

「学校給食の提供方式」に係る保護者説明会 ご意見等一覧

『保護者説明会 Q&A』もあわせてご覧ください。

1. アンケート内でいただいたご意見等

現状の施設の老朽化や課題（敷地面積の問題、衛生管理やアレルギー対応の向上など）を大幅に改善できるセンター方式のメリットについて、スライドや動画を用いた丁寧な説明があり、非常に分かりやすく理解できた。

一方で、今後の新規施設建設にあたり 80 年間の稼働を前提に費用を検討しているとのことだが、30 年後には児童数が 40%も減少する見込みである。将来的な稼働率の低下や施設の未稼働化といったリスクを見据え、負債（償却の憂き目）となることのないよう、施設の転用や売却等も含めた臨機応変な対応を計画に織り込んでほしい。本日はありがとうございました。

話を聞いても、自校式が良いのではと思った。工場で作ったご飯とその場で作ったご飯だと全然違うと思う。お金がないのなら、にしがま線をやめるなり、他でカバーすれば良いと思います。教育委員会として、しっかり考えていただきたい。今後子どもが減少し、学校の統廃合も考えているのなら、それらを考慮した上で古い給食室を補修すればよいのではないかな。また、アレルギー対策について強調されていたが、対象者は年々増えているとはいえ全体から見れば少数であるため、あまり強く主張しない方が良いと感じた。正直なところ、給食センターで作ったものを運ぶのであれば、弁当と変わらないと思う。

今年度中に方針を決めなければならないということでないのなら、少子化の影響や変化の激しい時代であることを考慮し、急いで大規模な給食センターの稼働を目指すべきではない。しばらくは自校方式や親子方式で対応し、柔軟に検討と対処を続ける方が、最終的に無駄が少なくなるのではないかな。

保護者に給食センターへの説明、意見を聞いて下さりありがとうございます。一方的にセンター方式へ移行するとならなかったことには好感が持てた。第一に、子どもたちの楽しみや食育を考えて給食センターへの移行を進めてほしい。我が家の子どもたちは給食を一番の楽しみにしており、セレクト給食やセレクトデザートがあると「〇〇を選んだよ！」と喜んで報告してくれる。抹茶トーストやきな粉揚げパンといった、美味しい主食も引き続き提供できるようになることを願います。

分かりやすい説明をありがとうございました。給食を温かいまま提供できるとありましたが、冷菜、デザートなどの冷たいものは冷たいまま提供できるのか知りたい。（→Q8 をご覧ください。）

セレクトデザートなどの、生徒が選んだのが出る給食は、子どもたち結構嬉しいみたいで家でも何にしたーとか話してるので、センター式になってしまってもなくならないで欲しい。（→Q11 をご覧ください。）

お忙しい中 説明会を行っていただき、ありがとうございました。給食の匂いがする中で授業を受けていた世代としては少し寂しい気もするが、時代の変化に伴い、給食の提供方法も変化する時期なのだろうと思います。もしセンター方式になるのであれば、新設するセンターには、子どもたちが社会見学や遠足で訪れることができる見学ルートや休憩場所、食について学べる部屋などを設けてはどうか。

また、保育園から小学校に上がる子どもの保護者は、自園での調理や食へのこだわり慣れているため、セ

ンター方式の給食に不安を感じる方が多いのではないかと。今後、保育園などに在園している子どもの保護者からも意見を聴取することで、さらに多様な声が得られると思う。本日は ありがとうございます。

説明会の参加者が少なすぎて開催する意味がない。すでに決定事項として進められているように感じるが、本当に必要であれば、センター方式による改善点などの方向性についてアンケートを実施した方がよい。センター方式になることで、学校で給食を作ってくれる調理員とのコミュニケーションが減り、子どもたちの笑顔が見られなくなることや、授業中に給食の匂いがしなくなることは少し寂しく感じる。

これまでのような給食イベントや、子どもたちが選べる選択制給食などは継続されるのか。(→Q11 をご覧ください。) また、配送車内の清掃・除菌や、食事を入れるワゴンの清掃・除菌はどのように行われているのか疑問。(→Q14 をご覧ください。) 給食センターの見学会や試食会を市民全員に案内してはどうか。市の方向性を共有しつつ、「今の子どもたちはこんな給食を食べているのか」と家庭内で話題になれば、子ども・親・祖父母間のコミュニケーションにもつながると思う。さらに、学校別の給食室の老朽化具合や現状についても詳しく知りたい。(→西尾市ホームページ上『学校給食運営協議会 答申書』の2～3ページをご覧ください。)

自校方式の給食提供の試食会に参加してからの、今回の説明会だったため、自校方式の良さが分かった上で、センター方式の事も知れて良かった。子供達はその日の献立を楽しみに、お腹を空かせて給食の時間を待っているの、より良い物になってくれたら良いなと思った。コスト面だけでなく、心も大事。

説明会ありがとうございました。保護者向けにも必要かと思いますが、実際に食べる子どもや教職員目線でのメリットデメリットも必要であると感じた。説明会ありがとうございました！

センターにはドックシェルターがあっても学校にはないため、納品時に給食が外気や細菌に触れる懸念がある。それならば、自校で作って教室へ運ぶ方が温かく衛生的である。

センター方式にする場合、学校側にもドックシェルターを設置する予定はあるのか。(→Q48 をご覧ください。)

参加者が少ない中で、各校特有の内容がない共通の説明を毎回対面で行うのは非効率であり、人件費の無駄ではないか。事前の参加人数把握にも疑問を感じる。

センター方式が有力という報告であれば集合形式にする必要はなく、動画を作成して事前に配信やHP掲載をするだけでよかったのではないかと。

センター方式にしたいという意図しか感じられず、判断材料が少なすぎて判断ができない。それにも関わらず、アンケートも実施しないのは疑問。

センター方式移行前提の話に聞こえた。学校の給食の調理員の意見は聞いたのか？(→Q57 をご覧ください。)

食育に力を入れている学校なので、とてもとても残念です。

自校式の良さであり、子供達の好きな1つでもあった抹茶トーストや揚げパン等の提供は無くして欲しくない。

センター方式の導入による食品安全性の低下を懸念している。食材の大量一括購入により調達先が大手

企業に偏り、輸入食材や農薬、添加物、遺伝子組み換えなど、安全性が担保されない食品が増えるのではないかと懸念される。食品の安全性を第一に考えて検討してほしい。また、同様の理由で地産地消が困難になることも懸念される。

日本の実質的な食料自給率は 10%未満であり、輸入が止まれば給食も止まるという事態にならないよう、農業や漁業を守り、地産地消を推進して食料自給率を上げる取り組みと合わせて検討してほしい。説明会のスライド資料および Q&A を WEB 上で閲覧できるようにしてほしい。

平日夜は、子どもの習い事や低学年の留守番、配偶者の不在、さらに下の子の世話（食事や入浴など）があるため参加できる人が少ない。平日の昼間や土日など、多様な曜日や時間を設定してほしい。むしろ昼間の方が集まりやすいため、保護者の事情に配慮した開催をお願いしたい。

普段知る事のない給食センターの中での事を知る事が出来たのは面白かった。元々は自校方式の方が良いのではないかと考えていたが、なぜセンター方式に変えていきたいかという事についても理解が出来たので、聞きに来て良かったと思う。

センター方式に移行した後、人口減少によって施設に余裕ができたなら、高校にも給食を提供することはできないか。（→Q55 をご覧ください。）

小学 1 年生の最初の給食をカレーや、ひな祭りの伊賀まんじゅうのような季節を感じる給食への対応はしてもらえるのか。その際、地域の店舗（お饅頭屋さんなど）の商品を提供してもらうことは可能か。（→Q11 をご覧ください。）

試食会を実施する際は、時間経過による影響だけでなく、トラック輸送によって給食が崩れないかどうかも確認したい。（→Q15 をご覧ください。）

センター方式へ移行したとしても、自校方式のように子供達との関わり、子供と栄養教諭の関わり、食育、行事食を大切にしていきたい。（→Q26,27 をご覧ください。）子供達が今までの給食室のようにセンターと関わりを持つことができれば素晴らしい環境になると思う。

試食会の対象に子どもが含まれていないのはなぜか。実際に食べるのは子どもなのに、本人に食べさせない理由を教えてください。もしかして、その日だけ全校にセンター方式の給食を提供する予定なのか。（→Q57,58 をご覧ください。）

資料の文字が小さいため、遠くの席からでも見えるサイズか確認してほしい。比較のページも読み込まないと理解しづらいため、もっと見やすく改善してほしい。一方で、説明内容自体は難しくなく、センターの動画など良かった点もある。

せっかくセンター方式にするのであれば、春休み・夏休み・冬休みといった長期休暇中の学童保育への給食提供も検討してほしい。

新しく給食センターをつくる場合、その費用はどこから捻出するのか。保護者が払っている給食費は変わるのか。（→Q23,24 をご覧ください。）

センター方式になっても味やクオリティは維持できるのか。（→Q29 をご覧ください。）

建設費、人件費など現在の自校式とセンター式との比較がどれぐらい違うのかわからなかった。（→西尾市

ホームページ上、『学校給食運営協議会 答申書』の6ページをご覧ください。)

西尾市の給食センターが出来た事により市県民税やその他の税金が上がる事はあるのか。(→Q25 をご覧ください。)

将来センター方式に変更したいという意図は理解できた。

しかし、配送トラックが事故に遭って給食が届けられない場合の対応について、回答が明確ではなく不安に感じた。(→Q12,13 をご覧ください。) 最近はコストや効率ばかりが重視されがちだが、未来を支える子どもたちには、安全で美味しい給食が提供され、それが食育につながることを望む。西尾市内の学校をセンター方式にする場合、現在のセンターの規模では足りず、もうひとつ建設するということか。その点に関する説明が全くなかったので知りたい。(→Q41,42,43 をご覧ください。)

新しいセンターを建設するのと、各学校の給食室を改装するのとでは、コスト面だけで考えた場合、本当はどちらが良いのか教えてほしい。(→西尾市ホームページ上『学校給食運営協議会 答申書』の6ページをご覧ください。)

給食センターの場合パンの種類とかも限られると聞いたので子どもの好きな揚げパンや抹茶トーストなどなくなるのか心配していた。

子どもは、抹茶トーストと揚げパンが大好きで、それを楽しみに学校に行く日があるくらいです。そういった楽しみを維持して頂きたい。

①セレクト給食は子ども達の楽しみなので、ぜひ検討していただきたい。(→Q11 をご覧ください。)

②主食となる白飯、パンはセンターで作っていただきたい。

③センター方式に変更となった場合、現在、自校方式である各学校の受け入れ体制も整えなければならないと思うが、その点について、特に説明が無かったのではないかと思います。(→Q47 をご覧ください。)

センター方式を導入したとしても、各学校にコンテナの搬入・保管場所を整備する必要があるため、その改修費用もかかるのではないかと。また、配送トラックの事故やコンテナの転倒といったリスクを考えると、おかわりもしやすい自校調理の給食を提供し続けてほしいと思う。セレクトランチやデザートを選択など、子どもたちが喜ぶイベント給食もできれば無くさないでほしい。さらに、今回の件は小学校の保護者だけでなく、保育園や中学校の保護者に対しても、説明や見学の機会を設ける必要があると思う。(→Q57 をご覧ください。)

遅くまでご苦労様でした。スライドも説明もわかりやすかったです。質問をして回答してくださり感謝いたします。私も子どもたちも市内の小中学校で自校方式を経験しており、校内に給食の香りが漂う環境は良い思い出となっている。親子ともに給食を楽しみに学校へ通っている。他校の状況は不明だが、鶴城小学校では、残食が少なく片付けが早いクラスに対して、栄養士と話し合って希望のメニューを採用・提供する取り組みがあった。センター方式で多数の学校を担うのは負担かもしれないが、こうした子どもの要望を叶えつつ、アレルギーのある子もない子も同じ給食を笑顔で食べられることが、心と体の栄養になる。そのような未来あるセンター給食になってほしい。私達親が給食センターの見学会できるなら子供達も見せてもらえるといいですね。ありがとうございました。

センター方式の場合、配送トラックの車両代、整備代、ガソリン代、保険料、そして運転手の人件費を含め

ても、本当にコストダウンにつながるのか疑問に感じた。以前、親子給食で栄養教諭から「食材はなるべく地元産や国産にこだわり、献立も丁寧に考えている」と聞いて感動した経験がある。センター方式で民営化された場合、食材の仕入れ先や献立において、食育の面がどれだけ考慮されるのか不安である。30 年後に子どもの数が 70%も減少するという予測には衝撃を受けた。物価高におけるコストダウンの必要性は理解できるが、未来を作るのは子どもであり、その身体を作るのは「食」である。子どものための給食費は、必要経費として市にしっかり計上してほしい。(→Q23 をご覧ください。) さらに、給食を通じた食育への取り組みを SNS などで発信すれば、将来「西尾市で子どもを育てたい」と移住してくる人も増えるのではないか。

わかりやすい説明をしてくださり、ありがとうございました。参加者の人数の少なさに驚きました。子どもたちが好きなメニュー（抹茶トースト、揚げパン、りっちゃんサラダ）や西尾市の特産、関連する海外の食事などに関して残していただけたら嬉しい。

PTA 会長から、家庭との意見交換がしたいと言うことを聞いて参加したものの給食センター新設は決定に近い状態にしか感じない説明だった。現状の自校調理場の状態を知らないのでもまずは説明会の前に学校から今の状態を知らせてくれた方が比べられて助かった。(確かに食材だけが移動出来て動線がまじわらない事、アレルギー対応が難しい事は判りますが)

自身が子どもの頃は自校方式の学校であり、給食室から漂う良い匂いにワクワクしたり、大きな釜をスパテラで混ぜる調理員の姿が見えたりと、給食室は身近な存在だった。そのため、センター方式になることでその身近さが失われてしまうことには少し寂しさを感じる。しかし一方で、センター方式の方が、衛生管理やアレルギー対応を一貫して確実に出来るという点については、非常に良いことだと思った。

どのように話が進むにせよ、大変な決断かと思います。たくさんの意見を耳にするかと思いますが、子供たちの健康、栄養のために長期的目線で環境を整えてくださることに感謝いたします。

保護者の意見を聞くのではなくセンターになる前提の説明会だったのかなと思った。働く場所や中小企業の業者に対して、参入の機会がかなり減ってしまうのかなと思った。(→Q52 をご覧ください。) 昔からの自校方式の給食は他市や他県の方と話しても、誇れるものでしたが、もしセンターになるのは自分の子供達にとって残念であると感じる。

グラフ類は説明資料に載せてあってもいいのでは。HP で見られるかもしれないが、その場で数字まで見られた方がいいと思う。実際に方式が変わっていくタイミングで当事者となる保護者(現在幼児や乳児)への説明会の必要性を感じた。

市民病院が移転あるいは廃院の予定があるなら、跡地をセンターとして利用してはいかがでしょうか。(→Q45 をご覧ください。)

まだ決定事項ではない段階だという前提ながら、やはり費用の面で子供達の給食の提供方法を変えるという所に疑念が残った。衛生面やアレルギー対応はもちろんのこと、時代に合わせて変化していくものとは考えますが、やはり自校方式が実現できれば食育の観点からも子供達のためには 1 番良いと思う。ただ、やはり費用の事を言われてしまうと、保護者としては何も言えなくなるのが現実。

2. 説明会の質疑応答内でいただいたご意見等

センター方式に移行した場合、人口減少により施設に余裕ができれば高校も給食にしてもらいたい。（→[Q55](#)をご覧ください。）

センター方式のいいところだけでなく、自校調理校の良さも知りたい。

自校方式とセンター方式のコスト比較があると良い。（→[西尾市ホームページ上、『学校給食運営協議会答申書』の6ページ](#)をご覧ください。）

佐久島しおさい学校は自校調理校のままなのか。学校給食センターと同等の衛生管理やアレルギー対応を行うべきではないのか。

試食会の時は時間だけでなくトラックに揺られて崩れないかも知りたい。（→[Q15](#)をご覧ください。）

センターの紹介動画を子どもたちにもみせてほしい。（食育の観点から）

給食センターで現場の方々が子どもたちのために丁寧に給食をつくってくださっていることが子どもたちへ伝わることは、教育面では必要であると思う。衛生面については説明のしかたで、子どもたちに良い影響があると思うので、丁寧に説明いただきたい。

自校方式とセンター方式の両方の良いところが知れて良かった。