



こんにちは日本共産党です 八千代市議団ニュース

堀口 明子 ☎047-752-0453 植田 進 ☎047-487-9754

伊原 忠 ☎047-488-7207 飯川英樹 ☎080-1239-8132

ホームページへ▶

市議団ホームページ <http://jcp-yachiyo.jp/>

共産党控室メール kyousan@city.yachiyo.chiba.jp



第411号

2019年6月24日

発行

日本共産党

八千代市議会議員団

八千代市大和田新田

312-5

子どもたちにおいしいご飯を

八千代市の学校給食は、地元産の食材を5品目利用しています。お米、梨、キウイ、にんじん、長ネギです。利用割合は、お米、梨が100%、キウイは約60~80%、にんじんや長ネギは10%前後です。しかし、100%八千代市産を利用しているお米は、一度八街市に持って行き、八街市で炊きあげてから八千代市の給食センターに運ばれ、そこから各学校に配膳される仕組みとなっています。これは、給食センターには「ご飯を炊くための機能が無いから」です。自校給食校（阿蘇小、大和田小、新木戸小、萱田小）は、自校の給食室で炊いています。

早朝、炊いたご飯が子どもたちに

八千代市の農家の方々は、子どもたちに八千代市産のお米をおいしく食べてもらいたいと思っつつくっていますが、それが、実は八街市で炊いてから子どもたちに届く事に驚いています。

いったい何時に炊いているのか？6月議会で改めて確認しました。なんと、「午前7時から9時半までにセンターへ届くように炊いています」との答弁です。早朝に炊いていることがわかります。自校給食校では9時過ぎに炊き始めますが、センター給食では早朝です。

市は「食缶が良いものになっていて、冷たいとかべちゃべちゃになることは無くなっている」と言いますが、「学校給食法の調理後2時間以内に喫食すること」からも外れています。



センター方式から自校給食へ

自校給食校では、センターに比べて食材が少量で済むので、地元産の食材を多く取り入れることができます。作り手が見える安全な地元産の食材を利用し、できたてのおいしい給食を子どもたちに提供できるように、日本共産党は自校給食方式で学校給食をすすめていくことを提案しています。

群馬県の高崎市では、10年間に3つのセンター給食を廃止して、11の学校で自校給食を開始しています。高崎市は、センター給食より自校給食の方が①アレルギー対策の除去食品が多くできる。②地元産の食材が利用しやすい③万一の時（食中毒）に範囲が広がらない。④災害時の炊き出しなどの対応ができる。⑤作り手の見える学校給食として食育の観点からもすすめている。などたくさんの利点をいかしています。

八千代市は、食育、防災、アレルギー対策からセンター給食に決めたとしていますが、真っ向から否定する回答です。日本共産党は、市がすすめている東側の給食センター建設に反対するとともに自校給食への切りかえを求めます。