

学校給食ニュース 2004年1月号

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

学校給食の主食を考える 小麦編 その1

学校給食の主食は、米飯給食が広がったことで、いまや、米（ご飯）、パン、麺類の順になりました。2002年の文部科学省調査では、全国平均で週あたり2.8回の米飯給食になり、パンの回数よりも米飯の回数の方が多いのがあたりまえになりつつあります。

米飯は、和洋中など副菜の種類を問わないことや地場産給食を行いやすいこともあって、広がりを見せています。一方で、第二次世界大戦後、1980年代まで中心だったパン給食もまだまだ健在です。

牛乳、牛肉、輸入野菜など、食材の安全性に対する不安が現実のものとなる中で、地場産米飯、地場産のパンや米粉パンなど新しい動きも盛んです。学校給食の主食について現状と問題点を考える特集を連載します。

最初は、小麦編で、パンや麺の原料となる小麦について考えていきます。

学校給食とパン

学校給食の歴史で、パンは大きな役割を果たしています。第二次世界大戦後、学校給食が少しずつ再開されます。おかずだけを提供し、主食は家庭から持ってこさせる、あるいは、アメリカのララ物資の脱脂粉乳を提供するという形からはじまったところが多いようです。

1950年、アメリカのガリオア資金でアメリカ産輸入小麦が日本に引き渡され、8大都市の小学生に対し、パン、脱脂粉乳、副菜の完全給食が実施されました。翌年6月には、ガリオア資金は中止されますが1952年には、政府が小麦に対して半額補助するかたちで、完全

給食は全国の小学校に広がりはじめます。

1954年、学校給食法が施行され、1956年には一部改正、中学校の学校給食も対象になります。同年、アメリカの余剰農産物に関して日米協定が結ばれ、学校給食用に10万トンの小麦が寄贈されることになりました。

学校給食は基本的にアメリカ産の輸入小麦を使ったパンを使用し、パン、脱脂粉乳（のちに牛乳）、副菜という形ができあがり、その後約20年にわたって、学校給食＝パン食の時代が続きます。

1970年当時、米は食糧管理法のもと、原則として国が全量を買収されていました。米の豊作と、肉食やパン食などによるご飯消費の減少により、国は大量の古米を在庫としてかかえ、大きな問題になっていました。そこで、1970年より米飯給食の実験がはじまり、1976年には全国で米飯給食が実施されるようになりました。

その後、学校給食用政府米への補助金が2000年まで続き、米飯給食は拡大し、相対的にパン給食の回数が減っていきました。

しかし、学校給食でパンが主食として採用されたことは、家庭での食の洋風化や、パン食文化の定着、米消費に与えた影響など、日本の食文化や農業に大きな影響を与えました。

小麦の自給率の変化

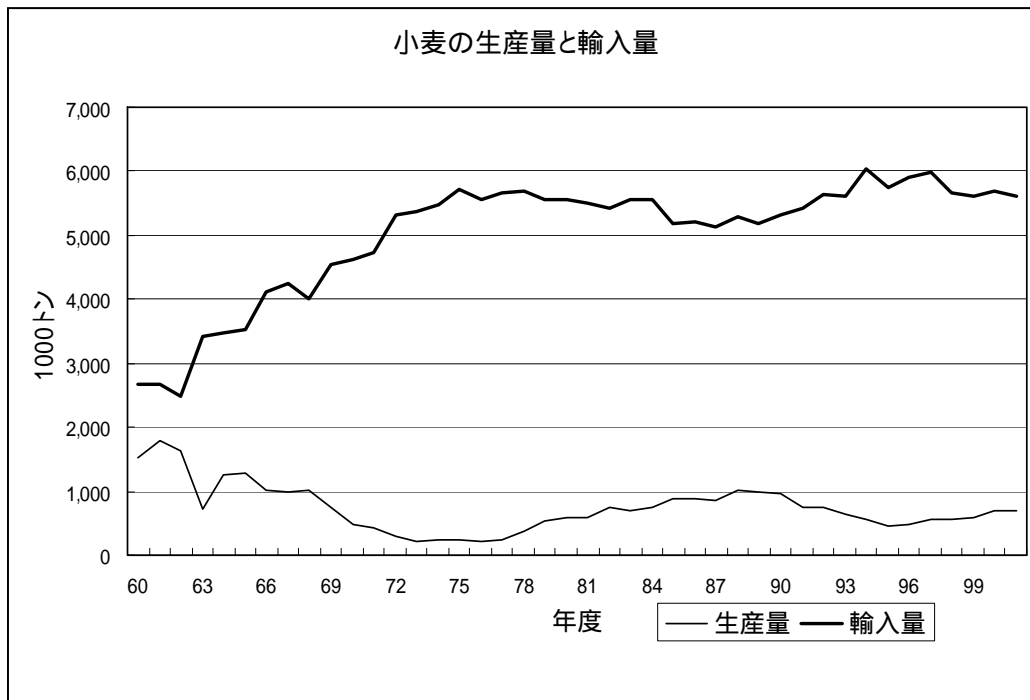
戦後、学校給食ではパンが導入されましたが、日本全体の小麦生産量は1960年代前半をピークに下がり続け、小麦の輸入ばかりが拡大を続けます（グラフ1）。それにとまって、自給率も下がり続け、1960年代は

50%に近かった自給率は一時10%を切るまでに下がりました（グラフ2）。

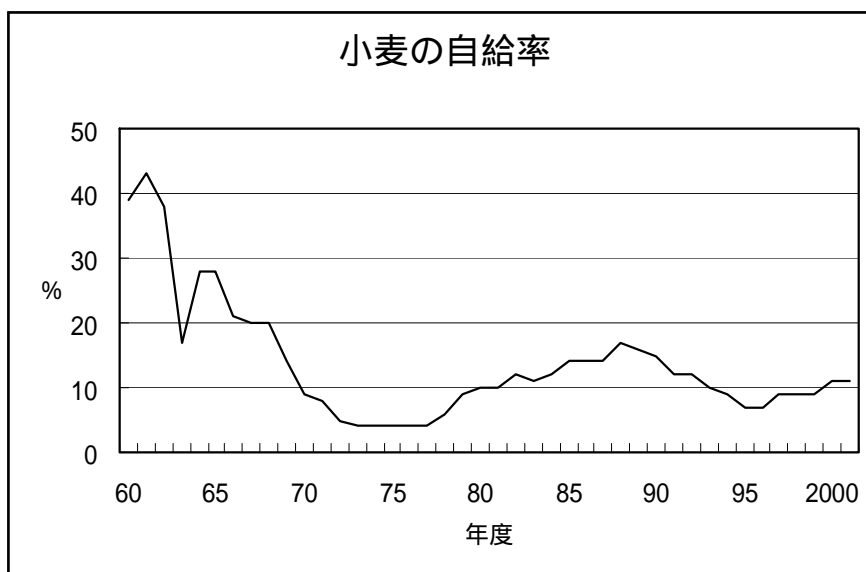
近年、国産小麦の見直しや、農業政策の変更によってわずかに自給率は上向いています。

しかし、国内の小麦生産のうち、約5割がうどん・そ

ば用で、菓子用には約20%ありますが、パン用は1%程度です。これは、国産小麦の多くの品種が、製パンに向けたグルテンの多い強力粉用の品種ではないためです。この数字をみても、学校給食で使われているパンのほとんどは輸入小麦であることがわかります。



グラフ1 (農水省自給率データより作成)



グラフ2 (農水省自給率データより作成)

安全性への不安

学校給食のパンは、小さな町のパン屋さんよりもパン工場のような大きな製パン施設で大量生産されたものの方が多かったこと、また、輸入小麦を原料としてきたことで安全性への不安を常にかかえてきました。

過去を振り返ると、1970年、学校給食用小麦にリジンを添加するよう旧文部省が通達、75年から日本学校給食会がリジンを添加した小麦を供給します。このリジンは必須アミノ酸で、小麦食では足りないアミノ酸です。日常の食生活でリジンをおぎなうことはできます。この、合成リジンに発ガン性物質が含まれていたことがわかり、全国的な反対運動が広がりました。

1979年には、学校給食用パンのイーストフードに臭素酸カリウムが小麦粉改良材として添加されていることが知られるようになります。以前から使用されていたのですが、この年、大きな問題になりました。臭素酸カリウムは大規模な製パンで使われていました。これには、遺伝子を傷つける変異原性や発ガン性があります。行政やパン業者らは大量生産には不可欠だと主張しましたが、L-アスコルビン酸（ビタミンC）でも代替できることや、食品添加物として認められていないのに使われていることなどから、反対運動が起き、やがて使用されなくなりました。

1993年、学校給食用パンに農薬のマラソンとレルダグが残留していることが報道されました。輸入小麦のポストハーベスト農薬です。ポストハーベスト農薬は、収穫後に長時間、長距離を輸送するため、殺虫や殺菌、防かびを目的に使用されます。

日本では、「農薬」とは農業生産で使用し、収穫前には休薬期間がもうけられていますので、ポストハーベスト農薬＝収穫後農薬とは変な言葉です。しかし、農薬そのものが、収穫され製粉された小麦粉に振りかけられていたのです。

ポストハーベスト農薬問題は、小麦だけでなく、輸入柑橘などさまざまな輸入農産物で起きています。

また、ポストハーベスト農薬が問題になった後、現在まで、小麦粉や学校給食パンの残留農薬検査が行政や市民の手によって行われていますが、製パン施設で使用された殺虫剤が残留するなどの例も見られています。

ポストハーベスト農薬の残留については、アレルギー・アトピーの増加との関連性も指摘されており、今も引き続いている安全性への不安です。

地場産の高まり

近年、輸入小麦に対する安全性の不安や、教育としての学校給食を実現する上で、教材として適した地場産給食を求める動きが起こっています。

各地で都道府県レベル、市町村レベル、学校レベルでの地場産小麦、国産小麦使用のパン・麺の採用がはじまっています。埼玉県が県産小麦100%のうどん、パンを学校給食に採用（一部）したのは印象的な事例です。また、佐賀市では、学校給食パン用の小麦を市内の農家に作付けしてもらうような行政支援をはじめました。

今回は、このような動きをまとめてご紹介します。

注：ララ物資：Licensed Agencies for Relief of Asia アメリカを中心とした民間団体による日本の救援物資

ガリオア資金：Government and Relief in Occupied Areas アメリカ政府による救済基金

今月のトピックス

長野県大町市自校直営方式をセンター化する方針

長野県大町市が、中学校の建て替えを期に、自校方式の学校給食をセンター化する方針で、検討会が行われています。これに対して、保護者、市民からは、「25年前に自校方式を守る」と決めたはずとの声が出ています。また、センター化の話は市民の一部にしか知らされていないと不満の声が出ています。

大町市の学校給食と動きをまとめます。

(学校給食ニュース編集・牧下)

理想の学校給食に近い現状

大町市は、人口約30000人で、小学校4校、中学校2校あります。大町市の学校給食は、自校方式で、栄養士は、県職員、市職員、臨時職員の6名を全校に配置しています。調理は直営です。

献立も、食材の購入も、各校で行っており、行事や授業カリキュラム、天候や季節などによってきめ細かく対応しています。アレルギー食対応も数年前からはじめています。

長野県では、全県で地産地消の取り組みとして、毎学期ごとに1回、すべて県内産品の学校給食を出すようにしています。これとは別に大町市では地場産米を出すような補助制度を行っています。

25年前の結論

大町市は、学校給食のしくみとして理想的な形をとっていますが、かつてセンター化をめぐる大激論がありました。1974年、小学校新設の際に学校給食センター化構想があり、一度「センター化が望ましい」との結論が出ます。これに対して、当時の市職員組合やPTAなどを中心に自校方式を守るという運動が起こり、4年間の運動を経て、1978年に「食教育にとって自校方式が望ましい」との結論となりました。

このような背景があるため、大町市は、学校給食に対して全国的にも積極的に取り組んでいる自治体のひとつとなっています。

ふたたび、センター化構想

中学校1校の老朽化にともなう建て替えが予定された後、急に学校給食センター化構想が浮上し、2003年6月議会で、学校給食センターの検討委員会が設置されることになりました。8月に委員会が正式に設置され、11月末には答申が出されることになっています。

中学校の建て替えの都合から、12月の市議会では最終的な結論が出されることになりそうです。

もう一度、学校給食を考える動き

このセンター化の動きがはじまるとともに、小学校の保護者らが、学校給食のあり方を考えようと勉強会をはじめます。各小中学校の給食室見学や他自治体のセンターの見学などをふまえ、自校直営式を守っていく方が、子ども達のためになるとの判断から、大町の学校給食を考える会を設立し、署名活動や陳情、市民への呼びかけをはじめています。

決して安くないセンター化

大町市が作成し、考える会がまとめた資料によれば、6校（2800食分）すべてで自校方式を続け、将来、全施設を改築したり、設備を改善した場合と、6校分をまかなえるセンターを建設した場合では、土地の取得代などを考えると、センターの方が経費が高くなるとの試算が出ています。

そのためか、センター化だけではなく、民間委託についても試算し、自校直営、自校で民間委託、センターで直営、センターで民間委託の試算を示し、センター方式で民間委託の場合、他の方式に比べて200万円から3000万円ほど安くなるとの数字も示しています。

しかし、センター建設の場合、一時的にかかる費用は膨大になります。

財政難の折り、経済状況が厳しく、税収が減る中で、なぜ、あえて一時的に負担が大きき、その経済的メリッ

トも少ないセンター化を検討するのでしょうか。

他の自治体にも言えることですが、この背景には、政府主導ですすめられている市町村合併があるようです。合併することで、特別な債権（借金）を発行できることになっています。そのため、学校給食センターに限らず、合併が決まるとかけこみで、大きな建物を建てるような動きが各地で見られます。

しかし、その運営や維持費、将来の子どもの数など

の見込みを考えると、なぜ、今、厳しいときに大きな負担をしなければならないのか、疑問です。

わずか3カ月、数回の委員会で答申が出される予定であることや、決して、子どものために考えて検討されているのではないという点に、これまで豊かな学校給食を経験し育ってきた大町市の市民が不安を感じているのではないのでしょうか。

ホームページより

川崎市の小学校で、給食運搬をPTAがやっています。
これはおかしいのでは？

神奈川県川崎市の保護者 Aさんより

神奈川県川崎市の小学校に子供を通わせています。以前に給食に針が混入した事件がきっかけで保護者が給食を教室まで運ぶようになりました。長いことボランティアを募って行ってきましたが、最近当番制になりました。

私は下記の理由から保護者が給食を運ぶことには反対です。

1. 針を入れるような考えが危険なのであって、その危険性を知らせることこそが重要。運搬作業が危険なのではない。
2. 親が毎日家からわざわざ出向いてきて、給食を運ぶのを目にする子供たち。自分のことを自分ですという生活習慣が身につかないばかりか、親が世話をするのが当たり前という認識を植えつけかねない。

3. 保護者とは言え多くの第三者を学校内に入れることで、危険が増加するし、事故があった場合の責任もあいまいになる。

4. 一時的に協力を要請する場合にはボランティアで構わないと思うが、もう3年以上この慣習は続いており、労働の対価を払わずに保護者に運搬を続けさせることに問題を感じる。本当に必要なら運搬要員をきちんと雇うべきである。

近隣の学校では運搬は給食職員が行っていて、人手不足のために保護者からボランティアを募る場合は謝礼が出ているという話も聞きました。

子供が給食を運ぶのは昔のことなのでしょうか。

他の学校ではどうなのでしょうか。

私の意見を学校側には伝えましたが、所詮は保護者一人の意見でしかなく、何かおかしいと感じながらどうすればいいのかわかりません。

最近のできごと

2003年11月12月の新聞などから

【食材・地場産など】

山口県岩国市、伝統野菜の日

福島県学校給食会、米高騰分を補填

J Aグループ福島、給食用米飯に追加助成

宮城県、米高騰で助成金危機に

山梨県の農協、学校給食に炊飯器を贈る

北海道、水産品の地場産消費推進運動

【民間委託・合理化】

学校給食調理の民間委託13.4%に

京都市の養護学校クックチル方式に
反対署名2万

財務省、調理員の給与削減を求める

【衛生管理】

石川県小松牛乳、異味で回収

【その他】

横浜市で国際子ども食料会議

愛知県田原市、公用車に学校給食廃油使用

「学校給食ニュース」2004.1.20

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2 五月ビル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
東京都目黒区早稲田町75-2F(電話03-5155-4765)
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

TEL03-3402-8902 FAX03-3402-5590 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。