

すこやか

情報便 第5号

OACS
Organization for Advancement of Children's Wellness through School Lunch



財団法人
学校給食研究改善協会

平成 20 年 5 月 20 日 発行
〒 160-0004 東京都新宿区四谷 3-13 三栄ビル 4F
TEL 03-3357-6755 FAX 03-3357-6756
<http://www.gakkyu.or.jp/>
上記 URL で本紙のバックナンバーもご覧になれます。

「すこやか」は学校関係者の皆様に旬の話題を提供する情報紙です。

もくじ 座談会「ご存知ですか、(財)学校給食会の役割 1~8
第3回学校給食・学校における食育に関する絵画募集 8
全国の「食」に関するスケジュール(5~9月) 8

ご存知ですか、(財)学校給食会の役割

次代を担う子ども達の健康のために、手を携えて取り組みたい!



座談会

埼玉県上尾市立富士見小学校 栄養主査	杉本 眞吾
財団法人埼玉県学校給食会 事務局長	大沢 次夫
財団法人兵庫県体育協会	
兵庫県学校給食総合センター 副所長	神戸 哲雄
兵庫県加東市立社小学校 加東市学校給食センター 栄養教諭	吉原 洋子
福岡県久留米市立日吉小学校 栄養教諭	立石喜美子
財団法人福岡県学校給食会 事務局長	野口 義雄
司会: 財団法人学校給食研究改善協会 事務局長	倉田 勝弘

(写真向かって右から左廻りに)

【倉田】日本の学校給食は世界に類を見ない優れた制度であると高い評価を受けていますが、本日は学校給食をこのレベルまで育ててこられた栄養教諭・学校栄養職員(以下:栄養職員)の方々と財団法人学校給食会(以下:県給食会)の皆様、現場からのホットな情報や課題を、いろいろな視点から鋭く率直に語っていただきます。

ではまず県給食会について公益法人制度改正の実施を前に、今一度その役割や活動内容などをあらためて見直していきたいと思います。

1. 積極的な取り組みでガラッと変わった県給食会の印象

期待される県給食会のキーワード

安全・安心・厳しい品質管理のもとで安定供給、正確・迅速な情報発信、柔軟な対応、公益性

【杉本】埼玉県給食会に対しては、最初のころの印象はパン・牛乳だけの取り扱い業者という、弱いものでした。でも今はかなり変わって、地産地消を含めて色々な取り組みを積極的にされるようになり、県給食会に対する印象はガラッと変わりました。やはり積極的な案内や対応をして頂くと、こちらの信頼が増して付き合いも深くなります。おいしいものを安価に供給してもらい、案内もていねいです。



【大沢】杉本先生のおっしゃる通りで、昔は県庁の中で業務していましたが、昭和 57 年に庁舎から総合センターに移転後は、取組み姿勢もその内容も大きく変わりました。平成 10 年には既に国産にとどまらず県産品も扱い始めていました。我々**県給食会自身の取組み姿勢がそれまでの消極的な取組みから、大変積極的なものに大きく変わったことで、栄養職員からも期待されるようになった**のだと思います。



【立石】福岡県給食会は最初から検査設備もありましたし、その時代のニーズにあわせて、「食育」や「地産地消」の新しいテーマにも取組み、品質や衛生に関する管理も徹底されています。だから**県給食会の食材は安心して使用できるという印象は定着**しており、県給食会は学校栄養士と連携して研修会や物資の共同開発など、民間にはできないことをしっかり取組んでいると思います。ただ、若い栄養職員はそれに「慣れてしまって当たり前」になり、県給食会の存在価値そのものの認識が薄くなってきているようです。ですから、特に大きな市では入札でどうしても安価な業者の商品が使用になりますが、**給食会だからこそ出来る厳しい品質管理の下、安全安心な製品を安定供給しておられるという事を再認識しなければならない**と思います。

特に県給食会扱いの「基本物資(パン・米)」は厳しい規格や残留農薬・DNA 検査が確認されたものですから、単に価格だけでは片付けられない取組みへの評価が必要です。また一方では県給食会も営業する立場で、迅速で正確な情報の提供はいうまでもなく、子ども達が食べる様子を実際観る等の積極的な取組みや、臨機応変に現場のニーズに合った対応をすれば、栄養職員だけではなく学校の県給食会に対する認識も必ず大きく変ると思います。

特に県給食会扱いの「基本物資(パン・米)」は厳しい規格や残留農薬・DNA 検査が確認されたものですから、単に価格だけでは片付けられない取組みへの評価が必要です。

また一方では県給食会も営業する立場で、迅速で正確な情報の提供はいうまでもなく、子ども達が食べる様子を実際観る等の積極的な取組みや、臨機応変に現場のニーズに合った対応をすれば、栄養職員だけではなく学校の県給食会に対する認識も必ず大きく変ると思います。

2. 公益法人としての県給食会がなくなると ... こんな困ることが

- ① 当り前の事として受けていた公的な事業や対応(研修会、講習会、共同開発、栄養ソフトや機器・器具の無償貸与、集会場利用、都市部と同じ僻地対応、公的機関として気軽に安心してできた相談や要請)
 - ② 安全安心の厳しい品質管理(細菌・残留農薬・食物アレルギー検査、DNA 鑑定など)
 - ③ 価格安定調整基金を取りくずして助成(米価など高騰時に基金から拠出して価格安定に貢献)
 - ④ 学校給食普及充実活動の人的・経済的支援
- 以上のようなことが一切なくなってしまう。



【野口】福岡県給食会是一般物資(主食以外の食品)の取扱いを始めて 35 年以上ですが、食材の安全安心を担保するために、大変な努力をしてきました。福岡県の場合は、検査体制や製品開発、規格書類の整備は他に先駆けて実施したので、栄養職員にとっては当初、非常に頼れる存在であったと思います。しかし今は「頼れる給食会」から困った時のための「便利な県給食会」に変わって、若い方々からみれば**県給食会は「必要なときだけ利用させてもらう」といった存在となっているようで残念です。人によっては簡単に価格だけで選ばれるようになり、判断の基準がぶれてきました。おそらく県給食会の機能がもし無くなったら学校や栄養職員を支援しているさまざまな機能もなくなるといった、危機感をもっておられないのではないのでしょうか。**

【立石】私が山間部の学校で勤務していた時は、数十食程度の物資を配達してくれる業者はどこもなく、八百屋さんですら**学校給食は儲からないから勤弁して下さい**といわれたのですが、**県内統一価格で県給食会に対応して頂き、本当に有難かったです。民間業者ではまず無理だ**と思います。

そこまで小さい村は、福岡県内でもあまりないのですが、土砂崩れで道がふさがったときにもずいぶん助けられました。**県給食会がなくなれば、本当に大変なことになる**と思います。



【吉原】私は約 1000 食の給食センターが最初の勤務先で、県給食会の存在さえ知りませんでした。その後私自身が**兵庫県学校給食総合センター(=県給食会、以下総合センター)**で 5 年ほど勤務する事になって、その業務内容の重要度を初めて知りました。私は主に研究開発課で 40 品目程の物資開発に関わりましたが、安全安心な食品を児童生徒に提供するために非常にこだわったことを思い出します。

総合センターでは**取扱い物資の自主検査(細菌・異物・鮮度検査等)、外注検査(残留農薬・DNA 検査等)**は無償で対応し、ホームページでも食に関する情報やいろいろな献立も**タイムリーに掲載**しているので、県内で活用している栄養職員は多いです。

それから、栄養ソフト検討委員会を立ち上げ、**栄養管理業務合理化のための学校給食栄養ソフトウェアを作成して無償貸与**しており、利用件数は 120 ヶ所まで広がっています。過疎地の対応はやはり総合センターのフォローのお陰です。私の印象では、総合センターはいろいろな意味で「本当に頼りがいのある所」です。でも全国的にはこのような支援の機能がなくなったら大変といった認識はどうなのでしょう。

【倉田】全国的には県給食会自体の取組み内容や業務姿勢にか

なりの差があり、その認識も同様のようですね。

3. アレルギー事故防止のため、専門医と共に物資登録申請書をつくりました

アレルギー事故の主な原因

- ① 食物アレルギーが理解されていない
- ② 法令※が現場担当者に周知徹底されていない
- ③ さまざまな原材料配合表があり、記載箇所も個々に違うために見誤って事故が多発

【倉田】さて、昨年の愛媛県で開催された全国学校給食研究協議大会の分科会で、「物資登録申請書」について兵庫県の神戸さんが重要な発表をされましたが、その事については是非お聞かせ下さい。



【神戸】実は、平成 14 年 5 大アレルギーの表示義務が始まって直後に、兵庫県では 2 度も食物アレルギー事故が発生しました。

二つとも乳アレルギー事故ですが、そのうちの 1 例は、**フランクフルトソーセージを乳蛋白含有量 0.3% で問題なしと主治医が判断したのですが、食べた児童が重篤な症状を呈し、調査の結果、工場での製造処理には問題が無かったが、粘性性の高いソーセージ生地は製造工程の中で均一に混ざり難いために、食べた部分の乳蛋白含有量が 0.3% を越えており、重篤な症状に至ったことが判明**しました。

2 つ目は本来乳蛋白由来物質が含まれないメニュー「おでん」で事故が起り、調査の結果、工場内の澱粉置場に乳由来添加物が漫然と並べて置かれていたためのコンタミネーションにより、「おでん」内の「小天」の乳蛋白含有量が $7.65 \mu\text{g} \sim 20 \mu\text{g/g}$ (陽性)となって、事故に至った例でした。

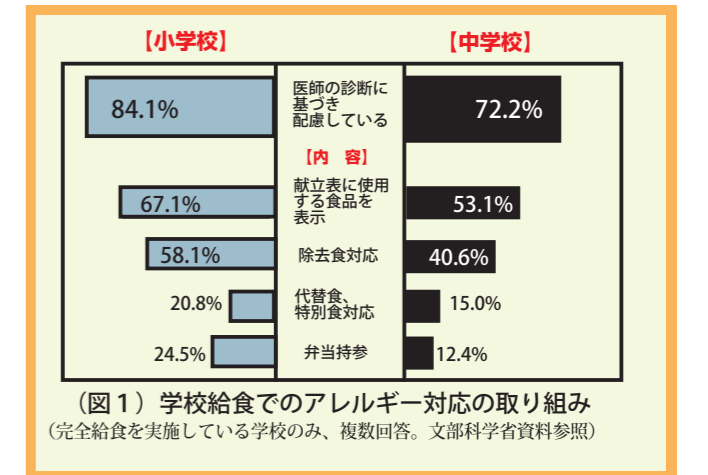
これら 2 例のアレルギー事故経験から、総合センターは事故の背景にあるある単なるミスとはいえなデリケートな状況を痛感して、事故防止対応の研究に力を尽くしました。そして、事故の主な原因である「法令※が現場の**作業担当者に伝わっていない**」、「**食物アレルギーが理解されていない**」、といったことの他に、「都道府県や**取り扱い業者毎に独自で示した原材料配合表の様式がいっぱいあって、記載位置が個々に違うために、現場の栄養職員が見間違ってしまう事故が多発している**」という実態に注目しました。

そして、食物アレルギー事故防止対策の具体策として、食品中のアレルギーを正しく伝える為に、**アレルギー専門医と共に「物資登録申請書」のひな形を作成**しました。

この利点は**①原材料の食材毎のアレルギーをチェックできる、②原材料明細・特定原材料の有無の 2 つからダブル**

チェックできる、**③食物アレルギー蛋白量の個別計算から摂食可否の判断ができる、④統一書式なので多数の目で記入ミスのチェックができる**、といったような事が挙げられます。(※食品衛生法第 19 条)

この兵庫県の様式が完璧とはいえませんが、現在近畿ブロック(6 府県の県給食会)で共同利用しており、神奈川県、愛知県、岐阜県でも採用されています。全国の給食会で様式を統一すれば必ずアレルギー管理においては効力があり、共通取扱い商品について原材料・産地・メーカー・残留農薬・添加物・遺伝子組み換え等の情報を共有できます。また、市町村教委、栄養職員、保護者から問合せがあってもすぐ対応できる内容になっています。



【杉本】我々も書類をチェックするのは大変な作業です。表示方法や表現方法に統一性が無いため、非常に管理しづらい状況ですから、今のお話は大変大切なことで、書式が統一されると、現場の我々もありがたいし、業者の方々も助かると思います。

4. 全国ネットで迅速な情報の共有

全国情報交換ネットワークがあれば、的確な判断で迅速な危機管理対応が実施できる

【神戸】全国の県給食会がネット等で連携することで、県給食会同士情報交換が出来るようになり、より広く深いさまざまな情報交換ネットワークが機能するようになります。

「情報を共有する」ということに関して思うことは、先日のマッシュルームの異臭問題でも、**迅速な情報提供があれば、横の連携がとれたはず**です。このようなことから、他の都道府県でも実施していただけると更に機能が広がると思うのですが。

【大沢】マッシュルームのことは、静岡の別のメーカーでも 1 月に一部回収があったと聞いています。そういう意味でも情報の迅速な共有は大切です。この件について埼玉県給食会では、深夜 2 時までかけて県と調整し、県は翌日の当

兵庫県の「学校給食用物資登録申請書」(記入例)

学校給食用物資登録申請書 Ver.3
財団法人兵庫県体育協会理事長 様 申請者

主治医が蛋白質量を計算して摂取可能か判断
遺伝子組換のこと

商品名	[]		当該製品だけの製造に係る人員数(パート含む)	[]名	商品コード	[]																																						
登録物資名	[]		当該製品だけの日産能力(個数・重量等単位も記入)	[]個	内容確認者	[]																																						
カナ名	[]		内容量(グロス+Net又は固形量+溶液)	[]	最終有効期限	2010.3.31																																						
規格名	50g×100個入		正味重量又は固形量	50g	食品衛生法細菌学的成分規格																																							
規格容量(g)	5000	入数	[]	[]	食品別																																							
原材料の内容明細																																												
五訂食品番号	商品に表示している原材料名	左記原材料及び食品添加物の明細	配合割合	特定原材料の番号	GMO分別不分別	原料の産地・品種・メーカー名 食品添加物の使用目的																																						
06151	たけのこ	たけのこ	30.60	19		熊本県、 茨城県、等																																						
11129	豚肉	豚肉	10.20			茨城県、等																																						
06061	キャベツ	キャベツ	4.40			北海道・愛知県、等																																						
06207			4.10																																									
<table border="1"> <tr> <td>水</td> <td>水道水</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td colspan="3">合計</td> <td>100.00</td> <td>メーカー名</td> <td>4030</td> <td></td> </tr> </table>							水	水道水						合計			100.00	メーカー名	4030																									
水	水道水																																											
合計			100.00	メーカー名	4030																																							
<table border="1"> <tr> <td colspan="7">上記原材料で特定原材料を使用している場合は●印を付ける。</td> </tr> <tr> <td rowspan="5">特定原材料の有無(※注1)</td> <td>▲ 1 卵</td> <td>▲ 2 乳</td> <td>● 3 小麦</td> <td>4 そば</td> <td>▲ 5 落花生</td> <td>6 あわび</td> </tr> <tr> <td>7 イカ</td> <td>8 いくら</td> <td>▲ 9 エビ</td> <td>10 オレンジ</td> <td>▲ 11 カニ</td> <td>12 キウイ</td> </tr> <tr> <td>▲ 13 牛肉</td> <td>14 クルミ</td> <td>15 さけ</td> <td>16 さば</td> <td>● 17 大豆</td> <td>▲ 18 鶏肉</td> </tr> <tr> <td>● 19 豚肉</td> <td>20 まつたけ</td> <td>21 もも</td> <td>22 やまいも</td> <td>▲ 23 りんご</td> <td>▲ 24 ゼラチン</td> </tr> <tr> <td>▲ 25 パナナ</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table>							上記原材料で特定原材料を使用している場合は●印を付ける。							特定原材料の有無(※注1)	▲ 1 卵	▲ 2 乳	● 3 小麦	4 そば	▲ 5 落花生	6 あわび	7 イカ	8 いくら	▲ 9 エビ	10 オレンジ	▲ 11 カニ	12 キウイ	▲ 13 牛肉	14 クルミ	15 さけ	16 さば	● 17 大豆	▲ 18 鶏肉	● 19 豚肉	20 まつたけ	21 もも	22 やまいも	▲ 23 りんご	▲ 24 ゼラチン	▲ 25 パナナ					
上記原材料で特定原材料を使用している場合は●印を付ける。																																												
特定原材料の有無(※注1)	▲ 1 卵	▲ 2 乳	● 3 小麦	4 そば	▲ 5 落花生	6 あわび																																						
	7 イカ	8 いくら	▲ 9 エビ	10 オレンジ	▲ 11 カニ	12 キウイ																																						
	▲ 13 牛肉	14 クルミ	15 さけ	16 さば	● 17 大豆	▲ 18 鶏肉																																						
	● 19 豚肉	20 まつたけ	21 もも	22 やまいも	▲ 23 りんご	▲ 24 ゼラチン																																						
	▲ 25 パナナ																																											
<table border="1"> <tr> <td>特定原材料の注意喚起有無</td> <td>有</td> <td>●</td> <td colspan="4">同一製造ラインで特定原材料を使用した別製品を製造し、ときにある特定原材料が入ってしまうことが想定できる場合は左記の有欄に●印を付け、特定原材料の該当する項目に▲印を付ける。また、キャリーオーバー、加工助剤により混入する場合、又はおそれの有る場合は×印を付けてください。(※注1) 特定原材料の総タンパク量が数μg/ml濃度レベル又は数μg/g含有レベルに満たない場合は特定原材料への記入を省略する事ができます。</td> </tr> <tr> <td></td> <td>無</td> <td></td> <td colspan="4">(※注2-GMO) 全原材料中重量が上位3位以内、かつその重量が5%以上のものについては、分別、不分別を記入する。(※注3) 原材料に油を使用している場合、原料名を必ず記入してください。</td> </tr> </table>							特定原材料の注意喚起有無	有	●	同一製造ラインで特定原材料を使用した別製品を製造し、ときにある特定原材料が入ってしまうことが想定できる場合は左記の有欄に●印を付け、特定原材料の該当する項目に▲印を付ける。また、キャリーオーバー、加工助剤により混入する場合、又はおそれの有る場合は×印を付けてください。(※注1) 特定原材料の総タンパク量が数μg/ml濃度レベル又は数μg/g含有レベルに満たない場合は特定原材料への記入を省略する事ができます。					無		(※注2-GMO) 全原材料中重量が上位3位以内、かつその重量が5%以上のものについては、分別、不分別を記入する。(※注3) 原材料に油を使用している場合、原料名を必ず記入してください。																											
特定原材料の注意喚起有無	有	●	同一製造ラインで特定原材料を使用した別製品を製造し、ときにある特定原材料が入ってしまうことが想定できる場合は左記の有欄に●印を付け、特定原材料の該当する項目に▲印を付ける。また、キャリーオーバー、加工助剤により混入する場合、又はおそれの有る場合は×印を付けてください。(※注1) 特定原材料の総タンパク量が数μg/ml濃度レベル又は数μg/g含有レベルに満たない場合は特定原材料への記入を省略する事ができます。																																									
	無		(※注2-GMO) 全原材料中重量が上位3位以内、かつその重量が5%以上のものについては、分別、不分別を記入する。(※注3) 原材料に油を使用している場合、原料名を必ず記入してください。																																									

該メーカー商品の使用中止通達を決め、埼玉県給食会は中国産のマッシュルームの全ての販売を中止しました。この時はたまたま、我々が独自に調べていたので分ったのですが、**横の連絡網でキャッチできておれば、ここまで苦労することはなかった**と思います。

【野口】福岡県の場合は、行政が風評被害的なことをしてはならないというスタンスから、県給食会では、県教委と連絡を取り、「異臭」と「健康被害」は別だと判断し、県下に対して、「当該製品は健康被害はないので心配には及びません」とアナウンスしました。中国産餃子の農薬混入事件の影響で、**中国産でなくても「餃子であれば使わない」というユーザーがかなりありましたが、それもおかしい話だ**と思います。**そういう風評被害的なことに対して県給食会に求められることは、毅然として「本質的なこと」を「正しく伝える」ということではないでしょうか。**

【大沢】確かにそうだと思いますが、それが大丈夫だという根拠はどこにあるのかを見極めないといけないと思います。メーカーさんから証明書が出ていると言っても、そのどこに根拠があるかをよくみなければなりません。今回のマッシュルームの件では、メーカーからも証明書が出ましたが、この内容は根拠にならないのではと給食会では

判断し、他のメーカーのものも全部止めました。それと同時に類似製品についても、県の衛生研究所に検査依頼をしました。**客観的な事実データをもとに対応することが、判断する上では最も重要だと思っています。証明書を安易に信用するだけでなく、ある程度の確信を元に、「疑わしきは使用せず」の方針で、私たちは進めています。**県下からも100ヶ所を超える注文がありました。2月8日に受注先全てに事情説明をし、殆どところが混乱なくご了解頂き、出荷を止めさせて頂きました。

【神戸】兵庫県でも、当該商品の配送先に全部電話をして事情を説明しました。

【倉田】物資に関わる確実な情報というものは、私たち学校給食関係者にとっては、基礎的な事項です。そういった整備や充実に関しては、業界をあげて取組まなければならないのかも知れませんね。

【神戸】**県ごとにバラバラに動くのではなく、47都道府県すべてが横のラインでつながった上で情報を共有することが大事です。まず様式だけでも統一**することが大変意義深い取組みになると思います。

【大沢】私も兵庫県さんの様式を拝見して、非常に効率的な様式だと思いました。

【神戸】1ページ分だけでも統一すれば意味が出てくると思います。我々が経験したような事故を防ぐためには、栄養職員が認識されて自ら声を出して頂いたほうがいいかもしれません。

【倉田】熱心な取組みを聞いていると、早くこのような取組みが全国レベルになることが望まれますね。ところで県給食会では生産工場の視察も心がけておられるようすが。

【大沢】埼玉県学校給食会では、製造工場を視察したところの製品についてのみ、供給しています。夏ごろから職員を割り振って、全国の工場に視察に行かせるような体制をとっています。また、実際に工場に向いて自らの目で確認し、直接説明しないと、学校給食に対する私たちの姿勢や考えが伝わらないとも思っています。

【神戸】食物アレルギーに関する変更があれば、兵庫県も必ず行くようにしています。メーカーによっては、ただ単にアレルギー物質を配合から外せば良いだけと勘違いされている企業もあるようなので、実際にお邪魔して、詳細な管理面のお話からさせて頂いています。



こういった企画を入れれば、普段出にくい栄養職員の方々も参加し易くなりますし、地産地消、絵画の展示などもして、

学校給食充実のためのさまざまな啓発の場として企画しています。

また、兵庫県下では業者が個別にPRすることが認められていない市があり、これらの市の栄養職員は直に商品を見ることができるのが唯一年1回総合センター主催の展示会なので、この果たす役割は大きいと思います。

【倉田】民間の業者さんにとっても直に案内できるいい機会ですね。福岡県ではいかがですか？

【野口】福岡県も**25年前から栄養職員も参加し易いように、県教委や農政、生産者の方々にも参加して頂いて、セミナー等の勉強会・研究会的形式で毎年2月初めに2日間**で約400名の参加があります。

大きい特徴として、この時に次年度の価格動向について情報を提供しますので、本年などは特に大幅な価格上昇の年でもあり、皆さん、熱心に参加しておられました。

それ以外に県下の栄養職員と共催で年2回ほど調理講習会を実施したり、5年前からは県農政部の「ごはん食推進委員会」とタイアップして、午前中は農政部、午後からは県給食会という形で、講演と県内の郷土料理のバイキング昼食にあわせて展示会を実施しています。

【立石】2月に展示会があれば、私たちも次年度の給食費予算のことを考える時期とちょうど重なり、生産・価格動向についてのガイダンスや種々な提案を頂くことが出来て、非常に有難いです。また、バイキング形式での昼食も、「実際、給食現場に活かせる」形の提案なので大変参考になり、普段の営業案内では分らないようなことが展示会では同じジャンルのものを比較しながら見る事ができて、メリットがあります。

【大沢】先程、神戸さんが「現場の関係者がなかなか出にくいので」というお話がありましたが、埼玉県給食会では、「**市町村と県給食会の契約書の説明会**」という内容で、**催しを実施したところ、栄養職員だけでなく、事務職員も含めて多数集まって頂きました。**講演会は、展示会とは別の機会に実施しているのですが、色々な試行錯誤を重ねて、今のスタイルになりました。

5. 県給食会は、こんな活動で広報しています！

- 参加者が公務としても参加できる、工夫をこらした内容でさまざまな企画を実施
- ①行政、栄養職員、調理員、生産者、保護者、地域住民等に広く案内して展示会の開催
- ②実務事務・年度価格説明会として開催
- ③講演会、セミナー研究・勉強会、地産地消、絵画展示等のさまざまな内容で開催
- ④PRリーフレットを全家庭に配布

【大沢】埼玉県給食会では大きなイベントのひとつに、4月の展示会がありますが、4日間で、計400名ほどの県内栄養職員などの参加があり、商品の展示と共に食材や献立メニュー・事業内容についてPRしています。その際に行政の学校給食関係者、農政局や県の農林部、JAや生産者の方々にも参加して頂き、「埼玉県の学校給食はこんなことをしていますよ」と、我々の取組みについて説明をしています。また、**県産農産物に関するリーフレットも75万部作成してPR**しています。(6ページ参照)

【倉田】75万部はかなりの数ですね。

【大沢】県・JA埼玉にも共催して頂き、約250万円の費用がかかっています。県下の児童生徒数は60万人ですから、その**全ての家庭にも配って、新入生が事前に「埼玉県の学校給食とはこういうもの」と特に理解していただくのにかなり効果が上がっている**と思います。

6. 地産地消は子ども達のための教育として、偏らず進めたい

国産、地産地消推進の一方で安全安心の基本姿勢をぶれさせず、学校給食が輸入品なしでは成り立たない現実を冷静に判断して食材の安定供給に努める

【倉田】ではこのところ、学校給食で地産地消の推進ということがよくいわれますが、皆さんはどのように取り組んでおられますか？

【大沢】先日テレビ東京の「ガイアの夜明け」の取材があり、自給率の向上と地産地消の促進を結びつけた内容のようで、「国産・県産を使うとどうしても高くなるが、それに対してどのように調整を図っているか？」というような質問でした。確かに、国産・県産となると、それなりの価格になるのですが、原料の調達の手配や取組み方法によっては、給食費の範囲の中で使用可能な商品ができます。大量生産で作るものとは単純に比較できないと思います。

【野口】学校給食の地産地消については、地元の教委などの指導で、バランスよく進めていく方法が、偏重せず、無理なく推進していくためには最適だと思います。要は子ども達に地産地消を教えるという基本的な姿勢をぶれさせないように、着実に進めていくものだと思います。

【大沢】野口さんのおっしゃる通りです。埼玉県給食会は地産地消のテーマは先行して実施していました。米粉パンについても、米消費拡大のためではなくて、米特有のモチモチ感のある食材として子ども達のために開発したのであって、その消費拡大を第一目的にしたわけではありませんが、結果的に消費拡大、自給率向上にはつながりました。

【野口】一方で、自給率を上げるための地産地消ということもあると思いますが、私は県給食会の一つの役割として、輸入品であっても、安全安心を担保に供給し続ける義務があると思います。なぜなら現時点では、全国国産品で賄えるはずがないのですから、**県給食会が如何に安全安心を確保しながら、学校給食に食材の安定供給をしていくかがポイント**となると思います。ですから、我々がこの一学期から取り扱う加工品については、有機リン系も含めて46品目の残留農薬の検査をするようにしています。これまで、加工品については、残留農薬検査は行なわなかったのですが、九州ブロックの共同購入で、費用負担もわずかで済んでいます。

7. 地産地消の開発は栄養職員達と共に協力して

開発も流通も全国ネットワークが実現すれば合理的！

【神戸】神戸：それを全国レベルで実施すると、もっと安くなります、しかも数量がまとまりますから、いろいろな意味で合理的ですね。

【吉原】埼玉県さんの米粉パンはどのような形で供給されているのですか？

【大沢】アイデアは私どもで、パンの指定工場で約1年間かけて試作を繰り返し、その間に県下の全指定工場6ヶ所で担当者を集めて技術のすり合わせを行い、その後、栄養職員も交えて、パン工場での試験焼きを実施し、物資選定委員会を通して始めました。

【吉原】兵庫県の場合、例えば「コロッケが欲しいな」となると食品研究部会で、テーマを立ち上げて開発を進めます。埼玉県ではそういう形はあるのですか？

【大沢】そういう手順ではありません。以前は、物資選定開発委員会の中に開発部会があった時期もあるのですが、経費や製造ロットの問題でうまくいかず、選定品などで進めてきました。ただ、新しい製品開発に当たっては、**県給食会職員が色々ユーザーからヒアリングしたものを、開発に反映させ、ある程度形になった段階で、栄養職員に入ってもらいます。**

【吉原】兵庫県の場合は、立ち上げから栄養職員が入っていますので、逆に途中で悪戦苦闘する事があります。私達としては、苦労して開発した製品が完成し、地域や全国に販売できるルートが出来れば、価格50円のいい製品が40円で販売できるのではないかと考えています。一昨年秋に、兵庫県で作ったふりかけも、他府県でも使用して頂いているようで、同様に、**全国でそれぞれの県の地場産物を流通販売できればいいのですが。**

埼玉県の農産物に関するリーフレット(例)

【大沢】今も県給食会間でそういう取組みはあるのですが、物量的な確保が難しかったりして、県内消費だけで精一杯というものもあります。ただ、**他の地区の郷土料理の企画などで、相互に使いあう体制が出来れば本当にいいですね。**

【野口】先程から話題になっていますように、子ども達が食べる食材ですから、県給食会では特に安全安心な食品の安定供給を心がけて、可能な限り対応しています。ですから、**「民間の業者さんの物より安心して使える」**との評価を頂いていますが、一方で最近、首をかしげるようなクレームや問合せが大変多くなりました。

福岡県給食食品検査活動(例)



※ 西日本地区または九州地区における共同購入物資の選定や本会規格物資の研究開発の中で、食品検査の専門的立場から品質チェックを行っています。

※ 学校栄養職員の方々に「食品の選び方」や、「食品安全の考え方」などについてコンサルタント的な役割を果たしています。

※ 学校給食用パン、米飯などの委託加工物資について、県教育委員会とともに実施しているパン品質審査会などによる品質管理のほか、委託加工工場に対して衛生管理などの指導を行い、学校給食用物資の品質確保に務めています。

【倉田】我々も聞いています。全国からの報告では、グリーンピースの莖の一部が入っていても、魚の切身に鱗が付いていても異物混入、その日の給食の食材が混入した場合でも、よく調べないでとにかく異物混入としての報告書求められる例が増えているそうですね。

使用日当日のキャンセルなどは、やむを得ない理由がなければ慎むべきことなのですが、いずれの場合も**基本的なマナーはお互いに踏まえたい**ところです。

また、ここ数年学校給食のパンによる食中毒が数件発生していますが、パンの使用が今日は3000食、翌日は100食という風に一定せず不規則であれば、生産者は正規の従業員を雇えませんから、衛生管理面や製造技術面のレベルアップは困難です。**栄養職員や関係者は一方的に厳しい対応の要求をするのではなく、常に作り手である生産者や供**

給する側にも立ってどのような不都合や無理があるのか広い視野で考えるべきですね。また、**県給食会にもそれらを調整する役割がある**と思います。

8. 子ども達の健康のために枠を超えて協力し合う時がきました！

関係者が立場を超えて協力すれば、学校給食はさらに充実！

【倉田】ではこの辺で、本日のテーマを絞り込んで伺いたいと思います。

世界的に評価の高い日本の学校給食をもっと充実させるために、今日も度々出ましたが、関連する人々の連携と結束は非常に重要です。

改善協会では**長年学校給食に貢献してこられた方々は、子ども達の健康を護るひとつのグループとして、相互の枠を超えて協力し合う時代になったと、**思っています。**学校・栄養職員・調理員の方々も、県給食会の皆さんも、民間の業者さんも、目的はひとつです。全ての関係者が「次代を担う大切な子ども達の健康を護るために学校給食を充実させよう！」と結集**するには、お互いがどのように協力し合えるか、最後にご意見を伺います。

【野口】改善協会の発想にまったく同感で、関係者の連携や共通認識は本当に大切なことですね。福岡県給食会としては、年間約4000万円の普及充実事業をもって学校給食のための研修会、講習会等の支援活動をしています。僻地に対してもこの普及充実事業のおかげで、都市部と同じように配送ができています。これがなければ県内でも、供給面で格差が出てきますから、このような取組みは地味ですが意義深いことだと思っています。

9. なくなってから気付くのでは、遅すぎます！

【倉田】県給食会が公益事業ではなくて一般事業に内容を変えた場合、困るのはどこか？という話がよく出ます。野口さんのおっしゃる通り、**県給食会の公益業務は、地味な取り組みですから、存在が無くなって初めてその重要性に気が付いても、遅過ぎる**わけで、若い方々には、新規採用栄養職員研修会のカリキュラムなどで県給食会の重要な役割について、説明して頂けると良いですね。

【大沢】新公益法人への移行に向けては、なかなか厳しいものがあるとは思いますが、いろいろな経緯を経て、**県給食会**は県が取組もうとしている様々な講習会や研修会に費用と人も出して実施してきたのですから、これが公益法人ではなく一般財団法人になってしまうと、**その辺の志の高い取り組みはどうなってしまうのだろうか**と思います。県には予算が厳しいという事情がありますから、県給食会がなければこのような取組みは難しいような気がします。

【野口】我々が利益のみを追求して対応してしまえば、僻

地や食数の少ない学校は問題が出てくるのではないのでしょうか。福岡県給食会が、学校、保護者、地域の皆さんに積極的に広報し始めたのは3年前位からで、それまでは社会に広報しないと正しい理解を得られないという発想がなかったの

ですが、今は県給食会の取組み活動をアピールして、改善協会のスタンスと同様に全ての関係者との協力体制で取組んでいきたいと思っています。

【吉原】私も同感で

す。総合センターも民間の業者さんもお互いに競合するのではなく、大所高所に立って子ども達のために協力していくことが実現すれば、画期的な効果が期待できますね。

【神戸】その通りですね。栄養職員はもちろんの事、児童生徒、学校、地域社会の皆さんに、県給食会を大いに活用していただければ、我々の努力や苦勞が報われます。また、子ども達を核に将来を見据えた展望で、全国の関係者が結集していろいろな課題に取組めば、大きな成果につながります



沖縄県学給／調理講習会

ね。そんなことを発想すると、これからの取組みに大変やりがいが出てきます。

【杉本】今のお話のような学校給食での大きなネットワークができると、情報伝達のスピードも内容もかなりアップ



愛知県学給／調理コンクール

しますね。冒頭でもお話しましたように、常に積極的な意欲を持って県給食会が取組んでいかれたなら、必ず

評価も認知度も大きく上がると思います。栄養職員もお互いにいい形で啓発し合って、努力していきたいですね。

【倉田】本日のお話から、改めてますます関係者が立場を超えて、「学校給食普及充実」に向けて結集する時が来たと感じました。そして、「立場を超えて子ども達の健康を護るために前向きに協力し合い、お互いに補完し合って取組む」という成果を実感できる日が、一日も早く来るように、これからも努力していきたいと思っています。(了)

小学生から 大募集します！

第3回学校給食・学校における食育に関する絵画 募集



期間： 6月2日(月)~9月19日(金) 当協会に必着
 サイズ：四つ切り画用紙(380×540ミリ)
 応募： 原則として学校単位。個人も可(作品は返却しません)
 審査： 10月下旬予定
 (通常審査の他、絹谷幸二画伯による特別審査もあります)
 発表： 11月予定・文部科学大臣賞はじめ約130点を入賞とします
 共催： 社団法人全国学校栄養士協議会・
 独立行政法人農畜産業振興機構
 後援： 内閣府・文部科学省・農林水産省・厚生労働省
 社団法人日本PTA全国協議会・全国学校給食会連合会
 特別協賛：小学館・社団法人日本酪農乳業協会

詳しくは当協会のHPをご覧ください。過去の入賞作品も掲載しています！

平成20年

全国の〈食〉に関するスケジュール

(5月~9月)

月日	催事名	会場	主催(問い合わせ)	TEL
5/31(土)	第2回日本食育学会総会・学術大会	東京農業大学世田谷キャンパス	大会事務局	03-5477-2325
6/7(土) ~8(日)	★第3回食育推進全国大会 「ぐんま食育フェスタ2008」	前橋市グリーンドーム前橋	内閣府・群馬県	03-3581-1189
6/13(金)	平成20年度第1回 「食を考える国民フォーラム」	東京有楽町・朝日ホール	食を考える国民会議	03-3665-0291
6/19(木)	平成20年度 第1回食育交流シンポジウム	文部科学省大講堂	文部科学省 学校健康教育課	03-6734-3380
7/31(木) ~8/1(金)	★第49回全国栄養教諭・ 学校栄養職員研究大会	久留米市 石橋文化センター	福岡県教育委員会	092-643-3920
8/7(木) ~8(金)	平成20年度 食の安全に関する調理員講習会	昭和女子大学 人見記念講堂	文部科学省・日本スポーツ 振興センター等	03-5410-9156
9/5~7(金~日)	第55回日本栄養改善学会 学術総会	鎌倉芸術院・鎌倉女子大学	学会事務局	045-222-4430
9/8~11(月~木)	第15回国際栄養士会議	パシフィコ横浜	会議事務局	03-3219-3541

★改善協会は「学校給食・学校における食育に関する絵画」入賞作品を展示します