

[報告 2 学校給食]

加工食品も含めて給食食材をオール国産化！

江口敏幸（杉並区立三谷小学校）

今年 3 月に実施した国産食材を使用した給食、またそれが今年度も続いているということで、本校の取り組みをお話したい。

冷凍ギョウザ事件や学校給食での中国産マッシュルームの異臭事件を契機として、国産食材を使用した学校給食に取り組むことにした。まず、杉並区の第 4 分区の校長たちが集まり、学校給食の食材について保護者にお知らせを出すことにした。「本校の給食は、冷凍加工食品等は一切使っていません、基本的には国内産を使っています」という手紙を出した。さらに学校長からは、「基本的には」という部分を明らかにする必要がある、また国内の食材で給食を作ってほしいと指示があった。それはいい機会だということで、①食の安全性②食料自給率の向上③環境問題という 3 つのねらいを作って取り組んだ。

まず、加工食品の中身まで徹底的にこだわってみることにした。学校給食というと県・市町村単位の教育委員会、学校がやっていると思われがちである。そこに保護者や地域の方に参加してほしいと思い①食の安全性②食料自給率の向上③食文化の伝承④地域が変わるかもしれない⑤環境に優しい⑥成功したら全国に広がるかもしれないという国産食材を使用することのメリットを説明した。逆のデメリットとして国産は価格が高いこと、実施できない献立もあることを説明した。

3 月から実施した給食は、①できるだけ国産の食材を使用する②給食費は現行のまま③栄養基準も現行のまま④食の安全性や自給率の問題を給食を通して伝えていく⑤バイキング給食や招待給食など既に予定が決まっていた給食は変更せずに実施⑥児童・保護者・地域の方・教職員を交えて次年度の 4 月以降の給食をどうするか話し合う機会を設けることとした。

2 月 5 日に先述のような校長から指示があつて、2 月 16 日に保護者に説明を行うまでの約 10 日間は必死になって食材を探した。一番苦労したのが豆腐。ほとんどの豆腐屋さんでは中国産の大豆を使っていて、ようやく埼玉県の業者さんから仕入れることができた。次に困ったのがケチャップ。ケチャップのトマトはほとんどが外国産で、やっと長野県のトマト会社を見つけた。その他色々なものに困った。

3 月から国産食材を使用した給食を実施した。本当に国産なのか確認できるよう、毎日ホームページに写真と金額を入れ、今までの外国産使用時の価格と共に公開した。同時に 1 日 10 食限定（258 円）で保護者に給食を食べにきてもらった。また児童には食の安全性や自給率の話をその都度担任からしてもらった。さらに味についてのアンケートをとった。

原料や調味料などどこまで国産を求めるかということが 1 つの鍵だった。加工食品などは全て国産ということは不可能である。そこで本校では、加工食品の基準として、1 つは最も重量が重いものかつ主成分が国産であることとした。例えばイチゴジャムならば重量が一番重いデンプンが国産であること、かつ主成分であるイチゴが国産でなければならないとした。2 点目に原料は日本産で中国で加工しているというものも多くあった。そういうものは日本産で日本で加工しているものに切り替えた。

子供たちの反応は、味に関しては非常に好評だった。国産給食についてどう思うかについては、家族全員で喜んでいるなどの意見もあり、家庭にもかなり浸透していることが分かった。

価格については、3 月の 14 日間実施した中で比較すると、これまでより 6.37 円高くなっていた。和食のみでは 3.84 円であり、これは米の価格が安いことが影響している。洋食の場合は 4.94 円で乳製品の価格が影響している。



子供たちと話しをしたところ、次年度以降も国産食材を使った給食の日を設けてほしいという意見がほとんどだった。また保護者や地域の方と話し合いを行った結果、4 月から和食を基本とし、和食の時には国産食材を使用する、ただしごま油・スパイスは除くこととした。洋食・中華に関しては、安全性を確認し、できるだけ国産食材を使用することとした。また米飯を週 3 回から 4 回に増やした。その理由は、自給率を上げるということと価格を抑えるためだ。給食費は杉並区と同じ価格にした。

成果としては、①保護者や地域の方を交えて給食の方針を決めることができた②杉並区全体でも月 2

回の「国産食材の日」が設けられた③区内の豆腐屋さんが国産の豆腐を作り始めたということだ。課題としては、①食料品全体の価格上昇②国産食材の量の確保の問題③「国産」の基準を定めることの必要性④メニューのマンネリ化⑤新たな食材の発掘だ。

JA の皆さんに国内でエビ、納豆、練り製品、ゴマ、干物、わかめ、ソースなどぜひ作っていただきたい。互いに支えあっていければいいのではないかなと思っている。学校給食は、究極のスローフードだと思っている。それを子供たちにもしっかり伝えていきたい。