

市民意見募集(パブリックコメント)結果

「和歌山市中学校給食等実施計画(素案)」に対するご意見を募集した結果、63件のご意見をいただきましたので、次のとおり公表します。

■募集案件の概要

募集案件	「和歌山市中学校給食等実施計画(素案)」
受付期間	令和5年1月12日～令和5年2月13日
ご意見の件数	35名・63件

■ご意見の概要と市の考え方

No.	ご意見の概要	市の考え方
1	自校給食にできるよう、中学校に給食室を作ってから、給食を進めてほしい。給食センターからの給食は冷めてるし美味しくないと評判が多い。予算をつけて作るのならば、美味しくて温かい給食を食べさせてあげたい。成長期の食はとても大切で、子どもは将来を担う大切な存在である。先急いで給食にするのではなく、給食室を作ってから進めてほしい。	<p>【中学校給食の実施方式、センターの整備数及び建設候補地の検討について】</p> <p>令和3年度に、中学校全員給食の実現に向けて本市の給食に係る様々な課題を調査するとともに、「自校調理方式」「親子調理方式」「センター方式」「民間調理場活用方式」など様々な給食提供方式があるなかで、最適な方式を選ぶにあたっての基礎資料の作成に取り組んできました。市内の全小中学校を対象に敷地条件等について現地調査を行った結果、中学校では西和中学校以外の中学校では給食室を設置できるスペースを確保することは難しいという結果に、小学校では松江小学校以外の学校では親子調理方式の親校となる調理場を設置できるスペースを確保することは難しいという結果となりました。また、各給食提供方式の組み合わせ案を作成したうえで、各組合せ案のメリット・デメリットの整理や概算事業費の算出なども調査しました。あわせて、教育委員会の附属機関で学校関係者や保護者、学識経験者等で構成される和歌山市立中学校給食運営委員会からも様々な分野における多角的な意見を頂きました。それらの意見等も踏まえ、教育委員会ですらに検討した結果、高度な衛生管理を集中的に実施できること、将来変動にも柔軟に対応でき安全安心な給食を持続的に提供できること、費用対効果や現地調査の結果も踏まえた実現可能性などを総合的に勘案した結果、センター方式を導入すると決定しました。</p> <p>センターの整備数及び建設候補地の検討については、建設候補地を抽出のうえ選定のための方針を定めて各種検討を行いました。また、整備数に関しては、本市の地理的な特性等を踏まえると最大でも2か所までを検討範囲とすることが合理的であると判断し、1か所案及び2か所案についてそれぞれ定性的評価、定量的評価を行いました。以上の検討結果を踏まえ、「将来の食数変動への対応」「減災への取組」「経済性・合理性」「近隣施設との連携」を評価指標として総合的に勘案した結果、1か所案(中央卸売市場の一部)が最適な整備方法と評価しました。</p>
2	センター方式は経済効率はよいと思うが、その他の点では自校給食にかなわないのではないかと。何千食もの給食を1か所で作って、それを各校に配送するという形ではおいしい給食ができるとはとても思えない。食育という点でも、栄養士や調理師が学校にいて生徒から顔が見える自校給食が優れている。さらに、食中毒などの事故が発生した時、大量の給食を1か所で作るセンター方式では被害が甚大なものになると思う。費用はかかるが、おいしくて安全な給食を提供するには自校給食がベストである。	
3	「自校方式」が最善だと考える。子どもたちに暖かいものを暖かく、冷たいものを冷たく、おいしい給食を提供できる。アレルギー生徒への対応も適切にできる。また、南海地震が確実に起こるといわれている中、防災拠点としての各中学校に給食室があれば、何校かが倒壊しても残った給食室で被災者への食の提供が可能である。専門家の知識も借りて「自校方式」を実現させてほしい。自校方式がどうしても困難な場合は、「親子方式」も検討し、それも困難なら「センター」の数は4か所以上にしてほしい。1か所で8,300食をつくるのは危険で、食中毒が発生すれば被害は大規模になる。優先させるべきは「効率」ではなく「安全」と生徒たちへの「愛情」である。中学校全てで「自校給食」実施となれば若い世代の流入人口が増えると思う。予算の優先順位を考え直してほしい。	
4	中学校給食の調理場を海風の吹きつける所に作るのは困る。サビで調理器が壊れる可能性が高い。8,300食もの給食を1か所で作るのはどうか。食中毒などが起こったらどう対応するのか。配送にも問題がある。先日のように雪などで交通が止まったらどうするのか。自校方式だとそんな心配は出てこない。	
5	本市で中学校全員給食が始まることを喜んでいるが、実施計画(素案)ではセンター1か所8,300食となっていることに対して、せっかくスタートするのだから、やはり「自校方式」を追求してほしい。1か所大量となると、つい「生産」をイメージしてしまう。水管橋崩落で何日も水不足に悩まされた時のことを思い出され、1か所は何かあった時の対応が困難である。また、食材についても、安全安心な和歌山産の食材が使われず、大手企業の取り扱っている食材にならないだろうか。「ひとり」の生徒のことを大切に考えてもらえるのだろうか。「諸々はスタートしてから考える」「大丈夫」というのでは、せっかくの中学校全員給食の実施に不安がいっぱいになる。「センター方式」を見直してほしい。	
		<p>【献立(おいしい給食の提供)について】</p> <p>おいしい給食を提供していくため、冷凍の二次加工品をなるべく使用せずに食材から作る手作り給食を大切に、食材の持ち味をいかした調理を行います。また、保温保冷性能に優れた食缶を使用するなどして「おいしい給食」を実現する要素を増やし、給食の質を高め、成長期にある中学生に、栄養バランスの取れた安全安心で魅力的な給食を提供できるセンターを目指します。</p> <p>【食缶方式による給食提供について】</p> <p>温かくておいしい給食を提供するために、本市では、おかずや汁を保温保冷性能に優れた食缶に入れて、給食センターから各学校への配送を考えています。</p> <p>例えば、一般的に、みそ汁は65度～75度、スープは60度程度がおいしいと感じる温度と言われ</p>

6	実施に向けて動き始めたことをうれしく思うが、巨大給食センター方式は実施してはいけない。調理する人の顔が見えない。地産地消の農家の顔が見えない。運送費が年間を通して考えると大変。給食室が災害時の地域貢献から考えても自校方式でしてほしい。全ては無理かもしれないが、共同調理場から配送している小学校のように無理な所もあるのはわかるが、自校方式の考えを捨てないでほしい。少子化をとめるには、市政が子供子育てに税金をいかに使っているかと並行して考えてほしい。教職員数を増やすことも含めて教育予算がアップし、「子育てにやさしい和歌山市」が広がれば、若い人の移住は増えるはず。市政に「子育てにやさしい和歌山市」のビジョンとお金を使ってほしい。	ています。各調理機器メーカーの性能や外気温等の外的環境により異なりますが、できあがり(煮えばな)95度のお湯を2時間後においても70度～75度程度で保温することができる食缶が開発されており、センター方式でも温かいおいしい給食の提供は可能です。
7	センター方式は絶対に反対である。六十谷水管橋崩落のことを忘れたのでしょうか。1か所に集中することの危険性。危機管理の基本は分散で、阪神淡路大震災や東日本大震災、西日本豪雨などで、防災から減災の考え方が重要となっている。センター周辺の道路が遮断されただけでセンターからの搬入・配送ができなくなる。それ一つとっても、安心・安全に給食を提供するためには自校方式のほうが優れているのは明らかである。市の税金でつくるため、給食の提供だけになる施設でなく、災害時に多くの学校が避難場所になることを想定すれば、学校での炊き出しも考えてほしい。災害避難施設としての役割も担える施設、市民の命を救える施設になる。ぜひとも、自校方式に変更してほしい。	【衛生管理・食中毒対応について】 衛生管理については、食中毒を発生させないための予防対策が最も重要と考えています。センターを複数箇所設置した場合、万一、事故が発生した場合の影響は1か所に比べ限定的になる可能性はあるものの、リスクを管理する箇所も複数となります。一方、センター1か所の場合は、人材、施設共に一元的に集中的な管理を行うことが可能となり、徹底した予防対策を講じることができます。 生徒に安全・安心な学校給食を提供するために、「学校給食衛生管理基準」等に適合し、HACCP(ハサップ)※の概念に基づいた適切な衛生管理環境や体制を構築し、徹底した衛生管理を実施することで、食中毒等が発生しないように万全を期していきます。
8	小学校に勤務したとき、センター給食より自校給食の方がおいしかった。なるべく自校給食で実施できるようにしてほしい。	①衛生区分・動線について 「学校給食衛生管理基準」に基づき、汚染区域、非汚染区域を部屋単位で区切るとともに、床や調理員が着衣する帽子やエプロンでの色分け等で明確な区分を行い、衛生管理を徹底します。また、調理員、食材、機器類等が汚染・非汚染区域間で交差することのないよう作業工程が一方通行の動線となるようにします。
9	自校方式が望ましいと思うが、センター方式を採用するにしろ1つのセンターで中学校全てはリスク面でこわい。	②ドライシステム 高温多湿や細菌、カビの繁殖を抑制し、床からの跳ね水による食中毒菌の二次感染を防ぐことができるドライシステム(床に水が落ちない構造の施設・設備、機械・器具を使用し、床が乾いた状態で作業するシステム)の施設を整備します。
10	子どもたちにおいしい自校給食を食べさせてあげてほしい。	③温度・湿度の管理 調理場内の温度・湿度管理を適切に行うため、施設は十分な換気を行い、高温多湿を避けるとともに、調理場は湿度80%以下、温度は25度以下に保つことができるよう、空調設備を備えます。
11	給食は自校方式で実施してほしい。センター方式では食数が多すぎてトラブルが多発する。災害時に給食室が使えるように、中学校の給食室をつくるべきだと思う。	④異物混入の防止 衣服に付着した頭髮や汚染物質、虫等が調理場内へ入り込まないよう、調理場の出入口等へのエアシャワーやエアカーテン等を設置し、異物混入を防止します。
12	中学時代はいつも身体が大きく成長変化する時代。みんなでいっしょにおいしい給食を食べることは身体の成長にとって大きな影響を与えるもので期待しているが、8,000食以上の食べ物や一度に作るの、工場でえさを作るようなもの。それぞれの学校内でその地域の商店や農家から新鮮な食材を調達し、調理する人がみえ、臭いもしてくる環境が望まれる。子ども達の成長・発達に予算を削るのではなく、自慢できる給食にお金をかけてほしい。貧困家庭も増えて格差の広がる中、お昼ごはんはおいしくて安全なものを全員に提供してほしい。雇用も創出でき、地域経済、そして有機農業も育ててほしい。	⑤給食センターと各学校との連絡体制の構築 万一、事故が発生した場合やその疑いがある場合には、迅速に対応するための連絡体制を構築します。
13	校内敷地に余裕があれば、そこに近くの何校かをまとめて給食が望ましい。	※HACCP(ハサップ) 原料の入荷から製造・出荷に至る全工程の中で、あらかじめ危害を予測し、その危害を防止するための重要管理点を特定し、そのポイントを継続的に監視・記録し、異常発見時にはすぐに対策を取り解決する衛生管理方法です。
14	1か所集中の弊害は、食中毒等があると思う。配送時間等を考えて、何か所かに分ければ思う。	【食育について】 センター方式を導入するにあたっては、調理工程の見学や展示エリアの整備など、VR技術やICT技術の活用も視野に入れながら、センターに食育の場としての機能を持たせ、学校とも連携しながら食育を推進するセンターを目指します。 インターネット環境を整備・活用することで、例えば、給食センターの調理場風景のライブ映像配信
15	自校式ではなく近隣の学校何校かでできればと思う。	
16	出来れば自校式にしてアレルギー対応もしてほしい。和歌山のお米、麦、食材も使ってほしい。	
17	センターではアレルギーや食中毒が心配である。	
18	①8,300食をセンター方式で作るのは反対。 ②予定地は地震の災害を受けやすく避けるべき。海に近く潮風で機器に錆がくる。 ③全国でオーガニック給食の動きがあり、既に市や町でオーガニック給食を実施している。地産地消の食材を用い農家とつながることで農業を支え有機農業を推し進める力となっている。子供はおのずと食材への関心を寄せ、食の教育となっていく。計画の見学コースは無	

	<p>駄と思う。人の手で食事が作られることを子供たちに知らせるべき。大がかりなオートメーションで大量の食を作ることは教育にふさわしくない。</p> <p>④遠くへ車で運ぶのも、熱いもの、冷たいものをおいしくには程遠く、ガソリン等も消費することを考えるとこの時代に合っていない。エコではない。</p> <p>⑤自校方式をめざし、できるだけ近づけるように計画してほしい。今すぐそれぞれの学校で無理だとしても規模を小さくして学校の近くに作るなどを考えてほしい。</p> <p>⑥給食の事業は、子供たちの身体を作り、心の成長につながるもの。将来の投資と考え、安上りではなく現場の教師や子供、保護者の意見を聞き、良いものにしてほしい。</p>	<p>や、教室と給食センターをネットワークでつなぎ、生徒と給食センターで働く栄養士や調理員が直接会話をすることができる環境を作り出すことが可能と考えています。他都市の先行事例等を参考にしながら、生徒と給食センターで働く調理員との意識的な距離感を縮め、生徒たちにとって人間味のある温かい給食センターとなり、生きた教材として活用できるよう検討してまいります。</p> <p>【地産地消について】 献立の作成と給食物資の選定にあたっては、和歌山市産や和歌山県産等の地場産の食材や地域の特色のある食材、郷土料理を積極的に取り入れることにより、地域の自然や文化等への理解を深め、郷土を愛する心を育むことができるよう取り組んでまいります。</p>
19	<p>中学給食の一括調理センター方式には反対。</p> <p>①津波や液状化等災害に弱い地域で行われようとしていること</p> <p>②大規模な調理場は食中毒など事故が起こった時のリスクがより大きくなること。</p> <p>③自校方式や小さな調理場なら地元の農家や商店から仕入れることができ、本当の意味での地産地消となり地域の活性化につながる。</p> <p>④災害時の避難場所となる学校に給食室があれば、地域の人たちにも少々建設等のコストが増えても歓迎されることと思う。</p> <p>⑤先日のような雪などの日はどうやって配達するのか。</p> <p>⑥子どもたちに安全安心でおいしい給食を食べさせてほしい。アレルギーなどもよりきめ細かく対応できるように大規模調理場でなく自校方式に、また、小学校との親子方式など十分に検討してほしい。</p>	<p>【災害対応について】 災害対応については、まずは給食センター自身に高い耐震性を確保させるなど災害に強い施設を整備するとともに、災害時の学校給食の早期再開・継続が可能となるよう運営体制の構築を目指します。本市が最適な建設候補地と考えている中央卸売市場は、災害時に早期復旧が期待できる和歌山県の第一次緊急輸送道路や防災一次拠点に指定されている港湾に隣接しており、災害が発生した際には、周辺のインフラ状況を早期に把握し、食材や設備を有効活用して食事提供を行う等、地域貢献の方法を検討していきます。</p>
20	<p>給食を教育の一環と位置付けているのだから生徒の身近なところで地産地消の取組や調理してくれる方や適度な食卓環境をそそる環境は価値あるものだと思う。</p> <p>“経済的に安くできるセンター方式”というのではなく、長期的に見れば自校方式の方が経済的だとの結果が出ている他市の例もある。同じ敷地内での給食施設が難しいのであればもう少し離れた所にも捜すなど努力してもらいたいと思う。</p>	<p>【アレルギー対応について】 アレルギー対策については、センター内にアレルギー対応食専用調理室を設け、他の調理作業と区分し、アレルギー対応食の提供を行います。何よりも安全性を最優先にし、センター内での調理や配送などそれぞれの工程において、関係者が相互に連携して複数人でチェックを徹底するなど組織的に対応し事故防止に取り組みます。</p> <p>各学校の対応についても、研修会等を通じて教職員への周知を徹底するなど、食物アレルギーのある生徒が安心して給食を食べることができる環境を整えていきます。</p> <p>【配送について】 配送経路については、複数のルートを選択して検討を行っていますが、引き続き不測の事態等への対応も検討してまいります。</p> <p>【対塩害仕様について】 施設整備段階では、センターの外装に適切な建材・塗装を行うこと、主要な機械設備は室内に設置する等、適切な対策を行います。維持管理段階では、適切な時期の外装洗浄、コンクリートのひび割れ補修等を行い、塩害による建物劣化を抑制します。</p> <p>なお、調理設備機器は室内にあるため塩害の影響は低いと考えていますが、空調設備の室外機等、室外に設置する機器や配管についても、耐塩害仕様を選定するなど適切な対策を行います。</p>
21	<p>センター方式に期待する。栄養に配慮された美味しい給食をつくってほしい。また、2026年度の早い時期に完成してほしい。</p>	<p>献立は、栄養バランスはもちろんのこと、生徒の嗜好や旬の食材、素材の持ち味、季節、行事等に考慮した魅力的な学校給食の提供を目指します。</p> <p>事業スケジュールにつきましては、手続は慎重に進めつつ、学校や事業者とも連携を密にし、できるだけ早期に実施できるよう努めてまいります。</p>
22	<p>中学校給食を1つのセンターで 8,300 食も作るという事だが、現実には本当に出来る事なのか？色々な問題が出てくると思うので、今一度細かい所まで考えが必要だと思う。一般市</p>	<p>センター方式を決定した経緯等については、No.1の回答をご参照ください。</p> <p>他自治体の先行事例においては計画食数 8,000 食以上の給食センターが建設されており(大きな</p>

	<p>民が考えても1つのセンターでは無理にしか思えない。いくつかのセンターを作るのか？自校方式で出来る方向に考えてほしい。</p>	<p>規模のものとしては、山形市には約20,000食を提供する給食センターがあります。)、その運営や課題等についての情報収集に努め、本市の給食センター整備運営事業に反映させていきたいと考えています。</p>
23	<p>実施計画(素案)に「中学校給食の基本的な考え方」として、4つの基本方針が挙げられている。本団体としても、この4つの方針については大いに賛同する。しかし、素案で最適な整備方法として挙げている、センター1か所での中学校給食実施では、基本方針が満たされるとは思えない。</p> <p>・安全で安心な学校給食の提供について、素案では、「アレルギー対応食専用調理室を設け、他の調理作業と区分し、アレルギー対応食を提供」「除去食を基本とした提供」を考えているとあるが、小学校でのアレルギー対応は、栄養士や給食担当が、毎月親と確認作業しながら間違いがないように行われている。同じような対応を1か所のセンターに集約して行う場合、混乱やミスが起こりやすいのではないかと。1か所のセンターで作られる給食は8,000食で、そのうち、何食がアレルギー食になるか日によって違うので、学校でも把握が難しくなり、家庭で代替え食を多くしてもらうなどの対応が多くならぬかという懸念がある。</p> <p>・持続可能な学校給食の提供について、災害時の復旧という点では、候補地の中では中央卸売市場が最適かもしれないが、2021年の水管橋事故の時のように、1か所のセンターで何かあれば、中学校の給食すべてがストップしてしまう。異物の混入や食中毒なども、1か所のセンターの場合、とても危険である。また、配送についても、17校の配送をどのように行うか不明だが、配送距離が長い分、配送中のトラブルへの影響も大きくなる。</p> <p>また、「児童生徒数の減少や学校の統廃合等にも対応できるよう」とあるが、素案にもあるよう、小学校の自校給食は堅持していただきたい。</p> <p>・食育・地産地消の推進について、素案に「生きた教材」とあるが、センター給食の施設見学や体験を「生きた教材」とすることに大きな違和感がある。本当に「生きた教材」にするのならば、自校方式を実施し、自校にある給食調理場を見学できるようにすることが最も望ましいのではないかと。子どもたちの学習の過程で、調理員へのインタビューもできるし、自分たちの育てた作物を給食に使ってもらうということも可能である。</p> <p>・まとめとして、昨年度の教育委員会の検討会でも、自校給食が理想との結論が出ている。コスト、土地など様々な問題はあと思うが、以下のことを検討していただきたい。</p> <p>①学校の敷地内だけでなく、近隣に調理場を作るなど工夫できないか検討してほしい。</p> <p>②可能な中学校は自校、親子方式を採用し、リスクを減らしてほしい。</p> <p>③給食の方式に関わらず、日々の学校給食が「生きた教材」となるように、また、アレルギー対応を各学校でもできるように、栄養教諭、栄養士を配置してほしい。</p> <p>④郷土の学習にもつながる、地産地消を推進してほしい。</p>	<p>アレルギー対応については、専用調理室の設置により、全校統一での対応が可能となります。生徒たちが安心して楽しく給食を食べることができるよう、安全性を最優先に、センターでの調理や配送などそれぞれの工程において、関係者が相互に連携して複数人でチェックを徹底するなど組織的に対応し事故防止に取り組みます。</p> <p>各学校の対応についても、研修会等を通じて教職員への周知を徹底するなど、食物アレルギーのある生徒が安心して給食を食べることができる環境を整えていくとともに、職員体制については、各関係機関とも連携しながら検討してまいります。</p> <p>安全安心な学校給食の提供については、「学校給食衛生管理基準」等に基づいた適切な衛生管理環境や体制を構築し、徹底した衛生管理を実施することで、食中毒等が発生しないように万全を期していきます。配送経路については、複数のルートを選択のうえ検討を行っていますが、引き続き不測の事態等への対応を検討してまいります。将来変動への対応は、今後の社会情勢や人口動態の状況等を見据え、学校統廃合の状況も鑑みながら、小学校の自校調理方式の継続も含めあらゆる組合せを想定し検討していきたいと考えています。</p> <p>食育については、インターネット環境を整備・活用することで、例えば、給食センターの調理場風景のライブ映像配信や、教室と給食センターをネットワークでつなぎ、生徒と給食センターで働く栄養士や調理員が直接会話をすることができる環境を作り出すことが可能と考えています。他都市の先事例等を参考にしながら、生徒と給食センターで働く調理員との意識的な距離感を縮め、生徒たちにとって人間味のある温かい給食センターとなり、生きた教材として活用できるよう検討してまいります。</p> <p>地産地消の推進としては、和歌山市産や和歌山県産等の地場産の食材や地域の特色のある食材(鯨肉・ジビエなど)、郷土料理を積極的に取り入れることにより、地域の自然や文化等への理解を深め、郷土を愛する心を育むことができるよう取り組んでまいります。</p> <p>中学校給食の実施方式決定の経緯については、昨年度の和歌山市立中学校給食運営委員会では書面開催を含め計4回開催され、自校調理方式に係る意見も含め様々な意見を頂きました。</p> <p>また、昨年度に実施した調査業務では、全ての小中学校で給食室を配置できないか、複層階(1階床面積を抑えるための2階建て給食室)の場合もあわせて検討を行いました。中学校では西和中学校、小学校では松江小学校以外は配置できないという結果となりました。中学校給食運営委員会等の意見や調査結果も踏まえ、教育委員会で実施方式について多角的・総合的に検討を行った結果、センター方式が最もふさわしいと判断しました。</p>
24	<p>有機農産物の利用推進を明記すること。</p>	<p>有機農産物を使用することは児童生徒のみならず、環境にも配慮することができるものと考えています。本市においてもオーガニック給食の推進に取り組むことは重要なことであると考えているため、その旨を実施計画に記載してまいります。</p>
25	<p>民間委託を行わず市が運営を行うこと。</p>	<p>給食センターの運営業務には民間事業者のノウハウを効果的に活用することを予定しておりますが、市の監督のもと適切なモニタリングを行い、サービスの質の維持・向上を図ってまいります。なお、献立の作成や給食物資の選定・購入については、今までどおり市が直接行うため、給食事業のすべてを民間事業者に委託するものではありません。</p>
26	<p>本計画を作成するにあたっては現在給食業務を行っている職員・管理栄養士等に聞き取りを行い結果を明記すること。</p>	<p>本計画(素案)は、学校関係者や保護者の方々、学識経験者や当課所属の管理栄養士など各分野の方々からの多様な意見をお聞きした上で必要に応じて計画の内容に反映させ作成しており、</p>

		個別の意見を本計画に掲載する予定はございません。
27	12時45分という給食の開始時間が気になった。遅くなってしまうのは理解できるが、育ち盛りの年齢の子ども達にとっては適切な時間ではないと思う。12時半までには給食が開始されることを要望する。	給食開始時間は、既存の共同調理場の配送予定時間を参考に、配送時間を60分以内と仮定して12時45分と設定しました。なお、現在自校調理方式で全員給食を実施している学校の時間割表等も参考にしました。 学校の校内スケジュールについては、それぞれの実情に合わせて各学校で設定されています。全員給食が導入される際は、配膳や配食などの給食に要する時間を示したうえで、学校毎の実情にも応じた校内スケジュールが設定されるよう、各学校と調整してまいります。
28	配送時間や危険回避のため、センターを2か所にした方が良い。異物混入や食中毒、天災などでの予期せぬ事象で、8,000食全てを提供できないケースを回避するためにも検討してほしい。	センターの整備数及び建設候補地の検討については、建設候補地を抽出のうえ選定のための方針を定めて各種検討を行いました。また、整備数に関しては、本市の地理的な特性等を踏まえると最大でも2か所までを検討範囲とすることが合理的であると判断し、1か所案及び2か所案についてそれぞれ定性的評価、定量的評価を行いました。以上の検討結果を踏まえ、「将来の食数変動への対応」「減災への取組」「経済性・合理性」「近隣施設との連携」を評価指標として総合的に勘案した結果、1か所案(中央卸売市場の一部)が最適な整備方法と評価しました。 給食センターを整備するにあたっては、災害に強い施設を建設するとともに、安全安心な学校給食を提供するため、「学校給食衛生管理基準」等に基づいた適切な衛生管理環境や体制を構築し、徹底した衛生管理を実施することで、食中毒等が発生しないように万全を期していきます。
29	食育、保護者の負担軽減の観点からは計画促進に賛成。しかし、生徒の心情面から懸念がある。 ・育ち盛りの子ども達に対して、個々人で求める量に大きな差異があると予想されるが、どのように考えているのか？ ・全員に同じ献立内容が提供されるが、牛乳に代表されるように苦手食材があるなかで、残すことが他者の目に触れることにより、からかい等の偏見を生み虐めの発生に繋がる恐れがあるが、どのように対策を考えているのか？	現在進めています中学校全員給食では、現行のお弁当方式による給食とは異なり、食缶方式による給食を実施します。給食時には、食缶から1人ずつお皿に盛り付けていくため、個人差や日々の生徒の体調に合わせて、提供量の調整が可能です。 皆と一緒に給食を食べることが、不当な偏見やいじめ等に繋がらないようにすることはもちろん、給食が安全かつ円滑に喫食できるように、中学校全員給食の導入にあたっては、現場の中学校教職員からの意見も汲みいれながら適切な運営体制を構築してまいります。
30	校舎によっては4階以上のクラスもあるが、運搬用エレベーターの設置が検討されるのか？	運搬用エレベーターの設置については、給食を配膳室から各教室まで運ぶ一連の配膳作業のなかで、他都市の配膳方法やエレベーター設置状況の有無、エレベーター設置に係る費用等も勘案しながら、生徒が安全に配膳できる方法を検討してまいります。
31	将来の人口減に伴う生徒数減少が計画素案からも明らかであるが、素案以上の減少があっても、開始時期と同等のサービスが維持できるのか？	生徒数の減少が想定と異なる場合であっても、給食の質を確保し、安全で安心な給食を生徒に提供します。
32	新給食センターの建設は待ち望んでいたこと。学校給食施設の整備については、まずは設計・建設ではなく、実際に運用に携わる者も交えて議論する事が最優先だと考える。	事業手法については、近年の学校給食センター整備運営事業の事例等も参考にして各種検討を行った結果、DBO手法が最も望ましいと判断しました。DBO手法は、設計・建設・運営・維持管理業務を一括してコンソーシアム(異業種による応募グループ)に発注する事業手法で、運営・維持管理を考えた設計が可能となるなど、各業務を担う事業者間で効果的な連携が図られるものと考えております。
33	センター1か所です約8,300人の食数を対応することについて、ハイリスクを伴う食中毒への対策はどう考えているのか？食中毒を完全に防ぐことは不可能だが、被害を少なくする対策はできているのか？1か所のセンターのなかで、作業員も含め完全に独立・分離した調理施設(第一施設、第二施設)を作ってはどうか？センター内で何かしらの感染症が発生した場合、8,300食分を作る作業員の入れ替えは可能か？	食中毒に対しては、「学校給食衛生管理基準」等に基づく徹底した衛生管理を行い、発生防止に取り組んでまいります。 建設予定地に完全に独立した2調理施設を設置する場合、配送車両の安全性や搬入車の適切な転回スペースを確保したうえで、約10,500㎡の敷地面積を必要としますので、敷地面積上困難であると考えています。 まずは食中毒を発生させないために高度な衛生管理を徹底してまいります。万一食中毒が発生した場合の対応について、代替調理員の確保等を含め、対策を検討してまいります。
34	献立は2つのブロックに分けて「2献立」を採用するとの事なので、給食物資の一つである食肉については、ノロウイルス対策として、2献立(ブロック)にあわせて毎月2社から購入するよ	8,000食相当の給食センターにおける給食物資の選定・調達方法や突発的事例への対応策については、先進市の運用方法や具体的な取組なども踏まえて検討してまいります。

	うにし、2献立(ブロック)ともに同じ業者から購入しないようにすること。 また、給食提供が中止する事案について、昨今台風以外にも事前に予測できない異常気象による給食中止の事案が発生している。8,300食単位の食材物資が取り止めになった時の業者に対する施策は考えているか。	
35	給食物資の一つである食肉の納品検収・検品作業において、長年食肉業務に携わり、衛生面や商品知識に精通している者にアドバイザーとして業務委託し短時間起用を行ってはどうか。商品偽装・産地偽装・賞味期限偽装等への対応に対して、専門アドバイザーの起用を考えなくては、栄養士の知識では対応できないのでは。	給食物資の検収作業については、管理栄養士など専門的知識を有する者が実施します。
36	農家が作ってくれた新鮮でおいしい野菜や地域で収穫できる野菜の種類を紹介しながら、郷土食を知っていただくことが大切だ。そうすれば、「食」を通して若者が和歌山の魅力に気づいてくれると思う。	献立の作成と給食物資の選定にあたっては、和歌山市産や和歌山県産等の地場産の食材や地域の特色のある食材、郷土料理を積極的に取り入れることにより、地域の自然や文化等への理解を深め、郷土を愛する心を育むことができるよう取り組んでまいります。
37	建設場所について、中央卸売市場の一部に建設することによって、輸送費も削減でき、新鮮な食材を使用することができることなので、とても魅力的だと思った。	隣接する中央卸売市場は食材に関する情報やノウハウが豊富に蓄積されているため、連携して取り組むことで期待される相乗効果を十分に活用できるよう取り組んでまいります。
38	給食センターに生徒や保護者等が見学、体験できるスペースを設けることを検討中とあるが、中学校給食の関心・理解に繋がるので、ぜひそのようなスペースを設けてほしい。 近隣都市の堺市は令和7年度から全員喫食制の中学校給食が開始されるにあたり、指導の観点から献立作成ができるよう、小中学校の栄養教諭と堺市の学校給食課の連携のもと、献立と指導が関連した堺市全体共通の献立年間計画を作成した。和歌山市でも中学校を含めて、系統立てて食育の指導ができるような献立作成をしてほしい。	調理工程の見学や展示エリアの整備など、VR技術やICT技術の活用も視野に入れながら、センターに食育の場としての機能を持たせ、学校とも連携しながら食育を推進するセンターを目指してまいります。 堺市をはじめ中学校全員給食への移行を進めている各自治体の取組や課題等についての情報収集に努め、本市の給食センター整備運営及び中学校全員給食の着実な実施に反映させていきたいと考えています。
39	自校・センターどちらの方式にせよ、栄養教諭や栄養職員が配置されないとアレルギー対応や食育は難しい。市費の栄養士を配置するのならば、県職員並みの条件にしてほしい。コスト面もあるが、子どもたちのことを考えるならば、設備や人などかけるべきものにコストをかけてほしい。	今後、中学校給食の導入にあたっての各中学校での職員体制については、文部科学省の配置基準に基づき、各関係機関とも連携しながら検討してまいります。
40	4-2(建設候補地の検討)について、5か所のうちで8,300食の給食を調理するための中央卸売市場の一択しかないような検討である。基本方針の2や4を充実するための各校での調理の再検討が必要である。	センターの建設候補地の検討にあたっては、本市の関係各課より情報収集した市所有地の中から建設候補地を抽出し、各選定方針に沿って検討を行った結果、中央卸売市場の一部が最適と評価しました。
41	4-3-2(配送時間の検討)について、配送時間とは走行時間のことか。学校給食衛生管理基準では、調理から喫食までの時間を2時間としていると思うが、配送可能時間を60分に設定しているから問題ないという考えか。正確な基準の記載が必要だと思う。 配送時間を省略し調理や食育に充て、基本方針の2や4の内容を充実させてほしい。 学校施設内への安全な進入路は確保できているのか。	学校給食衛生管理基準では、調理後2時間以内に喫食できるように努めることと規定されています。本実施計画(素案)では、2時間以内の給食提供を前提条件として、コンテナの積込や荷卸し、配膳や配食等に係る時間を差し引いた時間を配送可能時間とし、60分以内と設定しました。また、基本方針の2や4を含めすべての基本方針を実現できるよう取り組んでまいります。 受入側である各中学校の配膳室の位置や配送車両動線については、令和3年度の現地調査において確認を行っており、今後の整備運営に活用してまいります。
42	5-1-1(献立)について、冷凍二次加工食品をなるべく使用せずに食材から作る手作り給食を大切にするためには、調理する数は多くなればなるほど難しくなると思う。	調理内容や工程を工夫し、できるだけ食材から作る手作り給食を大切に調理を行ってまいります。
43	5-1-2(アレルギー対応)について、どの程度の種類のアレルギーに対応できるのか。各校で調理することで食数を少なくし、個々の生徒に応じた給食ができるのではないかと。 ・アレルギー対応食の配送は、結局ランチボックスになるのか。	給食センターにおいて除去食対応が可能な食物アレルギーの範囲については、課題の整理を行いながら、引き続き検討していきます。 アレルギー対応食は、保温保冷が十分にを行うことができる専用容器を使用します。
44	5-2-1(食育)について、自校方式は、作り手の顔が見える安心感や感謝の気持ちを伝えられることが教育としての一環の給食＝人格形成など本来の給食としての役割を果たすことができるとともに、栄養士や調理員は、独自の献立の工夫が可能で、献立の感想や感謝の声を聞けるなど生徒との交流をとおし、作り甲斐や達成感などを得ることができるが、センターはそれらを得ることが難しいと思う。	食育については、インターネット環境を整備・活用することで、例えば、教室と給食センターをネットワークでつなぎ、生徒と給食センターで働く栄養士や調理員が直接会話をすることができる環境を作り出すことが可能と考えています。他都市の先行事例等を参考にしながら、生徒と給食センターで働く調理員との意識的な距離感を縮め、生徒たちの「感謝」の心を育むとともに、その気持ちが調理に携わる者へ伝わることで、作り甲斐や達成感につながるような環境づくりを検討してまいります。

45	<p>中学校給食については2011年から議論されている。1か所のセンター給食には一斉に始められるメリットがあるが、速さを求めているのは誰でしょうか。学校の実情に合わせた、自校親子方式を取り入れてほしい。</p>	<p>本市の中学校給食は、平成23年度に選択制デリバリー給食を導入することを決定し、翌年度から実施してきました。中学校における給食は、生徒の心身の健全な発達に資するものであるとともに、食に関する正しい理解や適切な判断力を養うことができ、成長期にある生徒の健康にとって重要な役割を果たすものであることから、本市は中学校全員給食の導入を令和2年度に表明しました。このことを受けて、令和3年度から給食実施方法等に係る調査を開始しましたが、センター方式を決定した経緯等の詳細については、No.1の回答をご参照ください。</p>
46	<p>食中毒の対策について記載がなかったように思う。あってはならない事だが、万が一の場合、市内全域の全ての生徒に被害が及ぶこととなりかねないが対策はどうなっているのか。施設数に関わらず、同じ基準の衛生管理が必要のため、複数の調理場で調理した方が良いと思う。</p>	<p>食中毒対応については、「学校給食衛生管理基準」等に基づいた適切な衛生管理環境や体制を構築し、徹底した衛生管理を実施することで、食中毒等が発生しないように万全を期していきます。</p>
47	<p>ランニングコストが15年で試算されていたが、施設は15年以上運用されると思うので、妥当な期間であるとは言えないと思う。</p>	<p>ご意見のとおり、給食センターは15年以上運用されるものですが、15年経過後も引き続き健全な状態を維持するためには、施設本体及び機械設備の耐用年数の関係から、供用開始後15年目頃をめぐりに大規模修繕を必要とします。大規模修繕に係る費用は、15年の間でどの程度適正に維持管理・修繕を行ったかにより異なるため、現時点では予測は困難です。そのため、本実施計画(素案)ではどのような事業手法であっても供用開始から15年目頃には大規模修繕を行い、15年目以降のランニングコストはその時の社会情勢等に合わせ、適正な費用を見込むものとして、大規模修繕実施予定年前の15年目までを対象とした試算を行いました。また、本実施計画(素案)24ページには30年間のランニングコストも掲載しています。</p> <p>また、他都市の先行事例においても、大規模修繕が必要とされる供用開始後15年をめぐりに維持管理・運営期間を設定して事例が多く、民間事業者にとっても15年間という期間を対象とした維持管理・修繕ノウハウが蓄積されている状況にあります。</p>
48	<p>3. 中学校給食センターの整備数と建設予定地の候補について、8,300食を供給するのを一箇所で購入するのは、災害時や緊急時のリスクを考えると危険ではないのかと不安になった。センター方式を取るのであれば、せめて2～3箇所での計画が進めたいほうが、基本方針3にある「持続可能な学校給食の提供」に近いと、市民目線で感じている。</p>	<p>センターの整備数及び建設候補地の検討については、建設候補地を抽出のうえ選定のための方針を定めて各種検討を行いました。また、整備数に関しては、本市の地理的な特性等を踏まえると最大でも2か所までを検討範囲とすることが合理的であると判断し、1か所案及び2か所案についてそれぞれ定性的評価、定量的評価を行いました。以上の検討結果を踏まえ、「将来の食数変動への対応」「減災への取組」「経済性・合理性」「近隣施設との連携」を評価指標として総合的に勘案した結果、1か所案(中央卸売市場の一部)が最適な整備方法と評価しました。</p>
49	<p>事業スケジュールでセンター方式を導入した場合、センターが「直営」での組み合わせ案はなく、すべて「民間事業者選定」となっていたのにも気がなった。民間になると市としての人件費や合理化にはなるのかもしれないが、それによって現場で働く調理師・栄養士の雇用体制について、正規職員ではなく、パート雇用が増え、賃金が下がるのではと懸念している。</p>	<p>事業手法については、民間事業者のノウハウを効果的に活用しながら、本市が責任をもって学校給食を推進できる方法として、DBO手法が最も望ましいと判断しました。事業者に対しては雇用の安定化や人材育成、業務品質の維持・向上を強く求めるとともに、市の監督のもと適切なモニタリングを行い、サービスの質の維持・向上を図ってまいります。</p>
50	<p>「第三章 本市の学校給食施設全体の方向性」について、今回は中学校給食の素案と記入がなされているのに対し、小学校給食室の問題が書かれていることに驚いた。老朽化がすすみ、立て直しには賛同するが、小学校4校の共同調理場から民間調理場への委託期間が10年は長期にすぎるとは思っていないかと考えている。小学校の給食の案もあるのであれば、表題を変えて熟考をしていただきたい。学校教育の一部である給食を民間業者に丸投げすることには大きな問題があると思う。</p>	<p>本実施計画(素案)は、新たな中学校全員給食の実施に向けて基本的な考え方や取り組み等をとりまとめることが主たる目的ですが、あわせて、本市の小学校給食室や共同調理場の老朽化対策も踏まえて今後の本市学校給食施設全体を考えていくことも重要であると考え、今回の実施計画(素案)の中に盛り込むこととしました。なお、表題は、中学校給食のほか本市の学校給食施設全体についても掲載していることを表すために、中学校給食の後に「等」の文字を追加しています。</p> <p>昭和48年に開設された第二共同調理場は、施設の老朽化が著しいことから稼働を一旦休止し再整備する必要が生じました。再整備期間中、第二共同調理場から配送を受けている学校に対して引き続き安定的に給食を提供するために、代替調理場への設備投資を含む費用対効果等も勘案のうえ委託業者とは10年間の給食調理等委託業務に係る契約を締結しましたが、委託契約期間中は、市の適切な監視・指導のもとサービスの質の維持・向上を図ってまいります。なお、献立の作成</p>

		や給食物資の選定・購入については、今までどおり市が直接行うため、給食事業のすべてを民間業者に委託するものではありません。
51	中学校給食を早期実施してほしいと思っていたが、今回の素案をみて、不安に感じる点も多かった。大阪市が2015年から段階的に、デリバリー方式から自校方式・親子方式を組み合わせた「学校調理方式」への移行を実現している。大阪市にできなかったことが、和歌山市でできないのか。一斉開始にはこだわらず、可能な中学校から順次、学校調理方式への移行を目指してほしい。時間をかけて学校調理方式をすべての中学校での計画策定をたてることは可能であると思う。子どものことを第一に考えたどの自治体にも質を誇れる給食を目指してほしい。	中学校給食の実施方式、センターの整備数及び建設候補地の検討に係る詳細については、No.1の回答をご参照ください。 他自治体の先行事例も参考のうえ、全員給食を進めていくにあたっては、生徒一人一人にとって満足度の高い学校給食を提供できるように取り組んでまいります。
52	津波を想定したら立地条件が良くない。 大規模すぎる。センター方式でもいくつか分散した方が、給食の品質(時間がかかることによる劣化など)や災害時の地域での役割があると思う。	センターの整備数及び建設候補地の検討に係る詳細については、No.1の回答をご参照ください。 味や食缶、提供温度等に工夫を凝らし、生徒一人一人にとって満足度の高い学校給食を提供できるように取り組んでいくとともに、災害時等において食材を含む救援物資や情報の提供等、地域貢献できる学校給食施設を目指します。
53	食材について細かく吟味が必要。(有機や地元産、添加物についての制限など)	食材は、味、品質、価格、調理作業、安全衛生面等の観点から総合的に判断し選定していきます。また、旬の食材や地場産物を積極的に調達し、地域の食材・食文化への理解を深められるよう地産地消を推進します。
54	アレルギーがある生徒達への対応食についての細かい記載を設けてほしい	食物アレルギーの対応方法は、除去食を基本とした提供を考えていますが、課題の整理を行いながら、引き続き検討していきます。なお、献立も、例えば、除去食対応が必要となる献立が続くことがないようにするなど、工夫して作成していきたいと考えています。
55	地産地消の新鮮な食材を使用してほしい。	学校給食の食材は、地場産物を積極的に調達し、地元への愛着を深め、本市の食文化に誇りを持つよう地産地消を進めてまいります。
56	実施計画に有機食材を使用する検討がないことに不満である。近隣では韓国で、国内でも有機食材を取り入れる都市が出ている。これが、最近の流れとなっている。日本と韓国の単位面積当たりの農業使用量は世界のNo.1とNo.2で、発達障害の子供たちの人数も世界のNo.1とNo.2であることから因果関係は明白である。和歌山市にも有機食材を給食にするために活動している団体があるので、検討課題に取り入れてほしい。	有機農産物を使用することは児童生徒のみならず、環境にも配慮することができるものと考えています。本市においてもオーガニック給食の推進に取り組むことは重要なことであると考えているため、その旨を実施計画に記載してまいります。
57	センター方式はやめてほしい。自校方式(学校近隣可)が一番 ・食中毒等の問題が発生すると和歌山市全域に広がってしまう。 ・食材は地産地消を掲げているが、大規模農家からの仕入ればかりで、近隣の小規模農家は除外されている。 ・教育的効果のため、施設の見学等にも配慮されているようだが、それならば、近くで給食を作っている方と顔を合わせる距離感が最も効果が高いと考える。 ・効率化や費用対効果を優先するのではなく、子どもたちの健全育成を最優先させるべき。 ・人口減少の事も考慮されているが、実態とかけ離れているのではないかと。厚生省データでは、日本全体の超過死亡者が一昨年約7万人、昨年約10万人と大災害が毎年発生している状況を呈している。過剰設備になることは予測より早い。	食中毒等に対しては、「学校給食衛生管理基準」等に基づいた適切な衛生管理環境や体制を構築し、徹底した衛生管理を実施することで、食中毒等が発生しないように万全を期していきます。 地産地消の推進としては、地域の自然や文化等への理解を深め、郷土を愛する心を育むことができるよう、和歌山市産や和歌山県産等の地場産の食材や地域の特色のある食材を積極的に取り入れていきたいと考えており、調達方法については、他都市の事例等も踏まえて検討してまいります。 食育については、インターネット環境を整備・活用することで、例えば、給食センターの調理場風景のライブ映像配信や、教室と給食センターをネットワークでつなぎ、生徒と給食センターで働く栄養士や調理員が直接会話をすることができる環境を作り出すことが可能と考えています。他都市の先行事例等を参考にしながら、センターに食育の場としての機能を持たせ、学校とも連携しながら食育を推進するセンターを目指します。 計画食数については、本市が学区の人口増減の状況を踏まえ推計している対象校ごとの児童・生徒数の推計値と、第2期和歌山市人口ビジョン(令和2年2月)においても活用されている国立社会保障・人口問題研究所の人口推計値をもとに人口増減数を算出し、将来にわたり必要と考えられる食数を算出しました。
58	アレルギーの子供が増加する中で、8,000食もの調理に一品も間違いなく個別対応できるのか？アレルギーを持つ子供にとって、間違いは即死に直結する。現在、小学校の給食で	アレルギー対応については、除去食対応を基本とし、「学校給食衛生管理基準」等に基づき、安全性を最優先にして取り組みます。給食センターでは、アレルギー対応食専用調理室を設け、他の調

	も間違いは発生している。絶対にミスしない方法を提示してほしい。	理作業と区分するとともに、センター内での調理や配送などそれぞれの工程において、関係者が相互に連携して複数人でチェックを徹底するなど組織的に対応し事故防止に取り組みます。 各学校の対応についても、研修会等を通じて教職員への周知を徹底するなど、食物アレルギーのある生徒が安心して給食を食べることができる環境を整えていきます。
59	センター方式に決まっているとのことだが、自校方式を望んでいる保護者の声をたくさん聞いた。保護者にアンケートを取ったか？取ったならその結果は？取ってないならその理由は？	今後の本市の中学校給食の参考とするため、令和元年度に生徒・保護者の方を対象に、主に現行の選択制デリバリー給食の課題や給食に対する考え(全員給食の賛否)等についてのアンケートを実施しました。保護者の方からのアンケートでは、家庭弁当を作ることが負担になっているという声も少なく、約7割の保護者が全員給食に賛成という結果でした。 なお、実施方式の決定(センター方式の導入)の経緯についての詳細は、No.1の回答をご参照ください。
60	給食センターを和歌山港近辺につくるとのこと、決めた理由を何回読んでも納得できない。どこにつくっても地震の被害があるというのはわかるが、津波3メートルでも機材が海水に浸かってしまうと思われる和歌山港は不適格なのではないか。調理機材は塩水に浸かっても使えるようになるのですか？また東日本大震災では港湾の被害が大きかったと思うが、被害想定を小さく見積もり過ぎではないか？ 上記に関連した意見だが、もっと内陸につくることが復旧が早いと思うが、そういう意見はなかったのか？加えて各学校を避難の拠点と考えた場合、給食室が学校にあれば一石二鳥だと思うが、そういう意見もなかったのか？	センター建設候補地の検討については、建設候補地を抽出のうえ選定のための方針を定めて各種検討を行いました。災害危険性に係る検討は選定方針3の中で行いました。中央卸売市場は、本市防災マップ上では、東海・東南海・南海3連動地震では津波浸水想定区域外に位置するものの、南海トラフ巨大地震では3.0m未満の津波浸水想定区域内に位置していることから合理的な減災対策を工夫する必要がありますが、将来の食数変動への対応、イニシャル及びランニングコスト、近隣施設との連携等を総合的に勘案した結果、中央卸売市場の一部が最適な整備方法であると評価しました。 センター建設にあたっては、高い耐震性を確保させるなど災害に強い施設を整備するとともに、災害時の学校給食の早期再開・継続が可能となるよう運営体制の構築を目指し、食材や設備を有効活用して食事提供を行う等、地域貢献の方法を、他都市事例等も参考のうえ検討していきます。
61	地産地消の給食を推進していくとのこと、大変うれしいことだ。ただ、地産地消の割合をいつまでに何%にするとか、具体的な話が全く見えてこない。クジラもジビエも悪くないが、まずは地元の有機米100%のご飯を食べさせてほしい。そして地元の無農薬野菜も。 学校給食のパンから農薬が出た話があってから無農薬栽培の小麦をつくっている方々がいたと思う。ともすれば無農薬栽培は収入減に陥ることもあり農家は二の足を踏みがち。だが行政が学校給食のために無農薬栽培をしてくれる農家に充実した支援をすれば解決できるし、子どもたちの食育にも体にも良い影響があると思う。できれば地元米のパンも試してみしてほしい。 添加物や農薬が少ない(アレルギーの子どものためにも できればゼロが嬉しい)食材を給食に使っていただきたい。一般会計のたった6%の教育費を以前のように10%にすれば必ず給食が良くなると思うので、がんばってほしい。	第2次和歌山市食育推進計画(平成30年4月策定)では、学校給食における地場産物(和歌山市産)を使用する割合(農産物品目ベース)30%以上という目標値を設定しており、引き続き、地場産物や地元有機米等の活用について検討してまいります。また、市内には有機農産物を生産する農業者が非常に少ないため、有機無農薬農家等への支援については、関係機関とも連携して、学校給食に安定的に調達できる仕組みが構築できるよう国等へも要望してまいりたいと考えています。
62	昆虫食が話題ですが、食品安全委員会からも報告があったとおり、加熱処理しても菌が残り、アレルギー問題があり、重金属が濃縮されるなど、とくに成長期の子どもには絶対食べさせたくないことをお伝えしたい。ましてや昆虫を繁殖させて食品加工するエネルギーとお金があるなら第一次産業の保護に力を注いで、子どもたちには真つ当な食事を摂らせてあげたいと思っている。	昆虫食については、国の動向等を注視して対応してまいりたいと考えています。
63	P.43の2案と3案ですが、災害時のリスク分散という考え方から、調理場が二か所に分かれる3案の方がよい。	本実施計画(素案)43ページにおいて、本市の学校給食施設全体の在り方や方向性を検証する際の基礎となる2案を提示しましたが、今後の社会情勢や人口動態等により様々なパターンが考えられることから、最適な実施体制の検証を継続して実施してまいります。