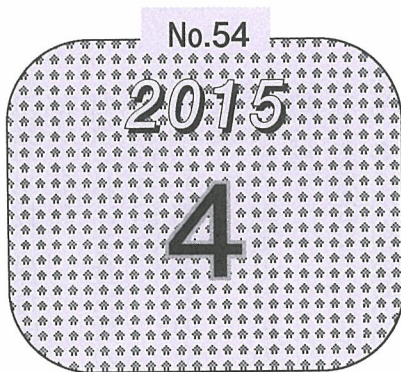




# 中日本給食だより



▲桜色に衣は深く染めて着む



## 主な内容

- (1 面) 桜色に衣は深く染めて着む
- (2～3 面) “食育基本法”10 年のあゆみ  
基本計画で食育を推進  
栄養教諭の配置
- (4～6 面) 食品表示をめぐる動き  
食品表示の目的  
表示一元化に向けて
- (7～8 面) 食に関する資格いろいろ  
国家資格から民間資格まで



お酢は主役である素材の良さを引きたてて活かす“名脇役”。

お酢を使うことで、また種類をかえることで

料理の幅、美味しさが広がります。

株式会社 Mizkan

# 食育基本法10年のあゆみ

## 基本計画で食育を推進

### 栄養教諭の配置



\*\*\*\*\*

「食育基本法」食に関するこの画期的な法律は、近年の我が国の食をめぐる状況の変化に伴うさまざまな問題に対処していくため、平成十七年六月に公布され、今年で十年を迎えます。この間、食育推進基本計画に沿って学校や地域、家庭で食育が推進され、平成二十三年度から二十七年度までの五年間を対象にした第二次基本計画も作成され、推進が図られています。

この法施行によってどのような動きがあったのかを総括してみました。

\*\*\*\*\*

#### ●食育の推進をめざして

内閣府では、「近年、国民の食生活をめぐる環境が大きく変化

し、その影響が顕在化しています。例えば、栄養の偏り、不規則な食事、肥満や生活習慣病の増加、食の海外への依存、伝統的な食文化の危機、食の安全等、様々な問題が生じています。このような問題を解決するキーワードが「食育」です。」

と、このように「食育」を重要なものと位置づけて意識しています。平成十七年六月に公布された「食育基本法」の前文にも

「二十一世紀における我が国の発展のためには、子どもたちが健全な心と身体を培い、未来や国際社会に向かつて羽ばたくことができるようにするとともに、すべての国民が心身の健康を確保し、生涯にわたって生き生きと暮らすことがで

きるようにすることが大切である。子どもたちが豊かな人間性をはぐくみ、生きる力に身にかけていくためには、何よりも「食」が重要である。今、改めて、食育を、生きる上での基本であって、知育、徳育及び体育の基礎となるべきものと位置付けるとともに、様々な経験を通じて「食」に関する知識と「食」を選択する力を習得し、健全な食生活を実践することができる人間を育てる食育を推進することが求められている。」

このように記されています。こうした趣旨・目的に関する施策を総合的・計画的に推進していくために「食育推進基本計画」が作成されました。施策の基本的な方向として、

- ・家庭や学校・保育所等における食育
- ・地域における食生活の改善の取り組み
- ・生産者と消費者との交流促進
- ・食文化の継承のための活動支援

などが定められており、以来、多くの関係者の連携・協力のもと国民運動として食育が推進されています。

食育の普及促進に努める内閣府では、毎年六月を食育月間として定め、食育推進全国大会を実施。毎年食育白書を作成して、食育の現状や施策の詳細を明らかにしています。

#### ●「栄養教諭」制度を新設

こうした中、学校、保育所等における食育の推進の一環として「栄養教諭」制度が設けられ、食育基本法の施行に先がけて平成十七年四月から開始されました。栄養教諭とは簡単にいえば、児童・生徒の栄養の指導及び管理をつかさどる教員のこと（学校教育法28条

## テーオー食品のハイグレード21シリーズ



カレールウ



ハヤシルウ



テーオー食品株式会社

本社 〒171-0052 東京都豊島区南長崎1-2-4  
TEL : 03-3952-1381  
FAX : 03-3950-8693

第8項など)。学校等において食育を推進するためには、指導体制の整備が欠かせません。栄養教諭は、各学校における指導体制の要として食育の推進において重要な役割を担うものです。

その職務は、食に関する指導と給食管理を一体のものとして行うことにより、地場産物を活用して給食と食に関する指導を実施するなど、教育上の高い相乗効果もたらされることを期待されています。主な内容としては、下記のとおりです。

- ①食に関する指導  
1、肥満、偏食、食物アレルギーなどの児童生徒に対する個別指導を行う。
  - 2、学級活動、教科、学校行事等の時間に、学級担任等と連携して、集団的な食に関する指導を行う。
  - 3、他の教職員や家庭・地域と連携した食に関する指導を推進するための連絡・調整を行う。
- ②学校給食の管理  
1、栄養管理、衛生管理、検食、物資管理等

栄養教諭の配置は、すべての義務教育学校において給食が実施されているわけではないことから、地方公共団体や設置者の判断によることとされており、公立学校栄養教諭は平成十七年度に四道府県・三十四人でスタートしました。

その後、学校における食育の推進の明確な位置づけと、栄養教諭が学校給食を活用した食に関する実践的な指導を行うことなどを目的として学校給食法の改正が平成二十年六月に行われ、平成二十一年四月から施行されました。それに合わせるように、学習指導要領の改訂や学校における食に関する指導の基本的な考え方や指導方法等を示した「食に関する指導の手引」（平成十九年三月作成）も平成二十年三月に改訂されました。また、経験の浅い栄養教諭が早期に学校給食管理と食に関する指導を両立できるように支援するため、「食育支援者派遣事業」を実施しました。これは、経験の

豊富な退職した栄養教諭・学校栄養職員を派遣する事業です。

そうした動きの中で栄養教諭は増員の二途をたどり、平成二十年には四十七道府県・千八百九十七人と全都道府県に配置されるようになり、平成二十六年四月一日現在では、五千二十三名が配置されています。（文部科学省スポーツ・青少年局学校健康教育課調べ）

### ●第二次基本計画

平成十八年度から二十二年度までの五カ年計画の作成に続いて、平成二十三年度から二十七年度までの五年間を対象として、食育の推進に関する基本的な方針や食育の推進に当たっての「目標値」を掲げるとともに、食育の総合的な促進に関する事項として取り組むべき施策などを提示した「第一次食育推進基本計画」が策定されました。

この計画では、「実践」をコンセプトにして新たな次の三つの重点課題が掲げら

れました。

①生涯にわたるライフスタイルに合った健康的な食育の推進

②生活習慣病の予防及び改善につながる食育の推進

③家庭における共食を通じた子どもへの食育の推進

平成二十五年十二月にはこの第二次基本計画の一部改定を行い、「学校給食における国産食材を使用する割合を80%以上」とする目標が追加されました。

平成二十三年実施の小学校学習指導要領では「食育の推進」が初めて明記され（中学校は二十四年度）平成二十八年度からは多角的、体系的な教材の使用も検討されています。

### ●さらなる推進へ？

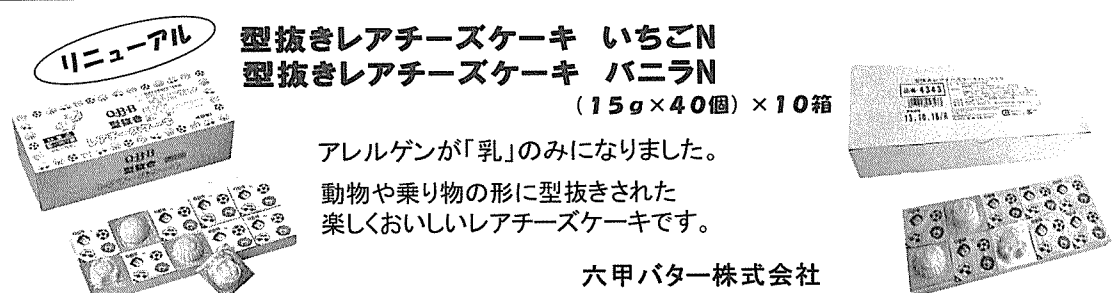
平成二十七年までの第二次基本計画の結果がどんな数値、状況になるか、今後の注目点となるところで、今後「生涯にわたる食育の推進」といった面からも、さらなる推進が図られることになりそうです。

**リニューアル**

**型抜きレアチーズケーキ いちごN**  
**型抜きレアチーズケーキ バニラN**  
(15g×40個)×10箱

アレルギーが「乳」のみになりました。  
動物や乗り物の形に型抜きされた  
楽しくおいしいレアチーズケーキです。

六甲バター株式会社



# 食品表示をめぐる動き

## 食品表示の目的 表示一元化に向けて



\*\*\*\*\*

食品の表示に関する法律にはいくつかの法律があり、JAS法、食品衛生法、健康増進法の三法を統合して食品の表示に関する包括的・一元的な法律「食品表示法」が平成二十七年四月一日に施行されました。また、機能性に関する新しい表示制度や介護食品の基準の作成など様々な動きがあります。

こうした食品の表示に関して、改めて見てみました。  
\*\*\*\*\*

### ◆新年度からの新表示

「保健機能食品制度」は平成十三年に制度化されています。その中で食品の機能性を表示することが認められていたのが「栄養機能

食品」と「特定保健用食品（トクホ）」です。「栄養機能食品」は、消費者庁が定めた規格基準に沿っていれば、国への許可申請や届け出は必要なくビタミンやミネラルの栄養成分の機能・効果が表示できるものです。「特定保健用食品」は

特定の商品に対して消費者庁が臨床試験等の審査をし、許可したものの内容でのみ表示が可能です。許可を受けたものには許可マークが付いて、「お腹の調子を整える」などの、決められた関与成分と表示内容で特定の保健の目的に役立つ旨の表示ができます。

ここに、この四月から新たに「機能性表示食品」が加わります。消費者庁が定めたガイドラインと基準に

沿って、食品の機能性に関する成分の科学的根拠を示すことができれば事業者は消費者庁へ届出後、国の許可なしで事業者の責任においてその食品の機能性表示をすることができます。

トクホでは表示内容も範囲が限定的でしたが、新しい機能性表示食品では体の具体的な部位を示してどのように機能するかを表示することができ、例えば「睡眠不足の際に摂取することで安眠をサポートします」などのトクホには無かった機能性も表示可能です。

また、機能性表示食品を販売する事業者は、表示の根拠となる科学的根拠を消費者にわかりやすく公開しなくてはならないとされているので、消費者は似たよ

うな効果を示すものの中から自分に合ったものを比較して選択することが可能になります。

ただし、先述した通り、特定保健用食品とは異なり個別審査を受けて許可を得たものではなく、事業者の責任において特定の保健の目的が期待できることを表示しているものなので、事業者はその旨を記載することが義務付けられています。そして、疾病名を記載するなど病気の予防・治療に関する表現は今までと同様に不可能です。

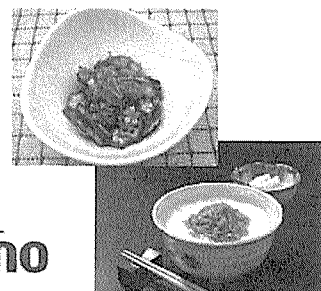
商品の販売は届け出てから六十日後となっているので、早ければ六月には新制度の表示がされた食品が店頭に並ぶこととなります。四月七日、山口俊一消費者相は記者会見で「機能性表示食品制度」への届け出がこれまでに八十数件あったことを明らかにし、「期待が高いと感じている。国民の健康増進に役立つのだからと運用できるように注視したい」と述べています。

### ナガノマト なめ茸 うす塩味 1kg



- \* 化学調味料無添加で、昆布や魚介の旨みにこだわりました。
- \* 固形分80%なので、“トッピング”や“おにぎりの具材”にも最適です。
- \* 長野県で採れたえのき茸をじっくり煮込み、うす塩味※でもご飯がおいしく食べられる味を実現しました。

※五訂増補日本食品標準成分表 えのきたけ味付け瓶詰と比較して、30%減塩したタイプです。



ナガノマト  
Nagano

今後、消費者庁は事業者が提出した資料をホームページに公開することを予定しています。

まだ動き出したばかりのこの制度、現在でも「栄養機能食品」「特定保健用食品」についてよく理解できていない人も少なくありません。企業側にとってはビジネスチャンスととらえられる一方で、消費者へのリスクについて疑問の声もあがっています。いずれにしても、より良い食生活の推進のために活用されることを期待したいものです。

#### ◆介護食品新表示

高齢者向けの介護食品について農林水産省は新しい表示を作りました。普及に向けて呼びかけをしています。新表示を使う義務は今のところなく、団体やメーカーで独自の表示が浸透しているためにかえって消費者を混乱させるという声も出ています。

また、介護食の愛称を昨年、一般公募により「スマ

イルケア食」に決めるなどロゴマークの使用も呼びかけています。今後、具体的な表示の基準も明らかにするとのことで、動向が注目される食品表示の一つです。

#### ◆食品表示の現状

そもそも食品表示とは「消費者が食品を購入する際に、選択の最も重要な手掛かりとなる」ものであり、食品の安全性や取引の公正性を示し、人々の健康増進や食生活の改善などに役立てるための目的を持っています。そのため、表示の偽造等によって消費者を誤解させたり惑わすことは食品表示の目的からも本末転倒といえます。

日本の食品の表示制度は各省庁によって複数の法律から成り立っていました。代表的なものを挙げてみると

- ・ J A S 法（農林物資の規格化及び品質表示の適正に関する法律）
- ・ 食品衛生法
- ・ 計量法
- ・ 健康増進法

- ・ 牛トレースビリティ法（牛の個体識別のための情報の管理及び伝達に関する特別措置法）

- ・ 米トレースビリティ法（米穀等の取引等に係る情報の記録及び産地情報の伝達に関する法律）

- ・ 酒税の保全及び酒類業組合等に関する法律

- ・ 景品表示法（不当景品類及び不当表示防止法。景表法と略すこともあり）

- ・ 資源の有効な利用の促進に関する法律

- ・ 不正競争防止法

- ・ 薬事法

などがあります。法律とは別に、地方公共団体が条例によって食品表示についての規制を設けている場合もあります（東京都消費生活条例など）。その他にも公正競争規約など業界団体などが定めている自主基準もあります。

#### ◆食品表示制度の構造

こういった表示に関する法律は大きく分けると二つの種類に分けることができ

ます。一つは「特定の事項を表示することを義務付けていて、その表示方法を定めている法律」、もう一つは「表示するかは任意であり、表示する際の表示方法を定めている法律」です。

食品表示に大きく関わる法律のうち、「特定の事項を表示することを義務付けていて、その表示方法を定めている法律」には、J A S 法・食品衛生法・計量法・牛トレースビリティ法・米トレースビリティ法・酒税の保全及び酒類業組合等に関する法律などが該当します。どれもが、対象商品の表示すべき事柄が決められていて、表示方法も決まっています。

また「表示するかは任意であり、表示する際の表示方法を定めている法律」には、健康増進法・景品表示法・不正競争防止法・J A S 法に基づく有機食品の表示規定などが該当します。

これらは、表示しなくても構わないものですが、表示する際には決められた表



品質・気くばり・お届けします

厨房代行

味の素冷凍食品株式会社

☎052-735-8470

示方法によつて表示をしなければなりません。他にも優良誤認・有利誤認など不当表示の禁止を定めています。

また、健康の保持増進の効果等に関して著しく事実と相違したり著しく人を誤認させるような表示を健康増進法では禁止し、薬事法では、人の身体の構造または機能に影響を及ぼすことを表示して食品を販売することや、医薬品と誤認されるおそれのある表示や広告、食品の形状を医薬品の無承認無許可販売にあたるとして禁止しています。

### ●様々な許可マーク

健康増進法に基づくもので、「特別用途食品」があります。特別用途食品とは病者用、妊産婦用、授乳婦用、乳児用、えん下困難者用などの特別の用途に適する旨の表示及び許可マークを使用する食品をいい、販売するには国の許可を受けなければならない。

比較的、目にする機会があるJASマークです

が、JASマークを製品に付けられるのは登録認定機関（農林水産大臣の登録を受けた機関）から、製造施設、品質管理、製品検査、生産行程管理などの体制が十分であると認定された事業者（認定事業者）です。

特に規制が厳しいものが、日本農林規格に基づいた有機JASマークです。このマークが付いている農産物・農産物加工品以外に「有機○○（例：有機トマト等）」や「オーガニック○○」等の表示をすることは禁止されています。表示を行うためには、条件を満たす特別な生産方法で栽培されたものであることを確認して有機JASマークを付ける必要があります。そのマークを付けられるのはあらかじめ登録認定機関に認定を受けたものだけです。

### ◆JAS法と食品衛生法

ここまで様々な法律や規制を見てきましたが、特定の事項を表示することを義務付けている法律の中でも

主となつているものは、JAS法と食品衛生法ということが出来ます。JAS法に基づく品質表示基準制度は基本的にすべての飲食物品を対象としており、食品衛生法に基づく表示制度は一部の生鮮食品と基本的にすべての加工食品を対象としているためです。

しかし、両方の法律で共通して表示すべきとされている事項と、一方の法律のみで表示すべきと定めている事項があります。こうした違いはJAS法が、消費者が商品を選択する際に「品質」について判断する材料を提供する目的があり、管轄は農林水産省。食品衛生法は飲食に起因する衛生上の問題（危害）発生の防止を目的としており、管轄は厚生労働省という違いがありました。

### ◆消費者庁と食品表示法

こういった各法律間の差異などもあり、平成二十一年に消費者庁が設置されるからは食品の表示に関する

法律については消費者庁に一元化されています。

いずれかの法律で表示すべきとされている事項がある限り、該当する商品には表示する義務が発生します。こういった差異の解消や整合性を高めるため、また、消費者・事業者双方にとってわかりやすい表示制度にするために、それら表示に関する部分を一つの法律にまとめる動きがありました。

そして、内閣は食品表示法を平成二十七年四月一日に施行しました。これは、JAS法・食品衛生法・健康増進法の食品表示に関する規定を統合したもので、加工食品と添加物は五周年、生鮮食品は一年六か月の間は旧制度に基づく表示を認める猶予期間がもうけられています。

今後、食品表示方法の切り替えも含めて大きく動くことが予想されるため、消費者も事業者も双方ともに注意が必要になりそうです。



### 鉄分・亜鉛たっぷり！えびと野菜の包み蒸し

- ・白身魚のすり身に、えび・たまねぎ・たけのこ・にんじん・枝豆を加え、ほうれん草入りの皮で包みました。
- ・調理後の製品100g中に、鉄分2.25mg、亜鉛2.1mg以上残るように配合しました。

・規格荷姿： 30gx10個x12トレイ



日本水産株式会社

名古屋支社 TEL(052)561-5311

# 食に関する資格いろいろ

国家資格から民間資格まで



食育基本法の影響もあるためか、世間では「食育」や「食」に関しての関心と興味が高まってきているように、雑誌や新聞の広告欄に食に関する資格の広告を見つかることも多くなってきました。どのような資格が存在しているのか、取り上げてみました。

## ▼資格とは

「資格」とひとくちにいつても様々なものがあります。日本でいう資格には「国家資格」「公的資格」「民間資格」の三つの種類があります。その中で、国家資格は法律に基づいて国や国から委託を受けた機関が試験を行い、能力・知識・技能等が一定水準に達していると国が認める資格です。資格を取得していなければ業務を行うことが禁

止されている「業務独占資格」、資格取得者のみが名称を使用することができ「名称独占資格」、業務を行う際に資格保持者を決められた数満たさなくてはならないと法律で義務付けされている「必置資格」があります。

公的資格は法律での規制はなく、所轄省庁や大臣が認定した審査基準に基づいて、地方自治体、商工会議所、中央職業能力開発協会など行政機関やそれに準ずる機関が実施する資格、試験です。資格が公的に比較的通用するため一定の能力の証明にもなります。

民間資格は企業や民間団体が独自に基準を設けて審査・認定をする資格で、法律による規制はないので、様々な資格が存在します。国際的な基準によつて認定

されるベンダー資格や社外では通用しない社内資格も含まれ、業界内では認知度が高くスキルの証明に通用する資格もあれば、社会的にはほとんど評価されない資格も幅く存在しています。

## ▼食に関する国家資格

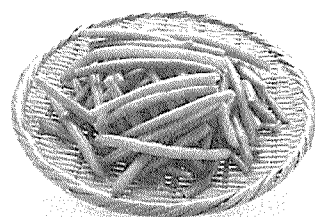
それでは、国家資格のうちで食に関する資格は何かあるのでしょうか。

- ・ 管理栄養士、栄養士
  - ・ 専門調理師、調理技能士
  - ・ 調理師
  - ・ 家庭科教諭
  - ・ 製菓衛生師
  - ・ 菓子製造技能士
  - ・ パン製造技能士
  - ・ 薬剤師
  - ・ 食品衛生管理者
  - ・ 食鳥処理衛生管理者
  - ・ 船舶料理士
  - ・ レストランサービス技能士
- 簡単に拾ってみたところ、このような資格がありました。どの資格も専門的な知識と技能を有したことを証明する資格となっています。

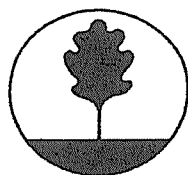


枝豆(500g/20)

北海道産の新鮮な枝豆・  
いんげんを軽く湯通し、  
急速冷凍した冷凍食品です。  
旬のおいしさを手軽に  
お楽しみいただけます。



いんげん(500g/20)



大きな自然と——明日へ。

# ホクレン

名古屋支店食品課 〒460-0002 名古屋市中区丸の内2-20-25 丸の内STビル7階  
TEL052-222-6312 FAX052-222-6320

### ▼食に関する公的資格

公的資格も様々なものがあります。代表的なものとして「食品衛生責任者」を挙げることができます。

先に挙げた国家資格の「食品衛生管理者」は食品衛生法第四八条の規定によつて「製造又は加工の過程において特に衛生上の考慮を必要とする食品又は添加物であつて、食品衛生法施行令で定めるものの製造又は加工を行う営業者は、その製造又は加工を衛生的に管理させるため、その施設ごとに、専任の食品衛生管理者を置かなければならない」となっています。

それとは異なる「食品衛生責任者」は各都道府県が条例により、食品衛生法に定められた許可営業者が食品衛生管理者を置く必要のない施設であつても設置を義務付けているもので、製造・調理・販売等が衛生的に行われるように自主管理を行う者とされています。

他にも、ふぐ条例に基づいて各都道府県で管理され

ている「ふぐ調理士」があります。これは各都道府県によつて「ふぐ包丁師、ふぐ取扱者、ふぐ処理師、ふぐ調理士」などとも言われますが内容は同じで、ふぐを捌き調理するための資格です。原則として資格を得た都道府県内でのみ有効で、業務独占資格となります。

### ▼食に関する民間資格

新聞や雑誌の広告で見かける資格のほとんどが民間資格で、様々な食に関わる団体などが認定試験や資格試験等を行っています。

「食」「食育」「フード」という言葉を含む資格を数えてみると、簡単に二十を数えることができます。内容から食に関するものを探してみると、五十以上をすぐに見つけることができます。

「食育インストラクター」「食育マイスター」など食育に重点を置いた資格、「フードコーディネーター」のように食に関する全般の

知識を重視したもの、「フードアナリスト」のように食と食空間に関する知識を言語にまで求める資格、「国際薬膳食育士」「薬膳コーディネーター」「マクロビオティックセラピスト」といった現在注目を集める分野の資格、「ベジタブル&フルーツマイスター（野菜ソムリエ）」「野菜コーディネーター」「きき酒師」「焼酎アドバイザー」「日本茶インストラクター」「紅茶コーディネーター」「カレーマイスター」のように各分野に特化した資格まで様々です。

「好きだから」という理由で取得しやすい資格も多いので、専門家以外の取得者が多いものもあります。資格保持者というよりは、実際の知識の有無が重要で、逆に言えば、好きなことについて専門的な知識を得たい人にはおもしろい資格制度なのではないかとも思います。

ホームページ随時更新中



<http://www.aigakuryu.com>  
[info@aigakuryu.com](mailto:info@aigakuryu.com)

愛知県学校給食物資流通協同組合

### 中日本給食だより

2015年 4月号 No. 54

平成27年4月15日発行 単価50円

編集発行人 中日本学校給食物資流通組合連合会

会長 青木昌博

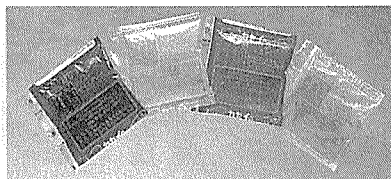
〒456-0018 名古屋市熱田区新尾頭二丁目2番7号  
富春ビル4F

TEL (052)682-6219 FAX (052)682-8486

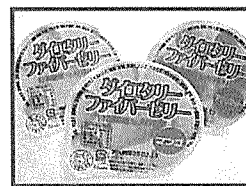
大切にしています。  
「品質と味」

カセイ食品株式会社 *Kasei*

本社 〒146-0095  
東京都大田区多摩川 2-19-10  
営業部直通 TEL. 03-3759-6216~7  
大阪支店 TEL. 0726-26-7541  
名古屋営業所 TEL. 052-682-5274



ダイエターファイバージャム  
☆天然の水溶性食物繊維配合  
食物繊維4.5g含有。



ダイエターファイバーセラー  
食物繊維5g含有。