

## 今月のピックアップ

### 投稿 変わり続ける学校給食、食育の明日へ 福岡市の学校給食の取り組み

福岡市の調理員、山野みよ子さんから福岡市の学校給食の変化について報告いただきました。全国で学校給食は日々変化しています。栄養士、調理員をはじめ、さまざまな関係者の努力で、学校給食は子どもたちの生きた教材として、また、より安全なものとなります。学校給食ニュースでは、皆様からの事例(取り組み、現状、課題など)をお待ちしています。

#### 1 福岡市の小学校食器、 アルマイトからPENへ

福岡市の小学校では、平成21年度中に段階的にアルマイト食器をPEN食器に切り替えることになりました。

PEN食器は、アルマイトより重い、かさばるなど違うところもあるので、1年生は小かご2つに小分けして、3種の食器(小椀・ごはん、中椀・おかず、汁もの、大皿・おかず皿兼カレー・スパゲッティ)を使います。子どもたちは持ち運び時にアルマイトより重いとしながらも「汁ものでも熱くならない、食べる時カチャカチャしない、うるさくない、ごはん粒がくっつなくて食べやすい、色も明るくお家で食べるような感じ」など、好評です。

75000食の食器と食器かごの準備、これまでよりかさばるため、食器消毒保管庫などをひとまわり大きな型式と変える必要のある学校もあり、今年度中の2、3学期段階的に切り替えていきます。

現場も昨年1年間、私の学校で試行してきた結果をもとに洗い方、セットのしかた、注意点、教職員に使用ルールや理解を深める協議の手順など、1年かけて研究した成果を夏休み期間中、3日間にわたって研修を行い、現場サイドの準備も終えました。なお、現時点でのPEN食器の安全性については、確認済みです。

#### 2 平成21年度4月より 米飯給食週3回へ

これまで週2.5回実施から週3回へ増やしました。福岡市はパン業者が共同出資した炊飯センターによる委託炊飯(昭和57年より買い取り方式を採用)で実施していましたが、週2回から2.5回増になった時、調理現場から次の要望を提起しました。

- ①子どもたちに麦ごはんだけでは、かけもの献立に限られ、バリエーションが少ない。
- ②自校で炊ける水分の多いお米料理(鶏ぞうすい、中華がゆ、シーフードリゾット、クリームリゾットなど)をやらせてほしい。

その要望を教育委員会も受け入れ、7月、9月を除いて月1回の水分の多いお米料理が提供されました。結果として、子どもたちにはとても好評で、残さもなく、特に冬場は身体が暖まる献立として楽しみにしてくれています。その後、さらに調理米(鶏五目ごはん、炊き込みちらし、チキンライス、カレーピラフなど)を、回転釜を使ってつくる自校炊飯について研究し、ついに鶏五目ごはん(平成19年3月)、炊き込みちらし(平成20年3月)と、毎年の卒業お祝い献立として提供し、子どもたちには好評でした。

週3回になった今年から、学期に1回の割合で回転釜による自校炊飯を増やしています。

今年には1学期に鶏五目ごはん(7月)、2学期にチキンライス(9月)、3学期はカレーピラフか炊き込みちらしを予定しています。

来年は4回ぐらい実施してもらおうと思っています。年1回ぐらいでは、作業の手順や調理の工夫をするゆとりがありません。若い調理員さんに技術を伝える余裕ありません。せめて、学期に1~2回実施してバリエーションを増やし、子どもたちのリクエストに応えたいと考えています。

ちなみに福岡市146校の調理員のだれもが安定して炊ける技術(手順とコツ)をつかみ、質の高い調理米として子どもたちに提供する技術を全校・全調理員に伝えるマニュアル化に時間がかかりました。

ちなみに、無洗米(市産米夢つくし)の10分間浸せき後、打ち上げ、パラパラになるよう1時間ほど放置します。先に具を炒め、水、調味料を加え、グラグラたぎらせた中に米を入れて混ぜる「湯炊き」の方法をとっています。これにより、146校全校でマニュアル通りの混ぜ方、火加減をすると失敗なく炊けます。

もっと回数をふめば、もっと作業的にも合理化できると思います。1釜400食マックスで300~250食くらいが炊飯しやすいようです。お問い合わせいただければ、詳しいレシピや手順書を送ります。

### 3 平成21年9月以降 アレルギー除去食拡大

これまで全市的な除去は最終段階での「卵・マヨネーズ」を行ってきました。平成21年9月からは、「ごま・ごま油」を除去品目として拡大しました。除去回数は月平均8~10回くらいになります。

全市小学校の一斉除去なので、除去の手順や注意点の研修もやりました。子どもたちや保護者にも好評です。また、焼肉のタレなども手作りですので、ごまを除去するため、手順を変えるなど、調理手順の変更も行っています。

### 4 平成21年10月以降 給食ごみをリサイクル

10月から市立小中学校のごはんやパンの残りを家畜の飼料として利用しました。平成20年度は年に約2382トンの廃棄がありました。平成16年度までは一部を養豚業者の飼料にしていたのですが、その後、輸送費の関係で中止していました。今回は、全小学校のごはんの残り、中学校など4カ所の給食センターが配送している場所のパン、おかず、調理残さなどで、全体の3割になる予定です。おかずや調理残さは一次処理費用がかかりますが、ごはん、パンはリサイクルとして購入してもらい、その結果、コスト削減にもつながります。

小学校では子どもたちが飯缶を止める針金のピンを集めて、飯缶にピンが入らないようにしています。

### 5 食べ残し防止に1学期のみパンの サイズ変更

さらに、食べ残しの現状を教育委員会が分析し、パンについては1学期が2学期、3学期よりも多いことが分かりました。パンのサイズは小学校低学年(1、2年)、中学年(3、4年)、高学年(5、6年)、中学校の4サイズありますが、このうち、学年が上がるとサイズが大きくなる小学校3年、5年、と小学校1年生、および中学生について1学期のパンのサイズを10グラム(約2口)減らしました。その結果、パンについての食べ残しはかなり減りました。

全国集会でも報告しましたが、私が所属する市立南当仁小学校では、平成20年4月より給食時間を10分延ばして50分にしました。学校給食についてのさまざまな取り組みの結果、パンを除く食べ残しの割合は全校で0.1%を切り、11月には、市教育委員会より給食残さ0と残さりサイクル活動に対して、学校が表彰を受けました。いっそう子どもたちの活動にはずみがついています。

## 学校給食から見える食農と農業問題

福岡県立花町の調理員・平島コトエさんから投稿をいただきました。

内容は、2007年3月に、事例発表された際の原稿です。皆様からの事例や投稿をお待ちしております。

2007年3月、JA「家の光大会」で発表した内容です。  
2007年4月に小学校から中学校に転勤となりましたので、前任校での状況です。

私は、立花町の小学校で給食調理員をしています。学校給食に携わり、感じている中から、①食育について ②アレルギー食と給食の衛生 ③農業との関わり の3点を述べさせていただきます。

まず、学校給食の仕事をしている調理員も子どもたちへの給食提供によって「食育」にどのように関わっていったら良いのかを考えるようになってきました。調理員として、一番に目指すのは子どもたちがおいしく残さずに食べてくれる給食づくりです。また、給食を通して「食べるものの大切さ、マナー、料理等を家庭までつなぐ」ということも大事にしたいと思っています。

そのために、

一、毎日の献立のお便り交換

二、学校農園で採れたものを、食材として使ったときに、「給食室からのお知らせ」として校内放送を流す

三、給食献立の発行

などを実施しています。学校では給食指導委員会を開催し、月ごとの食育目標とその状況について話し合いをし、食育の充実をめざしています。また、食材についても身近で安心な近くのJA農産物等も使うよう心がけています。特に私が勤めている小学校で、学校農園で作った作物を給食の材料として使っています。たとえば、米作り、有機栽培による野菜作りなど、子どもたちによって11品目を栽培し、食材として利用しています。特に生椎茸と大根は1カ月の長期にわたり用いました。このことは「食育」とする絶好のチャンスととらえています。それは、自分たち

が育てた作物には、愛着があり、大切にしようという心が芽生えるからです。作物の栽培に関わることで生命を学び、採れたての新鮮な作物をいただき、自分の生命や健康をつないでいることを学ぶことができるからです。また、その食材を使うことにより、給食室から子どもたちへ「その野菜を採ってきてもらった状況や何年生が作ったものとか、食材の栄養や働き、そして私たちの食への思い」を給食時間に放送してもらっています。このような連携ができるのは、調理員と教職員との共通理解があるからできるものです。給食は、みんなで同じものを食べることで、共通の話題を作り、友達や教師、親に食を通して自分の思いを伝えることになり、豊かな表現力を育てていく基礎になると思います。そのひとつの例として、子どもたちからの手紙を紹介します。

「ほっぺが落ちるような料理を作ってくださいるので、何でも残さずに食べています」

「家のカレーが給食のカレーのようにおいしくできると、がんばって作っています」

「1日のうちで一番楽しい時間をありがとうございます」

「ナスが大嫌いだったけど、給食で食べた田楽がおいしかったので、ナスを今年は完全に克服したいです」

これらのお便りを読んで「うわー、調理員をしていて良かった。超カンゲキ！」でした。以前の子どもたちからのお手紙は通り一遍が多かったように思います。このように具体的な内容に変わってきたのは、本校独自の食育に取り組んだ結果のたまものでしょう。

次に「アレルギー食と給食の衛生」について述べさせていただきます。今、アレルギーを持った子どもたちが増

え、学校でもアレルギーに対応した給食に取り組んでいます。町の教育委員会のマニュアルがあり、職員と保護者による献立打ち合わせを行っています。アレルギーの種類によっては、給食もひとり分作ったり、除去する食品の汁などが混ざらないよう配慮しながら作っていますが、今後はますますの多様化が予想されます。また、食べものと切り離せない食中毒、衛生問題もあります。

1996年7月に大阪において病原性大腸菌O157による給食死亡事故が発生しました。私は自分の仕事でこの時ほどショックを受けたことはありません。「私って、人の命を預かっている仕事をしているのだ」と痛感しました。

この年の8月、ある団体で、文部科学省、厚生労働省へ要請行動に行きました。そのとき、食中毒のことが話題となり、私たちは「給食現場は高温高湿度の中で給食を作り、そこへ作ったものを置くという食中毒の起きやすい条件の中で仕事をしています」と交渉し、官僚の方もしつかりとメモを取ったり、質問をされたりしました。今までにない交渉で「とても実のある交渉だったね」と言って帰省したのを覚えています。それだけ中央省庁も食中毒に対し過敏になっていました。

その後、文部科学省から、そのときの話題でもあった衛生管理も強化され、当然のごとく、栄養価は二の次で、今までの常識が非常識となったことも多々あります。

最後に、農業との関わりについて述べます。食の偽装問題や中国製冷凍餃子事件までありました。学校給食でも影響を受けています。

「今、食べもの屋さんは何を考えていますか？ 人の命を預かっているのに！」という状況です。

輸入も増え、日本の食料自給率は40%を切りました。フードマイレージとは、輸入食品の量と輸送距離を掛けたものです。フードマイレージの高い国ほど輸入にかかる燃料や二酸化炭素の排出が多くなり、環境に大きな負担を与えています。日本はフードマイレージ世界一の国なのです。フランスでは「領土は農土、つまり自分の国は農業用の土」と言って、国が農業を守っているために、夫婦で農業を行う人に690万円を貸し付けし、5年間就農すれば返還不要だそうです。日本の農業は、65歳以上の人が6割を占めています。このような農業人口では、この先不安ではありませんか？

減反、米離れで、日本の主食である米の生産も少なくなっています。米価が安いと米農家はやっていけません。そして、失ったものは取り返しがつきません。日本の農業はどこへ向かおうとしているのか？ 生産者、消費者の一部の思いに国は大きく耳を傾けて欲しいと思います。

立花町の食卓から立花町のおいしいものを後生につないでいくように、私たちひとりひとりが食の恵みへの感謝を忘れずに、命、健康を守るためにも農地を大切にしていきたいものです。

最後に、1:家庭菜園、2:なるだけ手作り料理、3:子どもと一緒に食事づくり、を心がけたら絶対に何かが変わります。家庭での食育に努力しようではありませんか。

私は、調理員としてだけでなく、食生活改善指導員と食生活アドバイザーの資格もとりました。なんらかの形でお役に立てればと思っています。

日	曜	牛	こんだて名		
			みなさんからひとこと	きゅうしょくしつから	
2月	○		ピースごはん やめちゅーす わふうハンバーグ かぼちゃのみそ汁	ピースごはん かぼ... わふうハンバーグ かぼちゃのみそ汁	ピースごはんのク... わふうハンバーグ... かぼちゃのみそ汁... は... は... は...
3日	火		けんぱうきねん日	KODOMONOH! 	
4日	水		こくみのきゅうじつ		
5日	木		こどもの日		
6日	金	○	はなばたけごはん わかめスープ きつねマヨネーズ	ちまきがもちもちしておいしかった わかめスープ きつねマヨネーズ	5日はこどもの日... はなばたけごはん... わかめスープ... きつねマヨネーズ... は... は... は...
9日	月	○	ハヤシライス ツナサラダ ふくじん揚げ	ハヤシライスがおいしかった ツナサラダ ふくじん揚げ	ハヤシライスは... ツナサラダ... ふくじん揚げ... は... は... は...
10日	火	○	しゃぶしゃぶ はるやさいのスープ アボカドの揚げ	しゃぶしゃぶがおいしかったです はるやさいのスープ アボカドの揚げ	しゃぶしゃぶ... はるやさいのスープ... アボカドの揚げ... は... は... は...
11日	水	○	あかまいたまご はっぴうさい はるまき	あかまいたまご はっぴうさい はるまき	あかまいたまご... はっぴうさい... はるまき... は... は... は...
12日	木	○	ぶどう干し にんじん やさしいサラダ アボカドの揚げ	やさしいサラダがおいしかったです にんじん アボカドの揚げ	やさしいサラダ... にんじん... アボカドの揚げ... は... は... は...
13日	金	○	ちゅうかおこわ スムージー パンサンデー	ちゅうかおこわがおいしいです スムージー パンサンデー	ちゅうかおこわ... スムージー... パンサンデー... は... は... は...
16日	月	○	ごはん とくに まなごつおフライ けんちん汁	けんちん汁がおいしいです とくに まなごつおフライ けんちん汁	けんちん汁... とくに まなごつおフライ... けんちん汁... は... は... は...
17日	火	○	ワンローフパン いちごジャム さかなのチキン キャベツとにんじんのスープ	ワンローフパン いちごジャム さかなのチキン キャベツとにんじんのスープ	ワンローフパン... いちごジャム... さかなのチキン... キャベツとにんじんのスープ... は... は... は...
18日	水	○	ごはん にくじゃが しらすあえ パイナップル	にくじゃががおいしいです しらすあえ パイナップル	にくじゃが... しらすあえ... パイナップル... は... は... は...
19日	木	○	ごもくたんめん ごすけに みかんジュース	ごもくたんめんがおいしいです ごすけに みかんジュース	ごもくたんめん... ごすけに みかんジュース... は... は... は...
20日	金	○	チキンライス クリームスープ アスパラソテー	クリームスープがおいしいです チキンライス アスパラソテー	クリームスープ... チキンライス... アスパラソテー... は... は... は...
23日	月	○	たかなライス さけのムニエル はるまきスープ スナップエンドウのおかかあえ	たかなライスがおいしいです さけのムニエル はるまきスープ スナップエンドウのおかかあえ	たかなライス... さけのムニエル... はるまきスープ... スナップエンドウのおかかあえ... は... は... は...
24日	火	○	しゃぶしゃぶ チキンピザ パイナップル みかんジュース	チキンピザがおいしいです しゃぶしゃぶ パイナップル みかんジュース	チキンピザ... しゃぶしゃぶ... パイナップル... みかんジュース... は... は... は...
26日	水	○	おやこどんぶり かいもつサラダ りんごゼリー	りんごゼリーがおいしいです おやこどんぶり かいもつサラダ	りんごゼリー... おやこどんぶり... かいもつサラダ... は... は... は...
26日	木	○	ミルクおじりパン カレービーフン フルーツヨーグルト	フルーツヨーグルトがおいしいです ミルクおじりパン カレービーフン	フルーツヨーグルト... ミルクおじりパン... カレービーフン... は... は... は...
27日	金	○	むぎごはん かつおぶしかけ さかなのあんかけ みそ汁	むぎごはんがおいしいです かつおぶしかけ さかなのあんかけ みそ汁	むぎごはん... かつおぶしかけ... さかなのあんかけ... みそ汁... は... は... は...
30日	月	○	あかまいたまご きつねマヨネーズ ちゅうかおこわ みかんジュース	あかまいたまごがおいしいです きつねマヨネーズ ちゅうかおこわ みかんジュース	あかまいたまご... きつねマヨネーズ... ちゅうかおこわ... みかんジュース... は... は... は...
31日	火	○	しゃぶしゃぶ ハッシュドチキン きつねマヨネーズ リゾット 給食 おひたし お味噌汁	しゃぶしゃぶがおいしいです ハッシュドチキン きつねマヨネーズ リゾット 給食 おひたし お味噌汁	しゃぶしゃぶ... ハッシュドチキン... きつねマヨネーズ... リゾット... 給食... おひたし... お味噌汁... は... は... は...

かんきょうを考えよう

紙パックから  
びんに  
かわりました。

紙パックから調理

重たく腐った  
割れるよ  
冷たいね  
おいしいね

みんな協力して



本校でのモニター開始です!!

三学期より、エコ食器に替わりました。

以前の食器	食器の種類	エコ食器
直径 高さ 重量 27cm 5.8cm 160g	汁 碗	直径 高さ 重量 23cm 5.2cm 70g
14.3 5.8 180	飯 碗	14.5 6.2 100
14.3 2.5 140	お 皿	14.5 2.5 9.5
15.4 2.5 80	お 皿	
15.7 4.7 190	お 皿	

エコ食器は、立花町の伐採竹を粉末化して繊維を取りだし、その竹繊維と、とうもろこしなどの植物由来の生分解性樹脂を原料にし、比重51%と49%で混ぜ合わせて、耐熱性や強度を付加した成型技術により食器として仕上げたものです。今までのポリカーボネート食器に比べると70%の排出量削減となり、環境に優しい製品です。食器の色は漆で付けてあります。土にのびる循環型

大切にとり扱います!!

上: 献立表の例(小学校05年度) 右: 立花町では、竹粉入り樹脂製食器が導入されています(中学校09年度)

## Q & A

### 薬剤を使わない衛生管理はできませんか？

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。

Q11 私は「安全な給食」といえば、「安全な食材」を思い浮かべるのですが、学校で「安全な給食」というのは「衛生管理」なのですね。食中毒や事故があってはいいけないですが、いまだに塩素を使って野菜を洗ったり給食室の消毒をしているというのを聞いてびっくりです。栄養士さん、調理員さんは家庭で塩素消毒して調理しているのですか？ いくら害のない濃度だと言われても長い間食べ続けるし、調理員さんは退職まで触れるわけです。それこそ、子どもたちにも調理員さんにも安心できる「薬剤を使わない安全な衛生管理」はできないのでしょうか？

#### 回答1: 全国学校給食を考える会顧問・里見宏(健康情報研究センター)

質問者のおっしゃるとおりです。安全な食材を集めれば、安全な給食ができます。でも、安全な材料で学校給食をつくるようなことは誰にでもできる状況にありません。残留農薬など少量の化学物質は基準以内なら我慢してもらって、目の前でたおれる食中毒を中心に管理しています。食中毒は目の前で倒れますから、関係者は責任を問われます。使わないほうがよいと分かっていても塩素殺菌や働いている人を管理して食中毒を防ぐようになります。でも、予防法自体が薬剤に頼る古い管理方法ですから、完全に予防ができず食中毒は起きています。

そこで、文科省は衛生管理基準を今年の4月から変えました。ハサップ(HACCP)を取り入れることにしたそうです。突然ハサップなんていわれてもわからないと思います。

アメリカの宇宙飛行士が食中毒にならないように放射

線を照射した食品を持って宇宙に行ったのですが、宇宙飛行士から変な臭いがして食欲がなくなると苦情が出たのです。そこで航空宇宙局は新しい食中毒防止法を考え出しました。これがハサップです。この方法は観察とチェックがきちんとできる、現場の危険に精通している人たちが必要です。また、同じやり方がどこの学校給食にでも共通に使える方法ではありません。現場でいろいろ応用しないとうまく行かない方法です。ですから、学校給食にかかわっている管理者がきちんとハサップをやる気があるかないかが問われます。科学的な根拠ある情報で必要な対応をしていくのです。情報公開と科学的な対応が必要です。学校給食にハサップが定着するかどうかこれからです。ポイントは学校給食も科学的根拠がある情報が必要とされる時代になりました。

ハサップは以下のような考え方で現場別に合わせて作り出していくものです。

参考のため資料をつけます。(注:HACCPとは英語のHazard Analysis Critical Control Pointの頭文字をとった略称で、「危害分析重要管理点」と訳されます。危害とは、細菌やウイルスや毒物が食品といっしょに口から入り、中毒の原因となるものを指します。ハサップは経験や勘でなく科学的に裏づけられた情報やデータにより作成されます)

#### (資料)

HACCPではあらかじめ衛生管理のためのマニュアルを作成します。このマニュアルには、「HACCPの7原則」にそって行います。(以下は食品衛生協会のHPより)

1. 安全で衛生的な食品は、どうすればつくれるか？ どのような種類の病原菌が、どのような時に汚染し、増えるか？それを、防ぐにはどうすればよいか？(危害分析)

2. どこの工程を注意すればよいか？(重要管理点CCPを決める)
3. その工程では、どのような基準で衛生管理状態を判断すればよいか？(管理基準を決める)
4. どのような方法で判断するか？(モニタリング方法を決める)
5. もし、基準からはずれていることがわかったら、どうすればよいか？(改善措置を決める)
6. 自分が行っている衛生管理に間違いや手抜きはないか？(検証手順を決める)
7. 以上の手順や判断結果を記録に残しておくかなくてもよいか？(記録の維持管理方法を決める)

以上の7つの原則をHACCPプランに盛り込む前に、次の5つの手順が必要です。これらをあわせて、「HACCP導入のための12手順」という。

1. 食品生産者自身がHACCP導入の必要性を強く認識し、プランの作成およびそれによる衛生管理の実施を担う専門家チームを編成。
2. 原材料および最終製品はどのようなものか。
3. その食品はいつ、誰が、どこで、どのようにして食べるのか。
4. その食品の製造工程一覧図および製造施設内見取り図を作成。
5. 4で作成された製造工程一覧図および施設内見取り図を現場で確認し、同時にSSOPによる一般的衛生管理プログラムの作業状況も確認。

各CCPについて、管理基準、モニタリング方法、改善措置、検証手順、記録文書を決め、これらを一覧表にすれば、HACCPプランは完成します。

管理基準には、温度、時間、色、臭いなど誰でも簡単に判断できる基準を用います。

モニタリング方法には、管理基準を満たしているかどうかを、誰でも簡単に判断できる方法を採用し、なにを、どのようにして、いつ(頻度)、誰が(担当者)などを決めます。

改善措置には、モニタリングにより管理基準からはずれていることがわかった場合に、どのように対応するか、担当者などを決めます。

検証手順には、HACCPプランどおり衛生管理が行われているかどうかを確認するための手順について、なに

を、どのようにして、いつ(頻度)、誰が(担当者)などを決めます。

記録文書には、文書名を決めます。同時に、HACCPに関わるすべてのことを記録するための記録様式やそれらの保管方法も決めておきます。

## 回答2:元栄養士

私は2009年3月末に定年退職をしました。民間委託調理(退職前の4年間)で単独校方式・自校献立・食材の自校購入で手作り給食を作ってきました。

1996年の病原性大腸菌O157による食中毒事件をきっかけに、学校給食現場では塩素消毒が一举に広がりました。私は食器やまな板の漂白以外はほとんど塩素を使わずに給食を作ってきました。残念なことに退職前2年間は(民間委託調理で、ノロウイルス食中毒防止対策のため)使用していました。このことは後で説明します。

病原性大腸菌O157食中毒事件以来、給食調理に使用する水の残留塩素を毎日測定し、パンと牛乳、果物以外は加熱処理が原則となりました。当初はりんごも煮てデザートとして供食しました。トマトやきゅうり、キャベツも茹でて冷ましてサラダとして供食しました。

その後、生野菜を提供する前提として、塩素消毒が文科省の衛生管理基準に明記されました。流水で野菜を数回洗浄し、その後決められた濃度の塩素水に決められた時間野菜を浸し、さらに流水で塩素を流し落とす方法です。また、同衛生管理基準では調理室の室温を28℃、湿度80%以下に保つことを義務付け、従来行ってきた熱湯煮沸消毒が禁止されました。その結果、調理に使用する器具や教室用の食缶は塩素で消毒するか、消毒保管庫で時間をかけて消毒することになりました。今まで逆性石けんで拭いていた配膳車や調理台も、薄めた塩素液で拭くようになりました。流しも保管庫も床も、すべての拭き掃除に塩素液が使われるようになりました。

学校給食の調理を請け負う業者にとって、食中毒は企業存続に関わる重大事件です。ましてや文科省の衛生管理基準に従わずに食中毒を起こしたとなれば、故意の違反行為になります。

病原性大腸菌O157やノロウイルス菌など新型食中毒菌の登場と、民間委託による調理法式拡大に伴って塩素消毒方式が広がっていきました。

○157食中毒事件以前は、1. 菌をつけない 2. 菌を殺す 3. 菌を増やさない という三大原則を徹底すれば食中毒は予防できると考えられていました。しかし、病原性大腸菌○157は少ない菌数で食中毒を発症し、さらに合併症で死亡することもあります。ここ数年、発生率の高いノロウィルス菌には塩素消毒が効果的だとされ、給食現場の使用は徹底されています。

さて、「塩素消毒以外に食中毒を防止する手立てはないのか」ということですが、今まで述べてきた状態では「至難の業」といえます。文科省や行政当局の指導に従わないわけですから。しかし私は、その学校で給食を作る栄養士や調理師、給食関係者がその学校の調理室の施設設備の現状を周知した上で、その日その日の献立に沿ってどう調理作業を進めるかをよく協議し、協力し合って調理を進めれば、塩素剤を使わずに食中毒を予防できると考えます。もちろん、調理員や栄養士、給食関係者が学校給食のビジョンや衛生管理を共有することが重要です。有識者によるアドバイスも必要です。なによりも直営単独校方式で、自校献立、食材の自校購入の学校給食実施形態が不可欠になります。

### 回答3:管理栄養士

「薬剤を使わない安全な衛生管理」は可能です。

質問者の方は、いくつかの自治体が採用している学校給食の生野菜・果物の次亜塩素酸ナトリウム(NaClO)消毒を現場の栄養士や調理員が使い続けることをうれいています。まったく同感です。

国(文部科学省、厚生労働省)は、この消毒方法が危険だとは考えていない立場をとっていますが、その使用の最終判断については各自治体・事業者に任せています。つまり、一つの消毒方法を義務付けてはいないのです。そのため、「次亜塩素酸ナトリウム消毒を行わない自治体」と「行う自治体」に分かれているのが実情です。

次亜塩素酸ナトリウム消毒を行わない自治体は、生野菜料理を工夫しています。たとえば、きゅうり、大根等は

丸のまま熱湯に通した後冷水にとって切り、キャベツ等は硬めにゆでるなどして、サラダや和え物にします。加熱を上手に利用することで安全を担保しつつ味覚も満足させる方法です。「すべて生のままの野菜をサラダ等にするよりも、子どもたちがよく食べてくれる」という現場の感想もあります。

「次亜塩素酸ナトリウム消毒は安全」とか「生野菜料理は食文化だから、やめるわけにはいかない」等と主張して、次亜塩素酸ナトリウム消毒を行う自治体は、他自治体から学ぶ姿勢が不足していると言わざるを得ません。上記のような工夫により、薬剤を使わなくても安全でおいしい調理ができるのです。

次亜塩素酸ナトリウムがすすぎで流出したとしても、その溶液に数分間浸す消毒中にクロロホルムがすでに生成しているという研究報告があります。クロロホルムは水道水中の発がん性物質として問題になっているトリハロメタンの主要物質です。それらの使用は長年の実績があるわけではなく、未来を担う子どもたちの長期的な健康について、人体実験を行っているようなものです。また、それらが調理従事者に及ぼす影響についても同様なことがいえます。

次亜塩素酸ナトリウム消毒を食中毒防止の錦の御旗にしていますが、それはあくまでも行政の都合であり、子どもたちには選択の余地がなく食べさせられていることを自覚すべきです。

次亜塩素酸ナトリウム消毒を続けている自治体に働く職員、保護者の皆さまにエールを送ります。自治体に抗議して次亜塩素酸ナトリウム消毒をすぐにやめさせましょう。学校給食の関係者の皆さま、ただちに次亜塩素酸ナトリウムの使用をやめ、使わなくてすむように献立・調理を工夫しましょう。私の知人(自治体直接雇用の調理員)たちは、直属の行政部署から次亜塩素酸ナトリウムを使用するように指導されている中で、調理現場ごとに話し合っ、て、薬剤を使わなくてすむ献立・調理の実践をすすめています。民間委託の現場ではなかなかできない実践だと思えます。

## 時事情報

### ホームページ・新聞等からの情報

#### 大阪府が、公立中学校向け外注弁当推進事業

大阪府は、2009年度より「大阪府公立中学校スクールランチ等推進事業」を実施している。2011年度までの3年間で、「府内の公立中学校において、地域の実情に応じて学校給食又は学校給食に極めて近い手法」のスクールランチ事業に対して、「食育の推進と保護者の負担軽減」のために補助金を設置した。市町村に対して、新規開始に伴う半額を補助する。初年度は50校分で、1校あたり250万円を上限。

大阪府 <http://www.pref.osaka.jp/>

大阪府 公立中学校スクールランチ等推進協議会設置運営事業  
<http://www.pref.osaka.jp/sesaku/index.php?jcode=080070&status=jigyodoDetail>

#### 箕面市、デリバリーランチ開始

大阪府箕面市は、2009年9月より、中学校でデリバリーランチを実施する。学校給食を実施していない中学校全校を対象。1中学校は小中一貫校で学校給食実施済み。約3000人を対象。弁当併用制で、学校給食ではない。報道発表によると、「民間事業者の協力を得るため、大阪府の推奨する方式とは異なり、行政のコストは不要。(市の負担ゼロ)」を強調している。

箕面市 <http://www.city.minoh.osaka.jp/>

箕面市 箕面市立中学校でデリバリーランチを開始します！2009年6月25日 [http://www2.city.minoh.osaka.jp/EDUKANRI/HOUDOUL/lunchhoudou\\_gakkoukanri.html](http://www2.city.minoh.osaka.jp/EDUKANRI/HOUDOUL/lunchhoudou_gakkoukanri.html)

#### 大阪市、全中学校で「昼食提供事業」

大阪市は、2009年9月より市内全中学校を対象に「昼食提供事業」を実施した。日替わり弁当で、280円としている。学校給食法の学校給食ではない。将来的な学校給食実施も検討するとしているが、その場合も「選択制」で「デリバリー方式」を基本としている。

大阪市の中学校給食の経緯については、大阪市中学校給食検討会議で検討されている。

大阪市 <http://www.city.osaka.lg.jp/>

中学校における学校給食について

<http://www.city.osaka.lg.jp/kyoiku/page/0000017406.html>

中学校給食の調査・検討

<http://www.city.osaka.lg.jp/kyoiku/page/0000017315.html>

中学校の昼食

<http://www.city.osaka.lg.jp/kyoiku/page/0000016194.html>

大阪市の学校給食

<http://www.city.osaka.lg.jp/kyoiku/page/0000010100.html>

#### 滋賀県東近江市、未実施校をセンター新設で対応

2006年3月に東近江市教育委員会が「東近江市学校給食基本計画」を策定、市内での統一した学校給食を実施するとして、未実施校における学校給食の実施と現在の自校方式のセンター化を決定した。

「基本計画」では、地産地消をしつつもセンター、統一献立にあった物資購入のシステム構築も行う方針。

調理については、民間委託を推進していくとしている。

東近江市 <http://www.city.higashiomi.shiga.jp/>

東近江市の学校給食 <http://www.city.higashiomi.shiga.jp/subpage.php?p=17241&t=1257860794>

東近江市学校給食基本計画

[http://www.city.higashiomi.shiga.jp/download/kyuusyoku\\_970.pdf](http://www.city.higashiomi.shiga.jp/download/kyuusyoku_970.pdf)

### 栃木県足利市、事業仕分けで民間委託化を

栃木県足利市では、2009年10月24日、25日にはじめての「事業仕分け」を実施した。そこで、学校給食運営事業は民間委託化との仕分け結果が出されている。

仕分けシートによると市内33校、1万3千食強の学校給食を実施、現在、4調理場で、公設公営1、公設民営1、民設民営2となっている。

足利市では、「これらの事業仕分けの結果は市の最終判断ではありません」として、今後「事務事業評価委員会」が方針を決定する。

足利市 <http://www.city.ashikaga.tochigi.jp/>

足利市事業仕分け [http://www.city.ashikaga.tochigi.jp/01\\_kakuka-page/01\\_soumu/02\\_gyouseikeiei/jigyoushiwake/21jigyoushiwake.htm](http://www.city.ashikaga.tochigi.jp/01_kakuka-page/01_soumu/02_gyouseikeiei/jigyoushiwake/21jigyoushiwake.htm)

### 神奈川県愛川町、中学校弁当併用デリバリー方式

神奈川県愛川町では、2009年10月より、未実施の中学校3校の学校給食について、弁当併用デリバリー方式で実施した。2カ月前に1カ月単位で注文する方法。汁ものはなく、アレルギー対応もない。献立、食材は町の学校栄養職員が行う。費用は、牛乳を含めて1食275円。私

事、急な病気の場合で食べないとき4日以内では返金なし、転出、長期欠席の場合で食べない日が連続5日以上の場合、学校への届出書(給食停止届)の提出があった日から5日目分より返金となる。学級閉鎖についても、決定日から3日目分から返金となっている。

昼食時間は従来通り「15分」。

愛川町 <http://www.town.aikawa.kanagawa.jp/>

中学校給食 [http://www.town.aikawa.kanagawa.jp/kurashi/gakko/u/shou\\_11.html](http://www.town.aikawa.kanagawa.jp/kurashi/gakko/u/shou_11.html)

### 愛媛県松山市、PEN食器、ABS食器へ

松山市ホームページによると、09年10月26日に、第4回松山市学校給食運営委員会が開催され、11月4日に教育長へ食器選定の答申が行われた。ステンレス食器から変更するもの。

松山市 <http://www.city.matsuyama.ehime.jp/>

第4回 松山市学校給食運営委員会 [http://www.city.matsuyama.ehime.jp/gyoukaku/1194409\\_887.html](http://www.city.matsuyama.ehime.jp/gyoukaku/1194409_887.html)

学校給食食器選定に関する教育長への答申について [http://www.city.matsuyama.ehime.jp/houdou2/1194542\\_2828.html](http://www.city.matsuyama.ehime.jp/houdou2/1194542_2828.html)

### インフルエンザ対応

## アレルギーの現在 第2回 診断書と保護者からの除去希望の違い、その背景

NPO法人アトピッズ地球の子ネットワーク事務局長 赤城智美

**アレルギー対応については、高い関心が寄せられています。そこで、専門NPOに様々な視点で問題を語っていただきます。質問やご意見等お寄せください。(編集)**

質問をいただきました。

「10数種類アレルギー食物がある児童のアレルギー対応をしています。診断書には4種類の食物を除去するように書かれています。去年と今年は、診断書に書かれていない食物も母親からの要請で除去しました。除去の理由は「食べた経験がなく何かあったらいけないから」というものでした。現在の対応児童は5人。来年は対応児童の兄弟姉妹で除去を希望している人がいるため、最低でも7人になりそうです。来年を見据えて、診断書に書かれた食物以外は対応しないか、新たな要望の出されている児童を断るか議論しています。どう考えますか？」

「学校生活管理指導表」が普及するにつれて、母親が書きこんだものに医師が署名捺印してあれば、これを診断書の代用として取り扱ったり、診断書そのものとして取り扱ったりするところも出てきました。「学校生活管理指導表」が根拠となって1本化されていけばトラブルはおこらないのですが、それとは別に診断書が出されていると、診断書に書かれた食物と母親が記入した食物がいくつか異なっていることが時折あるようです。

ご質問いただいた「母親の言うことと診断書が異なる」という、まさに同じような状況です。

私共の電話相談の経験では、「診断が確定していないが食べると症状が出る食物がある」という患者さんの話は、とても多く耳にします。そういうときの医師の指導は、経過観察のためにいったん除去の期間を設けたり、医師の判断で「病院で負荷」したり、自宅で食べながら食事記録をつけるなどいくつかの方法があります。どの方法を医

師が選択するかは、患者さんの食物アレルギーの重さや、併発しているぜんそくやアトピー性皮膚炎などの関連疾患の重篤度など様々な状況によって異なります。

たまたまこういうときに診断書を書くことになると、「アレルギーとして確定したもの、経過観察中のもの」と併記して、ていねいな診断書を書いてくださる医師もいるのですが、中には診断が確定したものしか書かない医師もいます。そんなときに「困った」と言って保護者の方々から相談の電話が入ります。経過観察中の状況を学校に説明して、ていねいな話し合いによって、それぞれの食物についての具体的な対処を決められるとなんとか問題は収束します。

ところで「食べた経験がないので何が起こるか分からないから除去したい」という保護者の言葉は、アレルギー除去をしている患者自身に思いを重ねると非常に共感できるのですが、一方でこれは「保護者自身が解決しなければならぬ問題が山積している」と感じる言葉でもあります。

食物アレルギーの子どもと保護者の多くは、食事の度に(少なくとも1日のうちに3回は)「子どもに危機が訪れる」と感じて日々を送っていると思います。アレルギーが確定して除去の方法が身についてくれば、その危機感も以前よりはだいぶ和らいでくるのですが、確定できない間は不安や恐怖感で押しつぶされそうになっています。

けれども食べた経験がないものを除去し続けていてはいつまでたっても抱え込んだ危機感は去っていきません。本来ならば、①かかりつけの医師に相談しながら、食べたことのないものでアレルギーとなりにくいものを選んで、②小学校入学の1年前くらいから、③いざというとき病院を受診できる平日の午前中、体調のいいときに、④十分加熱調理した食物を1種類ずつ試しながら、⑤食べられる食物を増やしていくという、とてつもない作業をしなけ

ればなりません。過敏な場合は、その作業を病院の待合室でやる人もいます。

アレルギー食物の負荷ではなく、「食べたことのないものを食べられるかどうか試す」という作業の是非はあるかもしれません。しかしこれを行う目的は、集団生活で親の目が届かなくなることを想定して、「何が危険か調べておく」危機管理に他なりません。「食べた経験のないもの」を入学前にすべて解決できない場合もあるので、入学時から1～2年は「何が危険か調べる期間継続中」を許していただきたいのですが、そのままずっと食べないのは、子ども自身にとってもよくないことなのです。

保護者に対しては、診断書に書かれていない食物が

「危険かどうか確認する」手だてを、医師と話し合い、できるだけ早く結論を出してほしい。学校に対しては、経過期間中はアレルギー食物とみなして対処してほしい。というのが私どもの意見です。その経過を待った上で、来年の対処をご判断いただけたらと思います。対処数が増えれば、管理するアレルギー食物の種類に限界が出てくる事情はあると思います。対処児童数を減らすより、コントロールできる食物を精査されることの方が、児童や保護者にとっても、学校にとってもよい結論のように思います。

アトピッコ地球の子ネットワーク

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

## 「2010学校給食全国集会」 2010年3月20日(土)

毎年開催している全国集会を今年も例年通り開催します。改正学校給食法施行、政権交代、経済不況や自治体の財政難などにより、学校給食や食育をめぐる状況は大きく変わろうとしています。学校給食の課題とこれからについて議論を深めます。(詳細は次号および、学校給食ニュースホームページ等をご覧ください)

日時 2009年3月20日(土) 12:30～16:30

場所 日本教育会館8階会議室(東京都千代田区)

参加費 1000円

よびかけ 全日本自治団体労働組合・日本教職員組合・日本消費者連盟・全国学校給食を考える会

### 同日開催「里見宏さんと読み解く学校給食衛生管理基準」解説セミナー

同日・同会場にて 09:30～11:30開催

参加費 2000円

主催 全国学校給食を考える会(夏期学校給食学習会実行委員会)

### 学校給食ニュース 118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](mailto:kyushoku@daichi.or.jp) (購読・会費等)

E-mail [desk@gakkyu-news.net](mailto: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

東京都新宿区早稲田町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

# 情報シート

地域の課題や実践例、ニュースへの感想やご意見もお願いします。写真などはデータや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。