

教育問題

問 学校給食調理場の現況は

答 26年が経過し、検討の時期に



太田 伸子 議員

【共同調理場の現状について】

問 衛生基準が厳しくなってきた現在の現在、夏の猛暑の中、衛生・調理状況は。

長 現在の共同調理場には換気扇はありますが、

冷房・空調設備は備えていないため、調理中の調理室内温度は、6月から10月にかけて25℃を超え、夏場には30℃を超える日も珍しくない状況です。猛暑日には、室内温度が35℃を超える日もあり、食品衛生面のみならず、従事している調理員の労働衛生面からも好ましくない状況で、保健所が実施する食品衛生監視指

導においても改善指導を受けています。



老朽化が進む学校給食共同調理場

問 学校給食における放射性物質の検査、地場産品の利用状況は。

長 教育 村独自の放射性物質検査は実施していませんが、農水省、県農政部、県健康福祉部からの情報を日々確認しつつ、献立の作成、食材の発注をしています。地産地消を基本に安全な食材を使用することを念頭に置き、村内産、続いて長野県産、国内産を原則に提供しています。

問 共同調理場の今後の在り方は。

村長 すでに26年が経過しており、そろそろ検討していく時期がきていると思います。

【観光振興策について】

問 「道の駅白馬」の現状は。

村長 村振興公社が運営管理を行っています。順調に推移していましたが、震災の影響で利用者が激減しました。

問 「道の駅白馬」の将来構想と場所の移転について。

村長 特産品等地域を代表するものを取り扱うなど、道の駅ブランドが確立されています。一般車両から大型バス、トラック、自転車に至るまで、いろいろな方が訪れる施設でありますが、駐車場が狭く車が入れないこともあります。地域の特産や地場産野菜などの売り場面積の狭さなども課題となっております。利用者規模に合った施設の整備が必要と認識しています。主要な道路を含め、道の駅をどのようにしていくか分析し、検討していきます。

問 【行政区加入について】

問 行政加入促進策として行政サービスの格差付けは。

村長 行政運営の根幹であるから消極的にならざるを得ないと考えておりましたが、区への加入確認の必要性も生じてくることから、村側からの押し付けでなく、区長会等で各行政区の意見も伺いながら検討していきたいと思えます。