

吉賀町学校給食調理場整備基本構想（案）パブリックコメントにおける意見及び回答

吉賀町学校給食調理場整備基本構想（案）につきまして貴重な意見をいただきました。この「意見の内容」に加えて、「教育委員会の考え方」を検討しましたので、以下のとおり報告いたします。

No	区分	町民からのご意見等	回答
1	共通事項	パブリックコメントにおいていただいたご意見について	<p>本基本構想では、学校給食施設整備の方向性を、実効性のある事業として具体化していくためには、整理した考え方を踏まえつつ、事業の各段階において留意すべき事項を明確にし、段階的かつ計画的に検討を進めていくことが重要としています。</p> <p>また、本基本構想に関する施設整備を推進するために、学校給食の関係機関などから組織する「（仮称）学校給食調理場施設整備検討委員会」を設置することとしています。</p> <p>いただいたご意見は全て、今後の検討の参考として次期検討機関へ引き継ぐことといたします。</p>
2	施設整備の方向性について	現存する調理場を大切に維持、管理、使用してもらいたい。	本基本構想では、学校給食の現状と課題を踏まえ、取り巻く環境を総合的に検討した上で、課題に対する段階的な対応の方向性をお示ししています。
3	今後の進め方について	今後の施設整備については、民主的なプロセスをふんだ住民の納得のいく進め方を希望します。	施設整備に向けては、本基本構想の策定で終わりではなく、新たな検討機関として、学校給食の関係機関などから組織する「（仮称）学校給食調理場施設整備検討委員会」を設置し、進めていくこととしています。
4	オーガニック給食について	地方自治体の全ての業務は町住民の人権にかかわる大切な仕事です。特に未来を担う子どもの育成が大切です。給食無償化等、町では子育て支援策をとられていますが「こどもまんなか」政策と位置づけ子育て支援とする給食事業でありたい。そ	本基本構想では、吉賀町の「オーガニックビレッジ宣言」に基づく取組の一環として、次代を担う子どもたちに安心・安全で質の高い給食を提供するとともに、食育の推進や地域農業の振興につなげていくことを基本的な方向性としています。これ

	<p>のためのオーガニックビレッジ宣言でしょう。</p> <p>子どもの最善の利益（子どもの権利条約）を考え実践することです。ヒトの授精から誕生、成長、発達に環境ホルモンのふるまいが影響することが指摘されています。</p> <p>今、就学前の5歳時検診について検討されていますが対処療法であり、根本原因から考えていくなれば学校給食にはオーガニック食材を使用する努力をしていきたいです。</p> <p>旧柿木村においては、早くに有機農業に取り組み、学校給食に収穫された農産物を提供する仕組みが関係者の努力でつくられています。</p> <p>改めて、初期活動を推進された関係者の皆さまのゆるがぬ精神と努力に敬意をあらわします。農家本人の作業の安心・安全も考え、自給の食物を家族で食べる安心、自然環境をもケアしながら健康な暮らし、充実感ある人生は死まで病気と縁の無い生活をおくれる。</p> <p>自ら子どもたちの給食には、そうした安心して提供できる食材を使う料理を食べさせたい。柿木学校給食調理場では、現在も行政（教育委員会）食と農企業組合、学校、調理場、生産農家、児童生徒、保護者の協力のもとに運営が継続されています。その内容については、盤石であるとはいえません。例えば、農家の実態についても高齢化が進み、後継者が課題となっています。したがって作物の品数、量、質ともに充分供給できる状態でなく、また、温暖化による育成異常が発生しています。</p> <p>農家集合時には、栽培技術の向上と需要を満たす作物品数、量、質がいつも議題になっています。</p> <p>言うことはたやすいですが自然相手に生み出すことは大変</p>	<p>まで本町が継続してきた有機栽培米の全量使用などの取組を踏まえ、有機食材や地元産食材の活用を段階的に進め、持続可能な学校給食の実現をめざすこととしています。</p> <p>また、オーガニック給食および地産地消の推進にあたっては、有機食材の使用に伴い下処理工程の増加や作業負担の増大が想定されることから、施設整備においては、下処理室や保管スペースの確保、作業動線の合理化、必要な設備の導入など、オーガニック給食の実施を前提とした施設計画とすることが重要としています。</p> <p>更に、安定的な食材供給を確保するため、産業振興部門をはじめとする関係部局や生産者、関係機関との連携を図り、調達体制や運営方法について継続的に検討を行うことが必要としています。</p>
--	--	---

		<p>です。つくるというけれど、できるのを助けるというのがより正確な表現なのではと思ったりしています。</p> <p>そして今回の案です。</p> <p>「子どもまんなか」の進め方とどうしても受け取れません。オーガニックビレッジ宣言した吉賀町の現状では、基礎のオーガニック食材を生産する農家の育成、また、子どもたちが食べられるまでの仕組みがありません。柿木の仕組みを町全体へそのまま使うことは、柿木の仕組みがつぶれますし、現状では不可能でしょう。</p> <p>先に述べた様に行政と学校、調理場関係者、子ども、保護者そして農家と協力して未来を担う子どもの成長発達を自信をもって応援していく学校給食事業を確立するには全町民の応援も必要でしょう。</p> <p>そうなるには、意識の高い農家さんが必ず地域におられますから一致協力して仕組みの基礎からつくりあげていくことが求められます。</p> <p>一部立ちあがっています学校運営協議会も働きかけられる組織の一つになるかも知れません。</p>	
5	基本理念と施設整備の方向性について	<p>基本理念「直営による安心安全でおいしい持続可能な学校給食」について</p> <p>「子どもの最善の利益」を最優先に行うためにも、すでに仕組みを実装している柿木調理場とそれにも増して盤石な機能をそなえもつ調理場施設をつくることが求められます。国内外各地で大規模災害多発している現在、町内複数施設は基本理念に合致しています。是非検討実現していただきたい。</p>	本基本構想では、基本理念にある「直営」「安心安全」「おいしい」「持続可能」を踏まえ、学校給食を取り巻く環境を総合的に検討した上で、課題に対する段階的な対応の方向性をお示ししています。
6	柿木共同調理場	「吉賀町公共施設等総合管理計画」と「吉賀町学校施設の長	増築等が反映されたものに訂正いたします。

	の平面図について	寿命化計画」を柿木村地域振興協議会にて答申の際、増築部分が記載されていない事、指摘しています。訂正をお願いします。	
7	小中学生、保護者へのアンケート調査の結果について	生徒さんや保護者が給食、ごはんが美味しいと評価しています。先生からも聞いたり学校だよりも記事が見られますが、町の文書で学校給食、ごはんが美味しいと書かれているのは初めてです。生産者として大変うれしく評価されたと受け取りました。栽培意欲向上につながります。	アンケート調査の結果に対するご感想と受け取らせていただきます。
8	栄養教諭へのヒアリングについて	オーガニック食材についての意見がなく、一番関係深い範疇とと思っていましたがそうでもないんですね。オーガニック宣言された町長の応援者に名のりをあげてほしいです。生産農家としての希望であります。	ヒアリングの結果に対するご感想と受け取らせていただきますとともに関係者への情報共有を図ります。
9	調理員へのヒアリング調査について	「下処理工程が倍増し、負担が増大」意見を知り、生産農家として調理員さんの負担軽減に努めたく生産技術の向上に頑張りたい。また、施設建設の際には調理員の意見を最優先に進めていただきたい。	ヒアリングの結果に対するご感想と受け取らせていただきますとともに関係者への情報共有を図ります。
10	アンケート調査について	令和7年、教諭、調理員さんは140人おられますが、ヒアリングされていません。生徒と同様に給食を食べておられます。先生は町外の給食も食べています。お口は肥えていらっしゃる大人140人です。意見聞きたかったです。本当に残念です。アンケート調査意見、十分に分析し、今後の進め方に活用されたい。	関係者の意見聴取としては、小学生（3から6年生）、中学生、及び小中学校と保育所の保護者を対象にアンケート調査を実施し、栄養教諭や調理員へはヒアリング調査を実施いたしました。この対象範囲へのご意見と受け取らせていただきます。 なお、調査結果につきましては、今後の参考資料として関係者と情報共有を図ります。