

第44回 清瀬市消費生活展

テーマ「食と暮らし」

～ 清瀬市の学校給食と今後について ～

消費生活展は1年に一度、毎年10月の市民まつり（令和5年は10月22日）と同日に、消費生活センターと登録団体が共催で開催しています。

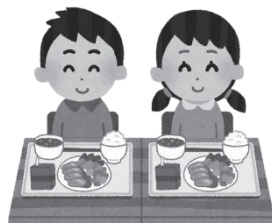
各団体の活動や、消費者問題を広く知っていただくための「活動の展示」、「健康チェック」、「石けん販売」、「リユース食器の回収・販売」、「おもちゃ修理」などや、「クイズラリー」を行います。

今回のハンドブックでは、消費生活展のテーマ「食と暮らし」についての記事と、消費生活センターができるまでの経緯について開設当時を知る登録団体メンバーからの記事を掲載します。

【清瀬市の学校給食と食育】

出前講座（教育企画課）清瀬市 学校給食と食育 資料より

清瀬市の学校給食はすべて自校方式
小学校9校…給食調理業務委託6校、直営3校
中学校5校…給食調理業務委託5校



1 献立作成について

◆学校給食の目標

- 1) 適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。
- 2) 日常生活における食事についての正しい理解を深め、健全な食生活を営むことができる判断力を培い、及び望ましい食習慣を養うこと。
- 3) 学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協同の精神を養うこと。

- 4) 食生活が自然の恩恵の上に成り立つものであることについての理解を深め、生命及び自然を尊重する精神並びに環境の保全に寄与する態度を養うこと。
- 5) 食生活が食にかかわる人々の様々な活動に支えられていることについての理解を深め、勤労を重んずる態度を養うこと。
- 6) 我が国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めること。
- 7) 食糧の生産、流通及び消費について、正しい理解に導くこと。

◆清瀬市の学校給食の栄養について

文部科学省から示されている「学校給食摂取基準」に基づいて実施しています。(年齢に応じて一日の摂取量の1/2の基準になっています)



◆毎月、担当校が標準献立を作成しています。

清瀬市の学校給食での留意点について

- 1) 日本の伝統的な食生活の根幹である米飯の望ましい食習慣の形成や、地域の食文化を通じた郷土への関心を深めることなどの教育的意義を踏まえ、年間平均で週3回以上を米飯給食としています。
- 2) 食材は原則として国産のものを使用しています。また、果物も国産で旬のものを取り入れ、季節を感じられるように工夫しています。
- 3) 化学調味料や調理済み加工品は原則として使用していません。
- 4) だし(スープ)は素材からとり、食材の味を生かして薄味を心がけています。

2 食材選定について

◆市内で標準の献立を使っているため、毎月、市役所に集まり、物資一括選定会議及び献立作成会議を実施しています。栄養士全員で翌月に使用する食材のサンプルと規格書をもとに検討します。

- 1) 清瀬市学校給食用食品規格書を基本とする。
- 2) 物資選定部会落札の食品を参考にする。

- 3) 新鮮で安全性のある、価格に見合った食品を購入する。
- 4) 安全性の確認の取れないもの、疑わしいものは使用しない。
- 5) できる限り無添加の食材を使用する。
(着色料、保存料、香辛料等不必要なものは避ける)
- 6) 遺伝子組み換え食品は避ける。
- 7) 物資選定の落札食品で異物混入、不良品等あった場合は、学務係まで連絡する。

3 食物アレルギー対応について

清瀬市では「清瀬市立学校における学校給食の食物アレルギー対応基準」に基づき、各学校の状況に応じて、学校と保護者の連携により、できる限りの除去対応を行っています。また、年度初めの4月の給食が始まる前には、全教職員対象にアレルギーの危機管理研修を実施しています。

※アレルギー対応で使用している食器除去食は食器とお盆の色を変えて提供しています。

(担当 佐藤道子)

6月30日開催のエコまつりで、市の出前講座を利用して清瀬市の学校給食について学びました。以下は有機給食の取り組みについて一部をご紹介します。安心・安全な学校給食について考えるきっかけになればと思います。

【地域に広がる有機食品】

① 東京都武蔵野市

1972年にマーガリンをバターに変えたことから安全な食材選定が始まり、1978年に市立境南小学校で無農薬のお米や野菜を使用するようになりました。1985年に文部省の「学校給食合理通知」を契機に調理員を主体とする給食改善運動が始まり食材選定だけでなく食器の改善や合成洗剤の追放などの取り組みが進みました。1996年には独自の「給食物資規格基準」がまとまり、全ての学校給食施設の取り組みとなりました。

た。主な食材の選定基準は、米は有機栽培、無農薬栽培、特別栽培を優先、パンは国産小麦・国産バター使用、麺は国産小麦粉使用、卵は非遺伝子組み換え飼料、抗生物質不投与で育てられた国産鶏の卵、野菜は市内産を優先します。それ以外の農産物は基本的に国内産、有機栽培、特別栽培のものを選定、乾物・調味料類は保存料・着色料等が無添加のものです。



② 熊本県山都町

山都町内の小中学校に有機農産物の学校給食提供が始まったのは2004年。PTAの母親部や生産者の活動により地元農産の導入を求める運動が起きたことがあり、1996年に地産地消運動が実現していました。2005年に「山都町有機農業協議会」が発足し、学校給食部を立ち上げ、食育授業や収穫体験など多くの活動が行われてきました。当時は納入業者の理解を得ることが大変難しく、学校の栄養教諭と野菜の企画のすり合わせなどで話し合いを重ねました。納入業者もバラバラだったため、学校単位の発注に対して細かく品目と数量を分けて納品していました。現在は㈱肥後やまなどが、有機農産物流通のプラットフォームとして全小中学校に納入しています。学校のある日はほぼ毎日納品しており、有機JAS認証を取得した野菜、認証のない農薬不使用・化学肥料不使用の野菜、特別栽培基準で栽培された野菜が含まれています。学校給食の定番であるじゃがいも、人参、玉ねぎ、旬の時期に合わせた里芋、トマト、ピーマン、れんこん、かぶ、だいこん、小松菜、ほうれん草、チンゲン菜、レタス、ニラなど年間20品目以上あります。2021年11月からは山都町の一部の小中学校で有機米の提供が始まりました。JA上益城の中に有機研究会があり、JAを経由して各小学校に納品しています。慣行栽培との差額分は山都町が補填しています。

③ 岐阜県白河市

2014年に横浜から移住・就農した有機農業「千空農園」の長谷川康之さんは、以前に子供たちがお世話になった横浜の幼稚園に農産物を送り続けていました。今住んでいる白川町の給食でも使ってもらうこと

を望んでいました。町のPTAの連合会の会長になった2019年、会議で同席した給食センターの栄養教諭に声をかけ、話が進みました。野菜は少ないものの、有機米は5%になりました。現在は町内の有機グループ「ゆうきハートネット」が持ち回りで納入し、継続できる体制が整いました。有機給食には慣行農産物との価格差をどう補うのかという問題がついて回ります。私財から白川町にふるさと納税し、一部を差額補助に使えるよう、用途を決めた納税を行ない、町も補正予算で上乗せすることで差額問題は収まりました。有機農家と慣行農家を対立ではなく融和して地域の可能性を見出しています。

④ 長野県松川町

長野県松川町には、保育園5園、小学校3校、中学校1校があり、すべて調理室を持ち、自校給食を行っています。2020年度より有機農法で栽培したお米や野菜を食べられるようになりました。町では2019年より遊休農地対策の1つとして『1人1坪農園』を掲げ、まずは家庭菜園からの農業を始めてもらいたいとの思いから、地元ケーブルテレビによる指南番組の放送や、講師を呼んでの勉強会など、環境保全型農業を推進してきました。将来を担う子どもたちに食べてもらいたいと考え、「遊休農地で本格的に有機農法を学び、栽培した作物を給食に入れよう」と有機給食が始まりました。2020年度から自然農法国際研究開発センターより講師を迎え、農薬や化学肥料に頼らない栽培方法を教わり、募集して集まった5人が実証圃場で、給食の主要5品目とされる「お米、人参、じゃがいも、玉ねぎ、長ネギ」を中心に研修を重ねています。この研修を受講している仲間が結成された「ゆうき給食とどけ隊」が栽培したお米や野菜を、学校給食へ提供しています。有機食材の提供は、2020年度では全体の7.62%、21年度では21.40%まで高めることができました。2021年11月のお米は、100%有機米で提供することができました。町では補助金の見直しを行い、2021年度より、有機農法で栽培された野菜やお米の購入に対して補助も行っていません。

消費者レポートより（担当 松田規子）