

的場議員（民主県政会）

平成 28 年 9 月 26 日

教育長 答 弁 実 録

（ 教 育 委 員 会 ）

（問）地産地消による循環型社会づくりの構築に向けた学校給食での地元産食材の活用について

食は、人が生きていく上での命の源であり、子供の発育をすすめ、知能や学習意欲を高めるためにも大切な要素である。

食育と地産地消をつなげ、具体的な施策として取り組むことは、県民の健康と命を守り、実り豊かな里山と資源豊かな瀬戸内海の環境を守ることにつながると考える。

そこで、規格外で市場に出せない、いわゆる「もったいない野菜」などの農水産物を学校給食で使うことにより、県民と生産者をつなぐ「地産地消」を進めていくことが大変有効であると考えているが、給食での地産地消の拡大について、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については、生産者の顔が見えるという点で安心かつ安全な学校給食の実施に有効であるとともに、郷土の食文化の伝承や生産者に対する感謝の心を育む上で重要であると考えております。

県教育委員会では、「ひろしま給食 100 万食プロジェクト」を平成 25 年度から実施をしており、広島県産の食材をとり入れた給食メニューを開発し、ひろしま食育ウィーク期間を中心に、学校給食で提供することなどに取り組んでいるところでございます。

また、各市町教育委員会におきましても、生産者や関係機関と連携をし、規格外の農産物を含めた地場産物の活用や栄養教諭などによる地元産の旬の食材を使用した献立の開発などに取り組んでいるところでございます。

こうした取組によりまして、本県の学校給食への地場産物の活用率は、平成 25 年度以降、目標値である 30% を達成し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は、引き続き、「ひろしま給食 100 万食プロジェクト」を推進しますとともに、市町教育委員会の担当者会議などにおいて、規格外の地場産物を活用した好事例の情報提供を行うなど、学校給食において、さらなる地場産物の活用が図られるよう支援をしてまいります。