

富士市学校給食地場産物導入協議会 臨時総会の報告

平成21年10月19日（月）14:00～

富士市公設地方卸売市場2階大会議室

1. 学校給食地場農畜産物拡大事業について

- ・国の補正予算で、学校給食地場農畜産物拡大助成事業に、本協議会がエントリーすることの提案。
 - ・事業助成対象は、協議会の連携活動のための諸経費と、学校給食に地場農畜産物（主食と牛乳を除く）の上限半額補助。
- ➡本協議会の目的と合致している。本協議会独自の予算がないことなどから、提案は可決された。

(意見)

- ・協議会の連携のための事業としては、地場農畜産物を紹介するカレンダーづくり、産地視察の経費、生産者が学校への出前講座での講師料、などのほか、納入業者や生産者に学校給食を紹介するDVDや、学校において子ども達や保護者に、生産現場や流通のしくみがわかるDVDの作成、納入業者への研修会などにも活用してほしい。
- ・学校給食の食材に対する助成金の活用については、2校のモデル校に限定するのではなく、また、メロンなどの高級食材を使用するというのではなく、現在、地元の農畜産物で、価格が高いからという理由で利用しにくかったものを、助成金を使うことで可能にでき、将来にわたって、発展的展開ができるものに活用してほしい。

- ➡出された意見を参考に、事務局から経過報告を文章で協議会委員に随時報告していく。意見等があれば、逐次申し出てほしい。

2. 教育ファーム「農家出前事業」についての報告

対象学校：富士市立鷹岡小学校3年生（3クラス 117名）

*本協議会の平成20年度モデル校

講師：半田 佳史さん（静岡県農業経営士・エコファーマー）

参加者：富士農林事務所（所長・地域振興課課長・専門監）
富士市教育委員会学校教育課主幹
富士市保健医療課主査（食育担当）
富士市学校給食を考える会（会長）

目的：学校給食で利用している地場農産物の生産者に、子ども達に直接、野菜の栽培課程や苦勞話をしてもらうことで、地場野菜のよさや、農業の大切さを子ども達だけでなく、その家族にも伝えていく。

テーマ：富士市のエコ野菜づくり「環境にやさしいかぶはこうして栽培しています」

(内容)

TTの授業の中で、はじめ鷹岡小栄養士が食育授業を行い、その後、半田さんがパソコンのパワーポイントを使って、土づくりからカブ栽培（種まきから出荷まで）を紹介。朝収穫してきたカブを子ども達に触らせながら、野菜作りのこだわりややりがいを伝えた。

後半の質問コーナーでは、多くの子ども達が積極的に手を揚げ、終了後に半田さんに握手を求める子ども達がほほえましかった。

各クラス2名続入って、一緒に給食を楽しんだ。

3. その他

- ① 学校から納入業者への苦情、納入業者から学校への要望などの意見がでた。
個々の学校で対応する必要があるものと、全体で共有していく必要があるものとあるが、いくつかの課題が出た。
 - ・地場のものを使いたいという学校側の希望が強く、生産側のキャパを越えてトラブルが発生。
 - ・・・新たな取り組みの時は、そこでやめてしまうのではなく、問題点を検証して、ステップアップして行ってほしい。
 - ・農産物の注文では、使用目的によって、たとえばキャベツなら焼きそば用の冬キャベツ、サラダ用の春キャベツといった、統一したわかりやすい表現にしてほしい。メニューが付いていても、わかりづらいものがある。発注する栄養士さんによって、表現方法がまちまちで、複数校の納入をしていると、混乱する。
- ② 富士川との合併により、するが路農協も本協議会のメンバーになったので、キウイ、イチジク、銀杏、シイタケ、青島みかんなども利用してください。
- ③ 台風などの天候の影響で、北海道産のジャガイモ、玉ねぎの収穫量が減っていて、来春までの貯蔵量が確定されている。学校給食では、特に日常的に使用される品目なので、価格が通年の1.5倍くらいになることを承知して、予算を立ててほしい。特にジャガイモの2Lサイズは、需要が多く高値になることが予想されるので、注文は、Lサイズに変更してほしい。