

学校給食ニュース vol.75 05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

2005夏期学校給食学習会の内容報告

2005年8月3日～5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。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。

例年に増しての猛暑の中、今回も多数の方々にご参加いただき、食育基本法や栄養教諭制度など食をめぐる状況が変化する中での学校給食を取り巻く問題について学習し、議論しました。

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、発言要旨をまとめます。なお、報告集では発言者の確認を得ていますが、本号では学校給食ニュースの文責にてまとめています。掲載内容は発言の趣旨とご理解ください。

(まとめ、学校給食ニュース 牧下圭貴)

「食べもの」を中心においた教育とは

初日は、「食育ブームにだまされない真の食教育は」のテーマで里見宏さん(健康情報研究センター代表)の講義、「全国各地の学校給食を食べ歩いて」のテーマで吉原ひろこさん(料理研究家)の講義を受け、引き続いて「食べ物を中心においた教育とは」のテーマでパネルディスカッションを行いました。

ブームではない「食育」を

里見宏さん(健康情報研究センター代表)

里見宏さんからは、「食育基本法」が6月に成立し、7月15日に施行されたのを受けて「食育」ブームについて問題提起がありました。以下のような内容です。

「食育基本法」が「豊かな味覚や文化の香りあふれる日本の『食』が失われる危機」を前文で訴えながら、中身は問題を解決するのではなく、大人から子どもまで「食育」という具体的な内容のないものを推進すればいいという法律になっています。これは健康増進法や健康日本21といった一連の流れと絡んでいます。

学校給食や学校は子どもを「食育」するための重要な場となりますが、企業もそこに目を付けています。たとえば、スナック菓子のカルビーは『『総合的な学習の時間』の支援プログラムとして小学校を対象に、スナック菓子の正しい食べ方やおやつ栄養成分を楽しみながら学んでいただく、『カルビー・スナックスクール』を実施しています。平成15年6月にスタートし、首都圏で活動してきました。平成17年春からは、全国の小学校を対象に出張授業を行います』として、「ポテトチップス適量当てゲーム」「パッケージ表示の見方を覚えよう ベジたべる編、かっぱえびせん編」「ベジたべる野菜あてゲーム」やパネル、食育ビデオなどを用意し、教員が教材を作らなくてもすべて用意してくれます。

味の素(株)は、国際理解教育情報センター(NPO)と協同で「食のガーデン」という食育プログラムを運営し、専用の素材、機材、活動ノートを無償で提供、

「食育プログラム」を体験できるように取り組んでいます。

このように、食育基本法をきっかけに、企業などが「食育」の名の下に学校に入り込んでいます。

しかし、「食の危機」をいいながらも、自給率やBSE、遺伝子組み換え、あるいは、いくつかの魚種に含まれる水銀摂取の問題、ヒジキには無機ヒ素が多く含まれるため、イギリスなどでは食べないよう警告を出しているといった情報は「食育」として扱われることはありません。

一方、「化学調味料」を「うまみ調味料」に呼び名を変えさせたり、「粉ミルク」を「ステップアップミルク」に呼び名を変えて、イメージを良くして、使わせ、味を子どもに覚えさせるように企業の戦略はより巧妙になっています。

さらに、食育を担う役割の大きい学校給食は、合理化の名の下に民間委託されています。その結果、たとえば、すべて民間委託された東京都足立区では、予算がないとの理由から、委託業者の仕事を簡易化するため、具体的な料理名をあげて手間のかかる料理をしないことなどを栄養職員の献立づくりの条件にしています。「食育」など飛んでしまいます。これが全国に波及する可能性があります。

学校給食は「学校給食法」という法律に位置付けています。だから、「食べない」ということが難しいわけです。そして、教育として行われています。

それなのに、実際は学校給食を教育として行ってこなかった結果が、「食の危機」であり、その結果として「食育基本法」などが出てきています。

栄養教諭制度も、参考書などを読むと子どもに対する「評価」が出てきています。しかし、食や排泄などの生理現象を「評価」するのは難しく、さまざまな面で問題があります。

そういう方向ではなく、学校給食で子どもに伝えたいこと、伝えられることはたくさんあります。

学校給食はもっと工夫できる 吉原ひろこさん(料理研究家)

吉原ひろこさんは、元小学校教員で、退職後、料理研究家、食育研究家として活動し、あわせて「学校給

食の食べ歩き」をテーマにして、現在までに約200校の学校給食を食べ、そのうちの一部を朝日新聞の三重版、大阪版に「全国の学校給食食べ歩き」として掲載を続けています。「学校給食の応援団」として、各地の学校給食の取り組みや事例、あるいは問題点を整理し、提案していただきました。

まず、学校給食関係者にとってもっとも重要な指摘だったのは、「学校給食をめぐるパイプラインの通りをよくする」ことです。調理員、栄養職員、担任、校長らと、家庭、児童生徒、地域社会、生産者、自治体・行政が相互に学校給食をめぐる意見を交換し、情報のキャッチボールができる状態をつくれればつくるほど、その学校の給食の質や内容がよくなっていくという体験でした。

とくに、教員は食に対する関心がなく、学校でも食に関する勉強もしておらず、学校給食をただ食べさせるだけになっています。そして、栄養職員も学級に入り込むことはなかなかできません。「食育」が入る中で、子どもへの指導の前にまずは栄養職員らが教員に「食育」する、伝えることが必要です。

様々な事例がスライドで紹介されました。

地産地消では、経済性や効率性で行うのではなく、学校と地域のつながりの中で行えば成功すること、また、今後、農業生産者が高齢化していることにどのように対応するかという問題が指摘されました。

ランチルームも新築、空き教室を2つ利用した事例、地域の方が立派なテーブル・椅子セットを贈っていた例、手作りで飾った例、座りやすく談笑しやすい椅子と使いにくい椅子の例、コンクリートで声が反響してお話しにくい例など、飾り方と演出について紹介されました。また、ランチルームで食パンをトーストできるようにしているところもありました。

食器では、ワンプレートの食器の問題や、地場産の木の食器をひとり2万円ほどかけて作って使用している例もありました。

献立表も、1カ月の給食全部の献立で作り方が書き込まれた事例をもとに、献立表ひとつの工夫で家庭や児童生徒とのコミュニケーションが深まり、教育力が増すことを提案されました。

また、給食時間をゆっくりとる中学校の例もあげ、食事時間の重要性も指摘されました。

そして、それぞれの学校や地域で工夫して実行している例を見せつつ、ひとつずつ状況に合わせて取り組めるのだから、いい事例を見つけたらぜひ導入して欲しいと強調されています。

学校給食を外部の人間が食べることはなかなか難しく、しかも、子どもたちと一緒に食べることをお願いすると引き受けてくれない学校が多い中で、数多くの学校給食を食べ、写真を撮り、それぞれの特徴を紹介し続ける吉原ひろこさんのバイタリティーに圧倒されましたが、吉原さんは引き続き学校給食を食べ続け、紹介し続けたいとしています。ぜひ、吉原さんを学校給食に招いて欲しいものです。

各地の事例

Aさん(滋賀県東近江市八日市南小学校学校栄養職員)

昨年までの勤務先であった愛東南小学校(旧愛東町、現東近江市)での事例を報告していただきました。

旧愛東町は人口5700人、専業農家50戸ほどあり、2小学校、2幼稚園、1中学校で、中学校はミルク給食、小学校は単独校方式で、栄養職員は2校を兼務しています。特徴として米飯給食が週4回ですが、うち2回は白飯持参となっています。農業地域として、家庭からご飯を持ってきて、冬場は学校で温める保温庫を使います。給食費は月額3600円で1食あたり210円。地場産野菜を使用し、誰の野菜かを伝えたりしています。また、冬にはみなでお鍋をつつく鍋給食のような取り組みも実際しています。生産者が野菜やメロンを寄付してくれることもあります。

保護者にアンケートを取り、分かりにくい食の安全性の内容をどのように伝えるかを考えてきました。

総合的な学習で食についてとりくみ、4年生は、大豆を栽培し、それを味噌や枝豆として学校給食に活用、5年生は米を栽培、6年生は野菜を栽培して、それぞれ学校給食に使用し、授業との運動に役立てています。これらを収穫祭という形で地域の方を招いて発表もしています。

6年生には、朝食を作ろうというテーマで、自分たち

の食を考え、選び方を学びます。

旧愛東町は、菜の花エコプロジェクトでも知られています。菜の花エコプロジェクトとは、もともとは廃食油を回収し、リサイクル石けんづくり、燃料化して公用車に利用するなどの取り組みからはじまり、菜の花を地域で栽培し、菜種から油を搾って食用に使用、その廃油を回収して、燃料化するという資源循環のプロジェクトで、地域を挙げて行っています。学校給食でも、「菜の花エコ給食」を実施して、地域や環境について考える機会にしています。旧愛東町では、「愛東町学校給食における学校・家庭・地域の連携推進協議会」を設置して地域と学校が一体となった食教育プログラムを作り、学校の中でも、栄養職員、調理員を含む全教職員と一緒に計画から実行までを続けています。

Bさん(栄養職員)、Cさん(養護教諭)(神奈川県横須賀市大塚台小学校)

2年前に開校した新設校での取り組みの紹介です。

毎年児童数が100名ほど増え、3年目で約900人の学校です。学校では「夢トピア大塚台～子どもを見つめて～」というテーマで研究を行い、「保健・食教育」を重点にしています。栄養職員・養護教諭で「心も身体も笑顔いっぱい～よりよい生活リズムを作る健康教育」というテーマでニコニコプロジェクトというチームをつかって取り組んでいます。「せいかつのリズムをつくろう」というふりかえり表を作成し、自主的に健康づくりができるよう指導しています。

学校給食での関わりとしては、給食室への返却の際、調理員が必ず受け取り、子どもたちとの会話を交わすようにしています。また、6月に1年、2年生のクラスを対象にクラス別試食会を行っています。10クラスあるため10回実施、保護者が260人参加します。また、保護者向けの給食の献立調理講習会も開いています。

給食だよりも、「ニコニコだより」として、保健だよりとひとつにまとめて工夫した内容にしています。

また、ごはん給食の日で、給食時間にゆとりがある時には、調理員が教室を回って、子どもたちに残っているご飯でおにぎりをつくってふるまう「おにぎり隊」もつくってコミュニケーションをとり、食への関心を高めて

います。

栄養職員として、横須賀市で初の1校1名となったが、これにより、毎日学校に腰を落着けられ、さまざまな取り組みを行うことができました。今年度より、兼務に戻ったため、忙しくなったが、2年間で土台作りができ、養護教諭、教員、調理員と協力することができています。学校給食を生きた教材にしていくためにも、1校1名の栄養職員および栄養教諭の配置が必要だと思えます。

Dさん(東京都世田谷区北沢小学校教員)

いわて首都圏食育交流事業で岩手県の産直食材を使った学校給食を行っています。また、食材を活用した授業を行っています。

このいわて首都圏食育交流事業については、栄養職員のEさんが手を挙げたもので、内容については、昨年の夏期学校給食学習会で報告され、冬の学校給食全国集会や学校給食ニュース(2004年11月号)などで紹介されているものです。Dさんは教員の視点から、この事業を通じた教育と効果、広がりや課題を整理していただきました。

北沢小学校は全学年1クラス190人の都市の学校です。

児童3年生以上約100人のうち希望者50人と保護者、教員とともに岩手県の産地に「食材探検ツアー」に行きました。2泊3日で、農家民泊もしました。昨日に戻りました。この見学旅行は、北沢小学校で企画したものを岩手県側が受けて調整したもので、岩手とのつながりが、岩手県からのアプローチだけでなく、学校が積極的になってきたことを示しています。学校だけでなく、地域でも、お祭りに岩手の食材を販売するコーナーを設置するなど、地域ぐるみで岩手県とのつながりをつくろうとしています。

授業では、1年生の椎茸栽培や、中学年のわらじづくり・餅つき、5年生の鮭の解体授業などを行ってきましたが、今年は4年生の理科で豆の授業に何種類もの豆を送っていただき、岩手の方に来ていただき、豆のゲストティーチャーになっていただきました。

このような食材を使った取り組みは栄養職員と教員がいかにきちんと組んでいくかがまず大切なことです。

学校給食との連動や授業との連動は、お互いの理解がなければできません。また、生産者や外部の方をゲストティーチャーとして招くとき、彼らが思いが強いために話すぎる場合があります。子どもたちの集中力や理解力の問題がありますので、10を伝えたいけれど今回は1にするといった授業の時間配分についてはよく話し合っておく必要があります。

今回の岩手との取り組みによって、子どもたちはこれまで経験したこともなかった自然や動植物とふれあうことができました。1年生が東京の路線図を持ってきて「岩手はどこにあるの?」と聞いたり、おいしいものを「岩手のものかな」というようなこともありました。すばらしい教材になっていると思います。

このような取り組みで、一番費用がかかるのは、岩手と東京の交通費です。今は、岩手県が交流事業として出していますが、この事業が終わった後、どのようにしてつながりを保ち、授業に活かすことができるのかが課題です。ただ、地域・PTAが乗り出してきましたので、地域と学校が一緒になって、岩手とのつながりをつないでいきたいと思います。同時に、授業の年間計画にうまく組み込むことも必要です。

本校では、岩手に続き東京都八丈島との産直をはじめました。トビウオやメダイを給食で出しました。これは「東京」という地場であり、八丈島の漁協と連携することができ、担任として新しい授業のネタをもらったと思います。

パネルディスカッション

事例報告者と、里見宏さん、吉原ひろこさんを交え、学校給食ニュースの牧下が司会でパネルディスカッションをしました。

質問に対して、Dさんからは、授業の組み立てとして、ゲストティーチャーや教員以外の職員などが授業に加わる場合、担任と打ち合わせを良くして、子どもたちに作業をさせ、身体を動かし、考えさせ、余裕を残して自分で考え、調べる余地を残すことが必要との指摘がありました。

里見宏さんが事例として出した「ヒジキの中のヒ素」について関心が寄せられました。自分の責任で食べることは問題がないだろうが、個人の問題ではなく、学

校給食全体の問題として考えるべきだと指摘します。(この問題については最後に資料を添えてあります)

食の安全性の問題は、近年、科学的な新しい知見が増えており、今まで大丈夫だったものが明日には危ないということも起こる状況にある。そのことを食に携わる人たちは自覚しておく必要があります。

Aさんは、最初は学校でも抵抗があったが、子どもたちが栽培などに手がけるうちに朝出てきて水をやるなど積極的に動き、その結果、理解され、授業にも取り組まれました。また、子どもが自ら料理をするようになったことで家庭にも喜ばれたと、小さなところからでも子どもとともに実践する価値を強調しました。

Bさんからは、おにぎり隊も、お箸の持参も、教員や校長とのちょっとした会話からスムーズにできており、試食会10回も、調理員は大変だが「やる」と言ってくれたので行えたと、日々のコミュニケーションが取り組みに重要な点を指摘しました。

吉原さんは、「楽しいこと」「笑顔」が大切で、学校給食は毎日おいしい食生活をするにつながること。立派なことを聞いて弱気になるのではなく、聞いたことをヒントに、困難を困難と思わず取り組んで、回りに伝えていけば、楽しい学校給食になると指摘しました。

里見さんは、学校給食は「食べる」という生理的行為を行うわけであり、発達の途中にある子どもの将来を左右する影響力を持つのであるから、その影響力の大きさを自覚し、安易に「評価」を行ったり、無自覚に過去の延長をしないよう注意する必要性を強調しました。その上で、参加者が取り組みの事例を集めていくことが必要だと呼びかけました。

2日目は、BSE、食肉流通、アレルギー・アトピー問題、バイオテクノロジーなど、食の安全をめぐる専門家の講演です。

BSEのことはどこまで科学的知見として解明されているのか？

金子清俊さん(東京医科大学医学部生理学第二講座主任教授)

プリオン病の専門家で、食品安全委員会プリオン専

門調査会専門委員をされている金子さんにBSE(牛海綿状脳症)、vCJD(人変異型クロイツフェルト・ヤコブ病)について基礎的な知識や最新の情報などについてお話しいただきました。

BSE、vCJDについての詳しい説明については、ここでは省略します。

イギリスのBSE感染牛の危険部位(SRM 脳、脊髄など)を食べた人たちの中に、これまでの自然発症的なCJDとは違うパターンのCJDがみられ、これがBSEと関係することが分かり1996年にイギリス政府が公式に認めたことで世界的な大問題になりました。変異型であるvCJDは、一番若い発症者が13歳ととても若くても発症することが特徴です。

日本では、2001年10月以降、すべての国産の牛を生まれてからと畜されるまで追跡可能にするトレーサビリティが導入され、また、と畜のとき全頭検査する対策、危険部位は除去する対策をとり、食肉としての安全を担保しました。

検査にはふたつの視点があり、ひとつは、どのくらいBSEの感染が起きているのかを調べるサーベイランスがあり、数パーセントの調査です。一方、感染牛を排除する目的で行われるのがスクリーニングで、日本では100%ですが、世界では他の手法を合わせて実施する方法がとられています。

日本では、汚染状況やリスクが不明だったため、トレーサビリティ、全頭検査等の対策がとられました。その後、汚染度が明らかになってきたため、全頭検査から20カ月齢以上の検査となりましたが、政策上は3年間実質的に全頭検査が引き続き行われます。

ちなみに、イギリスでは30カ月齢以上の牛は廃棄するという対策を行っています。30カ月齢になると歯を見れば判断できるため、この手法は、生産量(と畜量)、技術状況、経済状況からみて多くの国でできる対策です。日本では、状況が整っていたので、トレーサビリティ、全頭検査、飼料規制等の対策ができ、そのデータは今後役に立てられます。

現在のBSEなどの対策は、リスク評価とリスク管理、それにリスクコミュニケーションで行われています。リスク評価とは、科学ベースの判断で、内閣府食品安全委員会が行います。ここでは、科学的な評価を行い、た

たとえば偽装が多いからそのことも含めて判断するというようなことは行うべきではありません。一方、リスク管理とはBSEでは農水省や厚生労働省などが行うもので、具体的な政策です。ここでは、評価に基づきながら、偽装を防ぐなどの対策も含めて管理方法を決定し、実施します。そして、リスクコミュニケーションとは、リスク評価、リスク管理の際、市民との間で意見交換をすることです。一方方向の説得ではない、意見交換の中での納得が必要です。リスク評価、リスク管理のそれぞれにリスクコミュニケーションが必要だと考えています。信頼がなければ、どのようなリスク評価、管理も市民に受け入れられません。

アメリカ産牛の輸入再開問題についても同様であり、リスク評価、リスク管理に対する説明責任があります。日本では実質的に3年間全頭検査が継続されます。それと輸入再開問題が別になる理由など、納得できる理由が必要です。

また、アメリカも、輸入再開の圧力をただかけるのではなく、アメリカでの対策のデータを出して、必要な対応をとることが日本国民に信頼される近道です。

基本的なBSEの知識に加え、さまざまな食の安全に関する情報を発信していただきました。詳細は、報告集をお読みください。

鶏肉、牛肉、豚肉の流通の実態は～安全性の観点から

講師:吉田和生さん(総合農舎山形村取締役)

食料の自給率40%のうち、肉は国内生産量54%が自給だが、これをそのまま自給と考えてはいけません。それは、飼料、動物のエサが輸入であり、ただ日本で育てているだけだからです。

牛肉は、129万トン消費、505万トンが日本生産で自給率39%です。BSE以後、アメリカからの輸入がストップし、平成16年度ではオーストラリア91%、ニュージーランド、メキシコなどからきます。メキシコが増えているのはFTAの影響です。

牛の問題として、たとえば、ホルスタインの乳量があります。現在一般には1頭が年間1万リットル搾乳されていて、無理をした生産体系で搾乳期間は2年で廃牛

扱いです。

一方、国内にも自然に近い山地酪農や放牧もあります。搾乳量は1頭年3千リットルぐらいであり、エサも季節によって変わるため、乳脂肪分も一定しません。成分規格に制約を受けてしまいます。

肉牛では、黒毛和牛が好まれます。日本では食肉の文化が短く、サシの入った柔らかい肉が好まれます。これは、筋肉に脂肪が入っていることです。品種の改良もありますが、エサのバランスを変え、ビタミンの一部を与えないことでつくる不健康な牛で、内臓廃棄率も高くなります。

豚肉は自給率52%です。輸入先は、デンマークから3割、アメリカから2割、カナダから2割です。元々養豚とは、庭先養豚でたい肥をとるためのものでした。生産効率を上げるため大きな養豚場に変ってきました。狭いスペースで豚を飼う密飼いによりストレスを与えています。それを防ぐため、エサに抗生物質を添加しています。

SPF豚が最近多いですが、これは帝王切開により、病原菌がない子豚をとって育てる方法です。これができてきた背景には、抗生物質を多用して豚を飼育している現状があります。

鶏について、鶏卵はほぼ100%国内生産です。鶏肉は67%。輸入先は、ブラジル82%。国内流通の25%。店頭で見ることはないので、おそらく主に加工用に使われているでしょう。

鶏インフルエンザで、野鳥との接触のある平飼いがある鶏が危ないと言われました。平飼いの生産者は野鳥との接触をさける工夫をしています。しかし、実際発生しているのはウインドウレスの密飼いのところ。鶏にストレスがかかっており、不自然な育てられ方がしているのは確かです。

昨年の秋に、鶏肉の値段が上がりました。採卵系やブロイラーの親鶏はタイから来ているが、鶏インフルエンザの影響で輸入されない時期があり、それで国内生産に影響を与えた。その結果、値段が上がったのです。

動物のエサ、穀物について考えると、米は自給が高く83%。930万トンですが、穀類全体3680万トン。自給率24%、2760万トンが輸入です。小麦自給率13%。大麦自給率8%。とうもろこしは1000トンを切っており自給

率0%の扱い。1700万トンのほとんどが鶏や牛の餌となります。ちなみに大豆は530万トン中517万トンが輸入です。このため、遺伝子組み換えの問題が大きくなります。

このほか、大地を守る会の国産飼料畜産などの運動「THAT'S国産運動」の取り組みや、「フードマイレージ」の取り組み、岩手県山形村での日本短角牛と地域との取り組み、輸入穀物飼料が、動物の排泄物となり、その結果、日本が窒素分過剰で農業や漁業に大きな影響を与えていることなどのお話がありました。

アレルギーアンケート報告 対応する現場の意識と患者の感じ方のギャップ

赤城智美さん(アトピッズ地球の子ネットワーク事務局長)

2003年8月に学習会の場で協力を求めて実施した「学校給食調理員・栄養士アンケート」の報告をふまえ、補足する形でアレルギー・アトピー問題の現状を報告していただきました。アンケートの詳細は、「学校給食ニュース」(2004年6月号、10月号)で報告しています。

まず、言葉の問題として一般に「除去食」「除去給食」が使われますが、学校給食の現場ではもっぱら「とりわけ」の意味で使われています。患者側にとって「除去食」とは、「調理をアレルギー対応で調理していること」という捉え方をすることがあり、その言葉の捉え方の違いがトラブルになることがあります。

食物アレルギーの原因食材は、食経験が増えるにつれて原因食品も増えていきます。入学前とその後もずいぶん異なります。入学時の調査だけでは判断できず、また、入学時にいくつかの食物アレルギーがあってもその後状況が変わることがあり、状況を把握する必要があります。

アナフィラキシーの原因食品として、学校給食ではそばがよく知られており、そばを出す学校給食はほとんどなくなりました。しかし、原因食材を多い方から見れば、鶏卵が25%、乳製品21%、小麦17%、そば7%となります。実際には、そばだけでなく、他の食品の方が圧倒的に多く、また、そばによって起こる呼吸困難と他の食品による呼吸困難は同じであることは知っておく必要があります。

食物アレルギーを起こした人の割合をみると、小学校1年生で7.3%程度ありますが、100人中7人がアレルギー対応を必要としているわけではありません。一方、厚生労働省の調査でいう「食物アレルギー」とは、食べてから1時間以内に症状がでるものという定義であり、実際には、家に帰ってからぜんそくの発作や皮膚症状が出る患者もいます。このようにアレルギー・アトピー患者は、第三者に症状と原因を把握されにくいところがあり、そのことが、「わがまま」や「家庭では食べているのに学校でだけ除去を要求している」などということにつながる原因のひとつです。

アンケートでは、様々な食品に対してアレルギー対応がとられています。そのうち、小麦は1.8%と低い方になっています。小麦は学校入学後に患者数が増えていく傾向にあり、対応が少ない理由をぜひ知りたいと思っています。なぜなら、症状が重い方からの相談が多いからです。同様に油についてもアンケートでは対応の数字が低かったのですが、以前、大豆油をなたね油に変更して対応したという事例が多くあり、実際に変化しています。油の対処は進んでいると思いますが、アンケートではもれています。これも知りたいところです。また、なたね油・大豆油はアレルギーとは関係なく、遺伝子組み換えの問題があることも問題点です。

アナフィラキシーショック時に生命を救うため、食物アレルギーに対しても、対処注射の「エピペン」の自己注射が厚生労働省で認められ、所持する児童も出ています。電話相談では、アナフィラキシーが恐れれば、給食時間に毎日学校で保護者が待機すべきという対応についての相談が増えています。まだ、厚生労働省の「エピペン」をめぐる周辺整備は進んでいませんが、今後、学校に注射を自分で打つ可能性を持つ児童がいる状況に対し、学校にいる大人である教職員がどのように対応するかという問題が出てくるかもしれません。

調理員、栄養士のアンケートを読んだり、患者の保護者からの電話相談を受けていると、教育の機会と教育としての学校給食のために、学校で患者・児童をめぐる保護者をはじめできるだけ多くの人と一緒に会ってコミュニケーションをとる必要を感じます。また、現状のように栄養士や調理員の「個人のがんばり」で対処するのではなく、学校など組織としてどのように対応するかというしくみ作りも必要です。

新たに開発されている第二、第三世代の遺伝子組み換え食品

天笠啓祐さん(市民バイオテクノロジー情報室代表)

天笠さんからは、遺伝子組み換え食品と、作物、家畜、魚、昆虫などのバイオ技術、遺伝子組み換え技術の現状について整理し、問題点を指摘していただきました。

遺伝子組み換え技術とはどんなものかと簡単に表現すると「ほかの生物の遺伝子を入れる技術」と考えてください。ほうれん草の遺伝子を入れた豚のようなものが開発されつつあります。

遺伝子組み換え食品には3つの問題があります。ひとつは、食品の安全性の問題、環境への問題、種子が特定の企業に独占される(生命特許)の問題です。

世界で栽培されている大豆の6割が多国籍企業モンサント社の遺伝子組み換え種子です。

日本ではさまざまな遺伝子組み換えイネが開発されています。

第一世代は、除草剤耐性や殺虫性など生産者にメリットのあるものです。今年新潟の北陸研究センターで栽培され、問題になっている複合耐病性イネも第一世代です。

第二世代は、消費者のメリットをうたったものです。たとえばトリプトファン高蓄積イネ(栄養強化)、鉄分強化イネ(栄養強化)などです。世界でシンジエンダ社が開発している「ゴールデンライス」(ベータカロチン強化)などもこれにあたります。

第三世代は、「食べるワクチン」ともいわれるもので、代表は「花粉症緩和米」です。B型肝炎ワクチン生産イネなどがあります。

花粉症緩和イネは、スギ花粉症を引き起こすアレルギーをわずかに含ませたイネで、減感作療法です。アレルギーが含まれているため、厚生労働省は「医薬品」、開発している農水省は「食品」として綱引きをしています。医薬品になると試験や販売方法が大変だからです。アレルギーが含まれているイネの花粉が飛散して、ふつうのイネがアレルギーを持つことも考えられます。

食品以外でも、生分解性プラスチック(ポリ乳酸)エタノール生産用トウモロコシや、パルプ生産用樹木、

ヒトラクトフェリン・リゾチーム生産イネなどの遺伝子操作植物があります。

動物は、古くからバイオ技術が応用されていました。人工授精、精子凍結保存技術、産み分け、体外受精、借腹・貸腹、胎児細胞利用、顕微授精、選択出産など。これらの技術は最初は家畜用に開発されますが、その後人間に応用されていきます。

クローン技術も、受精卵クローン、体細胞クローンがあり、体細胞クローン技術応用の家畜やペットが出ています。このほか、キメラ動物(例:ギーブ…羊とヤギの混ぜ合わせ)があり、これらに遺伝子組み換え技術の導入があります。

さらに開発されているのが、医薬品生産用動物(動物工場)や臓器提供豚です。

魚もバイオ技術で操作されています。三倍体で不妊になり巨大になったアユや、雌性発生させる技術、さらに遺伝子組み換えてクラゲの遺伝子を入れた光る熱帯魚などがあります。

昆虫では、生物農薬として天敵昆虫に食べる「害虫」の範囲を広げさせたり、不妊を増やして害虫の絶滅を狙う技術があります。遺伝子組み換えでも、カイコにインターフェロンを製造する技術などがあります。

日本では体細胞クローン牛が研究開発し、市販されていますが、すべてのクローン牛に遺伝子の異常があったといえます。

遺伝子組み換え家畜も、巨大化を狙ったスーパーカウ、肥満遺伝子サケ、日本でも医薬品生産用ヤギ(ミルクから医薬品成分をとりだす)と臓器提供用ブタ(心臓移植用)が開発されました。

畜産の将来を政府や研究者は「ハイテク化」でやろうとしている。私は逆だと思います。BSEも自然の摂理に反して肉骨粉を与えたことで発生しました。自然の摂理に沿った生産に変えていく必要があると思います。

日本では、遺伝子組み換えに対して消費者が反対運動をきちんとしています。まず、食べないという意志を示し、開発に対しても署名やデモ、集会で意思表示して、愛知県や岩手県、国内民間企業の動きを止めました。今は、農林水産省系の独立行政法人(研究機関)が研究開発の中心です。今、北陸研究センターの栽培実験に対して、署名活動をはじめています。ぜひ、ご協力ください。

学校給食の合理化、民間委託の現状と将来～給食の質と技術の継承はどのように担保されるのか

3日目は、報告とパネルディスカッション形式で合理化問題について学習しました。

Gさん(札幌市調理員)

調理員20年目です。合理化問題に組合としても取り組んできました。小中310校のうち193校に調理室があり、単独が74校、親子方式が115校、4校が定時制です。直営は、現在86校、107校が民間委託です。平成9年に学校給食のあり方提言があり、「楽しさとゆとりのある給食推進事業」となりました。ステンレス食器から磁器食器への移行、ランチルームの整備、献立の充実・給食形態の多様化、喫食時間の確保、情報充実、家庭との連携などで行っています。この事業は合理化問題がある一方で、長年私たちが望んでいた給食の実現でもありました。特に食器は私たちの願いで、教委はポリカーボネートも考えていましたが、栄養士とともに磁器食器を強く働きかけました。

合理化問題と、もともと午後に文部科学省の調理員設置定数以下となっていたことから、結果的には、単独校を正規職員でまかなうような体制をとりました。それにより、単独校で調理員の雇用身分の違いがなくなり、調理技術や衛生管理技術の向上、意識の統一ができました。

この事業では、調理員と栄養職員の役割の明確化も行い、調理の責任を調理員に位置づけました。作業工程や衛生管理についても調理員が行っています。また、札幌市の現状にあった衛生マニュアルも作成しました。

民間委託関係では、直営で働いていた非常勤職員が民間委託会社に身分移管しました。そこで、この非常勤職員らに対しては、直営調理員が1年かけて調理指導等を行ってきました。民間でも直営でも、札幌市の子ども達に給食の格差があってはならないと思っています。50年つちかかってきた給食の技術を民間にも継承してもらう必要があると考えたからです。

民間委託は安上がりという論は札幌市でも使われましたが、具体的な数字はなく、聞けば30年、40年先の

黒字を予定しているとのことでした。

退職者不補充もあり、これには年齢バランスや技術継承などの問題で戦いましたが、止められませんでした。平成21年末まで通算10年間新規採用がなく、他部局移動のみとなっています。

民間委託がはじまって直営の役割の大きさをあらためて自覚しています。札幌市の学校給食の基本は直営がつくり、それを民間業者にも行っていただく。メニューの試行、衛生管理の研究、安全な労働環境や災害防止など、民間ではなかなかできないところを、これまでのノウハウを含めて作っていく必要があります。

五十嵐興子さん(東京都文京区明化小学校 栄養職員)

五十嵐さんは、全国学校給食を考える会の現代表であり、以前、千葉県市川市で民間委託に対する差し止め訴訟の際、直営が給食の質を維持するために必要なしくみであることを証人として証言した栄養士です。

〇-157対策に追われ、石けん切り替えを試みて挫折したり、メラミン食器から強化磁器への切り替えに取り組んだり、直営の調理員と一緒に産直野菜の取り組みを続けてきました。

文京区は民間委託導入6年です。今年の4月より私の勤務校が民間委託校となりました。児童数300程度の単独校です。教育委員会が民間委託導入時、あるいは、新規に民間委託校になった学校のPTAに対する説明である「民間のノウハウを活かした学校給食」「直営と変わらない学校給食」について話します。

社員3名、パート4名で給食を作っています。民間委託では、社員のうちチーフのみと打ち合わせをすることになっています。社員3人とも若い方で、ひとり卒業したての栄養士資格を持つ人でした。

私は、給食室で一緒に作業をしながら、1学期中、給食を作るための基本的なことを教えていきました。「民間のノウハウを活かす」とはどこに行ったのでしょうか。

民間委託を経験して理解したのは、民間委託は、チーフを頂点に社員、パートというタテの図式です。その日の給食の作業をすべて把握しているのはチーフだ

けです。直営校では、調理員はヨコ並びで、どのポジションもこなせ、役割分担するというシステムではありません。直営校では、調理技術や衛生技術が、このしくみの中で伝えられていきますが、民間委託ではそのようなしくみがありません。余裕もありません。

私は、委託前から同じ学校に勤務しており、直営の調理員の作業やノウハウを見ていました。委託のチーフから個々の作業を教えて欲しいと依頼され、朝の下処理から午後の洗浄までつきっきりでした。

PTA、教育委員会などとの試食会をはじめ、機会があるごとに、「以前と同じ給食を作るために給食室に入っている」ことを説明し、その是非を問いましたが、誰もそのことが問題だとは言いません。

委託になって4カ月、子ども達のための学校給食の質を維持し、よりよい学校給食を実現するために、民間委託会社のノウハウや指示書での指示では不可能だと、自らが民間委託を経験し、あらためて思いました。

Hさん(滋賀県彦根市城陽小学校 調理員)

児童327名、教職員23名うち、調理員3名です。栄養士未配置校です。特色ある学校給食を考え、学校に設置された生ごみ処理機に注目しました。1日平均10.9kgの生ごみ、残菜が出ます。これを肥料として学級農園等で活用します。教員、児童がこのことをよく知りませんでした。フェンスで覆われ、鍵がかけられた施設だからです。そこで、調理員で写真を撮り、模造紙に貼ってパネルをつくり生ごみ処理機の説明をしました。

4年生の社会科で廃棄分野の学習、4年生理科でひょうたん栽培の肥料に使い、調理員がひょうたんづくりの名人を地元で探して学校で取り組みました。

1、2年生の生活科では、サツマイモの肥料にして、できたサツマイモは給食で利用しました。土と食の循環が体験できました。そのほかにも、野菜づくりの肥料、学校花壇などにも使われています。肥料は地域にも還元しています。

学校の近くに田んぼを借りて5年生が米作りを経験します。このお米を五穀ご飯として給食を出すのですが、ただ出すのではなく、朝礼で担任に説明してもらい、給食時の放送、アンケートの配布を全校で行いました。

市内統一献立の中で、バレンタインデーには、人參

をハートの形にしてトッピングしたり、ハートの形の手紙をクラスごとにメッセージを配ったり、入学時には、4月15日のはじめての給食のとき、桜の花びらの人參トッピングに手紙を添えたり、卒業前には、クラスへ行ってひとりずつに飾り付けをしたデザートを手渡ししました。

保護者の試食会も、「聞く」「見る」「話す」をテーマに、3人の調理員がそれぞれ話をし、パネル展示を行い、また、アンケートをとって学校給食への要望を担任、教頭、校長に伝え、それを学級通信で保護者に返したり、これらの情報を献立作成委員会に役立てています。

祖父母地域との交流やPTA主催のフェスティバルのときにも試食だけでなく、パネル展示、アンケートなどを行っています。

1年間の給食をすべて写真にとって展示しています。

調理員として、学校職員として、子ども達ひとりひとりを育てるとして、職場の持ち味を活かし、知恵を出し合い、できることから始めよう、子ども達、保護者、地域へ発信しようと取り組んでいます。

牧下圭貴(学校給食ニュース)

学校給食の完全民間委託化を行っている東京都足立区がこの春から行っている給食調理業務マニュアルの内容について説明しました。学校給食ニュース05年4月号を参照ください。

質疑、議論

指示書とチーフへの指示の問題について、五十嵐さんは、委託の会社には「直営の時と同様に入って指示、作業をしていいか」と確認をとり、了解を得ています。また、機会のあるごとに、教委、学校内、PTAをはじめ各所で、今まで通りに現場で作業をすることを伝えていきます。会社が正式に異議を申し立てればできなくなるとは思いますが、どこから異議があり、できなくなるまで続けるつもりです。

牧下からは、職安法44条との関連で、法律上は違反であっても、問題が発生していなければ裁判で法律違反を問うことは難しい。一方、立場が弱い(受注者側

・受託企業およびその社員、パート等)が不利益を被っているならば、それを保護するために、職安法44条で違法性が問われるだろうということを弁護士から聞いていることを紹介しました。

調理員と栄養職員の役割の明確化について、後藤さんは、調理員の長年の希望であり、職場が変わることで作業等が変わる、栄養職員の考え方によって変わるという問題がありました。そこで、まず、改善事業に合わせ、調理の共通マニュアルづくりを行いました。こ450あまりのレシピの手順を調理員でひとつずつまとめたものです。個人の趣味が入るすきをなくし、栄養職員がつきっきりになる必要もなくなりました。栄養職員の食指導や家庭指導などの時間を確保することにもつながりました。

また、札幌市の民間委託化に関して後藤さんは、教育委員会も全校を委託という発想はなく、不測の事態なども考え委託と直営の共存を考えていると理解しています。いざというとき、あるいは札幌の給食の質を保つ上でも53校の直営は残り続けていき、正規採用の再開も予定通り行うよう取り組みます。

下田アミコさん(東久留米学校給食を考える会)

1980年、中学校給食をセンター給食で検討という市長発言をきっかけに、センター給食ならば不要だと運動をはじめました。そのため、中学校給食が進まないのは私たちのせいという非難を受けたこともあります。

その後、小学校給食の合理化で単独校が親子方式になりましたが、長期計画の中に、中学校給食を兄弟方式で実施するという方針を入れることができました。それが、2年前に急に業者弁当(スクールランチ)、弁当併用方式が6月1日に始まりました。その3日目に異物混入があり、経緯と対応の問題点を学校給食ニュースの7月号に投稿しました。安全性より業者への配慮が感じられ、公開質問状を出しました。今は行政とやっています。今、一般の保護者、市民の関心が非常に低く、業者弁当でも「感謝している」という保護者が多いのが現状です。親の立場で運動を続けてきて、途

中で中断していた間に、市民の給食への無関心な依存度が高まっていることに反省し、運動を再開しています。

弁当併用で喫食率が6割であり、弁当を作っている4割の保護者には特に期待しており、運動への参加を呼びかけていきたいと思います。

Iさん(横浜市都筑区東山田小学校PTA会長)

横浜市では4月から22校が民間委託となりました。東山田小学校でも16年11月終わりに説明会の話があり、12月、1月に説明会がありました。保護者から反対の声が上がり、アンケートを取り、反対多数で17年4月からの導入が見送られました。しかし、予算はついているため導入に向けた検討をやりたいとの話があり、5月から7月まで検討会を行いました。委員を公募しない方針だったのですが、こちらから保護者の生の声を入れて欲しいと要望し、公募で33名の保護者が委員、42名の学校、地域他で検討会がもたれましたが、7月はじめにはふたたび9月から導入するとの決定がありました。保護者としては疑問と課題があるとして物別れになっています。再度の説明会に参加した教員からも疑問の導入を急ぐべきでないのではという意見もあり、9月からの導入も見送られました。それでも、予算があるため年度内の導入に向けた動きはあります。

横浜市の導入計画は、このあとは決まっていないようです。とにかく今年度は22校導入したいとしています。本校は、1000名を超える児童がおり、コストメリットがあることで導入対象校になったようです。

(Iさんたち東山田小学校PTAの有志では、東山田小学校の子どもたちのことを一緒に考える場づくりや、給食委託問題の経緯をまとめ、教職員に配布するなどの活動を続けています)

葛飾区の調理員・Jさん、北九州市の調理員・K、渋谷区の調理員・Lさん、新潟県魚沼市のMさんからの情報については、10月号以降に掲載します。

「報告集」は2006年2月に完成する予定です。お問い合わせは、全国学校給食を考える会事務局まで。なお、現在、2004年夏期学校給食学習会報告集を1000円にて頒布中です。あわせてご活用ください。

ヒジキ中のヒ素について(参考資料)

里見宏さんの講義の中で、ヒジキ中のヒ素の問題が紹介されました。日本の厚生労働省は、「食べ過ぎなければ大丈夫」との見解を示しており、イギリスの食品規格庁は「できるだけ避けるべき」との見解を示しています。参考までに、厚生労働省およびイギリス食品規格庁の見解を転載します。

厚生労働省ホームページより

<http://www.mhlw.go.jp/topics/2004/07/tp0730-1.html>

平成16年7月30日

照会先：厚生労働省医薬食品局食品安全全部監視安全課

ヒジキ中のヒ素に関するQ & A

Q.1 ヒジキについて、英国が発表した内容はどのようなものですか。

A.1 英国食品規格庁 (Food Standards Agency, FSA) は、7月28日にヒジキを食べないように英国国民に対して勧告を出しました。その理由は、FSAの調査で、ヒジキに発ガンリスクの指摘されている無機ヒ素が多く含有しているとの結果が得られたためとしています。

Q.2 ヒジキを食べることで、健康上のリスク(危険性)は高まりますか。

A.2 平成14年度の国民栄養調査によれば、日本人の一日あたりの海藻摂取量は、14.6gですが、これは、海苔や昆布といった他の海藻類を含んだ量です。海藻類の国内生産量、輸入量及び輸出量から、海藻類のうちのヒジキの占める割合を試算したところ、6.1%であり、摂取量の割合もこれと大きな差はないと推定すれば、ヒジキの一日あたりの摂取量は約0.9gとなります。

一方、WHOが1988年に定めた無機ヒ素のPTWI(暫定的耐容週間摂取量)は15 μ g/kg体重/週であり、体重50kgの人の場合、107 μ g/人/日(750 μ g/人/週)に相当します。FSAが調査した乾燥品を水戻ししたヒジキ中の無機ヒ素濃度は最大で22.7mg/kgでしたが、仮にこのヒジキを摂食するとしても、毎日4.7g(一週間当たり33g)以上を継続的に摂取しない限り、ヒ素のPTWIを超える

ことはありません。

海藻中に含まれるヒ素によるヒ素中毒の健康被害が起きたとの報告はありません。

また、ヒジキは食物繊維を豊富に含み、必須ミネラルも含んでいます。

以上から、ヒジキを極端に多く摂取するのではなく、バランスのよい食生活を心がければ健康上のリスクが高まることはないと思われます。

Q.3 ヒジキ以外にヒ素を含む食品はありますか。

A.3 ヒ素は自然界に存在するため、他の海藻中にも含まれていますが、ヒジキとは異なり、毒性の低い有機ヒ素として存在しているとされています。

Q.4 ヒジキ中ヒ素の国際的な基準はありますか。

A.4 現在、ヒジキ中ヒ素に関する国際的な基準は設定されていません。

Q.5 今後、厚生労働省ではどのような対応をとりますか。

A.5 食品安全委員会、農林水産省など関係府省と連携し、国際的な状況も踏まえた上で、必要な対応をとっていきたいと考えております。

イギリス食品規格庁ホームページでは、英語のほか、日本語、中国語、韓国語でプレスリリースとQ & Aを発表しています。(2004年7月28日)

<http://www.food.gov.uk/news/newsarchive/2004/jul/hijiki>
英語のホームページですが、下の方に、

Hijiki FAQs Japanese

Hijiki press release in Japanese

があり、日本語をPDFファイルで掲示しています。その内容を転載します。

R938 - 28 報道担当官:カレン・タルボット

食品規格庁がヒジキを食べないよう勧告

食品規格庁 (Food Standards Agency) は、海藻の一種ヒジキを食べないよう国民に勧告することとなった。これは、調査の結果、発ガンリスクを高めるとして知られるタイプのヒ素の含有量が高いことが判明したからである。この調査は、カナダ当局による同様の調査結果と対応措置にならって、英国内市販の海藻に問題があるかどうかを究明するため、当庁が行ったものである。当庁は、人々に、ヒジキを食べずに、代わりに他の種

類の海藻を選ぶよう勧告することとした。また、これまで、時折、ヒジキを食べたことがあっても、発ガンリスクが著しく高まることは恐らくないが、ヒジキの摂取はやめた方が得策であるとしている。調査の対象となったヒジキ製品内に発見されたタイプのヒ素は、他の海藻4種のいずれからも検出されなかった。ヒジキは、他の海藻と比べて、一つ一つが千切られたように小さく、色がほとんど黒といえるほどの暗色なので、明瞭に見分けられる。

世界各国の専門家は、食品中に自然に発生するこの種のヒ素（無機ヒ素）の摂取は、できるかぎり低いレベルに抑えるべきだとしている。当庁の諮問専門機関である毒性委員会（Committee on Toxicity）によれば、ヒジキの無機ヒ素含有量は、この化学成分に対する人体の暴露量を著しく増加させるほど多い。

当庁は、ヒジキの販売規制に向けてヨーロッパ委員会（European Commission）と話し合うことにした。カナダ当局は、すでに、ヒジキの摂取を避けるよう行政指導を行っている。

ヒジキは、日本、朝鮮半島の沖合いで主に採れる海藻の一種である。日本料理店で、主に、突き出しや前菜として使われるが、寿司には使われない。中国料理店では、この種の海藻は使用されない。

ヒジキは、海藻を材料とするスープ、サラダ、野菜料理用に市販されている。スーパーやデパートの特殊食品売り場、並びに、健康食品店やアジアからの食料品を扱う店で販売されている。ヒジキが他の食品に含まれている懸念がある場合は、原材料の表示ラベルで確認すべきである。

海藻中のヒ素についての質疑応答

1. ヒジキとはどんなものですか？

ヒジキは、主に、日本、朝鮮半島の沖合いで採れる海藻の一種です。この種の海藻が食品に使用されることはまれで、黒くて、小片からなるという特色ある外見のために、他種の海藻とは、明瞭に見分けがつかず。

2. ヒジキの用途にはどんなものがありますか？

ヒジキは、主として、伝統的な日本料理を供するレストランで、突き出しや前菜として使われていますが、寿司には使われません。また、中国料理店でも使用されていません。ヒジキは、スープ、サラダ、野菜料理用に市販もされています。

3. ヒジキは、どこで販売されていますか？

日本料理店で少量使われている他、アジアからの食料品の専門販売店、並びに、スーパーやデパートの特殊食品売り場で販売もされています。市販のヒジキ製品は、12g から100g までの重さに包装されています。包装バックに料理法が表示されていることもあります。

4. 食品規格庁はどのような施策をとっていますか？

食品規格庁（Food Standards Agency）は、カナダにおいてヒジキ食品に懸念がもたれていることに鑑みて、調査を実施し、その結果、無機ヒ素が多量に含まれていることを明らかにし、人々にヒジキを食べないよう行政指導しています。

無機ヒ素は、ある種の食品に自然発生し、発ガンリスクを高めることで知られています。世界各国の専門家がこの種のヒ素の摂取は、できるかぎり低いレベルに抑えるべきだとしています。また、当庁の諮問専門機関である毒性委員会（Committee on Toxicity）によれば、ヒジキの無機ヒ素含有量は、人体に摂取される無機ヒ素を著しく増加させるほど多量です。

5. ヒジキをすでに食べてきている場合、発ガンするリスクは高いですか？

これまで、時折、ひじきを食べたことがあっても、発ガンするリスクが著しく高まっているとは思われませんが、当庁は、ひじきを食べるのをやめるよう勧めています。

6. ヒジキの摂取による乳幼児の発ガンリスクは大人より高いですか？

いいえ、発ガンリスクは、どんな年齢層の人々にも同程度の高さです。

7. 他の種類の海藻はどうですか？

食品規格庁の調査では、他の4種の海藻、アラメ、昆布、海苔、ワカメ、についても無機ヒ素の含有量を調べました。その結果、ヒジキ製品のすべてに無機ヒ素が含まれていたのに対し、他のいずれの海藻にも無機ヒ素は含まれていませんでした。

最近のできごと

05年7月の新聞などからの情報

【食材・地場産ほか】

宮城県栗原市の地場産給食

岩手県大野村の地場産牛乳

宮城県加美町の食の文化祭と地場産給食

富山県の地場産給食

顔の見える牛乳の導入

【食教育】

福井県の栄養教諭の例

高知県の栄養教諭の例

十勝清水町の食教育

大豆100粒運動

【給食運営・合理化】

給食事業大手5社の決算

広島県呉市未給食校の要望

栃木県足利市の給食受託企業概要

【衛生管理】

都立養護で異物混入多発

学校給食ニュース 75号

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

セミナー案内

食物アレルギーの人にとっての「食の安全」とは何か

「進行形」の患者支援 セミナー開催/助成:福祉医療機構「子育て支援基金」

セミナー 食物アレルギーの人にとって 「食の安全」とは何か

このセミナーでは、法律への理解、流通や食品加工の現状、集団給食における環境整備のあり方などを学びます。職場で患者たちと接する機会のある職種の方々にとっては、仕事上で抱えている疑問や課題について考え、整理する場となることを願っています。患者を支援する立場の方々の、支援者ネットワークを構築します。エビペンの実演も予定しています。

*詳細はアトピッ子地球の子ネットワークホームページをご覧ください。<http://www.atopicco.org/01/index.html>

【テーマと講師】

1日目・10月8日(土)

- 療育実態・誤食事例 13:00~14:30
赤城智美 アトピッ子地球の子ネットワーク
- 食物アレルギー/食生活の現状について ~15:30
らでいっしゅぼーや(株)品質保証室長
- 検知技術と行政の取り組み ~16:30
(株)森永生科学研究所・検査キット開発
- 発症のしくみ・治療の実際 17:30~19:00
神戸医療生協いたやどクリニック小児科
*交流会 19:15~20:30(自由参加、有料)

2日目・10月9日(日)

- 食品表示の実際 9:00~10:30
サントリー(株)健康科学研究所部長、元厚生省食品表示検討会委員
- パネルディスカッション「食べ物の由来とアレルギーとの関り」 10:30~12:00

医師、表示、栄養士、赤城智美(患者支援) *()内は立場及びテーマ

7. 食品の安心や安全についてこれまで努力してきたこと— 個人的経験を元に— 12:45~14:15
野田克巳 大地を守る会事務局長
8. 家庭での対処(代替品と献立の工夫)・学校での対処(取り分けの実際) 14:25~15:25
安藤京子 愛知文教女子短大助教授、管理栄養士
9. リスクコミュニケーションについて・医療機関との連携 15:25~16:25
赤城智美 アトピッ子地球の子ネットワーク
*エビペンの実演も予定しています。

【開催要項】

日時:2005年10月8日(土)~9日(日)

会場:日本教育会館 第二会議室

千代田区一ツ橋2-6-2 TEL03-3230-2831

交通:都営新宿線・東京メトロ半蔵門線神保町

(A1出口)下車徒歩3分

受講料:10,000円 内訳:全9講座セミナー受講料8000円/支援者ネットワーク年会費(FAX・メールニュース)2000円

定員:80人 先着順受付

申込み:当方ホームページより受講申込書をダウンロードし、ご記入の上FAXでお送りください。折り返し事務局よりご連絡いたしますので(10/8(土)夜の交流会開催要項を含む)、受講料をお振り込みください。または、受講申込書をご請求ください。

問合せ:アトピッ子地球の子ネットワーク

TEL03-5414-7421、FAX03-5414-7423

E-mail:info@atopicco.org

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。
ここに記入していただくか、文書・写真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。

