

学校給食の食材選定と献立作成について指針の策定を求める陳情

(文教委員会付託)

受 理 番 号 第 5 2 号

受理年月日 令和 6 年 9 月 1 3 日

付託年月日 令和 6 年 9 月 2 6 日

陳 情 者

陳 情 原 文 この陳情は、江戸川区の子どもたちに食を提供する学校給食において、安全性に配慮した食材を選定し、食材本来の味を大切にした食育を目指す献立作成の指針を求めるものです。

私たちは、江戸川区の学校給食について調査を行ってきました。和食を中心に手作りを基本とし、行事食をはじめとした食育にも力を入れてくださっており、質の高さ、給食関係者の方々の尽力について知ることができました。子どもが通う小学校の給食試食会に参加した際には、出来立てを美味しく食べられる自校調理のありがたみを感じました。しかし調べた結果、気になったことが4点ありました。

① 献立作成について

栄養士によって作成された献立を、学校長と教育委員会で確認していると聞いています。しかし、バレンタインデーに嗜好品の扱いであるチョコレートが主食の副材料に使われ、学校給食に相応しくない献立になっている事例がありました。

② 調味料について

例をあげると、砂糖の三温糖を使用する理由を“精製度が低くその分栄養価が高いもの”として教育委員会で認識されているようですが、市場に出回る三温糖には化学的に合成されたカラメル色素が添加されたものがあり、カラメル色素の種類によって発がん性が疑われる場合があるので注意しなければなりません。しかし実際に使用する砂糖の選定と購入については各学校に委ねられており、調味料の原材料まで教育委員会から指導されているかはわかっていません。

③ 主食であるお米について

江戸川区の友好都市である鶴岡市の特別栽培米はえぬきを購入できるようになっていますが、実際に購入するかどうかは各学校の判断に委ねられており、全ての学校では喫食されていないと聞いています。等しく口にできる学校給食として、江戸川区の子どもたちに同等品のお米が提供されることを願います。

④ 区内農産物について

江戸川区は東京23区内でも農地面積が4位であり、小松菜の収穫量では都内で1番ですが、実際に学校給食で使用されているのは江戸川区外の小松菜もあるようです。地域の生産者から食材が届けられることで、携わる人たちの努力や想いを子

(裏面に続く)

どもたちに知ってもらうことが期待でき、物流の環境負荷を低減できることが考えられます。区内農産物をより多く使用することができるよう、江戸川区で生産者の支援も引き続き行っていただきたいと思います。

食材の選定および献立作成には明確な決まりがなく、学校のホームページや試食会などから得られる情報には差があり、どのように給食が作られているかがわかりづらい現状があります。東京都武蔵野市では、公式ホームページに「学校給食の献立作成及び給食調理の指針」が掲載され、誰でも閲覧できるようになっています。この指針は、安全性や質を維持し、さらに充実・発展させることを目指すべく定められています。江戸川区でもぜひこのような指針を定めていただきたいと思います。

成長期の子どもたちは、体の成長だけでなく判断力を育んでいる最中で、学校給食はこれから先の食生活の指針にもなり得ます。私たち大人は、予防原則を基本とし、疑わしい食材や技術を避け、子どもたちに安全な学校給食を提供し続けるべきです。社会情勢の影響により、調味料や加工品の原材料の質の低下、遺伝子組み換えやゲノム編集などの新しい技術を利用した作物・食品が増えること、昆虫食などが取り入れられることも考えられます。長期的な安全性が確認できない場合は、学校給食には使用しないことを求めます。

つきましては、下記のとおり陳情いたします。

記

学校給食における持続可能かつ安全な食材の選定と献立作成について、上記のような意向を含めた具体的な指針を文書として定め、公開すること。