

昭島市学校給食運営基本計画(素案)に係るパブリックコメントの結果について

No.	該当ページ	該当項目	意見の要旨	件数	市の考え方
1	1	学校給食の基本理念について	令和2年コロナ感染症拡大の為に、学校は休校となり、給食も中止となりました。平日の昼食が摂れず、困った児童・生徒もいたのではないのでしょうか。今まで例のなかったことですが、今後起きないとは言いきれません。可能性を考えて給食の代わりの「昼食提供」の手段を講じてほしいと思います。	1件	学校給食は、学校給食法に基づき教育の一環として実施しております。従いまして、学校休業日における給食の実施は想定しておりませんが、今後、休校が長期間にわたり実施されるような事態が生じた場合に、昼食の提供という視点から、どこまで支援が可能か否か検討してまいります。
2	11. 12	共同調理場の現状と課題について	調理業務を民間委託した場合、災害時にも直営の時と同じ対応ができるのでしょうか。具体的に教えてください。	2件	災害時には、調理場における災害時業務計画に沿って、予め委託事業者と災害時協定を締結し、市職員と委託業務従事者が連携して対応してまいります。
3	13	学校給食運営方式の現状と課題について	4行目以降に書かれている現状は、調理業務の民間委託が昭島市の方向性としてこれまでも示された中で起こるべくして生じた事態と考えます。欠員が常態化していることをそのままにしておきながら、急な民間委託への舵をきるのには根拠とまらないばかりでなく、責任放棄とも感じられます。中学校給食の親子方式への変更、さらに小学校給食調理業務についても当然民間委託が将来検討されることになることを考えるとその際に同様のことが起こることが懸念されます。幸いにも少人数での調理業務で大きな事故はなかったのだと思いますが、労働環境を守り、安定的な学校給食の提供を継続することが第一に対応することが重要なのではないかと考えます。	1件	市職員の欠員補充が厳しい状況下において、現在の学校給食の質を落とすことなく児童・生徒に安全・安心な学校給食を、将来にわたって安定的・継続的に提供していくためには、実績のある民間事業者に調理業務を委託することが最善であると考えております。
4	15	安全衛生管理の現状と課題について	調理業務を民間委託した場合、職員の研修は引き続き行われていくのでしょうか。	1件	委託業務従事者につきましては、所属元の民間事業者により研修を実施することとしております。ただし、保健所等が主催する衛生講習会など、同時受講により時差なく情報の共有や認識が図られる機会については、民間事業者を通じて委託業務従事者にも受講を促してまいります。なお、市職員につきましては、引き続き、今までと同様の研修を実施してまいります。
5	17	食物アレルギー対応の現状と課題について	鶏卵アレルギーでも、魚卵は基本的に除去する必要のないものです。アレルギーのある子にも、必要最小限の原因食品の除去、栄養価のバランスが取れた給食の提供をお願いします。	1件	鶏卵と魚卵は、別々に対応しております。食物アレルギーがある児童・生徒に対しましては、除去食対応だけではなく、代替食を提供しており、今後も、栄養バランスに配慮したアレルギー対応給食を提供してまいります。
6	20	食育推進の現状と課題（1）エについて	「和食献立の日が、残菜が多くなる傾向があります」と書かれていますが、子ども達自身が理由を考えることが食育推進につながるのではないのでしょうか。（アンケート等の手段や授業で取り上げる）	1件	学校と連携し、給食時間や授業（生活科、総合的な学習の時間、家庭科等）の中で、子どもたち自身が和食の良さを知ることができるよう、今後も積極的に取り組み、併せて、米飯と味噌汁を中心とした和食の献立を充実させながら、伝統的な食文化の継承に努めてまいります。
7	20	食育推進の現状と課題（2）	2日間で22組のみで少ない。夏休みだけでなく、もっと日数/回数を増やしてほしい。そして一度参加すると二回目参加が厳しいが、何度でも参加出来たほうが身につくと思うので、枠を広げてもっと多くの子ども達が参加できる環境を整えて欲しい。 また、保護者がいなくても子供だけでも参加できるようにしてほしい。	3件	クッキング教室など、料理作りをきっかけに、食への興味関心を持つ機会として実施しております。少しでも多くの子どもたちが参加できるよう、開催方法等について検討してまいります。

No.	該当ページ	該当項目	意見の要旨	件数	市の考え方
8	20	食育推進の現状と課題（2）	今年アキシマエンススでの開催を予定されていた展示が中止になりHPに掲載されていたが、もったいない。本は読めるのに、展示が見られないのはなぜか？ 展示だけでなく、味見をしたり実際に調理したり、調理員や栄養士さんとの交流ができる企画をぜひ実施して欲しい。	3件	国の緊急事態宣言下にあって、感染拡大防止のため公共施設の利用範囲を縮小したことに伴い、やむなく学校給食展を中止といたしました。その代替措置として、市ホームページ上に展示内容を公開いたしました。これにより多くの方々にご覧いただけたのではないかと考えております。今後におきましても、クッキング教室や学校給食展をはじめ、新調理場を活用した食育事業などにも取り組み、調理員や栄養士との交流も含め、様々な取り組みを実施してまいりたいと考えております。
9	21	学校給食費会計の現状と課題について	食材料費は保護者が負担との中で、「消費税増税や食材費の高騰により、予算内で品質の良い食材を調達することが課題」とあるが、子どもたちにとって身体を作る大事な時期だからこそ給食の食材にはこだわりのあるより安全なものを使って欲しい。	3件	食材料の選定に当たりましては、「昭島市学校給食用物資購入基準書」に基づき、常に良質で安全な食材料の選定に心がけており、今後もこれを継続してまいります。
10	23	共同調理場について	今まで学校給食の自校方式を願ってきました。 前回の計画、建設場所の変更により中学校については「親子方式とする」として自校方式に近い状態になりましたので歓迎しました。 現在の場所に小学校分の建て替えが可能になり市として予算上も大幅削減につながり喜ばしい方向です。	2件	現計画につきまして、ご意見のとおりと考えております。今後、中学校給食の親子方式への移行、そして、新調理場の整備を着実に進めてまいります。
11	25	食育施設としての役割について	新共同調理場整備後の食育の充実、試食の増加を希望します。	1件	新調理場の施設見学に備え、見学スペースや見学通路等を整備してまいります。また、児童・生徒だけではなく、保護者や市民を対象とした施設見学会や試食会を実施するなど、食育の更なる充実に努めてまいります。
12	27	中学校給食の親子調理方式移行について	2校分を同時につくる方式としていただきたい。他市の事例で2ラウンドの調理を行うため地場野菜の取組ができないばかりでなく、カット野菜を使うようになったと聞いている。そのようなことのないようにしていただきたい。	1件	親子調理方式への移行に当たり、2校分の給食調理を同時にできるよう、調理機器等の入れ替えや増設により、調理能力の増強を図り、今までと同様の調理方法を継続してまいります。
13	29	災害時における対応について	中学校の自校調理校で災害時使用可能な機器の設置を行い、災害時の防災拠点としての強化を図っていくとあります。大事なことなので、ぜひ強化をお願いします。	1件	各親校において、災害時にも継続して調理が可能となるよう、平常時の調理用熱源から代替熱源への切り替えを可能とし、それに対応した調理機器を導入するなど、災害時の防災拠点としての機能強化を図ってまいります。
14	29	学校給食運営方式について	職員の退職理由についての調査はしたのか？離職率が高い原因を追求/改善していかなければ変わらないはず。定職率の高い武蔵野市の共同調理場の成功例を参考に、調理員も働きがいがあり安心できる職場への改善を求めます	3件	退職理由はその都度確認しており、その理由は様々です。働きやすい職場環境の整備が重要であることは十分認識しており、引き続き、現調理場の改善と新調理場の整備を進めてまいります。
15	29	学校給食運営方式について	ここ数年職員の減少に加えて、会計年度職員の安定的な確保が厳しい現状にあり、調理業務を民間委託に移行していく必要とありますが、直営で職員の確保が厳しいのに委託することで解決できるのは何故か、具体的に教えて下さい。	1件	民間事業者においては、学校給食だけではなく病院給食や産業給食など様々な給食調理業務を受託しているため、既に確保している人材も多く、また、就労時間のバリエーションが豊富に用意され、それぞれの希望に沿った働き方を可能としているなど、人材を安定的に確保するための基盤が整っているものと認識しております。

No.	該当ページ	該当項目	意見の要旨	件数	市の考え方
16	29	学校給食運営方式について	調理員の民間委託について私は反対します。 ①民間に委託して、市側は安心、安全な給食をと言っているが、民間では利益を出すことが最優先となります。その場合目に見えないところの合理化、衛生面での手抜き等が心配です。 ②民間委託の場合働く人の労働強化（利益を上げる為）が必然的に発生すると思われる。 ③こうなる前に市はもっと早く対策を取らなかったのか、工賃を上げ、一時間単位の労働に見合う賃金を出せば、人は集まったはずです。	6件	給食調理業務を専門とする民間事業者は、多くの経験を積み重ねる中で、調理技術や徹底した衛生管理に関するノウハウを培い、業務を履行する能力を十分に備えております。そして、この度の調理業務を委託する事業者については、企画・提案型競争（公募型プロポーザル方式）にて選定することとし、選定に当たっては、価格による評価だけではなく、安全・安心な給食を提供するために必要な調理業務従事者の配置人数、組織体制、衛生管理に対する基本理念、衛生管理体制、危機管理体制などを細かく確認・評価し、委託事業者を決定してまいります。 なお、現行の会計年度任用職員の報酬単価につきましては、他市と比較しても高めの設定となっております。
17	29	学校給食運営方式について	市の職員は、いざという時には昭島市内だけでなく、人々の命と生活のために昭島市の看板を背負って家族と離れた他県や他市で活動することのある人でもあります。民間委託は、このような市の大切な職員を削減して、もしもの時の市としてのマンパワーをダウンさせてしまうことでもあります。このような様々な観点からの検討も踏まえながら決して短期的な観点と経済効率性優先の観点だけで、拙速な結論をださずに、8小学校の給食の民間委託について、総合的な見地から十分な検討を求めます。	5件	昭島市地域防災計画に位置付けた市職員の役割を十分に踏まえた上で、各種業務の民間委託を実施しており、給食調理業務におきましても、市職員と委託業務従事者がお互いの役割を認識し、災害時における対応が的確に図られるよう、協定を締結してまいります。なお、この度の調理業務委託につきましては、児童・生徒に安全・安心な学校給食を、将来にわたって安定的・継続的に提供していくために実施するものであり、単に短期的な観点と経済効率性を優先して実施するものではありません。
18	29	学校給食運営方式について	経費節約のみを考えての民営化にと感じられ、子どもへの思い・安全性・質の低下が心配です。今まで、多くの人が学校給食に関わり、身近に感じ、大切に思い、安全性・上質の給食の提供に努めてきた努力が無駄になるのではと感じます。 また、今日の社会情勢では学校給食の大切さが表面化しています。子ども達には食べ物の大切さを知り、自分の食べる給食が、身近なところで大切に作られているのを見て、感じて食べてほしい。それを取り上げるのは、食育に矛盾する流れです。そしてそれは、大規模でない小さな単位でこそ可能です。これらの社会を担う子供たちの為に経費節減だけで選択しないでください。	1件	この度の調理業務委託は、あくまでも学校給食に係る調理業務のみを民間事業者に委託するものであり、児童・生徒に安全・安心な給食を、将来にわたって安定的・継続的に提供する体制を確保するために実施するもので、経費節減のみを選択して実施するものではありません。なお、給食を大切に作るということはもちろん、食の大切さやありがたさなどを伝える食育につきましても、市の栄養士の主体的な取組みに加えて、委託業務従事者も補助的に協力することとしております。
19	17	学校給食運営方式について	「職員の安定的確保が厳しい」とのことですが、その理由について十分検討されているでしょうか。確かに重労働ですが、待遇が良ければ応募も増えるし、辞めずに続ける人も増えるのでは？もし可能なら、まずは時給など待遇を改善して募集してみてもはどうでしょう。それでも確保が難しいとなってから民間委託を検討すべきだと思います。 また、市のもつ広報手段では職員が集まらない、とのことでしたが、それならまずは広報手段を広げることはできないのでしょうか。 調理業務全体を民間委託する前に、調理担当職員の〈募集〉について、民間のネットワークや求人広告等を活用するような形はとれないのでしょうか。	1件	報酬単価を引き上げるなど、会計年度任用職員の待遇改善を図るとともに、市の広報やホームページを通じた募集のほか、ハローワークを通じた求人や就職説明会などにも積極的に参加し、会計年度任用職員の確保に向け継続的に取り組んでまいりましたが、結果として期待していた成果が得られなかったのが現状です。

No.	該当ページ	該当項目	意見の要旨	件数	市の考え方
20	29	学校給食運営方式について	今回新たに調理業務委託を検討するのであれば、まずは先行した中学校３校について、それまでと比較して評価・検証し、結果を市民に公表してからにすべきではないでしょうか。 委員会の質疑では「生徒から、おいしい、との声を聞いている」との答弁がありました。 それだけで政策決定の根拠となると本気で考えているのでしょうか？アンケートを取るなどして、「〇〇%の生徒がおいしいと答えている」というのであれば、根拠になると思います。	2件	民間への調理業務委託を先行して実施した中学校３校については、委託開始後、既に８～１０年が経過しようとしております。これまでの間、特段の問題もなく、安全・安心な給食を安定的・継続的に提供するという目的を十分に達成した業務履行がなされております。
21	29	学校給食運営方式について	３校の調理業務民間委託の時と比べても、期間・内容とも説明・議論が不十分ではないでしょうか。学校給食審議会へも、事前の資料配布や説明もなく、当日いきなり審議したのみ。 議会での審議も１２月議会のみ。ましてや９月に市長を含む担当で政策決定がなされたとのことなのに、１０月の市長選挙で一切この調理業務民間委託について、市長から語られることがなかったようです。この政策に自信があるのであれば、積極的にアピールすることでしょう。 あえて言及しない、というのは、何か後ろめたいことでもあるのではないかと勘ぐってしまいます。	1件	学校給食調理業務の民間委託につきましては、市の既定の方針に沿って実施するものであり、平成28年３月に策定した「昭島市学校給食運営基本計画」におきましても、市の既定の方針を受け、「民間委託について検討する。」と明示しております。 この度の調理業務委託につきましても、この方針に沿ったものであり、児童・生徒に安全・安心な学校給食を、将来にわたって安定的・継続的に提供するために実施するものです。
22	29	学校給食運営方式について	なぜコストが削減されるのか 現在、調理職員に欠員が出てしまっているのは、過酷な労働環境に比して待遇が十分でないということが大きいようです。 ところが、調理業務の民間委託によって、５年間で約１億７千７百万円のコスト削減になるというように委員会の答弁で聞きました。 これは民間業者の経営努力やノウハウ、規模の利などもあるとは思いますが、大部分は、市で雇用するよりも人件費が安くなることによるものではないでしょうか。市が行う事業には、地域の経済や雇用環境を守り改善する役割もあるはずでは？	1件	市の会計年度任用職員に関しましては、報酬単価の引き上げなど、待遇面の向上等を図りながら採用に努めてまいりましたが、募集しても期待した応募数を満たさず、結果として欠員が生じる状況となっております。現在は、派遣従事者を充てることにより欠員状態は解消されております。 学校給食は、市の施策として実施する事業であり、調理業務の民間委託は、コスト削減を主たる目的とするものではなく、あくまでも、児童・生徒に安全・安心な給食を将来にわたって安定的・継続的に提供するため、調理業務に特化して実施するものです。この目的を達成するため民間事業者は、人員体制、調理技術、衛生管理システムのノウハウ等を市に提供して、安全・安心で円滑な業務履行をもって評価がなされます。また、民間事業者による、地域経済に資する雇用の創出も期待できると考えております。
23	29	学校給食運営方式について	今回の調理業務委託業者の選定は「プロポーザル方式」であると聞きました。 一見公平なようですが、よくスケジュールを考えると、昨年(2020年)の１２月議会で提案され、今年(2021年)４月から業務開始というスケジュールで、いったいどれだけの業者がプロポーザル方式で応募できるのでしょうか。 補正予算が議会を通った後に、仕様書が公表され、それに基づいた事業計画を業者に提案してもらおう、という流れだと聞きますが、期限までにそれが可能な業者は、ごく限られるのではないのでしょうか。 そう考えると、なぜ来年度の当初予算ではなく、今年度の補正予算に債務負担行為という形でいわばねじ込まれたのかも、違った意味合いで見えてきてしまいます。	1件	市における安定的な調理業務体制の確保が今後、更に厳しくなるとの見通しに立って、早期の対応を図る必要があると判断し、民間事業者への調理業務委託を実施するものです。なお、企画・提案型競争（プロポーザル方式）による民間事業者の選定に当たりましては、スケジュールも十分検証する中で、債務負担行為補正により予算措置をいたしました。結果として、十分な数の民間事業者の応募があり、現在、選定に向けた手続きを進めております。

No.	該当ページ	該当項目	意見の要旨	件数	市の考え方
24	29	学校給食運営方式について	調理業務以外の運営方式を検討するにあたって、以下のの意見を反映してもらいたいです。 1) 民間委託前に、まず別の方法で問題解決の努力をする 2) 先行事例や実施結果を客観的に調査・検証・評価をし、公表する 3) 当事者・一般市民・市議会への十分な説明と話し合いをする 4) 目先のコスト削減より地域経済・労働環境への影響を重視する 5) 設備への投資等が不要で事業を営める公共部門の民間委託では特に、あらゆる事業者(可能ならNPO等も含む)が公平な条件で応募できるようにする	1件	ご意見として受け止めますが、本計画に反映することは困難です。
25	29	学校給食運営方式について	調理業務民営化後、教師と子どもに給食についてアンケートを実施してほしい。	2件	機会を捉えて、アンケート等を実施し、献立に反映してまいりたいと考えております。
26	30	栄養士の配置について	P7の表では自校調理校には1名ずつが配置されているようです。しかしその内訳は会計年度職員2名 再任用が2名とのこと。共同調理場は正規職員の方が配置されています。調理委託が進むことや食育推進のために学校や行政と連携した業務も期待される中にあるのは正規職員の栄養士配置が望ましいと考えます。また、栄養士さん同志の連携、スキルアップなど進めていただきたいと思います。	1件	児童・生徒に安全・安心で栄養バランスのとれた学校給食を提供していくため、栄養士の担う役割は大変重要であると認識しております。令和2年度におきましても、正規職員の栄養士を採用し、学校給食課に配属しております。今後におきましても、学校給食における栄養士の重要性に鑑み、適時・適切な配置に努めてまいります。
27	33	食品の安全衛生管理について	昭島市学校給食用物資購入基準書に沿って選定するとし、国産食材の積極的利用、遺伝子組み換えを行っていない食材の使用がうたわれているが、基準書では化学調味料や食品添加物に配慮した内容になっていることは大変評価できるところなのでそれも計画内に明記すること。遺伝子組み換えでない食材の利用だけでなく、ゲノム編集食品についても不使用をうたってほしい。また、近年回数が減っているが給食用のパンのグリホサートの濃度が問題となっている。これは輸入小麦を使っているためであり、国産小麦の利用、イーストフード不使用のパンに転換していただきたい。牛乳の選択制、和食との取り合わせからいえば飲み物がお茶の日があってもよいのではないのでしょうか。	1件	食品の安全管理については「昭島市学校給食用物資購入基準書」に沿って購入するものと本計画に示すにとどめ、具体的な内容については本計画には記載しておりません。しかしながら、頂戴いたしましたご意見に関しましては、十分に検討し、可能なものは、本年4月に改定予定の次期「昭島市学校給食用物資購入基準書」に反映してまいりたいと考えております。 牛乳につきましては、成長期における必要な栄養素をバランスよく含んでいる飲み物でありますので、毎日の提供を基本にしたいと考えております。
28	33	食品の安全衛生管理について	業者視察の実施について、視察は誰が行うのでしょうか。担当職を明記してほしいと思います。	1件	業者視察につきましては、市栄養士が実施いたします。
29	33	食材の選定について	食品添加物を使わず、有機野菜を取り入れ、安全で栄養価の高い食材の選定をする、ということも文面に組み込んでください。	3件	「昭島市学校給食用物資購入基準書」にあるように、食品添加物などを使用していない食材料を選定してまいります。有機野菜については出荷量が少なく、価格が高い現状がありますが、他の自治体の取り組みなど、研究してまいります。
30	33	食材の選定について	学校給食の品質向上。添加物や保存食を極力減らし、有機栽培のお米、食材、調味料の導入をしてほしい。	2件	「昭島市学校給食用物資購入基準書」にあるように、食品添加物などを使用していない食材料を選定してまいります。有機栽培のお米、食材、調味料については、価格が高い現状がありますが、他の自治体の取り組みなど、研究してまいります。
31	35	食物アレルギー対応について	命がかかっている事なので、とてもご苦労が多い事と察します。専用室で調理し、1食分として完成するのはヒューマンエラーをなくすためには良い事だと思います。さらに対応を進めてくださるようお願いいたします。	1件	食物アレルギー対応給食につきましては、安全・安心に提供できるよう、今後も細心の注意を払い、対応してまいります。

No.	該当ページ	該当項目	意見の要旨	件数	市の考え方
32	35	食物アレルギー対応について	アレルギー原因食品を「入れない・間違えない・食べさせない」を原則として～⇒この原則に加えて、事故が起きてしまったからのヒヤリハット事例集や、ヒヤリハット研修などとも必要と思います。職員や保護者などへの意識向上につながり、食物アレルギーの理解が進むと思います。	1件	アレルギー対応マニュアルに基づき対応しております。また、学校と学校保健を担当している指導課、学校給食課が連携して研修会を開催するなど、理解を深める取り組みを実施しております。今後、東京都教育庁が示するヒヤリハット事例などを参考に、食物アレルギー対応給食の事故防止策に注力してまいります。
33	35	食物アレルギー対応について	今回の基本計画に、食物アレルギーへの取り組みとして、新しい施設とシステムで行われる計画が書かれています。近年、子どもたちの間に食物アレルギーが増えてきていることが資料で出ていて、その増加に驚きました。これは従来の職員数では対応しきれないほどの大きな問題であるように感じました。そして、民間委託では複雑な指揮命令系統となるわけで、関係する担当者の民間側にとっても市側にとっても、より煩雑になる可能性があります。煩雑になるほど、ミスが起こりやすくなります。給食のシステムの中でより安全が担保されやすいシステムである事が求められます。市の直営給食の位置づけの重要性を、軽んじるようなことがあってはならないのと考えます。	1件	食物アレルギー対応給食につきましては、安全・安心に提供することを第一に考え、何重もの確認を行い実施しておりますが、民間委託後も栄養士が行うチェック体制をはじめ、今までと対応が変わるものではありません。また、新調理場における対応につきましては、人員を増加し、更に充実した対応に努めてまいります。
34	36	食物アレルギー対応の基本的な取り組みについて	現在、特定原材料のうち、小麦だけ対応されていません。小麦、卵、乳などにアレルギーがあり、毎食のアレルゲン除去の食事が難しく、一緒に食べるが別々のものを食べる「個食」の問題が出てきます。給食でも、個食の問題を減らせるよう、食育の推進をお願いします。	1件	現在、「卵・魚卵、乳・乳製品、えび」の3品目について対応しております。新調理場におきましては、対応する品目を増やし、より多くの児童・生徒に安全・安心なアレルギー対応給食を提供できるよう取り組んでまいります。
35	38	食育推進について	「児童・生徒の食に関する知識」のあとに「技術」も加えてください。また、「食への感謝の気持ち」のあとに「本物の味を知る、味覚を育てる」を加えてください。 ④「農家や関係団体と連携をして、地場産食材」のあとに「有機食材」を加えてください。また、その後の「児童・生徒の地場産食材」のあとに「有機野菜」を入れてください。	3件	学校給食における食育の推進につきましては、学校給食を「生きた教材」として活用し、食に関する知識の定着を図ることを目的としております。学校における食育に関連した教科との整合性を考慮する中で、本計画への反映を検討いたします。なお、有機食材、有機野菜の使用につきましては、他の自治体の取り組みなど、研究してまいります。本計画への反映は困難です。
36	38	食育推進について	食育と避難訓練のコラボレーション企画として給食を非常食のみで自分で開けて食べる体験なども実施してほしい。	2件	防災教育の視点からコラボレーション企画の実施が可能か否か、関係部署とともに研究してまいります。
37	38	食育推進について	学校給食を通じた食育の推進、また天候などの影響により食材の収穫量が予定を下回った場合の対応策なども考える。農家の方や栄養士さん、市の方の話を伺う、作り手の方に感想とお礼の手紙を書くなどといった給食の作り手とのやり取りを取り入れると、食を通じたコミュニケーションが生まれ、食への関心やどのようにして日々の給食が実現できているのか学びにもつながる。	2件	ご指摘のとおりと考えます。現在、地場野菜の使用につきましては、JA東京みどり昭島支店に仲介していただき、天候の影響、作柄等を踏まえ、使用予定量と生産予定量を調整しております。地場野菜を使用することにより、児童・生徒に作り手の姿を伝え、食に対する感謝の気持ちや食への関心を高められるよう、食育推進の視点を持って、引き続き取り組んでまいります。
38	39	学校給食を活用した食育の取組について	小学校では学校菜園や個人の鉢などで野菜を育てる学習を行っています。高学年の家庭科の調理実習と連動させて収穫～調理～食事という体験学習を1年に1度でも企画してはいかがでしょうか。	1件	学校給食課におきましても、収穫体験と関連させた効果的な食育の取り組みを実施するなど、ご提案の体験学習も含め、学校における食育に関連した教科との連携を通して、食への感謝の心を育めるような取組を考えてまいります。
39	39	学校給食を活用した食育の取組について	お弁当の日の実施の記載があるが、自分で食事を用意できる力の育成に主眼をおいて取り組んでいただきたい。	1件	学校給食課では、お弁当作りを通して、食の大切さやありがたさを学び、家庭と一緒に食を考える機会とすることを趣旨としてお弁当の日を実施しております。今後も、低学年から発達段階に応じた目標を設定して取り組んでいきたいと考えております。

No.	該当ページ	該当項目	意見の要旨	件数	市の考え方
40	40	地産地消の普及について	地元の新鮮なものを食べられることはとても良いことだと思います。農家にとっても嬉しいことだと思います。今以上に普及をお願いします。共同調理場以外でも、米、ゼリー以外の地場野菜等を使ってほしいです	1件	今年度は調理場だけではなく、自校給食校においても、11月から1月にかけて、5～8回地場野菜を使用いたしました。自校給食校では、使用する野菜の重量が調理場に比べて少ないため、様々な種類の野菜を納品していただくことができ、子どもたちにとっても好評でした。今後、出盛り期などを捉え、自校給食校でも使用していきたいと考えております。
41	40	地産地消の普及について	地場産食材の活用が書かれています。搬入や収穫量などの課題があると聞いていますが、生産者と丁寧な調整を行うことで目標数値をもって積極的に取り組んでいただきたい。	1件	今年度は生産者との交流の場を設け、課題を整理しました。今後も生産者と丁寧な調整を行い、使用量の増加に向け積極的に取り組んでまいります。
42	41	学校との連携について	会議の開催、食育推進チームの設置とありますが、保護者に対して何らその活動の内容や結果が見えないです。活動内容の見える化をお願いします。	1件	各学校において、食育を教育活動全体で組織的に取り組むために「食育推進チーム」を設置し、学校と学校給食課が連携しております。今後、給食だよりや学校だより等を通じた活動の見える化を検討してまいります。
43	41	学校給食に係る環境問題への対策と取組について	残菜を減らす取り組みは必要なことですが、たい肥化して学校の花壇で活用するなどの取り組みはしないのでしょうか。	1件	残菜からのたい肥化は既に行っており、そのたい肥を花壇で使用している学校もあります。
44	41	食育を推進するための仕組みの準備	学校教育部各課が連携して食育推進、各教科横断的、体系的に食育のあり方をみえるようにしてほしい。	2件	食育の推進は各教科を横断的・体系的に行うことが重要と言われております。学校給食では、給食を「生きた教材」として活用し、教科と関連付けながら、食育の推進を図るとともに、それが見えるような資料の作成など、学校と連携して検討してまいります。
45	41	学校との連携	食育を昭島市の教育カリキュラムとして取り入れてほしい。	2件	食育は、既に教育カリキュラムの一部として各学校において取組まれております。学校給食課といたしましても、引き続き、学校における食育と連携し、充実に努めてまいります。
46	41	学校との連携	総合基本計画に記載してある食農教育の具現化してほしい。	2件	現在、昭島市で生産された地元農産物を給食で使用しております。これらを活用して農業、地域、自然とのかかわりを児童・生徒に伝える機会を増やしていくなど、食農教育に資する取り組みの充実に努めてまいります。
47	41	学校との連携	学校への食育の機会をもっとしっかり担保し、子ども達の選ぶ目を培ってほしい。	2件	学校と連携しながら、食に関する正しい知識・情報を発信し、次代を担う子どもたちの食環境の改善に努めてまいります。
48	42	保護者に向けた情報発信について	献立表や給食だよりを活用した情報発信→「当日の給食の写真をSNSで発信」もお願いします。	3件	学校給食について、より理解していただくために、子どもたちや保護者への情報発信は重要と考えております。身近な話題を頻繁に発信できるよう努めてまいります。
49	42	保護者に向けた情報発信について	パンについては、発がん性のあるショートニングとマーガリンを使ったパンは食べさせないでください。多少高くてもパンを出す日を減らし、バターを使ったパン、もしくは無油脂のパンを出してください。	3件	ショートニング、マーガリンを使用していないパンにつきましては、価格が高価でありますので、予算の範囲内での使用について検討してまいります。
50	42	保護者に向けた情報発信について	各学校の食育の取組が見えるようホームページなどで公開してほしい。自分の子どもが通う学校の食育担当教師がどんなかわからないし、実際にいつどんな活動をしているかわからない。また、ほかの学校の取組みを学びあえば、より良い内容に発展していくと思う。	2件	食育の取組の情報発信につきましては、学校と相談しながら、今後の充実に向け研究してまいります。また、学校給食課のホームページにつきましても、より見やすく、旬な話題を掲載していけるよう努めてまいります。

No.	該当ページ	該当項目	意見の要旨	件数	市の考え方
51	42	保護者に向けた情報発信について	給食試食会は小学1年生、中学1年生の保護者だけでなく、他の学年でも毎年実施してください。また、アンケートを実施してください。転入してくる児童の保護者は一度も給食を試食しない可能性もあります。小・中学校合わせて9年間食べるものを2回の試食では少ないです。	4件	各学校で開催している試食会は、PTAが主催し実施されております。今後、PTAからのご意見等も改めて伺う中で、ご希望に添えるか否か、アンケートの実施も含め検討してまいります。
52	44	学校給食費会計について	未納に対する取り組みについて書かれています。「公平性を保つため」は理解できますが、そもそも義務教育は無償があるべき姿なので、給食費も無償化に取り組んでください。すぐにはできないと思いますので、就学援助金のことを保護者に徹底して本当に困っている人たちに配慮してください。	1件	学校給食にかかる経費については、学校給食法第11条により、運営に要する経費は自治体が負担することとされ、それ以外の経費については保護者が負担することとされております。学校給食の無償化につきましては、多額の財源を必要とするため、現状、困難性があるものと考えております。なお、昭島市では、保護者の負担軽減として食材料費の購入に対し、1食あたり6円の補助を実施しております。また経済的にお困りの方には就学援助制度の中で学校給食費の全額支給を実施しており、引き続き、その周知に努めてまいります。
53	その他	学校給食運営方式について	民間委託の決め方等、あまりにも急で、議会での十分な討論、市民の意見を十分に聞く等なされていないように感じます。今からでも保護者、市民の意見を聞き、真に子どもにとってより良い給食になるようにしてください。	1件	学校給食は、市の施策として実施する事業であり、調理業務の民間委託は、あくまでも調理業務に特化して実施するものであります。これは、児童・生徒に安全・安心な給食を、将来にわたって安定的・継続的に提供するために実施するもので、今後も保護者や市民の意見を伺いながら、より良い給食の提供に努めてまいります。
54	その他	学校給食運営方式について	小学校給食でも親子給食の実施をしてほしい。	1件	公立小学校13校のうち、調理施設を有するのは5校であり、その5校で13校分の給食調理を行うことはできないため、小学校給食の全面的な親子調理方式への移行は、困難であると考えております。
55	その他	学校給食運営方式について	子どもたちへの食育や、地域保護者への説明としても、民間委託でなく市として直営で運営し、細かいところまで指揮命令系統が一貫している中で安全が担保されていることが、食の安全を重視した施策としての理解を得られやすいのではないのでしょうか。	1件	学校給食は、市の施策として実施する事業であり、調理業務の民間委託は、あくまでも調理業務に特化して実施するものであります。今後も市栄養士が中心となって、学校給食全体の食の安全や食育の推進に邁進してまいります。
56	その他	学校給食運営方式について	今回の基本計画の記載については時間をかけたものであることは伺えます。設備や食器・食缶等使いやすさを考慮したことは読み取れます。また、材料等を国内産や地元等に行っていることは続けて頂きたいと思います。	1件	本計画に御理解をいただきき、感謝申し上げます。今後におきましも、児童・生徒に安全・安心な学校給食を提供していくため、引き続き、国内産や地元産の食材料の選定に努めてまいります。
57	その他	食育推進について	給食の春巻きやハンバーグなどのお惣菜は冷凍食品でなく手作りしてほしい。もし手作りが無理であればもう少し手のかからないメニューに代えるなど工夫してほしい。	2件	なるべく加工品を使わない献立を作成していきたいと考えております。新調理場においては、手作りハンバーグなども取り入れられるように、調理機器等の整備を図ってまいります。
58	その他	食育推進について	季節の野菜の収穫体験を小学校で実施してほしい	1件	小学校の生活科において、野菜を育て収穫する授業などが行われております。学校給食課におきましても、収穫体験と関連させた効果的な取り組みを実施するなど、食育の推進に努めてまいります。