

「（仮称）柏市学校給食将来構想案」へのパブリックコメント（意見公募）の実施結果について

「（仮称）柏市学校給食将来構想案」について、令和2年12月1日（火）から令和3年1月4日（月）までの期間、皆様から意見を募集したところ、82名の方から279件の意見が寄せられました。

貴重なご意見をお寄せいただき、ありがとうございました。いただいたご意見及びそれに対する市の考えは以下のとおりです。ご意見については、一部原文ではなく要旨として掲載しています。

項目（学校給食基本方針に基づく分類）	意見の数
1. 安全・安心な学校給食の提供	15
2. 温かくておいしい学校給食の提供	37
3. 食物アレルギー対応食の提供	26
4. 食育の推進	47
5. 将来にわたり安定的な学校給食の提供	34
6. その他（将来構想案に関する事）	81
7. その他（将来構想案に対する意見以外のもの）	39
総計	279

※連名で提出された意見は、記載された氏名の数で意見の数を計上しています。

No	意見	市の考え
1. 安全・安心な学校給食の提供		
安全安心に関すること		
1	<p>安心安全な学校給食とありますが、本当でしょうか。メリットばかり並べ、市民は何もわからないと思ったら大間違いです。</p> <p>大規模センターにすることで、早くから調理し、配送するために早くできあがり、そんな給食が本当に安心安全でしょうか。自分のお子さんに食べさせたいと思いますか？この決定は本当に残念です。</p>	<p>安全・安心な給食を提供することが学校給食において最も重要であると考えています。このことを実現するためには、学校給食衛生管理基準に沿った対応が必要になります。しかしながら、自校方式調理場は、建物面積や学校敷地面積の制約から、この基準に沿った施設整備を行うことが困難であるため、センター方式で再整備することが望ましいと考えました。また、センター方式については、効率性や経済性だけでなく、学校運営や教育活動への影響などを総合的に判断したものです。</p>
2	<p>単独調理場の廃止について反対です。</p> <p>安全・安心な学校給食の提供</p> <p>共同調理場方式の方が衛生管理の評価が高くなっていますが、単独調理場方式と共同調理場方式では職員の数が全く違います。</p> <p>人数が増えるということは衛生管理は困難になると思われます。</p>	<p>学校給食は、提供方法に関わらず、学校給食実施基準に基づき、栄養士が献立を作成して材料を選び、調理方法を管理・指導することで、安全・安心な給食の提供に努めています。また、給食センターでは、保温性の高い給食容器を使用し、温かい給食を提供しています。他市の事例を参考にしながら、さらにおいしい給食を提供できるよう検討を進めてまいります。</p>
3	<p>学校給食安全衛生管理について</p> <p>「単独調理場、共同調理場各々の方式共に、現在の衛生管理法を満たしていない」という点</p> <p>現状では運用上の工夫で適切な管理に努めている、との事ですが、将来的にはどうなのでしょう。</p>	<p>センター方式の調理場は、自校方式に比べて調理員の配置人数が増えますが、作業内容が分業になるため、衛生管理が徹底できると考えています。</p>

No	意見	市の考え
食中毒等の発生及び対応に関すること		
4	<p>柏市教育委員会作成の柏市学校給食将来構想案の閲覧をいたしました。</p> <p>それについて僭越ながらご意見申し上げます。</p> <p>さて、2005年「食育基本法」が成立いたしました。「心・バランス・生活習慣病・痩身志向・」等、社会全体の問題として捉え抜本的な対策として制定されました。国においても学校、保育所等における食育推進が掲げられ学校給食の持つ意味はますます重要となっています。</p> <p>大阪市堺市での0-157事故は保冷施設がない場所に普通の2トントラックで配送し3時間弱、放置されたこと、充分に加熱処理の通達があったにもかかわらず見逃された事でおこりました。安全、安心な給食提供が考慮されませんでした。見えにくいコストです。</p>	<p>食中毒が発生した場合の影響は、センター方式の方が大きいことは承知しています。食中毒は発生させないことが最も重要であり、そのためには、学校給食衛生管理基準に沿った対応が必要になります。しかしながら、自校方式調理場は、建物面積や学校敷地面積の制約から、この基準に沿った施設整備を行うことが困難であるため、センター方式で再整備することが望ましいと考えました。</p> <p>また、給食センターは、建物構造が学校給食衛生管理基準に対応していませんが、運用上の工夫により適切な衛生管理に努めています。また、大量調理施設衛生管理マニュアルや柏市学校給食調理業務作業基準に沿って衛生管理の徹底に努めており、現在まで一度も食中毒事故を起こすことなく運営しています。</p>
5	<p>学校給食でのニュースでは他の市の事例ですが食中毒や異物混入があったことなどを見たことがあります。</p> <p>子どもたちには安心して安全な給食を提供してほしいと思っております。</p>	<p>新たに給食センターを整備する場合は、肉、魚、野菜等の食材の受け入れや下処理、洗浄作業を行う汚染区域と、食材を調理する非汚染区域を明確に区分するとともに、ドライシステムを導入し、室内の湿度を低く保つことにより、細菌の増殖を抑えるなど、徹底した衛生管理体制を構築し、食中毒の発生を防止してまいります。</p>
6	<p>食中毒や異物混入などの点も、調理場数で考えられているのはおかしいのでは。職員数が増えればリスクは上がります。そして評価されている通り、もしアレルギーや食中毒などの問題が発生した場合、被害は全校に及びます。数日閉鎖になった場合など、対応はどうされるつもりでしょうか。</p>	
7	<p>感染対策が特に求められる昨今の状況に置いて、センター方式では、リスク管理に心配が残ります。同様の疫病災害に備えて、病原体の拡散に備えるべく、自校方式、あるいは、一括のセンター方式にしない方がより安全ではないでしょうか。</p>	

No	意見	市の考え
8	<p>「柏市学校給食将来構想案」では、将来運営方針の項目に基づく検証結果で、共同調理方式が合理的・効率的であるとしています。以下の視点により単独調理方式の整備・運営が適切であると考えます。</p> <p>1. 将来運営方針の実現のために重視すべき定性的評価について</p> <p>①安全・安心・安定な給食の提供</p> <p>食中毒などが発生した場合は、食数の規模が小さい単独調理方式の方が児童・生徒への影響を小さく抑えることができます。また、インフルエンザや新型コロナなど、従業員の感染による給食提供ができなくなる影響も単独調理方式の方が少なく抑えることができます。</p>	<p>食中毒が発生した場合の影響は、センター方式の方が大きいことは承知しています。食中毒は発生させないことが最も重要であり、そのためには、学校給食衛生管理基準に沿った対応が必要になります。しかしながら、自校方式調理場は、建物面積や学校敷地面積の制約から、この基準に沿った施設整備を行うことが困難であるため、センター方式で再整備することが望ましいと考えました。</p> <p>また、給食センターは、建物構造が学校給食衛生管理基準に対応していませんが、運用上の工夫により適切な衛生管理に努めています。また、大量調理施設衛生管理マニュアルや柏市学校給食調理業務作業基準に沿って衛生管理の徹底に努めており、現在まで一度も食中毒事故を起こすことなく運営しています。</p>
9	<p>センター方式だと、その工場で何かあると複数の学校に給食が届かないことが起こります。</p> <p>例えば、</p> <p>*感染症のクラスター発生(コロナ.0157 の他、これから気温上昇などで増えると予想される感染症・細菌)配送の時間もリスクだし、おかずによっては、冷やしたら美味しくなくなる。</p> <p>*センターの停電などの急な設備不良、局地的な災害も心配です。</p>	<p>新たに給食センターを整備する場合は、肉、魚、野菜等の食材の受け入れや下処理、洗浄作業を行う汚染区域と、食材を調理する非汚染区域を明確に区分するとともに、ドライシステムを導入し、室内の湿度を低く保つことにより、細菌の増殖を抑えるなど、徹底した衛生管理体制を構築し、食中毒の発生を防止してまいります。</p>
10	<p>教育委員会の結論とは思えない！クラスターなど施設に発生すれば多くの学校、生徒に影響がでる。最小限に抑えられるのは自校式です。</p>	<p>(再掲)</p>
11	<p>一ヶ所に集中すると、災害時等で対応できなくなりますよ！何が起こるかわからない時代、最悪の事態も想定し、自校方式がベストと思います。</p>	
12	<p>センター式の給食ですと、もしそこで食中毒等々の事故が起きた場合、多大な影響を及ぼすのではないかと思います。</p>	

No	意見	市の考え
13	センターでの感染や被災，食中毒の時の対応を呈示して下さい。	食中毒が発生した場合の影響は，センター方式の方が大きいことは承知しています。食中毒は発生させないことが最も重要であり，そのためには，学校給食衛生管理基準に沿った対応が必要になります。しかしながら，自校方式調理場は，建物面積や学校敷地面積の制約から，この基準に沿った施設整備を行うことが困難であるため，センター方式で再整備することが望ましいと考えました。
14	共同方式にすると，そこで何かが起こった場合どう対応するのか？私たちは今コロナ禍にみまわれ苦労していますが，コロナ感染症以外にもこれからは様々な事が予想される中で，この様なことを持ち出すのは首をかしげてしまいます。もう少し明確な論拠をもって案を出して欲しいものです。	また，給食センターは，建物構造が学校給食衛生管理基準に対応していませんが，運用上の工夫により適切な衛生管理に努めています。また，大量調理施設衛生管理マニュアルや柏市学校給食調理業務作業基準に沿って衛生管理の徹底に努めており，現在まで一度も食中毒事故を起こすことなく運営しています。
15	センター方式の給食は食中毒が発生すると，被害が広範囲に及び長期に給食がストップします。また，柏で中学校給食がなかった時代，私達，母親が中心となり市民の長い運動で，給食を実現することができたという歴史もあります。	新たに給食センターを整備する場合は，肉，魚，野菜等の食材の受け入れや下処理，洗浄作業を行う汚染区域と，食材を調理する非汚染区域を明確に区分するとともに，ドライシステムを導入し，室内の湿度を低く保つことにより，細菌の増殖を抑えるなど，徹底した衛生管理体制を構築し，食中毒の発生を防止してまいります。 (再掲)

No	意見	市の考え
2. 温かくておいしい学校給食の提供		
給食提供に関すること		
16	私の孫が今小学生で、毎日の給食が美味しい、給食時間が楽しみと言っています。自校方式は、栄養士さんがいて温かい給食なので、美味しいのではないですか。	学校給食は、提供方法に関わらず、学校給食実施基準に基づき、栄養士が献立を作成して材料を選び、調理方法を管理・指導することで、安全・安心な給食の提供に努めています。また、給食センターでは、保温性の高い給食容器を使用し、温かい給食を提供しています。味についても、試食会を開催して、児童生徒と同じ献立の給食を学校で食べてもらい、「おいしい」との感想が多いため、センター方式でもおいしい給食が提供できると考えています。他市の事例を参考にしながら、さらにおいしい給食を提供できるよう検討を進めてまいります。
17	ニュースでは、センター方式給食で、まずくて食べ残してしまう、量が少ない等の問題も出ています。また、給食が唯一のまともな食事になっている子もいると聞きます。	
18	結論：資料にあったケースでは1が良いと思われる。 理由：給食センターはまずいというほどではないが、おいしくないという。メニューも貧相だという。これは複数の小学校教員からの言葉である。	
19	柏市の給食を自校方式からセンター式に変更しようという話を聞きました。 絶対反対です。今の格差社会において、全ての子供たちに温かくおいしい食事を提供するという、こんな小さい要求さえも摘もうとしている柏市に深く失望します。	
20	子どもたちの教育の中で温かい給食が食べることができるのは、とても幸せであると考えています。どうかこのままの自校給食をお願いします。	
21	自分自身、自校給食で育ち、今後子どもが出来たときにも自校給食の温かく、その土地ならではの給食を食べさせたいです。	
22	"センター方式"は「合理的かつ効率的」とありますが、「施設の整備」の「財政負担を軽減する」ことが、まず第一の目的ではないでしょうか。「温かくておいしい給食」が、いちばんの目的でなければならないと思います。	

No	意見	市の考え
23	近年、一人親、共働きの家が増えていて、日常的に時間、経済的余裕が少ない家庭では、栄養バランスのとれた暖かい自校方式の給食に助けられていると思うので、続けてほしい。	学校給食は、提供方法に関わらず、学校給食実施基準に基づき、栄養士が献立を作成して材料を選び、調理方法を管理・指導することで、安全・安心な給食の提供に努めています。また、給食センターでは、保温性の高い給食容器を使用し、温かい給食を提供しています。味についても、試食会を開催して、児童生徒と同じ献立の給食を学校で食べてもらい、「おいしい」との感想が多いため、センター方式でもおいしい給食が提供できると考えています。他市の事例を参考にしながら、さらにおいしい給食を提供できるよう検討を進めてまいります。 (再掲)
24	柏市は一番に子どもの健康と安全を基本に学校給食のことを考えてください。 各学校で給食を作り、温かい給食を子どもたちに食べさせてください。そのために、各学校に栄養士を配置し常にバランスの良い給食を子どもたちに提供してください。	
25	自校方式では、熱々のスープやおみそ汁がワゴンにのって届いていました。これに代わりうる保温性に優れた給食容器があるのでしょうか？	
26	自校方式の調理による給食は温かくおいしいと子どもたちに評判がいいのです。	
27	自校方式は学校毎に栄養士さんと調理員さんが話し合い子供達の状況も把握して、献立も考え、栄養バランスの良い美味しい給食を作っています。 子供の貧困化も5人に1人とすすんでいます。責めて、学校給食はコンビニの様なまずいセンター方式にしないで下さい。	
28	是非食育の面からも自校方式のあたたかく心のこもった給食を義務教育の間、食べさせてやって下さい。みんなで食べる楽しさを体験し、友情を育くむ教育を！	
29	小学校の給食が、センターの友達のお家の話を聞くと、どこもみんなおいしくないと言っています。学校で手作りが一番！と。	
30	学校給食の自校方式を取り止めるという意見がある事を知りビックリしています。子供達の給食は、安全で、温かい食事が一番だと思っています。少々お金がかかっても、安全・安心・温かい食事の今の自校式を今後も守ってほしいと思います。	

No	意見	市の考え
31	<p>未来の子供達に夢と希望を持てる社会にして下さい。若い夫婦が柏で子供を育ててみたい。柏に住みたい。だから、子供の給食は、大切な食育です。近所のおばさん達が自分達のために、何を作ってくれているのかな。楽しみにしている子、朝パン一切の子もいるでしょう。ぜひ、やさしい昼食、なくさないで下さい。どうぞ、柏市は、永遠に自校食ですと、英断を強く希望します。</p>	<p>学校給食は、提供方法に関わらず、学校給食実施基準に基づき、栄養士が献立を作成して材料を選び、調理方法を管理・指導することで、安全・安心な給食の提供に努めています。また、給食センターでは、保温性の高い給食容器を使用し、温かい給食を提供しています。味についても、試食会を開催して、児童生徒と同じ献立の給食を学校で食べてもらい、「おいしい」との感想が多いため、センター方式でもおいしい給食が提供できると考えています。他市の事例を参考にしながら、さらにおいしい給食を提供できるよう検討を進めてまいります。</p> <p>(再掲)</p>
32	<p>今回給食室の補修にあたり、センター方式でやるなんて！！とんでもない。自校方式の時は子供達1人1人の事情にそって作り、生徒によりそった給食を作ってくれていました。センター方式はまずい、冷えていると、よい返事は聞いた事ありません。このコロナ禍で、子供や親に対する仕打ちゆるせません。絶対反対です。声を大にして訴えたいです。</p>	
33	<p>子どもたちに、おいしい給食を提供してほしい。</p>	
34	<p>就職のため、県外から柏に来たのですが、自校式の給食がとてもおいしく毎日をすごしています。クラスの児童も「今日は〇〇が楽しみ!」「とてもおいしかった!」など目を輝かせて伝えています。</p>	
35	<p>自校方式なら、作りたての食事ができる。</p>	
36	<p>私自身、自校式給食とセンター給食の両方を経験しました。自校式の方が圧倒的においしかったです。センターでは約2千人分の給食を作っており、冷めていたり、多量の炭水化物(1度に、パン、じゃがいも、うどん)豚肉がすべてのおかずに入っていた、など偏りが見られました。</p>	
37	<p>子どもたちにおいしい給食を提供して下さい。 貧困家庭の子は、学校給食があるから栄養を取れている。</p>	
38	<p>センター方式になった場合、各学校の創意工夫がセンター方式では引き継がれるのでしょうか。</p>	

No	意見	市の考え
39	<p>私自身は、小中学校に通学する子どもはおりませんが、30年ほど前、柏市の「中学校給食実現」のため給食の存在意義を学習会やシンポジウムを開催し、意見交流をしながら学んだことがあります。その中で最も大切なことは、子どもの健やかな成長を保障する「学校給食」は「食育」という役割があることです。自校直営の方式で各学校に配属された栄養士が、地産地消の食材で学級の子もたちの声と実態を直接に見聞きして、心の通った給食を提供することが本当に大切なことだと思います。温かくて美味しい給食は、子どもの成長に欠かせない重要な役割があると思います。</p> <p>共同調理場方式（センター方式）の方が財政的負担が軽減出来るという考え方もあるかもしれません。しかし共同調理場方式（センター方式）には、問題点がたくさんあります。</p> <p>各校にセンターから配送するため温かい給食が提供しにくい。</p>	<p>学校給食は、提供方法に関わらず、学校給食実施基準に基づき、栄養士が献立を作成して材料を選び、調理方法を管理・指導することで、安全・安心な給食の提供に努めています。また、給食センターでは、保温性の高い給食容器を使用し、温かい給食を提供しています。味についても、試食会を開催して、児童生徒と同じ献立の給食を学校で食べてもらい、「おいしい」との感想が多いため、センター方式でもおいしい給食が提供できると考えています。他市の事例を参考にしながら、さらにおいしい給食を提供できるよう検討を進めてまいります。</p> <p>（再掲）</p>
40	<p>実際に私はセンター給食を食べたことはありませんが、食べたことがある人は、総じて「美味しくない。」と言います。今まで例外はありませんでした。写真等で見ると、確かに「美味しそう。」「毎日給食が楽しみ。」と思えるようなものではありません。食育の大切さが言われている今、柏市は「手作りで美味しい体に良い給食を提供している、そのための自校方式」で給食を実施していることが大きなセールスポイントであったのに、合理化だけを突きつめ、それを自ら安々と手放してしまって良いのでしょうか？</p>	
41	<p>温かい作り立ての食事を学校でいただくことができるのは、子どもたちにとってとても幸せなことです。センター方式になれば、このようなことも全てなくなってしまいます。</p>	

No	意見	市の考え
42	<p>柏市の学校給食はとてもおいしいと評判です。 栄養士さん調理員さんが心をこめて手をかけて毎食手作りして下さい。クラスの子も達も笑顔で食べ「おいしいね」と言い合っています。 今日のメキシカンピラフはコクがあり味も抜群でした。 スープも具沢山で美味です！ センター給食の経験がある方の話を聞くと、ベチャーツとしたものだった。おいしいと思ったことがない、それは期待せず、ただ空腹を満たすだけの食事だったと聞きます。 給食で好ききらいがなくなる児童も多いです。 それは、おいしいからです。 ただの食べ物ではなく、おいしい食を保障して頂きたいです。最新式のセンターとはいえ心配なので、自校式を希望します。</p>	<p>学校給食は、提供方法に関わらず、学校給食実施基準に基づき、栄養士が献立を作成して材料を選び、調理方法を管理・指導することで、安全・安心な給食の提供に努めています。また、給食センターでは、保温性の高い給食容器を使用し、温かい給食を提供しています。味についても、試食会を開催して、児童生徒と同じ献立の給食を学校で食べてもらい、「おいしい」との感想が多いため、センター方式でもおいしい給食が提供できると考えています。他市の事例を参考にしながら、さらにおいしい給食を提供できるよう検討を進めてまいります (再掲)</p>
43	<p>「今日は何の給食?」「これおいしかった」「栄養士の先生が話をしてくれたよ。」「給食室からすごくいいにおいがするね。」と学校にある給食室からの給食を子供達はとても楽しみにしています。 なぜ、今になって時代に逆行する給食センター方式になるのでしょうか? なぜ、今、食育を重要視する時代に一括のセンター方式になるのでしょうか。 自分の学校の給食室から出来上がる家庭にとっても近い給食。デリバリーの昼ごはんは、家庭でのものとは異なります。給食センター方式は、デリバリーと同じです。 家庭のように、学校、その場で作られている大切さ、おいしさは、今後も子供達にぜひあじあわせたい。</p>	

No	意見	市の考え
食材の確保に関すること		
44	<p>地域経済の振興 安心して安定した食材の提供のためには、できるだけ地場食材を活用する運営態勢は重要と考えます。同時に、このことは、柏市の農家や商店の存続、振興となり、単独調理方式の方が各地域経済に貢献できると考えます。</p>	<p>給食で使用するお米は、提供方法に関わらず、100%柏市産です。また、野菜は可能な限り柏市産や千葉県産を優先的に使用するよう努めています。センター方式は、自校方式よりも一度に大量の食材が必要になりますが、納品場所が1か所になるため、配送面では対応がしやすくなります。センター方式は販路が大きいため、使用量や使用時期等の具体的な条件が合えば、小売業だけでなく生産者との連携も可能になります。給食センターでも、地元野菜や地元商店が活用できるよう、他市の事例や、ご意見を参考に、今後も研究・検討を進めてまいります。</p>
45	<p>学校の近隣の商店から食材（柏の特産）などを調達し、学校で調理する。これが柏地域の商店街も潤うことになると思います。柏市が柏の子どもたちを温かい気持ちで、子どもたちに育ててください。</p>	
46	<p>地元の八百屋さん、肉屋さんのためにも、是非とも自校での給食方式を深くお願い致します。</p>	
47	<p>学校給食は自校方式が基本です。その学校の生徒、その地域の食材を把握して、きめ細かな対応ができます。</p>	
48	<p>材料も地産地消で地域の農業を大切にすべきです。センター方式では対応がむずかしいと思います。</p>	
49	<p>自校方式の給食は、その学校毎に地元の店などの食材を調達するので、地元業者にとっても良いことだと思います。</p>	
50	<p>自校方式なら、地域のお店に協力してもらえる。</p>	
51	<p>食材もセンター方式の大量仕入れより、自校方式の方が地産地消で新鮮なものが入り、新鮮なうちに調理する方が絶対美味しいです。地域の農業にも貢献ができます。</p>	
52	<p>地産地消で自校方式の安全な給食を充実させて下さい。</p>	

No	意見	市の考え
3. 食物アレルギー対応食の提供		
給食の運営に関すること		
53	近年増えてきているアレルギーへの個別の対応という点でも、自校給食は必須です。	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、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が望ましいとされていることから、アレルギー対応食の提供には、完全に区画された専用室が必要であると考えています。しかしながら、自校方式調理場は、建物面積などの制約から、専用室の設置が困難です。現在は、事故防止の取組が現場の注意・工夫のもと行われているため、より安全な環境を確保することができるセンター方式が望ましいと考えました。また、アレルギー対応食を提供する場合は、給食センターに専任の栄養士や調理員を配置するとともに、より安全性を確保した校内体制を構築するなど、事故防止に向け万全を期してまいります。
54	各校に栄養士さんがいることも安心です。アレルギーのある児童にも丁寧な配慮がされています。今と同じ水準のことが共同調理場でできるのでしょうか。	
55	個人的にケース1に賛成です。私の勤めている地区(柏ではありません。)ではアレルギー対応の子どもの除去食を給食で提供しています。栄養士と担任が連携し、安全面を考慮して行えています。柏市はアレルギー対応が出来ていない学校もあると聞き驚きました。	
56	そもそも給食室以外にも古い学校は多くの修繕を必要としています。大規模な修繕をするなかで給食室も充実させ、アレルギーの児童全員に安心して安全な給食を提供してほしいです。	
57	孫3人、5、6年後には小学校にあがります。今もアレルギー食など栄養士さんにとってもお世話になっていると聞いています。センター方式になってきめ細かな給食が出来るのでしょうか。	
58	最近、アレルギーの子供が多く、きめ細やかに対応してくれる現在の自校給食は、とても素晴らしいと考えます。どうかこのままの自校給食をお願いします。	
59	センター式となってしまうと、作ってから時間がたってしまったたり、アレルギーの児童に対応できなかつたりする不安があります。	
60	アレルギーの子どもに対するきめ細やかな対応もできなくなってしまいます。センター方式の給食に反対します。	

No	意見	市の考え
61	<p>各学校配置の栄養教諭が共同調理場等で共同作業することが児童のためになるかという疑問があります。</p> <p><栄養教諭の配置・学校への影響について></p> <p>食物アレルギーを持つ児童の母親として、この辺りは非常に不安に感じます。</p> <p>①この一連の資料で明らかにしていない「学校現場の児童生徒の安全確保」「誤食事故防止」等について、不安を感じます。</p> <p>マニュアルが整備され、各校で研修されていることは承知しています。しかし、栄養教諭が学校現場にいたことで、配膳時に誤食を防いだ例を何件も知っています。担任の先生は、他の児童の食事準備しなければならない事、多数の業務を抱えること、児童がトラブルを起こした時の対応等から、毎日100%集中して給食を配膳することはかなり困難な場合もあると思われます。</p> <p>栄養教諭不在の学校では、ダブルチェック等で管理職や養護教諭が給食の配膳確認を行う等もあると思いますが、宿泊学習や学校事故等の引率で不在の場合、また、「血糖管理が必要な児童生徒」が在籍する場合、トラブルが起こった時等は、養護教諭、管理職が食物アレルギー関係の業務ができない可能性があり、専門知識のある栄養教諭というセーフティーネットが一つなくなる意味は大きいと思います。</p> <p>現場から栄養教諭がいなくなることで、養護教諭・担任の業務負担が増大し、結果、誤食事故等が増加、学校事故対応力が低下するのではないかと不安があります。</p> <p>人間は正常性バイアスがかかる生き物です。多忙な時は特にそうです。緊急時には冷静な専門家の目が必要です。</p>	<p>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、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が望ましいとされていることから、アレルギー対応食の提供には、完全に区画された専用室が必要であると考えています。しかしながら、自校方式調理場は、建物面積などの制約から、専用室の設置が困難です。現在は、事故防止の取組が現場の注意・工夫のもと行われているため、より安全な環境を確保することができるセンター方式が望ましいと考えました。</p> <p>また、アレルギー対応食を提供する場合は、給食センターに専任の栄養士や調理員を配置するとともに、より安全性を確保した校内体制を構築するなど、事故防止に向け万全を期してまいります。</p> <p>(再掲)</p>

No	意見	市の考え
61	<p>(前項のつづき)</p> <p>学校を責めているわけではないのですが、我が子は午前中にジャンブルジムの頂点から転落し頭部打撲した際に、行事による人手不足等を理由に、医療機関受診の対応がなされなかったことがありました。(検診に来た小児科医に診せるという対応はしていただきました。) 迎えに行ったときは、受傷6時間程度経過し、頭痛が増悪し、様子がおかしく、病院に行く途中で自家用車内で意識を失い、外科医師から一連の対応(受傷後4～5時間は異常はなかったとのことですが、画像にははっきり細かい内出血が映っており、転落した瞬間の大人の目撃情報がない状態で、画像診断なしで大丈夫と総合的に判断したことに関して)に疑問を示されました。幸い我が子は病院で意識を取り戻し、細長いたんこぶと脳震盪で3日位症状を引きずったくらいで済みましたが、気絶したときには「我が子の死」を意識しました。この時は自分も複数の予定が入っており、親として重大な判断ミスをしました。業務負担や人手不足は判断ミスや行動のヒューマンエラーを引き起こすことを痛感しました。また、担当者が行事がなく対応可能であれば、医療機関にすぐに受診していただけたのではないかと思います。</p> <p>アレルギーの事故はもっと命の危険が伴うものだと思います。学校現場も万能ではありません。担任が判断ミスをしそうになった時に、相談できる専門知識を持つ方が、複数現場にいる意味は大きいと思います。人的資源は余裕を作り、正常な判断と行動を支えます。逆に、管理職や養護教諭が判断する場合にも、人間ゆえに「人手不足」「忙しさ」で目がくらむこともあろうかと思えます。自分も一人で100%の判断はかなりプレッシャーを感じます。</p>	—

No	意見	市の考え
61	<p>(前項のつづき)</p> <p>専門知識のある児童対応のできる職員が学校から一人減り、市内の至る所で専門家のマンパワー不足から、各職員の負担が増大し、正常性バイアスがかかりやすくなり、行動のヒューマンエラーが行われ、結果、事故対応のミスが誘発されたらと思うと、非常に不安です。</p> <p>ヒューマンエラーを防ぐには「人柄」「やる気」「懲戒」等ではなく、1人当たりの作業量軽減等も含めてもっと科学的に職員の環境調整等を行う必要があると思われませんが、そちらの側面は科学的根拠に基づいて検討されたのでしょうか。まだであれば命にかかわることなので、ぜひ事故防止の専門家からの知見を得て学校全体の作業量軽減を検討するなど、お願いしたい。学校保健の維持発展に必要なならば、人的資源も確保していただきたい。</p> <p>建物やマニュアルを作っただけでは終わりません。職員は人間です。</p> <p>食物アレルギーは命に係わる場合もあり、児童生徒1722人の命に係わる必要経費として、栄養教諭の学校配置の継続を、一保護者として切に願います。</p> <p>②「食物アレルギーを持つ児童が増加傾向にあります」という結論に至りながら、学校現場で児童と保護者の直接支援をする職員が減ることについてはいかがなものでしょうか。安全な給食提供には「提供する現場での人手」が必要だと思われます。また、栄養教諭が抜けた穴をふさぐために、100時間程度学校保健活動が後退する事態になると思われますが、それに関して影響は十分に検討はされたのでしょうか。(保健主事・養護教諭は100時間の「削るべき活動」をどこでねん出するつもりなのか、等)。</p>	—

No	意見	市の考え
61	<p>(前項のつづき)</p> <p>一保護者として、現行の人的資源のまま食物アレルギー業務を学校職員が負担することで、我が子への教育レベルが下がり、将来に健康に影響が出るとなれば、栄養教諭を引き上げることについては反対します。</p> <p>・概算で申し訳ないのですが、令和元年で33424人いる児童生徒の中で、1722人食物アレルギーをもつ児童がいるとなると、大体5.2%の児童が何らかの食物アレルギーを持っており、63校の学校があるとする、1校平均531人在籍で、28人程度の食物アレルギーを持つ児童がいる計算になります。</p> <p>資料によれば、柏市の児童生徒が2050年に24%程度減るとはなっています。</p> <p>食物アレルギー児童は全国調査で2004年2.6%、2013年に4.5%だったそうですが、約10年で2%増えるとして2050年には11%程度で2721人、1校平均43名程度。2060年で13%の2889人、1校平均46人程度の計算になります。(現在の割合5.2%でも2050年1286人。63校だと平均20人程度。)</p> <p>柏市の児童生徒が全体的に減少傾向でも、2060年は現在よりも食物アレルギー対応を行う児童生徒は増加し、食物アレルギー関係の業務負担は増加する可能性も大いにあります。それでも学校現場の人数を減らすのでしょうか。</p> <p>(資料を見る限り、「食物アレルギー対応児童の長期の人数予想」がされていないのですが、こちらは検討されていないなら検討していただき、概算を出して公表していただきたい。)</p>	—

No	意見	市の考え
61	<p>(前項のつづき)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・栄養教諭の日常業務の中に、「食物アレルギー児童をもつ家庭との献立等の確認」があるかと思いますが、それが現場に栄養教諭が不在になると、「献立を立てている栄養士と保護者との直接の対話」を持つのが困難になります。 「センターとの橋渡し」をする時間が必要になる分「栄養教諭の負担だけ」を考えると負担軽減になると思いますが、「学校職員全体の負担は増加」すると思われます。 ・秋から新学年にかけて、栄養教諭が不在だと半数以上の学校の養護教諭は「全児童の事前調査票配付・確認」「個別支援記録表」「管理指導表」「面談」「配慮の確認」等の作業をほぼ一人でこなさなければなりません。また、年間通して考えると100時間程度の対応を覚悟する必要があります。 <p>児童が給食を喫食する日数が180日として、昼の給食の際の配膳の確認等の業務に1日20分かけると、3600分/年。1か月献立確認のやりとりや確認等一人10分/月(年間28人×10分×11月=3080分/年)、給食の配慮等を決定するための業務(校内調整20分程度/年、事前調査全員提出等の確認取りまとめ作業1時間/年)、別に一人75分/年(書類準備一人5分、面談のアポイントメント5分《不在の場合はやり取りが発生》、面談実施30分、新規面談記録記入15分、配布・回収業務15分、確認業務5分。保護者の個別相談(例:「アレルギーはあるが、煩雑なのでなかったことにしたい」等の保護者にアレルギー対応に理解を求め、協力を仰ぐためのコミュニケーションの時間、他)、印漏れ等で返却、回収の声掛け、職員向け資料作成等は別です。</p>	—

No	意見	市の考え
61	<p>(前項のつづき)</p> <p>概算年間28人×75分で2100分/年以上)等々考えていくと、1校あたり8860分/年、計算上147時間程度の作業が学校で行われています。(実際はもっと手間をかけていると思います。)</p> <p>上記部分のうち、「昼の給食配ぜんの確認(3600分)(人数での変動なし)」「1か月献立確認のやり取り(平均3080分程度)(人数での変動有)」「給食の配慮等を決定するための業務の一部(80分)」は栄養教諭が専門知識を持って担っていることと思いますが、栄養教諭不在の学校は上記平均人数で6760分、113時間分の業務が新規発生することになります。上記は平均で考えた概算ですが、おそらく在籍531名以上の学校で、それ以上の時間をかけることになろうかと思われます。</p> <p>そして、前述のとおり、食物アレルギー対応の人数はこの調子で増え続けると全体の児童生徒人数が減ったとしても負担は増え続けることも十分にあり得ます。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・従来行われている養護教諭による保健業務が手薄になることで、児童に集団指導等を行うことができなくなり、結果的に多数の児童の健康に影響が出ることも十分に考えられます。むしろ国や県の方針等を踏まえると、年々教育すべき内容や行うべき職務が増えています。 <p>現場の誰かに100時間以上の業務を「学校保健活動の推進と並行して」行わせるつもりでしょうか。学校保健を最重要視せざるを得ない「with コロナ」の時代が続く可能性もあることは視野のうちでしょうか？</p>	—

No	意見	市の考え
61	<p>(前項のつづき)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・職員は人です。健康状態を考えると、学校職員で残業代を勘案しなくてよいとはいえ、作業量はある程度以上は増やせません。それを踏まえ、新たな業務を100時間も課すとなると、職員の健康の維持という問題から、現在行われている作業のどこかを削る必要があります、児童生徒への影響は必至かと思われます。(もしくは、市として、食物アレルギーに対応するためのこれらの作業か、別の業務を「やらなくてよい」という方針を立てることは考えているのでしょうか。) ・児童生徒への健康教育や事故対応、特別支援的配慮等がおろそかになるようであれば、我が子の受ける教育サービスの低下という側面からも、学校現場から栄養教諭が不在になることについて反対させていただきます。「学校職員の個人的努力」以外の年間100時間超分の教育活動の補填について、何らかの方策を具体的に提示していただきたい。 ・特に栄養教諭は「縁の下の力持ち」的存在で、不在の影響が「食」の領域では出にくいかもしれませんが、「学校保健活動全体」を考えると非常に大きい存在です。むしろ2060年の食物アレルギー対応児童生徒の増加等の可能性から、現在センター給食の学校を含めて、栄養教諭の全校配置を検討していただきたいとすら思っています。 ③現場で栄養教諭が不在の学校と、そうでない学校との「児童生徒の健康全般に対する教育活動や意識」「学校保健活動」等については詳細な調査や結果の検討は行われていないように思われます。 	—

No	意見	市の考え
61	<p>(前項のつづき)</p> <p>栄養教諭は「平成 18 年 3 月 31 日に政府の食育推進会議において決定された食育推進基本計画では、全都道府県における栄養教諭の早期の配置を求めています。栄養教諭の配置が進むことにより、各学校において、栄養教諭を中心として食に関する指導に係る全体計画が作成されることや教諭等により、体系的・継続的な学校全体の取組となることが期待されます。」と文部科学省から位置づけられている職種ですが、「各学校において」「食に関する全体計画があるかどうか」「体系的・継続的な取り組みが学校全体で行われているか」という評価についてはなされていないのではないかと思います。</p> <p>(旧沼南地区の学校で数年前に勤務した際には、栄養教諭不在の状況でとてもこのような食に関する指導の全体計画を学校で立てることはできませんでした。マンパワー不足で、体系的・継続的な学校全体の食育を取り組みを行う機運ではなかったと思われます。現状はどうで、ないならば学校内で誰が担うのか、その「新しい作業時間」をねん出するために別の業務負担軽減は行われるのか等の評価は必要ではないかと思います。(このような経験から、柏市で教育を受ける児童の保護者として、子どもたちの保健教育のレベルが低下することを危惧しております。)</p> <p>栄養教諭の業務負担軽減をうたうなら、まずは文部科学省が「栄養教諭の配置で向上される」と位置付けている部分の業務の評価なしでは十分な評価をしているとは言えないのではないのでしょうか。</p>	—

No	意見	市の考え
61	<p>(前項のつづき)</p> <p>また、栄養教諭が不在になる分、現場で100時間以上の「食物アレルギー関係の業務」を担う養護教諭や管理職の担う執務に関する領域への影響等の調査はされているのでしょうか？現場の養護教諭、管理職が、どのような優先順位をもって、100時間程度の「何」を削らざるを得ないのか、それは柏市小中学校の在籍児童生徒にどのような影響がどの程度あるのか、十分な検討をしていただきたい。</p> <p>(②にも述べましたが、年間100時間の影響を考えていくと少ない影響があると思われます。)</p> <p>学校の栄養教諭は家庭科や保健指導に入る例もあるようですが、「保健」「家庭科」領域での意識の差はなかったのでしょうか。影響の調査項目が不十分なような気がします。</p> <p>良いことばかりではなく、「国の意図している『栄養教諭が配置されることで強化されると期待される』業務において、どのような効果が上がっているか」「栄養教諭がい無くなることでの学校負担の増加、それによる学校保健活動の100時間以上の後退」等マイナス面に関しても十分に調査・検討し、公表していただきたいと思います。</p>	—

No	意見	市の考え
62	アトピー対応ですが、現在の柏市の保育所では除去はするが代替はありません。東大阪市の保育所で、卵アレルギーのお子さんにカボチャで作った黄色いオムレツを作ったそうです。こういう知恵は食材の選択、調達でも問われます。	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、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が望ましいとされていることから、アレルギー対応食の提供には、完全に区画された専用室が必要であると考えています。しかしながら、自校方式調理場は、建物面積などの制約から、専用室の設置が困難です。現在は、事故防止の取組が現場の注意・工夫のもと行われているため、より安全な環境を確保することができるセンター方式が望ましいと考えました。 また、アレルギー対応食を提供する場合は、給食センターに専任の栄養士や調理員を配置するとともに、より安全性を確保した校内体制を構築するなど、事故防止に向け万全を期してまいります。 (再掲)
63	アレルギーの子供たちのことも心配ですし、食中毒もセンター方式では大変な事故になると思います。	
64	孫（男）が食物アレルギーで、娘は給食では大変な思いをしましたが、自校方式であったから対応ができたのです。センター方式になったら、最初から対応できないのではないのでしょうか。	
65	食物アレルギーの子どもが増えています。共同調理場方式で細かい対応ができるのでしょうか？	
66	柏市の給食施設センター化構想は、最近増加しているアレルギー症状を持つ子供たちが増加しているという配慮も感じられません。子供たちの顔が見えるところで作っているからこそ、個々の子供への対応ができていないことに気づきを感じられません。	
67	食物アレルギーの子ども達にはとても心配です。是非とも自校での給食方式を深くお願い致します。	
68	“自校方式”を守って！！ 年々、食物アレルギーの子が増えています。これも栄養士と養護教諭が保護者面接を行って、きめ細かな対応を行っているのです。このようなこともできなくなり、アレルギーのある子は毎日お弁当にするつもりですか？	
69	学校給食をセンター方式にするのは反対です。 子どもひとりひとりの事を思うなら自校方式の給食であってほしい。 アレルギーの子どもも増えているし、食中毒が起きているのは、センター給食に変えた学校がほとんどではないのでしょうか。	

No	意見	市の考え
70	共同調理場方式（センター方式）では、アレルギー体質の子どもに対する特別メニューなどが組めない。	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、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が望ましいとされていることから、アレルギー対応食の提供には、完全に区画された専用室が必要であると考えています。しかしながら、自校方式調理場は、建物面積などの制約から、専用室の設置が困難です。現在は、事故防止の取組が現場の注意・工夫のもと行われているため、より安全な環境を確保することができるセンター方式が望ましいと考えました。 また、アレルギー対応食を提供する場合は、給食センターに専任の栄養士や調理員を配置するとともに、より安全性を確保した校内体制を構築するなど、事故防止に向け万全を期してまいります。 (再掲)
71	自校方式なら、アレルギーを持つ子へ細やかな配慮ができる。	
72	アレルギーを持っているお子さんは自分が通っている学校の給食の方が木目細かな配慮が出来るのではないのでしょうか。	
73	現在の自校方式からセンター方式になる事に不安と心配を感じています。どうぞ、いまのまゝの自校方式を続けてください。自分の子どもは、給食の恩恵を受けアレルギー食品についても細かく配慮していただき助かりました。センター方式では無理です。	
74	アレルギーの子どもが増えているので、きめ細かな対応ができるのが、自校方式の給食だと思う。	
75	食物アレルギー対応について 「共同調理場方式ではできない」とありました。子どもにアレルギーがある場合、献立表に色分けしたり、その日のメニューに「お知らせ」が入ったのをクラスの子どもの当番が読みあげ、クラス皆で共有する姿をみてきました。 合理性のみの追及で何か事情をもつ子どもがはじき出されることのないように、あくまで教育の一環としての給食を大切にしたい策にして欲しいと考えます。	
76	私自身、自校式給食とセンター給食の両方を経験しました。センターでは、アレルギーの子供の対応についても、栄養士さん不在の状態のためチェックミスがあり、ヒヤリとすることがありました。	
77	学校に栄養士さんがいることでアレルギー対応が安心。自校給食の方がおいしい。	
78	アレルギー児童の増加は著しくそれぞれに細かく対応できているのも自校式だからこそである。センター方式には反対です。	

No	意見	市の考え
4. 食育の推進		
学校の運営に関する事		
79	学校行事などに配慮した給食の提供 単独調理方式は、各々の学校行事などを配慮した給食提供ができません。	短縮授業や学校行事など、個々の学校の状況に合わせたきめ細かな給食ができることが、自校方式調理場の長所であることは承知しています。
80	自校方式では、学校行事、学年行事などでの時間調整ができる。	現在の給食センターでも、配送校全体で行う行事については配送時間の調整が可能です。また、各学校に配置した配膳員の出勤時間を調整するなど、可能な限りの対応は行っています。自校方式からセンター方式に移行する場合は、可能な限り学校行事に配慮した運用を検討してまいります。
81	センターから届く時間に、学校、学年、学級の時間を合わせなければならぬ。	
82	単独調理方式では、行事等で配膳の時間の融通がきいてもらえませんでした。食べるのに時間がかかる子がいても食べさせてあげることができました。	
83	学校給食は自校方式が基本です。各学校の行事に合わせて、栄養士さんがその日にふさわしいメニューを作成し、心の通った給食が提供できます。	
84	センター方式では各校の事情に対応がむずかしいと思います。	
85	自校方式の給食は、その学校の行事に合わせていくらかでも変更でき、1人1人の児童の体質等にも対応でき、しかも“おいしい”という利点があります。	
86	共同調理場方式（センター方式）では、クラスや学年行事などによる細かい事情に配慮しにくい。	
87	食器などの回収も時間が決まっていて、何かの都合で食べるのが遅くなっても、時間で必ず切りあげさせて片づけなくてはならず、残菜も多かったと記憶しています。給食を食べる子ども達にとっては給食センターにかえるメリットがあるように思えません。 今後ぜひ、自校式の継続をお願い致します。	

No	意見	市の考え
88	<p>学校では、校外学習や就学時検診などでも行事のとき、早目の給食を出して頂く対応がありますが、センターになると行事に合わせることは困難になるのではないのでしょうか。</p>	<p>短縮授業や学校行事など、個々の学校の状況に合わせたきめ細かな給食ができることが、自校方式調理場の長所であることは承知しています。</p> <p>現在の給食センターでも、配送校全体で行う行事については配送時間の調整が可能です。また、各学校に配置した配膳員の出勤時間を調整するなど、可能な限りの対応は行っています。自校方式からセンター方式に移行する場合は、可能な限り学校行事に配慮した運用を検討してまいります。</p> <p>(再掲)</p>
食育に関すること		
89	<p>給食は教育の一環です。地産地消や食育などは各校に栄養士さんがいて教員と密接に連携してこそ可能です。自校給食は必須です。</p>	<p>各学校では、栄養士の学校配置に関わらず、学校給食を生きた教材として「食育」や「地産地消」に生かせるよう取り組んでいます。また、給食センターでも、栄養士が各学校を訪問し、給食時間の参観や食育授業を行うとともに、児童生徒が授業で考えた献立を給食に取り入れることも行っています。</p> <p>センター方式では、学校に栄養士がいないことが短所とされますが、自校方式の良さを引き継げるよう、栄養士の配置人数を増やすことにより学校訪問の機会を拡充するなどの取組を検討してまいります。また、センター方式の調理場には、調理工程や物資の搬入搬出等が見学できる機能を設置するなど、センターならではの取組も推進できると考えています。他市の事例や、ご意見を参考に、今後も研究・検討を進めてまいります。</p>
90	<p>食育の推進について</p> <p>食育というものは日本が誇るとても大切な文化であり、各国から高く評価されています。栄養教諭が各学校に配置されて、きめ細やかな食育指導がされていることはとても大きいと思います。栄養教諭と生徒間の、「今日の給食美味しかったよ」「今度こういうものが食べたいな」と、現場のやりとりは豊かな食育指導につながっているのではないのでしょうか。単独調理場で、見学スペースなどなくても、実際給食を準備してくださっている職員の姿は生徒からも見えています。</p>	
91	<p>食育は学校長の責任のもと教員、栄養教諭と一緒にやって行い調理員が連携して、安全、安心、安定的に提供できることで、不安なく食育推進に取り組めるものです。</p>	

No	意見	市の考え
92	<p>特に小学校では自分たちで育てたさつまいもや豆が給食に出ることがある。また買ってきたトウモロコシを剥くというようなお手伝いもあり、こういった食育はセンター方式ではできない。最近はやりの図書と給食のコラボも無理である。</p> <p>6年生が考えた給食メニューや給食リクエストなど、食育に関しては自校式が良いと思う。</p>	<p>各学校では、栄養士の学校配置に関わらず、学校給食を生きた教材として「食育」や「地産地消」に生かせるよう取り組んでいます。また、給食センターでも、栄養士が各学校を訪問し、給食時間の参観や食育授業を行うとともに、児童生徒が授業で考えた献立を給食に取り入れることも行っています。</p> <p>センター方式では、学校に栄養士がいないことが短所とされますが、自校方式の良さを引き継げるよう、栄養士の配置人数を増やすことにより学校訪問の機会を拡充するなどの取組を検討してまいります。また、センター方式の調理場には、調理工程や物資の搬入搬出等が見学できる機能を設置するなど、センターならではの取組も推進できると考えています。他市の事例や、ご意見を参考に、今後も研究・検討を進めてまいります。</p>
93	<p>最後になりますが、やはり自校式の給食はとても美味しいです。それ以上に栄養士が各学校に一人いてくれるのは食育の面でもキャリア教育の面でも大変大きなメリットです。</p> <p>人の温かさに触れることができ、地域の食材を使え、子ども達一人一人にあった食事を提供できる環境づくりを柏市が推進してくれることを願います。</p>	<p>センター方式では、学校に栄養士がいないことが短所とされますが、自校方式の良さを引き継げるよう、栄養士の配置人数を増やすことにより学校訪問の機会を拡充するなどの取組を検討してまいります。また、センター方式の調理場には、調理工程や物資の搬入搬出等が見学できる機能を設置するなど、センターならではの取組も推進できると考えています。他市の事例や、ご意見を参考に、今後も研究・検討を進めてまいります。</p>
94	<p>今回給食を「自校方式」から「センター（外注）方式」に移行すると聞いてビックリしました。</p> <p>『学校給食は学校教育の一端を担っている』と考えます。</p> <p>学校給食は『食育』にとって重要な役割を果たしています。</p>	<p>（再掲）</p>
95	<p>できるだけ単独調理方式で、職員と子どもたちの顔の見える交流や、栄養士の食育が行き届くこと、調理済みの食材使用でなく、地域の食材を使用し、手作りの味を伝えることが、今日的にどんなにか大切だと思います。出来上がりを見ただけではわからない、食材の大切さ、食を通して培う人間関係は、単独調理方式に勝るものではないと考えます。</p>	
96	<p>学校給食構想案は単独方式から共同方式に切り替えるという案ですが、給食と教育という観点からの検討はされたのでしょうか。</p> <p>単独方式（自校方式）は効率が悪い、財政事情を理由に切り替えるとしか読めません。子供たちの食育という観点からの検討もすべきだと思う。</p> <p>従って、今回の構想案には賛成できません。</p>	

No	意見	市の考え
97	調理員さんと日常的な接触の中で“自分たちのために働いてくれる”と感謝の思いを持ち，“せっかく作ってくれるのに残したら悪い”等々、子ども達の中から食育が生まれる。	各学校では、栄養士の学校配置に関わらず、学校給食を生きた教材として「食育」や「地産地消」に生かせるよう取り組んでいます。また、給食センターでも、栄養士が各学校を訪問し、給食時間の参観や食育授業を行うとともに、児童生徒が授業で考えた献立を給食に取り入れることも行っています。 センター方式では、学校に栄養士がいないことが短所とされますが、自校方式の良さを引き継げるよう、栄養士の配置人数を増やすことにより学校訪問の機会を拡充するなどの取組を検討してまいります。また、センター方式の調理場には、調理工程や物資の搬入搬出等が見学できる機能を設置するなど、センターならではの取組も推進できると考えています。他市の事例や、ご意見を参考に、今後も研究・検討を進めてまいります。 (再掲)
98	自校方式の継続を持たれますことを強く望みます。昼食時になると食事の香りがして来る、温かい内に調理員さんの愛情が生徒たちに伝わることは何より素晴らしいことと思います。	
99	<p><共同調理場方式での「食意識」について> 栄養教諭が職場にいる、いないで「職員の食に対する意識」に差はないのでしょうか？ (小学校では、担任の意識が児童にかなりの影響があると思われます。「食意識」の差について、担任の意識を変えることで「児童の食意識向上」が可能ならば、「共同調理場方式」で低下がみられた「食意識」についても職員の食意識向上を念頭に悉皆研修を組めば、向上できるのではないかと思います。)</p>	
100	センター方式では、働いている人の姿が見えない。食べる事への関心が薄れる。	
101	リクエスト給食などの取り組みは、単独調理方式、すなわち自校方式で栄養士さんが各校にいるからできることだと思います。	
102	自校の調理場があれば、校内見学で、調理員さんたちの姿をみせられるのは食育にもなります。	
103	かつて、柏市で教員をしていた立場から、共同調理方式、すなわちセンター方式に反対です。子ども達は自分たちのために給食を作ってくれている調理員さん・栄養士さんの姿にふれ、自分たちのために働いてくれている人達の存在を知り、感謝の念を持ちました。	
104	現在の自校方式からセンター方式になる事に不安と心配を感じています。食育にもつながる大切な事です。ご検討ください。	

No	意見	市の考え
105	<p>単独調理場方式を無くし共同調理場方式にするのは反対です。 「単独調理場方式のメリットを取り入れながら、共同調理場方式で整備する」とありますが、共同調理場方式では児童生徒が給食を作る人を見て育っていくことはできない、作る人が見えない。財政ばかり強調されて、子どもの食育が無視されている。</p>	<p>各学校では、栄養士の学校配置に関わらず、学校給食を生きた教材として「食育」や「地産地消」に生かせるよう取り組んでいます。また、給食センターでも、栄養士が各学校を訪問し、給食時間の参観や食育授業を行うとともに、児童生徒が授業で考えた献立を給食に取り入れることも行っています。</p>
106	<p>“食育”を大切に継続していくために“自校方式”を守って！！ 長年にわたり、給食を教育の一環として、学校では様々な取り組みを行ってきました。栄養士が教員免許を持ち、授業を行ったり、図書館司書と栄養士で絵本にでてくるメニューを考えコラボ給食とし、絵本の紹介をしたり、いろいろ工夫して食育を行ってきました。もちろん担任は毎日、教育の一環として給食指導を行っています。“食育”自校方式の給食だからこそ、各校でアイデアを出し、工夫して行える大切な教育です。これを継続できるように自校方式を守ってください。</p>	<p>センター方式では、学校に栄養士がいないことが短所とされますが、自校方式の良さを引き継げるよう、栄養士の配置人数を増やすことにより学校訪問の機会を拡充するなどの取組を検討してまいります。また、センター方式の調理場には、調理工程や物資の搬入搬出等が見学できる機能を設置するなど、センターならではの取組も推進できると考えています。他市の事例や、ご意見を参考に、今後も研究・検討を進めてまいります。 (再掲)</p>
107	<p>私は他市の元教員ですが栄養士さんの食育が印象に残っています。給食は教育の一環と位置付けてください。未来をになう子ども達に豊かな食事を提供しましょう！</p>	
108	<p>この度、柏市の市内小・中学校の給食がセンター方式になる話を聞いて「え、」後退ではないか、と思いました。 私も、小・中学校の父母会の役員をして、学校に行く事も多かったのですが、自校式の給食には、子どもの心をなごませる「食の文化」を感じていました。作っている、親たちの働く姿も「見える」「感じる」は大切な教育です。自校式はすべての関係からも守るべきです。柏市のご理解を心からお願い致します。</p>	
109	<p>食育が重要視されている今、各学校の栄養士の役割がとても大切です。 以上の点から、私は柏市の給食をセンター方式に変えることに反対します。</p>	

No	意見	市の考え
110	食の教育を直ちに行ってきた栄養士・調理師さんたちは生徒にとって将来の姿でもあり、働く姿を学習する身近な存在です。（生徒の非行は働く父母の姿を見ることで少なくなります。）	各学校では、栄養士の学校配置に関わらず、学校給食を生きた教材として「食育」や「地産地消」に生かせるよう取り組んでいます。また、給食センターでも、栄養士が各学校を訪問し、給食時間の参観や食育授業を行うとともに、児童生徒が授業で考えた献立を給食に取り入れることも行っています。
111	自校方式なら、つくってくれる人の顔が分かり、柏産の食材を取り入れて食育をしたり、子ども達に柏に住み続けたいと思ってもらえます。	センター方式では、学校に栄養士がいないことが短所とされますが、自校方式の良さを引き継げるよう、栄養士の配置人数を増やすことにより学校訪問の機会を拡充するなどの取組を検討してまいります。
112	自校方式なら、自分たちのために働く人を身近に感じ、感謝の心を育てることができる。	センター方式の良さを引き継げるよう、栄養士の配置人数を増やすことにより学校訪問の機会を拡充するなどの取組を検討してまいります。
113	学校で作ってくださる温かい美味しい食事の話でした。給食は作って下さる方の姿がみえる事に寄って味覚も増すのではないのでしょうか。	また、センター方式の調理場には、調理工程や物資の搬入搬出等が見学できる機能を設置するなど、センターならではの取組も推進できると考えています。他市の事例や、ご意見を参考に、今後も研究・検討を進めてまいります。
114	給食は教育の一環であり現在の社会状況の中では子どもたちの命を守る役割を持ちつつあります。センター方式より自校方式の方が栄養士もいて、きめの細かい対応ができ、給食を作って下さる調理員さんとも顔の見える距離での関係が大切だと思います。	(再掲)
115	給食は教育の大切な一環であること。 「あー、今日はカレーだ。どんな煮物のかな」そこに人がいて、切ったり、煮たりという『気配』が感じられる。その姿がちゃんと見えることが感謝につながる。それが教育だと思います。給食は絶対「自校方式」が優れていると思います。	
116	共同方式においては、食育といった面では、栄養士に過重負担がかかり、現場に根ざした食育などは無理です。もし、本気で可能であると考えれば、現場を知らない人間の言う事です。	
117	食育について 生きる事に直結する食育の場の保障についてセンター方式になった場合の取組みを呈示下さい。（保育園を開設する際、子供達からよく見える所に調理場を作っている所もある位です。）	

No	意見	市の考え
118	<p>栄養教諭は単独調理方式であればこそ、もてる優れた知識や技を担任と共に子どもたちに伝えることができるのです。</p> <p>11ヶ校まとめて2人の栄養教諭では、この2人の方々の実践力が磨かれることも難しくなることでしょう。</p> <p>ただ作って食べさせる為ではないのですから。そこに子どもたちの成長発達を促す学び（食育）を保証するものであって欲しいと切望します。</p>	<p>各学校では、栄養士の学校配置に関わらず、学校給食を生きた教材として「食育」や「地産地消」に生かせるよう取り組んでいます。また、給食センターでも、栄養士が各学校を訪問し、給食時間の参観や食育授業を行うとともに、児童生徒が授業で考えた献立を給食に取り入れることも行っています。</p> <p>センター方式では、学校に栄養士がいないことが短所とされますが、自校方式の良さを引き継げるよう、栄養士の配置人数を増やすことにより学校訪問の機会を拡充するなどの取組を検討してまいります。また、センター方式の調理場には、調理工程や物資の搬入搬出等が見学できる機能を設置するなど、センターならではの取組も推進できると考えています。他市の事例や、ご意見を参考に、今後も研究・検討を進めてまいります。</p> <p>(再掲)</p>
119	<p>栄養士による食育を充実させて下さい。</p>	
120	<p>自校給食だからこそ温かいもの温かいまま食べることができたり、作ってくれる人の姿を見てありがたみを感じることができたりします。</p> <p>食育の一環としても、自校給食だからこそ伝えやすく、児童も理解しやすい面が多いです。今後も自校給食が続くことを希望します。</p>	
121	<p>図書をからめたメニューや食育にかかわるメニューなど学習の一環となるものも多くあるので、ぜひとも自校式のままにさせていただけますとよいかと思います。</p>	
122	<p>学校給食が現在のような自校式であることで、児童への柔軟な対応ができています。まず、なによりもおいしく作ってくれた人に感謝の気持ちをもって残さずに食べるという指導が大きい。給食室や栄養士さん等、顔が見えるからこそ感謝の気持ちも持てる。</p>	
123	<p>食育の面から自校で行った方が子どもにとって良いと思います。</p> <p>ずっと自校給食でやってきているので変えるには納得する理由でない。</p> <p>自校ならではのメニューも作っていただいている子どもも喜ぶメニューもあるので、その良さをなくしたくない。</p> <p>なので、自校給食を希望します。</p>	

No	意見	市の考え
124	栄養士さんの食育を重視してほしい。	各学校では、栄養士の学校配置に関わらず、学校給食を生きた教材として「食育」や「地産地消」に生かせるよう取り組んでいます。また、給食センターでも、栄養士が各学校を訪問し、給食時間の参観や食育授業を行うとともに、児童生徒が授業で考えた献立を給食に取り入れることも行っています。
125	<p>自校方式の給食は、子どもたちのためにとっても大切なことだと思います。栄養士の先生も毎日学校にいらっしゃるので子どもたちは栄養指導を受けることもできます。調理員の方々も身近に感じることができ、感謝の気持ちを持つこともできます。</p> <p>毎日、給食を調理する、いいにおいが教室まで届き、子どもたちは毎日給食を楽しみにしています。</p>	<p>センター方式では、学校に栄養士がいないことが短所とされますが、自校方式の良さを引き継げるよう、栄養士の配置人数を増やすことにより学校訪問の機会を拡充するなどの取組を検討してまいります。また、センター方式の調理場には、調理工程や物資の搬入搬出等が見学できる機能を設置するなど、センターならではの取組も推進できると考えています。他市の事例や、ご意見を参考に、今後も研究・検討を進めてまいります。</p> <p>(再掲)</p>

No	意見	市の考え
5. 将来にわたり安定的な学校給食の提供		
整備方針の全体に関する事		
126	<p>将来、児童数が減る学校が多いなかで、教室数の余りが出るかなどを計算し、給食室敷地面積を確保することで、給食室の面積を増やすことは出来ないのでしょうか。</p>	<p>安全・安心な給食を提供することが学校給食において最も重要であると考えています。このことを実現するためには、学校給食衛生管理基準に沿った対応が必要になります。しかしながら、自校方式調理場は、建物面積や学校敷地面積の制約から、この基準に沿った施設整備を行うことが困難であるため、センター方式で再整備することが望ましいと考えました。また、センター方式については、効率性や経済性だけでなく、学校運営や教育活動への影響などを総合的に判断したものです。</p> <p>空き教室等の利用については、35人学級の実施により、今後も教室が必要になることが想定されます。また、単年に複数校の整備を行うためには、予算確保のほか、監督職員等の人員配置が必要であり市全体の事業への影響が想定されます。</p>
127	<p>施設・設備に関する評価について</p> <p>①現在の給食施設はこれまで年数件で整備され、更新整備も年数件が前提となっており、また、単独調理方式は共同調理方式より施設数が多いので、更新期間は当然長期化となります。これをもって更新期間の長短の評価は適切と言えないと考えます。</p> <p>②衛生管理などの基準変更による施設整備の変更が求められる場合は、現在の更新計画数より大幅に増やすなど、課題に必要な計画（予算処置も含め）とすべき、と考えます。</p> <p>③敷地が狭隘なため整備困難な問題については、各学校により異なるとは思いますが、階層増や校舎等の更新、改築なども含め、給食施設だけでなく総合的な計画として検討すべきかと考えます。</p>	<p>安全・安心な給食を提供することが学校給食において最も重要であると考えています。このことを実現するためには、学校給食衛生管理基準に沿った対応が必要になります。しかしながら、自校方式調理場は、建物面積や学校敷地面積の制約から、この基準に沿った施設整備を行うことが困難であるため、センター方式で再整備することが望ましいと考えました。また、センター方式については、効率性や経済性だけでなく、学校運営や教育活動への影響などを総合的に判断したものです。</p> <p>空き教室等の利用については、35人学級の実施により、今後も教室が必要になることが想定されます。また、単年に複数校の整備を行うためには、予算確保のほか、監督職員等の人員配置が必要であり市全体の事業への影響が想定されます。</p>
128	<p>平成 21 年に学校給食衛生管理法が改定され、小学校のほとんどは調理場の面積が足りないことを挙げていますが、都市部の学校はどこも敷地が狭く、校舎等工夫して建て替えられています。調理場だけでなく学校全体の建て替えを視野に入れ、他都道府県の先進的な取り組みから学んで、短絡的にセンター化としないしてほしいと思います。</p>	<p>安全・安心な給食を提供することが学校給食において最も重要であると考えています。このことを実現するためには、学校給食衛生管理基準に沿った対応が必要になります。しかしながら、自校方式調理場は、建物面積や学校敷地面積の制約から、この基準に沿った施設整備を行うことが困難であるため、センター方式で再整備することが望ましいと考えました。また、センター方式については、効率性や経済性だけでなく、学校運営や教育活動への影響などを総合的に判断したものです。</p> <p>空き教室等の利用については、35人学級の実施により、今後も教室が必要になることが想定されます。また、単年に複数校の整備を行うためには、予算確保のほか、監督職員等の人員配置が必要であり市全体の事業への影響が想定されます。</p>

No	意見	市の考え
災害時の対応に関すること		
129	<p>学校は基本的に地域住民の非常時における避難場所であるのに、給食のセンター化はそれに反しているということです。昨年の千葉を襲った台風は館山市の給食センターを破壊し、いまだそれは回復していないと聞いています。そのため市内全域に給食が提供されない事態となっています。今後、自然災害（地震、風水害等）によって学校が避難場所になることは自明の理です。各地域にある給食施設はその時、大きな力を発揮します。</p>	<p>学校は避難所として指定されていますが、給食施設の調理機器は、一般的な調理機器と違い、大量調理を目的とした業務用であるため、調理員以外の方が使用することは想定していません。ご意見は、担当部署と共有し今後の参考とさせていただきます。</p>
130	<p>学校給食がセンター方式に切り替わるとのことですが、現在の方針では反対です。</p> <p>災害時に避難所となる学校では、道路が使用不可能な状態に備えて食事をいち早く提供できるように、自前、近隣の八百屋、畑から調達できる食材を用いることができる個別の自校方式である必要があると思います。</p> <p>災害の備えをするに当たり、センター方式は時代に逆行するものではないでしょうか。</p>	
131	<p>地域の防災拠点</p> <p>地震や台風など災害発生時に、学校は地域の避難所として指定されています。調理施設があることは、災害時の非難所としての食事提供機能として活用できます。</p> <p>学校給食としての単独の評価だけでの判断だけでなく、防災対策を位置づけた計画としても考慮すべきかと考えます。</p>	
132	<p>緊急時の3.11の災害時には、「センターや委託方式」では食材集めの大変さ、遠くて配送問題があり、給食が実施できませんでした。緊急時の炊き出しもできないことがわかりました。現在学校は緊急避難場所となっておりその役割は大切です。</p>	
133	<p>自然災害等の時も、自校の調理場があれば安心も出来ます。</p>	

No	意見	市の考え
134	防災時の避難所機能など地域住民のことを考えれば自校式にすべきである。	学校は避難所として指定されていますが、給食施設の調理機器は、一般的な調理機器と違い、大量調理を目的とした業務用であるため、調理員以外の方が使用することは想定していません。ご意見は、担当部署と共有し今後の参考とさせていただきます。 (再掲)
135	自校方式なら、災害時に避難所になった時、給食室を使える等、子どもだけではなく柏市も安心しくらせるのではないのでしょうか。	
136	仮にセンターに問題が発生した場合、(災害や食中毒など)センターから配送するすべての学校の給食がストップしてしまう。	
環境に関すること		
137	<p>環境に配慮した施設 共同調理場方式の評価が高くなっていますが、そうは思いません。</p> <p>輸送にかかるエネルギーを考慮されていますか？調理済みのものを利用することによるゴミの発生は考慮されていますか？</p> <p>各学校により急な休校や予定の変更などに置ける廃棄食材も増えませんか？栄養教諭による細かな管理がなくなれば、毎日の残飯の量も増えると思います。</p>	本構想案では、環境に配慮した施設について、施設の改修や新設の際に柏市公共施設等低炭素化指針に基づいた創エネルギー・省エネルギーにつながる低炭素化技術を導入できるかという点を評価しております。その他の事項については、他市の事例や、ご意見を参考に、今後も研究・検討を進めてまいります。
138	<p>環境問題 単独調理方式では、施設規模が小さいため環境に配慮したとりくみができないとしていますが、自立分散型のエネルギー設備の導入は可能と考えます。また、給食の配送車や燃料の使用が不要な単独調理方式の方が、低炭素時代の環境に配慮した方式であると考えます。</p>	
139	環境問題では給食はセンター方式より自校方式の方が「残さい」は大幅に少なくなっています。	

No	意見	市の考え
経済性に関すること		
140	旧柏市の自校方式は素晴らしいものです。施設整備費は大変でしょうが、将来を担う子ども達のために税金をかけてください。ぜひ全ての小中学校で単独調理場方式の給食を維持してください。	学校給食の目標は、安全・安心でおいしい給食を提供することで、児童生徒の健やかな成長につなげることにあります。将来構想案では、このことを基本方針に掲げており、効率性や経済性だけでなく、学校運営や教育活動への影響などを総合的に判断したものです。
141	検証結果には、全面的に反対です。財政難を理由に挙げますが、開発には湯水のごとくお金を出しているわけですから、お金の使い道さえ変えれば、問題はないと思います。将来を担う子どもたちのために子供たちの成長のためにお金を使ってほしいです。	
142	検証結果には、全面的に反対です。財政難？を理由に効率だけを考える市政に大きな不満をもっています。	
143	<p>費用削減のためにはもっと根本的解決をするべきだと思う。（以下に説明）</p> <p>提言：少子化のいま、現状を維持するというのは困難である。そこで、学校の合併を提案したい。今回は給食施設の効率化だけを議題に挙げているが、学校が多いことがそもそもの経済的無駄を生んでいる。</p> <p>単学級はもとより、学年 2 学級以下の学校は合併の対象とするべきだ。</p> <p>小さな学校はさまざまな経済的無駄を生む。教諭の負担も大きくなるし、子どもたちにもいい影響はまったくない。最低 3 クラスである。</p> <p>もちろん学校の合併は地域の反対を生みがちだ。しかし地域が反対するから何もできないのだろうか？社会福祉費が増大する一方の現在、学校を維持するのにこれだけかかる、学校を維持していくためにはこれとこれを犠牲にし続けなければいけない等の資料を提示し粘り強く説得していくしかないのではないだろうか。</p>	本構想案は、学校給食の将来のあり方を定めていくものです。いただいた学校の統廃合を含めた教育行政へのご意見は担当部署と共有し、今後の参考とさせていただきます。

No	意見	市の考え
143	<p>(前項のつづき)</p> <p>また就学児を持つ世帯にアンケートを実施するのもよい。(子どもを通わせるなら単学級の学校と学年 3 クラスの学校とどちらがいいか)</p> <p>30 年前より学校にお金がかかるようになった。そしてそれはこれからもかかり続けていく。人口減少の局面に立った今、学校を合併するという英断を下すべき時がきたのだ。10 年計画で廃校を検討されたい。</p> <p>今回、給食の提供方法にだけフォーカスして、少子化という根本的問題から逃げないように重ねてお願いしたい。</p> <p>合併によって削減できるもの(私が思いつくもの)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・給食設備の改修費用・人件費 ・外壁塗装・トイレ改修・耐震工事費用 ・電気代・水道代(特に夏のプール代) ・図書費(子どもが少ないから少しというわけにいかない) ・保健室理科室図工室家庭科室などの備品費 ・エアコン代(おととし一斉に全校設置したため、買い替えが一斉にくる) ・今後 LAN 等パソコン設備の設置保守など ・各教室の実物投影機や電子黒板など(児童が減少している学校ではクラス減少により空き教室にも設備がある) ・一校一人配置の市職の人件費(理科・図書・ALT・サポート・IT 等) IT は来年から ・印刷機コピー機などのリース料 ・機械警備料 	—

No	意見	市の考え
143	<p>(前項のつづき)</p> <p>子どもの人数が少ないと難しいもの</p> <ul style="list-style-type: none"> ・クラス替えによる教育的配慮 ・クラブ・委員会・部活動などにおける, 主体的活動やコラボ的協働 ・教員の少なさからくる研修や会議 (教員の質低下につながる) ・多様性を認める社会の学び ・リーダーを育てる教育 ・大きな行事の達成感 (例えば持久走大会で学年男子が 20 名のなか, 10 位に入ったと表彰されても達成感はうまれにくい) <p>合併による弊害</p> <ul style="list-style-type: none"> ・子どもの通う距離が遠くなる (昔の子供は歩いていたし, 家庭訪問は廃止されつつある)。 ・地域の防災拠点がなくなる (跡地を活用していく) ・地域の反対の住民 (ここはなんとか打破していく) 	—
144	<p>小学校で教員をしています。まずは給食を含む教育の面でコストを重視しなければならない問題があることが残念です。それは市の問題だけでなく, 国が教育費に国家予算を割り当てないことが根本的な問題です。</p>	<p>未来を担う子ども達のために, 安全・安心で温かくおいしい給食を提供できるよう努めてまいります。</p>
145	<p>給食に限らず, 教育にはもっともっと多くの予算を使って下さい。(少子化する) 子どもたちを, 大事に育ててほしい。</p>	
146	<p>国が教育費にお金をかけないことが元凶です。そもそも土地の問題も国がもっと見通しを持って取り組まなければならない問題です。</p>	
147	<p>開発にばかり, 税金をつぎこまず, 給食室の再整備等に力を入れましょう! 旧沼南地域の学校にも給食室を作り, 自校方式を実施して下さい。</p>	

No	意見	市の考え
148	<p>財政負担の評価について 運営方針（安全・安心・安定など）による給食の提供のために必要な予算とすべきで、財政負担が少ないとの評価から方式を選択すべきでないと考えます。</p> <p>なお、財政確保の課題については、市財政のあり方で検討が必要と考えます。</p>	<p>未来を担う子ども達のために、安全・安心で温かくおいしい給食を提供できるよう努めてまいります。</p> <p>（再掲）</p>
149	<p>経費節約のために、自校方式の学校給食をセンター方式にするのはやめてほしいです。</p> <p>柏市は、未来をつくる子どもたちにもっとお金をかけてほしいです。</p>	
150	<p>駅前の大型開発計画等に多額の税金を投入するお金があるなら、その一部でも教育の方へお金を回してほしい。</p>	
151	<p>柏の未来を担う子どもたちに、私たちの税金を使って下さい。西口開発に多くの税金を使うなら子どもに使ってください。</p>	
152	<p>自校方式はセンター方式に比べお金がかかることが挙げられていますが、子どもにとって大切なことにはお金をかけてください。</p> <p>食べることは生きていくことに欠かせないことです。</p> <p>柏市では、学校栄養士を中心に食育を進めてきました。地元の食材を使い、時には給食食材の豆の皮むきを子どもたちがするなど、様々な取り組みをしてきました。栄養士さんが教室を回り、「今日の一品は手をいつも以上にかけ、おいしくできているから是非食べてほしい。」の一言で子どもたちは、初めて口にする料理に箸が進むことが日常的にあります。授業中に漂ってくる給食のにおいは、食欲をそそると共に心も温かくなってきます。柏市長は教育にはお金をかけると言っていました。学校給食は教育の一環です。未来を担う子どもたちが食べる給食にお金をかけてください。</p>	

No	意見	市の考え
153	<p>共同調理は本当に安上がりなのか？コスト論で進むと献立のマニュアル化・食材の保存利用と大量購入の提唱・栄養士と調理員の関係調整（自校方式なら一緒に作ります）・陶器の食器をやめる(現在柏市は陶器ではない)・手作りはほどほどにとります。</p> <p>松葉中学で給食の中身民間委託になった当初の計画で業者は安く請け負いましたが、次年度折り合いがうまくいかず 1 ヶ月給食がストップしました。</p> <p>安上がりと効率的そして給食の水準問題「出しの取り方とは？ルウの作り方？ホウレンソウのゆで方？(シュウ酸が多い)野菜の切り方、配送時間があるので、早く作ることが必要」とコストに換算できないものがあります。出来上がりの物を利用する機会が増えはしないかと心配します。</p> <p>新潟県五泉市はセンター方式を自校に戻す動きがあります。1990年から埼玉県春日部市は民間委託しましたが、生徒数が減っているのに、委託料は年々増加しています。東京台東区の場合 1 人あたりの年間委託料は 10 年で倍（1987 年～）になっています。千葉県の木更津市では 2 年で直営の方が良いとの見解をだしました。東京杉並区、千葉県市川市では民間委託の経費が直営を上回ってしまいました。神奈川県相模湖町では衛生基準をクリアできず 3 ヶ月で委託休止になりました。</p>	<p>未来を担う子ども達のために、安全・安心で温かくおいしい給食を提供できるよう努めてまいります。</p> <p>(再掲)</p>
154	<p>教育にはもっとお金をかけて欲しい。</p>	
155	<p>学校給食は成長期の子供にとって一番大事な教育の時間です。思い出して下さい子供の頃を、温かくておいしい給食をみんないっしょにおなじものを食べ、一人っ子の子供も、母親一人の家庭の子供も父親が病気がちで働けない家庭の子供もこの給食の時間が一番たのしいのです。午後の時間にも力が入ります。教育にはもっとお金を使って下さい。</p>	

No	意見	市の考え
156	<p>柏市の給食施設センター化構想は、主として財政的な理由で進めたいようですがそもそも柏市は200億円を超える税金を西口再開発構想に投じようとしており、市民のくらしやすさに目が向いていないということに違和感があります。</p>	<p>未来を担う子ども達のために、安全・安心で温かくおいしい給食を提供できるよう努めてまいります。 (再掲)</p>
157	<p>教育にお金をかけることは、将来を負う子ども達に税金を使う、当たり前のことと思います。 どうぞ「自校直営方式」の給食を守ってください。「センター方式」給食への移行には反対です。</p>	
158	<p>いつもそうですが、行政がわはお金がない、お金がないと言っていますが何に使っているのでしょうか？！優先順位が違っていませんか！開発事業には湯水のように使うとんでもない。 時代遅れで見直すべきです。コロナの教訓を学んでください。1校、1校計画をたてて再整備すべきです。</p>	
159	<p>給食は、ただ栄養のある物を提供するだけでなく、様々な面からの教育活動です。子供達の教育にお金をかけるのは当然だと思います。未来の担い手達に税金を使うことに躊躇しないしてほしいです。</p>	

No	意見	市の考え
6. その他（将来構想案に関する事）		
書式・表記に関すること		
160	・図 1 の各小中学校の数字が見にくい。もう少し細いフォントを使われるのが望ましい。	数値が見やすいよう図 1 を修正します。
161	・表 2 において「※調理食数は令和元年度 5 月の児童生徒数に 1.1 を乗じて求めた教職員分を含んだ数値」とあるが、「1.1」という数値の根拠がもしあれば示されたい。加えて、この「1.1」が概数であるならば、概数であることがよりわかりやすい文章であると望ましい。	概数である旨を記載します。
162	・「学校給食衛生管理基準」を誰が定めているのかわからない。市か、県か、国か。国の場合はどの省庁か等、わかりやすくご記載されたい。	文科省策定である旨を記載します。
163	・表 7 において、学校数・施設数と児童生徒数、年間食数、施設面積は、何年（度）の数値を用いて計算されたのか、明示されたい。	令和元年度現在の数値であることを明示します。
164	・表 7 において、「※年間食数は児童生徒数×1.1（教職員分）×回数で計算」とあるが、「1.1」という数値の根拠がもしあれば示されたい。加えて、この「1.1」が概数であるならば、「計算」ではなく「概算」とされるような配慮が望ましい。	概数である旨を記載します。
165	・「柏市学校給食献立作成方針」とは何か。いつ、市の誰が策定しているのか、どこで閲覧可能か。補足の記述があると望ましい。	方針名に柏市と記載があり、また、他の基準については閲覧の情報を補足していないため、補足は記載しないこととします。
166	・「提供例」の写真について、何年何月撮影か、小中学校のどちら向けか程度の情報は記載されるとよりわかりやすい。	撮影日及び学校名を記載します。
167	・「調布市」→「東京都調布市」とされるとよりわかりやすい。	東京都を追記します。

No	意見	市の考え
168	<p>・「小学校と中学校が同一の献立となり、中学校では給食の質が低下することが予想されます」とあるが、この「予想」の根拠がわからない。では、小中学校が別々の献立であれば、中学校の給食の質は高くなるのだろうか。補足説明があるとよりわかりやすい。</p>	<p>「小学校と中学校が同一になるなど課題が生じます。」に表現を変更します。</p>
169	<p>・図 17 のグラフについて、横軸の単位が和暦となっているが、図 5 (7 頁) , 図 6 (8 頁) 等では西暦を用いられている。読者の混乱を招くので、数十年単位のグラフにおいて和暦を使うか西暦を使うか、本構想全体で統一されてはいかがだろうか。</p>	<p>西暦表記に変更します。</p>
170	<p>・図 20 について、24 頁の指摘に同じ。</p>	
171	<p>・図 23 について、24 頁の指摘に同じ。</p>	
172	<p>「単独調理方式」「共同調理場方式」という耳慣れない言葉ではなく誰が聴いても分かりやすい「自校方式」「センター方式」と言って、保護者の方達に理解を求めた方が良いのではないのでしょうか。</p>	<p>「自校方式」「センター方式」に表現を変更します。</p>
173	<p>食育について 「単独調理場、共同調理場各々の方式共に調査結果大きな差はない」という点 ①学力学習状況調査と②学校給食嗜好調査の結果からとの事ですが、食に関する意識は全ての項目で、単独調理場方式がやや高い結果となっています。 これは当然のこととされます。①の内容には朝食をとったか、給食の時間が楽しいか、給食を全部食べたかの3項目が記されていますが、これを学力・学習状況の内容というには無理があると思います。</p>	<p>柏市学力・学習状況調査には、学力調査と生活・学習意識調査があり、給食に関する質問は意識調査に含まれています。</p>

No	意見	市の考え
給食事業全体に対するご意見・ご質問		
174	むずかしい事は分からないけれど、なぜセンターで統一しようとするのですか??	安全・安心な給食を提供することが学校給食において最も重要であると考えています。このことを実現するためには、学校給食衛生管理基準に沿った対応が必要になります。しかしながら、自校方式調理場では、建物面積や学校敷地面積の制約から、この基準に沿った施設整備を行うことが困難であるため、センター方式で再整備することが望ましいと考えました。また、センター方式については、効率性や経済性だけでなく、学校運営や教育活動への影響などを総合的に判断したものです。
175	給食は、教育の一環と位置付けてほしい。その為にも学校に栄養士のいる自校方式での給食をお願いします。	意見を参考に、今後も学校給食事業の充実・発展のため、研究・検討を進めてまいります。
176	ぜひ食育ということも考え、全校に栄養士のいる自校方式で、市が直接、調理員さんを雇用してください。 安心・安全な給食は単独調理場方式の給食でこそ守られます。 どうぞよろしくお願いいたします。	
177	地産地消を大切に献立を研究してくれてくれた栄養士さんが学校にいなくなることにとても不安です。いま、毎日おいしい給食を頂いていることをとてもありがたく思っています。今年は、休校中に特に感じました。貧困家庭の子どもたちの命さえ救っているという重要な役割の給食です。6月に学校が再開したときに少ない献立にもかかわらず子どもたちは「おいしい!」と言って笑顔でした。	
178	効率だけみればケース3がいいのかもしれませんが、本当の豊かな食事を提供することを考えたならケース1が一番を考えてほしいです。	
179	施設・設備の老朽化による衛生上の問題評価は、方式に関係なく実施すべきで、整備における課題と考えます。	

No	意見	市の考え
180	<p>資料を拝見しました。成長期の子どもたちの食事は親にとっても最も考慮すべき点の一つです。クラスみんなで楽しく食べる給食は、美味しさと栄養はもちろんですが、その他衛生面や経費面も重要であることは間違いありません。今回拝見した資料はその点が非常によく考えられており、検証内容にも強く同意致します。各校の設備老朽化を機会に、共同調理場方式に移行することに賛成いたします。</p>	<p>意見を参考に、今後も学校給食事業の充実・発展のため、研究・検討を進めてまいります。</p> <p>(再掲)</p>
181	<p>私がこの学校給食将来構想案を知ったのは、12月半ばでした。12月1日号の「広報かしわに」小さく掲載されていました。問題はこのような提案方法です。</p> <p>パブリックコメントは施策を提案するための最低限必要な形式的だともいうような提案の仕方です。2年もの間内部だけで調査・研究(?)し、市民には検証結果として方向性を承認させる方向で資料をつくる。これが多くの問題を抱える市として、問題を適切に対処する方法だと考えていることにこそ、大きな問題を感じます。今回の学校給食問題は、その直接の関係者である児童生徒の保護者、児童生徒自身、学校に勤務するすべての教職員(管理職、栄養職員を含む)</p> <p>にスタートした2年前に、なぜ問題を提起しそれらを含む組織を作らなかったのでしょうか。その行政的手法が市民生活を支える市としての基本的姿勢として歪んでいるのではないのでしょうか。それがこの提案に反対する第一の理由です。</p>	
182	<p>栄養士の負担の問題は、各学校で二人体制にすることで軽減できると考えます。また調理員の確保は、給料面で優遇すればよいと考えます。</p>	
183	<p><共同調理場方式への移行について></p> <p>施設設備を整えるための共同調理場等を建設することは賛成です。非常にありがたいです。</p>	

No	意見	市の考え
184	<p>給食が教育だとすればそこに、「合理的」とか「効率的」という文言は適切でないと言うことです。教育は人間を人間が育てる事であり人間的感性もそこで育つものです。</p> <p>また、市は旧沼南と合併するとき、いずれ沼南も柏市並みに給食施設を自校給食とすると、言っていたように思います。今回の検証結果の結論は不誠実だと言わざるを得ません。</p> <p>よって、今回の提案を白紙に戻し、給食室の改善問題を一から市民、学区関係者を含んだ組織を立ち上げて、論議することを提案します。</p>	<p>意見を参考に、今後も学校給食事業の充実・発展のため、研究・検討を進めてまいります。</p> <p>(再掲)</p>
185	<p>小学校教員です。わたしは、柏の自校方式の給食はすばらしく、おいしいと思っています。</p> <p>わたしはケース1の旧柏地区は単独調理場を継続・旧沼南地域は6校を単独調理場に移行に賛成です。</p> <p>市はケース3を推しているようですが、納得できません。学校は教育の場であり給食は食育の一環を担っています。給食が身近であることは大事なことです。給食室から漂ういいにおいに子供たちは食事を楽しみにします。</p>	
186	<p>ケース3が望ましいという結果を示されましたが、食中毒のハイリスクな子ども達に対して、合理性・効率性よりも、真に安全・安心なケース1及び2の、小規模な給食施設で、自校直営を望みます。</p>	
187	<p>自校直営を望みます。「学校給食衛生管理基準」は、単独調理方式の学校では、運用上の工夫等により適切な管理に努めることができるとのこと、調理作業に負荷がかかるとは思いますが、引き続きよろしくお願いします。</p>	
188	<p>学校老朽化については別途考えるべきであり、今迄放置してきた事も重なっていないでしょうか？</p> <p>給食とは切り離して考えるべきと思います。</p>	

No	意見	市の考え
189	<p>本構想は客観的な資料に基づいて公正な視点で分析している。学校給食に将来的に単独調理場方式以下自校式，と共同調理場方式以下センター式のどちらが良いかという事です。</p> <p>課題として 1，施設設備の老朽化，2，衛生管理，3，児童数の減少があります。1，は給食設備だけでなく公共施設全体の問題として検討されている。2，は手を抜かなければどちらでも維持できる。</p> <p>3，は極端に児童数が減少した時は，統廃合の問題として考える必要がある。自校式とセンター式を比較すると，献立内容等に大きな差があり食事の質では自校式が優れている。一方，一食当たりのコストは大きな差がありセンター式が優れている。</p> <p>学校給食の目標が，安全安心で美味しい給食を将来に渡り提供すること。であるならば，自校式の所はそのまま自校式が良い。現在センター式の所を自校式にするのは，相当の財政的負担が予想されセンター式のままで良い。と考える。</p> <p>結論としては，ケース2，に賛成です。</p>	<p>意見を参考に，今後も学校給食事業の充実・発展のため，研究・検討を進めてまいります。</p> <p>(再掲)</p>
190	<p>調理人の雇用問題の評価について</p> <p>アンケート調査により，今後は調理人の雇用確保が独自方式の方が困難と評価しています。</p> <p>理由として，生産年齢人口の減少をあげていますが，例えば，①劣悪な労働環境であるならば施設整備における改善を図る。②賃金等が低いのであるなら改善を図る。など，独自や共同方式に関係なく，雇用できるようにするための条件整備が必要であると考えます。</p>	
191	<p>合理性や効率性を優先せず，できるだけ子どもと職員の顔の見える関係と食育・食材の，真の安全・安心のために，小規模の給食施設として，単独調理方式の維持と自校直営，市民への十分な説明，検討の期間をおくことを，お願いします。</p>	

No	意見	市の考え
192	<p>「（仮称）柏市学校給食将来構想案」を拝読し、安全・安心でおいしい学校給食の提供を目的とする給食施設や設備の現状に課題があることを認識しました。</p> <p>その対策として新たに 4 か所の給食センター設置までの各種調査も読ませて頂き、以下の意見を申し出るものです。</p> <p>【意見】「ケース1」での推進をして頂きたい</p> <p>【理由】食育の推進（P-12）にも結果が出ていますが…</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) 「食事に関わる人に感謝する」ことを重視して貰いたい 2) 「特に給食時間が楽しい」のは、作り手の顔が見えるはず 3) 特に、小学児童の給食には手作りの温もりを持たせたい <p>一連の検証結果（P-35）には、偏りを感じる項目もある人材確保や、財政面での難しさは理解できますが、将来を担う子供の食育を通じた情緒的教育に先行投資をぜひお願いしたいと思えます。</p>	<p>意見を参考に、今後も学校給食事業の充実・発展のため、研究・検討を進めてまいります。</p> <p>（再掲）</p>
193	<p>2000 年代、生活に困った人との関わりも増え、夏休み明けに（給食がないため）痩せて学校に来る子供の話を聞きました。</p> <p>そして、ご承知のように現下の格差社会になり、こども食堂もあちこちに存在します。</p> <p>そんな状況下に、給食をセンター式に変えようという考えを持つこと自体が信じられません。</p> <p>日本の子供たちは、教育面で本当に貧しいなと思います。</p> <p>西口開発などにかかる費用と比べたら、ほんの微々たる額ではありませんか？日本で育つことに誇りを持てる社会にするためにも、是非自校方式を維持してください。</p> <p>余談ですが、インフルエンザの助成も東葛地域で柏市が一番下であることを年末に知りました。市民に冷たい秋山市長と、これ以上言われぬように、是非自校方式を維持してください。</p>	

No	意見	市の考え
194	<p>小学 5 年生と 2 年生がいる父親です。柏市内の学校給食について、様々な問題があること、市のホームページを見て知りました。柏市学校給食将来構想案では、案としてケース 1 から 3 までがあり、ケース 3 の(全域を共同調理場に移行、一部単独調理場)の案が一番無難でコスト的に現実的と感じました。</p> <p>構想案の資料の中で喫緊の課題は、給食を作る施設が老朽化してきて新しくしなくてはならないところが相当あること、ここ数年は、児童の数は増えるが、減少に転じて行くこと、給食を作ってくれる人員が確保出来ないことが問題ということ知りました。免許センターや自動車の検査登録事務所など、当初柏にくるはずが土地の確保が出来ないため、隣りの市などに建てることになったと聞いたことがあります。あまり知識がないのにコメントするのも申し訳無いのですが、柏市の学校給食はアウトソーシング結構進んでいる気がしますが、さらに推し進めて、共同調理場なども土地が確保出来なければ、外資の物流倉庫のように、長期契約などして土地を借り、条例などで規制を緩め、人員の確保はやはり魅力的な賃金を提示すれば確保出来るのでは感じました。</p> <p>柏市は中心部や駅近は別として、本当に共同調理場を建てる余裕がないほど土地はないのでしょうか？共同調理場の場所確保は、柏市内に拘らず、隣接市内に作ってもよいのかなとも思いました。私は、小学生 2 人いるので、何か個人でも出来ることあれば協力したいです。1 人 1 人の持つ物は限りありますが、ちりも積もれば、 , , ,</p> <p>と言うこともあります。素人目線であり状況知らずにコメントしてしまいましたことすみません。</p>	<p>意見を参考に、今後も学校給食事業の充実・発展のため、研究・検討を進めてまいります。</p> <p>(再掲)</p>
195	<p>子供は社会全体の宝です。自校方式で、子供たちに安心、安全な食育を守ってください。節約するところが違うと思います。</p>	
196	<p>自校給食は柏の誇り、他市町の手本です。ぜひ、続けて下さい。</p>	

No	意見	市の考え
197	<p>共同調理方式に賛成します。</p> <p>★安全性の担保 集中管理により作業工数，手順のマニュアル化，食品衛生責任の明確な所在を期待できる。</p> <p>★ローコスト運営 集中化，単純化，専門化することで業務の無駄を省くことが期待できる。 コスト=税金である。</p> <p>★地域貢献 地産地消を掲げ，食育の観点から，地域の食文化継承などに計画的に投資いただきたい。</p> <p>★生産者との取り組み 年間計画から食材のロット確認し安全安心な生産，流通網整備が期待できる。</p>	<p>意見を参考に，今後も学校給食事業の充実・発展のため，研究・検討を進めてまいります。</p> <p>(再掲)</p>
198	<p>20年後には，子どもが減るといいますが，今の子どもも大切にしたいです。</p>	
199	<p>私は柏市の小学校で40年教員として働いています。12月の半ばに，市は学校給食を自校方式からセンター方式に変えようとしているという話を耳にしました。正に晴天の霹靂でした。反対します。</p>	
200	<p>学校給食調理業務は家庭料理とは違って大量生産でかつ味を落とさない技，熟練が必要であり重要です。現在柏市の給食調理は臨時・パート職員が半分を占めます。命を支える仕事ですからコストだけでは尽くせない質の部分が役割を發揮します。</p>	
201	<p>自校方式の給食はとても良いことです。旧沼南地域の学校にもぜひ，自校方式の給食をお願いします。 調理員たちを市が直接雇用して下さい。</p>	

No	意見	市の考え
202	<p>共同調理場方式と、栄養教諭の各校配置の両立可能性については、検討されたのでしょうか。近年、柏市の小中学校では成績処理、健康診断関係記録と次々とデータ化、IT化、オンライン化し、パソコンで他校とのやり取りがかなりスムーズにできるようになってきています。この変化を考えると、「共同調理場」に栄養教諭を数人置く体制だけではなく、「栄養教諭を各校配置にしながら共同調理場を運営する」ことも、不可能ではないのではと思われれます。</p> <p>柏市では児童生徒に1人1台のパソコンやタブレット等を配付し、授業もかなりパソコンやタブレットを活用する形をとっています。職員にも充実したIT環境を整備していただければ、民間の在宅勤務のように「学校にしながら共同調理場の作業を行う（手分けして役割分担をすることでの業務軽減）」「Teams等で話し合いをする」こともできるのではないかと思われれます。</p>	<p>意見を参考に、今後も学校給食事業の充実・発展のため、研究・検討を進めてまいります。</p> <p>(再掲)</p>
203	<p>この子供たちの未来と、日本の未来に「困った人にやさしい教育を」自校方式の給食を守ってください。</p>	
204	<p>「広報"かしわ"」で知りましたが、小中学校における給食が自校方式をセンター方式に切り換えられる方向にあると理解しました。教育にお金をかけなくなると子供の成長は下り、市や国のレベルは低くなることは当然です。</p> <p>子供にとって大切な食育を市が大切に考え自校方式の継続を持たれますことを強く望みます。</p>	
205	<p>是非、今の自校方式を悪化させることのないよう願います。</p> <p>今、私には柏に孫もいませんが、子供が小学校の頃を思い要望を書きました。</p>	
206	<p>給食は教育の一環とし、各学校に栄養士のいる自校方式の給食を提供してほしい。</p>	

No	意見	市の考え
207	市長が、初めて市長に立候補した時、市民の声を大切に聞く。ことを公約で話されたことが、忘れられません。どうぞ、柏市全体で子どもの成長を慈しみ育てていきませんか。よろしくお願いいたします。	意見を参考に、今後も学校給食事業の充実・発展のため、研究・検討を進めてまいります。 (再掲)
208	元小学校教員です。給食はただ食べればよいというものではありません。栄養士さんが栄養や安全はもちろんのこと、学校行事や子ども達の実態に合わせ、工夫したメニューを考えてくれていました。子ども達の一番の楽しみでもあり、時には給食室を外から見学し調理員さん達の苦労ややさしさを知り感謝の手紙を書きふれ合ったものです。ぜひ自校方式の給食存続を希望します。	
209	自校方式では、午前中、調理の匂いが漂ってくると、子ども達の食べる意欲が高まる。	
210	センター方式にした方が経済的に安くできるとの考えですか。大切な子どもたちにしっかりと税金を役立てて栄養のあるおいしい給食を提供してください。センター方式には賛成できません。	
211	柏市の給食施設センター化構想は、給食問題でいえば、学校給食が子供たちの食育として教育の一環であることに気づいていない欠陥があり、腹を満たすための食事という視点しか感じられません。	
212	社会人では箱弁がお昼だったり、毎日がコンビニ弁当だったりということは現実としてありますが成長期の子供達にそれを強いるわけにはいきません。	
213	このコロナ禍では1年前以上の計画はすべて見直す必要がある(市政全般)。	
214	コロナ禍に逆行するような計画は白紙に戻し見直すべきです。	
215	今ある自校方式の給食を充実させる方向で、市は考えてほしいと思います。	

No	意見	市の考え
216	<p>柏市の給食施設センター化構想は、開発に傾いた市長さんらしい発想ではありますが、市民にひろく問えば、未来を担う子供たちには温かく心が伝わる給食をたべさせて、自分が親になったときにも給食に思い入れをもつリレーを歓迎するはずです。再考をお願いします。</p>	<p>意見を参考に、今後も学校給食事業の充実・発展のため、研究・検討を進めてまいります。 (再掲)</p>
217	<p>検証結果は、すべてにおいて効率・財政負担の軽減のみ追い求めたものにほかならない 人間（市民）に対する配慮に著しく欠ける。いつ収まるかもわからないコロナ下で学校職員給食事業者を切り捨て、路頭に迷わせるなどあり得ません。働く場を増やすのが市の使命です。</p>	
218	<p>柏市は「企業中心」ではなく「市民そして子供中心」の市政に転換して下さい。</p>	
219	<p>私にまごはいませんが、子供達は、社会全体の子供と思っています。絶対に自校式を守って下さい。続けて下さい。</p>	
220	<p>これまで自校方式で行われた給食をセンター方式にするメリットはありません。</p>	
221	<p>保護者や教職員の努力を今一度振ってほしい。</p>	
222	<p>私は15才以下の子どもはいませんが、我が子は小学生の時、学校給食の恩恵を受けました。成長盛りの中学校時代に学校給食がなかったのはとても残念でした。 時々の行事食やセレクト給食などが楽しかったという話を聞きました。給食の時間は、学校生活の中の大切な時間だったようです。時には、食材についてや、家では味わえない献立について伝えてくれました。それは、学校に栄養士さんがおり、身近な所で調理をしているからできていたのだと思います。ただよってくるおいしそうな匂いもごちそうであり、午前中の学習を進めるエネルギーだったように思います。</p>	

No	意見	市の考え
223	生徒は家畜ではありません。 自校方式は変えるべきではありません。	意見を参考に、今後も学校給食事業の充実・発展のため、研究・検討を進めてまいります。
224	市民の声を聞いて柏市民病院の立てかえを現地立てかえにしていたのではないのでしょうか。企業にゆ着する市政ではなく市民の為の市政であってほしいです。学校給食は自校方式でお願いしたいし、旧沼南地区がこの機会に自校方式になることを切に希望します。	(再掲)
225	「自校直営方式」の給食システムを切り捨ててはならないと思います。 旧沼南地域のセンター方式給食を「自校方式」に変えるべきだと思います。	
226	学校給食は誰のためにあるのでしょうか。市のホームページを見るかぎりにおいては、共同方式においては、アレルギー対応に対しては対応できない、栄養士さんは減少、保温性の良い容器を使用するので温かいものを提供できるとあるけれど？(さめないとは書いていない)、財政の問題もある etc.これだけ見ても目先の利益を追った経済効率だけが目につきます。	
227	私には15才以下の子どもはおりませんが、15才以下の孫が2人おります。孫たちの親は柏市のおいしい給食で育ちました。私もフルタイムで働いていたので、小学校ばかりでなく中学校になってからも親子共々給食に助けられました。しかも“センター方式の沼南”より“自校方式の柏”のおいしい給食でどんなうれしかったことでしょう。それがなぜ「沼南も自校方式へ」ではなく『柏もセンター方式へ』なのでしょう。耳を疑います。子どもたち、これからの柏を日本をになう大切な子どもたちと考えるなら、自校方式が良いと誰もが思うでしょう。これから入学する孫たちに『おいしくて安全な給食』をぜひ食べさせてやりたいです。	

No	意見	市の考え
228	給食は子供達の楽しみのひとつです。いい匂いが漂ってくることで、心もほんわかする事もあるかと思えます。	意見を参考に、今後も学校給食事業の充実・発展のため、研究・検討を進めてまいります。
229	<p>学校教育の場に、財政負担の軽減を土台にした合理性、効率性を持ち込まないで下さい。</p> <p>今、色々な面で教育現場が疲弊していると言われる中で、あたたかい豊かな給食が、先生にも子どもたちにも、どれだけ大切かを想像できない方たちにかかわってほしくないです。</p> <p>自校方式の再整備にも給食を停止せずにすすめる方策は必ずあります。できないのは、やる気の問題。どうぞ自校方式を堅持（沼南も含め）して頂きたくよろしくお願い致します。</p>	(再掲)
230	<p>確かに、センター方式は、経費節減にはなるとは思いますが、教育は節約を優先したのでは、柏の将来をしょって立つ立派な人材を数多く育成することはできません。</p> <p>給食は「誰のためのものか」市長は考えていただき、「自校方式」を守り育ててください。</p>	
231	財政の問題を市民におしつけるのは、誤りで行政が工夫するのが筋ではないでしょうか？財政の問題と言って済ませるならば全てこれ通ってしまう事になり、市民ぬきの行政となってしまいます。	
232	自校方式の存続を是非検討して下さい。	
233	<p>子どもの貧困が広がり満足な食事がとれない家庭が多くなっています。給食があるおかげで助かっているという声を聞きます。市はどこを向いて政治をやっているのでしょうか。</p> <p>大型開発をやめて、弱者に寄りそった政治をお願いします。</p>	
234	予算を削減するのはここではありません。毎日子供の教室を見て反応を確認し、次の給食にフィードバックして下さる栄養士さん調理員さんがいて下さる自校式の給食を是非お願いします。	

No	意見	市の考え
235	<p>まず第一に自校式の給食はとてもおいしいです。子どもたちがおいしい給食を食べれるようにきちんと時間も考慮され提供されています。自校式によるメリットはたくさんあります。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・学校規模に応じた各学校の特色ある給食の提供 ・学校中に漂う調理中のおいしそうなおいで子どもの食欲がわく ・栄養教諭・栄養士による直接的な食育と食に関する安全管理等々 <p>子どもの成長に「食」が一番大切だと考えます。</p> <p>学校で給食が作られる様子を見ることができ、栄養教諭・栄養士から食育を受け、おいしい給食を食べられることで子どもたちは「食」に関心を持つことができます。このように今現在ある素晴らしい環境を無くしてしまうのは職員の立場として、また親の立場としても、とても残念に思います。</p>	<p>意見を参考に、今後も学校給食事業の充実・発展のため、研究・検討を進めてまいります。</p> <p>(再掲)</p>
236	<p>以前に、勤務していた学校は、給食センターで作られた給食でした。ご飯用の茶わんと、汁物用のおわんはありましたが、おかずをのせる物が、毎回、四角いトレー状のもので、汁気の多いおかずでも、どんなおかずでも全て、そこに乗せて配膳することになり、食器を持って、食べる事がうまくできませんでした。デザートも、手作りのものではなく、自校式とは違う面がたくさんありました。</p> <p>17年も前のことなので、これからのセンターは改善されるのかも知れませんが、味や食器といった物理的な面だけでなく、身近に栄養士さんや調理員さんがいることで給食に関する話をしていただけ、日常的に食育ができていたのは、貴重なことだと感じています。</p>	
237	<p>自校給食がうれしいです。</p>	

No	意見	市の考え
238	<p>他県では、県の給食会との契約や売買について見直すことで、大幅な経費削減ができた、という事例もあります。そのように、合理化＝センター方式ではなく、もっと他に見直すべきところがあると思います。</p> <p>机上の空論だけで、子どもたちの情緒を育てる機会をうばわないで欲しいです。</p>	<p>意見を参考に、今後も学校給食事業の充実・発展のため、研究・検討を進めてまいります。</p> <p>(再掲)</p>
239	<p>今まで自校給食で大変ありがたかった。</p> <p>今後も自校であることを強く希望します。</p>	
240	<p>児童のために、自校式を続行してほしい。現場で給食指導をしている教員として断固、反対です。</p>	

No	意見	市の考え
7. その他（将来構想案に対する意見以外のもの）		
説明会・アンケートの実施に関すること		
241	検証結果には、全面的に反対です。まず、この計画が市民に出す前に学校関係者に全く知らされていなかったことに怒りを覚えます。	学校給食将来構想の策定にあたり、事前にその案を公表し、広く市民の皆様から意見を募集するとともに、学校長、栄養士等の学校関係者に説明を行い、意見をいただいています。また、学校長、教頭、栄養士等の代表による検討会を開催しました。
242	保護者への十分な説明と、検討の時間を設定してくださることを望みます。	
243	市民に向け、もっと時間をかけ、説明することを希望します。	学校給食において最も重要なことは、安全・安心な給食を安定的に提供することと考えていますが、学校給食に何を求めるのか、保護者を対象とした調査を検討するとともに、今後、学校給食将来構想に基づき施設整備計画を策定する際には、改めて対象となる学校関係者と協議を行っていきます。
244 245	そういった案があること自体知らず、さらには3月までに決めるというような動きは、あまりにもひどすぎるように感じる。納得できる説明が欲しい。	
246	柏市の学校給食の今後を検討する場合、広報に数行載せただけで意見を求めるのは、あまりにも説明不足。学区ごとに説明会を開いたり、シンポジウムを開いたりしてもっと時間をかけて全市民の意見に耳をかたむけてほしいです。	
247	小中学校の子供のいる世帯にアンケートや意見を聞ける方法を考えてほしい。	市ホームページ上に「学校給食のあり方検討」に関する専用ページを開設し、学校給食将来構想案の策定に至った背景や経緯等を掲載しました。今後は内容の充実を図りながら、必要な情報をわかりやすく発信していきたいと考えています。
248	もう一度、生徒や地域住民のことを考え直すこと。生徒は地域住民の宝です。 学校（校長、教職員、生徒、保護者、住民）に何も知らされず、ことをすすめたことは遺憾です。 よって学校区ごとの説明会を開いてください。	
249	現場の職員はこの計画を全く知りませんでした！早急（3月？とか？）に決め実施ありきではなく、学校現場の職員や何より保護者の意見をしっかり聞いてください。お願いします。	
250	保護者の意見を充分傾聴して下さい。	

No	意見	市の考え
251	今後の学校給食の将来構想を考えるのであれば、全市民によびかけて地域ごとの説明会を開くなど時間をかけて市民の声や意見をきくべきではないでしょうか。	学校給食将来構想の策定にあたり、事前にその案を公表し、広く市民の皆様から意見を募集するとともに、学校長、栄養士等の学校関係者に説明を行い、意見をいただいています。また、学校長、教頭、栄養士等の代表による検討会を開催しました。
252	給食も勉強と同じ様に子供が成長するのに必要不可欠だと思いますのでたくさんの父兄や市民の声を聞いて時間をかけて頂きたく思います。	学校給食において最も重要なことは、安全・安心な給食を安定的に提供することであると考えていますが、学校給食に何を求めるのか、保護者を対象とした調査を検討するとともに、今後、学校給食将来構想に基づき施設整備計画を策定する際には、改めて対象となる学校関係者と協議を行っていきます。
253	センター方式化には反対します。給食がセンター方式になることで、合理化につながることは理解できます。しかし、その質については、実際に食べている人の意見や考えを聞いてから判断すべきだと考えます。	
254	いろいろな計画があるかとは思いますが、少しでも現場の声が伝わるとありがたいです。ご検討いただけますと幸いです。よろしくおねがいいたします。	市ホームページ上に「学校給食のあり方検討」に関する専用ページを開設し、学校給食将来構想案の策定に至った背景や経緯等を掲載しました。今後は内容の充実を図りながら、必要な情報をわかりやすく発信していきたいと考えています。 (再掲)

No	意見	市の考え
パブコメの実施に関すること		
255	<p>学校給食の大切さは、単に食べ物を供給するということではなく、教育として大きな力があると考えています。まず、このパブリックコメントの募集期間の時期と長さについて指摘します。12月という忙しい時期にあえて、コメントを求めており、本当にコメントを求める気があるのか疑問です。</p>	<p>パブリックコメントの周知方法・期間については、柏市における他の計画等の取扱いに合わせて設定しています。ご意見は担当部署と共有し、今後の参考とさせていただきます。</p>
256	<p>1ヶ月という短い時間ではなく、もう一度、時間をかけて市民の意見を求めるべきです。</p>	
257	<p>このパブリックコメントの提出〆切が1月4日という年末・年始の多忙な時、せめて1月末までという募集にならなかったのでしょうか。</p>	
258	<p>パブリックコメントを求めるなら1月4日締め切りと聞きました。これは市民の声を聴く姿勢ではなく、形式的に市民から意見を聞いたとする。アリバイ作りではないでしょうか？</p>	
259	<p>今回の構想案には衝撃を受けた。 なぜならこんなに大事なことが一か月未満で意見を公募して結論を急いでいるからである。 児童数の減少と給食施設の老朽化はだいぶ前から分かっていたことである。この十年各校で給食室の改修工事を進めてきた。当然、何千万単位×各校の巨額のお金と、給食提供が3～4カ月とまることによる影響をかけてきた。そして今ここで給食センター化だという。それならもっと前に（各校の改修工事を始める前に）議論すべきだったのではないか？ 資料には改修工事をした学校は載っていない。給食室を拡張した学校も載っていない。当然？かかった費用も載っていない。非常に恣意的だ。給食センターへの移行を推し進めたい一方的な資料である。</p>	

No	意見	市の考え
260	<p>まず、本項の意見の前に一般論として、意見を募集するならば、より広く求めるために期間は1年程度、置いてあるだけの広報誌や、ホームページだけではなく、マイナンバーカードに紐付けた携帯電話番号へSMSを送るなど、より効果的な方法を、求めます。</p> <p>加えて、添付ファイルを添付するための方法が、このページに書かれていないのは不親切ではないでしょうか。</p>	<p>パブリックコメントの周知方法・期間については、柏市における他の計画等の取扱いに合わせて設定しています。ご意見は担当部署と共有し、今後の参考とさせていただきます。</p> <p>(再掲)</p>
261	<p>“自校方式”の給食をぜひ続けて下さい。案の結論が出されてから、パブコメを求めるのは順序がちがうのではないですか？</p>	
262	<p>(ホームページでみますが)パブコメを出すと、こういう意見がありましたと並べてあるだけです。意見がどのように扱われるのか、全くわかりません。「意見を聞いた」というアリバイづくりなのですか？どの場合(パブコメ)でも、説明会を開いてほしいと思います。</p>	
263	<p>意見を募集するならもっと具体的に内容をのせるべきではないでしょうか。密をさけ外出を控えるようにと市長名で協力を求めているのにとっても残念です。</p>	
264	<p>もっと市民に広く知らせるべきところを勝手に変えるなど許されません！ぜひ、自校方式を継続して下さい！</p>	
265	<p>このような重要なことが広く知らされずに進められていることです。2年も前から検討しているということなのに学校現場では校長をはじめ、栄養士、教員誰もそのことを知りませんでした。広報かしわにパブリックコメントを寄せられるようになっていっても、「学校給食将来構想案」では見落としとしてしまい、まさかセンター化の問題だとは思いませんでした。それも、2021年度の4月からセンター化の基本計画を策定していくという、秘密のうちに進められている思いが消えません。</p>	

No	意見	市の考え
266	電話番号入力は、ハイフン無しが一般的かと思います。	パブリックコメントの周知方法・期間については、柏市における他の計画等の取扱いに合わせて設定しています。ご意見は担当部署と共有し、今後の参考とさせていただきます。 (再掲)
267	そもそもこうしたことを決めるのにどれほどの子供や親の意見が反映できるのか(多分、反映させようという視点がない) 構想自体に疑問があります。	
268	給食の提供方法が最後の最後のページで、単独調理方式から共同調理方式へと結論づけられていることにびっくりしました。広報かしわのパブコメを求める記事だけではそのような提案になっていることは分からず、かつ近隣センターでは、たった一冊の冊子が置いてあるだけでした。このコロナ禍で、センターでは椅子が取り払われており、あのような何ページもある資料をしっかりとみることは難しかったです。更に年末年始の忙しい1月4日と設定しています。このようなやり方そのものが、市民の声を聞こうとしているといえるのかと疑問に思いました。	
269	1月4日の締め切りなんて、早すぎる。 市民は税金を払っているのだから、私たちの意見をもっと聞いて柏市に住んで良かったと思えるような柏市にして下さい。	
270	12月1日付け「広報かしわ」での突然の方針案のお知らせに驚いています。しかし1ヶ月後の1月4日までに意見を、そして3月には決定しますという事は市民に対してあまりにも上から目線ではないでしょうか。 子どもの有無にかかわらず全市民に対して、丁寧に説明をする必要があります。近隣センターで資料を読みましたが理解することが大変難しく、市民の意見を広く聞こうという姿勢は感じられません。	
271	突然3月に決めるというのはコロナに振り回されている現場、世間の目をそらしてどさくさに紛れて強行しようとしている? と思えてきます。	

No	意見	市の考え
272	パブリックコメントを1月4日までにしなくて、もう少し延期して、幅広く意見を求めた方が良かったのではないのでしょうか。	パブリックコメントの周知方法・期間については、柏市における他の計画等の取扱いに合わせて設定しています。ご意見は担当部署と共有し、今後の参考とさせていただきます。 (再掲)
273	広報について 「広報かしわ」のあれだけの記載では、内容が伝わりません。とても重要な案件です。多くの市民、現場の声を聞いてすすめるべき案件です。もっと丁寧なわかりやすい説明があるといいです。	
274	広報のパブリックコメント欄は、大変、分かりにくい。どんな趣旨で募集するのかをもっと分かり易くしてほしい。	
275	15才以下の子どもはいません。なぜこれを書くのかしら？小中学生の母親、父親は反対意見をいうと、「特定」されると、いいにくくなるのではありませんか？	年齢や15歳以下の子どもの有無については、老朽化対策により学校給食が提供停止した場合に直接影響を受ける保護者のご意見を把握するため、回答項目として設定しました。
276	「15才以下の子どもの有無」は必要でしょうか。娘と息子はおいしい給食をいただきながら成人しました。子ども達のすこやかな成長を願い子ども達の笑顔が見たいー市民としてコメントを寄せました。	
277	15歳以下の子供の有無など全く関係ありません。『子供は国の宝』です。大事にして欲しい！	
278	構想案を作られた方の中に、15才以下の子どもの有の方は、どの位の割合で出席したのですか？この項は不要です。	
279	パブコメに年齢や子供の有無は関係あるのでしょうか？流山のパブコメには、そういう記載はないそうです。	