



地産地消で安全安心・食育推進の学校給食を

今年6月の食材使用状況

県内産	米・牛乳はすべて。主な野菜では長ネギ 65.4%、もやし 100%、玉ねぎ 5.9%、ニンジン 98%、キャベツ 93.1%
外国産	あさり水煮、グリーンピース、きくらげ、カシューナッツ、干しぶどうなど 16 品目、延べ 51 回使用
加工品	ハム、大豆入り小魚、ソーセージウインナー、ピーチゼリーなど 12 品目、延べ 20 回使用
冷凍食品	冷凍うどん、餃子、さつま揚げ、さば文化干し、ミカンなど 32 品目 59 回使用

高洲マルエツ建設計画

高洲に計画がもちあがっているマルエツ建設計画。

近隣住民からは「駐車台数を減らせば計画案よりも高さを低くできるのではないか」「いや駐車台数を減らせば近隣の路上駐車が増えて渋滞が心配される、減らさないでほしい。」など互いに相反する意見が出されています。

どちらも建設そのものには賛成。しかし、住環境の悪化は避けてほしいというものです。

計画は4階建てですが、実際の高さは7階建て程度になる予定。しかも、マルエツの関係者は近隣住民に「平屋」建設の予定であると説明していた経緯もあります。

駐車場は地下式にすべき

同計画の隣に市が建設予定の公民館複合施設は地下駐車場。マルエツは事業者として近隣住民と合意を得る徹底的な協議が必要ですが、真に環境に配慮するなら、駐車場は地下方式にすべきです。

こんなに多い 外国産や冷凍食品

給食センターは13600食をつくる巨大な施設で、一度に大量の食材を安定的に確保することは困難ではないかと懸念される側面もあります。が北海道、岩手県、茨城県、群馬県、広島県、佐賀県などは食育基本法制定直後

幼少時期の食生活はその人の一生の食習慣を形成するといわれています。食育基本法では日本の食文化を正しく継承させ、子どもが生き生きと成長できるように関係者は努力するようにと記されています。日本の食文化を子どもたちに食育として実践する場である学校給食に輸入食品が多く使われていることは法の趣旨にも反するものです。

給食は教育の一環

今、豊かな食料事情の中、アトピーの子どもや、食習慣が主な原因と考えられる生活習慣病を抱える子ども達が増えています。日本共産党は9月議会で県産食材や輸入食材の使用状況を質すとともに、12日、昨年千鳥にPFI方式で建設された学校給食センターを視察いたしました。

五大アレルゲンの対応は？

現在、五大アレルゲンとして、乳・卵・小麦・そば・落花生が表示義務化されています。浦安市の学校給食ではそばは献立に取り入れず、小学生のアレルギーマスクの大半といわれている、乳・卵の除去食を今年1月

に「安全・安心条例」の制定、「食育推進計画」により地場産食材は65%を達成し、80%をめざし努力しています。またさらに埼玉県や長野県などは、県産小麦100%のパン給食をすでに実施しています。千葉県は農業、漁業、酪農と豊かな生産をもつ自治体ですが、これらが学校給食に生かされて

から千葉県内で初めて実施。現在17名の利用があります。その他の食品対応については、峯崎清貴給食センター長は、「給食は教育の一環」「給食を食べてくれる子どもを増やすために、アレルギー対応はさらに拡大が必要と考えている」とことや、加工食品には添加物が含まれ、加工品を減らすとアレルギーへの負担が減るため、一例として、カレーを2回に1回はルーから手作りにしていることが紹介されました。市内公立保育園では細やかにアレルギー除去給食がされていますが、学校給食も自校式にすれば、個別の子どもに対応できるのではないのでしょうか。

日本共産党は、安全な学校給食の実施を千葉県へ働きかけるとともに、市独自の取り組みをさらに充実させるよう求めるために、12月議会でも学校給食について取り上げる予定です。

平和大好き・憲法9条は世界の宝

週刊 市議会報告 日本共産党

07年11月19日 第1020号
【発行】日本共産党 浦安市議団 市役所控え室 350-1243



元木美奈子
入船4-37-14 355-8526
minamonton@jcom.home.ne.jp



井原めぐみ
東野2-8-13 353-4730
i_megumi@d8.dion.ne.jp



美勢 麻里
北栄2-3-16-203 354-9269
m5mise@jcom.home.ne.jp