

真岡市学校給食センター整備基本計画（案）に対するパブリックコメント

募集期間：令和３年３月１日から２２日まで

意見等の概要と市の考え方（提出者５名、提案総数１４項目）

No.	ページ	計画内容等	提出された意見提言等の内容（要旨）	回答	修正の有無
1	－	－	慣行農法で使用されている除草剤や殺虫剤には人体にとって有害な物質が含まれており、癌・発達障害・不妊症などの原因と言われているので、学校給食をオーガニック（無農薬・無化学肥料・無添加）にすることを希望します。 完全に子ども達の学校給食を「無農薬」、「無化学肥料」、「無添加」ということは難しいと思いますが、その方向で進んでいただくことを希望します。	本市の給食センターにおいては、残留農薬などが国の基準値以下であることを確認するとともに、積極的に地場産農産物の活用に取り組んでいます。 また、学校給食の提供には、大量の食材を常時安定して確保する必要があります。現時点では、有機栽培の米や野菜の生産量は極めて少なく、調達できる見込みがないため、学校給食に導入することは難しいものと考えております。 学校給食をオーガニックにするというご意見については、今後の学校給食センター運営の参考意見とさせていただきます。	修正無

2	—	—	こどもにとって食事は大切なものです。家庭環境によっては、給食は今でも重要な栄養源かもしれません。 長野県真田町では、元教育長である大塚貢さんにより、給食の内容を変えたことにより、小中学校での、イジメ、不登校、非行、犯罪はほとんどなくなり、学力も上がったそうです。 最近、こどもから給食の話を聞くと加工食品が目立ちます。「何のための給食センターなのか」、「調理場ではなく、配送センターなのでは」と感じてしまいます。米飯も数年前に切り替わってから美味しくないと評判です。コストや利権ではなく、こどもの健康と地域の未来のために給食を考えていただきたい。 各学校に給食室、理想を言えば全学年が入り混じって食事のとれる食堂を設置し、地元の無農薬野菜とお米を使って美味しく温かい食事をとらせていただきたい。	現在、学校給食で提供している米飯は、すべて真岡市産の米を使用しております。今後も、地場産農産物の活用を推進し、児童生徒に安全で安心なおいしい給食を継続して提供できるよう施設整備を進めてまいります。 なお、各学校に食堂を設置するというご意見については、今後の参考意見とさせていただきます。	修正無
---	---	---	---	---	-----

3	P.6 P.15-16	米飯給食 炊飯設備の導入 検討	米飯給食を週3回以上に増やしてほしいです。和食のユネスコ無形文化遺産登録は、日本食が減りつつある現状を懸念した上での制定と聞いており、家庭内でのパンや麺の割合が多いと思いますので、給食は100%米食でもいいのではないのでしょうか。 もしパン食もというのであれば、地元の添加物を極力使っていないシンプルなパンを利用して、地元のお店を応援できるような取り組みなどはいかがでしょうか。	米飯の提供回数については、食材費などを考慮し検討してまいります。 また、現在、学校給食で提供しているパンは、市内業者から納入しており、添加物は使用しておりません。	修正無
4	P.15	献立の検討	1献立だと対応食数が多く大変な部分もあると思うので、現状の2献立のままがよいのではないのでしょうか。 食材の下処理や調達の面でも2献立の方がメリットがあると思います。 例えば、有機食材を使用した給食を提供する上で、1献立は有機食材、もう1献立は通常食材などとの対応もできたりしないのでしょうか。	新たな給食センターで予定している5,000食規模の場合、食材調達は可能であり、作業効率の面でも1献立の方が有利であると考えております。 また、アレルギー対応食についても、作業が複雑化する懸念があり、より安全にアレルギー対応食を提供するためにも、1献立といたします。	修正無

5	—	—	全国や世界的に見ても、有機給食に切り替えているところも増えています。食材を有機または無農薬のものに変えたことで子どもたちにも変化が起きたりしています。 まずはご飯から、月に1～2回からなど、少しずつ取り組んでいってほしいです。できれば真岡市産の米を使用して米飯給食を提供してほしいです。	有機給食の提供については、「No.1」を参照してください。 なお、現在、学校給食で提供している米飯は、すべて真岡市産の米を使用しており、今後も地場産農産物の活用を推進してまいります。	修正無
6	P.15-16	炊飯設備の導入検討	米飯の食缶タイプへの検討をする場合、食事時間への配慮もお願いしたいです。現状でも短いと考えていたので、配膳に時間がかかる分、お昼の時間を長くするなどの対応をしてほしいです。	米飯の提供方法の変更については、配膳方法や食事時間等について、学校と十分に協議し、検討してまいります。	修正無
7	P.17	食器具の統一化	エコの観点、衛生面の点からもカトラリー類（箸、ストローなど）を持参するのはいかがでしょうか。	現在は、箸やスプーンなどは、給食センターで洗浄し、乾燥消毒しており、ストローについては個包装されたものを使用しております。 新センターにおいても、衛生面を考慮し、現在と同様の対応といたします。	修正無
8	—	—	センターを新しく建てる上で、いろいろな新しいセンターを見学し参考にして、未来の真岡市民のためになるような施設づくりを早急にお願いします。	ご意見のとおり、他市の事例等を参考にさせていただき、児童生徒に安全で安心なおいしい給食を継続して提供できるよう施設整備を進めてまいります。	修正無

9	P.3 P.3 1	施設の現状と課題 施設計画の衛生管理に関する基本的要件	学校給食衛生管理基準を満たしていない事項や県東健康福祉センター（保健所）の立入検査結果で改善の必要がある指摘事項に対して今まで具体的な対策を講じてきたのか、基本計画前に検証すべきである。 また、他の文科省や厚生労働省が通達等で努力義務を課している事案については、検証されているのか。 基本計画作成に当たり、安心や安全との抽象的な記載のみではなく、具体的な通達等を検証し求められている事項を基本計画に記載する必要がある。	本市の給食センターにおける衛生管理等については、保健所の指導に基づき、修繕や運営方法の改善を適宜実施しております。 なお、作業区域区分の明確化など、大規模な改修が必要な課題については、新たな給食センターを整備することにより対応してまいります。 また、新たな給食センター整備にあたっては、関係法令をはじめ、各省庁からの通達等を遵守し、実施いたします。	修正無
10	—	—	基準に満たない設備に対する対策の記載が不十分である。よって、定期的に第三者機関による調査等を実施し、自律的な管理の徹底についても基本計画に記載すべきである。 行政の立入検査のみでは不十分との考えが一般的であり、更なる自律的な安全衛生管理の徹底が児童生徒への安全で安心なおいしい給食の継続提供に繋がると考えられる。	本市の給食センターにおいては、保健所による立入検査に加え、（公財）栃木県学校給食会を通じて、民間事業者に衛生管理に関する検査を依頼しております。その検査結果に基づき、施設の修繕を実施するほか、調理員等に対して研修を行い、調理作業等を是正するなど、衛生管理を徹底しております。	修正無

1 1	P.15-16	炊飯設備の導入検討	「温かい米飯を提供するため、個食タイプから食缶タイプへの変更を検討する」という点、子どもたちのためにも環境のためにもとても良いと思った。	食缶タイプへの変更については、引き続き検討を進めてまいります。	修正無
1 2	P.19	環境への配慮	省エネ型の建設設備について、SDGsの観点からもとても良いと思った。ただ、広い厨房施設でよく問題になるように、省エネ設計にしすぎて夏場冷房が効果的に効かず、室温・湿度が上がり、食材保管や調理中の衛生に問題が起きたり、従業員が熱中症など体調不良を起こしたりと、本末転倒することのないよう、省エネ設計でも猛暑・寒さにおいても確実に機能するか、検証が必須だと思う。	ご意見を参考に衛生面及び体調管理面を十分に考慮し、設計業務を進めてまいります。	修正無
1 3	P.20	災害時の対応	災害時の炊き出し対応するためには同じ施設内、または敷地内に炊飯施設は必要ではないか。 なぜなら、大規模災害、被害が長期間になった際、パンや非常食、各地からの援助物資等は底をつく危険性があり、市単独でもエネルギー源を配給できるようにする必要がある。その際、災害時に配給場所が分かれていると災害緊急時に関わらず作業も多くなり、運送面でもリス	災害時の炊き出しの実施場所は、各地区において指定された災害時避難所等を想定しています。給食センターは、学校再開に合わせて給食提供を再開できるよう災害時避難所には指定いたしません。 災害時には、避難所に移動式回転釜と備蓄食材・水を給食センターの配送車両等で運搬し、炊き出しを行います。そのため、新たな給食センターには、移動式	修正無

			クが高い。よって炊き出し場所である給食センターに、炊飯調理作業の委託の有無に関わらず、炊飯設備を併設・導入することでそのリスクを回避することができる。	の回転釜や発電機、災害用備蓄倉庫等を整備してまいります。	
14	—	—	現代食の問題の1つに残留農薬や添加物の増加がある。近年、この問題による子どもたちの心身の影響（アレルギーの増加、発達障害、不妊症などの危険性）が明らかになってきており、それに伴い保護者の要望からオーガニック給食の取り組みが日本各地で広がっている。 また、世界情勢的にオーガニック給食の提供が推進され、国政においても有機農産物を学校給食に導入するための支援を発表されている。 このような状況を踏まえ、児童生徒に安全で安心な給食を継続して提供するため、オーガニック給食を取り入れている事例を視察し、今後、オーガニック給食が一般化したときに、真岡市は設備上対応できないといったことがないようにしていただきたい。	オーガニック給食の提供については、「No.1」を参照してください。 オーガニック給食の提供に限らず、さらに地場産農産物を積極的に活用できるよう、他市の事例を参考に施設整備を進めてまいります。	修正無