新熊谷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

１　意見募集期間

令和５年９月２５日（月曜日）から１０月２４日（火曜日）まで

２　意見の提出者数及び意見の件数

提出者数　　３８名

意見の件数　　１０９件

３　意見の内容と市の考え方

該当箇所	意見の内容	市の考え方
２－２学校給食の現状	熊谷市内のこどもたちが同じ給食を食べることで公平性を目指すということについて。地域によって食べているものが違うということのなにが問題なのか。	給食費は統一すべきと考えます。公平性とは給食内容のほか作る環境や衛生面も含まれます。
２－２学校給食の現状	提供方式（センター方式と自校式）混在で、サービス格差が生じているとしているが、それが、苦情となり問題なのか？多様性を良い方向で育てる判断がされてもよいのではないか。	
２－２学校給食の現状	現在の給食の献立例が示されていますが、既製品・冷凍品を使用していますか？使っているとしたら、その種類を教えてください。	給食センター、自校式どちらにおいてもコロッケ、ハンバーグやオムレツなど既製品や冷凍食品を使用していますが、不必要な食品添加物の使用されているものを避け、できるだけ加工のないものを使用したいと考えています。
２－２学校給食の現状	今日まで、アレルギー対応が卵除去のみであったことに驚きました。どんな食物アレルギー対応食を予定しているのか？その時代に求められる食物アレルギーに対応できるべきと考えます。	新センターにおいては、アレルギー対応食調理専用室を設置し、アレルギー対応に関してより充実した取り組みを実施する予定です。また、給食センター事業を PFI(BTO)方式で民間委託した先行事例においては、事業者がアレルギー対応食調理に関して専任の調理員を配置し、アレルゲンの混入を防ぐ体制が構築されています。 ご指摘のとおり、食物アレルギーに関しては、社会状況の変化に対応できる施設と体制を備えるセンターとする計画です。アレルギー対応献立の工夫も行いつつ、最重要である食の安全性を確認しながら、順次対応品目数を拡充したいと考えています。

該当箇所	意見の内容	市の考え方
２－２学校給食の現状	今後の方針として、財政状況を考慮した将来にわたる持続可能な運営とし、センター式と自校式を比較して自校式は非効率的、とされていますが、自校式はどのように非効率的なのでしょうか？説明会などでも自校式よりセンター式の方が経費が掛かるかのように説明していますが、自校式とセンター式の建設費と維持費（例えば建て替えまでの 40 年間）についての比較検討できるデーターを示してください。自校式は配送費が不要です。新センターとなった場合の各校への配送費/年と配送人件費についてどのくらいかかるのか教えてください。P40 の表では、配送費と配送人件費がいくらになるのか判りません。 「計画案」の P20～に自場炊飯と委託炊飯の比較がされており、様々な点において自場炊飯の優位性が確認できます。コストについては、自場炊飯は「炊飯設備の初期投資及び炊飯諸室のスペースが必要になる。ランニングコストや維持管理費が発生するが、長期的には委託炊飯の必要経費を下回る」とあります。表とグラフを見ると、13 年目で委託炊飯より自場炊飯の方が逆転しています。炊飯方法だけでなく、給食全体について同じことが言えるのではないでしょうか？	自校式の場合、近隣の施設を参考にすると１校あたり２～４億円、全校で現在価値で 107 億円以上の整備費がかかり、整備基本計画案で示した新センターの整備費用約 83 億円（現在価値で約 72 億円）に比較して高いコストがかかります。 人件費、運搬費、施設維持管理費等、新センターに係る経費は年間約５億円です。このうち配送に係る費用は約 5,600 万円です。自校式においては配送費はかかりませんが、調理員が約 300 人必要となり、施設数が多いためメンテナンスにかかる費用も多くかかり、人件費、施設維持管理費用等でこちらも年間約5億円です。この計画は 15 年の運用の計画のため、40 年先まで試算していませんが、コストについては 40 年たっても逆転することはありません。
３－２センター整備に当たっての基本方針	自校調理方式の旧妻沼町、旧大里町の学校施設を含めた今後の学校の統廃合計画を前提に考えますと、市内全ての小中学校での給食を衛生的に優れた 1 か所の施設で提供するというセンター方式は妥当な選択肢と思います。	安心安全な学校給食提供のため、新熊谷学校給食センターを整備します。
３－２センター整備に当たっての基本方針	意見ではないですが、賛成派からの応援です。 いつも子供達の為に、安全で美味しく栄養満点な給食をありがとうございます。 届けてもらう子供達、そして働く人達が笑顔になれる給食センターを望んでます。	
３－２センター整備に当たっての基本方針	建築後 43 年を経過し、1 日あたり約 12,000 食を提供している旧熊谷市給食センター及び建築後 42 年を経過する旧江南給食センターが文科省の定める基準、衛生管理基準に一部不適合があることを本案 6 頁にて知り不安を感じます。早急に	

該当箇所	意見の内容	市の考え方
	対策を講じ安心安全な給食の提供をお願いします。	（前ページ続き）
３－２センター整備に当たっての基本方針	熊谷と江南のセンターおよび自校式給食室は老朽化し、現在の衛生管理や労働環境から、施設の建て替えや大規模修繕には賛成です。しかし、両センター合せて12900食で、これからの熊谷市の人口予想を考慮すると大きなセンター1つにすると少子化で無駄が大きくなるのではないでしょうか。少子化で空いたスペースはどのように活用するのか、その維持に係る経費はどのくらいなのか教えてください。「持続可能な運営」とありますが、そのためにもぜひ、センターと自校式を併用してうまくやっている東京都武蔵野市事例を参考にして、計画を建て直してください。	人件費、運搬費、施設維持管理費等、新センターに係る経費は年間約５億円です。学校統合や少子化によりこれらの費用は幾分か減るものと考えます。新センターは、提供食数約13,150食に対して、将来の食数減少を踏まえ、コンパクトな施設として延床面積を約5,700㎡で想定しています。事業期間終了年(令和25年)には約10,150食となるので、その時点での食数見合いの施設を整備すると延床面積約5,000㎡となります。しかし、当初はコンパクトな計画ですので、15年後においても過剰に大きな規模の建物施設とはなりません。また、提供食数が減少することによって生じるスペースは、より大きなスペースを要する手作り調理への取り組みの充実や、アレルギー対応食の対応品目及び調理パターンの増加などに活用できる可能性があります。
３－２センター整備に当たっての基本方針	少子化が問題になっています。 熊谷市の学校も統廃合の予定があります。 センター式の場合、徐々に作る数が減っていく事になると思いますが、広いセンターをつくって、無駄になっていかないでしょうか？	
３－２センター整備に当たっての基本方針	１施設に統合して温かい給食の提供はできるのか？冷めるようなら、加温機能設備も必要では？ １施設に統合することは、生産効率を考えれば優位だろうが、食中毒など事故が発生した場合のリスクが大きくなる（給食供給ストップ）。 そこまで考えて計画するべきと思う。	過去、給食センターから提供される給食は「冷たい」と言われてきましたが、近年整備される給食センターの多くにおいては、保温性に優れた食缶（給食容器）を使用するようになっています。現状では温かいものは温かく、冷たいものは冷たく提供できるようになっています。 ご指摘のとおり食中毒事故が発生（リスクが顕在化）した場合の事故１件当たりの影響は大きくなります。対応策としては、民間事業者が立案する事業継続計画（BCP）を市が精査、確認する方針です。この計画の中には、食中毒事故が発生した場合の給食提供方法などに関しても記述されるという認識です。 しかし、１施設とすることで、より衛生管理が徹底され、発生のリスクは低減されると考えます。リスクマネジメントの基本的な考え方として、リスク低減がリスク分散よりも重視されるべきであると理解します。

該当箇所	意見の内容	市の考え方
３－２センター整備に当たっての基本方針	センター式と自校式の併用で内容や献立の多様性、給食費などのサービス格差が出ているとありますが、東京都武蔵野市のように、給食費を統一し、食材選定基準・調理基準を設けることで質の格差は解消できます。各調理施設で献立を工夫し施設間で献立の交流を図ることでより多様性が確保できます。ぜひ検討してください。	センター式と自校式では、施設や設備の特徴が異なるので、一般的に提供可能なサービス水準が異なります。 たとえば、センター方式においては衛生安全管理の取り組みとして大学や研究機関の学識・有識者による第三者モニタリングが定期的に行われることが多いのですが、同じ取り組みを 44 箇所の自校式給食調理室で行うことは現実的ではありません。 自校式給食においては、アレルギー対応食調理室を壁で仕切ることは少なく、アレルギー対応食専用の調理者を配置できるケースも少ないと認識します。したがって、自校式の場合は、アレルゲンの混入に対して、センター方式と同程度の安全水準を提供することは困難です。 このように格差については献立や給食費の問題だけではありません。
３－２センター整備に当たっての基本方針	熊谷市公共施設等総合管理計画などとの整合性とありますが、どのような整合性でしょうか？床面積の削減のためならば、アリーナ建設計画との整合性はどうなりますか。必要な施設は残したり新たに作ったりする場合もあるはずです。市民の声を反映し、自校式調理室を存続、更新させてください。	本市では、行財政改革の一環として、公共施設の改修や統廃合を進めるための基本方針や計画を平成27年から策定し、市民アンケートやワークショップ、説明会等でご意見を伺いながら、令和２年３月に具体的な施設の統廃合や再配置などについて、熊谷市個別施設計画を策定しました。その後、改定を行っておりますが、学校給食施設についてはこの計画の中で、学校給食センターに統合する計画となっております。この計画を策定する時から、全ての学校を自校式にですとか、現在の自校式を継続してもらいたいといったご意見をいただいておりましたが、衛生管理の徹底やアレルギー対応等についての管理の一元化を図ることが可能であること、市内の子供達に同じ調理方式により給食を提供することが可能であり学校間の公平性を担保できること、公共施設アセットマネジメント計画と方向性が一致すること、そしていくつかの学校で給食室を建てる敷地がないといった理由で自校式を実施できない学校があったことから、センター方式に統一する方針としました。 また、本市の学校給食施設は合併以来、旧市町の方式を継続してきましたが、そ
３－２センター整備に当たっての基本方針	「現在 2 つの学校給食センターは早期に建て替え、現熊谷及び現江南の両給食センターと自校式給食室を 1 施設に集約する新学校給食センターを整備することを基本方針とする」とあるが、自校式給食を残すべきである。どうしても残せないのなら、小さい給食センターを複数つくることが必要だと考える。経費がかかっても、子供たちのためにお金を使うのは良いことである。	
３－２センター整備に当たっての基本方針	よりきめ細やかな食育や、食物アレルギー対応食の提供ができるので、自校方式を拡充すべきです。	
３－２センター整備に当たっての基本方針	現在の自校式給食を残し、全市共通の食材選定基準を設けるようにしてほしい。	
３－２センター整備に当たっての基本方針	現在の自校式給食を残し、さらに手作り調理を今以上にできるよう施設改善してほしい。	

該当箇所	意見の内容	市の考え方
３－２センター整備に当たっての基本方針	調理後 30 分で喫食可能で、より温かい給食を提供できるので自校方式を拡充すべきです。	の中でいくつかの課題が生じてきました。 １つめは施設の老朽化です。学校給食センターは、熊谷、江南ともに建設から 40 年以上がたっております。自校式も建設後 24 年から 50 年以上たっています。給食の施設の改修は子供たちの給食を止めるわけにはいかないため、大きな修理は夏休みの期間等に行ってきましたが、修理しきれない部分が出てきています。 ２つめは衛生管理についてです。毎日調理員や栄養士により掃除や手入れがなされ、衛生面については十分注意をしているところですが、老朽化が進むことで対応しきれない所が出てきています。また、学校給食衛生管理基準に沿って衛生管理をしていますが、この基準が改定されたことで、市内全ての給食施設がこれに十分適合しなくなっています。例えば、調理室は食材の泥落としから食材洗浄、調理、搬出という工程を踏みますが、これらを実施する場所を壁で仕切られた部屋とするように求められています。また、室内の温度管理についてですが、ほとんどの施設で空調がありませんので、扇風機やスポットクーラーで対応しています。基準に適合するためには、基本的には建物の建て替えが必要となります。 ３つめはアレルギー対応です。現在、全ての給食施設で十分なアレルギー対応ができていません。増加するアレルギーに対応するためには、改めてアレルギー対応のための調理スペースが必要です。このためにも建物の建て替えが必要となります。 ４つめは給食運営についてです。これについては旧市町のやり方を引き継いでいるため地区ごとに異なっていますが、合併から 15 年以上たち、１つの市として不公平と感じる部分があり、これを是正したいと考えています。例えば、給食費については各地区で食材を購入しているため、給食費の金額が各地区で違っています。また、今年度給食費を値上げしていますが、値上げの幅も異なっています。給食内容についても異なっていま
３－２センター整備に当たっての基本方針	給食センターの食事より、自校式の食事が希望です。	
３－２センター整備に当たっての基本方針	市内全域をセンター方式にするのには反対である。	
３－２センター整備に当たっての基本方針	新設・改修を行えば、学校給食衛生管理基準適合への対応は十分できるので、自校方式を拡充すべきです	
３－２センター整備に当たっての基本方針	自校給食をもっと多くの学校に取り入れるべき。 センター給食に反対。	
３－２センター整備に当たっての基本方針	サービスの平等さをお考えのようですが、自校式を残してほしいです。不平等だというのなら、学校同士の連携を図り、毎月交換留学のようにしてお互いの給食を体験してみる、というイベントを作れば良いのではないでしょうか？各学年が厳しければ、この学年だけと絞り、毎年その学年になった生徒たちが体験できるものにすれば、先生方の負担もそこまでではないのでは？と思います。	
３－２センター整備に当たっての基本方針	熊谷市内でセンター式、自校式と給食の提供方法が異なっているため、新センターにすることで食の公平を図りたいとのことだが、住んでいる地域も異なり、学校の教育方針もことなるのに、なぜ食だけ公平化を図らなければならないのか疑問に思います。	
３－２センター整備に当たっての基本方針	自校式給食の方が良いのではないかという意見も聞かれる中で、どれだけ市民の声を反映したのか。	
３－２センター整備に当たっての基本方針	自校式給食を残すという考え方で計画を作っていないという前提で説明会が始まった。現在自校式・センターの立て直しの経費と、新給食センター建設の経費、それに加え維持費や運営費・食材費等を含めた費用の 10 年後 20 年後の試算をしていないのか。していなかったとしたら「コスト面で自校式にすることはできない」という説明はおかしいのではないか。自校式の方が将来的にコスト面でメリットがあるという可能性はないのか。	

該当箇所	意見の内容	市の考え方
３－２センター整備に当たっての基本方針	「新しく給食センターを建てる」以外の方法と比較検討した結果を見たい。私に考えられるだけでも、今回の案以外に、２つある。 1. 市内全域自校式にする。 2. 現状維持（旧熊谷は熊谷のセンター、旧江南は江南のセンター、大里・妻沼は自校）。	す。妻沼地区では地区の伝統ということでご飯を週２回家庭から持参していただいていますが、他の地区ではご飯は週３回です。 市としては、熊谷市の子供たちに安心安全な給食を提供することを第一に考えた結果、給食提供方式を統一し、早期にこの課題を解決したいと考えています。これらの課題を解決するためにはまず衛生管理基準に適合し、アレルギー対応の調理室を備えた施設への建て替えが必要となります。自校式で建てた場合、近隣の施設を参考にすると１校あたり２～４億円、全校で 107 億円以上の整備費がかかり、整備基本計画案で示した新センターの整備費用約 83 億円（現在価値で約 72 億円）に比較して高いコストがかかります。人件費、運搬費、施設維持管理費等、新センターに係る経費は年間約５億円です。このうち配送に係る費用は約 5,600 万円です。自校式においては配送費はかかりませんが、調理員が約 300 人必要となり、施設数が多いためメンテナンスにかかる費用も多くかかり、人件費、施設維持管理費用等でこちらも年間約５億円です。この計画は 15 年の運用の計画のため、40 年先まで試算していませんが、コストについては 40 年たっても逆転することはありません。また、１年に３校ずつ整備しても全ての整備が終わるまでに15年以上かかります。この間、給食の安全性にも不公平が生じます。 新しい給食センターを整備することで、これらの課題が早期に解決でき、安心安全な学校給食を提供することができます。
３－２センター整備に当たっての基本方針	何を優先するかによって変わると思いますが、できれば自校式を希望します。	
３－２センター整備に当たっての基本方針	説明会を同席された方の中に４校の中にはできなくはない学校もあったと伺いました。親子方式で、行うことをできないか再検討してもらいたい。	
３－２センター整備に当たっての基本方針	市内全域で、同じ献立で給食を行うという事は確かに、平等ではあるが、悪しき平等である。単なる画一化に過ぎないと思う。市全域で同じものを、一斉に食べなくても、内容さえほぼ変わらなければ、平等であると思える。また内容が多少違っても、給食費が多少違っても、内容に照らしてその価値に見合うものなら平等であると思う。自校式を残して、それぞれの地域の特色を生かした給食を提供すべきである。	
３－２センター整備に当たっての基本方針	市内全域で、自校式にすべきではあるが、センター方式を採用するなら、せめて、今まで自校式で行っている、妻沼・大里地域には自校式を残すべきである。	
３－２センター整備に当たっての基本方針	コストの金額だけを見て、どっちが安い。安いからこっちを選ぶというのは短絡的で大間違いである。まずは食べる人にとってどんな計画が望ましいかがスタート地点である。	
３－２センター整備に当たっての基本方針	熊谷の小中学生とその親のため、熊谷に引っ越して来る家族のため、熊谷の明るい未来のため、全校で自校式給食にすべきだ。	

該当箇所	意見の内容	市の考え方
３－２センター整備に当たっての基本方針	先日、市内すべての学校給食を自校式にしてほしいと願う署名 7925 筆（内、熊谷市民 7551 筆）を「熊谷のこどもと食の未来をつむぐ会」が熊谷市に提出しました。熊谷市民約 25 人のうち 1 人が署名した計算になり、その多くは、市内で子育て中の保護者や子どもたちからの署名です。この市民の声を反映させ、計画の見直しをしてください。 子どもたちは、給食を一日三食のうちの一食として友達と一緒に九年間食べ続けます。子どもの食の貧困が問題となっている昨今、この学校給食が日々子どもの命と健康を支え、人格形成に大きな影響を与えているとして、改めてその重要性が再認識されています。さらに、農業をはじめとする地域産業と連携することで、地域の景観を守り、地域産業を活性化し、子どもたちに郷土愛を育む役割を果たすことが、全国の先進事例によって実証されてきています。 熊谷市内の学校給食設備は、センターについても自校式調理室についても、ほとんどが老朽化しており、早期に解決しなければならない課題と理解しております。建て替えや大規模修繕が必要な今こそ、これからの子どもたちのためにどんな給食を食べさせたいか、あらゆる側面から検討を重ねる大切な機会です。 これからの学校給食について、保護者や学校の先生、食育の専門家、地域の生産者、その他食育に関心のある市民が参加できる検討の場を設け、計画案の見直しをしてください。	（前ページ続き）
３－２センター整備に当たっての基本方針	熊谷市は自校式給食を全校で実施するとしていたが、現在はセンターを一箇所作り、全域でセンタ給食を実施したいと考えていると承知している。 報道によれば 7925 人の自校式給食を望む署名が提出されたとの事だが、センター方式にこの様な要望があると聞いた事がない。	

該当箇所	意見の内容	市の考え方
３－２センター整備に当たっての基本方針	・センター式と自校式の両方をフラットに比較評価してください。 ・評価基準がセンター方式が有利なものに偏っています。自校式のメリットも基準に加えて評価してください。 ・特に子どもたちが育っていくにあたって何が重要なのかの観点を加えてください。また地域の農業の発展や災害の時の対応のしやすさなども考慮して評価してください。	（前ページ続き）
３－２センター整備に当たっての基本方針	自校式とセンター式の建設費と維持費 40 年間の比較検証をしてください。	
３－３センター運営に当たっての基本方針	運営業者を選定する際には、「温かいものは温かいまま」等の定性的な表現ではなく、どんな食缶が何時間、何度を維持できるのか等、定量的・客観的な事実を元に適切な食缶を提案することを条件として頂きたい。	来年度の受託業者選定に必要な要求水準書作成時には具体的な条件を記載します。 調理機器メーカーのデータによると、食缶容量 14 リットルのもので、調理後 88.1 度の豚汁８リットルが室温 9.5 度の環境で 2 時間後 75.9 度であったという製品があり、こういった保温食缶を取り入れます。
３－３センター運営に当たっての基本方針	配送時間で最遠学校に届くまで 45～50 分かかるとすると 11：05 にセンターを出ないといけない。朝 8:00～10:40 ごろまでに調理を終えている必要があり、自校式と比較して 30～40 分調理時間が短くなる。そうすると献立が手作りから既製品や冷凍食品の多用になるのではないでしょうか。調理後 2 時間以内に喫食できるかどうかぎりぎりです。安心安全な給食という観点から考えると、質の後退する地域が出てくると思いますがどのように考えますか？	2 時間以内の喫食を前提条件として、施設計画や調理員の配置を行い、調理時間を確保します。衛生管理の徹底した施設と一元管理で安心安全な給食は担保されます。
３－３センター運営に当たっての基本方針	食中毒を考えてもセンター一括だと大事故につながりますが自校式だとリスク分散出来ますが、いかがでしょうか？	センター方式と自校式における食中毒事故の発生確率が同程度であるとすると、リスクを分散してもリスクの総量は変わりません。自校式の場合は、食中毒が発生する頻度はかなり増加することになります。ご指摘のとおり、センター方式の場合、事故が発生した場合の被害はより大きくなると計算されます。 しかしながら、センター方式の場合は、集中的な対策を講ずることで効率的にリスク低減を図ることができます。たとえば、センター方式の場合は第三者による衛生安全に係る定期モニタリングを

該当箇所	意見の内容	市の考え方
	（前ページ続き）	導入することができます。異物混入に対する対応策として、異物検知器を導入することも可能です。給食センターにはHACCP の認証取得を行う事例もあります。（自校式給食室での認証取得事例は確認できません。） リスクマネジメントの基本的な考え方として、リスク低減がリスク分散よりも重視されるべきであると理解します。
３－３センター運営に当たっての基本方針	基本方針に、温かい給食等の提供と食育の推進で、ともに「自校式の良さを取り入れる」とありますので、自校式が望ましいと考えていることがわかります。老朽化が進み、施設を新しくすることは必要と考えます。しかし、現在自校式の学校については、今後も子供達や保護者の意見を今からでも聞いてほしいと思います。要望①できる限り、熊谷産の農作物を使用するようお願いします。②食器類を新しくすると思いますが、現在使用しているのであれば、先割れスプーンはやめて先割れのないスプーンにしてください。自宅からの持ち込みの箸等をやめ、学校で用意するようにしてください。③配送車両を増やし、できるだけ早く届けるようにしてください。④現在自校式の学校については、今後も子供達や保護者の意見を今からでも聞いて、より良い給食実現の参考にしてください。	現在も地元の農産物を取り入れるようにしており、引き続き地産地消に努めます。 新センターでは先割れのないスプーンを導入する計画です。 調理・配缶後から喫食までの時間短縮を要件とすることや、事業者提案の審査評価の対象とすることによって、配送車両を増やす事業者提案を誘導するように検討します。 現在本市が抱える学校給食の課題は、センター方式、自校式全ての給食施設が老朽化していることと学校給食衛生管理基準に十分適合していないこと、アレルギー対応が不十分であること、合併以来給食費や給食内容に差異があり、不公平が生じていることです。これらの課題を解決するためにはまず衛生管理基準に適合し、アレルギー対応の調理室を備えた施設への建て替えが必要となります。 自校式で建てた場合、近隣の施設を参考にすると１校あたり２～４億円、全校で１０７億円以上の整備費がかかり、整備基本計画案で示した新センターの整備費用約 83 億円（現在価値で約 72 億円）に比較して高いコストがかかります。また、1 年に 3 校ずつ整備しても全ての整備が終わるまでに 15 年以上の時間がかかります。この間、給食の安全性にも不公平が生じます。さらに学校敷地内に給食室を建設できず、自校式にできない学校もあることから、給食センター方式に統一することとしています。
３－３センター運営に当たっての基本方針	現在の自校式給食を残し、さらに一歩進めて、地域の農産物を優先的に採用することを課すようにしてほしい。	
３－３センター運営に当たっての基本方針	新規給食センターをつくるにあたり、農業政策と連携していくのか？説明会でも質問した内容です。連携を検討するとのことでしたが、検討後の結果をお聞かせください。	地産地消については農業担当と連携しながらこれまでも取り組んできましたが、配送、金額、設備等の課題がありました。新センター建設に向けて農業政策課や JA くまがやとの協議を開始したほか、専門家の意見も聞きながら地産地消

該当箇所	意見の内容	市の考え方
	（前ページ続き）	をより一層推進していきたいと考えております。
３－３センター運営に当たっての基本方針	新規給食センターをつくるにあたり、オーガニックな農産物を使用するのか？ 説明会でも質問した内容です。 使用を検討するとのことでしたが、検討後の結果をお聞かせください。	オーガニック食材の使用については、金額や生産量等の課題もあることから、市内農業の状況を確認しながら研究・検討を進めてまいります。
３－３センター運営に当たっての基本方針	新規給食センターをつくるにあたり、シティプロモーションと連携するのか？ 説明会でも質問した内容です。 連携を検討するとのことでしたが、検討後の結果をお聞かせください。	建設にあたってシティプロモーションとの連携は考えておりません。
３－３センター運営に当たっての基本方針	説明会で、自校式よりセンターの方が地産地消率が高いと話があった。その理由を教えてほしい。	令和4年度の学校給食食材購入量に占める市内産食材の量は、熊谷学校給食センターが 35.60%、江南学校給食センターが 36.22％、大里地区の自校式が 31.93%、妻沼地区の自校式が 26.92%でした。
３－３センター運営に当たっての基本方針	給食の方式が変わるにあたって、食材調達も再考することと思います。 １．地場産の食材の使用などに関して、農業政策課と話し合いは行ったのか、まだの場合はそのような予定があるのか教えてください。予定もない場合は計画してください。 ２．地元の農業振興や新規就農者の応援、耕作放棄地対策も考慮した食材調達計画を立ててください。 ３．生物多様性や環境保全、国のみどりの食料システム戦略などを踏まえ、オーガニック食材の使用を検討してください。	地産地消については農業担当と連携しつつ、これまでも取り組んできましたが、配送、金額、設備等の課題がありました。新センター建設に向けて農業政策課や JA くまがやとの協議を開始したほか、専門家の意見も聞きながら地産地消をより一層推進していきたいと考えております。 オーガニック食材の使用については、金額や生産量等の課題もあることから、市内農業の状況を確認しながら研究・検討を進めてまいります。
３－３センター運営に当たっての基本方針	これまで地域と共に積み上げられてきた妻沼小学校の食育をどのように把握し評価しているか見解を示してください。	食育についてはセンター受配校、自校式校に関わらず、現在学習指導要領等に基づき、食事のマナー、料理に関する説明や食べ方、栄養、よく噛んで食べること等実施しております。また、地域の皆様のご協力をいただきながら、農業体験や講演会等を実施しております。今後も引き続き実施してまいります。 自校式の良さは、温かい給食が提供できること、調理員との触れ合いができること、調理中の匂いが漂ってくることが主なものと考えています。温かい給食については、保温能力の高い食缶を採用することにより２時間以内の喫食であれば
３－３センター運営に当たっての基本方針	食に対する正しい理解をするため必要な食材がどこでどのように作られたのかも含めて、子どもに実感させることに取り組んで下さい。	
３－３センター運営に当たっての基本方針	自校式の良さを取り入れて学校と連携しながら食育の充実とあるが、どんな自校式の良さを取り入れたいと考えているのか教えてください。	
３－３センター運営に当たっての基本方針	「自校式の良さを取り入れる」は削除する。	

該当箇所	意見の内容	市の考え方
３－３センター運営に当たっての基本方針	給食に出てくる野菜や、それを作る体験、また調理に携わってくださる方と同じ空間にいられるのは、食育という観点での大きなメリットだと思います。 子供達には教科書やタブレットでは出来ない経験をさせてあげたいですが、その点をどのように補う事が出来ると考えておられるのか、教えて頂きたいです。	出来立ての温かさを保ちながら運ぶことができます。調理員との触れ合いについては、給食センターへ見学に来た際に触れ合えることはもちろん、給食センターと学校をオンラインで繋いで交流することなども考えています。自校式の学校であっても、衛生安全管理の観点から児童・生徒が調理作業中の給食室に出入りすることはできず、同じ空間にいるという経験はできません。また、自校式給食室の窓から、給食調理の状況を見学することはほとんどできず、調理員の手元作業を見ることもできません。むしろ、給食センターにおいては、2 階から全ての調理工程を目視見学できる施設とすることも可能です。また、他市の例では、見学コーナーに煮炊き釜の実物を展示して触れてもらったり、エアカーテンを体験できる設備を展示したりしています。カメラ映像も充実する傾向にあり、当日の調理映像を視聴する設備を設置することも可能です。調理実習室を活用した児童・生徒向けの取組を想定することも可能です。 なお、近年他市において新しく整備された給食センターにおいて計画されている食育事例では、次のようなものがあります。 ・当日の給食調理映像のインターネット配信 ・給食センターの設備(エアカーテン等)の展示体験 ・保護者他一般向け学校給食試食会 ・児童生徒発案献立コンテスト ・アレルギー対応食料理教室 ・レストランシェフ監修の日本各地、世界各国の郷土料理給食 新センターでは新たに炊飯設備を導入する計画です。現在学校給食会から購入、または自宅から持参しているご飯を自場炊飯することで炊き立てのご飯を週３回以上提供します。 「自校式の良さを」としていた箇所を「自校式の良さも」に修正します。
３－３センター運営に当たっての基本方針	「なるべく自校式の良さを取り入れる」について、どのような基準をもっていますか？ 理念を知りたいです。	
３－３センター運営に当たっての基本方針	自校式の良さとは、具体的にどのような点でしょうか？	
３－３センター運営に当たっての基本方針	食育を推進する施設とありますが実際にはどのような事を考えていますか？現段階で計画案に書かれているという事は、構想があると思うので示して欲しい。	
３－３センター運営に当たっての基本方針	高度な食育を実践している自校式給食を廃止すべきではありません。	
３－３センター運営に当たっての基本方針	食は教育です。 食は直接生命につながります。 温かくておいしい給食を児童生徒へ提供するため、小中学校に給食調理場を整備するのがベスト。また、食育の推進、給食への興味・関心向上に取り組むのが大人の使命だと考えます。 市内全ての学校に一斉に給食室を作ることは無理ですが、今現在自校式で上手く流れている学校については継続出来るようその文化・取り組みを最大限に尊重すべきと考えます。 市民のお金は、未来を担う世代に潤沢に投資していただきたい。	
３－３センター運営に当たっての基本方針	現在自校式の妻沼小では有機栽培で米を作り、それを給食に使い子供たちの食育に生かされ、給食残渣もないととても評判が良いです。このような給食をなくすのは熊谷にとっては大きな損失ではないでしょうか。	
３－３センター運営に当たっての基本方針	自校式は作る人・食べる子のお互いの顔が見え、安心な食材を親が子に与えるように調理し、食育として学校で作った野菜も取り入れたりできたようですが、セ	

該当箇所	意見の内容	市の考え方
	ンター方式でこれらができるでしょうか。	（前ページ続き）
３－３センター運営に当たっての基本方針	学校給食法に定める給食とは「・・・及び学校における食育の推進を図る」とありますが、新センター計画には、熊谷市の目指す「食育」とは何か？という記述がありません。（P14 の「基本的な考え方」の内容も不十分ではないでしょうか。）新しい施設を建てるためには、まず学校における食育の方針が示されるべきではないでしょうか。まずは、教育委員会として、外部の食育専門家を交えながら食育方針を検討し、それから改めて今後の給食方式について検討し直してください。	
３－３センター運営に当たっての基本方針	熊谷市として、食育についてどう考え、どう取り組んでいくのか、市民に向けて発信してほしい。各学校の食育への取り組みを市民に開示してほしい。新センターで取り組むとしている食育について、具体的な内容を開示してほしい。 また、現在妻沼小で行われている、地域社会との食育への取り組みについて、今後も継続して行えるよう検討してほしい。	
３－３センター運営に当たっての基本方針	１．食育という観点から、自校式とセンター式の長所・短所を比較検討したのか教えてください。していない場合は、比較検討して結果を公表してください。 ２．「自校式の良さを取り入れ、学校と連携しながら食育の充実を図ります」とありますが、具体的に自校式の良さとは何か、センター式にして失われるものは何か、それを補完するための食育のビジョンや具体的な取り組みは何か、教えてください。 ３．子どもたちの心身の健康や豊かさを中心に置いた学校給食の計画にしてください。	
３－３センター運営に当たっての基本方針	学校給食法に定める給食とは、「食育の推進を図ると」とあり、とすると極育を基本に考えるべきだと考えますが、食育をどう捉えているのか？ただ単に栄養や食材がどこからきたのか？という机上論ではないと考えます。	

該当箇所	意見の内容	市の考え方
３－３センター運営に当たっての基本方針	残渣のたい肥化等の推進とありますが、地域外の産物を循環させることが循環型とは言えない。地元産物を地元で活用し循環させて下さい。	現在も地元の農産物を取り入れるようにしており、引き続き地産地消に努めます。 家族や地域コミュニティといったより身近な範囲で、そして物の特質をできるだけ変更せず、小さな循環をさせる方が理想的であるという考え方もありますが、小さな循環が非効率な場合に、より大きな循環を作ることが否定されるものではありません。地域の中で100%閉ざされた循環系で生産活動を行うことは困難であり、地域外に一部の原材料、資材、エネルギーなどを頼って生産活動が成立していると考えます。また、リサイクルを持続的な取組として成立させるために、一定の物量を処理することが必要なケースもあり、その場合は域内の産物の循環だけでは不十分なこともあります。極端ではありますが、地球単位での循環を図るような考え方も許容されると認識しており、できることに取り組む方針です。
３－３センター運営に当たっての基本方針	「地域循環型社会への貢献」として「残渣のたい肥化を推進」とありますが、一番は残渣量そのものが少ないことではないかと考えますがいかがでしょうか？給食はこどもの成長を考え、全部食べて○カロリー、蛋白質○ｇと決められているものであり、残渣を前提にするのは、給食の理念からも反すること（こどもの成長を促進）ではないでしょうか？一般的に、自校式給食の残渣量が少ない傾向があると言われていますが、残渣量について、給食方式の違う地域ごとに現在の状況を示してください。無理やり食べさせるのが食育ではないことがもちろんですが、残さず食べたくなる給食を目指すべきであり、すでに残渣ゼロの実践を積み重ねている妻沼小学校の食育を分析しきちんと評価し、全市的に取り入れてください。	残渣量はセンター方式の方が多い傾向です。給食は子供たちに決まった栄養量を取らせることが前提です。他市の給食センター事業事例では、全国展開する調理企業が、各地の先進的な取組や献立を紹介し、残渣の削減に取り組んでいますので、こういった事例を参考に残さず食べたくなる給食を目指してまいります。 食育については10ページから11ページをご覧ください。

該当箇所	意見の内容	市の考え方
３－３センター運営に当たっての基本方針	食材の残渣について 「消費者白書」によると、国内の年間食品廃棄量は約 1700 万トン、うち、食品ロスは 500 万～800 万トンと報告されている。さらに、給食での残渣は小中学生一人当たり、年間 17.2Kg である。 食品ロスについては、SDGs の目標の一つにも掲げられており、令和元年には食品ロス削減の推進に関する法律が施行され、各地方公共団体がその施策策定や実施の責務を有すること、とされています。給食の残渣については、給食提供方式や栄養師の配置等の違いにより、残渣量に差があることも全国各地で報告されています。 熊谷市ではどのような施策が策定されているのか、具体的な資料を計画に反映させてください。 また、基本方針３）ｄ　に、自校式の良さを取り入れ、学校と連携しながら食育の充実を図る、とありますが、具体的にはどのような方法を考えているのかお聞かせください。	（前ページ続き）
３－３センター運営に当たっての基本方針	汁物からはじまり、卵乳のアレルギー除去食へと移行していくとのことですが、アレルギーはそのふたつだけではありません。28 品目、それ以上のアレルギー項目を持つ子どもが増えてきている中で、せっかく新センターを設立するのにそのような悠長な取り入れ方はお粗末ではないでしょうか？	現在、センター方式、自校方式いずれもアレルギー対応は卵の除去をおこなっています。新センターでは、アレルギー対応食専用の調理室を設けるので、技術的には 28 品目のアレルゲンに対応できる調理企業はあります。しかしながら、対応数を増やすと、アレルゲンの誤混入（コンタミネーション）のリスクが増加します。また、対応するアレルゲンの数を増やしても、調理パターンは限られるため、自分に関係のないアレルゲン食材まで除去されたメニューとなることが増えてきます。この結果、対応するアレルゲンの数を増やし過ぎると、提供されるアレルギー対応食を選ばず、家から弁当を持参する児童生徒が多くなってしまう状況があると言われています。アレルギー対応献立の工夫も行いつつ、最重要である食の安全性を確認しながら、順次対応品目数も拡充したいと考えています。

該当箇所	意見の内容	市の考え方
３－３センター運営に当たっての基本方針	妻沼の自校式給食は農業地域の教育の一環として行われ、歴史あるものである。 当事者として8000以上の署名を集めて存続を訴えているのに公平性の一言で切り捨ててしまうのは市民の声に向き合っていない行政だと思う。 求めていないのに公平を押し付けるのは非道に感じる。 給食費の公平性を言うのなら比較数字を示すべきだ。 また大里、妻沼は市街地から遠く災害発生時に救援物資も届きづらいことも考えられ、災害時の避難所である学校に食事を提供できる施設がある方が良いと思う。 給食センターの建て替えは必要だが自校式給食を存続したい地域はその地域の希望を尊重するべきだ。	現在本市が抱える学校給食の課題は、センター方式、自校式全ての給食施設が老朽化していることと学校給食衛生管理基準に十分適合していないこと、アレルギー対応が不十分であること、合併以来給食費や給食内容に差異があり、不公平が生じていることです。これらの課題を解決するためにはまず衛生管理基準に適合し、アレルギー対応の調理室を備えた施設への建て替えが必要となります。一部自校式を残した場合、安心安全な部分でも不公平が生じます。 給食費については、市ホームページに記載がありますのでそちらをご覧ください。 https://www.city.kumagaya.lg.jp/about/soshiki/kyoiku/kyoikusomu/oshirase/r5kyuusyokuhikaitei.html 災害時の避難所に食事を提供する施設として自校式給食室は想定していません。災害時の器具の安全性に問題があるのと器具を扱える人が限られるためです。
３－３センター運営に当たっての基本方針	災害時の炊き出し機能、備蓄機能など、自校式調理場は地域住民の安心安全に大きく貢献できると考えますがいかがでしょうか？東日本大震災の時も自校式調理場が炊き出し機能を素早く果たすことができた事例が報告されており、その観点から自校式に切り替えを進める自治体もあります。P20の炊飯方式に対して自場炊飯の優位性が認められていますが、給食方式全般について、災害対応を比較したうえで見解を示してください。	本市の自校式調理場には災害時の炊き出し機能、備蓄機能は備えていません。熊谷市地域防災計画では、炊き出しは原則として、避難所自治組織が各小学校に備えてある炊き出し用調理器具を使用し行うほか、必要に応じて自衛隊や赤十字奉仕団に応援を要請することになっています。 現在の調理場に設置された調理器具は固定式のため移動が難しく、また、器具は調理器具に精通した職員以外の使用を想定していません。
３－３センター運営に当たっての基本方針	災害時の避難場所に、学校が指定されています。そこに給食室が、ある方が、メリットが大きいのではないでしょうか？	
３－３センター運営に当たっての基本方針	新給食センター施設の場所は災害リスクが比較的低いところが選ばれたということですが １．炊き出しそのものだけでなく、配送など被災者に食事を届けて食べてもらうというところまで考慮した、自校式とセンター式における災害リスクの比較検討をし、その内容と結果を教えてください。 ２．比較検討を考慮したうえで、大里地区・妻沼地区の自校給食や江南地区のセ	

該当箇所	意見の内容	市の考え方
	ンター施設が無くなることによる一極集中型の炊き出しにおけるリスクの軽減方法などを明確にしてください。	（前ページ続き）
３－３センター運営に当たっての基本方針	災害時に自校式なら給食室を炊き出しとして使えないのか。説明会では、各小学校にカセットコンロがあるからそれを使い、小学校の備蓄を利用するとのこと。なぜ給食室が使えないのか。それでこどもたちだけでなく市民の安全は守れるのか。	
３－３センター運営に当たっての基本方針	農業が盛んな熊谷市、各地域で採れるものも生かしてほしいです。そして、もっと自校式給食を普及させていただきたい。子どもたちに、作っている人を見て、作る過程の匂いから楽しみ、そしてできたてのものを食べてほしいです。それは衛生管理上でも有意義なものですし食育面でも大切です。各校に給食室ができれば避難所として学校が活用されるときにも役に立ちます。学校は子どもたちと地域を守るシェルターにもなり得るところだから、そこに使う資金なら惜しまないでいただきたいです。施設管理、人材確保難しい面もあるとおもいますが子供たちは未来を担うなにより大切な存在です。どうか自校給食をなくすのではなく広げる方向へ進めてください。	
３－３センター運営に当たっての基本方針	災害対策について。確かに新センターは水害被害想定されにくいところではあるが、実際災害時にそこで運搬出来るかというリスクを考えると分散型が望ましいのではないか？ 実際に地域住民の避難所として学校が想定されているなら自校式で炊き出しを行うのがリスクヘッジだと思う。	
３－３センター運営に当たっての基本方針	災害時や新型コロナのリスク回避のためにも、調理場は分散された方が良いのではないかと思う。	炊き出し機能を安全が確保できない各調理場に分散することは、市民の安全安心につながるものではないと考えます。感染症対応に関しては、非常時を前提にした計画とするのではなく、常時の運営を前提した計画とし、非常時に備えた用心、準備をする方針です。他市では、新型コロナが給食センター調理員の間で発生するケースでは、周辺地域にある調理会社の運営施設から応援が来るような仕組みがあらかじめ用意されている事例もあります。

該当箇所	意見の内容	市の考え方
４－３施設の整備条件	別府小が年に約 100 人ずつ減少する推計となっているが、現実には児童数は増加傾向であるため、実情と合っていない。	児童生徒数に係る市の推計データは、事業期間終了時点と想定される約 20 年後までのものがないため、5 年ごとに推計値が公表される社会人口問題研究所のデータを使用しています。この推計値は、局所的な社会変動（たとえば住宅地開発）などを想定、反映する推計ではなく、局所的な結果に乖離が生じます。 しかしながら、ご指摘のとおり現状の数値を計画に反映することは重要であると考えます。ご指摘の事項を踏まえ、当初令和 11 年度までは現状の児童生徒数も考慮する形で修正を行うこととします。
４－３施設の整備条件	配送機能増強（トラック１６台）に頼ったシステムです。配送時間は、余裕のあるものではなく、事故の無いことを祈るばかりです。地産地消・省エネシステムでと考えれば、自校式の方が選択価値が高いのではないでしょうか。	給食センターからの配送車の通行ルートは管理されており、事業者の提案ルートを市が確認する方針です。 また、近年、新設学校給食センターの配送車としては、クリーンディーゼル車や電気自動車等の環境配慮車両が採用されています。本事業においても、環境配慮車両の使用を要件とする方向で検討します。 一方、自校式の場合、食材の種別ごとに複数の食材納品車両が、毎朝、全 44 校に往来することとなり、着地ベースの納品回数は、納入業者が同じとして単純にセンター方式の 44 倍となります。これらの食材納品車両に関しては環境配慮仕様ではないガソリン燃料車両が多く含まれています。納品時間に関しても通学時間帯と重なることがあります。 給食センター方式の場合は、牛乳等の直送品を除きこれらの食材納品車両が学校に来ることはありません。
４－３施設の整備条件	例えば、新センターを 40 年使用すると 2063 年（令和 47 年）が次の建て替えとなりますが、人口予想では 2055 年に生徒数半減します。大きな施設は無駄が多くなると考えられますが、40 年間の維持管理費総計はどうなるのか教えてください。自校式にした場合の維持管理費も教えてください。	今回の計画は 15 年運用する計画ですのでその試算は行っていません。15 年の運用では人件費、運搬費、施設維持管理費等、新センターに係る経費は年間約５億円です。自校式においては配送費はかかりませんが、調理員が約 300 人必要となり、施設数が多いためメンテナンスにかかる費用も多くかかり、人件費、施設維持管理費用等でこちらも年間約５億円です。よって総計も同額と思われますが、修繕費用や機器入れ替えを考慮する

該当箇所	意見の内容	市の考え方
	（前ページ続き）	と自校式のほうが数が多いため多大な費用を要します。
４－３施設の整備条件	本案19頁の給食提供対象校食数推計では新給食センターの稼働（2028 年）時の「14,539 人」が 15 年経過時（2043 年）には「10,152 人」になると見込んでいます。以後も減少し、熊谷市立学校の適正な規模に関する基本方針によれば、熊谷市の児童生徒数は、2045 年は 9,124 人、2055 年は 7,814 人と推計しています。つまり、供用開始から 30 年後には給食を提供する児童生徒数は半減することになります。かかる推計を踏まえますと、新たに整備する給食センターの最大の懸念事項は「給食センターの施設と設備の遊休化」であると考えます。 この懸念を軽減するためには、学校給食センター機能の将来的な一部転用や多用途への活用を考慮した施設整備とその管理運営を検討し基本計画に盛り込むことが肝要です。本格的な人口減少下での公共施設のあり方は、これまでのような縦割りの組織によらず、横断型の組織を立ち上げ、官民連携で検討していくことが重要ではないかと考えます。中長期的な視点で学校給食と福祉、コミュニティ支援、防災、産業（農業）振興という様々な可能性を模索し基本計画に反映して頂きたいと思います。海老名市の食の創造館、遠野市の総合食育センターなど官民連携で高齢者配食、災害時の炊き出し、地元農産物の消費拡大などに取組まれている市の取組みも参考にして頂きたいと思います。	ご指摘の内容に関しては、今後も引き続き検討し、事業者の募集条件を作成する方針とします。 ただし、施設の他用途の転用に関しては、国からの施設整備に係る交付金返還を要します。また、給食調理以外の事業を行って事故が発生した場合に、給食調理を含め施設全体の操業停止を余儀なくされるものという認識です。そういったことも踏まえて検討します。
４－３施設の整備条件	自校式とセンター式では調理開始時間が違うと思うが、センター式で調理後２時間以内の喫食が可能か？新センターになって「安心安全な給食」が子供達に届けられるのか伺いたい。	P25 の配送計画により、2 時間以内喫食が可能であることを確認しています。
４－３施設の整備条件	センターからの配送には時間がかかる。事故や渋滞などで大幅に遅れた場合どのように対応するのか？その場合給食が冷めてしまい温かくなくなってしまうと思うのだか。	遅延のないよう努めますが、保温食缶による温度管理の技術は進化しており、メーカーのデータによれば、２時間より 30 分程度遅れても温かいものは２～３度

該当箇所	意見の内容	市の考え方
４－３施設の整備条件	説明会で、自校式の良さとは温かい給食であり、2 時間以内に食べればできたてと同じように保てる食器を使用するとのことであった。配送表をみると、給食が出来上がってから小学校に到着するまででギリギリ 2 時間以内のスケジュールであった。実際に、こどもたちが給食を口にするまでは 2 時間を超えてしまい、配送時の渋滞等で時間が遅れると、温かい給食を提供するということは理想でしかないのではないか。	程度の温度低下であり、温かい給食を提供することができると考えられます。
４－４施設整備の基本条件	「手作り調理」の重要性について、また、半加工品の使用について、どのように考えているのか見解を示してください。	手作り調理については、塩分が抑えられるなど味付けが自由にできること、望むサイズのものが作れること、物によっては価格が抑えられること、メニューが豊富に考えられること、感謝の気持ちを育て、好き嫌いをなくそうという意欲を掻き立てることなどの観点から重要であると考えています。調理時間や献立の制約については、新センターに導入する機器や貯蔵庫などの設備、調理員の配置等を絡めて検討していく必要があると考えます。 半加工品については不必要な食品添加物の使用されているものを避け、できるだけ加工のないものを使用したいと考えています。
４－４施設整備の基本条件	このセンター計画案では、どの程度の手作り調理ができるのでしょうか？例えば、P27 に手作り調理として、パン粉を手作業でつける揚げ物とあります。パン粉をつける作業だけを手作業で行うのでしょうか？同じく、ハンバーグの形成とあるが、ハンバーグの種は手作りではないのでしょうか？加工品を加熱後にたれをかける、まぶす、漬け込むとありますが、加工品とは何ですか？この場合のたれは手作りですか？	
４－４施設整備の基本条件	給食調理エリアに手作り室がないため、手作り調理の限界があると思います。こども達に安心な物を食べさせたいとこだわる武蔵野市のセンター設計図を参考にして設計してください。	
４－４施設整備の基本条件	食器の材質を PEN 樹脂と想定していますが、強化磁器や木製食器を採用してください。近年、プラスチック容器の弊害が言われていることや、気候変動に対応するためにも磁器または木製食器が望ましいと思います。（熊谷市の気候変動対策条例はあるか？あるならば、それに対応するべき）	来年度の受託業者選定に必要な要求水準書作成時の検討課題とします。 PEN 食器に関しては、食品安全委員会による検証評価において、11 年使用後の食器や 10 年以上の使用を想定した 110 度 2500 時間の加熱後における食器の溶出試験等の結果から、安全性が確認されています。また、厚生労働省で平成 28 年 6 月に個別規格基準が設定されています。120 度の耐熱温度、食品による着色が少なく、酸やアルカリ、油に強い、塩素系及び酸素系漂白剤が使用できることが主な特徴です。PEN 食器は比較的軽量です。他方、強化磁器食器は重さが PEN 食器のおよそ 2.25 倍もあり、児童による運搬や配膳の作業負担が重くなります。また、強化磁器食器は 1 年で 10%程度の

該当箇所	意見の内容	市の考え方
	（前ページ続き）	損傷があるのに対して、PEN 食器は割れ、欠けしにくいことから、異物混入の心配が少ない安全な食器です。メーカー調査では 50%以上の学校で PEN 食器が使用されています。 気候変動に関して、プラスチック容器に課題があるというご意見ですが、重量のある強化磁器のリサイクルに関しては改修運搬時のトラック輸送に係る CO2 排出を考慮すると大きな効果は得られないと考えられます。
４－４施設整備の基本条件	P２７の下記文章について、修正記載を提案いたします。 ・災害時に市の要請により、炊き出しを行う。 ・電気やガスが遮断された場合を想定して、プロパンガスが使用可能な釜等を配置する。 ↓ ・災害時に市の要請により、炊き出しを行う。 ・災害時においても機能が確保できるよう、使用エネルギーの多重化・強靭化を図る。 （太陽光発電や都市ガスの中圧管供給、プロパンガスによるバックアップシステム等）	ご意見を踏まえ修正します。
４－４施設整備の基本条件	P２７の表 4-7 その他の項目に以下の追記記載を提案いたします。 ・給食調理における働く人に配慮した快適な作業環境を整える。	ご意見を踏まえ修正します。
４－５敷地概要	災害時対応について、新センターは水害被害想定されにくいところではありますが、実際災害時に運搬出来るかというリスクを考えると分散型が望ましいのではないでしょうか？	水災害の場合、基本的に市内の学校へのアクセス道路の封鎖は、水が引けば解除が想定されるので、給食センターから学校への配送は、比較的速やかに行われるものと考えます。また、学校が再開するような状況では、道路の封鎖も解除され給食の配送も可能となっていることが想定されるので、災害後の給食提供への影響も小さいと考えます。 大規模地震災害の場合は、給食センターについては耐震性の高い中圧管で都市ガス供給を想定しています。また、炊き出しに対応できるプロパンガス対応釜、非常用発電設備や受水槽なども整備予定です。 地震災害の際には道路状況により配送

該当箇所	意見の内容	市の考え方
	（前ページ続き）	が不可能となりますが、分散型としても道路事情により配送ができない地域が出てしまうものと考えます。
４－６建設候補地	自校式給食を断念した経緯は端的言えば場所が無いということと承知しているが、新センターも用地買収をするのであれば条件は同じではないか。	自校式給食の場合には学校内又は隣接地に用地を確保することが必要となり、センターよりも条件が厳しくなります。
４－６建設候補地	本案では、新学校給食センターは既存の旧熊谷市の給食センターに隣接する農地の取得が最善としていますが、これからの公共施設は、新たな場所を用地取得するというこれまでの手法を踏襲するのみでなく、学校等の統廃合で発生する市有地の活用を最優先に検討することがアセットマネジメント上必須と思います。この点について教育委員会の考え方をお伺い致したい。	新センターの建設候補地の選定に当たっては、「食数規模に適した面積、整形地が確保できること」「児童・生徒が調理から２時間以内に喫食できること」「インフラの整備状況の条件が良いこと」「用地確保の可能性が高いこと」「災害リスクがエリア内で比較的低い場所であること」などを考慮しました。当初は市有地の中で建設候補地を検討しましたが、上記の条件に合致する市有地がなかったため、新たに用地を取得することといたしました。 また、くまぴあの敷地については、市内外の多くの方々に利用されており、高い稼働率を実現していることや、既存の施設などの移設に多額の費用が見込まれたため使用は困難であるとの結論になりました。
４－６建設候補地	「くまぴあ」の土地を活用できないか。	
４－７施設規模の検討	現地までの想定アクセスで、候補地南側の農道を利用する計画だが、普通自動車も通れない道幅であり、これを見て資材を運ぶトラックが通れると思われると困る。実際、道が崩れて農地に影響を及ぼしている。	基本的には候補地南側の農道は通行しない計画に修正しました。やむを得ず通行する場合は、道が崩れないように対応をすると共に、通行車両のサイズを制限します。
４－７施設規模の検討	手作り給食について、冷凍ハンバーグや冷凍の揚げ物にタレをかけた物を手作り給食というのか？肉などを扱った後、調理室全体が非汚染区域になっているが全体がなっているのはおかしいと思う。	手作り調理に関しては、提供食数の変動を見ながら段階的に充実を図る想定です。 調理エリアの内、煮炊き調理室、焼き物揚げ物室、アレルギー調理室、炊飯室、コンテナ室等を非汚染区域とし、検収室や下処理室を汚染区域に区分しています。非汚染区域と汚染区域の区分は、模式図として表現を単純化しています。

該当箇所	意見の内容	市の考え方
４－７施設規模の検討	説明会でも基本理念でも、安心安全な給食を提供したいとの説明。安心安全な給食の定義とはなにか、どんな給食を安心安全というのか。設計図に冷凍室・冷凍庫の記載がないがどこのどの程度の冷凍庫を設置する方針なのか。	給食に関しての安心安全とは、食中毒、異物混入、アレルギー対応食誤配などの事故がない安全な給食が提供されていること、そして事実や正しい情報に基づいて食の安全に関して安心感が得られることであると考えます。 近年学校給食において食中毒等の事故は大きく減少していますが、その要因として、大きく次の２点を挙げることができます。１）生野菜を使用しなくなったこと、２）衛生安全管理の徹底が進んだこと ２）については、施設や設備の進化、教育研修の充実、マニュアルの作成、日常の管理、定期的なモニタリングなどが寄与しています。また、最近の給食センターの中には、HACCP に沿った施設とするだけではなく、より先進的な取り組みとしてHACCP認証を受ける施設も現れています。 冷凍庫のサイズと数は、たとえば次のような想定です。 検収室 検食保存用冷凍庫（630x650x1900）３台 野菜下処理室 プレハブ冷凍庫カートイン式（3000x5500x2500）１台 魚肉下処理室 プレハブ冷凍庫カートイン式（2700x6500x2500）１台
４－７施設規模の検討	泥落とし場等、衛生管理に基づいた設備ができるとのこと、とても良いと思います。ならば、地元熊谷は農地も多いので、地場野菜を作り、流通させることも望めるのでは？と思いました。	地産地消についてはこれまでも取り組んできましたが、新センター建設にあたり、専門家の意見も聞きながら地産地消をより一層推進できる施設にしたいと考えております。
５－２概算事業費の算定	土地取得費用金額が記載されていませんがどのくらいなのか。	計画に記載します。約 8,000 万円です。
５－２概算事業費の算定	新センターのエネルギー収支はどうなっていますか？環境配慮はどうなっていますか？	年間の光熱水費の想定は以下のとおりで、計画に記載します。ガス約 5,700 万円、電気約 9,600 万円、上水約 3,100 万円。給食施設は土日や夏休み等長期休暇中は稼働しないため、再生可能エネルギー設備を導入して自家消費を図るには不向きです。生産施設部分を含め自家消費目的で導入する場合は、蓄電池のコストが膨大なものとなり、収支が全く成り立ちません。

該当箇所	意見の内容	市の考え方
５－２概算事業費の算定	配送料は、いくらかかりますか？ 経費削減にならないのではないでしょうか？	センター方式の場合の配送業務費は約5,600万円／年、配送車両費（リース）は約3,500万円／年です。 センター方式の場合は配送料も含めて費用を算出し比較をしています。自校式給食施設をセンター方式と同じ衛生安全に係る水準で整備運営する場合、整備費、維持管理費、運営費など、配送費以外のコストは、センター方式よりも多大な費用を要します。
５－２概算事業費の算定	将来的に減少するのであれば、現状の提供数に合わせて建設するのではなく、減少見込み数で建設する方が削減につながると思う。	新センターは、提供食数約13,150食に対して、将来の食数減少を踏まえ、コンパクトな施設として延床面積を約5,700㎡で想定しています。事業期間終了年（令和25年）には約10,150食となるので、その時点での食数見合いの施設を整備すると延床面積約5,000㎡となります。しかし、当初はコンパクトな計画ですので、15年後においても過剰に大きな規模の建物施設とはなりません。ご指摘の意見については、食数が減少した時には煮炊き調理用の釜の数を減らすなどの対応策を検討する予定です。
５－２概算事業費の算定	配送時間を考慮すると調理時間が短くなり、配送費用も加算されます。 時間がないので、栄養価の低い冷凍食品や加工品に頼ることになります。冷凍食品は、手間賃が加算されているため、高くなりませんか？	冷凍食品や加工品は不必要な食品添加物の使用されているものを避け、できるだけ加工のないものを使用したいと考えています。なお、冷凍食品のほうが高いとは限りません。
８－１最適事業手法の選定に係る総合評価結果	事業手法について、給食の基本理念を踏まえ、武蔵野市方式を導入してください。 センター運営方式について韓国の事例では民間に任せて食中毒事件や質低下があり、直接管理に移行した事例があるので参考にしてください。	武蔵野市の学校給食は、中学校が選択制給食です。また、市全体の食数も8,500食と小規模であるうえ、武蔵野市の2箇所の給食センターは3,000食規模であり、熊谷市が計画する新センターの参考となる要素は少ないという認識です。 なお、文部科学省のデータでは、食中毒事故の発生件数は自校調理式の方が多く報告されています。日本においては、給食センター方式にPFI（BTO）を導入した事例に関して食中毒事故が発生した事例は把握しておらず、また、一般論として給食の質の低下が問題になっているという認識はありません。

該当箇所	意見の内容	市の考え方
８－１最適事業手法の選定に係る総合評価結果	全国的に進められている事業方式らしいですが、最初に始めたイギリスではこの方式はかえって費用がかかるということで、公営に戻しています。アンケート調査の中では光熱水費を市の負担にと言っているところもあるようですが、それにサービス購入料も支払うというので賄えるのでしょうか。	PFI 導入可能性調査の結果、従来型手法よりも PFI(BTO)手法の方が財政負担が少なくなることを確認しています。 サービス購入料は事業者の負担する施設整備費や人件費等への対価です。他市では事業者が光熱水費を負担した上で、市が光熱水費負担への対価も含むサービス購入を支払っている事業もあります。しかしながら、事業者に多大なリスクを負担させれば、コスト増加にもつながるので、光熱水費は市の負担を想定しています。 なお、イギリスにおける PFI 方式の失敗の理由は、独立採算的な形の事業方式とするなど、ハイリスク・ハイリターン（事業者が大きなリスク負担をする代償に、大きな利益を得る）の事業であったことが理由です。日本の PFI(BTO)事業はローリスク・ローリターンとなっており、イギリスと同様の失敗を心配する必要はありません。
８－１最適事業手法の選定に係る総合評価結果	PFI (BTO) 方式の契約を予定しているようですが、維持管理運営期間が１５年間と長期間の契約になるとのこと。そこで、時代の要請による事業内容の変更に対応できるよう、そして、市の主導で対応できることが望まれます。	ご指摘のような課題については、事業者募集段階で変更可能性が考えられる内容に関して、変更の詳細な条件やルールを事業契約に明記します。また、技術革新等の具体的な想定が困難な状況への対応については、必要に応じて市が主導できるように事業契約を定めます。なお、PFI(BTO)事業の発注管理者は熊谷市であり、事業期間中の施設所有者は熊谷市です。PFI(BTO)方式は、民活手法の中でも、市主導で事業をコントロールすることが容易な事業方式であると理解します。
８－１最適事業手法の選定に係る総合評価結果	安心安全な給食を提供する事を一番の重要事項としているが、ならば熊谷市で直営で運営するべきではないか。	献立作成、栄養管理、食材の選定、食育、検食などはこれまでどおり直営で運営します。設備管理や調理、清掃については現在の給食センターと同様専門知識を有する民間事業者が実施する事業方式とします。
その他	パブリックコメントに出た意見については、キチンと検討して、出来るだけそれに沿ったものに変えるべきである。	ご意見については、反映できるものは反映しております。
その他	荒川公園の整備案を延期し、その財源（40億）をまずは給食室にあてる。	ご意見として伺います。

該当箇所	意見の内容	市の考え方
その他	市が実施する業務・給食費の徴収等　給食費の値上げにならないように。無償化をめざしてもらいたい。	この計画は給食施設の整備計画です。給食費については別途検討しています。
その他	説明会にて、新給食センターになった場合の給食費は市内全ての地域で同じになる、今後も給食費が上がるのではないかとの話。具体的にいくらになるのか教えてほしい。	新センターとなった場合は納品先が１か所となるため、一括購入が可能となりますので給食費は統一されます。給食費は実際の食材の購入価格が反映されますので、給食費が上がるかどうかはその年の食材価格の状況によります。