

小平市立小学校給食の基本方針（素案）に対する
パブリックコメントの実施結果について

1 実施の概要

実施期間	平成23年6月1日～平成23年6月30日
意見応募者数	51人

2 意見等の内容別件数

意見の種類	件数	コメント数
1 調理業務委託について	33件	91件
①調理業務委託に反対する理由を提示するもの	14件	66件
②素案の説明が正しくないというもの	5件	5件
③素案の説明についてより詳細な記載を求めるもの	6件	8件
④業務委託実施についての質問	4件	6件
⑤要望・他	4件	6件
2 食器の改善等について	5件	6件
3 給食食材の安全性について	6件	29件
4 その他	6件	6件
合計	50件	132件

3 意見等に対する対応状況

反映	3件
一部反映	3件
参考	36件
反映しない	8件
合計	50件

素案に対するパブリックコメント対応結果表(受付順)

番号	ご意見	検討結果	対応
1	<p>まず、HPTトップページにパブコメのバナーが出来たこと、意見受付フォームが出来てネットから意見を提出しやすくなったことに感謝します。</p> <p>しかし、小平市では今までのパブコメの状況を見るとパブコメの形骸化が顕著であることや、今回も意見を募集しているにもかかわらずトップページのお知らせに載っていないことを鑑み、素案への反映は期待せずに意見を提出いたします。</p> <p>『子供』という表記を『子ども』という表記に変えること。漢字の意味をよく考えてください。教育に携わる者がこんなことでは困ります。</p> <p>P.11?栄養士 現在の配置体制の在り方について検討する必要がある、とあるが、現在の配置体制を知っている人にはわかる記述だが、よく知らない人には何を検討する必要があるのか伝わらないので、もっと具体的な記述を希望。</p> <p>P.14(ア)1日の業務量において業務量に変化のある業務・・と書かれているが1日の業務量には変化はないと思うが、何を指しているのかよくわからない。</p> <p>P.15およびP.16?ア(ア)中学校給食においては、センター方式により・・とあるが、異物がまざる事故があったり、極めて高い塩分濃度のスープがでるなど安全とは言えない面があるし、震災後の停電の際には、給食の提供は牛乳とパン1個というとても中学生が足りるとは思えない量で、安定的とは言えないが、何をもちて安定的と言っているのか詳述を希望。</p> <p>P.15(イ)調理業務委託の状況を見ると、平成12年から平成22年までの10年間をかけて現在52.6%という数字になっているが、これを多いとみる根拠は何か？また26市町村においてはいまだに13.7%という数字であるが、この13.7%の意味は何を指すのか？また、導入している学校の数が多いから問題がないというのは実体のない軽薄な意見にしか見えない。本当に問題がないのかどうか説得力がない。</p> <p>P.15(ウ)およびP.16?ア(ウ)民間委託をすることで安定供給が可能、という記述も上記と一緒に、短絡的な発想にみえる。</p> <p>全般的に、民間委託すれば問題が解決できるという発想が見えますが理想化しすぎだと感じます。そんなによいことならばなぜ未だに52.6%という低い実施率なのか記載がないことに不信感を抱きます。市民の信頼に応える市政を望みます。</p>	<p>①小平市教育委員会では、個別の事業名称等を除き「子供」と表記しています。</p> <p>②栄養士の配置体制の説明を修正します。</p> <p>③調理業務は、調理作業、配膳時が繁忙時間となり、その前後は比較的余裕があります。説明を加えます。</p> <p>④中学校給食センターは本年30年目になりますが、この間、一貫して安全な給食を中学校に提供してきました。給食の質、味について高い評価をいただいております。また、異物混入等についても、適切に対応しています。この実績から安全・安定した給食の提供を行ってきたと考えています。震災後の対応は、給食センターは調理における電気の依存が大きいことから計画停電による影響が大きいこと、また、大量の食数に対応するための食材の調達を考慮して、給食を中断させないための最善策として、パン・牛乳・デザートの新メニューを献立したものです。以上は、給食調理業務委託に起因するものではありません。塩分濃度については適切に管理しています。</p> <p>⑤委託実施校の現在の割合、また、過去との比較から、「現在では民間事業者が多く参入」と記載しています。</p> <p>⑥調理業務を委託することにより、給食調理員の減少に対応することができ、今後の給食提供体制を安定的に維持することができます。都内の委託実施校は毎年増加しています(平成12年度167校であったのが平成22年度は680校になっている。素案p15、基本方針p16参照。)</p>	<p>①反映しない ②反映 ③一部反映 その他は参考</p>

番号	ご意見	検討結果	対応
2	<p>子どもを小平市内小学校へ通わせています。 給食は何より安心・安全が一番です。食器を変えて見目良い給食にするよりも、民間業者に委託してより安くするよりも、安心・安全を何より優先してほしいです。 給食で一番心配しているのは、放射能汚染による内部被ばくです。おそらく多くの保護者が心配しています。実際、先日給食試食会があった際、保護者からの質問は、放射能関連が多かったです。しかし、質問に答える栄養士の方は、あまり放射能汚染についてご存じない様子でした。大変不安を感じました。 文部科学省は、学校での被ばくを1mSV以下を目指すとしています。学校は、子供たちの外部被ばく・内部被ばくをより低減させる義務があるはずですが、給食も、教育委員会が主体となって栄養士を指導し、なるべく汚染されていない産地の食材を選んだり、汚染の可能性が高い食材を使わないメニューにしたりなど、子ども達の被ばくをより減らすよう、取り組んで下さい。 また、どういう取り組みをしているのか、保護者に知らせ、安心させて下さい。 具体的には、 ・今年度産のお米は、なるべく汚染されていない地域の物を使う。(現在宮城県産ひとめぼれを使用とのことですが、宮城県は最大で695ベクレルの水田汚染が確認されており、今秋の玄米には69.5ベクレルが移行することが予想されています。暫定基準値を下回りますので流通しますが、子供の被ばく低減のために、主食はより汚染されていない地域のお米を選んでほしいです) ・七分つき米をやめ、白米にする(米はぬか部分に放射性物質がたまりやすいそうです) ・特に汚染値の高い、海藻・小魚・きのこ・葉物野菜は、汚染されていない地域の物を使う、もしくはメニューに取り入れれない。 ・牛乳は、東毛酪農と連絡を密にし、牛乳の汚染状況を確認し、放牧再開などで再汚染されないよう求める。(栄養士さんは、小平市が使用している牛乳の産地、群馬県で牧草が暫定規制値を超えたことをご存知なく、規制値はこえてませんと発言されました。教育委員会から指導・通達して下さい) ・食材の産地や被ばく低減について、学校HPや給食だよりを通じて保護者へ知らせる。 などの取り組みをして頂きたいです。どうぞご検討下さい。</p>	<p>①給食の安全についての栄養士への情報提供は、定例の栄養士事務連絡会で行っていきます。 ②多品目の食材を調達することが困難になることや購入費が高くなることが考えられることから、現時点においては、産地を指定しての食材の調達は考えていません。しかし、牛肉につきましては、安全性の確保が難しいことから、2学期からは、当面、使用しないこととします。 ③牛乳については生産者の東毛酪農に情報提供を求めるとして、安全性を確保してまいります。また、2学期からは、放射性物質について東毛酪農が自主的に測定した結果を公表する予定です。 ④食材の産地の公表は、2学期からの実施にむけて検討中です。</p>	参考
3	<p>原発事故後、食材の安全性に関して住民の感心が非常に高くなっていると思います。 学校給食の食材に関し、もう少し細かいガイドラインなりルート等の公開を望みます。家庭でいくら気をつけていても、給食に関しては親がなす術がありません。できればそういった情報を市役所のHP上で公開していただきたいと思っています。</p>	<p>①食材の産地の公表は、2学期からの実施にむけて検討中です。</p>	参考

番号	ご意見	検討結果	対応
4	<p>市内小学校に2人の子どもを通わせている者ですが、現在、福島原発事故による放射能漏れが続いている中、給食に使用される食材の放射能汚染が気になっております。 本当に給食が安全なのか現状(今回の「給食の基本方針」)では判断できません。 ここで言う安全とは、基準値以内だからとか、直ちに影響がないからと言うのではなく、子どもたちが生きていく今後何十年の健康を考え、より放射線の影響を少なく抑えるという意味です。</p> <p>具体的には、小平市に住んで生活していることから最低限として、</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.小平市と同程度以下の汚染地域(汚染値)の食材を使用すること。 (なるべく小平市より西の産地の食材を使用してほしい。福島近辺の汚染地域の風評被害をなくそうとか、基準値内だから大丈夫とかではなく、より安全なものを使用してほしい) 2.使用食材の産地及び放射線の数値を公表すること。 <p>以上、2点を基本方針に盛り込んでいただきたいです。</p>	<ol style="list-style-type: none"> ①産地を指定しての食材の調達はありません。 (No2②と同様) ②食材の産地の公表は2学期からの実施にむけて検討中です。 ③使用食材の検査には時間がかかり、検査結果が出る時には既に給食として提供済みとなり、測定の合理性はないことから、現時点では、市独自の食材の検査は考えていません。 	参考
5	<p>来年、小平市に転入する予定の者です。 食材について、地産地消の考え方は、本来はあるべき姿であると思います。 しかしながら、今回の原発事故のために、東京都各所の土壌も汚染されてしまいました。 汚染された土壌から作られた農作物がどのくらいの影響があるか、まだはつきりしていません。 でも、子供たちの命、未来を守るためには、未知の領域であるからこそ、徹底した検査をしたうえで、食材として使用していく必要があり、またその検査結果など、事細かに公表していくことも必要だと思います。 大変な作業かと思いますが、このような事態になった以上、やらなければならない事ではないでしょうか？ 小平市に限らず、東京都はもちろん、関東地区全体がやるべきことだと思います。</p>	<ol style="list-style-type: none"> ①現時点では、市独自の食材の検査は考えていません。 (No4③と同様) 	参考
6	<p>●給食に使う食材の産地を中部地方以西・以南のものとする。 地場野菜を多く取り入れるなど、これまでのとり組みには大変満足しています。しかし、原発事故以来、小平市にも少なくない放射性物質が降り積もっております。福島県、茨城県だけではなく、北関東・千葉・東京東部なども深刻です。 子どもの健康を守り、健やかな成長に責任のある立場にある者として、危険性のリスクはできるだけ低くすることが当然の義務です。 学校給食で子どもの健康を損なう恐れがあるということは、教育機関としても本末転倒の事態だとも思います。 食材の産地を指定すること、危険性のリスクを低く抑えることを基本方針のひとつとしてほしいと願います。</p>	<ol style="list-style-type: none"> ①産地を指定しての食材の調達はありません。 (No2②と同様) 	参考

番号	ご意見	検討結果	対応
7	福島産をはじめ、放射線量を明らかにしていない産地の食物は使用しないこと。	①出荷制限となっている食材は使用していません。	参考
8	<p>子供が小平第八小学校に通っています。3月の震災の後、給食が配給出来なくて午前授業が続く市もありましたが、小平市では給食を続けて頂き、ありがたかったです。 しかも八小の給食はメニュー通りではなかったものの、子供に聞く限り品数は普段と変わりなく、デザートもついた日もあったようです。</p> <p>このような充実した給食を作れたのも、柔軟な対応ができる自校方式だったからだと思います。 調理の部分を民間委託すると、このような急な対応が出来るのか、不安が残ります。 あと栄養士の方と調理員の方々のコミュニケーションが上手く取れるのかも心配です。</p> <p>安全な食材については、今は福島原発事故による放射線汚染が心配されています。 基準値を超えた野菜が販売されていたというニュースを目にする事もあります。</p> <p>国の出荷制限だけではなく、市で独自に調査して頂けると安心です。</p> <p>食器も調理器具も人材も食材も…すべてを大切にしようと思えば、お金もかかります でも、将来を担う子供達に投資するのだと考えれば、決して無駄ではないと思います。</p> <p>民間委託しても、とうもろこしの皮むき、空豆のさやむきは続くのでしょうか？ とてもよい取り組みだと思うので、ぜひ続けて頂きたいです。 調理員の方々と子供達がふれあう場にもなれば、より一層良いと思います。</p> <p>子供達は学校生活の中で、給食をととても楽しみにしていますし、 その給食に関わる事は誇りを感じる事でもあります。 ただ食べて栄養を取る為だけではない、大人になってもなつかしく思い出すような学校給食を これからもお願いします。</p>	<p>①非常時においても、柔軟な対応により給食の提供に努めます。 ②調理業務委託後も、各校で調理を行う自校方式を維持します。 ③現時点では、市独自での食材の検査は考えていません。 (No4③と同様) ・自校方式の給食を継続するため、児童と調理員のふれあいは可能です。</p>	参考

番号	ご意見	検討結果	対応
9	<p>昨今のような社会事情になって明らかになった事ですが、小学校の自校給食システムの利点が大いと考えます。即ち、小回りのきく体制にしておく方が、リスクへの対応度が高い。子供達の健康や安全を考えた時に、この利点を破棄する理由は見出せない。</p> <p>加えて、給食食材の、徹底した安全管理を盛り込んでいただきたいです。現在の状況で言えば、産地のコントロールと、放射線量の検査は実行するべきでしょう。</p> <p>群馬県の牧草の使用禁止が解除されたようですが、東毛酪農も認めるように、これ以降、放射線量のある飼料が使われますし、放射性物質の牛乳への混入は避けられない。暫定基準値以下であろうとも、わざわざ子供達に放射線量のある牛乳を飲ませる理由は無いです。</p> <p>給食については長野県松本市と同様な、子供達の健康安全を最優先にした、厳しい対応を望みます。給食牛乳は事態の収拾、安全確認がとれるまで、他地域のメーカーのものに変更していただきたい。市場を通過しない地場食材に関しては、検査しない限り安全とは誰も言えない。</p>	<p>①調理業務委託後も、各校で調理を行う自校方式を維持します。</p> <p>②産地を指定して食材を調達することは考えていません。また、現時点では、市独自の食材の検査は考えていません。 (No2②、No4③と同様)</p> <p>③群馬県の調査により、群馬県産原乳の安全性に問題はありませんが、引き続き安全性には注意してまいります。</p>	参考
10	<p>放射能による食材汚染が気になります。子供が毎日食べる給食の安全性はどう対応しているのでしょうか？横浜市では検査をすることになったそうです。ぜひ小平市もお願いします。そして牛乳です。チェリノバイリでは子供の白血病を広めてしまった原因は牛乳と考えられています。子供たちは群馬県の牛乳を毎日200mlも摂取しています。これを飲み続けるとどのようなことが将来起こるか考えたことはありますか？他市に比べ小平市の児童が5年後10年後白血病が増えているとしたならば、今対応している教育委員会の職員あなたたちの対応が問題だったと問われるでしょう。今からでも北海道産の牛乳又は拒否できる選択をとってください。</p> <p>内部被曝は足し算です。少しでも子供の被曝リスクを下げるには、大人が守ってあげなければいけないのです。独自で校庭などの放射線量を測りました。0.15もありました。(5月下旬)このままだと大気だけで年間1ミリシーベルトを超えます。国分寺市も測定にのりだしました。</p> <p>小平市民として税金も収めています。市民の安全を考え職員の方々動いてもらいたいです。 2011.6.9</p>	<p>①現時点では、市独自の食材の検査は考えていません。 (No4③と同様)</p> <p>②群馬県の調査により、群馬県産原乳の安全性に問題はありませんが、引き続き安全性には注意してまいります。</p>	参考
10 の 2	<p>小学校の給食について</p> <p>横浜市のように給食の食材検査をし安全な給食を提供してください。それまで、給食を辞退したいと考えています。暫定基準値以下以上ではなく、放射能物質が入っているか入っていないかなんです。子供が将来病気になるリスクを数%でも減らそうと考えるのは親として当然のことです。給食の有無の確認をとるべきではないでしょうか？</p>	<p>①現時点では、市独自の食材の検査は考えていません。 (No4③と同様)</p>	参考

番号	ご意見	検討結果	対応
11	<p>福島第一原発事故による環境への影響を憂慮しております。恐らく同じような意見が多く寄せられている事と存じます。</p> <p>文部科学省は当初子供への年間被曝量を20ミリSV以下としましたが、最近になり1ミリSVを目指すようになりました。</p> <p>被曝には空気や土壌から受ける外部被曝と飲食物から取り込まれる内部被曝があります。ですので空気中の放射線が毎時0.1μSV以下であったとしても、飲食物の摂取から同程度の影響を受ければ実際の危険性はさらに増える事になります。</p> <p>どうか安全な食を子供達に提供するよう、独自に指針を持って放射線量のチェック、公表するなど対応を求めます。</p> <p>原発事故によって私達は今までと違う世界に住む事になったと認識しています。これからどのような影響が子供達に来るのか想像も出来ません。どうか子供達を守るために、安全判断については国の定める指針を鵜呑みにするのではなく独自の指針を持って適切な判断を行うよう求めます。</p> <p>外部被曝と内部被曝を合わせて1ミリSV以下を目指す。これが私の考える目標です。そのためには給食だけでなく、水道、運動場、教室(窓側は放射線量が高いケースがあると聞いた事があります)、プール、体育館など定期的に観測する事が望ましく、子供の家庭にいる時間も予測して推定値を出す必要があります。</p> <p>大変な事ですがガイドラインが出来れば税金を計算する手間と大して変わらないのではないのでしょうか。</p> <p>私達大人の責任として小平の子供達を守っていきたい。それが広がれば日本中の子供達を守る事にも繋がるはずです。</p> <p>一小平市民として申し上げます。</p>	<p>①放射線量の指針を市独自で持つことは難しいと考えます。</p> <p>②現時点では、市独自の食材の検査は考えていません。(No4③と同様)</p>	参考
12	<p>子供たちには、汚染されていない安全な給食を食べさせてください。</p> <p>長野県松本市では、子供に内部被曝をさせないため、「学校給食の放射線量ゼロ方針」という施策がなされています。松本市にてできて、なぜ小平市ではできないのでしょうか。</p> <p>まず、給食の放射線量を測定してください。今の高い暫定基準値では、子供に与える影響は甚大です。</p> <p>きれいな食器より、安全な給食をお願いします。</p>	<p>①産地を指定しての食材の調達は考えていません。(No2②と同様)</p> <p>②現時点では、市独自での食材の検査は考えていません。(No4③と同様)</p>	参考
13	<p>・アルマイト食器について、何が悪いのでしょうか？私の子供の頃もアルマイトの食器を使用した給食でしたが、アルマイトを使用することによる悪影響など聞いたことがありません。コストがかからないなら良いですが、余分なコストがかかるのなら、強化磁器食器を導入する必要性は無いと思います。一方で、アルマイトに害があるのなら即刻変更すべきです。</p> <p>・放射性物質の付着・含有の可能性のある福島県、茨城県、その他都道府県産の農産物は、当面の間一切使用しないこと。国が作成した基準は信用できないので「～以下なら使用可能」などという基準ではなく、一切使用しないこと。将来の小平市を支える子供たちに癌になるリスクを負わせてまで、被災地の農家を支援するなんて本末転倒。被災地農家への補償は政府・東電が行えば良い事。</p> <p>・子供のことを本当に真剣に考えてくれるなら、少なくとも福島県、茨城県で生産された農産物は”絶対に”使用しないで下さい。お願いします。</p>	<p>①アルマイト食器は熱くなり持ちにくいことから正しい食事作法の習得に適当でないこと、また、給食をおいしく食べるために強化磁器食器の導入が望まれています。</p> <p>②産地を指定しての食材の調達は考えていません。(No2②と同様)</p>	参考

番号	ご意見	検討結果	対応
14	<p>市内の学校に子供を通わせています。 小さい頃はアレルギーがあり、専門医にかかって指導を受け除去にも対応していただいております。 その専門医に言われ印象的だったのが「小平市は食育や食物アレルギーには早くから取り組み先進的な地域で、色々やっているから過剰に心配する必要はないですよ」確かに、子供への対応は大変きめ細かく、給食もバランスがとれて美味しそうで大変感謝しています。 地元の食材を積極的に使っていこうという試み、HPで何月にどの野菜で地元産を使用したかといったこともお知らせがあったり信頼を寄せています。今後、給食費があがっても構いませんので、このきめ細かなサービスが受け継がれていくことを切に希望します。 廃棄量が多いとか給食費不払いといった側面もあると思いますのでこういった点を改善、効率化していくことが出来ないのだろうか？と思っています。 1989年に小平市職員組合から「大きく育て子どもたち—東京都小平市における学校給食の民間委託を撤回させた百日間の記録」という本が出版されたようですが、その時と今回は何が違うのでしょうか？ 委託の仕方からすると、結局市職員を減らし人件費を削減することに主眼が置かれているように感じてしまうのですか…。 1989年の委託撤回も「市側の経費削減論に対し、子どもたちの学校給食問題は経費削減論ではなく、お金はかけてよいものであるという教育姿勢に対する論点を貫いたこと、さらには、経費節減試算が、仮説に過ぎず、立証できないことを明確に指摘」されたことにより撤回された、とあります。「」内、学校給食ニュース東京都小平市より抜粋 http://gakkyu-news.net/jp/010/011/post_90.html 今回の経費が削減されるという試算は、前回と大きく違うのでしょうか？ また、子供の教育や健康に関わることを経費の削減といった形で営利に絡んだ観点で論じられることに違和感を感じます。 ましてや現在は福島原発の問題が終息しておらず、親として少しでも安全な食をと敏感になっているときです。 節減や効率に主眼を置かれてしまうと、平時でも、食材や調理偽装などが問題になったことがあると聞くと、少しでも安全な食べ物と願っても、実際には少しでも安価な食材を導入することになってしまうのではないかと いった不安が尽きず、素案に諸手をあげて賛成という気持ちにはどうしてもなれません。</p>	<p>①給食調理業務については、弾力的な人員配置により効率的な運営が可能となること、また、人件費の適正化の観点から、民間で行うことがふさわしいという基本的な考え方に変わりはありません。 ②調理業務委託導入による経費の削減効果は、現在、臨時職員が多く給食調理に関わっていることから、以前と比べて小さくなっています。 ③食材の調達方法に変更はありません。委託実施校においても市の栄養士が行いますので、委託実施により安価な食材を導入することはありません。説明を加えます。 (基本方針p15、給食費について参照)</p>	①、②参考 ③反映
15	<p>計画されている民間委託方式では、市は調理員の衛生責任を持ってないし、栄養士は調理員に直接指導できません。また待遇が悪く入れ替えが激しい民間の社員では専門知識や経験が積みません。児童生徒と調理員の 触れ合いがなければ食育はできません。 現行の自校直営方式で問題が起きていないだから、ぜひこれを堅持していただきたい。</p>	<p>①給食の衛生管理は教育委員会と学校が責任を持ちます。 ②調理員の指導は受託業者の現場責任者が行いますが、栄養士は現場責任者と打ち合わせを行うことができます。 ③受託業者は、委託された調理業務の円滑な実施を維持するため、調理員の配置方法などについては、常に配慮することになります。 ④自校方式を継続しますので、児童と調理員のふれあいは可能です。 ⑤退職による正規調理員の減少が課題となっています。業務委託により給食の提供を今後とも維持することができます。</p>	参考

番号	ご意見	検討結果	対応
16	<p>現在の小学校給食は十分なクオリティだと思うが、民間委託をした場合、このクオリティを保ったまま本当に費用が節減されるのか。以下の小平市調理職員の給与と民間の調理職員の給与比較を見ると、給料の差はさほどでもないように見えるが、どのような試算をして「費用が節減できる」判断しているのかも公表してほしい。</p> <p>http://www.city.kodaira.tokyo.jp/kurashi/006/attached/attach_6940_1.pdf</p> <p>ちなみにクオリティとは、単に地産地消など食材に気を使うだけでなく、ご飯の炊き加減とか、食材の火の通し加減とか、給食の美味しさにつながる部分であり、これは子供の味覚を育てるのにも必要だと思う。</p> <p>最近、社食などにおいて入札で業者が変わったとたんに、出てくる食事が脂っこくなったり、まずくなったりという話を聞く。調理業者業界も過当競争になっている可能性があり、レベルの低い業者が過度に安い価格で落札し、結局子供が割を食うような事態はあってはならないと思う。</p>	<p>①示された資料は「技能労務職員の給与等の見直しに向けた取組方針」(平成19年度策定)ですが、給与は市職員が371,100円、民間が302,500円であり、平均年齢の違いはありますが市職員の給与は民間の1.23倍となっています。</p> <p>②委託した場合の節減額は、現状の調理体制における調理員人件費と委託した場合の経費を比較して試算しています。基本方針においては、個別事項の詳細については記載を行いません。</p> <p>③委託業者の決定は、価格による競争入札ではなく、発注者側からの課題に業者が提案するプロポーザル方式とし、給食の質を確保します。</p>	<p>①、③参考 ②の後段は反映しない</p>
17	<p>「小学校給食について。」</p> <p>現在、小学5年生と2年生の息子が花小金井小学校でお世話になっております。毎日の給食は、バランスのとれた献立を、とても丁寧に作っていただき、大変感謝しております。また、子供達は、毎日の給食をとても楽しみにしている様子で、我が家の夕食時には、よくお気に入りの給食の話題が上ります。今現在の給食について、とても満足度が高く、なんの不满もありません。私だけでなく周りの親からも不满のような声は聞こえてきません。</p> <p>そのような中、今回作成された「基本方針」を読みましたが、やはり特に今現在市民から小学校給食についての不满、改善点の声が上がっている様子は、窺えませんでした。</p> <p>なのに、なぜ今、満足度の高いシステムを、わざわざ変更するのでしょうか？</p> <p>私なりに「基本方針」を読み、その変更理由は、「正規職員の減少に伴う課題」ではないかと考えました。人を育て教育することはとても大変な作業です。お金もかかります。でも、最も大切なことです。学校でも、社会でも先生、先輩から指導を受け、学び、それを社会に役立て合うことにより、世の中がまわっていると思います。</p> <p>”正規職員の退職により、正規職員の減少し調理体制の見直しが必要”とありますが、それは小平市の怠慢により陥った現象だと思います。将来的に退職者数は予測できたはずで、そのための補充を怠り、また、正規職員へきちんと教育できていなかったことがその理由ではないでしょうか。{この現象は、どこの社会(または、一般企業)でも起こっています。}</p> <p>今からでも遅くはないと思います。今現在のすばらしい小学校給食継続のため、私たちは努力するべきだと思います。</p>	<p>①昭和60年に文部省通知「学校給食業務の運営の合理化」があり人件費の適正化を図ることが必要であるとされた。小平市では、現在、調理員の正規職員の採用はせず、調理員の退職には臨時職員の配置で対応しています。</p> <p>②平成19年度に小平市が策定した「技能労務職員の給与等の見直しに向けた取組方針」で、技能労務職の業務について、民間委託等を進めるなど職員定数の適正化を図るとしています。</p>	<p>参考</p>

番号	ご意見	検討結果	対応
18	<p>現在子供が上宿小学校に通学しております。 偏食のある子供でしたが、学校給食は大変おいしいと言い、家では、まだ少し口にするのが、やっとというものも、「学校のは味付けが美味しい。」と言い、給食をしっかり頂いているようです。 それは、3時間目辺りから、給食室で作られる匂いで、食欲が刺激され、温かい出来立ての給食が運ばれてくる、喜び、楽しみが加わっての「食べることの喜び」を子供が体験しているからだと思います。 実際試食会で給食を頂いたことがあります、とても美味しかったです。35年程前、まだ上宿小学校がない時代に、12小で私自身が体験したことであります。たまにしか、給食室の方達とは顔を合わせる機会はありませんでしたが、誰に作って頂いているのか、知っていて、食事を自分達の為、作って頂いている嬉しさもありました。3時間目辺りから、良いにおいがしてきて、「早く、給食食べたいなあ。。。」と思ったものです。 自校方式の継続を心より、願ってやみません。。。</p>	<p>①調理業務委託後も、各校で調理を行う自校方式を維持します。</p>	参考
19	<p>我が家は2人の子供が市内小学校に通っています。 現状の給食で満足していますので、民間に委託するのは反対です。 例え、区部では民間委託だとしても小平市では自校で給食を作っていただきたいのです。 確かに、食器の質を上げることや栄養士さんのレベルを上げることは必要だと思いますが、それ以上に食べ物の安心・安全が大事で、万が一何かあった時の責任は民間には取れないのではないかと思います。 子供の食事は、効率化で作るのではなく調理師さんや、栄養士さんとかかわりの中でも育つのではないでしようか。 現在2年生は、トウモロコシの皮むきやそらまめのさやだしなど給食の食材を通して食育をしています。 自分たちの手伝いがみんなの給食になっている喜びをつぶさないでください。 どうぞよろしくお願いいたします。</p>	<p>①調理業務を委託しても、教育委員会が責任をもって安全・安心な給食を実施します。 ②調理業務委託後も、各校で調理を行う自校方式を維持します。 ③食育は今後も充実させていきます。</p>	参考
20	<p>いつもお世話になっております。私は、小学校に通う子供と幼稚園に通う子供を持つ親です。この度の小学校給食の基本方針について、私の意見を述べさせていただきます。 方針の内容について、私が一番きがかりなことは、調理業務の民間委託の導入についてです。まだまだ未熟な小学生たちの心と体が成長していく小学校教育における給食は、安全で安心できるものでなければなりません。小学校の給食は、市が責任を持って運営すべきものだと思います。民間委託を導入してしまうと、市としての責任を放りだしてしまっているように思えます。 私の小学生の子供は、「給食が温かくてとてもおいしい」と言っています。教育に対して非常に熱心な小平市の給食は、今後も市が責任を持って、自校方式での運営をお願いします。</p>	<p>①調理業務を委託しても、教育委員会が責任をもって安全・安心な給食を実施します。 ②調理業務委託後も、各校で調理を行う自校方式を維持します。</p>	参考

番号	ご意見	検討結果	対応
21	<p>調理業務の民間委託に大反対します。 私は集団給食に関わる仕事をしており、委託業務の現状を理解しています。その立場から意見させていただきます。 まず栄養士が正職員でも、少しずつ料理の質は落ちていきます。委託会社は賢く少しずつ食材や調理法等いろいろと変えていくので。 また対会社との付き合いとなる部分もあるため、栄養士や学校職員生徒との関係が希薄になり、良い影響はありません。</p> <p>ここ数十年病院や学校や福祉施設がどんどん委託化が進んでいますが、委託化により職員や食事の質が落ちたことで、直営戻す動きもあります。 委託化されてのメリットは、食材費等の給食管理や人件費等の労務管理の事務業務が楽になることくらいです。これは現場から見ると、効率化という名目のタダの怠慢です。 はっきりと申し上げますが、間違いなく食事の質は落ちます。栄養士の現場苦労は増加します。</p> <p>3月の震災時にもそれははっきりとあらわれたのではないのでしょうか。 小平市でもセンター方式の中学校はパンと牛乳くらいの簡易給食、自校方式の小学校は普通給食でした。他市でも委託化の自校方式のところは簡易給食だったという話を多く聞きました。 こういう現状をみてもまだ委託化を進めるのでしょうか。それはあきらかにおかしいと思います。一度決めたことでも見直しをして、よりよい方向に舵を取り直すのが正しいやり方です。行政はそういう進め方がへたで遅いと思います。「一度決まったことだから…」という理由で。 現状を見て方向転換をしてください。</p> <p>親としても、委託化で調理された給食を子供に食べさせたくありません。食の安全、安心が薄れるからです。委託会社はその点も安心だと強調しますが、業務上委託の現状を目の当たりにしている立場から言わせていただくと、それはうそです。 ぜひ調理業務の民間委託化の中止をお願いいたします。</p>	<p>①献立の作成、食材の調達は栄養士が行いますので、給食の質は確保できると考えています。また、委託業者には、調理の質が維持されるように教育委員会が責任をもって対応します。 ②食材費等の管理は委託後も市が管理します。 ③震災時における給食の対応の相違は、センター方式と自校方式で、食数の違い、食材の調達方法、調理器具に相違があったことによるものであり、業務委託とは関係がありません。自校直営方式でも、給食の中止や簡易給食となった市があります。小平市の小学校においては調理業務の委託実施後も、今回と同様の対応が可能です。 ④給食の安全、安心は教育委員会が責任をもって対応します。</p>	参考

番号	ご意見	検討結果	対応
22 の 1	<p>その1 小学校給食調理の民間委託に反対します。学校給食は食育のための生きた教材であり、市の責任で行うものです。委託の理由としてあげている「調理員の人数減少」は、小学校給食を安定的に供給するための人員配置をしてこなかった市の責任によるものです。「民間による弾力的運営の方が効率的」と方針がありますが、それは単に効率だけを求めており、いい給食を作ろうという姿勢は見えません。またその「効率」とは、「安上がり」や「調理員の使い捨て」を意味しています。実際に委託された業者の調理員の定着率は悪く、1学期のうちに何人も入れ替わるという事例がたくさんあります。直営の調理員は、児童との日常的な信頼関係を持っています。委託されると、教員側の意識も変わり、「教員も栄養士も調理員も協力しあいながら児童の食育をしていく」という観点が希薄になり、例えば食器の片付けが悪かろうと児童に指導するのではなく、「後は、お金をもらっている業者の調理員がやればいい」という考えになるという話を聞きました。まるで店と客の関係です。また、「小学校給食あり方検討委員会」で問題になった「偽装請負」が、方針ではクリアされたかのように書かれ、「今まで通りの給食が提供できる」としています。しかし、請負業務においては、受託者がそのすべての責任を負い、発注者が請負業務の作業工程に関して、文書でも口頭でも指示をしてはならないのですから、教育委員会が受託会社の調理員の経験年数を指定することはできないし、栄養士が直接指導もできません。既に調理業務の委託を実施している市では問題がなかったとの見解ですが、それは「いい給食」を提供したいという栄養士の個人的な良心から、共同作業を行ってしまい結果的に「偽装請負」になっている状況を、その自治体が見て見ぬふりをしているだけです。以下、方針の間違いを指摘します。「教育委員会が学校給食の実施及び衛生管理の主体として責任を持って行う。」→教育委員会と学校は責任を負うことはできません。受託会社の責任になります。「安全・衛生管理に関しては、文部科学省の『学校給食衛生管理基準』により徹底できる。」→委託業務の中身に教育委員会は関与できません。 (2回に分けます)</p>	<p>①学校給食法第9条第2項に、給食を実施する学校の設置者(教育委員会)は、学校給食衛生管理基準に照らして適切な衛生管理に努めることが規定され、第3項には、衛生管理基準に照らし、衛生管理上適正を欠く事項がある場合には、校長がその改善のため必要な措置を講じること、または、教育委員会にその旨申し出ることが規定されています。</p>	参考
22 の 2	<p>その2 「(仮称)給食運営委員会」を設けて、給食の質の維持、改善に努めます。」→受託会社との共同作業はできないことから、給食運営委員会の設置はできません。「栄養士が受託会社の調理責任者との打ち合わせを行うことにより、調理員全員に伝え、従来通り給食のおいしさは維持できる。」→詳細な作業工程指示は文書でも口頭でもできないので、打ち合わせはできません。「食物アレルギー対応は、現在校長、養護教諭、学級担任、栄養士、調理員等で協議し除去食等の対応を行っているが、委託校でも栄養士が委託業者に指示することにより、直営校と同じ対応が可能。」→共同作業はできないので、直営校と同じ対応はできません。また、現在は調理員と児童と保護者の間に信頼関係があり、お互いに顔が見え安心感がありますが、委託の調理員は入れ替わりが激しいので、顔もわかりません。アレルギー対応はもっとも神経の使う難しい仕事ですので、業者がそこまで対応するとも限りません。このように「偽装請負」に関する問題は何ら解決されていません。今まで通り直営で行えば何の問題もないことを、わざわざ委託にして問題を複雑にしているだけです。 背景には、行革・「官から民へ」の流れがあると思われませんが、給食は子どもの体と心を育てる大切なものです。コストだけで論じられるべきものではありません。安定した給食は、安定した雇用の調理員がいてこそ提供できます。「誰が作っても同じ」ではありません。自治体はその責任を担うという自覚を持って、今後も直営で給食を提供していただきたいと思えます。</p>	<p>①(仮称)給食運営委員会は、調理業務について受託業者を指揮監督するものでないことから、受託業者の参加は可能です。 ②受託業者に対して調理の作業工程について指示することはできませんが、打ち合わせを行うことはできます。 ③食物アレルギー対応の献立は栄養士が作成するため、従来どおりの対応が可能です。 ④請負業務を適法に行い、給食の質を維持できることについては、素案及び基本方針p18(イ調理業務を請負に夜委託で行うことの適法性について)に記載しています。</p>	参考

番号	ご意見	検討結果	対応
23	<p>子供が小平第六小学校に在籍しています。 アレルギーがあるため、入学前に、給食が心配で、私立の学校を考えたこともありましたが、ちょうど上の学年のお母さん友達に「ふれあい給食」という、子供たちと一緒に給食を食べるイベントに参加させていただき、低農薬・無農薬、無化学調味料・野菜中心、アレルギー除去食対応など、家で作っているのと同等(味は家よりも上等)のものが提供されていることを知り、安心して、入学させることが出来ました。</p> <p>民間委託となると、どうしても利益優先、質はあとまわしとなりがちです。</p> <p>民間委託は避けてほしいです。</p> <p>校内で作ることで、子供たちはより、給食をはじめ、食に興味をもちます。 給食室の前を通り、白衣をきた調理師さんが大きななべを大きなさじで混ぜているようすをちらりとみたり、3・4時間目にかけて、においを感じながら、今日は何か、献立を見に行ったり・・・。 こういった環境は、食育にもつながっているのではないのでしょうか？また、学校外で食事が作られることになると、距離が離れていることで、入れなくてもよいものをいれなければならなかったり、使わなくてもいい気を使うことにもなってくると思います。</p> <p>税金が給食調理員さんや栄養教諭方々のお給料に使われるのは、支払っている側として、非常に幸せなことです。</p> <p>食育の時流にのるにも、よきものを伝えていくというみでも、現在の方針を守りつづけていただきたいと思います。</p> <p>宜しくお願い致します。</p>	<p>①食物アレルギー対応の献立は栄養士が作成するため、調理業務委託後も従来どおりの対応になります。 ②調理業務の委託後も、各校で調理を行う自校方式を維持します。</p>	参考

番号	ご意見	検討結果	対応
24	<p>現在の自校直営方式の給食を続けて欲しいです。 我が家の子どもたち3人は、市立保育園そして市立小学校自校直営の給食で過ごしました。 大切なこどもの発達期に、美味しく安心安全な給食を日々味わえたこと、本当によかったと思っています。 だからこそ、給食調理業務の民間委託には反対いたします。 これからの子どもたちにも、今の体制による給食を保障していただきたいです。</p> <p>「民間委託化により、・・・現行の調理員配置基準に基づく配置状況を改善する・・・」と方針(素案)にはかかれていますが、調理員の退職不補充の現状こそ疑問を感じます。今の調理員の方々の経験と技術を、これからも引き継げる自校直営の体制を整えて欲しいです。 また、経費削減により備品の充実・・・とも書かれていますが、経費をかけるべきところは、まず子どもたちの口に入る食事の質を最大限保障するところではないでしょうか。 そのために現在の体制を継続することを望みます。</p> <p>数十年、安心安全な給食を提供し続けてきた、しっかり実績のある体制を、なぜ今民間委託化しなければならないのか。23区・他市も行って問題はないから・・・時代の流れ等という、理由では納得できません。 小平市は小平市として、子どもたちの食に対する姿勢をしっかりと守り続けて欲しいです。</p> <p>今後も自校直営方式の給食を続けていただきたいです。</p>	<p>①給食業務の運営における人件費の適正化を図ることから、小平市では、現在、調理員の正規職員の採用はせず、調理員の退職には、臨時職員の配置を行っています。</p> <p>②業務委託により食事の質を落とすことはありません。</p> <p>③調理業務を委託しても、教育委員会が責任をもって安全・安心な給食を実施します。</p>	参考
25	<p>小学校給食調理部門の民間委託化案につきまして、反対いたします。 子どもが小平市立小学校に通っています。小平市の小学校が自校式の給食だと知り、作る方の顔が見える給食であり、安心しておりました。</p> <p>◎学校給食は、学校給食法により、子どもの心身を育てる教育の一環です。子どもの成長を調理という立場から見守る責任のある職業です。それが、民間に委託することで、</p> <p>?民間は、利益追求を第一にしております。はたして、子どもの心身を育てる教育の現場に、民間を導入してよいのでしょうか?</p> <p>?栄養士が直接調理員に指導出来なくなる(偽装請負)</p> <p>?先日の焼き肉屋の中毒問題のような衛生問題で、大きな問題が起きた場合、小平市は今までのように、責任を最後まで取ってもらえるのでしょうか?</p> <p>?子どもたちの給食を預かる責任の重い仕事なので、今の調理員の方々に手厚い待遇をお願いしたい。欠員している場合、正規の職員を採用してください。</p> <p>?教育の現場では、民間委託するべきでないと思います。調理員の方を民間委託するのであれば、小平市の教育委員会であっても民間委託するべきと、同義と考えます。(アウトソーシング)</p>	<p>①給食業務の委託業者の選定にあたっては、委託料のみによって決定するのではなく、発注者側からの課題に対して事業者から給食の提供体制等について提案させる方式(プロポーザル方式)により、給食の安全性や質の観点から最も優れた業者を選定します。</p> <p>②業務委託の法的課題とその対応については、素案及び基本方針18(イ調理業務を請負に夜委託で行うことの適法性について)に記載しています。</p> <p>③調理業務を委託しても、教育委員会が責任をもって安全・安心な給食を実施します。</p> <p>④給食業務の運営における人件費の適正化を図ることから、小平市では、現在、正規職員の採用はせず、職員の退職には、臨時職員の配置を行っています。</p> <p>⑤教育委員会では、業務内容により民間委託を行うことが適当なものは民間委託を実施しています。</p>	参考

番号	ご意見	検討結果	対応
26	<p>市内小学校に子供を通わせております。 福島第一原発の事故後、給食食材の放射能汚染を大変心配しております。 全食材の放射線量が気になるのはもちろんですが、特に秋からのお米がどこの産地のものか、情報公開していただくと、親として安心できます。 他の食材に関してもできる限り放射線量、産地を教えてくださいたいと思います。 子供たちの10年後20年後を守るのは私たち大人の責務ではないでしょうか。 ご検討のほどよろしく願いいたします。</p>	<p>①食材の産地の公開は実施に向けて検討中です。 ②現時点では、市独自の食材の検査は考えていません。 (No4③と同様)</p>	参考
27	<p>給食は学習の中のひとつとして考えています。いただきます。ごちそうさまでした。の一言をいうときも給食室に聞こえるように声をだしている子供たち。ただあたえられている給食を食べているだけではないと思います。作ってくださっている調理員さん、栄養士さんに感謝をこめて給食時間を楽しんでいます。一年生がそらまめのさやをむき二年生がグリーンピースのさやむきやきぬさやのすじとりをしてそれを給食で全校みんなで食べる…。食べるまでにはいろいろな作業があることを学校の友達と一緒に体感できるのは自校給食でしかできないのではないのでしょうか。 心と体を作る大事な給食。全校生徒のために毎日体をつかって愛情のある給食を作ってくださっている調理員の方、栄養士さんの姿をいつも子供たちはみえています。 嫌いなものでも残さず一生懸命食べようとしている子供たちが沢山いるのもそばに作り手側がいるからです。 なぜ委託にしなくてはならないのでしょうか。 中学校給食ではセンター方式実施の長年の実績がありますと基本方針の中にかいてありましたが小学校の六年間は心の育ちをもっとも大事にしてほしいと親としては思っており、食育はこころを育てる中で一番大事な授業のひとつだと思います。 民間委託に反対します。 保護者みんなが思っていることです。 教育委員の方は小学校ひとつひとつまわって意見をきいてほしいと思います。 民間委託になることを知ったのは先週です。保護者の意見も聞いてください。 ぜひとも小学校までは自校直営給食をつづけていただきたいと願います。</p>	<p>①調理業務の委託後も、各校で調理を行う自校方式を維持します。 ②小学校給食の今後のあり方については、小学校給食あり方検討委員会での意見聴取、小学校保護者への概要報告、パブリックコメントを通じて、市民の方々から意見をいただく機会を設けてきたところです。基本方針決定後も保護者への説明を行っていきます。</p>	参考

番号	ご意見	検討結果	対応
28	<p>3歳と1歳の子の母です。 今年3月の原発事故以降、子どもたちの被ばくをなるべく抑えたいと、食べるものの産地など気にして生活しています。まだ幼稚園の入園前ですが、小平は給食の園も多く、給食の食材の産地が気になります。 乳幼児のみならず、小学生も育ち盛りで、なるべく放射能から守りたい年齢ですよね。自分の子どもも将来お世話になる学校給食、ぜひ、これまでと違った価値観で、食材を見直していただけたらと思います。食育のこと、地場農家の活性化、すばらしいと思います。でも、それを持って育ち、次の世代として小平を受け継いでいく子どもたちが、もし不健康だったら…まったく意味がなくなってしまいます。子どもには選ぶ力はないので、大人が勇気を持って子どもからなるべく放射能を遠ざける環境や食べ物を用意してあげなければと思います。 なので、牛乳やお米、野菜やお魚の産地を、汚染されていない場所のものに限定する工夫を少しずつでもお願いしたいです。海外のものも視野に入れても良いのでは？ 農薬よりも、私は子どもには被ばくが怖いと感じています。 私自身、子どもの頃、給食が大好きでした。いろんなものが入っていてメニューがいろいろあったから、ではなく、みんなで毎日同じものを食べる、その時間が楽しかったからのように思います。バリエーションよりも、本当に親も学校も安心して笑顔で子どもに出してやれるものこそ、子どもの楽しい給食につながると思うのです。 私自身も完璧にできていることではありませんが、気にしてもしょうがない、どうせ給食で関東のもの食べちゃうんだから…とおっしゃる先輩ママたちもいると、なんだか、このままでいいのかなあと、小学校に通わずことに暗い気持ちになってしまいます。少しずつでも、給食を用意してくださる方々の意識や行政が変わっていったらと期待したいです。どうかよろしくお願いします。</p>	<p>①産地を指定しての食材の調達は考えていません。 (No2②と同様)</p>	<p>参考</p>

番号	ご意見	検討結果	対応
29	<p>小平市の幼稚園から中学校まで通い、現在は子供が小学校に通っています。 私の時代に中学校が、各校での調理から民間に委託されたことにより、かなり食事の質・味・新鮮さが落ち(調理後時間がたっしまい)、皆文句ばかり言っていたのを思い出しました。 そのため小学校ぐらいは各校にて調理して、子供に美味しい給食を食べさせたいと思っております。 各校で調理するという事は、子供が調理する現場を見ることができ、調理する方も子供を見て調理するので、手を抜くことなど考えられないと思います。</p> <p>今度の民間委託化は、また女性部長が先導している考えでしょうか。何かしらの補助が入ることを優先しているのでしょうか。</p> <p>毎月かなりの住民税を払い、小平市の職員の給与を賄っている立場としては、市職員の勝手にこのような民間委託を実施することなど以外です。 いったい、あなた方はどのような立場にたって、このような決定をしようとしているのでしょうか。</p> <p>給与も基本給以外に、表にですらい手当が結構あるようですね。 もう一度、誰から給与を支払ってもらって、税金を支払っている親の子供が通っている学校に対する決断は、市職員でなく親の意見を尊重するのが当然でないでしょうか。</p> <p>私は民間委託は断固として反対します。 各校にて給食を調理し続けるのが、子供の食育として最善です。</p> <p>学園東小に子供を通わせる親より。</p>	<p>①小平市の中学校給食は、最初からセンター方式・民間委託で実施しています。 ②小学校給食は調理業務の委託後も、各校で調理を行う自校方式を維持します。</p>	参考
30	<p>小学校の給食については、ほぼ満足しております。 また、小学生も「この小学校の給食は、おいしい！！」と自信を持っており、入学式などでも新入生に「幼稚園とは違い小学校は、給食です。給食室で作ってくださる給食はとてもおいしいです。」と呼びかけているのが歴代の慣わしとなっています。自校方式の給食室ならではの事だと思います。 今回の震災などを鑑みて、学校が災害時の「避難所」になっている事を深く受け止めました。その際、現在の自校方式の給食は、非難所にはなくてはならないものであることも心に深く刻まれました。災害時にあたふたすることなく、現在の方式を維持することを望みます。</p> <p>ただ、唯一不満なのは、食器がいつも「2種類」しか使われない事・・・。 洗うのが大変でコストがかかるのは、主婦である身としては、よく理解できますが、いつもいつも何かの上に何かがかかっているのも「食育」の観点から考えてどうなのか？とも思います。せめて主食・汁物・おかずの3点は、別々の食器でいただく作法を児童に一般教育として児童に伝えたいと思います。</p>	<p>①調理業務の委託後も、各校で調理を行う自校方式を維持します。 ②食器の使用方法については改善にむけて検討します。</p>	参考

番号	ご意見	検討結果	対応
31	<p>率直に申し上げて、民営化には反対です。 近年、様々な地域で民営化による節約と謳った政策を掲げられていますが、市民の感情は置き去りのように感じます。まず、民営化によるメリットを、子どもを育成していくメリットと比べるのが信じられません。子どもが育つ環境は金銭を超えた大事なものです！ 民営化のメリットは結局は民間企業の利益優先につながり、経費を(材料費など)落としていく傾向になると思います。つまり、食事(給食)の質を落とし、利益向上させることが、企業発展になります。 それは、子どもを育てる上では、大きなマイナスです。栄養士の指導も民間では行き届かないことも知りました。栄養士の目も行き届かず、経費を落としていくなれば、一体我が子に何を食べさせられるか、非常に心配です。全く安心できません！！ また、その事をデメリット面として公示されておらず、制度が実施されてから知る親もたくさんいるはずで、その時、大反対がおこるはずで、市の財政も守らねばなりません、子どもの育成をそぐ事は、小平市全体の将来のマイナスです。 どうぞ、優先順位を、はき違えないで頂きたいと一人の親として、切にお願い申し上げます。 未来を歩む子どもたちが、原発事故などの不穏な世情の中を生きていくのに、どんどん大人の利益ばかりで犠牲になっています。 せめて、大事な給食は、守ってください。小平市を誇りに思える子どもたちを育てる手助けをお願いします。</p>	<p>①献立の作成、食材の調達は市の栄養士が行うことから、調理業務委託の実施による影響はありません。説明を加えます。(基本方針p15 給食費について、参照)</p>	参考
32	<p>正直、何でもかんでも『民営化』は反対です。 学童クラブ、保育園、学校給食・・・行政が責任を持って欲しいです。 いまこそ、公務員を増やし、雇用を増やさなくては日本の雇用はますます悪化します。 行政も何でもかんでも『人件費削減』の方向ではなく、『福祉』や『教育』は専門職を増やし、人件費をむしろかけてください。 とは思いますが、『民営化』は時代の流れでやむを得ないのでしたら、出来るだけ、現在の水準を下げないでください。職員の給料も同様です。「安かろう、悪かろう」では反対です。補助金を投入することで下げるのではなく、同等の水準を維持できるぐらいをお願いします。 東久留米市に勤務していますが、『計画停電』のさなかでありながら東久留米は『停電』はなかったのに給食は停止されました。小平市は停電がありながらも最後まで、給食を実施してくれました。とても評価しています。 非常事態こそ、今までの公的な水準を維持してください。</p>	<p>①給食業務の運営における人件費の適正化を図ることから、小平市では、現在、正規職員の採用はせず、職員の退職には、臨時職員の配置を行っています。 ②調理業務委託後も、給食の水準は維持していきます。</p>	参考

番号	ご意見	検討結果	対応
33	<p>私の孫が女子小学生で、給食については、「おいしい、楽しみにしている。」「特に麺類の時は、みんなで取り合いなのよ、先生が、お替わりを上手に分けてくれるの」など、楽しく、満足していただいている様子をよく聞いております。そういう点で、市はもとより、特に現場で作ってくださっている方々に先ずは感謝したい気持ちであります。</p> <p>基本方針案、拝見しました。</p> <p>第一印象は、色々なご苦労のあることは理解しますが、現状への認識と今後への基本的な取り組み姿勢に、ある種の覚悟や明るい見通しへの決意のようなものを残念ながら感じられなかったという事です。</p> <p>いま、食が混乱し、特に子ども達が、落ち着いて安全、安心と適正な栄養、精神的な安定を得られる食事環境が如何に必要なか、を問われております。今度の震災では、食を含めた全体的な放射能影響まで、今後の長期間問われる事態になっております。</p> <p>こんな折に、2点だけに絞りますが、</p> <p>1は、アルマイト食器の件ですが、東京の中で、18%の少数派の「食器」ですね。私の子どもが小学生だった20年以上前でも、この食器は早く替えてと、多くの親がお願いした覚えがあります。どんな取り組みをされたのでしょうか？父母の声はなかったのか？調理員さんなどが強く反対されたのか？何より、市はどのような対応だったのか？との取りくみ姿勢を聞きたい。です。</p> <p>2に、調理の委託の件です。市民の方々のチラシでは、「職員が少なくなるなら、雇えばいいではないか？」と明快に対応策を提起しています。</p> <p>しかし、この案では、先に委託ありきですね。せめて、委託したらこれだけ安くなるという比較だけでも示さないと説得力はありません。そこで生じた差額で給食施設改善というの、考えが逆だと思えます。ももとの姿勢に、何があっても子どもに最善を、の覚悟が欲しいです。委託して安くなる保障はないと思えます。なお、今度の震災時では、小平の中学校給食は、パンと牛乳、果物程度だったそうではありませんか？企業がお客様第一だったら、先ず委託を受けた子どもに食材を回ささせるべきではなかったのでしょうか？市は、その取り組みはされたのでしょうか？市の基本姿勢・覚悟の改善が先と感じました。アルマイト食器の改善と職員の業者委託化ではなく、必要数の職員確保、施設改善を目標にして、「覚悟を示した」基本方針にしていただきたいです。</p>	<p>①厳しい財政事情のため食器の改善が進んでいませんが、今後、計画的な改善に努力します。</p> <p>②給食業務の運営における人件費の適正化を図ることから、小平市では、現在、正規職員の採用をしていません。</p> <p>③委託した場合の節減額は、現状の調理体制における調理員人件費と委託した場合の経費を比較して推計しています。なお、基本方針においては、この詳細については記載を行いません。</p> <p>④震災後の中学校の臨時献立は、食材の調達に困難を生じたこと、計画停電の実施により調理機器が使用不可になったことによるものです。食材の調達は市が責任を持って行っており、臨時献立と業務委託との因果関係はありません。</p>	<p>参考 ③の後段は 反映しない</p>
34 の 1	<p>4600字あるので何回かに分けて送ります。</p> <p>1回目</p> <p>今回の給食調理員民営化について、一連の公開されている文書をたどってみると、きわめて周到に準備がなされてきたことがよくわかりました。小平市行財政再構築方針検討委員会での検討結果の報告を受けて制定された「小平市行財政再構築プラン」に密かに58-2「小学校給食のあり方の検討」を忍び込ませており、平成22年度に方針決定をする、とされています。図らずも(4)行政サービス提供主体の見直し、にこれが分類されているところに本音がでています。29ページ目には「行政サービスの提供主体の見直し」―「外部委託化の推進、指定管理者制度の導入など」とずばりと書かれており、食器を磁器に替えたり、地場野菜をつかうことは単なるかくれみのでしかなく、民営化だけが目的だということが露わになっています。民営化を目的として「小平市立小学校給食のあり方庁内委員会」で「まとめ」をつくり虎視眈々と準備を進めていたことが手に取るようにわかりました。今回の素案が出されるまでに市民の声が反映される機会は先の小平市行財政再構築方針検討委員会と今回の小学校給食あり方検討委員会の2回だけ。この間庁内委員会でも市民の目に触れることなく作られた案に書かれている「3.調理業務の外部化・直営により実施されている調理業務の民間委託化について」が、そのまま「小平市小学校給食の基本方針」に引き継がれています。</p>	<p>34の5、6、7参照</p>	

番号	ご意見	検討結果	対応
34 の 2	<p>2回目 小平市においては「あり方の検討」＝民営化ありき、だけでしかないことに発想の貧困さを感じます。パブリックコメントの募集の段階にいたるまでは、直接利用者の意向を聞くことが一切なく、「あり方検討委員会」の市民委員公募についても市報のベタ記事に埋もれていて、まさか給食調理員の民営化という大きな方針変更にお墨付きを与えるための委員会だとは、市報の記事に気がついた人でもわかるはずはありません。民営化がそんなに素晴らしいのならば、給食調理員民営化の説明会を開催して、小学校の保護者に対してアンケートを実施して大多数の保護者の賛同を得て、自信をもって進めるのが筋でしょう。ところが実際は、このような重大な方針変更をするのに際して、わずか数人の市民の意見しか検討委員会で聞いていません。しかも検討委員会の場では給食の質の確保(向上ではない)に関わる懸念が多数だされています。会議要録を見る限り、検討委員会の大勢は民営化に反対または拙速すぎる、というもののなのに、民営化推進の立場の委員長と副委員長が「小平市立小学校給食のあり方庁内委員会」の「まとめ」に沿った形で報告書を取りまとめておており、議論が活かされているようには見えません。第8回検討委員会の会議要録に「<副委員長> 報告書をまとめるにあたっては、私はやや民間ありきかなということを考えていますが、私の意見を出すなんてことはしません。」とありましたが、「まとめ」そのままなので「私の意見」では無いわけですね。小平市の各種検討委員会で委員長の果たす重大な役割を改めて認識しました。</p>	34の5、6、7参照	
34 の 3	<p>3回目 なお、他の検討委員会でも散見されることですが、会議要録から重要な発言が脱落しているという指摘を委員から受けることは恥ずかしいことです。分量が多くなるというのは理由になりません。逐語的に会議での発言を再現した会議要録を作成していただかないと、会議要録しか見ない私たちは判断を誤ります。「小平市立小学校給食あり方検討委員会報告書」について、内容は別にして、本文から資料が引用されていないので、何のためにしているのか、会議要録を見くらべて初めて分かりました。資料7「小学校給食調理費(直営費と委託費の比較)」については、検討委員会で酷評された非科学的な表がそのまま載っていることに驚きました。委託費の方が安上がりになるように計算されたことはよく分かりました。 今回の給食調理員民営化は「民営化ありき」で下案を作り、それを強引に利用者に押しつける行政の進め方が典型的にあらわれている例のように感じました。昨年度次世代育成部からだされた「公立保育園の運営のあり方に関する方針」の中で出された公立保育園の廃園については、異例の120通ものパブコメが集まり、そのうち明確な廃園賛成は1通しかなく、100通以上のパブコメは廃園反対だったにも関わらずすべて参考意見として葬り去られてしまい、廃園の方針はそのまま何も変更されることが無かったことを想起しました。今回も、所管部署は教育委員会の学務課であっても、パブコメに寄せられた反対意見はすべて同じように葬りさり、民営化の方針をつらぬくつもりなのでしょう。民営化の是非に対して市民の意見を全く聞くことがないのは、何か後ろめたいところがあるからなのでしょう。隠れるようにして市民に見えないところで方針を練り上げ、強引に押し通したのでは無い、というお印として「あり方検討委員会」を開催し、形ばかりのパブコメを募集するという進め方では、結末は見えています。</p>	34の5、6、7参照	

番号	ご意見	検討結果	対応
34 の 4	<p>4回目 子育て分野での民営化三本セットである?学童クラブへの指定管理者制度導入、?公立保育園の廃園、?給食調理員の民営化のうち、?と?については導入の可否を決める段階で利害関係のある利用者と指導員の意見を全く聞かない(学童クラブへの指定管理者制度導入)、もしくは小平市内の保育園の利用者も現場の保育士もいない子育て支援協議会で意見は聞きおく(公立保育園の廃園)、というものでした。それらに比べると「給食あり方検討委員会」で保護者3人、市民3人、栄養士、給食調理員、を委員に入れていただいたことは画期的な教育委員会の英断でした。しかしその結果として行財政改革の推進の進捗評価でBがつけられたのは残念なことです。子育て分野民営化三本セットが次々と強行導入されはじめて、ようやく「小平市行財政再構築プラン」の存在に気がついても後の祭り、ということです。市長のマニフェストにも子育て分野民営化三本セットの記載が無いため気がつくまで時間がかかってしまいました。唐突に民営化が提示され、民営化の是非についての議論は全く反映されずに行政の思った通りにことが運ぶのがあたりまえ、という進め方が小平市役所の中では標準的なものになっているのでしょうか。</p> <p>基本方針(素案)について、記述が具体的ではなく、基本方針に成り得ない部分が多々あります。学務課がこの程度の内容で給食調理員の民営化ができると考えているのであれば認識をあらためていただく必要があります。以下に問題点を指摘させていただきますので、記述を具体化して充実いただくようお願いします。具体的な記述ができないならば、検討委員会で複数の委員からだされていた問題点をクリアにして欲しいという要望に答えられる段階ではなく、民営化にはまだ検討すべき課題が山積みになっていると判断いたします。</p>	34の5、6、7参照	
34 の 5	<p>5回目 基本方針(素案)の15ページ ①何をもって民間業者参入によっても学校給食の目的の達成に支障がないのか、「多くの学校で実績を積んでいる」だけでは理由になりません。他の自治体と小平市の条件が全く一致しているはずはありません。どういう条件をクリアすれば支障が無くなるのか、基本方針に明確に示さなければ納得できません。懸念される点については検討委員会の中で具体的に出されていますので、他市の事例などを参考にして基本方針に追記してください。 ②小学校の給食の給食センター化を20年前に企てたときの反対の声に学んででしょうか、自校方式を止めるとは素案では言っていませんが、自校方式を堅持するつもりなのか、コストダウンの為に給食センター方式にすることをあきらめていないのか、素案でははっきりしません。自校方式を堅持する、と明記してください。 ③直営を止めるのに、なぜ「主体として責任を持って行う」ことが可能なのですか？一次的な責任は調理員民営化の業務委託を受ける業者です。不幸にして事故が起きた場合の最終的な責任は、学校ではなく業者の選定をして日常的な管理運営の責任がある教育委員会にあるのではないですか？業者の選定に関わる事の無い小学校が最終的な責任を負うことはありえるのですか？ ④現場の業者とどのように責任分担するのかを明確に記してください。学童クラブの指定管理業務仕様書には、責任の分担が表になって明示されています。業務委託仕様書ができていないから責任分担については明記できないというのなら、責任分担を明確にできるまで給食調理員民営化の基本方針は出さないでください。平成23年度から民営化を開始するのでから現段階で仕様書の素案はあると理解しています。</p>	<p>①調理業務委託の課題についてはp16からの3(2)③調理業務委託化に係る課題整理に記載しています。 ②給食調理の自校方式の継続については、素案p13、3(2)①自校方式の継続に記載していますが、基本方針でさらに明らかな記載をします(基本方針p12枠内の提供体制の見直しで、文章を2つに分け、自校方式は単独に記載します。また、p13 (2)①、②において、自校方式の説明を詳細にします)。 ③給食の調理部門を業務委託するものであり、給食の実施は教育委員会が主体となって行うことから、給食における事故等には教育委員会が責任をもって対応します。 ④責任分担については仕様書の中で明記します。</p>	<p>①反映しない ②一部反映 ③参考 ④反映しない</p>

番号	ご意見	検討結果	対応
34 の 6	<p>6回目 17ページ</p> <p>⑤「第8回給食あり方検討委員会」の会議要録15ページにある委員の発言が印象的でした。「栄養士は自分の設備と自分の担当している調理員のことを考えて、業務計画そのものを持ちながら献立をつくります。……ごぼうの調理というのは非常に難しく、特に集団の中では真黒になりやすいため丁寧に手をかけてやるという積み重ねの中でできる料理なんです」。この発言で給食調理員に求められる業務上の要件の一端がよく分かりました。基本方針の「また、民間への委託の場合、様々な調理現場で経験のある調理員が加入することにより、給食調理に良い効果を期待することができます。」というのは意味がありません。外食産業の調理員と給食調理員では、必要な業務経験とスキルが異なることは、「報告書」資料8の業務フローを見ただけで分かります。教育委員会が必要な要件を把握して、基本方針に具体的に書き込んで下さい。そうでない限り、業者の選定が的確にできるとは思いません。</p> <p>18ページ</p> <p>⑥「現場の責任者に対して、仕事（調理）の完成品の仕様についての説明を行うことにより、連携が可能です。」ということ「1回作ったものは何とかなるかもしれない」（第8回検討委員会の会議要録10ページ）ということかもしれませんが、「久留米市では……1年間で6人全員の顔ぶれが変わった小学校もあった」（8回検討委員会の会議要録12ページ）あるという様な状況が生じたときには連携は非常に難しいと思います。このような場合が無いように努力しますというのは答えにはなりません。このような場合にはどのようにして給食の質を確保することを考えられているのですか？会議要録のどこかには事務局から市役所の食堂と給食を同列に考えているような心許ない発言がありましたが、子どもたちの成長と命をあずかる給食の質という観点から具体的な記述がされないと納得はできません。</p> <p>19ページ</p> <p>⑦「正規職員による栄養士の計画的な配置に努める」 具体性が欠けていて意味をなしません。努めたけれどできなかった、という答えが見えています。委託実施校の拡大を計画的に実施していくのに、栄養士が勤務時間に制約のある嘱託職員では十分に給食の質の確保ができなくなるのではありませんか？委託実施校を1校増やすごとに嘱託の栄養士を1校ずつ正規職員化する、東京都職員の退職不補充を正規市職員によって補充していく、と明確に書いてください。</p>	<p>⑤業者の選定にあたっては、評価基準を定めます。</p> <p>⑥受託業者は、委託された調理業務の円滑な実施を維持するため、調理員の配置方法などについては、常に配慮するものと考えます。</p> <p>⑦調理業務委託後の栄養士の配置については、基本方針の考え方に基づき実施することになります。</p>	<p>⑤、⑦は 反映しない ⑥参考</p>
34 の 7	<p>7回目</p> <p>⑧「できる限り食器や給食設備などの給食環境の改善を計画的に行っていきます。」 できる限りというのは計画的という言葉と矛盾します。「できる限り」を外して、給食設備のドライ化などの計画を具体的に記してください。</p> <p>以上</p>	<p>⑧素案p19「できる限り」はとります（基本方針p20）。整備計画については、別途、実施計画で決定していきます。</p>	<p>一部反映</p>

番号	ご意見	検討結果	対応
35	<p>いつも安全で安心できる給食の提供いただきありがとうございます。 このたびの基本方針(素案)を拝見しましたところ、“提供体制”について、つぎのとおり若干の疑問点がありますので意見申し上げます。</p> <p>1. 「庁内検討」で掲げられた民間委託実施が前提としてありきという感があります。「あり方検討委員会」の疑義を踏まえ、どのように再検討されたのか、丁寧な説明がなされていないように見受けられます。</p> <p>2. 同様に、「あり方検討委員会」の報告では、議論をつくされていないと意見があがっています。十分な議論を踏まえたうえで市民への情報提供を要請いたします。</p> <p>3. 基本方針「調理義務の民間委託化」(p13)に「現在の給食費の水準など、児童・保護者に影響を及ぼすことなく」とありますが、「素案」には現行方式と民間委託導入による給食費の比較の説明がなされておられません。そもそも“給食費”への影響は保護者の問題であり児童には関係なく、不安を煽動しているようにも捉えかねません。</p> <p>4. 業務委託に際して、安定的な給食サービスの提供の確保の確認(p.16)とありますが、責任者ならびに調理員など体制・配置について、法に抵触せず行政が指示することが可能なのでしょうか。</p> <p>5. 調理業務の委託業者選定では、委託料の金額のみで決定せず、事業者から給食の提供体制について提案させる方式(p.17)とありますが、プロポーザル方式を既に行った自治体の具体的な実施例を提示すると、その内容と効果を理解しやすいように思います。</p> <p>6. 民間委託では食育やアレルギー児童の除去食など、通常調理業務プラスアルファの部分での暫時的な削減が懸念されます。試行での判断ではなく、中長期的な視点で影響がないか実施校でのテストケースを分析を要望いたします。</p> <p>7. 民間活用が雇用の創出に繋がるのではなく、行政自体が安定した雇用環境の供給を考える必要があるのではないのでしょうか。民間委託の利点は当然あるかと思いますが、小平市の小学校給食は、こどもに身近な自校方式で安全・安心への配慮がゆきとどいている点において、近隣の自治体に対して誇りに思っておりますので、むしろ行政サービスとして市がもっと現行方式をアピールすべき点ではないかと思えます。未来を担う子どもの食環境に深く関わることでありますので、丁寧な議論を望みます。どうぞよろしくお願い申し上げます。</p>	<p>①小学校給食あり方検討委員会での課題については、素案及び基本方針、p16～ 3(2)③調理業務委託力に係る課題整理に記載しています。</p> <p>②検討委員会では計画策定にあたって参考となる意見をいただいております。</p> <p>③給食費は、調理業務委託とは関係がありませんので、記載方法を変更します。</p> <p>④業務委託者は、受託者の責任者並びに調理員などの体制・配置について指示することはできません。これらについては業者からの提案を受け、最も優れた業者を選定します。</p> <p>⑤プロポーザル方式の説明について補足します。</p> <p>⑥食物アレルギー対応の献立は栄養士が作成するため、調理業務委託後も従来どおりの対応になります。調理業務実施校での実施状況は、十分検証していきます。</p> <p>⑦給食の質を維持しながら提供体制の見直しを行うことが、今後の小学校給食の基本方針案です。小学校給食あり方検討委員会での意見聴取、小学校保護者への概要報告、パブリックコメントを通じての市民の方々からの意見を受け、方針を決定してまいります。</p>	<p>①、②参考 ③反映 ④参考 ⑤反映 ⑥参考 ⑦参考</p>
36	<p>自校方式の継続を希望いたします。食育や食の安全、非常時の対応等の観点におきまして、民間委託よりも自校方式の方が優れた面が多いと感じています。民間委託は、競争原理が機能している時には有効かと存じますが、給食という形態においては業者を変更するのは容易ではなく、またその判断をする人材と時期等を勘案すると好ましい結果はなかなか得られないのではないかと懸念があります。以上の理由から、自校方式の継続をお願いいたします。</p>	<p>①調理業務の委託後も、各校で調理を行う自校方式を維持します。</p>	<p>参考</p>

番号	ご意見	検討結果	対応
37	<p><調理業務の外部委託について></p> <ul style="list-style-type: none"> ・入札で、質のよい業者を選定できるのか疑問 ・調理業務のコストダウンをはかるうとしているが、「安かろう、悪かろう」では困る ・調理員の給料が安ければ、丁寧に仕事をしようという気が生まれにくい。ファミレスの調理員なら、それでも良いが、小学校の給食は、他に選択肢がない(小学生は、給食を食べざるを得ない)のだから、安全性・おいしさを保つためには調理員の待遇は重要 <p>おいしくなければ、給食を残す児童が増え、十分な栄養を摂ることができなくなる。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食中毒などがあった場合、どう対応するのか。 ・大切な子供の食事を、一企業の末端の調理員に任せるのは不安 <p>→ 今までどおり市の職員である調理員に調理をおまかせしたい。 安全性を犠牲にして、コストダウンをはかり、調理室や食器を整備しても仕方がないのではないのでしょうか。 調理室や食器の整備には、別の分野でコストダウンを計るか住民税を値上げして対応していただきたいです。</p>	<p>①調理業務の委託業者を選定する際には、委託料の金額のみによって決定するのではなく、事業者から給食の提供体制等について提案させるプロポーザル方式により、給食の安全性や質の観点から最も優れた業者を選定します。(素案p17、基本方針p18)</p> <p>②調理業務を委託しても、教育委員会が責任をもって安全・安心な給食を実施します。</p>	参考
38	<p>次世代を担う子ども達に関することで経費の削減は止めて下さい。小学校の給食を民間委託しないで下さい。</p> <p>私は小平市で育ち、結婚後は国分寺に住んでいましたが、子どもが小学校に入学するタイミングで小平市に住宅を購入しました。小平市の給食が決めての一つです。子育て世代が居住地を選ぶ時、子どもの為の環境が整っていることは重要です。</p> <p>給食が学校毎で作られたり、子ども達が育てた野菜が使われる事や、栄養士が直接指導して給食が提供されることは、安心して安全な給食につながり、小平市の魅力の一つだと思います。これまでどおり、小平市が責任をもって学校給食を提供して下さい。小平市が給食に責任を持つということは、共働き世帯を支えることにもなります。なぜなら、共働き家庭では、忙しくて時間のかかる煮物等はなかなかできませんし、旬の食材を必ず食卓に出すことも難しいですが、今の給食はその全てをフォローしてくれています。給食は単なる食事ではなく、食育であり、バブル崩壊後の共働き世帯の子ども達の育ちを支える重要な役割をはたしていると思います。</p> <p>私達が納めた税金を子ども達の為に使って下さい。私がそうであったように、子ども達が大人になった時に『戻って来たい小平市』でありつづけてほしいと思います。</p>	<p>①給食調理業務は民間委託によってもその目的を達成できることから、必ずしも直営で行うべきものではありません。民間委託により直営で行うよりも経費の節減となることから、運営経費の適正化が図られるものです。</p> <p>②給食の献立、食材の購入は、今後も市の栄養士が行います。</p>	参考
39	<p>この件についての保護者への説明が足りないと思います。</p> <p>市報に載せるだけでなく、きちんとした説明がほしいです。</p> <p>メリットだけでなく、デメリットも教えて欲しいです。</p> <p>先日学校から配布されたプリントだけでは、かなり強引な印象を受けました。</p>	<p>①小学校給食の今後のあり方については、小学校給食あり方検討委員会での意見聴取、小学校保護者への概要報告、パブリックコメントを行ってきました。基本方針決定後も保護者への説明を行っていきます。</p> <p>②あり方検討委員会が出された課題については、素案及び基本方針、p16(③調理業務委託化に係る課題整理)以降に記載しています。</p>	参考

番号	ご意見	検討結果	対応
40	<p>1小児童の保護者です。給食調理員の民間委託に反対です。方針の中には、正規職員の退職にともなって職員数の減少が表で表してありますが、退職分については正規職員で補充すればよいのではないのでしょうか。コスト削減のための民間委託はやめてください。栄養士もしくは栄養職員と調理員の連携が取れなくなることが問題だと考えます。業務委託では、栄養士もしくは栄養職員からの指示だしができなくなります。口頭もしくは文書による現場責任者への説明だけでは不十分ではないでしょうか。これまでは、栄養士からの直接の指示だと栄養士との協力体制で給食作りに対応していたわけですから。また、民間委託になると、手間をかけた調理技法や手間がかかる食材は使われなくなる可能性が高い、ときいています。結果として食育に悪影響が出るのではないかと考えます。これまでどおり自校直営方式を守っていただき、調理員も市の直雇用の職員で行ってください。子どもは、学校の給食をおいしい、おいしいといって、食べています。どうか変更しないでください。</p>	<p>①給食業務の運営における人件費の適正化を図ることから、小平市では、現在、正規職員の採用をしていません。 ②調理員への指示は受託業者の現場責任者が行いますが、栄養士は現場責任者と打ち合わせを行うことができます。 ③調理業務の委託後も、各校で調理を行う自校方式を維持します。</p>	参考
41	<p>小学校の給食は、子供の心も体も育てるものだと思います。子供たちのために、安全で美味しい給食をお願いします。昔から続いている、学校給食を、大切にしてください。未来を担う子供たちのために、きちんと考えてくれる小平市であってほしいと願います。</p>	<p>①給食の提供体制を変更しても、子どものためを考えた給食を実施していきます。</p>	参考

番号	ご意見	検討結果	対応
42	<p>3月11日の原発事故以降、給食の提供者である市は食の安全についてできる限り最大限の配慮を行って頂きたいのです。</p> <p>政府が原発事故以降大幅に上げた食品の放射能物質の暫定基準値は、この「非常時」の数字です。被爆量に関しての許容値について諸説があるなか、高い許容値をもとにした内容を、完全に受け入れないで頂きたいのです。</p> <p>「市場に出ているものは安全」というだけではなく、国の検査は完璧ではないかもしれないという万が一に備え、給食という基本的に選択の無いところでは、必要以上の配慮、子ども達には極力安全な食品を選ぶように努力を頂きたいのです。</p> <p>被爆量は累積です。これから何年、何十年と続くであろう放射能汚染の世の中に、今現在を最小限に抑えられるようできることをして頂き、「あの時もっとこうしていれば」と思うことがないように、見据えて欲しいのです。</p> <p>全ての食材を西日本からというのは難しいかもしれませんが、福島近県の野菜は極力使わない、などできる範囲はあるはずですが。これは風評ではありません。あえて子ども達に進んで食べさせる理由はないはずですが。仮に福島産のトマトと静岡産のトマト、八百屋で並んでいたらまず殆どが静岡産を選ぶはずですが。なぜなら政府の発表は完璧かどうかかわからなくて心配だから。これが給食では配慮しませんというのはあまりにおかしいと思うのです。</p> <p>納入業者にその配慮を申し入れること位はできるはずですが。</p> <p>仮にこれが心配しすぎだ、風評だ、と誇りをうけるのであれば、その程度は受け止めて頂きたいのです。</p> <p>経済を回すためにある程度は目をつぶらないと、という考えもあるでしょう。ただ、万が一子ども達の健康に害が及んだ場合それはあまりに本末転倒な結果と思いませんか？</p> <p>以上、実現しやすそうなところを記しましたが、理想としては、小平市にはもう一歩踏み込んで松本市(参考:http://a.excite.co.jp/News/society/20110531/JCast_97064.html)のように、徹底的に給食の安全に目を向ける道を選んで欲しいと思うのです。</p> <p>昨今の子ども達に全てしわ寄せが行く世の中で、こうした打ち出しは、「子どもを生むなら小平市」との流れを創り出せる、不謹慎ながら格好のチャンスであるとも考えます。</p> <p>どうぞ今一度ご検討ください。</p> <p>何卒宜しく願い申し上げます。</p>	<p>①産地を指定しての食材の調達は考えていません。(No2②と同様)</p>	参考
43	<p>放射能に対する不安が解消されない現状において、全数検査がされずに出回っているような食材を、子供達の口にする学校給食には絶対に使用しないで頂きたいです。</p> <p>民間委託により自治体が管理できない部分が多々出現すると懸念しております。地場野菜を使用推奨する以外にも、安全な地域の野菜を優先的に使用するよう、委託先の業者とも連携して頂きたいです。</p> <p>よろしく願い致します。</p>	<p>①調理業務を委託しても、食材の調達は市の栄養士が行います。</p> <p>②産地を指定しての食材の調達は考えていません。(No2②と同様)</p>	参考

番号	ご意見	検討結果	対応
44	<p>「正規職員の減少に伴う課題」という表現にはあきれられる。正規職員が退職した時に、臨時職員に切り替え、調理の責任を負うことのできる立場の人を減らして、直営ではたちゆかなくなしたのは小平市自身だ。正規職員を雇用すればよい。</p> <p>地場産農産物を食材の購入金額の12.7%まで増加させる柔軟性があるのなら、放射性物質が検出されていない産地の食材を選択することも可能ではないか。地産地消が一番だが、現状では放射性物質濃度の測定が必要。自治体が測定すれば、産地の選択肢は増える。</p> <p>今後、米や麦、イモや豆などが根から吸い込む放射性物質が心配されるが、現状の自校直営式では一から作ることを基本にしている。加工品がほとんど使われないことによって守られている安全は大きい。現状のよい点は継続と書かれているが、どのようにしてそれが可能になるのか書かれていない。調理員の技術にあわせて給食自体が加工品を利用するしかない形に変更されてしまった事例もある。放射性物質のデータが少ない現状では、加工品を使う給食になれば、その安全性を確認することはほぼ不可能になるだろう。給食の安全性に不安を持っている親は多い。市が産地を選択する方針を明確に打ち出すなら、現状のこまわりのきくシステムは大変意味のあるものになるはずだ。それが調理委託で維持されるというが、そのためにどのような準備がなされているのか、具体的な説明が全くない。</p> <p>「教育委員会及び学校の責任において、安全・安心で安定した給食の提供を維持・継続することを前提として」とあるが具体的にどのようにして維持・継続するのか、説明されていない。</p> <p>小平市の給食システムを変えなくてはならない理由はなにか。正規職員が不足していること以外に説明されていない。委託しても現状を維持できる、というなら現状のまま維持し、正規職員を雇用すればいい。もっと子どものためにお金を使う方針を出してほしいくらいだ。</p> <p>このように委託のスケジュールが出た時点で、市民の意見を募集すること自体、形ばかりの意見募集だということを示している。今からでも市内全校でまず説明会を開き、保護者の意見を聞くべきだ。</p>	<p>①給食業務の運営における人件費の適正化を図ることから、小平市では、現在、正規職員の採用をしていません。また、児童数の減少に伴い調理員の採用には慎重にならざるを得ません。</p> <p>②産地を指定しての食材の調達は考えていません。(No2②と同様)</p> <p>③現時点では、市独自の食材の検査は考えていません。</p> <p>④安全・安心で安定した給食の提供を維持することについての説明は、素案p16(基本方針p17)3(2)③ア安全、安心、安定的な給食サービスの提供についてに記載しています。</p> <p>⑤給食システムを変えることの検討の背景として、素案p14(基本方針p15)3(2)②アに記載があります。</p>	<p>①、②、③ 参考 ④、⑤ 反映しない</p>
45	<p>「小学校給食の提供体制の見直し」について断固反対です。民間委託は絶対に実施するべきではありません。小学校給食は児童の心身の健全な発達の資するものとあり、食育の推進に積極的に取り組むとしながら、なぜ子どもの給食を経費(人件費)削減にするのか?増やすならともかく減らすとは?矛盾を感じます。</p> <p>民間委託すれば企業は「営利追求」します。子どもの発育にとって大切な給食を儲けの場にしないで下さい。</p> <p>調理業務を委託すると栄養士が調理員に直接指導できなくなります。待遇が悪く入れ替えの激しいパートでは専門知識、豊かな経験は積みません。委託して給食調理に良い結果を期待することは絶対にあり得ません。</p> <p>給食のすべての責任は市が持って下さい。民間に責任転嫁しないで下さい。</p> <p>日本の将来を担う子どもの給食は、民間委託して経費節減するのではなく、経費をかけても充実すべきではないでしょうか。今まで通り自校直営で、栄養士と、豊かな専門知識と経験を持った市の調理員が一体となって「おいしい!!」と評判の安心、安全な給食を継続して下さい。</p>	<p>①給食調理業務は民間委託によってもその目的を達成できることから、必ずしも直営で行うべきものではありません。</p>	<p>参考</p>

番号	ご意見	検討結果	対応
46	<p>12ページに「今後の小学校給食の基本的な方針として、以下の2点を柱として進めてまいります。」として2点かかれております。そのうちの1点「今後の小学校給食の推進事項」はわかります。おおいにすすめていただきたいと思ひます。2点目「小学校給食の提供体制の見直し」に関しては、なぜ委託しなければいけないのか理由が明確にされていないように思ひます。1点目を進めるのに今のままの自校直営でやるには何か問題となるのでしょうか。退職した職員を正規職員として補充しないから問題が生じるだけで、正規職員を補充すればなら問題は無いはずです。</p> <p>14ページに「民間委託化により節減される経費は」となっており、ここではじめて公務員の人件費削減のためにすすめているのだということがわかりました。しかし考えてみれば節減するためには今の調理員さんに払っているより安い給料で雇う民間業者でなければ節減にはなりません。いったいいくらの賃金で働いてもらうつもりなのでしょう。</p> <p>一般的に「公務員の賃金は高い」と良く言われていますが果たして本当にそうでしょうか。公務員の賃金は人事院が民間の平均を勧告してきめておるとおもいます。したがって、民間の中小零細企業でたいへんな思いで働いている人からみれば「高い」かしれませんが大企業で一定の年齢になれば公務員よりずっと高い賃金になります。決して「公務員は高い」というわけではありません。</p> <p>いまの日本の経済を疲弊させているのは、派遣労働や請負契約といった非正規労働者が増えつづけているためです。自治体がお先棒をかつぐようなことはあつてはならないとおもいます。</p> <p>子どもたちは日本の未来の宝です。そこにお金をそそぐことは無だではないとおもいます。幕末に長岡藩主小林虎三郎は「米百俵」の有名な格言を残しているように教育に力をそそぎました。小平市政も子どもたちのために小学校給食を民間委託するのではなく今まで通り自校直営で進めていただきたいと思ひます。</p>	<p>①平均年齢の差などにより、小平市の調理員の平均給与は、民間の調理員の平均給与より高くなつています。</p> <p>②民間委託を行うことが、非正規労働者の増につながることにはなりません。</p>	参考

番号	ご意見	検討結果	対応
47	<p>先日一小にて行われた給食試食会大変美味しく、これなら子ども達に安心して(放射能の問題は市場に出回っている野菜の基準値が高いので心配なのですが…)今の栄養士さん、調理員さんにお任せできると母親として思い、愛情のこもった給食を与えて下さっていることに大変感謝致しました。</p> <p>基本方針(素案)を読むとP15(ウ)「技能労務職員の給与等の見直しに向けた取り組み方針」に基づく～、調理員を退職不補充としている状況に大変疑問を感じます。市の財政を気にしてのことでしょうか、私は今の一小の給食の良さを守る為にもそこはおかしいと思います。何とかして欲しいです。</p> <p>P18の内容について 栄養士が現場で直接何人もの調理員の方と使う食材を手にしながら指導することができなくなるのはやはり今の給食の安全・美味しさが伝えられるのか？疑問に思います。</p> <p>業務責任者一人と打ち合わせをするとしても大変伝言ゲームのようでまどろっこしいと思います。調理というのはそんなものでは伝わりにくいです。</p> <p>P19イ 調理員の方どうしの連携を図るためにも、同じ小学校でメンバー同士の意思疎通を大切にしたいので、あちこちに移動するのはなるべく減らして安定した職場を求めて欲しいです。</p> <p>P19のウ 給食運営に係る運営経費の適正化というのは今より安くあがるということですよ？安くあがり今より安全、安心、おいしいになるのかとやはり疑問に思ってしまう。大切な子ども達の為にはお金を使って欲しいです。もちろん食器がよくなることも有難たいですが、今の安全な食物を心のこもった給食を栄養士さん、調理員さんを大切に維持して欲しいです。</p> <p>私は小学校と中学校の給食を小平で食べて育ちました。センター方式の中学校の給食よりも小学校の方が美味しいことを記憶しています。</p> <p>素案を読ませて頂いて小学校給食の質が向上するかは(すみません、文句ばかりのようで…)よくわかりませんが、疑問に感じてしまいFAXしました。民間委託でコストが減るといのもよくわかりませんでした。民間業務が競うことで誰かが泣くのではないかと思ってしまう。給食試食会の内容に大変満足しているのでどうぞ宜しくお願い致します。乱筆乱文失礼しました!!</p> <p>追記 意見を今後募集する時はホームページ、メール、郵送、FAX、持参とありますので、各アドレスや番号を載せて頂けたらと思いました。スペースがないでしたら、TEL番号の他にせめてFAX番号を書いて下さると嬉しいです、広く開かれているという印象を持ちますのでよろしくお願い致します。6/30までの募集なのにお便りが配布されるのも遅いのでこれではちょっと集まりにくいのでは…。</p>	<p>①給食業務の運営における人件費の適正化を図ることから、小平市では、現在、正規職員の採用をしていません。</p> <p>②調理の指導は現場責任者が行うものであり、学校給食の経験があり指揮監督力のある現場責任者が配置されることが重要であると考えています。</p> <p>③調理員の異動については安定した職場の維持を考慮して行っています。</p> <p>④給食調理業務は民間委託によってもその目的を達成できることから、必ずしも直営で行うべきものではありません。</p>	参考

番号	ご意見	検討結果	対応
48	<p>子どもたちからも、保護者からも大歓迎されている『おいしくて安心、安全な小学校給食』、栄養士と調理員、教師が一体となり日々子どもたちとの交流、行事、検討、作業の工夫の中で生まれてきた素晴らしいものだと思います。</p> <p>50年の歴史の重みを感じます。ぜひ自校直営方式の給食を堅持して子どもにやさしい小平行政を行ってほしいと思います。</p> <p>子どもの味覚は本物のだし鶏ガラ、豚骨、鰹節から作る味を学習して身につくものです。給食の大切さを民営化で変えてほしくないです。「小学校給食の提供体制の見直し」で民営化の理由に正規調理の退職による人数「減少」を挙げていますが、退職者の補充をしてこなかったのは、市の責任です。正規調理の補充をお願いします。安定した雇用の状態で給食の提供体制を維持してほしいです。そのために市税を使ってほしいです。</p> <p>民営化によって節減された費用で食器の買かえとありますが、人件費の削減がされる前提と思えますが食器は民営化しなくても計画的に進めて下さい。</p> <p>「民間の方が弾力的な運営、効率的な対応ができる」とありますが、働く現場の意見は会社まかせになり、働く人の意見は出てこない状態です。</p> <p>栄養士の指導も調理員に直接指導できません。公として時間がかかっても子どもの命につながる大切な安心安全な給食体制の方が責任ある体制といえます。民営化せずに自校直営を守るようお願いいたします。</p>	<p>①調理業務委託後も、各校で調理を行う自校方式を維持します。</p> <p>②給食業務の運営における人件費の適正化を図ることから、小平市では、現在、正規職員の採用をしていません。また、児童数の減少に伴い調理員の採用には慎重にならざるを得ません。</p> <p>③限り在る財源の中で、事業をレベルアップさせるためには、同時に事業の見直しも必要となります。</p> <p>④調理員への指示は受託業者の現場責任者が行いますが、栄養士は現場責任者と打ち合わせを行うことができます。調理方法等は現場の調理責任者のもと調理員が行います。</p>	参考
49	<p>子供が1年生の時に、試食会に参加させていただき、栄養士の方よりお話をうかがいました。</p> <p>野菜の量は1日の必要摂取量の半分程度を給食に出していること、舌ざわりの観点から野菜を機械切りでなく手切りしている時があること、お盆への給食のセッティング方法を学年によってかえていることなど、子供のことを考えてくださっているのが、ひしひしと伝わりました。</p> <p>だしをきちんととること、地場農産物の利用、大変よいと思います。やさしい味でおいしくいただきましたし、子供もいつもおいしいと喜んでます。</p> <p>上記のような細やかな配慮は(民間委託の場合、現場責任者が栄養士からの指示を調理員に伝えるとのことですが)間接的ではなく直接伝える方が的確に伝わると思いますし、お互いのギャップなく調理を行えると思います。</p> <p>栄養士の正規職員化、調理員配置人数の改善には賛成ですが、どの学校も同じ条件が望ましいと思います。他の方法で、経費節減、勤務日数の問題を解決することはできないでしょうか？</p>	<p>①栄養士は、給食における基本的な考え方、献立の意図、趣旨が調理に反映されるよう現場責任者と打ち合わせをします。個々の調理方法等は、現場の調理責任者のもと調理員が行うべきものと考えます。</p>	参考
50	<p>小学校給食の提供体制の見直しということで、「調理業務の民間委託を導入します」とありますが、親としては、やはり、今の状況(学校内で調理)が大変望ましいと考えております。今年、息子の入学とともに小学校の給食試食会というものに初めて参加し、とても丁寧に行われていることを初めて知り、驚きました。驚きとともに、毎日一生懸命、給食作りに携わって下さっている方々、そして小平市に、感謝の念を抱きました。食育を市で取り組んで下さっているのだと思い、頭の下がる思いでした。ですから、民間委託の導入は、とても残念でなりません…。コストの面や、色々あるのかもしれませんが、子どもたちのために、なんとか、今までどおりのかたちでやっていただけないものでしょうか…。</p>	<p>①調理業務の民間委託後も、自校方式を維持し、今後も安全、安心、安定的な給食を提供していきます。</p>	参考

番号	ご意見	検討結果	対応
51	<p>今どきまだアルマイト食器を使っていたなんて！！ペットの犬などの方がきれいな食器を使っていると思いません！！びっくりしました！！ぜひぜひ、美しい食器の導入して下さい。お願いします。食に対してカンシンが薄い時代ですので、P13(2)①にあった“調理従事者との身近なふれあい”という所がとても大切だと思います。民間に委託して節減される経費よりも、栄養士、調理員を正規職員として増員していった方が、先々を考えるとよいのではないのでしょうか。P18業務責任者との打ち合わせ(例)とありますが、職員がまとまって行った方が、モレやミスがないのでは？ 食べることは生きること！！節減する所ではないと思います。</p>	<p>①食器の改善は計画的に進めていきます。 ②調理従事者との身近なふれあいができる調理の自校方式は、調理業務委託後も維持します。 ③給食調理業務は民間委託によってもその目的が達成できることから、必ずしも直営で行うべきものではありません。業務委託により直営で行うよりも経費の節減となることから、事業運営費の適正化が図られます。 ④栄養士は、給食における基本的な考え方、献立の意図、趣旨が調理に反映されるよう現場責任者と打ち合わせをします。個々の調理方法等は、現場の調理責任者のもと調理員が行うべきものと考えます。</p>	参考