# 学校給食ニュース 02年6月

発行:学校給食全国集会実行委員会 http://www1.jca.apc.org/kyusyoku E-mail maki@jca.apc.org

## 今月のトピックス

京都府宇治市の小学校給食調理委託で 保護者が給食状況を毎日確認 問題が多いとして、住民監査請求提出

学校給食ニュースでは、民間委託反対運動を続けていた「学校給食の民間委託に反対する親の会(宇治市)」の情報を2002年2月号で掲載しました。

その続報です。

京都府宇治市の伊勢田小学校は2002年4月より自校 方式の給食調理が直営から民間委託化されました。そ の後、同校では、5月までの2カ月に3回の異物混入が ありました。また、保護者の調査により、適正な調理 が行われていないとして、伊勢田小学校の一部保護者 が、宇治市の市監査委員会に対し、5月14日、住民監 査請求を行いました。これは、2回目の異物混入があった後のことです。

請求を行った保護者は、民間委託給食がはじまった あと、毎日学校給食調理室での調理状況を確認に行き、 調理方法や衛生管理に問題がある点を指摘していま す。さらに、給食について、児童の声を集め、くわしい リストをつくって、監査委員会に提出しています。

## 民間委託が決まっても、 給食に対する関心を持つことが大切です。

宇治市では、2年前に民間委託が施行されました。 民間委託が決まるまでに、19万人の人口中5万人の委託反対署名が集まるなど、市民運動が大き〈盛り上がりました。委託が実施された後も、新規委託予定校を中心に反対運動は続いています。

また、この伊勢田小学校のように委託後も毎日保護者が学校給食調理を見学し、直営の時と質の変化がないかどうか、確認に行っています。このような地道な取組みが、学校給食の質を高める上で欠かせません。まして、学校給食の質を低下させるような事態を放置することはできません。

直営であれ、民間委託であれ、学校給食に保護者 や地域が関心を持ち、その内容や質を高めるための取 組みをすることは、子どもたちの食や教育にとってとて も必要なことです。

リストを作成した伊勢田小学校保護者の承諾を得て、 リストを掲載します。 ぜひ、 みなさんの地域での活動 の参考にしてください。

#### 2002夏期学校給食学習会のお知らせ

今年の学習会は、8月5日(月)~7日(水)、横浜市のホリディ・イン横浜にて開催します。詳しい内容や講師の顔ぶれ、申込方法は、本紙別添のチラシ、または、ホームページhttp://www1.jca.apc.org/kyusyoku/(学校給食ニュース)をごらんください。開催場所が例年と異なっております。ご注意ください。たくさんのご参加をお待ちしております。主催:全国学校給食を考える会・東京都学校給食栄養士協議会・日本教職員組合

伊勢田小学校 学校給食調理実施状況 2002年4月11日~5月13日

	伊勢田小子校 子校紹	食調理実施状況 2002年4月11日~5月13日 -	•	
日 付	メニュー	調 理 状 況	児童喫食反応 など	学 年
4月11日 ご飯	牛丼 赤だし ゼリー	ご飯がうまく炊けていない。 固まっているようにみえる。 ご飯の焦げをとっている。 しめじの切り方大きい。	ご飯が硬い、牛丼いつもよりおいしくない。 ご飯が硬いのにベチャベチャ。 ご飯が硬い、量が少ない。 前の方が良かった。 給食いやや、あのご飯食べるのイヤ。 ご飯柔らかい、老人ホームみたい。 先生もまずいって言っていた。 ご飯おもちみたい。	4 6 6 6 4 5 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6
4月12日 パン	フライドチキン やさいいため かたぬきチーズ	フライドチキン配缶時、学年順が バラバラ。 フライドチキン中心温度を測るも 最初に入れたものと最後に入れた ものの時間差がありすぎ火が通る か不安。	フライドチキンはおいしかった。 ふつう。 量が少ない。	4年 4年 4年
4月15日 ご飯	ゆかりごはん ししゃもの空揚げ 豚汁 ジューシーフルーツ	ご飯が釜に残っているのに水を 入れていた	ご飯めちゃ硬かった。 ご飯がかたかった。	4年 4年
ご飯	あさりの時雨煮 八宝菜 いちご	ご飯の配缶、順番メチャメチャ。 ご飯が床に散乱。 あさりは学年順に入れていたが、 後で足したり、減らしたり。 むきえび、いか熱湯からプラスチック ざるに直接上げる 配缶終了時間にかなりの差	ご飯もおかずもまずい。 ご飯硬い、おかずもあんまりおいしくない。 〈給食室の調理作業を見ながら〉 心がこもっていない、適当に作って食わしたらええと思てるんやろ。 (床に散乱した食材を見て) そうじくらいしろや。 あのご飯食べるのいやや、弁当持ってきた方がましや。 しゃべらんとちゃんと作ってや。 あの人らだれなん。 砂糖全体にかけろや。	5年 5年 6年 6年 6年 66 66
4月17日 パン		焼きビーフン入れる順番滅茶苦茶 配缶開始11:15終了11:30。食べる までに1時間以上ある。冷めないか 不安。 記入、ねぎのビニールと判明 ントは5年2組のみ配布。	ビーフン味がなかった。まずい。 サラダ酢のものみたい。 ビーフンのキャベツ生っぽくて硬かった。 まずい、妹もまずい言うてる。 前はおいしかったのに誰が悪いんや。 校長が悪いんや。前の教頭もや。 (市会議員の名前)〇〇がしたかったんや。	6466666666666666666666666666666666666
4月18日 ご飯	むぎごはん カレーシチュー フルーツヨーケルト	カレールーが11:30になってもできていなかった。ルーを入れて5分くらいで配膳。 全く煮込んでいない。 調理師Tさんマスクからいつも鼻が出ている。 口も出そうなくらい。不衛生。	カレー少なかった。 ルーが固まっていた。 ご飯に芯がある。 おかず生みたいな時がある。	6年 6年 5年 5年
4月19日 パン	アーモント・パン ポークビーンズ ツナサラダ	パンを揚げる油の温度に差があるように 見える。揚げたパンの見た目が全然違う。 パンが床に3個も落ちていた。	いつもと変わらなかった。 まずかった。前はパンがさくさくしていたのに、油が外にべとべとついてるだけ。 (調理室に)パンが落ちてる、衛生上の問題や。 混ぜ方が雑。パンがつぶれる。 前は丁寧にスーッと混ぜてた。 こんなええかげんなん、見ててもしゃあないわ。	4 6 6 6 6 6 6 6 6
4月22日 ご飯	肉じゃが 小松菜とじゃこの炒め煮 いちご	肉じゃが一つの釜でつくる。あふれるくらいに一杯で火が通るか心配。味もしみるかどうか? 上はしゃぶしゃぶなのに底は焦げていた。 小松菜・人参・たまねぎが床の上に散乱。 スポンジも落ちていた。 灰汁を取った後、器に入れず床に捨てる。	今日もまずかったら、お父さん市長に言うて言うてはった。 言うてはった。 前はここから見てたら、おばちゃんらニコニコ してこっち見てはった。 肉が固まっていた。 肉じゃがまずかった。こげてた。 灰汁を取っても、前は床に捨てたりしてなかった。そんなことするし、あかんのや。	6年 6年 6年 6年

日 付	メニュー	調 理 状 況	児 童 喫 食 反 応 など	学 年
4月22日 続き		肉じゃが配缶時の台の上はめちゃくちゃ。 おかず用バケツ・蓋・お玉・手鍋・ものさしの ようなもの・量か人数を書いた表が散乱。 本社から応援の男性社員は手袋をせずに 素手でしゃもじと手を消毒液もしくは水の入った同じボールにつけていた。不衛生。	いつもご飯が一杯余る。先生がおにぎりを つくらはる。そしたら並ばはる。	6年
4月23日 ご飯	マーボー豆腐 もやしのナムル	調理師のTさん、釜の横の水道で目の当り に水をつけるか洗った様子。不衛生。 本社から応援の男性社員はいつもエプロン をつけていない。ご飯を入れる時、白衣が 触れそうで不衛生。 もやしの屑、床に散乱。	前の方がよかった。 あんまりおいしくない。 野菜がかたい時がある。量が足りない。 量が少なくおかわりできない。 ナムルはおいしかった。 ナムル、前はサクサクしてたけど、ベトベトし ててまずかった。 マーボー豆腐の味が薄かった。 ご飯はいつも余るけど、おかずは少ない。 バランス取れていない。 ご飯がちゃんと炊けている時がない。	6年年年 6年年 6年年 6年年 6年年
	ジャガイモのクリーム煮 フルーツゼリー	クリーム煮、1時間前に配缶終了。 冷める可能性あり。	冷めてなかった。 冷めていた。	4年 6年
4月25日 ご飯もの	ピラフ 春やさいのスープ煮 あまなつ	スープ煮釜から移す時、調理師・栄養士とも中を目視点検、いつもと違う動き。 異物混入か?	この前ビニールが入ってたんやて、だから 民間委託はコワイ。 ピラフはおいしかった。 味なくまずかった。 スープ煮少なかった。 ご飯かたい時とベチャベチャで固まっている 時とある。 おかずが少なく、ご飯が多い。ご飯でお腹 膨らまそうとしてるんや。 スープ煮のソーセージまずかった。	4年 4年 6年 6年 6年 4年
4月26日 パン	スパゲティミートソース ほうれんそうのソテー ヨーグルト 6年生男子数. 校長に給食の	スパゲティ早くゆですぎ。 ほうれん草ソテー、炊いたみたいにベチャ ベチャ。 スパゲティ、床に散乱。 人、 まずさを「直訴」	絶対まずいで。 スパゲティが固まっていた。 ミンチが固まっていた。 人参とたまねぎがかたかった。まずい。 ほうれん草少なかった。めんがグニャグニャ。 どうやったら普通の給食になんの? 器が替わっておいしそうに見えてもおいしく なかったら意味ない。 〈給食室の中を見ながら〉 スパゲティいっぱい落ちてる。スポンジもや。 校長先生に言おうか。	6年 6年 4年 4年 4年 6年 6年
ご飯もの	山菜ごはん かきたま汁 よもぎだんご 新しい調理師が入るも、 サブチーフ調理師交替し	山菜ごはん、釜の底から真っ黒な焦げ。 ごはんの色は薄いのに。 ご飯の味見を直接指でつまむ。指が口に触 れたと思われるがそのまま調理続行。不衛生。 かきたま汁、釜一杯であふれていた。 何故か3つのパケツだけ配缶終了後足して いた。 何ら状況の改善は見られない。 したようだ。	山菜ごはん、ネチネチしてまずかった。 山菜ごはん、まずいしトイレに捨てに行こう とした人がいる。 ネチネチしているのにパサパサしてて、味も なかった。 一口食べてまずいし、後は全部残した。 「なんやこのまずいのは!」って先生も言っていた。 かきたま汁はおいしかった。 よもぎ団子、きなこがおいしくなかった。 緒食なんかまずいわ。先生も言うてはる。 まずかった。ネチネチしてた。	4年 年 年年年年年年年年年

#### ■特記事項:

4月11日 見に来ていた日米クック本社社員の発言*「この設備を見てたら受けませんでした」* 

「ザル少なく足した。木のしゃもじは他のものに代えたい」

4月26日 見に来ていた日米クック社員(30日から調理師として従事)の発言

「ほうれん草が煮びたしになっている」「ベーコンの旨みも逃げる」「二つに分けて調理した方がよい」

「ほうれん草最初にゆですぎ」「これだけ釜があるのだからもっと有効に使ったらいい」

1時間前に配缶していることに驚く。 「普通ご飯は炊飯器で炊く」

横にいた児童に「前はおいしかったの?」と聞く。「めちゃくちゃおいしかった」との返事に「子どもは正直ですからねえ」と言う。

4月30日 上記社員がプラス1の調理師として入る。栄養士にも指示を出しているように見える。

見に来ていた本社社員「今日から調理師二人でいきます。安定させないといけませんからね。」

しかし、当初の調理師Tさんは姿見えず。5月1日・2日もいず。

校長・業者は「休み」だと言う。結局調理師は一人。

	メニュー	調 理 状 況	児 童 喫 食 反 応 など	学 年
5月1日 パン		新しい調理師さん、手袋していない。 てりやき、焦げてるものや焼き色のないものなどトレーによってムラが激しい。 保存食の採取、ビニール袋を釜の上に持ってきて直接入れる。(汁ものでも)いいのか? な年度PTA会長等3名 のメニューではわからず。	バーガー普通。 スープおいしかった。 バーガーおいしかった。 (全般について) この味に慣れてしまうんかなあ。 家から弁当持ってきた方がましや。 野菜がかたい時がある。そのうち0157になるわ。今の調理師はあかんわ。 前の方がよかった。卒業式の時「おいしい 給食ありがとうって、手紙書かなあかんの かなあ」「まずかったって書くわ」	4年 4年 6年 6年 6年 6年
5月2日 ご飯もの	ちくわの若草揚げ うま煮 あまりの不衛生	ご飯を釜から直接指でつまんで味見。 (チー7栄養士・調理師・男性社員) 調理師は指についたご飯を舐める。 3人ともそのまま作業続行。 ご飯を混ぜている時、調理師はマスクをはずしていたのに男性社員としゃべっていた。 つばが入るのでは? 栄養士さん、うま煮の味見の時、口につけたスプーンをまた釜に入れて汁をすくう。 さに見かねて、校長に注意するよう 中なので食べたら言う」とのこと。	ご飯まずい。野菜かたい時がある。 自分ら試食してんのかなあ? まずい! (給食室にむかって) ちゃんとつくれや! コンビニの弁当の方がおいしいわ。 ご飯まったく炊けてないのが入ってた。	6年 6年 6年 6年 6年
	中し山る。「快」	うま煮、一つの釜で一杯つくる。火の通りや味のしみ具合が心配。 うずらの卵入れてすぐ火を止める。 配膳台の上、今日も木のしゃもじ・表・蓋がいっしょに置かれている。		
ご飯 5年2組 児童給 2時頃、 飲み物	むぎご飯 ビーフカレー キャベツのソテー 12度目の異物混入 食食べられず。 代替のパンと を食べる。 配布はクラスのみ。	校長・業者とも調理師Tさんは「休み」と言っていたが、学校栄養士には「替わった」と言っている。 今日はかなりドタバタあせっていた。 釜を洗って再度使わないといけないためか? カレールーは初回より早めにできた。 ルーが薄いように感じた。 カレーの色が白っぽい。覗いていた子どもに聞くといつもより白いと言っていた。 調理師も「なんか薄なったわ」と言っていた。 最近配缶は1年から順番にやっていたが、 今日はすべて順番滅茶苦茶。 スプーン床に落ちたまま放置。	ご飯に芯がある。 ご飯がかたいかベチャベチャかどっちか。 前の方がおいしかった。 前と味が違う。前の方がおいしかった。 (カレーを見ながら) 絶対まずいで! カレーはおいしいんや。 カレーうすかった。 ルーの塊があった。 キャベツのソテーまずかった。 キャベツがかたかった。 微妙。 カレーまずかった。	5555 6566664 年年年年年年年年年年年年年年年
パン	給食を食べられるよう	今日もミートローフ入れる順番滅茶苦茶。 子ども達が安心しておいしい 校長」に要請。 。毎日・洛南タイムス取材。	まずい! ミートローフおいしかった。 ふつう。	6年 6年 6年
5月9日 ご飯もの	市教委が業者本社を	あなごに焼きムラあり。 ご飯炊いた釜の底(内側)に真っ黒な粒状 の焦げ有り。今日も配缶の順番滅茶苦茶。 この日の給食が教室に届いたのは、 6年2組が12:40頃、6年3組が12:30頃。 大幅に遅れる??? 雙者が異物混入の事実を知る。 呼び、厳重注意。 5教委に出むき、「改善を要請」。	前の方がおいしかった。 ゲロみたいなおかずが出たことがある。 あなごは前はタレにつけて焼いてあったけど 今日はたれにつけてなかった。たれは一緒 に持ってきただけ。 前は骨もとってあって、中も柔らかくておいし かったけど、パサパサしてまずかった。 どんないい食材使っても腕が悪かったら あかん。食材が同じなのにまずいというの は腕が悪いということやろ。	4年 4年 6年 6年

日 付	メニュー	調 理 状 況	児童喫食反応 など	学 年
5月10日	ヒレカツ やさいいため ヨーグルト	揚げる前の生のヒレカツをさわった手袋で、 そのまま揚げた後のカツを触る。パート従業 員が行なっていたが、栄養士が揚げている	ご飯まずい、ベチャベチャ。 ご飯まずいし、パンの方がええわ。パンは ここで作ってないし。	6年 6年
校長	  に校長を呼びに行き、注  が栄養士に注意するか  すぐにはわからなかった。		今日(児童の)給食委員会でいっぱい言うわ。 弁当持って来た方がええわ。 前の方がよかったのに。 なんのためにお金払ろうてるんかわからへ んわ。	6年 6年 6年
		昨日、市教委に注意されたため本社の人間が一緒に調理していたが、問題があった直後とはとても思えない態度。 前回異物混入があった後も同じ人が来ていたが、その時も今回も軽口をたたきながら作業をしている。真剣さがまったくない。	ヒレカツおいしかった。 ヒレカツなんか白くて半生だった。 ヒレカツ半生だった。 まずかったあ!油がベトベトとしてた。 途中で吐きそうになった。 おいしかった。	6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6
		連休明けから来ていなかった本社の応援 社員にんが今日また来ていた。 (いつもエプロン・手袋をしていない)	野菜いためはふつう。 またきゃべつ硬かった。 なんかおかずに変なもんが入ってた。(先生に	6年 5年
		栄養士さん手袋片方しかしていない。 調理師手袋いつもしたりしていなかったり。 パート1名手袋していなかった。	言わずに)取って食べた。 	<u> </u>
		ヒレカツの中心温度、各回に1個しか計っていない。 一昨日より給食室の時計が大幅に遅れた	(ハッシュドビーフのルーを見て) なにい?あれ、気持ちわるい~。入れんでいい! い! ハッシュドビーフの肉が固まっていた。玉ねぎ は少なかった。今までは、野菜や肉は同じ	6年 4年
		まま放置。	割合で入っていたのに…。	
5月13日 ご飯	ハッシュドビーフ きゅうりとツナのサラダ	みごとに全員手袋していなかった。栄養士はん、エプロンもなし。その後30分程して栄養士 調理師手袋つける。パートはそのまま素手の 人も複数いた。 ヒレカツ半生だったと言っている子どもがいる	(給食室の中を見ながら) あそこの3人何してんのん。ボーっとしてるだけやん。 なんでこんなまずいの食べなあかんの、お金 払ってんのに。	6年 6年
	6年生の女子2名 「お弁当にしてく	ことを校長に伝える。 このままでは食中毒が起こる! 子どもたちの声を聞いているだけでかわいそう でつらくなってくる。 校長に直訴。	この前ビニールが入ってたんやで。殺す気か! ご飯がリゾットみたいなんやで。	6年年年 6年年 6年 6年

■給食が開始されて一ヶ月以上が経過したにもかかわらず、まともにご飯が炊けた日は一日もない。

- ■高学年の子ども達は、直営の時の給食との「違い」について明確に意識している。「味がまずい」ということはもちろん、 給食室での調理方法の違いや調理態度の違い、そして子ども達との接し方の違いなども敏感に感じとっている。 すでに、「今のままではまずい給食が続く」という意識が定着しており、業者を替える等根本的な改善をしなければ不満 不信はぬぐえないのではないか。5年2組については、疑心暗鬼での給食時間となっており、子ども達が可哀想なくらい。
- ■低学年の子ども達は、食器が替わったことなどの方に関心があり、高学年の反応とは明らかに違う。
- ■先生も味の違いなどについて認識しており、「給食を残さないように指導できない」「まずいし、ひどい給食だ」「慣れると思っていたんやけど難しいんかな」「〇〇年教師をやってきてこれほどまずい給食は食べたことない」など事実上給食指導ができない状況となっている。
- ■基本的な衛生管理・マニュアル通りの調理ができていない現状について、だれもチェックできない。調理現場を監視監督する担当者がいない。(校長や学校栄養士は常に現場にいることは不可能)
- 事実、衛生上のチェックは、調理を見に来る保護者がやらざるを得ない(これも限界がある)。保護者が毎日見に来なければ、「ノーチェック」で業者の出す書類だけで判断せざるを得ない。
- 学校給食に責任を持つ教育委員会は、まったく現場視察をしていない。保護者に監視をお願いする始末。 衛生上の問題は、これから梅雨に入り、食中毒等が心配される。いまのままでは、何が起こっても不思議ない。
- ■市教委が業者に厳重注意しても、調理現場に変化は見られないどころか、日を追うごとに緊張感は薄れ、当初はきちっと消毒などをしていたものが、いいかげんになってきている。
- ■ある保護者は、近所の人にこう言われた。「今までは通りがかりに見ても、タオルでもエプロンでも陽の当るところに並べて干してあるし、清潔感あふれる給食室やったのに、今はぜんぜん違う」。別の人にも「ゴミの出し方一つとっても前の人とはまったく違う。今の人は放ってる。気がぜんぜん違う」と言われた。児童・先生・保護者以外からも「違い」の声。

注1:文中「栄養士」と表記しているのは民間業者チーフの栄養士のこと。「学校栄養士」はその旨記載しています。 注2:「児童喫食反応など」については、児童の発言をそのままー切脚色せず、表記しています。ご了承ください。

## 最近のできごと

## 2002年4月~5月の新聞などから

### 【食材 地場型給食】

- ●滋賀県、県産小麦10%配合
- ●青森県、地場産導入への促進事業
- ●宮城県本吉町、地場産活動の続報
- ●宮城県古川市の地場型給食
- ●富山県豊岡市、無農薬合鴨米使用

#### 【民間委託】

●千葉県野田市、第三セクターで委託

#### 【運営方式】

- ●長崎県有明町で給食センター完成
- ●鹿児島県西之表市で給食センター完成
- ●鹿児島県阿久根市で給食センター完成
- ●秋田県雄和町で給食センターが完成
- ●広島市で、小学校年間残食率5%
- ●仙台市の給食パン混乱続く

#### 【教育·食教育】

- ●高知県、食指導用紙芝居
- ●長野県飯山市、全児童、生徒が米作り

# ホームページより

アトピッ子地球の子ネットワーク 夏休み親子キャンプ2002参加者募集

食物アレルギーがあり、保育園や学校で回りの人と同じ ものが食べられない子どもたち、喘息があってキャンプには まだ一度も参加したことがない子どもたち、アトピー性皮膚 炎があるから、野外活動で汗をかいた後のスキンケアが気 になる子どもたち、髪の毛のこと、肌のこと、吸入のこと、 いろいろ気になることがある子どもたちを対象に、夏休み親 子キャンプを開催します。 アトピー・アレルギー性疾患のある子どもをもつ親たちは、治療方法や対策はそれぞれ異なるにせよ、多くの生活上の制約をかかえています。布団干し、ダニ対策、室内空気汚染対策、喘息治療のための吸入や投薬、食物制限がある場合は制限に合わせた食物の選択と食事作り、スキンケア、薬の塗布、学校や保育園とのこまごまとした諸連絡のやりとりなど、様々なことで、手間やリスクを背負って

暮らしています。少しだけ楽をしたい、少しだけ大変さを忘れたい、そんな思いが電話相談の中で語られています。 夏休み親子キャンプは、そんな子どもたちと親たちの願い や思いが実現できるよう、毎年開催されています。

子どもたちには、プロのインタープリターが実施する環境 教育プログラムを用意しました。大人たちには、講演とディスカッションの時間や、自由にのんびりするプログラムを用意しました。幼児は室内や外で、ベテランの保母さんといっしょに遊びます。旬のできる限り安全な食材を使ったアレルギーフリーの食事を作り、夜は大人も子どももいっしょに楽しめるライブがあります。

山々が連なりすぐ近くに川がありアウトドアの気分はたっぷり、宿泊も食事も外なのに、施設内には音楽ホールと工作室があります。多くのボランティアスタッフの協力を仰ぎ、参加者も企画に関わる多くのスタッフも、この贅沢な時間をいっしょに過ごします。

この企画は、アトピー・アレルギー性疾患をもつ患者とその家族を支援するものですが、底流にあるテーマは、

- (1)暮らし方や親子の関わりを振り返る時間を作ること。
- (2)自然環境にふれ自然が豊かであることのここちよさを体験すること。
- (3)人と同じということ、人と違うということ、そのどちらであっても互いに認めあえる関係を味わってみること。などがあります。

日時:2002年7月26日(金)~28日(日)2泊3日

場所:神奈川県立藤野芸術の家 津久井郡藤野町

JR中央本線藤野駅下車/バス10分

対象: ぜんそく、アトピー性皮膚炎、食物アレルギーなどのアトピー・アレルギー性疾患をもつ小中学生とその家

族。または、上記の症状をもつ16歳以上の方。

- \*子どものみの参加はご遠慮ください。
- \*16歳以上の方は個人参加が可能です。

定員:親子25組と16歳以上の方(合わせて80人)

参加費:大人28,000円 子ども23,000円 幼児23,000円

- \*大人(16歳以上) 子ども(小中学生)
- \*幼児は保育13時間の料金を含む。
- \*家族単位での宿泊はできません。
- \*第2子以降が0~1歳児の場合、参加費は無料です。

食事:できるだけ全員で食べられるものを準備します。

\*卵、乳・乳製品、大豆、小麦を使わず、お米は参加者の要望により選択します。その他の食品に制限がある方は、申し込み時にお知らせください。

プログラム:子ども、幼児(保育)大人ごとにプログラムを組み立てます。子どもプログラムは環境教育プログラムを基本に組み立てます。インタープリター:吹留純子。大人プログラムも自然と遊びます。陶芸、木工、ガラス細工の設備完備。近くには温泉や山も川もあり、昼寝、散策などして、のんびりと過ごせます。

講演:7月27日(土)14:00~16:00 講師未定。

ライブ:7月27日(土)19:00~20:30 シーサーズ 沖縄をはじめとする島の歌と踊りのライブを楽しみます。

参加申し込み方法:アトピッ子地球の子ネットワークまで、電話、FAX、E-mailでお問い合わせください。 参加要項をお送りします。

#### ■夏休み親子キャンプボランティア大募集

- ・募集:テント設営・撤収、プログラムサポート、保育、 調理ボランティアスタッフ
- ・ボランティア募集条件:事前ミーティングに必ず参加できる方。食費・宿泊費不要、交通費支給(上限2,000円まで)。