

第3次丹波市学校給食運営基本計画(素案)に対するパブリックコメントの結果について

1 パブリックコメントの実施状況

(1) 意見の募集期間

令和4年11月28日(月)～ 令和5年1月6日(金)

(2) 意見の応募者数及び件数

応募者数：22名 件数：54件(うち3名、21件の公表なし)

2 意見・提案の概要とそれに対する市の考え方

※応募いただいた内容を尊重した上で、一部の表現の統一等の修正を行っています。

No.	該当頁	意見・提案の内容	市の考え方
1	P2	スケジュール表内で2094年度と記載がありますが、2029年度の間違いと思います。	ご指摘のとおり修正いたします。
2	P4	このアンケート設問は複数回答できる設問でしたが、nの数値は回答者数となっていることから、合計100%となる円グラフは成立しないはずです。回答数を母数にした割合とされていませんか。アンケート報告書にある、棒グラフを採用し、記載する割合は回答者数を母数にした割合にして記載するべきと考えます。割合の表示が誤解を招くグラフとなっています。	ご指摘のとおり、この設問は複数回答可としておりますので、棒グラフに修正いたします。
3	P5	地域産の食材の割合が目標値よりも低いと評価されていますが、あくまで食材全体に対する割合ではなく、指定している食材の占める割合であることについて言及したほうがよいと考えます。 実際は、米や味噌など、地元産100%のものもあると聞いており、全体で見れば、地元産をもっと使用しているにも関わらず、誤解が生まれると思います。 地元の美味しい食材を使っている丹波市の給食の良さとして、しっかり現状として表現してはどうでしょうか。	ご意見を踏まえ、次のとおり改めます。 5頁「②地産地消の取組」上から4行目 「しかし、学校給食で使用する食材に占める地場産の使用割合は30%の目標値に達していません。」→「主食である米は丹波市産コシヒカリを100%使用し、味噌も地元の大豆で作られた丹波市産味噌を使用していますが、学校給食での主要野菜15品目の地場産使用率は目標値の30%に達していません。」
4	P16	学校給食の環境教育について、農家さんや調理員さん、給食に係る様々な関係者とともに、どのような方法があるか検討・実践を進めていく必要があると考えます。案に記載の「食品ロス」「完食しよう」だけでは環境教育とは言えないと考えます。	本計画に記載の「食品ロス」「完食しよう」は、取組の一例を示すものであり、その他の具体的な取組につきましては、学校の実情に合わせた取組について検討してまいります。
5	P20	今後の子ども人口の減少で統合が推察されますが、やむを得ないと考えます。その一方で、センター数が減少しても、これまで以上の安心でおいしい給食を子どもたちが食べられるよう、これまでの考え方や方法にとらわれない、給食の提供方法を継続して研究・検討をしていくことをしっかり記載していただきたいと考えます。	ご意見の趣旨につきましては、本計画20頁「①給食施設の適正配置」の冒頭3行に記載しております。

No.	該当頁	意見・提案の内容	市の考え方
6	P17	ひと昔前に比べ、政府の農薬や添加物などへの安全基準が大幅に緩和され、他国では使用禁止のものを日本では使用を許されている現状で、これからの未来を担うこどもたちの食の安全を守ることが非常に困難な昨今です。 例えば、多くの国が禁止している、グリホサートなどの農薬。日本では多くの農家さんで使用されています。こういった化学物質は体内に蓄積され、身体を少しずつ蝕んでいきます。 素案では、オーガニックの食材のことも若干触れているようですが具体的な取り組みが弱いと感じます。 要望として ①学校給食の食材の米と野菜はできるだけ丹波市内の有機農家さんのものを使用してほしいです。すべてを無農薬には、すぐには無理でしょうが、徐々に増やして、将来的には100パーセントになることを望みます。 ②調味料、そのほかの食材もできるだけ、安心安全で化学物質が混入しないものを使用してください。 ①②は、すぐには無理かもしれませんが、ですが実際、長野県の小中学校で、オーガニック給食にとりくみ、こどもが落ち着いた、不登校が減った、学力があがった、などの実践もあります。いすみ市の実践もあります。丹波市を「有機の里たんば」として位置付けて、多くの農家さんをまきこめば可能ではないでしょうか。もちろん最初は慣行農家さんの食材も混ぜながらです。100パーセントはあくまで理想ですが、そこに近づけるような政策を望みます。	農産物につきましては、地産地消の観点からの有機農産物の使用を含め、丹波市産の地場農産物の使用拡大を進めてまいります。 学校給食に使用します食材につきましては、文部科学省の「学校給食衛生管理基準」に基づき、栄養教諭等の意見を尊重した食材の選定により、現在も安全の確保を徹底していると考えております。
7	P17	[食材の安全確保と地産地消の推進] 農業の自給自足を促すため、地場農産物の使用割合を高める、有機農産物の使用を高めてほしいと思います。	学校給食用農産物生産者組織連絡協議会等の関係機関と連携し、学校給食に地場農産物を安定的且つ効率的に調達できる仕組みをつくり、使用拡大を進めてまいります。
8	P22	[給食費の収納率向上] 2022年12月3日の赤旗電子版の報道では、小・中ともに給食費完全無償化は254自治体に広がっています。義務教育は社会で面倒を見るのが、憲法精神です（27条 義務教育の無償）。そして成人になれば、社会に貢献する。少子化は教育に個人のお金がかかるのが大きな原因でもあります。給食費完全無償化を実施してほしい。	将来にわたり学校給食を安定的に提供することが求められている中、学校給食費を無償化することは、現在の市の財政状況から困難であると考えております。
9	P24	[給食施設の適正配置] 学校給食センターを2つに集約するとのことですが、青垣給食センターは唯一の直営で、これを無くすると、直営の技術や現場感覚が失われないかと危惧します。メリット。デメリットを出し合い、できるなら直営を続けてほしい。	学校給食センターの稼働率、老朽化による設備の改修・更新に係る費用、正規調理員の減少など、全ての要因を踏まえながら給食施設の適正配置を検討いたします。
10	P3	私は学校給食にもっと地場農産物や地場産オーガニック食材が使用される事を望んでいます。 2015年の世界の国連総会で採択されたSDGsでは持続可能な開発目標が掲げられました。 オーガニック食材の使用は持続可能な世界を作っていく上で欠かせません。 そして学校給食は食育の面からも子ども達の心や身体の発達においても大変重要な役割を果たしています。 そんな学校給食にオーガニック食材を取り入れていく事こそ、SDGsの目標を達成していくための確実な一歩です。 3ページの（学校給食の目標）、7項目全てがオーガニック食材使用について関わっていると思います。 ですのでもっと積極的にオーガニック食材を使っていくような文言をのせてほしいです。	文部科学省の「学校給食衛生管理基準」に基づき、栄養教諭等の意見を尊重した食材の選定により、現在も安全安心な学校給食を提供していると考えております。 農産物につきましては、慣行農業、有機農業にとらわれることなく、地産地消の観点から地場農産物の使用を進めてまいります。

No.	該当頁	意見・提案の内容	市の考え方
11	P18	安心安全な学校給食という文言が度々出てきますが、アンケート結果からも伺えるようにオーガニック食材の事を言っている保護者も多いと思います。検討していきます。ではやる気があるのかないか伝わりません。もう少し前向きな表現に変えてほしいです。 例えば →食の安全性の確保、地産地消の観点から有機農産物を給食に取り入れられるよう協議していきます。 丹波市はオーガニックビレッジ事業にも手を挙げて選ばれていますので、もう少し積極的にオーガニック食材を使用していくような計画案をお願い致します。	食の安全性の確保につきましては、文部科学省の「学校給食衛生管理基準」に基づき、栄養教諭等の意見を尊重した食材の選定により、引き続き安全安心な学校給食を提供してまいります。 有機農産物の使用につきましては、地産地消の観点や環境教育の一環として取り組んでまいります。
12	—	学校給食にもっとたくさん地場農産物や地場産オーガニック食材が使用される事を希望します。 2015年の世界の国連総会で採択されたSDGsでは持続可能な開発目標が掲げられました。オーガニック食材の使用は持続可能な世界を作っていく上で欠かせません。 そして学校給食は食育の面からも子ども達の心や身体の発達においても大変重要な役割を果たしています。積極的にオーガニック食材を使っていくような文言をのせてほしいです。 安心安全な学校給食という文言が出てきますが、アンケート結果からもオーガニック食材の事を言っている保護者が多いと思います。検討していきます。では具体性もなく、実現するのかわかりません。 例えば → 食の安全性の確保、地産地消の観点から有機農産物を給食に取り入れられる方法を協議していきます。 丹波市はオーガニックビレッジ事業にも手を挙げて選ばれていますので、もう少し積極的にオーガニック食材を使用していくような計画案をお願い致します。	食の安全性の確保につきましては、文部科学省の「学校給食衛生管理基準」に基づき、栄養教諭等の意見を尊重した食材の選定により、引き続き安全安心な学校給食を提供してまいります。 有機農産物の使用につきましては、地産地消の観点や環境教育の一環として取り組んでまいります。
13	P20	給食センターの合併について、より充実した学校給食を提供することを目的と記載してありますが、具体的にどのような給食が「充実した」に当てはまるのかいつも疑問に思います。子どもファーストが充実と捉える人もいれば、効率化、コスト削減など、大人ファーストを充実と捉える人もいます。給食センターの合併は、子どもファーストで考えたとき、デメリットの方が目立たないでしょうか。 個人的な理想は、自校式で、作る人、食べる人、両方がお互いの顔が見えることです。こども園の時には自然とあった、給食を作る人への感謝の気持ちが、小学校に入って明らかに薄れています。 アレルギー対応も自校式の方がしやすくないでしょうか。配達時間もないので、作る方も時間を掛けて作れると思います。機械に合わないからと捨てられる野菜も当然減ります。時間と手間、心をかけたやり方は時代には合わない、コストが掛かると切り捨てていくしかないのでしょうか。	学校給食の調理方式である「給食センター式」と「自校式」には、それぞれにメリット・デメリットがあると考えております。 市では合併以降、給食センター式で学校給食を実施しており、今後も現在運用しております学校給食センターにおいて実施してまいります。
14	P18	今回の素案を拝見し、もう少し具体的に明記して欲しいと全体を通して感じました。検討していきますという文言なども、検討だけで終わりそうと感じざるを得ませんでした。 3次計画でも、アドバイザーなど外部機関を入れることも積極的に行って欲しいです。 有機農産物の使用率の具体的な数値もぜひ明記し、実現するよう仕組化していただきたいと思います。地産地消率も横ばいどころが低下しているようですので、前例にないことをしていかなければならないと思います。2次計画の反省点を具体的に言語化し、改善点も言語化して3次計画に明記して頂きたいです。	本計画は、学校給食に関する基本的な事項や方向性を示すものであることから、個別の取組等につきましては事業を実施していく中で、事業主管課、丹波市学校給食運営協議会及び関係団体等において協議しながら実施してまいります。

No.	該当頁	意見・提案の内容	市の考え方
15	—	よりよい給食内容も大切ですが、3年前レベルで良いので今より楽しい給食も必要かと思います。 給食参観では、黙って給食を黙々と食べる我が子の姿を見て、「静かやな…気持ち悪いな…」と保護者同士話されている場面も目にします。 コロナももう3年目になります。今後すぐに収まることもないと思います。基本計画の範囲内ではないかもしれませんが、コロナ禍における給食時間の在り方については話し合いはされないのでしょうか。 給食は黙って食べるけど、学校外の生活においては飲食店等に行けば、大人はみんなマスクを外して会話をして楽しそうに食事を楽しんでいます。パーテーション設置のお店も随分少なくなってきました。市民や保護者と一緒に、子どもに黙らせる以外の方法を考えていくことができるような市からの発信を期待しております。 いつも子どもたちのためにご尽力いただきありがとうございます。何度も協議を重ね、今回の素案が作られたことも存じているつもりです。今回のパブコメを元に、話し合いがされると聞いております。大人の都合でなく、子どもたちのココロとカラダにとって健康的な給食内容と給食の時間を確保できるよう、よろしく願いいたします。	文部科学省作成の「学校における新型コロナウイルス感染症に関する衛生管理マニュアル」において、「会食に当たっては、飛沫を飛ばさないよう、例えば、机を向かい合わせにしない、大声での会話を控えるなどの対応が必要です。」としており、必ず「黙食」とすることを求められておりません。 座席配置の工夫や適切な換気の確保等の措置を講じた上で、感染状況も踏まえつつ、楽しい給食となるよう、各学校の実情に応じた取組を実施してまいります。
16	P 1	安全安心おいしい学校給食と合理的かつ効率的な運営は相反する方向になる可能性が高いと思う。	学校給食の果たす役割を十分に認識した上で、将来にわたり安全安心な学校給食を安定的に提供し続けるために、無駄なく効率よく運営していく必要があると考えております。
17	P11	正規職員の補充の予定がないのはなぜですか？ 民間業者は採算重視の働き方になりませんか？余裕のある労働条件で安全、安心の仕事ができるのではと思いますが。	職員の採用につきましては、市の定員適正化計画によるものであるため、回答を控えさせていただきます。
18	P20	80%を超える稼働率にこだわる必要がありますか？ おいしい給食で採算よりも安心安全を一番に考えてほしい。	学校給食センターの稼働率80%は、一つの目安として捉えており、市において、学校給食を将来にわたり安定的に提供できるよう、配食校の見直しも含め、給食施設のあり方について総合的に判断していく必要があると考えております。
19	P24	衛生管理の徹底で直営センターの職員のレベル向上が期待されるという表現は衛生管理が十分できていないという認識なのですか？	青垣学校給食センターにおいては、定期的に研修会等に参加し、文部科学省の「学校給食衛生管理基準」に基づいた衛生管理及び安全管理を徹底した上で業務にあたっております。 委託業者との情報交換等により、業務全般にわたり官民双方の長所を活かしつつ、民間の持つノウハウを取り入れることにより、さらに職員のレベルの向上が図れるものと考えております。
20	—	私の娘は、現在黒井小学校の1年生ですが、給食を食べていません。なぜなら給食で、農薬や化学肥料が使われているお米や野菜、化学的に合成されたミネラルの含まれていない精製塩、骨からカルシウムを奪う牛乳、添加物まみれの調味料などの有害なものを子供に食べさせるわけにはいかないからです。 特に除草剤のグリホサートは、脳神経を侵し、発ガン性があり、地下水を汚染することが明らかになり、世界中で使用が禁止されているにも関わらず、日本だけがまだ使用を認められています。有害なトランス脂肪酸が含まれているマーガリンも、世界でほとんどの国が有害性を認め、使用を禁止しているのに日本だけが未だに学校給食で子供達に食べさせています。	学校給食に使用します食材につきましては、文部科学省の「学校給食衛生管理基準」に基づき、栄養教諭等の意見を尊重した食材の選定により、現在も安全安心な学校給食を提供していると考えております。 農産物につきましては、慣行農業、有機農業にとらわれることなく、地産地消の観点から地場農産物の使用を進めてまいります。 文部科学省作成の「学校における新型コロナウイルス感染症に

No.	該当頁	意見・提案の内容	市の考え方
		このような現状において、学校給食運営基本計画に食の安全などと謳われているということは、この基本計画を考えられている方々の不勉強を露呈しているように思えてなりません。先に述べたグリホサートなどは、体に取り入れてすぐに害が出るというよりも、次世代から強く影響がでることも明らかになっています。子供達の健康を第一に考えるのであれば、学校給食にどんな栄養素がどれだけ含まれているかということよりも前に、有害なものをどれだけ取り除けるかの方が大事です。 現在、日本では自治体によってオーガニック食材の使用については差があります。その自治体の中に、どれだけ強い思いで子供達の健康を考えて行動している大人がいるかということの差が出ているのだと思います。人体にも地球にも持続可能性の無い慣行農法で作られた野菜や有害な添加物は、近い将来、無くなっていくのだと思いますが、その過渡期である今、丹波市が他の自治体に遅れをとっては、丹波市の子供達が大人になった時に、当時学校給食運営に携わっていた丹波市の大人達が、私を含め、愚かだったと思われかねません。 子供達に恥じることの無いよう、この基本計画の【食の安全】の基準を丹波市独自で考え直して頂きますよう強くお願い致します。 私には、小学校1年生の娘の下に2人子供がおりますが、どうか3人の子供達が普通に他の子供達と同じように給食を食べられる日がくることを願っています。 また、楽しい給食と謳うのであれば、黙食については、他の自治体の例もあることですし丹波市でも早急にやめて頂きますようお願い致します。	関する衛生管理マニュアル」において、「会食に当たっては、飛沫を飛ばさないよう、例えば、机を向かい合わせにしない、大声での会話を控えるなどの対応が必要です。」としており、必ず「黙食」とすることを求められておりません。 座席配置の工夫や適切な換気の確保等の措置を講じた上で、感染状況も踏まえつつ、楽しい給食となるよう、各学校の実情に応じた取組を実施してまいります。
21	—	私は学校給食にもっと地場農産物や地場産オーガニック食材が使用される事を望んでおり、その為に、まずはその方向性を市としてしっかりと打ち出していだきたいと思っています。 2015年の世界の国連総会で採択されたSDGsでは持続可能な開発目標が掲げられました。 また、日本でも『みどりの食料システム戦略』として、2050年までに化学農薬の使用量を50%・化学肥料の使用量を30%低減、有機農業の取り組み面積を25%拡大などと明記してあります。よく『今のままでも充分』『一部の人の意見で変えてほしくない』『慣行栽培を否定するのか?』などの意見も聞きますが、先述の世界や、国の政策からも世の中の目指す方向が変わってきていると思います。 戦後の食糧難や、人口増加、高度経済成長などの際は確かに必要で、色々な恩恵があったことは全く否定しませんし、今も必要な分野も確かにあるでしょう。 また、消費者も少し極端かも知れませんが、大きくて綺麗で安い野菜をどんな季節でも、少しでも安くて簡単に安い食材を、と求める方も多数いらっしゃると思います。農業・製造の分野から見れば色々と思われることも多いのは理解しています。 また、家庭においてもそれぞれに仕事、子育て、介護などを同時にこなし、収入は上らず物価は上がる現状で、オーガニックなんて一部の人の好みでしょ?と思う方が多数いらっしゃるのも理解できます。私もそうでしたが、きちんと色々調べて行く中でそうとは言いきれないなと理解しました。一部の意見というなら、マイノリティは軽視されるということでしょうか? 逆に、多数意見が必ずしも正しいわけではないということは歴史を振り返ればわかりやすいかと思います。しかも、化学肥料、燃料の値上がりや、世界情勢や異常気象による物流の不安定さが懸念される中で、やはり地球環境にやさしく、できるだけ地元でまかなえると言うことは決して贅沢とか、好みの話ではないと思うのです。上記のことから、オーガニックにしたら単純に材料費が跳ね上がる言うのも一概には言えないと思います。 また、たとえ費用が多少上がったとしても世の中の流れとして、オーガニックや自然の中での子育てなどが注目されてきている昨今において、市としてオーガニック給食を目指すとは打ち出すことは、丹波市への関心や、移住促進においても効果が期待できると思いますので、単純に食材費が上がるデメリットばかりではないと思います。縦割りではなく総合的に判断をしていただきたいと思います。 そして何より、これからを担う育ち盛りの(吸収力の高い)子どもたちに地元の旬の食材、環境にも配慮	地場農産物の使用につきましては、学校給食用農産物生産者組織連絡協議会等の関係機関と連携し、学校給食に地場農産物を安定的且つ効率的に調達できる仕組みをつくり、使用拡大を進めてまいります。 有機農産物の使用につきましては、地産地消の観点や環境教育の一環として取り組んでまいります。

No.	該当頁	意見・提案の内容	市の考え方
		した食材をしっかりと提供することは、食育、健康促進、学力などの面でも大いに意味があると思います。もちろん、現状ではまだ高いとか、生産量が足りないとかはあると思いますが、市としてしっかりと方向性を示していただくことで、少しずつ意識や取組が変わり、実現して行くものと思っています。 センター方式による難しさの話も聞きますが、調理機材の修繕費も高くつくということですので、思い切って自校式に戻す議論の余地があると思います。昼になるにつれ、美味しそうなにおいがしてきて、作ってくれた人の顔を見てご馳走様でしたと言う環境は素晴らしいですね。野菜の規格が難しいなら、手作業に戻しても良いと思うんです。人件費はかかるかもだけど、雇用促進費と捉えたら考える余地はありませんか？色々難しさや大変さがあることは重々に承知です。でも、過疎も懸念されるこの丹波で、できない理由ではなく、できる方法、本当の意味で中長期的に見て市として、将来の為に投資の値打ちがあることを総合的に判断していただきたいです。野菜だけオーガニックならいいの？と言うような意見もあると思いますが、もちろんそうではありませんが、有数の農地面積を誇る丹波市だからこそ、まずは農作物からということです。伝統的な本物の調味料、畜産物など、食だけでなく一人一人が考えることは大切です。子育て仕事に埋もれてしまいそうな毎日ですが、私自身も子どもたちの将来のために不断の努力をしたいと思っています。 丹波市はオーガニックビレッジ事業にも手を挙げて選ばれていますので、積極的にオーガニック食材を使用していくような計画案をお願い致します。	
22	—	素案に度々出てくる安心安全な給食というのがどういうものなのかが曖昧なので、もう少し踏み込んで具体的に記載してほしいです。 近年農薬や化学肥料による弊害が明るみになってきております。世界各国で禁止されている農薬なども、日本では世界と逆行して規制緩和されています。 そんな中で学校給食のパンからもグリホサートが検出されるなど、子ども達の食の安全が脅かされています。 農薬や化学肥料は食べてすぐに身体に異常が出るわけではないので分かりづらいですが、少しでも害のある可能性があるのであれば、減らしていくべきだと思います。特に子どもは影響を受けやすいです。 子ども達の健康を育む学校給食はより安全であるべきです。しっかりと話し合ってくださいと共に、この運営基本計画の中にそのような文言の記載をお願いいたします。	学校給食に使用します食材につきましては、文部科学省の「学校給食衛生管理基準」に基づき、栄養教諭等の意見を尊重した食材の選定により、現在も安全安心な学校給食を提供していると考えております。 農産物につきましては、慣行農業、有機農業にとらわれることなく、地産地消の観点から地場農産物の使用を進めてまいります。
23	—	学校給食に使用する米や野菜をオーガニック化することで生まれる様々なメリットを蔑ろにせず本気で向き合って欲しい。 計画では「子供たちに安心安全な給食を」とあるが、農薬化学肥料を使っていない米、野菜などを使用するという文言が一言もない。それでどこが安心安全なのか。オーガニック給食を求める団体のママさんの学校給食をオーガニック化してほしいという切実な願いを全く反映していないことには憤りさえ感じる。市民に本当に寄り添って、良いものはいい、なんとかして実現させていけないか、という気持ちが感じられない。 ～子供たちの人権、健やかに育つ権利を守ってあげて欲しい～ 子供たちは丹波市の財産だ。子供の頃の成長には給食は本当に大事だ。3食のうちの貴重な一食である昼ごはんである給食。市内には母子家庭の家族や、財政的に厳しい家族、仕事が忙しかったり、小さい兄妹がいたり、身内に介護が必要でなかなか時間的にも精神的にも大変な家族もいる。そういう家族に朝ごはんとして、ちゃんと毎日ご飯と味噌汁をと促すのは酷だろう。 もしかしたら朝ごはんも食わず、学校にやってきて過ごし、夜はコンビニの弁当、もしくは即席ラーメンという子供もいるだろう。そんなとき、唯一の救いになるのが、給食だろう。栄養価だけでなく、米も野菜も有機栽培のものを使って安心できるものを。 そして、市内の農家さんが頑張って作った心のこもったエネルギーが入ったものをたくさん食べる。それが理想ではないだろうか。	学校給食に使用します食材につきましては、文部科学省の「学校給食衛生管理基準」に基づき、栄養教諭等の意見を尊重した食材の選定により、現在も安全安心な学校給食を提供していると考えております。 オーガニック給食を求める団体のご意見やご要望も踏まえ、また、ご意見にあります「どこに、いつ、何を作って持っていけば給食の材料として買い取ってもらえるか」といった情報を発信できるように、学校給食用農産物生産者組織連絡協議会等と調整してまいります。 農産物につきましては、慣行農業、有機農業にとらわれることなく、地産地消の観点から地場農産物の使用を進めてまいります。

No.	該当頁	意見・提案の内容	市の考え方
		農薬や化学肥料が子供の頃のアトピーや自閉症、アスペルガー、キレやすい性格、その他様々な病気や精神的に悪影響を与えているという論文が世界にはたくさん出ている。すぐにはわからない、人それぞれに強い人弱い人がある。そういったところからなかなかデータとして100%農薬化学肥料のせいだとは言いきれない現実がある。ただし疑いは強い。海外では農薬成分が特に危ないということで使用禁止になった農薬などが市内のホームセンターには一番目立つところに山積みにならされている。農協にもあえて農薬を撒くように指導されることが年に何回もある。 ましてや農薬自体の高騰が続く。そんな中、有機栽培の里として40年以上前に看板を掲げた丹波市の給食には市内の有機栽培で頑張る農家から米や野菜を積極的に買う流れを作っていない。 「市内の有機農家から米と野菜を納品してもらおうための流れを構築する」それさえ作れたら下記のメリットがある。子供たちの健康のためにも未来のためにもなるのだ。 ～学校給食をオーガニック化する、もしくは目指すべき数多くの理由～ ・市内の子供達の健康に対して「農薬化学肥料が与える悪影響の懸念」が払拭される。（悪影響の懸念がある限り、使わないに越したことはない） ・子育て支援に力を入れる明石市が好事例であるが、移住者が増える。子供たちへの食の安全性を優先して考えるファミリー層や有機農家の移住が絶対的に増える。 ・市内で切磋琢磨する有機農家にとって、栽培する作物の卸先が給食用として確保されることから多大な農家支援となる。 引き取り価格が、現段階の慣行栽培の価格であっても、野菜なら問題ない範囲の価格帯である、とベテラン有機農家数名から聞いている。ただし、米は価格的に少し支援策を投じなければならないだろう。しかし、子供達と有機農家を支援することやその他様々なメリットを考えれば妥当であるはずだ。 ・有機農家にシフトする慣行農家が増える。 今の農薬の高騰や農家の米の買取価格の低さから有機農家に転換時期かと考える農家も多いはずだ。ただその時のネックが、ちゃんと作ったものを買って取ってもらえるのか、という売り先問題が大きい。給食の材料としてちゃんと有機で作ったものはどこどこに、いつ納品すればいいかなど、もっとオープンにして開示してくれれば、もっと有機農家は増えるはずだ。給食という絶対的に必要とされるマーケットがあれば、作付計画も大胆にできる。ただし、今はどこどこに、いつ、何を作って持っていけば給食の材料として買い取ってもらえるかなどが、一部の農家しかわかっていない。もっと市をあげて開示するべきだ。 ・給食を中心に「オーガニックなまち、丹波市」と提唱してほしい。そうすることで、食の大切さを分かった人や、環境問題に対して取り組んでいる人、農家、ファミリー層、そういった移住者だけでなく、フォーラムを通じ、農業体験、シェア農園などから交流人口が大幅に増える。それだけで丹波市の財政だけでなく、文化的にも底上げとなるはずだ。 ・市民が自分たちの町に誇りが持てる。 予算はかかったとしても、市民で助け合って一つずつ問題を解決していき、未来ある子供たちのために、また有機農家のために、市のために、学校給食をオーガニック化させた、もしくは実現させるために市役所も議員も市民も農家も大連携して取り組んでいる。その姿勢には感動さえ覚える人が多いはずだ。個人的には、そんな町に私は住みたい。 ・農の学校卒業生をはじめとする新規有機農家や売り先販路に苦難する有機農家の自立へのサポートとなる。給食として、ある程度の量を確保してくれるとなると、安心感が全く違う。いくら作っても売り先がない、もしくは売れるか心配、そういう思いは農家だと必ずある。たくさんできる時もあれば出来ない時もある。ただしそれは多くの有機農家で助け合えば、ある程度の量は確保できるはずだ。そういった点からして、何度も言うが、作付計画の時から多くの有機農家に開示して一緒に考えられるキッカケとなり、体制を作りたい。 ・子供も親もお年寄りも市民全員が今一度環境のことや、食の大切さを考えるキッカケが生まれる。本当の食育が生まれ、今食べている作物や農家さんに感謝する心が芽生え、多様性を認め合える人間が形成されていく。	

No.	該当頁	意見・提案の内容	市の考え方
		以上、様々なメリットを書いたが、丹波市が本気になって少しずつでも学校給食をオーガニック化させていくだけで、いすみ市や今治市のようにすでにオーガニック学校給食を実現させている町のように移住者や交流人口が増え、活気を取り戻し、有機農家の自立へのサポートを行い、市民が町に誇りを持てる。 予算や制度の問題が山積みなのは理解している。ただ、少しずつでもいいから、安心安全な給食を、と謳うのであれば、オーガニックからも目をそらしてほしくない。 私も10反ほどではあるが、市内の田畑を100%有機で栽培している兼業農家だ。周りの有機農家仲間と話をして「子供たちのためだったら学校給食のために一肌脱ぎたい。お金より子供たちの未来や環境のことを優先したい。」とみな口を揃える。 しかし、「給食の材料を卸す管理者がわからない。もっと作物計画の時から開示してくれれば、手を挙げたいのに。有機であれ、旬の時期は計画が立ちやすい、育てやすい作物もある。皆で給食に必要な計画数を把握できていれば、団結して少しでも多く、市内産の有機栽培の野菜や米を提供できるはずだ」と言う。 ～5年後にはどんな未来があるか考えたらわかる。今のままでは明らかに丹波市の将来は暗い。～ もっと市内の子供達や有機農家に目を向けてほしい。 これからの時代、さらに高齢化し、耕作放棄地が増える中、市内の若者には、志ある有機農家として跡を継いでもらわないといけないし、移住者に助けてもらわないといけない。 もちろん、今、頑張って取り組む有機農家も辞めないよう、支援してほしい。農の学校の卒業生も最初は売り先がなく困るだろう。そんな時、学校給食としてある程度、ちゃんと作れた作物は適正価格で買い取ってくれたらどれだけ助かるだろうか。それは新規農家だけでなく、今の専業農家にも言えることだろう。そう考えると、子供達のためだけでなく、様々な課題、危機を乗り越えるための取組となるということがわかってもらえないだろうか？ 逆に、これ以上の効果のある移住者募集政策はないとも思っている。 明石市の子育て支援にはできない、有機農家の多い丹波市ならではの施策だと思う。このままでは、何の変哲もない、全国どこにでもある計画のままだ。篠山は日本一美味しい給食として目立っている。丹波市はどうだ？ 今、ママさんが育児の合間を縫って皆で話し合ったり、会を開いて勉強会を重ねている。 オーガニック給食を求める市民がいるのに、なぜ力をもっと合わせようとしてあげないのか？ チャンスなはずなのに。逆に言うと、このままの計画では危機でもある。こんな何の変哲もない5ヶ年計画では子供たちと市民の未来は強く築けない。5年後気づいた時には遅い。他の町に先を行かれ、人口は流出し続けるかもしれない。 これを読んでくれた市役所の人間が一人でも自分ごととして目を覚まし、一時期の人生をかけて市民と市政の将来のために取り組んでくれるスーパー公務員となり、立ち上がってくれることを望む。 そして、ママさんだけでなく、私のような小さい兼業農家でもあり、子供の親でもあり、市民である、そして、学校給食を心の底からオーガニック化させるために力を合わせたいと思う人たちと力を合わせて実現に向けて取り組んでほしい。	
24	—	学校給食を「地産地消」をお願いします。「有機」「無農薬（少なくとも減農薬）」を進めてほしい。市島が「有機の里」で有名なように、丹波市全体で「有機の里丹波市」で認知されれば人も集まるし、誇りにもなります。 栄養教諭が3人しかいないというのは、「食育教育」を充実させるには少なすぎます。 学校給食の民間委託は絶対にやめるべきです。市としては、入札で安いところを選べばよいのですが、民間企業とすれば、もうけが第一です。安全・安心や食育など言っている場合じゃなくなりますよ。	有機農産物の使用につきましては、地産地消の観点や環境教育の一環として取り組んでまいります。 栄養教諭につきましては、国の配置基準に基づく4名と、食育等の加配2名の計6名が配置されており、学校等における食育推進の中核的役割を担っております。 民間委託における業者選定につきましては、調理等業務の安全性、安定性を確保するため、公募型プロポーザル方式による事業者選定を採用しております。

No.	該当頁	意見・提案の内容	市の考え方
25	—	学校給食への思いをコメントさせていただきます。 学校給食は教育の一環であると認識し、そのことから「食育」の大切さは理解しています。新鮮な地元の野菜を使った献立を生産者組合の方々と連携しながら50%以上に引き上げる手だてではないのでしょうか？野菜づくりをする若者が増える手だてを考えてください。自給率が38%と低い日本で、今後、米野菜などの食糧危機がくると思っています。効率化、コスト削減を優先する事ではなく、子どもたちに安心安全、無添加、無農薬の物を食べてもらいたい。有機農産物の使用も、初めは1種類（例：人参）からとり入れる事も可能であるとの意見もあります。	地場農産物の使用につきましては、学校給食用農産物生産者組織連絡協議会等の関係機関と連携し、学校給食に安定的、効率的に調達できる仕組みをつくり、使用拡大を進めてまいります。 有機農産物の使用につきましては、地産地消の観点や環境教育の一環として取り組んでまいります。
26	P15	14行目「そのためにも、栄養教諭を複数配置し、学校現場の児童、生徒、教職員、地域の実態に促した「食育」を推進します。」 →栄養教諭が直接学校現場に出向く回数を増やすことが大切だが、業務改善と両立させるには人員を増やすことが肝心だと思う。	栄養教諭の配置につきましては、国の配置基準に基づき配置されております。学校等における食育推進の中核的な役割を担っている栄養教諭について、児童生徒への効果的な指導が一層充実できるよう、栄養教諭の仕事の在り方を検討してまいります。
27	P11	食材費を現在は保護者負担のところを、食材費の1/2程度を市の負担と変更されたい。 なぜなら、コロナ禍や物価の値上がりにより今年度12、1、2、3月は給食費の無償化が実現されたからである。 このことを考えれば、教科書と同様に給食費の無償は当然であるが、段階的に取り組んでいただきたい。	令和4年12月から令和5年3月までの学校給食費無償化につきましては、国の電力・ガス・食料品等価格高騰重点支援地方交付金を活用して実施しているものです。 将来にわたり、安全安心な学校給食を安定的に提供することが求められている中、学校給食費を無償化することは、現在の市の財政状況から困難であると考えております。
28	P10	規模が大きくなればなるほどアレルギー対応や地産地消が難しくなると思われる。 望ましいのは自校炊飯方式だが、センター方式で業務委託の流れとなっているが、安全安心な給食は作る側と子ども（学校現場）が近い方がよいと思う。	給食センター式と自校式には、それぞれにメリット・デメリットがあると考えております。市では合併以降、給食センター式で学校給食を実施しており、今後も、管理の一元化により、衛生管理、食物アレルギー対応、異物混入の防止等を徹底して実施してまいります。 学校給食における地産地消につきましては、学校給食用農産物生産者組織連絡協議会などの関係機関と連携を図り、地場農産物を安定的、効率的に調達できる仕組みをつくり、使用拡大を進めてまいります。
29	P13	学校給食費無償に向けての取組をすすめる 「基本計画素案」は、学校給食の意義・役割の中で学校給食法の7つの目標を上げ、 ①学校給食は、教育課程上、特別活動に位置づけられていること。 ②給食の時間は、準備・会食・後片づけを通して、計画的・継続的に指導を行うことができるため、児童生徒に望ましい食習慣を身につけさせ、豊かな人間関係を構築することが可能であること。 ③地場農産物の活用や郷土食の提供を通して、地域の文化や伝統に対する理解と関心を深め、食に関する感謝の念を育むなど、大きな教育的意義を持つこと。 ④カリキュラムマネジメントの上からも給食の時間と各教科などにおける食に関する学習を相互に連携を図りながら、横断的・総合的にすることが求められていること。 このようなことから、学校給食は、成長期にある児童生徒の心身の健全な発達に資するとともに、学校における食育を推進する上で生きた教材として重要な役割を果たしています。と述べています。	将来にわたり、安全安心な学校給食を安定的に提供することが求められている中、学校給食費を無償化することは、現在の市の財政状況から困難であると考えております。 また、生活に困窮する世帯に対しましては、就学援助制度により給食費の半額を扶助しております。

No.	該当頁	意見・提案の内容	市の考え方
		そのため、学校給食を活用した食育の推進にあたっての取り組みとして、①栄養教諭や食育関係機関を活用した食育授業の計画、②地域の人材を活用した食育推進の取組の計画、③各教科との関連づけた食育授業の計画、④栽培・収穫体験による野菜を利用した教育（調理）活動の実施、⑤食育参観・給食試食会、⑥その他として、全教職員が継続的かつ体系的な指導の必要性を理解した上で、学校給食を「生きた教材」として積極的に活用し、家庭、地域と連携しながら、学校給食はもとより、学校教育活動全体を通じた食に関する指導の充実に努めます。 また、栄養教諭が、「生きた教材」である学校給食の管理と、それを活用した食に関する指導を一体的に行い、食に関する効果的な指導をより一層推進していきます。 と、学校教育における学校給食を活用した食育の推進を大きな教育的意義のある取組であると位置づけられています。このことが、「学校給食運営基本計画」に重要な項目として挙げていることは大いに評価されます。 さて、学校給食は、義務教育においてすべての子どもたちが対象です。いま経済的格差が広がっている中で、給食が唯一の食事になっている子どもたちがいると言われています。 日本国憲法第26条は「義務教育は、これを無償とする。」とあります、ならば学校給食費は無償とすべきだと考えます。文科省は、「（学校給食法は）給食費の補助を禁止する意図はなく、自治体の判断で全額補助を否定していない」と国会答弁しています。 小・中学校とも給食費が無償の自治体は254、小学校のみは6、中学校のみは11と広がってきています。兵庫県内では、加古川市、相生市（2022年12月現在） 基本計画（素案）で、憲法にいう給食費無償に向けての取組が一言も触れられていないのは、非常に残念です。ぜひ、無償の展望を示してほしい。	
30	—	丹波市の学校給食の歴史を振り返ってみると、2004年に旧氷上郡6町が合併、丹波市が発足すると同時に、旧町時代の自校方式から給食センター方式に切り替える運営方向をめぐって、従来の学校給食の基本理念である①食育の重要性②地産地消③安全安心でおいしい給食の3点を学校給食の基本計画として継続するという条件で、2007年から完全給食が市に引き継がれました。 その後の8年で全市の小中学の給食は、氷上、春日、市島、青垣の4つの給食センターに集約され、同時に急速な少子化の進行に対応する基本計画へと転換する方向へと向かい、2012年には第一次学校給食運営基本計画を市教育委員会と関係組織で構成する運営協議会で5年毎に見直していく方向で策定してきました。 しかしそうした基本計画の転換は、センター方式の給食システムと食育を基本とした3つの基本理念との矛盾が次第に拡大してきたのに、それを改善する見直しが行われてこなかったのではないかというのが大きな問題です。 第1次、第2次基本計画と合わせた過去10年間で本来学校給食の果たすべき①「食育重視」を中心とする教育理念をあげ続けてはいるが、それがどう実現されてきたのかという総括的見直しは一度も行われず、事実上棚上げされてきました。給食費の値上げは抑制されてきましたが、配送業務の民営委託化や職員の非正規化などが推進され、万事「安上がりの給食」で運営する方向でしたので、②③の実施も徐々に縮小されてきたことが、第3次計画素案にも反映されていますが、やはり見直されることはなかったというのが率直な理解です。 具体的には、青垣給食センターの廃止の方向から予測される給食施設の統廃合と民営委託化の恐れや、給食費の値上げ等が将来的に打ち出されてくる可能性すらあり得ますし、栄養職員の過剰な勤務状況を見直す必要に迫られていないが、市独自の具体的対策が打ち出されていないこと、食材の地産地消化目標の30%すらこの10年間で22%まで後退したことなどがあげられます。 こうした憂慮すべき状況の基本計画の中で、唯一希望的な表現として「有機農産物の使用」が初めて語句として基本計画に取り上げられたことは、大きな前進への兆しと受け止めています。 しかしながら、市民発意による市議会決議を受け、有機米による米飯給食が年間2回実施される方向が決定されているが、未だに基本計画に反映されていないことは残念でなりません。少子化が進み、小中学校の統廃合が進み、学校給食はそれを受けて縮小せざるを得ないというような「無策」に追従するので	将来にわたり、安全安心な学校給食を安定的に提供することが求められている中、学校給食費を無償化することは、現在の市の財政状況から困難であると考えております。 また、生活に困窮する世帯に対しましては、就学援助制度により給食費の半額を扶助しております。 有機農産物の使用につきましては、地産地消の観点や環境教育の一環として取り組んでまいります。 給食施設につきましては、センターの稼働率、老朽化による設備の改修・更新に係る費用、正規調理員の減少など、全ての要因を踏まえながら施設の適正配置を検討いたします。 栄養教諭の配置につきましては、国の配置基準に基づき配置されております。学校における食育推進の中核的な役割を担っている栄養教諭について、児童生徒への効果的な指導が一層充実できるよう、栄養教諭の仕事の在り方を検討してまいります。

No.	該当頁	意見・提案の内容	市の考え方
		はなく、今こそ将来を担う子どもたちのために市独自の公教育重視の予算配分を行い、増大する子どもの貧困化に対応する充実した学校給食を実現することが、第3次基本計画の内容であるべきだと考えます。計画案を抜本的に見直す一歩を踏み出していただきたいと強く願っています。	
31	—	「第3次丹波市学校給食運営基本計画（素案）」を見せていただき、まず感じたことは、子どもにとって「学校給食」の役割がただお腹を満腹にするという事だけではなく、「食育」の観点で学校教育の一環として重要視されるという事でした。しかし、読み進んでいくうちに書かれている事は現状に合わせて「財政面」と「効率」優先の施策が優先された内容になっていると感じました。 人が、安心して暮らせるためには、「衣食住」が保障されていないと豊かな生活はできません。丹波市のどこかで生まれようが、どういう環境で育とうが、平等に暮らす事ができる。それを 保障するために行政の仕事があると考えています。 人の命を守る事、その事を最優先に私たちの税金は使われるべきだと思います。「衣学住」でも「衣財住」でもないのです。「衣食住」が人間の生活の基本であるならば「学校給食」も「食育」の観点を最重要視して進めなくてはなりません。 明日の「丹波市」を担う子供たちの「食べている顔が見れる」距離、「作り手の顔が見える」距離、温かいものはあたたかく、食材そのものの味が生かされる「学校給食」を考えると二つの給食センターに集約する発想はいただけません。食数が多くなればなるほど何かあった時（食中毒・自然災害）のリスクは大きくなります。逆に、何ヶ所かに分けて作られていたら、1ヶ所が何かあっても、他からの支援を受ける事ができます。 子ども達の喜ぶ顔が保障されるために、私たちの「税金」が使われる。それは、未来への「投資」だと思います。 子どもの1日の食事の3分の1に当たる「学校給食」を豊かなものにするために、財政と効率から考えるのではなく、「食育」の観点から「学校給食の運営基本計画」を考えて頂きたいものです。	給食センターの適正配置につきましては、学校給食を将来にわたり安定的に提供できるよう、配食校の見直しも含め、センターの稼働率、老朽化による設備の改修・更新に係る費用、正規調理員の減少など、全ての要因を踏まえながら給食施設のあり方について総合的に検討してまいります。
32	P24	給食施設青垣学校給食センターの廃止の撤回を求めます。 理由 1、青垣町は丹波市になって周辺地域となり、小学校の統合により更に過疎となり、地域が疲弊している。給食センターは存続すべきである。 2、丹波市は黒字であり、給食センター位のお金は必要経費として扱うべきである。 3、学校はアレルギーの子や食べ物による体調不良が起きる子も増えている。施設は小さいほど対応しやすい。 4、春日から運ぶとすると、30分以上はかかるので給食が冷めないのか。あたたかい給食を食べさせてやりたい。	給食センターの適正配置につきましては、学校給食を将来にわたり安定的に提供できるよう、配食校の見直しも含め、センターの稼働率、老朽化による設備の改修・更新に係る費用、正規調理員の減少など、全ての要因を踏まえながら給食施設のあり方について総合的に検討してまいります。
33	—	「第3次丹波市学校給食運営基本計画（素案）」を拝見し、子どもたちの成長を見守る行政があることに感謝します。あまり見慣れない様式に戸惑いましたが、気になる点を書かせて頂きます。 ①食に対する思いはアンケート結果と一致します。「安全」が第一です。その為にはきめ細かい献立があり、研究や現場の話し合いが大切だと思います。 丁度お正月にかかり、こども達はおせちや雑煮を頂いています。各家庭の味、日本の伝統食などを知りたい機会です。子ども達におせちや雑煮のいわれや意味を教えられるいい機会です。 学校給食の目標を具体的に子どもたちに語る栄養士や教師はそんな機会があるのでしょうか？日々献立	栄養教諭等による学校での食育の取組につきましては、本計画15頁に記載の【学校での取組事例】のとおりです。 また、栄養教諭の配置につきましては、国の配置基準に基づく4名と、食育等の加配2名の計6名が配置されております。今後も、児童生徒への効果的な指導がより一層推進できるよう、栄養教諭の仕事の在り方について検討してまいります。 地産地消につきましては、学校給食用農産物生産者組織連絡協

No.	該当頁	意見・提案の内容	市の考え方
		を考え、子ども達に食してもらうだけに追われていないか、子ども達に接し学校給食の目的を伝える機会が保障されている人員配置になっているのかが見えません。 ②郷土料理、地産地消がとっても気になっています。地産地消が鈍化しているデータさえあります。数年前、地域の農業を考える会があった時、今も気になり心に残った発言がありました。「生産した品を保管貯蔵する施設が欲しい」と有機農家の発言です。学校給食だけを考えず、丹波市の農業・地域や保水等から考えて、農業の大切さをもう一度考えて欲しいのです。そうする事で「ふるさとを愛する・・・」の人づくりが生きてくるのではないのでしょうか。農家と子どものふれあいもされていますが、食料自給率を丹波市から高めていって頂きたいと願います。 ③児童の減少で給食センターの統廃合が記されています。「失くしてしまわないで施設の活用を」と、とっさに思いました。 丹波市も間違いなく高齢化しています。老人と成長期の食は違うでしょうが、老人の給食センター的な考えは出来ないのでしょうか。私が老人であるため、安くて栄養のある食事が出来る幸せを願っています。	議会等の関係機関と連携を図り、地場農産物を安定的、効率的に調達できる仕組みをつくり、使用拡大を進めてまいります。 給食センターの適正配置につきましては、学校給食を将来にわたり安定的に提供できるよう、配食校の見直しも含め、センターの稼働率、老朽化による設備の改修・更新に係る費用、正規調理員の減少など、全ての要因を踏まえながら給食施設のあり方について総合的に検討してまいります。