

「学校給食に地場農産物活用の一層の向上と、より豊かな給食の実現を願う陳情」についての陳述

豊橋給食を考える会と申します。意見陳述の機会をいただき、感謝いたします。私たちは平成 27 年より、豊橋市の学校給食について、豊橋市保健給食課、豊橋市学校給食協会の方々と意見交換会を重ねてきました。また、給食を考える会でも、豊橋市の給食の物資や予算、献立などについて知識を深めるべく、定期的に勉強会を実施してきました。今回の「学校給食に地場農産物活用の一層の向上と、より豊かな給食の実現を願う陳情」について、補足説明をさせていただきます。

豊橋市では4つの調理場で作った34000食の給食を、市内の小中学校に提供しています。保健給食課によると、34000食の仕入れには予算不足や、生産量の安定供給が見込めない、規格に合わないなどの理由で、市内や愛知県内の青果物をなかなか取り入れることができないと伺っています。

平成 28 年度愛知県食育推進会議会議録でも、「県産食品数の割合が目標に届いていない課題として、①使用量が確保できない、②規格・サイズがあった食材が必要量確保できない、③価格が高い・安定していないことを挙げているが、その課題を解決するためにどのような取組が必要と考えているのか」という議題が挙げられており、それに対して、「各市町村で生産者と連携可能な地域においては積極的な導入をするお願いがされたこと」などが述べられています。中でも注目したいのは、「必要な食材を確保するための大量購入を前提としているが、一斉に使うのではなく、今回はこちらの給食センター、次回はあちらのセンター、と献立を2献立制にして一度に購入する食材量を分散させることで、地場産の食材を導入する可能性を上げる、小回りのきく対応をしよう」という内容です。

これはまさに豊橋市で行われていることで、1カ月分の献立を、調理場ごとに組み替えて今日はこのメニュー、明日はこのメニューと、他の調理場とずらして提供しています。つまり、現実には、日々の食材の仕入れは、各業者が調理場ごとに行っていることになるので、34000食分の同じ食材を1日に仕入れられているわけではありません。しかし、入札は34000食分まとめて行うため、数の確保の問題で、地産地消が進んでいないように見受けられます。

愛知県は国内有数の野菜の生産地であり、豊橋市では外食産業には、地場農産物の利用促進を行っていると聞いています。保健給食課も「とよはし産学校給食の日」を年に6回実施し、地場農産物を使ったメニューを提供するなど、地産地消を意識した活動を行ってくださっていることには深く感謝しています。

しかし、日頃の給食では予算と必要量の確保が優先され、遠方の農産物を輸送コストをかけて運んできています。

保健給食課によると、食材費を保護者からの給食費で賄っているのですが予算が足りないとのことですが、県内でも54市町村のうち、保護者負担に対して補助金を出している自治体が14市町村あります。しかし、私たちがお願いしたいのは給食費の無償化ではなく、地場農産物をさらに給食に取り入れるために、食材費への上乗せの形での補助金を出していただきたい、ということです。農林水産省も、学校給食への地場産食材の利用拡大について「6次産業化ネットワーク活動交付金」で支援しています。このような制度を利用することも含め、子どもたちの健やかな成長のため、また、より地産地消を推進した安心安全な給食のため、ぜひ食材購入について補助金を出していただきたいと考えます。また、地元農協と連携するなど、地場農産物を学校給食に安定的に供給できる体制を作っていただきたいです。

子どもたちが毎日、口にする給食こそ、新鮮で良質な地場農産物を積極的に取り入れていただきたいと考えます。ありがとうございました。(おわり)