

議員活動報告

暮らし優先の市政と魅力あるまちづくりを

鶴岡市議会議員

くどうひろし

工藤 博 (市民フォーラム)

2025年6月



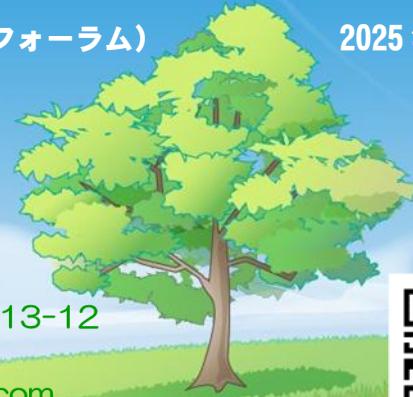
■市政に関する問い合わせ（連絡先）

住所 997-0823 鶴岡市海老島町13-12

電話 080-1824-7960

mail mynamehiroshi910@gmail.com

HP <http://hiroshi910.com>



***** 6月定例会、総括質問（質問»工藤・答弁»市長） *****

●「新学校給食センター整備」について

【質問】新学校給食センター整備に関して、学校給食・食農教育推進本部が設置されました。

現在の学校給食センターで実施している取り組みでも十分対応が可能な案件もありますが、学校給食・食農教育推進本部の課題を、最終的に誰が、どの様にまとめていくのか。

【答弁】学校給食・食農教育推進本部は学校給食における食農教育と地産地消の推進を図るとともに新学校給食センターの整備検討を進め、鶴岡らしい特色ある給食の実現を図るため、学校関係者や調理・栄養・食材提供者・学識経験者の10名の委員で構成し、本年4月に立ち上げたものでございます。

第1回目の本部会議におきましては千葉商科大学の小口準教授から学校給食の地産地消と題し講演をいただいた後、学校給食における食農教育地産地消の推進をテーマに協議を行い、委員の皆様からは生産者と学校給食センターのコミュニケーションが重要であり、コーディネーターの配置が必要であるといった意見や地産地消の推進のためにも生産者の確保が必要との意見などをいただいたところでございます。

第2回の会議におきましては、学校給食における食物アレルギー対応、新センターで導入する調理機器について協議を行っております。

食物アレルギー対応を行うためには給食センターの対応だけでなく、学校側の受け入れ体制が重要であるといった意見や新たに導入する調理機器については実務に携わっている方々から意見を伺い、働きやすいものを導入していくことが重要であるといったご意見をいただいております。

新学校給食センター整備基本計画の取りまとめにつきましては、教育委員会が行うこととなっております。

【質問】市職員が学校給食発祥の地として「子どもたちに喜ばれる学校給食づくり」に邁進してきたからこそ、細菌やウイルスなどによる集団食中毒もなく、地産地消のはじまりである米飯給食の導入、おにぎり給食、バイキング給食、ハサップ作業の導入などが進められてきましたが、新学校給食センター整備に関して、学校給食・食農教育推進本部で協議をしていますが、学校給食の専門家である栄養士・調理員など、職員の意見をどの様に反映させていくのか。

【答弁】鶴岡市学校給食センターは昭和62年に移転改築されたものであり、整備するにあたりまして、調理員の方々をはじめ、センター職員の意見やアイデアを取り入れております。

今後、新センターの詳細な議論を進めてまいりますが、施設内容や調理機器の整備、そうしたことにあたっては、そこで働く現場の職員の方にとって、働きやすい環境を整えることも検討課題のひとつであり、知見のある現場職員の意見を施設整備に的確に反映していくことが必要であるという風に考えております。

これまで現場で調理を行っている職員の皆様や栄養士さんとの意見交換の場が設けられておりますが、その際には衛生管理向上のため掃除しやすい設備を導入した方が良いなど、現場目線による建設的な意見が出されているところでございますので、今後も継続的に意見交換を行い、教育委員会と連携し整備基本計画に反映してまいります。