平成27年9月4日(金)午前10時00分~午後2時30分

議会第2会議室

【出 席 委 員】堤 正之委員長、川副龍之介副委員長、高栁茂樹委員、宮﨑 健委員、 松永憲明委員、川崎直幸委員、平原嘉德委員、山下明子委員

【欠席委員】なし

【委員外議員】なし

【執行部出席者】

- ・教育委員会 東島教育長、西川副教育長兼こども教育部長、江副社会教育部長
- ・保 健 福 祉 部 田中保健福祉部長 ほか、関係職員

【案 件】

・決算議案審査について

○堤委員長

それでは、おはようございます。文教福祉委員会を開会いたしたいと思います。

本日の次第につきましては、お手元に配付しておりますが、まず、3つの案件について それぞれ、執行部からの説明及び質疑を行いたいと思います。

執行部への提言は9月8日火曜日に取りまとめる予定になっておりますが、8日火曜日の 取りまとめを円滑に進めるためにも、きょうのうちにある程度、委員間討議を進めてまい りたいと存じますが、いかがでしょうか。

(「異議なし」と呼ぶ者あり)

それでは、そのようにさせていただきたいと思います。

なお、お手元に、決算審査に係る意見・提言についてをお配りしておりますが、意見・ 提言をまとめていく上での視点を示しておりますので、執行部からの説明を受けて、自分 の意見を整理するためのメモなどに御利用ください。

それではまず、食育・食環境推進事業について、執行部の説明を求めます。

- ◎食育・食環境推進事業について 説明
- ○堤委員長

ただいま執行部から説明がありましたが、委員の皆様の御質疑をお受けしたいと思います。

御質疑はございませんか。

○松永憲明委員

表のほうの発注のところなんですが、前月の20日ごろまでという発注の仕方なんですけ

ども、例えば、佐賀市産、あるいは県産の食材を求めていくような場合の献立というか、 そういうものを早く出しておいて、こういうものをこの月、ここら辺で使いますよという ような計画というものがあったほうが生産者もやりやすいんじゃないかなというふうに思 うんですよね。

私が視察に行った今治市なんかが、たしかそういうようにして年間計画が策定されておったように記憶しているんですよ。それでもって地産地消率を上げていくというやり方をとられておったような気がするので、この発注の仕方というところがちょっと気になっているんですけども、前月の20日ごろまでというのは何か理由があるんですか。

○学事課保健体育係長

まず、この20日というのは、やはり学校の授業内容によって、人数とかの確定が実際変わってまいりますので、ぎりぎりまで数量の調整を行うという意味で発注は前月の20日にしております。

さらにその先ですけれども、発注を行った後、その発注書を受けた業者は、前日に佐賀 青果市場とか、市場で購入しますので、生産者に、この日につくってくださいというよう なことは一般的には行っておりません。

ただ、先ほどの説明資料の中にございましたタマネギとか、まとまった発注をする分については、特に佐賀市産のタマネギが市場にないということもありましたので、あらかじめ数量を学校ごとにまとめて、この分をお願いしますということでJAにお願いして、JAが生産者からその分だけ量を確保するという形で、先ほど松永委員がおっしゃられたような形で、量を確保して、とっているところでございます。

○松永憲明委員

言われることがわからんのじゃないですけども、もう1つ気になっているのは献立のつくり方なんですよね。

やっぱり献立をつくる場合においても、例えば旬の野菜がどこら辺でどういうものができるのかといったものを考慮しながら、やっぱり献立をつくっていく、あらかたこういう献立はここで、この月に、ここら辺でやりますよとか、そういったものをマッチさせていかないとうまくいかんのじゃないかなと思うんですよね。こら辺はどうなっておりますか。

○学事課保健体育係長

先ほどの説明資料の中で、地産地消の取り組みの一つでございますが、「さがしてみよう!佐賀の野菜」という取り組みを平成21年から行っているというふうに説明しておりますけども、その中で、この学期に佐賀でとれる野菜というのを学校で栄養士のほうに示しまして、その野菜を使っていこうという形で取り組んでおりますし、また、それだけではなく、例えば先日行いました調理員を含めての調理の研修会では、佐賀の野菜を使った郷土料理の献立作成を学んだりして、そういう地産地消の推進に努めているところでございます。

ですから、基本的には、この時期に、こういう野菜――佐賀でつくられる野菜がどんなのがあるかというのは、ちゃんと把握はしているところでございます。

○山下明子委員

例えば、その「さがしてみよう!佐賀の野菜」というのは、献立表の中で、毎月何回とか、そんなふうな感じですか、学期に1回なんですか、毎月1回とか。どんなやり方になっているか、少し具体的に示していただけますか。

○学事課保健体育係長

例えば回数を示して、何回は使いましょうとかいうような形にはしておりません。

例えば1学期であれば、ナスとかタマネギ、キュウリ、アスパラ、トマト、ミニトマト が佐賀ではとれますよということで示して、それを献立に活用してくださいということで お願いをしております。

以前は、月ごとに、この月がタマネギ、この月がトマト、この月がキュウリとしていた んですが、なかなかきれいに時期とマッチングしないので、ある程度、1学期とかいうよ うな形で、くくりでしないと無理があるということで、学期単位にしたんですが、その学 期でつくられる野菜を積極的に使おうということで、回数には制限をつけておりません。

○山下明子委員

前は確かに何月が何とされていたなと思っていたんですが、そうしますと先ほど松永憲明委員が言われたように、大きなくくりになればなるほど、ある程度これをこのときは使えますよというのを示しておけば、準備するほうも準備しやすくなるのではないかなと、もっと手前のほうでやっておいたほうが生産者と今度市場との関係でも、早目に示したほうが用意がしやすくなるのではないかなという感じをちょっと持つのと、もう1つお聞きしたいのは、例えばジャガイモなんかは、そもそも市産の生産量がないところを学校給食用にわざわざつくってもらっているということですよね。となると、そもそも佐賀でとれる生産物が、外にばかり行かずに、地元で流通できるようにしていくという関係をつくっているのがタマネギのケースなのかと思いますが、両方考えたらもっとできるはずではないかなという感じがするわけですよ。

生産者の側も、必ずこれは学校給食で使ってもらえるんだと思えば、安定的につくるとか、そのためにきちんと確保するとかいう考え方に立っていけるのではないかなという気がするんですが、そこら辺の連携なり、可能性というのはないんでしょうか。

○学事課保健体育係長

まず、先ほど言った「さがしてみよう!佐賀の野菜」の取り組みですけれども、基本的に佐賀でつくられる野菜は旬の時期には市場に出てくると。基本的には市場で売買が行われているということで進めておりましたが、実際、農家の方、もしくはJAも、やっぱり高く売れるところに当然出荷をするというところがございます。

ですから、タマネギとかについても都市部のほうに、運搬賃をつけてもそちらのほうが

より高く売れるということで、そういう努力をされているんですが、そういう影響もあってか、佐賀の市場にある分が、なかなか少なかった、形として小さいやつは多かったけれども、ある程度の規格の分が少なかったというところで、何とかお願いをして、生産者の方にも、むしろ高く売れるところはあるけれども、こちらに何とかお願いしますという形で、今回タマネギについては進めているところでございます。

ジャガイモについては、学校給食のためにつくってもらっているというよりも、佐賀で ジャガイモをつくりたいという方がいらっしゃって、なかなか佐賀の土地にジャガイモが 合わないということもあって、生産量的には少ない。

実際、ジャガイモは、私どもが給食の中で使うかなりの――年間で3.6トンぐらい使っておりますけれども、市産が少ないということもあって、率としては3.4%ぐらいにしかなっておりません。そういう佐賀でとれないジャガイモをつくられると。それも学校給食に提供したいというふうに言われましたので、これは、他に大きくつくっていらっしゃる方もいないということでも、学校給食のほうにいただいていいのではないかというふうに思って。

ただ、タマネギ等については、生産者がいっぱいいらっしゃるわけですから、それを個人にお願いするのではなく、JAの生産部会のほうにお願いをして、そういった取り組みをお願いするというような形をとっておるところでございます。

○山下明子委員

直接契約をされているところもあるということなんですが、この6校はどこなのかということと、それから、支払いが、月末締めの翌月払いということですが、翌月何日払いなんですか。

○梅﨑学事課長

まず、契約の学校のほうからお答えいたします。

西与賀小学校、嘉瀬小学校、兵庫小学校、それから北川副小学校、本庄小学校、鍋島小学校です。

○山下明子委員

品目も決まっているわけですか。

○梅﨑学事課長

品目はアスパラが多いんですが、西与賀、嘉瀬、北川副、本庄についてはアスパラです。 本庄につきましては、もう1品、キュウリがございます。兵庫がナス、鍋島が白菜という 品目になっております。

○学事課保健体育係長

支払いの日付ですけれども、基本的に規約の中で、翌月の20日に支払うと。基本的に給 食費を食材費にしますので、その月の給食費ということで月末までに納まったものを、翌 月の20日までに使うというような形になっております。

○高栁委員

まず、昔は統一献立だったと思いますが、学校ごとで献立をしているところの校名を、 わかれば。

○学事課保健体育係長

佐賀市内全ての学校に栄養士を配置しておりますので、全部の学校で学校ごとに献立を 立てております。

○高栁委員

私のほうによく聞こえてくるのが、保護者の中にも栄養士の方が非常に多いんですよね。 当然、保護者間の交流もあって、私のところの学校の献立とあなたのところの献立が異常 に違うと。同じ月なのに、献立内容が異常に違っているのは何でやろうかと。

栄養士の好み、嗜好、そういうものが反映されていると思いますが、学校ごとの献立と した要因というのは、どういうふうな中身でこういうふうになったんでしょうか。

○学事課保健体育係長

先ほど各学校と申しましたが、センターがございますして、センターのところは、センターに1人配置されていますから、全ての調理場に栄養士がおります。

各調理場ごとに献立を作成する理由でございますが、基本的には食育の推進ということで、まず、各学校では食に関する年間の指導計画というのを立てます。それは、例えば、この月には、1年生では社会の勉強で、こういう地元の農家のことを学ぶとか、そういうのがあれば、そういうのに合わせて、地元の野菜を使って献立を立てるとか、例えば、6月の虫歯予防デーに合わせて、よくかむ給食、ちょっとかたいものを使ったような給食をつくるとか、またクリスマスとかに合わせて、子どもたちが喜ぶような給食をつくるとか、各学校によってそれぞれ計画を立てて、その中で、献立についても、献立検討委員会等で話し合いをした上で決定をしているということでございますので、単に栄養士の嗜好とかいうわけでございません。

○高栁委員

学校での献立、発注における納入業者の御苦労というのはすごいはずなんですよね。この地産を優先するためには、早目に献立を決め、かつ、量を確保するためには、各校ばらばらな献立では非常にばらつきがあると思います。

そこで、これをよりよく、ふやすためには、いま一度、納入業者との会議等を頻繁にして、どういうふうにすれば率を上げられるのか。ある程度納入業者が苦労されている中身も聞かれた上で、栄養士の指導をしていただきたいと思いますが、いかがでしょうか。

○学事課保健体育係長

農業者の方は、毎日決まった時間までにいい食材を確実に納めなければいけないという ことで苦慮していただいております。

地産地消にも積極的に取り組んでいただいて、市場に市産があれば市産を確保していた

だいているところではあります。

ただ、納入業者の方に確認したところ、1つは、先ほど課長が説明しました、JAの産地表示というのが、やはり区域ごとにされていますので、どうしてもJA神埼と書いてあれば、本当は三瀬のかもしれないなと思っても、三瀬と書いていなければ、神埼のほうにしか区別できんし、JA佐城と書いてあれば、小城とか多久以外は、佐賀の大部分の地域が入っているけれども、佐城と書いてあれば佐賀市にできないというところがございます。ただ、それでも詳しく聞いて、例えば、個別選定とかで名前が書いてあって、この人は佐賀市の人よとかいうところがわかれば――佐賀市ということを教えていただくというようなところも納入業者の方にはそこまで協力していただいているというところがございますので、当然、納入業者の協力がなくては地産地消は進んでいかないと思っておりますので、お話をしながら進めていきたいと思っております。

○堤委員長

ちょっと1つだけ私からもいいですか。

本来、私がこういうのはあれだと思いますけども、ちょっと共通の理解を進めるために、まず、裏の3番の地産地消率のところを見ますと、それぞれの項目でいくと100%だとか、50%とかね、それからもうほぼ県産とか書いてありますけども、こうやってみると決して低いという認識が私はないわけですよ。ところが、下のほうでは20%目標でこれに達していないと。この間の話では19%ですよね。

前の資料を見ますと、重量ベースでやっていたからどうのこうのとか書いてあるんですが、決して、これで見る限りでいけば努力されているし、そこそこやっているんじゃないのというふうになるんですけども、ここら辺というのはどういうからくりで、これを集計すると19%になるんですか。それが重量ベースなのか何なのか。それが1点。

それから、平成24年度の事務事業評価の中で、執行部の回答の中には、重量ベースは少し見直して、品目別で、もっとわかりやすくしたいとかいう話もありましたけど、そういう改善をされてるのかどうかね。何でもかんでもいっしょくたにしてしまっていいのかということがあるんで、ちょっとそこら辺を整理したい。

それから、今議論があっております佐城地区とか神埼地区と書いてあったら、それはもう県産になる。それは確かにお役所的な発想で非常に厳密にやればそうかもわかりませんが、我々は別に行政区域で議論をしているわけでも何でもないんですよ。経済区域、生活区域でやっていますから、三瀬の方が神埼郡の脊振のやつを食ったからって、それは地産地消じゃありませんなんて野暮なことを言う気は一切ないですもんね。

だから、そこら辺の考え方も、こんなに硬直的に考えなくたって、脊振のやつを食ったって地産地消だと僕らは思っていますよ。

だから、ここら辺は少しきちっと見直しをされて、すっきりされたらどうかと思って、 今聞いていたんですけどね。 まず、何で19%になるのか、そこをちょっと教えていただけませんか。

○学事課保健体育係長

まず、この青果物の84品目の調査というのは、以前、県のほうからこの形で調査があってございました。それぞれの毎日の給食の中で使っている食材の市産、県産、それ以外というような形で、それを重量ベースで調査をするというような調査でございました。

もちろん期間が区切られておりましたけれども、そのときに、佐賀市の取り組みとして、 この調査を毎日しようと、地産地消を進めるためにも毎日しようというようなことで、毎 日の集計をとっておるところでございます。

ただ、そのきっかけが重量ベースだったもんですから、先ほど言ったように重たい野菜、 しかも頻繁に給食で使われる野菜というのが、タマネギとかジャガイモとかニンジンでご ざいますが、特にジャガイモは年間で3.6トンぐらい使いますけれども、先ほど言ったよ うにつくっているところが少ないというのもあって3.4%しか市産はつくられていない。

ニンジンで言えばもっと、3.3トンありますけれども、ニンジンの市産の率は0.1%です。実際ニンジンをつくられている農家の方はいらっしゃると思いますが、まとまった形で、ある程度の品質のもの、規格に合ったものをまとめて――給食は大量調理ですので――確保するというのが難しくて、実際市場にそれだけそろえられないと。むしろ、野菜にはメーンの産地がございますので、例えば、長崎の諫早でニンジンの生産時期になるとそういうしっかりしたニンジンが来ますから、そういったものを確保せざるを得ないというところが。佐賀で余りつくられていない、もしくは市場に出回っていない場合はそういった形になると思います。

という意味で、仮にホウレンソウについては当然佐賀市でも富士町とかでつくっていただいておりますので、その率は高いんですけれども、これも年間で62.3%。ただ、一つ一つが軽いというところもありまして、4トンぐらいしか使いません。そこが高くても、やはり多いニンジンの3.3トンが0.1%だと低くなるということで、青果物の84品目のトータルの集計としては低い結果が出ざるを得ないというところはあります。

それが先ほど申した、佐賀は米どころであり、米は100%だけれども、野菜については 年間通して確保できないというところが原因です。

もう1点の、調査の方法を変えたらどうかというところでございますが、これがなかなかですね、今、全ての調理場で、全ての栄養士に、しかも、先ほど申しましたように納入業者にも協力いただきながら調査をしているというところがあって、急に変えにくいといいますか、発注書とか納品書とかと連動して集計をとっておりますので、それがしにくいというところがございまして、今の段階では、まだ重量ベースじゃない効果的な評価の仕方というところができていないところでございます。

○堤委員長

私、思いますけども、今おっしゃったように、佐賀でできないものを無理やり佐賀でつ

くって食べさせろという議論は誰もしていないんですよ。

ただ、いっぱいあるのにね、普通、我々市民が食べているものをベースで考えて全然問題ない話なんで。ですから、ジャガイモがないからジャガイモを無理やりつくれと言ったってなかなかできないし、多分規格に合わないということの問題があったり、単価が高くなったりしているわけですから、そこは余り要求していないというふうに思うんですよね。

むしろ、毎日とおっしゃいましたけども、それもね、地産地消率を見るためだけに毎日毎日重量検査をしなくてはいけないのかといったら、栄養士に言わせると、こんな無駄なことを何でしなくちゃいけないのと思われると思うんですけどね。例えば、定点で月2回、何日と何日は計測するとかですよ。それぐらいでしていく中で動向を見ていくとか、それから、先ほどおっしゃったホウレンソウとか、県産でちゃんと多くつくっているものとか、そういったものを幾つかサンプリングして、どう活用しているかというあたりをきちっととっていくとか、そういうやり方のほうがはるかに我々としては説得力が出るんじゃないかなという気がしているんですけどもね。

これは意見ですから、これからの議論になると思いますけど。あと、皆さんからもさらにいろいろと御意見あると思いますので、どうぞよろしくお願いします。

○松永憲明委員

当然、栄養教諭の研修会等があって、献立についてもいろんな研究がなされているというふうに思うんですよね。

そういうところに納入業者、特に冷凍食品だとか、そういったところの業者もおいでになって、こういう献立でこういう食材を使ってこういうのができますよといったような紹介等があり、自社の食品アピールというのもされているというふうに思うんですよ。

献立をつくられる栄養教諭の方々が、安きに流れたらこの地産地消というのはなかなか進まないんじゃないかと思うんですね。だから、業者ですから、そういったものも当然、されると思うんですけども、地産地消を進めていく上での栄養教諭の方の研修のあり方というのが、以前、1回聞いたんですが、大ざっぱにしか私も理解していないんですけども、そこら辺での地産地消の推進について、特にこういうことに力を入れているというような例がありましたらお願いしたいんですが。

○学事課保健体育係長

直近で申し上げましたら、佐賀市学校給食調理技術講習会の中で、西九州大学の講師の 先生を招いて、郷土料理の献立をつくる調理の講習会を行ったと。その中で、調理員も栄 養士も含めて、こういう郷土料理があるんだよと。佐賀市内に限ったらちょっとあれです けども、佐賀県内の郷土料理ということで、料理としてつくって、つくり方とか、献立の 立て方とか、工夫とかとを学んだところでございます。

以前、「行ってみよう 佐賀の野菜」という地産地消を進める取り組みの中では、実際

に、農家、生産者のところを訪ねて、こういう形でつくっているんだとか、こういう食べ 方があるんだよというのを聞きながら、栄養士の意識を高めていったという取り組みを 行ったこともございますので、今後、そういう機会を設けて、栄養士の啓発に努めてまい りたいというふうに考えているところでございます。

○松永憲明委員

ぜひそこは強化していく必要があるんじゃないかなと。やっぱり栄養教諭の方の意識を 高めていくというのがまず必要になってくると思うんですね。それから、恐らく献立は子 どもを通じて各家庭にも配られると思うんで、そのことがひいては、家庭における調理に もつながっていくというように、波及効果というものを狙う必要があると思うんですよ。 学校給食から家庭へというように広がりを持たせる、そういうことも重要になってくるん であって、今紹介を受けました郷土料理のことについては非常にすばらしいなと思うんで すね。

それから、この間、私は地産地消の仕事人の話をいたしましたけども、この方は男性の 栄養教諭の方でありまして、いろいろと全国も回っておられるわけでありますから、そう いった方々の活用というのもぜひ進められていいんじゃないかなと思うんです。この点、 もっと取り組みを強化していくということが必要になってくるというふうに思っておりま す。以上です。

○宮﨑委員

(2)のタマネギとジャガイモなんですけど、納入組合を通して学校に来ているということですか。

○学事課保健体育係長

一旦、市場のほうに出してもらって、そこから納入組合を通して各学校に来ているとい う形でございます。

○宮﨑委員

そしたら、直接契約のアスパラとかナスとかキュウリとかは、これも一応、納入組合を 通して来よっとですか。それは農家が学校に直接運んできんさっとですか。

○学事課保健体育係長

この分につきましては、農家が真っすぐ学校に運んできていただいております。

○宮﨑委員

それじゃ、この直接契約の分で、ないだろうと思いますけど、欠品があったとか、規格が少しゆがんだとの出てきたとか、そういったことというのは過去にあったことはありますか。

○学事課保健体育係長

実際そういったこともあったというふうには聞いております。

こういう直接契約は、各学校で児童・生徒の親戚の方や、おじいさんとかおばあさんと

かがつくっているということで、運んでもらっているようでございますが、急に背中が痛くなったとか雨が降ったということで、収穫ができなかったというふうになると、その献立が作れずに困る。ただそれが、むしろ農家のほうにもプレッシャーになっているというところがあって、なかなか続けきらんということで、以前はもっと多かったんですが、今は6校1センターと少なくなっているところでございます。

○川崎委員

裏面の3番の件で、今、松永憲明委員からも質問があったんですけども、栄養士、子どもたちの健康の面に対して、ちょっと私が不思議でたまらないのは、この青果物84品目のうちに、海藻類の関係は入っているんですか。

○学事課保健体育係長

海藻類については青果物の84品目の中には入ってございません。

○川崎委員

ということは、私は不思議でたまらないんですけど、海藻類というのは佐賀でとれるノ リのことですよね。総水揚げ量日本一ということで、佐賀県でも230億円ぐらい揚がる、 その中で佐賀市が170億円ぐらい揚がる。それで一番やわらかいノリですね。

これに関して、表舞台では山下明子委員からも言われたように「さがしてみよう!佐賀の野菜」というんですけど、日本一おいしいノリの佐賀の海藻類ですね、私たちで言えば、海の野菜と言いよるわけですよ。そういう中で、ノリが何で入っていないかなというのが一番不思議でたまらないわけですよ。やっぱり御飯にはノリがつきものなわけですよね。今ずっと新聞等々で見ると、各漁協関係も、青年部、各組合も、各小学校とか云々に寄附しよるわけですよね。

本当にこのノリというのは、ビタミンからミネラルから相当なる栄養が入っているわけで、子どもの健康にも物すごいいいわけですね。

それで、今、西九州大学の先生からいろいろと指導を受けながら、栄養士さんたちが研 究していると。

日本一おいしいノリ、このノリが全然入っていないもので、ずっと私も今までこの議会 も見てきたんですけどね。

どういう検討をされているのか、何で日本一の佐賀ノリを使用していないのか。使用するに当たっては株式会社サン海苔があるわけですよね。これは、私も漁民でありますが、私たちが出資した会社ですから、検討していけば、これは仕入れてやれると思うわけですよね。一番大事な米、そして野菜もありましょう、しかし、海の野菜のノリが何でこの中に入っていないのかが不思議でたまらない。そういうのを検討したことがあるでしょうか。

○学事課保健体育係長

この調査項目の中にノリをということは、これまで検討はしてきておりませんでした。 ノリの場合については、先ほど委員がおっしゃられたように、県の漁協のほうからとか 学校に寄附いただき、食べる機会を設けさせていただいております。ただ、ノリをどのくらい購入しているかということの調査はこれまでしてこなかったということでございます。 〇川崎委員

だから、それはそれでいいわけですよね。

今後、私が言うように、日本一ですよ、金額も上がるし、日本一おいしいノリ、これを 佐賀市としても、やっぱり子どもたちに栄養ある、先ほど言うようにビタミン、ミネラル 等々、物すごく、口の中ですぐ溶けていくわけですから、その関係を今まで検討していな かったことに関して、ちょっとやっぱり異議があるわけですよね。

これからでもいいですから、やっぱりそこの関係に関しては、各組合と、教育課とも十分話しながら、栄養士とも話しながらですね。

やっぱりノリは、嫌いという子どもたちはほとんどいないだろうと。今コンビニでは10 0円おにぎり――あれがなかったらノリは余り売れないと思うんですけど、今、物すごく 好評なんですよね。やわらかいもんですからコンビニや外食産業も取り扱っていきよるも んですから。

何で今まで検討しなかったかということでありますけれども、今後、特にこれに関して は審議しながら、取り入れていってもらいたいなと。

結構子どもたちも、給食がだめな人もおると思うんですけど、ぱりっとした焼きノリ、おいしいノリを提供していけば、結構気に入ると思うんですよ。どうでしょうか。

○梅﨑学事課長

言われるように今後検討していきたいと思いますし、青果物の84品目は、もともとが国とか県とかの統一した品目の中での調査等をやってきておりますので、その中に入っていなかったということは理由にならないかと思いますが、そういったところでノリ等についての調査が入っていなかったというところもございますので、今後その辺についても検討はしていきたいと思います。

○川崎委員

先ほど山下明子委員も言われるように、「さがしてみよう!佐賀の野菜」、この文言ですね、やっぱり、佐賀の野菜と海藻類関係ですね、海の野菜、文言をそこんにきも考えてもらいたいと思うんですけど、どうでしょうか。

○梅﨑学事課長

基本的にはもともと、佐賀の野菜を農林水産部とタイアップしながら、この事業を進めてきたと思いますので、その辺についてはまたエリアが広くなってくるような形になってきますので、その辺を踏まえたところで考えていきたいというふうに思います。

○宮﨑委員

川崎委員と似たところがあるんですけど、しょうゆとみそ、みそはたしか佐賀県産 100%で、材料は佐賀県産ば使うてくいろというて納入をしていると思います。 それが入っていないというのもあるんですよね。

さっき、ノリは検討したらどうかとか、調味料、特にしょうゆとかみそというのはどんなときでも基本的に食事には使われると思いますので、84品目の青果物じゃないですけど、今さっき国と県からの流れで、その品目をやったとのことですけど、これは別にいいんですよね、佐賀市で独自に品目を決めても。それをされたら、さっき堤委員長が言われたように、かなり市産とか県産のパーセントは――恣意的にですね、佐賀の強いものばかりを上げたらそれはいかんでしょうけれどもバランスをとって考えていけばいいんじゃないかなと思うんですが、いかがですか。

○学事課保健体育係長

確かにおっしゃるとおり、みそは県産100%でつくっているところですけれども、原材料の地産地消といいますか、割合を調べるというのが、ほかの加工品を含めて、調査するのがかなり難しくなってまいります。当然、市産、もしくは県産を使った、そういう食材があれば、そちらのほうを使っていくという取り組みはしておりますが、数字として、その加工品の中の何%がどうだとかいうようなところは、こういう統計ではございませんけれども、その中ではなかなか出しにくいというところがございます。

○宮﨑委員

さっきも出よったごと、細かか数字のどこまで――例えば、しょうゆは、砂糖を使うたりとか、いろんなものを使うわけですよね。

でも、つくっているのは間違いなく佐賀県のしょうゆ組合の工場でつくりよるわけですよね。それを佐賀県産と定義をしてもいいんじゃないかなと思うんですよ。加工物の中身がどうのこうのというところまで考えずに、例えばサンレイジュースは小城でできとっけん佐賀県産もんねとか、そんな感覚でも私はよかとじゃないのかなと思うんですが、どうですかね。

○学事課保健体育係長

もちろん加工品についても佐賀県産を使っていることは多くあります。ただ、県内の調査とか、全国の調査で、例えば佐賀市の地産地消の割合とか、佐賀県の地産地消の割合とかを比べる中で、やっぱり統一したルールの中でやっておりますので、それと同じように調査をするほうが、調査の効率としてはいいもんですから、それに合わせた調査を今行っているという形で、当然、それとは別に、地産地消の取り組みとしては、加工品の中でもなるべくそういった県産を使った取り組み等も、実際そういう組合ごとにとか生産者ごとにされておりますので、そういうのを使っていくということはしていきたいと思っています。

○山下明子委員

私もおしょうゆのことを思い浮かべたんですが、学校給食用のおしょうゆというのがつ くられて、使われているんだと思うんですが、それは実際にどんなふうにつくって、使わ れているんですか。

つまり、どの大豆でとか、どんなふうにということで、学校給食用のというふうにされてきたか。

○学事課保健体育係長

資料がちょっと手元にないですが、学校給食用にしょうゆ組合のほうで、県内の栄養士会と一緒につくっていたという経緯で「元気」というしょうゆができたと。ですから、当然、学校ではそのしょうゆを使っているというような流れにはなっております。

○山下明子委員

例えば、大豆自体も佐賀市の生産量としてはかなりありますよね。市産大豆を使っておしょうゆをつくったときのように、お豆腐だとか、おみそもそういうふうにしていますよという、そういう取り組みといいますかね。おしょうゆをつくったときのようなタッグを組むというか、まさに6次産業的なものまで含めて、本当にそういうふうにして、地元でできるものを生かして地元でそれを消費していくというのが地産地消で、地元でできないものを無理やりそれこそつくってということではやっぱりないと思うんですよね。

だから、本当に私たちの地でできているものを食べてこそ、そこの地域で育つ子どもの体ができていくんだということだとか、フードマイレージの問題だとか、いろんなことを考えての地産地消だと思うので、これは経済部の話になるかもしれませんが、学校給食を核にした新しい産業興しにもなっていくんじゃないかという話にもなるわけですよね、地産地消の問題って。そこら辺を考えたら、もっと発信してつくってくださいということまで含めてですよ、生産物を使った加工品をつくりましょうよというふうなことも含めての地産地消率を高めることだってできるんじゃないですか。本当におしょうゆのときにはすごいなと思ったわけなんですが。大豆一粒運動の取り組みがあったりもしているわけですから、納豆まで含めて。何かできるはずではないかと思うんですが、どうなんですか、そこら辺の研究とか話し合いとか。

○学事課保健体育係長

実際、例えば、財団法人の佐賀県学校給食会のほうでの取り組みとして、県産の大豆を 使った納豆とか、そういう商品開発をされておられます。

豆腐についても、そういった取り組みも一部ではあるかと思いますが、一方で、それはまちの豆腐屋でされていますので、ほかの豆腐と同じように、商売になるかどうかというところもありますので、一方的に学校給食でこれを使うからこれをつくってとかいうような形ではできない。ある程度大きなくくりで、そういう組合があったり、会社が大きかったりすると、そういった取り組みもしやすいのかなと思いますが、そういうことも含めて、今後、協議は行っていきたいと思いますが、実際にできるかどうかというのは難しいところもあるかと思います。

○松永憲明委員

発注が大量になるセンターの場合と、あるいは自校方式をとっている場合で、この地産 地消率の違いというのがあるのかどうか、そこら辺はわかりますか。

○学事課保健体育係長

以前は、中部給食センターと、それ以外でくくって調査をしておりましたので、差がありましたけれども、特に今回のタマネギの取り組みとかジャガイモについてもなるべく中部給食センターのほうで使っていただくという取り組みをしましたので、今となっては、差というのはほとんどございません。

○松永憲明委員

中部だけじゃなくて、そのほかにもセンター方式のところはありますね。ですから、そそういったところと、自校方式のところで――中部をちょっと外しておいて――どういう違いがあるのかという、そこら辺の分析はされていないですか。

○学事課保健体育係長

センターと、センターじゃない自校方式とでは、食数の違いというところが1つ出てきますけれども、食数でいえば、鍋島小学校とか高木瀬小学校とか、大きなところは1,000人近いところがございまして、やっぱり三瀬のほうが少ないし、富士センターのほうが少ないということで、まとまった量を確保せんといかんという意味で違ってくるというところはないと思います。

基本的に、先ほど申したように、納入組合がそれぞれ行ったとしても、結局、八百屋は市場で手に入れておられますので、市場に佐賀市産があるかどうかというのが一番違いが出てくるところで、その日、そのときに市場にあるかどうかというので、ない分については、先ほどのタマネギの取り組みのようにある程度まとまって買うということがはっきりしていれば、JAにもお願いして確保をするとかいうようなことができますし、たまたま、ジャガイモのように、つくろうというふうに思っている人がいらっしゃれば、そういうのを給食のほうで受け入れるという形もできますので、センターと自校方式ということで、人数的な部分で違うということはないと思います。

○松永憲明委員

そうすると、一番食数が多いのは中部のセンターですよね、新しくつくっているところ。 そこと、今変わりがないというようなお話でしたけども、そこら辺の要因というのは何か ありますか。

○学事課保健体育係長

先ほど申し上げたように、タマネギの取り組みとかで、佐賀市産のタマネギが使えるのは1学期だけ、2学期、3学期はやっぱり北海道産とかなるんですが、その期間だけでも佐賀市産が使えるようになったというのが大きい理由。それと、ジャガイモも、そういった取り組みを行う生産法人がいらっしゃって、それが中部を中心に使えたというところが大きな理由だと思います。

ただ、そういった取り組みが継続できないと、やっぱり量がとれないということで率が がたっと低くなるというようなことになろうかと思います。

○高栁委員

最近、給食の中にミカンゼリーなんかが頻繁に出てくるような献立をよく見ます。実際、 ゼリー等が多くなりましたよね。

旬のときにミカンゼリーが出てきて、とうのミカンが出ない。こういう中身というのは 地産地消率を下げているわけですよね。大和なんかすごいミカン畑があって、本当に皮を むきながら一つ一つ食べるものと、ゼリーを口に入れるとと、どっちがどうなのか、この ゼリー等々については何か推奨されているんですか。

○学事課保健体育係長

教育委員会のほうでゼリーを推奨しておるということはございません。ただ、ゼリーはゼリーで、例えば、佐賀県産のミカンを使ったゼリーとかいうのも出ていたりします。そういうそこそこの会社で、地産地消というのを狙った動きというのは出ておりまして、そういうのにどちらかというと引かれることもあるかもしれませんが、むしろそのゼリーがあるというのは、こういった夏の食欲が落ちたときに、喉通りのいいゼリーを子どもたちに出してやりたいとか、あと、クリスマスのイベントのときに、ちょっと見ばえがいいように出すとかいうようなことでゼリーを使う等は実際あるかと思いますが、推奨しているというところではございません。

○川副副委員長

野菜の出荷元であるJAのほうに野菜の品目ごとの出荷時期、そういうのを打ち出してもらえば、栄養士の方も、この時期は佐賀産があるなということで使われると思いますけど、そういう野菜の出荷時期等を一覧表にまとめたやつとかをJA等に相談して作成してもらったりとか、そういうのはないですか。

○学事課保健体育係長

先ほど来説明しております「さがしてみよう!佐賀の野菜」という取り組みの中で、JA、市場にも協力いただいて、この時期にこういう野菜がとれるというような一覧表をいただいて、それに基づいて先ほどの品目を考えたというところでございます。

○川副副委員長

JAの出荷の包装関係、例えば段ボールだとか袋だとかについては、今、「JAさが」ということで一本化していて、佐賀市というのが出てこないですもんね。そういうことで、先ほど言われたとおりですね、佐賀市の地産地消にしていいのか。そこら辺はなかなか難しい問題でありますので、そこらも市のほうでもう少し考えて、もう少し広げて、緩和させた地産地消というやり方でもいいんじゃないかなと思います。

もう1つ、納入組合の価格は、競りの価格の何%割り増しぐらいで学校給食として納入されているんですか。

○学事課保健体育係長

高いときと安いときがございますので、高いときに、例えば同じ率でつけられたらとても高くなるということがございますから、基本的に納入組合との契約の中では、値段が高ければ低く、安ければある程度高くというような形で、段階を分けております。3段階に分けていまして、10%から30%の間、実際で申しますと、区分よりも高くなれば、もうけなしで納めていただいているというときもございます。

○川副副委員長

納入組合は今、佐賀青果と佐賀中央青果、2カ所ありますか。

○学事課保健体育係長

組合としては1つですけれども、会員の中には中央青果のほうに行かれている方もいらっしゃいます。

○川副副委員長

地産地消の割合をふやすには、先ほど言われたタマネギ、ジャガイモ、大根、あとキャベツ関係も含めて重量野菜をどんどん取り入れたほうが割合的にはふえると思います。

もう1つ、直接契約を今6校でされていますけど、農家との直接契約をもっとふやしてもらってもいいんじゃないかなと思いますけど、そこら辺どうでしょうか。

○学事課保健体育係長

先ほど申しましたように、できれば私どもとしては市場を使って、納入業者も入れて地産地消を進めるというやり方をとりたいと考えておりまして、直接契約となると、ほかの方ももちろんいらっしゃいます。ですから、基本的にはJAの生産組合とか、そういうところにお願いをした進め方とか、佐賀市内で余りとれないジャガイモとかいうことについては、そういう取り組みをされている方が、農業振興課からうちに話を持ってこられるという機会があれば、それを利用するという形はございますが、基本的に個別契約をふやすということは考えておりません。

○堤委員長

私のほうから1点だけいいですか。

今いろいろと話をしていますけども、例えば佐賀県での地産地消率というのは、大体どれぐらいになっておりますか。

それから、統計があるでしょうから、全国ベース、そこら辺でわかっているものがあったら教えいただければ。今みたいな重量ベースの話でいけば、そう高いことには恐らくどこもなっていないんじゃないかなと。我々の感覚からいくと、自給率みたいに30じゃい40ぐらい当然あろうもんと思いよったけども、どうもそうでもなさそうなんで。少しそこら辺がわかれば教えていただければ。

○学事課保健体育係長

県の地産地消の目標数値というのがございまして、それが県産を最初は40%というふう

に言われていたと思うんですが、それが、今、50%近くの県産の割合にはなっているのかなというふうに思います。

○堤委員長

県産ですね。

○学事課保健体育係長

実際、佐賀市の場合でも先ほど説明がありましたように、県産で言いますと、40.8%はございますので、先ほどの青果物の84品目でも。

○堤委員長

各行政区、例えば、20市町の学校のほうでの、今言った地産地消率という統計はないわけですか。今おっしゃったのは県一くくりの話ですからね。そうじゃなくて。

○学事課保健体育係長

全国でもあったかと思いますが、ちょっと今手元に資料がございません。

○堤委員長

じゃ、後ほど数字だけ教えていただければ。

○学事課保健体育係長

ただ、その84品目の調査というのが、恐らく国では行っておりませんので、同じ調査の もの……。

○堤委員長

県ですよ。佐賀市と同じようなに84品目調査をされているじゃないですか。それのまとめたものということです。

○学事課保健体育係長

後でお知らせしたいと思います。

○堤委員長

ありがとうございます。

ほかに御質疑ございませんか。ちょっと1時間ほど過ぎましたので、これぐらいでよろ しゅうございますか。

それでは、ほかに御質疑がないようですので、これで食育・食環境推進事業についての 説明を終了いたします。

執行部の方は御退席いただいて結構でございます。ありがとうございました。じゃ、20分から再開いたしますので。

◎午前11時15分~午前11時20分 休憩

○堤委員長

それでは、次に生活困窮者自立促進支援事業について執行部の説明を求めます。

◎生活困窮者自立促進支援事業について 説明

○堤委員長

今回、このことにつきまして、抽出をして再度説明いただいておりますのは、生活困窮者自立促進支援事業と、それから次の若年者就労意欲喚起等支援事業というのがございまして、それぞれ説明を聞きまして、アウトラインはわかったんですが、1つまだすっきりしないというか、聞きたいのが、スチューデント・サポート・フェイスと、それから市のほうの窓口とがどういう連携をとりながら、その対象者に対して――恐らく同じような対象者を両方でそれぞれ役割分担をしながらしているんじゃないかと思うんですね。

成果は上がっているんだろうなということは我々も数字で見てわかりますが、若年者の関係に関して言いますと、平成26年度までの2年間の事業ということで終わっていく。当然残った方についてはフォローしますよということではありましたけども、今後の見込みも含めて、そして、このキャッチボールの仕方、どういうふうなことをやっているのかをもう一度皆さんは聞きたいということでございますので、そこら辺を中心に御説明いただければと思います。

- ◎生活困窮者自立促進支援事業について 追加説明
- ○堤委員長

皆さんのほうから御質疑を求めたいと思います。

○山下明子委員

やっと全体が見えてきたなと思ったんですが、成果を説明する資料には、自立支援センターのことと若者就労意欲喚起事業だけ書かれているんですが、書かれていなかったのが、職員の相談対応能力向上事業というのがちょっとここには挙がっていなかったからわかりにくかったなと思ったんですが、要するにそれを平行してやってきて、そもそも本来ケースワーカーとしてやっていかなくてはならないものを、最初はSSFに相談しながらやってもらっていたけれども、それを引き揚げて、そもそもの役割である市でやっていきますよということで、平成26年度で終わりますということなわけですね。

ちょっとそこら辺がですね、何のためにやって、何で終わるんだろうというのがわから なかった部分があったんですよね。

連携そのものは、いわゆる各関係機関との連携の一つとして今後もSSFがやっている 事業との関係で、相談するときは相談はしますよという意味だということですかね。

○豊田生活福祉課長

今、山下明子委員がおっしゃったように、まさにそういうことでございます。

1つは、職員の相談対応能力をある程度のレベルまで身につけて、そして、こういった ひきこもりとかそういった人に対するアプローチの仕方、それをまずはこの2年間で専門 のSSFからの、いろんなところでそういうノウハウを吸収して、一定の力をつけたら、 あとは本来の私たちケースワーカーが、その中で実際に入ってやっていく、そして今おっ しゃったように、なかなか処遇困難ケースが出てきます。これはうちのケースワーカーだ けでちょっと厳しいときがあった場合には、今こちらで御説明したように、SSFのほう の持っているノウハウといいますか、そこら辺もこちらのほうに提供していただくと、協力をしていただくということと、さっき言った関係機関とのほうは、今でも庁内とかいろんな庁外の機関とは連携を図って、わからないときにはいろいろと相談したりして対応はしてきておりますので、今後ともそういったことを含めまして、このひきこもりにかかる若者の支援というところを、ここでぱたっと切るということじゃなくして、本来のケースワークの業務の中でしっかりとやっていきたいというふうに考えているところでございます。

○山下明子委員

ちなみに、さっきの職員のスキルアップ事業に関しては、これはこれとして契約を交わ してあったんですかね。それの費用とかはどんな感じなんですか。

○生活福祉課福祉・就労支援室長

相談対応能力向上事業につきましては、生活保護費のほうでしておりまして、決算額は 調べます。

○高栁委員

若年者就労意欲のところなんですが、この若年者とは何歳までぐらいの年齢を言われているんですかね。

○生活福祉課福祉・就労支援室長 主に30代までの方ということで。

○高栁委員

30代までの方の生活保護受給対象者が今回は15人だったという理解でよろしいですね。

○生活福祉課福祉・就労支援室長 はい、そういうことです。

○高栁委員

生活困窮者自立支援の中身には重複して入ることはないですね。

○生活福祉課福祉・就労支援室長 平成26年度の事業では入っていないです。

○堤委員長

ほかにございませんか。

大体御理解いただけましたか。

それでは、質疑もないようでございますので、以上をもちまして生活困窮者自立促進支援事業についての説明を終了したいと思います。ありがとうございました。

委員の皆さん、引き続いてよろしいですね。

続きまして、地域共生ステーション開設支援及び安全対策事業について、執行部の説明 を求めます。

◎地域共生ステーション開設支援及び安全対策事業について 説明

○堤委員長

ただいま説明がございましたが、委員の皆様から質疑を求めたいと思います。

○平原委員

説明ありがとうございました。

市のほうが窓口になって県のほうにということでありましたけれども、申し込みする場合の要綱等、そういう様式があると思いますけれども、それは提示できますでしょうか。

○真子高齢福祉課長

市の補助金交付要綱、これはオープンにしておりますので、差し上げることは何ら問題 ございません。

○平原委員

介護保険外のサービスであるということと、安定した収入じゃないので運営として厳しいというのが一つの要因としてありますけれども、今後の見通しとしては、今、神野から西川副まで10校区設置されていませんけれども、ここが今後、地域共生ステーションの設置の見込みがどうなのかということと、あと6つほどが除外施設として挙がっていますけれども、今設置をされている地域共生ステーションでも、今後、例えば有料老人ホームの方に移行されるとかという傾向はあるんでしょうか。

○真子高齢福祉課長

まず最初の御質問ですが、10校区ございませんけれども、わりと町なかのほうの校区ですね、神野とかそういったところは、校区外でもサービスを提供されるところがありますので、今のところそういったところでの新しい設置の動きというのはこちらのほうへは聞こえてきてはおりません。

それと、今後の動向なんですけども、有料老人ホームへくらがえする、模様がえする、 そういったところの情報はございませんけども、今度、消防法の改正がございまして、平 成29年度末、それ以降、こういう福祉施設的なところにはスプリンクラーをつける義務が 生じますので、その経済的負担がなかなかできないというところで廃止の意向を示すとこ ろがあるというところでございます。

○平原委員

スプリンクラーの設置等の経費がかなり高額になるということで、有料老人ホームに移 行ではなくて、廃止をしていく見込みがあるということですが、それは何件ほどある見込 みですか。

○真子高齢福祉課長

具体的に何件という数字はつかんでおりません。

スプリンクラーの補助が県の事業で平成26年までございまして、その後つけていない施設があるんですけども、そこについて、県のほうが全件調査をされたということですけども、その結果、何件がどういうふうな意向を示しているというような報告は、申しわけな

いですけど、まだ受けておりませんので、その数字はわかりません。

○平原委員

利用者からの収入で運営をされているということでありましたが、地域共生ステーションごとに料金というのはまちまちかもわかりませんけれども、おおむねどれくらい、利用者から利用料をいただいて、それが経営として厳しくなっているのかというのを、まず教えていただきたい。

○真子高齢福祉課長

おっしゃるとおり事業者によって変わると思いますけども、1泊で2,500円から3,000円 ぐらいの料金、また朝食、夕食で700円、入浴で300円ということで、合計4,000円程度、 また昼間のデイサービスで2,000円ぐらいかかるということで、丸一日利用すれば6,000円 程度の費用がかかるということです。

○宮﨑委員

地域共生ステーションはほとんどがNPOが主体になっていると思いますが、割合的にはどんな感じになっていますか。

○真子高齢福祉課長

申しわけないんですけども、割合的にNPOが幾らという数字は今のところ持ち合わせておりませんけども、NPOのほうが数は圧倒的に多いということです。

○宮﨑委員

先ほど有料老人ホームの移行のことをちょっと言われたんですけども、実際、有料老人ホームに移行されても、有料老人ホームの金額じゃなくて先ほど言われたような宅老所時代の金額でサービスを提供されてるところというのもあるようなんですが、そこら辺は何か把握をされておられますか。

○真子高齢福祉課長

有料老人ホームの料金については、申しわけないですけど、把握はしておりません。

○松永憲明委員

宮崎委員の質問と関連するんですけど、今いただいた資料を見ていると、春日北に有料 老人ホームぽかぽかというのがあって、宅老所のところに丸がついているわけですけども、 どういうふうになっているんですかね。

○真子高齢福祉課長

1つの建物の中に有料老人ホームと地域共生ステーションが共存しているというふうな、有料老人ホームの横に宅老所ということで地域の人たちが集まって利用できるような共有スペースを設けてあって、そこが地域共生ステーションとして利用されているというような状況です。

○宮﨑委員

地域共生ステーションというのは、宅老所ですけど、そもそも多機能な面で地域づくり

をしなきゃいけないというところが本来あって、泊まりでしよんさっけん老人ホームと変わらんやんねという声もあるけれども、実際はそういう側面がないけんこそ、これだけ佐賀県が先進地として宅老所が始まってずっと全国につながっていったという経緯があると思うんですけれども、そういった中で、実はちょっと話を聞いたら、市とか県とかはなかなかいい対応をしてくれると。ただ、どうしてもその合い中にある中部広域連合が動いてくれないというような話があったんですが、そこら辺の足並みというのはそろっているんでしょうか。

○真子高齢福祉課長

私どもから非常に申し上げにくいというところでございます。この地域共生ステーションというのが介護保険のサービス外のサービスを提供するというところですので、なかなか中部広域連合も介護保険の保険者として、指導、監督ができないというところで非常にもどかしいのではないかとは想像いたします。

○宮﨑委員

宅老所も、多機能と言いながら、中には、もしかしたら、大丈夫なのかな、ちゃんとそういう概念をもってされているのかなというところも多分あると思うんですけども、例えばそういった宅老所ごとに、ここはちゃんと最初の理念のとおり地域づくりにもちゃんと参加しよんさんねとか、そういったチェック体制というか、そういったものというのはできていますか。

○真子高齢福祉課長

先ほど御説明のところでも申しましたけども、これは法令に基づく施設ではございませんので、市とか県の行政から監査する、調査するという権限がございません。ただ、宅老所連絡会というのが佐賀県にございまして、そこのほうである程度の基準を設けて認定宅老所ということで、自分たちで自主規制をして、いい宅老所をふやしていこうというような動きはあります。

○宮﨑委員

介護保険外ということで10校区の未整備のところはなかなか難しいかと思うんですけれども、先ほど言ったように老人も子どもも障害者もみんな一緒になって、そして、コミュニティーづくりにも参加をしたいという機能を持っているのが地域共生ステーションですから、やっぱりもう少し運営に対して指示というか支援をしてほしいというふうに思います。これは意見です。

○平原委員

この地域共生ステーションは障害者の方とか児童も使われるわけですね。例えば、その 割合といいますか、またその児童についても有料になるんでしょうか。

○真子高齢福祉課長

児童を預かる場合の料金については、ちょっとこちらのほうに情報がございません。何

らかの料金はかかるのかなとは思います。

多分同じような基準で運営されているのではないかとは思います。高齢者のほうしか ちょっとこちらのほうに情報がございませんので。

○堤委員長

ほかに御質疑ございませんか。

(「委員長」と呼ぶ者あり)

先ほどの積み残しがありましたね。お願いいたします。

○生活福祉課福祉·就労支援室長

先ほどの平成26年度の相談対応能力向上事業の決算額は136万円ということです。

それから、事業としましては研修として平成26年度に6回開催をしております。

それから、随行支援については、3ケースを抽出して同行支援等を行っていただいたということございます。

以上であります。

○堤委員長

それでは、要綱はどうしましょうか。皆さん必要ですか。

(発言する者あり)

では、後ほど委員の方だけでも結構ですので配付をお願いいたします。そういうことでよろしいでしょうか。

それでは、以上をもちまして地域共生ステーション開設支援及び安全対策事業について の説明を終了します。

執行部の方は御退席いただいて結構でございます。ありがとうございました。

- ◎執行部入れかわり
- ○堤委員長

委員の皆様に申し上げます。

先ほどの前の地産地消の学校給食の件で、県内の市町村の地産地消率の御報告があるそうですので、ちょっとお待ちいただきたいと思います。

どうぞ、御報告お願いします。

○梅﨑学事課長

県とほかの市町ということでしたけれども、県のほうに問い合わせをいたしました。県 のほうは公表していないということで、市町の分はちょっとわからなかったんです。

県のほうについては、別の資料で、ちょっと古いんですが、平成23年度時点で、学校給 食におけるおかずの県産、農林水産物の利用割合食材数ということで46%。食材数でカウ ントされています。

○堤委員長

では、それらの討議につきましては、また議員間討議で午後からやります。

ありがとうございました。執行部の方は退席されて結構でございます。

◎執行部退室

○堤委員長

それでは、3つのテーマにつきまして、午前中、予定どおりぐらいで終わりましたので、 午後からは議員間討議という形になります。

これからしばらく休憩をしたいと思いますが、再開は午後1時ということでよございますでしょうか。

それでは、午後1時まで休憩をいたします。よろしくお願いします。

◎午後0時00分~午後1時00分 休憩

○堤委員長

それではお疲れさまでございます。

午後の文教福祉委員会を始めたいと思います。

それでは、スケジュールでいきますと、これから委員間討議を若干行っていくという形になりますが、現時点で意見・提言を行う案件の候補につきましては、本日、再度執行部に説明を求めた、まず①食育・食環境推進事業、②生活困窮者自立促進支援事業、③地域共生ステーション開設支援及び安全対策事業の3件に加え、昨日来お話をしております④肥前国庁跡保存管理事業、⑤自立支援事業費補助金の2件を加えて、あわせて5件となっております。

これらの案件候補について、案件ごとに各委員の意見を確認し、意見・提言行う案件を決定したいと思います。

そして、決定した案件については、さらに次回、8日火曜日の委員会において、委員間 討議をさらに深めまして、案件の名称、意見・提言を行う理由・背景、そして、案件に対 する意見・提言などの内容を確定したいというふうに思っております。

◎意見・提言対象案件抽出に関する委員間協議

○堤委員長

それでは、討議の結果、意見・提言を行うべきものとしては、まず、1番の学校給食充 実事業の食育・食環境推進事業、それから、4番目の肥前国庁跡保存管理事業、そして、5 番目の地域改善対策経費のうちの自立支援事業費補助金、この3つを提言する形をとりた いと思います。

したがいまして、2番目の生活困窮者自立促進支援事業の生活困窮者自立促進支援事業 と若年者就労意欲喚起等支援事業につきましては提言をいたしません。

また、地域支援推進経費の中の地域共生ステーション開設支援事業、同じく地域共生ステーション安全対策事業についても、今回は提言を見送ることにしたいと思います。

以上のような決め方でよろしいでしょうか。

(「はい」と呼ぶ者あり)

では、そのように取り扱わせていただきます。

それでは、これらの件につきましては、委員の皆様の意見をまとめ、次回の委員会で討議を行い、案件の名称、意見・提言を行う理由・背景、そして案件に対する意見・提言などの内容を確定し、文案を作成したいと思います。

一応、今回の自由討議の中で出ましたことを箇条で事務局のほうで出していただきまして、それらを1つのものにまとめていきたいと思いますので、よろしくお願いします。

次回の委員会は9月8日火曜日、午前10時を予定しておりますので、よろしくお願いいた します。

これで本日の文教福祉委員会を終了いたします。お疲れさまでした。