

学校給食ニュース 2004年9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

夏期学校給食学習会報告

学校給食の新たな可能性をさぐる3日間

2004年8月4日～6日、神奈川県横浜市のローズホテル横浜にて夏期学校給食学習会が開催されました。3日間のべ参加者は1200人です。主催は全国学校給食を考える会、東京都学校給食栄養士協議会、日本教職員組合の3団体。

この学習会は毎年学校給食をめぐる様々な問題点を学習、議論する場として主に栄養職員、調理員が参加し、各界の専門家の講義を聞き現場の意見交換をしています。

猛暑の中、今回も多数の方々にご参加いただき、環境問題から市町村合併まで子どもたちと教育、食を取り巻く諸問題を学びました。

夏期学校給食学習会の報告は、すべての発言内容を報告集の形でまとめ、翌年の冬に発行されています。学校給食ニュース9月号では簡単に内容の報告をします。

(文責:学校給食ニュース)

ビジョンとマネジメントの必要性

環境学習の面から、「環境教育と給食」をテーマに環境ジャーナリストの枝廣淳子さんにお話いただきました。

地球温暖化の原因となる二酸化炭素の増加を示すグラフと、NASAが撮影した夜の地球の写真からは、日本の夜がいかに明るく、それが大量のエネルギー消費＝輸入から成り立っていることが明らかです。日本の夜の明るさは、地球温暖化だけでなく、石油をめぐる国

際紛争などにもつながっています。

日本の食も、エネルギー同様に輸入で成り立っており、多くの問題を抱えています。

枝廣さんは、総合的な学習の時間や環境学習のテーマに「食」を取り上げ、問題の理解と解決を考える糸口をつくりだしています。

ひとつの事例として、「お皿に国籍を立ててみよう」があります。ある日の料理写真に食材ごとに生産国を調べて、国旗をつけていこうというもので、輸入食品が多いことを理解できます。その上で、フードマイレージを調べ、食糧自給率の低さや私たち自身は髪の毛一本まで食べものでできていることを知り、私たちがどのくらい「日本産」なのかと問いかけます。その上で、フードマイレージの小さい食、身土不二や地産地消、スローフードと呼ばれる「小さな循環」の食のあり方につなげていきます。

枝廣さんは、

- ・小さな循環を大切に
- ・幸せと所有を分ける
- ・効率やスピードを上げ続けない
- ・腑に落ちる文化
- ・つながりを取り戻す文化

を提案しています。

そして、岩手県の「がんばらない宣言」と、1999年の県産食材の学校給食利用率30%向上目標が2002年には50%近くまでとなった例をひいて、新しい文化の創造の可能性を示しました。

さらに、学校給食に限らず、大きな問題を解決するための手法として、すべての障害が取り除かれた理想の状態を「ビジョン」として描き、共有し、現状からビジョンまでのステップを描き、実践していくマネジメントを学校給食の現場や市民が実践する必要性を強調されました。

また、環境学習や総合的な学習の時間ではまだまだ「食」を切り口にしたものが少ないため、献立表に食材の由来を書いて配るといった小さな取り組みの積み重ねと、学校給食の現場からの積極的な提案によって、「食」を切り口にした教育を実践して欲しいと提言されました。

「食は国家や市場のものではない」 市民的公共性

健康情報研究センターの里見宏さんの講演は、里見さんの依頼で東京大学名誉教授の篠原一さんにお越しいただけることとなり、里見さんと篠原さんのおふたりによる対談形式で行われました。篠原さんは、政治学が専門で、最近『市民の政治学—討議デモクラシーとはなにか』（岩波新書 04.02）を上梓されました。その中に、「市民的公共性」という言葉が出てきます。

里見さんは、現在の日本社会は、「官がだめなら民に移行し、効率を追求することが良いことだ」という価値観の中で民間委託などが進められており、学校給食でも例外ではないが、学校給食の民間委託については、市民からの反対運動があり、他の問題とは異なっていることを指摘し、「官から民に移して効率を追求すること」に反対することは、現在の日本では「変」と見られることを直視した上で、なぜ、反対運動が起こるのか、そこに、実は、大切な問題が含まれているのではないかと問いかけを行いました。

これについて、篠原さんは、日本には「共＝公衆」が育っていないことを指摘しました。

「公」＝官と、「私」＝経済しかなく、公（官）が失敗すれば私（経済）が救済し、私（経済）が失敗すれば公（官）が救済するという構図で成り立っているのが現在の社会のあり方で、その中で、第二次世界大

戦後、少しずつ「共」＝公衆＝市民的公共性を持つ人々が育っているとしています。

では、市民的公共性とはなんでしょうか。それは、人々が話し合いながら、みんなで一緒になって作っていくものです。震災などの災害のとき、自発的に救援、支援活動を行うNPO、NGOやそこに集う人々などは、誰に指示されたわけではなく、かつ、自分たちの経済的利益のために行うわけではなく、市民的公共性から行っていると考えられます。

学校給食の民間委託反対運動についても、効率追求、公（官）がだめなら私（経済）という発想の合理化に対し、市民的公共性の視点から、学校給食や教育は効率だけではだめだと人々が動いていると考えられます。

現在、市町村など地方自治体の課題は経営の効率性とされています。「何のために自治をするのか」という、本質を考えないままに効率ばかりを考えています。まず、「共」の部分、市民的公共性を考えるべきと、人々が働きかけています。

市民的公共性は、人々の議論と人々のつながりです。地域のつながりは、食では、地産地消や地場産のようなものになっていきます。学校給食の効率化、民間委託などの動きに対しては、地域のつながりである地産地消などが対抗軸になるというのは、市民的公共性という思想的なバックボーンがあるからです。

なお、篠原さんによる、「市民的公共性」に「市民的」がついている理由は、単なる「公共性」と言ったときに、国家が求める「国家的」公共性が含まれるからです。

長年、学校給食問題に取り組んできた里見さんは、民間委託化が進み、市町村単位で民間委託されたところなどで、企業に学校給食をまかせるのではなく、市民的公共性にもとづいたNPOや市民事業体が学校給食を引き受け、学校給食の地域のつながりと、教育としての価値を高めた上で、将来的にはふたたび公（官）に給食を戻していくような次なる運動も考えられるのではないかと提言しています。

**参考図書「市民の政治学 - 討議デモクラシーとは何か - 」
篠原一著 岩波新書(新赤版)2004年1月**

アレルギーの重篤症状

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と、アレルギー治療に取り組む開業医のTさんにより、アナフィラキシーショックについて学びました。

本内容については、本稿の別紙として、レジュメの一部を掲載します。そちらをご参照ください。

学校給食でのアレルギー等の対応について、千葉さんは、保護者からは必ず定期的に医師からの診断書および指示書の提出を求め、もし、出されない場合、対応ができないときちゃんと伝えた方がよいとしています。その上で、教員、栄養士、調理員、養護教員などが、アナフィラキシーなどのアレルギーに関する知識をきちんと持ち、万が一、誤食などの問題が起こった場合にとるべき対応を事前に協議しておくことが必要であることを強調されました。

前ふたつの講演と同様に、アレルギーの問題でもまた、関係者などが議論し、情報を公開、共有し、コミュニケーションをはかることが大切だというまとめがなされています。

遺伝子組み換え食品の現状

市民バイオテクノロジー情報室代表の天笠啓祐さんに、最新の遺伝子組み換え食品動向を学びました。日本では、遺伝子組み換え食品の表示制度があります。しかし、実際に使われる食用油（なたね、大豆、コーン、カノーラ）や醤油については、「遺伝子組み換え作物を使用している」という表示義務がないため、遺伝子組み換え作物が原料にもかかわらず、気づかずに使っているのが現状です。しかも、この4作物はほとんどが輸入品であり、この4作物の食用油を使用してある食品は、ほぼ間違いなく遺伝子組み換えであることをきちんと理解する必要があります。たとえば、大手のマヨネーズなどは、表示されていませんが、遺伝子組み換え作物由来の食用油を使用しています。

遺伝子組み換え作物は、引き続き、アメリカを中心に生産面積が拡大しています。そのほとんどが、大豆、トウモロコシ、ワタ（カノーラ）、なたねです。日本では、

遺伝子組み換え作物は商業栽培されていませんので、国産の農産物はその点で安心です。

最近の動向として、2002年にモンサント社と愛知県が開発していた遺伝子組み換えイネ「祭り晴」が、市民運動の結果として開発中止になりました。これがきっかけとなり、2003年には、岩手県の遺伝子組み換えイネ開発が中止となって、日本国内では、民間企業、地方自治体の開発がほとんどストップし、開発しているのは日本政府関係の研究機関と海外の多国籍バイオ企業となりました。

さらに、今年、遺伝子組み換え小麦の開発と商業化を進めていたモンサント社が、商業化の申請を中断する決定を下しました。これまでは、飼料用（家畜のエサ）の作物が中心でしたが、小麦は直接食べるため、アメリカやカナダでも反対運動があり、さらに、カナダでは、カナダ小麦の主要取引先が日本ということもあって生産団体なども反対していました。アメリカ、カナダのよびかけを受けて、日本の遺伝子組み換え食品いらない!キャンペーンをはじめとする消費者などの団体が、団体署名を持ってアメリカ、カナダを回りました。その成果が、今回のモンサント社の商業化中止です。

2004年、日本では、生産者の組織である全農が、遺伝子組み換えによる花粉症予防イネの野外実験をしようとしたのですが、これも、周辺の生産者や市民、各地の消費者の声に押されて、野外実験は中止され、屋内実験のみになりました。このように、消費者、市民の署名などひとつひとつの声が、多国籍企業や世論を確実に動かしています。

さて、報道などでEUが遺伝子組み換え食品の輸入を解禁したと報じられていますが、これは、間違いです。これまで、明確な基準がないため輸入の一時停止（モラトリアム）をしていましたが、表示基準ができたため一時停止を解除したのです。その表示基準は、厳しく、レストランのメニューに至るまで、遺伝子組み換え作物を使っていたら必ず表示しなければならず、しかも、混入率が0.9%を超えたら遺伝子組み換え作物とみなされるのです。日本での表示基準は、一部であり、混入率も5%です。実際にアメリカから輸入される遺伝子組み換えでない作物を調べてみると、必ず1%以上の混入があります。ということは、EUでは事実上、遺伝子組み換え作物を閉め出したということです。

日本では遺伝子組み換え作物の商業栽培はされていませんが、例えば、輸入された遺伝子組み換えナタネが、港や道路の脇にこぼれ落ち、日本で花を咲かせています。すでに、遺伝子汚染は進んでいます。まだまだ、遺伝子組み換え問題に終わりはありません。

天笠さんは、遺伝子組み換え作物を避ける方法として、

- 1：遺伝子組み換えされていない作物を食べる
(油ならば、紅花、ゴマなど)
 - 2：国産を食べる
 - 3：外国産ならば有機農産物にする
(有機では遺伝子組み換えは除外)
 - 4：遺伝子組み換え排除を明確にしている生協、
産直団体などを選ぶ
- という、提案をしています。

学校給食調査から見えてきた 食の関心度

農林中金総合研究所副主任研究員の根岸久子さんが25年前、14年前に続き、2003年に3回目の学校給食と食の総合調査を行いました。調査対象は、子ども、その保護者（主に母親）、学校栄養職員、生産者で、都市部、農村部でのアンケート調査が行われています。このほど、その調査内容がまとまりました。

学校給食ニュース7月号でもその内容の一部を掲載していますが、今回の調査で明らかになったことは、子ども、大人を問わず、簡便化、画一化、外部化が進んでいます。簡便化は、一皿料理（カレー、スパゲッティ…）に象徴されます。画一化は、嗜好が大人も子どもも、カレー、ハンバーグ、スパゲッティなど共通化して、食歴、食体験が浅いことを意味します。さらに、外部化、すなわち、外食、あるいは中食、冷凍食品、電子レンジ食品、加工食品などへの依存が高まっています。また、その結果、食への関心が相対的に低くなっています。

一方で、学校給食への依存度は高まっており、「なく

なっては困るもの」という意識が根底にあります。しかも、食への関心や食の安全性などへの意識が高い人は、学校給食への依存度もそれほどではありませんが、食への関心が低い層ほど、学校給食に依存する傾向があり、「おまかせ」意識が見受けられます。

学校給食での米飯給食が普及した結果、おかずの多様性も広がり、子どもの嗜好の中に、鯖の味噌煮が入るなど、伝統的な食を好む面が出てくるなど、希望もあります。しかし、ごはんと味噌汁という伝統的な組み合わせは学校給食、家庭での食を問わず、崩れつつあり、ごはんを好む子どもも、白いごはんではなく、味付けごはんを選ぶなどの変化が起きています。

学校給食の努力は続いています。献立の工夫だけでなく、地産地消への取り組みも深まっています。前回、前々回の調査に比べると、地産地消を行っている割合は格段に増えました。地産地消に取り組み、それを子どもたちに伝えることで、子どもだけでなく、栄養士、調理員、生産者といった直接関わる人たち、さらには、教員、保護者、地域などに影響を与えていることがアンケートから浮かび上がりました。地産地消にも、行政から「言われて」はじめるケースと、生産者や栄養士、あるいは保護者などの主体的な取り組みではじまるケースがあり、後者の方がより大きな変化をもたらしています。栄養士が農業のことを学び、生産者は、農薬を減らすなどの工夫をはじめています。また、子どもを通じて、保護者や地域にも、地場のものを求める傾向が出てくるようです。地産地消については、栄養士、生産者ともに規格や流通上の課題を挙げており、相互に話し合い現場を理解し合う必要性が訴えられていました。

このアンケート調査の集計は、(株)農林中金総合研究所基礎研究部発行の『総研レポート 学校給食50年—強まる食と農の結節点としての役割、そして課題』としてまとめられており、120ページ近いものとなっています。残部数がある場合、農林中金総合研究所にお問い合わせされれば、無料で配布していただけるそうです。

パネルディスカッション 「給食の教育力を考える」

司会:

野田克己さん(全国学校給食を考える会事務局長)

パネラー:

Aさん(富山県宇奈月町立愛本小学校教諭)

Bさん(大阪市立中津南小学校栄養職員)

Cさん(福岡県岡垣町立吉木小学校調理員)

根岸久子さん

牧下圭貴(学校給食ニュース)

根岸さんの報告を受けた形で、パネルディスカッションを通じ、学校給食の可能性を議論しました。

まず、小学校の教員として、小学校5、6年生時の2年間に渡り、食を通じた教育を行ったAさんの事例の報告をいただきました。テーマを決めて、たい肥づくりと有機野菜づくりに挑戦した班は、地元の有機農業生産者に作り方を学び、たい肥会社の方に、たい肥の作り方を教わり、農業指導員の方に、バケツ田んぼで化学肥料と有機肥料の比較実験を教わりました。自分の食生活を学ぶ班は、ふだん食べている加工食品のパッケージを持ってきて、学校栄養職員(別の学校に配置)から、栄養バランスや添加物などについて学び、手作りおやつをつくらうということで、ふたたび栄養職員に献立や作り方を学びました。噛むことの大切さを学ぶ班は、保護者でお寺の子のつてから、お寺のおばあさんから、ふるまい食を学び、その作り方で教わりました。さらに、玄米食をしている保護者に土鍋など一式を持ち込んでもらい、調理実習室で玄米の炊き方なども学びました。

それらの自主的な学びの中で、多くの人が関わり、みんなで栽培した有機野菜を地元の人に販売したり、関わった方々を招いて、手作りのごはんや蒸しパンなどをふるまい交流を深めています。さらに、学校畑で栽培された有機ジャガイモなどを学校給食調理員や給食主任の協力で学校給食の食材として利用し、全学年に取り組みを広げています。

この取り組みに関わった人たちは、もちろん、すべて無償の行為であり、まさしく、「市民的公共性」の中で

開かれた学校の教育に参加したと言えます。また、学校給食が単独校調理方式、独自購入であり、統一献立ながらも、工夫の余地があったことで、学校給食を通じて学校内全体に共有できています。

この取り組みの結果、帰るなり冷蔵庫を開けたり、一緒に食品を買いに行ったり、食材の由来や添加物について考えたり、料理を作るなど、子ども、保護者ともに食の関心が高まり、行動に変化が起っています。

食を切り口に教育を実践している例です。

大阪市の栄養職員のBさんは、大阪市でも中心部の小学校に勤務し、児童数60数名と、大阪市でも二番目に児童数が少ない学校です。栄養職員の配置は、4校に1校程度の割合であり、勤務校では、保護者の状況も含め、子ども、保護者とも、身近に深く接することができますが、巡回する学校ではそうもいかないことを指摘し、現状のしくみの中で、栄養職員が取り組む限界を指摘しました。

Cさんは、調理の民間委託が導入されたばかりの岡垣町で調理員をしています。やはり、栄養職員が不在のところ、子どもとの交流のために意見ポストをつくって手紙のやりとりをしたり、声をかける運動をしたり、給食だよりに調理員からの声を掲載したりと、できるだけ、児童と接することで食への関心を高める取り組みを紹介しました。さらに、調理現場から見えてきたこととして、廃油を石けんにして合成洗剤の使用をやめ、さらに、家庭などからの廃油を集めて、石けんをつくり、それを無料で配布したり、公民館で町民に石けんづくりを教えたりと、公務員である調理員としての視点で取り組みを続けている例を示しました。民間委託が導入されるに際しても、地域から反対運動が起きるなど、十分に評価されていたようです。しかし、導入が決まったことで、栄養士、調理員、学校、保護者らによる検討会を持ち、岡垣町の給食の質が低下しないよう、「岡垣町の給食のあり方」を文書化し、明確なビジョンとして位置づけました。

講演での提案が、実践されていることに会場から高く評価がよせられました。

この3者の事例発表と提言をもとに、会場からの事例発表や質問、意見を交わし、学校給食にはまだまだ可能性があり、教員、栄養職員、調理員をはじめ、保護

者や地域、生産者など、学校給食について情報を出し合い、交流し、議論し、開かれた形で教育としての学校給食を実現することは可能であり、その取り組みは行われ続けているとまとめられました。また、各地での取り組みを、この場や学校給食ニュースなどで持ち寄り、事例を参考にしながら、各地の実態にあった取り組みを続けようと提言されました。

分科会 学校給食合理化問題 (市町村合併と財政)

地方財政にお詳しい財団法人地方自治総合研究所の飛田博史さんに、現在進められている市町村合併と地方自治体の財政が、学校給食にどのような影響を与えるのか、新たな視点を提供していただきました。分科会は、学校給食ニュースの牧下圭貴が司会を務めました。

分科会では、まず、学校給食ニュースの近年の情報をもとに、簡単な整理をしました。調理の民間委託が進んでいること、新潟県新津市のPFI方式による丸投げ給食は計画されたものの中止されましたが、千葉県浦安市では、PFIで建設設備と調理の委託が進められているものの、その中に、業者側に献立作成支援や食材購入支援の余地を明確に残すものが登場していることを紹介しました。また、京都市の養護学校でのクックチル方式導入や、北海道えりも町が給食調理を含む20業務を1業者に委託したり、新潟県十日市町では、官製のNPOをつくり、そこに給食調理などを移管するなどの新たな方式を報告しました。一方で、倒産する受託企業や企業間の合併などの動きもあります。しかし、その一方で、新潟県五泉市では食教育の面からセンター方式を自校直営方式に切り替えました。また、兵庫県西宮市や香住町で民間委託が中止されるなどの例もあります。

民間委託差し止めの住民訴訟では、東京都杉並区の一審判決が出され、敗訴しましたが、その中で、原告の住民側が提出した、コスト試算では直営の方が委託より安いというデータを採用しつつ、たとえ、コスト増であっても、行政裁量権の範囲内だとして退けており、それならば、「安くなる」と言っていた杉並区側に

問題があることとなり、住民側は、引き続き控訴して問い続けることとしています。

この報告をふまえ、飛田さんは、現在の地方財政が危機的状況にあり、小さな市町村では、地方税が公債の返却分にも満たない、つまり、独自財源だけでは借金の返済にもならないという例がでてきており、単年度収支では赤字のところ、平成14年度ベースで62.9%にあることを指摘しました。その結果、行財政改革に一手法として市町村合併が合併促進法により進められており、従来3300と言っていた市町村数が、2004年4月1日現在で3100となり、7月には3100を下回り、最終的には2900台まで減るだろうと予想されています。

しかし、合併特例法に伴う優遇措置は、合理化を推進するもので、たとえば、学校給食では、文部科学省が、従来の共同調理場の新設に出していた補助金を、合併に伴う移設、改築も対象とするなど、単独調理場は対象外になっています。

市町村合併には、法定協議会をつくり、合併後の行政サービスの調整を行いますが、そのほとんどが玉虫色のまま合併に踏み切り、合併後に、実際の財政難から、協議会では据え置きになった事例が、合理化に変わるというケースが出ています。また、合併によって、よりコストのかからない方に合わせるという傾向もあります。

現在のところ、教育分野は地方交付税交付金の削減対象になっていませんが、2004年6月4日の「骨太方針第四弾」では、教育、福祉、保育なども対象になっており、合理化が進められることは間違いありません。

しかし、今年度予算で、全体の地方交付税交付金が減らされたからと、教育分野のコスト削減を言い出すのはおかしい話です。地方交付税交付金はたしかに減らされており、その使い道は地方自治体の裁量にありますが、教育費合理化の理由にはなりません。

会場からの質問では、そのような理由で合理化を進めようというところがありました。

会場からは、北九州市の民間委託反対署名で、反対署名を出した3800人の保護者に対し、教育委員会が時間外の夕方から夜間にかけて、「説明会の参加者が少ないから説明する」という理由で個別に電話をかけ、最後に委託の賛否を問うという、非民主的で個人のプライバシーもないような手法をとり、その結果、本当に

民間委託に反対しているのは署名提出者の1割であると議会で発言するなどの強圧的な態度をとっていることが報告されました。

山梨県甲府市からは、中学校で業者弁当方式が導入され、それと、小学校の単独校直営方式のコストを3倍であるとして、民間委託を持ち出されていることが報告されました。これに対し、業者弁当に不満を持っていたPTA連合が反対の請願を議会に行い、議会でも議員の半数近くが超党派で対応にあたっています。それに対して、直営方式を続けるならば、コストがかりすぎるので給食費を上げざるを得ないと当局側が発言し、すでに、マスコミに取り上げられて、「今のままならばコストは3倍、今のままならば給食費増額」を市民の常識化するなどの状況にあることが報告されました。もちろん、これに対し、給食費は食材費であり、また、コストの考え方もおかしいことから、運動が続けられています。

新潟県からは、調理員が、新津市のPFIが止まったことについてお礼が述べられるとともに、五泉市の詳しい経緯について今後調べて学校給食ニュースなどで報告することが提案されました。

また、会場では、調理員により、各地の状況が報告され、退職者不補充などで、正規職員が減らされ、非常勤が増えていることが報告されました。そのことによる質の低下（リスクの向上）が懸念されています。

このほか、市町村合併などで、地域内に給食の質の格差や、給食を行っている学校と行っていない学校などがある場合、工夫の可能性が高い方の学校が、より質を上げるための取り組みをやるにあたって、地域全

体の理解が得られにくいという悩みも提示されました。

各地の合理化の状況はひどくなりつつありますが、いったん市場化（合理化）されると、その地域の学校給食の状況が見えにくくなる、現場が見えにくくなるという実態は共通です。教育としての学校給食の可能性を守るために、合理化を阻止するだけでなく、合理化されたところへのアプローチも検討する時期に来ているのかも知れません。

分科会 地場産直型学校給食 (岩手県の事例を軸に)

本分科会は、岩手県の事例を中心に地場産の可能性について議論しました。

岩手県農林水産部からDさん、盛岡市立山岸小学校の栄養職員のEさんに発表いただき、司会は、全国学校給食を考える会の野田克己さんが行いました。

岩手県では、いわて地産地消推進運動が行われており、県、地方振興局単位で生産者団体、流通加工関係団体、消費者団体、商工団体、教育、医療、行政の諸機関で構成され、県産食材の県内消費や加工、外食産業での利用と学校給食での利用促進を重点的にを行っています。

学校給食では、平成11年に県産食材の利用実態を調べ、県平均で重量ベース30%であることが分かりました。そこで、平成13年度から学校給食での県産品の利用拡大にとりくみ、食材供給だけでなく、生産者が学校を訪問したり、栄養士と生産者の交流をつくるなどの取り組みが行われました。おりしも、BSEや食品の偽





装表示などの問題が起こり、保護者側や生産者側の積極的な関心が高まり、産直型の食材供給契約や栽培協定、あるいは、青果卸業者が地場食材供給の支援組織をつくるなどの流通面の整備がされました。また、保護者にも参加をよびかけ、生産者との交流や栽培実践を行ったり、学校では豆腐の日給食や、県下一斉の鮭の日給食をつくるなどして、地場産の盛り上がりをつくっています。

その結果、平成14年度の調査では、県平均重量比47.6%まで学校給食での県産品利用が拡大しています。

そこで、次に、今年度から、いわて首都圏食育交流事業を開始し、地場産の食材調達が困難な首都圏に、都道府県単位で自給率102の岩手県から素性の明らかな食材を生きた教材として届ける事業を開始しました。食材の供給だけでなく、食材の生産者などを講師として派遣しています。これは、食料供給県として、食の説明責任を果たす取り組みでもあり、今年度はモデル校3校で実施、将来は、他県にも同様の取り組みを提案していきたいと考えています。

この岩手県内の取り組みについて、栄養士のEさんからは、具体的な取り組みの紹介がありました。盛岡市では、平成13年度から県産小麦をパンの原料に使用する取り組みがはじまり、当初2割だったものが、現在



は3割まで向上しています。また、豆腐づくりの体験学習を学校栄養職員が講師となって、子どもたちにおこなっています。

東和町では、生産者グループと連携して、地場の野菜を利用し、今年度からは地場産米の米粉を2割使用した玄米パンを導入するなど、地場産の取り組みが広がっています。

海沿いの宮古地区では、わかめ、昆布、まつも、ウニ、あわび、鮭といった地場の海産物が学校給食に取り入れられ、ウニごはんなども学校給食で出しています。

課題としては、安定供給と事務処理の増加の問題があり、この点では、生産者と消費者が歩み寄って行う必要があります。

この報告を受けて、岩手県内の栄養士から発言があり、かつて地場産品を扱おうとしても、地元から見向きもされず、個人的にがんばっていたが、今や、このような場に県の職員が来て、地場産について話をする時代になり、隔世の感がしますと、この間の変化について語っていただきました。

岩手県の取り組み事例は、子どもたちへの教育としての学校給食という側面だけでなく、学校給食で地場産を扱うことは、地域全体での教育効果、影響力を持つということが明らかになりました。各地で地場産の取り組みは行われていますが、岩手県のように全県を上げて、教育的な効果も含めて取り組むれば、様々な可能性が出てくることを今回あらためて考えることができました。今後の各地の取り組みに期待したいと思います。

なお、昨年度2003年夏期学校給食学習会の全講演・報告・質疑を記録した報告集につきましては、全国学校給食を考える会が1冊1000円(+送料実費)で頒布しています。

夏期学習会資料

学校給食における危機管理

アレルギーの重篤症状 アナフィラキシーショックを考える

お話し:千葉友幸(千葉クリニック院長)

聞き手:赤城智美(アトピッズ地球の子ネットワーク)

即時型のアレルギーとアナフィラキシーについて教えてください

■アレルギー反応は一般にI型(即時型)~IV型(遅延型)の4つの郡に分類されます。I型(即時型)は原因となる抗原(アレルゲン)の侵入から数時間以内に過敏反応が出現するものですが、この即時型反応のうち原因物質の侵入後30分以内に呼吸困難や血圧低下、意識消失など全身症状をきたし、時に死に至るような激しい反応を特にアナフィラキシーと呼んでいます。小児期はアトピー要因を持つ男児に多く、食物が主な原因となりますが、成人では必ずしもアトピー要因とは関連せず、薬剤や蜂毒など食品以外の報告も多くなります。

講演タイトルは「アナフィラキシーショック」となっていますが、アナフィラキシー症状の全てが「ショック」ではないと思いますが...

■アナフィラキシーでは命を脅かすほどの全身症状が短時間のうちに出現し、ショック状態から死を招くことがあります。皆がショックに陥るというわけではありません。臨床状態は血管浮腫、気管支痙攣、血圧低下など直接ショックに結びつく原因となる主症状の他、皮膚の発赤・紅潮、掻痒感、悪心・嘔吐、腹痛、下痢、眼の充血、聴力低下、腰痛などさまざまです。

学校給食の現場での対応を考える場合、即時型の児童への対応とアナフィラキシーを起こす子どもへの対処はどのように異なりますか？

■原因食物を摂取後の過敏反応は即時型と遅延型に大別されますが、一般には即時型の反応の方が遅延型に比して重症のことが多いため救急対応が問題とな

ります。しかし即時型の軽症と重症(アナフィラキシー)とを現場で、しかも事前に見分けることは困難です。実際的ではありません。同じ患者に同じ食物で経口負荷試験を行っても体調などにより症状の強さが異なりますし、またある時は喘鳴・呼吸困難、ある時は、腹痛、蕁麻疹という具合に、出現する症状もいつも同じではないからです。睡眠不足、感染、肉体疲労、ストレスなどは過敏症状を誘発しやすく、また重症化しやすいので日ごろから健康管理が大切です。

教師、養護教諭、栄養士など、それぞれの立場の方々が注意すべき点、知ってほしいことがありますか？

■栄養士・調理師は献立の作成・給食の調理にあたり、食材の吟味とアレルゲン混入に注意しなければなりません。食品衛生法改正により特定原材料の表示が義務づけられましたが、原因過敏食物だけでなく、使用可能な食材も主治医に確認しておくことと安心です。食材の選択・購入から調理・配膳まで配慮をお願いします。また月間献立表を保護者に配布し、不都合があれば事前に話し合えるようにしていただくとう助かります。尚、除去食という言葉は身体に合わない食物を「除去」するだけではなく、その分を他の安全な食物で「代替」する事ですから、その点を誤解しないようにお願いします。教師は日頃から患児の食物療法を「食育」の一環として扱い、子どもたちに啓発・理解させることが大切です。患児自身や食物療法に偏見を持ちますと、子どもたちが敏感に感じ取り「いじめ」の原因になることがあります。また担任は日々献立に目を通して誤飲を予防するとともに、経口用インターールを服用しているケースでは、その内服を確認してあげてください。蕁麻疹、咳込み、喘鳴、腹痛、嘔吐などの症状であればすぐ気づきますが、脱力発作などは見落としやすいので注意が必要です。養護教諭は担任の教師とともに、保護者と学校をつなぐパイプ役として重要です。学校

関係者に情報を提供するとともに、健康教育の一環として一般保護者にも啓発する姿勢が望まれます。救急時は「ホウ・レン・ソウ：校長への報告、保護者への連絡、主治医との相談」が不可欠ですので、あらかじめその手順や分担を決めておく必要があります。保護者や主治医の緊急連絡先（いずれも複数）、救急時受診医療機関などを把握しておかねばなりません。また最近では糖尿病のインスリンなどと同様、救急時の薬剤を保健室で保管してくれる学校が増えてきました。事情が許せば、便宜を図っていただきたいと思えます。上記の学校関係者はもちろん、全ての保護者、行政サイドが食物過敏症に関する正しい知識と理解をもつことが望まれます。

誤飲・誤食が起きたときの心得、対策、体制のポイントを教えて下さい

■不幸にして過敏反応（発作）が起きたら、まず患児を落ち着かせて患児の訴えを聞き、意識レベル、顔色、呼吸の状態などを素早く把握するとともに人を呼んで助けを求めます。可能であれば保健室に運び、衣服をゆるめ、下肢を15度位に挙上して安静を指示しますが、呼吸が苦しくて本人が起座位（半分起き上がった姿勢）を希望する時は、患児の楽な姿勢でも結構です。家庭から緊急薬を預かっているときは指示に従って投与します。症状が軽い場合はしばらく経過を観察しても良いと思えますが、保護者に状況を説明し、救急外来を受診させる用意をしておきます。家族や代理人が迎えに来ることが出来ない場合や症状が改善せぬ場合は、校長の判断あるいは主治医に相談して指定された救急医療機関を受診させます。万が一元気であっても、患児を1人で帰宅させてはいけません。札幌市のソバ事例のように、途中で容態が急変することがあるからです。事故を完全に防ぐ事は難しい事かもしれませんが、被害を最小に食い止めることは可能なのです。

食事以外でも学校でアナフィラキシーショックが起こることがあるのですか？

■卵やソバなどの食物が原因で起こることが多いのですが、薬物や蜂毒なども原因としてあげられています。ラテックスは天然ゴムの原料となるゴムの樹液ですが、

即時型のラテックスアレルギーと遅延型の接触性皮膚炎を起こすことが知られています。ゴム風船や輪ゴム、ゴム手袋などでの発症が報告されていますが、ラテックス・フルーツアレルギーといって、キウイ、アボガド、バナナ、クリ、クルミ、ピーナッツ、パパイア、ジャガイモ、トマトなどと公叉抗原性を持つため、これらに強いアレルギーを有する患児では注意が必要です。また、ゼラチンアレルギーも知っておくべきでしょう。以前は予防接種の成分としてゼラチンが含まれていたため、たびたび過敏反応が出現しました。今ではワクチンが改良されて減ってきましたが、グミキャンディー、ガム、焼きプリン、ゼリー、ムース、カップアイス、ソーセージ、ハム、コンビーフ、ヨーグルトなどには注意が必要です。食物依存性運動誘発アナフィラキシーは食物摂取と運動により引き起こされるもので、原因食物だけ、運動だけでは過敏症状は誘発されません。以前は成人に多かったのですが、小児科領域からの報告が増えており、小麦、甲殻類の他、イカ、タコ、貝類、ナッツ類、セロリ、キャベツ、トマト、ブドウ、桃などが原因とされているので、給食の摂取後に運動して異常があった場合には食材をチェックする必要があります。薬剤アレルギーではペニシリンなどの抗生物質が有名ですが、学校でのトラブルが起きやすいのはアスピリン喘息と呼ばれる鎮痛解熱剤での過敏反応です。幸い小児では頻度が少ないのですが、保健室で投薬する場合は問診をしておくことが望まれます。このアスピリン喘息を誘発する食品添加物として着色料の黄色4号（タートラジン）や防腐剤の安息香酸ナトリウムなどが知られていますが、自然界のサリチル酸化合物であるイチゴ、トマト、キュウリ、ブドウ、柑橘類などの食品にも注意が必要です。昆虫アレルギーではダニ、ガ、チョウ、ユスリカなどが有名ですが、学校での問題となるのはスズメバチやアシナガバチでしょう。蜂毒は刺傷後、数分～15分以内にアナフィラキシーショックを起しますが、重症ほど発症までの時間が短いので、ハイリスク児には注意が必要です。これらハチや食物に対する重症アレルギー患者が緊急用に持ち歩く自己注射器「エピペン」が、国内でも入手できるようになりましたが、残念ながら我国ではまだ食物アレルギーには適応が許可されておりません。

最近のできごと

7月～8月の新聞などからの情報

【食材～地場産ほか】

福島県西会津町、学校給食を誰にでも提供

秋田県八竜町の地場産給食

秋田県大内町の食教育

埼玉県和光市の食教育

千葉県、地場産の大口需要者向け対策

福島県、食育推進事業で2町村を指定

【給食運営～民間委託ほか】

熊本県菊池市の民間委託方針延期とその後

熊本県の民間委託状況

山形県村山市、おかずだけの村山方式給食

市場化テスト手法導入検討へ

【そのほか】

骨ごと食べる魚の参入拡大

農水省、米粉の普及拡大にのりだす

「学校給食ニュース」2004.9.20

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

「アレルギー調査報告 その2」は都合により、10月号にて掲載します。ご了承ください。