岡崎市西部学校給食センター整備基本計画（案）に対する意見と市の考え方

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| No | 意見 | 市の考え方 |
| １ | 地場産物の導入等・・・のコンセプトで、具体的に地場産物を何％取り入れるか（コメ以外で）目標を持ってください。 | 地場産物については、西部学校給食センターだけの取組みではなく、市内にある４センター全体での取組みとなります。そのため、学校給食における地場産物の使用割合の目標を、今年度中に策定予定である岡崎市学校教育等推進計画で示していきます。 |
| ２ | 卵、乳以外に取り入れるということですが、何品目いつまでに実施するか明確にしてください。 | 具体的な品目数や実施時期は今後検討していく献立内容や人員体制等を踏まえて判断していく必要がありますので、現時点で明確にすることはできません。 |
| ３ | 食物アレルギーへの対応について。  アレルギーを持つこどもの母親です。  計画案に卵・乳除去食の提供が含まれておりとてもありがたく思っています。  もし食物アレルギーの子供が増えているのであれば、除去食を提供するだけでなく、一般給食で使われているパンやカレールーなどを卵・乳不使用のものにしていただけるとより良いと思います。  また、小学校の現状を知りませんが、保育園では除去食のこどもは何もおかわりができないので除去対象食物以外のおかわりができると良いです。（誤食は命にかかわるので難しいと思いますが。） | 学校給食では、小中学生ともカレールーは卵・乳不使用の物を使用しています。しかし、中学生は、カルシウム強化で脱脂粉乳を加えています。  パンなど全てにおいて不使用ということは難しいですが、可能なものは取り入れていければと思います。  また、おかわりは現在もアレルギー対応献立以外はできています。除去食については、おかわりできない代わりに始めから提供量を増やしてお配りしております。 |
| ４ | アレルギー対応のできる給食センターは良いと思います。  愛知県は農業県でもあるので、もっと地場農産物の割合は上げられるのではないかと思います。  市内に有機農家の方もいらっしゃるので、有機農産物を積極的に取り入れていただきたいです。給食の献立スケジュールを柔軟にしていただき、自然などの天候による農作物の遅れに対応していただければ少しずつ可能になるのではないかと思います  調味料を出来るだけ無添加で、子どもの味蕾を育てるものに変えていただきたいです。  和食に牛乳は合わないので、毎食牛乳をつけるのはやめていただきたいです | 給食の食数が多く、食材を予定日に納品してもらわなければならないため、献立は３か月前に確定します。そのため献立の内容を農作物の遅れに対応するのは難しいです。  調味料は、なるべく無添加のものを選ぶようにしています。  栄養素を充足する中でカルシウムは不足しがちな状態にあります。牛乳摂取は成長期に必要な食品としてカルシウムだけでなく、たんぱく質を摂取する上でも大切な役割もしています。また、牛乳以外で１食当たりに必要なカルシウムを摂取しようとすると子ども達の苦手とする小魚や海藻類を多く使用していかなければならないため、嗜好とのバランスを考えると牛乳は必要だと考えています。 |
| ５ | 従来のｐｐ、ｐｅｎ樹脂ですが、できれば強化磁器食器を導入してください。 | 基本的は従来のPEN樹脂製を考えていますが、食育的な観点からふさわしい材質及び食器を今後選定していきたいと考えています。 |
| ６ | 災害備蓄食材調達業務は市が実施とあるが、敷地内に備蓄倉庫の設置の計画があるのか明記されているか | 「第４章施設整備に関する条件」にある「４－５施設整備における諸室要件」内の「表４-10：主要諸室の概要」で災害用備蓄倉庫の記載があるとおり設置することを計画しています。 |
| ７ | 設計から維持管理までを一括委託するＰＦＩ方式およびＤＢＯ方式はとるべきではない。従来の北部および東部方式にとどめるべき。  維持管理は地元事業者の参入がしやすく、ひいては事故などに対して迅速な対応が可能となる。 | 仮にPFI方式等を採用した場合でも地元事業者の参入に配慮した計画を検討します。 |
| ８ | 40年と言わず、長期運用可能な施設を望みます。 | 岡崎市公共施設等総合管理計画を踏まえ、築40年程度で建替えによる更新を行うものとしますが、少しでも施設が長期運用につながるよう、適切な維持管理に努めてまいります。 |
| ９ | 北部・東部学校給食センターで抱えている問題点が読み取れない。人（運営管理面）、物（施設仕様、機材面）、金（運営経費、建設費用面）について現状の問題点を一覧表にまとめるべき。 | 北部・東部学校給食センターを始めとする現在の学校給食センターは、給食の献立を１種類のみ提供していますが、新しい西部学校給食センターでは、衛生管理を徹底し、調理後２時間以内に給食できるように複数の献立を提供していく予定です。そのため、運用面や施設内容が大幅に異なることにより、既存のセンターとの比較が困難なため、本計画に記載することを考えておりません。 |
| 10 | 将来予測を児童・生徒数のみでなく、人・物・金などの切り口で課題を具体的に示し、将来をあらゆる面から予測するべき | 今回の基本計画は西部学校給食センターについてのみですが、将来的な食数減少を踏まえ、市の財政状況に応じた給食センターの集約等についても継続して検討していきます。 |
| 11 | 建屋構造仕様を含めあらゆる面で目指すゴール、目標を定めるべき | 基本計画で目指す施設は、基本コンセプトに示すとおりです。これを目指すゴールとし、より費用対効果の高い手法を採用します。 |