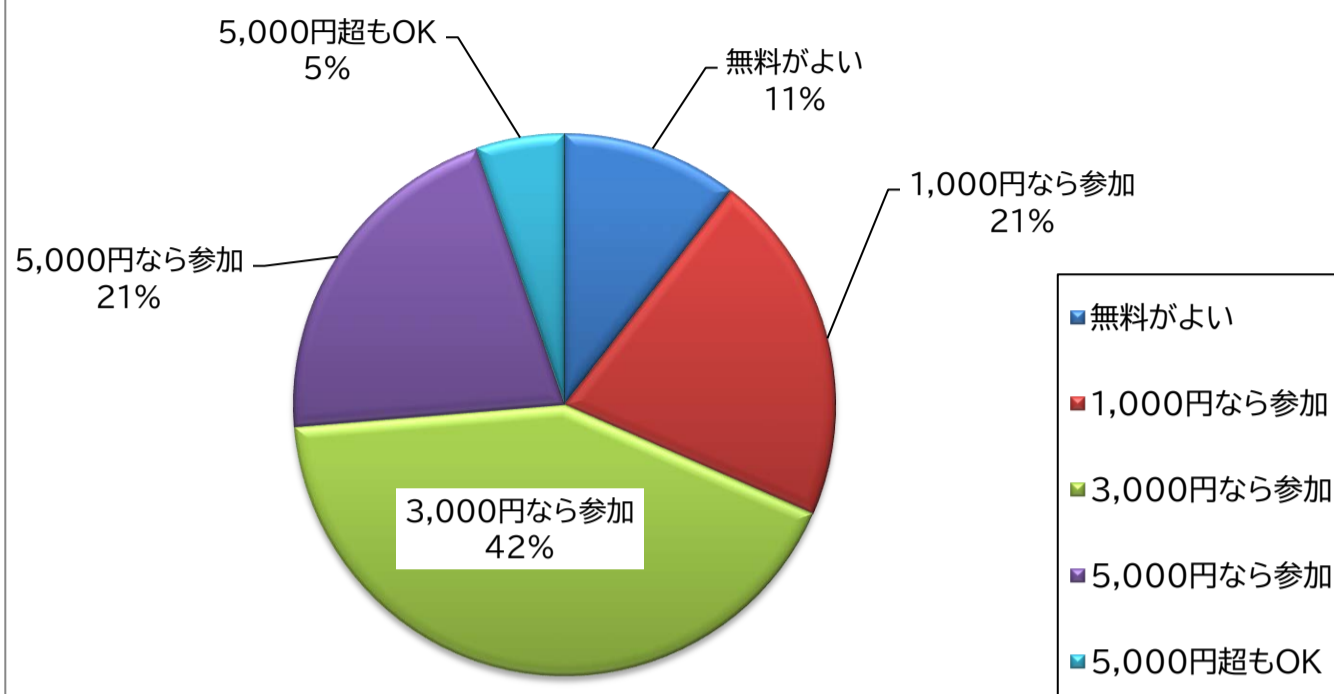


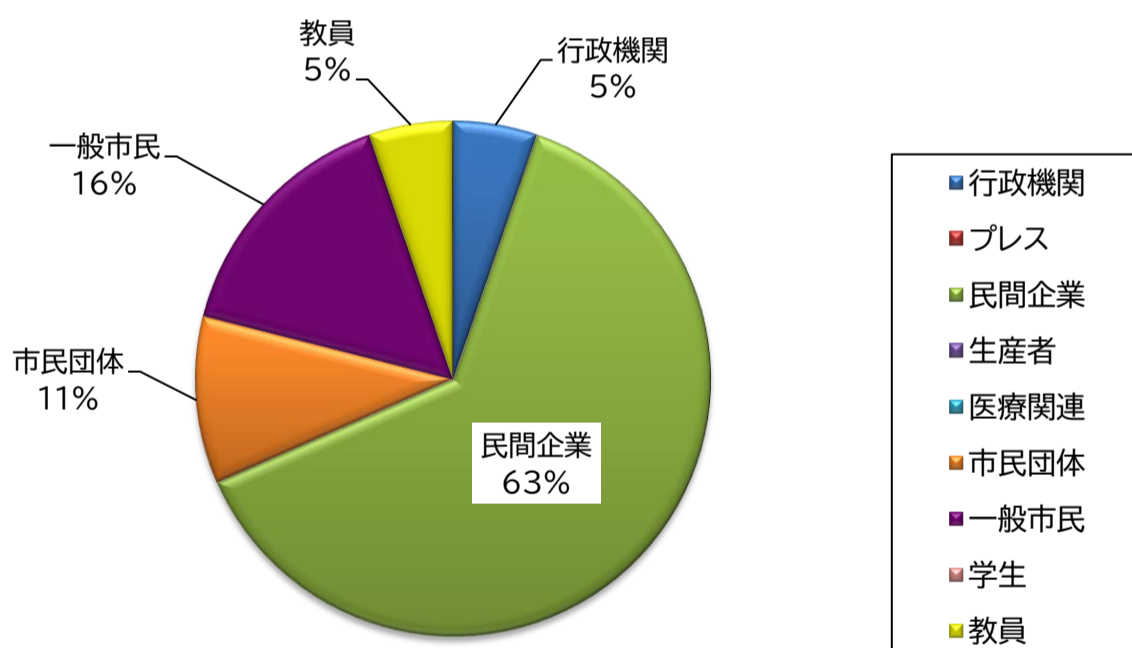
第3回テーマ:『学校給食のリスコミのあり方』  
【開催日】2021年8月29日(日) 13:00~17:50  
【開催場所】オンライン開催(Zoom)

アンケート回収数19枚(参加者:74名、演者4名を除いた回収率:27%)

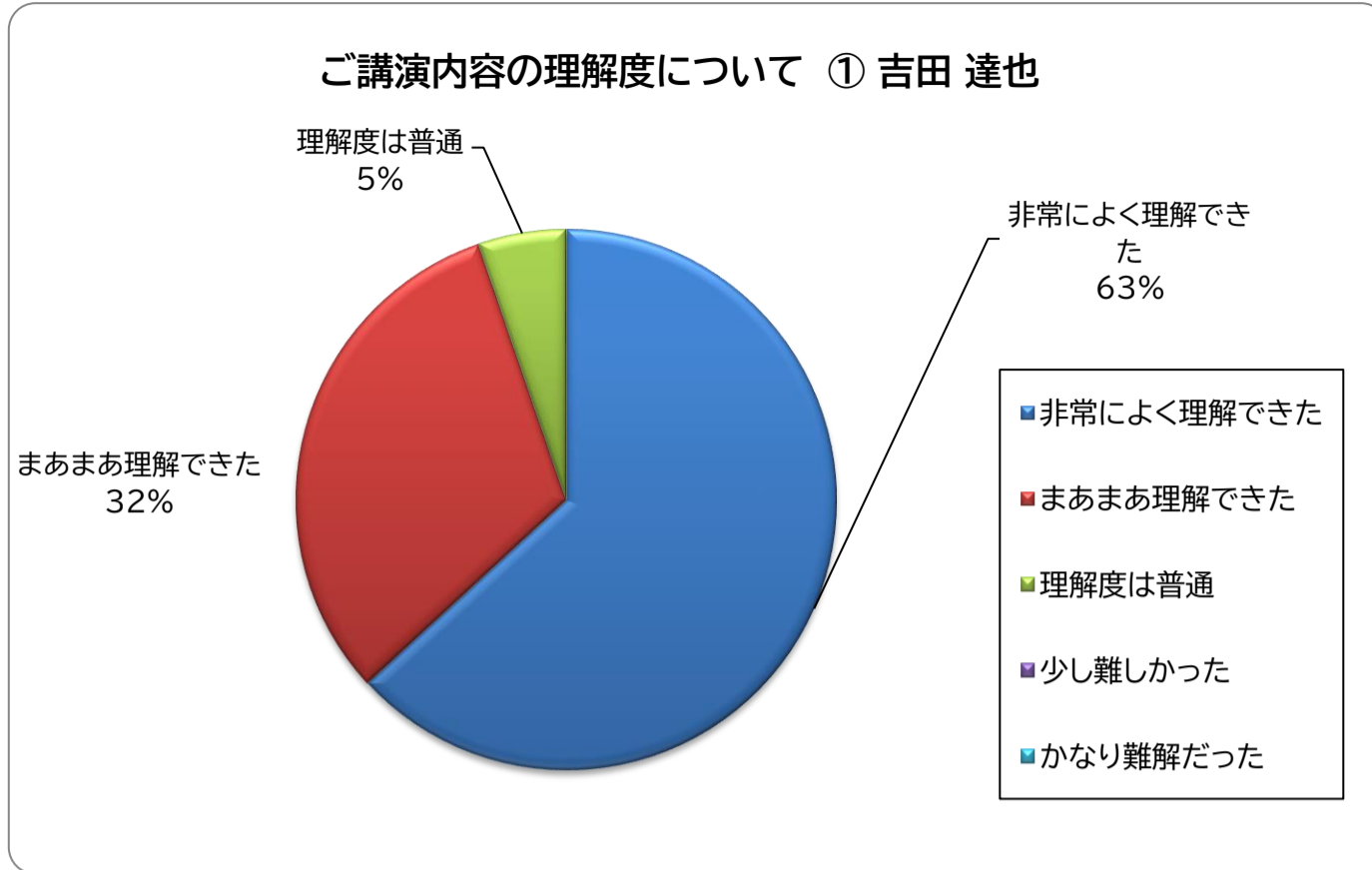
### 参加費(NPOへの賛助)について



### 参加者のご職業について

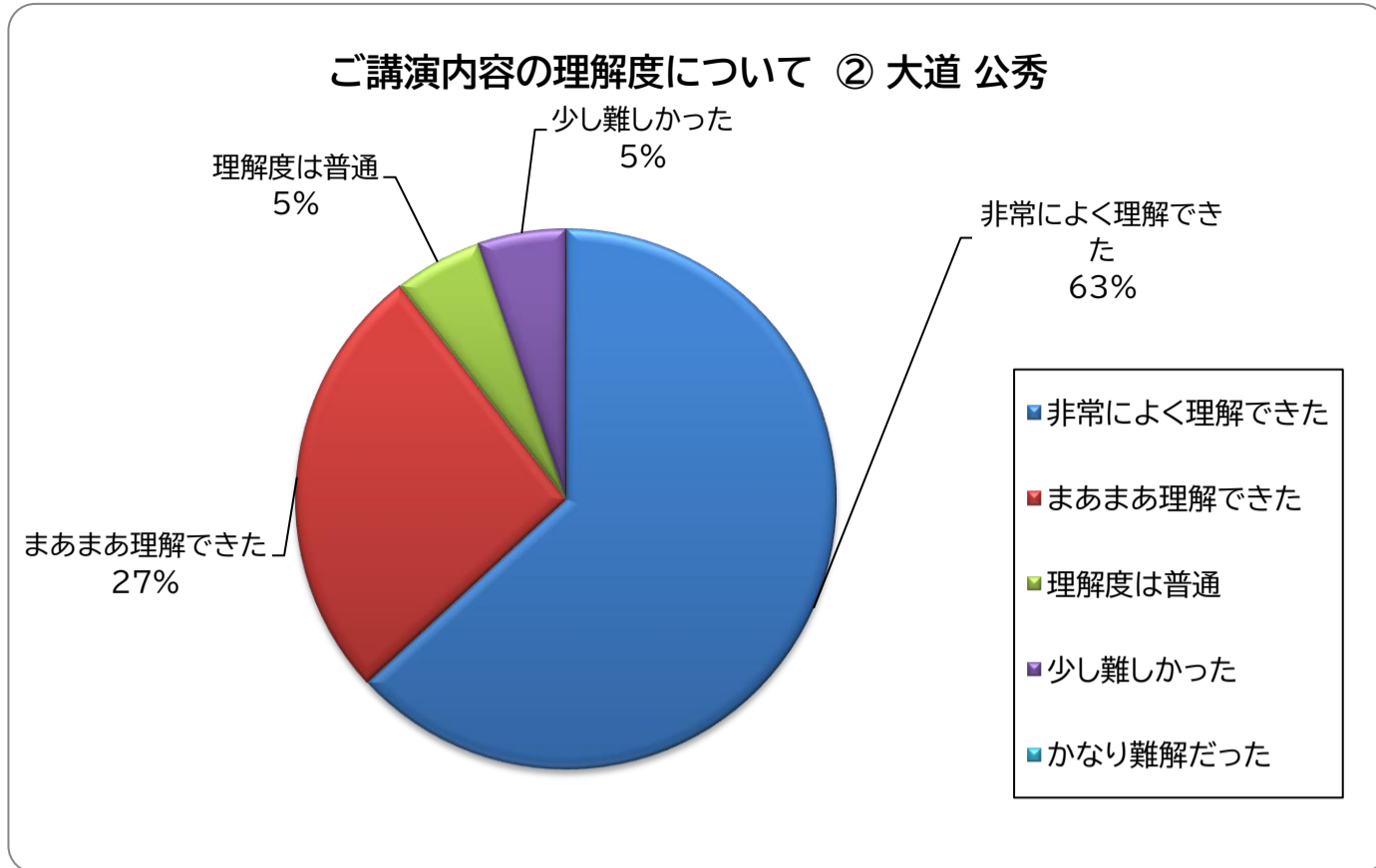


① 吉田 達也(株式会社菜友)『最近の学校と学校給食における食中毒事故の傾向と事例についての考察』



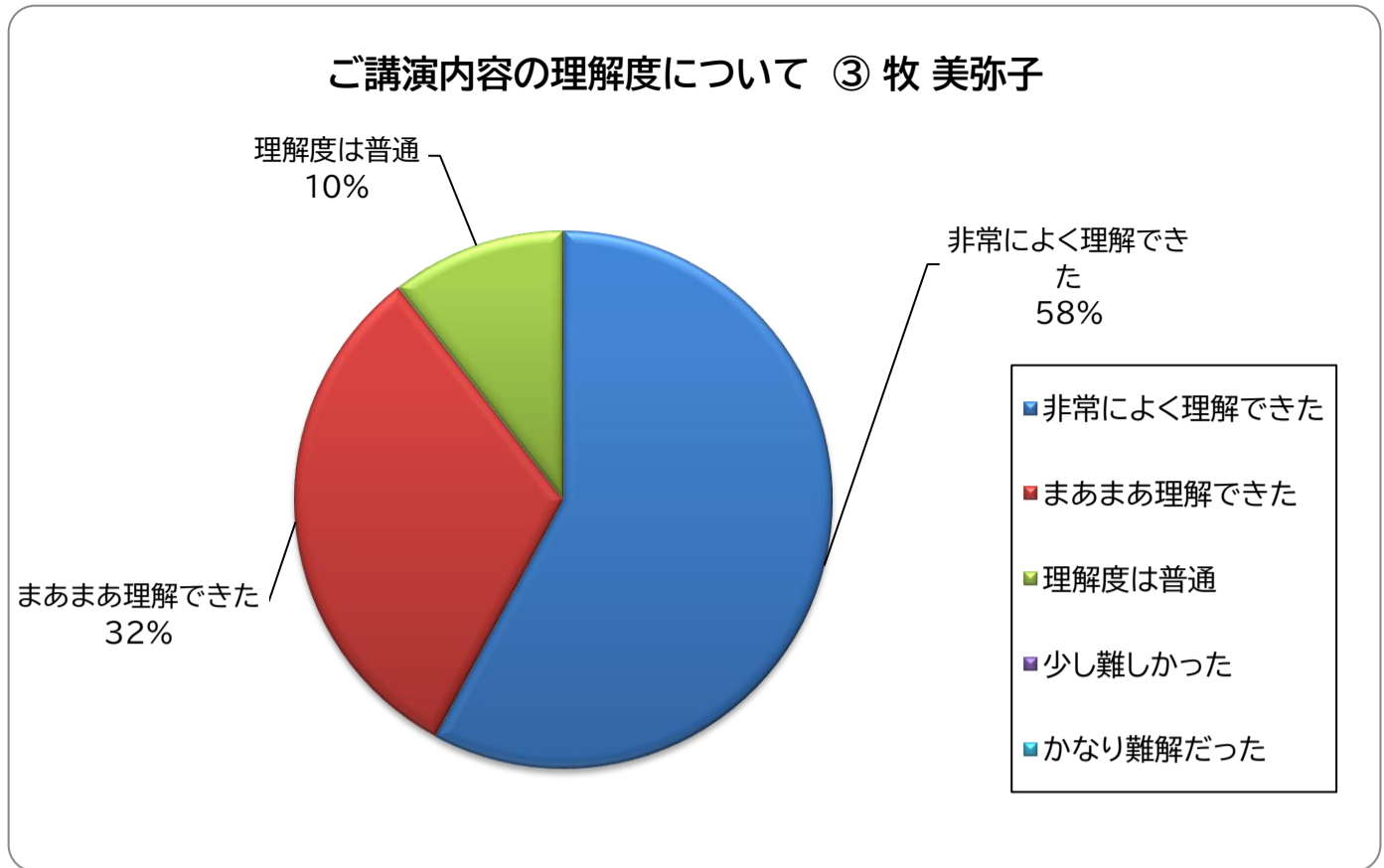
ヒスタミンは漁獲から調理までのどこで生成しているのでしょうか？ケースによって異なるのでしょうか、傾向を教えてくださいと思います。
参考になりました。ありがとうございます。
八潮市の学校給食食中毒「海藻わかめ」厚生労働省の食中毒部会での資料3の件、議事録を読み込んでいないような？
八潮市事例紹介興味深く伺いました。保護者や学校の手作り信仰、児童減少による経営難など、具体的に検討すべき課題がよく分かりました。
学校給食を取り巻く環境がここまで困難な状況に陥っていることに驚いた。事故事例の共有、食材提供事業者の実情(取引先の米飯・パン製造者は経営困難になったが大手に買収され、まだ幸いだった)
背景データが良く理解できた。
少子化による学校給食市場の縮小に伴う関連業者の体力低下、そしてその業者をしっかりと見ていかなければならないことを実感しました。ありがとうございます。
わかりやすく、丁寧に事実をお話いただきました。SNS時代なのでメーカー直接、謝罪・説明する流れが出てきます。この流れの制御が今後の課題と思います。お時間いただき、ありがとうございました。特に、子供食堂の話題は興味深いものでした。消費も、福祉も、みんなの幸福については、時間のケア(嫌な時間を代行する/いい時間を提供する)に集約されると思いました。
こちらの質問にご丁寧に回答いただきありがとうございました。色々問題も多数あることを把握できました。
学校給食を取り巻く環境の実態を知ることが出来ました。給食食中毒事故の多くは汚染原料(材料)由来、調理工程由来が多いのは商品製造と同様と思いました。事故をミニマイズするのは複雑な法令や指導要領ではなく管理体制と意識の向上と思いました。

② 大道 公秀(実践女子大学)『衛生学の目線で考える学校給食』



対策の決め手は「学校(先生)の多忙さの解消」にあるように感じました。
参考になりました。ありがとうございます。
将来、特に食品に関わる学生への教育をさらに考えていただきたいと思います。
給食関係者に多方面から、学校給食をについて見る視点の気づきを与えて頂き視野が広がりました。厚生労働省、文部科学省、食品安全委員会等の行政の立ち位置など理解できました。
学校給食の位置づけに実際との遊離があること、安全より安心優先になり勝ちな点、栄養士配置不足など、真剣に検討すべき課題と思いました。
栄養士(栄養教諭または調理室監督者)に事象事例の共有や化学的知見の更新など教育の機会があるのだろうか
思いは後半の発表内容ですかね。
学校給食衛生管理基準は把握はしていましたが、安心を重視していることを改めて再認識しました。大変勉強になりました。ありがとうございました。
盲点は原材料の安全性でしょうか。また、地元の生産者には納入仕様の問題などで、再編による機械化が難しい事情も分かりました。学校現場では先生方のコミュニケーションモードが重要と思いますが、強いヒエラルキーや人手不足が心配です。設備については、今後の人口減少を見越して、学校を再編する時点に機会があるでしょうか。
なかなか現実的には難しいことも多いことを理解できました
衛生管理と食育の二面性が学校給が産業給食と異なる役割と理解出来ました。栄養教諭は栄養知識衛生知識に加えて食品・食材の科学(理科)、文化、歴史、地誌、経済の見識が必要と思いました。添加物は栄養教諭だけでなく理科で教えるのが良いと思いました。

③ 牧 美弥子(SFSS理事)『学校給食受託業務における衛生管理』



添加物悪玉論は圧倒的な力を持っていますが、民間企業悪玉論もそれなりの力を持って主張されているように思います。大多数の真面目に努力している業者が正しく評価される仕組みを学校給食の分野でこそ実現できると良いと思いました。

参考になりました。ありがとうございます。

委託業者さんのご苦勞をあらためて感じました。

学校給食の現場の責任と権限について、委託先が衛生と調理のみであること。

学校給食の民間委託化が進行する中で、業者と学校、保護者間の具体的な理解の共有が必要なことが分かります。相互理解と問題共有の場の設置が必要に思います。先生方がお忙しい中ですが、理解を共有することで心理的負担の軽減を図れるのではないのでしょうか？

まず驚いた。最後のパネルディスカッションのお話で、「調理委託の場合、支給される原料の問題点を学校側に申し出る事ができない」一般的な製造者(OEMでも)では考えられない。製造部門も営業サイドや消費者とコミュニケーションが難しいと感じることはあるが、それ以前の問題。教育委員会、地方行政、学校それぞれが丸投げという構造か。

立場の違いが分かり易く、また、受託業務内容も分かり易い内容であった。

受託業者の立場でのさまざまな現状や考えを知ることができました。ありがとうございました。

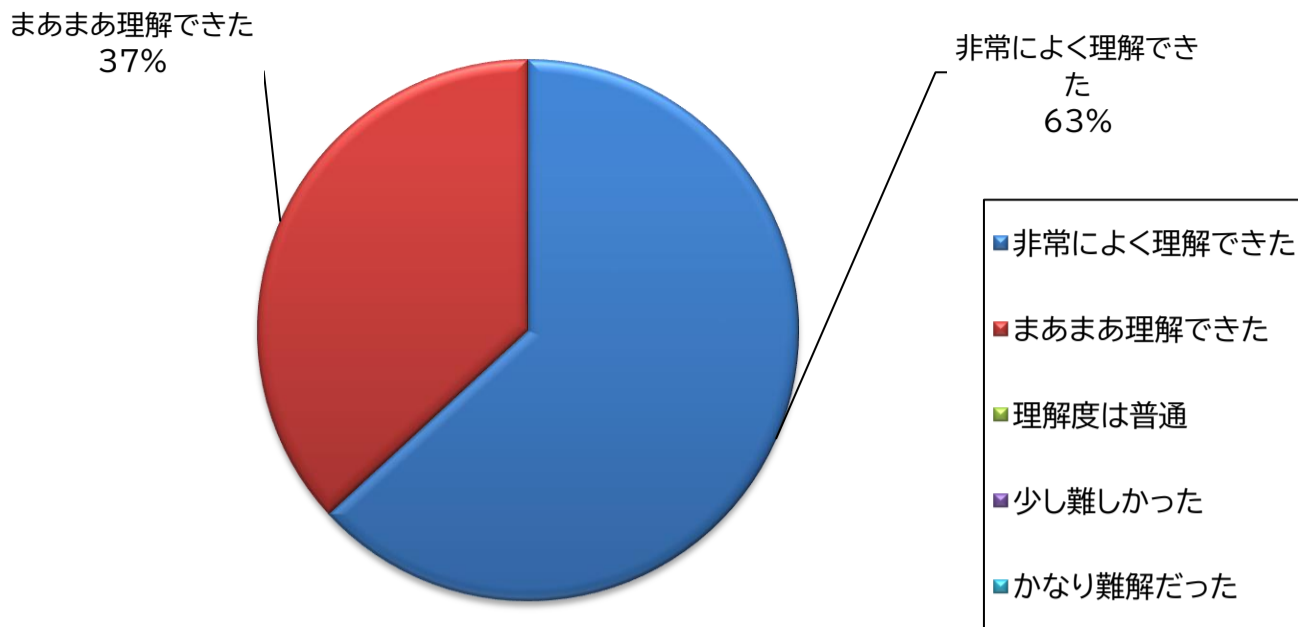
客観的な第三目線の重要性は非常に重要と思います。監査でよく言われる不正(作業逸脱、この場合は衛生の逸脱)の原則、①動機付け(急ぎ、人手不足)、②合理化(自分に対する言い訳、このくらいはいいだろうとか)、③機会(誰もみていないから、できそう、、、)といったものが作業や移動の現場で起こると思います。③をつぶすことが現場の統制に必要と思います。

委託業者の悩み、痛いほど理解できました。

学校単独調理場、共同調理場を利用した調理委託方式は、食材調達、調理設備、調理作業の運用管理とオペレーションに一貫性が欠けると思われるので、給食の安全安心と美味しさを求めるのに適当ではありません外部全面委託が良いです。添加物、輸入品、各地の特産品を活用するのが美味しさ、安全安心の要です。調理は料理です。料理の神髄は味です。

④ パネル・ディスカッション(進行:SFSS山崎)『学校給食のリスクのあり方』

理解度について ④パネル・ディスカッション



食育におけるリスクを充実させる。具体的には”食に関する指導の手引ー第二次改訂版ー”の5章 第3節の改定を目指してはいかがでしょうか？
埼玉、富山の学校給食の食中毒については調査報告書をよく読んでいただいたうえでの意見交換にされたらよかったですと思いました。
給食に関する保護者へのリスクには難しい問題があります。保護者の少なくない割合の人が食品の知識にかなりの確証バイアスをもっている。食育、地域活性化の面から、手作り、産地地消の推進。受託業者が入札のために無理難題を受け入れる。他多種多様な問題を深く議論する必要があると思います。
山崎先生の進行は、リモートでも聴講者と演者をまとめて下さるので理解が深まります。
質問内容によりますが、個別の理解度の違いが知られました。
実態の再確認が出来た。前社で文部科学省や厚生労働省の担当官と化学調味料問題で話した時にも、メーカーの努力でPTA(←よく分からない存在)にご理解を得るのが第一とのコメントであった。栄養教諭は学生時代に化学調味料不使用を教育されており(総論と各論の誤解)、地道な活動(栄養教諭の研修会での講演など)で理解は得られるものの、砂漠に水を撒く状況かと。教科書や指導要綱の改訂は5年(?)周期なので、タイミングが良く、戦略的/効果的なアプローチが必要に思います。教育という側面がある中、誰が当事者か(学校給食の目的やステークホルダー)が良く分からない(踏み込みたくない)状況ですね。灰汁が多少強くて突破力のある組織・個人の出現に期待し、その応援をするしかない？
各立場からの率直な意見を聞くことができ大変勉強になりました。ありがとうございました。
最後に行政の問題、教育委員会のガバナンス力、法令の改善といったものでしょうか。これらは、当事者単独で解決できないので、残ってきたと思います。これらとリスクの関係が次回のテーマになりましょうか。海外事例もあると面白いと思います。
非常に楽しく拝聴させていただきました
給食というお子さん達に提供する大切な食事(かつ食育の機会)について、何とか一元化してみる仕組みはつくれないのかなあと思いました。文部科学省の管轄部署の方から、給食を担当する委員の方が各都道府県にいらっやあって、勉強会もしているという事は以前伺ったことがありますが、その先に給食センター、委託業者、校長、栄養士、納入関係業者とあまりに複雑で、全体に伝える方法は現時点では無いのだろうと思います。納品に関しても食品(含む加工品)の納品条件を公開しているいくつかの学校や地方行政の条件詳細を見ると、特定の食品添加物をつかっていない〇〇とか、誰が決めたのかと思われる不思議な条件が散見されます。ご講演の中にあつたとおり、食育(正しい知識)は子供のころから早めに培うことが重要と思います。家庭科の指導要綱に昨年?から「食品添加物などについて安全性を担保する仕組みがあることについても伝えること」といった記述が入ったという話も聞きましたので、徐々に変わってきている部分もあるかとは思いますが、少しずつでも正しい知識をお子さんたちに届ける努力が続けることが必要なのだなと思いました。
学校給食に関わる旧態依然な官公庁の法令・指導要領の下で仕事をする関係者のご苦労を感じました。文科省の指導要領をアップデートしなければあるべき学校給食実現は困難です

⑤ 今回のフォーラムについて、率直に思われたことを何でもお教えてください

食品の検査について話題になりましたが、食品の検査の位置付けについてのコミュニケーションが必要と感じました。
食品添加物の正しい理解のために、学校での教育が大事であり、まずは教師への教育が必要と感じました。そのためにも法やガイドラインの方向転換が求められると思います。
活発な議論がされていたと思います。懇親会に参加できず残念でした。
食中毒菌は食材に均一に付着してあるものでないです。検出できない場合が多数です。
テーマとして身近にかかわらず、良く知られていない側面が紹介され参考になった
認定こども園もガバナンスが複雑、国は内閣府で、都道府県は福祉課のような部署が担う。(大量調理マニュアルと沿って・・・と一応示されている)市町村で独自ルールを定めているところもあり、対応はバラバラ。
状況認識はそれなりに可能だが、その次が…。このような課題の解決案とその履行は…。
さまざまな立場からの学校給食についての話を聞くことができ、とても勉強になりました。ただ、こちらのパソコンが悪いのか、パソコンの設定で声のボリュームを最大にしても、講師の方の声が小さく聞きにくいことがあり、少し残念でした。
事故防止には、①原材料の保証、②調理の安全管理、③先生方のコミュニケーションが重要かと思いました。いずれにしても外部目線による監視が必要だと思います。リスクはこれができていたかについて、説明できることが大きな要素になると思いました。
ご質問立て続けに申し訳ありませんでした
給食関係者の参加と意見を多く感じました、添加物の役割を栄養士・栄養教諭に委ねるだけでなく理科の先生を通して子供達に科学として教える必要があると思いました。

⑥ 今後、食の安全・安心・リスクに係る分野で、どのようなテーマのフォーラムを希望されますか？

食品の検査方法と検査結果について
ワクチンと感染症
健康食品、広告の問題点など身近で共に考えると良いテーマ
ゼロリスクはなく、(社会や個人レベルでの)リスクマネジメントの重要性に関して
消費者へのリスクコミュニケーションのテーマを希望します。
やはり、行政とのかかわりになると思います。行政も限界があるので、そのサポートも必要かもしれませんね。やはり、各方面の協調と海外事例がポイントかも知れません。局面のみでの打開の方針では、行き詰ってしまいます。

⑦ 学校給食に関するリスクコミュニケーションのあり方について、どうあるべきでしょうか？ご意見をお書きください

学校関係者だけではない人によるコミュニケーションが必要と思います。
生徒に対してだけでなく、保護者に対しても、両面で必要。親子で話し合える場を家庭に依存するのではなく、場の提供があっても良いのではないのでしょうか。
食に対してトータルに考える必要があり、バランスよくリスクミをすることが求められると思います。
学校給食の今後として大道先生の講演内容にも触れていた通り、今後は多様性になると考えた場合、あえてうるさい消費者目線の食品添加物の記載をわざわざする必要もない。
質疑でもあったが、文部科学省の間違った教育の弊害は極めて大きく、国民的な声を上げて修正させる必要が大きいと考える。現場の問題を関係者が共有することが大切だ
忙しい中、いかに効果的/効率的に、コミュニケーションするかの具体策を固め、色々な立場の方が、戦略的・戦術的に協働して(それぞれの立場で)具現化する？
安全より安心に重きがある現状、何が本当にリスクがあるのか、どうしたら安全と安心との距離を縮めることができるのか、やはり十分に保護者の方に説明し理解してもらうことが重要かと思います。ただ、そのような機会をどのように設けていくかという課題にはなってくるでしょうが・・・。
中毒発生時に当事者がSNS発信することについて、今後は避けられないので、合理的な発信方法のガイドラインを設定する必要があるかも知れません。教育委員会がガバナンスの主体なので、今後の対応が期待されます。専門の業者があるかも知れませんが、トレーニングも。

⑧ 今回のオンライン・フォーラムについて、ご要望や改善すべき点がありましたら、ご意見をお書きください

繰り返しになりますが、埼玉、富山の学校給食の食中毒の調査報告書は事前に配布されたらよかったですと思いました。
一部の表などが事前配布資料でも細かく読み取りに困難を感じたので、見やすい工夫を講師にお願いしたい。
声のボリュームをできるだけ大きく設定していただくと、ありがたいです。
最後の懇談につきまして、人数が少ないケースは、先生方同士の懇談形式がいいかも知れません。ディスカッションとの切り替えが難しいかもしれませんが。

⑨ SFSS事務局へのご要望

ありがとうございました。
情報を提供していただき感謝しています。
現在の業務には関係ありませんが、久しぶりに昔を思い出しました。状況は広く薄く、悪化(対応が取り辛い状況)しているように感じました。種々のテーマをいつもありがとうございます。
今後の業務に生かすことができる貴重な講演でした。ありがとうございました。