

## 会議録

会議の名称	西東京市立学校給食運営審議会（第5回）
開催日時	平成25年2月21日（木曜日）午後2時30分から午後4時00分
開催場所	保谷庁舎3階第2会議室
出席者	委員：有澤会長・新出委員・宇野委員・田中委員・林委員・小谷野委員・井上委員・牧野委員・杉原委員・加藤(智)委員・皆川委員・加藤(真)委員 事務局：山本課長・矢澤課長補佐・近藤主査・原主事 欠席：宍戸副会長・中村委員・織茂委員・池谷委員
議題	1 学校給食での地場産農産物使用率向上について 2 その他
会議資料の名称	<ul style="list-style-type: none"> <li>・西東京市内農家の概要</li> <li>・学校給食地場野菜学校別納入状況</li> <li>・西東京市立学校給食において使用されている地場産農産物</li> <li>・地場産農産物生産者と学校栄養士との意見交換会における意見</li> </ul>
記録方法	<input type="checkbox"/> 全文記録      発言者の発言内容ごとの要点記録      会議内容の要点記録
会議内容	
<p>事務局： 山本学校運営課長挨拶</p> <p>1. 昨年5月より中学校の完全給食第2期校の6校が給食を開始、第1期校の3校を併せ、中学校全校において親子給食が実施され、現在まで大きな混乱も無く、中学校給食が実施されている。</p> <p>2. 昨年2月に地場産野菜の活用について生産者と栄養士の意見交換会を開催し、11月には生産者、栄養士の代表が集まり意見交換を行い、今後も継続的に地場産農家と栄養士の意見交換を行うこととなった。</p> <p>3. 給食食材の放射能対策については、平成24年度より、調理済み給食一食丸ごとの検査を各校において年一回、実施した。 また、一学期には東京都の事業を活用し、給食食材の放射能検査を実施、二学期以降は消費者庁より放射能検査機器が貸与されたため、市独自で給食に使用する食材4品目の検査を実施しており、給食の食材に関して、現在のところ問題は無い。 調理済み給食一食丸ごとの検査及び消費者庁から貸与された機器を使用した食材検査については平成25年度も引き続き実施していく。</p> <p>4. 「食物アレルギー」の問題については当市においても、学校で事前調査を行い、児童のアレルギーの有無を把握、必要に応じて医師の診断書（学校生活管理指導表）を提出していただき、配慮を要する子どもの保護者と学校管理職、栄養士、養護教諭、担任等により面談を実施し、対応について情報共有をしている。 教育委員会では、臨時校長会や栄養士会、養護部会等々において注意喚起を行うとともに、2月27日に実際の給食調理に係わっている給食調理員、2月28日には子育て支援部（保育課、学童、私立幼稚園）と共催で、公立昭和病院の医師を講師として各学校の校長、副校長、栄養士、養護教諭、教員を対象とした研修会を開催する。 様々な課題があるが、引き続き安全な給食の提供に向けて努力していく。</p>	

## 議題1 学校給食での地場産農作物使用率向上について

地場野菜を学校給食にどのように効果的に利用していくか、配布資料の説明と併せて意見交換、質疑・応答を行った。

(資料1、西東京市内農家の概要について説明)

西東京市の市内農家は現在約280軒あり、現在は西東京市の約10分の1の面積の実質158ヘクタールが生産緑地、農地である。

西東京市の特徴として1点目は、少量多品種であることが挙げられる。

2点目の特徴としては、減農薬に取り組んでいる農家が多いことが挙げられ、この点からも学校給食に広く活用していきたいと考える。

市では、有機質肥料やフェロモントラップ（において害虫を取り除く方法）の使用に対し補助を行い、可能な範囲で化学肥料に頼らない、農薬を使用しない方向を施策として進めており、安心安全な給食食材の提供について、生産者の方へご協力をお願いしているところである。

農産物の販路については、直売所、市場出荷、市内スーパーなどに直接納入、給食用、その他（農家で直接インターネットで販売）等がある。

資料1について質疑なし

(資料2、学校給食地場野菜学校別納入状況について説明)

表面は平成22年度の納入実績である。学校名はA、B、C...となっており、特定の学校として表示していないが全体的な傾向は資料から読み取る事が出来る。

裏面は、平成23年度の実績で平成23年度には中学校給食も始まったため、中学校給食での実績も併せて記載している。小学校全体では野菜の購入総額102,949,116円に対し、地場野菜が12,160,352円で約12パーセントの使用率、中学校では給食を開始した3校(田無三中、田無四中、明保中)で、野菜購入総額13,406,963円に対し、地場野菜が1,501,484円となっている。

地場野菜の使用品目は各学校でばらつきは有るが10品目以上～30品目程度となっている。

資料2について

学校の状況は様々で児童生徒数も異なるため、購入額や品目数など単純に数値だけで判断することはできないとの意見あり

(資料3、西東京市立学校給食において使用されている地場産農産物について説明)

使用されている主な品目についてここに挙げられている通りだが、学校により納入品目・種類に偏りがある。

資料3について質疑なし

(資料4、地場産農産物生産者と学校栄養士との意見交換会における意見について説明)

西東京市教育委員会ではここ数年間、給食食材を納入していただいている地場産農産物生産者と学校栄養士の意見交換会を設けてきた。

平成24年11月に開催したそれぞれの代表による意見交換会の中で出てきた意見を集約した。

1. 「給食で地場産野菜の使用を促進するには、新しい生産者の参加が必要である」  
中学校給食の開始に伴い使用量が増え、個々の農家の経営規模(西東京市の特徴である多品種少量生産)では、一度に多くの農産物を収める事が難しいケースもあるため、生産者の方に新規参入していただく取り組みが必要と考える。
2. 「多くの生産者の農産物を集めた場合、品質のばらつきが心配」「生産者により品種の違い、また同品種でも(大きさ、形の違い)がある」  
※学校給食においては調理作業上、同じ規格、品質のものを求める傾向がある。
3. 「規格の統一は一定程度必要、学校側も規格に対して要望を示して欲しい」等  
調理側の立場では、皮むき等の手間等、大量調理の特性から、より大きいものが好まれる傾向がある。
4. 「果物について、学校により好まれる(品質、熟し具合、硬さ、酸味)などが違い学校毎の希望、要望に沿った品物を提供するのはなかなか労力がある」
5. 「納品時間や納品形態について統一したルール作りが必要である」  
※当日納品のため各校で納品希望時間帯が重なることや、学校内に泥を持ち込まないよう、下処理の手間があるため。
6. 「学校給食に関して理解のある生産者に協力していただきたい」  
数量、規格、納品時間、金額等、学校側の様々な要望や制約が有るため。
7. 「出荷情報等、多くの学校に情報を提供する際の負担が大きい」  
※複数の学校と契約している場合、農作業の合間に出荷情報を何校にも流さなければならず、結構負担が大きい。
8. 「月に一回程度、地場野菜の日を設け、大量に消費することができれば、それに向けて計画的に作付けをする事が可能になるのではないか」
9. 「他市では農協が窓口となって、受注、出荷、配送等を行い、地場産の使用率を高める取り組みを行っている事例があるが、西東京市でもこういった取り組みが出来ないか」

学校栄養士：

補足説明

地場野菜の使用にあたっては、農薬を使用していないということもあり、かなり虫が付着している場合がある。親子給食が始まり、ほうれん草だけでも相当な量で、その中から小さな虫を一つずつ探して取り除く作業が下処理の段階で1時間から2時間掛かる。小学校の単独校と、親子調理実施校とでは野菜の使い方が変わってくる。根菜類は親子でも使用できると思うが葉物等は難しいと感じている。

地場生産者の方からは前月に生産野菜の連絡を頂く。

天候により生育状況が変化するため、直前のキャンセル・変更等がある。

契約している青果店へ発注変更し、相当量の野菜を市場で押さえて貰うが、直前の変更が非常に難しく、今後の地場産農産物の使い方を考えていく必要がある。

市内の農家280軒と件数は多いが、小学校に納品しているのは15軒程度である。学校としては配送手段や道路状況、下処理の時間等を考えると、どうしても学校近隣の農家にお願ひし、その農家で生産した野菜を使うこととなる。地域的に恵まれた学校は色々な品目を利用できるが、決められた品目しか利用できない学校もある。

地場野菜を導入した当初は、朝早く、当日畑から取れた泥付きの野菜をそのまま納品したいたが、近年は衛生管理が厳しくなり、泥が付いた物を給食室に持ち込むのは好ましくない。

地場農家さんには葉物や根菜類はある程度洗って持って来てもらう様お願いしている。

葉物の虫やキャベツの虫、ブロッコリーなども小さい虫がいて、中にいる虫を見つけ出し取り除く作業は時間も労力もいる。

量が増えると負担も増える。

給食では、決められた時間に調理し、提供していかなければならない。

当初、新鮮な地場野菜を給食で使おうということ始めた経緯があるが、いろいろな面で考え直していく必要がある。

各学校において安全で新鮮な食材を提供するため、地場野菜も旬のものを利用する等、様々な努力をして頂いている。

各家庭で無農薬の農産物を使用するのは異なり、給食の場合はたくさんの量を限られた時間の中で作らねばならないため、難しい面もある。

#### 全体の意見・質疑・応答

##### 意見

野菜单価の違いについて、資料2は各校の地場野菜の購入金額の一覧であるが、購入単価は各農家の生産方法により違いが出てくるため、同じほうれん草をでも1kあたり500円、400円、300円と違いが有る。このため、購入金額が多いから使用量が多いとは言えない部分がある。

##### 質疑

学校給食に納入されている野菜も学校により単価の違いがあるのはなぜか。

##### 応答

農家により、肥料作りにかかるコストの違いや、夏に井戸水を使用している農家もあり、様々な要因により単価に違いが出る。

##### 質疑

給食食材として市内の小・中学校で違いが出てくるのはどうか。

高い物を食べている学校と安い物を食べている学校とで差が出ないか。

##### 応答

生産者の方からも議論が有った。価格を高めで出している生産者の方々にも品質に関する考え方がそれぞれある。

現状は品質のばらつきに伴い価格のばらつきがある。単価の高い農産物を購入している学校はそれ相応の品質が伴っているものとする。

##### 質疑

農協が取りまとめている事例があったが、このようにすることで、品質や価格のばらつき等の問題の解消には成らないか。

##### 応答

意見交換会の場でも、こうした意見も出たが本市の場合は合併市で、農協が旧田無と旧保谷と存在してきた。

ここにきて一本化はされたが、生産者や農協側の人員や組織の体制づくり等もあり、時間の掛かる問題かと思われる。

##### 意見

市によって歴史や背景が有る。近隣市ができていうからと言って西東京市でも簡単に出来るとは限らないが、少しでも理想に近づけるよう、努力はしていかなければなら

い。

#### 質疑

学校によって特定の生産者が決まっているのか。  
期間は決まっているのか。  
供給量が足りなくなる事は無いのか。

#### 応答

配送時間等の制約も有るため、同じ農家の方と契約することが多い。  
期間は決まっていない。旬の野菜の場合発注が集中し、足りなくなることもある。  
親子給食の場合、献立を作成し、難しいと思う時は、小学校分農家さん、中学校分は青果店に発注するなど、調整することがある。  
配送ルートの関係や踏み切りを2本渡る等の理由などで「今回はこの学校に納品するので」と、断られる事もある。

#### 質疑

今回の資料を見る限り、学校栄養士と生産者との交渉だけでは限界があると思われる。発注量や配送上の問題もあり生産者と学校双方の調整を行う第三者的機関が必要なのではないか。

#### 応答

近隣市の中でも積極的に取り組んでいる市がある。  
農業委員会とも連携し先進市の視察も行ったが、良い面も有るが、課題も多くあるのが現状であり、引続き検証を行い検討を進めていきたいと考えている。

#### 意見

食育との連携について、地場農家の方々と子供たちとのふれあいをの場を設け、授業での活用や畑の見学をしている。  
実際の畑で収穫されたトウモロコシの皮剥きや、豆のサヤ出しを体験したりしている。  
授業は年間計画によるものなので「その日に作物が実らない！」という事態も有る。  
現状は厳しいが、収穫したものを実際の給食で使用する貴重な食育活動の場と考えている。  
農家で体験する日には保護者の方にもお手伝いの協力を依頼している。  
グリンピースの豆を出すだけでも子ども達は楽しく、その場で収穫した農作物がその日の給食に入っていると喜ぶ。  
農家のお宅に歩いて行き収穫を見たりお手伝する学年もあり、貴重な経験だ。  
受け入れる農家側の負担もあるが、工夫して実施していきたい。

#### 意見

このような取り組みは、近くに協力してくれる農家が無いと難しい。  
立地的に恵まれた学校とそうでない学校があり、また畑まで行くまでの交通安全の確保の問題もある。  
子ども達にとっては良い事で、基本的には続けて欲しい。

#### 意見

給食は、食育と言う観点から生きた教材として、理科や社会等にも関連して地場産野菜にふれる事は子ども達にとっても良い体験である。

文科省とは別に厚労省で、健康づくりに関して、4月から「健康日本21」の第2次が始まるが、食育の中では「野菜や果物の摂取」が大きなテーマとなっている。

多くの困難が有るが、現実問題を解決し、子ども達の食育を大事にしていく事が重要と考える。

その他

質疑なし

事務局：

今後の予定について、給食運営審議会委員の任期である8月末までに2回程度開催したい。「

地場産農産物をこの様に給食に取り入れてほしい」等、ご自身の考えと併せて、各学校の保護者意見等をまとめていただきたい。