

今月のトピックス

アレルギー対応を通して、 学校の危機管理を考える

学校給食でのアレルギー対応は、各地で様々な対応がとられています。学校給食としては除去食、代替食などをつくらず、お弁当で対応する例をはじめ、卵だけは除去に対応する、すべてに渡って対応するなど、その方法は、自治体や学校の考え方、施設設備により違います。

一般的にアレルギー対応は、症状に対する対応として行われていますが、アレルギーの児童・生徒が増える中、アナフィラキシーに対する学校の危機管理が必要ではないかと訴える声が上がりはじめました。

アレルギー問題に取り組むアトピッズ地球の子ネットワークの赤城智美事務局長にお話を聞きました。

(学校給食ニュース編集)

アナフィラキシー

アナフィラキシーとは、アレルギー反応のひとつで、生命に関わることもある急性の症状です。症状は様々ですが、時間により急速に変化します。じんましの症状、まぶたや口の腫れ、呼吸が苦しくなり、気道が詰まったり、による心停止で死亡することもあります。

学校給食でよく知られているのは、北海道で起きたそばアレルギーでの死亡例です。このときには、ぜんそく症状を持ち、そばアレルギーのある小学校6年生の児童が、誤って学校給食で出たそばを食べてしまい、最初は口の回りが赤くなりました。担任が母親に連絡し、状況を説明したところ「帰して欲しい」とのことで、

養護教員にみせることもなく、つきそいもなく帰宅させましたが、その途中で倒れて吐き、吐いた物が気管につまって死亡しています。

アナフィラキシーを起こしやすい食物と、おこしにくい食物があります。また、運動で症状が誘発されて起こる場合もあります。そば、ピーナッツ、キウイ、魚介類のほか、人によっては牛乳、卵、小麦で起こすこともあります。

変わってきた学校の対応

2002年4月より食品衛生法によって食品アレルギーの表示が義務化されました。義務表示になったのは卵、乳、小麦、そば、落花生の5品目で、これは「特定原材料」と呼ばれます。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る場合は、表示しなければなりません。また、これに準じる食品として、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、ゼラチンの19品目が表示するよう求められています。

これにより、学校給食でも特定5品目が使われているかどうかを給食献立表に記載するなどの動きがでてきます。

また、一番大きい変化は、アレルギー表示義務化により、食物アレルギーが疾患として社会的に認められたことだと思えます。これまで、無理解により「好き嫌い」の問題にすり替えられたりすることもあったのです

が、認識が変わってきたと思います。

アレルギー対応としては、学校や自治体によってまちまちです。お弁当持参なら認める、除去はできる、代替食もつくる、除去とお弁当の併用などです。

学校給食施設を見学しましたが、個別に除去食や代替食を作る難しさは実感しました。給食の調理施設は大量調理に適したもので、少しでも個別なことをしようとすれば、別の鍋やコンロが必要になることも分かりました。栄養士や調理員の方々が、苦勞して対応されていることに感謝しています。

一方、私たちのところには、学校側の過剰防衛のような事例も相談としてよせられるようになりました。

学区が選択できるような地域で、小学校の入学時にアナフィラキシーをおこす可能性がある子どもが入学を拒否されたというケースです。この時は、学校給食での対応ではなくお弁当で構わないという申し出を保護者がしたのですが、給食でアレルギー成分の食品が飛散したりした場合の緊急時対応を求めたところ、「そういう子どもは困る」ということでした。

学校ですでに心疾患や腎臓疾患を持つ子どもを受け入れていると思います。緊急時の対応が必要なのはどの疾患の場合も同じではないでしょうか。

共通認識と危機管理を

アレルギーの対応についていえば、除去食や代替食、お弁当持参などの発症をさける日常の対応と、アナフィラキシーのような緊急時対応の2つに分けて考えることが必要です。

緊急時の対応は、アナフィラキシーに限ったことではありません。心疾患や事故などでも必要なことでしょう。最近の言葉では、リスク・マネジメントが必要ということです。政府でも、食品安全委員会ができて、リスク・アナライシス（分析）と、リスク・コミュニケーションを行うようです。アナフィラキシーというリスクに対して、どんな状況で起こる可能性があるのか、起こったときどうなるかを分析し、そのことを学校の教職員と保護者、関係者が共通認識を持ち（コミュニケーション）、緊急時の対応を決める（マネジメント）ことが必要です。

まず、アレルギーの程度について、保護者と医師との間でリスクを把握することが必要です。その上で、保護者と学校との間で対処方法を相談し、具体的な対処方法を決めていきます。

ある医師は、「アレルギー等のこどもの緊急時覚え書き」という書面を提案しています。緊急時の連絡先や担任名、かかりつけ医院名とカルテ番号、担当医師の名前、かかりつけ以外の病院と医師名、緊急時の対応や注意点を記載できるようにしたもので、学校長、担任、医師、保護者、市の担当責任者、消防署長などが書面を共有します。アナフィラキシーの場合、緊急対応が必要なのに関わらず場合によっては症状が出はじめた時、それがアナフィラキシーかどうかを判断することが難しいこともあります。ここで、消防署が入っているのは、救急隊員にも緊急時に状況を把握してもらうためです。

これをもとに、関西のある市では同様の覚え書きをつくっています。

すでに、入学時にアレルギー調査票のようなもので全校児童の状況を確認する例は増えていると思いますが、このような「危機管理」はまだごく一部の対応にとどまっています。

この「覚え書き」のような書面は、文書にすればよいということではありません。この覚え書きを交わす過程で、保護者と担任、校長や教頭、養護教員、栄養士、調理員らと子どもの状況や対応方法について共通認識を持ち、それを通じて、日常に安心感を持つことが必要なのです。

とりわけ忘れてはならないのが、学校という場が、子どもの育ちの場であり、教育としての場だということです。アレルギーを持つ子どもと、そうではない子どもが、この対応を通じて、差別やいじめの原因になるのではなく、その対応が教育になることも必要でしょう。

たとえば、電話相談事例で、給食ではなくお弁当を持っていくことになった児童が、毎日お弁当を保健室で食べさせられたという例があります。もちろん、牛乳の飛沫がとんで、それが肌に触れただけでアレルギー症状が出るという例もありますが、適切な対処をすれば、同じ教室やランチルームで一緒に食べることができず。隠すこと、ただ、分けることは教育につながらず、

むしろ、いじめや差別につながることで。

この事例からも分かることですが、アレルギーの対応は、栄養士や調理員など学校給食の関係者の問題だけではなくありません。学校全体、あるいは、地域社会が一緒になって対処すべき問題です。そばアレルギーの例を出すまでもなく、保護者、学校など関係者が、リスクに対して共通の認識、コミュニケーションを持っていれば防ぐことができることはあります。もちろん、アナフィラキシーを起こさないための対応が第一ですが、万が一起きたときのことを考えることも必要です。

アレルギーのみならず、緊急時の危機管理にリスク・マネジメントが必要とされています。

増えていくアレルギーに真剣な対応を

聞くところによると、学校給食で対応される食に関する疾病として、低血糖症や腎臓病、アレルギーがあるそうです。いずれも、児童・生徒のひとりひとりの状態で対処方法は違ってきます。また、入学時から状況が改善したり、変化することがあります。

特にアレルギーの場合、症状や原因食材さえ変化することがあり、保護者でさえ、きちんと子どもの変化を把握しきれないことがあります。そのため、これまで、入学時の「診断書」だけですべてを判断することはできないと主張してきました。どんなときにどんな症状が起こるのか、症状が出たらどんな対処をすればよいのか、このことを、口頭でも構わないから保護者が医師のアドバイスのもと、学校の校長や教頭、担任、養護

教員、栄養士、調理員に説明し、得ることが必要なのです。そして、そのような対話は、学校での申し送りだけでなく毎年行った方がよいでしょう。きめ細かい相互理解（コミュニケーション）こそが、危機管理と対応の第一歩です。

アレルギーが増えています。医師に聞いても、特に小麦アレルギーが増えているようです。また、中学生になってから発症するなどの例も増えているようです。現在、学校のカリキュラムで給食の後、体育の授業が組まれている場合もあると思いますが、食後の急な運動によって強い症状が誘発されるという例も知られています。このあたりは、学校運営のあり方も考えていただければと思います。

今、学校給食の調理の民間委託が進んでいますが、個別の細かい対応の点で、いつも同じ人が給食をつくる直営に対し、パートなど未熟練の人が働く民間委託には不安があります。経費節減も大切ですが、余裕のある学校運営、学校給食であって欲しいものです。

アトピzzi地球の子ネットワーク

*アレルギー等の子どもの緊急時覚え書きなどの資料は、アトピzzi地球の子ネットワークの事務所にあります。お問い合わせは、上記連絡先へお願いします。また、講演、学習会への講師派遣も行っています。

関連記事

再録:そばアレルギー 学校給食の重さ～ひとつの死をめぐる

(初掲載:学校給食ニュース4号 1998年7月号)

札幌でそばアレルギー裁判というのがありました。そばアレルギーの子が、間違っ学校給食のそばを食べてしまった結果、死亡してしまったという1988年に起こった事故で、1992年に一審の判決が札幌地方裁判所で出されました。そして、判決では担任の教諭と札幌市教育委員会の安全配慮義務違反、過失とする判決を出しました。裁判は、その後控訴審で和解しています。

この事故の判決を通して、アレルギーと学校給食の問題点を見ていきます。

事故の経過

被告の教職員は、死亡した児童(Aくん)が5、6年生のときの担任です。3、4年生の頃の担任から、Aくんは、ぜんそくがひどいという指示を受けています。また、児童調査票というのがあり、親が「給食で注意すること、そば汁」「小児ぜんそくがありますので、ご迷惑をおかけすることがあるかと思ひます」と書いていました。さらに、家庭訪問に際して、Aくんの母親からぜんそくは「発作をおさえる薬を持っているので、その薬を吸引して休んでいれば大丈夫」という説明を受けていました。また、「そばを食べるとぐあいが悪くなる」という説明も聞いていましたが、対応については、聞いていませんでした。

母親に対しては、給食でそばが予定されているときは「おにぎりやパンを持参させるように」という要請は行ってありました。

ぜんそくの発作は、5年生の時もあり、発作がひどいときには、Aくんを保健室につれていき、養護教員がみたり、学校職員がつきそって帰宅させたことや、担任がつきそったこともあったといひます。

事前の「給食だより」にはそばが出るか書かれていました。事故当日、母親もそばが出ることは知っていましたが、それまでもおにぎりやパンを持たせることはなく、その日も持たせていません。給食がはじまり、Aくんは担任に「給食のそばを食べていいか」と尋ねています。担任は、「うちから食べていいという連絡がきていないから食べないように」と注意します。

しかし、Aくんはそばの3分の1ほどを食べ、「口の回りが少し赤くなっている」と担任に申し出ました。担任が調べたところ、特に異常はなく、Aくんは「そばを食べたらどうなるか」をたずねました。Aくんは、「顔じゅうにぶつぶつができて、2、3日は治らない。病院に行って注射しなければならぬ」と答えます。

そのため、担任は母親に電話し、状況を説明しました。母親からの「帰してほしい」との返答に、ひとりで帰してもよいと判断し、養護教員にみせず、帰宅させました。その途中で倒れて吐き、それを呼吸で吸い込んで気管につまり、Aくんは死亡しました。

何を問われたのか

この事故の裁判で問題になったのは、担任教職員の予見可能性です。担任は、教育委員会、学校、学校長からそばアレルギーについての具体的な情報を得ておらず、そばアレルギーによる気管支ぜんそくの危険性について知りませんでした。しかし、Aくんがそばを食べられないこと、気管支ぜんそくを持つことは知っており、担任には学校内の児童の安全性に配慮する義務があるとして、予見可能性を認め、情報を入手していなかったことも含め、過失としました。

同時に、教育委員会も、情報を入手し、学校給食でそばを出すことに危険がともなうことと、そばを食べる

ことによる事故を予見し、回避することは可能であり、その義務を怠ったとして過失としました。

この裁判は、学校給食で食べたそばのアレルギーによる死亡という極端な例ですが、現在、学校で取り組まれている給食とアレルギーや病気に対する関わり方と同じ問題を持っています。

全国には、アレルギーの子どものために、別メニューをつくったり、除去すべき食材を除くなどの配慮をし

ている学校給食がたくさんあります。文部省もアレルギーに対しての配慮を求めています。しかし、具体的な方法が決められているわけではありません。

弁当持参、特別食などは、すべて学校としての判断であり、善意の対応なのです。そして、この善意は、同時に責任を問われることであるということを、学校給食に関わる栄養士、調理員、教職員、養護教員および、保護者は理解しておく必要があります。

アレルギーの人のための夏休み環境教育キャンプ2003 参加者募集中!! 2003年7月27日(日)～29日(火)

■開催要項

- 対象：喘息、アトピー性皮膚炎、食物アレルギーなどのアレルギー性疾患をもつ小中学生とその家族。
または、これらの症状をもつ16歳以上の方。
- 日時：2003年7月27日(日)～29日(火) 2泊3日 現地集合解散
- 場所：神奈川県立藤野芸術の家 神奈川県津久井郡藤野町
- 定員：親子25組と16歳以上の方(合わせて80人)
- 参加費：[一般]大人(16歳以上)28,000円、子ども(小中学生)23,000円、幼児(2歳～未就学児)23,000円
(会員は別途割引あり) * 幼児は保育13時間の料金を含む/第2子以降が2歳未満の場合は参加費無料/
子どもだけの参加はできません/親子、男女、別々に就寝/幼児は保護者と就寝
- 食事：できるだけ全員で同じものが食べられるように準備します
* アレルゲン除去対応の食事/薪と炭でつくる料理/旬のできるだけ安全な食材を使用/メニューはアレルギー対応食に実績のある料理人が組み立てます * 料理人：高嶋壮吉
- 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：環境教育/インタープリター(環境教育の伝え手)と共にすごします
* 大人プログラム：自然と遊ぶ/環境教育/講演会：子育てをめぐる「自由」について・毛利子来さん/おしゃべり会 事務局赤城智美/からだのワークショップ 鍼灸師よしざわ・じゅん/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、のんびりとすごせます
- 音楽ライブ：MISTRAL
- 参加申込方法：電話、FAX、E-mailでお問い合わせください。先着順予約制

■ボランティアスタッフ募集中

このキャンプの運営に当たって、ボランティアを募集しています。1:テント設営・撤収、2:調理補助、3:環境教育プログラム補助、4:保育補助のスタッフです。保育補助スタッフのみ交通費支給しますが、キャンプでの食事、宿泊、保険実費で5000円の参加費をいただきます。また、有資格者による保育アルバイトも募集します。時給1500円+交通費で実働15時間です。いずれも事前ミーティングがあります。お問い合わせください。

ご案内

栄養所要量の基準が変更されました。 食事内容についての文部科学省通達が出ています。

2003年5月30日、文部科学省スポーツ・青少年局長より「学校給食における食事内容について」が出され、学校給食の平均栄養所要量の基準が改定されました。

主な内容は以下の通りです。どうぞ、栄養士、調理員の皆様から、先に出された衛生基準の見直しとともに、こちらについても、見方やご意見をお願いします。

なお、特徴として、地場産物について、「郷土食や地場産物の導入に関しては、様々な教育的意義があり、食に関する指導の生きた教材としてより効果的に活用」としたり、アレルギーについても、「食物アレルギー等を持つ児童生徒等に対しては（略）個に応じた対応を行うこと」と、今までより積極的な表現で対応を求めています。この他、施設設備や食の指導のあり方についても触れています。まだご覧になっていない方は、ぜひ一読ください。

（以下通達原文です。一部省略しています）

学校給食における食事内容について

このたび、平成15年5月30日付けをもって、別紙1（略）及び別紙2（略）のとおり「学校給食実施基準」（昭和29年文部省告示第90号）及び「夜間学校給食実施基準」（昭和32年文部省告示第28号）の一部がそれぞれ改正され、義務教育諸学校及び夜間課程を置く高等学校における学校給食の児童又は生徒1人1回当たりの平均栄養所要量の基準の改訂が行われました。併せて、別表（略）のとおり『盲学校、聾学校及び養護学校の幼児1人1回当たりの平均栄養所要量の基準』を改訂しました。

ついては、別記のとおり、このたびの改訂の趣旨を御理解いただくとともに、改訂の趣旨を踏まえた学校給食の食事内容の充実等が図られるよう願います。

また、都道府県教育委員会におかれては域内の市町村教育委員会並びに学校給食実施校等に対して、都道府県知事におかれては所轄の私立学校に対して、この趣旨を周知徹底されるとともに、適切に指導するよう併せて願います。

なお、平成7年3月29日付け文体学第131号「学校給食の食事内容について」は廃止します。

記

1 学校給食の栄養所要量の基準について

（1）学校給食における平均栄養所要量については、義務教育諸学校の児童生徒については学校給食実施基準別表（別紙1）に、夜間課程を置く高等学校の生徒については夜間学校給食実施基準別表（別紙2）に、盲学校、聾学校及び養護学校（以下「特殊教育諸学校」という。）の幼稚部の幼児については別表にそれぞれ掲げる基準によること。

（2）これらの栄養所要量の基準は、厚生労働省が定める日本人の栄養所要量の基準を参考とし、食事摂取基準の考え方を斟酌しつつ、児童生徒等の健康の保持増進を図るのに望ましい栄養量として算出されたものであるが、これは、児童生徒等の1人1回当たりの全国的な平均値を示したものである。したがって、適用に当たっては、個々の児童生徒等の健康及び生活活動等の実態並びに地域の実情等に十分配慮し、弾力的に運用すること。

（3）今回の栄養所要量の基準の改訂についての基本的な考え方は次のとおりである。

エネルギー

学校給食のエネルギー所要量は、1日の所要量の33%とした。生活活動強度は、望ましい生活習慣として適度な活動強度である基礎代謝の1.7倍を用いた。

たんぱく質

児童生徒等のたんぱく質所要量は、体重当たりのたんぱく質所要量から1日の所要量を求めており、前回と同様に1日の所要量の40%程度としたこと。

脂質

脂質はエネルギー源として、あるいは必須脂肪酸の供給など、健康増進に大切な栄養素であるが、過剰な摂取は肥満等の生活習慣病につながる可能性がある。したがって、脂質の所要量としてのエネルギー比は前回と同様に摂取エネルギーの25～30%としたこと。

カルシウム

カルシウムは、日常の食生活において摂取しにくい実態を考慮しつつ、学校給食の役割を考え、前回とほぼ同様に1日の所要量の50%としたこと。

鉄

日常の食生活で鉄の所要量を満たすのは一般的に容易ではないことから、学校給食では1日の所要量の三分の一程度の摂取は必要であり、1日の所要量の33%としたこと。

ビタミン類

ビタミン類は、日常の食生活の中で摂取できるようになってきており、基本的には1日の所要量の33%とした。ただし、ビタミンB1は欠乏症になりやすいため40%とし、ビタミンB2は牛乳を飲むことにより確保できるため40%としたこと。

なお、ビタミンAの単位は、世界的に国際単位(IU)から重量単位(レチノール当量)に移行していることから重量単位とした。

食物繊維

食物繊維の所要量は、1日の所要量において摂取エネルギー1000kcal当たり10gとされているので、各年齢

のエネルギー当りに換算して策定した。

食物繊維は、人の消化管内では消化されないため、糞便量を増やし大腸内の環境を整える効果が認められている。また、保水性、粘性あるいは粘着力などの物理的な性質によって、血清脂質や血糖値の改善も期待される。したがって、近年の生活習慣病の若年化など児童生徒の健康問題を考慮し、食物繊維を新たに基準値として位置付けた。

ナトリウム(食塩相当量)

食塩摂取量については、高血圧予防の観点から1日10g未満にすることが望ましいとされており、学校給食においては、食塩相当量を3g以下としたこと。なお、健康教育の観点から幼児期より薄味の習慣化を図るよう配慮するため、ナトリウムを新たに基準値として位置付けた。

マグネシウム及び亜鉛(目標値)

マグネシウム及び亜鉛などの微量栄養素については、その欠乏により様々な疾患を誘引するとして重要視されており、マグネシウムと亜鉛の摂取に配慮するよう、マグネシウム及び亜鉛を新たに目標値として位置付けた。

2 学校給食における食品構成について

(1) 学校給食における食品構成は、食品の種類を幅広く求め、これを適切に組み合わせることで食事内容の充実及び栄養所要量の均衡を図るように配慮すること。実施に当たっては、次のことに留意しつつ、児童生徒等の個々の健康及び生活活動等の実態並びに家庭における食生活や地域の実情等に十分配慮して創意工夫すること。

我が国の伝統的な食文化を継承し、日本型の食生活が実践できるよう配慮すること。

豆類は、脂質とたんぱく質を多く含み、古くから動物性食品に代わるものとして日本人に摂取されてきたが、これまでは、豆類の中では豆製品が中心に摂取されているため、植物性たんぱく質の豊富な豆の摂取等についても配慮すること。

カルシウムなどの微量栄養素の供給源として小魚類を摂取することは重要であること。

家庭における日常の食生活の指標になるものとして、その摂取状況に近いものを採用するよう配慮すること。

食に関する指導の生きた教材として、広く児童生徒等や保護者等にわかりやすいものとし、日常の食生活への導入や活用に役立つよう工夫すること。

(2) 牛乳については、児童生徒等のカルシウム摂取に効果的であるため、その飲用に努めること。なお、家庭の食事においてカルシウムの摂取が不足している地域にあっては、積極的に調理用牛乳の使用や乳製品の使用に努めること。

3 学校給食の食事内容の充実等について

(1) 学校給食の食事内容は、成長期にある児童生徒等の健康の保持増進と体位の向上のため、多様な食品を組合せ、栄養的にバランスのとれた食事となるよう絶えず改善に努めること。また、学校給食の実施に当たっては、児童生徒等の発達段階に応じて指導するとともに、特に次の点に配慮すること。

郷土食や地場産物の導入に関しては、様々な教育的意義があり、食に関する指導の生きた教材としてより効果的に活用できることから、地域の実情に応じた活用について十分に工夫し、魅力あるものとなるよう努めること。

食物アレルギー等を持つ児童生徒等に対しては、学校医、校長、学級担任、学校栄養職員等が密接に連携して学校内の体制等を整備し、できるだけ一人一人の児童生徒等の健康状態や個人差を把握しながら、個

に応じた対応を行うことが大切であること。

(2) 献立作成及び調理に当たっては、児童生徒等の嗜好の偏りをなくし、食に関する指導の生きた教材として活用できるよう食品の組合せ、調理方法等を工夫すること。

また、食事は調理後できるだけ短時間に適温で供食でき、衛生的かつ安全であるよう十分配慮すること。

さらに、調理の多様化等を図るため、必要な調理用機械器具の導入について考慮すること。

(3) 食器具については、安全性が確保されたものであること。また、児童生徒等の望ましい食習慣の形成に資するため、料理形態に即した食器具の使用に配慮するとともに、教育的効果が高いため、地場産物の使用に配慮すること。

(4) 喫食の場所については食事にふさわしいものとなるよう改善工夫を行うこと

(5) 望ましい生活習慣を形成するため、適度な運動、調和のとれた食事、十分な休養・睡眠という生活習慣全体を視野に入れた指導の取組にも配慮すること。

4 特殊教育諸学校における食事内容の改善について (略)

5 その他

学校給食における栄養所要量の基準の改訂等に際して、文部科学省に調査研究協力者会議を設置し検討を行ってきたので、「学校給食における栄養所要量の基準等について(報告)(平成15年3月)」を参考とされたこと。

「学校給食ニュース」2003.7.20

発行：学校給食全国集会実行委員会
編集：学校給食ニュース編集事務局
会費：年額3,500円(4月から3月、送料込み)
〒106-0032 東京都港区六本木6-8-15
第25月ビル2階 大地を守る会気付
全国学校給食を考える会
お問い合わせは...全国学校給食を考える会
電話：03-3402-8902 FAX：03-3402-5590

学校給食全国集会実行委員会構成団体

全日本自治団体労働組合・現業局
東京都千代田区六番町1(電話03-3263-0276)
日本教職員組合・生活局
東京都千代田区一ツ橋2-6-2(電話03-3265-2175)
日本消費者連盟
東京都目黒区目黒本町1-10-16(電話03-3711-7766)
全国学校給食を考える会
左記住所、電話番号

学校給食ニュース 情報シート

地域で取り組まれている課題や実践例をぜひ発信してください。

(例：課題～民間委託、センター化、プラスチック食器、アレルギー・アトピー、
遺伝子組み換えや環境ホルモン、食中毒・異物混入・衛生管理など
実践～給食の教材化、給食だより、献立の工夫や食材の工夫、地場の素材の使用、
衛生管理や労働環境の工夫、学校内での子ども、保護者、他の職員に向けた情報発信の工夫、
地域との交流、民間委託やセンター化での議会対応など)

ここに記入していただくか、文書などは実物を送ってください。

送り先 〒106-0032 東京都港区六本木6-8-15 第2五月ビル2階 全国学校給食を考える会

TEL 03-3402-8902 FAX 03-3402-5590 E-mail maki@jca.apc.org

記入者名

団体名

ご連絡先(電話・FAX・e-mail)

ご住所(または、都道府県・市町村名)

私は、 栄養士 調理員 保護者 その他()です。

ニュースに掲載する場合、名前は 掲載可 掲載不可(匿名) です。