

## 今後の学校給食のあり方及び新鶴岡市学校給食センター整備基本計画（案）に対する意見公募について

### 1 概要

(1) 募集期間 令和8年5月15日（金）から令和8年6月15日（月）まで（31日間）

(2) 意見提出者 42名（意見総数90件）

### 2 いただいたご意見への対応状況

分類	対応	意見数
賛同	案に対して同趣旨の意見、賛同いただいたもの	15件
参考	今後の施策や事業実施にあたり参考とさせていただくもの	73件
修正	ご意見の趣旨を参考にして案を修正したもの	2件
合計		90件

### 3 ご意見とそれに対する市の考え方

- ・ご意見等は、意見提出者の意図を尊重し、原則として原文のまま掲載しています。  
ただし、個人名・団体名等の固有名詞や個人等が特定されるおそれのある記載については、必要に応じて表記を調整している場合があります。

### 3 ご意見とそれに対する市の考え方

・ご意見等は、意見提出者の意図を尊重し、原則として原文のまま掲載しています。

ただし、個人名・団体名等の固有名詞や個人等が特定されるおそれのある記載については、必要に応じて表記を調整している場合があります。

No	内 容	回答 No	回 答	分類
1	<p>食の安全(添加物の危険性)や地域の食の豊かさを子どもに伝えたいと感じています。</p> <p>鶴岡市でも有機栽培をどんどん推進して、学校給食でも他県のように安心して安全なものを選んで頂きたいです。</p> <p>またパンの日が多いと感じますが、米どころなのになぜそんなにパンの日が多いのかなとこの間母親の集まりの時にみんな疑問に思っていました。せめて週に1回で良いのではないかと感じます。</p> <p>子どもは給食の時間がとても楽しみで、給食の時間が活力になり楽しみにしながら勉強も頑張れるという話も聞きました。鶴岡の宝、子どもたちが鶴岡ってご飯もおいしいし、豊かでいいなと誇れる気持ちを持てるように給食や食育にしっかりと力を入れていただきたいです。</p>	1	<p><b>(1) 食の安全、安全安心な食材の選定</b></p> <p>学校給食において、食の安全性を確保することは最も重要な事項の一つです。新センターにおいても、「献立作成」「食材調達」は市が責任をもって行ってまいります。</p>	賛同
		2	<p><b>(2) 地域の食の豊かさ</b></p> <p>本市の豊かな食文化や地域の食材を学校給食に生かすことは、食育の観点からも重要であると考えております。今後も、献立作成や地元産食材の活用や郷土料理・行事食の提供などを通じて、子どもたちが鶴岡の食の魅力を感じられる給食づくりに努めてまいります。</p>	賛同
		3	<p><b>(3) 有機栽培の促進</b></p> <p>有機栽培や有機食材の活用については、環境への配慮、地産地消の推進の観点から、有意義な取組であると認識しております。現在は、米飯において年2回有機栽培米を活用しています。一方で、学校給食で継続的に使用するためには、必要量の確保、安定供給、価格などの課題があります。いただいたご意見は、今後の食材選定への参考とさせていただきます。</p>	参考
		4	<p><b>(4) パン献立の頻度が多い</b></p> <p>パン献立の回数については、山形県学校給食会からの米飯の提供が一部困難となったことに伴い、一時的にパン献立の日が多くなっているものです。現在、市において米飯の炊飯・配送体制の整備を進めており、安定的に米飯を提供できる体制の確保に努めてまいります。</p>	参考

No	内 容	回答 No	回 答	分類
2	<p>現状パン食の割合の方がごはんよりも多いとの事でした。</p> <p>無償化により、子育て家庭の支援という意味では負担軽減になっている面もあるかとは思いますが、無償化ではなく補助金支援という形にして、内容を拡充する方が子ども達の栄養管理という面、または給食発祥の地としての文化的側面からも良いのではないかと思います。また、教員からは給食費を徴収していると聞きます。内容が充実しない食事では健康管理としても教員の皆さんも不本意なのではないでしょうか。</p> <p>予算さえあるのであれば給食は市直轄管理にする方法もあるかと思えます。</p>	5	<p><b>(1) パン献立の頻度が多い</b></p> <p>[回答No4再掲] パン献立の回数については、山形県学校給食会からの米飯の提供が一部困難となったことに伴い、一時的にパン献立の日が多くなっているものです。現在、市において米飯の炊飯・配送体制の整備を進めており、安定的に米飯を提供できる体制の確保に努めてまいります。</p>	参考
		6	<p><b>(2) 有償でも内容を充実して欲しい</b></p> <p>給食費の無償化とともに、学校給食の質の維持も重要であると認識しております。また、補助金支援といった、自己負担のあり方も重要な視点と認識しております。令和8年度からは、文部科学省主導で小学生分の食材費に対する交付金が開始されることとなりましたので、これらの財源も活用しながら、引き続き栄養面や内容の充実に積極的に取り組んでまいります。</p>	参考
		7	<p><b>(3) 予算があれば直営にして欲しい</b></p> <p>学校給食の運営方式については、安全安心な給食の安定提供、衛生管理、人材確保、財政負担、継続性等を総合的に検討する必要があります。市が実施主体として責任を持つことを前提に、効率的かつ持続可能な運営体制となるよう検討してまいります。</p>	参考

No	内 容	回答 No	回 答	分類
3	<p>子どもは日本のそして鶴岡市の宝です。安全安心な給食を食べて欲しい。</p> <p>特に地物に拘って、地産地消を積極的にして頂けたら嬉しいです。長野県では、地産地消 という言葉のポスターをよく見受けられ 良い言葉であると感動して来ました。子どもが学生の時 給食の様子が見たくて自由参観には狙って見学に行き、私達の世代とは変わった風景を目の当たりにして感じる事もありました。</p> <p>今は時代が変わり、残菜がどの程度か気になります。</p> <p>鶴岡市大産業まつりで 給食コーナーは毎回伺って取り組みなども拝見しております。子ども達の未来の為に頑張ってお下り有難うございます。給食センターを応援しています。</p>	8	<p><b>(1) 安全安心な給食の提供</b></p> <p>学校給食は、子どもたちの健やかな成長を支える大切な役割を担っています。今後も衛生管理を徹底し、安全安心でおいしい給食を安定的に提供できるよう努めてまいります。</p>	賛同
		9	<p><b>(2) 地産地消の推進</b></p> <p>地元産食材の活用は、食育や地域農業への理解促進の面から重要であると考えております。今後も関係部署や生産者等と連携し、可能な限り地元産食材の活用に努めてまいります。</p>	賛同
		10	<p><b>(3) 残菜の量について</b></p> <p>令和7年度における鶴岡センターの1日平均残渣は、1人当たり33g、市全体では248kgでした。近年、食生活の洋食化や1日当たりのエネルギー摂取量の長期的低下という傾向は、子どもたちも例外ではありません。現代の子どもたちの食習慣として小食の傾向が見られ、食べ残しが年々多くなっています。</p> <p>新センターにおいても、献立作成は市の直営体制といたします。食材の選定や調理方法に創意工夫を凝らし、子どもたちが楽しくおいしく食と向き合えるよう努めてまいります。</p>	参考

No	内 容	回答 No	回 答	分類
4	<p>鶴岡市の学校給食は、各学校で作るようにした方がいいと思います。地域に雇用が生まれるし、食の多様性も維持できます。各学校毎近隣の生産者との繋がりができます。現在の少子化時代に、大きな給食センターで安く仕入れたどこぞの食材を使った一律の給食提供という発想は見合っていないと思います。各学校で地域の人たちが工夫して作る給食は、子どもたちの豊かな食体験を育み、後のUターンにも繋がると思います。食文化創造都市を名乗るのであれば、まず子どもの食体験から充実させましょう。各学校で作る給食が、鶴岡市をキラリと光る地方都市へと発展させることに大きく貢献するのではないのでしょうか。</p>	11	<p><b>(1) 自校給食による、地域雇用の創出、食の多様性、生産者との繋がり</b></p> <p>自校給食の利点である地域雇用、食の多様性、生産者との連携は重要な視点と認識しております。一方、自校給食は人材確保が比較的容易な都市部で多く見られる方式であり、全国の多くの自治体では給食センター方式も主流の方式の一つとして採用されております。近年は衛生管理やアレルギー対応などの専門性も高まっており、当市の規模や運営環境を踏まえると、安全で安定した給食を継続するためには、センター方式による効率的かつ組織的な運営が必要であると考えております。新たな給食センターにおいても、地元産食材の活用や郷土料理・行事食の提供など、地域とのつながりを大切にした給食の充実努めてまいります。</p>	参考
		12	<p><b>(2) 大量仕入れによる質の低下への懸念</b></p> <p>給食センターでの食材調達においては、現在も単に価格のみで判断するのではなく、産地や品質を確認しながら進めております。必要量をまとめて調達することで、流通コストの削減、安定的な食材確保、調達事務の効率化などのスケールメリットを生かすことができます。物価高騰等が続く中でも、給食の質を維持していくためには、効率的な調達やコスト意識も重要であると考えております。今後も、「食材調達」を市の業務として行い、安全性、栄養バランス、おいしさ、地元産食材の活用にも配慮しながら、質の維持向上に努めてまいります。</p>	参考
		13	<p><b>(3) 食体験の充実</b></p> <p>子どもたちの食体験を豊かにすることは、地域への愛着を育むうえで大切なことと認識しております。給食では、地元産食材や郷土料理・行事食を取り入れるとともに、食材が育つ環境や生産者の思い、食文化の背景などについて、学校、家庭と連携して子どもたちの学びにつなげ、ふるさとへの理解と愛着を深められるよう取り組んでまいります。</p>	賛同

No	内 容	回答 No	回 答	分類
5	<p>まず、子どもたちが安心して食べられる給食を提供してほしい。施設長寿命化や地元企業の参画・行政事務効率よりも、あらゆる災害や社会情勢の変化にも対応できるような施設を望みます。少子化にも人口増加にも対応し、災害時には他の地域とも連携とれるような施設を考えてほしい。施設内に食堂を併設し、一般開放をして、一般の社会人や観光客にも鶴岡の給食と食文化をもっと身近に感じるような提案を望みます。また、21世紀の公共施設として、給食センターだけの目的だけでなく、相反する施設を融合した複合施設とし、新たな付加価値・文化を創造するような公共施設を目指してほしい。今後、老朽化などで建て替え等が見込まれる自然学習施設や屋内遊具施設、図書館、市民プール、中央公民館など。特に給食センターは食に通ずる施設なのでスポーツ施設や福祉施設、教育や医療など、あらゆる施設とも応用ができると思います。</p>	14	<p><b>(1) 安心して食べられる給食</b> 安全安心な給食の安定提供を最も重要な目的とし、衛生管理、食物アレルギー対応、調理環境の充実に努めてまいります。</p>	賛同
		15	<p><b>(2) 災害時にも活用できる施設</b> 災害時等への備えは重要ですが、学校給食センターは給食提供を主目的とする施設です。広域的な防災機能には衛生管理、施設規模、運営体制等の課題があるため、可能な範囲での対応を検討してまいります。</p>	参考
		16	<p><b>(3) 食堂併設、一般開放、誘客施設</b> 「学校給食発祥の地」や「食文化創造都市」は、本市の貴重なブランドであり、その発信は重要と認識しております。給食センターの一般開放や食堂併設は、衛生管理、動線管理、人員体制、費用面などの課題が多いと考えておりますが、見学・展示・学習機能などを通じた食育や情報発信について検討してまいります。</p>	参考
		17	<p><b>(4) 様々な施設との複合化の可能性</b> 複合化は、公共施設の有効活用を図る手法の一つであると認識しております。しかし、給食センターは高度な衛生管理が求められる施設であり、不特定多数が利用する施設との複合化には課題が大きいものと考えております。そのため、給食提供機能の確保を基本に整備を進めてまいります。</p>	参考

No	内 容	回答 No	回 答	分類
6	<p>学校給食の発祥地である鶴岡市の給食は、献立も充実していて他県に誇れるものだと思っています。進学、就職で他県に住むようになると、鶴岡の食の素晴らしさを改めて感じます。子どもの頃の記憶は思いのほか強く、あの頃の給食は美味しかったなあ、懐かしいなあと思うこともあります。鶴岡でとれる美味しい食材を使った給食を通して、地産地消、郷土料理の伝承の大切さを子ども達に学んでもらいたいと思います。まずは安全で安心していただける給食が基本。そして子どもたちには生産者さんたちのご苦労や、いつも美味しく調理してくださる方々への感謝の気持ちを忘れずに、健康でたくましく育ててほしいと思います。</p>	18	<p><b>(1) 鶴岡の食文化の誇りと原体験の醸成</b></p> <p>[回答No13再掲] 子どもたちの食体験を豊かにすることは、地域への愛着を育むうえで大切なことと認識しております。給食では、地元産食材や郷土料理・行事食を取り入れるとともに、食材が育つ環境や生産者の思い、食文化の背景などについて、学校、家庭と連携して子どもたちの学びにつなげ、ふるさとへの理解と愛着を深められるよう取り組んでまいります。</p>	賛同
		19	<p><b>(2) 食に関する学びの深化</b></p> <p>新センターにおいても、献立作成や食育指導は市が担うことにより、鶴岡産食材の活用や郷土料理を通じて、子どもたちが地産地消や食文化への理解を深められるよう取り組んでまいります。</p>	賛同
		20	<p><b>(3) 安全安心な給食の提供</b></p> <p>新センターの整備により、学校給食衛生管理基準への適合をより確実にし、安全安心な給食の提供に努めてまいります。</p>	賛同
		21	<p><b>(4) 食への感謝と生産者とのつながり</b></p> <p>新センターにおいても、献立作成や食育指導を通じて、食に関わる人々の努力や地域とのつながりを子どもたちに丁寧に伝えてまいります。</p>	賛同

No	内 容	回答 No	回 答	分類
7	<p>希望を述べますが、①箸、スプーンをつけてほしい②無理に無償化せず、必要な食材を購入でき、サービスが継続できる形にしてほしい。③炭水化物のバッティングがないメニューにするには、主食工場の一本化しかない。パン屋が減るなかで、主食もセンターからだせば、麺にパンがつくという悪しき献立が減る。③については、生涯の食生活に関わる。ラーメンチャーハン、などという、生活習慣病を引き起こすようなメニューを避けられるよう、まずは給食から炭水化物のバッティングをなくするべきではないか。給食発祥の地なら、それなりの献立をお願いしたい。</p>	22	<p><b>(1) 箸とスプーン</b> 食具の提供については、衛生管理や運用、費用負担等を踏まえ、今後の参考とさせていただきます。</p>	参考
		23	<p><b>(2) 給食費と給食の質の確保</b> 給食費については、保護者負担の軽減と、給食の質や安定的な提供の両立が重要であると認識しております。物価高騰等が続く中でも、食材の質や献立内容を維持できるよう、まずは国・県の交付金等を活用しながら、必要な財源の確保に努めてまいります。今後も、安全安心で質の高い学校給食を将来にわたり安定的に提供していくため、費用負担の在り方も含めて、総合的に検討してまいります。</p>	参考
		24	<p><b>(3) 炭水化物の重なり</b> 米飯とパンでは製造設備が異なるため、非効率な設備投資とならないよう提供頻度を考慮し、新センターでは米飯の内製化を予定しています。鶴岡市の場合、各学校給食センターでおかずを調理・配送し、ご飯やパンの主食は、業者から直接学校に運ばれています。県外にあるソフト麺のように、主食としての栄養価を満たし、そのまま食べられる状態の麺を、学校へ配送していただける業者が鶴岡市にはないため、主食はご飯かパンのどちらかの選択となります。麺類はおかずとしても人気のメニューですので、麺をおかずとする日は、パンのグラム数を少なくするなど、適切な栄養価となるよう工夫しながら献立に組み入れておりますので、ご理解いただけますと幸いです。</p>	参考
8	<p>高校も給食があると助かります。</p>	25	<p><b>(1) 高校への給食提供について</b> 高等学校の給食については、県の所管であるため、この度の学校給食センター整備計画の対象外となりますが、ご意見は高校生の昼食環境に関するご要望として受け止めます。</p>	参考
9	<p>調理室の空調設備が無いとのことで、大変、苦勞しながら調理されていたと思います。施設が古くなると、設備不良で保健所から指摘されることもあります。子どもたちの安全だけでなく、勤務する人の安全、搬送する人のことなど丁寧に考えられているなと思いました。鶴岡市茅原、北茅原町も土地がありますので、なにか活用できればと思います。わたしも新施設で働いてみたいです。</p>	26	<p><b>(1) 適切な労働環境について</b> 調理員をはじめ給食に関わる方々の安全で働きやすい環境づくりに配慮してまいります。</p>	賛同

No	内 容	回答 No	回 答	分類
10	今年度から、コッペパンの給食が多くなったようです。生徒も先生たちも頻繁にコッペパンが出るので飽きていると子どもから聞きました。せっかく米どころなのに、パサパサのコッペパンばかり出るのをおかしいと思います。物価高なのはわかります。お金を払っても問題ないので、お米を食べさせてあげたいです。	27	<p><b>(1) 米飯の提供について</b></p> <p>[回答No4再掲] パン献立の回数については、山形県学校給食会からの米飯の提供が一部困難となったことに伴い、一時的にパン献立の日が多くなっているものです。現在、市において米飯の炊飯・配送体制の整備を進めており、安定的に米飯を提供できる体制の確保に努めてまいります。</p>	参考
11	給食がおいしくない、給食がない嫌で学校に行きたくないという意見がたくさん聞こえてきます。親としては給食の時間が、楽しく美味しく食べれる時間であってほしいと思います。パンの日が多いのが気になります。なぜこんなにパンの日が多いのでしょうか。パン+麺類という献立も気になります。糖質とりすぎにはならないのでしょうか。	28	<p><b>(1) 給食の満足度向上</b></p> <p>毎年実施している子どもたちへのアンケートでは高い評価をいただいている一方で、今回いただいたご意見も真摯に受け止め、子どもたちが給食を「楽しみ」と感じられるよう、献立や食事環境の工夫に努めてまいります。</p>	参考
		29	<p><b>(2) パン献立と糖質</b></p> <p>パン献立の増加については、[回答No.4] でお示ししたとおり、一時的な対応によるものです。</p> <p>また、麺だけの献立とならない点については、[回答No24] でお示した事情を踏まえた対応です。今後も、子どもたちの健康を第一に考え、バランスのよい献立づくりに努めてまいります。</p> <p>[回答No4再掲] パン献立の回数については、山形県学校給食会からの米飯の提供が一部困難となったことに伴い、一時的にパン献立の日が多くなっているものです。現在、市において米飯の炊飯・配送体制の整備を進めており、安定的に米飯を提供できる体制の確保に努めてまいります。</p> <p>[回答No24再掲] 米飯とパンでは製造設備が異なるため、非効率な設備投資とならないよう提供頻度を考慮し、新センターでは米飯の内製化を予定しています。鶴岡市の場合、各学校給食センターでおかずを調理・配送し、ご飯やパンの主食は、業者から直接学校に運ばれています。県外にあるソフト麺のように、主食としての栄養価を満たし、そのまま食べられる状態の麺を、学校へ配送していただける業者が鶴岡市にはないため、主食はご飯かパンのどちらかの選択となります。麺類はおかずとしても人気のメニューですので、麺をおかずとする日は、パンのグラム数を少なくするなど、適切な栄養価となるよう工夫しながら献立に組み入れておりますので、ご理解いただけますと幸いです。</p>	参考

No	内 容	回答 No	回 答	分類
12	異物混入防止策について追加検討が必要と思われることを以下に記します。食品製造工場において、異物混入（毛髪、糸くず、体毛、部品ボタンの脱落など）を高いレベルで防ぐ作業服の導入を検討してはどうか。	30	<p><b>（１）異物混入を防ぐ作業服の導入</b></p> <p>異物混入防止は、安全安心な学校給食の提供において重要であると認識しております。作業服の仕様等により異物混入防止に配慮できる点については、今後の参考とさせていただきます。</p>	参考
13	現給食センターの近隣に3月末まで建設する予定でしたが、何故急に大山工業団地になったのか。	31	<p><b>（１）建設地の選定理由</b></p> <p>令和6年度の候補地選定では、大山工業団地を民間売却の対象として捉えていたため、候補地の検討対象に含めていませんでした。しかし、令和7年度に市の財政健全化と事業費適正化の観点から、市有地や造成済み未分譲地を改めて検討対象に加える方針へ転換いたしました。この方針転換により、大山工業団地が新たに候補地として浮上いたしました。</p> <p>この大山工業団地内の候補地は、既に造成済みの未分譲地であり、追加工事がほぼ不要です。これに対し、令和6年度に選定した現センター北側農地は表土入替や嵩上げ、下水道本管延長工事などが必要であったことから、大山工業団地での建設が最も妥当であると判断いたしました。</p>	参考

No	内 容	回答 No	回 答	分類
14	<p>新鶴岡市学校給食センター整備基本計画案について、地元で農業に携わり、学校給食にも関心を持つ立場から意見を提出します。現在、藤島地域の給食は、子どもたちから「おいしい」と大変好評だと感じています。残飯量も少ないと聞いており、それは子どもたちが給食を楽しみにし、しっかり食べていることを物語っていると思います。実際に私自身も、子どもたちから「給食のメニューを作ってほしい」と言われるほど、藤島地域の給食には子どもたちの心に届く力があると感じています。一方で、鶴岡市内の小学校に通う保護者の方からは、「給食がおいしくない」という厳しい声を聞くことがあります。鶴岡市は「食の都」として知られ、豊かな農業、漁業、食文化に恵まれた地域です。その鶴岡市で、子どもたちから給食がおいしくないと言われる状況があるとすれば、それは大きな課題だと思います。学校給食は、ただお腹を満たすための食事ではありません。子どもたちが地域の食材を味わい、農業や漁業に関心を持ち、ふるさとの豊かさを実感する大切な教育の場です。だからこそ、新しい給食センター整備にあたっては、効率化や集約化だけを優先するのではなく、「おいしい給食」「地域の食を伝える給食」「子どもたちが楽しみにする給食」を最も大切な基準にさせていただきたいです。特に、藤島、櫛引、温海、鼠ヶ関など、鶴岡市の周辺地域には、食を支える農業や漁業の現場があります。米、野菜、果物、魚介類など、地域ごとに素晴らしい食材と生産者がいます。鶴岡市がなぜこれほど食に恵まれ、世界からも注目される地域なのかを、給食を通して子どもたちに伝えていく必要があります。新しい学校給食センターには、単なる調理施設ではなく、鶴岡の食文化と地域産業を未来へつなぐ役割を持ってほしいです。地元産米や地元食材の積極的な活用、生産者や漁業者との連携、子どもたちへの食育、給食を通じた地域への誇りづくりを、計画の中にしっかり位置づけていただきたいと思います。また、現在好評である藤島地域の給食の良さを、新しい体制の中で失わないでいただきたいと思います。むしろ、藤島地域で評価されている点を分析し、他地域の給食改善にも活かしていくべきだと考えます。残飯量が少ないこと、子どもたちが「おいしい」と感じていることは、非常に大切な指標です。給食センターの整備にあたっては、施設の規模や運営効率だけでなく、子どもたちの満足度、残飯量、地域食材の使用率なども重要な評価基準にさせていただきたいです。人口減少が進む中で、鶴岡市がこれからも子どもたちに選ばれるまちであるためには、教育に力を入れることが不可欠です。子どもたちが「鶴岡で育ってよかった」「このまちに住みたい」「ここで子育てしたい」と思えるような地域にしていけるためにも、学校給食はとても重要な役割を持っています。食の豊かさは、鶴岡市の大きな財産です。その財産を、給食を通して子どもたちにしっかり伝えてください。新しい学校給食センターが、効率化のための施設ではなく、鶴岡の食、農業、漁業、教育、そして未来をつなぐ拠点となることを強く望みます。</p>	32	<p><b>(1) 藤島の給食の良さ</b>  藤島ふれあい食センターでは、生産者と給食センターをつなぐコーディネーターを配置し、地産地消を図る取組が行われており、こうした取組も子どもたちが給食に親しむ背景の要素であると考えております。引き続き、生産者や調理業者、栄養士の連携や必要な調整を図りながら、安全安心でおいしい給食の提供に努めてまいります。</p>	参考
		33	<p><b>(2) おいしい給食の追求</b>  市では、学校給食に対する「子どもたちの満足度」を把握し、給食の質の向上につなげるため、毎年、小学3年生6年生、中学2年生の児童生徒を対象に給食アンケートを実施しております。アンケートでは、全センターで「おいしい」「まあまあおいしい」との意見が回答の96%以上となっております。新センターにおいても更に美味しさと質の向上に努めてまいります。</p>	参考
		34	<p><b>(3) 地元食材の活用・食育の充実</b>  新センターにおいても、地元食材の活用や生産者との連携、食育の充実が図られるよう、「食材調達」及び「食育指導」は市が行うこととしております。各センターの工夫や知見を共有しながら、より多くの子どもたちに喜ばれる「鶴岡らしい給食」の提供を目指してまいります。  また、本計画においては、藤島地域で活躍されている「コーディネーター」の導入について検討することとしています。</p>	参考

No	内 容	回答 No	回 答	分類
15	<p>いまの給食にはとても不安を感じています。給食発祥の地 鶴岡市なのに日々の給食を拝見し、このような献立で子ども達の身体の栄養になるのでしょうか。地産地消、庄内の旬の食材をふんだんに使って、なるべく無添加にこだわり、子どもも身体も喜ぶ給食を願ってます。四季折々美味しい食材があるからこそ、四季折々の献立で子ども達に庄内の食べ物の美味しさと、四季を舌で感じて欲しいです。給食無償化は家庭にとってはいいとは思いますが、そのために貧素な献立になっていると思います。この量で満足するのかと思ってます。私達が子どもの頃に食べた給食献立とは全く変わってしまっています。朝から勉強して身体も頭も使って、楽しみは給食でした。インスタグラムで見るメニューを見て寂しさを感じます。少子化である今、市が給食費を少し負担することは不可能なのでしょうか。給食の栄養士さんは栄養しっかり摂れる献立をたてるのでしょうか。給食代に合わせて最低限の栄養献立になってはいないのでしょうか。これからの時代を支える子ども達へ心にも身体にも栄養ある給食を望みます。</p> <p>また、各学校に給食材料を育ててもらおうとか、農家さんと一緒に野菜を作るとか、自分たちで育てた野菜が給食に出ることで、食や食材の大切さを感じてもらえるのではないのでしょうか。育てる大変さや農家さんへの感謝も生まれると思います。今日は〇〇小学校で育てたじゃがいもを使っています。と献立表に書かれていたら嬉しいと思います。食育にもう少し力を注いでもらいたいです。</p> <p>牛乳を飲まない子どもが増え食品ロスが増えていると聞いてます。出さなければいいと思いません。飲ませたいなら各家庭で朝や夜に飲ませたらいいと思います。やめるとなると色々問題も出るとは思います。牛の乳を大量に廃棄されることはいいのでしょうか。紙パックも無駄に廃棄されるのはいいのでしょうか。畜産農家や農家の気持ちも考えてほしいところです。各学校で、給食に関わっている農家さんの声を聞く場を設け、子ども達へ伝えてほしいと思います。私達は山形の地の食材をいただき、牛や豚の命をいただき「いただきます」と手を合わせるのです。「いただきます」の言葉の大切さ、食の大切さを伝えてほしいと思っています。</p>	35	<p><b>(1) 給食の量・栄養と食材費について</b></p> <p>学校給食においては、国の基準に基づき、必要な栄養量を確保できるよう献立を作成しております。近年は児童生徒の食べる量の変化や残菜の課題もあることから、喫食状況を踏まえ献立の工夫に努めています。なお、給食の食材費については、令和4年11月から小中学生分を無償化しておりますが、当市の1食当たりの食材費は、県内でも高い水準となっております。安全安心で質の高い学校給食を将来にわたり安定的に提供していくため、費用負担の在り方も含めて、総合的に検討してまいります。</p>	参考
		36	<p><b>(2) 農業体験による食育について</b></p> <p>米や野菜の栽培体験や生産者との交流は、多くの学校で取り組んでおります。中には、授業等で収穫したものを学校や家庭で食する取組を行っている学校もあり、自分たちが育てたものを食べることで、食の大切さをより実感できる機会となっております。今後も、学校、家庭と連携しながら、食育の充実に努めてまいります。</p>	賛同
		37	<p><b>(3) 牛乳の飲み残し</b></p> <p>牛乳は、成長期に必要なカルシウム等を補う食品であり、学校給食の栄養バランスを確保する上で重要な役割があります。そのため、現時点で提供をやめることは予定しておりません。今後も食育を通じて牛乳の栄養や役割への理解を促し、飲み残しの削減に努めてまいります。</p>	参考

No	内 容	回答 No	回 答	分類
16	<p>給食センターについては長く検討もされて議論も多くされていると思います。老朽化や機械の故障で大変な中で早めの取り組みも必要な中で、それとは方向性の違う意見を失礼します。老朽化、委託、少子化などの問題点などあり、給食センターの必要性、各学校での給食作りすることの意義はもう把握されているかと思います。私は、シンプルにまず給食関連への予算増を望みます。県外では栄養やカロリーベースでの計算とはいえ、ご存知の通り、おかずが乏し過ぎることで炎上するようなことにもなってます。カロリーや栄養価も大切だけど、子どもたちには見た目にもボリュームも「食べなくなるワクワクする給食が必要」です。今回の意見でこれが1番言いたいことです。</p> <p>子どもらは給食以外のところの食事が必ずしも正しい状況にはありませんので、目先の1食のカロリーや栄養価を重視する必要はあまり無いと思います。ましてや今の社会情勢で満足に食事を与えられない家庭があるかもしれないし、元気に動き回る子には、多めに食べてもらうことが、給食後の時間の子どものモチベーションになります。給食センターを検討したりする方や自分ら大人は給食の効率や数字以外の感覚は忘れてると思います。その時期に鶴岡で1番美味しい食材が常に出る、子どもがワクワクするように出る。見た目もそうだし、温かいものを食べるというのは死ぬまで大切な事です。給食センターの利便性や請け負う業者目線が強くなり過ぎて欲しくない。その為にまず給食への予算を上げることが必要です。食材費もどんどん値上がりしています。予算内でうまく食材を確保しようでなく、子どもらがしっかり食べる為の適切な経費をキッチリ出す予算が必要です。</p> <p>急激な少子化ももちろん理解しています。郡部の小中は1学年10人前後なんてのももう珍しくありません。日本一、温かく、旬のある、子どもがワクワクな給食を出し続けることで、その地域で子供を育てたいと若い家族が、家族単位でUターンや転入を希望する。そんな移住が増える、尖った子どもらへの投資が必要です。給食を作る事を広い視野で見る、その為の話題になるほどの取り組みをする、予算を大きくする。日本一号のユネスコ食文化創造都市の給食が日本一すごい！市内の有名店や人気店のシェフ、料理長が発案のメニューを入れる。それを出来るだけの給食設備を増強する。縮小を前提とした所のアイデアには新しい取り組みなどは起きなくなります。そして少子化も給食に関係することの簡略化もどんどん進んでしまうのです。こういう取り組みが今いる子らの励みになり、話題性が強くなり、転入も多くなり、地域の活性化にまで繋げる。食文化創造都市、そして給食発祥の地の給食はどこよりも、常に手厚く、新しい取り組みに富んでいる、それのできる予算を付けることを1番最初にするべきだと思います。アイデアは一例でしかなく、もっと尖った策は作れるはずです。</p> <p>それだけのことをできるには、給食センターがいいのか、生徒数が激減してる中でも、各校での給食室での調理がいいのか、判断されて欲しい。給食は効率化、簡略化を前提にするのではなく、鶴岡市の発展への前向きな施策の一翼である。そういう議論がされる事を願います。(次頁に続く)</p>	38	<p><b>(1) 給食予算と食材の充実</b></p> <p>物価高騰の影響を踏まえながら、栄養バランスや食材の質、献立の魅力に配慮し、適切な給食の提供に努めてまいります。なお、当市の1食当たりの食材費は、県内でも高い水準となっております。</p>	参考
		39	<p><b>(2) ボリュームや見た目を重視した給食</b></p> <p>ボリュームや見た目については、子どもたちの食欲や満足度につながる大切な視点であり、現在の献立作成においても重要視しております。</p> <p>学校給食における食育は、地元産食材の活用や食文化の継承が目ざされがちですが、それらに限らず、日常の食事を通じて、適切な量や栄養バランスについて理解を深めることも重要な役割であると考えております。食の選択肢が多様化している今日において、子どもたちが成長段階に応じた食事量や栄養バランスの感覚を身に付け、将来にわたり、食を通じて自らの健康を管理していく力を育むことは、食育の観点からも大切であると認識しております。</p> <p>いただいたご意見については、今後も、子どもたちが楽しみにでき、食べたいと感じられる魅力ある給食づくりの参考とさせていただきます。</p>	参考
		40	<p><b>(3) 地域の活性化につながるような話題性のある取組</b></p> <p>本市の歴史や食文化を大切な地域資源と捉え、学校給食を通じた食育や情報発信に取り組んでまいります。地域の飲食店や料理人との連携についても、大量調理における安全性や栄養基準などを踏まえながら、今後の参考とさせていただきます。</p>	参考
		41	<p><b>(4) 調理方式の判断について</b></p> <p>整備方式については、安定的な給食提供、持続可能な運営体制などを総合的に踏まえ、センター方式を採用しております。献立作成や食材調達など給食の質や安全安心に関わる業務については、市が責任を持って行い、センター方式の利点を活かしながら、食育や地域連携を通じて魅力ある給食の充実に努めてまいります。今後も、安全安心な給食を安定して提供できる体制づくりを進めてまいります。</p>	参考
		42	<p><b>(5) 検討体制への食文化関係者等の参画について</b></p> <p>令和7年度に新センターの未来像を検討した「学校給食・食農教育推進本部会議」は終了しておりますが、今後は、新センターにおける地産地消のコーディネート機能について検討してまいります。いただいたご意見は、今後の進め方の参考とさせていただきます。</p>	参考

No	内 容	回答 No	回 答	分類
	<p>給食センターについての委員会には子どもへの食への大切さを訴える委員もいると聞きます。食文化推進協議会や鶴岡ふうどガイドもぜひ検討委員会などに入れて欲しいと思います。厳しい社会情勢ではありますが、ぜひ食文化創造都市の力強い給食の在り方をよろしく願いいたします。</p>			

No	内 容	回答 No	回 答	分類
17	<p>【意見1】民間委託（PFI方式等）における給食供給の「責任の所在」とリスク管理の懸念について（理由・根拠）計画案では、新センターの調理運営主体について長期的なコスト面の優位性を理由に「委託方式」とする方針が示されています。しかし、近年全国で発生した民間調理業者の突然の破産・撤退事案のように、民間企業の経営破綻や労働力不足、不測の事態によって、ある日突然子どもたちへの給食供給が停止するリスクは極めて現実的です。計画案には「市によるモニタリング体制の構築」といった文言はありますが、民間事業者が事業継続不能に陥った際の代替給食の迅速な確保や、行政がどのように直接的な供給責任を全うするのかという「最後の砦」としての具体策が不透明です。学校給食は効率性やコスト削減を最優先すべき「公共サービス」ではなく、子どもたちの生命と健康に直結する「教育活動」そのものです。義務教育の一環としての安定供給を民間の経営状況に委ねる姿勢は極めて危険であり、ありきの議論は見直すべきです。【意見2】激変する世界情勢と物価高騰下における「給食の質と量」の担保について（理由・根拠）現在、ウクライナ情勢やイランをはじめとする中東情勢の緊迫化、円安に伴うエネルギー価格・食料品価格の高騰など、世界情勢は日々予測不可能な形で変化しています。PFI（BTO）方式をはじめとする長期の民間委託契約（一般に15年間など）を締結した場合、あらかじめ設定された委託予算の枠内で業者が利益を確保しようとするあまり、食材費や人件費のシビアな削り込みが行われ、結果として「給食の質や量の低下（おかずの品数減少やボリュームの削減など）」に繋がるのが強く懸念されます。物価や世界情勢の激変に対して柔軟かつ迅速に公費を投入し、子どもたちの栄養バランスや質を維持するためには、民間の契約に縛られない、行政が直接采配を振るえる機動的な運営体制が不可欠です。【意見3】学校給食発祥の地・ユネスコ食文化創造都市にふさわしい「子ども主体・地域に根ざした食育」の実現について（理由・根拠）鶴岡市は明治22年に大督寺内の忠愛小学校で始まった「学校給食発祥の地」であり、さらに山・里・海の豊かな自然に育まれた「国内初のユネスコ食文化創造都市」という世界に誇るべき歴史と食文化を有しています。本市の学校給食は、単なる栄養補給の場ではなく、郷土食や行事食、希少野菜（だだちゃ豆やどんごい等）を取り入れた、まさに「生きた食育・食農学習」の場でなければなりません。計画案では「郷土食等の技術を委託後も継承する」としていますが、効率とマニュアル化を重視する民間大手のオペレーション下において、手作業や手間のかかる伝統的な調理文化、生産者との血の通った連携（コーディネーターの設置等）が本当に形骸化せず維持できるのか極めて疑問です。子どもたちが主体となり、地域の農業や食文化を学び、誇りを持てる給食を供給することこそが、本市が目指すべき持続可能な学校給食の姿です。【提案】民間委託一辺倒からの脱却と、武蔵野市をモデルとした「財団方式」による新しい学校給食のあり方の提案（提案内容）コスト削減ありきの民間委託（PFI/DBO方式等）でもなく、かといって行政の硬直化を招く単純な公務員直営でもない、第3の選択肢として「公益法人（学校給食財団等）による運営方式」への転換を提案いたします。東京都武蔵野市などでは、市が全額出資する外郭団体（財団など）が給食運営を担う「財団方式」</p>	43	<p><b>（1）民間委託における市の責任とリスク管理</b></p> <p>現在も学校給食は、食材、資材、動力、施設管理など多くの民間の力に支えられ、運営しております。一方で、昨年度の主食の供給業者の廃業から、山形県学校給食会による供給が一部困難となったことを受け、市が直接炊飯業務を行うこととしました。今後も、その時々状況を見極めながら、市が責任を持って安定的な給食の提供に努めてまいります。</p>	参考
		44	<p><b>（2）物価高騰下での給食の質と量の確保</b></p> <p>献立作成については、国の定めに基づき市が行ってまいります。加えて、食材調達及び納品検収についても市の役割とすることで、使用する食材の品質等を適切に管理し、物価高騰下においても給食の質と量の確保に努めてまいります。</p> <p>また、物価高騰下における長期契約のため、人件費のシビアな削り込みによる質の低下への懸念については、状況に応じた契約額の変更は可能であり、安定的な運営ができるものと考えております。</p>	参考
		45	<p><b>（3）「子ども主体・地域に根ざした食育」の実現について</b></p> <p>既に調理業務を委託している4つのセンターでも、伝統食、行事食、在来作物を活用した給食を提供しており、民間委託でも対応できるものと考えております。学校給食は、子どもの健やかな成長と「食」を通じた学びを支える大切な時間であり、この想いは、直営、民間委託を問わず、給食に携わるすべての人が共有しているものと認識しています。伝統食や郷土料理を大切に届ける姿勢も同じであり、「誰が作るか」ではなく「どんな想いで作るか」が何より大切であると考えております。</p>	参考
		46	<p><b>（4）財団方式による運営の提案</b></p> <p>財団方式については、運営主体となる団体の設立や人材確保、運営経費、責任体制など多くの課題があるものと認識しております。また、既存センターの老朽化が進む中、早期に安定した給食提供体制を整備する必要があることから、財団方式の採用は想定しておりません。</p>	参考

No	内 容	回答 No	回 答	分類
	<p>を導入し、以下のような成果を上げています。(1)確実なセーフティネットの構築：民間企業の利潤追求や倒産リスクから切り離されているため、世界情勢の悪化や物価高騰時にも、市の財政補填と連携して給食の質・量を100%維持できます。(2)質の高い専門人材の安定的確保：調理員を財団独自の専門職として長期雇用できるため、鶴岡の伝統的な郷土料理や、きめ細やかな食物アレルギー対応（新センターで予定される卵・乳のレベル4代替食対応など）に必要な「高い調理技術」を長年かけて育成・継承できます。(3)地域密着型の食育と地産地消の推進：地元生産者団体との適切な調達価格での協定維持や、コーディネーター機能、新センターに計画されている「展示・学習・試食機能」を学校教育と有機的に結びつけ、子どもたちを主体とした食農教育を柔軟に展開できます。鶴岡市が「民間委託＝コスト優位」という一元的な評価（15年間で最大10.9億円の削減効果等）のみに囚われることなく、財政負担軽減と「食育・安全の質の最大化」を両立できる「鶴岡型学校給食財団方式」のような新しい運営手法を再度ゼロベースから熟議し、計画に反映されることを強く望みます。</p>			

No	内 容	回答 No	回 答	分類
18	<p>【意見】有機農業先進地・ユネスコ食文化創造都市にふさわしい「今治市モデル」の導入と、市独自整備による鶴岡型特別栽培米・有機米の学校給食への全面活用について（理由・根拠）本市は、国による「オーガニックビレッジ宣言」が行われる遥か以前から、旧藤島町を中心とした「エコタウン室」の設置などを通じて、独自の「鶴岡型特別栽培」を強力に推進してきた歴史があります。化学肥料や化学農薬を大幅に削減した環境調和型の農業への取り組みは、全国的にも極めて先進的であり、本市が誇るべき最大の地域資源・財産です。また、本市は「ユネスコ食文化創造都市」であり「学校給食発祥の地」でもあります。それにもかかわらず、今回の新センター計画案がコスト削減や民間委託（PFI/DBO方式等）の議論に終始し、この素晴らしい農業基盤や食文化を子どもたちの教育にどう還元するかという「食育・食農のビジョン」において具体性を欠いていることは極めて遺憾です。学校給食における地産地消の活用で全国的な成功を収めている愛媛県今治市では、独自の「今治市学校給食地産地消推進条例」を制定し、地域に根ざした独自の供給体制を構築することで、地元産食材の利用率を劇的に高め、安全で豊かな食育を実現しています。本市が目指すべきは、まさにこうした子どもたちを主体とした持続可能な給食モデルです。さらに、計画案では民間炊飯業者の撤退や事業継続の難しさが課題として挙げられていますが、これを理由に米飯給食の質の低下や地元産米の活用制限に妥協すべきではありません。民間まかせの維持が困難であるならば、市が主導して独自の炊飯ライン・施設を整備・保有すべきです。これにより、これまで培ってきた鶴岡型特別栽培米や有機米を安定的かつダイレクトに給食へ一括導入する体制が確立でき、子どもたちに日本一安全で美味しいご飯を提供することが可能になります。（災害時の食事の提供など、市が直接運営することで給食だけではなく、緊急時の施設利用にも運用が可能となります）効率性とマニュアル化を最優先とする広域的な民間大手のオペレーションでは、手間のかかる地元食材の集荷や、多様な地場産物の柔軟な受け入れ、伝統的な調理文化の継承は極めて困難になります。【提案内容】◎「今治市モデル」を参考にした地産地消・有機給食の仕組みづくり単に食材の調達を民間事業者に委ねるのではなく、市、JA、地元の有機・特別栽培生産者、そして学校給食センターが有機的に連携する「鶴岡型地産地消コーディネート機能」を確立すること。有機にこだわらずとも、地元食材を供給する地域循環型の給食の実現することが、子どもたちへの最大の食育になると考えます。◎市独自の炊飯整備による地元産・鶴岡型特別栽培米（特別栽培）・有機米の100%活用民間炊飯事業者の動向に左右されないよう、新給食センター内、あるいは市独自のインフラとして炊飯事業を整備・確保し、鶴岡の先進的な環境保全型農業で育てられたお米を子どもたちにふんだんに供給する体制を構築すること。本市は全国的にみても珍しい行政が特裁の認証機関として運営していても、認証された食材が活かされていません。これでは、市民・農家への認知度は上がらず、有機的な栽培への理解や取り組みが振興するはずがありません。◎「学校給食財団方式」による食育とインフラの維持これら「独自の炊飯整備」や「特別栽培・有機食材の安定的買い取り・供給」を柔軟かつ機動的に行うためにも、利潤追求の民間委託ではなく、市が出資・管理する公益法人（学校給食財団等）による運営方式を採用し、世界情勢や物価高騰に</p>	47	<p><b>（１）地産地消・有機食材等の活用</b> 本市においては、学校給食の米飯にすべて鶴岡産米を使用し、有機米、特別栽培米の活用にも取り組んでおります。新センター整備においては、生産者とセンターをつなぐコーディネーターの設置も検討しており、今後も、地域の生産体制と調整を図りながら、米をはじめとする地元産食材の活用と地産地消の推進に努めてまいります。</p>	参考
		48	<p><b>（２）炊飯体制の構築と地元産米の活用</b> 学校給食の米飯は、これまでも鶴岡産米を指定して使用しており、今後も全量地元産米を活用してまいります。新センターにおいては炊飯設備を整備し、米飯給食の安定した提供に努めてまいります。</p>	参考
		49	<p><b>（３）委託による過度な効率性の懸念</b> 既に調理業務を委託しているセンターにおいても、郷土食や行事食、地場産物を活用した給食を提供しています。新センターにおいても、献立作成、食材調達は、引き続き市が行うこととしており、委託方式であっても同様の対応が可能と考えています。 災害時の食事支援については、市が主体となって対応すべきものと認識しております。民間委託とする場合においても、災害時に給食センターの機能を活用できるような、施設の稼働や調理機器の操作など、必要な調理業務上の協力体制を確保出来るような、仕様書への記載や契約上の位置付けについて検討し、非常時に可能な対応ができる体制づくりに努めてまいります。</p>	参考
		50	<p><b>（４）財団方式による運営提案</b> [回答No46再掲] 財団方式については、運営主体となる団体の設立や人材確保、運営経費、責任体制など多くの課題があるものと認識しております。また、既存センターの老朽化が進む中、早期に安定した給食提供体制を整備する必要があることから、財団方式の採用は想定しておりません。</p>	参考

No	内 容	回答 No	回 答	分類
	<p>左右されない、子どもたちの食の安全・教育を最優先とした新しい学校給食のあり方を実現すること。最後に魅力ある学校給食を提供している今治市は、非常に高い評価を受けており、全国屈指の「移住人気都市」となっています。人口減少を見据えた予算の削減にばかり目を向けるのではなく、人を呼び込む起爆剤として魅力ある学校給食の実現を願います。</p>			
19	<p>基本計画(案)では、DBO方式で実施する様ですが、新センターと藤島ふれあいセンター、あつみ給食センターの三センターを一括で同一企業に委託するのでしょうか？それとも新センターと藤島、あつみ、それぞれ分割して委託をするのでしょうか？統一された円滑な業務運営をする上から、又、予算の削減効果からどの様なお考えか気になりましたのでお尋ね致します。</p>	51	<p><b>(1) 委託の方式と既存センターのあり方について</b></p> <p>今回、DBO方式で行うのは、現在白山地区にある鶴岡市学校給食センターの代替となる新センターの建設整備です。藤島およびあつみの各センターについては、これまで通り各センターごとの委託を継続していく予定です。なお、新センター整備に伴い、櫛引およびあさひセンターを統合することで、運営の効率化と全体的なコストの適正化を図ってまいります。</p>	参考
20	<p>調理部門の民間委託に反対します。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・直営と委託の特定の項目の比較では、コスト以外に大きな差はみられず、単にコストのみをもって委託の方針が進められようとしていると解釈しました。市の財政状況が大変厳しい状況にあることは理解しますが、給食発祥の地である鶴岡の市直営であるからこそ調理員や関係職員によって守られてきた伝統やノウハウ、味、安全性等は評価の点数では推し量れないものがあります。</li> <li>・給食センターの調理員を含む各職員や、学校、保護者などの関係者の皆さんからも良く話を聞いた上で、より良い計画が作られることに期待します。</li> <li>・一市民の肌感覚として、子どもたちに安全安心な給食が提供されるのは、利益追求が必要な民間企業よりも、市が雇用する公務員の方が優位なのではないかと考えます。他の自治体では、委託先の急な撤退や食中毒問題の報道もあり、現在のまま必要不可欠な公務サービスとして市直営で続けることが適切ではないか、と感じざるを得ません。全国的に直営の自治体が減っている中で、「さすが鶴岡市」と内外から感じられるような計画となるよう、よろしく願いいたします。</li> </ul>	52	<p><b>(1) 調理部門の直営堅持について</b></p> <p>調理部門の運営方式については、コスト面のみで判断するものではなく、安全性、安定的な供給体制、業務の継続性などを総合的に検討する必要があると考えております。</p> <p>本市には5つの給食センターがあり、献立作成、食材調達、食育指導などは全センターで市が担っております。一方、調理業務については、鶴岡センター以外の4つのセンターで民間委託としております。委託センターにおいても、市と委託事業者が連携し、定められた衛生基準のもと、安全で質の高い給食を安定して提供しております。今後も、献立作成、食材調達、食育指導は市が責任をもって行い、地域の食文化や食育の取組を大切にしながら、安全で質の高い給食を安定して提供できる体制づくりに努めてまいります。</p>	参考
		53	<p><b>(2) 計画策定における意見聴取について</b></p> <p>本計画の策定にあたりましては、市独自の取組として「学校給食・食農教育推進本部」を設置し、1年にわたり、現場の栄養士をはじめ各分野で給食や食に携わる方々を委員に迎え、専門な知見や多様なご意見を賜りながら検討を重ねてまいりました。また、今回のパブリックコメントを通じて、広く市民の皆様のご意見を伺っております。今後につきましても、給食現場の声や「鶴岡市学校給食センター運営委員会」をはじめとした様々な場面を通じて丁寧な意見聴取に努め、子どもたちにとってより良い給食提供体制の構築に努めてまいります。</p>	参考

No	内 容	回答 No	回 答	分類
21	民間委託に反対します。調理業務を直営とすれば、災害時に素早く対応でき、市民にとって非常にありがたい。学校給食発祥の地としての伝統と誇りを無くさないでください。	54	<p><b>(1) 直営による災害時対応について</b></p> <p>[回答No49再掲] 災害時の食事支援については、市が主体となって対応すべきものと認識しております。民間委託とする場合においても、災害時に給食センターの機能を活用できるよう、施設の稼働や調理機器の操作など、必要な調理業務上の協力体制を確保出来るよう、仕様書への記載や契約上の位置付けについて検討し、非常時に可能な対応ができる体制づくりに努めてまいります。</p>	参考
		55	<p><b>(2) 学校給食発祥の地としての伝統・誇りの継承</b></p> <p>鶴岡センターでは「昔の給食献立」（おにぎり献立：米飯を増やし、おかずを抑えめに。学校で、自分でおにぎりに出来るよう、海苔を添えて提供しています）という取組を通じ、単に質素な献立という印象にとどまらず、食への関心を高めるとともに、明治期に本市で学校給食が始まった当時の様子を想起する学習機会を提供しています。</p> <p>「学校給食発祥の地」としての伝統と誇りを継承していくためには、学校、家庭とセンターが連携した食育活動が重要であると考えております。新センターにおいても、「献立作成」及び「食育指導」は市の業務として位置付け、こうした取組を継続してまいります。</p>	賛同
22	民間委託に反対します。直接雇用できることはメリットである。調理員を調理師専門で雇用し、給食を食べた生徒が将来調理師になり、学校給食を担うようになる「夢のある循環」にしてほしい。学校給食発祥の地としての伝統と誇り、責任を放棄しないで下さい。	56	<p><b>(1) 直営による調理師の担い手育成</b></p> <p>市の役割である「食育」の一環として、食がたくさんの方々に支えられているという、仕事の魅力を伝えることで担い手の育成に取り組んでまいります。</p>	参考
		57	<p><b>(2) 学校給食発祥の地としての伝統・誇りの継承</b></p> <p>[回答No55再掲] 鶴岡センターでは「昔の給食献立」（おにぎり献立：米飯を増やし、おかずを抑えめに。学校で、自分でおにぎりに出来るよう、海苔を添えて提供しています。）という取組を通じ、単に質素な献立という印象にとどまらず、食への関心を高めるとともに、明治期に本市で学校給食が始まった当時の様子を想起する学習機会を提供しています。</p> <p>「学校給食発祥の地」としての伝統と誇りを継承していくためには、学校、家庭とセンターが連携した食育活動が重要であると考えております。新センターにおいても、「献立作成」及び「食育指導」は市の業務として位置付け、こうした取組を継続してまいります。</p>	賛同

No	内 容	回答 No	回 答	分類
23	<p>私は、新鶴岡市学校給食センター整備基本計画（案）における調理業務の民間委託方針に反対し、直営方式の維持を求めます。</p> <p>鶴岡市は、「学校給食発祥の地」であり、国内初のユネスコ食文化創造都市でもあります。この歴史と誇りは、単に給食を提供するだけではなく、地域の食文化や郷土への愛着を子どもたちに伝えるという重要な役割を担ってきました。学校給食は教育の一環であり、民間サービスと同列に考えるべきものではありません。</p> <p>計画案では、民間委託によるコスト削減効果が示されていますが、学校給食に求められるのは経済性だけではありません。子どもたちの健全な成長を支える栄養管理、安全管理、食物アレルギー対応、地産地消の推進、郷土食や行事食の継承など、多面的な価値を持つ公共サービスです。これらを長期的かつ安定的に継続するためには、市が責任を持って直接運営する体制が望ましいと考えます。</p> <p>特に学校給食は、子どもたちの命と健康に直結する重要な事業です。食物アレルギー対応や異物混入防止など、高度な安全管理が求められる中で、長年培われてきた現場職員の経験や技術を継承していくことが不可欠です。直営方式であれば、市が直接責任を持ち、人材育成や技術継承を計画的に進めることができます。</p> <p>また、全国では学校給食の民間委託が進められている一方で、人材確保の困難さやノウハウの継承、災害時対応などの課題も指摘されています。学校給食発祥の地である鶴岡市だからこそ、効率性のみを優先するのではなく、給食の質や食育効果、地域文化の継承を重視した運営を続けるべきです。</p> <p>将来を担う子どもたちのため、安全・安心で質の高い学校給食を維持し、鶴岡の食文化を次世代へ引き継いでいくためにも、新学校給食センターの調理業務は民間委託ではなく直営方式を維持するよう強く要望します。</p>	58	<p><b>(1) 給食センターの直営堅持</b></p> <p>本計画で新たに業務委託を予定しているのは「調理・洗浄業務」であり、「献立作成」「食材調達」「納品検収」「食育指導」は、これまでどおり市が行います。</p> <p>現在も、鶴岡センター以外の4つの給食センターでは調理・洗浄業務を委託していますが、栄養士を中心に、市と委託事業者が連携し、子どもたちに安全でおいしい給食を届けるため、誠実に業務を遂行しています。子どもへのアンケート調査の状況などにおいても、直営の場合と同様の成果を上げています。</p> <p>こうした実績を踏まえ、新センターにおいても安全安心で質の高い給食提供は十分に確保できるものと判断し、調理・洗浄業務の委託を選択しました。また、災害時の対応についても、市が主体となって施設の活用方法や関係機関との連携のあり方などを検討し、非常時に可能な対応ができる体制づくりに努めてまいります。</p> <p>また、「学校給食発祥の地」としての歴史や食文化を継承していくためには、学校、家庭、給食センターが連携して食育活動に取り組むことが重要であると考えております。新センターにおいても、引き続き市が主導し、取組を進めてまいります。</p>	参考
24	<p>調理部門の民間委託に反対します。直営としたときのデメリットとして、調理員の直接雇用や労務管理が必要と記載されているが、公務員は毎年採用試験をしていることを考えれば、そこまでのデメリットではない、鶴岡市役所で働く人数を考えれば、多少の人数は誤差である。</p>	59	<p><b>(1) 調理部門の運営方式について</b></p> <p>基本計画では、調理部門の運営方式について、民間委託を予定しております。これは、人員確保だけでなく、労務管理、財政負担、将来にわたる持続可能性等を総合的に判断したものです。また、調理業務に継続して従事できる体制とすることで、専門性の向上も期待できるものと考えております。本市では、直営・委託のいずれのセンターにおいても、安全安心な給食の提供に向けて真摯に業務に取り組んでおり、今後も給食の質と安全性の確保に努めてまいります。</p>	参考

No	内 容	回答 No	回 答	分類
25	パブリックコメントは、名前を書かないで本音を言えるようにしてほしい。鶴岡市は学校給食発祥の地の誇りを失い、これまで長年公営で学校給食を守ってきた伝統ある学校給食を民間に「売り渡そう」としている。絶対許されないことである。今からでも遅くない「調理部門民間方針撤回」をすべきである。	60	<p><b>(1) パブリックコメントの秘密性</b></p> <p>パブリックコメントは、計画等に対する意見募集制度であり、提出者の要件を確認する必要があるため、氏名等の記載をお願いしています。氏名等は公表せず、提出者の確認等に使用するものですので、忌憚のないご意見をお寄せください。なお、制度運用に関するご意見として担当部署に伝えます。</p>	参考
		61	<p><b>(2) 調理業務委託への反対</b></p> <p>[回答No52再掲] 調理部門の運営方式については、コスト面のみで判断するものではなく、安全性、安定的な供給体制、業務の継続性などを総合的に検討する必要があると考えております。</p> <p>本市には5つの給食センターがあり、献立作成、食材調達、食育指導などは全センターで市が担っております。一方、調理業務については、鶴岡センター以外の4つのセンターで民間委託としております。委託センターにおいても、市と委託事業者が連携し、定められた衛生基準のもと、安全で質の高い給食を安定して提供しております。</p> <p>今後も、献立作成、食材調達、食育指導は市が責任をもって行い、地域の食文化や食育の取組を大切にしながら、安全で質の高い給食を安定して提供できる体制づくりに努めてまいります。</p>	参考
26	子どもたちの安全、給食の質、職員の専門性のためにも調理部門の民間委託に反対します。	62	<p><b>(1) 給食の安全性・質の確保について</b></p> <p>[回答No11再掲] 近年は衛生管理やアレルギー対応などの専門性も高まっており、当市の規模や運営環境を踏まえると、安全で安定した給食を継続するためには、センター方式による効率的かつ組織的な運営が必要であると考えております。新たな給食センターにおいても、地元産食材の活用や郷土料理・行事食の提供など、地域とのつながりを大切にした給食の充実に努めてまいります。</p>	参考

No	内 容	回答 No	回 答	分類
27	<p>学校給食発祥の地として、伝統と誇り責任を放棄しないで調理部門も鶴岡市が責任をもって行い、子どもたちに伝えること。子どもたちが、給食おいしかったよ。と言える方々が、市の職員であってほしい。</p>	63	<p><b>(1) 調理業務の直営継続について</b></p> <p>[回答No58再掲] 本計画で新たに業務委託を予定しているのは「調理・洗浄業務」であり、「献立作成」「食材調達」「納品検収」「食育指導」は、これまでどおり市が行います。</p> <p>現在も鶴岡地域以外の4つの給食センターでは調理・洗浄業務を委託していますが、栄養士を中心に、市と委託事業者が連携し、子どもたちに安全でおいしい給食を届けるため、誠実に業務を遂行しています。子どもへのアンケート調査や残菜の状況などにおいても、直営の場合と同様の成果を上げています。こうした実績を踏まえ、新センターにおいても安全安心で質の高い給食提供は十分に確保できるものと判断し、調理・洗浄業務の委託を選択しました。</p> <p>また、「学校給食発祥の地」としての歴史や食文化を継承していくためには、学校、家庭、給食センターが連携して食育活動に取り組むことが重要であると考えております。新センターにおいても、引き続き市が主導し、取組を進めてまいります。</p>	参考
28	<p>学校給食発祥の地、ユネスコ食文化創造都市の誇りを持って、安易な民間委託はやめて、市の責任で給食を作り届けてください。</p>	64	<p><b>(1) 調理業務の直営継続について</b></p> <p>[回答No58再掲] 本計画で新たに業務委託を予定しているのは「調理・洗浄業務」であり、「献立作成」「食材調達」「納品検収」「食育指導」は、これまでどおり市が行います。</p> <p>現在も鶴岡地域以外の4つの給食センターでは調理・洗浄業務を委託していますが、栄養士を中心に、市と委託事業者が連携し、子どもたちに安全でおいしい給食を届けるため、誠実に業務を遂行しています。子どもへのアンケート調査や残菜の状況などにおいても、直営の場合と同様の成果を上げています。</p> <p>こうした実績を踏まえ、新センターにおいても安全安心で質の高い給食提供は十分に確保できるものと判断し、調理・洗浄業務の委託を選択しました。</p> <p>また、「学校給食発祥の地」としての歴史や食文化を継承していくためには、学校、家庭、給食センターが連携して食育活動に取り組むことが重要であると考えております。新センターにおいても、引き続き市が主導し、取組を進めてまいります。</p>	参考

No	内 容	回答 No	回 答	分類
29	<p>学校給食は、公教育の一環です。新鶴岡センターの調理業務を民間委託することに反対です。従来通り直営でおこなう部分は評価できますが、調理が民営化されることで、そこで働く人の待遇が心配されます。非正規の職員が増加し、低賃金になる恐れがあります。最低賃金は決まっていますがそれは守られても、その水準で生活することは大変です。よって、調理業務も直営で行うべきです。</p>	65	<p><b>(1) 民間委託による従事者の処遇について</b></p> <p>[回答No44] 献立作成については、国の定めに基づき市が行ってまいります。加えて、食材調達及び納品検収についても市の役割とすることで、使用する食材の品質等を適切に管理し、物価高騰下においても給食の質と量の確保に努めてまいります。</p> <p>また、物価高騰下における長期契約のため、人件費のシビアな削り込みによる質の低下への懸念については、状況に応じた契約額の変更は可能であり、安定的な運営ができるものと考えております。</p>	参考
30	<p>食文化創造都市の鶴岡市は広く、各旧町村にはそれぞれの食文化・在来野菜があると思います。子どもが減少し、R7年度に誕生した新生児も500人を切ったとききました。手厚いサポート、災害等に備える、リスクを分散することを考えるのであれば、新しくできる給食施設は『大きく1ヶ所』ではなく『ある程度小分け』にすることが望ましいのではないのでしょうか？そうすれば雇用も生まれます。生産者の多様化も難しくないでしょう。アレルギーに対してもきめ細やかな対応が可能になるのではないのでしょうか？家庭やアレルギー児への負担が大きく、負担（不安）要素になっている事は把握していますか？また、旧町村独自の食文化も次世代に実体験として伝えることが出来るでしょう。味と記憶は連動します。鶴岡の食文化をこれからの子ども達に伝えていける、そんな場所にしてもらえると嬉しいと思います。</p>	66	<p><b>(1) 給食センターの分散配置について</b></p> <p>小規模施設の利点は認識しておりますが、1食当たりの経費に大きな差があり、センター間で3倍を超える差があることや、今後の児童生徒数の減少を踏まえ、将来負担の軽減と持続可能な運営のため統合を進めるものです。地域の食文化の継承や地場産物の活用、アレルギー対応等については、新センターでも市が責任を持って取り組みます。</p>	参考
31	<p>学校給食発祥の地として、鶴岡らしい安全・安心な給食を現場の声を聞いてすすめてほしい。</p>	67	<p><b>(1) 現場の声を聞いてすすめてほしい</b></p> <p>[回答No53再掲] 本計画の策定にあたりましては、市独自の取組として「学校給食・食農教育推進本部」を設置し、1年にわたり、現場の栄養士をはじめ各分野で給食や食に携わる方々を委員に迎え、専門な知見や多様なご意見を賜りながら検討を重ねてまいりました。また、今回のパブリックコメントを通じて、広く市民の皆様のご意見を伺っております。今後につきましても、給食現場の声や「鶴岡市学校給食センター運営委員会」をはじめとした様々な場面を通じて丁寧な意見聴取に努め、子どもたちにとってより良い給食提供体制の構築に努めてまいります。</p>	参考

No	内 容	回答 No	回 答	分類
32	<p>調理部門の民間委託に反対します。コストだけでなく、子どもの達の安全、給食の質、職員の専門性を大切にして検討して欲しいです。</p>	68	<p><b>(1) 調理業務の直営継続について</b></p> <p>[回答No52再掲] 調理部門の運営方式については、コスト面のみで判断するものではなく、安全性、安定的な供給体制、業務の継続性などを総合的に検討する必要があると考えております。</p> <p>本市には5つの給食センターがあり、献立作成、食材調達、食育指導などは全センターで市が担っております。一方、調理業務については、鶴岡センター以外の4つのセンターで民間委託としております。委託センターにおいても、市と委託事業者が連携し、定められた衛生基準のもと、安全で質の高い給食を安定して提供しております。</p> <p>今後も、献立作成、食材調達、食育指導は市が責任をもって行い、地域の食文化や食育の取組を大切にしながら、安全で質の高い給食を安定して提供できる体制づくりに努めてまいります。</p>	参考
33	<p>学校給食発祥の地、ユネスコ食文化創造都市として明日を担う子どもたちへ、安心でおいしい給食を継続して提供いただきたいと思います。そのため、新鶴岡市学校給食センターの運営に関しては、給食センターや栄養教職員など現場の意見をしっかり聞き、進めていただきたいと思います。</p> <p>「子どもたちの食」を守るのは、市政の方針、まちづくりの役割だと思えます。また、これまで、子どもたちのために市政により無償化を進め、守って頂いたことに感謝申し上げます。そして、ユネスコ食文化創造都市のまちづくりとして給食に「地元のメニューや食材」を提供いただいていると聞き、うれしく思います。給食は、子どもたちにとって「食」や「地域」を学ぶ一環を担っていると思われまます。</p> <p>当然、そういった動きには、限られた市の予算から多額の予算の捻出が必要だと思えます。ですから、市民の方へ「食を守る重要性」を訴え、「給食発祥の地・食文化のまちづくり」への理解を進めていただきたいと思います。市民の理解、了承を頂き、更なる食文化の推進をいただきたいと思います。</p> <p>ですから「食の文化」、「給食の伝統」、「食の安全性」を守り、「温かくおいしい給食」が子どもたちに提供できる施設の建設を進めていただきたいと思います。そのためにも現場の方々の意見を十分に聞いていただきながら進めていただくことを願っております。</p>	69	<p><b>(1) 安全安心でおいしい給食、食育活動の継続</b></p> <p>新センターにおいても、衛生管理を徹底し、安全安心でおいしい給食の提供に努めるとともに、栄養教諭・栄養士による食に関する指導や、学校・家庭との連携など、これまで取り組んできた食育活動を継続してまいります。</p>	賛同
		70	<p><b>(1) 現場の声を聞いてすすめてほしい</b></p> <p>[回答No53再掲] 本計画の策定にあたりましては、市独自の取組として「学校給食・食農教育推進本部」を設置し、1年にわたり、現場の栄養士をはじめ各分野で給食に携わる方々を委員に迎え、専門な知見や多様なご意見を賜りながら検討を重ねてまいりました。また、今回のパブリックコメントを通じて、広く市民の皆様のご意見を伺っております。今後につきましても、給食現場の声や「鶴岡市学校給食センター運営委員会」をはじめとした様々な場面を通じて丁寧な意見聴取に努め、子どもたちにとってより良い給食提供体制の構築に努めてまいります。</p>	参考
		71	<p><b>(3) 市民理解の促進</b></p> <p>新センターには、給食や食文化を学べる展示・見学スペースなどを検討し、市民の皆様へ学校給食や食文化への理解を深めていただけるよう努めます。</p>	参考

No	内 容	回答 No	回 答	分類
34	<p>アレルギーへの専門的な知見を有する者として、おかしな点がいくつかあるので意見を申し上げます。</p> <p>(2) 食物アレルギー対応の現状と課題</p> <p>① 食物アレルギー対応の現状</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ここで、レベル2の弁当対応をしている児童・生徒について記載されていないのはなぜか？</li> <li>・代替食は羽黒地域のみでしか対応していないのであるから、対応状況の欄に大きく羽黒地域のみと記載すべき。</li> </ul> <p>③ 食物アレルギー対応の検討</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・えびとかには、特性上特殊な表示方法が認められており、混入の可能性がある。</li> <li>→特殊な表示方法とは何か？また、混入の可能性は具体的に何を指しているのか</li> <li>・小麦は、多くの食品、調味料に使われていることから、完全な除去が困難である</li> <li>→小麦アレルギーと診断されている児童・生徒のうち、しょうゆや味噌といった調味料も摂取できない人はどれくらいいるのか？重症でも、前述の調味料は発酵させたものであり摂取可能例が多い。完全な除去が困難としているが、その対応が必要な対象がどれくらいいるのか明示すべきである。</li> </ul> <p>(3) 食物アレルギー対応の方向性・全市において、対応品目は「卵・乳」の2品目とし、レベル4の対応（代替食対応）とする。ただし、主食、牛乳の代替食対応は行わない。・レベル4の対応では、原因アレルゲン混入を防ぐため、区画された調理スペースが必要となることから、新鶴岡センターにアレルギー対応食専用調理室を整備する。</p> <p>→具体的に、何食くらい対応可能な予定なのか？</p> <p>先行事例として、どこかの自治体の給食センターをモデルとしているのか？</p> <p>最後に、今回の基本計画案では触れられていないが、給食センター運営委員会等で登場してくる、教育委員会が出している「鶴岡市学校におけるアレルギー対応マニュアル（平成26年1月発行、令和6年10月一部改訂）」は、1年半前に改訂したのものとしては内容が古い箇所がいくつかあり、とても残念なものとなっている。改訂したマニュアルは、学校医をはじめ医師には配布されておらず、内輪だけでよしとしているために、このような不具合に気づかない、気づけないと考えられる。わからないことは恥ずかしいことではないので、今回の計画もオープンな話し合いの上でのよりよい取り組みとなるよう求めるものである。</p>	72	<p><b>(1) 食物アレルギー対応の現状について</b></p> <p>レベル2の弁当対応は、食物アレルギー対応指針に示されている対応の一つであり、家庭から弁当を持参いただく対応です。</p> <p>一方、本計画案では、新鶴岡センターの整備やアレルギー対応食専用調理室の整備方針を検討するため、給食センターで調理・提供する除去食や代替食の対応を中心に記載しており、弁当対応の児童生徒数は記載しておりませんでした。また、羽黒地域のみ代替食対応を行っていることについては、表の提供地域欄及び注記で記載していますが、ご意見を踏まえ、今後の資料作成の参考とさせていただきます。</p>	修正
		73	<p><b>(2) 食物アレルギー対応の検討について</b></p> <p>【えび・かに】えび・かにには、原材料として使用しなくても、漁法による混獲や魚が餌として捕食すること等により混入する場合があります。こうした混入の注意喚起表示は任意であることを示したものです。必ず表示されるとは限らないため、混入の有無を確実に把握・除去することができないと考えています。重篤な症状を起こする品目であることも踏まえ、安全管理上、対応しない品目といたしました。</p> <p>【小麦】学校給食における、レベル4（代替食対応）の対応を検討する場合、個人のアレルギーの強さや、体調による変動に合わせて使用量を調整することは出来ないため、その品目に対するアレルギーを持つすべての子が安全に食べられるよう、完全に除去することが求められています。小麦は献立全般に広く使われており、完全な除去が極めて困難であることから、安全を最優先に考慮し、レベル4の対応品目は「卵・乳」の2品目としました。重篤な小麦アレルギーの子のみを対象に検討したものではないため、人数の記載はしていないものです。</p> <p>現在の鶴岡センターのアレルギー対応につきましては、重いアレルギーにより調味料にも配慮を要する方は、安全確保のため弁当対応をされています。給食センターとしては、学校から「食物アレルギー個別取組プラン」が提出された方に対し、それぞれの原因物質(調味料を除く)が含まれるメニューを表示した「詳細な献立表」をお渡しするレベル1となりますが、現在、センターで小麦の対応をしている対象者はいない状況です。</p>	修正

No	内 容	回答 No	回 答	分類
		74	<b>(3) 食物アレルギー対応食の提供数と先行事例について</b> 具体的な対応食数は、現在の発症状況や対象児童・生徒数の現状・見込みを踏まえ、今後の設計の中で検討してまいります。現時点で特定の自治体をモデルとしているものではありませんが、他自治体には対応食数を全体の数%や対象者数の実態に応じて設定する事例があり、こうした食数の考え方は今後の検討の参考としてまいります。	参考
		75	<b>(4) アレルギー対応マニュアルについて</b> 鶴岡市学校におけるアレルギー対応マニュアルは平成26年に策定し、その後、必要に応じて改訂を行っております。ご指摘いただいたマニュアルの運用や見直し、専門的知見の反映については、今後のアレルギー対応の充実に向けた参考とし、関係者との連携を図りながら、より安全で適切な対応に努めてまいります。	参考
35	現在、給食のおぼんは毎日洗浄せず、ナプキンを敷いて使用していると聞いています。衛生管理の観点から、児童生徒や保護者が安心できるよう、おぼんを毎日洗浄できる設備や運用体制を整備していただきたいと考えます。学校給食センター整備にあたっては、食器類の衛生管理をより充実させることを要望します。	76	<b>(1) 食器類の衛生管理について</b> おぼんの取扱いについては、洗浄設備や配送・回収等の運用にも関わることから、今後の設計や運用方法の検討の中で対応を検討してまいります。学校給食衛生管理基準をはじめとする関係基準を遵守し、施設全体の衛生管理の充実にも努めてまいります。	参考

No	内 容	回答 No	回 答	分類
36	<p>現在、調理の仕事についており、安心安全な食材を自分の目で確かめ発注し、その食材をもとに献立を作っています。献立は経節、昆布からしっかり出汁をとり、野菜から旨み甘みを抽出し、また砂糖をほとんど使わない純和食中心のごはんです。また、常に食べる人との観察や対話をとおし、どうしたら美味しくごはんを食べてくれるか考えています。今、日本では、2人に1人が癌に罹ると言われています。色々な理由があるとは思いますが、やはり、毎日食べている食事に起因するところもあるのでは、と個人的には考えています。小学校では、主食にメロンパンが出ることもあると聞きますが、本当でしょうか？これでは、子供たちを生活習慣病へ導いているようなものです。これからは子供のころからの食事をしっかりと考え、医療も病気を治す医療から、病気になる医療に変えて行くべきです。なぜなら、せっかく健康な身体で生まれたのに、食習慣のせいで、身体を壊し、医療にお金を使うことほど、無駄なことはない、と考えるからです。生きることは食べること、食べることは生きることをモットーに、乳幼児期からの食事をしっかりと考えることによって、将来、子供たちが大病にかからないごはんをこれからも作り続けたいと考えています。しかし、小学生から大人になる過程での食事について心配な気持ちがあり、今回の給食センター建設において意見させていただきました。鶴岡は海も近いし、山も近いし、農業が盛んな土地です。鶴岡を含む庄内地方には、植酸栽培という素晴らしい農法があるのに、ほとんど知られていないです。また、野菜の仲卸の現場では、まだ食べられるのに傷があったり形が悪いだけで、売り物にならず、破棄という形になってしまうところをたくさん見てきました。そのような野菜たちを安値で一括で買い付けもできると思います。鶴岡市の基幹産業である農業を育て、また守るためにも、学校給食で地元の良い野菜を使用してはどうでしょうか。加工するのであれば、野菜の見た目は関係なく、栄養価の高い食材を使用すべきだと思います。韓国ソウル市では、幼稚園、保育園含む学校給食では有機野菜を使うことが施行されたそうです。これは、未来の子どもを思う市民の声が届いた結果です。鶴岡はなんといっても食材が美味しい土地で、給食発祥の地と言われています。鶴岡市も、学校給食は有機野菜、植酸栽培の野菜を使用する、って時代がくれば良いと思います。</p>	77	<p><b>(1) 健康に配慮した献立と食育について</b></p> <p>本市では、行事食や郷土食、地元産食材を取り入れ、和食を中心とした献立を基本としながら、安全安心で栄養バランスの取れた給食の提供に努めております。</p> <p>ご意見にありましたメロンパンについては、現在、主食として提供しているものではありません。なお、現在は主食提供事業者の供給体制の事情により、米飯とパンの提供頻度が通常とは異なる状況にありますが、パン給食の日も、主菜、副菜、汁物、牛乳などを含めた献立全体で栄養バランスに配慮しております。</p> <p>新しいセンターにおきましては、炊飯設備を整備し、炊飯業務を内製化することで、米飯を安定的に提供できる体制を整えるとともに、栄養教諭等による食に関する指導などを通じ、望ましい食習慣づくりなどの食育を推進してまいります。</p>	参考
		78	<p><b>(2) 地元産食材や有機野菜等の活用について</b></p> <p>新センターにおいても、献立作成や食材調達、納品検収はこれまでどおり市が行い、安全安心な給食の提供に努めてまいります。また、地元産食材の活用については、生産者と給食センターをつなぐコーディネーターの設置を検討し、地産地消のさらなる推進を図ってまいります。有機野菜や植酸栽培の野菜の活用については、〔回答No.3〕に記載のとおりです。</p> <p>〔回答No.3再掲〕有機栽培や有機食材の活用については、環境への配慮、地産地消の推進の観点から、有意義な取組であると認識しております。現在は、米飯において年2回有機栽培米を活用しています。一方で、学校給食で継続的に使用するためには、必要量の確保、安定供給、価格などの課題があります。いただいたご意見は、今後の食材選定への参考とさせていただきます。</p>	参考
		79	<p><b>(3) 規格外野菜の活用について</b></p> <p>規格外野菜の活用は、食品ロス削減や地元農業の支援につながる有意義なご意見と受け止めています。</p> <p>本市でも、規格外の野菜であっても、納入業者から事前に相談を受け、品質や調理上の取扱いを確認したうえで、できる限り活用に努めております。</p> <p>また、全センターで「エコベジ」という取組を行っており、にんじんや大根の皮、しいたけの軸、キャベツの芯などを、食べやすいよう手を掛けて給食に使用し、ネーミングの他にも献立表にマークを付けるなど、子どもたちが親しみを持てる工夫も行っており、子どもたちにも、食品ロス削減に対する意識の醸成につなげています。今後もこうした取組を進めてまいります。</p>	参考

No	内 容	回答 No	回 答	分類
37	<p>鶴岡市学校給食の運営について、民間委託することには、反対します。 本年度まで積上げてきた、レシピや操業方法に関する、知識と経験を生かして、児童生徒の心身を健康に育み、たくましい鶴岡市民を育成したいと考えます。幸い、「国から学校給食の運営費が支給される」と聞いています。そのお金を、大手民間に渡してはなりません。「我われの血税を集めて支給される公金」を、「子供や市民労働者の為に」使って頂きたいです。国からの交付金は、もともと鶴岡市民が支払ったもの。営利第一主義の、大手民間企業に渡さず、「実質ある給食が作ることで市民に還元」しましょう。今後、「給食のお盆に、冷凍やレトルトのバックが並ぶようなこと、地域の食材や調理法を無視した非常食」が並ぶようになってからでは、手遅れになりますよ。行政の実力が試されています。</p>	80	<p><b>(1) 民間委託について</b></p> <p>新センターでは調理部門について委託方式を予定していますが、献立作成や食材調達は引き続き市が責任をもって直接行い、郷土食や行事食、地元産食材を活用した給食など、これまでの取組を継承してまいります。また、文部科学省の支援策については、今年度から、国と県がそれぞれ2分の1ずつ負担し、小学校を設置する自治体へ「食材費」の支援が開始されたものです。安全安心で質の高い学校給食の提供に活用してまいります。</p>	参考
38	<p>給食センター建設に於いて懸念される事①建物の建築から運営までを一括して民間業者に委託する場合、当然ながらコスト最優先にならざるを得ないのではないかと②成長期の子供たちの食について、最優先されるべき栄養と安全性について、なおざりになるのではないかと③様々な改善が必要と思われる案件が出てきた場合、話し合いの余地が無いと思われる不安。今後加速する少子化だから一元的に管理する規模が必要なのでしょうが、だからこそ発想の転換もあって然るべきと思います。むしろ、今考えている規模が不要になる懸念の方が大きいように思えてなりません。</p>	81	<p><b>(1) 一括した民間委託への懸念</b></p> <p>コストは事業を進めるうえで重要な視点の一つですが、事業者の選定にあたっては、一般的にコストのみで決めるものではありません。衛生・安全管理や運営体制など複数の評価項目を設定し、総合的に選定します。事業者は、市が設定する要求水準を満たす提案を行い、市はその提案を、あらかじめ定めた評価項目に基づいて評価・選定します。このため、コストのみで選定されることはありません。</p>	参考
		82	<p><b>(2) 栄養・安全性への懸念について</b></p> <p>献立作成や食材調達・検収は、引き続き市が責任をもって行います。また、学校給食衛生管理基準をはじめとする関係基準を遵守し、児童生徒に安全安心で栄養バランスの取れた学校給食を提供できるよう努めてまいります。</p>	参考
		83	<p><b>(3) 稼働後の課題対応への不安と施設規模の妥当性</b></p> <p>委託後も、市と事業者が定期的に協議する場を設け、改善が必要な課題が生じた際には随時話し合える仕組みを整えてまいります。施設規模は稼働時の児童・生徒数を基本としますが、今後の少子化を踏まえ、提供食数の減少に対応できるよう設備面での工夫は可能と考えており、他自治体にも同様の事例があります。今後、可能な工夫を検討してまいります。</p>	参考

No	内 容	回答 No	回 答	分類
39	調理部門の民間委託に反対します。コストだけでなく、子どもたちの安全、給食の質、職員の専門性を大切にして検討してほしいです。	84	<p><b>(1) 調理業務の直営継続について</b></p> <p>[回答No52再掲] 調理部門の運営方式については、コスト面のみで判断するものではなく、安全性、安定的な供給体制、業務の継続性などを総合的に検討する必要があると考えております。</p> <p>本市には5つの給食センターがあり、献立作成、食材調達、食育指導などは全センターで市が担っております。一方、調理業務については、鶴岡センター以外の4つのセンターで民間委託としております。委託センターにおいても、市と委託事業者が連携し、定められた衛生基準のもと、安全で質の高い給食を安定して提供しております。</p> <p>今後も、献立作成、食材調達、食育指導は市が責任をもって行い、地域の食文化や食育の取組を大切にしながら、安全で質の高い給食を安定して提供できる体制づくりに努めてまいります。</p>	参考
40	昨年のパブリックコメントも参考にしてほしい。	85	<p><b>(1) 昨年度のパブリックコメントの反映について</b></p> <p>昨年度のパブリックコメントでいただいたご意見も踏まえ、改めて検討してまいりました。今後も、いただいたご意見を参考にしながら取組を進めてまいります。</p>	参考
41	<p>施設整備業務の工事費が引き渡し時に一括で支払われる場合、建設企業は下請け企業に対しての対価を支払うために金融機関から多額の借入れが必要になるため、地元企業にとっては大きな負担となるとともに、金利分を応札価格に計上する必要があります。施設整備費は年度ごとに請求できるものとして下さい。</p> <p>地域とのかかわりを強く取って、地域に活力を与える様にして欲しい。</p>	86	<p><b>(1) 施設整備費の支払い方法について</b></p> <p>施設整備費の支払いについては、市の契約や会計に関する規定に基づき、適切に対応してまいります。</p>	参考
		87	<p><b>(2) 地域との関わりについて</b></p> <p>事業手法の選定においては、民間事業者へのヒアリングも踏まえ、金利リスクなどの負担に配慮しDBO方式といたしました。</p>	参考

No	内 容	回答 No	回 答	分類
42	<p>①コンソーシアムへ各分野に於いて既実績のある地元の企業が多く参入できるようにしてください。今までも鶴岡市発注工事では地元企業が元請で受注できるよう条件を付けていただいておりますので、この度も多くの地元企業が参画・結成できるよう条件のご配慮をお願いします。そうすれば地元活性化につながると思うので、そのような企業が選ばれることを願います。</p> <p>②地元産食材を多く取り入れた献立とすることで、児童生徒に地域の農業と給食の関係を理解できるような学習機会を作ればよいと思います。</p> <p>③先行するPPP案件では、経験豊富な代表企業が地元企業に対して過剰なコスト削減を要求することがあると聞いています。地元企業が適正な価格で業務を受注できるように、施設整備費と維持管理運営費の上限価格をそれぞれ公表して下さい。</p>	88	<p><b>(1) 地元企業の参画機会について</b></p> <p>事業者公募にあたっては、地元企業が参加しやすい条件設定を検討することとしております。今後、要求水準や公募条件の検討を進める中で、地元企業の参画機会の確保に配慮してまいります。</p>	参考
		89	<p><b>(2) 地元産食材の活用と食育について</b></p> <p>新センターにおいては、コーディネーターの設置や学習展示スペースの充実を検討し、地元産食材の活用や児童生徒の食育・食農教育の充実に努めてまいります。</p>	参考
		90	<p><b>(3) 適正な価格での受注機会の確保について</b></p> <p>地元企業の参画機会や適正な事業実施に配慮しながら、要求水準や公募条件を検討してまいります。上限価格等の公表方法については、今後の参考とさせていただきます。</p>	参考