

「(仮称)愛西市学校給食センター基本構想」原案に対する
意見の要旨と市の回答

《調理環境について》

No.	意見	考え方
1	既存施設の課題となっている衛生面については構想が示されているが、労働環境の課題に対する対策についてどう考えているのかしっかりと示して欲しい。構想においては、児童生徒たちが将来ここで働きたいと思われるような施設にして欲しい。	新しい給食センターは、従来の高温多湿の作業環境から、適切な温度や湿度を保つことができる施設を考えています。また、ドライ運用することによりエプロン等もより軽量なものが利用でき、作業環境は格段に良くなると考えています。
2	自家新築に際し、オール電化を採用し、キッチン周りの環境も清潔に保たれ、特に夏場の温度環境はそれほど暑さを感じる事も無く快適です。しかも光熱費の削減にもつながり、経済的にも効果がでていいると思います。学校給食センターは、一般家庭とは違い、調理数量も膨大だと思えますが、最近では、業務用の電化機器も普及していると聞きますし、企業の食堂でも採用しているところがあると聞いたことがあります。施設内の空調設備、調理機器を含め、電化機器を採用する事で、働くみなさんの労働環境整備、または僅かかもしれませんが、市政のコストダウンにつながるような気がします。一度オール電化の採用を検討したらいかがでしょうか。	給食センターの熱源は、ガスと電気があり、それぞれに利点と欠点があります。新しいセンターでは、高熱水費・維持管理経費・環境負荷・衛生管理面などトータルで性能の高い方式を採用したいと考えています。

《財政への配慮について》

No.	意見	考え方
1	愛西市は今まで、公共の物は直営で建物をつくって、管理は民間にという方式を取ってきていましたが、PFI方式となると、破綻した所も多いと聞きます。その場合責任はどこがもちますか。資金調達は民間より市町村の方が信用性も高いと思いますし、メリットはどこに。調達コストの削減となったら安くやるにきまっています。	<p>PFI方式には、大きく分けて「独立採算型」と「サービス購入型」の二つの事業類型があります。過去の破綻した事例は、独立採算型で2例ありますが、公共団体が民間事業者へ資金を支払う形態のサービス購入型ではありません。また、責任の所在につきましては、国のガイドラインに基づき、適正なリスク分担を行うよう指導されています。</p> <p>PFI方式のメリットとして期待されるものは</p> <ul style="list-style-type: none"> ①市民に対して、安くて質の良い公共サービスが提供されること。 ②公共サービスの提供における行政の関わり方が改善されること。 ③民間の事業機会を新たに創り、経済の活性化に貢献することなどがあげられます。 <p>愛西市では、本年度「学校給食センター整備事業に係るPFI導入可能性調査」を実施しており、この中でPFI手法のメリット、デメリットやコスト面での他の手法との比較、全国での導入状況などを調査、検討しています。</p>

<p>基本構想のように実現できれば大変すばらしい給食センターになると思います。が、民営化（PFI活用）となった場合、どうしてもコスト面だけを重視することになるのは否めないと思われま。愛西市学校給食センターで実現すべき事項や機能・運用方法が本当に実現できるのでしょうか？機器など採用する時には、コスト面以外の判断項目を示して欲しい。また、学校給食センターなどのPFI採用、不採用事例などを調査し、問題発生箇所は愛西市としてどのように考えるのか市民にしっかり伝えて欲しい。</p>	<p>施設整備や、運用を民間に委ねる場合には、愛西市の求める水準を「要求水準書」として取りまとめていく必要があると考えています。</p> <p>愛西市としては、PFI方式の導入に関わらず、献立の作成、食材の調達及び検収、給食費の管理などは直営で行っていきます。</p>
<p>2 計画の中で「食育」はみとめているが、財政のコストを強調しすぎています。食育とは地元食材を大いに使い（生徒達にも地元食材の説明・学習の機会などを通して生きた教育を考える）調理を含め、子供たちに生きた勉強・教育を強化すべきと考える。子供は未来の愛西市に大切なことは言うまでもない。自校方式を強化すべきだ。</p> <p>「自校方式が教育的には優位性」があると市は認めています。そして他方では「経済性に優れているのはセンター方式」とも断言されている。市は「教育性」より「経済性」を選択されようとしている。「食育」といわれる学校給食に、お金がかかるからセンター方式にするとは、あまりにも短絡的です。すでに佐織でタメされ済みの自校方式を全市に広げるべきです。自治体（市）が子どもたちに「格差」を持ち込んでダメです。もうひとつ、自校方式で「地産地消」、市の基幹産業でもある農業の活性化につながります。英断をもって、全市に自校方式の学校給食を実施して下さい。</p> <p>今回の市の学校給食センター基本構想（案）は、自校方式の教育性よりセンター方式の経済性を優先する考え方だと思います。自校方式をとっている所でも統一献立、共同購入で特色が生かされていない現状もありますが、基幹産業の農業で主食等も地産地消で行い、農業を活性化することもできます。</p>	<p>佐屋地区と立田地区は、従来からセンター方式で学校給食を提供しているため、新たに各学校に調理施設を整備するには、敷地の確保・建設に要する経費等非常に多くの時間と財源が必要になります。したがって、自校方式の優位性は十分理解しつつも、センター方式を採用せざるを得ないのが現状です。</p> <p>地産地消は、現在できる限りの範囲内で努力しているところ。学校給食で消費する野菜などの量は市内で生産される量に比較して非常に少量であるため、数量的には農業の振興には貢献できる部分は小さいと考えています。が、教育的な面では大きく貢献できると考えています。なお、主食の米飯はすでに地元のJA産の米を指定して使っているところ。</p>

<p>佐屋の給食センターが立田と一緒にになり、今よりも遠い場所に建設されると聞きました。子供の給食試食会に行った時、ぬるい給食が時間がたってもっと冷めたおかずを子供が食べるのかと思うと可哀想になります。また、今冷凍食品の安全性が確かなものでなくなってきていてTVでもよく取り上げられています。が、たくさんの給食を作ろうと思うと、そういった食品を使う機会が多くなると思います。子供たちは安全で温かい給食を食べさせてほしいです。是非大きな給食センターではなく自校方式にして下さい。</p>	<p>温かいものは温かく、冷たいものは冷たいまま食べてほしいと考えており、保温食缶や保冷食缶を導入する予定です。 食材に問題があった場合、食中毒のリスクはセンター方式のほうが高くなることは予想されます。食料自給率が40%程度であることを考えると、外国産の食材に頼らなければ日々の食事が成り立たないことは明白です。食の安全性は現在でも厳しくチェックしておりますが、今後ともできる限りの配慮をいたしますので、安心して給食を食べてもらいたいと思っています。</p>	
<p>センター方式の学校給食の場合、もし食中毒や不良添加物等に汚染されたりしたら被害が広範囲になり大変なことになると思います。</p>	<p>また、学校給食は当日納品、当日調理が大原則となっており、全てを手作りするには時間的にも制約が大きいため、自校方式においても加工食品に頼らざるを得ないのが現状です。</p>	
<p>合併前の佐織町のように自校方式で給食の内容も手作りケーキが出たり、鶏がらスープは鶏のガラから作り、子供達が「給食は美味しいよ」と言える給食にしてほしいと思っています。食器はメラミン樹脂を使ってほしくありません。食品は加工食品はあまり使わないで下さい。手作りで作れば価格も下がり、安全で美味しくなると思います。</p>		
<p>食物アレルギーを持つ児童・生徒が増える中で、大型給食施設では対応できない。</p>	<p>現在、市内の学校給食調理施設には、アレルギー対応食の専用施設がありません。既存の施設の片隅で、食材の混入が起こらないように細心の注意を払ってアレルギー食を作っています。新しい施設には、専用施設を用意し、アレルギーを持つ児童、生徒の皆さんにより多く給食を食べてもらいたいと考えています。</p>	
<p>3</p>	<p>事業手法について、PFI方式は事業計画策定から実施にいたるまで、作業に複雑化と長期化が予想されることから、PFI的手法を活用した『リース方式』の導入を提案します。</p>	<p>市は、現在『学校給食センター整備事業に係るPFI導入可能性調査』を行っており、その中で『リース方式』も含め最善の方法を検討いたします。</p>

《地域との係わりについて》

No.	意 見	考 え 方
<p>1</p>	<p>食育推進、地域との係わりの方法について、調理工程の見学や試食はどの程度の頻度で行われる予定ですか。調理工程の見学には、専用通路などの施設整備が必要となり、建設・維持管理コストの増大につながります。少ない頻度の見学であれば、モニターによる見学や他の方法による食育の検討をされてはいかがでしょうか。</p>	<p>見学や試食の頻度に関しては未定ですが、見学通路に関しては、単に通路という考えだけでなく、センター内への採光という重要な役割があります。また給食センターへの見学は、大きな釜での大量調理ですので臨場感もあります。食育の観点から最小限の見学スペースは必要と考えております。</p>

給食センターを、周辺に住宅等のない地域に建設するのであれば、食育に関する講習会や、地域住民との交流などは、各地のコミュニティーセンターや、市出張所の会議室等の既存施設を有効活用されれば、参加者の交通の便など利便性が良く、給食センターに会議室などを整備することがなく、建設コストを縮減でき、財政負担の軽減につながると考えます。

給食センターの会議室ですが、現在給食物資の選定や献立に関する会議に使用されており、給食センター見学と合わせて最低限度の面積は必要と考えております。

《市の回答》

今回お寄せいただいたご意見については、以上のように計画に反映させていただきます。ご意見につきましては、一部重複する部分を割愛させていただきましたのでご了承下さい。今後とも、本市の教育行政にご理解とご協力をお願い申し上げます。