

葉山町学校給食基本方針（案）に対するパブリックコメント（意見募集）の実施結果について

No.	意見の概要	町の考え方
1	<p>これまで策定されてきた「学校給食基本構想」との関連性の表記がなく、なぜ今行っている小学校の自校方式がセンター方式に変わるのかの理由が、P4からは経費面からとしか読み取れません。基本構想は全くないものとしているのでしょうか。</p>	<p>葉山町学校給食基本方針（以下「本方針」という。）は、学校給食の運営について、方針、取り組みを整理するもので、学校給食センターの整備に関わらず必要なため、整備における方針（別途策定を予定）とは分けています。また、センター方式の選択については、葉山町学校給食基本構想で整理しています。</p>
2	<p>基本構想にはあった、給食センターの場所や図面、整備スケジュール等はありません。なぜ記載をやめたのでしょうか。基本構想には明記し、基本方針には掲載しないのはなぜでしょうか。</p>	
3	<p>アレルギー食への対応が除去しか書かれていません。葉山町の対応は除去だけですか。これではアレルギーをお持ちのお子さんは、栄養価もカロリーも不足したままで、自校式では出来なかったアレルギー食への対応がセンター方式なら出来るとする理由への対応が、これでは食育を考えるとと言えないのではないのでしょうか。</p>	<p>「方針4 食物アレルギー対応」の中で、安全性を最優先することから完全除去食を基本とします。また、学校給食センターでは専用の対応室を整備し、学校、家庭、調理現場で安全性を十分確保できる段階では、代替食対応についても検討していきます。</p>
4	<p>日本の栄養学は世界の趨勢から20～30年遅れているといわれている。栄養士の勉強、研修、情報収集の充実を確実にして、力量の向上を強く要望する。</p>	<p>「方針6 学校給食推進体制と情報発信の充実」のなかで、取り組んでいきます。なお、「調理従事者」としている記載を「学校給食従事者」とし、栄養士等を含むことを明確にします。</p>
5	<p>子供たちが将来、大人になっての健康を作る基礎でもある。予防医療、未病対策の初点として、栄養知識を十分に教育し、それがひいては各家庭にまで浸透できることを目標にすべきである。</p>	<p>ご意見のとおりと考えています。目標の達成に向け、本方針に沿って学校給食とさまざまな施策を連携させて取り組んでいきます。</p>
6	<p>地産地消の波及視点として、姉妹都市の草津町の農産物利用を、適宜実現すべきである。</p>	<p>本方針において、地産地消は葉山町産及び神奈川県産の食品を中心に捉えております。ただし、姉妹都市である草津町との連携については、「方針1 おいしくて健康的な給食」の中の献立において検討するなど、いただいたご意見は今後の参考とさせていただきます。</p>

7	米飯提供回数の増進をすべきである。全給食が米飯の自治体もある。各家庭でのパン食が増加傾向にある社会現象を勘案し、子供たちの健康土台作りの時期としては完全米飯給食を目標にすべきである。葉山町独自の健康作り給食の形を模索すべきである。	「方針1 おいしくて健康的な給食」の中で、米飯の提供回数を現在より増やし、週3回以上とすることを示しております。完全米飯給食については、献立の多様性を確保する観点から、望ましくないと考えています。
8	無洗米使用は、環境問題の観点からは歓迎すべきだが、第一は子供たちへの健康な食の提供である。厳格に検討すべきである。成長期の子供には、芽の出る物を与えるべきとする栄養的視点がある。たとえば、玄米、各種の分付き米、また粟やひえをほんの少々だが、主食に投入して炊飯する方法など、是非勉強してほしい。	無洗米と白米に栄養価の違いはなく、無洗米であっても健康な食の提供は可能と考えています。また、現在も玄米や雑穀を米飯に取り入れており、引き続き取り組んでいきます。
9	食事の姿勢、マナーの教育をすべきである。	「方針5 食育の一体的な推進」の中で、取り組んでいきます。
10	減塩は望ましいことで、大賛成であるが、同時に野菜をはじめ各素材そのものの味がわかる味覚を身につける工夫をすべきである。	「方針1 おいしくて健康的な給食」の中で、取り組んでいきます。
11	外部研修後のフィードバックの具体的な仕組み作りを確実なものにし、しいては町民の食育の基本となることを目標にすべきである。	上記項目No.4での回答のとおりです。