

今月のピックアップ

有機農産物の使用実態および導入希望調査報告

全国学校給食を考える会は、2010年の夏期学校給食学習会(7月29日、30日)の参加者に対し、「有機農産物の使用実態調査および導入希望調査」アンケートを実施しました。121人の栄養教諭・学校栄養職員、調理員の方々から回答が寄せられています。

食育基本法や有機農業推進法ができたことで、有機農業の教育力を活かそうと学校給食に活用したいという生産者や学校関係者の声を以前よりも耳にするようになりました。特に、地場産給食の推進が食育推進基本計画で数値目標となったことから、地域の中で生きものと共生し、安心できる有機農業が求められています。

その一方で、学校関係者、学校給食関係者の有機農業についての理解が不足している、あるいは、生産者がどのように学校や学校給食に接点を持てばいいのか分からないという課題も聞かれます。

有機農産物の定義についても、JAS法での「有機JAS」規格に定められた「有機農産物」もあれば、有機農業推進法にみられる「有機農業にとりくむ生産者の生産物」、さらには、「環境保全型農業」などで農業や化学肥料を無くしたり減らしたりした「特別栽培農産物」といったものもあります。

そういった課題や導入についての現在が、アンケートを通じて浮かび上がったようです。

学校給食と有機農業については、学校給食ニュース2010年7月号の特集で「有機農業から考える、学校給食と生きた教材 いのち、地域から生物多様性、地球温暖化問題まで」としてまとめています。ご参考ください。

皆さまは、学校給食と有機農産物の取り組みをどのように考えていますか？(学校給食ニュース編集)

「有機農産物の使用実態調査および導入希望調査」を実施した理由

全国学校給食を考える会 会長 五十嵐興子

学校給食は調理業務の民間委託化や大型センター化、弁当持参も選択できる業者弁当の導入、委託炊飯にみられる手作り給食の後退など多くの合理化施策を跳ね除けることができないままにあります。しかし、学校給食に有機農産物を導入することで、地域の活性化に貢献し、「子どものための安全でおいしい手作り学校給食や教育としての学校給食」の実現ができる考え、表記の調査を実施しました。

(設問1、2、3のねらいはここにあります)

子どもたちは地域の有機農産物を学校給食で食べることや、農業に従事する人や農作業を身近に目にする、農作業の体験学習をすることで、農産物が土の中で育つ「生物」であることに気づきます。

学校給食の食材として使うことで調理法や味を体験し、食べることで成長や健康に深くかかわっていることを理解します。

地元の食材を地元の学校給食調理員が調理することで、その地域の食文化として受け継がれます。地域が元気をなくしている今は、学校給食ば食文化を伝える担い手です。

有機農産物を学校給食で使うことで、野山や水の中に棲む生き物や、野菜くずや落ち葉・稲わら・鶏糞などで熟

成された堆肥を混ぜた田畑の中に棲む生き物など、多様な生物と人間が共に暮らしていることを学びます。このことが豊かな自然環境の保全につながることを子どもに伝える食農教育のチャンスです。

地域では、「生産者が労力を費やしてできたものを家族や子どもに食べさせたい」「より安全なおいしいものを作りたい」「地域自給で学校給食の食材を賄えないか」「農業で暮らしていけないか」という意識や期待が生まれ、地域と学校の関係が密になります。

地域の有機農業の自給率が向上することで、生産者の生活が安定すれば、地域で育つ子どもたちは大人になっても地域で暮らし続ける希望を見出せます。

学校給食で有機農産物を使うことで、安心・安全な給食が確立すると共に、地域農業の活性化の受け皿になると考えています。

「調査結果から思うこと」

「設問4 学校給食で有機農産物をつかっていますか」では121施設中、「現在使っている」が25施設で20.7%の回答でした。

「設問5 学校給食で有機農産物を使っていない」施設86施設中、「機会があれば使ってみたいと思っている」は84施設で97.6%でした。

「設問13 学校給食の献立を作るときに考慮していること」では、「食の安心・安全」が75.2%、「衛生管理」が62.0%、「旬」が58.7%でした。

この結果だけで、「学校給食に有機農産物を使うことで、安心・安全な給食が確立できる」と結論づけることには無理があります。しかし私は期待をしたいと思っています。

「設問9 有機農産物を現在使っている、過去に使ったことがある施設で使うきっかけ」を聞いたところ、「栄養教諭(士)・調理員の要望」が54.8%と回答がありました。

「設問11 どこから購入しているか」では、個人農家48%で、次に農協や生産者団体40%でした。

「設問12 現在使っている価格」は高いが32%、普通48%、安い8%でした。学校給食の調理現場と農産物の生産現場との協力や努力に支えられて、現在使っていると考えます。

「設問6 過去に使っていたが現在は使っていない理由」では、「欠品が困る」「価格が高い」が挙げられています。

「設問7 使ったことのない理由」では、「安定供給ができないと心配がある」「費用の問題」「有機農産物の購入方法がわからない」「従来の業者との調整が困難」などが挙げられています。「現在使っている」施設ではこの点をどうクリアしているか、今後再調査したいと思っています。

「設問12 現在使っている施設では有機農産物の安全性」が高いと76%の回答がありました。

設問8の回答結果からも、有機農産物の導入が安全な学校給食確立になり、教育素材として役割を果たし、民間委託反対運動のエネルギーとするために、今後有機農業について繰り返し学習会をもつたいと考えています。

学校給食での有機農産物の使用実態調査および導入希望調査結果

基礎情報

回答者合計 121人

勤務施設は

1, 自校方式単独校・小学校	80校
2, 自校方式単独校・中学校	6校
3, 共同調理場方式	35校

施設規模は

自校方式単独校の場合 小学校の平均食数 603食
 中学校の平均食数 444食
 共同調理場方式（含む親子給食）の平均食数 2,787食
 施設規模は60食から16,000食までの幅があった。

設問1 今後の有機農産物の導入は学校給食の教育素材として重要な位置を占めると思われますか。

	全体 (121校)	単独校 (86校)	共同調理場 (35校)
1, 思う	82 (67.8%)	56 (65.1%)	26 (74.3%)
2, 思わない	3 (2.5%)	3 (3.6%)	0 (0%)
3, わからない	31 (25.6%)	22 (25.6%)	9 (25.7%)
無回答	5 (4.1%)	5 (5.8%)	0 (0%)

設問2 有機農産物の導入は学校給食の民間委託反対運動のエネルギーになると思われますか。

	全体	単独校	共同調理場
1, 思う	44 (36.4%)	28 (32.6%)	16 (45.7%)
2, 思わない	31 (25.6%)	23 (26.7%)	8 (22.9%)
3, わからない	43 (35.5%)	32 (37.2%)	11 (31.4%)
無回答	3 (4.1%)	3 (3.5%)	0 (0%)

設問3 学校給食で有機農産物を使うと将来の農業に大きな影響力がでてくると思われますか。

	全体	単独校	共同調理場
1, 思う	83 (68.6%)	60 (69.8%)	23 (65.7%)
2, 思わない	4 (3.3%)	3 (3.5%)	1 (2.9%)
3, わからない	28 (23.1%)	18 (20.9%)	10 (28.6%)
無回答	6 (5.0%)	5 (5.8%)	1 (2.9%)

設問4 学校給食で有機農産物を使っていますか。

	全体	単独校	共同調理場
1, 現在使っている	25 (20.7%)	19 (22.1%)	6 (17.1%)
2, 過去に使ったが、現在は使っていない	6 (5.0%)	4 (4.7%)	2 (5.7%)
3, 使っていない	86 (70.2%)	60 (69.8%)	26 (74.3%)
無回答	4 (3.3%)	3 (3.5%)	1 (2.9%)

設問5 使っていない方で機会があれば使ってみたいですか。

	全体	単独校	共同調理場
1, 思っている	84 (69.4%)	59 (68.6%)	25 (71.4%)
2, 思わない	5 (4.1%)	2 (2.3%)	3 (8.6%)
無回答	32 (26.4%)	25 (29.1%)	7 (20.0%)

設問6 過去に使ったが、現在は使っていない方に、やめた理由(複数回答可)

	全体(6校)
1, 価格が高い	3
2, 注文や支払い等の手続きが煩雑	0
3, 入手ルートがなくなった	0
4, 教委・学校からの要望でやめた	0
5, 保護者・子どもからの要望でやめた	0
6, 安全性等の保証できる情報がない	0
7, 欠品が困る	3
8, 従来業者との調整が困難	1
9, その他()	3 (3校記入あり)

設問7 使ったことのない方にその理由をお聞きします。(複数回答可)

	全体(86校)
1, 興味・関心がない	0 (0.0%)
2, 有機農産物の購入法がわからない	23 (26.7%)
3, 費用の問題	34 (39.5%)
4, 安定供給ができないと心配がある	39 (45.3%)
5, 慣行栽培の農産物と変わらない	3 (3.5%)
6, 扱いにくい	18 (20.9%)
7, 欠品があると困る	14 (16.3%)
8, 注文や支払いなどの手続きが煩雑	7 (8.1%)
9, 従来業者との調整が困難	21 (24.4%)
10, 「使ってほしい」とのニーズがない	16 (18.6%)
11, その他()	16 (18.6%)

設問8 「有機農業」や「有機農産物」についてお聞きします。

1) 「有機農産物」にはJAS規格の認証・表示制度があることを知っていますか。

	全体	単独校	共同調理場
1, 知っている	52 (43.0%)	39 (45.3%)	13 (37.1%)
2, 聞いたことはあるがわからない	38 (31.4%)	26 (30.2%)	12 (34.3%)
3, 知らない	28 (23.1%)	19 (22.1%)	9 (25.1%)
無回答	3 (2.5%)	2 (2.3%)	1 (2.9%)

(2)「有機農業推進法」という法律で有機農業の定義が書かれていますが知っていますか。

(アンケートの一枚目の「ご協力お願い文」に書いてあります)

	全体	単独校	共同調理場
1, 知っている	19 (15.7%)	16 (18.6%)	3 (8.6%)
2, 聞いたことはあるがわからない	42 (34.7%)	31 (36.0%)	11 (31.4%)
3, 知らない	54 (44.6%)	36 (41.9%)	18 (51.4%)
無回答	10 (8.3%)	3 (3.5%)	3 (8.6%)

(3)あなたの都道府県や市町村で「有機農業推進計画」が作成されていることを知っていますか。

	全体	単独校	共同調理場
1, 知っている	8 (6.6%)	3 (3.5%)	2 (5.7%)
2, 聞いたことはあるがわからない	21 (17.4%)	17 (19.8%)	4 (11.4%)
3, 知らない	89 (73.6%)	61 (70.9%)	28 (80.0%)
無回答	6 (5.0%)	2 (2.3%)	1 (2.9%)

(4)有機農業や有機農産物について、学習したことはありますか。

	全体	単独校	共同調理場
1, ある	38 (31.4%)	30 (34.9%)	8 (22.9%)
2, よくわからない	21 (17.4%)	15 (17.4%)	6 (17.1%)
3, ない	56 (46.3%)	38 (44.2%)	18 (51.4%)
無回答	6 (5.0%)	3 (3.5%)	3 (8.6%)

設問9 現在、学校給食で有機農産物を使っている方と、使ったことがある方にお聞きします。

使うきっかけは何でしたか。(複数回答可)

全体(31校)

1, 栄養教諭(士)・調理員の要望	6 (19.4%)
2, 生産者からの要望	3 (9.7%)
3, 行政・JAなどからの要望	2 (6.5%)
4, 保護者の要望があった	1 (3.2%)
5, 教委・学校からの要望があった	4 (12.9%)
6, その他()	2 (6.5%)

設問10 現在使っている方にお聞きします。使ったことのある具体的な食材名を書いてください。

米(1)、根菜類(大根、ニンジン、ジャガイモ等)(11)、果菜類(ナス、キュウリ、トマト)(4)、
葉菜類(キャベツ、レタス)(13)、果物(5)、その他(豆、大豆、トウモロコシ)

事例	東京国分寺市	個人農家から(ブロッコリー、ジャガイモ、モロヘイヤ)
	大分津久見市	個人農家から(トウモロコシ、カボチャ)
	埼玉	個人農家から(ジャガイモ、ニンジン、小松菜、大根)
	岩手北上	地元生産者から(アスパラ、タマネギ、ニンジン、二子芋)
	熊本市	農協・生産者団体から(キャベツ、タマネギ)
	横須賀市	農協・生産者団体から(キャベツ)

相模原市	生産者グループから(果実)
相模原市	業者から(県内産の果実)
長野県塩尻市	個人農家や直売所、農協・生産者団体から(小松菜、タマネギ、ニンジン、ジャガイモ、ネギ、キャベツ、モロヘイヤ、キュウリ、トマト)
世田谷区	個人農家や農協・生産者団体から(ほうれん草、小松菜、リンゴ、ミカン、ネギ、キュウリ、キャベツ 大豆など)
世田谷区	卸売業者や業務用物資取り扱い業者、個人農家、農協や生産者団体から(タマネギ、ジャガイモ、ネギ、小松菜、柑橘類、トマト、キュウリ、ナス、インゲン、ニンジン、里芋など)

設問11 現在使っている方にお聞きします。有機農産物はどこから購入していますか。(複数回答可)

全体(25校)			
1, 一般小売店	0	5, 直売所	1
2, 卸売業者	1	6, 農協や生産者団体	4
3, 個人農家	4	7, その他()	0
4, 業務用物資取り扱い業者	3		

設問12 現在使っている方に、有機農産物でそう思う番号に をつけてください。

全体(25校)			
安全性	1, 高い 19(76.0%)	2, 普通 5(20.0%)	3, 高くない 0(0.0%)
味	1, よい 18(72.0%)	2, 普通 7(28.0%)	3, よくない 1(4.0%)
見た目	1, よい 4(16.0%)	2, 普通 13(52.0%)	3, よくない 7(28.0%)
取り扱いやすさ	1, よい 4(16.0%)	2, 普通 13(52.0%)	3, 面倒 7(28.0%)
価格	1, 高い 8(32.0%)	2, 普通 14(56.0%)	3, 安い 2(8.0%)

設問13 全員の方にお聞きします。献立を作るときに考慮していることに 印をつけてください。(複数回答可)

全体(121校)	
1, 食の安心・安全	91(75.2%)
2, 衛生管理	75(62.0%)
3, 栄養価	1(0.8%)
4, 旬	71(58.7%)
5, 給食費	50(41.3%)
6, 郷土食・伝統食	49(40.5%)
7, 作業量	58(47.9%)
8, 多様性・献立の変化	39(32.2%)
9, 食に関する指導効果	25(20.7%)
10, 美味しさ	58(47.9%)
11, 嗜好	21(17.4%)
12, その他()	6(5.0%)

Q & A

揚げパンは人気ですが、主食としてどうなの？

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 子どもの学校は揚げパンもカレーパンも手づくりしています。「甘い揚げパンを主食にするの？」と気になりつつも、「やめてください」というほどでもないかと思ったり、子どもが献立表をながめて大喜びしているのを見ると、「たまにはそんなのがあってもいいか」と深く考えないことにしました。スッキリできる考え方を教えてください。

回答1：全国学校給食を考える会顧問 里見宏

「スッキリできる考え方」というのは難しいですね。

お母さんの頭の中には日本人の食事パターンができあがっているようですから、それを今から変えるというのは大変なことです。食べ物も時代とともに変わっていきますから、20-30年経ったら揚げパンもカレーパンももっと一般的になっているかもしれません。もちろん逆になっているかもしれません。

スイス在住の知人の子どもは学校のお弁当にチョコレートパンを持って行っていました。母親は「日本では信じられないかもしれませんが、スイスはこうなんですよ。」と笑っていました。

日本人ですから保護者としては「日本人らしい(?)食事を」と気になるのかもしれませんが。学校給食は教育ですから、日本の食文化を背景にした給食を出すことが多いのですが、外国の食文化を教材にすることもあつてでしょう。食事を楽しむということも重要な要素ですから、少ない予算との妥協の産物で甘いデザートみたいなパンも出ることがあつてでしょう。

私が子どものとき、家でパン食というと、蒸かしたパンを山盛りに積んで兄弟で何枚も食べていました。蒸かす理由はトーストしていたら間に合わないからです。パンです

が、ひとり1斤以上は食べていました。高校生になってこのパンの食べ方が変だと気がつきました。

食は栄養とカロリーから見て、生きるのに必要量を満たせばいいのですが、それでは動物のエサと同じになってしまいます。生きるために必要な量をどれだけおいしく、楽しく食べられるかと言うのが文化です。揚げパンやカレーパンはデザートも兼ねた食事と割り切りませんか。もう少し給食の予算が増えれば食事とデザートを分離できてスッキリと解決できるかもしれません。それまでは貧弱な学校給食のなかの、ささやかな子どもの楽しみと言うことでいかがでしょうか。こうしたパンが日本の食事のなかでどんな意味を持っているか子どもも大人になれば分かると思いますよ。

回答2：調理員

私の学校でも1年に1回か2回は「揚げパン」を出しています。「手作りカレーパン」や「手作りメロンパン」も子どもたちには大人気で、リクエストではいつもトップ3にランクされます。でも、人気メニューを過剰に意識したり、リクエストばかりで1カ月の給食が作られているのかというと、そうでもありません。今流行りの「へんな給食」に紹介されてしまいそうな献立もありますが、最近では米飯回数の増加もあつて、一汁二菜風の和食も多く取り入れるようにしています。

日本の学校給食がおかしな献立なのは長い歴史があるみたいで、それは現代の食のあり方に悪影響を残してしまっているところもあると思います。韓国では毎日キムチが給食に出ると言う話も聞きました。それもどうかと思いますが、自国の食文化を大切にしない学校給食では食教育としては困ります。

ただ、給食の教育力は単に一食の見本としてだけあるわけではありません。献立を教材として子どもたちに伝えていきたいことは、他にもたくさんあります。食のバランスの教材にファーストフードを使ったことがあります。現実に

は社会に溢れる菓子パンや、ファーストフード、コンビニ食、それらとどう向き合っていくかを考え、選ぶのは子どもたちです。

給食と教材とのつながりは幅広く、社会科や、総合の農業や栽培活動だけでなく、国語や図工、体育や道徳にだって給食が教材として登場することがあります。社会科「昔のくらし」の授業に「めざし」（1本だけ）、「ふすまで作ったすいとん」を給食で提供しました。栄養価や絶対量の不足による空腹感も教材と考えました。

もし、毎日の給食が由緒正しい日本食の献立だけだったら、そのことだけしか子どもたちに残せなくなってしまいます。毎日、ごはんと味噌汁だけ出していればいいというものでもないと思います。

「揚げパン」「カレーパン」「メロンパン」…「たまにはそんなのがあってもいいか」と私も思います。「たまにはそんなのも大事なんじゃないか」と思います。

回答3:栄養士

「揚げパンはお菓子だから、献立に入れるな…」と昔から勤務する自治体で言われていました。また、揚げパンを小さくして、もうひとつサンドパンをつけた時期もありました。

献立に入れたいパンのメニューはいろいろありますが、私は献立にパンを使うのは月のうち1～2回なので、揚げパンは年に2回です。子どもが好きなメニューだからです。保護者に聞くと、子どもと給食で話題が共通するのが揚げパンだそうです。試食会でも揚げパンを希望する保護者が多いです。

揚げパンにもこだわりはあります。ショートニングのツイ

スト型のパンを学校で揚げて、黄粉をまぶします。カレーパンは具も粉から手作りしているので、思った以上に時間も手間もかかります。パン食が少ないせいか、月に2回のパンの時は、残菜もほとんどありません。

学校給食だから揚げパンは絶対につけないという人もいますが、それはそれで良いのでは、と思います。つけないは栄養士が自信を持って献立を作っているからです。というよりも、「なぜ揚げパンか」が説明できれば良いのでは？と思います。

回答4:元保護者

現役の保護者時代は、パンは甘くないのをつけてほしいと思っていましたが、特に希望は出しませんでした（今でも、甘い菓子パンはいやだけどジャムサンドならいいのか？というふうに、自分でも説明できません）。

息子たちも給食で揚げパンを食べ、思い出に残っているようです。食べものというのは食べる環境・雰囲気・相手も大きく影響するようで、学校給食という場面だからこそ一層おいしく感じられるものというのがあるのかもしれない。「身によい」食べものはいっぱいあるし、「よくわかんないけど心地よい」食べものというものもあるようで、揚げパンはみんなでワイワイ食べたよね、というとても楽しい思い出の食べものになって子どもたちの中に残るものようです。心身ともに豊かになる学校給食ととらえると、たまにであればそういうのもあっていいかなと思うようになりました。でも、それは出てきたときの自分の納得の仕方であって、積極的に出してほしいとまでは思いません。もちろん、素材は吟味しての話です。

アレルギーの現在 第5回 食物負荷に対する給食対応の考え方

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

Q:卵のみがアレルゲンの児童に除去給食を提供してきました。毎月栄養士が保護者と面談するようになっています。先日保護者から「卵の「解除」が進んで10g食べられるようになった」と言われました。今は日によって、「今日は食べます」「このメニューは食べられません」というような連絡を受けながら、変則的な状況に対応しています。たぶん保護者は一人当たりの摂取量や加工度の違いなどを考慮して判断しているのだと思います。

対策としては保護者に献立表を事前に渡し、食べない日に印をつけてから栄養士に返してもらい、その日だけは今までどおり「除去」の体制をとっています。

除去給食を作る回数は減ったのですが、連絡確認が煩雑になりました。本校では10数人の児童のアレルギー対応をしていますが、このような状況の人が今後増えてくると、基本的な除去食対応すら困難になってきそうです。どう思いますか？

A:調理過程でアレルゲン食物が間違えて混入したり、患者がそれと気づかずにアレルゲン食物を誤食してしまったり、表示を見誤ったり、表示に誤りがあったり、というように食物アレルギーをめぐる誤食や混入の課題はたくさんあります。こうした事故による発症(場合によっては死亡)を防ぐために、また何よりも患者本人の苦痛や困難を取り除くために、治療の一環として「食物負荷」が数多く行われるようになりました。歴史的にも治療の一環としてのフードチャレンジは行われてきましたが、近年は特に、早い年齢で、短期間に集中して、(15分ごとに何gというような)一定のプロトコルに基づいて、アレルゲン食物を患者に与え(負荷)、患者の様子を丁寧に観察しながら、食べられる許容を増やしていく治療方法が発達してきました。

「10g食べられる」ということは、「誤食しても強い症状が出たり、命が危険にさらされるようなことはなくなった」とい

う意味で、「普通の人と同じように食べられる」ということではありません。

保護者の気持ちは、ほんの少しでも食べられるようになったのだから給食を食べさせてあげたいという切実な思いがあると思います。しかし「子どものための安全」を目的としたリスク管理を考えると、学校では除去食を継続し、少量でもアレルゲン食物を食べる機会を作るのは、保護者の目が届く家庭で行うべきではないかと思います。

大量調理の現場において、調理されお皿につがれた食事の中に入っているアレルゲン食物の量が、10g以下だと推測するのは非常に困難だと思うからです。また、日によって違う対処は、常に「イレギュラーの案件がある」という状況なので、伝達もれや勘違いなどの発生頻度が高くなる可能性があることも心配です。

しかし、もし仮に学校でも10g以下を推測して対処するのであれば、子どもの安全のために、10g以下を目指すのではなく、もう少し少なめの8gとか5gを目標値にして作ったものを提供するとよいのではないかと思います。使用する食材料から計算すれば、一人当たりの摂取量は類推できますが、食べすぎや混ざり具合の不均衡など、計算ではわからないことがきっとあると思うからです。

【新刊案内】

「アトピー・アレルギー克服応援ブック

必ず道が見つかるアドバイス」

NPO法人アトピッ子地球の子ネットワーク著

1,300円 + 税 合同出版 / 2010年8月刊 A5判 / 200ページ
本書は基礎知識を確認しながら、アレルギーをどのように考えるか、読者といっしょに解き明かせるように構成しました。「困った時にいっしょに考えられる応援団でいたい」と考える私たちが、1993年から続けてきた電話相談活動や情報発信をこの本に凝縮しました。

文部科学省、給食費未納にかかる通知(5月)

文部科学省は、2010年5月14日付で、子ども手当の実施に関し、学校給食費未納への対応について、都道府県教育委員会ほか「通知」文書を出した。

以下全文掲載。

http://www.mext.go.jp/b_menu/hakusho/nc/1294005.htm

「平成22年度における子ども手当の支給に関する法律」等の施行と学校給食費の未納問題への対応について(通知) 文部科学省スポーツ・青少年局学校健康教育課長 松川憲行

「平成22年度における子ども手当の支給に関する法律」(平成22年法律第19号。以下「子ども手当法」という。)等は平成22年4月1日から施行されているところですが、その施行通知(平成22年3月31日付け雇児発0331第17号)において、「子ども手当の趣旨や受給者の責務、受給権の保護を踏まえ、仮に子どもの育ちに係る費用である学校給食費や保育料等を滞納しながら、子ども手当が子どもの健やかな育ちと関係のない用途に用いられることは、法の趣旨にそぐわないものと考えられる」とされており、学校給食費の滞納は、子ども手当法の趣旨にそぐわないことが明確にされているところです。

学校給食費の未納問題への対応については、既に「学校給食費の徴収状況に関する調査の結果について(通知)」(平成19年1月24日付け18文科ス第406号)により、適切な対応をお願いしているところですが、改めて通知の別紙「学校給食費の未納問題への対応についての留意事項」(別添)の内容を確認するとともに、下記の点に留意し、学校給食の適切な実施に御尽力いただきますようお願いいたします。

各都道府県教育委員会学校給食主管課においては、域内の市町村教育委員会に対し、各都道府県私立学校主管課においては、所管の私立学校等に対しても周知して

いただくとともに、適切な対応がなされるよう御指導をお願いいたします。

記

1. 学校給食の意義・役割及び学校給食費の重要性についての保護者への周知に関し、今回の「子ども手当法」の施行通知の趣旨を踏まえつつ、保護者の理解と協力が得られるよう、様々な機会をとらえて周知を図りたいこと。なお、文部科学省において、学校給食や食育の教育的意義や現状について保護者等にわかりやすく伝えるための啓発・学習用の資料「学校給食を通じた食育の推進」(DVD)を作成し、先般、各教育委員会及び学校等に配布したところであるので、本資料等も適宜活用されたいこと。

2. 学校給食費の徴収方法として、金融機関の保護者の口座からの引落を行っているところについては、今回の子ども手当の支給開始に合わせ、子ども手当の支給が行われる口座と学校給食費の引落を行う口座を同一のものとするよう保護者に協力を求めることも一つの方策として考えられること。

長崎県大村市、8000食規模のセンター計画

長崎県大村市は、(仮称)大村市学校給食センターにかかる設計の委託を、公募プロポーザルにより行った。「応募要領」によると、大村市全域の小学校15校、幼稚園6園の給食調理(約7,010食)、配送を行う施設となる。2献立、最大8000食で、炊飯設備、食物アレルギー対応を要件にしている。2012年9月より給食供給を予定。

大村市 <http://www.city.omura.nagasaki.jp/>
(仮称)大村市学校給食センター建設工事設計業務委託
公募プロポーザル応募要項
<http://www.city.omura.nagasaki.jp/file/temp/2277577.pdf>

長崎県諫早市、8000食規模のセンター計画

長崎県諫早市は、新たに(仮称)諫早市東部学校給食センターを建設し、現在の4学校給食センターを統合、2007年に運用がはじまった西部学校給食センターとの2センターで全市の小中学校に給食を供給する。新センターの設計にかかるプロポーザル入札を実施した。

諫早市は、28小学校、6中学校で完全給食、8中学校でミルク給食を実施している。

新センターは、24校を対象に、最大8000食の調理能力を持ち、2献立、炊飯設備、70食程度の食物アレルギー対応を行うとしている。

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

諫早市 (仮称)諫早市東部学校給食センター設計者選定競技の実施について http://www.city.isahaya.nagasaki.jp/info/2010/2010_090.htm

愛知県扶桑町、3500食規模のセンター建設

愛知県扶桑町は、3500食の学校給食センターを建設し、2011年9月より供給を開始する予定。6月に建設入札を開始した。

扶桑町 <http://www.town.fuso.aichi.jp/>

熊本県合志市、3500食規模のセンター建設

熊本県合志市は、3500食の学校給食センターを建設するため、設計業務の入札を実施した。

合志市 <http://www.city.koshi.lg.jp/>

入札情報 http://www.city.koshi.lg.jp/nyusatsu/pub/detail.asp?c_id=39&pg=3&KoulD=6&id=884&selS=0

香川県観音寺市、合理化計画

香川県観音寺市は、2010年7月「観音寺市第2次集中改革プラン」を発表。学校給食調理の民間委託を重点項目として掲げた。計画によると調理員の退職不補充を続けつつ、2012年度には民間委託を開始するとしている。また、学校給食調理施設の統廃合及び調理方式の改善も計画に掲げている。大野原給食センター、豊浜中学校調理

場、豊浜小学校調理場の統合新設、伊吹学校給食センターの改修等が検討され、2012年度よりそれぞれ計画の実行を行うとしている。

観音寺市 <http://www.city.kanonji.kagawa.jp/>

第2次集中改革プラン http://www.city.kanonji.kagawa.jp/info/kouhou/pdf/kaikaku_20100729.pdf

滋賀県日野町、鹿肉カレー給食

「カレーハウスCoCo壱番屋」「鹿カレー」が大ヒット(日野町役場農林課) http://www.maff.go.jp/kinki/seisaku/6zi_sangyo/55sen/pdf/7_jirei.pdf

東京都三鷹市、給食残さたい肥化で野菜栽培

東京都三鷹市は、毎年夏に、エコトウモロコシを市内全小学校4年生に贈呈するほか、学校給食に使用している。このトウモロコシは、学校給食の残さ等と、公園などの剪定枝葉をたい肥化し、三鷹地区の農家が使用して栽培したもの。

三鷹市 <http://www.city.mitaka.tokyo.jp/>

三鷹市報道発表2010年7月12日

http://www.city.mitaka.tokyo.jp/c_press/021/021068.html

滋賀県草津市、9000食規模のセンター計画

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

福島県田村市、4300食のセンター計画

田村市 <http://www.city.tamura.lg.jp/>

岩手県、冷凍野菜で地場産通年供給へ

愛媛県八幡浜市、PEN食器導入

福島県飯舘村、村内産100%給食実施

飯舘村 <http://www.vill.iitate.fukushima.jp/>

広報2010年9月5日付

[http://www.vill.iitate.fukushima.jp/vill_iitate/kouhou/pdf/foleder.2010-09-03.8616726083/2010563\(5\).pdf](http://www.vill.iitate.fukushima.jp/vill_iitate/kouhou/pdf/foleder.2010-09-03.8616726083/2010563(5).pdf)

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。