

学校給食・食農教育推進本部第1回会議 会議概要

- 日 時 令和7年4月22日(火) 午後3時00分から午後5時00分まで
- 場 所 市役所6階 大会議室
- 出席者 別紙委員名簿のとおり(委員10名中10名出席)
出席委員 風間成彦委員、小野愛美委員、渡部賢委員、海藤道子委員、
須田剛史委員、五十嵐裕佳委員、武田三喜子委員、
池原扇委員、小口広太委員、太下義之委員

- 傍聴者 7名
- 協議題等 学校給食における食農教育・地産地消の推進について

○委員

- ・毎月、旬の魚を使ってストーリーに合わせた献立を組んでいければと思っている。なるべく、その地域の魚を主に使っていくことが大切と思っている。そこで、鶴岡にあったストーリーを必ず付加していく。子供たちは、大人になれば必ずこうした料理に親近感が湧くと思っている。

○委員

- ・去年、豪雨被害があったように、昨今の気候変動によって否応なく作物の収穫ができないという状況があり、そのリスク分散をどういった形で行うかが重要なポイントであると思う。
- ・食材の保管庫や1次加工など、保存可能な食材をどういった形で活用し、給食での使用量を増やしていくかも重要なポイントであると思う。
- ・給食センターと生産者が、学校給食に必要な量、種類、時期をどのように共有していくのかは今後、コミュニケーションを図っていく、可能性を広げていくという意味で大事な点である。
- ・子供たちが体験学習の中で五感を通じて得るものが多々ある。サスティナ鶴岡では既に体験学習に取り組んでおり、今後も積極的に協力していきたい。
- ・子供たちへの食育という観点で、生産者との交流給食の実施のほか、食材マップや旬の時期を伝える資料を配布したり、給食の時間の放送で紹介したりするなど、様々な手法で子供たちに地域の農業を伝えていくことで、より食と農の距離が近づいていくと思う。

○委員

- ・JA 鶴岡では18品目を協定品目としており、生産者の増強等を通じて、できる限り協定品目を提供できるように努めている。
- ・学校給食用に葉物野菜、具体的にはキャベツを栽培しているが、猛暑による水不足も影響して、結果80aの作付けに対して15a分の収穫のみであった。キャベツ畑80aに水やりをするのは大変な作業であり、それ以外に枝豆や水稲、小松菜、ミニトマトも栽培している。他の作物も栽培しながら、給食用のキャベツを栽培することは大変な作業である。
- ・秋から葉物野菜の作付けをしても、高温が続きその成長が早まってしまい、計画に合わせた出荷量とならない、時期がずれてしまうというような現象が起こっている。
- ・葉物野菜について、冬場の生産者を増強し、収穫量が増えた分を冷凍して、夏場にそれを給食に提供できないか、JA 鶴岡と給食センターで話し合いをしている。

○委員

- ・生産者の高齢化や気候変動に伴う生産量の減少が悩ましい。
- ・コロナ禍で中断していた交流給食を令和6年12月に復活。児童に食育の機会を設けることの重要性を改めて痛感した。
- ・生産者と給食センターをつなぐコーディネーター的な存在が重要。この点、藤島地域においてはエコタウン室があり、給食センターとのコミュニケーションを密にしていく役割を担っている。

○委員

- ・鶴岡市学校給食センターでは、JA 鶴岡、JA 庄内たがわと協定を結び、通年で野菜の安定供給を図っているほか、八百屋からの納品についても、可能な限り鶴岡産、庄内産の納品をお願いしている。
- ・地産地消率の目標を掲げているが、なかなか向上しない背景には、生産量と使用量との差があることや生産者数の不足が挙げられる。
- ・生産者の多くが主に鶴岡の特産物のメロンやだだちゃ豆を栽培している一方、その合間に給食用の野菜栽培をしているので、給食に供給される野菜の種類、量に制約が出ていると思われる。
- ・限られた時間の中で異物の除去、調理、配送、配膳をこなす流れの中で、給食センターで一度に扱える量は決まっており、どうしても使いきれない部分が必ず出てくる。これから必要となるのは、生産者から安定して生産してもらえる体制づくりが大切と考えている。生産したものに対して、ある程度の補償を用意したり、無駄が出ない加工だったり、冷凍保存だったり、これらが可能となる施設・設備を検討する必要がある。
- ・食材を美味しく調理して献立にしていく技術も必要。
- ・給食を実際に食べる子供たちに対して、手間暇かけて作られた大事な食材を大切にいただく気持ちを一緒に伝えることが重要。また、生産者や調理員の気持ちも併せて提供していきたいと考えている。
- ・給食の残菜で多いのは、白米と野菜。簡単に残してしまう現状を改善するため、改めて指導も並行して取り組んでいく必要がある。
- ・学校給食は行事食や郷土食の提供を通じて、学んだことを実際に食べて体験して習得する生きた教材となっている。地元産の食材への興味関心から、鶴岡に住んでいることへの幸せを感じてもらえるような献立を心掛けている。
- ・給食センターの方式では、子供たちが畑で育てたものをその子供たちに給食で提供することが量的な問題で難しいが、日頃給食で食べている食材を自分たちで作ってみることで、その食材への愛着や理解が深まる活動になると考えている。
- ・給食の献立に郷土料理を取り入れて、鶴岡の食文化、季節や行事との関わりを意識して献立を作成している。
- ・大黒様のお歳夜に納豆汁を給食で提供したり、給食記念日には地元の“からからせんべい”を、お雛様の時期には雛菓子の練り切りや甘酒を使ったデザートなど、今まで以上に食文化を意識して献立を作成している。
- ・在来作物は量が少なく、なかなか使用が難しいが、庄内柿が入ったフルーツサンドなど、児童の嗜好や現代の食文化も取り入れて、古くからあるものを新しく食べる方法も取り入れており、子供たちからも大変好評だった。
- ・固定概念にとらわれず、大量調理が可能な食材の生かし方を考え、同時に、生産者の思いも一緒に伝えていきたい。

○委員

- ・子供たちが主役であり、各学年に応じたわかりやすく理解を深められるカリキュラムが必要。
- ・給食では、非常に多くのことが学べるのに時間が短いと感じる。盛り付けの仕方に始まり、使用する食器によっては食器が割れること、さらには生産者とのつながり、栄養士や調理員の仕事など山のようにある。大人の中での軸、鶴岡としての軸、スローガンをきちんと決めないといけない。
- ・子供たちには、鶴岡産、地産地消を伝えることも大事だが、目線を合わせてあげて、鶴岡の給食は楽しくて美味しかったという思い出作りも大事。
- ・建て替え時にはさらに子供が減っているだろうが、今後は高い運送費を払ってほかの産地から運ぶよりは、食材にお金を回すとか、生産者の収入となるような基盤づくりが大事。
- ・産直には規格外のものは出せない。そのため加工できる加工場を作っていただきたい。例えば、ぶどうが余ったら急速冷凍して給食で使用したり、だだちゃ豆が多く取れた時期は、加工してデザートを作ったりなど加工場があれば食材を無駄なく生かすことができると思うし、生産者の所得にもつながると思う。
- ・調理器具については、誰が扱っても同じ味で大量に作れる器具など進歩しているし、それを担える調理員もたくさんいる。
- ・いろんな地域のいいところを参考に鶴岡でできることを取り入れ、大人目線ではなく、子供が喜ぶ給食づくりをしていただきたい。

○教育長

- ・給食は子供たちにとって大切な教育活動の1つである。
- ・地場農産物を生きた教材として、地域の自然文化産業についての理解、それから、生産者の努力、食への感謝、これを子供たちに育ませていきたい。
- ・現在、各学校で様々な取り組みを行っているが、学校間で差がある。藤島地域は「サンサン・畑の会」との交流給食が昨年度から復活しており、藤島地域以外でもそういう交流を行っている地域もある。
- ・教育委員会でも取り組み方法を十分検討し、鶴岡らしい学校給食を実現できるように、考えていきたい。

○委員

- ・学校給食で地元食材の利用を促進することについて、地元食材の安定供給が一番重要と思うが、難しい。
- ・給食センターの場合、納品サイズの問題もあるので、間に入る加工場のようなものがあるとよいと思っており、それを給食センターでできればよい。この実現には、生産者と給食関係者の連携が重要である。
- ・輸送ルート確保については、農家がセンターに持っていくことは忙しく難しいと思われるので、持っていける仕組みを作ってほしい。
- ・食は毎日のことであり、食べることについて子供たちにもっと正しい知識を持ってほしいが、小・中学校の食の授業が少ないと感じている。
- ・体験を通して学ぶことが効果的であり、具体的には食と農の体験の授業、地域のイベントへの参加、学校農園を増やす、地域の食材を使った調理実習などが考えられる。
- ・食の授業を通して、鶴岡を知り、地域に愛着を持ってもらいたい。

○委員

- ・食育の現実問題として学校では授業時数というものが限られている。食の学習をもっと、という思いはその通りではあるが、食の授業を増やすとなれば、他の授業のどこを削るかという問題が出てくる。
- ・食育に関しては、栄養教諭が各学校を巡回して、子供の学年に応じた食育をしてくれている。非常に考えられた内容であり、これも鶴岡の誇れるところだと思う。
- ・体験に関しては、低学年であれば生活科で、中高学年であれば、総合的な学習で米づくりや、地域の特色に合わせた体験活動をしている。体験した子からは自分が作ったものを食べたら好きになったという声もある。
- ・残菜の問題については、食べられる量が子によって違うため、今は食べさせるのが非常に難しい。子供の成長によっては今後食べられるようになっていくのかなというところは担任と一緒に粘り強く、時間をかけながらやっている。
- ・日本一の給食を目指す鶴岡新センターに向けて、ぜひ働き方改革に逆行しないでほしい、職員の健康であるとか、業務の負担過重にならないよう、知恵を絞りながら、日本一の給食これからの会議で考えていけたらいいと思っている。

○委員

- ・鶴岡市の地産地消を含む食育・学校給食のあり方については現状に問題があるわけではなく、その特色をさらに磨いていく、という位置付けが本日の講話から示されたと思っている。
- ・供給体制という言葉は、広い意味のコミュニケーションだと認識した。学校、生産者、行政、さらには地域の方々も含めた、広い意味のコミュニケーションというのがこれからは学校給食を考える上でも非常に重要になってくると思う。
- ・学校では授業時数が確保できないということもある一方で、鶴岡は食文化創造都市であり、これまでも様々な情報の集積と編集、発信をしてきている。教材となりうる冊子もたくさんあるため、それを活用していければいいと考える。
- ・手法の一つとしては、モデル事業のようにモデル校を指定し、鶴岡らしい食育のあり方を行政も一緒になり作っていくということもあるかと思う。またその一環で、校外学習のように実際に子供たちが、農作業をやることができれば子供たちの食文化への理解というのも深まると思われる。
- ・供給体制ではなく、こういった広いコミュニケーションのあり方、言い換えると学校給食をめぐるマネジメントシステムを確立することが、この推進本部でのミッションかと思う。
- ・武蔵野市の事例も非常に参考になるが、昨今行政改革が全国で進められるなかで、新たに行政が財団のような組織を作るということはやりすぎな感じがする。
- ・運営のやり方の手法よりも、どういう地産地消をすべきなのかという部分に、鶴岡らしい知恵を発揮できればと思う。そのやり方が政策として確立できれば、手法関係なくゴールを達成できるだろうし、鶴岡方式として発信していくこともできるだけのポテンシャルを持っているだろう。