

## 遺伝子組み換え食品への対応

遺伝子組み換え食品の安全性が問われ不安があります。川崎市学校給食会では、遺伝子組み換え食品を使用しないことにしています。また、その可能性のある外国産の食品原料も使用しないことにしています。

遺伝子組み換え作物

遺伝子を組み替えて作られているのは、次の作物です。

大豆、とうもろこし、綿、じゃがいも、菜種、てんさい、  
アルファルファ、パパイヤ

日本の国内では遺伝子組み換え食品の原料となる野菜は栽培されていません。

川崎市学校給食会では、遺伝子組み換え食品への対応を次のようにしています。

- 食用油      - - - 大豆原料油をやめて、国内産米白絞油を採用しています。
- 醤油        - - - 製造企業より非遺伝子組み換え大豆の使用を確認しています。
- 味噌        - - - 国内産大豆使用の味噌を使用しています。
- ホールコーン - - - 原料のとうもろこしは北海道産のものを採用しています。
- でんぷん    - - - 原料のじゃがいもは北海道産を中心に採用しています。
- 大豆        - - - 北海道産を中心に国内産を採用しています。
- 納豆        - - - 国内産大豆を原料にしたものを採用しています。
- 豆腐類      - - - 国内産大豆を原料にしたものを採用しています。