



平成30年5月28日

立川市議会

議長 伊藤幸秀 殿

立川市議会 文教委員会

委員長 伊藤大輔

行政視察報告

このことについて、下記のとおり報告いたします。

記

1 視察月日

平成30年4月13日（金）

2 視察地及び視察事項

視察都市名	視 察 事 項
東京都小平市	学校給食への地元農産物の利用拡大について

3 視察の概要及び所感

別紙のとおり



文教委員会 視察報告書

日 時：2018（平成 30）年 4 月 13 日

視 察 先：小平市

視察項目：学校給食への地元農産物の利用拡大について

参加委員：伊藤大輔（委員長）、中町 聡、（副委員長）、安東太郎、瀬 順弘、山本みちよ

■ 取り組みの経緯と概要（産業振興課）

- ・当時、農家の近くにある学校は地場産を取り入れやすいなど、学校間で導入程度の差があった。「地元野菜導入推進検討会議」を平成 17 年度に発足し検討を開始。
- ・平成 21 年度より、「小平市立小学校給食地場産農産物利用促進事業」を実施。
- ・平成 23 年度より、食材の安定供給と配送システムの確立を目指し、JA が参入し配送も注文も引き受けるという事業を整備した。
- ・連携体制の構築に関する取り組みとしてのポイントは農家と栄養士とが顔を付き合わせて取り組んだこと。

■ 予算（産業振興課）

- ・給食での地元食材の使用量に応じて、農業予算を学校長の給食会計に補助金交付。地元食材使用の需要を喚起した。
- ・地産地消推進事業として市内飲食店にまで広げられればとも考えている。
- ・JA の利益は配送料などの手数料。（農家が JA へ運送費を払う）
- ・取り扱い手数料として 3%、運送手数料として 7%、集荷は 3%。
- ・JA の経費は約 500 万。手数料と市補助金で 250 万、JA の持出が 250 万。総額は赤字で運営している。
- ・献立がある程度決まっているので、献立に合わせて生産もされるようになっている。
- ・市場価格ではなく直売価格で農家は売ることができる。

■ 食材納入方法と現状（学務課）

- ・地場産はサイズがバラバラだが加工は可能。
- ・毎年 6 月上旬に JA と農家と学校給食の栄養士、産業振興課が顔を合わせ、作付けなどの話し合いが進められる。
- ・農家の業務機器を借りるなどの協力をいただきながら対応している。（とうもろこしの皮むき、枝豆の鞘取りなど）
- ・4,000 食分を地場産野菜だけで確保するのは困難。小学校は単独方式なので使用量が減るが多くの種類の地場産野菜を使うことができる。
- ・端境期は利用率が低下するが、年間を通すと全体の 28.5～28.7%の利用率。
- ・学校での「夏野菜カレーの日、冬野菜煮だんごの日」や、庁舎の食堂では「まっしぐら食堂」として限定オープンし同様の料理を提供するなど取り組んでいる。
- ・今後の課題、野菜は一定の期間がかかるが、通学路で畑を見て、野菜が食べごろになるのを見ながら通学する子供達への影響は食育につながっている。
- ・必要数を確保できない場合は、一般の青果店から購入して混在使用している（調整・手配は JA が行う）

■質疑概要

Q 給食センターへ納入する際の現状（量や形状）。農家・行政双方の工夫。

A メイクイーン（じゃがいも）など皮をむきやすい種を指定。1年に一度「目合わせ会」を開催している。

Q 教育ではなく農業予算としている理由。農家収入への効果は。

A 平成28年度は売上3,100万円、農家には大きな販路になっている。JAを通す方法と学校と直接受注する2つの方法があり、399農家のうち44軒が給食に関係している。

Q JAに協力してもらえるのは何故か。

A 配送出発のAM7:00に職員も立ち会い一緒に汗をかいてきたなど、以前からJAと協力関係にあり行政との距離が近い。

Q トラブル時の対応は。

A 基本JAが担う。

Q 栄養士の雇用・役割について

A 今までは嘱託職員だったが、現在は全校へ配置。10名が都費で9名が市費。毎年、栄養士19名で情報交換をしながら切磋琢磨している。自校方式は献立をギリギリまで待ってもらい練り上げていく。

Q 給食費に変化は？

A 特になし。給食費の補填のための事業ではない。端境期には野菜が減るが、時期によって採れる食物ということも食育としている。

Q 野菜の注文について、センターでは2か月前としているが間に合うのか。

A 最初に1年を想定したスケジュールを相互共有しているため可能。

Q 給食の残食率に変化は。

A イベントの開催、子ども達が好きな料理に野菜を加えることで喫食率が向上している。農家からの子ども達へ直接説明してもらおうなども取り組んでいる。

Q 給食以外に食育の取り組みは。

A 家庭科の料理実習に使用し地場野菜のPRをしたり、他教科でも学べるよう教育課程の中でつながりを意識している。

Q 今後の課題は。

A 生産体制の確立。ほうれん草や小松菜は天候に左右されやすく、指定日に納品できない場合がある。江戸野菜を給食に取り入れたい。