

学校給食ニュース vol.176 2015年11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

第3次食育推進基本計画の方向が明らかに 中学校給食推進が記載される見通し

食育推進基本計画については学校給食ニュースの前号で特集しましたが、第3期の食育推進基本計画骨子案が示され、具体的な目標や政策が見えてきましたので、その中から学校給食、子どもの食に関わる部分を集集するとともに、皆さんもぜひ、食育推進委員会(内閣府)に向けて、パブリックコメントやそれ以前の意見、要望書提出等をご検討ください。特に中学校給食の推進は、良い面と問題点があることから、注意が必要です。

2015年8月に開催された食育推進評価専門委員会で、第3次食育推進基本計画の骨子(案)が示されました。その中で、数値目標を掲げる項目は15となっており、学校給食については従来の地場産使用割合に加え、中学校の学校給食実施率が加えられています。

(目標15項目案)

- (1) 食育に関心を持っている国民を増やす
- (2) 朝食又は夕食を家族と一緒に食べる「共食」の回数を増やす
- (3) 地域等で共食したいと思う人が共食する割合を増やす
- (4) 朝食を毎日食べる国民を増やす
- (5) 中学校における学校給食の実施率を上げる
- (6) 学校給食における地場産物等を使用する割合を増やす
- (7) 栄養バランス等に配慮した食生活を実践する国民を

増やす

- (8) 生活習慣病の予防や改善のために、ふだんから食生活に気をつけ、実践する国民を増やす
- (9) ゆっくりよく噛んで食べる国民を増やす
- (10) 食育の推進に関わるボランティアの数を増やす
- (11) 農林漁業体験を経験した国民を増やす
- (12) 食品の安全性について基礎的な知識を持ち、自ら判断する国民を増やす
- (13) 推進計画を作成・実施している市町村を増やす
- (14) 食品ロス削減のために何らかの行動をしている国民を増やす
- (15) 地域や家庭で受け継がれてきた伝統的な料理や作法などを継承し伝えている国民を増やす

このうち、子どもや学校給食に関わる部分について骨子では以下のように表記しています。

(4)朝食を毎日食べる国民を増やす

「子供については、すでにほとんどが朝食を毎日食べていることから、目標としては設定しないこととする」とあります。

(5)中学校における学校給食の実施率を上げる

・学校給食は、栄養バランスのとれた豊かな食事を児童生徒に提供することにより児童生徒の健康の保持増進や体位の向上を図るものである。また、児童生徒が食事について理解を深め、望ましい食習慣を養うなど実験に

基づく継続的な指導を展開することができる重要な手段でもある。

・しかし、完全給食が概ね実施されている国公立小学校と比べ、中学校では、その実施率が小学校と比べて低い。

・このため、学校給食を通じた、より効果的な食育を推進することを目指し、中学校における学校給食の実施率を上げることが目標とする。

(6) 学校給食における地場産物等を使用する割合を増やす

・学校給食に地場産物を使用し、食に関する指導の「生きた教材」として活用することは、地域の自然や文化、産業等に関する理解を深めるとともに、生産者の努力や、食に関する感謝の念を育む上で重要であるほか、地産地消の有効な手段である。

・また、都道府県内において当該都道府県産の農林水産物の供給が不足している場合に国内産の農林水産物を活用していくことも、学校給食に地場産物使用するために鑑みれば有効であり、我が国の食文化や食料安全保障等への関心を高めることから、平成25年12月に学校給食における国産の食材を使用する割合の増加を追加したところである。

・このため、引き続き、学校給食におけるそれぞれの使用割合を増やすことを目標とする。

また、今回新たに加えられた要素として、農林水産省と環境省が近年取り上げている「食品ロス」が加わっています。

(14) 食品ロス削減のために何らかの行動をしている国民を増やす

・まだ食べられるのに廃棄されている食品ロスについては、年間642万トン(事業系331万トン、家庭系312万トン(平成24年度推計))発生していると推計されているが、その削減を進めるためには、国民一人一人が食品ロスの現状やその削減の必要性についての認識を深め、自ら主体的に取り組むことが不可欠である。

・このため、食品ロス削減のために何らかの行動をしている国民を増やすことを目標とする。

さらに、世界文化遺産「和食」に関して、追加されたのが以下の項目です。

(15) 地域や家庭で受け継がれてきた伝統的な料理や作法などを継承し伝えている国民を増やす

・近年、核家族化の進展や地域のつながりの希薄化、食の生活様式の標準化の進展などにより、「和食」をはじめとした日本の食文化の特色が徐々に失われつつある。平成25年12月「和食;日本人の伝統的な食文化」がユネスコの無形文化遺産に登録され、その継承が国際公約となっている。このため、郷土料理や伝統料理など地域や家庭で受け継がれてきた料理や味、箸使いなどの食べ方・作法を受け継ぎ、地域や次世代(子供や孫を含む)へ伝えている国民を増やすことを目標とする。

・特に、20歳代及び30歳代の若い世代については、食文化の継承に課題があることから、追加の具体的な目標値を設けることとする。

次に、総合的な施策の面で、「2. 学校、保育所等における食育の推進」では、

(1) 現状と今後の方向性

・社会状況の変化に伴い、子供たちの食の乱れや健康への影響がみられることから、学校、保育所等には、子供への食育を進めていく場として大きな役割を担うことが求められている。【文】【厚】

・学校教育を始めとする様々な機会を活用し、農林漁業体験の機会の提供を通じて食育を推進する。【農】

・子供への食育が家庭への良き波及効果をもたらすことも期待できる。【文】【厚】

・学校、保育所等において十分な食育がなされるよう、適切な取組を行うことが必要である。【厚】

・従来、栄養分野においては、栄養不足の観点が強調され、栄養の過剰摂取の視点がやや欠けていたとの指摘を踏まえ、生活習慣病の予防の立場から、適切なバランス確保に留意することが重要である。【厚】

(2) 取り組むべき施策

国は以下の施策に取り組むとともに、地方公共団体等は、その推進に努める。

(食に関する指導の充実)【文、厚、農】

・学校における食育の推進は、給食の時間、家庭科や体育科を始めとする各教科、総合的な学習の時間など、学校教育活動全体を通じて組織的・計画的に推進する。

【文】

・ 栄養教諭は、学校全体の食に関する指導計画の策定、教職員間や家庭との連携・調整等において中核的な役割を担う職であり、各学校における指導体制の要として、食育を推進していく上で不可欠な教員である。すべての児童生徒が、栄養教諭の専門性をいかした食に関する指導を受けられるよう、栄養教諭の役割の重要性やその成果の普及啓発等を通じて、学校栄養職員の栄養教諭への速やかな移行を図るなど配置の促進に努める。

【文】

・ 学校教育活動全体で食育の推進に取り組むためには、各学校において食育の目標や具体的な取組についての共通理解をもつことが必要である。このため、学校長や他の教職員への研修の充実等、全教職員が連携・協力した食に関する指導体制を充実するための取組を促進する。【文】

・ 食に関する指導の時間が十分確保されるよう、栄養教諭を中心とした教職員の連携・協力による学校の食に関する指導に係る全体計画の作成を推進する。【文】

・ 地域の生産者団体等と連携し、農林漁業体験や食品の調理に関する体験等、子供の様々な体験活動を推進するとともに、体験活動の円滑な実施を促進するため、指導者に対する研修を実施する。【文】

・ 学校教育を始めとする様々な機会を活用し、農林漁業体験の機会の提供を通じて食育を推進する。【農】

・ 学校教育以外でも、食料の生産・流通・消費に対する子供の関心と理解を深めるため、行政関係者、関係団体等と連携し、子供への体験学習等を推進する。【文】【厚】

・ 効果的な食育の推進を図るために、各地域において、学校長のリーダーシップの下、栄養教諭を中核として、学校、家庭、PTA、関係団体等が連携・協力した取組を推進するとともに、その成果を広く周知・普及する。【文】

（学校給食の充実）【文、農】

・ 児童生徒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、中学校の給食の拡充により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指導内容の充実を図る。また、各教科等の食に関する指導と関連づけた活用がされるよう献立内容の充実を図る。【文】

・ 食生活が自然の恩恵や食に関わる人々の様々な活動の上に成り立っていることについて児童生徒の理解を深

め、感謝の心をはぐくむ等の教育に生かすため、学校給食における地場産物・国産食材の活用や、米飯給食の推進等の取組を促進する。【文】

・ 市町村が中心となり生産者や学校との連携を強化し、学校給食における地域の農林水産物の安定的な生産・供給体制の構築や米飯給食・和食給食の普及・定着を図りつつ、地域の産物や食文化、生産者の苦労等の情報を児童・生徒に伝える取組を推進する。【農】

・ 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。【農】

（食育を通じた健康状態の改善等の推進）【文】

・ 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、児童生徒への指導において、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供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。

（保育所での食育推進）【厚】

・ 乳幼児期からの食育の重要性が増していることにかんがみ、「保育所保育指針」に基づき保育の一環として食育を位置付け、施設長、保育士、栄養士、調理員等の協力の下に食育の計画を作成し、各保育所の創意工夫により推進する。

・ 取組に当たっては、子供の発達段階に応じた食事の提供についてまとめた「児童福祉施設における食事の提供ガイド」や「保育所における食事の提供ガイドライン」を踏まえ、乳幼児の発育及び発達の過程に応じて、計画的に食事の提供、食育の実施が行えるよう努めるとともに、食に関わる保育環境について配慮する。

・ 子供の発達段階に応じた食育のねらいや留意事項を整理し、「保育所における食育に関する指針」の普及を図り、その活用を促進し、食を通じて、健康な心と体を育て、人と関わる力を養い、伝承されてきた文化の理解や郷土料理への関心、自然の恵みとしての食材や調理する人への感謝の気持ちをはぐくむよう努める。

・ 保育所の人的・物的資源をいかし、在宅の子育て家庭からの乳幼児の食に関する相談への対応や情報提供等に努めるほか、地域と連携しつつ、積極的に食育を推進するよう努める。

このほかで学校給食に関しては、「5. 生産者と消費者との交流の促進、環境と調和のとれた農林漁業の活性化等」において、

【地産地消の推進】【農、環】

・直売所等における地域の農林水産物の利用促進を図るため、多様な品目の生産・供給体制の構築及び加工品の開発を推進するとともに、学校給食等における地域の農林水産物の安定的な生産・供給体制を構築し、地域の農林水産物の利用拡大を図る。また、地域ぐるみでの取組を推進するため、地域における関係者の連携の場等の設置、地域の戦略等の策定を推進する。【農】

「6 食文化の継承のための活動への支援等」において、(学校給食での郷土料理等の積極的な導入や行事の活用)【文、厚、農】

・我が国の伝統的な食文化について子供が早い段階から興味・関心をもって学ぶことができるよう、学校給食において郷土料理等の伝統的な食文化を継承した献立を取り入れ、食に関する指導に活用されるよう促進する。

【文】【農】

・平成26年3月に結成された「和食給食応援団」を通じて、地元産の農産物等を使用した和食給食の献立の開発や和食の調理指導等を行い、児童と一緒に給食を食べながら和食の大切さを推進する。【農】

・地域における祭礼行事や民俗芸能等に関する伝統文化の保存団体等が実施する食文化に係る取組を促進し、我が国の伝統ある優れた食文化の継承を推進する。

【文】

・全国各地で開催する行事等において、我が国の伝統ある食文化、地域の郷土料理や伝統料理等の紹介や体験を盛り込み、多くの国民がこれらに触れる機会を提供する。【文】【農】

・毎年度開催している国民文化祭を活用し、地域の郷土料理や伝統料理、その歴史等を全国に発信する。

【文】

【産官学一体となった取組】【農】

・「和食」に関する国民の関心と理解が深まるよう、「和食」の栄養バランスの健康への寄与等に関する科学的解明とその普及、学校給食や家庭における「和食」の提供機会の拡大、「和食」の継承に向けた地域における食育

活動、和室等を活用した和の文化の一体的な魅力発信などを推進する。また、「和食」の保護・継承に当たっては、ユネスコの登録に際し、保護・継承に責任を持つ唯一の民間団体として位置づけられた「一般社団法人和食文化国民会議」とも密接に連携し、産学官一体となって効果的に進める。

【中学校給食の重要政策化を喜べるか？】

学校給食ニュース10月号で掲載しましたが、第1次食育推進基本計画には、「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」が記載されていましたが、第2次基本計画ではそれは抜け落ちており、その理由として「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」(内閣府担当者)とありました。

第3次食育推進基本計画(骨子案)では、数値目標の中に中学校給食の普及が位置づけられており、中学校給食に向けて、国が予算をつけ、都道府県、市町村に対し政策的な推進策をとってくるのが考えられます。ここで注意しなければいけないのは、現在進められている中学校給食の普及の多くが、センター化、デリバリー方式等の促進となっており、中学校給食導入を機に、民間委託、PFI方式、さらには、それまで単独調理方式だった小学校給食もセンターに統合するなどの動きがあることです。

もちろん、中学校給食の普及は望ましいことですが、これらの要素に対して、基本計画やその後の政策にきちんと提言し、「生きた教材」として本来望まれる給食の形にしていくことが重要になります。そのためにも、「単独調理方式」のメリットを政策的に示していくことが必要ではないでしょうか。

今後のスケジュールとして、12月に食育推進評価専門委員会が開催され、その後、パブリックコメント(一般国民からの意見募集)、2016年2月に食育推進評価専門委員会、3月に食育推進会議があり、基本計画が決定されることになります。

また、2016年度からは、内閣府ではなく、農林水産省が食育の所管省庁になる見通しです。

トピックス2

貧困への手は遠のいていないか？ 平成25年度就学援助実施状況が発表される

文部科学省は、2015年10月6日付けで、「平成25年度就学援助実施状況等調査」等の結果についてを発表しました。

それによると、

(1) 要保護及び準要保護児童生徒数

○平成25年度要保護及び準要保護児童生徒数(以下「就学援助対象人数」という。)は、1,514,515人(対前年度▲37,508人)となっており、2年連続で減少しています。

○平成25年度就学援助率(要保護及び準要保護)は、15.42%(対前年度▲0.22ポイント)で、平成7年度の調査開始以来、初めて減少しましたが、その割合は、依然として6人に1人程度で、高止まりの傾向になっています。

[平成7年度]6.10%→[平成24年度]15.64%→[平成25年度]15.42%(対前年度▲0.22ポイント減少)

※主な減少要因は、就学援助対象人数については児童生徒数全体の減少、就学援助率については経済状況の改善が挙げられています。(市町村アンケートから)

(2) 平成26年度就学援助制度の周知方法(子供の貧困に関する指標)

○子供の貧困対策に関する大綱に掲げられる「子供の貧困に関する指標(就学援助制度の周知方法)」については、平成26年度に、学校で就学援助制度の書類を配付した市町村数及びその割合は平成25年度と比べて増加しており、就学援助制度の周知の充実が図られています。

(参考)

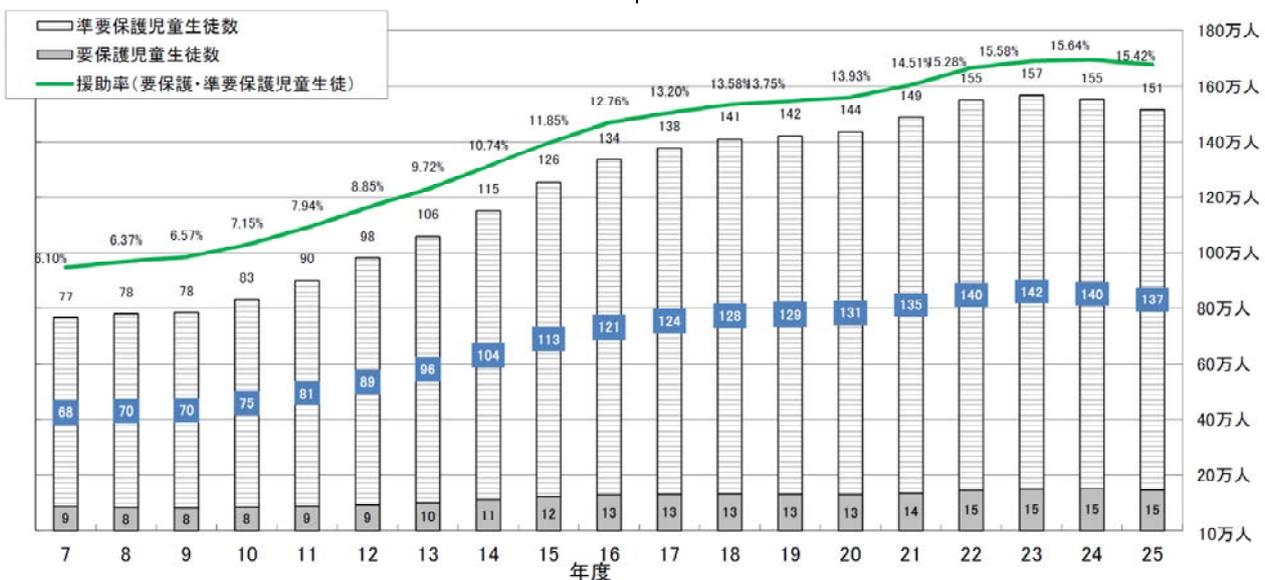
毎年度の進級時に学校で就学援助制度の書類を配付している市町村の割合 1,188/1,760自治体

67.5%(対前年度 +5.6ポイント)

入学時に学校で就学援助制度の書類を配付している市町村の割合 1,172/1,760自治体

66.6%(対前年度 +5.6ポイント)

となり、政策面、状況面で改善を見せているように記載されています。



※ 要保護児童生徒数 : 生活保護法に規定する要保護者の数

※ 準要保護児童生徒数 : 要保護児童生徒に準ずるものとして、市町村教育委員会がそれぞれの基準に基づき認定した者の数

(文部科学省調べ)

文部科学省資料より

子どもの就学援助については、生活保護法での認定された要保護者(2013年度約15万人)と、生活保護法に基づき認定基準を各市町村が規定し、市町村教育委員会が認定する準要保護者(2013年度約137万人)があります。要保護者には国が2分の1の国庫補助をしており、学用品等のほか、学校保健安全法に基づく医療費、学校給食法に基づく給食費の支援も定められています。しかし、生活扶助基準の見直しが2014年度からはじまり、それによりそれまで生活扶助の対象(要保護者対象)だっ

た人が、対象外になることも起きています。また、準要保護者は市町村が基準を決めること、2005年にいわゆる「三位一体改革」により、国の補助が廃止され税源・地方財政措置ということで市町村が支援の範囲も決めることになっています。

その中で、実際に経済的困窮(貧困)世帯が増えていることから、就学援助は増加してきました。

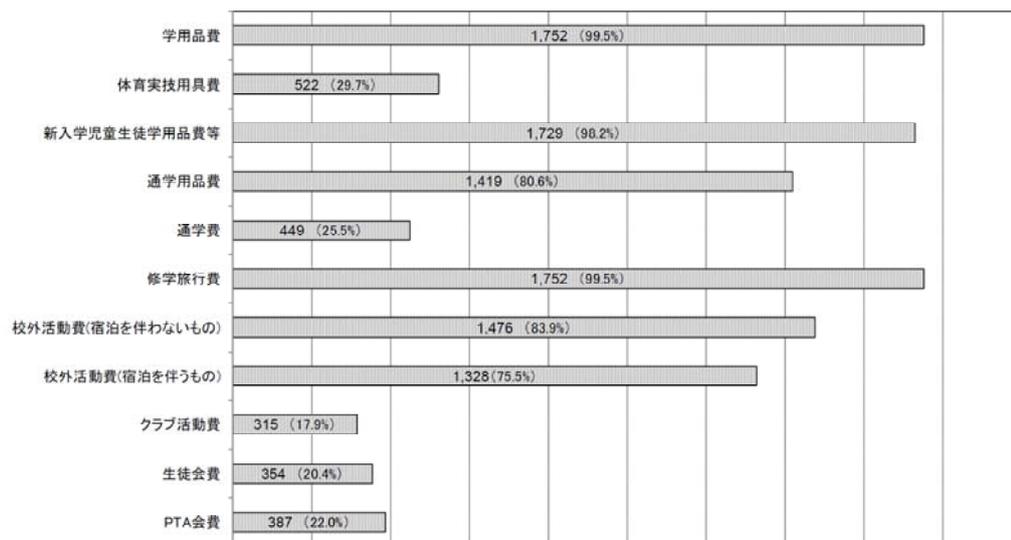
調査結果から少し細かく見ていくと、準要保護認定基準は、以下のようになっています。

認定基準の主なもの	H26市町村数 (複数回答)
生活保護法に基づく保護の停止または廃止	1,295 (73.6%)
市町村民税の非課税	1,276 (72.5%)
児童扶養手当の支給	1,273 (72.3%)
生活保護の基準額に一定の計数を掛けたもの	1,130 (64.2%)
市町村民税の減免	1,097 (62.3%)
国民健康保険法の保険料の減免または徴収の猶予	1,064 (60.5%)
国民年金保険料の免除	1,063 (60.4%)

市町村における基準の倍率	H26市町村数
～1.1倍以下	181 (10.3%)
～1.2倍以下	215 (12.2%)
～1.3倍以下	562 (31.9%)
～1.4倍以下	23 (1.3%)
～1.5倍以下	132 (7.5%)
1.5倍超	13 (0.7%)
その他	4 (0.2%)
計	1,130 (64.2%)

※パーセンテージは、調査市町村数(H26:1,760市町村)に対する割合である。
※その他は、複数の基準を併用している場合である。

平成26年度就学援助制度(準要保護認定基準の概要)
文部科学省資料より



※回答市町村数(H26:1,760)
※学校保健安全法、学校給食法に基づき実施している医療費、学校給食費は除く。
※「体育実技用具費」、「通学用品費」、「校外活動費」については、「学用品費」や「新入学児童生徒学用品費等」に含めた形で支給している市町村もある。

平成26年度就学援助制度(準要保護の就学援助費目の状況)
文部科学省資料より

また就学援助制度の内訳は前ページ下図のようになっています。

この調査では、法律の異なる学校保健安全法、学校給食法に基づく、医療費、学校給食費の援助状況が含まれておらず、全体像を知ることができません。特に学校給食費は、学校における義務的支出の中でも大きな割合を占めていることから、これが分からないことはとても残念です。

■本当に状況は改善しているのか？

果たして本当に就学援助を必要な児童生徒は減っているのでしょうか？

単に、要保護者の認定基準が変わり、それにともない、準要保護者が結果的に減った、あるいは、市町村の認定の実態から対象者が減っていることも大きいのではないのでしょうか？ 確かに、年々児童生徒数は減ります。絶対数としては減っていきますが、就学援助比率が減ったことは「経済状況の改善」とみられるのでしょうか？

確かな答えは出ませんが、疑問が残ります。

生活保護の問題について取り組む市民団体・生活保護問題対策全国会議では、2015年10月6日、【実際は、影響が生じていると思われるにもかかわらず、「影響が生じていない市町村数」に分類されている自治体が少なからず存在し、上記の文科省の発表には、生活保護基準の引き下げによる就学援助認定基準への波及効果を小さく見せるための看過しがたい数値操作がなされている】として、2016年度(平成27年度)の生活扶助基準の見直しが市町村の就学援助認定に影響しない市町村数が98.5%、前年比2.5%の改善との数値は、おかしく、アンケート結果の読み方によっては潜在的に38.3%が影響を

受ける可能性がある」と指摘しています。

この全国会議の指摘だけではなく、たとえば、学校給食費の援助率はどのなのでしょう？ 未納率が常に問題視されていますが、学校給食費が就学援助などの対象となっていない事例もあると聞きます。このような実態は市町村ごとに異なるため、よく分からないところがあります。

学校給食法に基づく学校給食実施基準(文部科学省告示)の第一条は、「学校給食は、これを実施する学校においては、当該学校に在学するすべての児童又は生徒に対し実施されるものとする」としています。子どもの貧困にとってとても大きな問題である「食」の問題からみても、学校給食については未納率だけでなく、学校給食費の援助等のあり方、実態について知る必要があります。

事例等のご報告をお待ちします。

「平成25年度就学援助実施状況等調査」等の結果について http://www.mext.go.jp/b_menu/houdou/27/10/1362524.htm

就学援助制度について(就学援助ポータルサイト)

http://www.mext.go.jp/a_menu/shotou/career/05010502/017.htm

調査結果(PDF) http://www.mext.go.jp/component/a_menu/education/detail/_icsFiles/afieldfile/2015/10/06/1362483_19_1.pdf

生活保護問題対策全国会議

「就学援助実施状況等調査」結果発表をふまえた緊急声明 <http://seikatuhogotaisaku.blog.fc2.com/blog-entry-248.html>

時事情報

インターネット、その他から

●奈良県三郷町、2,300食規模のセンター稼働開始

三郷町は、2015年9月から新たな学校給食センターでの給食配食を開始した。1幼稚園、2小学校、1中学校を対象に2,300食規模となる。また、防災拠点として備蓄倉庫、貯水槽を用意し、避難所に転用可能な施設とした。

三郷町 平成27年9月 給食センターが新しくなります

<http://www.town.sango.nara.jp/machidukuri/sinkyusyokucenter.html>

三郷町学校給食センター

<https://www.facebook.com/sango.kyushoku>

●埼玉県狭山市、約3,800食のPFIセンター稼働開始

狭山市では、2007年に1センターを廃止し、ふたつの新たな学校給食センター(約4700食、約3100食)としてPFI方式で整備したが、2015年9月に別の1センターもPFI方式での更新整備が終わり、配食がはじめられた。今回整備された堀兼学校給食センターは小中学校あわせて8校に約3,800食を配食する。この給食センターは、シダックス大新東ヒューマンサービスが代表企業となる特定目的会社が運営するが、同社の学校給食センターPFI事業は2件目とのこと。

埼玉県・狭山市立堀兼学校給食センターをシダックスグループがPFI事業により受託運営開始 http://news.biglobe.ne.jp/economy/0819/atp_150819_0885485424.html

狭山市学校給食センター <https://www.city.sayama.saitama.jp/ksodate/school/gatukoukyuusyoku/>

●兵庫県たつの市、4,000食のセンター建設

たつの市 <http://www.city.tatsuno.lg.jp>

●静岡県伊東市、3,000食センター建設

伊東市 <http://www.city.ito.shizuoka.jp/>

●宮城県白石市 3,300食センター完成

白石市 <http://www.city.shiroishi.miyagi.jp/>

●大阪府富田林市 6,000食のセンター整備計画

2015年7月に富田林市教育委員会が示した富田林市新学校給食センター整備基本計画によると、現在あるふたつの小学校向け給食センターを統合し、1施設で新規に給食センターを整備する。開設時期は2018年度のできるだけ早い時期とし、食数は最大6,000食。アレルギー対応は約100食を想定し、当面除去食のみとしている。ただし、代替食を想定した調理室の構成を検討するとしている。米飯給食については、従来が回転釜炊飯と委託炊飯であり、新センターでは専用炊飯室を導入する。食器は、PENを使用し、椀(米・汁)、深皿、中皿、小皿、うどん丼碗の6種類。災害時対応として、ガス釜による炊き出し施設を用意する。

なお、富田林市では、2004年度に中学校給食検討委員会を設置し、2007年から2011年までに給食体制を整備、全8中学校で弁当併用選択制の自校給食が実施されている。単独調理方式で、調理は委託、1食330円の1カ月単位で1日ごとに選択可能。食器は強化磁器となっており、喫食率はおおむね40%ぐらいとなっている。

小学校がセンター、中学校が自校方式という全国的にもめずらしい状況となっている。

富田林市学校給食課

<http://www.city.tondabayashi.osaka.jp/public/section/kyusyoku/>

中学校給食について <http://www.city.tondabayashi.osaka.jp/public/section/kyusyoku/tyugaku/>

●鳥取県境港市、3,000食のセンター完成

境港市学校給食

<http://www2.city.sakaiminato.lg.jp/?view=106289>

●北海道共和町 600食の新センター稼働

2015年8月から新センターが稼働した。小学校、中学校に最大600食配食可能で、炊飯施設ももつ。

北海道共和町 <http://www.town.kyowa.hokkaido.jp/>

今日の給食なあに(非公式ブログサイト) <http://k-lunch.sblo.jp/>

●三重県松阪市、4500食の新センター整備

松阪市は、2015年8月に松阪市北部学校給食センター整備基本計画を公表、老朽化等のセンターのうち2センターを廃して新たに1センターを整備する計画である。松阪市は6センター、24単独調理場で市内の小36校、中12校、幼18園に配食している。単独調理場方式は小学校のうち旧松阪市の学校。

新センターは、人口増加エリアであり、最大4500食の規模としている。アレルギー対応や見学施設の他、災害時に向けた備蓄、炊き出しの機能も対応する。

整備はPFI可能性調査を行っており、2019年度供用開始に向けて今後作業が進められるものとみられる。

松阪市 「松阪市北部学校給食センター整備事業」について
<http://www.city.matsusaka.mie.jp/www/contents/1441179153237/>

●北海道旭川市 将来6センター集約の方針

旭川市は、2015年3月にまとめられた旭川市学校給食提供システムの在り方に関する基本構想検討委員会の報告をうけ、8月に「旭川市学校給食提供システムの在り方に関する基本構想(素案)」のパブリックコメントを実施した。

素案ならび検討委員会報告によると、現在の単独・親子方式48施設、センター1施設で、市内84校(小学校55校、中学校29校)に、約27,000食配食しているが、これを現在再整備中のセンター1つを含めて平成41年度(2029)までに順次センター化していくという。

検討委員会では、以下の8つのテーマで議論されたが、基本的には、当初示された教育委員会による6センター化案を前提に、そのメリット、デメリット等について検討されている。

【テーマ1】老朽化及び狭隘化の解消と衛生環境の改善

【テーマ2】コミュニティ機能の充実

【テーマ3】地産地消の推進

【テーマ4】食育の推進

【テーマ5】食物アレルギーへの対応とバリエーション豊富なメニューの提供

【テーマ6】効率的な設備管理と運営

【テーマ7】環境への配慮

【テーマ8】配送システムの改善

「報告書」では、結論として以下のような整理をしている。

ア 本市の厳しい財政事情や学校給食運営上の効率及

び効果を踏まえ、現在の給食施設を集約すること。給食施設整備の方向性として、市内地域ごとに近接する学校給食施設を集約して、1施設で複数校の学校給食を提供すること。

イ 給食施設を集約で建設等に係るコストの軽減、配送業務や施設管理(施設の修繕、備品の修繕及び消耗品の補充等)の効率化を図ること。

ウ 集約化にあたり学校給食センターを複数整備すること。また、各学校給食センターごとに地域で採れる食材を活かした献立を作成し、各学校給食センターごとに食材購入を行うことで地産地消促進を図るなど、地域との関わりを重視すること。

エ 学校給食センターを複数整備する場合には、それぞれのエリアの特色を活かした機能(地域の農業との連携を重視した地産地消型の施設整備と運営、食育を重視した施設整備と運営、地域コミュニティを重視した施設整備と運営等)を持たせることを考慮すること。

オ 給食施設を集約の手法として「東旭川学校給食共同調理所」の改築整備計画をそのモデルとして活用し、設計コストの低減や運営準備作業の効率化を図ること。

カ 地産地消、食育及び地域コミュニティ機能を十分に発揮させるためには、建物だけではなく、それを動かす組織の整備と地域の人材も活用していく必要があり、各学校給食センターにおいて、コーディネート機能を持つ組織体制を工夫すること。

キ ドライシステムが整備されている給食施設については、老朽化の状況により随時学校給食センターの受配校に組み入れていくこと。

ク 学校給食センターには、アレルギー食に対応した給食を調理できる施設設備を備えること。

ケ 学校給食センターの数や規模、配置については、市教育委員会から説明があった内容(資料3「学校給食センター配置と配送範囲のイメージ」のとおり。)を踏まえ検討を進めていくこと。

※:教育委員会「資料3」から

(1)学校給食センターの整備は、現在のところ6ヵ所程度建設することが望ましい。

1施設当たりの規模は3,000食～5,000食とする。ただし、学校給食センターの数や規模は、将来の児童生徒数の減少や学校の統廃合の状況を見ながら適宜見直すことが必要である。

(2)6カ所のエリア分けについては、学校給食センターから受配校への配送は「調理後2時間以内の給食の提供」を考慮し、配送時間を「積み降ろしも含め30分以内」とした場合運べる距離は6km程度と考えられることから、市内に複数半径6kmの円を描くと地理的に6個の円を描くことが出来るため設定した。ただし、統廃合により学校の位置が変化した場合は、地区割や受け持ち食数などの適宜見直すことが必要である。

旭川市学校給食提供システムの在り方に関する基本構想について http://www.city.asahikawa.hokkaido.jp/files/gakyou_hoken/kyushoku/system_kentou-top.html

●愛知県豊橋市、学校給食事業者と災害協定を結ぶ

豊橋市は、PFI方式1センターを含む4センターで1日約36,000食を提供しているが、2015年8月26日に、市と、給食配食事業者、調理事業者との間で「災害時における給食支援業務等の協力に関する協定書」等を締結し、大規模災害時の炊き出し、避難所への配送についての協力協定を締結した。

豊橋市「災害時等における給食支援業務等の協力に関する協定書」等の締結について <http://www.city.toyohashi.lg.jp/23512.htm>

●北海道白老町、学校給食等調理事業者と災害協定を結ぶ

白老町 <http://www.town.shiraoi.hokkaido.jp/>

●栃木県さくら市 調理欠員問題

さくら市 <http://www.city.tochigi-sakura.lg.jp/>

●横浜市産地偽装食材

横浜市は、2015年8月6日、学校給食に使用されていた牛肉、豚肉が産地偽装されていたことを発表した。対象校は6小学校で1業者が牛肉1日分、豚肉2日分を、偽装。牛肉は、浜ビーフ(横浜市場が認定した国産24カ月以下の牛肉)を国産交雑種、米国産牛で一部代替、豚肉は国産豚肉をカナダ産豚肉で一部代替していたという。(公財)よこはま学校食育財団が調査した結果判明したという。

横浜市立小学校給食食材における規格違反について

<http://www.city.yokohama.jp/ne/news/press/201508/20150806-022-21549.html>

●埼玉県鶴ヶ島市、給食費滞納の強制執行

鶴ヶ島市は2015年8月19日、学校給食費未納の保護者1世帯に対し裁判所の債権差押命令による強制執行を行使した。未納についての支払督促に応じず、簡易裁判所での督促申し立てののちも保護者から連絡がなかったための措置。給食費41,811円に手続き費用を合わせた56,647円を保護者の勤務先給与の一部から充当したものの。市は私債権に対する強制執行ははじめてだという。

鶴ヶ島市「学校給食費未納金に関して強制執行」 http://www.city.surugashima.lg.jp/data/doc/1440051112_doc_171_0.pdf

●神奈川県厚木市、給食費未納の支払督促

厚木市は、2015年8月28日の定例記者会見で学校給食費の未納について裁判所に支払督促の申し立てを行う。これまで催告等に応じていない保護者に対し順次行うもので、訴訟、強制執行も視野にいれる。平成25年度は162人約320万円、平成26年度は474人約900万円。25年度未納分から順次対象とする予定。

厚木市 学校給食費の未納に係る支払督促について <http://www.city.atsugi.kanagawa.jp/kaiken/teirei/d032199.html>

●北海道足寄町、給食無償化へ

足寄町 <http://town.ashoro.hokkaido.jp/>

●福岡県糸島市で、調理員が災害炊きだし自主研修

糸島市WEB市長室「給食調理員による防災訓練を見学しました」 https://www.city.itoshima.lg.jp/site/webmayor/20150819-bousaiku_nren.html

●青森県黒石市、調理室で爆発死亡事故

黒石市 <http://www.city.kuroishi.aomori.jp/>

●佐賀県多久市、給食センター内で調理実習体験

多久市学校給食センター <http://www.taku-kyusyoku.or.jp/>

●フードバンクの夏休み子ども支援

NPO法人フードバンク山梨 <http://fbyamana.fbmatch.net/>

投稿

「和食と牛乳と学校給食についての疑問、 みなさんはどう思う？」への投稿

学校給食ニュース2015年9月号で、編集・牧下が個人的な問いかけとして投稿させていただいた和食と牛乳についてのとらえ方、あるいは、学校給食実施基準の栄養基準のあり方についての考え方などに対し、お返事の投稿をいただきました。引き続き、ご意見を募集しております。よろしくお願いします。(匿名でも可、お立場…栄養教職員、調理員、教員、保護者、その他をご明記ください)

投稿先は、desk@gakkyu-news.netにお願いします。
なお、学校給食ニュースのFACEBOOKページ(試行中)
<https://www.facebook.com/gakkyunews> にも、同じ投稿を掲載しています。こちらのコメントでも構いません。

■長野県朝日村 小学校栄養教諭 杉木悦子さん

○今まで通り、ほぼ毎日、学校給食では、飲用牛乳を飲む方向で取り組むことが良いと思います。週の中で、平均して、カルシウムが摂取ができればいいので、牛乳は、毎日でなくてもよいし、運用は自由にできていると思います。お茶・ジュース・豆乳・ヨーグルトドリンク等々可能です。

理由

【健康面から】

①成長期の小中学校の子どもが、カルシウム不足で、飲み物として牛乳が飲めるので、摂取しやすい。この時期必要なカルシウムの3分の1から4分の1が200cc(1本)からとることができる。

これは、学校給食でのカルシウム摂取の保障にもつながる。

②新鮮な牛乳が地域から届き、完全な地産地消の一品であること

③牛乳に含まれる栄養素は、カルシウムだけでなく、タンパク質、脂質、ビタミン共に良質な栄養素であること。(牛

の乳であるため)

④牛乳のカルシウムは、他の食品に比べ吸収率が高いため。

⑤カルシウムは、海藻・小魚・野菜などからもとれることも学びながら、日常の食事に取り入れていく教育も大切である。

【良質な農畜産物を国産で生産するために】

①酪農家は、年々減ってきており、地域の酪農家からの乳製品の供給が減ってきている。良質な乳製品を日常化するためには、地域の酪農の物を食べ続けることが必要であると思う。

②乳幼児など良質な乳製品を必要とするので、乳幼児の成長を保障するためにも、地域の酪農の物を食べ続けることが大切であると思う。母乳の代わりのものはとくに必要であると思う。

これは安心安全な乳製品を国民が食べられるような政策が必要であると思う。

農産物の自給率を上げながら、自給率100%の乳製品を目指す政策の中で、皆が考えて行くことが大切だと思います。

■東京都の元学校栄養職員 五十嵐興子さん 食文化としての和食の伝承のために

私が学校給食の栄養士を退職して6年以上経過しています。在職30年以上、そのほとんどの間私は毎食牛乳をつけていました。

【牛乳をつける訳】

栄養基準量を確保しやすく、限られた給食費に収まります。乳業メーカーから納品された牛乳をそのまま提供する(調理場内で調理・加工をしない)ことで食中毒の心配がありません。またパン給食と異なりご飯を炊くことで増える作業量を少しでも抑えられます。さらに牛乳を飲むた

めの食器は必要ありません。

※補足;米飯給食導入初期(1975年)頃の食器はご飯にも汁物にもサラダにも使えるカップと深皿、おぼんでした。

※補足;今では深皿、パン皿、茶碗、サラダボール、どんぶりと料理内容にあった食器がそろっていますが、それでも汁椀があるところはまれです。

米飯給食月1回の導入初期には「五目御飯と牛乳、くだもの」といった献立で、汁物の代わりに牛乳を飲ませていました。平釜で米を湯炊きし、炊きあがった白飯をたらいに移し、お釜を洗って五目ごはんの具を調理し、白飯に混ぜるだけでやっとな給食時間に間に合わせることができました。その後炊飯器が導入され米飯給食が週1回実施されるようになりました。そして「おでんに茶飯、牛乳、くだもの」「きのこご飯とさんまの生姜に、ごま和え、牛乳、くだもの」といったお釜をフル回転する献立ができるようになりましたが、牛乳はつけていました。

米飯給食が導入されてしばらく経った頃、私は「にぎらずしを食べながら牛乳を飲む子どもの話」を耳にし、「学校給食の影響だ」といわれ身のすくむ思いがしました。「学校給食を通して望ましい食事のあり方を学ぶ」とか「日本の食文化をつたえる」と言っていた一方で、何を食べるにも牛乳を飲むという食事のあり方を子どもに身につけさせたことを知り、子どものことを中心に考えていなかったことに気づきました。

学校給食で作る汁物はだし汁150ccに野菜等100gを加える具だくさんの汁物です。この汁物と牛乳をご飯給食につけると、食事全体の量が多く小学校の小さな子どもの胃袋におさまる量ではありません。栄養を確保することも大切ですが、子どもの食べきれぬ量や個人差にも配慮が必要です。

以上のことから完全米飯給食では牛乳は家庭で飲んでもらうことがよいと考えます。どうしても学校で飲ませたいならば、学校で子どもが口にできるものは水道水だけなので、給食時間以外の中休み時間(2校時と3校時の間の休み時間)もしくは5校時終了後に飲むことが、良いのではないのでしょうか。

世界無形文化遺産に「和食」が登録され、地域で取れた食材を使った食文化としての和食の継承を学校給食が担うことには大いに期待しています。是非一汁二菜の食事形態が子どもたちに定着するよう食器を揃え、地域

で取れた食材や和食にふさわしい栄養基準量に改定し、施設設備を改善し、十分な給食費・調理員の数を確保してほしいと願っています。

■福岡市、元学校給食調理員 山野さん

学校給食ニュース9月号で提起された和食と牛乳の摂取問題について一筆。

「学校給食摂取基準」の3分の1への平準化に賛成です。これまで、無機質類やビタミン類など、一部栄養素が、4割～5割強の目標設定になっていることについて、家庭の食生活での3分の2摂取が難しいとの見解から学校給食での2分の1摂取になっているものと思われます。

しかし、今後、学校における食育の中心を学校給食の教材化を進め、家庭、地域との連携を進めていく中で、その推進とともに、家庭における食生活のあり方も含めて、連携できる情報提供で家庭での役割分担もスムーズになっていくと思います。学校給食をパイプに、よりいねいな情報発信により、家庭の役割と重要性の認識を深めるとりくみにも広げていくべきだと思います。

給食も家庭の食生活も、和食主流となっていけば、魚嫌いやみそ汁苦手も減ってくると思います。朝食もご飯、みそ汁の和食に戻ってほしいと願っています。

米は、日本で唯一、自給できる主食です。

パン食中心の朝食を和食に戻せば、バランスの良い食生活でバランスのよい栄養摂取ができると思います。

それは、日本の農業の未来にもかわって来ると考えます。

最後に、栄養摂取基準量は、1日単位を至上命令でなく、1週間、あるいは、月平均して摂取できればよしとするゆるやかな運用にしてほしいと思います。数値にとらわれすぎて、逆に、適量、組み合わせににムリが出て、子どもたちにとっておいしい、楽しい学校給食を阻害しているのでは…と思うこともあります。よろしく願います。

■東京都 学校給食と関係のない一般市民

私は給食関係者ではなく栄養の専門的なことは解りませんが、牧下さんが提案されたように学校給食での摂取基準を「日本人の食事摂取基準」の3分の1を基本として…>に概ね賛成です。ただし<栄養素についての情報提供を行えば、献立の幅は広がる>か、については具体的な想像ができません。牛乳アレルギーのある児童

生徒のことも考慮に入れると、「摂取基準」を補うために牛乳を使うのは控えた方が良くはないかと思えます。

先日、偶然テレビで三条市の給食を取り上げた番組を見ました。ニュース9月号掲載の牧下さんの投稿に記されていたような経過と結果を映像で報じていました。「おや？」と思ったのは「牛乳飲用と学校給食の分離」と言いつつも、給食と一緒に牛乳を配って置いて、給食を食べ終わったらすぐに飲んでいたこと。これで「別にドリンクタイム(牛乳飲用時間)を設定し」たことになるのでしょうか？ これは「給食時間の直後に…」(ニュースvol.174/9-10p) という例そのままなのですが、この「例」そのものが、どう考えても給食時間内にしか思えません。形式的に「ごちそうさま」をするでもなく、定められた給食時間が終わってからでもないのですから。

給食に牛乳が出されるようになったのは、酪農振興策のひとつとして、ときいたように記憶しています。しかし、貿易交渉のたびに翻弄される酪農家の状況を考えると牛乳の消費がますます少なくなったら大変…などと思ってしまう。いっそ、牛乳を出す時に酪農や農業全般・食糧自給と貿易問題を学習するようなプログラムで「食育」をするというのはいかがでしょうか。牛乳好きな者としては、給食で悪者扱いされている牛乳がちょっと気の毒な気もします。義務ではなく、おやつ(三条市のいう「ドリンクタイム」)に選んで飲める何種類かの飲み物の内のひとつにラインナップする、くらしいの自由度のある供給の仕方を考えられないものかと思えます。

■いろいろなご意見

以下は、学校給食ニュース9月号の投稿を読んだ読者が、給食に関心ある友人たちに「全国学校給食を考える会」ところからの問い合わせです。「和食、牛乳、給食」に関してどう思うか意見要望などあれば教えてください」という形で、投稿とは関係なく意見をまとめてくださったものです。そのため、最初の投稿の主旨を必ずしも反映させたものとはなっていませんが、給食の牛乳に関するいろいろな意見ということでそのまま掲載させていただきます。

(杉並区保護者)

牛乳反対です。和食に合わないし絶対に子どもにはキツイです。

戦後酪農を広げるためのシステムがそのまま変わらず学校の先生達はムリに飲ます…栄養になると信じてかな？

強制して子ども達に飲ますのはいやです。飲みたいなら家で飲めばいいと思います。

子供は奴隷じゃないし今は牛乳なんてなくてもお茶でもいいし、教師も自分の意見言っしてほしいです。戦後のすぐのメニュー変えてほしいです。

みんなもう少し考えてほしい。

(名古屋市保護者)

最近、給食の内容が和食の比率を多くしようと改善されているのは望ましく感じます。

しかし和食メニューに牛乳は必要なのでしょうか。栄養面からしてカルシウム摂取は牛乳以外からも取れると思います。昔から牛乳に関しては根強い存在を感じます。そこまで牛乳が必要な理由があるのか不思議に思うこともあります。安価で栄養が取れる食品なのでしょう。

一度保護者に必要性や牛乳への印象などアンケートをとってみてもいいかと思えます。

(杉並区保護者)

牛乳…紙パックにして欲しい。一年生にはビンは重たくて危ない上に、フタがあけづらく時間がかかったりこぼしたりして、かわいそう。産地はできるだけ鳥取県大山、熊本県阿蘇、など、関東近県でないところを選んで欲しい(内部被曝が心配なため)。

給食…給食試食会に6月に参加しましたが、味付けも薄味で、箸も通りやすく、子ども達には食べやすいと感じました。子どもは麦の入ったごはんは、噛んでいると甘くなる、といって美味しく気に入っています。

給食だよりで子ども達に人気の給食のレシピを掲載し配布していただけると嬉しいです。

(杉並区保護者)

学校給食に牛乳が導入された経緯については、まあ、当時の栄養状態などあったのかなと推察できるのですが、今は、その頃と状況が変化してきていると思います。牛乳(というか乳製品)はメジャーなアレルギー物質なのだから、たとえ症状が普段には出なくても体調によって受け付けられないことってあるかもしれないと思います。そういうものを全員、一律に毎日飲ませるのはいかがかな、と。

後は、食育の観点で、和食や中華に牛乳は合わないんじゃないかと思えます。

日本人には、体質的に乳製品が合わないって言われてたりするし(これは科学的にもっと分析・研究されてほしいね)、酪農自体の在り方も考えると(牛へのホルモン剤投与とか)色々考えちゃいます。

(熊本市保護者)

・給食で使う食材をできる限り地元の物を使って欲しい。食べ物は鮮度も大切。鮮度が高い方が生命力が高いはず。生命力の高い物をこれから子ども達に食べさせて欲しい。

・和食中心の給食で、出汁をしっかりとした給食を食べさせて欲しい。和食中心の給食に変えて欠席者が減ったとか生徒の集中力が増した・落ち着いたとか、先生のショックのアレルギーが無くなったなどの話を聞いた事がある(香川県仁尾小学校)。子どもにとっても先生にとってもメリットがある。そのような給食を全国の子どもたちに食べさせて欲しい。

・牛乳に関しては、成長ホルモンの事やアレルギーの事など散々言われている。そういう危険性のある物を子どもに与えるのはどうなのかと思う。家庭の事情で給食でしか栄養を補えない子どももいる。子どもには安心安全な物を与えて欲しい。牛乳は廃止するかせめて選択制にして診断書の有無では無く、もっと簡単に選べるようにして欲しい。

(杉並区保護者)

今年、小学校に上がり初めての給食試食会に参加しました。

保護者の3分の1以上が出席で、関心の高さがうかがえました。

若い栄養士の先生でしたが、出汁をきちんととり、調味料もきちんとしたものを使い、米飯に重きを置いていて、野菜も近郊のものを使う…など色々考えてくださり情熱も感じました。

調理員さんは、民間委託ですが皆さん一生懸命やってくれさりありがたいなあと感じました。

また、器が陶器だったのも安心しました。

杉並区は、親が給食に関心ある人が多いので行政側も応えてくれるのではと感じました。

牛乳に関してですが、ウチの子は牛乳を飲みとお腹が痛くなるので毎日給食で飲むのは厳しいです。

担任の先生に、相談した所「できるだけ頑張って飲むように」と配慮はしてくれましたが…基本飲ませるのが好ましいという感じでした。

結局、主治医に相談し診断書(牛乳のみNGで、ヨーグルト、チーズはオッケー)を書いてもらい学校に提出しました。今は、水筒のお茶を飲んでます。

牛乳は、好き嫌いがあり和食にまったくあいません…

カルシウムは、牛乳には(高温殺菌ならなおさら)いわれてるほどなく、他の食材からとることができます。

どうしても、牛乳を導入したいのなら選択制にすれば良いと思います。

学校給食ニュース 176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

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。