

学校給食のアレルギー対応

本来、子どもたちの健やかな成長を願って実施されるべき学校給食ですが、現状は一万食規模の大型調理場の増設や民間委託化、中学校給食のデリバリー化等、学校給食の質の向上に反する施策が進んでいます。食材でいえば、農薬や食品添加物を排除できないまま、さらに遺伝子組み換え食品や放射線照射食品が子どもたちに忍び寄っています。

そこで、「牧下圭貴さんと学ぶ連続講座」をリニューアルして事例や課題提起を基に参加者全員で協議する講座を開催します。ご参加をお待ちしています。

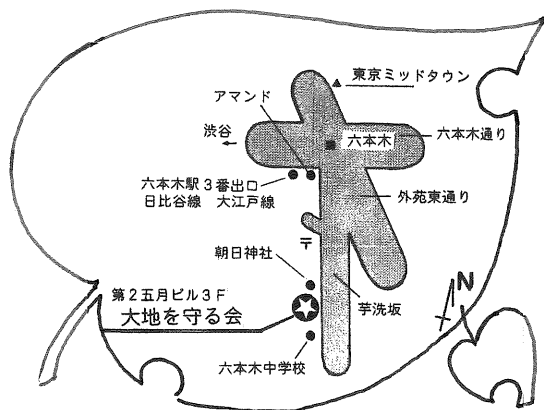
ネット中継も予定しています。給食関係者ばかりでなく、保護者や市民の皆様のご意見や質問、感想など、給食ニュースへの投稿をお待ちしています。

初回は学校給食における食物アレルギー対応を取り上げます。2015年3月28日付文部科学省通知「今後の学校給食における食物アレルギー対応について」以降の地教委や学校での対応や現状報告をもとに話し合い、一緒に考えます。

■ 第1回：2015年11月28日（土）
PM1:00～3:00
テーマ「学校給食のアレルギー対応」

■ 会場：大地を守る会 六本木会議室
東京都港区六本木6-8-15第2五月ビル3階
（地下鉄日比谷線、大江戸線「六本木」
出口3より徒歩5分）

■ 参加費：500円（資料代を含む）



■ 主催（申込み、問合先）：全国学校給食を考える会

Tel 03-3402-8902 Fax 03-3402-5590

E-mail kyushoku@member.daichi.or.jp