

今月のトピックス

調布市のアレルギー児死亡事故の検証結果報告まとまる

2013年3月、東京都調布市立学校児童死亡事故検証委員会が「調布市立学校児童死亡事故検証結果報告書」が調布市教育委員会に対して提出されました。

2012年12月20日に、調布市富士見台小学校の5年生の女子児童が、学校給食後、食物アレルギーによるアナフィラキシーショックで死亡した事故です。

「報告書」では、事故の検証と、再発防止に向けての提言をまとめています。検証委員会は、学校関係者からの聞き取りを行ないましたが、「メンタル面を考慮して周囲にいた子ども達や保護者からの聞き取りは行わなかった」としています。

「報告書」から、事故の経緯の詳細と、検証委員会の提言について整理します。

報告書に基づき、女子児童の名前をSさんとします。

【調布市の学校給食とアレルギー対応】

小学校は自校方式、中学校は2005年～2006年に小学校との親子方式で、弁当併用選択制学校給食が開始され、2006年度からは親子方式の調理場が調理の民間委託化されています。

献立は、調理場ごとの独自献立で、食材も調理場ごとです。

富士見台小学校は、調理の民間委託校です。

調布市の学校給食アレルギー対応は、過去の経緯を踏まえ、2006年6月に「調布市立学校給食における食物アレルギーの対応に対する考え方」を周知。除去食を原則として、代替食、代替食材の学校での調理などにも対応。調布市全体で280名以上のアレルギー対応をしており、学校給食が食べられず弁当持参が必要な児童は2名

のみとなっています。

「対応が必要な児童数や対応する食品の種類が年々増加しており、さらに専用の調理スペースが無い中での除去食の調理は、栄養士及び調理員の負担を大きくしている」と、検証委員会は現状の課題を示しています。

食物アレルギー対応には、医師が記載した「学校生活管理指導表(アレルギー疾患用)」を学校に提出し、学校関係者と面談して、除去食や代替食等の対応方針を検討するとともに、該当する食品、誤食の場合の対応や対処方法の聞き取りも行なうことになっており、面談記録用、詳細な聞き取り用の書式も用意されています。年1回は行われることになっています。

給食での対応は、月ごとに検討、確認されます。症状が重篤だったり、原因食品が多い場合は、保護者と栄養士等の面談を実施、症状が軽かったり、除去食品が限定されている場合などは、書面や電話等の連絡となっています。保護者と学校の給食対応の確認については市として統一した書式はありません。

栄養士は、対応が必要な全員分を除去食一覧表等にまとめ、各担任に除去食の内容を知らせる個別の表も作成しています。市としての統一した書式はありません。

配食については、食器の色の変更、ネームプレートの作成、原因食品のカード作成等の工夫がそれぞれに行われ、提供時には、ラップ等で覆ってワゴン車に乗せて提供する場合と、給食室に取りに行く場合があります。

おかわりについては、事故前までは「一部の学校で除去食の提供が必要な日は全てのおかわりを禁止」していました。

中学校での食物アレルギー対応食はありません。

【富士見台小学校のアレルギー対応】

年度初めは、校長、担任、養護教諭、保護者、栄養士等で面談し、方針を検討、毎月の対応内容は、献立表や調理室手配表をもとに、栄養士と保護者で面談か書面確認。献立ごとに除去する食品の確認、除去食、代替食の提供か、過程からの持参するか等の内容を決定します。

除去食一覧表、調理室手配表、献立表に原因食材や対応を記載し、保護者と栄養士が同じ書式を持っていました。

調理は、委託事業者が行っており、栄養士が委託先のチーフ調理員と除去食等の打ち合わせを行ない、ホワイトボードに記入した打ち合わせ内容と除去食一覧表で調理します。チーフ調理員はパートを含めた全調理員に説明、指示します。

除去食のみ食器に入れてラップをし、名前を明記してワゴンに乗せる対応をしています。

担任は、症状が重篤な児童について、除去食一覧表を持ち、他の児童の担任は除去食が明記された献立表を持っていました。

2012年9月、同小学校では1年生児童が学校給食を原因とするアナフィラキシーショックで、救急搬送される事故を起こしています。

この事故は、児童が家庭から代替食を持参していましたが、除去食と一般児童用の料理の両方が同じ食器に盛りつけられ、児童に提供されたことから誤食したものです。

この事故を受けて、事業者は児童専用のホワイトボードを用意し、調理室手配表とともに持参品を含めた記載を行うこととし、家庭からの持参品は栄養士が預かって、他の献立とともに1食分として栄養士が手渡しし、栄養士が除去内容を児童に伝え、食べ始めるまで児童につきそうこととなっていました。

2013年1月からは、全児童の除去内容を除去食一覧表にまとめ、その書式を保護者、校長、担任、栄養士、養護教諭等すべての関係者が所持することとなり、教室での保管場所も校内で共通して、担任不在でも他の教員が対応できることになっていました。

このほか、2012年度は、ナッツ類が原因食品の対応児

童が多くいたため、年度当初からナッツ類の使用を一般の給食としても控えていました。

【事故の経緯】

Sさん(5年生)の状況

小児喘息と食物アレルギーを持つ。鶏卵(平成24年度2学期から解除)、牛乳・乳製品、ピーナッツにアレルギー。ランドセルにエピペン1本、喘息発作時用の吸入器1台を常時携帯していました。

Sさんは、保育園時に食物アレルギーを原因とする救急搬送の経緯があり、入学時、保護者の要望で、Sさん専用の給食食器、トレイを使用することになりました。

毎年度当初は、管理指導表を基に、保護者、校長、担任、養護教諭、栄養士等が面談。

毎月末に翌月の調理室手配表をもとに、保護者、栄養士、チーフ調理員(委託業者)で面談。ここで、除去、代替、家庭からの持参等について内容を検討し、栄養士が「除去食一覧表」を作成、保護者が「除去食一覧表(個人用)」、担任が「除去食一覧表(担任用)」「おかわり表」、栄養士と調理員(委託業者)が、アレルギー対応児童の「除去食一覧表」を持っていました。

2012年12月20日(木)の献立

わかめごはん、肉団子汁、じゃがいものチヂミ、ナムル、牛乳

じゃがいものチヂミに粉チーズが使われていたため、粉チーズを除いた除去食がSさんに提供されています。牛乳もSさんには提供されていません。

事前の打ち合わせ

11月26日に、保護者(母親)、栄養士、チーフ調理員が12月の献立について「調理手配表」で打ち合わせし、当日の粉チーズ除去についても確認していました。

献立表には、チーズの表記があり、「除去食一覧用(個人用)」「除去食一覧表(担任用)」「おかわり表」には、じゃがいものチヂミの欄に「チーズ除去」と記載されていました。また、調理室手配表(栄養士用)には、「チーズ、ぬく」との記載があります。(次ページ)

献立表から

20	木	わかめごはん じゃがいものチヂミ ナムル	牛乳 パーコン 豚肉 豆腐 豆腐 わかめ チーズ	※ じゃがいも さとう ごま でんぷん	にんじん 卵 味噌 コーン きゅうり わさび しょうが こんにゃく おゆし 五徳	エネルギー 81kcal たんぱく質 20.8g
			牛乳 鶏肉 豚肉	パン さとう マカロニ	フロッキー こんにゃく おゆし しょうが コーン	エネルギー 600kcal

除去食一覧表(個人用)から

12/18	ミルクパン	パン持参
	鮮のハーフ焼き	
	シーザーサラダ	チーズ除去
	カレースープ	
12/19	里いもごはん	
	揚げ出し豆腐	
	五目汁	
12/20	わかめごはん	
	じゃがいものチヂミ	チーズ除去
	ナムル	
	肉団子汁	

除去食一覧表(担任用)から おかわり表

12/20	わかめごはん		
	じゃがいものチヂミ	チーズ除去	x
	ナムル		
	肉団子汁		
	ロールパン		

調理室手配表

平成 24年 12月 20日 木曜日
献立校番(0:通常献立)

【調理室手配表】

国布市立富士見

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	合計	換算
人数	53	60	57	44	62	68	34	1		378	3
料理名/食品名		一人分賞		使用量		発注賞		業者		切り方	
		賞格		賞格		賞格					
[わかめごはん]											
米		70.00		28.88kg		25.00kg		黒光		*	
炊き込みわかめ		1.00		0.38kg		0.40kg		黒光		*	
[じゃがチヂミ]											
じゃがいも		80.00		34.13kg		34.00kg		八百屋		*	
にら		5.00		2.02kg		2.00kg		八百屋		*	
ホールコーン(冷凍)		5.00		1.92kg		2.00kg		黒光		*	
にんじん		5.00		1.88kg		1.00kg		地場		*	
ベーコン		5.00		1.92kg		2.00kg		黒光		*	
でんぷん		8.00		3.07kg		3.00kg		在庫		*	
粉チーズ		2.00		0.77kg		0.70kg		黒光		*	
ごま油		0.50		0.19kg		0.19kg		在庫		*	
しょうゆ		2.00		0.77kg		0.77kg		在庫		*	
酢		2.00		0.77kg		0.77kg		在庫		*	
砂糖		2.00		0.77kg		0.77kg		在庫		*	

調理

普通食のじゃがいものチヂミは四角く切り分けられていますが、除去食のじゃがいものチヂミは直径10cm程度の紙カップに入れて丸い形にして焼かれています。

配膳

配膳は、Sさん専用の色の食器、トレーを使用します。基本的に栄養士が除去食の仕上がりを確認後、チーフ調理員が教室の出入口まで持って行ってSさんに直接手渡し、除去食があることを伝えることとなっていました。

時系列

12:15 給食室にて、栄養士、チーフ調理員、サブチーフ調理員が除去食内容を確認。

12:17 3階教室入口にて、チーフ調理員が、Sさんに給食トレイを手渡す。「何が除去食かどうか明確に伝わっていなかったと推測できる」(報告書)。

12:45前頃 日直が「おかわりどうぞ」と声がけ。おかわりは、じゃがいもチヂミ4枚を調理室でおかわり用に多く入れたもの。

担任が、1枚を4つに分割し、16個を、教室内を声かけしながら配って歩いた。

「普段の給食では、おかわりの際、教室の前方に置かれている配膳台まで児童が取りに来るが、当日出された『じゃがいものチヂミ』は、学級の児童から『不思議な味がする』と感想があがっており、おかわりする児童が少なかったため担任は配り歩くこととした。担任は、熱心に給食指導しており、給食完食を目指して学級を上げて取組んでいた」(報告書)

12:50前頃 担任がSさんの近くを通る。

Sさん「欲しいです」

担任「これ大丈夫か？」

Sさん「これを見ればわかる」と机の工具箱の中の連絡袋から、「チェック表」を取り出し、担任に見せる。担任とSさんは、「じゃがいものチヂミ」にピンクのマーカールが引かれていないことを見た。

担任「赤い(ピンク)線のところがダメなんだな」

Sさん「そう、うん大丈夫」

担任は、Sさんが食べても大丈夫だと判断し、4分の1の「じゃがいものチヂミ」を配食。

担任は、Sさんが食べたかどうか確認はしていない。

注:Sさんは、年に数回程度しかおかわりをせず、担任は、必ず「大丈夫か？」と声をかけ「おかわり表」で確認をしていました。

「チェック表」は母親が献立表に食べてはいけないものをピンクのマーカールを引いてSさんに渡しているもの。担任は、チェック表を知っていたが、見たのは今回がはじめて。「この時担任は、除去食一覧表(担任用)での確認をしなかった。調査した結果、除去食一覧表(担任用)は職員室の担任の机の引き出しにあった」(報告書)

12:57頃 「ごちそうさま」

担任が、5時間目の体育の準備で、先に着替えるよう指導。昼休みの清掃準備で、児童が自分の机と椅子を教室後方へ移動。

(以下、報告書にはありませんが、12:50をSさんがじゃがいものチヂミを食べた時間と仮定して**経過時間 - 分後**を添えます。また、担任がSさんの異変に気がついた時点からの**経過時間 / 分**も添えます)

13:05(15分後) Sさん、同級生のAさんほか2~3名が教卓の担任のところに来て、数分おしゃべりする。

13:15前後(25分後) 清掃開始時間。担任は、後方に移動した席で給食を食べていた2名のうち1名のB君に「早く食べ終わることができるよう指導」。

清掃開始時間となったため、担任は清掃を始めるよう声をかけ、B君の指導を続ける。

13:22頃(32分後/0分) 担任はB君の指導を続けていた。後方に移動した自席に座っていたSさんが「先生、気持ちが悪い」と訴え。

「担任は、Sさんが自分の席で座っていたことを認識しておらず、この時点で初めてSさんに気が付いた。また、Sさんは、喘息の持病があるため、午前中に体育の授業があった際など、昼休みに自分の席で休んでいることがあり、そのことは、クラス全体が認識していた」「担任の聞き取りでは、Sさんは咳をしていなかった」(報告書)

担任、B君の席からSさんの席の横に移動。

Sさんは、喘息用吸入器で、吸入をしていた。

担任「大丈夫か？保健室に行くか？」

Sさん「大丈夫」

13:24頃(34分後/2分)

担任が、「Sさんの顔が紅潮しており、呼吸が苦しそう

で、いつもの具合が悪いときの状態よりつらそうであったので、そばにいたD君に「養護教諭を呼んで来て」と依頼。

13:25頃(35分後／3分)

担任、食物アレルギーの可能性を考え、エピペンを打つことを考えて、Sさんの出席番号を近くの女子児童に聞き、ランドセルロッカーからSさんのランドセルを取り出し、Sさんの机の前に置いて、エピペンを取り出す。

担任「これ、打つのか？」と聞く。

Sさん「違う、打たないで」

担任は、エピペンを打つのをやめる。

1階保健室にD君が来て、養護教諭に「担任の先生が養護の先生を呼んできてと言っていた」と伝える。

13:28～30頃(38～40分後／6～8分)

養護教諭が教室に来る。Sさんが「自分の席に座っており、自分で喘息の吸入器を口に当てていた。息が苦しそうでうまくできていなかった様子」から、救急車の要請が必要と判断。

養護教諭がSさんに「救急車呼ぼうね」

Sさん「うん」と頷く。

養護教諭が担任に救急車要請を伝える。

担任が3階の教室を離れ、2階の職員室に行く。

Sさん「トイレに行きたい」

立てない状態だったので、養護教諭がおぶって教室前の女子トイレ個室の便器に座らせる。

担任が職員室で、校長に「Sさんの喘息がいつもより強く出ています。救急車を呼んだ方がいいですよ」

校長「要請しなさい」

13:31(41分後／9分)

担任、職員室で救急車要請。

スクールサポーターが担任に「どうしたの」

担任「Sさんがアナフィラキシーショックを起こしたように思う」

スクールサポーター「何かすることある？」

担任「教室に子どもがいるので」

スクールサポーター「分かった。座らせておく」と3階教室へ移動。

養護教諭、Sさんを便器に座らせ、「Sちゃん」と呼んだが、返事はなく、表情は青く悪くなっていた。

養護教諭が名前を呼びながら、胸部を左手で叩いた。

13:32頃(42分後／10分)

担任、2階事務室の栄養士に「おかわり表を見せてください。チヂミ食べてよかったですか？」

栄養士「ダメだよ」

担任「僕が食べさせてしまいました」

栄養士、Sさんを探して1階保健室に行き、その後、3階教室に向かう。

13:33頃(43分後／11分)

スクールサポーターが、3階教室前の女子トイレの人だかりをみて、トイレに入り、養護教諭に「何かすることある？」

養護教諭「AEDを持ってきて」

スクールサポーターがAEDを取りに行く。

同じ3階の隣の教室(4年生)の担任G教諭が、トイレの人だかりをみて、児童を確認し、トイレに入り、Sさんを座位で抱えている養護教諭に「大丈夫ですか？」

養護教諭「大丈夫じゃない。誰か人を呼んできて」

13:34頃(44分後／12分)

担任、職員室に戻り、母親の携帯に電話。

担任「いつもより喘息が強くなっているため、救急車を要請しました。僕がおかわりでチーズ入りのチヂミを食べさせました」

母親「どんな状態ですか」

担任「つらそうです」

母親「搬送先は慈恵第三病院がいいです」

担任「救急隊員にそう伝えます。病院に着いたら連絡します」

母親「エピペンは打ったのですか」ここで、電話状態が悪く、一度通話が途切れる。

職員室に来たG教諭が担任に「エピペンはどこにあるの？」

担任「ランドセルか机にある」

G教諭、教室に戻り、エピペンを持ち出す。

スクールサポーター、2階でF教諭に会い1階以外の近いAEDがあるかを尋ねる。F教諭が「下」といい、一緒に1階のAEDを取りに行き、スクールサポーターが持って、3階に走る。

13:35頃(45分後/13分)

スクールサポーター、養護教諭にAEDを差し出す。

養護教諭が「脈ある?」と聞く。

スクールサポーターがSさんの脈を確認するが「分からない」

養護教諭がSさんの脈を確認し、わずかにあると感じた。

スクールサポーターが養護教諭に「エピペンは。エピペンは」と聞く。打った形跡がないことを確認して、教室へ向かう。

救急車導線確保等のあと校長が3階トイレへ。

Sさんは、便座に座り後方にもたれかかるように座っていて、呼吸している様子はなく手首で脈は確認されず、顔面蒼白で完全に血圧が下がっていると判断。

G教諭がエピペンを持ち、トイレへ行き、校長に渡す。

13:36(46分後/14分)

校長、エピペンをSさんの右大腿部外側に打つ。

校長と養護教諭、Sさんを個室から出して、仰向けに寝かせる。

校長がG教諭に毛布を要請。

校長がAEDを取り出し、スクールサポーターがSさんにパッドを貼り、AEDを作動させたが「通電の必要がない」のメッセージが流れる。

養護教諭、心臓マッサージを行う。

「Sさんはこのときすでに心肺停止状態にあったために『通電の必要がない』という内容のメッセージが流れたと推察できる」(報告書)

母親からの電話が事務室にあり、2階事務室で担任が電話を受ける。「エピペンを打つよう」求められる。

13:38頃(48分後/16分)

担任、3階トイレへ。担任が人工呼吸を始める。養護教諭は心臓マッサージを続ける。

その後、「救急車が来たよ」の声に、校長がトイレを出る。

スクールサポーターが、近くのH教諭に「救急隊員の人をここに連れてきて」と依頼。

13:40頃(50分後/18分)

救急隊員、3階トイレのSさんの元へ。Sさんの母親、学校に到着し、Sさんの元へ。

この後も、時系列の動きは記載されていますが、ここで

は割愛します。

現場で救急隊員が心肺停止状態と判断、Sさんと校長、母親が病院へ行き、16:29に、病院にて父親から校長に死亡確認の連絡がありました。

【事故発生要因】

報告書は、事故の直接的な原因につながるものと関連する要因を次のように整理しています。

除去食の提供(おかわりを含む)

1 チーフ調理員が、Sさんにどの料理が除去食であるかを明確に伝えていない。

2 おかわりの際に担任が除去食一覧表(担任用)で確認しなかった。

3 保護者がSさんに渡した献立表に、除去食のマークが引かれていなかった。

緊急時の対応

1 担任がエピペンを打たず初期対応を誤った。

2 養護教諭が食物アレルギーによるアナフィラキシーであることを考えずに、エピペンを打たず初期対応を誤った。

関連する要因として、

1 情報の共有方法

「生命に関わる食物アレルギーについては、保護者、栄養士、調理員、担任、養護教諭、学校長など学校の教職員全員が把握する必要があり、保護者の同意を得て管理指導表の内容についても教職員全てが把握しておく必要がある。ここでは、個人情報ということより命を守るための情報共有といった考え方が優先されるべきである」

・9月に事故があり、研修会があったにもかかわらず、教職員全員が情報を共有していなかったのではないかと

・食物アレルギーは給食室の問題という意識が教職員にあったのでは?

・養護教諭は、緊急時の対応について保護者との十分な話し合い、知識の取得が必要だったのでは?

・栄養士は、他の学校等の対応方法の調査研究と、保護者への情報提供が必要では?

・Sさんをはじめ、周りの大人が異なる資料(書式)を持っていたのは要因のひとつでは?

・発達段階に応じたクラス内での食べられない食材についての情報共有の検討

2 除去食の調理と配食・配膳について

給食室では、9月の事故以降、家庭から持参する代替食の情報共有、除去食調理担当者を決めるなど、ミス防止の取り組みがあった。

9月以降、チーフ調理員がSさんに「どの料理が除去食であるか口頭で伝えた上で、Sさん専用の容器に入れた料理を直接手渡しするようになったとのことである。従って、平成24年9月の事故以前はどの料理が除去食であるか口頭で伝えていなかったとのことである。2年前までチーフ調理員をしていた者は、どの料理が除去食かを口頭で伝えていたとのことだが、後任者に文書などでの引き継ぎがされておらずに、現在のチーフ調理員は料理をのせたトレイを単にSさんに手渡ししているだけの状態が続いていた」「当日どのように話したか記憶がなかったということは、料理名を言ったのかもしれないが、Sさんには伝わっていなかったと推測せざるを得ない」

「除去食であるか否かに関わらず、常に他の児童と異なる色のトレイと容器を利用していたために、どの料理が除去食かどうか視覚では判断できず、担任に対しても当日の献立の中に除去食があるかどうかの情報を、改めて伝えてはいなかった」

児童、担任にも伝えるシステムを考える必要があるのでは？

3 給食指導について

『おかわり』する児童がいないか教室を配り歩いてきた担任の行動は、給食を残さずに完食するという目標達成が優先していた結果、『おかわり』がもたらす影響についての注意を怠ったことが事故につながった。さらに、除去食一覧表(担任用)についても常に確認できる状態にしておかなければならないにも関わらず、当日は職員室の机にしまってあったということは、担任としての役割が不十分であったと言える」「担任はこの事故以前にも自分が持つべき除去食一覧表(担任用)を間違えて保護者に渡してしまい、保護者から注意を受けていた」「Sさんが持っていた献立表の料理名に除去食であること、食べてはいけないことを意味するマーカーが引かれていなかったにしても、これはルールとは関わりのないことであり、保護者、栄養士、担任の3者の間でルール化されていた除去食一覧表(担任用)の確認を怠った担任の責任は重い」

・家庭、担任、児童(5年生)の3者が同じ献立表を持っ

ていても良かったのでは？

・担任が日々の献立を確認するシステム、栄養士との連携を働かせることが必要では？

4 緊急時の対応について

(担任が)「アナフィラキシーショック症状がどのようなものかは担任は経験したことがなかったこと、Sさん自身も今までに今回のような症状を経験したことがなかったこと、Sさんが『違う、打たないで』といったことなどから、エピペンを打つタイミングが遅れたことは否めない」「仮に食物アレルギーによるアナフィラキシーショックと疑っても、11歳の児童が『打たないで』といった時に、それでも注射を打つことができるかどうか難しい問題である」

「養護教諭が食物アレルギーによるアナフィラキシーショックを疑い、この時点でエピペンを打つことを考えていたらSさんの命が助かっていたかも知れない。気分が悪いと訴えてから14分間の出来事だが、アナフィラキシーに対していかに迅速な対応をしなければならないかが分かる」

5 研修の成果について

富士見台小学校では、平成20年以降、平成24年9月の事故直後まで何度もアレルギーに関する講義やエピペンについての研修を受けていた。

- ・研修の成果が活かされていない。
- ・危機管理意識の欠如。

【検討委員会の提言】

検討委員会は、事故原因、要因をふまえて提言をまとめています。

提言の項目を整理するとともに、主に給食運営にかかる部分を抜き出しました。

(1) 情報共有に関する提言

- ア 個別面談調書の作成について
 - イ 管理指導表記載事項の情報共有について
 - ウ 緊急時対応における個別対応プランの作成について
 - エ 除去食一覧表の作成について
 - オ 除去食に関する統一した資料の共有等について
- (2) 除去食の調理及び配食・配膳方法に関する提言
- ア 除去食の調理について

栄養士が除去食調理、家庭持参代替食についての明確な指示を書面で行うこと。

統一書式で栄養士、担任、対応児童等に配布すること。

手渡しを望ましいが、書面、容器の色、誰の除去食かなどの表示を。

イ 配食・配膳方法について

担任が書面で同じ情報を当日に情報を共有すること。

調理から配食までを全校統一ルールにすること。おかわりについても統一ルールを。

(3) 給食指導に関する提言

(4) 緊急時の対応に対する提言

(5) 教職員研修のあり方に関する提言

(6) 教育委員会事務局への提言

ア 事故発生の情報提供と学校指導について

イ 国等への働きかけについて

以上です。

【残された課題】

今回の報告書は、非常に短期間に、関係した教職員および調理委託業者等への聞き取りを中心に行われています。事故直後で、年度内に次年度からの対策を考える上で、事故の経緯をしっかりと記録に残し、公表し、二度と事故を起こさないという観点から検証されたものと考えます。

そのため、提言も、要因の解消につながることを教育委員会等に対して検討を求めることにとどまっています。

報告書では、調布市のアレルギー対応が、歴史的経緯の中で、自校方式の個別の取り組みとしてはじまり、その後、対応方法が徐々に統一されつつも、個別の積極的な対応が行われており、除去食、代替食、家庭からの食材の提供等、こまやかな対応ができて一方、対応児童の増加や対応食材の増加により、調理等が煩雑になっていることを総論の中で述べています。しかし、学校給食におけるアレルギー対応のあり方までは踏み込まず、現状での事故防止対策の提言となっています。

事故後、全国学校給食を考える会では、2013年2月9日に、連続学習会第3回を開き、「学校給食のアレルギー

一対応」について、NPO法人アトピッ子地球の子ネットワーク代表理事の吉澤淳さんから、お話を聞くとともに、意見交換を行いました。

その中では、今回の報告書に指摘された事項以外に、

・学校給食のそれぞれの施設設備、栄養士・調理員等の人員体制と経験、対象となる児童・生徒の数と内容によって、アレルギー対応の適切な範囲に限られる。「食べさせる」ことも大切だが、何より、子どもの命を守る対応が可能か、という視点での検証が必要。

・学校給食で特定アレルギー対応の食材を使わないといった対応や、逆に、これまで行ってきたアレルギー対応をやめるなどの極端な動きが出てくる可能性がある。学校給食の教育力とアレルギー対応のバランスを考える必要がある。

・今回の事故は、アレルギー対応だけでなく、学校の安全管理、危機対応について、学校内、学校周辺の医療や救急、大人たちの対応など、学校安全問題としても捉える必要がある。

・今回の事故は、「じゃがいものチヂミ」が原因食であるが、献立の名前の付け方「じゃがいものチーズ入りチヂミ」などの工夫、あるいは、栄養価重視の学校給食献立のあり方などについての配慮や検討も必要ではないか？

といった、指摘や意見が出されています。

文部科学省も、この事故を受けて、対応を検討すると報道されていますが、二度とこのような事故を起こさないようにするためにも、それぞれの学校給食現場、自治体、学校関係者が保護者や市民とともに考え、学校給食と学校の安全管理の質を高めていく必要があります。皆様のご意見をお待ちします。

報告書の本文は、調布市の以下のホームページにて全文が公開されています(PDF)。

富士見台小学校児童死亡事故の検証結果報告書が提出されました

<http://www.city.chofu.tokyo.jp/www/contents/1363069358235/index.html>

集会報告

3.27 学校給食全国集会報告

2013年3月27日水曜日、東京都新宿区の東京都消費生活総合センター教室にて、「2013子どもたちのための学校給食を求めて 3.27学校給食全国集会 学校給食はどう放射能汚染と向き合うか～測定下限値レベルの汚染とたたかうために～」が開催されました。主催は全国学校給食を考える会です。

テーマに合わせ、講演は、学校給食ニュースの牧下圭貴が、生産者と消費者をつなぐ測定ネットワークとして食品等の放射線測定を行ってきた実績を踏まえ、「学校給食と放射能の基礎知識」「放射能測定・公表・基準について考える」などの話を行ない、有機農産物等の流通団体である大地を守る会の放射能対策特命担当・戎谷徹也さんが、「ゼロリスクはありえない中で、どう食べるか」について、講演しました。

また、事例報告では、埼玉県越谷市の学校調理員で越谷市職現業評議会学校給食部会の清水孝代さんが、学校給食測定の取組事例を、東京都世田谷区の栄養士・関根美知子さんが、世田谷区における測定や保護者の取り組み、栄養士としての考え方などについて事例報告しました。それを受けて、学校給食における食品の取り扱いや仕入れ、測定の方法などについての意見交換を会場との間で行いました。

あいさつ

全国学校給食を考える会会長 五十嵐興子さん

東日本大震災・福島原発事故から2年が過ぎました。放射能汚染・低線量内部被曝の問題は特定の地域の問題ではありません。安心・安全な学校給食を求める、すべての市民の問題です。誰もが子どもの健康と健全な成長を願っているからです。

そこで、今回の全国集会は、「学校給食はどう放射能汚染と向き合うか～測定下限値レベルの汚染とたたかうために～」をテーマにしました。

東日本を中心に各地で学校給食の放射能測定に取り組んでいますが、一部を除いて、大まかなモニタリング測定となっています。これでは将来にわたる不安をぬぐいられません。

何の不安もなく学校給食を食べるには、全国すべての地域で可能な限り多くの食材を種類別・季節別・産地が変わる度に検査する必要があります。

学校給食は昼食提供と大量調理という限定された状況での実施です。料理の数は200から250種類、使用食品数は調味料を除いて約210品目です。したがってきめ細やかな、頻度の高い測定が可能です。

私たちには献立や使用食材とその産地・使用量等、長年のデータがあります。どの季節にどんな食材をどれだけ使用するかは、センター・共同調理場でも単独調理場でも分かります。また同一地域の単独調理場では同一業者・同一市場から食材を調達していることが多く、各調理場で測定する食材を分担することで、きめ細やかな頻度の高い測定は充分可能です。

決してあつてはいけない事ですが、現在原発を抱えている地域では今の測定値が重要となってきます。今後何十年続かわかりませんが、継続した測定体制にしましょう。

継続した測定と、測定値の公表、さらには保護者や地域住民・流通業者・生産者等との情報や意見交換で、より放射能汚染の少ない食材での学校給食提供は可能になります。更には学校給食独自の基準値設定に結び付くと考えます。

継続した測定をもとに、子どもたちと共に、どのように生活したらよいかを考える教育活動につなげたいと願っています。

測定の実態や地域とのコミュニケーション、教育活動事例の今後の報告をお願いしてあいさつとさせていただきます。

「学校給食と放射能の基礎知識」「放射能測定・公表・基準について考える」(牧下)については、これまでの学校給食ニュースで報告してきた内容の整理です。割愛します。

講演「ゼロリスクはありえない中で、どう食べるか」

大地を守る会の戒谷さんは、大地を守る会が1975年に「農薬の危険性を100万回さけぶよりも、1本の無農薬ダイコンを作り、運び、食べることから始めよう」を合言葉に、誕生したことを紹介し、農薬や食品添加物など、これまでの食の安全や情報提供、生産者と消費者とのつながりをもってきた中で、今回の事故を受けて、放射能対策に取り組んでいることをお話いただきました。

具体的には、

- ① 実態をできるだけ正確に把握する＝測定体制の構築
- ② 生産者との対話－対策支援
- ③ 測定結果の情報公開
- ④ 自主基準値の設定
- ⑤ 安全性を確保するための総合対策へ

の項目について、会としての測定、自主基準等の取り組みとともに生産者の測定や放射能対策支援、また、生活協同組合や流通会社等と「食品と放射能問題検討共同テーブル」をつくり、政府への提言を行うなどの取り組み内容についてのお話です。

特に、2012年2月20日に、大地を守る会としての基準を発表しましたが、その基本姿勢は、

- ① 「内部被ばくはできるだけ低く」「子供の未来・未来の子供を守ろう」
- ② 生産者とともに達成できる・すべき指標として
- ③ 基準値・分類の継続的見直し
- ④ 測定体制の強化と情報公開の継続

というものでした。

戒谷さんは、放射能問題だけでなく、世界では、人口爆発、耕作地の減少、地力の低下や、生物多様性の崩壊、地球温暖化、水資源の汚染と枯渇など様々な世界的危機が連動しながら起きていることを指摘し、広い視野を持って食のあり方に取り組む必要を訴えました。そして、「ゼロリスクがありえない中で、どう食べるか？」については、

- ・健康リスクを総合的に捉え、幅広い知識を持つ。
- ・個別リスクへの対処方法と限界を理解し、自分のモノ

サシを持って選択・行動する。

・たたかいは大らかに持続させる(食でストレスを溜めない) ⇒精神力を鍛える。

・栄養バランスに気をつけた食事によって免疫力を強化する(整える) ⇒たたかう体をつくる。

・“食の安全”を守る(意思のある)人々とつながる。それは未来のための保険でもある。

とまとめ、学校給食に対しては、食は本来、文化や環境と健康と関わりがあり、地球的な課題ともつながっていることから、「食材から世界を見る」教育ができないかとの提言をいただきました。

事例報告1 安全・安心、おいしい学校給食のために ～調理現場からの放射能測定～

越谷市職現業評議会学校給食部会長の清水さんから、学校給食センターで越谷市独自の取り組みとして行っている学校給食食材の放射能測定について経緯と具体的な方法の報告をいただきました。

越谷市は、市内3センターで小中学校45校に配食しており、2センターは1万食を超える大規模センターです。原発事故後、給食部会で「調理をしているだけではないのか？」との問いかけが調理員からあり、内部で議論をして、2011年10月には、当局と交渉を行ない、内部被ばくゼロに向けて、測定や情報公開についての働きかけを行っています。また、市民団体が市議会への請願を出し、採択されたこともあり、2012年1月に、測定器2台購入と、1台を学校給食用として第1センターに設置し、食材を測定することが決まりました。教育委員会と給食部会との協議の結果、勤続5年以上の正規調理員5名が交代で測定を担当し、ホームページへの情報公開までを行うこととなり、1名が調理員として増員されることになりました。

シンチレーションスペクトロメータで、翌日と当日の給食食材を測定することになりました。測定下限値は、セシウム134、137をそれぞれ10Bq/kgとして、いずれかが10Bq/kgを超えた場合は、食材を変更する、使用しないなどの対応を取ることになります。また、結果はホームページで、当日に公表しています。

測定は、朝8時半から調整やバックグラウンド(環境中の放射線)の測定にはじまり、午前中は当日使用分の測定、午後は、翌日使用分の測定を行ない、1日4品程度を測定します。何を測定するか、どの順番で測定するか

については、測定を担当する調理員が決めています。これは、食材の使用頻度や食材の状態で、できるだけ多くの食材を測定できるようにすることと、調理工程に合わせて測定することで、万一、放射性物質が検出された時に、学校給食献立への最小限の影響を抑えるためです。

たとえば、最初に釜に入れる野菜を当日1番目に測定し、2番目には、和え物など工程上後に来る食材を測定、個付けのものは調理工程に影響しないため当日の3番目に測定するといった工夫です。

直営の調理員が測定を行うことにより、学校給食の安全・安心の確保を自信をもち、効果的に行う事例として、参加者から高い注目を集めました。

事例報告2

3.11以降、一栄養士として何ができたか

世田谷区の栄養士で、全国学校給食を考える会副会長の関根さんからは、世田谷区の取り組みと、栄養士としての食の安全についての関わり方についての話をいただきました。

発表原稿を紹介します。

はじめに世田谷の給食について少しお話しさせていただきます。世田谷区は小学校64校、中学校29校あります。小学校は自校方式で行っていますが、直営方式は8校のみとなってしまいました。残りは業者委託で、小中の親子給食が2校あります。

中学校は調理場方式と直営方式、親子といろいろな形で運営されています。親子は小中の親子、中学校同士の親子があります。また、小中学校とも改築などの場合は、調理場から給食が配送される形になっています。

栄養士もいろいろな条件で在籍しています。正規職員は都費です。他県と比べ多く、2校に1名在籍していますが、栄養教諭は各自治体に1から2名程度で全国的にも非常に少ない割合です。その他は自治体ごとに違い世田谷区では、非常勤栄養職員とアルバイト職員がいて、形はどうであれ一応全校に配置されています。私は(2013年3月)現在はアルバイト栄養士で月10日6時間勤務です。

私は1972年に世田谷区の瀬田小学校に皮きりに、小学校、調理場と経験し、39年間学校栄養士として勤務

し、一昨年の3月に退職しました。今は北沢小学校に勤務しています。北沢小学校の概要をお話します。北沢小は全学年単学級の小さな学校です。調理員は3名です。

学校栄養士として学校給食には3つのこだわりがあります。

ひとつ目は学校給食のこだわりです。画一的になりやすい給食ですので、誕生日給食やバイキング給食、弁当給食などイベントを多く取り入れています。また6月23日沖縄慰霊の日には沖縄料理、新米が出るころはおにぎり給食など伝えたい献立が多くあります。

ふたつ目は学校給食を教材としての食教育です。多くの学校でやっていることですが、とうもろこしの皮むきやグリーンピースのさやをむいてもらったり、いわて食材の日をもうけ生産者をお呼びしての出前授業などを積極的に行なっています。

そして3つ目がより安全な食材提供です。

1972年スタートした当時は、先割れスプーン、ポリプロピレンの食器、アルマイトのお盆、そして冷凍食品や化学調味料などが多く使われていました。はじめは何も疑問を感じませんでしたが、有吉佐和子さんの「複合汚染」という本に出会い、仲間たちと一緒に始めたのが有機農産物の使用でした。まず、くだものから使っていました。りんごの村・長野県伊那大島に行ったときは、生産者から、「東京サーの学校給食で使ってもらえるなんて信じられないぞら」と言われました。地元の学校給食で使ってくれないかと申しでたら、「規格品でないから」と断られた経験があるからです。逆に私たちは「規格品でない方がいいです。1年生から6年生までいる訳ですから大きい小さいのあった方がいい」という考えでした。

少しずつ生産者も増えていきました。生産者のもとにも足を運び、こちらの希望する農産物や加工品を申し出て、ひとつでも多くのものを使用することができるようになりました。また調理士とともに、「安全な給食の実現」を目指し、合成洗剤や環境ホルモン物資を含むプラスチック食器や遺伝子組み換え食品などの学習を積み重ねてきました。合成洗剤追放や陶磁器の導入などは実現にむけ、たくさんの方を見学しました。

1986年チェルノブイリ原発事故がおこりました。それまで原発のことはあまり知りませんでしたが、情報を集めるに従って原発の恐ろしさとその被害の大きさに驚きました。今自分たちができることは何かを世田谷区の教職員

組合の仲間と考え、わたしは栄養職員として給食との関係を調べることにしました。ヨーロッパからの輸入品を調べ、輸入先に電話を入れました。スパイスやジャムなど意外と多く、時間がかかりましたがひとつひとつ丁寧にどこから輸入されているか、今回の原発事故をどう思うかなどを尋ねました。始めのころは輸入会社の対応もよかったです、「厚生省の基準に達していると考えていません」など、時間とともに教えてくれなくなりました。はずかしい話ですが得意になって給食便り等にチェルノブイリ原発事故や輸入食品のことを考えなしに書いてしまいました。

その後、部会として核問題を考える会を組合の中で立ち上げ月1回放射能について学習しました。また毎年1回は原子力発電所などの見学会を実施しました。福島原発の見学会のときも双葉町の町会議員さんたちと懇談会をやり、原発事故に対しての危機感を多く語ってくれたことを思い出しました。

1999年の東海村のJCOの臨界事故、この時も茨城の教職員組合の方と話し、給食への対応などを話し合いましたが、やはり生産者のことが気にかかりました。茨城からは干し芋を取り寄せていましたが、生産者が自ら自粛し、今年は作らないとやってきました。しかしこの事故も、危機感が薄かったように思いました。チェルノブイリ原発事故も、JCO臨界事故も対岸の火事だったと今反省しています。

そして3. 11、東日本大震災です。はじめは津波でした。北沢小学校は岩手県と交流があり、岩手の農産物や水産物を多く給食に使用しています。また岩手から生産者をお呼びし、いわて出前授業や夏に子どもたちをいわてに連れていくいわて食材探検ツアーなど岩手とのつながりを多くしています。その子どもたちと行った陸前高田や、栄養士の仲間と行った宮古や田老、出前授業で知り合ってお邪魔した大船渡や気仙沼などが大津波で流されていく映像には声も出ませんでした。

その後の原発事故、核問題を考える会の仲間と「とうとうおきてしまった」と不安だらけの日々が始まりました。水がダメ、牛乳もと次々に入ってくる情報、あそこの生産者はどうしているだろうと言いつつ、音信不通で情報が入ってきませんでした。

そしてそのまま4月を迎えてしまいました。何かしなくてはという思い、では具体的に何をしたらいいのだろうか。

多くの電力を使っている東京、そのリスクを負わなくてはいけないのではないかと。生産者が生きていくために私たちは何をしていくのがベターかなど多くのことを考えました。

区教委からは「流通している食材については安全」という文書が出ました。誰が考えても安心だとは言えません。私自身も疑問に感じながらも4月の献立表、食つうしんに何も書かないで、いえ書けないまま普通に出してしまいました。

そこに、お手紙をくれた保護者がいます。「(中略)うちの子は乳幼児からアレルギー体質で悩まされていますので、以前から食材には気をつけてきました。そのせいもあり少し神経質すぎるのかもしれませんが。確かに大人や抵抗力の強い子どもは大丈夫なのかもしれません。でも私たちよりずっと長く生き、使命を見つけ出して、世界を支えていく子ども達には絶対に安全なものを届けてほしいのです。後悔したくはないのです」今までの自分の思う給食のことや食材のことを食つうしんに書いていましたから、保護者のお怒りは当然です。

校長先生にこの保護者のお手紙を見せて対応したい旨を述べました。答えは「必要ない」でした。しかし私の一存でお会いしました。いろいろなお話しをしました。その中で自分としてできることは区長に申し入れすることとを思いました。幸運にもその後すぐに区長に会うことができました。区長は皆さんもご存知のことと思いますが、保坂区長といって原発反対で一昨年の4月に区長になったばかりの人ですとお会いすることができたと思います。30分という短い時間でしたが、要望書を提出しました。

要望書

今回の原発事故による放射能汚染は、食の安全性という視点だけでは捉えきれない問題です。学校給食を教育として位置づけ、食の安全性に前提に置きながら、生産者との顔が見える関係や、産地直送の学校給食、生きた教材化としての取り組みなどを行ってきました。その根底が、根本的に成り立たなくなったのです。また保護者との培ってきた信頼関係も崩れようとしています。

私はこの3月で退職しましたが、世田谷区は栄養士が全校配置でないため月10日ほどアルバイト栄養士として現任校に勤務しています。今まで教育委員会学校健康推進課から出された資料は「国が放射性物資の暫定規

制値を設け、数値を超えている食材は市場には出回っていないことから、教育委員会は安全であると判断している」と言っています。しかし保護者はこの一文で納得するのでしょうか。それぞれの自治体での取り扱いも様々です。「給食停止申し出書」提出に応じて停止対応に応じたつくばみらい市、校長向け通知で弁当を認めた横浜市、鹿嶋市では「県産食材の使用を見送り」に対し「風評被害を助長する」とした関係者を配慮し、「安全性が確認された食材は取り入れる」と撤回しました。「給食は全児童が食べなければならない」と宣言した浦安市、多くの反論が起こっています。また二本松市では独自に子どもの内部被ばく検査を行うと発表しました。

今回、世田谷区では放射線量の測定に向けて、準備をしているとのこと、早々の取り組み敬意を表します。しかし、測定体制の構築、測定に対し外部機関に依頼するのか、測定器(簡易、あるいは検出効率が高い)を購入するのがわかりません。また、学校給食の食材をどの程度検査できるのか、数値が出た場合等ホームページからはわかりません。

また、教育委員会の「数値内なので教育委員会は安全であると判断」「健康にただちに影響が出る基準ではない」は何を基準に考えているのでしょうか。保護者は、どこまで我慢すればよいのでしょうか。

最後になりますが、子どもの身体は細胞分裂が活発で影響が大きいということを視点において、「情報」と「知る」ということが、現時点において放射能汚染への対応として重要だと思います。そして、栄養士として、「できるだけ安全なもの」「1つでも多く安全なもの」を提供していきたいと願い、下記のとおりお願いいたします。

記

1. 保護者から要望があった場合、弁当持参や水筒持参を認めること。
2. 教育委員会がいつている安全であるという根拠は何か。
3. 放射能測定を一日でも早く実施すること。

一刻も早い食品の測定や栄養士としても思いをお話しました。しかし世田谷区は献立が学校ごとに違うこと、もちろん購入も学校独自であるためなかなか難しいことなのですぐにははいと言えないが牛乳だけはすぐにできると

いうことになりました。その日区長を紹介してくれた方が、いろいろ活動している世田谷の保護者がいることを教えてくれました。それが世田谷子ども守る会でした。

世田谷子ども守る会は最初3名の保護者で発足、育児や仕事に忙しい中、ツイッターやフェイスブック、メーリングリストなどITツールを活用し、輪を広げていきました。10月の給食食材の放射能測定検査に関する陳情の署名活動では、区議会議員選挙のトップ当選者の得票数を上回る署名を集め、11月に採択されました。11月17日に食品測定購入の決定は、丸ごと検査なのに30ベクレルでした。もちろん反対し、12月には区と機種や測定の考え方を提案することができました。それを受けて関係部課長で構成する検査機器選定委員会が発足、1月に発注、3月に世田谷保健所検査室に設置されました。平行して1月からは一部で暫定的に測定を開始しました。

購入したの「微量放射能測定装置FNF-401」2台。分析方法は「ヨウ化ナトリウム(NaI)シンチレーションスペクトロメーター検査」、検出限界地は1キログラムあたり10ベクレル、検出核種ヨウ素131、セシウム134、137、予算は2011年度予備費1100万円です。

昨年4月から始まった測定。月1、2回の測定と毎日のホームページとで満足している自分がいました。でも私は北沢小の保護者としてしっかり向き合っていないことに気づきました。昨年、家庭教育学級(試食会)の今回の原発事故のことを話したいと言ったところ学校から「この件には触れないように」と言われたり、家庭向けの文章はことごとく修正され続けていました。今年の家庭教育学級(試食会)は、校長には「子どもの健康」という内容で話すことを伝えました。ここで放射能問題についても話をしました。保護者の方はもちろん真剣に聞いてくれました。その後保護者の一人から悩んでいたが相談できなかった、と言われました。自分自身保護者との壁がないと自負してましたのでやはりショックでした。しかし多くの保護者の方からは、暖かいお言葉をいただきました。

今ちょうど測定開始から1年が経ちました。世田谷区では丸ごとの測定には限界があることから、各校毎月1回か2回の丸ごと測定のほか、4月からは食材、食品ごとに測定することが決まりました。残念ですが1学期は牛乳、お米のみになりましたが、2学期以降は給食食材にしぼって検査することになっています。その食材を何にするかは今年1年間のデータが生かされると思います。残念な

ことに私は先日22日に解雇を言い渡されたので、食材選考には関わることができませんが、子ども守る会や仲間の栄養士などかかわりを持って行きたいと思います。

まだまだ長い時間がかかり、不安は続くと思いますが、全国の調理員、栄養教職員の皆さん、報道や行政をうのみにせず、自ら知識を持ち、判断する、そして行動していただきます。知識を持つということをはじめからは大変ですが、このような集会や夏の学習会を積み重ねて聞き続けていけば自然とついてくるものだと思います、そして

行動していけば、その後には必ず保護者がついてきてくれますし、応援してくれます。頑張りましょう。

その後の意見交換会では、各地の保護者から、越谷市や世田谷区のような取り組みをするための方策や、セシウム以外の放射線の測定のことなど、様々な質問や意見が出されました。全国学校給食を考える会では、今後も、学校給食と放射能汚染の諸問題について各地の事例を集め、取り組みを続けていくことにしています。

西から東から・北から南から

東京より TPP交渉参加反対アピール

皆さんの質問や意見、そして皆さんによる回答で続いていくコーナーです。学習会や全国集会での意見交換がここでもできたら、と願います。感想・意見・質問・案内・報告・お知らせ・ご挨拶・地域の出来事・地域の給食事情・民間委託状況等なんでも結構です、お寄せください。ここに掲載された「ほしい情報」「困っている」「どう思いますか？」に対して、協力できる人はご意見ください。市民の方々の素朴な疑問も歓迎です。それぞれの地域で「こんな給食にしたい」に少しでも近づくように、皆さんの知恵と経験を役立てあう場を作っていきたいと思います。送り方などは「情報シート」をお使いください。

東京より

3月12日、日比谷野外音楽堂で開催されたTPPへの交渉参加に反対する緊急集会で、全国学校給食を考える会 五十嵐興子がTPP交渉参加に反対するアピールをしました。その内容を掲載します。ご意見を下さい。

[TPP交渉参加に反対するアピール]

全国で約954万人の児童生徒が学校給食を食べています。給食費は全国平均、小学校5.6年生の一食220円です。給食費は児童生徒の保護者負担で、すべて食料費にあてられます。低所得の家庭に対して就学援助費で給食費を補助するシステムが各自治体がありますが、財政難の中、多くの自治体では就学援助費の捻出に苦労しています。結果として給食費を安くすることで財政支出を抑える現状です。

TPP交渉に参加すると海外から安い米や牛乳・乳製品、牛肉、砂糖の原料が入ってきます。輸入された食料品の価格に合わせて給食費は安く抑えられ、学校給食は輸入食糧を使わざるを得ない状況に追い込まれます。

戦後、日本の学校給食は食糧難を理由にアメリカの余剰農産物である小麦粉と脱脂粉乳で再開されました。オーストラリアからの牛肉輸入自由化の折には、冷凍庫をおまけに付けて値引きされた輸入牛肉が学校給食で使われました。

**子どものための学校給食を三度、輸入食糧のはけ口に
してはいけません。**

全国学校給食を考える会は給食関係者や保護者・教職員・市民運動に関わる人たちと共に、子どもたちが生活する地域で収穫された食材を中心に学校給食を調理

する地場型学校給食運動に20年以上取り組んできました。たとえ小規模であっても、おじちゃん・おばあちゃんが自家用に作っている野菜を少し増やして、みそや梅干しなど少し多めに作れば、地域全体で地場型学校給食は実現しています。

私たちは、誰がいつ、どのようにして作ったかが分かる、安全性の確認できる食材での手作り給食を推進してきました。生産者サイドからも誰がいつ、どんなふうにして食べるかがわかれば、もっと美味しく、安心して食べてもらえるよう工夫や努力をします。

子どもたちと生産者がお互いに顔の見える距離にいることで食の安全が保障されます。

農業や水産業、林業と子どもたちの生活とのかかわり、人間と自然とのかかわりを学ぶ場に学校給食はなります。これを私たちは学校給食の教育としての役割と考えています。

全国各地に学校給食を巻き込んだ地域**内自給率を向上させる事例がみられるようになった今日、TPPに参加すれば日本の学校給食は、この先長い将来にわたって主食としての米や牛乳・乳製品が外国産に奪われます。更には遺伝子組み換えや放射線照射、食品添加物等化学物質の不安から逃れられなくなります。**

外国産米のご飯に、遺伝子組み換え飼料で育てられた牛の肉と放射線照射された香辛料やカレー粉等で作られたカレーライスを毎月子どもたちは食べさせられることとなります。日本の食文化はどこか知らない所に行ってしまう。

安全な学校給食が保証されなくては学校での食育活動は内容の伴わない張り子のトラのようなものです。

健やかな子供の成長を願う私たちはTPPに参加することに断固反対し、農業・水産業・林業を、皆様と一緒に守って行きます。次の世代へ豊かな日本の食を、文化を受け継いでもらいましょう。

全国学校給食を考える会 五十嵐興子

短 針

東京都狛江市、デリバリー給食中止

東京都狛江市は、2008年10月から中学校給食として実施してきた選択制外注弁当方式(ランチボックス)の学校給食を2013年4月から1年間中止し、ミルク給食および弁当斡旋サービスを提供することとなった。

これは、2013年2月末に、同事業を請け負っていた給食事業者が次年度の契約継続を辞退したため。他の事業者では、2時間以内の喫食に対応できないことから狛江市は学校給食としては中止することとなったもの。

弁当斡旋サービスについては、従来の中学校給食の受注システムを利用している。(画面)

狛江市の中学校給食をめぐるのは、導入当初より異物混入等が問題となり、2010年6月に、「中学校給食あり方検討委員会」の報告書が示され、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、現行と同様の選択制外注弁当方式で行うことを提言していた。

また、2012年5月には「狛江市給食センター施設整備基本計画」が狛江市教育委員会によって示され、2015年9月からの原則100%(1500食程度)を想定し、また、主食や汁物については食缶方式にも対応できるような施設の設計に入るとしていた。

2012年度まで行われていた中学校給食は、委託業者の施設設備を利用し、献立と食材の発注は市が行って

おり、保護者負担の給食費は1食300円。1カ月事前予約



システム。2011年度の中学校給食利用率(平均喫食率)は平均66.4%であった。

狛江市 <http://www.city.komae.tokyo.jp/>

狛江市給食センター施設整備基本計画

<http://www.city.komae.tokyo.jp/index.cfm/11,47737,c/html/47737/20120614-112404.pdf>

中学校給食申し込み

<https://www.school-lunch.net/komae/>

狛江市立中学校給食実施要綱

[http://www.city.komae.tokyo.jp/rules/d1w_reiki/420920600012000000MH/420920600012000000MH.html](http://www.city.komae.tokyo.jp/rules/d1w_reiki/420920600012000000MH/420920600012000000MH/420920600012000000MH.html)

学校給食ニュース 151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。