

今月のトピックス

2013夏期学校給食学習会報告

2013年8月1日(木)～2日(金)の2日間、神奈川県民小ホールにて2013年夏期学校給食学習会が開催されました。主催は2013夏期学校給食学習会実行委員会です。今回のテーマは、1日目が「日常的危険として存在する食物アレルギー/放射能汚染」2日目は「めざすべき学校給食の姿/その教育力」でした。主に、パネルディスカッションの内容を中心に報告をします(文責:学校給食ニュース編集・牧下圭貴)

1日目「日常的危険として存在する食物アレルギー/放射能汚染」

1日目の最初は、学校給食ニュース編集の牧下が、2日間の学習会の導入として、過去1年の学校給食関係のトピックスをまとめて報告しました。東京都調布市での食物アレルギー死亡事故と、その後のアレルギー対応をめぐる動き、学校給食の放射性物質測定についての動き、TPPや円安などが学校給食にもたらす影響、食育と合理化についての政策をまとめています。

【福島はどうなっているのか?】

講師:山田真さん(小児科医)

続いて、「福島はどうなっているのか」と題して、「子どもたちを放射能から守る福島ネットワーク」の活動の一環として「子どもたちを放射能から守る全国小児科医ネットワーク」による子どもたちの健康診断や、東京への避難者のための健康相談会を実施されている山田真医師にお話を聞きました。

山田さんは、福島の中にあきらめのようなものが生まれ

ており、放射能のことは忘れようという雰囲気が強くなっていることを懸念されています。そして、東京電力福島第一原子力発電所の事故以前から低線量被曝については、健康障害がないこととなっており、健康調査もきちんと行われてこなかったり、低線量被ばくや内部被曝についての研究に対しては、研究を否定したり、研究者を学会から追放するといったことが起きており、研究も進んでいないことが報告されました。

その上で、子どもの甲状腺がんは極めてめずらしいがんであり、それだけでなく、白血病などが福島やホットスポットの地域で起きてくるのではないかと懸念されていました。早期発見のため半年単位での血液検査が必要であり、それを福島県などに求めてきましたが動きがありません。子ども支援法もたなごらしになっています。それだけでなく、たとえがんになったとしても、因果関係を証明することは難しく、「心の問題」に置き換えられたり、レントゲンなど医療被曝のせいとされる可能性もあるなど、原発事故との関係を否定される状況にあることを、過去の公害事件やチェルノブイリ原発事故などの例を引きながらお話いただきました。

そして、安全に対する考え方の違いが、家族や地域での断絶を生み、差別を生んでおり、放射能に対する正しい知識を持つことと、食品については本質的に基準の決めようがなく、(放射性物質に限らず)より安全なものを食べようという基本的な考え方があることを理解することの必要性を指摘されています。

日本には中毒研究所のように公的な健康被害を研究する機関がないことや、今後、同様の放射能汚染、公害

問題が出てきても、同様に「なかったこと」にされていくことの問題を提示していただきました。

【座談会「学校給食におけるアレルギー対応」】

パネラー

赤城智美さん(認定NPO法人アトピッ子地球の子ネットワーク事務局長)

里見宏さん(健康情報研究センター代表)

鳥羽美智子さん(長野県栄養教諭 松本市東部学校給食センター)

進行 牧下圭貴(学校給食ニュース編集)

調布市のアレルギー児死亡事故を受けて、学校給食のアレルギー対応があらためて注目を集めています。そこで、早くから学校給食センターでのアレルギー対応を行っている長野県松本市の事例を鳥羽さんから報告いただき、それぞれの立場からご意見をいただきました。

松本市のアレルギー対応

鳥羽:以前松本市には、12000食と6000食の大きなセンターがありました。松本市は現在、5センター・4自校給食で、総数約2万食、アレルギーを持つ児童生徒数が約800人、アレルギー対応食は約160人に対応しています。松本市東部学校給食センターは、給食数約7千食、10校が小学校、7校が中学校です。このうちアレルギーを持つ児童生徒が180人、明細献立表での対応がうち123人、対応食が57人で、小学生46人、中学生11人です。率にして0.8%です。

2013年7月現在 (人)				
	卵	牛乳	大豆	魚介類
小学生	31	17	4	20
中学生	8	5	0	4
(エビ・いか・魚卵も含む)				
	穀類(小麦)	果物・野菜	いも類	ナッツ類
小学生	10	18	3	20
中学生	0	4	2	1
(大麦も含む) (キウイ・トマト (里芋・長芋) (ごま・きぬさや・いんげん) (ピーナッツ))				

対応は、上図の通りです。卵、魚介類、野菜果物、ナッツ類の対応が多いのですが、大豆は醤油の原料、魚介

類は頻繁に出ます。野菜も出ます。ナッツにはゴマが含まれます。小麦もいろんな加工で出てきます。これらの頻度の方が対応が多くなります。

松本市の対応は、平成11年1月に、第2センターにアレルギー室をつくり、対応食7食をはじめました。平成13年に西部学校給食センターが新設し、50食までのアレルギー室を作りましたが、平成17年に人数が増えたためアレルギー室を拡張。翌年には第2センターもアレルギー室を拡張します。平成21年に、東部学校給食センターが新設され、小中混在型の対応をするようになりました。

合併が、平成17年、21年の2回行われたため、統計などは資料によって数値が異なります。

アレルギー対応食は、8月に各学校の給食担当者(給食主任)に説明をします。前年11月に小学校新入学生の保護者を対象に「新入学児童の食物アレルギーの状況調査表」を書面で配布し、12月締め切りで対象児童が入学予定小学校に提出します。1月になると提出した保護者に事前説明会をします。「意向調査票」「指示書(医師)」「アレルギー症状調査表(保護者用)」「除去食品調査表」を配布します。対応食の希望者は、医療機関で松本市の「指示書」を書いてもらうよう2~3月に受診をお願いします。医師会と打ち合わせして指示書記載は無料となっています。入学後、4月に意向調査提出してもらい、担任保護者面談をします。5月に保護者、学校長、担任、養護、給食主任、センターが参加して、事前協議をします。6月中旬に、市へ申請書を提出し、6月末までに教育委員会が審査決定、決定通知を出し、7月1週に開始前の打ち合わせを行って、翌第2週から対応食を提供し始めます。

※松本市教育委員会のホームページに関連する資料等がダウンロードできるようになっています。

献立ができると、納入業者には加工食品等の配合表を依頼し、それが明細献立の対応資料になります。また、アレルギー対応献立を、担当の栄養士が立てます。約1カ月前の仕事です。1カ月前には書類が整い、アレルギー対応献立もできます。アレルギー対応献立は、学校経由で保護者に送付され、保護者が1週間程度で実施承諾書を給食センターに返します。このときに、変更の希望なども書き入れてもらい、前月25日頃に戻ってきて、献立の変更を行ない、学校経由で保護者の確認を経て、最

終献立ができます。

対応食品は、

- ・卵・牛乳、乳製品・肉類(鶏肉、牛肉、豚肉)
- ・魚介類・穀類(そばを除く)・大豆、大豆製品
- ・野菜(たけのこ、ほうれん草、きのこ、トマトなど)
- ・くだもの(キウイ、メロン、りんご、パインなど)
- ・いも類(里いも、じゃがいもなど)
- ・その他(ゴマ、ナッツ類、油、食品添加物など)

長野県特産の長いも、絹さや、いんげんなども対応食になることがあります。

アレルギー対応給食献立のルールとして、

- ・卵、牛乳・乳製品、小麦粉等は使用しない
- ・菜種油使用　　・昆布だし使用
- ・豚肉使用　　・加工食品は使用しない
- ・カレー粉以外香辛料は使用しない
- ・アレルギー用調味料の使用

大規模センターですので、基本献立はA、B、Cの3コースあります。これを元に対応食が作られますが、除去、代替などの献立が立てられていきます。加工食品(たとえば小籠包)は、配合表から、アレルギー対応食材を抜いた形で小籠包風のものを作っていきます。杏仁豆腐のようにセンターで対応できないものは「持参」していただくこととなります。

ここで大切なのは、センターから献立表等を送っても、学校で止らないようにすることや保護者が確認の返却期日を守らず、それを催促するなどのやりとりがかなり起きます。すべての書類が整ってから、対応食の献立修正に入ることとなります。実施承諾書による変更は、栄養士ふたりで確認をします。

対応食の流れですが、給食にはメニューカードが必ず付き、児童が食べた状況を把握していただき、メニューカードに書いてセンターに戻します。保護者は、献立を確認し、子どもに確認をすることとなっています。学校と保護者のやりとりもありますが、子どもが休む場合には、保護者が直接センターに電話をすることとなっています。

対応食は栄養士2名が1カ月交代で対応します。調理員は正規1名、パート1名、食数に応じて1名増加になります。松本市全体でアレルギー対応の栄養士が6人います。ひとりが正規、後の方は非常勤です。

調理は、前日に打ち合わせをして個人別のメニューカードを使用します。

現場で使う献立表は、色を決めたマーカーで共通理解をはかります。特に気をつける危険食材の確認をします。また、材料準備も、他のメニューと混在しないようトレイにそろえます。温度管理、衛生管理、味付けなどは、通常の給食通りに確認します。

盛りつけは、複数人で声だしをしながら確認します。サラダ容器は蓄冷材を使用したり、緩衝材などを使って、レジヤックのようなものにひとりひとり詰めます。配送用バックには、学校名とクラス名と名前が入ります。最後に、学校ごとに衣装ケースのようなものにまとめ、配送の人に学校名と数を伝えます。配送後は、自分で取りに行く場合もありますが、基本は職員が持って行きます。学校では、担任がチェックして、確認し、空食器とともに個人のメニューカードに記載してもらって、センターに帰ります。

進行:4月から6月までの対応と、2年生以降の対応を教えてください。

鳥羽:2年生以降は4月から対応しています。中学の進学時も4月からの対応です。小学校1年生は6月までは、持参、一部持参など明細献立での対応となりますので、明細献立には力を入れます。

進行:調布での事故の後に対応や反応などの変化はありますか？

鳥羽:学校では、文部科学省のDVDを利用して、エビペンの使い方の研修を行いました。学校によっては、アレルギー対応食の受け入れ体制を強化して工夫をしたりという所もあります。

進行:これだけの対応でもヒヤリ、ハット事例はありますか？

鳥羽:起こりやすいことは取り違えです。自分で持って行く場合、人の対応食を持って行ってしまふことがあります。現場では、学校ごとのケースに、別の学校行きのものが入ったということもあります。

進行:毎年、この学習会で衛生管理や食の安全性、とりわけ放射線照射食品などの問題についてお話しした

いている里見宏さんからは、学校給食におけるアレルギー対応の視点をお話いただけます。

アレルギー対応の視点

里見: 学校給食は、そばアレルギーや病原性大腸菌O157の時のように死ぬこともあります。命に関わる仕事です。学校は、知育・徳育・体育だったのが食育が入りました。栄養教諭制度もできました。

松本でも、あれだけの対応していても取り違えが起きます。人為ミスが起きます。これをどうやって防ぐか、です。マニュアルは事故のたびに作られています、人間の管理による対策では、事故は起きます。文部科学省は今回の事故を受けておかわりしない、させない、などを言っています。後ろ向きの方になれば最後は学校給食は食べさせなければ事故はおきないということになります。給食をなくすという方向もあるかも知れません。

学校給食は教育に位置付けていますが、はじめは福祉の行政サービスです。その矛盾が表に出てきています。教育に位置付いたのは、学校給食法でした。

人為ミスを減らすことは大切です。しかし、文部科学省などから降りてきたものを、この通りやっていたら責任はないということに黙って受入れていないか心配しています。

ひとつはコンタミネーション(汚染)です。たとえば、弁当箱の洗い残しのようなこと。うどんの製造工場ですばも作っていて、粉が飛ぶから「同じ製造所で…」などの表記があるようなことです。ただし、この表記は、アレルギーの人を守るためではなく、警告表示はしてあるから、と、会社を守るためのものです。アレルギー指定表示も、その表示があるから子どもを守れるかと言えば、本当は守れず、事故が起きることがあります。法律では子どもは守れません。学校給食現場では、衛生管理で白い線を引いて汚染・非汚染とやりますが、ばい菌が日本の法律を知って、線をまたがないことはありません。このことをずっと指摘しています。働いている人を管理して、事故や病気を防ごうという考え方には欠陥があります。この問題を現場で考え、発言がなければ質は変わりません。

文部科学省の作るマニュアルと、厚生労働省が作るマニュアルは違います。厚労省は、完全除去を言っています。学校現場で少し食べさせると言ったことを考えないよ

うな対応です。文部科学省は、学校給食があることを前提に組み立てています。考え方の違いがあります。このままでは、学校給食現場は病院の出先機関となって子どもを守るために一生懸命頑張る、医師の指導・指示に従うという生き残り方もあります。

養護教諭がアレルギー対応について協力してくれないという話がありますが、もともと養護教諭は学校看護師から入りました。養護教諭になったとき、方針として、「教員であって看護師ではない」「学校は病院ではなく、病気の子どもを捜したり、対応することが役割ではない」との路線をとりました。

栄養教諭制度ができて、アレルギー対応をすればいいという考え方もありますが、養護教諭のような考え方もあります。それは、学校給食現場から考えていくことだと思います。

家庭科との関係でも同じです。栄養教諭としてどこまで引き受けるのか？ そういう議論も必要です。

アレルギーの話に戻ります。

アレルギー以外にも、糖尿病、高血圧症、脂質異常症(高脂血症)、高尿酸血症・痛風、肥満症、消化性潰瘍、貧血、腎臓病の食事には食事制限が伴います。これらにも、学校給食は対応しますか？ アレルギー対応とは、これらも対応するということを含みます。

経口免疫療法、免疫寛容についても社会的な関心が持たれています。テレビなどで、漆職人が子どもの頃から少しずつ漆を舐めて漆のアレルギーが起こしにくくなるというエピソードなどが紹介されますが、漆工芸家の松田権六氏の「うるしの話(岩波文庫1964)」にはそんな話は載っていませんでした。

1900年代から2000年代にかけて、これらの医療実験や研究も行われています。

(資料より)2010年、フィンランドのタンペレ大学のブライト氏は前にフィンランドで行なわれた子どもの糖尿病の大規模研究に参加した3,781人の子供たちのデータを使い、条件を満たした994人を調べた。この研究から、完全な母乳栄養(排他的な母乳栄養でない)のより長い継続と小麦、ライ麦、オート麦、大麦、魚と卵の早めの導入が幼児期に喘息、アレルギー性鼻炎とアレルギーの過敏性をもつ危険を減少させている」と結論した。

これは早くいろいろなものを食べた方が「経口免疫寛容」がおきている可能性をしめしている可能性が示されている。

日本でも国立病院機構相模原病院小児科臨床研究センターアレルギー性疾患研究部のグループは「1994年から2001年に食物アレルギーと診断された304例で、卵、牛乳、小麦、大豆に関して3歳までの耐性獲得率調べた。その結果、3歳までの耐性獲得率は経年的に増加した。3歳までの食物除去解除率は大豆78%、小麦63%、牛乳60%、卵黄51%、卵白31%であった。

といった研究論文もあります。これをもとに、国内でも2007年から経口免疫療法が行われ、マスコミでも取り上げられています。

(資料より)

経口免疫療法は当初、「経口減感作療法」とも呼ばれた。「減感作」は毎日食べ続けていれば症状が出ないことを指す。一方、「耐性の獲得」というのは、普通の人と同じように食べても食べなくても症状が出ないことである。この治療はあくまでも耐性の獲得を目指しているため最近では「経口免疫療法」という言葉を使うようになった。

「いまでも誤解があるのですが、減感作の獲得と耐性の獲得とは別の状態です。経口免疫療法についての初期の論文は減感作が得られたことをもって有効としていたものが少なくありませんでした。しかし、最近の報告では耐性の獲得を評価するようになっていきます。経口免疫療法は減感作の獲得という意味での有効性は高いのですが、耐性の獲得率はそう高くはありません。また、最終的に到達する摂取可能量も人によってさまざまです」

(国立病院機構相模原病院小児科医長 今井孝成)

エピペンを持っている子どもに学校給食を食べさせることについては議論をして欲しいと思います。このための準備が、栄養教諭を育てる学校にありますか？ 養護教諭では看護師からなった人もいますが、治療には手を出さず、病気への対応や、ワクチンなどについて理解して卒業するために教育をするという立場になりました。栄養教諭は、いま、何をやるのか組み立てるところにです。学

校給食もただおいしいだけでなく、教育としての学校給食の方向がたくさん挙げられています。それを教材化しきれているとは言えません。栄養教諭が全校配置されない中で、学校給食はセンター化されたり、外部化されると、作る人と食べる人の間にいろんなファクターが入ります。子どもを守ろうにも守れなくなります。

松本市の事例で、あれだけの対応をされていて、かつ気が付いているからいいけれども、取り違えが起きる可能性があります。これに対して、現場が考え、声を上げないと、言われる通りにしているだけだと、学校給食の前途は暗いと思います。

進行:アレルギー対応を前提にすると、センター化、統一献立、食材の共同購入など簡素化がされる動きがあります。一方、食育は、スーパー食育スクールといって、健康と食育、スポーツと食育など、地場産や学校給食とは別の領域に行くような動きもあります。そこに学校給食、栄養教諭、調理はどうするのが問われています。放射能汚染でも同じですが、学校給食の食べない自由と教育をどうするのか、学校給食のあり方について問われていると思います。

それでは、アレルギー患者への電話相談などを行ないつつ社会に提案をしているNPOからの話を赤城さんをお願いします。

事故経過を見て感じたこと、お伝えしたいこと

赤城:一昨日、文部科学省が主催する再発防止検討委員会の傍聴をしました。調布市の再発防止策の発表と検討がありました。そこでは、おかわり禁止、そば、ピーナツの使用禁止、統一献立の説明がありました。また、緊急時にエピペンを打つかどうかを判断するために病院に問い合わせをするためのPHSを2台ずつ学校に配備するというのもありました。PHSを配備して病院に聞くというのは、対応の判断に迷った結果が死亡につながったため、体制の整備としては分かります。この傍聴で分かったのは、調布市は児童から何も聞き取りをしていなかったことです。新盆でクラスメイトが児童の家に集まり、保護者の母親に語った言葉が発言されました。その新盆の席まで、保護者はクラスのできごとや児童が見たことを話し合っていなかったのです。保護者自身が、自分の子どもがアレルギー除去をしているにも関わらずおかわりに手を

挙げたか知ったと言うことでした。それは、完食するというクラスの目標に貢献するための行動でした。あまり評判が良くなく、たくさん残っていたチーズ入りチヂミを減らしたいということと話されました。このことこそ、きちんと対応を考えた方がいいのではないかと思います。

この検討委員会は、秋に、実態調査を行ない、教育委員会の把握状況などを調べるとのことです。また、「食物アレルギー対応ガイドライン」の医学的見地を更新するために改定することが言われました。会議に出席していた養護教諭、栄養教諭が、ガイドラインは学校の実態を反映していないのでそこから直して欲しいと発言していました。

このガイドラインは、全国で统一的に使われているわけではなく、松本市も、ガイドラインの範囲を超えて先進的な取り組みをされています。ガイドラインを学校にも配っていない自治体もあります。文部科学省はガイドラインありきで考えていますが、地域差がある中で、それを解決する方向にはありません。そのことが残念です。

今使われている学校生活管理指導表ですが、学校給食や学校生活の中の危機管理について保護者と情報共有するためには、患者の情報だけではなく、学校の調理や人員、対応の内容なども、情報が保護者に開示される必要があります。保護者は、子どもが学校の中で事故を起こさないよう、理不尽な要望を出し続ける方もいますが、理解をしてもらい、今の現状でのよりよい安全、よりよい給食を実現するために話し合うには、学校や給食の現状を提供する必要があります。そういう視点が、ガイドラインや学校生活管理指導表にはありません。

今の文科省の委員会は、予算を取って対応をするために行われています。その予算は、衛生管理には使われません。学校給食運動の中で、アレルギー対応を行うという方針があるのならば、衛生管理の充実のひとつとして捉えていただければいいのではないのでしょうか。

さて、事故後、報道で全国のアレルギー事故事例などが取り上げられましたが、それらをみれば、調理室から児童までのところ、取り違え、給食当番時にアレルギー対応食に使うお玉を、別の食缶に入れてしまうなどの教室での事例が相次いでいます。ガイドラインの中では、調理室から教室、教室の中でのことが触れられていません。そこで事故が起きています。調理室の安全性は、栄養教諭や調理員の努力でできています。そこも大切ですが、

その後の部分を考えて欲しいと思います。

電話相談事例を紹介します。事故後、乳、そば、ピーナッツ、木の実類のアレルギーを持つ10歳の児童の場合で、養護教諭から「何かあったときに責任を取れない」という理由で、緊急時の対応を断られたので、担任の先生にまかせることになったということでした。

エピペンを持つ子どもへの対処は、学校安全の視点で対応して欲しいと思います。病気を治すための注射ではありません。エピペンは、間違っただけで食べたときに、危険度の高い人が命を守るために渡されているものです。日頃の治療では使いません。学校安全から、養護教諭、担任を含め、いざというときどういふ対応を取るのか整理する必要があります。

経口免疫寛容の治療は、入院と通院があります。最初は耳かき1杯の量からはじめます。食べて症状がでなかったら、15分後に耳かき2杯、次の15分後に耳かき3杯と、何時間もかけて身体に負荷をかけていきます。耐性は患者によって異なります。負荷を与えるときに、吐いたり、下しても続ける場合と、症状が出たら何年か様子を見て負荷する場合とがあります。入院して牛乳をコップ1杯飲めるようになるようにする治療を行う医師もいます。患者の精神的肉体的負担もある治療方法なので、素人が家庭や学校でやるものではありません。

電話相談の中では、学校の栄養士が、児童のために少しでも食べられるよう6年間で除去が解除できるようアレルギーを食べさせていた事例がありました。これは、児童の症状が改善しないことから、栄養士の取り組みが分かり、保護者が、それは治療行為だからやってはいけないと伝えて、関係が悪くなったという事例です。

学校給食は治療行為ではないので、それはやってはいけません。完全除去か、医師により寛容が確認されたので、たとえば、0gまで食べられる、茹でたものなら食べられるなどの状況によります。基本的には完全除去です。ガイドラインでも、完全除去とあります。

治療と危険回避(事故回避)は別物だという理解が必要です。

午前中のお話でも出ましたが、「アナフィラキシーは起こさない」という診断書を出すよう求められるという事例はまだまだ来ています。医師はそのような診断書を書くことはありません。また、エピペンを打ったとしても、打たない結果としても何ら異議を申し立てないという「同意書」を保護

者に求める地域があります。これは人権侵害の疑いがあります。こういうことをまず解決する必要があります。

給食が教育の機会であるならば、子ども自身が自分の身を守る、食物アレルギーの児童に限らず、食品表示の見方を知る機会はほとんどないのが現状です。それを学ぶことが教育になればいいと思います。

進行:最後の話ですが、消費者基本法ができて、消費者の教育の権利がうたわれています。食品表示を学ぶ権利がありますが、これらが行われていない現状があります。

3名の発表への質問はありますか。

福岡市調理員:衛生管理とアレルギー対応を同じ方向で良いとのことですが、分かりやすく話をしてください。

進行:アレルギー対応の話ですから、アレルギーの献立、設備、体制を整えればよいという話になっています。その前に、自治体全体の学校給食の施設設備、運営、衛生管理体制など全体の方向性や方針があって、その中で、アレルギー対応のことを位置づけて考えないといけないということです。

新潟県栄養士:事故後、保護者からたくさんのアレルギー対応要望が来しました。中学校1100食、4校のセンターです。20名ぐらいの対応希望です。当市では、医師の指示書とともに、アレルギー試験の結果も出してもらっています。そこに、食べられるものでも、ランクとして出てくる食材があるため、子どもを守るためにこれも対応して欲しいとの要望が出ます。面談にかなり時間がかかります。このバランスをとるための線引きが悩みです。

鳥羽:個人というより行政的な立場での返答ですが、アレルギー検査結果がすべてではないので検査結果の添付は求めないようになっています。

赤城:同様です。検査の結果にスコアが記載されます。スコア2、3はエピペン処方されません。除去食は3からが多く、2でもあります。目安にしかならないので、松本市は賢明だと思います。目安ですから判断材料にするものではありません。ガイドラインでは、スコア3なら除去、2のようなボーダーの場合、負荷試験をして確認して食べられ

なければ除去と書いてあります。ただ、読み込むのが難しいので医師と話し合うことだと思います。

鳥羽:医師で検査結果はつけず、指示書に基づいて対応と決まっているので、話し合いでトラブルになることはなく、書かれていることの確認と、書かれていることに対して現状の子どもの状況の確認です。

新潟県栄養士:田舎ですので、アレルギーの専門医が少ないです。専門医ではない方の指示書を受けていると数が多くなりすぎたという問題を抱えています。できないものはできないとしていますが、やってあげたいという面もあります。もちろん、年によっての状況も違うことから、判断が難しくなります。

進行:会場で、それに対するヒントはありますか？

名古屋市調理員:8年ぐらい前から4品目のみ、最終工程取り除きのみ対応しています。調理員も含めて保護者の話し合いの場に出て、受けたい気持ちもありますが、それ以上のことはしないということにしています。

赤城:マルチアレルゲンの患者の場合、それがアレルゲンかどうか分からないこともあります。そういう方だけに再度受診してもらい、食べたことのないものが、アレルゲンなのか特定してもらうことと、その必要性を話していただくのもひとつの方法だと思います。

神奈川県・特別支援校栄養士:個別対応になります。毎年のケースで対応力が異なります。そこで、毎年「今はできます来年は分かりません」と丁寧な話をするのだと思います。それ以上のことは、自治体で人を付ける、施設設備と整えることになります。検査結果については、医師ではないので、結果と指示書が矛盾している場合には養護教諭とともに保護者の同意を得て医師に質問することなどはあります。

埼玉の方:食に関わる仕事の方のアレルギーに対する義務的な研修はありますか？

鳥羽:義務的にはないと思いますが、研修会はあります。

長野県では大学の公開講座などで案内があったりします。

長野県塩尻市栄養教諭: 自校給食で、栄養士、調理員で衛生研究会があり、そこでアレルギーの研修をしています。

神奈川県相模原市栄養士: 研修は大切です。今回の事故を受けて専門医からの研修を受けています。以前からも、安全衛生研修会を栄養士、調理員、委託会社でアレルギーの研修はしていましたが、充実しています。

福島県会津若松市・調理員: 自校方式です。おかわりはなしにしています。その子どもに会わせて、量を考えながら除去食を作っています。他の学校では除去食のおかわりをしていますか？

進行: 会場のみなさんどうですか？

名古屋市調理員: 除去食専用容器では足りない子どもには、調理室に少し取り置いておき、その子どもが調理室まで取りに来たときには渡すことをしています。また、容器いっぱいに入れて、おかわり分を満たしている学校もあります。

進行: 最後に一言ずつ。

鳥羽: 松本市にはアレルギー対応実施要綱があります。そこで、一般食材の予算の範囲という決まりもあります。受け入れの面では、頻度の低い人、対応がとて多人数は受け入れられず、その部分が制約として対応人数が決まります。対応食材が多い人は保護者対応(弁当)になります。

赤城: 今後とも給食が持つ教育力のテーマでも意見交換をしたいと思います。

里見: アレルギー対応を本当にやった方がいいのか、やれるのか、その体制にあるのか、人員対応にあるのか、それでも事故が起きることがあることを含めて、考えてください。やっていることですから、やるなどは言いません。情

報をたくさんもって、その上でやってください。

2日目「めざすべき学校給食の姿/その教育力」

2日目は、学校給食や食の安全についての話を総合的に行いました。

【学校給食のもつ教育力】

講師: 大塚賢さん(食育コーディネーター)

長野県の中学校校長を経て、真田町教育長を務められた大塚さんから、学校給食のもつ力についてお話をいただきました。

大塚さんは、まず、中高生の生活習慣病予備軍の率が高い調査結果を紹介し、生活習慣病ががんにつながり、日本の医療制度、年金制度、ひいては日本の財政破綻につながることを指摘し、病気にならず、健康に働くための子どもの健康と成長の視点を持つことが必要だと話します。

朝食を食べてこない中学生は、学校給食まで16時間近く食べておらず、エネルギーが切れて、勉強の意欲もなく、無気力でイライラしています。食べていても、菓子パンやウインナー、カップ麺、果汁のっていないジュース、夕食のカレー、焼き肉などで、十分な栄養素が満たされていないと指摘。その結果、学校が荒れ、いじめや非行、犯罪、学力低下、不登校などにつながると、自らの教育者としての経験から話します。また、無目的に起こされた犯罪の加害者の背景を調べた結果、自分が何をしたのか、その意味が分からない子どもであることはほとんど共通しており、その食生活はコンビニ弁当、カップ麺の人が多く、学校での事件では学校が殺伐としていることが分かっています。

大塚さんは、現役時代に、食と学校環境と学習や子どもたちの健康について考え、学校給食からの改善に取り組みました。家庭ではとらない魚や野菜中心の学校給食です。そのために、パンではなく完全米飯給食を提案。反対はありましたが、子どもの将来の健康への責任があると説得し、実現しました。その結果、荒れていた中が校では、1年が終わる頃には、学校で煙草がなくなり、2年が終わる頃には、非行犯罪がほとんど0になり、不登校5~60人が2人になり、カウンセリングルームの7、8人が教室に戻り、いじめが減り、学ぶ意欲が増したそうです。一

番大きく変わったのは、荒れていたときは、図書館の本がなくなりましたが、1年目の終わり頃には、図書館の椅子が埋まるようになり、本が読まれるようになったとのことです。

学校給食については、低農薬の大豆を栄養士、調理員、子どもたちが一緒に味噌として仕込み、学校給食で使い、具たくさん味噌汁を出すなどの取り組みにもつながっています。

もうひとつの改善が、学校環境で、花のある学校でした。花壇を学校にたくさん作ることを提案しましたが、これも、教職員、保護者からも面倒、汚れるなどと反対されましたが、花が咲くようになると、学校環境が改善され、子どもが落ち着くようになったそうです。子どもが学校や生活の場で、息をつけるほっとできる場所を作ることが大切で、そのような場が失われていることが問題だとしています。

このほか、食品添加物により腐らないパンや加工食品の事例を挙げ、食の安全、無・低農薬の米や大豆、野菜を使うこと、青魚は頭から食べられるように工夫することなど、様々な事例を紹介いただきました。

【学校給食のための安全な食品】

講師：垣田達哉さん(消費者問題研究所代表)

垣田達哉さんはテレビなどでもおなじみの顔です。食品表示、食品の安全性問題について最新の情報を提供していただきました。

食品はすべて水です。2013年、大気汚染として中国のpm2.5が問題になりましたが、中国の水の汚染はひどく、中国産のものは汚染された水で作られており、それを輸入食品として食べていることの危険性の指摘がありました。中国では食品偽装で2010件摘発され、3576人が逮捕されています。輸入食品は全量がチェックされているわけではなく、すりぬけて入っています。特に、中国からの輸入食品は加工済みのものが多く、直接食べるため危険性が高いとのことでした。

生鮮食品については、農産物は収穫した場所ですが、水産物は水揚げ地と船籍の国籍です。畜産物は育った場所です。生鮮食品の表示はばらばらであり、表示の問題を指摘されました。

ヨーロッパでは、食を守るために、牛肉のホルモン剤、

遺伝子組み換えの規制を厳しくすることで輸入を拒否しており、それは種子を守ることでもあると指摘されました。

TPPにより、日本の米生産が落ち込み、輸入が増えることが考えられます。ところが、輸出先が災害や政治的な都合などで輸出を止めたら日本は終わりです。野菜も、畜産品も、輸入原料頼みです。食の安全は、簡単にだめになる可能性があり、日本の食の基盤は大変弱くなっていることを、指摘されています。遺伝子組み換えについても、TPPを通した後で、遺伝子組み換え食品表示が非関税障壁になるとして表示撤廃に動くことは明らかですが、すぐではありません。検疫など、食の安全に関わるのが脅かされることが懸念されます。米国産牛肉の輸入条件緩和についても、安全性の問題よりも、アメリカの大統領選挙の時期などで決められており、科学ではなく政治になっており、これに代表されるように食品の表示や安全が科学よりも政治的になっていることが問題だとしています。

放射能の問題についても、アレルギーの問題についても、その影響や原因などは分からないですが、子どもは感受性が高いことを前提に考える必要があります。

学校給食の食材の場合、安くていいという話になると、同じ加工業者のものに発注が集中することがあります。これも、もし問題が起きたら大規模な健康影響なるという課題があることを指摘されました。

このほか、アルミニウムが国際基準よりも過剰摂取しており、ミョウバン、ベーキングパウダー等の食品添加物の許容量基準が策定されるようになっていることなどの情報提供がありました。

日本の学校給食は文句ばかり言われますが、これほどまでに安全で栄養バランスのある食事を提供し続ける仕組みは世界にはどこにもないことを強調していただきました。

【パネルディスカッション】

各地からの報告・意見交換会】

パネラー

高田輝夫さん(兵庫県宝塚市教育委員会学事課長)

鳥羽美智子さん(長野県栄養教諭)

高岡和彦さん(広島県栄養教諭)

進行 野田克己さん(全国学校給食を考える会顧問)

宝塚市の学校給食

高田:学校給食の所管課長ですが、私は最初に調理員として採用されました。任用替えの希望試験制度で事務職に変わり、関係ない部署にいたのですが、11年前に学事課に来て、現在は市長が目指す学校給食の実現に向けて取り組んでいます。

24校12,767人、中学校12校、給食室36校、特別支援校1で、山間部の1校は小中1施設となります。

給食回数は小学校180回220円、中学校178回260円

自校直営方式です。かつて、一時期中学校6校を委託しましたが、委託契約不履行で一時給食を中断し、その後自校に戻した歴史があります。栄養教諭20名、調理員166名。正規は53名です。

宝塚市の取り組みです。

米飯給食…米飯給食導入後、ずっと委託炊飯でした。それを、全校炊飯設備整備で切り替えの途中です。予算4000万円で平成28年度で全校実施となります。

放射能測定…独自の測定をしています。11年9月議会に請願があり、平行して市でも検討しており、12月議会に補正予算化。3月に納入、3月から測定を開始しました。小中特別支援、保育所等(民間含む)の63校園です。測定対象が多く、当日納品が多いため1食丸ごとで測定。25年度は食材単位で測定することに切り替えました。

測定機器は、NaI(Tl)シンチレーション検出器(応用光研FNF-401)で、1000秒で検出限界値10Bq/kgになる性能の高い装置です。

この独自の測定を実施したことで、保護者の安心(選ばれる市)→神戸・大阪の居住圏として宝塚市が選ばれるひとつの理由となりました。近隣他市への影響→周辺の自治体でも測定への動きが高まりました。持っていることの安心→今回のことが収束しても、全国に原発はあります。やはり自治体も持っていることの安心は市民にも市としてもあります。

次に、給食調理員の活躍についてです。

学校給食は、以前は学事課と栄養教諭で運営してきましたが、教育委員会、栄養教諭、調理員が連携する仕組みをつくりました。給食調理員が、衛生、食物アレルギー、給食展実行、食を知らう、消耗品(備品)検討、研修

の各委員会をつくり、それぞれに活動をしています。

衛生委員会…栄養教諭未配置校では、調理員が衛生管理責任者を担うことになりました。

食を知らう委員会…未配置校で給食室からお手紙(一口メモ)を作成し配布しています。

消耗品(備品)検討委員会…規格を統一することで、コスト削減や異動時の業務の円滑化がはかれます。

研修委員会…全校が同じようにおいしい給食を提供できるよう調理員が自ら企画して研修しています。

調理員も学校に配置された職員、すなわち食育の担い手として→豊かな未来のために→積極的に関わろうということで、「劇」で思いを伝えようという話になりました。昨日、会場で、第2話「お野菜だって人気者」を見ていただきました。子どもたちには大うけなのですが、みんな緊張して、受けがよくなかったようです。反省していました。これまでに、

第1話 苦手な食べ物変身

第2話 お野菜だって人気者

第3話 お菓子の食べ過ぎには注意です

第4話 8月の食育フェアで講演予定です。現在練習中です。

これらは、給食展や食育フェア、小学校に呼ばれて体育館や多目的室での公演も行っています。

給食室前の掲示板にはメッセージボードがあり、調理員が工夫をしています。

このほかにも、宝塚市のボランティアグループが福島からの保養キャンプ受入れを行っており、市の業務と関係ないですが、調理員が休暇を取ってボランティアで食事作りをしています。市も夏休みに宝塚のスポーツ部と対抗試合を福島から招いてしていますが、そこでは昨年からは給食を食べてもらっています。

直営の調理員が166人いれば、十分に力を発揮することができます。

藤沢市栄養士:委員会や劇の練習などはどのように時間を取っていますか？公務ですか？

高田:委員会や劇の練習、公演など、基本的には公務ですが、勤務時間が過ぎる場合は自主活動になります。

松本市の方:価格と台数を教えてください。

高田:1台ですが、500万円弱のものです。

福岡市調理員:食育など、本来の学校給食業務以外の食育を校務として認めていただいたのは、調理員の悲願でしたので、自治体があることは大きな励みになります。福岡も、7、8年前から調理員ができる食育をしようと、クラスに入ったり、展示にしたりしていますが、業務として認めていただきたいと思ってきました。やっと今年、調理員の食育の調査に入っておりますが、これが本務に入るかどうか予断を許しません。宝塚市の存在は意を強くしました。

福井県越前市調理員:福島の方を海で遊んでもらう受け入れをしました。調理員がお手伝いには入りました。食事の提供についてももう少し詳しく教えてください。また、学童の昼の提供を組合活動で取り組んでいましたが、現在は業務で行っています。この事業は軌道に乗っていますが採用にはつながっていません。

高田:ボランティアの活動で、昼は業務があるため調理員が献立を立てて主催者が調理しています。夜は、調理員がボランティアで調理に入っています。

学童については、非常勤が夏期中には休みとなるため昼食の提供はありません。保育園の応援などがあります。正規の採用は、しばらくなかったのですがこの2年続けてあります。

松本市の学校給食と取り組み

鳥羽:松本市はセンター給食の方針があります。自校4校中1校は、女鳥羽川があり、上流の浅間温泉がある山間部の400食強の自校給食です。老朽化していて、本来は今年から東部センター配送に変わるところでしたが、学校改修が伸びたという理由で東部センターの配送校になる予定です。

保護者からはきちんと説明して欲しいということで、市が説明しました。課長、課長補佐がPTAの説明会に来て、説明をしましたが、1回目は、センターのことがよく分からない、違いが分からないと言われ、2学期の説明会で

は給食の中身やセンターを説明3回。来る保護者は徐々に減りました。丁寧に説明する中で、センターがまったく悪い訳ではないことは分かっていたと思います。

私の立場としては、自校給食は応援したいですが、東部センターに勤務し、そこで衛生管理がきちんとできて食育もやっているとという願いもあり、複雑な立場です。

私たちは、2005年から食育ネットワークをつくり、生産者や市会議員、学校栄養士、なども入り、メンバーが替わりながら、「子どもが輝く」という言葉をしながら、「食育ネットワーク松本」を作って取組をしています。

子どもが輝くには自校給食だよ、と、語り合ったこともあります。今回は、保護者からの意見書や申し入れも出しましたが、食育ネットワーク松本でも、市長宛に自校方式を求める申し入れ書を出しました。

そこには、「将来を見すえて」、としています。これからどうしていきたいのかを語っていくことが必要です。まずは、松本市の食育推進計画の見直しの年です。今後の学校給食の展開を含めて書いて欲しいとも書きました。学校給食センターは永遠ではなく、建物は年数が来れば壊れます。2011年6月30日に、松本市で大きな地震がありました。地域差があり、西部学校給食センター(平成13年築)は揺れて、配管や基礎が少しおかしくなり、建物に不備が出るようになっていました。

それらの状況も踏まえ、将来、大きなセンターではなく中規模、小規模のセンターにするなどのビジョンを考えて提案しました。

もうひとつ、生産者との結びつきもあります。農業県として、生産者と子ども達と交流するためには、規模を考えて、自校や小規模センターなどが必要です。

進行:松本市の食育推進計画に盛り込んでいこうという提案ですね。市民、保護者が地域で子どもを大切にできるかという動きをつくれるか、です。子どもが輝く食育ネットワーク松本代表のIさん、補足をお願いします。

Iさん(食育ネット代表):2005年に栄養士さんたちに食のプロとして、子ども達の食に責任を持つ仕事が見たいので、センターから自校にしたいとの話があり、現場から声を上げて変えていけないので別の方向から活動をしようということになりました。

センターを自校にすることは大変なことで、すぐには踏み込めませんでした。栄養士の熱い気持ちに打たれました。

最初は、学習会を開いたり、子ども達と調理実習をしたり、学校に出向いて子ども達の大豆勉強でお豆腐づくりや味噌作りをしています。今週も、松本市の家庭科教員の勉強会で豆腐づくりをお手伝いしました。2005年からの活動で少しずつ広がっていききました。

まず、食に対しての意識、市民が自校化する気持ちを持たないと変えることはできません。そこまでは行っていませんが、市の委託事業で親子農業体験をやったりしながら、取り組んでいます。

今回、自校が1校なくなることに危機感を持ち、教育長に提言を出しました。

将来、良い形でのセンターから自校になるよう取り組みたいと思います。

給食ニュース: 提言書に対する、回答はいかがでしたか？

いさん: 教育長に出しに行きましたが、今のセンター化は議会で決まったので今のところ変えるつもりはないとのことでした。松本市としては、それ以外にもいろいろやっているのでもいいのでは、という回答でした。

保育所給食充実のために学校栄養士ができること

高岡: 広島県江田島市には、3センターがあります。合併による統合で3つになりました。勤務しているのは大柿学校給食センターです。

江田島市は、幼稚園1、小学校9校、中学校4校に、保育所が11です。栄養士はセンターに各1名の3名です。センターでは保育所給食も作っていますが、配置されているのは学校栄養士で保育園栄養士がいません。

平成21年1月申請21年3月認定の第19回認定特区で、江田島市は「江田島市にここ給食特区」になっています。保育所の給食の外部搬入容認です。

私は学校栄養士ですが保育所給食業務をすることで事務が倍になりました。食育に関する仕事ができなくなりました。これがおかしいということがなかなか通じませんで

した。

そこで、地方公務員法8条の公平委員会を使って相談をしました。7条・8条は人事委員会・公平委員会に関する条文です。「職員の苦情を処理すること」となっています。それを行政として受入れる仕組みです。この相談を起こしました。

公平委員会には、秘密保持義務があります。公平委員会の委員も市民です。ですから、市民に分かる言葉で苦情を説明しなければいけません。

出しながら、一方で組合交渉や議員交渉をしました。

その結果、3センターのうち1つに保育所担当の栄養士が入ることになりました。食育推進のきっかけのひとつにはなりました。また、江田島市として、ひとつの学校給食センターを保育所専用にする、食育は大切だという方針が示されました。

保育所では、厚生労働省が平成24年3月に「保育所における食事の提供ガイドライン」を示しています。

(はじめに)

「食事」は、生命の維持、発育、発達に欠かせないものです。また、乳幼児期の子どもにとって、「食事」を通して、食事をみんなで楽しむ、調理のプロセスを日々感じる、様々な食材にふれる等の経験を積み重ねることは、子どもの五感を豊かにし、心身を成長させます。このように、「食事」は、生きる力の基礎を育む上で非常に大切なものですが、子どもや保護者を取り巻く状況を振り返ると、「食」の状況はある意味では豊かになりましたが、「利便性」と引き替えに、日本の伝統的な食文化の継承や食を通じた経験が非常に少なくなっています。

保育所は、子どもにとっては家庭と同様に「生活する場」であり、保育所での食事は、心身両面からの成長に大きな役割を担っています。

(中略)

保育所の食事の提供の形態は、自園調理が中心ですが、外部委託や外部搬入など多様化してきています。今般、保育所における食事提供について全国調査を実施し、現状と課題を明らかにするとともに、このガイドライン作成のための検討委員会を設け、保育所における食事提供のあり方について議論していただきました。

第1章 子どもの食をめぐる現状

2 保育所の食事の提供をめぐる現状

(1) 保育所での食事の提供、これまでの経緯(一部)

平成20年に改定された「保育所保育指針」(平成20年厚生労働省告示第141号)では、「第5章 健康及び安全」の中に「食育の推進」が項目としてあげられ、各保育所は食育を保育の内容として位置付け、計画的に実践していくことが求められている。

保育所においては、自園調理、外部委託、外部搬入など様々な食事提供の方法が存在する中、自園の保育理念や保育目標、保育方針に基づいた食環境の充実や食育の目標の子ども像を目指した保育が行われているかが重要になる。そこで、保育所の食事の提供をめぐる現状について、子どもの育ちの視点から改めて熟考する必要がある。

このガイドラインの図18では、「今後外部委託、外部搬入の導入の予定がない理由について」調査しており、ここでは、保育と連動した食育活動の低下(39.2%)、食事内容の質の低下(26.8%)、食に関わる職員(調理員や栄養士等)との連携がしにくい(16.2%)などとなっている。

図17では、「外部搬入を実施することにした理由」として、コスト削減(59.1%)、準備(食材の仕入れ等)の軽減(7.8%)などとなっています。

図21では、「外部搬入の実施状況について」として、給食センターが85.8%、そのうち、給食センターの献立が小学校と同じなのが58.3%となっています。いいえの場合でも、保育所は出さないからまるっきり一緒ではないためではないかと思えます。

外部搬入の課題については、以下のような回答があります。

A. 調理、個別対応

- ・一人一人への対応が困難
- ・アレルギー児への個別対応が困難(アレルギー児のみ自園で対応)
- ・一番おいしい状態で提供ができない
- ・乳幼児には無理な献立が多い(油物が多い、味が濃い、食材、固さ等)
- ・保育所で手を加えることは、衛生的に心配である
- ・献立に変化が少ない。果物が少ない

- ・冷凍物が多い。地域の食材等を取り入れてほしい
- ・緊急時、保育所に食べ物がいないため食事提供ができない

B. 食育の推進

- ・調理過程が見えない、五感(香り・音)で感じることができにくい
- ・調理員の姿が見えない、調理員が喫食状況を見ていない
- ・調理員に食に関する行事や保育に関わってもらえない
- ・収穫物が料理できない、収穫物を食べられない
- ・時間に融通性がないので、子どもの活動に合わせられない
- ・家庭的な献立ではない。献立に変化が少ない
- ・食への関心や楽しみが薄れている
- ・食缶が重い、食器洗浄のために皿などが決まっっていて子どもに馴染まない
- ・おやつは手作りが良い

C. 職員間の連携

- ・保育所(子ども、保護者も含む)の声が伝わらない
- ・搬入先との連携がうまくいかない(打ち合わせや発注等)

D. 問題はない

- ・コストが抑えられる
- ・いろいろな食材に接することができる
- ・市に栄養士が配置されているので、十分考慮されている
- ・市として安全管理ができていますので問題はない。改善しているので心配はない

これらを踏まえて、

「保育所において給食が果たしている役割は、栄養バランスがとれた食事によって空腹を満たし、成長・発達を保證するというにとどまらない。多くの保育現場では、食材を入手し、それが大勢の人の手を経て食事になり、その食事を友だちや先生とおいしく、楽しくいただくという一連の過程の体験を保育に採り入れて、子どもの体の成長とともに、心の育ちを支援している。この心の育ちは、保育の中で非常に大切なものであり、外部搬入の場合は、今回の調査で挙げられた食育の観点からの種々の課題への対応方法について、十分検討することが重要である」

と厚生労働省がまとめています。今の外部搬入は3歳児以上が対象で、未満は検討中ですが認められていません。3歳未満児について、厚労省は構造改革の中で調査されています。発達段階の個人差が大きいことが問題になっています。

これについても、

「離乳期など、子どもが幼い時期は、成長・発達の個人差が大きく、同じ月齢の子どもであっても、一人一人の咀嚼・嚥下状況に合わせた食事を用意することや、アレルギーや体調不良に対応することの必要性が高い。離乳食を外部搬入により提供している場合、食べる子どもの様子を、調理員が日常的に観察しているわけではなく、搬入後、一人一人の状況に合わせて、保育所内で、保育士が刻んだり、すりつぶしたり、ミキサーにかけなどの操作を行っている。このため、搬入された食事に再度人の手が加わるという点で、食品衛生の観点から、特に注意が必要である。

また、外部搬入や外部委託の場合、食の専門家である栄養士が自園に配置されている保育所は少なく、食事が一人一人の咀嚼・嚥下力に合致し、おいしい食事に調理されているかどうかといった個々の状況を栄養士が直接把握できていない場合が多い。このようなことから、外部搬入や外部委託の場合に、栄養士をどこに配置するのか、献立等の打合せなどを通して保育所と委託業者との連携をどのように確保するかなどについて、十分に検討する必要がある。

とりわけ、外部搬入による離乳食調理については、上述の課題を受け止め、十分に検討、吟味することが必要である」

としています。

栄養士については、

「自園調理では、前述の外部委託や外部搬入では失われがちな個別対応、食育の推進、職員間の連携が図れるなど長所は多い。しかし、自園調理の中で、本当に子どもに大切な食の提供や環境の工夫がされているのかを常に評価・改善する必要がある。例えば、外部委託や外部搬入の導入を予定している理由の一つに「メニューの多様化を図るため」が挙げられていた。一般社団法人日本保育園保健協議会が行った全国調査では、自園に栄養士が配置されている保育所は約42%であった。保育所には栄養士の必置義務はないために、栄養士が未

配置で、子どもの成長・発達に合わせる、季節感を取り入れる、行事食を通して食文化に触れるなど、多様でおいしいメニューの展開が困難な保育所がある状況があると考えられる。

このような状況にある保育所の場合、行政の栄養士と連携をとって、メニューの改善や工夫をするという方策もある。現在、保育計画の中に食育は位置づけられており、保育に占める食の部分の重要性は高い。また、保護者の食に関しての意識の低下などにより、家庭で子どもへの食教育を十分に行うことは、極めて困難な状況にある場合も多い。そこで、保護者と子どもへの食の支援を、保育所が担う必要性が今後ますます大きくなると思われる、保育所には食事の提供方法に関わらず、栄養士の役割が重要となる。なお、食物アレルギーや発達障害などで食事の提供に特別な配慮を必要とする子どもの割合も増加し、栄養管理の重要性も高まっていることから、管理栄養士の配置がより望まれる」

このガイドラインには、事例集も入っています。

このあたりの経過もすべてホームページで公開されており、ここが厚生労働省と文部科学省の違うところです。

今回は、増えている保育所の外部搬入と学校給食との関わり、その中での栄養士の役割、食育を軸にしての人事委員会・公平委員会への提起によって状況を改善した例をご紹介します。

進行:他の地域の事例はありますか？

秋田県大仙市の栄養士:認定こども園で幼保一体です。給食センターから3歳以上の保育園給食提供が4月からはじまりました。幼稚園への給食提供があったため、保育所3歳以上はよいということです。問題は、当園が私立であり、もろもろ課題もあって調整中のようです。特に衛生管理、労働条件面から整備をしているという状況です。

認定こども園なので栄養士は置かれず、センターの栄養士が苦勞していたが、現在は栄養士が配置されていて、園のアレルギー対応などは園側で対応しています。

進行:学校給食センターを活用して保育所の外部搬入の一環として取り組む動きが出ています。これから安易に取り組まれる可能性があるため、注意したいし、保育所の栄

養生、調理員との連携が必要になるかと思えます。
最後に一言ずつお願いします。

高田: 日本一の学校給食を目指すとっていますが、何を持って日本一かとの質問がありました。食べる子ども達が、6年・3年の9年間食べた思い出が「おいしかった」。子どもたちが日本一おいしい学校給食を目指すと答えました。みなさんでも、いろんな分野があると思いますが、理想の学校給食とは、というイメージをまとめてもらえるといいかと、〇〇部門の日本一なども出していただけるといいと思います。

鳥羽: 「おいしい」は、作ったらすぐ食べることだと思います。自校給食がおいしいって素直に言えるといいなあと思います。

高岡: 食育推進計画を広げて、市町の食育推進条例のようなものができていくといいと思います。アレルギーガイドラインさえ定着しない中で、保育所外部搬入のようなことがなし崩しにならないようにしていきたいです。

福島県会津若松市調理員: 311以来の参加でした。あの日は金曜日でした。会津若松でも水道管に捉まらないうと建てないほどの揺れでした。新潟地震の教訓があるの

か、当日から水道も、ガスも、火も使えました。その後も、給食の提供ができました。

市内には、仮設住宅もあります。転入の子どもたちも多くいます。その中には、産地をみて牛乳を飲ませたくないという子どももいます。産地のことなど、放射能問題は大変です。それらを含めて頑張っています。もう少し声を大きく広げ、こういう場を集まって欲しいと思います。

進行: 大塚さんの「学校給食が子どもの命を救っている」というメッセージは大きいと思います。そういう自覚をみんなで作ることが大切だと思います。それは、地域の農業をよくすることにもつながります。子どもを大切に作る社会の実現にもつながります。

たかがではなく、されど学校給食問題です。どういう社会を実現するかは鍵です。

日本一の話も出ましたが、学校給食は地域分権の鏡です。自分たちの意志とビジョンで違いが出てきます。給食を通じて、関心を持つ人を増やして、しっかりとした取り組みをして、世の中をよくしていきましょう。そういう自覚を持って取り組んでいきましょう。

こういう場所を継続していきたいのです。参加費のみでの運営です。参加者を増やしていただくようお願いします。合わせて、学校給食ニュースを出し続けるため、購読もよろしくをお願いします。

学校給食ニュース 154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。