

① 「市の考え方」を作成したものの

整理番号	該当項目	意見内容（要旨）	市の考え方
1	(5)今後のスケジュールについて	<p>現在、中学校での学校給食については、小学校卒業生及びその保護者などから評判が上がってきます。その質においては、個々の好き嫌いのレベルを超えて、とても食べることが出来ないような事も多いという意見を多数耳にします。食育を考える際、食材を無駄なく生かす事は重要な事で、現状の弁当併用外注給食方式の給食は、その形での提供によって残飯として多くの無駄が生じています。また、生徒が敬遠する事で、持参弁当の手配など、家庭への負担も少なくありません。計画から実施までの時間が経過すれば、その間に現状の生徒は卒業してしまいます。子供達の健全な発育、食の安全、食育、各家庭の負担軽減などの為、できる限り早い時期での共同調理場の新設を求めます。</p>	<p>弁当併用外注方式で実施している中学校給食については、栄養バランスを考慮する中でメニュー等を工夫しておりますが、年々喫食率が減少しています。このことは食中毒を防止するため、副食を冷却しており温かい給食が提供できないことが大きな要因と考えています。</p> <p>ご要望にあります、共同調理場につきましては現在建設用地を検討している状況です。できるだけ早期に共同調理場方式の中学校給食を開始できるよう努めてまいります。</p>
2	<p>2 方針 (1)共同調理場方式への移行について</p>	<p>立川市学校給食運営審議会から昨年8月に出された答申『(2)単独調理方式を共同調理場に移行することについて』のまとめのところで、「共同調理場方式と単独調理方式にはそれぞれに長所、短所があるといえます。」との記載があります。</p> <p>ここからそれぞれの長所短所を議論しないまま、共同調理場の新設の方針になるのはおかしい。</p> <p>単独調理方式のほうが食べ残しが少ないという傾向に対する評価が曖昧。</p> <p>一小では「和食の日」という取り組みをしているが、共同調理場では、小学校独自の献立がつかれなくなる。</p> <p>食中毒は発生させないことは当然だが、万が一、食中毒が発生した際に、単独調理よりも共同調理の方が大規模感染しやすくなる。</p> <p>以上のことから、単独調理方式の継続を希望します。</p>	<p>共同調理場方式と単独調理方式の長所短所については、市としても学校給食運営審議会から指摘のあった内容と同様のことと認識しています。</p> <p>単独調理方式と比較して共同調理場方式の短所と考えられることの一つに、市の栄養士が子どもたちから必ずしも近い存在ではないという点があります。これについては、本方針(案)で示したとおり、共同調理場方式へ移行した場合でも単独調理方式の良さを引き継げるよう、栄養士の人的配置により学校訪問の機会拡充などを図り、食育や給食指導の効果的な仕組みを構築してまいります。</p> <p>平成29年2月に発生した集団食中毒からも、提供する食数の関係で共同調理場方式では被害が大きくなることは承知しています。食中毒については、発生させないことが最重要であり、そのためにも国の学校給食衛生管理基準などに沿った対応が必要となります。しかし、単独調理校においては、校舎面積などの制約からこの基準に沿った施設整備を行うことが非常に困難であるため、単独調理方式を共同調理場方式へ移行することとしました。</p>
3	<p>2 方針 (1)共同調理場方式への移行について</p>	<p>単独調理の学校給食が一番子供達のためだと思います。</p> <p>センターにしてしまう方が、アレルギーや食中毒の心配が増えます。</p> <p>今の自校式を残してください。</p>	<p>安全で安心な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。これを実現するために、国の学校給食衛生管理基準などに沿った対応が必要となります。</p> <p>立川市の単独調理校においては、校舎面積などの制約からこの基準などに沿った施設整備を行うことが非常に困難であるため、単独調理方式を共同調理場方式へ移行することとしました。</p>

4	<p>2 方針 (1)共同調理場方式への移行について</p>	<p>自校給食の小学校まで、給食センターになってしまうときいて、それは違うのではないかと、自校給食は続けなければいけないと思っております。 給食について一番いいのは、すべての学校が自校式給食になることだと思っております。 おいしい、作り手の方、食べる子どもたちの顔がお互い見えますし。今回のような、市内全域が影響を受けてしまう食中毒の心配もありません。 中学校が共同調理場方式になるとしても、そこに自校式の小学校を加えることについては、反対です。アレルギー物質の混入は、自校式においてさらに安全性を高めていく努力をするべきだと思います。</p>	<p>単独調理方式(自校給食)の方が子どもたちと作り手の関係が近くなることは承知しています。本方針(案)でお示ししたとおり、単独調理方式を共同調理場方式へ移行する際には、栄養士の人的配置により学校訪問の機会拡充などを図り、この点を解決してまいります。 アレルギー対応については、「学校給食における食物アレルギー対応指針」(文科省)においても、アレルギー対応食の調理作業区画を、他の作業と区別することについて記載されています。立川市では、この作業場所をコンタミネーション(アレルギー物質の混入)防止の点から、完全に区画された専用室にすべきであると考えています。 食中毒につきましては、共同調理場方式の場合、提供する食数の関係で被害が拡大しやすいことは承知しています。アレルギー事故と同様、食中毒も未然防止が最重要であり、そのために国の学校給食衛生管理基準などに沿った対応を行うとして、方式を移行することとしました。 アレルギー対応については、立川市では国の『学校給食における食物アレルギー対応指針』及び立川市の『小学校給食におけるアレルギー対応方針』に基づいた対応を行っております。これらに基づき、立川市では単独調理方式で9品目の対応、共同調理場方式では11品目の対応という違いはございますが、基本的には同じ対応をしております。 本方針(案)で問題としたことは、調理作業の環境面です。コンタミネーションによるものを含む事故防止に万全を期すという点からは、アレルギー対応食専用室の設置が必要であると考えています。 立川市の単独調理校では、校舎面積などの制約から、この専用室の設置ができません。現行では、事故防止の取組みが現場の注意力と工夫に委ねられていることから、より安全性を確保するため必要な施設整備の下で給食を提供できる共同調理場方式へ移行することとしました。</p>
5	<p>(5)今後のスケジュールについて</p>	<p>中学校給食のための給食センターが作られると聞いた時の自分の気持ちは、「よかった」という事です。でも、我が子が恩恵を受けるわけではなさそうなので、もっと早く実施してほしかったと思いました。</p>	<p>新設する共同調理場につきましては現在建設用地を検討している状況です。できるだけ早期に共同調理場方式の中学校給食を開始できるよう努めてまいります。</p>

6	2 方針 (1)共同調理場方式への移行について	<p>HACCP の衛生基準、アレルギー対応、立川市の防災計画との整合性を理由に挙げているが、その根拠が疑わしく感じます。アレルギー事故の多くは、アレルギー物質の調理場での混入とコミュニケーション不足等の理由による誤食の件数のどちらが多いのか、後者の方が多いのであれば、学校ごとに栄養士の配置されている単独校の方が効果があるといえます。</p> <p>食育という観点からは、単独校方式の方が優れていると学校給食運営審議会の中でも確認がされました。食育は、作り手と食べる子どもの距離が近いほど良いのではないのでしょうか。食は文化です、音(聴覚)を聞いて、目で見て(視覚)、においをかいで(嗅覚)そして触って、すべての感覚を使って食を楽しむのでしょうか。給食室で調理員さんが調理をしている時の音、においも食育につながります。</p>	<p>市では、安全で安心な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。これを実現するために、国の学校給食衛生管理基準などに沿った対応が必要となります。既述のとおり単独調理校においては、校舎面積などの制約からこの基準などに沿った施設整備を行うことが非常に困難であるため、単独調理方式を共同調理場方式へ移行することとしました。</p> <p>配膳・配食については、調理方式に関わらず、共通して事故防止を徹底する必要があり、市では一定のルールをつくって対応しています。</p> <p>これに加え、アレルギー事故を絶対に起こさないために、調理面においても万全を期する意味で、アレルギー対応食専用室を設置できる共同調理場方式へ移行することとしました。</p> <p>単独調理方式の良さとして挙げられる食育につきましては、本方針(案)でお示ししたとおり、共同調理場方式においてもその良さを引き継げるよう、栄養士の人的配置により学校訪問の機会拡充などを図り、食育や給食指導の効果的な仕組みを構築してまいります。</p>
7	2 方針 (1)共同調理場方式への移行について	<p>防災の観点からは、町ごとの避難所運営マニュアルでは、給食室が市民の「炊き出し場」になっていました。学校給食運営審議会の中では「市の防災計画ではそうなっていない」と市の担当者が言っていました、このことも本当にそうなのかと思います。</p> <p>熊本で起きた地震では、市の給食センターが被災し学校が再開しても給食が再開できませんでした。一方給食室の施設を地域の方が利用して炊き出しをやったという報告がありました。地域の中には飲食店の人、ガス・水道工事の人など住んでいます。そうした人の力を借りれば給食施設は役に立つのではないのでしょうか。そして何よりも地域のコミュニケーション・つながりの構築、経験の蓄積は地域中で防災訓練を含めた様々な地域活動によってできていくものと考えます。</p> <p>平成28年の東京都学校給食実態調査を見ると、23区では世田谷を除いてすべての学校が「単独調理場方式」です。昔から「三多摩格差」という言葉があります。いろいろな面で優れている「単独調理場方式」を存続してください。</p>	<p>災害時においては、学校給食の調理設備は専門的なものであることから、職員以外の方が利用することは想定していません。また、避難所等運営マニュアルにおいても、調理室への立入りを制限するよう進めています。</p> <p>学校給食において最も大切な安全で安心な給食を提供するために、万全を期すことが市の責務と考えています。共同調理場方式であればそれが可能であると判断し、単独調理方式を共同調理場方式へ移行することとしました。</p>
8	2 方針 (1)共同調理場方式への移行について	<p>自校式給食をやめないで欲しい。 災害時、食の配給拠点としても期待したい。</p>	<p>学校給食において最も大切な安全で安心な給食を提供するために、万全を期すことが市の責務と考えています。共同調理場方式であればそれが可能であると判断し、単独調理方式(自校式給食)を共同調理場方式へ移行することとしました。</p> <p>災害時において、学校給食の調理設備は専門的なものであることから、職員以外の方が利用することは想定していません。また、避難所等運営マニュアルにおいても、調理室への立入りを制限するよう進めています。</p>

9	<p>2 方針 (1)共同調理場方式への移行について</p>	<p>新しくできる学校給食調理場に中学校9校分だけではなく、小学校8校の単独調理場を廃止して、給食を供給する方向が出されていることに反対です。 私は、小学校の教員として、単独調理場と共同調理場の両方の給食を経験しました。共同調理場の料理の場合は、一度に大量に作らざるを得ないので、いわゆる、ごった煮が多かったと思います。その点、単独調理場はきめ細かい料理が可能でした。また、単独調理なので、アレルギー児童に対する対応もスムーズにできました。 さらに、震災の場合は学校が避難所になりますが、そこに調理場があるということはどれだけ地域のみなさんにとって心強いことでしょうか。 小学校単独調理場を廃止する中に、一小も例外でなく含まれていることに驚いています。一小は、地域の長年の要望によりやっと実現した新設校です。調理場も綿密なプランによって作られたものです。 この方針は、児童生徒のためのものではなく、中学校9校分の学校給食調理場を作ることを利用して単独調理場をなくし、人件費、維持費を削減させるためのものであるという考えであることが見えてきます。 重ねて、私は、この方針に反対です。</p>	<p>立川市では、学校給食の目標である適切な栄養摂取による健康増進という観点から献立を考えており、様々な食材材料を使用して給食を提供しています。これについては、単独調理方式でも共同調理場方式でも共通しています。 アレルギー対応につきましては、単独調理方式及び共同調理場方式ともに一定のルールを策定して対応しています。対応する品目数が単独調理方式が9品目、共同調理場方式が11品目などの違いはございますが、基本的には同じ対応をしています。 災害時において、学校給食の調理設備は専門的なものであることから、職員以外の方が利用することは想定していません。また、避難所等運営マニュアルにおいても、調理室への立入りを制限するよう進めています。 市立第一小学校においてもアレルギー対応食専用室は設置されておりません。学校給食において最も大切な安全で安心な給食を提供するために、万全を期すことが市の責務と考えています。共同調理場方式であればそれが可能であると判断し、単独調理方式を共同調理場方式へ移行することとしました。</p>
10	<p>2 方針 (1)共同調理場方式への移行について</p>	<p>先日の市報によると第一小学校等にある自校方式の給食を廃止し、共同調理場方針を打ち出したと報道されていた。 昨年立川の共同調理場の給食で食中毒が報道されたのも重ねるとどちらが子どもたちに安心か私は考え合せてしまう。また頻発する災害での調理場の大切さを思わずにいられません。是非このままの自校方式を続けてもらえませんか。</p>	<p>平成29年2月に発生した集団食中毒につきましては、検証の結果、調理以前の食材材料の調達工程で安全性確保に対する課題があると判明しました。これにつきましては、単独調理方式(自校方式)でも共同調理場方式でも共通の課題であると認識しています。市では平成29年3月に策定した食中毒の再発防止対策に沿って、安全で安心な給食を提供しています。なお、本市と同時期に食中毒が発生した他市の事案はいずれも単独調理方式での事案でした。 災害時においては、学校給食の調理設備は専門的なものであることから、職員以外の方が利用することは想定していません。また、避難所等運営マニュアルにおいても、調理室への立入りを制限するよう進めています。 学校給食において最も大切な安全で安心な給食を提供するために、万全を期すことが市の責務と考えています。共同調理場方式であればそれが可能であると判断し、単独調理方式を共同調理場方式へ移行することとしました。</p>

11	2 方針 (1)共同調理場方式への移行について	<p>今回の小学校給食の自校式の廃止計画、理解し難いです。昨年の海苔事件が起きた際に自校式だからこそ被害を免れる事ができたのにも関わらず、もしこれで給食センターに移行してさらに大きな集団感染が起きた場合、市はそれに対応する事は出来るのでしょうか？給食を作る上で人が関わる以上いくら細心の注意を払っていても食中毒や異物混入などのリスクはあります。その中で少しでも被害の拡大を防ぐために給食センターに集約するのではなく、むしろ自校式を増やしていくのが普通なのではないでしょうか？</p> <p>アレルギー対策もそうです。今は学校に専任の調理師さんや栄養士さんがいて一人一人のアレルギーをきちんと把握しているからこそ細かな対応が出来るのにも関わらず、給食センターのような大きな施設では一人一人の状況を把握、対応する事は到底不可能だと思います。それこそ給食事故を誘発する様な、時代と逆行した今回の立川市のこの給食センターの案、市民として失望いたしました。</p> <p>もちろん自校式を運営していくにあたり、費用、人員確保など様々な問題があるのは承知です。しかし近年様々な給食事故がある中でこの対応はいかがなものかと思えます。改めて再検討をお願いいたします。</p>	<p>平成29年2月に発生した集団食中毒につきましては、検証の結果、調理以前の食材料の調達工程で安全性確保に対する課題があると判明しました。これにつきましては、単独調理方式(自校式)でも共同調理場方式でも共通の課題であると認識しています。立川市では、平成29年3月に策定した食中毒の再発防止対策に沿って、安全で安心な給食を提供しています。なお、本市と同時期に食中毒が発生した他市の事案は、いずれも単独調理方式での事案でした。</p> <p>アレルギー対応については、立川市では国の『学校給食における食物アレルギー対応指針』及び立川市の『小学校給食におけるアレルギー対応方針』に基づいた対応を行っております。これらに基づき、立川市では単独調理方式で9品目の対応、共同調理場方式では11品目の対応という違いはございますが、基本的には同じ対応をしております。</p> <p>本方針(案)で問題としたことは、調理作業の環境面です。コンタミネーション(アレルギー物質の混入)によるものを含む事故防止に万全を期すという点からは、アレルギー対応食専用室の設置が必要であると考えています。</p> <p>立川市の単独調理校では、校舎面積などの制約から、この専用室の設置ができません。現行では、事故防止の取り組みが現場の注意力と工夫に委ねられていることから、より安全性を確保するため必要な施設整備の下で給食を提供できる共同調理場方式へ移行することとしました。</p>
12	2 方針 (1)共同調理場方式への移行について	<p>今の自校式を残してください。</p> <p>作っている人の顔が見えて、どんな意図を持って給食のメニューになったのかなどわかるように放送や調理師さんが話してくれるとよりおいしく食べられます。自校式だと温かい給食が食べられるので残す子も少ないと思います。センター式では温かい給食は望めないと思います。</p> <p>今の方法でアレルギー対策もしっかりしていると思います。センター式だと作った人が別なので確認のためだけに調理師さんを派遣して下さるのですか？</p> <p>今はアレルギーの子に対して副校長先生と調理師さんが一人一人、確認しながら食べ始めます。こんなキメの細かいことがセンター式になってもできるのか心配です。</p> <p>どうか自校式給食を残してください。</p>	<p>共同調理場方式では保温性の高い食缶を使用しており、温かい給食を提供できていると認識しております。残食については、単独調理方式(自校式)の方が少ない傾向にありますので、栄養士の人的配置により学校訪問の機会拡充などを図り、この点を改善してまいります。</p> <p>アレルギー対応については、事故防止の観点からより安全性を確保するため、必要な施設整備を行うべきと考えています。その理由は、現在の学校給食においては衛生管理などで求められる項目が多岐に渡り、限られた時間の中で調理を行う上では、これらを現場の注意力と工夫だけでなく施設整備によっても対応し、万全を期すことが市の責務であると考えたためです。</p> <p>市では安全で安心な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が、単独調理校においては、校舎面積などの制約からこれらの基準に沿った施設整備を行うことが非常に困難であるため、単独調理方式を共同調理場方式へ移行することとしました。</p>
13	2 方針 (1)共同調理場方式への移行について	<p>今、自校式での美味しい給食があるのにわざわざ、新しい調理場を作る必要は無いし無駄です!</p> <p>立川市の給食センターは食中毒を出したばかりですよ？</p> <p>安心・安全をうたいながら食中毒を出して管理を徹底するって言われても納得いきません。大人の事情で、今の自校式給食を奪うのは良く無いと思います。</p> <p>断固反対です。</p>	<p>平成29年2月に発生した集団食中毒につきましては、検証の結果、調理以前の食材料の調達工程で安全性確保に対する課題があると判明しました。この課題につきましては、単独調理方式(自校式)においても共同調理場方式においても共通して解決しなければならぬものと考えております。</p>

<p>14</p>	<p>2 方針 (1)共同調理場方式への移行について</p>	<p>食中毒対応について、再発防止策に基づいた対応をしてくださるという記載はありません。しかしながら、昨年度の大きな被害状況を思い返すと、むしろ単独調理方式のほうが安全なのでは・・というイメージさえできてしまうと思います。現状の単独調理方式では、なぜいけないのか、どのような危険やデメリットがあるのか、保護者にもわかりやすく説明をしていただくとともに、食中毒が二度と起こらぬような対応を今後ともお願いしたいです。</p>	<p>食中毒発生時は、提供する食数の関係で、単独調理方式よりも共同調理場方式の方が被害が大きくなることは承知しています。食中毒対策については、発生させないことが最重要であり、そのためにも国の学校給食衛生管理基準などに沿った対応が必要となります。</p> <p>しかし、立川市の単独調理校では、校舎面積などの制約から上記基準などに沿った施設整備が非常に困難です。</p> <p>学校給食の提供にあたっては、厳格な衛生管理と限られた時間の中で調理を行う必要があります。これを実現するためには、現場の注意力と工夫に委ねるのではなく、より安全性を確保するため、必要な施設整備を行って万全を期すことが市の責務であると考えます。</p> <p>現場の負担を軽減しつつ、安全で安心な給食を提供するためには、施設整備を行うことが必要と考えていることから、共同調理場方式へ移行することとしました。</p> <p>また、共同調理場から提供した給食が起因となって平成29年2月に発生した集団食中毒につきましては、調理以前の食材料の調達工程で安全性確保に対する課題がありました。これにつきましては、単独調理方式でも共同調理場方式でも共通の課題であると認識しています。なお、本市と同時期に食中毒が発生した他市の事案は、いずれも単独調理方式での事案でした。</p>
-----------	------------------------------------	--	--

<p>15</p> <p>2 方針 (1)共同調理場方式への移行について</p>	<p>アレルギーについての対応がメインとの事ですが、対策されたい部分だけ共同調理場で行えば良いのではないのでしょうか。大体の趣旨は理解しましたが、数字データなどの開示が見当たらず、移行に至る説明が不十分に思われます。どこかにデータがあるのでしょうか。</p> <p>新設する学校給食共同調理場の機能の中で、食中毒についてあげられていますが、去年のノロウィルスについての事件は共同調理場でおこりました。うちの子供は自校式でたまたま難を逃れましたが、共同調理場になり、万が一また事件が起これば立川市の子供全員に被害が及ぶこととなります。複数に分けるべきだと思います。そういった意味でも現時点で小学校の共同調理方式化は応援出来ません。</p>	<p>単独調理方式を共同調理場方式へ移行する理由は、国の学校給食衛生管理基準などに沿って整備された環境下で給食を提供すること、アレルギー対応においては万が一の事故も起こさないためにアレルギー対応食専用室を整備することです。これまでの事故発生件数に関わらず、万全を期することが市の責務と考えています。学校給食の提供にあたっては、厳格な衛生管理と限られた時間の中で調理を行うことが必要です。これを実現するためには、事故防止の取組みを現場の注意力と工夫に委ねるのではなく、必要な施設整備を行って万全を期すことが必要です。学校給食で最も大切なことは安全で安心な給食を提供することと考えますが、立川市の単独調理校では校舎面積などの制約から、必要な施設整備が非常に困難です。なお、「対策されたい部分だけ共同調理場で行えば」とのことですが、例えば、単独調理校で喫食するアレルギー対応食を共同調理場で調理することとした場合、献立作成などに課題があります。また、通常はアレルギーのある児童の情報を集約管理し、調理現場に反映させる栄養士が各施設に常駐しますが、この場合では単独調理校の児童の情報を集約管理している栄養士が、アレルギー対応食を調理する共同調理場に常駐していないこととなります。これは、アレルギー対応の管理が複雑化して事故の原因となりかねないため、共同調理場から単独調理校への配送をすることは考えておりません。</p> <p>また、食中毒発生時は、提供する食数の関係で、単独調理方式よりも共同調理場方式の方が被害が大きくなることは承知しています。しかし、食中毒は発生させないことが最重要であり、そのためにも既述した国の基準などに沿った対応が市の責務であると考えています。このようなことから、共同調理場方式へ移行することとしました。</p> <p>平成29年2月に発生した集団食中毒につきましては、調理以前の食材料の調達工程で安全性確保に対する課題がありました。この課題につきましては、共同調理場方式であれ単独調理方式であれ共通して解決しなければならないものと考えております。なお、本市と同時期に食中毒が発生した他市の事案は、いずれも単独調理方式での事案でした。</p>
--	--	--

16	2 方針 (1)共同調理場方式への移行について	<p>今までどおり、自校方式で続けることを強く望みます。 給食は食育の大切な一環で教育的に考えることが大事だと思います。経済面や利便性よりも子どもの成長にとって望ましい給食であってほしいと思います。 自校方式の給食は、調理場からのおいしそうな香りや調理員さんの働く様子など、子どもたちが食べることの楽しみを味わうことができます。 自校方式の給食は、地場野菜や地域の商店の食材の使用が可能で地域の活性化につながります。 アレルギーによる口にはいけない(出来ない)子どもたちに対して対応がし易いと思います。(知人の孫がピーナッツアレルギーがあり、入学時に学校に話をすると、校長先生から直ぐに連絡があり、他にも同じアレルギーの子がいるのでピーナッツは一切使用しない。との事でした)自校方式だからこそ素早い対応ができたのだと思います。 昨年の冬に起こったセンターでの食中毒は多くの患者を出してしまいました。自校方式ではあり得ないことです。 結論を出す前に、自校方式の給食時の子ども達の様子、栄養士の先生や調理員さんの話など、細かく見学してほしいです。 センター方式の給食は作る方々も、食べる子ども達もつながりが持ちにくいものです。うれしそうにニコニコ食べる子どもたちの様子をみながら作る方がより作る方々も意欲がわくことと思います。 良い教育は手間とお金をかけてできるものと思います。 自校方式の給食を続けて下さる様、心からお願い致します。</p>	<p>単独調理方式(自校方式)の方が、子どもたちと給食の作り手との関係が近くなり、食育においては効果的な取り組みを行いやすいことは承知しています。本方針(案)でお示したとおり、共同調理場方式へ移行した場合でも単独調理方式の良さを引き継げるよう、栄養士の人的配置により学校訪問の機会拡充などを図り、食育や給食指導の効果的な仕組みを構築してまいります。 アレルギー対応食については、事故防止の観点から市では保護者からの申し出から配食までのルールをつくって提供しています。このルールは、アレルギー対応は学校と教育委員会が連携して取り組む内容となっており、単独調理方式と共同調理場方式とでは基本的に同じ対応となっています。本方針の策定においては、事故防止に万全を期すという意味で、コンタミネーション(アレルギー物質の混入)防止の点から、調理作業を完全に区画された専用室にて行うべきであると考えました。 平成29年2月に発生した集団食中毒につきましては、検証の結果、調理以前の食材料の調達工程で安全性確保に課題があると判明し、これは単独調理方式でも共同調理場方式でも共通の課題であると認識しています。なお、本市と同時期に食中毒が発生した他市の事案は、いずれも単独調理方式での事案でした。立川市では、平成29年3月に策定した食中毒の再発防止対策に沿って安全で安心な給食を提供しておりますが、食中毒を二度と起こさないためにも、国の学校給食衛生管理基準などで求められている施設整備が必要と考えます。 しかし、アレルギー対応食専用室の設置及び既述した国の基準などに沿った施設整備は、立川市の単独調理校では校舎面積などの制約から、非常に困難です。 以上のことから、学校給食において最も大切な安全で安心な給食を提供するために、単独調理方式を共同調理場方式へ移行することとしました。</p>
17	2 方針 (1)共同調理場方式への移行について	<p>私は、我が子が中学生の時、中学校給食をやってほしく、自校方式給食(日野市や昭島市)の話も聞いて、署名運動に賛同しました。結果として、おそまつなプリペイドカードの導入でがっかりしました。自校方式給食は、給食室の建築や改築が必要です。立川市もお金がかかる話でしょう。私は保育所で勤務していたので、子どもたちにすばらしい給食を提供出来ていることがわかっていて、誇らしく思っています。ぜひ子どもたちに立川市の財政(財源)を、育ちざかりの子どもたちに、おいしい給食、あたたかい安全な給食にお金を使っていたいただきたいです。地元の第一小学校の自校給食を守ってください。食育や(地元野菜)商店の為、給食を提供してください。職員の雇用を増やし、地域のもが子どもたちの為、やって行けるよう応援してください。テレビで、自校方式給食のおいしい給食選手権を見ました。減塩の努力をしたもの、地元野菜を使ったおいしいものが1位となっていました。立川市もがんばって自校方式給食をしていただきたい。保育園のまね(参考)にすれば良いのです。</p>	<p>立川市の単独調理校においては、校舎面積などの制約から、国の学校給食衛生管理基準などに沿った施設整備を行うことが非常に困難です。一方、新設する共同調理場では、既述した国の基準などに沿った施設整備やアレルギー対応食専用室の設置ができ、また、保温性の高い食缶の使用により温かい給食を提供することも可能です。これらのことを総合的に判断し、単独調理方式(自校方式)を共同調理場方式へ移行することとしました。 食育につきましては、本方針(案)でお示したとおり、共同調理場方式へ移行した場合でも単独調理方式の良さを引き継げるよう、栄養士の人的配置により学校訪問の機会拡充などを図り、食育や給食指導の効果的な仕組みを構築してまいります。また、地元野菜についても、地元農家などと連携して、積極的に給食に使用していきたいと考えています。</p>

18	2 方針 (4)食育・給食指導について	<p>学校給食共同調理場の新設に係る方針(案)、立川市学校給食運営審議会の答申を拝見いたしました。安全面、食育・給食指導、給食の質と学校給食全般に対してそれぞれの確かな内容に、少なからずあった学校給食共同調理場への移行への不安は軽減しました。</p> <p>「食育・給食指導について」や答申にもあるように、給食は、成長期にある子どもたちに望ましい食習慣と自己管理能力を身に付けさせる機会となります。合わせて、社会環境や食環境など児童・生徒をとりまく家庭環境が大きく影響を与える要因となり、望ましい食習慣と自己管理能力を身に付けさせるには、家庭との連携も不可欠と考えます。</p> <p>小・中学校では保護者を対象とした給食試食会を開催しているところが多くあります。ただ子どもが食べている給食の試食にとどまらず、共同調理場の施設や給食が各校に提供されるまでの過程を紹介したり、学校給食と家庭での食習慣の連携の重要性を理解してもらえるようなプログラムを、各校を巡回する栄養士が保護者を対象に紹介・講義できるシステムがあると良いのではないかと思います。</p> <p>また、学校給食には学校給食甲子園というものがあるとテレビ番組で見かけました。そのような場に参加したり、メニューのレシピを紹介するなど、栄養面だけでなくメニューの開発や工夫など現場の取り組みを、子どもや保護者が知る機会があると共同調理場のデメリットをカバーし、より給食が身近になるのではと思います。</p> <p>子どもたちの心身共に健康な成長のためにも、安定した給食の速やかな実現をよろしくお願いいたします。</p>	<p>具体的なイベントなどのご提案、ありがとうございます。</p> <p>ご意見にあります食育や給食指導につきましては、市としましても、成長期にある子どもたちが望ましい食習慣と自己管理能力を身に付けることに役立つよう、学校と連携して取り組んでおります。</p> <p>単独調理方式を共同調理場方式へ移行するにあたっては、立川市学校給食運営審議会の答申にもありますとおり、単独調理方式の良さを十分引き継げるよう、効果的な仕組みを構築してまいります。</p>
19	2 方針 (1)共同調理場方式への移行について	<p>私は単独調理校の共同調理場方式化に反対です。なぜなら私は単独調理校の小学校に通っていました。そこで給食を作ってくれる方々を見ていたからこそ感じた給食、食のありがたさを感じることができました。またクラスごとのリクエストなどで児童のニーズをよく反映してくれました。共同調理場方式化すると児童のニーズが反映されにくくなるのではないかと思います。また単独調理校は地域の商店からも材料などを仕入れていることから、地域の経済秩序を乱すということも考えられます。しかし共同調理場方式化する主な理由のアレルギー対策は必要です。そこでアレルギーを持った児童に応じて新設する調理場から単独調理校に供給すれば良いのではないのでしょうか。以上のように私の経験、地域の活性化の観点から私は単独調理校の共同調理場方式化に反対です。</p>	<p>単独調理方式を共同調理場方式へ移行する理由は、国の学校給食衛生管理基準などに沿って整備された環境下で給食を提供すること、アレルギー対応食専用室を整備することです。これらは学校給食で最も大切な安全で安心な給食を提供するためのものであり、事故防止の観点から、より安全性を確保するため必要な施設整備を行うことが市の責務と考えております。</p> <p>なお、単独調理方式及び共同調理場方式ともに、アレルギーのある児童の情報を集約管理し、これを調理現場に反映させる栄養士が、各施設に常駐しています。共同調理場で調理したアレルギー対応食を単独調理校へ配送するとした場合、献立作成等に課題があります。また、単独調理校の児童の情報を集約管理している栄養士が、アレルギー対応食を調理する共同調理場に常駐していないこととなります。これは、アレルギー対応の管理が複雑化して事故の原因となりかねないため、共同調理場から単独調理校への配送をすることは考えておりません。</p>

<p>20</p>	<p>2 方針 (1)共同調理場方式への移行について</p>	<p>中学校の給食開始が、小学校の給食サービスの変更と引き換えだとは思ってもよらなかった、というのが率直な感想です。給食を中学へ拡大することが、調理師さん、栄養士さんという市の労働資産を手放すことに繋がるとも思いませんでした。小学校の給食サービスに手を加えるような中学校の給食サービスであれば、このようなサービスは望みません。中学校給食などなくていいです、個人的には。私はまず、市の資産に他ならない、自校式小学校にある給食調理設備&amp;現行の共同調理場(ここは、すでに老朽化により一つにすることが決まっていると理解します。過去資料によればすでにH25年から稼働しているように読み取れますが、いまだ2場が稼働中なののでしょうか？現在の調理場の様子が分かりかねますが、すでに新設済みであるようなので、その新設したもの)の維持運営を求めます。そして、中学校の分だけ、共同調理場を一つ新たに建設すれば済むハナシだと思っています。すでに72億の総事業費を2共同調理場の統合に費やしたので(熊谷組HPより)、それを上回るものを新たになどと言わず、中学校の分のみ、あらたに設置するのがベストと思います。</p> <p>市として初のPFI方式をなぜ子供の食に関するところに適用しているのかという疑問は拭えませんが、今回はまずは自校式の維持を強く求めます。</p> <p>防災面でも、どこが被災するか分からないのですから、リスク分散という意味で、調理施設の数は多いに越したことはないはずですが、共同調理場のメリットとしてコンタミの完全払拭を謳っていますが、給食サービスの第一の目的は、大多数の生徒が美味しく栄養のあるものを食べることで、これまで事故例があったわけでもないコンタミ完全除去では断じてありません。コンタミはないに越したことはありませんが、食の第一は除去ではなく食べることです。当たり前のことです。コンタミ除去のために、すでにある市の資産(自校調理場も調理員や栄養士も)を無駄にすることは止めていただきたいと思います。(私自身、食物アレルギーがあります。)</p>	<p>単独調理方式(自校式)を共同調理場方式へ移行する理由は、国の学校給食衛生管理基準などに沿って整備された環境下で給食を提供すること、アレルギー対応においては万が一の事故も起こさないためにアレルギー対応食専用室を整備することです。現在、単独調理校の大規模改修を進めておりますが、校舎面積などの制約からこれらの施設整備が非常に困難です。学校給食の提供にあたっては、厳格な衛生管理と限られた時間の中で調理を行うことが必要です。また、アレルギー対応については、事故防止の観点から安全性を確保することが重要です。これらを実現するためには現場の注意力と工夫に委ねるのではなく、より安全性を確保するため必要な施設整備を行って万全を期すべきであると考えます。</p> <p>なお、災害時においては、学校給食の調理設備は専門的なものであることから、職員以外の方が利用することは想定していません。また、避難所等運営マニュアルにおいても、調理室への立入りを制限するよう進めています。</p>
<p>21</p>	<p>2 方針 (1)共同調理場方式への移行について</p>	<p>一小自校式給食存続希望です。一小的保護者は今のありかたで満足しています。立川市の小学校に通う保護者として、給食センターになる、という説明は一切うけておりません。説明もなく結果だけ聞かされても困ります。</p>	<p>学校給食において最も大切なことは安全で安心な給食を提供することであり、そのために万全を期することが市の責務であると考えています。</p> <p>第一小学校においては、アレルギー対応食専用室が設置されておらず、アレルギー事故防止の観点からは、万全とは言えません。また、他の単独調理校においては、校舎面積などの制約からアレルギー対応食専用室及び国の学校給食衛生管理基準などに沿った施設の整備が非常に困難です。このことから、第一小学校を含め、本方針(案)でお示したとおり、単独調理方式(自校式)を共同調理場方式へ移行することとしました。</p> <p>今回は本方針(案)に対する市民の皆さまからご意見をいただくためにパブリックコメントを実施しました。今後も、市民の皆さまへの説明責任を果たしてまいります。</p>

22	<p>2 方針 (1)共同調理場方式への移行について</p>	<p>災害時の給食提供システムについて私見を述べさせていただきます。それは大規模な災害が発生した時の対応を初動時と少し時間を経てからの二段階に分けて考えておくほうが良いのではないかとことです。</p> <p>方針(案)の(2)-⑦にある共同調理場を持つ災害時対応機能は、大規模災害発生直後には情報集約という点でも物資の配分や速やかな供給という点でも必要であると思われれます。しかしながら共同調理場が被災した場合や災害からの復旧が中長期にわたり復旧の程度に地域差が出てきた場合には、単独調理校の給食調理場を地域ごとに活用することを視野に入れ、想定外の大規模災害が発生した場合の二重三重の備えとしてリスクを分散しておいたほうが良いように思います。</p> <p>そのために学校を地域資源と考え、よりフレキシブルな防災体制を各地域に備えることが有効だと思います。現在、立川市内の小学校は20校ありますが、学校を地域の防災の拠点と位置付けるのであれば、現在8校ある単独調理校を残すのではなく、小学校すべてを単独調理校方式に移行していくことが、災害時のリスク分散とより広い意味での備えには有効であるように思われます。</p> <p>平成29年2月に発生した食中毒を受け、再発防止策に基づいて対応をしていただいていることはとてもありがたいことだと受け止めています。しかしながら、人為的ミスを完全に防ぐことができるとは限らないのも事実です。完全に防ぐことができるとは限らないなら食中毒が起きてしまったときにできるだけ拡散しないような調理と提供の方法を考えていただけませんかでしょうか。</p>	<p>災害時においては、学校給食の調理設備は専門的なものであることから、職員以外の方が利用することは想定していません。また、避難所等運営マニュアルにおいても、調理室への立入りを制限するよう進めています。</p> <p>食中毒対策につきましては、市では平成29年3月に策定しました食中毒の再発防止対策に沿って安全で安心な給食を提供しています。食中毒は発生させないことが最重要であり、そのためにも国の学校給食衛生管理基準などに沿って整備した環境下で給食を提供していくことが市の責務と考えています。</p>
23	<p>2 方針 (1)共同調理場方式への移行について</p>	<p>アレルギー事故は作り間違い・誤配・誤食がほとんど。たとえ専用室を設置したとしても作り間違いや誤配・誤食を防ぐシステムを作ることが大切。</p> <p>大量調理の施設だからこそアレルギー専用施設が必要となる。</p> <p>専用室が設置されている場合においても、現場の努力に委ねるのは必須。</p> <p>食育・給食指導のことを考慮するなら単独調理方式しかないと考える。</p> <p>立川市のセンター給食を試食した際、量と品数が少ないことに驚いた。共同調理は廃棄が多い、手作りが少ない。そのためだろうか。食材に単価がかかりすぎるため単独調理校と共同調理校は量的にかなりの差があることが判明。</p> <p>単独調理校と共同調理校での1食の出来上がり量を1か月調査して公開するのも、良い案かと考えます。ここでの決断が永久に続きます。</p> <p>孫や知人教員仲間からよく聞く言葉は「センターはおいしくないのは勿論だが量が少ない」</p> <p>教育としての行政の責任・子どもたちの健康教育・安全性の追求、これらを考えると共同調理の選択肢はないように考えます。</p> <p>子供達が安全で安心して食べることのできるおいしい給食。生きた教材の給食の提供。心身ともの健康で充実した学校生活を送ることに寄与する。このことが実現となるようぜひお願いいたします。</p>	<p>アレルギー事故を防止するため、市では保護者からの申し出から配食までのルールをつくってアレルギー対応を行っています。このルールは、事故防止の観点から、教職員だけでなく調理員にも細心の注意を必要とする内容になっています。</p> <p>単独調理方式であれ共同調理場方式であれ、限られた時間の中で相当数量の給食を調理する上では、学校給食に求められる衛生管理の多くを現場の注意力と工夫に委ねるのではなく、より安全性を確保するために必要な施設整備を行い、人為的なミスの余地を減らし、事故防止に万全を期すことが市の責務であると考えます。なお、アレルギー対応食専用室の整備については、調理方式に関わらず、コンタミネーション(アレルギー物質の混入)防止の観点から必要なものと考えております。</p> <p>献立については、単独調理方式と共同調理場方式ともに国の学校給食摂取基準に基づいて作成しております。なお、食材料の単価につきましては、大量仕入となることから、共同調理場方式の方が安価になります。</p> <p>単独調理方式を共同調理場方式へ移行する理由は、安全で安心な給食を提供するという観点から、国の学校給食衛生管理基準などに沿って整備された環境下で給食を提供すること及びアレルギー対応食専用室にてアレルギー対応食を調理することが市の責務であると考えたことです。立川市の単独調理校においては、校舎面積などの制約から、これらの整備を行うことが非常に困難です。</p> <p>以上のことから、単独調理方式を共同調理場方式へ移行することとしました。</p> <p>なお、本方針(案)でお示ししたとおり、共同調理場方式においても単独調理方式の良さを引き継げるよう、栄養士の人的配置により学校訪問の機会拡充などを図り、食育や給食指導の効果的な仕組みを構築してまいります。</p>

24	2 方針 (2)新設する学校給食共同調理場の機能	<p>大量調理になるほどきめ細かさに欠ける。調理科学・人体生理学・食品衛生学などの観点からして、いかに家庭料理に近づけて作るかが食事作り。</p> <p>HACCP、汚染地区、非汚染地区の区分けは単独調理でも実施している。万一立川市の単独調理校で実施できていないとしたら行政の責任において区分けをする。(施設の改修が必要)。</p> <p>アレルギー対応について、共同調理場方式では学校に担当者がいないために児童・生徒の把握がしにくい。アレルギー対応をするというからには、アレルギーのあるすべての児童・生徒に対応すること。これができないのであれば単独調理方式にすべき。</p> <p>食中毒対応について、立川市よりも3週間ほど遅れて事故が発生した小平市は原因究明後すぐに給食再開。また立川市と同じように共同献立の場合でも小平市の単独調理校は、食中毒による事故を1校だけで回避することができた。ここに述べるまでもなく大量調理による事故を最低限に抑えるのは少数調理が原則。</p> <p>災害時対応について、集中管理方式は、1つが機能不全になると全てに影響を及ぼす(食中毒による危険性と同様)。都内において自校直営が進んでいるが全校を委託にせず災害時の時のために直営校をあえて残している地区があるとのこと。このことは福島原発の時の事故を検証した結果とのこと。</p>	<p>立川市の学校給食は、単独調理方式も共同調理場方式も手づくり給食を特徴としています。</p> <p>立川市の単独調理校においては、校舎面積などの制約から、国の学校給食衛生管理基準などに沿った整備が非常に困難で、大規模改修においては汚染区域・非汚染区域の分離ができません。また、同様の理由で、建替えを実施した第一小学校も含め、アレルギー対応食専用室の整備はできていません。</p> <p>アレルギー対応については、立川市では国の『学校給食における食物アレルギー対応指針』及び立川市の『小学校給食におけるアレルギー対応方針』に基づいた対応を行っております。これらに基づき、立川市では単独調理方式で9品目の対応、共同調理場方式では11品目の対応という違いはございますが、基本的には同じ対応をしております。これは、既述した国の指針にある「学校及び調理場の施設設備、人員等を鑑み無理な(過度に複雑な)対応は行わない」という考え方に基づくものです。</p> <p>食中毒対応につきましては、これを発生させないことが最重要と考えています。そのためには、国の学校給食衛生管理基準などに沿って整備した環境下で給食を提供していくことが市の責務であると考えています。既述のとおり立川市の単独調理方式では、必要な施設整備が非常に困難であるため、共同調理場方式へ移行することとしました。</p> <p>災害時対応につきましては、市の地域防災計画や業務継続計画と整合性を図った上でその機能を導入してまいります。</p>
25	2 方針 (3)新設する学校給食共同調理場の整備・管理運営方式について	<p>PFI方式について、学校給食の設置者は行政であること。地方自治法の予算、学校給食法などとの関連から問題が発生した時、行政や保護者・児童生徒に迷惑が掛からないような手段をとるべき。</p>	<p>管理・運営方式につきましては、PFI方式を基本と考えておりますが、どのような方式においても、学校給食の提供に責任を負うのは市であることに変わりなく、安全で安心な給食を提供してまいります。</p>

26	<p>2 方針 (1)共同調理場方式への移行について</p>	<p>中学校給食の共同調理場方式化:小学校と同様の学校給食を望みます。ただし、お弁当持参を希望する生徒・保護者の要望にも応える柔軟性をもってほしい。</p> <p>単独調理方式(小学校給食)の共同調理場方式化: *「HACCP の考え方に対応した衛生管理」がベストであるという考え方には疑いがある。単独調理校の衛生管理がどれほど劣っているかというのを証明してほしい。 *「アレルギー対応食の調理方法」については、現在の単独調理方式でもきめ細かく十分にできている。一方共同調理場では、多くのアレルギーに対応するため、過剰なアレルギー対応食になっている。単独調理方式のほうが、より丁寧な対応ができている。「コンタミネーション」は大量に作るから起こるか可能性が増すのであって、小規模のほうが可能性は低いのではないか。必要のないものを作る必要があるのか。 *単独調理校のリスク点を無理にあげている感がある。単独調理校のメリット、食育・人とのつながり(子どもと調理員・栄養士)・職場での連携・学校給食の思い出等々、子どもの心の安定にもつながるものである。</p> <p>災害時対応機能:「立川市地域防災計画と整合性を図った上で災害時対応機能」災害時に共同調理場の配食は、実現可能だろうか?むしろ、地域の身近な小学校のほうが現実的である。</p> <p>その他:単独調理校方式は残してほしい。子どもの一時期の学校給食ですが、市民全体で考える重要なことだと思います。こうしたパブリックコメントも良いことだと思いますし、市の施策として市民と一緒に考えるべきものだと思います。</p>	<p>中学校給食につきましては、市長公約にあります「完全実施」として、小学校給食と同様、原則として全員喫食の給食とします。ただし、アレルギーにより、給食で対応できない場合には、弁当持参をお願いする場合がございます。</p> <p>学校給食の実施にあたっては、国が学校給食衛生管理基準などを定めており、これに対応することが求められています。この基準などがHACCP(食品の安全性を保證する衛生管理の手法の一つ)の考え方に基づいており、作業区域を汚染区域・非汚染区域に分け、区画することなどを規定しています。単独調理校においては、校舎面積などの制約から、この基準などに沿った施設整備を行うことが非常に困難であるため、単独調理方式を共同調理場方式へ移行することとしました。</p> <p>アレルギー対応につきましては、市では一定のルールの下に行っており、単独調理方式でも共同調理場方式でも基本的には同じ対応を行っております。コンタミネーション(アレルギー物質の混入)につきましては、食数の問題ではなく、通常食とアレルギー対応食を、それぞれの作業区域が区画されていない場所で行うことで発生します。このことから、より安全性を確保するためアレルギー対応食専用室にて調理を行い、事故防止に万全を期すことが重要であると考えています。</p> <p>単独調理方式の良さとして挙げられる食育につきましては、共同調理場方式においてもその良さを引き継げるよう、栄養士の人的配置により学校訪問の機会拡充などを図り、食育や給食指導の効果的な仕組みを構築してまいります。</p> <p>災害時においては、学校給食の調理設備は専門的なものであることから、職員以外の方が利用することは想定していません。また、避難所等運営マニュアルにおいても、調理室への立入りを制限するよう進めています。</p>
27	<p>2 方針 (1)共同調理場方式への移行について</p>	<p>子供が市立第四小学校に通っています。四小の歴史ある自慢の美味しい自校式給食をなくさないでください。市長の公約だというのは認識しておりません。</p> <p>立川市の給食センターにおける集団食中毒があったばかりですし共同調理場への移行は反対です。</p> <p>栄養士さんが食育や栄養面に関して色々努力されていて子供たちも美味しく食べている自慢の給食を変えないでください。</p> <p>一小は新設されたばかりの給食室にもかかわらず共同調理場新設の対象なのですか?</p> <p>税金の無駄遣いではないのですか?中学校の共同調理場は仕方がないと思いますが今まで自校式だった小学校が犠牲になるのは納得できません。</p>	<p>学校給食では、国の学校給食衛生管理基準などにおいて求められる衛生管理の水準が多岐に渡って定められています。</p> <p>立川市の単独調理校(自校式)においては、校舎面積などの制約から、既述した国の基準などに沿った施設整備を行うことが困難です。このような中、市長公約として学校給食共同調理場の新設が挙げられ、庁内において検討を進める中、より安全性を確保するため必要とされる衛生水準の環境下で給食を提供していくことが市の責務であるとの判断に至りました。</p> <p>平成29年2月に発生した集団食中毒につきましては、検証の結果、調理以前の食材料の調達工程で安全性確保に対する課題があると判明しました。これにつきましては、単独調理方式でも共同調理場方式でも共通の課題であると認識しています。市では平成29年3月に策定した食中毒の再発防止対策に沿って、安全で安心な給食を提供していますが、より安全性を確保して食中毒を二度と起こさないためにも、国の学校給食衛生管理基準などで定められている施設整備が必要と考えています。なお、本市と同時期に食中毒が発生した他市の事案は、いずれも単独調理方式での事案でした。</p>

<p>28</p>	<p>2 方針 (1)共同調理場方式への移行について</p>	<p>中学校給食の完全実施には賛成ですが、単独調理方式(小学校給食)の共同調理場方式化には反対です。理由は以下の通りです。</p> <p>①アレルギー対応を主たる理由として挙げられていますが、今まで自校式で事故が起きたことはないのではないのでしょうか。自校式であれ共同調理場であれ、ヒューマンエラーへの備えという意味では変わらないと思うのですが。アレルギー対応は後付けで、合理化による人員削減が主目的なのではないかという気がします。</p> <p>②刻みのりによる食中毒事件は記憶に新しいですが、給食を共同調理場に集約することによって、何かあった場合の被害が更に拡大する恐れがあるのではないのでしょうか。事件の教訓に逆行しているのではないかと思います。</p> <p>③自校式給食に比較して食育の面が疎かになるのではないのでしょうか。わが子は現在自校式給食を利用しておりますが、正月には七草粥、オリンピック時には参加国の代表的料理、運動会前にはカツを使った料理など、非常に工夫がなされたメニューを喜び、また学びながら食しています。先日共同調理場の見学をさせて頂きましたが、共同調理場ではどうしても制約が多く、卒業時のお赤飯くらいしかイベントに対応したものは無いというお話でした。</p> <p>現在は共働き世帯が多く、家庭での食育にも限りがあると思います。今の素晴らしい制度をなくすのは非常にもったいないことではないのでしょうか。</p> <p>また、自校式給食をなくす方向についての周知があまりにも徹底されていないと思います。メリット・デメリットや建設・維持にかかるコストを自校式と比較してきちんと市民に提示すべきです。</p> <p>どうぞよろしくお願いいたします。</p>	<p>学校給食では、国の学校給食衛生管理基準などにおいて求められる衛生管理の項目が多岐に渡って定められています。立川市の単独調理校においては、校舎面積などの制約から、既述した国の基準などに沿った施設整備を行うことが困難です。このような中、市長公約として学校給食共同調理場の新設が挙げられ、庁内において検討を進める中、より安全性を確保するため必要とされる衛生水準の環境下で給食を提供していくことが市の責務であるとの判断に至りました。</p> <p>アレルギー対応については、事故防止の観点からより安全性を確保するため、必要な施設整備を行うべきと考えています。その理由は、既述のとおり衛生管理などで求められる項目が多岐に渡り、限られた時間の中で調理を行う上では、これらを現場の注意力と工夫だけでなく施設整備によっても対応し、万全を期すことが市の責務であると考えたためです。</p> <p>平成29年2月に発生した集団食中毒につきましては、検証の結果、調理以前の食材の調達工程で安全性確保に対する課題があると判明しました。これにつきましては、単独調理方式でも共同調理場方式でも共通の課題であると認識しています。市では平成29年3月に策定した食中毒の再発防止対策に沿って、安全で安心な給食を提供していますが、より安全性を確保して食中毒を二度と起こさないためにも、上記の国の基準などに沿った施設整備が必要と考えています。なお、本市と同時期に食中毒が発生した他市の事案は、いずれも単独調理方式での事案でした。</p> <p>食育につきましては、本方針(案)でお示したとおり、共同調理場方式へ移行した場合でも単独調理方式の良さを引き継げるよう、栄養士の人的配置により学校訪問の機会拡充などを図り、食育や給食指導の効果的な仕組みを構築してまいります。また、地元野菜についても、地元農家などと連携して、積極的に給食に使用していきたいと考えています。なお、現在の共同調理場方式においても、卒業時以外の行事食も行っております。</p>
<p>29 (1/3)</p>	<p>2 方針 (1)共同調理場方式への移行について</p>	<p>学校給食共同調理場の新設に係る方針(案)に反対の意見を表明します。その根拠は</p> <p>1) 1 本方針策定の経緯 保護者並びに市民との十分な協議が行われないまま、立川市学校給食運営審議会の答申を基に方針案が提示されていることが納得できません。 立川市長の公約は、中学校給食の完全実施のための学校給食共同調理場の新設であって、なぜ小学校給食の単独調理校の廃止につながるのか、なし崩し的であり、市民への説明責任が果たされていません。この案件を市民に提示されないまま、直接立川市学校給食運営審議会で諮問した、その手続きについて納得できません。</p> <p>2) 2 方針 (1)共同調理場方式への移行について ②単独調理方式(小学校給食)の共同調理場方式化 建て替え並びに大規模改修工事により何校もの調理場を新築・改築されたにも拘わらず、調理場を閉鎖するのは税金の無駄であり、平成28年から学校給食共同調理場の新設に係る検討が行われていたならば、大規模改修工事を一時中止にするべきであったこと。</p>	<p>※市の考え方は29(3/3)に記載</p>

<p>29 (2/3)</p>	<p>なぜ、第一小学校は建て替えされたにも関わらず、アレルギー対応食専用室が作られなかったのでしょうか。その理由は明記されていません。第一小学校、大規模改修工事対象校においても整備が是正出来ないことが、さも当然のような表記は遺憾に思います。 汚染区域、非汚染区域の区画分離やアレルギー対応食専用室の整備が出来なくても、重大な事故が起きなかったのは、栄養士並びに調理従事者のプロ意識と実働によるものであり、「現場の努力に委ねられている」という表現は現場に対して、他人事であり、管理者として失格であると考えます。 安全確保に努めるのであれば、今まで大規模改修工事対象校を除く単独調理校に何も手を付けてこなかった立川市の任務け怠こそが問題ではないでしょうか。 一方で、昨年の刻みのりを原因とする食中毒事故を持ち出すまでもなく、大量調理による事故のリスクが格段に増加する可能性があります。 また、安全安心が最優先とありますが、給食の提供時間間際に温かいものが温かく提供出来るという、給食の美味しさについて言及されないのは不公平と考えます。 8500食の提供は最早、共同調理場というより食品工場であり、時間に追われて心のこもった給食とは程遠くなると考えます。 現在の共同調理場の稼働時並びにその後の運営でも、配送が遅れて、給食時間が終わる間に給食が届いたことがあると聞いており、その轍を踏むのではないかと危ぐします。 3) 単独調理校による美味しい給食を廃止しようとするのが納得できないこと。</p>	<p>※市の考え方は29(3/3)に記載</p>
<p>29 (3/3)</p>	<p>4) 立川市学校給食運営審議会は、学校給食共同調理場の新設について(答申)の諮問事項 (2) 単独調理方式の小学校給食を新設する学校給食共同調理場に移行することについて &lt;給食の質&gt; 「小学校給食の単独調理校と共同調理場の残さ量についての資料が提出されました。その結果では、単独校の残さ量が少ない傾向にあります。しかし、その資料からはその両者の違いの原因を判断することは出来ませんでした。」と明記されています。 立川市学校給食運営審議会の委員の皆様は資料を読み込むだけでなく、単独校と共同調理場両者の給食を実食して比較されたのでしょうか。 資料を読むより、8校の単独調理校と共同調理場の給食を実食されれば、なぜ共同調理場の残さ量が多いのが、実感出来たのではないのでしょうか。 また、残さ量が多い事について、グリーンハウスの第三者評価は行われているのでしょうか。 5) (4) 食育・給食指導について 「方式の移行により、給食が全生徒にとって生きた教材となることから、全校を対象に食に関する授業を実施することが可能となります。また栄養士が給食時間に校内を巡回する給食指導などを充実させるため、人的配置を行います。」 PFI方式は東京都が認めていないので、東京都採用栄養士の配置は望めませんので、立川市ないしは新規事業者の任意による栄養士の採用になると考えます。 現状では立川市直属の栄養士も嘱託職員が採用されており、全校を巡回するほどの人的配置が保証される根拠と予算の具体性が見当たりません。 以上の内容から、学校給食共同調理場の新設に係る方針(案)について、市民を中心にタウンミーティングを十分に行い、市民が納得できる方針案に変更されることを希望します。</p>	<p>本方針(案)は、まず庁内検討委員会で検討し、次に保護者・公募市民・学識経験者などの委員で構成する学校給食運営審議会への諮問、答申を経て作成したものです。今回のパブリックコメントで市民のみなさまからの意見を伺い、今後の検討の参考とさせていただきたいと考えています。 単独調理方式を共同調理場方式へ移行する場合でも、新共同調理場の完成までには相当の時間を要することから、単独校調理室の改修は必要であったと考えます。アレルギー等の事故防止のため、栄養士や調理員が注意深く努力し、事故を防いでいることは事実ではありますが、それに加え、施設・設備面でもより高い水準で衛生面を確保することが、より安全で安心な給食を提供することに寄与するものと考えます。 現在の共同調理場方式の給食は、保温性の高い食缶を使用し、温かいものを温かいまま提供することが可能となっており、味についても、単独調理方式・共同調理場方式ともに、ご試食いただいた保護者のみなさまからは「おいしい」との声をいただいております。配送時間については、給食開始時間に影響するような遅れは生じないように運用しています。 食育の観点からは子どもたちと給食の作り手との関係が近い方が効果的であると考えます。この点につきましては、本方針(案)でお示ししたとおり、共同調理場方式へ移行した場合でも単独調理方式の良さを引き継げるよう、栄養士の人的配置により学校訪問の機会拡充などを図り、食育や給食指導の効果的な仕組みを構築してまいります。</p>

30	2 方針 (1)共同調理場方式への移行について	<p>学校給食共同調理場が新設され、弁当併用外注方式をとっていた中学校の昼食が調理場で作られ、給食されることは一歩前進と思います。</p> <p>しかし、現在自校方式で実施している8つの小学校の単独調理場で新設の共同調理場に移行するというのは、どう考えても後退としか言えません。</p> <p>自校方式の場合は調理したそのままを教室(食堂)に運び、温かいまま食べられます(再加熱せずに)。受け渡しも調理員さんと子どもが対面ででき、交流や食教育・感謝の気持ちを伝えやすくなり、食べる意欲にもつながるでしょう。</p> <p>単独調理方式では、災害時に避難場所となる学校に調理場があることがどんなに心強いものか。</p>	<p>共同調理場方式においては、保温性の高い食缶を使用しており、温かい給食を提供しております。</p> <p>食育(食教育)や子どもたちと給食の作り手との交流につきましては、本方針(案)でお示したとおり、共同調理場方式へ移行した場合でも単独調理方式(自校方式)の良さを引き継げるよう、栄養士の人的配置により学校訪問の機会拡充などを図り、食育や給食指導の効果的な仕組みを構築してまいります。</p> <p>災害時においては、学校給食の調理設備は専門的なものであることから、職員以外の方が利用することは想定していません。</p> <p>また、避難所等運営マニュアルにおいても、調理室への立入りを制限するよう進めています。</p>
31	2 方針 (1)共同調理場方式への移行について	<p>現在、単独調理方式をしている第四小学校へ子どもを通わせています。</p> <p>子ども達は、毎日作りたての美味しい給食を楽しみにしています。</p> <p>立川で育った、とうもろこしを、1年生は自らの手で全校生徒分の皮をむき、給食で食べました。</p> <p>3年生では、立川のウド栽培場へ見学に行き、ウドの事を学び、ウドも給食で食べさせてもらっています。</p> <p>4年生は、授業で八丈島の事を学び、その際は八丈島で採れたトビウオのすり身で作ったお吸い物を給食で食べさせてもらいました。</p> <p>日々の食材についても、栄養士さんから直接お話があったり、子ども達の日々の学びに沿った、食育が出来るのも、単独調理方式のおかげだと思います。</p> <p>災害の際も、単独調理室があれば、ライフラインが回復した際には、地域の皆さんの協力のもと、炊き出しなども可能かと思えます。</p> <p>現在は、共同調理場も身近な市内での候補地はないとの事。</p> <p>それならば、なおさら、現在数百人分の調理が可能な場所を閉鎖するのは、もったいないのではないのでしょうか？</p> <p>単独調理方式には、栄養士さん調理師さん、学校の先生方のご苦勞もたくさんあると思いますが、立川市でおこった食中毒も、単独調理方式のお陰で、免れたと思います。</p> <p>中学校の皆さんの為に、共同調理場の新設には賛成ですが、単独調理方式の移行に関しては、再度熟慮していただけたらと思います。</p> <p>宜しくお願い致します。</p>	<p>子どもたちと給食の作り手との交流につきましては、本方針(案)でお示したとおり、共同調理場方式へ移行した場合でも単独調理方式の良さを引き継げるよう、栄養士の人的配置により学校訪問の機会拡充などを図り、食育や給食指導の効果的な仕組みを構築してまいります。</p> <p>候補地につきましては、国有地を基本として検討を進めているところですが、</p> <p>災害時においては、学校給食の調理設備は専門的なものであることから、職員以外の方が利用することは想定していません。</p> <p>また、避難所等運営マニュアルにおいても、調理室への立入りを制限するよう進めています。</p> <p>平成29年2月に発生した集団食中毒につきましては、検証の結果、調理以前の食材の調達工程で安全性確保に対する課題があると判明しました。これにつきましては、単独調理方式でも共同調理場方式でも共通の課題であると認識しています。市では平成29年3月に策定した食中毒の再発防止対策に沿って、安全で安心な給食を提供しています。なお、本市と同時期に食中毒が発生した他市の事案は、いずれも単独調理方式での事案でした。</p>
32	2 方針 (1)共同調理場方式への移行について	<p>単独調理場で栄養士さんからの話をきいてきました。</p> <p>単独調理方式でのアレルギー対応はとても気をつけられたものであり、先生がたの2重3重のチェックがされています。</p> <p>そして給食ですが、1人1人に対応した除去をしているのが、とても驚きました。このことは、食事に制限のある子どもにとってどんなにか嬉しいことでしょう。</p> <p>一方で、共同調理方式は、除去する食品目は多いものの1人1人に対応したものではありません。きめ細やかな対応のできる給食よりも、国が推奨する衛生基準がまざるのか、とても疑問です。誰の為に、必要な給食なのか。アレルギー対応は誰の為に必要なのか。</p> <p>食育に関しては断然、単独調理方式です。顔のみえる関係。学校教育目標を具現化する為の先生方との協同での取り組み。共同調理方式ではありえないことです。これ以上のことを共同調理方式になった場合、どのようにしていくのか。</p> <p>中学校の給食も必要だと思います。色々なかたちがあつていいと思っています。それぞれに良さがあります。是非、今ある単独調理方式は残してほしいと思っています。</p>	<p>アレルギー対応については、立川市では国の『学校給食における食物アレルギー対応指針』及び立川市の『小学校給食におけるアレルギー対応方針』に基づいた対応を行っております。これらに基づき、立川市では単独調理方式で9品目の対応、共同調理場方式では11品目の対応という違いはございますが、基本的には同じ対応をしています。</p> <p>また、食育につきましては、本方針(案)でお示したとおり、共同調理場方式へ移行した場合でも単独調理方式の良さを引き継げるよう、栄養士の人的配置により学校訪問の機会拡充などを図り、食育や給食指導の効果的な仕組みを構築してまいります。</p>

<p>33</p> <p>2 方針 (1)共同調理場方式への移行について</p>	<p>23区内の学校に勤務する栄養士ですが、標記について下記の理由で反対します。</p> <p>●生きる上での基本(土台)の食は、身近にあってこそ 食育基本法では、国民が生涯にわたって健全な心身を培い、豊かな人間性をはぐくむことができるよう、知育、徳育及び体育に加えて、生きる上での基本として「食育」を位置づけています。 今、貧困で食べることも十分にできない子供、家庭での食の乱れに歯止めをかけていくのは、給食を中心とする食育です。 給食は単に与えればよいものではありません。身近に作り手(調理員)の顔、ぬくもり、屋に近づいていくうちに漂う料理の香りを実感できる、出来立ての温かい給食を食べることができるなどで初めて、子供の豊かな心が育っていくと考えます。共同調理場から届く給食にそれはなく、毎日弁当を買って食べていることに近い状態で、本来の食のおいしさを感じにくくなると思います。弁当ではなく家庭に近い食が大切なのです。共同調理場にして、施設・人員にコスト削減を図ることで、大切なものを失わせてしまうではありませんか。</p> <p>●共同調理場で本当に安全・安心になるのでしょうか 大規模共同調理場になれば、1つの事故の影響は甚大なものとなります。平成29年2月の立川市の食中毒事故は、規模が大きくなればなるほど影響を受ける児童生徒数はもっと多くなります。単独調理校であれば、量も少なく検収にも目が届きやすく、事故は少なく抑えられると考えます。共同調理場にして、施設・人員にコスト削減を図ることが、効率的安全を保障するものではなく、子供たちの未来につながると思えません。</p> <p>●共同調理場の専用室の食物アレルギー対応食で、事故は起こらなくなるのでしょうか 確かにコンタミなどの危険は少なくなると思います。 現在、食物アレルギーを有する児童生徒の割合は年々増加傾向にあります。財団法人日本学校保健会の「学校生活における健康管理に関する調査(平成25年度)」でも、小・中学校の保護者からの食物アレルギー申請率は約5%になったとの報告があります。8500人規模の共同調理場でアレルギー食5%の場合、425人になります。425人分のアレルギー調理を行い、各学校に間違いなく分配し、また学校でも間違いなく当該児童生徒の手に届くことを果たして確実にできるのでしょうか？</p> <p>●立川市を担う人材の育成に向けて 非行に走る子供たちの食生活調査などで、食を基本とする生活が安定していないことが多く知られてきました。 将来の立川市を大切に思い、担ってくれる、心身ともに健やかな子供の育成を目指すならば、食を中心とする土台をおろそかにすることはできないと思います。一人前の人格の備わった人間の育成を目指すことは、たとえ費用がかかっても、手をぬくことのできない領域です。 貧困化が進み、ぬくもりのない食に満たされない子供はどんな未来をえがけるのか。 練馬区が共同調理場から、単独調理校にもどしたことも検討材料にされたいかがでしょうか。1度箱モノを作ってしまったら、もどすのは大変です。つたない意見で恐縮ですが、十分によく考えられた上で、結論を出された方が良いと思います。</p>	<p>単独調理方式と比較して共同調理場方式の短所と考えられるのは、市の栄養士や調理従事者が子どもたちから必ずしも近い存在ではないという点があります。これについては、本方針(案)でお示したとおり、共同調理場方式へ移行した場合でも単独調理方式の良さを引き継げるよう、栄養士の人的配置により学校訪問の機会拡充などを図り、食育や給食指導の効果的な仕組みを構築してまいります。</p> <p>現在の共同調理場方式の給食は、保温性の高い食缶を使用し、温かいものを温かいまま提供しております。 平成29年2月に発生した集団食中毒からも、共同調理場方式では被害が大きくなることは承知しています。食中毒については、発生させないことが最重要であり、そのためにも国の学校給食衛生管理基準などに沿った対応が市の責務であると考えています。</p> <p>アレルギー対応については、市ではアレルギー対応食の申込みから提供までの一定のルールをつくって対応しております。これに加え、本方針(案)でお示したように、コンタミネーション(アレルギー物質の混入)防止の観点から、アレルギー対応食専用室での調理によって、事故防止に万全を期すことが必要であると考えています。</p> <p>ご指摘のとおり、未来を担う子どもたちの育成は、立川市にとっても非常に重要な課題です。共同調理場方式へ移行する場合も、単独調理方式の良い面を引き継ぐことができるよう、検討を進めてまいります。</p>
--	---	---

34	2 方針 (1)共同調理場方式への移行について	給食は自校方式がいいと思います。私は40年間東京都内多摩地区の公立中学校教員で、センター方式、自校方式ともに給食の経験があります。比べてみると、断然自校方式がいい。まず、何と言っても作っている場面、作っている人の顔が見えること、それ自体に教育効果があります。そして、温かいものは温かく、冷たいものは冷たく食べられること。食材などに小回りがきき、学校周辺の農家が作った作物が入ったりすること(農家の顔も見える)。食育の授業などをやる場合も、学校にいる職員が授業に登場できる。かつて、栄養士さんと一緒に授業をつくったりしたこともあります。自校方式の時は、たぶんデメリット(自校方式の)最大のものは経費の面でしょう。つまり、給食にお金をかけないということ。子どもたちの給食は、大人以上に、ただ食べればいい、というものではない。よりよい給食を子どもたちに。自校方式をやめないでください。よろしくお願いします。	共同調理場方式においては、保温性の高い食缶を使用し、温かいものを温かいま提供しております。また、食材料の納入事業者や地元農家などによる食育授業も実施し、地元産野菜の使用にも積極的に取り組んでおります。立川市の単独調理校においては、校舎面積などの制約から、国の学校給食衛生管理基準などに沿った施設整備を行うことが非常に困難です。学校給食において最も大切な安全で安心な給食を提供するために、万全を期すことが市の責務と考え、単独調理方式(自校方式)を共同調理場方式へ移行することとしました。
----	----------------------------	--	--

② ご提案いただいた意見・要望について関係部門と課題を共有し、今後の政策を検討する参考とさせていただくもの

整理番号	該当項目	意見内容(要旨)
35	2 方針 (1)共同調理場方式への移行について	中学校の先生に聞くと、小学校のように教室で配膳する給食になると、給食指導の時間が負担となり、たいへんであると伺いました。給食配膳時間を考慮し、時程の変更をしなければならないかもしれません。また、今でも指導内容が多いのに、これに給食指導まで加わったら大変であるという事でした。しかし、他市の中学校では小学校と同じ給食センターの給食を教室で配膳しているそうなので、やってできないことはないと思いますが…。
36	その他	(残食について) 衛生面など細かに管理されていますが、残食に関するデータを出しているのにその広報が弱く全体に浸透してないように思われます。PTAでも取り組むべき課題ではありますが、市で学校ごとの残食を広く公開して学校ごとの違いやどれくらいの量なのかを保護者に知ってもらう方法を記載して欲しいです。新設後の活用を最大限に行って頂きたいです。  (中学校給食アンケートについて) 給食の「冷たい、おいしくない」へ対処や、男女による食べる量の差などの問題点にどのように対処して行くのか？ハード面の部分だけでなく、今までのアンケートなどで声を聞いた上での活用方法を大人の客観ではなく、子ども達の主観を元に伝えて頂きたい。今までの流れではアンケートは今年に行われる予定だと思いますが、少し早めに集計をして今回の新設に向けてアイデアを子ども達からも集めて頂きたい。
37	2 方針 (4)食育・給食指導について	現在は、栄養士の先生が各教室を回りメニューの説明をしてくれたり、配膳室で「今日の給食どうだった？」と会話をしてくれています。そういったふれあいが食育になっていると思っています。方針(案)には「給食指導などを充実させるため、人的配置を行う」とありますが、日頃から子ども達が身近な存在として思えるよう、ぜひ各校1名の栄養士配置をお願いしたいです。
38	2 方針 (1)共同調理場方式への移行について	調理方式の移行で心配しているのは食事の質が落ちるのではないかとありますが、どうしても移行される際は、自校式と、共同調理場で共同で移行期間を設け質の低下を防ぐようにしていただきたいです。子供にもアンケートをお願い致します。
39	2 方針 (2)新設する学校給食共同調理場の機能	災害時対応機能について、昨今は、家庭内備蓄やローリングストックの考え方が推奨されているのではないかと。

40	2 方針 (4)食育・給食指導について	食育・給食指導について:「栄養士が給食時間に校内を巡回する給食指導などを充実させるため、人的配置を行います。」グルメや手軽な食情報はあふれているが、食への関心や知識は心身の健康に過ごすために重要なことなので、必要なことだと思う。
41	2 方針 (1)共同調理場方式への移行について	単独調理方式であれば、地元商店や地元産の食材の仕入もより可能になる。 未来をにう子ども達にお金をかけることを厭わないでください。基金に積立てるより、現在生活している市民のくらしや福祉・教育のためにお金を使ってください。

③ 本パブリックコメントは、「学校給食共同調理場の新設に係る方針(案)」に対する意見募集であるため、ご提案いただいた意見・要望につきましては関係部門と課題を共有化させていただくもの

整理番号	該当項目	意見内容(要旨)

④ 市政に対するご意見としていただいたもの

整理番号	該当項目	意見内容(要旨)

⑤ その他

整理番号	該当項目	意見内容(要旨)