

第5回三次市学校給食食材安定調達連絡協議会 議事録（概要版）

日 時 令和4年3月25日（金）14：00～16：25

場 所 三次市役所本館6階601会議室ほか

出席者 委員10名 事務局6名

1 開会・挨拶

村田会長が挨拶を行った。

2 議事

事務局が、次の内容に関する説明を行った。

- ①新学校給食調理場三次産農産物出荷運営形態（案）について
- ②新学校給食調理場出荷者要件（案）について
- ③新学校給食調理場出荷者連絡協議会会員登録申込書（案）について
- ④新学校給食調理場出荷野菜（生産管理）日誌シートについて
- ⑤納品書兼請求書（様式）について
- ⑥新学校給食調理場野菜出荷のめやすについて
- ⑦新学校給食調理場への食材安定調達に係るスケジュールについて
- ⑧新学校給食調理場における農産物の納品の流れについて

3 委員からの意見（抜粋）

○J A三次のルートに乗せて、出荷する際の手数料はどうなるのか。
⇒学校給食に出荷する際の手数料については、J A三次で別途検討する。

○学校給食へ納入するメリットとして、市場価格にいくらかプラスして買い取ってもらうことは出来ないか。

⇒給食費については、学校給食運営委員会で協議している。食材費は、保護者が負担しており、調理場は市場価格を考慮して買取価格を決定し、出荷連絡協議会に価格を提示する。その際、市が買取価格に上乗せすることは考えていない。

○出荷者を募集して、応募者が多かった場合、出荷できる分量が決まってくる。その際、多少値段が安くても、子どもたちのために良いものを出したいという農家もあると思う。

○出荷する際のコンテナについてどのように考えているのか。

⇒J A三次が、産直で使用しているコンテナを想定している。積み重ねが出来る同じ規格のコンテナで出していきたい。コンテナは、原則として購入いただくよう考えている。

○生産者を募集すると、現在よりも納入者が増えるので、コーディネーターは必要であると思う。

○納入単価については、コーディネーターが市場の動向を参考に決定するとされているが、野菜が下落する場合も想定されるため、主要な野菜については、最低価格を決めてもらうことは出来ないか。

⇒単価については、長いスパンで単価設定することになるが、市場動向により価格の見直しを行い、適正価格を設定する。

○じゃがいもについて、男爵は下処理に時間が掛かるので、提供する時間に影響がでてしまう。新調理場では、今よりも配送に時間が掛るので、下処理をよりスムーズに行う必要がある。そのため、調理場としては、メイクインが望ましい。

○生産者は、調理に手間が掛からないよう、扱い易い野菜、切る機械にあった野菜を出すべきだと思う。

○白ネギについても、きゅうりと同様に、なるべく曲がっていないものが扱い易い。

○子どもたちが加工する前の野菜を見る機会があれば、曲がっていても味は一緒だと知って欲しい。

○規格以外の野菜について、安くても使ってもらえれば生産者としては助かる。そうすれば1食あたり安く作ることが出来ると思う。規格外のものであっても、量があって品質が良いものを提供が出来ればと思う。

⇒厨房機器との兼合いもあるが、野菜の出荷目安から大きく逸脱していなければ、受け入れは可能だと思われる。目安を参考に、安全で

調理作業にもあまり支障のない食材を納入いただければ助かる。価格については、大きな変動がなければ年間を通して同じ単価となる。長いスパンで変動があまりないように、また、出荷者がマイナスにならないよう単価を設定する。

○献立を作成するには、実際の作付けの状況を知る必要がある。出荷者連絡協議会において、作付けの実態等の情報共有が出来れば良い。
⇒これまでの実績を基に、3,300食換算で1年間の献立表による主要野の必要量を算出している。初年度については、過去の実績をベースにして調整しながら、取り組んでいく。

○出荷者連絡協議会への出席は、必要な時のみで良いのか。
⇒出荷者連絡協議会は、コーディネーターが出荷の配分を調整する重要な場であり、また、生産者に学校給食における食育の一翼を担っていただく場でもある。野菜の種別によって柔軟に対応することもあるかと思うが、定例会議へは原則出席していただくこととしている。

○献立表の作成と発注のタイミングについて協議を行った方が良い。
○献立表の中で、必要な野菜を全て発注するのではなく、まずは、出荷可能な野菜の中で最も必要なものに絞って、発注する形でスタートするのが良いのではないか。様子を見ながら扱う野菜を徐々に広げていくのが良いと思う。

○このやり方では、前々月に献立を決めて、前月に生産者に発注する流れになる。キャベツや玉ねぎ、ジャガイモ、ニンジンと言った年間にどれだけ使うのか分かっているような主要な野菜については、あらかじめ生産者に毎月納入してもらった量や納入時期を予約してはどうか。優先的に発注をかけるようなしくみがあると生産者が給食用に1反分、じゃがいもを作ろうと言う形を取れるのではないか。

⇒出荷者連絡協議会の中で、優先的に発注する仕組み等について話し合ってもらえば良いと思う。調理場への安定的な食材調達と、出荷者に安定的な収入を保障するという二つの側面で、双方によい結果をもたらす可能性もある。安定調達の仕組みについては、その都度、見直

しをしながら良い方向に変えていけば良いと思う。

4 まとめ

- ① 出荷運営形態（案）については、このとおりとする。
- ② 出荷者要件について。
 - ・納品書を請求書の様式については、出荷者連絡協議会で再度検討する。
 - ・納入の際には、積み重ねができるコンテナを使用する。生産者説明会の際には仕様を示す。
- ③ 会員登録申込書（案）について、献立等との兼合いを見て、出荷者連絡協議会で改めて検討する。
- ④（生産管理）日誌シートについては、生産者に記録を残してもらうようお願いする。
- ⑤ 納品書兼請求書の様式については、出荷者連絡協議会で検討する。
- ⑥ 出荷の目安については、機械で処理しやすい形のものを出荷してもらう。多少の曲がりの良いという文言は削除する。
- ⑦ 令和5年度の献立の使用計画については、過去の実績を基に作成し、出荷者協議会で生産者に作付け等の話をしていく。
- ⑧ 農産物の納品の流れについては、出荷者協議会で、調理場側と出荷者側が話し合い、まず主要な作物等を計画的に生産し安定調達をするという流れを作る。
- ⑨ 具体的に運用していく中身については、出荷者連絡協議会で決定していく。生産者募集にあたっては、説明会を開催する。

5 閉会

甲斐次長 挨拶