



学校給食会だよ!

女子栄養大学名誉教授 金田雅代氏より 寄稿掲載!!(2・3頁)

ご回覧ください

[編集・発行]

(公財)福島県学校給食会

〒960-1241

福島市松川町字平館 16-2

TEL : 024-567-4711

FAX : 024-567-4451

URL : http://www.fgk.or.jp

平成28年度の 食品情報

● 農畜産物

● プロッコリー 北海道

平成27年の作付面積は増加しましたが、夏採りは干ばつの影響で収量が平年より10%減、秋採りについては平年並の収量となりました。全体的な数量が少なく、端境期には品不足や価格の上昇が予測されます。

● さつまいも 茨城県 鹿児島県

平成26年も約10%減少しましたが、27年も日照不足や台風の影響を受けて約20%強の減少となったことから、品不足や価格の上昇が見込まれます。

● ほうれん草、小松菜 宮崎県

平成27年春作のほうれん草は、宮崎県で高温と多雨の影響から病気が発生し、4月中旬で製造終了となりました。春作の小松菜は、豊作となりました。秋作はどちらも現在のところ順調に推移しています。

● さといも 宮崎県

平成27年は春先から長雨の影響で植えつけが遅れ、台風の影響もあり例年に比べ降雨日・降雨量が多く生育が遅れ、3年連続不作となり、品不足や、過去に例がないほど価格の高騰が見込まれます。

● みかん 国産

平成27年10月の極早生は順調に推移ましたが、11月からの早生種は台風15号の影響で落果や倒木が多く発生したこと、気温が高く雨が多かったことで収量が約15%減となり、全体的には品薄になり、更なる価格高騰が予想されています。

● 水産物

● 秋サケ 国産

12月末までで最終盤を迎えた秋サケ漁は、北海道・東北各地で不漁が相次ぎました。北海道の一部と青森の漁獲量は平成26年並み、宮城では26年の2割減、岩手は4割強の減となる見込みで、品不足から価格の上昇が見込まれます。

● するめいか 国産

するめいかについても北海道、青森、岩手の水揚げが不振となっています。今期の水揚げは昨年より減少する見込みで、価格の上昇が予想されます。

● ノルウェーサバ

平成27年9月からの巻網漁がほぼ終了し、価格帯は前年とほぼ横這いとなっております。日本向けとして11月から輸入されますが、在庫は足りており、国内相場も横這いとなる見込みです。

前回（1月号）に引き続きまして、産地等から収集した収量等の情報をお知らせいたします。本年はエルニーニョ現象の影響か暖冬となっており、海水温が下がらない等、さまざまな食品に対する影響が懸念されています。そのような中、今回はより多くの農畜産物や水産物の情報をまとめました。

(業務課 HK) (平成27年12月現在)

● グリーンピース 北海道

平成25年より、北海道十勝地方にて本格製造が始まりました。27年は、干ばつの影響を受けましたが、前年の持越し在庫が十分にあるため、供給には心配ない商品と思われます。

● グリーンピース ニュージランド アメリカ

ニュージランド産の平成26年は豊作でしたが、27年は昨年比25%減となりました。持越し在庫があるため供給には心配ありません。しかし、国内労働者の賃金が上昇しており価格が上昇中です。また、アメリカ産も供給量不足で価格が上昇しています。

● カーネルコーン タイ アメリカ

タイ産の平成27年は前年と同程度の出来高で、品質も良好となりました。アメリカ産は、豊作で終了しています。本年は国産が品薄であることから代替品として使用するユーザーも増え、輸入量も27年1~9月で前年比約4.7%増と引き合いが強く、高値推移となる恐れがあります。

● 鶏卵 国産

物価の優等生と言われ、国内消費の約95%を国産が占めていましたが、エサ代がかさみ10年前に1kg40円台だった鶏の飼料価格は、平成27年12月現在70円を超えていました。27年は需要が落ちる夏も例年の20~30%高となり、9月に同月としては20年ぶりの高値を付けました。鶏の飼養戸数はこの10年で4割減の2,600戸になり、価格は高値で推移していくと思われます。

● バター 国産

平成27年の国内バター生産量は、牛乳生産量の回復によって5月から前年を上回る水準で推移し、11月末現在の民間在庫が昨年比約36%増となつたため前年の品不足は緩和される見通しです。

● さんま 国産

12月末までのさんまの水揚げは、全国で11万t程度と、史上最低の漁獲量となる見込みです。要因としては、海水温の上昇の影響で、さんまの好む水温(12°C~18°C)が漁場から離れた東へ移動してしまったことや、外国船の漁獲量が大幅に増えていることが上げられます。また、今期のさんまは全体的に小振りであることもあり、市場価格で前期(平成26年水揚げ)より9割増と、大幅な上昇となっております。

● 昆布 北海道

平成27年は豊作と言われていましたが、7・8月の天候不順及び9月の台風で半分も採らないうちに終漁する事態となり大幅な減産が予測され、価格も上昇傾向になっています。

● むきえび 外国

ベトナム・ミャンマー・インド等主要な小型天然むきえび産地では、円安や原料価格高騰で製品価格が大幅に値上がり、殻を剥く工場が減ったことから高値で推移するものと思われます。



学校給食の今日的な意義を考える

女子栄養大学名誉教授 金田 雅代

私は給食人生50年間の中で大きな節目となった出来事が3つあります。

1つ目は、30年間勤務した岐阜県多治見市から文部科学省（当時は文部省、以下文科省）に入省後、2年目に起きた腸管出血性大腸菌O157食中毒事件と「学校給食衛生管理の基準」の策定（平成9年4月1日）、2つ目は、栄養教諭制度創設を柱とする「学校教育法等の一部を改正する法律」の公布（平成16年5月21日）、3つ目は、平成17年3月退官後、女子栄養大学短期大学部の教授として10年間教鞭をとったことです。

激動の20年間を振り返った時、今日に至った経緯や取り組みがだんだん薄れている傾向にあることを危惧しています。時代の趨勢で考え方の変化があることは当然ですが、ゆるぎない根幹は大切にしてほしいと願っています。

●学校給食の今日的な意義

学校給食は、昭和30年代は普及の時代、40年代は食事内容の多様化、給食管理業務の合理化、食品公害対策、50年代は米飯給食の普及、過剰栄養問題、60年代は給食業務の運営の合理化、学校給食を通じた学校・家庭・地域の連携の推進、余裕教室をランチルームにする食事環境の整備、平成に入ると栄養教育の推進、衛生管理の徹底と、常に大きな課題を抱えながら進展してきました。

今日、「食育の推進」は国の重要課題として様々な施策が行われていますが、文科省では平成8年保健体育審議会にお

いて、急激な社会環境の変化が子どもの心身の健康に様々な影響を与えていることや、生活習慣病の若年化等、食に起因する健康課題が増加していることを踏まえて、「学校給食の今日的な意義」等を審議しています。答申では、「家庭の教育力の低下を勘案すると、学校においても、食の自己管理能力や食生活における衛生管理にも配慮した食に関する基本的な生活習慣の習得などに十分配慮する必要がある。」（審議会答申抜粋）など、現在取り組んでいる食育の推進が必要であることや、学校栄養職員にも栄養管理や衛生管理などの本来の職務に、担任教諭の行う教科指導や給食指導に専門的な立場から協力して児童生徒に対して集団又は個別の指導を行うことができるような資質の向上を図る必要があることが提言されました。この提言がその後の栄養教諭制度の創設につながっていったのです。

平成16年1月中央教育審議会答申「栄養教諭制度創設の柱とする食に関する指導体制の整備」では、栄養教諭は教育に関する資質と栄養に関する専門性を併せ持つ職員として、食に関する指導では①児童生徒への個別的な相談指導、②児童生徒への教科・特別活動等における教育指導、③食に関する教育指導の連携・調整、そして学校給食の管理では、栄養管理、衛生管理、物資管理等を重要な職務とし、これらを一体のものとして職務とすることが適当であると提言しています。

確かに、この10年間で家庭科、特別活動等の指導で教壇



新学校給食センターのご紹介!!

塙町学校給食センター

東白川郡の塙町学校給食センターが改築され、平成27年8月から稼働されました。

新しい給食センターの特徴は、アレルギー対応食室、和え物室、余裕のある器具類保管庫、コンテナ消毒装置など、作業動線もしっかり考慮されたハサップ方式で余裕のある充実した施設・設備となっているところです。

和え物用野菜の処理は、「蒸す→真空冷却器で10℃まで冷却→冷蔵庫で保管→専用釜で和える。」という行程で、衛生面だけに限らず、野菜の色合いもよく、本来の旨みを逃すことなく味わうことができるとのことでした。また、スチームコンベクションの導入により、美味しい給食が更に美味しくなり、残滓もほとんどないそうです。

長年の信頼関係に支えられた栄養教諭と調理員の方々とのスムーズな連携によって調理がなされ、美味しい給食を基本とした食育、生きた教材として健康教育等への活用が期待されております。（取材：総務課 TK）



に立つ栄養教諭は増加し、指導時間の定着も進んでいます。しかし、指導時間数は個人差が大きく、教壇に数多く立たせるためだけに栄養教諭制度が創設されたわけではないはずです。基本計画である全体計画は作成していても、教科内容、目標を食育の視点で整理した学年別指導計画、献立作成計画が作成されていないようです。食育の推進は、校長のリーダーシップのもと、関係する教職員がそれぞれの専門性を発揮しつつ、相互に連携・協力して取り組むものです。学年別指導計画を示さなければ、学級担任は教科と食育との関連、学習内容と関連付けた献立作成がされていること、更に、給食時間の指導につなげられることができます。栄養教諭は学校における食に関する専門家として、食育を進める上での連携・調整役を担う役割が大きいことを忘れてはいけません。昨年10月総務省から「食育の推進に関する政策評価書」が出されました。朝食欠食率、地場産物の活用率などに厳しい評価がされていますが、視点を変えれば、数少ない栄養教諭だけで解決できるものではなく、教育委員会、学校全体で取り組む大きな課題です。栄養教諭が、これまで以上に食育を進める上での連携・調整役を担う役割を果たすことが重要であることも示唆されたのではと考えます。

栄養教諭の配置拡大にも影響するものですから、総務省の評価を、自分自身におきかえて評価し、教育委員会、校長などと共に理解を図り、新年度からの食育推進に反映してください。

●学校給食は生きた教材

学校における食育は学校給食を生きた教材として活用することに特長があります。特に給食の時間は給食を最大限に活用した指導を行うことができます。各教科などで取り上げられた食材を給食にとり入れるなど意図的に仕組んでおけば、学

習したことが給食時間につながり、児童生徒の興味関心を引き出して学習効果が高まります。お昼の放送や教室訪問指導は従来から実施されていますが、問題は学級担任が、学校給食を活用した給食時間の指導の効果を十分に理解しているかです。その力が握るのがおいしい給食ではないでしょうか。

献立は、一般的にはパソコンの栄養計算ソフトで作成されていますが、問題は、一食一食の食材の選定、料理の組み合わせ、味の組み合わせ、食材の味を引き出す調理法などおいしい給食にする条件、衛生管理、調理従事者の作業量、調理場の施設設備の整備などの条件、喫緊の課題であるアレルギー対応にどれだけ栄養教諭や学校栄養職員の持つ高い専門性が駆使されているかです。

日々あたりまえの教育活動として実施されている学校給食ですが、食事を食べながら少しずつ繰り返した指導をすれば、子どもたちの食の自己管理能力の育成につなげられるはずです。

念頭に置くことは、学校給食は成長期にある子どもたちが健やかに生きるための基礎を培うものであることです。食育推進の成果は20年、30年後になりますが、健康寿命に必ずつながるものになると信じています。

この原稿を考えているとき、女子栄養大学から名誉教授にするという通知がきました。80年余の歴史のある大学の50番目の称号記でした。香川芳子学長から授与される際に「日本の学校給食のため、栄養教諭のために今後も頑張ってください」との言葉を聞いて、春の叙勲で皇居に上がったとき、天皇が「日本国のために」といわれた時に襟を正したこと思い出しました。改めて皆様に感謝しているところです。



化学性食中毒の一例

かつて遭遇した食中毒の事例を一つご紹介いたします。

新築マンションの一階に飲食店が新規開店し、その開店初日に来店した家族連れのうち、提供されたカップ入りの水を一口飲んだ少女が急に苦痛を訴えました。調査の結果、飲料水が原因の食中毒と断定されました。

どうしてこのようなことが起きてしまったのでしょうか。

新築ビルのため、蛇口からの水が強い塩素臭のすることを嫌った経営者が、お客様においしい水を飲んでもらおうと自宅の水をポリ容器に入れて用意しました。しかし、開店初日の忙しさの中、従業員の一人が調理場内でお客様用に準備された水差しに、誤って同じ形態のポリ容器に入っていた食器洗浄機用

公益財団法人福島県学校給食会
食品衛生管理アドバイザー 佐藤 哲哉

の洗剤を入れてしまったのです。ペットボトルの水を量販店等でいつでも購入できる今の時代には考えられない事故でしょうが、似たような「うっかりミス」は今でも起こり得るのではないかでしょうか。

調理場や製造所内には、当日必要とする材料以外は持ち込まない。特に洗浄液や薬品類は使用するとき以外は、製造室外の決まった保管場所に置いておき、使用後は速やかに戻しておく。容器には誰もがわかるように内容物を明記する。これらのこととは昔から言われている基本的な事項ですが、これからも一人ひとりが事故を未然に防止するため、忠実に実践したいものです。

