

福岡市の学校給食の食材について Q&A

Q 1. 学校給食の食材の産地はどのようにして決めているの？

A 1 学校給食に使用する食材は、地産地消の観点から、市内産、県内産、九州産を優先的に使用しています。

福岡市教育委員会では、毎日、福岡市立の小学校・中学校・特別支援学校の児童・生徒約11万人分の給食を提供しており、子どもたちの成長に必要な栄養のバランスを考えた献立で、全員分をつくるためには、毎日たくさんの量の食材を必要とします。

約11万人分の給食を同じ献立でつくると膨大な量の食材が必要となりますが、地元産の食材の供給量も限られることから、小学校は5グループ、中学校・特別支援学校は3グループに分けて献立が重ならないようにすることで1日に使用する食材の量を調整するなど工夫し、地産地消の取組みを進めています。

それでも、どうしても九州産だけでは不足する場合は、九州産以外の食材も使用します。

Q 2. 九州産の食材だけで給食をつくることはできないの？

A 2 地産地消の取組みを進めるため、九州産の食材の市場への出荷状況などの情報も得ながら、献立をたてています。

また、学校をいくつかのグループに分けて献立が重ならないようにすることで1日に使用する食材の量を調整していますが、それでも、給食で使用する食材の1日あたりの使用量は、多い日で、じゃがいも3.3トン(約33,000個)、にんじん2.7トン(約18,000本)、たまねぎ5.0トン(約25,000個)、キャベツ2.9トン(約2,900玉)などとなります。

家庭で使用する程度の量であれば地元の食材を選んで購入することも可能ですが、これだけの量を毎日、安定して入手するとなると、季節によっては、九州産だけで全ての給食をつくることのできない時期もあります。

平成23年度は4月から7月までは、九州産のじゃがいも、にんじん、たまねぎ、キャベツを使用することができましたが、9月頃からは市場には学校給食に使用するのに十分な量の九州産のものがないので、学校給食に使用するには不足します。

Q 3. 九州産の食材だけで給食をつくることのできない場合、献立は変更できないの？

A 3 A2のように、福岡市では毎日大量の食材を購入しており、安全・安心な給食を安定的に提供するためには、事前に必要な食材や調理方法などを検討する必要があるため、4ヶ月前頃から献立をたて始めます。

また、献立は、栄養のバランスやアレルギー対応など他の食材との組み合わせなどを考えながら作成しており、大幅な変更は難しいですが、可能な限り地産地消の観点から柔軟に対応していきます。

これからも、地産地消の観点から、九州産の食材でつくれるよう献立を工夫いたします。

Q 4. 九州産の野菜が不足した場合は、他の地域の食材を使うこともあるの？

A 4 野菜は、市内産、県内産、九州産を優先して使用していますが、児童・生徒約11万人分をつくるのに十分な量をまかなえない場合は、九州以外の地域のものも使用します。

例えば、9月の学校給食の主要材料では、つぎのようになります。

じゃがいも、にんじん・・・北海道・青森産の使用が予定されていますが、10月頃から北海道産のみになると思われます。

たまねぎ、かぼちゃ・・・北海道産のものを使用する予定です。

キャベツ、レタス・・・長野県と群馬県以外では全国的にみても生産量が少なく、群馬県産を使用する予定ですが、10月以降になれば、九州産が増えてきます。

なお、九州産以外のものの使用を予定している場合でも、九州産が市場に出荷されれば、優先的に九州産を購入します。

Q 5. 汚染した稲わらを与えられた可能性のある牛肉が見つかったが、牛肉の使用はやめないの？

A 5 牛肉は国の監視体制のもと、出荷制限の指示などにより、放射性物質を含む食品が市場に出回らない仕組みになっています。今回のケースは、食べても問題がない安全な肉として販売されていた牛肉が、消費された後になって、汚染した稲わらを与えられた可能性のある牛の肉であったことが厚生労働省の発表で判明しました。原発周辺県や畜産農家に対する国の指示が徹底されていなかったことが一因とされています。

現在は、検査体制の強化などが図られていることや、個体識別番号や出荷制限に関する情報などをもとに納入業者によりチェックが行われていることから、牛肉については、今後も使用する予定です。

なお、業者によるチェックに加えて、納品時にも学校などで確認しながら使用します。

Q 6. 野菜以外の食材の産地は？

- A 6 米 ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ 全て県内産（うち福岡市内産 16%）
パン（小麦粉） ・ ・ ・ ・ ・ カナダ、アメリカ産
米粉パン（米粉） ・ ・ ・ ・ 県産小麦粉と県産米
牛乳（原乳） ・ ・ ・ ・ ・ 九州産
豚肉、鶏肉 ・ ・ ・ ・ ・ 九州産
牛肉 ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ 北海道産を主に使用
魚（フライなど） ・ ・ ・ ・ ノルウェー、東南アジア、北海道、鹿児島等

Q 7. 学校給食で使用される食材の産地は、どうすればわかるの？

A 7 学校給食で使用する食材の産地は、9月使用分から月毎に学校を通じて保護者のみなさまへお知らせするとともに、福岡市教育委員会ホームページで公表します。

Q 8. 食材の検査は行わないの？

A 8 国の原子力災害対策本部が定めた「検査計画、出荷制限等の品目・区域の設定・解除の考え方」を踏まえ、1都16県※で放射性物質の検査が実施されており、その結果をもとに出荷制限などの指示が行われることから、市場に流通する食品は安全が確認されています。

福岡市教育委員会では、生産地などで実施された検査結果や出荷制限の情報に注意して食材を使用していますが、学校給食で使用する食材に関する保護者の関心が高いことから、安全・安心を確保するため、学校給食で使用する食材のうち、1都16県で生産された農産物については、月1回（使用頻度が高いものは週1回程度）、放射性物質の検査を実施します。

検査結果は、学校を通じて保護者のみなさまへお知らせするとともに、福岡市教育委員会ホームページで公表します。

※1都16県（平成23年9月9日現在）

福島県、茨城県、栃木県、群馬県、千葉県、神奈川県、宮城県、岩手県、青森県、秋田県、山形県、新潟県、長野県、埼玉県、東京都、山梨県、静岡県

Q 9. どうしても学校給食を食べないといけないの（弁当の持参はできないの）？

A 9 安全な学校給食の提供に努めていますので、安心して給食を食べてください。

学校給食は、友達と一緒に楽しく食べる食育の場であり、教育の一環と考えていますので、原則として、すべての児童生徒に食べていただきたいと考えています。

食物アレルギーなど特別な事情がある場合には、学校にご相談ください。

【問い合わせ先】

福岡市教育委員会健康教育課

電話：711-4642

E-mail：kenko.BES@city.fukuoka.lg.jp