

学校給食ニュース vol.187 2017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)

今月のピックアップ

滋賀県大津市中学校給食導入にあわせ、 PFI方式で17000食のセンターを計画

滋賀県大津市は、中学校給食実施に向けて、PFI方式で現在の大津市東部学校給食センターを移転新築し、PFI方式で行う方針を示していました。2016年11月に実施方針が公表され、具体的な内容が明らかになりました。それによると、新しいセンターは、1日約17000食の供給能力を持つ大規模施設となります。3献立方式ですが、きわめて大きな給食センターです。稼働時の予想食数は16200食。対象は小学校15校、中学校9校で、調理後2時間以内喫食を前提としています。

2020年からの15年間を運営期間とし、今年度中に特定事業者を選定するスケジュールとなっています。3月までの間に事業決定となりますので、短期間で事業者を決める予定と言えます。

調理はPFIの特定目的会社が受け持つことになっています。主食の米飯、パン、麺、および牛乳は直接搬入品となり、米飯は炊飯しません。副食のみの調理となります。

アレルギー対応については、「開業当初は提供しないが、将来的にアレルギー対応食を提供する場合には、別途市と協議のうえ、対応内容等を決定する。なお、アレルギー対応食の専用調理室等を設置する必要はないが、アレルギー対応食を提供する場合に備えて、アレルギー対応食の専用調理室等が増築可能なスペースを確保すること」としており、積極的な対応ではありません。

献立、食材調達は市の業務となっており、参考として納品時間が書かれています。

冷凍肉加工品(ハンバーグ・コロッケ等)、冷凍冷蔵品(魚、野菜、漬物、調理用ヨーグルト、調理用生クリーム)、こんにやく・乾物類等は前日納品で、当日納品は、肉・肉加工品、魚肉練り製品(ちくわ等)、カット野菜・果物(調理するもの)、個包装の果物等、カップもの(納豆等)、ゼリー類(冷凍・冷蔵)、冷凍みかん等となっています。大規模調理場であることから、加工品・半加工品、カット野菜等が多用されることがうかがえます。



大津市 中学校給食準備室(要求水準書、実施方針等が掲載されています) <http://www.city.otsu.lg.jp/soshiki/070/2486/>

今月のトピックス2

学校給食はこの四半世紀で教育力を高めたのか？ 「学校給食教材化マニュアル」の達成度 その2

前号の学校給食ニュースに引き続き、1991年発行の「学校給食教材化マニュアル」の内容を検証し、25年どこまで「教材化」が達成できたのか、超えられなかった、あるいは、今も引き続きある学校給食の課題、新たな課題などについて整理し、皆さんとともに、これからの学校給食が目指す方向や取組みについて考える企画の後編です。

学校給食ニュースでは、編集責任者の牧下圭貴が、「マニュアル」で取り上げられている1テーマごとに紹介、評します。

それに対して、学校給食に関わる保護者、栄養教職員、調理員、教員、自治体職員など、多くの皆さんの視点でお考えや具体的な事例を紹介いただきたいと思います。

「学校給食教材化マニュアル」を読みたいという方には、学校給食ニュースの購読者に限り、期間限定でウェブサイトからダウンロードできるようにします。以下のURLを訪ねてください。ID、パスワードは、学校給食ニュースの購読と同じです。

ダウンロード可能期間は、本特集が終了するまで(本年度中)を予定しています。

<http://gakkyu-news.net/data/>

(会員専用ダウンロードサイト入口)

■検証 14 地場産業と給食 食べものをとおして地域を知る

「マニュアル」では、地元で栽培、収穫できる野菜や果物を使った給食、教材について事例を挙げています。1991年当時、「地場産給食」というのはあまり使われていない

言葉でした。「地産地消」や「顔の見える関係」という言葉を使い、地元(地域)でとれる作物を使った教材化、学校給食での使用が食教育につながるという考えから、各地に少しずつ広がりはじめていました。マニュアルで紹介されているのは、1980年代にはじまった都市近郊の事例で、農民組合、市、学校給食関係者(調理員、栄養士、保護者ら)が交流し、地元の無・低農薬野菜を給食に供給し、その農作物の生育過程や生産者などについて、授業教材としてのビデオを作成したり、社会科等で生産者を児童が取材して授業で発表するなど教材化を含めた事例となっています。また、他の自治体の例として、タケノコの特産地で家庭からタケノコ料理を募集し、そこから給食の献立を組み立てるという事例が紹介されています。また、地場産野菜の入手方法について現在でも地場産野菜を活用した食育で知られる東京都日野市の事例が紹介されています。児童への生産者の紹介のしかたや、中学校での社会科を活用した生産者見学など具体的な教材例も示されていました。

＜地場産は政策になったが＞

食育基本法に基づき、国の数値目標である食育推進基本計画では第一次食育推進基本計画から学校給食に地場産物(市町村都道府県産)を30%以上という目標がたてられ、第二次計画の途中で国産食材使用割合を80%以上とするという目標が立てられました。これは、日本の食料自給率がカロリーベースで4割、金額(生産額)ベースで6割強であることを考えると、とても高い数字です。農村地域が多い自治体では達成しているところも多いですが、都市部ではそもそも生産量がない、消費者人口が圧倒的に多いこともあり、現実的には難しいところもあります。また、北海道や東北など冬場に野菜類が生産しにくいところなど季節性もあります。しかし、そういう条件

を引いても、各自治体はおおむね地場産活用に積極的です。その動機はさまざまで、食育が主目的の場合だけでなく、第1次産業（農林水産業）振興が主目的になっているような例もあります。その考え方違いは、教材化の違いとなります。食材、地域産業、生産者などの情報の提供、それらを活用した授業への応用、副教材の作成などに積極的な自治体は、食育を主目的にしていると言えます。地場産が政策になったことは良いことですが、何のために地場産を増やすのか、それをどう教材化するのか、教育現場としてきちんと向き合う必要があります。

幸い、全国各地で先進的な事例も多くみられます。愛媛県今治市の有機野菜を中心とした地場産活用の給食は充実した副教材などの教材化、その教育効果の検証を含めて取り組まれており、参考となります。

（課題）地場産農水産物を学校給食に取り入れるのが難しい理由に、ロットと時期があります。自校方式で独自献立、独自の食材購入という、学校給食のしくみとして恵まれた環境にあっても、ある作物の主要産地だったりすると、生産側が「小規模すぎて手間がかかるのでつきあえない」という例もありますし、逆に、センター給食で1回の使用量が多く、生産側が安定供給や量をそろえられないという例もあります。ロット（1回使用量）の問題は、簡単には解決できませんが、学校給食運営側と生産側の両方のことが分かるコーディネーターを自治体などに置いて、双方の都合や条件をすりあわせていくことが必要です。また、学校給食専用の畑やボランティア的な生産グループを自治体が組織するなどして、地場産に取り組むところもあります。

もうひとつ、学校給食での地場産活用の課題は、献立と旬です。第1次産業は気候など自然条件に左右されます。学校給食の献立に合わせて作物が育つとは限りません。地場産を活用する上で、献立の柔軟性や地域条件に合わせた献立（食材選定）をできるかが鍵となります。自治体によっては、献立作成と食材選定について、地場（校区）産－市町村産－県産－地域（広域ブロック）産－国産という選定順を決めていて、国産では揃えられない時期の食材は原則扱わないといった例もあり、献立や食材選定の考え方も求められます。

近年、異常気象が続き、特に農産物、野菜類の不作や一時的豊作、時期のずれなどが起きています。これら

に対しても、柔軟な献立変更、食材変更をしなければ、給食費が足りなくなるといった問題も起きかねません。献立や食材調達の方法、柔軟性など、今後の課題です。

■検証 15 地場の原料で手作り食品 みそやさつま揚げをつくる

「マニュアル」では学校給食用に調理員、栄養士が味噌を仕込んで活用する例や、給食センターで地場産の魚介、野菜を活用して手作りの天ぷら（さつま揚げ）を出す事例が紹介されています。一方で、日本の加工食品の多くの原料として輸入品が使われ、ある加工食品が特産物になっていても、その原料は輸入品になっているという例が増えていることを指摘しています。その背景に輸入品は価格が安く、量の安定調達が可能であることを挙げています。そして、食の安全面から、輸入原料についても目を向けるよう求めています。

＜輸入食品は加工輸入の時代へ＞

学校給食ニュースでは、2014年11月号、2015年1月号、2月号の3回を通じて、輸入食品と学校給食を特集しました。その特集のきっかけは、週刊誌の学校給食に中国産食品（野菜、加工食品）が使われているという記事です。現在の日本の食品・農産物輸入でもっとも多いのは畜産飼料です。また食用油をはじめ、様々な食品の原料となるトウモロコシ、菜種、大豆、小麦なども重量としては多くなります。このほか、畜肉も重量としては多いのですが、魚介類、野菜など素材となる品目だけでなく、冷凍食品や加工食品として調理済み、半加工の食材も重量では少ないものの品目数は数多くなっています。少量多品目輸入に変わってきています。それにともない、輸入時の検査も書類審査以外の検査の割合は減っています。残留農薬、日本では未認可の食品添加物、遺伝子組み換え食品、放射線照射食品など、違法で安全性に問題や不安のある食品が増えているのも確かです。

（課題）そのような中で、食品の加工、保存は工業化され、本来の手作りの技術や技能、地域的な個性や文化性が少しずつ忘れられています。学校給食は、食の分野で地域の文化や伝統技術を次世代に伝える場となる力

を持っています。

病原性大腸菌O157の食中毒事故以降、衛生管理のあり方が厳しくなり、「手作り」に対して後ろ向きの姿勢も見られるようになりました。

「マニュアル」で紹介されている味噌や天ぷら(さつま揚げ)のように、もともと家庭や地域で作られていた加工食品を学校給食であらためて見直し、教材化することは「地場産給食」の課題として残されています。

■検証 16 学校で焼くパン パンづくりから広がる可能性

「マニュアル」が発行された1991年はすでに米飯給食が広がりを見せていた時期です。積極的に米飯給食推進が行われている中で、あえて「マニュアル」は学校給食とパンの関係についてあらためて考え、問題点や可能性を指摘しています。その理由として、パン食を日本に広げたひとつに第2次世界大戦後の学校給食の存在があったことは否めないからです。

「マニュアル」では自校方式の学校給食で調理場にてパンを焼いている事例を紹介しつつ、パンの世界の食文化における位置づけ、米飯とパンが単純に置き換わるものではないが、日本では「主食」として位置づけられてきた歴史について解説しています。また、パンの添加物として使われたリジンや臭素酸カリウムの問題、焼く際の天板油として界面活性剤や性能向上剤が使われていること、油の酸化防止剤(BHT、BHA)、パンに添えられるマーガリンの乳化剤や着色料、香料などの問題などを指摘しています。

＜地場産小麦、米粉パン＞

1970年代終わりに米飯給食が導入されたあと、学校給食にパンを納入してきたパン業者が委託炊飯を引き受け、自校式、センターともに施設内での炊飯が広がらない状況になっています。その後の地場産給食や米飯推進の中で、給食施設の更新を迎えた自治体では、自ら炊飯をはじめるところも出てきました。一方、学校給食用パンの需要は減り、パン業者が廃業したり、統合してなんとか維持できるといった状況も生まれています。このような状況を受けて、パン業者からの働きかけを受け、国会議

員が学校給食のパン食推進の議員連盟をつくるなど、新たな動きもあります。

この25年のうちに、もともと小麦産地だったところが、地場産小麦の栽培を復活、拡大し、地場産小麦の学校給食用パンを作るようになったり、米粉パンも普及してきました。そのような形で、パン給食が学校給食に新たな位置づけを模索しています。

(課題)パン食は、学校給食や様々な情報、機会を通じて日本の食卓に定着しています。しかし、パンの原料である小麦の自給率はカロリーベースで15%ほどです。パン食は輸入穀物に頼った食生活になります。輸入小麦の一番気にしたい問題はポストハーベスト農薬の残留です。ポストハーベストとは「収穫後」の意味です。日本では、「農薬」は農業生産で使われるもので、収穫後に農薬を使用することは農薬の定義からはずれてしまいます。ポストハーベスト農薬は、農薬成分を食品添加物のように使用しているものなのです。海外から船便で運ばれる小麦などの農産物は、輸送過程でのカビや虫の被害を避けるため、収穫後、出荷時に農薬成分と同じ薬剤を使用されることが多く、これがポストハーベスト農薬です。通常の残留農薬基準に比べ、ポストハーベスト農薬として使われる薬剤の残留基準は高め(ゆめめ、多く残留しても流通可能)に設定されています。小麦は殻をむき、粉にして食べるものです。輸入小麦の安全性については十分注意する必要があります。

■検証 17 米飯給食 コメと学校給食

「マニュアル」が発行された1991年頃は、学校給食の米飯給食回数がようやく週3回に近づき、米飯給食が主流になりつつあった時期です。また、米についての政策が大きく変わる直前の時期でした。「マニュアル」では、日本人の米離れの視点、学校給食と米政策上の問題点を挙げています。

まず、日本人の米離れですが、国民ひとり当たりの消費量がピークとなった1962年にはひとり年間118キログラムでした。1990年当時は、72キログラム、供給熱量(カロリー)の27%となっています。また、穀物自給率30%となっ

ており、食料輸入大国であり、その要因のひとつに、学校給食がパン食を推進してきたこと、アメリカの小麦戦略によって食のあり方が変化したことを指摘しています。

さらに、米飯給食が正式導入された1976年前後から、「マニュアル」がつくられた時期まで、米は国が食糧法（食糧管理法）によって管理しており、大量の米余りが問題になっていました。そこで、コメ在庫を減らすために学校給食が対象となったことを指摘し、政府の値引き作戦があり、急速に米飯給食が進んできたこと、必ずしも食文化や食のあり方を背景としたものではなかったことを指摘しています。また、値引きをしてもパンが安い状況は変わりませんでした。

当時、学校給食の米は、日本体育・学校健康センター（現在の独立行政法人日本スポーツ振興センター）から各都道府県の学校給食会を経由して供給されており、そのルートを使わないと政府の値引きが受けられず、地場の米や有機米などが使いにくい状況にあり、それが米飯給食の教材化を遅らせていることなどの状況が語られています。

<米の国内自由化による教材化>

1993年、極端な冷夏によって深刻な米不足になりました。米の緊急輸入が行われ、その流れの中で米の義務的輸入がはじまります。これは、ガット・ウルグアイラウンドによるミニマム・アクセス米輸入で、現在も続いています。一方で、食糧法は徐々に変わり、現在は食糧法となつて、生産者が米をつくる自由、売る自由、消費者が選ぶ自由が制度的に認められるようになりました。平行して、学校給食に向けた補助金は徐々に減っています。その結果、地場産米や産直、有機米など、自治体や学校給食現場で自由に米を選べるようになっていきます。米飯給食が主流となり、委託炊飯から自校（自施設）炊飯に切り替える自治体もあります。米飯給食は学校給食の基本となりました。この25年間で、学校給食の内容をもっと大きく変えたのが米飯給食の導入と拡大です。

それでは、日本人の米離れはどうでしょうか。

ひとり当たりの消費量は2015年度で54.6キログラムとされ、いまだ年々減少しています。供給熱量は20%前半と減少、穀物自給率は29%とやや減っていますが、近年、畜産飼料の自給推進などで下げ止まっています。

（課題）米に限らず、外食・中食の拡大といった食生活の変化もあり、家庭での炊飯も徐々に減っており、米と日本人のつきあい方が変わってきているのかもしれませんが。

そのような中で、米飯給食は「和食」給食の基本として取り上げられています。

教材としての可能性や自由度は高くなっていますが、現実の食生活の変化の中で、学校給食は米飯についてどのように捉え、教材化するのか、しっかりとした位置づけや取り組みが必要です。

■検証 18 世界の給食 海外と比較した日本の給食

「マニュアル」では、海外の学校給食事情から「学校給食」とは何かを捉えています。日本の学校給食の特徴として、全員が一斉に食事をする、教室で食事をするという点を挙げています。これに対して、海外の学校給食の多くが「学校で用意する食事を食べるか、家に帰って食事をしてくるか」という選択であり、それは児童生徒本人や家族で決めることだと指摘しています。また、学校での食事はランチルームや校庭のベンチなど食事の場所も定められていないことが多いとして、海外の学校の食事は、日本の大学での食事をイメージしたものに近く、日本の学校給食のようなイメージで海外の「学校給食」を語ることは難しいとしています。その文化的背景として、食事は個人の生活であり、集団主義的な統制はとらない、個の確立が重視されていると指摘しています。学校給食の実施によって、日本では集団の中での児童生徒の位置づけという考えが表れたものと評しています。一方、海外の学校での食事はカフェテリア的ですが、特にアメリカなどでファストフード化が進んでおり、社会を反映したものとなっています。

日本の学校給食の特徴として、法律に位置付いていること、教育政策や経済政策などの影響を直接受けていること、一方で、給食現場の裁量や創意工夫に委ねられている面もあり、社会の動向とは切り離されている面もあるとしています。

<特殊性は変わったか？>

25年のうちに、日本の学校給食のスタイルは変わった

のでしょうか？ ランチルームの整備は、少子化による空き教室の増加といった背景もあり、少しずつ増えているようですが、常にランチルームで学校給食を食べるという学校はまだまだ少数です。「全員が一斉に(同じものを)食べる」というのは日本の学校給食の特徴となっており、基本的に変わっていません。

ファストフード化は起きていませんが、衛生管理の強化や調理のコストカット、センター化により、加工品、半加工品に頼る割合は増えているのかもしれませんが、しかし、これも具体的な調査が行われているわけではありません、。

食育基本法、食育推進基本計画により、地場産、国産の食材を使うよう求められており、世界文化遺産となった「和食」の継承など、教育政策、経済政策を含め学校給食の基本的な状況はあまり変わっていないようです。なかには、「弁当の日」のようなものを設定する学校や自治体もありますが、これもまた、「一斉に食べる」という学校給食の領域の中にあるといってもいいでしょう。

アレルギー対応等、個別指導や個別対応は増えていますが、世界の中での学校給食の特殊性は、教育がより集団主義的になる中で、ますます特殊化しているのかもしれない。

世界の学校給食については、この25年のうちに日本に伝わった情報として、ひとつは、イギリスやアメリカでの食事内容の見直しがあります。イギリスでは、サッチャーイズムの頃に行われた合理化の結果、食事内容がまずしくなり、それに対して、イギリスで著名な料理人が学校給食の食事内容の改善を求めて働きかけを行い、注目を集めました。アメリカでは、ミッシェル・オバマ大統領夫人が、学校給食の栄養改善プログラムを提起し、ファストフードや糖質の多いドリンクの追放、野菜メニューの充実などを働きかけました。中国では地域によって学校給食の質が悪いことが国内で話題になり、改善を求める親たちが動き出し、韓国でも学校給食の内容改善が社会問題化しました。このほか、WFP(世界食糧機関)が、貧困地域での子どもの栄養改善と教育改善(学校に通いやすくする)効果から学校給食プログラムを導入し、それへの支援を世界に求め、効果を上げています。

(課題) 日本の学校給食がもつ特殊性には、良い面、悪い面があります。集団教育と個の確立、子どもの人権、相

反し、表裏一体の特徴をどのように考えていくのか、「今」がすべてではなく、常に「何のために学校給食を実施するのか」を考え、語れなければ、学校給食は形骸化してしまいます。「食育」が注目され、政策化されたことで、学校給食への期待と関心はますます高まっています。一方で、日本の食生活の変化はこの25年をとっても大きなものがあります、日常と学校給食の間の差が広がっているようです。

学校給食は何をめざすのか、何を達成するのか、学校給食を通じて表現できていますか？ 子どもたちに伝わっていますか？ それを語れますか？

■検証 19 食の安全性 加工食品・輸入食品

「マニュアル」では、学校給食で発色剤を使わないソーセージを選んでいる事例を紹介し、発色剤(亜硝酸塩)が食品添加物の中でも毒性面で問題が大きいことを指摘しています。また、亜硝酸塩は本来発色剤として認められているのですが、実態として、食中毒防止として殺菌目的に利用されている例などを上げ、食品添加物と食の安全のあり方を問います。

さらに、ポストハーベスト農薬の問題について、輸入されたグレープフルーツを例に、ジフェニール、OPP、TBZといった防かび剤が使用されており、その残留毒性について指摘しています。

学校給食では、素材からの手作りを行っている調理現場もあれば、加工品・半加工品に頼る調理現場もあります。この加工品・半加工品は、大量生産現場で作られており、工程によっては、直接食品に触れないまでも危険な物質と隣り合わせとなることもあります。過去に起きたカネミ油症事件(PCB)、森永ヒ素ミルク事件を例に、大量生産方式と、食品添加物に頼る食品製造工程のあり方そのものが問題だとして、化学合成、天然を問わず食品添加物に頼らない学校給食を提案しています。

加えて、放射線照射ジャガイモの事例について取り上げ、1970年代に学校給食に対して、放射線照射ジャガイモが斡旋されていたこと、日本国内でジャガイモに続き放射線照射タマネギの認可の動きがあったこと、アメリカを中心に日本に対し、今後も放射線照射食品の認可を求

める圧力が高まるであろうことが紹介され、放射線照射食品の安全性への問題点が指摘されています。

また、化学薬品として、食品添加物、医薬品、化粧品、農薬、化学肥料、洗剤、プラスチック添加剤、家畜飼料添加物、工業廃棄物、放射性物質、大気汚染、水汚染などが広がっており、これを子どもたちにどう伝えるのか、学校給食の教材としての役割があるとしています。

＜食は安全になったのか？＞

この25年間で食品行政はずいぶんと変化しました。大きなところでは、政府に食の安全のリスク分析機関として食品安全委員会が設置されたこと、消費者庁ができたことがあげられます。しかし、その過程は、食品の安全性に対する不安、不信、事故の連続でした。学校給食に関わるできごとのいくつかを列挙すると、先にも「米」のところでは触れましたが、1993年に米の大凶作が起き、それに伴い、緊急輸入米、米の輸入枠の設定などで、米に対する不信が広がりました。1996年には、病原性大腸菌O157による集団食中毒が発生し、大阪府堺市では学校給食が原因の死亡事故となりました。このとき、病原性大腸菌O157の毒素が赤痢菌が持つベロ毒素であること、畜産のあり方にも問題があるのではないかと指摘されました。これが原因で学校給食現場では、生野菜・カットフルーツを出さない、保存可能な味噌やジャムなども当日入荷にする、ジャムを煮返すなどの過剰反応が生まれ、次亜塩素酸による殺菌の多用など健康や食の安全面でも問題のある状況が生まれました。

1998年には、給食用に使われていた冷凍ケーキでサルモネラ中毒事故が全国で散発的に起きました。これは冷凍加工食品の普及によるものでした。

一方で、同年を中心に、遺伝子組み換え食品の表示を求める運動が全国的に広がり、学校給食に遺伝子組み換え食品を使わないように求める請願とともに、全国の数多くの地方議会が要請を採択し、それが、今日の学校給食における遺伝子組み換え食品排除、表示制度につながっています。

2000年には、戦後最大の食中毒事件として、雪印乳業の低脂肪牛乳原料再利用による菌の汚染という事故が起きます。この年、学校給食は、直接の健康被害はなかったものの、牛乳の扱いをめぐる大きな影響を受けました。

2001年には、日本国内でBSE（いわゆる狂牛病）にかかった牛が発見され、学校給食で牛肉の使用自粛が起きます。なかには、アメリカ産やオーストラリア産に切り替えたところもありました。しかし、その後、2003年には、アメリカでBSEが発生し、輸入中止となります。その前年の2002年には、国の補助（補償）制度を悪用した雪印食品による牛肉産地偽装詐欺事件が起き、それをきっかけに各地で牛肉偽装が明らかになります。学校給食では、雪印食品製品を排除する動きが広がりました。また、同年中国産冷凍ホウレンソウなどから残留農薬基準違反が見つかり、こちらも中国にとどまらず、違法添加物、無登録農薬などが国内外の食品で次々と発覚します。

2007年には、学校給食向けに輸入牛肉を国産と偽装した事件など、産地偽装が増えていきます。また、ミートホープ社事件が発覚、牛肉以外の肉などを使用して「牛肉ミンチ」として学校給食に提供されていました。

2008年、中国産冷凍ギョウザに高濃度の農薬混入事件が起き、学校給食でも同じ工場で作られた冷凍食品が使われていたことから大きな騒ぎとなりました。また、同年、政府が輸入した米のなかで、農薬の基準が変わったことから食用に使えなくなったり、発がん性の強いカビ毒に汚染された米を業者に工業用として売り渡したところ、それが食用に転用され、学校給食等に大量に使用されていた事件が起きました。

2011年、東京電力福島第一原子力発電所の事故により、東日本に広く放射性物質が飛散し、食の安全性に対する危機が訪れました。

この25年、加工食品の生産量、輸入量は増え、それにつれて日本では違法となっている食品添加物、放射線照射食品、BSE、農薬、ポストハーベスト農薬などの問題は繰り返し起きています。25年前にはなかったBSEや遺伝子組み換え食品の問題は深刻で、特に、遺伝子組み換え作物で合わせて使用される除草剤の残留や、近年問題になっている「安全」な農薬と言われるネオニコチノイド系農薬（浸透性殺虫剤）で指摘される安全面の問題などもあります。TPP交渉などの過程で、日本の残留農薬規制基準は緩められており、食品添加物の認可、遺伝子組み換え食品の認可のスピードも上がっています。

たとえば、2015年5月に厚生労働省は殺虫剤のクロアチニジンについて、その残留基準を引き上げました。（いずれもppm）

米(玄米)	0.7→1(1.4倍)
とうもろこし	0.02→0.1(5倍)
かぶ類の葉	0.02→40(2000倍)
小松菜	1→10(10倍)
春菊	0.2→10(50倍)
ほうれんそう	3→40(13倍)

また、除草剤に耐える力を持つ除草剤耐性遺伝子組み換え作物と一緒に使われる除草剤ラウンドアップ(グリホサート)の残留基準(ppm)は、

米	0.1ppm
小麦	5ppm
大麦	20ppm
とうもろこし	1ppm
大豆	20ppm
綿実	10ppm
なたね	10ppm

となっています。とくに、トウモロコシ、大豆、綿実、なたねという、遺伝子組み換え作物の残留基準を高くしていることは、遺伝子組み換え作物の輸入に支障が起きないように数字を合わせている感をぬぐえません。

ちなみに、残留農薬の規制基準は、指定外の場合すべて一律0.01ppmです。

大きな事故や事件が起きていなくても、食の安全に対する問題は常にいくつも起きています。ただ、それが見えにくくなり、分かりにくくなり、そして、社会的な関心も薄れつつあることが一番大きな問題です。

いつからか、「風評被害」という言葉で、本当の安全性の問題点が覆い隠され、語られなくなり、市民運動や消費者運動が下火になっていくこと、これこそが、食の安全性への危機なのかもしれません。

(課題)学校給食における食の安全は、教材化以前の前提です。病原性大腸菌O157事故のあと、学校給食に対する不信から学校給食を食べないという選択をした子どもや保護者があります。また、東電福島第一原子力発電所の事故でも、事故当初、安全で確認済みとしていたのに関わらず、汚染牛肉が流通し、使用されていたりと、信頼を損ねました。学校給食の安全の確保があり、安心という信頼があり、はじめて、食育や教材化が可能です。

学校給食衛生管理基準の中に、「食品の購入…栄養教諭等や保護者、その他の関係者の意見が十分尊重される…仕組みを整えること

食品の選定…

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」

とあります。これは、食品衛生法やJAS法といった食の安全についてリスク管理する法律や政策よりも予防原則的な政策であり、国の食のリスク管理上認められたものであっても、学校給食ではより安全面に配慮して避けて良いことの根拠ともなっています。

食の安全は、ますますみえにくくなっています。

一般的につかわれる化学調味料のグルタミン酸ナトリウム(味の素)は、いつしかうま味調味料と呼ばれ、食品添加物表示では「調味料(アミノ酸)」となりました。さらに、無添加とするために、天然由来の食品として酵母エキスなどが使われるようになり、食品添加物としての表示ははずれていますが、その製造工程は発酵とともに工業的工程を経ているものもあります。それら調味料的に使われる食品である「トルラ酵母」について、それがアレルギーとなっている事例なども報告されています。

このほかにも、特保(特定保健用食品)や栄養機能食品といった形で、優良性を強調するために特定の成分を強化するなどした食品も増えています。

食品表示や食品の成り立ち、由来、原料、産地などが分かりにくくなり、複雑化する中で、子どもたちの命と健康を守り、かつ、自立して食品を選んだり料理する目や力を養う上でも、食の安全を確保し、それを教えていく方法の確立が急務です。

消費者基本法ができ、消費者の権利が位置づけられています。消費者が選択する権利を行使するためには、教育を受ける権利をまず行使する必要があります。学校給食はその教育の最前線にあるのではないのでしょうか？

今月のトピックス3

「食育」政策のいま ～国の事業報告と次年度予算から

2016年度より「食育」の所轄省庁が内閣府から農林水産省に移行しました。

「食育」全体の政策(事業)、予算は農林水産省が統括し、個別の政策は、文部科学省、厚生労働省などが担当することになります。

第3次食育推進基本計画を踏まえ、2016年11月に、食育推進評価専門委員会「第6期・第1回食育推進評価専門委員会」が開催されました。その資料と、平成29年度予算要求書(文部科学省および農林水産省)から、各省庁の取組みを、学校給食、学校での食育を軸に見てみます。

■事業報告

食育推進評価専門委員会「第6期・第1回食育推進評価専門委員会」資料4「第3次食育推進基本計画の実施を推進する施策について」より、学校、学校給食に関わる政策・事業の記述を抜き出しました。

1. 家庭における食育の推進

「子供の基本的な生活習慣の形成」

文部科学省は、「優れた「早寝早起き朝ごはん」運動の推進にかかる文部科学大臣表彰」事業を実施、具体的には「全国各地で取り組まれている「早寝早起き朝ごはん」運動等の中で、優れた活動に対して文部科学大臣表彰を、平成24年度より隔年で実施している。また小学校低学年及びその保護者向けに早寝早起き朝ごはんに関するリーフレットを作成・配布している」としています。

さらに、「中高生を中心とした生活習慣マネジメント・サポート事業」として、「家庭と学校、地域の連携による生活

習慣改善のための実証研究(中高生を中心とした生活習慣マネジメント・サポート事業)を全国の8つの地方自治体で実施」しています。

「望ましい食習慣や知識の習得」

文部科学省は、「家庭教育に関する情報のホームページ掲載による周知」として、「家庭教育に関するヒント集」として「家庭教育手帳」を文部科学省ホームページに掲載し、全国のエducational委員会やPTA、子育て支援団体等における家庭教育に関する学習機会等での活用を促しているようです。

2. 学校、保育所等における食育の推進

「食に関する指導の充実」

文部科学省は、「学習指導要領を踏まえた食育の推進」として、「学習指導要領の食育に関する記述を踏まえた食育を推進している」としています。

「栄養教諭の配置促進」については、「栄養教諭を対象とした全国大会や研修会等において、関係者に栄養教諭の重要性やその取組の成果を普及啓発するとともに、各教育委員会に学校栄養職員の栄養教諭への配置促進を依頼している」としており、

「教材の作成」については、「平成28年2月に様々な教科等に分散している食育に関する内容を関連付けて整理・体系化した『小学生用食育教材』を作成し、全国に配布した。同時に、この教材と同じ誌面に、活動の目標や指導上の留意点などを明記した指導者用資料も作成・配布した。これらの教材等の活用を促進している」

「全体計画の作成の推進」については、「教職員向けの指導参考資料『食に関する指導の手引』等により、各学

校において食育を推進するための『食に関する指導に係る全体計画』の作成等について推進している」

「栄養教諭を中核とした食育の推進」については、「栄養教諭を中核として、家庭や地域と連携しながら食育の実践的な取組を行い、その成果を普及するモデル事業を実施している」としています。

また、農林水産省では、「農林漁業体験の促進」として、「農林水産省のホームページ等において、農林漁業体験スポットを紹介している。

・地域における農林漁業体験機会の提供等の食育活動を支援している」としています。

「学校給食の充実」

文部科学省は、「学校給食と関連づけた食育の充実」として、「学校給食の実施状況を調査し、その充実を図るとともに、教職員向けの指導用参考資料や児童生徒向けの教材等により、学校給食と関連づけた食に関する指導の充実を図っている」

「地場産物等の活用及び伝統的な食文化の理解」として、「学校給食に求められる地産地消の推進、伝統的な食文化の継承などの社会的な課題解決に資するためのモデル事業を実施するとともに、教職員向けの指導参考資料や児童生徒向けの教材等を活用して地産地消の推進、伝統的な食文化の継承を推進している」

「全国学校給食週間の実施に係る通知発出による取組の推進」として、「全国の学校等に通知を発出し、全国学校給食週間に係る各種取組を推進している」と事業内容を列挙しています。

農林水産省は、「米飯給食の着実な実施」として、「米飯給食の一層の取組を進めるため、①学校給食等における米飯や米粉パンなどの前年度からの利用増加分に対する政府備蓄米の無償交付、②学校給食における和食給食の推進とともに創意工夫の事例集の情報提供を行っている」

「学校給食における地場産物や国産食材の活用推進」として、「学校給食をはじめとした地場産物の利用拡大を目的とする『地産地消等メニューコンテスト』を実施している」「学校給食への地場産食材を安定供給する取組をはじめとした、地産地消を推進するためのコーディネーターを育成する取組への支援を実施している。地域ぐるみで

の学校給食等における地場産物の活用推進に向けた、①給食メニュー等の開発、②地場産物の生産量や需要量など互いのニーズを情報交換するための研修会の開催、③学校給食における新メニューの導入実証を支援している」としています。

さらに、「和食給食の推進」として「次世代を担う子供達に和食文化を継承するため、和食料理人が小中学校を訪問し、和食をテーマにした授業等に協力したり、和食の給食の提供を支援したりすることで和食給食の普及を図っている」

「国産水産物を活用した給食の推進」として、『国産水産物流通促進事業』により、漁業者、加工業者、流通業者等が行う国産水産物を活用した学校給食向けの商品開発等による安定的な納入体制の構築を図る取組への支援を実施している。(27年度)URL:<http://suisan-portal.jp/project/>

・『国産水産物流通促進事業』により、事業実施主体が①小学校おさかな学習会等 ②都道府県の学校給食会と協力し、栄養教諭など給食関係者向けの水産物利用推進セミナーを開催している。(27年度)URL:<http://suisan-portal.jp/project/>としています。

「食育を通じた健康状態の改善等の推進」

文部科学省は「望ましい食習慣の形成」として、「栄養教諭を中核として、家庭や地域と連携しながら食育の実践的な取組を行い、その成果を普及するモデル事業を実施するとともに、教職員向けの指導用参考資料や児童生徒向けの教材等により、望ましい食習慣の形成に向けた指導の充実を図っている」としています。

3. 地域における食育の推進

この項目には、貧困の問題が取り入れられています。

「貧困の状況にある子供に対する食育推進」

厚生労働省は、「子どもの生活・学習支援事業」として、「放課後児童クラブ等の終了後に、ひとり親家庭の子どもに対し、悩み相談を行いつつ、基本的な生活習慣の習得支援・学習支援、食事の提供等を行い、ひとり親の家庭の子どもたちの生活向上を図る自治体の取組を支援している」としています。

内閣府は、「子供の未来応援基金による支援」として、「国民から子供の未来応援基金へと広く寄付を募り、民

間資金の特性を活かし、貧困の状況にある子供たちに衣食住など生活の支援を行うNPO等を含め、子供の貧困対策に資する活動を支援していく」としています。

農林水産省は、「貧困の状況にある子供に対応した優良事例の紹介等」として、「貧困の状況にある子供たちに対する食育の観点での支援に関する事例について、他地域での展開の参考になるような情報提供を行っている」としています。

文部科学省は、貧困についての対策、取組みは記載されていません。

内閣府の「子どもの未来応援基金」については、政府が予算を出さず、民間基金で対応しようというのは本末転倒ではないかといった指摘もあります。

4. 食育推進運動の展開

「食育月間及び食育の日の設定・実施」

文部科学省は、「食育月間」に係る通知発出による取組の推進」として、「全国の学校等に通知を発出し、食育月間における食育の取組を推進している」としています。

「食育推進運動に資する情報の提供」

環境省は、「学校給食の実施に伴い発生する廃棄物の3R促進モデル事業」として、「学校給食からの食品ロスの削減・リサイクルのモデル的な取組を行う市町村を支援している」としています。

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

「子供を中心とした農林漁業体験活動の促進と消費者への情報提供」

「子ども農山漁村交流プロジェクト」は省庁連携で行われており、「文部科学省、農林水産省、総務省が連携して、子供の農山漁村での宿泊による農林漁業体験や自然体験活動等を行う『子ども農山漁村交流プロジェクト』の実施を通じ食育に資する取組を推進している。

・総務省においては地方公共団体の取組に対して、特別交付税による支援を実施している。

・文部科学省においては送り手側(学校)に対して、児童生徒の健全育成を目的とした宿泊を伴う体験活動に係る経費を支援している。

・農林水産省においては受入側(農山漁村)に対して、受入体制の整備や関係施設の整備に関する支援を実施している」としています。

「食品ロス削減を目指した国民運動の展開」

文部科学省は「学校における食品ロス削減」として、「学校給食に求められる食品ロスの削減などの社会的な課題解決に資するためのモデル事業を実施するとともに、教職員向けの指導用参考資料や児童生徒向けの教材等を活用して食品ロス削減を推進している」としています。

食育推進評価専門委員会「第6期・第1回食育推進評価専門委員会」

<http://www.maff.go.jp/j/syokuil/ku/kaigi/suisin.html>

■次年度予算における食育

文部科学省予算では食育・学校給食関連として、新規に「つながる食育推進事業」を要求。70百万円。概要によると「食を取り巻く環境が大きく変化する中、子供の食に関する課題を解決するには、子供の日常生活の基盤である家庭においても食育を推進していく必要があることから、栄養教諭と養護教諭等が連携した家庭へのアプローチや、体験活動を通じた食への理解促進など、学校を核として家庭を巻き込んだ取組を推進することで、家庭における食への理解を深める。12箇所」となっています。

農林水産省予算では、「食育の推進と国産農林水産物の消費拡大、食品ロスの削減」の要求額1,027百万円(前年度924百万円)の中に、「地産地消の推進など国産農林水産物の消費拡大」の「地域の食の絆強化推進運動事業」として、前年より少ない11百万円(前年13百円)を要求。「学校給食へ地場食材を安定供給する取組をはじめとした地産地消を推進するためのコーディネーターの育成等を支援します」としています。

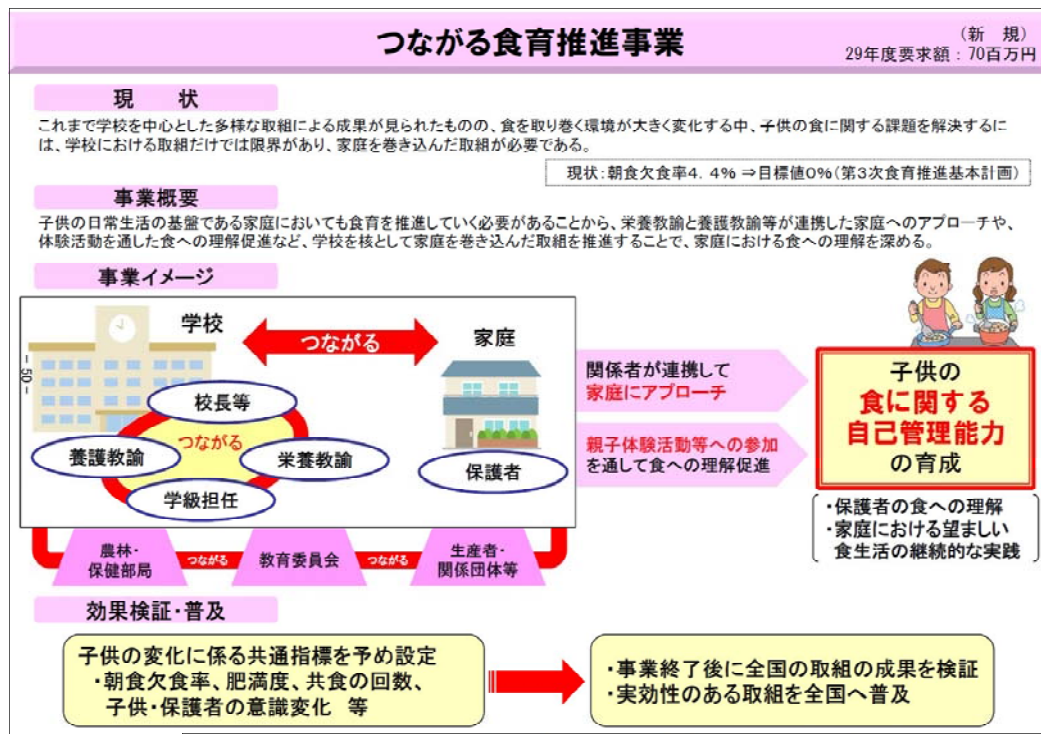
また、「地域の魅力再発見食育推進事業」の要求額400百万円は、文科省、厚労省との連携で、「第3次食育推進基本計画の目標達成に向けて、地域の関係者が連携して取り組む、地域食文化の継承、和食給食の普及、共食機会の提供、食品ロスの削減、農林漁業体験機会の提供、地域で食育を推進するリーダーの育成等の食育

活動を支援します」としています。補助事業で自治体等の半額補助という形です。

これに関連し、『和食』と地域食文化継承推進事業では、前年度212百万円が63百万円と大幅減額し、広報関連の委託事業としています。ユネスコ無形文化遺産としての「和食」普及啓発事業であり、文部部科学省と、文

化振興及び学校における食育の取組を通じて「和食」の保護・継承を連携して推進するとしています。

学校給食や学校教育については、普及啓発や副教材、通知などソフト的な事業ばかりとなり、学校給食施設のあり方などについての新規事業や食育視点での取組みは少なくなっています。



時事情報

新聞・インターネット、その他から

●茨城県日立市、8000食規模のセンター建設計画

日立市は、2016年8月（仮称）日立市新学校給食共同調理場建設基本計画を示し、設計等の業者公募を行った。日立市は3つのセンターで小中学校、特別支援公に学校給食を提供している。このうち老朽化、更新期等の2つを統合し新センターを建設する方針。

食物アレルギーについては、100食程度の対応が可能な施設とする。従来3センターのうち今回統合する2つは直営調理だったが、これを期に調理の委託化もはかるといふ。供用開始予定は2019年。

（仮称）日立市新学校給食共同調理場建設事業設計プロポーザルについて

<http://www.city.hitachi.lg.jp/jigyo/003/004/shinchourijou.html>

●佐賀県吉野ヶ里町、異物混入の続報

●佐賀県上峰町、給食費無償化

●千葉県茂原市、センター化と建て替え

千葉県茂原市は、2016年2月に「茂原市学校給食一次答申書」を学校給食施設検討委員会が答申、老朽化した現在の中央学校給食共同調理場と、自校方式の4校の調理施設を新設統合したセンターを建設する方針を示した。現在のセンターの調理能力は6000食、自校方式は240～600食である。千葉日報2016年9月15日付けによると、このためのセンター建設用地取得が議会で承認されたという。

千葉県茂原市学校給食施設検討委員会

<http://www.city.mobara.chiba.jp/0000001671.html>

●三重県鈴鹿市、給食2日間中止問題

●大阪府富田林市、6000食のセンター

大阪府富田林市は、現在の小学校16校に配食しているふたつの給食センターを統合し、新たに6000食規模のセンターを建設する。調理は直営で、一部委託していた米

飯もセンター内での炊飯となる。

なお中学校は平成19年より順次単独校方式で導入されている。

富田林市学校給食課

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

●鳥取県倉吉市、NPOが給食の代替支援

毎日新聞2016年11月7日付けほかによると、鳥取地震の被害により鳥取県倉吉市の学校給食センターの天井の一部が崩れ、学校給食の再開の見込みが立たない。地域の会社のNPOが対象18小中学校をまわり、駐車場にテントを張るなどして調理、ハンバーグカレーとサラダ等を提供する。

倉吉市 <http://www.city.kurayoshi.lg.jp/>

●倉吉市、救援物資を給食に

●鹿児島県阿久根市、シカ肉を給食に

●神奈川県葉山町、センター方式で中学校給食へ

●秋田県横手市、減塩給食を月1回実施

●奈良県宇陀市、地産地消プロジェクト

奈良県宇陀市では、市の学校給食の地場産率を高めるため、市民グループが市と連携し、学校給食用の野菜の生産、供給に向けた取り組みを行っている
FACEBOOK「宇陀ランチ・プロジェクト」

●沖縄県、一部の小中学校で加工乳供給

●滋賀県で県産小麦パン

●川崎市、自校方式の中学校給食室完成

●岡山県真庭市、鳥取地震で落下した梨を給食に

●札幌市で、アスベスト問題による給食一時中断

札幌テレビ2016年11月7日ほかによると、札幌市では給食室の煙突の断熱材にアスベストが使われ、検出される恐れがあることから、30校で学校給食が簡易給食となっていた。徐々にふだん通りの給食が再開されつつあり、7日までに4校が通常の給食に、2校が簡易給食に1品調理、7日の週のうちに14校が再開の見込み。学校によっては、年明けに再開がずれこむ学校もあるという。札幌市は親子方式が多い。

札幌市によると、「小・中学校15校において、給食用ボイラーの煙突の断熱材等が剥がれ落ち、煙突内下部に落下していることが判明したことにより、ボイラーの運転を停止し、石綿(アスベスト)含有の有無について調査したところです。

ボイラーの運転中止により、給食の調理ができなくなることから、当該校とそこから給食の提供を受けている学校につきまして、給食の提供を中止しています」としている。

また、今後について「関係部局と連携を図りながら、適切に対応してまいります。

煙突改修の見通し 煙突改修には、早くて1カ月半、遅くとも学校の冬季休業期間が終了するまでには完了するよう、努めてまいります。

給食提供の見通し 給食の提供を中止している26校のうち、13校は単独調理校から給食を提供するよう調整しており、できる限り早い段階での実施を目指しています。残りの13校は、ボイラーを使用しないガス釜を使用して、1品でも調理・提供ができないか調整しており、できる限り早い段階での実現を目指しています」と発表している。

札幌市 煙突断熱材破損物等の判明による学校給食の提供中止について <http://www.city.sapporo.jp/kyoiku/top/kyushoku/oshirase/index.html>

●群馬県高崎市、給食費滞納で訴訟

●兵庫県西宮市、給食のアレルギー対応システム開発

●栃木県那須塩原市、児童生徒減少でセンター統廃合

●北海道新得町、3週間ぶりに給食再開

●愛知県春日井市、台風による中止食材を即売

愛知県春日井市では、台風13号の接近により、2016年9月7日、8日の市内小中学校の学校給食が中止になり、その食材の一部を両日市役所にて販売して廃棄を逃れた。実施したのは(公財)春日井市食育推進給食会で、小中学校の学校給食を運営している。販売は、チンゲンサイ366kg、人参636kg、赤パブリカ366kgで、いずれも市価の半額程度の販売で完売した。

台風による学校給食の中止に伴う食材の販売について
<http://www.kasugai-kyushoku.com/info/567.html>

●長崎県対馬市、イノシシ肉を給食に

●沖縄県多良間村、ヤギ肉の給食利用を検討

●千葉県木更津市、残菜等たい肥化で地域循環

千葉県木更津市は、平成28年度学校給食における地域活性化事業として、農村部の鎌足小学校、中学校で地域の有機野菜等を学校給食で使用し、給食の調理残さや食べ残しを学校内のコンポストでたい肥化して農家に返す地域循環の取組みを開始した。

木更津市 平成28年度 学校給食における地域活性化事業
<http://www.city.kisarazu.lg.jp/12,55205,17,108.html>

●埼玉県朝霞市、給食費督促の申し立て

埼玉県朝霞市は給食費滞納を続け市の督促に応じない保護者6人(児童生徒9人分)の給食費66万5400円について簡易裁判所に支払い督促を申し立てた。前年につづき3回目。最高額は21万円強。

埼玉県朝霞市 「学校給食費の未納者に対し、支払督促の申し立てをしました」
<http://www.city.asaka.lg.jp/soshiki/10/misyukin281013.html>

●千葉県山武市、給食費等の督促申し立て