

第4回 別府市学校給・食育推進等検討委員会「地産地消について」

視点	良い点
子ども	<ul style="list-style-type: none"> ・新鮮 ・嬉しい
保護者	<ul style="list-style-type: none"> ・作っている人を身近に感じることができる ・作っている現場も見学できる可能性 ・子ども達を作っているところに参加できるかも ・季節感 ・安心感 ・就労環境
学校	<ul style="list-style-type: none"> ・食育促進 ・郷土愛
生産者	<ul style="list-style-type: none"> ・コストの削減 ・ニーズの把握 ・モチベーションの向上 ・安定した販路
調理場	<ul style="list-style-type: none"> ・郷土料理の伝達 ・どの地域・加工方法 ・食料自給率を高める ・地域への理解が深まる ・活性化 ・フードマイレージ ・どのように作っているのか ・旬の農産物を新鮮なうちに納入できる ・生産者に直接声が届く ・流通面で新鮮なものが入る ・誰が作っているのか ・地域の産物が分かる⇒子ども達の学習に(生産者の思い) ・旬のおいしい時に食べられ栄養価も高い ・食育としての効果 ・地域の食文化を伝えることができる

視点	課題・問題点
子ども	<ul style="list-style-type: none"> ・品物・種類に限られる
保護者	<ul style="list-style-type: none"> ・安定供給 ・価格面 ・雇用
学校	<ul style="list-style-type: none"> ・指導者育成 ・比較した時に地元産と美味しさ等どちらを優位とするのか
生産者	<ul style="list-style-type: none"> ・規格の統一が難しい ・生産者が少ない ・重い野菜は作るのが大変(高齢化のため)
調理場	<ul style="list-style-type: none"> ・大きさや質の問題→栄養量の不足 ・献立と実際収穫時期の差 ・農産物の種類・量が少ない <ul style="list-style-type: none"> →安定した量の確保 →価格の高騰 ・品質にばらつきが出る ・数量に限りがあり数量においても確保が厳しい ・形や大きさについても揃えるのが難しい ・量の確保 ・登録業者のみで資格審査が2年に1度しかない ・質が悪いと異物混入の恐れ

統一された課題
<ul style="list-style-type: none"> ・品物・種類に限られる ・安定供給が困難 ・価格が高い ・指導者育成 ・生産者(担い手)育成