



■ 颯新クラブ
坂本 一之 議員

学校給食での地産地消の割合は

教育長 ▶ 目標値を上回っている

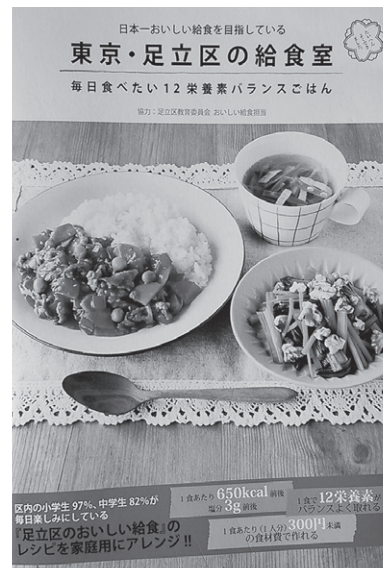
坂本 食育を進める中で、地産地消は、地域で採れる産物に親しむという点から大事であるが、学校給食における数値目標とその割合は。

教育長 学校給食での地産地消率の目標値については、重量ベースで35%である。米飯給食では、甲斐市産米を100%使用している。

また、市の特産物の甲州ワインビーフ、赤坂とまと、やはたいもなども使用している。昨年度実施した学校給食調査において、本市での県内産の使用率は45.3%であった。

坂本 足立区を訪れ、おいしい給食について研修してきたが、給食メニューコンクールは大変参考となった。市でも、特産品をテーマに、メニューを子ども達から募集してコンクールを行い、受賞したメニューを実際の給食で食べてもらってはどうか。

教育部長 地産地消の食育の面からも、メニューを募集したコンクール等を実施できるか、今後検討していく。



足立区のおいしい給食の本

消費税増税により学校給食費を改定するのか

教育長 ▶ 食材等の動向を踏まえ、現在検討を行っている

坂本 子ども達に体力や忍耐力を付けさせる意味でも、おいしい給食は欠かせない。来年には、消費税が3%上がることに転嫁して学校給食費を値上げする自治体もあるが、本市ではどうなるのか。

教育長 給食食材は、原油価格の高騰や物価の上昇により、値上がりしているが、栄養士が工夫をして、ドレッシングなどの調味料は既製品を使用せず、手づくりで提供している。また、牛乳は、一括購入で入札を行い、購入価格の抑制を図っている。

地元産、国内産の食材は割高であるが、食材等の動向も踏まえ、学校給食費については、現在検討を行っている。

坂本 納入業者を集めて、仕入れ価格の検討や市ではおいしい給食を出すということなどを話し合う考えはあるか。

教育長 共同購入や単価購入できるものは行うなど、卸業者にも確認をしていきたい。栄養士も努力しているが、物価高など抑えきれない部分をどうしていくのか、検討している段階である。

坂本 給食費の問題と丈夫な体をつくる意味の栄養補給という面はどう考えるか。

市長 小・中学生の食事は大切なものであり、子ども達が健康なより良い子どもに成長するためには、給食も重点課題である。長期展望に立って、質を落とさずに、十分な栄養を与えられるよう、政策の中で取り組んでいく。