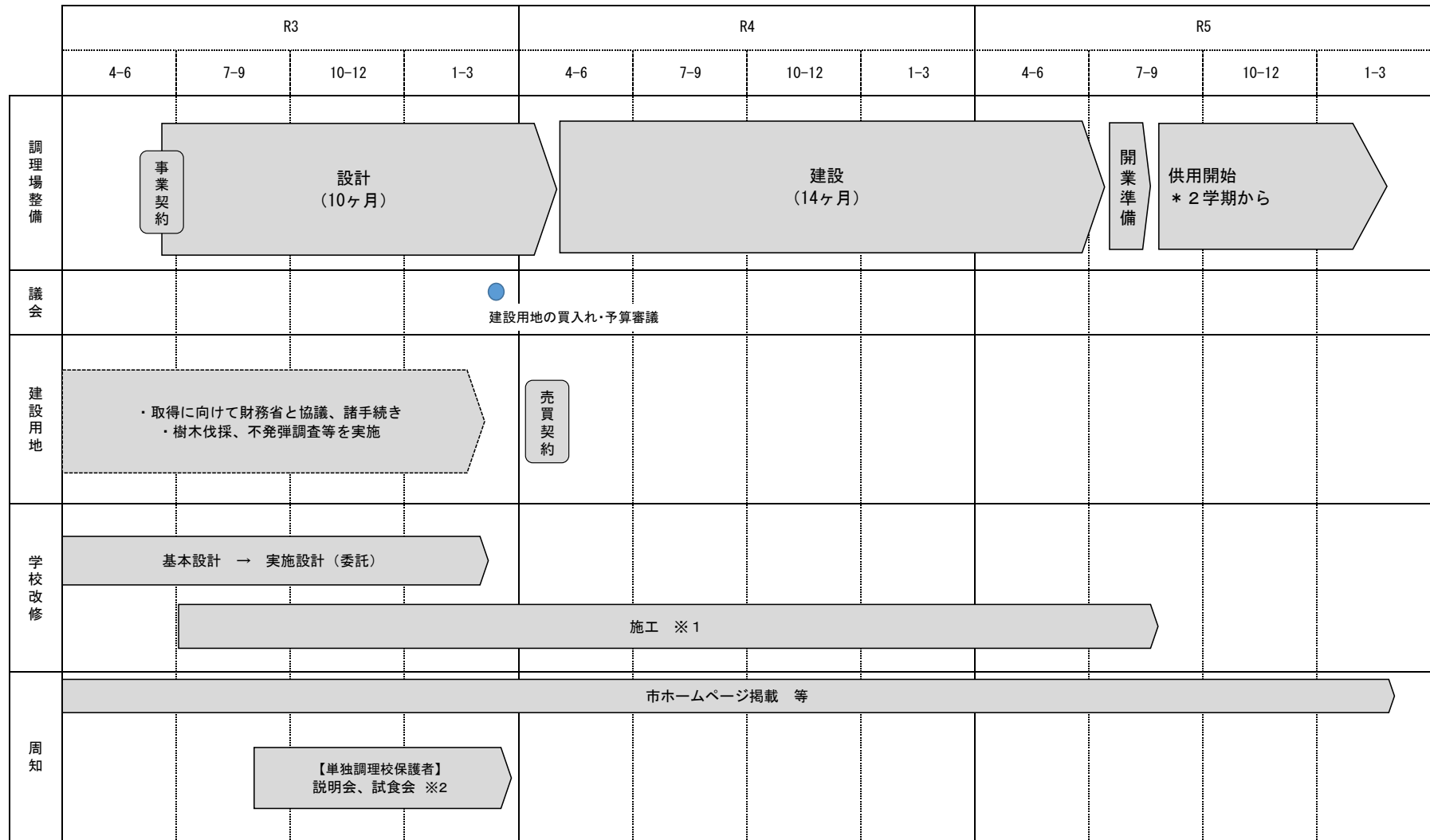


# 新学校給食共同調理場に係る全体スケジュール（現時点での想定）

令和3年7月8日  
第13回教育委員会資料  
教育部学校給食課



※1 学校改修に係る施工：設計等の進捗により、施工開始時期は変動します。  
 ※2 単独調理校保護者対象の説明会、試食会：新型コロナウイルス感染症の状況を踏まえ、令和3年度中に実施予定。

## 新学校給食共同調理場整備運営事業の提案概要

### 1 実施事業者

株式会社立川学校給食サービス（特別目的会社：SPC）

	企業名	役割
代表企業	株式会社東洋食品	運営業務・維持管理業務
構成企業	株式会社楠山設計	設計業務・工事監理業務
	東亜建設工業株式会社 東京支店	建設業務
	中島建設株式会社	
	タニコー株式会社 立川営業所	厨房機器等調達及び設置業務
	伊藤忠アーバンコミュニティ株式会社	維持管理業務
	株式会社 YAZAWA LUMBER	
	株式会社長大 東京支社	プロジェクト・マネジメント

### 2 事業概要

事業予定地	立川市泉町 1156 番 15 のうち
調理能力	8,500 食/日（小学校 4,000 食、中学校 4,500 食の 2 献立） うちアレルギー対応食：最大 4 メニュー・150 品/日
配送対象校	小学校 8 校（一小～八小）、中学校 9 校（全校）
スケジュール	事業契約締結 令和 3 年 6 月 事業期間 事業契約締結日～令和 20 年 7 月末日 設計・建設期間 事業契約締結日～施設引渡し日（令和 5 年 6 月末日） 維持管理期間 施設引渡し日～令和 20 年 7 月末日 開業準備期間 施設引渡し日～令和 5 年 2 学期給食提供開始日前日 給食提供開始日 令和 5 年 2 学期始業日以降（配送校により異なる。） 運営期間 給食提供開始日～令和 20 年 7 月末日

### 3 事業者からの提案

以下に示す内容は、事業者から提案された内容であり、今後市と事業者で細部を詰めていくので変更となる場合がある。

#### （1）施設計画（概要）

項目	内容
構造種別	鉄骨造
基礎	地盤改良による独立基礎
免震・制震・耐震の種別	耐震構造
耐火建築物等種別	準耐火建築物
階数（地下・地上）	地上 1 階
建物の高さ / 最高の高さ	5.75m / 7.45m
敷地面積	12000.01 m <sup>2</sup>
建築面積 / 建ぺい率	4772.82 m <sup>2</sup> / 39.77%
容積対象面積 / 容積率	4321.8 m <sup>2</sup> / 36.01%
駐車台数 / 駐輪台数	13 台（車椅子利用者用 1 台） / 68 台
緑化率	18%

## (2) 基本的な考え方と取組方針

### ① 基本的な考え方

安全・安心で栄養バランスの取れた給食を提供し、HACCP の考え方に準拠した施設整備と高度な衛生管理、食物アレルギーへの対応、食育機能の充実に取り組み、市と事業者のパートナーシップで次代を担う児童・生徒へ、手作りで温かく魅力ある、おいしい給食を提供する

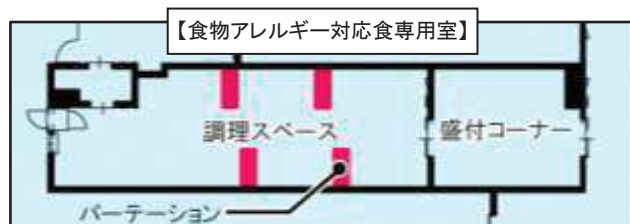
### ② 市の基本方針に対する取組方針

#### ア 学校給食衛生管理基準に準拠した施設整備と給食調理

- ・ HACCP の考え方に準拠した、施設整備と維持管理・運営による徹底した食中毒防止対策
- ・ マニュアル整備、教育・研修による衛生管理と異物混入対策

#### イ 食物アレルギー対応の実施

- ・ コンタミネーション(アレルギー物質の混入)を確実に防ぐ広い食物アレルギー対応食専用室の整備



- ・ 専任の栄養士、調理員を配置
- ・ 安全で美味しいアレルギー対応食提供の研修実施や、市栄養士との協働試作

#### ウ 望ましい食環境の確保

- ・ バリエーション豊かな手作り献立と温かい給食の提供に向けた新機器の導入
- ・ これまでの手作り給食の経験・実績を活かした手作り給食の試作支援・協力

#### エ 災害時に対応した学校給食施設の整備

- ・ 地域防災計画に基づいた、炊き出しや学校等一次避難所への物資配送等に対応した施設整備
- ・ 東日本大震災等の復興支援経験を活かした炊き出しなどの積極的な災害時支援・協力



#### オ 食育機能の充実

- ・ 18 台の可動式見学カメラによる施設見学と ICT 化を活用したオンライン交流
- ・ 児童・生徒のアクティブラーニング等に活用可能な情報提供



#### カ 周辺への配慮

- ・ 広域防災基地、立川駐屯地に配慮し階高を抑えた 1 階平屋建ての共同調理場の実現
- ・ 臭気・騒音など周辺への環境に配慮した維持管理運営の実施

#### キ 環境への配慮

- ・ SDGs の目標達成に向け、高効率・省エネルギー型の最新の設備機器採用による環境への配慮
- ・ すべての給食残滓をエコフィード(発酵飼料化)、資源循環を促進することで食品ロスを削減

#### ク 民間ノウハウの導入

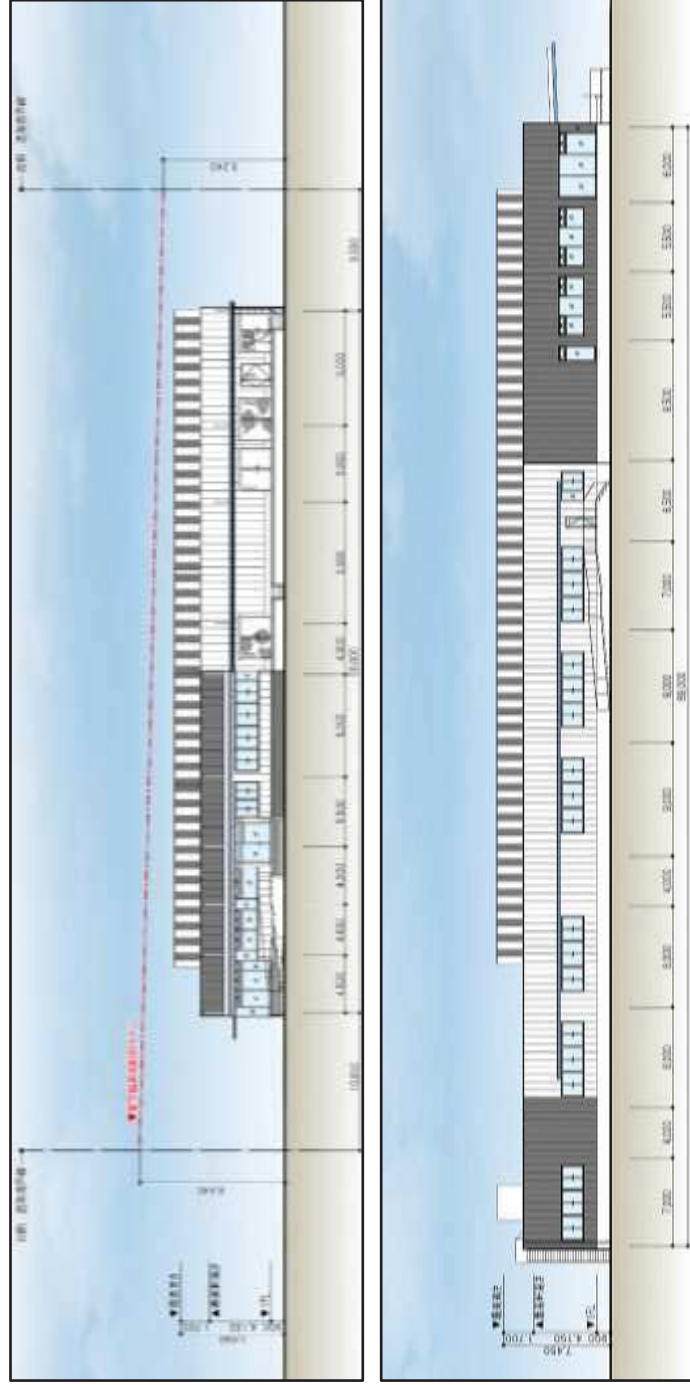
- ・ 設計・建設・維持管理運営の各事業者が学校給食 PFI 事業を共同で実施した実績により、高品質の施設整備を実現
- ・ 経験・ノウハウを踏まえた施設整備・維持管理運営業務におけるサービス水準の向上と事業終了後を見据えた財政負担軽減

(3) 平面図、立面図

【平面図】



【立面図】



西側

北側



(4) イメージスケッチ



## 新学校給食共同調理場整備に対する 小学校単独調理校保護者からの意見と市の考え方

### 1 意見募集の経緯

本年2月から3月にかけて、単独調理校保護者を対象に本事業の説明会を各校で開催する予定だったが、緊急事態宣言の影響で説明会を今年度に延期した。

そこで、本年3月に啓発用パンフレット「給食 新共同調理場ってどんなところ？」を配布した際に、単独調理校保護者に対して立川市動画チャンネルに掲載した「新しい学校給食共同調理場の整備に関する概要説明」を周知し、意見を募集した。

### 2 提供した資料等

○周知用パンフレット「給食 新共同調理場ってどんなところ？」

※市内全小中学校、市内保育園、幼稚園を対象に約1万8千部配布

○説明動画「新しい学校給食共同調理場の整備に関する概要説明」

※立川市動画チャンネルに掲載、令和3年6月9日時点で321回視聴

### 3 意見提出期間

令和3年3月中旬（学校により異なる）～令和3年3月31日

### 4 結果

#### (1) 提出者数

62名（学校経由18名、アンケートフォーム44名）

#### (2) 主な意見・要望

○小学校単独調理校の存続を望む意見

- ・身近にいる調理員や栄養士の作った温かくおいしい給食がすぐに食べられる。
- ・調理中の匂いを感じる体験や調理員等に感謝を伝える経験など食育が充実している。
- ・建て替えや大規模改修できれいにした現在の調理室を短期間で廃止するのはもったいない。
- ・集団食中毒の発生や被害の拡大リスクが不安である。

○給食の美味しさについて

- ・美味しさや温かさのレベルを維持して子どもの楽しみとなる給食を提供してほしい。
- ・単独調理校の献立を新共同調理場でも生かしてほしい。

○中学校での保温食缶給食の提供（全員喫食）について

- ・中学校でも温かくて栄養バランスの良い給食が提供されるのはありがたい。
- ・中学校での全員給食を希望していたのでありがたい。
- ・ランチボックス形式の中学校給食の評判が良くないので一日も早く実施してもらいたい。

○食育について

- ・単独調理校のように充実した食育を実施してほしい。

○防災機能について

- ・大規模災害時には道路が閉塞し新共同調理場から一次避難所に食料等を運搬できないのではないかと。
- ・単独調理校の調理設備は避難所での炊出しに使えるのではないかと。

○その他

- ・共同調理場の給食を食べたことがないので、試食会や見学会を実施してほしい。
- ・衛生管理を徹底してほしい。
- ・単独調理校の調理室を配膳室に改修した後の余剰スペースを有効活用してほしい。

番号	学校	意見	市の考え方
1	一小	<p>今まで学校の中に調理室がある事で、給食が子どもたちにとってより身近な存在で、どのように配膳されるのかが理解し易いのでは、と考えていたため、新共同調理場になることでその辺りが薄れてしまうことを懸念しております。</p> <p>今は新型コロナウイルス感染予防の観点から難しいとは思いますが、今後時期を見て、学年毎（またはクラス毎）の見学会など開催して頂けると嬉しいです。</p>	<p>新共同調理場に移行した後も、栄養士等の定期的な学校訪問や、ICTを活用した児童にとって給食を身近に感じられる取組などにより食育の充実を図っていきます。</p> <p>新共同調理場の見学会や試食会については、令和5年2学期の供用開始後に実施する予定です。また、新型コロナウイルス感染症の状況を踏まえての対応にはなりますが、単独調理校の保護者を対象として、現共同調理場の見学会や試食会を令和3年度中に実施する予定です。</p>
2	一小	<p>埼玉県八潮市の小中学校の共同調理場からの給食で3453人が食中毒になった事が2020年にありました。この時、病院の受け入れが大変だったとニュースに出ている記憶があります。同じような事があったらと思うと心配です。</p>	<p>新共同調理場は、国の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に準拠するとともに、国際的な衛生管理手法である HACCP に準拠した作業区域の確保と衛生管理の整った施設とし、HACCP に準拠した調理工程管理を行います。このように衛生管理を徹底し、食中毒事故を起すことがないように給食を提供していきます。</p>
3	一小	<p>単独調理の良さをいかせたらいいですね。衛生面が単独よりも心配な点です。</p>	<p>新共同調理場は、国の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に準拠するとともに、国際的な衛生管理手法である HACCP に準拠した作業区域の確保と衛生管理の整った施設とし、HACCP に準拠した調理工程管理を行うことで、衛生管理を徹底します。</p> <p>また、新共同調理場に移行した後も、手作り給食や献立の工夫により栄養バランスと美味しさにこだわった給食を提供するとともに、栄養士等の定期的な学校訪問や、ICTを活用した児童にとって給食を身近に感じられる取組などにより食育の充実を図っていきます。</p>
4	一小	なし	なし
5	一小	<p>上の子が、来年中学校に上がる予定です。現在の中学校ランチ BOX があまり評判が良くないと聞いています。お弁当と選べるようですが、バランス良く全員が給食になった方が、主婦としては非常に有難いです。</p>	<p>令和5年2学期の供用開始が遅れないよう、新共同調理場の整備を進めていきます。また、ランチボックス形式の中学校給食についても、様々な工夫により改善を図っていきます。</p>



番号	学校	意見	市の考え方
6	一小	<p>自校調理室から共同調理室への抵抗はありましたが、説明動画を拝見して変える意義は理解しました。とはいえ、調理中の匂いで食欲が刺激される等の体験がなくなるのは、寂しいと感じています。</p> <p>調理室を配膳室に改修するとのことでしたが、スペースが余るのではないかと思えます。その活用法はどのようなものでしょうか？</p> <p>第一小学校の調理室は校門を入ってすぐに設置されています。有効に活用されるような改修をお願いしたいです。校舎を建て替えてまだ年数が浅いのにもったいない…というのは1小区域の柴崎町民としての率直な意見です。</p>	<p>新共同調理場に移行した後も、子どもたちの食欲をそそるような工夫については、検討していきます。</p> <p>調理室については、令和5年の夏休みに調理器具の撤去等を行い配膳室に改修します。その際に余剰スペースが生じる場合には、学校と相談し有効活用を検討していきます。</p>
7	一小	<p>反対です。一小は立て替えたばかりで、調理場も新しい。その調理場を使わないのは、血税を無駄にしています。補助金でさえ何十年の縛りがあるのに。</p> <p>一小は自校で調理する何十年という年月の伝統があります。その伝統を壊す。</p> <p>また数年前に起こった食中毒事件、分散していたから少数で済む、リスクを考えるとほしい。集団食中毒が起こればどう対応するのか。もお教えください。</p>	<p>市は、食中毒やアレルギ―事故は子ども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います。</p> <p>単独調理校の調理室は、面積の制約から、国の学校給食衛生管理基準を充たした施設となっておらず、栄養士や調理員などの工夫により衛生管理を行っています。新共同調理場に移行することで、国の基準やHACCPに準拠した施設での衛生管理が可能となるとともに、アレルギ―対応についても、アレルギ―対応専用室を設置し、専任の栄養士と調理員を配置することとで、万全の対応が可能となります。</p> <p>なお、万が一食中毒事故が発生した場合には、国の基準に基づき、関係各所に連絡・相談の上、必要な措置を講じるとともに、二次感染の防止に努めます。</p>
8	一小	<p>中学校のランチボックス給食の評判がよくないので1日も早い中学校での給食提供を希望します。</p>	<p>令和5年2学期の供用開始が遅れないよう、新共同調理場の整備を進めていきます。また、ランチボックス形式の中学校給食についても、様々な工夫により改善を図っていきます。</p>



番号	学校	意見	市の考え方
9	一小	<p>共同調理場での調理を取り入れて欲しくありません。校舎内に給食室を作ったのに、せつかくの食育の機会が失われてしまいます。実際に給食室の様子や見本の給食をしょつちゅう見に行っていたときもあり、毎日楽しみに過ごしました。</p> <p>また、食中毒の時には、自校調理だったため、給食を続けていただき、親としてはとても安心しました。給食関係でトラブルが起きていたのは大体共同の場合が多い様で、心配しています。</p> <p>きょうだいが入学する頃には、自校給食が無くなっているのかと、思うととても悲しく、また不安です。子供関係の予算を削らないで欲しいです！！</p>	<p>新共同調理場に移行した後も、栄養士等の定期的な学校訪問や、ICTを活用した児童にとつて給食を身近に感じられる取組などにより食育の充実を図っていきます。</p> <p>平成29年2月に本市の現共同調理場から提供した給食を起因とする食中毒事故については、食材納入業者から納品された個別包装の「キザミのり」に付着していたノロウイルスが原因であったことから、再発防止策として、食材納入業者の製品製造過程の衛生管理状況をチェックできる仕組みを導入しました。さらに、事故を風化させず二度と食中毒事故を起こさないよう、毎年2月には学校給食に関わる全ての職員に改めてこの事案について周知するとともに、再発防止として、食材調達に関する対策、調理工程における対策、衛生管理に関する対策を徹底して実施しています。新共同調理場においても、これらの対策を徹底してまいります。</p>
10	一小	<p>今ある、お代わりという無駄でない給食は維持されますか？</p>	<p>新共同調理場においても、給食に余りが出た場合には、お代わりは可能となる予定です。</p>
11	二小	<p>1. 調理員さんには、希望としてはタバコを吸わないでいただきたい。以前にニュースで、給食の中にタバコの吸いながらなどが混入していた報道があり、失望したため。また、どうしても休憩時にタバコを吸ったとしたら、その手をよく洗ってほしい。調理員さんの作る様子は、毎日誰か確認できないため、モラルを徹底していただきたいです。</p> <p>2. おいしさのレベルと安全性を落とさないでほしい。現在、2小の給食は大変おいしく大変満足しているのですが、添加物を加えない（ハムさえ手作りだそうです）、だしのおいしさで調味する、シチュウもルウではなく粉から作る、など感動する説明がありました。調理場が大規模になることで、そうした味へのこだわりは失われないのでしょうか？味へのこだわりと安全性を維持してほしいと思っています。</p>	<p>調理員の衛生管理については、国の衛生管理基準等に基づき万全を期しており、手洗いの徹底はもちろん、タバコを吸いながら調理をすることはありません。今後も衛生管理を徹底してまいります。</p> <p>現共同調理場でも手作り調理や献立などでおいしい給食を提供するために工夫をしています。また、食缶の保温性向上により児童は温かい給食を食べています。単独調理校と全く同じ対応は困難ですが、新共同調理場でも引き続き市の栄養士が献立を作成し、栄養バランスと美味しさにこだわりを持って給食を提供してまいります。</p> <p>また、新共同調理場は、国の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に準拠するとともに、国際的な衛生管理手法であるHACCPに準拠した作業区域の確保と衛生管理の整った施設とし、HACCPに準拠した調理の工程管理を行うことで、衛生管理を徹底し安全な給食を提供します。</p>

番号	学校	意見	市の考え
12	三小	<p>子供の安心安全の為に、自校方式として欲しいです。温かい物をすぐに、児童に食べさせられるため。作っている人の顔が見れるため。万一、集団の食中毒などが発生した場合でも、その学校（一校）だけで食い止められます。作っている場所が見えないので心配です。絶対に共同調理場は反対です。</p> <p>全ての保護者に確認したのでしょうか？私は確認されていません。（可否など）勝手に決めないで下さい。</p>	<p>市は、食中毒やアレルギー事故は子ども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います。</p> <p>そこで、調理室の面積の制約から、国の学校給食衛生管理基準を充たした施設となっておらず、栄養士や調理員などの工夫により衛生管理を行っている単独調理校を、国の基準や HACCP に準拠した施設での衛生管理が可能となり、また、アレルギー対応食専用室を備え、専任の栄養士と調理員を配置した新共同調理場に移行することとしました。</p> <p>現共同調理場の対象校では、食缶の保温性向上により児童は温かい給食を食べています。また、新共同調理場に移行した後も、栄養士等の定期的な学校訪問や、ICTを活用した児童にとって給食を身近に感じられる取組などにより食育の充実を図っていきます。</p> <p>新共同調理場整備については、学識経験者や市民などで構成する学校給食運営審議会の答申やパブリックコメント、教育委員会での審議など、広く意見を聞きながら方針を取りまとめました。</p> <p>市議会においては、文教委員会に新共同調理場に関連した報告を定期的に行っているほか、本会議においても、一般質問等により多くの質問を受け、説明をしています。</p> <p>また、令和2年8月、9月には女性総合センターと市民会館で市民説明会を開催しました。</p> <p>今後、事業内容等により理解してもらおうため、学校説明会や現共同調理場での見学会や試食会を実施する予定です。</p>
13	三小	<p>学校内で調理して頂いてます。子供達も給食を作っている所が見られるし、出来たてを食べられる。感謝の気持ちも伝えられるのは素敵なことだと思います。</p> <p>共同にしてメリットは？食中毒や最近だとかたやきそば？揚げすぎでカチカチになりニュースにもなりました。不安もあります。</p>	<p>市は、食中毒やアレルギー事故は子ども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います。</p> <p>そこで、調理室の面積の制約から、国の学校給食衛生管理基準を充たした施設となっておらず、栄養士や調理員などの工夫により衛生管理を行っている単独調理校を、国の基準や HACCP に準拠した施設での衛生管理が可能となり、また、アレルギー対応食専用室を備え、専任の栄養士と調理員を配置した新共同調理場に移行することとしました。</p> <p>ご指摘のような調理過程の事故については、運営事業者と協力して未然防止に努めていきます。</p>

番号	学校	意見	市の考え方
14	三小	共同調理場から給食を運び出す方法、輸送方法は？ 運搬車には衛生面、保温、保冷の何かしらの機能がありますか？ 一校につき、何台の運搬車で搬入しますか？ 校内の現調理室はどのように機能、活用されますか？ 食事後の食器、輸送容器、残飯の処理、始末はどのようにされますか？	共同調理場では、給食を保温食缶等に配缶したうえで、コンテナに収納し、配送車で各学校に配送します。 配送車については、配送員も含めて、国の基準に基づく衛生管理を徹底します。給食は、保温食缶等により温かいまま提供します。 配送車は、学校と共同調理場を複数回往復しながら、基本的には1台が1～2校に配送する予定です。 現在の調理室は、改修し、配膳室として使用します。 食事後の食器や食缶（残滓も食缶に入れる）はコンテナに収納し、共同調理場へ運び入れ、洗浄や消毒、残滓処理等を行います。なお、共同調理場では、現共同調理場と同様に、残滓や野菜くずを堆肥化し、リサイクルを進めていきます。
15	三小	学校へ行く楽しみ一つが給食でした。美味しい給食を楽しみにワクワクしながら登校する姿が印象的でした。そんな給食を今まで提供してくださりと、ありがとうございます。自校調理室での給食との差がないよう、変わらず楽しみの一つとなるよう取り組んで頂けることを期待しております。どうぞ、よろしく願いました。	令和5年2学期の供用開始が遅れないよう、新共同調理場の整備を進めていきます。 新共同調理場に移行した後も、市栄養士が献立を作成し、手作り給食や献立の工夫により美味しい給食の提供に努めるとともに、栄養士等の定期的な学校訪問や、ICTを活用した児童にとって給食を身近に感じられる取組などにより食育の充実を図っていきます。
16	三小	未だに自校式がなくなる事に納得していません。新しい共同調理場のシステムやメリットは理解しましたが、多くの子供達が自校で給食を作ってくれている事を楽しみにしているのに、どうしても無くさなければいけないのか悲しいです。 栄養士さん調理師さんとの交流も楽しみの1つでした。食育は大切です。そういった関係もこれからも続けて行って欲しいです。	新共同調理場に移行した後も、栄養士等の定期的な学校訪問や、ICTを活用した児童にとって給食を身近に感じられる取組などにより食育の充実を図っていきます。
17	三小	うちの子供は学校の給食が大好きなので、調理場所が変更になることを伝えると、ガツカリしていました。 数年前立川の給食センターから大規模なノロウイルス感染者が出たことがありました。どの給食センターでも起こりうる内容だと理解しているのですが、少し不安は残っているのが正直なところなんです。 ですが、小学校だけでなく中学校でも給食を作っていただけだからで、保護者としてはとても助かるので、特に異論はありません。今まで学校で美味しい給食を作っていたただいたことを感謝しつつ、新しい給食も美味しいといいな…と子供が言っていました。	平成29年2月に現共同調理場から提供した給食を起因とする食中毒事故については、食材納入業者から納品された個別包装の「キザミのり」に付着していたノロウイルスが原因であったことから、再発防止策として、食材納入業者の製品製造過程の衛生管理状況をチェックできる仕組みを導入しました。さらに、事故を風化させず二度と食中毒事故を起こさないよう、毎年2月には学校給食に関わる全ての職員に改めてこの事案について周知するとともに、再発防止として、食材調達に関する対策、調理工程における対策、衛生管理に関する対策を徹底してまいります。新共同調理場においても、これらの対策を徹底してまいります。 また、新共同調理場においても市栄養士が献立を作成し、栄養バランスと美味しさにこだわりの持った給食を提供してまいります。

番号	学校	意見	市の考え方
18	三小	集団感染、集団食中毒等を考えるとマクロロよりミクロで管理している方が安全を感じる。(リスクの分散)(責任感の負担の重さ)現場(子どもや教師)にとって作り手の顔が分かった方が安心、何かあった時の早期対応ができると思う。	市は、食中毒やアレルギ―事故は子ども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います。そこで、調理室の面積の制約から、国の学校給食衛生管理基準を充たした施設となっておらず、栄養士や調理員などの工夫により衛生管理を行っている単独調理校を、国の基準やHACCPに準拠した施設での衛生管理が可能となり、また、アレルギ―対応食専用室を備え、専任の栄養士と調理員を配置した新共同調理場に移行することとしました。
19	三小	中学校でも温かくて栄養バランスの良い給食が提供されるのはとても嬉しいです。	令和5年2学期の供用開始が遅れないように、本事業を進めていきます。
20	三小	校舎内に調理場、給食室がある小学校まで共同調理場へと切り替えることになるのは残念で、食育の観点からももったいないと感じます。調理の過程が見えたり、料理の香り・匂いが感じられたりすることで子どもに与える刺激や感じ取るものは何物にも代えがたいと考えます。その観点から、再考の余地があるなら検討いただけると幸いです。	新共同調理場に移行した後も、栄養士等の定期的な学校訪問や、ICTを活用した児童にとって給食を身近に感じられる取組などにより食育の充実を図っていきます。
21	三小	安全で衛生的な共同調理場への整備に大賛成です。自校調理の現場は中に入れないため、調理の様子を見学したことがあります(児童)。是非新しくなった際は、早い時期に見学の機会を頂けたらと思います(前倒しで現在の共同調理場でもよいかと思います)。上から見ることも出来る様なので…。期待しています。よろしくお願ひします。	令和5年2学期の供用開始が遅れないよう、新共同調理場の整備を進めていきます。 新共同調理場の見学会や試食会については、令和5年2学期の供用開始後に実施する予定です。また、新型コロナウイルス感染症の状況を踏まえての対応にはなりますが、単独調理校の保護者を対象として、現共同調理場の見学会や試食会を令和3年度中に実施する予定です。
22	三小	今の質を落とさず作って欲しいです。とてもおいしいから給食が苦手な子も克服できているお話をよく聞きます。ほとんどの児童が三小給食が大好きです。単独調理校は調理していただく方々とコミュニケーションが取れることが素晴らしいことだと思います。我が子は手紙を書いたりしています。なくなることが寂しいです。 1 番の思いは三小から調理室をなくしてほしくありません！	現共同調理場でも手作り調理や献立などでおいしい給食を提供するために工夫をしています。また、食缶の保温性向上により児童は温かい給食を食べています。単独調理校と全く同じ対応は困難ですが、新共同調理場でも、引き続き市栄養士が献立を作成し、栄養バランスと美味しさにこだわりを持って給食を提供していきます。 また、新共同調理場に移行した後も、栄養士等の定期的な学校訪問や、ICTを活用した児童にとって給食を身近に感じられる取組など、可能な限り子どもたちとのコミュニケーションを図るよう努めていきます。
23	三小	これからの運営に期待しています。	令和5年2学期の供用開始が遅れないよう、新共同調理場の整備を進めていきます。



番号	学校	意見	市の考え方
24	四小	<p>小学校に入学してから、自校で調理された給食を食べられるようになって、子供はとても喜んでおり、給食の時間も学校生活の楽しみの1つとなっているので、配送の給食になってしまうのは残念な気がします。このお手紙をもらってきて内容を聞かれたので、2年後から配送の給食に変わってしまいかもと子供に話したところ、今の給食が良い、変わってほしくないと言っていました。</p> <p>また、先日、埼玉で皿うどんの麺を提供時間に間に合わなくなると思っ、麺を大量に入れてあげた子供がいたというニュースを見ただので、1つが硬くなりすぎ歯が欠けた子供がいたというニュースを見ただので、1つの共同調理場で17校分の給食を作ると、似たような事故が起きそうなのがして、いささか不安です。</p> <p>平成29年に立川市学校給食共同調理場から提供した給食に起因する食中毒が発生したことが適切であるのかどうかも疑問に思います。</p>	<p>平成29年2月に現共同調理場から提供した給食を起因とする食中毒事故については、食材納入業者から納品された個別包装の「キザミのり」に付着していたノロウイルスが原因であったことから、再発防止策として、食材納入業者の製品製造過程の衛生管理状況をチェックできる仕組みを導入しました。さらに、事故を風化させず二度と食中毒事故を起こさないよう、毎年2月には学校給食に関わる全ての職員に改めてこの事案について周知するとともに、再発防止として、食材調達に関する対策、調理工程における対策、衛生管理に関する対策を徹底しています。新共同調理場においても、これらの対策を徹底していきます。</p> <p>また、ご指摘のような調理過程の事故については、運営事業者と協力しながら未然防止に努めていきます。</p> <p>17校の児童・生徒及び教職員を含めた食数を提供できる規模の新共同調理場を整備します。</p>
25	四小	<p>なんで給食室が学校にあるのに、わざわざセンター給食を導入する必要があるのですか？子供達は給食室がある事によって、今日のお昼は何かな？と匂いを感じ楽しみにしながら授業を受けています。あたたかく美味しい四小の給食をわざわざセンターにする理由は人件費の削減ですか？子供達の事を考えるならば、自校給食は廃止にすべきではないです。センター給食には反対です。</p>	<p>単独調理校の調理室は、面積の制約で国の学校給食衛生管理基準を満たした施設となっておらず、栄養士や調理員などの工夫により衛生管理を行っています。新共同調理場に移行することで、国の基準やHACCPに準拠した施設での衛生管理が可能となるとともに、アレルギー対応について、アレルギー対応食専用室を設置し、専任の栄養士と調理員を配置することで、万全の対応が可能となります。</p> <p>より安全・安心な給食を児童・生徒に提供するために単独調理校を新共同調理場に移行することとしました。</p>
26	四小	<p>共同調理場については反対です。</p>	<p>ご意見として承ります。</p>

番号	学校	意見	市の考え
27	四小	<p>温かい状態で提供していただけたのは有り難いですが、以前食中毒があったと思います。その後の対策としてこのような状況になったのでしょうか。</p> <p>温かい状態で運ぶのも不安が残ります。完全に冷まし、各学校で温めると言うのは出来ないのかなと思います。やはり4時間目辺りから給食のいい匂いがしてくるとこのようにも体験して欲しいです。</p>	<p>平成29年2月に現共同調理場から提供した給食を起因とする食中毒事故については、食材納入業者から納品された個別包装の「キザミのり」に付着していたノロウイルスが原因であったことから、再発防止策として、食材納入業者の製品製造過程の衛生管理状況をチェックできる仕組みを導入しました。さらに、事故を風化させず二度と食中毒事故を起こさないよう、毎年2月には学校給食に関わる全ての職員に改めてこの事案について周知するとともに、再発防止として、食材調達に関する対策、調理工程における対策、衛生管理に関する対策を徹底しています。新共同調理場においても、このような対策を徹底していきます。</p> <p>学校給食については、食中毒事故を防ぐため、国の学校給食衛生管理基準に基づき十分な加熱処理を行い、調理後2時間以内に喫食することとされており、本市もこの基準に基づき運用していきまますので、ご安心いただければと思います。</p>
28	四小	<p>まず、立川市立中学校への給食提供については、賛成します。温かく美味しい、栄養価の高い給食を全生徒に提供できるメリットは大きいと思います。</p> <p>次に、市内で現在単独調理の給食を提供している小学校への共同調理適用には、反対します。理由としては、現状で各校の栄養士さんが各校の生徒の顔を見ながら、きめ細やかに考え、美味しい献立を提示してくださっているメリットが大きいからです。食育の面での取り組みも実感できています。</p> <p>また、過去に市内の既存共同調理場において、海苔が原因となった食中毒があり、長期の給食提供停止となっていました。あのような事態が再発した場合への強い不安感があります。</p> <p>今回の施策、私には中学校への給食提供の公約を実現させるために、コスト的な理由で、市内の順調に運営できている単独調理の小学校、ひいては子たちの食事が犠牲になっているように見えます。子供達にきちんと予算をかけてください。そうでないなら、市への納税への気持ちなどがなくなります。子供たちに使って欲しいからこそ、ふるさと納税などはせせすに満額を立川市に納めておりますが、それを考え直すことになると思います。</p>	<p>市は、食中毒やアレルギー事故は子ども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います。</p> <p>そこで、調理室の面積の制約から、国の学校給食衛生管理基準を満たした施設となっておらず、栄養士や調理員などの工夫により衛生管理を行っている単独調理校を、国の基準や HACCP に準拠した施設での衛生管理が可能となり、また、アレルギー対応食専用室を備え、専任の栄養士と調理員を配置した新共同調理場に移行することとしました。</p> <p>新共同調理場に移行した後も、栄養士等の定期的な学校訪問や、ICTを活用した児童にとつて給食を身近に感じられる取組などにより食育の充実を図っていきます。</p> <p>平成29年2月に現共同調理場から提供した給食を起因とする食中毒事故については、食材納入業者から納品された個別包装の「キザミのり」に付着したノロウイルスが原因であったことから、再発防止策として、食材納入業者の製品製造過程の衛生管理をチェックできる仕組みを導入しました。さらに、事故を風化させず二度と食中毒事故を起こさないよう、毎年2月に学校給食に関わる全ての職員に改めてこの事案を周知するとともに、再発防止として、食材調達に関する対策、調理工程における対策、衛生管理に関する対策を徹底して実施していきまます。新共同調理場においても、このような対策を徹底していきまます。</p>
29	四小	<p>四小の給食は子供たちは美味しいと言ってます。楽しみにしている給食なので共同になっても変わらぬ美味しい給食をお願いします。</p>	<p>新共同調理場でも引き続き市栄養士が献立を作成し、栄養バランスと美味しさにこだわって給食を提供していきまます。</p>

番号	学校	意見	市の考え方
30	四小	<p>子供は保育園の方が給食が美味しかったとよくいっています。見た目、バランス、メニューなどよく吟味していただきたい。子供がまいにち食べたくなる、楽しみにできる、給食をお願いしたい。自校給食にかなうものはないと思いますが、なぜ、センターなんだろうか。</p>	<p>市は、食中毒やアレルギー事故は子ども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います。</p> <p>そこで、調理室の面積の制約から、国の学校給食衛生管理基準を充たした施設となっておらず、栄養士や調理員などの工夫により衛生管理を行っている単独調理校を、国の基準や HACCP に準拠した施設での衛生管理が可能となり、また、アレルギー対応食専用室を備え、専任の栄養士と調理員を配置した新共同調理場に移行することとしました。</p> <p>また、新共同調理場でも引き続き市栄養士が献立を作成し、栄養バランスと美味しさにこだわって給食を提供していきます。</p>
31	四小	<p>食育の観点からは、自校式の方が遥かに上回っていると思います。給食のおばさん、おじさんは身近な存在で、美味しかった時は感謝。食べられなかった時は、申し訳ない気持ちになるものです。栄養士さんも毎日クラスを見て回ってくれますし、献立にも愛を感じます。学校はそういう愛や感謝を感じて、人間というものを学ぶところです。それがなくなってしまうな。と懸念します。</p> <p>「今日は一年生が一生懸命皮を剥いてくれたとうもうころこでスーブを作りました」とか、「今日の献立は〇年〇組のリクエスト給食です」とか出来なくなるんですよ。食育を超えて、他人の気持ちに想いを馳せるとか、思いやるとか、そういう体験ができる貴重な教材なんだと思います。</p>	<p>新共同調理場に移行した後も、栄養士等の定期的な学校訪問や、ICTを活用した児童にとって給食を身近に感じられる取組などにより食育の充実を図っていきます。</p> <p>また、新共同調理場においても、給食時間に流す放送の原稿は市栄養士が作成するほか、6年生のリクエスト給食も実施する予定です。</p>
32	四小	<p>現在、学校内で作りたてのとてもおいしい給食を頂いています。給食の時間は学校生活の中で、子供にとって一番の至福の時間と言っても過言ではありません。なぜなら、毎日の晩御飯の会話ではその日に食べた給食の献立で美味しくお代わりを何回したかについて子供が嬉しそうに教えてくれます。</p> <p>また、栄養士さんが放送で教えてくれた食材の知識と、良く食べるクラスなので時には給食の量の補充もしてくれていることを会話で知りました。学校給食共同調理場になることで、このような柔軟な対応や学びの機会がなくなるとを残念に思います。</p> <p>もう一つとても個人的な思いになりますが、毎年、6年生が卒業する前にもう一度食べたい給食の献立をリクエストする行事があり、2学期から学校給食共同調理場のスタートではそれが出来なくなることが残念です。</p>	<p>新共同調理場に移行した後も、栄養士等の定期的な学校訪問や、ICTを活用した児童にとって給食を身近に感じることができ取組などにより食育の充実を図っていきます。</p> <p>また、新共同調理場においても、給食時間に流す放送の原稿は市栄養士が作成するほか、6年生のリクエスト給食も実施する予定です。</p> <p>なお、給食に余りが出た場合には、お代わりも可能となる予定です。</p>

番号	学校	意見	市の考え方
33	四小	今まで通り、子供達の楽しみのひとつになるようなメニュー作りをして頂けたら幸いです。	新共同調理場でも引き続き市栄養士が献立を作成し、栄養バランスと美味しさにこだわって給食を提供していきます。
34	四小	自校式のままがいいです。集団食中毒が怖いです。	平成29年2月に現共同調理場から提供した給食を起因とする食中毒事故については、食材納入業者から納品された個別包装の「キザミのり」に付着したノロウイルスが原因であったことから、再発防止策として、食材納入業者の製品製造過程の衛生管理をチェックできる仕組みを導入しました。さらに、事故を風化させず二度と食中毒事故を起こさないよう、毎年2月に学校給食に関わる全ての職員に改めてこの事案を周知するとともに、再発防止として、食材調達に関する対策、調理工程における対策、衛生管理に関する対策を徹底して実施していきます。新共同調理場においても、このような対策を徹底していきます。
35	四小	自校式を維持してもらいたかったのですが、アレルギー対応など、仕方ない部分もあります。また、中学校へは給食を導入してもらいたいのので、自校式の閉鎖はやむを得ないと思っています。 子どもたちへの食育は、今まで以上にしっかりとお願いします。我が家は食育に気を使っている方だと思いますが、まるでされていないご家庭も多いと感じています。これからの日本の日本を担う子どもたちに、食事の大切さがありがたさをしっかりと伝えてほしいと思います。	新共同調理場に移行した後も、栄養士等の定期的な学校訪問や、ICTを活用した児童にとって給食を身近に感じられる取組などにより食育の充実を図っていきます。



番号	学校	意見	市の考え方
36	四小	<p>自校調理室での調理を全校切り捨ててまで共同調理場での給食にする意味を今一度考えていただきたい。</p> <p>昨年から続くコロナ禍で子どもたちは様々な貴重な今を奪われてしまいました。作り手が見える安心した食事環境の維持は今まで以上に大事なことではないでしょうか。調理室の老朽化など、具体的な問題に直面した時に、共同調理場での調理に切り替えるなど、臨機応変に対応できませんか？それを見越しての調理場の設備を見直せませんか？</p> <p>また、調理師の方たちはその道のプロです。貴重な専門職の方々の活躍の場をなぜわざわざ奪ってしまうのですか？立川市の自校調理給食は美味しい！と思っている教職員の方も多いと思います。</p> <p>一斉に共同調理場での給食提供にする意味は、人件費や利便性など、大人の都合しかない。子ども対象に市議会議場を使った話し合いをしたり、色々な取り組みをしてきていると今まで思っていました。給食に関しては市長の公約だから。という理由だけで推し進めていますか？教育委員会の方々が今回の給食説明会で話をしている姿を見て、本当にこの人たちも子どもたちのことを思って、これが最善だと思っているのだろうか…。仕事と割り切り切ってしまうのか…と思いました。</p>	<p>市は、食中毒やアレルギー事故は子どもへ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います。</p> <p>そこで、将来に亘り安全・安心な給食を提供することが可能となる新共同調理場を整備し、そこに単独調理校を含めることとしました。</p> <p>単独調理校の調理室は、面積の制約で国の学校給食衛生管理基準を満たした施設となっておらず、栄養士や調理員などの工夫により衛生管理を行っています。新共同調理場に移行することで、国の基準や HACCP に準拠した施設での衛生管理が可能となります。また、アレルギー対応についても、アレルギー対応食専用室を設置し、専任の栄養士と調理員を配置することで、万全の対応が可能となります。</p> <p>また、現共同調理場でも手作り調理や献立などで美味しい給食を提供するために工夫をしています。また、食缶の保温性向上により児童は温かい給食を食べています。単独調理校と全く同じ対応は困難ですが、新共同調理場でも引き続き市栄養士が献立を作成し、栄養バランスと美味しさにこだわりの持った給食を提供していきます。</p>

番号	学校	意見	市の考え
37	四小	<p>いつもおいしい給食をご提供いただき誠にありがとうございます。今は自校式給食をいただいております、子供からおいしかったと好評です。諸々の事情から共同調理場整備事業がすすみ、中学校でも保温食缶で配達された給食が食べられるようになることとでありがたいです。</p> <p>自校式給食の良いところ「作りたてを味わえる」は食缶の保温性の向上などにより、改善できるかと思うのですが、他の面、例えば栄養士さん、調理員さんの顔が分るので子供たちが仕事をイメージしやすさ、感謝の気持ちを伝えやすいといった自校式給食の利点もたくさんあると思います。給食時の栄養士さんのコメント？なども子供たちは楽しみにしていたりすることもあるようです。</p> <p>自校式から共同調理場に移行してもこういう利点を継続していただける工夫ができると良いなと個人的に思っています。すみません、意見を書いただけで具体策は今のところ思いつかないのですが、例えば、共同調理場に見学に行ける日を学校で設けるとか…？勤労感謝の日に合わせてお手紙を書くとか…？</p>	<p>単独調理校に比べて共同調理場では調理している人の顔は見えずらくなりますが、新共同調理場に移行した後も、栄養士等の定期的な学校訪問や、ICTを活用した児童にとって給食を身近に感じられる取組などにより食育の充実を図っていきます。</p> <p>なお、給食時間に流す放送の原稿については、引き続き市の栄養士が作成していく予定です。また、現共同調理場の対象校では、小学3年生の社会科学見学として、共同調理場の見学をしていますので、新共同調理場でも同様に施設見学の機会を設ける予定です。</p>
38	四小	<p>給食の提供のなかった中学校でも給食が出る様になることはとても良いと思います。</p> <p>ただ防災の点から、自校で単独で作っていた給食がなくなるのは残念です。災害時避難所になる学校で、普段から使用している給食調理設備が役立つのではないかと思います。設備だけでなく、地域に住む給食室の調理員さんが避難されて来ていたら、その方を中心に炊き出しもできることでしょう。各地域で小さな集団に復活するための設備環境が備わっていることは自分たちでその地域を守るために重要だと考えます。</p> <p>給食センター一括で立川市全域の災害時対応は、各地が分断されていない場合には、大変力強く感じますが、水の供給や停電、道路状況が悪化した場合は復旧に時間がかかることになりそうです。今ある単独調理方式の学校は現状維持できないものでしょうか。</p>	<p>市の災害時対応は「立川市地域防災計画」で定められており、一次避難所である小・中学校の調理室の調理設備については、操作に専門的な知識が必要で一般の方が扱うことは危険を伴うことから、これらの機器の使用は想定されていません。</p> <p>新共同調理場は、災害支援物資提供の二次集積拠点となり、約11万食のアルファ化米（アレルギーマスク対応食を含む）の備蓄と貯水層の設置、燃料、屋外釜の配備などにより、ライフラインが止まっても温かいアルファ化米を提供できるようにします。また、給食配送車を活用して一次避難所（小・中学校）への備蓄食料等の提供も行います。道路の閉塞やライフラインの復旧については、立川市地域防災計画の中で関係事業者等と協定を結び対応することとしています。</p>

番号	学校	意見	市の考え
39	四小	<p>新しい共同調理場につき整備くださりありがとうございます。前倒し大歓迎です。ぜひ、1学期から給食が始められるように進めていただけたら幸いです。</p> <p>管理栄養士が子どもの成長に合わせて考えてくださる給食は親にとり、また子どもたちにとって大切です。給食で食べられるようになる食材もあると思います。立川市で育つ子どもたちが健康で差別なく全員が同じものを食べやすく育つよう、また、多くの子どもたちが給食を食べられるよう、前向きな前倒し計画をお願いします。</p>	<p>新共同調理場については、本年6月から約2年間かけ施設的设计・建設を行い、令和5年2学期からの供用開始を予定しております。整備スケジュールは大変タイトになっており、工期を短縮することは難しい状況です。供用開始が遅れないようにしっかりと新共同調理場の整備を進めていきます。</p>
40	五小	<p>学校内の調理室はどうなるのですか？教室などにするのであれば、工事が必要になるんでしょうか？</p>	<p>新共同調理場移行のため、各学校においては、調理室を配膳室に改修するほか、給食搬入用のプラットフォーム等の工事も行います。工事の内容・実施時期は学校ごとに異なりますが、令和3年度から5年度の主に夏休みを利用して工事を実施する予定としております。</p> <p>なお、改修内容や時期が決まりましたら当該校の保護者の皆様にお知らせいたします。</p>
41	五小	<p>私自身、共同調理方式の給食の小学校、中学校で育った為、良い点については理解しています。ただ、私の育った市では共同から単独調理方式へ変えていく流れがあった為、違和感があります。中学校での栄養バランスの取れた給食の全員喫食には大賛成です。温かくておいしいのも良いですね。</p> <p>食育、災害時に対応できる事も考え、良い面が沢山あると思いますが、正直第一から第八小学校での自校調理は続けて行って欲しかったです。</p>	<p>市は、食中毒やアレルギー事故は子ども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います。</p> <p>そこで、調理室の面積の制約から国の学校給食衛生管理基準を充たした施設となっていない単独調理校を、国の基準や世界基準の HACCP に準拠した施設での衛生管理が可能となり、また、アレルギー対応食専用室を設置し、専任の栄養士と調理員を配置することで、万全のアレルギー対応もできる新共同調理場に移行することとしました。</p>
42	五小	<p>説明動画拝見しましたが、単独調理のデメリットと共同調理場にすることのメリットしか言っていない。単独調理のメリットと共同調理場のデメリットもあげてほしい。</p> <p>意見を言ってももう決まっていることで、今更単独調理継続にならないのだからと思うし残念だけど、気持ちよく賛成ではないです。保護者も子どもも単独調理でよかったですと思っている。</p>	<p>単独調理校は、食育面や献立面で小回りが利くことが優れています。</p> <p>しかし、市は、食中毒やアレルギー事故は子ども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、将来に亘って児童・生徒に安全・安心な給食を提供する責務を負っています。</p> <p>このことから、国の基準や HACCP に準拠し、アレルギー対応食専用室と専任の栄養士と調理員を配置した新共同調理場に単独調理校を移行することとしました。</p> <p>なお、新共同調理場に移行した後、手作り給食や献立の工夫により美味しい給食の提供に努めるとともに、栄養士等の定期的な学校訪問や、ICTを活用した児童にとって給食を身近に感じられる取組などにより食育の充実を図っていきます。</p>

番号	学校	意見	市の考え方
43	五小	中学校の全員給食を希望しているので、共同調理場に賛成です。	令和5年2学期の供用開始が遅れないよう、新共同調理場の整備を進めていきます。
44	五小	<p>自校調理室での給食は、とても良かったと思います。わたしが子ども頃は共同調理場から運ばれてきた給食で毎日美味しく食べてました。立川は自校調理しているのか！と入学時にとっても羨ましく思ったのを思い出します。それは、作っている人を毎日子どもが肌で感じた、作り立てを食べられたり、校内放送でこんなことを話していた、と子どもが教えてくれたのを聞きながら、そういうのを全部含めて教育なのかなーと感じてました。</p> <p>ですが、立川市全体で考えるところや中学生もランチボックスではなく給食になることや、災害時のことなど全部含めて考えると、これがこれからの時代にあっているんだろうな、と感じています。</p> <p>これまでと同じように、とは、実際のところなかなか難しいと思いますが、小、中学生へ給食を通して伝えたいこと・学んで欲しいことをするのために模索しながら取り組んでいただきたいと思います。また立川市の野菜だけでなく、近隣の市や東京都の野菜をたくさん使って頂きたいなと思います！</p>	<p>新共同調理場に移行した後も、栄養士等の定期的な学校訪問や、ICTを活用した児童にとっって給食を身近に感じられるような取組により食育の充実を図っていきます。なお、給食時間に流す放送の原稿については、引き続き市栄養士が作成します。</p> <p>地元農産物等の野菜については、児童・生徒に旬の時期においしく食べてもらおうよう献立等の工夫をしていきます。</p>
45	五小	<p>1年生、6年生の保護者は給食試食会という行事があります。高学年が校外学習で教室が空いている時に、前もって出席する保護者の人数をお伝えし、当日集金していました。今度、共同調理場になって場合は上記のような行事が可能なのかお聞きしたいです。</p> <p>又、可能な場合は、人数、お金はいつの時点で知らせたり、支払うのかお伝えしてほしいです。</p>	<p>新共同調理場に移行した後も、現共同調理場と同様に学校での保護者試食会の開催は可能です。人数調整や集金方法などの運用内容が決まりましたら、保護者の皆様にお知らせします。</p>



番号	学校	意見	市の考え方
46	五小	<p>全体に、学校給食共同調理場で作る給食よりも五小の調理員さんが作った給食がおいしいです。だから学校給食共同調理場の給食は、反対です！</p> <p>…と子どもが涙ながらに訴えていたためそのまま書いてもらいました。五小の給食は先生方の間でも話題になるほどおいしいものだと思います。五小の自慢のひとつでもあります。下の子ども4月から小学生ですが、「五小の給食」をととても楽しみにしています。</p> <p>中学校の給食については、資料を見る限り質が上がるように思いますが、賛成です。ありがたいことです。</p> <p>願わくば、給食のクオリティについては「五小の給食」と遜色ないものとしてもらいたいです。そして子どもが今と同じように「給食がおいしいのが自慢」と声を大にして言えると良いです。よろしくお願ひします。</p> <p>◎手作りソーセージ、◎しょうゆラーメン、◎サターアランダギー、◎たらこトースト、◎あげパン 特にこれらが今後も同じレベルで継続してほしいメニューとのこと。</p>	<p>現共同調理場でも手作り調理や献立などでおいしい給食を提供するたに工夫をしています。単独調理校とまったく同様の献立で給食を提供することは困難ですが、現共同調理場でも単独調理校と同様にラーメンやサターアランダギー、たらこトースト、揚げパンなどの献立を提供しているほか、豚キムチチャーハンや手作りメロンパンなども人気献立となつています。本市は手作り給食を重視しており、現共同調理場でも子どもからレシピを教えてほしいと言われることもあり、色々と試作をしながら、おいしい献立となるように工夫しています。</p> <p>新共同調理場でも引き続き市栄養士が献立を作成し、栄養バランスと美味しさにこだわって給食を提供していきます。</p>
47	五小	<p>中学生も温かい給食が採れること、安心したアレルギー対応が可能になることが分かりました。</p> <p>しかし、防災力の向上、食育はうたえるのでしょうか。災害時に一次避難所となる小中学校まで車で届けることは可能でしょうか？（道の狭さ、主要道路の通行止め）ガソリンはあるのでしょうか？（311の時、ガソリンスタンドに列ができました）また食育についても、調理の場面を見たり、調理員と言葉を交わすことが身近でなくなるので、子どもたちの関心は自然と薄れてしまっているのではないのでしょうか。</p> <p>自校給食が完璧ではありませんし、共同調理場が完璧でもありません。コスト削減のためにも共同調理場は必要な施設だと思います。ただ、過度な評価はせず、デメリットを補う対策を真摯に考えていただきたいと思ひます。</p>	<p>新共同調理場は災害支援物資提供の二次集積拠点とすることとし、約11万食のアルフア化米（アレルギー対応食を含む）の備蓄と貯水層の設置、燃料、屋外釜の配備などにより、ライフラインが止まっても温かいアルフア化米を提供できるようにします。また、給食配送車を活用して一次避難所（小・中学校）への備蓄食料等の提供も行います。道路の閉塞やライフラインの復旧については、立川市地域防災計画の中で関係事業者等と協定を結び対応することとしています。</p> <p>また、新共同調理場に移行した後も、栄養士等の定期的な学校訪問や、ICTを活用した児童にとって給食を身近に感じられるような取組により食育の充実を図っていきます。</p>

番号	学校	意見	市の考え方
48	五小	<p>給食新共同調理場について、何故？1つの場で給食を作って運ぶのか？明確な理由が理解できませんでした。小学校生活にとって、自校で給食の匂いがし作ってらるというぬくもりや、見て楽しいという学校生活の一部が、子供の感性を育てる教育でもあったのでは？と思うので、残念です。</p> <p>1つの所で、もし食中毒でも起こせば、信用問題ですし、5小は食中毒が給食センターで起きた時は、自校での給食だったので安全だったことを思うと、令和5年を目指して一括で給食を作ることがどれだけ良いのか？よく理解できません。</p> <p>全17校の小中学校の調理をするといっても、栄養士、調理師を何人用意しても、アレルギーや食物に対しての管理がしっかりしているとは言えないのでは？</p> <p>配送する車両、ガンリン、運転する人など、17校を一括する上で、自校で調理するよりメリットが大きいのでしょうか？配送事故があった場合は？不安材料を挙げればきりがなく…給食室だった所は今後、何の活用をしていくのか？ノロウイルス、インフルエンザ、あらゆるウイルスがある中、調理する人数が多ければ、特定も困難なのは？外国人就労者もアルバイトや社員で雇う中、衛生面でも安心安全なのですかね？</p> <p>温かくておいしいのは当然のことだと思いますし、アレルギー対策は万全も当たり前です。なぜ？自校で作れないのか？疑問です。</p>	<p>新共同調理場に移行した後も栄養士等の定期的な学校訪問や、ICTを活用した児童にとって給食を身近に感じられる取組などにより食育の充実を図っていきます。</p> <p>平成29年2月に現共同調理場から提供した給食を起因とする食中毒事故は、食材納入業者から納品された個別包装の「キザミのり」に付着したノロウイルスが原因であったことから、再発防止策として、食材納入業者の製品製造過程の衛生管理をチェックできる仕組みを導入しました。さらに、事故を風化させず二度と食中毒事故を起こさないよう、毎年2月に学校給食に関わる全ての職員に改めてこの事実を周知するとともに、再発防止として、食材調達に関する対策、調理工程における対策、衛生管理に関する対策を徹底して実施しております。新共同調理場においても、これらの対策を徹底してまいります。</p> <p>アレルギー対策については、食材の納品から調理、配送、配膳等、全ての工程で徹底して管理する必要があるため、現共同調理場と同様に、市と運営事業者でしっかりと取り組んでいきます。</p> <p>また、配送事故などのリスクに関しても、事前に想定した上で対策を講じてまいります。</p> <p>衛生面については、国際的な衛生管理手法である HACCP に準拠した作業区域の確保と衛生管理の整った施設とし、HACCP に準拠した調理の工程管理を行うことで、衛生管理を徹底してまいります。</p>
49	六小	<p>自校式の給食の美味しさを知ってしまっているのか？少し残念です。中学は今より美味しくなりそうで良かったです。</p>	<p>現共同調理場においても、手作り調理や献立などの工夫で美味しい給食の提供に努めています。また、食缶の保温性向上により、児童は温かい給食を食べています。新共同調理場でも引き続き市栄養士が献立を作成し、栄養バランスと美味しさにこだわりを持って給食を提供してまいります。</p>

番号	学校	意見	市の考え方
50	六小	以前、共同調理場で食中毒の問題があったので、反対です。また、そのようなトラブルが起きた場合、全ての学校の給食が中止になってしまうのでしょうか？	平成29年2月に現共同調理場から提供した給食を起因とする食中毒事故は、食材納入業者から納品された個別包装の「キザミのり」に付着したノロウイルスが原因であったことから、再発防止策として、食材納入業者の製品製造過程の衛生管理をチェックできる仕組みを導入しました。さらに、事故を風化させず二度と食中毒事故を起こさないよう、毎年2月に学校給食に関わる全ての職員に改めてこの事実を周知するとともに、再発防止として、食材調達に関する対策、調理工程における対策、衛生管理に関する対策を徹底して実施しております。新共同調理場においても、これらの対策を徹底していきます。 万が一食中毒事故が発生した場合は、発生原因の究明や再発防止対策の策定等、必要な措置を講じる期間について、共同調理場の使用はできなくなります。
51	六小	共同調理場の小学校から自校調理の小学校へと転校しましたが、味は自校調理のほうが断然おいしかったらしく、子どもも給食が楽しみになっていたので、共同調理への変更が良かったです。 給食はおいしくないと子どもは食べないし、食事はとても大切なので、共同調理になっても味のレベル、質はおとしてほしくありません。	現共同調理場でも手作り調理や献立などでおいしい給食を提供するために工夫しており、単独調理校同様にラーメンやサターアンダギー、たらのトースト、揚げパンなどの献立を提供しているほか、豚キムチチャーハンや手作りメロンパンなども人気献立となっています。また、食缶の保温性向上により児童は温かい給食を食べています。新共同調理場でも引き続き市栄養士が献立を作成し、栄養バランスと美味しさにこだわっています。
52	六小	自校調理室で調理されたものしか試食をした事がないので、調理場が離れた所にあつてそこから作られたものが運ばれるほどの程度温かいのか、おいしいのか全く未知のものになるので、少々心配です。 (食中毒等も含めて) どうしても冷めてしまったり、麺類はのびてしまい出来たてのおいしさはなくなってしまうのではないかとも思いますが、試食ができる機会があればよいと思います。	現共同調理場でも手作り調理や献立などでおいしい給食を提供するために工夫をしています。また、食缶の保温性向上により児童は温かい給食を食べています。新共同調理場でも引き続き市栄養士が献立を作成し、栄養バランスと美味しさにこだわっています。 新共同調理場の見学会や試食会については、令和5年2学期の供用開始後に実施する予定です。また、新型コロナウイルス感染症の状況を踏まえた対応にはなりますが、単独調理校の保護者を対象として、現共同調理場の見学会や試食会を令和3年度中に実施する予定です。
53	六小	自校式の給食が美味しい！温かい！と自分も経験してきて思っていたので、無くなってしまふのか…という残念な気持ちが大きいです。自校式のようなクオリティが保てるのか、せつなく良い環境だったのにな、と思わないかやや不安です。	現共同調理場でも手作り調理や献立などでおいしい給食を提供するために工夫をしています。また、食缶の保温性向上により児童は温かい給食を食べています。 新共同調理場でも引き続き市栄養士が献立を作成し、栄養バランスと美味しさにこだわって給食を提供していきます。

番号	学校	意見	市の考え方
54	六小	<p>調理をして下さる方のお顔、調理室から聞こえてくる音、匂い、「あつ、知ってる。あの匂いは〇〇だ!」、お昼を待ちわびる子供達。“出来上がり!!”。それを1年生から6年生、先生も一緒にいただく嬉しさ、喜び、作っていただけ感謝はすべての思いがこめこまれて“おいしい!!”と味わえる喜び、どこか、遠くから運んでくる食事とは大違い。どうか機械と流れ作業で作る食事は心が育たない、食事の大切さを肌で感じにくく、子供のためによりませんか。せっかくな調理室があるのに、何故?共同調理にするのですか。その必要はありません。一生食べていく子供達の健康と心の育ちのために、顔の見えない共同調理をやめて下さい。</p>	<p>新共同調理場移行後は、栄養士等の定期的な学校訪問や、ICTを活用した児童にとつて給食を身近に感じられる取組などにより食育の充実を図っていきます。</p> <p>また、現共同調理場では、手作り調理や献立などでおいしい給食を提供するために工夫をしています。また、食缶の保温性向上により児童は温かい給食を食べています。新共同調理場でも、単独調理校と全く同じ献立は難しいと考えています。引き続き市栄養士が手作りを重視した献立を作成し、栄養バランスと美味しさにこだわりを持って給食を提供していきます。</p> <p>単独調理校の調理室は、面積の制約で国の学校給食衛生管理基準を満たした施設となっており、栄養士や調理員などの工夫により衛生管理を行っています。新共同調理場に移行することで、国の基準や HACCP に準拠した施設での衛生管理が可能となるとともに、アレルギー対応についても、アレルギー対応食専用室を設置し、専任の栄養士と調理員を配置することで、万全の対応が可能となります。</p> <p>より安全・安心な給食を児童・生徒に提供するために単独調理校を新共同調理場に移行することとしました。</p>



番号	学校	意見	市の考え
55	六小	<p>学校給食が自校式から共同調理場になるメリットは、コスト削減のためだけにしか思えません。</p> <p>1、2、更に安全？安心？？な給食を提供/アレルギーマネジメントを万全？に：自分の学校で作った給食の方が、安全・安心だと思います。何かあった時すぐに原因を探れるし、食中毒などの被害があったら人数を最小限に抑えられます。アレルギーマネジメントの対応も、子ども達の顔が見える分より良いものになるのではないのでしょうか？</p> <p>3、あたたかか？おいしい？：温かさは自校式の方が良いですし、おいしさに関しても共同調理場での良い評判は聞かれません。</p> <p>4、食育を推進？：食育を推進するならば、顔が見える人たちが作っている給食の方がいいですね。給食室からのお便りとはとてもためになることが書いてあるし、毎月本場に工夫された6小独自の給食が提供されて本当に素晴らしいと思っています。</p> <p>5、災害時に対応？：共同調理場だから災害時に強いとは思えません。むしろ調理場が大きいぶん被害も大きくなるのではないかと思えます。</p> <p>断固反対です。メリットが感じられません。</p>	<p>単独調理場の調理室は、面積の制約で国の学校給食衛生管理基準を満たした施設となっており、栄養士や調理員などの工夫により衛生管理を行っています。新共同調理場に移行することで、国の基準や HACCP に準拠した施設での衛生管理が可能となるほか、アレルギーマネジメントについても、アレルギーマネジメント専用室を設置し、専任の栄養士と調理員を配置することで、万全の対応が可能となります。</p> <p>現共同調理場では、手作り調理や献立などでおいしい給食を提供するための工夫をしています。また、食缶の保温性向上により児童は温かい給食を食べています。新共同調理場でも、引き続き市栄養士が手作りを重視した献立を作成し、栄養バランスと美味しさにこだわって給食を提供していきます。</p> <p>食育については、新共同調理場移行後は、栄養士等の定期的な学校訪問や、ICTを活用した児童にとって給食を身近に感じられる取組などにより充実を図ります。</p> <p>災害時対応については、新共同調理場を「立川市地域防災計画」に基づき「災害支援物資提供の二次集積拠点」に位置付け、約11万食のアルファ化米（アレルギーマネジメント対応食を含む）を備蓄するとともに、ライフラインが止まっても温かいアルファ化米を提供できるように燃料や屋外釜を配備するほか、給食配送車を活用して一次避難所（小・中学校）への災害支援物資提供拠点とします。</p>
56	七小	<p>何故昨年夏に大規模改修で全てが新しくなった7小までたった3年でそれを使用しないようになるのか。本当に税金の無駄遣い！これだからお役所仕事は、と言われて然るべき。だったらその時点で新しく作らずセンターに一足早く統合すべきだった。</p> <p>市に問い合わせても防災荷物置き場にすると冷たいか冷蔵庫で来たものを冷やすだけとか言い訳していたが無駄は無駄。</p>	<p>第七小学校については、大規模改修時に現共同調理場から給食提供を受けていたのだから、調理室を改修せず、そのまま現共同調理場に統合すべきであつたところのご意見ですが、市は老朽化した学校施設の改修や建て替えを順次進めており、その工事中に調理室が使えなくなった学校に、現共同調理場から給食提供することとしています。しかし、現共同調理場の給食提供能力は、1校分程度の余裕しかありません。ことから、第七小学校を現共同調理場に統合した場合、他の学校の改修や建て替えの際に給食提供ができなくなります。</p> <p>このことから、第七小学校を現共同調理場に統合しませんでした。</p> <p>また、調理室については老朽化が進んでいたことから、児童により安心・安全な給食を提供するために改修をしました。</p> <p>なお、調理室は改修して配膳室として使用していきませんが、改修の際に余剰スペースが生じた場合には学校と相談して有効活用していきます。</p>

番号	学校	意見	市の考え方
57	八小	<p>今まで通り自校での調理を希望します。図書館コラボや学年毎のリクエスト給食など、子供が喜ぶような仕掛けを教えてください。現実に自分の子供はとても喜んでおります。</p> <p>正直言って、変わることにに関してこちら側のメリットは全く無いと感じてます。ご検討のほど、よろしくお願ひいたします。</p>	<p>単独調理校では子どもが喜ぶような仕掛けなど、小回りが利く面はありませんが、現共同調理場でもリクエスト給食や季節にまつわるメニューなど、栄養士が色々と試作をしながら、子どもが喜ぶようなおいしい献立となるように工夫しています。新共同調理場でも同様の工夫をしています。</p> <p>なお、新共同調理場に移行することで、より安全・安心な給食提供、アレルギー対策の充実、防災力の向上などのメリットがあると考えています。</p>

58	八小	<p>共同調理場について、2点お願いがあります。</p> <p>ひとつめは、第八小学校の献立をそのまま活かしてほしいことです。1年生の息子は、幼稚園では給食を完食できませんでした。他の子は完食している子もいるようで、決してまずいわけではないように思いますが、完食していない子も多かったです。そんな中、第八小学校の給食は、美味しいという噂を聞いていましたが、所詮給食だし、完食は無理だろうと気にしていませんでした。1年生になり、コロナの影響で給食が始まるのは遅かったです。初日から「完食した！」と元気に答えてくれました。あんなにキラキラした息子を見たことがありませんでした。でも偶然だろうと思いましたが、それから毎日、1日も残さず完食を1年間しました。食べることに興味がなかった息子が、給食が美味しい！美味しい！と毎日のように言います。こまったさんシリーズやぐりぐりシリーズなど、人気の本のレシピを再現したコラボ給食や、世界の料理を食べさせてくれたり、季節やイベントの料理をしてくれたり、毎日アレンジされた献立は、レストランのようでも食べたくありません。共同調理場になるのは、反対ですが、決まってしまうならば、せめて八小の献立を採用してください。現在ある共同調理場の献立を毎月見えますが、普通過ぎます。食べる楽しみを感じられません。八小の献立表は、バラエティに富んでいて、見えて楽しくなります。入学する前に聞いていた噂以上に素敵な給食でした。この給食のレシピを公開か、本にして出版して欲しいです。</p> <p>もう一つのお願いは、今の栄養士の方を学校にいていただきたいです。今、毎日調理師栄養士の方が、給食の時間に献立の説明に来るのを、1年生の息子は楽しみにしていて、その人に質問したりお話しするのが好きなので、続けて欲しいです。直接お話や給食についての質問ができるなんて、こどもたちにとっては素敵なことだと思います。食育の観点でも、続けてほしいです。</p> <p>この市長の案は、現在の子供の意見を聞いていないと思います。子供たちの意見を聞いてから考えてほしいと思います。この案には反対です。息子は、勉強は好きですが、友達作りが苦手で、学校は好きではありません。そんな息子が、「春休み早く終わって、学校行きたくない」と言いました。なぜか聴くと、「給食が食べたいの！」と言いました。八小の給食が、本当に大好きなんだと実感しました。息子に学校へ行く気力を与えてくれる八小の給食は、とてもありがたい存在です。八小の栄養士さんが考えて、調理師さんが作る給食が、息子に今1番の</p>	<p>現共同調理場でも手作り調理や献立などでおいしい給食を提供するために工夫をしています。単独調理校とまったく同様の献立を提供することとは難しいと考えています。現調理場では単独調理校と同様にラーメンや揚げパンなどの人気献立を提供しているほか、豚キムチチャーハンや手作りメロンパンなども提供しています。</p> <p>新共同調理場でも引き続き市栄養士が手作り給食を重視した献立を作成し、栄養バランスと美味しさにこだわって給食を提供していきます。</p> <p>また、新共同調理場への移行に伴い、栄養士等が学校に常駐することはなくなりますが、共同調理場の栄養士等の定期的な学校訪問や、ICTを活用した児童にとって給食を身近に感じられるような取組より食育の充実を図っていきます。</p>
----	----	---	--

番号	学校	意見	市の考え
59	八小	<p>楽しみを与えてくれる存在なのです。どうか、八小の給食を残してください。よろしく願います</p> <p>いつも美味しい給食を提供して下さり、有難うございます。我が子は毎日、給食を楽しみに学校に行っています。特に美味しいと思つたメニューの日は、栄養士の先生にメニューを頂いてくるので、そのよくな時は家でも作り、間接的に家族も給食を楽しんでいます。</p> <p>しかし、4年生になった頃から、「美味しいかったー！」よりも「足りなかったー！」と毎日のように同じ報告が。帰ると直ぐにおにぎりや麺類を食べながら遊びに出掛けます。中学生になると、更に食べる量は男女差も大きくなるし、食べる子と食べない子の差も大きくなる事が予想されます。足りない事の無いようお願いしたく、意見を送らせて頂きました。ご検討宜しくお願い致します。</p>	<p>給食を食べる量には個人差がありますが、学校給食は、国の学校給食摂取基準に基づき、発達段階に応じた児童・生徒一人一食あたりの栄養素等を算出し、献立や給食の内容や量を決定しています。新共同調理場においても同様に、国の基準にもとづき必要量を算出していきます。なお、給食が余った場合には、お代わりが可能となる予定です。</p>
60	八小	<p>中学の給食が完全給食になるのはありがたい。今のランチボックスは不味いそうです。</p> <p>小学校の給食は自校式を継続していただきたい。改修工事の為、セリター式に1年になりましたが、子供の舌でも味の違いがわかり、自校式の方が美味しいと言っていました。しかも八小は改修工事の時に給食室も綺麗になりましたよ。なぜそのときセンター継続にならなかったのですか？この計画がなかったわけではないですよね？それこそ税金の無駄遣いだと思ふのですが。何を意見したところでもう決定されていることでしょうか。納得のいく説明はしてほしいですね、立川市民として。</p>	<p>第八小学校については、大規模改修時に現共同調理場から給食提供を受けていたのだから、調理室を改修せず、そのまま現共同調理場に統合すべきであったとのご意見ですが、市は老朽化した学校施設の改修や建替えを順次進めており、その工事中に調理室が使えなくなった学校に、現共同調理場から給食提供することとしています。しかし、現共同調理場の給食提供能力は、1校程度の余裕しかありません。第八小学校を現共同調理場に統合した場合、他の学校の改修や建替えの際に給食提供ができなくなります。</p> <p>このことから、第八小学校を現共同調理場に統合しませんでした。</p> <p>また、調理室は老朽化が進んでいたため、児童により安全・安心な給食を提供するために改修を行いました。</p>
61	八小	<p>自校調理では、調理中の匂いを嗅ぐことで、食欲が湧いたり、出来たてを食べることができるので、自校式の方がメリツが多いと思います。食物アレルギーが多くなってきている中、細やかな対応ができるのか？など、共同調理の良さがいまいちわかりません。経費削減のためなのか？と感じてしまいます。私自身共同式で育ってきたので、自校式の立川市は素晴らしいなと思っていたので、とても残念です。</p>	<p>新共同調理場に移行した後、子どもたちの食欲をそそるような工夫については、検討していきます。現共同調理場でも手作り調理や献立などで美味しい給食を提供するために工夫をしています。また、食缶の保温性向上により、現共同調理場の児童は温かい給食を食べています。新共同調理場でも引き続き栄養士が献立を作成し、栄養バランスと美味しさにこだわって給食を提供していきます。</p> <p>新共同調理場には、アレルギー対応専用室を設置するとともに、専任の栄養士と調理員を配置して万全のアレルギー対策をとることとしました。新共同調理場へ移行することで施設面・運用面が充実し、より安全・安心な給食提供が実施できると考えています。</p>



番号	学校	意見	市の考え方
62	不明	<p>パブリックコメントの意見総数 41 件のうち 31 校が単独調理校を残してもらいたいと意見しているにも関わらず、「安心、安全」を掲げて共同調理に無理に移行しようとしている感が否めません。</p> <p>「栄養士および調理員が細心の注意を払って事故の未然防止に取り組んでいます」とありますが、それは栄養士、調理員として当たり前のことで、国の衛生管理基準に沿った施設であれ、働く方々の意識の問題ですので納得する理由には当たりません。安心安全が市の責務と、あたかもそれらしい事をおっしゃっていますが、市長の所信表明を守るためだけではないのかと思っております。</p> <p>単独調理校のようにそれぞれの開校記念日メニューは作っていたのでしょいか、単独調理校で働いている方々は希望者全員が共同調理場で雇用されるのでしょうか。市長さんがいくら美味しそうに共同調理場の給食をお食べになっても全く響きません。この様な声が結局かき消される事を承知で素直な意見を書かせていただきました。</p>	<p>市は、学校給食は児童・生徒の命を育むもので、一番大切なのは、食の安全だと考えています。「温かくて美味しい給食」、「優れた食育」は食の安全が確保された上にあるべきだと考えています。そこで、将来に亘り安心・安心な給食を提供することが可能となる新共同調理場を整備し、そこに単独調理校を含めることとしました。</p> <p>現共同調理場では、対象校それぞれの開校記念日メニューというものは作っておりませんが、季節やテーマに合わせた献立作成や児童からのリクエスト給食などを実施しており、これらの対応を参考に、新共同調理場においても児童に喜んでもらえるような献立作成を検討していきます。</p> <p>新共同調理場は PFI 方式により整備・運営を行うため、給食調理は委託事業者が実施します。現在単独調理校に勤務している調理員は市職員です。新共同調理場以外での業務を担当することになりますが、委託事業者の社員として新共同調理場勤務を希望する方については、転職する必要があるため、委託事業者が実施する雇用説明会等に参加していただくことになる予定です。</p>