

令和3年12月実施

別府市新学校給食共同調理場整備事業に係る保護者等説明会 質疑応答まとめ

ご質問・ご意見	別府市からの回答
<p>新しい調理場は、これまで調理に携わってきた、調理のノウハウを熟知した市職員の調理員たちがそのまま移るのかと思っていた。調理の民間委託について、これまでの調理員をできるだけ多く雇用することはできないか。</p>	<p>8,500食の給食を安全・安心に調理するためには、1万食を超えるようなセンターでの実績を豊富に有する業者のノウハウを取り入れるのが最適と考えています。単独調理場のノウハウとそれら業者のノウハウをミックスすればよいというご意見もあるでしょうが、責任の所在、指揮系統の乱れ等が懸念されるため、難しいと考えます。</p>
<p>全国的にも給食費の無償化を行う自治体は増えているし、民間委託で浮いた経費を給食費等に還元することも考えていただきたい。</p>	<p>給食費の無償化については、市全体の財政運営を踏まえて慎重に検討していきます。</p>
<p>実際に外部委託をすることで得られる財政効果は具体的に年間いくらくらいなのか。</p>	<p>2年前の別府市学校給食のあり方検討委員会で試算したときは、調理場を一元化して民間委託した場合は、経費の節減効果が高いことを確認しています。今後、改めて具体的な比較を行いたいと思います。</p>
<p>トラックの配送ルート、種類や台数、時間帯について教えてもらいたい。原町の近隣住民も気にしているところだと思いますので、具体的にご説明願う。</p>	<p>他自治体の調査では、トラックのサイズは2トン、2トンロングを使用している例が多いです。配送と回収は9台のトラックで2時間喫食が可能であることを実走検証により試算しております。食材の搬出入トラックも含め、流川通りを直進して調理場に来るルートがほとんどと考えております。入口と出口を分けて敷地を一方通行にすることにより、路上で待機するトラックに起因する交通渋滞がないようにしています。なお、最初の配送は食器で9:30ごろから始まり、回収は15:00頃に終える予定です。</p>
<p>新しい食缶について、二重食缶で二時間経っても65℃以上を保てると伺っているが、重さは低学年児童にも差し支えなく利用できるのか。コンテナスペースについても、どのように運用していくか、必要に応じて学校から聞き取りを行うなどして調査していただきたい。</p>	<p>2時間経っても高温なら65℃以上、低温なら10℃以下で温度を保つ食缶を採用します。食缶については、低学年児童にも負担にならないように、重さも含めて検討しております。また、配膳室を改修してコンテナスペースを確保する計画です。運用につきましては、学校と十分協議します。</p>

<p>小学校で給食を受け入れるためのプラットホームの整備費が事業費の中に含まれていないように思うが、予算化をお願いしたい。</p>	<p>プラットホームの整備費については個別で予算措置するのではなく、全体の整備事業費に含まれています。大半の工事は令和5年の夏休みに行く予定としています。</p>
<p>以前、調理機器の故障で給食調理ができなくなり、代替の簡易給食を調達したことがあると把握している。今後、新調理場で簡易給食になるようなことがあった場合、複数のルートで調達先を確保できるのかということも心配しているが、いかがか。</p>	<p>前回の簡易給食は調理機器の老朽化による故障が原因でした。今後は機器が最新のものに入れ替わりますが、故障により給食提供ができなくなることはないよう定期的に点検を行います。何らかのトラブルがあっても、委託先の業者にも協力を依頼し、有事の際にも給食提供を行えるよう計画します。</p>
<p>調理場が新しくなったことで給食費が値上げしたりすることはないか。</p>	<p>あくまでも保護者の皆様に負担していただくのは給食の食材費などです。今回の調理場改修を理由に給食費が値上げされることはありません。今後、食材費の高騰などで値上げを検討する場合は、専門家や有識者等で構成される「学校給食運営委員会」を設置し、その中で検討していくこととなります。</p>
<p>アレルギー対応について、現在の単独調理場であれば、保護者と学校が連携して対応がきちんとできているが、新調理場になったらどこが窓口になるのか、連携する仕組みの構築をお願いしたい。</p>	<p>校内食物アレルギー対応委員会が教育委員会と連携して対応します。この委員会は、学校からは学校長等管理職、学級担任、養護教諭が、調理場からは栄養教諭等が参加し構成されます。新しい学校への進学や新たなアレルギーの発露があった場合などにこの委員会が開催され、アレルギー対応について話し合い、対応を決定します。なお、食物アレルギー対応に関する説明会は別途実施する予定です。</p>
<p>見学ブースは市民にも開放するのか、またその場合の駐車場はどうするのか。夏休みに調理シミュレーションをするとのことですが、ケーブルテレビでの放映も検討していただきたい。</p>	<p>見学ブースや食育コーナーを設置しておりますので、できるだけ多くの子供たちに見学に来てもらいたいと思います。場内の駐車スペースは来客用として用意しています。一般の方がいらっしゃる場合には、西側にある近隣の駐車場を利用できるよう、協議を進めているところです。メディア放送についても広く皆さんに知っていただくために検討していきます。</p>
<p>パトランプやブザー等トラックの出庫を知らせるサインを設置できないか。</p>	<p>トラックの出庫場所における安全確保のためのサイン等は計画しています。</p>

調理の民間委託について、入札になると思うが、契約の更新の際に業者が変わってもそれまでの業務は引き継いでいけるのか。	たとえ業者が変わっても、別府市の指示の下で調理を行いますので、提供する給食に影響することはありません。
調理委託業者と市の分業はどのようにしていくのが見えてこない。	計画や指示、確認については別府市が、実務労働については委託業者がするとお考え下さい。詳しくは、お配りした資料「新しい給食施設の運営について（基本的な考え）」の裏面右下の表をご参照ください。
SDGsという考えが世界中に広がっている。学校から戻ってくる残飯の活用方法について教えてもらいたい。	おいしい給食になることで残飯の量が減らせることが最も望ましいことですが、戻ってきた残飯については現在でも、その一部を別府市の汚泥再生処理センター春木苑においてエネルギー化しております。
食の安全についてももう少し今後についての説明が欲しい。日本一おいしい給食への取り組みは素晴らしいのだが、かなり無理があるのでは。民間に高度な要求をすることで、ノウハウを持った業者は時間的に無理がある作業を手抜きするノウハウも知っている。市はどのように業者の活動内容をチェックするのか。	給食は別府市が作成した調理指示書に基づいて調理されます。栄養教諭等が委託先の調理責任者と事前にミーティングを行い、別府市が作成した調理指示書に基づいて調理されます。調理工程だけでなく出来上がりの確認も市が責任をもって行います。
「食材等」という表現、「等」には何が含まれますか。	炊飯やパンを外部発注する際にかかる加工賃が含まれています。
加工賃とはいくらくらいなのですか。	1食あたり30円程度とと考えてください。
民間委託について、今のところどのような企業が考えられているのか教えてください。	民間委託の候補企業については具体的には未定ですが、大量調理の実績、手づくり給食への理解などを詳細に記した仕様書に基づいて、選定することとなります。大分市も2つの調理場で約7,000食ずつの調理委託をしています。
炊飯施設を設けるとのことですが、これも同時期に稼働を開始するのでしょうか。	炊飯施設も施設の稼働に合わせて同時に稼働を開始します。
アレルギー食対応センターを別に設けるとのことですが、財政的に厳しい中で別に設置する理由が理解できない。	アレルギーセンターにつきましては、子供たちの命に関わることなので安全の確保が最優先ということから、市が責任をもって実施するために正規の調理員で対応したいと考えています。場所については新規で建設するのではなく、単独調理場の中でも比較的新しく面積の広い山の手小学校の給食室に設ける予定としておりますが、決定ではありません。

<p>アレルギーセンターの規模を教えてください。</p>	<p>現在のアレルギー食対応数は約80食ですが、アレルギー対応センターでは約100食に対応できる規模とする予定です。</p>
<p>立地については決定ですか。観光都市を標榜する別府市が、一度作ると50年は動かさない施設を観光施設の目の前に作るというのが違和感を覚える。</p>	<p>場所については現予定地が立地的にも適しており、すでに決定事項としています。</p>
<p>アレルギーについてですが、小麦に対応しますか。</p>	<p>アレルギー対応品目は卵・乳・えび・かに・いか・ごまの6品目としており、そばと落花生は元々給食には使用しませんが、対応品目や対応方法に関しては今後の協議の中で安全・安心が保てる方法を検討していく予定です。</p>
<p>三大アレルギーの一つとして数えられるほど多いといわれる小麦アレルギーだが、それに対応しないということは、少数の子供は切り捨てるという姿勢なのか。</p>	<p>6品目の対応は現在の単独調理場で実施しているものであり、大分県の作成したアレルギー対応の手引きに則り実施しています。当面はこの6品目対応を中学校にも拡大することとしておりますが、今後は学校給食運営委員会を立ち上げ、委員である学識経験者や有識者、学校関係者、別府市が保護者を交えて対応を検討することとなります。小麦への対応については今後の懸案事項とさせていただきますと思います。</p>
<p>定期的に給食試食会を開催しています。修学旅行や宿泊合宿の際に開催している。理由は、食器が不足しているから、行事のために給食を食べない子供たちがいる環境を狙って開催するのである。新しいセンターになったら多めに食器を用意してもらうことはできるか。現状では日程が非常に限られてしまう。</p>	<p>試食会は今後も開催したいと考えております。実施時期、食器数につきましては検討していきます。</p>
<p>私たちは、給食の食材の仕入れ先等をチェックさせてもらっている。新しいセンターになってもこの活動は引き続きさせてもらえるのか。</p>	<p>食材に関しては、今後、学校給食運営委員会等の中でも確認できる体制を検討していきます。なお、学校給食運営委員会には保護者の代表にも加入していただく予定です。</p>
<p>学校で試食会を開催し、その日だけ参加者分の給食や食器を配送してもらえるのか。</p>	<p>試食会については今後も開催していきます。詳細については今後検討していきます。</p>
<p>ドライ方式の調理場を建てるということだが、外部から搬入されるパンはドライ方式の工場で作られているのか。</p>	<p>パンもドライ方式の工場で作られております。</p>

<p>五大アレルギーしか対応していない現状だと思うが、今後はどのような対応になるのか。私の子供は五大アレルギーに入っていない食材のアレルギーで、現在弁当を持参し、保冷剤を入れて自身の管理としている。もし今後も代替食で対応してもらえないのなら、自宅から持参した弁当を保護したり管理したりする対応をとってもらえないか。</p>	<p>新調理場においては現在と同様に6品目の対応となります。中学校はこれまで対応していませんでしたが、新たに対応することといたします。個別の対応は現段階でお答えすることは難しいですが、今後も学校医や学校関係者、栄養士、保護者等と協議して、その子供に最もよいと思われる方法を決めていきたいと考えております。自宅から持参する食品に関しても、保管方法を含めて検討いたします。</p>
<p>委託業務について、調理・洗浄・清掃・保管・配送・回収を委託するとあるが、すべてを1社に委託するのか。選考の方法は、入札なのかプレゼンテーションなのか。</p>	<p>調理・洗浄・清掃・保管・配送・回収については連携が重要な業務ですので、1つの業者に委託したいと考えております。選考方法については、適切な調理場運営を実現できる方法を今後検討してまいります。</p>
<p>共同調理場のメリットばかりでなくデメリットについても教えてもらいたい。</p>	<p>デメリットとしましては、配送に時間がかかること、調理場から漂う給食のにおいや調理員とのふれあいがなくなるということが挙げられます。温度の低下については最新の二重食缶を用いることで解決できます。また、共同調理場になっても、情報発信を充実させるなど、栄養教諭や栄養士を中心に食育の推進に尽力してまいります。</p>
<p>全国的に給食には加工品が使われていると聞いたが、別府市でもそのようになるのか。</p>	<p>現在別府市では、各調理場の工夫により、できる限り手作り調理を実施しております。新調理場では現在では実現させることが難しいメニューに関しても手作りを目指してまいります。</p>
<p>調理員は慢性的な人員不足と聞いた。新しい調理場ではそれが解決されるのか。</p>	<p>必要な人員の確保ができるよう業者と協議してまいります。</p>
<p>アレルギー対応センターについてもHACCP対応の施設となるという認識でよいか。</p>	<p>アレルギー対応センターについてもHACCP対応といたします。</p>
<p>給食を作った後に配送という流れになるが、例えば火災等のトラブルにより運ぶことができないという場合の対処方法を教えてもらいたい。</p>	<p>バックアップ体制を図ること等、できるだけ不測の状況への配慮をいたします。</p>

<p>コロナ等で調理員が人員不足になった場合の対応はどのように考えているか。</p>	<p>調理員の確保は受託企業の責務となります。急遽の人員不足の場合は、シフトの変更や、本社・支店で勤務している社員の応援などで対応することになります。契約の際に作成する仕様書等に、バックアップ体制についても盛り込むこととしておりますので、しっかり内容を精査してまいります。</p>
<p>当日の仕入れを当日調理というのは、新鮮なものを届けてもらえるということなので、すごく有難いのだが、急遽の休校などの場合にはどう対応するのか。</p>	<p>当日使用する食材は当日の朝に搬入するのが基本ですが、急遽使わなくなった場合は、場内に保管用の大型冷蔵庫・冷凍庫がありますので、保存可能なものはそちらに保管することになります。</p>
<p>娘が結構給食を残してしまうと聞いている。SDGsなど今注目されている中で、調理場ではどのように対応していくのか。</p>	<p>毎日の残菜量は必ずチェックします。子供たちが好むものばかりを提供することはできませんので、どうしても残菜が多い日というのはございます。来年度に設置予定の学校給食運営委員会において、残菜への対応も協議してまいりたいと考えています。発生した残菜については現在と同様に、別府市汚泥再生処理センター春木苑で再生エネルギーとして利活用していきます。</p>
<p>アレルギー対応の内容について、どこまでの対応をしてもらえるのか。</p>	<p>アレルギー対応については現在小学校で行っている6品目の対応を中学生にまで広げて対応することとなります。病院の診断書を基に学校医や栄養教諭、教員などで構成されるアレルギー対応委員会で、対応について検討していくこととなります。調理は新設のアレルギー対応センターで行います。設置場所については決定ではありませんが、山の手小学校給食室で検討しています。給食は保温性の高いランチボックスに入れて個別に配送し、必ず本人に渡すことで誤食を防ぐきめ細やかな対応といたします。</p>

<p>調理場の整備事業では3つのグループの応募から選ばれたと聞いている。金額でもっと安いところがあったそうだが、今回選ばれた業者のどこが評価されて選ばれたのか。</p>	<p>今回の業者の選定は、総合評価一般競争入札で実施しました。私たちが掲げる基本理念や要求水準を最も良く、高度に実現している提案を学識経験者や行政で構成される選定委員会で採点するという方法です。</p> <p>候補地は温泉プール跡地で決して広くない敷地に、8,500食という規模の大きな調理場を建設することとなります。選ばれた業者は、この敷地内に効率的に建物を収め、建物を車両が周回できる提案にしています。他にも様々な良い提案がありましたが、2時間喫食を実現するための効率性の良さなどが評価されました。</p>
<p>アレルギー食について、現在の単独調理場では、例えばカレーの場合、みんなが食べるカレーとは別に、アレルギー食材の入っていないカレーを用意してくれている。つまり、みんながカレーを食べている中で一人だけ全く違うものを食べるという状況にならない配慮がなされている。共同調理場になったらどうなるのか。</p>	<p>現状と同様の対応を守っていきたいと考えています。</p>
<p>メニューに関しては多様化ではなく、原点に戻って和食中心が望ましいと考えているが、いかがか。</p>	<p>日本の食を大切にするとともに、給食は食の経験でもあります。そのため、来年度に私たちが設置を予定している学校給食運営委員会の中で、食育・地産地消など様々な観点から意見を取り入れた望ましい給食の姿を取り入れていきます。その内容につきましても、給食だより等の広報を通じて皆様にもお知らせいたします。学校給食は生きた教材とされています。ですので、学校給食を通じて郷土の文化など、大切なことを伝える手段としても有効活用することが大切なのではないかと思います。</p>
<p>調理委託の会社について、別府市の規模は大分県内にはないと聞いている。となると、委託する企業も県外の企業ということになるのか。</p>	<p>県内・県外に関わらず、別府市の指定登録業者のうち、本市が目指す8,500食・3献立・手作り給食が安定的に運営できる業者を選定します。</p>
<p>自校式の献立よりも共同調理場の献立の方が寂しいと聞いている。おいしさも自校式の方がいいと聞いている。新しいセンターではもっと給食の充実を図っていただきたい。</p>	<p>中学校給食を主に作っている共同調理場は、施設設備、食缶数、コンテナ容量などから、おかず2品を余儀なくされています。新しいセンターでは、主食・主菜・副菜・汁物を基本とした給食を提供し、献立の質も改善していきます。様々な方のご意見を取り入れた給食の実施を目指してまいります。</p>

<p>微酸性電解水と次亜塩素酸水の違いとは何か。</p>	<p>微酸性電解水についてですが、これは袋井市、大分県内では杵築市なども利用していきまして、塩酸に塩化ナトリウム溶液（塩水）を加えたものを電気分解することにより生成したものです。汚れの除去効果や高い殺菌効果が得られ、厚生労働省によりその安全性が確認されており、様々な施設で利用されています。次亜塩素酸ナトリウムは器具の消毒に使用しており、食品には安全な微酸性電解水を使用し、使い分けています。</p>
<p>とても分かりやすい説明会だが、12月は参加しづらいという周りの声を耳にしている。今後もこのような機会を設けてもらえるのか。</p>	<p>開催が年末のあわただしい時期になったこととお詫び申し上げます。より広く皆様のご意見を頂戴し、新しいセンターに取り入れていきたいと思っています。今後もこのような会を開いていきますし、その際には皆様にもお知らせいたしますので、より多くの方々にご参加いただきますようお願いいたします。</p>
<p>一元化によって食材の質が落ちるのではないかと懸念している。</p>	<p>調理場を一元化し調理を民間委託しても、食材の調達と検品は市の責任で行います。おいしい給食の理念の実現には食材の選択は非常に重要ですので、しっかりと行って参ります。</p>