

江別市学校給食の在り方【基本構想】（案）に係る 意見公募（パブリックコメント）の結果について

■意見の募集結果

募 集 期 間	令和7年12月11日（木）から令和8年1月16日（金）まで
提 出 者 数	23名
提 出 件 数	63件

■意見に対する考え方の区分

区 分	意見の反映状況	件 数
A	意見を受けて構想に取り入れるもの	1件
B	構想と意見の趣旨が同様と考えられるもの	14件
C	構想には取り入れないが、今後の検討の参考にするもの	25件
D	構想に取り入れないもの	17件
E	その他	6件
合 計		63件

令和8年2月

江別市教育委員会 教育部給食センター

■寄せられたご意見と市の考え方

(ご意見につきましては、できる限り原文のとおりとし、受付順に掲載しております。)

No	寄せられたご意見	ご意見に対する市の考え方	取扱 区分
1	江別市学校給食基本構想(案)学校給食在るべき姿。子供達の笑顔があふれる安全安心な学校給食とあります。我が家は現在4人の子育て中でそのうち三人が小中学校に通っております。学校から帰宅後よく給食の話をしてくれます。その中で一部ではありますが子供達の笑顔があふれる学校給食となるように実際の声を記載させて頂きます。①中学に通う子、給食を食べれる時間帯が10分くらいしかない。時間が少なすぎる②給食がいつも冷たい、冷めている。夏の牛乳提供、ぬるい日があり美味しくない。③保育園児の給食よりおかずが少ない。炭水化物が多め④カレーライスの日のおかずが皿に福神漬けが沢山盛られているのみ。と聞きました。我が家では食育をとても重視しております。なぜなら美味しい食事、温かい食事、旬な食材。嫌な事もリセットされて自然と笑顔があふれます。食育は①心身の健康維持②生活習慣病予防③学習能力・体力向上④社会性・協調性の育成⑤食文化の継承に不可欠で生きる力の基盤となるため非常に大切です。単に栄養バランスや食の安全や安心だけではなく学校給食が在るべき姿、子供達の笑顔があふれる学校給食の提供を宜しくお願い致します。	今回策定した基本構想案において、基本方針に「子どもたちの笑顔があふれる、安全で安心な給食」を掲げております。 子どもたちの笑顔があふれる学校給食となるよう、今後の参考にさせていただきます。	C
2	根本的な問題として、江別市の給食は味が美味しくないという話を多々聞きます。子供達の栄養を考えて…みたいな見解も聞きますが只の言い訳に過ぎません。子供達の栄養と美味しさを両立している自治体は多々あります。単純に努力不足としか思えません。小中学校の思い出の1つとして給食という存在は非常に重要なモノだと考えています。今のままだと、江別市で小中学校を過ごした子供達が将来、給食を不味かったという事でしか思い出を語れないのが可哀想で仕方がありません。江別市学校給食の在り方？まずは美味しい給食を届ける事に注力してみても？在り方を聞く以前の問題だと思いますよ。それにこのアンケートもまず分かり辛い。そして、ちゃんと意見を募りたいのなら、名前・住所とか聞いてんじゃないよ！匿名でアンケートを募ったらどうでしょう？自治体としての考え方が酷いと感じます。	これからも学校給食摂取基準に基づいた栄養バランスの取れた、安全で安心な美味しい給食を提供してまいります。今後の参考にさせていただきます。 また、市が行う意見公募において、ご意見を提出いただく場合は、住所と氏名などを記載していただいております。これは、市民と行政がともに協働のまちづくりに取り組んでいく意味から、責任ある立場で意見を提出していただくためです。意見の内容の確認を行う場合もあることから、氏名などの明記が必要になります。	C
3	給食は今のままがいいです。江別産の野菜を使っていたり安心できます。	地場産野菜の使用率は、例年40％程度で推移しており、石狩管内の各市町村と比較しても高い数値となっていることは、当市の学校給食の強みと言えるため、今後も高い水準で地場産品を活用できる取り組みを進めます。	B
4	食器もプラスチックだと子供達の健康が心配です。	食器に関しては、「江別市学校給食用食器検討委員会」において検討することとしているため、在り方検討委員会での議論や基本構想案では言及しておりませんが、民間事業者に任せるということは考えておらず、これまでと同様安全なもので提供	E

		していきます。	
5	無償化に力を入れるのではなく、調味料の添加物を減らすなどの質にこだわって欲しい。	現在においても、「給食用食材選定基準」を定め、食品添加物については、できるだけ使用していないものを選定し、安全性の確認を実施するとともに、必要に応じ食品検査記録票の提出を求め安全を確認しています。 民間事業者が調理を行う場合にも、市が示す水準を事業者に求めてまいります。	B
6	人材不足（調理員不足）が課題とあるが、「労働人口の減少」はどこの企業でも直面しており、事業継続できないことの理由にならない。江別市は、職員補充に、非常勤職員、会計年度任用職員で対応してきており、積極的な採用を現在に至るまで 30 年近く疎かにしてきたのではないかと。また、有効求人倍率が高い状況ということは、採用条件の見直しや採用手法の工夫が必要ということであり、まだまだ人材不足解消の余地があるということではないかと。調理員への若手登用はハードルが高いと思われるが、40 代から高齢者にかけて働いてみたい方は多いのではないかと。まずは、職場環境を整えること、正職員での採用、待遇改善（給与や福利厚生）、働き方を再検討し、積極的な採用を行うこと。今から始めても遅くない。他企業も同じく動いており、市が変わらなければ、給食調理員だけではなく、他現業職も同様な道を辿るのではないかと。	現在、正職員である調理員の退職に対しては、会計年度任用職員である調理補助員による補充を行っています。清掃員や業務主事など、調理員を含めた現業職については、市の方針として、平成9年から退職に対し不補充とし、非常勤職員、会計年度任用職員を採用しているところであり、30年近くこの方針に基づいて進めてきているため、今後新規に採用することには、様々な課題があるものと考えております。 また、民間導入により、民間ならではの柔軟な募集要件、様々な広告媒体による広範囲な募集手法、また、複数の施設を有している場合には、施設間での人材の融通もでき、これらを組み合わせることで、安定した調理員の確保、調理体制の構築を進めていくことができると考えております。	C
7	対雇調理場は築 51 年目ということだが、過去に建て替えを検討してこなかったのは、江別市の準備不足ではないかと。理由に「児童生徒数が横ばいで推移」とあり、江別市は道内でも人口減少が小さく、今後 10 年程度は大きく減少しない見込みであるとのこと。そうであれば、もっと早く検討する余地があったはずであり、それを見送ってきたとなると、将来のために建て替え費の積立をしていてもおかしくない。今からでも遅くはない、将来の江別市、地元活性化のために流動的な民間企業に任せるのではなく、江別市による江別市民のための事業を試みたらどうか。	現在、元野幌のセンター調理場と対雇調理場の2場体制により運営しており、センター調理場は調理能力が8000食あります。当初の予定では児童生徒数の減少に伴い、1場に集約する方針もありましたが、児童生徒数が横ばいで推移している現状にあり、2場体制のまま今に至る状況であります。 施設が築50年を超え、対策を考える必要があり、令和6年に学識経験者や学校代表者等から構成される江別市学校給食の在り方検討委員会を設置し、検討を進めてまいりました。	D
8	市の財税負担額（20 年間に要するコスト）によると、従来方式と民設民営方式との差は、約 20 億円、1 年間あたり約 1 億円に過ぎない。江別市が、道内でも人口減少が小さいと見込まれるのであれば、年間 1 億円は、大きな負担ではなく、他事業でも十分変動しうる予算額である。	コスト面については、VFMと言われるコスト削減率により比較検討しており、従来方式に比べて民設民営方式に優位性があると評価しました。物価高が続く現状や、当市の財政状況が厳しい見通しの中においては、事業費全体を抑えていくことが次世代への負担軽減となり、15 年先、20 年先の未来を見据えた、事業の安定した継続につながると考えております。	D
9	民間事業者デリバリー方式による安定した調理体制を維持とあるが、民間事業者（会社）は、営利（利益を得ること）を目的としており、利益が得られなければ、事業縮小や撤退のリスクがあると思われる。「安定した調理体制」が取れないのでは？ 民間に委託した場合のリスク回避のために、様々な契約条件を盛り込もうとしているが、民間は自身が少しでも不利な条件で	リスクに関しましては、基本構想案においても想定しており、質の担保については、栄養教諭等は必要な人数を確保した上で献立作成及び毎日のチェック体制を構築することを考えており、調理委託を導入している他の自治体での対応と同様に、倒産リスクについては、事業継続が困難になった場合に、契約を解除し市に建物を	C

	<p>あれば、契約しない。市担当者が考える以上に民間を使うことはリスクを伴う。民間にいいようにダメされないで欲しい。</p>	<p>譲渡するよう契約条件に盛り込んでまいります。</p> <p>令和9年度にプロポーザルを実施予定であり、事業の継続性を確認しながら、慎重に事業者選定を進めてまいります。</p>	
10	<p>「江別市学校給食の在り方検討委員会」では、当初5案を比較検討してる。その内4案が市直営方式であり、大部分が市直営を前提として検討してる。現段階の給食事業の運営に関しては、市直営の方が民営よりメリットがあるからなのではないか？また、絞った2案についても、対雁調理場新築案を残しており、市直営のメリットを最も活かせる案となっていることから、検討委員会では「対雁調理場新築案」で市直営を望んでいるのではないか？教育部と給食センターは、「民営」との結果ありきで物事を進めているのではないか。</p>	<p>江別市学校給食の在り方検討委員会や市における検討につきましても、各案に対し、メリットやデメリット等を比較検討しながら、議論が偏らないように進めてまいりました</p> <p>検討委員会からは、「これまで江別市が培ってきた直営体制によるノウハウを生かすためには、できる限り直営体制を維持することが望ましいが、人手不足に関する客観的データ等からも、現在の直営体制の維持は、そう遠くない時期に困難になると思われます。安定した調理体制の確保は最優先事項であり、直営体制の規模縮小はやむを得ないものとし、民間事業者の活用も視野に入れた体制構築が必要と考えます。」との提言をいただいております。また、いずれの調理方法においても、給食の質、衛生管理に差は生じないことを確認いただいていることから、直営体制の規模縮小及び民間事業者への調理委託の導入を進めていくことといたしました。</p>	D
11	<p>委託調理のメリット部分については、裏返しに現在の直営調理の至らなさを認める事項になっており、民間のできるのであれば、なぜ市直営ではできないのか、今までしてこなかったのか。民間に学び柔軟な人員採用・管理や効率化、費用削減等、まだやれることはたくさんあるのではないか？</p>	<p>民間導入により、民間ならではの柔軟な募集要件、様々な広告媒体による広範囲な募集手法、また、複数の施設を有している場合には、施設間での人材の融通もでき、これら組み合わせることで、安定した調理員の確保、調理体制の構築を進めていくことができると考えております。</p> <p>今回の案により、直営の調理施設が元野幌センター1か所になることで、直営は9,000食提供から6,000食提供に縮小になります。現在の調理員、調理補助員も1か所に集約することが可能になり、6,000食提供に必要な人員を確保できると考えております。</p> <p>直営と民間がそれぞれ人員確保を行うことで、児童生徒への給食提供に必要な人数を確保できると考えております。</p>	C
12	<p>1月10日の説明会によるお話を聞いてのコメントです。①現在の候補2案について：対雁調理場新築、調理体制は委託も可、に賛成【賛成理由】・長期的な視点で考えると、保護者としては完全に外部へ委託するよりは責任の所在と市という管理母体がある上で、市の施設による運営となるため。・調理者を公募のみでなく、人材派遣センター等に外部委託した方がベースは安定すると思うため。【完全外部委託案の反対理由】外部へ委託する方を市は推しているようですが、私は反対です。・「市として責任をもって」という記述が多いが、全く抽象的で将来プランが見えず、信頼に値しないため・プロポ方式にすると更新年があり、安定的</p>	<p>基本構想案の策定に当たっては、学識経験者や学校代表者等から構成される江別市学校給食の在り方検討委員会からの提言を踏まえて進めてまいりました。検討過程においては、各手法のメリットやデメリット等についても確認いただきました。</p> <p>民設民営方式を導入した場合においても、市の責任において栄養教諭等による献立作成を行い、栄養教諭等が、毎日調理場へ赴き、チェックできる体制を整えます。</p> <p>事業開始後においても、民間事業者への丸投げではなく、行政の目が届く中で事業評価及び給食提供がされる仕組みづくりをしていくことを考えております。</p>	A

	<p>な運営状況を確保できないと思うため・予算的な難局があった場合、何の予算でいくら確保しておくのか、その都度検討するのではなく、ベースはきちんと計上し、ベースを基に補正予算等の補助的な議論をすべき。</p>	<p>また、学識経験者等を交えた第三者による検証委員会等において、事業評価を行ってまいりますが、いただいたご意見を踏まえ、基本構想案「VI 事業実施に向けた考え方」に「考え方⑦ 民設民営方式（民間事業者デリバリー方式）導入の効果検証」を追記し、第三者による事業評価について明記いたします。</p> <p>事業者との契約後においては、事業費の高騰など当初の契約内容と大きく乖離するような状況が生じた際には、契約内容等の見直しを行っていくことになると考えております。</p>	
1 3	<p>②管理栄養士について 現在 5 名のところ 3 名に減る、とのこと。3 名でどう回していくのか、規模に対して全く適当な人数でないと思います。 外部委託する場合、市として責任を持つというのであれば、市の管理栄養士が考えた献立をセンター調理場と同等の質で提供するための契約条件をもっと細かく設定しないといけないと思います。</p>	<p>民設民営方式導入により、栄養教諭の配置数が減少した場合でも、食育を今まで以上に推進する取り組みにより栄養教諭が追加配置されるよう北海道教育局に対し要望することや市の費用負担による栄養教諭等の採用等の方法により必要な人数を確保し、市の責任において栄養教諭等による献立作成を実施することで、これまでと同様な学校給食を提供してまいります。</p>	B
1 4	<p>③外部委託した場合の懸案事項 1) 予算が足りないからと、その時々で勝手に調理人数を減らされる 2) 同じ栄養価や安全性を持った食材を使わず、利益重視にした安価で粗悪な食材を勝手に使う 3) 同等の調理レベル、行程で作らない こうしたことが目の届かない部分で行われるリスクを拭いきれないと考えます。</p>	<p>学校給食の栄養基準については、「学校給食摂取基準」に定められており、栄養教諭等の献立作成時に基準を順守することで栄養バランスの取れた学校給食を提供してまいりたいと考えており、必要な調理員が配置されるよう求めています。</p> <p>民間事業者へ調理委託した場合、委託業務となることから、調理員一人一人への直接的指導は行えなくなりますが、現在の直営体制においても、調理現場の責任者である班長へ指示、協議をし、班長から各調理員へ伝達される仕組みで調理を行っています。</p> <p>調理委託を実施している他市町村への視察では、調理責任者への指示、協議により調理を行っていることを確認しており、直営体制と同様な流れで指示、協議を行い、給食提供していけるものと考えており、栄養教諭等が、毎日調理場へ赴き、チェックできる体制を整えます。</p>	C
1 5	<p>④江別市産の食材活用について ③に関して、江別市産の食材は現在 4 割程度と聞いています。 この割合や取引先をきちんと引き継いでもらえる確証がほしいです。外部委託した場合の予算不足で削られやすいのは、こういう部分だと思います。 また、江別市の農家ともっと繋がって協力するため、市内 NP0 や農家の集まりにかけあって、協力を要請してはどうでしょうか？ 市の職員だけだと、状況をブレークスルーするような柔軟な発想が生まれにくいと思います。もっと市民との繋がりを大事にして頂きたいです。</p>	<p>民設民営方式を導入した場合においても、現在の食材調達と同様に、食材の産地については、第 1 に江別産、第 2 に道内産、第 3 に国内産と選定基準等を設けながら進めてまいります。</p> <p>地場産利用率の維持に関しましては、地元生産者の方々の協力なしには達成できないと考えております。現在も地元生産者との会議の場を設けていることから、今後におきましても連携を図りながら進めてまいります。</p>	B
1 6	<p>⑤現行の 2 案以外の候補案 上記の懸念が大きいため、完全外部委託というのは、市民として、小中学生の保護者として 100%反対します。 候補案：ミニ対雁調理場＋センター調理場</p>	<p>「江別市学校給食の在り方検討委員会」において比較検討する中には、センター調理場を増築する案もありましたが、調理に携わる調理員、栄養教諭からは、現在</p>	C

	<p>の拡充 センター調理場での調理士の動線の関係上、現在の 6500 食から増やすのが難しいような話がありましたが、難しいとする理由がいまいち理解できませんでした。現在のセンター調理場の実際の調理能力が 8000 食とありますが、衛生管理ルールなど設定当時と乖離があるため、実際の能力が分からないとの話がありました。分からないのであれば、実際の能力を算出してから検討を深めるべきです。建設コストは、クラウドファンディングで広く集めることも検討すべきです。規模は違いますが、本州の自治体ではふるさとチョイス等を使って、新給食センターの建設費用のクラウドファンディングをしているところもあります。(長野県塩尻市、埼玉県皆野町)</p> <p>最後に、部長、担当の代表クラスだけでなく、最終的な決定権のある市長、副市長にもパブコメは読んで、市民の意見に直接お目通しして頂きたいです。</p>	<p>の調理場の設備に合わせた動線があり、増築しても、据え付けられている設備に対し、最適な動線を確保することは難しいとの見解がありました。</p> <p>また、センター調理場の 8000 食の調理能力というのは、建築当時の数値であり、衛生管理基準の改正に伴う作業工程の見直し等により、当時の調理能力のまま調理をすることは難しくなっていることもあり、対雁調理場 3000 食をどう提供するかを検討してまいりました。</p> <p>クラウドファンディングによる資金調達手法等についていただいたご意見につきましては、今後の参考にさせていただきます。</p>	
17	<p>江別市は子育てしやすい、子供の成長を見守ることを市の重点政策とすることにしているので、市民の一人として期待しているところです。物価高騰の中、子供を巡る環境は厳しいものがあります。その中、市が学校給食を公共の仕事として担っていくことが、大事だと考えます。民設民営は、民間の事業として、利益を追求していくことが前提としてあり、利益がでなければ、質の低下、最悪の場合、撤退の心配があります。子供たちの成長を支える学校給食は、市の事業の中でも大切なものであり、調理職員が正職員として雇用されるのは基本であります。定年にともない、会計年度職員に置き換えていくことは、調理職員を軽く見ていることになります。職員の雇用条件を補償していくことが、人手不足解消につながると思います。学校給食先進地、千葉県いすみ市などは単に給食を提供するだけでなく、食育、地域経済、環境問題など多角的視点で、学校給食を生きた教材として活用しています。江別市の給食も地元産野菜などを生かした、美味しい給食と聞いています。民設民営だんだん望めなくなっていくのではと思っています。再考をぜひともよろしくお願いいたします。不慣れで、記入箇所が最後のほう、違い、申し訳ありません。</p>	<p>今回策定した基本構想案において、基本方針に「子どもたちの笑顔があふれる、安全で安心な給食」を掲げており、食育や地場産品の活用を発展させながら、安全で安心な学校給食を提供してまいります。</p> <p>リスクに関しましては、基本構想案においても想定しており、質の担保については、栄養教諭等は必要な人数を確保した上で献立作成及び毎日のチェック体制を構築することを考えており、調理委託を導入している他の自治体での対応と同様に、倒産リスクについては、事業継続が困難になった場合に、契約を解除し市に建物を譲渡するよう契約条件に盛り込んでまいります。</p> <p>民設民営方式を導入した場合においても、現在の食材調達と同様に、食材の産地については、第1に江別産、第2に道内産、第3に国内産と選定基準等を設けながら進め、学校給食を生きた教材として活用しながら食育を実施してまいります。</p>	C
18	<p>江別市の学校給食が民設民営方式になることには反対です。</p> <p>民営になると、どうしても利益が優先され、食育や江別の野菜を使う地産地消が続けられるのか心配だからです。ホームページでも献立表が公開され使われている、江別の食材が載っていて、とてもいいことだなと思っています。施設の老朽化や人材不足などあるようですが、子ども達の成長のためにも学校給食はとても大事だと思いますので、子ども達に安全で美味しい食事が提供できるよう、収支にとらわれず公営での学校給食を続けたいと思います。</p>	<p>民設民営方式を導入した場合においても、現在の食材調達と同様に、食材の産地については、第1に江別産、第2に道内産、第3に国内産と選定基準等を設けながら進めてまいります。</p>	D
19	<p>人の生活基盤は衣食住です。未来の江別市を担う子供の成長過程で生活基盤の成り立ちを学ぶことは極めて重要です。</p> <p>学校給食は食を通して生活基盤の成り立ちを学ぶ場でもあります。その充実を図るためには</p>	<p>学校給食においては、栄養教諭が中心となり各学校へ赴き、食に関する指導を実施し食育を進めております。今後におきましては、基本方針にお示ししましたとおり、栄養教諭・栄養士等の適正な配置、庁内外における各分野で食育を推進してい</p>	E

	<p>行政の中でプロパーの養成が必要です。今の行政には継承発展という視点が欠けています。目先の安上がり行政は高い付けを残すことになります。</p> <p>また、食を通して地球環境問題を考え、学ぶことも重要です。12月16日付道新江別版の記事によれば、食器のプラスチック化が検討されるということですが、時代錯誤も甚だしいと言わざるを得ません。</p> <p>プラスチックごみによる地球環境汚染は深刻度を増し、プラスチックの製造そのものを削減しようとしているのが世界の良識です。安くて便利なプラスチックを使わず、重くて脆い陶磁器の食器を使っていることが誇らしく思える時代を迎えています。その子供達に地球環境問題とその対策について大人達は語るができなくなります。</p> <p>また、江別市のキャッチフレーズは「レンガとやきものの町」です。やきもの市は全道に知られ、江別市のピーアールにもなっています。ハルユタカを盛り上げたのもやきもの市からです。</p> <p>セラミックアートセンターもあります。その機能を拡充し、学校給食用のやきものを開発してはどうでしょう。現在の道総研ではやきもの分野の研究は行っていません。</p> <p>やきものはカルチャーです。人類史が續くかぎり続きます。一方、プラスチックは石油文明であり、子供たちの未来は持続可能な新たな文明の時代です。</p> <p>子供たちが江別市の未来に期待と希望が持てるように、長期的視点立った行政とその役割は極めて大きいと思います。行政の皆様には未来に向かう意気込みを期待しています。</p>	<p>る部署等の組織横断的対応、児童生徒・保護者・学校・生産者等とのより深い連携により、食育を発展させていきます。</p> <p>食器に関しては、「江別市学校給食用食器検討委員会」において検討することとしているため、在り方検討委員会での議論や基本構想案では言及しておりませんが、民間事業者任せにすることは考えておらず、これまでと同様安全なもので提供していきます。</p>	
20	<p>学校給食の提供は自治体の責任で提供すべきと思います。</p> <p>子供たちに安心、安全の給食をとこれまでも江別市は努力されていたかと思います。特に地産地消の提供はとてもいいことだと思います。生産者のことを知る等、食育にもとても大事なことです。さらには、食育は教育の一環としてこれまでも充実する努力や今後も発展される取り組みを考えているなど栄養教諭の力もとても大きいと思います。しかし、中学校の学校給食を民設民営方式を導入するとなるといろいろの制約が生まれてくるのではないかと心配です。ひとつに、栄養教諭が2人減ることです。</p> <p>資料では市の採用も検討するとしていますが、正規で採用されるのか、必要人数をきちんと確保することができるのか等、食育の水準が今まで通り維持できるのか、後退することはないのか心配です。</p>	<p>民設民営方式導入により、栄養教諭の配置数が減少した場合でも、食育を今まで以上に推進する取り組みにより栄養教諭が追加配置されるよう北海道教育局に対し要望することや市の費用負担による栄養教諭等の採用等の方法により必要な人数を確保し、引き続き市の責任において食育を進めていきます。</p> <p>なお、従来の食育に加え、民間事業者の食育ノウハウを活用することで、食育をより発展できるというプラスの面もあると考えております。</p> <p>食材の産地については、現在の食材調達と同様に、第1に江別産、第2に道内産、第3に国内産と選定基準等を設けながら進めてまいります。</p>	B
21	<p>二つ目に、栄養教諭が現場で直接、調理員に指示ができないことです。学校給食は調理員などとの連携がとても重要と言われています。指示書だけでは急な変更や細かい指示はできないのではないかと思います。また、栄養教諭の負担も増えるとお聞きします。</p>	<p>民間事業者へ調理委託した場合、委託業務となることから、調理員一人一人への直接的指導は行えなくなりますが、現在の直営体制においても、調理現場の責任者である班長へ指示、協議をし、班長から各調理員へ伝達される仕組みで調理を行っています。</p>	C

		調理委託を実施している他市町村への視察では、調理責任者への指示、協議により調理を行っていることを確認しており、直営体制と同様な流れで指示、協議を行い、給食提供していけるものと考えております。	
2 2	三つ目に、民間事業者はどうしても利益を優先に考えると思います。物価の高騰や人件費などで経営にも影響が出ることも十分考えられます。そうしますと、給食材料の確保や材料の質、人員の確保などにも大きな影響を及ぼし安心、安全な給食の提供ができるのか不安です。民間委託した自治体では直営に戻ってきているところもあります。江別市のこれまでの学校給食を維持してください。	<p>食材の産地については、現在の食材調達と同様に、第1に江別産、第2に道内産、第3に国内産と選定基準等を設けながら進めてまいります。</p> <p>事業者との契約後において、事業費の高騰など当初の契約内容と大きく乖離するような状況が生じた際には、契約内容等の見直しを行っていくことになると考えております。</p>	B
2 3	<p>1. はじめに</p> <p>私は、給食が大好きです。毎日おいしい給食を提供してくださっている江別市に深く感謝しています。現在、対雁調理場の老朽化に伴い、中学生への民設民営方式（民間事業者デリバリー方式）の計画が進められていると聞きました。しかし、現役中学生である私は、この計画に対し、対雁調理場を新築し、現行の市直営方式を継続することを強く希望します。</p> <p>私たちの成長を支え、学校生活のかけがえのない時間である給食について、利用者の現役中学生の立場から意見を述べさせていただきます。</p> <p>2. 私が「対雁調理場を新築、現行の市直営方式の継続」を希望する理由</p> <p>①「安心・安全」への絶対的な信頼 給食は私たちの体を作る最も大切なものです。市直営であれば、利益を優先することなく、徹底した衛生管理と質の高い食材選びが行われると信じています。民設民営化によってコスト削減が優先され、食材の質や量、安全性が損なわれるのではないかという不安があります。</p>	<p>民設民営方式を導入した場合においても、市の責任において栄養教諭等による献立作成を実施し、現在の食材調達と同様に、食材の産地については、第1に江別産、第2に道内産、第3に国内産と選定基準等を設けながら進めます。</p> <p>また、衛生管理基準を順守することで衛生管理を徹底し、安全で安心な学校給食を提供してまいります。</p>	D
2 4	②「江別産」を活かした食育の継続 江別は農業が盛んな街です。現在の市直営方式では、地元と連携した心のこもったメニューが多く、私たちは給食を通じて郷土愛を学ぶ良い機会になっています。効率を重視する民間企業に変わっても、今までのように手間暇をかけた「江別の味」が守られるのでしょうか。	民設民営方式を導入した場合においても、市の責任において栄養教諭等による献立作成を実施することで、これまでと同様な学校給食を提供してまいります。	B
2 5	③働く方々との「顔の見える関係」 現在の調理員や配膳員の皆さんは、私たちの健康を第一に考えてくださる「市の職員さん」であり、「給食の先生」です。同じ江別市民として、使命感を持って作ってくださる方々への信頼は何物にも代えがたいものです。運営を民間に任せることで、この温かなつながりが切れてしまうことを危惧しています。	<p>道内においては、調理委託により給食提供している割合が50%を超えており、民間事業者においても調理ノウハウが蓄積されているものと判断しております。</p> <p>調理委託を実施している他市町村へ視察した際にも、民間事業者においても児童生徒の学校給食を調理しているという使命感を持たれていると聞いており、江別市で調理委託を導入する場合においても、江別市の子どもたちのことを考えるという学校給食提供の理念を共有してまいります。</p>	C

26	<p>3. 市教育部、給食センターの皆様へお願い</p> <p>老朽化により、新しい調理場が必要であり、人材不足により民営方式に舵を切りたい皆様の気持ちは理解しています。しかし、これまで市直営で真っ直ぐ育ててきた中学生の給食が、民設民営方式で利益を追求する形になってしまっは意味がないと考えます。</p> <p>私は、江別市の未来を担う子どもたちに、市が責任を持って「最良の食事、時間」を提供し続ける姿勢を見せてほしいと願っています。</p>	<p>基本構想案の策定に当たっては、学識経験者や学校代表者等から構成される江別市学校給食の在り方検討委員会からの提言を踏まえて進めてまいりました。検討過程においては、各手法のメリットデメリットや給食の質、衛生管理に差は生じないこと等を確認いただきました。</p> <p>今後も市の責任において栄養教諭等による献立作成を実施し、これまでと同様な安全で安心な学校給食を提供してまいります。</p>	B
27	<p>4. 最後に</p> <p>江別市の給食は、市内在住中学生の自慢です。どうか、目先の効率化や費用削減だけでなく、数十年後の私たちの健康と、江別への愛着を最優先に考えた決断をお願いいたします。江別市の中学校給食が、これまで通り「市直営」として継続することを心から願っています。</p>	<p>基本構想案に係る最適事業手法の選択に当たっては、学識経験者や学校代表者等から構成される江別市学校給食の在り方検討委員会からの提言を踏まえながら、各種項目を総合的に判断しており、民設民営方式については、将来性についても優位性があると評価しているところであります。</p> <p>また、地産地消を発展させる等により、引き続き江別市への愛着がわくような給食を提供してまいります。</p>	D
28	<p>江別市の学校給食について、「江別市学校給食の在り方検討委員会」が取りまとめた提言にもとづき、江別市教育委員会が「学校給食の在り方（基本構想・案）」を示していますが、この基本構想（案）のまとめについて、一市民（小学6年と5歳の孫あり）としての意見を提出します。基本構想（案）では、今後の学校給食の提供に当たっての課題を大きくは「人材不足」と「施設老朽化」の二つをあげて、その解決策を検討した結果を示し、結論として「中学生への民設民営方式（民間事業者デリバリ方式）導入」を決めたとの市の説明がありました。</p> <p>私は、この結論について次のような疑問を提起します。課題の一つとなった「人材不足」についてですが、調理員等の退職に伴う減員は予想されていたことであり、しかも正職員の退職による補充は会計年度任用職員を当ててきたため、雇用形態の問題を放置してきた市の対応（責任）が問われます。現業職員を30年前から不採用との政府の方針に基づいたものと思われれますが、この政府の行政指導には大きな問題があり、必ず従わなければならない法律では無いはずです。</p> <p>次に、「施設老朽化」の問題ですが、なぜ老朽化がすすむなかで、建て替えを検討して来なかったのか、早くから検討し予算化を図れば十分に対応可能な課題であったと誰もが思います。この点も市側の責任が問われることです。</p> <p>本来、学校給食法の目標からは、直営による給食提供が基本になりますが、これを民間委託（民間事業者デリバリ方式）とした場合のメリットはどこにあるのでしょうか。民間の企業は、あくまでも利益が優先され、手をかけずに省力化で商品化に努めますから、給食の栄養価やアレルギー対応に必要な要員配置がされるのか懸念されます。効率化やサービス面でも民間企業</p>	<p>現在、正職員である調理員の退職に対しては、会計年度任用職員である調理補助員による補充を行っています。清掃員や業務主事など、調理員を含めた現業職については、市の方針として、平成9年から退職に対し不補充とし、非常勤職員、会計年度任用職員を採用しているところであり、30年近くこの方針に基づいて進めてきているため、今後新規に採用することには、様々な課題があるものと考えております。</p> <p>また、施設に関しましては、元野幌のセンター調理場と対雁調理場の2場体制により運営しており、センター調理場は調理能力が8000食あります。当初の予定では児童生徒数の減少に伴い、1場に集約する方針もありましたが、児童生徒数が横ばいで推移している現状にあり、2場体制のまま今に至る状況であります。</p> <p>施設が築50年を超え、対策を考える必要があり、昨年度在り方検討委員会を設置し、検討を進めてまいりました。</p> <p>基本構想案に係る最適事業手法の選択に当たっては、各種項目を総合的に判断しており、民設民営方式については、コスト面に加えて、将来性についても優位性があると評価したところであります。</p> <p>学校給食の栄養基準については、「学校給食摂取基準」に定められており、栄養教諭等の献立作成時に基準を順守することで栄養バランスの取れた学校給食を提供してまいりたいと考えており、アレルギー対応を含め必要な調理員が配置されるよう求めています。</p>	D

	<p>は、大いに問題があると考えます。かつて国民生活に不可欠なユニバーサルサービスを担ってきた国鉄、NTT、郵政事業の民営化が今どうなっているのでしょうか？料金の値上げとサービス低下が言われて久しい状況です。</p> <p>江別市の民間に頼った公共交通が路線変更や減便で市民の足がズタズタになって大問題になっています。これも民間では市民サービスに対応できない例の一つです。</p> <p>以上の理由により私は、江別市の給食の在り方についての「中学生への民設民営方式（民間事業者デリバリ方式）導入」に反対です。今、政府が実施しようとしている給食の無償化は、国の責任が果たされることになりました。これは「学校給食法」と「食育基本法」に基づくものです。このことによって市への交付金等により江別市の給食に関わる負担軽減にもなるのではないのでしょうか。</p> <p>江別市教育委員会におかれましては、もう一度「学校給食法」の原点に立ち返って給食の直営方式の採用に踏み切っていただきたく私の意見とします。</p>	<p>いわゆる給食無償化につきましては、「学校給食費の抜本的な負担軽減」として、現在国から制度案が示されており、引き続き制度に関する詳細な情報収集を行っているところであります。給食原材料購入費となる給食費につきましては、学校給食法に基づき、保護者の皆様にご負担いただいております。抜本的な負担軽減の趣旨は、保護者の負担軽減となっており、市の負担が減るものではないと考えております。</p> <p>今後も子どもたちの笑顔があふれる、安全で安心な学校給食を提供してまいります。</p>	
29	<p>【意見の概要】</p> <p>江別市の財政状況や将来の人口減少を見据え、運営の効率化や民間活力の導入を検討すること（経済的合理性）には一定の理解を示します。</p> <p>しかし、説明会で示された計画案（民設民営・デリバリー方式の導入）は、コスト削減（VFM）の数値ばかりが先行し、質の維持やリスク管理の実効性に重大な懸念があります。</p> <p>現状のまま業者選定に進むことに反対し、以下の5点について具体的な回答と、計画への明記を強く求めます。</p> <p>【具体的な意見と要望】</p> <p>1. 「要求水準書（素案）」の事前公開と数値目標の必達</p> <p>市は「地産地消の維持等は、要求水準書に盛り込むので大丈夫」と説明していますが、密室で業者と取り交わす契約書だけでは信用できません。</p> <p>素案の公開</p> <p>業者公募をかける前に、要求水準書の「素案」を市民に公開し、パブリックコメント等の手続きを経てください。</p> <p>数値の明記</p> <p>抽象的な努力義務ではなく、「江別産食材の使用率（現状 40%維持）」「加工済み食材の使用制限」等を具体的な数値目標として明記し、未達の場合のペナルティ規定を設けてください。</p>	<p>要求水準書の作成に当たって、パブリックコメント等によりご意見を募ること、また、地元産野菜の使用率の数値目標を明記するかについて等、いただいたご意見につきましては、今後の検討の参考にさせていただきます。</p>	C
30	<p>2. コスト削減（VFM 16.1%）の根拠と「安さの代償」への懸念</p> <p>民設民営方式により「16.1%のコスト削減効果がある」と試算されていますが、その削減原</p>	<p>事業費については、サウンディング型市場調査等、民間事業者へ聞き取りを行う中で確認しており、施設建設や調理・施設管理を含めた運営を効率的に行うことで</p>	C

	<p>資はどこから捻出されるのでしょうか。</p> <p>スケールメリットだけで1割以上も安くなるとは考えにくく、「現場の人件費(＝調理の質)」や「食材のグレード」が削られることで達成される数字であれば、それは市民が望む利益ではありません。</p> <p>削減の内訳を明確にし、質の低下によるコストダウンではないことを証明してください。</p>	<p>生じる削減効果があるものと考えております。</p> <p>民設民営方式を導入した場合においても、市の責任において栄養教諭等による献立作成を実施し、現在の食材調達と同様に、食材の産地については、第1に江別産、第2に道内産、第3に国内産と選定基準等を設けながら進め、衛生管理の徹底や地場産品の活用など、質の低下を招くことなく安全で安心な学校給食を提供してまいります。</p>	
3 1	<p>3. 「直接指導できない」モニタリング体制の限界</p> <p>「栄養教諭等が毎日巡回してチェックする」との説明がありましたが、民設民営(業務委託)である以上、市の職員から現場の民間調理員へ直接指示・指導することは「偽装請負」となるため不可能です。</p> <p>管理職を経由した間接的な指導で、日々の細かな味付けや、緊急時の衛生対応が本当に機能するのでしょうか。</p> <p>「現場への指揮命令権」を手放すことのリスクをどう認識し、どう補うのか、具体的な運用ルールを示してください。</p>	<p>民間事業者へ調理委託した場合、委託業務となることから、調理員一人一人への直接的指導は行えなくなりますが、現在の直営体制においても、調理現場の責任者である班長へ指示、協議をし、班長から各調理員へ伝達される仕組みで調理を行っています。</p> <p>調理委託を実施している他市町村への視察では、調理責任者への指示、協議により調理を行っていることを確認しており、直営体制と同様な流れで指示、協議を行い、給食提供していけるものと考えております。</p>	C
3 2	<p>4. 倒産時の「施設譲渡」だけでは守れない給食提供</p> <p>業者が事業継続困難になった場合、「施設を市に譲渡させる」との説明がありましたが、建物だけあっても人は残るとは限りません。</p> <p>給食を止めるわけにはいきません。万が一の際、「現場で働いていた調理員の雇用維持」や「即時の代替人員確保」まで含めた事業継続計画(BCP)が契約に含まれているか、確認を求めます。</p>	<p>調理委託を導入している他の自治体での対応と同様に、倒産リスクについては、事業継続が困難になった場合に、契約を解除し市に建物を譲渡するよう契約条件に盛り込んでまいります。その他、代行運営企業となる保証人(運営企業)の配置を求めることや、契約の部分解除(運営業務だけの解除)を行い、施設所有は当該民間事業者が継続し市が代替の運営企業を選定する等の対応を行ってまいります。</p>	C
3 3	<p>5. 「実績評価」の徹底と「適正負担」の議論*</p> <p>業者選定においては、プレゼンテーションの良し悪しよりも、「他自治体でのトラブル履歴」「離職率」「災害時の対応実績」など、企業の基礎体力を最重視してください。</p> <p>また、もし「質の高い給食」を維持するための財源が不足しているのなら、安易な民間委託で質を下げるのではなく、「給食費の適正な改定(受益者負担)」も含めて市民に提案してください。</p> <p>私たち保護者は、安さよりも「安全と質」を求めています。市が責任主体であり続けるための負担であれば、議論に応じる用意があります。</p>	<p>プロポーザル方式による業者選定時における評価項目等につきまして、いただいたご意見につきましては、今後の参考にさせていただきます。</p>	C
3 4	<p>今まで通りの市での直営を希望します。</p> <p>1. コスト面でのメリットも思った以上の削減にならないこと。初期投資での建設費はかからないにしても毎年の運営費はそれ程多くの差がないので直営でも可能と考えます。</p>	<p>コスト面については、VFMと言われるコスト削減率により比較検討しており、従来方式に比べて民設民営方式に優位性があると評価しました。物価高が続く現状や、当市の財政状況が厳しい見通しの中においては、事業費全体を抑えていくこと</p>	D

		<p>が次世代への負担軽減となり、15 年先、20 年先の未来を見据えた、事業の安定した継続につながると考えております。</p> <p>なお、基本構想案に係る最適事業手法の選択に当たっては、各種項目を総合的に判断しており、民設民営方式については、コスト面に加えて、将来性についても優位性があると評価しました。</p>	
3 5	<p>2. 人材確保の面でも民間のノウハウを生かしてと言うなら、市の方でそのノウハウを生かした募集しても良いと思います。市の公募だから集まらないのに民間だと可能と考えるのは、根拠が希薄です。</p>	<p>民間導入により、民間ならではの柔軟な募集要件、様々な広告媒体による広範囲な募集手法、また、複数の施設を有している場合には、施設間での人材の融通もでき、これら組み合わせることで、安定した調理員の確保、調理体制の構築を進めていくことができると考えております。</p> <p>今回の案により、直営の調理施設が元野幌センター 1 か所になることで、直営は 9,000 食提供から 6,000 食提供に縮小になります。現在の調理員、調理補助員も 1 か所に集約することが可能になり、6,000 食提供に必要な人員を確保できると考えております。</p> <p>直営と民間がそれぞれ人員確保を行うことで、児童生徒への給食提供に必要な人数を確保できると考えております。</p>	C
3 6	<p>3. 『子供が主役の町宣言』をしているのに、子供の成長にとってかかすことの出来ない、食育を民間に丸投げするのはいかがなものか。</p>	<p>民設民営方式導入により、栄養教諭の配置数が減少した場合でも、食育を今まで以上に推進する取り組みにより栄養教諭が追加配置されるよう北海道教育局に対し要望することや市の費用負担による栄養教諭等の採用等の方法により必要な人数を確保し、引き続き市の責任において食育を進めていきます。</p> <p>なお、従来の食育に加え、民間事業者の食育ノウハウを活用することで、食育をより発展できるというプラスの面もあると考えております。</p>	D
3 7	<p>4. 食の安心・安全・教育・地場産野菜の活用などどれを取っても今の水準を維持発展させて行くための方策（具体的な）が、納得出来るものがない。</p>	<p>子ども達が食する学校給食は、安全・安心が前提であり、衛生管理基準に沿った安全な学校給食、地産地消の旬の食材を使い、適切な栄養が保たれた安心な学校給食を提供してまいります。</p> <p>食育におきましても、栄養教諭が中心となり各学校へ赴き、食に関する指導を実施し食育を進めておりますが、今後におきましては、基本方針にお示ししましたとおり、栄養教諭・栄養士等の適正な配置、庁内外における各分野で食育を推進している部署等の組織横断的対応、児童生徒・保護者・学校・生産者等とのより深い連携により、食育を発展させていきます。</p>	C
3 8	<p>5. もう一度白紙にもどした再考を望みます。</p>	<p>現時点において、白紙に戻すことは難しいと考えておりますが、引き続き周知、説明を行うとともに、ご意見をいただきながら進めてまいります。</p>	D

39	<p>現在検討されている中学校給食のデリバリー方式への移行について、一市民として、中学校の学校運営委員として強い懸念を抱いています。基本構想の「現状と課題」には施設の老朽化と人材確保の困難さが一丁目一番地として挙げられています。施設の老朽化、人材確保の困難さを理由に給食の提供形態を変更することは、本来行政が主体的に解決すべき課題を、子どもたちの食育の質の低下という形で転嫁しているように感じてなりません。</p> <p>学校給食は単なる食事提供ではなく、成長期の中学生の健康と食に対する価値観を育む重要な教育活動です。デリバリー方式では、調理過程が見えにくく、栄養教諭等の継続的な関与や食育の実践が十分に担保されないのではないかと危惧します。調理過程が外部委託となるのは致し方ない部分ではあると思います。しかし、江別市・栄養教諭がしっかりと責任をもって学校給食に関与できない状況とするのは問題があると思います。本来教育である「給食」がただの「昼食」になってはならないと思います。</p> <p>給食センターの建替えには多額の費用や安全な設置場所が必要となりますが、国の補助金や交付金の活用は出来ないものか再度検討していただきたいです。防災・食育拠点としての複合機能化などを視野に、「教育分野での子育て環境の整備+防災+地域振興」の複合施設と捉えることで、ただ単なる施設の老朽化、人材確保の困難さを問題とするのではなく「複数年計画の教育環境事業」へと昇華させることも出来ると考えます。それが実現すれば市単独の財源に過度に依存しない公設運営は可能だと思えます。</p> <p>また、保護者に対する説明が不十分である点も懸念しています。住民説明会やパブリックコメントを実施しているのは承知していますが、私の個人的なお付き合いのある保護者数名に聞いたところ、中学校給食の運営が変更になる現状や懸念される事項などを理解していない保護者がほとんどでした。当事者である江別市内の小中学校保護者への説明が不十分なままでデリバリー方式に移行した場合、後にハレーションが起きる可能性が大いに考えられます。ぜひとも保護者に対する周知を徹底していただきたいと思います。</p> <p>江別市の子どもたちは、地場産品を豊富に使った安心で安全な給食によって心身ともに健やかな成長を手にすることができます。それが江別の未来を創ることになりますし、その環境を創るのは行政であり、保護者であり、地域社会だと思います。国の施策で給食無償化の動きもあり、学校給食に対する重要性を改めて感じていますし、給食は「食のインフラ」であると感じています。短期的なコストだけでなく、長期的な教育的効果を含めた丁寧な検討と説明を行い、市の責任において学校給食を運営する方針・計画を熟考していただくことを強く要望します。</p>	<p>民設民営方式を導入した場合においても、市の責任において栄養教諭等による献立作成を行います。栄養教諭等が、毎日調理場へ赴き、チェックできる体制を整えます。民間事業者へ調理委託した場合、委託業務となることから、調理員一人一人への直接的指導は行えなくなりますが、現在の直営体制においても、調理現場の責任者である班長へ指示、協議をし、班長から各調理員へ伝達される仕組みで調理を行っています。</p> <p>調理委託を実施している他市町村への視察では、調理責任者への指示、協議により調理を行っていることを確認しており、直営体制と同様な流れで指示、協議を行い、給食提供していけるものと考えております。</p> <p>また、防災・食育拠点とした複合施設の設置に関しまして、他市においても事例が見られますが、江別市においては防災・食育拠点向けの交付金は活用できない旨、北海道防衛局から回答がありました。</p> <p>民間施設において防災機能を備えている事例もあり、今後必要な機能については検討してまいります。</p> <p>学校を通じた児童生徒・保護者への周知のほか、住民説明会やパブリックコメントを実施しているところであり、さらに保護者に対する周知としまして、江別市PTA連合会理事会においてご説明させていただくことを考えており、その他の周知方法につきましても引き続き検討し進めてまいります。</p> <p>今回策定した基本構想案において、基本方針に「子どもたちの笑顔があふれる、安全で安心な給食」を掲げており、食育や地場産品の活用を発展させながら、今後も安全で安心な学校給食を提供してまいります。</p>	B
40	<p>今注目を集めている前橋市の小川市長は、市立小・中学校の学校給食費を無償化にしている</p>	<p>いわゆる給食無償化につきましては、「学校給食費の抜本的な負担軽減」として、</p>	E

	<p>様ですね。</p> <p>江別市でも是非給食センターを建てなおし、学校給食を無償化にして子育て世代に江別に住みたくなるような街づくり（政策）をしてほしいです。</p> <p>民間委託は、時代の流れかもしれませんが、安心安全な食材を使った学校給食が提供される事を切に願います。</p>	<p>現在国から制度案が示されており、引き続き制度に関する詳細な情報収集を行っているところであります。</p> <p>子ども達が食する学校給食は、安全・安心が大前提であり、衛生管理基準に沿った安全な学校給食、地産地消の旬の食材を使い、適切な栄養が保たれた安心な学校給食を提供してまいります。</p>	
4 1	<p>1. 政府は小学生の給食費無償化が実施されますが、補助金などで市の負担が減るのではありませんか。</p>	<p>給食原材料購入費となる給食費につきましては、学校給食法に基づき、保護者の皆様にご負担していただいております。</p> <p>いわゆる給食無償化につきましては、「学校給食費の抜本的な負担軽減」として、現在国から制度案が示されており、引き続き制度に関する詳細な情報収集を行っているところでありますが、保護者の負担軽減が趣旨となっており、市の負担が減るものではないと考えております。</p>	E
4 2	<p>2. 人手不足について</p> <p>市が抱える人手不足で職員が集まらないと述べていますが、何回募集して募集条件は正職員ですか、会計年度職員ですかなど教えて下さい。</p> <p>今は人手不足は全国各地で起きている事ですので理由何か。</p>	<p>現在、正職員である調理員の退職に対しては、会計年度任用職員である調理補助員による補充を行っています。清掃員や業務主事など、調理員を含めた現業職については、市の方針として、平成9年から退職に対し不補充とし、非常勤職員、会計年度任用職員を採用しているところであります。</p> <p>調理補助員の募集に当たっては、従来の市ホームページでの周知のほか、SNSや求人サイトへの掲載など拡充して募集を行い、また、年1～2回の地域情報新聞への折り込みなどにより、周知、募集を行っています。</p>	E
4 3	<p>3. 民営化で財政負担が軽減される件</p> <p>民営は利益がなければ企業は成り立ちませんので、民営化により食材費、人件費の悪化が想定されます。</p>	<p>民設民営方式を導入した場合においても、市の責任において栄養教諭等による献立作成を実施し、現在の食材調達と同様に、食材の産地については、第1に江別産、第2に道内産、第3に国内産と選定基準等を設けながら進めてまいります。</p> <p>調理に当たっては、適正な人員で調理が行われるよう、事業者選定時に作成する要求水準書等に盛り込むこととしております。</p>	C
4 4	<p>4. 最近アレルギーの子供が増加していますが、民営化での対応が心配です。</p>	<p>昨年度実施したサウンディング型市場調査において、民間事業者から聞き取った内容では、現状行っているアレルギー対応よりも拡大して実施することができるとの回答もいただいております。アレルギー対応品目を検討しながら進めてまいります。</p>	C
4 5	<p>5. 民営化になっても栄養教諭、栄養士が毎日民間業者に出向いてチェックすると述べていますが、その人たちの人件費を含めた経済比較ですか。</p>	<p>栄養教諭等は必要な人数を確保し、献立作成及び毎日のチェック体制を構築することを考えております。栄養教諭等の確保に要する費用は、道費栄養教諭の配置等にも影響されることから、現在の事業費比較には含めておりません。</p>	D
4 6	<p>6. 民営化のメリットとして、民間活力による効率的な運営で、費用削減や効果的な運営が見込まれると述べておりますが、なぜ直営では出来ないのですか。</p>	<p>人材の確保に当たっては、民間導入により、民間ならではの柔軟な募集要件、様々な広告媒体による広範囲な募集手法、また、複数の施設を有している場合には、施</p>	C

		設間での人材の融通もでき、これら組み合わせることで、安定した調理員の確保、調理体制の構築を進めていくことができると考えております。	
47	7. 小学生のいる家庭の意見をたくさん聞き、その事柄を反映している事が大切ではと思います。	江別市学校給食の在り方検討委員会は、校長会教頭会代表者・PTA代表者・市民公募委員・学識経験者で構成されており、令和6年度に全7回の委員会において、児童生徒・保護者・教職員へのアンケート結果や試食会での意見等を参考にしながら議論を重ねていただきました。 令和7年度に市において引き続き検討を行い、基本構想案の策定に至っております。今後も、広くご意見をいただきながら検討してまいります。	B
48	<p>私は学校給食を通じての「食育」は日本の教育のすぐれた点だと思っています。私としてはセンター方式ではなく自校式の給食を望んでいます。</p> <p>江別市の給食に対しては、生産地と消費地が近いという特徴をもつ江別市の給食では地産地消がより行ない易いという利点を生かした給食が提供されてきたと考えています。その上で、子どもたちにより良いものという給食関係者の方々の努力の積み重ねによって、江別市では安心安全で良質な給食が提供されてきたと評価しています。</p> <p>国民への公共サービスを民間にという政府の方針によって22年も前から文部科学省が学校給食の運営の合理化の方針を決めて各都道府県の教育委員会に指導がされたことから今回の給食民営化の動きがはじまっています。国や地方自治体が、市民が享受すべき福祉に対して責任を負えなくなることがどういう結果をまねくのか、市民に本当にプラスになっているのか、国鉄、郵便の例を見ても民営化の路線をすすむことがベストとは思えません。子どもが主役といいながら合理化の対象に学校給食をあげるのは納得がいきません。あり方検討委員会も傍聴しましたが議論はにぶく、民営化の方向を納得して賛成していた様には感じられませんでした。政府の意向であっても子どもたちのために良いものは手ばなさない。そういう市政であってほしいと思います。</p>	<p>江別市学校給食の在り方検討委員会は、校長会教頭会代表者・PTA代表者・市民公募委員・学識経験者で構成されており、令和6年度に全7回の委員会において、児童生徒・保護者・教職員へのアンケート結果や試食会での意見等を参考にしながら議論を重ねていただきました。</p> <p>令和7年度に市において引き続き検討を行い、基本構想案の策定に至っております。今後も、広くご意見をいただきながら進めてまいります。</p>	D
49	<p>日本国憲法や子どもの権利条約で守られる子ども達・未来を担う大切な子ども達を守り育てるために大事な物となっている学校給食は、公の力で行われるものと思います。地方自治体が責任を持って学校給食を実施するために、民設民営ではなく直営方式で行うべきと思いを述べたいと思います。</p> <p>一つ目に、民間は利益のために活動するので、民設民営では食材を安いものへとシフトしていくなど安心安全な給食から利益のための給食になることが考えられます。</p>	食材の産地については、現在の食材調達と同様に、第1に江別産、第2に道内産、第3に国内産と選定基準等を設けながら進めてまいります。	D
50	二つ目に、民設民営では、栄養士による調理のチェック体制が直接できなくなります。学校給食はそもそも一人で調理するのではなく、今までの直営方式では、仲間の意識のある集団で	民間事業者へ調理委託した場合、委託業務となることから、調理員一人一人への直接的指導は行えなくなりますが、現在の直営体制においても、調理現場の責任者	C

	<p>作るもので、より良いものが作られてきました。一緒に作るという仲間意識が薄れる民設民営では、調理内容に直営の今より安心安全な給食に不安が強まります。</p>	<p>である班長へ指示、協議をし、班長から各調理員へ伝達される仕組みで調理を行っています。</p> <p>調理委託を実施している他市町村への視察では、調理責任者への指示、協議により調理を行っていることを確認しており、直営体制と同様な流れで指示、協議を行い、給食提供していけるものと考えております。</p>	
5 1	<p>三つ目に、民設民営では栄養職員が減ります。今の5人体制でも大変な思いで食育や調理管理を行っているのに、3人体制になると食育の推進は大きく進まなくなると思います。直営にして少なくとも今の5人体制にすべきだと思います。</p>	<p>民設民営方式導入により、栄養教諭の配置数が減少した場合でも、食育を今まで以上に推進する取り組みにより栄養教諭が追加配置されるよう北海道教育局に対し要望することや市の費用負担による栄養教諭等の採用等の方法により必要な人数を確保していきます。</p>	B
5 2	<p>四つ目に、民設民営では調理体制に不安があります。例えば、調理員の確保を民間がすることになると、調理の経験者がどれくらいいて初任者がどれくらいなのか分からなくなり、バランスを取った配置をすることができません。直営なら何年間の経験者がいて初任者が来ても全体のバランスを取って対策を考えることができます。調理員の不足は正規職員で募集することで解消できると思います。直営にして、調理員を会計年度任用職員（非正規職員）ではなく正規職員で募集していくことが必要だと思います。</p> <p>学校給食の直営方式の採用をすべきと思い私の意見とします。</p>	<p>調理委託を実施している他市町村への視察では、調理責任者への指示、協議により調理を行っていることを確認しており、直営体制と同様な流れで指示、協議を行い、給食提供していけるものと考えております。</p> <p>道内においては、調理委託により給食提供している割合が50%を超えており、民間事業者においても調理ノウハウが蓄積されているものと判断しております。</p>	D
5 3	<p>今回の学校給食の在り方（案）には賛成出来ません。</p> <p>今まで江別市の学校給食は地場産の原材料を多く取り入れ努力してきたと聞いております。</p> <p>将来を担う子ども達の体作りに欠かせない食を考える時、学校給食の大きな役割は否定出来ません。</p> <p>施設の老朽化は突然起きた問題でなく市の財源を削る為の言い訳に過ぎません。</p> <p>何とか努力して民営化せず子ども達に美味しい給食を食べさせて下さい。</p>	<p>地場産野菜の使用率は、例年40%程度で推移しており、石狩管内の各市町村と比較しても高い数値となっていることは、当市の学校給食の強みと言えるため、今後も高い水準で地場産品を活用できる取り組みを進めます。</p> <p>食材の産地については、現在の食材調達と同様に、第1に江別産、第2に道内産、第3に国内産と選定基準等を設けながら進めてまいります。</p>	D
5 4	<p>中学校給食が民営化されると聞き、市のHPから検討文書を読ませていただきました。</p> <p>江別市の学校給食の理念として「安心・安全」な給食を「安定」的に提供することとなっていますが、その点に関して今回の民営化には不安があるのが正直な思いです。</p> <p>民営とは、必ず営利を目的とします。極端に言えば利益がでなければ撤退の可能性があると思います。または、給食費の値上げ（国で無料化になる様ですが）も考えられます。どこかの自治体では、撤退を余儀なくされて宅配お弁当になったとも聞きました。</p> <p>値上げにならなくても、江別の給食の特徴である地場産の食材が安価なものになる可能性もあると思います。これでは「安心・安全」な給食になるとは言えないと思います。</p> <p>一番の問題点は、調理員が集まらないことだと理解しますが、これは調理師を正職員から会</p>	<p>地場産野菜の使用率は、例年40%程度で推移しており、石狩管内の各市町村と比較しても高い数値となっていることは、当市の学校給食の強みと言えるため、今後も高い水準で地場産品を活用できる取り組みを進めます。</p> <p>食材の産地については、現在の食材調達と同様に、第1に江別産、第2に道内産、第3に国内産と選定基準等を設けながら進めてまいります。</p> <p>リスクに関しましては、基本構想案においても想定しており、質の担保については、栄養教諭等は必要な人数を確保した上で献立作成及び毎日のチェック体制を構築することを考えており、調理委託を導入している他の自治体での対応と同様に、倒産リスクについては、事業継続が困難になった場合に、契約を解除し市に建物を</p>	D

	<p>計年度職員に切り替えが原因であり、これでは人は集まらないと思います。</p> <p>子どもへの「安定」的に提供される給食は、職員の働き方の「安定」に基づくとおもいます。これは、江別市の子どもを大切に思っていないと思われても仕方がないことです。</p> <p>ぜひ、子どもたちに「安心・安全・安定」な給食を提供するため、今まで通り江別市の「直営方式」を続けてください。もっと子どもたちに、若い世代の働き方に税金を使ってほしいです。（私はファイターズ2軍誘致に税金を使うことには反対です）</p>	<p>譲渡するよう契約条件に盛り込んでまいります。</p> <p>また、現在、正職員である調理員の退職に対しては、会計年度任用職員である調理補助員による補充を行っています。清掃員や業務主事など、調理員を含めた現業職については、市の方針として、平成9年から退職に対し不補充とし、非常勤職員、会計年度任用職員を採用しているところであります。</p> <p>今後におきましても、子どもたちに安心・安全な給食を安定的に提供してまいります。</p>	
5 5	<p>1 人材不足(調理員等不足)、施設の老朽化により中学生への民間事業者デリバリー方式の基本構想(案)が示されましたが、民設・民営では学校給食法に基づく「学校給食」として規定されないと考えます。学校給食とお昼ご飯(ランチ)は、別次元の食事であると考えます。</p> <p>「〇〇〇〇ランチ」又は「デリバリー給食」となるのか伺いたい。</p>	<p>民設民営方式においても、市の責任において栄養教諭等による献立作成を行うことで「学校給食」として提供できることを、北海道教育委員会へ確認しております。</p>	B
5 6	<p>2 民設・民営の場合の行政側の役割、業務内容、学校給食費の管理、具体的な委託費用についてお示し下さい。市の監査機能を構築し業者に丸投げしないような管理体制を整備して頂きたい。</p>	<p>民設民営方式を導入した場合においても、市の責任において栄養教諭等による献立作成を行います。栄養教諭等が、毎日調理場へ赴き、チェックできる体制を整えます。</p> <p>調理委託した場合、調理員への直接的な指導はできませんが、民間事業者の管理職と綿密に協議・指示を行うことで、衛生管理基準などの各種基準に沿った、調理・運営が守られるようにします。</p> <p>今後の業者選定に関わるため、具体的な委託費用についてはお示しできません。</p>	C
5 7	<p>3 民設の調理施設については「学校給食専用施設」となり、「学校給食衛生管理基準」を遵守した建築計画になるのか伺いたい。</p>	<p>学校給食衛生管理基準は、HACCP（ハサップ：食品の衛生管理手順を見える化して管理する仕組み）の考え方を基礎としております。</p> <p>食品の製造、調理等を行う事業者においては、HACCP導入が義務化されており、同水準の衛生管理による調理が行われるものと考えております。</p>	C
5 8	<p>4 3 基本方針と示されている（二本柱）</p> <p>～江別市の学校給食の特徴～「食育の推進」「地場産物(野菜)の活用」を発展させていきます。（1）「食育の推進」については</p> <ul style="list-style-type: none"> ・栄養教諭・栄養士の適正な配置について <p>中学生の民間デリバリー方式導入により、北海道の費用負担による栄養教諭が配置されない可能性があります。北海道の費用負担による小学校の栄養教諭が中学校の民設・民営の給食管理や調理現場へ派遣は出来ないと考えます。</p> <p>市の費用負担による中学校の栄養教諭等を採用する場合、職務内容として献立作成や給食管理だけではなく、各中学校において、「学校給食を教材とした食に関する指導」の全体計画作</p>	<p>基本構想案の策定に当たっては、学識経験者や学校代表者等から構成される江別市学校給食の在り方検討委員会からの提言を踏まえて進めてまいりました。検討過程においては、各手法のメリットやデメリット等についても確認いただきました。</p> <p>民設民営方式を導入した場合においても、市の責任において栄養教諭等による献立作成を行い、栄養教諭等が食育を実施できる体制を構築していきます。</p> <p>また、庁内外の各分野、部署等との組織横断的対応や生産者との深い連携により、食育を発展させていきます。</p>	B

	<p>成・実践するための、栄養教諭の職務内容に「学校における食に関する指導」の追記とともに栄養教諭の複数名の学校配置を希望します。</p> <p>根拠としては、学校教育法に栄養教諭の職務として、「児童の栄養に関する指導及び管理をつかさどる」ことが規定されています。小学校については第 37 条第 13 項において、中学校については第 49 条において規定されております。</p> <p>校長は、当該指導が効果的に行われるよう、学校給食と関連付けつつ当該義務教育諸学校における食に関する指導の全体計画を作成することその他の必要な措置を講ずる。とされています。また、中学校学習指導要領総則 中学校教育の基本と教育課程の役割において</p> <p>(3) 健やかな体（第 1 章第 1 の 2 の (3) ）において（抜粋）</p> <p>特に、学校における食育の推進においては、栄養摂取の偏りや朝食欠食といった食習慣の乱れ等に起因する肥満や生活習慣病、食物アレルギー等の健康課題が見られるほか、食品の安全性の確保等の食に関わる課題が顕在化している。こうした課題に適切に対応するため、生徒が食に関する正しい知識と望ましい食習慣を身に付けることにより、生涯にわたって健やかな心身と豊かな人間性を育んでいくための基礎が培われるよう、栄養のバランスや規則正しい食生活、食品の安全性などの指導が一層重視されなければならない。また、これら心身の健康に関する内容に加えて、自然の恩恵・勤労などへの感謝や食文化などについても教科等の内容と関連させた指導を行うことが効果的である。食に関する指導に当たっては、保健体育科における望ましい生活習慣の育成や、技術・家庭科における食生活に関する指導、特別活動における給食の時間を中心とした指導などを相互に関連させながら、学校教育活動全体として効果的に取り組むことが重要であり、栄養教諭等の専門性を生かすなど教師間の連携に努めるとともに、地域の産物を学校給食に使用するなどの創意工夫を行いつつ、学校給食の教育的効果を引き出すよう取り組むことが重要である。と記載されております。</p> <p>その上で、庁内外の各分野、部署等の組織邸横断対応、生産者との深い連携で食育の推進を図っていただきたい。</p>		
5 9	<p>(2) 「地場産物(野菜)の活用」について</p> <p>学校給食に使用する地場産物(江別産)は野菜ではありません。</p> <p>第 4 次江別市食育推進計画によると第 3 次食育推進計画の活動状況 (P33) によると、令和 4 年度実績で◇江別産米使用率 (100%) ◇江別産野菜使用率 (43. 5%) ◇江別産小麦 100% パンの提供 (10 回) ◇江別産小麦 100% 麺の提供 (5 回) ◇江別産牛乳の提供 (1, 051 本) となっています。「地場産物(野菜)の活用」だけでなく「江別産農畜産物の活用」として、学校における食に関する指導の教材として積極的に活用して頂きたい。また、野菜等の処理作業</p>	<p>地場産品の活用の発展に向けて、今後の参考にさせていただきます。</p> <p>食材の産地については、現在の食材調達と同様に、第 1 に江別産、第 2 に道内産、第 3 に国内産と選定基準等を設けながら進めてまいります。</p>	C

	効率を図るために、産地等が判別出来ない「カット野菜」を使用しないで頂きたい。		
6 0	学校給食用の地場産物の米や牛乳は品質や全道各市町村に安価供給するために「学校給食用米」「学校給食用牛乳」の供給事業があるが、「学校給食」の対象とならない場合も、これらの供給事業による品質安定や低価格の対象となり供給されるのか見解をお聞かせください。	民設民営方式を導入した場合においても、市の責任において栄養教諭等による献立作成を行うことで「学校給食」として提供できることを、北海道教育委員会へ確認しております。	C
6 1	5 「給食無償化」について、政府は2026年4月から、公立小学校の児童1人につき月額5200円を公費で支援する方針を決定した。今後、中学校へも拡大する方針を示しているが、学校給食ではない、デリバリー方式昼食も対象になるのか伺いたい。	いわゆる給食無償化につきましては、「学校給食費の抜本的な負担軽減」として、現在国から制度案が示されており、引き続き制度に関する詳細な情報収集を行っているところであります。 民設民営方式を導入した場合においても、市の責任において栄養教諭等による献立作成を行うことで「学校給食」として提供できることを、北海道教育委員会へ確認しております。	E
6 2	6 江別市長 後藤好人 氏が掲げる「江別市子どもが主役の町宣言」の理念に基づき全ての子どもが、健やかに暮らせるよう、子どもの気持ちや権利を尊重しながら、子どもにやさしいまちづくりを進めるためにも、民設・民営のデリバリー方式の導入に当たっても、教育課程に位置づけられた「学校における食に関する指導」体制整備を作り、子どもたちが生涯にわたって健やかに生きるための基礎を培うための食育を推進していただきたい。	民設民営方式を導入した場合においても、市の責任において栄養教諭等による献立作成を行い、栄養教諭等が食育を実施できる体制を構築していきます。	B
6 3	給食民営化は公務員を減らしたい国の政策を自治体に押し付けるやり方の1つだと思います。江別市はセンターの老朽化や人手不足を理由にしていますが、民営化を言い出す前から30年間も非正規職員しか採用していません。老朽化は早くから検討して予算化すれば、対応が出来たのではありませんか？ 本来、「学校給食法」の目標は直営が基本ですよね。民営化にすると、栄養士が2人も減らすことが出来るとのこと。「学校給食法」の食育や、アレルギーの対応など、栄養士が減らされると目が届かなくなる心配があります。 又、民営化になると利益が優先され、手間をかけずに調理すると栄養価の問題や、食材の地産地消の面でも十分にされるのか懸念されます。 国が国民の為に税金を使わず、地方自治体に押しつけるやり方に対して、江別市は国のいいなりになるのではなく市民の為に毅然として反対して欲しいです。以上の理由から孫達や市の子供達の為に民営化は絶対反対です！	民設民営方式導入により、栄養教諭の配置数が減少した場合でも、食育を今まで以上に推進する取り組みにより栄養教諭が追加配置されるよう北海道教育局に対し要望することや市の費用負担による栄養教諭等の採用等の方法により必要な人数を確保し、学校給食法の食育やアレルギー対応等を実施してまいります。 学校給食の栄養基準については、「学校給食摂取基準」に定められており、栄養教諭等の献立作成時に基準を順守することで栄養バランスの取れた学校給食を提供してまいります。 また、民設民営方式を導入した場合においても、現在の食材調達と同様に、食材の産地については、第1に江別産、第2に道内産、第3に国内産と選定基準等を設けながら進めてまいります。	D