

提出された意見等を考慮した結果等

修正No.	新		旧	
	該当ページ	内容	該当ページ	内容
修正No.1	P7	○追加 1.2.1 小学校給食調理室の概要 各小学校給食調理室の概要は表1-5のとおりである。全般的に施設・設備が老朽化しており、運営面・衛生面等において、十分とは言えない状況にある。 <u>また、施設・設備の老朽化に伴い調理員への作業負担も多くなっている。</u>	P7	1.2.1 小学校給食調理室の概要 各小学校給食調理室の概要は表1-5のとおりである。全般的に施設・設備が老朽化しており、運営面・衛生面等において、十分とは言えない状況にある。
修正No.2	P17	2.3.1 人とシステムによる安全性の確保 (1) 学校給食衛生管理基準への適合 学校給食法に位置付けられた「学校給食衛生管理基準」は、学校給食における衛生管理の徹底を図るため、食品の検収・保管、調理・配送及び衛生管理体制などの重要事項について示したものであり、寒川町では、この基準に基づき以下の点などを考慮し、より安全性の高い給食を提供する。 <u>また、不測の事態に備えて衛生事故の集団発生の際の医療機関との連携などの対応体制の構築に努める。</u>	P17	2.3.1 人とシステムによる安全性の確保 (1) 学校給食衛生管理基準への適合 学校給食法に位置付けられた「学校給食衛生管理基準」は、学校給食における衛生管理の徹底を図るため、食品の検収・保管、調理・配送及び衛生管理体制などの重要事項について示したものである。寒川町では、この基準に基づき以下の点などを考慮しより安全性の高い給食を提供する。
修正No.3	P18	2.3.3 食育のさらなる推進 食育基本法の基本理念に基づいて、十分な栄養士の配置や教職員と保護者等との連携により、現在の小学校、中学校で行われている食育を、より一層推進する。また、児童・生徒と作り手の交流や保護者及び教職員、町民に対しても食育を推進する。なお中学校の給食時間については、食育面での十分な配慮を図る。	P18	2.3.3 食育のさらなる推進 食育基本法の基本理念に基づいて、十分な栄養士の配置や教職員との連携により、現在の小学校、中学校で行われている食育を、より一層推進する。また、児童・生徒と作り手の交流や保護者及び教職員、町民に対しても食育を推進する。なお中学校の給食時間については、食育面での十分な配慮を図る。
修正No.4	P19	○追加 2.3.4食物アレルギーへの十分な対応 (1) 食物アレルギーに対応する十分な体制づくり 教職員、保護者と栄養士等と教育委員会との連携により、児童・生徒の身体状況を、 <u>学校での面談等をと</u> おして的確に把握するとともに、きめ細かな対応ができるよう人材の育成や人員の確保を進める。	P19	○追加 2.3.4食物アレルギーへの十分な対応 (1) 食物アレルギーに対応する十分な体制づくり 教職員、保護者と栄養士等との連携により、児童・生徒の身体状況を的確に把握するとともに、きめ細かな対応ができるよう人材の育成や人員の確保を進める。
修正No.5	P20	(3) 食物アレルギー対応のシステムづくりの構築 納入業者との連携を図り、食材の仕入れから喫食までの適切な食材の流れの管理や、調理におけるアレルギー対応の十分な人員体制づくりや <u>運用方法の確立</u> を進める。	P19	(3) 食物アレルギー対応のシステムづくりの構築 納入業者との連携を図り、食材の仕入れから喫食までの適切な食材の流れの管理や、調理におけるアレルギー対応の十分な人員体制づくりを進める。
修正No.6	P21	(2) 将来における対応 多様化する食育への対応や将来的に幅広く町民に対応できるサービス等、今後の社会動向の変化を踏まえ、社会ニーズへの対応を適宜検討する。 <u>また、町の魅力の一つになるような取り組みを進めていく。</u>	P21	(2) 将来における対応 多様化する食育への対応や将来的に幅広く町民に対応できるサービス等、今後の社会動向の変化を踏まえ、社会ニーズへの対応を適宜検討する。
修正No.7	P43	1) 食に触れる機会の提供 児童・生徒が、調理の様子を見ることができる仕組みづくり（見学スペースの設置、フリーアクセス見学路等）に努める。また、児童・生徒のみでなく、保護者、教職員、町民への食育の推進、地場産物の推進等を目的とし、食に直接触れる機会を創出するため、給食のメニュー等を試食することができる <u>、誰もが利用しやすい</u> 食育スペースの確保に努める。	P43	1) 食に触れる機会の提供 児童・生徒が、調理の様子を見ることができる仕組みづくり（見学スペースの設置、フリーアクセス見学路等）に努める。また、児童・生徒のみでなく、保護者、教職員、町民への食育の推進、地場産物の推進等を目的とし、食に直接触れる機会を創出するため、給食のメニュー等を試食することができる食育スペースの確保に努める。
修正No.8	P45	(8)未来を見据えた、様々な社会ニーズに対応できる施設 2) ライフサイクルコストの削減等 また、施設の設計、整備、維持管理・運営の各段階におけるコストの削減に十分留意し、ライフサイクルコストの削減を目指す。 <u>また、施設の計画的な維持管理計画等を定め施設の適切な維持管理に努める。</u>	P45	(8)未来を見据えた、様々な社会ニーズに対応できる施設 2) ライフサイクルコストの削減 また、施設の設計、整備、維持管理・運営の各段階におけるコストの削減に十分留意し、ライフサイクルコストの削減を目指す。
修正No.9	P63	4.6.1配送校における工夫 ～ 中学校においては、現在、ミルク給食のみであることから、給食の受け入れ、喫食までの仕組みまで検討していただく必要だと考えられる。 <u>特に中学校での昼食時間は、現在は20分間となっており、十分な昼食時間の確保ができるよう検討をしていく必要がある。</u> 中学校における喫食までの施設整備や仕組みづくりでさまざまな課題が想定されるが、それぞれについて適切な対応策を実施することにより、一定程度解決できるものであると考えられる。	P63	4.6.1配送校における工夫 ～ 中学校においては、現在、ミルク給食のみであることから、給食の受け入れ、喫食までの仕組みまで検討していただく必要だと考えられる。 中学校における喫食までの施設整備や仕組みづくりでさまざまな課題が想定されるが、それぞれについて適切な対応策を実施することにより、一定程度解決できるものであると考えられる。
修正No.10	P64	4.6.2 整備スケジュール 事業スケジュールについては、他市の事例等を参考にし、設計12ヶ月、建設15ヶ月とし、令和5年8月供用開始を想定し、従来手法の場合の事業スケジュール案を以下に示す。 ※整備以外の運用については別に委員会等を設置して検討し、 <u>進捗状況等の町民への周知も随時行っていく。</u>	P64	4.6.2 整備スケジュール 事業スケジュールについては、他市の事例等を参考にし、設計12ヶ月、建設15ヶ月とし、令和5年8月供用開始を想定し、従来手法の場合の事業スケジュール案を以下に示す。 ※整備以外の運用については別に委員会等を設置して検討していく。