

# 学校給食ニュース vol.121 2010年4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](mailto:desk@gakkyu-news.net)

## 今月のピックアップ

### 茨城県つくば市、12000食センターを2施設計画

近年、10000食規模の学校給食センターの建設、建設計画が全国各地でみられます。これは、施設設備の老朽化による更新期が集中していること、市町村合併による施設設備や運営体制の再編、少子化等による学校の統廃合の動き、改定学校給食法による新たな学校給食衛生管理基準への対応、市町村財政の悪化とPFI方式による自治体の初期投資コスト不要などが要因になっています。

このほど、茨城県つくば市は、現在の6つの学校給食センターを3センターに集約、新たに2センターを整備する方針を立てました。2センターとも12000食規模で調理としては4000食×3献立とする方針です。

これは、2010年2月に発表した「つくば市立学校給食センター整備基本計画(案)」によるもので、3月1日までパブリックコメントを受け付けていました。つくば市では、このパブリックコメントへの回答と、必要な修正の上で「整備基本計画」を正式なものにしています。

この「整備基本計画(案)」を詳細に見ることで、センター化や学校給食についての考え方が明らかになります。つくば市の問題であるとともに、各地の大規模センター化の動きを象徴する事例として詳しく紹介します。なお、パブリックコメント用の「計画(案)」を元にしてしますので、正式な「整備基本計画」ではないことをあらかじめお断りしておきます。

#### 【5センターを2つに集約】

この「整備基本計画(案)」によると、現在、6カ所の学校給食センターがあり、老朽化した5センターについての

整備を検討しています。この5センターは、1800食、2000食、3500食、6500食、7000食規模です。

継続利用が決まっている筑波学校給食センターは、2500食です。

つくば市には、現在、小学校37校、中学校14校、幼稚園17園があります。

今回の計画の目的については、つくば市の人口増加、5施設の老朽化のほか、「さらに、近年全国的に食を取り巻く環境が不安視される中、給食用食材の調達や管理及び調理過程における安全性などを高め、子どもたちが安心して給食を食べられるよう、より安全でおいしい給食を提供することが求められています。

本計画は、つくば市立学校給食センターの適正な規模や配置の検討及び整備手法等の整理を行い、学校給食の適正な環境を確立して、つくば市の学校給食の向上を図ることを目的とします」としています。

つくば市で今回廃止計画されている5施設は、老朽化に加え、新たな学校給食衛生管理基準、耐震性などに問題があり、いずれにしても学校給食の施設、体制整備が必要となっています。

また、つくば市では、平成25年度(2013年度)には現状の施設で必要食数が既設の設備での供給能力を上回ると予想されており、その対応が課題になっています。

#### 【自校方式との比較】

「整備基本計画(案)」では、センター方式と自校方式について比較をしています。それによると、つくば市の68学校(園)を自校方式にするには、財政負担、敷地確保な

ど課題が多いとしており、「また、学校における給食関係の事務量も増加」とマイナス面を強調しています。

### つくば市が考えるセンター方式のメリットとデメリット

#### ●メリット

- ・集約化することで、施設整備費、運営費ともに効率化が図れる可能性が高い。
- ・食育の拠点として位置づけ、多様な活動拠点とすることが期待できる。
- ・給食運営状況のデータ化(残食料、光熱水費など)が容易になり、継続的な運営改善努力に有効。

#### ●デメリット

- ・大幅な食数変更がある場合、施設稼働率が下がり、非効率となる可能性がある。
- ・配送を行うため、調理時間が短くなり、加工食材の使用増加の可能性はある。

### つくば市が考える自校方式のメリットとデメリット

#### ●メリット

- ・配送中の事故等による給食提供停止の可能性がない。
- ・調理が身近な場所で行われるので、学校栄養職員や給食調理員と子どもたちのふれあいが得やすく、親近感が持てる。
- ・調理が身近であることが、食育の教材となる。
- ・1校での食数が少ないので、メニューの多様化に対応しやすい。

#### ●デメリット

- ・自校方式であっても、学校給食衛生管理基準に遵守した施設整備が基本となるため、給食施設が学校毎に必要になり、施設整備費、運営費が膨らむ。
- ・学校の施設が老朽化していると考えられるので、調理室の増築には新築以上の費用がかかる可能性が高い。
- ・給食食材の調達コストが高くなり、給食費の公平性が保てない可能性が高い。
- ・全ての学校の調理室整備を行うには長期の整備期間が必要になるため、給食のサービス水準に差が生じる。
- ・学校の敷地にスペース的な余裕がなく、調理室を整備することでグラウンドが狭くなるなど、学校の生活環境を悪化させる可能性がある。
- ・食材の仕入れが学校毎になるなど、学校の負担が増え、本来の教育活動が疎かになる恐れがある。

・栄養士を全ての学校に配置できない可能性が高い。

このように、自校方式のデメリットに関しては、「可能性が高い」という形で羅列し、デメリットの多さを強調するような体裁がとられています。

さらに、「※給食の美味しさに関しては、いずれの方式でも調理機器の性能に大きな違いはなく、献立や調理方法の工夫に影響されると考えられ、一概にどちらの方がおいしいということとは言えません」と、枠外に特記しています。

しかし、センター方式が「調理時間が短くなり、加工食材の使用増加」の可能性を指摘しているように、自校方式よりも献立や味に影響することは間違いありません。

最初に結論ありきの比較による誘導のような表現となっています。

また、大規模化による食中毒発生時の対応については、12000食規模を4000食×3献立とすることで、「食中毒のリスク管理では現在と同等以上の安全管理が可能」としています。

### **【食育】**

食育に関しては、「食育に関する活動は、始まって日が浅く、各自治体も模索をしている段階です。

つくば市でも、平成21年度に『つくば市食育推進計画』が策定予定となっています。

一般に学校給食センターでは、会議室を利用した献立や食材の研究、PTA等を対象にした調理実習会及び子どもたちの施設見学が行われています。

今後も学校給食センターは、子どもたちやPTA・近隣の住民等との意見交換会や研究会等、食育の中心施設、学習の拠点となっていくことが求められると考えられます。

こうした背景を考慮し、つくば市立学校給食センターの再編整備にあたっては、食育の拠点機能を持つ施設としていきます。

また、今後も、生産者と協議を重ね、旬の地元産農産物を中心に、地産地消の推進に取り組んでまいります」と位置づけています。

ここでも、学校給食法や食育推進計画が学校給食と食育について「生きた教材」「教科との連携」「単独調理場

方式の効果」などについては触れず、また先進地域の食育の取り組みを無視する形となっています。

#### 【PFIと調理の民間委託】

整備方法としては、DBO方式やPFI方式なども検討するとしており、調理の民間委託も想定しています。なお、現状として、継続利用の筑波学校給食センターのみ、調理の民間委託を実施しています。

#### 【その他】

##### ●アレルギー対応

現在のつくば市のアレルギー対応は、すべての給食を中止、牛乳のみ中止、牛乳以外中止の3パターンのみとしており、除去食等の対応は行っていません。

これについては、今後検討するとしています。

##### ●食器

食器は現状、ポリプロピレン(ボール、仕切り皿)、トレイとなっており、種類は限られています。同等以上を整

備計画に入れていきます。

#### 【市民側の動き】

このような学校給食センターの大規模化の動きに対して、「安全な学校給食を考える会」が、2010年1月からの1カ月ほどで、約9600筆の大規模センター化見直しの請願署名を集めるなど、市民運動の広がりを見せています。同会によると、「知らなかった」「情報が保護者に伝わっていないのでは?」「食育や地産地消の推進と逆行している」といった声が寄せられているとのことです。また、保護者以外の市民にも「大規模センターのリスク」や「大きな公共事業であり全市民に関係がある」と訴え、賛同を得ていますとのことで、運動の広がりを見せています。

つくば市

<http://www.city.tsukuba.ibaraki.jp/>

つくば市立学校給食センター整備基本計画(案)

<http://www.city.tsukuba.ibaraki.jp/855/4956/006624.html>

## Q&A

### 好き嫌いの多い子どもの新入学、給食に不安？

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。

**Q** うちの子は嫌いなもの多くて、4月からの給食が心配です。食べ終わるまで教室に残されるとも聞きます。学校ではどのような指導になるのでしょうか。また、家庭でやれることはありますか？好き嫌いがなくなればいいとは思いますが、無理強いはしたくありません。

#### ●回答1: 小学校教諭

現在小学校では食べられない物を無理強いすることはありません。ましてや掃除時間や昼休みまで残されて食べ終わるまで次の活動が出来ないことはありません。最初から残すのがもったいないから減らして盛りつけてもらえばよいという考え方の先生もいます。「いただきます」をしてから食卓に戻すクラスもあるようですが、戻す時間がかかり、「いただきます」の直後にすぐに立ち歩くわけですから、この方法は好みません。私のクラスの場合は嫌いな物でも全く盛りつけないのではなく、とりあえず盛りつけてもらってどうしてもダメなら残してもよいルールです。仮に残しても何も言いませんし、残すための報告をしなくてよいことにしています。もし残すことができない、いつまでも食べさせられていると子どもが悩むのなら、まずは担任の先生に相談されればよいと思います。誠実に対応してくれるでしょう。

給食に対してそんなに不安になることはないと思います。むしろ学校給食の良さやみんなで食べるというプラスの面に目をむけると安心します。学校の給食では栄養士さんや調理員さんが様々な工夫をし、色々な食材や食べず嫌いであろう野菜を調理してくれています。見えない程に細かく刻んでくれたり、様々なものと一緒に調理してくれたりしています。また給食はみんなで教室やランチルームでワイワイ話しながら楽しく食べます。周りの友達が

美味しそうに食べている雰囲気につられて苦手なものも一口食べてみようとなるかもしれません。家庭では親が嫌いな物は食卓に並びません。食べる機会がない、食べたことのない物でも給食では献立に並びます。母親がその日の献立を見て、夕食の時にさりげなく話題にし、もしも「苦手なものを食べたよ」と子どもから話したときには大いにほめるとか、週末と一緒にその食材で料理を楽しむ等ができたなら、給食をきっかけに親子の会話も弾みます。ぜひそのような学校給食のプラス面をみていくと安心します。そしてその発言を聞く子どもも安心し、給食を心待ちになるとと思います。

#### ●回答2: 小学校栄養士

ご入学おめでとうございます。初めての小学校、ご心配の多いことと思います。私が新1年生保護者会で話す内容そのままを書かせていただきます。

小学校の給食は、栄養価はもちろん、季節のもの、地域で取れるものをバランスよく取り入れています。食品数も1食で15から20品目ぐらいあります。当然ご家庭で食べたことがないものも多く取り入れています。好き嫌いの食べ物、特にお子さまは食べたことがない食べ物には反応を示します。しかし、みんなで食べるということで、嫌いなものも食べるようになるケースはとても多いです。今年の1年生で牛乳がまったく飲めないで、お茶を持ってきていた児童がいました。本校は誕生日給食があるのですが、その席で「牛乳、とってもおいしいんだよ」の一言で飲めるようになりました。

現在の公教育であまり食べ終わるまで教室に残すという例は少なくなりましたが、皆無だとは言いきれません。でも大丈夫、好き嫌いの多い子もたくさんいます。ただど学年があがる頃は直っているというケースが多いです。担任を見ていると、「今日は頑張って3文の1ね」「半分ね」と、きめ細かく指導しています。「〇〇小学校の給食はおいしいんだよ」と、お子さまに声をかけてやってください。

## アレルギーの現在 第3回 牛乳・乳製品での注意事項は？

NPO法人アトピッコ地球の子ネットワーク事務局長 赤城智美

**Q:牛乳や乳製品が食べられないだけでなく、皮膚に飛沫が飛んでも症状が出る児童に対して給食を提供するとき、注意しなければならないのはどんなことでしょうか。**

**A:**「乳アレルギーの児童に出す食材料にアレルゲン(乳)が含まれていないか確認するのはもちろん、調理中や配膳時にアレルゲンが混入しないように配慮する」という前提で、さらにどうしたらよいかというご質問でした。

担任の先生とクラスメートが「〇〇さんは牛乳の飛沫でも症状がおこるんだって」という漠然とした理解ではなく、例えば『触ってすぐにじんましんが出る。それから数分後にはじんましんがさらに広がり、息が苦しくなりそのまま放置しておくとも危険な状態になるので、急いでアレルゲンをふき取り、病院に搬送する(もしくは本人が持っている自己注射(エピペン®)を打つ)などの処置が必要になる』というような具体的な状況まで理解しておくことが大切です。

そのうえで、①給食当番のときは乳を含む料理の配膳を当人は担当せず、別のものを担当するように配慮する。その方法は「先生と当番の児童全員でメニューを確認する」やり方でもいいし、先生が当日「〇〇さんはこれを担当しますよ」と当番全員に声掛けするやり方でもいいと思います。②配膳に並ぶ子どもたちがたくさんいる中で、既に配膳されたものを運んでいる子どももいるという状況は、「こぼす、飛沫が飛ぶ」などの事故がおこる可能性があるため、当人が当番ではないときは、最初に配膳してもらいすぐに着席する。当人が給食当番のときは、最後に運んで着席する。などのルールを決めて実行している学校もあります。③ ②と同じ理由で、給食のときだけ、人が通らない壁際(窓際)の席に着席するように決めて、当人が入っている班全員がそこに移動するようにしている学校もあります。

本人もクラスメートも納得がいてうまいっている事例をお聞きすると、そのほとんどが、クラス全員で対策を話

し合っていて決まっていた。そこに至るためには、栄養士や調理員の方々だけでなく、担任の先生も含めて「よりよい給食づくり」に取り組む土壌があったのだということなのだと思いました。

上記の事例以外にも、みなさんの学校でうまくいっている方法などを、さらにご紹介いただければ幸いです。

### レシピを紹介してください!

●食物アレルギー対応の除去食や代替食などの実践レシピをご紹介します。苦労したポイント、ぜひ皆さんもやってみて! などのアピールポイントを添えて、でき上がりのデジタル写真とともにレシピをお送りください。

●NPO法人アトピッコ地球の子ネットワークが発行するニュースターと、「食物アレルギー危機管理情報(FAICM) <https://www.atopicco-foodallergy.org/>」のサイト上でご紹介いたします(食物アレルギーの人が見るサイトです)。

●レシピをご紹介くださった人のご要望に合わせて、学校名、紹介くださった方のお名前などをレシピとともにご紹介いたします。(ホームページやブログのリンクもぜひ)

●ささやかですが、お礼に粗品(アレルギーの人の代替食材など)を進呈いたします。

◎郵送先: 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

◎デジタルデータの場合 akagi@atopicco.org

◎下記事項を必ずご記入ください。

・お名前、連絡先(住所、電話番号、メールアドレス)、可能であれば、学校名

・使用する材料(全て)、1人前分量(換算が無理な場合は何人前分量か明記ください)、調理手順

・アピールポイント

・完成写真(デジタルカメラのみ。携帯は不可です)

すてきなレシピで、全国の子どもたちに勇気が湧いてきます! たくさんのご応募をお待ちしています。

## 時事情報

### ホームページ・新聞等からの情報

#### ●佐賀県神崎市、新センター建設へ

佐賀県神崎市は、新たに学校給食センターを建設するための基本設計に入った。神崎市は、神埼・千代田・脊振の3町が合併してできた新市である。従来は、旧町ごとに実施していた学校給食(センター方式等)を統一し、食数最大3200食、市内小中学校10校に配送する計画。米飯完全給食実施としている。

佐賀県神崎市 <http://www.city.kanzaki.saga.jp/>  
神崎市学校給食共同調理場建設基本設計業務委託(公告)(2010年1月14日)<http://www.city.kanzaki.saga.jp/atweb/evdata-39.html>

#### ●愛知県春日井市、偽装請負問題

愛知県春日井市 <http://www.kasugai-kyushoku.com/>  
春日井市の学校給食センター  
<http://www.city.kasugai.lg.jp/kodomo/school/kyushoku/>  
春日井市学校給食センター運営委員会 [http://www.city.kasugai.lg.jp/gyousei/jouhoukoukai/kaigikoukai/huzoku/k\\_gakkou/](http://www.city.kasugai.lg.jp/gyousei/jouhoukoukai/kaigikoukai/huzoku/k_gakkou/)  
(財)春日井市学校給食会 <http://www.kasugai-kyushoku.com/>

#### ●大阪市の小学校調理場で火事

#### ●群馬県前橋市、調理の民間委託方針

前橋市は、2010～2012年度の行財政改革推進計画を策定した。それによると、2012年度に、学校給食共同調理場の調理業務を民間委託する計画である。

行財政改革推進計画(平成22年度～平成24年度)  
<http://www.city.maebashi.gunma.jp/ctg/01500090/01500090.html>  
前橋市学校給食共同調理場民間委託検討委員会(07年1月11日報告)<http://www.city.maebashi.gunma.jp/os/4LS76/4LS76.html>

#### ●福岡県行橋市、新センター建設へ

行橋市 <http://www.city.yukuhashi.fukuoka.jp/>

#### ●茨城県笠間市、給食センター建て替えへ

笠間市 <http://www.city.kasama.lg.jp/>

#### ●滋賀県草津市、新センター建設へ

草津市 <http://www.city.kusatsu.shiga.jp/>

#### ●千葉県香取市、センターの統合新設へ

香取市 <http://www.city.katori.lg.jp/>

## 今月のピックアップ

# 市町村の食育推進計画レポート2010年版(2) 東京都日野市の学校給食にこだわった計画

2月号より、全国の市町村が策定を進めている「食育推進計画」について、内閣府のとりまとめなどを参考にしながら、北海道より順番に各市町村のホームページでの情報を独自に調査し、特徴などを紹介しています。

2月号では東京都までご紹介しましたが、今回は、東京都日野市のみを紹介します。日野市は、首都圏郊外にある都市であるとともに、都市農業の残る地域です。地場産給食については早くから積極的に取り組み、市、農家および関係者、学校、栄養士、調理員、教員、保護者らが地場産給食を軸にしながら、食育を進めてきました。その歴史的な背景を踏まえ、日野市は、学校給食に重点を置いた食育推進計画と条例を策定しています。

今回は、この計画、条例のうち、理念や方針、学校給食や学校、地場産との関わりが深いところについて紹介します。地場産のみならず、旬、伝統料理、磁器食器、調理施設の充実などについても書かれています。

### ■東京都日野市

名称：日野市食育推進計画 食から始まる健康づくり

担当：まちづくり部産業振興課

策定：平成20年3月

日野市は平成20年3月に食育推進計画策定を受けた推進施策として「日野市みんなですすめる食育条例」を定めた。一般に計画策定のための条例がつけられることはあるが、計画推進のための条例は例が少ない。

### ●学校給食に徹底した食育推進計画

食育推進計画は、徹底して学校給食を通じた食育に力点を置いている。

計画の基本理念は、「市民一人ひとりが、心身ともに健康に生きるために、環境や特色に合った「日野市ならではの食育」を推進します」であり、その特徴として、「本市では、東京都の中央部にありながら緑と清流の残る環境

や1校1名の栄養士による自校調理方式の学校給食、消費者が身近にいることを生かした都市農業、地域に根ざした人口1万人に対して1人の保健師活動など、環境や特色を生かした「日野市ならではの食育」を推進します」と、学校給食の充実を重視している。

そのため、3つの重点事業のうち、ひとつが「安全安心でおいしい学校給食の推進」となる。

これについて、「学校給食へ日野産野菜が活用されることにより、児童、生徒は失われつつある“旬”を感じることができます。また、“旬”の野菜は新鮮で栄養価が高く、最もおいしいものであり、安全、安心の意義を身をもって体験することができます。このように、クラスメイトとコミュニケーションを図りながら楽しく食べた給食で学んだことは、大人になっても決して忘れることがないでしょう」「生産者と消費者が近い都市農業の特色を生かし、昭和58年から学校給食に日野産野菜を利用しています。家や学校の周辺で栽培された「顔の見える農産物」を食べることを通じて食を大切に子どもを育てます」としている。

目標に「CO2排出削減にもつながる地産地消をより推進するために、学校給食に利用する日野産野菜の量を増やします」

学校給食での日野産野菜利用率を15%(H19)→25%(H23)。この利用率の算定も、金額ベースで6月と11月の全給食実施日数を対象としており、品目数や指定日などの他の事例に比べると、より厳しい目標を立てている。

以下、具体的計画部分を引用すると、

#### (1)「ひの野菜給食月間」の制定

本市では、市内の小・中学校全校で給食を導入しています。「生きた教材」と呼ばれる毎日の給食に、地元で栽培された日野産農産物を学校給食に活用し、地産地消の実践を行い、旬が分かる子どもを育てます。また、子ど

もたちの家の周り、学校の周りの農地で栽培された「顔の見える農産物」を食べることで、失われつつある食を大切に作る心を育てます。毎年11月を本市の給食月間と定め、日野産農産物を使用する回数や量を増やしていきながら、内容の充実を図ります。

また、学校、保育所などにおいて、クイズ感覚で食について考えたり、体を動かしながら食について学ぶことができるように、子どもにとって魅力的な食育推進イベントを行います。魅力ある食育推進イベントを行うことで、地産地消や体験を通した取り組みのより一層の効果が期待できます。

#### ①「日野産野菜給食の日」

小・中学校において、11月19日を中心として「日野産野菜給食の日」とし、地元野菜や地元果物をより多く使用した給食を行います。11月を中心として、以下の項目について実施します。

- ①栄養士講話(食育に関するクイズなどを取り入れて)
- ②生産者講話
- ③親子給食
- ④地域交流給食 ほか

#### ②書初め

小・中学校において、子どもたち自身への意識付けと、地域の方に関心をもってもらうことを期待して「食育」、「早寝、早起き、朝ごはん」などの書初めを行い、書初めを街中に張り出すなど、PR活動に活用します。

#### ③「食育カルタ」市内対抗戦(食育カルタ甲子園)

小学校において、食育カルタを使用して「学校代表チーム」、「学校にこだわらずエントリーチーム」などを選び、市内対抗戦を行うことをめざします。

#### ④行事食、伝統食の推進

行事食については、小・中学校及び公立保育園において、毎月の献立に積極的に取り入れるなど、既に取り組んでいますが、今後は更なる充実を図ります。

伝統食については、学童農園での古代米作りのほか、郷土資料館での郷土の伝統食を伝える取り組みとして、手打ちうどんづくりやたらし焼きづくりを実施します。

#### ⑤ホームページによる献立紹介

ホームページにおける給食の献立紹介について、公立保育園は平成19年度から始めています。小・中学校においては一部の学校で既に取り組みまれており、平成23年度までに全校実施をめざします。

#### ⑥学校から家庭への情報発信

現在も行われている献立表による情報発信に加え、給食だよりや学年だより、学級だより、給食のレシピなど、さらなる充実を図ります。

#### ⑦日野産農産物試食会、対話の場の設置

小・中学校において、保護者及び生産者を交えたイベントの一つとして、市内で栽培された旬の農産物を使用した試食会を行います。子どもたちが、日頃から食している日野産農産物の旬の味を保護者にも提供する機会として位置づけます。また、その際、実際に畑に足を運び、旬の農産物の生育状況を確認する見学会も行い、食の生産現場への理解を深めます。このような試食会を行うことで、保護者と生産者、行政の対話の場が生まれ、交流を深めることができ、家庭や学校における食育推進の円滑化につなげます。

#### ⑧家庭教育学級における食育推進

小・中学校の保護者で構成される家庭教育学級において、平成18年度には、給食試食会や食育講座などを実施した学校もあります。今後も、食育を重要課題の一つとして位置づけ、協力・依頼を行います。

#### (2)学校給食日野産野菜の利用促進

小・中学校の学校給食において日野産農産物をより多く活用するための取り組みを行います。

#### ①学校別日野産野菜利用率の情報公開

小・中学校各校の給食における日野産野菜利用率を毎月把握します。端境期の6月と収穫期の11月には、各校の給食における日野産野菜利用率を広報やホームページなどで情報公開します。

#### ②日野産野菜学校給食供給コーディネーター

生産者と栄養士の“御用聞き”の役目を果たす、第三者として日野産野菜学校給食供給コーディネーターを導入します。コーディネーターは、作付面積や供給量の調整、クレーム対応などを行い、各小・中学校の給食における日野産野菜利用率の増加を図ります。

#### ③学校給食用地元野菜など契約栽培システム ～輸送エネルギー節約によるCO2排出削減～

学校給食用地元野菜など契約栽培システムを継続実施します。契約栽培システムとは、学校栄養士により算出された契約栽培品目の年間予定使用量を契約数量とし、その分は必ず学校給食で買い取る(※注:天候不



良、生育不良といった不測の事態を除く)というシステムで、平成17年度から導入しています。契約栽培品目によっては、異なった地区間の供給の融通もでき、安定供給による利用率向上と、輸送エネルギー節約によるCO2排出削減を図ります。

#### ④対話の場の設置及び圃場見学

契約栽培を円滑に進めるため、学校栄養士や学校調理員、農協職員、生産者、行政が定期的に会議を開き、現状把握、課題把握、共通理解などをさらに図ります。この会議は、契約栽培だけにとどまらず意見交換、情報交換ができる貴重な対話の場となっています。

また、食の生産現場への理解を深めるため、全校の栄養士や調理員を対象とした契約栽培品目の圃場見学を地区別に行います。

#### ⑤生産者団体への支援

児童・生徒の健康に配慮し、農薬及び化学肥料の使用量を低く抑えて生産した野菜などの納入を支援します。そのため、学校給食へ農産物を供給する生産者団体に対し、野菜など運搬用器具の購入費、有機質肥料などの購入費などの補助に努めます。

#### ⑥生産者の日野産大豆栽培支援

遺伝子組み換えでない安全・安心な日野産大豆を学校給食に活用していく趣旨で始まった市民運動「日野産大豆プロジェクト」※1を日野産大豆栽培支援事業として事業展開します。種苗代や肥料代などを含めた買い上げ助成金を含む補助金を交付し、日野産大豆栽培農家の増加をめざします。収穫した日野産大豆の活用方法としては、学校給食での供給量及び供給回数を増やすことを最優先とし、全量学校給食で買い取ります。

##### ※1 日野産大豆プロジェクト

「大豆を日野市内の畑で栽培し、収穫後に市内の豆腐屋さんに加工をお願いして、その製品を学校給食で市内の子どもたちに食べてもらおう」というアイデアが、小・中学校の栄養士や学校給食地元野菜供給農家より寄せられ、平成15年3月より始動。農家の方の協力により畑を無償で借り、できる限り無農薬を目指した方法で栽培している。農家の方や市民ボランティア、学校栄養士、給食調理員有志などにより草刈、収穫などを行っている。豆腐の加工については日野市内の豆腐屋にご協力いただき豆腐などを作っている。

また、大豆は学校給食(豆腐や煮豆)への利用のほ

か、総合学習の教材として「児童による豆腐作り」も行われている。

#### (3)学校、児童館、保育所などにおける食育の均質化と質の向上

学校、児童館、保育所などにおいては、既にそれぞれ特色ある食育推進の取り組みを行っています。今後は、日野のどの学校、児童館、保育所などへ行っても同レベルの食育の取り組みが受けられるよう年間計画やマニュアルを整備することにより体制を整えます。

##### ①公立保育園「食育年間計画表」

保育園での食育の基本的な考え方を「食育年間計画表」(資料編P69「平成19年度日野市立保育園食育年間計画表」参照)として平成18年度に取りまとめ、それをベースとして各園で食育推進の充実を図ります。具体的には、卒園までの最終目標を3色の食品(赤・黄・緑)が理解できることとし、各年齢に応じた食育目標をたて、年度末に目標結果の評価を行います。そのほか、毎月の食育デー(19日)の取り組みや農や自然を生かした継続的な体験、朝食摂取指導などを中心に食育を推進します。

##### ②公立幼稚園「食育推進マニュアル」実施

平成19年度に、幼稚園での食育の具体的な取り組みを取りまとめ、それをベースとして各園で食育推進の充実を図っています。

##### ③私立保育園、私立幼稚園における食育推進

私立保育園や私立幼稚園に対して、定期的開催される園長会に保育課栄養士が出向き、その都度、情報提供や情報交換を行います。

##### ④「日野市小・中学校における食育の進め方」の実施

小・中学校での食育の基本的な考え方を「日野市小・中学校における食育の進め方」(資料編P70「日野市小・中学校における食育の進め方」参照)として平成18年度に取りまとめました。小学生(低学年、中学年、高学年)、中学生と発達段階に応じた食に関する指導目標を定め、行動計画を作成し、この計画に基づき、各学校で食育の充実を図ります。

##### ⑤中学3年生対象「テーブルマナー教室」

中学3年生を対象にテーブルマナー教室を実施します。和の作法などマナーの話聞いた後、地元野菜を使用した給食(和食)を提供します。給食を食べている間も講師の巡回指導を行う予定です。

#### ⑥食べ残しゼロの呼びかけ ～ごみ減量によるCO2排出削減～

栄養士により栄養バランスを考慮し、工夫しておいしく作られた学校給食も、食べ残してしまっただけではその効果が半減し、食べ残した物は、ごみとなってしまいます。そのため、主に小学3、4年生を対象に「ごみゼロ推進運動」の一環として、クリーンセンターの見学や学校での出前授業を行い、好き嫌いをせず、食べ残しをしないよう呼びかけます。ひいては、CO2削減につながります。

#### ⑦給食施設・設備の充実

給食施設・設備の改修及びスチームコンベクションオーブン※1などの大型備品の新規導入を計画的に図ることで、「安全でおいしく楽しい給食」のさらなる充実を図ります。

##### ※1 スチームコンベクションオーブン

一度に大量の調理ができ、蒸す、焼く、煮る、温める、炒めるなど多彩な調理が可能なので、メニューの多様化が図れます。

#### ⑧磁器食器の導入促進

すべての中学校及び一部の小学校に導入されている磁器食器を、小学校全校に広げ、温かみのある給食の充実を図ります。

#### ⑨幼稚園出前食育講座

幼稚園からの要望に応じて「エプロンシアター」や「食育パネルシアター」の貸し出しや「食育カルタ」の配布など、食育指導媒体の貸出・配布を行います。また、栄養士が幼稚園に出向き食育指導を行う仕組みづくりをします。

### (4) 体験による食の重要性の理解の促進

数ある食育推進の取り組みの中でも、体験を通じた取り組みは非常に効果的であると言われています。本市の保育園や幼稚園、児童館、小・中学校では見る、聞く、かぐ、味わう、触るなど五感を使い、調理保育や収穫体験、農業体験を以前から行ってきましたが、今後は充実を図り、より一層の食の理解へとつなげます。食べるということは、生きるための基本であり、動物や植物など命のあるものを奪って成り立っているという事を理解することは重要です。

#### ①調理体験の推進

公立の保育園や幼稚園において、園内の畑で野菜の

植付け観察をし、収穫した野菜を使って調理保育を行います。

児童館において、「土曜ランチクラブ」と題し、子どもたちが自ら献立を考え昼食を調理することで食への興味、関心を育てます。その際、使用する食材も可能な限り日野産農産物とし、地元で収穫された?の農産物の味を子どもたちに教えます。また、中央公民館では、小・中学生を対象とし「クッキングキッズ」や「スイートキッズ」、「英語でクッキング」などの調理体験講座を開催します。

#### ②体験農業の推進

すべての小学校及び半数以上の中学校で学童農園の取り組みがあります。農協においては、これらの学童農園への支援のほか、夏休み子ども村の開催などにより子どもたちが農業とふれあえる環境をつくります。また、郷土資料館「エコライフクラブ」では、地域の農業者の協力を得て、小麦や大豆を種まきから収穫まで親子で行う農業体験の取り組みや収穫した小麦を使った手打ちうどんづくり、大豆を豆腐に加工するなどの体験学習を行います。中央公民館においては、小学生以上を対象とした「田んぼの学校」という農業体験講座も開催しており、今後より一層の充実を図ります。

#### ③小学校での日野産大豆栽培支援

遺伝子組み換えでない国産大豆が貴重となっている中、安全で安心な日野産大豆を小学校の学童農園において児童が自分たちの手で育てます。地域の生産者の協力を得ながら、種まき、草取り、収穫、脱穀、選別のすべての栽培過程を体験し、食べ物を大切にすることを育てます。種子代の補助や副読本の配布、農業指導者の派遣を行い、取り組みを支援します。なお、収穫した大豆は、豆腐や味噌、納豆などに加工する体験学習に積極的に活用し、残りは学校給食で活用します。

#### ④日野産旬の野菜づくり見学

公立保育園と公立幼稚園において、近隣の畑で作付けしている野菜の成長を観察し、農家の方の話を伺い、食の生産現場への理解を深めます。

#### ⑤校外学習の充実

校外学習については、一部の小・中学校や公立保育園において既に組み込まれています。今後は小・中学校において、食育の視点を取り入れた校外学習を継続して実施します。また、公立保育園において、園児による保育園給食納品業者の見学(魚屋、八百屋など)を継続し

て実施します。

#### ⑥食農教育事業

農産物の収穫期である毎年11月を目途に「こども農業新聞」を発行し、市内小学生全児童を対象に配布します。子ども記者を募り、新聞製作した過程も事業の一つとします。農業の多面的側面の知識付不を行い、食や農への関心を高めます。また、食育DVD(ビデオ)を総合的学習の時間や社会科の授業において活用することで、食や農への関心を高めます。そのほか、水田景観用としてレンゲの播種を行い、農のある風景のすばらしさを子どもたちに伝えます。

### ●食育を実行するための条例

#### 前文

すべての市民が心とからだの健康を確保し、幸福感をもって暮らすことのできる社会をつくるのが私たちの願いです。

この願いをかなえるためには、食はとても重要ですが、食の安全性の問題、飽食、不規則な食生活による肥満や生活習慣病の増加など、食に関するさまざまな問題があります。

幸い、私たちのまち日野は、都市の農業を守る事業が進められ、田畑を多く見ることができ、その大地で農業者によって大切に育まれた農産物などが家庭の食卓や学校給食に並び、農業体験などとあわせて、生産と食が身近に感じられる環境にあります。

しかし、社会全体で抱える食に関するさまざまな問題は、私たち日野においても生じており、すべての市民が健康に生き、心豊かな人生を歩み、それを次世代へ受け継いでいくためには、食のあり方について学び、積極的に食育の推進を図っていく必要があります。家庭とともに食にかかわるすべての関係者が同じ目標に向かって取り組まなければなりません。

ここに、日野市における食育の推進について、食にかかわるすべての関係者の責務を明らかにして、日野市食育推進計画に関する取組を総合的・計画的に推進するため、この条例を制定します。

#### 定義

食育 一人ひとりが、さまざまな経験から食に関する知識やバランスの良い食生活、安全安心な食品を選ぶ力

を身につけるとともに、動物や植物など命あるものを食べることや食にかかわる人々への感謝の気持ちや理解を深め、生涯にわたって生き生きと暮らせるような力を身につけることをいいます。

#### 基本理念

(1) 食育は、食に関する知識やバランスの良い食生活、安全安心な食品を選ぶ力を身につけるとともに、体験などを通して、食生活が動物や植物などの命を食べることや食にかかわる人々のさまざまな活動によって支えられていることへの感謝の気持ちや理解が深まるように推進します。

(2) 食育は、心やからだの成長や人格の形成に大きな影響を及ぼすことから、次世代を担う子どもたちに対して、特に積極的に推進します。

(3) 食品の安全は、食生活において基本的なことであり、安全安心な食品と食の環境が守られるように推進します。

(4) 食育は、農業者と消費者の距離が近い日野市の特色を生かし、農業者と消費者との交流を図りながら、地産地消に取り組みます。

#### 責務のうち学校給食に係る部分

(4条 市の責務)5 市は、食育計画で定める学校給食での日野産野菜利用率25パーセントの達成のため、教育委員会、学校、農業委員会、農業者、東京南農業協同組合と連携し、学校で積極的に日野産野菜が利用されるように推進しなければなりません。

(教育委員会の責務)

第7条 教育委員会は、教育と食育のつながりを大切にして地域、学校、保護者等を通じて食に関する理解を深め、情報の共有化を図り、栄養、健康の増進、地産地消などを充実させるために指導の体制などの確立を図り、食育と健康教育を推進しなければなりません。

2 教育委員会は、学校での食育の推進のために、学校給食法(昭和29年法律第160号)を踏まえ、食に関する指導の全体計画を策定し、実体験を通じた実践的な取組が行え、教科や行事などとの関連が図られ、家庭や地域と連携できるように支援しなければなりません。

3 教育委員会は、食育の推進のために東京都などと連携し、人材の育成を図らなければなりません。

4 教育委員会は、食育計画で定める学校給食での日野産野菜利用率25パーセントの達成のため、市、学校、農業委員会、農業者、東京南農業協同組合と連携し、学校で積極的に日野産野菜が利用されるように推進しなければなりません。

(学校の責務)

第8条 学校は、国で定める指導の方針を踏まえ、児童や生徒の食や健康への関心、理解が深まるよう、食育や健康教育を推進しなければなりません。

2 学校は、安全安心な給食を提供しなければなりません。

3 学校は、食育計画で定めた学校給食での日野産野菜利用率25パーセントの達成のため、市、教育委員会、農業委員会、農業者、東京南農業協同組合と連携し、日野産野菜を積極的に利用しなければなりません。

4 学校は、保護者等に対して、家庭で食育が推進されるように情報の発信をしなければなりません。

5 学校は、自然の恵みを知らせるとともに作物を育て、調理活動を行い、みんなで食べる楽しさを経験させるとともに、食文化を伝えていくため、行事食や伝統食などを給食に取り入れなければなりません。

(10条 農業委員会の責務) 2 農業委員会は、食育計画で定めた学校給食での日野産野菜利用率25パーセントの達成のため、市、教育委員会、学校、農業者、東京南農業協同組合と連携し、学校で積極的に日野産野菜が利用されるように推進しなければなりません。

(11条 農業者の責務)

3 農業者は、市や学校などと連携し、さまざまな体験の機会ができるように努めます。

4 農業者は、食育計画で定めた学校給食での日野産野菜利用率25パーセントの達成のため、市、教育委員会、学校、農業委員会、東京南農業協同組合と連携し、日野産野菜を積極的に学校給食へ供給するように努めます。

(12条 東京南農業協同組合の責務) 3 東京南農業協同組合は、食育計画で定めた学校給食での日野産野菜利用率25パーセントの達成のため、市、教育委員会、学校、農業委員会、農業者と連携し、学校で積極的に日野産野菜が利用されるように努めます。

### ●地場産のための支援状況

日野市では、「学校給食用野菜等供給事業補助金」による補助や、計画栽培品目の設定を行っている。

このうち、契約栽培品目の設定については、「学校給食用野菜等の安定的な供給を図るために、平成17年度から始めました。この制度では、あらかじめ学校が利用予定量を提示し、この量を農業者が生産し、学校側が確実に注文し、買い取るものです。平成17年度のにんじんに始まり、以降長ネギ、リンゴ、キャベツ、だいこんと契約栽培品目を増やしています。納品量に対して補助金を1キロ当たり60円、市から交付しています(りんごは1キロ当たり40円)」となっている。

日野市

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

日野市食育推進計画 食から始まる健康づくり

<http://www.city.hino.lg.jp/index.cfm/6,47857,159,1665.html>

学校給食における日野産農産物の利用に関する資料

<http://www.city.hino.lg.jp/index.cfm/183,2078,192,1531.html>

## 学校給食ニュース 121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。