

質問事項	回答
共同調理場の調理は、誰が調理を行うのか。	令和4年度に調理場の運営業者を選定しますが、運営業者には、調理・配送・配膳の一連の業務を委託する予定です。
現在の調理員はどうなるのか。	応募条件として現在の調理員の内、希望者については可能な限り継続雇用することを条件としています。
給食配送トラックの配送ルートはどのようになるのか。	運営業者には、調理・配送・配膳の一連の業務を委託します。業者選定方法として業者提案内容を評価するプロポーザル方式で選定しますので、配送ルートも業者提案事項となります。
学校に届けられた後の給食は、どのように受け取るのか。	運営業者への委託業務内容は、調理・配送・学校内の配膳となります。従って、運営業者の職員が学校で待機し共同調理場から配送される給食を受け取った上で学校内運搬用コンテナに載せ替え、配膳室まで運び児童・生徒に引き渡します。
運搬中不慮の事故で給食が配送できなくなった際の対応は。	運営業者には調理・配送・配膳の一連の業務を委託する予定です。業者選定方法として業者の提案内容を評価するプロポーザル方式で選定しますので、配送中の事故等への対応策についても業者提案事項となります。
黄柳川小地区でのふれあいトークで出た話だが、同校の給食室はまだ新しいので、災害時に炊き出しができるように活用してはどうか、と意見があった。	ご意見として承ります。
作手地区の流れは現状と変わらないとのことだが、調理員の雇用はどうなるのか。	全ての調理業務を一括して運営業者へ委託することとなりますので、作手の調理業務も委託することとなります。現在の調理員の内、希望者は可能な限り継続雇用することを条件として業者選定を行います。
給食運搬用車両が増加するので、安全管理を徹底してほしい。	安全管理の徹底に努めてまいります。
給食を作るので、脱臭装置等におい対策はどうなるのか。	風向きによりにおいを完全に抑えることは困難だと思いますが、できるだけ施設内からにおいを出さないよう配慮します。
共同調理場の駐車場整備工事時には、安全対策を徹底してほしい。子供の下校時間が16:00頃になるので、気を付けてほしい。	安全管理の徹底に努めてまいります。
共同調理場建設予定地南側にある用水路周辺の県道には歩道がないが、県道の安全対策はしてもらえるのか。	市の管轄する道路ではなく県道のため直接工事はできないが、通学路であるため県に対する改善要望を出してまいります。

<p>給食=教育であると思うし、給食は食教育の場として重要であると思う。自校であれば地産地消もやりやすいと思うが、どういう食教育を市として目指すのか、示すべきではないか。</p>	<p>これまでは学校毎に調理が行われ、学校給食の方針などを策定していませんでした。共同調理場への方針転換を機に新城市学校給食基本方針を令和4年3月に策定し、新城市の学校給食に対する考え方をまとめました。今後はこの基本方針を具現化できるよう努め、児童生徒の健康増進や体力向上に寄与できる給食の提供を目指していきます。</p>
<p>老朽化とはどの程度を想定しているか。</p>	<p>具体的な基準はありませんが、概ね30年程度と考えています。</p>
<p>現状の施設で衛生面への対応はできているのか。できていないなら、どのような対応をしているのか。</p>	<p>自校給食室では室内が狭いため、汚染区域（泥などが付いた状態の食材を下処理する所）や非汚染区域（調理する所）を区別できるスペースの確保が困難で、調理員が常に注意をしながら取り回しを行っています。また、学校衛生管理基準などに基づきドライシステムを導入し調理を行う必要がありますが現施設はこれに対応していないため、ドライ運用（できるだけ床に水を落とさない運用）を調理員が注意を図りながら対応しています。</p>
<p>小中学校が隣接している箇所は、親子方式でやることはできないのか。</p>	<p>自校以外の学校給食を調理する調理施設は建築基準法上で工場の扱いとなり、都市計画法で定める「準工業地域」「工業地域」の用途指定を受けた地区でしか原則として建築できません。また、学校敷地内に建設する場合には、学校敷地と給食施設敷地とを区分して整備する必要があるなど様々な制約があるため、隣接する学校の給食を調理しそこへ運搬すること自体が規制されます。なお、作手地区は法令の規制対象外のため、親子方式が実現可能となっています。</p>
<p>地産地消への対応はどうしていく予定か。</p>	<p>農業課を中心に地場産物の利用促進を検討する会議があるので、農業関係者とも連携して地産地消への取り組みを進めていきたいと考えています。</p>
<p>施設の老朽化や調理員不足も自校方式維持困難となる要因であるが、最大の要因は学校給食衛生管理基準への対応ができていないことだと思うので、それらを勘案して市も事業を進めているのだと思う。</p>	<p>意見のみのご発言</p>
<p>老朽化が著しいとあるが、なぜこれまで修繕を計画的に実施しなかったのか。</p>	<p>給食室の大規模な修繕を実施する場合、改修中は給食の提供を止めることになり、また衛生管理基準に沿った施設への改修を行うには、現在の給食室の1.4倍以上の面積が必要となるため、抜本的な改修を実施してきませんでした。また、限られた教育予算の中、屋内運動場の整備など給食室以外の施設整備を優先して実施してきた状況もあります。このような中ではありますが、自校給食室の維持に対しては、学校現場からの要望や保健所による指導監査の指摘事項などへの対応として、これまでも都度修繕を実施してまいりました。</p>
<p>今後は児童生徒数が減少する。現状3500食の調理能力で計画しているが、もう少しコンパクトな計画に見直すべきではないか。</p>	<p>児童生徒の減少予測については承知しておりますが、稼働時点での児童生徒の食数を調理できる調理場の能力が必要と考えています。また将来的に調理能力に余力が生じることも想定しながら、今後の運用について検討していきます。</p>