

平成26年7月28日

栄養教諭・学校栄養職員  
マックランチユーザー並びにOB会員  
スポーツ栄養士研修講座受講者  
食育プレゼンCDユーザー 様

食の指導タイム 第15回合同研修会  
事務局 タイムソフト

## 第15回「食の指導タイム」合同研修会について

拝啓 時下ますますご健勝のほどお喜び申し上げます。今年も「食の指導タイム合同研修会」の季節がやってきました。9月20日盛岡市マリオスで開催いたします。

「食の指導タイム合同研修会」は今年第15回という節目の年になりました。学校給食の変遷とともに様々なテーマを取り上げて真摯に向き合ってきた15年でした。

合同研修会が始まる前の1996年には、学校給食の試練ともいえる「O157食中毒事件」が起こり、日本中を震撼させる大事件となりました。それは学校給食による集団感染で8名の児童が亡くなったためです。

この事件により、学校給食の衛生管理は全施設で厳しい指導が行われ、調理場のドライシステムを促すことになり、HACCPという新たな衛生管理の方式がとられることになりました。そして、感染症の専門家である中村明子先生を先頭に全国を巡回して制圧に至った経緯があります。

2012年12月 学校給食を食べた児童が、食物アレルギーにより死亡するという事件が起こりました。この時女子児童が食べたアレルゲンであるチーズの量は、僅か1グラムにも満たなかったといわれています。この後、食物アレルギーの問題は学校間で大問題になり、アナフィラキシーショックの対応やエピペンの使用についての教員研修が全国の学校で行われました。そして、学校給食の調理場では、食物アレルギーの対処法が検討され、これまでにない程の嚴重なアレルギー食の対応に追われ、学校栄養士は疲れきっています。

「O157食中毒事件」と「食物アレルギー事件」とでは、政府の対応に大きな開きがあることに気がつきます。「O157食中毒事件」の場合は、厚労省も文科省も一致協力してO157の制圧にあたり、HACCPを取り入れるという大胆な決断をとりました。

しかし、今回の「食物アレルギー事件」では乳製品アレルギーで児童が死亡しているにもかかわらず、一致して対応にあたるという状況ではないようです。

まず、注目に値するのが、2012年12月に事件が起きた翌年の6月1日（牛乳の日）に「乳の学術連合」主催で開催されたフォーラムでは、乳製品アレルギーで児童が死亡して半年もたっていないにもかかわらず、被害者の意識を逆なでするような、「牛乳は子ども達を救えるか！」というテーマで講演が行われていました。

このテーマを提唱したのは、公益社団法人日本栄養士会 中村丁次名誉会長です。そして、「学校教育における食の位置づけと課題 ～学校給食に果たす牛乳の役割～」と題して公益社団法人全国学校栄養士協議会 長島美保子会長が講演をしています。

これを少し調べてみますと、中村丁次名誉会長は「牛乳乳製品健康科学会議副代表幹事」、長島美保子会長は「牛乳食育研究会幹事」という肩書きがあることがわかりました。ちなみに、このフォーラムの主催は「一般財団法人 Jミルク」、後援は「農林水産省、農畜産業振興機構、日本小児科学会、全国学校栄養士協議会、日本栄養士会、日本教育新聞社」となっていました。

そして、平成26年5月8日に新潟県三条市が、「平成26年12月～平成27年3月の4か月間、牛乳を試験的に停止」という試みに、これらの団体はすかさず反応しています。

日本栄養士会 平成26年4月「学校給食での牛乳の提供を中止する試みについて」という反対意見。全国学校栄養士協議会 平成26年5月「学校給食から一定期間牛乳を中止する試みに対する意見書」という反対意見を出しています。

以上の事柄を総合してみると、栄養士の皆さんの組織である、日本栄養士会や全国学校栄養士協議会は、「児童生徒の健康や命を守る」側ではなく、「牛乳関連業者」の利益や既得権益を守る側に立っていることがわかつています。

学校給食の現場で、児童生徒のために、安全でおいしい学校給食を目指して、日夜努力されている皆さんにとって、今日調理した給食を食べて、児童生徒がアナフィラキシーに陥ることなどあってはならないことです。最近の三大アレルゲンは「牛乳・卵・小麦」であることは、皆さんにとっては痛恨の極みであるに違いありません。

現在食物アレルギー児は全国で45万人にも及び、毎年増加し続けています。皆さんの日常の業務もこれに振り回され続けています。これをなんとか根本から解決する手だてを考えないことは学校給食の未来はありません。

「食の指導タイム」では、食物アレルギーが脅威を振るっているこの時代に、学校給食の新たな可能性として、「ほんとうの和食給食」を提案したいと思います。そして、現在誰もが自分の都合で主張している「和食」を整理し、本当の和食とは一体どういうものを指すかを見極める必要があると思います。また、その和食を学校給食にいかしていけるかどうか、皆さんが吟味し、子どもたちの食物アレルギー対策になりうるか検討していかなければなりません。

「食の指導タイム」合同研修会は、これまで皆さんとともに歩んでまいりました。それは、皆さんが純粋に子どもたちの健康を祈りつつ、学校栄養士のスキルを高めるために学んできた歴史でもあります。自分たちで築き上げてきた15年の足跡を、OBの皆さんや新しい会員の皆さんとともに辿り、その上で新しい「和食の時代」を模索しながら、実りある一日を共有したいと思います。

公私ともに忙しい中とは存じますが、お誘い合わせの上ご参加くださいますようお願い申し上げます。

敬具