

## 2. 現在建て替え工事中の小学校給食センターに関して

- (1) モニターだけではなく、実際に見学できるスペースやルートの設置を
- (2) 地域の方々や保護者会、小学生などの見学会・試食会を積極的に行い、身近に感じてもらえる工夫を
- (3) 地域の皆さんにも協力を得て献立を作り、富田林市の郷土料理の発掘、伝承などの取り組みを
- (9) 現在、米や野菜など地元農産物の使用状況について、小学校・中学校での使用割合と地元農産物等の使用促進のための計画は

## 【答弁】

それでは、ご質問の2. 現在建て替え工事中の小学校給食センターに関しての(1)(2)(3)(9)は相関連いたしますので一括してお答えさせていただきます。

新給食センターでは、省エネルギー・ランニングコストの低減等環境への配慮から、調理機器の上部にダクトを設けていることや、今以上に衛生管理を徹底する観点から作業室を小分けに区切っていること、そして建設コストが予想以上に跳ね上がってきたことなどの理由から、見学窓の設置は行っておりません。

しかしながら、議員ご提言のように、子どもたちや広く市民に調理状況を見学して頂くことは大切であるという観点から、1階の各作業区域に設置したカメラにより、調理作業や調理中の食材などを見ていただけるように配慮しております。

具体には、見学者の方々には、2階の会議室にモニターを設置し調理状況を見学するとともに、担当者により調理などの説明を行う予定にしております。

また、同じ会場において、子どもたちをはじめ、地域の方がたや保護者の皆様に、試食会や食育についての学習会なども行ってまいりたいと考えております。

献立作成については、現在、栄養士が、子どもたちの健全な成長を考え、予算内で安全・安心で栄養バランスのとれた美味しいものを検討し、保護者も参加する献立作成委員会で決定・運用しているところでございます。その際には、富田林産の食材を使用したり、伝統食を取り入れたりするなどしており、毎月の献立表に使用した食材を示したり、伝統食の説明を入れたりして周知にも工夫しているところでございます。

具体的に地元農産物の使用状況につきましては、小学校給食において、玉ねぎ・キャベツ・白菜・小松菜などの富田林産を食材として使用しております。使用量、使用割合は平成26年度は11,465kgで10.4%、平成27年度は16,230kgで9.22%、平成28年度は年度途中で第1給食センターのみとなったため7,368kgで6.63%となっております。

中学校給食では、平成26年度は989kgで2.57%、平成27年度は800kgで2.26%、平成28年度は976kgで2.72%となっております。

また、伝統的料理である「河内のっぺ」や「水菜のはりはり」、「かやくごはん」などを郷土食の献立として提供しております。

現在、富田林市給食用作物生産組合や大阪南農業協同組合などの方々にご協力をいただく中で、生産農家の減少や高齢化などの課題もありますが、今後も、市内の休耕地などを活用した農園希望者などとの連携や、中学校給食に使用する割合の増加など、使用促進に向けて検討してまいります。また、市民の方々のご意見などを参考に、郷土料理の発掘、伝承についても研究して参ります。

以上でお答えとさせていただきます。