

## 今月のトピックス

### 食育の第2期、学校給食は変わるのか？ その2 中部、北陸、甲信越、関東南部 都県食育推進計画編

前号では、九州から近畿まで西日本の府県における第2期食育推進計画策定状況をまとめました。

前回の第1期の際には、北海道から順番に調査報告を行いました。今回は、南の沖縄県から順番にまとめました。今回は、中部、北陸、甲信越、関東南部、三重県から埼玉県までの13都県の状況です。すでに、8都県が第2期計画を策定、また、神奈川県、千葉県、埼玉県はパブリックコメント募集に入っており、今年度中に次期計画を策定する方向のようです。

全体のまとめは、次回に行います。

#### 策定状況

##### 第2期計画を策定済み

三重県、愛知県、静岡県、岐阜県、山梨県、石川県、富山県、東京都(15年度末まで、2006年9月策定、11年7月一部改正)

##### 第1期計画期間中(12年度末まで・0内は策定年月)

長野県(2008年) 福井県(13年度末まで、2009年3月)、新潟県(2007年3月、11年3月一部修正)、神奈川県(2008年3月、現在2次策定中)、埼玉県(2008年2月、現在2次策定中)

##### 期限切れ

千葉県(2011年度末まで、12年度中に第2次計画策定)

#### 担当する部局

**農政** 三重県、愛知県、富山県、東京都

**厚生(健康福祉)** 静岡県、岐阜県、石川県

**環境(生活安全)** 山梨県

#### 数値目標や記述から

##### 1 地場産給食

重量ベース

食材数・品目数ベース 三重県、愛知県、静岡県、岐阜県、山梨県、石川県(行動指標)、富山県、その他

##### 2 朝食を食べるの数値目標

三重県、愛知県、静岡県、岐阜県、山梨県、石川県(行動指標)、富山県、東京都

##### 3 栄養教諭に関する記述

三重県 栄養教諭や食育担当者(指導計画)、栄養教諭、調理員等(地場産)、アレルギー対応等。

愛知県 配置拡大、肥満・痩身防止に連携、

静岡県 栄養教諭、学校栄養職員、食育担当者(指導計画等)

岐阜県 任用する

山梨県 栄養教諭・学校栄養職員(指導計画、食文化等)、配置拡大、栄養教諭・学校栄養職員と養護教諭を中心(アレルギー対応)

石川県 推進地域で栄養教諭が中核となり実践的取り組み

富山県 配置を充実

##### 4 その他、特徴的記載

生きた教材 三重県、静岡県

食育の日 愛知県(愛知を食べる学校給食の日)、静岡県、岐阜県

## 【24 三重県】

**タイトル:第2次三重県食育推進計画**

**作成者:三重県**

**所管:農林水産部フードイノベーション課食の絆創造グループ**

**期間:2011～2015年度**

### ●基本目標

- (1)生涯にわたる間断ない食育の推進と県民の皆さんの心身の健康増進
- (2)共食を通じたコミュニケーションの促進と食への理解と感謝の念の醸成
- (3)子どもの食育における保護者、教育関係者等の取組促進
- (4)伝統的な食文化の継承
- (5)持続可能で環境と調和した食への理解と実践活動の促進
- (6)食の安全・安心に関する正しい知識と判断力の醸成促進

### ●目標値の一部

- 朝食を毎日食べる小中学生の割合の増加  
小6年生89.1%、中3年生83.1%(H22)→100%
- 学校給食における地場産物を使用する割合の増加  
県平均22.7%(H22)→40%(食材数)

### ●子ども、学校、学校給食関係記述

学校、保育所等における食育の推進

#### (1)食に関する指導の充実

小学校、中学校、高等学校、特別支援学校の新しい学習指導要領の総則に「学校における食育の推進」が明記され、各教科等でも食育に関する記述が充実されました。また、幼稚園教育要領においても、食育に関する記述が充実されました。このことを踏まえ、給食の時間、各教科、総合的な学習の時間など、学校教育活動全体を通じた食育の推進に努めます。そのためには、子どもたちが食について計画的に学ぶことができるよう、校長のリーダーシップのもと、栄養教諭や食育担当者を中心とした教職員の連携・協力による学校としての食に関する指導の全体計画を作成し、より効果的な食に関する指導を推進します。

また、各教科、道徳、総合的な学習の時間、特別活動等の学校教育活動全体を通じて、食生活と健康、規則正しい生活の大切さ、食文化、食の安全等の食に関する指

導を行うために必要な時間が十分に確保されるよう努めます。

さらに、地域の生産者団体等と連携し、農林漁業体験、食品の流通や調理に関する体験、食品廃棄物の再生利用等に関する体験等、子どもたちの様々な体験活動を進めます。

これらの取組について、学校の関係者は、家庭や地域と連携しつつ、積極的に食育の推進に努めます。

#### (2)学校給食の充実

子どもたちの望ましい食習慣の形成や食に関する理解の促進のため、学校給食の一層の普及や充実を促進します。

学校給食に地場産物を使用したり郷土料理を取り入れたりすることは、子どもたちの地域の自然や文化、産業等に関する理解を深めるとともに、生産等に携わる人たちや食への感謝の気持ちを育むなど、大きな教育的意義を有しています。このことから、地域の農林漁業者や地域の人たちとの交流や、子どもたちが栽培、収穫したものの給食食材への活用などを行い、学校給食が食に関する指導の「生きた教材」として一層活用されるよう取り組み、地域の食文化への理解を深め、食への感謝の念の醸成を図ります。

県では、生産者や関係団体等と連携し、地域農産物の生産状況と学校給食献立計画等の情報交換を行う機会を設定するなど、学校給食への地場産物の安定的な納入体制づくりの支援を行うとともに、「みえ地物一番給食の日」の取組を定着させるなど、学校給食における地場産物の活用の推進を図ります。

また、地場産物が給食に導入される機会を拡大するため、地域食材を生かした食品を扱う事業者と栄養教諭、調理員等の学校給食従事者との情報・意見交換が行える場を設置し、新たな地域食材活用食品の開発支援などを進めます。

食物アレルギーを有する子どもへの対応については、三重県教育委員会が作成した「学校給食における食物アレルギー対応の手引」(平成20年3月)や「児童生徒のアレルギー疾患対応の手引」(平成22年3月)をもとに、子どもたちの実態を把握しながら、栄養教諭等を中心として、個別的な相談指導や除去食等など個に応じた給食の提供の推進を図ります。

#### (3)食育を通じた健康状態の改善等の推進

子どもの肥満は生活習慣病の大きな要因であり、また過度の痩身は健やかな成長を阻害する要因となります。肥満と過度の痩身の予防には、早期から適切な食生活や運動の習慣を身に付けることが重要です。

このため、子どもやその保護者等に対して健全な食事・運動を維持するための啓発を行うとともに、栄養教諭をはじめ、学級担任や養護教諭、学校医等が連携して、偏食傾向、肥満傾向等のある子どもとその保護者への個別の相談指導を推進します。

#### (4) 保育所等での食育推進

乳幼児期は生涯にわたる生活習慣の基礎を培い、健康的な心と体を形成する重要な時期です。

これらのことから、保育所等においては、保育士、管理栄養士、栄養士、調理員等職員が連携・協力して食育を実践するとともに、乳幼児だけでなく保護者や地域の在宅子育て家庭への情報発信源となるよう啓発活動を行います。

### 【23 愛知県】

#### タイトル: 第2次愛知県食育推進計画

「あいち食育いきいきプラン2015」

作成者: 愛知県食育推進会議

所管: 農林水産部食育推進課食育推進グループ

期間: 2011～2015年度

#### ●基本目標

「啓発から実践へ」

#### ●目標値の一部

朝食の欠食割合

小5年生2.4%(H22)→0%

中2年生5.0%(H22)→3%以下

朝食に野菜を食べている小中学生の割合

小5年生60.9%(H22)→80%以上

中2年生47.0%(H22)→80%以上

肥満・やせの割合

肥満小5年生8.6%(H22)→6%以下

肥満中2年生8.1%(H22)→7%以下

健康な歯を持つ人の割合 第一大臼歯がむし歯でない

小3年生85.7%(H21)→90%以上

農林漁業体験学習に取り組む小学校の割合(名古屋市を除く) 62.8%(H22)→80%以上

学校給食において地域の産物を活用する割合(県産食

品数ベース) 37.0%(H22)→45%以上

#### ●子ども、学校、学校給食関係記述

1 目指すべき姿に向けての取組

1-1 食を通じて健康な体をつくるために

(1) バランスのとれた規則正しい食生活の実践

イ 学校における小中学生への食に関する指導の充実  
学校給食を教材として活用し、各教科や総合的な学習の時間、学校行事等と関連付けた「食に関する指導の全体計画」及び「食に関する指導の年間指導計画」を各学校で作成します。

また、この計画づくりの中核となる栄養教諭の配置を拡大するとともに、学校全体で取り組むため、教員を対象とした学校食育推進者養成講座を開催します。

併せて、愛知県食育推進ボランティアなど地域の人材との連携により、指導の充実を図ります。

ウ 小中学生の食育のための家庭への支援

家庭に対して、栄養バランスのよい食事が心と体のバランスのとれた健康な子どもの育成に重要であるとの認識を定着させるため、「早寝早起き朝ごはん」運動を展開し、家庭で食が話題となるよう「食育だより」等を配付するとともに、給食試食会等を開催します。

なお、小学校入学前の入学説明会等の際に、基本的な生活習慣の確立を啓発する資料を配付し説明します。

また、これらの事例を学校間で共有し、取組の深化を図ります。

子どもの基本的な生活習慣を形成し、生活リズムを整えるため、「親の学び」リーフレット(愛知県)や「家庭教育手帳」(文部科学省)などの啓発資料を活用し、「早寝早起き朝ごはん」運動の実践を促します。

また、PTA活動においては、研修会の開催やホームページでの情報発信などにより望ましい食習慣などについて家庭への啓発を行います。

(2) 生活習慣病や過度な痩身等の予防

ア 子どもの肥満予防等の推進

健康診断や定期の体重・身長測定の結果を踏まえて、養護教諭が担任や栄養教諭・学校栄養職員(以下「栄養教諭等」と連携し、児童生徒の肥満を予防するとともに、肥満児に対する栄養指導を行います。

また、学校医、学校歯科医、学校薬剤師による学校保健活動の充実を図るとともに、学校保健委員会等の機会を

生かし、児童生徒及び保護者の健康に対する意識を高め、生活習慣病等の予防に努めます。

イ 歯の大切さについての子どもへの啓発活動の推進  
歯科健康診断結果を踏まえ、関係者が園児・児童生徒や保護者へのむし歯・歯肉炎予防の指導や歯みがきの習慣付け等の啓発を行います。

また、歯の役割や全身との健康の関わり、よくかみ味わって食べることの大切さ、「8020運動」の意義等について、広く啓発活動を推進します。

ウ 思春期からの過度な瘦身の予防対策

養護教諭が担任や栄養教諭等と連携し、成長期にはバランスのとれた食事が欠かせず、過度の痩身願望によるダイエットが妊娠中に低体重出生児が生まれるリスクを高め、その後の子どもの成長に影響を及ぼすなど、必要な知識を児童生徒とその保護者に対して普及啓発します。

### (3)食の安全に関する信頼の構築

イ 食の安全に関する情報提供や意見交換

養バランスを考え、いろいろな食材が使われている学校給食を教材として活用して、児童生徒に様々な食品や料理の知識を身に付けさせ、食品表示などの食品の品質や安全性等の情報への関心を高めます。

### 1-2 食を通じて豊かな心を育むために

(1)食を楽しむゆりの確保

ア 給食や弁当を通じた豊かな人間性の育成  
食指導などを通じて、食物の生産等に関わる人々へ感謝する心を育むとともに、会食の楽しさを味わいながら、食卓マナーや思いやりの大切さ等についても実感するようにし、社会性の育成に努めます。

(2)体験や交流を通じた食の理解促進

イ 少年期における食に関する体験等の充実

子ども主体による栽培・収穫から調理に至る継続的な体験学習が、農業者など地域の人材と学校との連携により計画的に展開できるような環境づくりを推進します。

また、子どもが献立を考え調理するコンテスト等を開催するほか、栽培・収穫などの指導には、農家・農協など地域の人材との連携を図り、収穫された食材を学校給食に活用するなどにより、感謝の気持ちを育みます。

(3)食文化や食事作法等の理解と継承

ア 子どもに対する食事作法の習得や食の多様性の理

解

給食の時間に、食器や箸の持ち方、食事の姿勢など、基本的なマナーを繰り返し指導することにより、望ましい食事のとり方の習慣化を図ります。

食物アレルギー対応給食の提供を促進するとともに、食物アレルギーや食をめぐる文化の多様性についての正しい理解促進に配慮し、食物アレルギーや文化の違いにより食事制限がある子どもも楽しい食事時間を送ることができるようにしていきます。

イ 給食における地場産物や郷土料理等の導入促進

旬の地元の食材を学校給食に使用したり、郷土料理を献立に取り入れることにより、地域の食文化にふれる機会を提供し、その魅力や由来を教えて伝承を図ります。

また、地元の生産者と交流を図ったり、食に関する体験活動を学校給食と関連付けることにより、食べ物を大事にし、生産に関わる人々への感謝の気持ちを育みます。なお、県内全ての学校給食で6月に実施している、「愛知を食べる学校給食の日」の実施月を拡大します。

### 1-3 食を通じて環境に優しい暮らしを築くために

(1)食生活における「もったいない」意識の浸透と実践

ア 子どもに対する環境負荷軽減の学習

給食を通して、食材の生産や調理に関わる人々への感謝の気持ちを持つことや、残さず食べようとする心を育てます。

家庭を始めあらゆる場において学びを深め、実践に生かすよう、「あいち環境学習ハンドブック」など環境学習に関する資料等の活用を推進します。

(2)農林水産業への理解と地産地消の一層の推進

ア 生物多様性の保全など農林水産業の役割への理解促進

食料の供給のみならず生物多様性の保全など多様な機能を有している農林水産業の重要性や世界の食料事情などについて正しく理解し、「農のある暮らし」が実践できるよう、全年代に向けて様々な方法で知識の啓発や情報提供を行います。

また、県民参加による生物多様性保全などの活動を支援します。

イ 子どもに対する地産地消の理解と利用の促進

給食における県内産農林水産物の活用を推進すること

で、食体験を通じた子どもの地産地消意識を醸成するため、学校給食への地場産物の安定的な供給システムを地域の実情を踏まえて築きます。

## 2 食育を支える取組

### (1)食育にかかる人材の育成と活動の充実

#### ア 保育・教育機関における推進体制の充実

学校における食育推進に当たっては、学校全体で取り組むため、食に関する指導体制を整えることが重要です。このため、栄養教諭の配置を促進し、各学校における食に関する指導を推進するための組織づくりを行い、この組織を活用して学校における食育の充実を図ります。

### (2)関係者の役割分担とネットワークの充実

#### イ 地域の活動主体同士の連携企画の促進

栄養教諭等が中心となって、地域の生産者や愛知県食育推進ボランティア等との連携を図り、農林漁業体験活動などを通じて子どもたちの食への感謝の気持ちを育みます。

## 【22 静岡県】

### タイトル:ふじのくに食育推進計画

#### 作成者:静岡県

#### 所管:健康福祉部医療健康局健康増進課

#### 期間:2011～2013年度

#### ●基本目標

「食を通して人をはぐくむ」

スローガン「0歳から始まるふじのくにの食育」

基本的施策1 食を知る

基本的施策2 食をつくる

基本的施策3 食を楽しむ

基本的施策4 食の環境づくり

#### ●目標値の一部

朝食をとっている幼児・児童・生徒の割合

小学生98.8%、中学生96.2%(H22)→100%

栄養バランスのとれた朝食をとっている幼児・児童・生徒の割合 小学生54.2%、中学生47.6%(H22)→100%

学校給食における地場産物を使用する割合

(食材数ベース) 25%(H21)→45%

学校給食への地場産品導入のための話合いの場(協議会等)を設置している市町の割合 62.9%(H22)→100%

#### ●子ども、学校、学校給食関係記述

### 基本的施策1 食を知る

1-1 望ましい食生活に関する知識の普及や情報提供

1-1-2 適正体重を知る取組の推進

子どもの頃から、自分自身の適正体重を知ることを通して、過度なやせ志向や肥満の防止を図ります。

1-1-4 食育関連リーフレット等の活用

学校給食に関連した食に関するコンクールの開催やメニュー集の配布、食育関連リーフレット等の作成及び活用を通じ、児童生徒に望ましい食生活に関する知識を普及するため取り組みます。

1-1-6 学校給食を活用した食に関する指導の充実

学校給食を通して、望ましい食事のあり方やよく噛んで食べる等の食べ方、また地域の食文化を理解できるよう、具体的な指導内容について、栄養教諭、学校栄養職員、食育担当者を通して、学校への情報提供に努めます。

また、給食だより・献立表等を活用し、児童生徒の食の実態や課題、食に関する様々な情報を提供し、児童生徒の望ましい食習慣の形成に努めます。

1-1-7 学校における食育ガイドラインの活用

栄養教諭、学校栄養職員、各校の食育担当者の研修会及び講習会等において、「学校における食育ガイドライン」の活用方法や実践例等を紹介し、各学校での周知や活用を進めていきます。

1-1-8 朝食摂取状況調査

食育啓発リーフレット「朝ごはん食べていますか？」等命活用及び朝食摂取状況調査の実施、各校における「食に関する指導」を通して、栄養バランスを考えた食事のとり方についての関心と理解を深めます。

### 基本的施策2 食をつくる

2-1 料理等を体験する機会の充実

2-1-1 料理等を体験する機会の提供

料理を体験することは、子どもが食に興味や関心を持ち、食を選択する力や食べ物に感謝の気持ちをはぐくむ機会となるため、料理教室等の開催や料理体験の機会の積極的な実施を学校・保育所等へ働きかけます。

2-2 農作業等を体験する機会の提供

2-2-3 学校・保育所等における一校一農園の取組の推進

耕作放棄地を活用した学校農園で、児童生徒へ栽培体験を行う団体等に対して支援を行い、取組団体の増加につなげます。

### 基本的施策3 食を楽しむ

#### 3-1 食への関心と理解を深める機会の提供

3-1-1 「食育月間」「食育の日」等を利用した啓発  
「食育月間」(6月)及び「食育の日」(毎月19日)を中心とした事業の重点的実施や、食育シンポジウムや食育フェア等のイベントによる広報啓発活動を、食育に関わる様々な関係者が連携・協働して実施し、食育についての関心と理解を深めます。

#### 3-1-2 「学校給食週間」を活用した啓発

学校給食の意義、役割等について児童生徒や教職員、保護者、地域住民等の理解と関心を高め、学校給食のより一層の充実発展を図ることを目的に学校給食週間を実施します。

#### 3-2 地域の食材や食文化を楽しむ機会の提供

##### 3-2-1 学校給食における地場産物の活用

ふじのくに地産地消の日に合わせて、地場産物を活用した学校給食を実施、併せて農林漁業者等による出前授業、児童生徒の栽培体験等により、学校給食を「生きた教材」として活用します。

地場産物を利用した加工品、献立開発等を支援し、学校給食への地場産物導入を推進します。

学校給食関係者と生産者、JA等の学校給食関係者による話し合いの場である地域協議会の設立を支援し、地場産物導入の推進体制を整備します。

また、各市町等で「ふるさと給食週間」(6月の連続した5日間)及び「ふるさと給食の日」(毎月19日-23日のうち1日)を設定し、地元食材を使った料理や地元で伝わる郷土料理を積極的に献立に活用するとともに、各学校等では、地域を学ぶための掲示を工夫します。

### 基本的施策4 食の環境づくり

#### 4-1 食育を推進する人材の育成等

##### 4-1-1 食農学習を推進する人材の育成

学校教諭、栄養士等を対象とした食農体験講座の企画運営や調整等を行う「食農体験学習指導者」育成講座を開催します。

食農体験実践団体と食農体験学習指導者の交流会を開催し、地域の食農体験の連携を促します。

#### 4-1-3 栄養教諭・食育担当者等の研修会の開催

学校における食育は、様々な教育活動の場で行われていることから、研修会、講習会を活用し、関係教職員の役割を明確にするなど、資質の向上を図ります。

また、学校給食の調理形態等を勘案した食育の具体的な実践方法など、栄養教諭を中心に研究を進めていきます。

#### 4-3 推進体制の整備

##### 4-3-2 学校における指導体制の整備と「食に関する指導の全体計画」等の推進

食育を推進するため、指導の中核となる栄養教諭の配置を進めるとともに、組織的に取り組む体制を整備し、「食に関する指導の全体計画」(文部科学省)の例等を参考にした計画が、各学校で作成・実践されるよう支援します。

##### 4-3-5 学校給食における地場産物導入をすすめるための話し合いの場づくり

給食調理場や生産者、行政等が連携し、地場産物の導入について話し合う場(協議会等)づくりを支援し、地場産物の学校給食への導入を推進します。

## 【21 岐阜県】

### タイトル:第2次岐阜県食育推進基本計画を策定

作成者:岐阜県食育推進会議

所管:健康福祉部保健医療課

期間:2012~2016年度

#### ●基本目標

5つの目標

- 1 食の重要性を理解し、健康な食を実践できる
- 2 楽しく食事をとる習慣を身につける
- 3 食の安全性を理解した行動ができる
- 4 地域の伝統的な食文化を理解し、継承できる
- 5 食と農と自然と生命のつながりを理解し、感謝の気持ちを持つことができる

#### ●目標値の一部(現状はH22)

朝食欠食者の減少

小学生2.8%、中学生6.1%→0%

朝食を家族とともに食べる人の割合の増加(孤食でない割合)

小学生78.6%→80%以上 中学生58.1%→70%以上  
学校給食における地場産物の使用割合の増加  
27.8%)→30%以上

### ●子ども、学校、学校給食関係記述

学校、保育所、医療機関等における食育の推進  
めざす姿

①保育所や幼稚園における食育が日常活動の中で計画的に推進されるよう支援を進め、保護者や地域との連携による総合的な食育を推進します。

②児童生徒が生涯にわたって働康でいきいきとした生活を送ることをめざして、「食事の重要性」「心身の健康」「食品を選択する能力」「感謝の心」「社会性」「食文化」の観点から、家庭や地域と連携して食育を推進します。

取組方針

#### 1)学校における食育の充実

調理や各種栽培・農作業体験などを大切にし、食への関心を深めたり、食の問題点への気づきを促したりして、望ましい食習慣が形成されるよう指導を充実します。

また、食物アレルギーなどへの対応についても、一人ひとりの子どもに応じた学校給食が提供できるように努めていきます。

県の取組

- ・教育に関する資質と栄養に関する専門性を併せ持つ栄養教諭を任用するとともに、教職員の研修会や農業体験の講座を充実させ、指導者の資質の向上を図ります。
- ・食育の指導カリキュラムを整備し、児童生徒の発達段階に応じた指導が充実するよう支援します。

- ・給食の時間を中心に、望ましい食習慣、食事マナー、好ましい人間関係づくり等の指導が充実するよう支援します。

- ・学校が、家庭や地域との連携が進むように情報提供します。

- ・学校給食での県産農産物の利用拡大を図り、子どもたちの郷土への愛着を深めます。

- ・教科や総合的な学習の時間等を活用した、料理や農作業体験などの支援を進めます。

市町村の取組

- ・小中学校や地域の特色を生かした食育を推進します。

関係団体の取組

- ・学校と連携を図り、教科や総合的な学習の時間等を活用し、料理や農作業体験などの支援を進めます。

- ・児童・生徒の保護者を対象に学習会を開催し、保護者が各家庭で食育に積極的に取り組めるよう支援します。

地産地消の促進

めざす姿

②学校給食では、地元で生産された農産物をはじめ県産農産物が、食材として積極的に活用されることをめざします。

取組方針

#### 1)学校給食における県産食材の利用促進

生産者、流通業者、学校給食関係者との連携により、学校給食の食材として地元で生産された農産物をはじめとした県産農産物を積極的に利用できるよう推進します。

県の取組

- ・学校給食への地域内産をはじめとする県内産食材の利用を促進します。

- ・生産者団体卸売市場・納入業者・農産物直売所などと学校給食との連携による県内産(地域内産)農産物の供給体制づくりを促進します。

市町村の取組

- ・学校給食への地域内産をはじめとする県内産食材の利用を促進します。

関係団体の取組

- ・地域や県産食材を知り、学校給食への導入を積極的に推進します。

食文化継承のための支援

取組方針

#### 2)学校給食を活用した郷土料理等の提供

学校給食において積極的に郷土料理や伝統料理を取り入れ、食文化の継承や郷土を愛する心の育成を図る取組を推進します。

県の取組

- ・毎月19日の「食育の日」に、学校給食の献立で郷土料理を積極的に取り入れることを推進します。

- ・郷土料理などを生きた教材として活用し、学校給食を通して食文化の継承や郷土を愛する心の育成が図られるよう支援します。

関係団体の取組

- ・学校と連携し、郷土の食文化などに関わる学習の支援をします。

・県内産や地域内産食材の供給を支援します。

<学齢期>多様な食体験から食に関する自己管理能力を育成する(小学生・中学生)

めざす姿

①食について関心を持ち、家族や仲間と楽しく野菜などの栽培や料理体験を行います。

②毎日の食事が健康な身体をつくる基礎であることを理解し、健全な食生活を実践します。

③食料の生産や供給など社会の仕組みを知り、日常生活を通じて食に関する社会問題の改善につながる取り組みを行います。

取組方針

①日常生活での食体験の支援をします。

②学校教育における食と農の体験を推進します。

③地域活動での食体験の実施を支援します。

④家族が食事を一緒に食べる環境を支援します。

県の取組

・子どもが自ら食事づくりができるように料理体験教室を開催し、食の自立を支援します。

・学校や地域子ども会等の場を活用し、食や農の知識や調理体験などを普及します。

・学校農園等における農作業体験を通じた食育を普及します。

・学校給食の時間を望ましい食習慣、食事マナー、好ましい人間関係づくりの場として指導の充実を図られるよう支援します。

・教科や総合的な学習の時間等における体験的な活動の充実を図り、自ら作り食べるとの楽しさの体験の機会を増やします。

市町村の役割

・小中学校や地域の特色を生かした食育の推進に努めます。

関係団体の支援

・学校と連携し、教科や総合的な学習の時間等を活用し、料理や農作業体験などを支援します。

・学校の休業日を活用し、食事の重要性や、具体的に調理方法、各種栽培・農作業体験等について支援します。児童館や放課後児童クラブ、子ども会、スポーツ少年団など子ども達が集まる場を活用して支援します。

・よく噛むことの大切さや歯によい食品についての指導を支援します。

県民の取組

朝食を楽しく食べる環境をつくります。

家庭の料理や食材、家庭菜園等を通じ、子どもが食に関心を持ち食体験ができる機会をつくります。

世代に応じた食農教育の推進

取組方針

2)小学生・中学生に対する食農教育の推進

農業・農村の体験や郷土食・行事食などの調理体験により、農業・農村や地域の食文化への関心を引き出すとともに、安全な食や日本型食生活の良さ、食料自給率の重要性を理解させ、自ら行動を起こすための自覚を促す食農教育を進めます。

県の取組

学校給食における地域や県産食材の使用割合を増やします。

教科や総合的な学習の時間などを活用した食農教育を支援します。

子ども会など地域活動の場を活用した食農教育を支援します。

学校農園などを活用した食農教育を支援します。

関係団体の取組

教科や総合的な学習の時間などを活用した農産物の栽培、郷土食や行事食の調理体験、食品の流通などの見学、食料自給率の学習など、学校の要請に応じ支援します。

子ども会などの地域活動に農産物の栽培や調理体験などの機会や場を提供します。

県民の取組

地域活動や子ども会などの行事を通じた食農教育に積極的に参加します。

家庭の食事に、県産食材や地域の郷土食、行事食を積極的に取り入れます。

## 【20 長野県】

**長野県の第1次食育推進計画は2008年策定で、2012年度までとなる。**



## 【19 山梨県】

**タイトル:第2次やまなし食育推進計画**

**作成者:山梨県**

**所管:企画県民部消費生活安全課**

**期間:2011～2015年度まで**

### ●基本目標

基本理念

すべての県民が、生涯を通じて心身ともに健康で生き生きと暮らしていくことをめざします。

基本目標

山梨の風土や文化等の特性を活かしながら、県民一人ひとりが「食」の大切さの意識を高め、健全な食生活を実践するとともに、豊かな人間性を育てます。

### ●目標値の一部

朝食の欠食率(子ども:14歳以下)

1.3%(H21)→0%に近づける

朝食の孤食率(子ども:14歳以下)

14.7%(H21)→12%以下

学校給食における地場産物の使用割合

(食材ベース)23.2%(H21)→30%以上

「食に関する指導全体計画」を作成している学校の割合(小・中・高・特支全体)74.0%(H22)→100%

### ●子ども、学校、学校給食関係記述

2 学校・保育所等における食育の推進

・学校・保育所等は、「給食」の時間をはじめとして、個々の授業や体験学習など教育活動全般を通して、子どもの成長・発達段階に応じた食育推進の場として重要な役割を担っています。このため、児童生徒の健全な食生活の実現と心身の成長を図り生涯を通じて健康で心豊かな食生活が営めるよう、地域や家庭とも連携しながら、食育指導の一層の充実に向けた取り組みを推進します。なお、高等学校や大学、専門学校等においても、健全な食生活の実践に向け、各教育段階や専門性に即した食育の取り組みを進めます。

◇ 朝食の摂取等、望ましい生活習慣や食習慣を身につけさせるため、「学校における食育推進のための指導手引き」に沿って、学校長のリーダーシップの下、栄養教諭・学校栄養職員が中心となり、各学校で、全職員が協力して、「食に関する指導全体計画及び年間指導計画」を作成し、学校・家庭・地域の連携による食育を推進します。

◇ 栄養教諭の計画的な配置拡大を図るとともに、教職員の初任者研修、10年経験者研修等において、食育に関する講座を位置づけるなど、研修内容の充実や食育指導体制の充実を図ります。

◇ 学校等の内外で地域や家庭との連携を図りながら、地域全体で食育への理解を深めるため、シンポジウムや学習会等の開催、地場産物の生産体験活動等を通じた生産者との交流、子どもや保護者を対象とした食育啓発資料の作成など、様々な取り組みを進めます。

◇ 栄養教諭・学校栄養職員と養護教諭を中心に、保護者と学校が連携を図りながら児童生徒の実態に応じた指導プログラムを作成し、食物アレルギーや肥満等についての個別指導や集団指導を行うことにより、健康的な生活習慣の定着を図ります。

◇ 地域の農業生産者等と協力体制を築き、学校給食に地域の食材を利用した献立、郷土食、行事食、米飯給食等を積極的に取り入れていきます。

◇ 学校給食等での県産農産物の利用拡大を促進するため、生産者及び農業団体、流通関係者、栄養士等による情報交換を進めます

◇ 県内の小中学校等における学校給食への県産牛乳の安定的な供給を推進します。

◇ 給食献立表や給食だより等の配布、親子料理教室や学校給食試食会等の取り組みにより、食育の普及を図ります。

◇ 栄養教諭・学校栄養職員や学級担任等の指導により、児童生徒の地域の食文化に対する関心を高め、理解させるとともに、食に対して感謝する心を育てます。

◇ 学校給食において、地元や全国の郷土料理、姉妹都市の料理等を取り入れることにより、食文化の継承と豊かな味覚を育みます。

◇ 賢い消費者としての視点から食を主体的に選択する力(食の自己管理能力)を育む等、教育活動全体で発達段階や実態に応じた食に関する指導をさらに充実させます。

◇ 農林水産業者等と連携し多様な体験活動の実施を推進するためのネットワークの構築に努めます。

◇ 保育所(園)長や調理担当職員等への研修等を通して、乳幼児期にふさわしい給食の実践を推進するとともに、給食の役割や食育の重要性等についての理解を促進します。

◇ 県と大学との連携による食育推進の取り組みとして、食に関する講義への県職員の出講、附属幼稚園・保育園における学生による食育ボランティア活動に係る研修の実施、県産食材を活用した創作郷土料理や旅館向けヘルシーメニューの開発、県産林産物を活用した新たな料理レシピの開発などを進めます。

#### 【18 福井県】

**福井県は、2009年3月に食育推進計画に位置づけられる「ふくい食育・地産地消推進計画」を策定、本計画は2013年度までである。**

#### 【17 石川県】

**タイトル:第2次いしかわ食育計画**

**作成者:石川県**

**所管:健康福祉部少子化対策監室**

**期間:2012～2016年度**

#### ●基本目標

3つの目的

未来を担う子どもの健全な身体を培い、豊かな心を育む。

地域の食を次世代に伝え、地域社会の活性化を図る。  
県民一人一人が、健全な食生活を実践する力を身につける。

#### ●目標値の一部(現況H23)

「食育」という言葉も意味も知っている県民の割合

小学生保護者65.4%→80%以上

中高生16.7%→50%以上

健全な食生活を実践するための情報や知識を参考に食生活を送っている県民の割合

小学生保護者49.3%→60%以上

中高生35.0%→50%以上

栄養的にバランスのとれた食事(NBD)をすることが多い県民の割合

\*NBDとは、nutritionally balanced dietの頭文字

小学生81.7%→90%以上、中高生71.3%→80%以上

(以下、行動指標・数値は現状値H23)

台所に親と一緒に立ち調理をしている子どもの割合

小学生63.2%

1日3回食事をする子どもの割合

小学生96.0% 中学2年生89.8%

朝食を毎日(いつも)食べている子どもの割合

小学6年生90.8% 中学生3年生87.4%

1日に1回でも家族(全員でなくてもよい)と一緒に食事をする日が「ほとんど毎日」の子どもの割合

小学生96.1% 中学2年生76.6%

学校給食における地場産物(県産食材)を使用する割合  
31.0%

食育計画を策定し、評価している保育所の割合 87.3%

体験型食育(栽培体験+調理体験)を実施している保育所の割合 93.6%

農業体験を実施している小学校の割合 96.9%

#### ●子ども、学校、学校給食関係記述

・小学生が、家庭において保護者と共に、食育の理解を深める家庭版食育ラーニングシート(学習編)を作成・配布し取組みを普及します。

・中高生の食育に対する理解を深めるための啓発リーフレットを作成し全中高生に配布します。

・小学生が家庭において、基本的な生活習慣を身につけることができるよう早寝・早起き・朝ごはんチェックシートを作成・配布し取組みを普及します。

・小学生が、家庭において保護者と共に、食育を実践する家庭版食育チャレンジシート(実践編)を作成・配布し取組みを普及します。

・中高生の健全な食生活の実践を推進する取組みを検討します。

保育所、幼稚園、小中学校に通う子どもの保護者を対象に、給食試食会の開催や給食だよりを発行するなど、給食を活用しながら、望ましい食習慣や知識を習得することができるよう啓発を行います。

体力向上をめざした食育推進事業

児童生徒に望ましい生活習慣・食習慣を身に付けさせることにより、体力向上を図る。意識啓発に留まらないより実践的な改善施策をモデル校において実践し、効果が実証された取組を県内各校に普及します。

「食に関する指導の手引」を活用し、食に関する年間指導計画を作成し、計画的に食育を推進します。

栄養教諭、学校栄養職員等の資質向上のため、学校給食研究大会、栄養教諭等講習会を開催します。

#### いしかわ田んぼの学校推進プロジェクト事業

田んぼ、水路、ため池などを遊びの場とし、農業や農作物への理解促進と環境に対する豊かな子供を育てるため、小学校教育のなかで地域と密着した体験型の環境教育を実施します

#### 食と農の見学・体験学習会等の開催(いしかわ地産地消ネットワーク形成事業)

小学生やその保護者を主な対象に、地元農林産物の栽培、収穫、それらを使った調理等の体験「食と農の見学・体験学習会」を実施し、地域農業への理解促進と地産地消を推進します。

地域ごとに「食農教育連絡会議」を設置し、学校での農林漁業体験活動等を支援します。

#### 栄養教諭を中核とした食育推進事業

児童生徒が将来にわたり、健康な生活を送るために望ましい食習慣を身につけることができるよう、推進地域を指定し、栄養教諭が中核となって、学校・家庭・地域団体と連携・協力しながら、食育の推進を図るための実践的な取組を行います。

#### 給食を通じた食に関する理解促進

健全な食生活や、食を通じた地域の自然、文化、産業等に関する児童生徒や保護者の理解促進のため、生産者団体等と連携し、給食における地場産物(県産食材)の活用を推進するとともに、地域の生産者や生産に関する情報を児童生徒に伝えるための取組を促進します。また、児童生徒の望ましい食習慣の形成や食に関する理解の促進のため、献立内容の充実を促進します。

保育所や幼稚園、学校において、給食時に本日の献立内容の食材や栄養面からの説明、食事マナーなど適時、健全な食生活や食料の生産等に対する子どもの関心と理解を深めるような指導を行います。

#### 学校給食調理コンクールの実施

地場産物(県産食材)をテーマとした学校給食調理コンクールを開催し献立内容の充実を促進します。

#### 中学生学校給食献立コンクールの実施

中学生を対象に地場産物(県産食材)をテーマとした学校給食献立コンクールを実施し、学校給食の献立内容の充実を図ります。

#### 石川のおさかな給食モデル事業

県産魚の学校給食での利用を図るため、モデル市町において検討会を開催し、メニューの検討、試作等を行うとともに、学校での利用を通じ、安定的な利用について検証を行い、他市町への普及を図ります。

#### 「食に関する指導の手引」等に基づく指導の実施

学校給食や調理実習等を通じて、食事の準備やマナー等と併せて食文化についての知識を深めるとともに、家庭における食事作りへの参加や実践につながるよう、児童生徒に指導を行います。

保育所や学校において、郷土料理や伝統料理などを積極的に取り入れるとともに、授業においても教材として活用を図り、石川県の伝統的な食文化について理解が進むよう、取り組みます。

### 【16 富山県】

#### タイトル: 第2期富山県食育推進計画

作成者: 富山県食育推進会議

所管: 農林水産部農林水産企画課

期間: 2012～2016年度

#### ●基本目標

「食育に関心がある」から「食育を実践する」へ

- (1) 富山の「食」に着目した「富山型食生活」の確立
- (2) 家族そろった楽しい食事で健全な食生活の実現
- (3) 家庭を中心とした食育を地域社会でもしっかりと支援

#### ●目標値の一部(現状はH22)

朝食を欠食する子どもの割合

小学5年生0.8%、中学2年1.9%→0%

農林漁業体験・調理体験を実施している学校の割合

100%→100%

学校給食における地場産食材の利用割合

30%以上→30%以上

#### ●子ども、学校、学校給食関係記述

○家庭・地域等と連携した食育の推進と推進体制の充実  
・小・中学校の栄養教諭の配置を充実する等、食育に関

する指導体制や指導内容の充実を図ります。

- ・給食だよりの発行や給食の試食会、食についての講演会などを通じて、家庭や地域との連携強化を図ります。
- ・家庭や地域と連携して、基本的な生活習慣の形成や子どもの心身の健康の保持増進を図るための健康教育を進めます。

○豊かな農林水産資源を生かした食の体験の推進

- ・地域の生産者や関係機関・団体との連携のもと、農林漁業体験や調理体験等の取組みを推進し、食に対する理解を深め、感謝の気持ちを育みます。

○地場産物を活用した給食の推進

- ・学校給食における地場産食材の活用により、地場産品や地域の食文化を理解し、尊重する心を育成します。
- ・学校給食における地場産食材の活用の拡大を推進し、食育の目標の一つである地産地消を通じた「地域の活性化」を図ります。

学童期(6～12歳)位置付け 体験などから食の大切さを学ぶ

食育実践のヒント

- ・「早寝・早起き・朝ごはん」で規則正しい生活リズムを身に付ける
- ・家族と一緒にの食事で、食事のマナーや食事の楽しさを身に付ける
- ・好き嫌い無く食べて、味覚を育てる
- ・農林水産業・調理体験により地域の特産物や食文化への関心や食への感謝の気持ちを育む
- ・家族で食材の買い物や食事づくりを楽しむ
- ・食に対する関心を持ち、基本的な調理技術を身に付ける
- ・栄養バランスを考えたメニューや食事をつくってみる
- ・噛むことの大切さを知り、よく噛んで食べる
- ・食べたらず歯磨きする習慣を身に付ける

思春期(13～18歳)位置付け 正しい食習慣や知識を身に付ける

食育実践のヒント

- ・朝食は欠食しないで、1日3食バランスのよい食事を食べる
- ・部活動や塾などで生活リズムが変化する時期であり、適切な食事を摂るための自己管理する力を身に付ける

- ・家族と一緒にの食事や食事づくりなどにより食を楽しむ
- ・栄養バランスを考えたメニューや食事をつくってみる
- ・調理技術を身に付ける
- ・食材の産地、食品表示や食品安全についての正しい知識など食に関して幅広く関心を持ち、食品を選択する力を身に付ける
- ・生活習慣病や痩せなどの正しい知識を身に付け、肥満や無理なダイエットに注意する

#### 【15 新潟県】

**新潟県は、2007年3月に新潟県食育推進計画を策定し、2011年3月に一部修正版を策定した。2012年度までの計画として推進中である。**

#### 【14 神奈川県】

**神奈川県は、2008年3月に神奈川県食育推進計画を策定、2012年12月に、「第2次神奈川県食育推進計画(素案)」を策定し、パブリックコメントを募集。2013年度から第2次計画となる予定。**

#### 【13 東京都】

**2006年9月に東京都食育推進計画を策定、2010年度に指標の調査・検証を行い、2011年7月に一部改正して、2015年度までの指標を策定。**

**タイトル:東京都食育推進計画(改正)**

**作成者:東京都**

**所管:農林水産部食料安全課**

**期間:2011～2015年度**

#### ●基本目標

(理念)

食育は、健全な食生活習慣を培うとともに、食への感謝の心を養うものであり、これらの営みを通じて、健康的な心身と豊かな人間性を育み、生きる礎を形づくる全人格的な取組である。

#### ●目標値の一部

毎日、きちんとした朝食をとる(「食べないことが多い」または「全く、ほとんど食べない」)

小学5年生3.1%、中学2年生6.9%→0%に近づける  
家族と一緒に食事をとる(ふだん家では一人で食べるが多い)

小学4年生3.1%、中学1年生4.8%→0%に近づける

子どもが学校や家庭で基礎的な食習慣を家庭で身につける

(子どもに食に対する感謝の心を持つよう教えている) 児童・生徒の保護者20.8%→40%

(子どもに食に対するマナーを教えている)

児童・生徒の保護者24.9%→40%

(児童・生徒に食品の栄養や働きについて指導している)

小中学校35.6%→50%

(児童・生徒に地場産物について指導している)

小中学校7.7%→20%

### ●子ども、学校、学校給食関係記述

小学生～中学生

食を大切に作る心、食に関する自己管理能力

小学生から中学生までの学齢期は、知識や技術を学びながら、保護者に依存した食生活から徐々に自立し、食事の選択、判断など自己の裁量が増えるに従って、食に関する興味や関心を高めていくことが可能な時期である。しかし一方で、依然として保護者のしつけの下での食事が必要な時期にある中で、朝食欠食、孤食、偏食が深刻な問題となっている。

そのためこの時期は、食を大切に作る心を養い、食に関する自己管理能力を育成することが必要である。生産とふれあう機会が少ない児童・生徒たちが食の大切さを実感し、健全な食生活の実践力を身につけていくためには、食材がどうやってできるのか、どこで、誰により作られているのかなどについて、生産体験学習や学校給食の食材を通じた生産者などとの交流体験から学ぶ機会が欠かせなくなっている。

さらに、世界の同世代の子どもたちがどのような食生活をしているのか情報を集めて学び、世界の食料事情に理

解を深めることが、食べ物を無駄にしない心を育むために重要である。

(2)家庭、学校、地域が一体となった取組の推進

子どもに対する家庭の食育機能を支えていくため、家庭、学校、地域の連携を強化して、子どもに対する食育に取り組む。

学校における食育を充実させるため、食育推進チームの編成や食育リーダーの選任及び養成研修等、食育推進のための校内指導体制を整備する。

また、食に関する指導の全体計画を作成し、計画に沿って、関連教科等において食に関する指導を進める。

食習慣の形成など、子どもの望ましい生活習慣の確立に向けては、広く関係団体や企業に協力を呼びかけるなど、社会全体で子どもの生活習慣確立を進める。

さらに、児童館、学童保育、子ども会、地域スポーツクラブなど、地域の子どもの様々な活動を食育の貴重な場とすることにより、子どもたちが日常的に身近に食育を学ぶ機会を作る。

### 【12 千葉県】

千葉県は、2008年に第1次千葉県食育推進計画を策定し、2011年度で計画期間が終了した。2012年12月に、第2次千葉県食育推進計画(案)を策定し、パブリックコメントを募集している。2012年度中にまとめられる予定。

### 【11 埼玉県】

埼玉県は2008年2月に、埼玉県食育推進計画を策定。2012年には埼玉県食育推進検討会議を開催して、第2次埼玉県食育推進計画について検討中。

### 学校給食ニュース 148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

## トピックス2

# 放射線照射食品の安全性にさらなる事実が判明

放射線照射食品とは、放射性物質から出る放射線や、電子加速装置からでる電子線を食品にあてて、食品の殺菌や殺虫、芽を止めるなどして保存性を高めたものです。世界の一部の国では、穀類、タマネギ、ニンニク、ジャガイモ、果物、スパイス、食肉、冷凍魚介類などを認めている国もあります。日本では、食品衛生法で食品に放射線をあてることは禁止されていますが、ジャガイモの芽止めだけは例外として認められています。

ジャガイモの芽止めは、冬から春にかけて北海道士幌農協が行っているもので、放射性物質のコバルト60を照射線源としてジャガイモに強い放射線をあてています。このジャガイモへの照射は1974年から始まり、世界で最初の放射線照射食品です。

日本では、「原子炉の多目的利用法の開発」として、研究が始まり、当初は、米、小麦、ジャガイモ、タマネギ、ミカン、ウイナーソーセージ、水産練り製品について検討されましたが、ジャガイモの芽止めのみが認められた経緯があります。近年では、香辛料(スパイス)類94品目の照射を認めるよう原子力委員会や業界が求める動きが続いています。

照射ジャガイモについては、導入当初強い反対運動があり、東京をはじめいくつかの市場では事実上取り扱わないようにしたり、学校給食での導入を止めるための運動がありました。しかし、その後、最近でも学校給食に使われたとの報告もあります。

放射線照射食品については、照射の結果、食品中に新しい物質が生成され、その毒性が指摘されるなど安全性について指摘する研究があります。ここに、50年前の研究ですが、これまで表に出てこなかったデータが明らかになりつつあります。それは、放射線をあてた食品が、強い放射線を浴びることによる、「誘導放射線」を出すというものです。これまで、放射性照射食品は、放射線をあてることによる、物質の変成が問題であり、放射性物質による放射線の害とは異なるとしてきました。反対運

動でも、この点の説明は十分にしており、放射性物質による放射線の害と、放射線照射食品の害は別と説明してきましたが、それがくつがえる問題でもあります。

放射線照射食品問題に長年取り組まれている、健康情報研究センター代表の里見宏さんから、報告が寄せられました。

### 「放射線をあてた食品から放射線がでる」 里見宏(健康情報研究センター)

1943年、米陸軍は食品保存に放射線を照射する研究を開始した。しかし、一度許可になった照射ペーコンが禁止されるや(1968年)、照射食品の開発から手を引いていった。しかし、それまでに行われた莫大な照射食品の実験データは軍の機密とされた。

封印されたデータも50年が過ぎ、厚生労働省の医薬品食品衛生研究所の研究者が米軍のデータの調査はじめた。(2002年から3年間)内容は大変重要なものである。

一部抜粋を紹介するが、全文は下記アドレスで読むことができる。

#### 「重要部分抜粋」

データを読んだ研究者は「ここで扱う元のデータは古いがその後食品中の誘導放射能についての研究はほとんどなく、現在でもいわば最新の研究成果であり、現在までの照射食品の安全性論議などに大きな影響を与えてきた重要な内容である。しかし、軍のベールのなかで研究されたこともあって、詳細なデータは学術報告などとして広く公表されてこなかった。そのため現在でも詳細な文献を入手することは難しく、2005年の食品安全委員会の調査報告書にもこのNatick研究所の放射化の研究に言及がない。さらに千ページにわたるNatick研究所の報告書をまとめた資料もみあたらないので、煩瑣をいわずデータや実験手法を記載し、後日のこれらのデータを

検証する際の参考となるようにした。2002年から2004年頃にかけて、照射食品の安全性調査研究に資する目的で調査研究し、今回、高エネルギーX線による放射化を中心に調べたので報告する。」

### まとめと結論

現在照射食品に国際的に認められているコバルト60、10MeVまでの電子線、並び5MeVまでのX線を用いても、食品中に含まれる元素によっては、放射能を帯びることが報告されている。

誘導放射化は原理的に起きないとされているコバルト60を50kGy照射した牛肉、ベーコンからバックグラウンドの2.4倍、3倍の誘導放射能を検出した。また、核種は示されていないが、牛肉でも4.5kBq、ベーコン2.3kBq、2.7kBqなどの誘導放射能が観測されている。

毒性実験の中に、照射直後の照射食品に問題ありとする研究があるので、半減期の短い放射性物質による体内被曝の確定影響と確率影響を見積もる必要があるが、今後の課題である。例えば、インドにおける照射小麦の安全性を調べる実験で、照射直後の小麦を食べたグループの子供の末梢血中に倍数体細胞が多く検出されたという。各国でこれについて動物実験が繰り返されたが、それら複数の追試の間ですら一致した結果が得られていない21, 22)。原因についても、統計的におかしい、栄養の不足、実験の失敗などに帰着され明確でない。このような現象を誘導放射能の確定影響等の観点から精査した論文を持ち合わせない。

現在照射食品を認めている各国において、照射食品の安全性を論議した1990年頃、本稿で示したようなデー

タの存在は一般に知られておらず、誘導放射能のリスクについて厳密な議論は避けられてきた経緯がある。従って、外国の例を参考にしても、これら誘導放射能が社会的に容認できるのか否か、直ちに判断することは難しい。

照射食品を安全に流通させるためには、一般に食品添加物が必要である。食品照射は多くのラジカルを食品中に発生させ、食品中のビタミンEなどの抗酸化成分を極端に減少させるので、これらの影響を防止する必要がある。実際に実験動物用の照射餌料には多くの添加剤が使用されていること23)からも、それが必要不可欠であることは明らかだ。

最後に本稿とは目的が異なるので論じなかったが、筆者らは、誘導放射化が照射食品の検知に使用できないかとの観点から10MeVの電子線照射による誘導放射能を予備的に測定した。Natick研究所の研究よりもっと広い範囲の元素について、放射化が観測されており、50年後の理論と高い測定技術に基づき、この問題はさらに精査が必要だろう。

文献

X線並びにγ線を照射した食品に生じる誘導放射能 (Induced Radioactivity in Irradiated Foods by X Ray or gamma Ray) Bull. Natl. Inst. Health Sci., 125, 107-118 (2007)

国立医薬品食品衛生研究所食品部 宮原 誠

<http://www.nihs.go.jp/library/eikenhoukoku/2007/107-118.pdf>

以上です。照射食品ネットワークで照射食品反対連絡会の情報や、これらの情報が掲載されています。

[http://www.sih.jp/news/s\\_menu.htm](http://www.sih.jp/news/s_menu.htm)

表5 セシウム137、コバルト60などによる食品の放射化 (線測定) (カウント/分/g)

試料	バックグラウンド	Cs137	Co60	使用済み燃料	
牛肉	cpm/g	75	-	110	86
	Bq/kg	3125		4583	3583
ベーコン	cpm/g	14	-	30	110
	Bq/kg	583		1250	4583
エビ	cpm/g	50	87	40	80
	Bq/kg	2083	3625	1667	3333
鶏肉	cpm/g	31	26	24	25
	Bq/kg	1292	1083	1000	1042
ソラマメ	cpm/g	34	14	3	29
	Bq/kg	1417	583	125	1208

出展 ; Bull. Natl. Inst. Health  
., 125, 107-118 (2007)

**ノロウイルス**

2012年冬、ノロウイルスが2006年以来の全国的な流行。宮崎県日南市病院で集団感染、入院患者・職員44名、うち高齢者6名が死亡(日本経済新聞2012年12月24日)

山梨県甲斐市、仕出し弁当を食べた県内事業所1184人が発症(同上)

大分県臼杵市、社会福祉施設3カ所で委託給食を食べた27人が感染(毎日新聞2012年12月29日)

広島市で、給食弁当を食べた1381人が発症(毎日新聞2012年12月18日)

広島県呉市、海上自衛隊基地給食で48人発症(毎日新聞2012年12月20日)

奈良県広陵町の小学校で児童ら58人に症状。給食が原因、3日間の給食業務停止(毎日新聞2012年11月10日)

長野県安曇野市、学校給食センター調理員1名感染で、2日間、学校給食を休止。同センターは9月も同様に4日間の給食休止をしている(毎日新聞2012年11月29日)

長野県安曇野市、上記とは別の学校給食センター事務職員1名感染で、2日間7小中学校の給食を休止(毎日新聞2012年12月3日)

新潟県上越市、小中学校8校児童生徒職員445人が感染、市内の菓子製造業者が作った学校給食用餅菓子が原因(産経新聞2012年12月7日)

岐阜県海津市、学校給食センター調理員に感染の疑いで12月10日から3日間、学校給食を休止(岐阜新聞2012年12月8日)

岐阜県羽島市、学校給食センター調理員が感染で、12月13日、14日の2日間、学校給食を休止(岐阜新聞2012年12月13日)

徳島県阿波市、給食用パンが原因で市内4小中学校の児童生徒職員ら159人が発症、4校は13日午後から17日まで休校となった(毎日新聞2012年12月19日)

岐阜県瑞浪市、幼稚園の調理員1名が感染で、3日間簡易給食に(毎日新聞2012年12月19日)

茨城県かすみがうら市、小学校児童職員ら80人が感染、市内の菓子製造業者が作った学校給食用プリンが原因(毎日新聞2012年12月31日)

**松山市、測定開始****広島県教委、測定を開始****山梨日日新聞、論説で 給食検査の「二重基準」子どもの安心第一に対応を**

山梨日日新聞12年11月6日付けは、「給食検査の「二重基準」子どもの安心第一に対応を」とする論説を掲載。学校給食食材の放射線測定で、2012年4月16日～11月2日の半年で1.6%(35品)から49～0.76Bq/kgの放射性セシウムが検出され、該当の10市町村が給食に使わなかったことについて、「当面は給食に限って使用を見送ってはどうか」と提言。「国の基準値未満で「安全」であっても、保護者が納得できないのならば、「安心」とは言えない」として、「保護者とともにより安心できる方策を探る姿勢」が必要ととしている。

**調査捕鯨の肉を学校給食使用を拡大**



# 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。