学校給食ニュース　vol.164　2014年9月号

学校給食ニュース編集事務局　http://gakkyu-news.net/jp/　E-mail desk@gakkyu-news.net

今月のトピックス

ＡＢＳ食器の品質問題、ありませんか？

学校給食の食器は、現在、プラスチック食器と強化磁器が主流になっています。学校給食用食器については、材質による食器としての特徴、安全性、使いやすさなどの問題が長年続いています。これまでの経緯をまとめるとともに、ABS食器の品質問題について、皆様への問いかけです。

●食器問題の経緯

アルマイト・ステンレス

学校給食用食器は、第二次世界大戦後すぐに、アルマイト（金属）食器ではじまりました。アルマイト食器やステンレス食器は、耐久性に優れますが、熱いものは熱く、冷たいものは冷たくなるため、熱いスープが犬食いになるなどの問題が指摘されました。また、洗浄時に食器同士がぶつかりあって非常にうるさいといった調理員の健康上の問題も指摘されていました。

ポリプロピレン（旧）

プラスチック食器で最初に使われたのがポリプロピレンでした。皿や椀などの食器だけでなく、トレー皿方式も、ポリプロピレンによって広がりました。トレー皿は、スープなどで皿ごと持ち上げなければいけないなど、別の食文化としての問題も抱えていますが、当時のポリプロピレンは、酸化防止剤として入れられていたBHTが溶出し、健康上の問題があるとして、反対運動も起き、次第に使われなくなりました。

メラミン

その後、替わりのプラスチック食器として導入されたのが、ポリプロピレンよりも普通の食器に近い整形ができるメラミン食器でした。しかし、メラミン食器も、ホルムアルデヒドの溶出が認められたため、反対運動が起きました。

ポリカーボネート

ポリプロピレン（旧）とメラミンの問題が出た後、よりポリカーボネート食器が普及しました。メラミン以上に整形に自由があり、安全性も高いという評判でしたが、原料のビスフェノールAが安全なのかといった議論がありました。内分泌攪乱物質（環境ホルモン物質）問題が出てきたとき、そのひとつにビスフェノールAが指摘されていたことから、ポリカーボネートについても学校給食用食器としては避けたいと反対運動が起きました。

改良型ポリプロピレン、ABS、PEN

このようなプラスチック食器と安全性のいたちごっこに対して、最近は安全性に問題がないという、改良型ポリプロピレン、ABS、PEN（ポリエチレンナフタレート）食器が普及しています。

プラスチック食器は、プラスチックの特徴として基材のほかに、いくつかの添加剤を使って耐久性、耐光性、硬化などの特徴をもたせています。有機樹脂なので、200度代と比較的低温で整形されているため、食品衛生法などの基準は満たしていても、微量な溶出は避けられません。添加剤をはじめとする原材料のすべてが明らかにされないとの指摘もあり、安全性については、メーカーの試

験結果しかありません。

強化ガラス（コレール）

強化磁器に似た食器として、強化ガラスが学校給食用食器に使われていましたが、割れた際に、強化ガラスの特徴として、割れた際に激しく破片が飛び散る例があり、鋭い破片が飛んで目に入ったことで失明した例もあります。そのため、子どもが扱う学校給食では安全上の問題があります。

強化磁器

家庭などで使う食器にもっとも近いとして強度を強化した磁器食器が学校給食用に使われています。1000度代の高い温度で整形することから、溶出等の心配がありません。教育的な効果としても、食育の面からも、木食器や漆器など地域の特徴ある食器と並んで望ましい食器と言えます。

しかし、「割れる」ことから、一度導入しても敬遠される例もあります。メーカーや形状によって、割れやすさは異なることから、「割れ」が多いときには、他のメーカーの状況なども把握するとよいでしょう。

●ABS食器の品質問題

最近、複数の給食現場から、ABS食器を導入したが、メーカーが言っていたことと違う、という報告を得ました。10年品質を保てるということで、少々高くてもいいと導入されたのに、導入後数カ月で、指定の柔らかいスポンジを使っても細かい傷がついてしまう、特定のカレーやケチャップの色が落ちない、油は落ちても、でんぷんが残ってしまうといったことです。それが特定のメーカーのABS樹脂によるものなのか、ABS食器の共通の問題点なのか、また、PEN食器や改良型ポリプロピレンでは同様のことは起きていないのか、個別の事例はあると思いますが、できるだけ事例を揃えて、共有化し、特定メーカーの問題であれば、そのメーカーに改善を求める必要がありますし、共通の問題ならば、あらためて品質問題として取り組む必要があると思います。

また、プラスチック食器の場合、メーカーが想定する耐久期間を5年、10年と定めています。これは、見た目には使えても、原料や添加剤の溶出などの面から交換が望ましいとしているものです。しかし、実際の学校給食現場では、毎年少しずつ更新しているために、その食器が耐久期間を過ぎたものか、それを超えて使っているのかが分からないところもあるようで、安全面で不安があります。

そこで、プラスチック食器（改良型ポリプロピレン、PEN、ABS）を使われている調理場で、お気づきの問題点をお知らせいただけませんか？

情報を共有するために、

1）導入時期
2）食器の材質
3）メーカー名
4）洗浄方法
5）問題点

をお知らせください。可能ならば、写真も添えていただければ幸いです。

独立行政法人　製品評価技術基盤機構（化学物質管理分野）
食器の製品情報（種類、構成成分及び関連法規）
http://www.safe.nite.go.jp/shiryo/product/pdf/dish.pdf

第5回　東大和市学校給食センター運営委員会・専門部会
資料1「学校給食用食器の素材別比較表」
http://www.city.higashiyamato.lg.jp/index.cfm/33,35200,c,html/36138/20100119-150955.pdf

平塚市　平成24年度　第1回学校給食検討委員会
資料2　磁器食器、樹脂食器の比較表
http://www.city.hiratsuka.kanagawa.jp/common/100030714.pdf

参考:東大和市ホームページから

第５回　東大和市学校給食センター運営委員会・専門部会　　資料１

学校給食用食器の素材別比較表

	食器　素材		強化磁器食器	樹脂食器		
				ポリプロピレン製食器	ｱﾆﾏｰﾄ食器(耐熱ABS樹脂製)	ＰＥＮ樹脂製食器
1	素材の原料		・天草陶石などの岩石粉（有田焼） ・陶石、カオリン、石英、長石、粘土、アルミナなど（美濃焼）	石油		
2	絵具／釉薬		絵具：マンガン、クロム、コバルト、ジルコニウム、パラジウム、セレン、バナジウム等の酸化物 釉薬：長石、陶石、けい石、粘土、亜鉛華、石灰岩、タルク、ペタライト、炭酸塩、焼滑石等で調製	なし／なし		
3	食品衛生法関係		厚生省告示第84号規格試験一般規格	食品衛生法　厚生労働省告示201号に適合 業界自主基準　ポリ衛協の確認証明書の公布を受けPLマークを表示	厚生省告示第370号規格試験一般規格及び個別規格④(ポリスチレンを主成分)	食品衛生法　厚生労働省告示201号に適合 業界自主基準　ポリ衛協の確認証明書の公布を受けPLマークを表示
4	環境ホルモン関係等衛生問題		環境庁発表の67品目の化学物質に該当する物は含まれない			
			現状最も家庭的で安全な食器との見解。近年、導入増えつつある	以前は、採用実績多かったが、色素沈着しやすい材質につき耐久年数の問題から、近年、導入は除々に減りつつある	メーカー保証書有り。日本伝統工芸漆器材質の給食食器。一般家庭食器、外食食器としての長い使用歴史もあり。近年、導入増えつつある	新材質として開発。近年、導入増えつつある
5	重さの感じ		重く、若干作業性も劣る	非常に軽い		やや重い
6	熱の伝わり		熱い食物を入れても持てるが、やや熱い	熱い食物を入れても手で持てる		
7	衝撃音		音が高く大きい	低い音で静か		
8	サイズ、重量のバラツキ		大きい	小さい		
9	落下衝撃強度		落とすと割れる場合がある	落としても割れない		
10	直径135ミリのボール	品番品名	20134　135φボール	PB-230　136φボール	A803　135φボール	PNB-30E　136φボール
11		寸法・容量	φ135mm×56mm　445 ml	φ 136mm×56mm　415 ml	φ135mm×56mm　430 ml	φ 136mm×57mm　415 ml
12		重量１個（40個）	１個約190ｸﾞﾗﾑ（40個約7.60kg）	１個約60ｸﾞﾗﾑ（40個約2.40kg）	１個 約60ｸﾞﾗﾑ（40個　約2.40kg）	１個約78ｸﾞﾗﾑ（40個約3.12kg）
13		重ね寸法	約9.0mm（40個約407mm）	約6.1mm　（40個約294mm）	約5.9mm　（40個　約286mm）	約5.9mm　（40個約288mm）
14		定価	絵付　￥1,090	絵付　￥680	単色　￥770　絵付　¥1,010	カラーボール¥880　ライン柄¥900 絵付¥940
15	直径180ミリの深皿	品番品名	20841 深皿	PS-117　深皿	A857　深皿	PNS-17E 深皿
16		寸法・容量	φ180mm×38mm　500ml	φ 180mm×40mm　560ml	φ179mm×40mm　550 ml	φ180mm×39mm　580ml
17		重量１個（40個）	１個約245ｸﾞﾗﾑ（40個約9.80kg）	１個約79ｸﾞﾗﾑ（40個約3.16kg）	１個 約105ｸﾞﾗﾑ(40個　約4.20kg)	１個約110ｸﾞﾗﾑ（40枚約4.4kg）
18		重ね寸法	約6.0mm　（40個約272mm）	約4.6mm　（40個約219mm）	約5.4mm　（40個　約250mm）	約4.8mm　（40枚約226mm）
19		定価	絵付　￥1,270	絵付　￥830	単色　￥1,050　絵付　¥1,270	絵付　￥1,200 ライン柄¥1,160
20	３点組(ﾎﾞｰﾙ×２点＋深皿)総重量(40セット総重量)		３点625ｸﾞﾗﾑ(40セット25.00kg)	３点199ｸﾞﾗﾑ(40セット7.96kg)	３点225ｸﾞﾗﾑ(40セット9.00kg)	３点266ｸﾞﾗﾑ(40セット10.64kg)
21	３点セットの定価		¥3,450	¥2,190	単色￥2,590　絵付　￥3,290	パターン①ｶﾗｰ２点、ﾗｲﾝ１点¥2,920 パターン②ライン３点2,960 パターン③絵付３点¥3,080
22	耐久年数推定		毎年10%～20%程度の補充予算必要	約3～5年程度	約8年～10年程度	約5～6年程度　8年使用実績あり
23	定価÷耐用年数		¥3,450/6年＝¥575/年	¥2,190/4年＝¥548/年	単色¥2,590/9年＝¥288/年 絵付¥3,290/9年＝¥366/年	パターン①¥2,920/8年＝¥365/年 パターン②¥2,960/8年＝¥370/年 パターン③¥3,080/8年＝¥385/年

※この書類の記載内容は、現時点で入手できる資料、情報、データに基づいて作成しております。以上の情報は新しい知見により改正される場合もありますので、保証するものではありません。

磁器食器、樹脂食器の比較表

資料 2

点数:3 他より良い　2 ふつう　1 他より劣る

	磁器食器	点数	PEN樹脂製食器（ポリエチレンナフタレート）	点数	エコリア樹脂製食器（耐熱ABS樹脂／アクリル）	点数
比重	2.7		1.3		1.07	
皿の重さ	165g～195g		94g		83g	
カップの重さ	145g～150g		70g		52g	
寸法・重さの精度	重さ、サイズにばらつきあり±5%	1	バラつきほぼない	2	バラつきほぼない	2
耐熱温度	700℃	3	120℃	2	120℃	2
耐薬品性	強い	3	強い	3	強い	3
素材の安全性	陶石、珪石、長石、粘土等安全性には極めて優れている	3	ポリエチレンナフタレート（環境ホルモンとのかかわりが無い）	2	耐熱ABS樹脂とアクリル樹脂（環境ホルモンとかかわりが無い）	2
食器のコンセプト	＊家庭食器に近い ＊口当たりがよい ＊食事が映える ＊「割れる」を学ぶ（物を大切にする心）	3	＊色柄が豊富（クリーム色がベース） ＊食事が映える	1	＊色柄が豊富（磁器に近い白色） ＊食事が映える	2
重さ	樹脂製よりも2倍重い軽すぎると破損の原因となる	2	磁器食器半分の重さ水に沈むため浸漬洗浄可	3	磁器食器の半分以下水に沈むため浸漬洗浄可	3
耐汚染性	脂肪、色素等ほとんど付かない メタルマーク等の汚れに対してはリニュアル処理をする	2	脂肪、色素等がつきにくい（経年劣化による着色する可能性有り） メタルマーク付きにくい	3	脂肪、色素等がつきにくい（経年劣化による着色する可能性有り） メタルマーク付きにくい	3
耐久性	破損しなければ、半永久的	3	ほとんど破損しない	2	ほとんど破損しない	2
表面強度	7H以上 硬くキズがつかない	3	1～2H やや硬いが傷がつく	1	3H 硬くあまり傷がつかない	2
破損状態	破損しなければ半永久的 破損率10%前後ならば他の食器よりランニングコストは下がる	1	破損しにくい 傷、変色などで6～7年で取り替え必要	2	破損しにくい 傷、変色などで＊＊年くらいで取り替え必要	3
リサイクル	リサイクル磁器食器製品となる	3	再成型(トレイ,箸)になる	3	植物由来樹脂（生分解性プラスチック）（たい肥加工場で炭酸ガスと水にする）	2
熱伝導	やや伝わりやすい 手に持って食べられる	2	やや伝わりにくい 手に持って食べられる	3	やや伝わりにくい 手に持って食べられる	3
作業性	重く破損に要注意 騒音は高い	2	軽く扱いしやすい あまり音がしない	3	軽く扱いしやすい あまり音がしない	3
洗浄について	＊浸漬洗浄する時間が多くとられる ○浸漬槽が今まで以上に必要となる洗浄機の新規購入	2	＊アコーデオン洗いができるので浸漬洗浄時間が短い ○既存洗浄機でも使用可能	3	＊アコーデオン洗いができるので浸漬洗浄時間が短い ○既存洗浄機でも使用可能	3

磁器食器、樹脂食器の比較表

点数:3　他より良い　　2　ふつう　　1　他より劣る

		磁器食器	点数	PEN樹脂製食器 （ポリエチレンナフタレート）	点数	エコリア樹脂製食器 （耐熱ABS樹脂／アクリル）	点数
アルマイトから新食器に変更した際の増加経費	食器価格（皿）	1，100円	1	1，130円	1	1，100円	1
	食器価格(カップ)	1，150円	1	950円	2	930円	2
	食器カゴ 【　】は必要最低限の数	メタルマーク防止のためコーティングタイプが必要 【すべて新規購入】 1クラスあたり3カゴ	2	ステンレス製でも可 （コーティングタイプの方がよりよい） 【不足分のみ購入】 1クラスあたり2カゴ	3	ステンレス製でも可 （コーティングタイプの方がよりよい） 【不足分のみ購入】 1クラスあたり2カゴ	3
	積重ね嵩	3．2倍	1	2．2倍	2	2．2倍	2
	浸漬槽(移動シンク)	800人校で7台	2	800人校で3台	3	800人校で3台	3
	洗浄機	磁器食器対応新規購入	1	既存で対応可能	3	既存で対応可能	3
	消毒保管庫 （食器カゴ数が増加した分保管スペース必要）	新規購入1台	1	新規購入1台	1	新規購入1台	1
	導入経費合計	12，300，000円	1	6，000，000円	2	実績データなし PENと同様	2
合計点数			43		50		52

報告

2014夏期学校給食学習会

2014年8月4日（月）5日（火）、東京都千代田区の区立日比谷図書文化館コンベンションホールにて、全国学校給食を考える会が主催した、「2014夏期学校給食学習会」が開催されました。この夏期学校給食学習会は1983年から毎年開催されており、今年で32回を数えます。当初は、学校栄養職員による自主的な勉強会としてスタートし、内容やスタイル、主催を変えながらも、当初の目的を忘れず、今日まで学校給食について、栄養教職員、調理員を中心に、関心のある人たちとともに、ふだんなかなか学べない事柄を学び、議論する場として続いてきました。

今年は、2日間で登録者数約200名、全国各地から栄養教職員や調理員が集まりました。「子どもの貧困」「予防栄養学」「食べものが命であること」「食品添加物」についての講演と、「福島の学校給食の今」「アレルギー対応」「中学校のデリバリー給食」についての事例報告と意見交換を行いました。びっしりのスケジュールで後半にはやや疲れも見えましたが、最後まで多くの学びがあったと思います。この場でしか得られない情報も多くありますので、今年ご参加でなかった皆様、ぜひ、ご参加ください。2日間の内容を簡単に報告します。

文責：牧下圭貴（学校給食ニュース）

【1日目】

■学校給食の話題、あれこれ

講師：学校給食ニュース　牧下圭貴

「どんな学校給食をやっていますか？　どんな学校給食でありたいですか？」というキーワードで、学校給食の「合理化」問題、「牛乳」「お米」の扱いのこと、安全性、放射能汚染問題、アレルギー、食育問題について最新情報報告です。

大阪市のデリバリー給食が話題となっていますが、中学校給食未実施地域では、もっとも導入コストが安いデリバリー方式を検討したり、導入するところが多くあり、食材の購入や調理方法をデリバリー事業者におまかせしていることから、冷凍食品などが多く使われるなどの問題が指摘されています。「合理化」では、栄養教職員の業務を東京都江戸川区が民間委託している事例があり、学校給食の完全な民間委託化の問題点と、公教育が民間化される問題について指摘しました。

牛乳については、新潟県三条市で、2014年12月から4カ月間、牛乳提供を中止する取り組みについて、全国学校栄養士協議会や日本栄養士会などが、カルシウム面や給食の運営面などから再考を求める声明を出していますが、「和食と牛乳」「カルシウム」など、一面的な取り上げ方をせず、学校給食で牛乳が必ずつくことの意味から考えるいい機会であるので、三条市の学校給食の取り組みを全国で初の事例として、批判するのではなく、丁寧に、考える材料になると思って見ておけばいいのではないかと述べました。

また、食の安全性や放射能汚染に関して、2009年の学校給食衛生管理基準で「食品は過度に加工したものは避け、鮮度の良い衛生的なものを選定するよう配慮すること。また、有害なもの又はその疑いのあるものは避けること」「有害若しくは不必要な着色料、保存料、漂白剤、発色剤その他の食品添加物が添加された食品、又は内容表示、消費期限及び賞味期限並びに製造業者、販売業者等の名称及び所在地、使用原材料及び保存方法が明らかでない食品については使用しないこと」「学校給食用食品の購入に当たっては、食品選定のための委員会等を設ける等により、栄養教諭等、保護者その他の関係者の意見を尊重すること」という表記があり、食品衛生法よりも厳しく「予防原則」的な視点を持っており、その視

点から食材選定には取り組めることの確認をしました。さらに、2013年3月の実施基準一部改正で、わざわざ「学校給食に使用する食品については食品衛生法第11条第1項jに基づく食品中の放射性物質の規格基準に適合していること」としていることも、国の基準に従えということより、「疑わしきは使わない」という精神で注意喚起していると読んでいいのではないか、という提案を行いました。

■学校給食から考える子どもの貧困
講師：跡見学園女子大学マネージメント学部
准教授　鳫咲子さん

学校給食費未納問題は、学校としては「保護者の責任感や規範意識」の欠如、「経済的な問題」との認識ですが、そこには、養育放棄（ネグレクト）の疑いや、本来、生活保護、就学援助制度の受給対象資格を持ちながら、その申請をしていない人も多くいることを指摘し、学校給食の未納問題が様々な背景や、問題発見の手がかりになることを指摘されました。

養育放棄を含む児童虐待事例を調査すると、そこには、経済問題、社会的な孤立（養育者に親身になる友人や親族が確認できない」、子どもまたは親の障害やDV（ドメスティックバイオレンス）が複合的に重なっており、ただ児童虐待が独立して起きている例は少ないなかで、学校給食の未納をきっかけに、これらの問題が家庭内にあることを気づく機会にもなるとしています。

生活保護を含む就学援助は、増加を続けており、2010年度で6.5人にひとりといった状況になっています。しかし、生活保護における教育扶助と、就学援助制度には、制度上の細かな違いがあり、制度そのものを保護者が知らないこともあります。約8割の市町村では保護者対象に就学援助制度についての説明をしておらず、約7割の市町村では教職員向けに説明会や研修を実施していないため、就学援助制度が必要な子どもに行っていないという課題もあります。都道府県別でも、その割合が大きく違っており、都道府県別で給食費未納の割合と修学援助率を比較してみると、地域によっては十分な援助が行われていないため、未納率も高くなっている可能性が読み取れ、就学援助制度の活用が必要であるとの指摘がありました。一方、制度そのものが複雑で改善の必要があるという指摘もあります。

その上で、学校給食が子どもの健康や栄養の面でも重要な役割をしており、生活保護や就学援助では未納問題が必ずしも解決するわけではないので「現物支給」としての学校給食や完全給食の実施が必要ではないかとの指摘もあり、朝ご飯の問題も含めて行政的な支援が必要としています。

「子どもの貧困対策法」が成立した今、子どもの貧困について学校給食でも考えて欲しいという提起がありました。

参考：「子どもの貧困と教育機会の不平等　就学援助・学校給食・母子家庭をめぐって」（鳫咲子、明石書店）

質疑の中では、教育としての学校給食の期待と位置づけに対して、貧困が広がる中での福祉的な期待としての学校給食を考えるのか、といった、学校給食の根幹に関わる課題が含まれているとの指摘がありました。

■食の安全と安心　表示される添加物、表示されない添加物
講師：鈴鹿医療科学大学客員教授
中村幹雄さん

食品添加物製造メーカーに長く勤務し、厚生労働省の食品添加物公定書検討などにも関わってこられた中村さんから具体的な事例をもとにした食品添加物についての学習を行いました。

カットキャベツは、次亜塩素酸ナトリウム処理をするため、有機塩素化合物の生成があることなど、薬品と食のあり方、安全性についても指摘があります。

講義では、学校給食に使われるデザートのひとつについて、原材料配合表に書かれているゼラチンやトレハロース、乳化剤、安定剤（増粘多糖類、加工デンプン）などが食品添加物であるが、ゼラチンは食品としての扱いになっていて、食品添加物に該当されていないことなどは、おかしいと思った方がいいといった指摘がありました。

また、加工助剤、キャリーオーバーなど、表示義務がないものが原材料に記載されており、安全性の面からはキャリーオーバーの可能性があるものはきちんと確認した方が良いという提案もありました。

安全性の面からは、増粘多糖類によるアレルギーの発

症例、海外でグアーガムに除草剤と不純物のダイオキシンの残留による回収例があったにもかかわらず、日本では規制がとられていないこと、加工デンプンがCODEX基準で子どもの摂取制限対象になっていること、カラギナンの発がんプロモーションの指摘で欧米では食べさせていないことなどが上げられ、日本の食品添加物で対応が遅れていることの指摘がありました。

アレルギー問題については、店頭販売やレストラン等、表示義務食品ではない場所でアナフィラキシーショックが多く起きている事例が紹介されており、日本の特定原材料義務表示、推奨表示では足りていないことが指摘されています。そのひとつの例に、米(コメ)が入れられていないことなどがあります。

また、甘味料のキシリトールが指定添加物、ステビアが既存添加物、エリスリトールが食品となっており、いずれも甘味料でアレルギーの可能性もあることが紹介され、エリスリトールが食品なのは、誰もメーカー等が申請していないから安全性評価をしていなことであって、そのことが問題だとの指摘もありました。その上で、全成分表示の必要性を強調されています。

このほか、コチニール色素によるアナフィラキシーショック事例があり、消費者庁が2012年5月に注意喚起をしていることなどの情報を持つことの必要性が語られました。

亜硝酸ナトリウム、着色料、カラメル、アナトー色素、酵素、合成保存料、日持ち向上剤、遺伝子組み換え添加物、タンパク加水分解物など、個別の問題についてもお話があり、食品添加物が増えていく中で、食品添加物を選択する情報が足りていないことが指摘されています。

日本の食品添加物規制は、他国よりも厳しいわけでなく、予防原則が欠如していること、輸入食品添加物ばかりで、食品についても質のよいものが入ってきているわけでないことなど、現実の食について厳しい話がでて、子どもの権利を守るのは大人の責務であると結ばれました。

【2日目】

■食べ物は生き物って

～子どもたちにどう説明しますか？

講師:生きもの研究家　陶武利さん

食べものが生きものからできていること、これを教えることは実はとても難しいことです。陶さんは、まず、イチジクの実をデジタルカメラのビデオモードでスクリーン上に大きく映し出し、その実を割って、イチジク(無花果)の花が実の中に細かく咲いていることを説明し、生きものをよく観察することで、それぞれの生命としての特徴があることを教えてくれました。イチジクは虫媒花で、イチジクコバチが花粉を媒介しますが、日本ではイチジクコバチが低温で繁殖しないため、日本では結実しませんが、海外に行けば花から結実するとのことです。

次に、クルミ(オニグルミ)の実を写真で示し、これを割って、きれいに実をとりだし、その形を見た上で、クルミを発芽させたらどうなるかを見て、双葉の部分が実であること、発芽してから食べると、身を守るためにしぶくて食べられなくなっていることを紹介。植物を観察することで、自分たちが何を食べているかを知ることができます。

動物では、日本のスーパーマーケットで唯一、「生きたまま」売っている動物を紹介。アサリ貝やシジミ貝です。米のとぎ汁を入れたふたつの水槽の片方にアサリを入れておくと、水が透き通っていくことで、アサリが海の浄化を果たしていること、アサリを食べることで海がきれいになっていくことを紹介します。次に、鰺(アジ)の口がどのようになっているかを紹介し、えらの前に小さなプランクトンや魚を漉しとる仕組みが備わっていること、そのような形から、何を食べているのかなども分かることの話がありました。

そして、大きな動物、鯨の解体や、アジア市場の写真を見ながら、動物を肉として食べていることを学ぶことの紹介があり、また、鶏の足のつきかた、肉の部位の付き方を、自分のカラダと比較した写真で、動物の基本的な構造は人間も家畜(鶏など)も同じであり、たとえば鶏は空を飛ぶために胸筋(胸肉)が発達していることなどの説明がありました。

そして、学校ではありませんが、関心のある保護者と子ども向けに、鶏を使って、生きた鶏を触り、肉のことを学んだ上で、鶏を苦しませずに殺し、肉としていく過程を体験するプログラムの映像としての紹介がありました。

食と生命を学ぶことは、とても難しいことですが、命を食べるという点で、きちんと学ぶことが必要ではないかと指摘がありました。

質疑では、学校では難しい、肉が食べられなくなるなどのマイナス面はないのか、といった話が出ました。希望者で行い、きちんと事前のプログラムを踏まえ、また、気分が悪くなったり、見たくなくなったら見なくて済むような逃げ場を用意しておくなどのケアは必要であるという話がありました。

■子どもを育む予防栄養学
～次世代につながる毎日の食事
講師:予防医療コンサルタント　Luvtelli Tokyo &NewYork代表理事　細川モモさん

アメリカの事例として、ミッシェル・オバマ大統領大統領夫人の取り組みで、学校給食の低脂肪、食材の豊富化などでの改善と、ニューヨークのブルームバーク市長がアイスクリームやソーダの規制などの取り組みなどが紹介されました。

アメリカやドイツ、中国などのマスコミで日本の学校給食が紹介されている。栄養だけでなく、地産地消なども含めて教育効果があるという評価も紹介されました。

今、日本の食文化は崩壊しているという危機感を抱いています。これは、独自の調査でも明らかです。家庭で料理をしっかり作ることが難しくなっています。学校給食に栄養を頼っている例があります。それによる、子どもの健康影響はないのか、実はあまり調べられていません。尼崎市が生活習慣病検診を行ったところ尿酸値の異常がありました。これは、ペットボトルの甘い飲料に問題があり、保護者も子どもが痩せていると健康という誤った観念を持っていることも問題です。日本人はインスリン分泌能が低く糖尿病になりやすいという特徴もあると指摘されました。

また、若い女性では、ダイエット指向が、たんぱく質不足を生んでいるなどの健康問題があり、それが子どもにも起きています。不妊症、低出生体重を問題にしているのは、日本が特にこの問題が大きいからであり、過剰なダイエット志向が課題であるとしています。

摂取カロリー不足、子どもの体重減少が起きています。アメリカにおけるダイエットは、ドレスを着る、ボリュームを残すダイエットですが、日本のダイエットは食べない、運動しないダイエットでそれが栄養失調になるとのことです。

調査により、妊娠中でも、摂取カロリーが少なく、特にたんぱく質不足があると紹介されました。

栄養状態に関する因子は、遺伝子、バクテリア（口腔内、腸内細菌）、消化器官、日照時間が上げられており、例えば、ビタミンB12は胃酸で吸収されますが、胃酸がきちんと出る人はビタミンB12を吸収しますが、胃酸がきちんと出ていなかったりストレスが多いと、吸収量が減ってしまうこと、腸内細菌を経由することで、同じ食品も吸収する栄養が異なること、ビタミンDは、日光によって体内で生成されますが、日本人は比較的合成しにくく、ビタミンD欠乏になりやすい特徴があることなど、それぞれの因子に合わせて栄養状態を良くすることが必要だと指摘がありました。

日本食について、身体にいいということは言われますが、例えば味噌汁が何に、どういいのかという証拠が積み重ねられていません。その点が、日本食、和食を広げていく上での課題です。

日本食のよさを知って、実際に取り組んでいる人と、それを知らずに適切なものを適切に食べる機会が失われた人との二極化が起きています。学校給食がその栄養を提供することの意味は大きいと指摘されました。

何を食べるか、と問われたとき、足りないものを補うこと、それが、献立です。栄養素が足りない、アミノ酸スコアのバランスが悪い、それをご飯と納豆にすることで補うといった組み合わせを培ってきたのが日本食の文化であり、これを継承していくのがこれからの課題であるということです。

■事例報告と意見交換会

事例報告では、名古屋市から食物アレルギー対応事例、大阪市からデリバリー方式の中学校給食についての事例、福島市から震災・原発事故以降の現状についての報告がありました。また、報告に合わせて、質疑や事例、意見交換が行われています。個々の内容についてはここでは割愛し、後日個別に学校給食ニュースの中で取り上げていきます。

報告

大阪市中学校給食の現状と課題

大阪市の中学校給食が2014年４月から開始されました。前年度までは、弁当併用デリバリー方式で昼食対策として行われてきましたが、2014年度からは、中学校の全校が「学校給食法」に則った「学校給食」として、ごはん、おかず、牛乳の完全給食で実施され、弁当併用ではなくなりました。

2014年度の中学校給食スタート直後から、「冷たい、おいしくない」といった声が、インターネットなどで聞かれるようになり、関西を中心にテレビなどでも話題として取り上げられるようになりました。

その後、７月に、大阪市は、中学校給食改善のために専門の職員を配置して取り組むことを発表しています。

食育推進基本計画が、学校給食の一層の普及を掲げ、中学校給食未実施の自治体が、中学校給食実現に向けて検討しています。その中で、大阪市のデリバリー給食は注目を集めています。献立は、市の教育委員会で立てていますが、食材の選択は事業者に任されており、当初、レトルトのカレーが出るなど、内容に心配な点もあります。その大阪市中学校給食について、現状の報告がありました。（編集）

大阪市の中学校は、2007年度末まで市内128校のうち、12校（推進校）において直営の給食調理員によって「自校調理方式」による中学校給食が提供されていました。しかし、保護者の公平性の観点より廃止となり市内全中学校では弁当持参、食育の観点から全中学校での中学校給食実施について調査検討を行うこととなりました。また、５月には保護者代表や中学校長、学識経験者が参画する「中学校給食検討会議」を設置、年内を目処に調査検討結果をまとめることとしました。（2008年4月より、家庭から弁当を持参しない場合に利用できる「昼食提供事業（昼食弁当の販売）」を開始、同年9月以降は、昼食提供実施校を27校に拡大していきました）

2009年１月に中学校給食検討会議の「まとめ」が出されました。それを受けて教育委員会会議において検討を行い、中学校において「家庭弁当との選択制」による学校給食の実施をめざす方針を策定しました。併せて、まずは昼食提供事業を全中学校で実施し、その動向を見極めながら給食の実施を目指すこととしました。

2009年9月以降、昼食提供事業を市内全中学校(128校)において実施、2010年10月13日、大阪市会において「中学校給食の実施を求める決議」が採択されました。2011年9月30日、市会本会議において中学校給食実施に向けた条件整備にかかる予算が可決、10月以降、給食配膳室の実施設計や、中学校給食システムの開発など、中学校給食導入に向けた条件整備に着手することとなりました。当時の「昼食提供事業」は、献立・食材の選別は大阪市教育委員会が行っていましたが、調理・配送は民間が行っていました。ですが、生徒たちには不評で注文する生徒は非常に少なく、喫食率はどの中学校でも全体の5%にも満たない状況でした。

2011年12月、現市長の橋下氏が大阪市長に就任しましたが、市長選挙では「大阪市内の中学校に給食を！」とマニュフェストで謳い、弁当作りに四苦八苦している現役の中学生をもつ保護者に絶大なアピールをしました。橋下市長は、市長就任後中学校給食を「全員喫食」とするか「家庭弁当との選択制」とするかは、民意に問うとし、それを受けて大阪市教育委員会が2012年1月に、中学1・2年生、小学6年生の全保護者を対象とした意向調査を実施したところ、75.2%の保護者が「全員喫食」を希望するとした調査結果を得ました。保護者にとっては、「学校給食＝小学校（特別支援学校）の給食」のイメージが濃く、温かいものは温かく、おかわりが自由にでき、授業中に給食調理のにおいが漂う給食を想像されていたことと思います。この調査結果を踏まえ、最終的には、大阪市内各区長が区民の意見を聴いて判断することとなりました。2012年9月に配膳室の条件設備が完了した45校に

おいて、中学校給食を開始、翌年1月には新たに52校において中学校給食を開始しました。2013年9月に残り31校において中学校給食を開始、市内全128校において学校給食を実施することとなりました。

「生徒に必要な食事摂取基準や栄養バランス、安全面や衛生面にも十分に配慮した学校給食を提供し、心身の成長著しい時期をサポートするとともに、生涯を通じての健康的な食生活の理解を深め、自己管理能力を養うことを目的とする」大阪市の中学校給食は、以上を目的とし実施されたわけです。

「昼食提供事業（昼食弁当の販売事業）」は大阪市独自の事業でしたが、中学校給食は法に基づく事業です。安全面、衛生面については、給食配膳室を整備するなど、文部科学省が定める基準、いわゆる「学校給食法」に基づいて実施しています。また、弁当箱でのデリバリー方式とは、民間の調理委託事業者が給食を調理し、弁当箱に盛り付けて学校へ配送し、昼食時間に配膳する方式で、配膳等が迅速にできることから、現在の授業時間や教育活動への影響が最も少ない方式と考えているようです。大阪市教育委員会が安全で良質な食材を指定し、成長期の中学生に必要な栄養量、栄養バランスに十分配慮した献立を作成しています。1食あたりの給食費は300円で、他都市と比較しても妥当な費用と考えています。

地域行事の打ち合わせで、大阪市内の中学校へ伺った時に、偶然給食時間と重なり、給食前後の様子を知ることができました。今まで市教委側が発表していたことを鵜呑みにはしていませんでしたが、「学校給食」というからにはそれなりの体制が整っていると思っていました。が、現実は、とても考えていたこととは大違いでした。

まず、全員喫食が決まってから作られた配膳室（学校により改修等の場所は異なりますが）ですが、トイレと学校のゴミ置き場の間に建てられたそうです。

「何故こんな所に作ったのか」聞いたところ、市教委施設課が下見に来られた時にこの場所に設置することが決まったそうです。極力段差が少なく人の出入りのない場所ということだそうです。この配膳室には給食を調理している民間業者から「配膳員」として2名派遣されています。勤務時間は1人が10時～2時半、もう1人は10時半～3時となっています。配膳員の仕事は、配送された弁当箱（給食）2個（おかずとご飯）と牛乳をクラス単位で分けることです。また、この日は献立が「カレーライス」だったため1人1枚の丸皿がつくので、その枚数も配膳員の方が数えておられました。週に1度、食缶で味噌汁やスープ、カレーがあるそうで、その時にはお椀か丸皿がつきます（カレーは1ヵ月に1回）。

この学校は1年生のみ全員喫食で2・3年生は希望者が喫食しています。そのため、カレーや味噌汁といった食缶を用いる献立の時は1年生の分は配膳棚がないので外に常時おいてある長机に並べられています。また、2・3年生で喫食する生徒は、個人個人が配膳室まで赴き名前を申告してから配膳員より給食を受け取り教室で食べます。2・3年生のカレールーは生徒ではなく、この学校では教頭先生が食缶から配食することになっているそうで、配膳員は一切弁当箱・食缶のふたを開けることができないそうです。この学校では、2・3年生で約60人の生徒が希望しているそうで、それを全部教頭先生が配食しているのです。

また、コンテナーも囲いがなく2クラス分を1台のラックにのせ2階の教室まで運ぶので、少しの段差で倒れそうになったり、また配膳室の出入り口も約180cmしかないので1年生の給食係と2・3年の個別に注文している生徒が一緒になると本当に大変です。エレベーターを使って2階の教室まで運びますが、1階のエレベーター前に副校長先生が立ち、2階のエレベーター前には教務主任が立っていました。配膳室には校長先生が立ち、中では教頭先生が配食している、教室に無事にたどりついても、生徒たちで丸皿を配りご飯の入っている弁当箱を配ってから丸皿にご飯をあけ、それからカレーをいれてもらいにいくというおそろしく時間のかかる手間がかかります。なので、廊下から見学していた間中、担任教師の「早くしろー」「早く食べろ！」といった大声が6クラスからずっと聞こえていました。この学校の先生方は、「週に1度温かい給食を食べられるのはありがたいが、給食を配食して喫食して片づけ終わったら昼休みが終わってしまう、先生たちも自分たちは食べる時間もない」と嘆いておられました。

私の見た限りでは、前半で話した衛生管理や食育など、全く関係のない世界で「中学校給食」が始まっています。同じ学校給食を提供する側として、この大阪市中学校給食を「学校給食」と呼ばせたくはありません。地域・保護者が、「大阪市の中学校給食はひどい！」と言っている意味がやっとわかったような気がします。

時事情報

インターネット、自治体ＨＰ等より

【中学校給食】

■兵庫県明石市、2センターで実施、学校栄養職員加配

兵庫県明石市は、2009年度より中学校給食の実施について検討を行い、2013年2月に「明石市中学校給食基本計画」を策定、7000食および3000食の2センター体制で中学校給食を実施する計画。調理は民間委託。2センターは、2015年6月、12月にそれぞれ完成させ、9月から3校をモデル校として先行試行。その後、全校実施を行うとしている。

毎日新聞2014年6月6日付けによると、明石市は、センターに配置される栄養教諭4名（予定）に加え、市費で学校栄養職員を9名配置し、市内13校のアレルギー対応などに13名の栄養教職員が取り組むことを決めた。記事によると兵庫県で中学校給食での市費加配は初だという。

明石市　中学校給食への取り組み（基本計画を含む）
http://www.edi.akashi.hyogo.jp/kyoiku/gakkou_kyouiku/jh_kyushoku

■大阪府堺市、デリバリー方式での給食実施を検討

毎日新聞2014年7月9日付け、堺市ホームページ等によると、堺市ではデリバリー方式による中学校給食の実施方針を示した。従来は、ランチサポート事業として、デリバリー方式の弁当斡旋サービスを行ってきたが、中学校給食を望む声が多いとしている。

堺市　学校給食（小学校等）　https://www.city.sakai.lg.jp/kosodate/kyoiku/gakko/hoken/kyushoku.html
中学校昼食対策（中学校給食の問題点の整理も）
http://www.city.sakai.lg.jp/shisei/koho/kocho/shiseimonita/shiseimonita_h24/3kai/kekka/index.files/tyuusyoku.pdf

■滋賀県大津市、中学校給食について検討

滋賀県大津市では、中学校の学校給食を実施している2校を除いた学校給食未実施16校に対し、2013年度より随時スクールランチ事業を実施している。弁当斡旋サービスで、1日単位で利用可能なもの。これは、2012年10月に大津市教育委員会スクールランチ推進室がとりまとめた、「中学校の昼食に関する調査報告書」などをもとに進められたもの。

産経新聞2014年6月11日付けによると、市教委は、今後職員らによるワーキンググループで中学校給食実施について調査報告をまとめ、可否や実施形態について検討するという。

大津市　スクールランチ
http://www.city.otsu.lg.jp/kosodate/school/lunch/index.html

■大阪市、中学校給食の改善担当部長新設

大阪市は、2014年7月1日の人事で、教育委員会事務局に学校給食改善担当部長を新設、配置した。

大阪市平成26年度人事異動情報
http://www.city.osaka.lg.jp/jinji/page/0000260286.html

【その他施設設備】

■和歌山県紀の川市、学校給食センター完成

紀の川市が整備を進めていた河南学校給食センターが2014年6月に完成。小学校8校、中学校3校の、約4000食を提供する。これまで対象校は自校方式で、2中学校を除くと調理は直営であったが、センターは民間委託となる。調理配送業務の委託先はプロポーザル方式で選定され、4月に事業者が決定した。新センターでの給食提供は、2014年2学期から。

紀の川市　紀の川市河南学校給食センター調理配送業務委託者の決定について
http://www.city.kinokawa.lg.jp/gakkou/2014-0423-0949-57.html
紀の川市　センター建設工事プレスリリース
http://www.city.kinokawa.lg.jp/kouhou/houdouhappyou/pdf/20130730kyusyoku.pdf

■徳島県阿波市、学校給食センター完成

阿波市広報、徳島新聞2014年7月19日等によると、徳島県阿波市では、2014年7月に新学校給食センターが完成した。これまで小学校10校、中学校4校の約3200食の給食を3つのセンターで提供していたが、9月から小中学校8校を新センターで提供、その後、2015年4月からは幼

稚園9園を含めて、新センターから学校給食を提供する。最大4000食。調理は民間委託となる。

阿波市　広報（2013年）
http://www.city.awa.lg.jp/docs/2013043000010/files/201306.pdf

■長野県小諸市、学校給食の今後を市民と検討

長野県小諸市は、6小学校、2中学校で学校給食を実施しているが、少子化、財政悪化、施設老朽化で学校および学校給食の今後のあり方について、校区ごとに市民とワークショップを行い、（その意見から計画を立てていくこととして、ワークショップを実施している。
資料によると、学校の統廃合を含めたあり方と平行して、学校給食のあり方を検討していく。

美南ガ丘小学校の給食を考えるワークショップを開催しました（意見募集）http://www.city.komoro.lg.jp/attention/2014071000065/
水明小学校の給食を考えるワークショップを開催しました（意見募集）http://www.city.komoro.lg.jp/attention/2014071000058/

■鹿児島県伊佐市、給食センターから発達支援センターへ給食配食

内閣府の構造改革特別区域計画、地域再生計画及び総合特別区域計画の認定について発表資料によると、鹿児島県伊佐市は、第34回の構造改革特別区計画に認定された。伊佐市子ども発達支援センターに対し、市立学校給食センターからの給食を配食するというもの。事業名称は「児童発達支援センターにおける給食の外部搬入方式の容認事業」

内閣府　構造改革特別区域計画、地域再生計画及び総合特別区域計画の認定について　http://www.kantei.go.jp/jp/singi/tiiki/kouzou2/nintei34/keikakunintei.html
認定資料
http://www.kantei.go.jp/jp/singi/tiiki/kouzou2/nintei34/siryou1.pdf

【未納問題】

■埼玉県朝霞市、未納者へ強制執行申し立て

2014年7月23日、埼玉県朝霞市は、学校給食費未納の2名に対して強制執行申し立ての手続きを行った。2013年10月末時点での滞納額が多く支払い意思を見せない8名に支払い督促申し立てをしたが、うち2名についてその後の連絡、相談、納付等がないためのこととしている。2名の未払い額合計は368,580円。2013年度の朝霞市における未納額は約685万円で未納率1.43％、300人となっている。

朝霞市　【記者発表資料】学校給食費の未納者に対し強制執行の申立てをしました
http://www.city.asaka.lg.jp/soshiki/5/pressrelease140723-2.html

■北海道釧路市の未納対策

北海道釧路市では、2007年度より保護者への催告状4回と、支払い督促申し立て、強制執行等の取り組みを継続しています。そのなかでは、情報提供として、保護者への生活保護、就学援助制度、多重債務等の相談窓口の案内なども行っています。
たとえば、2013年度の対応では、7月に1回目催告状、8月から家庭訪問、10月に内容証明郵便を送付、その後、催告状や支払い督促申し立て等を年度中に渡って行い、結果として、調停による分割支払い、強制執行などを行っています。

未納対策（釧路地区）　http://www.city.kushiro.lg.jp/kyouiku/kyouiku/kyuushoku/kyuushokuhi/0003.html

■名古屋市、未納対策

■文部科学省

文部科学省は、2014年1月23日に平成24年度の学校給食費聴取状況を発表した。公立小中学校の583校を抽出して調べた結果、未納者がいる学校の割合は約46.5％、未納者は約0.9％、未納額は約0.5％となっている。学校給食費を公会計化しているのは全体の約30％で、聴取方法は、口座引き落としが全体の7割を超えているが、約1割弱は、児童生徒が担任や事務職員に渡す方式をとっている。未納に対する説明や督促は、校長、教頭、学級担任、学校事務職員の比率が高くなっており、学校側での対応が主となっている。

文部科学省　学校給食費の徴収状況に関する調査の結果について　http://www.mext.go.jp/b_menu/houdou/26/01/1343512.htm

【アレルギー】

■松江市、続いて2件の誤食事故

松江市では、2014年5月26日（月）に、誤配食によるアレルギー児の誤食事故が起きた。小学校2年生の児童で、アレルゲンに乳製品があったが、乳製品入りのポークビーンズを誤配食、誤食した。当日、児童は箸等を配る係をしており、担任が誤配食に気づかず、児童が数口食べたところで自分で気がついた。エピペンを担任が摂取し、救急車で搬送したが、容体に問題なく、帰宅した。

http://www1.city.matsue.shimane.jp/shisei/kohokotyo/kisyakaiken_kisyahapyo/2014/05/0527.html

30日（金）には、小学校2年生の児童で、喫食できない2品目と喫食できる1品目の配膳を担任が間違え、誤食。その後、誤食が分かり、症状はなかったものの校長の指示で病院にタクシーで搬送。発症はなく児童は帰宅した。

http://www1.city.matsue.shimane.jp/shisei/kohokotyo/kisyakaiken_kisyahapyo/2014/05/0531.html

■秋田市、誤調理で誤食3人

■栃木県栃木市、アレルギーへの支援策

栃木市は、2013年8月に「学校給食における食物アレルギー対策マニュアル」を整備し、行政としての支援策を2014年度からはじめた。マニュアルでは、児童生徒9年間を1人1冊の「サポートファイル」として継続的な経過の記録と管理を行う、誤配誤食防止のチェックリストの作成、消防との連携、アレルギー専門医をアドバイザーとして設置、児童生徒を学校全体でサポートするためのサポートプラン作成と共有、食物アレルギーを持たない児童生徒にも学ぶことができる食育の指導事例を作成するなどとしています。

また、「生活管理指導表作成」の手数料について、市として無料または一部自己負担での手数料助成を実施。

下野新聞2014年6月12日付けによると、手数料助成は1回2000円、これに、市の子ども医療費費女性度を併用し、無料または500円以下で受診と市同表作成ができるという。4月だけで42人が助成制度を利用したとしている。

栃木市食育だより平成26年春号（アレルギー特集）

http://www.city.tochigi.lg.jp/ct/other000028000/shokuikudayori3gatu.pdf

■岐阜県、県版食物アレルギー対応の手引き作成へ

岐阜県は、2014年度に岐阜県食物アレルギー対策委員会、ワーキンググループ委員会を設置し、「岐阜県版食物アレルギー対応の手引き」をはじめ、学校の管理や給食体制、研修等の仕組みの検討を行う。これに先立ち、2013年3月には、東京都健康安全研究センターが作成した「食物アレルギー緊急時対応マニュアル」を許諾を得て岐阜県版に改変し、公開している。

岐阜県学校保健・食育　http://www.pref.gifu.lg.jp/kyoiku-bunka-sports/gakko-kyoiku/gakkohoken/

岐阜県食物アレルギー対策委員会、ワーキンググループ委員会

http://www.pref.gifu.lg.jp/kensei-unei/gyosei-kanri/shingikaito-kokai/shingikai/taiikukenko/index7.html

【その他】

■福岡県柳川市、年1回、非常食給食

柳川市広報、毎日新聞2014年7月15日付け等によると、福岡県柳川市は、2012年の豪雨災害をきっかけに、各学校に非常食として乾パンを備蓄しているが、毎年7月14日前後に、その備蓄用乾パンを学校給食の主食に替えて提供する。災害を忘れないという目的とともに、賞味期限は2年で、1年備蓄して更新する意味合いもある。

報告

全国学校給食を考える会第34会総会が開かれました

全国学校給食を考える会は、1978年に呼びかけがあり、1980年に会として正式に発足しました。以来34年間、学校給食の諸問題について栄養教職員、調理員、保護者、市民の垣根なく取り組みを続けています。８月４日に総会がありましたので、その中から、会長挨拶と活動方針を紹介します。

■会長挨拶

全国学校給食を考える会　会長　五十嵐興子

全国学校給食を考える会は、子どもの健やかな成長を願い、栄養豊かな安全でおいしい給食を求め、学校給食に携わる調理師や栄養士・保護者・消費者運動に関わっている人・教師等と協力して1978年に発足しました。

今年で32回目を迎える夏期学校給食学習会は、私たちの先輩栄養士が「まずは栄養士自身がしっかりした理念を持たなければ」との考えから、知識を身につけ、意識を高める学習の場を、自前で作ったことから始まりました。今では栄養士のみならず、立場の異なる多くの方々が学ぶ学習会に成長しています。

今後とも歩みを止めることなく、継続して開催します。

私たちの運動のひとつは単独校直営調理方式・自校献立・自校購入というシステムを全国に広げることです。このシステムは、顔の見える関係を大切にし、安全性の確認できる地場や産直の食材で、「手作り給食」を進めるために欠かせないものです。安全な食材での手作り給食を基本に教育活動としての学校給食の可能性を明らかにすることが私たちの運動の柱です。

具体的な活動としては、運動のネットワーク化のために、多くの運営委員等が参加できる学習の場を定例化します。課題整理や問題解決に向けて協議し、その内容を「給食ニュース」に反映するとともに、夏期学習会や全国集会に繋げていきたいと願っています。

３．11東日本大震災から3年4カ月がたちましたが、東京電力福島第一原発事故現場では放射能汚染水漏れがたびたび起こっています。除染効果も危ぶまれています。使用済み核燃料は最終処分できないままに溜まり続けています。

子どもたちの健やかな成長を願う私たちは、原発再稼働に反対し、脱原発に向けての運動を他団体と共に進めていきます。

放射能内部被曝から子どもたちを守り、安心して学校給食を提供するためには、それぞれの給食調理場での継続した放射能測定と蓄積されたデータに裏付けされた国産食材での学校給食作りが欠かせないことを理解してもらう取り組みを広げてゆきましょう。

2012年12月、痛ましくも調布市で食物アレルギー死亡事故が起きました。多くの調理場では食物アレルギーを持つ子どもにもできるだけ給食を食べる機会を作りたいとの思いから、可能な範囲で食物アレルギー対応を行ってきた現状があります。文部科学省は3月に「今後の学校給食における食物アレルギー対応について」最終報告を公表しましたが、学校全体で対応するための体制や調理場の施設設備、知識を身につけた調理従事者の配置、事故対応策等は整ったのでしょうか。

誰のために、何のための学校給食なのか、食物アレルギー対応なのかを明らかにし、課題整理に向けて十分協議する場を作りましょう。

全国学校給食を考える会は子どもたちの健やかな成長を願い、受け継いだ運動やその成果を土台に、今年も諸課題に立ち向かってゆきます。

■2014年度の活動目標

①文部省合理化通知にもとづくセンター化、調理員のパート化、業者委託化等に反対し、自校直営給食をめざして地域や職場から運動をすすめます。
②各地で取り組んでいる学校給食運動に連携し、情報交換や資料提供、講師紹介等、学校給食をよくするための全国的な運動を盛り上げるように努力します。
③放射線内部被曝から子どもを守り、安全な学校給食を実現するために脱原発に取り組みます。具体的には
　○各調理場で原材料の放射能を測定し、子どもが食べる前に測定結果や産地を公表する事に取り組みます。
　○学校給食の安全性を守るために、合成洗剤の追放や環境ホルモン物質を含むプラスチック食器の追放、遺伝子組み換え食品・放射線照射食品をはじめとする有害食品を追放します。
④調理場が子どもたちにとってより身近なものとなり、栄養教職員と調理員が協調して食教育にかかわれるように、センター給食から自校方式への転換を推進します。
⑤学校給食を教育として位置付けるために関係者の協力を求めます。とくに小・中学校の教職員・保護者などに強く働きかけます。
⑥栄養教諭制度の目的を活用し、栄養職員の一校一名配置の必要性を広く訴えます。
⑦専門職としての調理員の職務内容を明確にし、定数基準の改善に取り組みます
⑧学校給食運動をひろげるために、会員拡大に取り組みます。
⑨学校給食全国集会や夏期学校給食学習会を単独開催し、他団体協力を呼びかけます。
⑩広報活動としての「学校給食ニュース」の定期発行、ホームページの運営をとおして「学校給食情報ネットワーク」を拡大します。
⑪食物アレルギーをはじめとする、食に由来するさまざまな疾患を持つ子どもたちが、より良い学校給食を受けられるように、保護者や教職員、栄養教職員、調理員の連携を進めます。
⑫TPP参加することで学校給食にどんな影響があるかを学習し、情報を発信します。
⑬改定学校給食法や食育推進基本計画の法制度上の諸課題について、会員や市民に対し情報を発信します。
⑭有機農業推進法を活用し、有機農業と学校給食の連携をすすめます。
⑮「生産者と消費者をつなぐ測定ネットワーク」を活用し、学校給食の放射線測定運動を呼びかけます。
⑯次の世代に運動を繋げるために運営委員会等さまざまな学習会を開催します。

学校給食ニュース　164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