

三原市の学校給食を考える会 様
第1回 お茶会

学校給食に関する
話題提供

2017.5.25

広島県環境保全アドバイザー
広島県地球温暖化防止活動推進員
三原市議会議員(是々非々の会)
安藤志保

自己紹介

- 1998年 ネットワーク『地球村』高木善之さんを招き講演会
- 1998年～現在 「環境・平和・命」をテーマに市民活動団体発足
- 2000年～現在 広島県環境保全アドバイザー
- 2001年～2012年 エフエムおのみちで「そぼくなエコ」担当
- 2002年 ヨハネスブルグ地球サミットに参加
- 2003年 広島県内80市町村議会に対し「政府に『イラクへの自衛隊派遣の中止を求める意見書』提出を求める陳情」
- 2004年～現在 三原やっさ祭り「ゴミへらし隊エコレンジャー委員会」
- 2004年～現在 広島県地球温暖化防止活動推進員
- 2005年～2006年 広島県「環の応援団サポーター養成支援事業」講師
- 2007年 「豪快な号外」配布 広島県リーダー
- 2009年 アマゾンの森林破壊、アグロフォレストリー視察、植林参加
- 2012年 「みんなのエネルギー・環境会議 広島」主催
- 2012年～2015年 広島連塾Sus☆テラス代表

世界の学校給食の一例

https://woman.excite.co.jp/article/child/rid_E1435285732156/ より

- フランス
両親、もしくは母親が働いている子供のみを提供
専業主婦の家庭は各家庭で昼食を食べる
- アメリカ
ジャンクフードから健康志向メニューにシフト中
- 台湾
お弁当、給食、売店のランチボックスで購入という選
択肢を準備
- インド
インド政府は、2004年に公立校の給食を義務化
補助金、個人・企業からの寄付で運営(世界最大
の給食制度)

世界の学校給食の一例

<http://www.jawfp.org/lp/schoolmeals/> より

■ WFP (World Food Programme) の学校給食プログラム

- 世界では、4人に1人が慢性的な栄養不良に陥っている。
- 2014年は、世界の65か国で、1,820万人の子供に給食を届けた。
- 働かされる子供を学校へ通学させる動機付けになる。
- 成長に必要な栄養摂取給食を提供したり虫下し薬を投与する。
- 特に、女の子が教育機会を奪われないようにする。
- 地域社会全体のつながりが良くなる。

WFP
世界食料デーキャンペーン2015
届けよう! 未来を育む給食
~1万人に1年間、学ぶ喜びを~

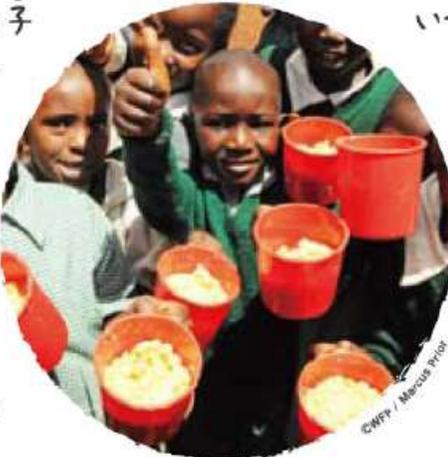


詳しくはこちら▶

© WFP/Boris Heget

給食が食べたいから学校に行きたい!

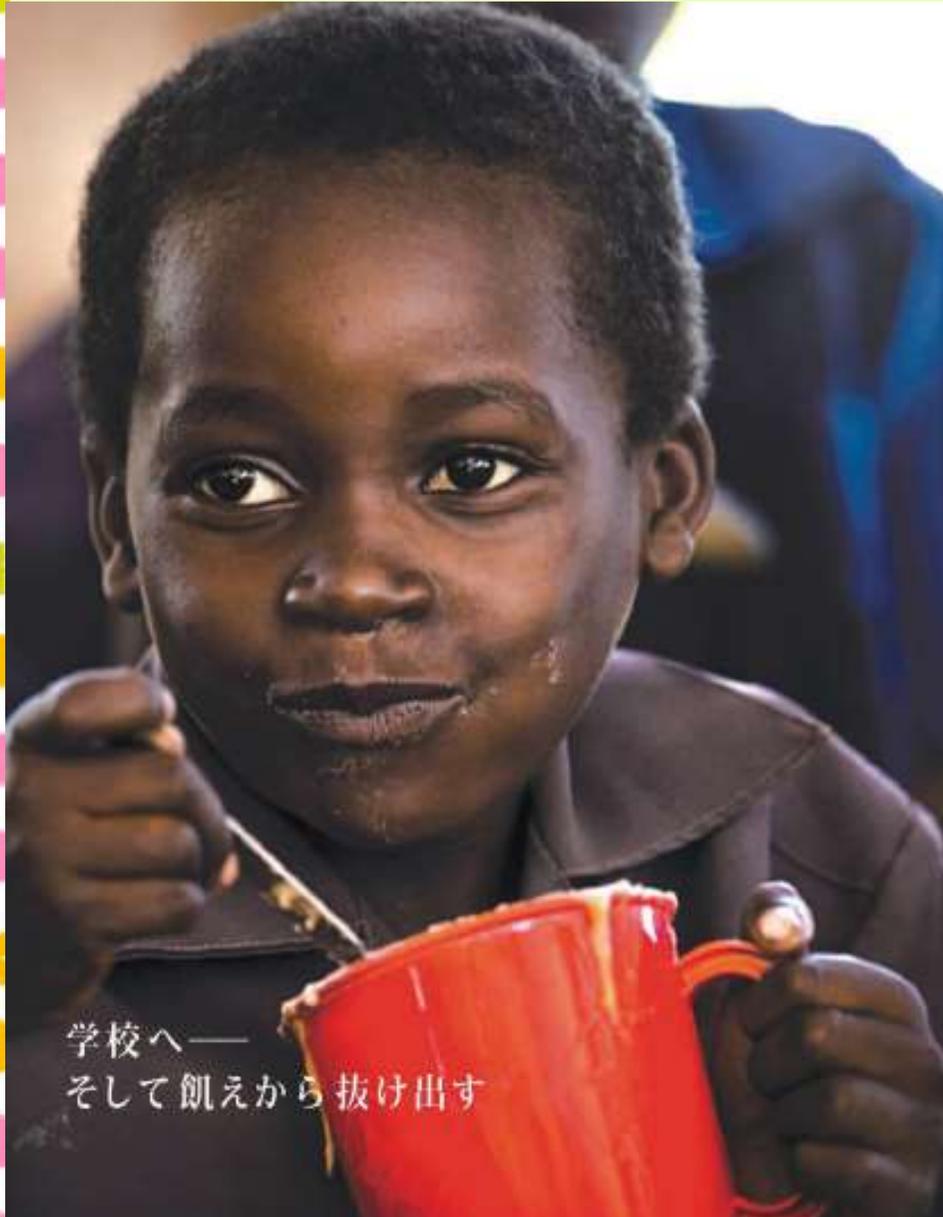
飢え(飢餓)に苦しむ子どもたちに栄養たっぷりの給食を届けていのが、WFP 国連世界食糧計画。子どもたちは、WFP の給食を楽しみに学校に通っている。



いつもお腹が空いていたら、勉強なんてできない。けれどWFPの給食があるから、がんばって勉強しようって思える。勉強をしっかりとすれば、将来なりたいものにもなれる。

© WFP / Marcus Prior

世界の学校給食の一例



学校へ—
そして飢えから抜け出す

「国連WFPの学校給食プログラム」

国連WFPは、飢餓のない世界を目指して活動する国連の食糧支援機関です。
その活動の柱の一つとなっているのが「学校給食プログラム」です。
これは、途上国の学校で栄養価の高い給食を提供するというもので、
子どもたちの健全な発育を助けると同時に、就学率・出席率の向上に寄与しています。

学校で無料の給食が出ると、親が子どもたちを積極的に学校に通わせるようになります。

子どもたちも空腹が満たされ、集中して勉強することができます。

子どもたちは教育を受けることで将来への夢や希望を持てるようになり、

教育の普及は社会や国の発展にもつながります。

給食は、特に貧しい家庭の子どもや、戦争や病気などで親を亡くした子どもなどの
生活を守る、生活保障の役割も果たしています。

さらに、国連WFPは可能な限り、給食で使う食材を地元で調達する
「地産地消」を推進しています。

これは、地域の経済発展や農家の支援にもつながります。

日本の給食は世界の中でも長い歴史を誇り、明治22年に山形県で
貧困児童の救済を目的に、おにぎり、焼き魚と漬物が提供されたのが始まりとされています。

その後、戦時中は一時中断しましたが、第二次大戦後の困難な食糧事情の中、
脱脂粉乳など海外からの援助物資を受けて、日本の学校給食の制度は急速に普及。
子どもたちを飢えから救い、健全な発育を後押しし、戦後の復興の一助となりました。

国連WFPは過去50年以上にわたり、世界中の途上国で学校給食を配給してきました。
2014年には、65の途上国において、およそ1,820万人の子どもたちに給食を提供しました。

戦後、日本の子どもたちが給食に力をもらったように、

いま、国連WFPの給食は世界中の途上国で子どもたちの未来を支えています。

どうぞ皆さまのご支援をよろしくお願いいたします。

日本の学校給食の歴史

- 1889年山形の私立忠愛小学校で無料で食事を配ったのが日本の学校給食の起源とされる。当初はおにぎりと漬物だけという簡素なものであった(当時の日本では当たり前昼食)。その後、各地で一部の子供に対して、つまり欠食児童対策としてパンなどが一部の学校で配られるようになっていった。
- 1930年代に入ると学校給食臨時施設法が制定され、学校給食が実施されるようになったが、1940年代に入ると食糧事情悪化の為に中断された。
- 戦後1945年以降はアメリカや外国からの食料援助によって、児童の欠食対策として徐々に給食再開。給食の目的は「欠食児童対策」から「教育の一環」へと変化
- 1954年「学校給食法」が施行。財政力の弱い地方自治体でも交付税と補助金によって全児童への完全給食が可能となり、現在の体制が構築された。
- アメリカの農畜産業の余剰小麦のはけ口として日本がターゲットとなり、日本国内の小麦消費拡大運動の展開の一環として学校給食も対象となった。米食中心だった日本人の食生活を大幅に変容させ、日本にパンや乳製品の消費が定着する一因ともなった。
- 1960年代から1970年代前半にかけて脱脂粉乳が牛乳に変わり、1976年(昭和51年)には米飯給食が開始された。近年では、行事食(季節感)、郷土料理、他国料理など、バリエーション豊富。
- 宗教的な配慮がされた特別食、食物アレルギーを持つ児童生徒に対応した特別食対応も。
- 全国的に、行政コストの問題から廃止が議論された時もあった。センター方式への移行時期を経て、現在、特に都市部での自校方式が見直されている。

学校給食とは？（法律から・・・）

■ 定義：学校給食法 第3条

学校給食とは、義務教育諸学校（学校給食法に規定する小学校、中学校、中等教育学校の前期課程又は特別支援学校の小学部若しくは中学部）において、その児童又は生徒に対し実施される給食をいう。

■ 目標：学校給食法 第2条

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. 食料の生産、流通及び消費について、正しい理解に導くこと。

学校給食とは？（法律から・・・）

■ 義務：学校給食法 第4条

義務教育諸学校の設置者は、当該義務教育諸学校において学校給食が実施されるように**努めなければならない**。

努力義務になっており、自治体単位で決めることができる。平成25年は、全国20789校のうち20629校（99.2%）で、何らかの給食が実施されている。

■ 給食費：学校給食法 第11条

学校給食の運営に要する経費のうち政令で定める経費以外の学校給食に要する経費（学校給食費）は、給食を受ける児童又は生徒の保護者（学校教育法16条に規定）の負担とする。

三原市では、調味料を含む食材費が保護者負担

東部：小学校230円、中学校265円 5300食／日

西部：小学校210円、中学校245円 1280食／日

北部：小学校230円、中学校250円 710食／日

学校給食の種類(区分)

- 完全給食**: 給食内容が、パン又は米飯、ミルク、おかずである給食
- 補食給食**: 完全給食以外の給食で、ミルク及びおかずである給食
- ミルク給食**: 給食内容が、ミルクのみである給食

全国の小学校給食における、それぞれの割合

	完全給食	補食給食	ミルク給食
平成18年	97.8	0.5	1.0
平成19年	97.9	0.5	0.8
平成20年	97.9	0.5	0.8
平成21年	98.1	0.5	0.6
平成22年	98.1	0.5	0.6
平成23年	98.2	0.4	0.5
平成24年	98.2	0.5	0.5
平成25年	98.4	0.4	0.4

学校給食の調理（提供）方式

- **自校方式（単独調理方式）**：学校に給食室を設置、校内で給食調理（三原市では鷺浦小学校）
- **給食センター（共同調理場）方式**：複数の学校の給食を1つの調理場で調理し、専用の配送車で各学校へ配食（三原市では、東部・西部・北部調理場）
- **親子方式**：1校の給食室で調理した給食を近隣校に配食
- **デリバリー方式**：外部の給食業者に委託（食缶方式、弁当方式）

※全国の政令市の53%、それ以外の市町村の64%がセンター方式（平成26年度調査）

学校給食調理の運営方法

三原市では、

- 自校方式の鷺浦小学校が直営
- 東部・北部の共同調理場では調理および運搬が民間委託
- 西部共同調理場では運搬が民間委託

※参考値

政令市以外の市区町村において

調理の全部委託: 25%

調理の一部委託: 27%

調理の全部直営: 48%

平成26年民間委託状況調査より

三原市の学校給食の特徴

- 可能な限り、手間を惜しまずに調理を行っている
- 例えば、だしはかつおぶし、煮干し、昆布等からとる、カレーのルーは自家製にするなど

平成26年3月本会議質問に対する答弁

三原市の学校給食 安全性について

使用する食材の 安全性

- 食材の納品書に産地を明記
- 食品衛生法に定める残留農薬の基準に合格
- 遺伝子組み換え食品でない（厚揚げなど加工品も）
- しょうゆは保存料を使用しない無添加のもの
- みそは国内産大豆を使用したもの
- 保存料や着色料が使用されていないもの
- 水道水の塩素濃度を毎日確認

調理を行う上での 安全性

- 学校給食法に基づき国が定めた、学校給食衛生管理基準、及び三原市が定めた学校給食衛生管理マニュアルなどを遵守
- 衛生管理に十分注意して調理作業を

平成26年3月本会議質問に対する答弁

三原市の学校給食

みはら元気創造プラン
(基本計画)

2-1-1 学校教育の充実

施策がめざす三原市の姿

- 知徳体をバランスよく身につけた子どもが育っている。

達成度を測る指標

指標名	現状値	めざす方向	目標値 (H31)
児童生徒の学力定着状況 (標準学力調査の結果、各学校の平均が全国平均を上回る割合)	80.6% (H25年度)		85%
児童生徒の体力・運動能力状況 (体力・運動能力の結果、市の平均が県を上回る種目の割合)	76.0% (H25年度)		80%
中学3年生の英語検定3級以上の取得率	24% (H25年度)		40%
夢や希望を持つ児童生徒の割合 自己肯定感を持つ児童生徒の割合	78.5% 73.5% (H25年度)		80% 75%
学校給食における地場産農産物 (野菜・米・果物) の使用割合	34% (H25年度)		60%

基本目標2

地域の文化と多様な人材

三原市の学校給食

を育むまち

目標達成のための取組

事業名	事業概要	この5年間で特に力を入れること
教育創造プラン 推進事業	各園・各校のめざす教育内容の創造に向けた実践的な教育研究を推進し、県内トップレベルの学力等の定着をめざす。	各校の教育研究及び各種学力調査や体力・運動能力調査等を実施し、結果分析と改善を推進する。
グローバル社会を たくましく生きる 力の育成事業	実践的なコミュニケーションが行える英語力を高め、グローバル社会をたくましく生き抜く力を身に付けさせる。	中学生の英語検定受験への検定料補助等により、英語検定の有資格者を増加させる。
わが校自慢 支援事業	地域や学校の実態に即した特色ある教育活動を推進している学校を支援する。	地域学習や伝統文化継承等の教育活動を充実させる。
教職員研修	キャリア別の研修を実施し、教職員の資質能力の向上を図る。	教職経験の少ない教職員への指導及び助言に努め、職能成長を支援する。
学校給食事業	子どもたちの心身の健全な発達、食育の推進のために、安心安全な給食を提供する。	地場産農産物の使用割合を上げ、地域や生産者に関する学習機会を増やし、感謝の心を育む。



三原市の学校給食

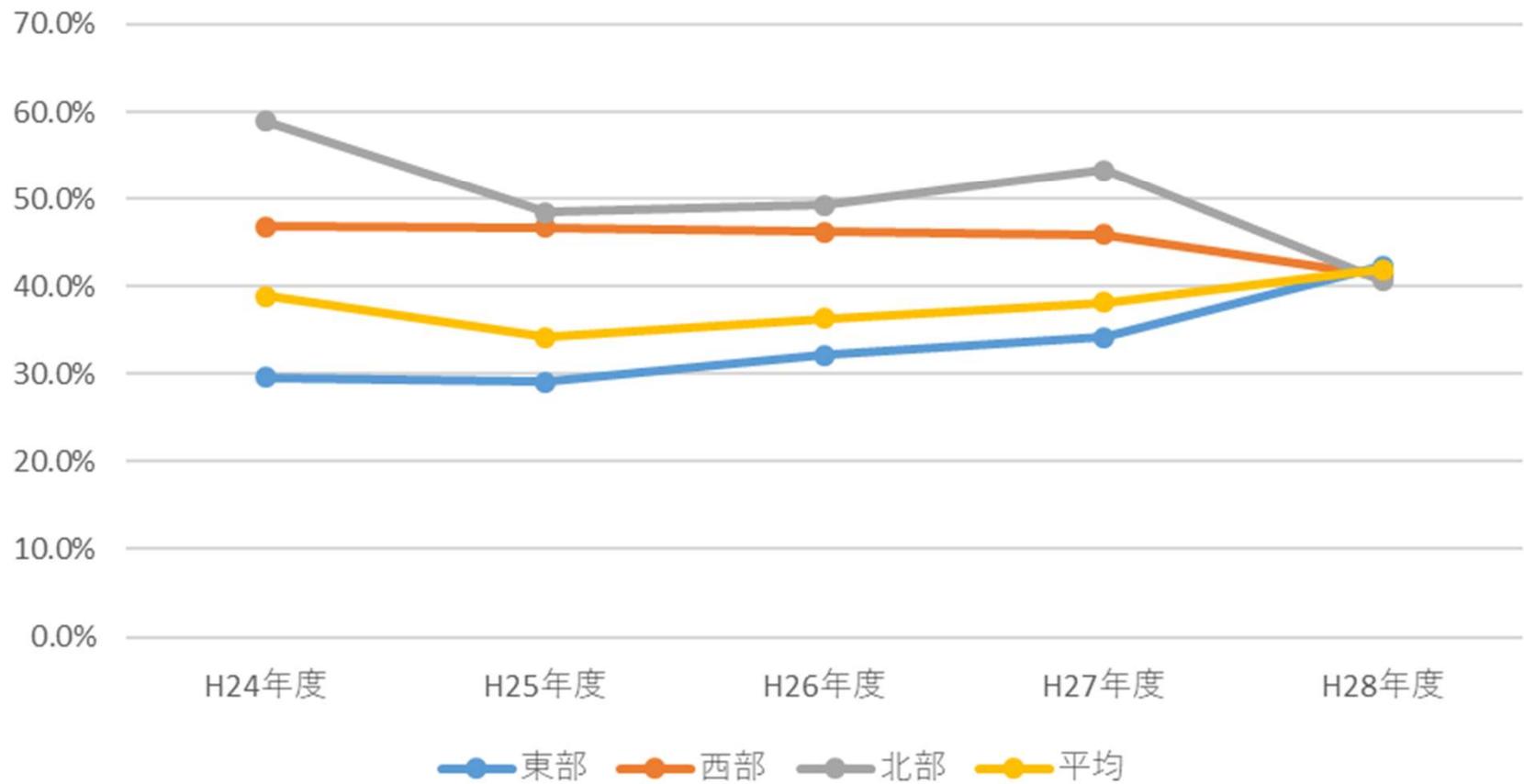
三原市産の割合を上げる取り組み

- JA、三原市農林水産課との協議、連携
- 地産地消推進事業：共同調理場で使用する地場産農産物を増加させるため、出荷者が負担する運搬経費を支援（H27年より継続）
- 今年度は、使用料が多く三原産割合の低い玉ねぎに取り組む → 保冷庫の整備
- キャベツは、三原産の割合が上昇中
- 今年度初めて三原産アスパラガス使用

学校給食の食材費は年間3億円強
市内での経済循環につながる農業政策をH26年3月本会議質問で訴えました。

三原市の学校給食

学校給食での三原産割合の推移



三原市の学校給食

三原市産の割合が高いもの

東部調理場

- ①米(100%)
- ②わけぎ(100%)
- ③小松菜(100%)
- ④れんこん(89.1%)
- ⑤白ネギ(84.2%)
- ⑥ネギ(62.4%)
- ⑦キャベツ(59.2%)
- ⑧青梗菜(49.1%)
- ⑨かぶ(48.0%)
- ⑩なす(44.9%)

西部調理場

- ①米(100%)
- ②わけぎ(100%)
- ③小松菜(100%)
- ④れんこん(95.1%)
- ⑤青梗菜(93.5%)
- ⑥白ネギ(82.2%)
- ⑦なす(78.0%)
- ⑧ネギ(52.2%)
- ⑨きゅうり(45.7%)
- ⑩大根(39.8%)

北部調理場

- ①米(100%)
- ②かぶ(100%)
- ③小松菜(95.4%)
- ④青梗菜(89.9%)
- ⑤れんこん(84.4%)
- ⑥大根(61.4%)
- ⑦ネギ(61.1%)
- ⑧さつまいも(46.6%)
- ⑨ピーマン(37.3%)
- ⑩南瓜(37.0%)

三原市の学校給食

三原市産の割合がゼロのもの

調理場によって使用食材が異なる場合もあります

東部調理場

玉ねぎ
もやし
きゅうり
白菜
さつまいも
ブロッコリー
ほうれん草
ピーマン
南瓜
生しいたけ
パセリ
ニラ
セロリー
赤ピーマン
アスパラガス
トマト
さやえんどう
とうもろこし

西部調理場

もやし
ごぼう
さつまいも
カリフラワー
ほうれん草
レタス
かぶ
生しいたけ
ニラ
セロリー
赤ピーマン
アスパラガス
くわい
さやえんどう
とうもろこし
ミニトマト

北部調理場

ごぼう
カリフラワー
ほうれん草
パセリ
ニラ
セロリー
わけぎ
アスパラガス
くわい
トマト
ミニトマト

三原市の学校給食 小麦について

- 調理用は県内産
- パン(週2日提供)に使用されている小麦は外国産
- 三原市における小麦の年間生産量は5トン程度

※今治市の学校給食

2000年から地場産の小麦ニシノカオリ100%のパンを今治市地産地消推進会議認証のパン工場で焼いている。パン用小麦の作付けを増やして給食用パン全量を地場産に変えていく方針



三原市の学校給食 米粉パンの導入について

- 現在市内の学校給食用のパンは、広島県学校給食会と委託契約をして、学校給食会から委託を受けた三原市内のパン業者が小麦粉のパンを製造。週2回学校給食のほうへ使用している。
- 平成25年度に農林水産省が実施をした学校給食への米粉パン等の利用状況調査によると、広島県内の6市町が、食料自給率の向上や地産地消の推進等を目的として、年間1回から11回程度米粉パンを給食に使用している。
- 三原市においては、米粉を使った製麺業者が以前から操業しており、最近では米粉製造企業の進出も決定をし、また米粉用米の生産拡大へという状況の中、今後の学校給食での米粉パン使用について、パン業者との協議、値段等、課題整理をし、検討をしてまいりたい。

平成28年3月本会議での質問に対する答弁

学校給食 今治市の事例

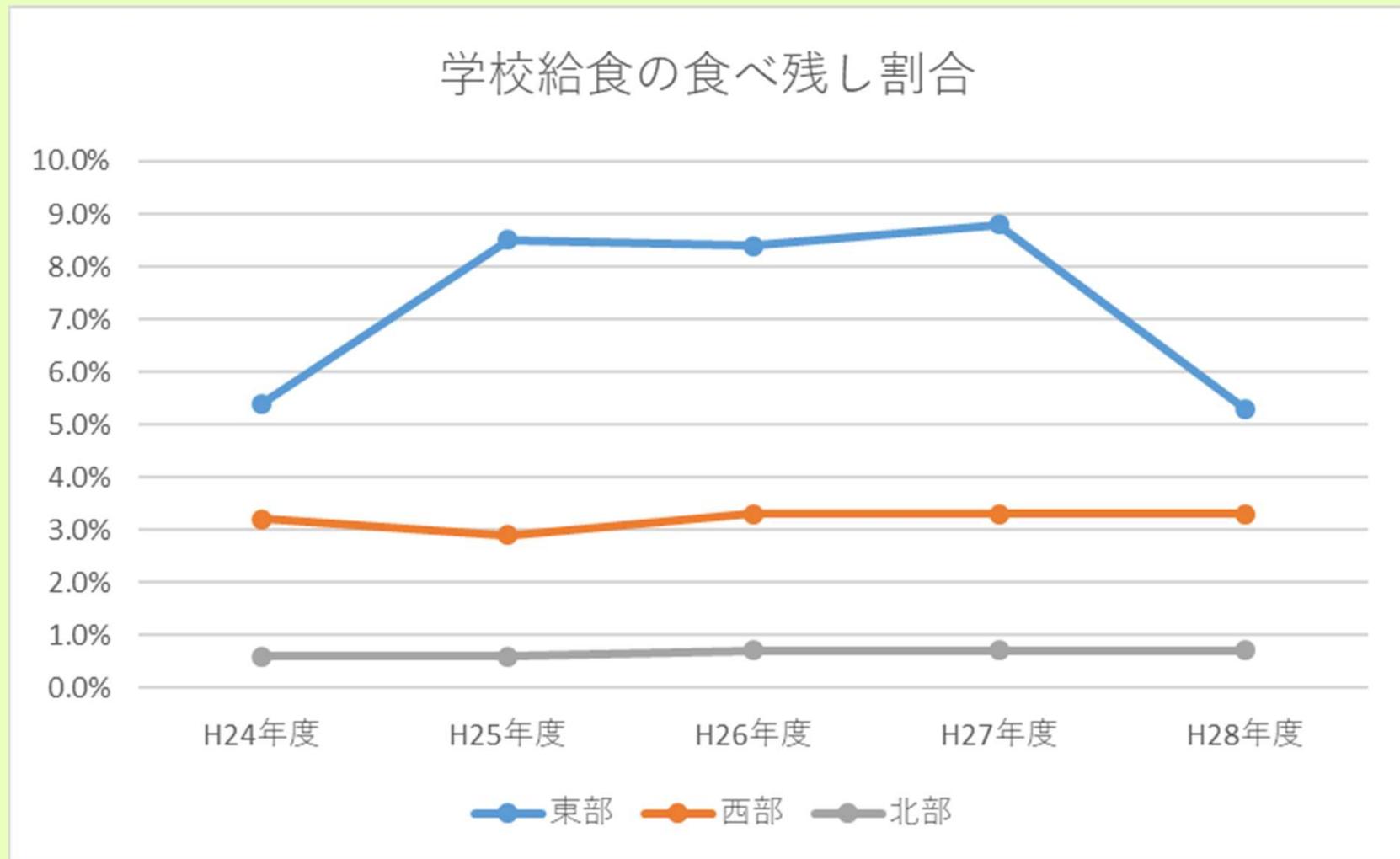
- 平成21年度より学校給食運営委員会の地元産減農薬米の購入に対して、地元産減農薬米価格と県産米価格の差額分を補助しています。
- 平成27年度減農薬米差額単価：4月52円/kg、5月51円/kg、6月～9月50円/kg、11月～3月55円/kg 今治市産差額単価：9～10月18円/kg

学校給食 今治市の事例

<http://m.greenpeace.org/japan/ja/mid/news/blog/staff/1/blog/50300/>

- **グリーンピース:** 給食に有機農産物を使用してほしいという希望は他の地域でもたくさん聞きますが、どうすれば市民からの声が行政に届き、取り組もうという動機になりやすいのでしょうか？今治市でも、保護者たちの働きかけがきっかけでした。
- **安井さん:** 一番大きいのはPTAなど、給食費を払っていただいている人達からの意見です。
行政側は、食べる側、お金を払う側のニーズに答えなければなりませんから。保護者の皆さんが、給食費は10~20円上がっても有機ものを子ども食べさせたいと言ってきたら、市も動きやすいですね。市議会にしても、食べる側が求めているものが、安全でおいしくて子ども達にも良かったら、反対する理由はないでしょう。
給食と関係ない人が、食べるろといって押し付けるより、食べる側が食べたいというのが誰もが納得しやすいものです。
- 今治では、学校給食を地元の農産物中心の有機にしたいと思った保護者の皆さんがPTAに働きかけ、PTAが中心となっていていろんな団体も一緒になって議会へ声を届けていきました。
- お母さん達が市長に掛け合って、市長と一緒に有機農産物の生産現場に視察に来てくれたこともありました……

三原市の学校給食



平成26年環境省調査による学校給食残食率平均は6.9%

三原市の学校給食 食べ残しを減らす取り組み

- 調理場と学校と連携し、食器の回収時間を可能な範囲でおくらせる(給食時間の確保)
- 栄養士や調理員が学校へ出向き、児童・生徒に対して、食べることの大切さ、どんなふうにつくられているのか、食材、農産物などの生産者等の話などをする
- 保護者対象の給食試食会
- 学習教科と給食との連携
- 地域の生産農家との交流、社会見学で市場や食品工場の見学を実施するなど、学校給食に関わる様々な人々との交流も、各校が工夫しながら実施
- 地場産の新鮮でおいしいもの
- 地場産で生産者の顔が見えるつながりをつくっていく

三原市の学校給食 食育の取り組み



ひろしま給食レシピ



ひろしま給食100万食プロジェクト

広島県が実施している「ひろしま給食 100万食プロジェクト」では、学校・家庭・地域が一体となった食育を推進するため、10月の「ひろしま食育ウィーク」に、「ひろしま給食」を提供しています。今年度も、「広島の身近な食材を取り入れた、家庭でも簡単にできる料理」を条件にレシピの応募があり、3,022 作品の中から、大和中学校3年生 原 夏那さんの作品「タコタコライス」が最優秀レシピ賞に選ばれました。「タコタコライス」は、ひろしま給食統一メニューとして、10月に広島県の全給食実施校で提供されました。

三原市版「ひろしま給食」

「ひろしま給食 100万食プロジェクト」応募作品の中から、三原市版「ひろしま給食」として、「野菜たっぷりコンソメスープ」「甘酢でさっぱり！チキン南蛮」「シャキウまっ！レンコンきんぴら」の3作品が選ばれました。これらのメニューは、三原市内公立全小中学校の統一メニューとして、10月18日～25日の給食で提供されています。

タコタコライス



大和中学校3年生
原 夏那 さん

甘酢でさっぱり！
チキン南蛮



第一中学校1年生
小川 美咲 さん

野菜たっぷり
コンソメスープ



大和小学校5年生
太地 智映 くん

シャキウまっ！
レンコンきんぴら



宮浦中学校2年生
濱田 悠羽 さん

ご質問・ご意見

- ビタミン強化米が使われているのではないか
- お昼休憩に、給食だけでなく、委員会の仕事など他にもやることがあって忙しい。ゆっくり食べられる時間確保を。
- パンの成分はどうか？乳化剤などは使われていないか？
- 肉や魚の調達先は？
- 東部の民間委託になって、調味料の質低下。豆腐が冷凍に。
- 調味料は、質の良いものを使ってもらいたい。子供の味覚形成にも影響する
- 東部センターの食べ残しが、民間委託の年から減っているが、本当にそうか？
- パンよりご飯のほうが安くすむのではないか？米飯給食だけでもいいのでは？
- パンを楽しみにしている子もいる
- 三原の学校給食費未納の状況はどうか？
- 話をきいて、三原市は学校給食について、よく考えていると思った
- 三原市で、学校給食に限らず、有機農産物に取り組んでいるか？
- 農林水産課に女性職員もいるか？
- 民間企画として、10月29日に「有機農家の収穫祭」を行う予定（リージョンプラザ）

ご質問・ご意見

- 保育所の給食はどんな状況か？
- 学校に対して要望がある場合、効果的な働きかけがあるか？
- 公園など除草剤は使われていないか？使われている場合は表示をしてほしい

ご清聴 ありがとうございます！

広島県環境保全アドバイザー
広島県地球温暖化防止活動推進員
三原市議会議員(是々非々の会)

安藤志保