

新鶴岡市学校給食センター整備基本計画（案）へのパブリックコメント（意見公募）実施結果について

1. 概要

- (1) 募 集 期 間 令和7年2月19日（水）から令和7年3月12日（水）まで
(2) 提出者数及び件数 44名、123件

2. いただいた意見の状況

今回寄せられた意見を踏まえ、今後、整備基本計画の検討を進めます。

3. 意見の内容

No.	内容
1	1. 『学校給食における食物アレルギー対応指針』に基づきアレルギー食専用調理室を設けることにより、アレルギー物質の特定原材料7品目の除去対応を段階的に充実し、全ての児童生徒に対し安全・安心な学校給食の提供を目指します。」工夫をしています。 また、管理費用を低コストにすることは理解できますが、そのために調理部門まで民営化することは絶対反対します。 結論として、新学校給食センターの調理は、直営で行う。 2. (2) ユネスコ食文化創造都市としての取組 郷土食・行事食を取り入れ地域の食文化の継承を推進するとともに、地域の特産品を積極的に提供します。 (3) 学校給食発祥の地としての取組 学校給食発祥の地について積極的に発信するとともに、学校給食のはじまりや歴史 について学ぶことで子どもたちの慈しみや感謝の心を育みます。 とお題目を上げているだけで、『※学校給食発祥の地として全国に発信するために、鶴岡市が直営で給食を調理し、その給食を食べた子どもたちが、また給食センターの調理師になり誇りをもって調理師になり子どもたちに給食を提供するような循環を作る』など学校給食発祥の地としての伝統を継承する視点が見えません。 結論として、調理師は現業でなく、「調理師」として調理専門で雇用する。
2	民間委託に断固反対、分散型を望みます。
3	学校給食の起源は鶴岡だと聞いた事があります。 私もあたたかい給食がとても楽しかったという思い出があります。 民間委託する事で食の安全安心はどうか、心配な一面もあります 学校給食の民間委託は反対いたします。
4	給食センターの民営化に反対します！
5	給食センターの民営化に反対します。

No.	内容
6	調理業務の民間委託には反対します。学校給食は単なる食事でなく、様々な家庭で育っている子供達の重要な栄養補給の場であり、食事を通して様々な事を学ぶ食育の場でもあります。長い年月に渡って責任を持って食事の計画、材料調達、安全確保を実現してきたこれまでの職員の方々にこれからも専門職の矜持を持って給食に携わってほしいと思います。
7	給食センターの方々をはじめ、地域に根付いた食を大切に給食を作っていただき、大変うれしく思っています。委託先によっては、これまで出来ていた柔軟な食料の調達などが出来なくなってしまうかと心配です。
8	学校給食発祥の地・食文化創造都市の鶴岡市が新学校給食センター建設に伴い、調理部門を民間に委託することは、前述したことに汚点を残すだけであり、新学校給食センターの直営堅持を求めます。 食育などを学んだ子どもが将来調理に担える環境を整備することは、雇用の循環型社会の構築となります。それは直営堅持が絶対条件となります。新学校給食センターの直営堅持を求めます。
9	学校給食の民間委託に反対致します。
10	しかし、その実現は難しいため、今回の新センター建設にあたり、せめて運営と調理職員については、鶴岡市の直営としていただきたいと考えます。 現在の物価高騰が激しく、米を始めとする食材の価格がどんどん高くなり、入手も困難な状況では、利潤を出さなければならない民間に委託した場合、給食の質の低下や栄養面、安全面などに不安があるからです。 子どもたちも働く人たちもいきいきと充実した学校給食になるようご検討お願いいたします。
11	最近ではヒューマンエラーによる小さなトラブル・事故も少なくないと聞く。最重要課題である「学校給食の安心・安全」という観点から、直営を堅持しながらも職員体制の再検討、とくに全員が調理師資格や調理現場での経験を有するなど専門的な技能と誇りを持って業務にあたる職員によって調理が担われるようなシステムを構築してほしい。 当初、この計画は老朽化した現学校給食センターの建物の整備という「ハード面」の話だったが、いつ間に「直営」か「民間委託」という異なる議論・方向性にすり替わってしまった感がある。「直営」を堅持しながら、現状の課題をどう改善していくという方向で今後の議論を進めていくべき。ここは一端立ち止まって、全体計画を根本から見直すべき。
12	新センターでは、調理洗浄が民間委託になるようですが、調理員の人数が減ったり、賃金が減ったりと労働環境が悪くなるのではないかと危惧しますが、いかがでしょうか。 民間だとパートの方が時給 1000 円前後で雇われると思います。市の職員なら、それなりの給料が出ていると思うのですが、長期休業中など、働く人は大丈夫なのでしょう。以前、給食業者が倒産して給食がストップしたニュースがありました。安定的に給食を提供するためには、働く人の待遇を安定させる必要があると思うのですが、民間は心配です。今まで通り市の職員とはできないのでしょうか。
13	○ 4 ページに「合理的で効率的な施設整備と運営」とあるが、最低賃金で運用できるのであれば財政面では合理的だが、最低賃金でいつまでも働かせるつもりか。人を毎年入れ替えれば可能かもしれないが、ノウハウの喪失は合理的ではない。 ○ 20 ページから「事業手法の検討」が記載されており、調理業務を直営としたときのデメリットは書かれているが、調理委託した時のデメリットが書いていない。委託先が倒産したらどうするのか？ ○ 28 ページで「従来方式やDB方式は、調理業務を民間委託することで、相当程度の財政縮減効果があります」と断言されているが、なぜ安くな

No.	内容
	るのか深掘りされていない。 ○3月議会総括質問に対する市長答弁にて、調理業務を民間委託とするとした記載については、見直すとありましたが、以上のことが明らかにならない限り、調理業務の民間委託は反対です。
14	3月議会総括質問に対する市長答弁にて、調理業務を民間委託とするとした記載については、見直すとありましたが、以下のことが明らかにならない限り、調理業務の民間委託は反対です。
15	市長は「調理業務を民間委託とするとした記載については見直す」と言っていましたが、いつ撤退するかも和からない民間企業への委託は反対です。高校の食堂が突如営業停止になった報道はショックでした。そもそも、VFM 評価の結果、民間委託がよいとされていますが、どう計算したかのわからないので民間委託が良いと判断した理由がよく分かりません。
16	つるおからしい特色ある給食の提供を実現するための重点的取組として「食に関する指導」について給食献立のねらいや調理方法などを紹介していくとあるが、指示系統がしっかり構築できる直営調理を基本としていくことのほうが、児童生徒により伝わっていくと考えます。
17	学校給食は学校給食発祥の地の鶴岡市の宝です。それを放棄して「調理部門」の民間委託をしないで下さい。断固反対します。 学校給食は極めて住民自治であり、市政の民主度が問われます。市が責任をもって学校給食をつくり、食べた子どもが地元の調理師に就職し、また給食をつくる。そんな循環をつくって下さい。 中高一貫校の致道館中学校ができ、塾が異常に繁盛し、子どもたちの塾通いが激化しています。教育は一部の子どもや保護者のためですべての子どもを視点において、行うべきです。
18	1 計画（案）のDBM方式に反対する。 2 希望は、市直営、調理業務も直営方式です。市の責任で、将来ある子どもたちに、心身ともに育める安全・安心・希望の持てる愛情あふれる給食を提供したい。 3 理由 ①これまで、「オール鶴岡産デー」の取り組みや、鶴岡市内の業者からの食材等の提供を受けた鶴岡らしい特色ある献立の実現等、調理員さんたちの愛情のこもった給食が提供されてきた。この鶴岡らしい取り組みをより発展させるには、市の直営に勝るものはないと考える。 ②食文化創造都市鶴岡の名に恥じない学校給食の創造は、民間任せではなく市の直接の運営で、利益優先でなく豊かに創造して欲しい。 ③3つもの日本遺産を持つ鶴岡市の食文化の深化や広がり、これからの未来を担う子どもたちに受け継いで欲しい。学校給食は重要な役割を担っている。何かと制限はあると思うが、その制限を踏まえ豊かな食文化を育む工夫ができるのは、利益優先でない市直営であると考えます。 ④運転管理・維持管理を民間委託するのは、民間は利益を優先しないと成り立たない。責任は二の次になり、子どもたちへのしわ寄せが起こる危険性がある。 ⑤給食に何らかの異物の混入やトラブル発生があっても、真摯に対応している。それが、民間となると、即信用や儲けにかかわり隠ぺいする可能性も否定できない。 ⑥今現在さまざまな職業で人不足が生じている。市の責任で調理員の雇用を守り確保していかないと、衛生管理等厳しい給食調理員は欠員の事態も考えられる。 運転管理と維持管理、調理業務等を民間委託した場合、人員確保できないとか、利益が確保できないという事態になれば、即撤退することにな

No.	内容
	り、子どもたちへの給食の提供が突然止まることになってしまう不安がある。 ⑦災害対応や緊急対応は、市直営でこそ迅速に対応できる。 以上、人口減少の続く鶴岡市だからこそ、鶴岡の良さを日々五感を通して伝えられる安全・安心・希望の持てる愛情あふれる学校給食を子どもたちに提供できればいいと望んでいる。なお、この基本計画等作成に（株）佐藤総合計画に1,026万余で委託したのはなぜか、非常に疑問である。支出項目だけでも、市民に知らせるべきである。計画案の数字も算定根拠はよくわからない内容であった。
19	資料箇所ページ 4P 項目【基本方針 4】将来にわたり安定的な給食供給体制の構築 (1) 合理的で効率的な施設整備と運営 アの施設整備や維持管理等の運営費の削減を図ることと、安定的に学校給食が提供できる体制整備や運営とは対極にあるものと考えます。今後、人口減少により供給数や供給校が少なることは目に見えています。年間通して供給するものでない特殊性があります。従事する方の確保の面、利潤を取りにくい面など難しさがあります。方式の再考をお願いします。
20	3月5日付の山形新聞に「調理民間委託見直し」の記事が載っていましたが、私は時代に逆行していると考えます。 民間活力を使うことで、鶴岡市の活性化につながり、その結果、コストの削減と給食の品質向上になると思います。
21	財政難の市政運営の中で、また、行財政改革が叫ばれている世相で、財政縮減効果が最も高いPFI方式を採用することにより、民間活力を活かした地域活性化を図ってほしい。
22	調理や洗浄は民間のほう知識や技術が数段上でしっかりとしているので直営にこだわる必要はないのではないかと。 学校では栄養士側の取り組みは見えるが、直営の調理員の取り組みは全く見えないし、聞こえてこない。ただ立てられた献立を作るだけなら民間のほうがコストが低く確実な仕事が期待できると思う。
23	調理はノウハウや社員教育のしっかりした業者を選び行ってもらいたい。
24	人や企業を育てて、民の力をフル活用し、人が集う鶴岡に発展することを期待します。
25	安全性、コスト、公平性を鑑み、調理業務の民間委託は前向きに検討すべきである。
26	事業手法を委託化の方向で基本計画（案）が出されてまもなく、市長からの見直しの発言に困惑し、全く理解できません。他の市内の給食センターが委託化され、安定したスムーズな給食運営ができていると聞きます。基本計画（案）の通り、委託化に賛成です。
27	新鶴岡市学校給食センター整備基本計画（案）が出されて間もなく、業務ごとの役割分担の民間委託が見直されることになり、正直とても戸惑いました。 献立作成、食材調達、納品検収、食育指導をこれまでどおり市で行うことには賛成ですが、調理洗浄業務は市内の他のセンター同様に民間を検討していただきたいです。民間の方々の給食づくりについては、日々の給食調理もスムーズに行えており、安全・安心な給食の提供が実施されているとうかがっています。
28	調理で外部の方が作業されるならば、栄養教諭等との打ち合わせを密に行っていただきたい。
29	運営の基本計画については、運営方法が市直営か民間委託かで大きく質が変わると思います。現状旧町村の給食センターでは調理は民間に委託運営され、栄養教諭により献立作成・食材の発注がなされており地元食材を使用した献立で運営されています。現状でどこに問題があるのか、民間

No.	内容
	委託ではなぜ出来ないのか具体的に明言する必要があると感じました。
30	直営にした場合と民間委託の場合との費用差は熟慮する必要があるかと思います。
31	私は、給食運営が直営とか、委託とかどちらかに強い支持をしているのではなく、子どもたちにとって、また鶴岡市の将来にとって客観的に有効であることが望ましいと考えており、今回の市長の議会での突然の方向転換の発想と手法、パブリックコメントの締め切りになってないタイミングでの発言にとっても驚いております。 パブリックコメントとは、市民対話、市民からの意見を聞く重要なツールであると認識しており、その重要な行為を無視したことは、市民を無視したことと同義です。 市長の普段の「市民対話」との発言が全くの嘘であり、単なるパフォーマンスであったと認識しました。非常に残念でありません。 給食の運営手法の選定については、市の調理員さんのこれまでの蓄積は非常に大きいと想像します。また、委託調理員（事業者さん）も同様に様々な蓄積をしてきていることと思います。まして、そこで働く「直営」「委託」の従事者は、子供たちの笑顔を想像していずれも同じ目的を持って給食を作っていることと思います。重要なことは、「目的は同じ」であることです。とても重要なファクターであると考えます。
32	鶴岡市では今、給食の民間委託に対する反対の声が高い。今の議会でも議論されるようだ。しかし、疑問に思うのは、何故調理を民間に委託すると、給食の質が落ちるというのか？反対に、市が直営で調理するなら、美味しく、質の高い、子どもたちのことを優先に考えた給食が実現するのか？その根拠はどこにあるのか？ 民間委託に反対する人の意見というのは、民間は利潤が目的で、儲からないとなれば、すぐ手を引くとか、原価を落とすとか、古典的な民間蔑視に終始する。 学校給食に関係する個人・団体・企業がチームを組んで、学校給食関係者の栄養管理、衛生管理、調理技術や食育に関する力の一層の向上を支援したり、残食率を減らして、学校給食のサステナビリティを目指したらいい。学校給食は公務労働ではない。チームプレーだと思う。山大農学部の先生なども入れたらいい。
33	学校給食の民間委託がダメなら、NP0 にしたらいい。NP0 は利潤を追求しないが、雇用は守れる。
34	先日の市議会で市長が「調理部門民間委託」について見直しを表明したが、そもそも当初調理部門を含めて「民間委託」という方向を打ち出した理由は何なのか、コスト面だけで評価されているのか、もう少し丁寧な議論が必要。
35	26 ページから「運營業務等に関する要件」が記載されているが、今、学校給食センターで働いている調理師の職員は、ノウハウや専門知識は無いのか？民間事業者が同等以上にノウハウや専門知識を持っていると誰が担保してくれるのか。
36	26 ページから「運營業務等に関する要件」が記載されており、民間事業者の利点ばかり書かれているが、民間事業者の欠点はないのか？2023 年に広島県の給食事業者が倒産したが、民間事業者は撤退や倒産してしまうという大きな欠点を抱えている。鶴岡の学校給食センターを担う業者が撤退や倒産しないと誰が約束してくれるのか？
37	直営にするのか、民間委託にするのか、それとも他の選択肢を取るのかは分かりませんが、偏った見方ではなく、納得できる見方ができる資料をつくることを望みます。
38	直営と委託とでどこに違いが出てくるのかと考えた時、管理者（管理組織）によって違いが出てくるものと考えます。どちらの運営手法にしても、市の管理責任は逃れられませんから、一義的には市の管理者のマネジメント力、特に現場に影響するマネジメント層の力量によって、子供たちの給食

No.	内容
	に大きな影響があると考えます。そういう意味で、市の管理者（委託会社の管理者の同様）は現場からの報告（書）だけで、さまざまな出来事を承知しているつもりになっていないか？という事は重要事項と考えます。それが美味しい、鶴岡らしい給食に直結しますから。
39	これから、学校給食の無償化が進み、文部省などが全国一律の原価率とか、単価を定めようとしている時、鶴岡市らしい学校給食を提供することについて、いつまでも直営だの民間委託反対だの言う前に、もっと互いに知恵を出すべきではないか。民間給食業者には官の直営にはない、ノウハウもある。民間委託が質を落とすのではない。官の側に、民間委託を上手くコントロールする能力や、給食におけるコーディネート能力が足りないからではないか。
40	安心安全な学校給食のため、米飯はセンターでの炊飯が望ましいと思う。
41	毎日給食で食べているごはん。とってもおいしいです。食べると安心、安全を感じます。災害時においてもおいしいごはんが提供できるように、センターで炊飯できるようにすることを強く望みます!!
42	米の値段が高騰している中、そのしわ寄せが給食のおかずの食材費の縮小にきています。米飯の炊飯については、委託炊飯費を削減し、その分を食材費にまわすことで、おいしいご飯とおかずが提供できるように給食センターで直接、炊飯できるようにしてください。
43	センター内で炊飯した方がコストがかからないと思うので、外注はしない方がよい。
44	委託炊飯費を削減するなどして、食材費に活用できる分を増やせるように工夫をお願いします。 【基本方針5】災害への備えと対応の強化 について 先日参加した集会で、能登地震の後、学校が再開された際の給食事情について聞きました。 衝撃だったことは、地震から数カ月がたっているにもかかわらず、給食で子どもたちに提供されていたのが防災食だったということです。たとえ震災後だとしても育ち盛り子どもたちにそのような粗末な給食を提供するのはありえないと、それを見た方が訴えておりました。全く同感だと思いその話を聞いていました。 ですので、災害時においてもご飯が提供できるように、センターで炊飯する体制で進めていただきたいです。 以上、ご検討をいただければと思います。
45	資料では「炊飯については、ただちに新たに整備するのではなく、引き続き山形県学校給食会への委託を継続」とあるが、現在年間約7,200万円という委託料コスト、緊急時や災害時のリスクヘッジ、さらに現施設の老朽化への投資の必要性などを考慮すれば、「直ちに」でなくとも今後の内製化の必要性についても記しておくべきではないか。
46	委託炊飯に膨大なお金をかけて冷めたご飯を提供することがよいとは思えない。自前で炊いたおいしいご飯を子どもたちに食べさせるべきである。学校給食発祥の地として全国に誇れるように、新センターの設備や人の配置などお金をかけるところを間違えることなく進めてほしい。
47	炊飯はセンターで行ってもらいたい。委託料もかからず、子どもたちも、より温かい（炊いてから時間経過の少ない）ごはんを食べられる。その他のごちそうが充実する。
48	委託炊飯は委託料がかかるため、センターで炊飯するより、ごはんの値段が高くなると聞きました。 酒田市、庄内町、三川町のように、おいしいごはんとおかず食材費が活用できるように、また（給食費）値上がりをとどめるためにも、センターで炊飯をお願いしたいです。
49	炊飯指定業者の急な休業や廃業で困らないように、センターに炊飯機能を持たせた方がよい。

No.	内容
50	米飯の炊飯を外注するのではなく、センターで炊飯できるようにすることで、委託炊飯費分を食材費に活用できるようにしてください。
51	主食のごはんは、センターで炊飯することにより、おいしさだけでなく… ・学校学級排砂などの緊急時の対応ができる→食品ロスへ ・委託炊飯費（給食費の約15%）がかからないので、その分おかずを充実させることができる。 ※現在の炊飯工場は米倉庫を改修したもので、稼働してから既に20年ぐらい経過していると思われます。施設整備の老朽化や児童生徒数も減少している中で、今後も提供が可能なのでしょうか。
52	鶴岡市は海、山、平野に囲まれ自然豊かな地域です。2014年には国内ではじめてユネスコの食文化創造都市にも認定されており、食に恵まれている地域だと思っています。 食の豊かな鶴岡市だからこそ、米どころでもある鶴岡市の給食には、新学校給食センターで炊飯したお米を提供してほしいと思っています。温かいごはんと地場産のおいしい食材を成長期の子どもたちに食べてもらえたらとても嬉しく思います。 私の子どもたちも現在、小学校、中学校で給食を食べています。毎日「明日の献立は〇〇」と話題にするほど給食を楽しみにしています。子どもたちが楽しみにしている給食だからこそ、あたたかくておいしいごはんを毎日提供できれば、給食発祥の地鶴岡市の給食はますます子どもたちの自慢になるのではないのでしょうか。また、インフルエンザでの学級閉鎖等急な食数変更への対応も柔軟に行える利点もあります。委託炊飯の料金もかかりません。そしてごはんのおいしさは残菜の減少にもつながるのではないかと思います。
53	資料箇所ページ13P 項目 ア 炊飯機能 直ちに新たに整備するのではなく・・・いつするのか。老朽化と採算性から喫緊の課題ではないか。整備は同時に組み込むことが最良だと考える。 また、学校給食会の指定業者から受けるとあるが、給食会からの離脱、あるいは米飯のみ離脱など十分に検討されたのか。10年ほど前、九州のとあるところは持続可能性を目的に離脱した例もある。再考願う。
54	24ページに「概算事業費とVFM評価の結果」が記載されているが、維持管理運営の項目で、直営と委託で25億も差がでている。年間1億6千万円も差があるわけだが、何が要因なのか読み取れなかった。明らかにしてほしい。
55	24ページに「概算事業費とVFM評価の結果」が記載されているが、維持管理運営の項目で、直営と委託で25億も差が出ている。27ページを見ると、これまでと違うところは調理洗浄だけで、そこが変わるだけで25億も減るものなのか。計算を間違っていないか？どのように計算したかわかるようにしてほしい。
56	概算事業費とVFM評価の結果について記載されており、維持管理運営の項目で、直営と委託で25億も差がでています。具体的に書いていませんでしたが、おそらく市の職員と委託先の職員の人件費の差かなと考えていますが合っていますでしょうか？ もし合っているようでしたら、具体的に1人いくらで計算しているのか、何人体制を想定しているのかも記載すべきではないのでしょうか？
57	今回の市長の発言の流れは、委託反対派の議員質問に対する答弁で出ましたから、その方たちの意見に沿った発言ととらえられます。その根拠に数値根拠が全く示されていません。 来年度予算を審議する重要な議会にもかかわらず、このような発言をするという事は、そこに利益誘導があると考えることが自然ではないでしょうか。基本構想では行政改革の流れからPFI手法を前面に提示しており、計画案には突然DBM方式を採用し、給食運営は当面直営後に委託すると、こ

No.	内容
	の判断に、しっかりとした根拠が示されていなかったことがここにつながっているのだと、また、それぞれの手法の経済効果が示されていない点もここにつながっていると理解しました。まして、民間企業が利益を上げていることがいかにも悪であるかの発言に沿う流れでの市長発言にとっても落胆しています。どこからの収入で行政が成り立っているのでしょうか？
58	DBM 方式のメリットとされる「つるおからしい給食」についての具体的な説明がなく、最も将来的負担の少ない PFI 方式としない理由足りえていない。何か隠されているように感じた。 なぜ PFI 方式では給食が「つるおからしく」ならないのか。給食の「らしさ」「らしくなさ」に何億円も費やすのか、まったくもって説明が不明確であると感じる。
59	28 ページで「従来方式や DB 方式は調理業務を民間委託することで、相当程度の財政縮減効果があります」と断言されているが、人件費など、適正な価格転嫁がなされるか疑問である。
60	合理的＝無駄をなくす＝経費削減と考えているのであれば誤りです。運営に係る人件費は最低賃金が上がっているのだから、しっかりと措置すべきと考えます。兵庫県が価格転嫁の対応で下から 2 番目の評価と悪い報道がなされたように、鶴岡市も価格転嫁に非協力的な自治体と評価されかねません。
61	総合評価で、「つるおからしい給食」は DBM 方式とし、民間の工夫やノウハウが反映され、効率的、効果的な給食が提供できるとしているが、いずれの方式についても民間業者のメリットを強調しており、財政支出の削減や合理性を求めるばかりでは、給食の質の低下につながっていくのではないか。
62	基本方針の 4 の将来にわたり安定的な給食供給体制の構築とあり、経費削減を図ることによって安定した給食の提供体制ができると読み取れるが、「つるおからしい給食」は経費重視の上に成り立つものなのか。
63	「将来的に市内全域に対象とした場合を想定する」となっていますが、自然災害が多い、日本・鶴岡市を考慮した場合、複数の給食センターがあるべきです。 結論として、自然災害に備え、複数のセンターを配置する。
64	学校給食は鶴岡市の宝です。子どもも喜んで食べています。災害時のことを考慮すれば分散型で何カ所も合った方が安心できます。大きくしないで分散型にして下さい。また、民間に委託すれば途中での委託放棄や物価高の中で、価格を考え定価で安易な中身になることも考えられます。
65	雇用の維持（現在の臨時調理員）については、委託業者への再雇用を条件に入れる。または、4ヶ所の共同調理場がある様ですから、その何れかを当面の間、市が運営を行い、市職員で対応しながら順次配置転換を行い、ある程度の期間を経てセンターに統合するなどしたら如何でしょうか？ 以上一市民として要望します。
66	学校給食はどの子も同じものを食べ、子どもたちの健やかな成長を保証する学校教育の一環として取り組まれるものであり、鶴岡市は学校給食発祥の地として、歴史的に見ても児童生徒を地域全体で守り育ててきたことを誇りに思っています。計画案には鶴岡市の特色を生かしたメニューや地元産の食材などを積極的に取り入れたメニュー等を推進とあり期待しております。 ただし、大規模な給食センター方式では、地元の食材を揃えることはとても大変なこと、食物アレルギーをお持ちのお子さんへの対応も難しくなるのではと危惧しております。三川町のような自校方式で一人ひとりの子どもたちが見える環境で出来立ての温かい食事が提供できるのが一番と思います。

No.	内容
67	今後、1センター化の方向ではないことも明記すべき。
68	新給食センターには、学校給食発祥の地や食文化創造都市に関する展示スペースが設けられるということについて、食の提供だけでなく学びの場としての整備がなされるという点で、大変有効だと感じた。
69	給食が調理される工程を見学できることも、食に関する学びという視点でとてもいいと感じたので、見学者が、これまで以上に様々な角度から調理風景を見られるよう施設を工夫してほしい。
70	誰もが給食を食べられるレストランのようなものが併設されると、観光資源としても有効だと考える。
71	一般の方も活用できるスペースもある予定だそうですので、そこは有効活用して欲しいので、ただ設置するだけでなく、小中学校との連携も見通して欲しいと思います。
72	「給食発祥の地」「地産地消」「食文化創造都市」をもっと積極的にPRする手段として、「給食食堂」の併設を提案します。 上記のことを広く市内外に周知する場、誰もが給食を食べれる場、給食に対する意見が聞ける場として、有効であると考えます。 これから、少子高齢化で児童数も減り、給食提供数も減って行き余裕も生まれると思います。センターの有効活用にも繋がるものと思います。平成生まれの子供たちは、給食を懐かしがっても、もう一度給食が食べたいとも言っています。児童、保護者だけでなく、市民誰にでも開けたセンターにしてほしいと思います。
73	少子化の今後の予測とともに、リーズナブルな施設規模で良い。
74	鶴岡の子どもたちの事を第一に考えた、鶴岡らしい給食センターの建設をお願いします。
75	新学校給食センターが建設され、その後年数の経過とともに施設の保守管理に多くのお金がかかることになると思います。経年劣化してしまうのは仕方ありません。その際に管理しやすいようシンプルなつくりの施設にしていただければと思います。掃除や施設の管理のしやすさ、点検のしやすさも働く方々にとって重要であると思っています。 未来を担う鶴岡市の子どもたちのために、鶴岡らしいおいしくて安全、安心な給食の提供を行える施設の建設をどうぞよろしくお願いいたします。
76	資料箇所ページ 4P 関連 15P19P 項目 (4) 施設見学や試食会などができるユーティリティスペースの確保 アの給食調理の疑似体験ができるスペースと、イ の料理教室等が開催できる調理実習室とは別物と、文面から伺えてしまうのですが、P19の平面イメージでは、テストキッチンとの表現もあり、あいまいです。平面イメージからは、料理教室ができるという姿は見えてきません。
77	食文化の根付いた土地であることを大切にしたいものになることを願っております。
78	「つるおからしい給食」とは、“給食発祥の地”、“ユネスコ食文化創造都市鶴岡”、“地産地消”などを指していると思いますが、行政の栄養士（栄養教諭）が献立作成業務や食材発注管理業務、加え、給食だより、給食センターホームページ等で「食に関する知識」などの情報を発信する事で「鶴岡らしい給食」は十分確保できるものと考えます。
79	鶴岡市は「学校給食発祥の地」、「ユネスコ食文化創造都市」の看板を背負っているのですから、食に関しては容易に予算を削減すべきではないと考えます。
80	資料箇所ページ 5P

No.	内容
	項目 下段 関連する以下の事項について重点的に取り組みます。 重点的に取り組むとされる事項の説明で、(2)ユネスコ食文化創造としての取組、(3)学校給食発祥の地としての取組については、前後(1)、(4)の記述と比較しても、もう少し記述がほしいところです。(2)では、伝承している特定の地域や風習、継続的に取組む地域の方々を学習につなげるなど・・・(3)では、発祥の地として「何を」が見えていません。年次なのか、おにぎりなのか、お坊さんなのか、私は学校に行けなく、弁当も持参できない子らを対象にしていたその理念を説いてきましたが、どうなのでしょう。
81	資料箇所ページ 12P 項目 つるおからしい特色のある給食の提供 重点的な取り組みと同様だが、イ ユネスコ食文化創造としての取組、ウ 学校給食発祥の地としての取組について、より具体的な記述を増やす必要がある。そうしないと「つるおからしい」は抽象的になってしまう。
82	これまでの給食では、「食文化創造都市」として、郷土料理や行事食も給食のメニューに多く取り入れられ、子ども達は食文化を大切にする給食を食べることができました。今後も、給食を通して子どもたちの心を育めるようにお願いしたいです。
83	「学校給食発祥の地」にふさわしく、地元の食材を使っておいしい給食となるように、献立作成、食材調達は、これまで通り市が責任をもって行ってください。
84	献立の作成は、教育的視点のある「学校栄養士（栄養教諭）」が担当した方がよい。
85	新鶴岡市学校給食センター整備基本計画案（案）につきまして、以下のとおり意見を申し上げます。 【基本方針１】衛生管理の徹底と安心・安全な給食の提供について ・「安心・安全な給食」は非常に重要な視点であると思います。 その中で、衛生面、施設面、アレルギー対応について触れられておりますが、同様に重要なことは「食材」だと思います。 農薬や食品添加物など、子どもの健全な発育成長を脅かすような問題があり、学校給食では当然それらへの対応は不可欠です。 昨今の物価高も相まって、費用がかかることは十分承知しております。しかし、安全なものを提供することは最優先事項だと思います。 そのためにも、地元食材を使って地産地消を進めることと、献立作成や食材調達は民間に委託することのなく、これまで通り市で担うようお願いします。
86	重労働かつ専門性と経験が問われる管理栄養士さん達の良いチーム体制が構築できることを優先してほしい。食育、予算、調達（地元野菜）の連携が持てるよう心の余裕を持てるように。
87	鶴岡の給食として、日常と特別な機会のハレとケを独自性をもって売りにしてほしい。
88	食育の観点から、献立立案や食材の調達は栄養教諭が責任をもってあたる体制を維持すべき。
89	「給食発祥の地」「食文化創造都市」として、地産地消をさらに推進し、おいしい鶴岡らしい給食づくりのために、献立作成・食材調達は、従来通り市が行ってください。
90	材料費が高騰している中、子どもたちのために栄養バランスを考えたおいしい給食をつくってくださる給食センターさんには感謝している。 鶴岡市の子どもたちの姿や現場の声をきいて、おいしく、楽しく食べられるように工夫して作ってくださっている。今後もぜひ、献立作成、食材調達を市で担っていただきたい。

No.	内容
91	5 ページに「災害への備えと対応の強化」が記載されているが、今どのような対応をしているのか、今後どのように対応するのか書いていないため、対応が強化されているのかわからないため、明らかにすべきです。
92	5 ページに「災害への備えと対応の強化」が記載されているが、リスク回避と意識の啓発だけで、何か起きたときのことが書いていない。「対応の強化」になっていない。
93	命令が個人に行えることが調理業務を直営としたときのメリットとして記載してありますが、災害時に素早く対応してもらえることは市民にとって非常にありがたいことです。もう少し重視しても良いのではないのでしょうか？ また、調理員の直接雇用や労務管理等が必要なことをデメリットとして記載していますが、鶴岡市役所全体で 2,000 人くらいは雇用していることを考えると、給食センターの数十人は特筆すべきことではないと思います。
94	災害への備えと対応の強化について記載されていますが、昨年の豪雨災害のときの酒田市の対応を参考に、学校給食センターが炊き出しを行う旨を記載してはどうでしょうか。
95	「合理的で効率的な施設整備と運営」とありますが、食の提供に当たっては、合理性ではなく安全安心で安定的な提供を追及すべきと考えます。
96	新給食センターの新体制を構築していく際は、安心して安全な給食を提供していただくために、これまでの現状をしっかりと把握し、現場の意見を十分に聞いて反映させてください。
97	いつも地産地消を意識したおいしい給食を作っていただき感謝しております。 今後も安心安全な給食になるように今まで通りお願いしたいです。
98	アレルギーを有する児童生徒でも、安心して安全な美味しい給食を食べられるように、施設設備を確実に整備してほしいです。
99	資料箇所ページ 3P 項目 (3) 食物アレルギー対応指針等に基づいた施設の整備 アによると、専用調理室を設け、除去対応を段階的に充実していくとありますが・・・ これまでも、レベル 3 の除去、市全体でも一部代替食の提供などしていたのではないですか。新市統合後、羽黒地域の自校給食方式からセンター供給に代わった際に、羽黒のみのアレルギー対応食でしたが、旧鶴岡の対応が必要な保護者等への説明は、新センター整備後、同条件の拡大ではなく、レベル 4 代替食の対応を見据えた構想ではないのでしょうか。給食センターが、学校教育課をも揺り動かし、「鶴岡市学校給食における食物アレルギー対応指針」の改定も含め、誰のための給食なのか、一人一人に必要な給食スタイルの求めにどれだけ寄り添えるかだと考えます。 他市で取り組んでいる対応について、より情報集め、現状維持ではなくアレルギーに悩む家庭にとって、希望の兆しとなるよう対応を求めます。そのためには、より専用調理室の広さや配置の検討が求められます。
100	資料箇所ページ 13P 項目 イ 食物アレルギーに対応した専用調理室 イ①の記載によれば、専用調理室を設け、除去対応を段階的に充実していくとありますが・・・ これまでも、レベル 3 の除去、市全体でも一部代替品の提供などしていたのではないですか。新市統合後、羽黒地域の自校給食方式からセンター供給に代わった際に、羽黒のみのアレルギー対応食でしたが、旧鶴岡の対応が必要な保護者等への説明は、新センター整備後、同条件の拡大ではなく、

No.	内容
	レベル4 代替食の対応を見据えた構想ではないのでしょうか。給食センターが、学校教育課をも揺り動かし、「鶴岡市学校給食における食物アレルギー対応指針」の改定も含め、誰のための給食なのか、一人一人に必要な給食スタイルの求めにどれだけ寄り添えるかだと考えます。 他市で取り組んでいる対応について、より情報集め、現状維持ではなくアレルギーに悩む家庭にとって、希望の兆しとなるよう対応を求めます。そのためには、より専用調理室の広さや配置の検討が求められます。
101	新給食センターの調理業務については、安心安全でおいしい給食を提供するために現場の意見を十分に聞いてください。
102	新センターについて、様々な検討課題を抱えていて大変かとは思いますが、鶴岡の子どもたちのために何が良いのかという視点だけは、揺るがないものであってほしい。
103	4 ページに「経済性に配慮して可能な限り施設設備や維持管理等の運営費の削減を図り」とあるが、国が掲げている「こどもまんなか社会」に反している。予算を削減すべきではない。
104	「経済性に配慮して可能な限り施設整備費や維持管理等の運営費の削減を図り」とありますが、国が掲げている「こどもまんなか社会」反しています。こどものためにもしっかりと予算措置すべきと考えます。
105	では、問うが、直営でも一向に下がらない、給食の残食率をどう説明するのか？残食率とはすなわち、給食に対する不満足度を表しているのではないか？給食の残食度の高さは鶴岡市に限らない全国的な傾向だと言うが、鶴岡市が食文化創造都市とか、学校給食発祥の地だと誇るなら、また、SDGs、持続的発展を目指すというなら、食品ロスの一つとなっている学校給食の残食率について、官民が共に、考えなければならないことではないか。
106	PFI 方式、DBO 方式は、契約期間が 15 年ほどの長期契約になることから、将来見通すことができないリスク等に柔軟に対応できないとございますが、将来考えられるリスクや懸案事項を契約時の要項に明記すれば、十分対応できるものと考えます。
107	センターで働く人には、調理師免許を持つ人など、地元の人材を活かしてくれるよう期待します。
108	計画案では現在のセンター周辺のみ限定されているが、他にも多様な意見があると聞いている。長期的な視野で現有地周辺に拘らず再検討・選定してほしい。
109	この点については直営か民間委託かという問題ではなく、現状と課題をオープンにして、今後の運営準備委員会等でしっかりと原因や背景を議論してほしい。
110	多様なメンバーで自由な議論で委員会が形式的に終わらないようにと願います。
111	新鶴岡市学校給食センターについて再考願います。 基本計画（案）の下記の点に、吟味や現状分析に不十分さが見られ、それにより曖昧で簡素な表現が目立ち具体性に乏しく、何よりも、学校給食発祥の地としての姿勢や他が追随できない歴史観、市として東北最大の面積を誇ることからの里山海等の資源活用に関して、書きぶりが足りません。 安心安全に務め、調理動線、区域に配慮することはこれまでもそうですし、これからも必須なところ です。衛生管理的に、安全な労働環境面でも、

No.	内容
	より必要な配慮を求めます。 学校給食は、「食育」としての学びですが、これまで調理員と栄養士が連携し提供したつるおかの給食は、多方面で評価され、栄養に加え歴史や伝統、在来野菜や、生産者の喜びや苦労を伝えてくれました。現場で携わる人たちと、生産者や配送、加工業の方々など総合力が今後は更に鍵となってきます。今後、効率性や費用対効果を求めるあまり、継続性に課題を生み、質の低下や労働環境に不安を生じさせるようでは、安定した総合力が欠け落ちてしまいますから、方式も含め整備については、再考願います。具体的には次の通りです。
112	資料箇所ページ 7P 項目 6 配置時間/距離 配送距離が最長の鼠ヶ関小は、とあるが、この先、市内全校を対象とした場合との例であるのなら温海地域としておく位でよいのではないかと
113	資料箇所ページ 17P 項目 キ 食器・食缶 ①食器の検討 文中 食事マナーを習得するため、学校給食をとおして、直接手で触れる食器の果たす役割は大きいと考えます・・・ とあるのに他の2センターでは磁器食器を導入し、まさに食事マナーを学ぶ環境や、食器・道具を大事に扱うこと、文面にある手で触れ、目で見、食器の違いから食べ物が変化することを学んできています。効率性や費用対効果だけでは学べないものがあります。PEN 食器は、諸外国の大衆食堂、屋台のイメージです。取り組んできたところの声をもっと拾うことと、時代は進歩しており軽量でかつ強化磁器食器も給食現場で使われています。給食発祥の地としての新たな具現化はここにありま。再考願います。
114	資料箇所ページ 4P 項目 【基本方針 4】 将来にわたり安定的な給食供給体制の構築 (1) 合理的で効率的な施設整備と運営 県立の中学校に供給しているのは、鶴岡市内の学校に通う児童生徒をすべて対象にしていくという理念があるからなのだとすると、今後学校に通えてない子へはどうするのか、対象は、小中学校しか考えていない「学校給食」でいいのか。宗派を超えて集まった僧侶が、学びの場を準備し、やがて昼食を準備したそれが給食とされ発祥の地を名乗っているのだとすれば、まさに誰一人取りこぼさないとはどう言うことなのか、あるいはより「給食」を必要とされる未来の福祉の姿を描く必要があるのではないかと。先に、藤島地域では、取り組んでいる事例がある。
115	先ず、パブリックコメント募集期間中にも関わらず、3月4日の市議会にて、学校給食センターの運営方法転換が市長より明言されたことについて非常に残念に思います。意見を募集しているにもかかわらず、結論ありきで進んでおり、市民の意見を蔑ろにするものであると考えます。
116	新鶴岡市学校給食センター整備基本計画（案）が公表され、意見公募が開始されましたが、締め切りを待たず、先日の市長答弁により計画案が既に変更されたこと、まことに遺憾に感じます。また、既にパブリックコメントが無効と判断し、氏名等を述べずに意見を述べる事をまずはお詫びします。

No.	内容
	このような意見があるという事を市長はじめ幹部職員、関係の職員の方に知ってもらいたいと思います。 私は鶴岡市に仕事で移転後にこの町、この土地が大好きになり鶴岡市に定住いたしました。これまで私に可能な協力を公私にわたり実施してまいりました。特に行政の子供への関りは鶴岡市にとどまらず、わが国や全世界の宝ものであるとの考えから、今回の学校給食センター基本構想が公表されたときから注目をして推移を見守ってまいりました。
117	知らない市民も多いパブリックコメントのような形で、このような意見募集をすることにそもそも市民の意見をくみ取る気がない様に思え、なおさら、DBM 方式ではかえって「つるおからしい給食」の提供がなされていくのか不安に感じる。
118	武蔵野市財団より助言を受けるとのことですが、助言にどのぐらいの費用がかかるのか、
119	鶴岡市全体で格差のない日本一の魅力ある給食を提供できれば良いと思います。
120	今回のことについては、市民にもっとわかるように広報などにしっかりと載せて欲しいと思います。市民生活に大きく関わる事はこの件だけでなく、広報にわかり易く取り上げてください。
121	私は保守的で利権主義的な地方政治からの脱却が必要との考えから、前回、前々回と現市長に投票いたしましたが、結局は、利益誘導による政治を行うことにとても落胆しております。選挙が近いことが影響している事でしょう。 客観的な判断が可能な情報の提供を望みます。市民ですらも世論誘導することは絶対に避けてほしい。欺かないでほしいです。 最後に乱筆乱文をお許してください。これからも未来の宝である子供たちの将来のため、鶴岡市のために小市民として協力させていただきたいと思っています。
122	20 ページの「事業手法の検討」で、従来方式のデメリットに「民間業者の相互協働によるスケールメリット」と記載されているが、過度な利潤追求や責任の不明確さなど、相互協働によるデメリットも数多くあるのではないか。
123	予算と食育子育ての両立という難しさはありつつも、すばらしい事業となるよう願います。