



# 給食会だより

第121号

〔公財〕川崎市学校給食会



〒210-0004 川崎区宮本町6番地（明治安田生命ビル4F）

TEL 200-3298,3300 FAX 222-1442

## 第67回 全国学校給食研究協議大会 秋田大会 報告

「生きる力」をはぐくむ食育の推進と学校給食の充実

～食で学ぶ おいしい！楽しい！嬉しい！～

公益財団法人川崎市学校給食会理事長 山田雅太



11月10日（木）から11日（金）にかけて行われた「全国学校給食研究協議大会 秋田大会」に参加してきました。川崎市からの参加者は、学校現場の栄養職員が2名、教育委員会の学校給食担当者が1名、そして学校給食会から1名の計4名です。

今年、文部科学省から健康教育課・食育課長の和田勝行さんと学校給食調査官の齋藤るみさんのお二人が説明に来ていました。現在、文部科学省では「第3次食育推進基本計画」を推進しています。その中の、今年度の新規事業と重点事業について詳しい説明がありました。第3次食育推進基本計画は、これまでの10年間の取組による成果と社会環境の変化の中で明らかになった新たな状況や課題を踏まえた5つの重点課題を柱にしています。

- 1 若い世代を中心とした食育の推進
- 2 多様な暮らしに対応した食育の推進（新）
- 3 健康寿命の延伸につながる食育の推進
- 4 食の循環や環境を意識した食育の推進（新）
- 5 食文化の継承に向けた食育の推進（新）

新しい課題として、子どもから高齢者までの**切れ目のない食育の推進**や最近「食品ロス」という言葉がよくニュースで取り上げられるようになりましたが「食

の環境」問題や手間暇がかかる「伝統的な食材」の使用等について取り上げていました。また、**中学校における学校給食について、初めて「90%以上」という数値目標を設定**していました。川崎市の中学校給食が完全実施されると文部科学省は目標に近づくことができるなど思いました。

私が一番驚いたのは、今までの全国大会では触れられていなかった「**給食費の公会計化**」に初めて言及していたことでした。多分、「大阪市が未納金の徴収に弁護士に委託」とか「鈴鹿市が給食費不足で2日間給食中止」などの報道があったために、「**給食費は各自治体で一元的に徴収管理すること**」と文部科学省の立場を説明したように感じました。公会計化を進める理由として次の3つを述べていました。①**教員の事務的な負担軽減** ②**監査機能の充実・不正経理の防止** ③**安定的な食材の購入**です。さらに、各市町村においては、給食の計画的な運営に留意し、給食を止める場合は市町村のみで判断せず、県などにも連絡してほしいとの指導がありました。「食育」の指導計画についても、今の学習指導要領の「生きる力」の育成と関連し、アクティブ・ラーニングの視点からの食に関する課題解決的な学習プロセスの実現をめざし、教科横断的なカリキュラムマネジメントを各学校で取り組んでほしいとの指導がありました。各学校では、校内の職員や家庭とつながるだけでなく、地域の生産者や業者などとも「つながる食育」をめざしてほしいとの要望もありました。

この言葉を受け、私たち川崎市からの参加者も、秋田の生産者や飲食店とつながるべく、駅前の「きりたんぼや」へ繰り出しました。きりたんぼ鍋、しょつつる鍋、ハタハタの塩焼きを前にし、我々が「食」についてどう向き合い、自らがどのような人生を送るべきかを語り合ったことは言うまでもありません。これが「つながる食育」なのです。と、オチがついたところで、まんず、まんず、とっぴん ばらりの ふう。



## 工場視察報告その1 「オヤマ いわいどり」 11月12日(土)

秋田大会の帰りに、岩手県の一関に寄りました。鶏肉の生産から加工まで行っている「いわいどり」の(株)オヤマさんを視察するためです。

オヤマさんの養鶏場は、山奥にあります。鳥インフルエンザの関係で、人里から離れていないといけなそうです。道路には消毒用の石灰がまかれ、この季節には養鶏場の中には入れません。【写真右上】



また、この養鶏場から鶏が工場にトラックで入るところも見ましたが、これも人が近づくことは許されず、遠くから写真を撮りました。鶏が声も出さずに静かに命を人間にささげるのを待っています。【写真右中】この後、工場の中で屠殺され、脱毛し、鶏肉に加工されていきます。【写真右下】もちろんこの工程も見学することはできません。写真はビデオ映像を撮影したものです。



学校給食の課題は、「鶏肉がどうしたらうまく切れるのか」「骨をどのようにはずすのか」ということです。そのあたりを、じっくりお聞きしましたが、切断する機械の刃の調整がとても難しいとのことでした。特に皮付きの鶏肉は、押さえても肉が逃げてしまい、思うような大きさに切るのには微妙な刃の調整が大変で、長年の経験を必要とするということです。骨の発見には、エックス線を活用し、最後には、人の手で触手したり、目視したりして確認するとのことでした。加工の工程で金属探知機は2台設置しているとのことでした。切断する機械が多いために何度も確認する必要があるのだと思いました。研修の最後にできたばかりの鳥のから揚げをいただきました。命をいただくことを実感した視察となりました。



## 工場視察その2 はっぴわーく(就労継続支援B型事業所) 11月16日(水)

10月から11月にかけてJRの駅構内で右のようなポスターを見かけた方もいらっしゃると思います。川崎育ちの梨を使ったジャムを給食で使用したいとの栄養士さんの要望を受け視察してきました。



障がいのある方々の就労支援の施設ですので、ジャムづくりも3人で小規模で行っています。私は、以前から「かわさきそだち」の農産物を給食で提供するとしたら、加工工場をもたなければ無理だなと思っていました。野菜なら冷凍して「冷凍野菜」或いは、熱加工してジャムのような充填物をつくる工場が必要です。はっぴわーくさんの現在の最大生産量は1日4kg、消費期限が2ヶ月なので最大出荷量が60kgが限度ということです。現況ですと、近隣学校の自校献立に使用できるかどうかという規模です。



私の夢は、このような施設にJRやJAが投資をして、障がいのある方の就労支援も兼ねた工場を造ることです。そうすると、川崎市の「地産地消」が可能となり、しかも、障がいのある子どもたちの就労支援ができるのですが…。川崎の子どもたちがつくった「地産地消」。いいですね。

