

# 学校給食ニュース vol.184 2016年9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)

## 今月のピックアップ

### 2016夏期学校給食学習会報告

2016夏期学校給食学習会は7月23日(土)、24日(日)の2日間、東京都武蔵野市の日本獣医生命科学大学にて開催しました。主催は、全国学校給食を考える会、参加者は約160人です。例年にまして「濃い」内容となり、若い栄養教職員や調理員、保護者、区市町村議会議員なども大勢参加しての学習会となりました。

会場を日本獣医生命科学大学としたのは、武蔵野市が中学校給食導入と合理化議論の中で、直営でも委託でもない手法として財団運営方式を構築しており、その議論の中心となり、財団理事長となった佐々木輝雄さんのご協力によるものです。

今号では、学習会の前半の概要について、報告します。 文責:学校給食ニュース・牧下圭貴。

#### 【なぜ学習会を行うのか】

全国学校給食を考える会・会長、五十嵐興子による挨拶です(一部省略)。

今年34回目を迎える夏期学校給食学習会は、私たちの先輩栄養士が、「学校栄養職員自身が仕事に誇りや情熱を持って取り組むためには、自前の学習の場が必要」との考えからスタートしました。ここで学習会をスタートさせた当時の「考え」を皆さまと読み返してみたいと思います。

第1回学習会収録集「子どもの未来と学校給食1」のま

えがきに、学習会開催の理由として「学校給食が問題として取りあげられる時に、そこには、子どもたちがどのようなものを食べさせられているか、危険な食品を食べさせられていないかということとともに、給食を通じて子どもたちがどのような食文化・食習慣を身につけているかという問題があります。いうまでもなく、『食べる』ということは、人間の生命行為、生存の基盤に関わる問題です。特に成長期にある子どもたちにとって、その時期どのような食生活をするかは、直接その成長や健康にかかわるばかりでなく、食に対する価値観、ひいては物の見方や人生の価値観等にはかりしれない影響を与えることでしょう。たしかに食事の回数にすれば、家庭でとる方がはるかに多いでしょう。しかし3度のうち1度の食事とはいえ、学校という場で、集団で食べる給食の影響は、子どもたちにしてみれば強烈なのです。ここに学校給食問題の深刻さがあります。給食のあり方が悪ければ悪いなりに子どもたちに伝わり、それがそのまま明日の日本人の食文化・食習慣を形成していくのです。安全性を無視し、ただ食べさせればよいとする学校給食では、子どもたちに食事の大切さ、ありがたさを教えることは不可能です。『食の軽視』の教育、それが今日の学校給食問題の核心であるように思います」とあります。

学校給食の現状は、保護者の「学校給食実施要望」に対応する形で、自治体の財政支出を抑え、民間活力導入の名のもとに、食べさせればよいとする給食になってい

ないでしょうか。「子どもの食を重視した内容」になっているでしょうか。

私たちは、「子どもたちの学校給食」とは何を実現することなのか、「安全でおいしい、栄養豊かな、楽しい学校給食」にするためにはどう努力すればよいのかを、ご参加の皆様と共に考えたいと思い、学習会の企画を検討してきました。

今学習会では、

○輸入食品・食材の増加と共に、遺伝子組み換え食品が学校給食を通して子どもたちに忍び寄っている現状と問題点をお話いただきます。

○また学校給食は「パンと牛乳、おかず」を基本スタイルで出発しましたが、日本の和食が世界の無形文化遺産に登録されたこともあって、完全米飯給食を求める声が上がっています。そこで新潟県三条市の取り組みをお聞きます。

○「食中毒防止をどう子どもに教えるか」を例に、なぜ、何をどのように教材化するのか、教材化の視点についてお話いただきます。

○学校給食ニュース編集責任者の牧下さんには、ここ一年の学校給食トピックを解説して頂きます。

○格差社会が広がる中、「子どもの貧困」、「子ども食堂」という言葉を耳にしますが、「安全でおいしい、栄養豊かな、楽しい学校給食」と、教育活動としての可能性を求める私たちは、この問題にどう向き合ったらよいのかを一緒に考えたいと思います。

○長年学校給食の栄養教職員として活動された方の、学校給食への思いや、今までの取り組みを土台に次の世代に引き継いでほしいという願い等をお聞きます。

○最後になりますが、学校給食の民間委託化が45%を超えました。こんな中、全国で初めて学校給食を財団方式で実施しておられ武蔵野市の取り組みをお聞きます。

この2日間の学習をもとに、皆様それぞれの地域にあった学校給食のビジョンづくりに、教員や保護者、市民運動に関わっている人たちと連携して取り組んでいただくことをお願いして、挨拶とさせていただきます。

## 【来賓挨拶】

武蔵野市 邑上守正市長

武蔵野市に生まれ育ち、小学校で自校方式の給食を食べて育ちました。家の料理よりおいしい気がしていました。学校の敷地内にあります。3、4時間目にはいい匂いがします。お礼を言いながらコミュニケーションをとれます。調理場の調理員と会話をする食育の環境が整っていました。各学校でも、完全な手作り、だからつくるといことができ、受け継がれています。

唯一の課題は、中学校給食がなかったことです。共働きの家庭で3人の子どもで弁当をつくるのは大変だったと思います。恵まれた家庭でもなく、弁当のふたを立てて食べるような感じでした。中学校給食があれば、と思ったものです。

大人になっても中学校給食が実現できず、保護者になってからも中学校給食導入を要望をしていました。市での議論は、母親弁当論が大きかったため、導入が実現されませんでした。給食や子育て支援など課題を変えていきたいと、11年前に市長に就任しました。

そのひとつの施策が中学校給食導入でした。

市民の声を聞きながらやるという発想で、どういうやり方が可能なのか、導入してもいいのかどうか、声を聞きました。保護者にも、弁当をつくるのが楽しみなどの意見もありました。結果として子どもの成長を考え、中学校給食は必要で、食育の観点からも教育の一環として学校給食を継続すべきということで、導入方針になり、弁当併用も入れることになりましたが、実際には、95%ぐらいが中学校給食を食べることになっています。

これは、小学校給食の実績の成果だと思っています。栄養、安心、安全、おいしさです。

作り手は、新しい事業の場合、民間委託が主力になります。

民間もがんばっていますが、教育の一環として給食を捉えている以上、市が責任をもつことが必要です。給食課でつくる給食が問題のない訳ではない。組織のひとつですから、人事異動があります。本人の希望で続けることもできない。

給食を作りたいという人が集まる集団ができればいいなと思いました。そういう組織を外部組織として作ろうというのが武蔵野市給食・食育振興財団です。出向職員もいますが、財団新規採用で育てているような形になっています。財団と市が一体となって安心安全の給食を作っています。

もうひとつの自慢は、市街化100%のところ、30ha、約3%ほどの農地、農家が70軒程度。地域で生産された農産物を取り入れたいと思いました。手間がかかります。専業農家おらず、高級野菜をつくるぐらいです。学校給食では量の生産も必要になります。何人かの農家が参加してもらいました。農家に行き、交流がはじまり、農家の方も、自分もがんばろうと思うようになり、3割近くは地場産です。武蔵野市の農業の柱が給食。JAにも給食部会ができるようになりました。

このような形で、都市農業の一端を給食で引き継ぐようになりました。

給食は子どもの成長を支える、教育の基本的な科目だと思います。今後も続けていきたいと思っています。給食・食育財団は学校給食だけでなく、食育全般の指導の要にもなっていたきたいものです。

## 【遺伝子組み換え食品と学校給食】

安田節子さん(食政策センタービジョン21)

遺伝子組み換え食品が海外で生産を開始し、日本に輸入されるかも知れないというとき、遺伝子組み換え食品の安全性に懸念を示し、輸入に反対し、表示を求める運動に最初に取り組んだひとりが安田節子さんです。

いま、安田さんは、TPP協定がもたらす食の安全性の危機を訴えています。その中には、遺伝子組み換え食品の問題、学校給食の問題が含まれています。

TPPは日米を含む12カ国での自由貿易協定です。こ

の枠組みが食卓に大きな影響を与えます。遺伝子組み換え、食の安全、医療、労働条件など社会変革が起こります。ただの貿易協定ではありません。

### ●TPPとは

TPPではグローバル企業のために徹底した関税撤廃、規制撤廃が行われます。TPPの話し合いの内容は秘密であり、国会で議員が質問しても真っ黒塗りの回答しか出てきません。これまで国会ではほとんど審議がありません。秋の臨時国会で批准すると安倍政権は言っています。日本とアメリカが批准すれば発効が可能になります。

TPPでは、まず関税が撤廃されます。農業を守ることができなくなります。アメリカでは土地も安く、農業補助金があります。日本は狭い農地、コストのかかる農業をしていますので価格だけでは負けず。国境措置としての関税があり、国家としての主権です。

いまでも日本は金額ベース世界一の輸入大国です。2007年、農林水産省は国内農業の影響試算をしましたが、米、小麦、乳、牛肉、豚肉の生産は減少し、自給率も大きくさらに下がります。

もうひとつ、TPPの真の狙いは規制の撤廃です。食の安全、環境保全、労働者保護などは規制です。暮らしを守るための規制です。この規制は企業にとってはコストです。国のあり方として規制してきたものを撤廃します。国民皆保険制度の撤廃など社会制度が変わります。法律も大きく変わります。

### ●ISDS条項

規制撤廃を義務化する条項がISDS条項です。投資家と国家が対等に紛争を解決するもので、アメリカの世銀の中にある紛争処理機関で審査されます。ISDS条項は、WTO、OECD、米豪FTAなどでは拒否されていますが、NAFTA、韓米FTA、TPPには入りました。ISDS条項は国家主権を奪います。

ISDS条項が入った韓国はどうなったでしょう。1年で韓国の畜産業の7割が廃業、農畜産物輸入額(穀物以外)は7割以上増加。しかし、たとえば米国産チェリーは関税が削減されても価格がほとんど下がらなかった。韓国の学校給食は、地産地消条例を各自治体が持つ

ていました。この条例が米国農産物を排除することからISDS条項に抵触しかねないので、政府が自治体に地産地消条例をやめるよう指示し、9割の自治体が地場産から有機農産物を使うように条例を変更して、地域限定を品質の向上に変え、米国産に門戸は開いたが、抵抗しています。

### ●すでにはじまった規制緩和

日米二国間協議では、衛生植物検疫について「収穫後に使用される防かび剤、食品添加物、ゼラチン、コラーゲンで合意」とあります。これは、日本が収穫後農薬を認め、米国並みに食品添加物を増加させ、牛肉のみならず牛由来のゼラチンなどの狂牛病規制を撤廃、と読めます。

食品添加物については2015年の米国通商代表部外国貿易障壁報告書で、「2002年に日本が承認プロセスを加速するとして46品目の食品添加物について、4品目を除きすべてが承認された。残り4品目に係る審査を完了するとともに、将来のすべての食品添加物の審査プロセスを迅速化する」よう米国は要求しています。残り4品目はカルミンなど着色料です。食品安全委員会は、たとえばカルミン原料のエンジムのタンパクが混ざる可能性、アレルギーとなる可能性で認めていません。

日本の指定添加物は厚労省によると、香料を除き656品目で、アメリカは約1600(香料、着色料を除く)です。現在食品安全委員会が100品目を審査中で、殺菌剤の過酢酸製剤の使用解禁など、TPPの批准の前からこのようなことで進んでいます。

### ●BSE規制緩和

狂牛病(BSE規制緩和)については、2013年3月、TPP協議参加の先決条件として輸入規制を緩和。20カ月齢以下→30カ月齢以下に変更し、危険部位除去も大幅緩和しました。

2015年12月、地方自治体の自主検査も含めると畜場での検査を廃止となりました。

しかし、BSEの発生は減少、発生メカニズムは不明のまま、発生自体は続いています。アメリカは年1億トンも牛肉を食べています。その中にへたり牛がいて、そこにBSEが入っている可能性もありますが検査率は1%程度です。

ゼラチンやコラーゲンは動物の皮や骨を原料としています。BSE発生国からの輸入は禁止でしたが、2014年に製造基準を満たせば30カ月齢以下はすべて、30カ月以上は特定部位を除けば使えるようになっています。

### ●ポストハーベスト農薬

日本では、農薬は生育期間のみであり、収穫後の保存目的での農薬使用は禁止されています。残留しやすことから健康への影響が懸念されます。

輸出国は腐敗、虫食い等の損失があるためコストの低い農薬を使用します。

かつて、アメリカの牛肉、オレンジ輸入自由化の際、オレンジのポストハーベスト農薬で輸入を拒否したことがありました。アメリカが激怒したため、OPP、TBZ、イマザリルなどの農薬を食品添加物の保存料として指定しました。

食品添加物ならば表示が必要で手間もかかります。TPPの日米協議で、収穫後農薬使用容認を日本が認めるよう求めています。農薬ならば表示義務がありません。

アメリカの農薬基準をそのまま受け入れると農薬まみれになります。

### ●成長ホルモン剤

輸入牛肉の成長ホルモン剤は、アメリカ、オーストラリアでは使用しています。世界的には輸入禁止の流れで、EU、ロシア、中国などが禁止しています。日本は国内で使用禁止だが、輸入については検疫検査が機能していないため輸入されています。日豪FTAで成長ホルモン剤使用牛肉の輸入が増えています。米国産牛肉の脂身は日本の140倍、赤身で600倍の残留です。乳がん、前立腺がんの発症数が、米国では多く、日本も輸入牛肉(1991年自由化)の消費量と平行して、乳がん、前立腺がんなどホルモン依存性のがんは急速に増えています。牛肉関税引き下げにより合成ホルモン汚染牛肉が増えます。

### ●その他

豚の赤身増量の飼料添加物塩酸ラクTOPAMINが使用されています。米国、カナダ、メキシコ、オーストラリア生産国では使用。EU、中国、台湾、ロシアなど160カ国が使用禁止、輸入規制です。日本は使用禁止、輸入肉には

残留基準を設定しているが、検疫検査をしていません。市販のベーコン、ハム、ソーセージの原料は輸入豚肉です。

日本の農薬規制はゆるくなっています。神経毒作用のあるネオニコチノイド系農薬。種子保存時にネオニコをまぶすと、その花の蜜にさえ、このネオニコの浸透成分が入っており、昆虫の神経を冒します。ミツバチの大量死の要因のひとつと考えられています。

養殖魚で輸入サケマス総量の4割がチリ産です。餌の大量投入で海洋汚染、殺菌剤、殺菌剤、抗生物質などがあり、2005年アメリカコーネル大学の発表では、養殖サーモンは天然サーモンよりダイオキシンなどの有害物質が多く、幼児のIQ低下、発育障害の恐れがあるとして。「チリ産サケの摂取許容の目安を年6回まで」としています。

#### ●遺伝子組み換え(GM、GMO)

GMサケは、成長が早いサケです。はじめてのGM動物としてアメリカで認可。2015年12月表示ガイドラインが必要となりましたが、カナダは先に認可し、カナダ、パナマでGMサケの受精卵を生産、各国への養殖所へ販売しています。

TPPでは、「モダンバイオテクノロジーによる生産品の貿易」という言葉が入っています。

- ・GM農産物貿易の中断を回避し、新規承認を促進すること、
- ・意思決定プロセスの透明性の促進、微量混入の際の協力、モダンバイオテクノロジー生産品の時宜にかなった承認の促進の約束、
- ・農業バイオテクノロジー生産品の貿易に対処する作業部会を創設 の3つです。

これは、微量混入での単純拒否を避け、微量ならばよしとする方向性です。アメリカの微量は5%、10%でも、という可能性もあります。また、作業部会として安全審査に開発企業が参加するようになり、日本の法規制の外側で

規制緩和が行われるようになります。

#### ●GM表示は不十分

今の遺伝子組み換え作物輸入のほとんどは、油原料ですが食用油には表示義務はありません。同様に、菓子や清涼飲料水等に含まれる異性化糖、ショートニング、植物油脂、乳化剤、調味料(アミノ酸)なども表示がありません。

#### ●世界の学校給食とGM

EUは食品すべてのトレサビリティを義務にしています。イギリス、スコットランドは、学校給食にGM使用禁止、レストランメニューにも表示義務があります。台湾は学校給食でのGM食材、加工食品を使用することを禁止。台湾は大豆輸入大国です。

ロシアは2014年にGM禁止、中国も2014年にGMトウモロコシ輸入を打ち切り、国内栽培も停止しました。アメリカでも、ベビーフード、マクドナルド、ペットフード業界などで自主表示がはじまったり、2013年3州で表示の法案が可決しましたが、GMOを非表示とする法律がアメリカで成立する見通しです。

#### ●新しいGMと危機

サケ、クローン牛、変色しないリンゴ、耐病性のオレンジ、ビタミンA増量バナナ、リコピン増量パイナップル、GM小麦、稲などの開発が進んでいます。

日本では、GM作物はっせいさんされていませんが、企業の農地所有の規制緩和などもあり、今後、生産されるかも知れません。国内生産が始まれば、国産は安心という国産優位が失われます。

TPPでは、貿易に関して通関時間を大幅に短縮し、48時間を義務化しています。日本の農畜産物の輸入手続き平均時間は92.5時間です。検査率は8.8%です。通関を短くしたら、食品は安全レベルが低下します。

また、予防原則も排除しており、食品の安全については、危険性の立証が訴え側にあります。危険が証明されない限り規制を認めないというアグロバイオ企業により、TPPで安くなるのは私たちのいのちです。

## 【完全米飯給食の取り組みと

### 背景・その課題】

#### Mさん(三条市健康づくり課食育推進室)

新潟県三条市は、平成17年に三条市、栄町、下田村が合併し、人口約10万人、世帯数35660世帯、小学校21、中学校9校、合計約7500人、保育所公立10、私立19施設あります。

給食施設は、共同調理場5、自校式2(小中一体の大規模校、大きい方は1600食)、一方、共同調理場が800食からと小規模のものもあります。統一献立、一部施設ごとに改変しています。保育所は、市の栄養士が献立、各保育所でアレンジです。

三条市は、金物のイメージがありますが、農業も盛んで、米をたくさん作っています。野菜、果物も盛んで、信濃川沿いにル・レクチュ(洋なし)、桃などがとれます。

三条市の学校給食は、教育委員会教育総務課です。兼務栄養士2名で、もうひとつ健康づくり課食育推進室は市民全体の健康を担当し、この両方を兼務してやっています。

学校給食を市民全体の健康づくりの鍵にするという体制です。

#### ●食育推進の経過

平成元年、地元産コシヒカリ導入、

平成13年、地産地消。

平成15年、原則米飯給食の体制になり、月1、2回パン、麺の日に。

平成16年、食育推進室ができ、各部署の栄養士たちが、集まり、ここで公衆栄養、給食、農業の連携の体制をつくることに。

同年、特別栽培米(減農薬、減化学肥料)導入。

平成19年、七分づき米に変えて、やや茶色いご飯に。

平成20年、有機栽培米を一部導入。4月から完全米飯給食。

その後、食育と農業の啓発に力を入れ、平成26年、学校給食における牛乳分離の試行を実施。

という流れです。

#### ●三条市の学校給食

三条市産コシヒカリ(特裁、有機は2割)、そのほか、市内産は、野菜は可能な時期、豚肉はほとんど、味噌(地場大豆)、果物は3~4種類です。

平成25年に和食がユネスコ無形文化遺産。三条市の学校給食が農水省の和食取組み事例として紹介されました。

#### ●完全米飯給食の背景

米食が減っていくにつれて、生活習慣病(脂質代謝異常)が増えました。

ご飯食が健康維持につながるのではないかと考えましたが、大人にご飯を食べさせるのは難しいことです。子どもが健康な身体になれば健康度が上がります。給食で米飯を使用し、食の習慣化の中で、ご飯が好きな子どもになるようにと考えました。

ご飯食は、栄養バランスが整いやすく、主食、主菜、副菜のそろった「お膳の形」ができます。また、ごはん中心の和食は脂肪が少ないのも特徴です。

米は、日本で自給できます。生産は目に見えるところで行われます。その分だけ、安全性が高いとも考えられます。

また、ご飯食は、日本人の体質に合っています。米粉パンでもいいのでは、という話もありましたが、血中グルコース濃度の上昇をみると、米粉は小麦粉よりも血糖値の上がり方が大きく、ご飯はゆっくりです。ご飯は米粒なので消化がゆっくり、小麦米粉は消化が早く血糖値が上がります。血糖値が上がればインシュリンで下げる必要がありますが、日本人はインシュリンの出る量が少ない体質だから、急な血糖値上昇を防ぐ方がいい。だから、「ごはん粒食」が良いということになりました。

#### ●給食の力

学校給食は、

食事の中で「選べない」食事。

友だちと食べる「集団」の食事

小6年、中3年で9年の「継続する」食事

です。これが食習慣に影響を与えます。

完全米飯給食には、栄養士、教員、保護者からも反対の声がありました。

また、実際には工夫も必要です。

- ・おかずをつくるため、調理員の出勤時間を早めました。
- ・パンや麺の方がおかずが少なめだったし、調理器具が少なくても大丈夫でしたので調理器具の確保をしました。
- ・ご飯用のおわんを大きくして、盛り残しを減らすことにしました。盛り残しは残食になります。食器を変更し、お茶碗と汁椀が同じくらい。
- ・手作りのふりかけ、佃煮などご飯が進む小さな献立を増やしました。

### ●米へのこだわり

- ・品質、安全性で有機栽培、特別栽培米コシヒカリに限定

これは前市長の頃からの思いとして、安全なものを提供したいということで、値段は高いですが、市の補助、JAの補助で補っています。

- ・精米に比べビタミン、繊維の多い分付き米にして、ビタミン強化米に頼りません。味や食感是不変わらない7分米です。
- ・精米頻度を週1回として、精米したての米を毎日使用しています。味に影響します。

### ●米飯給食の効果

給食残食量は減る傾向にあります。朝食を食べる割合は、微増です。一番うれしいのは、肥満児童が減っていることです。

給食を残さず食べる→間食が減る→夕食をちゃんと食べる→夜食を食べない→朝食がおいしいというリズムができたと考えられます。

ご飯は残しにくいという感覚があります。パンは食べ残してもいいが、米粒は残してはいけないうとしてがんばって食べるようです。ご飯を食べるためにおかずも残さずに食べることで残食の低下になっています。

### ●牛乳停止・分離

平成15年から牛乳分離等の考え方はありました。牛乳は、日本の伝統的な食文化にはありません。ご飯を食べながら牛乳を飲む家庭はいまも少ないです。ご飯、魚、牛乳という献立は学校給食でしかありません。冬場の牛乳は残量が多く、牛乳とご飯の組み合わせは残食要因にもなります。

韓国では牛乳は休み時間に希望者に提供していません。

平成19年に一度、牛乳と給食の分離を試行しましたが、学校の過密スケジュールの中では難しいことが分かりました。

学校給食の摂取基準でカルシウム摂取量が1日必要量の5割となっている。他は3分の1。このため、カルシウム基準から牛乳が外しづらい状況です。しかし、給食があるなしに関わらず、不足する栄養素はあります。家庭などの栄養の状況とのバランスです。

市長の考えも大きいですが、試行的な牛乳停止をすることになりました。やってみなければ分からないことが多いからです。

冬場を選んだのは残りやすいことと、消費税増税もあり、その分を牛乳をはずして給食費を上げないようにできないかということもありました。

牛乳分の栄養は、まず中学校は米を5g増やしました。小魚のふりかけを月2から週1へ。主菜を大きく、豆腐、油揚げ大豆を増やす。煮干し粉のだしを使う。

それにヨーグルトが週1~2回つくことになりました。

家庭への取組み周知、啓発は、牛乳停止に限らず、給食だけでは栄養素は十分ではないことを伝えました。

賛否両論ありました。結果的には賛成の声の方が多かったのです。400件以上のうち、反対は2桁でした。ただ、新聞などでは反対意見を取り上げられていました。

牛乳停止に合わせて完全米飯給食に対する賛否の意見も増えました。

この牛乳停止試行をやってよかったのは、保護者が給食に目を向けたことです。賛成でも反対でも、学校給食に関心を持ったということがよかった。考えるきっかけになりました。給食で新しいこと、話題にすること、気にしてもらおうことをつくるのも、食育、啓発になると思います。

### ●検証結果

残量、子どもの様子…について、小学生では残食や食べる様子も変わらず、中学生では若干残食が増加しました。

栄養面では、小学校では従来通りです。中学校では一部やや不足気味で、塩分が過剰。カルシウム、マグネシウム、食物繊維の充足率は高まりました。

献立面は課題があります。ヨーグルト多用したこと、和

食献立をめざしたのに結果的に牛乳、乳製品で洋風化したこと、限られた食材の多用(小松菜、乳製品、レバー、煮干し粉等)、汁の具が多くなり、汁が少なくなる、調味のための塩分が多くなるなどです。また、主食を食べられないという生徒や汁物がない献立で水筒持参で対応するなどがありました。献立面では課題が浮かび上がった。

この課題を受けて、現在の基準の上では牛乳をはずすとかえって献立が変になります。だから、牛乳を飲用とは切り離すことにしました。

給食時には牛乳を提供しません。そこで、汁物がつかないときは、パックのお茶を提供し、その日は牛乳も出さず、牛乳のドリンクタイムもありません。

ドリンクタイムについては、可能な学校は、午前中の休み、就学活等の時間で。そうでなければ、給食時間の食後の時間でもいいとしました。また、小学校低学年の冬場の牛乳を減量するといった、対応も考えました。

うまくいけば別の時間でということをお願いしましたが、それができているのは30校中1校のみで。5時間目がはじまる5分前。他は給食を食べた後です。

ドリンクタイムで食べ残しは減りましたが牛乳の残量は増えました。全体残量は減っています。金曜日はお茶がつく。汁はない。月～木は汁物。金曜日は汁がなく、お茶をつけ、牛乳は出しません。

## ●今後に向けて

三条市としては、牛乳に頼らない献立を実現したいと思います。牛乳は悪いものではないが、毎日同じ食材を提供し続けることが本当にいいのか。米は主食だから必要だと思います。食材の検討、家庭への啓発を続けます。

残食をさらに減らしたいと思います。

白いご飯が特に残ります。具たくさん汁だと具が残ります。サラダよりも煮物、スープとみそ汁ならみそ汁が残ります。

一方、貧血が多いです。

学校給食は、完璧な給食ではなく、生涯の健康が得られればいいのです。

給食はわずかに17%です。それを通して、将来の健康を作りたいから力を入れます。

## 【子どもが直面する生きづらさとは】

岸田久恵さん(支援ハウス「学び塾猫の足あと」主宰)

学び塾「猫の足あと」代表、西東京わいわいネット代表。2015年度まで都内小学校教員、全国生活指導研究協議会会員

岸田さんは元小学校教員で、教職員組合の専従経験もある方です。専従期間にリーマンショックがあり、自身だけでなく広く子どもの貧困や生きづらさの現状を知りました。そうして、現任教員時代の2011年に自宅を活用し、教員の夫、大学生や高校生の家族とともに「学び塾猫の足あと」を開設、中学3年生を対象とした学習支援をはじめました。そして、2016年、私財をはたいて支援ハウス「学び塾猫の足あと」を自宅近くに開設、1階は学習支援、2階は若者の自立支援サポートのためのシェアハウスとして運営をはじめています。

岸田さんからは、子どもの現状、就学支援をはじめた理由やしくみについて話をいただきました。

## ■学校で見える貧困

・遠足の日に学校に来なかった子ども。引率の先生が家に見に行くと、前日親に怒られて、朝、弁当を作ってもらえなかったために「行けない」と。大丈夫だからと家から連れて出て、お弁当を分けたり、校長がお茶を買って渡してなんとか参加できた。

・ひとり親家庭で、朝ご飯は食べておらず、休み時間にお腹が空いく子ども。学校給食が栄養源。夜は親からのお金で姉弟がコンビニなどで買ってきて食べていた。

・夏休みに痩せてしまう子ども。

・「お金がかからない部活はどれ？」と中学校入学時に聞く子ども。

・「その教材はいらない」という中学生。就学援助があっても自費部分が増えています。給食費に限らず、美術、技術など、有無を言わず集金されます。見本や教員のものを使わせるなどやりくりも実態としてあります。

・「修学旅行に行かない」あるいは「行きたくない」。保護者も「本当は行きたいんでしょう」という言葉を飲み込んでいます。

- ・「集金を忘れた」という嘘もあります。正直に、今お金がないので「来週ならば」という言葉をいう子どももいます。
- ・体操着が兄弟で1着だけで持ち回りにしていた例。これは、運動会の合同体育などで重なって分かりました。
- ・健康診断にパンツをはいていない子ども。聞くと、パンツが2、3枚しかなくて、洗濯で回らなくなったのでその日ははいていない。
- ・電車、バスが必要な距離を自転車で時間もかけて通学、眼鏡が新調できないなど。
- ・病院に行けず、家族内で怪我の手当のみだったり、家族とも虫歯がひどかったり。
- ・衣服や清潔な生活環境が失われ、精神的なケアも必要に。
- ・学校給食でしか食べられていない子ども。給食費未納で払える人のパッシングにともない、払えない家庭へ目が厳しくなる。
- ・食べて来れない子どもに、保健室で牛乳を提供したり、弁当を複数作ってきて食べさせる教員もいます。
- ・中学校から都立高校への志願者の増加。受験料も負担で私立を受けず1回のみ受験となるため、成績ランクを落として確実に通るよう受験する。その結果、さらに下のランクにさがった子どもが合格しなくなる。セーフティネットとしての定時制高校の倍率が上がってしまう。
- ・大学等では、給付制奨学金がないため、利子付借金で大学生の半数が卒業時に500万円ぐらいの有利子借金を抱える。
- ・保護者がダブルワーク、トリプルワークで、就学援助などの支援の情報が手に入らない。その結果、家族(親子)が孤立してしまう。学校に子どもが来れなくなると、見えなくなり、さらなる孤立化へ。

#### ■疎外される家族

- ・学校からの電話で目を覚ます家族がいたり、自分から児童相談所へ保護を求める子どもも。
- ・基本的な生活習慣が欠如し、自分を見て欲しいという欲求から教室で荒れる子ども。いじめや差別の対象となり、不登校な子どもも。
- ・孤立する家族の中で、人間関係や地域社会との関係の希薄化。
- ・不登校、引きこもり、高校中退、養護施設退所などのタイミングで、子どもの貧困問題が学校や社会から隠れて

しまう。

#### ■受益者負担、学校や社会が何をやってきたのか？

子どもの貧困問題は、学校で表立って議論できにくく、社会でも同じです。個別のことについては、個人情報保護で家庭での状況を明らかにできません。たとえば、PTAで早寝早起き朝ご飯の運動をしても、朝ご飯の手立てまでは議論ができず、できない家庭がパッシングされます。

自治体もお金がなく、教育費も減り、公費負担がなくなり、保護者負担が増えています。自治体に余裕があると、自治体を買えますが、余裕のある自治体では、多くの保護者も経済的余裕があるという矛盾が生まれます。就学援助率が高い自治体では、経済的な余裕が自治体にも保護者にもありません。教育は機会均等のはずですが自治体行政の差が出ています。

#### ■子どもの貧困対策法

2013年6月、子どもの貧困対策法が成立し、2014年8月に子供の貧困対策に関する大綱が決定されました。

貧困率削減などの数値目標が盛り込まれず、新たな予算措置もほとんどないことから、実効性のある対策は少ないです。

しかし、このこの法律を実のあるものにしなればと考えています。

#### ■貧困問題をライフワークに

教員として学びについては、責任もあるし、できることあるので取り組むことにして、2011年に家族会議、家の中で無料で勉強を教えることをしたいと提案しました。

中3の子供5人を公募して勉強を教えるところからはじめ、娘が教え、私が夕食担当です。毎週月曜日に午後7時から45分×2回。その間に夕食提供。退職まで5年間継続しました。家でやることと食事提供がめずらしいらしく、取材も多く、食材の提供などもありました。

生徒は、子供が出た中学校で前の担任等のフォローもあり、学校で情報を流してもらったり、近所、後輩などクチコミで5人揃いました。

最初のときの子供が今は大学2年生で、ひとりが教員志望で指導スタッフとして参加するようになり、地域の循環ができつつあります。

## ■猫の足あとハウスを建設

対象を高校に行った後のことと、小学生も対象にしたいと考え、1階は大きな教室、洗面、キッチン、2階は賃貸で5部屋シェアハウスのようにして、ロフトも設置。2016年2月にできあがりました。

2階は児童養護施設を18歳で出たあとの居場所として考えました。また、生活保護対象で世帯分離が必要な18歳以上。奨学金の返済など、自立支援を考えた。家賃を安めにしています。

これらは、教師の知識だけでは足りないもので、市役所、ハローワーク、保健所などにも行きながら、新たに学んでいます。場所ができたことで、地域の人々の支援が来るようになりました。新聞にも載ったので全国から寄付なども集まっています。

貧困問題に何かしたいという人はいます。支援する側される側だけでなく、共に生きることだと思います。

これらとは別に、わいわいネットは、公民館事業として、食の問題の取り組みをしています。

## 【なぜ今、子ども食堂】

### 浅野律子さん(元調理員)

HFTP「ハウジングファースト東京プロジェクトの略」の活動の一環として月1回の料理教室。

「なんでもチャレンジ」(八王子の児童館の取り組み)として料理教室、昼食提供、ひとり親家庭の子ども対象とした学習支援。

「だれでも食堂」「ほっこり食堂」「八王子子ども食堂」などにも関わる。

八王子市民講座料理講師、「おうち料理探訪家」。

### ■調理員として

2016年3月まで務めていました。3年前に定年退職。嘱託を3年やっていました。

子ども食堂は数年前から取り組んでいます。帰属する団体がホームレスの食事教室の手伝いなどをしていました。同じ会場で子ども食堂をやっていました。直接は関わらなかったのですが、八王子で学生が子ども食堂をやる動きがあり、調理ができるので協力することにして、道具や衛生管理などの協力をしています。八王子でも4カ

所の支援活動があります。ここにいたるまでには、学校給食調理員としての取り組みがあります。

ずいぶん前のことです、500～600食の給食の施設で働いていました。給食室の前で子どもが配膳サンプルを見ていました。私が捨てようとするので「それをどうするの?」と聞かれたので「捨てるの」というと「妹に持って帰りたい」と言います。兄妹で親からお金をもらって夕飯は火を使わないものを買って食べていると言います。いくどか内緒で食べものを渡したことがありました。

学校給食は、温かく、おいしく、安全安心は当たり前と取り組んできました。しかし、一方で民間委託の波が来ており、食育の言葉がなかったような時代から、地域で栄養職員と調理員で親子料理教室を3期休業中にやっていました。

### ■垣根をこえて、児童館での取り組み

児童館から子どもたちに調理のないときに料理教室を、という話がありました。福祉側と教育委員会の縦割り行政を超えて、取り組みをはじめました。

学校給食調理員の仲間からは賛否がありました。児童館の業績＝福祉側の業績と言うのです。しかし、同じ子どもの仕事です。いまも後輩が続いています。

児童館ではいろいろな子どもに出会います。給食で命をつないでいる状況、夏休みに痩せていく状況など、そこではじめて知りました。日本でそういうことがあるとは思っていませんでした。

お弁当を食べている時間に「家に帰る」と離れる子ども。児童館でも気がついていきます。

料理教室をやって1年の最後はカレーです。カレーはほとんど大人がつくるので、仕上がり間子どもはゲームなどで待ちます。できあがり、1年のお礼を言いながら受け取ることになりました。今受け取った子どもがまた来ました。A君の分だということです。A君に、「自分で取りに来なさい」と言うと、A君が「いない」と怒鳴ります。児童館の先生に諭されて、別の部屋で食べて、おかわりもしました。1年間、ずっと気になっていた子どもでした。私の前にひとり来て、「おいしかった、ありがとうございます」と言いました。握手をしながら「おいしいって言われてとてもうれしい。いつも気にしているよ、心配しているよ」といったら、その子は、ぼろぼろと涙を流し始めました。

何十年も前から子どもの貧困の問題は何十年前からも変わっていません。

### ■市の事業としての支援

今、市と子どもの食の支援を年たった5回、やっています。何でもチャレンジとしてひとり親の子ども、対象の自立支援プログラム。体験学習と学習支援など児童館で実施されています。

何でもチャレンジ、児童館の居場所機能で、午前中体験授業、料理教室、工芸制作。

午後からは学習支援です。学生ボランティアも参加し、様々な大人と接する機会を増やします。料理教室があり、食の支援の担当しています。最初20名ぐらいの応募で、20名弱の参加でした。

そこに、朝ご飯を食べてこない、夕食も食べていない様子の子どもがいました。

八王子の給食のカレーをそのままルーからつくります。豆腐白玉フルーツポンチ。包丁、団子を丸めるなどなど。ごちそうさまのあと、それまで固かった表情がやわらぎ、会話ははずむようになりました。引き続き協力することになり、調理教室でなくても、昼食を、私とボランティアで給食として提供しています。

みんなと食べるという楽しさを子どもたちは味わっています。はじめて食べる食材を「食べてみたらおいしかった」という言葉もあります。

### ■関係性を作る場としての子ども食堂

八王子の民間団体でも子ども食堂がいくつかはまっています。

どこの食堂もボランティアの力で栄養のある食事を食べてもらおうとしています。会場の確保が大変です。空家を借りたり、店舗の厨房などを借りているようです。これらがどこも子どもの居場所になって欲しいと思います。

子どもだけでなく、経済的な問題がなくても、ひとり孤独に食べている人、いろんなことを言う相手がいない関係性の貧困もあります。

おだやかに緩やかにつながる場所があつていいと思います。

ホームレスの調理教室をやっていると、自立して買い物して、自炊をして、金と健康の管理ができるようにします。そんなとき会話をすると「ひとりで食べるより楽しい、

おいしい」と言います。「大人食堂」です。子ども食堂はそれぞれの立場で違いがあつてもよくて、大人であっても、親以外の大人と関係性をつくるものであればいいと思います。民間では来るものこぼれで間口を広げているところが多いですが、行政は縦割りで間口がせまくなっています。垣根をこえて広がる取組みがあれば良いと思います。

食の支援の中で、調理員の衛生管理や大量調理の知識を持っていることが役に立ちます。調理員の業務として三期休業中などに一部を取り入れることができるかも知れません。

## 【教材化が遅れている学校給食

### —食中毒などを例に—

里見宏さん(健康情報研究センター)

### ■学校給食の教材化

衛生管理の話が求められたのですが、本当は教材化の話をしたいのです。1991年に「学校給食教材化マニュアル」を出版しました。学校栄養職員、調理員のほか、たくさんの人に協力してもらい、現場の資料をもらいました。25年経って、この教材化マニュアルでできているところ、できていないところを話をしたいと思いました。読み直すと、意外と古くないんです。これをきちんと反省しておかなければいけない。

25個当時実際に行われた事例です。それが、広がったのか、広がっていないのか？

今、学校でじゃがいもを作って、食べて、中毒を起こす事例がある。じゃがいもは、育ってきたら土を上からかけてやらないといけない。それを知らないから青いところできて、中毒になってしまう。学校の先生が知らない。そんな食の知識が足りていないところがあります。

有機農産物の導入も、25年前にはありました。

食のコミュニケーション。お年寄りや生産者を招いてのコミュニケーションは普遍化したのか？

食器は、どうでしょう？ 今もお盆の上に並んでいる写真をみれば、見ただけで「学校給食」と分かるようになっています。

先割りスプーンは？ ランチルームは？ 石けんへの切り替えは？

子どもが自分で選ぶ給食。当時、おつゆも自分で適量をつぐ給食がありました。同じにつぐのではなく、食べられるだけをつぐ。同じだけをつぐのは間違いがあるのではないか？ それは広がったのでしょうか？

献立のパターン化、調理という本来コックという楽しい仕事が好きあるのか？

味噌やさつま揚げなどを自分で作ることはできないのか？

### ■教材化が必要な理由

なぜ学校給食の教材化にこだわるか？ 次の世代をつくるために教育をやっています。教育としての学校給食ならば、なぜそれをやるのか、理由を説明する必要があります。栄養教職員や調理員が子どもを守ると言っても、一生守るわけにはいきません。学校給食を通じて、自分で食の安全性などを選べるようになることをめざしていますが、そうなったのでしょうか？

教える内容は科学的でしょうか？ つまり、再現性があるのでしょうか？

教える内容に吟味が必要です。

マナーなどは時代によって変わります。だから、その教材化は十分に吟味が必要です。

### ■解決していない課題は多い

輸入食品は、減りません。アレルギーの問題は拡大しました。

2年前、週刊文春での中国野菜が学校給食に、という特集がありました。全国レベルではコストで使われ、良くなっていません。

アレルギーの子どもも増えています。エピペンを持っている子どもを文科省が調査しています。平成20年からの5年間で学校で使用しているのは408人、年80人です。本人使用が122人、学校職員106人、保護者114、救急救命士が66人です。給食を食べてアナフィラキシーショックを受ける可能性があります。

2012年の事故では、教員が打てなかった。校長が打ったときにはすでに心停止の状態でした。食物アレルギーを持つ人は45万人ぐらいいます。アナフィラキシーショックを起こす可能性があるのが5万人で、2万7千人ぐらいがエピペンを持っているという調査があります。

エピペンは医師に言えば持たせてくれますし、指導も

あります。

エピペンはアドレナリンでできています。打つと、注射後15～20分間に効果がなくなるため、その間に病院に運び込む必要があります。

エピペンは治療薬ではなく、強制的に心臓を刺激し、すぐ死ななくするだけの薬です。

学校に届けのないエピペン所有者は学校では把握していません。学校に届けが出ているのは8千人です。

エピペンは、万が一静脈に針が刺さる不慮な投与は脳出血等のリスクもあります。

アレルギーの情報は増えてきましたが、対応はより難しくなっています。それに対して、栄養教職員や調理員はどう対応するのか整理しておく必要があります。

### ■学校給食の教材化とは

学校給食は他の教科の教材にするという視点もあります。

学校給食を通じての指導というのがあります。

給食のたびに教育指導をするのは大変ですから、5分間指導の指導案といったものが作られます。

学校給食が出てきたら、説明しない。説明しなくても、何を理解して欲しいのかを子どもが理解できる給食であれば最高です。何も言うことのない給食です。

その理解を助けるために一言指導する、それだけで理解できる給食であればいいのです。

「これは有機野菜です」「これは放射線があたったじゃがいも(照射ジャガイモ)が入っています」なんでもいいです。それで子どもが理解できれば教材化と言えます。

食材をひとつひとつ選ぶときに、「なぜこの食材を選ぶのか」ということを説明できるようにしておくことも教材化につながります。

5分の指導案におもしろいものがありました。

### ■いただきます

調理員に感謝、米を育てた生産者に感謝、命をいただくのだから命に感謝など、最近になって言い出したことです。でも、食べてそれが原因で死んじゃったら、「感謝」なんて言っていられないはず。そういう矛盾もはらんでいます。そこまで検討されているのでしょうか？

「いただきます」「ごちそうさま」を子どもたちに強制的に言わせるには、作り手、出し手の失敗しない覚悟というもの

も必要になります。

長崎県のホームページで「いただきます」の指導案を見つけました。この指導案の重要性は、いろんな「いただきます」の理由が書いてある上で、一番下に“「いただきます」の語源、いつ頃から使われているのか資料では見つけられなかった”とある。これが重要です。学校で教えるときには、教える側はひとつひとつ突き詰める必要があります。

私も調べてみました。皇室では言いません。公家も、武家の作法でもありません。道元が中国から帰ってきて、「典座教訓」「赴粥飯法」で食事作法を書いています。これが武家の作法や学校給食にも影響を与えています。手を洗うとか、静かに食べるとか、肘をつくなとか、音をたてるなどか、いろんな事が書かれています。こういうことが学校でも影響しています。

島根県立図書館が、「はし取らば 雨土みよの御めぐみ 国と親との恩をあげて いただきます」の正確な言葉を知りたいという質問に答えて調べています。

資料1:「昭和戦前前期編 第一部 初等教育 第四章 学校給食施策の展開 第一節 昭和恐慌と給費・給食方策の展開」のp874より、昭和7年11月から給食を開始した島根県松江市立白潟小学校では「箸とらば、天地御代の御恵み、親や師匠の恩を味へ」と唱和させていたとの記述あり。また、この言葉の典拠資料は、島根県教育会編『島根教育』第501号。

資料2:昭和19年、東京・大森の馬込国民学校6年生が静岡県岡部町に学童疎開し、毎日食膳に唱えていた言葉として「箸とらば、天地 御代の御恵み 父母や 祖先の恩を忘るな」の記述(体験記)あり。

資料3:【資料1】の典拠資料。

<町田市立中央図書館からの情報 2011/1/10追記>※「昭和館」(<http://www.showakan.go.jp/>)からの回答。

資料4:「戦中は「箸取らば、天地御代の御恵」といって祖先や親の恩を味わい、いただいた。学校の弁当の時にも唱えた」と、言葉の記憶はあいまいで誤っているが「箸とらば」の唱和を伝えている」との記述あり。

・『東京市常会指導者必携』(東京市役所 昭和17年8月発行) この文言の其の一から三までがある。

・雑誌『いとし児』(第14巻11号 昭和17年11月)p22~24 「国民学校の食事作法について」(熱田梅子)のなかで、「朗誦」について紹介されている。

調べてみると、さらに、

「箸取らば、天地御世(あめつちみよ)の御恵(おんめぐみ)、祖先や親の恩を味わい、いただきます」が戦中の学校教育で普及しています。

傑作は、「鶴亀の、齢よわい願わくば箸取りて、ツルツル飲むな、よくぞカメカメ」です。

戦争が激しくなって集団疎開に行った頃には「いただきます」のあとに、「兵隊さん、ありがとう」がついて、これがきっかけになったのではないかと考えられます。

国立民族学博物館研究報告別冊 16号 現代日本における家庭と食卓 一銘々膳からチャブ台へ／石毛直道、井上忠司編の資料では、聞き取り調査で、明治には地域により食事の時「いただきます」と「ごちそうさま」を言っていたところがあったようです。

いつ、どこで、だれが、どんなふうに使ったか、調べた上で、「分からなかった」と記述しています。この指導案のすぐれているのは、分からなかったことを書いている点です。書いてあれば、その後改善することができます。

指導案は時間がかかります。指導案を作る間に調べ、検討することで教育内容が深まります。

## ■食中毒の話

流れが大きく変わっています。手洗いについて様々な指導があります。しかし、いまは、最後にアルコールを手にすりこみ消毒するよう、となりました。

菌、ウイルスには、アルコールが一番よいということで、医療現場でも同様の対応になっています。

以前、アルコールが使われにくかったのは「飲む」人がいたからです。いまは、消毒用アルコールでないと酔えない人はいないので、アルコールを使おうとなりました。

菌と別にウイルスでできる食中毒は、この30年のできごとです。ウイルスへの対応策が遅れています。

調理員は検便をしていますが、検便をして食中毒が防げるのならば毎日すれば良いし、検便で食中毒が防げるというデータはないのです。

毎回紹介していますが、石けんで手を洗う前と手を洗った後の手の菌検査をすれば、手を洗った後の方が菌は増えています。学校では手を洗うと菌が減ると教えていますが、それは嘘です。たとえばネットで流布していて、教研集会でも事例として話されたことがある話に「アフリカ

で、石けんの中におもちゃを埋めて、子どもが手を洗うようになり、感染症が70%減った」というエピソードがあります。孫引きで広がっていますが、出典を探しても見つかりません。手を洗うだけで感染症が70%も減るのならば洗いますが、そんなことはありません。教師がこのエピソードを使うのは罪が重いことです。

文科省は、日常手洗いは石けんと水洗いでいいとします。水洗いで良いのです。手に付いた菌で食中毒は起こりません。

調理現場など食品衛生現場では、通過細菌を対象とした手洗いが必要であるとしています。ふだん自分の手に付いている菌ではない菌を洗い流せということです

学校給食の現場で根拠がなく、検証もされていない過剰防衛になっていないか、と長年この場で訴えてきました。次亜塩素酸での手洗いなどの例です。

「アルコールが付着微生物、通過細菌に対して石けんと水による手洗いよりも有効である」と今は文科省は書いています。以前は書いてありませんでしたが、よく知られて、効果がある(昔から知っていた)と書いているところ、反省しないところがすごいです。書き換えていくことに罪深さがあります。

しかし、実際に衛生的手洗いならばアルコールを使った方がよいのですが、まだ給食現場での普及は足りていないようです。

ノロウイルスは培養できません。そこで、類似のウイルス(マウスノロウイルス)を使ってアルコール業界が行った試験では、40%以上のアルコール濃度で検出限界以下の濃度になることとされており、それを採用してアルコール消毒が進められています。

手荒れについてですが、石けんよりアルコールの方がひどくなるという話があります。しかし、WHOの試験でも、アルコールの方が手荒れはしないとしています。

アルコールが万能ではありませんが、アルコールがもっとも効果的だと思います。

学校給食の食中毒は近年1桁程度です。施設での食中毒全体をみても減少しています。

そのうち年間ゼロという年もできるかも知れません。

このような説明をしているのは、子どもに食中毒や食品衛生について教材にしてください、ということで、話をしています。自分たちが衛生管理をするだけでなく、子どもが理解するために教材化とすることが必要、ということです。

#### ■資料集より「ノロウイルス」にならないために(Q&A)

Q「ノロと塩素とアルコールはどう見ておけば良いのでしょうか」

回答「次亜塩素酸などでなくアルコールが主流を占めていく流れになっています。WHOのガイドラインを下記に記しておきます。現在のところアルコールが安全で一番よいと考えられます。消毒用アルコールは値段が高いため塩素が使われていますが、これは政治的問題ですから消毒用アルコールはもっと安くできると思います。塩素は安いが危険があり人の手などに使えません。

また、WHOの手洗いガイドラインは石鹼と流水による手洗いよりもアルコールが有利な理由として、

- ほとんどの微生物(ウイルスを含む)を除去できる
- 短時間(20~30秒)で効果を得ることができる
- 現場で利用できる
- 皮膚が耐えられる
- 特別な設備(上水道システム、洗面台、石鹼、ハンドタオルなど)が必要ない

アルコールは石鹼と流水で洗うより手荒れしやすいと思われるがちであるが、WHOはアルコールの方が手荒れ対策に有効であるとしています。皮膚荒れ減らしたいために石鹼を使っている病院は多いが、逆に手荒れを作り出してしまふ。

#### 出典:

WHO Guidelines on hand hygiene in health care))

[Full version][http://who.libdoc.who.int/publications/2009/9789241597906\\_eng.pdf](http://who.libdoc.who.int/publications/2009/9789241597906_eng.pdf)

注;日本語版は新潟県立六日町病院から出されています。この日本語版はインターネットより入手できます。医療機関での殺菌・消毒の話ですが学校給食に応用できます。

玉城英彦(北大医学部教授)が「人間と歴史社」から『「手洗い」の疫学 ゼンメルワイスの闘い』が近日中に発売される予定です。

## 時事情報

# 新聞・インターネット、その他から

### ●福井県若狭町ノロウイルス食中毒

### ●和歌山県新宮市、親子給食で制度上の不備

### ●兵庫県多可町、調理の委託へ

### ●福岡県田川市、ランチボックス給食導入へ

福岡県田川市は、2016年7月に、田川市中学校給食調理等業務委託の公募を開始した。プロポーザル方式で選定し、ランチボックス形式での学校給食を2017年4月より7校で導入する。全体で約1300食、全員喫食の学校給食と位置づけている。

献立も事業者側が立案し、教育委員会の栄養教諭と調整との形となり、食材も事業者側が発注する。牛乳のみ教育委員会が手配し、ランチボックスは各学校の配膳室で再加温されて生徒に提供されることになる。

具体的には、

本委託業務において、受託者は、主に以下の業務を行う(業務の流れ)

(1) 献立の作成は、受託者の栄養士が献立案を作成し、教育委員会の栄養教諭と調整の上、給食提供の2カ月前までに決定する。

(2) アレルギー対応について、学校、給食提供日、食数、生徒氏名等を確認する。

(3) 献立に従い必要な食材を発注し、受領、検収する。

(4) 給食提供日当日に、主食、副食、汁物等を調理し、ランチボックスに主食、副食(温かい副食・冷たい副食別に)を盛り付け、汁物及びお替り用ごはんは保温食缶に給仕する。

(5) 冷蔵車で決められた時間内に、田川市立中学校(7校)の各学校配膳室へ給食を配送する。

(6) 各学校に配置した受託者の配膳員が、ランチボッ

クスを受け取り、各学校配膳室に準備されたスチーマー(スチームコンベクション)で主食(ごはん)及び温かい副食の再加熱を行う。

(7) 配膳員は、ランチボックス及び保温食缶を学級単位に仕分け、各学級の担当者(係)へ引き渡す。

(8) 給食終了後、各学級の担当者(係)が運んでくるランチボックス等を学校配膳室で回収する。

(9) 受託者は、給食当日に各学校の容器等を回収し、洗浄、消毒及び保管する。

なお、通常食にあわせて教育委員会と協議の上、アレルギー対応食も提供する。※詳細は、本仕様書等を参考のこと。

となっている。

食材については、「できる限り田川地区産および福岡県産使用」を求めるとともに、中国産食材の使用禁止、給食費分の全額食材充当、食材については納入業者名、品名、産地、数量、金額の報告義務を課す。

アレルギーについては、特定原材料対象7品目を除去したアレルギー対応食を最低1種類調理し、提供することとなっている。

業務委託の契約期間(学校給食提供期間は5年間)。委託事業の予定価格は1食550円、うち食材費が229円と設定(消費税抜き)。応募要件は、学校給食または集団給食事業を行い1回300食以上、または1日750食以上の提供実績が3年以上あること。提案時の価格は食材費が固定となり提案幅は小さいとみられる。提案書では、学校給食への考え方や業務実績、正規社員・非正規社員の業務部門別の想定人数(献立作成、食材発注、検収、下処理、調理から洗浄まで)と、各栄養士、調理師の内数を求めている。また作業工程表、動線図、アレルギー対応、衛生管理体制、おいしい給食の実現方法と可能であれば1カ月分の献立案、危機管理体制についての提案を求めている。