

# 学校給食ニュース vol.171 2015年5月号

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  
会費口座(郵便振替口座) 口座番号: 00100-2-726489 名義: 全国学校給食を考える会  
http://gakkyu-news.net/jp/ E-mail desk@gakkyu-news.net (編集・投稿)

## 今月のトピックス

### 2015学校給食全国集会報告

2015年3月28日(土)、東京都渋谷区の東京ウィメンズプラザホールで、学校給食全国集会が開催され、全国から200人近い参加者が集まりました。メインテーマは、「2015子どもたちの学校給食を求めて どうする中国輸入食品! ~輸入食品の安全性を考える~」、主催は全国学校給食を考える会と特定非営利活動法人日本消費者連盟です。今年は、輸入食品とりわけ中国産の輸入食品を題材に、食の安全性について考える内容となりました。

学校給食は、まず安全であり、子どもたち、保護者や地域に信頼(安心)され、その上に、教育としての学校給食(食育)があることが前提です。2014年の秋に、週刊文春が「学校給食に中国食材!」との連載記事を掲載し、あらためて学校給食の安全性、輸入食品の問題点が指摘されましたが、これまでも輸入食品については、遺伝子組み換え食品、ポストハーベスト農薬、放射線照射食品など様々な問題が指摘され、地場産食材を使った学校給食の「生きた教材」についての取り組みが進められてきました。その一方、2011年の東京電力福島第一原子力発電所の事故を受け、放射性物質に対する対応も食の安全の問題として取り組み、2012年、2013年の全国集会では集中的にテーマとしています。輸入食品を使わず国産ならば良いといった一面的なことでは学校給食の安全性は確保できません。今回の集会でも、「騒がれている間

だけ中国産をやめれば良い」といった対応をとる教育委員会の担当者の発言が紹介されましたが、そのような発想に対し、安全性を確保するための運動や取り組みが必要です。

集会を終えて、様々な食の安全や学校給食の合理化の問題があることを踏まえながら、今回のテーマについても具体的な行動の事例を共有し、ひとつひとつ取り組んでいくことが必要だとの理解が深まったと思います。

**集会の内容について、発表内容などの概要を報告します(文責:学校給食ニュース)。**

#### 【開催趣旨~はじめに】

##### 五十嵐興子(全国学校給食を考える会会長)

「学校給食全国集会」は、1985年、学校給食現場の内にいる調理員・栄養士・教員と学校給食現場の外にいる保護者・消費者の垣根を越えた連携・連帯の運動づくりのための場としてスタートしました。当時の文部省は「学校給食業務の合理化通知」を出し、パート化・センター化・民間委託化をおすすめしようとしました。これに対して、1984年11月28日、日比谷公会堂で、「いま学校給食が危ない」緊急全国集会が開催されました。これが本集会の原点です。

この集会では、「合理化通知」の撤回を求めるとともに、「教育としての学校給食」の位置づけを確認し、その

可能性を追求する運動を幅広くすすめるようと全国に呼びかけました。そして、翌1985年3月12日、第一回の全国集会在開催されました。

以来、30年経ちます。この全国集会を通じて、私たちは、「子どもたちのための学校給食」とは何を実現することなのか、また、「安全で、おいしく、栄養豊かで、楽しい学校給食」にするためにどう努力すべきか、を問い続けてきました。そして、そのための必須条件は、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だと主張してきました。このシステムは、顔の見える関係を大切に、安全性を確認できる地場や産直の食材で、「手づくり給食」を進めるために欠かせないものだからです。この考え方から、合成洗剤、環境ホルモン物質を含むプラスチック食器、農薬や食品添加物、遺伝子組み換え食品・放射線照射食品等有害な食品の追放などにも取り組んできました。

「輸入食品」の安全性問題もそのひとつです。

昨年秋、マスメディアが学校給食で使われている中国産食材の現状調査と実態を報道し、その安全性に警鐘を鳴らしました。

私たちは、これまでも輸入小麦や柑橘類などの毒性を学習し、少しでもこれに替わる食材の確保を求めてきましたが、この報道に接し、改めて、本集会で中国からの輸入食品問題を共有しなくてはならないと思いました。

学習とともに、各地の実践事例を共有しながら、「では、何に、どう取り組んでいけばよいか」、一緒に協議しましょう。

また、全国学校給食を考える会は、給食現場の人々の協力を得て、「学校給食・食材と調理について考える実態調査と課題整理アンケート」の実施を準備しています。このアンケートでは単に学校給食から輸入食品を排除するだけでなく、地場産・国産の生鮮食材の使用を増やすために必要な課題を整理し、よりよい学校給食実現に向けた運動につなげたいと考えています。調査結果と課題のまとめをもって、2015夏期学校給食学習会で運動の進め方を協議できるよう準備しています。

子どもたちの健やかな成長を願って、本集会は、その運動作りのための「出会いと共有の場」です。みなさまの積極的な発言を期待しています。

**全国学校給食を考える会**

この後、学校給食ニュースの牧下圭貴が、「学校給食 この一年のトピックス 食の安全の視点から」と題し、1年間の学校給食ニュースの内容から、食の安全について輸入食品の問題、衛生管理、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、アレルギーなどを含めた総論と、学校給食における課題を整理しました。内容については、学校給食ニュース記事と重なるため割愛します。

## 【週刊文春の執筆者から直接話を聞きました】

### 「中国輸入食品をめぐる 食の安全とは何か？」

奥野修司さん(ジャーナリスト)

徳山大樹さん(週刊文春編集部記者)

2014年10月から3回に渡って週刊文春に掲載された「学校給食に中国食材！」の記事が掲載されました。この取材や執筆を担当した方々に、中国の食品製造の状況や安全性について語っていただきました。

集会配布資料には、  
「記事は反響も大きかった半面、批判もいただきました。主たる批判として次の4点があります。

- ①うちはそんなと汚いところから輸入していない。
- ②国が安全と決めたものを使って、なぜ悪いのか。
- ③中国産とはいえ、検疫でチェックしているはず。  
なぜ問題なのか。
- ④HACCAP(衛生管理の国際基準)適用工場から輸入しているので安全。

こうした疑問をいだかれるのも、おそらく「食の安全」について、私たちと食い違っている部分があるからだと思います。

そこで今日は、これらの批判に応えると同時に、私たちが考える「食の安全」についてご説明させていただきます」とありました。

講演では、中国の農業、食品製造の下請けでの不衛生面などを写真で紹介した上で、日本向けに加工食品を生産している大手企業の下に、一次加工、二次加工の業者があり、そのほとんどが零細企業で大手企業による自社生産部分は少ないことを指摘、零細企業は発注する日本企業の監督の目は届いていないという実態を紹介されました。

また、アメリカ産牛肉の残留ホルモン濃度が国産牛と比べてとても高いこと、EUでは最新の測定方法で残留を確認し、発がん性があるとしてアメリカ産牛肉を輸入禁止にしているが、日米は新しい測定方法をとらず、不検出となっていることから、国の基準に合っているから大丈夫とは言えないことを指摘。日本では、2014年のネオニコチノイド農薬の基準緩和検討など、慢性毒性に対する評価が甘いことが問題だとしています。この慢性毒性の検証には長期の動物実験などお金がかかることもあり、その例として、遺伝子組み換えの除草剤グリホサート(ラウンドアップ)耐性トウモロコシでのマウス長期試験を行ったセラリーニ教授の論文を紹介し、2年間4億円以上の費用がかかっていることを指摘、慢性毒性を明らかにすることがいかに難しいか、そういった研究が必要かを指摘されました。

このほか、中国の長江河口の土壌汚染、耕地の重金属汚染、水質汚染などの中国国内の記事を紹介し、中国では土壌がアルカリ性であり、雨も少ないことから、かつて使用されたDDTやBHCが分解されないこと、さらに、現在でも「よく効く」と販売されていることを紹介し、重金属や有機塩素系農薬残留が減らない理由を解説されました。

最後に、食の安全について、取材を通じ、学校での関心事が異物混入や食中毒に偏っており、目に見えない、短期では分からない慢性毒性の食の安全に対する関心が低いことに懸念を示されました。また、現在の日本の検疫では添加物、残留農薬、微生物などであって重金属や有機塩素などは素通りしている現状を踏まえると、中国産輸入食品には問題があり、「食の安全とは、疑わしきものは食べないことである」と訴えられました。

## 【放射線照射食品】

### 「中国からの『照射食品』で学校給食も危ない」

里見宏さん(健康情報研究センター代表)

最初の仕事が放射線照射食品の検知法の開発(放射線が当たった食品かどうかを調べる方法)だった里見さんは、その後、放射線照射食品をめぐる様々な問題に直面し、そこから今日まで食の安全についての取組みを続けて来られました。学校給食をめぐる食の安全、衛生管理などについて長年、全国集会などで情報提供をいただい

## 今週、広島県で見つかった照射ジャガイモ



ていますが、もっとも長く取り組まれているのが放射線照射食品の問題です。

現在、日本では食品衛生法により食品に放射線を照射することが禁止されています。例外として、異物検査と厚み検査(0.1グレイ)、ジャガイモの発芽防止に150グレイ以下の照射(北海道・士幌農協のみ)となっています。食品の製造、加工および保存の目的で食品に放射線を照射してはいけません。放射線照射は原発廃棄物の再利用です。放射線の「生命殺傷力」を利用した技術です。利点として、殺菌・滅菌、発芽防止、殺虫、熟成抑制(松茸のかさの開きの抑制)などが上げられてきました。

中国では原子力発電所が増えており、それにとまって食品用照射施設も増えており、2008年の資料ではコバルト60の照射施設103、電子線照射施設6あるそうです。また、中国で認めている照射品目には、肉類、根菜類、穀類、豆類をはじめ、ドライフルーツの砂糖漬け、香辛料、野菜・果物があり、とくに多いのがニンニク、乾燥野菜・香辛料、穀類と健康食品・機能性食品とのことです。

中国から日本に輸入されたもので照射が分かったものには、寿司ネタ用のシャコ、乾燥大根葉、干しいたけ、ウーロン茶、乾燥葱、黒胡椒、乾燥ケール粉末、赤唐辛子、粉末田七人參、ハーブ抽出物、マルハのホッキ貝、ミツバチの幼虫粉末などがありました。

放射線照射食品を含む、輸入食品監視統計の違反件数をみても、中国が違反数、検出率(調査した中での違反確認)とも多く、輸入件数も多いことから潜在的には安全性に問題があるものは多いとのことです。これについて、検疫所のモニタリング検査のあり方には問題があることも指摘されました。

学校給食と放射線照射食品の関連についての話もあ

りました。1970年代に照射ジャガイモが登場し、売れなかったときに、学校給食向けに出すよう日本学校給食会(当時)が斡旋し、これに消費者団体が申し入れを行い、斡旋契約を解除。その後も、群馬県、石川県、新潟県などで使われた実績があるとのこと。近年、八王子市で照射ジャガイモが納入され、検品時に気がついて差し替えられたという事例もありました。

放射線照射食品には、照射によって発がん性を誘発する2-アルキルシクロブタンが生成されること、また、過去の軍事研究結果が少しずつ明らかになり、その中には、放射線の照射によって食品から誘導放射線が出ていることなど大きな問題が隠されているとのこと。

今後の注意として、牛豚のレバー生食が規制されていますが、放射線照射で流通可能にしたいとの動きもあり、常に、原発・照射食品推進派が機会を狙っていること、これに反対し続ける必要があることを訴えられました。

## 【中国の農業は改善できないのか】

### 「最近の中国有機農業事情」

#### 長谷川満さん(大地を守る会取締役)

日本での経験を活かして中国での有機農業の生産、流通づくりを指導している長谷川さんからは、中国の有機農業とふつうの農業(慣行農業)の状況について話をいただきました。中国では年間の農薬利用量が年々増え続けており、残留農薬が問題になっています。また、土壌汚染も深刻で、化学肥料過剰使用などによる野菜類の硝酸塩含有値が高いなどの問題もあります。これは、農民が農薬や化学肥料についての知識をもたず、売り手の言いなりになって過剰に使っていることも原因にあるようです。化学肥料については、国内に有機物(たい肥等の原料)が少ないことも理由だとのこと。

かつて単位面積あたりの農薬使用量が世界一だった日本では徐々に使用量が減っています。現在は中国が単位面積あたり農薬使用量世界一となっています。国土面積も広いことからその使用量がきわめて大きいことが分かります。

このほか、農地で用水と排水が分離されていないことから、水質汚染の影響を受けやすいという実情も指摘されました。

農薬使用でもっとも被害を受けるのは農民です。素手

でマスクもせずに散布することがあたりまえとのこと。

一方、中国は有機農業生産大国でもあるそうです。ヨーロッパへの輸出用にはほ場をつくり、ヨーロッパから検査官が来て認証しています。有機ほ場面積では世界第4位で、産地は内モンゴル、吉林省、雲南省などに集中し、消費は、北京、上海、南京などの大都市富裕層に集中しており、価格も、有機と慣行栽培物との差が2~20倍もあるそうです。

認証制度はありますが、偽装も多く、2012年に認証制度が厳しくなっているとのこと。慣行農法と有機農法は、二極化しながらも、少しずつ中国農業も良くなっていくのではないかと期待しているとのことでした。

### 【給食現場での対応2例】

週刊文春の記事を受けて、ほとんど使っていないはずの中国産が加工品原料等として使われていたことが明らかになった名古屋市と福岡市の小学校給食。いずれも、単独校方式ですが食材購入は一括です。これを受けて、地域で食の安全や学校給食の諸問題に取り組むネットワーク団体が申し入れや交渉を行いました。それぞれ、ネットワーク団体に参加している調理員からの報告です。

### 「学校給食現場からの事例報告」

#### 遺伝子組換え食品を考える中部の会

#### 自治労名古屋学校支部給食部会

自治労名古屋学校支部給食部会は、遺伝子組み換え食品を考える中部の会に参加し、食の安全に関する運動をしています。毎年港からの運搬ルートでこぼれおちたGMなたねの菜の花の除去などの活動をしています。

文春の記事をふまえ、「中部の会」として、名古屋市教育委員会に中国産食材使用中止の申し入れを行い、話し合いを持っています。

名古屋市ではトマトケチャップのトマト(アメリカ、中国、ポルトガル産)、味噌の大豆(カナダ、アメリカ、中国産非組み換え)、豆板醤の唐辛子が中国産であり、味噌については対応するが完全な排除は難しいという回答です。名古屋市の小学校給食は12万食の一括購入で、これまでに2000年に遺伝子組み換え排除、2002年に冷凍ほうれん草、冷凍サヤインゲンを中国産から公算に切り替え、トマト缶、タケノコも国産化。2008年に中国産のピー

ナツ、はちみつ、ごま、マッシュルーム、梅干し、きくらげ、生姜粉を使用中止にしたそうです。今後も調理員としてこのような食の安全の働きかけを他の団体等と連携しながら続けるとのことです。

### 「学校給食現場からの事例報告」

#### 学校給食を考える福岡市連絡会議

##### 福岡市現業労組学校給食支部

福岡市では福岡市現業労組学校給食支部も含めた様々な団体、生協や教職員、学校給食関係団体で構成した学校給食を考える福岡市連絡会議があり、40年以上にわたり、毎年、教育委員会と要望や意見交換による改善活動を行っています。

今回の報道を受けて、福岡市では30品目以上が中国産を使っていたことが分かりました。

福岡市では、食材は基本産地消費で、地場産→県内産→九州産→国内産という基本ルールがありました。中国産については、緑豆春雨、きくらげ等の使用量を減らし、検査をしながら使用するというようになっていたそうです。

報道後、2014年10月に連絡会議では申し入れを行っています。教育委員会も10月28日に、あさり(むきみ)、出しこんぶ、わかめ、はるさめなど切り替えられる中国産はすぐに切り替えました。これは、市議会で問題になったからであり、これまでの交渉では得られなかったことだそうです。中国産は使わないこととなりました。物価の上昇もあり給食費が値上げされています。

近年、福岡の小学校で調理の民間委託が入る中で、調理員を含む各委員会や機関がうまく機能しなくなったのではないかと、委託推進で、これまでの調理現場等々の信頼関係が崩れてきたのではないかと、調理の民間委託の導入で、学校給食の情報が出てこなくなるのが危惧されると、現在の課題を訴えられました。

### 【中国産だけではない安全性への懸念】

#### 「米国輸入穀物に高まる懸念」

##### 印鑰智哉さん(オルター・トレード・ジャパン政策室)

食の安全の問題は中国産だけではありません。アメリカから輸入される穀物の問題を整理して報告いただきました。アメリカでは慢性疾患が激増しているそうです。糖

尿病、甲状腺がん、自閉症、認知症の例を出し、この増加率と同じように除草剤グリホサート(ラウンドアップ)の使用量が増えているとのこと。直接の因果関係を言えませんが、遺伝子組み換え作物が要因として様々な病気の指摘が研究者によってされており、WHOの外部機関国際がん研究所(IARC)もグリホサートに発がんの恐れがあるとの報告を発表し、報道もされています。アメリカの女性団体では、遺伝子組み換え作物を避けていても、母乳からグリホサートが出ていることが示されました。この背景には、収穫前に普通の小麦にグリホサートをかけると、収量が増え、収穫が楽になり、早くなるという作用があり、それが遺伝子組み換え作物以外でもグリホサートが残留する理由ではないかとのこと。遺伝子組み換え小麦の開発は一度断念されましたが、今後、遺伝子組み換え小麦の栽培が行われる可能性が高いとのこと。

また、グリホサートは、耐性雑草(スーパー雑草)が増えており、2013年にはアメリカの環境庁が残留許容量を引き上げたことから、2014年収穫以降の分は残留値が高いことが懸念されています。さらに、かつてベトナム戦争で使われた枯葉剤(2,4-D)や除草剤ジカンバを混合して使う懸念が高まっています。日本ではこれらの遺伝子組み換え作物が承認されており、生産されると輸入されることになります。

いまところ、最大の輸入国である中国政府が否定的なので生産されていないとのこと。世界では、遺伝子組み換えを栽培する国と栽培しない(輸入しない)国が明確に分かれつつあります。EUの多く、ロシア、エクアドル、ベネズエラ、ペルーなど禁止する方向の国もあり、アメリカに追従する日本の立場が問われています。これに対し、学校給食で有機農産物の義務づけをするサンパウロ市(ブラジル)などの例もあり、遺伝子組み換えを排除できる可能性はあるとのこと。

### 【輸入食品に頼らない地場産給食と食育】

食品の安全性の問題は、「もぐら叩き」です。遺伝子組み換え食品、放射線照射食品、残留農薬、ポストハーベスト農薬、重金属など、出てくるごとにひとつひとつ対処し続ける必要があります。その一方で、食品の安全性の心配がない学校給食を実現するにはどうすればいいのか、その先進的な取組みのひとつとして、長野県塩尻市立桔

梗小学校の事例を2014年度まで同校の栄養教諭だった杉木悦子さんに話していただきました。

本紙では、当日資料として配付されたレポートを許可を得て転載します。

## 子どもによる「地場食材を使って給食の献立を立てる」活動～育てて食べる、作って食べる～

杉木悦子さん(長野県・栄養教諭)

### 1 はじめに 「子どもたちを食の主人公に」よせて

長野県の地産地消の学校給食の教育実践をまとめた「子どもたちを食の主人公に」がこの10月30日に発刊されました。長野県教職員組合の栄養教職員部では、発足以来、「教育としての学校給食の確立」をめざし、「給食をとおして五感豊かな子どもを育てる」にはどうしたらよいかを実践研究してきました。地産地消の給食を実践することで、「生きた教材」とする食教育の課題(給食指導・栄養指導など)と、その地域で育まれてきた食文化や人や環境を含めた地域のこと、農漁業、食料自給率の向上、「行政改革」、原発・放射能、TPP、環境問題・地球温暖化などすべてに密接に関連していることなどが明らかにされてきました。この実践研究では、子どもたちの育ち・変化を子どもたちの言動などを書き取りながら積み重ねていくことを基本に子どもたちがどのように育っているのかを研究してきました。1990年「子どもが輝く学校給食」、1996年「学校給食の未来へ」を実践研究のまとめとしても出版し、今回が第3冊目です。学校給食で地産地消を取り入れていくことは、人間の生き方としての食を学びながら、自分をとりまく社会のあり方足元から考えなおし、どのような社会を創っていけばいいのかという「生きる力」を育んでいきます。

このレポートは、その後の実践研究の一つのレポートです。

塩尻市は、ぶどうとレタスの産地です。塩尻市の食育推進計画「楽食・育膳」のイメー木曾檜川の漆器の箸を持っています。2012年度より、塩尻市全学校で学校給食に木曾檜川の漆の塗り箸が使われています。

塩尻市では2010年より塩尻産のお米を使った米飯給食を週4日以上取り入れ、パンは月1回となっています。2012年度より市の政策で、学校給食に農産物を出荷できる農家を募集し、一般社団法人塩尻市農業公社が塩尻

産のものを学校給食に納品するための取り組みを始めました。各学校での地産地消率(重量ベース)の達成目標は、2014年度に28%目標でしたが、すでに、2013年度で36.8%と達成されています。2014年度では、40%を超えると予想されます。また本校での国の調査(食材数)では、2014年度では、6月期では県産54%、塩尻産23%、11月期では県産70%、塩尻産39%です。長野県全体では、6月期では39.4%、11月期では48.1%で平均43.8%です。

本校で2014年度に行った朝食調査では、朝食に野菜を毎日食べる児童は38%で、全体に野菜摂取不足の傾向があります。また、給食でも食べ残しの理由は「嫌いなものは食べない」などの課題もあり、給食の残食量は、2013年度一人当たり、3.4gでした。

そこで、本校の学校目標「心豊かで、たくましい子ども」のもと、「食に関する指導」は給食を中心にすえ、野菜も一日に必要な量の半量150g(4年生)を提供することにしました。野菜の量が多いことから、給食指導や食育を行い、「給食を好き嫌いせず残さずバランスよく食べることが健康に必要であるということ」を理解し、給食を残さず食べる児童をめざしています。また、朝食の大切さを学んで朝食をとることも家庭と連携して取り組んでいます。

食の自立は、児童が主体的に食べるようになることであり、地産地消を中心とした食の様々な体験が必要です。本校が行っている食の体験活動を紹介します。(本校児童数・職員数 クラス各学年4組 児童数 715人 職員52名(調理員6名:正規2名、嘱託3名、アレルギーパート1名含む))

### 2 ぶどうや野菜を育てて食べる体験活動

本校は街中にありますが、周辺には、野菜や果樹の畑、水田などがあり、学校の行きかえりに作物の成長を見たり、農家の人の働いている様子を見ることが出来る児童もいます。

学校園では、3年はぶどう棚と、3・4・5・6年・特別支援学級に畑が割り振られており、総合的な学習の時間や学級活動などで色々な野菜を育てる活動を行い、そこで収穫した野菜で料理をして食べます。1・2年は教室隣の畑に1年はさつまいも、2年は大豆・とうもろこしを育て、ミニトマトも鉢植えで育てて食べます。

2年生は、大豆を育てた関係で、お豆腐屋さんを招待

して会食しました。1年生は、塩尻産のコシヒカリの米研ぎをして炊いて給食で食べます。給食よりも多い量なのですが、お代わりをして、ペロリッと平らげました。

6年生は、松本市で開発された硬質小麦「ユメアサヒ」を育てて、学校園でできた野菜や地域で作られているベーコンなどを使ってピザを作って食べました。

### 3 家庭科での給食の献立作り

**\* 献立を立てる  
\* (5年家庭科)**



2014年度 2月末現在 給食日数194日中  
135日分実施(70%)  
クラスリクエスト・幸福(む)実施

5・6年生の家庭科の食生活領域で、2013年度から「給食の献立作り」を行い、2014年度は6年生(クラスのクエスト献立も含む)が立てた献立で給食を運営しています。この9月末までに、102日の給食日数中、75日(73%)が子どもたちの献立の給食を実施しました。子どもたちは、自分の誕生日月の献立を作成します。

過去3年分の実際の献立表を参考に2時間かけて献立をたてます。この献立作りを通して自分の生まれた月の旬の食材も理解することができるようになります。

給食の献立を立てる時に考慮することは、次の8の観点です。

- ① みんなのことを考える。(誰にどんなものを食べさせてあげたいか考える)
- ② おやつではなく食事として考える。
- ③ 赤・緑・黄の 6つの食品群全部から食品を選ぶ。
- ④ 自分たちが育てた野菜や塩尻市、住んでいる地区でとれるものを入れる。
- ⑤ 旬のものを入れる。
- ⑥ 主食+汁物+主菜+副菜(野菜のおかず)+デザート+牛乳の組み合わせとする。
- ⑦ 盛り合わせや食器のことを考える。
- ⑧ 全校へのメッセージを記入する。

学習カードには、献立が①～⑦の観点で立てられているかを記入します。

④の観点では、お米は塩尻市の総意でコシヒカリ・アキタコマチを中心に提供されていることや地域の産物や旬の食べ物について知り、食べ物の命や生産者への感謝へつながるようにします。他に、地域の加工品としては、塩尻産の大豆で作った味噌やワイン、酒、果実のジュースなどがあることも授業で扱います。⑤の観点では、季節の旬のものが健康にも環境にもよいこと、また、安価であることも学びます。この献立作成の評価は、ほとんどの子どもがA評価で、献立の組み合わせや赤・緑・黄色の食品がとれていますし、地域の産物や旬のものも入っています。子どもが立てた献立を実際の給食の献立に仕上げることは栄養教諭が行い、月ごとの献立に取り入れます。

### 4 献立が実施される日の子どもの活動

児童の献立が給食に取り入れられた日は、その児童に学習カードを渡し、以下の内容で記入させます。

- ① 自分の献立が給食として出された感想
- ② 給食を味わってみての感想
- ③ 今日の塩尻産のものは「○○ ○○ ○○等々(栄養士が記入して渡す)」ですが、畑・田んぼなどで育てているのを知っていますか。
- ④ 育てている作物を見てどんなことを思いますか。
- ⑤ 自分が育てたことのある野菜があったら書いてください。
- ⑥ 給食室で今日の給食を作っている様子を見ての感想を書きましょう。
- ⑦ 調理員の先生へ一言
- ⑧ これから給食をどんな風に食べていきたいと思えますか。

#### ①自分の献立が給食に出た感想

「自分が頑張って考えたこんだてが給食に出てうれしいです」

「みんなおいしいと言っていたのでよかったです」

「最初はびっくりしたけど、自分で立てたのが出るのはすごいと思った」

「こういうことはあんまりないし、自分の好きなものが給食にできるというのは、すごくうれしかった」

「自分のこんだてを全校のみんなが食べてくれるのはうれしいです」

## ②給食を味わってみての感想

「三角形の揚げがおいしかったです」

「豆腐入りハンバーグがちゃんと混ぜてあったのでとてもおいしかったです」

「すごくおいしかった」

「なすのそぼろいため、ちょうどいいやわらかさで、とてもおいしかったです」

「いつもとてもおいしいけど、今日は自分の好きな物のこんだてなので、もっとおいしかった」

「サラダのトマトがおいしかった」

「自分で立てたこんだては、いつもよりおいしかった」

## ③献立の塩尻産のものが、畑・田んぼで育てているのを知っていますか。

ほとんどの児童が「知っている」と答えています。通学路で見かけています。

## ④育てている作物を見てどんなことを思いますか。

「育てていると、ぼくたちが作物を食べられるのがとてもありがたいと思う」

「おいしそう」

「雨が降っても、風が吹いても、しっかりそだっているのがすごいと思った」

「少し見ないとすごく大きくなっていたりするので、育つのが早いと思います」

「ていねいに育ててもらっている作物は、とてもおいしいので、育ててくれる人にありがたく思います」

「いろんな人がいろんな作物を育てていて、私たちはそれを食べているのでうれしいです」

「農家の人に感謝したいです」

農家の人への感謝の言葉があり、地域の農産物の育ちを知りながら食べています。

## ⑤自分で育てたことがある野菜

稲、ねぎ、トマト、ミニトマト、なす、レタス、キャベツ、じゃが芋、さつまいも、きゅうり、とうもろこし、苺、人参、ピーマン、アスパラガス、かぼちゃ、大根、などをあげています。作物を育てる喜びや自然との共存など食べ物の命の関

わりなどに広がります。

## ⑥給食室で作っている様子を見ての感想

「大きな調理器具でたくさんの量を作っていてすごかったです」

「みんなのために、頑張っておいしい給食を作ってくれていると思った」

「たくさんの野菜を切ったり、野菜を何回も洗ったりして、大変だなあと思いました。温度まで測っていてすごいと思いました」

「とてもおおきな鍋で作っているし、たくさんの野菜があつて大変そうだった」

「エプロンをかえてまで、清潔にして、びっくりしました」

「自分の立てたこんだての給食が作られていてうれしい。おいしそうな料理を作っている」

## ⑧これからどんな風に給食を食べていきたいですか。

「ありがとうの気持ちを大切に、残さず食べていきたいです」

「“こういう風にバランスなのか”と考えて食べるようにしたいです」

## 5. 終わりに

このように学校園で作物を育てたり、地域の農産物を中心に献立を立てたり、自分の立てた献立を給食室で作っている様子を見たり、献立のメッセージを全校に伝えて、全校でその給食を食べる活動は子どもたちの食の主体性を育てたり、子どもが主人公の学校作りにつながっていきます。

## 6. 今後の課題

① 豊かな食体験を通して子どもたちがその子らしく自立するために、子どもたちが作物を育て食べる活動を全ての子どもが取り組むことができるように教育課程が必要です。（「食と農」の教育課程の必修化）

② 給食室が学校にあり、調理員が学校の職員であることが、給食や調理が教育の一環となります。自校直営方式の給食は、子どもの食の主体性が育つ可能性が無限となります。

③ 給食の民間委託は、教育的な価値を生み出さないのでやめるべきです。



## 「子どもたちを食の主人公に」実践研究会より今後の課題

- ① 単に「おいしい」ではなく、それを子どもの生活体験や感覚・感性、表象・知識・価値観を働かせて言語表現させること。
- ② そのような「食の変化」や「食による人間としての成長・発達」を見届けること。
- ③ そうした変化・発達を触発する給食とは何かを明らかにすること。
- ④ 子どもが変わるとき、成長・発達するときを全教職員の力で集約すること。
- ⑤ 食の主体性が生きることの主体性に転化することを実証すること。
- ⑥ これらを日々ノートに記録し、全職員の洞察力を結集することです。



書籍「子どもたちを食の主人公に—地産地消の食文化で生きる力を育む」  
著者：長野県教職員組合 栄養教職員部  
監修：新村洋史  
青木書店、2014年11月

## 【全国集会まとめの意見交換】

給食の食材の由来(産地等)や安全性について、調理現場がどこまで把握できるのか、が、ひとつの話題になりました。自校・直営で直接購入の現場では、調理員から把握は可能であるとの事例がありました。一方、自校・直営、自校・民間委託の両方があり、栄養教職員が全校配置されている現場では、直営でも調理現場はたいへん厳しくなっており、栄養教職員が分かっている調理員までは食材の内容を把握するのは労力的には難しいが見ることは可能であり、気がつくことはできる、しかし、民間委託の場合には仕様書で指示したあとは現場任せなので、より気がつきにくく、また、それを言う状況にもないとの指摘がありました。

これに対し、週刊文春で記事を書いた奥野さんからは、納入業者は「中国産ではないこと、と指定・要請されない限り、中国産でもいいという判断をしている」とのことです。

このほか、里見さんからは、歯磨きや水道水のフッ素添加に反対し続けてきたが、食品とフッ素の関係について今後新たなテーマとして考えて欲しいとのコメントがありました。

## 【まとめに変えて】

今回の全国集会では、食の安全が主なテーマになりました。日本のカロリー自給率が約4割で輸入食品に依存する食生活になっている中でも、学校給食に対しては、より高い安全性、国産比率の向上が求められます。国の食育推進基本計画の数値目標にも、2013年12月に追記する形で「学校給食における国産の食材を使用する割合の増加80%以上」が記載されました。文部科学省の調査では国産が77%であるとされています。現段階でも、学校給食では国産比率がとても高いと考えられます。これには、学校給食の目的である「教育」的視点だけでなく、日本の農業や自給率向上といった政策的視点があることも事実です。子どもたちのための学校給食を実現する視点からは、まず、安全性が前提です。国産＝安全とはなりません、輸入食品は産地が見えない、安全性への問題点が多々あることもあり、教育面からも、国産、地場産でより安全性の高いものを第一に考えることとなります。学校給食衛生管理基準では、安全性について

「一 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。

二 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。

また、可能な限り、使用原材料の原産国についての記述がある食品を選定すること」としています。食品衛生法やJAS法に対して、予防原則的な表記となっています。

学校給食ニュース2014年11月号「輸入食品と学校給食」では、安全な学校給食を実現するための課題として、

一、安全で疑いのない食材にかか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。

と課題提起を行っています。これらの取組みの継続が必要です。

2015年度は、学校給食の今後にとっても大切な年です。

国の食育推進基本計画は現在第2期となっています。第1期では、「単独調理方式の効果等の周知・普及等」の記載がありましたが、第2期の際に削られました。第2期は2015年度までで、2016年度からは第3期となります。今年度中に新たな基本計画が策定されますので、学校給食の食育、安全性の面から様々な提案、働きかけが必要です。

2015年度には、4月に食品表示法が施行されました。TPPをめぐる動きから、食の安全性に関わる様々な基準が緩和されつつあります。それぞれの自治体での学校給食のあり方を、いまできること、将来実現することの両面から取組みを深め、その情報を共有し、全国的な課題や運動を起こしていくことが必要ではないでしょうか。

かつて、遺伝子組み換え食品が日本に輸入されはじめたとき、全国で表示を求める運動と、学校給食では遺伝子組み換え食品を扱わないよう求める運動が広がりました。多くの自治体で請願が採択され、実際に現在でも使われていないところが多くあります。表示制度もまだまだ不十分ですが、その運動がきっかけでできました。放射線照射食品（照射ジャガイモ）も、学校給食関係者と連帯した市民運動によって排除してきた経緯があります。このような運動を過去のものにはいけません。

**最後に、集会中の質疑の中で、民間委託についての考え方を聞かれ、福岡市の調理員・山野みよこさんが、ご自身の考えと取組みを話されました。その内容を紹介して、集会報告とします。**

民間委託に対し、なぜ直営でなければならないのか、という質問ですが、民間委託で働いている人を否定している訳ではありません。これはシステムの問題です。福岡市では、教育委員会と直営調理員とで長年に渡り話し合いをして、よりよい学校給食を実施するための仕組みをつくっています。それは、調理員の仕事の一環であり、栄養教職員と協働したり、調理員の研修、育成に役立ててきました。また、保護者や市民、他の職種の人と福岡市の学校給食の事業として取り組んできました。これらの結果として、合成洗剤から石けんへの変更、手作り給食を増やし、地産地消、食器の改善などを果たしています。こういう改善の場にもなっていました。

福岡市の民間委託は導入がはじまったばかりです。直営非常勤の調理員さんが委託先のパート等として入った例もあり、その話を聞くと、上司や学校に対して改善等の提案などがあっても言えないのが実態です。企業もそれは望んでいないでしょう。効率化の上で、時間内に完成させることが求められているのであり、中身のことを提案する立場でもないのです。

民間委託の場合、仕様書にすべて書き込めばいいという話もありますが、それでも、発注者→受注者の一方的なことです。直営の私たちは、少なくとも給食に関わる健康教育課、栄養教職員、調理員、物資調達する組織などが、子どもたちのための良い給食づくりのために同じ立場で議論をし、意見が異なれば調整し、良い提案を採用して別のやり方を作り出していくことができます。そのような公務員としての発言が保証され、施策をつくることができます。

しかし、少なくとも今の福岡市の民間委託の方法は、これらの長年積み重ねた取組みを摘んでいく方向にあります。民間委託の調理員がだめで、直営の調理員がいいということではありません。システムとして、権限として、手立てとして、直営では公務員としての裁量権が発揮できるところが、違うことです。現場に根付き、子どもたちの教育に寄り添った形での提案としてできる可能性を十分に持っているからこそ直営のシステムであって欲しいのです。それが、学校給食が教育の一環としてあるための土台だと思います。

現在、直営は正規職員だけではありません。例えば、私のところでは、470食で、職員2名、5時間パート職員2名です。民間委託であれば、時間は細切れでも日々の

頭数は多いと思います。

民間委託は、試行を含めて3年目になります。立ち上げで大変ということもあるでしょう。しかし、調理スタッフが集合離散しています。継続できず、1年の内でも新しい人が入ることが繰り返し起きています。それにより調理上の味や仕上がりのトラブルはありますが、学校としてもなかなか文書化してのクレームというところまではやらないようにしています。それでも、給食時間には間に合わせておられます。しかし、1年で人がすべて入れ替わるような状態では安全で安心できる給食ができるのか、現在の民間委託のシステムに疑問があります。

直営の場合は、雇用が安定しており、時には「親方日の丸でどげなことでも首にならないだろうもん」と言われることもあります。公務員として子どもたち、保護者、学

校に責任を感じています。子どもたち、教職員と交わり、信頼をもたれるよう努力しています。そういった関わりの中から、調理員としてより技術や質を向上しようというモチベーションが高まります。若い調理員もいますが、彼らには大量調理のノウハウをすべて教えてきました。私も何人もの若い調理員を育ててきました。その若い調理員が今の福岡市の直営調理の中核になっています。人材育成は、組織全体として実技研修、エリアごとの会議をはじめ、1年目研修、2年目研修と自らプログラムをつくって取り組んでいます。常にレベルアップするための研修を行い、年1年は調理場(学校)ごとにテーマを持って実践した活動について学校ごとに発表して、お互いに厳しい評価を行っています。そういうことができるのが直営の良さです。

## 時事情報

### 文科省、アレルギー対応指針を発表

文部科学省は、2015年3月に「学校給食における食物アレルギー対応指針」を発表しました。これまでの「ガイドライン」に対して、具体的かつシンプルな指針となっています。保護者、自治体、教育委員会、学校、栄養教職員、調理員、委託調理事業者等、それぞれにとって役割や行動が明確になりましたが、一方で、単純化による弊害も懸念されます。

しかし、2012年12月の調布市でのアレルギー誤食(おかわり)死亡事故を踏まえ、指摘された点が数多く盛り込まれていることも確かです。2015年度、あるいは、2016年度から、この手引きに従った取組みになっていくことと思います。二度と学校給食による死亡事故を起こさないためにも、そして、アレルギー対応など「安全性を最優先」することは前提ですが、その結果として教育力が失われることのないよう、現場からの声が欠かせません。

#### 文部科学省の手引きに寄せた文章。

「文部科学省では、学校における食物アレルギー事故防

止の徹底を図るため、各学校設置者(教育委員会等)、学校及び調理場において、食物アレルギー対応に関する具体的な方針やマニュアル等を作成する際の参考となるよう、学校給食における食物アレルギー対応の基本的な考え方や留意すべき事項等を示した指針を作成しました。各学校設置者(教育委員会等)は、本指針を参考に、所管する学校や調理場等における食物アレルギー対応の方針を定め、各学校及び共同調理場においては、本指針及び学校設置者が定める方針を踏まえ、学校内や調理場における対応マニュアルを整備し、安全な給食の提供に努めてくださるようお願いいたします。

なお、学校設置者等において方針等を作成するに当たっては、管理職を含めた全ての教職員、関係者が主体的に関わって作成すること、また、その学校等の置かれている諸条件に応じて最も適切と考えられる方策を取り入れることに留意して作成してください」

学校給食における食物アレルギー対応指針(以下、「指

針)は、本文48ページからなる比較的短いものとなっています。大原則、チェック表、解説、総論という流れになっており、知識を得るものではなく、対応のための指針です。 **大原則は6つで、**

- ・食物アレルギーを有する児童生徒にも、給食を提供する。そのためにも、安全性を最優先する。
- ・食物アレルギー対応委員会等により組織的に行う。
- ・「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」に基づき、医師の診断による「学校生活管理指導表」の提出を必須とする。
- ・安全性確保のため、原因食物の完全除去対応(提供するかしないか)を原則とする。
- ・学校及び調理場の施設設備、人員等を鑑み無理な(過度に複雑な)対応は行わない。
- ・教育委員会等は食物アレルギー対応について一定の方針を示すとともに、各学校の取組を支援する。となっています。

**食物アレルギー対応委員会**は学校における情報集約、対応を決定する組織で保護者等との面談などについても調整します。「年間計画」では入学時などは入学前の2月には個別面談、幼保との連携・情報交換などが書かれており、入学時には対応が仮決定されていることを明示しています。また、対応にあたっては、調理場の実態(学校・調理場の環境、食数、職員数等)を考慮して決めることとなっています。

**献立作成委員会等**において献立作成における食物アレルギー対応の基本方針を決めることとしており、そば、落花生(ピーナツ)では「学校給食での提供を極力減らし

ます。提供する際は、使用するねらいを明確にし、使用していることが明確な料理や料理名とします」など、原因食材別の配慮事項が示されています。調味料・だし・添加物については、「基本的に除去する必要はありません」として、これらの対応が必要な児童生徒は、「安全な給食提供が困難な場合には、弁当対応を考慮」としており、対応の幅も示されています。さらに、調理での工夫や料理名・使用食品の明確化(例:かかと卵のスープ)などについても記載されています。

**物資選定委員会等**の食材選定についても、対応委員会、献立と並んで連携を求めています。このほか、調理体制、食材管理、確認方法などについてまとめ、「調理場における対応できる限界(人員及び施設設備等)を整理し、市区町村教育委員会等の学校における食物アレルギー対応に関する委員会に問題提起します」として、調理における問題解決が必要なことを示しています。

教室での対応としては、給食時間での対応の他、給食以外の食材や食物を扱う活動、運動誘発アナフィラキシー、宿泊、課外活動等についても記述があります。

この「指針」により従来食べられてきた児童生徒が食べられなくなるなど対応の後退の可能性を認め、「個人ではなく全体の安全性の問題」としています。

まずは、この「指針」を読んでいただき、各学校や調理場でどのような対応になったのか、事例を集め評価、検証をしていく必要があると思います。

ぜひ情報をお寄せ下さい。

【文部科学省】 学校給食における食物アレルギー対応について  
[http://www.mext.go.jp/a\\_menu/sports/syokuiku/1355536.htm](http://www.mext.go.jp/a_menu/sports/syokuiku/1355536.htm)

## 学校給食ニュース 171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)  
会費専用郵便振替口座  
口座番号: 00100-2-726489  
名義: 全国学校給食を考える会  
〒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)

## 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

(内容の問合せや投稿は)

E-mail desk@gakkyu-news.net(牧下)まで  
会員専用ページ <http://gakkyu-news.net/data/>

# 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。