学校給食ニュース　vol.166　2014年11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

輸入食品と学校給食

2014年10月、週刊誌で学校給食に中国産輸入食品が使われているとして、その安全性に問題があるとの趣旨の記事が掲載されました。その後、さっそく、中国産輸入食品は扱わないといった自治体が出ています。

中国産に限らず、輸入食品全般には安全性に対する懸念や不安があります。一方、食料自給率がカロリーベースで4割を切っている日本で、比較的安価な輸入食品に頼らず学校給食ができるのか、といった、現実的な問題もあります。

そこで、学校給食における食材の安全性に対する基本的な考え方を提起するとともに、日本の食品輸入の現状や輸入食品の安全チェックについてまとめました。

■学校給食と食材の安全性についての考え方とあり方の提案

学校給食は、中国産・外国産・国内産を問わず、食材の安全が前提です。

「有害なもの又は疑いのあるものは避ける」と学校給食衛生管理基準にもあります。

予防原則的な立場をとりましょう。

安全性については、毒性のある化学物質、重金属といった環境汚染物質のほか、農薬、食品添加物、ポストハーベスト農薬、遺伝子組み換え作物、BSE（牛肉）、内分泌かく乱物質、放射線照射食品、原発事故等による放射性物質汚染、など、安全性に問題、不安のあるものは数多くあります。どれを、ということでなく、すべてにおいて現状最良のものを使用すべきであると考えます。

食材をより安全なものにするには、地場産や国産で、かつ、有機農産物や生産工程が明らかな食材、加工食品を使うことが必要です。その利用にはいくつかの課題があります。

それは、近年、食材が高騰し、学校給食の合理化が進められる中で、かけられる人の手が減り、さらに施設設備にも問題があることです。

食材の高騰については言うまでもありません。消費税増税、国内も海外も食材は高騰しています。食材は給食費でまかなわれますが、保護者負担の給食費を値上げすることは難しい状況です。未納問題もあれば、家計悪化の現状もあるからです。

次に、人の手の問題です。素材から間違いないものを使うことが望ましいですが、自治体直営であっても、正規雇用の調理員は高齢化の中で退職者の補充がされず、パート、非正規労働者となり、経験を積み重ねることができません。調理の民間委託も進んでいますが、そもそもコスト削減を目的に行われており、民間事業者も努力していますが、安い賃金により、人員の定着、技能の継承ができているとは言いがたいのです。その中で、献立は複雑になり、衛生管理などは厳しくなっています。いずれも必要なことですが、それに伴い増やすべき人の手は、むしろ減らされています。

そして、施設設備です。学校給食現場は地域により様々です。自校式、センター方式といった違いだけでなく、調理施設や衛生管理のための施設が整っているとは限りません。老朽化等により、自校方式をやめ、センター化、あるいは、センターの統合大規模化が進んでいます。大規模になれば、食材は一度に大量に必要になります。当日入れ、当日調理の原則から限られた調理時間の中で大量調理することを考えれば、加工食品や半加工食品、下処理済み食材の使用も増えてきます。食材からの調理が難しくなります。

安全でおいしく、教育としての学校給食を実現するには、
一、安全で疑いのない食材にかける十分なお金が必要です。
一、自校方式を基本に小規模分散型の調理場と、献立等を立てる栄養教職員の配置が必要です。
一、経験と知識をもった調理者の人数が必要です。直営でも、民間委託でも、調理場における経験者、技能者の不足の解消が必要です。
一、なにより、保護者、市民の学校給食への関心が必要です。教育として学校給食を行い続けるためには教育関係者、自治体関係者のみならず、多くの人の協力が欠かせません。

これが、学校給食の安全性を本当に確保するために必要なことです。たとえ、中国産を排除しても、他の輸入食品がそれに置き換わるだけでは意味がありません。全体として、今よりも学校給食の質を向上し、教育として役立てるためには、幅広い対応が必要です。

■輸入食品の現状を知る

（自給率にみる学校給食の国産度）

図1　「学校給食の国産品と輸入品の割合」によると2012年の学校給食の国産割合は77％で、輸入品は23％となり、輸入品が多いのは、小麦66％、果物類・魚介類・乳類（牛乳除く）いずれも40％となっています。一方、2012年度の食料自給率をみると、カロリーベースで39％、生産額ベースで67％と、輸入割合が高く、カロリーベースでは小麦12％、果物38％、魚介類52％、牛乳・乳製品65％（飼料自給率を入れると27％）となっています。

学校給食の割合は食品数であり、単純比較はできませんが、傾向として日本全体の食料自給率に比べて学校給食の国産比率は高いと考えられます。

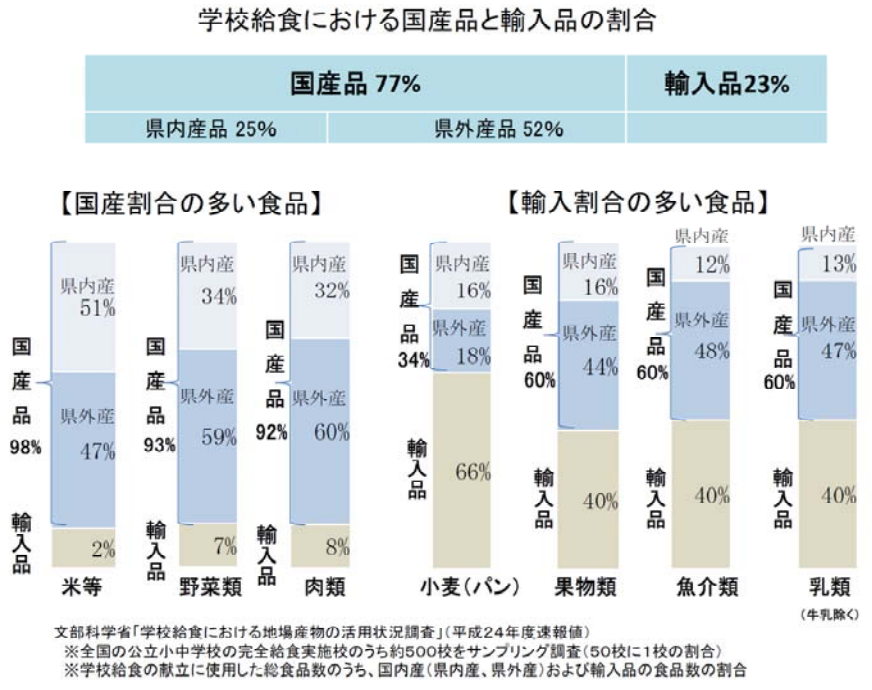


図1　内閣府食育推進1第3期・第7回食育推進評価専門委員会資料

http://www8.cao.go.jp/syokuiku/more/conference/evaluation3/7th/pdf/s4-2.pdf

（輸入食品の動向）

輸入食品の動向は、もっともくわしく見るには、財務省の貿易統計に品目別のデータがあります。農林水産省は、「海外農業情報」のコーナーに農林水産物の輸出入に関するデータやリンクをまとめています。

もうひとつ、輸入食品の動向をとりまとめているのが厚生労働省です。

輸入食品は、食品衛生法で食品等輸入届書を全国31カ所の検疫所に提出することが義務づけられています。

厚生労働省は輸入食品監視指導計画を毎年策定、モニタリング検査などを実施しています。（検査については後述）

2012年の度主要農産物の国別輸入割合をみると（図2）、金額ベースですが、農産物全体で、5兆4419億円の輸入額のうち、1位がアメリカで24.7%、2位が中国で12.2%、3位がオーストラリア7.1%となっており、アメリカ、中国への依存度が高いことが分かります。

数量ベースでは、とうもろこし、小麦、大豆、菜種、生鮮・乾燥果実、冷凍野菜、豚肉の順で、重さでは穀類が多くなります。

厚生労働省の輸入食品等のデータ（図3）によると、2013年度の輸入重量（添加物、容器包装、器具、おもちゃを含む）は、輸入届け出件数が約218万件、総重量3,098万トンで、このうち農産食品・農産加工品が全体の約3分の2を占め、2085万トンです。これに、畜産食品・畜産加工品、水産食品・水産加工品、飲料、その他食品が続きます。

輸入食品等のデータから、届け出件数が10万件を超えるまたは、重量が100万トンを超える国を、件数別に並べると以下のようになります。

中国	676,475件	405万トン
アメリカ	241,522件	1,011万トン
フランス	206,054件	43万トン
タイ	144,870件	154万トン
イタリア	103,860件	34万トン
豪州	54,157件	206万トン
フィリピン	35,633件	117万トン
ブラジル	28,690件	130万トン
カナダ	28,256件	422万トン

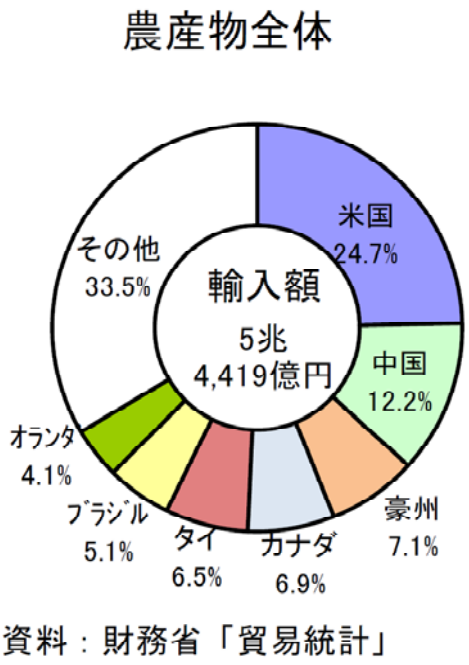


図2（左）農林水産省　2014年1月　食料・農業・農村をめぐる現状（全体版）http://www.maff.go.jp/j/council/seisaku/tikusan/bukai/h2503/pdf/ref_data04-3.pdf

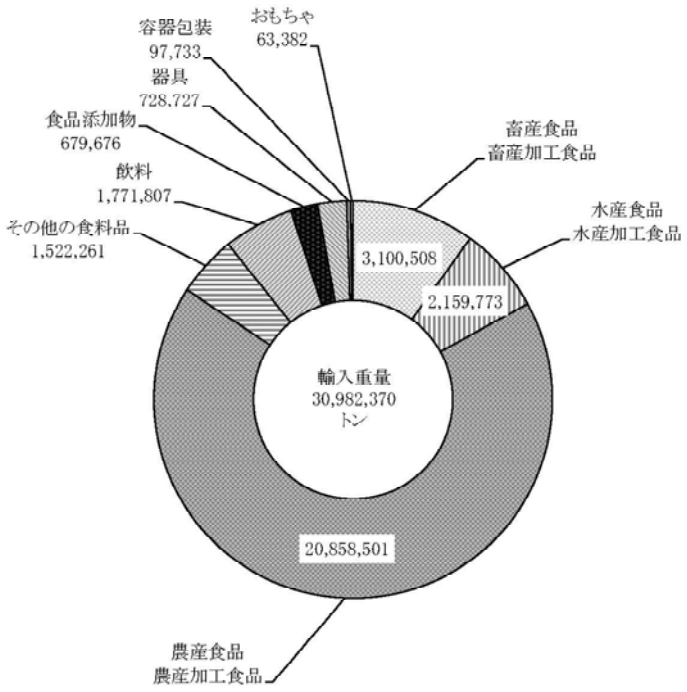


図3（右）　厚生労働省2013年度　輸入食品監視統計
http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzenbu/H25kanshitoukei.pdf

件数に比べて重量が多いのは、主に穀類であると考えられます。件数が多く、重量が少ないのは小ロットで輸入され、比較的軽いものになります。

このように、件数では中国が飛び抜けて多く、重量ではアメリカが飛び抜けて多いことが分かります。

参考　農林水産省　海外農業情報

http://www.maff.go.jp/j/kokusai/kokusei/kaigai_nogyo/

（輸入食品の安全検査状況）

・厚生労働省は食品衛生法と食品安全基本法に基づき、輸入食品の監視指導を担当しています。検疫所への食品等輸入届出によるチェックの他、モニタリング検査、法違反の可能性が高い輸入食品について輸入業者に輸入の都度の検査を求める検査命令などを行うとともに、海外の動向、都道府県等の輸入後のチェックについても情報を共有して安全を確保することとしています。

この輸入届けで件数は、図4のように右肩上がりで推移しており、輸入重量はそれほど増えませんが、軽く、小口の輸入が増えていることを示しています。これに対し、図5のように、検疫所の食品監視員は少しずつですが増員され、届け出などはデータベース化されていますが、モニタリング件数はそれほど増えていません（図6）。モニタリング検査と事業者が検査機関に検査を依頼する検査命令件数をあわせても検査率は2013年度で9.2％です。違反率は約0.05％で近年変わっていません。

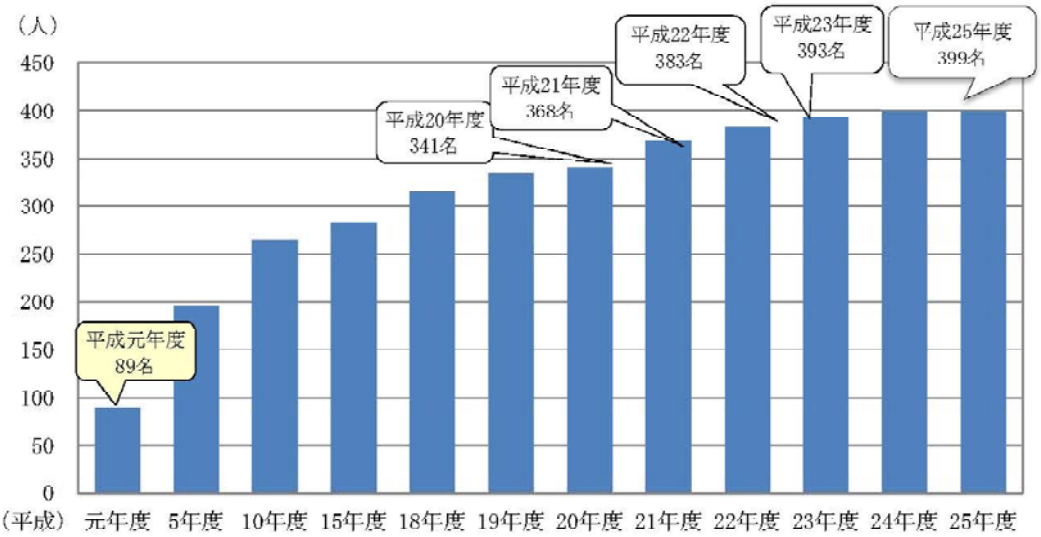
農林水産省がまとめた輸入届出件数と輸入食品等検査率等の推移（図7）によると近年検査率は10％前後で推移していることが分かります。違反率は変わっていませんが、届け出件数が増えていることから絶対数として検査をしていない数は増えていく傾向にあります。

モニタリング検査内容については、抗菌性物質等、残留農薬、食品添加物、病原性微生物、成分規格等（細菌数、大腸菌群、放射性物質、貝毒等）、カビ毒、遺伝子組み換え食品、放射性照射食品などが検査項目となります。参考資料は、2014年度のモニタリング検査対象と内容の予定と、輸入時の確認・検査事項等のリストです。

（図4）

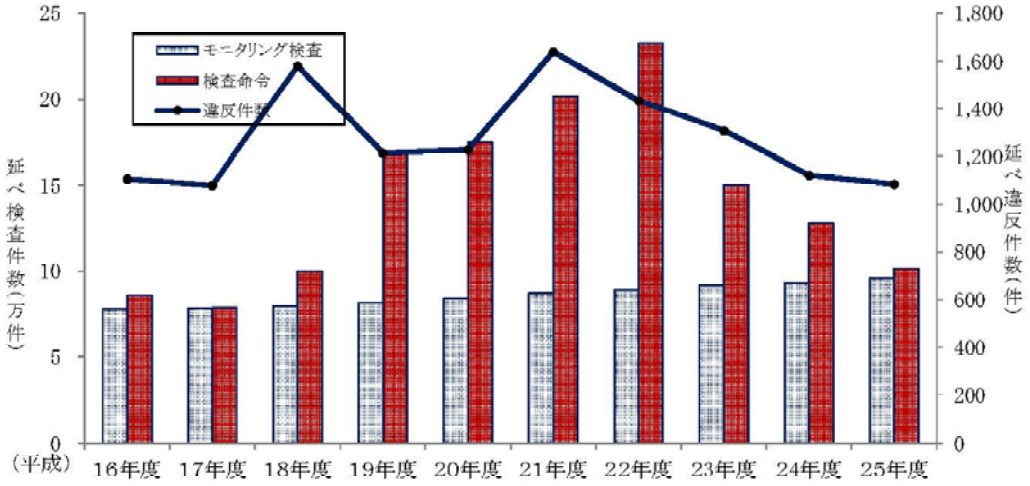
図4、5、6は、厚生労働省プレスリリースより（平成26年8月29日　平成25 年度「輸入食品監視指導計画に基づく監視指導結果」及び「輸入食品監視統計」の公表）

3. 検疫所の食品監視員年度推移



（図５）

2. 年度別延べ検査件数※の推移



（図６）　※届出1件当たり複数の検査項目を実施している場合があることから延べ数とした。

輸入届出件数と輸入食品等検査率等の推移

	平成元年 (1989)	7 (1995)	12 (2000)	17 (2005)	18 (2006)	19 (2007)	20 (2008)	21 (2009)	22 (2010)
届出件数　（万件）	68.2	105.2	155.1	186.4	185.9	179.7	175.9	182.1	200.1
検査件数　（万件）	12.3	14.1	11.2	18.9	19.9	19.9	19.4	23.2	24.7
検査率　（%）	18.1	13.4	7.2	10.2	10.7	11.0	11.0	12.7	12.3
違反件数　（件）	956	948	1,037	935	1,530	1,150	1,150	1,559	1,376

資料：厚生労働省「輸入監視統計」を基に農林水産省で作成
注：1）検査件数は行政検査、登録検査機関検査、外国公的機関検査の合計から重複を除いた数値
2）検査率は輸入届出件数に対する検査実施数の割合。
3）平成元（1989）～18（2006）年までは年次、平成19（2007）年以降は年度

（図7）2011年度　食料・農村・農業白書より

（輸入食品の違反事例）

「平成25年度輸入食品監視指導計画に基づく監視指導結果」（厚生労働省医薬食品局食品安全部　2014年8月）から具体的な違反事例をみてみましょう。

2013年度は、届出数約219万件に対し、モニタリング検査をのべ95,730件実施し、違反が152件、検査命令を全輸入国対象の17品目ならびに25カ国1地域の79品目でのべ101,428件実施し、違反件数がのべ354件、書類段階等を含めた違反件数は1,043件で、届け出の0.05％です。違反内訳（のべ数）は、

微生物規格　225件
残留農薬　140件
添加物　184件
カビ等　68件（腐敗、変敗、異臭、カビの発生等）
動物医薬品　57件（残留動物用医薬品）
食品以外　63件

（違反内容別・国別の動向）

有害・有毒物質及び病原微生物

米国149件、中国41件、イタリア22件
主な違反事例、米国では、とうもろこしのアフラトキシンの付着、中国では、落花生のアフラトキシンの付着、イタリアでは、非加熱食肉製品のリステリア菌など

微生物規格

中国86件、タイ29件、インドネシア23件
主な違反事例、いずれの国も冷凍食品の微生物規格（細菌数、大腸菌群、E.coli(大腸菌)）の違反が上位

残留農薬

中国48件、タイ13件、韓国11件
主な違反事例、中国では、ウーロン茶のフィプロニル、タイでは、とうがらしのトリアゾホス、韓国では、とうがらしのジフェノコナゾールなど

添加物

中国29件、イタリア19件、トルコ14件
主な違反事例、中国では、農産加工品の保存料の使用基準違反、イタリアでは、菓子類への指定外添加物の使用、トルコでは乾燥果実の保存料の使用基準違反など

腐敗、変敗、異臭及びカビの発生等

タイ16件、米国15件、カナダ10件
主な違反事例、タイでは、米、米国では、小麦及び大豆、カナダでは、小麦など

残留動物用医薬品

ベトナム39件、インド9件、中国5件
主な違反事例、ベトナムでは、えびのエンロフロキサシン、インドでは、えびのフラゾリドン、中国では、えびのスルファメトキサゾール及びクロルテトラサイクリンなど

（違反内容、国別、品目別の動向）

「平成25年度輸入監視統計」（厚生労働省医薬食品局食品安全部　2014年8月）の、「生産・製造国別上位5品目（重量ベース）の届出・検査・違反状況から、違反件数が複数（2つ以上）あったものについて、国名、品目、違反件数を書き出してみました。リスト別です。なお、コーヒー豆については、国数が多いため、別途記載しました。

（アジア州）

中国　野菜：冷凍食品(26)、魚：冷凍食品（23）、加熱食肉製品（加熱後包装）(4)、ゆり科野菜(3)
香港　半発酵茶(2)
ベトナム　水産動物：冷凍食品(25)、切り身、むき身の鮮水産動物類（冷凍食品を含む）(16)
タイ　うるち米(14)、加熱食肉製品（加熱後包装）(3)
インド　えび類(5)、切り身、むき身の鮮水産動物類（冷凍食品を含む）(4)

（欧州）

ベルギー　洋菓子(10)
スイス　洋菓子(2)
トルコ　乾燥果実（粉類を含む）(5)

（北米州）

カナダ　小麦(7)、オイルシード（食用油の採油用のもの）(3)
アメリカ合衆国　とうもろこし(119)、大豆(6)、小麦(4)
メキシコ　熱帯産果実(7)
ニカラグァ　その他の種実類(2)

（南米州）

ペルー　熱帯産果実(2)
チリ　切り身、むき身の鮮魚類（冷凍食品を含む）(2)
ブラジル　大豆(2)

パラグァイ　オイルシード（食用油の採油用のもの）(2)
（アフリカ州）
コートジボアール　カカオ豆(2)
ガーナ　カカオ豆(7)
カメルーン　カカオ豆(2)
（太平洋州）
キリバス　切り身、むき身の鮮魚類（冷凍食品を含む）(2)

コーヒー豆　インドネシア(2)、ラオス(2)、ホンジュラス(3)、コロンビア(4)、ブラジル(4)、エチオピア(5)、ウガンダ(2)

■まとめ、これからの課題

輸入食品の状況を整理しましたが、輸入されているものがすべて食の安全性に不安があるわけでもなく、国産品がすべて安全ということでもありません。冒頭に食の安全性についての考え方と提案をしていますが、学校給食だけが100％国産にできるかと言えば、現実には極めて難しい状況です。だからといって、今のままで良いということでもありません。

残留農薬基準や食品添加物基準は徐々にゆるくなり、ポストハーベスト農薬などによる残留は許容されています。遺伝子組み換え食品の適用範囲も広がっています。BSEのときも、アメリカ牛肉輸入再開ありきでした。TPPを先取りする形で、日本の食品安全体制は後退している面もあります。輸入食品のチェック体制も、書類審査が中心で、添付の資料にあるように、モニタリング検査はされていますが、重金属や、そもそもの製造工程における衛生管理などについては、各国の状況次第であり、不安になるのは当然です。

また、国産品であっても、品質、生産・製造工程、あるいは、東京電力福島第一原子力発電所の事故による放射性物質の問題をはじめ、カドミウム、PCB、ダイオキシンなど、様々な課題が個別の食品についてあります。ひとつひとつの食材、ひいては、生産者・製造メーカーを確認し、信頼できるところから食材を仕入れること、そのための条件整備も必要です。

いまできること、将来、変えていくこと、変えるために今すべきことを考えながら、具体的な事例を積み重ね、より安全な学校給食を提供することだと思います。

公立小中学校の学校給食の設置者は、区市町村であり、教育委員会と自治体が、その権限を持ちます。予算を決めるのは、各地方議会です。栄養教職員、調理員など、学校給食の直接の担当者が課題を持ち、それを、地域で共有し、市民とともに変えていく努力をしない限り、簡単には解決できない問題ですし、食の安全の問題は、一次的な取り組みではありません。

皆様の地域での取り組み、事例等をお寄せください。

また、ご意見、ご感想等もお待ちしております。

（次ページからは、厚生労働省平成26年度輸入食品監視指導計画からの転載です）

厚生労働省

検査計画（輸入食品）

http://www.mhlw.go.jp/topics/yunyu/kanshi/h26/beppyou01.html

FAQ

http://www.mhlw.go.jp/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryou/shokuhin/yunyu_kanshi/faq/

参考資料　平成26年度輸入食品検査計画と検査項目の概要

食品群	検査項目※1	項目別件数※2	延検査件数※2
畜産食品 牛肉、豚肉、鶏肉、馬肉、その他食鳥肉等	抗菌性物質等	1,900	6,750
	残留農薬	1,200	
	添加物	120	
	病原微生物	700	
	成分規格等	300	
	放射線照射	30	
	SRM除去	2,500	
畜産加工食品 ナチュラルチーズ、食肉製品、アイスクリーム、冷凍食品(肉 類)等	抗菌性物質等	2,300	10,400
	残留農薬	1,700	
	添加物	1,250	
	病原微生物	3,600	
	成分規格等	1,550	
水産食品 二枚貝、魚類、甲殻類(エビ、カニ)等	抗菌性物質等	2,750	6,280
	残留農薬	1,600	
	添加物	300	
	病原微生物	1,100	
	成分規格等	500	
	放射線照射	30	
水産加工食品 魚類加工品(切り身、乾燥、すり身等)、冷凍食品(水産動 物類、魚類)、魚介類卵加工品等	抗菌性物質等	3,750	16,460
	残留農薬	3,900	
	添加物	1,900	
	病原微生物	4,000	
	成分規格等	2,900	
	放射線照射	10	
農産食品 野菜、果実、麦類、とうもろこし、豆類、　落花生、ナッツ類、種実類等	抗菌性物質等	3,000	18,100
	残留農薬	9,100	
	添加物	800	
	病原微生物	1,500	
	成分規格等	350	
	カビ毒	2,880	
	遺伝子組換え食品	350	
	放射線照射	120	
農産加工食品 冷凍食品(野菜加工品)、野菜加工品、果実加工品、香辛 料、即席めん類等	抗菌性物質等	600	19,760
	残留農薬	8,200	
	添加物	4,200	
	病原微生物	1,000	
	成分規格等	2,500	
	カビ毒	2,600	
	遺伝子組換え食品	250	
	放射線照射	410	
その他の食料品	残留農薬	1,400	5,780
	添加物	2,680	
	成分規格等	600	
	カビ毒	1,100	
飲料 ミネラルウォーター類、清涼飲料水、アルコール飲料等	残留農薬	400	2,530
	添加物	1,350	
	成分規格等	660	
	カビ毒	120	
添加物 器具及び容器包装 おもちゃ	成分規格等	1,440	1,440
検査強化食品分※3	抗菌性物質等、残留農薬、添加物、病原微生物、成分規格等、カビ毒、遺伝子組換え食品、放射線照射	6,500	6,500
総計(延数)※2			94,000

※1:検査項目の例 抗菌性物質等:抗生物質、合成抗菌剤、ホルモン剤等 残留農薬:有機リン系、有機塩素系、カーバメイト系、ピレスロイド系等 添加物:保存料、着色料、甘味料、酸化防止剤、防ばい剤等 病原微生物:腸管出血性大腸菌O26、O104、O111及びO157、リステリア菌、腸炎ビブリオ等 成分規格等:成分規格で定められている項目(細菌数、大腸菌群、放射性物質等)、貝毒(下痢性貝毒、麻痺性貝毒)等 カビ毒:アフラトキシン、デオキシニバレノール、パツリン等
遺伝子組換え食品:安全性未審査遺伝子組換え食品等 放射線照射:放射線照射の有無
※2:検査件数は、抗菌性物質、残留農薬等の検査項目別の延検査件数の概数を示したもの。
※3:輸入時の違反事例や海外情報等に基づき、本計画実施中に検査頻度を強化して行うもの。

	輸入時における危害要因等 （代表的な事例）	事前の確認事項	定期的確認事項 （初回輸入時を含む）	輸送及び保管時の確認事項
食品等一般 （共通事項）	・有害、有毒物質の含有 ・腐敗、変敗及び不潔・異 物の混入	・原材料の受け入れ、製造 ・加工行程等における有 害、有毒物質等の混入防 止対策	・定期的な試験検査による 有害、有毒物質等の確認	・事故・不適切な温度管理 等による腐敗、変敗がな いこと ・塩蔵等の食品等を長期間 屋外に保管することがな いこと ・倉庫等で使用する殺虫剤 等の薬剤による汚染がな いこと
	・病原微生物による汚染	・病原微生物による汚染防 止対策	・定期的な試験検査による 病原微生物の確認	・微生物の増殖による危害 の発生を防止するための 適切な温度管理
	・指定外添加物の使用 ・添加物の対象外使用、過 量使用等使用基準不適合	・原材料に使用されている 添加物を含め、指定外添 加物が使用されていない こと ・使用基準に適合しない添 加物が使用されていない こと、また、使用量等が 適量であること	・定期的な試験検査による 指定外添加物が含有して いないこと、添加物の使 用基準等の適合の確認	
	・規格基準不適合 （清涼飲料水、食肉製品、冷凍食品等）	・成分規格、製造・加工基準等の規格基準に適合していること ・放射線照射による殺菌等が行われていないこと（ばれいしょの芽止めを除く。） ・製造工程、製品に使用されている原材料及び添加物の正確な名称・割合等の生産・製造者への確認 ・必要に応じ、最終製品の試験検査による食品衛生法の適合の確認	・製造工程、原材料等に変更がないこと ・定期的な試験検査による成分規格等の適合の確認 ・最終製品の試験検査による食品衛生法の適合の確認	・保存基準の遵守 ・事故の有無
農産物及びその加工品	・アフラトキシン、パツリン等のカビ毒 （穀類、豆類、香辛料、りんごジュース等）	・収穫時及び輸送・保管時におけるカビの発生防止対策	・定期的な試験検査によるカビ毒の確認	・カビの発生を防止するための適切な温度、湿度等の管理
	・シアン配糖体等の自然毒	・自然毒の有無の確認 ・製造・加工等により自然毒を除去できる対策を講じていること ・有害、有毒植物の混入防止対策	・定期的な試験検査による自然毒の確認	
	・放射性物質汚染 （きのこ、ベリー類濃縮加工品、ハーブ等）	・採取地域が放射性物質汚染地域でないこと	・定期的な試験検査による放射性物質濃度の確認	
	・腸管出血性大腸菌 Ｏ１５７等の病原微生物 （生食用野菜）	・病原微生物による汚染防止対策	・定期的な試験検査による病原微生物の確認	・微生物の増殖による危害の発生を防止するための適切な温度管理

	・残留農薬	・農薬の使用状況 ・加工品の原材料は、残留基準に適合していること	・収穫前、収穫後における農薬の適正な用法、用量の遵守 ・定期的な試験検査による残留農薬の確認	・収穫後における農薬の使用の有無
	・安全性未審査の遺伝子組換え食品 （とうもろこし、パパイヤ等）	・遺伝子組換え食品の承認の有無 ・安全性未審査の遺伝子組換え食品の混入防止対策	・定期的な試験検査による安全性未審査の遺伝子組換え食品が混入していないことの確認	・適正な管理
	・品質、鮮度等を誤認させるおそれのある添加物の使用 （生鮮野菜）	・着色料、漂白剤等、品質、鮮度等を誤認させるおそれのある添加物が使用されていないこと	・定期的な試験検査による添加物の確認	
畜産物及びその加工品	・腸管出血性大腸菌Ｏ１５７、リステリア菌等の病原微生物 （食肉、ナチュラルチーズ等）	・病原微生物による汚染防止対策	・定期的な試験検査による病原微生物の確認	・微生物の増殖による危害の発生を防止するための適切な温度管理
	・放射性物質汚染 （トナカイ肉、ビーフエキス等）	・生産地域が放射性物質汚染地域でないこと	・定期的な試験検査による放射性物質濃度の確認	
	・衛生証明書の不備 （食肉、食肉製品）	・生産国及び輸出国政府機関が発行する衛生証明書の記載事項		・衛生証明書の確認
	・牛海綿状脳症 （牛肉及び牛由来製品）	・生産地域が輸入禁止対象国・地域でないこと ・特定危険部位を含まないこと ・輸入禁止対象国・地域由来の牛肉等の混入・使用がないこと		
	・牛海綿状脳症 （めん羊肉、山羊肉等）	・生産地域が牛海綿状脳症発生国でないこと ・特定危険部位をふくまないこと ・輸入禁止対象国・地域由来のめん羊肉、山羊等の混入・使用がないこと		
	・残留農薬、残留動物用医薬品、残留飼料添加物	・農薬、動物用医薬品、飼料添加物の使用状況 ・加工品の原材料は、残留基準に適合していること	・動物用医薬品、飼料添加物の適正な用法、用量、休薬期間等の遵守 ・定期的な試験検査による残留農薬、残留動物用医薬品、残留飼料添加物の確認	
	・品質、鮮度等を誤認させるおそれのある添加物の使用 （食肉）	・着色料等、品質、鮮度等を誤認させるおそれのある添加物が使用されていないこと	・定期的な試験検査による添加物の確認	
水産物及びその加工品	・腸炎ビブリオ等の病原微生物 （切り身、むき身の生食用鮮魚介類等）	・加工場で使用される洗浄水等の病原微生物による汚染防止対策 ・加工基準の遵守	・定期的な試験検査による病原微生物の確認	・保存基準の遵守 ・微生物の増殖による危害の発生を防止するための適切な温度管理

	・生食用かきの成分規格、加工基準、保存基準不適合	・我が国と同等の加工基準であることが確認された国であること	・定期的な試験検査による成分規格の適合の確認	・保存基準の遵守
	・下痢性・麻痺性貝毒（貝類）	・貝毒の監視が適切に行われている海域から採取された貝類であること	・定期的な試験検査による貝毒の確認	
	・有毒フグの混入	・輸入が認められている魚種であること ・魚種鑑別による異種フグの混入防止対策		・輸出国政府機関が発行する証明書の確認 ・魚種鑑別による異種フグの混入がないことの確認
	・シガテラ毒魚等の有毒魚の混入（南方産ハタ、ブダイ、カマス等）	・漁獲海域の確認 ・魚種鑑別による有毒魚の混入防止対策		・魚種鑑別による有毒魚の混入がないことの確認
	・残留動物用医薬品、残留飼料添加物	・動物用医薬品の使用状況 ・加工品の原材料は、残留基準に適合していること	・動物用医薬品、飼料添加物の適切な用法、用量、休薬期間等の遵守 ・定期的な試験検査による残留動物用医薬品、残留飼料添加物の確認	
	・品質、鮮度等を誤認させるおそれのある添加物の使用（鮮魚介類等）	・着色料、一酸化炭素等、品質、鮮度等を誤認させるおそれのある添加物が使用されていないこと	・定期的な試験検査による添加物の確認	・鮮紅色等の有無の確認
	・ヒスタミン	・原材料の受入時における確認 ・製造、加工工程等における温度管理が適切になされていること	・定期的な試験検査によるヒスタミンの確認	・ヒスタミンの生成による危害の発生を防止するための適切な温度等の管理
いわゆる健康食品	・医薬品成分の含有	・薬事法上の医薬品成分を含まないこと ・輸出国における食経験等	・試験検査による医薬品成分を含まないことの確認	
添加物及びその製剤	・指定外添加物の使用 ・規格基準不適合	・添加物の正確な名称、基原物質、抽出溶媒の種類 ・添加物製剤の場合、それぞれの正確な名称と割合 ・指定外添加物が使用されていないこと ・成分規格、製造基準等の規格基準に適合していること ・安全性未審査の遺伝子組換え技術を利用していないこと	・定期的な試験検査による成分規格の確認	・保存基準の遵守
器具及び容器包装、おもちゃ	・規格基準不適合	・材質、形状、色柄、対象年齢、用途の確認 ・原材料の一般規格、材質別規格、用途別規格、製造基準等の規格基準に適合していること	・定期的な試験検査による原材料一般の規格、材質別規格等の確認	

時事情報

インターネット、自治体ＨＰ等より

■愛媛県伊予市、4000食のセンター新設

愛媛県伊予市は、現在の単独調理場5、給食センター2を統合し、食数約3400食で最大4000食となる新センターを新たに整備する。2015年12月に完成し、学校の配膳室等の整備、2016年9月から供用開始予定となっている。食器は現状と同じPEN、アレルギー等の体制については、平行して検討が進められている。

伊予市　http://www.city.iyo.lg.jp/
伊予市学校給食センター整備事業について
http://www.city.iyo.lg.jp/gakoukyouiku/kyoiku/kyoiku/shisetsu/documents/kyuusyokusennta.html

■新潟県燕市、4000食のセンター建築と委託化

新潟県燕市は、2センターを統合して燕市西部学校給食センターを整備し、調理配送の委託事業者をプロポーザル方式で公募した。センターは、4000食規模で、アレルギー対応40食程度、小学校7校、中学校2校に配食。献立は1献立で主食を含む。仕様書では、現在の市の臨時調理員の優先雇用や、地元雇用の努力を求めている。また、統括責任者には、栄養士または管理栄養士の資格に加え3年以上の給食管理の経験を求めており、「学校栄養教職員不在時は給食管理業務を代行する」としている。副業務責任者には、栄養士あるいは、管理栄養士、調理師の資格を求めており、「総括責任者が欠けた時に職務を代行する」としている。献立、食材調達、検収は市の業務となっている。

燕市　http://www.city.tsubame.niigata.jp/
燕市学校給食
http://www.city.tsubame.niigata.jp/school/031000002.html
燕市西部学校給食センター調理配送等業務の委託事業者募集について
http://www.city.tsubame.niigata.jp/school/031001018.html

■茨城県古河市、12000食のセンター稼働

老朽化した3施設を統合し、古河市立学校給食センターを新設。2014年9月より稼働。3献立で、最大12000食を提供する。なお7校の小学校は自校方式のままであり、うち1校が改修中のため、センターから配食となっている。対象予定校は小学校16校、中学校9校、アレルギー対応は100食程度とされている。

古河市　http://www.city.ibaraki-koga.lg.jp/
古河市学校給食保健課
http://www.city.ibaraki-koga.lg.jp/soshiki/12-3-0-0-0_2.html
古河市教育委員会FACEBOOK
https://www.facebook.com/edu.koga

■兵庫県たつの市、センター計画を整備

中学校5校の内3校が選択制デリバリー給食、2校が小学校との共同調理場方式。

最大4000食。当初は5中学校2500食で、その後13校まで提供する。食器はPEN。アレルギー対応は約30食を予定。炊飯施設もある。なお、整備計画によると、調理は現状、直営だが、センター整備に合わせて直営、委託について検討するとしている。

たつの市　http://www.city.tatsuno.lg.jp/
たつの市中央学校給食センター整備計画
http://www.city.tatsuno.lg.jp/kyouikusoumu/documents/kihon_kousou.pdf

■山口県宇部市、4000食のセンター稼働

山口県宇部市は約4000食のセンターを完成し、2014年9月より配食を開始した。4小学校、4中学校の8校に配食。炊飯施設あり。調理は委託。

宇部市　http://www.city.ube.yamaguchi.jp/
宇部市学校給食
http://www.city.ube.yamaguchi.jp/kosodate/shouchuu/gakkoukyuushoku/

■佐賀県鳥栖市、5500食のセンター稼働

佐賀県鳥栖市は、2014年9月から5500食の学校給食センターを稼働した。小学校8校を自校方式からセンター化したもので3献立。中学校は選択制デリバリー方式。

鳥栖市　https://www.city.tosu.lg.jp/
鳥栖市学校給食
https://www.city.tosu.lg.jp/Category3-2-24.htm

■大阪府伊丹市、6000食のセンター建設へ

大阪府伊丹市は、中学校実施に向けて6000食規模の学校給食センターを建設する。2016年2学期から8中学校全校を対象に実施する。強化磁器食器を利用し、調理は委託。なお、米飯は小学校と同じ委託炊飯となる。

伊丹市　http://www.city.itami.lg.jp/
中学校給食推進班について
http://www.city.itami.lg.jp/SOSIKI/TYUGAKU_KYUSYOKU/

■福岡県大任町、500食の給食センター稼働

福岡県大任町は、最大600食（提供500食）のセンターを建設し、2014年9月に稼働した。これまで、2小学校は自校方式で、1中学校では給食が実施されていなかった。町内3小中学校の給食実施となる。

大任町　http://www.town.oto.fukuoka.jp/

■和歌山県串本町、センター整備

串本町　http://www.town.kushimoto.wakayama.jp/

■群馬県玉村町、給食費未納に債権回収

群馬県玉村町は、2014年8月に、学校給食費の未納者に対し、前年度に制定された債権管理条例に基づき、支払い能力があり、支払わない保護者に対し、最終催告書を送付、対応状況に応じて支払督促を行うとした。
玉村町は、幼稚園2園、小学校5校、中学校2校約3700食を玉村町学校給食センターで提供している。

玉村町　http://www.town.tamamura.lg.jp/
町長定例記者会見（平成26年8月18日）
http://www.town.tamamura.lg.jp/tyousei/teireikisya/teirei-2608.html
玉村町学校給食センター
http://www.town.tamamura.ed.jp/tamamura-k/

■千葉県船橋市、給食費を公会計化

千葉県船橋市は、給食費を公会計化する方針。

船橋市　http://www.city.funabashi.chiba.jp/
船橋市教育委員会保健体育課
http://www.city.funabashi.chiba.jp/soshiki/140000/140200/140203

■神奈川県海老名市、公会計化で未納率悪化

神奈川県海老名市は、2012年度から給食費を公会計化し、市への直接納入となった。
神奈川新聞2014年9月6日付けによると、公会計前の2011年度の未納者91人（0.8％）153万円だったが、2012年度163人（1.5％）416万円、2013年度273人（2.5％）582万円と増加しているという。

海老名市　http://www.city.ebina.kanagawa.jp/
小中学校給食が公会計化されました
http://www.city.ebina.kanagawa.jp/www/contents/1334285650906/

■香川県高松市、学校給食申込書を導入予定

高松市　http://www.city.takamatsu.kagawa.jp/

■群馬県富岡市、給食費無料予算否決

群馬県富岡市では、市長が2014年4月の市長選で小中学校の給食費無料化を公約として、6月定例議会の所信表明でも無料化を提起。東京新聞2014年9月26日付けによると、9月の市議会で3人以上が小中学校に通う家庭の第3子から無料化する補正予算を示したが、否決されたという。

富岡市　http://www.city.tomioka.lg.jp

■栃木県小山市、和食の日にはとむぎ茶

栃木県小山市は、2014年9月に第3回「おやま　わ（和）食の日」を実施し、献立で牛乳の代わりに小山市産のはとむぎ茶（紙パック入り）を使用した。
下野新聞2014年9月9日付けによると、毎月の和食の日に牛乳に代えて使用するという。

小山市　https://www.city.oyama.tochigi.jp
小山市記者会見資料2014年8月
https://www.city.oyama.tochigi.jp/shichonoheya/kisyakaiken.files/201408kaiken.pdf

■福島県いわき市、新米から市内産を使用へ

いわき市　http://www.city.iwaki.fukushima.jp/
いわき市　学校給食における放射性物質検査の結果について
http://www.city.iwaki.fukushima.jp/kyoiku/somu/hokentaiiku/013318.html

学校給食ニュース　166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

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。

どなたでもお気軽にご参加ください

聞いてみませんか「学校給食事情」

一緒に考えてみませんか、子どものための学校給食のあり方を

本来、子どもたちの健やかな成長を願って実施されるべき学校給食ですが、
現状では経費節減により、1万食規模の大型センター化や民間委託化、
デリバリー給食導入等、学校給食の質の向上に反し、
教育活動とかけはなれた施策が進んでいます。

農薬や食品添加物を排除できないまま、遺伝子組み換え食品や
放射能照射食品が、学校給食をとおして子どもたちに忍び寄っています。
3.11以降、子どもの内部被曝への不安も解消されていません。

そこで、学校給食ニュース編集責任者である牧下圭貴さんに
学校給食の基本事項や現状について、
わかりやすくお話ししていただきます。

保護者、市民の皆様はじめ多くの方々のご参加をお待ちしています。

◆２０１４年１２月2日（火）１０：００～１２：３０

◆会場：大地を守る会　六本木会議室

東京都港区六本木６-8-15第2五月ビル３階

地下鉄日比谷線・大江戸線「六本木」出口3より徒歩５分

◆講師：牧下圭貴さん

学校給食ニュースの編集責任者

著書：いずれも＜岩波ブックレット＞

「学校給食　食育の期待と食の不安のはざまで」

「放射能汚染と学校給食」

◆参加費：５００円

◆問合せ・申込み先：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

◆共催：全国学校給食を考える会

大地を守る会 大地サークル連絡会