

仙台市学校給食施設基本方針(中間案)に関する意見の概要と本市教育委員会の考え方について

■「3 課題」に関するご意見(7件)

No	ご意見の概要	本市教育委員会の考え方
1	<p>老朽化への対応について、当然、安全面や仕事の効率化を考え、予算をかけて改修すべきである。その時には、地場産物の野菜についている土などを洗浄する器具も設置して欲しい。納品している農家の方や給食室で働く方の苦労を減らすことができる。東京武蔵野市など各地で導入されている。</p>	<p>給食施設に関しては、「仙台市公共施設総合マネジメントプラン」や「仙台市学校施設の長寿命化に向けた方針」に基づき、計画的に改築や大規模改修を進めております。</p> <p>また、調理や洗浄に使用する機器については、他都市の事例も参考にしながら、給食施設の面積や作業工程等を踏まえ、適切な機器を選定してまいります。</p>
2	<p>今後、児童・生徒数が減少していく中、教育の在り方、学校の在り方について検討していく必要があると思う。</p>	<p>本方針は、学校のあり方の中でも、学校給食に焦点を当てたものとなっております。児童生徒数の減少等を見据え、安全安心な学校給食を将来にわたって安定的に実施するため、引き続き給食施設全体における効率的な運営体制を検討してまいります。</p>
3	<p>学校給食の必要性を考えると、今の給食単価で給食を作るのは非常に困難であると思う。給食無償化となった時の対応もあわせて考えておく必要がある。</p>	<p>給食費の無償化に関しては、自治体間の格差が生じないように、全国一律の制度創設と財源措置に向け、引き続き国に対して要望を行ってまいりますと考えておりますが、本市では、令和4年度より食材料費の物価上昇分について予算を計上し、献立を工夫しながら栄養バランスや量を保った給食の提供に努めているところです。</p>
4	<p>近年の働き手不足については、外部委託先においても同様の問題を抱えており、このままでは製造ができない状況となる。</p> <p>また、委託先工場の建物設備の老朽化は仙台市同様に抱えている問題であり、対応に待たなしの状況だが、資金不足等により、思うようには進んでいない状況にある。他県では提供したくてもできずに給食事業から撤退するところも増加している。委託元としてこのような状況も検討されるべきと思う。</p>	<p>委託先とも適宜情報共有や視察等を行いながら、安定的な給食提供に努めてまいります。</p>
5	<p>給食施設の老朽化について、築後30年以上経過する学校が約65%とあるが、ずっと前からわかっていたことで、もっと以前から建て替えなどの数や順番など計画的な対応が必要だったのではないのか。</p>	<p>本市では、「仙台市公共施設総合マネジメントプラン」や「仙台市学校施設の長寿命化に向けた方針」に基づき、築年数や施設設備の劣化状況等を確認しながら、改築や大規模改修を進めております。事業費の効率的な執行及び平準化、施設の長期利用等の観点も考慮しながら、引き続き計画的な老朽化対応に努めてまいります。</p>

No	ご意見の概要	本市教育委員会の考え方
6	人的リスクの高まりとあるが、親子給食にした場合、給食を作る学校（親校）において、人員が不足したり、機材トラブルが発生した場合、親校だけでなく、給食を受ける学校（子校）にも提供が出来なくなるリスクも考えられるが、そのようなリスクへの対応について中間案に記載されていない。	親子方式の場合、親校における給食調理等の問題が子校にも及ぶものと認識しておりますが、学校現場の声を踏まえ、効果的な人員体制を検討するとともに、親校と子校の連絡体制の整備等、速やかに情報共有を図る仕組み作りも検討してまいります。
7	使用しなくなった子校の施設（給食室など）はどうするのか。配膳室など給食を運ぶ場所は使用すると思うが、その隣にあった施設（給食室など）をそのままにしておくことは衛生的によくないと思われ、衛生面を確保するために何らかの工事が必要となり、その費用は中間案に記載されている費用に含まれているのか。費用については親校では、作る数が増えることによって新しい機材や人員も必要になると思うが、そういった金額なども考えるとはたして親子給食にメリットがあるのか疑わしい。	親子方式等への移行にあたり、調理室となっていたスペースの活用については、給食提供を受けるために必要な配膳室への転用等も含め、学校の改築や大規模改修の計画等と併せて検討してまいります。中間案の給食単価は、児童生徒1日1人当たりに係る給食施設の整備や維持管理運営に要する費用となっており、単独調理校を子校とした場合の費用を示したものではありませんが、親子方式へ移行する場合の親校に係る人件費・搬送費等の増加費用や単独調理校の改築等に係る整備費も踏まえた上で、全体として費用の削減を見込んでいます。

■「4 各実施方式の検討」に関するご意見(3件)

No	ご意見の概要	本市教育委員会の考え方
8	単独調理校のメリットは衛生管理、食育、アレルギー対応、提供時間、リスク管理などの面で、他方式に比べても、断然優れているのはあきらかである。	本市では、いずれの実施方式においても、学校給食衛生管理基準等を踏まえた衛生管理、本市の栄養教諭等による食に関する指導、除去食等の食物アレルギー対応を行っております。また、提供時間については、親子方式は近隣校からの搬送であり、学校給食センターについては搬送時間を考慮し保温食缶を使用しているため、単独調理校と変わらない温度での提供が可能となっております。リスク管理に関しては、複数の学校に給食を提供している学校給食センターは災害等による影響が大きくなりますが、単独調理校が災害や学校の改修等で給食室が使用できない際などに一時的に代替提供を行う役割も担っており、本市ではそれぞれの実施方式の特性を活かしながら学校給食の安定的な実施を図っております。

No	ご意見の概要	本市教育委員会の考え方
9	食物アレルギー対応食について、単独調理校は学校給食センターより高度な対応を行っていると感じたことがある。児童生徒の急な転出入による食物アレルギー対応食の提供のための保護者等とのやりとり等栄養士の負担と責任が一層増え、事故が起こるリスクがあると考えられる。	食物アレルギー対応については、単独調理校と学校給食センターでは設備等が異なるため対応可能な範囲が異なりますが、いずれも保護者との面談等を通じ、丁寧に要望を確認しながら対応しているところです。また、児童生徒の急な転出入に関しては、事故が起きないように設備や人員体制等を考慮した上で、学校として可能な範囲での対応を行ってまいります。
10	単独調理校であれば学校行事や、時間変更にも柔軟な対応が可能だと思うが、親子方式ではどこまで対応ができるのか。	親子方式への移行にあたっては、親校と子校の学校行事や給食時間等を考慮し、対応可能な範囲等について確認を行いながら、可能な限り負担が生じないように調整してまいります。

■「5 基本方針」に関するご意見(27件)

No	ご意見の概要	本市教育委員会の考え方
11	単独調理方式をなくす一方、給食センターは災害時等を考え増設して欲しいと思う。 あとは、やはり人員が減少しているとはいえ、地域の雇用を担っている面もあると考える。 その際は、事故のリスクと給食の品質への影響等を考え、配達地域が渋滞しない場所へ設置して欲しいと思う。	既存の給食施設の有効活用の観点も踏まえ、本市全体で効率的かつ安定的な運営体制を検討してまいります。
12	各方式を検討されるのは大変結構なことだが、併せて主食部分の配送についても考える必要がある。現状配送については時間指定、場所指定等通常民間ではやらないことをやっているようだ。市側も全体を考えた効率化、省力化を検討すべきである。	主食の配送方法に関する見直しは現在予定しておりませんが、委託先とも適宜情報共有や視察等を行いながら、安定的な給食提供に努めてまいります。
13	今まで通りでお願いしたい。自校方式でできるようにして欲しい。	本方針は、学校給食の充実を図り、かつ持続的に実施していくため、児童生徒数の減少に伴う給食単価の上昇、欠員による給食提供体制への提供といった人的リスクの高まり等の課題を抱える一定規模を下回る単独調理校の見直しを図るものであり、今後もそれぞれの実施方式の特性を活かしながら、安定的な学校給食の運営体制を図ってまいります。

No	ご意見の概要	本市教育委員会の考え方
14	<p>基本方針の概要を見たときにまず思ったことだが、結局どうしていくのが伝わってこない（伝わりにくい）と思った。概要版ではない資料も拝見した。</p> <p>単独調理校方式の学校へ子どもが通っているが、味は美味しく献立も工夫されており昨今の物価高のなか大変な努力をされて給食を提供してもらい、ありがたく感じている。</p> <p>単独調理校の給食は美味しいと実感もするし、そういった声をまわりからも聞く。給食単価を比べると割高となるようだが、単独調理校はそのままでいてほしい。</p> <p>給食は子どもたちの成長を支える大切な役割を担っている。それだけではなく、学校での楽しみのひとつともいえると思う。</p> <p>単価や人員のことを考えると、給食センター方式がそれをカバーできるかもしれないが、災害のリスクも十分に考えてもらいたい。費用がかかるのであれば、公的な支援（市が予算を多くとる）を考えてよいのではと思う。</p> <p>少子化がとまらず子どもが減る一方だが、未来を担う存在として子どもたちはとても大切である。そんな子ども達の成長を支える給食なので、ぜひ食べる楽しみや地域への感謝（地産地消）も育んでほしい。</p>	<p>学校給食は、成長期にある児童生徒の心身の健全な発達に重要な役割を果たすものであり、学校生活を豊かにするものであると考えております。</p> <p>単独調理校方式は様々な利点がある一方で、児童生徒数の減少に伴う給食単価の上昇、欠員による給食提供体制への影響といった人的リスクの高まり等の課題を抱えることから、学校給食の充実を図り、かつ持続的に実施していくため、各実施方式の特性や既存の給食施設の有効活用といった様々な点を総合的に考慮した上で、その見直しを図る必要がございます。</p> <p>親子方式等への移行後も食育の推進や地場産物の積極的な活用を図り、児童生徒に喜んでもらえる学校給食の実施に努めてまいります。</p>
15	<p>もし、親校の学校や子校の学校での説明会で反対の意見が出た場合、その学校は親子方式の対象校から除外されるのか。親子方式ありきの説明会にならないのか。</p>	<p>本方針は、学校給食の充実を図り、かつ持続的に実施していくため、児童生徒数の減少に伴う給食単価の上昇や欠員による給食提供体制への影響といった人的リスクの高まり等の課題に対応し、一定規模を下回る単独調理校の見直しを図るものです。保護者や地域の方には本方針の趣旨を丁寧に説明し、ご理解をいただきたいと考えております。</p>

No	ご意見の概要	本市教育委員会の考え方
16	<p>児童生徒の数が少ない場合に、親子方式を導入するのは理解できる。他方で、センター方式への移行には相当な開きがあると考え。私の子どもは、転校により、センター方式の学校から自校調理校に変わったが、子どもの感想では、給食の質がかなり違う。当事者の児童生徒の声を大事にしていきたい。</p> <p>人数が少なくなれば、単価が高くなるのは当然であり、センター方式で大規模化すれば単価は下がるが、その分、質を犠牲にしていると感じる。</p> <p>たとえある程度単価が高くなったとしても、子どもたちに投資する観点で、教育予算を増やすのが、あるべき方向性ではないかと考える。ただし、費用や効率化の面で親子方式へ切り替えることは理解できる。</p> <p>給食は、子どもたちが学校に行くモチベーションにもなっていることで、給食の質は、不登校にも影響している可能性がある。むしろ、センター方式から自校調理校や親子方式の学校を増やすほうがよいのではないかと考える。</p> <p>資料の『仙台市学校給食施設基本方針(中間案)』の12頁目がよくまとめられている。左側の「児童生徒及び保護者」と「地域住民(農家等)」の内容はすべて単独調理校のメリットである。</p> <p>単独調理校のリスクとして挙げられているのは、雇用の面だが、センター方式は働き手と児童生徒が接することがないため、働きがい低く、さらに就業場所が偏ることもあり、むしろ就業希望者が減る要因になり得る。</p> <p>単独調理校では、もしものときは、児童生徒の保護者に募集をかけるなど、様々工夫の余地があり、人材リスクは高くないと考える。</p> <p>総合的に考えると、単独調理校方式のほうがメリットが大きいのではないかと。</p> <p>ぜひ、子どもたちの声を大事にいただき、教育への投資として予算拡充をする方向性へと検討をお願いしたい。</p>	<p>本市では、給食の実施方式に関わらず、栄養教諭又は栄養士が国の基準に基づき、必要な栄養量を満たし、児童生徒の成長に合わせて適切な量となるよう、味付けにも工夫をしながら献立を作成しております。</p> <p>また、本方針は、児童生徒数の減少に伴う給食単価の上昇、欠員による給食提供体制への影響といった人的リスクの高まり等の課題を抱える一定規模を下回る単独調理校の見直しに焦点を当てたものとなっております。</p> <p>試食会の拡充や献立に関する情報発信等を通じて、学校給食センターの給食の良さが伝わるような取組みを検討するとともに、各実施方式の利点や既存の給食施設の有効活用の観点等を総合的に考慮した上で、今後もそれぞれの実施方式の特性を活かしながら、学校給食の充実を図り、持続的に実施してまいります。</p>

No	ご意見の概要	本市教育委員会の考え方
17	<p>子どもが単独調理方式とセンターで作られた給食を両方食べた経験があるが、センターで作られた給食は「美味しくないと」言う。そして質が下がっている揚げ物が出ると下痢をするようになった。</p> <p>私自身もセンター給食が支給されていた県から宮城県に越して、味気ない給食が一転、学校で調理された温かみのある美味しい給食になり、衝撃を受けた。残さなくなった。フードロスがどちらが多いかというデータもぜひご考慮いただきたい。</p> <p>調理担当の方が「はりはり漬け」のレシピを載せた配布物が、うちの長女が初めて家族のために作ってくれるきっかけにもなった。食育にもなっているし、作り手も食べる側も顔が見える安心感と責任感もご考慮いただきたい。</p> <p>人との繋がりがコスト削減のために無くなっては、本来の教育の意義から離れているように思う。そこにはコストを惜しまずに、顔が見える調理者のもとで、「ごちそうさまでした」と伝えられる環境をどうか残していただきたい。</p> <p>単独調理、親子方式を未来に残したい。日本の誇りだと思う。</p>	<p>本市では、給食の実施方式に関わらず、栄養教諭又は栄養士が国の基準に基づき、必要な栄養量を満たし、児童生徒の成長に合わせて適切な量となるよう、味付けにも工夫をしながら献立を作成しております。</p> <p>残食量は各学校の状況により異なりますが、引き続き、残食量の調査等を通じて、献立内容の改善を図ってまいります。</p> <p>また、親子方式等への移行にあたっては、給食提供を行う親校や学校給食センターとの連携をより密にするとともに、食育指導の機会の増加、試食会の拡充等、児童生徒や保護者に身近に感じてもらえるような取組みを検討し、食育のさらなる推進にも努めてまいります。</p>
18	<p>私は小学校の教員をしていた。仙台市内5校勤務したが、3校が単独調理校だった。子どもたちは材料を運んでくださる方々、調理してくれる調理員の方々を常に視野に入れて生活し、給食が人とのつながりと労働の基になっていることを直に学んでいた。給食は食べることのみが目的ではない。学校教育では材料を提供してくださる方々、作ってくださる方々への深い感謝と働くことの意味を直に学ぶことが大切である。経済効率を優先する給食センター方式への拡大方針には反対である。学校教育の根幹を何に置くのかを考える時、材料を提供してくださる方々への感謝と調理員さんへの敬意、働く人々の姿が見えることが大切なことではないかと思う。給食は教育の一環である。経済効率を優先させることにより、この大切な営みを軽視してはいけない。給食センターでの調理は冷凍食品に依存することが多く、海外から輸入される食材も多いと聞く。成長期の子どもたちの健康と味覚が増進される給食であってほしいと思う。単独調理校を減らさず存続させるよう希望する。さらに単独調理校の拡大を希望する。</p>	<p>学校給食は、食生活が食に関わる人々の様々な活動に支えられていることへの理解を深めるとともに、児童生徒の心身の健全な発達や食に関する指導を効果的に進めるための「生きた教材」として重要なものと考えております。</p> <p>本方針は、学校給食の充実を図り、かつ持続的に実施していくため、児童生徒数の減少に伴う給食単価の上昇、欠員による給食提供体制への影響といった人的リスクの高まり等の課題を抱える一定規模を下回る単独調理校について、親子方式への移行を進め、それが困難である場合には、学校給食センター方式への移行を進めるものです。</p> <p>本市では、野菜や果物等の一部の品目について県内産の指定ができるような食材発注に係る規格書の改訂等により、学校給食センターにおいても地場産物の積極的な活用を図っており、親子方式や学校給食センター方式への移行にあたっては、食育の推進や地場産物の積極的な活用等、学校給食のより一層の充実に向けた検討を進めてまいります。</p>

No	ご意見の概要	本市教育委員会の考え方
19	<p>学校給食センターからの給食をいただいているが、近隣の単独調理校は、自校の給食室で作った給食を食べているので、お弁当の日がほとんどない。</p> <p>対して自分の子どもが通う小学校は、先生たちの会議などがある際、他校は給食なのに、お弁当の日が年に何度もある。</p> <p>4時間でお弁当を食べて、直ぐに帰宅する日が何度もあり、他の学校はそうじゃないのに??不公平感が多すぎる。</p> <p>生徒数が多くて、自校で給食を作っているからなのか? 同じ4時間の日でも、給食を食べてくるよ! と友人からいつも聞くので、なぜ給食センターで給食を作ると、4時間授業の日はお弁当なのか? いつもいつも、納得できない。</p> <p>市内全部の学校で、給食センター制度にしていればいいのではないかと思う。</p> <p>老朽化などが進んでいるならば、始めに給食センターの設備を整えてから、一斉に給食センターに切り換えるといいのでは? と思う。</p> <p>そうすれば、より低予算で食べられるのでは? と思う。</p> <p>ご検討をお願いしたい。</p>	<p>給食の年間実施回数は、本市が食に関する指導の充実等の観点から各学校に示している回数を下限とした上で、各学校が授業や学校行事等の教育活動等を踏まえて設定しており、この考え方は、単独調理校と給食センター対象校で同様です。</p> <p>また、本方針は、児童生徒数の減少に伴う給食単価の上昇、欠員による給食提供体制への影響といった人的リスクの高まり等の課題を抱える一定規模を下回る単独調理校の見直しに焦点を当てたものとなっております。</p> <p>本市では、今後も、単独調理校方式・親子方式・学校給食センター方式それぞれの実施方式の特性を活かしながら、本市全体で効率的な運営体制を図りつつ、安全で安心な学校給食の安定的な実施に努めてまいります。</p>
20	<p>少子化に歯止めがかからない中、人手不足もあり、児童数の減少した単独調理校が給食センター方式になるのはやむを得ないが、地震や突発的な危機的現象により給食センターが使用不可になる場合も考えられるため、費用や人員の兼ね合いもあるのは重々承知しているが、地域の雇用の受け皿にもなるので、可能な限り単独調理校を残してもらいたい。</p>	<p>本方針は、学校給食の充実を図り、かつ持続的に実施していくため、児童生徒数の減少に伴う給食単価の上昇、欠員による給食提供体制への影響といった人的リスクの高まり等の課題を抱える一定規模を下回る単独調理校について、親子方式への移行を進め、それが困難である場合には、学校給食センター方式への移行を進めることとしています。</p> <p>複数の学校に給食を提供している学校給食センターは災害等による影響が大きくなりますが、単独調理校が災害や学校の改修等で給食室が使用できない際などに一時的に代替提供を行う役割も担っており、本市では今後もそれぞれの実施方式の特性を活かしながら、学校給食の安定的な実施を図ってまいります。</p>

No	ご意見の概要	本市教育委員会の考え方
21	<p>学校給食法二条の学校給食の目的や、食育基本法の立場に立てば、今後も自校式を続け、または新潟県五泉市のように、センター方式から自校式へ転換していくことが望ましいと考える。</p> <p>不妊や流産が増加しており、少子化にもかかわらず、アレルギーやアトピー、発達障害や自閉者などの病気の子どもが増え、特別支援学校や特別支援学級に通う児童生徒は、10年前の2倍に増えている。これは、原発事故が一因かもしれないし、ネオニコチノイド系農薬や除草剤グリホサート、遺伝子組み換え食品、食品添加物、化学調味料など、不自然な食べものの影響も考えらるという研究者も多くいる。また、それらは、地球環境を破壊している。原発を含めて、今まで私たち大人が、いのちや健康よりも、生産性、利便性、経済効率のみを追求してきた結果だと受け止めている。</p> <p>予算がないとよく聞かすが、ギガスクールや、原発関連、半導体や陸上養殖など、外資に公金が流れる仕組みの部分には、莫大な予算が投入されている。自治体が契約した事業者の大株主を調べれば、すぐに分かる。米国資本がほとんどである。その一部を、日本人の子どもたちに使うだけで、大きく舵が切れると思う。</p> <p>今後、子どもも農家も減っていついなくなるから…ではなく、このような状況だからこそ、自校式の学校給食で安全安心新鮮な給食を提供すると同時に、地産地消による農業振興にも繋げ、自然環境を守る。また、千葉県いすみ市のように、学校給食をオーガニックにしたことで移住者も増えている自治体もある。広範で長期的な視点を持ち検討していただきたい。</p> <p>市場原理では割り切れない人間的な関係を想定しなければ実現が不可能な内容が「食育」であり、仙台市として、単年度の財政支出よりも、長期的な視野に立ち、経済的な評価では把握しきれない地域住民の食生活改善と、持続的な地産地消を確立することをねらいにして、自校方式を選択していただきたい。</p>	<p>学校給食は、食生活が自然の恩恵の上に成り立つものであることの理解を深める上で、重要なものと考えております。</p> <p>本方針は、学校給食の充実を図り、かつ将来にわたって持続可能な学校給食を実施するため、長期的な視点を踏まえ、児童生徒数の減少に伴う給食単価の上昇や欠員による給食提供体制への影響といった人的リスクの高まり等の課題を抱える一定規模を下回る単独調理校の見直しを図るものです。</p> <p>親子方式等への移行にあたっては、食育の推進や地場産物の積極的な活用等、学校給食のより一層の充実に向けた検討を行うとともに、今後もそれぞれの実施方式の特性を活かしながら、学校給食の安定的な実施に努めてまいります。</p>

No	ご意見の概要	本市教育委員会の考え方
21	<p>(前頁続き)</p> <p>①良い食の教育ができるよう環境を整える。 ②温かいものは温かいように食べられる。 ③調理に携わる人とも会話、交流できる。 ④地域・地元の食材をできるだけ使用し、食の教育ができるような学校給食でありたい。 ⑤家庭での食生活にも良い影響を与えられる。 ⑥非常時や災害等で緊急に対応もできるようにする。 以上のためには、自校方式が最も適していると考え。</p> <p>先述した農薬や除草剤、化学調味料や添加物、遺伝子組み換え食品などはコスト削減に必須で、すべて人工的で不自然なものである。売り上げは素晴らしいが、地球を破壊する一因になっている。しかし、米、大豆、芋や野菜、魚などは、すべて自然からの恵みであり、命のある食べものである。</p> <p>私たち大人が、生産性と利便性と経済効率のみを追求し、いのちのある食べものを粗末にしている社会で、子どもたちのいのちを守り、大切に育むことはできない。子どものいじめや不登校、病気の増加は、当たり前で自然なことである。</p> <p>私たち大人が変わらない限り、子どもたちも、未来も変わらない。</p> <p>自校式をやめないで欲しい。 センター方式から自校式に転換していただきたい。 栄養士も調理員も、安定した雇用さえ確保すれば、不足にはならないと思う。</p> <p>子どもたちの健康と、地球環境を守る仕事は、破壊するよりも十分にやりがいがあると思うからである。</p>	

No	ご意見の概要	本市教育委員会の考え方
22	<p>予算と人手の関係で、自校式から、親子、センター方式へ移行していく予定と理解した。</p> <p>地産地消や、安心安全な給食の提供は、諦めるということか。限られた人数で大量の給食を提供するとなれば、農薬や除草剤が使用された野菜や米、加工食品や冷凍食品を使わざるを得なくなる。ゲノム編集食品も、使う予定なのか。そうなれば、今後さらに、子どもの病気や、流産や不妊が増えていくだろう。</p> <p>実際、うちの子はセンター方式だが、冷凍食品や加工食品もよく使われている。原材料を見ると、果糖ブドウ糖液糖やコーンスターチ、大豆などの遺伝子組み換え食品や、食品添加物がたっぷりと入っており、安全とは言えないと思っている。保護者として、安心できない。</p> <p>クリスマスケーキにおいては、表示されている添加物だけでも、7～10種類ほど使われていて、娘は驚いていた。米国でさえ規制されているトランス脂肪酸（マーガリン）も、たくさん使われている。</p> <p>東京都杉並区では、各校に栄養士を配置し、本物のだしの味を伝えたいという思いから、鰹節、鯖節、昆布からだしをとり、スープは鶏ガラ、豚骨に野菜くずを入れて煮込んでいるそうだ。また、ちまきやカレールウ、ケーキなどはすべて手作り。添加物などは入れていない。</p> <p>減農薬、減化学肥料で大切に野菜を育ててくれている農家さんの地元野菜デーの実施、区内商店街を中心とした契約、食物まごはんの提供、米飯中心の献立（週4回以上）、国内産食材の日など、伝統と特色のある、こだわりの給食を提供できるのは、自校調理ならでのことである。センター方式では困難であろう。</p>	<p>本市では、給食の実施方式に関わらず、学校給食衛生管理基準や、食材等に関する様々な基準を定めた規格書を踏まえ、安全な食材等の選定を行っております。</p> <p>また、学校給食センターにおいても、素材からだしをとった献立の提供、化学肥料や農薬の使用量を通常の半分に減らした市内産の環境保全米の使用、学校給食用パンの原料小麦粉の国産化、野菜や果物等の一部の品目について県内産の指定ができるような食材発注に係る規格書の改訂等により、単独調理校と変わらない食材の選定や調理を行っております。</p> <p>今後、学校給食の充実を図り、かつ将来にわたって持続可能な学校給食の運営体制とするため、単独調理校方式・親子方式・学校給食センター方式それぞれの実施方式の特性を活かしながら、本市全体で効率的な運営体制を図りつつ、安全で安心な学校給食の安定的な実施に努めてまいります。</p>

No	ご意見の概要	本市教育委員会の考え方
22	<p>(前頁続き)</p> <p>仙台市は、どちらの方向を目指すのか。経済最優先の給食施設で、子どもの命や健康を守ることは、不可能である。</p> <p>仙台市に、予算がないとは思えない 使う場所に、課題があるように思う。</p> <p>鈴木宣弘先生のおっしゃる『今だけ、金だけ、自分だけ』の選択はお終いにして、方向転換をしていただきたい。</p> <p>センター方式から、自校調理へ転換し、杉並区のような安全安心な学校給食の提供を、できる場所からしていくことを希望する。</p>	
23	<p>人は1日3回一年間に1095回の食事をするとして、子供にとって給食はその5分の1を占めている。 体は食べたもので出来ている。 子供の体の5分の1は給食で出来ていることを1番に考えるべきだと思う。</p> <p>食育より前に子供の成長を担っていることに気づくべきだと思う。 宮城県の子供達は全国的に見て、体力も弱く肥満更に痩せている子供の数も多いと聞いている。 学力も低く、不登校も多いとか。 様々な要素が合わさっているとは思いますが、まず健康な体づくりの元となる給食に力を入れて欲しいと思う。 仙台の給食は全国的にも貧弱だとも聞いている。 地の物を使った美味しくて量も十分な給食が必要だと思う。 午後からの勉強や運動、そして遊びのエネルギーになり、夕食まで少しのおやつで間に合う十分な給食であるべきだと思う。 地の物を使った作り手の見える食事。温かく美味しい食事は体はもちろん心も満たされ、精神の安定が得られる。 是非センターではなく、単独調理方式が望ましいとは思いますが、せめて親子方式で、新鮮な栄養価の高い食材を使って頂きたい。 子供達が自然と食べ物に関心を持つような給食が食育になると思う。 子供の未来は仙台市の未来でもある。 是非最優先で対応して頂きたい。</p>	<p>学校給食は、成長期にある児童生徒へ栄養バランスのとれた豊かな食事を提供することにより、健康の増進、体位の向上を図る重要なものと考えております。</p> <p>本市では、給食の実施方式に関わらず、栄養教諭又は栄養士が国の基準に基づき、必要な栄養量を満たし、児童生徒の成長に合わせて適切な量となるような献立を作成しており、地場産物の活用にも努めているところです。親子方式等への移行後も、給食提供を行う親校との連携を密にし、学校給食を「生きた教材」として効果的に活用できるよう、食育の推進や地場産物の積極的な活用に努めてまいります。</p>

No	ご意見の概要	本市教育委員会の考え方
24	<p>学校給食は、自校式の方が良い点が多いと思われる。温かいものは温かく食べられる（特にラーメンは冷たかったとよく耳にする）。手づくりが多い。新鮮な地産消品を利用できる。学校行事や地域の行事に対応した献立ができる。子どもの身近で調理が行われる。これらは、食育がよりよくできると思われる。</p> <p>施設整備や人材不足など課題もあると思うが、仙台市の財政は豊かなので、これから成長していく子どものためにぜひ自校方式の給食をすすめてほしい。</p>	<p>学校給食センターは、搬送時間を考慮し保温食缶を使用しているため、単独調理校と変わらない温度での提供が可能となっている他、単独調理校の改修時等の代替提供の役割も担っているところです。</p> <p>単独調理校方式は様々な利点がある一方で、児童生徒数の減少に伴う給食単価の上昇、欠員による給食提供体制への影響といった人的リスクの高まり等の課題を抱えることから、学校給食の充実を図り、かつ持続的に実施していくため、各実施方式の特性や既存の給食施設の有効活用といった様々な点を総合的に考慮した上で、その見直しを図るものです。</p> <p>今後も食育の推進や地場産物の積極的な活用を図り、児童生徒に喜んでもらえる学校給食の実施に努めてまいります。</p>
25	<p>私が小学生の頃、給食室での調理の知っている方が「今日は新米だよ。大根、人参おいしいよ」等、目の前でお話をし、見学させてくれた。食育の場だった。</p> <p>センターでの調理は適温でなくなり、各学校それぞれの行事日程が異なり、対応は一律でないと思われる。</p> <p>仙台市の課題としている、生徒の減少、給食施設の老朽化等から、給食単価が単独調理方式が割高だとの報告がされているが、子ども達の食育、地場産業の推進からも、ぜひ単独調理方式の継続を要望する。センターの増設には反対する。</p>	<p>学校給食センターでは複数校に給食提供を行うため、各学校の個別の行事日程への対応は難しい状況ですが、中総体の時期に応援メニューを提供する等、可能な範囲で対応を行っております。また、搬送時間を考慮し保温食缶を使用しているため、単独調理校と変わらない温度での提供が可能となっております。</p> <p>本方針は、学校給食センターを増設するというものではなく、学校給食の充実を図り、かつ持続的に実施していくため、児童生徒数の減少に伴う給食単価の上昇、欠員による給食提供体制への影響といった人的リスクの高まり等の課題を抱える一定規模を下回る単独調理校について、各実施方式の特性や既存の給食施設の有効活用といった様々な点を総合的に考慮した上で、その見直しを図るものです。親子方式等への移行にあたっては、給食提供を行う親校や給食センターとの連携をより密にし、学校給食を「生きた教材」として効果的に活用できるよう、食育の推進や地場産物の積極的な活用に努めてまいります。</p>
26	<p>地場産物を利用することで地域の人達との交流が生まれると思う。そして、作り手の方の様子を感じる事で、より給食がおいしく、楽しみになる。その体験がその後の成長、生活にも生かされていくと思うので、自校方式を続けて欲しい。</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。</p> <p>本市では、給食の実施方式に関わらず、化学肥料や農薬の使用量を通常の半分以下に減らした市内産の環境保全米の使用や学校給食用パンの原料小麦粉の国産化、野菜や果物等の一部の品目について県内産の指定ができるような食材発注に係る規格書の改訂等により、地場産物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>

No	ご意見の概要	本市教育委員会の考え方
27	<p>学校給食について、児童数、施設の老朽化、食材の値上がり、調理人の不足等々あると思うが、希望としては自校方式を望む。 温かいものは温かく食べさせる（美味しさを感じる）。 地元の食材を使う事で生産者も元気になる。 食べ物を身近に感じると思う。 センター方式の場合、 ラーメンも冷たくなって出される。 センターが機能できなくなれば、全校に給食が配られなくなる。 以前、牛乳で腹痛を起こした際すべて中止になった。代用品を配布した学校もあったが、他の牛乳会社から注文がしにくいのではないかと（長期間牛乳なしの学校も多かった）。 子供達の成長には食育は大切な教育だと考える。</p>	<p>学校給食は、成長期にある児童生徒の心身の健全な発達に重要な役割を果たすものであり、学校生活を豊かにするものであると考えております。 また、学校給食センターは、搬送時間を考慮し保温食缶を使用しているため、単独調理校と変わらない温度での提供が可能となっている他、単独調理校の改修時等の代替提供の役割も担っているところで、なお、学校給食用牛乳については、給食の実施方式に関わらず、宮城県が決定した納入事業者と本市が契約を締結し、各学校に納品いただいております。 単独調理校方式は様々な利点がある一方で、児童生徒数の減少に伴う給食単価の上昇、欠員による給食提供体制への影響といった人的リスクの高まり等の課題を抱えることから、学校給食の充実を図り、かつ持続的に実施していくため、各実施方式の特性や既存の給食施設の有効活用といった様々な点を総合的に考慮した上で、その見直しを図るものです。 今後も食育の推進や地場産物の積極的な活用を図り、児童生徒に喜んでもらえる学校給食の実施に努めてまいります。</p>
28	<p>まずは、学校や給食センターで、給食を作っていただいている栄養士や調理員の方に感謝する。 資料にあるように、単独調理校と給食センターの給食の温かさは変わらず、どちらが美味しいといった違いはないと思う。これからも栄養を確保した安全な給食の提供をお願いし、そのための中間案の見直しは理解する。 確かに食育とか地元の農産物の活用も大事と思うが、考えてみれば、給食は1日3食の1食で、家での朝食や夕食でも、食育や地元の野菜のことを考えなければならないと思う。学校だけではなく、親の役割も大切だと思う。</p>	<p>本市では、給食の実施方式に関わらず、献立表や給食だより等により、食に関する家庭への働きかけを行っているところです。 学校における食育指導とあわせた家庭での食に関する取組みにより、児童生徒の食に関する理解が深まり、望ましい食習慣の形成が図られると考えておりますので、家庭への啓発等を含め、家庭・学校・行政の連携による食育のさらなる充実に向けた取組みを検討してまいります。</p>

No	ご意見の概要	本市教育委員会の考え方
29	<p>私は給食センター方式を減らし、全校単独調理校方式に移行していくことを要望する。「学校給食は児童生徒の心身の健全な発達や食に関する正しい理解と適切な判断力を養う上で重要な役割を果たすもの」と、給食の意義、あり方について記載している。少子化はかなり以前から認識されていること。これをチャンスに子どもたちに地産地消のものを調理して温かいうちに食事できるようにすることが上記の文章にあてはまるのではないか。仙台市は財政難ではないのだから、教育予算を増やして安心でおいしい給食を子どもたちに提供して欲しい。</p>	<p>本方針は、学校給食の充実を図り、かつ持続的に実施していくため、児童生徒数の減少に伴う給食単価の上昇や欠員による給食提供体制への影響といった人的リスクの高まり等の課題を抱える一定規模を下回る単独調理校の見直しを図るものであり、今後もそれぞれの実施方式の特性を活かしながら、学校給食の安定的な実施に努めてまいります。</p>
30	<p>・自校方式の良さは、地産地消が可能。できたての温かい食事を提供することができる。また学校の行事や季節の行事に対応した献立がたてられる。自校の栄養士によるタイムリーな食育を実施することができ、実際の児童の様子を把握でき、献立作成や食育に更に役立てることができるメリットがある。アレルギー食への対応や保護者とのやりとりも丁寧に行われる。何よりも子ども達の身近で調理が行われており、「〇〇さんがつくっている」給食として見え、安心感、親密性があることも大切である。</p> <p>・センター方式では、温かな食事の提供が困難、冷凍食品の利用をせざるを得ない。災害時、施設が壊れた場合、復旧までに時間がかかり、給食を提供できなければ、保護者、子どもへの負担が大きいなどのデメリット有。</p> <p>※できるだけ自校方式を存続し、子どもの成長、発達を中心とする食べることを大事にした方向で検討をお願いしたい。少子化だからではなく、効率だけを考えないでほしい。</p>	<p>学校給食は、成長期にある児童生徒の心身の健全な発達に重要な役割を果たすものであり、学校生活を豊かにするものであると考えております。</p> <p>単独調理校方式は様々な利点がある一方で、児童生徒数の減少に伴う給食単価の上昇、欠員による給食提供体制への影響といった人的リスクの高まり等の課題を抱えることから、学校給食の充実を図り、かつ持続的に実施していくため、各実施方式の特性や既存の給食施設の有効活用といった様々な点を総合的に考慮した上で、その見直しを図る必要がございます。</p> <p>学校給食センター方式については、搬送時間を考慮し保温食缶を使用しているため、単独調理校と変わらない温度での提供が可能となっております。また、リスク管理に関しては、複数の学校に給食を提供している学校給食センターは災害等による影響が大きくなりますが、災害や学校の改修等で単独調理校の給食室が使用できない際などに一時的に代替提供を行う役割も担っております。</p> <p>将来にわたって持続可能な学校給食の運営体制とするため、引き続き、それぞれの実施方式の特性を活かしながら、安全で安心な学校給食の安定的な実施に努めてまいります。</p>

No	ご意見の概要	本市教育委員会の考え方
31	<p>給食は自校方式を望む。読み聞かせで小学校に行っているが、自校方式なので作っている匂いがしてきて食欲をそそる。自校方式の良さは温かいものは温かいままで、冷たいものは冷たいままで。作り手が見える。材料も地元産が使える。行事食や絵本の出てくる献立が作れる。まさに給食は食育である。何でもお金に計算しないで子どもたちにはお金をかけて欲しい。</p>	<p>単独調理校方式は様々な利点がある一方で、児童生徒数の減少に伴う給食単価の上昇、欠員による給食提供体制への影響といった人的リスクの高まり等の課題を抱えることから、学校給食の充実を図り、かつ持続的に実施していくため、各実施方式の特性や既存の給食施設の有効活用といった様々な点を総合的に考慮した上で、その見直しを図る必要がございます。</p> <p>学校給食センター方式については、搬送時間を考慮し保温食缶を使用しているため、単独調理校と変わらない温度での提供が可能となり、地場産物の積極的な活用にも努めています。</p> <p>親子方式等への移行後も、食育の推進や地場産物の積極的な活用を図り、児童生徒に喜んでもらえる学校給食の実施に努めてまいります。</p>
32	<p>自校式を親子方式へ移行した場合、経費の削減で給食費が少しでも安くなるなら賛成するが、何か還元されないと自校式の方が温かい食事や食育を学べる環境はとても大切なので。移行はやめてほしい。</p>	<p>学校給食法等の法令では、学校給食にかかる経費のうち、食材費に相当する部分は保護者にご負担いただくこととなっており、本市でも学校給食費としてご負担いただいているところです。</p> <p>単独調理校方式は様々な利点がある一方で、児童生徒数の減少に伴う給食単価の上昇、欠員による給食提供体制への影響といった人的リスクの高まり等の課題を抱えることから、学校給食の充実を図り、かつ持続的に実施していくため、各実施方式の特性や既存の給食施設の有効活用といった様々な点を総合的に考慮した上で、その見直しを図る必要がございます。</p> <p>親子方式等への移行後も、食育の推進や地場産物の積極的な活用を図り、児童生徒に喜んでもらえる学校給食の実施に努めてまいります。</p>

No	ご意見の概要	本市教育委員会の考え方
33	<p>学校給食に関して、今後児童生徒数の減少や、給食施設の老朽化、人材不足が予測できる事は、大変理解できる。その為、今から将来のあり方について検討をしている事はとても良い事だと思う。</p> <p>今、我が家には小学生の子供と、中学生の子供がいる。小学校では、自校給食、中学校では給食センターの給食を食べている。小学校では、自校給食ならではの給食が食べられるので、保護者としてもとても恵まれているなあと感じている。例えば、5年生が作ったお米を炊いてもらい全校で味わうこと、4年生が作った味噌を使ったメニューを全校で味わうこと、3年生が育てたさつまいもを給食に使うこと、等。特に5年生は地域の方々に田植えから収穫、脱穀まで教えてもらい、自分達の手で植え育て、収穫、脱穀するという、今の時代なかなか家庭では体験させてあげることが難しい事をやらせてもらっている。そうした経験もあり、地域の方々に感謝の気持ちを持った子供達を育てる一助になっていると私は強く感じる。</p> <p>子供達は地域の方々に支えられ、見守られ育っていくものである。そうした中で、施設の老朽化、児童生徒数の減少によって、自校給食を減らしてしまうのは、簡単に受け入れられないと感じている。施設が古いから、建て替えではなくセンター給食に、という流れだけは、こうした地域の方々との繋がりがある学校もある、という事をきちんと踏まえ、単純に考えないで頂けたらと思う。</p>	<p>単独調理校方式は様々な利点がある一方で、児童生徒数の減少に伴う給食単価の上昇、欠員による給食提供体制への影響といった人的リスクの高まり等の課題を抱えることから、学校給食の充実を図り、かつ持続的に実施していくため、各実施方式の特性や既存の給食施設の有効活用といった様々な点を総合的に考慮した上で、その見直しを図る必要がございます。本方針では、一定規模を下回る単独調理校について、親子方式への移行を進め、それが困難である場合には、学校給食センター方式への移行を進めることとしています。</p> <p>親子方式等への移行後も食育や地域の方々との関わりを活かした地場産物の活用等を図り、学校給食の一層の充実に努めてまいります。</p>
34	<p>給食の親子方式は賛成である。</p> <p>可能な地域は、試験的に実施してみても良いと思う。</p> <p>(例えば、向山小で作った給食を愛宕中へ。東二番丁小で作った給食を立町小へ、など)</p> <p>親子方式により業務内容が増えた場合、パートの増員を希望する。</p> <p>今現在、どこも最低限の人数で回していると思うので、これ以上ひとりにかかる負担が増えないようにご検討願いたい。</p> <p>配送ルートなど新たに考えることが多く大変であろうが、持続可能な給食のために意見を出し合い、今後に生かされることを節に願う。</p>	<p>例示いただいた学校は提供元が単独調理校、提供先が給食センター対象校となっており、移行を進める単独調理校以外の学校については、従前の実施方式を引き継ぐことを基本としております。親子方式等への移行にあたっては、効果的な人員体制を含め、学校現場と調整を行いながら検討を進めてまいります。</p>

No	ご意見の概要	本市教育委員会の考え方
35	<p>児童数の少ない単独調理校を親子方式やセンターに移行していく本市の方針は正直なところ残念に思っている。なぜなら「自校給食はおいしく、それに比べてセンター給食はあまりおいしくない」というのが子ども達のみではなく保護者や市民の感想だからである。単独調理校のメリットは本市の方針にも書かれているように温かい食事を提供できることもそうであるが、作り手の顔が見えることもおいしさにつながっていると考える。また、地元の食材を取り入れやすく、給食に安定的に食材を提供できることで地元の第一次産業の活性化にもつながっている他都市の事例もある。人材不足については生産年齢人口が減っていることが原因と分析しているが、職場環境が悪く（パワハラなど）採用されても長続きしないということも聞いている。今年の秋ごろに給食調理員の募集の案内が子どもを通じて届いたが、悪い評判は保護者間に広まっている。子ども達に給食を提供するという仕事自体は魅力があっても踏み切れないという現状もあるように思う。現場の声や子ども、保護者、市民の思いを反映するような方針を望む。</p>	<p>単独調理校方式は様々な利点がある一方で、児童生徒数の減少に伴う給食単価の上昇、欠員による給食提供体制への影響といった人的リスクの高まり等の課題を抱えることから、学校給食の充実を図り、かつ持続的に実施していくため、各実施方式の特性や既存の給食施設の有効活用といった様々な点を総合的に考慮した上で、その見直しを図る必要がございます。見直しの方向性を含めた本方針の検討にあたっては、学識経験者、学校長・学校給食研究会代表者、児童生徒の保護者を委員として構成する分科会にて様々な視点から議論を行っております。</p> <p>学校給食センター方式については、搬送時間を考慮し保温食缶を使用しているため、単独調理校と変わらない温度での提供が可能となっており、地場産物の積極的な活用にも努めています。</p> <p>将来にわたって持続可能な学校給食の運営体制とするため、働きやすい職場環境となるよう改善を図っていくとともに、学校等の現場の声も活かしながら効果的な実施体制を検討し、引き続き、安全で安心な学校給食の安定的な実施に努めてまいります。</p>
36	<p>自校方式の給食で感動した事例を記す。ある学校では、子どもたちの魚離れが進む現代において「鯖の味噌煮」が学校の自慢であると子供たちが学校紹介で胸を張って話していた。コロナ過において黙食や活動の制限を強いられ、意気消沈したり荒れたりしている子どもたちを目にしてせめて給食で楽しい時間を、と日本各地の郷土料理や世界各国の料理を工夫して献立に提供していた学校もあった。単に食べることに終わらない心をまで豊かにするような食育の一つの見本でもあるような事例であると思う。このような「豊かさ」を食とともに子どもたちに提供することは、効率性と相反するものかもしれないが、自校方式でなければならない。子どもたちに「幸福」な給食時間を提供することであり、無駄ではないと考える。</p>	<p>ご紹介いただいた事例も参考とさせていただきながら、親子方式等への移行後も学校給食を活用した食育がより一層推進されるような取組みを検討してまいります。</p>

No	ご意見の概要	本市教育委員会の考え方
37	<p>「食べること」は、「生きること」である。少子化の中、文字通り「子宝」と言える子どもたちへ予算をかけるということは、未来への投資と考える。そう考えると効率を優先することより「豊かさ」を子どもたちに経験させることは、決して無駄ではないのではないかと。</p> <p>センター方式や親子方式は、効率性と経済性における役割を果たすことができるかもしれない。</p> <p>しかしながら、以下の点で疑問点や課題を感じる。（小学校での教員経験をもとに）</p> <ul style="list-style-type: none"> ・センター方式で、小規模校の少人数学級への配食は、冬場など、せっかくの料理が食缶の中で冷め切ったものになってしまう。 ・自校方式では、学校行事に合わせた献立や提供時間の工夫や調整ができるが、センター方式や親子方式ではそれができない。 <p>（例：行事がある時には配膳下膳がしやすい献立を提供し、配食の時間の微調整も可能である。「運動会がんばれ献立」など子どもたちを給食で励ます献立を提供してくれた自校方式の学校もあった。）</p> <ul style="list-style-type: none"> ・作る側と食べる側の関係性がどうしても希薄なものになってしまう。センター方式や親子方式は、効率的ではあるかもしれないが、「食育」の観点からしても疑問を感じる。 <p>（例：「りっちゃんの元気サラダ」等子どもたちが学習した国語教材を献立に取り入れてくれた学校があった。卒業生に向けて卒業祝いの給食をビュッフェ形式で提供してくれた学校もあった。）</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食中毒など安全性の観点からセンター方式や親子方式は、自校方式より多くの子どもたちに給食を提供することになりリスクが高まると思う。 	<p>単独調理校方式は様々な利点がある一方で、児童生徒数の減少に伴う給食単価の上昇、欠員による給食提供体制への影響といった人的リスクの高まり等の課題を抱えることから、学校給食の充実を図り、かつ持続的に実施していくため、各実施方式の特性や既存の給食施設の有効活用といった様々な点を総合的に考慮した上で、その見直しを図る必要がございます。</p> <p>学校給食センター方式については、搬送時間を考慮し保温食缶を使用しているため、単独調理校と変わらない温度での提供が可能となっております。また、リスク管理に関しては、複数の学校に給食を提供している学校給食センターはその影響範囲が大きくなりますが、災害や学校の改修等で単独調理校の給食室が使用できない際に一時的に代替提供を行う役割も担っております。</p> <p>親子方式等への移行後も、食育の推進や地場産物の積極的な活用を図り、学校給食の一層の充実に努めてまいります。</p>

■「6 学校給食の充実に向けて」に関するご意見(10件)

No	ご意見の概要	本市教育委員会の考え方
38	<p>親子方式は単独調理式と同じように地産地消・食育の細やかな対応が見込まれるものであれば、生徒が収穫したものを給食に使う等自分たちの食へ積極的にかかわれるような試みもあったらいいなと思う。</p>	<p>親子方式への移行後も、給食提供を行う親校との連携を密にし、学校給食を「生きた教材」として効果的に活用できるよう、食育の推進や地場産物の積極的な活用を努めてまいります。</p>

No	ご意見の概要	本市教育委員会の考え方
39	<p>単独校を廃止していくと、衛生管理、食育、アレルギー対応、提供時間、リスク管理などのメリットがなくなること。また、現在、単独校に野菜などを直接納品している地元の農家の方々の生活保障はどうするのかがあきらかでない。 地場産物の積極的な活用と矛盾するのではないか。</p>	<p>単独調理校に納品していただいている地元の農家の方々については、親子方式への移行後は給食提供を行う近隣の親校へ納品していただくための調整等を行い、親子方式等への移行後も、食育の推進や地場産物の積極的な活用等により、学校給食の充実に努めてまいります。</p>
40	<p>基本方針として問題は無いが、杞憂として関東以南である話の一つとして、多様性を受け入れる食事の一つとしてイスラム教における豚肉を使わないハラール給食の導入を一部自治体で行っているが、ただでさえ人も予算もキツイ状態である仙台市ではヘイトではないが絶対に導入しないで欲しい。</p>	<p>宗教食に関しては、一部の単独調理校において、設備や人員体制も考慮しながら可能な範囲で対応しているところです。</p>
41	<p>給食センターの活用として調理講習会の拡充の他にも海外の観光客向けに日本の給食（先方の予算に応じた相応のメニュー）を出して日本の学校の気分を味わってもらうイベントを行っている所があるので（千葉県君津市 君ノ高校）、もし仙台市でも観光施設やイベントで日本の給食メニューとして（あくまでなんちゃって風で厳密なものではなく）市内でもそういったイベントや催しがある場合で、給食センターも休日あるいは夏休み、冬休み等で施設をメンテナンス以外で使用していない時に海外の観光客向けとしてそういう活用を検討してみても良いのではないか。</p>	<p>給食センターについては、いただいたご意見や他都市の事例も参考にしながら、その活用方法を検討してまいります。</p>
42	<p>地場産物の積極的な活用とあるが、むしろ食数が少ない方が農家の方も揃えやすいと考えられ、親子方式により1つの学校で作る給食が増えることで活用ができなくなるのではないか。</p>	<p>単独調理校に納品していただいている地元の農家の方々については、親子方式への移行後は給食提供を行う近隣の親校へ納品していただく調整等を行い、引き続き地場産物の活用に努めてまいります。</p>
43	<p>親子給食を実施するためには給食を作る学校（親校）が以前より早く給食を完成させることになり、衛生管理が徹底しない可能性がある。また、麺類は時間がたつと麺が伸び、汁も無くなり美味しくなくなる。単独調理校の良さが、親校・子校の両方で薄れてしまう。</p>	<p>親子方式への移行にあたっては、距離や調理時間等を踏まえ、学校給食衛生管理基準が徹底されることを確認しながら検討してまいります。 また、親子方式への移行後も、献立の工夫等により、美味しい給食の提供に努めてまいります。</p>

No	ご意見の概要	本市教育委員会の考え方
44	<p>子どもの食への投資は未来への投資である。給食の提供という重要任務を担う納入者、栄養士、調理師の皆様が誇りを持って働ける環境の整備が重要と思う。給食へのコスト削減よりも優先して予算配分していただけるよう行政に働きかけをしていただきたい。関係者が一同に会した食材や調理の勉強会を定期的で開催し、現場の士気を高める方法もあると思う。多方面への波及効果の宝庫である学校給食の、さらなる充実に期待する。</p>	<p>今後も安定的かつ質の保った学校給食を実施するため、いただいたご提案も参考とさせていただきながら、給食調理に関わる学校等の環境整備や実施体制を検討し、学校給食の一層の充実に向けて検討してまいります。</p>
45	<p>調理員の人材不足は、待遇改善をすることによって解決できると思う。調理員の仕事は夏暑く冬寒い過酷な労働現場である。調理作業の衛生面はもちろん食中毒等の事故を起こさないように自身の健康管理にも気を遣わなければならない。報酬面も含めて待遇改善をすれば解消できるのではないかと。 自校方式にして地元の農家から食材を提供してもらえば、安定的な収入となり破綻寸前の農業を支えることにもつながると思う。 自校方式で雇用を生み、農家を支援することになれば経済の好循環も生まれるのではないかと。</p>	<p>給食室については、学校の増改築や大規模改修に合わせて計画的にエアコンを設置することを基本に考えておりますが、工事期間中の代替提供等の課題の整理も必要となるため、増改築や大規模改修に先行した対応等について検討を進めてまいります。 また、冷房未設置の単独調理校に対しましては、令和2年度・6年度に、熱中症対策として、冷却ベストやスポットクーラーのほか、扇風機や冷感タオルなど、各学校で必要なものを購入できるように予算の割当を行ったところであり、引き続き、働きやすい職場環境となるよう改善を図ってまいります。 また、親子方式等への移行後も、地場産物を活用しやすい設備や環境の整備を行い、地元農家の方々との連携等により、地場産物の活用に努めてまいります。</p>
46	<p>給食のありがたさは日々感じている。 勤務して実際の給食を見ると、栄養バランスが良く多岐にわたったメニューで、美味しそうだと感じる。 しかし、残食が多いこと(特に牛乳、野菜、魚)、どの学校も給食室(配膳室)が古いことが問題点としてあがるのは事実である。 私の学校では、設備はすべて昭和のもので、ダムウェイターの赤錆や水道のサビは改善されないまま数年経っている。 夏場は温度30度超え、湿度100%に連日なり、熱中症との戦いになる。 安全安心の給食を提供する場が、このような環境で良いとは思えない。 給食室と配膳室のエアコンの完備を早急に進めてほしい。 エアコンの予算がないのであれば、技師やパートに冷却服のような物を支給して欲しい。 また、施設の老朽化の事実は、ヒヤリングだけではなく、多くの人に実際に見に来て、知っていただきたい。</p>	<p>給食室のエアコンについては、学校の増改築や大規模改修に合わせて計画的に設置することを基本に考えておりますが、工事期間中の代替提供等の課題の整理も必要となるため、増改築や大規模改修に先行した対応等について検討を進めてまいります。 また、冷房未設置の単独調理校に対しましては、令和2年度・6年度に、熱中症対策として、冷却ベストやスポットクーラーのほか、扇風機や冷感タオルなど、各学校で必要なものを購入できるように予算の割当を行ったところです。 引き続き、働きやすい職場環境となるよう改善を図りながら、安全安心な学校給食の安定的な実施に向け、必要な対応を進めてまいります。</p>

No	ご意見の概要	本市教育委員会の考え方
47	<p>遠方からの食材輸送に高いコストを払うよりも、地場の食材を使い給食に提供していくことが今後のエネルギー事情に適っているのは、だれの目にも明らかである。食糧事情についても同様で、遠方よりも地元の農畜産物を積極的に使うことは、地元仙台の農畜産業の振興になる。単独調理校は、上記の取り組みを導入するのが給食センターに比べて容易と思われる。また、教育の観点からは、栄養教諭が常駐して毎日のように給食の時間に児童の様子を見まわる単独調理校と、管轄の給食センターの栄養士による年に数回の栄養指導とでは、その効果は全く異なるものであることは想像に難くない。以上より、学校給食法における学校給食の目標に照らし合わせても、単独調理校の存在は理にかなっており、圧倒的に利点が多いため、可能な限り極力残していただきたい。また単独調理校の中には、地元の農家さん等と連携して稲作体験を行い収穫した米を給食で使用する、味噌づくり体験を行い給食で使用する、などを行っている学校がある。これらは単独調理校ならではの取り組みと思うが、給食センター方式への移行に伴いこのような取り組みがなくなってしまうのは大変もったいない。給食センターへの移行によって、こうした取り組みさえも無くしてしまうのではなく、各校で作った米や味噌を給食センターや各校の調理実習・防災訓練等で利用するなど、取り組みが継続可能な対応をお願いしたい。給食センター方式への移行を進める方針とのことで、給食センターへの役割は今以上に重要なものとなる。そこで、給食センターについて以下の提案をする。</p> <p>1. 地場産物の使用増大のために</p> <ul style="list-style-type: none"> ・地場産物を取り入れやすくするような食材納入基準にする（例：サイズのバラつきに柔軟に対応する、1品目につき複数納入者が納入できるようにする） ・給食センターの建て替え時には野菜保管用冷蔵庫を設置し、前日納入可能にして納入時間の制限を緩和する 	<p>本方針は、学校給食の充実を図り、かつ持続的に実施していくため、児童生徒数の減少に伴う給食単価の上昇、欠員による給食提供体制への影響といった人的リスクの高まり等の課題を抱える一定規模を下回る単独調理校について、親子方式への移行を進め、それが困難である場合には、学校給食センター方式への移行を進めるものです。いただいたご提案も参考とさせていただきながら、学校給食センターの食育等の充実を図ってまいります。</p>

No	ご意見の概要	本市教育委員会の考え方
47	<p>(前頁続き)</p> <p>2. 調理の場と食べる場の距離感を縮めるために</p> <ul style="list-style-type: none"> ・給食センターあたりの栄養士数を増やすなどして各校への訪問による指導回数を増やす ・児童による給食センターの見学や試食会（保護者も同伴可能とする）の開催頻度を増やす ・行き来が難しい場合は定期的に遠隔配信で給食センターと各提供校をつなぎ、調理場の配信や食に関わる授業や交流を行う ・その日の給食センターの献立や使用食材をインスタグラム等のSNSで紹介する（七ヶ浜町で実施しているので参考にされたい） <p>3. おいしく食べ、残食を減らすために</p> <ul style="list-style-type: none"> ・個別の食缶で提供されているご飯を、クラスごとの食缶で輸送して教室にて茶碗によそう（ご飯量の増減が容易になり、かつ盛り付けの見た目もよくなる） ・どうしても配送時にのびてしまう麺類はソフト麺にするか回数を極力減らす（もしも麺類の残食が多い場合は） 	

■その他のご意見(8件)

No	ご意見の概要	本市教育委員会の考え方
48	<p>よく、子ども達からセンター給食は美味しくない、足りないと耳にする。</p> <p>どの施設でも同じ分量、同じ質で給食を提供することは不可能なのか？</p> <p>子ども達にとって、給食は体を作る上でとても大切な食事になると思う。</p> <p>どの施設で作っても子ども達が満足するようにしていただけないか？</p>	<p>本市では、給食の実施方式に関わらず、栄養教諭又は栄養士が国の基準に基づき、必要な栄養量を満たし、児童生徒の成長に合わせて適切な量となるよう、味付けにも工夫をしながら献立を作成しております。試食会の拡充や献立に関する情報発信等を通じて、学校給食センターの給食の良さが伝わるような取組みを検討してまいります。</p>
49	<p>給食施設の老朽化や、児童の減少により、親子方式や給食センターに移行していくのは仕方がないとして、給食センターの給食があまり美味しくないと言っている。給食センターでの供給量が多くなるのであれば、なおさら美味しい給食をお願いしたい。</p>	<p>本市では、給食の実施方式に関わらず、栄養教諭又は栄養士が国の基準に基づき、必要な栄養量を満たし、児童生徒の成長に合わせて適切な量となるよう、味付けにも工夫をしながら献立を作成しております。試食会の拡充や献立に関する情報発信等を通じて、学校給食センターの給食の良さが伝わるような取組みを検討してまいります。</p>

No	ご意見の概要	本市教育委員会の考え方
50	<p>材料の質にも気をつけていただければと思う。海外産材料の農薬含有量などとても心配なので、ぜひ、国産、地元産の材料にこだわっていただけると嬉しい。</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。</p> <p>本市では、化学肥料や農薬の使用量を通常の半分以下に減らした市内産の環境保全米の使用や学校給食用パンの原料小麦粉の国産化、野菜や果物等の一部の品目について県内産の指定ができるような食材発注に係る規格書の改訂等により、地場産物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>
51	<p>単独調理方式の維持コストを考えると、今後は順次廃止して親子方式と給食センター式でいくことでいいかと思う。</p> <p>そして、調理室に充てられていたスペースを有効活用していく方向にしたらいいと考える。</p> <p>学童保育に校舎が仮として使われているところもあるが、スペースを学童専用にするなどがいいと思う。</p> <p>老朽化した市民センターを建て替えるのではなく、旧調理室に機能を移転させるなども考えられる。</p>	<p>親子方式や給食センター方式への移行にあたり、調理室となっていたスペースの活用については、給食提供を受けるために必要な配膳室への転用等も含め、学校の改築や大規模改修の計画等と併せて検討してまいります。</p>
52	<p>今年度は給食の牛乳に問題があった件もあり、また昨今の異常気象による猛暑もあるため、食の安全を徹底して欲しいと思う。</p>	<p>本市では、学校給食衛生管理基準や、食材等に関する様々な基準を定めた規格書を踏まえ、安全な食材等の選定を行っております。納品時の確認や管理職の検食による確認も行っており、今後も安全安心な学校給食の提供に努めてまいります。</p>
53	<p>給食費無償化もぜひ実現して欲しい。</p>	<p>給食費の無償化に関しては、多額の財源を継続して安定的に確保しなければならぬため、本市としては、自治体間の格差が生じないように、全国一律の制度創設と財源措置が必要と考えており、引き続き国に対して要望を行ってまいります。</p>
54	<p>給食が楽しい時間であってほしいと願っている。しかし、子どもが喜ぶからとファミチキの給食への無償提供を受けた自治体があるが、一度このような実績ができれば次の企業からの要請を断ることは難しく、給食が企業宣伝の場と化す。子どもが喜ぶ給食とは何なのか、子どもが商業に使われないか、給食の役割と将来への影響をよくよく考えてご判断いただきたい。</p>	<p>本市では、食材等の提供を受ける場合は、学校給食の目的や食育、アレルギー対応等様々な面を考慮した上で判断をしており、今後も適切な運用に努めてまいります。</p>

No	ご意見の概要	本市教育委員会の考え方
55	<p>食は「人を良くする」と書くが、生命活動の根幹をなす重要な要素であり、また発達過程における児童にとっては経口摂取したものが将来の身体を作るという意味においても重要であることは議論の余地が無い。なのに、仙台市においてはインターネット検索のサジェストで「仙台 給食」と入力すると「ひどい」が上位に出るとは何事であるか。以前、子供の授業参観で給食を見たがそれはもう言葉にならないくらい酷いものであった。あれでは刑務所の犯罪者の食事の方がまだましではないか？この議論をしている連中は現場を、給食を食べている子供たちの顔を見た上でこの議論をしているのであろうか？日本国民の子供は市の、ひいては国の宝ではないのか？予算が無い予算が無いといい医療費も初診料を取り始めたかと思えば、一方では良く分からない社会実験やらなにやらに金を使うなどとても子供優先で考えているとは思えない。県内の他の市では無償化もしており、もっと市を超えて包括的に考えたらできることはあるのではないか？</p>	<p>学校給食は、成長期にある児童生徒へ栄養バランスのとれた豊かな食事を提供することにより、健康の増進、体位の向上を図る重要なものと考えております。</p> <p>本市では、栄養教諭又は栄養士が国の基準に基づき、必要な栄養量を満たし、児童生徒の成長に合わせて適切な量となるよう、味付けにも工夫をしながら献立を作成しており、引き続き児童生徒に喜んでもらえるような学校給食の提供に努めてまいります。</p>