庭の負担は大きいかと。 少子化や米沢市の人口の減少も進んでいく中で、施設を多く持ちすぎること、米沢市の今後の財政が気になります。将来的に、子どもたちが大人になったときの負	共同調理場から給食を提供することになった場合でも、給食の提供に関わる人々と子ども達との交流の機会も設けながら、子どもたちにとって親しみのある、安全安心でおいしい給食の提供を目指します。 安定的に安心安全な給食を提供し続けるためには、食材調達に係る経費はもちろんのこと、給食を調理するために要する経費（とりわけ施設の運営に係る経費や施設設備の管理に係る経費等）の節減に努めることにより、健全な財政運営を目指すことが求められます。 本市の学校給食において大切にしたいものについては、米沢市学校給食基本方針において目指すべきもの	

			債を増やし、背負わせてしまうことになるのではないかと も思います。 共同調理場でも、米沢ならではの給食、子どもたちが 喜ぶ給食の提供は、できると思います（お願いします）。	として掲げているところです。それらの給食を子ども 達に提供できるように環境を整えながら給食を途切れ ることなく提供し続けることを目指しているところ です。御意見にありましたとおり、その提供方法につ いては、常に、目指す給食を実現するために最適な方法 を選択していきたいと考えています。	
41	27	4-1-(4)子ども達 を大切にした細 やかな対応	学校給食は何か何でも自校調理が良いという声があり ますが、その根拠が全くもって不明です。単なる現状維 持で、思考停止の印象が強いです。あまりの頑なさを見 ていると子どもたちのためではなくて、何か全く違う目 的のために声高に主張されているような気さえします。 そう感じるのは私だけでしょうか。子どもたちの毎日の 給食を安心安全なものにして、できる限り毎日提供して もらえることを望みます。それだけです。それが可能な のであれば、自校調理などにこだわる必要は全くない と思います。全く意味のない議論だと思うのは私だけ でしょうか。正直言って、どこで調理しても構わないと思 います。安心安全でおいしい給食を毎日出してください。 それだけです。一日も早く子どもたちの笑顔が見れる給 食をつくっていただける学校給食共同調理場をつくって ください。よろしくお願いします。		
42	27	4-1-(5)施設設備 と労働環境の整 備	共同調理場にすることで、設備が最新のものになるの はとても魅力的です。現在の中学生の給食は小学校から 運ばれてくるので、それが共同調理場から運ばれてくる ことになっても、中学生にとっては何も変わらないと思 いますし、むしろ、衛生的にも安全で安心できます。周 りの保護者仲間と話をしても、みなさんが同じことを考 えていたので、多くの保護者は同じ気持ちだと思います。	共同調理場では、学校給食衛生管理基準及び大量調 理施設衛生管理マニュアル等の関係基準を遵守し、ハ サップの概念に基づいた衛生管理の下で安全安心な給 食の提供を目指します。	無

43	28	4-1-(5)施設整備 と労働環境の整備	調理設備熱源について 災害時を想定してのメリット等を考慮しており、今後の選定にもぜひ配慮いただきたい。 各小学校が災害時の避難所や炊き出し機能を満たしていると思われるが、共同調理場は配送できる点が非常に災害時にも有効と思われる。ガスであれ、電気であれその点も考慮していただければと思う。	共同調理場における各種調理設備の熱源については、災害等による影響も考慮し選定していきたいと考えています。	無
44	27	4-1-(5)施設設備 と労働環境の整備	全国的には、災害時に給食センターでご飯を炊いて提供する「炊き出し」を行うことができる施設もあると聞いたことがあります。この給食センターの建設でもそんな防災というか災害時に役に立てるといった視点も取り入れてみてはどうでしょうか。	食料品の備蓄など、災害に対する備えを検討していくとともに、今後選定する PFI 事業者と協議し、災害時の対応を検討していきます。なお、PFI 事業者の募集に当たっては、「災害に対する備えに関する積極的な提案を求める」ことを検討していきます。 P30 4-1-(5)⑥の次に下記を追加します。 「⑦災害に対する備え 共同調理場の機能を生かした災害対応について検討します。」	有
45	27	4-1-(5)施設設備 と労働環境の整備	大規模災害時は、緊急的に学校の給食調理室を使った炊き出しも想定されると思われますが、共同調理場になった場合、調理が市の直営ではなくなる可能性が高く、不利にならないか心配です。	他自治体の PFI 方式で事業を実施している共同調理場では、PFI 事業者と非常時における取り決めを交わし、災害等が発生した場合、PFI 事業者は施設設備の使用や調理人員の提供等を市に協力することとしており、これまで実際に災害が発生したときに、PFI 事業者の支援を得て被災者支援を行ったという実績もありますので、事業方式による災害対応の有利、不利はないものと考えます。 本市が新たに整備する共同調理場においても、今後選定する PFI 事業者と協議し、災害時の対応を検討し	無

				ていきます。なお、PFI 事業者の募集に当たっては、「災害に対する備えに関する積極的な提案を求める」ことを検討していきます。	
46	34	4-2-(2) 施設計画	現状考えられるリソースの中で、ベストではないかもしれないが、ベターな選択と方法を導き出していると感じます。この構想・計画に沿って進めていくことに賛成の意を表明しますが、下記の点について若干心配があります。 ・P41（５）④に、面積が足りないのではないかとこの事業者の意見があります。実際に調理する事業者が不便を感じることはないよう、調整することができれば良いのではないかと思います。 ・PFI 方式がベターな選択であることは読み取れますが、民間事業者の創意工夫やノウハウの名のもとに事業費が削減され、将来的に経営ができなくなる事態を引き起こさないよう、長期に渡る米沢市の協力体制をお願いできればと思います。 計画の策定にあたり、建設候補地の検討、中学校・小学校の統廃合など、関連する多くの問題に丁寧に検討を重ねた結果が理解し易くまとまっている印象です。実現までにはまだまだ乗り越える課題があることと想像しますが、子供たちの健やかな成長のため、引き続きご尽力くださいますようお願いいたします。	面積については、類似食数の共同調理場を参考に算出した面積を採用していますが、PFI 事業を実施する場合、募集前に応募を予定している事業者から本事業に対する意見を頂く機会があることから、面積が不足することが無いよう事業内容の精査を行っていきます。 共同調理場の運営については、運営事業者と協力し、安全安心な給食を安定的に提供していきます。	無
47	37	4-3-(1) 事業方式等の検討	各地の共同調理場から提供した給食でアレルギー食材を生徒が誤摂取したという事案や異物混入の事故が起きている、との報道を目にすることがあります。 これまで、学校給食に関しては各小学校の調理師が調	事故全般の責任分担は、市が行う業務に起因するものの、又は、市の責に帰すべき事由によるものは、市の責任になり、事業者が行う業務に起因するものの、又は、事業者の責に帰すべき事由によるものは事業者の責任に	無

			理に当たり、そのことにより米沢市の責任が明確になっていましたが、米沢市の共同調理場で万一このような事故が起きた場合、責任の所在はどうなりますか。 この度の基本構想・基本計画（案）には、従来方式（分離発注）のデメリットとして、「企業間の業務責任分担が市の負担（リスク）となる」との記述がある一方で、PFI方式（BT0）のメリットとして、「SPCの構成企業間の業務責任分担が市の負担（リスク）とならない」との記述があります。米沢市と事業者間の責任分担やリスク分担はどのようになるのでしょうか。SPCが負うことになるのでしょうか、いわゆるコンソーシアムメンバーが負うことになるのでしょうか。米沢市の責任分担はどこまでになりますか。	なると考えています。 食物アレルギーによる事故の責任分担は、食物アレルギー要対応生徒の情報収集不備、食材調達時の誤り、校内での配食ミスは市の責任となり、調理段階における禁忌物質の混入による発症、配送先の誤り等事業者の責による誤食での発症は事業者の責任となると考えています。また、収集した情報の送付漏れは市、当該情報の紛失等による発症は事業者の責任になると考えられます。 異物混入による事故の責任分担は、市が実施する食材調達、検収業務及び学校内での配膳における異物混入は市の責任となり、事業者が実施する調理、配送における異物混入等は事業者の責任になると考えています。	
48	39	4-3-(3)財政負担の軽減	PFIによって民間企業が建設した場合と借入金を利用して米沢市が建設した場合を比較して、金利や借入金の返済額に違いが出るのでしょうか。PFIは本当に有利になるのでしょうか。具体的な金額を示していただきたいと思います。	本事業における施設整備費の資金調達方法については、本計画のP38の図4-3-3に掲載しているとおり、従来方式、PFI方式共に市が起債を発行（借入れ）することができる経費は市が資金調達を行い、PFI方式で民間資金を活用する部分は、起債対象外となる部分（備品等）の経費を想定しています。 借入金利については、市より民間事業者で借り入れる場合の方が高くなりますが、公共事業を担保にすることから、通常より低い金利となる見込みです。また、民間事業者で資金を調達する部分は、翌年度以降の割賦払いとなることから、単年度の支出を抑制し、財政負担の平準化を図ることができるというメリットもあります。	無

				PFI 方式は、設計、建設、維持管理、運営の発注を一体化することにより、総事業費の圧縮が可能になると考えられていますので、民間資金を活用した場合の上乗せ金利と総事業費の削減額の比較や財政計画を見据えながら、民間活力導入可能性を検討することも重要な視点となります。 こうした PFI 方式の特徴を考慮した上で、各事業方式を比較検討した結果、維持管理運営費を含めた総事業費に係る市の財政負担額（現在価値）については、従来方式と比べた場合、約 4 億 9400 万円、率にして約 13.0%の軽減が図られるという結果となり、PFI 方式の優位性が示されたところです。	
49	40	4-3-(4) 総合評価	①事業の効率化 民間事業者の創意工夫やノウハウが導入できると、どのような効率化が図られることになるのか、具体的に教えてください。 ②施設の長寿命化 「長寿命化」という言葉はおかしいと思います。「命」はいらないと思います。また、施設について寿命という言葉を使うのもおかしいと思います。人間ではないので、耐久性など、他の表現はないのでしょうか。 PFI 方式が一番長寿命化が期待できるということですが、施設寿命が方式によりどう違うのか、具体的に説明してください。	① 事業の効率化について 民間事業者の創意工夫やノウハウの導入による効果については、建設企業が得意とする工法等を採用したり、運営企業にとって最適な計画や仕様等としたりすることによって事業の効率化が図られるものと考えています。 従来方式は、市が詳細な仕様を定めて発注することから、民間事業者による裁量の余地が小さく、一方で、DB 方式、DBO 方式、PFI 方式は、市が要求する品質や費用等のみを定めて発注するため、民間事業者の創意工夫やノウハウを活かす機会が多くなります。 ②施設の長寿命化について 寿命という言葉には「物の使用に耐える期間」という意味もあることから、施設についても「寿命」という言葉を使用しています。	無

				PFI 方式の場合、設計、建設、維持管理、運営を行う企業が一つの企業（特別目的会社）となり、共同調理場の整備、運営等を行うこととなります。この特別目的会社は、運営期間中に問題が生じないような耐久性やメンテナンス性を十分に配慮した設計や建設を行うとともに、建物が完成した後は、計画的に保守や修繕を行いますので、施設の長寿命化が図られるものと考えられます。 その他の方式でも施設の長寿命化を目指しますが、従来方式や DB 方式では、それぞれの業務を個別に契約するため、PFI 方式のような各業務を一体的に遂行することによる効果は得られず、また、DBO 方式は、各業務を一体的に発注するものの、一つの企業として各業務を遂行するものでないため、PFI 方式と同等の長寿命化効果を得ることは難しいと考えられます。	
50	40	4-3-(4) 総合評価	P40 第 4 章 基本計画 3. 事業手法 (4) 総合評価 P1 の第 1 章-2「計画の位置付け」によると、「本計画は、学校給食法や食育基本法、学校給食実施基準など、学校給食に関係する法令などをはじめ、上位計画である米沢市まちづくり計画や米沢市教育振興計画のほか、各課が所管する計画との整合性を図る」とある。しかしながら、この基本構想・基本計画の総合評価には、上位計画や各課の所管する計画と整合した上で立てられた計画を定量的・定性的に評価したものが明示されておらず、わかりにくい。 例えば、上位計画である「米沢市教育等に関する施策」の基本方針 3 では「生涯学び、学びを活かして元気に活	米沢市公共施設等総合管理計画では、国の指針を踏まえ、PPP や PFI の導入により、民間事業者が持つ専門性やノウハウ、資金等を積極的に活用し、行政サービスの質の向上と経費の軽減に努め、公共施設の維持管理・運営効率の向上を目指していることから、共同調理場の整備についても、官民連携手法を検討しました。 検討にあたっては、財政負担や事業の効率性を総合的に評価し、民間活力導入可能性について検証するものであり、共同調理場の整備については、PFI 方式で実施することが最も適しているという結果となりました。 食物アレルギーや食育・地産地消等の取組について	無

			躍する人づくりを推進します」とあるが、この点において学校給食は重要な役割を果たすと考え。また、例えば市健康福祉部健康課が昨年2月1日～2月22日まで求めた「第3次米沢市食育推進計画」に係るパブリック・コメントに対する健康課の回答には「米沢地域有機農業推進協議会と連携した有機米の活用を検討」とあるが、ここは地産地消を推進する点からも、各教科や総合的な学習の時間、特別活動、学校行事等で行われる食育指導の点からも重要だと考える。よって以下の点について、具体的に定量的総合評価・定性的総合評価とその理由を明示していただきたい。 1 食事が出来上がって配缶後、児童・生徒が食するまでの経過時間に関する定量的総合評価 2 食物アレルギーを発する児童・生徒の対応に関する事業の定性的総合評価 3 栄養教諭・学校栄養職員の教育活動参加に関する定性的総合評価 4 郷土食を提供する事業に関する定性的総合評価 5 米沢市産農産物の提供に関する定性的総合評価	は、市が直接実施するものであり、民間事業者が実施した場合との比較項目に適しないことから検証は行っていないが、今後、関係部署等と連携し、まちづくり総合計画等をはじめとする上位計画と整合性を図りながら推進していきます。	
51	42	4-3-(6) 事業方式の選定	米沢市の学校給食は、市・学校・調理師の三者の努力によってすばらしい給食を行ってきました。共同調理場が民間委託となると、どうしても「利益」を上げる為に、コスト削減が優先されてしまい、 ・ 細やかなアレルギー除去食の提供 ・ 食材の手切り、手作りの丁寧な調理 ・ 地元業者、農家、生産者の全面協力 ・ 廃油のリサイクル	献立の作成、食材の調達及び納入された食材の検収作業は、共同調理場配置に配置された県の栄養教諭や栄養士などが行うこととなりますので、現在と同様、安全で安心な食材の調達を行っていきます。また、食材の調達に要する経費は、保護者の方々から納入していただく給食費で賄うことも現在と同様ですので、民間事業者の収入になるものではないことから、御心配のような状況になることはないものと考えております。	無

			・安全な洗剤の使用 等、米沢の学校給食がこれまで大切にしてきたことが引き継がれないのではないかと心配になります。 米沢市の財政を考えると、効率よく市民の税金を使っていきたいという考えは理解できないわけではありませんが、未来を担う子ども達を大切にする・命の食を大切にする米沢市を目玉にした政策であってもいいのではないのでしょうか。 給食は、学校教育の一環です。すべて任せっきりの民間委託ではなく、米沢市がきちんと責任を持てる組織にしていってほしいものです。	なお、共同調理場においても、これまで同様、地域産食材を積極的に使用していきます。現在も子どもたちにとって安全安心な食材を使用していますし、共同調理場でも同じ考えで進めていきます。 アレルギーに限らず食中毒などの事故は、子どもの命にもかかわることなので、絶対に起してはならないものと考えております。そのためにも、学校給食衛生管理基準及び大量調理施設衛生管理マニュアル等の関係基準を遵守し、ハサップの概念に基づいた衛生管理が可能な施設とするとともに、アレルギー対応食の専用調理室を設け、専任の栄養教諭や栄養士を配置して事故の未然防止に万全を期することとしています。	
52	42	4-3-(6) 事業方式の選定	PFI 事業を進める SPC について、構成企業や協力企業の見込みはあるのでしょうか。 また、地元企業が参入する見込みはあるのでしょうか。地元企業の参加要件は優先的に確保されることになるのでしょうか。	本事業への参画意向を調査したところ、PFI 方式とした場合について、複数企業から参画可能という回答がありましたので、SPC の組成も可能と考えています。 また、市内の複数の企業から参画可能という回答がありましたので、地元企業が参入する見込みもあると考えています。 なお、事業者を募集する際に、地元企業や人材等が参画できる仕組みを検討していきます。	無
53	42	4-3-(6) 事業方式の選定	今、小学校で働いている市の調理師の雇用は守られるのか不安です。	小学校における給食については、継続して各小学校にある既存の調理施設を活用し、自校調理方式を継続しますので、変更はありません。 また、会計年度任用職員である調理師については、各年度において、人員配置基準に基づき、業務量に応じた配置計画を策定し、必要な人員を適切に配置していますので、今後も各小学校の給食調理施設の業務量に応	無

				じて適切に配置していきます。	
54		その他(給食の提供方式)	日頃、学校給食に対しご配慮いただきありがとうございます。「食」に携わったものとして一筆述べていただきました。ペンをとりました。 市議会に示された「米沢市学校給食共同調理場基本構想・基本計画」案について、内容が中学校のセンター化ということと、新たに統合される広井郷小(仮称)までもセンター給食を実施するとの件について 従来、米沢市の学校給食は、地場産の給食を通して地域の方に見守られ、産直で旬の食材を調理し出来立てを配膳し、楽しみである給食を通し子供たちと地域が繋がっていました。「顔の見える関係」から、「生きた教材」として取り組まれてきました。 平成17年7月に施行された「食育基本法」の前文には、子供たちが豊かな人間性を育み、生きる力を身につけていくには何よりも「食」が重要である。教育の三本柱である「知育」「徳育」「体育」とともに「食育」が加えられ、食は命の大切な営みであり命そのものである。 小学校は自校方式で継続することを基本とする、このことは議員からの質問で市教委の課長が答弁し確認されております。私も傍聴席で聞いておりました。センター化となれば、たとえ隣の敷地であっても自校方式とは言えません。調理方式がまったく異なるからです。例えば、じゃがいもなどは前日処理で色止めに翌日まで水に浸しておくと養分が抜けてしまいます。センターでは近くの学校であっても後から調理し配膳ということにはならな	学校給食検討委員会の報告書では、本市学校給食の現状をふまえて、あり方として、「小中学校ともに自校方式が最も望ましい。」というご意見をいただいておりますが、一方で、「自校方式ができない場合においては、親子方式の継続や給食センター方式も検討する」こととし、その際には、「全校を同じ方式とするのではなく、最適な方式を組み合わせることもありうる」ことをお示しいただいております。 この報告書をふまえて、令和3年5月に米沢市学校給食基本方針を策定し、その実現のための給食提供方法として、小学校は既存の給食調理施設を活用した自校方式を継続することとし、中学校については、現行の親子方式には課題があることから廃止し、新たに共同調理場を整備して当該共同調理場から提供することとしたものです。 また、(仮称)統合小学校の給食提供については、同じ敷地内にある共同調理場から給食を提供した場合でも、自校調理方式の場合と同等の水準を満たすことができるだけでなく、共同調理場であることにより可能となる取組も期待できることから選択したものです。 本市の学校給食において大切にしたいものについては、米沢市学校給食基本方針において目指すべきものとして掲げているところです。それらの給食を子ども達に提供できるように環境を整えながら給食を途切れることなく提供し続けることを目指しているところで	無

			いでしょう。 学校給食検討委員会では、学校関係の管理職や一般の方を含め計 7 回にわたって話し合いがなされたとのこと。「小・中学校とも自校方式が望ましい」という報告書が、さらに 7 千筆余の署名が提出されたにもかかわらず、一方的に転換するとはまったく納得がいきません。「食」に対する軽視にほかなりません。この時点で広くパブリックコメントが必要だったのではないのでしょうか。検討委員会は何のために設けられたのでしょうか。形だけの会だったのですか。誰のための給食なのですか。 歴史を顧みますと名君として名高い上杉鷹山公は、人々との対話を大切にしながら「上書箱」の設置を試み広く民の意見を求めたと記されています。どんなに世の中が進化していこうと、「食」は生きる上で基礎となるもの、子供たちの健やかな「心」と「体」を育むためにその重要性を認識いただきたいものです。市民への理解や説明を進めていきましょう。米沢に自校調理方式を守り続けている給食あり、それは子供たちにとっての誇りなのではないのでしょうか。よろしくお願いします。 やっぱり米沢市の給食は自校調理方式で。	すので、その提供方法については、常に、目指す給食を実現するために最適な方法を選択していきたいと考えています。 学校給食にとって最も大切なことは、食の安全であると考えており、安全が確保された上で、「おいしい給食」や「食育」が実施できるものと捉えております。	
55	その他(給食の提供方式)	よりよい教育を目指して日々御苦劳様です。 学校給食は小・中学校とも、自校方式を続けて下さる様お願いします。 教育としての学校給食であって、食べさせさえすればよいものでないことは充分ご承知のはずの方々なぜセンター方式なのか私には理解できません。 もう 35 年も前、当時小 3 年だった私の息子は時折学校	学校給食検討委員会の報告書では、本市学校給食の現状をふまえて、あり方として、「小中学校ともに自校方式が最も望ましい。」というご意見をいただいておりますが、一方で、「自校方式ができない場合においては、親子方式の継続や給食センター方式も検討する」こととし、その際には、「全校を同じ方式とするのではなく、最適な方式を組み合わせることもありうる」ことをお	無	

			に行けなくなり休むことがありました。 ある時昇降口付近で足が止まっていまいくずくずしていたら調理師さんに声をかけられ、何とか教室に行けたと話してくれました。 どうしてその気になったかと聞いたら「給食のおばさん達が毎日おいしい給食を作ってくれるので僕も頑張っ学校へ行かなければわるいなあと考えたからだ」とのことでした。 これが学校給食のもっている教育のひとつだと私は思いました。 センター方式でどこで誰が作ったのかもわからず車で運ばれて来た給食にはない目に見えるがゆえに心がつながり、感謝の気持ちを持ち、自らをふるい立たせ教室へと向わせたのだと思いました。 栄養士さん、調理師さん、先生方、生徒たち、地域の方々と心を通い合わせることがよい教育なのだと私は思いました。その後次第に休まなくなりました。 たまたまそういうこともあると、お思いかも知れませんが私はそうは思いません。 少子化とか経済効率とか多々あるとは思いますが教育とはお金も時間も愛情もしっかりかけなければならないものと思います。 米沢の学校給食が日本一と言われることをこの程知りました。小・中とも自校方式として下さる様心からよろしくお願いします。 各校とも調理室が老朽化しているとのことで（仮）広井郷小学校だけでなく他の小学校もセンター化されるの	示しいただいておりました。 この報告書をふまえて、令和3年5月に米沢市学校給食基本方針を策定し、その実現のための給食提供方法として、小学校は既存の給食調理施設を活用した自校方式を継続することとし、中学校については、現行の親子方式には課題があることから廃止し、新たに共同調理場を整備して当該共同調理場から提供することとしたものです。 学校給食にとって最も大切なことは、食の安全であると考えており、安全が確保された上で、「おいしい給食」や「食育」が実施できるものと捉えております。	
--	--	--	---	---	--

			ではととても心配しています。 他自治体の学校給食センターの給食に針金のようなものが混入していて、2 小学校と 1 中学校が翌日は給食を停止したと出ていました。 センター方式はこの様に被害も全体に及びます。 食材の地産地消にも食糧自給率へも影響を及ぼすこととなります。 アレルギー対策への不安も残ります。 検討委員会の結論を尊重してぜひ自校方式をお願いします。		
56	その他(給食の提供方式)	学校給食検討委員会の開催から学校給食共同調理場基本構想・基本計画(案)に関するこれまでの経緯に疑問を感じます。 学校給食検討委員会の報告書「小・中学校共に自校方式が最も望ましい」に対し、教育委員会事務局は基本方針の実現にあたり「食物アレルギーにも対応していくため共同調理方式」を教育委員の会議に提案しましたが大きな変革にもかかわらず議論もなく承認されました。また、自校方式の存続を求める署名が 3901 筆も提出されていることの報告がされませんでした。市民の声や検討委員会の決定を無視したやり方に対し憤りを感じます。検討委員会はいったい何だったのか。最初から共同調理方式が決定されていたのではないかと疑ってしまいます。 健康長寿日本一、ゼロカーボンシティ推進、みどりの食料システム戦略などに手を挙げた米沢市を評価し期待しております。しかし、共同調理方式はそのどれにもそぐわない、むしろ逆行した事業と感じます。	学校給食検討委員会の報告書では、本市学校給食の現状をふまえて、あり方として、「小中学校ともに自校方式が最も望ましい。」というご意見をいただいておりますが、一方で、「自校方式ができない場合においては、親子方式の継続や給食センター方式も検討する」こととし、その際には、「全校を同じ方式とするのではなく、最適な方式を組み合わせることもありうる」ことをお示しいただいております。 この報告書をふまえて、令和3年5月に米沢市学校給食基本方針を策定し、その実現のための給食提供方法として、小学校は既存の給食調理施設を活用した自校方式を継続することとし、中学校については、現行の親子方式には課題があることから廃止し、新たに共同調理場を整備して当該共同調理場から提供することとしたものです。 学校給食にとって最も大切なことは、食の安全であると考えており、安全が確保された上で、「おいしい給	無	

			給食検討委員会の報告書通り自校方式が米沢の持続可能な地域づくり、人材育成に最適です。 行政や学校長、教頭の管理負担の軽減ではなく、未来を担う子ども達の食の充実のため、もう一度原点に戻り見直しを切に願います。	食」や「食育」が実施できるものと捉えております。	
57	その他(給食の提供方式)	学校給食は自校方式で実施をお願いします。 米沢市が児童生徒の減少に伴って、子供たちに提供する学校給食をセンター化での実施に踏みきろうとしていることには大きな問題があると考えます。 給食はお腹を満たすだけのものではありません。給食が提供されるまでに、沢山の人の手がかけられています。食材を提供する農家の人々、その農家の人は土を作り（有機農業で）種をまき（遺伝子組換えでない在来の種子や品種改良されたより安全なもの）異常気象にも気を配り、時には狸や猿など野生動物に被害されながらも収穫を楽しみにしています。実りや育ちを見極めて最もおいしい時期に朝採りの新鮮な物を運搬費用など度外視して給食室に届けてくれています。そして、給食記念日などに子供たちとともに給食を食べ、楽しい語らいをしながら触れ合いが生まれ、感謝の心を伝えています。 給食室が校内にあるからこそ、給食のおいしいにおいが広がり、昼の時間が待ち遠しく感じられ、学習にも力が入ります。昼には、当番の子供たちが調理師さんと言葉を交わし、顔が見える人間関係があり、「ごちそう様、おいしかったァ」と感謝の言葉が伝えられます。温かな人間関係がここにはあります。調理師さんは一番おいしい時に食することができるよう時間を見計らって調理し	学校給食検討委員会の報告書では、本市学校給食の現状をふまえて、あり方として、「小中学校ともに自校方式が最も望ましい。」というご意見をいただいておりますが、一方で、「自校方式ができない場合においては、親子方式の継続や給食センター方式も検討する」こととし、その際には、「全校を同じ方式とするのではなく、最適な方式を組み合わせることもありうる」ことをお示しいただいております。 この報告書をふまえて、令和3年5月に米沢市学校給食基本方針を策定し、その実現のための給食提供方法として、小学校は既存の給食調理施設を活用した自校方式を継続することとし、中学校については、現行の親子方式には課題があることから廃止し、新たに共同調理場を整備して当該共同調理場から提供することとしたものです。 学校給食にとって最も大切なことは、食の安全であると考えており、安全が確保された上で、「おいしい給食」や「食育」が実施できるものと捉えております。 なお、米沢市学校給食基本方針については、米沢市立学校適正規模適正配置推進ロードマップと合わせ、市内小学校区の保護者及び学校関係者に説明し、中学校給食の共同調理方式の導入と共同調理場の整備につい	無	

		ているから、子供たちには給食へのありがたさ、楽しさ、おいしさが伝わります。 一日三食の一食がクラスの友達と語らい温かい食が提供される意味は深いと思います。さらに、栄養教諭、調理師さんの心配りで、バイキング方式での食事、郷土料理の献立、グラウンドでの野外給食など変化のある楽しみもあります。 調理師さんは調理の際、だしはもちろん調味料も手造りを心掛けています。もちろん野菜は冷凍食品は使用しません。当日の食材が手に入らない時は、他の物に変更して調理しています。子供たちの舌は肥えています。お米のおいしさなど、よくわかっている。おにぎりは塩おにぎりが好まれます。給食を楽しみに学習を頑張り、学校生活を有意義に過ごしています。 どうか子供たちから自校式の給食の楽しさやおいしさを奪わないでください。 私にはセンター方式を強行に進める理由がわかりません。2,000食もの大量の食を一ヶ所（センター）で作り、各学校に車で運搬する。全ての学校に作りたての熱々の給食が届けられるのでしょうか。センターの中での調理師さんの様子を直に見ることも、顔を合わせることも、さらに食材提供の農家の人々とも（大量ですから、おそらく近在の野菜はないかもしれません）交流は無くなるでしょう。給食のありがたさは無くなってしまいます。さらに食の安全、安心も気がかりです。事故が起きたら、全市の子供への給食が止まってしまう懸念があります。給食は教育活動の重要な項目で食育の要と考えます。こ	ても周知しています。	
--	--	--	-------------------	--

		れはとても大事なことを考えます。 給食検討委員会が何度も行われ、会の結論は「自校方式が望ましい」と結論が出されたはずだったのに、市と教育委員会は、この会の始まりからセンター化の方向でした。市議会でも毎回議題にのぼり、諸々の問題点が指摘され、「米沢の学校給食をよくする会」から4,000筆近い署名が出されました。が、市報「よねざわ生活情報版」に基本計画（案）の記載はなく、さらに各地や学校での保護者はもちろん一般市民への説明也没有せん。 来年度から計画が進められようというのに、あんまりだと思います。 分厚い基本計画（案）がわずかな人の目にふれるような状態での提示とは、これが民主主義の在り方なのでしょうか。民主主義は多数決の結果でも、一方的な政策の押し付けでもなく、少数意見を大切に、より良い方策を探ることだと考えます。 自校式を望んでいる人たちの意見は、全く無視されている計画（案）です。パブリック・コメントの提出期限も26日締め切りと期間が短すぎます。 お願い申し上げます。現在の小中学生及び保護者からの意見をぜひ聞いてほしいのです。できうるなら、コロナ禍ではありますが、せめてコミュニティセンターごと、土曜、日曜の日中に説明し、参加者からの考えを多く聞き、米沢の未来をたくす子供たちのためにお骨折りをお願いいたします。 どこまでもお願い申し上げます。 米沢市の市政が住民本位であること、教育委員会は子	
--	--	---	--

			供たちへの責務を全うしていただきたいと思います。 以上、申し上げました事柄をご理解いただけましたら最高の幸せに存じます。		
58	その他(給食の提供方式)	統合中学校を期に、給食センター方式への移行を基本決定してとのこと。断固として反対します。 識者の意見としては、小学校も中学校も、自校方式が良いとの判断を下しております。 それを無視してセンター方式にするという、有識者会議をただのパフォーマンスとするやり方は、市民の声を無視しているだけであり、到底納得のいく決定ではありません。それがまかり通るということは、民主主義に反することであり、非常に憤りを感じます。 何の根拠もなくセンター方式を決定し、独断で推し進めていることを市民に隠蔽しているということは、談合か何かでしょうか。断じて許せません。 我々市民は、何も知らない訳ではありません。 自校方式にて、地産地消を推進し、食育という根本を大切にする。それが大事なことです。 子供達にとって健全な発育の為には、オーガニック食材を使用し、安心安全な給食は欠かせません。そして、その食材を作っている人、調理している人のことが分かり、感謝して食することが大切です。 その為には、センター方式は言語道断です。 教育の根本は、健全な身体づくりからが大切です。それが分からないようであれば、教育を語ることもどうかとさえ思います。 是非とも、方針転換をお願い致します。	学校給食検討委員会の報告書では、本市学校給食の現状をふまえて、あり方として、「小中学校ともに自校方式が最も望ましい。」というご意見をいただいておりますが、一方で、「自校方式ができない場合においては、親子方式の継続や給食センター方式も検討する」こととし、その際には、「全校を同じ方式とするのではなく、最適な方式を組み合わせることもありうる」ことをお示しいただいております。 この報告書をふまえて、令和3年5月に米沢市学校給食基本方針を策定し、その実現のための給食提供方法として、小学校は既存の給食調理施設を活用した自校方式を継続することとし、中学校については、現行の親子方式には課題があることから廃止し、新たに共同調理場を整備して当該共同調理場から提供することとしたものです。 学校給食にとって最も大切なことは、食の安全であると考えており、安全が確保された上で、「おいしい給食」や「食育」が実施できるものと捉えております。 なお、米沢市学校給食基本方針については、米沢市立学校適正規模適正配置推進ロードマップと合わせ、市内小学校区の保護者及び学校関係者に説明し、中学校給食の共同調理方式の導入と共同調理場の整備についても周知しています。	無	

59	その他(給食の提供方式)	1. 共同調理場構想に対して反対です。 中学校と、統合小学校の給食の質が、現在より悪化しますから。腸脳相関といって、食べたものの質の影響は、精神面にも及びます。市議や教育委員会といった意思決定者の方は、どれだけ食の質についてご理解がおりでしょうか。ご自分の裁量が、他者の健康状態まで左右するんだということを念頭に置いて頂きたいです。 米沢市は、SDG s 推進都市に選ばれたようですが、今の時代に、給食を自校方式にするかセンター方式にするのかといった議論自体が前時代的ですね。全国的にも世界的にも、オーガニック給食を導入できるかどうか、というのがトレンドです。そういった時代の流れについてご理解のある教育委員会の方、議員の方は、いらっしゃらないのですか。小学生と保育園児の保護者として、せっかくの、自校方式の給食という現状からもう一步発展させて、オーガニック食材、もしくは米沢産食材を可能な限り取り入れた給食を目指してほしいです。地産地消にも繋がり、子供達にとって、生きた勉強、今の教育のやり方、アクティブラーニングの一環にもなります。 隣の高島町では、給食に自然塩が使われているそうです。そういった、給食事業の中身を良くすることに税金を使ってほしいです。 米沢市の学校給食は、福島の被災者の方にも大変高く評価されていて、「米沢って給食美味しいんでしょう」と、移住を考える方もいるほどなのを、ご存じないのですか。福島市に比べて、米沢の水が美味しい、と聞いたことがあります。	学校給食検討委員会の報告書では、本市学校給食の現状をふまえて、あり方として、「小中学校ともに自校方式が最も望ましい。」というご意見をいただいておりますが、一方で、「自校方式ができない場合においては、親子方式の継続や給食センター方式も検討する」こととし、その際には、「全校を同じ方式とするのではなく、最適な方式を組み合わせることもありうる」ことをお示しいただいております。 この報告書をふまえて、令和3年5月に米沢市学校給食基本方針を策定し、その実現のための給食提供方法として、小学校は既存の給食調理施設を活用した自校方式を継続することとし、中学校については、現行の親子方式には課題があることから廃止し、新たに共同調理場を整備して当該共同調理場から提供することとしたものです。 学校給食にとって最も大切なことは、食の安全であると考えており、安全が確保された上で、「おいしい給食」や「食育」が実施できるものと捉えております。 なお、米沢市学校給食基本方針については、米沢市立学校適正規模適正配置推進ロードマップと合わせ、市内小学校区の保護者及び学校関係者に説明し、中学校給食の共同調理方式の導入と共同調理場の整備についても周知しています。	無
----	--------------	---	---	---

		現状から改悪されてしまうことは、まず避けないと、地域の魅力がひとつ潰れることになりますよ。現代人は、便利で手軽な事に慣れきってしまい、また、核家族化といった社会背景もあり、都市部との賃金の差もあり、米沢のように雪深い、暮らしが厳しい場所からは若者が離れていく傾向にあります。日本全国どの自治体でも、人口減少＝税収の減少に対して様々なアイデアを練っていると思います。地域の魅力が活きる政策、アイデアがあれば、米沢の良さを生活者は日常に感じる事が出来、結果的に税収のキープに繋がるのでは。 目先の利権だけで判断しなければならないご事情でも何かおありなのでしょうか。そう市民に思われても仕方のない。この度の構想自体と、決め方、進め方に対して非常に憤っております。米沢の魅力を勝手に潰さないでください。 2. 共同調理場、いわゆる給食センターに今後舵を切る構想が、今どれくらい市民に、保護者に理解されているのか、まず疑問です。この構想についてのパブリックコメントを募集する前に、ひとつのステップを無視していませんか。検討委員会の意見は小中学校ともに自校方式の給食が望ましいという結論ですよね。加えて、それに同意の署名も多数提出されている。これと別の意思決定を教育委員会はされているようですが、その是非を、なぜ市民に問わないのですか。 「南西中の敷地に給食室を建設する場所がないから」という根拠は。たった数人の意見が、根拠も無く、また、それを示す義務も与えられず多くの人に影響を与える意		
--	--	--	--	--

		思決定が出来るそれが米沢の市政のやり方なんですか。 教育委員会の方には、市民の代表である検討委員会の結論を無視する権利があるんですか。それを見過ごす市議多数と市長に対して不信感でいっぱいです。 今の時代の子育ては、核家族で共働きで、目の前の家事や子育てで精一杯で、多くの家庭や保護者が市政のことに対して熟考する時間的・精神的余裕を欠いている実情も確かにあります。市政に関心がないのではなく、時間的・精神的に余裕がない保護者やご家庭が多く、だからこそ意思決定権を持っている、あるいはそれに強い影響を持つ教育委員会や市議、市長の、市民に対しての責任感が、以前にも増して大きいのではないかと思います。 失礼ながら、現状に関して、私などは、誰かのポケットにマネーでも入るのかな、という感想を持ってしまう。そう思われても仕方がない現状に思います。そうではないならば、市民と案を練る努力をしてください。市民の、市政への関心が薄いと感じるなら、きちんと市民生活の現状を把握して、市民参加しやすいやり方を考えてください。 市民の、市政への関心が薄いと感じるから、勝手に為政者が何をしていても良いということでは決してないですね。そして、署名や、パブリックコメントを出したり、学校についての説明会に参加する保護者、市民も、数としては少ないのですが、ゼロではないので、市政に参加しようとしている市民の意見を無視しないでください。 3. 検討委員の結論と、同意の市民からの署名もあるよ		
--	--	--	--	--

			うに、小中学校ともに自校方式の給食を叶えるには各小中学校に給食室を設けるには、どのくらいの費用がかかるのかと、共同調理場新設の費用その比較を、なぜしないのですか。 「南西中の敷地に給食室を設ける場所がない」というのは、その理由になりません。市民に是非を問わない以上、ただのいち意見に過ぎないのでは。 4. 小学校の給食については、自校方式とする、そうですが、現段階で、老朽化している各小学校の給食室の改修費用の試算もしない様子を見ると、今後、老朽化した給食室の分から、順次、小学校給食もセンター化になるだろうなと思われても仕方のない現状です。そういった将来展望も含めた、中学校と統合小学校の給食についての構想がされていないのは、何故ですか。 5. 市民を馬鹿にするような、市民の意見を無視するのが 米沢市政のやり方なんですか。 6. 給食というのは、誰の胃に入るものですか。それをきちんと念頭においた議論が、これまでされていますか。		
60		その他(給食の提供方式)	今、SDGs や食の安全性について問題になっているとき、時代に逆行しているのではないのでしょうか。この案では、中学校だけでなく小学校もセンター方式になるのではと心配しています。米沢の素晴らしい自校給食を続けていってほしいです。	令和3年5月に米沢市学校給食基本方針を策定し、その実現のための給食提供方法として、小学校は現在ある自校調理室を活用し自校方式を継続することとし、中学校については、現行の親子方式には課題があることから廃止することとし、新たに共同調理場を整備して当該共同調理場から提供することとしたものです。	無
61		その他(給食の提供方式)	小学校は基本的には自校方式を崩さないでほしい。 米沢の素晴らしい自校親子方式の学校給食が崩れていくのは残念です。地元の父兄が食材を提供してくれたり、だしも昆布や鰹節の自然のものを使い、野菜のカットは		

			手切りで冷凍食品は控え、廃油はリサイクル石鹼にしてまた給食室で使っていると聞きます。体の未発達の子どもたちには本当に良いと思います。		
62		その他(給食の提供方式)	学校給食は共同調理場ではなく、自校調理を維持していただきたい。	御意見として承ります。	無
63		その他(給食の提供方式)	自校調理の維持で全国から注目される米沢がつくれる。全国的に自校調理の給食は少数派になってきている。米沢市が今後も自校調理を維持していけば、他にはない給食を行っている米沢として全国から注目される。		
64		その他(給食の提供方式)	2004 年、中学校給食の検討委員が公募された時委員に立候補しました。中学生のお弁当は親と子の大事なコミュニケーションであり自校給食ではなくセンター化があり得るかもしれないなどから反対の立場でした。 結果中学校は小学校との親子給食という形で実施されることになりましたが、米沢の小学校給食は食材も添加物等を使わない、食器洗いもせっけんを使用、安全安心で信頼できる給食であることはわかっていたのでその小学校から給食を提供するという事で納得しました。 今回の計画は中学校給食のセンター化、民間委託です。果たしてそれで給食の安全性は守れるのでしょうか。 食育教育はどうなるのでしょうか。 給食室を作る敷地がないとのことですが、学校に不可欠な設備と思えばそれを確保するのが行政の役割ではないのでしょうか。 センター化は費用も自校給食より高くなると聞いています。一度センターが作られてしまうとそれを維持するために今後少子化が進んで中学生だけでは足りなくなり	学校給食検討委員会の報告書では、本市学校給食の現状をふまえて、あり方として、「小中学校ともに自校方式が最も望ましい。」というご意見をいただいておりますが、一方で、「自校方式ができない場合においては、親子方式の継続や給食センター方式も検討する」こととし、その際には、「全校を同じ方式とするのではなく、最適な方式を組み合わせることもありうる」ことをお示しいただいております。 この報告書をふまえて、令和3年5月に米沢市学校給食基本方針を策定し、その実現のための給食提供方法として、小学校は既存の給食調理施設を活用した自校方式を継続することとし、中学校については、現行の親子方式には課題があることから廃止し、新たに共同調理場を整備して当該共同調理場から提供することとしたものです。 学校給食にとって最も大切なことは、食の安全であると考えており、安全が確保された上で、「おいしい給食」や「食育」が実施できるものと捉えております。	無

			小学校まで巻き込まれるのではないかと心配です。 アレルギー対策や地産地消など丁寧な対応ができるのでしょうか。 センター化するメリットがわかりません。 これまでに培われてきた調理師の方達のノウハウが継承されず無くなってしまうことは米沢市にとって大きな損失だと思います。 米沢の学校給食は全国的にもレベルが高く米沢市民として誇れるものだと思います。どうか中学校も自校給食をお願いします。		
65	13	その他(給食の提供方式)	中学校の給食を給食センターで調理することに大賛成です。なぜなら、今のよう中学校分の給食を小学校の調理室でつくるのはとても大変だと思うからです。おそらく、ものすごく慌ただしい中で調理しているのだと思います。時間に追われると、焦って指を切ったり、やけどや思いがけないけがをすることもあるのではないかと想像してしまいます。小学校の給食室では、その小学校の子供達のための給食だけをじっくり、しっかりつくってほしいと思います。	米沢市学校給食基本方針の中で「施設設備や労働環境を整備します」と掲げています。共同調理場を整備することで、親子方式を実施していた小学校にとっては、自校分のみの調理に専念できることになります。	無
66	13	その他(給食の提供方式)	調理師の皆さんが1日に2回調理することは確かに大変だと思います。時間に追われていることと思います。小学校と中学校で味付けを変えた献立が提供しにくいということも納得できます。共同調理場は中学生にとって良いものになりそうですが、小学校においても自校でじっくり作ってもらえるようになることを考えると、小学生にとっても、共同調理場ができることは良いことだと思います。	米沢市学校給食基本方針の中で「施設設備や労働環境を整備します」と掲げています。共同調理場を整備することにより、親子方式が解消され、小学校では、自校分のみの調理となることで時間的な余裕が生まれるものと考えています。	無

67		その他(給食の提供方式)	中学校施設内・敷地内に調理場を建設しないこと 新聞の折り込みチラシを見ましたが、現在の中学校敷地または施設内に調理場を作ることは無理だと思います。現在の中学校には給食調理場がありませんが、特に問題ありません。出来立ての温かい給食提供が施設内・敷地内で調理する理由と思いますが、温かい給食の提供ならば、最近の食缶は保温性も高く、問題ありません。むしろ、給食のためだけに敷地が狭くなってしまい、生徒の活動を制限してしまうことが問題だと思います。	統合し開校を予定している統合中学校の敷地内には、統合後の新たな学校活動を見据えた場合、新たに給食調理施設を設置できる余裕はないことが明確となったことから、将来にわたって安全で安心な給食を継続して提供するために共同調理場を整備することとしたものです。 このため、統合中学校においては、当該学校施設を最大限に活用した学校活動が可能になると考えております。	無
68		その他(給食の提供方式)	親はセンターだろうが自校だろうが関係ない。給食を出してもらえればよい。	米沢市学校給食基本方針の趣旨をふまえながら、安全安心でおいしい給食の提供を目指します。	無
69		その他(給食の提供方式)	先日某新聞社のポッドキャストで、共同調理場についての対談を扱っていましたが、最近の給食センターはとても素晴らしいと言っていました。ひと昔前は、給食が冷たい、おいしくないと言われていましたが、今は温かくて美味しいと言っていました。共同調理場に反対の方々はそういった古いイメージをお持ちなのかもしれません。	共同調理場では、給食を保温性に優れた食缶に配缶した上で、コンテナに入れて配送車で各学校へ配送することになります。温かいものは温かく、冷たいものは冷たいままで提供できることはもちろんですが、おいしさにも配慮した給食提供を目指します。	無
70		その他(給食の提供方式)	自校給食が日本一であるという根拠を知りたい。コンテストや給食に関する大会でもあったのか。日本一というのは期待か、或いは妄想ではないのか。 センター給食日本一を目指せばいい。センター化ならば民間が入るので競争力が向上する。官でやるより民間でやる方がレベルの高いものができる。 自校給食は不味いのではないか。子どもは給食がおい	米沢市学校給食基本方針では、子ども達へ提供する学校給食において目指すべきものを掲げており、その実現に資するものであれば、提供方法については、特定の方法に固執するものではありません。 この度の基本構想・基本計画案においては、現時点において最良と考えられる方法を採用しております。 他自治体において整備されている学校給食共同調理	無

			しくないと言っている。そのことを認識すべきである。 センター給食に期待している。センター給食の悪口はセンター化していい給食を作っている他の自治体に失礼である。	場の優良事例を十分に参考にしながらより良い施設整備をしていきたいと考えています。	
71		その他(市民への周知)	このたび、米沢市学校給食共同調理場基本構想・基本計画(案)について意見を述べさせていただきます。 広報かなにかでこの情報を見て確認したことを覚えています。自校式は老朽化のため持続が難しいなどとあったと記憶にあります。 我が子が学校にこれから通うことになる、または今現在学校給食を食べている子供がいる親がこの計画について知っている率はどのくらいでしょうか。 説明会の必要性和市民の意見を広く聞く必要があると感じます。 共同調理場が本当に必要か、メンテナンスや費用は自校式より高くなるのかそうでないのか、わからないことだらけです。 米沢市民が知らないままこの計画が実行されることがないことを望みます。	米沢市学校給食基本方針については、米沢市立学校適正規模適正配置推進ロードマップと合わせ、市内小学校区の保護者及び学校関係者に説明し、中学校給食の共同調理方式の導入と共同調理場の整備についても周知しています。 また、学校給食共同調理場の整備に関して、建設予定地である六郷地区の方を対象とした地区説明会や、第六中学校の生徒の保護者、広幡小学校、六郷小学校、塩井小学校の児童の保護者を対象に説明会を実施するとともに、六郷地区にはチラシを全戸配布して周知を図っています。 全市民向けには、この度、米沢市学校給食共同調理場基本構想・基本計画(案)のパブリック・コメントを実施し、市ホームページに掲載するとともに、各コミュニティセンターなどの公共施設に計画(案)を配置し、周知してきました。今後、設計や整備状況について、情報発信に努めていきたいと考えています。	無
72		その他(市民への周知)	給食センターのメリットデメリットについての詳細な説明会や意見交換会はもよおされますか。 市民に是非そのような場を開催していただけたらと思います。	共同調理場の整備については、統合し開校を予定している各中学校施設の敷地内に、統合後の新たな学校活動を見据えた場合、新たに給食調理施設を設置できる余裕はないことが明確となったことから、市内中学校の生徒の皆さんに将来にわたって安全で安心な給食を継続して提供するために共同調理場を整備すること	無

				としたものです。 今後、共同調理場の整備の必要性について意見交換会等を開催する予定はありませんが、今後、設計や整備状況について、情報発信に努めいきたいと考えています。	
73		その他(市民への周知)	今回の共同調理場の件、小学校の保護者に周知されていないと聞いた。どのような方法で周知されたか知りたい。	米沢市学校給食基本方針については、米沢市立学校適正規模適正配置推進ロードマップと合わせ、市内小学校区の保護者及び学校関係者に説明し、中学校給食の共同調理方式の導入と共同調理場の整備についても周知しています。 また、学校給食共同調理場の整備に関して、建設予定地である六郷地区の方を対象とした地区説明会や、第六中学校の生徒の保護者、広幡小学校、六郷小学校、塩井小学校の児童の保護者を対象に説明会を実施するとともに、六郷地区にはチラシを全戸配布して周知を図っています。	無
74		その他(市民への周知)	米沢市から示された内容は分かりにくく、市民に理解してもらい多くの市民の意見を聴こうとしているとは思えませんでした。もっと分かりやすく市民に説明し、たくさんの意見をもらえるようにすべきです。 給食は子供たちに食事を与えるだけでなく、身体と心の健全な育成にあると思います。	米沢市学校給食共同調理場基本構想・基本計画(案)は、市民の方にわかりやすく説明するため、A3判2枚の概要版を作成し、計画(案)本編とともに配置しています。	無
75		その他(市民への周知)	構想・計画全体について 学校給食については、例えば「米沢市教育等に関する施策」の基本方針3「生涯学び、学びを活かして元気に活躍する人づくりを推進します」にある等、児童・生徒の	学校給食共同調理場の整備に関して、建設地である六郷地区の方を対象として地区説明会や、第六中学校の生徒の保護者、広幡小学校、六郷小学校、塩井小学校の児童の保護者を対象に説明会を実施してきました。	無

			問題にとどまらず、米沢市民全体の生活や健康、経済に関わる大切な問題であると考え。従って、市民対象の説明会を開催していただくよう、要望します。	また、米沢市学校給食共同調理場基本構想・基本計画（案）のパブリック・コメントを実施し、本市ホームページに掲載するとともに、各コミュニティセンターなどの公共施設に計画（案）を配置し、周知を図ってきました。これからも、設計や整備状況について、周知に努めていきたいと考えています。	
76		その他（その他）	○議員について ・ なんだかんだとセンター化の悪いところばかり言うのはおかしい。センターを目の敵にしているのは別の意図があるのではないか。 ・ センター化については議会で決まったこと。決まったことに従わないのは民主主義の根幹を揺るがすものだ。	ご意見として承ります。	無
77		その他（その他）	○全体的に ・ 給食を教育の中で重要視しすぎている。給食なんて教育のごくごく一部である。 ・ 給食をなくしてほしい。給食は愛情を込めて弁当を作るという親の仕事を奪っている。 ・ 教育委員会を全面的に信頼しているので教育委員会の意見に従う。	学校給食は、食育の一端を担うなど、教育の一環であると捉えています。子どもたちが安全安心に楽しく食べられる給食を提供していきます。 体育祭等の行事の際は弁当になることもあるかと思いますが、温かくておいしい給食を提供することで、家庭の負担を軽減するだけでなく、子どもたちに喜んでもらいたいという思いをもって整備をしていきます。	無

<議会に出された意見への回答>

No.	頁	項目	意見の内容	回答	修正の有無
1	17	4-1-(1) 安定的な給食の提供	調理師が新型コロナウイルスに感染した場合、給食を提供する全ての学校に影響がでるため、その対応を本計画（案）に掲載すべきではないか。	学校給食共同調理場の稼働が停止するような事態となった場合は、提供する複数の学校に影響が生じます。そのため、新型コロナウイルス感染症の予防には細心の注意を払うとともに、従事者が感染し業務に従事できなくなった場合の対応についても、あらかじめ対応を準備しておくことで、学校給食共同調理場の稼働を停止しない仕組みを検討していきます。	無
2	34	4-2-(2) 施設計画	建設地は西からの吹雪が特にひどい地域のため、荷受け等は南側若しくは東側を向けた方が良いのではないか。	冬期間の風雪の影響を考慮した諸室の配置とします。	無
3	34	4-2-(2) 施設計画	（仮称）広井郷小学校に給食を配送するときに、公道に出て配送するよりも、公道に出ず共同調理場の配置を予定している敷地の北側に通路を確保し配送できないか。	いったん公道に出るよりも敷地内の移動だけで配送できるのであれば利便性は高まると思います。一方で学校敷地から共同調理場への通路ができることにより、児童生徒の共同調理場敷地への侵入など安全面で課題が生じることもあると思いますので、設計段階で課題を整理の上、専用の通路を整備できるか検討します。	無
4	34	4-2-(2) 施設計画	実用性と冬期間の降雪を考慮し、配送車庫は別棟とせず、共同調理場の荷受室や配送室の前にピロティ部分を設け、そこにシャッターを設置する方法の方が良いのではないか。	設計段階において、ご意見の内容を考慮した構造を検討します。	無
5		その他(市民への周知)	共同調理場について、市民の方に丁寧な説明をしてほしい。	これまで教育委員会では、学校給食共同調理場の整備に関して、建設地である六郷地区の方を対象として	無

				地区説明会や、第六中学校の生徒の保護者、広幡小学校、六郷小学校、塩井小学校の児童の保護者を対象に説明会を実施してきました。また、学校給食共同調理場基本構想・基本計画（案）のパブリック・コメントを実施し、本市ホームページに掲載するとともに、各コミュニティセンターなどの公共施設に計画（案）を配置し、周知を図ってきました。これからも、設計や整備状況について、周知に努めて参ります。	
6		その他（その他）	共同調理場について、調理師からの意見を取り入れてほしい。	本計画（案）の策定に当たっては、学校給食業務の経験がある職員も担当しています。	無
7		その他（その他）	中学校給食が民間委託になれば、職員の削減が予想されるため、職員労働組合に提案して、話し合いをしなければならない。	正職員については、既存の小学校で引き続きこれまでどおり勤務していただく予定です。 また、会計年度任用職員である調理師については、各年度において、人員配置基準に基づき、業務量に応じた配置計画を策定し、必要な人員を適切に配置していますので、今後も各小学校の調理施設の業務量に応じて適切に配置していきます。	無