# 学校給食ニュース vol.175 2015年10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夏期学校給食学習会報告

毎年恒例の夏期学校給食学習会が2015年8月6日(木)、7日(金)、東京都新宿区の区立牛込箪笥区民ホールにて開催されました。主催は、全国学校給食を考える会です。今年は、「いまとこれからの食育のあり方」をおもなテーマとし、長野県塩尻市、東京都武蔵野市、愛媛県今治市の学校給食の取り組み事例から、それぞれの問題提起をしていただきました。また、食の安全については、フェアトレード事業を行う(株)オルター・トレード・ジャパン政策室の印鑰(いんやく)智哉さん、学校給食ニュースの牧下が最近の状況を解し、服部栄養専門学校理事長・校長の服部幸應さんが、「食育や食文化、和食」をテーマに総論的なお話しをいただきました。

参加者は、2日間のべ150人。毎年多くの方が全国から自分のお金と時間をかけて来られていることに、給食関係者の意欲を感じます。

学習会の内容を報告し、参考となる書籍などをご紹介します。

## ■知っておきたい食の安全、フードシステム、 食育の今後

### 牧下圭貴(学校給食ニュース)

学校給食ニュースの特集記事を踏まえながら、最近の トピックスとして、牛乳、デリバリー給食を取り上げました。 新潟県三条市の牛乳なし給食試行の流れを追いつつ、 学校給食法施行規則には、「牛乳を除く」給食の定義がないこと、学校給食実施基準(摂取基準)では、「個々の児童生徒の健康状態及び生活活動の実態並びに地域の実情等に十分配慮し、弾力的に適用」するように求めている一方、「学校給食のない日はカルシウム不足が顕著であり、カルシウム摂取に効果的である牛乳等についての使用に配慮すること。なお、家庭の食事においてカルシウムの摂取が不足している地域にあっては、積極的に牛乳、調理用牛乳、乳製品、小魚等についての使用に配慮すること」あることや、栄養摂取基準にカルシウム等、1日摂取の半量を給食で取ることなどから、牛乳がはずしにくい現状を整理しました。(ニュース14年6月号、7

### 月号、15年9月号参照)

デリバリー給食については、大阪市、相模原市、東京都八王子市の中学校デリバリー給食事例を紹介しつつ、政令指定都市の中学校給食動向、弁当配食サービスなどの現状と、食育面からの課題を整理しました。(ニュー

### ス2015年1月号参照)

その上で、食の安全と学校給食運動の歴史を概観し、食器、先割れスプーン、合成洗剤、米飯移行など、学校給食の運用改善を市民運動と連動して進めてきたこと、食の安全性についても、農薬、食品添加物、石油タンパク、放射線照射食品、遺伝子組み換え食品などの排除や、地場産農産物、有機農産物(産直)などの取組み、

環境学習などの取組みが行われてきた背景を整理しました。そのひとつの大きな成果として、学校給食衛生管理基準は、食品衛生法やJAS法よりも予防原則的であり、食品の選定について、「ア…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択するよう常に配慮し、特に、有害なもの又はその疑いのあるものは避けるよう留意すること。

イ有害な食品添加物はもとより、不必要な食品添加物 (着色料、保存料(防腐剤)、漂白剤、発色剤)が添加された食品…については、使用しないこと。…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」としていることは、現在でも画期的なことです。

地場産食材との対比として、輸入食材や国産でも加工 食品の場合の複雑な流通経路について紹介し、食材や 産地が見えなくなることが食の安全性にも影響すること、 食の安全性、教育面から地場産食材の基本的な特徴に ついて、お米を題材に解説しました。その中で、農薬の 食材への残留基準が2015年5月に引き上げられ、殺虫 剤のクロチアニジンや除草剤のグリホサートの問題点に ついても触れています。(ニュース2011年10月号、2015 年6月号参照)

このほか、放射線照射食品、東京電力福島第一原子力発電所事故による放射性物質の食品汚染の現状、BSE(狂牛病)、輸入食品全般などについてまとめるとともに、新たな食品によるアレルギーの可能性として、「酵母エキス(トルラ酵母)」のアレルギー事例について紹介しました(2015年6月号参照)。特に、表示されない食品添加物として、栄養強化剤、加工助剤、キャリーオーバーの存在があることをまとめています。

全体的な課題の解決には、食材の変更だけでなく、施設、設備、調理技術(調理員の充実)、食材費(給食費)などの問題を総合的に解決する必要があるとまとめました。

# ■グローバルに考えよう食品の安全 遺伝子組み換え食品・農薬問題を軸にして

印鑰智哉さん (株)オルター・トレード・ジャパン政策室

オルター・トレード・ジャパンは、民衆交易によりお互いの自立を果たそうとして、フィリピンの無農薬バナナ(バランゴンバナナ)やマスコバド糖、インドネシアの環境保全

型粗放養殖エビ(エコシュリンプ)、東ティモールのコーヒーなどを貿易しています。

印鑰(いんや)さんからは、海外で今起きている遺伝子組み換え食品などをめぐる市民や農民の動きについて報告していただき、日本の現状と課題についての多くのアイディアをいただきました。(文責:学校給食ニュース)

アメリカで1990年代末からさまざまな慢性疾患が増え、問題となっています。

遺伝子組み換え作物の大規模耕作は1996年にはじまりました。なかでも、除草剤耐性遺伝子組み換え作物の登場で、モンサント社のラウンドアップ(グリホサート)の使用が急激に増えています。明確な因果関係は明らかではありませんが、この関連性は指摘されています。

アメリカで販売されている主要な4種類の乳児用粉ミルクを調べたところ、原料の半分前後は遺伝子組み換え品が原料でした。粉ミルクには、乳成分を含むもの、含まないものがあり、いずれも、大豆、とうもろこし成分が使われています。大豆オイル、大豆たんぱく、コーンシロップ等。大豆やとうもろこしで粉ミルクはできています。

また、牛の飼料はほとんどが遺伝子組み換えとなっています。

アメリカでは7割以上の加工食品になんらかの形で遺伝子組み換え作物が入っていると言われ、主にトウモロコシでは、コーンスターチ、甘味料、オイル、大豆ではたんぱく質、油などとなります。また、アメリカの砂糖の9割以上が遺伝子組み換えのテンサイから作られています。

遺伝子組み換え作物による健康影響への指摘としては、

- ・グリホサートなどの残留農薬の問題。遺伝子組み換え 作物は、農薬とセットで使われるため、残留します。
- ・遺伝子組み換えには、殺虫成分としてBt毒素が組み込まれたものがあります。
- ・抗生物質耐性たんぱくによる影響も指摘されています。
- ・組み換えRNAによりアレルギー反応が起きる可能性なども指摘されています。

とくに、除草剤グリホサート(ラウンドアップ)については、低濃度でも長期間摂取することでの健康影響が指摘されており、神経系や腸内細菌への影響が懸念されています。また、土中への影響により、栄養不足の作物が育ち、栄養失調と肥満が共存するような状況の要因になっ

ているという指摘もあります。

このような中で、WHO(世界保健機関)の外部研究機関・国際がん研究機関がグリホサートを「ヒトに対する発がん性がおそらくある)という2Aグループに分類しています

遺伝子組み換え作物により、グリホサートの使用量は世界的に激増しており、その結果、グリホサートをかけても枯れないスーパー雑草が増えるという悪循環になっています。アメリカ環境庁は、グリホサートの残留許容量を2014年から引き上げました。

人参 0.2ppm→5.0ppm

甜菜 0.2ppm→6.0ppm

大豆、トウモロコシなど 20ppm→40ppm

日本では、大豆などは20ppmのままですが、今後注意が必要です。

それと同時に、グリホサートが効かなくなってきたので、2,4-Dやジカンバ耐性(グリホサート混合)遺伝子組み換え作物が登場しています。アメリカでは、50万人が反対署名をしました。日本では、2012年に承認をしてしまっています。今年、ブラジル、アルゼンチンが承認しましたが、穀物の最大輸入国である中国が承認していないため大規模栽培ははじまっていません。

日本では、7月27日に、ジカンバの大麦、小麦、マイロ、大豆、大豆油かすの残留基準値を設定して輸入体制ができています。

世界では、スリランカ、フランス、オランダなど、徐々に グリホサートの規制がはじまっています。特にアメリカで は、Moms Across Americaという母親たちの組織ができ て2013年に172カ所で遺伝子組み換えの反対デモが行 われ、いまや Moms Across World として世界的な遺 伝子組み換え反対行動が起きています。

この活動のひとつに、母乳検査がありました。遺伝子組み換え作物を気にして食材を注意している母親の母乳や尿からEUの許容基準量を超えたグリホサートが検出されました。

つまり、グリホサートは遺伝子組み換え以外にも使われているのです。収穫直前に除草剤を作物にかけることで収穫作業が楽になることから、小麦や大豆、トウモロコシなど様々な作物に使用されていると指摘されています。

食を変えれば、グリホサートなどの体内での蓄積は劇

的に減ります。

遺伝子組み換え作物の危険性が多く指摘されていますが、一方でより危険な遺伝子組み換え作物も登場しています。今のうちに歯止めを、と、印鑰さんは呼びかけています。

### 参考

「遺伝子組み換え食品の真実」(アンディ・リーズ著、白井和宏訳、白水社、2013)

オルタートレードジャパン「世界で始まるモンサントの農 薬残留検査」 http://altertrade.jp/monsanto

映画「『遺伝子組み換えルーレット 私たちの生命のギャンブル』日本語版http://altertrade.jp/archives/10464

# ■子どもによる「地場食材を使って給食の献立をたてる」活動~育てて食べる、作って食べる 杉木悦子さん 長野県朝日村立朝日小学校栄養教諭

杉木さんには、2015年学校給食全国集会で児童全員が「自分の献立をたて、それを実際に給食で提供する」という取組みを簡単にご報告いただきました。その内容についてもっとくわしく知りたいということで、夏期学校給食学習会でもご登壇いただきました。(文責:学校給食ニュース)

杉木さんは、本年度から再任用で朝日小学校に勤務 しています。そこで、最初に朝日小学校の現状について 説明がありました。

朝日小学校は、250食の小規模校です。朝日村には 農家が担い手となって、学校に農産物を入れています。 レタス10個など、小ロットでも入れてくれるあたたかい地 域です。しかし、田んぼがいっぱいあるのに地場のお米 が入っていないので、どういうシステムがあれば、学校給 食にお米を入れるのか、頑張ろうとしています。

給食週間中には、農家の担い手さんたちと一緒に食べ、子どもたちは、生産者や調理員さんに手紙を書きます。地場野菜は、虫が入ることもあります。そんなとき、子どもや保護者に謝りながらも、安全な農産物だということを伝えることにつなげています。

杉木さんは、いい食材を使って、身体をつくり、心を育み、学べること、それが食育だと捉えています。そこで、食の実態調査を15年ほど続けています。朝日小学校でも、朝ご飯に野菜を食べてこない子どもがいます。そこか

ら学校給食の中で野菜の量を小学校なら150g、中学生200gを入れるようにしています。また、担任には栄養指導をしてもらい、家庭科での授業を入れ、主体的に野菜を食べるようにしています。

**資料1(次ページ、以下同)**は、小学5年生のシートです。 家庭科で、2時間ぐらいで献立を立ててもらいます。そこで、緑黄色野菜を2種類入れてもらうようにします。給食の献立表には、何が、どこに何グラム入っているか分かるようにしています。それをもとに、すべての子どもが栄養価を考えて立てるようになります。献立には、必ず汁物をつけます。野菜を150gとるためには、汁物が欠かせないからです。

献立は、自分のためでなく、人のためになる、ということで、メッセージを書くようにしています。小学校では5年生で献立をたてて、6年生の時に実施します。この学校の時は、1学年120人ですから、120回の給食です。206日の給食日数のうち160日が子どもの献立になります。その際**資料2**の学習カードも書きます。

7つのねらいを書いてもらいます。

自分のために生きること=人のためになることをここで 理解するようにします。

当日、自校給食で、自分の献立の調理過程を見て、 授業が完結します。

### 資料3が当日記入です。

ここで、まわりの状況を知る(畑)、自分で栽培している (生産)、調理を学ぶ(見る)といったことや、食べ物を残 すことなどについての書くことで理解をもたらします。

次は、長野県塩尻市の事例です。

長野県塩尻市は、小学校9校、中学校6校で、自校直営方式(中学校1校親子方式)となっており、親子方式を除き、栄養教職員が全校配置されています。2013年度に給食会計を公会計化し、給食費の納付率が向上しています。地場産食材の積極的な活用を進めている塩尻市では、公会計により、市が食材費の支払に関与することとなり、学校、教委、JAや農家、市の農林課、農業公社の連携がとりやすくなったとのことです。農業公社には、生産者と学校給食をつなぐコーディネーターが2人います。地産地消率が高まりました。

塩尻市は「給食レストラン」があります。地場産を給食の献立として、調理員が市民向けに年3回試食会を行い、地域にPRするしくみです。放射線測定や農業体験、

親子料理教室などの活動があります。レシピの「こんこんレシピ」としてウエブ上で公表しています。

塩尻市立桔梗小学校は、各学年4クラス、児童数約720名弱、調理員6名(アレルギーパート1名)の小学校で、前年までの着任校です。

給食については、野菜を1日必要な量の半量150gとれるようにする。これについて、全教職員に「私の給食は、量が多いです、手作りをします、化学調味料は使いません、醤油などもきちんとつくられたものを使います。だから完食をめざしてください」とお願いします。

「地場食材を使って給食の献立を立てる」活動ですが、5年生が献立を作ります。これは自立するためです。人のために生きることが豊かさに通じ、自分たちがどんな恩恵を受けて生きているのかを学ぶためにやっています。その日の使った食材をさわり、匂いをかぎながら野菜の栄養を学ぶようにしています。また、生産者と一緒に食べるなどして生産者のことを学びます。学校には畑が必要だと思います。学級園で野菜を育てて学びます。数値面では2014年度6月期、県産54%、塩尻産23%、11月期県産70%、塩尻産39%です。

献立は家庭科で立てますが、1:みんなのことを考える。(誰にどんなものを食べさせたいか考える)2:おやつではなく、食事として考える。3:赤・緑・黄の6群をバランスよく入れる。を柱にします。さらに、4:自分たちの作った野菜や塩尻、自分の地区でとれるものを入れる。5:旬のものを入れる。6:主食+汁もの+主菜+副菜+デザート+牛乳。7:盛り合わせや食器のことも考える。8:全校へのメッセージを記入する。

これらに取り組みます。自分の考えを表現する表現力をつけるようにしています。

### ●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。
- ・みんなが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いました
- ・自分の立てたこんだてを出してくれてうれしいです。
- ・こういうことはあまりないし、自分の好きなものが給食に出るというのはすごくうれしい。
- ・自分の立てたこんだてが全校のみんなが食べてくれるのはうれしいです。





# 誕生日月 /2 月のお楽しみ献立を立てよう 5年3 組 6 番名前

献立を立てる時に考えること。

- ① みんなのことを考える。 (だれにどんなものを食べさせてやりたいか考える。)
- ② おやつではなく食事として考える。
- ③ 6つの基礎食品群全部から食品を選ぶ。
- ① 自分たちが作った野菜や塩尻、自分の住んでいる地区でとれるものを入れる。 (⑩印をする)
- ⑤ 旬の食材を入れる。 (O印をする)

- ⑥ 主食+しる物+主菜(主なおかず)+副菜(野菜のおかず)+デザート+牛乳
- ⑦ 盛り合わせや食器のことも考えて立てる。

全校へのメッセージ

さがいから、あったかくなるにうな こんだてにくました。だから のこさず きかと食べてください。

+	= h	だて	т.		み	F, D	<b>*</b>	W 3	調味料
$\vdash$	45	20	1	2	3	4	5	6	
1			魚・肉	4 別.	緑黄色野菜	淡色野菜	鞍 類	抽	
-			たまご 大 豆	乳製品 小 魚		くだもの	芋 類 菓 子 さとう		
$\vdash$	献立	++ # 2	X M	-		-	果丁	-	
	MA .JZ.	材料名		原车			- Militar		
	70.74	1		1	-		**************************************		
	ごはん	1					4		
:	· · · · · ·				<b></b>			1	
1				1					
1									
ŧ   (	0								
	. 0	27	サモ	にぼし こんか	に入じたこれが	だいこと			
1	なみこ 7	Cin-	Y22.	こんか.	こまった	おき			
. 1	120.0	にだし				かめこ			
-	(3	こんか							
1	V 1	12797							
	(	こまった							
	00	かり に応し こんが だんじん こきつな だってん ねこぎ		ļ					
		ためた							
+		01 7 6	1,,,,	-		E 1 10 T	7.07.57		サ塩
1		Van.	4.00 Y		-	たまやも	アペラチア		7.94
1	豆かいり	Y 1)						-	
= 1		カナシャン	力たまご	-	1		-		
-	ハンバーム	モまるい	1-7-		-				
1	70	F36	-		-		-		
3		14-45							
6		鸷							
					-				
			-						1.24
ĺ		730		-					
1					-				
-		± 224 (7			-	さいこん レタス マャイリ		コマッカ	7
- 1	, 00	きわり ツ だ、いこん				たいこん		j b	T3.
-	2 00	1.02			-	107		1	T. W.
	7 0	レタス キャペツ		,		まれない		To the state of th	
H.		コ'7'.由			-				
	2				-				
- 1	_	7							
- }	Ď.	1.Kz.							
- 1	つロサラダ	地							
	7								
E	17								
	,								1 (6)
1									
				7			4		
1		21/1				スイク	1		
- 1	7	ŧŧ.				ŧŧ			
	7/1 0	79771				*************************************			
		1917				11/12			
F	7	T9771				ナクテフコ		-	
F	11.								
	ポンケ								
	1.								
. 1	7								
h	/	1 1					-		
			-		-	-			
							-		
. J		-		11 .					
飲み物	44-17			牛学し					
-2	牛乳			1711					
<i>.</i> " I									

1/4(31)

# 資2

## 学習カード

5年 3組NO(名前)

給食の 献立を立てよう

1	みんなのことをどんなふうに考えて立てましたか。	みんなからききった物を入れた。
2	6つの食品群がバランスよく入っていますか。	A:入っている B)およそ入っている C:入ってない
3	標準量に比べてどうですか。	A:とれている B:およそとれている C:とれていない
4	塩尻産のものは何を入れましたか。	こはん、みを、こまっな、だいこん、みがん
5	旬のものは何を入れましたか。	たいこん、たまねさ、きゅうり、キャベッソ
6	主食+汁物+主菜+副菜+(デザート+飲み物)という献立になりましたか。	A: できている B: およそできている C: できてない
		こんだできてるのはないかままた
7	献立を立ててみての感想。	ので、すごくますがしかった。

## 当日記入

お楽しみ献立を立てよう

八 6年 3組 名前

給食実施日 | | 月 | 月 日 (太)

ごけん なめこ計 豆腐いリハンバーグ かりつりあえ ミナシト

自分の献立が給食として出た感想

自分の土もたこれたてかみんなに含べてもらえて

牛乳

うれしかったです。 給食を味わってみての感想 いろんな野菜を取れるよかた。またておいくかった。また食いたいと思った。

今日の献立の塩尻産のものは、「お茶みて長ぬき"月菜に入じんまわき" ですが、畑・田んぼなどで育てているのを知っていますか。 大根 キャベツ 知っていましたの

育っている作物を見てどんなことを思いますか。

こ作物の命を食べていると思うとかれいるらだと

自分で育てたことのある野菜名があったら書いてください。

トマト、キュウルナス、トマん

今日の休み時間 に見に行ってく ださい。

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。 いっしらけんはいつくっていた。すごくたいへんをうだと思った。

### 調理員の先生へ一言

給食を卸作ってくた。こりありがとうこっさいます。 これから給食をどんな風に食べていきたいと思いますか。 のこさず、飲めの事を考えて質べたい。

今日・明日に記入後、職員室の杉木机上にお願いします。

### ●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を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のなすが、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。

### ●育っている作物を見て

- ・育っているのを見ると、僕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、風がふいても、しっかり育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、育つのが早いなと思います。
- ・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。
- どうやって運ばれてくるのかと思う。

### ●給食室を見学した感想

- ・大きな調理器具でたくさんの量を作っていてすごいと思った。
- ・みんなのために、がんばっておいしい給食を作ってくれていると思った。
- ・たくさんの量の野菜を切ったり、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。
- エプロンをかえて、清潔にして、びっくりしました。
- ・とても大きななべで作っているし、たくさんの野菜があって、大変そうでした。
- ・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てすごいと思った。

### ●これからどんな風に給食を食べていきたいですか

・作ってくれた人に感謝して食べたい。

- ・残さずに、おかわりをする勢いで味わって食べたいです。
- ・ありがとうという気持ちを大切に、残さず食べていきたいです。
- ・今よりも感謝しながら、ニコニコ食べたい。
- ・作ってくれた人に感謝して食べたい。
- ・残さずに、おかわりをする勢いで味わって食べたいです。
- ・一口一口感謝の気持ちをこめて食べていきたい。
- 「こういうバランスなのか」と考えて食べるようにしたいです。

この学校給食は、調理員が、当日「なすはやはり一度 揚げた方がおいしい」と提案して、調理するなど、調理に も支えられてできています。

5年生の個人別とは別に、各クラスで1つ、リクエスト給食の形で、クラス単位でも全校で献立をつくります。1年生は、自分たちで炊飯器をつかって給食用の米を炊く実習もします。各学年で野菜栽培などをします。4年生は自分が作りたい野菜を学校園で栽培します。学校給食の可能性はまだまだ広げられます。

参考「子どもたちを食の主人公に」(長野県教職員組合 栄養教職員部編著、新村洋史監修、青木書店、2014)

# ■学校給食は理解されていない~全国初の財団運営で分かったこと」

### 佐々木輝雄さん 東京都武蔵野市給食・食育振興財団 理事長 日本獣医生命科学大学教授

東京都武蔵野市は、民間委託導入議論の中で、最終的に市が財団をつくり、財団で学校給食を運営する仕組みとなりました。この議論のとりまとめ役を務め、財団の理事長も引き受けた佐々木さんに5年間の取組みを伺いました(文責:学校給食ニュース)

武蔵野市で民間委託導入を打ち消し、会議を何年も 続けた結果、財団運営で経費削減をしながらの取組みを して5年になります。

教育長、教育部長、課長、校長、食育担当教諭、保護 者は、学校給食を理解しているでしょうか。実際には知り ません。

1)調理員の役割を知らない。専門職としての理解がな

11

- 2) 栄養士の役割を知らない「給食はぱっとしない」(校長)「子どもたちの好きな焼きそばが出ない」(校長)といった発言が見られました。
- 3)何のために給食があるのか知らないから「民間委託でおいしくなった」(校長)という言葉も出ます。

学校給食は、ポジションを築けているでしょうか?

- 1)人の生きがいは正しく知ってもらえること
- 2) 調理員は専門職
- 3) 栄養士は成長だけでなく、能力の発展も担う
- 4) 学校給食は、食と健康からの教育である
- 5)民間委託の議論は上記の前提を知らないから出てきます

保護者も知りません。

- 1) 自校、共同調理の区別や違い
- 2)給食費と経費の違い
- 3)食育、食育の範囲
- 4)食育を栄養知識や健康のことレベルしか知らない それでは、「一生懸命やっている」という栄養士や調理 員は、
- 1)給食課長と話が合いますか? よき理解者になっていますか?
- 2)校長や教諭に理解されていますか?(理解されていなければ食育は推進できない)
- 3) 管理職の論理…上からの長期計画に従うのか、が昇進のポイントであることを知らない。

そのような中で、委員会や議論では次のような意見が出ます。

- ・民間委託になっても、給食がおいしい。
- ・給食経費を考えれば、コンビニ弁当を買ってきても。
- ・おいしいとの割合がこんなに高くなった。選んだ方向は正しい。
- ・共同調理と自校方式でお金のかかりかたがちがう。不 平等。

しかし、実際に民間委託が進むと、例えば、栄養士養成の実習の受け入れ先が減っていきます。受け入れ先を探すのに四苦八苦。学校給食の栄養士の養成が困難になるのではと、大学関係者として危惧しています。

#### ●武蔵野市の話

武蔵野市は6つの大学があります。小学校12(自校4、他はセンター)、中学校6校で、人口14万人です。

調理の民間委託案を撤回し、財団をつくって学校給食 を運営する仕組みを整えました。名前にも、給食・食育振 興財団と「食育」を入れて位置づけをはっきりさせました。

設立の経緯は、最初は中学校給食検討委員会です。 10カ月の会議の結果、弁当併用選択制で実施すること に決まりました。その実施にあたって、既存センターの改 修などのスケジュールと運用の問題がありました。現在は 小学校4校を除き小学校給食はセンターですが、小学校 建て替えの時には、全部自校に、という話が出てきます。 それらを見越しながら、財団化を進めます。

財団とは一言で言えば、学校給食課の独立化です。 栄養士と調理員を除いて正職員は最少限度。調理員は 財団が、有資格者で食育希望者を採用。評議員と理事 は農家代表、校長代表、医師代表、専門家代表、料理 家代表など14名で、栄養士と調理師の応援団になりま す。財団は利潤を求めません。役員は無給です。予算は 大きく削減しています。これまでの公営と民間の良さを合 わせた組織、それが「財団」です。

財団とは、一定の目的のために集められた財産の集合です。事実上は学校給食課の職員、予算、資産などです。財団は独自の給与規定を持ち、給食課からは事務職3名を兼務、栄養士は兼務扱いとなります。

財団採用職員が30人で平均33歳です。採用した調理員は調理師免許や栄養士の資格を持ち、出身は食関係、特に委託会社の社員、レストランの調理員が多くいました。それでも、学校給食の衛生管理と調理員として要求される心構えには驚いていました。ただ、食育従事者として意欲があるので退職者は出ません。

こういう調理員が財団職員としていると、たとえば、200 人規模の試食会もできます。顔を見せるために、顔が見 えるマスクを用意します。一番受けるのが、包丁捌きの披 露です。野菜の切り方、飾り切りなどには驚きの声が上が ります。栄養士と調理員による食育の歌なども披露しま す。

財団調理員は自主勉強会も開いています。民間委託と違い、市から調理員が財団に派遣されています。この市派遣の調理員が総括リーダーとなり、指導を受けて、技量等の不足を知り、毎週、2時間自主勉強会を開くようになりました。そこで、そのサポートとして、財団評議員の和食の調理士が来て、和食の極意を教えます。それが学校給食調理のレベルを超えていても、そういう技も学びま

す。市に協力してもらい、パソコン講習会も行い、社会人 としての研修も積み重ねます。半年の自主勉強後は修了 祝いをしています。

そういう取組みをしていると、もともと栄養士の資格者が5人いましたので、調理員から栄養士への転身もありました。産休に入る栄養士の代替となりました。財団栄養士の給与は実績を見て昇級します。

子どもたちには、調理場で調理実習を開きます。共同 調理場に12月の掃除前に入れて、調理を体験してもらい ます。保護者は上から見学です。見学スペースが必要で す。施設を利用して、市民に参加と体験を繰り返していま す。その際、お願いしているのが、「栄養士は調理員の 仕事を知らせる」「調理員は栄養士の仕事を知らせる」こ とです。自分の仕事ではなく、パートナーの仕事を言って もらう、お互いに切磋琢磨することが必要だと思います。

学校給食は社会的共通資本です。国保、義務教育と同様に重要な仕組みです。学校給食がなければ、弁当格差がクラスで起きます。

民間委託を止めたり、学校給食を充実するには、市 長、教育庁、課長らが動いていただかないといけません。 そのためには、イベントなどで市民で積極的な応援者を 見つけることです。全部の公民館で市民と調理教室など を繰り返し開き、学校給食の支援者になってもらうことで す。繰り返し同じことでも話し続けることです。

参考「学校給食の役割と課題を内側から明かす」 (佐々木輝雄著、筑波書房、2015)

### ■今治市の食と農のまちづくり 安井孝さん 今治市産業部次長

今治市の学校給食の有機農産物、地場産活用については、全国的にも知られています。夏期学校給食学習会では以前にも安井さんに事例報告をいただきましたが、さらに先に進んでいる今治市の現状を教えていただきました(文責:学校給食ニュース)。

今治市では、「食について知ろう 小学校5年生」という副教材を独自に作成し、その学習指導要領も作成して活用しています。また、「レシピ集」は産地入り、購入先等も入っているものを作成して配布しています。

今治市で一番有名なのはゆるキャラグランプリ2012で 1位になった「ばりいさん」です。 今治市は、昭和63年(1988年)に今治市議会が食と農の都市宣言を行いました。輸入農産物の安全性が問題になった頃です。平成17年(2005年)に12市町村の対等合併し、新しい都市宣言を出そうという話になり、同じ名前の文言ですが、ここで、残留農薬、遺伝子組み換え、抗生物質、農林水産業、地産地消と食育の実践といった趣旨が入り、平成18年(2006年)に食と農のまちづくり条例をつくりました。市の責任が書かれた条例です。

ここで、地産地消、食育、有機農業振興をまちづくりに する、遺伝子組み換え作物の栽培規制の罰則も設けて います。

農林水産業では、安全なものを作っていただき、それを行政支援する。学校給食を通じて、大人になったとき、 今治のものを選び地域の農林水産業を支えてほしい。有 機農業運動が広がっています。

平成11年から、月2回、有機農業の「実践農業講座」を 開講し、約150名が修了、有機ほ場を展示、技術マニュ アル作成、配布、土壌分析のキット提供なども行い、さら に、生産者と流通の商談会、消費者との交流会なども行 っています。

今治市の学校給食は地産地消が柱です。昭和58年から地場生産地場消費をはじめ、今治産をできるだけ使うことにしています。基本的には、今治産→県産→四国産→中国地方産で、今治に一番近いものを入れてもらいます。栽培方法も、有機、特別栽培があれば優先的にしています。

米…平成11年4月から地元産特別栽培100%

パン…平成25年度で今治産小麦80%

豆腐…平成14年1月から今治産

味噌…県産裸麦を使い今治市内で製造

学校給食は20の調理場で小学校26、中学校19、幼稚園2校です。全調理場に栄養士、個別献立。調理員ひとり当たり62.7食です。ほとんど手作り、デザートも手作り。最大3,000食、最小80食。食材は個別購入。自校方式で、ウエットのドライ運用。

自校式ならば、調理を見ることができる、匂いがかげる、これが食育効果のひとつです。

手作り、地元産、味、栄養、安全衛生管理、豊富なメニューが特徴ですが、食器はアルマイトです。

「いただきます」=食べて良いという号令に思っている子

どもたちがいます。そうじゃないということを各学校で教え てもらう。食材の命を自分の命に変えるから、「いただきます」です。

「ごちそうさま」は、食材を集めるのに走り回った、調理を した人へのご馳走様です。そういうことを教えます。

栄養士・調理員の努力は、旬を考慮した献立作成、有機野菜は1回多く洗い、不揃いな野菜は手作業で皮むき、カットします。有機農産物の使用割合は重量ベースで平年はだいたい1割ぐらいですが、最初にはじめた立花地区は有機4割に達しています。平成23年度は全体で今治産56%、県内産を含めると70%ぐらいの地場産率です。

学校給食無農薬野菜生産研究会が有機農業講座修 了生によって結成されています。

学校給食用特別栽培米は、精米が10日に1回。つきたて、炊きたてです。特別栽培米は、給食をきっかけに、栽培面積が広がりました。

小麦は平成13年1.2haから徐々に増え、平成22年度21 haでパンが年間約80%まで地場産になりました。品種はニシノカオリで栽培しやすさと品質で探してきた九州の品種です。

回数は、米飯3パン2となります。輸入小麦ではないので、ポストハーベスト農薬の心配はありません。

小麦代が今治の農家の懐に入りますから、ローカルマ ーケットが誕生したことになります。

パンの次は豆腐です。アメリカ産非組み換え大豆を使っていましたが、これを今治産に切り替えました。こちらも品種を探して、タンパク量の多いサチュタカです。1ロットが60丁なので、小さな学校では使いにくくなります。そこで、月1回、豆腐の日にして、ロットを大きくして小さい調理場でも使えるように工夫しています。

農産品だけでなく、魚もできるだけ今治産にしています。調理場ではらわた出したり、できないので、一次加工で納品してもらいます。

「地産地消今治ブランド週間」を11月に開催し、1週間だけですが、調味料以外100%今治産の給食を各調理場で実施できています。

そういうことをしていると、民間も動きます。商店街イベントで今治食堂(商人まつり)があり、おかみさんカレーが大人気になります。

地域スーパーが、地産地消を「やはり地元が旨い!」と

チラシを出すようになります。地産地消のコーナーもできます。

そうなると、全国チェーンのスーパーも、地場近郷野菜とはじめます。

マックスバリューの開店の日に、チラシの前面に「地産 地消」を打ち出します。その方が今治では売れるからで す。

居酒屋でも、今治産をはじめています。有機バイキングのレストランが今治市にもオープンしました。今治国際ホテルも地産地消の食材。地産地消とワインの夕べを開きます。漁協も地産地消で魚を売ります。「しまなみグリーンツーリズム」として、修学旅行生が14,000人ほど来るようになり、「愛の地産地消レストラン」として、地元の人が、土日だけ道の駅で1献立で人気の料理を出すようになります。

学校給食のパンを作った会社が、ニシノカオリ小麦のパンを売り出します。ただ、今治市産のニシノカオリ小麦はすべて市が買い取っているから、松山市で栽培してもらっていて「今治の種」と宣伝します。

幼稚園の弁当給食は、農協直売所のさいさい来て屋 と、無農薬系のお弁当給食をやる。

私立のめぐみ幼稚園は、自校式で有機の給食を開始 して入園待ちです。産婦人科がお産のための食事を提供。食事目当てに今治で出産する人も出てきました。

地産地消で、学校給食のアイディア献立コンクールを して、農林イベントで表彰し、副賞のひとつは、学校給食 で出すことです。こうするとほぼ完食になります。

農業と地域環境が連携し、田んぼの生きもの調査なども地域とともにやるようになります。学校給食からどんどん地域が変わります。

学校給食には、実施市町村によっていろいろな形態がありますが、それらは、ある一定の法則があります。これから学校給食の地産地消や有機農産物の導入を行おうとする自治体のためにその法則を紹介します。

### ●学校給食の法則

「1割の法則」

人口の1割が学校給食を食べています。年間の給食費1 85日×250円だから、人口10万人で約4億円超の食材費です。

「6分の1の法則」

1人が1日3回食べる場合、年間食事回数は1,095食。

学校給食は1年間の食事回数の6分の1に相当します。 給食費に占める食材の割合は牛乳、主食、水産、畜 産、加工調味料、野菜がおおよそ各6分の1の割合にな ります。

人口10万人で、全量地場産ならば野菜代年間7千万円ぐらい地域経済に貢献します。

### 「断りの法則」

量がそろわないから…量がそろわなければ、有機農産物や地場産農産物をそろうだけ使って、足らないものを他から補充すればよいのだが、食材の発注先が複数になったり、検品に手間がかかるため栄養士さんが嫌がる。規格がそろわないから…規格が不揃いだとカッティングマシンや皮むき機に弾かれ、手作業で調理しなければならない。そうなると決められた調理時間、火入れ時間(センター方式の場合は配達時間も)に間に合わなくなる恐れがある。

### 「主要食材3トンの法則」

農家ひとり当たり、品目ひとつあたりで考えれば、地元 産の切り替えはそれほど難しくないはず。ただし、保存 性、旬などの問題があります。

よく使われるじゃがいも、人参、玉葱、キャベツ、大根を変えていくこと。使用量は1000人規模で約3~4トンです。

農家向けの話として、大きい品種ほど喜ばれます。収穫物の保存期間を長くする工夫(早生から晩生、1列ずつ種まきをずらすなど)が必要です。夏休み等の期間中の販売先や過不足調整機能が必要です。たとえば直売所です。

今治市では、地産地消の学校給食に食育効果があるのか、地場産給食を始めた子どもが26歳になった平成15年にアンケートをとって検証しました。有機農産物の多い立花地区卒、立花以外卒、今治市外の給食を食べて育ち、今治市にいる人についての調査です。立花地区卒の人は産地や生産者、食品添加物、賞味期限、地元産などについて食材選択時に重視する割合が高く、市外出身者は値段や見た目などの傾向が高いことが見えてきました。継続調査を行うことにしています。

学校給食での知識や経験、ノウハウは、保育園、幼稚園、病院、社員食堂、老健施設などに波及し、仕出し、

弁当、飲食店、ホテル、小売店、製造・加工業へと広がりました。次は、一般家庭における地産地消の日本型食生活です。

いまばり地産地消推進運動をしています。そこで気が ついたのは、消費者が知りたいのは旬の食材、郷土料理 の料理方法、販売店であり、生産者が発信したいのは初 物情報、生産方法だったりします。そういう差を埋めてい く必要があります。

地産地消は必ず限界がきます。そこに食育が出てきます。食育とは地産地消であり、輸入牛肉でハンバーグを作るのは食育ではないと考えています。そこで、食育プログラム研究会を立ち上げ、食を変革する授業を4年生向けに行いました。

- ・10年後の晩御飯の絵を描かせ、食材や体に良いかなど 絵の説明を裏に書きます。
- ・事前に知識を与えず、無条件で描かせました。
- ・金、土、日の朝昼夕食と間食を調査票に記入します。 同時にうんこの調査を実施(回数、色、形)をうんちチェックシートを配布して記入します。
- ・自分たちの食事を発表し、外部のコーディネーターに、 ひとり暮らしの大学生の食事を紹介してもらい、そのひど さを見せます。
- ・その上で、食べ物とうんちの関係を学び、自己評価します。
- ・また、生活習慣病について学習し、腸のモデルや、ポテトチップスなどの油と塩の量、清涼飲料水をつくる実験などをして、油や塩、砂糖がどのくらい入っているかなどを学びます。表示の読み方を学び、野菜を中心としたご飯、おひたし、具たくさん味噌汁、焼き魚の理想の食事について作り方を学びます。宿題に調べ学習として、自分で食材を考え、献立をつくります。次に宿題として、理想の食事の献立を、金、土、日の3食、3日のうち1回、子どもたちがつくり、家族と食べて家族の感想も聞き、うんこ調査もします。それを発表した上で、もう一度、10年後の食事の絵を描かせ、発表してもらいます。最後に学習効果を検証します。このようなモデル授業でプログラムをつくって、全市に展開するために、副読本(教科書)、指導要領、DVD・教材を作成して配布して授業に使ってもらいます。

キッズキッチンや幼稚園での食農教育、自分たちでつ

くる弁当の日、児童による残食調査、生産者を取材して 校内放送につなげる、学校での有機栽培、調理員への 感謝状、家庭向けに地産地消給食のレシピ集の作成、 配布、有機農業普及のための市民農園、農業技術研 修、新たな産品開発、今治タオルの綿からの生産、様々 な取組みが行われています。

参考「地産地消と学校給食ー有機農業と食育のまちづくり」(安井孝著、コモンズ 2010)

# ■「食育・食文化・和食」 服部幸應さん(服部栄養専門学校理事長・校長/医学博士)

服部さんは、食育基本法成立に大きな役割を果たした 方です。食育基本法成立までの背景、ユネスコでの世界 無形文化遺産としての「和食」の位置づけ、ミラノ博、食 育の10年、子供の心と体の健康、第3次食育推進基本計 画などについてのお話しをいただきました。

学校給食の重要性を指摘し、「学校給食の時間が短く、配膳して食べる時間は10分程度で、せめて30分ぐらいはかけて欲しい」と、食べる時間と、そこでの食育の重

要性を訴えられました。また、フランスで行われている「味 覚教育」を紹介、小さい頃に伝統食材をシェフがボランテ ィアで食べさせて味を学ばせていること、成長過程で学 ぶ時期があることの必要性を述べられました。

### ■セッション「食育推進基本計画解説と討論」 進行: 牧下圭貴(学校給食ニュース)

服部さんのお話し、今回の学習会の内容を踏まえ、食育基本法から10年の学校給食の位置づけ、国の食育推進基本計画および都道府県、市町村の食育推進基本計画と学校給食の関わりについて整理した上で、第3次食育推進基本計画に向けた運動のあり方について提案し、議論を行いました。

この内容については、次の特集をご覧ください。

2015夏期学校給食学習会はのべ150人の栄養教職員、調理員、関係事業者、保護者などのご参加をいただきました。猛暑の中、参加された皆さん、ありがとうございました。

### 学校給食ニュース 175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/

## トピックス2

# 「食育」の10年を振り返る なぜ、単独調理方式の記述が消えたのか?

「食育」と呼び出すまでは、「食教育」「食農教育」などと言っていました。2005年に食育基本法が制定され、2006年度より、政府の食育推進基本計画に沿って、「食育」が政策ならびに国民運動として進められています。2011年度からは第2期食育推進基本計画となり、2015年度は、その最終年度となっています。現在、2016年度からの第3期食育推進基本計画の策定作業がはじまっています。

食育推進基本計画は、学校給食にも大きな影響を与えてきました。

学校給食および栄養教諭(栄養教職員)は、社会における食育の中心的役割を持ち、数値目標に地場産食材の比率目標が入れられるなど期待されました。

2013年12月にユネスコの世界無形文化遺産として「和食」が選定されたことから、同年12月25日には食育推進基本計画の数値目標に「国産の食材を使用する割合」が追加されました。背景には、ユネスコに対して学校給食等を通じて「和食」の継承を行うことなどを約束していたことなどがあると考えられます。

ところで、食育推進基本計画によって、教育の一環である学校給食は良くなったのでしょうか? たしかに、学校では、食育指導計画を立て、教科と連動した食育が求められるようになりました。学校給食のアレルギー対応も、「行う」方向で取り組まれました。

一方、この10年間で、学校給食の合理化は進み、大規模センター化、調理の民間委託化、正規調理員の退職不補充による非正規化が広がっています。学校栄養職員から栄養教諭への転換は、都道府県によって大きく差が出ており、その職務内容も差があります。衛生管理基準の強化などにより、施設によっては実態とはそぐわない管理業務が増え、学校給食の調理に必要な施設設備の充実は進まないなど、ちぐはぐな面も目立っています。

区市町村の食育推進計画によっては、学校給食の施設や食材の充実や給食時間(喫食時間)の確保など、独

自に工夫をしているところもありますが、学校給食の内容 についてほとんど触れていない計画も多数あります。

これからの学校給食を教育の一環、生きた教材として 充実させる上でも、最上位にある政府の食育推進基本 計画で、できるだけ学校給食に配慮した表現を入れてい くことが必要です。そこで、まずは、第1期、第2期の食育 推進基本計画での学校給食に関する表現の違いを確認 してみます。

### ■第1期と第2期の違い~計画本文から

(下線は編集で加えた)

### 第1期基本計画(学校給食の充実)

子どもの望ましい食習慣の形成や食に関する理解の促進のため、学校給食の一層の普及や献立内容の充実を促進するとともに、各教科等においても学校給食が「生きた教材」としてさらに活用されるよう取り組むほか、栄養教諭を中心として、食物アレルギー等への対応を推進する。

また、望ましい食生活や食料の生産等に対する子どもの 関心と理解を深めるとともに、地産地消を進めていくた め、生産者団体等と連携し、学校給食における地場産物 の活用の推進や米飯給食の一層の普及・定着を図りつ つ、地域の生産者や生産に関する情報を子どもに伝達 する取組を促進するほか、単独調理方式による教育上の 効果等についての周知・普及を図る。

さらに、子どもの食習慣の改善等に資するため、生産者 団体等による学校給食関係者を対象としたフォーラムの 開催等を推進する。

### 第2期基本計画(学校給食の充実)

子どもが食に関する正しい知識や望ましい食習慣を身に 付けることができるよう、学校給食の一層の普及を促進す るとともに、十分な給食の時間の確保及び食事マナー等の指導内容の充実を図る。また、各教科等においても学校給食が「生きた教材」として活用されるよう献立内容の充実を図る。

望ましい食生活や食料の生産等に対する子どもの関心を高め理解を深めるとともに、地産地消を進めていくため、生産者団体等と連携し、安定的な納入体制を構築の上、学校給食における地場産物の活用の推進や米飯給食の一層の普及・定着を図りつつ、地域の生産者の苦労や産物に関する情報等を子どもに伝達し、感謝の心をはぐくむ等教育にいかす取組を促進する。

さらに、子どもの食習慣の改善等に資するため、生産者 と学校給食関係者との情報交換会の開催等を推進す る。

### ■アレルギー、単独調理場方式、給食時間

第1期と第2期の中で、特等的な違いは、第1期にあった「食物アレルギー等への対応を推進」「単独調理方式による教育上の効果等についての周知・普及」が欠落したことと、第2期で「十分な給食の時間の確保」が盛り込まれたことです。給食時間に関しては、まさしく学校給食が抱える大きな問題であり、記述されるだけでなく、給食時間確保のための施策を文部科学省が積極的にとって欲しい内容です。

第1期から落ちたアレルギー対応と単独調理場方式に ついては、あらためて内閣府の担当者に聞いてみまし た。

アレルギーについては、(学校給食の充実)から、次の 段落の(食育を通じた健康状態の改善等の推進)に移し たとの回答でした。

### 第2期基本計画(食育を通じた健康状態の改善等の推 進)

栄養教諭は、学級担任、養護教諭、学校医等と連携して、保護者の理解と協力の下に、子どもへの指導において、過度の痩身や肥満が心身の健康に及ぼす影響等健康状態の改善等に必要な知識を普及するとともに、食物アレルギー等食に関する健康課題を有する子どもに対しての個別的な相談指導を行うなど望ましい食習慣の形成に向けた取組を推進する。

しかし、これは、学校給食の調理等の対応ではなく、 個別指導の話であり、移したと言える内容ではありません。

次に、単独調理場については、平成22年11月の以下の衆議院質問主意書で政府回答がされており、それを元に、「単独調理場方式と、共同調理場方式はそれぞれメリット、デメリットがあり、設置者が判断することである。単独調理場のみを推奨するような印象を与えることからはずした」(担当者)という見解を示されました。ただし、それ以外の評価等の文書はない、との回答でした。

# 衆議院議員橘慶一郎君提出学校給食の調理方式に関する質問に対する答弁書

(質問)

平成二十二年十一月十二日提出 質問第一五九号

提出者 橘 慶一郎 学校給食の調理方式に関する質問主意書

小中学校における学校給食の調理方式には、校内で 調理する「自校単独方式」と、複数校の給食を別施設で まとめて調理する「共同調理場方式」の二通りがあると理 解している。それぞれの方式にメリット・デメリットがあり、 各自治体において、地域の実情や関係者の意見を踏ま えて方式を選択しているところだが、時代の変化により、 学校給食に求められている役割には変化も生じてきてい るものと考える。ついては、今日的な国の考え方に関し、 以下四項目にわたり質問する。

- 一 「自校単独方式」と「共同調理場方式」のメリット・デメ リットについての考え方をうかがう。
- 二 近年、国として「食育」を推進しているが、この観点 から学校給食に期待する役割についての考え方をうかが う。
- 三 近年、国として「地産地消」を推進しているが、この 観点から学校給食に期待する役割についての考え方を うかがう。
- 四 二、三のような、学校給食に期待される新たな役割 に照らし、二つの調理方式に対する国としての考え方に は変化があるのか、うかがう。

右質問する。

### (答弁)

### 一について

一般に、お尋ねの「自校単独方式」については、児童生徒が調理員との交流を通じて食に対する感謝の念や理解を深めやすいなどのメリットがある一方で、施設整備費や人件費等の財政負担が大きいなどのデメリットがあり、「共同調理場方式」については、施設整備費や人件費等の財政負担が小さいなどのメリットがある一方で、児童生徒にとって調理員の姿が見えにくいなどのデメリットがあるものと認識している。

#### 二について

学校給食は、学校において食育を推進するに当たり、 児童生徒の食に関する正しい理解と適切な判断力を養う 上で重要な役割を有すると考えている。

### 三について

学校が所在する地域の産物を学校給食に活用することは、地域の食文化、食に係る産業及び自然環境の恵沢に対する児童生徒の理解の増進を図る上で重要な役割を有すると考えている。

### 四について

お尋ねの二つの調理方式については、一についてで述べたとおりそれぞれメリット及びデメリットがあり、そのいずれかを選択するかについては、二について及び三についてで述べた学校給食の役割も考慮しつつ、財政状況や学校の立地状況等を踏まえ、各学校の設置者が適切に判断すべきものと考えている。

### 第176国会衆議院質問主意書

http://www.shugiin.go.jp/internet/itdb\_shitsumon.nsf/html/shitsumon/kaiji176\_I.htm

### 質問

http://www.shugiin.go.jp/internet/itdb\_shitsumon.nsf/html/shitsumon/a176159.htm

#### 答弁

http://www.shugiin.go.jp/internet/itdb\_shitsumon.nsf/html/shitsumon/b176159.htm

この答弁が背景にあるとしていますが、食育基本法の 成立時の議論(参議院内閣委員会)において、「自校方 式が望ましい」と法律提案者からの回答があり、これが、 第1期の基本計画に反映されています。また、参議院本 会議の議決において、内閣委員会委員長の審議経過報 告でも「委員会におきましては、発議者を代表して、衆議 院議員小坂憲次君から趣旨説明及び修正部分の説明を 聴取した後、食育の推進における家庭の役割、食に関す る情報の提供に係る国等の責務、現在の食品安全行政 を強化充実する必要性、学校給食のセンター方式から 自校方式への転換と予算措置、学校教育における食教 育の在り方と現状に対する評価、食の嗜好及び選択に 対する国等の関与の在り方等について質疑が行われた ほか、三名の参考人から意見を聴取いたしましたが、そ の詳細は会議録によって御承知願います」と、センター 方式から自校方式への転換と予算措置についても述べ られています。

この質問主意書をもって、第1期にあった表現を削除するにはあたらないと思います。むしろ、積極的に自校方式(単独調理場)を支援する財政措置があってもよいはずであり、第2期基本計画から削除する理由はありません。

現在、食育推進基本計画は内閣府の担当で、農林水産省、厚生労働省、文部科学省などがそれぞれの政策を行っていますが、2016年度からは農林水産省に所管が移ることになっています。自治体によっては、健康増進関係の部署が食育を担っているところも多く、今後、食育については担当部署を含めて変化が予想されます。

第3期基本計画策定にあたって、あらためて、学校給 食の重要性を確認し、その対応について政府方針に求 めていくことが必要だと考えます。

# 学校給食をよくするために、みんなで意見を届けよう! ~「第3次食育推進基本計画」へ提案を~

## 全国学校給食を考える会

### 呼びかけ

2005年に食育基本法が成立し、2009年度から新たな学校給食法にのっとって全国の学校給食が行われています。食育が学校教育に位置づけられ、栄養教諭制度がはじまり、中学校給食の実施率は上がり、米飯・地場産給食が推進されています。

いいことばかりのようですが、実態は子どもの食のあり方、学校給食のあり方ともに問題が山積しています。 その中には、給食時間の確保、教科と給食献立の連携など、今すぐに対応や解決できることもあれば、施 設・設備、人材、食材の変更など、予算や自治体内の合意形成が必要なことや、国の政策上の位置づけ、支 援が必要なこともあります。

食育基本法では、国レベルの「食育推進基本計画」をつくり、さまざまな施策を実施することになっています。国の食育推進基本計画改定に合わせて、都道府県、区市町村の食育推進計画も順次見直されていきます。食育推進基本計画は、子どもの食、学校給食のあり方に大きく影響する国の重要な計画です。

国の「食育基本計画」は、5年ごとに見直されて修正されます。現在は、「第2次」の基本計画です。そして、今年、2015年度は、この「第2次食育推進基本計画」(2011~2015)の最終年度にあたり、その次の、「第3期基本計画」を策定する年度となります。

すでに、計画案づくりは進んでいます。内閣府に「食育推進会議」が設置され、専門委員会で審議されています。今年の秋には、「第3次食育推進基本計画」の骨子案ができる予定ですすんでいます。

したがって、今年は、日本全体の「子どもの食」、「学校給食」について政府や専門家だけにまかせず、子どもの食に関わる現場の関係者、市民が現状を考え、5年後、10年後、15年後を見すえて、声を上げる大切な年です。

子どもの食に関心を持ち、学校給食をよくしていきたいと願う私たちからの提案を具体的に届けていきませんか。

様々な事例を共有し、解決策を考え、国の政策に反映させるとともに、各地域での取組みに活かしていきましょう。

次ページに、全国学校給食を考える会で提出した要望書をつけます。そのままご利用いただいても構いませんし、参考 としてご活用いただければ幸いです。要望書の提出先は、

### (宛先)

食育推進会議会長 内閣総理大臣 安倍晋三 殿

〒100-8970 東京都千代田区霞が関3-1-1 中央合同庁舎4号館 内閣府食育推進室気付です。

# 「第3次食育推進基本計画」への具体的な提案 (ひな型案) 食育推進会議 会長 内閣総理大臣 安倍晋三 殿

全国学校給食を考える会 会長 五十嵐 興子

### 「第3次食育推進基本計画」で学校給食が取り組むべきこと(要望書)

私たちは、学校給食問題に取り組む市民団体です。

2016年度からの「第3次食育推進基本計画」の策定にあたり、子どもの食のために学校給食が取り組むべきこととして、計画案を策定される食育推進会議に対し、以下を要望いたします。

食育推進評価専門委員会等、「第3次食育推進基本計画」の策定に関わっておられる委員の皆さまに、私 たちの意見を検討していただきたく、宜しくご配慮お願い申し上げます。

### (具体的に織り込んでいただきたい文言)

### 一、単独調理場の効果

学校での食育において、学校の計画にのっとった柔軟な学校給食を実現することが望まれます。そのためには、学校ごとに単独調理場が設置され、栄養教諭等による献立、食材調達、および、地域の特色に対応し、多様な調理ができる調理員等の体制が必要となります。

現状の設置者(自治体)による施設設備や運営体制をただちに変えることはできませんが、長期的な目標として、第1期基本計画に書かれ、第2次基本計画で削除された「単独調理方式による教育上の効果等についての周知・普及を図る」の一文を復活し、国として促進することが必要です。

### 二、食物アレルギー等への対応

2012年12月、東京都調布市で学校給食を喫食したことによるアレルギー児の死亡事故が発生しました。文部科学省は、事故の分析、対応マニュアル等の作成を行いましたが、全国的には施設、設備、人員等の体制により従来より後退した対応をとる事例もあります。

そもそも、第1次基本計画において「(学校給食での)食物アレルギー等への対応を推進」が記述され、逆に、第2次基本計画ではこの一文が削除されており、この政策上の混乱は、第2次期間中に事故が起きたことを踏まえ看過できることではありません。あらためて、第3次基本計画で位置づけるとともに、食物アレルギー等への対応を国として支援することが必要です。

### 三、十分な給食の時間の確保

第2次基本計画で記述された「十分な給食の時間の確保」は、学校給食を食育として位置づける上できわめて大切な視点です。第3次基本計画では、この記述を残すとともに、給食時間(喫食時間)についての全国的な調査、時間確保のための事例、指導などを国として行うことを求めます。

## 長期的視点に立った私たちの改善意見 (全国の食育・学校給食事例の共有)

学校給食は設置者(公立小中学校においては区市町村)が、施設、設備、栄養教職員数、調理体制(直営・委託)等について予算を含めて権限を持ちます。そのため、全国でも学校給食の内容、質、教育力や体制が大きく異なります。

1985年の文部省(当時)の合理化通知で本格化したセンター化、調理のパート化、民間委託化や、近年学校給食未実施地域で導入されることのあるデリバリー方式(外注弁当方式)などにおいては、学校給食の課題を「財政負担」のみとして考え、地域を上げて子どもたちを育てていくという視点が欠ける動きがみられます。

一方で、学校給食を通じて、子どもたちの教育のみならず、地域全体の活性化や魅力作りにもつながると、 積極的に取り組む自治体もあります。

食育と有機農業を軸に積極的な地場産食材給食を推進する愛媛県今治市や東京都日野市等、単独調理場方式の効果に着目しセンターからの単独校化を進めた新潟県五泉市、さいたま市、群馬県高崎市等、食育推進計画に「手作りの給食」を掲げた京都府向日市や、お茶の飲用を掲げた静岡県島田市、牛乳のあり方に一石を投じる新潟県三条市等いくつもの事例が挙げられます。

食育推進計画や学校給食の実際の取り組みをみれば、全国には参考にすべき事例や手法が数多くあります。それは、ひとりの栄養教職員、調理員、教員、保護者、市民の働きかけから始まったことかも知れません。 このような事例を共有し、すぐにできることは実践し、長期的に取り組むべきことには、希望を持って取り組むことが必要です。

以上のポイントについて、ぜひご検討ください。

### (「食の安全」を学び続ける大切さ)

成長期にある子どもは、食を通した健康リスクが高い存在です。一般的に、食の安全は、食品衛生法によって確保されており、流通しているものに問題はないとされます。しかし、現実には、農薬、ポストハーベスト農薬、食品添加物、環境中に人間活動によって放出された汚染物質(化学物質、重金属、放射性物質)や遺伝子組み換え作物などバイオケミカル(生物化学的)な問題があります。

たとえば、農薬では近年ネオニコチノイド系と呼ばれる植物に浸透する殺虫剤が多用され、洗っても落ちず、作物の残留濃度が引き上げられるといったことが起きています。

学校給食は、これまで、常に食の安全と向き合ってきました。文部科学省は、学校給食衛生管理基準の中で、「不必要な食品添加物が添加された食品は、使用しない」、「有害なもの又は疑いのあるものは避ける」と、予防原則的表現を使っています。また、全国では、これまでの市民運動との連携により、「遺伝子組み換え食品は使わない」、「放射線照射ジャガイモは使わない」などの対応を位置づけている自治体も数多くあります。

食の安全は、学校において食を通じて子どもたちの将来の命に関わっているとの自覚のもと、市民とともに 学び、予防原則的に行動することが必要です。

以上のポイントについて、ぜひご検討ください。

以上、宜しくお願いいたします。

# 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

= 1 + 4	<del>5</del>			日什么		
記入者名	<u> </u>			団体名		
ご連絡を	た(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	に掲載するは	場合、名前は	掲載可	掲載不可(匿名)	です。	