

今月のピックアップ

米の産地表示をしていますか？ 安全と信頼と食育

お米、米製品の産地表示制度が義務化

最近、外食やお弁当、おせんべいなどの米菓の表示欄に「米(〇〇県産)」や「米(国産)」「米(アメリカ産)」などと表示されています。

2011年7月1日より米トレーサビリティ法(米穀等の取引等に係る情報の記録及び産地情報の伝達に関する法律)が完全施行され、米の産地表示の伝達が義務づけられたからです。

この法律は、お米や米加工品に問題が起きたとき、流通ルートを特定するために、生産、販売、提供などの取り引きや扱いの記録を作って保存することと、お米の産地情報を消費者に伝えることを目的にしています。

主食としてもっとも消費量が多く、ご飯のほかにも、加工食品やお菓子、酒類などに使われるお米の産地が明記されるようになったことで、消費者は国産と外国産など産地を選ぶことができます。

学校給食における米トレーサビリティ法の扱いはどうなっているでしょうか。

「なお、病院、学校、老人ホーム、刑務所等における給食に使用された米飯の原料米の産地情報の伝達については、一般消費者に対する提供ではないため不要です(ただし、当該施設内であっても、一般消費者も利用できる食堂等においては産地情報の伝達が必要)。いずれの場合であっても、米穀事業者として米穀等を仕入れた場合の記録の作成の義務は発生します」(米トレーサビリティ制度Q&A 平成22年3月 農林水産省)

となっており、ちょっと驚きますが、学校給食は、米トレーサビリティ法の産地情報伝達対象からははずれていま

す。しかし、食育の面から、「給食だより」やホームページなどで米の産地を紹介することが求められることは言うまでもありません。

米トレーサビリティ法

この法律は、「米」を対象にしたものです。具体的には、以下のものが対象となります。

対象品目

米穀:もみ、玄米、精米、砕米

主要食糧に該当するもの:米粉、米穀をひき割りしたもの、ミール、米粉調製品(もち粉調製品を含む)、米菓生地、米こうじ等

米飯類:各種弁当、各種おにぎり、ライスバーガー、赤飯、おこわ、米飯を調理したもの、包装米飯、発芽玄米、乾燥米飯類等の米飯類(いずれも、冷凍食品、レトルト食品及び缶詰類を含む。)

米加工食品:もち、だんご、米菓、清酒、単式蒸留しようちゅう、みりん

基本的には、生産から流通、加工など、対象品目を売買する際には、取り引きの記録を残すとともに、産地情報などを伝える義務があります。そして、一般消費者に対しても、産地情報を伝えることが義務づけられました。

伝え方としては、

商品の包装に記載、通販の購入カタログに掲示、飲食店のメニュー等に表記することとなります。

この米トレーサビリティ法のほかに、米には、JAS法による原料原産地情報表示義務もあります。これは、袋詰めのお米や精米、餅などが対象になっていて、従来から米袋に枠囲みで「産地、産年、品種」を書くことになっています。

米トレーサビリティ法で、外食店等では、米飯類のみ産地情報の伝達が必要となっていて、だんご、もちなどを店内で食べられるようになっている場合には、それらの産地情報は伝達不要です。持ち帰り専用の場合には、伝達する必要があります。

このように、米トレーサビリティ法は、「米」の流通の視点から作られた法律なので、これまでの食品表示とは少し異なっており、従来のJAS法表示との関係などわかりにくさもあります。

わかりにくさの面では、たとえば、最近商品が増えている米粉パンや米粉麺などは、伝達対象外になっています。また、お菓子では、小麦製品も多くあり、お米製品と競合しています。小麦原料の産地表示に関しては規定がなく、米だけに義務表示されるのはおかしいといった声もあり、表示のあり方が問われています。

法律の背景～汚染輸入米事件

米トレーサビリティ法ができた背景には、2008年秋に発覚した汚染輸入米事件がありました。現在、日本では毎年77万トンの米が海外から輸入されています。これは、ミニマムアクセス(MA)米といって、日本が米を完全自由貿易にするかわりに義務的に輸入している米です。主な輸出国は、アメリカ、タイ、中国、オーストラリアですが、近年では、中国、オーストラリアからの輸入はわずかで、アメリカとタイから輸入しています。

輸入米は、最近の統計では、10万トンが主食用、20～30万トンが加工食品用、それに、飼料用や海外援助用として使われています。

2008年秋に発覚した汚染米の事件は、政府が所有するMA米から残留農薬や発がん性の強いカビ毒(アフラトキシン)が確認され、工業用の原料として売却されたはずだったのに、それが食用として流通していたという事件でした。米の流通ルートの複雑さや、主食用、加工用、酒用など様々な用途があること、さらには、品質を揃えたり、価格を安くするためなどの目的で米をブレンドすること

などから、どこで、誰が食べたのかを突き止めにくく、社会問題になりました。

学校給食でも、2008年9月30日に、文部科学省が47都道府県577市町村で8,841,786食に、汚染米が混入していた可能性があるとして発表しています。これほど影響が大きくなったのは、冷凍オムレツなどの卵の中に米粉が入っており、その米粉に汚染米が入っていたことが要因です。しかし、もち米付き肉団子や赤飯などで汚染米が混入していた例もありました。

こういったことから、米で何か問題が起きたときに、流通ルート特定するための方法として米トレーサビリティ法ができました。ですから、「産地表示」は、他の食品表示と異なり、消費者の選択のため、という側面が少し弱くなっています。

ただし、米トレーサビリティ法ができたことで、産地表示の重要性が再認識されており、食品全体の産地表示について様々な意見や提案、議論が起きています。

米の検査制度、表示制度の問題

米の表示制度としては、従来からJAS法による品質表示基準があります。これは、米袋などで封をして小売りする米に対して

名称(玄米、精米、もち精米、うるち精米、胚芽玄米)
原料玄米(産地、品種、産年、使用割合)
内容量、精米年月日、販売業者等

を表示するものです。単一の原料米でも、ブレンド米でも表示をしなければなりません。

米トレーサビリティ法でも、JAS法の規定があるものは、JAS法を優先することになっています。

JAS法では、この表示の内、産地、品種、産年の3点セットに関しては、農産物検査法に基づく「米穀検査」を受けて表示することになっています。米トレーサビリティ法では、検査の規定はありません。また、野菜などでもこのような規定はありませんが、米については「米穀検査」を受けないとJAS法で表示できず、「未検査米」との位置づけになっています。

米穀検査では、米の粒ぞろいや含水率、虫などによる被害粒や着色粒の割合、異物の混入率などを検査して、一等、二等、三等、規格外という格付けを行います。市販の米の表示には一等、二等などの等級は記載されてい

ませんが、生産者にとっては格付けが下がると取引価格が下がるため大きな影響を受けます。

品質が悪ければ、価格が下がるのは当然ですが、現在、等級が下がる大きな要因がカメムシによる被害粒(着色粒)です。カメムシが玄米につくと小さな黒点がつきます。

1000粒に2粒あると、1等から2等に下げられます。

カメムシによる黒点は、炊飯しても分からない程度の大きさです。これにより等級が下がるため、生産者がカメムシ対策の農薬使用を増やしてしまうといった問題が起きています。有機農業や減農薬栽培の生産者の格付けが下がるという問題も起きています。

ところが、この着色粒は、精米業者などで精米時に色選別機を通すことではじくことができるため、消費者は一等、二等といった区別を知ることはありません。

JAS法で三点表示するためには米穀検査を受けなければならない、米穀検査を受けるためには、カメムシ対策をしなければならない、という問題を、今の検査、表示制度は抱えています。

米は足りるのか？ 米の生産と震災の影響

表示制度以上に関心が高まっているのは、今年の秋の米についてです。

原発事故による安全性への不安、米どころである太平洋側の岩手、宮城、福島の水田の一部が津波や地震によって使えなくなったことから、米が足りないのではないかという不安があるようです。実際に、7月には2010年産米の価格が上がるなどの動きも出ています。

まず、生産量について見てみましょう。

日本における米の消費量は、人口減少、高齢化、食の多様化から年々減少しています。そのため、政府が発表する毎年の「米の生産数量目標」も減っており、2011年度(平成23年)産は、795万トンとはじめて800万トンを下回りました。

農林水産省の「東日本大震災後の米をめぐる状況」(平成23年6月)によると、地震や津波による米の生産減少は9万トン程度、原発事故による作付制限分が5万トン程度と予想され、その減少分14万トンのうち、12万トン分は他の産地の作付けによって補われることになりました。このほか、生産数量目標に参加していない農家による作

付けもあり、米が不足することはなさそうです。日本では、主食用の作付けの他に、戸別所得補償政策によって、「加工用」「新規需要米(米粉、飼料用など)」などの区分で米が作付けされています。これらの主食用ではなく作付けされる米に、輸入米の在庫、政府の備蓄米などもあります。

米の安全性

次に安全性の問題です。米をめぐる安全性は、これまで、主に残留農薬とカドミウム汚染が注目されてきました。カドミウム汚染とは、日本の土壌には比較的カドミウムが多く含まれており、稲がカドミウムを吸収しやすいため、特にカドミウム量が多い地域を中心に全国で定期的にカドミウム検査が行われており、玄米中1ppm以上は、食品衛生法によって販売、加工が禁止されています。現在は、玄米中に0.4ppm以上のカドミウムが存在する場合、全量焼却処分されることになっています。

今年の秋、心配されているのは、放射能(放射性物質)の影響です。

米の暫定規制値は、放射性セシウム1キログラムあたり500ベクレルとなっています。

農林水産省は、米について、主食であり、保存もきく食品であることから、土壌中の放射性セシウム濃度が高い市町村等では、収穫前に予備調査を行い、収穫後に本調査を行う2段階方式を行うとしています。また、暫定規制値を超える米が検出された場合、旧市町村単位で出荷を制限すると発表しています。

予備調査の対象となる自治体は、福島県、茨城県、栃木県、群馬県、千葉県、神奈川県、宮城県、山形県、新潟県、長野県、埼玉県、東京都、山梨県、静岡県です。

このうち土壌調査の結果、農地土壌中の放射性セシウム濃度が1000ベクレル/キログラム以上の市町村、空間放射線量率が平常時の範囲(小数点以下第2位を四捨五入して0.1 μ Sv/h以下のなる範囲)を超える市町村、それ以外で都や県が選定する市町村を対象としています。

予備調査で、200ベクレル/キログラム以上の放射性セシウム濃度が出た市町村は、作付面積で15ヘクタールに1カ所の調査を行うとしています。

すでに、早場米では、微量の放射性セシウム濃度が検

出されたものの、暫定規制値を超えるような米は収穫されていないことが確認されています。

暫定規制値の放射性セシウム濃度500ベクレル/キログラムについては、様々な議論があります。チェルノブイリ原発事故の際、日本では、放射性セシウム濃度の合計が370ベクレル/キログラムを超えた食品は輸入を禁じま

した。そのときの規制値より弱い規制値になっています。

また、検査についても、15ヘクタールに1カ所では少ないといった声も聞かれます。

学校給食で使用する米についても、きちんと検査し、事実を把握して使っていく体制を作っていくことが望まれます。

今月のピックアップ

放射能の検査 ～厚生労働省の通知と、福島県白河市の対応

厚生労働省は、2011年8月19日付で「学校給食等に使用される食品等について」という通知を出しました。これは、学校給食の食材検査について、自治体の関係機関が要請に対して対応するよう求めたものです。この通知を積極的に活用し、放射能検査を求める動きをつくりましょう。

すでに、福島県白河市では、2つの学校給食センターに各1台ずつの食品放射能測定システムを導入して、食材検査を2学期の給食からはじめることにしています。他の自治体でも、同様の動きがあれば、ぜひお知らせください。情報の共有も大切です。

食安発0819 第1号 平成23年8月19日
都道府県知事・保健所設置市長・特別区長 殿
厚生労働省医薬食品局食品安全部長

学校給食等に使用される食品等について

今般の東京電力株式会社福島第一原子力発電所事故を受け、食品の安全性確保についてご尽力いただい

ているところです。

先般、放射性物質に汚染された稲ワラを給与した牛の肉において、暫定規制値を超えるものが学校給食に使用されていたことが判明し、本件については、国会においても議論され、民主党文部科学部門会議においても決議・申し入れがなされたところです。

つきましては、学校給食等に関し、下記のとおり対応方をお願いします。

記

1. 学校給食に使用される食品についての安全性に懸念が生じていることから、教育委員会から給食やその食材の検査の依頼があれば、対応について配慮すること。
2. 正確でわかりやすい情報を提供することが重要であるため、教育委員会に対しても、消費者庁ホームページの情報が適切に提供されるようにすること。
http://www.caa.go.jp/jisin/pdf/110701food_qa.pdf
3. 食品の汚染状況について正確に理解していただくことが重要であるため、厚労省ホームページに掲載している食品の検査データ等について、教育委員会に対しても適切に情報提供すること。

http://www.mhlw.go.jp/shinsai_jouhou/shokuhin.html

投稿

福島原発問題から、学校給食を考える ～給食学習会の感想

学校給食ニュースにいただいた投稿原稿です。漢字表記などを除き、原則としていただいたままを掲載しています。皆様からの投稿もお待ちしております。

さん

私が親になり思った事は、“食”がきちんとしていれば8割方育つ。

“食”というのは、身体を作る基本だと思っています。何を食べるかによって、社会や環境もかわっていきます。

でも、世間を見回してみると遺伝子組み換え、食品添加物、放射線照射、農薬…なんて危ないものがあふれているのだらうと思いました。子どもが幼いうちは親がすべて選ぶ事も可能ですが、成長するにつれ親がすべて選ぶのは難しくなってきます。

学校に通えば、毎日給食を食べます。給食は学校生活での楽しみの時間でもあります。子ども時代、何度か転校しましたが、学校によって味、メニュー、温かさが違いました。両親もその都度、各学校の給食試食会に参加し、栄養士さん、調理師さんにお話を伺っていました。その中で感じた事は、保護者、栄養士さん、調理師さんなど…多くの大人全体の力で私達の給食が成り立っているのだと感じました。給食も勉強と同じ教育の一部だと思います。

今回の福島第一原子力発電所の事故後、子どもを持つ親の間から“食”全体に関わる不安。とりわけ親の目が届きにくい毎日の“給食”に不安が集まりました。情報開示が少なかったり正確さに欠けていたり、ますます不安感を募らせていったと思います。たった一人で学校側、行政側に交渉に行った保護者の方も大勢います。

その中で、今まで“給食”に関して疑問を抱いてこなかった方々がはじめて「給食ってなんだろう？ 食材のルートは？ なぜ牛乳が毎日なの？ こんなに安い給食費で毎日まかなえるのはどうして？」と感じていました。

そこで、給食についての基礎を学びたい！給食って何？という勉強会を開きました。「全国学校給食を考える会」から五十嵐興子さん、荒木規子さんにお越しいただき7月23日(土)あんさんぶる荻窪にて杉並区の保護者中心に勉強会を開催しました。

杉並区は、自校方式を取り入れ米飯給食などで優秀な区として表彰された事があります。杉並区は子育てしやすい環境や設備が整っている先進的な区だと思っています。

日本の給食歴史、とりわけ戦後の給食(パンや牛乳が取り入れられるようになったこと)を学び、子どもに毎日食べさせる給食の裏には、アメリカとの関係があったり、給食の食材ひとつを仕入れるにしても大人の事情があったり…実は、給食とはビックビジネスの場でもあるのだと感じました。地域によっても給食の観念が違ったり地域の人の関わり方も違います。今回の原発事故にいち早く対応していた学校では普段から保護者、地域、学校(現場で働く方々)の連携がとれていました。地域全体で子どもの教育を考えるというのは風通しのいい学校作りになり、急な変化にも対応ができるのだと感じました。

参加者から、今回の食材の放射能汚染についての質問が多くでました。「食材を西日本産のものにしてほしい？ 不可能なのか？ 牛乳は何故測定結果をださないのか？ 今年の秋以降のお米は？ 対応できる学校となかなかできない学校があるのはどうして？」

「西日本産のものすべてを取り入れるのは、予算的に難しい。東日本産でもきちんと測れば放射能に汚染されない食料もあるし、吸着しにくい食材もある。予算がないなら、今までの凝った献立に期待するのではなく、季節のものを安く仕入れシンプルな献立にするなど代替案を

提案しつつ学校、行政側に交渉していく。交渉の仕方も考える。諦めないで交渉していく事が大事」

現場で働く栄養士さん、調理師さん、保護者、子どもに安全な給食を食べさせたい思いは一緒だと考えています。

そして、放射能問題に関しては、測るのみだと感じました。測って値が少ないものを給食など子供の食材に回し、残りを大人が食べていく。そうして、今まで国内自給率を上げるためにやってきた取り組みが水の泡にならないように。放射能の問題で輸入品が安全という風潮が高まりTPP参加という事態にならないように。そのためには、私達大人が今まで以上に地域の農業を守り、国内自給率を上げて、生物多様性といった自然環境を維持していく事が大事だと思います。生産者、消費者の顔が見え

る関係が重要です。

“給食”は、“食”全体の問題でありこれからの社会全体を考える事に直結していると思います。

参加者の方々からは、もっと知りたい、漠然とした事が明確になってきた、これを機に食についてもっと考えたい等…様々な意見がでました。

“給食”に関する問題は放射能ひとつではありません。子ども達に安心安全な食べ物を提供するのがこんなにも大変なのかと思います。しかし、保護者として、大人として、現場の方々と一緒に考え地域全体で子どもを育てていける社会を作っていきたいと思っています。

311をきっかけに”食”に取り組む大人達が増えていく事を願い、社会全体で子どもを育てていく国になるような働きかけをこれからもしていきたいです。

時事情報

ホームページ・新聞等からの情報

北海道帯広市 大規模センターの新築に向けて動き出す

北海道帯広市は、2011年2月「新たな学校給食調理場」基本構想をとりまとめた。帯広市では、1982年に、24000食規模の学校給食センターを整備・運用しているが、老朽化や新たな衛生基準への対応が課題となっていた。整備の基本的な方針として「単独調理場方式の長所を踏まえつつ、適切な温度が保たれた給食の提供、効果的な食育の推進、魅力ある献立づくり、地域と連携した食材の確保、リスクの分散などをさらに工夫し、「共同調理場方式」により整備します。」としている。現在と同様に1カ所のセンターで、市の直接建設を前提としつつも「民間活力」も検討し、運営についても民間委託導入も検討するとしている。

2011年度は、「新たな学校給食調理場基本計画策定業務」を発注している。

帯広市 <http://www.city.obihiro.hokkaido.jp/>

帯広市 新たな学校給食調理場の整備

http://www.city.obihiro.hokkaido.jp/gaxtukoukyouikubu/gakkoukyudyokuyoudoucyourijyou/a310501_100826chouribaseibi.jsp

静岡県下田市 自校方式からセンター方式へ

東京都狛江市、デリバリー方式を公設民営で整備

東京都狛江市は、2010年6月に、「中学校給食あり方検討委員会」報告書を取りまとめた。2011年6月には、それ

に基づき、基本設計に入った。

狛江市では、2008年より中学校給食を弁当併用選択制外注方式(デリバリー方式)で行っている。異物混入が課題となり、喫食率は2010年度で平均67.4%にとどまっている。

そのため、報告書によると、現在行っている中学校給食について、制度はそのままに、衛生管理などの点から、市が主体となって給食センターを整備、民間事業者が運営して、デリバリー方式(ボックスランチ方式)を運営する方針を決めたもの。

狛江市 <http://www.city.komae.tokyo.jp/>

中学校給食

<http://www.city.komae.tokyo.jp/index.cfm/11,0,279.html>

中学校給食のあり方 検討委員会 22年度報告 H23年3月25日

<http://www.city.komae.tokyo.jp/index.cfm/29,32200,c.html/32200/20100409-141200.pdf>

愛知県豊川市、9000食規模のセンター統合して建設

豊川市 <http://www.city.toyokawa.lg.jp/>

豊川市 学校給食課 <http://www.city.toyokawa.lg.jp/munic/kyushokuindex.html>

東京都福生市、小学校給食センターの新設を検討

福生市 <http://www.city.fussa.tokyo.jp/>

福生の学校給食 <http://www.city.fussa.tokyo.jp/culture/fussa/88vtda000001rp9g.html>

福生市の中学校給食について

<http://www.city.fussa.tokyo.jp/88vtda0000020srw.html>

宮崎県日向市、センターの移転新築へ

東京都が学校給食に食材提供

東京都は八王子市に「とうきょう元気農場」を開設、都の土地4.4haを利用して都内の学校給食向けに野菜を生産している。都が集荷場や保冷库、トラクターなどの設備を準備した。7月より、ジャガイモ、タマネギ、ニンジン、ダイコン、サツマイモ、サトイモ、ネギなどを出荷する。

東京都 <http://www.metro.tokyo.jp/>
東京都報道発表 2011年6月「とうきょう元気農場」から学校給食へ <http://www.metro.tokyo.jp/INET/OSHIRASE/2011/06/2016r600.htm>

山口県 単品料理集のHP公開

山口県学校栄養士会と山口県は2011年3月25日「まるごと！やまぐち」単品料理集を県HPで公開した。学校給食における地場産食材の利用や食育活動を推進するために、平成22年度に山口県からの業務委託により山口県学校栄養士会が作成したもの。県内11ブロックの旬の地場産食材40種類を使用した44種類のレシピを紹介している。

前年度も同様の事業で「まるごと！やまぐち学校給食献立集」を製作している。

山口県 <http://www.pref.yamaguchi.lg.jp/>
山口県「まるごと！やまぐち」単品料理集
<http://www.pref.yamaguchi.lg.jp/cms/a171002/tanpinryourisyuu/20110325001.html>
山口県学校栄養士会
<http://www.paradise-mall.co.jp/yamaei/gaiyo.html>
前年度の記事(2010.05.05 山口県、地場産献立集を作成)
http://gakkyu-news.net/jp/020/021/post_491.html

広島県世羅町 食育推進計画策定

広島県世羅町は2011年6月、世羅町食育推進計画を策定。計画は2014年度まで。

地産地消についての課題のひとつに、「地元の野菜を使用した学校給食を、食に関する指導の「生きた教材」として活用拡大を図り、地域の自然や農業等に理解を深めるとともに、食への感謝の気持ちを育むことが必要です」を上げている。

目標値として、

「朝食を必ず食べる人の割合の増加」は、保育所(園)児100%、小中学生95%以上、高校生90%以上

「週1回以上家族そろって夕食をとっている人の割合の増加」は、小中学生90%以上

「ごはん、みそ汁をつくることのできる小中学生・高校生の割合の増加」90%以上

「学校給食で使用する地元野菜使用量の割合の増加」は、30%以上

としている。目標値に教育、次世代関係が多いのは特徴的である。

学校における食育に関し、「取り組むべき施策」として、

「学校給食を活かした食育の推進

◇地場産物や栽培した食材を学校給食に使用することで、食物の生産等に関わった人々への感謝の気持ちを育むなど、学校給食を「生きた教材」として活用した指導を推進します。

◇小学校・中学校、給食センターが連携し、残さいの減少などの問題解決に向けて取り組んでいきます。

◇給食だより・保健だよりや試食会等を通して、家庭との連携を図ります」

と位置づけている。

食文化の継承のための取組の促進に関し、「取り組むべき施策」として、

「学校給食や保育所(園)給食等における郷土料理等の導入

◇地域の伝統的な食文化に対し、子どもたちが関心と理解を抱くよう、学校給食や保育所給食等において、郷土料理や伝統料理などの献立の導入と活用を促進します」としている。

また「食育の日」を「みそ汁の日」と位置づけ、毎月19日に世羅産の野菜やみそ等を使ったみそ汁をすすめている。

広島県世羅町 <http://www.town.sera.hiroshima.jp/>
世羅町食育推進計画
<http://www.town.sera.hiroshima.jp/Files/1/26227/attach/bain3.pdf>

島根県 地場産利用率横ばい

島根県 教育委員会 会議録

http://www.pref.shimane.lg.jp/kyoikuiinkai/iinkai/iinkai_gidai/h22kai_giroku/h22_1448/houkoku7.html

農林中金「子どもの食生活の意識」調査

農林中央金庫は、2011年6月6日、「第2回子どもの食生活の意識と実態調査」結果を発表した。調査は、農林中央金庫が2011年3月3日～10日に、首都圏の小学4年生～中学3年生の男女計400名(小学生男女各100名、中学生男女各100名)を対象におこなわれたもの。

2004年11月に第1回目の調査が行われている。

家で朝ごはんを食べている回数は、「毎日食べている」割合が、7年前調査よりも4%増加し、87.8%となっている。朝ごはんは、パンがごはんを上回るものの、7年前調査に比べると、ごはんの割合が10ポイントほど増えている。

「おはし」の持ち方について、「正しく持っている」割合が7年前より14ポイントほど増え、72.5%に。また、「食について知りたいと思っていること、関心があること」では、7年前調査と項目は変わらないものの、トップの「料理の作り方」への関心が、32.8%→71.8%と大きく増加。食の安全への関心も高くなっている。

学校給食については、実施が小学校100%、中学校49.5%で、72.2%が好きだと答えている。

目次より、調査項目

I「朝ごはん」の摂取実態

1. 家で「朝ごはん」を食べる回数
2. 誰と一緒に「朝ごはん」を食べることが多いか
3. 「朝ごはん」にどのようなものを食べているか
4. 「朝ごはん」を食べるのにどのくらいの時間をかけるか

II「夕ごはん」の摂取実態

1. 家で「夕ごはん」を食べる回数
2. 誰と一緒に「夕ごはん」を食べることが多いか
3. 家の「夕ごはん」で好きな料理、おかず
4. 家の「夕ごはん」に“手作り以外のもの”は、週に何回くらい出るか
5. ふだん何時くらいに「夕ごはん」を食べはじめるか
6. 「夕ごはん」を食べるのにどのくらいの時間をかけるか

III 食事や料理に対する意識と実態

1. 家で食事の時どんなことをしているか
2. 家で食事の時、家族と話しているのはどんなことか
3. ふだん、「食事」をどのように食べているか
4. 食事を残すことがあるか
5. 食事を残すことについてどう思うか
6. 毎日の食事のほかに、おやつなど「間食」をいつ食べているか
7. 食事を誰と一緒に食べるときが楽しいか

IV“食”に関するしつけの意識と実態

1. これまで、料理や食べ物、食べ方について、どのような人や方法から学んできたか
2. 家で食べ物や食事について、守るように言われていること
3. 『おはし』を正しく持っているか
4. 食べ物や食事について、行ってきたこと
- 4-1. 『食事の支度』でしていること
5. 食べ物や食事について、父親はどんなことをしているか

V“食”に関する意識と実態

1. “食”について、知りたいと思っていること・関心があること
2. “食の安全”への関心度
3. ここ1年間の“食”に関するニュースで、印象に残っていること

VI 学校生活における“食”と“農”とのかかわり

1. 『学校給食』が好きか
- 1-1. 学校給食について、どのように感じているか
- 1-2. 給食のメニューで、好きな料理、嫌いな料理
- 1-3. 給食に地元(自分が住んでいる地域)の食べ物や材料が出てくるか
2. 学校で、“食”について教わったこと
3. 学校でお米や野菜を育てたこと
- 3-1. お米や野菜を育ててみて、どう思ったか
4. 補助教材『農業とわたしたちの暮らし』を知っているか

農林中央金庫 <http://www.nochubank.or.jp/>

第2回子どもの食生活の意識と実態調査

<http://www.nochubank.or.jp/contribution/research.html>

平成23年版食育白書公表

内閣府は、「平成23年版食育白書」を2011年5月に公表した。第2次食育推進基本計画が2011年3月に策定され、第1次食育推進基本計画のまとめとなる白書である。学校給食における地場産物の活用の推進について、白書では、

「地場産物を学校給食に活用し食に関する指導の教材として用いることにより、次のような効果が期待される。

<1>子どもが、より身近に、実感を持って地域の自然、食文化、産業等についての理解を深めることができる。

<2>食料の生産、流通等に当たる人々の努力をより身近に理解することができる。

<3>地場産物の生産者や生産過程等を理解することにより、食べ物への感謝の気持ちをいだくことができる。

<4>「顔が見え、話しができる」生産者等により生産された新鮮で安全な食材を確保することができる。

<5>流通に要するエネルギーや経費の節減、包装の簡素化等により、安価に食材を購入することができる場合があると同時に、環境保護に貢献することができる。

<6>生産者等の側で学校給食を始めとする学校教育に対する理解が深まり、学校と地域との連携・協力関係を構築することができる。

<7>地域だけでなく、日本や世界を取り巻く食料の状況や、食料自給率に関する知識や理解を深め、意識を向上させることができる」

とまとめている。

内閣府「食育推進」 <http://www8.cao.go.jp/syokuiku/>
食育白書

<http://www8.cao.go.jp/syokuiku/data/whitepaper/>

北海道岩見沢市、食中毒補償1億2470万円

北海道岩見沢市 学校給食による食中毒(2011/5/15給食ニュース) http://gakkyu-news.net/jp/050/051/post_535.html

徳島県鳴門市、学校給食会で1億円以上の着服事件

震災・原発事故関連

学校給食ニュース 135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。