

# 報告書

開催日時	令和6年 5月 14日 11時00分 ~ 12時05分
開催場所	オンライン(主催者側は市役所本庁舎5階 第一委員会室)
担当議員	寺岡まゆみ、高田 昌慶、田口 孝男、高村 真和、 山口 保子、岩崎 一弥、津森英里花
参加人数	一般市民 28人
報告事項	令和6年度当初予算概要、学校給食法、学校給食費の無償化、 北部学校給食センター、地産地消、パクパクあつぎ産デーについて
意見交換 (テーマ)	学校給食 ~食育と地産地消~
参加者 からの 質問・ 意見等	「質問」 別紙参照  「意見」 ・今後の持続可能な地球環境のことも考えると、無農薬の野菜や米を使用した献立を月1回からでも、厚木市から進んで取り組んでほしい。 ・未来を担う子どもたちをどう市民で育てるか考えたい。 ・地球環境をそのまま残してあげられるかという不安を払拭したい。 ・保護者や子どもたちに、食材の質や安全についてのアンケートを実施してほしい。 ・黙食を見直すよう学校に働きかけてほしい。 ・特に小学1年生の学校給食は、十分に食事を楽しめる時間を確保してほしい。
意見書等 の検討が 必要な 意見等	特になし

令和6年 6月 14日

令和6年度 第19回議会報告会  
環境教育常任委員長 寺岡まゆみ

**Q 「有機農業産地づくり推進交付金」の活用や、有機野菜・有機米を使った給食についての考えは。**

A 現状は、有機食材生産者に対し学校給食に提供するだけの量の確保が難しく、需要と供給があっていない。量と価格面に課題があり、使用できていない。

**Q 「顔の見える生産者が安心」という話における「安心」とはどのようなものか。**

A 生産者との関係の中における安心安全と、食材そのものの安心安全がある。生産者との関係においては、生産者から給食時に生産の話をしていただくことを実施している。その中で、給食に使われている食材が顔の見える生産者から提供されているということを直に感じてもらえるような取り組みをしている。食の安全という点については、異物の混入が無いものや食品添加物をなるべく使わないように気をつけている。

**Q SDGsや脱炭素へのつながりは。**

A 最近では地産地消を通じて、脱炭素やSDGsへの取り組みが非常に重要だと言われている。国の方でも、食料、農業の基本法見直しの話も出ている。また、国が進めるみどりの農業戦略の中でも、地産地消を進めることが謳われている。使われている野菜が、例えば海外から輸入されたり、遠いところで作られていたりすると、輸送する段階で環境問題に影響があるため、できるだけ近くで作って近くで消費するというのが、脱炭素に繋がるという取り組みだと言われている。

**Q 学校給食費無償化に伴い、他の教育予算が削られることはないか。**

A 私立の学校の児童・生徒、それからアレルギーのあるお子様については、給食が提供できないということもあり、この公平性を保つという意味において、現金でほぼ同額の金額を支給させていただくことになっている。小学校は、年間で約5万円、中学校では年間で約5万4000円が現金で支給される。これによって、他の教育費等が削られるということについてはない。

**Q パクパクあつぎ産地で使用されている野菜の割合はどのくらいか。**

A 1例としては、3月に南毛利小学校の方で使われた厚木産の割合は18%と聞いている。ただ、これは学校によっても、時期によってもかなり差があるため、1例としてご承知いただきたい。また、使用回数については、昨年度1学期に地元産の玉ねぎが利用されたのは151回、じゃがいもは45回、小松菜が17回、長ねぎは15回、茄子が8回。2学期については、玉ねぎが158回、津久井在来大豆が143回、ニンジンが108回、さつまいも10回、3学期は、ニンジンが306回、津久井在来大豆が196回、玉ねぎ158回、長ねぎ119回、里芋27回と聞いている。

**Q 地産地消を進めるメリットとして、食の安全はどのように確認ができるのか。**

A 食の安全に関しては、地元産の野菜については農協を通じて、ほとんどを仕入れていると伺っている。農薬の基準については、使用量やタイミングは適切な指導の下、使用されており、そういった意味で安全であると理解している。

**Q 寿食品について、長期間厚木市の給食に採用されていたようだが、なぜ分からなかったのか。**

A 肉の種類によっては、トレーサビリティがないということもあり、途中で混ぜられてしまうと把握することが困難であると伺っている。今後同じようなことが起きないように細かく確認し、仕入れや食品の納入についてもチェックをしながら進めていくということで、改善を図っていく。

**Q 食材選定委員はどのように決められていますか。**

A 物資選定委員会は、学校長、PTA、給食担当の教諭と、教育委員会の職員で構成されている。行政側からは保護者の代表者の方を選んでいただくようお願いしているとお伺いしている。一般公募はしていないが、各学校で委員の選定をしている。

**Q 市内養豚業者の豚肉は、なぜ給食で使用しないのか。**

A 厚木市内の食肉生産者はそれぞれ独自の販売ルートを持っているため、定期的な給食への提供には課題が多いと考えている。

**Q 子どもたちの体づくりや健康のために学校給食に予算をかけていく必要性だと思うが、食材費が高騰した場合の質の確保は継続できるのか。**

A 議会でも無償化によって給食の質が下がるのではないかという議論がされたが、無償化によって質が下がることはないということを市に確認した。また、無償化の継続については多くの自治体が望んでいるように、本来学校給食の費用は国で持つべきだという意見もある。全国的にも給食無償化の動きが加速しているため、そういったことも議会から発信するなど、国に対するアプローチもしていく必要があると思っている。

**Q 今日の献立をHPなどで確認することはできないか。**

A 小学校では、HPに写真付きで情報をあげている学校もある。給食センターのHPでは、写真付きで献立一覧が掲載されている。

**Q 地産地消率が上がらない要因は。**

A 共同調理場の場合、小学校で2000食、中学校で6000食の給食が毎日必要になり、それだけの量を確保するというのが、現状では難しいというふうにお伺いしている。その中で、パクパクあつぎ産デーというものを定めて、今まで月3日だったのを5日に増やし、地産地消を進めている。

# 参 考

## 令和6年5月14日開催 議会報告会 質疑回答

当日、回答しきれなかった質疑について、以下に掲載いたします。  
なお、市に確認した事項となります。

**Q アレルギー対応について、学校給食センター以外の学校での調理環境も同様でしょうか。**

A 令和4年度に建て替え整備を行った北部学校給食センターではアレルギー対応専用調理室を備えています。南部学校給食センターや小学校の自校調理場では調理室の一角で除去食の調理を行っています。(市)

**Q 食物アレルギーの調理場とその他の調理場が同じ部屋の中で区切られたようですが、たとえ食材に混入されていても確認できないのかと心配です。**

A アレルギー除去食の調理につきましては、栄養士が使用食材の規格書等で成分を丁寧に確認し、除去食担当の調理員が調理を行い、完成したものを再度栄養士と確認してから、対応児童・生徒へ配膳しています。  
(市)

**Q 加工品、ハム、ベーコンなどは、発色剤、化学調味料などの添加物を含まないものが使用されていますか。**

A ハム、ベーコン、加工品につきましては、発色剤は不使用です。また、食品添加物は最小限とし、合成保存料、合成着色料を使用していない食材を使用しています。(市)

**Q 娘の小学校は入学してからずっと未だに黙食が続いていて、今のところ月1回のお楽しみ給食でしかグループで話しながら食べたりができず、5類になってから、担任の先生等にも黙食をやめてほしいと1年間伝えてきたのですが、変わらずで、どうしたら変わっていただけるか考えているところです。食育にも関わってくると思うのですが、そのあたりについてどのようにお考えですか。**

A 前向きでの黙食、班での対話ありの喫食はどちらもよい面があると思います。班で喫食している学校でも、インフルエンザ等の感染症の流行があった場合は黙食に戻しているそうです。対面にするかどうかは、各学校の判断で行っています。(市)

**Q 市民への給食試食会・意見交換会の場を作っていただきたいのですが、可能ですか。**

A 試食会につきましては、コロナ禍で一時自粛していましたが、今年度から各校で再開始めています。意見交換の場につきましては、教育委員会学校給食課に御要望があれば、御意見を伺う機会を設けます。(市)