

給食の内部被ばく防護策を求める陳情

< 添付資料 >

添付資料① 内閣府原子力緊急事態宣言

福島第一原発事故から1年半経過する今もこの「原子力緊急事態宣言」は解除されていません。私たちはこれからも放射能汚染の危険と向き合いながら暮らしていかなければなりません。

添付資料② 放射性セシウムの慢性摂取による体内残存量の経時推移

国際放射線防護委員会「ICRP Publication 111 原子力事故または放射線緊急事態後の長期汚染地域に居住する人々の防護に対する委員会勧告の適用」より

1 日の摂取量が微量であっても、長期にわたって摂取した場合は代謝などによる排出量と平衡になり、セシウム 137 が体内に蓄積することを示したグラフです。

添付資料③ 震災前(平成 22 年 3 月まで)のセシウム 137 の経年変化グラフ

ア.日常食

イ.精米

ウ.牛乳

財団法人日本分析センター 日本の環境放射能と放射線より

http://www.kankyo-hoshano.go.jp/kl_db/servlet/com_s_index

添付資料④ 食品中の放射性物質の新たな基準値について

厚生労働省が平成 24 年 3 月に発表した食品に含まれる放射性物質の新基準値に関する資料です。

「乳児用食品」及び「牛乳」については、子どもへの配慮が必要との見解です。また、一部品目については経過措置として暫定基準値が適用されているものがあります。(P10)

厚生労働省ホームページ内ダウンロード URL

<http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/iken/dl/120117-1-03-01.pdf>

添付資料⑤ 朝日新聞 2012 年 3 月 20 日付記事

足立区が原発事故後、どこよりも早く、独自の判断で放射能対策に乗り出したことが記事になりました。(以下記事より抜粋)6 月、区はひとつの決断をする。「安心してもらうため、独自の基準を設けるしかない。」過去の測定データと国際放射線防護委員会が勧告した年間 1 ミリシーベルトを参考に、年間の被曝量が 1 ミリシーベルトを超えない毎時 0.25 マイクロシーベルトを対策を取る値として決めた。都内で最も早い基準の導入だった。区危機管理室の川口弘室長(52)「やれることはやっている。ただ、区民の不安がなくなったとは思っていない」と話す。

添付資料⑥ 足立区の日本一おいしい給食

理研ビタミン株式会社公式ホームページより

笑顔でランチ 豊かな学校給食と食育を応援「日本一おいしい給食」区教育委員会が旗振り

http://www.egaoderanchi.jp/interview/i_21.html

以上 6 点を添付資料として提出いたします。

原子力緊急事態宣言

平成23年(2011年)3月11日16時36分、東京電力(株)福島第一原子力発電所において、原子力災害対策特別措置法第15条1項2号の規定に該当する事象が発生し、原子力災害の拡大の防止を図るための応急の対策を実施する必要があると認められるため、同条の規定に基づき、原子力緊急事態宣言を発する。

(注)

現在のところ、放射性物質による施設の外部への影響は確認されていません。したがって、対象区域内の居住者、滞在者は現時点では直ちに特別な行動を起こす必要はありません。あわてて避難を始めることなく、それぞれの自宅や現在の居場所で待機し、防災行政無線、テレビ、ラジオ等で最新の情報を得るようしてください。

繰り返しますが、放射能が現に施設の外に漏れている状態ではありません。落ち着いて情報を得るようお願いします。

添付資料② 放射性セシウムの慢性摂取による体内残存量の経時推移

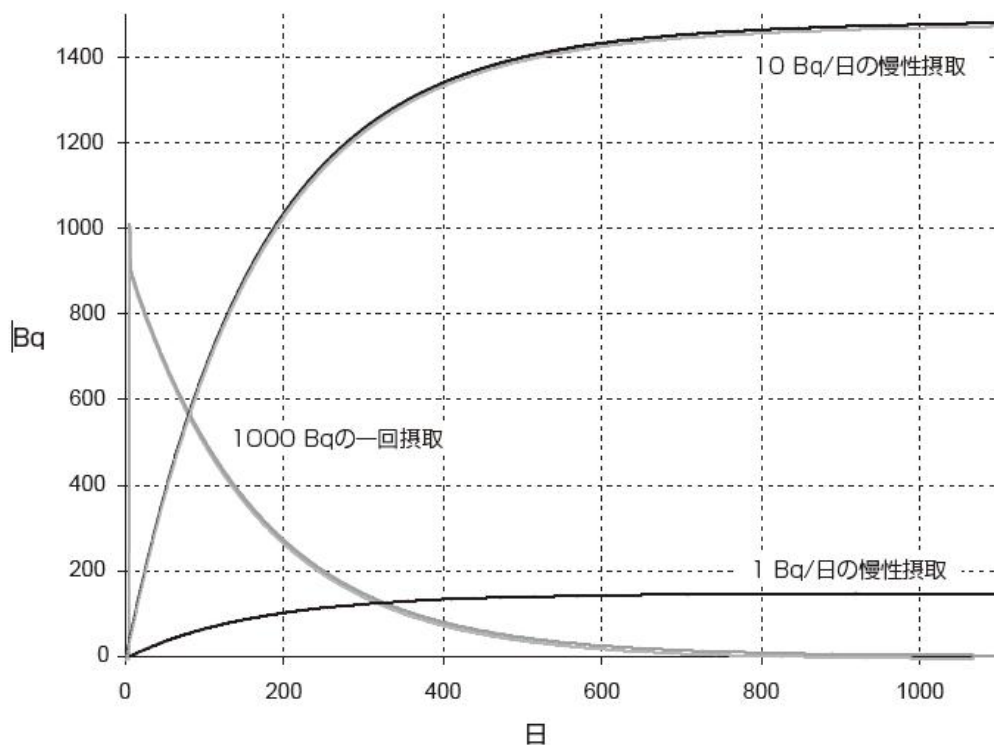


図 2.2 1000 Bq の¹³⁷Cs を一度に摂取した場合と、毎日 1 Bq または 10 Bq の¹³⁷Cs を摂取した場合の、全身放射能 (Bq) の複数年 (1000 日) にわたる変化

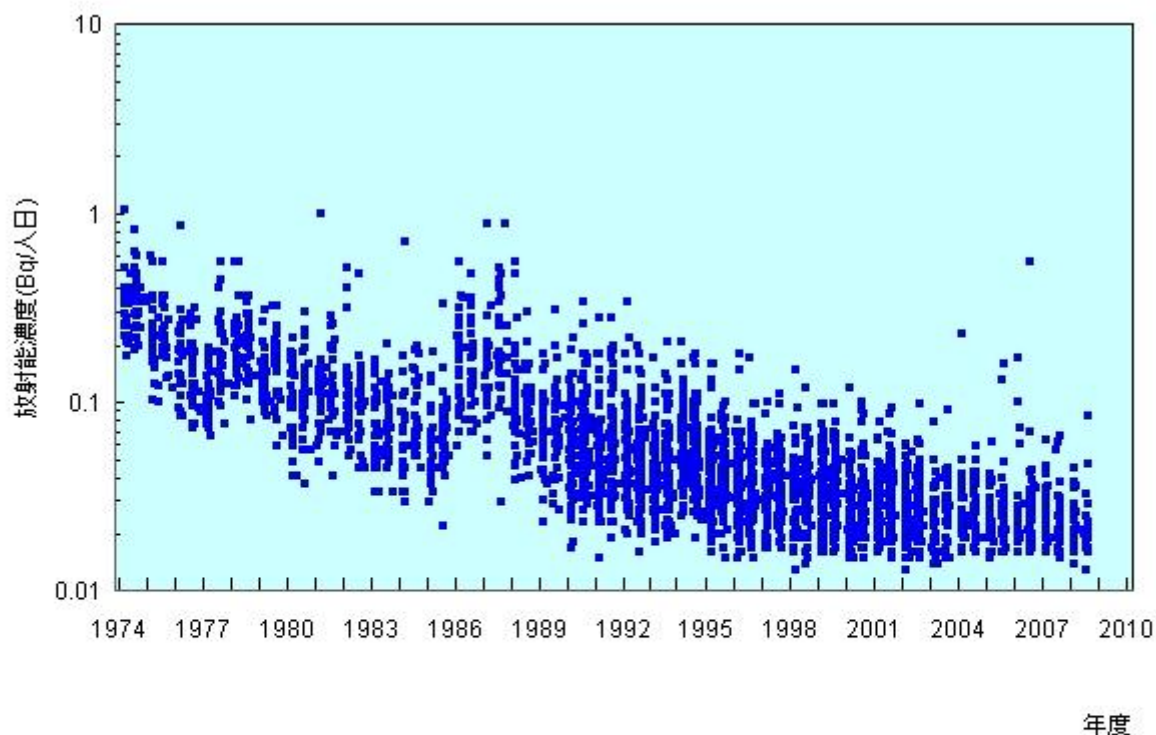
ICRP Publication 111

国際放射線防護委員会

「ICRP Publication 111 原子力事故または放射線緊急事態後の長期汚染地域に居住する人々の防護に対する委員会勧告の適用」より

添付資料③ 震災前(平成22年3月まで)のセシウム137の経年変化

ア.日常食

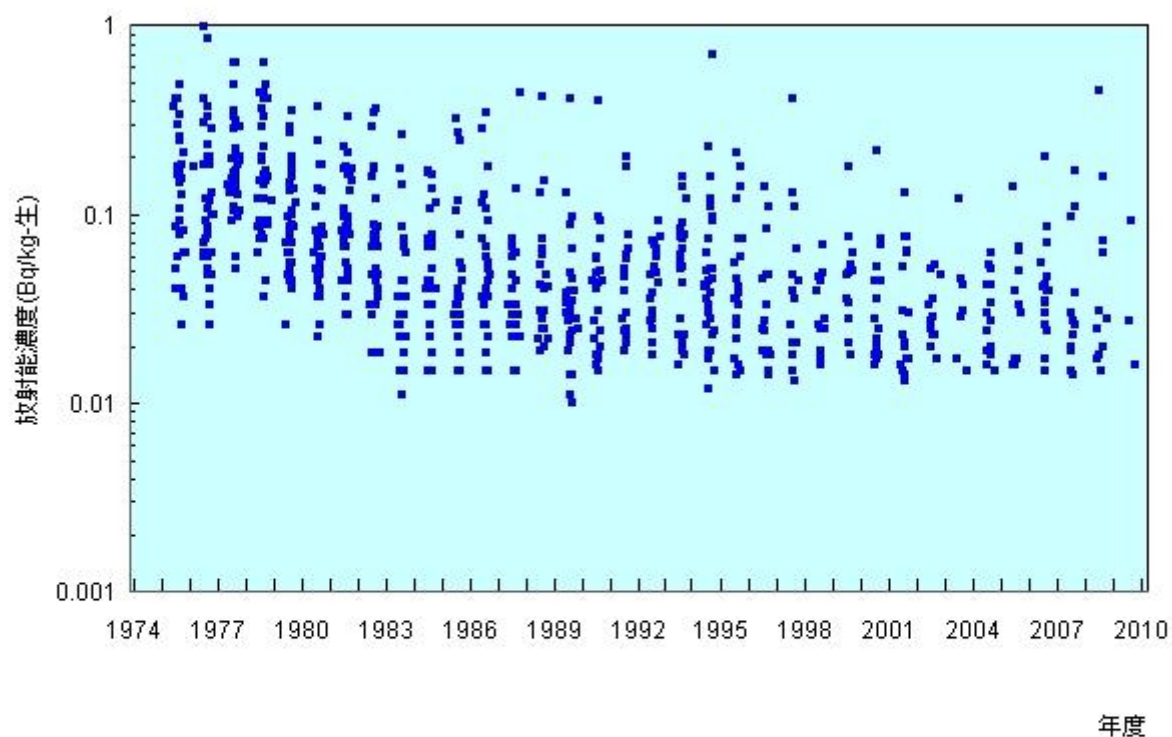


日常食中のCs-137の経年変化

【解説】

この図は、日本各地の日常食に含まれるCs-137の量（1人1日あたりの食事の中のCs-137量）について、1974年度から2009年度までの変化を表しています。Cs-137濃度はゆるやかに減少していましたが、1986年から1987年にかけてチェルノブイリ原子力発電所事故の影響により若干増加しました。2010年3月現在、日常食中のCs-137は1970年代の1/4程度のレベルです。

イ.精米

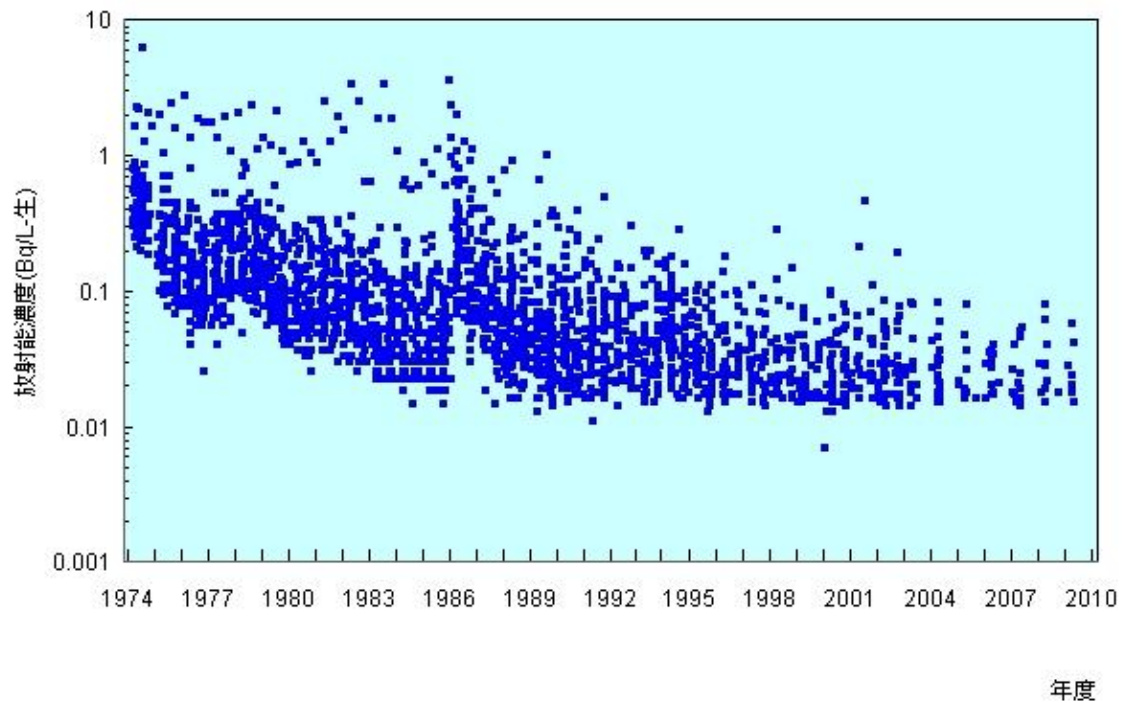


精米中のCs-137の経年変化

【解説】

この図は、日本各地の精米1kgあたりに含まれるCs-137の量について、1974年度から2009年度までの変化を表しています。Cs-137濃度はゆるやかに減少しています。2010年3月現在、精米中のCs-137濃度は1970年代の1/3程度のレベルです。

ウ.牛乳



牛乳中のCs-137の経年変化

【解説】

この図は、日本各地の牛乳1リットルあたりに含まれるCs-137の量について、1974年度から2009年度までの変化を表しています。Cs-137濃度はゆるやかに減少していましたが、1986年にチェルノブイリ原子力発電所事故の影響により一時的に増加しました。2010年3月現在、牛乳中のCs-137濃度は1970年代の1/5程度のレベルです。

添付資料④ 食品中の放射性物質の新たな基準値について(別添)

添付資料⑤ 朝日新聞 2012年3月20日付記事

2012年(平成24年)3月20日 火曜日 享月 日 第1頁

原発事故後、国の基準ない中 放射能その時現場は

東京電力福島第一原発事故は、200.4μSv以上離れた郡内にも放射性物質が降り注ぎ、広範囲に大きな影響を与えている。どの程度の放射線量でどうすべきか、国の明確な基準が示されなかった中、自治体や住民はどうか行動したのか。都内で線量が局所的に高かった足立区と葛飾区の対応をみた。

足立区、JCO事故から測定 独自基準で対応

事故から1カ月余りたった昨年4月27日、衆院委員会で、足立区の公園ベンチから高い放射線量が検出されたことが取り上げられた。参考人として出席した区内に住む原子力の専門家が倒った値だ。その値をもとにした週刊誌の記事が出ると、住民から問い合わせが殺到。あわてた区は専門家と連絡をとり詳しいデータを入力した上で相談、「健康に影響のないレベル」と判断した。実は、足立区は1999年のJCOの隣界事故を受け、月1回、空間放射線量の測定を続けていた。平時の放射線量のデータは蓄積されていた。しかし、どのぐらいの放射線量が測定されたら、どういう対策を採るべきなのか。基準はどこにもない。

「子守れ」母親ら活動

一方、文部科学省が公表した空間放射線量の調査で、毎時0.2〜0.5シーベルトと23区で最も高い地域があった葛飾区。区は放射線量を測定しようにも、測定器を持っていなかった。6月、区内の放射線の専門学校で測定器を借りて、専門学校の講師の指導を受けながら、区内7カ所で測定器データを、国際放射線防護委員会が勧告した年間1.5シーベルトを参考に、年間の被曝線量が1.5シーベルトを超えない毎時0.25シーベルトを対策を取る値として決めた。都内で最も早い基準の導入だった。

区危機管理室の川口弘室長(52)は「やれることはやっている。ただ、区民の不安がなくなったとは思われない」と話す。放射線対策には3月までに約7600万円を費やした。

だが、住民の不安は収まらない。区内に住む主婦は母親として、放射能についての勉強を昨年4月下旬から始めた。知り合いの母親約10人と「葛飾っ子の未来を考えた会」を作り、正確な情報提供をしてほしいと区に訴え、独自に区内の放射線量の測定もした。

会のメンバー16人は今年3月16日、「子どもたちの健康診断をしてほしい」などとする要望書を区長に手渡した。さんには、区の対応は「後手」に映る。「親の立場にたった放射線対策をしてほしい」

葛飾区が新年度、放射線対策にあてるのは計約1200万円。放射線対策室の鈴木雄祐室長(42)は「区内には国や都の施設や土地、さらに民有地もある。測定するのも、除染するのも基本的に対象としていない。どこまでやれば、区民の不安に答えられるのか。終わりのない戦いのように思える」と話す。(桑原弘)



その値をもとにした週刊誌の記事が出ると、住民から問い合わせが殺到。あわてた区は専門家と連絡をとり詳しいデータを入力した上で相談、「健康に影響のないレベル」と判断した。



葛飾区、まず測定器調達

測定器データを、国際放射線防護委員会が勧告した年間1.5シーベルトを参考に、年間の被曝線量が1.5シーベルトを超えない毎時0.25シーベルトを対策を取る値として決めた。都内で最も早い基準の導入だった。

区危機管理室の川口弘室長(52)は「やれることはやっている。ただ、区民の不安がなくなったとは思われない」と話す。放射線対策には3月までに約7600万円を費やした。

だが、住民の不安は収まらない。区内に住む主婦は母親として、放射能についての勉強を昨年4月下旬から始めた。知り合いの母親約10人と「葛飾っ子の未来を考えた会」を作り、正確な情報提供をしてほしいと区に訴え、独自に区内の放射線量の測定もした。

会のメンバー16人は今年3月16日、「子どもたちの健康診断をしてほしい」などとする要望書を区長に手渡した。さんには、区の対応は「後手」に映る。「親の立場にたった放射線対策をしてほしい」

葛飾区が新年度、放射線対策にあてるのは計約1200万円。放射線対策室の鈴木雄祐室長(42)は「区内には国や都の施設や土地、さらに民有地もある。測定するのも、除染するのも基本的に対象としていない。どこまでやれば、区民の不安に答えられるのか。終わりのない戦いのように思える」と話す。(桑原弘)

笑顔でランチ

豊かな学校給食と食育を応援

文字サイズ 大 中 小

 理研ビタミン株式会社

▶ ホーム

▶ 食育活動

▶ 給食だより

▶ 栄養士コラム

▶ 食育
キーパーソン

▶ 給食・食育
指導情報

▶ 給食レシピ集

ホーム > 食育キーパーソン > 「日本一おいしい給食」区教育委員会が旗振り

「日本一おいしい給食」区教育委員会が旗振り

「日本一おいしい給食」を目指して取り組んでいる、東京都足立区の学校給食が全国から注目されています。同区の給食レシピを家庭向けに編集した本『東京・足立区の給食室』も好評です。同区に「おいしい給食担当」が設置されてから今年で4年目。平成20年度当初、小学校9%、中学校14%だった平均残菜率（食べ残し）は、22年度には小学校6%、中学校10%に減るなどの成果をあげています。昨年4月から同担当に着任した塚原邦夫係長に、これまでの経緯や「食育」への取り組み、学校現場と教育委員会との関係などを伺いました。



塚原邦夫 くつかはら・くにお
平成23年4月から足立区教育委員会学務課おいしい給食担当係長。同部署の編集協力によって昨年7月出版された『東京・足立区の給食室』（㈱アース・スターエンターテインメント発行）は7万部を越すヒットとなった。

Q:「おいしい給食担当」というユニークなネーミングの由来は？

切っ掛けは近藤やよい区長が都議時代に、東京都の生ごみの中で学校給食から出る残菜が最も多くを占めているという事実を知ったこと、もう一つは区内で転校した児童が給食を残さず食べていたのに、転校先では残すようになったというお話を保護者の方から伺い、区長選挙の公約の一つに掲げたことからです。子ども達が喜んで、楽しく残さず食べてくれる給食を実現しようという思いからスタートしました。

区内小中学校で統一基準の残菜調査を平成20年から始め、21年4月に「おいしい給食担当」が設置され現在に至っています。

Q:それによって何がどのように変わったのでしょうか

教育委員会が先頭に立ち「日本一おいしい給食」を目指そうと旗を振ったことは、学校長や担任など栄養士以外の学校現場の、学校給食や食育に対する意識を変える役割を果たしたのではないのでしょうか。学校現場には学習指導をはじめ多くの活動や行事、時代の変化と共に担うべき新たな課題がたくさんあります。その中で学校給食は埋もれてしまいがちだったのです。

本区は小学校72校、中学校37校、合計109校の小中学校全てに栄養士が配置され、おいしい給食を担っていますが、校内では栄養士は一人です。学校の食育は栄養士が一人で頑張るより、校長先生をはじめ担任など教職員が一丸となることでより効果があがります。

Q:足立区が目指す「おいしい給食」とは

残菜を少なくすることだけではありません。衛生面やアレルギー対応などの安全性に努めることは大前提として、食材とその生産者や作り手に対する感謝の気持ちを育て、大人になっても思い出に残る楽しい時間であること。何より食についての興味・関心を持ってもらいたい。口に合うもの、好きなものばかりを食べるのではなく、健康のため大切な食事を選ぶ事が出来る子どもを育てる取り組みです。

Q:具体的にはどのような施策ですか

「食べる意欲向上」、「おいしい給食レシピ集作成」、「指導集作成」という3つのプロジェクトを、栄養士や学識経験者の協力を得て立ち上げました。

「食べる意欲向上」は例えば「もりもり給食ウィーク」で、給食時間内で食べる時間をしっかり確保し、食育としてクイズや食の話題を提供しながら楽しむ工夫を年2回、1週間にわたり全校で取り組んでもらいます。他にも地域に給食の理解を深めてもらう「おいしい給食&食育フェスタ」、中学生のアイデアを募集し給食メニューに実用する「給食メニューコンクール」など。

「おいしい給食レシピ集作成」は全校で共有できるレシピ集です。「給食だより」の作成や家庭用にアレンジした給食レシピを記載する他、次の「指導集」にもリンクし食育の授業で活用できるよう配慮されています。

「指導集作成」は学校給食が食育の教材になるよう、学習指導に沿ったメニューを選び、教科で学んだことと食べる経験で効果的な学習につながります。例えば小学校2学年でエンドウ豆の学習をする場面で子ども達は実際にエンドウ豆のさやをむき、むいた豆は豆ごはんとして給食に出されるというように連携しています。

Q:「指導集作成」の成果はいかがですか

小学校は学年ごとに目標を決めて年1回、中学校は毎月の目標設定で給食時間の5分間に、指導集を使って栄養士が教師と一緒に食育に全校で取り組んでもらっています。給食が生きた教材になり学習の定着効果が上がった、全校が共通の指導集を使うので情報が共有でき指導経験の浅い栄養士には実践の意欲が高まったなど、現場から成果が報告されています。

Q:今後の課題は

モデル校4校で平成20年度と22年度に実施したアンケート結果での比較では、給食時間が「楽しい」と感じている割合は、小学生は89%から97%、中学生は79%から82%に伸びました。また、年間残菜率では、小学校9%から6%、中学校で14%から10%に向上が見られ、取り組みに一定の成果が表れていると言えます。

その一方、「身体によいと思ったものを進んで食べる」や「好き嫌いをなく食べる」子どもの割合は30%台と低い状況です。

ご家庭でも食育に取り組んでいただけるよう情報を発信するとともに、身体にとって大切な食べ物を自ら選んで食べる子どもの育成に、今後はより重点を置いた取り組みが課題だと考えます。

▲このページの先頭に戻る

以上