

菰野町学校給食基本構想（案）に対する意見募集（パブリックコメント）の結果について

1 実施結果の概要

(1) 募集期間 令和5年4月18日から令和5年5月17日まで

(2) 意見提出者数 11名

2 提出された意見と教育委員会の考え方

番号	意見の内容	意見に対する考え方
1	<p>(全体)</p> <p>小・中学校の給食を一緒につくる給食センターは、人件費を考えると良いと思うけれど、土地面積を考えると難しいと考えます。小学校はそれぞれの学校で作り、中学校のみの給食センターにしたら良いのではないのでしょうか！</p> <p>2割の生徒が3度の食事をとれていない、シングルマザー家庭では2人に1人が3度の食事をとれていない現状を考え、一刻も早い設立をお願いします。</p>	<p>学校給食衛生管理基準では、HACCPの考え方に基づく衛生管理が求められ、学校給食施設は「食数に適した広さとすること」「ドライシステムを導入するように努めること」と明記されていますが、町内各小学校の給食室は、作業スペースが手狭になっておりその機能向上更新が難しく、多様化する食物アレルギーへの対応も十分にできない状況が見込まれます。したがって、小学校・中学校合同のセンター方式の導入メリットなどを勘案し整備の検討を行うこととしています。</p> <p>学校給食については、時代背景の中で現在は子育て支援や福祉的な側面を持つことも認識しており、本構想（案）を基に中学校も含めた町内全学校での早期の全員喫食を目指したいと考えます。</p>
2	<p>(全体)</p> <p>学校給食のあり方に関する検討をあらゆる角度から行っていただいた結果、小中学校の給食を併せた学校給食センターの計画が選択肢としてあげられています。現在実施されている小学校の自校調理方式の利点は検討会の多くの委員の方々や多くの町民の方々も認めています。学校給食センターの計画を進めるに当たっては7頁に示されている学校給食の基本理念をゆるがすことのないようにしていただきたいと思えます。</p> <p>施設の整備運営に係る事業手法についてはコスト面や継続性、衛生管理等々更に検討を重ねる必要があると思われれます。その点よろしくお願</p>	<p>町内の小学校で現在実施している自校調理方式の給食を支持するご意見を否定するものではありませんが、今後各小学校の給食施設を適切な状態に更新していくことは難しい現状があることから、本町における学校給食の基本理念を基に、中長期的な視点での小学校・中学校合同のセンター方式の導入メリットなどを勘案し、整備に向けての調査を更に行いたいと考えます。調査検討にあたっては、財政負担の軽減を図ることや施設運営の質を高めることなども重要であることから、その整備・運営手法に関する各種比較などを事前に行うことを想定しています。</p>

	<p>します。</p>	
3	<p>(学校給食費無償化)</p> <p>菰野町においても、給食費の無償化を早期に実現するよう要望致します。 (他同旨2件)</p>	<p>菰野町学校給食基本構想の策定の目的は、本町における学校給食の基本理念を基に、今後の小中学校給食事業の方向性や行程等を示すことで、適切な事業実施につなげていくためであり、学校給食法第11条第2項に関わる学校給食無償化については、本構想では整理していないものです。</p> <p>したがって、町教育委員会部局のみならず、菰野町行政全体の中で整理を行い、学校給食無償化に係る施策や事業の位置づけと優先順位、活用できる国等の財源の見込みなどを今後検討した上で、総合的に判断していくものと考えます。</p>
4	<p>(全体)</p> <p>広報こもの4月号の諸岡町長が掲げる5つの重点項目の一つ「子育て支援」で地産地消の温かい学校給食とありました。地域の農家の方にも化学肥料をできるだけ使わない食材を提供してほしいと思います。</p> <p>中学校給食はデリバリーでなく一人ひとりの食べる量が調節できる給食の早期実現を望みます。</p>	<p>本町における学校給食の基本理念の一つに「地元の食材を積極的に取り入れたおいしい給食の提供」を掲げており、地産地消を推進する観点からも町内で収穫した旬の農産物や三重県産の安全で安心な食材を積極的に使用することは重要と考えます。</p> <p>中学校給食は、配膳量の調整ができる食缶形式での学校給食を提供することが可能となる小学校・中学校合同のセンター方式を導入することにより、地産地消の推進なども含め、現状のデリバリー方式と比較して優位性があると考えます。</p>
5	<p>(全体)</p> <p>菰野のように小規模な学校の場合、各学校で給食施設を作るより、デリバリー形式で給食を提供した方が効率もよく、費用もかからないと思います。</p> <p>何故、各学校での給食室にこだわるのかが全く理解できません。</p> <p>そんなことをしている間に、子供たちはどんどん大きくなります。今いる子供たちの食育を考えれば、デリバリー一択ではないでしょうか？</p>	<p>令和4年3月に菰野町学校給食検討会から提出された「小中学校給食の在り方検討結果報告書」では、中学校給食における全員喫食の早期実現、小学校給食及び中学校給食を併せた給食調理施設のセンター方式への移行検討などを意見として取りまとめいただいております。この意見を踏まえて本構想(案)では、中長期的な視点で学校給食事業の方向性や行程等をお示しするものです。そこで、町内小学校給食施設の課題である老朽化対策や衛生管理上の機能向上が難しい現状からの解消、及び町内中学</p>

	<p>なんでもかんでも物を作る事に拘り過ぎている気がします。 誰の為の給食施設なのでしょう？土建屋に税金を落とす為の施設ですか？もう一度考えてください。</p>	<p>校の給食の課題であるアレルギー対応食も提供でき、かつ全員喫食へのできるだけ早い移行を目指して、小学校・中学校合同の食缶形式でのセンター方式の導入に向けて調査検討を行うこととしています。</p>
<p>6</p>	<p>(全体)</p> <p>子どもたちが学校で毎日食べる「学校給食」は、子どもたちの健康と成長を担うだけでなく「どのような食材を使うのか」「費用負担はどうするのか」「アレルギー対応食は？」といった課題を抱えています。学校給食をめぐる選択は、どのような地域を実現するのかという、地方自治の実践です。</p> <p>また、各地で学校給食の無償化と国産地場産食材の使用、アレルギー対応食を求める声も広がっています。</p> <p>一方、災害対応時を考えると、学校給食は地域の食のセーフティネットともいえると思います。</p> <p>被災時の避難所の食を確保する点でも、学校給食を地域の資源としてとらえることが大切です。</p> <p>次の点を要望します。</p> <p>①小学校給食は栄養教諭の配置のもと、現在の自校方式の食缶給食を堅持することが、食育の観点からも大切です。</p> <p>古くなった小学校給食室をなくし、給食センターに合流する方向ではなく、子どもたちに「顔の見える給食室」の継続に努力してもらいたい。</p> <p>②中学校給食については、センター給食を実施するのであれば、ぜひ公設公営で実施してもらいたい。</p> <p>民間活力の導入といった名もとのPFIや民間委託は、長期的に見ても、栄養面からもコスト面からも決して安価ではなく、反対です。</p>	<p>本町としての小中学校給食の在り方や向かうべき方向性について、課題の整理を行った上で検討することを目的として令和2年4月に設置し、外部の各団体などの代表者等が委員として、2年間の議論を経て意見の取りまとめをしていただいた菰野町学校給食検討会からの報告書の内容を踏まえ、本町における学校給食の基本理念として「全員喫食による健康の保持増進と食育の推進」「衛生管理の徹底による安全で安心な学校給食の提供」「地元の食材を積極的に取り入れたおいしい給食の提供」を本構想(案)で掲げています。そして、基本理念の実現に向けて食物アレルギーへのきめ細かい対応、災害発生時における地域への貢献、財政負担の軽減など9点の基本コンセプトに基づく施設整備の検討を行う予定です。</p> <p>①小学校給食は、同検討会において現状の自校調理方式に関する一定の利点が示されたことから、センター方式へ移行するまでの期間は同方式を継続しますが、一方で、手狭なスペースでの調理作業を行う現状であり、給食施設として求められる機能や性能の保持や向上への対応、食物アレルギーなどの個別の対応への課題があるのも事実です。</p> <p>②中学校給食は、課題であるアレルギー対応食も提供でき、かつ全員喫食へのできるだけ早い移行を目指し、小学校・中学校合同の食缶形式でのセンター方式の導入に向け、その整備運営手法も含めて調査検討を行うこととしています。なお、栄養教諭の配置については、現在、公立義務教育諸学校の学級編成及び教職員定数の標準に関する法律に基づいた配置を行っていますが、センター方式での配置についても三</p>

	<p>栄養教諭の十分な指導のもと、公的な運営が実施されるべきです。</p> <p>③地場産食材の活用が地域の食と農業を結び付けます。</p> <p>地産地消の考えのもと、出来るだけ地元こだわった食材を使用することにより、地域経済も豊かになると思います。</p>	<p>重県教育委員会と協議をするものです。</p> <p>③地場産食材の活用については、第4次食育推進基本計画（令和3年3月農林水産省）において学校給食に地場産物を使用することの重要性が記載されるとともに、本構想（案）の基本理念でも地元の食材を積極的に取り入れたおいしい給食の提供を掲げています。その活用による菰野町や県内の農業生産者など地域経済への波及効果を勘案し、今後も関係課等との連携を図っていきたいと考えます。</p>
<p>7</p>	<p>（全体）</p> <p>中学校を給食にしてください。我が家も共働きですし、夫のお弁当を入れることはないの、子供の分だけ朝から支度するのは大変です。料理が好きなお母さんばかりではありません。私の中学時代はもう35年も前ですが、当時から給食でした。なので、いまだに給食がないのは不思議です。お年寄り関係は手厚いのに、なぜ町は子供にそれくらいしていただけないのでしょうか？町長さんがどのようなお考えかは存じ上げませんが、どうぞ子供のためにも働く親のためにも、よろしくお願いいたします。</p>	<p>現在、菰野町の学校給食は、小学校においては全員喫食であり、自校調理方式による食缶形式での完全給食を提供しています。中学校においては選択制の喫食形態であり、給食会社のデリバリー方式によるランチボックス形式での完全給食か家庭からの持参弁当かを生徒と保護者が選ぶ方法を採用しています。</p> <p>町教育委員会として、学校給食法の目的（第1条）である、「学校給食が児童及び生徒の心身の健全な発達に資するものであり、かつ、児童及び生徒の食に関する正しい理解と適切な判断力を養う上で重要な役割を果たすものであることにかんがみ、学校給食及び学校給食を活用した食に関する指導の実施に関し必要な事項を定め、もつて学校給食の普及充実及び学校における食育の推進を図ること」についてしっかりと受けとめ、本町の将来を担う子どもたちのために、中長期的な視点での学校給食事業の更なる充実を目指して、適切な事業実施につなげていきたいと考えます。</p>
<p>8</p>	<p>（全体）</p> <p>中学校給食の早期実施をお願いします。育ち盛りの子どもたちに、栄養バランスのとれた温かい食事を食べさせてあげたいです。</p> <p>どの子も安心して、友だちと一緒に楽しく食べて、心身共に大きく成長</p>	<p>菰野町の中学校給食は、令和元年12月からランチボックス形式の給食を提供するデリバリー方式を採用して完全給食を実施しています。喫食形態は、デリバリー方式のランチボックスまたは家庭からの持参弁当を生徒と保護者が自由に選べる選択制を採用しており、ランチボックスは、</p>

	<p>して欲しいと願っています。</p> <p>そして、自校式の給食にすれば、災害時に炊き出しなどにも活用でき、子どもたちだけではなく、住民全体の生命を守ることにもなると思います。</p>	<p>保温保冷カートに収納され、温かい献立は温かく、冷たい献立は冷たく提供されています。</p> <p>本構想（案）で掲げています基本理念の実現に向けて、食物アレルギーへのきめ細かい対応、災害発生時における地域への貢献、財政負担の軽減など9点の基本コンセプトに基づく施設整備の検討を行う予定です。</p>
9	<p>本基本構想（案）は菰野町当局の都合だけを述べているが、町民や父兄、児童及び生徒本人たちの思いは異なっており、子供たちにとって安心して安全な学校給食を早急に開始して欲しいとの思いであるはずである。</p> <p>将来の故郷、菰野町を担うであろう子供たちに対して、心底から健やかな成長を願うと言うことであれば、効率性やリスク、財政問題を語るのではなく、速やかに中学校の自校方式による給食を検討すべきである。</p> <p>中学校の（案）を見れば、最初はデリバリー方式で繋いで、その後センター方式と菰野町は方向を示しているが、このことは効率性一辺倒であり、行政機関としての責任感の希薄性を表わしていると思われる。諸岡町長は子供たちの健全な成長、発達を願う気持ちがあるならば、全力で町政を推進し、誰もが暮らして良かったと実感できる故郷の構築を目指す決意を持って、中学校給食にも自校方式が採択される様、前向きな姿勢を示していただきたい。</p>	<p>本町としての小中学校給食の在り方や向かうべき方向性について、課題の整理を行った上で検討することを目的として令和2年4月に設置し、外部の各団体などの代表者等が委員として、2年間の議論を経て意見の取りまとめをしていただいた菰野町学校給食検討会からの報告書の内容を踏まえ、本町における学校給食の基本理念として「全員喫食による健康の保持増進と食育の推進」「衛生管理の徹底による安全で安心な学校給食の提供」「地元の食材を積極的に取り入れたおいしい給食の提供」を本構想（案）で掲げています。同検討会では、本町における学校給食の在り方を検討するうえでの共通認識として、「生きるうえでの基本である食育の推進、わたしたちの町の歴史を背景とした地産地消の推進、安全・安心な学校給食の提供、栄養バランスの取れたおいしい給食の提供、全員喫食の実施、食物アレルギーの対応、財政負担への配慮と効率的な運営」を必要となる観点として確認し検討をいただきました。また、この間に中学校給食については、食缶形式による実施方式の実現可能性の検討を行っており、菰野中学校、八風中学校ともに、敷地内に「学校給食衛生管理基準」に準拠した給食室を新設する場合、配置可能な場所は限定され、当該場所に設置した場合、学校運営上の難易度が高くなることから、自校調理方式の困難性の認識のもと、センター方式の導入について同検討会報告書に取りまとめていただき、今回の本構想（案）に至っています。</p>

菰野町学校給食基本構想(案)は、「小中学校給食検討会」の報告を踏まえ策定されたと伺っています。以下に意見を述べます。

1. 学校給食の基本的考え方、及び学校給食センター整備・運営について

「検討委員会」岩崎恭典委員長も(所感)で述べられていますが、現在小学校で自校調理方式の給食が行われており、「食育」の観点から「中学校給食も自校調理方式の導入が望ましい」と意見が一致された、と報告されています。

「検討委員会」は、そこで、中学校に調理室が設置可能かどうか、また、小学校から配送が可能か、現在の小学校の調理室に、その余裕があるかどうか検討されました。その結果は残念ながら、中学校の敷地に調理室設置の余裕はなく、また、小学校の調理室の老朽化が進んでおり、改修済の調理室を除き、今後10年のうちに大規模改修が迫られていることが判明した。そこで本「検討会」は、今後、小・中学校で4,000食に及ぶ給食を一括調理するセンター方式の導入に向けた検討を早急に始めるべきであるとの結論を得たとしています。

また、その際、検討会の議論の中で、地元食材を用いて、小・中学校の給食のみならず、学童保育所や高齢者向けの配食サービスも併せて実施できるよう検討が必要としていることも強調されました。さらに、児童・生徒の成長段階に合わせて、栄養教諭の手元には、その日の献立と喫食率、満足度が、学校別・学年別に評され、一括調理のスケールメリットと同時に「食育」のための基礎データが示される仕組みが作られており、この仕組み・制度の充実強化と透明化の確保が求められています。

これらの課題への取り組み強化については、私も、思いを同じくする

本構想(案)は、本町としての小中学校給食の在り方や向かうべき方向性について、課題の整理を行った上で検討することを目的として令和2年4月に設置した、菰野町学校給食検討会から提出された小中学校給食の在り方検討結果報告書の内容を踏まえ、中長期的な視点で学校給食事業の方向性や行程等をお示しするものです。同検討会からの報告書の中で、「おわりに(委員長所感)」が記載されており、今回ご提出の意見書での関係部分を抜粋しますと、「検討の過程では、まず『食育』の観点から、中学校給食の必要性については委員の意見の一致を見た。」「今後も『食育』の大切さは変わることはない。児童・生徒の成長段階に合わせて、栄養教諭の皆さんの手元には、その日の献立と喫食率、満足度が、学校別・学年別に表され、一括管理のスケールメリットと同時に『食育』のための基礎データが示されるような仕組みも実現されることを望みたい。」と記述されています。この委員長所感につきましては、同検討会における2年間の議論における委員長としての考察から、学校給食の置かれている背景や現状認識、各委員からのご意見の本質的要素、委員長自身の各種経験に基づいた知見など、多角的な視点でまとめられた重要な内容であると認識しており、本構想(案)の策定にあたっての基礎的なものとなっています。

PPP手法の導入目的は、コストの削減だけでなく、民間企業の創意工夫やノウハウを活用して、より質の高い公共サービスを提供することにあります。例えばPFI手法の導入可否は、コスト削減額という定量的評価だけでなく、確実性や安定性などの定性的評価を合わせた総合評価により決定することになっています。PPP・PFI方式を導入した場合に想定されるコスト削減額については、導入可能性調査を実施して具体的に試算することを予定しています。

ものです。

2. 「基本構想(案)」の、4項、「学校給食センターの整備・運営手法に関する検討」について、意見を述べます。

「検討委員会」の岩崎委員長も(所感)で述べられていますが、当町は中学校給食の取り組みが後発であるからこそ、他県・他地域の事業に学びながら、最善の学校給食を作り上げることが期待されています。そこで、「基本構想案」の4項、「学校給食センターの整備・運営手法に関する検討」における、「ア PPP手法導入の必要性」の項で、「民間事業者のノウハウを活用するPPP手法の導入が必須になると考えます」と規定していることについてです。

その目的はコスト削減が最大の目的とされていますが、しかし、この事業コスト計算はコンサルタントが机上で行っていて、計算方法がいまい不透明であるといわれており、さらに、民間資金調達より起債の方が金利の面で有利なのではないか。などの意見もあります。そこで、本当にPPP・PFI方式がコスト削減になるのか事業計画の具体的事例を示した検討を求め、以下の事項について説明を求めます。

①収益優先の民間企業の参入によって、行政・公共の役割が後退に繋がるのではと心配されています。学校給食の献立・食材確保等の事業運営など行政・公共事業が果たす機能に向けた具体的な対応・手立てを教えてください。

②事業計画・契約・運営の段階で定期的に事業チェックができる「調査会・協議会」等の仕組みを確保できるのでしょうか。また、その事業状況などの情報を公開し、住民の声が反映できる仕組みを設置するなど、事業の透明化が十分機能する事業になるのか。

③大企業がSPC(事業する目的で設立する事業代表会社)を担うた

①学校給食センターの整備・運営にPPP・PFI方式を導入する場合でも、献立の作成や食材の調達は、民間企業の委託範囲に含めず、町が実施することになるため、行政として果たすべき役割や機能は、町直営の場合と変わらないと考えています。

②PFI方式により学校給食センターの整備・運営事業を実施する場合、民間企業から提出される提案書(事業計画)は、審査委員会がチェックすることになります。また、町との契約後は、民間企業の業務遂行状況に関し、事業期間(施設整備期間、維持管理・運営期間)を通じて町が定期的及び随時にモニタリング(監視・チェック)する仕組みを構築し、公共サービスとしての給食提供を適切に実施することを想定します。さらに、モニタリングを実施する際には、民間企業に住民の声を反映するように促したり、実施結果を公開したりすることにより、事業の透明性が確保されると考えます。

③学校給食センターの整備・運営を行う民間企業を公募する際には、地元企業の参画(下請け・再委託を含む)や地元雇用など、地域経済貢献に対する積極的な取組を評価する仕組みがあります。

④事業コストの計算根拠や町の長期的な財政負担については、PPP・PFI方式の導入可能性調査を実施して把握、チェックしたいと考えています。また、町と民間企業とのリスク分担・責任分担についても、この調査の中で整理し、潜在的なリスクの未然防止策やリスクが顕在化した場合の影響抑制策などについて十分に検討したいと考えています。

	<p>め、地方・地域経済への振興につながらない場合が多くなるとの懸念の声がありますが、こうした心配を払拭する手立て・機能がどのように確保されるのか説明を求めます。</p> <p>④事業のコスト計算根拠や事業の最終リスクへの責任分担などの対応の在り方、町の財政負担のチェック機能の具体化について説明を求めます。</p>	
11	<p>(全体)</p> <p>まずは、町内一つの給食センターを計画されているということで、子どもたちから給食が離れていくことが懸念されると感じています。中学校の給食はぜひ実現して頂きたいと思っていますので、給食施設建設の計画は必要不可欠ではあると思いますが、それを機に小学校もまとめてしまうというのは、あまりにも経済効率を優先している気がします。</p> <p>まず、4000食まとめてしまうというのは、機器の故障や災害等により何らかのトラブルが発生した時の対応が非常に難しくなります。町内でいくつも給食施設を持っている場合、何らかの方法で、給食提供を検討できますが、1つがだめになると7校すべての児童生徒の給食提供ができなくなるリスクがあります。学校で急遽給食が出せない、長期的に出せなくなるというのは大きな問題です。様々な方式を検討しており、委託業者の専門的知識を用いる点や機器のメンテナンスを15年単位で考えていることなど機器の故障については視野に入れられているようですが、大きなセンターになればなるほど、故障の原因が見えにくく、予想外に故障したり、急遽停電することなど容易に考えられます。この点について考えるのならば、町内に複数の給食施設がある方が、対応しやすくなります。最低でも、小中別の給食センターを食数の余裕をもって建て、一方に何かあったときに対応できるよう検討しておくなどが考えら</p>	<p>本構想の目的は、本町の将来を担う子どもたちのために、中長期的な視点での学校給食事業の更なる充実を目指して、具体的な事業構築に向けた総合的な検討を行い、今後の小中学校給食事業の方向性や行程等を示すことで、適切な事業実施につなげていくこととしていますが、まずその前段として、令和2年4月に菰野町学校給食検討会を設置しています。そして、令和4年3月に同検討会から提出された「小中学校給食の在り方検討結果報告書」では、議論を行った基本理念の実現に向けて、本町の中学校、小学校における望ましい給食の実施方法について、以下の点で取りまとめをいただきました。1点目は、中学校給食は、全員喫食の早期実現を図る観点から「食缶形式」で提供することが望ましい。しかし、現状、学校給食センターの建設用地が確保されていないため、センター方式を導入できる目処が立つまで、暫定的に中学校給食は食缶形式を検討した上、デリバリー方式を継続する必要がある。2点目は、小学校給食に関して、「自校調理方式」は調理員の顔が見え、調理を身近に感じられるなどの利点がある。一方で各校の調理室は、老朽化対策やドライシステム化（衛生管理面や調理作業面の改善、食物アレルギーへの対応等）が必要になっており、面積等の問題から現在の場所での増築や改築が困難なことから、センター方式への移行も検討する必要がある。3点目は、学校給食に現在求められている給食室の施設整備基準や運用面</p>

れます。児童生徒の給食を安全に確保する点について、再度検討していただきたいです。

また、委託業務についても様々な方式を検討している件についてですが、委託会社は今どこも人手不足です。確かに、専門的な知識を有していることは確かですし、町内の研修のみでは、調理員の資質向上に限界があるのも理解できます。委託会社の専門的な研修をしてもらえる点、会社の決まりで衛生管理をより厳しくしてもらえる利点はあります。ですが、周辺市町を見ても、どこも人手不足です。契約人数以下で作っているところも多く、また人手不足により献立を検討し直している実態があります。そのような内情はなかなか明るみにならない部分であると思います。調理員の人材確保は町職員さんの負担になることは理解できます。しかし、委託にしたから、大丈夫。調理員が確保できる、どんなメニューも作ってもらえるというのは、間違いです。いくら受託側である委託会社に技術があっても委託側である町（行政職員や栄養教諭等）の意識によって良くも悪くもなります。そこをしっかりと念頭に置いて、委託契約することが重要です。行政側に良い契約となるよう、子どもたちに良い給食が作れる契約内容となっているか、現場で働く栄養教諭の意見は反映できているのか検討していただきたいです。

献立作成や食材管理については行政が担うよう記載されていたと思いますが、4000食のセンターにしてしまうと、栄養教諭の配置が現在の2名のままだと思います。現在中学校のデリバリー給食については町の栄養士が担っていると伺っていますが、一つの給食センターにしてしまうと、県費の栄養教諭にすべての負担が行くのではないかと懸念しています。一つの施設で食数が増えれば、栄養教諭1人に対してのアレルギー対応人数が増えればその分事故のリスクも上がります。リスクを分散させる

での課題への対応、また、財政面や効率性を考慮し、小学校給食及び中学校給食を併せた学校給食センターの計画も視野に入れておく必要がある。との3点です。そして、これらの内容を踏まえて、行政内部で更いくつかの観点から検討を行い、本構想（案）としています。

学校給食の具体的な事業構築については、全国の市町村等でそれぞれの地域の過去からの経緯や実情があり、施設整備や運営手法も種々あります。さらに、近年の急速な少子化と高齢化を伴う人口減少社会の到来など、様々な変化が行政運営の背景に現れてきています。そのような現状においても本町の学校給食を進展させていくことは極めて重要であると考えるものであり、同様に住民の方々も、学校給食に関心を持っていただいております。今回それぞれの視点からご意見をいただきました。町教育委員会としてはそれらの思いを否定するものではなく、本町の事業構築に向けた手順において、基本構想の位置付けでは、事業実施内容を大枠で整理していますことから、非常時の給食の確保方法も含めて、個々具体的な部分については今後更に次の段階の調査等の実施とともに各種整理を行う必要があると考えます。将来の菰野町を担う子どもたちのためにしっかりと対応していきます。

ためにも施設は分け、担当する人数も減らすべきです。また食数が増え、委託ともなると自校方式ではなかった細かい調整、打ち合わせ等が増え、子どもたちへの指導時間、学校へ赴く時間が減ります。栄養教諭はあくまで学校職員であり、教諭職です。例えば、中学校のみセンターになれば、もう一人栄養教諭の配置があると思います。栄養教諭の負担が増えないよう配慮をお願いします。

ただ、基本構想（案）にも記載があったように、今の時代の衛生管理に合っていない給食施設を、現場の方が工夫して使用していただいているのはわかりました。衛生管理は最重要ですし、時代とともに、様々な観点が盛り込まれていくため、それに適した給食施設を検討していく重要性は理解しています。今の土地面積では、新しい衛生管理に沿った施設をたてる十分な面積がないことはわかります。しかし、何とか小学校だけでも自校方式を続けていけないでしょうか。調理室を改装するスペースを確保できないでしょうか。各校で子どもたちと関わりながら、給食を作ること、子どもたちが給食室を身近に感じて、感謝の心を育むことは、給食室があるのとないのでは大きく異なると思います。学校長や栄養教諭の意見を反映し、より良い学校給食行政となるよう、願っております。大事な町財政であることは十分理解していますが、未来の菰野町を担う子どもたちの心身の健康のために、教育にお金をかけて下さい。