

富士市学校給食地場産品導入協議会 納入業者研修会の報告

平成27年2月18日(水) 15:00~17:00
岳南富士卸売市場 会議室

出席者：納入業者(22名)、岳南青果商業協同組合(理事長、事務長)、
富士農林事務所地域振興課(課長、主任)、
富士中央青果(株)(社長、総務部長)
富士市学校給食を考える会(小櫛、西村、保科、平野、越智)

(1) 地場産品導入協議会 会長挨拶(富士中央青果 社長)

(2) ミニ講演「世の中の変化に適応した経営戦略とは」

講師紹介：西村知浩氏(富士市学校給食を考える会 副会長)

静岡県中小企業家同友会理事・富士支部支部長

食品原料製造会社と介護施設向けおむつ販売会社を経営

食品原料の放射性物質の吸着実験等の論文を発表し、東日本大震災後は、国会の参議員会館、福島県内等で、放射性物質の吸着や人体への影響についての講演を行っている。一級建築士。宅地建物取引主任者。

《主な内容》

- ◆ 日本全国の「もうかっている会社」の経営者の話を聞くと、儲かるように特別なことはしていないと言います。・・・しかし、お客様に支持されている理由があるはずです。
- ◆ 創業時、その仕事を始めた理由は、それがその当時の世の中に支持されていたことだったろう。
- ◆ 世の中の変化に伴って、お客様に支持される何かを新たに作っていかなければならない。
- ◆ 公共事業は、今はどこも厳しい状態です。学校給食も、企業に狙われているかもしれない。だから、学校からの提案は、難しいこともあるかもしれませんが、当たり前に行うことが支持されることにつながります。
- ◆ 小売業は、商品を売るのではなく、サービスを売るものです。そして、サービスとは「もの」ではなく「感動」です。小さい会社だからこそできる、小回りのきくサービスで、「人に喜んでもらう事」、「感動を与えること」、「社会のお役にたつこと」・・・その結果、利益が生まれます。

(3) グループワーク(学校給食を考える会のメンバー等が、各グループで進行・まとめを行う)

5つのグループに分かれて、学校からの要望について、その他困っていることなどを話し合いました。

(4) 各グループの担当者からの報告

(5) まとめ 小楯

《学校からの要望について》

1. 衛生面でのお願い

葉物を新聞紙に包んだり、コンテナの下に新聞紙をひいたり、泥が付くなど、汚れたコンテナを使ったりしないでください。



(納入業者からの発言)

★農家は、畑にコンテナを置いて収穫してくるので、泥がつく。

★ほうれん草等の葉物は、何もかぶせないと風に当たってしおれてしまう。泥を洗って濡れている葉物をいれるには、コンテナの下に新聞紙をひく必要がある。新聞紙の代わりに、ビニールをひくと、夏場は下の方が腐ってしまう。

★以前はコンテナを洗う機械があったが、今はないので洗えない。

→給食専用のコンテナを用意するか、納入業者が各自、商品を別の入れ物に入れ替えるかどの様な方法ができるか、検討していきたい。

2. 地場産の発注システムについて

富士市産の平茸や地元のエコファーマーの野菜が、連絡なく県外産になっていたことがある。

平茸は、あらかじめ必要量を注文して作ってもらっている。エコファーマーの野菜も、集中して市場が混乱しないように配慮している。

岳南卸売市場のシステムにそって受注発注していることを理解してほしい。



(納入業者からの発言)

★学校からの発注が、第1週の注文のように1~2日前だと、市場に発注するのが間に合わないことがある。特に平茸の注文は、早めをお願いしたい。

3. 数の指定がある時は、必ず数えて納入して下さい。特に果物は、朝一番に洗うので（汚染度の少ないものから洗う）後から持ってきてても洗えない。

子ども達の人数に合わせて注文しているので、数が足りないと子ども達全員に出せません。

(納入業者からの発言)

★商品は、必ず数えて、少し余分に入れていきます。(参加者は全員)

★少し余分に入れたら、栄養士さんによっては「品質の落ちたものがあるから？」と、とられたこともある。

★イチゴは、パックに入っているのだから確かめにくい。市場の方で生産者に指導して欲しい。

4. 市場からだけでなく、納入業者からも地場野菜の情報が欲しい。

給食で使う野菜を作ってくれそうな地元の生産者の情報

給食で使いやすいサイズの野菜を作ってくれそうな生産者の情報

(納入業者からの発言)

★情報があれば伝えます。しかし、生産者情報は、市場で積極的に探して欲しい。

5. 地場の野菜でも、旬を過ぎて品質が落ちている時は無理せず地場以外の産地でもよい。

学校の担当者とコミュニケーションをとって欲しい。

6. 価格が高騰しそうな時は、早めに教えて欲しい。

7. 栄養士より野菜についてはプロだと思うので、里芋やジャガイモの中がダメな産地は避けて欲しい。

(納入業者からの発言)

5～7については、どの業者もコミュニケーションの問題と認識していました。



(その他の発言)

◆ 困ったこと

① エコファーマーの野菜を希望するのに、栄養士さんによって、受け入れの認識が違う。

- ・虫食いの跡がある
- ・虫がいた。
- ・キャベツの芯が腐っていた

このようなことは、気をつけていてもあります。数が足りない時は、追加しますが理解もお願いします。

② 蕪の根を何 kg、葉っぱを何 kg という注文があった。

蕪は、根と葉っぱとセットで1本です。植物のことをもっと理解して欲しい。

③ 電子計量計にできないか？

入れ物の重さをひく時、違っていると思う事があった。

④ 追加変更の FAX を見落とし、当日、追加があったと言われて、追加を市場で買って持っていったら、もう要らないと言われた。

⑤ 大量に生産している産地は、品質も安定して良いものが多い。地産地消も大切だが、品質の落ちるところをどこまで理解しあえるかも、コミュニケーションを大切にしたい。問題があった時、業者が保護者にお詫びに伺ったことがある。

⑥ 栄養士さん、主任さんが移動して、業者への発注の仕方が変わることがある。

◆ 提案

① 毎月の給食の献立表が欲しい。献立がわかれば、その料理にあった野菜をお届けできる。できれば、だいたいの予算がわかれば、予算に合わせた商品の提案もできる。

② (商協の理事長より) 商協を窓口として、学校給食の納入業者で組合を作り、学校により良いものを提供できるように、希望者からだけでも組織化していきたい。

