

2月17日に総務文教委員会・産業水道委員会連合調査会を開催し、次のとおり調査を行いました。

## ・そうじゃ地・食べ委員会による学校給食の地元食材の納入について

### ～内容～

本年度から「そうじゃ地・食べ委員会」を設立し、学校給食の食材について、地元食材の納入の推進に取り組んでいるところであるが、納入食材の大きさが統一されていない、変形した食材が納入されるなどの理由により、学校給食共同調理場の調理員の負担が増えるという問題が起っており、これらの問題の解決に向け、学校給食を所管する総務文教委員会とそうじゃ地・食べ委員会を所管する産業水道委員会と合同で調査を行った。

### ～質疑～

**問： 納入食材の大きさが不均一などの問題に対して、市として農業公社にどのような指導を行っているか。**

答： 現在、生産者は14地区で約100名おり、そうじゃ地・食べ委員会の中で農業公社は野菜の集荷や栽培指導などを行っている。生産者に作ってもらう種類や量の計画は、農業公社を中心に生産者部会の中で決めている。規格の問題は農林課と調理場などで相談をしながらやってきたが、問題と感じている。しかし、学校給食に安定供給を行うには今の数倍の量の野菜が必要であり、その中からある程度規格がそろったものを出すようにしないと学校給食への安定供給はできないと考えている。規格外のものは直売所とか仕出し屋などで取り扱ってもらうよう協議している。

**問： 県内のうちでは調理場1ヶ所で作っている給食数が多い方であるが、それに対する調理員数の状況はどうか。**

規格が決まっていれば、規格外のものが出されることはないと思うが、規格の指導をどのように行っているか。

ニンジンなどの皮を手でむくということだが、栄養面から考えても皮をむくのは時代遅れと考える。市当局は、このことについてどのように考えているか。

食材の必要量が確保できないということだが、野菜を出したいが声がかからない農家が多いと聞く。どのようにしているのか。

答： 本市の調理場は、給食数でいくと県内で2番目に大きい規模の調理場である。調理場の大きさや調理員数は把握しているが、県内他市の調理場の機械化の状況等がどうかは把握していない。

規格については、機械化の状況や調理員数で調理場によって異なるが、来年度早々に決めて、それを生産者に示したいと考えている。

部分的に皮付きのニンジンなどを給食に出すことはあるが、今の子どもの食生活の中で皮

付きの食材を出すのは難しい。

農林課で広報している。協力してもらえる農家から連絡があれば、伺って、他の農家も誘って協力してほしいというお願いをしている。まだ広報が行き渡っていない所もあるので、さらにPRをしていきたい。

**問： 調理員の負担を減らすためには、下処理をして納入をするという方法があるが、そういったことは考えられないか。**

答： そうじゃ地・食べ委員会では、学校給食を伸ばせるだけ伸ばしていき、さらに仕出し屋や飲食店にも広げていきたいと考えている。この規模がある程度大きくなれば、下処理施設も必要と考えている。

**問： 調理員の数は今のままで大丈夫か。**

答： 来年度から臨時職員を1名増員する予定である。

**問： 現在の給食1食当たりの単価はいくらか。そうじゃ地・食べ委員会による地元食材の納入以前とどの程度違うか。**

答： まだ1年経っていないので、そうじゃ地・食べ委員会による地元食材の納入で給食の単価がどの程度違うかは分からないが、そうじゃ地・食べ委員会の食材の単価については岡山青果市場の単価を参考にしており、高くなることはないと思っている。

**問： 学校給食に地元食材を使うことで調理員の負担が増えているということだが、そのことを調理場と農林課で協議を行ったか。そして、その内容を農林課から農業公社や生産者に伝えているか。**

答： 農業公社と調理場、農林課で協議をしている。地産地消を進めるために、今までLLサイズで納入していたものを、数が必要な場合は、その都度Lサイズでいけるかどうかを調理場で研究している。実際にサイズが小さいときもあったが、そのことは農業公社も生産者も知っている。

**問： 生産者に伝えているということだが、理由まで生産者に伝えて、その対応策をとっているか。**

答： 調理場としてそうじゃ地・食べ委員会にお願いしたいのは、規格の統一と生産量の増加である。少ない生産量の中で生産初期や終期の野菜を無理して納入すると品質が低下するが、生産量が増加し市場が開拓されていくと、その中から調理場へ納入されるという形がとれていくと思う。規格を決めていくということも考えているが、調理場で使う量が多いことから、全ての規格が統一されるということは難しいと考えている。

**問： 生産者の顔が見えるということについて、どういう指導をしていこうとしているのか。**

答： 東学校給食共同調理場には栄養教諭が1名、栄養職員が1名おり、各学校を訪問して、給食の前の40分間で給食に対する指導、今日の食材に対する指導などを行っている。その中で「これは総社のどこでできた食材である」などの話をしているが、今後は生産者の写真を見せながらの指導も考えていきたい。

**問： 調理場は限られた少人数で、短時間のうちに大量のものを調理しなければなら**

ず、規格の統一されたものが安定供給されないため、青果業者から納入していたときよりも困っているというのが実態である。生産者にその趣旨を説明した上で規格に合ったものを納入するように協力してもらうという手だては行っているか。

答： 安定供給ができるようになれば、そういったことも解消されると思う。24年度ではそういう方向でいきたい。

問： 給食センターは、品質の安定、量の確保、規格の統一が問題点であるが、農林課は、量を確保するためには農家のさらなる協力が必要であり、規格を狭い範囲にすると農家の理解・協力は得られないというのが現状と思う。今段階では給食センターの臨時職員の増員で対応するのがよいと思うがどうか。

答： 臨時職員の増員はありがたいが、日々の食材の量やメニューによって異なるので、今の段階で何人が必要か分からない。

問： 今、生産者が生産している量の何割が給食センターで使われているのか。  
また、給食センターで必要な量を確保するには、どれだけ生産者を増やす必要があるのか。  
そのための方策は何かあるのか。

答： 最終的な集計はしていないが、半分程度は給食センターに行っていると思う。  
野菜の品種によって異なるが、今の納入量の3倍程度は必要と考えている。  
今年度を踏まえて何が必要かを地・食べ委員会で検討する。生産者を増やす前に販路の拡大が必要と考えており、努力していきたい。

問： タマネギやジャガイモが個人の管理では品質が悪くなることがあった。貯蔵方法等についてアドバイスを行うことはできないか。

答： 貯蔵庫は近い将来必要と考えている。国から6次産業化の認可を受けているので、そういったことが必要なときは国の補助が採択されるのではないかと思う。

問： いいものを作ってもらうためにも、十把一からげで総社市が買ってくれるという考えは改めてもらうよう指導すべきではないか。  
市内の業者にも販路を拡大していくということだが、いいものを作らないと高く売れない。これから伸ばしていくためにも、いいものを作るように生産者に指導することが必要と考えるがどうか。

答： いいものを作った方が生産者の売り上げが上がるのは当然であるので、そういった指導は必要と考える。  
品質の良いものを作っていかなければ長続きはしないと思う。指導については、農業公社の2人の職員が連日出て行っており、普及センターからも1名が地・食べの方に野菜担当者として来てもらっている。今後も普及センターから1名来てもらうように要望をしていきたい。