

「下関市学校給食施設再編整備計画（案）」に対するパブリックコメントの実施結果

1. 意見募集期間

令和8年1月5日から令和8年2月4日まで

2. 意見応募状況

応募者数： 7名／意見件数 26件

3. 計画への反映状況

A：3件 B：0件 C：10件 D：13件 E：0件 F：0件

4. 意見の要旨と教育委員会の考え方

A：意見を踏まえて施策を補足修正、または追加した
 B：軽微な文言修正を行った
 C：施策の補足修正、追加を行わなかった
 D：施策実施に当たって考慮すべき事柄として参考とした
 E：パブリックコメントの対象外の意見として扱った
 F：公表しない意見

番号	該当ページ	項目等	意見の要旨	教育委員会の考え方	反映区分
1	2～19	第1章 現状及び課題整理	学校給食法の改正により衛生管理基準が施工されたのは平成21年であるのに、17年もたっているのに「ほとんどの施設が学校給食衛生管理基準に適合していない状況」になっているのはなぜなのか。	本市の給食施設は昭和40年代から昭和50年代に建設された施設が多く、ほとんどの施設が現行の学校給食衛生管理基準に適合していない状況です。既存施設において、学校給食衛生管理基準に適合しようとした場合、現在の施設面積の1.5倍から3倍程度の用地が必要となり学校敷地内に十分な敷地がないことにより、既存施設の建替は困難な状況です。 給食施設については、施設の老朽化、学校給食衛生管理基準への適合、今後の児童生徒数の減少及び食物アレルギー対応など複数の課題を抱えており、こうした課題を総合的に解決し、子供たちに安全・安心で持続可能なおいしい学校給食の提供を行っていくために集約化を図るものです。	C：施策の補足修正、追加を行わなかった
2	2～19	第1章 現状及び課題整理	学校施設長寿命化計画との整合性について。学校施設長寿命化計画による施設整備が今後されていくと思うが、給食施設も一緒に考えていくことはしないのか。少子化により食数が減少し、学校の存続も不安定というのが集約化の基本方針に関係していると思うが、当面児童数が確保されている学校（安岡・豊浦など）は残せるのではないのか。	学校内にある給食施設は学校施設の一部であるため、学校施設長寿命化計画の中で整備計画を行っていくものと考えていますが、学校敷地内に十分な敷地面積がないことにより既存施設の建替は困難な状況です。また、給食施設では衛生管理基準に適合した施設整備が重要であるため、学校施設長寿命化計画とは異なる視点での策定をする必要があります。	C：施策の補足修正、追加を行わなかった
3	20～26	第2章 再編整備の方向性の検討	提供方式の比較検討で触れられている「食育」について。一般論としての比較ではなく、「均一な食育」が現状としてできているのか不明。老朽化への対応、衛生管理基準への対応が必要であることは理解する。しかしそこばかり強調されていることで、実態がこの計画ではみえにくくなっているように感じる。	自校方式、センター方式に関わらず、学校における食育は各学校で組織的に実施しています。 いただいたご意見については、P45の「(1)まとめ」に以下のとおり追記します。 「また、学校における食育については、子供が発達段階に応じて食生活に対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、学校教育活動全体で食に関する指導に当たり、家庭や地域との連携を深め、食育の推進を図っています。学校給食においても地場産物や国産食材の活用及び伝統的な食文化についての理解を深めるための取組を引き続き推進していきます。」	A：意見を踏まえて施策を補足修正、または追加した

番号	該当ページ	項目等	意見の要旨	教育委員会の考え方	反映区分
4	20	第2章 再編整備の方向性の検討 2-1 各施設の方向性の検討 (1) 提供方式の比較検討 ■単独調理場と共同調理場の比較検討について 食育	○自校給食の教育的価値と食育への影響について 食育（共同調理場について）「学校栄養職員等が複数の学校を担当して食育を行うため、均一な食育が行われる。」となっているが、集約化により栄養教諭の配置が減少すれば、食育の機会は減る上に、学校の実情にあった食育を進めることができず形式的なものにならざるを得ない。食育を推進するために中核となる栄養教諭の定数を維持するべきではないか。また、下関市の食育の進め方を検討してほしい。 現在、下関市には単独調理場（自校給食）の学校が多い。（12頁「各施設の概要」）自校給食は食育を進める上で以下の利点がある。 ・ 調理の様子が子どもたちの日常にある。 （給食を作っている姿や調理する時の匂い） ・ 残食量や反応を即座に献立へ反映できる。 ・ 栄養教諭が学校教育活動と連動した指導を行える。	自校方式、センター方式に関わらず、学校における食育は各学校で組織的に実施しています。 栄養教諭の定数については、人員配置を含め、今後の個別施設の基本計画において検討してまいります。 いただいたご意見については、P45の「(1)まとめ」に以下のとおり追記します。 「また、学校における食育については、子供が発達段階に応じて食生活に対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、学校教育活動全体で食に関する指導に当たり、家庭や地域との連携を深め、食育の推進を図っています。学校給食においても地場産物や国産食材の活用及び伝統的な食文化についての理解を深めるための取組を引き続き推進していきます。」	A：意見を踏まえて施策を補足修正、または追加した
5	20	第2章 再編整備の方向性の検討 2-1 各施設の方向性の検討 (1) 提供方式の比較検討 ■単独調理場と共同調理場の比較検討について 地産地消	○地産地消・地域とのつながりへの影響について 地元の農林水産業と結びついた給食は、単なる調達ではなく、地域を学ぶ教育そのものである。農産物がそろわないことが多いことが現状であるが、地場産物の確保について、計画を示してほしい。 関連計画等の整理（3頁、7頁）では、地場産食材の活用と食育の推進が明確に位置づけられている。 しかし、今回の計画のような大規模集約化は、 ・ 大量一括調達 ・ 広域業者依存 を招きやすく、地産地消の実効性が更に低下する懸念がある。	本計画は施設のハード面をどのように整備し、段階的に集約化していくかを策定したものです。 地場産物の活用は、食育の観点からも重要なことであると考えており、本市では、J A山口県、青果の卸業者、仲卸業者、栄養教諭及び関係部署で地場産農産物学校給食連絡会を定期的に開催しています。この連絡会で地場産物を学校給食にどのように取り入れていくかを協議し、地場産物の活用を図っています。今後も、地場産物の確保に向け、生産者等関係者と連携して、学校給食での地場産物の積極的な活用に努めてまいります。	D：施策実施に当たって考慮すべき事柄として参考とした
6	21	第2章 再編整備の方向性の検討 2-1 再編整備の指針 (1) 再編整備の基本的な考え方と基本方針	基本方針や評価指標に教育（食育等）の項目がなく、本計画は、調理場の老朽化、食数減少に対応しており、学校給食を「調理・配送システム」としてのみ捉え、教育的価値・安全性・リスク管理の観点が十分に反映されていないと思われる。教育の目的を実現するために必要な施設として、施設の集約化による効率性や費用面だけでなく、将来を担う子供たちに食に関する正しい知識と望ましい食習慣を身に付けさせるなど、学校給食の目標を達成するための教育的意義が活かすことが可能な再編整備計画としてほしい。	子供たちに安全・安心でおいしい学校給食を将来にわたって持続的に提供することが最も重要であると考えております。本計画は、給食施設の老朽化、学校給食衛生管理基準への適合、今後の児童生徒数の減少及び食物アレルギー対応など複数の課題を抱えており、こうした課題を総合的に解決し、子供たちに安全・安心で持続可能なおいしい学校給食の提供を行っていくために策定するものです。 自校方式、センター方式に関わらず、学校における食育は各学校で組織的に実施しています。 いただいたご意見については、P45の「(1)まとめ」に以下のとおり追記します。 「また、学校における食育については、子供が発達段階に応じて食生活に対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、学校教育活動全体で食に関する指導に当たり、家庭や地域との連携を深め、食育の推進を図っています。学校給食においても地場産物や国産食材の活用及び伝統的な食文化についての理解を深めるための取組を引き続き推進していきます。」	A：意見を踏まえて施策を補足修正、または追加した

番号	該当ページ	項目等	意見の要旨	教育委員会の考え方	反映区分
7	21, 34	第2章 再編整備の方向性の検討 2-1 再編整備の指針 (1) 再編整備の基本的な考え方と基本方針 第3章 再編整備の検討 3-2 再編区域の策定 (4) 再編区域の比較検討	本計画は、施設の集約化による効率性を重視しているが、災害時のリスク分散という視点が不十分だと思う。 大規模調理場に依存する体制では、 ・ 一施設の被災で広範囲が給食停止 ・ 配送網寸断による供給不能 といった事態が想定される。 地域ごとに自校給食・小規模調理場が存在することは、非常時のバックアップ機能として極めて重要だと思う。	災害リスクについては、案A（5施設）と案B（4施設）で△の評価です。災害のリスク分散は一長一短ありますが、整備候補地の検討において、災害想定区域の指定状況や安全性・実現可能性を考慮して案Bを基本として計画を策定しました。 新たな給食施設については、災害想定区域外を整備候補地とするともに、高い耐震性を確保することにより、災害に強い施設を整備する必要があると考えます。災害時に備えて、保存食等の備蓄機能、炊き出し機能、自家発電機能などのような機能が必要かは今後の個別の基本計画において、関係者の意見を踏まえ検討してまいります。 自校方式については、学校給食衛生管理基準に適合しようとした場合、現在の施設面積の1.5倍から3倍程度の用地が必要となり学校敷地内に十分な敷地がないことにより、既存施設の建替は困難な状況です。	D：施策実施に当たって考慮すべき事柄として参考とした
8	22	第2章 再編整備の方向性の検討 2-3 各施設の方向性の策定 (1) 基本方針に基づいた実施方針の策定	地域に密着した小規模施設であれば、地域住民を調理員として確保できる可能性が高く、人材も確保しやすいと考える。また地域の方が調理員であれば、災害時に給食施設での炊き出しなどもスムーズに行う事ができるのではないかと。 大規模施設での安心安全な学校給食の提供には、衛生管理責任者だけでなく一定数の大量調理経験者を要する。人数は確保できているのか。また、経験の少ない調理員では、人数が確保できても、安心安全な学校給食の提供は難しい。	調理員の人員確保や人員配置も視野に入れながら、今後の個別施設の基本計画において事業方式を検討してまいります。	D：施策実施に当たって考慮すべき事柄として参考とした
9	24	第2章 再編整備の方向性の検討 2-4 提供方式の策定 (2) 定性的評価の比較検討結果 ⑤早期実施の可否	新施設の整備とは、自校調理場を新しく整備するということもあったのではないのか。新下関学校給食センターの計画が出た際、理由の1つに前教育長は「（条件が整った）自校方式の給食調理場を整備するため。」と言われた。調理場の建て替え中に給食を中止しないよう、受け皿となる大きな施設が必要であるとのことだった。（教師気質No.50 令和3年2月25日より） 長府中学校区の長府中学校は、現在新下関学校給食センターの配送校であり、給食施設を整備するにあたって、給食を中止せずすむ。現在は生徒数もかなり減少し、敷地に余裕があり、給食施設を整備することは可能なのではないかと。	本計画は、給食施設の老朽化、学校給食衛生管理基準への適合、今後の児童生徒数の減少及び食物アレルギー対応など複数の課題を抱えており、こうした課題を総合的に解決し、子供たちに安全・安心で持続可能なおいしい学校給食の提供を行っていくために集約化を図っていくものです。 自校方式の整備は将来食数の大幅な減少により、将来的に過剰な規模の施設となり、人員や維持管理等の運営効率が悪化し、財政面においても負担が増加することで、将来世代への負担を生じさせると考えます。	C：施策の補足修正、追加を行わなかった

番号	該当ページ	項目等	意見の要旨	教育委員会の考え方	反映区分
10	24	第2章 再編整備の方向性の検討 2-4 提供方式の策定 (2) 定性的評価の比較検討結果 ⑥食物アレルギー対応	本計画では、食物アレルギー対応の強化が課題として挙げられ、除去食対応可能な施設整備の必要性が示されている(18頁、19頁「食物アレルギー対応」「課題まとめ」)。しかし、大規模化が進むことにより、アレルギー事故のリスクがむしろ高まる可能性については、十分な検討がなされていない。 大規模調理場では、 ・調理工程が複雑化する ・同時に多数の献立・食数を扱う ・人員の入れ替わりが多くなる といった特性がある。 特に、 ・食材の取り換え ・調理器具の交差使用 ・盛り付け ・配送段階での誤配 は、どれほどマニュアルを整備しても「ゼロ」にすることはできない。 一度事故が起きれば、命に直結する重大事案となるのが食物アレルギーである。 一方、自校給食や小規模調理場では、 ・児童生徒の顔と名前、症状を把握した職員配置 ・学校側との即時の情報共有 が可能であり、リスクの早期発見・回避がしやすい体制と言える。 23頁の食物アレルギー対応の評価指標について評価内容が「アレルギー食への対応を図るため、施設設備やアレルギー専用調理室への設置等が可能か」といった内容だけで評価されている事からも「専用調理室を設ければ安全」という単純な発想ではなく、規模拡大そのものが内包するリスクについて、より慎重な評価が必要だと考える。	食物アレルギーの対応は、文部科学省「学校給食における食物アレルギー対応指針」及び(公財)日本学校保健会「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」を基本とし、各学校に食物アレルギー対応校内委員会を設置し、組織的対応を行い、対応内容の確認は保護者(児童生徒)・学校・給食センターで連携して行っています。 施設規模の大小にかかわらず、アレルギー対応の専用調理室を設置し、その専用調理室では専用の調理員が、専用の調理器具を使用して調理し、アレルギー対応専用容器へ配膳することで安全なアレルギー対応は可能であると考えます。また、専用容器には、児童生徒の学校名・氏名・アレルギーの原因となる食品名などの情報を貼付し、給食センターでの調理・配膳や配送、学校での受け渡しなどそれぞれの段階で関係者が相互に連携してチェック体制を徹底し組織的な対応により事故防止に取り組んでいます。	C: 施策の補足修正、追加を行わなかった
11	27~37	第3章 再編整備の検討	市内を4カ所のセンターで調理・配送するという計画をつくる過程に納入業者や配送業者はどこまでかわっているのか。学校栄養職員や調理員はどうかかわっているのか。令和6年度から稼働しているセンターの評価と課題については記載がないので不明だが、現状の評価をおこな関係者と共有はしているのか。先行事例があることで参考になることが多くあると思う。その評価をおこなったうえでこうした計画が出てくるべきではないか。	本計画は施設のハード面をどのように整備し、段階的に集約化していくかを策定したものです。 今後の個別施設の基本計画において、給食関係者の意見を踏まえ検討してまいります。	D: 施策実施に当たって考慮すべき事柄として参考とした
12	29	第3章 再編整備の検討 3-2 再編区域の策定 (2) 配送ルートの検討について	本計画では、給食施設の集約化に伴い、共同調理場から各学校への配送を前提とした体制が示されている。 素案では、調理終了から給食開始までの工程整理が示されており、配送に充てられる時間は約40分程度であるとされている。 しかし、これはあくまで理想的・机上の想定で、 ・交通渋滞(高速道路通行止めの影響等) ・悪天候(豪雨・積雪・台風等) ・配送車両トラブル ・学校側の受け入れ遅延 といった現実的な要因を考慮すると、常時この時間内に収めることは極めて困難である。	学校給食衛生管理基準で「調理後2時間以内で喫食できるよう努めること。」と定められています。配送開始から配送完了までの時間は配送限度時間40分+余裕時間20分を想定しています。 給食施設の集約化に当たっては、十分なシミュレーションを行い、配送エリア及び配送計画を検証していますので、2時間以内の給食提供は可能であると考えています。	D: 施策実施に当たって考慮すべき事柄として参考とした

番号	該当ページ	項目等	意見の要旨	教育委員会の考え方	反映区分
13	28, 30~34	第3章 再編整備の検討 3-2 再編区域の策定	2時間以内喫食を遵守するために、1校1台の配送車の確保をお願いしたい。 2時間喫食を前提とした計画が破綻すれば、 ・ 温度管理の不十分な給食提供 ・ 衛生管理基準を満たさない運用の常態化 につながり、「安全・安心な給食の提供」という計画目的（概要版1頁）そのものを損なう結果となる。 自校給食であれば生じないリスクを、あえて拡大させる計画である点は重大な問題である。 実際、現在稼働している新下関学校給食センターも当初は2時間喫食が可能との計画だった。	学校給食衛生管理基準で「調理後2時間以内で喫食できるよう努めること。」と定められています。配送開始から配送完了までの時間は配送限度時間40分+余裕時間20分を想定しています。 給食施設の集約化に当たっては、十分なシミュレーションを行い、配送エリア及び配送計画を検証していますので、2時間以内の給食提供は可能であると考えています。 配送車の台数につきましては、今後の個別施設の基本計画において、検討してまいります。	D：施策実施に当たって考慮すべき事柄として参考とした
14	35	第3章 再編整備の検討 3-2 再編区域の策定 (5) 概算事業費算出	概算事業費の算出において、給食受入配膳室に係る事業費が計上されているが、当該配膳室は、配送校となる学校において必要とされる十分な広さを確保し、かつ適切な温度管理が可能な設備を備えてほしい。 現状として、新下関学校給食センターからの配送を受けている学校では、配膳室が狭いため、コンテナから食缶を取り出して棚に並べるなど、本来不要と考えられる作業が発生している。また、空調設備が整っていないことから、適切な温度管理が十分に行われていない状況も見受けられる。	給食受入配膳室は、新たに整備される給食施設の配送校となる学校で整備する予定です。当該配膳室は配送校のにおいて必要とされる十分な広さを確保し、かつ適切な温度管理が可能な設備を備えた施設を整備してまいります。	D：施策実施に当たって考慮すべき事柄として参考とした
15	38~42	第4章 施設整備計画等の検討	「災害時にも安全な場所にある」とあるが、災害時の施設の活用はどのような考えをもっているのか。耐震化や施設が安全な場所にあることは大事。しかし、下関市は広域なので避難拠点になる学校に炊き出しなどに使える設備があることは有益だと思う。これまでの震災の事例では、周囲の道が寸断されて孤立したり、液状化によって通行できないということが起きている。そうした実態からみても「センターが安全な場所にある」というのはアピールポイントとしては薄く感じる。 一方で、5カ所のA案との比較では「施設が増えることで、災害・事故リスクは分散されるが」とあり、リスク分散については認識されていると思う。どちらであっても「利点」になるような記載については本当に災害時の視点で考えているのか疑問を感じる。	災害リスクについては、案A（5施設）と案B（4施設）で△の評価です。災害のリスク分散は一長一短ありますが、整備候補地の検討において、災害想定区域の指定状況や安全性・実現可能性を考慮して案Bを基本として計画を策定しました。 新たな給食施設については、災害想定区域外を整備候補地とするともに、高い耐震性を確保することにより、災害に強い施設を整備する必要があると考えます。災害時に備えて、保存食等の備蓄機能、炊き出し機能、自家発電機能などのような機能が必要かは今後の個別の基本計画において、関係者の意見を踏まえ検討してまいります。	D：施策実施に当たって考慮すべき事柄として参考とした
16	43	第5章 事業スキーム及びスケジュールの検討 5-1 事業スキームの検討について (1) 事業スキームについて	現在稼働している新下関学校給食センターは民設民営方式のため栄養教諭の定数はゼロである。今後検討していく際は食育を推進していくためにも栄養教諭定数のある事業手法にしてほしい。	栄養教諭の定数については、人員配置を含め、今後の個別施設の基本計画において検討してまいります。	D：施策実施に当たって考慮すべき事柄として参考とした

番号	該当ページ	項目等	意見の要旨	教育委員会の考え方	反映区分
17		その他ご意見	<p>学校給食は、効率性やコスト削減のみで評価されるべきものではなく、子どもの命・健康・教育・地域を支える公共インフラだと考える。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 配送時間が現実的に成り立たない可能性 ・ 大規模調理場におけるアレルギー対応リスク ・ 栄養教諭配置の後退による食育の質の低下 ・ 災害時の脆弱性 ・ 地産地消への影響 <p>これらを総合的に考えれば、本計画は再検討を要する部分が極めて多いと言わざるを得ない。</p> <p>将来を担う子供を中心に据えた学校給食のあり方に立ち返り、自校給食の価値を含めた多様な選択肢を残す方向での再検討を強く求める。</p>	<p>学校給食を提供するに当たっては、おいしい給食であることはもちろんのこと、学校給食衛生管理基準に従い、食品事故を起こさないための安全管理が極めて重要です。</p> <p>既存の給食施設は老朽化が進んでいること、学校給食衛生管理基準に適合していないことと共に今後30年後には児童生徒数はおよそ半分になる見込みであること等複数の課題があります。既存施設において、学校給食衛生管理基準に適合しようとした場合、現在の施設面積の1.5倍から3倍程度の用地が必要となりますが、学校敷地内に十分な敷地はなく、グラウンド等に整備した場合には教育活動等への悪影響が懸念されます。費用に関しましても、既存施設を建て替えた場合は集約化した場合よりも増大し、将来世代への負担となってしまう。</p> <p>本市は、子供たちに安全・安心で持続可能なおいしい学校給食を提供していくために集約化を進めていく判断をしました。</p>	C：施策の補足修正、追加を行わなかった
18		その他ご意見	<p>数年前から学校給食をめぐるさまざまな議論になってきました。しかし、結局いつも市の方針が「決定事項」となって出てくるのが非常に残念です。今回もこの内容は財政的な事情が優先されています。老朽化対応も衛生管理も大事ですが、「衛生」を掲げた新センターでも異物混入は起きており新しくしたから絶対に安全ということでもありません。衛生面は重視しながらも現状を適正に評価し、子どもたちにとって最適な環境に近づけていく努力が必要なのだと思います。調理員が体調が心配されるほどの環境も、再編整備計画とは関係なく進めてこなければならぬものでした。</p> <p>なぜ再編整備が必要なのかを市民に納得してもらいたいという記述に感じますが、そうではなく、学校給食の原点や教育的意義に立ち返り、関係者の知識や経験に学んで計画に反映していただければと思います。</p>	<p>子供たちに安全・安心でおいしい学校給食を将来にわたって持続的に提供することが最も重要であると考えております。</p> <p>本計画は、給食施設の老朽化、学校給食衛生管理基準への適合、今後の児童生徒数の減少及び食物アレルギー対応など複数の課題を抱えており、こうした課題を総合的に解決し、子供たちに安全・安心で持続可能なおいしい学校給食の提供を行っていくために集約化を図っていくものです。</p> <p>子供たちにとってよりよい環境を整えていくために、今後の個別施設の基本計画において、関係者の意見を踏まえ検討してまいります。</p>	D：施策実施に当たって考慮すべき事柄として参考とした
19		その他ご意見	<p>現状がどのようなものであるかは理解し、集約化してもいいように思うが、言葉だけではよくわからない。いろいろな問題があるのだろうけど、中学生にもなるとだいぶ給食のありがたさがわかってきた。たべられるだけでとても感謝している。財政が厳しくなっても給食を食べさせてもらえるのなら、給食を作ってくれる人の意見をよく聞いてぜひ作りやすくしてほしい。</p>	<p>将来にわたって、安全・安心でおいしい学校給食の提供ができるよう努力していきます。</p> <p>今後作っていく個別施設の基本計画において、関係者の意見をよく聞いて検討していきます。</p>	D：施策実施に当たって考慮すべき事柄として参考とした
20		その他ご意見	<p>その地域ごとに給食を作ってもらい、温かくできたてに近いものを食べさせてもらえるのはすごいことだし、給食を作ってくれる人がよりよくなるように、早くすすめてほしい。難しいことは中学生にはわからないから、得意な人にまかせたい。こどもの意見を聞いてくれるのなら、自分が一番強く意見したいのは「施設や基準の問題ではなく（給食を食べない児童が多い、廃棄ももったいないといった）もっと別のところを改善してほしい」ということ。</p>	<p>将来にわたって、安全・安心でおいしい学校給食の提供ができるよう努力していきます。</p> <p>いただいた意見のとおり、給食の残食や廃棄については改善していく必要があると考えます。給食をみんなが残さず食べるようになるのかを学校と協力して考えていきます。</p>	D：施策実施に当たって考慮すべき事柄として参考とした

番号	該当ページ	項目等	意見の要旨	教育委員会の考え方	反映区分
21		その他ご意見	最近“効率”とよく言われています。私は“効率”より“おいしくあたたかい給食”こそ食育だと思います。給食のあたたかさに人を感じる。食べたあと（調理員・栄養士）直接感謝の気持ちを伝えることが重要だと考えます。以前は自校給食でそのことが可能となっていました。今では配膳して食べて片づけるという流れだと思います。集約せず自校給食復活、存続を強く要望します。給食調理場では規格外の野菜（皮むきは機械でするため、機械にかからない小さな野菜）は使われないとのこと。SDGs上も問題だと思います。ぜひ温かく作り手の見える給食を子どもたちに食べてもらいたいと思います。	現在の給食施設は老朽化が進んでいること、学校給食衛生管理基準に適合していないことと共に今後30年後には児童生徒数はおよそ半分になる見込みであること等複数の課題があります。既存施設において、学校給食衛生管理基準に適合しようとした場合、現在の施設面積の1.5倍から3倍程度の用地が必要となりますが、学校敷地内に十分な敷地はなく、グラウンド等に整備した場合には教育活動等への悪影響が懸念されます。費用に関しましても、既存施設を建て替えた場合は集約化した場合よりも増大し、将来世代への負担となってまいります。 本市は、子供たちに安全・安心で持続可能なおいしい学校給食を提供していくために集約化を進めていく判断をしました。 給食を食べたあと、調理員や栄養士に直接感謝の気持ちを伝えることは食育一環としての大切なことだと考えます。各学校において、子供が発達段階に応じて食生活に対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、学校教育活動全体で食に関する指導に当たり、家庭や地域との連携を深め、食育の推進を図っております。学校給食においても地場産物や国産食材の活用及び伝統的な食文化についての理解を深める取組を引き続き推進してまいります。 新下関学校給食センター以外の給食施設では、調理員の作業負担軽減のため規格外の野菜は使用しておりません。新下関学校給食センターで一部規格外の野菜を使用しており、新たな給食施設においても一部規格外の野菜を納入することで、さらなる地場産物の活用を図ってまいります。	C：施策の補足修正、追加を行わなかった
22		その他ご意見	少子化に対応するには悪くないとは思いますが、こまやかなアレルギーなどに本当に対応ができるのか？	食物アレルギー対応については、アレルギー対応食専用調理室を設置し、他の調理作業と区分し、アレルギー対応食の提供していく予定です。食物アレルギー対応は児童生徒の安全性を最優先として、国の「学校給食における食物アレルギー対応指針」に基づき、保護者との面談をはじめ、調理から配膳に至る過程において関係者が相互に連携し組織的に対応していきます。	C：施策の補足修正、追加を行わなかった
23		その他ご意見	ノロウイルスに対して、一せいの食事が対応はできない。	衛生管理については、食中毒を発生させないための予防対策が最も重要だと考えています。安全・安心なおいしい学校給食を提供するために、学校給食衛生管理基準に適合し、適切な衛生管理環境や体制を構築し徹底した衛生管理を実施してまいります。	C：施策の補足修正、追加を行わなかった
24		その他ご意見	給食員さんを増やしていく為に、給料UP・設備完備（段階的に）	調理員の人員確保や人員配置も視野に入れながら、今後の個別施設の基本計画において事業方式を検討してまいります。	D：施策実施に当たって考慮すべき事柄として参考とした

番号	該当ページ	項目等	意見の要旨	教育委員会の考え方	反映区分
25		その他ご意見	<p>近隣農家さんと連携し、お野菜の確保。農家さんにしっかり適正価格を支払い、担い手不足を緩和。子供達と共に農家さん支援。体験を積む（お野菜を作る、料理を作る、食の大事さを知る）。イベント事ではなく毎日。班ごとに。予算を組むではなく、先ずこれらに投資。必須事項。汚職政治家は罰金制にし、これらに当てる。</p>	<p>学校給食における地場産物の活用は、地産地消や食育の観点から重要なものと考えております。本市では、ＪＡ山口県、青果の卸業者、仲卸業者、栄養教諭及び関係部署で地場産農産物学校給食連絡会を定期的に開催しています。この連絡会で下関産を学校給食にどのように取り入れていくかを協議し、下関産の活用を図っています。今後も、学校給食での地場産物の積極的な活用に努めてまいります。</p> <p>また、各学校において、子供が発達段階に応じて食生活に対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、学校教育活動全体で食に関する指導に当たり、家庭や地域との連携を深め、食育の推進を図っております。学校給食においても地場産物や国産食材の活用及び伝統的な食文化についての理解を深める取組を引き続き推進してまいります。</p>	C：施策の補足修正、追加を行わなかった
26		その他ご意見	<p>再編とは名ばかりで行政がいかにして、市の費用を減らす事に向っていると思います。将来ある子どもたちのために合理化が優先しかとれません。以前と違いアレルギーの児童は益々増え続けています。私も調理師として働き行政からは二時間以内に食べるようにとことごとく云われましたが、本当に可能なか心配でなりません。合理化のみを市民たちは見抜いているので反対するのです。給食で一日をくいつないでいる子どももたくさんいます。市民一人一人の親の立場に立ち返り、少子化であればなおのこそ、再考を願います。</p>	<p>現在の給食施設は老朽化が進んでいること、学校給食衛生管理基準に適合していないことと共に今後30年後には児童生徒数はおよそ半分になる見込みであること等複数の課題があります。既存施設において、学校給食衛生管理基準に適合しようとした場合、現在の施設面積の1.5倍から3倍程度の用地が必要となりますが、学校敷地内に十分な敷地はなく、グラウンド等に整備した場合には教育活動等への悪影響が懸念されます。費用に関しましても、既存施設を建て替えた場合は集約化した場合よりも増大し、将来世代への負担となってしまう。本市は、子供たちに安全・安心なおいしい学校給食を将来にわたって持続的に提供していくために集約化を進めていく判断をしました。</p> <p>また、食物アレルギー対応については、アレルギー対応食専用調理室を設置し、他の調理作業と区分し、アレルギー対応食の提供を行います。食物アレルギー対応は児童生徒の安全性を最優先として、国の「学校給食における食物アレルギー対応指針」に基づき、保護者との面談をはじめ、調理から配膳に至る過程において関係者が相互に連携し組織的に対応していきます。</p> <p>なお、学校給食衛生管理基準で「調理後2時間以内で喫食できるよう努めること。」と定められています。配送開始から配送完了までの時間は配送限度時間40分＋余裕時間20分を想定しています。給食施設の集約化に当たっては、十分なシミュレーションを行い、配送エリア及び配送計画を検証していますので、2時間以内の給食提供は可能であると考えています。</p>	C：施策の補足修正、追加を行わなかった