

パブリックコメント意見募集の結果公表

新たな学校給食調理場基本構想（案）に対して、市民の皆様からご意見を募集しました結果について、ご意見の概要と市の考え方は下記のとおりです。ご意見をお寄せいただきありがとうございました。

寄せられたご意見等について検討した結果、新たな学校給食調理場基本構想（案）を次のとおり修正して策定することとしました。

【意見募集結果】

案 件 名	新たな学校給食調理場基本構想（案）		
募 集 期 間	平成22年12月20日（月）～平成23年1月20日（木）		
意 見 の 件 数 （意見提出者数）	27件（15人）		
意 見 の 取 り 扱 い	修 正	案を修正するもの	2件
	既記載	既に案に盛り込んでいるもの	0件
	参 考	今後の参考とするもの	21件
	その他	意見として伺ったもの	4件
意 見 の 受 け 取 り	持参		1人
	郵送		1人
	ファクス		9人
	電子メール		4人

【意見等の内容】

市民の意見の概要	件数	意見に対する帯広市の考え方
<p>帯広の給食は規模が大きすぎ、1箇所と同じメニューを限られた時間で調理することに無理がある。</p> <p>大きな施設や機械に多額の税金を投入するのではなく、個人の労働の場を増やすべきである。</p> <p>子どもたちは、調理してくれている姿を見て感謝の気持ちがわき、食べ物を大切にすることのできない給食を考えるべきであり、それはお金には替えられない大切なことである。未来の帯広、十勝のために今できることを選択していただきたい。</p>	1	<p>【参考】</p> <p>帯広市はこれまで、共同調理場方式により安全・安心な学校給食を安定的に提供してきており、蓄積してきた知識・経験を活かしながら、新たな学校給食調理場整備により調理施設の機能を高めることにより、野菜を活用したメニューの充実など、より魅力ある学校給食を提供できるものと考えています。</p> <p>調理風景を見学することは、共同調理場でも可能であり、見学のみならず学習会や体験などを組み合わせて効果的に食を学ぶことができるよう工夫していきたいと考えています。併せて、家庭における食育の促進についても、学校給食を通じた情報提供などにより、保護者が作る料理に対する感謝の気持ちを育てていくことも重要と考えています。</p>

市民の意見の概要	件数	意見に対する帯広市の考え方
<p>共同調理場の設置に反対である。基本構想（案）に示された理念や方向は単独調理場方式により実現されるものである。</p>	<p>1</p>	<p>【参考】 共同調理場方式、単独調理場方式、親子方式それぞれに長所・短所があります。いずれの方式を採用するにしても、長所を最大限に引き出し、短所を補うよう工夫することが必要です。設置方式は、様々な視点から総合的に検討し、共同調理場方式とする方向を示しましたが、単独調理場方式の長所も踏まえた工夫を加えることにより、基本理念や基本方向の実現は可能であると考えています。なお、そのための取り組みについては、基本構想の資料編にお示ししており、今後、具体的な方策を検討していきます。</p>
<p>新たにまた1箇所の調理場を作るということは、生野菜や温かい食事を供給できないのは変わりなく、ただ単に古くなった建物を新しくするだけのことのように思われる。各学校調理方式は予算の関係など大変難しいのは理解するが、せめて地区ごと（東、西、南、北など）に調理場を各1箇所ずつ作れないか。地区ごとにあれば今より少なくとも温かい食事が提供できる、災害時の炊き出しもスムーズにできると思う。</p>	<p>1</p>	<p>【参考】 新たな学校給食調理場は、現在の調理場の機能維持ではなく、調理設備の充実により、生野菜や和え物の提供が可能となるような機能を整備したいと考えています。また、配送時間の短縮やコンテナ・食缶等の保温性の向上などの工夫により、温かい食事の提供に努めたいと考えています。 ご意見のとおり、複数の調理場設置も考えられますが、食に関する情報提供や学習・交流などの中心的な場として、また、整備コスト、建設用地確保、施設維持管理経費等の観点から、一箇所に共同調理場を整備することとし、場所の選定においては配送時間も考慮していきたいと考えています。 学校給食調理場は、帯広市地域防災計画に米飯の炊き出し施設のひとつに位置づけされています。災害時の炊き出しは学校給食調理場のみならず様々な施設を臨機応変に効果的・効率的に活用していくものですが、新たな学校給食調理場の整備においては、災害時においてもできる限り機能するよう設備等を検討してまいりたいと考えています。</p>

市民の意見の概要	件数	意見に対する帯広市の考え方
<p>老朽化が進んだとあるが、具体的にどういう所が不備なのか、生野菜が扱えないのはなぜか、具体的に示してほしい。</p> <p>配達コストは、新しい建物が出来てもずっとかかるものであり、その経費の件も示してほしい。</p>	1	<p>【その他】</p> <p>施設の老朽化の状況については、給排水管の腐食や蒸気ボイラーの老朽など、特に設備面で大きな支障が出てくるものと考えられます。生野菜の提供については、〇157の発生を契機に衛生管理基準が見直され、現在の学校給食調理場は冷却設備が備わっていないことなどから、児童生徒に対する安全性を担保することができないため提供することができない状況となっています。</p> <p>配送コストについては、特別委員会提出の資料15（パブリックコメントに併せて参考資料として公表）に示しており、共同調理場方式の場合年間5,300万円と試算していますが、今後、具体的な配送ルートや配車台数などを検討して所要経費を算出していくこととなります。</p>
<p>市内の小中学校が災害時の避難場所になっており、自校給食の設備が整っていれば、そういう時に役立つと思う。</p> <p>子供の数が減少傾向にあるなか、大きな施設は本当に必要かどうかもう一度検討してほしい。</p>	1	<p>【参考】</p> <p>学校給食調理場は、帯広市地域防災計画に米飯の炊き出し施設のひとつに位置づけされています。災害時の炊き出しは学校給食調理場のみならず様々な施設を臨機応変に効果的・効率的に活用していくものですが、新たな学校給食調理場の整備においては、災害時においてもできる限り機能するよう設備等を検討してまいりたいと考えています。</p> <p>また、子どもの数の減少が懸念されていますが、その点においては、共同調理場方式のほうが将来的に考えられる学校統廃合の影響を受けずに柔軟で効率的な対応ができるものと考えています。</p>
<p>学校給食は自校方式が望ましい。子供とその家族の意見を尊重すべき。</p>	1	<p>【参考】</p> <p>基本構想の策定にあたって、これまで保護者はじめ市民の皆さんの意見をいただきながら検討をすすめてきています。その中で、単独調理場方式を望む声もいただいています。その根底にある想いは子どもたちに安全・安心で魅力ある学校給食を提供し、さらには食育や地産地消などの面でも役割を果たしてほしいということと認識しています。設置方式は、様々な視点から総合的に検討し、共同調理場方式とする方向を示しましたが、単独調理場方式の長所も踏まえた工夫を加えることにより、子どもたちや保護者の期待にお応えできるものと考えており、今後も給食に対する皆さんの意見をお聞きしながらより良い学校給食を作ってまいります。なお、そのための取り組みについては、基本構想の資料編にお示ししており、今後、具体的な方策を検討していきます。</p>

市民の意見の概要	件数	意見に対する帯広市の考え方
<p>4－（２）食育の推進について 食育指導を行う専門職員の配置については良いと思う。できるだけ多くの職員を配置して、食育、衛生、安全監視や意見・アイデアの聴取・提供など、意義と効果のある業務の担当を期待する。</p>	1	<p>【参考】 専門職員の業務内容、人員について今後検討し、学校給食を通じた効果的な食育の推進に努めてまいります。なお、併せて北海道の学校栄養職員の配置基準の見直しなどを要望してまいります。</p>
<p>4－（３）食を通じた地域の連携 災害時において炊き出し施設として活用しますとの記載については、災害が長期化した際での活用を考えているものと推察するが、即応についてはインフラの復旧状態による場所でもあり、災害初期において実際に使えるのかは明確なものではないと考える。活用について誤解を与えることのないよう今後の具体的活用検討をお願いします。</p>	1	<p>【修正】 学校給食調理場は、帯広市地域防災計画に米飯の炊き出し施設のひとつに位置づけされています。災害時の炊き出しは学校給食調理場のみならず様々な施設を臨機応変に効果的・効率的に活用していくものですが、新たな学校給食調理場の整備においては、災害時においてもできる限り機能するよう設備等を検討してまいりたいと考えています。 趣旨が明確となるよう、記載を修正します。</p>
<p>5－（１）設置方法（P8の上から4行目） 調理から給食までの時間を要するとあり、検討経過の中でも配送について課題となっているが、距離以外については、配送方法、配車台数、車輛機能の問題であり、既存の配送の実情分析を十分に計画することで解消できるのではないかと考える。十分な把握と検討をお願いします。</p>	1	<p>【参考】 効率的・効果的な配送を行えるよう、場所の選定も含め、具体的な方策を検討してまいります。</p>
<p>5－（３）建設手法 建設について、子供たちに提供するメニューや衛生管理などの運営をどうするかが重要な要素と考える。提供する調理や運営の実施内容で厨房や施設設計は大きく変わるものと考えられ、実施したいことが出来ないような施設とならないよう、調理・運営者の意見を反映された建設となるよう検討をお願いします。 民間活力という記載もあり、運営・設計・施工一体でプロポーザル的な方式（運営の内容により建設コストも増減すると考える）など建設手法もいくつかあると思われ、良い建設手法選択の検討をお願いします。</p>	1	<p>【参考】 現時点では、直接建設を前提としていますが、今後策定する基本計画において、建設コストや整備期間などを総合的に勘案しながら検討してまいります。</p>

市民の意見の概要	件数	意見に対する帯広市の考え方
<p>5－（４）管理・運営手法</p> <p>民間委託の導入の可能性や範囲について検討するとあるが、大手の給食業者や大学食堂、レストランなどを経営している会社のノウハウは、高い水準であるように推察する。行政で指導管轄する部分はあるが、メニューづくり、衛生管理、アレルギー対応、魅力ある献立、食育、地域の連携などについて、PFI事業などでの実績のある運営業者などの生の声をヒアリングし検討の材料としてはいかがか。どのような給食を提供するのか、メニューを含めた運営・管理が最も大切と考えており、十分に検討されることを希望する。</p>	<p>1</p>	<p>【参考】</p> <p>献立作成・食材購入・検食など市が行うべきものを除き、調理業務や施設維持管理に関する各種業務につきましては、安全・安心な給食の安定的な提供など学校給食の目的を達成することを基本としながら、基本計画において様々な視点から民間委託導入の可能性やその範囲を検討してまいりたいと考えています。</p>

市民の意見の概要	件数	意見に対する帯広市の考え方
<p>基本構想（案）の１～４を実現するためには単独調理場方式が最適である。子どもたちに野菜たっぷりの出来たて給食を出してほしい。共同方式ありきではなく、どうすれば自校方式に転換できるか再検討してほしい。</p> <p>（理由）</p> <ul style="list-style-type: none"> ・地場産品の食材で出来たての給食を提供できる。 ・栄養教諭と一般教諭との連携による生きた食育活動ができる。 ・コストは長い目で見れば自校方式のほうが効率的である。 ・民間委託は安全安心の点で導入すべきではない。市は一貫して責任を持つのが当然である。 ・災害時の炊き出しは、地域の避難所となっている各小中学校のほうが有利である。 ・環境への配慮では、米飯も含めて出来た給食を遠くへ運ばないほうがよい。 	<p>1</p>	<p>【参考】</p> <p>設置方式は、様々な視点から総合的に検討し、共同調理場方式とする方向を示しましたが、単独調理場方式の長所を踏まえた工夫を加えることにより、基本理念や基本方向の実現は可能であると考えています。</p> <p>地場産食材の活用は、現在も取り組みを進めているところですが、新たな学校給食調理場の整備を契機に、農業はじめ関連産業との連携をはかりながら、供給の仕組みづくりを検討してまいります。</p> <p>出来たての給食の提供については、単独調理場方式の長所の一つですが、配送や保温の工夫により、できるだけ出来立てに近い状態で提供できるよう努めてまいります。食育の推進については、専門職員を配置し、学校との連携を図りながら効果的な指導ができるよう工夫してまいります。</p> <p>長期的なコストについては、特別委員会提出資料１５（パブリックコメントに併せて参考資料として公表）に示しているとおり、調理員の人件費なども含めると、共同調理場方式のほうが有利であると判断しております。民間委託については、献立作成・食材購入・検食など市が行うべきものを除き、安全・安心な給食の安定的な提供など学校給食の目的を達成することを基本としながら、基本計画において様々な視点から民間委託導入の可能性やその範囲を検討してまいりたいと考えています。学校給食調理場は、帯広市地域防災計画に米飯の炊き出し施設のひとつに位置づけされています。災害時の炊き出しは学校給食調理場のみならず様々な施設を臨機応変に効果的・効率的に活用していくものですが、新たな学校給食調理場の整備においては、災害時においてもできる限り機能するよう設備等を検討してまいりたいと考えています。</p> <p>環境配慮の面では、共同調理場方式は、ご意見のとおり配送にエネルギーを要しますが、一方で食材の一括調達によるメリットもあります。また、省エネルギー化・新エネルギー利用の面では効率的であると考えています。</p>

市民の意見の概要	件数	意見に対する帯広市の考え方
<p>共同センターにより提供されてきた給食は簡素なものであると感じていた。十勝の豊かな野菜を使った献立を取り入れ素敵な給食にできないのはセンター方式だからである。また、何十年、貧困な食事が子の前に出るのかと心配である。努力すると書かれているが、今までの給食を見ると相当難しい。</p>	1	<p>【参考】 ご意見にある課題については、現在の学校給食調理場の調理設備に起因するところが大きく、新たな学校給食調理場においては、生野菜や和え物を提供できる設備を整えとともに、メニューの工夫や、地場産食材の供給の仕組みづくりなどにより、魅力ある給食を提供してまいりたいと考えています。</p>
<p>安全でおいしいものを食するのが一番の食育になる。 大切な役割がある栄養教諭を増やしてほしい。</p>	1	<p>【参考】 食育指導体制の充実のため、これまでの栄養士の配置に加えて、専門職員の配置を考えています。</p>
<p>民間委託は、基本構想（案）の考え方に背くものである。</p>	1	<p>【参考】 民間委託については、献立作成・食材購入・検食など市が行うべきものを除き、安全・安心な給食の安定的な提供など学校給食の目的を達成することを基本としながら、基本計画において様々な視点から民間委託導入の可能性やその範囲を検討してまいりたいと考えています。</p>
<p>構想（案）の考え方に沿った設置方式の結論がなぜ共同方式になるのかが理解できない。単独方式の長所をいかしつつとあるように、単独方式が“良い”と考えるのであれば、それに向かって努力をしなければいけないと思う。“フードバレー・食育”と言いながら、市は子供たちの食についてどれだけ考えているのか疑問を感じる。素案に対しても単独方式にという意見が多く出ており、もう一度、保護者、児童など多くの市民を巻きこんだ議論が必要だと思う。</p>	1	<p>【参考】 基本構想の策定にあたって、これまで保護者はじめ市民の皆さんの意見をいただきながら検討をすすめてきています。その中で、単独調理場方式を望む声もいただいています。その根底にある想いは子どもたちに安全・安心で魅力ある学校給食を提供し、さらには食育や地産地消などの面でも役割を果たしてほしいということと認識しています。設置方式については、共同調理場方式、単独調理場方式、親子方式それぞれに長所・短所があります。いずれの方式を採用するにしても、長所を最大限に引き出し、短所を補うよう工夫することが必要です。設置方式は、様々な視点から総合的に検討し、共同調理場方式とする方向を示しましたが、単独調理場方式の長所も踏まえた工夫を加えることにより、基本理念や基本方向の実現は可能であると考えています。なお、そのための取り組みについては、基本構想の資料編にお示ししており、今後、具体的な方策を検討していきます。</p>

市民の意見の概要	件数	意見に対する帯広市の考え方
民間委託は責任放棄ではないか。	1	<p>【参考】</p> <p>民間委託については、献立作成・食材購入・検食など市が行うべきものを除き、安全・安心な給食の安定的な提供など学校給食の目的を達成することを基本としながら、基本計画において様々な視点から民間委託導入の可能性やその範囲を検討してまいりたいと考えています。いずれにしても、安全・安心な学校給食を安定的に提供するという責任を果たすことが前提と考えています。</p>
食物アレルギーに対応するため、各学校に栄養士がいる自校方式にしてほしい。センター方式では人数が多すぎて個別指導も出来ないと思う。	1	<p>【参考】</p> <p>食物アレルギー対応は、児童生徒の生命にも関わる課題であると認識しており、完全分離のアレルギー専用室の設置と十分な知識・経験を有する人材の配置、さらには学校や家庭との連携が必要であると考えています。これらを総合的に考慮し、共同調理場方式のなかで対応してまいりたいと考えています。</p>
学校給食は自校方式が良いと思う。輸送経費の費用がかからず、地元の原料も使用が可能になる。子供たちも食を身近に考えられる。	1	<p>【参考】</p> <p>共同調理場方式では配送コストがかかりますが、調理員の人件費なども含めると、共同調理場方式のほうが有利であると判断しております。</p> <p>地場産食材の活用は、現在も取り組みを進めているところですが、新たな学校給食調理場の整備を契機に、農業はじめ関連産業との連携をはかりながら、供給の仕組みづくりを検討してまいります。</p> <p>調理風景を見学することは、共同調理場でも可能であり、見学のみならず学習会や体験などを組み合わせて効果的に食を学ぶことができるよう工夫していきたいと考えています。</p>
<p>「おいしい給食の提供」「食文化の変化・発展」を真面目に取り組んでほしい。</p> <p>基本構想(案)の2「学校給食の現状と課題」の最後に「将来にわたって安全・安心な学校給食を安定的に提供するため、・・・」と延べ、「おいしい給食の提供」を削除している。</p> <p>「食文化の変化・発展」に対してどう学校給食の場で実現するか、常に研究する課題である。献立など現状の給食に対する市民意見にある指摘の根本原因は全道一巨大な共同調理場の欠陥、改築・整備の更新に莫大な費用がかかり改善できなかったことにある。</p>	1	<p>【修正】</p> <p>基本構想5ページ、「4 新たな学校給食調理場整備の基本方向」の項目のひとつに「安全・安心でおいしい給食の提供」を掲げ、地場産食材を活用した新メニュー、和え物や生野菜の提供など献立の工夫、おいしく食べられる温度の確保、機能的で食べやすい食器の使用など、魅力ある給食を提供することを記載しています。これらのことは、共同調理場方式の長所を最大限に発揮しつつ、単独調理場方式の長所を取り入れていくことにより実現できるものと考えています。</p> <p>「2 学校給食の現状と課題」に「おいしい給食の提供」についての記載を加え、「4 新たな学校給食調理場整備の基本方向」との整合をはかります。</p>

市民の意見の概要	件数	意見に対する帯広市の考え方
<p>帯広市は、給食内容の低下、調理場で働く職員の労働環境の悪化に対する対策を後回しにして、肥大化した調理場の維持・管理費に多額の税金を投入している。将来に過大な税金投入（負担）を強いるような施設を建てるべきではない。</p> <p>「設備を近代的に更新できない」「『学校給食衛生管理基準』等の対応もギリギリ」「生野菜を提供できない」など、大規模な共同調理場の限界があり、自校方式で小回りできる施設にすべき。</p> <p>基本構想（案）の「2 学校給食の現状と課題」で「今後さらに地場産食材を学校給食に活用するためには、農業をはじめ食に関連する企業・団体等が連携し、供給体制づくりをすすめる必要があります。」と述べているが、給食調理場としての機能の問題がある。食文化の変化・発展にあわせた「小ロット・多品目」に対応できる調理場が必要である。自校方式が最適である。</p>	1	<p>【参考】</p> <p>維持管理経費については、特別委員会提出資料15（パブリックコメントに併せて参考資料として公表）に示しているとおり、調理員の人件費なども含めると、共同調理場方式のほうが有利であると判断しております。また、設備の維持・更新については、いずれの方式にしても計画的な修繕等により対応するものと考えています。新たな学校給食調理場整備の方向の中には、学校給食衛生管理基準の遵守、和え物や生野菜の提供など献立の工夫を示しており、共同調理場方式で対応が可能と考えています。</p> <p>なお、少量・多品目の食材調達は、単独調理場方式の長所としてあげられますが、安定的な食材の確保の観点からは、共同調理場方式による一括購入の長所もあり、地場産食材供給体制づくりの中で多品目食材導入の可能性も併せて検討していきたいと考えています。</p>
<p>「児童生徒への食育は、学校栄養職員による食に関する指導をはじめ」と、最初から「学校栄養教諭」の配置の課題を削除している。今回の基本構想（案）でも不要としている。帯広市は、過去の“一番大きな調理場”との見栄、“箱物”には力を入れるが、“人の配置、子どもの目線の対策”には冷たい市政となっている。</p>	1	<p>【その他】</p> <p>食育指導については、これまでの栄養士の配置に加えて、専門職員の配置により、体制の充実をはかってまいりたいと考えていますが、栄養教諭を不要と考えているものでなく、北海道に対する働きかけを継続的に行っているところです。</p>

市民の意見の概要	件数	意見に対する帯広市の考え方
<p>共同調理場方式に対して、次の点を指摘する。</p> <p>①共同調理場方式で建設予定地として、「都市計画調整区域」を含めた計画を検討していると聞いているが、都市計画調整区域内にある移転可能な公共施設を順次都市計画区域内に誘導し、財政の健全化をめざすべきときに、共同調理場の建設は許されない。</p> <p>② 「共同調理場方式のメリットを最大限に活かすとともに、単独調理場方式の長所を取り入れる工夫をする。」では、大規模調理場方式のデメリットを克服できない。</p> <p>③ 共同調理場と自校方式などの建設費用の比較は、その推計方法に合理性がない。</p> <p>④ 20億4千万円の備品費の内訳が不明である。</p>	1	<p>【その他】</p> <p>建設場所については市有地の活用を基本に、今後、基本計画策定において検討することとしています。</p> <p>単独調理場方式の長所を踏まえた工夫については、共同調理場方式の長所を最大限に発揮しながら、単独調理場方式の長所を取り入れていくことが可能であると考えています。</p> <p>建設コストについては、他都市の事例等を参考としながら算出したもので、今後、基本計画、基本・実施設計により建設費の精度を高めていくものであることをご理解いただきたいと思います。</p>
<p>ある日の献立は、肉団子2つ、中華スープ、白いご飯、牛乳のみ。栄養バランスや食育以前の問題である。今の帯広市の財政は給食にお金をかけられないという状態なのか。地元の食材を使用できない事情があるのか。一刻も早くこのような給食を改善していただきたいと思う。</p>	1	<p>【その他】</p> <p>地場産食材の活用については、これまでも取り組んでいるところであり、地場産野菜の導入率は現在50%台ですが、これをさらに高めていくよう努めてまいりたいと考えています。</p> <p>献立の充実については、現在の学校給食調理場の設備では対応が十分にできない面もありますが、新たな学校給食調理場整備における改善はもとより、現施設においてもできる限り工夫していきたいと考えています。</p>

市民の意見の概要	件数	意見に対する帯広市の考え方
<p>基本構想（案）にある、地元の食材の利用、給食での食べる楽しみ、アレルギー食への対応、各学校への学校栄養職員の配置による具体的な取り組み等、自校方式が当然と思う。子どもたちの将来を考えて決定してほしい。</p>	<p>1</p>	<p>【参考】 設置方式は、様々な視点から総合的に検討し、共同調理場方式とする方向を示しましたが、単独調理場方式の長所も踏まえた工夫を加えることにより、基本理念や基本方向の実現は可能であると考えています。なお、そのための取り組みについては、基本構想の資料編にお示ししており、今後、具体的な方策を検討していきます。</p> <p>地場産食材の活用は、現在も取り組みを進めているところですが、新たな学校給食調理場の整備を契機に、農業はじめ関連産業との連携をはかりながら、供給の仕組みづくりを検討してまいります。</p> <p>給食での食べる楽しみについては、仲間とともに食べる習慣を身に付ける環境づくりなどについて検討してまいります。</p> <p>食物アレルギー対応は、児童生徒の生命にも関わる課題であると認識しており、完全分離のアレルギー専用室の設置と十分な知識・経験を有する人材の配置、さらには学校や家庭との連携が必要であると考えています。これらを総合的に考慮し、共同調理場方式のなかで対応してまいりたいと考えています。</p> <p>学校栄養職員の配置については、これまでの栄養士の配置に加えて、専門職員の配置により、体制の充実をはかり、効果的な食育指導について検討してまいりたいと考えています。</p>
<p>民間委託は利益が優先されるため、食育等の推進はできなくなると思う。</p>	<p>1</p>	<p>【参考】 民間委託については、献立作成・食材購入・検食など市が行うべきものを除き、安全・安心な給食の安定的な提供など学校給食の目的を達成することを基本としながら、基本計画において様々な視点から民間委託導入の可能性やその範囲を検討してまいりたいと考えています。</p>

市民の意見の概要	件数	意見に対する帯広市の考え方
<p>今と同じ一箇所の調理場で、大きく給食が改善されるとはとうてい思えない。何が子どもにとって最善かという議論ではなく、予算不足や時間的制約が大きな理由となって方向性が初めから決められていた感が非常に強い。親子方式の検討がほとんどなされていないのは理解できない。自校方式、または親子方式を推す市民意見が大多数だったのではないのか。</p> <p>市長が推進を図るフードバレーの一項に、「日本一の給食」を入れてほしい。教育に力をいれない自治体の未来はないと思う。</p> <p>配送時間はもちろん、リスク回避という点でも1か所というのは検討外ではないのか。</p> <p>帯広の学校はどこも敷地に充分余裕があると思われるのに建設が難しいというのは理解できない。</p> <p>自校方式が今後の少子化・学校統廃合問題もあり非現実的であるなら、せめて親子方式を再度検討してほしい。</p>	1	<p>【参考】</p> <p>基本構想の策定にあたって、これまで保護者はじめ市民の皆さんの意見をいただきながら検討をすすめてきています。その中で、単独調理場方式を望む声もいただいています。その根底にある想いは子どもたちに安全・安心で魅力ある学校給食を提供し、さらには食育や地産地消などの面でも役割を果たしてほしいということと認識しています。設置方式は、様々な視点から総合的に検討し、共同調理場方式とする方向を示しましたが、単独調理場方式の長所を踏まえた工夫を加えることにより、基本理念や基本方向の実現は可能であると考えています。なお、そのための取り組みについては、基本構想の資料編にお示ししており、今後、具体的な方策を検討していきます。</p> <p>単独調理場方式の給食施設の配置検討は、特別委員会提出資料13（パブリックコメントに併せて参考資料として公開）に検討した結果を示しており、現状の学校施設が調理場を備えることを想定していないことから、児童生徒の動線など、本来の学校活動に支障がないように配置することが困難なケースもあります。また、親子方式とした場合は、単独調理場方式よりもさらに必要面積が大きくなることや用途地域の制限などもあり、難しいものと判断しております。</p>