

## 会議録

|  |   |
|--|---|
| 会議の名称  | 西東京市立学校給食運営審議会（第6回）   |
| 開催日時   | 平成25年7月11日（木曜日）午後2時30分から午後4時  |
| 開催場所   | 保谷庁舎3階第2会議室   |
| 出席者  | 委員：有澤会長・宍戸副会長・新出委員・宇野委員・田中委員・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<br>事務局：宮坂主幹・近藤係長・鈴木主事<br>欠席：中村委員・林委員・織茂委員・加藤(真)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<br>2 その他  |
| 会議資料の名称  | ・武蔵野市学校給食における地場産農産物の使用に関する視察報告<br>・小平市学校給食における地場産農産物の使用に関する視察報告<br>・「地場産農産物使用率の向上に向けて」意見集約                            |
| 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>学校給食での地場産農産物使用率向上について</p> <p>○事務局：</p> <p>近隣市（武蔵野市・小平市）の視察の状況について報告</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・学校給食における地場産農産物使用の経緯</li> <li>・地場産農産物の使用割合</li> <li>・納入農家の数</li> <li>・JA（農協）参画の経緯、関わり方</li> <li>・規格の統一、発注方法、価格等について</li> <li>・課題、問題点について</li> <li>・イベント等の実施について</li> </ul> <p>検討内容、課題の整理</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・JAの関わりについて</li> </ul> <p>西東京市においては昨年10月にJAあぐりとJAみらいの合併が実現した。</p> <p>現時点で直接的な働きかけは行っていないが、積極的に地場産農産物を活用していくには、学校と農家個々の関係だけでは今後の継続は難しいと思われることから、将来に向けては協力体制が取れるよう検討、調整を図っていきたい。天候等の影響で、発注した農産物のキャンセルが多く、このような場合にJAであれば他の農家より調達して納品できるという利点はあるが、個々の農家により品質や安全性に対する意識も異なるため、規格の統一が課題となる。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・農産物の規格の統一について</li> </ul> <p>学校により調理員の人数も異なり、希望する農産物の規格も変わってくる。</p> <p>野菜の洗浄作業を行う設備や時間的な制約もあり、当日納品された農産物に許容量以上の虫が付いていた場合には、納品をキャンセルし、青果店に切り替えるということもある。地場産であればどんなものでも受け入れるということは出来ない。</p> |   |

・量的確保の問題について

1件の農家では収穫量に限界があり、親子給食を実施している学校では、小学校、中学校ともに同じ農家に発注することが困難な場合がある。

また、他校と発注が重なる場合もあり、希望通りにいかない現状がある。

量的に確保が困難な場合には発注を2箇所に分けることもあるが、学校給食では、検査用の保存食を2週間冷凍保存することになっており、同じ食材でも納品先が異なれば、それぞれ保存する必要があるため、経費がかかる。

事前に発注量、使用日時を提示し、各農家へ計画的な作付けを依頼することは可能であるが、天候等の影響で予定通り使用できない（購入できない）場合の補償等の制度がないため、難しい面がある。

・第3者的組織のかかわりについて

武蔵野市では一般財団法人武蔵野市給食・食育振興財団において市内給食センター2か所及び自校方式の小学校4校より2週間ごとに発注予定品目と発注予定数量を事前に把握し、登録業者、登録農家、JAに見積りを依頼し、提出された見積書をもとに発注先を決定しており、コーディネーターとしての役割も担っている。JAや教育委員会等に、各学校の要望を取りまとめ、各農家の農産物の生育状況、品質、価格を調整し買い付け等を行う組織（又は人員の配置）があれば、理想的である。

・品質について

同じ農産物であっても品種によりサイズ、形状、味も異なる。

市場に出せない規格外のものを学校給食用として納入するケースもあるが、大きすぎるもの、小さすぎるものが混在するなど、調理作業上、取扱いの難しいものが多く、ある程度の規格がほしいところである。

・価格について

品種（種又は苗の値段）、収穫までにかかる肥料や光熱水費等で違いが出てくるが、各農家さんの経営形態によっても価格に影響する。農業で生計を立てている農家と、副業として行っている農家では価格に違いが出る。また、生育途中で天候や害虫等により収穫できずに複数回作付けした場合に、今までの経費が上乗せされることも考えられる。

こうしたことから、地場農産物において価格を統一するという事は非常に困難であり、何らかの補助制度についても検討すべきである。

・その他

納品時間が限られているため、多くの学校へ納品したくても出来ない農家、また、距離が遠い、踏切が多い、慢性的な渋滞等で、地場産農産物を利用したくても、立地的に不利な学校もある。農家からの出荷情報も納品可能な学校には情報が送られてくるが、ほとんど届かない学校もある。

納品前に洗浄し泥や虫を落とすなどの下処理については、学校側の状況を理解して協力いただいているが、十分でない場合もある。

天候等の影響で出荷予定が数日ずれた場合、献立の変更が難しい。頻繁に使用する食材であれば良いが、頻度の少ない食材の場合には使用できないことが多い。教育計画、食育計画（畑見学、収穫体験、給食食材での使用）等に絡めた発注を行うこともあり、課題は多い。

#### その他の意見

作付計画までは難しいかもしれないが、学校側の要望と、農家側の作付け予定等の情報交換をする場については、必要と考える。

子どもたちと地元農家さんのふれあいは、食育の観点からも非常に有意義で、積極的に取り組んでいただきたいが、給食食材としての利用に当たっては、様々な課題があることを知った。具体的な目標値は上げられていないが、使用率の向上を目指す前に、現状の課題を解決し、より良い方向へ進む方策を考えるべきであると考えている。時間的、量的に確実かつ安心・安全な食材を使用しなければならない学校給食において地場産農産物の利用については制約が多いのが現状であるが、各校とも積極的に地場産農産物を取り入れるよう取り組んでおり、西東京市における地場産農産物の使用率は低くないと考える。

ここまでの検討内容・意見を参考に、会長及び事務局にて意見書の原案を作成し、次回、内容について各委員の意見を伺い、最終調整を行うこととした。