

防災食育センターを核とした 学校給食の充実

～食育、アレルギー対応、飲用牛乳ストローレス～

はじめに

福生市は新宿から西に約40km、東京都多摩地域西部に位置する約10km²の市である。人口約5万6千人（令和4年6月1日現在）、米空軍及び航空自衛隊が使用する本土では最大級の横田基地が、行政面積の約3割を占めている。人口減少が続き、「子育てするなら福生」をスローガンに、子育て世代の定住化に取り組んでいる。市内の学校数は、小学校7校、中学校3校の計10校で、児童・生徒は約3,300名である。外国籍の児童・生徒が17か国・3.5%在籍しており日本語学級を小・中学校1校ずつ設置している。

福生市防災食育センターは、平成26年、当時の学校給食センター老朽化による建替の問題と、東日本大震災を契機とした市民の防災意識の高まりを同時に解決するために計画された。建設にあたっては防衛省の補助金を活用し、避難所機能、災害時拠点機能、災害用品備蓄機能、応急

給食機能を有する災害時対応施設として、平成29年8月に竣工し、同年9月から稼働した。平常時は学校給食センターとして運営している。

本センターの防災機能としては、プロパンガス、水、米及び汁物具材等を常時備蓄している。発災時にライフラインが寸断されたとしても、発災後3日間、避難生活者約1万5千人に対し、一人1日1回おにぎり2個と温かい汁物を調理・提供する能力を有している。

食育機能としては、学校給食センターとして、1日当たり最大4,500食の調理能力を有し、市内小・中学校全校の児童・生徒等に給食を調理・提供している。また、食育について学ぶことができる「食育学習機能」を併せもつ施設として、市内児童の社会科見学、一般市民等を対象とした施設見学を受入れている。

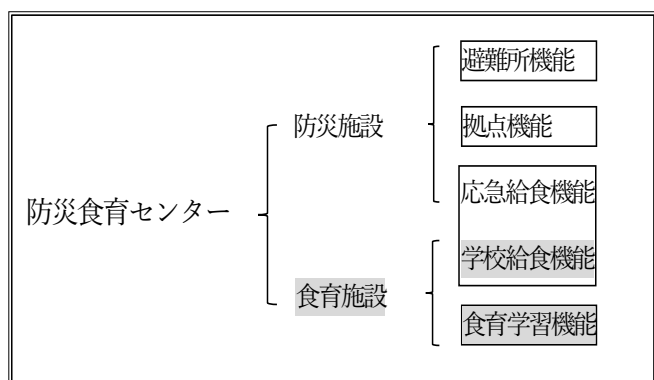
小学生の社会科見学等、令和3年度末までの視察人数は、延べ3,582人にのぼる。



福生市防災食育センター

1. 食育の取組

食育は、食育基本法（平成17年6月17号法律第63号）において、「心身の成長及び人格の形成に大きな影響を及ぼし、生涯にわたって健全な心と身体を培い豊かな人間性をはぐくんでいく基礎となるものである」と定義されている。本市では、学校給食を貴重な機会の一つとして食育を推進している。



(1) 施設見学の受入れ

当センターの1階には、災害用簡易トイレ等各種防災用品を展示している。2階には、ガラス窓越しに見学コースを設置し、1階にある調理室、和え物室、揚げ物・焼物室、炊飯室及び洗浄室の作業風景を見下ろす形で見学することができる。また、同じく2階には、給食調理で重要な「手洗い」、調理場入場時に調理衣の異物を除去する「エアシャワー」、調理用大釜を使用した「疑似調理」等の体験コーナーを設けている。



小学校3年生に指導する栄養教諭

さらに、食品ロス問題や食事のマナー、栄養価に関する資料の掲示コーナーや、防災備蓄品の展示コーナー、栄養教諭によるレクチャーコーナーも設定している。



調理疑似体験を iPad で記録する児童

(2) 施設見学の受入れ

本市では、農林水産省が定める食育推進基本計画に基づき、市内で生産された地場野菜を積極的に学校給食に取り入れている。ただし、本市の農有地の割合は1.2% (0.121 km²) と僅少で、生産量は限られているため、近隣市町で生産された野菜も地場野菜として給食に取り入れ、使用量の拡大を図っている。

令和3年度、本市の給食に地場野菜を1品目以上使用した日数は、給食調理を行った197日のうち147日となり、使用率は75%であった。

(3) 防災と食育の連携

当センターでは、災害用備蓄米として、常時4,500kgを保管している。備蓄米は、低温管理を徹底しているため、一定期間経過後に給食に提供しても、食味に大きな変化は見られず、おいしく食することができる。

その上で、備蓄米を常に炊飯可能な状態に保つために、当センターでは週4回、備蓄米を給食に提供するとともに、新規購入した米を備蓄米に補充している。

また、災害時、温かい汁物を提供するために備蓄している汁物具材等についても、更新計画に基づき、給食として提供することで循環を図っている。具体的には、防災の日に加え、阪神淡路大震災や東日本大震災の発災日等に、給食の食材として備蓄具材の汁物を用いることで、災害時の食事の味を体験するなど、児童・生徒の防災意識を高める取組みを推進している。

2. 給食における食物アレルギー対応の取組

当センターの稼働に伴い、学校給食における食物アレルギー対応指針（文部科学省）に則り、事故リスクの低減を図るために、給食における食物アレルギー対応を大きく見直した。

(1) 食物アレルギー対応給食の提供

当センターでは、食品表示法（平成25年法律第70号）に定める特定原材料7品目（卵、乳、小麦、えび、かに、そば、落花生）を完全に除去、又は代替した食物アレルギー対応給食を提供している。本市では、アレルギーが1品目のみだったとしても、7品目を除去、又は代替する対応をとっている。

食物アレルギー対応給食は、専用の調理棟で独立した工程をとっている。食材の納品から、調理、学校配膳室への配送に至るまで、通常の給食と絶対に交差しないようにシステム化されている。さらに、教室で配膳作業が不要な個別容器に入っている。それを配膳員が配膳室から教室の担当教員まで持参し、直接手渡することで、児童・生徒も教員も一目瞭然であり、取り違え等事故防止の徹底を図っている。令和4年7月1日現在、23人の児童・生徒が利用している。



アレルギー対応給食

(2) 「返信用予定献立表システム」の運用

一方、特定原材料7品目以外にアレルギーを有する児童・生徒もいる。そのため、本市では「返信用予定献立表システム」を導入している。対象となる児童・生徒は、献立

の中からアレルギーに該当する料理を食べないか、あるいは必要に応じて家庭から代替食を持参する。

運用については、特定食材に食物アレルギーのある児童・生徒の保護者は、当センター栄養士が作成する料理ごとの詳細な原材料が記載された献立表等を確認する。その後、「返信用予定献立表」に、食べることができない料理を記入し、学校へ提出する。学校は事前に確認を行い、担当の教職員が提出された「返信用予定献立表」に沿って、当該児童・生徒が確実に料理の除去をしているか、家庭からの代替食を喫食しているかを確認することで、事故防止を図っている。令和4年7月1日現在、101人の児童・生徒が利用している。

(3) 安全確保のための組織づくり

食物アレルギー対応を行う際の要諦は、児童・生徒の安全確保を第一義に、食物アレルギー対応マニュアルに従い、全教職員が情報を共有することである。

本市では当センターの稼働にあわせて、平成29年8月「福生市食物アレルギー対応マニュアル」を策定した（最新版は令和4年2月改訂。本市ホームページに掲載）

各学校では、本マニュアルに基づき、食物アレルギーを有する児童・生徒の対応について、学校ごとに設置している「食物アレルギー対応委員会」で対応方針を確認・決定し、その情報を全教職員で共有する。

万一、児童・生徒に食物アレルギーが発症した場合に備えて、全ての教職員が適切に対応できるよう、エピペンの運用方法や個別のエピペンの保管場所等を把握するための研修会を、全小・中学校が年1回以上実施している。

また、入学予定の児童・生徒がアレルギーを有するか否かの情報を把握し、入学前に学校と保護者双方が個別の対応を確認する体制を整備している。

3. 飲用牛乳のストローレス化

令和4年4月から、市内小・中学校全校で飲用牛乳のストローレス化を行った。

(1) 経緯

これまで学校給食で提供している飲用牛乳は、乳業者から提供されるプラスチックストローを使用していた。使用本

数は、市全体で年間約 65 万本となり、プラスチックごみとして廃棄している現状があった。

そのような中、令和3年度、近年の環境意識の高まりを受けた乳業者から、プラスチックストローの提供を取りやめ、牛乳パックから直接飲用する方式のストローレスパックに変更したい旨の申出があった。

ストローレスパックの使用は、全国的には関西地方等の一部で実施しているものの、都内では例がないことから、慎重な検討を行った。

その結果、この取組は、SDGs に向けた具体策の一つであり、プラスチック削減のために子供たち自身ができる身近な行動と捉え、令和4年4月から飲用牛乳のストローレス化を行うこととした。

(2) 導入に向けて

ストローレスパックは、従来のパックと比べて弱い力でも開封できるよう糊を弱くする改良がされるなど、様々な工夫が施されている。

しかし、児童・生徒が、牛乳をこぼさず開封できるかが不明であったことから、乳業者と協議し、ストローレスパックの開封動画及び事前練習用水入りサンプルパックを提供していただくことができた。

慣れ親しんだストローを使わない牛乳の飲み方、ストローレスパックを円滑に導入するため、パックを開封する力が十分ではないと思われる小学校1年生から3年生全員を対象に、市内各小学校で1回、開封練習を行った。

当センターは、開封練習を通じて把握した課題や、教職員等からの意見を踏まえ、児童・生徒、教職員、保護者への事前の理解・啓発が極めて重要であると考えた。

そこで、乳業者が作成した児童・生徒用資料「牛乳ストローレスパック」の活用とともに、本市教育指導課と連携して、教師用指導資料「プラスチックゴミを増やさない！

～ストローを使わないことから、地球の未来を考えよう～」を作成し、各学校での指導に活用を依頼することで、本取組の主旨等を学校と共有し、対応することができた。

(3) ストローレス化へ移行

令和4年度からのストローレスパック移行は、円滑に行われた。

新学期の給食で、初めてストローレスパックで牛乳を飲んだ子供たちからは、「プラスチックごみが減るんだよね。」「ストローのときよりも牛乳が冷たく感じられておいしい。」などの声が聞かれた。保護者からは、環境問題への具体的な取組として好評を得た。

おわりに

新型コロナウイルス感染症対策で、本市の児童・生徒も、足掛け3年、教室の黒板を向いて黙食による給食の時間を過ごしたが、感染状況等や食育推進の観点を踏まえて、本市では「福生市立学校版 新型コロナウイルス感染症予防ガイドライン」を令和4年6月末に改訂した。そこでは、手指消毒や換気等、感染対策を万全に取った上で、班の形をとって黙食することを可能とした。小学校第3学年以下の児童にとっては、入学して初めて友達と向かい合って食べる給食である。たとえ黙食であったとしても、子供たちの表情は柔らかく見える。

福生市防災食育センターの役割は、災害時は市民等の避難生活を支えること、平常時は食育として安全・安心な給食を通じて子どもの成長を助けることである。今後とも福生市教育委員会は、福生市防災食育センターを核として、給食の時間を絶好の機会として捉え、食育の推進に取り組んでいきたい。



小学校3年生 黙食でも「向かい合う給食はうれしいです」