

平成24年11月14日
総務文教委員会提出資料

新たな学校給食調理場整備に係る市民意見(平成24年9月基本設計中間まとめ以降)

番号	月日	意見(要旨)	市の考え方
1	10月24日	他の市町村のメニューを研究し、給食内容をよくしてほしい	現在においても新メニューの開発など工夫しているが、さらに新調理場の機能を活かしてさらに献立の工夫をしていく。
2	10月30日	食品添加物の不使用を原則堅持すること	現状においても不必要な食品添加物は使用しないこととしている。 添加物については安全性が確認されており、加工に必要な必要なのは使用している。
3	10月30日	単独調理場とすること	基本構想において共同調理場方式としている。
4	10月30日	多種類、少量のメニューに対応できる施設とすること	基本設計に示した和え物室や下ごしらえコーナー、スチームコンベクションオープンなどによりメニューの充実や手づくり感のある給食の提供は可能と考えている。
5	10月30日	施設計画を横長に配置しライン数を増やすほか、自家製製造機の導入などにより多種類のメニューとすること	ライン数の増加は食材動線の輻輳など、衛生管理上の課題がある。今回の基本設計の形の中でメニューの充実をはかる。 製造機については、製造品目を限定した機械を導入すると汎用性がないことから、具材を混ぜ合わせる機械の導入により手づくり感のある献立の提供につなげていきたいと考えている。
6	10月30日	各学校に簡易調理場を設置すること 農村部の学校を独立した調理場とすること	衛生管理上の課題や敷地、コスト、整備期間の制約があり、共同調理場1施設で、早期に全ての学校に同じものを提供していく。