

学校給食ニュース vol.117 09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

今月のピックアップ

企業の食育調査2009(インターネット版)

食育基本法が2005年に成立して以来、企業の食育に向けた取り組みは活発になっています。また、それを後押しするように農林水産省、厚生労働省を中心に内閣府、文部科学省などが食育関連の予算をつけるようになりました。また、都道府県なども食育についての予算や事業をつけています。食育関係のインターネットサイト(ホームページ)も増えました。食育を活動の柱にするNPOや各種団体等も増えています。

そのような中で、企業が取り組む食育は、工場見学や料理教室等の主催だけでなく、学校への出張授業や教材提供などさまざまです。

最近では、企業単独ではなく、業界団体が講師派遣を行ったり、食品関連企業がNPO(非営利団体)や教育関連企業と連携して「教育」色を強く出し、企業色を薄めて食育を提案する例などが目立つようになりました。また、農水省の事業などと連携することで、学校側も受け入れやすくなるなどの工夫が見られます。企業側は、実施した学校に、感想の提出やホームページでの紹介を前提にするなどして、広報活動にも活用しており、企業イメージの向上、特定商品やブランドの認知度向上に寄与していると考えられます。

企業が学校に入って小学生などに「教育」することに対しては、「食育」という名目での企業戦略(広告宣伝活動、マーケティング活動)であり、社会貢献とは言えないのではという危惧があります。学校給食全国集会や夏期学校給食学習会などでも、栄養教諭、学校栄養職員、調理員など、学校現場にいる職員や学校給食を教材にせず、できあいのパッケージ化された企業の出張授業を望む傾向や、教員向け研修で企業の食育プログラムを

研修内容に加える傾向について、子ども達の考える力を失い、学校給食の「生きた教材」としての力を役立てていないという声が上がっています。

食品企業などは、多額の広告予算をつけてテレビ番組やコマーシャル、雑誌、インターネット、カラフルなパッケージデザイン等で自社商品やブランドを子ども達に認知させ、売り込んでいます。これに対して、教育予算や学校給食予算は限られたものであり、「地場産」や「地域の食文化」「健康」をはじめとした学校・学校給食における食育は常に厳しい状況にあります。そのような中で、問題意識を持たず、食品企業などの「食育」出張授業を学校が受け入れることには疑問があります。

そこで、企業の食育について現状を知っておく必要があります。

学校給食ニュースでは、2006年に一度企業の食育についてインターネット上での調査をしています。あらためて現状についてインターネットのホームページを元に調査しました。

調査は、一部上場企業を中心に、検索サイト「google」「yahoo!japan」で「食育」をキーワードに抽出、また、「google」で「出張授業」「出前授業」「食育」などのキーワードで検索して出てきたものから独自に調べたものです。

工場見学や料理教室等を含めると多くの事例が出てきたため、主に、社員等が講師として小中学校に行き、実際に授業を行う事例、食育の教材を提供している事例を集めました。

抜けている企業などもあると思います。皆様からの情報提供もお待ちしております。

■味の素株式会社「味覚教室」

社員が講師として学校に行き、講演や体験プログラムを行う。主に小学校向けで、出張授業のほか、工場見学の際にも同様のプログラムを実施している。1コマ40～50分。

授業内容は、「うま味」について教える。うま味のしくみ、歴史、かつお節や昆布の実物とだしの体感など。

このほか、読売新聞教育ルネッサンス食育推進プロジェクトへの協力として、対象学年別に小冊子を無償配布している。

味の素株式会社

<http://www.ajinomoto.co.jp/>

味覚教室

<http://www.mikakukuyoushitsu.ajinomoto.co.jp/>

■日本ハム株式会社「ウインナーの手作り体験教室」

NPO法人企業教育研究会と連携し、社員が学校に行き、ウインナーソーセージ作り体験を指導。1時間目に食べものの話や朝食の役割を話し、2・3時間目にウインナーソーセージ作り体験を行う。2008年度には21校が実施。

なお、NPO法人企業教育研究会は、マクドナルド株式会社の「食育の時間」や株式会社ロッテと連携した国語、社会の授業（お菓子、チョコレートを題材に）、そのほか、企業による学校の教育プログラムを支援しているNPOである。

このほか、日本ハム株式会社では、「ハムリンズ食育タウン」というホームページを開設、ネット上でキャラクターを使い食育情報を出している。

日本ハム株式会社

<http://www.nipponham.co.jp/>

ハムリンズ食育タウン

<http://www.nipponham.co.jp/hamrins/>

NPO法人企業教育研究会

<http://ace-npo.org/>

ウインナーの手作り体験教室

<http://ace-npo.org/info/nipponham/>

■キューピー株式会社「マヨネーズ教室」ほか

株式会社放送映画製作所東京支社と連携し、2002年より実施。小学生を対象に社員が学校や公民館等に行き、マヨネーズの話、マヨネーズ作り体験を行い、工場で作ら

れたマヨネーズとの食べ比べをする。「食」をテーマにした講演会講師派遣は1984年より実施、AプログラムはDVDによる健康と食生活についての情報、Bプログラムは「聞いて、なるほど！マヨネーズのお話～おいしさの秘密、表示の見方」。こちらは児童向けではなく、PTA、教育関係者、学生向け。

株式会社放送映画製作所東京支社は、学校等の公共分野での映像、印刷物制作会社であるが、セミナー見学会等の企画運営も行っている。キューピー株式会社の出前授業もその一環。

キューピー株式会社

<http://www.kewpie.co.jp/>

「食を育む」

<http://www.kewpie.co.jp/company/activity/food/>

「マヨネーズ教室」

<http://www.kewpie.co.jp/company/activity/food/03/>

「食」をテーマにした講演会 トップへ

<http://www.kewpie.co.jp/company/activity/food/03/index02.html>

株式会社放送映画製作所東京支社

<http://evr.co.jp/index2.html>

■ハウス食品株式会社「総合的な学習のネタ」

総合的な学習のネタ事務局（株式会社シーシーエル）と連携し、出張授業として「カレーからはじめる国際理解」「カレーから考える毎日の食生活」「スパイスから世界が見える」などの講師を派遣している。

総合的な学習のネタ事務局は、ハウス食品、関西電力、大和ハウス工業などの企業と連携した総合学習の提案をしている。

ハウス食品

<http://housefoods.jp/>

出張授業

http://housefoods.jp/company/shokuiku/activity_03.html

総合的な学習のネタ net

<http://www.sogogakusyu.net/>

実施学校例（総合的な学習のネタ）

<http://www.sogogakusyu.net/school/>

■日清食品株式会社

日清食品は、2009年に幼稚園向けの「幼稚園おいしいよくいくキャラバン」を実施、コマースと連動し、製麺機などでのラーメン作りと、「日清チキンラーメン」づくりと試食を体験するキャラバンを行っている。このほか、ホームページ上で、保護者向けの食育サイトを開設、常設の

インスタントラーメン発明記念館での食育イベントも不定期で行っている。

日清食品株式会社

<http://www.nissinfoods.co.jp/>

幼稚園おいしいしょくいくキャラバン(特設サイト)

<http://www.chikinramen.jp/caravan/>

インスタントラーメン発明記念館

<http://www.nissin-noodles.com/>

■雪印乳業株式会社「小学校での食育授業」

食育出張授業として、バターづくりを中心にした社員による出前授業を行う。ただし、2007年に22回だったが、2008年は3回程度と縮小傾向。

雪印乳業

<http://www.snowbrand.co.jp/>

学校での食育授業支援

<http://shokuiku.snowbrand.co.jp/community/>

■日本ミルクコミュニティ株式会社「食育出前授業」

メグミルクブランドとして、関東地方の小学校1～3年生を対象に食育出前授業を行っている。主に「牛乳の大切さ」がテーマ。

日本ミルクコミュニティ

<http://www.megmilk.com/>

食育出前授業

<http://www.megmilk.com/efforts/syokuiku.html>

■明治乳業株式会社「食育セミナー」

食育セミナーとして、90分の出前授業を実施。内容は、小学生低学年・高学年・中学生向けの3種類を用意、「知って得するお話」と「みんなで実験！乳の不思議」でバターづくりやカッターチーズ、フレッシュチーズづくりなどの体験を組み合わせ実施している。

このほか、「乳のココロ」という特設サイトを開設、

明治乳業株式会社

<http://www.meinyu.co.jp/>

乳のココロ(食育サイト)

http://www.meinyu.jp/fun/dietary_education/

食育セミナーのご案内

<http://recipe.meinyu.jp/seminar/>

■マクドナルド株式会社「食育の時間」

食育授業プログラム「食育の時間」をNPO法人企業教育

研究会とNHKエデュケーショナル、日本マクドナルドが共同開発し、小中学校教員用DVD付きのモデル指導案を無料配布するとともに、ホームページ上の展開などを行う。「食育の時間」プログラムを使用した授業は小中学校を中心に2008年には500回以上行われている。マクドナルド株式会社は、特設サイト「食育の時間」を開設、子ども向けコンテンツのほか、教員や栄養士向けの研修会、授業サポート相談などの情報を提供している。

日本マクドナルド株式会社

<http://www.mcdonalds.co.jp/>

食育支援

http://www.mcdonalds.co.jp/community/ne_mc_support/

食育の時間

<http://www.chantotaberu.jp/>

企業教育研究会

<http://ace-npo.org/>

■株式会社モスフードサービス「食育プログラム」

主に小学校高学年を対象に出前授業を行っている。座学として、社員がパネルを使って授業を行う、家庭科実習室でハンバーガーの製造体験をするなどのほか、オプションとして体験入店プログラムも用意している。2008年は14校を実施しているが、06年07年はより多く実施しており、縮小傾向。

モスフードサービス

<http://www.mos.co.jp/index.php>

モスの食育プログラム

http://www.mos.co.jp/company/social_activity/society/mos_kids/s_hokuiku/

■日本ケンタッキー・フライド・チキン株式会社

出前授業は行っていないが、食育については、関連ブランドのピザハットともにホームページを設置、「食育活動レポート」が準備中となっている。

日本ケンタッキー・フライド・チキン株式会社

<http://www.kfc.co.jp/top.html>

食育への取り組み

<http://japan.kfc.co.jp/healthy/>

ピザハットの食育

<http://www.pizzahut.jp/more/shokuiku/>

■キッコーマン株式会社「しょうゆ塾」

キッコーマンしょうゆ塾として、主に小学生中学年(3～4

年)を対象とした社員による出前授業を行う。1コマ45分のクラス単位。総合学習、国語、家庭科での活用や授業参観時などの実施を提案している。2008年度には約80回実施している。

また、「キッコーマンアカデミー」として、学校、教育関係者等向けに出張講座も行っている。

キッコーマン

<http://www.kikkoman.co.jp/>

キッコーマンしょうゆ塾

<http://www.kikkoman.co.jp/corporate/life/shokuiku/activity/school/>

■カゴメ株式会社「凜々子わくわくワークショップ」

出前授業は行っていないが、「凜々子わくわくワークショップ」として、1999年より、トマトの苗を学習教材として小学校、幼稚園、保育園に無償提供している。年間約4000校・園に提供。

カゴメ株式会社

<http://www.kagome.co.jp/>

食育支援活動

<http://www.kagome.co.jp/shokuiku/>

凜々子わくわくワークショップ

<http://www.kagome.co.jp/tomato-nae/>

■理研ビタミン株式会社「わかめ食育授業」

出前授業ではないが、「わかめ食育授業」として、わかめ原藻の提供や授業プランと教材、授業と連携した学校給食の海藻献立の案内などを行っている。

また、主業の学校給食向け食材提案と食育に関連した特設サイト「笑顔でランチ」で食育についてまとめている。

理研ビタミン株式会社

<http://www.rikenvitamin.jp/>

笑顔でランチ

<http://www.egaoderanchi.jp/>

食育の取り組み

<http://www.rikenvitamin.jp/corporate/csr/shocsoda.html>

■カルビー株式会社「スナックスクール」

出前授業(出張授業)として小学校3~6年生を対象に「カルビー・スナックスクール」を開催。基本プログラムに「はかって!くらべて!おやつの量ゲーム」「食育ビデオ鑑賞」「パッケージ表示の見方を覚えよう」があり、選択プ

ログラムとして「原料あてゲームかっぱえびせん編、ベジタべる編」「塩と油のプログラム」「野菜の部分あてゲーム」「運動と消費エネルギーゲーム」などが用意されている。2008年度だけでものべ500校以上がプログラムに参加している。時間は1時間から長いところで3時間。約2時間程度のところが多い。

このほか、先生のためのカルビー・学習サポート~すぐに役立つ授業のヒント~で食にまつわる指導プログラムを提案している。

ホームページ上でも「カルビースナックキングダム」とした食育特設サイトを掲載。

カルビー株式会社

<http://www.calbee.co.jp/>

食育アカデミー

<http://www.calbee.co.jp/snack-school/academy/>

■日本ケロッグ株式会社

出前授業は行っていないが、食育について栄養士養成の短期大学等の企業研修受け入れや情報提供等を行っている。また、同社は、特設ウェブサイト「シリアル健康情報センター」を設置、「学校栄養士」と「母親」の食育観などの調査結果などを掲載している。

日本ケロッグ

<http://www.kellogg.co.jp/>

ケロッグの「食育広場」

<http://blog.kellogg.co.jp/>

シリアル健康情報センター(食育関連)

<http://www.kellogg.co.jp/cni/syokuiku.htm>

■大塚製薬株式会社「大塚アカデミー・公開スクールセミナー」

財団法人日本学校保健会などの講演を受け、「大塚アカデミー・公開スクールセミナー」として、おもに小中学校向けに講師を派遣。年度、時期ごとに内容は異なるが、一部食育のテーマもある。たとえば、「朝食の大切さや、栄養・食事のバランスを中心にお話する」など。このほか「熱中症予防のための適切な水分補給」といったテーマである。実績としては、2009年2月現在、8年間で約1000校実施。

また、カロリーメイト特設ウェブサイトで、「朝食から食育を考える」とのコンテンツも用意されている。

大塚製薬

<http://www.otsuka.co.jp/>

大塚アカデミー・公開スクールセミナー

<http://www.otsuka.co.jp/health/academy/school/>

カロリーメイト「朝食から食育を考える」

<http://www.otsuka.co.jp/cmt/breakfast/teach.html>

■ハーゲンダッツジャパン株式会社「アイスクリームスクール」

社員が小学校5、6年生向けに、「身近なアイスクリームについて学んでみよう」をテーマに、90分の授業を行う。主に首都圏対象。家庭科や総合学習。

ハーゲンダッツジャパン

<http://www.haagen-dazs.co.jp/>

アイスクリームスクール

<http://www.haagen-dazs.co.jp/event/index.html#school>

■シダックス株式会社

学校への出前授業ではないが、同社が給食業務を受託している保育園・幼稚園に対し、「“マザーフード”食育シアター」や「給食だより」の配布などを行っている。

シダックス

<http://www.shidax.co.jp/>

食育の実践例

<http://www.shidax.co.jp/motherfood/infomation.html>

■MLA豪州食肉家畜生産者事業団「オージー・ビーフ&ラムで食育」

講師を派遣し、小学校高学年向けに出張授業。主に総合学習向け。オーストラリアと牛肉、ラム肉について。

MLA豪州食肉家畜生産者事業団

<http://www.aussiebeef.jp/b2c/>

オージー・ビーフ&ラムで食育

<http://www.aussiebeef.jp/b2c/education/school.html>

■しょうゆ情報センター「しょうゆ食育プロジェクト」

しょうゆ情報センターは業界団体等で作る「醤油PR協

議会」の情報発信事業。大手醤油メーカー等も参加する。2009年4月より、日本醤油協会が小学校（主に5年生）向けに「しょうゆもの知り博士」の講師派遣（出前授業）を行う。総合学習、家庭科、社会科、理科での活用を提案している。

しょうゆ情報センター

<http://www.soysauce.or.jp/>

しょうゆ食育プロジェクト

<http://www.soysauce.or.jp/project/>

■日本米穀小売商業組合連合会「お米マイスター・ごはんパワー教室」

小学校向けに、お米マイスターによる出前授業を行う。

2008年度は、約500校弱、1063会の授業を実施。

日本米穀小売商業組合連合会

<http://www.jrra.or.jp/>

お米マイスター

<http://www.okome-maistar.net/>

■食育先進地モデル実証事業

農林水産省が2008年度より行っている事業。モデル実証団体には、企業、生協、NPO、各種協議会などが含まれている。

一例を挙げると、

「すこやか食育エコワーク」は、オリジン東秀株式会社と連携して、小学校2年生向けの出前授業を実施する。このほか、キッコーマン株式会社、ハウス食品株式会社とも連携した出前授業を実施。

公益財団法人すこやか食生活協会（21年度モデル実証事業受託）

<http://www.shokuiku-hiroba.net/>

食育広場（21年度モデル実証事業）

<http://www.shokuiku-hiroba.net/>

NPO法人食育普及推進協議会（20年度モデル実証事業）

<http://www.shokuikunpo.or.jp/>

20年度モデル実証事業

<http://www.shokuikunpo.or.jp/20model/>

給食レシピ集を発行 米沢市職員労働組合学校給食部会

山形県の米沢市職員労働組合学校給食部会より、卒業児童向けの「給食レシピ集」を取り組み事例としていただきました。発行に向けた思いもお手紙にいただきましたので、内容とともに紹介します(編集)

「未来を担う子ども達の命と健康を守るための学校給食」をめざそう

米沢市職員労働組合の中に学校給食部会を立ち上げ、今年で21年になります。私たちは、「安心」「衛生」「栄養」の追求はもちろんのこと、営利を目的としない子ども達のための食事、こころを育む学校給食を目指してきました。また自分たちの職務の向上はもちろんのこと、食を守り伝えたい思いから学習会を重ね活動してきました。

しかし、行財政改革により、技能職に関わる状況が厳しくなり、民間委託される学校が多くなる中、民間委託を阻止し、この自校給食方式を継続していくために、給食フェアの開催、米まつりや生涯学習フェアへの参加、市内各地区での料理講習会を開催してきました。

私たちは、現在のありのままの学校給食を見てもらい、自校給食の意義と良さをアピールし、市民に向けて食の大切さを発信してきました。

私たちは、

* 季節を感じられる給食

* 食品添加物を含まない、本物のおいしさを知ることのできる給食

* 食べ物や栄養の知識を得られる給食

* いろいろな命をいただいていることを知り、それにかかわる方々への感謝の気持ちを育む給食

以上のような食教育ができる給食でありたいと思い、様々な取り組みを行ってきました。

このような思いを込めて、給食レシピ集を作成しました。レシピ集を初めて発行した当時は、中学校では給食がありませんでした。中学校にいても学校給食を思い出して欲しい、また保護者の方々にも給食への理解を深めてもらおうと小学校を卒業する児童へ、調理師から手渡ししています。卒業生だけでなく、市長をはじめ教育長、学校長、担任の先生へ贈っています。

献立の選択から製本までの、手作りのレシピ集作成は、市教育委員会からも認められ、紙の提供や配布の協力も得ることができました。給食レシピ集も今年度で4冊目になるところです。保護者からは、わかりやすい作り方で使いやすい、きれいで見やすいなど卒業祝賀会会場でお礼の言葉もいただきました。

また、給食レシピ集を作ったことで、自分たちの仕事の検証ができたこととあらためて「食」と「命」の大切さを考えることができました。

私たちは、心から子ども達の健康を願う気持ちでいっぱいです。この給食レシピ集を通して、児童から家庭へ、家庭から市民へと食のネットワークを広げていきたいと思っています。

学校給食レシピ集



一口メモ

見直したいお米の栄養

私たちが日常食べている **米** の栄養

精白米は、お米の **ぬか** の部分と胚芽を除いた **胚乳** といわれる部分です。

この胚乳の主な成分は、**炭水化物** とたんぱく質です。ですから、精白米は、私たちの体をつくる **たんぱく質** とエネルギー源になる **炭水化物** をふくんでいる最も基本的な食べ物といえるわけです。

毎日食べている他の食べ物と比べると、低カロリーなです。



野菜の基本的な切り方



小口切り
細長いものを、はしから切ります。
(必要なめり はしからななめに切ります。)



輪切り
切り口が広い材料を、はしから切ります。



いちょう切り
切り口が広い材料を縦に四つ切りにして、はしから切ります。いちょうのような形になります。



せん切り
うす切りにした材料を、さらに、はしから細かく切ります。



みじん切り
細かくせん切りしたものを横にして、さらに細かく切ります。



短冊切り
大根などを5cmくらいの輪切りにし、これを縦1cmくらいの厚さに切り、さらに縦にうす切りにします。平べったい長方形になります。



さいの目切り
厚みを1~2cmに切り、それを横にして同じ厚さに切ります。

冷や汁 (米沢の郷土料理)

材料 (1人分)			
ほうれん草	14g	しょうゆ	3g
キャベツ	35g	酒	1g
人参	5g	みりん	1g
大豆もやし	10g		
凍みこん	0.2g		
貝柱 (缶詰)	5g	*夏は枝豆、秋は菊の花を	
打豆	1g	いれてもよい。	
干しいたけ	1g		

- 【作り方】
- ①干しいたけは、ぬるま湯で戻し、せん切りにする。
 - ②凍みこんは、ぬるま湯で戻し、白い水が出なくなるまで洗い、せん切りにする。
 - ③打豆は、水洗いしておく。
 - ④干しいたけ・凍みこん・打豆・貝柱を、しいたけの戻し汁と調味料で煮て、冷ましておく。
 - ⑤鍋にお湯をわかし、2cmの短冊に切ったキャベツ・せん切りにした人参・2cmに切った大豆もやしをそれぞれゆでる。
 - ⑥ほうれん草はゆでて、2cmの長さ切る。
 - ⑦ゆでた材料の野菜と④をあわせる。



Q&A

食育の問題とメリットについて教えてください(後編)

学校給食に関する疑問、質問を、全国学校給食を考える会の会員(栄養士、調理員、保護者ら)がそれぞれの立場で回答します。質問をお待ちしています。

Q10 学校でいろいろな食育を行っています。悪いことだとは思いませんが、食育の問題点やメリットをもっとよく知りたいので教えてください。

※前回の回答の続きです

●回答5: 中学校栄養教諭

食育とは、どんなものであってほしいと思いますか？

私は、おとなも子どもも「食」を通してその人らしく幸せに自立することと考えます。そして、その幸せが本物であるために、一番弱いものが幸せになる「食」の自立がいいですよ？「一番弱い者」はあなたの「想い」でいいと思います。

子どもたちの体力の低下や朝食の喫食の低下、食事内容が不十分で生活習慣病の懸念、個食・孤食など家族団らの食事がなされにくい状況など、食の問題が明らかになる中で、子どもだけでなくおとなも含めて食環境が悪化していることから、おとなも子どもも豊かな食環境を作っていこうと食育基本法ができました。これは国民すべてに求められていることで、一人ひとりが豊かな食体験のもと、心身ともに健やかに生活できるようにしようというものです。国、自治体、生産者、外食産業、保育園、幼稚園、小学校、中学校、高校、大学で、地域、家庭、個人でと細部にわたっています。個人では、食の自己管理能力の育成があり、生活習慣病にならない食生活が求められています。

学校では学習指導要領が改定され、学校給食法も改定され、食育が学校教育の中で大きく取り扱われるようになりました。学校でも食育が求められ、「食に関する指導」として学校での食育計画を作成しています。

(問題点)

食育推進計画が自治体でできると、学校の食育が評価されることにより、朝食の欠食率の低下、給食の残食率の低下、地産地消率の増加などが数値として求められます。

- ・さまざまな状況で朝食を食べられない家庭があります。「親が作ってくれない」「親が寝ている」など子どもが親に怒りを感じているのではないかと思うようなものもあり、まずは自分で作って食べるような状況をどのようにしたらできるのか、が課題です。プライバシーとは何か、という人権感覚も問われます。だいじなことは、豊かで暖かい社会創りが必要です。
- ・給食の残食を毎日量り、残食率を出します。本校は生徒が量りますが、残して「もったいない」という気持よりも、いつも残食の多いクラスは「気合が足りない」というような生徒の評価の傾向もあります。私でさえも「残食0のクラスもあるのに、多いクラスはクラス経営が下手なのでは？」などと思ってしまうたり、職員の和が乱れるきっかけとなるのではないかと懸念されます。
- ・地産地消は、成功した地域を見ると、その地のものをその地で食べ、子どもおとなも元気になる取組みです。システム作りを行政主導で進めていくことが大切で、国の農業政策の問題が大きいです。自給率を上げ、農業に従事して経営が成り立ち、十分生活していくことができれば、子どもたちも将来の職業の選択の一つとして加えることができます。農業をしている人たちへの感謝の気持が、農家の人の「作る苦労」ではなくて、「作る喜びや誇り」につながるような地産地消でありたいと思います。作物を育てた人や育てている様子がわかって子どもたちが食べる、という取組みにしていけるようにと思います。

(良い点)

おとなたちが自分が幸せになり豊かに過ごしたいと思えば、限りなく子どもたちはその子らしく豊かに幸せに育ちます。食は子どもがお母さんのお腹の中にいるときから、横並びのものです。上下がないのが食育です。子どもはお腹の中で安心して羊水を飲みながらおっぱいを吸う練習を指でし、お母さんへの信頼と愛情を体ごと感じて育っていきます。お母さんが幸せであれば、子どもも豊かに育つ所以です。お母さんが幸せな社会は子どもも豊かに育つ社会です。

- ・学校での豊かな食育とは、自分のためにも、作物を育てる、料理を作る、給食の献立を作る、給食を楽しく食べる、給食調理を目の当たりに調理員に学ぶ、地域の農業や食の文化を地域の人に学ぶ、という体験活動を通して食育を行なうことです。食べることは一人ひとりの五感を通して行いますが、命を育てていくことで豊かな五感を育てることが大切です。学校の給食に本物の食が求められる所以です。
- ・本物とは、食べものを作っている人がわかって食べる、食べものの生育がわかって食べることです。塩は海水塩に近いものを、醤油は地元の1年ねかせて発酵させたもの、出汁は昆布やかつおや煮干しなど本来の日本の食文化が育んできたやりかたで、というふうに9年間の義務教育のなかで子どもたちの舌ごと心身を育てていくものです。作り手の調理員に調理の心と技がないとできません。そして、出来立てのものを「いただきます！」と調理員さんに挨拶してもらって行く。押し付けではない感謝の心が育ちます。自校方式で調理員さんが正規の公務員であることが必要な理由です。
- ・給食の献立作りを子どもたちがすることで、何をどのくらい、何のために食べるのかがわかり、主体的に食べることができます。自分の体の科学も学ぶことができます。調理は化学変化そのもので、小麦粉がパンになったりうどんになったりするのには、本当に感動します。それを友だちと一緒にやるので、同じ釜の飯を食う仲間であり、共通する信頼関係ができます。自分たちの育てたキャベツは、どんな切り方だろうとおいしく食べます。おいしく食べてほしいと友だちに願います。
- ・キャベツについている青虫にも、虫の育つ分のキャベツを分けてあげることができます。種でも、芽が出ない種があり、芽が出て育たないものがあり、水がなければ

枯れ、太陽や雨、気候など自然の恵みがわかります。一さじの土に地球の人口と同じくらいの微生物がいることを知って感動します。農薬をどんなふうにするのがよいかを考えることができます。

どうですか！？

学校が豊かな食育を行なってくれれば、一人ひとりがその子らしく豊かに育つことがわかりますよね。豊かな社会作りも見えてきそうではないですか。食育はずっと前からありました。今、法ができ、その中身でよい法にしていくのも私たちです。豊かな体験でまずは自分が幸せに、そして、子どもたちもその子らしく幸せに自立することを支援していくのも私たち一人ひとりです。

学校での取組をホームページに載せてありますので、ご覧ください。

長野県広陵中学校 <http://www.shiojiri-koryo-j.ed.jp/>

●回答6: 小学校調理員

今の食育のあり方については、学校現場でも疑問や戸惑いがあります。これまで軽く扱われがちだった学校給食や食の指導が、公教育の中でしっかり位置づけられたことを歓迎しながらも、食育が法的な拘束力という点で将来どんな意味をもってくるのか、評価についてはどうなっていくのかわからないだけに不安もあります。本来楽しいはずの食べることや給食の時間が、子どもたちにづらい思いをさせることにならないように、現場では気を配っていきたくて今は考えています。

私の小学校の食育のようすを紹介します。広い校地を生かし、食と農業の活動に力を入れています。

- ・[米作り]は毎年5年生が中心になり、全校児童で苗作りから脱穀、精米まで地域の方の協力を得ながら取り組んでいます。顔まで泥だらけになっての代掻き(しろかき)や田植え、天候や日照を気に書けたり、野鳥や外注、ハクビシン等から稲を守つたりのすべての活動が食育につながっていきます。収穫したもち米は60~80kgになり、「餅つき給食」や「調理実習」で味わう収穫の喜びは自分たちで苦労した分だけ大きいようです。
- ・[子ども農園]は児童一人ひとりが量1枚分の畑で、育てたい野菜を決めて栽培する活動です。保護者も参加

できるので、時折家族ぐるみで農園活動に取り組んでいる光景も見られます。収穫した野菜はそれぞれ持ち帰ったり、給食に提供したりとさまざまで、子どもたちが作った“朝採り野菜”がその日の給食に登場することもしばしばあります。

・[学級園]は今ではそれほど珍しくありませんが、1、2年生はサツマイモやトウモロコシの栽培。3、4年生は落花生、オクラ、ゴーヤ、大豆。大豆では「豆腐作り」や「みそ作り」にも挑戦しました。5、6年生はじゃが芋、白菜、小松菜など。それぞれ野菜作りの達人である地域の方々との交流の中で生産活動に対する意欲を高め、収穫したものを調理することによって食と農を一体としてとらえることのできる子どもたちを育てることを目標としています。

・そのほかに、校内で自生している梅、あんず、キウイフルーツを使ったジュースやジャム作り。栗を拾って栗ご飯やケーキのモンブラン。竹林の筍を掘って筍給食。その竹を切り出しての流しそうめん。もち米を竹に詰めて炊いたアウトドアクッキングなどなど。1年中食べてばかりみたいですが、授業もしっかりやっています。

「自分で作って食べられてこそその食育」をテーマにした[調理実習]や[親子料理教室]では、だしのとり方や季節の作物、旬の味、おいしく安全に食べる調理方法などを食文化として伝えていこうと思います。

作物を育てることは楽しいし、食べることはさらに楽しいはず。その楽しさを抜きにして食育が語られることのないように、と私たちは考えています。

●回答7:元保護者

学校で企業が行う食育のほんの一例です。

・カルビー 例えば、ポテトチップスを量って「おやつと

して適当な量を自分で確かめましょう」という授業を、社員がポテトチップスを持って行って、見せ、食べさせながらします。袋の裏側に書いてある表示の見方を覚えさせる授業では、子どもたちに1袋ずつ小さいスナック菓子が配られ、原材料、賞味期限などについて勉強し、正しい食べ方を教わります。家庭でスナック菓子を食べない子が食べる機会を与えられたりもします。

・マクドナルド ホームページの企業情報・食育支援に詳しく紹介されています。学校に出張してハンバーガーがなんでできているのか、どうやって食べるのか、などの授業もします。また、食育推進基本計画の中にある「早寝早起き朝ごはん」にマクドナルドが非常に力を入れていて、「早寝早起き朝ごはんカレンダーブック」というシールシートが東京都の二つの小学校に配られたことがあります。頑張っって貼ったものをお店に持っていくとプレゼントがもらえるというもので、東京都の教育委員会が「早寝早起き朝ごはん」と連動させて、全校に配布しようとした。

「スナック菓子の食べ方については、保護者からの要望もある」と言う先生もいますが、自分で授業を作ってこそ教師でしょう。一方で、産直の有機野菜や安全な牛肉を給食で使っていた栄養士がいました。使う前に産地まで見に行き確認し、その生産者たちと手紙で交流を続け、生産者に学校に来て授業で話してもらったり、環境問題にまでつなげて学んでいました。ところが、民間の調理員になって「宅配での食材の前日到着は規則違反」と言われ、区教委の指導が入り、それまでの安全食材を使えなくなりました。食育、食育と言う関係者は、いったいどのような食育、学校給食を子どもたちに用意してあげたいのでしょうか？

時事情報

ホームページ・新聞等からの情報

●和歌山県田辺市、センター給食運搬車で有料広告

和歌山県田辺市は、学校給食センターの運搬車に有料広告を掲載するサービスを開始し、広告主を募集した。1台月5000円に広告制作費等は別途。8台分を募集。紀伊民報09年8月18日付によると、自主財源を少しでも増やすため、としている。

田辺市

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

城山台学校給食センター配送用車両有料広告掲載のご案内

<http://www.city.tanabe.lg.jp/kyushoku/koukoku.html>

●東京都立川市、給食費値上げ、増分2分の1は市が負担

東京都立川市は、09年9月より給食費を値上げした。小学校月額400円、中学校1食22円(中学校は弁当併用外注方式)を値上げし、うち2分の1(小学校200円、中学校11円)を09年度に関しては市が負担する。

あわせて、立川市は、学校給食食材の安全性、品質などを説明するとともに、これまでの食材費高騰に対して、「食材料の値上がりに伴い、安全・安心な給食提供を維持するため、現在以下のとおり献立を工夫しています。

*主食

(例1)高価なパンは使用を控える。

(例2)パン食より安価な米飯、小麦粉製品の使用頻度を増やす。

*主菜・副菜

(例1)牛肉より豚肉、豚肉より鶏肉、と安価な献立に変更。

(例2)高価なカニ・ほたて等の使用を控える。

(例3)高価な野菜(さやえんどう・さやいんげん・アスパラガス等)の使用量を減らす。

*デザート

(例)みかんなど安価な物を多用]

との説明を行っている。

立川市

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

平成21年9月から学校給食費が改定されます

<http://www.city.tachikawa.lg.jp/cms-sypher/www/info/detail.jsp?id=4609>

●長崎県諫早市、センター新設に向けた動き

長崎県諫早市は、2007年2学期に、諫早地域の自校方式をセンター方式に変更し、7000食規模の西部センターを運用している。今後(仮称)諫早市東部学校給食センターを新設する方針。

諫早市

<http://www.city.isahaya.nagasaki.jp/>

平成21年度施政方針、国・県への要望

http://www.city.isahaya.nagasaki.jp/of/02_kikaku/01_kikaku/shisei/shisei.htm

●長崎県壱岐市、センター新設計画

長崎県壱岐市は、旧郷ノ浦・勝本・石田町がセンター方式、旧芦辺町小・中学校は自校方式であるが、2011年をめどに、市内を統一したセンターを建設運営するとしている。

なお、07年現在、壱岐市は小学校18校、中学校10校、児童生徒は約2900人ほど。中学校は統合計画がある。

壱岐市

<http://www.city.iki.nagasaki.jp/>

平成20年度教育委員会教育次長の行動目標

<http://www.city.iki.nagasaki.jp/policy/pdf/target/h20/kyoiku.pdf>

平成20年度 教育次長の行財政改革目標達成状況報告

http://www.city.iki.nagasaki.jp/policy/pdf/target/h20/kyoiku_t.pdf

平成21年第1回壱岐市議会定例会施政方針

http://www.city.iki.nagasaki.jp/policy/pdf/05_01_h21sisei.pdf

●愛知県愛西市、PFI実施方針公表

愛知県愛西市は、PFI方式での愛西市学校給食センター建設運営を進めるため、実施方針を09年8月に公表した。調理も特定目的会社への委託である。なお、主食(米飯、パン)等は別途委託のまま。

2012年運用開始予定。最大4500食(4000食を想定)。1献立方式で、「アレルギー対応食については、供用開始当初は、除去食・2アレルギー(牛乳・卵)の一部の献立について対応を予定しているが、事業期間中に徐々に対応アレルギーを増やすほか、一部主菜については、代替食を実施していく予定である。食数は最大40食程度を想定している」とする。

今後要求水準書等も公表される見込み。

愛西市

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

(仮称)学校給食センター整備事業

http://www.city.aisai.lg.jp/soshiki_view.php?so_cd1=9&so_cd2=1&so_cd3=1&so_cd4=0&so_cd5=0&bn_cd=4

●千葉県浦安市、PFI方式でセンター移転新築

千葉県浦安市は、中学校分の給食を調理している浦安市東野学校給食センターの老朽化を受けて、仮称浦安市千鳥学校給食センター第三調理場をPFI方式で整備する。すでに、同じ千鳥の第一、第二調理場は、PFI方式で整備済み。

供給能力5000食、調理も特定目的会社が行う。2011年稼働予定。

これにより、浦安市の学校給食は、すべて千鳥学校給食センターに統一されることとなる。

アレルギー対応は、最大50食/日。

また、「食物アレルギー対応食のうち主食及び補食は、パン類(小麦)及び混ぜご飯等(原材料7品目:卵、乳、小麦、そば、落花生、えび、かに)の場合は、代替食として白米等の炊飯を行う。(補食例:蒸しパン、玄米パン等)また、副食は、原材料6品目(卵、乳、そば、落花生、えび、かに)を除去した給食1メニューを調理する」とす

る。

浦安市

<http://www.city.urayasu.chiba.jp/item10039.html>

仮称浦安市千鳥学校給食センター第三調理場整備運営事業

<http://www.city.urayasu.chiba.jp/item10039.html>

学校給食

<http://www.city.urayasu.chiba.jp/menu2432.html>

●兵庫県播磨町、外注デリバリー方式での中学校給食実施へ

兵庫県播磨町は、09年6月の町議会で中学校給食実現に向けた関連議案が採択された。「学校給食」として、「町の栄養士による献立の作成、食材の選定調達を行い、給食の調理、配送などを業者に委託」の方針を進める。これに基づき、播磨町中学校給食実施計画等検討委員会を設置、年度中に具体的な実施計画等を立てる予定。

播磨町

<http://www.town.harima.lg.jp/>

町長メッセージ2009年06月12日 中学校給食について

http://www.town.harima.lg.jp/chocho_message

中学校給食について

http://www.town.harima.lg.jp/kurashi_kyoiku_kyuusyoku

●広島県府中町、調理民間委託へ

府中町

<http://www2.town.fuchu.hiroshima.jp/>

府中町教育委員会

<http://www.kyouiku.town.fuchu.hiroshima.jp/>

●茨城県阿見町、PFIで5000食規模のセンター

阿見町

<http://www.town.ami.ibaraki.jp/>

●宮城県気仙沼市、3000食規模のセンター建設予定

気仙沼市

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

●シダックスの「学校給食」への提案

学校給食の調理受託大手であるシダックス株式会社は、

同社のホームページで、小学校の給食施設をつかった親子方式による中学校給食実施や、セントラルキッチンスタイル方式の提案(センター化前提)を行っている。学校給食調理事業を行う民間企業の戦略が見える内容である。

以下引用

学校給食を、カスタマイズする。

給食業務の受託運営を、様々なご希望にお応えしながら行っています。例えば、小中学校親子方式の給食システム。小学校の既存設備を給食センターとして機能させ、中学校にサテライトキッチンを設置します。こうすることでコストを抑え、現在給食が実施されていない学校で給食を進めることが可能になります。また、学食方式を取入れれば、手作り弁当の生徒がともに食事をとることができ、コミュニケーション育成の効果も期待できます。食材や献立の管理等を含む全面的な民間委託への受け入れ体制も完備。調理職員の労務派遣、委託はもちろん、PFIの導入やフルサポートによる給食の導入も可能です。給食以

外のトータルアウトソーシングも行うシダックスグループのノウハウを活かし、自治体の財政改革をお手伝いします。
〈対象施設〉公立の小中学校での給食業務の受託運営。

当社へのフードサービスに関するお問い合わせはこちらから

給食の新しいカタチ、1/2プロジェクトこれまで各施設で独立して運営されてきた自治体の給食事業を、ひとつの「食」という共通点から見直すこと。この考えから生まれたのが、1/2プロジェクトです。各サテライトをITネットワークで結び、調理技術が必要な料理は給食センターで一括調理。できたてのおいしさが求められるものは、サテライトキッチンで。作る場所を分散させることで「温かい料理は温かく」「冷たい料理は冷たく」という食本来のおいしさを追求しています。また、コストの削減も両立。学校給食では夢と言われた選択食を可能にしています。

シダックス株式会社

<http://www.shidax.co.jp/>

学校給食

<http://www.shidax.co.jp/service/school.html>

おしらせ 前号より連載を開始した「アトピー・アレルギー問題の今」は今号お休みさせていただきました。執筆者のNPO法人アトピッ子・地球の子ネットワーク事務局長・赤城智美さんが厚生労働省のまとめる「新型インフルエンザの疾患別対策マニュアル(喘息)」策定に関わられるなど、新型インフルエンザ流行に関連した対応をされています。

次号には再開できる見込みです。関連するホームページをご紹介します(厚生労働省)。

◇新型インフルエンザ対策(A/H1N1) ぜんそくなどの呼吸器系疾患のある人へ

<http://www.mhlw.go.jp/bunya/kenkou/kekkaku-kansenshou04/pdf/09-18-01.pdf>(PDFファイル)

◇新型インフルエンザ 妊娠・基礎疾患等をお持ちの方々へ

http://www.mhlw.go.jp/bunya/kenkou/kekkaku-kansenshou04/infu_ninpu.html

学校給食ニュース 117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、送料込み年10回)

〒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

E-mail kyushoku@daichi.or.jp (購読・会費等)

E-mail desk@gakkyu-news.net (内容・投稿等)

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。