

裾野市学校給食施設整備基本構想（案）
パブリックコメント制度の実施結果について

裾野市教育部教育総務課

裾野市学校給食施設整備基本構想（案）に対し、ご意見をいただきありがとうございました。
提出された意見の概要と、それに対する市の考え方を公表します。なお、いただいた意見は、趣旨を損なわない範囲で要約しています。

1 募集期間

令和7年1月10日（金曜日）～2月10日（月曜日）

2 意見の提出方法と件数

- | | |
|---------------|-----|
| (1) 意見提出者の数 | 3人 |
| (2) 提出された意見の数 | 13件 |

3 意見の反映状況

- | | |
|-----------------|----|
| (1) 反映した意見 | 1件 |
| (2) 既に盛り込み済みの意見 | 2件 |
| (3) 今後の参考とする意見 | 3件 |
| (4) 反映できない意見 | 1件 |
| (5) その他（質問含む） | 6件 |

4 意見の概要と市の考え方（別紙）

いただいた意見の趣旨を変更しない範囲で、表現等を修正しています。

5 問い合わせ先

裾野市教育部教育総務課

電話：055-995-1837 / ファクス：055-995-1866

メール：syomu@city.susono.shizuoka.jp

(別紙)意見の概要と市の考え方

No.	箇所	意見の概要	市の考え方
1	P2 1-1 P7 1-4 ④	<p>予算に関して一 財政非常事態宣言を発令した裾野市ですが、新学校給食センターの計画よりも優先して取り組みを進める事業があるのではないのでしょうか。財政課から公開されている資料も確認させていただきましたが、新施設の建設費は年間バランスが向こう10年度までマイナスの中でどのような財源を使用されるのでしょうか。新設備よりも、既存建物の修理や改修などを（学校の雨漏りの修理や、体育館やグラウンドの整備など）遂行していく方が、基本法にあるような「子供たちのため」になるのではないのでしょうか。子供たちの文化の発展などには全国的にも注目度が高い文化センターの改修などの方に予算を執行するべきではないかと思えます。むしろこれの方が次世代の遺産ではありませんか。</p>	<p>令和7年2月13日に財政非常事態宣言は解除しました。</p> <p>市全体の事業の優先順位に対するご意見であると認識させていただきましたので、今後の事業の参考にさせていただきます。</p>
2	P4表 P5 図 P11 3-1 3-2	<p>センター方式へのこだわり一 センター方式にこだわる理由がわかりません。子供たちの為に給食を必ず提供するという観点であれば、むしろ一極集中にするとその分リスクが高まります。むしろリスクを抑えるのであれば分散型にするべきではないのでしょうか。新センターで何か問題が発生した際にはすべての作業を中止することになりませんか。また、新センターと並行して西小学校の施設を使用する意味は何でしょうか。ほかの施設と比較しても、経過年数は古い方から数えたほうが早いです。なぜ一番新しい現在の給食センターを使用しないのでしょうか。現在の給食センターを予備設備として更新整備して、調理食数が現行の法や基準に合わせたとして、提供する数が例えば1/2と少なくなったとしても西小学校の提供数を上回ります。3-1の②に記載されている決定理由が理解できません。西小学校のモノを再利用するということも、全体の施設からサルベージできるものをするべきではありませんか。ビジネスにおいても、また有事の際においてもリスク管理を考慮すると分散するべきです。</p>	<p>センター式を採用する理由は2-3②の通りです。</p> <p>ご意見の通りセンター式ですと、食中毒発生時には、広範囲に被害が及ぶ可能性がございます。</p> <p>そういった事態を防ぐために、衛生管理基準に沿った新しい施設を整備することで、リスクを抑えたいと考えています。</p> <p>現在の給食センターを使用せず、西小学校の自校方式を数年間継続する理由は、輸送コストの削減が見込めるためです。ご意見のとおり、閉鎖する自校方式の調理機器等の中で比較的新しいものを利用したいと考えています。</p>

3	P6 1-3	<p>人口減少― 給食施設とは直接関係がないかもしれませんが、人口が減少するから新しいセンター（ハコモノ）を建設するというのはちぐはぐなのではないでしょうか。人口が、子供が減少するから、このような新しい企画を行う、このように市政を進めていくという将来的なビジョンがないところで、新しい施設にお金をかけて造るのは一市民として理解できません。本当に子供の為に行う事業ですか。</p>	<p>本事業は、①給食施設の老朽化②学校給食衛生管理基準の不適合③児童生徒数の減少及び働き手（給食調理員）の減少④食物アレルギー対応への重要性の高まり、といった課題解決のための事業になります。</p>
4	P10 2-3 2	<p>就業問題― 現在裾野市で働いてくださっている方々の就業口を奪うことになりませんか？集中するから人員や経費が抑えられるという事だけで良いのでしょうか？現在働いておられる裾野市に尽力していただいている方々の更なる問題が出ませんか？その方は小学校中学校の生徒がいる方ではありませんか？</p>	<p>学校給食は当日調理を原則としています。給食センターは短時間で大量の給食調理を行う必要があるため、時間帯によっては多くの人数が必要となります。働き手が減少する中、短時間での勤務など個人の希望に応じた働き方を選ぶことも可能となるため、就業口を奪うことにはつながらないと考えています。</p>
5	P2	<p>派遣、アルバイトではなく良い職場づくりをしてほしい。正社員として採用なら人員が確保できるはずです。</p>	<p>給食調理員の雇用方法については、どういった事業方式を採用するかによると考えています。 事業方式は、従来方式にとらわれず、民間事業者のノウハウを活用できる方式を比較検討し決定しますが、いただいたご意見を参考にさせていただきます。</p>
6	P2	<p>「様々な課題」とはなんのことですか？</p>	<p>様々な課題とは、①給食施設の老朽化②学校給食衛生管理基準の不適合③児童生徒数の減少及び働き手（給食調理員）の減少④食物アレルギー対応への重要性の高まり、になりますが、ご意見のとおり課題がわかりにくいため、文言を修正します。</p>

7	P2	アレルギー反応に関して、全国の学校、地区でもあるので、裾野市だけではないはずです。違う種類の食品などで対応は可能ですし、どこの地域でも取り組んでいます。施設が悪いから対応できないということではないはずです。努力してほしいと思います。	ご意見のとおり、現在は調理員の工夫で安全を確保している状況ですので、アレルギー食対応調理室を整備し、安全性を高める予定です。
8	P3	自校方式は良い点がたくさんあります。市の財政がひっ迫しているなか、機械購入は購入時にアフターサービス契約をすればよいのではないのでしょうか。ドライシステムについては、今になって問題視しているのですか？保健所からの改善命令があればすぐに直さなければいけないのに、ここに書かれているということは対応していないのですか？	施設自体をドライシステムに改修することは難しいため、作業方法を工夫してドライ運用で対応しています。
9	P4	設備に関して、出入り口、調理室の区分などが無いから不適合だと書かれていますが、職員の衛生管理も重要だと思います。	施設自体の改修ができないため、不適合部分については運用方法を工夫して対応しています。職員の衛生管理については毎年研修を実施し、資質向上に努めています。
10	P7 4	東中の跡地を新しいセンターにすることで動いているようですが、ここは以前には落雷で学校業務遂行に支障が出たりしています。今後気候変動などで今まで以上に天候問題（大雨、落雷、積雪など）で電気関係はすぐには普及しないのですが、この土地が適格なのですか？復旧までに電気関係は3日程度かかっていますが、食品ロスなどが起こりえますが、どうしますか。 実際に公文名側からの通学路を上ってみました。道が狭いし、カーブも多く危険と感じました。別の道も同じです。現在の生徒さんたちは大変だと感じました。給食を運ぶ際にせつかくの食事が崩れたり、こぼれたりすると思います。ぐちゃぐちゃになって汚くなると思います。今まで通り各学校の設備は残すべきだと思います。こんな場所で3,500食はリスクが高いと思います。西小学校だけ残すのは理解ができません。	東中学校跡地は、裾野市防災ハザードマップの洪水浸水想定区域、土砂災害警戒区域のいずれにも指定されていない区域です。 落雷については、電気設備の被害を防ぐための対策を検討します。 通行路につきましては、現在も給食センターで調理した給食を運んでおり、問題はないと考えております。 西小学校の自校方式を継続する理由は、3-1②の通りです。

11	P6	<p>少人数から対応できる自校式、加えて親子方式の検討― 人口減への歯止めを全く見通すことのできない今、将来に向けて段階的に給食実施の縮小、廃止を視野に入れ、福祉的な観点からの困難家庭児童生徒への対応を含めた展望を望みます。</p> <p>人口急落の場合、センター方式の場合、一食当たりの金額はセンター方式の方が高くないのか。現存の給食センターの最低食数は500食です。これを下回った場合も想定して欲しい。増減に柔軟に対応できる自校式の方が、長期的に見て効率的ではないか。</p>	<p>児童生徒数の減少は、本事業の課題として認識しております。一方、給食施設の老朽化及び学校給食衛生管理基準の不適合といった課題の解決も本事業の目的であり、複数ある課題を総合的に勘案した結果、実施方式は2・3、規模は3・1の通りとしました。</p> <p>現時点において、給食実施の縮小、廃止は予定しておりません。また、困窮家庭に対しては就学援助制度を実施しております。</p> <p>今後も児童生徒数の減少について、その時の社会情勢に応じた検討を続けてまいります。</p>
12	P6	<p>HACCPとはNASA等が宇宙飛行士の為に開発、考案した工程管理システムであり、食品工場で適用されているものです。</p> <p>今までの状態を見て、HACCPが給食に必要なかどうかの判断をして欲しい。</p> <p>少量、近くで、すぐに食す、を基本に、食事としての過剰品質とならない衛生管理、調理を望みます。栄養価主体、衛生主体ではなく、食事として考えてほしい。</p>	<p>令和3年6月1日から原則としてすべての食品等事業者はHACCPに沿った衛生管理の実施が必要となりました。文部科学省が定める学校給食衛生管理基準はHACCPの考え方に基づいたもので、子どもたちに安全な給食を提供することを目的としています。衛生管理が大切なのはもちろんですが、子どもの嗜好を考え、季節感、伝統行事、学習内容などに関連した食育の生きた教材となる献立作成を心掛けています。</p>
13		<p>和食を主に献立を作成し、給食時間を長くとり、調理の内容に重点を置いてください。</p>	<p>学校給食は和食献立を多く取り入れるようにしていますが、子どもたちがいろいろな食べ物や料理に触れる機会を持つことも重要と考え、外国の料理なども取り入れるようにしています。</p>