

学校給食ニュース vol.99 08年2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

今月のピックアップ

さまざまな食品表示の基本的整理と問題点

食品の安全性や信頼性についての事件や事故が多発しています。食品に対しての不信感が広がっていますが、その一方で正しい食についての知識を持たないことへの危機感も増しています。学校給食は、生鮮品や加工食品を調理して提供しており、子ども達にとっては生きた教材になります。安全で信頼できる学校給食を提供するとともに、学校給食を通じて食についての基本的な知識を得られるよう工夫することが必要です。

今回は、「食品表示」についてまとめるとともに、いくつかの表示については、制度の問題点や注意点などについてもまとめました。

【食品表示についての法律】

一口に食品といっても、野菜、果物、米などの農産物、肉、卵などの畜産物、魚や貝類、海藻類などの水産物の生鮮品もあれば、米、牛乳のように、加工品とは言えなくても精米や殺菌などの工程のある食品もあります。また、加工食品には、加工度の低い乾燥野菜、塩蔵魚介、ハムなどの保存食や、味噌、醤油、納豆、豆腐といった伝統的な加工食品・調味料、さらには、いくつもの原料を組み合わせて半加工した冷凍食品や加工食品などがあります。

食品表示についての主な法律は、食品衛生法(厚生労働省)、JAS法(正式名「農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律」農林水産省)、景品表示法(正式名「不当景品類及び不当表示防止法」内閣府公正取引委員会)の3つです。

食品衛生法は食品の安全面に關わる視点から、JAS

法は農林水産物の品質に関する視点から、景品表示法は消費者の不利益を防止し、販売者の公正な競争を維持する視点から、それぞれに食品の表示についてのきまりを決めています。

食品表示についてわかりにくいという声に対して、厚生労働省、農林水産省、公正取引委員会は合同で「知っておきたい食品の表示」パンフレットを作成し、消費者向けに主な食品の表示についての基礎知識をまとめています。一般的な理解には役立つ資料ですので、ぜひ一度ご覧ください。

【消費期限、賞味期限】

ほとんどの加工食品には、「消費期限」「賞味期限」の表示がついています。

食品衛生法、JAS法に基づく表示です。

消費期限 「定められた方法により保存した場合において、腐敗、変敗その他の品質の劣化に伴い安全性を欠くこととなるおそれがないと認められる期限を示す年月日をいう」とされ、おおむね5日以内で品質が劣化する食品につけられます。

弁当、総菜、パック詰めの肉、パック詰めの鮮魚、生かきなどです。

「期限を過ぎたら食べない方が良いんです」(農水省)

英語表記は「Use-by date」

賞味期限 「定められた方法により保存した場合において、期待されるすべての品質の保持が十分に可能で

あると認められる期限を示す年月日をいう。ただし、当該期限を超えた場合であっても、これらの品質が保持されていることがあるものとする」この期限を過ぎた＝食べられないということではありません。

なお、製造日から賞味期限が3カ月を超えるものは「年月」で表示することも可能です。

卵、缶詰、冷凍食品、チーズ、醤油など。

「おいしく食べることができる期限です。この期限を過ぎても、すぐ食べられないということではありません」(農水省)

英語表記は「Best-before」

この期限の設定は、製造業者等が科学的、合理的根拠を持って適正に設定するとしています。それぞれのメーカーなどが各自で設定することになっていますが、牛乳などについては、業界団体が「公正競争規約」をつくって業界としての一定のルールを決めています。

以前調査した際には、納豆やゆで麺などでは「消費期限」の製品と「賞味期限」の製品が混在していました。製造方法や包装、保存料などによって同じような製品でも異なる場合があります。

期限表示の問題点

平成7年3月までは製造年月日が義務づけられていました。

しかし、

- ・WTO体制での国際ルール統一のため(輸入食品が期限表示であること)

- ・製造年月日表示が製造業者に早朝・深夜操業をさせたり、返品の原因となっている

- ・食品の加工技術によって製造年月日では品質がいつまで大丈夫なのかわかりにくくなっている

などの理由から、製造年月日の義務表示をやめて期限表示の義務化となりました。現在は、定められた一括表示の枠の外に、製造業者の任意で表示することができるようになっています。

製造年月日の表示が行われなくなったことに加えて、高度な包装や殺菌などの製造技術によって、同じような見た目の食品であっても、消費期限・賞味期限が大きく異なることが起こっています。消費者にとってはますます製造の過程がわかりにくくなっています。

近年の食品偽装の多くが「製造年月日」ではなく、「期限表示」を逆手にとったものであることから、「製造年月日」「賞味期限」「消費期限」についての意味やあり方を正しく理解し、考えていく必要があります。

【原産地表示】

農産物、畜産物、水産物といった生鮮品、加工されて輸入された食品、および、原料原産地の表示が義務づけられている加工食品については、原産地の表示が義務づけられています。地産地消や地場産の点からは国内の産地表示が大切ですが、輸入食品や輸入生鮮品の安全性や信頼性に対する不安などから輸入品か国産品かの確認の手段としても大切な表示です。

法律は、JAS法、景品表示法です。

生鮮品(農畜水産品)

国産の場合、都道府県、市町村名や、「佐渡」「土佐」など一般に知られている地名を使うこともできます。輸入品の場合、国名や「カリフォルニア州」など一般に知られている地名を使うこともできます。

水産品の場合には、漁獲や養殖された水域での表示もあります。輸入品の場合、原産国と水域の両方を表示することもあります。

例:「韓国産(北太平洋)」原産国が韓国、漁獲水域が北太平洋

もちろん、輸入した野菜を国内で箱を入れ替えて国産表示に変えるなどは、いわゆる「偽装表示」であり、JAS法に違反します。

加工食品(輸入品)

輸入された加工食品は、原産国の表示が義務づけられています。国内で小分けしたり、詰め合わせしたもの、または、包装を変えたり、輸送・保存のための乾燥、冷凍、塩水漬けなどの場合でも同様に、原産国の表示が義務づけです。原料が複数の国で生産され、それをさらに別の国で加工した場合は、消費者が誤解しないよう複数の原産国表示が必要になります。

原料原産地の表示が必要な加工食品

いくつかの加工食品では、原料として使われる食品の原産地表示が義務づけられています。

うなぎの蒲焼きなどの「うなぎ加工品」
かつお削りぶしなどの「削りぶし」
梅干し、福神漬けなどの「農産物漬物」
ミックスベジタブルなどの「野菜冷凍食品」

さらに、以下の加工食品については、原材料のうち、重量割合が50%以上のものについて、原料の原産地表示が義務づけられています。

- 1 乾燥きのこと類、乾燥野菜及び乾燥果実（フレーク状、粉末状にしたものを除く）
- 2 塩蔵したきのこと類、塩蔵野菜及び塩蔵果実（農産物漬物品質表示基準品を除く）
- 3 ゆで、又は蒸したきのこと類、野菜及び豆類並びにあん（缶詰、瓶詰、レトルトパウチ食品を除く）
- 4 異種混合したカット野菜、異種混合したカット果実その他野菜、果実及びきのこと類を異種混合したもの（切断せずに詰め合わせたものを除く）
- 5 緑茶及び緑茶飲料
- 6 もち
- 7 いりさや落花生、いり落花生、あげ落花生及びいり豆類
- 8 こんにゃく
- 9 調味した食肉（加熱調理したものを除く）
- 10 ゆで、又は蒸した食肉及び食用鳥卵（缶詰、瓶詰、レトルトパウチ食品を除く）
- 11 表面をあぶった食肉
- 12 フライ種として衣をつけた食肉（加熱調理したもの、調理冷凍食品を除く）
- 13 合挽肉その他異種混合した食肉（肉塊又は挽肉を容器に詰め、成形したものを含む）
- 14 素干魚介類、塩干魚介類、煮干魚介類及びこんぶ、干のり、焼きのりその他干した海藻類（細切、細刻、粉末状にしたものを除く）
- 15 塩蔵魚介類及び塩蔵海藻類
- 16 調味した魚介類及び海藻類（加熱調理したもの、缶詰、瓶詰、レトルトパウチ食品を除く）
- 17 ゆで、又は蒸した魚介類及び海藻類（缶詰、瓶詰、レトルトパウチ食品を除く）
- 18 表面をあぶった魚介類
- 19 フライ種として衣をつけた魚介類（加熱調理した

もの、調理冷凍食品を除く）

20 4又は13に掲げるもののほか、生鮮食品を異種混合したもの（切断せずに詰め合わせたものを除く）

加工食品品質表示基準Q&A(原料原産地表示)

http://www.maff.go.jp/j/jas/hyoji/pdf/qa_f.pdf

原産地表示の問題点

平成16年9月に、加工食品品質表示基準の中に原料原産地表示についての義務表示が設けられ、従来の8品目から20の加工食品群に大幅に義務表示が増えました。その後も改正を加えられ、対象品目は増えていますが、「生鮮食品に近い加工食品群」のみが義務表示されており、多くの加工食品については、義務表示ではありません。自主的な表示は推奨されていますが、製造者の自主的な判断にゆだねられています。

たとえばカップ麺の乾燥野菜は、「生鮮食品に近いとは見なされない」ため義務表示はありません。

また、輸入した(外国産)干しエビを国内で味付けしたら表示対象にはなりません。もちろんそれで「国産」とは表示できませんが、多くの輸入原料を国内で加工したもののについて、原料原産地表示は義務ではなく、一見して輸入品か国産品かの区別はできません。

【加工品の原材料名】

原材料名の表示順

加工食品の原材料名は、食品添加物とそれ以外の原材料に区分されて記載されることになっています。食品添加物以外の原材料は、もともと一般的な名称で、使用した重量の多い順に記載されます。

JAS法に基づく、加工食品品質表示基準に規定されています。

ただし、2種類以上の原材料からなる「複合原材料」の場合、重量の割合や順位によって表示を「その他」とするなどの省略が可能です。

具体的には、製品の原材料全体に占める重量割合が5%未満のとき、複合原材料の占める重量割合の高い順が3位以下で、かつ、その重量割合が5%未満の原材料の場合などです。

また、お弁当については、外観からその原材料が明らかなものに限り副食物を「おかず」と表示できます。

加工食品の原材料名については、複合原材料であっ

でもアレルギー物質や食品添加物については、抜き出して記載することになっています。

食品添加物の表示方法

食品添加物の表示は、食品に残存するすべての添加物を表示すること、物質名で表示すること、その用途名も併記することが必要です。

用途名を併記する必要があるのは、甘味料、着色料、保存料、糊料(増粘剤、安定剤、ゲル化剤)、酸化防止剤、発色剤、漂白剤、防かび剤です。

しかし、物質名のかわりに種類を示す一括名で記載することができるものもあります。

イーストフード、ガムベース、かんすい、苦味料、酵素、光沢剤、香料、酸味料、チューインガム軟化剤、調味料、豆腐用凝固剤、乳化剤、pH調整剤、膨張剤です。

厚生労働省のホームページでは、その例示として

「クエン酸」→「酸味料」

「カフェイン」→「苦味料」

「レシチン」→「乳化剤」

が挙げられています。

このなかで、調味料については、細かい規定が決められています。

代表的な調味料に、いわゆる「うまみ調味料」と呼ばれる化学調味料があります。「味の素」などのL-グルタミン酸ナトリウムですが、この表示については、

物質名「L-グルタミン酸ナトリウム」の表示

一括名「調味料(アミノ酸)」の表示が可能です。

また、L-グルタミン酸ナトリウム以外の核酸類なども含まれる場合には、

一括名「調味料(アミノ酸等)」の表示となります。

原料表示の問題点

主に食品添加物の取り扱いには注意が必要です。

まず、一般に広く知られた名称を物質名のかわり書くことができます。たとえば、「L-アスコルビン酸ナトリウム」を、「ビタミンC」と表記するなどです。表示方法によっては、消費者に誤解を与えかねません。

また、加工助剤、キャリアオーバー、栄養強化目的については、食品添加物表示を省略することができます。実際に加工助剤、キャリアオーバーについてはほとんど表示されません。

加工助剤とは、「(定義)食品の加工の際に使用されるが、(1)完成前に除去されるもの、(2)その食品に通常含まれる成分に変えられ、その量を明らかに増加されるものではないもの、(3)食品に含まれる量が少なく、その成分による影響を食品に及ぼさないもの」です。代表的なものに、食用油の精製時に使われる苛性ソーダやシュウ酸などがあります。

キャリアオーバーとは、「(定義)原材料の加工の際に使用されるが、次にその原材料を用いて製造される食品には使用されず、その食品中には原材料から持ち越された添加物が効果を発揮することができる量より少ない量しか含まれていないもの」です。代表的なものに、せんべいなどに醤油を使ったが、この醤油に保存料として安息香酸が含まれているなどの場合です。せんべいへの保存料の効果を持たないことから、醤油の安息香酸を表示する必要はありません。

栄養強化とは、ビタミンA、βカロテンなどのビタミン、塩化カルシウム等のミネラル、L-アスパラギン酸ナトリウムなどのアミノ酸等です。たとえば、酸化防止剤に使われるビタミンCやビタミンEを「栄養強化」だと主張すれば、表示する必要はなくなるなどの問題を含んでいます。

米の食品添加物の問題

平成16年(2004年)12月、厚生労働省は米の食品添加物表示について全国に注意を促す通達を出しました。「精米改良剤」(プロピレングリコールなど)を使って米の光沢を増したり、米を割れにくくするなどした米を、食品添加物表示せずに販売している場合があるとしての注意です。しかし、ここでは、加工助剤、キャリアオーバー、栄養強化の場合を除くとあります。

この通達では、食品添加物を使用した精米を原材料にした米飯、おにぎり等の販売でも食品添加物の表示が必要だという注意を促していますが、やはり、キャリアオーバーをのぞく、との記述もあります。わざわざ通達を出した背景には、古米や低品質の米を精米改良剤等で改良しているケースがよくみられることがあります。精米時だけでなく、炊飯時に使用する「炊飯改良剤」も実際に販売されており、「精米改良剤」とともに、これはあきらかに食品添加物です。

「精米改良剤」と称した食品添加物を使用した米の表示について(厚生労働省)

<http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syokuten/041206/index.html>

【アレルギー表示】

食品衛生法で食品アレルギーの患者等が食品による重篤な被害を防ぐために特定原材料についての表示が行われています。

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:あびび、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。このうち、えび、かには義務表示化される見通しです。

アレルギー表示については、いくつかの問題があります。学校給食ニュース2007年11月号で特集を組みました。追記:バナナも推奨表示になりました。

【遺伝子組み換え表示】

遺伝子組み換え食品については、食品衛生法、JAS法によって以下の品目が表示されています。

表示対象品目:大豆、とうもろこし、ばれいしょ、菜種、綿実、アルファルファ、てん菜 および、「これを原材料とし、加工工程後も組み換えられたDNA又はこれによって生じたたん白質が検出できる加工食品32食品群及び高オレイン酸遺伝子組換え大豆及びこれを原材料として使用した加工食品(大豆油等)等」です。

義務表示品目では、遺伝子組み換えを「使用」または、「不分別(分別していない)」ことを表示します。

任意表示として油、醤油などは「使用」「不分別(分別していない)」の表示ができます。

また、分別されたものを使用した場合、「不使用」の表示ができます。

ただし、高オレイン酸遺伝子組み換え大豆使用製品は、たんぱく質の検出にかぎらず油や醤油であっても表示が義務づけられています。

この7農産品以外の農産物や加工品は「遺伝子組み換えではない」などの表示をすることはできません。

遺伝子組み換え表示の問題点

遺伝子組み換えに関する表示にはいくつかの大きな問題があります。

1 加工食品の場合、原材料の上位3位以内、全重量5%以上でないばあい、表示の義務がない。

これにより、多くの加工食品で遺伝子組み換え食品が使われていても表示されていません。

2 油、醤油などが任意表示でほとんど表示されていない。

遺伝子組み換え表示については、高オレイン酸遺伝子組み換え大豆を使用した製品を除き、最終製品に遺伝子組み換えを行ったDNAやそれにより生成されたたんぱく質が残留していない製品については、義務表示ではなくなります。醤油(大豆)、油(大豆、とうもろこし、菜種、綿実)の場合、表示義務がないことから多くの食品で表示されていません。

3 意図しない混入率が高い

遺伝子組み換え作物のうち、もっとも多く使われている大豆、とうもろこしについては、分別していても意図しない混入があることを認めています。日本では5%まで認めているため、たとえ「遺伝子組み換えではない」と表示された輸入大豆、輸入とうもろこしであっても、遺伝子組み換え大豆やとうもろこしが混入していることとなります。EUでは、この意図しない混入を0.9%までとしています。

現在、世界の大豆やとうもろこしの多くは遺伝子組み換え作物になっており、EUでは厳しい分別を求めているため遺伝子組み換え作物の生産国ではEUへのこれらの輸出が事実上できなくなっています。

この3つの問題は当初から指摘されており、消費者団体などが表示の改正を求めています。学校給食の現場でも、このことから、独自に遺伝子組み換え不使用の証明をメーカーや流通業者に求めているところが多くあります。

栄養強化遺伝子組み換え作物の問題点

従来の遺伝子組み換え作物は、除草剤耐性や殺虫、殺菌などの農業生産上のメリットがある遺伝子を組み込んだ作物でした。栄養などでは変化がない＝実質的同等性があるとして、新規性のある農産物ではないという位置づけを行っていました。

しかし、現在日本での流通が認可されている高オレイン酸遺伝子組み換え大豆は、「高オレイン酸」の栄養成分を特徴としている作物です。実質的同等性を持ちませ

ん。そこで、表示面では、遺伝子組み換えDNAやたんぱく質の有無に限らず義務表示となっています。

日本では、今までのところ食用の作物について遺伝子組み換え作物の商業栽培は行われていません。しかし、研究開発は行われており、花粉症緩和米などの研究が進められています。当初、農水省や農水省系の研究期間はこれを「機能性食品」と位置づけていましたが、厚生労働省は「医薬品」であるとして農水省等の判断を退けました。このように、遺伝子組み換え作物は「機能性」の開発が盛んになっており、今後、表示制度が対応できるかどうか注意が必要です。

【放射線照射食品表示】

放射線照射食品については、食品衛生法で、「食品を製造又は加工する場合は、食品に放射線を照射してはならない」ことになっています。しかし、じゃが芋の発芽防止に限って、「コバルト60のガンマ線、吸収線量は150グレイを越えないこと、再度照射はしない」ことを規格として定め放射線を照射することができます。

そして、食品衛生法によって、照射の事実と目的、照射年月日を表示することになっていますが、作物であるため箱から出してしまい、小分けされた場合、この表示を確認することはできません。

日本では、北海道の土幌農協のみ照射設備を持ち、出荷する一部のじゃが芋が放射線照射されています。

放射線照射食品については、照射されたかどうかの検知技術が確立されておらず、また、放射線照射によって生成された物質に安全性に問題があるのではないかと指摘もあり、その必要性について疑問が持たれます。

現在、スパイス・ハーブ類について放射線照射を認めようという動きがあり、反対運動が起きています。

【有機農産物表示】

有機食品については、JAS法で有機JAS制度がもうけられています。

現在は、有機農産物、有機畜産物、有機加工食品の3つのジャンルがあります。

いずれも、登録認定機関が検査し、認定された事業者（生産者を含む）が有機JASマークを貼ることができます。

有機農産物

種まき又は植え付け前2年以上、禁止された農薬や化学肥料を使用していない田畑で栽培する。

栽培期間中も禁止された農薬、化学肥料は使用しない。遺伝子組換え技術を使用しない。

有機畜産物

飼料は主に有機の飼料を与える。

野外への放牧など、ストレスを与えずに飼育する。

抗生物質等を病気の予防目的で使用しない。

遺伝子組換え技術を使用しない。

有機加工食品

化学的に合成された食品添加物や薬剤の使用は極力避ける。

原材料は、水と食塩を除いて、95%以上が有機食品である。

遺伝子組換え技術を使用しない。

かつて「有機」「オーガニック」などで紛らわしい表示が多くあったため、それを防ぐ「適正表示」のための制度です。

有機JAS表示の問題点

現在、有機食品で有機JASマークをつけているものはきわめて少なく、なおかつ輸入品が多くなっています。実際に登録認定機関が検査し、認定された農業生産者に話を聞くと、認定はとつても有機JASマークは貼っていないという方や、検査認定そのものをやめるという方もいました。検査認定には高い費用がかかる割に高い評価が得られないことや、有機JASマークを貼って出荷した後で、検査認定時には想定外の問題が出てきたとき、違反の指摘を受ける可能性＝リスクが大きすぎるということでした。

平成18年12月に有機農業推進法が成立し、表示制度としての有機JAS制度とは別に、有機農業を推進するための動きが高まっています。生産者の多くが、現在の有機JAS制度では有機農業を広げることができないと指摘しており、今後、有機JAS制度のあり方の検討が必要です。

特別栽培農産物ガイドライン

有機JAS制度とは別に、「無農薬」「無化学肥料」「減農薬」「減化学肥料」の農産物については「特別栽培農産物ガイドライン」が示され、表示の指針となっています。法律ではないため強制力はありませんが、このガイドラインに従って表示することが求められています。

平成19年3月に改訂され、無農薬、無化学肥料、または、地域の農薬と化学肥料両方を5割以上削減した場合、「特別栽培農産物」と表示することができます。なお、「無農薬」「無化学肥料」「減農薬」「減化学肥料」等の表示はこのガイドラインによって表示を禁止されています。

具体的な表示方法としては

特別栽培農産物の表示の後

農薬:栽培期間中不使用

節減対象農薬:栽培期間中不使用

節減対象農薬:当地比5割減

化学肥料(窒素生物):当地比5割減

などです。

そもそも特別栽培農産物ガイドラインは、有機JAS制度以前に、「無農薬」「無化学肥料」などの表示が市場に氾らんしていたため、表示ガイドラインとしてはじまりました。その後、有機JAS制度が誕生し、現在まで改訂を重ねてより厳しい表示ガイドラインとなっています。

有機JAS制度と同様に、有機農業や環境保全型農業の普及、推進と、消費者への表示との関係で検討する必要がある制度です。

なお、有機農業生産者などの中には、現在表示制度のない一般の農産物について、使用した農薬や化学肥料についての表示を全農産物に義務づければ、有機・特別栽培などの表示制度は不要になるという指摘もあります。

【その他、品目別の表示制度】

米と牛乳は学校給食でも一般的な食材ですが、農畜産物であると同時に、いずれも見た目はあまり変わらなくても加工工程があるため特別な制度があります。

米(玄米・白米)

米の表示制度は、農産物検査法に基づく米穀検査を受けたものだけが、産地(県名)、品種、生産年が表示でき

ることになっています。米穀検査を受けなければ表示ができません。

ブレンド米はブレンドであることを表示することになっています。

記載されている日付は精米日で、消費期限や賞味期限ではありません。

玄米などで適正な保存をしておけば、古米として何年も保存することができます。5年以上前の古米などもあります。

米の表示制度の問題点は、米穀検査が米の格付け検査であることにあります。米穀検査によって一等、二等、三等、格外などのランク付が行われます。たとえば、1000粒に3粒、黒点米(カメムシに吸われた跡のある米)があると三等になりますが、これにより生産者の販売価格は大きく下がります。しかし、実際には少々の黒点米があっても精米時に機械で自動的に選別するため商品としては一等と変わらないものに仕上がります。精米・販売者は利益を得ることができますが、生産者にとっては経済的な影響が大きいので、農薬を多く使うなどの問題につながっています。

米の表示制度と検査制度については、農薬使用量を減らしていく観点からも今後あり方を検討する必要があります。

牛乳

牛乳は、食品衛生法のほかに、乳等省令(乳及び乳製品の成分規格等に関する省令)によっても表示が決まっています。

牛乳類の種類別には、原料となる乳を殺菌しただけの「牛乳」のほか、「成分調整牛乳」「低脂肪牛乳」「無脂肪牛乳」のように、生乳から成分の一部を抜いたものがあります。

それとはべつに、「加工乳」「乳飲料」があります。

「加工乳」は乳製品(クリーム、濃縮乳、バター、脱脂粉乳、全粉乳など)と生乳(牛乳を含む)を利用してつくられたもの。

「乳飲料」は牛乳、乳製品を主原料にして乳固形分3.0%以上のものです。コーヒーミルクのような色のついたもののほか、カルシウムなどの栄養強化をして一見牛乳のような白い見た目のものもあります。

「加工乳」「乳飲料」の場合、商品名に「牛乳」の文字を使

うことはできません。

牛乳・加工乳・乳飲料は、無脂乳固形分、乳脂肪分の表示が必要です。

加工乳・乳飲料は、生乳使用割合の表示が必要です。

牛乳と加工乳では殺菌方法(温度と時間)の表示が必要です。乳飲料は殺菌方法を記載しなくてもかまいません。

牛乳は、その性質上、賞味期限でいとされますが、常温保存可能品(LL牛乳・ロングライフ牛乳)をのぞく飲用乳については、公正競争規約によって消費期限をつけることになっています。その他の飲用乳は賞味期限表示となっています。

牛乳類の表示は、雪印乳業による食中毒事件以降見直されて、以前よりもわかりやすくなりました。

【栄養成分表示】

栄養成分表示とは、エネルギーやビタミンなどの栄養成分に関わる何らかの表示を行う場合に定められた物で、「健康増進法」によって義務づけられています。

必須項目は、熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物、ナトリウムを、この順番に表示することです。それ以外の栄養成分を表示する場合、ナトリウムの下に記載することとなっています。

これに加えて、高い、低い、〇〇入りなどの強調表示をする場合は、それぞれの栄養成分に応じて基準が定められています。特に、「無、ゼロ、ノン、レス」や「低、ひかえめ、小、ライト、ダイエット、オフ」の表示については別途定められています。注意すべきは、「ゼロ」表示であってもたとえば熱量では5kcal未満(食品100g、飲用100mlあたり)などとなっている点です。

詳細な基準については、以下の記載されています。

栄養表示基準に基づく栄養成分表示(厚生労働省)

<http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/hokenkinou/hyouziseido-5.html>

その他の栄養関係表示

最近、注目を集めているのが、「特定保健用食品」で、いわゆる「トクホ」と呼ばれるものです。また、「特別用途食品」や「栄養機能食品」があります。いずれも、健康増進

法によって定められています。

特定保健用食品と特別用途食品は、個別の食品の許可制となっています。

栄養機能食品は、規格基準に合っていれば許可申請や届け出などは不要となっています。

トクホなど許可制で、厚生労働省が薬事・食品衛生審議会や食品安全委員会に諮問して許可されたものだけが表示できることとなります。

トクホについては、2006年に大豆イソフラボンを含む味噌などの新開発食品について、食品安全委員会がリスク評価をした結果、安全性について上限を定めることにして1製品の申請を却下、残りの製品も注意喚起の表示義務を求めました。このように、食品の偏った機能性を重視するあまり、安全性の面で問題が出てくるような事態も招いており、トクホをはじめとする「新開発食品」のあり方にも問題があります。

【まとめ】

今回は、食品の「表示」をテーマにしてできるだけ多くの内容を紹介しました。このほかにも、包装資材の表示や小分けした場合に表示をしなくてもいいものが多いなどの表示をめぐる問題はあります。

表示との関係では、牛肉などのトレーサビリティや加工食品のHACCP表示、農林水産省がガイドラインをしめている、魚介類の名称や刺身盛り合わせ原料原産地等の表示、豆腐、納豆の原料大豆原産地の表示、外食の原産地表示などもあります。

表示制度は、それぞれの食品や食品群によっていくつもの基準や決まりがあり、なかなか一度にすべてをまとめることは難しいですが、表示に書かれていること、書かれていないことを理解し、表示の意味を知ることが、学校給食関係者や子ども達に食育を行う上での必要な知識です。

それぞれの食品に書かれている表示の意味について、ぜひ関心を高めてください。

資料

「知っておきたい食品の表示」(平成19年7月版) 厚生労働省・農林水産省・公正取引委員会

<http://www.mhlw.go.jp/qa/syokuhin/hyouji/index.html>

品質表示基準一覧(農林水産省)
生鮮品、加工食品の品質表示についての基準集
http://www.maff.go.jp/j/jas/hyoji/kijun_itiran.html

食品表示Q&A・ガイドライン等(農林水産省)
<http://www.maff.go.jp/j/jas/hyoji/qa.html>

食品の表示に関する情報提供(厚生労働省)
<http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/hyouji/index.html>

社団法人全国公正取引協議会連合会
表示に関する公正競争規約など
<http://www.jfftc.org/>

【イベント案内】 掲載希望は、学校給食ニュースにお寄せください。

学校給食全国集会

日時 2008年2月16日(土) 12:00~16:00(11:30開場)
場所 日本教育会館3Fホール(一ツ橋ホール)
参加費 1000円(申込の必要はありません。当日直接お越しください)

【スケジュール】

11:30 受付開始
12:00 開会挨拶・基調報告
12:15 文部科学省交渉報告
12:30 最新トピック報告(学校給食ニュースより)
13:30 人・地域とつながる学校給食の実現をめざして ・各地からの事例報告、意見交換
主催:学校給食全国集会実行委員会

六ヶ所村核燃料再処理工場の本格稼働に反対する講演会

学校給食全国集会当日の2月16日午前10:00~11:30、同会場で開催

講師:京都大学・小出裕章さん

主催:全国学校給食を考える会

参加費:無料

1日で通常原発の1年分とも言われる放射能を排出する再処理工場は、食の安全に大きな影響を与えかねません。全国集会に合わせて、ぜひご参加ください。

農を変えたい! 全国集会in北海道

日時:2008年3月22日(土) 9:30~17:30

場所:酪農学園大学黒沢記念講堂(北海道江別市)

参加費:2,000円

主催:農を変えたい! 全国集会in北海道実行委員会

有機農業や食のあり方について、全国から多くの生産者や消費者が集まる農を変えたい全国運動の集会です。

詳細は <http://3gatu.net/jp/>

第3回GMOフリーゾーン全国交流集会in北海道

日時:2008年3月20日(木・祝) 午後

場所:北海道札幌市内ホテル

主催:遺伝子組み換え食品いらないキャンペーン

遺伝子組み換え作物を作らない宣言をしたエリア「GMOフリーゾーン」の集会です。遺伝子組み換え問題を考えます。

詳細は <http://www.no-gmo.org/>

時事情報

ホームページ等からの情報（短針のみ）

東京都、栄養教諭導入に向けて方針

東京都教育庁平成19年10月11日報道発表によると、東京都教育委員会は栄養教諭制度の導入に向けた方針をまとめた。

東京都では、公立学校での食育推進体制について、各学校に食育推進チームを編成、食育リーダーを起し、中核的役割を担うとしている。栄養教諭は、配置校で栄養教諭としての職務を行うとともに、区市町村の食育リーダーの支援を行うとしている。平成20年度をめどに複数のモデル地区で配置、その後全区市へ導入。

職務として

- ・食育リーダーの支援（教材・指導法の提供、授業公開、研修会講師、地区内の食育リーダー・教員に対する助言等） 東京都独自職務
- ・学校給食の管理
- ・食に関する指導（児童生徒に対する個別指導、学級担任等と連携した集団的な食に関する指導、全体計画の作成・食育のコーディネート）

能力要件として

- ・食育リーダーとしての実績
- ・指導や指導資料作成等の実績
- ・学校給食や食に関する指導について、教職員に対する指導・助言をできる能力

資格要件として

- ・栄養教諭免許取得

このように東京都では、栄養教諭に特別の職務や能力要件を設定しており、文部科学省の栄養教諭とは異なる性格を持っていることになる。独自の食育リーダー制度とともに、今後、どのような食育体制を取るのか注目されるところである。

東京都における栄養教諭の導入について

<http://www.kyoiku.metro.tokyo.jp/press/pr071011e.htm>

公立学校における食育に関する検討委員会報告書

<http://www.metro.tokyo.jp/INET/OSHIRASE/2006/07/20g7r200.htm>

三重県桑名市の中学校スクールランチ

三重県桑名市は、中学校で外注弁当方式の学校給食を2007年6月より実施している。受注しているのは、同市内のオーケーズデリカ(株)で、桑名市教育委員会がスクールランチのホームページを運営している。それによれば、保護者が学校に「学校給食」の申込書を提出し、ホームページの認証情報(ID、パスワード)を受領、月初めに配布される翌月分の学校給食献立を選択し、前月20日までにインターネット・携帯電話・マークシートにより予約を行う。給食費の払い込みは20食・5000円単位で、コンビニエンスストアから保護者が払い込みを行う。残高が不足している場合、予約があっても給食は用意されない。献立は、ランチボックスA、Bでホームページから閲覧できる。過去のものから予約可能な月までが写真付きで公開されている。

オーケーズデリカのホームページでも、不定期で桑名市スクールランチシステムについてのお知らせなどが掲載されている。

桑名市スクールランチ

<http://www.kuwana-school lunch.jp/>

オーケーズデリカ

<https://www.oks-delica.jp/>

群馬県渋川市、給食に菜の花プロジェクトの油

渋川市は、合併前に旧子持村で平成17年度から菜の花プロジェクトを実施、菜の花を栽培し、菜種を収穫、搾油して学校給食等に使用、廃食油をバイオディーゼル燃料として給食配送車に使用するシステムを実施。渋川市の

事業として継続している。また、同取り組みの中心である子持総合支所では、家庭用天ぷら廃油の回収も行っている。

渋川市は、学校給食センター4つで小中学校合計23校。菜の花エコプロジェクト

http://www.city.shibukawa.gunma.jp/osirase/nanohana/nanohana_info.html

天ぷら油を回収します

<http://www.city.shibukawa.gunma.jp/osirase/topics/tpcs070216a.html>

山形県新庄市、中学校給食実施へ

広島県呉市、給食米を市内産に切り替え

給食で呉市の米が使われます

http://www.city.kure.hiroshima.jp/kuredoc/topics071012_08.html

群馬県富岡市、給食調理場を統合

富岡市

<http://www.city.tomioka.lg.jp/>

山口県、栄養教諭を08年度に全市町に配置

公立学校栄養教諭採用候補者特別選考試験の実施

<http://www.pref.yamaguchi.lg.jp/press/200711/008752.html/>

学校給食ニュース 99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。