

## 中学校給食センターに関するご質問・ご意見と市の回答

※2023年7月に実施した中学校給食センターに関する説明会において、当日または事前にいただいたご質問・ご意見です。同じ趣旨のご質問はまとめています。

### ●全員給食の導入に関するご質問・ご意見

#### 現行給食について

No	ご質問・ご意見	市の回答	説明会資料の関連ページ
1	現行のランチボックス形式の直近の喫食率は何%か。	2022年度は10.9%です。産地直送の魚介類を使用した「うみのごちそう給食」や「FC町田ゼルビアコラボレーション給食」、「町田市長おすすめメニュー（とり天）の提供」など給食の魅力を高める取組を行った結果、2021年度と比較して0.5ポイント上昇しています。	①導入編（1）
2	現行のランチボックス形式についても喫食率を上げる検討をしてほしい。	引き続き、2023年度には産地直送の食材を使用した「にっぼんプレミアム給食」や「FC町田ゼルビアコラボレーション給食」、「世界的なスポーツイベントとコラボレーションした献立」など、魅力的な給食を提供し、喫食率上昇を目指します。	

#### 給食センター方式について

No	ご質問・ご意見	市の回答	説明会資料の関連ページ
3	全員給食とは現行のランチボックス形式の給食を全員が食べることになるのか。	2021年1月に町田市給食問題協議会から「全員給食・食缶形式・市所有施設・給食センター方式」で取り組むべきとの答申を頂き、ランチボックス形式ではなく食缶形式にして、全員が食缶形式の給食を食べるように変更することになりました。	①導入編（1）
4	小学校のように温かく美味しいものを提供してもらえるのか。	断熱性の高い食缶に入れて配送することで、「温かいものは温かく、冷たいものは冷たく」、適温で美味しく食べられる給食を提供します。	①導入編（2）
5	小学校は自校方式で実施しており、非常に良いと思っている。少子化により空き教室などが増えていくと思われるが小学校のような自校方式にはできないのか。校内で調理の様子を感じられる環境とすることは食育にも通じる。	現状ではすべての中学校に給食室を新たに設置することは難しく、早期に中学生に給食を提供するため、給食センター方式で実施することにしました。調理場と中学校が離れていても調理の様子を感じられるように工夫していく予定です。今後も中学校に給食室を設置する予定はありません。	①導入編（2）（3）
6	いずれは給食センターの数を増やして、より出来立ての給食を提供してほしいが、将来的に増やす計画はあるか。	3箇所（3箇所）の給食センターとゆくのき学園給食室ですべての中学生に提供する給食を調理できます。給食センターを増やす予定はありません。	①導入編（7-①②）
7	小中一貫校の提供方法を教えてほしい。また、新たに小中一貫校ができた場合、小学校の調理室を活用した給食提供をしていくのか。	小中一貫校である「ゆくのき学園」では、現在も大戸小の給食室を活用して武蔵岡中にも給食提供を行っており、中学校が全員給食となった後も同様です。また、現時点では、小中一貫校を新たに作る予定はありません。	
8	学校給食法に則った給食が提供されるということでしょうか。	その通りです。	

## 中学校給食センターに関するご質問・ご意見と市の回答

※2023年7月に実施した中学校給食センターに関する説明会において、当日または事前にいただいたご質問・ご意見です。同じ趣旨のご質問はまとめています。

### 導入スケジュールについて

No	ご質問・ご意見	市の回答	説明会資料の関連ページ
9	年度初めに給食が開始されない給食センターがあるのはなぜか。年度途中で急に開始して不備があるより、準備期間をしっかりと設けて、不測の事態（安全面、衛生面）等が起こらないようにしてもらいたい。	各エリアごとに給食センターの工事スケジュールが異なり、施設完成後速やかに給食の提供を開始するため、年度途中で開始するエリアがあります。各センター、給食提供開始前の約2か月間を開業準備期間とし、調理リハーサルや配送リハーサルを行うなど安全・安心な給食提供を行えるように努めていきます。	①導入編（8） ③給食センター整備編（14）
10	親としては自分の子どもがいつから中学校開始になるのか、という視点で見ているので2024年度3学期開始という表記ではなく、2023年度に小学6年生の児童が中学1年生の3学期から開始というような子どもの学年で表記してほしい。	中学校や学年ごとの別表を作成しましたので、別表をご参照ください。	

## 中学校給食センターに関するご質問・ご意見と市の回答

※2023年7月に実施した中学校給食センターに関する説明会において、当日または事前にいただいたご質問・ご意見です。同じ趣旨のご質問はまとめています。

### ●給食の内容に関するご質問・ご意見

#### 献立について

No	ご質問・ご意見	市の回答	説明会資料の関連ページ
11	献立の内容を教えてください。	主食、主菜、副菜（2品、うち1品は汁物）の4品程度の予定です。特徴としては、地場産の食材を使用したメニューを充実させるほか、旬の食材の使用や行事食、郷土料理など、季節感や文化を体感・理解できる献立を含める予定です。 具体的な想定献立の例は以下です。 ①ミルクパン、ポークビーンズ、春キャベツのレモンあえ、果物（美生柑）、牛乳 ②鶏ごぼうごはん、たまご焼き、野菜のおかかあえ、みそ汁、果物（オレンジ）、牛乳 ③焼きカレーパン、ポトフ、ミニトマト、フルーツヨーグルト、牛乳	
12	給食センターの献立はどれも同じ献立なのか。	町田忠生小山エリア、南エリア、鶴川エリアの3センターでは、1か月で考えた場合、献立の内容は同じになりますが、食材調達等の関係で日ごとの献立は3センターで異なります。	
13	「デジタルツールを活用した家庭でも楽しめる献立を情報発信」が具体的にどんなものかおしえてほしい。	現在、cookpadに「簡単！★町田市の給食」というアカウントで献立の情報発信をしています。 <a href="https://cookpad.com/kitchen/15968961">https://cookpad.com/kitchen/15968961</a> 今後はさらに献立数を増やしていく予定です。	
14	小学校と中学校の栄養士さんで献立の共有をしてほしい。例えばカレーなら月曜日小学校でカレーで火曜日中学校でカレーで水曜日夕飯にカレーとなると子どもに不評になる。カレー、焼きそば、ナポリタン等は出す日を揃えてほしい。	小学校では42校各校で特色を出した献立を作成しています。地場産野菜を生かした献立を作成したり、学校ごとの児童の食の傾向を踏まえて献立を作成したりという工夫をしています。このように、小学校42校それぞれ日々の献立が異なるため、小中学校で献立をそろえることは難しい状況です。	
15	1センター1献立で3000食作る場合、手の込んだ手作りメニューを提供できるよう、手間のかかる献立と手間のかからない献立を組み合わせた2献立制にした方がいいのではないのか。	アレルギー対応の観点から、コンタミネーション（意図しない混入）を防止するため、1センター1献立としています。1センターにつき1献立でできる限り小学校給食と同様の手作り給食を実施します。	②給食内容編（2）（3）
16	小学校の給食では、化学調味料や添加物を極力使わずだしをとるなど、きちんと調理されたメニューだったが、中学校の給食も同様の対応なのか。	中学校も小学校とできる限り同様の対応をしていきます。例えばカレーやシチューなどは小麦粉、バターなどからルーを作る、ハンバーグは玉ねぎを炒めるところから行い、ひき肉に加えてタネを作る、ゼリーは粉寒天から作るなどを予定しております。素材から作ることは変わりませんが、例えばこねたり成形する過程で機械を使うことで、大量の調理を可能にします。	
17	給食に出来るだけ加工品を使用しないとのことだが、加工品の使用状況のチェックはどうするのか。	市の栄養士が献立を作成し、事業者にはできるだけ小学校と同様の素材からつくる給食の調理を依頼します。また、加工品を使用する場合には、加工品の内容や商品の決定については市の栄養士が行います。また、日々の調理の様子も市の栄養士が確認します。	
18	子どもに聞いたら、中学校の給食で食べた「唐揚げ」が一番好き、小学校の給食では焼きそばが甘めでおいしかった、フルーツポンチや果物も入れて欲しいとのことだった。	中学校の選択制ランチボックス給食や小学校給食での人気メニューについては、できるだけ給食センター方式の中学校の給食でも提供できるよう献立作成の際に検討します。	
19	小学校の給食が民営化に伴い、食味や量が悪くなったので、給食センターでは定期的に栄養士の方にチェックしてほしい。	各中学校給食センターには市の栄養士が常駐します。市の栄養士が味や量のチェックをするのはもちろんのこと、定期的に中学校を訪問して喫食状況を確認します。 小学校の調理の民営化にあたっては実施前後にアンケートや各校ごとに設置する学校給食運営協議会で児童、保護者代表、教員の声を聞いています。今後もこれらの声を聞いて改善に努め、安全で美味しい給食を提供します。	
20	食味や量などについて年に1回は生徒にヒアリングしてほしい。	市の栄養士が生徒からヒアリングをするともに、事業者が定期的にアンケート等を実施する予定です。	

## 中学校給食センターに関するご質問・ご意見と市の回答

※2023年7月に実施した中学校給食センターに関する説明会において、当日または事前にいただいたご質問・ご意見です。同じ趣旨のご質問はまとめています。

### 牛乳について

No	ご質問・ご意見	市の回答	説明会資料の関連ページ
21	小学校給食では牛乳が廃棄されている現状があるので、中学校給食において牛乳は不要だと思う。(その他お茶に変えられないか、選択制にならないか、ヨーグルトや小魚に置き換えられないか等の質問をいただきました。)	牛乳は学校給食法で定める完全給食に必要なものになります。成長期に必要なカルシウムを適切な栄養バランスを保ちながら、効率よく摂取できるものであると考えています。	

### 食材について

No	ご質問・ご意見	市の回答	説明会資料の関連ページ
22	使用食材の安全性が知りたい。食材の基準は公表する予定はあるのか。	食材等の購入基準については、下記のホームページで公表をしています。 〈小学校給食〉 <a href="https://kosodate-machida.tokyo.jp/nenrei/sho_chu/kyuushoku/shougakkou/3080.html">https://kosodate-machida.tokyo.jp/nenrei/sho_chu/kyuushoku/shougakkou/3080.html</a> 〈中学校給食〉 <a href="https://kosodate-machida.tokyo.jp/nenrei/sho_chu/kyuushoku/chuugakkou/3084.html">https://kosodate-machida.tokyo.jp/nenrei/sho_chu/kyuushoku/chuugakkou/3084.html</a>	
23	できる限り町田市産の野菜を使ってほしい。	2022年12月、JA町田市と地場農産物の学校給食への利用の拡充及び食育の推進に取組むことについて協定を結びました。協定に基づきJA町田市から助言を受けて、給食センターで使用される旬の野菜13種類を選定するとともに、今後は計画的な作付けを行えるよう両者で協議します。 給食に使用する食材については、当日の早朝に納品することが原則ですが、農家の方の納品時の負担を軽減するため前日の納品ができるように、各給食センターには地場農産物を保管できる冷蔵庫を設置する予定です。	
24	作物を作る農地や就業者の保護をしないと、今後の地産地消の給食は維持できないのではないかとと思うが、町田市は対策を考えているのか。	学校給食での地場農産物の積極的な活用のほか、市内の新たな担い手の育成を目的とした農業研修事業を実施するなど、農地や農業従事者への支援に取り組みます。	
25	日本の各地で有機無農薬給食への動きが出ているが、町田市はどのように考えているか。費用がかかっても有機野菜とまではいなくても低農薬野菜を作る農家と契約してほしい。	小学校給食では、町田市内で生産記録（農薬利用などの作業の記録）等の管理をして栽培された野菜「まち☆ベジ」を積極的に使用しています。また、小学校給食に納入をされている生産者の中には、化学合成農薬と化学肥料を削減して作られる農産物を東京都が認証する「東京都エコ農産物認証制度」を受けている認証生産者の方もいます。「東京都エコ農産物認証制度」の認証生産者のうち、学校給食の食材契約を結ばれていない方も多くいますので、JA町田市や農業振興課などを通じて紹介をしていただくなどして、学校給食の食材に納入していただける方を増やしていくよう努めます。	②給食内容編（4）
26	日本の農業規制が世界一ゆるいので、自治体単位での農家の農薬使用の対応を考えてほしい。	町田産農産物のブランド化を目的とした「まち☆ベジ」の取り組みでは、農業者に生産記録等をつけて生産していただくなど、消費者に安心して食べていただけるように努めています。	
27	遺伝子組み換え食品は使わないでほしい。	現在、豆類、豆腐類、野菜類、調味料及び香辛料類については遺伝子組み換え作物でないもの（又は利用していないもの）を使用しています。今後も同様の対応をします。	
28	食品添加物は少なくしてほしい。	現在、できるだけ食品添加物を使用していないことを条件に食材を購入しています。今後も同様の対応をします。	
29	民間事業者が食材を持ち込むことはないのか。食材の購入方法は。	市が設置する委員会で食材を扱う事業者を公募した上で複数者選定し、各センターの運営事業者がその事業者から食材を注文するという仕組みを予定しています。地域の事業者の応募も想定しています。	
30	食材納入業者の選定は入札となるのか。地域のお店も入れるのか。		
31	食品添加物、農薬、遺伝子組み換え食品、放射線、牛乳などの知識を保健給食課の職員が学んでほしい。	アンテナを高くして食に関する情報を収集し、知識を高めながらこれからも事業を進めていきます。	

## 中学校給食センターに関するご質問・ご意見と市の回答

※2023年7月に実施した中学校給食センターに関する説明会において、当日または事前にいただいたご質問・ご意見です。同じ趣旨のご質問はまとめています。

### 食育について

No	ご質問・ご意見	市の回答	説明会資料の関連ページ
32	学校に栄養士が来てくれるのか？	給食センターに常駐する町田市の栄養士が各中学校に赴いて、生徒の喫食状況を確認するとともに、給食を食育の教材として活用し、多彩な食育に取り組んでいます。 また、給食センター方式でもデジタルツールを活用するなどして、調理場の様子や農家の方の納品の場面、各給食センターに納品をしている農家の生産の様子などを動画や中継などで生徒にもお伝えできるよう取り組みを考えていきます。	②給食内容編（5） ③給食センター整備編（2-③）
33	子どもたちに食の素材をたくさん知ってもらったり、作り手とつながる食育を進めてほしい。		
34	小学校のように学校ごとに調理室があると、作ってくれた人の顔がみれて、生徒にとっていいが、センターだとどうなるのか。		
35	給食センターには、市採用の栄養士のほかに、都採用の栄養士も来るはずであるため、今までできなかったような食育も行ってほしい。	都採用の栄養士とともに関係者が連携して取り組んでいます。全員給食を実施することで小中学校9年間、給食が食育の教材になります。教職員と栄養士が連携し、小中学校9年間における発達段階に応じた食育推進に当たっての体系や実施手順等を定めた「食育プログラム」を策定し、より一層食育を充実させていきます。	
36	町田市食育推進計画について具体的に説明してほしい。	町田市食育推進計画とは、町田市が「感謝を持って食をたのしみ、食を通じて人や地域とのつながりが持てるまち」を目指すために具体的な食育の取組を示したものです。また、第2次町田市食育推進計画（2019年度～2023年度）の学校での取組の方向性と具体的な取組例は以下のとおりです。 ・職員が協力し食育の指導体制や指導内容の充実を図る ⇒（取組例）教科と連携した取組、小中一貫町田っ子カリキュラムの作成 など ・地域や家庭への食育に関する情報を発信し、地域や家庭における食育推進を支援する ⇒（取組例）給食だよりやホームページ、プレスリリース等を活用した情報発信、給食試食会、企業と連携した食育の推進 など ・健康に配慮したメニューの提供や栄養情報提供等を行い、給食を通じた健康づくりを図る ⇒（取組例）栄養バランスの取れた給食の提供、歯と口の健康週間など健康と関連させた内容の給食の提供 など ・望ましい食習慣の形成や地産地消、食文化の伝承など、給食を活用した食育の充実を図る ⇒（取組例）給食一口メモを活用した食育、地場農産物を使った給食の提供、伝統的な行事を伴う行事食やその他行事に関する献立の提供、郷土料理、他国の料理の提供、旬の食材を使った給食の提供 など	
37	国産食材を求める声が目立ちます。余剰穀物の輸入強制、グリホサート問題、酪農潰し、コオロギ食推進などの現行の国際問題を学び、子どもたちが食のグローバル化から自衛し、一生を健康に過ごせるよう、家庭科などで取り上げてほしいと思います。	ご意見として承ります。	
38	学校給食は教材なので、中学校の教科書や指導要領をまず学んでほしい。	教科書等のうち食育に関する内容を意識しながら、事業を進めていきます。	

## 中学校給食センターに関するご質問・ご意見と市の回答

※2023年7月に実施した中学校給食センターに関する説明会において、当日または事前にいただいたご質問・ご意見です。同じ趣旨のご質問はまとめています。

### アレルギー対応について

No	ご質問・ご意見	市の回答	説明会資料の関連ページ
39	2年前まで小学校に勤めていた。小学校でもアレルギー対応はかなり複雑なように感じたが、具体的にはセンターではどのように対応するのか。	<p>複数校かつ大人数に提供する給食センターでは、食物アレルギー事故が起こらないよう安全性を最優先とします。一人一人のアレルギーに合わせて通常食から個別除去を行う小学校とは異なり、特定原材料等の15品目（落花生、そば、卵、乳、小麦、えび、かに、くるみ、アーモンド、カシューナッツ、もも、りんご、キウイフルーツ、バナナ、いくら）を一切使用しない「アレルギー専用食」というアレルギーに対応した通常食とは異なる献立を用意します。調理は給食センターにアレルギー専用食の調理ラインを用意し、通常食ラインとは食材の搬入から給食の出荷まで区分します。一人分ずつ名前がついた個別の容器で配送し、各生徒の元に配ります。</p> <p>学校での対応については、アレルギー面談を担当、管理職の教諭、栄養士、養護教諭等が行い、生徒のアレルギーの状況をしっかり把握します。献立例は資料②給食内容編（6-③）をご参照ください。</p>	②給食内容編（6-①②③）
40	給食センターのアレルギー対策は小学校並みであるか？		
41	アレルギー対応食についての具体的な説明がほしい。		
42	保護者にとってアレルギー面談は重要なのでしっかり実施してほしい。		
43	アレルギーがある子どもが家庭から代替のお弁当を持参しなくてもいいように対応してほしい。		
44	アレルギー対応食ではない通常食にもキウイなどは一切出ないのか。		
45	アレルギー対応食における事故の責任はどこになるのか。連絡する窓口はどこになるのか。説明会資料にも連絡先が書いてない。	教育委員会学校教育部保健給食課です。今後、問合せ内容ごとの窓口もホームページ等で公表する予定です。なお、給食に関する案内を作成する際は所管を記載し、周知していきます。	
46	アレルギー対応や子どもに無理に食べさせないなど、教職員への研修が必要だと思う。	教職員を対象としたアレルギー研修を予定しています。	

## 中学校給食センターに関するご質問・ご意見と市の回答

※2023年7月に実施した中学校給食センターに関する説明会において、当日または事前にいただいたご質問・ご意見です。同じ趣旨のご質問はまとめています。

### 給食費について

No	ご質問・ご意見	市の回答	説明会資料の関連ページ
47	給食は無償化する予定はあるか？	給食費の無償化の実施に当たっては、児童・生徒の公平性の観点から、全国一律の対応が望ましく、必要な制度設計や財源措置を含めて、国の責任において実施すべきものであると考えています。 現在、給食費の無償化については、国が検討を進めている状況でありますので、国の動向を注視していきます。	②給食内容編（7）（8）
48	給食費はどうなるのか。現在の小・中学校の給食費は？	現在の給食費は小学校は低学年225円、中学年245円、高学年265円、中学校（ランチボックス形式）は310円です。2022年度、2023年度については、物価高騰の影響で食材費が高騰しており、保護者に負担いただく給食費に公費で上乗せして食材を購入し、児童・生徒に給食を提供している状況です。適正な給食費については現在、町田市給食問題協議会に諮問し検討を頂いており、給食費を決定した場合には適切な時期にご案内します。	
49	給食費が現行のランチボックスの310円は超えないようにしてもらえるとありがたい。		
50	男女で食べる量がちがうということがあるが、給食費は一律なのか。	「文部科学省が学校給食法に基づいて定める学校給食実施基準では摂取すべき各栄養素の基準値は性別で変えていないため、男女同量の提供を想定しています。食缶による提供のため、個々の状況に応じて配膳の際に柔軟な量の調整をすることはありますが、給食費については一律の金額でお支払いをお願いいたします。	
51	給食費等具体的に決まったらお知らせが欲しい。	給食費等の詳細について、決まり次第、適宜情報周知を行います。	

### 給食日数について

No	ご質問・ご意見	市の回答	説明会資料の関連ページ
52	資料に定期試験期間中は要望に応じて給食を提供できるようにするとあるが、誰の要望が採用されるのか。なるべく試験中も給食を出してほしい。	給食を提供する日は各学校の判断で設定されます。また、給食日数は180日～185日程度を想定しています。この日数には定期試験期間を含んでおり、試験期間中も給食を提供できるように給食センターの稼働を見込んでいます。	②給食内容編（9）
53	現在は給食提供日が少なく、全員弁当持参という日がある。全員給食になってもそのような日はあるか？また、そういう日に弁当を忘れた生徒への対応はどうなるのか。	現在の中学校給食は平均158日実施しています。全員給食実施後は、180日～185日程度を基本とするため、提供日数は増えます。全員給食になっても、学校の教育課程の都合によってお弁当の持参をお願いする場合があります。また、お弁当を忘れた生徒への対応は、原則、学校ごとに行います。	

### 給食時間について

No	ご質問・ご意見	市の回答	説明会資料の関連ページ
54	現行給食では給食時間が足りないと子どもから聞いている。できるだけゆとりをもって食べられるように配慮してほしい。	給食時間については、他市の事例調査等を参考に準備10分、喫食15分、片付け5分を目安として、30分確保できるようにします。その上で、昼休憩時間の20分と合わせて柔軟に対応していきます。	②給食内容編（9）
55	給食センターが稼働する前から給食時間を延ばしてほしい。時間が足りずお弁当を食べきれずに残してくる日がある。	中学校長会を通じ、各校で給食時間を可能な限り確保するよう依頼をしてきており、過去3年間で5校が給食時間を変更し、延長しています。また、給食時間中に食べきれない場合については、昼休み時間も利用して食べることができるよう各学校で柔軟に対応しています。	

## 中学校給食センターに関するご質問・ご意見と市の回答

※2023年7月に実施した中学校給食センターに関する説明会において、当日または事前にいただいたご質問・ご意見です。同じ趣旨のご質問はまとめています。

### 公会計について

No	ご質問・ご意見	市の回答	説明会資料の関連ページ
56	現在給食を頼んでいるが、残高の返金に給食1食分以上の手数料がかかっている。全員給食になった場合、口座引き落としにしてほしい。	給食費は小学校と同様に公会計化を予定しており、原則口座振替になります。口座振替の手数料は市が負担します。	②給食内容編（10）
57	公会計の導入に際しては、市の職員人件費、保護者の手間などを考慮し、あり方を検討してほしい。また、支払いができない人への支援等教職員の負担がかかるようなことは避けてほしい。毎月、生徒、教職員が食べるか食べないかの確認など給食に関する事務も効率化するべきである。	公会計に関して保護者をお願いする手続きについては、保護者の利便性向上のため、電子申請などデジタル化を推進しています。また、デジタル化により、管理システムへの登録業務の効率化を図っています。給食費の徴収や収納管理については、市が一括して行うため、教職員の負担はありませんが、給食費算定の基礎となる喫食確認等については、学校にご協力いただくことがあります。	
58	公会計化の際に、小学校給食のために既に登録している保護者についても改めて登録する必要があるのか。	全員給食実施後の給食費に関する手続きは現在検討中です。詳細が決まりましたら保護者の皆様にお知らせします。	

### 試食会について

No	ご質問・ご意見	市の回答	説明会資料の関連ページ
59	試食会は給食センターでやるのではなく、生徒達が喫食するのと同じように学校で配膳したりして試食したい。	学校にて試食会を実施する予定です。詳細については今後ご案内します。	
60	実費でいいので開始前に食缶の展示等も含めた試食会をしてほしい。		

### その他

No	ご質問・ご意見	市の回答	説明会資料の関連ページ
61	中学校給食が始まったら、検食はどうなるのか。	小学校と同様に生徒が口にする前に各中学校の校長先生が検食することになります。	

## 中学校給食センターに関するご質問・ご意見と市の回答

※2023年7月に実施した中学校給食センターに関する説明会において、当日または事前にいただいたご質問・ご意見です。同じ趣旨のご質問はまとめています。

### ●給食センターの整備・運営に関するご質問・ご意見

#### 検収・調理について

No	ご質問・ご意見	市の回答	説明会資料の関連ページ
62	食材の検収には市の栄養士に立ち会ってほしい。	日々の検収は運営事業者が行います。運営会社の栄養士等に食材の検収基準を共有し、適切な検収の体制をつくります。	③給食センター整備編（2-①）

#### 配送について

No	ご質問・ご意見	市の回答	説明会資料の関連ページ
63	センターから学校への配送過程はどのようなものか。また、各校への出入りの頻度はどのくらいか。	食器と給食の入った食缶をそれぞれ分けて配送（2段階配送）し、それに加えて食後の食缶等の引き取りで各学校原則3往復を予定しています。2段階配送によりトラックやコンテナのサイズを小さくします。また、学校の休み時間中を避けるなど、生徒の移動が少ない時間に到着するようにします。具体的な配送計画（各学校の配送順や時間を示したものは今後決定します）	③給食センター整備編（2-②）
64	給食センターのトラックの出入りが子どもたちの通学時間に重ならないよう配慮してほしい。	当日使用する食材の搬入は、7時30分までに行うこととし、児童生徒の通学時間に重ならないようにします。食材の搬入や給食の配送等について、学校の意見を聞きながら、通学路の安全確保と各地域への配慮を行っていきます。	
65	外部からの配送で食中毒など衛生面、虫混入が心配であるが、管理はどのようなか？	国が定める学校給食衛生管理基準（学校給食の実施に必要な施設及び設備の整備及び管理、調理の過程における衛生管理等の基準）に則った施設整備や運営をしていきます。特に配送に関しては、食中毒予防として加熱調理後2時間以内に喫食できるように全体を計画しています。配送には気密性の高い断熱食缶を使用し、温度管理や異物混入を防止するとともに、食缶を入れるコンテナは毎日洗浄・消毒を行う等衛生管理を行います。	
66	配送車の事故に関する問い合わせ等、それぞれの問い合わせ先を公表してほしい。	今後、問い合わせ先を公表します。	

## 中学校給食センターに関するご質問・ご意見と市の回答

※2023年7月に実施した中学校給食センターに関する説明会において、当日または事前にいただいたご質問・ご意見です。同じ趣旨のご質問はまとめています。

### 配膳・片付けについて

No	ご質問・ご意見	市の回答	説明会資料の関連ページ
67	学校に配送車がついてから子どもたちの元に届くまでの過程はどのようなものか。	配送車から降ろしたコンテナは1階の配膳室に運びます。配膳室からは基本的に小学校と同様です。生徒は各階の配膳室に配膳されたワゴンを各クラスに運びます。スペースの関係で各階に配膳室が設置できない中学校については、廊下に一時的に置きますが、配膳員を配置するなどして適切に管理を行います。南成瀬中、町田第三中、山崎中、薬師中、金井中については、10年以内の建て替えや学校統合を予定しているためエレベーターの設置はせず、各階に食缶を配膳スタッフが届けます。生徒が上階に運ぶことはありません。	③給食センター整備編（2-③）
68	配膳が大変な2階以上へはエレベーターが使えるか。すべての中学校に新たに設置するのか。		
69	学校によっては廊下に給食のワゴンを置いておく聞いたが、できる限りの衛生管理をお願いしたい。		
70	保護者が準備するものは何か（白衣など）？	小学校と同様にマスク、ナプキン等各学校が指定するものをご用意ください。	
71	洗剤のおいにおに敏感なので、共用ではなく各自エプロン持参してほしい。貸与の白衣は返却の際にアイロンがけの手間が増えるのでやめてほしい。	現在検討中です。仮に貸し出し方式にした場合においても、必要に応じて個人のエプロン等が使えるように検討していきます。	
72	町田市はかつて磁器食器の利用や食器等の洗剤に石鹼を使っていた取り組みが文部科学省から表彰を受けたことがある。今回の中学校給食では磁器食器ではなくPEN（ポリエチレンナフタレート）樹脂食器を使ったり、食器の洗剤で石鹼の使用をしないとのことだが、表彰を受けた町田市の取り組みなのに、残念である。考え直してほしい。	PEN樹脂食器については、2016年1月に町田市学校給食問題協議会から出された「新しい食器は、次に掲げる『安全性』『利便性』『食育』の3つの視点を考慮し、選定されたい」との答申に基づいて、2015年度から小学校給食に導入を開始し、2022年度までに21校の児童がこの食器を利用しています。中学校給食の食器の選択についても、同じ考え方でPEN樹脂食器を採用する予定です。洗剤については、石鹼は使用しませんが、環境に配慮したものを採用する予定です。	
73	残滓が大量に出ると思うが、処理の際に近隣に匂いなどが出ないのか不安がある。条件などきちんと検討するべきである。	残滓の処理について、近隣に匂いが出ないように、設備や運用に十分配慮していきます。	

### 「地域とつながりあい、新たな価値を生み出し続けるセンター」について

No	ご質問・ご意見	市の回答	説明会資料の関連ページ
74	公表されている事業計画をみると、地域の交流などの記載が盛りだくさんすぎと思っている。具体的な方法について情報開示してほしい。	南エリアと町田忠生小山エリアではカフェやキッチン付きの多目的室の併設を予定しています。鶴川エリアではキッチン付きの多目的室の併設を予定しています。運営については取り組みが決まり次第ご案内します。	③給食センター整備編（3）
75	資料を見ると給食センターとしての機能のほかに、スポーツや交流の場としてのアビールがあるが、カフェを併設するなど具体的な展望はあるのか。		
76	地域の人も給食を食べられる機会などがあるようで楽しみにしている。	地域住民の方にも給食を食べていただける機会をつくるように検討をしています。	
77	「まちだの中学校給食センター計画～おいしく食べて地域みんなで健康に！」の「地域」は何をさしているか？地域住民も活用することを含んだ計画であるか。	この「地域」は市域全体をさしています。そのため市内で生活、活動する全ての方に、給食センターを活用していただくことを想定しています。	
78	学童保育の給食も賄うことはできるか。	事業者から提案を受け、検討をしています。	
79	給食センターは子ども食堂等でも使えるのか。	各給食センターにはそれぞれキッチン付きの多目的室を計画しています。子ども食堂の実施も可能な施設であると考えています。具体的な活用方法についてはこれから事業者とともに検討します。	
80	町田忠生小山エリアの市民交流エリアのカフェ等の運営は誰が行うのか。利益を求めめるのか。公共の施設でカフェを営業するのであれば、商品は無料か、非常に安価にすべき。	カフェは運営事業者の自主事業としての実施を予定しており、独立採算で行います。公共財産の利用については使用料の支払いを求めます。また、飲食物を購入していない方も利用できるような運用を検討しています。	

## 中学校給食センターに関するご質問・ご意見と市の回答

※2023年7月に実施した中学校給食センターに関する説明会において、当日または事前にいただいたご質問・ご意見です。同じ趣旨のご質問はまとめています。

### 地域防災機能の向上について

No	ご質問・ご意見	市の回答	説明会資料の関連ページ
81	災害時の利用はどのように想定しているか。	備蓄倉庫を整備し、備蓄品を備えます。また、お米は給食3食分程度の保管をするため、おにぎり等の炊き出しを想定しています。給食センターの特徴として、配送車が確保できているので、そのメリットを活かす方向で検討しています。	③給食センター整備編(4)
82	災害時に近隣住民ではなく離れた住民にも対応は可能なのか。		
83	災害の対応とあるが、設備、食材の備蓄など、災害に対して強い施設となるのか。町一中と忠生中は都市ガスを使った施設があり、電気も水も心配ないとされている。		
84	自治会でも水は用意している。団地内に1カ所だけ水の供給ができる場所があるが、鍵は自治会が持っていない。いざというとき、備蓄している水等は使えるのか。	受水槽の水の利用等を検討しています。	
85	災害時に炊き出しを行う際は給食センターは地域の人も使えるのか。使える場合、機器設備等の説明会はあるのか。	各給食センターは避難所とする予定はありません。移動式の回転窯を各1台設置する予定のため、災害時の炊き出しは屋外で行います。また、町田忠生小山エリアについては、移動式のコンロカートも設置する予定となっているため、調理は給食センターの職員が行うことを想定していますが、防災訓練を給食センターと地域の方と一緒に実施するなど、地域の防災に貢献できるように取組みます。地域の方もご使用いただける機材については、防災訓練等で使用方法をお伝えする機会を作る等、今後検討していきます。	
86	災害時における電気やガス、耐震性など、設備面はどうなっているのか。	電気については、発電機や投光器など、市の防災部門や事業者と調整していきます。計画地は都市ガスエリアですが、インフラが止まった時の対応を考え、LPガスにも対応できる炊き出し窯を用意する予定です。耐震性能については、建物本体だけでなく、設備・機器・器具等についても、適切に破損防止措置や耐震措置、漏電対策等を行います。	

### PFI手法・民間事業者について

No	ご質問・ご意見	市の回答	説明会資料の関連ページ
87	PFI事業とはどんなもので、なぜPFI事業にしたのか。	PFI (Private-Finance-Initiative) とは、公共事業を実施するための手法の一つで、民間の資金と経営能力・技術力 (ノウハウ) を活用し、公共施設等の設計・建設・改修・更新や維持管理・運営を長期的に一貫して取り組む手法です。 給食センターは、毎日異なる献立を安全に大量に調理するという、専門性が高く、安定的に運営を行わなければならない施設です。また、新しい給食センターが“食の健康づくりの拠点”として地域に根差し活躍するために、町田市だけでなく、民間企業も柔軟な発想や事業展開力を発揮し、官民がアイデアを出しあって、創意工夫あふれる魅力的な取組につなげていきたいと考え、町田忠生小山エリア及び南エリアの給食センター整備・運営の事業手法としては、PFI手法 (事業期間15年間) が有効だと考えました。	
88	民間活力の導入について、調理・配膳・配送はそれぞれの事業者が行うのか。	町田忠生小山エリア及び南エリアについてはシダックス大新東ヒューマンサービス株式会社を代表企業とする町田中学校給食サービス株式会社が行います。調理、配送、配膳はシダックス大新東ヒューマンサービス株式会社が行う予定です。鶴川エリア及び堺エリアの運営事業者についてはそれぞれ日本国民食株式会社、葉隠勇進株式会社を契約候補者としました。	

## 中学校給食センターに関するご質問・ご意見と市の回答

※2023年7月に実施した中学校給食センターに関する説明会において、当日または事前にいただいたご質問・ご意見です。同じ趣旨のご質問はまとめています。

89	PFI事業として15年間実施するというのは適切な期間なのか。	市が施設整備や運営のサービス対価を分割して支払うこと、また事業者側の資金調達や施設や設備の改修のタイミング等総合的に検討し、15年が適正な期間だと考えました。一旦、15年間運営をし、その後に民間事業者を再公募します。
90	15年間の計画であるため、今後、想定以上の費用増となった場合は、給食費に転嫁されるのか。	現在保護者の方にお支払いいただいている給食費は食材費であり、施設整備費、人件費は含んでいません。給食センターの施設整備費や人件費が高騰したとしても、給食費への価格転嫁は想定していません。
91	PFI事業の場合には、計画をしっかりと立てないと、後から修正ができない。	公募時に要求水準書を公表し、市が事業者に求める内容を明確化した上で契約しています。PFI事業でも全て事業者まかせということではなく、設計から運営までモニタリングという測定・評価制度を活用して、しっかりと履行確認をしていきます。より良いものとなるよう、事業者と協力していきたいと考えています。
92	PFI事業は破綻していて、うまくいかないことが多いと認識しているが、採算はとれるのか。	給食センターにおけるPFI事業については、破綻している事例はないと認識しています。
93	調理をする民間事業者には市の栄養士さんは直接指導できないのか。	市の栄養士は運営会社が配置する管理栄養士や栄養士に指示を行い、各センターに配置される30～50人程度の従業員には運営会社の管理栄養士等が指示命令を行います。市の栄養士は日々の履行状況を確認し、必要に応じて指導します。
94	PFI事業について6月の審議会を傍聴したが、建設後に所有権を市に移転し、大きな補修は市、小さな補修は運営事業者と聞いたが、修繕に関して市の方針はしっかりされているのか。	PFI事業について、建設後所有権は市に移転されますが、15年間の修繕は原則、事業者側が行う契約になっています。ただし、市の責めに帰すべき事由によって修繕を行う場合には、市が費用負担を行います。
95	PFI事業で施設をつくるのも運営するのも民間事業者とのことだが、何かあった時には町田市が対応してくれるのか。町田市の窓口はどこか。	各給食センターには市の栄養士も常駐し、献立作成や衛生管理・調理指示業務等を行います。想定される問合せごとの窓口については、決定後公表します。
96	小学校は運営上学校長が責任者だが、給食センターはどうなるのか。	給食事業については小・中学校ともに教育委員会学校教育部保健給食課が所管しています。現場の管理は市の栄養士が行い、給食運営全体における責任者は保健給食課長です。
97	PFI方式に不安があるので情報公開に努めてほしい。	モニタリング（事業者の履行確認の測定・評価制度）結果を公表するなど、できるだけ情報公開に努めていきます。
98	給食センターの労働環境、労働条件、賃金等が、他企業と比較しても適切であって欲しい。	適切な労働環境等になるよう、事業者に要請・確認していきます。

③給食センター整備編（5）（6）

## 中学校給食センターに関するご質問・ご意見と市の回答

※2023年7月に実施した中学校給食センターに関する説明会において、当日または事前にいただいたご質問・ご意見です。同じ趣旨のご質問はまとめています。

### 町田忠生小山エリア給食センターについて

No	ご質問・ご意見	市の回答	説明会資料の関連ページ
99	市民交流エリアは市が運営するものか、それとも利益を求めた商業施設なのか。駐車が無い場所での商業運営は難しいと思う。	市民交流エリアについても事業者が運営します。町田忠生小山エリアについては、利用者の利便性を考え駐車を設置する予定です。	③給食センター整備編（7）（8）
100	忠生エリアについて「団地の魅力向上」とあるが、居住者にとってのメリットはどんなものがあるか。	団地の居住者の方などに使っていただける市民交流エリアやキッチン付の多目的室を設けるとともに、災害時の炊き出し等を行います。	
101	車両の出入口は、人の出入口と分けているのか。	北側は車両と歩行者が同じ出入口ですが、動線をしっかり分けることで安全性を確保します。	
102	校舎解体工事中、シーアイハイツでも騒音がすごかったと聞いている。山崎団地だけでなく、シーアイハイツにも説明を行うなど配慮してほしい。	資料配布や町内会への説明については、山崎団地同様、シーアイハイツにも行っていきます。	
103	市民向け説明会の開催がなぜ今（2023年7月）になったのか。	地域への周知としては、建設候補地を決める際に、地元の自治会等に説明を行いました。2022年3月の計画策定時には周辺住戸への資料配布による説明を行っています。その後事業者公募を行い、2023年3月に契約を締結し、施設イメージができあがり、より具体的にご説明できる段階となったため、今回説明会を開催しました。今後も、工事着工前に近隣住民の方を対象に説明会を行う等情報提供していきます。	

## 中学校給食センターに関するご質問・ご意見と市の回答

※2023年7月に実施した中学校給食センターに関する説明会において、当日または事前にいただいたご質問・ご意見です。同じ趣旨のご質問はまとめています。

### 南エリア給食センターについて

No	ご質問・ご意見	市の回答	説明会資料の関連ページ
104	なぜこの場所が選ばれたのか。地域住民の憩いの場である公園を対象地にするのはおかしいと思う。	南エリアには給食センターに活用できる市有遊休土地が見当たらないことから、東光寺公園と調整池の上部空間を合わせた約3,000㎡を活用して、調整池としての機能を保ちつつ、給食センターと、河川空間側からも使いやすい公園空間として再整備を図ることになりました。利用者の方々には工事中ご不便をおかけして申し訳ありません。	③給食センター整備編(9)(10)
105	公園を無くすことについて市はどのように考えているのか・	位置や形状は変わりますが、なるべく既存の機能を残して公園を再整備するよう計画します。	
106	南エリアの既存の桜の木はどうなるのか。	地域の方に大切にされてきた桜ですので、できるだけ残せるように設計時に配慮します。	
107	南エリアのセンターへの搬入について、小学生の通学路になっているので、十分気をつけてほしい。	食材の搬入や給食の配送等について、学校の意見を聞きながら、可能な限り登下校の時間帯の通過を避けるようにする等通学路の安全確保に努めていきます。	
108	調整池の上に建物を建てることだが、建物等が浸水することはないのか。災害対応の説明もあったが、そもそも施設の安全対策は大丈夫か。	南エリアには給食センターに活用できる市有遊休土地が見当たらないことから、東光寺公園と調整池の上部を活用して給食センターを整備します。また、給食センターの建物の地下に調整池機能を設けます。大地震後に構造体の大きな補修をすることなく建物を使用できるような耐震性を確保します。また、豪雨対策として、雨水浸透施設や雨水貯留槽の設置、プラットホームや設備基礎のかさ上げを行うとともに、受変電設備は屋上に設けることで浸水対策を図ります。	
109	調整池として利用していた土地に建てるので安全面が気になる。南エリアの地質調査の結果を教えてください。	計画通りの構造物が建築できる結果であり、液状化の懸念も低いという調査結果でした。	
110	南エリアにおいて、給食センターなのにカフェや多目的室を設けた理由は。	地域とのつながりをつくり、新たな価値を創出するため、会議のほか、献立の施策調理・研修・試食会・自主事業等に使用する多目的室を設けることにしました。また、事業者からの提案を受け、カフェを計画しています。地域の方々に、憩いの場・交流の場として有効に利用していただけるようにします。	
111	キッチン付き多目的スペースにはとても期待している。近隣の商業施設にもそういった施設があり、友人たちはそこでクッキングイベントなんかを行っている。	できるだけ地域住民の方が使いやすい施設になるよう計画していきます。	
112	南エリアの給食センターに立ち寄れる場ができるのは素晴らしい案だと思う。テラスで良いので犬と利用できるようにしてほしい。	隣接して再整備する公園など屋外についてはペットの立ち入りが可能なので、ペット連れの方にもご利用いただけるよう配慮していきます。	
113	南成瀬地区の小学生は「新たな学校」の取り組みで小学校を2回変わる児童がいる。また、中学校に進学した際は仮設校舎で過ごすことになる。それに加えて南エリアの給食センターが工事入ること、日常の遊びの場である東光寺公園も使えない。縦割り行政の弊害を感じる。もっと市民に親身になって計画してほしい。	給食センターは中学校の全員給食を早期に実現するため、3施設を同時に整備しており、現在のような事業スケジュールになっています。南成瀬地区については新たな学校づくりの取り組みと重なることとなります。ご意見をいただいたように児童・生徒への影響を念頭に置きながら、地域の方への情報提供等を丁寧に行い、事業を進めていきます。	

## 中学校給食センターに関するご質問・ご意見と市の回答

※2023年7月に実施した中学校給食センターに関する説明会において、当日または事前にいただいたご質問・ご意見です。同じ趣旨のご質問はまとめています。

### 鶴川エリア給食センターについて

No	ご質問・ご意見	市の回答	説明会資料の関連ページ
114	時限的な施設ということだが、期限が来た後はどうなるのか。	新たな学校づくりの取り組みで、統合後の小学校の予定地となっており、10年程度の時限的施設利用を想定しています。今後は、金井スポーツ広場に設ける鶴川エリアの給食センターが利用終了になる時点において、その時点の生徒数、新たな学校づくりの進捗状況等を踏まえつつ、給食センターの配置及びエリア設定を再編する予定です。いずれにしても、鶴川エリアの生徒には給食を提供し続けます。	③給食センター整備編（11）（12）
115	夏場などは特に火を使う場所とそうでない場所を区分しないと室内の環境が悪そうに思うが、何か配慮はあるのか。	できるだけエリアを細かく区分するとともに、火を使うエリアはなるべく風道などを設けるように計画しています。	
116	スポーツ広場は普段から砂埃などが立っている。給食センターに砂埃が入ったりはしないのか。	調理エリアについては窓を最小限にしており、調理中は窓は開けない想定です。配送車への積み下ろしを行う場所にはドックシェルターというものを設け、外から直接ほこりや虫が入ることのないようにしています。	
117	近隣への臭気対策はあるのか。	側面の壁から排気しないように、屋上に排気口を立ち上げて、できるだけ近隣の住宅に臭気がいかないように努めています。また、器具の面でも配慮するよう計画しています。	

### 堺エリアゆくのき学園給食室について

No	ご質問・ご意見	市の回答	説明会資料の関連ページ
118	堺中の搬入ルートはどうなるのか。	ゆくのき学園から町田街道を進み右折して、南からバイパスなどを使って、国道16号経由で東側の門から入る予定です。	③給食センター整備編（13）
119	堺エリアの配送・調理は両方民間が担うのか。栄養士の役割はどんなものか。地域貢献部分は民間事業者が主に行うのか。	調理・配送は民間委託をします。ゆくのき学園の栄養士は、献立作成や衛生管理、民間委託業者への調理指示業務等を行います。また、堺中の喫食状況確認や食育指導を行います。事業者公募の際に、民間事業者に地域貢献部分も含めアイデアの提案を求めています。地域に貢献できるように検討していきます。	
120	堺エリアは既存の給食室を使用するということが、他エリアのように地域にメリットがあるような機能を検討してほしい。学校のスペースや場所がないのであれば近隣の施設や広場も活用できると思う。堺エリアは保育園や幼稚園、高齢者施設等で車両を持ってる施設が多いので、その施設の利用者の外出機会をつくるためにも、カフェまでは無理でも、みんながイベント的に集まれる食堂などを考えてほしい。4つのエリアがあるので、よい取り組みがあれば他のエリアに広げていってほしい。	ご意見を参考に、具体的な取り組みについては事業者と検討を進めていきます。取組内容が決まりましたら適宜、情報提供を行います。	
121	災害時に給食室を使って炊き出しなどの対応はしてくれるのか。救援物資よりも温かい食べ物を地域に提供してほしい。ゆくのき学園の給食室はハザードマップ上土砂災害の可能性はあるが、その他の種類の災害時などは使えると思うので検討していただきたい。	学校施設内の給食室を災害時に使うことは想定していません。	

## 中学校給食センターに関するご質問・ご意見と市の回答

※2023年7月に実施した中学校給食センターに関する説明会において、当日または事前にいただいたご質問・ご意見です。同じ趣旨のご質問はまとめています。

### その他工事について

No	ご質問・ご意見	市の回答	説明会資料の関連ページ
122	工事車両等の通行について、通学路があるので配慮してほしい。工事に関することを看板だけでなく、事前に丁寧に説明してほしい。	通行ルート、時間帯など、近隣の方に配慮します。近隣住民の方を対象にした工事説明会において、丁寧な説明を心がけます。	
123	建設費は市が出すのか。	PF1事業（町田忠生小山エリア、南エリア）はサービス対価として、リース事業（鶴川エリア）はリース料として町田市から事業者に支払います。	
124	建設費がいくらなのか広く市民に知らせてほしい。	建物以外を含めた初期費用ですが、町田忠生小山エリアは27.3億円、南エリアは25.6億円、鶴川エリアは16.6億円です。	

### 地域貢献について

No	ご質問・ご意見	市の回答	説明会資料の関連ページ
125	地元の会社は使用しないのか。また、できるだけ地元の雇用につなげてほしい。	今回の給食センター整備におけるテーマの1つとして地元経済の活性化をあげています。幅広く地域雇用が創出されるよう、事業者に求めています。	
126	我が子のお弁当を楽しみにしており、卒業までお弁当がよいと言っている。希望性にならないか？	原則、全員に給食を食べていただく方針ですが、ご家庭の事情等もありますので、学校と調整していただいた上でお弁当の持参も可能です。	

### 将来の生徒数減少の給食センターへの影響について

No	ご質問・ご意見	市の回答	説明会資料の関連ページ
127	今後、学校が少なくなっていった場合、給食センターは維持されるのか。	給食の提供食数は、センター開業時から15年間で約25%減少する可能性があり、給食センターの運営は、こうした生徒数推移に柔軟に対応しながら効率的に行う必要があります。今後は、金井スポーツ広場に設ける鶴川エリアの給食センターが利用終了になる時点において、その時点の生徒数、新たな学校づくりの進捗状況等を踏まえつつ、給食センターの配置及びエリア設定を再編する予定です。	
128	中学校合併が視野にあり、学校そのものが少なくなる中で、なぜ今、給食センターの整備・導入の話になるのか。	共働き家庭の増加など昨今の家庭環境の変化や、食の多様化が加速する中、学校給食を通じて子どもたちの「豊かな心」「健康な体」「生きる力」を育み、「食を正しく選び取る力」をより強化する重要性が高まっています。給食の利用を望む声が高まる一方、現行のランチボックス形式では、衛生の観点から生徒の温かい給食を提供してほしいという要望に応えることが難しいというのが現状でした。そこで、2020年度に新たな中学校給食の提供方式について町田市給食問題協議会を諮問した結果、「全員給食・食缶形式・市所有施設・給食センター方式」で取り組むべきとの答申があり、全員給食を行うために給食センター整備を行うこととしました。	

## 中学校給食センターに関するご質問・ご意見と市の回答

※2023年7月に実施した中学校給食センターに関する説明会において、当日または事前にいただいたご質問・ご意見です。同じ趣旨のご質問はまとめています。

### 情報発信や保護者等への周知等について

No	ご質問・ご意見	市の回答	説明会資料の関連ページ
129	学校には直接説明に行っているのか。	各学校には、全員給食に関する説明を行うとともに、学校敷地内の配膳ルートの相談を行いました。また、中学校長会において、7月に行った給食センターに関する説明会の内容を共有しました。中学校全員給食の開始に向けて、情報共有をしっかりと行っていきます。	
130	中学生と地域の住民のどちらにも役に立つ他にない施設としてPRしたらいと思う。	ご意見を参考に、今後の情報周知を行います。	
131	地域住民にアピールも含めてもっと積極的な情報発信をしてほしい。自分のまわりの保護者や地域住民は情報がないため、不信感が広がっている。		
132	説明会のチラシが入った回覧板が回りきらずに今日を迎えてしまった。もっと前から周知してほしい。		
133	これから給食を食べる小学生特に高学年に力を入れて周知するべきだったと思う。		
134	保護者が一番興味があるから、学校への周知が大事である。今回の説明会は保護者向けと地域向けを分けない方が保護者が参加できたのでは。	ご意見を参考に、今後の説明会を計画していきます。	
135	説明会の対象に子どもを含めるなら保育機能等を用意してほしい。		
136	児童・生徒・保護者向け説明会の周知の際に、学校からメールのお知らせがなくて知ることができない保護者がいた。周知を学校まかせにしないでほしい。副校長先生に負担をかけないでほしい。	今回の説明会では、学校での周知に加えて「広報まちだ」や給食センター周辺の町内会自治会経由でも情報周知を行いました。ご意見を参考に、今後の情報提供を行います。	
137	学校教育の一環である給食に、住民や親が率直に意見を言える場があるのか。	給食試食会を開催し、ご意見をいただけるようにします。またご意見がありましたら、随時保健給食課にお知らせください。	