

今月のトピックス

アトピー・アレルギー最新情報

アトピッ子地球の子ネットワークに聞きました

学校給食現場や、子どもたちの食生活の中で、アレルギー・アトピーの問題は年々大きくなっています。各自治体や学校現場では、アレルギー・アトピーあるいは化学物質過敏症に対して、少しずつ対応が進んでいます。しかし、その対応はまちまちで、また、責任の所在がはっきりしない場合も多くあります。

また、2001年3月の食品衛生法改正により、アレルギー物質の表示制度が義務づけられました。移行期間を経て、2002年4月より表示が義務化され、さまざまな食品に新たな表示が行われています。

この表示制度や、学校生活でのアレルギーを持つ子どもへの対応について、アレルギー問題に10年以上取り組みを続ける市民団体アトピッ子地球の子ネットワーク事務局長の赤城智美さんにお話を聞きました。

(聞き手・構成：ニュース編集)

食品のアレルギー物質表示制度について

2001年3月の食品衛生法改正により、アレルギー物質の表示制度が義務づけられました。移行期間を経て、2002年4月より表示が義務化され、さまざまな食品に新たな表示が行われています。

このアレルギー物質表示について、聞きました。

(表示制度とは)

今回の食品衛生法の改正で、4月から義務表示とされたのは、「特定原材料」と呼ばれる、次の5品目です。

「卵、乳、小麦、そば、落花生」

これらについては、原材料だけでなく、添加物や製造工程などで一部でも使われていれば、表示しなければな

りません。

また、上記5品目に次いで、アレルギー反応を起こす人の数が比較的多かったり、反応の起こり方がはげしいものを「特定原材料に準じる」として、できるかぎり表示することを求めた次の19品目があります。

「あわび、いか、いくら、えび、オレンジ、かに、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、さけ、さば、大豆、鶏肉、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン」

この表示は、遺伝子組み換え食品のように一般消費者向けだけでなく、容器包装された業務用食品や加工食品の原料にも義務づけられています。内容は2年ごとに見直されます。

(表示制度のとらえ方)

まず、表示制度ができたことは評価します。では、この表示が、食物アレルギー患者にとって望まれるものか、という視点でみれば、評価は分かれます。食品衛生法の表示制度は、あくまで、消費者に健康危害を起こさないためのもの、誤って食べたことでアナフィラキシー・ショックを起こすなどの、重篤な健康危害をひき起こすことがないようにするためのものです。

食物アレルギー患者を定義するのは難しいのですが、たとえば、ももを食べて口がかゆくなる口腔アレルギーや、さばを食べてじんましんが出る人は、個別の食品へのアレルギーとは思っていても、自分のことを「食物アレルギー患者」だとは思っていないと思います。ここでは、食物アレルギー患者とは、いくつかの食物に対して、即時型あるいは遅延型の反応を起こすなど、食に対して総合的な反応を起こす場合だとしておきましょう。

この食物アレルギー患者にとっての表示としてみれば、即時型の反応を起こす人にとっては危険表示になりますから、一定の評価できる表示制度です。

しかし、細かくみていけばこの24品目でいいのか、ということはありません。今回、米(こめ)は入っていません。米に反応する人は多いのですが、1時間以内に反応を起こすという即時性でみれば、米の反応は他の食品より低くなります。

米が入っているかどうかを判断しなければならない患者も多くなります。

なにを優先するのか、その点で、表示対象の整理がすっかりとできているとは言えません。また、表示制度が、食品衛生法、JAS法、景品表示法など複数の省庁にまたがっていて、混乱している点も問題です。

もちろん、食物アレルギー患者は、すでに表示制度以前に自分が食べる食品を選んでいました。食品の安全性や内容について知識を持ち、有機野菜など原材料にこだわり、不要な添加物は使わず、製造方法がはっきりしたものを選んでいます。そのような人たちにとって、この表示制度は、基本的に関係ないとも言えます。なぜなら表示制度よりも厳しい基準をそれぞれが持っているからです。

この表示制度で、食物アレルギー患者が安心して加工食品を選ぶようになったり、食品を選べる範囲が広がったわけではありません。その点は、患者も、そうでない人も理解しておく必要があります。

(みんなが考えるチャンス)

ただ、食品衛生法としては、公衆衛生的な立場から、先に触れたさばのじんましんのような多くの「食に反応している」事例に対応している点で評価したいと思います。

花粉症が増えていますが、この樹木花粉に反応する人が、果樹の果物(もも、りんご、キウイ、オレンジ)に反応するという相談が増えています。また、落花生についても、ここ数年、相談が急増しています。食生活の変化でアレルギー反応を起こす食品も増えていきます。

今回のアレルギー物質表示について、付け加えておきたいことは、この表示によってこれまで使われているとは思っていなかったようなものが表示されるようになったことです。卵などは、本当に何にでも使われていると知ることができます。この表示で、加工食品の作られ方が素人の私たちにも見えてくるようになりました。

なぜ、シュークリームに鮭の表示があるのだろうか？ これは、保存料としての白子たんぱくや香料の原材料らしいのですが、不思議で、違和感がありますよね。入れな

いとできないのだろうか。伝統的には使っていなかったはずなのに...、そうやって、消費者や食品メーカーが製造方法を見直すことにつながっていけば、思わぬ表示効果があったと言えるのではないのでしょうか。

(表示を読みとる教育を)

食物アレルギー患者に対しても、そうではない人に対しても、表示を読みとり、食品を選ぶ教育があまりにされていません。医師は患者の治療の一環として医師や栄養士、薬剤師らと協力して、情報を提供し、その情報を選ぶ力を患者に教育する必要があります。その点では、医療分野での栄養士の役割はもっと大きくなるべきです。

同様に、学校教育でも、食品の表示を読みとり、食品を選ぶための教育をする必要があります。

学校給食は、教育としての位置づけがあります。アレルギーの問題は、教育の材料としてはとてもすぐれています。今、学校教育、あるいは、学校給食でアレルギーの問題を避けすぎていると思います。

たとえば、アレルギーを題材にこの表示の問題を考えると、とても分かりやすく社会的なしくみが見えてきます。

この30年ほどをふりかえってみても、食品の作られ方は大きく変わり、複雑になりました。今の社会の中で、食品がどう作られ、どのように消費しているかを知っていなければ、自分の健康や未来を守ることはできません。それを強く意識するためにも、アレルギーの問題を活用することができます。

BSE(狂牛病)や食品添加物の製造方法での食品回収事件なども、教育材料になります。

今回の表示制度で、業務用でも表示されるようになっていきます。学校給食の食材もこれまで以上に表示が細かくなっているはずですが、それを活用して、子どもたちに、あるいは子どもを通じて保護者に対しても教育・発信することができます。

この30年で食品の作られ方が大きく変わったように、食品の未来は今と同じではありません。どのような食のあり方を選ぶのか、それは、私たちの選択であり、子どもたちの選択です。選択するための情報を提供し、判断する力を養うことが必要です。それが、学校教育、学校給食の役割だと思っています。

文部科学省や厚生労働省の判断を待つのではなく、気づいた人からその取組みをやって欲しいです。教員、栄養士、調理員、だれであっても、取り組むことはできるはずですが。

学校でのアレルギー対応

(診断書がすべてではない)

アレルギー・アトピーについて、学校給食をはじめ学校での対応を望むとき、まずは、医師の診断書をとることができれば、診断書を取り、それを学校に提出することです。診断書がある場合なら、それを参考に、給食での除去食、代替食、あるいは、弁当持参などの対応について話し合うときに活用できます。

しかし、食物アレルギーの人について十分な支援ができる医師の数は全国でも限られており、アレルギー食物を食べないように指示していても、医師が診断書を書いてくれないケースもあります。

診断書がない場合でも、保護者としては、学校に「やってほしい」ことではなく、「もし、間違っただら、子どもの身体がどうなるのか」について説明文を出すことです。たとえば「卵を食べたら、6時間後におう吐が起る」というような具体的なことです。また、家庭では、除去食ではなく、同じものを大量に一時にとらない、多種類を少しずつ食べる「回転食」をやっている場合があります。その子どもの場合だと、間違っただら給食で出されると食べてしまうこととなります。家庭では量や、その際の反応を見ながら対処していますので、家庭で食べているからといって、給食でも食べていいということにはなりません。

保護者はそういうことを説明文で伝える必要があります。

一方、学校側も、診断書がないからといって、アレルギー対応が必要ないと判断して欲しくありません。

診断書がないという電話相談があると、保護者には「担任や校長先生と基本的人権の尊重について話し合ってみて」と言います。どの子ども健やかに学校生活を過ごす権利があります。「今の状態で学校給食を食べると、子どもが健やかに学校生活を過ごせない」ということを学校側に伝え、理解を求めます。

保護者側も、学校側も、対処の方法を先におかないことです。対処方法はいくらでもあります。給食で代替食をつくることから、弁当持参まで、話し合ってください。

先ほどの表示のときに指摘しましたが、アレルギーへの対応は、目先の対応ではなく、子どもを真ん中において、広くみんなで考えて欲しいです。

(子どもが育つ場として考える)

アレルギー対応は、クラス運営と切り離すことができません。除去食ができたからと言って、子どもが不幸になることもあります。いじめだけでなく、「自分だけ違うものを

食べている」という事実でアレルギーを持つ子どもが萎縮してしまっただらあります。

除去食が到達点ではないことを、学校側も保護者側も分かっただらなければなりません。

アレルギーを持つことが、食べられないものがあるということが、個性であり、ひとりひとりの「個性の違い」であることをどう教育できるか、という問題です。

私自身の事例ですが、食物アレルギーがある子どもが小学校にあがるとき、自校式だったので校長、担任、栄養士、調理員の方々に集まっただらいただき、説明して、他の子どもたちも含めて除去食を対応してくれることになりました。とてもよい状況で喜んだのですが、食べられないのは「かわいそう」という担任の一言がきっかけでいじめがはじまり、転校することになりました。転校先はセンター方式だったので、食べられるものは食べる、食べられないものは残すという対応を担任にお願いし、食物アレルギーについての資料をたくさんお渡ししました。そのときは、最初、クラスの子もたちがめずらしがって

「食物アレルギーって、食べられないんだ」

嫌いなものを、「先生、これ食物アレルギーだから食べなくていい?」「それは違う」

というような状況になって、1週間もすると、「あいつは食べられないものがあるらしい」ということに落ち着き、他の子どものめずらしがりが終わったのです。それが、すんなりできて、あとは問題なく学校生活を過ごすことができました。

たぶん、対処のマニュアルはまだないのでしょう。しかし、食物アレルギーの子どもは「かわいそう」ではない、社会的なリスクをもつ人間であり、社会的に対応する必要はあっても、社会の一員として、個性を持つ人間として学校も、保護者も理解し、一緒に育つ子どもたちへも伝えることができればよいのではないのでしょうか。

(化学物質過敏症)

最近、化学物質過敏症により、除去食などの必要がある子どももいます。食物アレルギーとは違い、農業や生活の回りの化学合成物質に反応して症状が出ます。反応は食物に対してだけではありません。衣食住すべてに化学合成のものはあふれており、そのあるものに反応します。

化学物質過敏症については、よく「コップがあふれる」と表現されます。つまり、化学物質への反応性が少しずつ身体にたまり、コップに水を入れて、ふちまでくるとあふれるように、ある時点で症状がでるのです。コップの大きさは人によって違いますが、ストレスなどでコップにひびが

入ってあふれやすくなることもあります。

症状が出ているときに、化学物質を取り除くと、症状が軽くなります。でも、化学物質を取り除いたからといって、すでにコップは一杯ですから、症状がでないわけではありません。化学物質過敏症は、化学物質を取り除いても症状がでるため、周囲の理解を得にくいことがあります。食品だけでなく、ワックスをかけただけ、カーテンをクリーニングに出ただけで症状がひどくなることもあります。

学校生活で言えば、あるときは、給食の食材で反応し、次にはワックスで、次にはカーテンで、と、症状がない人からすれば、次から次に言っていることが違うではないか、というように聞こえることもあります。

これは、言う方の保護者も、聞く方の学校関係者も、辛いことですが、子どもはその学校で育っていくわけですから、その子どものことを考え、まず学校関係者には、白紙の状態から話を聞いて欲しい、そして、保護者には、もし、症状が起こったら、どんなことになるのかをひとつずつ挙げていって欲しいと思います。全部を解決できるわけではなくても、どの問題から解決すべきか、優先順位を決めて対処したいものです。

アトピッ子地球の子ネットワーク紹介

(団体案内より)

アトピッ子地球の子ネットワークは、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団体です。

身体とこころのバランスがとれていること。自然環境と人とが共に生き、共に豊かであること、かゆさや息ぐるしさ、薬の副作用やリバウンドから解放されること、それはアレルギー性疾患をもった人も、アトピー性皮膚炎のある人も、ぜんそくのある人も元気な人も、ちいさい子もおおきい子も、大人も子どもも、みんなが望んでいることです。

さて、そのために何をしたらいいのか、ひとりひとりにできることって何だろう、そんなことを考え実行したいと考えています。

主な活動は、会員向けや一般向けの電話相談。月刊情報誌『アトピー最前線』の発行。保健所・保育園・企

業・生協・PTA・各種団体などへの講師派遣。夏休み親子キャンプや「夜の患者交流会（成人アトピー患者対象）」、公開講座やワーキンググループの開催。医師や専門家と共同で、アトピー・アレルギー性疾患発症の原因や背景の調査・研究を実施し、情報の集積と発信を行っています。また、相談業務の受託や、医療、環境、食べもの、農業、化学物質、住宅、自然、社会、女性、子どもの問題などに関わる企画の提案と実施。出版物の制作も行っています。

・電話相談...アレルギーに関するご相談を受け、考え方の基本や暮らし方をアドバイスしています。場合により、本の紹介、各地の医師や活動団体の連絡先を紹介したりしています。

会員向け

一般向けのアトピーアレルギーホットライン

・講師派遣...スタッフが直接うかがって、アレルギーが起るしくみ、日常生活の留意点、最近の医療動向についてお話しします。

・編集・発行の書籍（2002年7月現在）...

『やさしくわかる アトピーの治し方』

1,165円＋税（永岡書店）

『アトピッ子ダイアリー ママのふれあい日記』

420円＋税（合同出版）

会員について

アトピッ子地球の子ネットワークの活動にご賛同いただける方は、どなたでもご入会いただけます。どうか支援ください。

「会員」とは、アトピー・アレルギー性疾患をもつ患者とその家族が対象となります。そのほかの方は、「賛助会員」または「購読会員」となります。会員・賛助会員・購読会員の方には、月刊情報誌『アトピー最前線』を送付します。詳しくは、アトピッ子地球の子ネットワークにお問い合わせください。

アトピッ子地球の子ネットワーク事務局

ホームページ・ニュースへの投稿

給食・アレルギー・委託についてのご意見

【今の給食は必要ですか?】

岐阜市の小学生を子にもつ父親さんから

初めてメールします。

自宅では、できる限り有機無農薬の食材を選んで食しています。穀物、野菜を中心とし、肉類、乳製品はほとんど食しません。でも子供(小学生2人)はすこぶる健康元気で、風邪などは医者に行かず休養で治ります。

こんな我が家では、学校給食は止めたいばかりです。学校給食は教育的というより、利害関係者のために存在しているのではないのでしょうか。例えば、ソフト麺は学校給食でしかお目にかかりませんよね。(ただし、マラソンの高橋尚子選手の好物であったこともソフト麺の名誉の為に付記しておきます)

また、米飯と牛乳との食べ合わせなどは、日本の食文化に対する侮辱以外の何者でもありません。家庭でお米と牛乳を同じ食卓に乗せますか?私の妻の友人のある家庭では、学校の了解を得て、給食を食べないで弁当を持参していますが、学校で少なからずいじめの原因になっているようです。

戦後の占領政策の一環として始まったと言われる学校給食は、そろそろ考え直す時期に来ていないのでしょうか。

貴会の目的・活動内容にふさわしい内容ではありませんが、こういった考えの人々、グループ、団体は確実に増えていますことも視野に入れて、今後の活動にご精進下さい。

【給食のアレルギー対応について】

大阪在住イラストレーターさんから

私は小学校2年生の子供を持つ母親です。

息子は農薬のアレルギーがあり、その残留濃度の高い食材を使ったものを食べると身体にかゆみが出るアトピー体質です。

今は給食の中で食べると特に高い反応の出るものをチ

ェックし、使用されている日は代わりになるものを持参させています。

1週間のうち何も持たさないでいい日は1~2日くらいでしょうか...

普通の外出では反応のないものも、給食では反応が出たりするので、給食の食材が本当に怖くなります。

アトピーの反応が出ない子供達にとっても身体に良いとは言えないはずです。

1カ月の給食の全体の量からすると1/4程度食べられると良い方だと思いますが、みんなと同じ給食代も払っています。(ちょっと悲しいです)

入学してから3回程、学校給食の栄養士さんと電話でお話しましたが、3回めに電話させて頂いた時にも『えっ?農薬のアレルギーですか?そんなのは初めてお聞きしました』と言われてしまいがっかりしました。

少なくとも彼女は私との2回の話はすっかり忘れてしまっ

ていらっしゃるから出た言葉のように思えました。小学校の隣にある保育所にも通わせていましたが、その時の栄養士さんは最近のアトピー事情にも熱心で、どんどん良いと思われる方に食材のメーカーを変更されたりで、こちらが驚く程だったのですが、小学校の給食の栄養士さんは少し高齢の方の様で、長年持ち続けてきた考え方からは抜けられないような印象を受けてしまいました。

担当して頂く栄養士さんの意識・知識によってこんなにも給食は違って来るものなんだなあ...と痛感しています。

一見、身体に良さそうだった“ひじきのフリカケ”でもものすごく反応が出たので最初「なんでひじきに...!?’とさっぱり分らなかったのですが、なんとひじきは、乾燥させる時に虫除けで農薬を使っているそうです...

で、ポストハーベストに規制のない日本はそのまんま出荷OKなのです。

本当に農薬検知機のような子供の身体に感心してしまいました...

給食のメニューを見ると本当に美味しそうで、今時のメニューと思えるものもたくさんあって、給食を作って下さる方々の努力もものすごく感じるのですが、もう少しでいい

からその食材そのものの残留農薬を考えてもらえないだろうか...と思います。

農薬は除草や害虫駆除ばかりでなく成長促進や、みかんなどに至ってはその甘さを強くする本当に便利なものだと思いますが、子供達の身体にとっては百害あって一利なしだと思ふのです。

突然のメールで愚痴のようなことをたくさん書いてしまって申し訳ありませんでした。

これからも、子供達のためにより良い給食作りをお願いいたします。

【5月号の意見を読んで】

5月号に掲載した給食委託調理員の方からのご意見を受けて、2つのご意見が寄せられました。

ご意見1 茨城県牛久市のNさんから

ニュースのご送付いつも有難うございます。

民間業者の調理員として民間委託への意見のページを読んで思ったことを書きます。

この意見について、同感です。民間業者だとなぜ悪いのかなぜ危険なのか、その部分のご説もとてもです。

わが牛久市でもH9年から民間委託が開始され、現在小中12校のうち7校が委託になっています。委託開始の時の条件で委託校には必ず栄養士を置くことになり（それまで全校には居ない上、いない学校を回るといこともなかったらしい）最初の委託校に配置された栄養士がとても素晴らしい人で、この意見を書いた方の指摘と同様、むしろ皮肉にも良くなった感が否めないのです。当初、委託に反対することにした私たちは東京都の大田区の反対運動などを手本に活動していこうとしたのですが、同じようにできない決定的な違いに気付いて呆然としたものです。委託に反対する一番重要な、根本的な条件は「直営で行われている学校給食が素晴らしいものである」という点です。この基本的な部分が充分認められて初めて、委託されることを危険視し、反対する理由となり得るのです。牛久市では残念ながら、その条件が満たされていませんでした。

「二百いくらでこれだけ食べられて何の文句があるのか」というような当時の学校教育課課長の一言が耳に残っています。「えさを与えておけばよい」程度にしか給食は扱われておらず教育の一環とは別世界の話と想ったのです。そんなひどい給食をひどいとも気付かず、それで充

分という考えから脱するどころか、行政は自らのなしている行為の総括すらしないまま、行革の一言で委託にすることをきめていたのです。たしかに、こういう場合「公務員のリストラに対する反対」としか映らないのは当然で私たちの活動も誤解され、「なぜあんな調理員を援護するのか」と言われもしました。私たちは大田区の例で学んだまま「調理員さんたちは子どもたちのために一生懸命がんばってくれているもの」と思い込んでいたものですから現実にはそうでない調理員さんがいるという数々を知るにつけ、落胆するしかありませんでした（もちろんまじめな調理員さんも大勢いましたが）。

民間業者の調理員さんだっただけの方に一生懸命やってくれているのはわかっています。公務員だって民間業者だって、調理員個人がまともであれば、どちらも同じです。

ただ、企業として利益を上げなければならない民間業者を学校給食という分野に入れる前に行政は自らの責任で、将来を担う子ども達を本当に大切と思うならば、「教育」として直営でその義務をまっとうに果たすべきなのだというのが私たちの考えです。「教育」にかかる分野を合理化、行革として簡単に外注してしまうと思うわけです。民間業者は、今は利の薄い学校給食でも、学校という公の部分に参入することで業界内の信用を得てつぎのステップとして、利益を上げるために食材発注も手中にすることは物事の順序がもしれません。（日本食糧新聞の記事にあった）この意見の方も書いている通り、自然な事なのでしょう。

私たちはまず行政を追求しています。上からいわれたそのままに行革として委託を決める前に現実を確かめ、整え、チェックしてほしいと言っているのです。もっと学校給食について勉強してほしいのです。それを教育として現場の教職員にも徹底してほしいのです。さらに、豊かな時代なのに貧困な食事になってしまいつつある家庭にも 食の重要性を発信してほしいのです。

各調理員さんがどんなにまともでも、民間業者は企業という性質上、行政が施すべき教育を、本当の意味で肩代わりすることはできないと考えるのです。

5月20日号をこの方も読んでいらっしゃるれば、単に民間業者だから危険、悪いといっているわけではないことは分かってもらえると思います。

わが牛久市ではくやしいことに、本当に委託になってからの方が栄養士ときちんと話ができるようになったり、試食会がまともができるようになったりと喜ばしいことが多く

なったのが事実です。ただ、私たち保護者はどこまでも保護者の立場から行政にも、業者にも、学校にも、ものを言い続けていきます。親としての視点で、これからも気を許さず、ますます良くなるように見つめ続けます。

P.S.先日事故届についての情報公開された書類を見たところ、事故としては一件もなく、顛末書(?)としてならいろいろ出てきました。その中で 驚いたのはパンの製造業者からの顛末書でパンに虫が入っていたことについて夏になるといつも小麦粉の袋の中に虫が発生するのでまず作業の手順としてふるいを使って粉と虫をわけることから始まるのが常であり、このときふるいの目より小さな虫が目を通してしまい、パンに混入してしまったと考えられる。

一袋の中には何千何万の虫の卵が入っている事になるがくすりを使う事はできないので、致し方ない。出来る限りの努力はしている。

というような内容が書かれていて非常にびっくりしました。補助の対象になっている小麦粉とはそういうものなのか。給食用パンとはそういうことが当たり前なのか。

自分たちで調べてみようとは思っていますがそちらではこういったことについてなにか 情報がございましたでしょうか。

ご意見2 福岡県の方から

委託調理労働者の方のご意見を読み、大変悲しい気持ちになってしまいました。私達の町でも、今度初めて中学校給食が実現することになり、喜んだのもつかの間、「調理部門の民間委託」の方針に戸惑ってしまいました。私達は、民間業者が悪いことをしていると、安全でない

かとは思ってはいません。しかし、教育委員会が、食教育という観点を忘れ去り、財政効率のみ追求してしまっていることへの教育への危惧を感じたからです。

そして、私達の町で、「民間委託反対」という意見を表明したとき、町当局も言いました、「一般の食堂も、皆さんががんばっておられる。業者を侮辱するのか」と。

確かに、町のレストランも、夫の会社の社内食堂も、おいしい食事を安心なお値段で提供してくれます。しかし、義務教育の場である小・中学校で行われるのは、「教育」です。

町のレストランも、社員食堂も、店を構え、あるいは委託であっても、お客のニーズに答え、お客の舌を胃袋を納得させるメニューを追求されるでしょう。しかし、教育は商売ではないのです。

委託調理員の方は、職場でどのような教育を実践されるのでしょうか。

子供達の食教育をどのように進めるかお考えでしょう。

もし、その方の職場で、食教育についての取り組みがあったとしたら、それは重大な越権行為であり、労働者にとっても、業務を超えた労働となり、法に触れます。

民間の調理員のかたがたも、お一人お一人は、それぞれの食に対するこだわりや、愛情、誇りを持って職務を遂行なさっておられると思います。

私達が対決しなければならないとしたら、地道に働く労働者ではなく、子ども達の教育の中身を細切れにし、働く人の汗を無駄にし、食べ物を「胃袋に入れれば同じ」と考えている当局のほうです。子ども達の健全な成長を願う全ての大人たちは、議論こそすれ、いがみ合うべきではありません。みなさん、ぜひ、冷静に現実を見詰めなおして、問題の本質を考えあいましょう。

最近のできごと

2002年5月～6月の新聞などから

【食材 地場型給食】

栃木県小山市で、地場産和牛を給食に

富山県高岡市で地場産タマネギ

静岡県、地産地消推進運動

香川県国分寺町の地場型給食

【食材～遺伝子組み換えなど】

米油の給食需要高まる

農水省、牛肉自粛の動向をホームページで公開
農林水産省ホームページでは、農水省関係機関が調べた自治体、学校での牛肉自粛動向について、毎月の状況を公開している。6月14日現在、全国平均で14%の自治体が牛肉自粛を継続中。

【給食運営】

富山市、中学校給食で主食に男女の差

東京都八王子市の私立中学で朝の給食開始

青森市、センター方式選択式の中学校給食へ

富山県新湊市で給食費大幅残、返却へ

山梨県山中湖村で給食センター完成

【民間委託】

民間委託業者エームサービス、メフォスを買収

【食器】

福島県の給食食器動向

食器材料PENについて

日本消費者連盟発行の消費者レポート02年6月7日号によると、PEN（ポリエチレンナフタレート）について、元大阪大学助教授の植村振作氏は、食器として傷つきやすいこと、紫外線や熱で劣化が少しずつすすみ、熱湯消毒に向かないこと、溶出試験で溶出物は不明ながら溶出物があることからメーカーが言うように最良のものではないと指摘、陶磁器が給食食器に導入できない原因こそ取り除く努力をすべきと指摘している。

【衛生管理】

中国産ワカメを国産と偽装

【その他】

文部科学省、学校給食海外支援

長崎県、給食に鯨肉導入を市町村に依頼