

第2章 学校給食が直面した様々な問題の状況 と対応・課題

【本調査の集計の仕方等】

- ① 被害状況が地域によって異なることから、本県の7つの地区（県北、県中、県南、会津、南会津、相双、いわき）を3つの地域に分けて集計した。
 - 浜通り地域……相双、いわき
 - 中通り地域……県北、県中、県南
 - 会津地域……会津、南会津
- ② 被害状況が単独調理場（学校）と共同調理場（学校給食センター）によっても異なることから、単独調理場と共同調理場に分けて集計した。
- ③ 主に子どもに直接関係のある項目については、単独調理場の学校数と共同調理場の受配校数を合計した224の学校数を基礎データとして集計した。
- ④ 主に施設・設備等に関係のある項目については、単独調理場数25施設と共同調理場数19施設をそれぞれ基礎データとして集計した。
- ⑤ 「複数回答可」の設問の地域集計は、該当数のみで表記し、合計だけ百分率を記した。
- ⑥ 「調査5・6」「調査9-4」については、参考資料として、30、31、32頁に具体例を載せた。

1 被害状況

(1) 給食施設等の被害状況

【調査1】 あなたの学校（学校給食センター）の給食施設等の被害状況についておたずねします。

次のうちから1つだけお答えください。

〈調査1-1〉建物について

	No.	項 目	浜通 (%)	中通 (%)	会津 (%)	合計 (%)
単独調理場	1	被害無し	5 (33)			5 (20)
	2	一部損壊（修理なしで使用）	5 (33)	1 (11)		6 (24)
	3	一部損壊（修理し使用）	4 (27)	5 (56)	1 (100)	10 (40)
	4	半壊（修理し使用可）		1 (11)		1 (4)
	5	大規模半壊（使用不能）		1 (11)		1 (4)
	6	全壊		1 (11)		1 (4)
	7	その他 被害状況不明	1 (7)			1 (4)
		合 計	15(100)	9(100)	1(100)	25(100)
共同調理場	1	被害無し		1 (9)	2 (67)	3 (16)
	2	一部損壊（修理なしで使用）				
	3	一部損壊（修理し使用）	3 (60)	10 (91)	1 (33)	14 (74)
	4	半壊（修理し使用可）	1 (20)			1 (5)
	5	大規模半壊（使用不能）	1 (20)			1 (5)
	6	全壊				
		合 計	5(100)	11(100)	3(100)	19(100)

〈調査1-2〉設備について

	No.	項 目	浜通 (%)	中通 (%)	会津 (%)	合計 (%)
単独調理場	1	被害無し	9 (60)	1 (11)	1 (100)	11 (44)
	2	一部損壊（修理なしで使用）				
	3	一部損壊（修理し使用）	5 (33)	7 (78)		12 (48)
	4	半壊（修理し使用可）				
	5	大規模半壊（使用不能）				
	6	全壊		1 (11)		1 (4)
	7	その他 被害状況不明	1 (7)			1 (4)
		合 計	15(100)	9(100)	1(100)	25(100)

	No.	項 目	浜通 (%)	中通 (%)	会津 (%)	合計 (%)
共同調理場	1	被害無し		1 (9)	2 (67)	3 (16)
	2	一部損壊 (修理なしで使用)				
	3	一部損壊 (修理し使用)	3 (60)	10 (91)	1 (33)	14 (74)
	4	半壊 (修理し使用可)	1 (20)			1 (5)
	5	大規模半壊 (使用不能)	1 (20)			1 (5)
	6	全壊				
		合 計	5(100)	11(100)	3(100)	19(100)

〈調査1-3〉器具類について

単独調理場	No.	項 目		浜通（％）	中通（％）	会津（％）	合計（％）	
	1	被害無し			12（80）	3（33）	1（100）	16（64）
	2	一部損壊（修理なしで使用）				1（11）		1（4）
	3	一部損壊（修理し使用）			2（13）	4（45）		6（24）
	4	半壊（修理し使用可）						
	5	大規模半壊（使用不能）						
	6	全壊						
	7	その他	被害状況不明	1（7）			1（4）	
			強化磁器食器破損		1（11）		1（4）	
合 計				15（100）	9（100）	1（100）	25（100）	
共同調理場	1	被害無し			2（40）	6（55）	3（100）	11（58）
	2	一部損壊（修理なしで使用）						
	3	一部損壊（修理し使用）			2（40）	5（45）		7（37）
	4	半壊（修理し使用可）						
	5	大規模半壊（使用不能）			1（20）			1（5）
	6	全壊						
	合 計				5（100）	11（100）	3（100）	19（100）

[注]

- 一部損壊……全壊及び半壊にいたらない程度の破損で、補修を必要とする程度のもの。
- 半 壊……建物の損壊が甚だしいが、補修すれば元通りに使用できるもの。
- 全 壊……建物が滅失したもので、建物の損壊もしくは流失した部分の床面積が、その建物の延べ面積の70%以上に達したもの。

(2) ライフラインの被害状況

【調査2】 あなたの学校（学校給食センター）の給食施設の調理や洗浄、消毒に使用する主な熱源や水道の被害状況についておたずねします。当てはまる項目に1つだけお答えください。

〈調査2－1〉主な熱源の復旧について

① 重 油（重油使用調理場のみ）

単独調理場	No.	項 目	浜通 (%)	中通 (%)	会津 (%)	合計 (%)
	1	被害無し	1(100)	1(100)		2(100)
	2	3日以内に復旧				
	3	4日から1週間以内に復旧				
	4	8日目から2週間以内に復旧				
	5	15日目から3週間以内に復旧				
	6	22日目から1ヶ月以内に復旧				
	7	それ以上				
	合 計		1(100)	1(100)		2(100)
共同調理場	1	被害無し	3 (60)	9 (82)	1(100)	13 (76)
	2	3日以内に復旧				
	3	4日から1週間以内に復旧		1 (9)		1 (6)
	4	8日目から2週間以内に復旧				
	5	15日目から3週間以内に復旧				
	6	22日目から1ヶ月以内に復旧				
	7	それ以上		1 (9)		1 (6)
	8	被害状況不明	1 (20)			1 (6)
		重油が入手できなかった	1 (20)			1 (6)
	合 計		5(100)	11(100)	1(100)	17(100)

② ガ ス（ガス使用調理場のみ）

単独調理場	No.	項 目	浜通 (%)	中通 (%)	会津 (%)	合計 (%)
	1	被害無し	6 (40)	5 (63)	1(100)	12 (50)
	2	3日以内に復旧	2 (13)			2 (8)
	3	4日から1週間以内に復旧	1 (7)			1 (4)
	4	8日目から2週間以内に復旧				
	5	15日目から3週間以内に復旧	3 (20)	1 (12)		4 (17)
	6	22日目から1ヶ月以内に復旧	1 (7)			1 (4)
	7	それ以上	2 (13)	2 (25)		4 (17)
	合 計		15(100)	8(100)	1(100)	24(100)
共同調理場	1	被害無し	4 (80)	7 (64)	2(100)	13 (70)
	2	3日以内に復旧		1 (9)		1 (6)
	3	4日から1週間以内に復旧		1 (9)		1 (6)
	4	8日目から2週間以内に復旧				
	5	15日目から3週間以内に復旧				
	6	22日目から1ヶ月以内に復旧		1 (9)		1 (6)
	7	それ以上		1 (9)		1 (6)
	8	その他 被害状況不明	1 (20)			1 (6)
	合 計		5(100)	11(100)	2(100)	18(100)

③ 電 気

	No.	項 目	浜通 (%)	中通 (%)	会津 (%)	合計 (%)
単独調理場	1	被害無し	9 (59)	5 (56)	1(100)	15 (60)
	2	3日以内に復旧	1 (7)	3 (33)		4 (16)
	3	4日から1週間以内に復旧	1 (7)			1 (4)
	4	8日目から2週間以内に復旧	1 (7)			1 (4)
	5	15日目から3週間以内に復旧	2 (13)			2 (8)
	6	22日目から1ヶ月以内に復旧	1 (7)			1 (4)
	7	それ以上				
	8	その他 引き込み電柱故障		1 (11)		1 (4)
		合 計	15(100)	9(100)	1(100)	25(100)
共同調理場	1	被害無し	2 (40)	7 (64)	3(100)	12 (64)
	2	3日以内に復旧	2 (40)	2 (18)		4 (21)
	3	4日から1週間以内に復旧		1 (9)		1 (5)
	4	8日目から2週間以内に復旧				
	5	15日目から3週間以内に復旧				
	6	22日目から1ヶ月以内に復旧				
	7	それ以上		1 (9)		1 (5)
	8	その他 被害状況不明	1 (20)			1 (5)
		合 計	5(100)	11(100)	3(100)	19(100)

〈調査2-2〉使用水道の復旧について

	No.	項 目	浜通 (%)	中通 (%)	会津 (%)	合計 (%)
単独調理場	1	断水しなかった	5 (32)	3 (34)	1(100)	9 (36)
	2	3日以内に復旧	1 (7)			1 (4)
	3	4日から1週間以内に復旧	3 (20)	1 (11)		4 (16)
	4	8日目から2週間以内に復旧	1 (7)	3 (33)		4 (16)
	5	15日目から3週間以内に復旧	3 (20)	1 (11)		4 (16)
	6	22日目から1ヶ月以内に復旧	1 (7)			1 (4)
	7	それ以上		1 (11)		1 (4)
	8	その他 水道が復旧していない	1 (7)			1 (4)
		合 計	15(100)	9(100)	1(100)	25(100)
共同調理場	1	断水しなかった	1 (20)	4 (36)	3(100)	8 (42)
	2	3日以内に復旧	1 (20)	2 (19)		3 (16)
	3	4日から1週間以内に復旧		4 (36)		4 (21)
	4	8日目から2週間以内に復旧	1 (20)			1 (5)
	5	15日目から3週間以内に復旧				
	6	22日目から1ヶ月以内に復旧	1 (20)	1 (9)		2 (11)
	7	それ以上				
	8	その他 被害状況不明	1 (20)			1 (5)
		合 計	5(100)	11(100)	3(100)	19(100)

2 学校給食開始までの主な対応状況

(1) 給食開始までの子どもの昼食

【調査3】 あなたの学校の学校給食開始までの子どもの昼食についておたずねします。当てはまる項目に○をつけてください。(複数回答)

No.	項 目		浜 通	中 通	会 津	合計 (%)
1	民間より弁当の提供			16		16 (7)
2	弁当持参		53	34		87 (39)
3	支援物資の提供		35	23		58 (26)
4	その他	通常通り		45	13	58 (26)
		簡易給食	13	6		19 (8)
		パンと牛乳				
		牛乳のみ				
		炊き出し				
		午前中授業	1	9		10 (4)
		一ヶ月交換	1	27		28 (13)
合 計			103	160	13	276

(2) 給食開始へ向けての主な活動

【調査4】 あなたの学校（学校給食センター）の学校給食開始へ向けての主な活動についておたずねします。当てはまる項目に○をつけてください。

〈調査4－1〉給食施設内の活動【設備・器具類について】(複数回答可)

単独調理場	No.	項 目	浜 通	中 通	会 津	合計 (%)
	1	点検・修繕箇所の把握	15	8	1	24 (96)
	2	修繕箇所等の一覧表作成	1	2		3 (12)
	3	施設管理者に対し報告	8	6		14 (56)
	4	更新（購入）	2	2		4 (16)
	5	設備・器具類の移動		2		2 (8)
		ベランダの除染		1		1 (4)
		修繕	1			1 (4)
	合 計		27	21	1	49
共同調理場	1	点検・修繕箇所の把握	5	11	2	18 (95)
	2	修繕箇所等の一覧表作成	2	4		6 (32)
	3	施設管理者に対し報告	4	6		10 (53)
	4	更新購入	2	6		8 (42)
	5	設備・器具類の移動	2			2 (11)
		除染	1			1 (5)
		修繕		1		1 (5)
		受配校増加に伴う給食管理計画の見直し		2		2 (11)
		活動無し			1	1 (5)
	合 計		16	30	3	49

〈調査４－２〉給食施設内の活動【衛生管理について】(複数回答可)

	No.	項 目	浜 通	中 通	会 津	合計 (%)
単独調理場	1	調理室清掃・消毒	15	7		22 (88)
	2	調理器具食器洗浄・消毒	14	8		22 (88)
	3	配膳室清掃・消毒	13	7		20 (80)
	4	使用水の水質検査	10	4		14 (56)
	5	教室の備品等清掃	1	5		6 (24)
	6	衛生に関わる消耗品の確認・補充	11	6		17 (68)
	合 計		64	37		101
共同調理場	1	調理室清掃・消毒	3	11	2	16 (84)
	2	調理器具食器洗浄・消毒	3	11	2	16 (84)
	3	配膳室清掃・消毒	2	5	2	9 (47)
	4	使用水の水質検査	2	9	1	12 (63)
	5	教室の備品等清掃	1	1		2 (11)
	6	衛生に関わる消耗品の確認・補充	3	6	1	10 (53)
	7	放射性物質検査・除染	2			2 (11)
		再開の見通し無し	1			1 (5)
	合 計		17	43	8	68

〈調査４－３〉給食施設内の活動【食材確保について】(複数回答可)

	No.	項 目	浜 通	中 通	会 津	合計 (%)
単独調理場	1	献立内容の検討	13	7	1	21 (84)
	2	調理作業内容の検討	10	4		14 (56)
	3	アレルギー等対応献立の検討	7	3		10 (40)
	4	納入業者の被害の把握	11	5		16 (64)
	5	納入業者の衛生状態の把握	6	4		10 (40)
	6	代替業者の選定・契約	5	1		6 (24)
	7	支援物資使用計画の作成	3	1		4 (16)
	8	児童生徒の避難状況の確認	9	4		13 (52)
	9	食材選定の検討	1	1		2 (8)
		再開の見通し無し	1			1 (4)
	合 計		66	30	1	97
共同調理場	1	献立内容の検討	3	10	2	15 (79)
	2	調理作業内容の検討	2	8	1	11 (58)
	3	アレルギー等対応献立の検討	1	4	1	6 (32)
	4	納入業者の被害の把握	3	7	1	11 (58)
	5	納入業者の衛生状態の把握	1	3	1	5 (26)
	6	代替業者の選定・契約	1	4		5 (26)
	7	支援物資使用計画の作成	1	2		3 (16)
	8	児童生徒の避難状況の確認	1	4	2	7 (37)
	9	放射性物質検査	1			1 (5)
		納入業者の物資の把握	1			1 (5)
		再開の見通し無し	1			1 (5)
	合 計		16	42	8	66

〈調査４－４〉給食施設内の活動【外部との連携について】（複数回答可）

単 独 調 理 場 学 校	No.	項 目	浜 通	中 通	会 津	合計 (%)
	1	他学校給食施設との連携	1	6		7 (28)
	2	P T A（保護者）との連携	3	4		7 (28)
	3	行政とのネットワークの活用		6		6 (24)
	4	学校とのネットワークの活用		1		1 (4)
	5	地域とのネットワークの活用				
	6	災害対策本部との連携	2			2 (8)
	7	メールを活用した情報収集		1		1 (4)
	8	報道関係による情報の把握		1		1 (4)
	9	各修理業者との連絡	3	6		9 (36)
	10	各給食業者との連絡	8	8		16 (64)
	11	連絡網の活用	1	1		2 (8)
	12	その他	2			2 (8)
	合 計		20	34		54

〈各項目の具体的内容〉

No.	項 目	具 体 的 内 容
1	他学校給食施設との連携	・給食費、給食開始日、食材の選定、契約金についての情報交換 ・食材を確保するための情報交換 ・食材選定の安全の確認 ・被害状況や物資の確保情報の交換 ・他校で主菜、副菜をつくってもらう
2	P T A（保護者）との連携	・点検修理により、給食開始が遅れることのお知らせ ・給食開始の時期 ・学校行事と給食開始の関連についての話し合い ・臨時休校や給食停止への文書配付 ・休校状況、給食費、荷物受け取り等の連絡 ・弁当給食、おかず給食実施についての話し合い ・県外産食材使用方針のお知らせ ・給食回数や給食費等の確認
3	行政とのネットワークの活用	・県、市教育委員会より安全安心な給食づくりのための情報入手 ・給食開始の時期 ・臨時休校や給食停止への文書配付 ・各修理業者との連絡 ・おかず弁当提供可能な業者の情報入手 ・必要な器具機器の移動 ・簡易給食決定までの話し合い ・給食施設修理改善の要望 ・弁当配付時の運搬依頼 ・取り扱う給食食材の指針
4	学校とのネットワークの活用	・近隣学校の被害状況把握 ・業者についての情報交換

6	災害対策本部との連携	・炊き出し給食の実施
9	各修理業者との連絡	・ガス、機械、リフトの点検修理
10	各給食業者との連絡	・給食食材の使用可、不可についての問い合わせ ・業者の被害状況確認 ・県外産の食材納入依頼 ・再開状況や納入可能食材
11	連絡網の活用	・業者の連絡先の確認

	No.	項 目	浜 通	中 通	会 津	合計 (%)
共同調理場	1	他学校給食施設との連携	5	6	1	12 (63)
	2	P T A (保護者)との連携	1	6	1	8 (42)
	3	行政とのネットワークの活用	4	7	2	13 (68)
	4	学校とのネットワークの活用	3	3	2	8 (42)
	5	地域とのネットワークの活用				
	6	災害対策本部との連携	1	2		3 (16)
	7	メールを活用した情報収集		1		1 (5)
	8	報道関係による情報の把握	1	4		5 (26)
	9	各修理業者との連絡	1	7	1	9 (47)
	10	各給食業者との連絡	4	7	2	13 (68)
	11	連絡網の活用		1		1 (5)
	12	その他	1			1 (5)
	合 計		21	44	9	74

〈各項目の具体的内容〉

No.	項 目	具 体 的 内 容
1	他学校給食施設との連携	・受配校増加に伴う受け入れ体制の整備 ・献立内容や物資調達の状況等の情報交換 ・他施設での再開に伴う給食受配計画の作成
2	P T A (保護者)との連携	・受配校増加に伴う個別指導 ・給食再開に関する依頼 (弁当・臨時給食・マイはし等)
3	行政とのネットワークの活用	・県・市町村教育委員会より安全安心な給食づくりのための情報入手 ・施設内状況の課題改善の連絡 ・調理場のある公共施設への利用依頼 ・食品放射性物質測定にかかわるマニュアル作成と実施 ・支援物資の提供 ・市ネットワークを利用した市内全施設の献立食数管理
4	学校とのネットワークの活用	・校長会での各学校への情報提供
6	災害対策本部との連携	・被害者への炊き出し給食実施
8	報道関係による情報の把握	・食品の放射能汚染状況

10	各給食業者との連絡	・入手可能な給食物資の確認連絡 ・加工品の製造年月日の確認 ・県内産農畜産物のモニタリング情報収集と安全確認
11	連絡網の活用	・市内給食センターの連絡網を活用し、使用可能食品の確認

3 学校給食開始からの状況

(1) 給食開始日

【調査5】 あなたの学校の東日本大震災後の学校給食開始状況について、当てはまる項目に○をつけてください。

No.	項 目	浜通 (%)	中通 (%)	会津 (%)	合計 (%)
1	学校給食の再開年月日	平成23年 3月～		1 (8)	1(0.4)
		4月	51 (57)	120 (99)	12 (92)
		6月～	13 (14)	1 (1)	14(6.3)
		8月～	26 (29)		26(11.6)
		平成24年 1月～			
		3月～			
2	学校給食はまだ再開されない				
3	学校給食の再開はまだ見当がつかない				
合 計		90(100)	121(100)	13(100)	224(100)

(2) 給食開始時の給食の内容

【調査6】 【調査5】でNo.1に○をつけた方におたずねします。あなたの学校の学校給食開始時の主な食事内容についておたずねします。当てはまる項目に○をつけてください。

No.	項 目	浜通 (%)	中通 (%)	会津 (%)	合計 (%)
1	学校で調理した通常給食	38 (42)	89 (73)	13(100)	140(62.5)
2	他の学校給食施設へ委託した通常給食	1 (1)	14 (12)		15(6.7)
3	民間の施設へ委託した通常給食				
4	民間からの弁当給食		1 (1)		1(0.4)
5	簡易給食	51 (57)	17 (14)		68(30.4)
6	牛乳のみ				
合 計		90(100)	121(100)	13(100)	224(100)

※ 「学校給食の開始について」〈資料1〉30頁

〈各項目の具体的内容〉

No.	項 目	具 体 的 内 容
1	学校で調理した通常給食	・五目ごはん、牛乳、凍み豆腐の煮物、おひたし、美生柑 ・麦ご飯、牛乳、ポークカレー、フルーツヨーグルト、福神漬け ・バターロール、牛乳、手作り肉だんごスープ、キャベツサラダ、大豆サラダ ・麦ご飯、牛乳、生揚げと豚肉のみそ炒め ・ご飯、ハンバーグのきのこソース、ポテトサラダ、ジュリアンスープ、ふりかけ ・ご飯、牛乳、カレー、フルーツポンチ、福神漬け ・ご飯、牛乳、フライドポテト、えびのチリソース、中華スープ ・コッペパン、牛乳、ジャム、照り焼きチキン、チーズサラダ、ミネストローネ ・食パン、牛乳、ジャム、クラムチャウダー、春雨サラダ ・パン、牛乳、照り焼きチキン、添えレタス、コーンスープ、桃ゼリー ・麦ごはん、牛乳、とりの照り焼き、みそ汁
5	簡易給食	・パン、牛乳のみ ・ウインナーパン、牛乳、デザート、果物 ・黒砂糖パン、牛乳、野菜チップ、ヨーグルト ・パン、牛乳、デザート、果物 ・パン、牛乳、豚カツ、クリームチーズ、果物 ・パン、牛乳、ジャム、チーズ ・ご飯、牛乳、漬け物、ふりかけ

(3) 給食開始時の主な課題・内容

【調査7】 あなたの学校の学校給食開始時の課題や保護者への対応はどのようなことでしたか。当てはまる項目に○をつけてください。(複数回答可)

〈調査7-1〉課題・内容

No.	項 目	浜 通	中 通	会 津	合計 (%)
1	食材の選定	87	103	7	197 (88)
2	食材調達	61	66	7	134 (60)
3	食材流通の情報収集	45	70	7	122 (54)
4	放射線物質検査のための検査機の導入	5	47		52 (23)
5	食材の放射線に関する保護者への理解	84	114	6	204 (91)
6	食材の使用に関する教育委員会との連携	31	33	10	74 (33)
7	児童生徒の把握（避難のための転出・転入）	11	74	6	91 (41)
8	給食数への対応	8	76	4	88 (39)
9	県外食材使用にかかる給食費	7	40		47 (21)
10	調理従業員の確保	2	1		3 (1)
11	アレルギー対応食	5	13	4	22 (10)
12	学校給食業者への連絡	23	17	4	44 (20)
13	その他	2	2		4 (2)
合 計		371	656	55	1082

〈各項目の具体的内容〉

No.	項 目	具 体 的 内 容
1	食材の選定	・放射性物質に対する安全性 ・保護者の希望で県外産を使用 ・地場産物から県外食材への移行 ・国発表のモニタリング検査結果の確認 ・加工食品の原材料調べ ・前年度産、西日本産、冷凍流通等をポイントに選定 ・温めるだけの主菜と副菜の選定
2	食材調達	・業者の被災・避難等により、食材の入手が困難 ・物資の流通がなく、食材の調達が困難 ・限られた食材による献立の内容検討 ・保護者へ献立変更の通知
3	食材流通の情報収集	・教育委員会の指示 ・保健体育課や業者、ホームページからの情報 ・放射性物質検査の結果と情報の収集 ・スーパー等の市場調査 ・加工食品を含む産地の情報収集
4	放射性物質検査のための検査機の導入	・食材の検査方法 ・検査機の検討
5	食材の放射線に関する保護者への理解	・教育委員会（センター）の方針 ・マニュアル作り ・安全な食材についての明記
6	食材の使用に関する教育委員会との連携	・教育委員会との共通理解 ・教育委員会から業者へ通知 ・教育委員会が業者に連絡を取り、食材の検査を依頼 ・マスコミの問い合わせ
7	児童生徒の把握（避難のための転出・転入）	・転出・転入が多い ・人数の確認
8	給食数への対応	・発注のための食数の把握と、給食費の複雑さ ・学校行事の変更と食数変更
9	県外食材使用にかかる給食費	・遠方より納入のため、割高 ・デザート回数や量を減らし、一食単価を安くする献立 ・給食費の値上げなし（避難の子が多いため）
11	アレルギー対応食	・異なる献立内容でのアレルギー把握とその通知
12	学校給食業者への連絡	・物資契約会で共通理解 ・地元業者と他のセンター業者と一緒に納品 ・放射性物質検査の報告を業者に依頼 ・業者が被災し、避難したため連絡がとれない
13	その他	・道路、搬入路の確保と校内搬入口の整備 ・低学年と高学年で給食内容や給食費が異なることの保護者への周知 ・年度内の調理施設の変更や1校に複数校の配置により、担当者の連携が必要

〈調査７－２〉安全性と保護者への対応

(複数回答可)

No.	項 目	浜 通	中 通	会 津	合計 (%)
1	教育委員会より基本的な考え方を文書で配布	60	90	2	152 (68)
2	学校(給食センター)より基本的な考え方を文書で配布	33	50	9	92 (41)
3	献立表に食品の産地名を表記		51	2	53 (24)
4	県外産食品の使用	87	67		154 (69)
5	放射性物質検査をした食材の使用と検査結果についての公表	29	86		115 (51)
6	調理済み給食(1食分 パン、牛乳、副食などすべて)の検査実施	29	62		91 (41)
7	教育委員会主催の説明会の開催	3	13		16 (7)
8	学校(学校給食センター)主催の説明会の開催	1			1(0.4)
9	給食だよりで食材の安全性をPR		1		1(0.4)
	質問のあった保護者に個別に解答		1		1(0.4)
	教育委員会から検査結果を直接保護者に通知		1		1(0.4)
	教育委員会から口頭での指導		9		9 (4)
	講演等で給食の安全性を周知		25		25 (11)
	検査結果を献立表で周知			6	6 (3)
	各種たよりの発行	20			20 (9)
合 計		262	456	19	737

※ 「学校給食センターたより」〈資料2〉31頁

(4) 現在の状況

【調査8】 あなたの学校の学校給食の現在の状況について当てはまる項目に○をつけてください。

(複数回答可)

No.	項 目	浜 通	中 通	会 津	合計 (%)
1	学校(学校給食センター)で調理した通常給食	59	121	13	193 (86)
2	他の学校(学校給食センター)へ委託した通常給食	30			30 (13)
3	民間の施設へ委託した通常給食	1			1(0.4)
4	民間からの弁当給食	30			30 (13)
5	簡易給食				
6	牛乳のみ				
7	未実施				
8	その他 おかずだけ民間業者から届く給食	20			20 (9)
合 計		140	121	13	274

4 放射能災害への主な対応と課題

(1) 主な対応

【調査9】 あなたの学校（学校給食センター）の学校給食に関する食品の安全確保のための対応について当てはまる項目に○をつけてください。（複数回答可）

〈調査9－1〉測定検査

	No.	項 目	浜 通	中 通	会 津	合計 (%)
単独調理場	1	放射性物質検査の実施	14	6	1	21 (84)
	2	県のモニタリングの結果を参考になっている	2	1	1	4 (16)
	3	県外産の食品を中心に使用	7	4		11 (44)
	4	県内産や隣県産以外のものをできるだけ使用	1	1		2 (8)
	5	納入業者へ安全な食材の納入依頼	1			1 (4)
		県内産の場合は検査し使用	1			1 (4)
	合 計		26	12	2	40
共同調理場	1	放射性物質検査の実施	5	11	3	19(100)
	2	県のモニタリングの結果を参考になっている	4	7	2	13 (68)
	3	県外産の食品を中心に使用	2	3		5 (26)
	4	県内産や隣県産以外のものをできるだけ使用	3	2		5 (26)
	5	県外産と安全確認後地元産を使用		1		1 (5)
		県内産は会津・南会津産を使用			1	1 (5)
	合 計		14	24	6	44

3 県外産

- 単独調理場……青森県 2、宮城県 1、茨城県 1、埼玉県 1、北海道 1、新潟県 1、愛知県 1
- 共同調理場……青森県 2、宮城県 2、茨城県 1、埼玉県 1、北海道 1、新潟県 1、愛知県 1
栃木県 1

〈調査9－2〉測定検査機（調査9－1の1に○を付けた方）

	No.	項 目	浜通 (%)	中通 (%)	会津 (%)	合計 (%)
単独調理場	1	測定器の種類	NaIシンチレーション検出器	14 (93)	7 (78)	21 (84)
			LaBr 3シンチレーション検出器	1 (7)		1 (4)
			ゲルマニウム半導体検出器		2 (22)	1 (100)
	2	測定施設名 (複数回答)	施設内	15(100)	8 (89)	23 (92)
			保健衛生協会		1 (11)	1 (4)
			委託業者		1 (100)	1 (4)
	3	測定頻度	毎日	15(100)	6 (67)	21 (84)
			週 1 回		3 (33)	3 (12)
			月 1 回		1 (100)	1 (4)

	No.	項 目		浜通 (%)	中通 (%)	会津 (%)	合計 (%)
単独調理場	4	測定試料 ①品目数	5～6品	15(100)	1(12)		16(64)
			3～4品		4(44)	1(100)	5(20)
			1～2品		4(44)		4(16)
		測定試料 ②選定基準 (複数回答)	全品目		1		1(4)
			使用重量高位順	12	1	1	14(56)
			使用頻度高位順	1	3		4(16)
			県产品中心		1		1(4)
			その他	1			1(4)
					1		1(4)
		測定試料 ③試料の条件 (複数回答)	洗浄前	3	1		4(16)
			洗浄後	9	3		12(48)
			加熱前	4	3		7(28)
		測定試料 ④1食分の試料 (複数回答)	加熱前	2	3		5(20)
			加熱後	8	6		14(56)
			未実施	5		1	6(24)
	5	測定核種 検出限界 値	セシウム134-10Bq	14(93)	6(67)	1(100)	21(84)
			セシウム134-15Bq		1(11)		1(4)
			セシウム134-20Bq	1(7)	1(11)		2(8)
			その他		1(11)		1(4)
			セシウム137-10Bq	14(93)	6(67)	1(100)	21(84)
			セシウム137-15Bq		1(11)		1(4)
			セシウム137-20Bq	1(7)	1(11)		2(8)
			その他		1(11)		1(4)
	6	測定に要 する時間	10分間		1(11)		1(4)
			15分間	12(80)	1(11)		13(52)
			20分間	3(20)	5(56)		8(32)
			30分間		1(11)	1(100)	2(8)
			40分間		1(11)		1(4)
	7	使用基準値(セ シウム134、 137合算値)	10Bq未満	14(93)	5(56)	1(100)	20(80)
			20Bq未満	1(7)	3(33)		4(16)
			30Bq未満		1(11)		1(4)
		基準値超の食品 の代替品の基準	準備有り	13(87)	6(67)	1(100)	20(80)
			準備無し	2(13)	3(33)		5(20)
	8	測定結果 公表方法 (複数回答)	市町村ホームページ	4	4	1	9(36)
			給食だより		1	1	2(8)
			保護者あて通知	2			2(8)
			検出時のみ通知	4			4(16)
			通知無し		1		1(4)
共同	1	測定器の 種類	NaIシンチレーション検出器	4(80)	11(100)	1(33)	16(64)
			LaBr3シンチレーション検出器	1(20)			1(5)
			ゲルマニウム半導体検出器			2(67)	2(11)

	No.	項 目		浜通 (%)	中通 (%)	会津 (%)	合計 (%)
共同調理場	2	測定施設名 (複数回答)	施設内	5	8	1	14 (74)
			保健衛生協会	1			1 (5)
			市町村体育館		1		1 (5)
			役場		1		1 (5)
			委託業者			2	2 (11)
	3	測定頻度	毎日	5(100)	11(100)	1 (33)	17 (89)
			月 1 回			2 (67)	2 (11)
	4	測定試料 ①品目数	全品目	1 (20)			1 (5)
			9 品以上	2 (40)			2 (11)
			7 ～ 8 品	1 (20)			1 (5)
			5 ～ 6 品	1 (20)	2 (18)	1 (33)	4 (21)
			3 ～ 4 品		2 (18)	2 (67)	4 (21)
			1 ～ 2 品		1 (9)		1 (5)
			未実施		6 (55)		6 (32)
		測定試料 ②選定基準 (複数回答)	全品目	1			1 (5)
			使用重量高位順	2	4	2	8 (42)
			使用頻度高位順	2	3	2	7 (37)
			県産品中心	2	4	2	8 (42)
			その他	市町村産は毎回		2	2 (11)
				教育委員会基準		2	2 (11)
				県産品は毎回		1	1 (5)
				海産物		1	1 (5)
		測定試料 ③試料の条件 (複数回答)	洗浄前		8	2	10 (53)
			洗浄後	4	6	1	11 (58)
			加熱前	1	1	1	3 (16)
		測定試料 ④1食分の試料 (複数回答)	加熱前		8		8 (42)
			加熱後	2	6		8 (42)
			未実施	3	1	3	7 (37)
	5	測定核種 検出限界値	セシウム134－ 5Bq		2 (18)	3(100)	5 (26)
			セシウム134－10Bq	2 (40)	8 (73)		10 (53)
			セシウム134－15Bq		1 (9)		1 (5)
			セシウム134－20Bq	3 (60)			3 (16)
			セシウム137－ 5Bq		2 (18)	3(100)	5 (26)
			セシウム137－10Bq	2 (40)	8 (73)		10 (53)
			セシウム137－20Bq		1 (9)		1 (5)
			セシウム137－30Bq	3 (60)			3 (16)
	6	測定に要 する時間	10分間			1 (33)	1 (5)
			15分間		4 (36)		4 (21)
			20分間	4 (80)	1 (9)		5 (26)
			30分間		6 (55)	2 (67)	8 (43)
			60分間	1 (20)			1 (5)

共同調理場	No.	項 目	浜通 (%)	中通 (%)	会津 (%)	合計 (%)	
	7	使用基準値 (セシウム 134、137合 算値)	10Bq未満	2 (40)	2 (18.5)		4 (21)
			20Bq未満		5 (46)		5 (26)
			25Bq未満		2 (18.5)		2 (11)
			40Bq未満		1 (9)		1 (5)
			どちらか20Bq未満	2 (40)		3(100)	5 (26)
			検出限界値未満	1 (20)	1 (9)		2 (11)
		基準値超の 食品の代替 品の基準	準備有り	1 (20)	4 (36)	3(100)	8 (42)
			準備無し	3 (60)	7 (64)		10 (53)
			その他 今後検討	1 (20)			1 (5)
	8	測定結果 公表方法 (複数回答)	市町村ホームページ	4	8	2	14 (74)
			給食だより		4		4 (21)
			保護者あて通知	1	1		2 (11)
			給食時に児童へ	1			1 (5)
			たより		6	2	8 (42)
			検討中			1	1 (5)

〈調査9－3〉食材・食品への対応

あなたの学校（学校給食センター）の学校給食に関する放射能災害の対応について、食品の安全確保のために食材・食品に関してどのような対応をしましたか。具体的に記入願います。

※自由記述内容を項目分けして集計

単独調理場	No.	項 目	浜 通	中 通	会 津	合 計 (%)
	1	情報の収集				
		・地元産モニタリング結果の確認	2			2 (8)
		・県のモニタリング結果の確認		1		1 (4)
		・ネットによるのモニタリング結果の確認			1	1 (4)
		・納入業者からの情報収集		1		1 (4)
		・各機関の講演会へ参加、全国の情報収集	1			1 (4)
	2	食材の選定				
		・県外産のものを納品依頼	7	3		10 (40)
		・地元産使用時は検出結果の提出・確認	1	1		2 (8)
		・県外産使用時は検出結果の提出・確認	1			1 (4)
		・県内・近県の野菜使用を避ける	3	1		4 (16)
		・地元産は検査体制が整備されるまで使用不可		1		1 (4)
		・冷凍食材の使用		1		1 (4)
	3	市町村教育委員会からの指導				
		・給食用物資取扱いの指導	2	1	1	4 (16)

	No.	項 目	浜 通	中 通	会 津	合計 (%)
単独調理場		モニタリングによる安全確認				
	4	・ 調理前食材の放射性物質測定	4	3		7 (28)
		・ 調理後の食材の放射性物質測定	3	1		4 (16)
		・ 5 日分の丸ごと検査	1			1 (4)
		・ 調理前に全食品を検査	1			1 (4)
	5	検収時の確認				
		・ 安全確認	14	8	1	23 (92)
	6	安全な調理作業				
		・ 処理方法は変えずに実施	1			1 (4)
		合 計	41	22	3	66
共同調理場		情報の収集				
	1	・ 県のモニタリング結果の確認	2			2 (11)
		・ ネットによるモニタリング結果の確認		3	2	5 (26)
		食材の選定				
	2	・ 県外産のものを納品依頼	3	4		7 (37)
		・ 地元産使用時は検出結果の提出・確認		1		1 (5)
		・ 魚類水揚げ場の確認	1			1 (5)
		・ 県内産は水耕栽培のみ（もやし・三つ葉）	1			1 (5)
		・ 地元産を市農政課と連携			1	1 (5)
		・ 冷凍食材の使用		1		1 (5)
		・ 地元産は昨年度のものを使用	1	1		2 (11)
		・ 冷凍食材は県外産を使用	1			1 (5)
		・ 加工品原材料の産地確認	1			1 (5)
		・ 納入業者に検査結果を依頼	1			1 (5)
	3	市町村教育委員会からの指導				
		・ 給食用物資取扱いの指導	1	2	2	5 (26)
		モニタリングによる安全確認				
	4	・ 調理前食材の放射性物質測定	3	5	1	9 (47)
		・ 調理後食材の放射性物質測定	1	2		3 (16)
		・ 5 日分の丸ごと検査	1			1 (5)
		・ 週 1 回の丸ごと検査	1			1 (5)
		・ 使用 3 日前の検査		1		1 (5)
		・ 1 食分検査		3		3 (16)
	5	検収時の確認				
		・ 安全確認	5	11	2	18 (95)
		安全な調理作業				
	6	・ 十分な洗浄		1		1 (5)
		・ 生野菜は使用不可		1		1 (5)
		・ 野菜は 4 回洗浄		1		1 (5)
		合 計	23	37	8	68

〈調査9－4〉業者への対応

あなたの学校（学校給食センター）の学校給食に関する放射能災害の対応について、食品の安全確保のために業者へどのような対応をしましたか。具体的に記入願います。

※自由記述内容を項目分けして集計

	No.	項 目	浜 通	中 通	会 津	合計 (%)	
単独調理場	1	納入物資	県外産を納入依頼	6	1		7 (28)
			野菜は県内近隣県以外依頼	1			1 (4)
			地元産野菜以外の納品依頼	1			1 (4)
			検査済み食材の納品依頼	1			1 (4)
			野菜・果物は県外産依頼		1		1 (4)
	2	情報提供	県内産食材の検査結果提供依頼	1	1		2 (8)
			地場産物は生産者に依頼	1	1		2 (8)
			産地情報の提供依頼		1		1 (4)
			牛乳の流通確認依頼		1		1 (4)
			検査結果の提出依頼		2		2 (8)
	3	対応依頼 機関	市町村教育委員会	2	1	1	4 (16)
学校			2			1 (18)	
合 計			15	9	1	25	
共同調理場	1	納入物資	産地指定	2			2 (11)
			県外産を納入依頼	1	1		2 (11)
	2	情報提供	産地の明細報告依頼	3			3 (16)
			安全確認書の提出依頼	1	3	1	5 (26)
			県内産食材の検査結果提供依頼		1		1 (5)
	3	対応依頼 機関	市町村教育委員会		2		2 (11)
			学校		4	1	5 (26)
	合 計			7	11	2	20

※「学校給食用物資の産地公表について（依頼）」〈資料3〉32頁



〈調査9-5〉保護者への対応

あなたの学校（学校給食センター）の学校給食に関する放射能災害の対応について、給食への不安を抱えている保護者等へどのような対応をしましたか。

※自由記述内容を項目分けして集計

	No.	項 目	浜 通	中 通	会 津	合計 (%)	
単独調理場	1	検査結果 公表	市のホームページで公表	1	1	2 (8)	
			各種の「たより」で公表	5	5	10 (40)	
			試食会時栄養士の説明	1	1	2 (8)	
			専門家の講演会	1		1 (4)	
			保護者への個別回答	1	3	4 (16)	
	2	給食での対応	牛乳・給食停止希望者の受入	1	1	1	3 (12)
	合 計			10	10	2	22
共同調理場	1	検査結果 公表	各種の「たより」で公表	33	32	6	71 (36)
			市のホームページで公表	42	13		55 (28)
			センターからの通知で公表	3	21		24 (12)
			市町村広報で公表		15		15 (8)
	2	個別対応	電話	20	11		31 (16)
			面談			4	4 (2)
	3	受配校へ検査結果報告	毎日検査結果を報告		19		19 (10)
			前日に産地を報告	17			17 (9)
	4	教育委員会の対応	放射性物質検査対応通知配付	3	11		14 (7)
			学校給食説明会の実施		5		5 (3)
	5	給食での対応	牛乳・給食停止希望者の受入		13		13 (7)
	6	使用食材に関する早めの通知			25		25 (13)
	7	給食試食会時に放射性物質検査見学会・説明			15		15 (8)
合 計			118	180	10	308	

〈調査9-6〉学校への対応（受配校がある学校給食センターのみの回答）

あなたの学校給食センターの学校給食に関する放射能災害の対応について、情報提供を含めた効果的であった内容について具体的に記入願います。

※自由記述内容を項目分けして集計

No.		項 目	浜 通	中 通	会 津	合計 (%)
1	放射性物質 検査結果報告	検査結果を報告		47	2	49 (25)
		毎日、放送・掲示資料で提示	3			3 (2)
2	産地報告	前日に献立毎の産地報告	50			50 (25)
3	食品の安全 確保に関する 説明	学校保健委員会で説明		26		26 (13)
		給食試食会で説明		25		25 (13)
		センター運営委員会で説明		5		5 (3)
		給食主任会で説明		5		5 (3)
4	教育委員会の 対応	モニタリング検査実施に関する通知		24	2	26 (13)
		マスコミを通じての情報提供		10		10 (5)
		給食担当者会での説明		10		10 (5)
合 計			53	152	4	209

(2) 主な課題

〔調査10〕放射線被害への主な課題

〈調査10－1〉食品の安全確保

※自由記述内容を項目分けして集計

	No.	項 目	浜 通	中 通	会 津	合計 (%)
単独調理場	1	放射性物質測定	放射能測定がいつまで続くか 1	学校関係者と測定員との連絡調整 1		1 (4) 1 (4)
	2	検査結果	基準値 (10Bq) を超えた時の対応 2 値が検出された時の代替品準備 1			2 (8) 1 (4)
	3	食材の選定	近隣県の食材の安定性不安 1 県外産食材使用の予算と期間の保障 1 市より地産地消を受けての検査実施 1 食事提供前の全ての食材検査 1 検査する食材の地域区分 1 予算、食品の無駄をなくす検討 1 生、加工品の区分 1 検査結果不検出でも、消えない食材に対する不安 1	1 1 1 1 1 1		2 (8) 1 (4) 1 (4) 1 (4) 1 (4) 1 (4) 1 (4)
	4	検査方法	6品目を1kgにしての検査 1 全品検査の実施 1			1 (4) 1 (4)
	5	情報収集	情報収集 1 県外産の必要量の確保の情報 1 山菜、きのこの安全性の情報 1			1 (4) 1 (4) 1 (4)
	6	検査体制	市配属の検査員の測定 1 各施設での測定実施 1 米全袋検査漏れの無い実施体制 1 牛乳の精度を高めた検査 1 国、県による学校給食検査体制の整備 2	1 1 1 1 2		1 (4) 1 (4) 1 (4) 1 (4) 2 (8)
	合 計		11	13		24
共同調理場	1	放射性物質測定	短時間で測定できる機器の導入 1 今後継続 1	1	1	1 (5) 1 (5)
	2	検査結果	10Bq以上のものは全て使用しない 1			1 (5)
	3	食材の選定	希望食材は価格が高く確保が困難 1 給食費の値上げ 1 地産地消が進まない 2 県内、県外産にかかわらず安全なもの 1 魚の産地を明確にする書類がない 1 事前検査の判断遅れで生じた食材の廃棄 1 全食材の検査は困難 1 文書つきの食材使用 1	1 1 1 1 1 1 1		1 (5) 2 (11) 3 (16) 2 (11) 1 (5) 1 (5) 2 (11) 1 (5)
	4	検査方法	丸ごと1食の測定による多忙化 1	1		1 (5)
	5	情報収集	正確な情報を収集し安全な食品確保 1	1		1 (5)
	6	検査体制	食材の事前・事後検査実施 1 検査費用、事務処理が大変 1			1 (5) 1 (5)
	合 計		8	9	3	20

〈調査10－2〉業者への対応

※自由記述内容を項目分けして集計

単独調理場	No.	項 目	浜 通	中 通	会 津	合計 (%)	
	1	納 品	県内産、県外産に気をつけて納品依頼	1			1 (4)
			安全な食材の納品依頼	1			1 (4)
			検査用食材と同じ食材の納品依頼	1			1 (4)
			時間厳守で納品依頼	1			1 (4)
			鮮度、価格面の情報交換		1		1 (4)
			検査結果の提示依頼	1	1		2 (8)
	2	安全性	県外産と安全性の一致	1			1 (4)
			県外産も検査	1			1 (4)
			検出された場合の代替食品納入	1			1 (4)
3	食材の 選定	確実な産地確認	1	1		2 (8)	
		国の基準を満たした食材	1			1 (4)	
		安易な県内産の納入		1		1 (4)	
4	その他	今後の状況推測困難	1			1 (4)	
		業者の負担軽減	1	3		4 (16)	
		業者独自の検査実施		1		1 (4)	
合 計			12	8		20	
共同調理場	1	納 品	流通ルート確認、検査済み食材の納入	1			1 (5)
			検査結果等の文書添付し納品			1	1 (5)
	2	安全性	食材産地の報告負担	1			1 (5)
			独自の検査結果の反映	1			1 (5)
	3	その他	野菜納入業者の減少	1			1 (5)
			生産者との会話	1			1 (5)
			地域産業の衰退	1			1 (5)
			安全証明書の発行		1		1 (5)
			モニタリング検査結果の公表		3		3 (16)
			基準値の的確な伝達		1		1 (5)
業者との信頼関係の構築				1		1 (5)	
合 計			6	6	1	13	

〈調査10－3〉保護者への対応

※自由記述内容を項目分けして集計

単独調理場	No.	項 目	浜 通	中 通	会 津	合計 (%)
	1	検査体制の継続	1			1 (4)
	2	不安解消のための情報提供	4	2		6 (24)
	3	市町村教育委員会の指示通り	1			1 (4)
	4	情報発信のための学校内連携	1			1 (4)
	5	データ、検査方法を含め説明		3		3 (12)
	6	給食だより、試食会で安全に対する理解		1		1 (4)
	7	どこまで公表したらいいか不安		1		1 (4)
	合 計		7	7		14

共同調理場	No.	項 目	浜 通	中 通	会 津	合計 (%)
	1	放射性物質検査以外の保護者不安解消の手立て (検査結果公表後も、給食欠食・牛乳停止等の対応は継続)	50	30		80 (40)
	2	放射性物質検査結果等情報提供の継続		40	2	42 (21)
	3	安心に導く実数値での放射性物質検査結果の開示	22			22 (11)
	4	地産地消推進への理解に導く手立て		13		13 (7)
	5	市町村教育委員会と学校側の考えが相違		11		11 (6)
	6	今後の保護者の動向への懸念	3			3 (2)
	合 計		75	94	2	171

〈調査10-4〉学校への対応

※自由記述内容を項目分けして集計

単独調理場	No.	項 目		浜 通	中 通	会 津	合計 (%)
	1	放射性物質測定	放射性物質測定がいつまで続くか	1			1 (4)
			学校関係者と測定員との連絡調整		1		1 (4)
	2	検査結果	基準値 (10Bq) を超えた時の対応	2			2 (8)
			値が検出された時の代替品準備	1			1 (4)
	3	食材の選定	近隣県の食材の安全性不安	1			1 (4)
			市より地産地消を受けての検査実施		1		1 (4)
			検査結果不検出でも、消えない食材に対する不安			1	1 (4)
			県外産食材使用の予算と期間の保障	1			1 (4)
			未検査の県外産の安全性		1		1 (4)
			食事提供前の全ての食材検査		1		1 (4)
			検査する食材の地域区分		1		1 (4)
			予算、食品の無駄をなくす検討		1		1 (4)
			生、加工品の区分		1		1 (4)
	4	検査方法	6品目を1kgにしての検査	1			1 (4)
			全品検査の実施	1			1 (4)
	5	情報収集	情報収集	1			1 (4)
			県外産の食材を確保するための情報		1		1 (4)
			山菜、きのこの安全性の情報		1		1 (4)
	6	検査体制	市配属の検査員の測定	1			1 (4)
			米全袋検査漏れのない実施体制		1		1 (4)
			測定しているが安全確保は困難	1			1 (4)
			牛乳の精度を高めた検査		1		1 (4)
			国、県による学校給食検査体制の整備		1		1 (4)
			責任所在とデータの信頼性		1		1 (4)
	合 計			11	13		25
共同調理場	1	放射性物質測定	結果報告の継続	39	23	2	64 (32)
			速やかな結果報告体制の確立		13		13 (7)
			使用基準値が国と相違する点		11		11 (6)
			県単位での基本方針の明確化		11		11 (6)
	2	学校給食の安全性理解に導く手立て		20			20 (10)
	3	連携の図り方			25	2	27 (14)
	4	産地表の未使用		13			13 (7)
	5	緊急時の学校給食提供に向けての共通理解			13		13 (7)
合 計			72	96	4	172	

【参考資料】

〈資料1〉 [調査5][調査6] 給食開始日と給食内容……学校から保護者へ

平成 23 年 4 月 15 日

保護者 各位

小学校長

学校給食の開始について

清和の候、保護者の皆様にはご健勝のことと存じます。

さて、東日本大震災の影響で中止となり再開を検討しておりました本校の学校給食ですが、給食施設の状況や食材の供給事情等に左右されずに提供可能な、主食がパンの「簡易給食」を下記のとおり実施することといたしました。何卒、ご理解とご協力をよろしくお願い申し上げます。

- (1) 給食開始日 平成 23 年 4 月 20 日（水）より
- (2) 内 容 パン 牛乳 デザート（果物、チーズ、ヨーグルト等）
- (3) 給食実施日 火曜日から金曜日までの週 4 日間

※工場の製造ラインの問題により、当分の間月曜日は「お弁当の日」
でのご協力をよろしくお願いします。

《簡易給食献立表》

20 (水)	21 (木)	22 (金)	25 (月)	26 (火)	27 (水)	28 (木)
ウインナーパン 果物 デザート 牛乳	黒パン ヨーグルト 野菜チップ 牛乳	チーズパン デザート 芋チップ 牛乳	お弁当の日	キャロットパン チーズ 果物 牛乳	マカロンクッキー パン 小魚 果物 牛乳	バターロール 果実ゼリー 芋スティック 牛乳

※尚、材料納入の都合で、献立内容に変更が生じる場合がありますがご了承願います。
※牛乳アレルギーの方については、例年同様、牛乳代を後日返金する形をとりたいと思います。

○教育委員会の指示により 5 月以降も簡易給食の予定ですが、内容等に変更が生じましたら連絡いたします。できるだけ早い完全給食への移行を進めていただいておりますので、ご理解願います。



給食野菜等の産地について

先日の学級懇談会の中で、給食に使用している野菜等の産地に関する情報を知らせてほしいという意見が出されました。6月9日(木)の臨時 PTA 総会で給食で使用した野菜等の産地をできる限りお知らせしと言いましたが、それができず今に至ってしまいました。大変遅くなりましたが、6月1日から7月14日までの使用野菜等の産地をお知らせします。

- 【福島産】もやし・きゅうり・なす・にら・なめこ・卵・ピーマン・ねぎ・豆腐・油揚げ
- 【他県産】北海道(昆布・いんげん・ごぼう・とうもろこし) 青森(大根・白菜・切り干し大根・にんにく・にんじん) 岩手(キャベツ) 宮城(里芋・さやえんどう・ちくわ・キャベツ) 茨城(にんじん・ごぼう・京菜・かぼちゃ・ねぎ・とうもろこし・じゃがいも・ピーマン・チンゲン菜) 千葉(キャベツ・じゃがいも) 栃木(玉ねぎ) 静岡(マッシュルーム・さつま揚げ) 長野(セロリ) 和歌山(玉ねぎ) 名古屋(レーズン) 徳島(にんじん) 高知(生姜) 愛媛(たけのこ) 福岡(小松菜) 佐賀(玉ねぎ) 長崎(じゃがいも) 鹿児島(たけのこ・オクラ)
- 【冷凍野菜等】北海道(ブロッコリー) 岩手(いか) 宮城(インゲン) 長野(枝豆・絹さや) 栃木(大豆) 宮崎(ほうれん草) 山梨(カリフラワー)
- 【外国産】 アメリカ(冷凍グリーンピース・冷凍とうもろこし) タイ(とうもろこし缶詰) ニュージーランド(グリーンピース) 韓国(パプリカ)
- ※ 給食米は平成22年県産のものを使っています。放射線測定も実施し安全が確かめられています。

学校給食センターだより 食品放射能測定システムを導入します！

平成23年8月25日
学校給食センター

安心で安全な学校給食を児童生徒に提供するために、学校給食の食材に含まれる放射性物質を測定するための食品放射能測定システムを導入し、2学期から食材の検査を行います。

保護者の皆様へお願い！

お弁当給食の時も、「野菜が少ない」との指摘がありましたが上記の事情から学校給食が再開しても食物せんいや、ビタミン類が不足しがちです。また、食を柱に家族の絆をより深めるために、次の3点を意識して家庭での食生活を充実させていただけると助かります。

- 1 野菜類(特に根菜類)・くだもの・きのこを意識して摂りましょう。
- 2 食事の時は、いろいろな話をして、楽しく過ごしましょう。
- 3 家の手伝い(食事の準備・食器の片付けなど)を積極的にしましょう。



家族の絆が大切にされている今だからこそ、食事の時間を大切にして、心身の健康につなげていきたいですね！！

〈資料3〉 【調査9－4】 業者への対応……教育委員会から業者へ

学校給食用物資納入業者 各位

23学教第1131号

平成23年9月7日

市教育委員会
教育長

学校給食用物資の産地公表について(依頼)

日頃より、本市学校給食の実施にあたりましては、良質で安全な物資の提供にご配慮いただき厚く御礼申し上げます。

さて、今般の原子力発電所事故、更には汚染された牛肉が流通した問題を受け、食材の安全性への問い合わせや、産地公表の求めなど食材に対する不安の声が寄せられています。

そのような状況を受けて、可能な限り放射線量の少ない食材の使用や、学校給食用食材の産地公表等により、児童生徒の安全安心な給食の実施、及び保護者の不安軽減に努めていきたいと考えております。

つきましては、本趣旨へのご理解と、別紙内容(裏面に記載)による産地公表についてご協力いただきますようお願い申し上げます。

また、本市におきましては、学校給食における地元食材の利用促進について取り組みを進めてきたところであり、現状において会津産の食材については放射性物質が検出されていないことから、引き続き会津産を中心に使用していきたいと考えております。なお、その調達が困難な場合には、各学校及び給食センターとの十分な打ち合わせを行うなど、本趣旨にご配慮いただいた食材の提供についてご協力をお願いいたします。

(事務担当 学校教育課)

別 紙

- 1 公表範囲：日頃よく使用する生鮮食材（青果物・食肉・魚類・卵など）について市全体として使用産地を公表します。
 - ・公表した産地の状況が確認できるよう、市や県などのホームページへのリンクを設定することとします。
 - ・学校単位での詳細情報については、保護者の希望により、各調理場が個別に対応します。
- 2 公表時期：平成23年9月分から公表（翌月10月に公表開始予定）
毎月1ヶ月分をとりまとめ、翌月に本市HP上で公表します。
- 3 表現方法：会津産・県内産・他県産（都道府県名）・外国産（国名）と表現します。
- 4 留意事項：納品書の産地記入について
 - ・福島県産については、可能な限り市町村単位でご記入ください。
→保護者への個別対応のため
 - ・他県産や外国産については、都道府県名及び国名までご記入ください。