

ご案内

学校給食の今の課題を学ぶ2日間 夏期学校給食学習会報告(その1)

2012年7月30日(月)31日(火)の2日間、東京都新宿区筆筈町の牛込筆筈区民ホールにて、2012夏期学校給食学習会が今年も開催されました。今年の学習会は、主催を2012夏期学校給食学習会実行委員会として、全国学校給食を考える会を中心に、はじめての実行委員会形式で開催することとなりました。実行委員に名を連ねた方々が、自ら企画・提案し、学習会への参加を呼びかけ、成功させようというものです。北海道から鹿児島まで、2日間280人のご参加を得ることができました。また、はじめて参加するという方が半数以上いて、みな真剣な面持ちで学習会に参加いただいています。夏期学校給食学習会の主な内容について報告します。

(文責:学校給食ニュース・牧下)

学校給食の過去から現在～食の安全、放射能問題、PFI、民間委託 牧下圭貴

1:学校給食の基本

主催者からのリクエストは、学校給食の位置づけ、歴史、しくみなど、基本的なところを保護者などへの勉強会のときに、どのような話をしているのか同じように話して欲しいというものでした。

まず、学校給食法の7つの目標

一、適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。

二、日常生活における食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営むことができる判断力を培い、及び望

ましい食習慣を養うこと。

三、学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協同の精神を養うこと。

四、食生活が自然の恩恵の上に成り立つものであることについての理解を深め、生命及び自然を尊重する精神並びに環境の保全に寄与する態度を養うこと。

五、食生活が食に関わる人々の様々な活動に支えられていることについての理解を深め、勤労を重んずる態度を養うこと。

六、我が国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めること。

七、食料の生産、流通、及び消費について、正しい理解に導くこと。

が、学校給食の設置や運営をする自治体、学校の教職員、学校関係者にとっていかに大切な内容を示しているかについて再確認しました。

その上で、センター化、調理の民間委託化、パート職員化といった合理化や、市民の一部にある「学校給食は子どもの昼飯の問題に過ぎない」といった誤解について事例を上げ、学校給食は推奨法であり、設置するしないも含めて、市民の子どもたちへの教育や地域に対する考え方によるもの、すなわち「自治」そのものであることをお話しました。

学校給食の仕組み(設備、献立、食材、栄養士、調理者)などについて特徴を整理し、食育との関わり、今の学校給食の現状(よくなってきた点)、課題(まだまだ対応しなければならない点)をまとめました。

●学校給食の現状

米飯給食導入による献立の多様化
地場産食材の利用増加
「食育」の要として、学校全体で「生きた教材化」
ランチルームの整備、食器等の充実
食品添加物排除、安全性に対する関心増
栄養教諭制度導入による指導力UP
アレルギー対応の充実、宗教食などへの理解
食べない自由の確保

●学校給食の課題

大規模センター化が進む
調理の合理化による低コスト化の弊害
施設設備、体制への予算がかけられない
設備対応のない衛生管理強化の弊害
食材等の高騰と給食費の値上げ問題
家計経済悪化と未納問題
社会的な「給食・食育」への目的共有の欠如
食を取り巻く社会的な状況変化
→ここにさらに放射能による安全性と信頼の問題

学校給食は、食の安全に関する市民運動の常に最先端にあります。なぜならば、子どもたちが食べる食事だからです。子どもに優先して安全なものを食べさせる、給食にまつわるリスクを排除するのは保護者だけでなく、社会全体として当然のことです。

これまでの給食運動を安全や教育の面で考えれば、

- ・食器 アルマイト → プラスチック → 磁器
- ・先割れスプーン → フォーク・ナイフ、箸
- ・洗剤 合成洗剤 → 石けん
- ・パン → 米
- ・安全性(排除)～農薬、添加物、石油タンパク、放射線照射食品、遺伝子組み換え食品
- ・地場産給食、有機農産物
- ・環境学習

などに大きな流れがありました。遺伝子組み換え食品の排除は、当時の全国の自治体で誓願が上げられ、それが採択されたことで今につながっています。

2:学校給食と食の安全

食の安全が放射能汚染問題によって注目されていま

す。食の安全とは、逆に言えば、「食の不安」です。不安要素としては、安全性(放射能汚染、農薬・添加物・遺伝子組み換え・放射線照射、BSE・ダイオキシン・重金属・食中毒 など)が第一にあります。食べてすぐに健康に影響が出るものだけでなく、長期的に子どもの健康などに影響が出る可能性があるものについては、学校給食から排除する必要があります。

次に、表示問題、すなわち、安心と信頼の問題があります。期限・アレルギー・GM・有機・トクホなどの表示があります。アレルギー表示のように、健康に直結するものもあります。そうでなくても、作り手の顔が見えない状態で日々の食材や食事が流通する現代において、表示の偽装は社会の不安につながります。社会そのものへの不安は、不安定な社会につながります。だから表示は重要なのです。

最後に、食料確保の問題、安定への安心感です。極端に低い自給率・農業の劣化・気候変動、原油高騰(製造輸送コスト)・世界人口などを考えれば、日本で食への漠然とした不安を抱える人は多いと思います。食べものが数カ月入手できなかつたら多くの人が飢えるでしょう。世界では貧困層が10億人とも言われます。食料の安定生産、安定供給抜きに、安心できる社会はできません。これもひとつの食の安全の問題です。

1960年代、70年代と公害の時代と呼ばれました。水俣病、新潟水俣病、イタイイタイ病は四大公害の中で、いずれも汚染物質を含んだ食品を食べたことによって被害が起きました。また、森永ヒ素ミルク事件やカネミ油症事件も、食にまつわる公害事件です。それが、いつか「環境の時代」と言われ、食の安全は、「すぐには健康に影響はないけれど、長期的な健康被害、死亡率、子孫へのリスク」に変わりました。アレルギー・アトピーの増加、花粉症の増加など、複合的な環境要因による影響です。その背景は複雑ですが、ひとつずつ読み解く必要があります。

そして、それらに対応する必要はありますが、時間がかかります。その際、学校給食では子どもたちへの教育が問題になります。子どもに不安を与えるような教育を行わないこと、食の不安は、社会への、大人への不信につながります。子どもたちへの教え方を考える、同時に、子どもたちへの不安を取り除いた学校給食を提供することが必要です。

311以降、危惧されてきた放射能汚染が、東京電力福

島第一原子力発電所の事故によって現実のものとなりました。

学校給食も、食育も、安全が大前提です。

- ・子どもたちへの安全の確保
- ・内部被ばくを避ける～食、水、呼吸
- ・外部被ばくを避ける～除染、避難が必要になります。

その上で、放射性セシウムやストロンチウムなどの半減期を考えれば、これから30年以上にわたって、放射能の問題と学校給食は取り組んでいく必要があります。

測定すること、自分で判断すること、判断するための知識を持つこと、情報の提供については、政府・報道を単純に信じず、セカンドオピニオンとしての情報を得て、判断すること、などが重要になります。

学校給食の放射能測定については、どこで…自前の装置、自治体の研究所等、外部委託何を…食材すべて、主な食材、地域外食材、サンプル的に、1食丸ごと

いつ…事前、事後

どのくらい…毎日、毎週、学期に1度、1回だけ

なんのため…安全確保、被ばく量把握、不安の解消

が、学校や自治体によってまちまちです。

独自基準があるところ、ないところなどもまちまちです。

保護者への対応や情報公開のあり方もまちまちです。

ただ数字を出して安全ですというだけではなく、測定の意味や学校給食でのあり方、学校給食に対する不安など、双方向での話し合いがもたれていくことが必要です。

測定器には必ず限界があります。その限界を理解した上で、なぜ、そのような測定をやるのか、その結果はどういう意味を持つのか、子どもたちへの食に携わる仕事をする以上、基本的な知識や考え方を身に付けておく必要があります。

全国学校給食を考える会や他団体が共同で、「生産者と消費者をつなぐ測定ネットワーク」を立ち上げました。その測定を日々行っています。当日の参加者には、試験的に無料での測定を引き受けることとして申込がありました。結果は、測定ネットなどのホームページで公表しています。

3:学校給食の合理化問題～教育はコスト化

学校給食の調理場のセンター化、調理の民間委託

化、パート化について学校給食の現状を踏まえて説明しました。学校給食の合理化は、コスト削減のために行われます。コスト意識は大切ですが、そもそも「教育」はコストのかかるものです。「学校給食」を「学校教育」に置き換えたとき、合理化の問題の意味が見えてきます。

調理の民間委託と、直営調理員の正規常勤職員の減少、非常勤職員の増加は、学校給食のあり方を大きく変えようとしています。献立や食材は自治体の教育委員会や栄養士が行うとしていますが、食材の発注権限を委託業者に渡したり、非常勤の栄養士まで民間委託する例があります。

近年、10000食を超えるような大規模センターが増えつつあります。理由は、

- 1 老朽化・更新期
- 2 市町村合併によるシステム統合
- 3 少子化による学校統廃合
- 4 学校給食法改定・衛生管理基準強化への対応
- 5 地方財政問題
- 6 PFI方式が可能(初期の財政負担が少ない)

などです。

6番のPFI方式は、自治体がサービスを購入するもので、建設などの初期投資が不要になり、民間の金融機関と関係する企業が合同で、たとえば学校給食センターの設計、建設、運営、調理、配食までを行うというものです。あくまでの、学校給食センターとして建設、運営されますが、中味はすべて民間事業です。学校給食を自治体が購入するという仕組みです。事業者からすれば、調理の民間委託のように単年度や数年での入札やり直しと違って、一度受注すれば、15年ほどは確実に運営が可能であることや、自治体にとっては初期投資が不要なことから、最近増えています。しかし、PFIにするためには、それなりの規模が必要であり、結果的に大規模センターに集約する方向がとられている可能性があります。

一方、食育をテーマに、センター給食から自校給食への転換をはかったり、自校方式の堅持を打ち出している自治体もあります。それらの自治体の中には、食育推進計画に位置づけて行っているところもあります。

4:まとめ

原発事故だけでなく、東日本大震災は、学校給食に大きな影響を与えました。被災地では長く学校給食が出

せない、あるいは学校が運営できないという事態がありました。

直接の被災地でなくても、第二次世界大戦後、はじめて、全国規模で物流がストップし、特にエネルギー（石油）、食料、水の供給が滞りました。学校給食が止まったことで、学校も午後を休みにするなどの対応が必要になりました。日本の食料やエネルギーなどの構造がいかにもろいかを思い知った訳です。

そのことを知った以上、今までと同様の考え方で食料の調達やエネルギーのあり方を捉えることはできません。学校給食と地域、食、エネルギーのあり方については、それぞれが真剣に考えておく必要があります。その中に放射能汚染の問題もあります。

福島の学校給食～震災と原発事故の中で 旗野梨恵子さん(福島市西部学校給食センター 栄養教諭)

旗野さんは、昨年の夏期学校給食学習会でも、震災直後、4カ月間の現状を報告いただきました。それから1年、福島の学校給食の現状について、今回引き続きのご報告をお願いしました。(ご本人の発表原稿を元にほぼそのまま書き起こしました。当日の発表内容とは若干異なります)

まず、はじめに、お礼を言わせてください。昨年7月にこの話をしてから、群羊社の方からは、そのまんま食品カードを20セットずつ複数回にわたり支援していただきました。そして栄養と料理の編集社から食品成分表等栄養士の必読書を、30セットあまり支援していただきました。避難区域の教職員は、兼務辞令がでて、いわきや中通りや会津で勤務をしています。その仲間に送らせていただきました。着の身着のまま避難していたので、衣食住すべて自分で買いそろえての勤務です。本すら買えなかったと大変喜ばれました。また、わざわざ福島にお見舞いに来てくださった方々もいらっしゃいました。このようなたくさんの方の援助や温かい心の交流をいただいたことを思うと、この1年どのような毎日だったか振り返り話すことのつらさは、我慢しなくちゃと、今日ここに来させていただきました。

【震災直後から1学期の対応】

センターの紹介です。白河市内の小学校5校中学校5校3300食を提供していました。

●震災による白河市学校給食センターの被害と簡易給食

震災による白河市学校給食センターの被害と簡易給食



2011年3月11日は、中学校卒業式のため食器等の回収が早く、食数も1600食といつもの半分だったのが幸いし、洗浄作業が終了直後の地震でした。

まず洗浄室の天井が剥がれ落ちてきました。ポイラー2機も破損、市内は、14日から休校になりました。

浜通の方は、報道されているように、中通りや会津に避難されており、白河市にもたくさん避難所ができました。

4月6日入学式、4月7日の給食がこれです。東京電力の原発事故のため、浜通から避難しておられるかたは、昼食の準備ができない。コンビニも開いてない、だから7日から実施となりました。しかし、職員も児童生徒も給食がみんなで食べられてうれしい、ありがたいと感激しきりでした。

4月は市内の職業訓練センターの調理室にプロパンガスを設置しボイル食材を一品付けた簡易給食です。

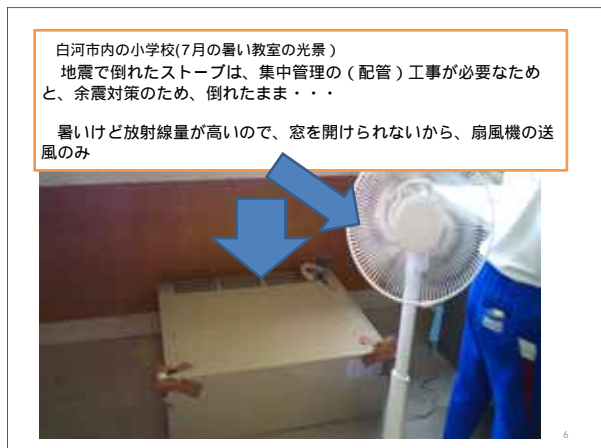
主食は、地域のパン屋さんの委託で、通常通り提供できました。

その後、おなががすくという意見があり、5月から東京の西尾久にあるNRE大ますから20℃の保冷車でお弁当をとどけてもらいました。

いろいろ工夫した内容で、262円でありがたかったので

すが、5月上旬は寒かったので、おべんとうが冷たくて食べにくい、と言われました。

●白河市内の小学校(7月の暑い教室の光景)



天災と人災が同居する教室。保護者は大変デリケートです。また児童生徒のストレスも貯まっています。教師も児童の健康を守るには、今できること最善を尽くそうと窓をしめきって、定期的に席替えをし、マスクをさせ、授業しています。

色も味にもおいもない、すぐには発症しない放射線の恐怖は、はかり知れません。

郡山のある小学校では、表土の線量が大変高いとマスコミ発表された翌日50人転出したそうです。

12月1日、県教委調べで、県内転校5,563人、県外転校9,111人です。今年5月現在300人増えたそうです。福島県の今年度の教員採用試験はなくなりました。児童生徒が県外に避難し減ったから、採用できないのです。

8月1日が人事異動でした。「うつくしまふくしま」「本当の空がある福島」は、3月12日になくなりました。

「生活リズムと食事の関係を考えよう」の授業では、まず、生活リズムを振り返ります。家庭科との横断的な内容を盛り込み、バランスについて、思考を深めます。

児童の食事のバランスを示し、不足しているところを改善した食事を比較します。放射性物質が避けられないのだったら、健康に過ごすために自分で何ができるという学習をしています。

この頃は、空間線量も高く外で過ごせなかったため、極端に運動ができない状況でした。

だからこそ、栄養と、休養、生活リズムをどのようにして

いくか自己決定しました。

●福島県内の学校給食の様子

福島県内公式な情報ではありません。連絡を取り合っ得た内容です。

伊達市…農業と両立をはかる配慮。モニタリングの結果を踏まえ、安全を確認後、地元食材使用。

伊達市は市長名で、給食食材に関して、このように広報されました。自治体はどこの県の検査で許可されたものを使用する。という姿勢です。しかし実際現場は、もっと厳しく食材を選んでいます。伊達では、モニタリングで数字がでたものは流通は許可されていても使用しないそうです。

県北…単独校は、福島県産を使用しない(もやし以外)。センターは、使用量・価格から献立で調整(極力件食材を使用しない)。

福島市では、県外産の野菜は価格が高く、今までの給食費では厳しい状況です。露地物のキュウリが多く安価に出回る時期なので、県産が、入荷しないようキュウリ抜き献立にしたそうです。

どの地域も、自治体の動きが遅く、学校主導で、取り組んでいる実態です。

相双…センターが被災のため簡易給食。

いわき…半数のセンターが被災。簡易給食と通常の給食を交互に実施。

県中…単独校は福島県産を使用しない。校長名で食材の産地名をお知らせ。

会津坂下…4月開所予定のセンターが3月14日から避難者の炊き出し開始。新学期からは、JA会津の食材は使用。

●2011年2学期

白河市では2学期から給食が開始されました、しかし白河市にあるもう1つの500食の給食センターは、まだ復旧していないので、施設の能力オーバーの3800食を提供することになりました。余震も怖いし、配送の時間も40分かかるようになり、調理管理が難しい毎日でした。しかし学校からは暖かい野菜たっぷりの汁ものありがたいと言われ、残滓が大変少ない状況です。まず皿の中は主菜1品、ポイルものでした。サラダや、煮物は、袋に入った既製品を使用しました。

2学期が始まって・・・

白河市内の大信学校給食センター(500食・4校)分も供給するため、給食管理が難しくなりました。ポイル調理品や、既成のサラダを使用しました。

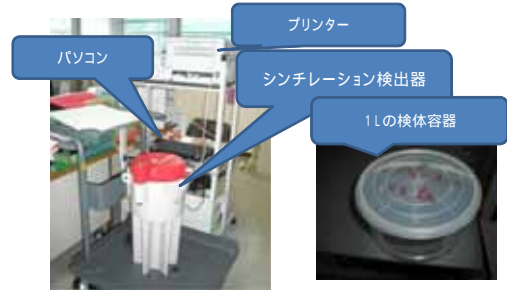


ぶどうパン・牛乳
ハンバーグ
夏野菜スープ
リンゴゼリー

- ・ポークカレーライス
- ・牛乳・ごぼうサラダ
- ・ヨーグルト

食品の放射性物質測定器がはいりました。

毎日使用する食品を使用前日にはかります。地元の食品は、秋の収穫期を前に、生産者ごとに、食品をはかりました。



11月使用した地元の食材は、

食品名	産地	使用月日	一人の使用量
ミニトマト	白河市白坂	11月8・29日	30～40g
玉ねぎ	白河市南湖	11月1・2・8日	50g
きゅうり	中島村	11月8.10.11.15.17日	5～10g
ねぎ	白河市鹿島	11月4.7.10.14.16.18.21 24.25.30日	5～10g
にんじん	白河市白坂	11月9.10.16.17.18.22. 24.25.28.30日	5～10g
りんご	白河市本沼	11月9・22日	30～40g

2012/8/5

14

焼物機も揚げ物機もガスです。蒸し器は、蒸気管がでているので、余震が怖くて10月から焼物を再開し、11月に蒸し物ものを再開しました。

11月2日、そして震災8ヶ月を過ぎて、揚げ物ができました。

この当時、食品の暫定規制値は500ベクレルでした。この機械は10分で検出限界が1項目あたり30ベクレル程度です。市では、「給食使用食材はこの機械での検出限界以下の食材を使用します」と保護者に通知しました。事務室に置き、加配の栄養職員と絆事業職員が担当しています。

検査の食品は、通常食するように、洗って、皮や種をのぞくものはのぞき、密度を高くするため、フードカッターで細かくして検査します。

白河市は、2つの給食センターと、単独校小7校中2校あります。

この検査を実施するに当たって、市教委・学校・給食

学校給食センターについて

平成23年12月19日 白河市学校給食センター

年末の閉めと食べたい日が続いてます。忙しい中こそ、ご飯を中心に、一汁三菜のおかずの組み合わせ、栄養のバランスの優れた「日本型食生活」を推奨してはいますか。

新米についてお知らせ

前報お知らせしましたが、平成23年産米の状況詳しくお知らせします。白河市では、すでに通知しましたように、下のような順序で検査して、NDの米だけを提供させていただきます。

検査の順番は下記のとおりです。安全輸入米、産地不明米、産地不明米

産地不明米へ パン屋へ 各学校へ

今日はJA 須賀川産米のND米です。

産地	新米開始時期	提供学校	産地
福島県産米	12月16日	白三小・みさか小・白二小	白河市白坂
新潟県産米	中央中		浪江町大畑
山形県産米	12月9日	白河小、小田川小、衣通小・東北中・南中	白河市東郷
熊本産米	12月12日	五箇小・五箇中	白河市東

11月使用した地元の食材は、

食品名	産地	使用月日	一人の使用量
ミニトマト	白河市白坂	12月5日	30～40g
ねぎ	白河市鹿島	12月2.5.7.9.12.16.19 21.22日	5～10g
にんじん	白河市白坂	12月9.10.16.17.18.22. 24.25.28.30日	5～10g
りんご	白河市本沼	12月12・22日	30～40g

15

センター・給食納入業者が協議した際、給食センターで使用する食材は、前日検査します。検査結果、数値が出た、つまり放射性物質が30ベクレル以上検出された場合は、翌日は産地を変えて納品する。検査に使用する食品代金は市の支払いとする。などが決められました。

保育園や幼稚園は、陰膳方式で、一食分を全て容器に入れて食事後検査します。

給食で、地元の安全な食材を使用していることが認知され、弁当持参が、3800名中4名です。

JAからの白河産食材は限られていました。果物(ぶどう・なし・りんご)。7品の野菜(キュウリ・人参・葱・玉ねぎ・パセリ・水菜・ミニトマト)です。これらは、予備調査と使用直前の本調査をしています。生産者が見える食品が使えて、保護者や学校から安心していただいています。農政・生産者・教育委員会の温度差は、すざましく、混乱を極めました。検査結果が双方にとってラッキーでした。白河センターでは、移行係数の比較的低い食材を使用していたことが、結果的に助かりました。

●支援食品に助けられて

支援食品に助けられて



- 学校給食会の支援食品「青汁」を活用した献立
- 笹かまのグリーンあげを実施しました。発色も良く、好評でした。
- 次回は、グリーンカレーライス・揚げぎょうざで、青汁を活用します。

大分県竹田市の皆さんから
こんなにたくさんの清美オレンジが……！！



愛媛県愛南町から、
東京給食会の支援で、デコポンと



鯛をいただきました！
鯛飯は、作るのも食べるのも初めてです。



下味を付けた鯛を焼いて、少しほぐし、炊きあがったごはん混ぜ合わせます。

卒業お祝いこんだて
たいめし 牛乳 かき玉汁
菜の花アーモンド和え でこぼん



愛南町から三人お見えになり、出前授業をしてくださいました。

各学校からたくさんのお礼のお手紙が届きました



卒業祝いの鯛飯の鯛は、愛媛県愛南町ものです。愛南町から3人来られて出前授業をしてくださいました。

左は授業の様子身を乗り出して聞き入っています。

養殖と天然鯛の見比べ、右が、今回のタイを提供してくださった浜田さん。この後生徒が両方のタイを触りました。

右上は、魚食出前授業の掲示物。

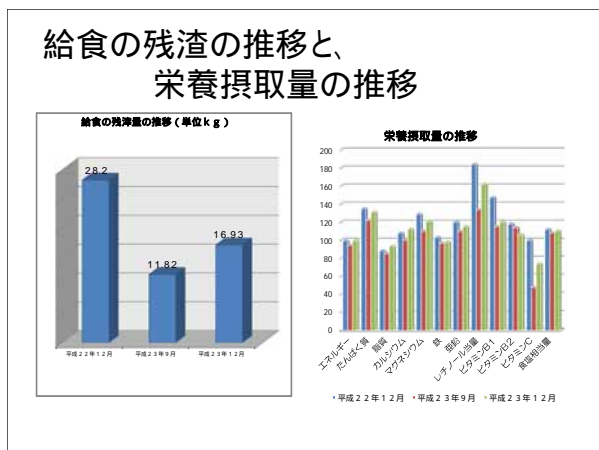
その下、鯛飯のおかわりに群がる生徒たち、市長も教育長もあぜんとしていました。



●給食の残渣の推移と、栄養摂取量の推移

残渣は震災後、給食が開始された直後、11kgというのは、食缶の1~2cm残った物を集めると10kgです。品数も増え、風邪がはやり欠席者が出てきた時期でも17kgでした。

しかし、くだものを毎日出せないことでのビタミンC不足、野菜が高価で、特に緑黄色野菜がとりにくい状況だった9月のレチノール摂取量はおちこんでいます。



●2012年度

4月に自宅から25kmの福島市の西部学校給食センターに転勤になりました。ここは、福島市内でも0.1マイクロシーベルトと大変低い地域です。

また、あずま運動公園内の体育館が大規模な避難所になり、30人の小学校が一時100人になったり、単独校が被災し700人の給食も担当することになったりと混乱を極

めた経緯があるセンターです。3700人小学校6校中学校3校です。

放射性物質の食品用測定器は、日本赤十字社から贈られたものです。

給食の食材はすべて選定会で選びます。まず、書類で、成分・栄養価・産地を確認してから、現物を見て食べて選びます。

福島市の学校給食の毎日の検査食品は、1:福島県産、2:海の食品、3:使用量の多い食品の順で3から4品食品、主食、牛乳、1食丸ごとです。

新しい食品基準100ベクレルになり、検出限界を下げるリビジョンアップがなされ、検査時間も10分から15分です。ハウスのキュウリと、伊達市のもやし、米は会津産、牛乳は県北地区を使っています。それ以外はすべて県外産を使っている現状です。

試食会で安心を得てもらおうのも大切な仕事です。

20ベクレル以下で提供するという市の方針。現状はNDで安心を得られています。

学校でも様々な取り組みがはじめられています。

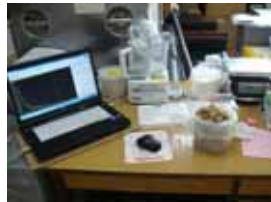
18歳以下は、学校にホールボディカウンターのトラックが来て、内部被ばくを検査しています。就学前は、保護者が、市内の検査施設に連れて行き検査します。

甲状腺の検査と平行して行われています。

校庭の表面の土を取り取り除いたり、雨どいや、側溝の掃除、通学道路の除線も行いました。

プールサイドの除線も同時に行われています。

放射性物質測定



～昇降口ホールの除線～

インターロッキングに白い砂埋め・けずり・吸い取るトラック



福島市の学校給食まるごと検査

毎日の検査食品は

- 1 福島県産
 - 2 海の食品
 - 3 使用量の多い食品
- の順で3～4品の食品

- ・主食
- ・牛乳
- ・1食まるごと

試食会で安心を得てもらうのも大切な仕事。

20ベクレル以下で提供するという市の方針。(現状はNDで、安心を得られている。)



水も、風で、砂や、葉っぱが入るため1週間に2回線量を検査します。

体育館の屋根の汚泥は58μシーベルト/時間ありました。検査機械が振り切れました。58マイクロシーベルト。大きな施設だから大がかりな除線ができますが、一般の家屋はまだ手つかずです。

屋根だけでなく雨どいや、排水マスも高線量です。仮置き場がなくて、地域の除線はなかなか進みません。

●まとめ

震災前まで児童が畑で収穫した野菜を、調理して野菜パーティをするような食育活動が、普通に行われていました。地産地消も縦割り行政の隙間をぬって、地場の食材を使用するべく励んでいました。

しかし、今回の原発事故で木っ端みじんに砕かれました。保護者から福島食品は使わないでと、言われ続けました。私たちだって不安で使えないという状況でした。

その上私たちは被害者と思って仕事をしていました。

しかし、食を提供するということが児童・生徒の内部被ばく量を増やしているかも知れない、つまり加害者かも知れない、とも言われました。一時は福島に物資を入荷してくれるトラックさえ減り、給食物資も品薄。高値が続きました。私たちが事故を起こしたわけではないのに、被害者なのに、むなしく、悔しい、虚無感でいっぱいの日々でした。

今年度になり食品の検査方法も軌道に乗ってきました。今後は学校給食施設1校に1つずつ検査機器が整備されます。農家も、様々な方法で除線作業に取り組んでいます。いつか福島に給食が一番安全だといわれるようになればと思っています。

最後をお願いをして終わります。天災と人災の複合災害のまっただ中の福島は、まだまだ関心を持って支援いただきたいと思います。忘れないでいただきたいのです。いろんな側面をはらんでいますが、絡んだ糸を解きほぐすように、いい方向にいい未来につなげたいです。わたしは福島が大好きですから。

学校給食を日本の希望にしよう

辰巳芳子さん(料理家・随筆家)

スープの会主宰、NPO法人大豆百粒運動を支える会や、良い食材を伝える会の会長、確かな味を作る会の最高顧問として、食への提言の第一人者である辰巳芳子さんに「学校給食を日本の希望にしよう」と題して、お話しと、映画の上映会を開催しました。

お話しの一部をご紹介します。

給食を食べる子どもの年齢は、人間の人生にとってどのような意味を持つのか？ 考えてください。

人生を支える原動力になる年代です。

たとえば、生物として、歯が抜け替わります。歯は見えるところですが、脳にいたるまで生え替わりが起きます。人生の根本の支えになる体力を左右する年代でもあります。

だから、学校給食は、預かっている間だけ中毒を起こさなければいいということではありません。

今回のお話しにあたって、10校から1週間分の献立をもらいました。魚肉タンパク質が最大30g、1校だけ週1回60g食べさせていました。タンパク質は計算上のつじつまはあっているようですが、これでは脳はできあがらないのではないのでしょうか。

私はスペインの給食を見ました。鶏肉1枚食べていました。肉屋が学校給食用の肉をていねいに切っていました。機械だと味が悪くなると、手で切っていました。スペインの子どもは、もも肉1本、おやつに生ハムをはさんだバケットを食べています。日本とは大きくタンパク質量が違います。

10校献立の中には、おみおつけが出てきません。だしはかつお節、さば節ぐらい。煮干し離れを起こしています。給食だけではありません。ある自治体の食生活調査で、1週間の内、おみおつけを食べているのは、100のうち2、3例に過ぎません。私は、おみをつくと味噌汁を分けています。味噌汁は、汁と具材が少々。おみおつけはたくさんの野菜を食べるためです。それを食べている人は皆無でした。

学校給食から煮干しが抜けたのは、だしを引くのにかかるからです。下処理をして、水につけておく。それが許されないのかなと解釈しましたが、調理士の仕事が複雑になっているからだと思います。しかし、本当に

その気になれば、できると思います。そういう工夫が足りないのかも知れません。

パンが嬉しいという話も聞きました。米を研ぐ、お釜を洗うのも大変という方の話も聞きました。

学校給食の昼飯(ひるはん)だけを考えるのではなく、朝飯、夕飯のこともあります。学校で、四季折々に、子どもたちの朝昼晩1週間分の食生活調査を行い、それによって給食やり方を考えるのは合理的だと思います。朝と夜の足りないところを給食が解決していく必要があると思います。また、食べさせたいもの、食べたいもの、食べねばならないと思うものも書いてもらい、実生活と希望する生活の楽さを見いだすことです。

時間がない、面倒くさい、などの理由を書いてもらったり、家族構成も必要です。

本当はそういうことのためには、決定権を持っている校長先生にこの場に来て欲しいものです。

「いのち」の目指すところは「ヒト」が「人になること」「なろうとすること」です。

食べるべきものを食べれば、分かるか分からないかは別として、手応えを持つものです。寒い日にけんちんを食べると、手の指の先から足の指の先まで暖まります。その手応えという体験の積み重ねは、自分の命を信じるころにあたっていきます。

本当の希望は、信じるころの土台が必要です。信じるころの土台の上に、愛が自然にあふれ出てきます。

次に、学校給食は、米が白米です。日本の給食の原価計算で、五分付きになっても、原価には跳ね返らないと思います。白米と胚芽がついた米は全然違います。ぜひ、考えてください。

全国で、五分付き、三分付きで給食をまかなう。なんでもないです。

それで米に対する日本の習慣を給食から変わっていかれば、それが希望です。

いくつか紹介します。煮干し、持ってきた息吹島の煮干しが一番いい煮干しです。学校給食に関係する方、調理する方にはいろんな制約をおっしゃるでしょう。この

煮干しを、一番都合のいいときに3本でも5本でも食べさせてください。牛乳とは違うカルシウム。微量のミネラルが揃っています。

煮干しの頭だけを炒って粉にしたものを持ってきました。前の晩から水にしておけば、すっとだしがでます。これには考えられないくらいの手数がかかっています。えらの所に血のかたまりがありますが、これを取ってから炒って粉にしています。

大豆です。有機無農薬の青森の大豆です。献立の中に大豆が少ないです、豆が少ないです。献立表に大豆カレーが出てきたのは嬉しいですが、たった10gでした。魚肉のタンパク質がとらせにくかったら、大豆に頼って欲しい。豆腐ではなく、大豆です。前の日から水につけておくのは許されませんか？ 許されるどころと、許されないところがあるようですが、許されるはずです。8時に出勤して11時まで煮るのは大変。週に1回でも2回でも、朝6時に出勤して大豆を煮てください。ひじきも煮てください。大豆ご飯もできます。

学校給食の働き場に、定年退職した料理人が手伝いに来てくれるといいです。その人をいじめないで、その人達の専門の技術を大切にしてください。2、3人そういう人が入ってきたら変わります。

食べものはなぜ、おいしくなければならないのでしょうか。

おいしいという意味はどういうことでしょうか？

人間が生きていく根本、原点です。

採取時代、食べていいものと悪いものは味分けしありませんでした。

いい味のものは命を養う率が多いということです。おいしいとは、独特の安心感をもたらす。生命の保証を感じるものです。

味の悪いものは、自然に否定するように私たちはつくられています。

だから、おいしくなければいけない。

人間は風土によって作られてきました。親よりも風土の方が縁が深いのです。風土と地球はひとつです。地球は宇宙の影響なしに存在し得ない。毎朝私は私を宇宙に

位置づけ、なすべきことをさせて欲しいと祈ります。祈らずして調理場に立たない。子どもたちのためになすべきことをなす調理をさせてくださいと。皆さんも祈ってから調理場に立ってください。

あなた方が元気でないといい仕事はできません。賢く食べて、食べるべきものを作るべきにつくってください。

私は、大豆百粒運動を8歳の時にはじめました。よい食材を伝える会は70歳の時にはじめました。

身体の害になると分かっている、食べさせなければならぬ事態がきたら、人心の荒廃はひどいことになるかと恐れていました。福島原発の問題です。

いのちはもろいものです。まして幼い命はどれほど大切にしてもろいものです。

輸入大豆を食べさせたくありません。ポストハーベスト農薬の影響を逃れたかったので、大豆百粒運動をはじめました。今、全国で20000人の子どもが撒いています。自分で収穫した豆できなこ、納豆、豆腐、できるところは味噌を作っています。

有機無農薬で豆を作っている方が、農業高校の生徒に豆の作り方を教えた。高校生が、小学校の子どもたちに教えた。その結果、農水省が、1反で150kgできればいいというが、子どもは、330kgつくれました。

大豆百粒運動は、ポストハーベスト農薬のことを考えてはじめましたが、もうひとつ、今買っているところから買えなくなったらどうするか、です。今、アメリカの畑は干上がっています。アメリカから今年買えるかどうか分かりません。今、ポストハーベスト農薬のことが話に出てこなくなりました。それを気にしなくなったのが怖いことです。すべての国は自分の国の利益を最初に考えます。それを日本人は忘れます。それを忘れてはいけません。

映画「天のしずく～辰巳芳子“いのちのスープ”」

2012年11月公開のドキュメンタリー映画を先行上映しました。脚本・監督河邑厚徳、天のしずく制作委員会(株式会社環境テレビトラスト)による映画です。辰巳芳子さんの2010年から2012年春まで、東日本大震災をはさんでの間を描いています。

「海、山、畑の恵みを渾然一体化し、最も吸収しやすい状態にした食べ物おつゆ。この言葉の表現には天の露

のイメージがありありと見える。日本人ならではの愛の発露ではないか…」との言葉に示される「食べることは愛すること」を美しい映像で伝えています。

天のしずく公式サイト <http://tennoshizuku.com/>
(予告編動画、公開スケジュールなどが確認できます)

2日目、天笠啓祐さん(市民バイオテクノロジー情報室代表)、里見宏さん(健康情報研究センター代表)、鈴木宣弘さん(東京大学大学院教授)の内容については次

号で特集します。

なお、2012学習会の実行委員会では、来年度の開催が実現できるよう意見交換を行い、学校給食現場が厳しい中で、平日と休日を1日ずつ使った「金・土」開催なども提案されています。

毎年の夏期学校給食学習会では、「報告書」を発行し、それぞれの講師や意見交換のすべての記録を残していました。今年度は、学校給食ニュースを報告書の変わりとさせていただきます。あらかじめご承知おきください。

学校給食ニュースからのお願い

1：ご意見をお寄せください

学校給食ニュースは、皆様からの情報提供、投稿、ご意見をもとにテーマを決めて制作しています。ぜひ、ご意見・ご要望や地域の状況などについての情報提供、投稿をお願いします。

投稿は、匿名・匿名住所でも構いません。

メール desk@gakkyu-news.net (編集直通)

または、全国学校給食を考える会(下記)まで

2：購読者を増やすお手伝いをお願いします

学校給食ニュースの発行は、皆様の有料購読によって成り立っています。学校給食ニュース継続のためにも、有料購読者を増やすお手伝いをお願いします。

購読は、紙版(郵送版)と電子版があります。電子版の場合、ホームページの会員専用コーナーから、最新号および過去のすべてのニュースをPDFでダウンロードできます。

経費節減の折、電子版での購読は事務局として大変助かります。

もちろん、紙版(郵送版)でもかまいません。ぜひ、有料購読者をひとり(1団体)でも増やすよう、ご協力をお願い申し上げます。**年間3500円です。**

お問い合わせ、メールの場合、

kyushoku@member.daichi.or.jp をお願いします。

または、全国学校給食を考える会(下記)まで

全国学校給食を考える会

〒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

電話:03-3402-8902 FAX:03-3402-5590

岡山県総社市の地場産「地・食べ」

岡山県総社市は、2011年度より、学校給食に地場産の野菜を積極的に提供するための仕組みを作り、地場産率を高めている。

2010年の総社市農業ビジョン提言を受けて市地産地消推進条例を制定、そうじゃ「地・食(ち・た)べ」委員会を創設し、地産地消を推進する体制を整えた。このなかで、学校給食での市内産食材使用率を重量ベースで17%から35%にすることを目標に、生産者との契約栽培等の供給システムを整えた。

具体的には、そうじゃ「地・食べ」委員会の生産者部会が生産者グループと栽培契約を交わし、農業公社きび里が、苗や種を提供。生産者は、農業公社と収穫量、収穫時期を確認、記録を残しながら栽培し、収穫。集荷と支払いは農業公社が実施、2カ所の給食センターに供給するしくみ。

なお、学校給食の食材については、「地産地消の観点から、市内産、県内産を最優先に使用します。季節的に調達困難な食材については、生産地で実施された検査結果などを注視しながら、市内産・県内産以外の食材も使用します」とし、月別の使用食材は、ホームページで公表している。

総社市 <http://www.city.soja.okayama.jp/>
そうじゃ地・食べ http://www.city.soja.okayama.jp/kankyo_machidukuri/nogyo/ti_tabe/ti_tabe.jsp
学校給食 http://www.city.soja.okayama.jp/kyoiku_bunka/kyoiku/kyoiku/gakkoukyuusyoku/kyuusyoku_top.jsp

東京都の給食時間25分未満も

東京都教育委員会がまとめた「平成23年度東京都における学校給食の実態」によると、東京都の小学校の給食時間は45分を中心に30分～55分以上。中学校は30分を中心に25分未満から55分以上である。

内訳は、小学校で30分3校、35分26校、40分524校、45

分524校、50分20校、55分以上10校、合計1304校。中学校で25分未満80校、25分66校、30分389校、35分59校、40分7校、50分3校、55分以上1校、合計605校となっている。配膳、片付けを考えれば、全体に短い給食時間である。文部科学省の「食に関する指導の手引き」にある小学校で50分程度、中学校で45分程度を目安に考えれば、東京都では小学校で30校・2.3%、中学校で4校0.7%しか目安を達成していないことになる。

東京都における学校給食の実態 <http://www.kyoiku.metro.tokyo.jp/buka/gakumu/kenkou/shoku/omotegaki.htm>

大阪府堺市教委0157の日を制定

大阪府堺市教育委員会は、2012年6月18日付けで、7月12日を「O157堺市学童集団下痢症を忘れない日」と制定した。制定趣旨は、「平成8年7月、学校給食に起因する腸管出血性大腸菌O157による学童集団下痢症が発生し、児童7,892人を含む9,523人の方々が罹患し3人の児童の尊い命を失いました。

市として、二度とこのようなことを繰り返さないために、これからも亡くなられた3人の児童と今なお苦しんでおられる被害者の方々を決して忘れず、事件を風化させないことを目的として制定します」

堺市教育委員会 <http://www.city.sakai.lg.jp/kyoiku/>
「O157堺市学童集団下痢症を忘れない日」の制定について <http://www.city.sakai.lg.jp/kyoiku/pdf/20120618.pdf>

山形県の新聞紙上で給食論争

朝日新聞2012年6月15日付け山形地方版で、2009年から民間人校長として山形県朝日町の小学校に勤務している元朝日新聞記者の「朝日町発学びの庭から」のコラムがある。そこで、高畠町の自校方式、地場の有機栽培の野菜なども使われる学校給食が飛び抜けておいしいとの評と、山形市の大規模な学校給食センター(2万食以上)では、どんなに調理師が頑張っても自校給食にはか

なわないという評を論じ、学校給食センターのあり方、民間委託のあり方に疑問を呈した。「自校給食を民営化すれば、調理師さんは職員会議に出てなくなる。子どもと接する大人達が一体となって教育に当たるチームワークが崩れる。これはコスト論では推し量れない大きな損失である」と書いている。

これに対し、山形新聞2012年7月27日付けでは、「朝日・〇〇小校長のコラム 給食批評に山形市異論」とする記事を掲載。山形市が、26日の定例記者会見で事実確認を朝日町教育委員会に行い「自校給食との比較を論じたもので、山形市の給食を侮辱する意図はなかった」などの回答を公表したと伝えている。

岡山県、放射性物質測定モニタリング調査開始

岡山県教育委員会は、文部科学省からの委託を受けて、「学校給食モニタリング事業」を実施する。

放射性物質の測定は、学校給食1週間分程度をまとめて測定し、結果を公表。また、調査委員会での指導助言を受けるといったもの。調査は、岡山市の800食の自校式小学校給食と、津山市の12小中学校に5700食を供給する学校給食センターを対象にする。

測定は、外部の検査機関のゲルマニウム半導体検出器により、放射性セシウム134、137を測定。検査回数は、各調理施設35回以内。

2012年7月25日現在、2回の測定結果が報告されており、いずれも、1Bq/kgを下回る検出限界で不検出となっている。

なお、岡山県教育委員会の該当ホームページでは、この事業について以下の通り説明している。

「東日本大震災に伴って生じた原子力災害によって放射性物質が放出・拡散し、農林水産物の汚染が生じています。この事態を受けて、厚生労働省は、平成24年4月新基準値を定めると共に、基準値を越えた食品の市場流通を規制しています。従って、現在、市場を流通している食材の安全性は、確保されていると考えられています。しかし、学校給食については、保護者等の不安は払拭されおらず、より一層の安心の確保のために、安全の確認が求められています。

このような状況を背景として、岡山県教育委員会は、文部科学省からの委託を受けて、「学校給食モニタリング事

業」を行うことになりました。

なお、この事業実施にあたり、検査の実施方法、検査結果の公表および対応方法等について指導助言を受けるために、放射線・放射性物質に関する科学的知識を有する有識者からなる調査委員会を設置します」としている。

岡山県教育委員会 <http://www.pref.okayama.jp/site/16/>
平成24年度学校給食モニタリング事業について
<http://www.pref.okayama.jp/site/16/286740.html>

横浜市、県産冷凍ミカンの対応

横浜市は、2012年5月21日の記者発表で、神奈川県産冷凍ミカンの学校給食での取扱について発表した。それによると、2012年5月12日から学校給食に神奈川県産冷凍ミカンを使用する予定だったが、川崎市、横須賀市の検査で食品の基準値より下回るものの放射性物質の検出があったため、教育委員会が保護者の不安の声を受けて5月の取扱を中止した。その上で、横浜市放射線対策本部が、冷凍ミカンの検査を行い、6月以降の対応を決めたもの。

検査については、現在の食品の放射性セシウムスクリーニングよりも厳しく、厚生労働省通知「旧ソ連原子力発電所事故に係る輸入食品の監視指導について」等を参考に、製造単位のロットを統計学的な手法を使って複数の箱を開けてサンプルを取り出すなどの測定を実施。ゲルマニウム半導体検出器で、1.5リットルマリネリ容器2000秒測定、検出限界を約0.5～1Bq/kgを達成。55検体で不検出9、検出46、検出範囲は3.2～8.8Bq/kgと、10Bq/kg未満に収まっている。これをふまえて、横浜市では、6月以降の取扱を以下のように発表した。

- ・本市として放射性物質の安全基準は基本的に国の示す基準値であると考えます。
- ・したがって、学校給食について、これまで給食日の一日前の食材事前検査で基準値を超えていなければ、安全基準を満たしていると判断して、原則、使用している。
- ・一方、学校給食については、市が献立メニューを作成するものであり、児童が食べるに当たり自主判断できない、選択できないという特性がある。
- ・こうした事情を鑑み、学校給食については、子どもへの配慮を最優先に考え、献立変更などが可能なものは、他

の食材に変更してきた。

- ・今後も同様に考え対応していく。
- ・冷凍ミカンについて検査を行った結果、全ての検体で国の示す一般食品の基準値である1キログラムあたり100ベクレルを大きく下回っており、健康上の問題はなく、安全であることを確認した。
- ・その上で、学校給食の特性と子どもへの配慮から、これまでどおり、献立変更可能なものは、あえて給食食材に使用しないこととした。

なお、市長が、

「学校給食の冷凍ミカンについては、詳細に実態を把握するため、綿密な検査を行った上で、放射線対策本部会議でしっかりと議論し、対応について検討するよう指示してきました。

検査の結果は国の示す一般食品の基準値を大きく下回っており、健康上の問題はなく、安全であることを確認しました。

その上で、学校給食の特性を踏まえ、子どもに配慮し、保護者の方々からの不安の声を受け、判断し、決定した対応方針ですので、市民の皆さまのご理解をいただきたいと思っております」と合わせてコメントしている。

横浜市 <http://www.city.yokohama.lg.jp/>
学校給食の冷凍ミカンについて <http://www.city.yokohama.jp/news/press/201205/20120521-025-14552.html>

神奈川県鎌倉市、県産冷凍ミカンの対応

神奈川県鎌倉市は、神奈川県産冷凍ミカンについて、放射性セシウムがわずかだが検出されたことを受けて、年度中の神奈川県産冷凍ミカンの取扱を中止し、長崎県産、和歌山県産の冷凍ミカンを測定の結果不検出であっ

たとして取り扱うこととした。

2012年7月6日付けの鎌倉市ホームページでは以下のよう

に発表している。「学校給食で使用している神奈川県産冷凍みかんについて、鎌倉市のゲルマニウム半導体検出器で測定したところ、セシウム134が3.6ベクレル、セシウム137が4.5ベクレルの合計8.1ベクレルを検出いたしました。

この測定結果を踏まえ、国の基準値の100ベクレルを大幅に下回る数値であり、国の基準値の中で一番厳しい飲料水の基準値である10ベクレルを下回っていることや、近隣市でも既に使用または今後使用予定であること等から、学校給食の食材として使用することをホームページに掲載し、お知らせさせていただきました。

しかしながら、再度教育委員会内で協議した結果、基準値内であっても放射能の測定数値が出ている食材を繰り返し提供することに対する児童への影響は考慮すべきであると判断し、平成24年度の神奈川県産冷凍みかんの使用を取りやめることといたしました。

保護者の皆様には、取扱いが錯綜し大変ご迷惑をおかけしたことを深くお詫び申し上げます。今後も、本市学校給食に使用する食材の発注につきましては、細心の注意を払い、安全な学校給食の提供に努めてまいります」

なお、上記のベクレルは、Bq/kgのことである。

鎌倉市 <http://www.city.kamakura.kanagawa.jp/>
鎌倉市学校給食における神奈川県産冷凍みかんの使用中止について http://www.city.kamakura.kanagawa.jp/kyusyoku/kyushoku_reitoumikan_tyusi.html

青森県、2学期より7カ所で測定

千葉県、6月より5カ所で測定

学習会案内

全国学校給食を考える会が連続講座を開講します。

学校給食ニュース編集責任者・牧下圭貴さんと学ぶ連続講座～10年後の子どもたちにできること～

今年の夏期学校給食学習会は「10年後の子どもたちにできること」と真摯に向き合い、学校給食運動の裾野を広げるために実行委員会を構成して開催しました。

同時に、次の世代に運動をつなげることが重要と考え、学校給食の歴史に学び、食に関する知識を深めるために、学校給食ニュース編集責任者である牧下圭貴さんと学ぶ連続講座を開講します。

本来、子どもたちの健やかな成長を願って実施されるべき学校給食ですが、現状では合理化による共同調理場・給食センター方式や調理業務の民間委託化等、学校給食の質の向上に反する施策が進んでいます。

食材でいえば、農薬や食品添加物を排除できないまま、更に遺伝子組み換え食品や放射線照射食品が学校給食をとおして子どもたちに忍び寄っています。

また、3.11以降、学校給食の放射能測定は徐々に始まっているとはいえ、全量検査やすべての測定結果の公表には至ってはならず、依然として子どもの内部被曝へ

の不安は解消されていません。

学校給食に必要な基本事項について、定期的に学ぶ機会をつくりました。一つずつ知識を身に付けて、子どもたちのための学校給食を実現させましょう。

第1回：2012年9月29日(土) 10:00～12:30

テーマ「放射能測定ってなに？」

会場：大地を守る会 六本木会議室

東京都港区六本木6-8-15第2五月ビル3階
地下鉄日比谷線・大江戸線「六本木」出口3より
徒歩5分

参加費：500円(資料代を含む)

主催(申込み・問合先)：全国学校給食を考える会

Tel 03 3402 8902 Fax 03 3402 5590

E-mail kyushoku@member.daichi.or.jp

◆今後の予定：第2回は11月 第3回は2013年1月
今後のテーマ：「安全な学校給食って何を指すの？」
(仮)
「病原性大腸菌O157食中毒の前と後で給食はどう変わったか」(仮)

学校給食ニュース 144号

発行：学校給食ニュース

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@member.daichi.or.jp (購読・会費等)

E-mail desk@gakkyu-news.net (内容・投稿等)

学校給食ニュース発行団体

全日本自治団体労働組合・現業局

千代田区六番町1(電話03-3263-0276)

日本教職員組合・生活局

千代田区一ツ橋2-6-2(電話03-3265-2175)

日本消費者連盟

新宿区西早稲田1-9-19-207(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。

