

尾道市学校給食施設整備計画（素案）に対する意見募集の結果について

- ・募集期間 令和3年2月20日（土）～令和3年3月12日（金）
- ・募集結果 応募者数 53人 意見件数 104件
- ・提出方法 電子メール2人 持参 51人

	頂いたご意見の主な内容	教育委員会の考え方
1	子どもたちに安心・安全な給食を提供し続けるためには、新しい調理施設を建て、衛生面の強化・出来上がりから2時間以内の喫食でのルート配送で、児童・生徒に美味しい給食を届けていくことが出来るというのはいいことだと思う。	安全で安心な給食の安定的かつ継続的な提供が行える施設を計画的に整備するための基本方針を立案し、学校給食施設の整備に向けた基本的な考え方をまとめて、素案としてお示しさせていただいております。
2	栗原中学校保護者であり、下の子は幼稚園児で2030年には中学生になっている 食育・防災・地産地消等の観点から自校式の給食を希望する。	
3	我が子が自校調理の学校で育ってきてその良さは実感している。調理中の漂う香り、作ってくださる方の顔の見える関係。なんといっても美味しさ。栄養以上のものが多く、失ってから気づくのは残念である。福山市では自校ないし親子方式を導入しており、検討のプロセスでも親子+センター併用と、センター方式では、費用面の長期試算でも親子方式が効果的であると示されている。災害対応の機能も検討されているが、この点からも実際に災害が起きたら小・中学校区ごとのエリア間で整備しなければ有効なものとなりにくいのではないかと思います。現在、子どもがデリバリー給食校在籍で一時お世話になったが、味・内容から続けられませんでした。やはり給食の味・質は大切である。大切な子供たちの食事が良いものになってほしい。	計画の前提として、子どもたちがより身近に食の大切さを学ぶことが出来ること、災害時等に炊き出し拠点として活用できることなどから、学校に給食調理場があることが望ましいと考え、計画策定に当たり、今、調理場がある小学校の給食施設から親子方式による給食提供を検討しました。
4	施設整備の改善は、長年の願いであり、安心して安全な給食が提供できると思っていた。しかし内容は、市が責任をもって行わなくてはならない仕事の丸投げをするための計画にしか見えない。今まで自校給食の必要性・重要性を理解し推奨してきたのに、「親子給食」とも言えない「ご近所給食」とも言い難く「ご都合給食」である。昔、自校給食をやめられた保護者は「今までと変わらない温かい給食が届くと説明され納得したのに、後悔しているという話をよく聞く。コスト面でのメリットを揚げ食育という大切な教育の手抜きをしないでほしい。給食室からいい香りがして、どんなに給食が待ち遠しかったことか。これからの子どもたちにも味あわせてあげてほしい。もう一度再考されることをお願いする。	しかし、施設の調理能力や施設老朽化等の課題もあって困難であるため、現在、市内全体の学校敷地の中で、新たに整備余地があるかどうかの調査検討を行いました。
5	市長は、自校給食を推奨してきたはず。食育重視なら自校給食にすべき	整備計画（素案）の中でもお示ししているとおり、整備可能敷地での整備が各地域ごとの必要食数を満たすことが出来ないことから、中学校の全員給食を開始するためにも、新たに親子方式の調理場と合わせてセンター方式の調理場を整備する計画としたものです。
6	給食は食育の一環であり、健康・成長を守る給食が提供できる体制にすべき。災害時炊き出し機能を持つ施設にするためには運営方法を直営で行うこと。	
7	大量配送体制にすると2時間以内の喫食を守るのか。	給食の配送については、調理後2時間以内の給食提供に努め、温かいものは温かく、冷たいものは冷たく提供できるよう保温食缶（二重食缶）の活用により適温での提供ができるよう努めてまいります。
8	整備計画は、センター方式が主流になっている。現状センターで問題点があることも教育委員会は把握されていると思う。なぜ今センター方式なのか。	
9	計画（素案）には、納得できない。センター方式前提で進めていくのか。グラウンドだけでなく、校舎の中でも給食室は可能ではないのか。	
10	給食は温かいものは温かく、冷たいものは冷たく口にできるよう自校方式が一番良いと思う。民間委託ではなく、出来れば直営で、子どもたちに不公平のない給食を提供してほしい。	
11	市長は自校給食を推奨してきたはず。自校給食であれば、安心して安全な給食提供をすることが出来、食育も重視できるのではないかと。また公立中学校との親子方式導入により、温かいものはより温かく、冷たいものは冷たい状態で提供できるのではないかと。	
12	市長は自校方式を推奨してきたはず、食育重視であれば自校方式にするべき。子どもたちも給食を作っている匂いとか感じ、楽しみも持てるし給食に興味も持てる。	
13	災害時に限られた場所しかないより、何校かあるほうが良いと思う。	
14	安心・安全・美味しい給食提供のため直営、自校給食が望ましいし必要と思う。	
15	市長は自校給食を推奨し、食育の大切さまで話されたことがあったがあれは何だったのか。調理員として安心して安全な直営での給食を子供たちに提供させてください。	
16	自校給食が良いと思う。例えば土・日の学校行事にも自校給食なら児童に給食提供が出来る。共同調理場の対象校の保護者が、単独校は給食があるからいいねと言っていた。	
17	施設整備計画素案で感じたのはコスト優先になっていることである。食育重視するならばコストを重視せず、自校給食を推進していかなければならない。アレルギーの関係で食べれない食材がある子どもが年々増加していると聞いている。安全安心な給食提供する施設が必要である。	
18	安心安全でおいしい給食を届けるのは自校給食と確信している。この計画が子どもたちのためになるよう要望する。	
19	直営の良さは現場で子どもたちとのかかわりと思う。我が子は調理員の先生のことを覚えている。声掛けがあるからこそ、覚えている。これは直営でしか出来ない。現場でしか見えないことたくさんある。現場を回ってください。知ってください。子どもたちのため、安心安全で美味しい自校給食ができるよう要望します。	

20	給食を作っている人の顔が見えて、毎日色々な給食において食べる意欲が育ち、菜園で収穫した野菜などすぐ給食に使用することができ、食育に大きくかかわっている。大量配送体制にするとデイスが上がり、とても心配である。	
21	食育を重視するために自校給食にするべき。子どもたちの顔を見ながら食べることの大切さを伝えていきたい。菜園活動を通じて食に対して興味を持てるよう取り組むには直営が大切である。公平公正な給食提供ができる体制でいきたい。	
22	食育を重視するなら自校給食とするべきである。安全な給食提供するためにも直営方法を求める。	
23	自校給食のほうが温かく食べられるので良いと思う。	
24	給食は自校で温かいものを温かいうちにという感じで食べられるほうが良いと思う。中学校給食が始まるのであればなお小・中の親子給食という形が良いのではないか。センターとなると配送となり早く作る事となる。最近の夏の異常な暑さは衛生を保つのが難しいと思う。	
25	自校給食は、子どもたちにとってすごく大事と思う。温かいものは温かく、冷たいものは冷たく提供することが出来るため。センターは大量食材であり、時間にも追われケガにも影響する可能性もある。自校では感謝する心も育つ。心と身体の成長がよりよく促進されると思う。	
26	センターは大量配送となり、2時間喫食は守られるのか。児童生徒のもとに届いたとき冷めきっているのではないのでしょうか。自校では作り手の温かさも伝わるほど良い温度で食せると思う。自校にある場合、災害時の炊き出し等で地域に貢献できると思う。	
27	2児の父親ですが、食育に対する考え方を示してください。市長は自校給食を推奨し食育を大切にしていたはずではないか。コスト削減は分かるが子どもファーストで、お願いします。	
28	重要なことは、第1に安全・安心な給食の提供、第2に食育の推進、第3に災害時の対応、最後にコスト論と考える。委託の場合、栄養教諭などが直接指示が出来ないため、作業がずさんになることが想定。現場調理員の入れ替わり、経験不足など調理水準・衛生管理を保つことが難しいと考える。業者の調理員が生徒に対し食育を行うことはない。しかし直営の場合、調理員は市の職員であり学校の職場という立場で食育について授業を行えると思う。 災害対応について、受託業者が災害時炊き出しを行うことはないと思う。もし契約を結んでも実際災害にあった民間の調理員が災害時に自宅や家族を残し、出勤し炊き出しをすることは無いと思う。コストについて、直営も会計年度任用職員を多く雇用していることから民間委託してもコスト削減にはつながらないと思う。これまで市は、民間と直営で切磋琢磨してより良い給食が出来るという考えで、「子育てするなら尾道で」をスローガンに掲げ自校給食を実施してきたと認識。基本は、直営で自校方式が望ましいと考える。しかし施設を建設できる土地や親子方式などの問題から、新たな調理場の建設について基本的には異論はありません。 運営等について考えないといけないと思う。栗原・吉和・久保・土堂・長江小の単独調理場建設は無理なのか？自校給食の考え方はどこへ行ったのか。隣の福山市は自校給食・親子方式が基本である。若い世代が尾道市と福山市どちらを選択するのか。どこを民間委託するのか。災害時炊き出しを考えた場合、瀬戸田地区は災害で橋も船も使えない場合、孤立するから直営で運営する施設が必要と考える。因島も直営が必要と考える。百島地区も同様の理由から直営が必要と考える。御調地区については土砂崩れ等で道が寸断された場合、同様に孤立することから直営での運営が必要と考える。尾道地区については人口が多いため最低でも栗原・吉和・浦崎・日比崎・向東小、中、栗原北、尾道地区センターは直営で運営する必要があると思う。東日本大震災から10年が経過しました。尾道市も大きな災害が起こります。その時に市民を守る行政を作る必要があります。お願いしたいのは、子どもたちのことを第一に考えた安全・安心な給食実施や子供たちのための住民のことを第一に考えた災害対応やコスト論であってほしい。決して大きな権力や圧力に負けて子供たちや住民が蔑ろにされないよう計画（素案）についてまとめていただきたい。	運営方式についてですが、整備計画（素案）にもお示ししているところですが、現在19施設給食調理場のうち、14施設では直営方式で、5施設では、民間事業者に業務委託により、給食調理場を運営しています。  直営方式また民間委託方式のいずれの場合も、児童・生徒の給食を提供する尾道市教育委員会が責任を持って、献立の作成、食材の発注等を行い、各調理場において、学校給食衛生管理基準に適した安全面や衛生面を維持しながら、今後も安全な給食を提供してまいります。  当然のことながら、民間委託の場合も、給食のアレルギー対応等に関わる給食の安全な提供を徹底しています。 また、給食費は、児童・生徒の皆さんが食べる給食の食材費について、保護者の皆様にご負担していただいているものですので、運営方式による違いが生じることはございません。  なお、新たな施設での運営方式については、今後の検討となります。
29	保護者は、民間施設と献立内容に不安を感じるので詳しい説明が必要だと思う。	
30	自校式見直されているのになぜ今センター方式をとるのか。食教育とは、産地など大事な要素が含まれているのに考え直してほしい。自校式の熱い給食に慣れている。まさにマイナスでしかない。食教育を単にコスト論でいうべきではない。直営ですべきである。	
31	市長は自校方式を推奨してきたはず。ある程度方向性を修正することは否定しないが、子どもたちに安心・安全な給食を提供する目標のために必ず直営での給食調理が必要。コスト論で語るべき事項と考えるため今後とも関係団体等との協議を進め、尾道市の給食の担い手についてあるべき姿を早急に整理されることを願う。「ただ単に何か食べるものが出てくれればいい」とは違うと思うので、今後とも真摯な対応を期待する。	
32	まず、市内小・中学生が、公平・公正な給食が提供されなくてはならないのが基本。安全で信頼できる給食を提供するには、コスト面ばかり求めると危険である。メリット・デメリットで比較されているが本当に食育を重視するならば直営で自校給食にすべきである。	
33	調理職は、技術を要する仕事だと思う。長く働いた方をリスペクトできない考え方には疑問を感じる。子どもたちに最高の技術でおいしい給食を作ってもらえる環境にしてください。	
34	災害時、市の職員全員で対応したはずである。これからも市民の生活と生命を守るために主要施設は直営で正規職員を配置して下さい。	
35	災害時に炊き出し機能のある施設を直営で運営すること、また今後自校継続の施設についても炊き出し可能になるよう設備を整えること。	

36	新しい施設や建て直しをする施設、若しくは市内全ての施設をコスト削減のため全て委託にするというのは問題があると思う。今のように委託業者の給食も市が食材を発注し、給食を作るのでしょうか。それぞれ独自であればコスト削減のため食材の質を落とし給食を作ることはないのか。働く人も民間の場合だと、休まれて人材が不足するといふときすぐに人材確保できるのか。出来ない場合安心な安全な給食が出来ないのではないのか。栄養教諭が常駐でき、施設どうし連携できる直営にすべきである。
37	調理員の経験年数や技術が反映される安心・安全な給食提供するため、直営方法を求める。
38	子どもたちに公平公正な給食提供ができる体制とすること。
39	給食調理業務は、安全で安心な美味しい給食を適時・適温で提供し、献立作成から調理配食までを給食調理員がその先にいる子どもたちの心身の発達などを思い浮かべたり子供たちとコミュニケーションをとりながら業務しているが、民間委託になるとなくなる。
40	直営のほうが保護者からのニーズに対応できるのでは。
41	民間のほうが高いのかなと思う。
42	温かい食・地域からの地産・地消が良いと思う。
43	あまり食べない子供は、昼の給食にかかっている。特に給食で栄養を取ってもらいたい。小・中と育つ伸びが高いと思うので、直営が良いと思う。
44	災害の時は市と対応がうまくいくのではないのか。
45	調理員の経験年数や技術が反映される安心・安全な給食提供するため、直営方法を求める。また、健康・成長を守る給食が提供できる体制を求める。
46	調理員の経験年数や技術が反映される安心・安全な給食を提供するため直営方法を求める。
47	お金の管理している人は数字だけに着目し1円でも安くをモットーに指導しているが、1番安いものに耐久性も効果もない。人件費の記載があり、民間が人件費が安いと企業利益も考えるとそれほど安くないと思う。また民間で調理員も待遇に満足していないと思う。良いものにコストがかかるのは必然的で良い人材を育てるのもコストはかかる。今の職員の経験と意見を活かし子供たち、地域の人たちみんなが満足できるような施設が出来よう集約して下さい。
48	調理場で安心・安全美味しい給食を作る努力をしてくれているが、5年後に民間委託の大量配送体制の給食になってしまうこととても不安に感じている。食べる子ども達や調理員が納得できる給食づくりができるようしっかり検討してもらいたい。
49	今後を考え建設の必要性理解できる。義務教育で中学校での全員給食が出来ることは子供たちの権利であると考えため、共感できる。ただ、直営を民間委託することはすぐできるが、民間委託を市に戻すことは難しいのではないのか。
50	安心・安全な給食提供のため、直営方法でお願いする
51	子どもたちに公平・公正な給食提供ができる体制をお願いする。
52	給食づくりを通し食育を行い、また子供たちの声を身近に感じる距離感を保っていくことを視野に入れた計画をお願いする。
53	民間委託で、衛生管理基準を守る体制が取れるのか。
54	委託によりコストが下がるといふが、委託現場では直営より他人図で運営している実態がある。日常点検及び修繕についても責任の所在がはっきりしないことから疎かになる。直営現場では税金を意識し、コスト、リスク管理を常に意識して業務を行っている。委託より直営のコストが高いというのはナンセンスである。直営は職員の人件費が高いといふが、20年以上採用がなく職員が高齢化しているのが主原因であり、職員の賃金を理由とした委託は理論が破たんしている。
55	安心・安全な学校給食を推奨するのであれば、公共が責任を持つ直営方式が理想ではないか。またアレルギー食への対応も安心して任せられるか疑問がある。
56	昨今多発する有事に備えてである公共直営方式として緊急事態のとき炊き出し拠点としての活用が可能ではないか。
57	学校給食の民間委託は反対である。ただ食べさせるだけではない「食育」を実施できるのは直営である。効率性や利益を優先しそうで食育という観点から外れ、食の安全は保たれにくいのではないのか。
58	市の方針で自校給食を推進し、地産地消に取り組んできているはず。そのため、児童・生徒に公平な給食を提供するため直営で業務を行うほうが良いのではないのか。
59	長期雇用しているから、業務への経験が豊富であるため直営ですべき。
60	施設整備の方向性をまとめられたことで関係各位のご尽力に敬意を表すが、その施設で誰が、どのくらい、どのように働くかについての構想がほとんど示されていないことに失望している。
61	直営方式・委託方式の一般論の長短比較にとどまっておき、肝心のどこの施設が直営で、どこの施設が委託かが一切分からない。
62	民間委託で、衛生管理基準を守る体制が取り、健康・成長を守る給食が提供できる体制をとれるのか。
63	食育を重視するならば自校給食にまた安心安全な給食を提供するため直営方法を求める。大量配送体制にすると2時間喫食を守れるのか。

64	民間委託となると、サービス重視（直営）と違い、利益重視となる不安がついてくる。デリバリーの反省もあり不評は避けたい。
65	他の自治体で委託先会社が倒産して給食が作れなくなった事例もあり、民間委託ありきで計画を進めるのは問題がある。災害時様々な対応をしてきたにも関わらず、そういう記述は見当たらない。現場での取り組みをもっと反映してもらいたい。
66	直営で出来る児童・生徒の食育及び指導等民間では出来るわけがない。アレルギー対応や子供への配慮プライバシー保護など民間で出来るのか。直営でこそ保護者や地域が安心して通学させられるのではないのか。
67	食育を重視する、災害時等炊き出し機能を持つ施設にするため直営で行うべきである。
68	民間委託はよく0157やノロウイルス等食中毒を起こすことが多い。民間委託で衛生管理基準を守れるのか。市内の子どもたちに公平・公正な給食提供を民間委託できるわけがない民間委託では様々なトラブルに対処できるのか。
69	民間施設からの配送を一部学校で残すとの計画があるが、民間施設で「学校衛生管理基準」はクリアされているのか。クリアされていないのであれば、施設改修・設備投資が必要と思う。民間施設からの配送に頼らず行政ですべき事は行政が責任をもって行う方向で計画を考えるべきではないか。
70	学校給食を安定・継続して同様に提供することはもちろん近年災害が多発する中、避難所炊き出しなどの機能を併せ持つ施設であること、そして災害時に市民サービスの提供を行える職員の配置を行うことこれが、市行政の責務であると考え。これを基本とすれば、市職員は必要不可欠であると考え。子育てしやすい街には必ず人が集まり賑わいと活性が生まれると思う。魅力ある市にするため、優先的に費用をかけるところではないか。この計画がより良いものとなるよう期待している。
71	高齢化に伴い人件費が高くなり効率的運営の妨げとなるとありますが、妨げというのは具体的にどのようなことでしょうか。65歳までの雇用の確保が求められている中長く働くことのできることは重要であると思われるのですが。
72	民間委託の場合、栄養教諭などが直接指示が出来ないとありますが、衛生管理等で問題が生じる恐れはないのでしょうか。
73	新しく共同調理場を建設した際の、直営方式と民間委託した場合の必要経費の試算はされているのでしょうか。結果的に委託費が高額になる恐れはないのでしょうか。
74	大規模調理場は経済的に 感じるが、市は南北に長い市町になっている。配送するにも移動距離が長く渋滞等で思わぬ事態が発生する可能性もあり、公平・公正な給食を提供できないと思う。災害時においても移動式の炊き出しシステムを配備しても道路が封鎖されては意味がない。
75	民間委託のメリットが多く書かれているが従業員の賃金が最低賃金での募集を見かける。企業だけに利益がいくことなく、市民の皆さんが給食調理員として働きたいと思える運営を望みます。よってこの計画（素案）を熟慮し、市が責任を持って、直営で食育を推進していただきたいと思ます。
76	いま行っているデリバリー給食は、民間が行っている。結果はどうでしょうか。成功しているのでしょうか。子どもたちの健康や成長を守るのはコスト論ではないと思う。
77	災害時の炊き出しが出来る給食施設を直営で行っている行政が増えていると聞いたことがある。行政責任において災害時の対応できる施設とすぐに対応できるのが直営ではないのか。
78	子どもたちに安心・安全な給食を提供するため責任を持ってモチベーションを高くするためにも直営を求める。災害時の炊き出し等臨機黄変に対応するためにも直営を求める。
79	災害時炊き出し機能を持つ施設とするため運営を直営で行うこと。
80	民間委託した場合、夏季休暇中調理員が常時いないとなると災害時即時対応が難しいと思う。現在の調理員の方々は、夏季休暇中も古い施設のメンテナンスや研修を行っているという話を聞きました。今の素案は、現地を見ずに作成されているように感じます。現地の実情に根差した血のかよった計画を希望します。
81	学校給食は、今日まで安心安全な給食提供を担ってきている。限られた予算の中で対応してきている。民間委託をした場合、本当に子どものための給食となるのか。会社の利益追求になりかねないと思う。20年以上新規採用がなく、会計年度任用職員が半数以上占めている現在、効率的運営の妨げになっているとは言い切れないのではないのか。ランチルームやバイキング給食の運営に関わるなど、直営だからできる取組である。教育の一環ととらえるなら直営方式が望ましいと思う。
82	給食を作ってくれる人の顔が分かる給食は絶対必要。それは学校職員とともに教育（食育）することが大切であり、簡単に民間に任せることが出来ないはずである。ぜひとも直営で学校に属し、教職員と一体となれるよう正規職員での直営を求める。
83	民間委託した場合同様の内容、同価格（給食費）で提供できるのでしょうか。コロナで給食費が上がるのが父兄にとって受け入れがたいのではないのでしょうか。
84	子どもたちの健康を守るため、効率重視でなく尾道市の直営で給食実施をお願いします。
85	調理員の経験年数や技術が反映される安心・安全な給食提供をするため直営方法を求める。

86	「はじめに」の文章および全体を通して、学校給食法の目的・学校給食の目標を踏まえたものとしてほしい。食に関する指導の手引き（文部科学省）も参考に、地産地消の推進等尾道市の良さを生かした食育推進の構想の下に施設整備を行う方向性があるものとしてはどうか。	学校給食法の目的を含めたうえで記述させていただいているものです。また、栄養教諭の業務は、給食運営業務だけではなく、幅広い業務の職務があること的前提は踏まえたうえで考えております。この部分で詳細の職務内容の記載は、省略させていただきました。
87	P6. (4) 栄養教諭の職務内容は学校教育法に定められており、「拡大されたもの」という捉えは誤解ではないか。食に関する指導の手引き（文科省）などを参考に具体的な職務を分かりやすく示してほしい。	
88	P21～23栗原中、及び高西中についてR2時点で817食となっている。現時点で民間調理施設からの提供という計画になっているが今後必要食数の減少が見込まれる中、将来的に他地区の中学校と同じように（仮称）尾道地区学校給食センターからの配送は検討されるのでしょうか。また、民間施設からの提供について、ランチボックスから食缶方式への変更とあるが変更の場合、民間施設において大規模改修等が必要になるのか。	今後の生徒数の推移により、必要食数の変動はあると考えます。整備計画（素案）の中で、市内全体で施設規模が過大とならないよう、民間施設活用も含めた施設整備を計画しています。今後も児童・生徒数の推移を注視しながら民間施設の活用や、向東・向島地区の給食調理場の配送等検討してまいります。
89	P7,25,26 向東・向島地区への配送について西瀬戸自動車道を利用した配送経路となっておりリスクを要するところだが、計画の中では食数の関係もあり向島中へは（仮称）尾道地区給食センターから配送予定とあります。児童数が減少し、向東・向島地区全体の食数が減る時点で配送リスク等考慮し、向東・向島地区からの親子方式などは検討するのか。	
90	栗原北共同調理場で2時間喫食が順守できる体制を確保していますと書かれているが、広範囲の配送を考えると順守できていないと考える。調査し削除または正確な記述をお願いする。	2時間喫食が順守できる体制として、3台の配送車を配置している旨の表現としてお示ししており、現状、交通事情等で2時間以内が順守できない場合も生じるため、続けてリスクを有していると記述を続けています。
91	P7, 配送体制については、文章表現からみると栗原北学校給食共同調理場の配送は2時間以内の喫食という基準を確保できている」との明記はできないのではないか。	
92	アレルギー・発達障害等の観点から給食が弁当を選べるシステムを希望する。	現在、デリバリー給食は選択方式で実施していますが、整備計画（素案）でお示ししている給食は、全員給食を想定しています。全員給食開始前には、事前に学校関係者及び保護者の方とアレルギー等お子さんの症状に応じた対応を十分協議することとしています。
93	尾道市は、丘陵地や山地、島がある地形で計画では一極集中せず、地域性が考慮されている。施設数が多く直営なら、地域の避難所にいる方々により多くの炊き出しが可能となり、温かいものを届けることが可能となる。今後様々な災害を想定し、施設整備をしてもらいたい。災害時避難所で心身ともに大変な市民の方々に寄り添った施設の実現を希望する。	学校における安全な給食提供は当然のことであり、今後も、安全な給食提供を継続すること、また災害等が起こった場合には、市民の方々に寄り添った地域の施設として活用できる施設整備を進めていきたいと考えています。
94	1966年堺市のO・157集団食中毒事故を忘れてはいけない。その時の教訓で全員が危機意識を持ち、給食を作るにふさわしい設備等整備し、マニュアルに従い衛生管理徹底を現状行っている。食育推進計画の中に、「食がつけながるまちづくり」をキーワードに先人から受け継いだ歴史や自然を大切に豊かな人間性を育みながら、個性的で魅力のある街であり続けるため中学生まで、子どもとその保護者に重点を置き、家庭・保育所・幼稚園・学校・地域が連携し総合的な取り組みを給食にも実施してほしい。	
95	市内全体で給食実施は望ましい。公平・公正・安心・安全な美味しい給食は本当にできるのか	
96	P16 浦崎小調理場について、特に触れられていないがウェットシステムで耐用年数目安までの期間が残4年となっている。実際の使用年数でないというのは分かるが、将来的なドライシステムへの変更（建て替え）等について検討されたのですか。	当面は、継続利用を想定するウェットシステムの施設については、計画的な予防保全による施設の長寿命化を図るとともにドライシステムに対応した調理機器等への更新を段階的に進めます。
97	瀬戸田給食センターについては、新たな整備の必要性は当面ないとの事であるが、安全性の観点からアレルギー対応スペースの解決に向けた部分的な改築を早期にすべきではないか。	
98	因北小が予定とされている。P52の評価一覧を見ると災害リスクが低いことになっているが2018年西日本豪雨では広範囲が浸水し校舎も浸水した。災害時利用のことを考えると、この評価方法で考えることが良いかどうか考える必要があると思う。	整備予定の選定に当たり、災害リスクの視点では、災害リスクの高い土砂災害警戒区域、特別災害警戒区域の指定区域外であり、候補地としたものです。ただし、この地区は、津波による浸水警戒区域の指定があり、浸水見込はある地域となっていますが、広島県から示されている情報ではこの地域の浸水警戒区域での基準水位は0.6m～0.7m見込であるため、対策を検討した上で施設整備を行う予定です。
99	要望 老朽化した衛生管理が十分でない施設の改善等	親子方式の体制、特に配送校が複数校になる場合の管理運営の体制については、たとえ調理委託業者が民間業者となった場合でも、危機管理に対応できるようしっかりと検討し、対応します。また、一定期間使用していく施設についても、
100	小学校調理場から親子給食がかかっているが、親に対して子が多く、親の学校職員の負担が大き く、また民間調理業者となった場合、食中毒等起きたときの責任所在など危機管理が難しいと思 う。	

101	一定期間は使用可能な施設など定期的な修繕を図るとあるが、廃止される施設についても計画が10年と長いので食中毒等が起こらないよう、学校給食衛生管理基準に沿った改修をするようにしてください。	児童・生徒に当然、安全な給食提供を継続することが必要であるため、衛生管理基準に沿って必要となる改修を行ってまいります。
102	P8 老朽化した施設や設備については早急に改善できる手立てをしてほしい。子どもたちの給食の安全を最優先に考えた改善計画を本計画の中に入れて（P69事業スケジュール）、安心できるものとしてほしい。	
103	P14 親子方式は共同調理場方式のセンター方式とは体制が異なると考えられることから、食数の規模や配送校数等による管理運営について検討する必要があるのではないか。	
104	老朽化の進行や衛生管理基準への適合上の問題などは、給食施設の廃止までの間も消えることはない。配送校として移行するまでの間、より安全に給食を提供するために施設・設備の更新や改善が必要。	