

学校給食での地場産農産物使用率向上について（意見）

平成 25 年 8 月

西東京市立学校給食運営審議会

< 目 次 >

1	はじめに・・・・・・・・・・・・・・・・	1
2	学校給食への地場産農産物使用に当たっての 現状の課題についての検証・・・・・・・・	1
3	学校給食での地場産農産物の有効活用についての検証・・・	3
4	まとめ・・・・・・・・・・・・・・・・	3

学校給食での地場産農産物使用率向上について（意見）

1 はじめに

西東京市では、昭和50年代より、学校給食への地場産農産物の使用に向けた取り組みが始まり、現在に至っているが、ここ数年の学校給食への地場産農産物の使用状況については購入額ベースで10%~12%を推移しており、ほぼ横這いの状況である。

平成23年、24年度においては、親子調理方式の採用により長年の懸案であった中学校完全給食が実現したが、調理食数の増加に伴い、地場産農産物を含む給食食材の量的確保に苦慮するなどの、課題も出てきている。

本審議会では、平成25年2月21日、同年7月11日、同年8月26日の3回に渡り、西東京市における学校給食への地場産農産物使用に当たっての現状の課題を検証するとともに、地場産農産物の使用率向上に向けた学校給食での地場産農産物の有効活用について方向性を検討した。

2 学校給食への地場産農産物使用に当たっての現状の課題についての検証

西東京市内農家の概要、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、近隣2市（武蔵野市・小平市）の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等を基に課題の検証を行った。

（1）生産量について

西東京市内農家の特徴の一つとして、少量多品種の農産物を生産している農家が多いことがあげられる。

このことは、市内の学校給食において使用されている地場産農産物の種類が10~30品目と幅広く使用されていることから伺えるが、調理食数の多い学校においては、一戸の農家の収穫量では対応が出来ない場合や他の学校と発注が重なり、希望にこたえられない場合等もある。

量的に確保が困難な場合には発注先を2か所に分けるが、学校給食では検査用の保存食を2週間冷凍保存する義務があることから、納品元が異なれば各々保存する必要があるため、保存スペースの確保、経費の圧迫等、課題がある。

事前に発注量、使用予定日等を提示し、各農家へ計画的な作付けを依頼することで改善が望めるが、天候等の影響で予定通り使用（購入）できない場合の補償制度等の整備が課題となる。

(2) 天候等によるキャンセルの問題について

発注を行った農産物について、その後の天候、害虫による被害等で収穫が出来ず、農家よりキャンセルの連絡が入ることがある。

また、学校側では、当日納品された農産物に許容量以上の虫がついていた場合等に、野菜の洗浄作業に従事できる調理員の人数や時間的な制約により、納品をキャンセルすることもある。

前日や当日にキャンセルとなった場合には、各校の栄養士が、限られた時間の中で青果店等に発注を変更するなど、学校側の負担も大きい。

(3) 品質、規格について

各農家と学校栄養士の間である程度の情報交換等を行っているが、給食室の設備、調理員の人数、調理食数等、学校の状況により希望する農産物の規格も異なる。

市内には、安全面や美味しさを求める農家も多く、天候に左右されにくく、収穫、販売しやすい農産物だけを生産しているわけではないため、難しい面もあるが、学校給食の食材として使用するに当たっては、品種、大きさ、下処理（不要な葉を落とす、洗浄による泥、虫の除去等）の方法等について、一定程度の規格統一が望まれる。

(4) 価格について

地場産農産物の購入価格については、その都度、学校と各農家で交渉のうえ、発注を行っており、価格の統一等はなされていない。

各農家の経営形態（専業、兼業）、品種（種又は苗の値段）、収穫までに要した経費（人件費や肥料、光熱水費等）が異なることから、西東京市内の地場農産物において価格を統一する必要がある場合には、何らかの補助制度についても研究を要すると考える。

(5) 学校の立地条件、配送等の問題について

納品時間が限られているため、複数の学校へ納品したくても、人的余裕や配送手段がなく出来ない農家もある。

また、近隣に登録農家がない、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。

(6) J A等、第三者的組織等の関わりについて

地場産農産物の量的な確保の問題、キャンセル発生時の学校側の負担の軽減等を考えると、生育状況・出荷情報の把握、価格の統一等、調整役としてJ A等の第三者的な組織が係わることにより改善が期待できる。

しかしながら、複数の生産者からの農産物が混在して納品される可能性

があることから、異物混入・食中毒等発生時に原因の特定が可能か等、慎重に検証を行っていく必要がある。

3 学校給食での地場産農産物の有効活用について

様々な課題がある中で、西東京市の学校給食において地場産農産物を活用するに当たり、学校側の意見、保護者意見等を参考に今後に向けての方向性を検討した。

(1) 学校給食食材としての安心・安全性について

西東京市の地場産農産物は、減化学肥料、減農薬に取り組んでいる農家が多く、安心、安全の面で優れており、鮮度も良いが、虫が付いていることがあるため、学校給食での使用にあたっては、洗浄作業等に細心の注意を払う必要がある。

給食調理の現場としては負担となるが、可能な限り積極的に使用したいと考えている。

(2) 食育の一環としての有効性について

収穫体験や、授業と連携した学校給食の実施の難しさはあるが、子どもたちと地元農家とのふれあいは、食育の観点からも非常に有意義であり、引き続き積極的な取り組みを検討すべきである。

保護者としても子どもを通じて、市内の農産物や、食に関する理解を深める良い機会となる。

(3) 現状の地場産農産物の使用率、使用の現状について

様々な課題がある中で、各校とも積極的に地場産農産物を利用するための努力、工夫を行っており、使用率についても低いとは考えていない。

現時点では、少しずつでも課題を解決し、地場産農産物をより有効的に活用していくことが重要であり、将来的には地場産農産物の使用率の向上につながるものとする。

4 まとめ

上記の検討内容を踏まえ、本審議会では、引き続き、確実に安心・安全な給食を提供することを最優先とした上で、各校の現状に応じ可能な範囲で地場産農産物の積極的な使用に取り組んでいただきたい。

また、西東京市教育委員会においては現状の課題の解決に向けて、引き続き、生産者、栄養士の意見調整を図るとともに、関係部署、JA等との連携を深め、学校給食における地場産農産物の有効的活用に向け努力していただきたい。

平成 25 年 8 月 30 日

西東京市立学校給食運営審議会

会 長 有澤 多津子

副会長 宍戸 鈴子

委 員 宇野 庄治

中村 聖子

田中 裕美

林 千恵美

小谷野 寿江

織茂 ゆかり

井上 美紀

牧野 美佐子

加藤 真生子

杉原 明子

加藤 智子

池谷 悦加

皆川 裕明

新出 真理