

質問者



大西 正典 議員

問

学校給食に地元産の
食材利用を図れ

新しい給食センターでは、衛生面での配慮がなされているが、食材として使用するものが農業に汚染されたものや偽物では健康に良いとは言えません。より安全で安心な食材を使用することが大切です。

その食材とは、地元産で生産者の顔が見えるものが最善であり、生産農家としても肥料や農薬に配慮し、より安全でおいしい作物を作る努力をするでしょう。

更には、生産現場をビデオで紹介したり、見学や体験等食農教育を行うことで農業への関心が高まります。
地場産農産物の調達は、色々な面で難しい問題もあるが子供達の健康を守ると同時

に農業振興の一助ともなり、ぜひ取り組むべきであると思うが、どのように考えているか。

答

新たな基準を定めより
一層安全管理に努める

答弁 赤星教育長

地元産食材の利用状況は生鮮野菜で6割程度購入しており、町内又は近郊産を指定して調達しています。

外国産については色々な問題もあり基本的には使用しておりません。

新しい施設は、ドライシステムや食缶消毒保管庫の導入など設備面で安全性の向上が図られているが、食材の購入、点検等にも新たな基準を定め一層徹底した衛生管理を行います。

問

施設の有効利用に
ついて

新しい給食センターは立派な施設でありそれなりに多額の投資を行っており、それに見合う幅広い活用を考えるべきである。

国庫補助事業であり多目的

に利用することには制約があると思うが、幼稚園・保育所・福祉サービス等に活用することで施設の有効利用が図られると考えるが、今後の取り組みについて伺いたい。

答

目的外使用は
できない

答弁 赤星教育長

この施設は、国庫補助に係る施設であり目的外使用に当るため、学校給食以外に利用することはできません。

又、施設的能力にも余裕がなく、学校以外の利用に対応することは困難です。

問

職員の処遇について

給食センターの職員のうち約3分の1が臨時職員である。

この問題は以前から繰り返し指摘してきたが全く改善されていません。

新しい施設の完成を機に再考され正職員として採用すべきではないか。

答

新しい施設の適正な
人員体制の確立を図る

答弁 白石町長

現在建築中の給食センターは、自動化・効率化が図られており全体として調理の業務は減少されるため、作業工程や忙しい時間帯等について検証を行い、新しいセンターでの正規・臨時を含めた職員の適正な人員体制を算出すると

ともに、パート職員による対応も考慮した取り組みを考えています。



新築された給食センター

