

視 察 日 時	令和6年10月4日(金) 10:30～13:00
視 察 先	静岡県袋井市（説明：教育委員会おいしい給食課）
視 察 項 目	おいしい給食課に関する取組について
視 察 概 要	（１）献立作成の目標 おいしい給食課では、学校給食が子供たちの健全な成長及び食習慣の形成に資するように、また、地産地消などの生きた教材として活用できるようにするための献立作成に心がけている。 （２）事業内容 ・調理施設等の適正管理と衛生管理に努め、安全な給食を提供する。 ・行事食、郷土食や季節を感じる旬の食材を取り入れた献立により、食経験を豊かにし、望ましい食習慣の育成を目指す。 ・学校訪問により、食を通した健康教育の充実を図る。 ・保護者等を対象とする施設見学や試食会を開催し、給食に対する理解を深める。 ・献立内容や栄養摂取状況等の資料を提供し、食の大切さを周知する。 ・農業関係者と連携して地産地消を推進し、市内産野菜を積極的に給食に取り入れる。 （３）事業実施による成果と課題（地産地消等について） ご飯は、100%袋井市産米で提供し、野菜についても全量のうち4割を袋井市産で提供している。このような取組が評価され、WHO等から表彰されている。 課題としては、近年の気候変動により、農作物の収穫時期が予定より早まったり、遅くなったりしている。そのため、計画していた時期に給食提供が難しいこと、収穫体験が実施できないことが挙げられる。献立作成時には、収穫状況について丁寧に情報収集していくことが必要であるとのこと。 また、児童・生徒が使用しているタブレット端末に、給食に関する資料や動画を毎日配信しているが、小学校で8割程度活用されているのに対し、中学校では4割程度と低調だったとのこと。 （４）今後の展望と課題 今後の展望としては、教育委員会の3大プロジェクトの1つとして「日本一みらいにつながる給食」を位置づけていることから、学校給食によ

	る食育の果たす重要性を周知し、市を挙げて食育に取り組んでいくとのこと。 今後の課題としては、平成２年度及び４年度に開設した給食センターが老朽化しており、修繕で対応できない可能性がある。今後、アクションプランに基づき、基本計画を策定する予定であるとのこと。 [主な質疑応答] Q.「日本一の学校給食」を実現した経緯について伺う。 A. 袋井市の学校給食は、平成 25 年 9 月の中部学校給食センター開設をもって様々な取り組みを本格的に実施してきた。これは、特に、地場産物の活用や食物アレルギー対応に、施設を整備する必要があったことが要因にある。また、中部学校給食センター計画時にあらためて学校給食の必要性や重要度を考え直し、ハード・ソフトともに充実させたことより、栄養価を満たしつつ、地場産物を活用しながら、おいしい給食を提供することができるようになり、「日本一」と言われるようになったと感じている。 Q.「日本一みらいにつながる給食」アクションプラン策定の経緯と特色について伺う。 A. 学校給食を今後も安定的に実施するため策定したるアクションプランには、今までも実施してきた１から５までの取組と、今後より充実していく必要があると考える６から９までの取組に分けて記載している。今年度は８、９の取り組みについて重点的に実施している。 →アクションプランに掲げられている１から９までの取組 （日本一健康文化都市を支える日本一の学校給食）を目指すための取組 1 徹底した衛生管理に基づいた給食の提供 2 地場産物の積極的な活用 3 食品ロス解消及び循環型社会の構築（SDGs） 4 実体験を通じた食育活動の推進 5 食物アレルギー及び『偏食』への対応 6 保護者・市民等への積極的な情報発信 7 学校給食に関する教職員の意識向上 8 施設整備に向けた検討 9 関係各所との連携推進
--	--

	Q. 給食使用農作物データの整理及び活用に関する取組について伺う。 A. 学校給食で使用する野菜類の品目・数量の現状把握をするため、過去に使用した農作物の種類、使用量、使用頻度、購入価格の調査を行い、その結果から学校給食でよく使用され市内での生産が見込める農作物を「主要 10 品目」と定めた。分析結果をもとに、生産者の声を聞きながら、おいしい給食課が学校給食で使用したい農作物の作付けを依頼した。「市内産を優先購入すること」、「(生産者が生産した) 全量を購入すること」を周知したことにより、小規模生産者が増加した。また、見積書を工夫し「(おいしい給食課で要求する) 全量でなくてもよいこと」、「産地ごとに価格が違ってよいこと」を周知し、産地や価格を別に記載できるように見積書様式を 2 段に変更したことにより、地場産物使用割合を増やしてきた。
所 感 (意見・感想・今後の課題等)	袋井市では、「センター方式で給食を提供しているが、施設が集中していることから一括で衛生管理や品質管理ができ、効率的である」という話を聞けたり、「使用する野菜の 3 分の 1 は市内産」という目標を掲げているが、その一環として「全国でも珍しいと言われている生野菜の提供」については、「塩素を使わずとも、施設があればできる(電解水を使用する)」という話を聞け、大変参考になった。

報告者 市民文教常任委員会 佐藤 久樹