

始良市新学校給食センター整備基本計画（素案）に対するパブリックコメントの実施結果と市の考え方について（案）

始良市パブリックコメント実施要綱に基づき、新学校給食センター整備基本計画（素案）を公表し、広く市民の皆様の御意見を伺うパブリックコメントを実施しました。

ここに、御提出いただいた御意見とそれに対する市の考え方をとりまとめましたので、次のとおり公表します。

なお、御提出いただいた御意見等は、趣旨を損なわない程度で要約させていただいております。また、類似の御意見につきましては、まとめて回答しております。

1 集計結果等

(1) 実施期間

令和5年4月21日（金）から令和5年5月22日（月）まで

(2) 提出方法、提出人数及び意見の数

提出方法	提出人数（人）	意見件数（件）
持参	0	0
郵送	0	0
ファクス	0	0
電子メール	2	8
インターネット入力フォーム	22	40
合 計	24	48

2 御意見の概要と市の考え方

No.	頁	意見の主な内容	市の考え方
1	14 ページ	無洗米を使用することにより洗米室は不要となる。敷地を有効に活用するために、この部屋を省いて食器・食缶洗浄室やコンテナプールなどを拡張してはどうか。	炊飯方法や炊飯設備等については、詳細設計の際に御意見を参考に検討してまいります。
2	17 ページ	三船校区コミュニティ協議会では、敷地内の桜の木の永久保存要望の意見があった。隣接する永瀬自治会・増田自治会の地域住民の方々の憩いの散歩コースでもあり、今春はコロナ以来、久しぶりに消防団全体と増田自治会青年部の合同花見も催された。可能であれば、桜の木々を少しでも残す形で整備してもらいたい。	学校給食センターは、衛生面を十分に配慮しなければいけない施設となります。植栽については、学校給食センターの衛生面に影響を及ぼす場合がありますので、既存の桜については、近隣への移植等も含め検討してまいります。
3	17～19 ページ	幼稚園給食は、調理方法や給食開始時刻など、小中学校と一緒に作るのには適さない。幼稚園の調理スペースを別で確保し、区切ったほうがよいと、栄養教諭とのヒアリングで意見したが反映されていない。新学校給食センターをスムーズに運営するためにも、重要な事項なので、再度検討してほしい。	御意見を踏まえ、18 ページの(5)平面計画の四角内に、「 <u>幼稚園給食は、給食開始時間等を踏まえ、調理作業スペースを区分けするなど安全面に配慮する。</u> 」の記述を追加します。
4	18 ページ	アレルギーの対応食数 60 食の根拠を示してほしい。	新学校給食センターの受配校の現在の、アレルギー対応食の食数を参考にしております。

5	18～19 ページ	煮炊きエリアには、2時間喫食を可能とする厨房機器を設置した上で、人や台車の通行に支障がない広さが確保されているか。また、揚げ・焼き・蒸しのエリアには、時間内に調理することができる台数の調理機器を設置できるのか。また、「コンテナエリア（回収）」を、コンテナや食器・食缶の洗浄スペースと考えているのであれば、狭いと思うのだが。	平面計画については、6,500食の調理に対応できる標準的な厨房機器の設置を考慮した上で検討しています。
6	19 ページ	1階の平面図には、食器・食缶などの洗浄室がないが、コンテナエリア（回収）か。この広さで配食数に見合った、食缶洗浄機・コンテナ洗浄機・食器洗浄機が設置できるのか。	食器・食缶などの洗浄室は、コンテナエリア（回収）の区画に設置を計画しています。なお、平面計画については、6,500食の調理に対応できる標準的な厨房機器の設置を考慮した上で検討しています。
7	21～25 ページ	児童生徒数は微増でも、クラスが増えればコンテナの数を増やさないといけないが、配慮されているか。配送車への積み込みや、配送時間は実際にコンテナを載せたトラックを走らせて計測されたのか。	今後の子どもの数の推計はしていますが、それぞれの学校のクラスの増減は、現時点で想定することは難しいです。 また、配送計画（案）は、必要な配送車数などを検討するために新学校給食センターから各学校等までの距離を基に試算したものです。 いずれの御意見についても、詳細設計をする際に、参考にして検討してまいります。
8	21～25 ページ	給食センターからの第1便目の出発は10:30とあるが、配缶やコンテナへの積み込みを考慮すると、少なくとも10:15分には温食も仕上がっていないといけない。現在の計画では、調理後の2時間以内の喫食	配送計画（案）は、必要な配送車数などを検討するために新学校給食センターから各学校等までの距離を基に試算したものです。 御意見については、詳細設計をする際に、参考にして

		は不可能と思われるが。	検討してまいります。
9	21～25 ページ	幼稚園分を小・中学校と一緒に作り上げると小・中学校の2時間以内の喫食は不可能と考えられる。幼稚園分は別釜での調理を検討してもらいたい。温食は、何リットルの釜を何基使用し、配送車のルートに応じた具体的な作り上げの時間の試算もしてほしい。	
10	21～25 ページ	コンテナの積み下ろし時間が、すべて10分で計算がされている。実際の出発時間で、想定される重量のものを載せた配送車を走らせ検討すべきである。学校からの給食時間の変更(短縮校時)には対応できるようになっているのか。これらを配慮した配送車の台数としてもらいたい。	
11	21～25 ページ	一番早い便が10:40 発となっていることから、調理作業を10時過ぎには終わらせないと間に合わない。特に、揚げ物や焼き物は、9時前に始めないと間に合わないので、2時間以内喫食を守れない。この便は幼稚園分のようなので、幼稚園を切り離さないと、本来の学校給食の目的である小中学校にしわ寄せがくる。	
12	21～25 ページ	現在の施設は「学校給食衛生管理基準」を満たして	

	<p>ージ</p>	<p>いないとあるが、これまでの間になぜ改善できなかったのか。加治木学校給食センターは、合併前から建て替えの話があったらしいがそれがなされなかったのはなぜなのか。自校方式の施設は要件を満たしていないところもあるが、現場で働く職員は衛生管理基準の2時間以内の喫食を遵守できるよう努力している。加治木学校給食センターや小学校給食室別棟では、揚げ物等は、調理終了後2時間以内の喫食が遵守できていないようだが、新学校給食センターがそれを遵守できるのか疑問である。</p> <p>23 ページの新センターの出発時刻を見ると、一番遅い出発で11:42とあるが、調理開始から1時間半くらいの間で、3,000食余り(2献立制の場合)の揚げ物が完了できる調理能力の物を何台配置するのか、この資料ではわからない。</p> <p>配送計画の所要時間については、実測していないとのことだったが、実測した上で、時間通りの配送が難しい時は、台数を増やすなど改善してほしい。</p>	
13	21～25 ページ	<p>配送ルート表に10時40分出発となっているが、それまでに給食が出来上がっているとしたら、1時ごろ食べる中学生は3時間近く後に食べることになる。食のおいしさや安全が守られない。</p>	

14	26 ページ	<p>自校方式の給食室を建て替えた際の金額は 42 億円とあるが、統合した給食センターには、敷地購入と建設にいくら掛かるのかが分かりにくい。</p>	<p>26 ページの表 11 概算事業費のとおりとなります。</p>
15	26 ページ	<p>7 ページと 26 ページには、それぞれで整備すると 43 億円、新学校給食センターは約 39 億円とある。新学校給食センター整備の方が経費はかからないかのように思えるが、自校方式だと配送車の維持費はかからない。今後、新学校給食センターを運営していく上でのランニングコストも検討されたのか。その上で、やはり新学校給食センターの方が経費はかからないのか。</p>	<p>7 ページの整備に係る費用については、現地建替えが困難である要因の一つとして記載しているものであって、それぞれの方式の優劣を判断するためのものではありませんので、回答は差し控えさせていただきます。</p>
16	該当ページなし	<p>今の給食は、温かくて、美味しい。僕はその給食を卒業まで食べることができるが、後輩たちは卒業まで食べられない人が出てくる。僕はセンターの給食は食べたことはないが、おいしくないことを知っている。せめて、地元でとれた旬のものを使った安全な給食にしてほしい。</p>	<p>学校給食調理員との交流</p> <p>基本計画（素案）10 ページに記載したとおり、新学校給食センターには、見学通路などを設置する予定ですので、学校給食調理員の調理をする様子をそこから見学いただけます。また、学校給食調理員の方々が学校に出向いて交流する機会を設けるなど、それぞれの学校で工夫していただきたいと思います。</p>
17	該当ページなし	<p>私は今日、初めて計画を知った。しかも、もうすでに計画が決定していることを知り唖然とし、せめて決定する前に、給食を食べている学生たちに意見を求めて欲しかったと残念に思った。その施設ができるころには、私はもう学校にはいないが、後輩たちには温かい美味しい給食を食べて卒業して欲しかった</p>	<p>自校方式給食室からの匂い</p> <p>現在、市内の小中学校の半分は給食センター化しており、調理中の匂いは一切なく、学業に集中できるようになっております。</p>

		<p>とっている。そのような意味から、中学生・小学生・幼稚園生は、給食を分けてほしい。少しでも温かいものを食べさせてあげてほしい。もう覆すことはできない決定にしても、これからの子供たちが給食を安全に美味しく食べられるようにしてもらいたい。</p>	<p>給食の温かさ</p> <p>温かいものは温かいまま、冷たいものは冷たいまま提供できるように、高い保温・保冷性能を備えた食缶等を導入します。</p>
18	該当ページなし	<p>保護者や先生、生徒が何も知らないうちに、令和9年に各学校の給食室が無くなり、地元の野菜やお米が食べられなくなるのはとても悲しい。せめてセンターになっても地元の野菜やお米をちゃんと食べられるようにしてほしい。</p>	<p>学校給食センターの給食は美味しくない</p> <p>現在、市内の小中学校の半分は給食センター化しており、そこで勤務する調理員や栄養教諭の先生方も、自校方式の給食室で勤務する調理員の方と同様、毎日、子どもたちのために、安全で安心な、とても美味しい学校給食を作っています。新学校給食センターでも、それが実現できるよう整備を進めてまいります。</p>
19	該当ページなし	<p>今、山田中学校の給食は地元の食材を使っている。おいしい。給食センターになっても地元の食材を必ず使ってほしい。</p>	
20	該当ページなし	<p>給食センターに統一してほしくない。地域の食品を使って、美味しい給食を作ってほしい。</p>	<p>現在、働いている職員の雇用</p> <p>学校給食の目標は、食育の推進を図るとともに、栄養バランスのとれた安全・安心でおいしい給食を提供することで、子どもたちの心身の健全な育成を図ることにあります。その目標を達成するためにも、現在、勤務する学校給食調理員の方々の経験と能力は、今後必要と考えております。</p>
21	該当ページなし	<p>地元の野菜を使った給食にしてほしい。栄養士や調理員がつらい思いをしなくて済む選択をしてもらいたい。</p>	
22	該当ページなし	<p>山田中では、いつもできたての給食が食べられていたので、後輩たちにも、そのような給食を食べてほしかった。しかし、給食センターになると、夏はぬるい牛乳、冬は冷めた給食しか食べられないと思</p>	

		<p>う。子供たちのためにも栄養バランスが整った給食を提供してもらいたい。アレルギー対応では、必ず数人はアレルギーのものを食べてしまうという事故が起こると思うので、安全安心な給食の提供はできなくなる。アレルギー食を提供しなくなると給食のレパートリーが減ってしまい子供たちが可哀想だ。これからの子供たちが健康に育ってもらうためにも、子供たちのことを考えた方がよいと思う。</p>	<p>地元の食材の活用</p> <p>本市の3つの学校給食センターでは、自校方式の給食室と同じように地元産の食材も積極的に活用し、地産地消の推進を図っているところです。地産地消の推進は、新学校給食センターでも、必須の要件となりますので、それが実現できるよう整備を進めてまいります。</p>
23	該当ページなし	<p>始良市全体の給食を一か所で作るの良くないと思う。自分たちが食べてきた給食が、なくなると考えたら、寂しいしアレルギーの管理がしっかりできるのかと思ってしまう。身近で作られていた給食だったからこそ、残食が少なかったと思われる。センターになり、皿が足りない場合など、どうしたらいいかわからない。衛生管理が徹底されるのも信じ難い。そして冷たい給食を食べたくない。</p>	<p>衛生面の不安</p> <p>現在の自校方式及び加治木学校給食センターは、国の定める学校給食衛生管理基準に適合しておらず、衛生面に不安があることから、新しい学校給食センターを整備するものです。</p>
24	該当ページなし	<p>私は給食センターの整備は反対だ。山田小の給食室では、少ない食数だからこそ出来るおいしい料理がたくさんある。この給食室がなくなるということは、地域でとれた新鮮な食材が食べられなくなったり、それぞれの学校の特有の料理がなくなるということだ。そして8,000食を作ることになったら、少ない人数で衛生管理やアレルギー対応をすることに</p>	<p>食物アレルギーへの対応</p> <p>現在の自校方式及び加治木学校給食センターは、食物アレルギー対応食を別の部屋で区分することなく調理しているなど、国の定める学校給食衛生管理基準に適合していないことから、専用の調理室を設置することとしています。</p> <p>同じ献立への不安</p> <p>基本計画（素案）15 ページに記載しました献立数</p>

		なり、おいしい給食ができるのか不安だ。給食がおいしいから学校に来る人もいる。そういう人の意見も聞いてほしい。	の検討では、1日2献立で計画していますので、今後、幼稚園を含め、その区分について、引続き検討してまいります。
25	該当ページなし	僕は山田小学校で作る上名産のごはんが食べたい。これができるのは、山田小の給食室があるからだ。ぼくは、地産地消が大好きだ。	
26	該当ページなし	上名産のご飯が食べられなくなるのは残念だ。幼稚園と一緒にになると、ご飯が冷めるので出来立てのご飯が食べられなくなる。調理員さんの数を減らすのは、働く場所がなくなるので可哀想だ。栄養士の人数を減らすのは、栄養士になりたい子供の将来働く場所がなくなるので残念だ。	
27	該当ページなし	私は、新給食センターに反対だ。人件費削減など、いろいろ理由があつてのことなのは分かるが、決める前に私たち市民の意見も聞いてほしかった。 今まで給食センターで働いていた方々の仕事はどうなるのか。私たちは冷めた給食を食べないといけ ないのか。幼稚園の給食も一緒に作ると聞いたが、私 たち中学生も幼稚園生と同じ給食を食べないといけ ないのか。これから小学校、中学校に入学する子供た ちのことも考えてほしい。	
28	該当ページなし	教職員や児童、生徒、保護者の意見を聞かずに、学校給食センターを作ると決められたことが残念。新	

		<p>しい給食センターでは、10:30 頃に作られた給食を中学生は 13:00 頃に食べることになるので、幼稚園生と同じ時間に作るのではなく、作る時間を調節して温かい給食を提供してもらいたい。また、始良市で作られたお米や野菜などの農作物を多く使ってもらいたい。今まで、児童・生徒などの栄養を管理していた栄養士の先生や、美味しい給食を作ってくださって調理員の方々は今後どうなるのか。</p>	
29	該当ページなし	<p>私は、いつも給食を食べるのを楽しみにしている。自分の好きな献立があった日は、嫌な授業があっても頑張れる。いつも温かく美味しい給食を食べられるのは栄養士や調理員、生産者の方々が心を込めて作っているからだ。給食センターが整備された頃は、私たちは中学校を卒業していて、もう山田中学校の給食を食べることはできない。これから給食を食べられなくなってしまう人たちには卒業するまで山田中学校の給食を食べて欲しい。</p>	
30	該当ページなし	<p>私は、このような計画が市民の知らないうちに決められていたことがとても残念だ。現在、地域の食材を使って、安全でバリエーション豊富な温かい給食を食べることができている。配送計画では、新センターを 10 時 40 分に出て、私たちの給食が届くのは 11 時 45 分になっている。更にそこから給食を取</p>	

		りに行くまでに30分ほど時間がある。そうすると私たちは冷めた給食を食べることになる。また、地域の食材ではなく、外国の食材を使うことになるのではないか。給食を作っている先生方の仕事はどのようなのか。せめて、地域の食材を使った温かい給食を提供してもらえるように検討してもらいたい。	
31	該当ページなし	私は、もともと鹿児島市の中学校に通っていたが、1年前に山田中学校に来た。最初は、「こんな田舎は嫌だ」と思っていた。しかし、山田の給食を食べて私は「こんなにもおいしいんだ!」と思った。たまに、授業中に給食室から美味しそうなおいがしてくる事があり、給食が楽しみになる。だから、私は、給食室がなくなるのは悲しい。給食センターから配送されると、ご飯が冷めてしまったり、めん類はのびきってしまって、おいしくなくなる。そのようなことから、学校の近くに給食室があった方が良くと思う。	
32	該当ページなし	私は、始良市新学校給食センター整備基本計画について反対だ。まず、給食が冷めてしまうことだ。私たちのクラスのみんなども温かくて美味しいものを食べたいと言っている。次に、地域の食材を食べられなくなることだ。山田小・山田中・北山小では地元の「上名のご飯」が月に何回かです。給食センタ	

		<p>一になってしまうと、地域の食材を使った料理を食べられなくなる。地産地消のことも考えて地元の食材も料理に使ってほしい。次に、小中学校と幼稚園で給食を統一してしまったらカレーなどは幼稚園生に合わせて甘くなったり、具が小さくなったりする。それぞれの年齢に合わせて味や具を考えてほしい。最後に、美味しくなければ子供たちの大切な笑顔が減ってしまうことだ。給食が大好きな私たちは毎日給食を楽しみに待っている。それが、がっかりするような給食になったら子供たちは絶望の海に溺れてしまう。もう少し私たちのことも考えてほしい。そして出来ることなら新学校給食センターの整備を中止してほしい。これでも分からないときは山田中の給食をぜひ食べてほしい。</p>	
33	該当ページなし	<p>私は、4年後、新学校給食センターの給食は食べないけれど、妹が地元の温かい給食を食べられなくなってしまうのは悲しい。知らない間に何もかも決まっていたことに対して、始良市の未来が不安だ。始良市のちょっとした判断で子供たちにとってはいろいろなことが大きく変わる。私たちの意見もきちんと聞いてほしい。</p>	
34	該当ページなし	<p>毎日、学校給食を食べている児童・生徒や保護者・学校職員の意見も聞かずに、センター化事業が進ん</p>	<p>適正な手順で計画を進めております。</p>

		でいることが、まず間違っている。	
35	該当ページなし	センター化を決定する前にパブリックコメントを募集するべき。	始良市パブリックコメント実施要綱に基づき適正に実施しております。
36	該当ページなし	地元の有機野菜や旬の食材を提供してくれる小規模の学校給食室は宝物だ。山田では校区内の上名地区の農家さんが精米したてのお米を前日に届けている。生徒とともに感謝していただいている。食と農業を未来へつなぐ、大切な体験だ。それが断ち切られることに生徒もショックを受けている。	現在、山田中学校の学校給食は、親子方式といわれる方式を採用しており、山田小学校で調理されたものを提供しています。山田小学校の給食室において炊飯されるご飯の原材料であるお米は、御意見のとおり、上名地区のお米も用いておりますが、大部分は、学校給食会から県内産のものを仕入れています。新しい学校給食センターにおいても、地元の野菜等を使用した学校給食を引続き提供していきますので、それが実現できる学校給食センターを整備していきたいと考えております。
37	該当ページなし	経費削減だけを目指すのはやめてほしい。	学校給食の目標は、食育の推進を図るとともに、栄養バランスのとれた安全・安心でおいしい給食を提供することで、子どもたちの心身の健全な育成を図ることにあります。今回の基本計画（素案）では、これらを基に基本理念を定め、教育的な視点から策定したものであり、財政面だけを優先したものではありません。
38	該当ページなし	調理員の方の雇用（労働条件）を守ってほしい。	学校給食の目標は、食育の推進を図るとともに、栄養バランスのとれた安全・安心でおいしい給食を提供することで、子どもたちの心身の健全な育成を図ることにあります。その目標を達成するためにも、現在、勤務

			する学校給食調理員の方々の経験と能力は、今後も必要と考えております。
39	該当ページなし	命につながる仕事だ。民間企業に任せるのはやめてほしい。	<p>文部科学省は「学校給食業務の運営の合理化について」（昭和 60 年通達）において、地域の実状等に応じた適切な方法により運営の合理化を推進することとしており、周辺自治体を始め、全国的にも学校給食業務の民間委託は広く用いられています。本市においても、加治木学校給食センターでは、平成 22 年 4 月から調理等業務を民間事業者へ委託し、これまでの間、大きな事故等もなく、安全・安心でおいしい学校給食を提供してきております。また、そこに勤務する職員の皆様においても、子どもたちのために、安全・安心なおいしい学校給食の提供を行えるよう日々、努力されています。</p> <p>新しい学校給食センターの運営方法については、今後、業務の合理化のみではなく食育の充実などを踏まえて、検討してまいります。</p>
40	該当ページなし	始良市は食育推進を基本方針に掲げ、地産地消、自校式の給食など子どもたちのために様々な取り組みをしている。先日、霧島市で開催されたこどもまんなかフォーラムでも、始良市の取り組みが紹介された。そのフォーラムで、学校給食の大切さ、地産地消など食育の大切さが訴えられていた。かなり大きな給食センターになるようだが、始良市の掲げている食育	<p>本計画では、上位・関連計画の整理と位置づけにおいて、第 2 次始良市食育推進計画の抜粋を記載し、関連づけております。今後、それらの計画等との整合性を図りながら、整備を進めてまいります。</p>

		について、給食を通し、どのように取り組もうと計画されているのか。ぜひ、具体的な計画も基本計画に入れてもらいたい。	
41	該当ページなし	はじめにの中に今の施設は基準が満たされていないとあるが、現在、使用している施設のどこが基準を満たしていないのか。また、満たしていない施設をどのように使用しているのか。いつから満たしていない状態なのか。	学校給食衛生管理基準は、学校給食法第9条第1項の規定に基づき、学校給食施設・設備の整備及び管理、調理の過程、衛生管理体制に関わる衛生管理基準を定めたもので、平成21年に施行されました。現在の自校方式給食室は、その基準のうち、特に施設・設備面で満たしていない部分が多く、例えば、二次汚染防止の観点から、汚染作業区域、非汚染作業区域及びその他の区域に部屋単位で区分すること、とされておりますが、自校方式給食室は建物が狭小であることなどから、施行以降、基準を満たすことができていません。その間、床面に区域を示す線を引いて区域を分けしたり、ウェット方式の調理室をドライ運用したり、アレルギー対応食では、栄養教諭、学校給食調理員の皆さんが細心の注意を払いながら調理しています。
42	該当ページなし	学校給食衛生管理基準は厳しい規定があるようだが、守れるのか。また、献立などワンパターンにならないのだろうか。子どもたちの安心安全を守るために曖昧にしないでほしい。自校式の給食は、作る方が身近におり、関わりを持つことができ、給食の時間を	基本方針1では、学校給食衛生管理基準に基づいた施設とするとともに、HACCPの概念を取り入れることとしています。 献立については、現在も自校方式、給食センターいずれも栄養教諭が、さまざまな工夫を凝らしながら、努力

		より楽しみにする子や残食を減らそうとする子が る。思いやりの心も育む素晴らしい教育だと思う。な くなるのはとても残念だ。ぜひ、子どもたちの豊かな 心を育む食育が推進されるよう期待している。	してもらっているところです。 食育の推進についても、本計画では、上位・関連計画 の整理と位置づけにおいて、第2次始良市食育推進計 画の抜粋を記載し、関連づけておりますので、今後、そ の計画等との整合性を図りながら、整備を進めてまい ります。
43	該当ペー ジなし	自校方式を残し、食育を充実してほしい。	自校方式のそれぞれの学校では、これまで栄養教諭 を中心に学校給食を生きた教材として食育について積 極的に取組みを進めています。一方、給食センターにお いても、栄養教諭がさまざまな工夫を凝らしながら、取 組を進めており、いずれにおいても、子どもたちが食に 関する正しい知識と望ましい食習慣を身に付けること ができるよう取り組んでいるところです。新学校給食 センターにおいても、引続きこれらの取組を進めてい きたいと考えております。
44	該当ペー ジなし	始良市は、食育の推進を基本方針にも掲げている が、作る人の姿が見え、においを嗅ぎ、リアルタイム で子どもたちの反応が伝わる自校方式の給食に勝る 食育はないと思う。鹿児島県下でも全国的にも自校 方式の給食施設が少なくなってきた中、貴重な 自校方式をなくして給食センターが作られることが とても残念だ。	
45	該当ペー ジなし	安全安心をうたうのであれば、オーガニック給食 を見据えて行くべきだ。6,500食もの給食を2時間で 作り終えるとなると、機械で切る事になると思うが、 不揃いだったり、数が揃うか分からないオーガニッ ク野菜は、取り入れるのが難しくなるかもしれない。 時代にも逆行する。子供達の食の安全と健康には、オ ーガニック給食が一番の近道だと思う。	本市の学校給食では、地元産の食材も積極的に活用 し、地産地消の推進を図っているところです。オーガニ ックに限らず地産地消の推進は、新学校給食センター でも、必須の要件となりますので、それが実現できるよ う整備を進めてまいります。
46	該当ペー	何か問題が起きた時に、配食できないという事が	そのような事態にならないような施設を整備すると

	ジなし	あり得る。6,500食作る施設で1つ何かの問題があったら、大袈裟に言えば、市の児童生徒全員がその日給食を食べられないと共に、食材ロスもある。	ともに、勤務する職員全員が集中して業務できる環境を整備してまいります。
47	該当ページなし	6,500食を、2時間以内に喫食という定め通りに作らないといけないので、早ければいいわけじゃなく、食べる時間に逆算して作るとなると、今の1,600食も、学校の校時に合わせて仕上げて配送するのは大変な作業ではあります。児童生徒や、働く人のことを考えて、という意味でそうなのか。(給食センターで働く知人より聞き取り)	学校給食衛生管理基準を遵守することができる施設を整備するために計画を進めております。
48	該当ページなし	敷地面積が広がるドライ方式を採用するメリットとは。	学校給食法第9条では、学校給食を実施する義務教育諸学校の設置者は、学校給食衛生管理基準に照らして適切な衛生管理に努めるものと規定されています。学校給食衛生管理基準では、ドライシステムを導入するように努めること。また、ドライシステムを導入していない調理場においてもドライ運用を図ること。とされています。そのような意味からも、昨今の給食センター整備ではドライ運用は必須要件であり、本基本計画においても、ドライシステム対応の設備を整備することとしております。