八幡原議員（自民議連）

令和５年 12 月 13 日
教 育 長 答 弁 実 録
（ 教 育 委 員 会 ）

（問）県産農産物の地産地消の促進について

学校給食について、献立をベースに食材を集める手法から、地域の地場産物をベースに献立を作成して地産地消を促していく仕組みに転換してはどうかと考えるが、教育長の所見を伺う。

さらに、旬の食材や季節の食材の安定確保を図るため、地域農業の生産計画とリンクさせるなど、献立を年単位で作成するよう市町に働きかけてほしいと思うが、併せて教育長の所見を伺う。

（答）

学校給食に地場産物を使用することは、地域の自然や文化、産業等に関する理解を深め、生産者に対する感謝の心を育む上で大変重要であると認識しております。

また、生産者の顔が見えるという観点からも、安心かつ安全な学校給食の実施に有効であると考えております。

こうした認識の下、各学校等におきましては、学校給食法に定める児童生徒に必要な栄養量の摂取基準に基づき、献立を作成する際には、これまでも、地場産物や旬の食材の活用を十分に考慮し、学校給食における地産地消に取り組んでいるところでございます。

また、献立の年単位での作成につきましては、昨今の気象状況等から、年間を通じての食材確保が難しい面もございますが、各学校では行事食や旬の食材も含めた、献立の大まかな年間計画を立て、旬の食材や季節の食材の安定確保を図ることにより、それぞれの季節にちなんだ学校給食を提供しているところでございます。

さらに、市町教育委員会におきましても、農林水産部局や地元の生産者グループ等の関係者と連携しながら、必要な食材の調整が行われるなど、地場産物の活用や旬の食材、季節の食材の安定確保に向けた取組が実施されているところでございます。

県教育委員会といたしましても、地場産物を活用した給食メニューを考えるきっかけとして、昨年度は「わけぎ」を題材に、季節の食材と二十四節気との関わり等をテーマとした食育教材動画を作成し、ホームページで発信するなどの取組を行っているところでございます。

引き続き、「ひろしま給食推進プロジェクト」などの取組を通して、学校給食への地場産物や季節の食材の活用が更に促進されるよう、取り組んでまいります。