

政策の具体案

1 放射性物質の検査

(1) 検査対象

学校給食で使用する食材について次のものを検査する。

生鮮品（肉、卵含）

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

水産品 北海道を含む全国。

既製品・調味料

全国（輸入品含め）

※既製品（冷凍、レトルト、練り製品など）は産地を把握しきれない
ため全て検査。

ただし、調味料、スキムミルク、ジャムなど常時使用するものは、
年1回の検査とし、素材を道内産に限定して特注するものは検査不要
とする。

牛乳、お茶、米、パン、麺

北海道産を除く全て。

(2) 検査機器購入等の費用（例）

ゲルマニウム半導体検出器

購入する場合 1500～2000万円（設置費等除く）

外部に検査依頼 1検体 15000円

シンチレーションスペクトロメーター

購入する場合 250～500万円（設置費等除く）

※安い機種は、検出限界能力が低い

外部に検査依頼 1検体 10000円

(3) 放射性物質規制値（根拠については3の（2）で説明）

第1候補 1食材について4ベクレル以下。

（ゲルマニウム半導体検出器）

第2候補 1食材について10ベクレル以下。

（シンチレーションスペクトロメーターでも対応可能機種あり）

(4) 規制値を超えた食材が発見された場合の対応

その食材は使用せず、その食材を抜くか代替の食材を利用するか、違う一品にする。

既製品など構成する食材を特定できない場合は、その一品を抜く。

(5) 検査方法及び頻度

◎牛乳、茶、米、パン、麺、調味料については、以下に示す方法によらず、次のと

おりとする。

牛乳、茶 メーカーの検査によらず2週間に一度検査。

米 新米への切り替わり時期に一度検査。

道産米以外のものを使う場合はその都度。

パン 小麦の切り替わり時期に一度検査。

食パン以外のものは、初回登場時に検査。

麺 生鮮品で定める地域のものを使う場合はその都度検査。

調味料 味噌、塩、醤油、油脂、ソース、みりん、だし、ブイヨン、中華ベース、スキムミルク、ジャムなど常時使用するものについては年2回。

それ以外のものは、その都度。

検査方法（第1候補）：検査機器購入による毎回検査

対象となっている全食材を、遅くとも前日の適当な時期に検査する。

特長：最も確実に内部被ばくを防ぐことができる。

短所：機器が高価。設置場所、検査人員の確保。

検査方法（第2候補）：外部に検査を依頼する。

月に1回、対象となる食材のうち使用頻度が多く、放射性物質を吸収しやすいものを4種と牛乳2回、お茶2回、加工品2品目。

特長：第1候補には劣るが、ある程度リスク管理できる。機器の維持管理がない。

短所：検査対象の選別には、担当者のしっかりした基準設定が不可欠。

費用（1ヶ月）：ゲルマニウム 450000円

シンチレーション 300000円

（注）検査品目例は、別紙「平成24年4月の小学校給食予定献立表」を参考。

ただし、検査方法の第2候補については2日～6日は給食が無かったので、他の日の献立を参考にし、4月に出回っている産地も考慮して、以下の食材を検査することとした。

〔白菜、ほうれん草、ごぼう、乳（2回）、茶（2回）、加工品2品〕

なお、この検査費用をできるだけ少なくする方法は、次の（6）で示す。

（6）安全を確保し、なおかつ検査経費を少なくする方法

試算するために、給食献立表を見直して驚いたのは、既製品の多さである。

検査費用がかさむ理由は、この既製品の使用頻度の多さによるものである。

新センターになり調理機器も充実したのだから、既製品使用頻度も減らせるはず。

また、第2センターは古い施設のままで全体の献立を第2の設備にあわせなければならぬと聞かぬが、既製品の素材を産地指定することや、調理、配送部門が民間委託になったことを利用して第1センターで作ったものを第2センターに運ぶなど、柔軟な対応で減らしていけるはず。

既製品の使用を減らすことは、子どもたちの健康にも、美味しさにも、そして検査経費にもいい影響を与えるので、極限まで努力すべきである。

なお、札幌市の検査頻度は少ないが、苫小牧市のように大規模で既製品に頼るスタイルではないので参考にならない。

2 測定結果の公表について

(1) 測定結果の公表

ホームページで公表する。

基準値を超えた食材が出た場合は、そのことと対応結果についてホームページと献立表で公表する。

(2) 産地の公表

現在は結果だけを公表しているが、入札が終わった時点で予定として公表する。

また、実際の使用結果も公表する。

いずれもホームページで公表する。

3 食材の使用ガイドラインの作成

(1) 産地の優先順位

胆振→道内→1で示した検査対象範囲以外の地域→国内→外国

(2) 放射性物質規制値とその根拠

第1候補 1食材について4ベクレル以下。

第2候補 1食材について10ベクレル以下。

〈内部被ばくによる影響についての考え方〉

低線量被ばくについて見解は別れるが、公平に見て次のようなことが言える。

○影響が無いと断定することはできない

○取り入れる量に閾値（いきち、しきいち）はない

◎低年齢ほど危険性が大きい

〈リスク管理に関する考え方〉

現在の社会は大人が作りだしたものであり、それによるリスクは大人が進んで負えばよいのであって、子どもに負わせるものではない。また、低年齢ほど被ばくによる影響が大きいことから、子どもたちにはより徹底したリスク排除が必要である。

〈自治体としての責任〉

自治体は、全国共通の対応をしなければならない国よりも丁寧な対応ができるし、市民生活に寄り添うことが求められる。国が定めた食品基準値は100ベクレルであるが、自治体がこれよりも厳しい基準を設定したとしても、国の基準を否定することにはならない。むしろ、検査体制や流通の事情などにより「仕方ないすりぬけ」があり、家庭での対応にも限界があることを踏まえ、子どもたちを特定した規制値を設定することで、国の基準を生かすことになる。

〈規制値の根拠〉

○第1候補 精度の高いゲルマニウム半導体検査機で検出可能な4ベクレルとした。

○第2候補 費用的な面から、ゲルマニウム半導体検査機を購入または外部に検査

依頼できない場合を考慮し、シンチレーションスペクトロメーターによる検査の上限値である。

4 この提案の法的根拠

○児童福祉法

第2条 国及び地方公共団体は、児童の保護者とともに、児童を心身ともに健やかに育成する責任を負う。

第3条 前2条に規定するところは、児童の福祉を保障するための原理であり、この原理は、すべて児童に関する法令の施行にあたって、常に尊重されなければならない。

○学校給食法

第1条 この法律は、学校給食が児童及び生徒の心身の健全な発達に資するものであり、かつ、児童及び生徒の食に関する正しい理解と適切な判断力を養う上で重要な役割を果たすものであることにかんがみ、学校給食及び学校給食を活用した食に関する指導の実施に関し必要な事項を定め、もつて学校給食の普及充実及び学校における食育の推進を図ることを目的とする。

○苫小牧市学校給食共同調理場条例

第1条 学校給食法(昭和29年法律第160号)による義務教育諸学校における学校給食の調理等を一括処理し、学校給食の充実と効率的運営を図るため、地方教育行政の組織及び運営に関する法律(昭和31年法律第162号)第30条の規定に基づき、学校給食共同調理場を設置する

補記：子どもの権利条約（1994年批准）

第6条 1. 締約国は、すべての児童が生命に対する固有の権利を有することを認める。

2. 締約国は、児童の生存及び発達を可能な最大限の範囲において確保する。