

平成28年度 政務活動費 先進都市調査報告書

会派名	市政協同
議員名	我妻静夫・古澤孝市・徳中嗣史・金濱元一・早川昇三・南川達彦・黒光ひさ 鈴木和彦
調査実施年月日	平成28年度10月19日
調査先 自治体名等	愛媛県今治市
調査項目	地産地消を生かした学校給食について
調査目的	地産地消の推進について 1) 学校給食での地産地消について
報告内容 実施したこと	<p>1 視察先(市町村)の概要 人口：164,322人(H28.3.31現在) 行政面積：419.13km²</p> <p>2 視察内容 今治市では、地産地消を生かした学校給食について視察を行った。 はじめに、学校給食の概要、学校給食の沿革、運営機構、施設の概要、調理場別実施数および給食費、調理場別職員数、給食形態、給食内容、食に関する指導、地場産品の活用について説明を受けた。 内容については、現在、小学校26校、中学校16校、高等学校1校の児童を対象に21ヶ所の調理場において運営が行われ、調理方式は共同、単独があり、建物面積は136m²～1,220m²、学校数は1調理場1～4校で計43校、1日当り14～2,386食で計13,156食、1食当たりの給食費は小学校で220円～255円、中学校で250円～275円、高等学校で260円、給食内容は衛生管理の徹底、品質管理の徹底、栄養管理に配慮した献立、地産地消の推進を主眼としているとのことであった。地場産品の活用については、①今治市産減農薬米及び今治市産米、②今治市産小麦によるパン、③今治市産大豆による豆腐、④有機農産物を導入し、学校給食用米穀(県産米)、学校給食用パン(輸入小麦)との差額を市が補助しているとのことであった。 また、学校給食では、今治市の「食料の安定性と安定供給体制を確立する都市宣言」に基づき、年に一度、調味料以外はできるかぎり今治市産食材を使った「地産地消今治ブランド週間」を実施し、今治市で作られた食料の消費拡大と、児童生徒が地域食材について理解を深めることで食育を推進しているとのことでした。 成果と課題については、①生産物の季節感が肌で感じ取れ、新鮮で安全な旬の食物を喫食できる、②生産者の顔や生産の様子が身近に見えて、子どもたちの食への興味、関心が高まる、③食糧の生産、流通、消費等の食糧事情への関心や理解が深まる、④規格不揃いや虫食いなどで手作業による時間の消費、⑤天候により、出来不出来が左右され献立変更を余儀なくされる場合もあるとのことであった。</p>

<p>感想（まとめ） 本市へ生かせること 等</p>	<p>今治市は平成17年に1市4町が市町村合併したことや、島も含まれていることもあるが、昭和39年、当時では全国的にも数少ない大規模給食センターが設置されていたが、児童生徒の増加などから昭和58年から、単独調理場または小規模共同調理場への整備を進めてきたことにより21ヶ所の調理場がある。給食費にばらつきはあるものの、衛生面のリスク分散や、小規模であるがゆえに地元食材の仕入れがしやすくなるなどのメリットがあり、地域性を生かした地産地消が積極的に進められていると感じた。</p> <p>室蘭市では、学校給食へ西胆振の食材を使用した献立や、道内各地のご当地献立など工夫がされている。また、広報でランチタイムを発行し地元食材を紹介したり、子どもに対する食育を推進している取り組みがされている。保護者にとっては安全で安心な良いものを提供して欲しいという気持ちがある一方、給食費による負担は増えて欲しくないという気持ちもあることから、コスト面を考慮しつつ、今後さらに地元の特産を生かした献立を増やしていく工夫を検討する必要があると感じた。</p>
------------------------------------	---