

今月のピックアップ

強化磁器食器をめぐる新たな動き 破損率低下と回収・再生システムの試み

学校給食の食器として望ましい強化磁器は、過去10年で確実に導入が進んでいます。しかし、重い、かさばる、割れやすいという点で、切り替えを断念したり、破損率に悩んでいる調理場も多くあるとききます。

強化磁器をつくる産地、メーカーでは、より割れにくく、軽い強化磁器の開発に取り組んでいます。新たに、廃食器(破損食器)を回収し、それを原料にし、資源循環を捉えたりサイクル食器の製品化もはじまり、一方で強度値も上がり破損率が減っているという事例も出てきました。そこで、新しい事例を軸に、強化磁器についてまとめました。

なお、給食食器の種類と特徴については後段の別記事をご覧ください。

学校給食用食器に強化磁器を選ぶ理由

一般の家庭で使用している主な食器は、陶磁器、ガラス、木食器、そして、最近ではプラスチック食器があります。プラスチック食器は、陶磁器、ガラス、木食器に変わるものとして、それらを模倣してつくられますが、もともとは、日本の食文化や食習慣などから作られたもので、文化や生活と深い関わりのあるものです。

学校給食の場合、大量に食器を使用することから、最初はアルマイトなど割れない金属食器が使われました。しかし、金属製食器は熱伝導がよいため、熱いものでは持てないぐらいに熱くなり、フォークとスプーンを合わせた代用食器として開発された先割れスプーンと合わせて、食器を持たずに口を寄せて食べるいわゆる「犬食い」を

助長するなどの問題がありました。

その後、ポリプロピレン、メラミンなどのプラスチック食器が登場し、軽くて扱いやすいことや見た目に彩色をほどこすなどから金属食器に変わって導入がすすめられました。しかし、プラスチック食器は、その素材や製造の性質上、さまざまな人工化学物質を使用し、それが溶出しやすく、たびたび問題となりました。近年では、安全だとして導入が急激にすすんだポリカーボネート食器の主原料であるビスフェノールAに内分泌かく乱物質(環境ホルモン)の指摘があり、大問題を引き起こしています。

そこで、学校給食でも家庭で使うような食文化などに根ざした食器(陶磁器など)を使った方がよいとの声があり、また、プラスチックに対する安全性の面から陶磁器などの導入がすすみ、その取扱が増えています。

なかには、地場産品や地場産業の面から、地場の木製食器や陶磁器を使用する例もあり、教育的な効果としても使われています。

しかし、一方で、強化磁器と並んで安全だと考えられてきた強化ガラス食器(通常のガラスとは違い、割れにくく、見た目は陶磁器のような食器)では、代名詞となったコレールの強化ガラス食器が割れた際に、鋭い破片が落とした高さよりも高くまで飛び散り、目に突き刺さって失明する事故が起き、その潜在的な危険性から使用しないよう文部科学省が注意を呼びかけています。学校給食ニュースや、学校給食集会実行委員会でも、以前は、強化ガラス食器をプラスチック食器の代替として強化磁器と並んで推奨していましたが、現在は、強化ガラス食器は使わ

ないこととして、その危険性を告知しています。

強化磁器については、安全性、文化的背景などの面から、地場産業の木食器などと並んで推奨しています。

強化磁器とは

一般の陶磁器に対し、強化磁器は薄く、割れにくくできています。陶磁器は、粘土や長石、珪石などを原料にしますが、強化磁器は、それにアルミナ(ファインセラミックス原料)を加え、一般の陶磁器より高温で焼くことで割れにくくしています。また、原料の粒状を微細化することや混合度合い、できあがりの食器の形などでより軽く、割れにくくしています。

強化磁器食器の問題点

強化磁器食器の最大の問題点は、「割れる」ことです。強化ガラス食器のように、割れたとき、特別な割れ方をするわけではありませんが、一般の磁器食器と同様に強い衝撃を与えれば割れます。もちろん、強化磁器は、見た目の薄さに比べて割れにくくできています。その強度は、材質(素材)の強度(素材曲げ強度)、製品としての強度(製品切り出し強度)として測定でき、強化磁器のメーカーは、この強度を高めるべく、開発しています。丈夫な割れにくい食器を選ぶことはもちろんですが、「割れる」ことを逆手にとって、食器などは大切に扱うことを子どもたちに教えることが必要だと考えています。

学校給食で使われる強化磁器がもっとも割れるのは、子どもたちの給食時の使用ではなく、1. 洗浄時、2. 運搬時です。とくに洗浄は、洗浄機や洗浄方法によって割れやすさが大きく異なり、プラスチック食器や金属食器などから強化磁器食器に移行する場合、事前に調整や工夫できるかどうかの判断が必要になります。

ちなみに、陶磁器も、安全面では、食品衛生法で溶出に関する規制があります。鉛とカドミウムに関する溶出試験を行うことになっており、陶磁器を選ぶときには、まず、この証明書が必要です。もっとも、鉛やカドミウムの原因は絵付け顔料であり、強化磁器の多くが鉛を使っておらず、また、どのメーカーも溶出しない製造方法をとっており、溶出試験も公的機関で行っているため、導入の際は、その資料を提出し、説明をきちんとうければ問題ありません。

強化磁器の導入とランニングコスト

強化磁器を導入する際にもっとも気になるのが、破損率です。

破損率を下げるのが直接ランニングコストを下げることに繋がります。破損率は、洗浄、運搬時の扱いの問題もありますが、強化磁器は、どれも同じではなく、メーカーごと、同じメーカーでも形状ごとに縁の衝撃強度(欠けにくさ)が異なります。一般に同じ肉厚の食器では、曲げ強度が高いものほど「欠けにくく」「割れにくく」なります。強度検査には、製品切り出し曲げ強度、素材曲げ強度、衝撃強度といった測定法も業界などで決まっていますので、強化磁器を選ぶ際には、複数のメーカーからデータとサンプルを取り寄せて比較するなど、割れにくいものを選ぶ必要があります。

強化磁器も長く使っていると小さな傷が入ったり、金属(食器カゴなど)と接触すると黒い金属汚れができます。多くのメーカーでは、リニューアル処理を行って、これらの割れ・欠け以外の傷や汚れをなくし、新品に近く再生する有償サービスを行っています。

リニューアル処理は、もう一度高温で焼き直すことで傷や汚れを溶かして再ガラス化するもので、食器としての質やサイズ、強度には特に影響がないとされており、低コストで寿命を延ばすことができます。

これらをいかすことで、強化磁器のランニングコストを下げるのが可能です。

なお、市町村などの陶芸用焼成窯(1200度以上対応)を利用してリニューアル処理を子どもの前で行い、環境教育に役立てる取り組みを行っているメーカーもあります。

リサイクル食器の導入事例

学校給食用陶磁器(強化磁器含む)だけで、年間約400トン以上が割れや欠けによって廃棄処理されています。主な陶磁器産地(有田、瀬戸、美濃など)では、数年前から、産地での不良品や欠けたり割れたりした磁器食器を回収、粉碎して原料に再利用するリサイクルが本格的に取り組みられています。

強化磁器についても、陶磁器の回収原料を使用する取り組みがはじまり、2005年3月に、美濃焼の学校給食用強化磁器食器とその回収システムがエコマークを取得

し、その後いくつかのメーカーが次々に陶磁器回収原料の強化磁器食器でエコマークを取得しています。

学校給食用強化磁器でエコマークを取得し、回収実績のある(株)おぎそ(岐阜県土岐市・美濃焼)に話を聞きました。

美濃焼の産地では、窯業環境の企業30社が共同で資源循環を考えるグリーンライフ21プロジェクトを立ち上げ、岐阜県などの助成を受けながら資源循環につながるしくみや製品を研究開発してきました。

(株)おぎそもグリーンライフ21のメンバーで、主に学校給食用強化磁器を専門に扱う企業として、学校給食現場の声を受けながら割れにくい強化磁器の開発をしていました。

その教育現場からの声を受け、教育的な効果があり、かつ、強化磁器の原料となるアルミナが輸入品であることなどから、輸入量を減らし、循環させるための学校給食用強化磁器食器のリサイクルシステムと、リサイクル強化磁器食器を岐阜県の助成を得ながらプロジェクトで開発したそうです。

このリサイクルシステムは、破損した学校給食用強化磁器を廃棄物処理ではなく、(株)おぎそが強化磁器を使用している自治体(教育委員会)と契約し、破損強化磁器を有価物として有償で(お金を自治体に払って)回収します。

教育委員会や給食センターなどは、リサイクルボックスを設置し、学期中に破損したものをできるだけきれいにし保管、それを、(株)おぎそ側が回収し、粉碎処理して資源化、陶土原料に資源化した回収陶土を16%混ぜて原料とします。そして、その原料を学校給食用のリサイクル強化磁器として製造し、ふたたび、学校給食用強化磁器として販売するというものです。

このシステムを含めて、(株)おぎそが「Re-高強度磁器食器」というブランド名で学校給食向けに販売をはじめています。

ちなみに回収は、どの産地・どのメーカーの強化磁器食器でも可能(家庭用陶器などは不可、給食用のみ)で、費用負担は、リサイクルボックスの設置ということです。

(株)おぎそによると、従来から学校給食用強化磁器食器を製造していた土岐市のメーカーのひとつは、この取り組みのため主力の学校給食用強化磁器をすべてリサイクル原料に切り替えました。強化磁器は、素材によって焼き上がりの寸法などが微妙に異なるため、原料の種類を増やすと製造管理が大変になることから思い切って切り替えたとのこと。しかし、結果的には曲げ強度が約1割ほど強くなり品質向上にもつながっています。

現在、学校給食陶磁器の回収は、(株)おぎそが納品している自治体を中心に、愛知県豊田市、蒲郡市、春日井市、滋賀県木之本町、浅井町、大阪府池田市、東京都北区、台東区、神奈川県藤沢市、湯河原町、などで回収が開始されています。

また、東京都台東区は、このエコマーク付きリサイクル強化磁器食器を05年9月に導入し、8小学校が5種類約15000個を使用しています。破損率は9~12月までの4カ月で、納入数に対して 0.25~0.49%、年間換算で約5.4%の破損率(11カ月で計算)と見込まれており、単独校方式であることを差し引いても破損率が低いと評価されているようです。

今後、他の産地、メーカーを含め、学校給食用強化磁器のリサイクルが目ざされていき、環境への配慮が高まって欲しい、そのためには、リサイクル強化磁器食器の品質のよさをアピールしたいと(株)おぎその担当者は語っていました。

今回は、エコマークを取得し、有償リサイクルシステムを実行していることから、美濃焼の(株)おぎその例を取り上げました。実際に学校給食食器の切り替え、採用にあたっては、他の強化磁器食器メーカー、産地を含めて比較、検討してください。

美濃のグリーンライフ21プロジェクトをはじめ、各産地、メーカーには、今後も学校給食食器を強化磁器に変えていくために協力していただきたいと思います。栄養職員、調理員をはじめ、給食に関わる皆様も、よりよい食器をめざし、知恵を出し合ひましょう。

参考: <http://www.k-ogiso.co.jp/> (株)おぎそ

学校給食用食器の種類と特徴をまとめました。

【金属】

アルマイト

アルミニウムの表面に酸化膜をつくり、耐久性を増したものの。軽くて割れず、積み重ねてもかさばりません。耐熱性が高いため高温殺菌が可能で、耐久性もあります。油脂の吸着や化学物質の溶出の恐れもありません。

熱いものを入れると持てなくなり、犬食いの原因とも言われます。洗浄作業時に高く大きな音で騒音となります。

ステンレス

鉄とクロムの合金。アルマイトより重く、へこみにくく、耐久性もよい特徴があります。表面の光に耐久性があり、磨けば元の輝きになります。アルマイトと同様に、熱伝導がよく熱いものを入れると持てない、洗浄時騒音などの問題があります。

【プラスチック】

金属食器の犬食いが問題になったころから、プラスチック食器の導入が行われ、これまでに、ポリプロピレン、メラミン、ポリカーボネートの順番で学校給食に大量導入されては、何かしらの問題が起きています。

プラスチックは、原料となるモノマー(単量体)をたくさん結合(重合)させて大きな分子(ポリマー)に変えて作られます。プラスチックの名前にポリエチレンやポリプロピレン、ポリカーボネートなど「ポリ」がつきますが、これはポリマーすなわちたくさんつながっているという意味です。

プラスチックの多くは、150度から200度程度の比較的低い温度で製造されます。一般に料理を盛りつけるなど使用条件よりも離れた温度で製造された方が、溶出などの危険が少ないと言えますが、プラスチックは強化磁器などの1300度とは比べものにならない低い温度で製造さ

れます。

また、プラスチックは、製造工程で様々な触媒などを使い、添加剤も使われ、主原料だけでなく添加剤等の溶出が心配されます。

主に使われる添加剤には、

可塑剤(柔らかくする)

安定剤(熱や紫外線からの劣化を防ぐ)

界面活性剤(静電気を防止したり、曇り止めのため)

難燃剤(燃えにくくする)

着色剤、充填剤、発泡剤などがあります。

添加剤などは種類だけでも1,000を超えており、人体や環境に対し作用がよく分からない物質や人体に危険な物質も含まれています。いくつかの物質については、用途に応じ溶出量の規制が決められています。

割れにくい、軽い、安いなど取り扱いやすさから学校給食でのプラスチック食器の採用は今も多く、ポリカーボネートが問題になった後には、PEN、COP、ABSなど新たな素材を使った給食用食器も登場しています。

メーカーは安全性を強調しますが、原料のみならず、添加剤などの情報のすべてを開示している例はほとんどなく、安全とされていた物質が後に問題視されてきた過去の経緯をみれば、プラスチック食器の学校給食への使用は望ましくないと考えられます。

ポリプロピレン

かつて、添加剤の酸化防止剤にBHTが使われ、その溶出で大きな問題になり、使用が減りました。現在は、BHTではない酸化防止剤を主に使っているようです。

食品の色が食器につきやすい、高温では劣化が早くなる欠点を持ちます。湯煎や冷凍庫の使用、煮沸消毒、生蒸気はさけ、熱風保管庫では「庫内温度を85～90度」「温度上昇後40～50分程度」、トレーの場合「庫内温度が80～85度」「温度上昇後30分程度」(プラスチック製食器

協議会の統一取扱注意事項、以下、取扱注意事項)となっています。漂白剤は、塩素系が黄ばみの原因となり、酸素系を使うこととなっています。

メラミン

メラミンとホルムアルデヒドを重合してできたプラスチックです。発ガン物質のホルムアルデヒドの溶出問題で使用が減りました。かたいプラスチックであり、割れ、欠けが起きます。急激な温度変化には弱く、食品の色の移行もあります。ポリプロピレンよりも熱で劣化しやすく、湯煎保温、電子レンジ使用、煮沸消毒、生蒸気はさげ、熱風保管庫では「庫内温度を85度」「温度上昇後20～30分程度」と取扱注意事項では指定されています。

PC(ポリカーボネート)

ビスフェノールAと塩化カルボニルが原料で、耐熱性が比較的高く、メラミンより安全で丈夫と学校給食食器に取り入れられ、急増しましたが、ビスフェノールAの環境ホルモン(内分泌かく乱物質)の疑いが社会問題となりました。

アルカリに弱く、薬品耐性は悪い。漂白剤は、酸素系、塩素系とも使えますが、使用には時間、濃度に注意が必要です。湯煎保温、煮沸消毒、蒸気消毒はさげ、熱風保管庫では「庫内温度を85～90度」「温度上昇後40～50分程度」とポリプロピレンと同様の取扱注意事項になっています。

PET(ポリエチレンテレフタレート)

テレフタル酸とエチレングリコールが原料のポリエステル系樹脂で、飲料容器に使われ広く普及しています。ポリカーボネート食器に変わって出てきた素材のひとつ。

食品の色が移行することや、熱に関しては、メラミンと同様の特徴がありますが、耐熱性PETで熱に比較的強いものもあります。

COP(シクロオレフィンポリマー)

ジシクロペンタジエンが原料のプラスチック。

開発メーカーによると、他のプラスチック食器よりも軽く、ポリカーボネート並の耐熱性、ポリプロピレンよりも色移りが少ないなどの特徴を上げている。

取扱注意事項によると、n-ヘプタンなど機械(鉍物)油、シンナー、ベンジンなどの溶剤に弱い。また、洗浄の注意事項として、「リモネン(柑橘類の皮汁)に、製品表面が浸潤」とあり、柑橘の果汁に弱いことが指摘される。熱については、ポリプロピレン、PCと同様。

PEN(ポリエチレンナフタレート)

2,6-ナフタレンジカルボン酸ジメチルとエチレングリコールを主成分にした、ポリエステル系樹脂で、PETに類似するがPETよりも耐熱性に優れている。

食器メーカーの資料では、副原料にPES(ポリエーテルスルホン)をいれたもので、酸化防止剤等の添加剤不使用をうたっている。

メーカー資料によると、PETのような食品からの色移りがなく、COPのようなリモネンに侵されることもなく、酸、アルカリ、油にも強いとしている。

ABS(アクリロニトリルブタジエンスチレン共重合体)

スチレンとアクリロニトリルとブタジエンを主成分した擦らすチック。

食器メーカーの資料では、ABS樹脂の表面をポリウレタンコートしたもので環境ホルモン化学物質は含まれていないとしている。しかし、添加剤等の情報は不明。メーカー資料によると、消毒保管庫での100度消毒、煮沸消毒、塩素系消毒液使用が可能としている。

ステンレス+ポリプロピレン

内側をステンレス、外側をポリプロピレンで接着剤を使わずに複合食器にしたものも登場している。環境ホルモン対策として登場した食器のひとつ。

【強化磁器】

陶磁器は、一般の家庭でもっとも使われている食器です。陶磁器は、1000度前後の高温で製造され、素材としての安全性が高く評価されています。しかし、学校給食では、「重い」「割れやすい」ことで導入が進みませんでした。食器としての安全性や食文化の観点から導入が検討され、とくに米飯給食がはじまってからは注目されました。陶磁器は、厚くしたり、原料にアルミナを入れることで割れにくくできますが、それでは重くなります。近年の強

化磁器は、薄く、軽く、そして割れにくいような素材の改善が進んでいます。また、食器洗浄の改良も進み、強化磁器を取り入れる調理場が増えていきます。

【その他】

木食器、漆器などは、教育的な目的から地場産業のものを使用する例があります。数は少ないですが、地域(学校)によっては、入学時に1セットの木食器を数万円かけて地場から購入するための行政予算を立てているところ

もあります。

【強化ガラス】

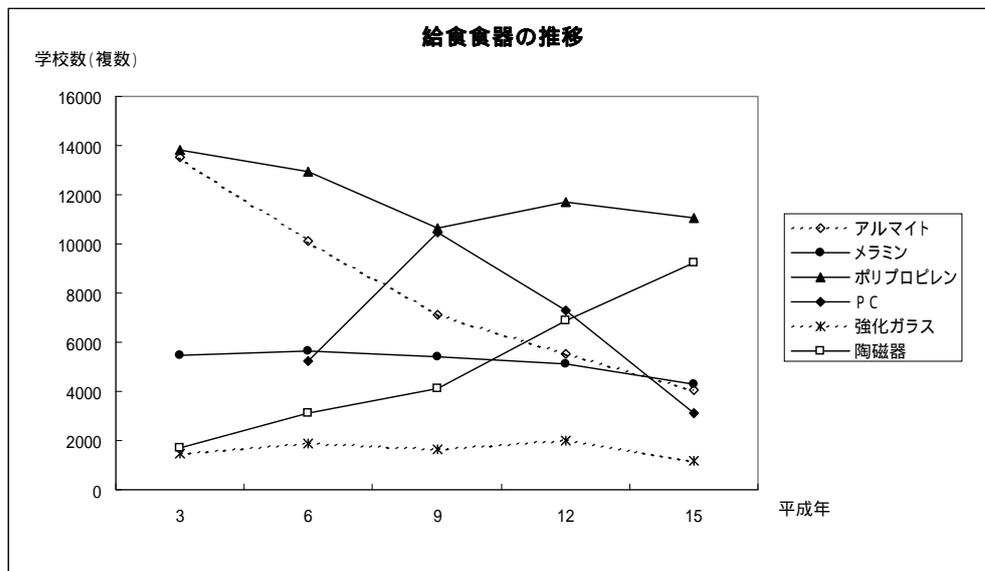
ガラス食器については、強化ガラス(コレール)がプラスチック食器に変わるものとして導入されてきましたが、破損時に激しく細かいガラス片が飛び散り、失明などの事故が起こったため、2001年に文部科学省は強化ガラスの使用を切り替えるよう要請しましたが、切替が進んでいない地域もあり、早急な切り替えが求められます。

区分	給食実施校	アルマイト		ステンレス		メラミン		ポリプロピレン		ポリカーボネート		ガラス		耐熱強化ガラス		陶磁器		木		その他		
		学校数	%	学校数	%	学校数	%	学校数	%	学校数	%	学校数	%	学校数	%	学校数	%	学校数	%	学校数	%	
小学校	平成3年	23,563	10.697	46.2	3,206	13.6	3,965	16.8	9,928	42.1	(注量2)	363	1.6	1,065	4.6	1,941	8.7	72	0.3	654	2.8	
	平成6年	23,497	8,308	35.4	2,615	10.7	4,109	17.5	9,388	40.0	3,851	16.4	34	0.1	1,461	6.2	2,436	10.4	93	0.4	195	0.8
	平成9年	23,339	6,000	25.7	2,000	8.6	3,872	16.6	7,632	32.7	7,787	33.3	30	0.1	1,253	5.4	3,206	13.7	80	0.3	355	1.5
	平成12年	23,110	4,665	20.2	2,120	9.2	3,632	15.7	8,947	38.1	5,460	23.6	69	0.3	1,461	6.3	5,176	22.4	116	0.5	362	1.6
	平成15年	22,603	3,427	15.2	1,897	8.4	3,093	13.7	7,871	34.8	2,343	10.4	17	0.1	814	3.6	6,865	30.4	115	0.5	362	1.6
前年比	△ 507	△ 1,238	△ 5	△ 223	△ 1	△ 839	△ 2	△ 476	△ 1	△ 3,118	△ 13	△ 52	△ 0	△ 647	△ 3	1,689	8	△ 1	0	0	0	
中学校	平成3年	7,639	2,626	34.4	1,158	15.2	1,483	19.4	3,871	50.7	(注量2)	17	0.2	368	4.8	387	5.1	19	0.2	148	1.9	
	平成6年	7,738	1,759	22.7	947	12.2	1,527	19.7	3,664	46.1	1,389	18.0	15	0.2	443	5.7	685	8.9	26	0.3	67	0.9
	平成9年	7,895	1,126	14.3	797	10.1	1,517	19.2	3,042	38.5	2,898	34.2	5	0.1	410	5.2	906	11.5	26	0.3	210	2.7
	平成12年	7,980	873	10.9	805	10.1	1,480	18.5	3,367	42.4	1,848	23.2	24	0.3	515	6.5	1,700	21.3	30	0.4	256	3.2
	平成15年	8,106	610	7.5	712	8.8	1,218	15.0	3,197	39.4	787	9.7	8	0.1	367	4.4	2,366	29.2	50	0.6	256	3.2
前年比	126	△ 263	△ 3	△ 93	△ 1	△ 262	△ 4	△ 190	△ 3	△ 1,061	△ 13	△ 16	△ 0	△ 168	△ 2	666	8	20	0	0	0	
合計	平成3年	31,202	13,323	42.7	4,363	14.0	5,448	17.5	13,799	44.2	(注量2)	380	1.2	1,433	4.7	1,728	5.6	91	0.3	802	2.6	
	平成6年	31,235	10,167	32.4	3,462	11.1	5,636	18.0	12,952	41.5	5,240	16.8	49	0.2	1,904	6.1	3,121	10.0	119	0.4	262	0.8
	平成9年	31,234	7,126	22.8	2,797	9.0	5,389	17.3	10,674	34.2	10,685	34.2	25	0.1	1,863	5.9	4,112	13.2	106	0.3	565	1.8
	平成12年	31,090	5,538	17.8	2,925	9.4	5,112	16.4	11,734	37.7	7,306	23.6	53	0.3	1,976	6.4	6,876	22.1	146	0.5	619	2.0
	平成15年	30,709	4,037	13.1	2,809	9.1	4,311	14.0	11,068	36.0	3,129	10.2	25	0.1	1,171	3.8	9,231	30.1	166	0.5	618	2.0
前年比	△ 381	△ 1,501	△ 5	△ 218	△ 1	△ 891	△ 2	△ 666	△ 2	△ 4,179	△ 13	△ 68	△ 0	△ 895	△ 3	2,353	8	19	0	0	0	

注意

1. 複数回答である。
2. 平成3年の調査では、「ポリカーボネート」を区分していない。
3. 調査時期及び調査対象は、それぞれ5月1日現在で、完全給食又は補助給食を実施する公立の小学校及び中学校である。
4. 平成12年度以降の中学校には中等教育学校前期課程を含む。
5. 陶磁器には強化磁器を含む。

文部科学省資料より



最近の収集情報

06年1月版(新聞、インターネットなど)

【給食運営】

香川県高松市の学校給食状況

合併により地場産が消えるか？

香川県高松市は、周辺7町と合併し新高松市となった。学校給食状況については、主に小規模センター、単独調理場方式、親子方式が多いものの、旧高松市をはじめ統一献立、一括購入がほとんどである。

一方、旧国分寺町では、独自献立、単独購入により、地場産給食をすすめ、地場産の生産マップや生産田畑作成、総合学習との運動などを行っている

合併協定書などによると、これらすべての学校給食は、2007年度より高松市方式(統一献立、一括購入)にそろえるとしている。

高松市には、高松市農産物ごじまん品推進協議会があり、地場産品のPR活動を続けているが、すでに、旧高松市の段階で量が揃わない(3万食)問題を課題として挙げており、07年度以降新高松市では4万食となるため「量の確保が困難である」と懸念している。

小中一貫統合計画と、センター化

旧高松市では、合併を前に2004年8月に「高松市小中学校適正配置等審議会答申」を受け、市内中心部の小中学校の統合計画を立て、高松市に新設統合校整備室を設置した。

新設統合第一小中学校(仮称)は、3小、2中学校を統合し、2009年度開校を予定。

新設統合第二小学校(仮称)は3小学校を統合し、2010年度開校を予定している。

適正配置等審議会答申では、小中一貫校などの提案のほか、統合後の跡地に学校給食センターを新設すべしとする提言を行っている。

すでに、第一小中学校については、計画案が示されており、学校給食の調理施設は示されていない。

「答申」に沿って、高松市は、センター方式への切替を目

指す方向にみえる。

民間委託化も検討に

旧高松市は、合併前の2005年10月に財政運営指針「“選択と集中”将来にわたり持続可能な健全財政を目指して」を示し、その中で、学校給食調理について民間委託化も検討すべきとしている。

<http://www.city.takamatsu.kagawa.jp/> (香川県高松市)

<http://www.chushi.maff.go.jp/syokuiku/jerei/07.htm> (中四国農政局、食について自ら考え、豊かな生活を実践しようとする国分寺っ子の育成)

[http://www.kagawa.info.maff.go.jp/kufu/200511\(01-2C\).htm](http://www.kagawa.info.maff.go.jp/kufu/200511(01-2C).htm) (農林水産統計・情報かがわ・新ブランド「高松産ごじまん品」)

http://www.city.takamatsu.kagawa.jp/file/3008_L15_tousinn.pdf (高松市小中学校適正配置等審議会答申)

http://www.city.takamatsu.kagawa.jp/file/3614_L12_unnei.pdf (“選択と集中”将来にわたり持続可能な健全財政を目指して)

愛媛県今治市の学校給食

施設設備 センターから自校方式に切り替えた先進例

旧今治市は、1983年より従来のセンター方式(21,000食24小中学校)を徐々に単独校方式に切り替え、2000年に整備を終えて、7単独調理場、6センターで約15,000食を調理。

この背景には、今治の立花農協が1981年に有機農業研究会生産者からの提案を受け、「立花地域の給食を自校化して、地域の農産物を取り入れていく」決議を行い、自校方式・地産地消(有機農産物化)の運動を行ってきたことがある。

今治市は、2006年1月に周辺12市町村で合併を行った。給食方式は当面従来を引き継ぎ、食材購入、給食費は統一する方向となっている。

旧市町村の給食状況は以下の通り。

今治市 単独校7校 センター6(18校)
朝倉村 センター1(3校)
玉川町 センター1(3校)
波方町 単独校1校
大西町 単独校(幼稚園1) センター1(2校)
菊間町 センター1(3校)
吉海町 センター1(2校)
宮窪町 センター1(2校、1園)
伯方町 センター1(6校、1園)
上浦町大三島地区および大三島町 センター1(5校
衛生事務組合)
関前村 親子方式(2校)
(平成15年4月1日現在)
新今治市の学校給食は約15,000食となっている。

食材 地場産、有機、食育の先進例として注目

今治市の方針として、学校給食用食材は、地場産を優先するとしており、「今治産の食材、今治産がなければ近隣、又は県内産、それがなければ四国内、西日本、国産」と明記している。また、遺伝子組み換え食品の不使用も宣言している。

米…1998年より地場産減農薬米が学校給食で供給されはじめ、現在は、JAおちいまばりの祭り晴とJA今治立花のヒノヒカリを玄米補完、月3回、農協で精米して調理場に配送している。旧今治市の米飯給食は週3回。

パン…2000年から地場産の小麦ニシノカオリ100%のパンを今治市地産地消推進会議認証のパン工場で焼いている。パン用小麦の作付けを増やして給食用パン全量を地場産に変えていく方針。

野菜類…立花地区有機農業研究会が1983年に鳥生小学校の自校式調理場完成にあわせて有機農産物を供給しはじめ、同地区に地場産、有機の野菜が供給され4小学校・1中学校で有機野菜が使われている。ポストハーベストフリー・非組み換え飼料で育てた鶏卵、鶏肉なども供給されている。有機JASを取得している。

一方、JAおちいまばりの地区でも定年帰農者を中心に2000年に今治市学校給食無農薬野菜生産研究会(給食野菜研究会)が結成され、2001年より無農薬野菜の供給が開始された。

また、障害者の自立などを目的にした大地にふれる会

が、無農薬、減農薬などのジャガイモ、タマネギ、サツマイモを生産し、学校給食に供給している。

このほか、地場産の大豆で豆腐をつくり学校給食に採用している。

しかし、現在のところ学校給食の食材費が安く地場産農産物をすべてに導入できないなどの問題があり、今治市農業農政対策協議会や行政が地場産農産物の学校給食実現をめざす取り組みを引き続き検討している。

食育のとりのくみ

立花地区の4つの小学校では、学校農園で有機JAS認証を目指して有機農業に取り組んでいる。

今治市では、「おうちで手軽に学校給食—地産地消のれしびー」を作成し、市内の書店で500円で販売するなど、学校給食を軸にした市を挙げての地産地消、食育事業を行っている。

<http://www.islands.ne.jp/imabari/index.html>(今治市)

<http://www.islands.ne.jp/imabari/nousui/gkkoukyuusyoku.html>(今治市 農水港湾部農林振興課「これぞ！いまばりの学校給食」)

<http://www.islands.ne.jp/tachibana/ja/chisan/kyushoku.html>(JA今治立花)

<http://www.islands.ne.jp/ochiima/index.html>(JAおちいまばり)

<http://www.mainichi-msn.co.jp/kurashi/travel/green/greennews/archive/news/20050222ddm010040136000c.html>(2004年度毎日・地方自治大賞)

学校給食で果物は3回洗う？ 洗わない？

ミカンの生産県愛媛県で、「学校給食ではミカンを3回洗わなければ出せない」という意見があり、そのことが国会などでも取り上げられたが、2005年10月の文部科学省の中教審総会で、これをめぐって、香川県高松市長と鳥取県知事がそれぞれ意見を述べている。

方や、国からの指示でがんじがらめになっているといい、方や、学校給食は自治だから自分で考えるべきだとそれぞれの取り組みを例示している。(次ページを参考)

病原性大腸菌O-157での学校給食中毒事故を受け、厚生労働省、文部科学省はそれぞれ衛生管理基準を厳しくしているが、施設設備が整わず、また、センターから単独校まで統一した基準にしているため学校給食現

場では不合理なことが多くみられる。

学校給食の調理現場で自主判断するには「責任」「職務権限」の問題があるため、この問題はなかなか難しいが、片山知事が言うように、学校給食の設置者である自治体として主体的に判断することが必要であろう。

その際に、給食現場からは、不合理な問題があること、それを解決するのにどんな方法があるのか、それらを現場から市民や保護者に伝え、変えていくための動きをすることが必要であろう。

以下、その意見部分である。

文部科学省中央教育審議会総会(第52回)平成17年10月26日議事録・配付資料http://www.mext.go.jp/b_menu/shingi/chukyo/chukyo0/gijiroku/001/05102601.htmより、抜粋引用。

高松市長 増田昌三氏

四国はミカンの産地でありまして、私のところの隣の県では「伊予柑」と言っておりまして、ミカンが非常にたくさん取れますので、知事さんは、これを給食調理にどんどん、地産地消ということで使いたい。ところが、給食現場は一向に使ってくれない。なぜか。そうしたら、あのミカンを、皮をむいて中の実を食べるから、そんなに外の皮を消毒する必要はないと思いますが、これを三度、洗わなければいけないというような通達が文科省から流れてきています。こんなもの、3回も洗っていたら、短い調理時間の間にはできないということで、その県の知事さんが嘆いておりました。

私は、給食場の洗浄の仕方にまで文科省の威令が隔々までわたっているということを知ってびっくりしました。私は、「そんなのは1回でいい、食中毒が出たら市長が責任を取る」と言いますと、そういうことができる体制に今、ないんです。教育委員会に対して口出しできないし、その責任はとれないということになっています。何と、この知事さんは文科省出身の知事さんです。その文科省出身の知事さんさえも、これほど文科省の威令が隔々まで行っているのかということがありました。私は、そのことから、いかに教育委員会制度、文科省の中央集権制度というのが、こんなにまで来ているのかということを知ったということを最初に申し上げました。

鳥取県知事 片山善博氏

最初に、前回も私、増田委員にちょっと苦言を呈したのですが、今回もちょっと聞いていて幾つか気になるのです。最後に、ミカンの話をされて、通達で縛られていると言われるのですが、分権改革以後、通達は無効なんです。だから、そんな通達があったら無視すればいいんです。縛られることはないんです。通達といいますが、法律とか政令以外で中央官庁が地方団体に流すもので効力を発揮するのは、法定受託事務にかかる事務処理基準というのが地方自治法にありまして、それだけなんです。義務教育、まして学校給食は自治事務ですから、仮に何か、文部科学省が通達を出しておられたとしても、そんなものは全く意味がないんです。だから、自分のところで、ミカンを洗うのがいいのか、洗わないのがいいのか、3回がいいのかと自分のところで決めればいいんです、それだけのことなのです。それができないのが、今の地方自治体の実態なのです。

私のところにも同じことがありまして、二十世紀ナシを学校給食で使っているか調べたら使っていないところがあったんです。なぜかという、やはり洗わなければならないとか熱湯を通さなければいけないという人がいたんですが、家で熱湯なんか通さないで食べているのと言って、随分変えました。ですから、二十世紀ナシを学校給食で使う比率が随分増えました、地産地消の率が。ちゃんとやればできるんです、やらないだけなんです。それでいて、いまだに通達が出されたら、それに唯々諾々と従っているのが地方自治体なんです。

埼玉県鷲宮町「弁当の日」をめぐる動き

埼玉県鷲宮町で、2005年9月20日、町議会で「学校給食に弁当の日を設けることについて」とする議会決議が決議された。この内容は、弁当の日設置のみならず、「弁当愛情論」「給食廃止」に基づくものであった。この決議を受けて、具体的に弁当の日を設置する動きがおき、保護者や市民からは不安の声も聞かれるようである。以下、動きをまとめた。

決議についての議会の認識

「鷲宮町議会便り」に、議会決議の趣旨と内容が書かれている。

それぞれの項目を簡単にまとめると以下の通りである。

・学校給食の役割は見直しの時期だ

- ・学校給食は強制であり、食は自由選択が望ましい
- ・学校給食による食中毒の危険性などへの対応責任は学校教育の範囲を超えている
- ・残食が多いのは時代にそぐわないからだ
- ・学校給食の配膳、片付け時間のために食事時間が短くなり、かつ、教育時間を圧迫している
- ・弁当をつくるのが親子の会話ひいては愛情を育む
- ・弁当の個別の違いから友情が生まれる
- ・給食センターが不要になれば経済効果は大きい

http://www.town.washimiya.saitama.jp/kakuka/18gikai/gikai_dayori/gikai_dayori_63/12.pdf (鷲宮町議会便りより
学校給食に弁当の日を設けることについて)

議事録を公開する活動

<http://d.hatena.ne.jp/washimiya2005/> (決議「学校給食に弁当の日を設けることについて」の議事録)

このサイトでは、提出議員による説明や質疑について、町が議事録を公開していないため、それを閲覧し、ウェブ上に記録として残し、事実関係を明らかにしている。

基本的には、この決議に対する疑問提示から開設されたサイトだが、問題の経緯を議事録として記録していることで、問題の所在を明らかにしており、関心のある方には一度読んで欲しい。

提出議員の補足や質疑をみていると、まずは「弁当の日」を設定し、ひいては給食を廃止するのが目的の決議である。提出議員は、「これまで50年間ですか、続けてきた給食制度ですから、ここで一挙にこれを廃止するなりというようなことは、社会的な面からも、あるいは学校サイドにおいても、いろんな混乱を引き起こす可能性もあります。したがって、私は弁当の日を設けることで、ですからそれは月一、二回か、週一、二回かわかりませけれども、皆さんの議論の中で賛成者が多ければ多いなりにそういう体制はできるだろうというふうに思います。それがよければ、最終的に給食がなくなると。それはいつかと言われると、これはやはり子供の問題、保護者の問題だと私は思います」と答弁している。

署名活動がはじまっている

<http://plaza.rakuten.co.jp/washimiya/> (鷲宮町の子育てを守る会)

決議に対して有志によって団体が立ち上げられ、署名活

動をスタートしている。署名は、町内用、町外用がある。一方、教育委員会は弁当の日に関するアンケートを実施しており、そこには弁当の日を何回実施するかという具体的な質問がならび、0回の選択肢は設けられておらず「弁当の日」を実施することを前提にしていることがうかがえる。議事録などを読むと、17年度中に方針をまとめるとしており、18年度から「弁当の日」=給食を実施しない日が定期的に行われる方向で教育委員会等が動いているようである。

署名のリンク(電子署名)

<http://plaza.rakuten.co.jp/washimiya/4000>

携帯電話からの電子署名のページ

<http://homepage2.nifty.com/washimiya-kodomo/>

(携帯電話にURLをメールし、携帯からアクセス)

アメリカ産牛肉1月20日に輸入再停止

農水省と厚労省は、05年12月26日、BSEとアメリカ産牛肉輸入再開に向けての査察の状況を報告し、安全性のための輸入条件は守られているとしていた。しかし、2006年1月20日にアメリカから成田空港に到着した牛肉からは、除かれているべき危険部位である脊柱が発見され、アメリカ産牛肉はふたたび輸入禁止措置となった。

食品安全委員会が答申の中で警告していたとおりのことが起こったのである。食品安全委員会は、政府が輸入のシステムに対して責任を持ち、システムを運用することが条件だとしていたが、その危惧が現実となった。

そもそも、食品安全委員会は、アメリカなどから適切な情報が出されなかったことで「答申ができない」とつぶねるべきであったろう。さらに、答申を「輸入再開」として、拙速に輸入を決めた農水省、厚労省を含む政府の責任は免れまい。

なお、アメリカ産牛肉と同時に輸入が再開されたカナダ産牛肉は輸入禁止措置の対象とはなっていない。

米国における日本向け牛肉認定施設の査察結果報告(05.12.26)http://www.maff.go.jp/www/press/cont2/20051226press_8b.pdf

米国から到着したせき柱を含む子牛肉の確認について
http://www.maff.go.jp/www/press/cont2/20060120press_10.html

投稿

香川県高松市、統廃合でセンター化の動き

高松市 Kさん

私は香川県高松市に住んでいる主婦です。

私の子どもが通学している小学校は、高松市教育委員会の方針により、無理やり学校統廃合されることになりました。小学校3校と中学校2校が「新設統合校第1小中学校(仮称)」として、県内初の小中一貫校になる予定です。そして、平成21年4月開校に向け、今、校舎の計画図が作成されているところですが、保護者に配布された計画図案では、給食場がありません。(何のコメントもなく配布されたので、このことに気づいている人は少ないです)びっくりした私は、平面図を検討している「学校づくり協議会」に聞きに行ったり、教育委員会に聞いたりしましたが、「審議会で統廃合した後の学校跡地利用として給食センターが提案されているので検討中」ということがわかりました。そして教育長にも面談し、ぜひ新設校に給食場の設置を訴え、どのような方針かを聞いたところ、「新設校2校(平成22年にもう1校、小学校3校を統廃合して開校)はもちろん、高松市中心部から南部を含むエリアの学校を対象にした給食センターを計画中」と大規模な給食センターの構想を明らかにしました。このことは、対象となる子どもや保護者には何の説明もなく、水面下ですすめられているのです。

高松市では小学校は自校方式、中学校は近くの小学校から配送する親子方式がほとんどです。1箇所センター方式(小学校2校と中学校1校対象)でやっているのと、今年1月に5町を合併したのですが、その5町は全部センター方式です。教育長は「自校方式がいいのであれば、合併した町の学校に全部給食場を建てなければいけないが、そんな予算はない」と話をすりかえてきました。口では「子どもたちのことを最優先に考えると言いながら」

私は、教育委員会のやり方ってこんなものかとただただびっくりし、がっかりしています。

高松市の職員も知らないうちに進めているようです。ある給食場の調理員の方は、「学校給食は自校方式が絶対にいいんです」と言い切っていました。

私の子どもたちはアトピーで(今は直りましたが)、上の子どもは卵除去が必要だったので、小学校入学の前に学校の栄養士の先生に相談に行ったところ、「完全ではないけど卵なら除去できます。アトピーは直るからがんばりましょう」と逆に励まされ、みんなと少し違うけど、給食を食べられると親子でなくて喜びました。結局6年間除去を続けることになりましたが、中学校入学時にはアトピーが治り、今では何でも食べられるようになりました。これも学校に栄養士の先生がいて、様子を聞いたり、こちらから様子を伝えたりすることができたおかげです。クラスでも何でも食べられる子ばかりではないということを理解してもらえ、担任の先生にも気に掛けていただけました。そんな経験から、学校給食は自校方式がいいと確信しています。

しかし、なにぶん1人の主婦です。何とかしたいけどどうしたらいいのかわからない状況です。

そんな中、このサイトを見つけました。

高松市のこのような状況を全国の人に知ってもらえたらとメールしました。

よろしく願いいたします。

編集注:その後、Kさんは「高松市の学校給食をよくする会」として、「大規模給食センターではなく、自校方式での学校給食の継続と充実を求める請願」署名をはじめています。署名は3月の議会提出をめざしており、学校給食ニュースホームページでも、署名用紙のダウンロードができるよう準備しております。(2月5日現在)

学校給食全国集会 2006年3月18日(土)

日本教育会館(東京都千代田区)

主催:学校給食全国集会実行委員会

日時 2006年3月18日(土) 9:30~16:00

場所 日本教育会館(東京都千代田区一ツ橋2-6-2 案内専用電話 03-3230-2833)

もより駅:神保町駅(三田線、新宿線・半蔵門線)、竹橋駅(東西線)、水道橋駅(JR総武線)など

参加費 1,000円(参加申込みは不要です)

この集会は、1985年以降、学校給食合理化通知に反対し学校給食を子どもたちの教育そのものに位置づけるため、毎年開催しています。2005年は食育基本法が制定され、また、「合理化通知は共同調理場に変えていくということを趣旨として出したものではない」という政府答弁が出るなど、状況の変化もみられます。また、市町村合併に伴いセンターの大規模化や調理業務民間委託がさらに進行するなど、予断を許さない状況でもあります。一方で、食にとって大切な日本農業に目を向けると、輸入農産物の攻勢にあって農産物価格は急速に下落し、高齢化も加速しており、危機的な状況を迎えています。今年の集会では、茨城大学の中島紀一さんに日本農業の現状と食育における学校給食の可能性についてお話いただきます。また、議員立法である食育基本法は学校給食にどのような影響を及ぼしていくのか、議員の方々に説明していただきます。午後からは現在の様々な制度の中で、今後進むべき学校給食について議論します。どうぞふるってご参加ください。

主な内容

講演「地域農業と学校給食～新農業基本計画から見えること」講師:中島紀一さん(茨城大学教授)

「食育基本法の制定について」(予定)与党議員、野党議員それぞれから

「文部科学省交渉報告」

パネルディスカッション「法律・制度と学校給食～食育基本法や栄養教諭制度が制定され、市町村合併が進行する今、給食のあるべき姿とは」パネラー:中島紀一さん、里見宏さん(健康情報研究センター)、栄養職員、調理員等。コーディネーター:野田克己さん(全国学校給食を考える会事務局長)

学校給食ニュース 79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

ホームページ <http://gakkyu-news.net/jp/>

E-mail desk@gakkyu-news.net

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。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 desk@gakkyu-news.net

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。