

平成 26 年度給食関係者意見交換会会議録

- 1 日 時 平成 26 年 8 月 11 日 (月) 午後 3 時 10 分から午後 4 時 30 分まで
- 2 場 所 公益財団法人よこはま学校食育財団
- 3 出席者 本財団青果類納入業者 (業者)、市場卸売事業関係者 (卸売)
横浜市経済局中央卸売市場本場経営支援課、横浜市環境創造局農業振興課
横浜市教育委員会事務局健康教育課 (教育)、よこはま学校食育財団 (財団)

- 4 内 容 (発言者は、「3出席者」の()内の略称を使用しています。)

【議題 1】新たな給食献立食材について

- (1) 給食の献立作成について市教育委員会事務局健康教育課から説明
(2) 具体的な食材提案について

財 団 納入業者からの事前アンケートで提案のあった果物の中で、みかん、デコポンについては今年度使用予定であり今後も継続的に使用していく。

いちごについては、土がつく可能性があり、また傷みやすく衛生面で問題があること及び価格・供給の面で使用していない。

さくらんぼは、コストの問題及び 20 万食提供できる供給が可能か、という問題点がクリアできれば可能な食材となる。

卸 売 果物は一番おいしい時期に提供したいので、積極的に取り入れてほしい。いちごに関しては、供給面では対応出来る体制にあるので検討してほしい。さくらんぼは、代表的なものが佐藤錦であるが、生産量の一番多い 6 月 20 日以降から約一週間であれば、市場に入ってくる量も供給面で問題なく、最盛期であればコスト面もなんとかなるのではないかと。さくらんぼは、果物として人気の高いので取り入れてほしい。

財 団 バナナの提案については、防かび剤等が使用されており、また提供する場合の大きさに問題があり、カットしての使用が難しい。種なし柿の提案については、種のあり・なしの規格上の指定はない。

業 者 柿の献立は 11 月使用になっているが、種なし柿の最盛期が 10 月であり使用出来ない。時期的にもまだまだあまり美味しくない 10 月初旬にみかんを使用するより、種なし柿の使用を検討した方がよいと思う。

財 団 果物以外の食材についてきのこ類として、まいたけ、エリンギ、しめじの提案については、規格としてはあるので、献立として取り入れるメニューがあれば使用できる。
生しいたけはコスト面と傷みやすさという問題があるため、使いにくいのではと考えている。

卸 売 夏場は一般の需要が少ないので、しめじ等は生産調整がされており、冬場に向けての栽培が多くなる。生しいたけについては、震災後使用を控えている人も多いが、安全性には気を使っている。品質的な問題については、夏場は色が黒くなるものもあるが、冬場にかけては問題ない。市場にはパック売り、ばら売りがあり量の調整が可能であり、価格についても使用量の調整で導入可能である。

財 団 かいわれだいこんは、給食は生食を実施していないので、火を通して使用出来る献立

- があれば使用可能である。空心菜、タアサイ等、新たな野菜の提案については興味深い。
- 卸 売 空心菜、タアサイ等は、夏場の栽培は少ないが、冬場の流通では供給量の問題はない。
- 業 者 チンゲン菜を給食で使用しているので、チンゲン菜を基準に比較した価格を教えてください。
- 卸 売 価格面は、チンゲン菜よりは高めであるが、使用時期を前もって相談いただければコストの面でも可能である。
- 財 団 長芋、大和芋はかゆみ等があり給食提供及び調理現場での使用が難しい。また、生たけのこは、調理過程に皮むき及びあく抜き等があり給食使用は困難である。豆苗についても空心菜と同様に価格、供給量等の面でクリア出来れば使用可能である。
- 業 者 キウイフルーツについて、通常アレルギー対応には代替品等で対応しているがそれではだめなのか。
- 教 育 給食で初めて口にする児童が多く、事前に対応ができず、重篤な症状の出る場合もあり、現状では対応が困難である。
- 業 者 いちごに土がつくとの話があったが、現在土がつくような栽培をしていない。
- 財 団 今回のご意見を踏まえて、今後の給食食材の参考にしていく。

【議題2】地産地消の取組について

(1) 地産地消の取組について横浜市環境創造局農業振興課から説明

(2) 取組事例について

- 業者A 港北区を中心に県内産、市内産の野菜を販売。小松菜の生産量が多いのだが、出荷数量がもう少しまとまると販売しやすい。販売方法を模索中である。
- 業者B 小松菜、キャベツ、ほうれん草は地元生産者から直に取り寄せており、作っている農家がわかるため安全・安心である。小松菜についてはできるだけ、朝採ったものを持ってきてもらい、当日納品している。生産能力のある農家の中から厳選して給食で扱う農家を選んでいる。虫食いによる穴あきの指摘が多く（その時点で虫がついているのではなく）、苦情が多いためやめてしまうこともあり、地産地消を進める障害になっている。
- 業者A 虫食いの穴をさけるために、県外のハウスで栽培された青果を使用したりすることもある。農家にも伝えているし努力しているので、地産地消を進めるために学校側の対応を検討してほしい。
- 業者C 直接農家と契約して仕入れることのできる納入業者はいいが、大半の業者は市場のみしかできないのでどこで集荷できるかを考えてほしい。市場でまとめてできれば可能である。
- 業者D 農家と契約し地産地消に取り組んでいるが、学校が独自で地元野菜を購入している場合は形が悪い、又は虫食いがあっても学校からの指摘はないが、通常の納品であれば虫食いの穴があるだけでも指摘を受けてしまう。

(3) 品質の課題

- 教 育 品質の件については、苦勞なさっている話は聞いており、学校側にもその都度指導を行っているが、今後も指導を強化していきたい。
- 財 団 学校職員の対応に差があることは認識している。現物を確認し、学校に理解してもらっている。写真等で確認し共通の認識で改善していく努力を行っていきたい。

(4) 安定供給の課題

- 卸 売 地産地消の取組のため、集荷組合を作りながら集荷してきている。生産地の直売所等

市場を通さない販売も多くなってきている。市場でも地場野菜の取扱が減少しているが、市場および生産地の扱いを検討している。生産を基準に集荷するので、入札に左右されると生産地に供給量の手配ができない。入札や献立等の制約によるなかでの販売しかできないとなると、市場としては計画的な販売ができず難しい問題である。

卸 売 今の野菜の販売方法としては、庭先で売る、ファーマーズ（マーケット）に持っていき、市場に出す、宅配の4つの方法が主にあると思われる。市場を通さない販売は、今は半分くらいになっているのではないか。市内産、神奈川県産ブランドを、どのように扱っていこうか常に検討している。

横浜の浜なしは供給が少ないので市場に入っていない。本当に使うのであれば、計画的に作っていないと給食に使っていけない。安定供給は計画的に作らないと無理であり、この時期にこういうものが必要との情報が入れば確保も行える。神奈川産のものをなるべく食べてもらうように市場でも努力している。

財 団 財団と納入業者については、日頃顔を合わせているが、横浜市関係者との意見交換の場を今回初めて行ったが今後もこのような場を設けていきたい。

【議題3】 その他の要望について

「納入時間の変更」、「発注数量の変更」、「市内県内産にこだわる理由」、「食材の収穫時期」、「中学校の給食」等について事前にいただいていたご質問やご要望に対して財団から回答。