新熊谷学校給食センターに関する市民向け説明会　質疑応答

No.	質問要旨	回答要旨
1	防災備蓄倉庫はピピアにもあるが、併用するのか、給食センターに一本化するのか。	防災備蓄倉庫については、ピピアとは別で整備するので一本化はしない。新センターの備蓄倉庫には、アルファ化米やレトルト食品を備蓄する。災害時だけでなく、食材の納品トラブルや設備のトラブル等で一部のメニューが調理できない時にも活用することを考えている。
2	説明にあった以外にも食育のための施設はあるか。	説明にあった見学通路と研修室の見学窓、体験コーナーの手洗い器、エアシャワー、回転釜があるが、見学窓から見学ができない調理室にもWEBカメラを設置してモニターなどで見学することができるほか、実際に見学に来ていなくてもタブレット端末等を使用して給食センターと教室の電子黒板を繋いでリモートで見学したり栄養士や調理員と交流することができる。また、栄養士が学校に出向いて食育指導を行うことも続けていく。
3	地産地消はどうなるのか。	地産地消は今も取り組んでいるが、新センター移行後も引き続き取り組んでいく。現状、ご飯は埼玉県学校給食会の炊飯工場で炊飯したものを各学校に配送してもらっているが、全て市内産の米を使用している。新センター移行後はセンター内で炊飯するが、米は引き続き学校給食会を通じて市内産米を仕入れる計画でいる。また、牛乳は全て市内で加工したものを使用している。野菜については市内のものと市外のもの両方使用しているが、できるだけ市内のものを多く使用したい。新センターでは泥落とし室を設けるので泥付きの野菜を綺麗に洗浄した上で使用できる。また、現センターでは芯取り玉ねぎを使用しているが、新センターでは丸々の玉ねぎを処理できる設備を準備している。また、不揃いの野菜にも対応できるよう手切りのスペースを計画している。
4	熊谷は農地はたくさんあるが、耕作放棄地が多い。農薬や化学肥料を使用していない健康な土地が残っているとも言える。教育委員会と農業政策課が繋がりを密に取っていけたら熊谷の地の利を活かしていけるのではないか。	地産地消に関して農業政策課とも連携して進めていく必要があると認識しているため、引き続き取り組んでいく。
5	対応するアレルギーに小麦が入っていないことが気になった。130食が最大とのことだが、原因のわからないアレルギーが出てくることも考えられる。少なくとも、わかっているものについては130食に限定せず対応するのがよいのではないか。	アレルギーの原因物質は様々あるが、給食の中で多くのアレルギー対応をするとなると、運用が非常に煩雑になりコンタミネーション等の事故のリスクが高まる。給食でのアレルギー事故は子供の命に直結するので、文科省の食物アレルギー対応の指針でも、無理な対応は行わないというのが大原則になっている。現実的に間違いなく対応することが可能な、まずは乳、卵から始めてその後甲殻類を増やすかどうか、除去食だけでなく代替食で対応可能かということを検討していく方針でいるため、ご理解願いたい。 小麦アレルギーに関して、小麦は醤油やパンなど様々な食材に含まれているため、除去するのは難しい。小麦アレルギーの子は弁当を持参していると思われる。 補足で、令和6年度に国がアレルギーの実態調査を行っていて、原因物質の内訳が出ている。それによると、対応予定の乳、卵、えび、かにで43.5%、また、くるみ、そば、落花生は給食で使用しないので、不使用が23.3%、合わせて66.8%で、約3分の2の食物アレルギー保有者に対応できるかと考えている。
6	今回3グループから1グループを選んだとのことだが、選考基準を教えてほしい。入札で安いところを選んだことと関係があるわからないが、大里の方の施設でレジオネラ菌が出て休止するということがあった。要は安全性などが考慮されて今回の事業者が選ばれているのか。	今回はプロポーザル方式という方法で選考を行った。これは、価格のほかに提案の内容も見て選定する方法である。1,000点満点で、内訳は価格評価点200点、性能評価点800点とした。性能評価は様々な基準を設けたが、安心安全に関することや、災害対応、運営面では13,000食で3献立という大規模かつ複雑な献立を市の指示どおりに調理を行うことができるか、2時間以内に喫食できる余裕のある配送計画が立てられているか、維持管理に関してDX関連ツールを使用して適切に行うことができるかなど、様々な審査基準を設けて選定した。事業者選定に関する一連の資料は全てホームページに公開しており、審査講評という資料の中に、誰が審査を行ったか、どのような評価項目があり各グループが何点か、審査員のコメントなど載っているので確認いただきたい。
7	災害対応に関して、自家発電装置があるか。また、上水を使用すると思うが、自家の井戸は備えているか。また、ガスは都市ガスかLPガスか。	自家発電機は用意する予定。水は上水を使用する予定で、井戸の設置予定はない。ガスは都市ガスとLPガスを両方用意して、メインは都市ガス、災害時の炊き出し用にLPガスを用意する予定。考えている炊き出し対応としては、移動式回転釜とおにぎり成型機を用意して、おにぎりなどの炊き出しが可能となっている。また、防災用の備蓄倉庫に市が用意する非常食とアルファ化米13,000食ずつと、事業者が用意するレトルト食品5,000食を備蓄する想定。給食センターと付近の道路状況等を勘案して対応したいと考えている。
8	現在の熊谷と江南の給食センターは同じ事業者が入っているとのことだが、献立は同じか。	現在の熊谷市の体制として、熊谷地区、江南地区、大里地区、妻沼地区それぞれに栄養士を配置して、地区毎に献立を立てて食材を仕入れているため、熊谷と江南では献立は異なる。
9	災害時はまず電気が止まり、電気が止まれば上水が止まってしまう。地下水を汲み上げる施設は何億もする設備ではないので、給食センターにもあった方がいいと思う。周辺は汚染物質を排出するような工場もなく、給食センターは大量の水が必要な施設であると思うので、地下水は検討した方がいいと思う。	ご意見として承った。

No.	質問要旨	回答要旨
10	2時間以内喫食とは給食ができてから子供たちが食べるまでをいうのか。	ご理解のとおり。
11	荒川の南の吉岡や大里、江南などの地域にも2時間で配送できるのか。国道や荒川を渡る必要があり、交通事情を勘案すると本当に子供たちが2時間以内に食べられるのか心配している。	曜日や時間帯、天候が異なる条件で実際に複数回試走を行った結果を踏まえて、全ての学校で2時間以内喫食が可能な余裕のある配送計画を立てている。また、万が一車両トラブルが発生してしまった時のために予備車両を用意している。加えて、全ての配送ルートに迂回ルートを設定して、不測の事態にも対応できるよう計画している。
12	遠くの小・中学校は早く作って早く配送すると冷めてしまう心配がある。夏は食中毒、冬は冷めたものを食べさせるのが心配で、子供たちには温かいものを食べさせてあげたい。	二重食缶を採用して今までよりも温かいものは温かく提供できる。冷たいものは蓄冷材を付けて提供する。冷たいものは給食センター内でも調理後に冷却できる機械を用意している。2時間以内喫食並びに安心安全で美味しい給食を提供できるよう心掛ける。 食中毒に関して、HACCPに沿った衛生管理を徹底する。食中毒に係る菌を付けない、増やさないという体制になる。衛生管理基準で求められている部屋や壁も設けて、温度・湿度の管理が徹底され、食中毒が起こらない施設になる。とはいえ、ヒューマンエラーが発生する可能性もゼロではないので、きちんと計画を立てて調理員の教育や訓練を徹底して行っていく。
13	小学1年生は配膳するのに時間がかかり2時間以内喫食が難しい部分もあるかと思うので考えてもらいたい。	学校での配膳方法も含めて、2時間以内に食べ始めることができるよう運用方法を検討していく。
14	食は安全性が重要なので、温かいものは温かく、冷たいものは冷たくは第二になると思う。給食で対応できることはご飯やスープを温かく食べること。家で食べる時もそうだが、揚物などは食べるときには冷めてしまうことはある。なので安全第一で食中毒のないような管理をしていただくことが大事と思う。	ご意見として承った。 なお、ご飯も温かくという話があったが、ご飯は現在毛呂山町にある炊飯工場で炊飯したものを各学校へ配送してもらっているので、炊飯してから食べるまでに時間がかかっている。新センターではセンター内で炊飯して提供するので、より炊き立ての温かいご飯を提供することができるようになる。また、妻沼地区は昔からの伝統で各家庭からご飯を持参してもらっているが、共働き世帯も増えて家庭の負担となっているので、妻沼地区にも新センターからご飯を提供する方針で考えている。
15	新センターでも3献立か。	現熊谷センターと同じ3献立の運用方法を継続する。
16	以前に給食主任をしていたことがある。給食センターで給食主任会を開いて色々な話し合いをしていたが、そういうものはこれからもあるか。	基本的には変わらず続けていくと考える。
17	栄養士は何人になってしまうのか。人数が少なくなってしまうと大変と思う。	栄養士は県の栄養士と市の栄養士がおり、県の栄養士は設置基準というもので規模によって人数が決まっており、給食施設を1か所に集約すると栄養士の人数は減らされてしまう。ただし、アレルギー対応食などの新しい取り組みや、各学校への食育指導に行く必要もあるため、不足しないよう市で必要な人数の栄養士を雇用していきたいと考えている。
18	熊谷産の米や野菜が使われていることはとても良いことだが、自分が務めていた頃はそのような話は聞こえてこなかったように記憶している。食材の産地についてインターネットやホームページに出ていると子供たちも食べる気になると思う。熊谷の米は美味しいので、子供たちや熊谷市全体にアピールできればよいと思う。	給食だより、ホームページ、インスタグラムなど様々なツールを使用して様々な方の目に届くように努めていきたい。
19	PEN樹脂の食器は軽いか。	PEN食器は軽く、落としても割れにくい。
20	食缶は重くなってしまうのではないか。こぼしてしまう心配がある。	食缶は資料に載せているものを使用するが、左の食缶がご飯と汁物の食缶。その隣は主菜及び和え物で使用するもの。揚物の場合は食缶の中に敷網を敷いてサクサクの食感を維持できるようにする。和え物は蓄冷材を入れて保冷する。重量については、一概には言えないが汁物とご飯の食缶であれば中身を入れた状態で10kg～13kg程度になる。運ぶ時は二人で運ぶ運用となる。食缶は二重構造で断熱材も入っているため少し重くなるが、その分温かい状態、冷たい状態で運ぶことができる。
21	使わなくなった食器はどうなるのか。災害時に使用するのか、焼却するのか。	現在使用している食器は廃棄処分になる。新センターで保管するスペースはない。食器は素材によってリサイクルできるものもあるので、有効活用できるものは有効活用して、できないものは焼却など廃棄業者が処分することになる。
22	新センターができた後、江南学校給食センターはどうなるのか。	江南学校給食センターの跡地利用については現時点では未定。今後検討する。
23	埼玉県内の農産物を一か所に集約してそれを給食に提供することも地産地消である。熊谷は土地があるが農業従事者が減っていて地場産のものを使うということが少なくなっている。せっかく農地があるので農業政策課と教育委員会でうまく進めてほしい。子供たちのために尽力してほしい。	ご意見として承った。