

5. 子どもが安心安全で食する「小学校給食」食材の現状について
- (1) 遺伝子組み換え食品やゲノム編集食品の使用について
 - (2) 給食食品の製造過程 流通経路（トレーサビリティ）を問う
 - (3) 給食食材の地産地消強化について

【答弁】

- (1) 遺伝子組み換え食品やゲノム編集食品の使用について
 - (2) 給食食品の製造過程 流通経路（トレーサビリティ）を問う
- につきましては関連いたしますので一括してお答えいたします。

本市の小学校給食で使用する食材につきましては、本市教育委員会と附属機関である小学校給食会が作成した「規格表」に基づき食品を分類ごとに分けて選定を行い、例えば、遺伝子組み換え表示制度の義務対象である大豆については、原材料に遺伝子組み換え品を使用していないものを指定し、食品分析表及び製造工程表の提出、大腸菌群陰性のものなどの要件を設けております。また、食材によっては、非遺伝子組み換え証明書も提出していただいております。

次に、流通経路についても「規格表」に基づき、例えば、肉類については、国内産の指定、処理年齢が30ヶ月以内、個体識別番号は使用頭数分の提出、複数の流通経路がある場合はすべて報告書を提出すること。魚介類については、産地明記、国内加工のもの、加工地明記、製造工程表の提出。野菜類については、国内産の指定、流通経路報告書の提出と他の食材もすべて流通経路報告書の提出を条件としております。

次に、(3) 給食食材の地産地消強化についてお答えいたします。

小学校給食の地元食材の過去3年間分の使用量実績は、平成28年度は7368kg、平成29年度は6715kg、平成30年度は5625kgとなります。

地元食材の使用については、農業振興課の協力を得て、現在、地元農家3団体と前年度の使用実績を踏まえ、使用日前日に納品いただいております。しかしながら、葉もの野菜等は、大雨や温度など気候に影響されるため、地元農家の収穫量が減少する場合もあり、青果業者との併用により献立調理が実現できているところ です。

給食食材の地産地消強化につきましては、地元生産者の高齢化や作付け面積の減少など課題も多いことから、地元食材の使用量増だけではなく、限られた地元食材を収穫時期以外でも活用することができる加工食品として製造していただき給食に使用することなども含めて、今後検討してまいりたいと考えております。