

学校給食ニュース vol.177 2016年1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

変わるアレルギー対応への期待と課題

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」(以下、「文科省指針」と記載)を発表しました。学校給食ニュースでは、2015年5月号で、この「文科省指針」の主な点を整理してお伝えしました。2015年11月28日(土)、東京都港区六本木の大地を守る会会議室にて、全国学校給食を考える会主催の「学校給食ニュース編集責任者牧下圭貴さんと学ぶ学校給食公開講座～学校給食のアレルギー対応」が行われ、NPO法人アトピッツ・地球の子ネットワークの赤城智美事務局長と、「文科省指針」やいくつかの自治体のアレルギー対応事例について事例共有し、参考にできる特徴や期待、あるいは、課題や問題点についての意見交換をしました。

今回は、この公開講座を踏まえて、2015年度以降のアレルギー対応について特集します。

■「文科省指針」への期待と問題点

まず、「文科省指針」について、みてみましょう。

●組織対応を明示

「文科省指針」で強調されているのが、組織的な対応です。「個人の努力や良心に任されるものではなく、組織で対応する」として、学校長を責任者とする委員会の設置、関係者との調整、連携、管理、決定、周知などを組織で

行うことを求めています。しかも、年度当初の食物アレルギー児童生徒対応のみを前提とせず、既往症のない児童生徒、転入等も想定した対応を求めています。

また、学校内のすべての教職員だけでなく、保護者、学校間、主治医、医師会、消防機関の連携や相互理解、情報共有を求め、リスク管理、緊急対応などを行うことも求めています。

学校給食現場ではなく、教育委員会や行政とともに、学校単位での組織対応を原則としたことは、誤食や緊急時の対応が主に教室などで起こることを考えれば、とても重要なことです。

その一方で、組織対応は、一般的に状況の変化に弱く、個別の条件、たとえば、栄養教職員や食物アレルギー児童生徒のいる教室の担任などが急きょ変わり、その経験や対応力が異なっているとき、それを柔軟に支援したり、対応方法を変化させるなどの対応力に欠ける場合があります。対応が必要な側＝食物アレルギー児童生徒と、対応を行う側＝教職員、給食関係者、保護者、医師、救急等の、その時々個人の資質を含む状況の変化に適切に対応することも、リスク管理であり、組織として考えておくことです。

従来、栄養教職員や担任などの経験や良心によって行われてきた対応を、組織的対応に反映させるにはどうすればいいか、「文科省指針」だけでは読み取れない課

題が残ります。

●完全除去対応が基本

「文科省指針」で、今回ははっきり打ち出しているのが、「必用最小限の除去」という視点です。安全性を最優先とし、「対応する児童生徒を減らす」「対応する食品数を減らす」「複雑・過剰な対応をしない」という柱を立てています。そこから、「個別対応はせず、事故防止の観点から原因食物の完全除去対応(二者択一)」および、「症状誘発の原因となりにくい調味料・だし・添加物等については、基本的に除去する必要はありません」としています。

ここでいう完全除去対応とは、たとえば牛乳・乳製品の場合、牛乳だけをはずすが、料理の中に少し入っている乳製品は大丈夫、という対応はせず、牛乳および料理の中の乳製品をすべて排した「完全除去」か、「他の児童生徒と同じようにすべての牛乳・乳製品を提供する」かのどちらかしか対応をしない、ということです。

また、献立の作成の面で、そば、落花生(ピーナッツ)は「特に重篤度の高い原因食物」として、「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」と、具体的に避ける食材を示しています。これに次いで、「卵・乳・小麦・えび、かに」については、「特に発症数の多い原因食物」として、「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」「できる限り、1回の給食で複数の料理に同じ

原因食物を使用しないように配慮」「同じ原因食物を使用する日を週単位で検討し、1週間の中にその原因食物が使用されない日を作るなど考慮」「加工食品は、添加物として原因食物が使用されていない食品を選定する等の対応を考慮」と、完全除去であっても、対応が複雑にならず、かつ、食物アレルギー児童生徒ができるだけ食べられるような配慮を求めています。

一方で、「文科省指針」でも、この完全除去対応により、給食が食べられなくなる児童生徒がいることを認めています。これについては、「個人で考えれば、一部児童生徒で二者択一が対応の後退に映るが、この方針は学校給食における食物アレルギー対応全体の安全性向上という目的がある。こうした説明を保護者に丁寧に実施し理解を得る」としており、それ以上の対処方法は示されていません。

●調味料・だし・添加物

「文科省指針」は、調味料・だし・添加物というくくりをつけて、「症状誘発の原因となりにくい」として「基本的に除去する必要はありません。これらについて対応が必要な児童生徒は、当該原因食物に対する重篤なアレルギーがあることを意味するため、安全な給食提供が困難な場合には、弁当対応を考慮します」としています。

そして、具体的な内容を図示で示しています。(下図)

これは、もしかすると献立作成の上で混乱を与えるかも知れません。

原因食物	除去する必要のない調味料・だし・添加物等
鶏卵	卵殻カルシウム
牛乳	乳糖・乳清焼成カルシウム
小麦	しょうゆ・酢・みそ
大豆	大豆油・しょうゆ・みそ
ゴマ	ゴマ油
魚類	かつおだし・いりこだし・魚しょう
肉類	エキス

名称：肉だんご
原材料名：豚肉、ゼラチン、食塩、砂糖、しょうゆ(小麦を含む)、香辛料(小麦を含む)、酵母エキス、調味料(アミノ酸、核酸)

【小麦の例】

このような表示であれば、特に医師の指示がない限り、基本的に除去する必要はありません。

たとえば、青魚類が原因食材だった場合、かつおだし、いりこだしは除去対象にならず、一方で、ライトツナ(かつお)、イワシは完全除去対象になります。だしレベルで症状がでる患者がいることは、間違いなく、その場合、完全除去でも食べられないことになり、献立上で、除去対象の魚があるときには、魚由来のだしを使わないよう配慮するなどの工夫が必要になりますし、誤食の原因ともなりかねません。

また、大豆油が例示されていることは、アレルギー対応があっても大豆油を使って良いという認識を広げかねません。食用油にはたんぱく質が残留していないのでアレルギーンとして認められないという考え方もありますが、微量成分の分析技術の向上や、医療における検査技術の向上から、微量であっても対応は必要な患者は、必ずしも「重篤なアレルギーがあること」を意味しない場合があります。

「文科省指針」は「調味料の使用や微量混入まで完全除去管理になると、かえって現場の負担になる」として、「そのレベルで管理が必要な場合、対象は重症患者といえ、安全性の確保が難しければ学校給食で対応することは勧められない。この場合、弁当対応を考慮すべきである」としています。

この点については、今後、自治体の対応を見ながら、個別に検証する必要があるのかも知れません。

●そのほか

・保護者からの情報収集と相互理解・情報共有

「文科省指針」では、連携の項目で特に保護者について「個別面談で家庭における食生活の状況など詳細な情報を収集し、具体的な対応内容について十分に相互理解を図ることが必要です」としています。また、対応申請から対応開始までの内容を示した項目を見ると、まず新入学時に「学校における食物アレルギー対応および学校給食における食物アレルギーの対応の内容を説明します」とあります。

さらに、「文科省指針」37ページの弁当対応の際の留意点「弁当対応を行う場合、保護者とのコミュニケーションを密に図ることが重要である。学級での指導状況や食物アレルギーを有する児童生徒の意向等を十分に考慮した上で、具体的な対応を決定していく。その際、双方に

とって過度な負担とならないように配慮するとともに、状況に応じて適宜対応を見直していくことも必要」

ともあります。ここでいう相互理解・情報共有について、保護者から学校に提供される情報の共有と、対応についての相互理解が主で、学校から保護者へ提供される情報の共有の面はあまり記載がありません。

食物アレルギー児童生徒を持つ保護者のこれまでの意見や指摘として、学校の施設、設備、緊急対応、給食の作り方、他の食物アレルギー児童生徒の状況、学校長や担任、給食関係者等のこれまでのアレルギー対応等の経験や知見といったことについて、もう少し具体的かつ詳細な情報提供があれば、双方向の情報共有、相互理解に役立つというものがあります。また、毎年、学校の状況は変化するので、毎年のようにこれらの基本的な情報提供が必要だとの指摘もありました。

「学校生活管理指導表」はあくまでも個別の症状や状況についての情報であり、リスクを管理する上で、保護者に学校の状況の説明が必要という面は、もっと検討されていいのではないのでしょうか。

■自治体の動きの例

ここからは、2015年4月以降の自治体における新たな対応について、いくつかの事例を紹介します。これらの事例は、インターネットの検索サイトを使い、「アレルギー給食」等をキーワードに自治体のホームページを調べ、その中から、2015年4月以降に新たな対応をはじめた自治体で、かつ、基本的に指針等が新たに作成されたり、更新されたものを選んでいきます。全国的には様々な対応があります。その中には、現在、ガイドライン等を作成していたり、作成しても、ホームページでは公表していないなどの例もあります。ごく一部の例を任意にサンプルとして紹介したものであり、特にその自治体の対応を評価したり、問題が大きいということではありません。むしろ、積極的に情報を公開している自治体の例であると考えていただければ幸いです。調査は、2015年11月～12月に行ったものです。

●岐阜県可児市(詳細献立)

最初に紹介する可児市は、アレルギー対策のマニュアルを公表している事例ではありません。可児市ホームペ

ージ「学校給食における食物アレルギー対応について」は、「可児市の学校給食における食物アレルギー対応については、保護者の皆様に献立表や学校給食で使用する加工品の原材料成分表等を通して、アレルギー食材が含まれていないかご確認いただき、保護者の皆様や学級担任等の指示もしくは児童生徒自身の判断で学校給食から原因食物を取り除いて食べていただく、また、取り除くことが困難で、どうしても給食を食べられない日には、ご自宅から一部弁当持参、又は完全弁当持参をお願いすることを基本としています。

毎月、給食の予定献立表をご家庭に配布させていただいていますが、希望された保護者の皆様にはこれ以外に、加工品の原材料成分表等も配布させていただいています。

原材料成分表等の資料は下記のとおりです。

毎月の献立表と合わせてご活用ください」

とあります。そして、「学校給食で使用する加工品の

原材料成分表」が公表されており、(下図)

- ・年間分の主食、年間使用分
- ・学期共通
- ・月別

ごとに更新されています。

また、月別では、原材料成分の他に、

- ・学校給食の主な「おかず」の作り方(次ページ上)
- ・油の使用計画表(次ページ下)

が公表されています。これにより、詳細な原材料、食品添加物、コンタミネーション(製造所での同一ライン上での微量混入)、作り方から判断できる食べられるかどうか、油の使用計画による微量混入等の判断ができることになります。

可児市「学校給食における食物アレルギー対応について」(随時更新)<http://www.city.kani.lg.jp/10234.htm>

食品名	メーカー名	原材料及び配合	アレルゲン対象物質 (27品目)
中華めん (蒸し)		小麦粉、食塩、かんすい、小麦グルテン、クチナシイエロー、酒精、サラダ油 商品名【焼きそば麺】	小麦
ほたて貝柱		ほたて貝柱、食塩、(水) 商品名【ほたて貝柱ほぐし身U1kg】	なし
大豆水煮	 又は 	 食品工業 大豆、食塩、クエン酸、塩化カルシウム、水 商品名【可児市産茹で大豆】  大豆 商品名【岐阜県産 大豆ドライパック】	 食品工業 大豆 天狗缶詰(株) 大豆
米ひじきドライ パック		ひじき 商品名【ひじきドライパック】	なし
バラベーコン		豚ばら肉、食塩、砂糖、海藻ミネラル、酵母エキス、香辛料、水 商品名【G 国産ノンアレルゲンベーコン】	豚肉
ボンレスハム (角切、短冊切)		豚もも肉、食塩、砂糖、酵母エキス、香辛料、貝カルシウム、水 商品名【給食 G 国産ポークハム】	豚肉

可児市、メーカー名は給食ニュースでモザイクですが、実際には掲載されています。

学校給食の主な「おかず」の作り方 【平成27年11月分】

2日(月)	4日(水)	5日(木)	6日(金)	9日(月)	10日(火)	11日(水)	12日(木)
食パン	麦ごはん	中華ひじきごはん	麦ごはん	レーズンパン	麦ごはん	麦ごはん	きつまいもときのこのご飯
白湯かベーコンのスープ	吉野汁	アルファ化米	すき焼き	きつまいものロゼメープ	豚汁	関東煮	アルファ化米
バラベーコン	じゃがいも	アルファ化もち米	豚もも肉	きつまいも角	にんじん	うずら卵	アルファ化もち米
たまねぎ	にんじん	水	角ふ	たまねぎ	だいこん	ちくわ	水
はくさい	だいこん	にんじん	にんじん	にんじん	豆腐・木綿	がんとどき	鶏むね肉
にんじん	干しいたけ	たまねぎ	糸こんにゃく	ほんしめじ	豚もも肉	1cm角こんにゃく	にんじん
ほんしめじ	油あげ	ホールコーン	根深ねぎ	ボンレスハム	里芋スライス	はんぺん	干しいたけ
天塩	フレーク節	たけのこ水煮	白かまぼこ	チキンコンソメ	根深ねぎ	だいこん	きつまいも角
白こしょう	和風だしの素	根深ねぎ	はくさい	天塩	カットワカメ	にんじん	ほんしめじ
チキンコンソメ	濃口しょうゆ	米ひじき	えのきたけ	白こしょう	こしょう味噌	三分角こんぶ	三温糖
サーモンステーキ	天塩	ボンレスハム	濃口しょうゆ	鶏肉のワイン焼き	赤味噌	濃口しょうゆ	清酒
サケ50g 60g	古しょうが	ごま油・純正	三温糖	酒もも肉50g 60g	和風だしの素	清酒	本みりん
天塩	でんぶん	中華風だしの素	清酒	白ワイン	煮出し(だし用)	本みりん	和風だしの素
白こしょう A	揚げ豆腐の肉味噌かけ	ガラスープ	本みりん	天塩	カツオの更紗揚げ	和風だしの素	薄口しょうゆ
白ワイン	生揚げ50g 70g	天塩	和風だしの素	白こしょう	カツオ1.5cm角	フレーク節	天塩
レモン果汁	でんぶん	白こしょう	米ぬか油	白こしょう	濃口しょうゆ	米ぬか油	米ぬか油
米ぬか油	白絞油	薄口しょうゆ	ハタハタの唐揚げ	米ぬか油	清酒 A	きつまいも乱切り	サバの電田揚げ
きつまいもサラダ	豚ひき肉	清酒	ハタハタ	赤ワイン	おろししょうが	白絞油	サバ50g 60g
にんじん	赤味噌	米ぬか油	おろししょうが	ケチャップタレ	カレー粉	三温糖	でんぶん
きつまいも角	三温糖	鶏肉の甘酢あんかけ	濃口しょうゆ	三温糖	でんぶん	濃口しょうゆ	小麦粉
冷さやいんげん	清酒	鶏もも肉50g 60g	清酒 A	ウスターソース	白絞油	水	濃口しょうゆ
食塩	本みりん	清酒 A	でんぶん	水	でんぶん	磯香和え	黒いりごま
マヨネーズ	水	こしょう(白)	小麦粉	でんぶん	ほうれんそう	ゆかり和え	ゆかり和え
チョコクリーム	香りとえ	天塩	白絞油	マカロニサラダ	たまやし	にんじん	白絞油
牛乳	はくさい	でんぶん	切干大根のごま和え	ツイストマカロニ	にんじん	キャベツ	切り干し大根のうま煮
	たまやし	小麦粉	たまやし	キャベツ	食塩	こまつな	切り干し大根
	こまつな	白絞油	にんじん	にんじん	のり(干しのり)	食塩	にんじん
	にんじん	ケチャップ	切り干し大根	きゅうり	車上しょうゆ	ゆかり粉	はんこんいちょう
	食塩	三温糖	ほうれんそう	食塩	牛乳	油あげ	油あげ
	白むきごま	濃口しょうゆ	食塩	コーンストーフレッシング		冷さやいんげん	冷さやいんげん
	かおり粉	米酢	すりごま	牛乳		和風だしの素	和風だしの素
	牛乳	水	白むきごま			三温糖	三温糖
		春雨サラダ	車上しょうゆ			薄口しょうゆ	薄口しょうゆ

サケにAで下味をし、油をしき焼く。

生揚げに、でんぶんをまぶして油で揚げる。タレを煮てかける。

鶏肉にAで下味をし、小麦粉とでんぶんを混ぜた粉をまぶし、油で揚げる。タレを煮てかける。

ハタハタにAで下味をし、でんぶんと小麦粉を混ぜた粉をまぶし、油で揚げる。

鶏肉にAで下味をし、油をしき焼く。タレを煮てかける。

カツオにAで下味をし、でんぶんをまぶし油で揚げる。

タレを煮る。きつまいもを素揚げし、タレと黒ゴマで和える。

サバにAで下味をし、でんぶんと小麦粉を混ぜた粉をまぶし、油で揚げる。

小	654 kcal	660	613	671
中	803 kcal	860	744	861
スプーン				



上は作り方のポイントを示したもので、自分で除いて食べるときの参考になる。

右は、油の使用計画表で、基本が4回使ったら全量を廃棄する。その間の献立内容で食べられるかどうか判断ができる。

●岐阜県土岐市、4月から除去食

土岐市は2015年4月から「土岐市学校給食における食物アレルギー対応マニュアル」に基づいた除去食対応を行っています。4月ですので、「文科省指針」の前に策定されたものと考えられますが、おおむね「文科省指針」の考え方と同じ方向であり、かつ独自の取組みもあることから紹介します。

- 土岐市のホームページでは、食物アレルギー対応の取組みについて
- ・牛乳アレルギー疾患のある児童生徒のためにお茶を代替
 - ・「給食だより」の裏面に使用食材を明記して保護者に配布(ホームページにも掲載)
 - ・「学校給食加工品の原材料の明細書」を保護者に配布(ホームページにも掲載)
 - ・小麦アレルギー疾患のある児童生徒のために発芽玄米を一部使用
 - ・献立作成上の配慮として、食物アレルギーの原因食品となる食材をなるべく複数の料理に使用しない
 - ・献立が変更になった場合に、メール配信サービスにより保護者に周知
 - ・保護者からの相談に対応を原則としています。
- マニュアルは、
1. 食物アレルギーの基礎知識
 2. 学校給食における対応
 3. 学校生活における対応
 4. 給食調理における対応
 5. 緊急時における対応
- と様式集からできています。

基本的な考え方として

1. 無理をして能力以上の対応をしない。
2. 誤配・誤食によって保護者との信頼関係が損なわれることのないように、落ちのないように、ミスのないようにする。
3. 保護者・学校・医療機関・学校給食センターが相互に連携・協力しながら、児童生徒に対して心を込めて対応する。

となっており、対応は、小学校2年から中学校3年生までを対象として、小学1年生は少なくとも初年度は対象になっていません。この理由として、「アレルギー症状のある児童の学校生活での状況や家庭での様子を教職員が十分に掌握することが困難」であるとしています。

対応食を行う食材は、鶏卵、乳・乳製品、落花生、ごまの4種類です。

これは、「文科省指針」の避ける「そば、落花生(ピーナツ)」、対応する「卵・乳・小麦・えび、かに」とは異なっています。

一方、「除去後、別の新たな食品を使わず、汎用の調味料等を使って献立を変えて提供することを可能とするが、原材料にアレルゲンが含まれる調味料等の加工食品は、除去の対象から除く」としています。

これとは別に、飲用牛乳の代替(お茶の提供)が設けられており、食物アレルギー対応としては、「多段階」対応を認めています。

加工食品の原材料明細書は、メーカーから提供されているものを細かく記したものとなっています。(例示)

土岐市「学校給食における食物アレルギー対応の取組み」<http://www.city.toki.lg.jp/docs/8292.html>

●はコンタミネーションを意味します

使用日	食品名	原材料	商品名	メーカー
2	梅とろり	梅ピューレ、グラニュー糖、リキュール、ビタミンC、水	梅とろり	親上製菓屋
3	みかんジュース	濃縮オレンジ果汁、香料、水	オレンジ100	マルサンアイ株式会社
3	一食チーズ	ナチュラルチーズ(生乳、食塩)、ミルクカルシウム、乳たんぱく質、乳化剤(リン酸塩、グリセリン脂肪酸エステル)、水	給食用 毎日骨太MBP ベビーチーズ	株式会社B4食品研究所
4	角麩	小麦グルテン、小麦粉、もち米粉	角麩(生麩)	丸太産業工業株式会社
4 22	焼き豆腐	大豆、硫酸カルシウム、塩化マグネシウム、アワサット(パーム油、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン) ●なし	焼きとうふ	KTアース有限公司
10	ミルクコーヒー味	果糖ぶどう糖液糖、砂糖、インスタントコーヒー、食塩、乳酸Ca、着色料(カラメル)、香料、V.C、V.B1、V.B2、水 ●なし	ミルクコーヒー液体12.5g	大島食品工業株式会社
11	かぼちゃ肉サンドフライ	かぼちゃ、豚肉、たまねぎ、豚脂、植物性たん白(大豆)、パン粉(小麦)、でん粉、小麦粉、植物油、還元水あめ、水、調味料(砂糖、しょうゆ、発酵調味料(小麦グルテン酵素分解物)、ウスターソース、香辛料、加工デンプン、アミノ酸、乳化剤、着色料) ●同一製造ライン及び製造工場:えび、かに、小麦、卵、乳成分、いか、牛肉、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、豚肉、りんご、ゼラチン(魚介類) 洗浄で防止	国産カボチャひき肉フライ40g、60g	株式会社カゴイサイエンス
11	フレンチドレッシング ボトル、一食	砂糖[さとうきび、ビート(てんさい)]、醸造酢(アルコール、酒かす、米、ぶどう糖、水)、デキストリン(馬鈴薯)、食塩、酵母エキス、レモン果汁、増粘剤[キサンタン(キサンタンガム)]、オニオンパウダー(たまねぎ)、ホワイトペッパー ●同一製造ライン:卵、小麦、乳、えび、さば、オレンジ、りんご、鶏肉、豚肉、ゼラチン、大豆、ごま、魚介類 洗浄で防止	ノンオイルドレッシング クリーミーフレンチ10ml、300ml	丸和製菓株式会社
14	鮭の日吉味噌漬け	さけ、日吉味噌漬けのたれ[味噌(大豆、玄米、米麹、塩)、みりん(糖類、白米、醸造用アルコール、pH調整剤)] ●小麦、乳、えび、かに、いか、さば エリア区分、洗浄にて防止	さけ(日吉味噌漬け)	有限会社朝霧

土岐市、メーカー名は給食ニュースでモザイクかけていますが、実際には記載されています。

●兵庫県川西市、卵のみ除去、詳細明細書

兵庫県川西市は、2009年4月マニュアル作成、改訂を経ていましたが、「文科省指針」等を踏まえて2015年7月最新の改訂を行いました。

川西市の除去対応は、卵(鶏卵、うずら、マヨネーズ)のみとなっています。

また、牛乳飲用停止、副食停止、牛乳のみ飲用、米飯のみ喫食の4つのカテゴリーを「発注停止」という形で設

けて対応しています。

物資表については、メーカーから食品内容明細書を取り寄せ、それを公表する形をとっており、ホームページ上でも公表されています。(次ページ)

川西市 食物アレルギー対応

<http://www.city.kawanishi.hyogo.jp/kodomo/kyusyoku/hagoutiran.html>

兵庫県学校給食用 食品内容明細書

公益財団法人兵庫県体育協会理事長 様		変更前	2014年10月9日	申請年月日	
食品コード	40541	登録食品名	協会開発ミンチカツ(卵・乳抜き)	商品名	協会開発ミンチカツ(乳・卵抜き)
包装規格	60g×100	正体箱入数	100	内容量	60g
商品単位	箱	内装包材	ポリエチレン	外装包材	ダンボール
保存方法及び 期限表示	保存温度	冷凍	保存温度	18℃以下	JAS法規格対象の有無
	賞味期限(製造後)	365	保管温度	-18℃以下	
	消費期限		製造日付の有無	無	
納入業者	住 所 兵庫県神戸市東灘区西宮町三丁目1番1号 会社名 株式会社 三宮食品工業社 (五)			代表者名	三宮 博之 印
販売元	住 所 兵庫県神戸市東灘区西宮町三丁目1番1号 名称 (公財)兵庫県体育協会 兵庫県学校給食・食育支援センター 製造工場 (五) 0795 42 3791			住 所 兵庫県神戸市東灘区西宮町三丁目1番1号 名称 株式会社 三宮食品工業社 印刷工場 (五) 0795 42 3791	
食品内容					栄養成分(100gあたり)
2010成分表 食品番号	食品に添着 している 原料名	左記原材料名 (食品添加物名)	特定原材料名 (アレルゲン)	配合割合 %	CMO 分別 不分別
11071 06153 01078	牛肉 たまねぎ パン粉	牛肉 小麦粉 イースト、砂糖、食塩 調味料等(トウモロコシ)	牛肉 小麦	28.54 19.50 8.33	原料の産地 (※30%以内を記入、残りの場合は記入の可)
11116 02034	豚肉 でん粉	豚肉 黒砂糖	豚肉	7.14 2.38	近畿地方 徳島県 アメリカ/カナダ
17012 03003 17096 17074	食塩 砂糖 香辛料	食塩 砂糖 黒こしょう ナツメグ		0.33 0.31 0.14	日本 日本 マレーシア インドネシア
01078 01079	<衣> パン粉	①小麦粉 イースト、砂糖、食塩 調味料等(トウモロコシ) ②小麦粉 イースト、ショートニング (油)、食塩、卵(卵黄)、ブドウ 糖、黒こしょう、黒胡椒、イース トパウダー(トウモロコシ)	小麦、大豆	15.00	アメリカ/カナダ アメリカ/カナダ
03003 02035 14008	小麦粉 砂糖 ごん粉 なたね油	小麦 砂糖 とうもろこし、小麦 なたね	小麦	6.08	アメリカ/日本 日本 アメリカ/カナダ
	膨脹剤 米粉 加工デンプン 増粘多糖類	ベーキングパウダー 米粉 加工デンプン 増粘多糖類			タイ他
17000	増粘剤(グァーガム) 水	増粘剤 水	大豆	0.01 12.26	パキスタン 兵庫県
合 計 100.00 (%)					メーカー名
①上記原材料で特定原材料を使用している場合は、●をつけること。 ②同一製造ラインにて異なる原料を使用した別製品を製造している場合は、▲をつけること。 ③製品には含まれていないが、製造等で使用した特定原材料は×をつけること。					分析値(2010成分表)
特定原材料名 (太子は「大アレルゲン」)					分析値 自社 全数
卵 ● 小麦 ● 大豆 ●					*は必須入力項目
乳 ● 小麦 ● 大豆 ●					*エネルギー 217 kcal
卵 ● 小麦 ● 大豆 ●					*水分 57.7%
卵 ● 小麦 ● 大豆 ●					*たんぱく質 10.1%
卵 ● 小麦 ● 大豆 ●					*脂質 9.6%
卵 ● 小麦 ● 大豆 ●					*炭水化物 21.5%
卵 ● 小麦 ● 大豆 ●					*区分 1.1%
卵 ● 小麦 ● 大豆 ●					*ナトリウム 238 mg
卵 ● 小麦 ● 大豆 ●					*カリウム 171 mg
卵 ● 小麦 ● 大豆 ●					*カルシウム 13 mg
卵 ● 小麦 ● 大豆 ●					*マグネシウム 17 mg
卵 ● 小麦 ● 大豆 ●					*リン 91 mg
卵 ● 小麦 ● 大豆 ●					*鉄 0.8 mg
卵 ● 小麦 ● 大豆 ●					*亜鉛 1.3 mg
卵 ● 小麦 ● 大豆 ●					*銅 0.06 mg
卵 ● 小麦 ● 大豆 ●					*マンガン 0.17 mg
卵 ● 小麦 ● 大豆 ●					*カリウム 171 mg
卵 ● 小麦 ● 大豆 ●					*セレン 110 μg
卵 ● 小麦 ● 大豆 ●					*クロム 15 μg
卵 ● 小麦 ● 大豆 ●					*リボタン 15 μg
卵 ● 小麦 ● 大豆 ●					*ビタミンB1 3 μg
卵 ● 小麦 ● 大豆 ●					*ビタミンB2 3 μg
卵 ● 小麦 ● 大豆 ●					*ビタミンB6 4 μg
卵 ● 小麦 ● 大豆 ●					*ビタミンD 0.0 μg
卵 ● 小麦 ● 大豆 ●					*ビタミンE 2 μg
卵 ● 小麦 ● 大豆 ●					*ビタミンK 0.10 μg
卵 ● 小麦 ● 大豆 ●					*ビタミンB12 0.06 μg
卵 ● 小麦 ● 大豆 ●					*ナイアシン 2.1 mg
卵 ● 小麦 ● 大豆 ●					*ビタミンB5 0.19 mg
卵 ● 小麦 ● 大豆 ●					*ビタミンB9 0.2 μg
卵 ● 小麦 ● 大豆 ●					*脂肪酸 18 mg
卵 ● 小麦 ● 大豆 ●					*パンチン酸 0.39 mg
卵 ● 小麦 ● 大豆 ●					*ピオチン 1 mg
卵 ● 小麦 ● 大豆 ●					*C 2 mg
卵 ● 小麦 ● 大豆 ●					*総和 3.41 g
卵 ● 小麦 ● 大豆 ●					*一価不飽和 3.75 g
卵 ● 小麦 ● 大豆 ●					*多価不飽和 0.81 g
卵 ● 小麦 ● 大豆 ●					*コレステロール 22 mg
卵 ● 小麦 ● 大豆 ●					*水溶性 0.5 g
卵 ● 小麦 ● 大豆 ●					*不溶性 0.7 g
卵 ● 小麦 ● 大豆 ●					*総量 1.2 g
卵 ● 小麦 ● 大豆 ●					*食塩相当量 0.6 g
卵 ● 小麦 ● 大豆 ●					【記入上の注意点】 ●は「まる 変換キー」、 ▲は「さんかく 変換キー」、 ×は「かける 変換キー」と入力のこと。 図形等は絶対に使用しないこと。

川西市が公表している資料(モザイクは学校給食ニュースで記載、実際には住所、電話番号も記載)

●東京都中央区 全関係者向けの詳細マニュアル

中央区は、2013年10月に策定した「学校給食における食物アレルギー対応マニュアル」を2015年3月に改定し、4月より運用しています。こちら、「文科省指針」の前に改定内容が決まっていますが、内容が詳細で80ページ近い内容となり、かつ教職員、保護者、給食関係者などに分かりやすく説明していることから紹介します。

目次は、

第1章 食物アレルギーの基礎知識

第2章 食物アレルギー対応が決定するまで

第3章 学校給食における対応

第4章 食に関する学習活動、校外行事・宿泊を伴う活動における対応

第5章 緊急時の対応

第6章 学校・保護者の役割分担

第7章 学校生活管理指導表の「病型・治療」欄の読み方

となっています。

中央区では、小学校が自校方式で共同献立、一括購入であり、除去食の対応を行い、中学校が自校方式、独自献立、独自購入であり、除去食および代替食対応も行っています。

不使用食材として、キウイフルーツ、ピーナッツ、ナッツ類のうちアーモンド、カシューナッツ、クルミ、マカダミアナッツ、ピスタチオ、そばが上げられていますが、除去、代替については指定がありません。

食物アレルギー対応児童生徒に対しては、個別のアレルギー対応表を栄養教職員が作成し、保護者、担任、養護教諭、給食主任、調理員等が確認、保護者からの

変更希望を聞き、決定表を作成して全員が共有することになっています。

保護者からの変更希望についても、その対応がアレルギー対応の変更を伴う場合、管理指導表の医師による変更記載を求めています。保護者の要望に柔軟に対応する分だけ、こういった厳しい面も出てきます。

(次ページは、保護者からの変更希望の例と、それを反映させた決定表に添付された栄養教職員のコメント例)

個人情報の扱いについても、「保護者が管理指導表に記載された内容を教職員全員で共有することに同意している場合、対応委員会は、職員会議等を活用して、食物アレルギー対応の内容を教職員全員へ周知します。同意していない場合、児童・生徒の疾患について知らない教職員は、適切な対応が行えないことを保護者に伝えます」と、保護者側の判断によって対応が異なってきます。

調理や配膳についても細かい記載があり、給食として主食や料理を提供しないときには、提供しないことを記載した空皿を出すといった対応をとっています。

(2ページ後に例示)

このほか、校内、校外の学習等での食品の扱い等についても、やきそばパーティの扱い、宿泊の食事の除去食等の依頼を引率する教員が行うこと、そばがらの枕の扱いなど、危機管理について具体的な内容に沿った記述が多く含まれています。

中央区「学校給食における食物アレルギー対応マニュアル」の改定(平成27年3月)について

<http://www.city.chuo.lg.jp/kosodate/gakkokyouiku/kyusyoku/arerugi-manyuaru.html>

アレルギー対応表（確認版）の修正（保護者からの変更希望）

【例示】

対応表送付日：26年4月18日
保護者提出日：26年4月23日

平成26年5月分 アレルギー対応表

【確認版】

ネン 1年 クミ 1組 チュウオウ 中央 タロウ 太郎 さん

アレルギー：卵・乳



※ 持参欄が空欄の場合は、○か×を記入してください。

日	曜	料理名	食物アレルギー	×食べない ▲除去食 ○食べる	持参	対象食品	除去食の対応/注意事項	
7	火	ハヤシライス(ごはん)		○	×		ごはんのみ別だします	
		ハヤシライス(ルー)	乳	×	○	ハヤシルー(10g)	主菜の持参をお願いします	
		キャベツと青菜のサラダ						先日自宅でパンを食べたところ、口の周りが赤くなったので、除去を希望します。
		パンゼリー		×	×			
8	水	エンドレスパン	卵・乳	×	○	パン(脱脂粉乳・卵・マーガリン)	主食の持参をお願いします	
		野菜スープ						
		鮭の花かご焼き	卵・乳	▲	×	チーズ(8g) マヨネーズ(9g)	チーズ、マヨネーズ除く	
		青菜とにんじんのサラダ						少量の乳ならば食べられるようになってきたので、これからは食べます。「○食べる」に変更してください。
		ブルーン						
		パンズパン	乳	× ○	パン(脱脂粉乳)	主食の持参をお願いします		

栄養士が前ページのアレルギー対応表【決定版】に添付する一文

【例示】

保護者様

5月7日(火) パンゼリー お子さんの安全性を考慮して、提供は中止します。来月以降の対応については医師の診断に基づいて決定しますので管理指導表の再提出をお願いします。

5月9日(木) パンズパン パンの対応変更希望がありました。医師の診断に基づいて決定しますので管理指導表の再提出をお願いします。提出までは、引き続き持参してください。

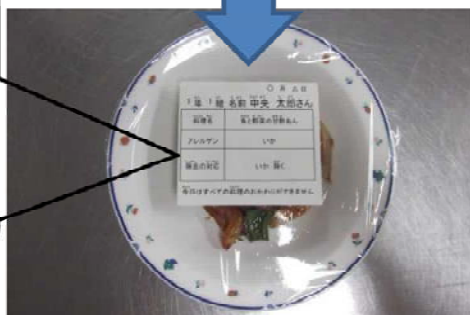
至急、医療機関を受診して管理指導表の再提出をお願いいたします。

【1点盛り（除去食）】

盛りつけ：皿に除去食を盛りつけ、ラップをし、「札」を付けます。

札の内容：日付、学年、組、フルネーム、料理名、アレルギー、除去の対応、「今日はすべての料理のおかわりができません」

○ 月 △ 日	
ねん ぐみ なまえ ちゅう おう た ろう 1 年 1 組 名前 中央 太郎さん	
りょうり めい 料理名	さかな やさい あまず 魚と野菜の甘酢あん
アレルギー	いか
じょきょ たいおう 除去の対応	いか のぞ いか 除く
きょう りょうり 今日はすべての料理のおかわりができません	



【料理の大部分がアレルギーで占める場合（パン[小麦]、卵焼き[卵]など）】

このような場合には、自宅から主食・主菜を持参するため、空の皿にラップをし、給食室から料理を提供しない旨を記載した「札」を付けます。

札の内容：日付、学年、組、フルネーム、料理名、アレルギー、除去の対応（給食室から出しません）、「今日はすべての料理のおかわりができません」

○ 月 △ 日	
ねん ぐみ なまえ ちゅう おう た ろう 1 年 1 組 名前 中央 太郎さん	
りょうり めい 料理名	エンドレスパン
アレルギー	たまごにゅう 卵・乳
じょきょ たいおう 除去の対応	給食室から出しません
きょう りょうり 今日はすべての料理のおかわりができません	



中央区のマニュアルにある盛り付け例

●千葉県船橋市 独自の対応

千葉県船橋市は、2012年9月に作成し、2014年4月に改訂した「船橋市小学校給食食物アレルギー対応マニュアル」を2015年9月に再改訂し、「船橋市学校給食 食物アレルギー対応マニュアル」として位置づけました。ここでは、学校給食における対応であり、学校生活全般の対応マニュアルではありません。

対応は、小学校・特別支援校においては、除去食を基本に、一部、全部弁当対応となっています。

中学校は2献立選択制であり、牛乳除去対応以外は行わず、2献立がともに喫食できない場合は弁当選択となります。

具体的な除去食材についての記載はありませんが、小学校での除去食について

- (1) 除去する食品を揚げた油には、食品のたんぱく質が流出するため、除去食の調理には使用しない。
- (2) 除去する食品で取っだし汁を除去食の調理には使用しない。
- (3) 除去する食品(特に粉状のもの)の飛散に注意し、除去食の保管にも配慮する。
- (4) 除去食の調理に使用する器具は専用の物とし、通常の器具と形状を変えるなどの配慮をする。
- (5) 誤食を避けるために、個別の表示にする。

となっており、「油」「だし」については除去食との関係に留意するような表記があります。

「文科省指針」後でも、独自の対応方法を実施する例となっています。

船橋市学校給食 食物アレルギー対応マニュアル

http://www.city.funabashi.chiba.jp/kodomo/school_life/0002/p018758.html

●北海道北見市 代替食も含めた対応

北海道北見市は、2015年11月に国・北海道の通知に基づき「学校給食における食物アレルギー対応マニュアル」を作成しました。基本的には「文科省指針」に沿った形であり、年度途中の2015年11月より対応をはじめています。指定するアレルゲン食材はなく、アレルギー対応については、除去食とともに、可能な調理場等では代替食対応も行うことになっています。その一方で、調味料、だし、添加物等については対応せず、弁当対応の考慮対

象として位置づけられています。また、施設の整備状況や人員等の体制が整っていない場合も、弁当対応の考慮対象となっています。注釈として「※単にエピペン所持であるとか、アナフィラキシーやアナフィラキシーショックの既往があるだけで弁当対応にする必要はありません」とあります。

北見市 学校給食における食物アレルギーの対応について

<http://www.city.kitami.lg.jp/docs/2015102800036/>

●大阪府岸和田市 指針に沿って変更

大阪府岸和田市は、「文科省指針」を受けて、「岸和田市学校給食における食物アレルギー対応基本方針」を決定し、2013年4月に策定した「学校給食における食物アレルギー対応ガイドライン」を改訂し、発表(2015年11月)2016年4月から適用することになっています。次年度からのガイドラインを早めに公表したのは、推察ですが、この頃から新入生への説明会などが行われることや、学校等の対応準備を踏まえてのことではないかと思えます。

本ガイドラインの「はじめに」では、「これまで岸和田市教育委員会は、医師の診断による「岸和田市学校生活管理指導表」の提出を必須とし、集団給食の制約がある中、可能な範囲で原因食品(アレルゲン)の「除去」または「除去食」対応をするよう示してきました。

しかしながら、児童の食物アレルギーは、原因となるアレルゲンの種類や摂取可能な量などが様々であり、「できるだけ食べさせてあげたい」との思いから、個別対応は複雑化し、学校における対応人数の差により、市内小学校間でばらつきも生じていました」

として、「文科省指針」を機に、基本的に「文科省指針」に沿った対応に統一することとしています。

対応する完全除去の食材は、そば、落花生(ピーナッツ)、卵、乳、小麦、えび、かにで、「文科省指針」と同じですが、「そば・落花生・かに」を含む食品と、生卵は学校給食には使用しない」と位置づけています。

本ガイドラインに添付されている資料の内、「岸和田市学校生活管理指導表(アレルギー疾患用)の裏面は、主治医向けの説明文書となっていて、本ガイドラインに沿っ

て、2016年4月からの対応が従来と変わることについて、その内容を医師に説明するものとなっています。

調理についても別添で詳細な資料が添えられており、除去食により減る栄養素をできるだけ満たすよう、とりわけ時に量や食材の割合等に配慮することを具体的に求

めています。(下図参照)

学校給食における食物アレルギー対応について

<https://www.city.kishiwada.osaka.jp/soshiki/63/schoolmeal-allergy.html>

各施設における食物アレルギー除去食対応（例）

● 「八宝菜」の除去食の場合 ※除去対応食品は、「うずら卵」と「えび」

学校別条件	A小学校	B小学校	C小学校	給食センター
	卵除去が必要な児童がいる	えび除去が必要な児童がいる	卵除去が必要、えび除去が必要な児童が別々にいる	卵除去が必要、えび除去が必要、卵とえびの除去が必要な生徒がいる
除去食	「うずら卵」を抜いた除去食（うずら卵抜き八宝菜）を作る。	「えび」を抜いた除去食（えび抜き八宝菜）を作る。	「うずら卵」と「えび」どちらも抜いた除去食（うずら卵とえび抜きの八宝菜）を作る。	①「うずら卵」を抜いた除去食（うずら卵抜き八宝菜） ②「えび」を抜いた除去食（えび抜き八宝菜） ③「うずら卵」と「えび」を抜いた除去食（うずら卵とえび抜きの八宝菜） 以上、3種類作る。
工夫	※八宝菜の材料には、豚肉が入る。除去した食品に代わるたんぱく源、うまみとして若干多めに豚肉を入れて、除去食を作る。			

● 「シーフードスパゲティ」の除去食の場合 ※除去対応食品は、「えび」と「スパゲティ」

学校別条件	A小学校	B小学校	C小学校	給食センター
	えび除去が必要な児童がいる	小麦除去が必要な児童がいる	えび除去が必要、小麦除去が必要な児童が別々にいる	えび除去が必要、小麦除去が必要、えびと小麦の除去が必要な生徒がいる
除去食	「えび」を抜いた除去食（えび抜きスパゲティ）を作る。	「スパゲティ」を抜いた除去食（シーフードと野菜のソテー）を作る。	「えび」と「スパゲティ」どちらも抜いた除去食（野菜のソテー）を作る。	①「えび」を抜いた除去食（えび抜きスパゲティ） ②「スパゲティ」を抜いた除去食（シーフードと野菜のソテー） ③「えび」と「スパゲティ」を抜いた除去食（野菜のソテー） 以上、3種類作る。
工夫	※シーフードスパゲティには、ベーコンが入ることが多い。除去した食品に代わるたんぱく源、うまみとして若干多めにベーコンを入れて、除去食を作る。			

●その他のトピックス

兵庫県西宮市では、食物アレルギー負荷試験等の理由で学校給食用物資を使用するための食材提供を例外として認めています。

内容としては、

(1)提供可能な学校給食用物資は、学校給食でのみ使用している学校給食開発食品及び市販で購入できない食材となります。

(2)食材は、調理加熱を行わず、そのままの状態でお渡しします。

(3)食材は、保護者の方が直接学校へ取りに来てください。また、持ち帰り中は保冷剤等を使用し、持ち帰った後は速やかに調理・喫食をしてください。

(4)喫食については、主治医等に相談のうえ行ってください。

西宮市 学校給食における食物アレルギー対応について

<http://www.nishi.or.jp/contents/0003332700030002700564.html>

鳥取市では、2014年3月に「鳥取市学校給食における食物アレルギー対応マニュアル」を策定し、同年度後半より卵の除去食、代替食対応を行ってきましたが、2015年8月に本マニュアルを改訂し、卵に加え乳の除去食、代替食対応を開始しました。ただし、他の食材の対応、アナフィラキシー既往歴がある場合対応しないとなっています。このほか、飲用牛乳、パン、ご飯、おかずについては献立中止も対応しています。除去、代替は面談および「医師の証明」が必要で、献立中止は申請書の提出で対応となっています。

鳥取市

<https://www.city.tottori.lg.jp/www/contents/1442299565788/activesqr/common/other/5609f37b010.pdf>

■これからの事例の共有が大切

いくつかの事例を紹介しましたが、「文科省指針」に沿ったところ、参考にしながらも独自の対応を行うところ、独自の対応を注視するところなど様々です。このほかにも、各自自治体のマニュアル等をいくつか見ましたが、例えば、

今回触れなかった緊急時の対応について、エピペンについて細かく写真やイラスト付で紹介している自治体がいくつもありましたが、今も、立った状態でエピペンを太ももにあてている写真が使われているところもあります。安全面から、昏倒を防止するため、横になる、あるいは椅子に腰掛けさせてずれ落ちないようにしてからエピペンを使うよう指示している例が増えていますが、このような知見はどんどん共有していった方がいいでしょう。

アレルギー対応までの手順、食材の選び方、献立の立て方、料理の名前の付け方、調理の手順、誤食防止の引き渡しの知恵など、それぞれの工夫で取り入れられるところは、参考にしていき、施設設備や条件の違いはあっても、安全でかつ子どもたちの成長や教育に役立つ食物アレルギー対応になることが望ましいのは言うまでもありません。

今回驚いたのは、詳細献立対応がこの数年でとても進んでいたことです。食材成分表、原材料、食品添加物のキャリーオーバー、メーカー名、産地等の情報をそのまま提示している自治体もあります。これまでなかなか見ることができなかった情報が共有されることで、それだけでも、保護者にとっては対応の方法を判断する力をつけることができます。

今後、「文科省指針」によって多くの自治体に対応を早めていくと思われます。その中には、「文科省指針」通りというところも出てくるでしょう。しかし、「文科省指針」も万全ではありません。「だし」の問題など対応には慎重さが必要です。

ぜひ、各地の事例を共有しましょう。学校給食ニュースにも情報をお寄せください。

●参考

【ついやす】給食連続講座(11月28日の録画):アレルギー(1) 4本あります。

http://twitcasting.tv/keiki_makishita/movie/219933497

【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

時事情報

インターネット、その他から

●訂正 三重県松阪市、4,500食の新センター整備

学校給食ニュース2015年11月号で、「三重県松阪市、5,000食の新センター整備」との時事情報を掲載していますが、8月10日の整備基本計画にて、最大食数を4,500食と変更されているのご指摘をいただきました。お詫びして訂正します。くわしくは、松阪市「松阪市北部学校給食センター整備事業」をご覧ください。

<http://www.city.matsusaka.mie.jp/www/contents/1441179153237/>

●大阪市中学校給食、親子方式を試行

デリバリー方式での全員喫食学校給食(一部選択制等)を実施している大阪市では、学校給食の見直しに向けた試行の一環として、2015年9月より1校で親子方式による学校給食を実施する。2015年8月27日付けの大阪市報道発表資料によると、阿倍野区の長池小学校で調理した給食を昭和中学校に保温食缶で配送、献立は小学校と同じで、量を調整、献立により食品や献立の追加も行うとしている。また、アレルギー対応の除去食も行うという。市はデリバリー給食では、おかずの冷たさによる給食の残

食が課題であるとして、2020年度までに全中学校を親子方式、自校調理方式に移行するとしている。なお、今回のモデル事業は、調理は民間委託。小学校は児童数355人、中学校190人となっている。

お、大阪市の小中一貫校3校は、自校方式となっている(うち2校は9月より)。

大阪の中学校給食

<http://www.city.osaka.lg.jp/kyoiku/page/0000175271.html>

小中親子方式による中学校給食のモデル事業を実施します

<http://www.city.osaka.lg.jp/hodoshiryo/kyoiku/0000323941.html>

●大阪市、小学1年生、うずらの卵を詰まらせ死亡

●兵庫県芦屋市、中学校自校式給食1校目開始

芦屋市 潮見中学校 給食室から

<http://www.edu-ashiya.ed.jp/somjhs/給食室/>

●神戸市、デリバリー給食で衛生管理問題による契約解除

神戸市 中学校給食について(お詫び)

<http://www.city.kobe.lg.jp/child/school/lunch/mskyusyoku/>

投稿

「和食と牛乳と学校給食について」

2015年9月号の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ご意見2回目です。引き続き募集中です。(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)

■東京都 元保護者 荒木規子さん

自分の子どもが食べる学校給食に、一番に求めたのは「安全性」でした。どの学校に通っていても、食べる子どもたちのことを中心に置いて考えられた給食であってほしいです。

【牛乳】牛乳そのものについてはよくわかりませんが、安全なもの食べて育った乳牛から搾乳された牛乳を飲ませたいです。そして、「ご飯に牛乳を飲む」は変です。給食に牛乳をつけるのは、「栄養を摂らせたい」が一番大きな理由だとしても、スムーズな学校運営や楽な栄養基準確保や安定した日本の酪農経営とか、さまざまな大人の事情もあるように聞きます。自給率を高め、地域の酪農が安定することは大賛成です。牛乳でしか摂れない栄養素があるというなら、摂り方の工夫をし、無理なく飲めるようにして行ってほしいです。三条市の取り組みは「エイ！」と感心しました。そういう学校が増えていかないと期待しています。

【和食と学校給食】「和食」が見直されているのは大歓迎ですが、食べることは楽しいことでもあってほしいので、和食の献立にある「残菜が多い」と言われるおかずにはさらなる工夫(調理技術のレベルアップ)を望みます。食べる時間の確保もだいじです。そして、おいしいものばかりではないかもしれないけれど、そういうものを食べ続ける理由を知る食教育も大切になります。特別なイベントを行っての和食アピールは、それはそれで結構ですが、まずは日々の積み重ねだと思います。また、杉木さんと山野さんが書いていた「栄養を長いスパンでゆるやかに運用」というのは、まったく同感です。

【どんな社会で暮らしたいか】牛乳も含めて、安全で、良質な食材を使っただけの学校給食作りは、とても大変なことです。それを給食を作る人だけに任せるのではなく、後押しする世論を作っていきましょう。市民一人一人が、今食べる子どもたちのことを考えて、は当たり前で、その先の、ずっと先の子どもたちも安心して食べて暮らせる日々を願っての視点を持って、「自分はどんな社会で暮らしたいか」を考えて行動していくことがだいじだと思います。「牛乳」からとんでもなく飛躍したことを書いていますが、放射能測定をしながら給食を作っている、という現実を忘れてはいけないと思います。

学校給食ニュース 177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。