

今月のトピックス

学校給食全国集会報告 その1

今年も学校給食全国集会を、2000年2月21日月曜日、東京・日本教育会館一ツ橋ホールで開催しました。今年は、「子ども達の学校給食を求めて」と題し、民間委託の持つ問題点を、子どもにとっての教育力の面から問いただし、また、各地で行われている学校給食を教育として活用する取り組みについて報告していただきました。今年も全国から600人を超す調理員、栄養士、保護者らの参加がありました。

学校給食ニュースでは今回と次回の2回に分けて、全国集会の内容をご報告します。今回は、記念講演の内容です。

記念講演：学校給食が食生活に与えた影響について

根岸久子さん（農林中金総合研究所・副主任研究員）

はじめに

日本人の食生活が大きく変わってきました。その結果として、例えば米離れが起こり、水田の減反が起こったように、食生活の変化が日本の農業の生産構造を変えました。

私は、この食生活の変化という出発点に学校給食があるという問題意識を持ち、食の重要性について主張してきました。

昨年新しい農業基本法が制定されました。農業政策の柱となる法律です。その中に、はじめて食生活という視点が入りました。日本の農業の方向を決めるのは食生活であるという認識が入りました。さらに、今年の農業白書、おそらく今年の農業白書も、とりわけ「子どもの食生活」を豊かなものにしていかなければならないということが掲げられています。

食生活を変えた学校給食 1

～1980年の調査から

私は、この20年来、学校給食にこだわってきました。

1980年、1989年、学校給食についての調査をしました。この調査は、学校給食が日本人の食生活、子どもたちの食生活にどのような影響を与えているのかを実証するためのものでした。

この調査の結論を先に言えば、学校給食が、食べ物の好み、味などだけではなく、幅広く日本人の食生活に影響を与えていたことが実証されました。

この2回の調査は、いずれも3,000人規模の調査でした。はじめは、今から20年ほど前の1980年です。この調査時には、今とは違って学校給食を食べていない、経験したことのない大人たちがかなりいました。そのため調査では、給食を食べて育った大人と食べたことのない大人の両方の比較ができました。これは幸いなことです。今では少なくとも小学校でほとんど100%に近い給食実施率があり、このような比較調査は望めないからです。

さて、この比較からは、学校給食という食体験が、大人になった現在の食生活、食嗜好と密接に関わっていることが分かりました。

まず、食嗜好ですが、無作為に、学校給食で好き

だった献立と、今も好きな献立を挙げてもらったところ、学校給食で好きだった献立は、今でも好きな献立と同じでした。

それはすでに学校給食を食べた頃に食嗜好が形成されているのだから当たり前だという批判もあります。しかし、学校給食の場合は、子どもが成長期にあり、栄養士・調理員など学校給食を作る側の食べさせる献立、調理の工夫があります。その工夫の結果、子どもがよく食べる、残菜の少なく、栄養が満たせるものを繰り返し献立として提供することになります。さらに、感受性豊かな時期ですので、献立にも目新しいものなどが工夫され独特の「学校給食献立」が提供されます。つまり、学校給食は、子どもの関心、感動を獲得しながら繰り返し子どもが好きなものを提供することが多くなります。その結果、子どもにとっては、学校給食ではじめて出会ったインパクトの強いものが繰り返し提供されることで食嗜好が形成され、維持されていくことになるわけです。

80年の調査では、学校給食の経験がある大人は、一口で言えば「洋風献立」への嗜好度が高く、学校給食の経験がない大人は、伝統的な焼き魚や煮物や酢の物といったいわゆる伝統的な献立に対する嗜好が高いという有意な差が出ました。これは同じ世代での差です。給食経験者は、パンとか牛乳、チーズが好きという人が多いのです。私を含め、この年代の人たちは、子どもの頃、これらの食品はあまりなじみがなかったと思います。給食で得た体験がその後の食嗜好を作ったことが分かります。

食生活を変えた学校給食 2

～1989年の調査から

学校給食の食嗜好への影響は10年後の調査でも非常によく出てきました。子どもと大人の調査をしましたが、すでにほとんどの大人が学校給食の経験を持っています。この調査では、好きだった給食献立と現在好きなものが世代ごとに異なっていました。つまり、世代ごとに給食献立で好きなものが、今でも好きだということが調査結果に投影されていたのです。新しい献立、新しい味付け、家庭で出ない味付けが、好奇心旺盛な子どもたちに感動と好みをつくるのです。

さて、私が最初の調査をしたときに、某有名ハンバーガーチェーンの方にお話を伺ったことがあります。日本に進出して10年弱ぐらいのときでした。そして、「日本のハンバーガーとアメリカのハンバーガーは違いま

すか」と尋ねたところ、今は様々な日本向けメニューがありますが当時は、「大きさをのぞいてすっかり同じです」とのご返事でした。さらに、「食は慣れです。繰り返し繰り返し食べていると、最初はえっと思っていても、次にはおいしい、その次にはとてもおいしいと慣れていきます」というお話をされました。

食は繰り返す内に身体にインプリントされていくということですよ。

学校給食もまさにそうです。とても新しい味、献立との出会い、繰り返し提供されることで、子どもの味付け、味覚への嗜好を左右してきたことは確かです。

食習慣にも学校給食の影響が

学校給食の影響は、味付けや食嗜好だけではなく、使う食器、食器具からの影響もあります。最初の調査ですが、給食経験者と、給食非経験者ではたとえばフォークの利用度に差がありました。

また、かつて犬食いが問題になりました。熱いものを入れると持ち上げられないアルミの食器やもともと持ち上げられないランチ皿を使っていて、食器を持たない、持てない犬食いという食マナーを作り出してしまった。そのために、家庭でも犬食いが習慣化してしまったことで社会問題にもなりました。

このように食習慣までも学校給食は大きな影響を与えています。

家庭の食を学校給食が変える

1989年の調査では、現在学校給食を食べている小学生、5年生、6年生も調査しました。

その調査した小学生の母親に自由に意見を書いてもらいましたが、その中に、「ソース、醤油などはあまり配布して欲しくない。我が家ではソースを使わないようにしてきたのですが、今ではがばがばかけています。学校では余るほどあってがばがばかけて食べるそうです」とか、「給食で出るのはもっと甘い。と子どもからクリームをつけられる」というような意見がありました。

また、「同じ料理でも学校給食の方が家庭料理よりもおいしい」という意見が、平均して3割以上ありました。とりわけ、小学校1、2年生の低学年の場合、給食がものすごく新鮮に感じられるときですが、同じ料理でも給食の方がおいしいという子どもが4割もいました。センター方式、自校式を問わず、そのような結果が出ました。

給食の味付けに合わせて欲しい、給食で出たこの料

理を作って欲しいと子どもが頼む、給食ではこう食べたという食習慣が学校給食に影響を受けた子どもを通じて家庭に持ち込まれ、家庭の食生活も学校給食に影響を受け、学校給食の影響力がさらに強まります。

かつて、20年ほど前までは、家庭で、お母さんが自分なりのメニューを考えたと思いますが、とりわけ最近になればなるほど、子どもに「今日は何を食べたいか」を聞くとか、サラリーマンの家庭が多く、夫が家庭で夕食を食べないケースが増えているため、結果的に、夕食も子どもに合わせて献立がたてられることが多くなります。そのため、学校給食の影響力は以前よりも強くなっていることが考えられます。

一言で言えば、家庭の食教育力がかつてに比べると低下し、学校給食の影響力が強くなっています。

この2回目の調査でも、家で食べる料理で好きなものについて、まったく自由に書いてもらいました。すると、お母さん（30代前半から半ば）と子ども（小学生）の上位13位がほとんど一致しました。

かつては、食の嗜好に年代差、世代差があると言われていましたが、今では嗜好も似たもの親子になっています。もちろん、母親が給食世代であるということもありますが、それだけではなく、子どもが家庭の食卓をリードすることにより、母と子の食生活が一致し、子どもが食べるものは、学校給食でも家でも外で食べる時にも似てくることとなります。つまり、食歴が狭くなっているのです。かつて広がった日本人の食歴が学校給食に合わせて狭くなっています。

「共食」は影響力を高める

もうひとつ、学校給食の影響が強める理由として、学校給食がともに食べる、共食という点があります。今、家庭では共食の機会が減っています。朝でも夜でも、一人で食べるが多くなっています。そのため、多くの人と食べる数少ない機会が学校給食になっています。そのため、学校給食についての思い出や、現在食べている子どもに学校給食の楽しさを聞くと、「みんなと一緒に食べる」ことが挙げられます。また、みんなと一緒に食べる、楽しいから「嫌いなものでも残さずに食べるようにしている」「嫌いなものが減った」という結果を生みます。家で食べない野菜を給食では食べるということは、学校調理現場で働いている方は経験ある

と思います。

実際、母親の意見の中にも「野菜は身体に大切なものだから食べなさいと言っても効き目がない。食卓も楽しくなくなる。だから、学校給食で野菜を食べさせてください」という趣旨のものが多くあります。

みんなと一緒に食べる楽しさがプラスの印象となつて、学校給食の影響力を強くしています。

お母さんたちに聞くと、今でも給食室のにおいや、調理員の顔なども覚えているという方がいます。これがないまぜになって嗜好、食べることの大切さを知らず知らず体の中にしみこませてきていることが分かります。

学校給食の影響力は予測されていた

この学校給食の影響力は、結果としてではなく、実は予測されたシナリオです。

学校給食は、学校給食法に基づいて教育の一環として年間190日ほど行われています。だから、当然影響力を持つわけですが、実際、学校給食は影響力を及ぼすことを予測して実施されました。

学校給食は戦前からありましたが、第二次世界大戦後、食糧事情が厳しい中、再開されます。欠食児童が多い中、なんとかお昼ぐらいはきちんと食べさせたいと学校給食が徐々にはじまります。学校給食法が成立される前の話ですが、戦後2年がたち、学校給食を再開しようというころ、当時のGHQの総司令の大佐が「学校給食を再開するにあたり、米食偏重の食生活をあらため、栄養改善をはかる」ことが給食の狙いであると述べています。また、学校給食法を制定する際に、制定理由を当時の文部大臣が国会で、「国民の食生活は、粉食混合の形態が必要だが、米食、米に偏った食生活を是正することはなかなか難しい。だから、学校給食により幼少時代に教育的に配慮された合理的な食事に慣れさせる。それが学校給食の目的だ」と述べています。学校給食が、子どもたちの食生活、日本人の食生活に大きな影響を与えたわけですが、これは、ある意味では想定して実施されたのです。これが、俗に言われるアメリカの小麦戦略です。

当時、アメリカの小麦、乳製品が余っており、長期安定的な市場確保が必要とされていました。そのために、子どもの食生活を変えることで、米からパンへ、粒食から粉食へと日本の食生活を変えていくことがはかられたのです。

学校給食は食の安全をリードしてきた

一方、学校給食を通して、消費者・市民は食べ物の安全性に一貫して取り組んできました。脱脂粉乳の大腸菌の問題、小麦のリジン添加、野菜の残留農薬、添加物、洗剤、食器など、戦後の高度成長期に食べ物への問題が大きくありました。それをなんとか子ども達のところではくい止めたいという思いが学校給食の安全性への取り組みとなりました。それがきっかけとなって、食の安全性確保の市民運動が広がってきた側面があります。

顔の見える学校給食

学校給食の影響を高めるものとして、「顔」という要素があります。これは、生産者の顔であり、調理をしている人の顔です。顔の見える関係がある学校給食は、さらに子どもたちの食に影響を与える力を持ちます。この集会などでも有名になっていますが、福島県熱塩加納村の加納小学校。そこで、地元の低農薬米や有機野菜を実施していた栄養士さんが、今度はもう一つの村内にある小学校に移られ、そこでも同じ試みをされています。

この取り組みは子どもたちにただ安全なものを提供するだけでなく、どういう人が作ったのかを日々分かるようにしています。今日はこの人が作った大根です、人参ですと調理室の前に掲げておき、栄養価、栄養素だけでなく、作った人、どうやって作ったのかまで分かるようにしてあります。さらに、作った人が学校に来て子どもと交流したり、子どもが生産者のところに行って畑で交流したり、農作業を体験したり、あるいは学校農園で米を作ったりと、単に地元の農産物を使う、安全なものを使うというところで止まらず、交流をきちんと行っています。そして、学校の先生もそれを支援しています。

ここの小学校の教諭、給食主任の方が書いた文章があります。彼女が加納小学校に赴任した1991年4月、「担任した五年生の子ども達から、『先生、食品添加物って知ってる?』とまずパンチを食らわせられた」と書いています。

これは、その栄養士さんが、地元の米、野菜だけではなく、調味料や地元ではできないものについてもこだわった学校給食を提供し、そのことを子ども達に伝えていること、さらには、学校給食の場だけで子ども達の食の安全や健康を確保するのではなく、日常の子ども達が自分で食べるものを、主体的にいいものを選び、

食の自立を高めていく工夫をされている結果です。具体的には、名刺よりちょっと大きいぐらいの「おやつ安全カード」をつくり、おやつを買うときに、添加物を確認して、こういう添加物があったら買わないようにしようという、子どもでも分かるようにして常に携帯できるものを持たせ、子ども達が自分で食の自立を得、食べ物について考えるような力を養うためのしかけ、工夫をしています。このように学校教育の場だけでなく、学校から一歩出たところでも栄養士、調理員、教員が協力して取り組んでいます。

ただ、単に安全なものを与えるだけだと、無意識です。どういう風に使われているのか、それはなぜなのか、あるいは自分はどうすればいいのかを考える。生産者の話を聞き、畑で作物を作り、考えながらおやつを買うことなどを通じて、子どもが本来持っている判断力、行動力を引き出していく意識的な取り組みが必要です。学校給食は、よりいいものを食べる、提供するだけでなく、生産者と関わったり、栄養士、調理員と交流したり、総合学習や社会科などで取り組むことで影響力はどんどん広がります。学校給食は生きる力を身につける絶好の教育機会です。

このような取り組みは全国でもいくつかあります。

この教育力は、たとえば民間委託では十分に発揮することができません。先ほどの給食主任の先生が書いています。「調理員ふたりの手間がかかる。虫を取り除いたり、泥を洗ったりしなければならぬが、ふたりとも誇りある給食だから、子ども達が楽しんでいて、地域が期待をしている給食だから、気概を持ってやっている」と。これが、民間委託になった場合、そこまで誇りを持った給食労働ができるのでしょうか。その点で、教育力の低下が心配されます。

食教育は家庭から社会へ

今のように子どもが様々な問題をかかえている時、家庭が基本だから、家庭でしつけをと言っている時代ではありません。だから文部省も、厚生省も子どもの食教育、食体験などあちらこちらで言われるようになってきました。このもっとも効果的な教育の場として学校給食は位置づけられる部署、役割です。学校給食は、教科で記憶として知識として学ぶものではなく、毎日食べる具体的なものとして体験として身体の中に染みこんでいく生活していくための知恵になるものです。

まとめになりますが、学校給食は食と農の結節点です。食生活に大きな影響を及ぼし、農業の生産にも影

響を及ぼします。学校給食のもつ教育力、生きる力、子ども達が持っている行動力を引き出す力を持っています。

一方で、学校給食は一貫して政治や経済情勢に影響されてきました。例えば、米が余ってから米の給食がはじまりました。財政が厳しくなると、まず学校給食にしわ寄せがきます。翻弄されてきました。

影響力が大きい学校給食が、このような翻弄を受け、どんどん効率化、合理化され、その教育力を発揮できなくなると、これからの子どもの食生活の行き着く先に憂えてしまいます。今、そのような分岐点に来ていると思います。

その今、国が子供の食教育を改めてクローズアップしています。今までは家庭のこと、食生活は個性あるものであり、教育とはなじまない、教えることにはなじまないとされてきました。もはやそのようなことは言っていられないと、食教育には教育の場になじまないとしてきましたが、各省庁が食教育を施策に位置づけるようになりました。

2年ほど前の保体審答申の中でも食教育の重要性があらためてクローズアップされ、学校給食の役割を高く評価し、栄養士への期待も高く付加しています。しかし、現実には、学校給食がそのような力を発揮できる状況にはありません。

さらに、行政は縦割りであり、子どもの食、健康という共通する視点を横に連携して取り組む必要があるのですが、縦割り行政の壁を超えられていません。

教育としての学校給食の実践については、学校給食法で明記されています。教育力を発揮できる学校給食にするためには、給食そのものが、それに値するもの、すなわち、子ども達の健康や将来にわたる健康的な生活、食生活ができることを保証するものでなければなりません。また、自立的な食を体得できる、学ぶことができるしくみにしなければなりません。それができなければ、学校給食が教育力を発揮することはなかなかできないでしょう。

本当の意味で、安全でおいしく、将来にわたって自立的な食が営めるような学校給食であってこそ教育力が発揮できます。安全とかおいしいは条件ですが、総合的に、地域、教員、調理員、栄養士、生産者が連携して実践してはじめて教育力を高めることができます。

民間委託には、それは難しいことです。単にお昼を提供することになってしまいます。教育的な役割が発揮

できなくなります。

「身土不二」の学校給食づくり

もうひとつ教育力を高める学校給食への提言があります。それは、「身土不二」です。いわゆる三里四方、つまり生活している近くで取れたものを食べること、気候風土に合ったものを食べることです。身体健康と土は一体であるという言葉は、その食生活が健康にもいいことを教えてくれます。地域の農業、生産者の分かる農産物を使う学校給食は教育が高く、子ども達の自立力、判断力を掘り起こしていくことができます。また、身土不二は、地域に根ざした学校給食ということですが。生産者だけでなく、地域住民の参加型、地域に開かれた学校給食という意味も込めています。子ども達のためだけの学校給食、学校の中の学校給食だけではなく、地域の学校給食にしていくことです。

学校給食が地域の人に認知され、支持されるものにしていかなければなりません。学校は、これからますます地域のコミュニティ、拠点になっていく、いざざるを得ません。その中で、学校給食が地域の開かれる必要があります。

先ほどの熱塩加納村の例で言えば、食管法があり、学校給食米の補助制度があった頃、地元の米を使うという特例措置は認められない、政府米を使えと言われてきました。これに対し、給食担当者、生産者だけでなく、地域の人たちが毎日のように話し合いながら、署名をし、地域の子供達は地域で守る、地域で育てるという考えを作り上げました。そして、子ども達のためだから、補助金が切られた分は地域で出そうという話になり、地元の米を使うことが継続されました。このように問題が起きたときに、地域に支えられる学校給食は、子ども達のためだけでなく、子どもを通して地域を豊かにしていきます。お母さん達が、食べ物のことを考え、地域の農業を考え、地域を考え、暮らしを考えていく出発点になります。地域の学校給食になったとき、地域が学校給食の防波堤になります。

まとめ

～学校給食の当事者の意識改革を

調理員、栄養士は単なる労働者ではなく、子ども達のために、誇りある労働として様々な働き方をしています。しかし、それはなかなか見えません。主婦の家事労働の賃金換算をしてみると月23万円になってもこれがなかなか見えないため、これを評価しようというのが女性の地位向上運動の柱になっています。同じことが

学校給食にも言えます。実際に価値のある労働が、地域になかなか見えません。子ども達にも十分には伝え切れていないと思います。子ども達はもちろん、地域の中にもっと見えるようにしていく必要があります。学校が聖域であり、学校給食がお昼にならないよう、学校給食の可能性を積極的にアピールし、その取り組みをアピールする必要があります。

学校給食については、「たかが昼飯」から「子ども達の可能性を引き出す大事なもの」というところまで幅広い考え方があります。まず、学校給食の当事者が、学校給食とは何か確信を持つ必要があります。教育の一環として、命にかかわる、将来にかかわる、健康で文化的に生きる権利を保障する学校給食について、関

係者が誇りを持ち、確信を持ち、それを地域にアピールする必要があります。

財政削減の圧力に対しても、子ども達の教育権を守る意味で、学校給食の必要性からその圧力を押し返していく必要があります。

ちなみに、アメリカでは、学校給食の農産物は国産品を使うことが法律で決められています。そのために、アメリカの農務省予算の1割、約8,000億円が学校給食に使われています。日本の農水省予算では0.7%が学校給食関係です。しかし、米の助成金などがなくなりつつあり、もっと減ります。人間形成の柱である学校給食にはもっと財政的補填があってもいいと思います。そのくらいのことを実現していく働きかけが必要です。

ホームページから 投稿、よびかけなど

【投稿】

国産大豆と学校給食

J A全農 農産部 特産課: Yさん

国産大豆を取り扱う生産者団体のものとして、学校給食に関わっておられる皆さんにひとことメッセージをお送りしたいと思い投稿させていただきます。

日本の長い歴史の中で育まれてきた国産大豆は、煮豆、煎豆、豆腐、油揚げ、味噌、納豆、しょうゆ、きな粉、枝豆などと姿・形をさまざまに変えながら、コメを中心とした日本人の食生活を中心的に支えてきました。

ところが、その実態はといいますと残念ながらほとんどがアメリカ・ブラジル・中国・カナダなど海外からの輸入品であり、日本の大豆はごくわずかのシェアしかありません。

数字で申しあげますと国内の大豆需要は年間約5,000千トンで、その大半は製油用として搾油されるものであり、食品用に使われる需要は1,000千トンです。

用途別には、食品用の約5割が豆腐・油揚げ、約2割が味噌・醤油用、約1割が納豆用となっています。

すなわちコメの需要量の約1割程度が食品用大豆の需要です。うち国産大豆の占める割合は、製油用を入れた大豆全体としては3~4%、食品用に限っても十数%で極めて低い水準なっています。

国産大豆は日本に古くから伝わる品種や、国内で年月をかけて品種改良されてきたものばかりです。もちろん遺伝子組み換え技術は使われていません。

一口に大豆といっても北から南までさまざまな優れた特徴をもつ品種がつくられており、そのひとつひとつに個性があります。大粒で甘みのあるとよまさり（北海道）やタチナガハ（関東・東北）、しっかりした食感の豆腐ができるエンレイ（北陸・関東）、味自慢のタマホマレ（中国・四国）、たんぱく質と糖分のバランスが抜群のフクユタカ（九州・東海）などなど…。

消費者ニーズの高まりとともに、国産大豆の作付面積は平成6年産から増加に転じています。平成11年産の全国作付面積は、6年産対比で約180%（10万8,200ha）の伸び。収穫量もそれに合わせ、6年産対比で約190%（18万7,200トン）と増えており今後も、安定供給、需要拡大をはかっていきたいと考えています。

大豆に限ったことではありませんが、私たちの周りにはたとえ大都市でも結構畑が残っています。そこでは

昔から農業を生業としてくらししてきた人たちが、がんばっています。大豆もそのひとつであり、ちょっと畑をみていただければ、秋が近づくと豆がふっくら充実しているはずですよ。

地域でとれた大豆を地場の学校給食で使っていたら、そしてたまには子供たちを畑に案内できたらとても素晴らしいと思います。

個性豊かな子どもたちが地域でくらし、育つには、地場産の産品を地場の人たちが毎日こころをこめてつくっていただいた給食が基本ではないでしょうか。

その一助に国産大豆がお役に立てればこれに超す喜びはありません。

【ご意見と報告】

小松市のTさんから

初めまして。

昨年、ある人から頼まれて、PC食器の害（環境ホルモン）についての知識を教えて欲しいということで、金沢市議会議員さんと知り合いました。

数回の勉強会を通じて、議員さんにPC食器が悪いことを理解してもらいました。

勉強会はNHK番組のサイエンスアイ、テレ朝のザ・スクープを編集してもらいました。

昨年9月から共同調理場が竣工して稼働を始めることで新たに6校がPC食器に変わることを知って、それで、6月に金沢市長に要望書を出そうということになり数人で要望書を、県の教育長に提出しに行きました。そこで、出てきた保健課長にビデオを見てもらい、PC食器の良くないことを訴え、即PC食器への切り替えを止めるように訴えました。

しかし、役人は役人の返事しかしてくれませんでした。

「もう、購入してあるので、いまさら変更はできない」

それで、今度は、共同調理場を見学に行こうということで11月に見学に行きました。

そこではもうPC食器を使って、調理していました。その後、できることから、要望しようということで、問題点を整理し、

1. 洗剤は合成洗剤を使っている。
2. 本日の献立のミートスパゲッティのソースが缶のものを使っている。（ビスフェノールAが溶質する恐れがある）
3. 調理師の人が塩ビの薄い手袋をしている。（フタル酸化合物が溶質する）
4. サランラップを使っている。（フタル酸化合物が溶質する、燃やすとダイオキシン）
5. 調味料等を入れるのに、食器と同じPC食器を使っている。
6. 消毒の霧吹きの中は何？

保健課長に面談を申し込み提出しました。

で、今年はどうのように要望していこうかと思っていきましたら、先日、議員さんから電話があり、金沢市では今年度4,500万円の予算で全校を対象に、PC食器のお椀を山中漆器に、PCの箸を木製に変更します。

また、一緒に勉強会に来ていた、松任市の議員も2回、議会で質問していて、松任市もPC食器をポリプロピレンに変更します。

小松市も6校を対象に九谷焼に代える予定です。

僕は、このHPからリアルタイムに情報をプリントアウトして議員さん方に渡していました。

本当にありがとうございました。

このHPの情報のおかげもあります。

まだ、全ての食器ではありませんが、とりあえず最低限度の要求が通って良かったと思っています。今年は遺伝子組換え食材の排除を目標に入れてがんばるつもりです。

自分のHPを立ち上げたらぜひ、相互リンクをお願いしたいと思っています。

まだ、先になるとおもいますが・・・

とりあえず、お礼と報告です。

最近のできごと

2000年2月の新聞などから

【設備システム】

東広島市センター化の具体案

京都市中学校給食を選択制で

前橋市、富士見村、広域センター建設

甲府市、給食費値上げ

岡山市、給食経費削減方針

【食材】

山梨県上野原町、非組み換えの給食

松本市、非組み換えの給食

、保育園の給食に安全性が確認されるまで遺伝子組み換え表示のある食材は購入しないとの方針を示した。

岐阜県富加町の地場給食

岡山県下の地場給食

【食器】

山梨県上野原町、強化磁器を導入

【食中毒】

福山市の集団食中毒

厚生省、衛生管理の問題指摘

【民間委託】

民間委託、岡山の場合

【環境】

世田谷区、給食残飯をたい肥化

紙パックの完全回収再生使用

【その他】

給食を1時間おあずけ