

学校給食ニュース vol.87 06年11月号

発行: 学校給食全国集会実行委員会 <http://gakkyu-news.net/jp/> E-mail desk@gakkyu-news.net

今月のトピックス

輸入食品を考える 1 福岡市で中国産冷凍きぬさや残留農薬検出

福岡市は、2006年9月13日に、学校給食で使用した中国産冷凍きぬさやから残留基準を越す農薬(殺菌剤)が検出されたことを発表、すでに学校給食に使用していたことから、大きく報道され、反響を生みました。

報道では、検査をしながら、結果を待たずに食材として使用したことについて問題視されています。

もちろん、この点は大きな問題ですが、それ以外にも今回の事例については輸入食品の利用のあり方や安全性などについて考えさせられることがあります。

そこで、福岡市のニュースリリース等をみながら、問題点を整理しておきます。

■福岡市ニュースリリース(06年9月13日)

学校給食資における残留農薬の検出について

平成18年9月13日 教育委員会学務部学校給食課

学校給食で使用いたしました「中国産冷凍きぬさや」におきまして、食品衛生法に定める残留農薬の基準を超過していることが本日判明いたしました。

基準を超過した農薬は、野菜の殺菌を目的に使用する「メタラキシル」という農薬で、従前は規制の対象となっておりませんでした。本年5月29日の制度改正により規制の対象となったものです。

この食材は既に各学校に配送し、給食として提供して

おりました。

輸入野菜については、国の検疫をとおして安全を確保することとなっておりますが、本市では学校給食における安全性をさらに高めるため、学校給食物資の調達を実施している財団法人福岡市学校給食公社が自主検査を行っているものです。

現在のところ学校からは健康被害の報告はありません。

今後は、自主検査の結果を十分確認のうえ、基準に適合しない食材を使用することがないよう徹底します。

給食物資名	中国産冷凍きぬさや
農薬名	メタラキシル
残留農薬基準	0.05 ppm
検出値	0.29 ppm
検査実施	平成18年8月23日
検査結果	平成18年9月13日
給食での使用状況	118校61,048人

法改正前の農薬基準の設定品目数283品目

法改正後の農薬基準の設定品目数799品目

報道発表資料>記者発表資料>平成18年度>9月

http://www.city.fukuoka.jp/cgi-bin/odb-get.exe?WIT_template=AM02022&Gc=2326&Ft=AC01022&Bt=AC01022

■教育委員会からのお知らせ(9月22日)

学校給食の食材として使用した「中国産の冷凍きぬさや」における農薬(メタラキシル)残留の件について

学校給食の食材として使用いたしました「中国産の冷凍きぬさや」における農薬メタラキシルの残留の件につきましては、市民の皆様にご心配をおかけいたしましたことを深くお詫び申し上げます。

学校給食で使用する野菜は、国内産を中心に調達しておりますが、季節によっては国内産で調達できない場合もあり、一部輸入野菜を使用しているところです。

この輸入野菜につきましては、国が検疫を通して、また、県の監視指導計画により、その安全を確保することとなっておりますが、本市では学校給食における安全性をさらに高めるため、学校給食用物資を調達している財団法人福岡市学校給食公社が自主検査を行ってまいりました。

しかしながら、本件につきましては、食品衛生法の改正にともなうポジティブリスト制の導入により、残留農薬や食品添加物に係る検査項目が大幅に増加し、検査期間が従来よりも長期を要することとなったことに関する職員の認識が不十分でございました。また、検査が完了していない食材の取り扱いに関して検査結果を確認せず供給する等、自主検査の目的や趣旨を理解していない不適切な行為がございました。

本件につきましては、長年培ってきた学校給食に対する市民の皆様の信頼を損なう結果となり、深く反省しております。

今回、食材に含まれておりましたメタラキシルは、厚生労働省が一生涯にわたって毎日摂取しても人体に影響がないとしている許容摂取量と比較しても1%にも満たない極めて微量でありましたので、児童生徒の健康には影響がないと考えております。

今後は、学校給食に使用する食材の検査を徹底し、検査に合格した食材のみを使用するなど、食材の安全性の確保に努めてまいります。

今回の不始末を深く反省し、学校給食に携わる職員一同が、食材の安全に関する認識を新たにして、学校給食における食材の安全確保に努めてまいりますので、何

卒ご理解くださいますようお願い申し上げます。

なお、今回「中国産の冷凍きぬさや」から基準値以上の農薬が検出されたことを受け、当面は中国産冷凍野菜を学校給食に使用することは差し控えることといたしましたので、併せてご報告させていただきます。

福岡市教育委員会学務部学校給食課

暮らし>子ども・教育・子育て>教育委員会からのお知らせ

http://www.city.fukuoka.jp/cgi-bin/odb-get.exe?WIT_template=AM02022&WIT_oid=hrivMdUjRG8LDhIh7c4d1Jg2FcIbfa3G&Bt=AM04022&Ft=AC01022

■輸入野菜の安全性には不安が残る

今回、福岡市が冷凍輸入野菜を自主検査していたことで、基準を超えた残留農薬が検出されました。これは、国の検疫が全部の食品を検査しているわけではなく、安全性の面で十分に機能していないことを示しています。

このため、福岡市での学校給食食材の検査をはじめ、都道府県や市町村で、一般流通などの食材について検査を行っているところもあります。

日本は食料の輸入大国であり、平成17年度には、食品等(食品、添加物、器具、容器包装または乳幼児用おもちゃ)の輸入に際しての厚生労働省への届け出件数は、1,864,412件ありました。このうち、目視などを含むなんらかの検査を受けているのは10.2%に過ぎません。それでも、189,362件です。

さらに、平成17年度では、935件が法違反で、積み戻しや廃棄などの措置がとられており、届け出の0.1%となっています。

食品の安全性だけでも、輸入牛肉の安全性(BSE関係)、残留農薬、日本では使用が禁じられている食品添加物、食中毒菌、放射線照射、遺伝子組み換えなど、さまざまな視点があり、このすべてを検査している訳でもありません。

輸入食品は、国ごとの安全性についての考え方や基準が違うことや、長い距離を輸送するために使われる食品添加物・放射線照射などの問題があります。

食料自給率が低く、世界中から様々な食材や加工食

品を輸入しているため、輸入食品全体をチェックすることはますますむづかしくなっているのが現状です。

厚生労働省輸入食費監視業務ページ

<http://www.mhlw.go.jp/topics/yunyu/tp0130-1.html>

平成17年度輸入食品監視統計

<http://www.mhlw.go.jp/topics/yunyu/dl/05toukei.pdf>

■季節はずれの食材をあえて使わなければならないのか

福岡市が自主的に検査していたことは評価できますが、福岡市教育委員会の9月22日付お知らせにあるとおり、その対応について問題があったことも事実です。福岡市は、当面、中国産冷凍野菜を学校給食では使わないことを表明していますが、そもそも、季節はずれの食材を学校給食にあえて使っていたことが問題ではないでしょう

か？

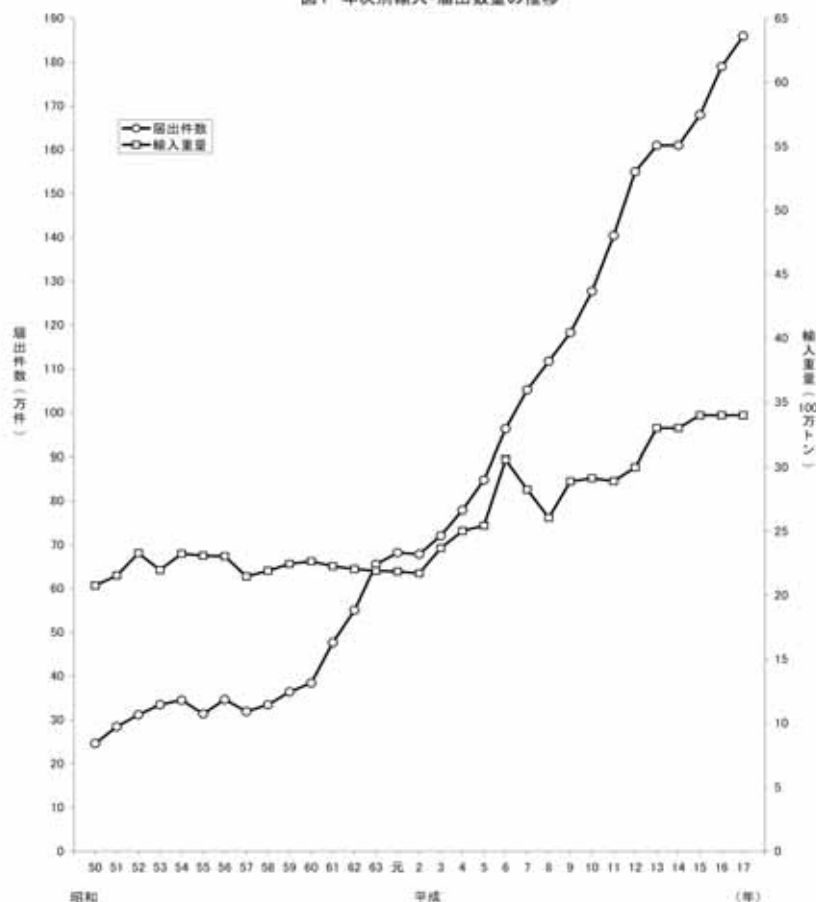
福岡市の学校給食に限ったことではなく、地域の食文化や農業生産物(地産地消)とは関係なく、献立が考えられ、その結果、季節を無視した食材調達が必要になる例が多くあります。そのことが、学校給食の食材に輸入食材を使うことにつながっています。

もうひとつ、輸入冷凍野菜の方が、生鮮より安いという現実もあります。コストを重視する結果として、不安の残る、検査の必要な食材を使うことになっているのではないのでしょうか。

今回の福岡市の場合、統一献立で、118校(61千人余)に供給するために輸入冷凍野菜が必要になっているという面も考えられます。統一献立一括購入は、大量に均一な食材が必要になるため、地産地消がすすまない要因にもなっています。

このあたりから見直さない限り、福岡市以外でも同ような問題は起こっており、気づかないままに食材として使っているという不安は続きます。

図1 年次別輸入・届出数量の推移



平成17年度
輸入食品監視統計より
(厚生労働省)

今月のピックアップ

輸入食品を考える 2

未承認遺伝子組み換え作物があいついで流通発覚

遺伝子組み換え作物は、世界の各地で商業栽培されています。栽培されているのは、大豆、トウモロコシ、菜種、綿で、いずれも主な用途は、家畜の飼料と油などです。

日本では商業栽培されていませんが、家畜飼料、油のほか、醤油、味噌、加工食品（スナック菓子など）、さまざまな食品として日常的に食べています。

しかし、日本の表示制度は、油や醤油などでは遺伝子組み換え作物原料の表示の必要がなく、また、「遺伝子組み換えでない」表示であっても、5%までの混入は問題ないとされています。また、商業栽培はありませんが、遺伝子組み換えイネを中心に研究所などで試験栽培が行われており、その点も心配です。

今のところ、日本では、食品としての遺伝子組み換え作物＝輸入品ですので、国産のものを選べば、遺伝子組み換えでないと考えても大丈夫です。

近年、これらの栽培や食用として安全性などの承認を得た遺伝子組み換え作物以外の未承認作物が栽培され、流通している例が報告されるようになりました。2006年には、アメリカと中国から未承認遺伝子組み換え米が流通していることが判明しています。

日本に輸入されているかどうか不明です。

■アメリカの未承認イネ

2006年8月、アメリカで未承認の遺伝子組み換え米が生産され、市場に出回っていたことが明らかになりました。これは、バイエルクロップサイエンス社の除草剤耐性イネLLライス601（リバティーリンクライス601）で、もともとは飼料用や加工食品用として開発された遺伝子組み換えの品種です。日本でも、2000年に一般ほ場栽培が認

められているものですが、食品や家畜の飼料としての安全性審査は行われていません。もちろん、日本でも栽培されたことはありません。

アメリカでも、1998年から2001年に野外実験が行われていますが、その後のアメリカ国内での承認申請も行われていませんでした。

今回は、アメリカの穀物会社が、アメリカでは承認されていて、ヨーロッパで承認されていないLLライス06、LLライス62などについてヨーロッパに輸出するために検査していたところたまたま発見されたものです。アメリカでは5州で栽培されていたことが確認されました。

なぜ、アメリカ国内でも未承認の遺伝子組み換え米が5州に渡って栽培されていたのかは不明です。

この品種は、長粒種なので、日本にはお米としては輸入されていないようです。日本では、これを受けて厚生労働省がアメリカ産の長粒米、米粉、ビーフンなどの米加工製品を輸入自粛し、検査は原料の米で行うよう企業に要請しました。

■中国の未承認イネ

一方、中国でも、未承認の中国さん殺虫性イネ（Btイネ）を原料とする加工食品が世界に出回っていることが判明しました。中国では、現在のところ、遺伝子組み換え米の商業生産は許可されていません。遺伝子組み換え作物については、中国では大豆、綿などが許可され、生産されています。しかし、昨年も開発中のBtイネが生産され、流通していることが環境保護団体の調査で明らかになり、今回も同様に加工食品に加工され、流通していることが発覚しました。

中国政府は、遺伝子組み換えイネについて、中国国内では承認されたものではなく、商業栽培もされていないと

コメントしていますが、実態は大きく違っているようです。

日本には、中国から米が輸入されています。農水省は、昨年から日本向けの米については、Btイネでないことを検査してから輸入しているとしています。また、厚生労働省も、加工品などを輸入する際に、サンプル検査しており、今のところ見つかっていないとしています。今後も、通常より多く、中国からの米加工品については50%を検査することになっています。

■確認するのがむづかしい未承認作物

アメリカの未承認LLライス601については、いまだ混入の原因が分からないとしています。また、中国からは、日

本政府が要請しても明確な回答がないということです。

日本をはじめ世界で遺伝子組み換え作物は、食用として未承認のものでも、試験栽培されています。この未承認作物については、監視する方法が確立していないため、混入していても見つかりにくいのが実態で、今回のようにたまたまみつからなければ対策のとりようがないといえます。発覚したものについて、いずれも「安全性に問題がない」とされますが、安全性審査をしていないのに「問題ない」という姿勢をみせるのも問題です。

輸入食品が増えていき、世界では遺伝子組み換え作物の商業栽培が広がる中、このような事態が増えていかないと心配です。

参考資料紹介

輸入食品を考えるブックレット アメリカ産牛肉が危ない四つの理由

アメリカ産牛肉が輸入再開されました。はたして、アメリカ産の牛肉は安全になったのでしょうか？ 日本の牛肉生産とアメリカの牛肉生産はどう違うのでしょうか？

アメリカの食肉生産会社従業員や元農務省高官、アメリカのジャーナリストが、アメリカ産牛肉生産の危険性を訴えています。

BSEの基本的な知識や輸入再開されるまでの日本政府の動きなど、分かりやすくまとめてあります。

学校給食で、牛肉を扱う前に、ぜひ一度は読んでおきたいブックレットです。

「アメリカ産牛肉が危ない四つの理由」

日本消費者連盟編・発行

2006年3月20日発行 A5判 48頁

頒価500円 送料 180円

お問い合わせ、申込み

〒162-0042

東京都新宿区早稲田町75日研ビル2F

日本消費者連盟

TEL : 03-5155-4765

FAX : 03-5155-4767

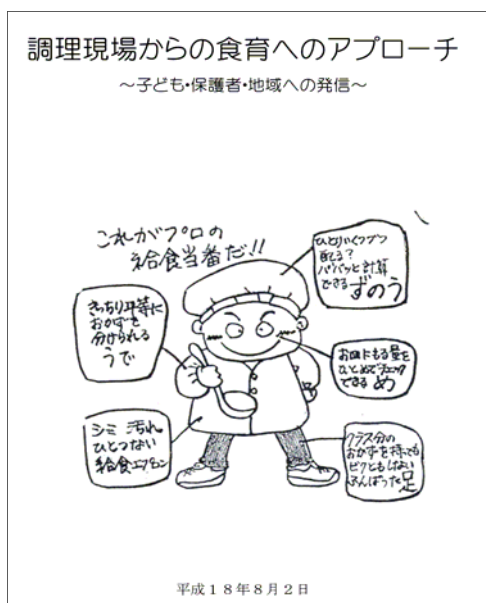
福岡市の調理員の取り組み 調理現場からの食育へのアプローチ

福岡市現業労組学校給食支部では学校給食調理員を中心に福岡市の各地区ごとの学校給食を活用した食育活動や取り組みについてまとめ、各校の取り組みを広げていく活動をしています。

その取り組み内容が「調理現場からの食育へのアプローチ～子ども・保護者・地域への発信」として平成18年8月に小冊子としてまとめられました。

内容は、食器返却時の対面声かけ、給食室大開放～来て！見て！さわって！給食室、サンプルの展示、卒業生への「給食思い出レシピ」プレゼント、そのほか、花びらにんじんでのメッセージ、試食会や給食週間、交流給食での取り組み、新献立の際などでのクラスへの入り込み、食育月間や食育の日での対応など、調理員のみならず、教員、栄養教諭、学校栄養職員にとっても、すぐにも取り組める内容の紹介となっています。学校給食現場からの食育の取り組みマニュアルとして参考になるのではないのでしょうか。

許可をいただき、転載します。



はじめに

日本の食文化の乱れが指摘され、とりわけ、子どもたちの食生活の現状に警鐘が鳴らされています。子どもたちの生活習慣病や肥満の増加、また、過度の痩身志向による健康障害などが社会問題化してきています。こうしたことから、昨年7月議員立法として、「食育基本法」が施行されました。この「食育基本法」に基づき、学校・地域・家庭が連携した国民運動として展開されることになりました。福岡市においても「食育推進会議」が策定され、現在、それに沿った実践的な市のとりくみ指針が検討されています。こうした動きから、今後学校においては、教育活動と連携した調理現場のとりくみがいっそう重要になってくると思われます。私たちは、これまでさまざまなとりくみを通して、子どもたちへ、保護者へ向けた発信・交流のとりくみをしてきました。食教育を推進していくこの機に、これまでのとりくみを振り返り、今回のさまざまな実践報告を通して教育活動と連携した「食育」のとりくみの実践として、または、「食育」実践のアプローチとして継続、または、新たなとりくみとして各校が創意工夫して展開して頂きたいと思います。

エリア別各種とりぐみ状況

エリア	結食試食前	サンプル展示	卒業レシビ	花びら入参	結食室大開演	対面声かけ
1	89%	89%	44%	67%	78%	91%
2	80%	70%	70%	30%	60%	100%
3	93%	62%	43%	79%	64%	93%
4	100%	91%	84%	100%	84%	100%
5	100%	100%	57%	79%	50%	79%
6	100%	82%	91%	73%	91%	100%
7	83%	67%	50%	42%	30%	67%
8	100%	90%	80%	60%	70%	100%
9	100%	91%	73%	73%	82%	91%
10	83%	79%	79%	71%	57%	79%
11	94%	88%	50%	63%	81%	94%
12	83%	83%	75%	92%	75%	92%
全 体	94%	83%	64%	71%	68%	91%

1. 食器返却時の対面声かけ

「わー!完食だ。すごいねー!うれしいなー!」「きょうの給食はおいしかった?」「少し残っとおね。でも頑張ったね!」「おいしかったよ。ぼく、2杯もおかわりした」「遅くなって、すみません」「頑張って食べたね?今度は、もう1口食べようね」

食器返却時を利用し、その日の献立について、子どもたちや先生方の率直な意見や感想を聞いています。その声は毎月開催される献立反省会に反映され、より良い給食の改善につながっています。また、子どもたちの「ごちそうさまでした!」の元気な声を、直接目の前で聞き、返事を返すことにより、子どもたちと私たちの関係は、対面声かけを通して、とても近いものとなっています。

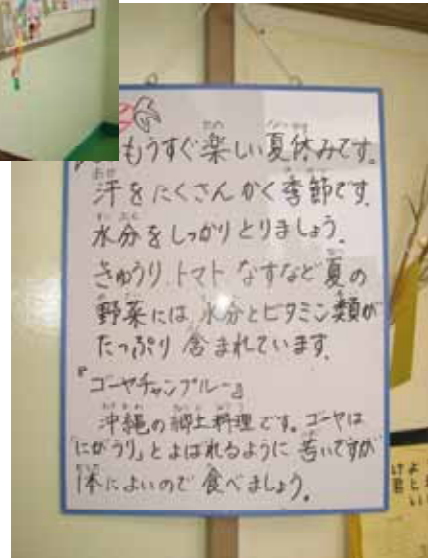


☆今日はいっぱい食べたかな?



☆残さずちゃんと食べました!

すごい!! エライ!! 声かけも大きくなります。



☆家庭の食卓の話題にもなったらいいなーと期待しつつ、掲示物にも工夫を凝らしています。

2. 給食室大開放

～来て!見て!さわって!給食室～

三期の給食終了後の低学年を対象とした「給食室大開放」も実践校が全体の半数を超えています。普段は、先生も子どもたちも立ち入り禁止でガラス越しにしか見られない給食室はもともと身近な社会科見学です。子どもたちは、給食室の不思議空間に、1年に1回だけ自由に入り、自由に触って、思い切りお釜を回す日があります。まるで、お風呂のような回転釜、ボートのオールのような、自分よりも長いしゃもじ、おうちのお鍋と同じ大きさのひしゃく、まるで魚をすくうような網、大きな大根が小さな千切りになって落ちてくる野菜裁断機。子どもたちの目はキラキラひかり楽しそうです。

私たちは、子どもたちが、給食室や学校を通して、給食に興味を持ち続けて小学校生活をおくってもらい、食べること＝生きることを通して、それを支える様々な人々や、その思いを感じて「食べること」を大切に考える大人になってほしいと願っています。

(略)

3. サンプル展示

新1年生を対象に、秋には入学前健康診断、1・2月には入学説明会が各学校ごとに行われます。保護者の方たちの心配のひとつは給食です。この機会を利用して、サンプル展示をしています。その日の給食や、子どもたちが喜びそうな献立、ぜひ保護者にもみてもらいたい献立などを、食器に中学年の分量を1人分ずつトレイに乗せて、4・5日分取り置き、そのまま冷凍保存します。



☆入学前の説明会のとき、園児が興味深く見つめています。食べたいな…」「入学が待ち遠しいな」

あとは、当日にテーブルに並べるだけ。また、時間が取れば、保護者の質問にも答えることもあります。保護者の皆さんの関心は高く、とても好評です。実施率は、83%で、各校の特色が出て、とても喜ばれています。

サンプル展示は、保護者だけでなく、地域の方たちが来校する、オープンスクールなどの学校開放日にも展示している学校もあります。



☆味噌おでんは、人気メニューです。

☆丸天うどんは福岡独自の献立です。



☆クリーム煮の中に花びら人参が！ 子どもたちは、期待の「ラッキー人参」に大喜び！！



☆学校開放日に保護者が見学に見えています。
給食についての質問にも気軽に答ええています。

4. 卒業生へ「給食思い出レシピ」をプレゼント

6年生の卒業を記念して、給食室から、人気メニュー・6年間で振り返って「もう一度食べたい献立」を募集して、作り方を載せたレシピ集を贈っています。形は、一枚の紙を折ってブック型にしたものや、一枚一枚のレシピを書いて取り外せるようにした力作もあります。子どもたちや、保護者・先生方からも「私たちも欲しいな」と好評です。

また、人気メニューレシピは卒業時だけでなく、学校開放日などにも来訪者にプレゼントしている学校もあります。



☆6年間で何が一番思い出に残る献立でしたか

☆このレシピは、各クラスのベスト5を参考に使ってみました。中学生は大人（もうすぐ大人）です。このレシピを参考に、ご飯作りに挑戦してみてくださいね。

☆子どもたちの想いのこもった学校オリジナルのレシピ集です。

5. 花びらにんじんでメッセージを伝えよう

「やったあー！！」

「センサー！花びらにんじん入ったよー！」

「良かったね。今日は1日いいことがあるかな」

1年生の初めての給食、運動会の練習頑張れコールや、発表会や給食週間・6年生の最後の給食など、学校行事や子どもたちの学校生活の節々で、学年単位やクラス単位で、メッセージを添えて、子どもたちの給食に喜びや楽しさ、ちょっと嬉しいサプライズを演出しています。また、ラッキーにんじんと呼んで、数少ない花びらにんじんが入っていた子どもに、ラッキーカードをプレゼントしている学校もあります。また、四季折々の行事に合わせてニンジンの型抜きを工夫して春は桜、夏は星、秋はもみじ、冬は梅など工夫をこらしている学校もあります。

6. 試食会や給食週間・交流給食

25年以上、こういった行事には現場の調理員が関わってきました。試食会では、保護者の皆さんに献立の説明や、ご意見や要望を伺い、献立作成にも反映させてきました。また、O-157以来の、保健所もびっくりするほどの給食室の衛生管理など、「安全で安心な」給食の今をお話しています。また、給食を通して見えてくる子どもたちの「食」の現状を伝え、家庭での「食」と連携して行きたいと考えています。子どもたちの、健全な「食」と「食文化」を守って行きましようとしてきました。

給食週間では、子どもたちからは心のこもった絵やメッセージをいただいています。給食室からは、教室に入って一緒に給食を食べながら子どもたちとの交流を深めています。自分たちが作った給食が、子どもたちの喫食時の状態を確認して、さらによりよい給食作りに向けたステップのとりくみでもあります。

試食会後は、PTAの広報委員会と連携しての給食室からのメッセージや給食室独自の「給食室だより」を発行して、参加できなかった保護者にも、「食」との連携をアピールしています。



☆給食週間で、子どもたちからたくさんのカードやメッセージをもらいます。
☆給食室からも、お返しにメッセージを添えて可愛いカードを各クラスへ届けています。



☆「食」を通して広がる世界に
子どもたちがドキドキワクワク

7. 新献立への対応・各クラスへの入り込み

新献立の時には、積極的に子どもたちの教室に入り、献立についての子供たちの反応を確認しています。また、昨年から入ってきているちらし寿司のときは、教室に手分けして入り、子どもたちや先生方の配膳のサポートを

しました。通常は、残菜の量で人気メニュー・苦手メニューと判断できますが、先生方の指導がよく、残菜が少ないクラスもあります。調理員が直接クラスに入り、子どもたちの生の声を聞いて献立の改善につなげています。

毎月の新献立、苦手献立、久しぶりの献立など、全校対象の残滓調査をして、組み合わせや献立改善に反映しています。

8. 食育月間・食育の日のとりくみ

今年度から、6月が食育強化月間、毎月19日が「食育の日」となっています。

周知が行き渡っていませんでしたので、出来る学校からということで、数校が、教室に出向き、子どもたちに、献立の話とか食材の話をしました。こどもたちにも、好評で、たちまち残量激減しています。(突撃!! 給食のこと話しますタイ)

また、メッセージをかいいた可愛いチラシを教室に配っている学校もありました。反応は、概ね好評のようです。今後も、19日に限らず、月1回程度「食育の日」にちなんで、調理現場から、子どもたちにわかりやすく喜んでもらえる、食に関するメッセージを込めた各校創意のとりくみをして頂きたいと思います。

各エリアで聞き取りをしたさい、いろいろなとりくみと、今後計画をされていることを、少しお知らせします。

- ・夏休みにパティシェを迎え子どもたちと、ピーチゼリー作り
- ・完食のクラスに賞状渡し
- ・バザーに給食室からお菓子を出品
- ・「給食室からのおたより」をホワイトボードに書き、子どものお便りは「ポスト」で回収
- ・食育座談会
- ・週2回子どもと交流給食

などなど、これは一部ですが、まだまだ盛りだくさん計画中です。

みなさんも、これを参考にとりくんでみてください。

イベント案内

滋賀県彦根市で食育シンポジウム 2006年12月9日(土)

公共サービスがあぶない！キャンペーン シリーズ1
「食育」シンポジウム 子どもたちの食があぶない！

日時 2006年12月9日(土)

受付:午後1時～ 開会:午後1時30分～

会場 彦根サンパレス

「食育」は社会がいっしょになって考えることがたいせつです。シンポジウムは、こどもたちの「食」の現状とこれからの「食育」をどのようにすすめていくのか、家庭、学校、地域、行政の役割を全国の事例をご紹介しますながら話合います。

プログラム

12時00分～お講汁のふるまい

13時00分～開場

13時30分～開会

13時35分～挨拶

13時50分～基調提起

14時20分～シンポジウム

16時45分 閉会

シンポジウムパネリスト

西森義郎さん…高知県南国市教育長、市学校給食会長

牧下圭貴さん…学校給食ニュース編集責任者

浦谷浩昭さん…元彦根市立稲枝中学校PTA会長

コーディネーター

山田実さん…東近江NPOセンター運営委員長、滋賀県議会議員

お講汁のふるまい

12時～会場入口にて先着200名様限り。お寺の行事「お講」にお参りされたみなさんにふるまわれる郷土料理で、その土地の季節の野菜を使った味噌汁。「食育」シンポの会場でも、学校給食調理員のみなさんが、参加者にふるまわれます。

参加申込

TEL077-524-9970(自治労滋賀県本部)

FAX077-528-2065

FAXの場合、お名前、お住まい、所属(保護者、給食関係者、教育関係者、自治体職員、農業生産者、JA関係者、その他をお知らせください。

主催／滋賀地方自治研究センター、自治労滋賀県本部
講演／彦根市、彦根市教育委員会、彦根市PTA連絡協議会、JA東びわこ農業協同組合、滋賀県教職員組合

学校給食ニュース 87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。