

学校給食サービスを地域に広げよう

子どもたちの食生活が荒れています。コンビニエンス・ストアなどで購入するスナック菓子や清涼飲料水、塩分を多く含むインスタント食品の多量な摂取などによる肥満や高血圧を引き起こしています。

現在、学校給食を受けている児童・生徒総数は1,200万人近くに及び、実施率は93.1%となっており（1996年度調査・文部省学校健康教育課）、学校教育の中で、学校給食はしっかりと定着しています。

こうした中で、それぞれの地域の風土や歴史によって培われた食文化の継承発展を学校給食が担う部分は大きいといえます。また、地場の食材を使うことは、地域の活性化にもつながり、安全な食材を得る一つの方法でもあります。

一方、ポストハーベスト^(注5)などの農薬や食品添加物の問題、輸入大豆の加工食品などにみら

れる遺伝子組み替え食品の安全性や約1／6の学校で使われている給食用ポリカーボネート（PC）製食器から環境ホルモン^(注6)（ビスフェノールA）が溶出される問題、またO-157をはじめとする食中毒の問題など、安全な学校給食への取り組みが求められています。さらに、災害時における食事サービスへの対応や給食設備の活用など、あらかじめマニュアル化することが必要です。

子ども一人ひとりに対応できる多様な給食メニュー、さらにランチルームを作ったり、ゆとりのある食事時間を確保するなど豊かな学校給食を実現するとともに、学校を使ったデイサービスなど多様なかたちで考えられる地域の高齢者・障害者への食事（配食）サービスの実現が求められています。



●あじさい給食

一人暮らし老人給食サービスの一環として、65歳以上の一人暮らし老人を対象に、月1回、学校の空き教室を利用してボランティアの協力を得ながら実施されています。

神戸市の学校給食調理士が、給食調理室でつくった食事を提供するとともに、ふれあい活動を行っています。年間で延べ1万人の高齢者が参加しています。