

No.	区分	基本計画 (案)主な関連ページ	意見の概要	件数	意見に対する考え方
1	第1章 基本計画の策定	P1 1 基本計画の位置づけ	学校給食運営検討委員会の中になぜ、公募型プロポーザル方式における提案書の会社が無いのか疑問です。提案会社が構想や設計は、おそらくコンサル的なことまでやっていると思うのですが。	1	第1章基本計画の策定にある「西条市学校給食運営検討委員会」は、学校長、栄養教諭、給食調理員、PTA 代表者、市民代表、学識経験者(大学教授)など 12 名の委員で組織され、西条市学校給食の在り方について検討いただき、令和元年 12 月に教育委員会へ意見書を提出いただきました。 公募型プロポーザルで選定したコンサルタントは、この検討委員会への資料提供や助言を行う支援業者であり、委員としては位置づけておりません。
2	第1章 基本計画の策定	P3 3 施設整備の方向性 P23 3 事業方式による責任の分担	現状の自校方式、小松・丹原の小規模なセンター給食の施設を守って欲しいです。子どもたちの給食は、公の機関が責任を持って運営していくべきだと思います。知恵と工夫を結集し、思い切った財政改革を行い、あたたかくておいしい、安全な自校方式での給食を行って頂きますようお願いいたします。	1	本市の学校給食施設は、27 施設中 24 施設が築後 30 年以上を経過し、施設や設備の老朽化が著しく、維持管理が困難となっており、早急な施設整備が必要となっています。 また、平成 21 年に改正された衛生管理基準を満たす「ドライ方式」の施設は 2 か所で、残り 25 施設は作業の工夫によってできるだけ床を濡らさない「ドライ運用」で対応しています。 本計画では、令和 2 年 3 月策定の基本構想に示された施設整備の方向性を基に、9 ページの【施設整備の実行可能性の比較】にありますように、小規模給食センター方式、中規模給食センター方式、大規模給食センター方式の比較検討を行った結果、総合的に判断したものであります。 自校(単独)方式の継続が困難な理由としては、①建替えの敷地の確保が難しい。(新基準の施設は、現在の施設面積の 1.5～2 倍程度の用地が必要となる。)②すべての施設を整備するには長期間かかる。(27 施設を順次更新するには、20 年以上を要する。)③児童・生徒数が大幅に減少し、非効率な施設となる。(今後 25 年の間に、市全体で約 3,000 名の減少が想定される。)④整備費が多額となり、財政負担が大きい。(27 施設の概算更新費は約 87 億円を要する。)となっております。 なお、第 5 章で事業手法の検討について記載しておりますが、23 ページ「3 事業方式による責任の分担」のとおり、献立作成、食材購入及び衛生管理や

					安全対策は市が責任をもって実施することとしております。
3	第2章 施設集約の方向性	P8 2 実行可能性の比較 P11 第3章施設整備計画	給食センター化は、説明を聞くと仕方ない事かなと理解はしました。しかし、何故2センター化なのか？例えば、今回のような新型ウィルスや食中毒の事など考えると3センターか4センターでのリスクの回避は考えて置いたほうがいいのではと思います。	1	施設数につきましては、本計画の9ページの【施設整備の実行可能性の比較】にありますように、小規模給食センター方式、中規模給食センター方式、大規模給食センター方式の比較検討を行った結果、総合的に判断したものであります。 市内2か所とした理由としましては、①既存施設の状況から早急な施設整備が必要であり、整備期間を短くできる。(2か所で10年以内の整備を目指すことができる。)②新給食センターを建設可能な用途地域が限られている。(2か所だと候補地の選定に要する時間を短くできる。)③配送校への距離から2か所の配送エリアで調理後2時間以内の喫食が可能である。(衛生基準に適合した温かい給食を提供できる。)④将来の児童数等の減少を勘案し、効率的な施設体制となる。(財政負担が少なく、次世代への負担(借金)が少ない。)となっております。 食中毒等のリスクにつきましては、ご意見の通り給食センターの規模が大きいほど、食中毒発生時の被害規模が大きくなりますが、他方、衛生管理上は、施設数が少ないほど、発生確率は低くなると考えられます。 食中毒等のリスクへの対応としましては、学校給食衛生管理基準及びHACCP(ハサップ:危害分析重要管理点方式)の考え方に基づいた施設整備を行うことで、異物混入や食中毒事故の発生を未然に防ぎ、より徹底された衛生管理ができるものと考えております。
4	第2章 施設集約の方向性	P8 2 実行可能性の比較 P19 5 安定かつ効率的な給食施設 P25	コロナ禍のため、いろいろな補助金を出されているようですが、給食センターへの資金は十分に確保されているのでしょうか。 既存施設の老朽化、正規調理員の不足の課題はありますが、資金ありきの計画となってしまつては、基本構想に掲げる学校給食施設の整備目標とはかけ離れたものとなってしまいます。本当に十分な検討ができているのかどうか、公平な立場で意見できる方に早い段階で関	3	本計画では、令和2年3月策定の基本構想に示された施設整備の方向性を基に、第3章施設整備計画で本市の学校給食施設の整備計画として、①新給食センターの設置数、②配送エリア、③施設規模、④概算事業費、⑤事業スケジュール、⑥用地選定の条件を示しております。 市内2か所への給食センターの新設につきましては、9ページの【施設整備の実行可能性の比較】にありますように、整備期間や概算整備費などの比較検討を行い、総合的に判断したものでありまして、財政面にも配慮し、将来世代に過度の負担を残さない

		特に注意すべき事項	わってもらいたいです。学校栄養教諭の意見は第一に聞いてもらいたいです。		ことを念頭に置いて、施設整備を行うこととしております。 また、学校関係者や保護者への説明会でいただいた意見として 25 ページの資料 1:「施設整備において特に注意すべき事項」については、今後、栄養教諭等の関係者と綿密な調整を行い、特に重点を置いて取り組むこととしております。
5	第 3 章 施設整備計画	P11 第 3 章施設整備計画 P23 2 事業手法の検討 P25 特に注意すべき事項	西条市学校給食基本計画の中で、最終的にこのようなものを目標に掲げているというものが見えてきていないので、意見の出し方が難しいように思います。 子供(児童)ファーストで考えていくのであればそれに合う計画意見が出てくるはず、施設整備、事業手法はこう考えているといわれるのであれば、それに対して意見が出されるはず、ただ、施設の経過年数が30年以上のところが多く、早急に施設整備が必要とされているだけではないでしょうか。 子供たちにとって一番いい方法は、各学校に給食室があり、目で見て鼻でおいを感じることができる方法であると思います。それが市としてできないとなると、次に子供たちにできることは、直営で行うセンター化ではないかと考えます。 この事業に対して、いくら金額を予定されているかもわからない中で、いろいろ考えを出して行くというのは本当に難しいと思います。現場を一番よく知っている栄養士、調理員とこまめな話し合いを持って、事業の計画を立てていくのが成功の秘訣だと思います。	1	本計画では、令和 2 年 3 月策定の基本構想に示された施設整備の方向性を基に、第 3 章施設整備計画で本市の学校給食施設の整備計画として、①新給食センターの設置数、②配送エリア、③施設規模、④概算事業費、⑤事業スケジュール、⑥用地選定の条件を示しております。 市内 2 か所へ中規模給食センターを新設することは、9 ページの【施設整備の実行可能性の比較】にありますように、小規模給食センター方式、中規模給食センター方式、大規模給食センター方式の比較検討を行った結果、総合的に判断したものであります。 自校(単独)方式の継続が困難な理由としては、①建替えの敷地の確保が難しい。(新基準の施設は、現在の施設面積の 1.5～2 倍程度の用地が必要となる。)②すべての施設を整備するには長期間かかる。(27 施設を順次更新するには、20 年以上を要する。)③児童・生徒数が大幅に減少し、非効率な施設となる。(今後 25 年の間に、市全体で約 3,000 名の減少が想定される。④整備費が多額となり、財政負担が大きい。(27 施設の概算更新費は約 87 億円(用地費を除く)を要する。))となっております。 食育の推進につきましては、18 ページに記載の通り、学校給食は「生きた教材」として活用することが大切であると考えており、自校方式のメリットである身近な調理等を補うため、新給食センターでは施設見学や ICT 機器を活用した情報発信などに取り組むこととしております。 今年度においては、本計画を策定後、用地選定や事業方式の選定など、より具体的な検討に入ることとしており、今後も、説明会等を通じて保護者などの意見を参考としながら、学校関係者、給食関係者と連携して進めてまいりたいと考えています。

					また、学校関係者や保護者等への説明会でいただいた意見として 25 ページの「資料 1: 施設整備において特に注意すべき事項」については、今後、栄養教諭等の関係者と綿密な調整を行い、特に重点を置いて取り組むこととしております。 新給食センターの事業手法の検討につきましては、23 ページに記載しておりますが、仮にPFI方式等が採用され、調理等が民間事業者へ委託されることとなっても、献立作成、食材購入及び、衛生管理や安全対策は市が責任をもって実施することとしております。
6	第 3 章 施設整備計画	P11 2 配送エリア P14 6 用地選定	2時間喫食は、本当にできるのでしょうか。調理後2時間以内に児童生徒が喫食できるように、配食エリアが規定されているとあります。ひうちの方の工業用地から、市内小中学校13校すべてに2時間以内に配送、喫食することは本当に可能なのでしょうか？ 可能な学校もあるかとは思いますが、2時間以上時間がたってしまう学校もあるのでは？と懸念しています。配送方法や配送トラックの数、配送する人員、各校で受け取る人員等、いろいろな問題があると思いますが、安全安心な 4500 食の学校給食の給食センター運営を希望します。	4	2 時間喫食については、学校給食衛生管理基準で調理後 2 時間以内に児童生徒が喫食できるように規定されているため、配送時間が概ね 30 分以内となる配送エリアであれば可能であると考えています。 現在のところ建設用地は決まっておりませんが、(仮称)東部給食センター及び(仮称)西部給食センターのそれぞれの配送エリア内で 14 ページに記載しております②配送条件を満たし、片道概ね 30 分以内の配送が可能な用地選定を行うことで、調理後の積込・配送・配膳等のトータルで 2 時間以内の喫食が可能であると判断しております。 今後は、2 時間以内の喫食がより確実に実施できるように、ご意見をいただきました配送方法や配送トラックの台数等についても、関係者と綿密な調整を行い安全で安心な給食提供に取り組んでまいります。
7	第 4 章 導入機能の検討	P15 第 4 章導入機能の検討 P25 特に注意すべき事項	センター化以外の話の中で大半が決まっていない事が多かったと感じます。中身については、まだ予定段階という認識で良いのでしょうか？	1	本計画では、令和 2 年 3 月策定の基本構想に示された施設整備の方向性を基に、第 3 章施設整備計画で本市の学校給食施設の整備計画として、①新給食センターの設置数、②配送エリア、③施設規模、④概算事業費、⑤事業スケジュール、⑥用地選定の条件を示しております。 ご意見をいただきましたとおり、今後の検討事項としまして、第 3 章では用地選定(候補地の検討)、第 4 章では導入機能の検討、第 5 章では事業手法の検討を記載しております。また、学校関係者や保護者への説明会でいただいた意見として 25 ページの

					「資料 1:施設整備において特に注意すべき事項」については、今後、栄養教諭等の関係者と綿密な調整を行い、特に重点を置いて取り組むこととしております。
8	第 4 章 導入機能の検討	P17 2 多彩なメニューやおいしい給食	2 献立制の採用の予定とありました。2 献立を作るとなると作業が煩雑になり、ゾーニングしているところも交差してしまうのでは？アレルギー食の別室対応もしつつ、4500 食を 2 献立にするのは難しく安全とは思えません。2 献立で手作りメニューの提供や地元産食材の調達、調理時間の短縮ができるとは思いません。作業しやすい 1 レーン 1 献立にし、おいしくて安心安全な給食を提供してほしいと思います。 もし、2 献立にするのであれば、2 フロア 2 レーンで考えていただきたいです。敷地の面積や形状の関係もあると思いますが、調理場所をきちんと 2 レーンに区切って調理したほうが、もしトラブルがあっても全滅は避けられるはずです。確かに 2 レーン 2 献立にするのであれば、4500 食の量も半分 (2300 ずつ) になり、手作りメニューの提供や地元産食材の調達、調理時間の短縮ができるかかもしれないと思います。2 レーンが独立して、分かれて作業できるよう 2 レーン 2 献立にし、おいしくて安心安全な給食を提供してほしいと思います。	4	一般的に 2 献立制については、手作りメニューへの対応や地元食材の調達、調理時間の短縮などの多くのメリットが考えられ、他市の事例では 6,000 食以上の大規模な給食センターでの導入事例が多く見られます。 本計画では、17 ページ及び 25 ページにおいて、2 献立制の導入を検討することとしていますが、本市が計画している(仮称)東部給食センターは食数 4,500 食規模の中規模給食センターであることから、今後、建設予定地が選定された段階で、本市の実情に応じた 2 献立制のメリット・デメリットについて検討してまいりたいと考えています。 具体的には、学校関係者や給食関係者、保護者等で組織する「西条市学校給食会」の専門部会として、(仮称)食育推進・食物アレルギー対応等検討部会を設置し、栄養教諭等の意見を反映して調整を進めることとしております。
9	第 4 章 導入機能の検討	P17 2 多彩なメニューやおいしい給食 P18 3 食育や地産地消の推進	私には小学生と中学生の子供が三人います。三人共給食が大好きです。安心安全で温かい給食を提供していただき、家族一同、西条市の学校給食に対してとてもありがたく思っています。 給食の品質の高さ、地産地消への取組(特に地元西条産の野菜を使用)、学校ごとの多彩なメニューや昨年末の給食全国大会で最優秀賞、藤江賞を獲ったことに関しては素晴らしいことだと思います。これは、他県や県内においてもな	1	学校給食は、これからの西条市を担っていく子供たちの健やかな成長のため、大変重要な教育活動の一つと考え、食育の推進等に取り組んでいるところであります。 本計画では、第 4 章で、1 安全で安心な学校給食、2 多彩なメニューやおいしい給食、3 食育や地産地消の推進、4 適正な食物アレルギー対応について記載しておりますように、具体的な取り組みを引き続き検討することとしております。また、学校関係者や保護者への説明会でいただいた意見として 25 ページの資料 1:「施設整備において特に注意すべき事項」(食育の推進、アレルギー対策、地産地消

			なかなか真似できない、誇るべきことです。 また、子供たちに空豆やきぬさやなどの皮を剥かせる等、食育学習にも取り組まれています。納入面では、地元の業者を優先的に利用し地元の野菜・肉を中心に扱い、各学校で西条市民である給食員によって作られることは雇用確保にもつながっています。まさにこれが西条市独自の地産地消の姿だと思います。 地元の業者を使うことにより、町の衰退に対して歯止めをかけ、人々が集う西条市への姿へと繋がることになるのだと思います。過疎地に住む高齢の買い物難民をなくすことにも一躍買っているということも忘れてはなりません。 今回、大型の給食センターを新設するあたり、こういった西条市の既存の良い取り組みを是非とも続けていただきたいと思います。合理性や利便性だけを重視するのではなく、西条独自の地域住民の生活に沿った給食を西条の子供たちに提供し続けてほしいと思います。		の推進など)につきましては、今後、栄養教諭等の関係者と綿密な調整を行い、特に重点を置いて取り組むこととしております。 具体的には、学校関係者や給食関係者、保護者等で組織する「西条市学校給食会」の専門部会として、(仮称)食育推進・食物アレルギー対応等検討部会を設置し、栄養教諭等の意見を反映して調整を進めて行く予定です。
10	第4章 導入機能の検討	P18 3 食育や地産地消の推進 P25 (1)食育の推進	今西条市が抱えている問題、全国的な傾向、諸々総合的に見てもセンター化は致し方ない政策だと認識しております。決して闇雲に反対するつもりはございません。 ただ、大きな「西条市の魅力の一つ」を犠牲にする方向転換だという事は紛れもない事実。給食が変われば社会が変わるという表現をなさる人もいます。 給食は立派な教育の場。これからの西条を担っていく子供たちの身体と心を形成していく重要な項目である事。このポイントだけは決して見失わず今後の具体的な計画策定をお願いいたします。	1	給食センター化へご理解をいただきありがとうございます。 学校給食は、これからの西条市を担っていく子供たちの健やかな成長のため、大変重要な教育活動の一つと考え、食育の推進等に取り組んでいるところであります。 本計画では、第4章で、1 安全で安心な学校給食、2 多彩なメニューやおいしい給食、3 食育や地産地消の推進、4 適正な食物アレルギー対応について記載しておりますように、具体的な取り組みを引き続き検討することとしております。 また、学校関係者や保護者への説明会でいただいた意見として25ページの「資料1:施設整備において特に注意すべき事項」については、今後、栄養教諭等の関係者と綿密な調整を行い、特に重点を置いて取り組むこととしております。

11	第4章 導入機能の検討	P18 3 食育や地産地消の推進 P25 (1)食育の推進	センター化には反対です。給食は食育です。	1	本計画では、令和2年3月策定の基本構想に示された施設整備の方向性を基に、9ページの【施設整備の実行可能性の比較】にありますように、小規模給食センター方式、中規模給食センター方式、大規模給食センター方式の比較検討を行った結果、総合的に判断したものであります。 自校(単独)方式の継続が困難な理由としては、①建替えの敷地の確保が難しい。(新基準の施設は、現在の施設面積の1.5～2倍程度の用地が必要となる。)②すべての施設を整備するには長期間かかる。(27施設を順次更新するには、20年以上を要する。)③児童・生徒数が大幅に減少し、非効率な施設となる。(今後25年の間に、市全体で約3,000名の減少が想定される。)④整備費が多額となり、財政負担が大きい。(27施設の概算更新費は約87億円(用地費を除く)を要する。)となっております。 食育の推進につきましては、18ページに記載のとおり学校給食は「生きた教材」として活用することが大切であると考えており、自校方式のメリットである身近な調理等を補うため、新給食センターでは施設見学やICT機器を活用した情報発信などに取り組むこととしております。また、学校関係者や保護者への説明会でいただいた意見として25ページにも(1)食育の推進、(6)児童と調理従事者とのふれあいについて、記載しており、栄養教諭等の関係者と綿密な調整を行い、特に重点を置いて取り組むこととしております。
12	第4章 導入機能の検討	P18 3 食育や地産地消の推進 P25 (1)食育の推進	いつもおいしい給食をありがとうございます。我が子も喜んで食べております。調理員さんとのかわりが少なくなってしまうのは少し寂しく感じています。センター化されても食育については力を入れていただきたいと考えます。 食に興味を持ち学ぶ事は大人になってからの健康面に大きく影響すると思っています。食に関心がないと自分の体についても、おざなりになってしまいます。幼少期の食育が今後の日本の健康を作ると考えています。便利でいいのですが、コンビニやファミリーレストランが増える	1	学校給食は、これからの西条市を担っていく子供たちの健やかな成長のため、大変重要な教育活動の一つと考え、食育の推進等に取り組んでいるところであります。 本計画では、第4章で、1 安全で安心な学校給食、2 多彩なメニューやおいしい給食、3 食育や地産地消の推進、4 適正な食物アレルギー対応についてと記載しておりますように、具体的な取り組みを引き続き検討することとしております。 また、学校関係者や保護者への説明会でいただいた意見として25ページの「資料1:施設整備において特に注意すべき事項」については、今後、栄養教諭等の関係者と綿密な調整を行い、特に重点をおい

			中、又、働くお母さんが増える中で、給食の立ち位置は本当に大きいです。 様々な家庭があります。給食がライフラインになっている子供も少なからずはいると思っています。安心・安全でおいしい給食を、センター化しても守ってください。 「冷たくておいしくない」「異物が混入していた」などの事例もニュースで拝見しております。県内外のセンターについて、メリット・デメリットをよく理解しているコンサル任せきりになるのはやめてほしいです。また、コンサルが出してきたデータを市民にも開示をお願いします。候補地も提示をお願いします。		て取り組むこととしております。 今年度においては、本計画を策定後、用地選定や事業方式の選定など、より具体的な検討に入ることとしており、今後とも、説明会等を通じて保護者などの意見を参考としながら、学校関係者、給食関係者と連携して進めてまいりたいと考えています。
13	第4章 導入機能の検討	P18 3 食育や地産地消の推進 P25 (1)食育の推進	・食育について 今まで、学校栄養教諭が計画・立案し、授業も行っていた食に関する指導が、給食センター化に伴い、あまりでなくなることを懸念しています。学校栄養教諭本人による授業や指導・支援は、教材も充実しており、子供たちによく伝わり食に関して正しい知識・理解や実際の食生活に役立っていたと聞きます。給食センターになって、授業の回数は減少してでも、市内の小中学校に学校栄養教諭の授業、指導・支援の機会を設けてほしいです。さらに、児童が考えた献立や、郷土食、行事食などの継続も要望します。市で雇用予定の栄養士さんの協力もいただき、学校栄養教諭は、給食センタープラス学校現場での指導ができるよう、運営を工夫していただけるとありがたいです。	10	学校給食は、これからの西条市を担っていく子供たちの健やかな成長のため、大変重要な教育活動の一つと考え、食育の推進等に取り組んでいるところであります。 本計画では、第4章で、1 安全で安心な学校給食、2 多彩なメニューやおいしい給食、3 食育や地産地消の推進、4 適正な食物アレルギー対応についてと記載しておりますように、具体的な取り組みを引き続き検討することとしております。 また、学校関係者や保護者への説明会でいただいた意見として25ページの「資料1:施設整備において特に注意すべき事項」については、今後、栄養教諭等の関係者と綿密な調整を行い、特に重点を置いて取り組むこととしております。 具体的には、学校関係者や給食関係者、保護者等で組織する「西条市学校給食会」の専門部会として、(仮称)食育推進・食物アレルギー対応等検討部会を設置し、栄養教諭等の意見を反映して調整を進めることとしております。

14	第4章 導入機能の検討	P18 3 食育や地産地消の推進	給食で牛乳が毎日出されていますが、牛乳のタンパク質は日本人に合わない（消化する酵素を持っていない人がいる）し、カルシウム過剰で体内のミネラルバランスが崩れたりします。カルシウムの摂取が目的であれば、小魚や海藻等が日本人には合っています。（杏林予防医学研究所所長 山田豊文先生による） 牛乳は、希望する児童は飲むか、せめてパン給食の時だけでいいと思います。食材を気をつけることによって、子どもに落ち着きが出て、先生たちの負担が軽減されるケースもあったそうです。（長野県 大塚貢校長 https://miso-press.jp/feature/taidan/2249/） 今回募集している意見とズレてしまいましたが、検討していただけると幸いです。	1	本市の学校給食は、文部科学省の規定する学校給食実施基準に照らして献立を立てております。 ご意見のとおり、小魚や海藻類はカルシウムの摂取に有効で、現在の献立にも積極的に取り入れていますが、牛乳には、豊富なカルシウムと良質なタンパク質を多く含んでおり、その中には人間に必要な20種類のアミノ酸（うち9種類は人の体では合成できない）が含まれています。 また、価格が安定していることや流通量の確保の面から、全国のほとんどの学校給食で牛乳を提供しており、本市においても献立に採用している状況です。本計画では18ページに記載しているとおり、市で管理栄養士又は栄養士を雇用して、県配置の栄養教諭等と協力しながら、衛生管理や献立作成を行うことで、栄養が偏ることのないようバランスの取れた献立づくりを進めていくこととしています。
15	第4章 導入機能の検討	P18 3 食育や地産地消の推進 P25 (1)食育の推進 (3)地産地消の推進	近年、学校教育において『食育』が注目されています。中でも、子ども達が成長する過程で欠かせない存在であるのが学校給食であると私は考えます。給食センターは機械化された無機質な感じがして、できれば賛成したくありません。しかし、老朽化した設備の建て替え費用や減少し続ける子どもたちの数を考えると、センター建設は受け入れなくてはならないということも理解できます。 そこで、私はセンター建設を前提にした上で、今後の西条市における学校給食運営にいくつかの提案をしたいと考えています。 【提案①】給食センター見学会の実施 言葉だけで見ると、機械されたイメージが先行する給食センターですが、これまでの給食と変わらず、管理栄養士や多くの調理員さんのマンパワーによって成り立っています。センター建設により身近に感じる事ができない分、これまで以上に作り手の姿を児童生徒に見せる機会を設けるべきだと私は考えます。セン	1	学校給食は「生きた教材」として活用することが大切であると考えており、本計画でも18ページに食育や地産地消の推進について記載しています。具体的な取り組みとしましては、「食育推進活動の充実」として、「センター内に調理風景が見学できる通路の設置や研修室を整備して、社会見学や食育授業に活用する。また、調理実習室や各種展示コーナー、ICT機器の活用を図り、各学校や保護者等へ情報発信を行い、食育の推進を図る」としてしております。 また、25ページには「資料1：施設整備において特に注意すべき事項」として、(1)食育の推進、(3)地産地消の推進、(6)児童と調理従事者とのふれあい等について記載しており、いただいたご意見を今後の取り組みの参考とさせていただきます。 新給食センターの事業手法の検討は、23ページに記載しておりますが、仮にPFI方式等が採用され、調理等が民間事業者へ委託されることとなっても、雇用については積極的に地元採用を行うとともに、食材調達や配送については、地元業者や地元企業に活躍いただけるように調整を行いたいと考えております。

			ターの見学や管理栄養士や調理員の方のお話を伺うことによって、食への関心や作って頂いた方々への感謝の気持ちを持つことができるようになると思います。 【提案②】積極的な地域住民の雇用 大掛かりな給食センターの建設は、地域に雇用を生みます。私は積極的に近隣の地域住民を採用するべきだと考えています。特に、子育てや介護のために退職を余儀なくされた栄養士や調理師の方々を採用することで、西条市における休眠人材の活用のモデルプランになるのではないのでしょうか。また配送会社や食材の調達先も、なるべく地元の企業や団体を優先することによって、地元経済の活性化の一端を担えると思います。 以上のことから、私は今回の給食センター建設計画を踏まえ『地域に根ざした給食センター』作りを提案したいと思います。		
16	第4章 導入機能の検討	P18 3 食育や地産地消の推進 P25 (1)食育の推進 (3)地産地消の推進	資料1の特に注意すべき事項にも記載がありますが、食育の推進や地産地消の推進、児童と調理従事者とのふれあいなどの対応に力を入れて欲しいです。 自校方式では、食材が配達され、給食室で調理されて、お昼に取りに行くことで、作っている人と食べる人との顔を見ることができそうですが、給食センターになると、どうしても距離が生まれ、どこかで作られたものを食べるということになると思います。自分たちが食べるものを一生懸命作ってくれている人たちがいるということを、知ることができるよう、児童たちに見学の時間など学びの機会を提供してもらえたらと思います。 具体的には、小学校1年生の時に、自分たちが食べているお昼ご飯がどこでできているのか見学し、学校で調理従事者と共にお昼を食べて交流を深める。小学校4年生くらいに地元で生産された食材	1	学校給食は「生きた教材」として活用することが大切であると考えており、本計画でも18ページに食育や地産地消の推進について記載しています。 具体的な取り組みとしましては、「食育推進活動の充実」として、「センター内に調理風景が見学できる通路の設置や研修室を整備して、社会見学や食育授業に活用する。また、調理実習室や各種展示コーナー、ICT機器の活用を図り、各学校や保護者等へ情報発信を行い、食育の推進を図る」とこととしております。 また、25ページには「資料1:施設整備において特に注意すべき事項」として、(1)食育の推進、(3)地産地消の推進、(6)児童と調理従事者とのふれあい等について記載しており、今後、栄養教諭等の関係者と綿密な調整を行い、特に重点を置いて取り組むこととしております。 ご意見をいただいた各学校で収穫した米や野菜の給食での使用などにつきましては、今後の取り組みの参考とさせていただきます。

			が給食センターで使われていることを学ぶなど、小学校生活を通じて給食がどのように提供されているのか学ぶ機会を作ってもらえたらと思います。 また、各学校でも野菜づくりやお米づくりの体験があると思いますが、収穫できたものを給食センターに持ち込み、お昼ご飯として提供するなど双方向のつながりができればいいと思います。		
17	第4章 導入機能の検討	P3 4 施設整備の目標 P18 3 食育や地産地消の推進 P25 (3)地産地消の推進	学校給食の施設整備も大切なことです。食材の安全性にも気をつけて頂きたいです。オーガニック、放射性物質不検出、遺伝子組み換え作物不使用の食材を取り入れて頂けないでしょうか。 国産・地産地消を心がけておられるようですが、日本の農業の使用量は世界的に見てかなり多いそうですので、「国産＝安全・いいもの」とは言い切れないと思います。	1	本計画では、学校給食施設の整備目標として、「安全安心な学校給食の提供を第一として、衛生管理基準に基づいた施設整備を行い、栄養バランスのとれたおいしい給食が可能な施設整備を行う。さらに、食育推進・地産地消にも取り組むことができ、作業効率の良い施設整備を実施して安全で効率的な施設体制を目指す」としています。 新給食センターでは、地産地消を積極的に進めるため、地場産品を効率的に使用できる施設整備や安定的に良質な食材が調達できる仕組みづくりを行ってまいります。 オーガニック食材等の使用につきましては、今後の研究課題とさせていただきます。
18	第4章 導入機能の検討	P18 3 食育や地産地消の推進 P25 (3)地産地消の推進	・西条市産食材の積極的活用 西条市の学校給食における地産地消率は現在 39.7%です。県内産であれば地産地消の定義に当てはまるため、西条市産に限ると割合は更に低くなります。 センター化によって流通先がまとまるため、農協を筆頭に生産者や団体から西条市産の食材を集めやすく、また保管場所を整備することによって前日納品（現在は当日納品が原則）が可能になると考えられます。西条市産の食材の更なる積極的な活用をお願いします。	1	食育や地産地消の推進については、本計画の18ページに記載しており、具体的な取り組みとして、「地場産物や西条産特産物の積極的な使用」として、「地場産物や特産物の受け入れスペースや保管備品の充実（冷凍・冷蔵庫等の整備）、不揃いな食材への活用方法の工夫などを実施する」としています。 また、25ページの「施設整備において特に注意すべき事項」として記載しておりますように、地場産物や特産品を積極的に使用できる仕組みづくり及び、食材業者や生産者団体などの情報交換や連携強化に取り組んでまいります。
19	第4章 導入機能の検討	P18 3 食育や地産地消の推進 P25	・西条市産食材を使った安全安心な加工食品・半加工食品の活用 市内2カ所へのセンター集約によって調理数は格段に増え、各学校への配送に時間がかかります。2時間喫食を守るためには冷凍食品・加工食品を利用したり、献立数を減らすなどの対応が取られ	1	食育や地産地消の推進については、本計画の18ページに【具体的な取組】を記載しており、「地場産物や西条産特産物の積極的な使用」として、「地場産物や特産物の受け入れスペースや保管備品の充実（冷凍・冷蔵庫等の整備）、不揃いな食材への活用方法の工夫などを実施する」としています。 また、25ページの「資料1：施設整備において特に

		(3)地産地消の推進	ることと思います。地産地消や食育の観点から、西条市産の食材で作られた加工食品(里芋コロッケなど)を学校給食に活用したり、学校給食向けに新たな安全安心な加工食品や半加工食品を開発することをお願いします。		注意すべき事項」として記載しておりますように、地場産物や特産品を積極的に使用できる仕組みづくり及び、食材業者や生産者団体などの情報交換や連携強化に取り組んでまいります。 西条市産の食材で作られた加工食品や半加工品の開発についても、今後の研究課題とさせていただきます。
20	第4章 導入機能の検討	P18 3 食育や地産地消の推進 P25 (3)地産地消の推進 (6)児童と調理従事者とのふれあい	・食材の産地・冷凍食品・加工食品・半加工食品・調味料のメーカーや添加物など(裏表示)の情報公開 現在、米など特定品目以外についてどういった食材や調味料を使用するかは、各学校または各給食センターに委ねられており不透明な部分が多いです。センター化によって食材や調味料がまとまることで、情報公開がよりしやすくなると考えられます。 今治市では、今治市産減農薬米・今治市産小麦パン・今治市産大豆の使用割合に加えて、野菜類と果物類を今治市産(有機)・今治市産・愛媛県産・その他に分けて毎年度使用割合を公開しています。情報公開は、家庭から離れた学校給食において保護者や市民の安心に繋がるだけでなく、生産者にとっても励みになります。 西条市においては産地だけでなく、メーカーや添加物などより細やかな情報公開をお願いします。	1	これまでは小規模な調理場が多く、調理場ごとに食材を調達していたため、産地等の情報公開が難しい状況でした。 新給食センターでは、食育や地産地消の推進の具体的な取り組みとして、食材業者や生産者団体等との情報交換や連携強化及びICT機器の活用を図り各学校や保護者等への情報発信を行い、食育や地産地消の推進を図ることとしており、ご意見をいただきました産地等についての情報公開の先進地の取り組みについても、参考とさせていただきます。
21	第4章 導入機能の検討	P18 4 適正な食物アレルギー対応 P25 (2)アレルギー対策	アレルギー対策の給食について、西条市での現状レベルを下げることはしない」と認識していますが、間違っていないでしょうか。又、アレルギー対応を周知した方が明確化されていいのではないのでしょうか。	1	本市の学校給食における食物アレルギー対応は、文部科学省の対応指針に基づき、「西条市学校給食における食物アレルギー児童生徒への対応マニュアル」において対応している状況です。主な対応は、調理最終段階の一部除去食、調理を伴わない代替食の提供などで、各学校における食物アレルギー対応委員会でその対応方法を医師の診断書をも

22	第4章 導入機能の検討	P18 4 適正な食物アレルギー対応 P25 (2)アレルギー対策	・アレルギー対応について これまで自校給食の場合は、学校によっても品目や対応の仕方が違っていたと思います。学校栄養教諭が前日に保護者に献立表を渡し、調理途中の除去方式で個別対応ができていた学校や、前もって献立表を渡し、食べる・食べないを選び、学級担任が除去を確認して実施していた学校があります。 4500食の学校給食センター化に伴い、旧西条市13校を取りまとめて個別にすべてアレルギー対応をしていくのは、なかなか容易なことではないと推測されます。実際に対応する学校栄養教諭が、対応する品目の数、種類の選定、その対応の具体的な方法を提案すると思います。 近隣の新居浜や四国中央のアレルギー対応の様子も聞き、対応可能な品目、数からはじめ、徐々に個別対応も増やしていけばいいのでは、と思います。別室対応や個包装、除去の方法等、アレルギー対応の専門の人員配置やランチジャーの選定も、現場の声をできるだけ取り入れてほしいと思います。現場で献立を考え、実際に調理する調理員を指導する学校栄養教諭の意見を最重要視してほしいと思っています。	4	とに協議し、保護者へ説明して実施しています。 今後は、栄養教諭等や養護教諭と協議し、除去の方法(品目の指定、数、種類)を様々なケースを想定して決定していく予定です。 本計画では、18・19ページに記載していますが、適正な食物アレルギー対応が可能となる食物アレルギー専用の調理室の設置やアレルギー対応専用食器などの整備を行うとともに、配送時の受け渡しシステムの構築や学校との連携強化を行い、安全面に最大限配慮したハード面・ソフト面の整備に取り組むこととしております。 また、学校関係者や保護者への説明会でいただいた意見として25ページの(2)アレルギー対策について、今後、栄養教諭等の関係者と綿密な調整を行い、特に重点を置いて取り組むこととしております。 食物アレルギー対応は、命にかかわるため、「児童生徒の安全性を最優先」として、関係者に意見をいただきながら慎重にその仕組みづくりを行い、保護者へも分かりやすい情報発信を行いたいと考えています。 具体的には、学校関係者や給食関係者、保護者等で組織する「西条市学校給食会」の専門部会として、(仮称)食育推進・食物アレルギー対応等検討部会を設置し、栄養教諭等の意見を反映して調整を進めることとしております。
23	第4章 導入機能の検討	P18 4 適正な食物アレルギー対応 P25 (2)アレルギー対策	・アレルギー対応について 旧西条市の学校すべてを取りまとめ、個別にアレルギー対応することは難しいと推測される。個人によって対応が必要な品物の種類や数も違うため、混入や誤飲の不安がある。センターと学校で食物アレルギーに関する情報(誰が、いつ、何の代替食を食べるか等)をどのように共有していくかという点に疑問が残る。	1	

24	第4章 導入機能の検討	P11 2 配送エリア P18 4 適正な食物アレルギー対応	園児から中学生まで同じ献立になるのは？今まで食材の切り方にまで配慮していたが、同じように発育段階に応じたことをしてほしい。 アレルギー食、除去食等食べるまでに数人が携わられると思われる。今まで作った方が直接渡すことができていたので安心だったが、手違いが起こる可能性が高くなるのではないかと不安がある。学校側での受け取り等の人材はどのようにするのか。 台車、エレベーター等の整っていない学校がほとんどだと思います。設備をしてもらえるのですか？安全で衛生的な保管場所は新設するのか。	1	本計画では、11 ページの 2 配送エリアにおける（仮称）東部給食センターエリアの幼稚園 2 園については、いただいたご意見のような課題があることから、今後の研究課題として検討を継続することとしております。 適正な食物アレルギー対応につきましては、18・19 ページに記載しているように食物アレルギー専用の調理室の設置やアレルギー専用食器などの施設等の整備を行うとともに、配送時の受け渡しシステムの構築や学校との連携強化を行い、安全面に最大限配慮したハード面・ソフト面の整備に取り組むこととしております。 また、学校関係者や保護者への説明会でいただいた意見として 25 ページの(2)アレルギー対策について、今後、栄養教諭等の関係者と綿密な調整を行い、特に重点をおいて取り組むこととしております。食物アレルギー対応は、命にかかわるため、「児童生徒の安全性を最優先」として、関係者に意見をいただきながら慎重にその仕組みづくりを行い、保護者へも分かりやすい情報発信を行いたいと考えています。 具体的には、学校関係者や給食関係者、保護者等で組織する「西条市学校給食会」の専門部会として、（仮称）食育推進・食物アレルギー対応等検討部会を設置し、栄養教諭等の意見を反映して調整を進めることとしております。 次に、学校側の受け取りについてですが、今後（仮称）東部給食センター配送校の配膳室について、学校との調整を行い改修等の設計を行っていく予定です。また、受け取り等の人員体制についても、栄養教諭、学校薬剤師等に相談し、保健所等の指導をいただきながら、慎重に調整を進めていくこととしております。
----	----------------	--	--	---	--

25	第5章 事業手法の検討	P8 実行可能性の比較 P14 6 用地選定 P15 1 安全で安心な学校給食 P18 4 適正な食物アレルギー対応 P19 5 安定かつ効率的な給食施設 P23 事業手法の検討 P25 特に注意すべき事項	大規模の給食センターにすることで、もし食中毒などの問題が発生した場合の対応などにとっても不安を感じる。 基本計画では、調理後2時間以内に喫食のできる体制・配送となっているが、建設場所も示されていない。市民への説明が不足していると思うが、今回のパブリックコメントにおいても意見募集の趣旨が明確でないと思う。 施設整備においては、コスト重視されていると感じる。子供たちへの食育に関することやアレルギー食対応などを最優先に考えて進めてもらいたい。 事業手法の検討については、これまで通り、市直営で進めてもらいたい。検討結果はいつ出るのか。出たら市民への周知、説明の機会は設けていただけるのか。具体的な給食内容や運営方法を示していただき、再度、意見できる機会を設けてもらいたい。	1	本計画(案)の策定に当たりまして、その内容の骨子となる「学校給食施設整備基本計画の方向性」について、昨年11月から本年2月の間に、学校関係者、保護者、一般市民の方を対象とした説明会を計10回実施いたしました。 施設整備におきましては、3・4ページに記載しております5つの整備目標に沿って計画を作成しております。 また、説明会でいただいた意見として25ページの「資料1:施設整備において特に注意すべき事項」(食育の推進、アレルギー対策、地産地消の推進など)につきましては、今後、栄養教諭等の関係者と綿密な調整を行い、特に重点を置いて取り組むこととしております。 食中毒などへのリスクへの対応としましては、学校給食衛生管理基準及びHACCP(ハサップ:危害分析重要管理点方式)の考え方に基づいた施設整備を行うことで、異物混入や食中毒事故の発生を未然に防ぎ、より完全な衛生管理ができるものと考えております。 2時間喫食については、(仮称)東部給食センター及び(仮称)西部給食センターの配送エリア内であればどの位置からでも片道概ね30分以内の配送が可能であることを確認し、調理後の積込・配送・配膳等のトータルで2時間以内の喫食が可能であると判断しております。 今年度においては、本計画を策定後、用地選定や事業方式の選定など、より具体的な検討に入ることとしており、今後とも、説明会等を通じて保護者などの意見を参考としながら、学校関係者、給食関係者と連携して進めてまいりたいと考えています。 新給食センターの事業手法の検討につきましては、23ページに記載しておりますが、仮にPFI方式等が採用され、調理等が民間事業者へ委託されることとなっても、献立作成や食材購入及び、衛生管理や安全対策は市が責任をもって実施することとしております。
----	----------------	--	---	---	---

26	第 5 章 事業手 法の検 討	P21 第 5 章事業 手法の検討 P23 2 事業手法 の検討 P26 説明会アン ケート結果	これまで給食運営検討委員会を設置し「西条市学校給食の在り方について」まとめた意見書をもとに「西条市学校給食施設整備基本計画(案)」を策定されたということで、自校(単独)方式から給食センター(共同調理場)方式への移行は、『今後将来を見据えたら仕方ないのかな』というのが正直な感想です。 今回のパブリックコメントについては、市広報、市ホームページ、ライン等で募集のお知らせが掲載されているが、「西条市学校給食施設整備基本計画(案)」そのものについて、市民全体に十分な説明がされたのかが疑問であるし、また、意見募集の趣旨については明確なものが書かれていないため、市民としてもなかなか意見しにくいのではないかと思う。 説明会にも参加させていただいたが、説明会や個別アンケートで意見聴取された内容は資料に掲載されているが、その内容がどのような場で議論され、質問や意見に対する市の考え方がどうなのか？の回答も掲載してほしい。 「センター化反対の声もあったと思うが、この時期に今更声を上げて、計画の見直しや再検討していただける余地はあるのか？もう意見しても遅いのでは」との声を耳にしています。 説明会で事業手法について質問しましたが、検討中ということでした。今回の資料でも給食運営についての詳細は提示されていません。PFI(民間委託)方式を検討されているという説明でしたが、いつ検討結果が出るのか？その内容は市民や関係団体に説明していただけるのか？再度の意見集約の場を設けていただけるのか？お尋ねします。 学校給食法では「教育の一環としての学校給食」が明確に位置づけられており、地元産の食材を利用するなど「食育	1 給食センター方式への移行について、ご理解をいただきありがとうございます。 本計画(案)の策定に当たりまして、その内容の骨子となる「学校給食施設整備基本計画の方向性」について、昨年 11 月から本年 2 月の間に、学校関係者、保護者、一般市民の方を対象とした説明会を計 10 回実施いたしました。本計画(案)は、その説明会等でいただいた意見を次の 5 項目に反映しております。 1 点目は、5 ページの 1 の(2)給食提供対象で、幼稚園の取り込みについて、献立面、調理面などの課題があるという意見から、検討中といたしました。 2 点目は、14 ページの 6 用地選定で、市の所有地を活用すれば財政面で有利になるとの意見があり、候補地の条件として取り入れました。 3 点目は、17 ページの 2 の(2)2 献立制の検討及び調理技術の向上で、2 献立の採用について、2 時間喫食の関係、食材調達面、地産地消や手作り給食の面から、導入について検討することとしました。 4 点目は、18 ページの 3 食育や地産地消の推進について、食育の観点から ICT の積極的な活用への要望があり、給食センターから ICT 機器を活用した情報発信を行うための施設整備を取り入れることとしました。 5 点目は、23 ページの 3 事業方式による責任の分担で、事業方式の選定において民間活用を実施する場合、給食の質を懸念する意見から、市と民間側の責任分担について明記し、市が責任をもって実施する旨を追加しました。 また、学校関係者や保護者等への説明会でいただいた意見として 25 ページの「資料 1:施設整備において特に注意すべき事項」については、今後、栄養教諭等の関係者と綿密な調整を行い、特に重点を置いて取り組むこととしております。 今年度においては、本計画を策定後、用地選定や事業方式の選定など、より具体的な検討に入ることとしており、今後も、説明会等を通じて保護者などの意見を参考としながら、学校関係者、給食関係者と連携して進めてまいりたいと考えています。新給食センターの事業手法の検討につきましては、23 ページに記載しておりますが、仮に PFI 方式等が採用さ
----	--------------------------	---	--	---

			の実践」も広がり、学校給食日本一を競う「全国学校給食甲子園」で西条市は2年連続受賞しています。栄養士と調理員の連携の素晴らしさは自校式ならではの良さが成果に繋がったのではないのでしょうか。センター方式に移行後も、こうした技術やスキルの継承ができ「学校給食の目的・目標」を果たせるよう、市直営での給食運営を希望します。PFI(民間委託)には反対です。効率やコスト面だけを重視するのではなく、センター化になると栄養士や調理員が直接子どもたちと関わる機会が少なくなるため、特にアレルギー対応の子どものことや食育等、子どもたちを最優先で考えていただきたいです。 教育委員会、学校、栄養士、現場の調理員たちが一緒になって、安全・安心な給食、温かい手作りの給食が提供できるようすすめていっていただきたいです。		れ、調理等が民間事業者へ委託されることとなっても、献立作成、食材購入及び衛生管理や安全対策は市が責任をもって実施することとしております。
27	その他	P25 特に注意すべき事項	学校給食衛生管理基準の中で、学校給食施設の実で意見取り入れてとあります。その部分は十分配慮し計画されているのでしょうか	1	学校給食衛生管理基準では、施設整備の設計の段階で保健所等の助言を受けることや、栄養教諭等の意見を取り入れ施設整備を行うことが明記されています。 施設の設計につきましては、今後、建設用地が決定し敷地条件に見合った設計を行う段階で、保健所等の助言を受けることとしています。また、栄養教諭等の意見反映については、学校関係者や給食関係者、保護者等で組織する「西条市学校給食会」の専門部会として、(仮称)食育推進・食物アレルギー対応等検討部会を設置し、栄養教諭等の関係者と綿密な調整を行い進めることとしております。
28	その他	P25 特に注意すべき事項	・東部給食センターを作る計画にあたって、 現場で実際に調理する現場を指導・運営する学校栄養教諭の意見を聞き、あわせて給食センターの経験のある学校栄養教諭の意見も聞き、設計や機械の選定、図面作成の最初の段階から携わり、協力して計画を進めていっていただきたいと思います。実際に調理、配食す	11	学校給食衛生管理基準では、施設整備の設計の段階で保健所等の助言を受けることや、栄養教諭等の意見を取り入れ施設整備を行うことが明記されています。 施設の設計につきましては、今後、建設用地が決定し敷地条件に見合った設計を行う段階で、保健所等の助言を受けることとしています。 また、栄養教諭等の意見反映については、学校関係者や給食関係者、保護者等で組織する「西条

			る現場の意見を取り入れることで、調理の流れ、機器の操作、作業動線等がわかり、たくさんの給食を効率的により安全でおいしく提供できると考えます。		市学校給食会」の専門部会として、(仮称)食育推進・食物アレルギー対応等検討部会を設置し、栄養教諭等の関係者と綿密な調整を行い進めることとしております。
29	その他	P25 特に注意すべき事項	・給食回数の集計について 給食に関わる事務作業を教員が行うこと(給食回数を数える等)は、大変な業務負担になるため、センターで行ってほしい。もしくは学校事務担当のスタッフを配置してほしい。	1	新給食センターにおいては、給食回数の集計は、給食センター職員が行うこととなります。学校側には、必要な給食数(行事等での変更)を給食センターへ連絡していただくこととなる予定です。詳しくは、(仮称)東部給食センターの配送校で組織する「(仮称)連絡協議会」で、取り決めることとなります。現在、自校方式の学校で行っている食材購入の契約や食材の支払いなどの業務は、すべて給食センターが一括して行うこととなります。 また、教員の業務負担を軽減することなどを目的として、文部科学省から「学校給食費徴収・管理に関するガイドライン」が公表されており、本市においても(仮称)東部給食センターの供用開始を目途に、学校給食費の公会計制度の導入について検討・準備を進めるよう考えています。
30	その他	P25 特に注意すべき事項 P26 説明会アンケート結果	説明会によるアンケート結果を記載してくれており、市民の考えを知ることができたのはとても良かったです。アンケートの中に「ごみが有料になっても水道代を払っても子供たちのために予算を使おうと試行錯誤して考えてほしい。その結果のセンターであれば保護者への伝わり方も違うと思う。」とありました。最後まで粘って、市民や関係者と意見を出し合い、よりよい給食の形が導き出されることを願います。 また、アンケートには意見の他に提案や疑問が多くありました。とても貴重なものですので、それらに対する市の回答を知りたいと思います。 基本計画では、様々な面を考慮し、実現すれば素晴らしい給食体制ができると思います。浸水予想地区以外の用地確保、アレルギー専用室の稼働と誤食の確実な回避、手作りメニュー献立やリクエスト給食等の実施、県配置の栄養教諭等のきめ細かな食育活動、地元産の	1	本計画(案)の策定に当たりまして、その内容の骨子となる「学校給食施設整備基本計画の方向性」について、昨年11月から本年2月の間に、学校関係者、保護者、一般市民の方を対象とした説明会を計10回実施いたしました。 本計画(案)は、その説明会等でいただいた意見を次の5項目に反映しております。 1点目は、5ページの1の(2)給食提供対象で、幼稚園の取り込みについて、献立面、調理面などの課題があるという意見から、検討中といたしました。 2点目は、14ページの6 用地選定で、市の所有地を活用すれば財政面で有利になるとの意見があり、候補地の条件として取り入れました。 3点目は、17ページの2の(2)2 献立制の検討及び調理技術の向上で、2 献立の採用について、2 時間喫食の関係、食材調達面、地産地消や手作り給食の面から、導入について検討することとしました。 4点目は、18ページの3 食育や地産地消の推進について、食育の観点からICTの積極的な活用要望があり、給食センターからICT機器を活用した情報発信を行うための施設整備を取り入れることとしました。

			安全な食材を利用した循環型社会、全国に誇る西条モデルとして構築してほしいです。		5 点目は、23 ページの 3 事業方式による責任の分担で、事業方式の選定において民間活用を実施する場合、給食の質を懸念する意見から、市と民間側の責任分担について明記し、市が責任をもって実施する旨を追加しました。また、説明会でいただいた意見として 25 ページの「資料 1: 施設整備において特に注意すべき事項」(食育の推進、アレルギー対策、地産地消の推進など)につきましては、今後、栄養教諭等の関係者と綿密な調整を行い、特に重点を置いて取り組むこととしております。 具体的には、学校関係者や給食関係者、保護者等で組織する「西条市学校給食会」の専門部会として、(仮称)食育推進・食物アレルギー対応等検討部会を設置し、栄養教諭等の意見を反映して調整を進めることとしております。 今年度においては、本計画を策定後、用地選定や事業方式の選定など、より具体的な検討に入ることとしており、今後も、説明会等を通じて保護者などの意見を参考としながら、学校関係者、給食関係者と連携して進めてまいりたいと考えています。
31	その他	P25 特に注意すべき事項 P26 説明会アンケート結果	今後も定期的に説明会を開催し、保護者の意見も少なからず取り入れてほしい。	1	本計画では、学校関係者や保護者への説明会においていただいた意見を次の 5 項目に反映しております。 1 点目は、5 ページの 1 の(2)給食提供対象で、幼稚園の取り込みについて、献立面、調理面などの課題があるという意見から、検討中といたしました。 2 点目は、14 ページの 6 用地選定で、市の所有地を活用すれば財政面で有利になるとの意見があり、候補地の条件として取り入れました。 3 点目は、17 ページの 2 の(2)2 献立制の検討及び調理技術の向上で、2 献立の採用について、2 時間喫食の関係、食材調達面、地産地消や手作り給食の面から、導入について検討することとしました。 4 点目は、18 ページの 3 食育や地産地消の推進について、食育の観点から ICT の積極的な活用の要望があり、給食センターから ICT 機器を活用した情報発信を行うための施設整備を取り入れることとしました。 5 点目は、23 ページの 3 事業方式による責任の分担で、事業方式の選定において民間活用を実施する場合、給食の質を懸念する意見から、市と民間

					側の責任分担について明記し、市が責任をもって実施する旨を追加しました。 また、学校関係者や保護者への説明会でいただいた意見として 25 ページの「資料 1: 施設整備において特に注意すべき事項」については、今後、栄養教諭等の関係者と綿密な調整を行い、特に重点を置いて取り組むこととしております。 今年度においては、本計画を策定後、用地選定や事業方式の選定など、より具体的な検討に入ることとしており、今後も、説明会等を通じて保護者などの意見を参考としながら、学校関係者、給食関係者と連携して進めてまいりたいと考えています。
				61	