別紙４

倶知安町議会『まちなか懇談会』報告書

担当委員会	厚生・文教常任委員会　　記録：作井　　方式：出前
開催日時	平成２６年７月２３日（水）　９：３０～１１：００（約９０分）
開催場所	コープさっぽろ倶知安店　会議室
団　体　名	クレアの会
代　表　者	藤森　亜矢子　　参加人数　８人
懇談テーマ	倶知安町の学校給食について

〇主な質問（当日回答済）

Q、新給食センターのメリットは？（手作りは現状より可能？ドライ方式とは？）
A、衛生管理上改善され、手作りに関しても改善される。

Q、本町の学校給食のこだわりは？（地元産は？残留農薬は？）
A、米・じゃがいも・玉ねぎは年間を通じ地元産、残留農薬に関しては出荷時点でクリア。

Q、海藻類の産地は？
A、道内産。

〇主な意見　　（「A」は、学校給食センターから後日得た回答）

・デザートのプリンに福島産が提供されたことがあった（放射能が不安）。
（A.平成23年12月22日のプリンがトーニチ㈱福島工場で製造されていた。製造元で放射性物質検査を実施した上で出荷されているものであることを確認している。）
・加工品の中身が凍ったままのことがあった（加熱不足）。
・食に対する意識が高い地域なので、有意義な懇談会だった。
今後もこの様な場（まちなか懇談会）が増えることを期待します。

〇具体的な提言　　（「A」は、学校給食センターから後日得た回答）

・米油の活用。
・公募による学校給食運営委員会（仮称）の設置。
（A.学校給食運営委員会は、学校給食センター設置条例及び施行規則の規程に基づき設置している。14名の委員は各団体の推薦により委員会で決定・任命しているが、公募は行っていない。）

〇具体的な要望

・牛乳を飲ませたくないので選択制にしてほしい。
・デザートの種類を検討してほしい。
・加工品の率を減らしてほしい（中華が多過ぎる）。

〇回答を必要とする質問など（後日団体に回答済）

Q、遺伝子組み換え食品（特に大豆を材料とする調味料）が使用されていないか？
A、使用されていないことを確認の上で発注。

Q、食器洗剤の成分、合成洗剤が使用されていないか？
A、ヤシ油が主成分だが、品質表示上は合成洗剤に分類される。