

学校給食ニュース 2004年5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 米編

学校給食での米飯給食は、いまでは当たり前のようになりましたが、その歴史は意外に短いものです。また、米飯給食は、いつも国の農業政策とかかわり、影響を受けてきました。そこで、米編では、米飯給食の歴史を振り返り、現在を見つめる整理をします。

(学校給食ニュース編集)

■米飯給食の歴史

米飯給食の歴史は、30年ほどしかありません。学校給食に主食としてごはんが登場したのは、1976年以降のことです。

実験導入は1970年からはじまりました。

この当時、米は、食糧管理法という法律によって、基本的に政府が全量を農家から買い取り、販売していました。学校給食は、パンを主食にしており、ご飯を学校給食に出すことはほとんど行われていませんでした。しかし、国の農業政策がつまづき、大量の在庫米を抱えることになったことから、学校給食に米飯を出す動きが政治的に高まりました。

1975年、文部省が要求した米飯給食関係予算の10倍の予算がつくという、今から考えればおどろくような動きがあって、1976年から米飯給食が本格的に始められました。

1976年度より、政府助成がはじまり、1999年度まで助成は続けられます。

この助成は、新規実施校には米代金の60%の助成金をつけるというものでした。助成金最後の年となった1999年度でも、新規実施校には60%の助成金がつき、週3回以上の計画をした学校には47.5%、その他の学

校には40%の助成がありました。

また、文部科学省（旧文部省）、農林水産省は、学校給食で米飯を行うための設備等に対する助成も行いました。この設備の助成は現在も行われています。

この政府の助成金によっても、パンよりは割高でした。しかし、米飯給食は、追い風を受けて全国に急速に取り入れられていきました。

■現在の米飯給食状況

平成14年5月1日現在			
区分	学 校 数	給食・児童・生徒数	
週6回	13校(0.0%)	2,356人(0.0%)	7,640,513人(77.5%)
週5回	1,392(4.4%)	194,649(2.0%)	
週4回	3,209(10.1%)	871,337(6.8%)	
週3回	21,902(68.7%)	6,772,171(68.7%)	
週2回	5,080(15.5%)	2,084,209(21.1%)	
週1回	280(0.9%)	136,198(1.4%)	
月3回	2(0.0%)	76(0.0%)	
月2回	0(0.0%)	0(0.0%)	
月1回	0(0.0%)	0(0.0%)	
その他	1(0.0%)	49(0.0%)	
計	31,879(100.0%)	9,661,135(100.0%)	
月当たり平均実施回数		11.4回	
週当たり平均実施回数		2.9回	

別表1

文部科学省まとめによる、現在の米飯給食実施状況です。2002年5月現在がもっとも新しい統計で、全国では週平均2.9回の米飯給食、月平均11.4回の米飯給食となっています。およそ週に3回は米飯給食で、パンや麺よりも多くなっています。もはや、米飯給食が学校給食の主流と言ってよいでしょう。

完全給食を実施している小学校の99.3%、中学校の99.4%が米飯給食を実施しています。

回数別にみると、別表1のとおり、週3回が過半数を占め、それに、週2回、週4回が続きます。

■委託炊飯

自校炊飯と委託炊飯を較べてみると、別表2のように、自校炊飯は、小学校で学校数41.5%（児童数比32.1%）、中学校で学校数42.4%（生徒数32.3%）であり、委託炊飯の方が多い状況です。また、自校炊飯と委託炊飯を都道府県別にみると、別表2のようになり、地域差があることをうかがわせます。

委託炊飯は、自校式の学校給食室に余裕がない、学校給食センターに設備が置けないなどの理由で行われており、施設整備の問題です。また、地域によっては、パン給食からの切りかえに際し、パン業者からの要望を受けて、炊飯を委託してきたという背景もあります。学校給食調理の民間委託などと関わる問題です。

委託炊飯の場合、炊き込みご飯などを取り入れにくい場合もあり、献立の制約条件にもなっています。

この炊飯について、独自の工夫をこらしたところもあります。高知県南国市では、児童数の減少で空き教室ができたことを利用して、空き教室に家庭用の炊飯器をたくさん導入し、地場産米を自校炊飯しはじめました。大きな炊飯施設は、給食室の大改造などが必要になります。しかし、家庭用炊飯器ならば、補助金はつかなくても、比較的安価に導入できます。そこに着目した取り組みとして全国で注目を集めています。

■地場型給食の柱となった米飯

実は、1999年度までの学校給食の米飯に対する助成金には、大きな問題点がありました。助成金を受けられるお米は、政府米（1989年からは自主流通米も可）に限られていました。流通経路も、政府米の場合、食糧庁（当時）から、文部省所轄の日本体育・学校健康センター（当時、現、独立行政法人日本スポーツ振興センター）に販売され、そこから、各都道府県の学校給食会に行き、学校や炊飯施設に売り渡されたものだけに助成金がつきました。自主流通米の場合も、日本体育・学校健康センターまたは都道府県の学校給食会を経由したものだけに助成金がつきました。

そのため、各学校や市町村が地場産米を学校給食に使用したいと考えても、その場合には助成金がつなくなり、割高になるという問題点を抱えていたのです。

ちなみに、1989年に自主流通米が助成対象になった

ことで、都道府県単位での地場産米利用に助成金がつけやすくなりました。

政府の米飯給食助成金は、一方で、米飯給食を普及させる効果を持ちましたが、その反面、地場産や地域の農業と教育という面ではマイナスに作用していたのも事実です。

そのため、1999年度以前に、市町村産など地場産米を学校給食に利用するためには、市町村や生産者団体などが助成金の額を自主的に負担するなど、工夫をして取り組んでいました。

たとえば、地場産給食で有名な福島県の熱塩加納村では、1979年から完全米飯給食（週5回米飯）を行ってきましたが、農業地帯で、米飯給食に地場産米（低農薬米）が使えないことに対して、保護者＝生産者を中心になんとか地場の米を食べさせたいと働きかけ、学校給食関係者などとの話し合いや県との交渉を経て、1988年に県の特例を受け、1989年より補助金を受けることができました。その後、特例の助成金が打ち切られたあとも自主的に地場産米給食を続けてきました。

2000年度から米飯給食の助成金がなくなったことで、政府米（今は、計画流通米と言われます）や自主流通米と市町村産などの地場産米に価格の大きな差がなくなり、地場産の米を学校給食に利用する動きが急拡大しています。同時に、有機栽培のお米や地場品種など、環境や地域の特色を活かした米飯給食の取り組みも増えています。

なお、米飯への政府助成金なくなったことで、日本スポーツ振興センターは学校給食用米の取り扱いをやめ、現在は、輸入脱脂粉乳のみの取り扱いになっています。各都道府県の学校給食会の米取扱いは、まちまちです。

■米飯給食と農業

日本の多くの地域でお米が栽培されています。日本の新学期は4月からですが、多くの地域ではその前後からお米作りがはじまります。春先に種まき、4月～6月に田植え、8月～10月に稲刈りとなり、ちょうど、1学期、2学期にイネの生育、水田の変化、農作業などが行われるため、自然学習、地域学習など、稲作は学校教育の生きた教材として使われています。教材とし

都道府県別米飯給食実施状況(形態種別)

平成14年5月1日現在

区 分	自 校 炊 飯		委 託 炊 飯		合 計	
	学 校 数	幼児・児童・生徒数	学 校 数	幼児・児童・生徒数	学 校 数	幼児・児童・生徒数
1 北海道	1,156	234,889	983	238,160	2,139	473,049
2 青森県	228	29,421	283	76,182	511	105,603
3 岩手県	186	36,016	447	77,777	633	113,793
4 宮城県	136	24,167	525	180,327	661	204,494
5 秋田県	212	35,605	219	62,279	431	97,884
6 山形県	130	10,549	292	84,023	422	94,572
7 福島県	157	27,771	640	170,015	797	197,786
8 茨城県	95	20,219	749	255,903	844	276,122
9 栃木県	141	29,112	484	156,888	625	186,000
10 群馬県	79	19,361	465	163,592	544	182,953
11 埼玉県	296	106,315	1,019	498,666	1,315	604,981
12 千葉県	525	206,040	757	286,461	1,282	492,501
13 東京都	1,939	690,203	139	60,192	2,078	750,395
14 神奈川県	342	160,981	654	323,621	996	484,602
15 新潟県	382	60,718	475	149,505	857	210,223
16 富山県	87	12,519	239	81,560	326	94,079
17 石川県	146	17,679	213	77,282	359	94,961
18 福井県	244	54,398	53	15,943	297	70,341
19 山梨県	229	53,751	92	29,461	321	83,212
20 長野県	247	50,964	383	150,779	630	201,743
21 岐阜県	295	68,685	328	127,346	623	196,031
22 静岡県	250	74,305	575	252,103	825	326,408
23 愛知県	134	14,976	1,328	618,450	1,462	633,426
24 三重県	208	32,504	267	87,192	475	119,696
25 滋賀県	125	30,108	152	69,330	277	99,438
26 京都府	227	48,176	310	113,917	537	162,093
27 大阪府	494	199,560	644	308,062	1,138	507,622
28 兵庫県	282	58,763	730	312,868	1,012	371,631
29 奈良県	66	8,513	257	98,298	323	106,811
30 和歌山県	189	18,636	151	44,834	340	63,470
31 鳥取県	66	8,601	158	43,371	224	51,972
32 島根県	197	19,653	193	46,868	390	66,521
33 岡山県	261	37,733	359	130,563	620	168,296
34 広島県	274	29,188	462	178,332	736	207,520
35 山口県	287	32,008	246	90,799	533	122,807
36 徳島県	135	20,283	195	50,139	330	70,422
37 香川県	234	66,557	60	21,085	294	87,642
38 愛媛県	435	112,304	73	19,868	508	132,172
39 高知県	232	24,180	51	20,781	283	44,961
40 福岡県	464	126,999	558	246,310	1,022	373,309
41 佐賀県	103	15,409	176	57,838	279	73,247
42 長崎県	334	66,297	216	55,975	550	122,272
43 熊本県	447	79,169	256	98,193	703	177,362
44 大分県	176	18,922	354	90,158	530	109,080
45 宮崎県	286	65,967	151	45,488	437	111,455
46 鹿児島県	460	53,183	425	119,659	885	172,842
47 沖縄県	203	24,581	272	138,754	475	163,335
計	13,821	3,235,938	18,058	6,625,197	31,879	9,861,135

ての地場の米が学校給食に使われることは、教育としても、地域の活性化としても注目されています。

学校給食で地場産米を利用することは、地域の自然や農業にも大きな影響を与えます。具体的な数字で考えてみましょう。

文部科学省の学校給食実施基準では、ご飯給食の場合、小学校中学年でご飯80g、中学生110gとなっています。これは、炊飯したときのご飯です。白米に変えると36g、50gぐらいです。

東京都の学校給食標準食品構成では、小学校中学年34g、中学生44gとなっています。これは、白米の量です。

学校給食は、年間約190日行われています。週5回の完全米飯給食の場合、

小学校中学年で、 $190日 \times 36g = 6840g = 6.8kg$

中学生で、 $190日 \times 50g = 9500g = 9.5kg$ となります。

全国の平均収量は、10アールあたり518kgです。

10アールはだいたい1反です。1反=300坪=600畳です。つまり、600畳で、500kgぐらいのお米が生産できます。有機栽培や減農薬栽培などの場合は、1反で480kgぐらいです。

小学校中学年で1クラス35人として、1クラスが1年間に食べるお米の量は、 $35人 \times 6.8kg = 238kg$ です。

2クラスでは、476kgです。

ちょうど、有機栽培の1反ぐらいになりました。

12クラスの小学校で6反の水田が必要です。1つの小学校が学校給食だけで、田んぼ6反、3600畳分の水田を保全することができます。

景観保全や、自然生態系、生物多様性、自然のダム機能など、水田にはさまざまな効果があり、水田を守ろうという運動も盛んです。学校給食で地場産米を使用するだけで、これだけの効果があり、しかも教育

に活かすこともできます。

米飯給食は、今大きな変化を迎えています。地産地消や食育が政治的に大きな声を持ち始めるなかで、学校給食に地場産米をという声はますます大きくなっています。それは、素直に喜ばしいことだと思います。しかし、単に地場産米を導入すればいいというものではないはずです。子どもたちに、なぜ地場産米を学校給食で食べさせるのか、地場産米は誰が、どこで、栽培しているものなのか、学校教育の中で、地場産米の意味を伝え、考えてこそ、地場産米の意味があります。

米粉パンなどの取り組みも各地ではじまっていますが、なぜ、学校給食に地場産米を出すのか、その意味や位置づけについて、考え、取り組んでいただきたいものです。

■補記：米飯給食の問題点

米飯給食がはじめられたころから、「強化米」が学校給食用米に混ぜられてきました。化学合成したビタミンB類を添加した米です。玄米や分つき米の使用、味噌汁や納豆などの発酵大豆製品、豚肉などビタミンB類を含む食品は多くあります。しかし、いまだに、ビタミンB類の栄養素を満たすため、「強化米」という添加物を使う地域があります。

小麦の場合も、同様のビタミン添加が行われることもあります。

一般にサプリメントとしてビタミンなどを錠剤や飲料で摂取するという食行動が流行しています。学校給食では長年、同様のことが行われてきました。このような栄養強化剤で栄養を添加するという考え方について、もっと注目し、議論することが必要ではないかと思います。

学校給食ニュースでは、みなさんの地域での米飯給食について、取り組みの情報をお待ちしています。また、レポートへの感想やご意見もお寄せください。

今月のトピックス2

学校給食調理の受託企業ホームページ調査

学校給食調理の民間委託で、受託企業のうち、ホームページをもっており、一部でも学校給食調理受託について記載のある企業のリストです。おもに、日本給食サービス協会会員企業を対象にリサーチしました。まだまだ抜けはたくさんあると思います。また、ホームページを持っていない企業もたくさんあります。民間委託関連の資料としてお使いください。

2004年5月1日現在。学校給食ニュース調べ。

注1: 日本給食サービス協会以外は社名50音順。

注2: インターネット上では、このほか、委託している学校や教育委員会などのサイトで委託企業の名前が出てくこともあります。今回は、省略し、ホームページを持っているところのみの掲載です。また、ホームページを持っていても、学校給食についての記述がまったくないところについては、省略しました。

■社団法人日本給食サービス協会

<http://www.ijnet.or.jp/jif/>

農林水産省認可の公益法人です。大手の学校給食調理受託業者は、ほとんどここに加盟していると考えられます。一般向けと会員向けの内容があり、会員向けは、会員だけしか見ることができません。

■アイビス株式会社

<http://www.ibiscorp.co.jp/>

本社：東京都中央区。昭和60年（1985年）より学校給食調理の受託をはじめています。学校事業部が担当。

■株式会社魚国総本社

<http://www.uokuni-s.co.jp/>

本社：大阪市。調理のみではないと思いますが、2003年8月現在で188事業所を受託。コントラクトフード

サービスのスクールランチページで、セントラルキッチンシステムの学校給食を提案しています。

■栄食フードサービス株式会社

<http://www.eishoku.jp/>

本社：北九州市。学校給食調理の民間委託について、直営との違いを図式で説明しています。

■エームサービス株式会社

<http://www.aimservices.co.jp/>

本社：東京都港区。事業内容には学校給食の受託もありますが、特に説明はありません。同業大手の株式会社メフォスの筆頭株主となっています。

■関西給食株式会社

<http://www.kankyu.jp/>

本社：大阪市。給食事業部が学校給食の委託を受託しています。

■九州フードサプライセンター

<http://www.kumamotokfs.com/>

本社：熊本市。給食受託事業の中に、学校給食受託サービスについてPRしています。

■株式会社グリーンハウス

<http://www.greenhouse.co.jp/>

本社：東京都新宿区。初の民間委託受託を沿革の中でうたっています。東京都小平市の学校給食センター7500食。学校給食調理はコントラクトフードサービス事業に含まれます。

■株式会社サンユー

<http://www.sanyu-fs.co.jp/>

本社：神奈川県平塚市。小田原市立の学校給食センター、厚木市の小学校給食などを受託しています。

■シダックス株式会社

<http://www.shidax.co.jp/>

本社：東京都調布市。シダックスフードサービス株式会社学校給食事業本部が、学校給食の窓口です。

コミュニティフードサービス（CFS）を提案し、“各サテライトをITネットワークで結び、調理技術を必要とする専門的な料理は給食センターで一括して調理。いっぽう、できたてのおいしさが求められるものはサテライトキッチンで。作る場所を分散させることで、料理のおいしさを最大限に活かす独創的なシステムです。「温かい料理は温かく」そして「冷たい料理は冷たく」という、食本来のおいしさを追求しながら、無駄なコストを減らして、学校給食では夢といわれた選択食を可能にします”としています。サテライトとは、学校、病院、役所、福祉施設、託児所などを想定しているものです。学校給食センターや民間のセントラルキッチンを使用したクックチル方式の給食や、献立管理を除く全面的な民間委託体制なども積極的に提案しています。

■大一食品株式会社

<http://www.daichi-f.co.jp/>

本社：名古屋市。学校給食のパイオニアとしていますが、それ以外の情報はありません。

■株式会社東洋食品

<http://www.toyo-foods.com/>

本社：東京都台東区。“学校給食のトップサプライヤーです。委託実績は、80校以上。自校調理方式、センター方式あわせて、110,000食以上と、我国最大の実績を有しています”として、ホームページでも“学校給食のパイオニア”と表示しています。

■ナニワフード株式会社

<http://www.naniwa-food.co.jp/>

本社：大阪市。八尾市、堺市の学校給食受託。幼稚園給食受託に力を入れています。

■株式会社ニチダン

<http://www.nichidan-inc.co.jp/>

本社：大阪市。学校給食調理の受託としてスクールランチ営業部があります。スクールランチ営業部が、ISO9002認証取得し、その後、3カ所でISO9001（2000年版）を移行取得。ISO9000シリーズは品質管理であり、このことのみPR。

■株式会社日米総本社（日米クック）

<http://www.nichibei.jp/>

本社：大阪市。学校給食調理の受託実績として、堺市、箕面市、宇治市、岡山市、山口県、広島県、福岡県などを紹介や、学校給食についての簡単なシステム紹介があります。

■株式会社ニッコトラスト

<http://www.nikkokustrust.com/>

本社：東京都千代田区。情報として、2004年4月1日付で全国30カ所以上の小中学校・給食センターをオープンとしています。

■日本ゼネラルフード株式会社

<http://www.ngf-penguin.co.jp/>

本社：愛知県名古屋市中区。1996年にスクール・キッチン工場を完成。

■葉隠勇進株式会社

<http://www.hagakure.co.jp/>

本社：神奈川県川崎市。スクールランチサービス事業部として、神奈川県内や茨城県内の学校給食センターなどを受託。学校給食へのISO9001認証を取得、特徴としてうたっています。

■フジ産業株式会社

<http://www.fujisg.co.jp/>

本社：東京都港区。学校給食調理受託事業を重視しています。学校給食受託施設一覧（平成16年4月現在）を表示。学校名まで記載されている。東京都23区内の公立単独校を中心に、東京都、神奈川県、千葉県、埼玉県、栃木県、岐阜県、京都府、静岡県を受託。小中高センターあわせて72施設。保育園も東京都23区内公立を中心に15園を受託。

■富士産業株式会社

<http://www.fuji-i.com/>

本社：東京都港区。学校給食の導入例として、草津市学校給食センターを紹介。“平成11年4月より、滋賀県草津市内の小学校12校を対象に、1日約7,000食の給食を提供しています。同センターでは、より一体的な給食提供システムを目指して、当社の配送トラックが活躍しているのも大きな特長です”と紹介しています。

■株式会社藤江

<http://www.fujinoe.com/>

本社：東京都江東区。“東京都内で学校給食を民間委託としてお預かりさせていただいた最初の会社です。受託をいたしました昭和61年当時は23万人もの民間委託反対の署名が寄せられ、給食開始時には一週間の間毎日朝から後片付けが終わるまで、関係者皆様の監視のもとで作業をさせていただいたという思いでもございます。当時は委託側、受託側双方とも試行錯誤の繰り返しでございました。その後役所の方々や栄養士さん、学校の先生方のご指導のもと、様々な経験をさせていただき今日に至っております。今後とも慢心することなく、パイオニアとして常に業界をリードする気概を持って、より良い集団給食のあり方を追求して参りたいと存じます”として、東京都区内を中心に受託をしています。

■株式会社松浦商店

<http://www.obento-matsuura.co.jp>

本社：名古屋市。名古屋市中学校スクールランチサービスを受託しています。

■株式会社馬淵商事

<http://www.mabuchi-net.co.jp/>

本社：東京都中央区。学校給食調理事業を行っていることのみ情報。

■株式会社ミツオ

<http://www.mituo.com/>

本社：名古屋市。名古屋市中学校スクールランチサービスを受託しています。幼稚園向けの弁当給食も受託。

■メーキュー株式会社

<http://www.me-kyu.com/>

本社：名古屋市。名古屋市中学校スクールランチサービスを受託しています。

■明食サービス株式会社

<http://www.meishokuservice.co.jp/>

本社：東京都千代田区。昭和60年（1985年）より、

学校給食調理の受託をはじめています。

■名阪食品株式会社

<http://www.meihan-shokuhin.co.jp/>

本社：奈良市。フードサービス事業の中に学校食事サービスが位置づけられ、学校給食も入っています。

■株式会社メフォス

<http://www.mefos.co.jp/>

本社：東京都千代田区。学校保育園給食についてアレルギー対応も行うと説明。また、“直営方式から外部委託に転換される際には、必要に応じて従業員の方々が当社に転籍していただく環境も整えています”として、PRしています。

■淀川食品株式会社

<http://www.yodogawa-foods.co.jp/>

本社：大阪市。スクールフードサービスとして、“楽しい学校給食を子どもたちに”と紹介していますが、委託なのかどうかは不明です。

■株式会社レオックジャパン

<http://www.leoc-j.com/>

本社：東京都渋谷区。B&I事業として小中高の学校給食を受託という情報を掲載しています。

■株式会社レクトン

<http://www.recton.co.jp/>

本社：東京都中央区。学校給食調理事業を行っている以外の情報はありません。

■株式会社レパスト

<http://www.repast.co.jp/>

本社：東京都中央区。旧社名：東京魚国株式会社。ヘルスフードサービスとして学校給食受託を位置づけ。

■株式会社NECライブックス

<http://www.neclivex.co.jp/>

本社：東京都港区。コントラクトフードサービス事業として学校給食の受託を行っています。他の情報はなし。大手総合電機メーカーのNECグループ。

最近のできごと

2月～4月の新聞などからの情報

【食材～地場産等】

- 福岡県夜須町の地場産給食
- 兵庫県小野市、米パンスタート
- 静岡県、地産地消推進事業
- 長野県、地産地消で給食米学校給食会離れ
- 北海道のパン
- 長野県千曲市でじゃがいも文庫
- 広島県三次市の市内産米飯給食
- 栃木県、農協が米価格の高騰分を助成
- 和歌山県下津町、みかんライスを給食に
- 香川県国分寺市のうどん給食

- 北海道岩見沢市、地場産給食

- 岩手県、首都圏食育交流事業で食育交流

【合理化～民間委託など】

- 北海道えりも町、給食調理を含め20業務を委託
- 埼玉県の委託炊飯施設完成

【その他】

- 仙台市、食物アレルギー研修を新任教員に
- 横浜市、給食生ごみリサイクル養豚
- 鳥インフルエンザ～04年3月3日まで
- 鳥インフルエンザ～04年3月14日まで
- 鳥インフルエンザ～4月13日まで

【学校給食ニュースからのお知らせ】

■学校給食夏期学習会は、8月4日～6日です

日本教職員組合・東京都学校給食栄養士協議会・全国学校給食を考える会主催の学校給食夏期学習会日程が決まりました。8月4日(水)～6日(金)の3日間です。場所は、昨年同様に横浜の中華街にあるローズホテル横浜です。詳しいご案内は、学校給食ニュースホームページ上で6月頭に行います。また、6月号に講師や分科会テーマなどの案内を入れる予定です。

■正誤訂正～府中市のパンは国内産です

学校給食ニュース2月号に掲載したパンのアンケート調査の内容について、正誤訂正をいただきました。府中生活者ネットワークのKさんから、「パンの小麦粉の使用についての府中市の項で、小麦粉は輸入小麦粉とありましたが、市に問い合わせたところ、府中市は規格表の通り、国内産の小麦粉で当日朝焼きパンだということです。以前に市とヒアリングをした折り、国内産だとふくらまないの、そのため当日の朝焼きとなったそうです」と、規格基準をつけてご連絡いただきました。久保田さん、どうもありがとうございました。

ここに謹んで訂正させていただきます。府中市のみなさん申し訳ありませんでした。

このほか、アンケート調査の表に載っていない地域の情報や正誤訂正がありましたら、学校給食ニュースまでご連絡ください。よろしくお願いします。

■冊子「ここが知りたい！学校給食記録集」のご案内

全国学校給食を考える会からの案内です。2002年6月に、大地を守る会主催で開催された、栄養士・五十嵐興子さんの講演録です。アレルギー問題、民間委託問題、食器などについて講演の内容と、全国学校給食を考える会の荒木規子による解説があります。

B5版 38ページ 一部400円(送料を別途いただきます)

申し込み・問い合わせ:全国学校給食を考える会

電話03-3402-8902 FAX 03-3402-5590



「学校給食ニュース」2004. 5. 20

学校給食全国集会実行委員会構成団体

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

●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。学校給食ニュースへの感想やご意見もお願いします。

(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。