第２回喜多方市学校給食推進会議議事録

1　日時

令和６年３月 18 日（月）15：00～16：45

2　開催場所

喜多方市役所本庁第一会議室

3　出 席 者 等

（出席委員）	学校給食生産者の会会長	花見　明
	まごころ野菜の会会長	山口　潔
	山都給食野菜生産者の会代表	浅見　彰宏
	JA 会津よつば女性部高郷直売所会員	小林　明美
	高郷中学校校長	星　貴之
	山都小学校栄養教諭	加藤　真理
	熱塩加納学校給食共同調理場調理員	佐藤　千賀
	市民公募委員	阿部　桂子
	市民公募委員	岩田　朝美
	市民公募委員	佐藤　道子
	福島大学食農学類教授	原田　英美
（欠席委員）	喜多方青果物組合	新谷　正樹
	堂島小学校ＰＴＡ会長	加藤　伸治
	塩川中学校ＰＴＡ会長	渡邉　大輔

（出席職員）	学校教育課長	佐藤　潤	課長補佐	高橋　亮慈
	副主任技査	佐藤　健太郎	副主査	菅家　美樹

4　次第

1　開会

2　会長あいさつ

3　議事

⑴　ふるさときたかた学校給食実施計画について

⑵　令和６年度学校給食の取組について

⑶　学校給食費の公会計化について

⑷　意見交換

4　その他

5　閉会

≪１　開会≫

○事務局　それでは、只今より第２回　喜多方市学校給食推進会議を開会いたします。

本日の会議の出席状況についてご報告申し上げます。佐藤千賀委員におかれましては、遅参の報告を受けております。

≪２　会長あいさつ≫

≪３　議事≫

○事務局　要綱の規定により、「会長が会議の議長となる」とされておりますので、これからは、会長により進行をお願いいたします。

○議長　では、会議の議長を努めさせていただきます。

議事の進行に、ご協力の程よろしくお願いいたします。

それでは、議事⑴　ふるさときたかた学校給食実施計画について事務局より説明をお願いします。

○事務局　議事⑴　ふるさときたかた学校給食実施計画について説明（資料１・１ページ指標２「みどりの食料システム戦略」を踏まえた学校給食生産者団体との連携強化及び 10 ページ指標１生産者・調理従事者等へ感謝している児童生徒の割合、指標２学校給食における食べ残しの重量（全調理施設合計）を中心に説明）

○議長　まず１ページ指標２、化学合成農薬や化学肥料について目標を定めたということで、生産者団体の方のご意見を伺いたいと思います。いかがでしょうか。

○委員　慣行栽培基準ということで、目標値としてとらえるのはいいですが、それの６割と義務付けられるのは文言として厳しく、努めるということであれば頑張れないこともないということでこの目標となりました。生産量が落ちた場合はどうするのか、虫食い、奇形が発生した場合はどうかという心配がある中ですが、情勢としてもそういった方向になっており、会としてもそういった方向に取り組むということにしました。

○委員　最初出た段階では、文言的に生産者として、慣行栽培基準とはどういうものかと思いましたが、実際自分の基準が県の基準に対しどうなのかと考えたとき、実際生産している作物は慣行栽培基準に対し７～８割まではいかないまでも５割以上は削減できています。その中で６割という数字は、努力目標ということではありますが、まずまず妥当ではないかという数字ではあると思います。病害虫等もあり、すべての作物は難しいですが、努力目標を鑑みながら、取り組めるのではないかと考えています。

かといって、完全な有機栽培でやっていけるのであれば良いが、６割までやってしまってよいのか。しかし、それに向けて頑張っていきたいと思います。

〇委員　生産者５名弱の集まりですが、半分が有機 JAS・無農薬でやっており残り半分は家庭菜園の延長です。もともと家庭菜園で作っているとのことで、極力農薬は使わずに栽培しているとことです。できるだけ使わないということでは会の合意は得られております。

〇委員　今年会員が増えて７名になりました。化学肥料を使わないと作物が小さくなって収穫が難しい。専業で畑をやっている訳ではないため、堆肥を作ってやるよりは、ホームセンターや農協で買ってしまいます。化学肥料を減らすとなると、作物が収穫できるか心配はあります。

〇議長　慣行栽培の基準は品目ごとにあり、その基準は高く設定されているのでさほど難しくないところのようですが、その基準は共有されているのでしょうか。

〇委員　明確にはあまり共有されていないかと。

〇事務局　学校給食生産者の会の生産者の方の人参について栽培管理日誌お借りし拝見しましたが、人参の慣行栽培基準は農薬の使用は８回までででしたが、その方は１回しか使っていないので、８割以上使わないものを納めていただいております。

JA 会津よつば女性部高郷直売所の生産者の方からもじゃがいもの栽培日誌を拝見させていただきましたが、化学肥料、農薬をつかっておらず、無農薬でつくったものを納めていただいておりました。栽培状況については、大きさが不揃いであったということであったのである程度化学肥料を使っても慣行栽培基準の６割以下にはなるかと。

〇議長　個々の品目ごとに基準、６割減の数量を共有されていれば皆さん取り組みやすいのかと思いました。

そのほかの委員の皆さんからもご意見いただければ。

〇委員　基本的には生産者団体の作物を良いものにしていこうということで良いのですが、残りの食材についてどう安全性を担保するのか、実施計画には書かれておりませんがどう担保するのか、市としてはどのように考えておりますか。

〇事務局　生産者の方にはいろいろと条件をつけて、これまで以上に取り組むということではありますが、１ページ指標１にて市産品活用率 55%、市内で調達できないものについては県産も取り入れながら、地産地消ということで取り組んでいきたいところです。また市場で仕入れたものについても、より情報収集をしながら取り組んでいきたいと考えております。

○委員　　意見となりますが、より安全性の高い食材をということで、武蔵野市の学校給食で給食調理のための指針というものがあり、その中に食材の調達に関しても優先順位をもうけ、地域の作物の他、有機JAS・特別栽培のもの、安全性が確認できるものを優先的にという指針があります。そういった指針を作成することで、栄養士の先生も参考にできるので、作られたらどうかと。

○委員　　何年かぶりにモニタリング検査をやったのですが、久しぶりであり手間取り、学校給食センターの先生に渡すということで話ついたのたのですが、これからは喜多方市役所まで持ってこないといけないのでしょうか。

○事務局　　継続的に検査はやっており、現在も週に2回程度行っております。対象作物の選定は各施設の方で行っており、高郷直売所の作物が対象となるのが数年ぶりになってしまったものかと。以前は各総合支所の近くで行っておりましたが、現在は喜多方学校給食共同調理場1箇所に集約して行っております。久しぶりで手間取りましたが、一旦高郷学校給食センターに納品していただき、高郷学校給食センターより宅急便で検査場に送るということで整理がつき、この間この流れで実施しました。

○委員　　モニタリングについて、前任校では毎日検査を行っておりましたが、ほぼ検出値以下で続いており、費用もかかりますし、もう検査を実施しなくても良いのではないかという話もでていました。しかし保護者さんの立場も考え、毎日検出0でも続けておりました。市民公募委員の方はどういった風にとらえているのでしょうか。

○委員　　保護者の立場からは、安全なものとは思いますが、会津は検出もほぼ0ということなので、山菜、川魚等検出されやすいもののみやっていただければと思います。

○委員　　私も、山菜など、食材によってはやっていただきたいかと。

○議長　　どういったものをやっていますか。

○事務局　　市産野菜を中心に行っております。きのこは実施したこともあります。山菜は予算の関係もあり、調理施設から選定されないので実施したことはないかと。

○委員　　きのこは室内で栽培なので検出はあまりないと聞きました。生産者の皆様には毎日頑張って作っていただいているので、どうなのかなと思って意見として出してみました。

○議長　　市民の方は、検査についてはどうお考えでしょうか。

○委員　　土壌についてもあまり放射線量がないとのことなので、もう不要なのではと。むしろ食材がもったいないのではと思います。燃えるゴミになってしまっているかと。

○委員　いつやめるのか、誰がいつ結論を出すのか。なかなか市の方でもやめるという結論が出せないのかと推察します。市としては、市民の一人でもやってほしいということがあればやめられないのかと。随分少なくなりましたが、いつやめようという結論が出されるのか。市の方でもどうなのでしょうか。

○委員　実際検出されたとして、1kgあたり100ベクレル超えなければ良いと専門家も言っております。安全安心のためということですが、科学的に考えそういう議論もどうかと思い意見しました。

○委員　学校給食だけではなくて、直売所についても同様かと。会津管内でやっているのは喜多方のみです。やめるという決断がなかなかできない。この会議でこの問題が出たということで、市の方でも検査の件について考えていただければと思います。

○事務局　貴重なご意見ありがとうございました。安全、安心などありますが、金額、労力の面などあるので、市民生活課、こども課等と意見交換しながら進めていきたいと思います。

○委員　化学合成肥料、そもそも、化学肥料というのは体に悪いから使ってはいけないのでしょうか。私も去年初めて野菜を育てましたが、野菜育てるのって大変だと実感しました。本当に体に悪いから使ってはいけないのですと納得できますし、栄養価が下がるとかであればわかりますが、野菜をたくさん使用しなければならない中で、使わなければ生産性が下がるのであれば、安全性が担保されているのであれば使用しても良いのではと思います。それよりも菓子パン等の方が健康に悪いのでは。

○委員　生産者としては、化学肥料は悪で有機が善という考え方が一人歩きしているように感じますが、自分はバランスが大事だと考えています。バランスが一番良いのがおいしいと思います。世の中の方針は有機が良いとされていますが、有機であれば安心なのかというのはどうかと思います。バランスを崩さない栽培であれば良いのではと。世の中が有機栽培といい、それが良いとされているが、本来は使う方の問題ではないかと思います。

○委員　ポイントとなるのは、みどりの食料システム戦略をということかと思いますが、農林水産省としては、安全性の話というよりも、地球温暖化対策かと。堆肥を使うことで土中の炭素比率が増えていき、二酸化炭素を閉じ込めて地球温暖化対策になるといいます。有機栽培の技術を取り入れて地球温暖化のためにというのがみどりの食料システム戦略かと。

安全性という意味では、今まで通りバランスよく使っていければ良いかと思います。学校給食は公共調達なので、ここで有機栽培を取り

入れられればというのが考えかと。なんとか有機を下支えするため取り組んでおります。安全性についてはおっしゃる通り。

しかし、遠くから購入していてはそれも温暖化になります。地元から調達しつつ、地元の農家さんが子どもたちのためにやっていければとなればと思います。

○議長　10ページ、指標2つ掲載されており、感謝している児童生徒の割合、食べ残しの重量ということですが、こちらについてはご意見ありますか。

○委員　食べ残しということで、子どもはどうしても洋食が好きな様子です。熱塩加納の子は魚も好きできれいに食べてくれますが、学年によって差があるかと。しかし熱塩加納は残さいは少ない方かと思います。

○議長　メニューによるのでしょうか。

○委員　メニューによるかと。今の子どもたちは和食よりも洋食が好きかなと感じます。ピラフ風とか、人参を混ぜ込んだご飯ですと残さいが減ります。あとインフルエンザ等あると残さいが増えます。

○委員　昔学校給食の献立作成をしておりましたが、カレーだと残さいは減ります。でもあれは飲み物のように、食べずに飲み込んでしまう。和食は噛む時間がかかるので、残りやすいようです。

栄養教諭の先生や担当者だけの責任ではなく、学校全体で取り組んでほしいと思います。しかし担任から残さないでねと言うのもプレッシャーになりますし、難しい問題です。

○議長　給食の時間はどのくらいなのでしょうか。

○委員　準備の時間も含め小学校は45分。中学校は30分。学校によっては5分延長していたりもするようです。実際に食べるのは小学校で20分、中学校で15分程度かと。

○委員　器に入っている総量をどう分けるかで変わってきます。この人に渡せば食べてくれると言って渡して、その子は肥満指導が入っていたりもします。全部食べなさいと指導することも問題になる時代、食べない権利も保障される時代なので、微妙なものです。

○委員　試食会に参加した際に、これ嫌いだなといって、残しそうな子もおりましたが、こればあちゃんたちが必死に作った野菜だよと言ったら食べてくれました。

○委員　小学校1年生の子どもがおり、ほとんど毎日完食しているそうですが、たまに給食残すこともあるようです。その時は時間がなく、時間があれば完食できたのにとのこと。上級生がさっさと食べて片付けをしているから早く食べなくてはいけないと感じるようです。5分伸ばすのも有効かと。

○委員　　学校毎に残さい率は計っているのでしょうか。ランチルーム方式の方が少ない等あるのでしょうか。

○委員　　感覚としてはあります。１年生は初めての食品だったりすることがありますが、上級生のおいしそうに食べる姿があると、お手本として下級生もまねして食べるというのはあるようで、残さい率は変わってきます。

また、担任の先生によっても「この魚を食べると頭よくなるんだよ」等、発達段階に応じて声かけをしていただけると変わってきます。小学校所属なので、小学校には放送したり、学年に応じた声かけしたりしております。担任の先生の声かけも変わってくるのかなと。

○委員　　担任の先生によって変わってくるとも思います。１年に１回、子どもたちと食べることがあるがありますが、頑張ろうね、など声かけすると食べているようです。

○委員　　食べ残しの重量について最初、桁が違うのではないかと思いました。堂島小学校では全校生徒が集まって食べていましたが、コロナで各教室になって、ランチルームが活用できなかったと今の教育長にお聞きしました。これからコロナが収まってくれれば、ランチルームも再開できるのではと。

残さいの問題、これは専門の業者が給食の残飯を回収しているのでしょうか。

○事務局　　残さいは可燃物として収集し山都工場で焼却としております。

○委員　　もったいないと思います。自分なら肥料にしますが、選別もあり難しいのでしょうか。

○委員　　何年か前は肥料を作る機械がありましたが、壊れてしまい使えなくなってしまいました。

○委員　　機械が古くなってしまいまして。実際やるとなれば調理員、栄養士が対応できるのでしょうか。対応できるのであれば、堆肥化も考えられるのではないでしょうか。やりなさいとはいえませんが、考えるきっかけづくりになればと思います。

○委員　　納品する際に生産者の名前とどこの部落、生産者からのひとことを出すのだが、ちょっと子供っぽいことをするのが好きで、アニメの給食のおばちゃんのまねをしてお残しは許しませんとか、ビタミンが豊富で等書くと、残さいが少ないという話は聞いたことがあります。コメントがおもしろいからみんなに紹介しているとお聞きしました。

○議長　　続いて、⑵令和６年度学校給食の取組について（資料２）、事務局より説明をお願いします。

○事務局　　⑵令和６年度学校給食の取組について説明

○議長　　ありがとうございました。
只今の説明について、委員の皆様からご質問、ご意見等をお願いします。

○委員　　醤油と塩は対象ではないのでしょうか。

○事務局　　塩については、精製塩ではなくミネラル分を残したものを既に使っております。砂糖も精製していないものを使っております。醤油、味噌も地元のものを使用しているので、それ以外の調味料ということで、熱塩加納で使ってきた調味料、費用的に使えないということで今回４種類を選んで補助を出すことにしました。その他はこれまでの給食費で使用できていたので、これまで通り使用していただこうかと。

○議長　　４種類については切り替えて、それ以外は今まで通りでということですね。

○委員　　塩は精製塩ではないということで良かったです。醤油や味噌についてはどういったものを使用しているのでしょうか。

○事務局　　醤油、味噌は、喜多方学校給食共同調理場市内の喜多方味噌醤油製造組合からのものを入れております。塩川地区は淀屋から納入してもらっております。市内の業者から入れているものなので、お安いというものではないとい認識でおります。

○議長　　どこのメーカーも様々なタイプを使っていますが、どういったものを使っているのでしょうか。

○事務局　　そこまで詳細なものをもっていないので、申し訳ございません。

○議長　　その辺も含めて情報提供があればよいのかなと思います。

○委員　　三温糖ということでしたが、上白糖よりも三温糖の方が体に悪く金額も高いと聞いたのですが。全部を三温糖にはしないでほしいです。きび砂糖の方がミネラルも残っていて良いというので、そういうものだと良いかなと。

○事務局　　キビ砂糖と、三温糖両方を使っているようです。上白糖は置いていないとのこと。以前調査したものなので、最新の状況は不明です。

○委員　　熱塩加納学校給食共同調理場はずっとこういった調味料を使用しているのでしょうか。

○委員　　ほとんどきび砂糖を使用しており、年に１回三温糖を使用しています。

○委員　　熱塩加納はやってきましたが、他は金銭的に大丈夫なのでしょうか。

○事務局　　補助金ということで、不足分について補助しながらやっていきたい考えです。市の特色ということで、どのくらい使用するのか確認しながらやっていきたいと考えています。

○議長　　概ねどのくらい見込んでいるのでしょうか。

○事務局　予算としては、調味料として400万円くらいと考え予算要求しております。

○委員　令和６年度より無添加調味料ということで、熱塩加納地区ではある特定の業者で取り寄せており、配達はしておらず、近くに住んでいる栄養士が取りにいっております。全市内で使うには、その業者と契約をしなければならないので、どのように契約にしてどういう配送にすればスムーズに使用できるのか、お知らせいただければと思います。

○議長　そのあたりはどうなのでしょうか。

○事務局　調整しているところです。

○委員　特栽米採用ということで良いのですが、有機の里特栽米ということで、有機JASではなく、そういう名前のものなのでしょうか。

○事務局　有機の里特栽米については、農薬、化学肥料５割削減の条件で学校給食会から提供いただく予定です。特栽米の条件をクリアした米として認識しております。

○委員　有機米を米粉パンにとのことですが、これは有機の里特栽米ということで考えているのでしょうか。

○事務局　有機の里特栽米と考えております。

○委員　それだと、法的にも言葉の使い方を考えてた方が良いかと。有機米だと誤解を与えます。

○事務局　オーガニックビレッジの中で、有機米を１月ほど実施できないか関係課と調整しております。パンについても、特栽米を使ったパンを取り入れられないかと考えており、大きく２つの取組で考えています。

○議長　この取組にあたって、特栽米や有機米の生産を行うということでしょうか。

○事務局　オーガニックビレッジの中で有機米を作るため、これを給食で使えないかというのが１つ。特栽米を使った米粉パンを使えないかというのが１つです。

○議長　特栽米は既に作られており、有機米はこれから作るのでしょうか。

○事務局　お見込みのとおりです。

○委員　オーガニックビレッジ、農業振興課と学校教育課で連携とれているのかと思いますが、有機の里というグループがあり、そこの米を使う予定です。オーガニックビレッジで有機ＪＡＳの認定を受けた米を令和６年度、１か月だけですが使ってみようという取組です。

農業振興課のオーガニックビレッジ、予算は議会を通ったのでしょうか。

○事務局　まだそこは。

○委員　米粉パンということで、米粉100％ばかりではなく、30％、70％などありますが何％くらいなのでしょうか。

○事務局　30%米粉パンからスタートさせてくださいと、学校給食会からは聞いております。

○委員　革新的な取り組みが令和６年度から開催されるということで、現場の方には情報が降りていない状況なのかなという状況かとも思われますが、雰囲気は出来上がっているのでしょうか。それとも、なんでこんな急に変わるのかという感じなのでしょうか。

○事務局　ある程度話はしておりますが、具体的な説明には至っておりません。本来であれば４月から進められるようにできれば良かったのでしょうが、来月になってから改めて説明しながら理解をいただきながら進めていきたいと思います。

○議長　現場の関係者の皆さんとやっていければと思います。

○委員　せっかく主食米が特栽米になるのであれば、分付米、胚芽米でできればと思うのですがどうでしょうか。

○事務局　熱塩加納地区でも胚芽米は現在できておりません。胚芽米ができる工場が倒産してしまい、県内ではできない状況です。

○委員　栄養豊富で、子どもも喜んで食べるので提供してほしかったのですが、理解しました。

○議長　続いて⑶学校給食費の公会計化について（資料３）に移ります。事務局より説明をお願いします。

⑶学校給食費の公会計化について説明

○議長　ありがとうございました。

只今の説明について、委員の皆様からご質問、ご意見等をお願いします。

○委員　納入した場合の野菜の代金についての取り決めはどうなるのでしょうか。

○事務局　市の方に請求いただき、市の方から支払となります。発注、納品は各施設、支払は市の方からと。納品書は施設に、請求書は市役所か、学校を通して市へご提出ください。納品・請求書は最終的には市にまとまります。

○委員　価格については、会計は別個となるのでしょうか。

○事務局　請求額については、野菜については時間をとってご説明したいと思います。この場で具体的な話は差し控えたいところです。市で統一はしない方針です。

○委員　規約の中で、市場価格が上下した場合は随時話し合うということになっておりますが、その仕組みが維持できるのでしょうか。

○事務局　実際に発注するのは各調理施設になります。その意見を集約しながら検討が必要と考えております。

○事務局　　現時点の委員の質問に対してですが、これまで通り献立も各施設ということで、金額については市では触らないので、これまで通り、振込等を市で行いますがそれ以外は生産者団体と各施設でやりとりしていただく方向で考えております。

○委員　　給食費について、無償化や喜多方市の半額補助などありますが、給食の質が落ちる等はどうなのでしょうか。

○事務局　　本日、予定で次の意見交換で事務局のテーマとしてご意見をいただきたいと考えていたところでした。タイミングとしてはありがたいところですが、給食費の公会計化については意見なければ、保護者の方、委員の方、負担軽減についてどのような考えをお持ちなのかご意見いただければと思います。

○議長　　公会計化についてご意見なければ、無償化について意見交換に進みたいが良いでしょうか。

（反対なし）

○議長　　では学校給食費の負担軽減について、それぞれご意見いかがでしょうか。

○委員　　無償化はありがたいところですが、質が落ちるのは懸念されます。有機給食を推進している韓国では、無償化の後有機になったので前向きに両立できなことはないのかもとは思います。

○委員　　まわりの話を聞いている中で、給食を作ってくれるだけでもありがたいとの声を聞きますが、生活費等様々なものが高騰しているので、今のままの質で無償化になれば良いのですが、調味料の質が落ちて無償化になったとしても、無償化になった方が喜ぶ家庭は多いのではないかと思います。

○委員　　親が、給食に関する関心がどのくらいあるのでしょうか。自分たちが半分お金を出していれば意見がいえますが、無償化にして市の事業としてなりますと、保護者として意見が言いにくいのではないでしょうか。また、市の財源になって、これ以上給食費上げられないということになっても、有償化には戻せないかと。本当に無償化の声が大きく上がってきてからでも良いかと。半分出してもらえるだけでもびっくりしました。

○委員　　200 円くらいで、あれだけのものが食べられると考えると十分ではと考えています。市の予算がどのくらいかと考えると、結構な金額を払っているのではと考えます。違う部分にもお金かけてもらえるととも。喜多方市は恵まれていると思います。

○委員　　子どもが 3 人いましたが、現在は恵まれていると思います。

○事務局　　市の方では、学校給食費の 1/2 相当の補助事業を平成 30 年からやっております。全国的には、物価高騰等あり国の交付金を使って全額

補助しているところもあります。1/2 補助も当初は先進的でありましたが、全額補助しているところもあるのでそういった検討も必要かと思い今回ご意見をいただきたいところでした。

少し古いのですが、2017 年の調査で小、中ともに無償化している自治体は 76 自治体、全自治体の 4.4%でした。その 76 自治体についても人口 1 万人以下の町村が多い状況でした。

給食無償化のメリット、デメリットとして、全国 PTA 連絡協議会によると、メリットとしては貧困世帯の経済的負担軽減、成長に必要な費用に割り振ることができること、徴収管理が必要なくなるので負担軽減となることでした。デメリットとして、自治体の財政負担があげられており、財源の確保を考えると公共サービスの削減か税制負担増が必要になるとのことです。資源の配分、教育全体の質に対する投資の不足が出てくると想定されます。給食の質や量の不足、安価な食材の増が懸念されること。また意識の低下、保護者の方の自立心の低下が、一般的に考えられるデメリットとして挙げられていました。職員だけで考えるのではなく、今後こんな意見がありましたということで、貴重なご意見いただければと考えております。

〇委員　質の低下、そういったものが招くのではと懸念があります。無償化している自治体もあり、喜多方でもやってはという意見もあると思いますが、こういった（特色のある）方向性でやっているということを、100%のコンセンサスは難しくても、市民の方にもある程度伝えていく必要があるのではないでしょうか。様々な形で、関係者だけではなくて、もっと広げていかなくてはならないのでは。

〇事務局　市民の方の意見を伺うとのことで、令和 4 年度、アンケートを保護者の方と無作為抽出した市民の方を対象に実施したところ、結果として一番大きかったのはこれまでの 1/2 を継続してほしいという意見であり、継続としました。

その際の対象の市民の方には、市の政策についても資料を送付もしております。

〇委員　無償化等が他の自治体にも広がると、見栄えというか、こっちの自治体のほうが子育て支援に熱心等と広がりますが、給食の質を高めること、喜多方の特徴をアピールすること、市民や自治体がどちらを選ぶのかということかと思います。また、無償化にしたお金が外に逃げるばかりではなく、地域にお金がまわる仕組みを考え、地域全体の底上げということで考えていければ。見栄えにこだわらず中身で勝負できればと思います。

○議長　　皆様は給食の質に関心のある方が集まっているかと思いますが、情報発信をどのようにしていくのかということを、今後考えていければと思います。

議論が出尽くしたので事務局の方にお返しします。

○事務局　　ありがとうございました

≪４　その他≫

つづきまして、４その他に移ります。事務局から今後のスケジュールについてご説明します。

○事務局　　今後、この会議は条例化して実施となるため、一旦解散となります。改めて各団体より推薦いただき、市民公募をしてスタートと考えています。

今年度２回、ご参加いただきありがとうございました。

また各団体推薦委員としていらっしゃるようであれば、引き続きご意見いただければと思います。市民公募委員の皆様についてもまたご応募いただければ幸いです。

次年度の回数は年１回、実施計画の進捗確認、給食についてご意見いただければと思います。

≪５　閉会≫

○事務局　　長時間にわたりまして誠にありがとうございました。

以上をもちまして、第２回推進会議を終了いたします。

大変ありがとうございました。