

伊藤進議員

第1 標題「本市における学校給食について」

1 回目の質問

只今、議長より許可をいただきましたので、令和7年3月定例会におきまして、一般質問をさせていただきます。今回は、子育て世代の保護者の皆様から多くのご意見や関心を寄せていただいております、本市における学校給食について、一般質問をさせていただきます。

日本における学校給食は、明治22年山形県鶴岡町（現在の鶴岡市）の私立忠愛小学校で、生活が苦しい家庭の子どもに、無償で昼食を用意したことが、日本における学校給食の起源とされています。

本市における学校給食は、令和6年度教育委員会要覧を見ますと、昭和23年4月の下吉田小学校のミルク給食から始まり、完全給食は下吉田第一小学校を対象に、同校給食調理場において、昭和38年3月に開始されました。昭和40年6月までには、市内3か所に単独調理場、1カ所に共同調理場が設置され、市内全校へ学校給食が提供されるようになりました。その後、児童生徒の増加により新設学校の開設や、各調理場の老朽化を解消し、集中管理による合理化を図るため、昭和59年10月に大明見地区に最新調理機器を導入した学校給食センターを新設整備しました。同年1月26日から平成28年11月30日まで、30年以上稼働させてきましたが、設備や調理器具の老朽化や平成21年に改訂された文部科学省の「学校給食衛生管理基準」を満たす給食施設を整備する必要性もあったことから、平成28年11月にドライシステムを導入した、新たな学校給食センターを小明見地区に竣工し、同年12月1日より供用開始となり、現在に至っております。

本市においては、令和元年10月より、市内小中学校の学校給食費を国に先駆けて無料化し、子育て世代の保護者の皆様より、感謝されているところであります。

本年1月22日に私は、「富士五湖の給食を考える会」という団体のメンバーと市内小中学校に通う保護者の方数人で、本市学校給食センターの視察と給食の試食に訪れました。調理場は揚げ物、焼き物室や炊飯室、アレルギー専用調理室等にレイアウトされ、作業の流れも食材の受け入れから始まり、野菜、魚肉の下処理、加熱調理、配缶・配置作業から回収、洗浄、消毒作業と児童生徒への安心安全な給食を提供できるようにきめ細かな配慮がされていました。

視察された保護者の感想として、お米や野菜など大部分を地場産にこだわって入手されていること、なるべく手作りにして加工品は、多くは使わないこと等、給食センターの職員のお話に感謝していました。また試食でいただいたお味噌汁についても、煮干しから出汁を取り、ナチュラルな味がとてもおいしかったと感想を述べていました。

給食で使われているお米に関しても、昨年12月から市内で育てた農薬や化学肥料を半分に減らした特別栽培米を使っていることにも感心していました。

限られた予算の中で、給食センターの職員の皆様が、大変ご苦勞をされていることにも感謝していました。

一方、参加された皆様から給食センターへのご意見やご要望がありましたので、執行者の見解をお聞かせください。

まず料理に使用する調味料やお味噌について、無添加なものなど質にこだわっているのかとご意見をいただきました。現在日本の食品添加物は、1500種類を超え世界一であると言われていています。添加物は化学的に作られた不自然なもので、発がん性や味覚障害を引き起こすことが懸念されています。安心して安全な無添加の調味料を使用することの見解をお聞かせください。

次に献立でパンが提供される日には、ほとんどマーガリンが付いてきます。マーガリンは「食べるプラスチック」などと呼ばれるトランス脂肪酸が含まれ、自然界に存在しない形態をとり、脳細胞を不安定にし、心臓病などのリスクを上げることが明らかであると、論文等で発表されています。海外では法規制され、米国では禁止されています。献立でパンが提供される日には、マーガリン以外の食品を提供してほしいとのご意見がありますが、見解をお聞かせください。

また最近の物価高騰や米不足の中で、今後お米が調達できなかった場合は、小麦粉を使用した献立に変更することもあると視察の際に、給食センターの職員から聞きました。仮に輸入した小麦を使用する場合は、農薬であるグリホサートの安全性に関する問題があり、国内産をはじめとする安心安全な小麦を使用してほしいとのご意見があります。見解をお聞かせください。

以上第1標題、1回目の質問とさせていただきます。

1 回目の教育部長答弁

伊藤進議員の本市における学校給食についての御質問にお答えいたします。

まず、安心して安全な無添加の調味料の使用についてであります。調味料は、毎日の献立に使用され味を左右する大切なものであるため、各事業者から提出された詳細な品質規格書を基に、細部に渡り確認を行い、消費者庁から安全性が確認されている物を使用しております。

次に、献立でパンが提供される日のマーガリン以外の食品提供についてであります。平成 24 年 3 月に内閣府の食品安全委員会が取りまとめた食品健康影響評価において、大多数の日本国民のトランス脂肪酸摂取量は、WHO 世界保健機関の目標を下回っており、通常の食生活では健康への影響は小さいとの見解が示されております。

具体的な内容として、WHO では、トランス脂肪酸の摂取を総エネルギー摂取量の 1 パーセント未満に抑えるよう提示しており、本市が給食に提供しているマーガリンに含まれるトランス脂肪酸は、1 食当たりの給食の総エネルギーの 0.0036 パーセントと非常に少なく、また、本市の学校給食のパンが提供される献立のうち、マーガリンの提供は年間 3 回程度とごく僅かであり、健康に影響する範囲ではないと考えております。

近年は食生活の変化により脂質の過剰摂取が懸念されておりますが、脂質自体は重要な栄養素であるため、学校給食におきましては、トランス脂肪酸だけではなく脂質全体の摂取量に十分配慮し、児童生徒の生涯に渡る健康の一助となるよう、これまで以上に栄養バランスの良い給食の提供に努めてまいります。

次に、米が調達できなかった場合の献立の変更についてであります。本市では、これまでも給食米を不足することなく確保しております。今後におきましても給食米の確保に努め、これまで通り米を中心とした安心・安全な給食の提供を進めてまいります。

なお、現在給食で使用する小麦は、厚生労働省の食品、添加物等の規格基準における小麦のグリホサートの残留農薬基準値以下の物としております。

以上、答弁いたします。

2回目の質問

本市における学校給食について、2回目の質問をさせていただきます。調味料に関することやマーガリンのトランス脂肪酸含有量について、給食に提供している献立では、安全性や健康への被害は小さいこと、また小麦のグリホサートの残留農薬も基準値以下であるのご答弁をいただきました。毎日、子どもたちが口にする学校給食の献立の原材料等について詳細な説明をいただけたので、私にご意見を寄せた、保護者の皆様の不安も、和らいだのではないかと考えます。

2012年に出版された、元長野県真田町教育長、大塚貢氏共著の「給食で死ぬ」という本があります。タイトルからして、衝撃的ですが、この本は大塚氏が真田町の中学校の校長先生をしていた当時、その中学校はとても荒れている学校で、廊下をバイクで走り抜ける生徒もいたそうです。校舎の内外は、たばこの吸い殻が多くあり、集めると1、2時間でバケツ一杯分になったそうです。毎日のように非行や犯罪が起きていたそうです。

大塚校長は、この現状を何とか改善できないかと荒れている生徒たちを様々な分野から調査を行いました。すると荒れている生徒に共通しているのは、朝食をとらない、インスタント食品を多くとる、スナック菓子をよく食べる等でした。人間の脳は、酸素やブドウ糖などの栄養分を最も必要としています。ところが朝食をとらずに学校へ来るのでは、前頭葉や側頭葉も正しく機能しません。その結果、生徒たちは、イライラしたり無気力に陥ったり、いじめの問題を起こすことに気づきました。そこで、大塚校長は、生徒たちが毎日食べる給食で栄養を取ることを考えました。主食はご飯にすること、さらに副食も魚や野菜たっぷりのものに変えていきました。はじめは大塚校長に対して誹謗中傷があり、給食を私物化している等のビラをPTAの全国大会でもまかれたそうです。当時は、まだ安全な食材や地産地消の考えがほとんどない頃でした。しかし、大塚校長の真田町の取り組みが成功すれば、他の市町村にも波及すると考え、自分の足で食材を探し、試行錯誤の結果、給食の献立のお米、野菜、大豆製品、果物が無農薬や低農薬で提供されるようになりました。その結果、非行が消え不登校の生徒が無くなったとのことでした。

もちろんこの中学校が改善された要因は、給食を変えたことばかりではありませんが、「食事と非行」の密接なつながりについての岩手大学名誉教授の著作や農薬が子ど

もたちに与える悪影響についての論文集を精査し、給食の献立を変えたことが重要なポイントであると考えます。

また東京から転校してきた女子生徒は、アトピー性皮膚炎に悩まされ、大変な状態であったそうです。しかし真田町の中学校で提供された給食のおかげか、4、5か月できれいに治ったそうです。これは合成調味料や合成保存料、合成着色料などの添加物によって、その子の体が不調になっていたけれども、学校で食べるものによって回復したと言えるかもしれません。食べ物が原因となって、アトピーやアレルギーが出るということは、体質云々の前に、日々の食べ物が重要であると、この著作は語っています。

現在、全国的な流れとして、農薬や化学肥料に頼らない食材を使った有機のオーガニック給食を取り入れる自治体が増えてきました。2022年10月26日に東京で開催された「全国オーガニック給食フォーラム」には、給食のオーガニック化を進めてきた市民やJA関係者、有機農業団体、農林水産省や文部科学省の職員、北海道から沖縄まで各市町村の関係者や50を超える自治体の首長が参加しました。このフォーラムの中では、オーガニック給食が子どもたちの健全な心と体を作るために大切なこと、有機農業は、化学肥料・化学農薬を使わないことで水質汚染を防止できることなど、持続可能な社会を実現するためのSDGsにも貢献できると発表されました。

農林水産省では、地域ぐるみの有機農業の取組を推進するため、みどりの食料システム法に基づく、特定区域の設定等に向けて、取り組む地域に対し、有機農業の推進拠点となる地域（オーガニックビレッジ）を創出し、交付金を出して推進しています。以前、私が給食センターの職員と話した際に、有機農作物を学校給食に使いたくても供給が少なく、使えない状況にあることを話されました。有機農業で作られた食材を学校給食に常時提供できるよう、本市においてもオーガニックビレッジ実施に向けての活動をするべきだと考えます。

また、現在本市小中学校で増えている不登校やいじめの問題等、給食をオーガニックに変えることで、子どもたちの心身の健やかな成長に役立ち、課題解決の糸口になるかもしれません。食生活と子どもたちの心身に与える影響について、どのような見解をお持ちであるか、お聞かせください。

オーガニック給食の先進地、千葉県いすみ市では、オーガニック給食に変えたことにより、子育て世代の移住者が増え、人口減少問題解消への一助になっております。本市において学校給食をオーガニック給食にすることへの見解をお聞かせください。

以上、2回目の質問とさせていただきます。

2回目の教育部長答弁

伊藤議員の2回目の御質問にお答えいたします。

まず、食生活と子供たちの心身に与える影響についてであります。食生活は子供たちの心身の成長と密接に関わっていると考えております。本市におきましては、食育基本法に基づき、市内の児童生徒が食に関する正しい知識と、望ましい食習慣を身につけることができるよう、月に1回程度、小中学校の給食時間に栄養教諭及び栄養士が訪問し、食育指導を行っております。また、子供たちが「食」に対する興味や関心を持ち、望ましい食習慣を実践していく力が身につけられるよう、各小学校の児童が考案し、その理由などを付した献立の採用や、季節の行事食、生産者が丹精込めて作った地産食材を使用した給食を提供するなどの取組を行っております。これらの取組は子供たちの心身の成長に大きく貢献しているものと認識しております。

次に、本市における学校給食をオーガニック給食にすることについてであります。学校給食で使用する食材は、安心・安全で、かつ良品であることは勿論のこと、安定的に必要な量が供給されることが必要不可欠であります。

有機農産物の使用につきましては、収穫量が少なく流通が安定しないことや、調理過程においても下処理の時間を要するなど課題も多いことから、現時点におきましてはオーガニック給食を実施することは考えておりません。

本市では、現在も減農薬による市内産の特別栽培米のほか、生産者の協力の下、本市や近隣で採れた新鮮な野菜など、規格基準に適合した地産食材の使用を推進しております。今後につきましてもこれまでどおり安心・安全な給食を提供してまいります。

以上答弁いたします。

3回目の質問

本市における学校給食について、3回目の質問をさせていただきます。

3月1日土曜日に、山梨県立文学館講堂におきまして「夢みる給食」という映画の上映会がありました。県内各地からオーガニック給食に関心を寄せる自治体関係者や学校関係者、保護者の皆様等、200人近くの方がこの映画を鑑賞しました。

全国各地に広がるオーガニック給食にスポットを当てたドキュメンタリー映画でしたが、上映後のトークセッションでもオーガニック給食導入の重要性が語られていました。

有機農作物に関して収穫量が少なく、流通が安定していない等、課題が多いことから、オーガニック給食を実施することは考えていないとご答弁をいただきましたが、こういった問題を解決するために、農林水産省では、オーガニックビレッジを創設しました。

今後も、オーガニック給食導入に関して、少しずつでも前に進めるように、関心のある住民の皆様と協働しながら、行政に訴えていきたいと考えます。

昨年6月25日、市内にある市立小中学校11校で、給食センターが提供した給食を食べた児童生徒、併せて126人がのどの痛みや目のかゆみなどの症状を訴え、このうち3人は、じんましんや腹痛等の症状を訴えました。近くの病院で治療を受け、1人が入院してしまったということです。

この日の給食メニューは、パンとサラダ、煮込み料理とびわ等で、給食センターでは、びわを除いて、メニューが提供された保育園で園児に症状が出なかったため、びわによるアレルギーが原因とみられる、としました。給食センターでは、日頃から子どもの食物アレルギーを確認したうえで、給食を提供しているとのことですが、びわは、確認の対象外であったと一部報道にありました。なぜ、びわを食物アレルギーの対象外としたのか、理由をお聞かせください。

本年2月23日に、市内公立小中学校で発生したびわによる集団アレルギーについて、山梨大学の教授らが調査結果を報告しました。市内小中学校に通う児童生徒の保護者、2360人から回答を得た、アンケート調査を分析・解析した結果、ブナ目であるシラカンバ、ハンノキ、ブナ、コナラなどの花粉に含まれるアレルゲンに対し、アレルギー反応を起こす花粉症の児童生徒が、構成するタンパク質が似たバラ科のびわによって、口腔アレルギー症状を起こしたと報告されました。本件に関しまして、このような報告会が開かれたことは、大変重要で、意義深いことであり、企画してい

ただいた山梨大学医学部附属病院アレルギーセンターをはじめ、富士吉田医師会、本市教育委員会等関係者の皆様に、感謝申し上げます。

この報告会に、私も参加させていただきましたが、質疑応答の時間では、複数の保護者から質問が講師に投げかけられ、保護者の皆様の関心の高さが見受けられました。今回のこの事案は、幸いにも命にかかわるような重篤な症状が出る児童生徒がなかったことは、安堵できますが、アレルギー症状は、場合によっては、アナフィラキシーショックを引き起こし、命に係わる問題につながりかねません。今後このような事案を起こさないために再発防止に向けて、どのような対策、取組をしていくのか、教育長の見解を求めます。

以上、3回目の質問とさせていただきます。

3回目の教育長答弁

伊藤進議員の3回目の御質問にお答えいたします。

まず、びわに対する食物アレルギーの確認についてであります。本市の学校給食のアレルギー対応につきましては、国が示す「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」に基づき運用しております。びわにつきましては、当該ガイドラインにおいて、アレルギー症状の発生数や重篤度から、特に注意すべき食品としての表示が義務付けられている、特定原材料等の28品目にはもとより該当しておりません。

また、医師の診断に基づき、事前にびわのアレルギー対応を申請していた児童に対しましては、詳細な献立表にて、びわの提供について保護者へ通知するなどの対応を図っており、びわを食物アレルギー確認の対象外としていないところであります。

次に、再発防止に向けての対策・取組についてであります。生の果物を給食で提供する場合につきましては、献立表への記載を赤字で表記するほか、あまり馴染みがない食材を提供する際にも、食材の説明を記載しております。

また、初めて給食で提供する食材につきましても、専門家や医療機関などの関係機関と連携し、調理方法について助言を得るなど、より一層慎重に対応しております。さらに、保護者への取組といたしまして、先日開催いたしました山梨大学医学部附属病院アレルギーセンター主催の「富士吉田市の小学生・中学生の給食びわによるアレルギー調査結果説明会」の案内を周知しております。加えて、アレルギー症状がある児童生徒に対する医療機関への受診勧奨や、医師の診断により配慮が必要と認められ

た場合には、児童生徒の安心・安全を確保し、学校全体として取組を進めるために必要な学校生活管理指導表を提出するなどの対応策を含んだ調査結果資料を、市内小中学校保護者宛てに送付し、周知を図ったところであります。

旬の食材は、栄養価は然ることながら、子供たちの味覚を育て、食文化への関心を高める食育の側面もあることから、今後におきましても、季節感を堪能できる旬の食材や地産食材を多く取り入れ、季節に応じた行事食や日本各地の料理などを提供してまいります。

以上、答弁といたします。

「締め言葉」

「食」という文字を分解すると「人」と「良」になります。

すなわち「人に良い」ものが、食であります。

人間の心と体は、食べ物で作られます。

安心安全なオーガニック給食の提供が、この地域を、現在本市が舞台になっているドラマ、ホットスポット（人気のある場所）として、人口増加の一つの手段に繋がると考えます。

今後も市民の声に耳を傾け、対応しながら、議員活動を続けて参ります。

ご清聴、ありがとうございました。