

川崎市立中学校完全給食実施方針(素案)保護者説明会 意見要旨と本市の考え
H26.9.15~26実施

(1) 「方針」全般に関すること

意見要旨	本市の考え
・こんなに早期にこのような計画を出していただけたとは思っていませんでしたので、非常に喜んでおります。関係職員の皆様、ありがとうございます。	今後とも安全・安心で温かい中学校完全給食の早期実施に向けた取組を推進してまいります。
・中学校給食を実施する目的に沿って、今回最も大切にしていることは何か。	中学校完全給食を実施することにより、さらなる食育の充実が図られること、育ち盛りの生徒にとって栄養バランスがあり、安全・安心で温かい食事をとることができることなどの様々な効果が得られるものと考えておりますので、平成25年11月に策定した「川崎市立中学校給食の基本方針」に基づき、早期実施に向けた取組を推進してまいりたいと考えております。
・学校給食は子どもたちのためのもので、親のためのものではありません。予算不足や時間的制約が大きな理由となって方向性が決められている感が残念です。何が子どもたちにとって最善かという議論をしていただきたいです。	中学校完全給食の早期実現を求める「市議会の決議」や市民の皆様からの様々な意見・要望を踏まえて、教育委員会会議において議論を重ねた結果、中学校においても、小学校と同様に「完全給食」を実施することが望ましいとの結論に至り、平成25年11月に「川崎市立中学校給食の基本方針」を決定しました。本基本方針に基づき、昨年12月には「中学校における昼食についてのアンケート」を実施し、保護者の約8割が小学校のような給食を希望するという結果が得られました。また、これまで、「教育委員会会議」、市長、副市長、関係局長を委員とする「中学校給食推進会議」、市PTA連絡協議会代表、小・中学校長会代表、職員団体代表等を委員とする「中学校給食推進連絡協議会」などにおいて、安全・安心で温かい中学校完全給食の早期実施に向けた検討を行ってまいりました。今後も引き続き、早期全校実施に向けた取組を進めてまいります。

(2) 学校給食を活用した食育の推進に関すること

意見要旨	本市の考え
・食育で最も重視することは何か。	中学校完全給食では、本市小学校給食と同様に、食缶から食器へ配膳する形態とし、給食の準備、片付け等の共同作業や同じ食事を一緒に食べる「共食」による食育、教科や特別活動等と関連させた食育など、食育のさらなる充実を図ってまいります。
・栄養職員は何名配置されるのか。 ・各学校に栄養士は配置されるのか。 ・栄養士が配置されないと先生方の負担は増え、食教育も十分に行われない。配置する計画はあるのか。配置して欲しい。	栄養教諭を含む学校栄養職員等の定数につきましては、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き、神奈川県教育委員会の定めた基準により算定されます。中学校完全給食実施に伴う食育指導や給食管理等のあり方を踏まえた教職員の役割、学校栄養職員等の配置につきましては、基本方針の「食育の充実」の観点も踏まえ、実施までの間に検討してまいります。 学校栄養職員等の定数は、次の算定数の合計数 ・児童生徒数550人未満の単独実施校数×1/4 ・児童生徒数550人以上の単独実施校数×1 ・児童生徒数1500人以下の共同調理場数×1 ・児童生徒数1501人以上6000人以下の共同調理場数×2 ・児童生徒数6001人以上の共同調理場数×3
・食育にもっともふさわしいのは自校方式であると考えているがセンター方式が多くを占めている中で、食育をどのように行っていくのか。 ・センター方式では栄養士や調理人との交流が出来ないのではないのか。	学校給食を活用した食育を進めるためには、安全・安心で栄養バランスの取れたおいしい給食を提供することが大切だと考えております。中学校における食育につきましては、従来より、教科や特別活動等の時間の中で食に関する指導を行ってきたところです。今後、中学校完全給食における食育指導や給食管理のあり方を踏まえながら、学校教育全体を通して、体系的・計画的に食育を推進してまいります。
・給食時間の確保について伺いたいです。川崎市の中学校では昼食の喫食時間が非常に短いと伺っています。食育の面からも望ましい現状ではないと思います。他都市の視察をされた際、その都市の中学校では、給食に対して、準備・喫食時間・片付けにどのくらいの時間をかけていたのか。そして、これから川崎市の中学校で給食を実施していくにあたり、時間編成を見直していくつもりがあるのでしょうか。	学校の時程は、その学校の状況に合わせて各学校が設定するものです。視察した他都市の中学校給食では、配膳準備から片付けまでを生徒が行っていましたが、その学校の場合、給食・休憩時間は合わせて45分間という設定でした。今後も、学校等の意見も踏まえながら、準備時間等も含めた給食時間のあり方について、実施までの間に検討いたします。

川崎市立中学校完全給食実施方針(素案)保護者説明会 意見要旨と本市の考え
H26.9.15～26実施

意見要旨	本市の考え
<ul style="list-style-type: none"> ・小学校では、3地区に分けて、献立をずらして実施していますが、中学校給食は、一斉に同じ献立での実施になるのでしょうか。 ・パン食と米食、どう考えているのか。 ・民間を活用して実施ということですが、献立を考えたり物資の選定も民間の企業が行うのでしょうか。 	<p>献立作成につきましては、文部科学省が示す中学生に必要な学校給食摂取基準に基づき、市の栄養士が作成してまいります。いろいろな食材を使用し、和食や洋食等多様な献立となるよう工夫してまいります。また、献立につきましては、組立て、構成も含め、今後、具体的に検討してまいります。家庭配布用献立表により献立内容をお知らせするとともに、ホームページにおいても公表してまいりたいと考えております。</p> <p>中学校完全給食で使用する食材につきましては、本市小学校給食における食材調達と同様に、公益財団法人川崎市学校給食会が学校給食用物資規格基準書に基づき選定を行いますが、国内産を基本とし、遺伝子組み換え食品については使用しないこと、また、納品後の食材につきましては、川崎市健康安全研究所に依頼し、細菌検査、理化学検査等のサンプル検査を実施すること等により、安全性の確保に努めてまいります。</p>
<ul style="list-style-type: none"> ・部活動をやっている子どもは必要なエネルギーが増えてくると思いますが、その場合の対応などはいかがでしょうか。 	<p>学校給食の役割として、「栄養バランスのとれた豊かな食事を提供することにより、健康の増進、体位の向上を図る」ことがあります。中学校完全給食が子どもたちの心身の健全な発達に資するよう、安全・安心で温かい給食の提供に努めてまいります。また、食事量による個人差の対応につきましては、他都市では各クラスごとに様々な工夫をしているようですので、これらを参考にしながら検討してまいります。</p>
<ul style="list-style-type: none"> ・中学校の教職員の負担増について 	<p>中学校完全給食の実施に伴う食育指導や給食管理等のあり方を踏まえた教職員の役割については、学校運営の状況や教育環境等について十分に配慮し、実施までの間に検討してまいります。</p>

(3) 喫食形態に関すること

意見要旨	本市の考え
<ul style="list-style-type: none"> ・食物アレルギーの対応範囲はどうなるのか。 ・食数が多いセンター方式で、食物アレルギー対策が出来るのか。 ・食物アレルギー対応で7品目(そば、落花生)は、製造ラインも追えますか。 ・献立作成や食物アレルギーは民間委託なのか。 ・食物アレルギーがあるので、対応が気になります。調理室は専用なのか、区切られるのか、子どもの手元に届くまでの流れはどのようになるのか。 	<p>中学校完全給食における食物アレルギー対応につきましては、保護者、学級担任、養護教諭、栄養士、調理員等で協議できる体制を整え、誤配等が無いように共通理解が図れる体制の構築が必要と考えております。</p> <p>現在、学校におきましては、平成25年に教育委員会が作成した「川崎市立学校におけるアレルギー疾患を持つ児童生徒への対応マニュアル」による運用をしておりますが、今後、中学校完全給食における食物アレルギー対応のマニュアル等の作成を検討するとともに、食物アレルギーを有する生徒への対応につきましては、「学校生活管理指導表(アレルギー疾患)」により、医師の診断をもとに、7品目の除去等に努めてまいります。なお、食物アレルギーを有する生徒等については適切な対応が求められるため、給食での対応が困難な場合には家庭からのお弁当を持参していただくなど、個別に配慮いたします。</p> <p>また、各センターにおきましては調理工程中に混入することがないようアレルギー専用調理室を設け、市の栄養士の指示に基づき民間事業者が調理を行い、学校へ配送する際も、他の食缶とは明確に区別できるように区分けして配送し、誤配等がないようしっかりと連携してまいります。</p>
<ul style="list-style-type: none"> ・食物アレルギーを持つ児童生徒の数を教えて欲しい。 	<p>平成26年7月に「市立中学校に在籍する生徒における食物アレルギーに関するアンケート」を川崎市立中学校全52校の1～3年生を対象に実施いたしました。配付数28,654枚に対し、回収数19,998枚(回答率69.8%)、そのうち有効回答数は19,482枚でした。回答にあたっては、保護者の自己申告によるものですので必ずしも、医師の診断に基づくものではありませんが、調査結果といたしましては、「現在、食物アレルギーがありますか」という設問に対しましては、「ある」と回答した方は全体で7.3%(1,427人)でした。そのうち「卵・卵製品」、「牛乳・乳製品」、「小麦」に対する食物アレルギーの割合については、それぞれ1.8%、0.8%、0.2%という結果でした。</p> <p>なお、市立小学校における食物アレルギーを有する児童数については、平成25年12月時点で、児童数71,007人中3,348人(4.7%)と把握しております。</p>

川崎市立中学校完全給食実施方針(素案)保護者説明会 意見要旨と本市の考え
H26.9.15~26実施

(4) 安全・安心・良質な食材の確保に関すること

意見要旨	本市の考え
<ul style="list-style-type: none"> ・食材はどのようなものが使われるか公開して欲しい。 ・安全な食材というが国産のものか ・食材の安全性が心配です。 ・産地の公開、放射性物質検査は実施されますか。 ・放射能検査をどれくらいするか。 	<p>中学校完全給食で使用する食材につきましては、本市小学校給食における食材調達と同様に、公益財団法人川崎市学校給食会が学校給食用物資規格基準書に基づき選定を行いますが、国内産を基本とし、遺伝子組み換え食品については使用しないこと、また、納品後の食材につきましては、川崎市健康安全研究所に依頼し、細菌検査、理化学検査等のサンプル検査を実施すること等により、安全性の確保に努めてまいります。なお、産地につきましても、本市小学校給食と同様に市のホームページに公表し、周知を図ってまいります。また、使用する食材の放射能検査につきましては、国の動向も注視しながら、本市小学校給食において保護者の方から不安の声が寄せられる食材の検査を実施していることを踏まえ、検討してまいります。</p>
<ul style="list-style-type: none"> ・麻生区は、生産緑地が集中していますので、農協のお野菜やお米を優先的に使って欲しいと思います。地元の農業がうるおい、生産緑地が残るチャンスです。 ・素案の食育の推進はすばらしい内容だと思う。しかし、地場産物等の給食への活用とあるが、川崎の農産、海産物等は生産量が少ないと思う。 	<p>地域の産物を学校給食に活用するなどの工夫をして食に関する指導を行うことは、食育の面でも大変効果があるものと考えております。今後、関係局等と連携し、神奈川県産、川崎市産といった地場産物の供給量等の状況を踏まえながら、できる限り地産地消に配慮した食育を推進してまいります。</p>
<ul style="list-style-type: none"> ・食材は一括納入方式なのか。 ・あまりに大規模な食数に確保できる食材も限られているのではないかと。 ・米飯は問題ないが、パンの場合、市内のパン屋で3万食作れるのだろうか。 	<p>現在、市立小学校の給食で安全・安心・良質な食材を安定供給している公益財団法人川崎市学校給食会を活用し、中学校給食約3万食分の食材を確保できるよう、調整を図っております。また、パン食につきましては、今後、検討してまいります。</p>

(5) 食器の形態等に関すること

意見要旨	本市の考え
<ul style="list-style-type: none"> ・ごはんについては茶碗を使用して欲しい。 	<p>食器につきましては、安全性や取扱いのしやすさ、食育、経済性等の観点から検討してまいります。また、和食や洋食等多様な献立に対応できるような食器の形態、数、大きさを検討してまいります。</p>
<ul style="list-style-type: none"> ・マイ箸にする理由を教えてください。 ・スプーンやフォークも持参なのか。 ・箸を持参すると、毎日洗わないのでは。衛生面で大丈夫か。 ・マイ箸の持参について。メニューに応じてスプーンも持参していいのでしょうか。もし忘れてしまった時はどうするのでしょうか。 	<p>発達段階に応じた食育を推進することは、大変重要と考えております。中学校完全給食におきましては中学生の自己管理能力を育むこと、毎日の箸等の食器を自分で用意し、使用後は家で洗い、翌日の準備をすることが家事体験ともなり得ること等の食育の観点から、箸等については、家庭から持参することを検討しております。</p> <p>第3期川崎市食育推進計画では、食育の推進には、家庭、学校、地域等様々な分野の連携が必要、としております。マイ箸を「生徒が日常の中で身近に行える食育」として、将来の食の自己管理能力を養えるような食育を推進してまいります。</p> <p>また、食器を忘れた場合等の対応については、学校と調整を図りながら、対応について検討してまいります。</p>
<ul style="list-style-type: none"> ・洗剤アレルギーのため、生徒が食器を洗って返すことになるかと心配だ。 	<p>食器洗浄は給食センターで行いますが、洗剤が残らないようにすすぎもしっかり行ってまいります。なお、箸については家庭に持ち帰り、洗浄していただくこととなります。</p>

川崎市立中学校完全給食実施方針(素案)保護者説明会 意見要旨と本市の考え
H26.9.15~26実施

(6) 実施手法に関すること

意見要旨	本市の考え
<ul style="list-style-type: none"> ・お金と同じようにかかる自校方式を2箇所も作るのは費用対効果が少ないと感じます。 ・自校方式にして欲しい。 ・自校方式の可能性を追求して欲しい。 ・改築したばかりの王禅寺中央中学校の可能性(親子方式)はないのか、改築したときに何も考慮しなかったのか(以前から要望は強かった)。隣接校での親子方式を追求すべきだと思います。 ・各区に自校方式の学校を作って欲しい。 ・自校方式を希望してきたものです。センター方式でスタートすることを知ってがっかりしています。北部4校が自校式を実施することに一定の評価をするのですが、川崎区民としては、何故北部に偏っているのか、という不公平感はぬぐえません。私のまわりにいる若いお母さん達は怒りの感情さえ持っています。4校が自校方式に決まった経緯を分かるまで説明してください。同じような条件で川崎区でも自校式実施できる学校はなかったのですか。 ・今後、自校方式に変更する方針や予定はあるのか。 ・市内4校では自校方式で実施されるが、他の学校でも、今後の改築の際などに、新たに自校方式に変更するということはあるのでしょうか。 	<p>国の「学校給食衛生管理基準」では、調理場は、二次汚染防止の観点から、食材の検収室、食品の保管室、下処理室等の「汚染作業区域」、調理室、配膳室等の「非汚染作業区域」、及び更衣室、休憩室、調理員専用便所、前室等の「その他の区域」に部屋単位で区分すること、洗浄室は別途区分すること、検収、保管、下処理、調理及び配膳の各作業区域並びに更衣休憩に充てる区域及び前室に区分するように努めること、とされています。</p> <p>さらに、食品の保管室は、専用であること、衛生面に配慮した構造とし、食品の搬入及び搬出に当たって、調理室を経由しない構造及び配置とすること、外部からの汚染を受けないような構造の検収室を設けることなど、詳細に定められています。</p> <p>そのため、中学校完全給食の実施に当たっては、生徒に安全・安心で良質な学校給食を提供するために、これらの衛生管理基準等を考慮した広さ・規模を有する調理場を設置することが必要となります。</p> <p>このことを踏まえ、中学校完全給食を「自校方式」、「小学校から中学校へ給食を配送する親子方式」又は「中学校から中学校へ給食を配送する親子方式」により実施するには、多くの学校で衛生管理可能な十分なスペースの確保等が困難な状況であるため、結果として運動場に調理場を整備するか、又は大規模な改修を行わざるを得ません。その結果、児童生徒の活動場所が非常に制限されることとなり、教育環境への影響がとて大きくになるとともに、これらの方式は、他の方式と比べ多くの費用と期間を要することが見込まれるなど、本市においては困難な状況にあると考えます。</p> <p>したがって、本市特有の細長い地形等を考慮し、限られた市有地を最大限に活用して、センター方式により調理場を3箇所整備するとともに、学校との調整も踏まえ、小学校との合築校である東橋中学校及びはひ野中学校においては合築校舎内の調理場を活用し、教育活動に支障を及ぼさない犬蔵中学校及び中野島中学校においては同校の敷地内に調理場を設置することにより、生徒数の推計に基づく食数約3万3千食(全52校)を確保し、本市中学校完全給食を早期に実施いたします。</p> <p>なお、今後の中学校完全給食における調理施設の在り方につきましては、生徒数の推計、各調理施設の移動状況、本市の財政状況等も勘案し、必要に応じ、検討してまいります。</p>
<ul style="list-style-type: none"> ・全校一斉実施にこだわる必要があるのか。 ・学校給食センターを一度に作らず、慎重になるべきではないか。 ・各区に1箇所検討すべきではないか。 	<p>給食センターを整備するためには、一定の広さの土地が必要ですが、現在、給食センター用地として活用可能な市有地は3箇所しかない状況です。したがって、限られた市有地を最大限活用し、センター方式により給食調理場を3箇所整備すること等により、中学校完全給食の早期実施に向け取り組んでまいります。また、国の「学校給食衛生管理基準」に則り、衛生管理には万全を期してまいります。</p> <p>給食センターの段階的な整備については、多くの保護者の皆様から中学校完全給食の早期実現が望まれていることから、各中学校への給食の搬入場所の整備等の諸課題を整理しながら、早期全校実施に向けた取組を進めてまいります。</p> <p>給食センターから各学校に配送する際には、保温性に優れた食缶を用い、安全・安心で温かく、おいしい給食を提供できるものと考えております。給食センターから各学校への配送時間については、国の「学校給食衛生管理基準」を踏まえ、調理後2時間以内の喫食を前提とした配送計画をシミュレーションしておりますが、今後、より詳細に配送計画を策定してまいります。</p>
<ul style="list-style-type: none"> ・1万5千食を調理して、配送できる事業者がいるのか。 ・PFI方式又は公設民営で、具体的にどういう会社が受注するのか。 ・どれくらいの人数で調理するのか。 ・給食センターの従業員は資格が必要なのか。 	<p>PFI方式では、設計、建設、給食運営、施設維持管理等の会社が特別目的会社(SPC)を組成し、民間資金を活用し、学校給食センター等の設計、建設、運営、維持管理までを一括して行うものですが、公設民営方式では、市の資金により設計、建設、給食運営等を個々に契約し、行うものです。3センターの運営事業者の募集に必要な条件、内容につきましては、学校給食センターは全国的に導入事例も多くあることから、これら先進事例や国の「学校給食衛生管理基準」、「大量調理施設衛生管理マニュアル」や専門家等の意見も参考としながら、公募までの間に決定し、又は提案を受けてまいります。</p>

川崎市立中学校完全給食実施方針(素案)保護者説明会 意見要旨と本市の考え
H26.9.15~26実施

意見要旨	本市の考え
<ul style="list-style-type: none"> ・センター方式だと中学校に配送された後、配膳から食べるまでの衛生管理が心配だ。 ・保管の仕方、教室に運ばれるまでの安全管理はどう考えているのか。 ・これから温暖化が進むにつれて、食品（調理したもの）を配送、保管するにあたり衛生管理が心配です。 ・中学校にはリフトがないので、子どもが運ぶことになると思うが、万が一こぼしてしまった時はどうするのか。 ・安心・安全な給食になる、各教室や各階のロビーまで運んでくれる設備や人の確保など。 ・異物混入を防ぐため、小学校では、教室前まで食缶を届け、担任が立会いのもと、食缶を受け取る方式だが、センター方式になった場合、同様の異物混入防止策がとれるのか。 ・中学校の受入れ場所と担当人員について考えはあるのでしょうか。 ・学校の配膳に必要な設備改修は行われるのか。 	<p>各学校の配膳室の整備、施設の改修等につきましては、学校と協議の上、そのスケジュールも含め検討してまいります。また、給食コンテナ受入後、各教室への運搬については、今後、学校とも協議の上、検討してまいります。なお、保温食缶については、ロックがかかるものの導入を検討しております。</p>
<ul style="list-style-type: none"> ・配送が交通渋滞等で遅れたりするのではないか。 ・給食は出来上がりから2時間以内喫食が決められていますが、間に合うのでしょうか。 	<p>学校給食センターから各学校に配送する際には、保温性に優れた食缶を用い、安全・安心で温かく、おいしい給食を提供できるものと考えております。また、学校給食センターから各学校への運搬につきましては、国の「学校給食衛生管理基準」を踏まえ、調理後2時間以内の喫食を前提とした配送計画としてまいります。なお、同基準に基づき、衛生管理の徹底を図り、安全・安心な中学校完全給食を提供してまいります。また、給食実施に係る配膳、運搬等の課題につきましては、今後、実施までの間に学校等の意見も踏まえ検討してまいります。</p>
<ul style="list-style-type: none"> ・配送に何台のトラックが必要なのか。 ・トラック1台で何食運べるのか。 	<p>配送車両は2t～3t車程度を予定していますが、車両1台当たりコンテナ4台16クラス程度の食器食缶の運搬を想定しています。また、配送車両の台数につきましては、今後の具体的な配送計画策定にあわせ、検討してまいります。各センターの規模に応じ、各10～20数台程度は必要と考えております。なお、今後配送車両の出入に伴う安全対策についても、しっかり検討してまいります。</p>
<ul style="list-style-type: none"> ・中部給食センターの隣に動物愛護センターが建設されるのは納得いかない。衛生面も心配だ。 	<p>学校給食センターの衛生管理につきましては、国の「学校給食衛生管理基準」等により、外部からの影響を受けないような構造とすること等、詳細に定められております。本市の学校給食センターにおきましても国の基準に則り、隣地がどのような施設であるかに関わらず、衛生管理には万全を期すとともに、周辺環境にも配慮した施設計画としてまいります。</p>
<ul style="list-style-type: none"> ・民設民営、公設民営、PFI方式についてメリットデメリットを説明して欲しい。 	<p>公設民営方式とは、市が、各学校の敷地内に調理場を設置し、又は市有地等に大規模な調理場を設置し、民間事業者等に調理業務等を委託して給食事業を行う方式です。（本市の小学校・特別支援学校116校のうち、47校で実施（平成26年4月現在））</p> <p>PFI方式とは、公共施設等の建設、維持管理、運営等を、民間の資金、経営能力及び技術的能力を活用して行う方式で、「民間資金等の活用による公共施設等の整備等の促進に関する法律」（PFI法）に基づき実施されるものです。（政令市では、仙台市、千葉市、福岡市の学校給食センターで採用。本市では、はるひ野小中学校で採用。運営期間中及び運営期間後の施設の所有者により、BOT（運営期間中、運営期間後ともに市が所有）、BOT（運営期間中は民間事業者、運営期間後は市が所有）、BOO（運営期間中、運営期間後ともに民間事業者が所有）の3種類に分けられます。）</p> <p>民設民営方式とは、市が民間事業者等に調理業務等を委託し、当該民間事業者は自社が有する調理場において、調理業務等を請け負い、給食事業を行う方式です。弁当箱で配送する都市が多く、食缶で配送する事例もあります。（政令市では、相模原市、新潟市、静岡市、名古屋市、京都市、大阪市、広島市（全て弁当箱方式）。食缶方式は、甲府市、武蔵村山市）</p> <p>これまでの事業手法の検討により、民設民営方式については、事業者による市内事業用地の確保や資金調達極めて難しいと考えられること、ハード面も含め「安全・安心」という観点からの市によるモニタリング機能が働きづらいこと等の課題があることから、本市の中学校完全給食の実施手法としては、困難であるものと考えます。</p> <p>また、公設民営とPFI方式との比較につきましては、財政負担の軽減及び平準化、事業の安定的な実施について等の検討を行い、実施方針策定に併わせ検討してまいります。</p>

川崎市立中学校完全給食実施方針(素案)保護者説明会 意見要旨と本市の考え
H26.9.15~26実施

意見要旨	本市の考え
・工事等は入札方式なのか。	事業者の決定に当たっては、地方自治法施行令第167条の10の2の規定による総合評価一般競争入札を含め検討してまいります。
・中学校給食用途のみで使用される施設なのでしょうか。給食のみではもったいないのではないのでしょうか。福祉での活用などはお考えないのでしょうか。 ・災害時の炊き出し施設としての活用などもお考えでしょうか。	給食センターの整備に当たっては、限られた敷地を最大限活用した計画としていく予定ですが、災害発生後学校運営が再開されるまでの間の学校給食センターの役割や、どのような機能付加ができるのかも含め、今後、関係部署と協議、検討してまいります。
・食品工場などで使われている工場内と外との気圧を変えるなどの安全対策はあるのか。	給食調理施設の安全・衛生管理につきましては、他都市の先進事例や「国の学校給食衛生管理基準」や「大量調理施設衛生管理マニュアル」、専門家等の意見も参考としながら公募までの間に検討してまいります。

(7) 開始時期・スケジュールに関すること

意見要旨	本市の考え
・早急に導入をしてほしいと望んでいますが、PFI事業の場合、平成28年度開始は間に合うのでしょうか。	多くの市民の皆様から中学校完全給食の早期実現が望まれていることから、事業手法の検討と併せ、現在、平成28年度中の全校実施に向けて取り組んでいるところです。

(8) 給食費に関すること

意見要旨	本市の考え
・給食費はこれから検討することであるが、公費負担の予定は無いのか。メディアなどで給食費の未払いが話題になることがあるが、川崎市ではどうか。 ・体格差による給食費の不公平感がある。 小柄な女子と体格のいい男子で、食べる量で倍くらいの差がある。同一の給食費でなく体重等で分けられる給食費は検討できないか。 ・行事や閉鎖等で中止になった給食費については、どのように処理されるのでしょうか。	就学援助の支給項目につきましては、小学校給食や中学校ミルク給食における就学援助の支給実績を踏まえ、中学校給食についても検討してまいります。 給食費の未納対策につきましては大変重要な課題と認識してまいります。給食費の未納を防止するためには保護者の学校給食制度への理解を一層深めることが重要であると考えておりますので、他都市の事例も参考にしながら検討してまいります。 給食費の額及び詳細の取扱いにつきましては、中学生の学校給食摂取基準や本市の小学校・特別支援学校の給食費の額、他都市の状況、社会経済情勢等を総合的に勘案し、今後、献立の内容と併せ決定してまいります。

川崎市立中学校完全給食実施方針(素案)保護者説明会 意見要旨と本市の考え
H26.9.15~26実施

(9) その他

意見要旨	本市の考え
<ul style="list-style-type: none"> ・小学校では夏休みの前後や冬休みの前後など登校日数より給食提供日数が、かなり少ないように思いますが、給食の都合で午前中だけの授業になったり、ということにはならないようお願いできればと思います。 	<p>給食の実施日数は、各学校の年間日程に応じて決められており、現在年間約183回実施しています。今後も、学校等の意見を踏まえ検討してまいります。</p>
<ul style="list-style-type: none"> ・説明会の周知はどのような方法で行ったのか。 ・保護者説明会が何回か実施されていますが、参加人数は延べ何人ですか。 ・今後も説明会は開催してください。 ・素案とした理由は、保護者や市民の意見を聞いて検討するためだと思います。夜の7時からの、しかも区1ヶ所の説明会では子育て真っ最中の保護者の参加は難しいので、せめて、中学校ブロックで、再度説明会をするべきではないでしょうか。また、素案に対する説明会やパブコメでの要望や意見をしっかりとまとめて分析して、素案の再検討をする場はあるのですか。 ・各中学校の保護者説明会はいつ頃予定していますか。 	<p>今回の保護者説明会については、全ての市立小学校、市立中学校、市立特別支援学校を通して、全ての保護者に届けられるよう、全校、全保護者あてに実施方針(素案)の概要も含めてお知らせを配布し、延べ250名の方に御参加いただきました。</p> <p>加えて、これまでも本市ホームページに随時情報を掲載する他、川崎市全町内会連合会、各区町内会連合会、全市のPTA連絡協議会、各区PTA協議会等、様々な機会を捉えて可能な限り説明を重ねてまいりました。今後も必要に応じて説明し、又は市民の皆様様の御意見を伺いながら進めてまいりたいと考えております。</p> <p>また、各中学校における整備等もございますので、今後、学校とも十分調整の上検討し、保護者の皆様にも適宜お知らせしてまいりたいと考えております。</p>
<ul style="list-style-type: none"> ・パブリックコメントの9月29日を延長することはできないのか。 	<p>パブリックコメントは本市パブリックコメント手続条例に基づき、本年8月29日から9月29日までの32日間、意見の募集を行いました。今後も、御意見がございましたら、中学校給食推進室にお送りいただければ参考とさせていただきますと存じます。</p>
<ul style="list-style-type: none"> ・いろいろな質問で今後検討しますというのが多いですが、検討の報告はないのでしょうか。 	<p>今後も随時、本市ホームページに中学校給食に関する情報を掲載するほか、必要に応じ、保護者の皆様へもお知らせしてまいりたいと考えております。</p>
<ul style="list-style-type: none"> ・卒業してしまった生徒たちにも給食を体験できる機会を与えて欲しい。 	<p>多くの市民の皆様から中学校完全給食の早期実現が望まれていることから、事業手法の検討と併せ、現在、早期全校実施に向けて取り組んでいるところです。また、試食会につきましては、その対象範囲やあり方について、今後検討してまいります。</p>
<ul style="list-style-type: none"> ・センター方式と自校方式の費用の差はどのくらいあるのか。 	<p>素案で示しました実施手法ごとの事業費用の試算は、6種類の給食提供方式について、単一の方式により実施したと仮定した場合のそれぞれの施設整備費と事業期間30年間の維持管理運営費を試算したものです。その試算によりますと、自校方式では、施設整備費等約150億円、30年間の維持管理運営費約610億円、センター方式では、同じく約140億円、約500億円となっています。実行ベースでの整備面積につきましては、今後、設計等のなかで、学校とも調整しながら検討するとともに、事業費につきましても、実行ベースに合わせ、財源の額を含めて精査してまいります。</p>
<ul style="list-style-type: none"> ・中学校給食を実施することで他の教育予算が圧迫されてしまうのではないか。 ・建物の安全対策の予算は十分か。 	<p>本市のおかれた厳しい財政状況ではございますが、中学校完全給食の実施に当たりましては、民間活力を活かした効率的・効果的な手法とするとともに、事業費の平準化等を図ってまいります。また、国に対しても十分な財政措置について要請するなど、財源確保に努めてまいります。</p>
<ul style="list-style-type: none"> ・市内の私立中学校の給食はどうなるのか。 	<p>今回、導入を図るのは、市立中学校における完全給食です。私立中学校の給食につきましては、各学校ごとに定められていると思いますので、詳細につきましては、各学校に直接お問い合わせいただければ幸いです。</p>