

小金井市学校給食の指針（案）に対するパブリックコメントまとめ

小金井市教育委員会学務課

小金井市学校給食の指針（案）に対するパブリックコメントの募集にご協力いただきありがとうございました。
たくさんのご意見をいただきましたが、今回は、指針（案）に対してご意見を募集したものであるため、回答につきましては、原則として指針（案）に対するご意見に限らせていただきます。指針（案）に関する意見以外のご意見については、今後の給食事業を運営をする上で参考にしたいと思っております。また、他課に係る提案や意見につきましては、担当に参考送付させていただきます。

【募集期間】 平成24年10月1日（月）～10月31日（水）
【意見提出数】 85人 397件

番号	指針項目	意 見	市の検討結果	
1	1 学校給食の目的	▼P1 9行目 判断力を養い、及び望ましい の「及び」はいらないと思います。	学校給食法第2条から引用しているので、原文どおりとさせていただきます。	
2	2 小金井市の給食	▼この箇所だけ歴史的なことに触れていますが、「昭和23年の」というのは、新しい指針には必要ないと思います。	ご意見のとおり、ここでは「昭和23年の」を削除します。	
3		▼冒頭であえて「完全給食」という単語を使う必要はないと思います、各校で柔軟な対応ができるように「栄養バランスに配慮した給食」のような表現に変えていただきたいと思います。学校給食法施行規則により「完全給食とは、と規定されていますが、文部科学省としては出さなければならない食品はないという内容の回答があったという情報もあり、「完全給食」「副食給食」「ミルク給食」という給食の区分はあくまで区分を示したものに過ぎず、内容を規制するものではないそうです。	学校給食法施行規則第1条の2で、学校給食は、「完全給食」「補食給食」「ミルク給食」と区分されています。 ご意見のとおり、わかりにくいので、完全給食についての用語の説明を入れることにしました。	
4		▼完全給食の定義にこだわらず、牛乳でなくとも、栄養・価格等を考慮し、バランスのよい給食を実施する、ということが良い。	<p>※ <u>完全給食・・・日本の学校給食法施行規則第1条で定められている区分（以下は法令上の定義による）。給食内容がパン又は米飯（これらに準ずる小麦粉食品、米加工食品その他の食品を含む。）、ミルク及びおかずである給食</u></p>	
5		▼完全給食（牛乳のある給食）という言葉がわかりにくいです。また最近では、他の乳製品も給食には出されていますし、必ずしも毎日牛乳を出す必要はないのではという考え方も保護者には一定程度広まっています。古めかしい“完全給食”という言葉ではなく、「栄養バランスに配慮した給食」といったようなわかりやすい表現に変えていただきたいと思います。		
6		▼「完全給食」というのは、何を指すのかわかりませんでした。		
7		▼「完全給食」とありますが、私が不勉強なこともあり、意味が解りかねます。栄養価が揃った給食、という意味かと思いますが、表現を変えていただけるとわかりやすいと思います。		
8		▼「児童・生徒が、直に食材に触れる体験や日常的に調理員と～・・・学ぶことができます。」とありますが、このことはとても大切なことであると思います。今後給食が外部委託されるされないにかかわらず、これまでどおり守っていただきたいと思います。		自校方式の特徴であり、今後も大切にしていきたいと考えます。
9		▼項目中に現在の状況だけでなく、将来にわたって学校給食それ自身を続けていくことを明記してほしい。		はじめに を設け、ご意見について参考にさせていただきました。 <u>「ルーから手作りのカレー」に代表される小金井らしい給食を、未来を担う子ども達の健やかな成長のため、市が責任をもって提供していきます。</u> <u>より良い給食を目指して、今後の小金井の学校給食事業の指針とするものです。</u>
10		▼最後の部分にもう少し思いを込めてほしいです。・何よりも安全性を重視し ・豊かで心のこもった献立をできる限り手作りで 等の文言を入れていただければと思います。		
11		▼指針として、市としての給食に対する姿勢が、学校給食法で義務付けられているから、というような消極的な印象を受けます。未来を担う子どもの健やかな成長のため、市として責任をもって給食を提供する、くらいの位置づけを、最初に入れてほしいです。		
12		▼友人とこの指針案を読んでいたら、「“出来上がったばかりの”って当たり前のことだと思うけれどが書かなくちゃいけないのかしら？ “食べてもらう”っていうのも、昔の「食べる人・作る人論争」を思い出さない？ “しょうが・ニンニクなど”とか、やけに具体的ね」と言われました。私は、むしろこのイメージ豊かな書き方を他のところでもすればいいのと思います。やたらとお役人っぽくまとまった文章でなく、荒削りでも給食への熱意が感じられる指針であって欲しいです。		

13	3 学校給食の指針 (1) 献立の作成方針 ア 食への理解 望ましい食習慣	▼「食への理解」を具体的に書いて頂きたいと思います。	献立について、子どもの声を聞くこと、保護者の意見を参考にすることは、重要であると考えます。ただし、ここは 食事について正しい理解を深めるための献立の指針について記載する項目であるため、 <u>9 給食の充実と市民参加</u> を追加し、記載することとします。	
14		▼「保護者の試食会を実施し保護者の声を聞くこと、そして子どもの声を拾い上げる会を設けること」を入れて頂き たいと考えます。子どもが美味しいと感じる献立にしなければ、望ましい食習慣も食への理解も進まないはずで す。これは子どもに人気のメニューにすることが目的ではありません。毎日の給食ですから、それを実際に口に する子どもやその保護者の意見を参考にさせていただきたいのです。昨今、家庭でも全て手作りの食事は減少して います。給食や試食会を通して、栄養バランスの大切さ、味付け、手作りの温かさ、調理の工夫等を感じたり、 考えることは素晴らしい食育となると考えます。		
15		▼現在は毎日給食に牛乳が出ていますが、牛乳のかわりに、豆乳や麦茶、ヨーグルトなどの発酵食品の日がもっ とあってほしいと思います。		
16		▼米飯給食が週3回以上の実施となった現在では、牛乳を毎日提供する必要がないと思われ ます。米飯の日にはみそ汁をつけ「和食献立」らしくするべきで、それこそが本当の「食育」というものではないで しょうか。和食のときに牛乳を飲むことは、食育と相反することです。和食以外の献立の時だけに牛乳を提供する ようにすれば、牛乳の質を高めることもできます。要するに、その分高価な牛乳の提供が可能になります。近 隣市では、栄養価の高い低温殺菌牛乳を提供しているところもあります（武蔵野市、国立市など）。子ども たちの健康と食育を推進する観点からも、より効果的な方法での給食を目指すべきで、これまでの方法を踏襲 するだけでは、新たな指針を作る意味などまったくありません。		
17		▼昭和20年代の栄養事情が悪い頃と現在では、牛乳を摂る事の意味が変化してきていると思 います。		
18		▼日本人は牛乳からカルシウムを吸収しづらいことがわかってきたので、牛乳ばかりに頼ること のないカルシウムの摂取ができるようになると良いと思います。		
19		▼現在増えている米飯給食の時にも牛乳を飲まねばならず、食育の面から見て、おかしな 食べ合わせだと感じます。		
20		▼週3回以上の米食を目指すとして書いてありましたが、日本食を大事にするという意味では、 週4回以上が妥当だと思います。そして、お米の日には、お茶で良いではありませんか？ご飯と牛乳を 一緒に食べたら、気持ち悪いですよね？大人は合わないとは知っているのに、慣例だからと子供に押し 付けるのは間違っていると思います。ご飯とお味噌汁とおしんこがあれば幸せ！という子供達が多 く育てたいです。		
21		▼米飯給食は、週3回以上実施しますと言い切ってください。		
22		▼牛乳を毎日出す必要は無いと思います。カルシウムを手軽に取る便利な食材かもしれませんが、 毎食200ccも飲むのは、給食全体の比率からしても多すぎると思います。牛乳のとりすぎによる健康 被害もあるという説もあります。また、同じ食材を大量に摂取するのは、アレルギー発症の観点から あまり良くないという考えもあります。		
23		▼牛乳についてですが、米飯の給食に牛乳は不要と考えます。		
				小金井市の学校給食における食事内容については、文部科学省の「学校給食摂取基準」を運用し 献立を作成しています。この基準は、同省で行った「児童生徒の食生活等実態調査」の結果を勘案し、 望ましい栄養量を計算したものです。 食品構成については、「学校給食食品構成表」を参考にしており、この中に、「牛乳」という区分が あります。 また、同省からの通知の中には、「牛乳については、児童生徒等のカルシウム摂取に効果的であるた め、その飲用につとめること」という内容もあります。 しかしながら、この基準の適用に当たっては、地域の実情等に十分配慮し、弾力的に適用するもので あり給食を実施している学校の設置者である市が給食内容を決定することになっています。 現在は、メニューにかかわらず、ほぼ毎日牛乳を提供しています。 食べ合わせに関することや、乳製品の摂りすぎによる健康への影響を心配するご意見もあるかと思 います。 今後、児童生徒等の日常の食生活が変化したり、牛乳以外でカルシウム等の摂取できる食品を取り 入れることができる状況があれば、毎日牛乳がでる給食のスタイルが変わっていくこともあるかもし れません。 また、お茶などの提供体制（例えば、ポットやコ

24	▼完全給食の牛乳は、飲む飲まないの選択の自由を認め、あたりまえのこととしてください。	<p>ップの準備、調理器具、洗浄体制、保管庫等)が整っていないこともあり、現状では、お茶を提供する場合も個包装の商品を購入することになり、費用の点でも厳しい状況です。</p> <p>このような点も含めて、今後、栄養基準や食品構成については、栄養士会で研究していきます。</p>
25	▼毎日牛乳を出すのではなく、別な方法でカルシウムがとれるように工夫してください。	
26	▼ご飯食のときも牛乳がでていますが、あわないメニューにむりやり牛乳を付ける必要ないと思います。味覚のおかしな子になってしまいそうです。牛乳は周に2回ほどの頻度でよろしいのではないのでしょうか。	
27	▼基本的に毎日牛乳を飲まなくてはならないのでしょうか？日本人にあった、お茶を出す日などもあっても良いのではないのでしょうか？ビン牛乳や、大手メーカーではない、低温殺菌牛乳などを取り入れたらどうでしょうか。	
28	▼給食にはほぼ毎日牛乳が付きませんが、食生活が豊かになり栄養も十分に摂取できるようになり、むしろ摂取カロリーの方が問題になっている現在、たんぱく質・カルシウム・脂質を牛乳によって補う必要はないのではないのでしょうか。「牛乳を飲みながらご飯を食べる」という食習慣をつけさせる教育活動には疑問を感じます。そろそろ、給食には牛乳を付けなくてはならないという固定観念を捨てて、米飯給食の日には牛乳に代わるものを提供するような給食を考えても良いのではないのでしょうか。ご配慮お願いします。	
29	▼一点お願いしたいのが、米飯給食の回数についてです。指針(案)では週3日以上の実施を目指すと思いますが、ぜひ完全米飯給食を目指していただきたいと思っています。学校給食は指針(案)にあるように「生きた教材」です。子供たちの健康づくりにふさわしい献立の実現を目指していただきたいし、子供たちに正しい食習慣を身につけてほしいです。現在、二小の献立には揚げパンやシュガートースト、蒸しパンが出ることがあります。これらは食事にふさわしいものだと私は思いません。お菓子のようなパンは各家庭でおやつとして食べればいいのでは。また、パンのある献立は副食に炒め物や揚げ物、ドレッシングのかかったサラダなど油脂の多い献立になりがちです。肥満や高脂血症で悩む子どもが増えている現在、油脂類のとり過ぎは大きな問題です。米飯給食はパン給食に比べ、脂肪が少ない、食品添加物やポストハーベスト農薬の心配がいらぬ、日本の食文化や農業を守る、といったメリットがあります。ぜひ完全米飯給食を指針(案)に盛り込んでいただきたいです。ところで、二小ではリクエスト給食といって生徒にアンケートを取り希望の多かったものを給食にだすという取り組みがあります。主食、おかず、デザート、飲み物すべてを同日に出すものではありませんが、揚げパン、鶏のから揚げ、アイスクリーム、コーヒー牛乳が選ばれていました。子供が選べば、栄養が無視されたお子様ランチのような高カロリーなものばかりになります。「生きた教材」の学校給食として出すのは不適當だと思います。現在はほとんどの家庭で日常的にこういった食品は口にしていると思います。わざわざ学校給食で出す必要はないのではないのでしょうか。給食は子供の食習慣を確立する上で大きな位置を占めています。腹持ちもよいご飯を中心にした献立にすれば副食も油脂類が少なく子供のいい食習慣を確立できるでしょう。名ばかりの食育ではなく、これからの日本を担う子どもたちの健康を考えた給食にしてください。ご一考をよろしく願いいたします。	<p>米飯給食について、平成24年度は市内14校平均で週3.1回の実施となっております。文部科学省でも学校における米飯給食を推進しています。</p> <p>指針の記述は、「週3回以上の実施を目指します。」としましたが、現在でも、週3.5～4回実施している学校もあり、週3回実施すればよいというようには考えておりません。</p> <p>一方で、パン、麺のメニューも子ども達には人気があります。</p> <p>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>
30	▼見た目についても入れていただきたいです。	<p>「様々な食品を取り入れ、子ども達の苦手な食材については、味付けや食感、<u>見た目</u>等食べやすい献立や調理の工夫をします。」と変更します。</p>
31	▼「心がけます」を含む表現は改めて下さい。これでは、意味ある検証が不可能です。「心がけた」と言われればそれで終わりです。	<p>「<u>噛む習慣</u>づくりに資する食材を<u>使用</u>します。」と変更します。</p>

32		▼「一般的に食べる機会の少ない食品」について、調査したのであればその出所を書くといいと思います。「児童生徒の食事状況調査」でしょうか？ 栄養調査では根菜類、乾物といった食品群別分類はないので、どんな調査だか知りたいです。また「栄養豊かだけれど、現代の食卓では忘れられがちな食品」などと言いかえてもいいかと思います。	一般的に食べる機会の少ない食品については、特に調査に基く項目ではないので、具体的な記載はしないことにしました。
33	イ 食文化の 伝承	▼「和食献立」について、全国各地の郷土料理だけでなく、小金井多摩地区の伝統料理も取り入れてほしい。(糧うどん、ゆでまんじゅうなど)	各地域の優れた伝統的な食文化について理解を深めることは、学校給食の目標のひとつとなっています。 現在も各学校で郷土料理を取り入れています、引き続き栄養士会で情報交換をしていきます。
34		▼『積極的に取り入れる』というのは具体的にどういう意味を表すのか。日本の豊かな食文化は今や世に出回るジャンクフードにまみれて廃れているのが現状。学校給食は家庭で果たせない子どもへの食育に大きな役割を果たしているし続けて欲しいです。ここを具体的に通常和食と呼ばれる献立メニューが何を表し、どのレベルで『積極的に取り入れる』のか目安を検討し明記いただきたいです。	和食を定義するのは、難しいようです。給食では、例えば、出汁をとったり、材料の持ち味を生かして、砂糖・塩・酢・醤油・味噌などで調味するものと考えます。 献立の作成は、栄養士が行っております。 今後、栄養士会で和食献立について各学校の現状や取り入れる目標を議論したいと考えます。
35	ウ 栄養バ ランス	▼表の注記について、ここまで詳しく書かなくてもいいと思います。「文科省の基準に沿って」などとしてはどうでしょう？	献立作成にあたり参考としている基準を知っていただくため、基準を記載しています。
36		▼表に栄養の摂取基準が書かれていますが、この表の意図はなんのでしょうか。もし、この基準が守られていなければ NG であれば、どの程度の頻度で、どのようにチェックして、数値がこの表未満だったら指導して修正をかけるなどと書かずに『適切なものとします』だけでは駄目かと思います。	小金井市の学校給食における食事内容については、文部科学省の「学校給食摂取基準」を運用し献立を作成しています。また、食品構成については、「学校給食食品構成表」を参考にしています。
37		▼「学校給食摂取基準」が表記されていますが、学校給食の献立作成においては、「学校給食摂取基準」と同時に、「食品構成」が必要となります。本来ならば、自治体や地域、学校においてそれぞれ算定されるものではありますが、文科省標準の「学校給食摂取基準」が載せられていますので、同様に大きな枠での基準の「食品構成」を出されるべきかと思います。 「小魚や豆をできるだけ多く」という文言だけでなく、数値としての目標値が必要です。「食品構成」がない状態で栄養バランスを訴えることはできません。「指針」としては、不十分です。「食品構成」を載せて頂きますよう、よろしくお願い申し上げます。	栄養士は、この基準を参考に献立を作成していますが、各学校の献立については、学校長の決定になりますが、市教育委員会では、各学校の献立について気が付いたことがあれば助言・指導するようにしています。 「食品構成表」を追加することとします。
38	(2) 食材料の 選定基準 ア 選定の基 本的考え方	▼食材の安全を望みます。こどもたちのために正しい食育と健康を学校給食により実現し育むためには、何といっても安全な食材の使用が欠かせません。無農薬・減農薬・無添加・無着色・無化学肥料・非遺伝子組み換え作物および有害物質（放射性物質を含む）の入らない良質な食材を選定し納入するために、信頼出来る農家との産直関係を築き上げている信頼出来る業者を選ぶ必要があります。そのために、私は、小金井市学校給食の指針(案) (2) 食材料の選定基準 に書かれた内容の大幅な見直しを望みます。アの文言からは「できるだけ」「基本とする」等の言葉を削除し、解釈の余地が広がるあいまいさを無くして下さい。	食の安全性につきましては、いろいろな方面から様々なご意見があると思いますが、現在市場に流通している食材については、国の基準で安全とされているものです。この点に関しましては、ご理解いただきたいと思います。
39		▼これが今後の直営から業務の委託への仕様書と考えた場合に多くの点で不足しており、新しい体制になっても	ア 選定の基本的考え方 の記述については、1

	<p>現在のよい給食が引き続き行われるかが不明確です。</p> <p>今の形を引き継いで良い形で運営されているかのチェックポイントとしてこの仕様書は役に立ちません。あいまいな表現であり義務表記ではなくて努力する、などと言う言い方になっていて定期的な運営のチェックで以前の給食からかけはなれた形態となってしまうても明確に指摘して指導することができません。結果として委託したら、市の責任はおしまいとお考えになっているのではないかと心配になります。</p>	<p>項目めについて、「できるだけ安全なものを使用します。」を削除し、「<u>学校給食食材については、安全性を最優先します。</u>」とします。</p> <p>多くのご意見のとおり、学校給食の食材について、安全性が再優先であることは認識しております。選定の基本的考え方ですので、このようにします。</p> <p>より良い食材の納入ルートを開拓したり、入札方法を検討することは、より安全な食材の使用をすすめることにつながります。</p> <p>一方で、給食の食材費は保護者からの徴収金で賄っています。より良い食材を取り入れていくにあたり、保護者負担に影響がある場合は、保護者の意見を鑑みたくえで、判断することになります。</p> <p>保護者負担に影響がなくても、現在の給食の献立の内容や品目を見直す必要があれば、総合的に判断していきます。</p>
40	<p>▼「学校給食食材については、できるだけ安全なものを選定します」とありますが、福島第一原発の問題もあり、一番不安な項目です。「給食の安全、安心の確保を求める陳情」もあったかと思いますが、別に放射線量の測定などの基準を作り、「それに基づき食材料の選定を行う」、とか「生産者名の明らかなものを選ぶ」「低農薬」「無農薬」などの具体的な記述にしていきたいと思います。</p>	
41	<p>▼「できるだけあんなもの」ではなくあんなをさいゆうせんして、むのうやくの野さいを使ってください。以上のことをししんにいれてください。おねがいします。</p>	
42	<p>▼武蔵野市では「安全性を最優先」とあります。子どもの食材に関して安全性の最優先は当たり前です。武蔵野市は、「有機栽培」「特別栽培産物」を選定とありますが、小金井の指針では「低農薬」の記載すらありません。子どもの健康最優先で食材を選定すべきであり、この文言は訂正すべきです。</p>	
43	<p>▼武蔵野市では「安全性を最優先」とあります。子どもの食材に関して安全性の最優先は当たり前です。武蔵野市は「有機栽培」「特別栽培産物」を選定とありますが、小金井の指針では「低農薬」の記述すらありません。子どもの健康最優先で食材を選定すべきであり、この文言は訂正すべきです。</p>	
44	<p>▼武蔵野市は「安全性を最優先」という記載になっています。武蔵野市は「有機栽培」「特別栽培農産物」を選定という記載もあります。小金井の指針には「低農薬」という言葉もありません。できるだけではなく、「安全性を最優先」という内容に訂正して下さい。</p>	<p>「<u>〇低農薬、有機栽培等の食材を取り入れます。</u>」を追加します。</p>
45	<p>▼例えば、武蔵野市では「安全性を最優先」となっている。子どもの食材に関して安全性の最優先は当たり前であり、武蔵野市では「有機栽培」「特別栽培農産物」を選定との記述がある。子どもの健康最優先で食材を選定すべきであり、さらに有機栽培等の安全な食材を優先的に使用する等の表記を入れるべきである。</p>	<p>低農薬、有機栽培等の食材の使用は、一部でも取り入れて、研究していくこととします。</p> <p>生産者がわかること、産地直送等も安心できる材料です。そのような食材の納入ルートも研究していきます。</p>
46	<p>▼案では、「できるだけ安全なものを選定する」とありますが、「できるだけ」という言葉は削除して具体的に明言してください。できるだけ努力した・・・という逃げ道になると思います。</p>	
47	<p>▼昨年の福島第一原発の事故より、食物の放射能汚染の不安は増しており、子供たちの、汚染された食材による内部被ばくの心配もあります。食材は「できるだけ安全なもの」ではなく、「安全を最優先」としていただきたいと思います。「安全」の観点から、農薬についても、「低農薬のものを使用する」と明記していただきたいと思います。</p>	
48	<p>▼「できるだけ安全なもの」とあるが、「安全を最優先」にしてください。納入業者の選定をしっかりとしてほしい。今回10月30日の放射性物質検査で検出された件で納入業者への指導、または努力がみられない場合は入札をしないなどの対策を。職員、現場の栄養士・調理師への内部被爆・移行されやすい食品などの学習会を開催してください。</p>	
49	<p>▼「できるだけ安全なものを選定」とありますが、かなり消極的に受け取れます。安全であることは、最優先で</p>	<p>納入業者に全ての食材の放射能測定を求めるこ</p>

		はないでしょうか？	とは難しいと考えますが、測定への協力や、放射能汚染に関する理解を求めています。
50		▼「学校給食食材については、安全性を最優先します。」とする。	
51		▼できるだけ安全なものを→安全性を最優先してほしい。具体的な選定基準を明記すべき（低農薬、有機栽培など、武蔵野市の指針を参照下さい）	
52		▼食材、原料の産地も把握しておくこと。	
53		▼「できるだけ安全なもの」ではなく「安全なもの」でお願いしたいです。子どもの食べる食材ですので、安全性を最優先していただきたいです。	
54		▼最優先されるのは食の安全です。「できるだけ」ではなく、具体的に例えば「低農薬、無農薬、有機栽培」というように、安全に配慮していることがわかる言葉にしてください。	
55		▼「できるだけ」の言葉が気になります。武蔵野市では「安全性を最優先」と書いてあります。子どもが口にするものは、とにかく安全性を最優先としていただきたいことと、低農薬、無農薬の野菜を使用する文言を加えてください。	
56		▼案では、「できるだけ安全なものを選定する」とあり、無添加、無着色、非遺伝子組み換え、国産を基本とするとありますが、学校で行われている給食試食会では、農薬についても「低農薬のものを使用する」との説明をしていると思います。実際に行われていることであるので、明記をお願いいたします。また、原発事故以降、食材の放射能汚染に対する保護者の意識も高まっています。各校の栄養士も取り組みを始めているので、これも明文化してください。	
57		▼安全性を最優先するべきではないでしょうか？	
58		▼「できるだけ」ではなく、「安全なものを選定します」と言い切ってください。子供が食べる給食ですので、当然そうあるべきです。	
59		▼以前ならこの文言で良かったかもしれませんが、福島原発事故以来、子どもの将来の健康への影響が不透明な中、「できるだけ」ではなく「子どもの健康を最優先に」食材を選定すべきであると考えます。武蔵野市では「安全性を最優先」と打ち出しています。	
60		▼何をもちいて安全とするのか、その基準をもう少し具体的に表記できないでしょうか。	
61		▼これは言い方の問題だけかもしれませんが、「できるだけ」というのは少し消極的な印象があります。その後の項目では具体的にどのように安全性を確保していくかが書かれてあるので、この表現はもったいない気がします。例えば、「学校給食食材については、必要な検査を行い、安全なものを選定します。」とすれば、続く項目に検査の内容があるので、具体的になると思います。	
62		▼「できるだけ」安全なものを選定します、この一文は強く見直しを求めます。	
63		▼「できるだけ」とは何を基準にするのですか？その基準を明確に決めて明記してください。今や食品汚染は放射能物質のみならず残留農薬、食品添加物、遺伝子組み換えなどあります。	
64		▼「学校給食食材については、安全性を最優先に選定します。」に変更願いたい。	

65		▼『できるだけ安全なものを』という文言は消極的な印象を受けます。福島原発事故以降、安全な食材を確保するために色々な努力をしてくださっていることと思います。ただ、この項は「選定の基本的な考え方」ですので、ぜひもっと前向きな表現でお願いしたいです。例：『安全性を最優先に』	
66		▼「できるだけ」という表現は、避けて下さい。「安全なものを」でいいと思います。ただ、安全なものを提供するの、当たり前といえば当たり前です。給食が危険なものであっては困ります。もう少し「安全」を具体的にした方がいいと思います。	
67		▼できるだけ、では、不明確です。こどもの健康最優先で食材を選定すべきで、文言を直していただきたいです。	
68		▼「できるだけ安全なものを選定」とありますが、かなり消極的に受け取れます。安全であることは、最優先ではないでしょうか？	
69		▼安全について、「できるだけ」でなく「最優先」をお願いします。農薬についても、無農薬、減農薬を心がける事を明記して下さい。	
70		▼子どもの食材に関して安全性の最優先は当たり前です。「できるだけ」と言う表現は削除すべきです。	
71		▼「できるだけ安全なもの」とありますが、こどもの健康を考えると最優先を心がけているという文言が欲しいです。「できるだけ」の表現は曖昧に感じます。	
72		▼子どもの口に入れるものは安全であることが最も優先させる事だと思います。できるだけ、という表現が気になります。減農薬・無農薬の物が望ましいとか、努力する・・・など、それを明記することはできないでしょうか。	
73		▼「できるだけ」ではなく 安全なものと言い切っていただきたいです。	
74		▼ 「できるだけ」という表現は、避けて下さい。検証不可能です。	
75		▼この一項は当たり前すぎるうえに、何の効果も無い書きぶりだと思います。努力義務を掲げてもらっても、具体性がないと空念仏に終わる気がします。例えば、「生産者名の明らかなもの」「低農薬」「無農薬」などの具体的な記述が無いならば、この項目は無いほうがいいです。(なまじ項目だけあるのは、かえって、アリバイ・言い訳のための基準という批判につながります)	
76		▼「できるだけ安全なもの」とありますが漠然としています。子ども達の健康に関わることなので、経済性、利便性よりも安全性を優先させて下さい。武蔵野市の指針には「安全性を最優先」と書かれています。	
77		▼学校給食食材については出来るだけ安全なものを選定。とありますが、こどもたちみんなが毎日食べる給食だからこそ安全性を最優先して選定するべきではないでしょうか。安全性を最優先しますと断言はできないのでしょうか。	
78		▼現在多くの人が一番気がかりなのは、給食の安全面です。安全の面で、もっと厳格な表現にしていきたいです。「最優先」をお願いします	
79		▼無添加、無着色、非遺伝子組み換え、国産を基本とするとあるのは、ありがたく続けていただきたいことです。給食試食会では、農薬についても「低農薬のものを使用する」と聞いたと思います。上記に加えて、“生産者名	

		を明らかにする”、“低農薬、無農薬”というような具体的な言葉を入れてほしいです。
80		▼「無添加、無着色、非遺伝子組み換え、国産」とありますが、低農薬、減農薬に関して記載がないので検討して下さい。
81		▼出来るだけ安全、ではなく、安全を最優先、という記述には出来ないのでしょうか？農薬、遺伝子組み換え食品、添加物などどれも極力減らしたものを子供達に提供することを明記いただけたら、と思います。
82		▼無添加、無着色、非遺伝子組み換え、国産の食材を基本とします、と記載はありますが、有機、無農薬、低農薬、も食材選定基準に入れて下さい。
83		▼無添加、無着色などの安全な食材とありましたが、無農薬、有機野菜のものを取り入れるように検討してください。 よろしくお願いたします。
84		▼低農薬の食材を選択できるよう対応する、という項目を入れてください。
85		▼有機無農薬（または低農薬）野菜を取り入れる、という指針を示してください。
86		▼非遺伝子組み換えの次に放射能汚染の無い食材を入れてください。そして、基本とするではなくできる限り使用しすにしてください。
87		▼放射能汚染に食材に対する見解も入れてください。
88		▼添加物、遺伝子操作、衛生面などの記述と比較して、福島第1原発事故に伴う放射能飛散による食品汚染への言及がないのは異常と考える。 「原発事故に伴う放射能による食物汚染リスクに鑑み、安全性確保について最大限配慮する。」と併記するよう求める。調布市や武蔵野市など近隣自治体・教育委員会は、セシウム汚染について運用で非常に厳しい対応を行っている。国の基準は基準として、運用で10ベクレルどころか、2ベクレルという独自基準を策定している自治体もあると聞く。また福島県内でも、従来の「地産地消」という建前で給食を出すのではなく、県外産の食材を使用する「弾力的な運用」をしていると聞く。小金井市だけが、「できるだけ安全なものを選定」という曖昧かつ一般的な記述をすることは許されない。
89		▼子供達の為に、色々と考えてくださってありがとうございます。今、本当に安全な物は何か解らなくなってしまっているのが現状だと思います。しかし、子供達は、未来の宝なのでから、出来るだけ安全だと思われる物を提供すべきだと思います。小金井市は特別な市です。他には無い特徴を持った市です。それは、チェルノブイリの時から放射能測定器を持っているのです。市民の健康に対して、最善を尽くしてきた市なのです。ですから、小金井市にしか、出来ないような安全への取り組みが出来ないでしょうか？武蔵野市のように、『食材の選定については、安全性を最優先して使用する』という明記は必要だと思います。また、放射性物質が含まれやすいキノコ、川魚などについては、事前に放射能測定をするなど、検査をしないと使えない食材も必要だと考えます。
90		▼いつも給食その他で子ども達が大変お世話になっております。学校の給食といえば、家庭での食事の次に多く子ども達が食べるもので、一週間二十回の食事のうち、5回ですから、およそ4分の1にのぼり、成長期の子ども達の重要な栄養源であることは申すまでもありません。市でも勿論、その点は充分ご承知ゆえ、子ども達に安全で美味しい手づくりの給食をご提供くださっているものと理解し、感謝しております。震災以前、私どもを持つ市民の家庭では「できるだけ農薬や添加物の少ないものを」を念頭に食材を選んでおりましたが、震

	<p>災以後はそれまでより一層子どもの口に入るものには注意を払っております。学校給食においてもどうか誠意と熱意をもって、給食の食材とそれに関するものを吟味していただきたいと思います。食材選びに「これで良い、これ以上は必要ない」ということはありません。ただ今、精一杯であっても、常に最善を追求し続けていただきたいのです。指針を拝読しましたが、放射能による食品汚染について、何も書かれていないことをとても奇異に思いました。真に安全性を求めるのであれば、現状にあってそのことに一切触れずにいられるとは到底思えません。この点につきましては、特にお考え直しいただきたいと思います。人の一生に関わる重大事ですので、どうかよろしく願いいたします。</p>	
91	<p>▼内部被ばくゼロを目指す、という指針が必要ではないでしょうか。</p>	
92	<p>▼お米、小麦は毎日のことですので放射性物質がふりそそいでいない地域のものを選んで下さい。また、検出限界値が5Bq/kg以下の放射性物質検査を学期に1度はお願いします。</p>	
93	<p>▼東日本大震災後、食材の選択で多くの親たちが日々悩み続けています。子供たちにはたとえ少量であっても有害なものは摂取させたくない、という思いで。とても大変なことだとは思いますが、学校も、市も、都も、国も、同じ思いを持っていただけたら・・・食材の選択には、しっかりした検査で安心できるものを、どうぞよろしく願いいたします。</p>	
94	<p>▼指針の中に、最も優先して記述していただきたいのは指針案冒頭にありました「安全」についてです。指針案では、放射能に関する記述は、6ページ、6、安全性の確保にある4行の1箇所です。未曾有の原発事故が起こり、給食の安全を確保する上で、放射能については、今新たに盛り込まなければならない最も重要な内容だと思えます。不安の払拭への配慮（安心）よりも、子供たちの健康に与える影響を少なくすること（安全）を最優先させてください。以下、現状の検査方法について見直し、安全を確保するための記述をお願いします。去年の原発事故により、食の放射能汚染が拡がり多くの食べ物の汚染が明らかになっています。</p>	
95	<p>▼学校給食の指針を拝見し、無添加・無着色・非遺伝子組み換え、化学調味料は使用しない、ルーは手作りなど、大変素晴らしいと思います。ですが、大変重要なことが抜けています。原発事故さえ、起こらなければこの指針は大変素晴らしいものでした。どうか指針に、放射性物質の基準値を1ベクレルとし、不検出の食材のみを使用するの一文を入れていただきたくお願いします。そしてセシウム移行係数の高い、キノコ、魚、栗、ブルーベリー、レンコン、ゴボウ、緑茶、さつまいもなどはなるべく使用しないでいただきたいのです。</p> <p>国の放射性物質の基準値でなく、小金井市独自の給食の基準値を作っていただきたいと願います。放射線により影響を受けやすい子ども達には、1ベクレルたりとも摂取させたくはありません。それが親の願いです。また、子どもの通う小学校の献立表をみていると、米飯給食をもっと増やしていただきたいと感じます。現在、息子は給食室前に張られた産地をみてから、食べられそうなものだけ食べています。親としては大変つらいです。安心して何でも食べていいよ、と言ってあげたいのです。安心して食べられる給食のために、どうか放射性物質に関する項目を付け加えてください。どうぞよろしく願いいたします。</p>	
96	<p>▼恥ずかしながら、学校給食の指針を初めて拝見いたしました。出汁も含めてできるだけ手作りです供していること知り、正直驚きました。大変な労力を払って、子どもの「食育」に力を入れていることに不遜ながら敬意をお伝えたく存じます。私といたしましては、文章そのものについては変更を求めるものではありません。原案どおりの決定を望むものです。そのうえで、住民の1人として、厚生労働省による、食品中の放射性物質にかかる</p>	<p>給食に使用する食材については、市場に流通している国の基準で安全とされているものを使用しています。</p> <p>しかしながら、国の安全基準があるとはいえ、放</p>

		<p>基準値に基づき、その安全性を十分に理解していただいた上で、数値にかかわらず基準値を下回る食材については、できるだけ福島県を中心とした被災地、ならびに周辺地域の食材も使用して欲しいという、「要望」のみお伝えさせていただければと思います。</p> <p>ご専門の方々に申し上げることはありませんが、厚生労働省の基準値は、食品からの放射性物質の摂取上限を年間5ミリシーベルトと設定しています。</p> <p>http://www.gov-online.go.jp/useful/article/201204/3.html#1</p> <p>この値は、国際的にも国内的にも厳格な基準であり、むしろ過剰防衛とも言うべき数値です。そもそも、厚生労働省の設定した基準値は、食材の洗浄、調理などを前提とせず、市場に流通する状態における計測値としており、たとえば、玄米については精米、洗浄という過程を経て実際に食事として提供される状態においては玄米の状態の10分の1となることは、すでに明らかになっております。</p> <p>http://www.maff.go.jp/mobile/kinkyu/tohoku_saigai/03/q_a/kome/genmai.html</p> <p>同様のことは、緑茶においてもあてはまりますし、多くの食材でも同様です。</p> <p>一方で、昨年の福島第一原子力発電所による風評被害によって苦しんでいる生産者が多いことに、電力を消費する地域に住む私たちは意識を向ける必要があるのではないのでしょうか。放射線被害を不安になっている人の気持ちは理解できるものの、事故によって、実際に放射生物質による被害を受けた人が誰ひとりいないということは明らかであり、さらに、現状の厳格な基準値の範囲内であれば、問題は全くないことは明白です。むしろ、微量の放射性物質に不安になっている人が、その理由を科学的に明示すべきではないのでしょうか。</p> <p>根拠のない不安を持つ一部の市民に、住民全体が振り回される必要は私はないと思います。</p> <p>(そもそも、放射能不安を過剰に訴える人たちの中で、小金井市の給食のように、出汁まで自分で引いている人がどれだけいるのでしょうか。おそらく、自分の家庭ではそのような丁寧かつ真心を込めた食事を供しているとは思えません)</p> <p>市のホームページにて「学校給食食材の放射性物質の測定および使用食材の産地公開」の資料も拝見いたしました。福島県産品、茨城県産品も利用しておられることを知り、大変うれしく感じました。小金井に住む住民の1人として、ごく一部の批判もある中でのご英断に感謝したい思いでおります。このパブリックコメントを提出するにあたり、御礼もあわせてお伝え申し上げたく、一筆したためた次第です。今後も科学的な判断に基づくご判断をお願いいたします。</p>	<p>射能について不安を持っている保護者も多く、少しでも放射能汚染の少ないものを給食に使用してほしいと希望しています。</p> <p>市としては、使用する食材を事前に測定し、測定の下限值以上の数値が出た場合は、当面の間使用を控えることとしています。再度、検査をし、下限値以上の数値が出なければ使用を再開します。</p> <p>風評被害とならぬよう、今後も市場に流通している安全な食材を給食に使用していきます。</p>
97	イ 主な食材の選定基準	<p>▼イ、ウでは、あらかじめ業者の選択肢や食材の産地の選定基準が指針(案)によって狭められてしまっている部分があります。そこにかかわるすべての文言を一旦削除し、以下のような文言に置き換えて下さい。「本当に良い食材料を子ども達の食べる給食に提供するためには、市と学校と保護者(役員に限らず希望者のすべてが参加できることが望ましい)の3者が、それぞれ対等な関係で意見を出し合いながら、真に良い食材料を扱う業者を探し、選ぶことのできる「仕組みづくり」を行う。</p>	<p>ご意見を参考にし、「○小金井市では～」の文を削除し、下記のとおり変更します。</p> <p><u>○小金井市では、給食に使用する食材料の買入れの適性を期するため、「小金井市学校給食物資買入れ指名競争入札参加業者選定要綱」により、2年に1回、校長会が納入業者を選定し指名します。</u></p> <p><u>立地条件、経営状況、衛生状況、輸送力を選定の基準とし、この指名により業者は食品の入札(見積</u></p>
98		<p>▼基準に沿って実施するのであれば、基準が変わることもあり得ます。現状に沿った書き方と推察しますが、こども今以上の対応の可能性を信じて、柔軟な書き方をお願いします。</p>	

99		▼品目ごとに納入ルート限定して書いているものと、そうでないものがあります。規定で決まったルートから購入しなくてはならない品目なのか？他にも選択の余地があるのかがこれでは分かりません。制限がある場合は理由を、制限がない場合は「主に」という形で書いて下さい。	合わせ)に参加することができます。
100		▼食材選定基準については、限定しすぎです。記載されている業者よりも安全なものがあればそこから購入してほしいと思います。一番大切なのは、子どもの安全です。むやみに業者を限定するのはやめてください。	イ 「主な食材の選定基準」を「 <u>食材の選定方法</u> 」に変更します。
101		▼保護者も給食に意見を言う場を、毎月でもいいので、設ける、と追加して下さい。	○米 ～ ○その他 までの項目を削除し、下記のとおり変更します。
102	○米 ○パン、牛乳	▼牛乳、パン、米に関しては毎日のものですから心配する人はとても多いです。子供の親も牛乳やパンを選べるような場を設けて下さい。	○「 <u>学校給食用物資見積規格書</u> 」に記載のある食品(米、めん、野菜を除く) 指名業者は、取扱品目について、「 <u>学校給食用物資見積規格書</u> 」に沿った製品の銘柄・規格を届け出ます。栄養成分表・原料配合表・アレルギー食品表示・遺伝子組み換え原材料・食品添加物内容表等の証明を添付します。 校長会では、品質、価格の適正を期するため、見積会を行います。 見積会では、栄養士が品目ごとに味見をし、 <u>適当と思われる銘柄を指定</u> します。指定した銘柄の品目について見積合わせをして安価な業者に落札します。見積合わせは、通常学期ごとに行いますが、 <u>価格が変動しやすい調味料や魚貝類、大豆、季節のもの等は月ごとに行います</u> 。銘柄の指定は、 <u>2年間有効</u> です。
103		▼米などは作った人と繋がれる、産直を取り入れられるしくみにしてください。産直ならば、少ない計測回数で確実に計測した米が食べられること、偽装などの心配がないこと、作った人と繋がれるということは食育にも良いなど、利点が多いと思います。一地域の米を一度に多数校で購入するしくみにすれば、外部委託のゲルマニウム半導体検出器で検査することも可能なのではないのでしょうか。現時点のように学校ごとにローテーションで市内の米穀店と東京都学校給食会から購入するしくみでは、検査は追いつかないと思います。	
104		▼米、牛乳、小麦(パン)について、必ずしも東京都学校給食会から購入する必要はないと思います。この9月よりメグミルクの牛乳には福島産の原乳が使われました。対学校給食会では、市としては常に受身の姿勢でいるしかないように思えます。どのメーカーがわりふられるかわからないなど、購入している立場なのにおかしいです。補助金は魅力かも知れませんが、複数の安全な地域の農家とつながって直接契約するなど、補助金なしでもうまくやっていける工夫もできるのではないのでしょうか。	
105		▼9月よりメグミルクは福島産の原乳を新たに加えています。東村山市では、このことを受けて行政が他の業者のビン牛乳に変えました。また紙パックの牛乳はゴミが出ますが、ビン牛乳はリサイクルできるというメリットもあり子どもたちにそれを伝えることができます。必ずしも指定業者からの購入にこだわらなくてもいいと思います。指針の中のこの文言は外すべきで、柔軟な書き方が望まれます。	
106		▼9月よりメグミルクは福島産の原乳を新たに加えています。東村山市では、このことを受けて行政が他の業者のビン牛乳に変えました。また紙パックの牛乳はゴミが出ますが、ビン牛乳はリサイクルできるというメリットもあり子どもたちにそれを伝えることができます。必ずしも指定業者からの購入にこだわらなくてもいいと思います。指針の中のこの文言は外すべきで、柔軟な書き方が望まれます。	○米、めん類、野菜、肉、卵、その他見積品以外の食品 各学校が、指名業者または(公財)学校給食会に発注します。食品についての必要な証明は随時求め、産地を確認します。
107		▼9月よりメグミルクは福島産の原乳を加えています。福島産だから危険と一律に考えているわけではありませんが、小金井市では毎日の給食の放射能測定をしていません。6月議会で学校教育長が「子どもの内部被曝ゼロを目指す」と明言なされました。そうであれば、毎日飲む牛乳については、リスクは避けるべきです。また紙パックの牛乳はゴミとなります。ゴミ問題を抱える小金井市ですので、リサイクルのできるびん牛乳にすることや、指定業者にこだわらず他の業者にすることも考えていただきたいので、この文言は外すことを希望いたします。	○パン・牛乳 安全性を重視しつつ、価格等の条件のよい業者を教育委員会が選定します。
108		▼九月よりメグミルクは福島産の原乳を新たに加えています。東村山市では、このことを受けて行政が他の業者のビン牛乳に変えました。また紙パックの牛乳はゴミが出ますが、ビン牛乳はリサイクルできるというメリット	

	<p>もあり子どもたちにそれを伝えることができます。必ずしも指定業者からの購入にこだわらなくてもいいと思います。指針の中のこの文言は外すべきで、柔軟な書き方が望まれます。</p>	<p>米については、市内の米穀店とのつながりも大切にしながら、今後、産直の米を取り入れる方向で考えています。</p>
109	<p>▼九月よりメグミルクが福島産の原乳を新たに加えていることを受け、指定業者からの購入にこだわらず、状況に応じて業者を選定していただくことを求めます。</p>	
110	<p>▼九月よりメグミルクは福島産の原乳を新たに加えており、東村山市では、このことを受けて行政が他の業者のビン牛乳に変更していると聞く。また紙パックの牛乳はゴミが出るが、ビン牛乳はリユースできるというメリットもあり子どもたちへの教育にもなる。給食費の軽減を図ることが目的であれば、指定業者からの購入にこだわらなくてもよく、安全性を重視しつつ、価格等の条件よい業者を選定する、ということが良い。この文言は削除すべきである。</p>	<p>パン、牛乳 について、ご意見があったとおり、給食費の軽減については、指針の文言からは削除することとします。</p> <p>学校給食会指定業者から購入する牛乳、パン等は補助を引いた金額での購入となりますので、実際その分は、他の食材に充てられていることとなります。しかしながら、補助額というのは、年々低くなっているのが現状です。</p>
111	<p>▼牛乳についてですが、東京都学校給食会指定業者から購入する、とありますが、こちらはメグミルクを取り入れていると聞きます。メグミルクは福島産の原乳を使用し、放射能測定の結果も公表していません。以上の事から考えて、この案は考え直すべきかと思えます。こういった意見を書くと風評被害を助長する、などと思われるかもしれませんが、指針の他の項目にもあります様に子供達が毎日食べる給食には、できる限り安全な物を出していただきたいと思っています。</p>	<p>給食費については、栄養士会で毎年試算しています。</p>
112	<p>▼放射能などの点で安全なもの、ビン牛乳などを購入できるように、指定業者からの購入にこだわらなくてもよいと思います。</p>	<p>近年では、平成18年に回数増による給食費改定を、平成21年には物価高騰による改定をいたしました。過去の保護者アンケートでは、給食費改定についてのご意見は様々です。</p>
113	<p>▼現在の紙パックの牛乳ではなく、ビン牛乳が良いと思います。メグミルクは、福島産原乳を含んでおり、放射能汚染の観点からも、そういった不安の少ない牛乳の使用を求めます。</p>	
114	<p>▼福島原発事故以来、「毎日飲む」「摂取量の多い」牛乳への安全性については特に配慮が求められます。給食費の軽減よりも安全性を最優先に考える必要があるかと思えます。実際東村山市では原発事故後に他の業者のビン牛乳に変えた、小平市では保護者にアンケートを取り（値段が上がるが安全性の高い、かつリサイクルが出来るビン牛乳に変えるかどうか、という内容）、結果ビン牛乳へ変更になったと聞きます。この指針で指定業者、と明記してしまうといざという時に対応できません。食費の軽減に固執しない、選択肢の持てる柔軟な書き方でないといけないと思います。</p>	<p>物価の高騰や消費税率の引き上げなどの理由以外に、より安全な食材の選定を理由とする改定については、保護者の意識調査も必要かと思えます。</p> <p>生活保護を受給しているご家庭、就学援助を受けられているご家庭は、給食費は公費負担となりますが、給食費を改定する場合は、市の歳出予算にも影響があります。</p>
115	<p>▼「○パン、牛乳（公財）東京都学校給食会指定業者から購入し、給食費の軽減を図ります。」は「○パン、牛乳放射能汚染の観点から安全性最優先で購入先を選定し、常に最新の情報収集に努めながら、柔軟な対応を行います。特に牛乳については、九州などより西の産地のものを入手できるよう新規ルート開拓に努め、入手困難な場合は、一時的に提供しないことも想定します。」に変更願いたい。《補足》ここはコストより安全性を最優先すべき点であり、「給食費の軽減を図る」のには最も相応しくない点だと思います。</p>	<p>各校の栄養士も工夫しておりますが、現行の給食費での運営は厳しい状況にあるのが現状です。</p>
116	<p>▼パン、牛乳を東京都学校給食会指定業者から購入するというのは決めないでください。メグミルク以外でも安心な牛乳を選べるようにしてください。</p> <p>また、ヤマザキパンなど大手のパンは添加物を沢山使用しています。EUでは使用禁止の発がん性物質である臭素酸カリウムも使用しています。東京都学校給食会指定業者と限定せず、安心なパンを選べるようにしてください。</p>	<p>パン、牛乳については、放射能汚染の問題だけでなく、現在の条件の中で提供可能な良い製品があれば業者を変更することもできるように、指針の文言を書き直しました。</p> <p>牛乳の選択にあたっては、味、商品の形態（ビン・紙パック）、価格の他に、安定的な供給体制やパッ</p>
117	<p>▼「（公財）東京都学校給食会指定業者から購入し、給食費の軽減を図ります」とありますが、指針に記載する</p>	

		<p>ことにより選定の選択肢を狭めてしまうと思います。給食費の軽減よりも、低温殺菌の牛乳やリサイクルし易い瓶牛乳など、質を求める声もあると思います。</p>	<p>クアッパ体制があることが必要です。</p> <p>現在提供している牛乳は、学校給食会指定の業者から購入しています。工場での原乳の自社検査及び学校給食会による検査結果で国の基準値以下であること、市の測定では、製品が測定下限値（10Bq/kg）以下であることを確認していますので、産地のみで判断はしておりません。ご理解いただきたいところです。</p> <p>牛乳パックは、ごみとしての処理ではなく、リサイクルしています。</p>
118		<p>▼「指定業者から購入」という部分を削除して下さい。牛乳ありきの給食と聞いていますが、何年メグミルクなのでしょう。説明もありません。お得意様ならば、北海道産 100 パーセントにするなど、指定業者に言えないのであれば意味がありません。</p>	
119		<p>▼学校給食会指定業者からの購入だと、メーカーの考え方によって原乳の産地が決まってしまう。現在小金井市が指定されているメグミルク海老名工場は、9 月上旬から、福島県産の原乳を産地に加えしました。福島県のどこかにもよりますが、福島第一原子力発電所からの距離によっては、セシウムだけでなく、ストロンチウムの心配もあります。これは測定していません。実際に福島原乳を加えたあとに、指定業者をやめた自治体もあったと聞きます。測定できない以上、少しでも危険と思われるものは避けるべきです。ビン牛乳などより安全、安心なものを購入できるように、指定業者からの購入にこだわらなくてもよいと思います。</p>	
120		<p>▼メグミルクの原乳に福島産が含まれていて既に子供に出されていると聞きました。絶対やめてください。ですから指定業者の記述を明記しないで下さい。よく検討して下さい。</p>	
121		<p>▼パン・牛乳について指定業者から購入するとありますが、それでは他のいい業者さんがいても、そちらから購入する事ができなくなると思います。</p>	
122		<p>▼九月よりメグミルクが福島産の原乳を新たに加えています。実際に子供自達身から「怖い」との声も出てると聞きます。東村山市のように、行政が他の業者のビン牛乳に変えたという自治体もあります。給食費の軽減を図る、とあり大変有り難く思いますが、私自身は給食費があがっても子供達の安全のためにはかまいません。特に牛乳は原発事故の後にはキノコ類と共に得に気にしなくてはいけない食材であり、柔軟な対応が出来るようにこの仕入れ先を特定するのは避けていただきたいです。</p>	<p>食材選定についての保護者のご要望については、基本的には各学校にお伝えいただきたいのですが、牛乳やパンのように教育委員会で決めるものや、納入のしくみ等の全体にかかわることについては学校だけでは対応できません。また、保護者でない市民のご意見も参考になります。</p> <p><u>9 給食の充実と市民参加</u> (4)より良い給食を 目指して の項目を追加することとし、市民が意見 を出せる仕組みづくりを検討することとしました。</p>
123		<p>▼東京都学校給食会指定業者からの購入と決めず、こだわらないでください。</p>	
124		<p>▼「(公財)東京都学校給食会指定業者から購入し」という書き方では、購入先が限定されてしまいます。より安全で良質な牛乳を導入するための可能性を狭めないように、再考をお願いします。</p>	
125		<p>▼指定業者である必要があるのでしょうか？ 安全性や、パックやビンがどの程度リサイクルできるのかなど検証し、指定などこだわらずに購入するべきではないでしょうか。給食費のわずかな軽減より、給食としてもっと気をつけることがあるように思います。指定業者から購入すると明記すると、それ以外の選択の幅が狭まりませんか。放射能の問題だけではなく、消化吸收の面から低温殺菌乳を導入したり、ゴミの発生抑制の面からビン牛乳を続けている自治体もあります。小金井市でも可能性追求ができるよう、柔軟な表記をお願いします。</p>	
126		<p>▼(公財)東京都学校給食会指定業者に限定しないでほしい。現在、メグミルクも牛乳が提供されていますが、その中には福島産の牛乳が混ざっています。子どもにそのような製品を飲ませるのは大変抵抗があります。同じような状況になった時、他社の製品(福島産の入っていない)に切りかえるのには、この指定業者の項目が足枷になる。(東村山市や国立市では大手メーカー以外の牛乳の提供があるとのこと) あるとのこと</p>	
127		<p>▼指針案の中にある、牛乳の購入先を『東京都学校給食会指定業者(費用カットの為)』とありますが、こちらを削除して頂きたいです。理由は、現在、小金井市の小学校給食で提供する牛乳はメグミルクであり、今秋から原乳の産地に福島県が追加されました。そこに懸念を感じております。我が子も緑小1年生で、家庭でもその事</p>	

	<p>を話題にし、議論し、本人の判断で牛乳を残している事も多い様です。栄養士さんにご相談したところ、牛乳は小金井市が購入先を決定する為、各校の判断では変更できないとの事でした。また、親の判断で辞める事も出来るので、といった対応でした。様々な意見がある事はもちろん承知しておりますが、放射能が混じっているかもしれない牛乳を細胞分裂が活発で影響を受けやすい子供達に提供する事に、皆様何の罪悪感も感じていないのでしょうか？他市ではメグミルクを辞めたケースもあると聞きました。・・・以下、引用・・・この9月から海老名工場福島県産の牛乳を学校給食用に使用すると連絡を受けたので、再度、放射能測定結果を要望しましたが、また非開示とのことなので、今回は、東毛酪農（群馬県太田市）に切り替えることにしたそうです。東毛酪農は、5ベクレル/kg以下まで検出数値を公開していること、小平市、国立市も平成16年から利用しているとのこと、が切り替えの決め手になったということです。（小平市は、「ビン牛乳」であることが利用するきっかけ）・・・・・・・・・・・・・・・・他市に出来て、小金井市は出来ない事なののでしょうか？あるいは、国の基準値内なので、安全であるから、考慮しないのでしょうか？1ベクレルであっても、それを毎日摂取する事は7日で7ベクレルです。そして、体の内部で被曝は続きます。それは放射能の半減期が長いからです。良識的なご判断のもとに、ぜひ、メグミルクは辞めて頂きたいと思います。子供の人権が踏みにじられているとしか思えず、私は意見の言える大人として今書いています。我が子の牛乳さえ辞めれば良いのでしょうか？他の子は良いのでしょうか？嫌なら他市に引っ越せば良いのでしょうか？危ない食品だから残して良いよ、という物を子供達に提供して良いのでしょうか？これは福島嫌いだからではありません。私も福島を助けたいと思います。でも、だからと言って、子供達が放射能が混じっているかもしれない牛乳を飲み続ける事が助ける事であるとは思いません。是非、内部被ばくを0にするという趣旨のもとに、メグミルクを辞める事で進めて頂きたいです。そして、東京都学校給食会指定業者を通しての購入がその足枷になるのであれば、指針から外して下さい。チェルノブイリイでは、牛乳を通して多くの子供達が被ばくしたとされています。どうかお願い致します。</p>	
128	<p>▼給食費の軽減を図ります。とありますが、小金井市は裕福な家庭が多いので 食費の軽減を図るよりは、いいものを買って、子供に食べさせてあげたいです。 たった、何百円で安全ではない食品を食べる方が、怖いです。牛乳もこれからは、放射能で飲みたくない方のために、アレルギーの方と同じ扱いで、飲まない方は任意でなくす方法はいかがでしょうか。我が家の長女はそれでなくても、家で、おいしい瓶の牛乳を飲んでいたので給食のはまずくて飲めないと言って、いちども飲まずに過ごしてました。でも、風邪もひかず、3年間無欠席で過ごせましたから、今の時代、学校で栄養を補う考えは古いのではないのでしょうか。それより、家庭で、あまり料理をせずに出来合いのもので食事をして、添加物や農薬ばかり食べさせられている子供のために、昔ながらの、素朴で添加物のない、やさしくて安全な食事を給食で提供するのが、今の時代の給食の役割なのかもしれません・・・ ちなみに、給食費が高くなっても、低所得者には給食費免除される控除がありますので、問題ありません。 まとめますと、牛乳は任意にして欲しい。高くても安全なものを選んで欲しい。民間委託は反対です。最後に放射能に汚染されたものは、子供だからこそ、少しも与えない気持ちで給食の食材は選んでいただきたいです。</p>	
129	<p>▼「給食費の軽減を図ります。」とありますが、このような指針の中に、「給食費の軽減を図ります」という文章を入れる必要があるのでしょうか？パン牛乳の単価を抑えることにより、その分を給食に充実に充てるというの</p>	

		ならわかりますが。
130		▼「学校給食会指定業者から購入し、給食費の軽減を図ります。」は、削除して欲しいです。そもそも、牛乳は毎日必要でしょうか？パン食 100%だった昔に比べて、現在はごはん食も増えています。ごはんには牛乳は一般的にはあいません。献立によっては必要のないときにまで牛乳を出して、「給食費軽減」といわれても納得いきません。
131		▼給食費軽減の方法として、これは疑問です。削除していいと思います。
132		▼「給食費の軽減を図ります」はやめてほしいと思います。経費より安全優先で「東京都学校給食指定業者等から購入します」として下さい。
133		▼こどもの健康最優先で食材を選定すべきで、そのためには給食費の軽減はしてほしくないです。特に牛乳は、指定業者からの購入に限らず、ニーズに合った所からの納入が必要なことも出てくると思うので、購入先を限定しないほうが良いと思います。又、給食費の軽減がどのくらいされているのか見えません。そして牛乳の放射能汚染が心配です。安心、安全なものを納入してください。
134		▼給食費の軽減よりも安全性を重視してください。現在指定業者のメグミルクは福島産原乳も混入しており、検査も国の基準値以下は公表されません。
135		▼給食費の軽減のために指定業者から購入することには、こだわらないでほしいです。わずかなコストの違いのために大きな損失を受けることが考えられます。メグミルクの福島県産原乳の使用再開に対して、近隣市では速やかに業者を変更しています。少しの差額で、体に優しく美味しい低温殺菌牛乳やごみを大幅に削減するビン牛乳を導入する事もできるようです。ぜひご検討ください。
136		▼牛乳に関してですが、放射能の危険がささやかれる中、そこで給食費の軽減を図るのはどうなのかな、と思います。小金井市はゴミの処理問題もありますし、びん牛乳にしてリユースすることの意義を子供たちに伝えられたらいいのかな、と思います。東京都学校給食会指定業者からの購入、と断定せず、柔軟な状況にしておいていただきたいと思います。
137		▼これがなぜ給食費の軽減を図れるのか分からない。削除すること。
138		▼毎日の給食で摂らせている牛乳については、安全性をより重視した上で購入業者を選定してほしいです。
139		▼3.11 から給食の牛乳を飲んでいません。みんなと一緒に大好きな牛乳を飲みたいです。
140		▼きゅうしょくのぎゅうにゅうにほうしゃのうをいれないでください。
141		▼私は牛乳が好きですが、学校の牛乳は飲んでいません。友達のことにも心配です。みんなが安心して飲める牛乳を給食に出して下さい。お願いします。
142		▼うちの子供はメグミルクの牛乳はまずいから飲みたくないと言っています。自宅で飲む牛乳は美味しいと言います。美味しさだけでなく、放射能の問題、瓶によるリサイクルでゴミ軽減やエコ教育になる、いろいろな面で違う牛乳を選択することも必要かと思います。柔軟な表現に変えていただけたらと思います。また、給食費の削減というなら、いっそのこと牛乳をやめてしまってもいいのでは、と思います。現代の食生活で、栄養面で毎日牛乳を飲まなくても十分だと思います。お茶持参でもいいのでは？
143		▼こどもは、「学校の牛乳はおいしくないよ」とも言っています。
144		▼私は乳製品が気になります。現在も子供はみんな違う事を嫌がりますが、牛乳は飲ませないで、お茶を持参さ

		せています。	
145		▼牛乳の扱いについてはぜひとも保護者の意識調査の実施をお願いしたいと思います。 ストロンチウムの危険性においても、飲まない子どもがおかしい事ではないと思いますし、残った牛乳を飲む子への良心の呵責や迷いながらも飲ませ続けている母親たちの苦悩を取り除いていただきたい。他の自治体でも様々な対策が取られはじめています。なにとぞご検討いただけますようよろしくお願いします。	
146		▼国の基準以下でも何らかの数値が出た場合、不安の払拭への配慮をします、とあるのに矛盾します。基準値以下は公表しない、という企業の姿勢は到底安心出来ません。6月の議会で行政の担当課の方が、子どもの内部被曝ゼロを目指すとは表明されています。そのことから反しています。現に近隣の東村山市では食育 eco の観点からもリユースできる瓶牛乳の業者に変えています。ごみ問題の渦中の小金井市はこれに追随するべきと、考えます。	
147	○魚	▼「見積会」の内容について、簡単でよいので説明してほしい。	
148		▼「毎月の見積もり会で試食のうえ、決定します」とありますが、わかりにくいです。	
149	○調味料	▼「銘柄を指定し」とありますが、これはいつ、どなたが判断されるのでしょうか？ 疑問に思いました。	
150		▼いつ、だれが指定するのでしょうか。	
151	ウ 地産地消	▼市内の農家の作物のことを挙げるのは理解出来ませんが、なぜ一番に水産物について書かれてあるのか理解出来ません。福島第一原発事故後の海洋汚染は深刻で、北海道でも基準値越えのタラが出回っているとニュースになったばかりです。まして水揚げは捕獲と違い、また東京湾内でも放射能汚染が確認されています。この文言は指針に適切とは思えません。	「東京都で水揚げされる水産物」とは、具体的に八丈島産のムロアジ、トビウオをミンチにし冷凍した製品を指しています。給食の献立例として、「ムロアジのつみれ汁」「トビウオのハンバーグ」などのメニューで登場します。 学校給食会の製品であり、東京都の地場産物の調査の対象にもなっているため、指針に記載したところでは、 東京都で水揚げされる水産物については、指針からは削除することとします。
152		▼なぜ水産物？牛乳は？野菜も小金井産のものを使用する目標値を決めるべき（日野市の指針参照のこと）	
153		▼福島第一原発事故後の海洋汚染が心配されている中で、東京都で水揚げされる水産物の安全性は保証できるのでしょうか。基準値超えの水産物が出回ってしまう現状で、水産物の地産地消は不安です。	
154		▼水揚げは捕獲と違い、日本中どこで獲れても水揚げされる場所が違えば、捕獲場所を消費者は知ることが出来ません。農作物であれば理解できますが、なぜ地産地消の欄に水産物について書いてあるのでしょうか？北海道でも基準値超えのタラが出回っているとニュースになったばかりです。	
155		▼安全なものを選定するのであれば農薬や添加物などの他に、原発事故後なので放射能についても留意して欲しいです。国の基準値はまだまだ低いとはいえないので10ベクレル以下を希望します。水産物に関しても、海のホットスポットがこの先しばらく存在するので、地産地消にこだわらず、安全な食材を選定して欲しいです。	
156		▼子ども達の将来を考えるなら、健康に配慮すべきは大人の責任であり、3食のうちの1食を給食が占めるので給食の存在は大きいと思います。市としても、国の基準値以下だか大丈夫という姿勢ではなく、食材の放射能数	

		値に関する安全性にもっと関心を持って情報収集し、食材選定して欲しいと思います。
157		▼市内の農家の作物のことを挙げるのは理解出来ませんが、なぜ一番に水産物について書かれてあるのか理解出来ません。福島第一原発事故後の海洋汚染は深刻で、北海道でも基準値超えのタラが出回っているとニュースになったばかりです。まして水揚げは捕獲と違い、日本中どこで獲れても水揚げされる場所が違えば、捕獲場所を消費者は知ることが出来ません。また東京湾内でも放射能汚染が確認されています。この文言は指針に相当とは思えません。
158		▼東京湾内でも放射能汚染が確認されています。この文言は指針に相当とは思えません。
159		▼「東京都で水揚される水産物」は、削除すべきだと思います。「水揚げ」というのでは、どこの海域のものかわかりませんから、地産地消にならない場合が普通にあり得ます。
160		▼東京都で水揚げされる水産物やとありますが福島第一原発の事後の海洋汚染は深刻でできるだけ安全もしくは安全性を最優先した場合でも指針に相当だとは思えません。
161		▼福島原発事故後の海洋汚染状況は深刻で、北海道でも基準値超えのタラが出回っているとニュースになったばかりです。また東京湾内でも放射能汚染が確認されています。その状況下で地産地消を文言に含めない方が良いかと思います。また「水揚げ」は「捕獲」と違い、獲れた場所が定かではありませんので地産地消をうたうにしても適当な文言では無いかと思います。
162		▼地産地消の項から「東京都で水揚げされる水産物」は外してください。 まず、東京湾のものは放射性物質の汚染の観点で心配です。東京湾の泥は局地的に1キログラム当たり4000ベクレルに達するとするシミュレーション結果を京都大学の研究グループがまとめたそうです。そのような場所に棲む生物を子供に食べさせるのは不安です。また、セシウムの検査は行われていますが、その他の何十にも及ぶ他の核種については検査がなされていません。イカがセシウム137の約7倍の放射性銀(Ag110m)を蓄積していた例もあります。全ての核種を検査することはほぼ不可能である現時点では、汚染の懸念がある海域の生物は子供に食べさせるべきではないと思います。また、東京都で水揚げされたといっても、どこの海域で獲ったものかまではわからないかもしれません。 先日宮城沖で漁船の事故がありましたが、それは三重の漁船でした。どの海域で獲っても、船が東京の港へ帰ってくればそれは東京で水揚げされた水産物となります。さらに小金井からは海も遠いし身近でもないし、東京都で水揚げされる水産物を給食で使用するということが地産地消に繋がるものかは疑問です。 川の魚も放射性物質の汚染が深刻です。あきる野市秋川 ヤマメ 36Bq/kg など。
163		▼原発事故による海の汚染は、まだ実態や今後の見通しが不透明な段階です。あえて水産物について、この項に盛り込む必要があるとは思いません。
164		▼「東京都で水揚げされた水産物」が先にくる理由が分かりません。市内小学校では、食育の一環として友好都市である三宅島(伊豆諸島などの海域)で取れた水産物がメニューに取り入れられているというお話を聞きました。そのことを指しているのであれば、限定して具体的に明記して下さい。そうでない場合は削除して下さい。
165		▼「東京都で水揚される水産物」は、削除していただきたいです。福島第一原子力発電所の事故以来、海洋汚染はいまだ続き、深刻な状況です。東京湾にも汚染は広がっています。また、回遊する魚もいます。青森や北海道

	<p>の「たら」も、基準値を超えているニュースもありました。地産地消は大切な事ですが、事故が起こってしまった今、測定していないもの、少しでも不安のあるものを、子どもたちしか食べない給食に出すことは避けるべきだと思います。</p>
166	<p>▼近隣の農産物を消費することは確かに良いことである。しかし、水産物については、水揚げは捕獲場所とは異なり、漁場がどこであるかは担保できない。しかも、東京湾内でも放射能汚染が確認されている。この文言は削除すべきである。</p>
167	<p>▼東京都で水揚げしたからといって地産地消になるとは思いません。水産物はどこで捕獲されたか分からないのに、水揚げされただけで地産地消とは言わないと思います。放射能の問題を考えると、捕獲地が分からない物を積極的に使用する必要はないとも思います。</p>
168	<p>▼食材の中で放射能汚染が一番懸念されるのは、水産物です。海だけでなく川で捕れる物ももちろん心配です。水産物に関しては、どこで捕れた物かはっきり分かるものを使用すべきです。</p>
169	<p>▼放射能海洋汚染が問題になっている現在、東京都で水揚げされる水産物は、子どもたちの健康によいとはいえません。現在の環境状況を全く無視した基準ですので、水産物についての記述は削除してください。海の汚染はこれから数年間は都市部や上流地域からの排水によって更にひどくなると専門家が予想しています。</p>
170	<p>▼福島第一原発事故後の海洋汚染は深刻です。北海道でも基準値超えのタラが出回っています。すでに海域だけの問題でなくなってきました。水揚げは捕獲と違い、どこで獲れても水揚げされる場所が違えば、捕獲場所を私達が知るのとは不可能です。また東京湾内でも高い放射能汚染が確認されています。正直誤解を受けかねないと思います。</p>
171	<p>▼一方で、東京都で水揚げされた水産物は、必ずしも東京都の魚というわけではありませんので、放射能汚染の観点からも、使用は控えていただきたいと思います。「地産地消」にもつながりませんし、「安全安心」からもかけ離れてしまうと思います。</p>
172	<p>▼「東京都の水揚げされる水産物」とありますが、原発の海洋汚染は深刻。安全であるとは思えない。産地を考えてほしい。</p>
173	<p>▼福島第一原発事故後の海洋汚染は深刻かつ、未知の部分が多いものです。地産地消の考え方は非常に良いものですが、その根底から覆る原発事故が起きてしまいました。現状、地産地消にこだわるのは危険です。安全性を第一に柔軟な食材選択できる文言が適当だと思います。また、今後地産地消、国産にうまくシフトするためにはより充実した放射能測定の体制が必要です。事前測定、と測定機材の充実を方針案に盛り込んでください。</p>
174	<p>▼東京都で水揚げされた水産物とありますが、こちらは定義が曖昧で解りづらいのですが、東京湾で捕れた水産物と言う事でしょうか？だとすれば、こちらも考え直して頂きたいと思っています。原発事故で海洋は汚染されてしまい、東京湾の汚染は2年後から汚染が激しくなると言う研究結果もあります。</p>
175	<p>▼「東京都で水揚げされる水産物」の記述は、海が近いわけでもない小金井では、地産地消という観点において不要かと思っています。「東京都で水揚げされる魚」とは「小笠原沖で獲れるムロアジ、トビウオのことである」と</p>

	<p>の説明を受けましたので、どうしてもこの文言を残すとしたら、市内の農家で生産される野菜の後に、付け足す形で良いかと思います。</p>	
176	<p>▼「水揚げ」ということは、どこの海域で取れたものかわかりません。これからますます増える水産物の放射能汚染も心配です。</p>	
177	<p>▼地産地消ということで、東京都で水揚げされる海産物とありましたが、放射能の影響も考えられるので、見直してください。</p>	
178	<p>▼今は、地産地消にこだわる時期ではないと思います。東京湾は放射性物質で汚染されています。東京産でも地域や食材によってセシウムがでます。明記されないほうがよいと思われます。それよりも安全な食材を提供して下さい。 放射性物質の汚染が懸念される食材はある程度予測がつくようになってきました。</p>	
179	<p>事前の検査では汚染の心配のあるものを積極的に計ってください。子供の口に放射性物質をいれないよう、それが明記された指針としていただきたいと希望します。</p>	
180	<p>▼東京都で水揚げする水産物を活用するという記述をなくして下さい。放射能による海の汚染は、残念ながら日々拡大しています。これから、ますます状況に応じた対処が必要になってくると考えられます。</p>	
181	<p>▼市内の農家で生産される農作物より先に、東京都で水揚げされる水産物が先に来るのはなぜですか？地域の特性として考えれば、市内農産物（低農薬、減農薬を志向してもらいたいです）を積極的に利用するとするのが自然だと思います。</p>	<p>現在、各学校では、市内の農家で栽培した地場野菜を取り入れています。 現在は、直接取引していただける農家さんが少ないこと、農協を通じて登録業者から地場野菜を購入すると価格が割高になってしまう等の理由により、全体の使用量のうち地場野菜の割合は2%ほどとなっています。 市内の農家のルート開拓については、栄養士会から実績のある生産者に声をかけたり、農協に相談したりしていますが、引続きルート開拓をしていきます。</p>
182	<p>▼小金井市には、素晴らしい農家さんがたくさんおられ、そういった市内の農家で生産された野菜を最大限活用していただきたいと思います。</p>	
183	<p>▼市内農産物の活用は賛成です。市に給食食材用の放射能測定器が配備されたこともあり、安全性を確認した上で積極的に活用して欲しいと思います。</p>	
184	<p>▼「市内の農家で生産される野菜も活用し、ルート開拓に努めていきます。」 「ルート開拓に努めていきます。」はもっと具体的に結果を検証できるように、「～の具体的な努力をします」などの表現にして下さい。小金井市の農家を第一に考えるのは賛成です。</p>	
185	<p>▼小金井市の農家を第一に考えるのは賛成です。「ルート開拓に努める」は、どういうことをしていくのかを、具体的に示して欲しいです。ただ、東京にも原発事故の放射性物質は降り注いでいます。キノコやれんこん、栗、柑橘系など、一般的にセシウムが出やすい食材は、たとえ市内でも避けていただきたい。「市内の農家で生産される野菜も活用」は、「市内の農家で生産される野菜も、安全が確認されるものは活用」として欲しいです。</p>	
186	<p>▼4ページの地産地消についても、3. 1 1以後はやめていただきたいと思います。本来でしたら大変よいことだとは思いますが、3. 11以後は子どもの未来をつぶすことになりはしないでしょうか。</p>	
187	<p>▼農家や漁業を守る為と子供の給食の安全は切り離して考えて下さい。「地産地消」はまだ早すぎると思いますので削除をお願いします。特に東京の魚は汚染のピークはこれからです。川魚もどんどん広がる一方です。魚に関しては放射能以外にもクジラやサメのダイオキシンもひどいです。昔の海、昔の土と違ってしまったことを確</p>	

		認して下さい。	をだせる場を検討することにしました。
188		▼地産地消に関する文章を「地産地消を推進します。しかしながら、福島第一原発の事故の影響が残る現在、食の安全を最優先する観点から西日本産の野菜、魚介も積極的に活用していきます。」とする。	
189		▼P 4 (2) う:この後に「え」という項目を追加し「得新規ルート開拓:福島第一原発事故後の世界に対応するため、従来の発想にとらわれず、九州などより西の産地の水産物や野菜などの入手ルートなど、児童・生徒の安全性最優先で新規ルート開拓を常に推進します。」を追加願いたい。	
190	(3) 給食調理の指針 ア 手作り料理	▼手作りの給食が提供されていることは、保護者の大きな信頼を得ています。これからも、絶対に変えないでください。	ア 手作り料理 の3項目「 <u>献立は、素材から手作りします。</u> 」と変更します。 「ハンバーグ、コロッケ、餃子、春巻きは・・・」の一文を削除します。 他のものも当然手作りであることを前提に、例として4つのメニューをあげたところですが、限定しているようにとられてしまうので、削除します。
191		▼指針案の中には、基本とするもの、原則とするものとして、それぞれ具体的な品名が出ていますが、基本と原則と分ける必要を感じません。	
192		▼手作り給食 本当にありがたく思います。“化学調味料を使用しません”、と断言しているのはとてもすばらしく思います。今現在手作りをしているのだから、“基本”とか、“原則”という言葉は、外すべきです。そういう言葉が逃げ道を作り、せっかく作り上げてきた物を崩しかねません。 手作りの給食が提供されていることは、保護者の大きな信頼を得て安心を感じられる大切な事です。これからも、絶対に変えないでください。「手作りします」と断言していいすばらしいことです。	「 <u>デザート以外の冷凍食品、半調理品は、使いません。(ただし、素材や素材を加工したものを冷凍、缶詰、レトルト包装したものは除く。)</u> 」を追加します。 「 <u>カレーやシチュー等のルーは手作りします。</u> 」に変更します。
193		▼(3) 給食調理の指針についても、食材料やメニューを限定した記載があります。これらは、「解釈の余地が広がる曖昧さ」に繋がります。以下、変更を望みます。・当日素材から作るメニューをハンバーグ、餃子、コロッケ、春巻きに限定しないこと。・カレーやシチューのルーは手作りを「原則」にするのではなく「手作り」すること。・パンは業者納品とあるが、保存料等無添加で安全で良質なパンを作る業者を保護者とともに選定することを付け加える。また、手作りを基本となっていますが、基本ではないものを、具体的に記載願います。抜け道のような指針は感心しません。	ルーの手作りは、小金井のおいしい給食の特色の一つです。今後も継続していきます。 毎年1月に「学校給食週間」があり、学校によっては、いろいろな取組をしています。 学校によっては、給食の変遷をテーマに昔の給食を再現する献立がたてるときがあります。昭和50年代に給食にご飯が登場した頃、小金井でもカレーのルーは、市販のルーを使用していました。当時の給食の味を再現したいという意図で、当時使われていた市販のカレールーを使うことがあります。 当初、「原則とします。」としたのは、例えば前述したカレーのように例外もあることが想定されるからです。
194		▼「手作りを基本」 → 「できる限り手作りをします。」	
195		▼手作りを基本→手作り以外の品目を決める。	
196		▼何故、この4つのメニューに絞るのか理解できません。例えば、魚のフライやポテトのフライはどうなるのでしょうか？今までの給食通り、冷凍食品やレトルトは使用しない、「デザート以外の冷凍食品や半調理品は使いません」と明言してください。	
197		▼これらの料理だけしか、当日素材から作らないのでしょうか？ 現状の通り、「デザート以外の冷凍食品や半調理品は使いません。」とはっきり書いていただきたいです。	

198	▼これらの料理だけしか、当日素材から作られないのでしょうか？ 現状の通り、「デザート以外の冷凍食品や半調理品は使いません。」とはっきり書いていただきたいです。	<p>「調理パンは使用しません。」を追加します。</p> <p>ここでいう調理パンとは、工場で焼いた後に惣菜などの具材をはさんで加工したものとします。</p> <p>工場で焼く前に具材をトッピングをしたパン、具材をパン生地の中に入れて焼いたパン等は調理パンとは考えません。ただ、このようなパンは、単価も高いので、学校での使用頻度は低いです。</p> <p>献立作成や食材料の発注は栄養士の業務ですので、運営方法によって献立や食材料が変わることはありません。</p>
199	▼ハンバーグ、コロッケ、餃子、春巻きと品名が具体的にあげられこの分は当日素材から作られる？ほかは違うのでしょうか？現状の通り「デザート以外の冷凍食品や半調理品は使いません」と明言して欲しいです。	
200	▼メニューを限定せずに、「献立は、」と前置きすべきです。冷凍食品や半調理品を使ってもいいものを特定する方法のほうがいいでしょう。	
201	▼これらの料理だけしか、当日素材から作らないのでしょうか？現状の通り、「デザート以外の冷凍食品や半調理品は使いません。」と明記してください。	
202	▼メニューを限定してしまうとこのメニュー以外はもしかして冷凍もあるのか？と疑問を抱きかねません。小金井の手作り給食の伝統は素晴らしいです。ぜひ現状の通り「デザート以外の冷凍食品や半調理品は使用しません」と言ったように書いていただきたいです。	
203	▼これらの料理だけしか、当日素材から作らないようにも見えます。現状の通り、「デザート以外の冷凍食品や半調理品は使いません。」とはっきり書いてください。	
204	▼例示された4品目しか手作りしなくても良いという解釈ができるので不適切。 現状の通り、「デザート以外の冷凍食品や半調理品は使いません。」とすべき。	
205	▼手作り調理品、4品の記述は不要と思われる。例としてあげているのかもしれませんが、4品だけが手作りだと誤解を与えてしまいます。現状は、一部 デザート以外は手作りと聞きました。そちらを明記して下さい。	
206	▼一方「ハンバーグ、コロッケ、餃子、春巻きは、当日素材から作ります。」とメニューを限定していますが、これでは、これ以外は当日素材から作らなくてよいようにも読めます。逆に当日素材から作らなくてよいもの(半調理品を使ってもよいものなど)を列挙する方式にさせていただきたいと思えます。	
207	▼ハンバーグ、コロッケ・・・と献立を限定せず、その他の献立も、これまでどおり、手作りをお願いしたいです。	
208	▼現状の「デザート以外の冷凍食品や半冷凍食品は使いません。」の方が良いと思います	
209	▼P4 (3) ハンバーグ、コロッケ、餃子、春巻きは、当日素材から作ります。素材から作るのはこれだけなのかとも読めてしまいます。例外をあげてあることになっては困ります。「(素材以外の)冷凍食品や半調理品は使いません」と堂々と書いてほしいです	
210	▼「ハンバーグ、コロッケ・・・」等の料理名を列挙すると、それ以外の料理は加工品に変更する予定があるのではという不安を保護者に与えかねません。こちらも不要かと思えます。	
211	▼現在の手作り給食は本当に素晴らしく、今後絶対に変えないでいただきたいと思えます。ハンバーグ、コロッケ、餃子、春巻き、カレールー、シチュールー以外のものも、現在の手作りのままでお願いします。	
212	▼手作りを基本となっていますが、基本ではないものを具体的に記載願います。抜け道のような指針は感心できません。	
213	▼化学調味料→冷凍食品、半調理品はほとんど入っているのでは？半調理品、冷凍食品の利用する品目を決めるべきでは。	

214	▼「化学調味料は使用しません」と断言しているのは素晴らしいですが、半製品には多く含まれていますので、基準の文言に注意が必要です。
215	▼このようにはっきりと記載していただくと安心します。
216	▼「カレーやシチューのルーは手作りをします。」にして下さい。
217	▼ルーは手作りを原則→「原則」をとる
218	▼“原則”でなければならない理由はなんですか？ 小金井の伝統は手作りなのですから、これからもそれが確実に継承されていくように、ぜひ「手作りをします」とはっきり言い切っていただきたいです。
219	▼“原則”でなければならない理由はなんですか？ 小金井の伝統は手作りなのですから、これからもそれが確実に継承されていくように、ぜひ「手作りをします」とはっきり言い切っていただきたいです。
220	▼「原則とします」を削除して下さい。ルーを作らないのは手作りカレーとしないの意味がありません。小金井市のカレーはそんなカレーではなかったはずで。
221	▼カレーやシチューのルーは手作りを原則としますの項目は、書いただけではおそらく実施されないでしょう。明確に『手作りとする』としないと、まず100%無視されると思います。
222	▼「原則とします」を削除して下さい。これまで通りであれば、「手づくりします」が良いと思います。
223	▼“原則”であれば、例外があるということだが、どのような場合を想定しているのか、意図が不明。「手作りをします」とすればよい。
224	▼“原則”と入れる意味が正直わかりません。ぜひこれからもそれが確実に受け継がれるように「手作りをします」とはっきり書いていただきたいです。
225	▼ルーの手作りは原則ではなく。今後も続けていただきたいです。おいしさ、安全のため、また独自の配合、調理が作る方たちの腕の見せ所だと聞いています。
226	▼“原則”では小金井の良き伝統である手作りカレーが守り続けられるのか、はなはだ心許ないです。ぜひ「手作りを原則とします」と言い切って下さい。
227	▼「原則とします」を削除してください。小金井の給食に対し、私が一番驚き、そして誇りに思った点の1つが「カレーをルーから手づくりしている」ことです。これは、ぜひこれからも続けてほしい。そしてそのためには「原則とします」という言葉はあってはなりません。
228	▼原則ではなく、手作りと明記できないのでしょうか。
229	▼ハヤシライス、グラタンなどのルーも手作りをしてきた伝統を守り抜いていただきたいと考えます。また原則とせず「ルーは手作りとします」と曖昧さの無い言葉にしてください。
230	▼カレーやシチューのルーも、原則、ではなく、手作りで、お願いしたいです。
231	▼「パンは、業者納品ですが、揚げパンやトースト等は納品されたパンを調理します。」は趣旨不明で、揚げパン以外は調理パンの導入を認めているように読めます。明確に「調理パンは使用しない」と明記すべきです。
232	▼揚げパンは学校で調理するけど、それ以外の調理パンは業者からくる……と、とらえてしまいます。「パンは業者納品で、調理パンは使用しません。揚げパンやトースト等は納品されたパンを調理します。」と明記してく

		ださい。	
233		▼もう少し保護者にわかりやすい表現をお願いします。	
234	イ アレルギー ー対	▼「集団給食に支障のない範囲で」という文言は不要と思います。	「小金井市立小中学校における食物アレルギー対応の基準」の基本的考え方で集団給食の範囲で行うことになっているので、「 <u>集団給食の範囲で</u> 」とします。
235		▼アレルギー対応が、一日2種類と限定されていますが、なぜでしょう？できる限り対応するべきではないでしょうか？	ご意見にあるとおり、全ての児童・生徒のアレルギーに対応できることが理想です。
236		▼アレルギー対応が、一日2種類と限定されていますが、なぜでしょう？できる限り対応するべきではないでしょうか。	過去にはそのような対応をしていた学校もありますが、人数やアレルギー対応食の種類が多くなり調理場での対応が難しくなったことから、事故を防止し安全なアレルギー食を提供するため、市として基準を作成し一日2種類とさせていただきました。
237		▼『アレルギー対応の実施は～学校長が決定します』『学校長が決定します』は俗人的すぎるのではないかと。ここは保護者も入って給食の運営を検討する学校給食運営協議会で検討し決定することとしてはどうでしょうか。権限の問題もあり学校長が判断するとしても、せめてその判断の基準を明記するべきだと思います。(要するに、アレルギーの対象となる子どもの保護者に納得いく説明かどうかという点)	「小金井市立小中学校における食物アレルギー対応の基準」1-(5)で、アレルギー対応の実施は、最終決定は校長が決定しますが、実施に当たっては、校長、副校長、学級担任、養護教諭、給食主任、学校栄養職員を含めた「校内アレルギー対応委員会」を設置し、検討することとしています。学校では、保護者に納得していただく説明をする責任があると考えます。
238	ウ 給食行事 の取組	▼なぜこのような取組が必要かわからない。人手不足で実施は大変なのでは？給食は日常食の1つ、このようなイベントは必要なのか？	それぞれ学校の事情によりますが、お楽しみ要素も加えた給食は児童・生徒も楽しみにしていると聞きます。また、食育の取組としても位置付けられます。 日常の給食に支障のない範囲で実施します。
239		▼給食行事の取り組みについては、現段階で不明確なのは仕方ないと思いますが、以下のようにしていただけましたと思います。 『学校・父母と協同して子どもたちが給食を楽しめるように年に3回運営のための委員会を開き給食行事を決定し、実施する。』 すなわち6-(5)に連動させて下さい。	<u>9 給食の充実と市民参加</u> の項目を追加しました。 学校の給食行事は、学校長が決定しますが、試食会などの機会にご意見をお寄せ下さい。

240	4 衛生管理の指針 (1) 調理の過程について	▼”原則として当日に調理を行い”、とありますが、原則を付けなくてもいいのでは？	「当日納品を原則とします。」を「 <u>当日納品とします。</u> 」に変更します。 あわせて、以下の文言を変更します。 「食品は、原則として当日に」を「 <u>食品は、当日に</u> 」とし、「 <u>(豆類、もち米は除く)</u> 」を追加します。 「加熱処理を原則とします。」を「 <u>加熱処理をします。</u> 」に変更します。 例外として、豆類やもち米は、下処理として前日に水に浸しますので、「原則」としましたが、表現を改めます。
241		▼「できあがった給食は、児童・生徒に提供する前に校長が検食を行います。」について、「不十分」と考えます。	「校長が検食を行います。」を「 <u>校長(検食責任者)が摂食開始時間の30分前までに検食を行います。</u> 」と変更します。
242		▼検食については、校長(若しくは決められた責任者)が、30分以上前*に検食するのが重要な事項ですが記載漏れしております。検食は単なる「味見」ではありません。30分以上前に検食しないと食中毒の疑義には対応できません。	
243		▼食材の検品は「栄養士または調理員」と記載されておりますが、これは基準(学校給食～基準)に準拠していません。検品をするのは「あらかじめ定められた検収責任者」です。予め定められた検収責任者が栄養士または調理員であることに問題はありませぬ。	ご指摘のとおりであり、「 <u>・・栄養士又は調理員が</u> 」を「 <u>検収責任者が</u> 」に訂正します。
244	(2) 衛生管理について	▼友人が、「この説明はわかりにくい。“ドライシステムとは：床に水が落ちない構造の施設・設備機械・器具を使用し、床が乾いた状態で作業ができるシステムのこと。調理場内の湿度を低く保つことができ、はね水による二次汚染の防止、細菌繁殖の抑制、作業の効率化に効果がある。ドライ運用とは、ウエット方式の調理場で、ドライ仕様の調理器具を使用したり作業方法を工夫することで、できるだけ床が乾いた状態を維持しながら調理を行う方法。」と他のところで説明しているのを聞いた」と言っていました。ご参考まで。	ドライシステム、ドライ運用については、とくに決められた定義はないので、わかりやすい説明を取り入れます。 ※3 <u>ドライシステムとは、床に水が落ちない構造の施設・設備機械・器具を使用し、床が乾いた状態で作業ができるシステムのこと。調理場内の湿度を低く保つことができ、はね水による二次汚染の防止、細菌繁殖の抑制、作業の効率化に効果がある。</u> ※4 <u>ドライ運用とは、ウエット方式の調理場で、ドライ仕様の調理器具を使用したり作業方法を工夫することで、できるだけ床が乾いた状態を維持しながら調理を行う方法。</u>

245	5 給食環境の整備 (1) 食器	▼強化磁器食器の導入は大賛成ですが、一小など保管庫のスペースに難のある学校でも本当にすべての食器を変えられるのでしょうか？ この指針自体が絵に描いた餅となってしまっは嫌なので、少し心配になりました。	現在、強化磁器食器が導入できていない学校は、一小、本町小です。給食室を改築しないと食器が導入できない現状ではありますが、実現できるように指針に記載します。
246	6 安全性の確保 (1) 食材の検査 ア 食肉等細菌検査 イ 放射能測定	▼ (1)ア・イとも、どのぐらいの頻度で実施されるか記載してください。頻度によっては安全が確保できません。	食肉等細菌検査は、文頭に「年1回」を追加します。 放射能測定については、現在は、週2回1日4品目を測定しています。福島第一原発事故後の放射能汚染をめぐる状況は日々変化しています。測定の回数や頻度は記載せず、必要な検査を行っていきます。
247	定	▼「実施しています」 → 「実施します」	「実施 <u>します</u> 」に変更します。
248		▼“業者に改善を指導する”だけでなく、改善される迄ただちに取扱しないと明記すべきです。	「数値が市の基準を超えた場合は、業者に改善を指導し、 <u>改善されるまで取引を中止します。</u> 」と変更します。 現在、「小金井市学校給食用食品細菌検査衛生管理指導基準」を根拠に、注意勧告、改善勧告の措置を取っています。改善勧告の場合は改善されるまで取引を中止し、改善が確認できるまで、取扱いをしません。

249	▼これは、保護者の立場のことしか書いておらず、肝心の子ども達の健康のことには触れていません。6月議会で学校教育長が「子どもの内部被曝ゼロを目指す」とおっしゃってくださいました。「子どもの内部被ばくを避けるようにします」とすべきです。また、何らかの数値が出た場合には使用を控えます、等の文言も必要	ご意見のとおり、子どもの健康のことにふれておりませんでした。 「 <u>子ども達の健康のため、内部被ばくを避けるようにします。</u> 」 の文言を追加します。
250	▼これは、保護者の立場のことしか書いておらず、肝心の子どもたちの健康のことには触れていません。6月議会で学校教育長が「子どもの内部被曝ゼロを目指す」とおっしゃってくださいました。「子どもの内部被曝を避けるようにします」とすべきです。また、何らかの数値が出た場合には使用を控えます、等の文言も必要と思いま	また、全ての食材を事前に検査するのは、現実的には難しいと考えます。 測定食材の選定等で工夫していきたいと思いま
251	▼これは、保護者の立場のことしか書いていません。一番肝心なのは、子どもたちの安全・健康です。6月議会で学校教育長が「子どもの内部被曝ゼロを目指す」とおっしゃってくださいました。それを受けて、「子どもの内部被曝を避けるようにします」とすべきです。何らかの数値が出た場合には使用を控えます、等の文言も必要かと思えます。また、「～への配慮をします」は「配慮した」と言われればそれでOKということになってしまいます。「払拭します」でいいと思えます。	す。 「 <u>検査は、使用頻度・量の多い食材、放射能汚染傾向が高い食材を優先に行います。</u> 」の文言を追加します。
252	▼放射能測定に関する文章を「内部被ばく0を目指します。食材の残留放射性物質検査を実施し、随時公表します。検査の結果、何らかの数字が出た場合は当該食材の使用を中止します。」とする。	現在、市では、週2回1日4品目の給食食材を測定しています。 各学校で使用予定の食材のなかで、放射能汚染が心配な食材、保護者から要望のある食材等を選び、教育委員会で調整しています。牛乳や米については、2週間に一度測定しています。
253	▼「不安の払拭への配慮」ではなく、何らかの数値が出た場合は使用を控えて下さい	放射能汚染傾向が高い食材についての情報は、保護者の皆様からも資料等いただいております、栄養士会にも情報提供しておりますので、献立作成の際の参考とさせていただきます。
254	▼払拭への配慮とは何を指すのでしょうか？。例えば「何らかの数値が出た場合は、使用を控えます」というように具体的に書いてください。主体がだれなのか、その責任の所在を明らかにする意味でも主語を明確にしておく必要があると考えます。	「不安の払しょくへの配慮をします。」を削除し、以下の文言に書き換えます。 「 <u>測定の下限値は、国の基準値より厳しくします。市は、検査の結果を公表し、下限値を超えた場合は、当面の間、当該食材は使用を控えます。再度検査し、下限値を超える数値がでなくなったら使用を再開します。</u> 」
255	▼子どもの健康への配慮が抜けていると思えます。もっと具体的に書いてください。数値が1ベクレルでも出た食材については使わないという文言を付け加えてください。	
256	▼「また、何らかの数値がでた場合、不安の払しょくへの配慮をします。」との記述はあまりにも不明瞭です。「何らかの数値」の範囲と「不安の払しょくへの配慮」の中身をより具体的に明示すべきと考えます。また、配慮する主体がだれなのか、その責任の所在を明らかにする意味で主語を明確にしておく必要があると考えます。	
257	▼「子どもの内部被曝を避けるようにします」と明記してください。何らかの数値が出た場合には使用を控えます、等の文言も追加でお願いします。	
258	▼「不安の払しょく」という表現は「不安を取り去るように気を配ること」という意味で、数値が出た場合の解決にはならないのではないのでしょうか？もっとはっきり書いてほしいと思えます。数値が出た場合は使用」を控えてほしいと思えます。 放射能汚染がある現状なのに安全性への言葉が弱く感じました。子どもたちのためにも、ぜひ「子どもの内部被ばくゼロ」を目指してほしいと思えます。	平成24年10月に保育園の給食食材の測定で、茨城県産のれんこんと群馬県産のまいたけから

259	▼不安への払拭には「その食材の使用を控える」ことだと思いますのでその文言も追加してください	<p>10Bq/kg を超える数値が検出されました。学校給食におきましても、使用を控える旨学校あてに通知をしております。</p> <p>現在の測定では、測定下限値が10Bq/kg となっています。今後の測定につきましても同様に対応したいと考えます。</p> <p>当然のことですが、市は検査結果を公表し、不安の払しょくへの配慮をします。</p> <p>食材の放射能汚染に関しましては、国の安全基準が示されております。</p> <p>しかしながら、安全と考える基準は、個人や家庭によって様々であり、放射能の影響については、いろいろな考えがあることは承知しております。</p> <p>市には放射能の専門家もおられませんので、市独自の安全基準を示すことはできません。</p> <p>現在の市の放射能測定器の下限値（10Bq/kg）は、国の基準値よりかなり厳しい数値となっていますので、ご理解いただきたいと思っております。</p>
260	▼「不安の払拭への配慮」などという何とでも言い訳のできるあいまいな表現はやめましょう。こんな表現では「配慮しました」と言われればそれまでです。数値が出た場合はどのような対応をするのか、具体的な記述が必要だと思います。	
261	▼不安の払しょくへの配慮ではなく、武蔵野市が放射能測定についてHPで掲げるように「より安全性の高い食材の使用に努めます」として頂きたいです。上記文言では保護者への配慮のみで、肝心の子どもたちの健康への配慮が欠けているように感じます。	
262	▼「不安への払拭」というのは大人へ対するもので、子どもへの配慮が抜けています。何らかの数値が出た場合、子どもの口に入らないようにします、と断言してください。	
263	▼「放射能測定：食材の残留放射性物質検査を常に徹底して実施します。検査の結果、国の基準値以下でも何らかの数値が出た場合、当該食材の使用を即座に中止し、児童・生徒の内部被曝ゼロを目指すことを最優先とします。」に変更願いたい。	
264	▼必要なのは配慮ではなく、事実を事実として迅速かつ正確に情報を公開することではないでしょうか。国民や原発に隣接する地域住民への「配慮」のため情報公開を遅らせたり、隠したりした原発事故直後の政府の対応を思い起こさせます。表現の変更を希望します。	
265	▼保護者への対策ではなく、子ども達の健康を守る視点で、安全性の確保に取り組んでいただきたいと思っております。	
266	▼保護者への通知のことか、意図が不明確。6月議会で学校教育長が「子どもの内部被曝ゼロを目指す」と述べている。「子どもの内部被曝を避けるようにします」とすべきである。また、何らかの数値が出た場合には使用を控えます、等の文言も必要。	
267	6月の議会で行政の担当課が、「子どもの内部被曝ゼロを目指す」と表明された。配慮とか不安の払拭というあいまいなことではなく、数値が出た場合の具体的な行政の行動を細かく記載すること。「配慮」ではまったく効果がない。	
268	▼6月の議会で行政の担当課が、「子どもの内部被曝ゼロを目指す」と表明された。配慮とか不安の払拭というあいまいなことではなく、数値が出た場合の具体的な行政の行動を細かく記載すること。「配慮」ではまったく効果がない。	
269	▼国の基準値以下の数値でも・・・との記述はありがたく思いましたが、まず子供たちの安全を最優先にしていきたいので、不安の払しょくだけでなく、「今後同じ食材の使用は中止する」などの記述をお願いします。	
270	▼私たちが最優先に求めているのは「子供達の安全」です。保護者の不安の払拭が第一ではなくこれは、子どもたちの健康を守るのを最優先する、子供を内部被曝から避けるようにする、といった文面を望みます。既にそのことを明言してる自治体もあります（長野県松本市など）また6月議会で学校教育長が「子どもの内部被曝ゼロを目指す」とおっしゃってくださいました。大変に嬉しく有り難かったです。ぜひ文章として公的に明言していただきたいです。	
271	▼“不安の払拭への配慮をします”だけでなく、子どもの健康被害への言及をぜひお願いします。	
272	▼不安の払拭への配慮をします」とはどのようなことなのでしょう？「不安の払拭へ配慮」されても何もなり	

	<p>ません。「子どもの内部被曝はゼロを目指す」はです。「何らかの数値でた場合」そのような食材は「学校給食」では取り扱うべきではなく、その点を明記していただきたいと思います。</p>
273	<p>▼保護者の不安の払拭よりも、その様な食物が子供達の給食に出ない配慮をお願いします。</p>
274	<p>▼「不安の払しょくへの配慮をします」とありますが、事前測定を行う事などで、こどもたちが摂取する前の不安を払しょくしていただく方に重点をおいていただきたいと思います。したがって、「こどもの内部被ばくを避けるようにします」とするべきかと思ひます。また、数値が出た場合の対応策（使用を控えるとしたら控える期間や取組）を具体的に記載していただきたいです。</p>
275	<p>▼本会議で学校教育部長が「内部被爆でもゼロを目指す」と発言されました。何らかの数値が出た場合、どういった対応をするか、はっきりと明記して、安心が得られるような記述にしてください。</p>
276	<p>▼問題を保護者の不安対応に矮小化してはなりません。また、効果の薄そうな書き方を改めて下さい。6月の議会で行政の担当課の方が、子どもの内部被曝ゼロを目指すと表明されたのを受けて、それを明記すべきです。また、「～への配慮をします」などは「配慮した」と言われればそれで済むことになり、検証不可能で意味が無い書き方です。</p>
277	<p>▼6月の議会で行政の担当課が、「子どもの内部被曝ゼロを目指す」と表明された。配慮とか不安の払拭というあいまいなことではなく、数値が出た場合の具体的な行政の行動を細かく記載すること。「配慮」ではまったく効果がない。</p>
278	<p>▼“不安の払拭への配慮”とありますが、とても曖昧な表現に思ひます。ただちのその食材を使用しないこと、また保護書にきちんと伝える等など具体的にしてほしいです。</p>
279	<p>▼不安の払しょくへの配慮だけでは不十分です。不安というのは気持ちの問題で、体の問題ではありません。子ども達の健康を第一に考えて、使用しないと明記をお願いします。</p>
280	<p>▼6月の議会で「給食食材の安全・安心の確保を求める陳情書」が採択されましたが、その際「数値が出たら、使用は控える」という市側の回答がありましたので、そうした方針を具体的に書いてください。配慮という表現では、どのような配慮なのかまったくわかりません。</p>
281	<p>▼ぼくは毎日きのこ、魚、肉などセウムが入りやすい食べ物は怖いのでのこしています。毎日安心して食べることができなくておなかがすきます。おもいっきりおかわりして食べたいです。きゅう食で使う食ざいは食べる前にはかって1ベクレルでも出た物はきゅう食に使わないと言う文をいれてください。ふくしましゅうへんのおせん地の食材はきゅう食に使わないでください。</p>
282	<p>▼食材の検査の中で、放射能測定については、できる限り測定限界値の低い測定器の使用を記載してください。また、何らかの数値の出たものは使用しないと明記願ひます。</p>
283	<p>▼放射能測定については、できる限り測定限界値の低い測定器の使用を記載してください。また、何らかの数値の出たもの使用しないと明記願ひます。</p>
284	<p>▼給食の放射能測定器の基準をもっと厳しくしてほしいと思ひます。</p>
285	<p>▼6月の議会で学校教育長が「子どもの内部被曝はゼロをめざす」と話されていました。今の測定の下限値を10Bqから1Bqにさげてほしい。</p>

286	<p>▼検査の実施については市ホームページに掲載されている10月分の「市立小・中学校給食食材の放射性物質検査結果」を参考にしました。幸いにしていずれの結果も不検出となっています。ただ、この測定限界が10ベクレル／kgとされています。国の基準値と比較した場合その「何らかの数値」は、一般食品についてはその10分の一、牛乳については5分の一、飲料水については1分の一のレベル（参考では結果なし）で検出されることになります。検査機材や運用上の問題があるにせよ、少なくとも牛乳、飲料水の検査については早急にその精度を高め、市民の不安を少しでも和らげる配慮が必要と考えます。</p>
287	<p>▼漠然としていて不安です。品目ごとの給食食材の小金井独自の規準を決め、それに従って使用、不使用を決定します。を入れてください。（独自基準は0を希望します。子ども達に放射能を取り込ませないということをお願いします。）</p>
288	<p>▼放射能汚染の問題について、全食材の事前検査を目指すという指針を示してください</p>
289	<p>▼6月に採択された「給食食材の安全・安心の確保を求める陳情書」の内容を鑑ってください。事故から1年半以上が経ち、放射性物質の汚染が懸念される食材、地域はある程度予測がつくようになってきました。せつかくの測定ですから、食材の選定をもっとよく考えてほしいです。その件の内容はすでに別途提出済みです。また、事前測定ができない食材もあると思いますので、事前測定にこだわらず、給食提供後でも良いので計測をして欲しいです。そこでもし数値が出れば次回から使用せずにすむことと思います。繰り返し使用されていて汚染が気になるものは、きのこ類、関東のさつまいも、れんこんなどです。北海道のタラもかなりの汚染のものが出まわっています。検査をしないならば、上記の食材は使用を控えて頂きたいです。また、米、小麦製品など摂取頻度・量の多い食材は、検出限界値ができるだけ低い検出器で放射性物質含有検査を実施して下さい。その他最近の検査結果のほんの一例を以下に記載します。かぼちゃ16，ニラ10，れんこん30，さといも11，柿29，キウイフルーツ20，ぎんなん57，すもも14，ブルーベリー28，米65，大豆77（全て栃木産）基準値100超えは青森のマダラ、広島のしいたけなどです。</p>
290	<p>▼検査を実施した後の対応について、詳しく記載しておく必要があると思います。具体的にどう対応するのか、たとえば、数値が出やすい食材については、その後使わないようにする。毎日使う食材については、特に〇〇に留意するなど明確な指針が欲しいと思います。</p>
291	<p>▼実施します、の前に「摂取（量・頻度）の多い食材」「放射能汚染傾向が高い食材」を優先に「摂取前の事前検査を」と加えて頂きたいです。なぜならせつかく測定する体制があったとしても、汚染傾向の低い食材ばかりを測定していたら検査の意味が無くなってしまいうからです。事実、私の子どもが通う園でこれまで測定に提出している食材を見ると汚染傾向の高いものがあまり提出されておらず、汚染傾向の低いものばかり提出されているように感じられ（園には園なりの考えがあるのかもしれませんが）、不安がなかなか解消されません。本当の安全、安心、また「風評」の払拭につなげるためにも検査の意図、方針を明確にしなくてはならないと思います。</p> <p>例えば武蔵野市ではHPに「 原発事故後は、放射能汚染のリスクの高い産地の食材で、使用頻度、量の多い</p>

		ものを優先して放射性物質検査を行い…」と明記してあります。	
292	(4) 調理場の検査 ア 保健所による拭き取り検査 イ 日常の点検	▼腸内細菌検査についてですが、なぜこの指針(案)は細菌を限定しているのですか。「～その他必要な細菌検査」とすべきです。昨今猛威を奮っており、感染力の高い「ノロウイルス」についての記載がないことも非常に残念です。	アの見出しの「腸内細菌検査」を削除し、「 <u>その他必要な検査</u> 」とします。 指針には、公費で負担している検査を記載しました。 調理従事者の健康管理については、「学校給食衛生管理基準」、「大量調理施設衛生調理マニュアル」及び「小金井市学校給食作業マニュアル」に依っています。 ノロウイルスを原因とする感染性疾患による症状と診断された場合の対応も「学校給食衛生管理基準」に記載されています。 保健所による拭き取り検査は、年1回実施しています。 学校薬剤師による定期点検は、「学校給食衛生管理基準」により実施していますが、項目により頻度が異なるので、指針に回数は記載しません。 イの日常点検の内容については、日常点検票(小金井市の様式)の項目を行っています。
293	(5) 調理業務委託業者への検証	▼この運営協議会の役割を明確に明記すべきではないでしょうか。(別途運営協議会規則を設けるなど)同『学校給食連絡協議会』にはなぜ委員に保護者や市民が含まれていないのでしょうか?これでは保護者が現場を知る機会もなく、チェック機能としては不十分だと思います。ゆえに、『学校給食連絡協議会』にも保護者と直接利害関係ではない市民にも入ってもらうことが望ましいと思います。	(5) 調理業務委託業者への検証の項目を削除し、 <u>9 給食の充実と市民参加</u> を加え、次のとおりとします。
294		▼「学校給食運営協議会」には、現在、小金井市では中学校が調理業務を業者委託しているので、委託していない小学校の児童を持つ保護者の参加を。また将来万が一、小学校の調理業務が業者委託となった暁には、委託していない保育園などの保護者の参加を求めたい。また、「学校給食連絡協議会」には、保護者の参加も求めたい。そして、「学校給食運営協議会」は、給食を食したあとの、短時間の意見交換ではなくて、最低でも一時間は費やしての給食についてのオープンな意見が言い合える協議の場としてほしい。場合によっては給食を試食した日以外に、再度、日時を設定するなどの努力を求めたい。	(1) <u>学校給食運営協議会</u> 調理業務を業者委託している学校は、 <u>学校・保護者・業者・教育委員会</u> で構成する学校給食運営協議会を開催し、給食の運営について意見交換を行います。 (2) <u>学校給食連絡協議会</u> 給食を実施していくうえでの諸問題について <u>研究協議し、学校給食業務の充実、発展と業務</u>
295		▼この項目は調理業務委託を前提に設けられており、記載事体認められません。「調理業務を業者委託している	

	学校では」ではなく、まず「調理業務の業者委託を検討している学校では（中略）学校給食運営協議会を開催し」として、委託前の検討を学校、保護者を含めた協議検討の場を設けて下さい。	<u>を円滑に行うために学校給食連絡協議会を設置</u> <u>します。学校長の代表、栄養士の代表、調理員</u> <u>の代表、教育委員会等の委員で構成します。</u> <u>年度ごとに行う委託校の検証では、検証委員会</u> <u>を設置し、委員による現場視察を行い、「安全で</u> <u>おいしく温かい給食」が提供されているか検証し</u> <u>ます。</u>
296	▼学校給食運営協議会の開催頻度などを明記していただきたいと思います。また、「意見交換」では、あくまで「意見交換」で終わってしまうのでは、という危惧があります。「改善を申し入れられる」や「業者から正式な回答をもらう」などのような表だった対応ができるような表現にしていきたいと思います。学校給食連絡協議会も同上です。「安全に提供されているか」＝「食中毒など衛生面に問題はないか」程度の検証にしか思えません。	学校給食運営協議会は「小金井市学校給食運営協議会設置要綱」に基き、開催されております。 現在、設置については調理業務を業者に委託している学校に限定しております。保護者も委員として参加いただいておりますので、参加を希望する方は、学校かPTAにご相談いただけると良いかと思っております。
297	▼調理業務委託業者への検証については、学校給食運営協議会が、あまりにも形骸化している今日、中身のある協議会を年に3回以上くらいは開催されるような文章にしてください。	協議会は、会長が招集しますので、指針には、回数は記載いたしません。
298	▼学校給食運営協議会が、あまりにも形骸化している今日、中身のある協議会を年に3回以上くらいは開催されるような文章にしてください。	協議内容については、必要に応じて、教育委員会から委託業者に改善を申し入れます。
299	▼「学校・保護者・業者・教育委員会で構成する学校給食運営協議会を開催し、意見交換を行います」とありますが、委託後の検証材料として、委託前と後の給食両方を食べている中学生の子どもたちに、アンケートを取っている学校はあるのでしょうか？当事者である子どもたちの声を検証材料とすることを明記してください。	調理業務を委託していない学校での協議会の設置については必要性を含めて今後検討していきます。
300	▼委託校だけではなく、直営校でも協議会を設置して下さい。	学校給食連絡協議会は、従来より食器プロジェクト、備品配置計画など食の充実にむけて、協議を行ってきました。
301	▼業者委託している学校には学校給食運営協議会を設置するとありますが、委託校だけでは十分とは言えません。直営校でも、給食の質の向上や保護者、市民への理解を目指して協議会を設置してください。	委託校の検証については、「年度ごとに」と追加し、「 <u>「安全でおいしく温かい給食」が提供されているか</u> 」とします。
302	▼委託業者への検証は安全性だけではなく、給食の美味しさ、調理員さんのレベル等についても必要だと思います。	検証の項目については、連絡協議会で協議していきますので、指針には明記しません。
303	▼委託検証は、安全の確保のためだけなのではないでしょうか？ 調理業務委託業者への検証は安全性の確保の項目にはそぐわないと思います。別立てにしていかがでしょうか？また、運営協議会に保護者がPTA会長だけしか参加できないことは問題だと思います。一般の保護者も参加できるようにして下さい。直営校の給食について話し合う場もぜひ作っていただきたいです。	
304	▼業者委託している学校には学校給食運営協議会を設置するとありますが、委託校だけでは十分とは言えません。直営校でも、給食の質の向上や保護者、市民への理解を目指して協議会を設置してください。	
305	▼この点が、現在一番不安に思っている点です。が、このことについての記載がたった6行しかありません。この指針にあるとおり「安全でおいしく温かい給食が提供されているか」「食材に触れ日常的に調理員とふれあうことにより給食をつくる人への感謝の気持ちが育ち、食べ物大切さを学ぶことができているか」など、最低でも「指針にのっとった給食提供がされているか」を十分検証できる表現にしていきたいと思います。	
306	▼現在の委託業者は、ごみの水切りもあまりできてない上に、人が入れ替わるため、ごみの出し方もよくない学校があるようです。また、水の使用量もとても多いとも聞いています。そのあたりのチェックができるよう、記載してください。	

307		▼協議会が形骸化しないための対策を検討してください。協議内容は各校ごと、集約していただきHP、給食便りに掲載する等の記載をお願いします。	
308		▼安全性だけの検証では不安です。また、委託した学校であっても、自校式で行っている子どもと調理員さんとの関りがとれるように配慮し、それを載せて欲しいです。	
309		▼現在の委託業者は、ごみの水切りもあまりできてない上に、人が入れ替わるため、ごみの出し方もよくない学校があるようです。また、水の使用量もとても多いとも聞いています。そのあたりのチェックができるよう記載してください。	
310		▼6-(5)については検証するための仕様の規定を厳しくしていただいて、検証した結果がNGだった場合の罰則規定についても盛り込んでいただきたく。おそらく業者選定もきちんとなされると思います。もしもの時の事は想定しておくべきかと思えます。検証の頻度についても書き込まれていないので3年に一回でもやったといわれればそれまでの書き方になってしまっています。年に3回と明記していただきたく。	
311	(6) その他	▼日常清掃は一切しないのでしょうか。非常に不衛生です。	(6) その他 を(5)に繰り上げます。 指針には、公費で業者と委託契約している清掃を記載しました。 文頭に、「 <u>日常の清掃とあわせて、</u> 」を追加します。
312	7 環境への配慮	▼なぜ生ごみ処理機だけに特定するのでしょうか。生ごみ処理機による堆肥化にはCO2問題や経費がかかるという問題の側面もあります。できるだけ経費や環境への負荷のかからない処理方法の方向性も考えて、生ごみ処理に対する指針を示してください。	市では、小金井市一般廃棄物（ごみ）処理基本計画において、事業者としての市役所の取り組みを主要課題と位置付け、率先してごみの発生抑制・再利用・再資源化に取り組む必要があるとして、市施設のごみゼロ化行動計画を策定し、市庁舎の施設、事務・事業に伴う廃棄物の発生抑制や資源の循環利用を進めています。 学校では、ごみの減量及び環境教育の観点から、給食から出る生ごみ（調理くず及び給食残渣）を生ごみ処理機により乾燥後、資源化（堆肥化）しています。 食育指導・給食指導をとおして残渣を減らす取り組みを実施し、調理室では、調理くずがでない工夫や生ごみの水切りの徹底等によりごみの発生抑制を図り、経費や環境への負荷の軽減に努めます。
313		▼光熱水費については、還元プログラムのしくみもすでに導入され省エネ教育も実施されています。電力を抑制する機器を使用することは子どもたちの環境教育にもつながります。そのため、各学校に設置されている生ごみ	学校では、ごみの減量及び環境教育の観点から、給食から出る生ごみ（調理くず及び給食残渣）を

	<p>処理機も、できるだけ電力の少ないタイプの機器を選択し、その使用方法を工夫してほしいので以下の文言に変更してください。「光熱水費については、給食機器や生ごみ処理機についてはできるだけ電力の少ない機種を選択し、使用の工夫により最大需要電力を抑制します。」</p>	<p>生ごみ処理機により乾燥後、資源化（堆肥化）しています。</p> <p>食育指導・給食指導をとおして残渣を減らす取り組みを実施し、調理くずがでない工夫や生ごみの水切りの徹底等によりごみの発生抑制を図り、経費や環境への負荷の軽減に努めます。</p> <p>機器の入替時における機種の選定は、担当部署と調整します。</p>
314	<p>▼「堆肥化が図ります」→ 「堆肥化を図ります」に</p>	<p>「堆肥化を図ります。」に訂正します。</p>
315	<p>▼「生ごみ処理機によって堆肥化が図ります」という文節は「生ごみ処理機によって堆肥化を図ります」の誤記と思われる。一読して判別するような誤記が放置されており、この文章があまり作成者によって読み込まれていない、あるいは複数のチェックを受けていないことが伺える。これがパブコメの資料であることを考えると、作成者がこの指針を「とりあえず作っておけばよい」と考えているという印象がぬぐえない。</p>	
316	<p>▼石鹼の定義を明記してください。</p>	<p>市の「環境行動指針」で「洗剤は極力石けんを使用するとともに、合成洗剤は必要以上に使わないよう努める」となっています。学校においても、市の方針に沿った使用をします。</p>
317	<p>▼石けんを使用と明記されていますが、商品名は「石けん」でも実は合成洗剤、という商品もあります。「合成洗剤は使用しない」と明記してください。</p>	<p>オープン等一部の給食機器について、油や焦付きを落とすために、専用の洗剤を使用する場合がありますが、必要最小限の使用とします。</p>
318	<p>▼合成界面活性剤を使用せず、界面活性剤は石鹼のみにしてください。石けんと名がつくものでも、合成界面活性剤が使用されているものがあります。学校の手洗い場にあるカネヨのレモン石鹼は石鹼成分の他にPEG/P PG-25/30コポリマーという非イオン系の合成界面活性剤が使用されています。また、カネヨのクレンジーが学校にあるのも見かけますが、研磨剤 93%、直鎖アルキルベンゼンスルホン酸塩（合成界面活性剤）2.9%という成分構成で石鹼とは関係のないものですが、使用されています。合成界面活性剤の残留の健康被害も心配ですし、環境に配慮するということでしたら、合成界面活性剤を使用していない石鹼を選んでください。界面活性剤は石鹼のみというクレンジーも世の中にはあります。（そういったものをひとつひとつ探すのは難しいかもしれませんが、そのような商品を扱っている店が市内にもありますし、市民は情報を持っていると思います。）</p>	
319	<p>▼「石鹼を使用」と明記されていますが、商品名は「石けん」でも実は合成洗剤、という商品もあります。「合成洗剤は使用しない」と明記してください。</p>	
320	<p>▼“石けんを使用”と書かれていますが、石鹼にもいろいろな種類があり合成洗剤だったりします。「合成洗剤は使用しない」と明記をお願いします。</p>	
321	<p>▼「洗剤は石けんを使用」とありますが、「レモン石鹼」を行政が「純石けん」と考え使用していた実例もあり、紛らわしい商品名が出回っているなか以下の文言に変更してください。「合成界面活性剤や添加物の入っていない石鹼を使用し」</p>	

322	8 食育の推進	▼全く意味がわからない。具体的に記述を。(西東京市の指針は伝統食について、詳しく書いてあります。ぜひ参照ください。)	<p>食育については、給食は生きた教材として活用され、食育そのものは学校の計画や指導にもとづいて進めていくものです。</p> <p>食育の指針は、学務課だけで作成することはできないため、食育の記述はシンプルな内容としました。</p> <p>ご意見を多くいただいたので、給食に関連する食育の取組を中心に以下のとおり記載することとしました。</p> <p>『食に関する指導の手引』第一次改訂版(平成22年3月)</p> <p style="text-align: right;">—文部科学省</p> <p>【食に関する指導の目標】</p> <p>1 食事の重要性、食事の喜び、楽しさを理解する。</p> <p>2 心身の成長や健康の保持増進の上で望ましい栄養や食事の取り方を理解し、自ら管理していく能力を身につける。</p> <p>3 正しい知識・情報に基いて、食品の品質及び安全性等について自ら判断できる能力を身につける。</p> <p>4 食物を大事にし、食物の生産等にかかわる人々への感謝する心を育む。</p> <p>5 食事のマナーや食事を通じた人間関係形成能力を身につける。</p> <p>6 各地域の産物、食文化や食に関わる歴史等を理解し、尊重する心をもつ。</p> <p>(1) 食育の取組</p> <p>小金井市は、小金井市食育推進計画により、「野菜」、「団らん」、「ふれあい」、「環境」をキーワードとする小金井らしい食生活のあるひとづくり・まちづくりをKoganei-Styleとして地域に展開しています。</p> <p>4つのキーワードにからめて学校における食育</p>
323		▼「学校給食の指針」としては、ほとんど中身の無い内容です。5行しかないうえに、3行は「学校給食法」とか国レベルの一般論。学校で「指導計画」を作成するというほかは具体性がありません。もう少し、具体的な基準にして欲しいです。	
324		▼「学校給食の指針」の内容としてはあまりにもお粗末です。一般論でしかありません。学校で「指導計画」を作成するという以外にも、もっと具体例を入れ、読む側がイメージできる文章にしてください。	
325		▼食育の重要性が言われている時代に、内容が貧弱である。具体例をいくつか入れるなど、もっと読む側にイメージが湧く文章にするべき。	
326		▼文章に具体性がないので、よくわかりません。現在どのような事が行われているか、またこれからどのような形で進めて行くのか、具体的な例をあげて示してほしいです。	
327		▼ここは内容が何もありません。『推進』と謳うのは必要ですが、もう少し具体性が必要なのではないのでしょうか。	
328		▼「学校給食の指針」としほぼ中身がない。具体的な基準すること。	
329		▼小学校の給食は教育の一環と据えられています。選任の教諭も配置され始めました。なのに一番最後にこの5行だけの記述はあまりにもお粗末です。冒頭にもってきて、もっと細かく内容を策定するべきです。	
330		▼食育の推進という項目が、最後におまけのように付いていますが、これが今日とても重要で、もっと前のほうに入れていただきたいです。子どもは、親や環境を選べない立場にあり、個度のたちに等しく提供される給食を通じての食育が、今日益々重要になっているのではないでしょう	
331		▼簡単すぎて「えっ、これだけ?」と驚きました。小金井で現在やっていること、これから取り組むべき事などをもっと盛り込んでいただきたいです。指針の中での配置も、多摩市のように初めにもってきていただきたいです。	
332		▼学校給食法、学習指導要領だけでなく、各校での工夫など、実際に行われていることがもっとあると思います。食育の推進に関しては、現場が迷わないように指針として力を入れて書くべき部分ではないでしょうか、もっと具体的に書いて下さい。	
333		▼学校給食法、学習指導要領だけでなく、小金井市では小金井市食育推進基本条例が制定されようとしています。これも根拠に加えながら、現在各校で工夫されている事例も取り入れてください。	
334		▼食育に対してこれまでの取り組みの実績を踏まえて、もうすこし具体的な提案をしてください	
335		▼小金井市では現在でもいろいろな取り組みがされていると思います。それをわかりやすく書いてほしいです。	
336		▼都内には食育担当の教職員を置く学校もありますが、そうした人的な配置についても言及して欲しいところです。	
337	▼食育の重要性が言われている時代に、あまりにもシンプルすぎる内容です。具体例をいくつか入れるなど、もっと読む側にイメージが湧く文章にしてください。その中には、栄養士さん、調理員さんといった給食の作り手とのコミュニケーションを大切にすることも、ぜひ入れて下さい。		
338	▼食育の重要性が言われている時代に、あまりにもシンプルすぎる内容です。具体例をいくつか入れるなど、も		

	つと読む側にイメージが湧く文章にして下さい。その中には、栄養士さん、調理員さんといった給食の作り手とのコミュニケーションを大切にすることも、ぜひ入れて下さい。	の取組例を紹介します。
339	▼栄養士はもとより、調理員と子どもたちとの触れ合い、調理場見学、バイキング給食、地場産農家との交流など、細かく取り組みをあげて下さい。	野 菜 ○農園見学 市内の農家を見学します。
340	▼3 ウ 給食行事の取り組み、この記述は食育の項目に入れるべきだと思います。	○野菜の収穫 農家で収穫体験や、学校園で野菜の栽培、収穫をします。
341	▼生産者、納入業者、栄養士、調理員といった給食を届けてくれる地域の人への意識付けをする文言も必要である。	○給食での活用 地場野菜を給食の食材として活用します。
342	▼現在小金井市の中学校の給食は、ゆっくりと食べる時間がなく、相当量の食べ残しが発生すると聞いています。「食」には、昔より人と人がコミュニケーションをとるための場として、さまざまな文化が継承されてきました。また「味わう」ことの喜びも食育の一つです。最後の文言に下記の文言を追記変更してください。●「食」をコミュニケーション力を培える教育の場として位置づけ、給食を「生きた教材」として活用し、食育を推進していきます。	団らん ○給食日より等で、保護者向けに情報提供を行います。 ○全クラスへのおたよりや掲示等で、児童・生徒向けに食の情報を発信します。 ○授業実践 ・給食に使用する食材を扱い、授業を行います。 (トウモロコシの皮むき・そら豆のサヤむき、ルバーブジャム作り等) ・授業を通じて、家族との団らんを楽しくする工夫をしたり、近隣の人々との関わりを考えます。
343	▼食育の推進という項目が、最後におまけのようについてますが、これが今日とても重要で、もっと前のほうに入れていただきたいと思います。子どもは、親や環境を選べない立場にあり、子どもたちに等しく提供される給食を通しての食育が、今日益々重要になっているのではないのでしょうか？	ふれあい ○地域の生産者や働く人たちとの交流 ・地場野菜等を生産している生産者と交流し、顔の見える関係を大切にします。 ・児童・生徒が給食・調理室を見学したり、栄養士・調理員と交流し、コミュニケーションを図ります。 ○地域の高齢者と給食を通じて交流を図ります。
344	▼学校給食法、学習指導要領だけでなく、小金井市では小金井市食育推進基本条例が制定されようとしています。これも根拠に加えながら、現在各校で工夫されている事例も取り入れてください。	環 境 ○エコクッキング 授業などで、環境に配慮した料理教室を実施します。

			<p>○好き嫌いなどの理由による食べ残しを減らす指導をします。</p> <p>(2) <u>食育リーダー会議の開催</u> 各学校の食育リーダー（※8）による食育リーダー会議を開催します。 栄養教諭を中心に、「小金井らしい」食育の実践を目指します。</p> <p>※8 <u>食育リーダーとは、食に関する指導の全体計画の作成や授業構築の際の助言、家庭や地域、関係機関との連携におけるコーディネーター機能を担う。栄養士、養護教諭、家庭科教諭等が選任されている。</u></p> <p>(3) <u>小中学校栄養士会の活動</u> 小金井市立小中学校栄養士会では、各学校での取組をまとめ、研究を行います。 食育に関する情報交換や研修も行います。</p>
345	その他	▼せっかくおいしくて安全な給食を提供してくださっているのに、中学校では給食時間そのものが短くて、「自分が一体何を食べているのか、わからない」という声も聞きます。時間数の確保、先生の労働時間などクリアすべき課題はいくつもあると思いますが、給食時間を増やしていただくことも検討していただければと思います。	教育時程については、学校長が決定するものですが、ご意見は参考にさせていただきます。
346		▼給食の時間が短く、子どもたちが時間内に残さずに食べることに苦勞しているようです。下校の時間を5分遅らせても給食時間を多くとり、しっかり噛み、残さず食べることがとても大切だと考えています。	
347		▼調理員が子どもとコミュニケーションを図る機会を設けてください（誰が作っているのか、を知ってもらう。調理員の方にとってもモチベーションになる）	9 <u>給食の充実と市民参加</u> の項目を加え、栄養士・調理員の役割と責務を記載しました。
348		▼栄養士の資質の向上の為の学習会、情報交換の場を設けて下さい。指針（案）を読み現場の方々の努力により、日々の給食の安全確保されてきているのだと知りました大変感謝しています。市内の小学校9校、中学校5校、14名の栄養士さんの役割はとても大きいと思います。各校の取り組みや、地産食材の活用、安全性確保の工夫など、顔が見える関係で情報交換できお互いの資質の向上を図る場を設けて下さい。栄養、調理、衛生面の知識や経験は既にあると思いますが、放射性物質の安全対策は、3.11以降新たに起こってしまった課題です。献立の工夫や調理方法で内部被爆を軽減できる場合も多く、栄養士や調理師など現場の方達、市の子育て関連の各部署等	<p>(3) <u>栄養士・調理員の役割と責務</u> 栄養士・調理員は、給食の向上のため、情報交換を行い、必要な知識の習得・技術の向上に努めます。 市は、必要な研修を継続して行います。</p> <p>学校では、学校だより、給食だより、学校での掲</p>

	と情報を共有し更なる努力をお願いしたいと思います。	示等で児童・生徒に栄養士や調理員を紹介しています。
349	▼小金井の学校給食を作り上げてきた、栄養士さん、調理員さんの技術をどのように次世代に伝えていくのか？安定した雇用と適当な人員配分も必要です。この点についても指針案に入れてください	栄養士会は、毎月一回開催しています。教育委員会からの連絡事項、栄養士会業務の連絡や協議、情報交換等を行っております。また、月に一回の研修会では、栄養士会として研究をしています。また、経験年数による個別の栄養職員研修もあります。
350	▼調理等に携る職員について、給食の安全性の確保において、職員の果たす役割は非常に重要であると考えますが、この点についての記述が見当たりません。 調理等に携る職員については、安全性に関する知識を有し、その時々新しい課題に対応できるような職員の教育研修を継続的に行うことが必要であると考えます。 また、職員に対しては、その専門性と知識に応じた、十分な待遇（給与）及び安全性と食事の質を保つために必要な職業倫理を維持できるような安定雇用を与えることを明記すべきです。また、食育の観点から、職員と児童、生徒との交流の機会を設けることも明記されるべきだと考えます。	調理員は、年に2回、教育委員会主催の研修会に参加しています。（委託校の調理員は、業者による研修を義務付けていますが、市の研修にも参加しています。） また、長期休業中に個別の研修も参加できるようにしています。
351	▼子ども達との交流に、これからも栄養士さん、調理員さんに活躍いただきたいです。栄養士さん、調理員さんが、コミュニケーションをとりやすいよう、また新しい方の育成のためにも、栄養士さんには現場に入り続けてほしいです。お忙しい栄養士さんには、民託になった場合の膨大な事務作業よりも本来のお仕事で、子ども達のために、頑張っていたきたいと思います。	栄養士の業務は、一つは、献立全般に関することです。児童・生徒の栄養所要量を考えながら献立を作成し、その献立に基づいて、食材等の発注を業者にし、調理員へ調理法の指示をします。事務的な仕事として、調味料などの在庫管理、納品伝票の整理、帳簿作成、請求書の処理などもあります。 二つめに、児童・生徒への栄養教育です。 各教室をまわっての食や栄養に関する講義や指導、給食日よりなどの作成、掲示物の作成、先生へ提供する資料の作成などをおこないます。 栄養士の業務は、運営方法によつての違いはありません。 おいしい給食をつくるために栄養士と調理員がコミュニケーションをとることは大変重要と考えます。
352	▼”おいしさ”を提供する指針を加えられないでしょうか。本指針のサブタイトルには「安全でおいしく温かい給食」とありますが、内容を見るとおいしさをどう作っていくかの指針が不足しているように思います。例えば、「児童の声を反映させる」や「保護者への試食会を実施する」など。	9 給食の充実と市民参加 の項目を追加し、おいしい給食の指針とします。
353	▼保護者が給食の安全を確認できる場を設けることを加えられないでしょうか。給食の安全性を一番心配する	9 給食の充実と市民参加 の項目を追加し、下

		のはやはり保護者です。例えば、学校給食連絡協議会の中に保護者も入ってもらうとか、保護者向けの説明会、試食会を実施するなどです。	記のとおりとしました。
354		▼学校給食運営協議会、学校給食連絡協議会に触れているところがありますが、学校給食の指針に関することや学校給食運営に関しては、当事者である保護者や生徒・児童からの意見や意向を反映する組織や機会について明記しておくことが必要だと思います。「調理業務を業者委託したところは、学校給食運営協議会を開催し給食の運営について意見交換をします。」というのでは、協議会の席でしか意見交換をしないとやっているのと同義語に捉えられます。基本的には、どのような学校においても常に意見交換ができる体制が必要であり、また意見交換だけではなく、協議して決定していくような機関としての協議会の位置づけが必要ではないでしょうか。その意味では、「学校給食の指針等については、今後も保護者等と協議しながらよりよい改善をしていきます」のような文面をどこかに入れることを望みます。	(4) より良い給食を目指して 試食会、アンケートの実施等で保護者や児童・生徒からの意見や意向を反映する機会をつくり、おいしい給食を目指します。 市は、給食に関して市民が意見を出せるよう仕組みづくりを検討します。 「学校給食の指針」については、今後も国・都の動向や保護者等の意見を参考にしながら、よりよい改善をしていきます。
355		▼保護者向け試食会の実施（定期的）	
356		▼学校給食の試食は、各学校によって運用が異なる。年に一回、しかも一年生の親だけに限定しているところもある。これでは今後、小中全校で民間委託された場合、味や品質の「担保」にならないと考える。なぜなら悪質な委託先業者は、初年度だけベテラン従業員を配置、その後徐々に手を抜くとされる。味も徐々に変わるので、校長一人で主観に頼らざるを得ない検食では不十分だと考える。「日本一おいしい給食」を謳う、先進自治体の足立区では、職員食堂で、実際に学校で提供されるレシピを使った料理が平日30食分、メニューとして売り出される。ここで区職員が実際に食べて、おいしさや安全性を判断できる具体的な環境がある。小金井市でも学校長任せにするのではなく、教育委員会幹部・職員、市幹部や一般職員が実際に毎日食べて味や品質を「担保」する態勢の確立が求められる。民間委託するなら尚更必要な措置だと考える。職員食堂がなくとも、14校から毎日、ランダムに選択して10食ほどを多めに作り、教育委員会に運ばせ、幹部・職員（交代で）が自費で試食、検食する態勢をとって頂きたい。教育委員会での検食は業者にとって目を抜くことが出来ない無言の力となるはずだと考える。将来、新庁舎が完成し、職員食堂が出来た場合は、足立区同様に、一般人にも公開する態勢が望ましい。また足立区同様に、学校給食を保護者や一般向けに開放し、理解を高める、フェスタなどの行事の開催が望ましいと考える。 http://www.city.adachi.tokyo.jp/kyushoku/k-kyoiku/kyoiku/kyushoku-t-fiesta.html	試食会は、保護者の方から感想や意見をいただく場であり、大変貴重な機会です。 試食会については、学校では余分な食器や空教室がないため、どこかの学年が遠足や校外学習等でない日に設定します。また、参加者の出欠確認、給食費の集金等の事務は栄養士だけでは対応が難しいのでPTAの協力をいただいています。 食器や場所の都合で人数が限られていたり、平日の昼の時間帯のため参加しにくい等はあるかと思えます。 ただ、いろいろな制約があるため、すぐに回数や対象を増やすとはいえませんが、学校と相談して検討していきたいと考えます。 教育委員会の管理職は、学校訪問や学校給食運営協議会などの機会に給食を試食しています。
357		▼各栄養士さん、調理員、学校の意見と保護者との交流から生み出されるも指針案に盛り込んでください。	
358		▼小金井市、現場の校長先生、栄養士さん、市民が意見を出し合う場や機関があると良いと思います。自由な意見交換、市民の不安解消や、非常時の相談などができるので良いと思います。	また、委託校の現場視察の際にも学校給食連絡協議会委員（他校の栄養士、調理員）や事務担当者等が試食しています。目的は、委託校の検証ですが、栄養士や調理員から他校の給食を試食することは調理業務の参考になるとの声も聞かれます。 市民の方に学校給食のメニューを食べていただくことは、学校給食への理解につながります。食を通じて、楽しみも提供できます。学校での試食会で
359		▼全体的に、提供する側にこれ以上負担の無いようにという意図があるように感じました。児童・生徒、保護者からの声をまず聞きとる工夫をしてほしい。中学校給食の評価報告（平成19～22年）を拝見しましたが、ア	

	ンケート規模等実数もかかれておらず、データの信用性、分析も十分ではないように感じました。手法について再度検討下さい。	はない、そのような機会をもつことができないか研究していきます。
360	▼この案は、視点が給食の提供側からの一方通行だと感じます。給食の質の維持・向上のために、子どもと保護者のそれぞれについて、学校や市が意見を聞いたり、コミュニケーションをはかるためにはどうやっていくのかを具体的に書き加えて下さい。現在、委託校のみにある学校給食運営協議会では、保護者の参加もPTA会長のみに限られていますし、給食について幅広く検討することができません。	児童・生徒の声を反映させるために、学校では、給食の時間に栄養士が教室を回ったり、アンケートや給食委員会などの活動を通して、子ども達の意見をきき、給食計画の参考にしています。
361	▼この案は、視点が給食の提供側からの一方通行だと感じます。給食の質の維持・向上のために、子どもと保護者のそれぞれについて、学校や市が意見を聞いたり、コミュニケーションをはかるためにはどうやっていくのかを具体的に書き加えて下さい。現在、委託校のみにある学校給食運営協議会では、保護者の参加もPTA会長のみに限られていますし、給食について幅広く検討することができません。別な組織のご検討をお願いします。	
362	▼視点が給食の提供側からの一方通行だと感じます。給食の質の維持・向上のために、保護者と学校・市がどのように連携しコミュニケーションを図っていくのか、具体的に記していただきたいと思います。	
363	▼近隣自治体との比較を行うことを加えられないでしょうか。安全性、栄養面、おいしさ、運営面。これらについて近隣自治体との比較を行うことにより、小金井市の給食がどういうレベルにあるのか明確になると思います。また小金井市の良い所は他市へ共有し、他市の良い所は小金井市へフィードバックする。これを繰り返すことにより、地域全体のレベルが向上すると考えます。もちろん比較の対象は全国へ広げても構いません。評判の良い所を対象とするのが良いと思います。将来的には小金井市の給食が全国の自治体からお手本とされるようになることを期待します。	他自治体の情報収集をしつつ、ご意見については、今後の参考にさせていただきます。
364	▼全ての記述で子供の内部被爆を無い様に最善を尽くしますという記述を追加して欲しいです。	食材の放射能汚染については、福島第一原発事故以来、不安を持っている保護者の方の声を多くお聞きします。
365	▼子供たちに与える将来の影響が懸念されています。現状の小金井市で行っている給食の放射能検査では、検出限界値が10ベクレルです。今年6月の市議会で採択された、給食についての陳情書の添付資料にもありましたが、一日1ベクレルの食事の体への蓄積量、将来への健康への影響を考えると、現在の検査方法では小金井市の給食が安全とは言い切れません。精度の高いゲルマニウム半導体検出器に変え、効果的な検査を望みます。例えば、杉並区のケースでは、区民の要望を受け、今年より以下のような対応をしています。平成24年3月から区衛生試験所において独自にゲルマニウム半導体検出器による放射能検査を実施しており、検出限界値は測定可能な最小値までとしております。検査対象物の性質等により検出限界値は異なりますが、おおむね0.3ベクレル/kg～1ベクレル/kgです。(杉並区学務課)今年2月、厚生労働省が検査した市場に流通していたいたけから基準値(当時は暫定基準値)を超える放射性物質が検出されましたが、区ではそのことを受け、安心安全の観点から学校給食でのしいたけの使用を控えるよう各学校に通達しました。(杉並区学務課) また小金井市では、弁当、水筒の持参許可について、保護者から放射能の影響を懸念した相談があった場合において、学校給食の食育上の効果や意義などを十分説明した上で個別の対応をとることもやむを得ないとお聞きしています。現状、何の前提もなくお弁当か給食か選べる「給食選択制」にはなっていません。今後も、小金井市学校給食として、上記のように相談があった場合で、且つ、やむを得ないケース以外は基本的には給食を食べる	6 安全性の確保 (1)食材の検査 イ 放射能測定 の文面に「 <u>子ども達の健康のため、内部被ばくを避けるようにします。</u> 」を追加しました。 弁当や水筒の持参、一部のメニューを食べない、飲まないことについては、学校に相談していただき対応していますので、指針には記載しません。

		という方針であれば、精度の高い検査をして安全を示し、安全確保をして頂きたいと要望します。	
366		▼①「3学校給食の指針」～「(3)給食調理の指針」の中に、「イ アレルギー対応」が入っているのであれば、同様に「放射能に関する対応」をいれるべきではないかと思います。	
367		▼「6 安全性の確保」～「(1)食材の検査」～「イ 放射能測定」に入っていると いう論もあるかと思いますが、食材の検査の面だけでなく、子どもたちに対する対応、弁当持参の件などの内容を、どこかに入れる必要があると思います。	
368		▼これは少数の意見ではないという事を最初に申し上げます。なかなか学校や市に言えない方、方法がわからない方が多数います。去年三月に東京でも10マイクロシーベルトの放射能を記録したと発表がありました。幼稚園でもその日はマスク着用で室内保育でしたが、小金井市では外で体育をさせていました。小金井市では五月ごろの青物の汚染がピークな時に福島県のインゲンなどを給食に出していました。8月に私の友人の埼玉県の5歳の子が急性白血病と診断されましたが、放射能と因果関係が、あるともないとも証明は現時点ではありませんが。これから小金井市にできることは被爆させてしまった子供たちの、これからの人生における被爆量をもっと厳格になくすよう努力するという事です。まだ原子炉から放射能は漏れています。収束していないことを頭に入れておいて下さい。	
369		▼今、放射能汚染の食物が流通しています。ドラム缶に入れて廃棄しなければならない、100ベクレル以上の食品が普通に流通されています。チェルノブイリ原発事故後の人々の健康被害を調べれば、それがどんなに恐ろしいことか、誰でも分かるはずです。 市は、小金井市民・小金井の子供たちを率先して守る行動を起こして下さい。 全国に誇れる放射能測定室もあるので、小金井から、本当に信頼できる情報を発信して欲しいです。これからも、安心できる学校給食を、よろしく願います。	
370		▼放射能に関する安全性の確保に関する記述が見当たりません。給食は、一般の家庭の食事と異なり、事実上選択の余地無く食べることになるものです。家庭の食事に用いる食材については、各家庭の方針に従って産地を選択するなどして、放射能を含む食材の摂取を適切なレベル以下に低減できるようにする事が出来ませんが、給食に関しては、各家庭の求めるレベルに沿った選択が不可能となります。このことを鑑みると、給食に関する汚染限度の基準は、一般の食品に対する基準よりも大幅に厳しく設定することが必要であると考えます。	
371		▼福島第一原発事故がまだ終息しておらず、子ども達の健康・発達に欠かせない学校給食の安全性については、全国の各自治体とも「知恵」を絞っているようです。小金井市教育委員会におかれても、特段の配慮に基き新指針を策定されるよう切望します	
372		▼指針(案)全体を通して、「目指します」「心がけます」「努めます」という文言が多いが、これは実行努力をするということで、目標に至らなくてもよい、と受け取れてしまう。ここは、「・・・を行う」との文言に変えて、しっかり実行してほしい。	個々にご指摘いただいたところは、検討させていただきました。
373		▼平成18年に施行された基本指針から比べると、はるかに項目が増え細かく規定されて、ありがたく思います。ですが要所要所に「心がけます」「工夫します」「出来るだけ」「努めていきます」「配慮をします」「原則」など	指針のなかに9 給食の充実と市民参加 の項目を加えました。指針については、今後も国・都の

	<p>あいまいな表現は使わないでください。 結果不都合な事体が起こっても「心がけました」「工夫しました」「努めました」「配慮しました」と、言われればそれ以上の追求が出来ません。</p>	<p>動向や保護者等の意見を参考に改善していくこととします。</p>
374	<p>▼以下の表現は、すべて「します」に変えなければならない。「目指します」「心がけます」「ようにします」「努めていきます」「原則とします」「配慮をします」「努めます」「できるだけ（これは削除）」</p>	<p>指針についての説明会は、今のところ考えておりません。指針については、ホームページ等で公開する予定です。</p>
375	<p>▼全体的に「心がけます」「努力します」のニュアンスが多いように思われます。これらの言葉は、検証がしにくく、具体的な数値目標など、検証ができる表現に変えるべきだと考えます。</p>	
376	<p>▼とことところで曖昧な表現が目立ち、約束してくださっているようで、逃げ道がたくさんあるような印象を受けました。ぜひ、言葉どおりの安全でおいしく温かい給食を継続してくださる様、お願い致します。</p>	
377	<p>▼今後、この方針を実施した場合に、方針を守らなくても責任を問われることがなくなるような表現が多すぎる。書いたことで自己満足に終わるような表現は一切すべきでない。</p>	
378	<p>▼この指針を作成している方々の“思い入れ”を全く感じない、非常に中途半端に感じました。この指針でどうやって「安全な給食」を実現できるかは甚だ疑問であります。委託しようとしている市の認識がこの程度であれば、委託後は「丸投げ」になってしまうことが高い確率で危惧されます。委託が良いか悪いかを問う以前の問題です。再度、文面の見直しを早急に図ってください。</p>	
379	<p>▼全体として、給食の重要性を感じて熱意をもって指針を作成しているというものが希薄な気がする。熱意をもって作成し、後世に指針となりうるものを作成して欲しい。</p>	
380	<p>▼全体として情報の寄せ集めと各関係者への配慮が多すぎて、ほとんど意味をなしていない。誤字も見られるし、もう一度、関係者、住民、利用者などと、そうした人たちの智恵を採り入れながら、作り直していただくことを強く求める。</p>	
381	<p>▼他市の給食の基準などを見ても、小金井市の指針は「小金井市は給食で第一義的に何を実現したいのか」という、目標、理念の部分が極めて不十分。方針を作る必要があるため、各方面から情報を寄せ集めたとの感が強い。そもそも給食には何が求められるか、理念的な要素を考えて再度根本から作り直して欲しい。</p>	
382	<p>▼市内にも、食育、小金井野菜とその調理、伝統食に詳しい専門家がいらっしゃいます。また、放射能汚染についても、重要な問題であり、しばらくは注意が必要と思います。 市内有識者で策定委員会を設け、幅広い知識を束ねてよりよい指針をつくってほしい。 市民への説明会をひらいてほしい。</p>	
383	<p>▼私の子どもも小学校に通っているが、このパブコメについて小学校から全くお知らせがなかった。市のホームページを見てこのパブコメの募集を行っていることを知った。学校給食のパブコメ募集なのに、なぜ学校からお知らせがないのか？学務課及び学校に対して不信感をおぼえる。また、PTA 連合会や当 PTA からもお知らせがなかった。以前、当小学校 PTA 総会（5 月）にて、学校給食の民間委託化等について保護者に知らせてほしい、とお願いをしたところ、進捗があれば知らせる、との回答があった。しかし、当初9月の委託化が流れたり、給食の指針を作成するといった動きもあったにも関わらず、何もお知らせがない。学務課から PTA 連合会や PTA に何か圧力をかけて、黙らせているのかと不信感が出てくる。こういった経過もあるので、指針（案）策定の説明会を PTA 連合会・PTA を通して実施してほしい。</p>	

384	▼給食は子どもたちのためだけの食事です。安全だろう、安全になるよう努力する、できるだけ安全に・・・でなく、「絶対に安全なものを出す」「よくわからないもの」「少しでも危険だと思われるものは出さない！」というスタンスで指針を作成していただければと思います。
385	▼思いはただ一つ、現在の小金井の素晴らしい給食をこれからの子供たちにも続けて提供していただきたい、そのための指針になってほしい、それだけです。ぜひ、これからも素晴らしい給食を続けていけるよう、指針の策定をお願いいたします。
386	▼お話を伺って、こどもたちのために本当に配慮してくださっていることを感じました。けれど、細かい表現で上げ足を取られるようなことは書きたくない、という市側の姿勢もよくわかりました。給食民営化の話が進んでいることを知っている私たち保護者は、安全な給食を守ろうとする思いが強いあまり、曖昧な表現に神経を尖らせがちです。しかし、こどもと学校給食を取りまくおとなたち（親、教師、栄養士、市の方々、農家の方々、業者の方々・・・等々）は、それぞれ立場は違っても、こどもたちが健康な生活を送れるように支援していくことを常に大切にしていってほしいです。こどもたちがこの指針を読んだとき、自分たちがおとなたちに守られている、という意識を持てる視点を盛り込んでいただけたらと思います。
387	▼日頃から子ども達のためにご尽力いただきありがとうございます。また、今回は私たち市民の陳情を聴き入れて下さって、お忙しい中、早速指針案を作成していただいたことに感謝いたします。小金井の給食の良さをたくさん文章化していただきましたが、さらに委員会、パブリックコメント等でいろんな立場の方が参加、協力することで未来の子ども達にとって、より力強い指針となることを期待しています。
388	▼全体給食の質の向上をめざした具体的な指針案を望みます。
389	▼「食育」の重要性がこれだけ声高に言われる世です。次世代に誇れる指針案になるように、慎重に進めてください。
390	▼公開するにあたり、武蔵野市等を参考にいただき、市民が注視するレイアウト、グラフ化、背景等の工夫はされると思いますが宜しくをお願いします。
391	▼学校給食の指針（案）については概ね賛同しております。
392	▼良い点・全体的に安全性と栄養面に配慮されている。・特に安全性については、具体的な記載がされている。
393	▼以前のものから新しく生まれ変わった「小金井市学校給食の指針」になることを期待しています。
394	▼やがて民間委託されると仮定して、そのときに子どもたちの健康、小金井給食の伝統・おいしさなどが守られ、環境への配慮までが行き届いた指針案であることを望みます。これにぶれない内容であるならば、放射能への対策・食材の調達・調理法において最善の方法が盛り込まれることと期待します。3.11以降の非常事態の中、新しい試みへのリスク回避や事なかれ主義を第一に考慮したものではなく常に保護者や有識者と連携の下、子ども達の未来と健康を守ることを最重要事項と位置づけて指針案を作成していただきたいと思います。
395	▼今回の指針に斬新で大きな舵取りを望んでいるわけではありません。行政側の皆様の立場も重々承知しています。しかし、立場の中でも最大限できうる範囲で子ども達の健全な未来を守る方針策定に向けてご尽力いただきたいと思います。
396	▼少子化社会で一人ひとりの子どもが国家の宝であるはずですが、どうかその子ども達の健康を守るべく給食できるようにご検討いただきたいと思います。

397	<p>▼学校給食の指針（案）についてまさにそのとうりです。温かいものを温かく食べられる自校給食がいいです。地域の伝統、食文化を大切にできる給食がいいです。自給率を上げられるように考えられるようにできればいいです。お米の給食をもっと増やして、小麦の給食を少なくしてください。牛乳いらなと思います。</p>	
	<p>▼小金井のルーから作るカレーライスが大好きです。これからも、ずっと手作りしてください。</p> <p>▼給食をずっと、おいしい給食にしてください。安全で安心な給食にしてください。3小の手作りの給食が美味しくて、いつも楽しみにしています。これからも手作りの給食が食べたいです。</p> <p>▼子供たちは毎日の給食を美味しく楽しくいただいています。小金井市の安全でおいしく温かい給食に感謝しています。そしてこれからも安全でおいしく温かい給食をお願いいたします</p> <p>▼来年一年生になる子供を持つものです。子供のための学校給食の施策、ぜひともよろしく願います。だしからとる、手作りを推奨、など、美味しい給食を子供たちに食べさせていただく姿勢は本当にありがたいことで関係者の方には感謝を申し上げたいです。</p> <p>▼小金井市が小学校、中学校とも給食を子どもたちに提供してくださっていることに、いつも感謝しています。本来であれば、食習慣は家庭で身につけさせるべきことと思いますが、子ども同士の会話や、道ですれ違う子どものレジ袋が垣間見えてしまった時の中身の様子を見ると、望ましい食習慣を家庭で身につけさせることの困難さも感じてしまいます。せめて、小金井市の小中学校に通う子どもたちが、給食を通じて基本的な食事のスタイルを身につけ、自分で食事を作る時の基準としてくれればうれしいと思います。</p> <p>▼小金井市内の、特に小学校の給食は、他市から赴任された先生が「おいしい！」と絶賛するほど水準が高いことで知られています。これからも、市立小学校・中学の児童・生徒に、安全でおいしい給食をお願いします。</p> <p>▼私の子供はまだ幼稚園ですが、数年後には給食のお世話になります。本指針がより良いものとなり、それが実行されることで、子どもたちが安心して美味しい給食が食べれることを願っています。</p> <p>▼上の子供が小学校へ入学し初めて参加した給食試食会で、カレールーやふりかけなども手作り、出しやスープなどもインスタントではなくきちんと昆布や鰹節、野菜などからとっていると聞き、とてもありがたく感激した事を今も思い出されます。冷凍の野菜も使わず当日届いた食材で調理していただいている事、ガスでお米を炊いているなど、日々の栄養士さんや調理の方の努力に感謝しています。子供達も食わず嫌いで家では食べなかった物も、給食で食べたことで好きになったりしています。それは、給食が手作りであたたかくおいしく、友達や先生と食べるからだだと思います。小金井の給食のいいところを継続してってください。食材の安全の確保も宜しくお願いします。</p> <p>▼これからも、安心安全でおいしい給食が続けられたくよう心から願います。給食は、子供たちのためであることを忘れないでほしいです。</p> <p>▼これからの将来を担う子供たちが、安全でおいしい給食を食べて、健康にすくすく成長していけるよう、願っております。よろしく願います。</p> <p>▼娘が市内小学校の3年生で、毎日給食を楽しみにしており、小金井市の給食には日々感謝の念を感じております。昨今の予算削減の波がとうとう小学校の給食にも押し寄せてきたと残念にも思い、この良い給食を引き継いで行ってもらいたく意見を述べさせていただきます。</p>	<p>給食へのご意見や応援をいただきありがとうございますでした。</p> <p>毎日の学校給食に携わっている栄養士・調理員に日頃どのような想いで仕事をしているか聞いてみました。</p> <p>【調理員より】</p> <p>「子ども達のために安全な給食を作ることをいつも心がけています。これからも、心をこめてやっていきたいと思います。」</p> <p>「食べる側にたつてつくっております。」</p> <p>「安全衛生面、特に異物混入のないように力をいれています。」</p> <p>「自分たちの作る給食が、勉強が嫌いな子どもでも、給食を楽しみに 学校に来ることができるような学校生活の中での楽しみの一つであってほしいと思います。そして、家に帰っても、『今日はこんな給食だった』と話題にし、家族の団らんにもつなげることができたり、将来大人になってからも、小金井の給食について地元の友達同士で話ができるような記憶に残るものであってほしいです。</p> <p>家では食べられない食材や料理でも、学校給食で食べることができ、味を知る機会となります。また、アレルギーのある児童・生徒についても理解を深めるなど、社会勉強の機会もなります。子ども達は、食べる給食を選ぶことはできないという調理員としての最低限のモラルを自覚し、温かいものは温かく、冷たいものは冷たく、食べてくれる人が喜んでくれるような安全でおいしい給食を提供できるよう、ベストを尽くすことをいつも心がけています。」</p>

	<p>▼給食のあらゆることについて、保護者へわかりやすい情報の積極的な開示を求めます。</p> <p>▼バラバラな基準のある個々の家庭ではなく、みなが揃って同じものを食べる学校での食事だからこそ、最良な、そして真心をこめて作られた食材料を選定し、給食に愛情のある調理員さんに調理してもらいたい。そうやって初めて、真の食育=子どもたちは食材料や調理してくれる方々への感謝とともに、心身ともに大きく育つこと・・・となるのではないのでしょうか。どうぞ子ども達の学校給食を、これまで以上に安全で真心の籠った質の良いものとしてください。</p> <p>▼毎日、美味しい暖かい給食を提供していただき、本当にありがとうございます。姉が毎日、読み上げる給食献立を3年間聞き続けた弟も、今春より1年生となり毎日、姉弟の間で必ず話題に上るのが、『学校給食』です。学校給食と、市立小学校と係わる様になって3年余り。「学校給食の指針(案)」の通りに、毎日、給食を提供していただいているなあと感じます。また、学校での保護者の活動として、広報部の仕事に2年間携わり、数は少ないですが栄養士の先生、給食調理の職員の方と触れ合う機会もありました。学校内を用事で行き来する際にも、子どもらと、給食を作ってくださいの方々の関係のよさが、あちこちに見受けられ、給食食材への不安など感じた事はありません。絶大なる信頼をよせております。これは、私個人が、結婚前の職業として杉並区の保育園給食調理の仕事に携わっていたから、かもしれません。10年以上、前になります。給食の民間委託に関して数年、係わるがありました。勉強会などのお陰で、「あって当たり前」と思っている保育園の給食も、全国レベルでは東京都は、数少ない大変恵まれている環境と知りました。</p> <p>小金井市の小学校給食のメニューの豊富さ、食材の多さなど、本当に手を尽くしてくださっているのだなと感謝するばかりです。職員の仲間には、給食センターの栄養士を経て、杉並区へ再就職した人もいました。センター食の実情を初めて少しだけ知りました。昭和40年代から、ひたすら保育園の給食を作り続けているベテラン職員も沢山いました。一番初めに民間委託となった福祉作業所の給食を、実際に研修で訪れていただいたり、作業所の方からの感想を伺ったり事もあります。保育園となりますと、哺乳瓶が給食となる0歳児から、離乳食、配慮食、普通食。アレルギー対応も個別に行い、頭を働かせて効率よく働けないと、勤まらない面もありました。職人の弟子入りのような全て、先輩職員が口伝えて教える世界でした。学校給食の身体一杯を使って働かれる世界とは違い、女性のみ(保育園には男性用の着替えやトイレの設備がないので)職場です。昼食後も、お八つ作りがあります。また延長保育の為の、補食の仕事もあります。赤ちゃんの場合は、「寝ちゃった」、「起きたから下さい」、「ちょっと食べ辛いから刻んでもらえますか？」など、細かい対応が必要です。お昼の休憩もあるようでない時もあります。私など、身体を休めたいのに…と腰が重くなりそうなところを、先輩職員の「はい、〇組、〇〇ちゃんね」の明るい対応を見習い、勉強してきました。正規職員としての待遇も、私個人としてですが大変励みになりました。杉並区の保育園調理職は、母子家庭の救済の為に始まったと耳にした事があります。母子家庭のお母さんが子どもを無事に育てられるようにと給与も福利厚生も充実した仕事につけるようにと。実際に、私と同期で入庁した3人の子どものお母さんは、初めての夏のボーナスで、「やっと自転車を買ってあげられた」と喜んでおりました。学校給食も、職員の方々が食べる児童を思い浮かべて、毎日心をこめて作って下さっているのだと、廊下で見掛けた時など頭が下がるばかりです。調理も、保育園(杉並区なのですが)の2~3名より多い人数ですね。チームワークよく働かれているのだと思います。小金井市の各校を廻られて、色々な思い出を作られ、思い出(経験)を生かして、工夫をされ、四季を食材に感じながら、毎日、心をこめて</p>	<p>現状に満足せず、常に子どもを第一に考え、衛生に配慮し安全で美味しい給食を提供するように心がけています。」</p> <p>「自分が小金井市出身なので、子どものころ食べた給食の味を求めて毎日給食をつくっています。小金井市の給食の伝統である手作り給食を継承したいです。」</p> <p>「毎日、滞りなく給食を提供できるよう努力しています。」</p> <p>「子どもが楽しく食べてくれることを思いながら、作っています。」</p> <p>「安全で安心、そして美味しい給食を！を心がけています。」</p> <p>「大変なこともあります。温かいものは温かく、冷たいものは冷たくを思いながら作っています。」</p> <p>【栄養士より】</p> <p>「小金井の給食は手作り献立があるというのが(餃子やグラタン、ハンバーグなど)一番の魅力だと思うので、これからも続けていきたいと思えます。世の中には、冷凍食品でもおいしくて安全なものもたくさんありますが、こんなふうに子ども達の食事のために時間や手間をかけることは、核家族化が進むなか、家庭では難しいことと思います。</p> <p>また、食育として授業を進めることも大切だと思います。学校での給食が、集団生活のルールを身につけるものであったり、協力し合ったり、友達を思いやる心を育てたり、感謝する気持ちを持たせるものであったり、体だけでなく心を育てるものであってほしいと思います。教員でないので、勉強は教えられませんが、給食を通じて子ども達とつながって、元気な学校生活が送れるように支えたいと思って働いています。」</p>
--	---	---

作って下さっているのだと思います。チームワークの為のムード作りや、融通をもってして、潤滑に作業を進められて、毎日あれだけの量の給食を作り上げて下さるのだと思います。果物の準備で、林檎を丸剥きにする方もいました。十数個を剥き、塩水につけてから盛り、出します。私など、冬は「蜜柑にしましょう！」と水洗いするだけで済む、蜜柑ばかりにしたいくなります。でも、「口当たりが悪いから」と、きちんと家庭でやるように、切り分けてから一つ一つ丁寧に剥く方が殆どでした。大鍋いっぱいジャガイモを茹でていたのに、ハッと気が付いたら水分は消えて焦げ付かせてしまいました。蓋を取って、もうどうしていいか判らずにすぐまた蓋をしました。でも言い出さない訳にはいきません。先輩は笑顔で「そういう時はすぐに言ってくればいいんだよ、一番下は駄目でもなんとかなるし、焦げ臭がまわっちゃうでしょ」と言いました。午後、気付かぬ内に、黙って焦げ付いた鍋を力一杯こすって、西日に当ててくれていました。葡萄羊羹という年に一度のお八つ、各園（杉並区は40数園ありました）、独自に作ります。葡萄を搾って作る園、あんなの高つく割には今ひとつだよと、さっさと葡萄ジュースの1?パックを計算して購入する園。先輩は、出来上がった葡萄羊羹二切れをお皿に盛る時に、斜めに少しずらして盛り付けていました。「子どもだからってあなどってはいけないよ、綺麗に盛り付けられると食べたい気持ちも大きくなるよ。本当に時間が無い時は、しょうがないけれども手抜きは覚えちゃいけないよ」正規職員2名で、有給休暇も取ります。毎日2人でやっている仕事を、その日は1人でやらねばなりません。登園する子どもの数は変わらないのでそれは大変です。事務仕事のように、出来ない分は持ち越すという事は出来ないのです。これに対して代替職員制度を作っていた杉並区でしたが当時としても、これは全国的には破格の待遇なのだ勉強会で知りました。「今日のご飯、ヒジキご飯で美味しかった」と告げにきた年長時に、「簡単だよ、炊いたご飯にヒジキの煮物を混ぜるだけだからお母さんに言ってごらん」と返したら、「お母さんこういうの作れないから」と。あららら、なんだかお母さんに申し訳ない気持ちになり…。

小金井市の献立表に、毎日頭が下がっております。美味しそうです…。食育という項に、十二分に値していると思います。こういった一つ一つに勉強させてもらい、育ててもらった事に、感謝の気持ちを持って働く毎日でした。お給料をいただいて勉強させてもらった始末です。これから、小金井市の小学校、中学校に3人の子どもが十数年間もの間、お世話になり、お昼時には給食を提供していただく事になります。4月の初めには、調理員の方が新1年生の配膳を手伝ってくださったり、栄養士の先生が早速に各教室を廻って食べている様子を見てくださっていました。感謝の気持ちが湧き起こるばかりです。毎日、本当にありがとうございます。事務方の方、現場の方、各校の教職員の方々、その他、全ての係わって下さる方々のお陰で、こんなにも有難い給食を提供していただいている事に、日々感謝の念でいっぱいです。これから、時代の流れとともに、少しずつ変化する面もあるかもしれませんが、給食を口にする小学生、中学生を何よりも念頭に置いて、検討して下さる姿勢に間違いなであろうと、心より信頼しております。これまでへの感謝と、これからへの前もっての感謝と御礼と。これからもどうぞよろしく願いいたします。以上、長々と失礼いたしました。

▼小金井市が子どもたちに長年安全でおいしい給食をつくっていただいたことについては感謝しています。子どもたちが給食を通じて、食べることの基本を身につけ、将来にわたって、日本の伝統的な食の文化が継承されることを願ってやみません。また食を通じて、人と人のコミュニケーションの取れる大人になってほしいと願い申し上げます。

▼小金井の学校給食を守るため、お力を尽くして下さり、本当に有難うございます。こどもが小学校に上がった

「まず第一に、安全でおいしい給食を提供すること。また、指針にもあるとおり、栄養バランス良く、また食文化を継承してゆけるような給食献立を作っていきたいと思います。そして、食が豊かな現代において、子ども達には自分のためにも、自分で食を選べる大人になってほしいと思います。好きなものだけ食べているのでは、今は健康そうに見えても、将来の健康が損なわれる可能性があるということを理解し、どうして食べるのか、何が自分の体に必要なのか、頭で考え、何でも良く食べる子どもになってほしいです。

食材料の生産、流通の場がみえにくくなっている都市生活の中、自分が何を食べているのかわからずに食事している人が多いのではないかと感じています。学校給食という場所から、食について考えたり実物に触れあうきっかけを作ったり、児童・生徒だけでなく保護者、地域への発信の場になっていけばよいと考えています。（今はまだ思いばかりで実行・実現には時間がかかるかもしれませんが・・・）」

今後も学校給食事業へのご理解、ご協力よろしく願いいたします。

時、給食試食会に参加し、栄養士さんから自校給食の細部説明を受け、子どもたちが日々、手作りの、心のこもった給食をいただいていることがよくわかり、心から感謝し、安心したことを覚えています。今年に入り、給食の外部委託化の話聞いた時は、正直、何がどのように変わろうとしているのかよくわからず、大変不安を覚えました。自校給食の、よさ、は、なんとしても守ってほしいです。給食は、これまでどおり、「おうちで食べるごはん」に近いものであってほしい。作られる工程も品質も「ファミレスのごはん」に近づいていくことは避けてほしい。財源に限りがあるといっても、給食費を削減することはやめてほしいです、将来を担う、子どもたちの健康のために。よろしくお願いいたします。

▼私も幼少より小金井で育ち、母校は第一小学校に通っておりました。今は同じ第一小学校に二人の息子を通わせる母でもあります。やはり「給食」といってまず思い出すのは小学校です。6年間、通う学校独自のメニューで給食前には給食のおじさん、おばさんの作る料理のいい香りが漂ってきたのをすごく懐かしく思います。息子が小学校に通うようになり、二度ほど給食試食会にも伺わせて頂きました。その際職員の方の並々ならぬ努力のもと美味しく、安全で栄養のバランスのとれた食事が出来上がっていることがよくわかり、大変有難く思いました。入学した際はしばらくの間、調理員の方々も給食の時間に教室をまわってくださって、食べる様子を見守っていただいたりと、大人たちみんなで子供たちの食べ物に対する教育をしていることは、本当にすばらしく、実際子供達も食べ物に対する意識が少しずつ変わっていったのが実感できました。以前からある一校のオリジナルレシピには息子たちもお気に入りなどがあり、大好きなメニューの日には朝から楽しみにしていることもあります。このように、先にも述べましたが「給食」といってまず思い出すのは小学校というように、私自身も正直中学校の時の給食のことはあまり思い出せないのですが、小学校のときの給食は懐かしい思い出として鮮明に思い出すぐらい、小学生にとって(特に低学年の子供達にとって)重要な事柄でもあるのです。是非このまま自校での給食作り、食育を目指して頂きたく、切に願います!!是非このまま自校での給食作り、食育を目指して頂きたく、切に願います!

▼いつも子どもたちにおいしい給食を提供していただき、ありがとうございます。4小に通う息子もいつもおいしい!と話しています。この小金井の素晴らしい給食がよりよいものになり、子どもたちが健康な生活を送れますよう、指針の作成をお願いします。

▼小金井市が小学校、中学校ともに安全でおいしい給食を子どもたちに提供してくださっていることに、いつも感謝しています。ありがとうございます。

▼小金井市の給食について子供達は毎日大変楽しみにしており、保護者としていつも感謝しております。ありがとうございます。

▼いつも子供たちに給食を提供していただき、ありがとうございます。

先生方や友達と大勢で一緒にいただくことは、家庭ではなかなか出来ない貴重な体験です。また、毎日頂く給食は、成長期の子供達にとって将来の心身に与える影響が大変大きいと感じています。指針案の表紙にある「安全でおいしく温かい給食」が提供されることを切に願っています。

▼子供が第一小学校でお世話になっております。子供が、給食が美味しいとよく話してくれます。以前、給食調理等のビデオを拝見し、細部にわたって気配りしてくださっていることを知り、胸が熱くなりました。今後とも、しっかりとノウハウをお持ちの調理員の方々に、お願いしたいです。

▼私は現在ひなぎく保育園に6歳の子供を通わせています梶野町住在の〇〇と申します。

来年小学校と言う事で、学校給食が民間委託になる事には、不安を感じております。

なぜかと申しますと、長女が昨年まで緑中学校で民間委託したての給食を食べてました。やはり小学校でおいしい食事をいただいていたためか、「めっちゃめちな献立だった」といってました。炭水化物ばかりの日とかあったり、とりあえずカロリーをおぎなえばいい、的な・・・やはり人間ですから、身近な人の事は真剣に考えますよね。市の職員の人の方が都の職員の方より市民の事を考えてくれるのと同じです。ですので、給食もいまままで通り市の職員の方が作っていただきたいです。

▼また、今回とは関係ない話ですが、給食を委託にするなど、子供の健康に関わる大きな決断をする時に、保護者の意見も聞かずに勝手にするのは、止めていただきたいです。

人間の命は源は食事なんです。給食とは、子供の命に関わる部分です。たくさんの意見を聞きながら、より良くしていくオープンな感じを希望します。どうぞ、よろしく願いいたします。

▼中学生が「小学校の給食は美味しかったな、、、」という感想をよく聞きます。

ですが、なかなか公にその声は聞こえないようです。中学生にもなると、先生に訴えるのも面倒くさい、とか給食以外にも重要なことが多いのでしょうか。既に調理業務委託されている中学校給食の検証を十分に行ってください。小学生は中学生と違い、学校の中でも給食が一番楽しみ！という子が多いように、学校生活の中で給食の占める重要度は大きいです。それだけに安易な経費削減の業務委託は許されません。現在の小金井の給食のよいところを守り、さらによりよくなるような給食指針が策定されることを切に願っています。

市は目先の利益だけを考えずに、何世代も先の子どもたちのことまで見据えた利益を優先して下さい。

▼息子は今年二中に入学しました。前原小在学中、特に高学年になってからはクラスに給食が余った日は必ずおかわりをいただいていたそうで、おいしい給食を作ってくださった調理員の皆さん、栄養士の先生には本当に感謝しています。残念ながら、中学に入ってから給食の味が格段に落ちたと息子から度々聞かされるのですが、成長期になって食べる量もますます増えており、おいしくないと感じながら食べているのかと思うと、直接声を届けられる今回の機会を有効に活用したいという想いでコメントを送らせて頂きました。

調理の民間委託を小学校にも広げていく方針が第三次行政改革大綱に記載されていますが、小中の給食の味の格差を知る親としては、小学校の給食も味が落ちてしまうのでは、と非常に心配です。長く直営方式で守ってきた質を、調理委託後も変わらず維持していけるかどうか、慎重に検討して下さることを切に願います。

▼小学生と中学生をもつ親の意見です。今現在、小金井市では、学校給食に最も放射能汚染を懸念される福島県の牛乳受け入れを認めています。学校給食を信用していましたが、9月20日に小金井市教育委員会から出された、「学校給食用牛乳の原料乳の産地について」の文書のみて、愕然としました。まだ放射能汚染が始まってから日も浅いのに、配慮が足りないのではと強く感じました。民間委託後もこうした判断の甘さから、簡単に考えて方針が決められていくのが心配です。今よりも質の向上が認められるなら、民間委託もよいとおもいます。引き続き、メグミルク工場の牛乳を使用していくなら、私は反対です。これからの未来を担う子供達の健康、安全を一番に考えてもらいたいと願います。

▼日頃より、とてもおいしく栄養のバランスのとれた給食を、市内の子供たちに提供してくださっていること、本当にありがとうございます。我が家の2人の子供たちは、小学校の給食が大好きです。外部委託になったとし

	<p>でも、現在のおいしい給食が維持されますよう、願っております。</p> <p>▼メールで投稿できるのは便利です。受け取りの返信は必ず頂きたいところです。</p> <p>▼「指針(案)」は文字ファイルでアップロードして欲しいです。</p> <p>▼「指針(案)」をダウンロードしましたが、画像ファイルになっているので、カットアンドペーストができなくて、とても引用がしにくいです。これは、客観的な意見を出しにくくします。とても残念なことです。同じ手間を掛けるならば、市民が意見を書きやすいようにしてもらいたいです。貴係では、市民からの良質の意見をたくさん、しかも市民に負担を掛けずに集めようと、本気で考えて下さいましたか？どうかこの点をよく振り返って下さり、次回からは引用しやすいファイルにして下さい。(貴課だけの問題ではないとも思いますが)</p> <p>▼最後に内容とは別になりますが、この時代にスキャンしたPDFファイルでの公開は、これ自体が問題と思っています。文書内の文字の検索も出来ず、公開の意図を理解していらっしゃるのか疑問になります。今後のパブリックコメントでは変えていただきたいと思う点でもありました。よろしくお願いいたします。</p> <p>▼「指針(案)」などは、テキスト状態で公開して下さい。テキストを選択したり検索などできないファイル形式では扱いに制限があります。</p> <p>▼パブリックコメントの資料が元資料をスキャンした文書となっており、パブリックコメント用の資料として極めて不適切。最低限でも元原稿を直接PDF化したもの(テキストの取れるもの)か、HTMLでページに直接記載するものでなければ、コメントする際の引用も極めてしにくい(不正確になる場合もある)し、複数の市民がチェックする際にもやりにくい。パブリックコメントをして欲しいと小金井市が思っているようには感じられない。</p>	
--	---	--