

東京都の 学校給食

No.414 平成24年7月15日

編集・発行

公益財団法人
東京都学校給食会

〒113-0021

東京都文京区本駒込5-66-2

TEL 03-3822-9391 FAX 03-5815-7099



- 1…取組紹介 大田区立田園調布小学校
- 3…放射性物質による食物汚染と内部被ばく
- 5…第10回中学生創造ものづくりフェアinTokyo
ものづくり競技大会
第7回全国学校給食甲子園出場校募集
- 6…給食会だより

<http://www.togakkyu.or.jp>



取組
紹介

大田区立 田園調布小学校

栄養教諭としての1年間の

活動報告

学校長 中川 嘉弘
栄養教諭 吉田 智恵子

教諭として配置され、通常勤務校は田園調布小学校である。週に1回半日は大田区教育委員会指導課に勤務している。

今年のはじめての収穫

食育の推進は国民一人一人が生涯を通じた健全な食生活の実現、食文化の継承、健康の確保等が図ることができるよう、自らの食について考える取組である。大田区では、全校で食育リーダーを指名し、食育推進チームを組織し「食に関する指導全体計画」「食に関する指導年間計画」に基づき食育を推進している。

校内における食育の取組

■ 地場産物の活用 ■

本校は住宅街に立地する学校である。電車、バスなどの交通機関を利用

はじめに



大田区伝統野菜
「馬込半白節成きゅうり」



私は平成23年度より大田区に栄養

し通学する児童も少なくない。学校の周りに農地はなく、児童にとって農作物などが栽培される過程に触れる機会は少ない。そこで、グリーンपीアやとうもろこしの体験学習を実施し、実物に触れ、野菜を身近に感じ、残さず食べる大切さを知ってほしいと体験学習を実施している。また、東京都の運営する「とうきょう元気農場」から「だいこん」「さといも」「さつまいも」「たまねぎ」「国産小麦粉」を導入し、献立表には「地場産物献立の日」として位置付け、クラスに手紙を発行し意識の高揚を図っている。

特に今年度は大田区の伝統野菜「馬込半白節成きゅうり」の栽培をとおして、地域の食材や文化にも触れる機会を設け食育の推進を図っている。

■ 養護教諭との連携 ■

本校の食生活実態調査から、朝ごはんについては、食事内容や睡眠時間に課題があり、より良い朝ごはんにするために、養護教諭・担任と連携し「大切な朝ごはんについて」の授業を実施した。

養護教諭からは、睡眠の大切さを

教え、より良い睡眠習慣を身につけようとする意欲を高めた。栄養教諭からは、自分の朝ごはんを見直し、自らすすんで朝ごはんを食べようとする態度を育てることをねらいに授業を実施した。



早寝・早起き・朝ごはん月間

■ 区内における食育の取組 ■

■ 「食育推進委員会へ指導課事業」 ■

大田区教育委員会では、食育推進委員会を平成19年度から設置し、小・中学校における食育の推進に取組んでいる。

平成23年度は東京都食育研究指定

地区事業を受け、東京都が設けた研究課題について栄養教諭を活用し、地場産物を活用した第2学年「野菜をすきになって食べよう」の授業を実施した。また、基本的な生活習慣を確立するために、5月・10月に小・中学校で取組「早寝・早起き・朝ごはん月間」向けの「啓発リーフレット」や「食育啓発リーフレット『目指そう！大田たべものマスター』」を作成し全区立学校に配布した。



■ 「食育推進検討会」 ■

「食育推進検討会」は平成18年度に設置され、健康づくり課・生活衛生課・地域健康課・子育て支援課・保育サーピス課・学務課・指導課で構成されている。平成23年度は「伝えよう、食の楽しさ、大切さ」のテーマのもとに取

組状況を報告書にまとめた。平成23年10月20日～26日に大田区役所1階ロビーで「食育フェア」を開催し、小・中学校における食に関する授業の様子と早寝・早起き・朝ごはん月間の取組をパネル展示した。



食育フェア

■ おわりに ■

食に関する指導の充実を目指し、大田区の地域性を生かし大田市場・大森海苔・馬込半白節成きゅうり・馬込三寸にんじん等の地域素材を活用し、区内の学校栄養職員をはじめ食育リーダーの先生方と連携し、子供たちの健やかな成長を願い健康教育としての食育の推進を図ってきたい。

放射性物質による 食物汚染と内部被ばく

財団法人東京顕微鏡院 食と環境の科学センター

理事 安田 和男

放射性セシウムの
新たな基準値の設定

平成23年3月に発生した東日本大震災の影響による原子力発電所の事故以来、東北・北関東エリアを中心に放射性物質による農産物や水産物などの食品や飼料、土壌など広範囲にわたる汚染が明らかにされている。震災直後、厚生労働省は飲食に起因する国民の健康危害の発生防止を図るため、

原子力安全委員会により提案されていた飲食物摂取制限指標値を暫定規制値として制定した。

しかし、事故発生後二年を経て、厚生労働省は内部被ばくを防ぎ、食品の安全と安心をより一層確保するため、平成24年4月1日、食品を「飲料水」「牛乳」「乳児用食品」「一般食品」の4区分に分け、新たな基準値を設定した(表1)。基準値は、食品からの年間被ばく線量の限度を、非常時の

基準である5ミリシーベルトからコーデックス(国際食品規格)委員会の指標である1ミリシーベルトに引き下げて算出し、設定されたものである。基準値上限の食品を食べ続けるような状況は考えにくい。放射性物質の実際の被ばく量はかなり小さい値になると考えられている。

放射性物質の
測定

検査法について厚生労働省は、放射性セシウムを迅速に分析可能なヨウ化ナトリウムシンチレーションスペクトロメータを用いたスクリーニング法と、ガンマ線放出核種を低濃度まで定量できるゲルマニウム半導体検出器を用いた方法を通知した。現在、

国や県、市町村などの自治体、登録検査機関による検査のほか、食品メーカーや農業・漁業関連団体による独自検査、消費者や住民の要望を受けた検査会社による

検査が実施されている。しかし、放射性セシウム(Cs-134, Cs-137)の検出下限レベルは、用いる装置のエネルギー分解能や、測定時間、食品の種類などにより異なる。そのため、放射性セシウムを1Bq/kgまで十分測定できる機種もあれば、数十Bq/kgまでしか正確な数値が得られない機種もある。検査結果や検出下限値を正しく読み取り活用することが望まれる。

(表1) 放射性セシウムの基準値

食品群	基準値 (Bq/kg)
飲料水	10
牛乳	50
乳児用食品	50
一般食品	100

※準備期間が必要な米・牛肉は6ヶ月、大豆は9ヶ月間の猶予がある。
※基準値は、放射性ストロンチウム、プルトニウム等を含めた値である。

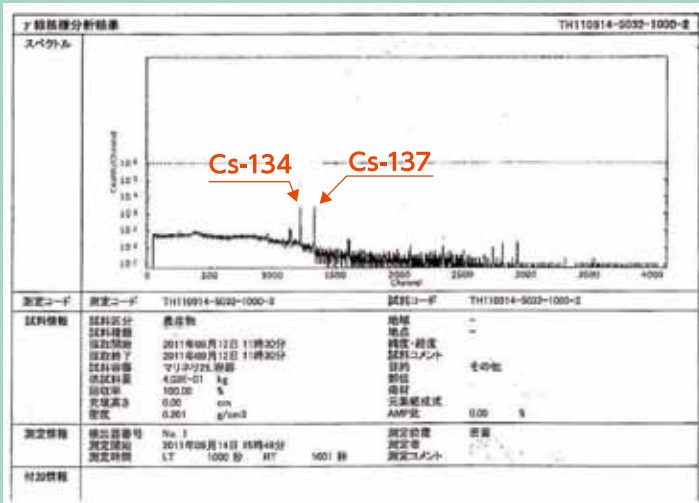


ゲルマニウム半導体検出器
ガンマ線スペクトロメータ



ヨウ化ナトリウム
シンチレーション
スペクトロメータ

ゲルマニウム半導体検出器スペクトロメータによる検出試料のスペクトル



放射性物質による食物汚染

厚生労働省の集計では、平成23年3月から平成24年3月末までに国や県、市町村などの自治体及び登録検査機関などで全国で検査された食品は、肉類、野菜類、魚介類、海藻類、穀類、キノコ類、茶葉など多岐に渡っている。その検査総数は、132,516件で、そのうち暫定規制値を超えた食品はそのうち暫定規制値を超えた食品は1,203件(違反率0.91%)であった。新たな基準値が設定された4月以降の検査総数は、42,188件(6月17日現在)で、そのうち基準値を超えたものは885件(違反率2.1%)となっている。違反率は3月末日までと比べると高まったが、基準値がこれまでの暫定規制値に対し、4分の1から20分の1と低く設定されたことに起因していると考えられる。4月以降の違反率は、減少の傾向が見られている。

への放射性物質の付着による影響が考えられる。基準値を超えたこれらの食品は食品衛生法第11条1項(規格基準)の違反として、回収・廃棄や出荷停止・摂取制限などの措置がとられる。

一方、放射性物質は農作物では根による土壌からの吸収、葉物では葉表面への付着が考えられるが、洗う、皮をむく、煮るなどにより汚染が低減されるとの報告がある。また、海中の放射性セシウム濃度の低減に伴い、ワカメやアサなどの海藻中の放射性セシウムが急速に減少しているとの調査報告もある。

食事調査からみた内部被ばく

内部被ばくとは、放射性物質を含んだ食品を摂取して体の内部から放射線を受けることをいう。家庭での1日の食事に含まれる放射性セシウムの量について、昨年12月京都大学が福島県、関東地方、西日本地域の53家族を対象に、陰膳方式(食事を一日分多く作り、測定)により調査したデータがある(表2)。それによれば、検出量は原発からの距離により差が見られ、福

(表2) 食事調査からみた放射性セシウムの内部被ばく調査結果

	中央値 (Bq)	最大値 (Bq)	年間被ばく線量の中央値 (mSv)
福島県 (26家族)	4.01	17.30	0.023
関東地方 (16家族)	0.35	10.37	0.002
西日本地域 (11家族)	—	0.62	—

(陰膳方式で調査) 年間被ばく線量限度 = 1mSv

正しい情報を正しく理解

食品中の放射性物質の検査は、現在も種々の食品に対し国や自治体、民間

島、関東の順で多く、西日本ではほとんど検出されていない。しかし、福島の食事を1年間食べ、続けたとしても、人体の内部被ばく線量は食品からの年間被ばく線量の限度1ミリシーベルトと比べても約40分の1と低く、健康影響を心配するほどのレベルではないとしている。また、国立医薬品食品衛生研究所が昨年9月、11月に福島県、宮城県、東京都で市販されている食品ごとの摂取量をもとに、1日分の食事内容を想定し算出した年間内部被ばく量も、京都大学の調査結果と同様のレベルであった。

京都大学による食事調査からみた内部被ばく調査の新聞記事



検査機関などで継続して実施されており、検査結果は厚生労働省のホームページに掲載され、日々更新されている。農林水産省や食品安全委員会でも関連情報を発信している。

今後は、農作物の栽培期間や収穫時期によって、あるいは海域での放射性物質の挙動などにより、検出される品目、それらの生産・漁獲地域、検出量、違反率は変化するものと思われる。そのため、公表される検査実施状況や基準値超過事例の動向には注目していく必要があると考える。信頼できる機関の正しい情報を正しく理解することが、誤解の融解、不安の軽減につながるものと考えられる。

参加者募集

第10回中学生創造ものづくりフェアinTokyo ものづくり競技大会

「あなたのためのおべんとう」コンクール

- 主催** 東京都中学校技術・家庭科研究会
共催 女子栄養大学
公益財団法人東京都学校給食会
- 開催日時** 平成24年11月17日(土) 9時～16時
- 競技会場** 女子栄養大学(駒込キャンパス)
- 参加対象** 東京都の中学生(2～3人のグループ競技とする)
- 審査方法** (1) レポート審査 レポート提出締め切り9月18日(火)
(2) 実技審査 レポート審査上位20組で実施
- 規定課題** 「魚を使った調理」を主菜とする

詳細は「全国中学校技術家庭科研究会」のweb(<http://www.ajgika.ne.jp/>)よりダウンロードしてください。

申し込み先・
問い合わせ先

【レポート申し込み先】

新宿区立四谷中学校 伊藤 江里子宛 〒160-0004 新宿区四谷1-12

【申し込み一覧データ送信先】【問い合わせ先】

東村山市立東村山第四中学校 川井 まさよ宛

sensei1-j-4@higashimurayama.ed.jp / Tel : 042-391-9114 / Fax : 042-397-5418

第7回「全国学校給食甲子園」出場校募集



全国の学校給食で提供されている郷土を代表する料理を競う大会を通じ、食育を啓発することと地産地消の奨励を目的としている「全国学校給食甲子園」出場校の募集が7月1日から始まりました。

全国47都道府県、6ブロックからの応募校(給食センター含む)を3回の書類審査により、各ブロックの代表12校が選ばれ、栄養教諭または学校栄養職員と調理員の2名で、12月1日(土)～2日(日)に東京・女子栄養大学駒込キャンパスで行われる決勝大会に臨みます。

作年度は和歌山県和歌山市立名草小学校が優勝、準優勝は高知県大月町立大月中学校でした。皆様も自慢の献立で参加されてはいかがでしょうか？

<募集テーマ> 地場産物を活かした我が校の自慢料理

<募集期間> 平成24年7月1日(日)～8月10日(金) ※当日消印有効

応募用紙は下記全国学校給食甲子園ホームページより、ダウンロードしてください。

<大会ホームページ> <http://kyusyoku-kosien.net>

本会取り扱い予定の 国産たけのこ産地及び工場の紹介

本会では、平成24年度中に国産たけのこ缶詰の取り扱い再開を予定しております。買入にあたり約1年間、収穫から製品に至るまでの管理方法を検討して参りました。取り扱いに先立ち、本会職員が熊本県の産地及び工場を訪問しましたのでご紹介します。



生産者代表の丸山さん(左)と藤本さん(右)

熊本県の阿蘇山に近い上益城郡山都町は、2005年に矢部町、清和村、蘇陽町の2町1村が合併した町で、この付近には多くの竹林が残っており、たけのこ掘りの盛んな地域です。山都町では地域の活性化対策として、全国から若者を募り、竹林の保全や手入れなど生産者の後継者として技術の継承などにも取り組んでいます。

訪問した山都町

の生産者代表の丸山さんと平成15年度に林野庁長官賞を受賞された藤本さんのお二人からは「この辺りの竹林は、熊本市内などの黒土よりも赤土で土壌が良く、たけのこの生育に適していること、適度な間引きをするなど人による手入れや化学肥料を使用せず堆肥を利用するなどして、甘みが強くて柔らかいたけのこが獲れることが特徴です。」また「収穫の最盛期である3月中旬から5月上旬にかけては、1人1日で300kgほどたけのこを収穫する日が続き、山の中とても大変な重労働になります。」とお話を聞くことができました。

収穫されたたけのこはJAかみましきに集められ、近隣にある缶詰工場(有) 砥用食品で、ボイル・冷却・皮剥き後、一斗缶(16.5kg缶)で保管され(たけのこは収穫後すぐにボイルしなければ硬くなってしまった



隅々まで整備された竹林

詰め替えられます。

め、後日改めて1号缶等に

「砥用食品では、地元である熊本県上益城郡と隣の下益城郡で収穫されたたけのこのみの取り扱いのため、他の産地のものが混入する心配がなく、主に料亭やホテルなどに出荷されています。砥用食品社長の榊さんからは「東京の児童生徒にも柔らかくて美味しいたけのこを是非食べて欲しい。」とのことでした。

取り扱い開始時期が正式に決定次第、物資情報等でお知らせさせていただきますので、是非ご利用くださるよう、お願いいたします。



工場内に運ばれ100℃で60分ボイルします

東京都学校給食会取扱い物資の自主検査結果

4月～5月に下記物資の細菌検査(生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌)を実施しました。

物資	種類/品目	物資	種類/品目
ドレッシング類	10種類10品目	ジャム、はちみつ	各1品目
ソース	4種類4品目	乾物	各1品目
しょうゆ	2種類2品目	(芽ひじき、干しぶどう、わかめご飯の素)	各1品目
			合計21品目

検査結果はいずれも問題ありませんでした。