

今月のピックアップ

文科省アレルギー全国調査から考える 学校給食とアレルギー対応

NPO法人アトピッコ地球の子ネットワークに聞く現状と課題

2007年4月に文部科学省が「アレルギー疾患に関する調査研究報告書」を公表しました。

「児童生徒の各種アレルギー疾患の実態等について調査を行い、その調査結果の分析・研究を行うとともに、今後の学校におけるアレルギー対策のための支援方策の検討を行い、その対策の推進を図る」ことを目的とした調査です。学校や学校給食に関する文部科学省としては初めての調査でした。

アレルギーに関しては、厚生労働省が食品衛生法等によって2001年より加工食品等の表示制度をつくり、2004年に改訂しています。現在は、5品目の義務表示(特定原材料:卵、小麦、乳、そば、落花生)と、19品目の推奨表示(原材料:あわび、いか、いくら、えび、オレンジ、かに、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、さけ、さば、大豆、鶏肉、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン)が定められています。2007年10月1日、この推奨品目のうち、「えび」「かに」については義務表示(特定原材料)にする方針を示し、パブリックコメントで意見を求めており、義務表示化される見通しになっています。

学校給食ニュースでは、2004年6月号、9月号、10月号で、学校給食アレルギー対応調査報告やアレルギーの重篤症状であるアナフィラキシーショックについての記事を掲載しました。今回は、文科省の調査研究報告につ

いてまとめるとともに、現状のアレルギー・アトピー問題について、NPO法人アトピッコ地球の子ネットワークの赤城智美事務局長にお話しを聞きました。

文科省、アレルギー調査研究報告

2007年4月11日、文部科学省が、「アレルギー疾患に関する調査研究報告書」を公表しました。これは、アレルギー疾患に関する調査研究委員会が3月にとりまとめたもので、ぜん息、アトピー性皮膚炎、アレルギー性鼻炎・結膜炎、食物アレルギー、アナフィラキシーなどについて、2004年から2005年にかけて全国的な実態調査を行ったものです。調査は、公立小学校、中学校、高校等、36,830校を対象にし、回答のあった36,061校(有効回答率97.9%)、児童生徒数12,773,554人(平成16年5月1日現在数)との大規模な調査です。調査は、アレルギー疾患の実態調査と、疾患ごとの学校における取り組み状況を調べたものです。(文部科学省HP アレルギー疾患に関する調査研究報告書 http://www.mext.go.jp/b_menu/houdou/19/04/07041301.htm)

学校給食に直接関わる食物アレルギーについては、実態把握に努めていると回答した学校は小学校98.5%、中学校98.2%です。このうち現在必要ないために行っていないと回答した学校がそれぞれ0.3%あります。調査では有病者数が329,423人、小学生2.8%(男子3.0%、女子2.6%)、中学生2.6%(男女とも2.6%)となっています。

緊急時の対応等について、「症状誘発時等の対応や連絡体制について、学校、保護者、学校医や主治医等で共通理解を図っている」との回答は、小学校で56.5%、中学校で48.5%となり、また、現在必要ないために行っていないと回答した学校は小学校で12.5%、中学校で15%ありました。

学校給食での対応は、完全給食実施校のみの場合、「学校給食について、医師の診断等に基づき配慮している」が小学校84.1%、中学校72.2%で、現在必要ないため行っていないが小学校7.1%、中学校11.2%です。

また完全給食実施校に対して、「献立表に使用食品等を表示」、「除去食対応」、「代替食・特別食対応」、「弁当持参」の選択肢から該当するものすべてに回答する方法での調査を行っています。

「献立表に使用食品等を表示」は、小学校67.1%、中学校53.1%

「除去食対応」は、小学校58.1%、中学校40.6%

「代替食・特別食対応」は、小学校20.8%、中学校15.0%

「弁当持参」は、小学校24.5%、中学校12.4% となっています。

小学校の方が対応率がすべてで高い傾向について、「自己管理能力の高まり等によって学校側に配慮を求めなくなっていることのほか、完全給食実施学校における単独調理場方式と共同調理場方式の割合の違いも一因」としており、中学校では単独調理方式が少ないことも要因だとして、単独調理場の方がきめ細かい対応が可能であることを推測しています。

さらに、「市区町村立学校の給食の実施主体は、設置者である市区町村であり、その方針の違いが食物アレルギー対応推進の程度をはじめ、人材配置や施設設備等に表れる」ことや、「保護者の思い込みや断片的なアレルギー検査結果に基づく、過剰あるいは不適切な対応」などの特徴を指摘し、「学校の設置者による“食物アレルギー対応を推進する”という方針を基礎に、学校の栄養職員・栄養教諭やその他の教職員、保護者との連携を充実させるとともに、正しい情報の共通理解に根ざした現状に即した建設的な方策を検討することが重要である」とまとめています。

また、調査のまとめでは、「食物アレルギーは生命に関わる疾患であり、実態把握の取組は概ねなされていた。

緊急時の対応等については、連絡体制の整備や教職

員間の共通理解が、必ずしも十分になされているとは言い難く、食物アレルギーの実態、原因、症状、対処法等の基礎情報を共有した上で、発作を起こした児童生徒への対応、救急車要請の手順など、具体的なケースを想定した事前の準備が必要である。

学校給食と食物アレルギーを考えた時、最も重要なことは給食によるアレルギー症状を予防することである。そのためには、食物の除去の必要性等の医師による判断に応じて、学校の現状に応じた代替食等の学校給食での取組が進められることが望ましい。

児童生徒にとって、宿泊行事等への参加は大変貴重な体験であり、食物アレルギーをもつ児童生徒からも「参加したい」という声が強い。これらの対応については、必ずしもすべての学校が経験していることではなく、先進的な学校や教育委員会での成功事例の収集・分析を進める意義は大きい。

なお、小児期に起こるアナフィラキシーの多くは、食物アレルギーを基礎にしていると言われている。緊急時の対応等に関しても、食物アレルギーとアナフィラキシーを結びつけた上で、起こりうるシナリオを想定した対応が学校全体で徹底されることが重要である」としています。

アナフィラキシーについては、実態把握について、小学校97.6%、中学校96.9%が実施しており、現在必要がないため行っていないが、小学校0.3%、中学校0.7%でした。緊急時の対応について、「対応や連絡体制について、学校、保護者、学校医、主治医等で共通理解を図っている」のは、小学校71.1%、中学校59.8%で、現在必要がないため行っていないが小学校6.9%、中学校9.8%となっています。しかし、「学校への持参薬の確認をしている」については、小学校27.8%、中学校16.7%で、現在必要ないため行っていないが小学校26.2%、中学校28.1%となっており、実態として対応が行われていないことが伺えます。これについて、まとめでは、学校の教職員での共通理解や自己注射などの対応など学校外の医師や保護者との情報整理と状況把握の必要性を掲げています。

調査報告では、「学校生活管理指導表」を中心としたしくみ作りを提案しており、この管理指導表が運動活動に特化したものであることから、ここに学校生活の多様な場面(食を含む)を入れた形でアレルギー版の指導表を作り、その手引きを作成する必要性を上げています。

今回の調査について、ぜんそくやアトピー性皮膚炎の有病率が従来の疫学調査より低い傾向が出ており、その理由として今回の調査が医師の診断に基づく有症率を示しているためであるとしています。一方、食物アレルギーとアナフィラキシーについては今回の実態調査の結果と比較可能な疫学調査は過去十分には行われていないとしています。

専門家に聞く

NPO法人アトピっ子地球の子ネットワークは、1993年からアレルギー・アトピー性疾患を持つ患者と家族を対象とした電話相談をはじめ、アレルギーの背景となる環境問題や患者の生活の質の向上、環境教育や情報提供など幅広い分野で取り組みを続ける団体です。学校給食とアレルギー問題についても、全国学校給食を考える会などと共同で実態調査を行うなどの取り組みを続けています。事務局長の赤城智美さんに、最新のアレルギー事情と問題点、今回の文部科学省調査についてお話を聞きました。(聞き手:本紙編集責任者:牧下圭貴)

Q: 今回の文部科学省調査をどのように評価しますか？

赤城: まず、文部科学省が全国規模での実態調査を行ったことは高く評価します。これまで実態調査が行われておらず、対応も個別的なものでしたので、患者数や対応の状況などが明らかになったことで今後の取り組みを考えることができます。

一方、「検討結果の総括」などを読んでみると、この報告が悪用されないかと心配です。対応をしない、あるいは、限られた対応しか行わないことについて、「全国的にもこの程度しか対応していないのだから」といった言い訳に使われるのではないかと懸念しています。アレルギー版「学校生活管理指導表」についても、これさえ作成すれば対応は十分といった形式的な対応になることを懸念

しています。

Q: 学校給食では、除去食などの具体的な対応のほか、献立表の「表示」などについても対応が行われつつあります。厚生労働省の食品衛生法に基づくアレルギー原材料表示について、現状を教えてください。

赤城: 2001年にはじめてアレルギー物質を含む特定原材料(以下特定原材料)の表示制度が導入されました。これは、加工食品など食品として販売されているものを対象にしています。2003年に改訂され、現在は5品目の義務表示と、20品目の推奨表示があります。まもなく、義務表示には「えび」「かに」が加わることになりそうです。

この表示制度については、食品メーカーがそれぞれに対応していますが、実はこの表示制度によって、一部の患者にとっては選択の幅が狭くなっています。症状の重い患者は表示の読み方をきちんと学習していますが、症状が軽い患者は病院などでも表示の読み方を指導されることがなく、表示の正しい読み方が分からないため、買えるものが減ってしまうという状況もおこっています。

その理由が、表示方法の多様化です。アレルギー表示が、メーカーの差別化ツールになりつつあるからです。アレルギー表示に対応しようという企業努力が、消費者に混乱を与える原因にもなっているのがとても残念です。アレルギー対応食品のようなものも販売されていますが、その表示方法はメーカーや食品によってまちまちです。特定原材料の義務表示の品目と、推奨表示品目の両方を区別せずに「使用」しているものを掲載している場合や、25品目全部をリストにして「使用」しているものを明示している場合、特定原材料ではないものも含めて使用・不使用を書いている場合、「不使用」のみを明示している場合、「5大アレルギー原料」といった不適切な表示をしている場合など、私たちでも混乱することがあります。

ユニバーサルデザインのような統一したわかりやすい

義務表示	卵	小麦	乳	そば	落花生
推奨表示	あわび	いか	いくら	えび *	オレンジ
	かに *	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	さけ
	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ
	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	

えび・かには 義務表示に変更される予定

表示デザインを作っていくことが必要です。

また、混入についても、同じ製造ライン上でアレルギー物質を含む特定原材料が使われていると欄外注意喚起したとしても、どの程度(濃度)入っているのかは、ある程度の知識がないと表示から読み取ることは困難です。これも、選択の幅を減らす要因になっています。

表示のあり方をさらに検討するとともに、その表示の見方を学校や病院などで教育することが必要です。

Q: 外食産業が、メニューへのアレルギー表示を行う例は増えていきますか?

赤城: 外食産業に関しては、パッケージ包装された加工食品の表示義務化でアレルギー物質を含む特定原材料が社会的に注目された時期に、いろんな企業が新メニュー開発やメニュー表示に取り組んでくれました。しかし現在ではややトーンダウンしています。

その理由は、原料食材のトレーサビリティ(生産から加工までの由来の確認)が完璧にはできないことや、混入がおこらないように調理場の環境を変えなければならないことなど、いくつかの要因があると思います。また、患者の要望は多種多様ですので、そのニーズに応えきれないこともあるからだと思います。

最近では、すべての食材の表示対応ができないことから、「アレルギー対応プレート」のようなメニューを用意し、そのメニューであれば対応できるという外食企業も出ています。

実際に、原料食材のトレーサビリティをきちんと行い、アレルギー表示をできる場所は、セントラルキッチン方式やクックチルなど食材や半加工食品を統一して仕入、供給できる大手チェーンのようところが主だと思います。

Q: 今回の文部科学省調査をふまえ、学校や学校給食に対してはどのような対応や取り組みが必要でしょうか?

赤城: 学校や学校給食に対しては、社会の動きを見ながら、アレルギー表示、アレルギー対応に取り組んで欲しいと考えています。

まず、自治体として取り組む方針を

100%やれないからやらないというのではなく、少しでも取り組んで欲しいです。そうしなければ状況は変

わりません。

取り組まないという選択では、なんの解決策も生まれません。それは極端な例を言えば「学校に行けない」という状況も生み出してしまうことなのだとして理解してほしいです。まず、自治体としてアレルギー問題に取り組むという選択をしてください。それから「お弁当の持参を認める」＝「給食を食べないことを認める」という最低限の教育的な権利の保障も必要です。その上で、「リスクコミュニケーション」を行ってください。

リスク管理とリスクコミュニケーション

アレルギー・アトピーの患者に限らず、社会的な弱者はひとりひとりリスクの内容が違います。また、学校ごと、学校給食の運営体制ごとに運営側のリスクも違います。そのための「リスク管理」は、関係者の「リスクコミュニケーション」の上でしかできません。

学校や学校給食での対応とは、リスク管理の集大成です。「お弁当持参を認める」こともリスク管理ですし、そのための子ども達への教育もたとえばいじめを防ぐためのリスク管理です。学校給食献立表への義務表示品目や推奨品目の表示もリスク管理になります。

ひとりひとりの子どもに対しては、調理場や食材の購入、学校の規模や体制によってもできる対応が異なってくると思われます。そこで重要なのがリスクコミュニケーションです。

運営側(学校、給食、自治体、医療)側の情報を整理して出し合い、ひとりひとりの子どもの保護者と情報を元に関係者全員で話し合い、「できるライン＝リスク管理」を見つけていく作業が欠かせません。この「できるライン」は必ずしも患者である子どもや保護者にとってはうれしくないこともあるでしょう。しかし、この作業を怠っているために起こる問題が多すぎます。

毎年の見直しが必要

このリスクコミュニケーションの作業は、最低でも毎年行う必要があります。入学時のアレルギー調査などだけでは子どもの成長過程に対応できません。子どもは年々変わります。また、家庭状況も年々変わります。たとえば、初年度には学校でも家庭でも除去していた食材が、2年生のときには家庭の保護者の管理下で少量食べさせられるようになることがあります。それでも、学校では除去を続け

た方がいいのか、同様の対応をとればいいのかは、子どもの状況と運営側(学校、学校給食)の体制によって異なってきます。このような子どもの成長に応じた変化を無視するために、運営側と保護者側の間で不信感を生むことになります。学校と家庭では当然「できるライン＝リスク管理」が異なります。そのことも、リスクコミュニケーションの作業を通じて共通理解する必要があります。

事故の対応も事前に共通理解を

また、リスクコミュニケーションの際、最悪の事態とは何かについても明らかにしておく必要があります。絶対に事故が起こらないということを前提とせず、事故は起こりうることであるとらえ、症状発症時やアナフィラキシーショックの場合の緊急対応手順についても明確にしておく必要があります。この点も、保護者と運営側との間での理解がなければ実現できません。

外国の例ですが、カナダのある州では、「サブリナ法」というものができました。これは、ランチルームでサブリナという生徒がポテトチップスを食べてアナフィラキシーショックを起こし死亡した事件に端を発した法律で、アレルギー表示の徹底とアナフィラキシー時のエピペン(注射)の配置義務づけをしたものです。サブリナさんの場合、前回食べたときはポテトチップスで発症がなかったため、発症当日もポテトチップスを食べましたが、その油が変わっていて、発症時はピーナッツオイルを使用していました。

彼女はピーナッツにアレルギー症状を持っていたのです。油の表示がなかったことで、サブリナさんの命は失われました。

適切なリスク管理とリスクコミュニケーションは、患者である子どもの教育を受ける権利を中心にした運営側、保護者側にとって欠かせない対応です。

アレルギー対応として「これをやっています」「これができていません」という事例も重要ですが、どのような体制でリスク管理、リスクコミュニケーションを行っているかということにもっと注目してください。

NPO法人アトピッコ地球の子ネットワーク

〒169-0051

東京都新宿区西早稲田1-9-19-207

TEL 03-5948-7891 FAX 03-5291-1392

E-mail:info@atopicco.org

<http://www.atopicco.org/>

資料

アレルギー疾患に関する調査研究報告書(報道発表)

http://www.mext.go.jp/b_menu/houdou/19/04/07041301.htm

厚生労働省のアレルギー表示Q & A

<http://www.mhlw.go.jp/topics/0103/tp0329-2b.html>

2008年学校給食全国集会

2008年学校給食全国集会の日程が決定しました。

詳細は、2008年1月号および学校給食ニュースホームページでお知らせします。

開催日 2008年2月16日(土)

時間 午後12時～16時

場所 日本教育会館(東京都千代田区)

【運営・合理化】

滋賀県彦根市、給食センターをPFIで

滋賀県彦根市は、7中学校のうち1中学校を除く6校が学校給食未実施である。そこで、6校の給食実施に向けてPFI導入可能性調査を行い、業者を決定した。今後、具体的な検討に入る見通し。

京都府福知山市、7000食規模の学校給食センター新設へ

高知市、学校給食の民間委託方針

高知市ホームページ行政管理課「事務事業の総点検」(07年9月6日公開)によると、高知市は、学校給食調理について「退職者不補充、学校毎の民間委託を試行導入、開始目標平成21年度」とする方針を打ち出した。

宮城県大崎市、センター計画をめぐる混乱

愛知県豊橋市、PFIで給食センター改築運営

愛知県豊橋市は、現在、4カ所の学校給食共同調理場で、小中学校約36000食の給食を供給している。このうち、北部学校給食共同調理場は、中学校6校、小学校13校で、約8400食を供給している。老朽化から、この共同調理場をPFI方式で建設、運用する方針。

平成19年10月の「維持管理・運営要求水準書(案)」等によれば、稼働開始は、平成22年度から。最大提供食数は10000食で、献立は1種類。

豊橋市では、4センターからその日の給食を持ち寄ってバイキング給食を実施している。市内全域の小学校対象で年間最大18回、1回最大140食としている。

現在、直営調理員が主体で実施している「親子フード・カルチャー」による給食等の見学等のイベントも要求水準書(案)に含まれ、参加者数を36名以内、夏休み期間1日と設定している。

アレルギー対応は、卵除去のみで最大30食程度としている。

献立、食材購入、給食費徴収、学校での受け入れ、見学や試食の受け入れなどは市が行う。

山形県天童市、移転新築センター稼働と地場産強化

天童市HP、やまがたアグリネットHP等によると老朽化のため移転新築された学校給食センターは、2007年2学期から学校給食の供給を開始、これにあわせて、地元の野菜生産者組織「天童市野菜研究会」が学校給食部会を前年に設立し、地場産農産物の供給拡大体制を整えた。ネギ、ダイコン、ハクサイ、キュウリ、ホウレンソウ等を供給する。

天童市は16小中学校、新設センターの最大供給可能は6500食だが、将来の小中学校以外への供給も含めた食数となっており、実際は6000食ほどの供給である。

なお、山形県HPによると、天童市は、平成21年度を目標に、学校給食調理員のパート化を予定している。

山形県内の今後の民間委託等動向

山形県HP市町村課のまとめによると、今後の山形県の学校給食民間委託等の推進について、以下の通りの目標となっている。(平成18年8月まとめ、鶴岡市、酒田市、庄内町を含まず)

新庄市 平成18年度 小学校給食調理業務について民間委託を検討

寒河江市 平成19年度 学校給食調理業務民間委託1校実施、以後順次実施予定

村山市 平成21年度中までに小学校給食を親子方式にすることを検討

天童市 平成21年度中までに学校給食調理員のパ

ート化を実施

東根市 平成20年度中までに給食センターをPFI方式で建設

山辺町 平成20年度中までに学校給食運搬を委託検討

河北町 平成18年度 学校給食を民間委託

朝日町 平成19年度 学校給食業務委託または給食センター方式への移行を検討

大江町 平成21年度中までに小学校統廃合による学校給食のあり方について検討

大石田町 平成19年度中までに給食センター運営のあり方を検討

最上町 平成21年度中までに給食センター調理全業務の民間委託検討

白鷹町 平成21年度までに学校給食についてのあり方を検討

飯豊町 平成21年度中までに学校等給食提供業務の民間委託の検討

遊佐町 平成19年度中までに中学校給食業務について全部または一部を民間等に委託

【衛生管理・食材の安全】

山梨県甲州市、給食原因の集団食中毒

仙台市の業者、牛肉消費期限やベーコンのJAS表示偽装

広島市、輸入食材の残留農薬検査

香川県丸亀市、牛肉のDNA鑑定を依頼

【そのほか】

米ぬか油価格上昇

JA横浜が小学校等に農業紹介DVD制作・配布

JA神奈川ホームページによると、JA横浜は、横浜市内の小学生に横浜の農業を紹介するDVDを制作し、市内小学校347校、特別支援校9校等へ配布した。

兵庫県豊岡市、コウノトリ米を全小中学校へ

札幌市の給食残さリサイクル事業

札幌市HP等によると、札幌市は、平成18年度から、学校給食の調理くず、残食のたい肥化と、たい肥利用による作物栽培、学校給食への使用を行う「さっぽろ学校給食フードリサイクル」を実施。平成19年度は182校で行い、全市小中学校が同たい肥で栽培された太平レタスを学

校給食に使用した。事業では、重点校を設置、平成19年度は5校で、リサイクル工場の見学、作物の栽培等、環境教育などに役立っている。

同事業は、札幌市の環境局を中心に事業廃棄物課がたい肥化調整などを行い、農政課農業支援センターがたい肥を活用、教育委員会が学校給食使用や環境教育、PTA等への情報提供を行っている。

自治労通信で学校給食全国食べ歩き連載中

自治労は、「自治労通信」の中で、学校給食についての連載を行っている。2007年9月現在、4本が公開されている。調理員の目からみた学校給食の事例を報告している。

NO.1 プロローグ 給食献立から調理員さんの思いがふれる

NO.2 京都市立二条城北小学校 防災とボランティアの日に「すいとん」

NO.3 福岡市南当仁小学校 新献立の回転釜で作る「炊き込みごはん」

No.4 東京・八王子市立由木西小学校 子どもたちが掘って「たけのこごはん」

【本の紹介】

絵本・給食番長

福岡市の調理員からの情報です。福岡市の学校給食調理員に取材して書かれた絵本「給食番長」が出版されました。学校給食をテーマにしたユーモアたっぷりの作品で、給食室の様子が描かれていて、給食の大切さ、給食調理の大変さをわかりやすく伝えています。博多弁と標準語のバイリンガル絵本となっています。

新聞報道などによると、2007年6月に出版され、すでに第6刷まで増刷、12000部となっています。

「給食番長」 よしながこうたく作 長崎出版刊

学校給食食べ歩き1

食育研究家の吉原ひろこさんが全国の学校給食を食べ歩きし、その内容や特徴、献立をイラストと文章で紹介した作品です。朝日新聞大阪版に連載されています。第二弾も発売が予定されています。

「学校給食食べ歩き1」 吉原ひろこ著 サテマガ・ビー・アイ刊

投稿

大阪府守口市で「給食まつり」を開催

守口の給食をよくする会のIさんから

第5回もりぐちの「給食まつり」を10月7日(日)に開催しました。秋晴れの一日、当日は、実行委員のメンバー達が朝早くから準備に取りかかり舞台、テントの設営、試食の調理・展示と大忙しでしたが、宣伝のこいもあって、入場者数は約600名と盛大でした。市内だけではなく、北河内ほか各市(門真市、岸和田市、吹田市、交野市)の調理員さん達も協力してくださり、給食メニューをその場で作り、試食してもらうことができました。あげパンに、みたらしだんご、からあげ、いそべあげ、どれも皆おいしいと大好

評でした。展示コーナーでは、給食の歴史パネルや調理道具、食器の展示、直営と委託の比較、昔の給食、今の給食のちがいを、いろいろな種類のパンなど盛りだくさんの内容でした。

実行委員会は、守口の給食をよくする会を中心に、給食調理員、学童指導員、留守家庭自動保護者会、小中学校教員、保護者と、市内で子ども達にかかわっている複数の団体が入っています。給食まつりは毎年1回、市内の各公園で開いてきました。「給食」「委託問題」を多くの人に知ってもらうことができました。

学校給食ニュース 97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。