

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書

豊橋市議会議員 坂柳泰光様

陳情者
豊橋給食を考える会

陳情の趣旨

私たちは、健やかな子どもたちの成長につながる学校給食について、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。給食を考える会でも定期的に勉強会を開催し、物資、予算、献立など、給食について知識を深めるために話し合いを続けています。

愛知県内では 14 市町村が学校給食の食材費に補助金を出していますが、豊橋市は各家庭が納めている給食費のみで食材をまかなっています。給食に使用する食材は入札により決定するため、安価なものが優先され、新鮮で良質な地元の食材が選択されにくい状況です。

文部科学省は、平成 17 年の食育基本法の制定を受け、『食を通じて地域を理解するため、より一層の地場産物の活用を進めていく』としています。農林水産省は、平成 20 年の学校給食法改定により、『市町村として学校給食での地場産物利用の方針をつくるのが大切だ』と示しています。

豊橋市は、地産地消を推進する活動の一つとして『とよはし産学校給食の日』を年間 6 回実施していますが、対象農産物は ミニトマト、とうがん、大葉、柿、キャベツ、米に留まっており、つねづね農産物の一大産地である環境を活かしきれていないと思っておりました。

近年、子どもの貧困が問題になっており、偏った栄養摂取などにより、子どもたちの健康を取り巻く問題が深刻化していると伝えられています。今後は、学校給食の重要性が高まり、給食により充実した内容が求められることが必至と考えます。

私たちはこれまで、学校給食に関わる行政担当者や関係する諸団体等、多くの皆さんとの話し合いを通し、より良い給食のあり方について考えを深めてきました。

給食は、心身の成長が著しい子どもたちが小中学校 9 年間、毎日いただく大切な食事です。

子どもたちにこそ豊かな学校給食を提供したいと願って、以下の項目を陳情します。

陳情項目

- 1.学校給食の食材費に豊橋市が補助金を出すこと。
- 2.学校給食に地場農産物を安定的に供給する体制をつくること。
- 3.地場農産物の収穫期に合わせた、新鮮な食材を利用できる献立づくりを検討すること。

以上

参考資料（以下それぞれのホームページより抜粋）

○県内市町村の給食に対する補助金状況

（愛知県 教育委員会事務局 保健体育スポーツ課 健康学習室 給食グループに電話聞き取り）

- 県内 54 市町村のうち、14 市町村が補助金を交付している。
- 給食費については金額も補助金の有無も各市町村の判断に任せている。

○地場農産物を使った学校給食の現状と事例

（独立行政法人 農畜産業振興機構）

<https://vegetable.alic.go.jp/yasaijoho/senmon/1408/chosa02.html>

「学校給食法に、食育推進には地場産物の活用が不可欠であることが明記されている。安定的、継続的に使用できるようにするには、いつまでも調理場や栄養教諭等任せにせず、設置者である市町村が中心となって早急に組織作りをすることである。さらに、生産者と調理場をつなぐコーディネーター役を作れば、生産者側、調理場側の問題点の調整をすることもできる。」

○学校給食への地場農産物の利用拡大に向けて（農林水産省）

http://www.maff.go.jp/tohoku/seisan/tisantisyoku/pdf/0810_kyusyoku.pdf

「学校給食で地場農産物の利用を進めるためには、学校栄養職員の努力に依存しているだけでは限界がありません。

このため、学校、学校給食関係者と農業者、農業者団体等での推進体制を作るほか、自治体として学校給食での地場産物の利用の方針を明確化することなどが有効です。

- 市町村として学校給食での地場産物の利用の方針をつくるのが大切です。
- 生産者が直接納入したり、農協がコーディネートするなど様々な体制が考えられます。地域の実情にあった供給体制をつくりましょう。
- 農協などが、出荷品目の割り振りや代金決済などの調整を行うことも重要です。青果業者と連携するなど、地場産物の不足分が生じた際にカバーできる体制をつくりましょう」

○学校給食における地産地消に関するアンケート調査結果

（独立行政法人 農畜産業振興機構）

<https://www.alic.go.jp/content/000003105.pdf>

- 「□規格や量等を確保するため、生産者との連携が必要である。
- 給食センターと農協との連携を図るとともに、調理員の地場農産物に対する理解を深める。
- 従前の農産物納入業者と新たな地場農産物納入業者を必要に応じて切り換えられる仕組みを作る。
- 全体を調整する組織(事務所)が必要である。
- 安定した供給と価格を確保するため、地場農産物が供給できない際の対応を整備する。
- 地場農産物の利用に関する栄養士と調理員の意識の向上を図る。」