

給食に町内産野菜 消極的な理由は

答 食材を変えるのは慎重に考える



問 地元産が採用されている量と割合は。

教育長 おかずのみの品目で把握ができています。割合は、金額ベースで令和4年0・54%、令和5年0・55%、令和6年0・90%、品目ベースで令和4年が5品目、令和5年が4品目、令和6年4品目、重量ベースで令和4年1・08%、令和5年0・75%、令和6年0・94%である。

問 町内の全ての農家と強い連携を進める必要があるかどうか。

教育長 町内の農家、JA職員、産業振興課、教育総務課、給

食センターの管理栄養士で話し合い、地産地消の推進に向けてしっかりと進んでいる。

問 12月定例会で赤嶺町長から、学校給食を目的として計画栽培する必要性も今後あるのではないかと答弁があった。この点に関してはどうか。

教育長 去年のデータや献立を見た上で計画的にいけるとJAから確認を得ている。

問 計画栽培に向けたほうがいい。しかし夏休みに入ってしまうと行き場がなくなってしまうリスクがある。一人ですべて作るのではなく、小さ



大宜見 洋文 議員

い農家もまとめて作って、少しずつ集めてリスクを減らしていく形を取りつつ、夏休みの間の行き先を町内で保育園・幼稚園、長期の休暇がないところへのニーズ、この辺も一緒になって議論してもらいたいかどうか。

町長 農家の負担にならない方向で進めていきたい。もし過剰になった場合はファーマーズマーケットで十分販売できる。

問 給食に町内産野菜利用へ消極的な理由は何か。栽培が容易な島野菜から始めたらいいのではないか。



ツルムラサキのヒミツ

教育長 ツルムラサキの場合、例えば茎の部分が硬ければ茎の部分を剪定したり、茎を柔らかくするための作業に時間がかかって調理時間が長くなる。長くなることで、調理員の作業で焦りが生じてミスが出ないか。使っている食材を別のものに変えるのは慎重に考える必要がある。

一こんな質問もしました

- ・ 赤嶺町長の2期8年の町政運営の実績とこれからの課題を問う
- ・ 次期町長への後継候補について
- ・ 本町の公共交通政策にMaas本来の意識が必要ではないか