

「中学校の全員給食に向けた基本計画案」に対する提出意見と市の考え方について

1 提出期間 令和6年7月1日（月）～7月31日（水）

2 提出意見数 238件（129通）

3 提出意見と市の考え方 以下のとおり

	提出意見（要約）	市の考え方
1	<u>＜今後の中学校給食の在り方＞【35件】</u> ・全員給食を実施してほしい。 ・成長期の中学生に栄養バランスのとれた食事が提供されることは望ましい。 ・選択制の給食を継続するべき。給食を食べられない生徒にも配慮するべき。 ・安全で、おいしく食べられる給食を提供してほしい。 ・計画期間等を計画に明記するべき。	・本市では、中学校給食の在り方検討会議の提言や学校給食の意義や重要性を踏まえ、全員給食を実施するものです。なお、個別の事情により配慮が必要な生徒への対応については、小学校と同様に、各学校において適切に対応できるよう検討してまいります。 ・給食の提供にあたっては、安心・安全で栄養バランスのとれた豊かな食事を提供することに加え、生徒全員がおいしく、楽しく食べることができるとともに、子供の頃からの生活習慣病予防の基礎づくりができる給食を目指して、今回いただいたご意見も参考に検討してまいります。 ・本基本計画は、全員給食の実施に向けて、具体的に検討を進めて行くための行動計画として定めたものです。そのため、全員給食の開始までが本計画の対象期間となります。
2	<u>＜中学校給食の基本的な考え方（食育の推進）＞【17件】</u> ・栄養教諭を全校に配置して食育を実施してほしい。 ・「生活習慣病予防の基礎づくり」に限らず、幅広い食育を行ってほしい。	・栄養教諭等については、現在の配置状況を踏まえ、体制について検討を行ってまいります。 ・生活習慣病予防の基礎づくりにつながる取組を始め、食育の内容を検討する上で、いただいたご意見も参考に進めてまいります。
3	<u>＜中学校給食の基本的な考え方（献立）＞【27件】</u> ・品数を増やし、豊富なメニューを提供してほしい。 ・単なる食事の提供ではない「食育の教材」としての役割を担う給食を提供してほしい。	・献立の内容については、いただいたご意見も参考に検討してまいります。 ・給食の配送・配膳には保温食缶を活用し、温かいものは温かく、冷たいものは冷たく提供するなど、適温での給食提供を行います。 ・中学校の全員給食は、学校給食法に基づく完全給食（主食・副食・牛乳）として実施するため、

	・温かい給食を提供してほしい。 ・牛乳の提供については再検討してほしい。	牛乳についても提供を行うものです。
4	<u>＜中学校給食の基本的な考え方（食材）＞</u> <u>【35件】</u> ・国産の野菜や果物、肉などを使ってほしい。 ・加工品や冷凍ものは極力使用しないでほしい。 ・地産地消に取り組んでほしい。 ・有機食材を使用してほしい。 ・給食費（食材費）の無償化を実施してほしい。	・使用する食材の選定にあたっては、小学校給食における食材選定を基本に、いただいたご意見も参考に検討してまいります。 ・食材費にあたる給食費については、学校給食法の規定に基づき、保護者から徴収することを基本としています。
5	<u>＜中学校給食の基本的な考え方（食物アレルギーへの対応）＞</u> <u>【4件】</u> ・食物アレルギーをもつ生徒に、問題なく除去食が提供されるようにしてほしい。	・食物アレルギーへの対応については、調理場での調理工程や各学校での運用面に加え、保護者との確認体制など、安全に給食提供が行えるよう検討してまいります。
6	<u>＜実施方式と実現化の方策＞</u> <u>【80件】</u> ・民設民営のセンター方式ではなく、自校調理方式や親子調理方式で実施してほしい。 ・小学校給食において、過去、センター方式から自校調理に変更した経緯を踏まえ、自校調理とするべき。 ・センター方式や委託で実施することを選択した理由を計画に明記するべき。 ・まずはセンター方式でもいいが、いずれは自校調理を導入してほしい。 ・民間委託ではなく、直営で実施してほしい。 ・民設民営では、利益優先となり、利益が出ないと撤退したり、事業者が倒産するリスクがあるため、市が責任を持って実施するべき。 ・大規模調理のセンターでは衛生管理に課題があるのではないか。食中毒が発生した場合の影響も大きい。	・自校調理方式や親子調理方式については、当面の間、生徒の増加傾向が継続する本市において、全中学校の必要食数を調理するための調理場を整備するためのスペースの確保が困難なため、実施できません。 ・調理の拠点を集約することで、将来的に調理人材の確保に有利であることや、現行のデリバリー方式と比較して短時間で配送できること、15年～30年程度の長期間の委託契約とすることで将来の調達コストが抑えられることなどから、センター方式で実施するものです。なお、給食調理場の整備には、工業系用途で一定規模以上の面積を有し、調理後2時間以内に喫食ができる位置にあることなどの条件を満たす用地が必要となります。健都イノベーションパークの整備予定地は、準工業地域にある約5,870㎡の用地で、吹田市域ではありませんが本市に隣接しており、全中学校に30分以内に配送できる位置にあります。本市の所有地でこのような条件を満たす場所は他になく、当該用地が給食調理場整備の適地であると考えて

	・配送事故により時間どおり提供できないのではないかな。 ・健都イノベーションパークで実施する理由を詳しく説明するべき。 ・吹田市域外の、住宅に隣接しているところに給食センターを作ることに反対する。 ・摂津市の地区計画を遵守していない。 ・給食センターは健都イノベーションパークの趣旨に合わない。	います。 ・中学校の全員給食は、健都イノベーションパークに第2アライアンス棟の整備運営事業者を募集し、入居する給食調理事業者へ給食調理等を委託して実現しようとするものです。事業者募集にあたっては、摂津市の地区計画や健都イノベーションパークの利用基本計画に沿った事業提案を求めます。 ・民設民営のセンター方式ですが、本市は給食の実施責任者として、給食調理の内容や調理場の衛生管理体制、危機管理体制などについてあらかじめ確認した上で、それに基づく業務実施を求めています。また、全員給食開始後も、工程全体の確認を行い、衛生管理などの状況を適切に把握し、必要に応じ改善を求めるなど安心・安全な給食を安定的に提供できるよう努めています。なお、給食調理事業者の選定にあたっては、中学校給食を継続的に運営いただけるよう、事業採算を踏まえた調理委託料の金額の提案を事業者から受けて評価することを検討しています。
7	<u>＜全員給食の開始時期＞【12件】</u> ・令和10年度よりも早く開始してほしい。 ・学校ごとの開始時期を明記してほしい。 ・センター方式の全員給食を開始するまでも、ランチボックス形式や親子調理などで全員給食を実施してほしい。	・事業者選定や契約手続に必要な期間、給食調理場の整備工事や全員給食の開始に向けた準備を行う期間を考慮し、全18校で令和10年度中の開始を目標としているものです。なお、実際の給食の提供開始時期については、事業者の選定手続の中で事業者から提案を受けることを想定しています。 ・全員給食を実施する際には、給食指導やアレルギー対応などについて、丁寧に準備を行う必要があります。そのため、現在のランチボックス形式の給食の拡大や親子調理方式など、別の方式で全員給食を前倒しして実施することは、現段階で検討しておりません。なお、全員給食の開始までは、現在の選択制ランチボックス形式の給食を継続していく予定です。

8	<u>＜その他の検討事項＞【15件】</u> ・配膳のためのスペースを教室内に確保してほしい。 ・アレルギー対応等において、学校の教職員の認識共有をしておいてほしい。 ・就学援助は必ず実施してほしい。 ・整備する施設において、給食以外にも一般向けの食事提供や売店も併設してはどうか。 ・衛生管理等の基準を守りながら学校給食を実施する上では、「民間事業者の持つ柔軟な発想による取組や産学官民連携による多様な取組」の実施は困難である。	・いただいたご意見も参考に、全員給食の開始に向け、学校における施設面及び運用面の準備などを進めてまいります。 ・食物アレルギーへの対応については、教職員向けの対応マニュアルを作成し、研修を実施した上で開始するなど、安全に給食提供が行えるよう検討してまいります。 ・事業者募集において、健都イノベーションパークの趣旨に沿った、地域住民を巻き込んだ幅広い世代へアプローチできる健康寿命の延伸に資する取組の提案を期待しています。
9	<u>＜終わりに＞【1件】</u> ・個別最適な給食を実現するためには、個人情報を提供する必要があるのではないかと。	・現在の学校給食では、学校給食摂取基準をもとに、一律で栄養価を計算して給食を提供しています。学校給食摂取基準は、全国の児童生徒の食事状況の調査結果などを踏まえ、児童生徒の健康の増進を図るために望ましい栄養量として文部科学省において定められたもので、全国的な平均値として示されたものです。一方で、生徒一人ひとりの運動量や体格等により必要な栄養量やエネルギー量などには個人差があると考えられることから、より個人にとって望ましい、個別最適化された給食提供の将来的な実現を目指したいと考えています。現時点で具体的な計画があるものではなく、本人の同意なく個人情報を取得することは考えていません。
10	<u>＜計画案以外への意見＞【12件】</u>	意見募集案件の対象外の内容であると判断したため、掲載は省略させていただきます。