

平成21年3月16日

大田区教育委員会殿

大森医師会、蒲田医師会、田園調布医師会
大田区学校医会

学校給食に生活習慣病予防の概念を取り入れるための要望書

我が国では、生活様式が変わり、小児生活習慣病が増加傾向にあります。児童、生徒における生活習慣病予防に関して食育はとても重要なことです。学校給食がその食育の良い手本になる事は、日常の家庭での食事を見直すことにおいても、意味のある事だと思います。そこで、より質の高い学校給食にするために、以下の点につきご検討いただきたくお願い申し上げます。

1. 欧米諸国などで行われている、トランス脂肪酸の規制をすること。

日本では業務用の油など表示義務がないため、トランス脂肪酸の含有量が不明です。学校給食で使用されている、業務用油に含まれるトランス脂肪酸量の表示を生産者に求め、児童のトランス脂肪酸の摂取量を明らかにすることが必要です。

WHOの基準ではトランス脂肪酸の摂取量は摂取エネルギーの1%未満とされています。(1-5)

2. 給食に含まれている総脂肪だけでなく、飽和脂肪酸量の規制をすること。

脂質として学校給食では摂取エネルギー全体の25~30%とされていますが、その中の飽和脂肪酸量の提示がされていません。

WHOの基準(1-5)やアメリカの学校給食のガイドライン(6)では、飽和脂肪酸の摂取量は、摂取エネルギー全体の10%未満とされています。

3. コレステロールの少ない食材を選ぶこと。

大田区の学校給食が上記の1~3を満たすように、要望いたします。

- 1 Population nutrient intake goals for preventing diet-related chronic diseases. Report of a Joint WHO/FAO Expert Consultation Technical Report Series, No916 P. 64 2003 World Health Organization.
- 2 Protein and amino acid requirements in human nutrition. Report of a Joint WHO/FAO/UNU Expert Consultation. Geneva, World Health Organization, 2003.
- 3 Fats and oils in human nutrition. Report of a Joint WHO/FAO/UNU Expert Consultation. Rome, Food and Agriculture Organization of the United Nations,

- 1994 (FAO Food and Nutrition Paper, No. 66).
- 4 Carbohydrates in human nutrition. Report of a Joint WHO/FAO Expert Consultation. Rome, Food and Agriculture Organization of the United Nations, 1998 (FAO Food and Nutrition Paper, No. 66).
 - 5 Preparation and use of food-based dietary guidelines. Report of a Joint FAO/WHO Consultation. Geneva, World Health Organization, 1998.
 - 6 USDA (United State Department of Agriculture) School Meals Initiative for Healthy Children Nutrition Standards.
(<http://www.usda.gov/wps/portal/usdahome>)