

# 「生きる力」

## 紙上座談会

食をめぐる誤解や偏った情報が氾濫する中、食育の重要性が増している。一般社団法人日本即席食品工業協会と日本教育新聞社は、専門家、行政、学校現場の関係者を招いた座談会を企画。食の安全への科学的理解、家庭環境の多様化への対応、地域とつながる体験活動などをテーマに、これからの食育の姿を探った。

### フェイクニュースの時代と給食、基本法、家庭、学校

「食育をめぐる現状についてどのようにお考えでしょうか。」

#### ■食への誤解多く

唐木 東大で薬理学、リスク評価とリスクコミュニケーションの研究と教育に携わっています。2000年に日本学術会議の委員に任命され、BSE問題を扱いました。BSE問題をきっかけに、食の安全の重要性が、3年に内閣府食品安全委員会が発足し、非常に誤解が多いこと、食の安全に関する

は、食育として全体計画策を打つべきところには十分な関心が向かない傾向は変わっていないと思います。

食生活のリアルという点で言うと、「ポテトチップスを食べ過ぎる」「ジュースを飲み過ぎる」といった飲み過ぎる、食べ過ぎる、といった食生活の現実が、健康相談で「子どもにワインをよぶよぶせよ」と相談される保護者もいます。その場合は、「大丈夫です。しっかりと食べて学校に来てくださる」とお話しします。



唐木 英明  
東京大学名誉教授  
日本即席食品工業協会理事

唐木 東大で薬理学、リスク評価とリスクコミュニケーションの研究と教育に携わっています。2000年に日本学術会議の委員に任命され、BSE問題を扱いました。BSE問題をきっかけに、食の安全の重要性が、3年に内閣府食品安全委員会が発足し、非常に誤解が多いこと、食の安全に関する

食に関する公式記録として、厚労省の食中毒統計があります。令和7年の食中毒事件数は1772件、患者数は2万4727人で、2人が亡くなっています。原因は自然の動植物や微生物、ウイルスによる食中毒です。

しかし、中学校に進む頃になると、「補食」を考へられるようになります。野菜を食へるとの大切さなど理解を得やすいのですが、補食の考へ方については、まず説明から始める必要があります。自分で考へて食事を考へる力が必要です。

#### ■栄養教諭配置必要

山極 衛生管理については多くの方が思っている以上に厳しく行われています。実際に調理を行う方々は、衛生管理の現場で、栄養教諭がさらに研修などを行って理解を深めてもらう必要があると感じています。

#### ■残る「コロナ禍」

松原 学校現場は、異なる、その差が非常に大きくなっています。在「〇〇教育」といって、1年生や2年生の多くが社会的要請を担っていますが、食育の責任は、給食で初めて見る食材が出たから食べなさいという話が多いです。好むものを食べていい、嫌いなものは食べない、という話が多いです。現代ならではの難しさがあります。食べたいものを食べたいという状況は、家庭で考へることもありますが、コロナ禍の影響も

#### ■科学的判断の力

櫻原 先ほど唐木先生から学校給食衛生管理についてお話があったので、何を考へるかという注目が集まることがありますが、本来重要なのは、「教育を通じてどのような力を身に付けさせるのか」という点です。

### 普及する生成AI、選択する力を育むには

唐木 食品安全委員 必要となる着色料、保存料、漂白剤、発色剤を、他の食品添加物に加えて、食品の安全性について、農産物や食品添加物に関する意識を調べて加えられた食品について、使用しないことと書かれています。この文言を、学校現場で「無添加がよい」「添加物が多い」と受け取られてしまう可能性があります。

山極 「おやつ」と「補食」についてお話ししたいと思っております。まず衛生面のことですが、給食の献立を決めたり、学校で調理できないデザート類などを考へたりする際に、私たちが衛生基準を考へて選んでいます。た

でも、学校現場で扱っている保護者の方からすると、学校現場でも、おやつはよくないものかと思ってしまうかもしれません。今回の見直しの中で、食生活の課題を洗いだし、健康をよりよく生活に向けて工夫することができると、中

#### ■衛生基準見直しへ

櫻原 食育の仕事に携わっている方々が、食の安全を保障する責任をもち、直近の大きな政策として、4月から始まった公立小学校等への学校給食費の抜本的な負担軽減があります。同時に、給食の質にも注目が集まっています。給食の質の向上も重要なポイントです。「生きる教材」として活用していただくことが大切だと思います。

#### ■添加物への不安

唐木 食品安全委員 必要となる着色料、保存料、漂白剤、発色剤を、他の食品添加物に加えて、食品の安全性について、農産物や食品添加物に関する意識を調べて加えられた食品について、使用しないことと書かれています。この文言を、学校現場で「無添加がよい」「添加物が多い」と受け取られてしまう可能性があります。

#### ■「おやつ」と「補食」

山極 「おやつ」と「補食」についてお話ししたいと思っております。まず衛生面のことですが、給食の献立を決めたり、学校で調理できないデザート類などを考へたりする際に、私たちが衛生基準を考へて選んでいます。た

でも、学校現場で扱っている保護者の方からすると、学校現場でも、おやつはよくないものかと思ってしまうかもしれません。今回の見直しの中で、食生活の課題を洗いだし、健康をよりよく生活に向けて工夫することができると、中



櫻原 哲哉  
文部科学省総合教育政策局  
健康教育・食育課課長

食育をめぐる誤解や偏った情報が氾濫する中、食育の重要性が増している。一般社団法人日本即席食品工業協会と日本教育新聞社は、専門家、行政、学校現場の関係者を招いた座談会を企画。食の安全への科学的理解、家庭環境の多様化への対応、地域とつながる体験活動などをテーマに、これからの食育の姿を探った。

食育基本法の施行から20年が経過する中、今年5月に食育基本法が改正されました。背景には、令和6年に改訂された食料・農業・農村基本法があり、食料安全を確保する仕組みを学ぶと、打ち出されました。同法は、各学校において

は、食育として全体計画策を打つべきところには十分な関心が向かない傾向は変わっていないと思います。

食生活のリアルという点で言うと、「ポテトチップスを食べ過ぎる」「ジュースを飲み過ぎる」といった飲み過ぎる、食べ過ぎる、といった食生活の現実が、健康相談で「子どもにワインをよぶよぶせよ」と相談される保護者もいます。その場合は、「大丈夫です。しっかりと食べて学校に来てくださる」とお話しします。

山極 「おやつ」と「補食」についてお話ししたいと思っております。まず衛生面のことですが、給食の献立を決めたり、学校で調理できないデザート類などを考へたりする際に、私たちが衛生基準を考へて選んでいます。た

### 令和8年度

# 第25回 小学生 インスタントラーメン レシピコンクール

オリジナルレシピを作って応募しよう!

昨年の応募総数は **10,382** 作品!

大会の詳細や応募用紙のダウンロードはこちらから!

[https://www.instantramen.or.jp/event\\_school/](https://www.instantramen.or.jp/event_school/)

今年も小学校4年生から6年生を対象とした、「令和8年度第25回インスタントラーメン小学生レシピコンクール」を開催します!

応募期間 **2026年9月1日(火)~30日(水)**

優秀作品には「農林水産大臣賞」や「文部科学大臣賞」も!

夏休みの自由課題に、ぜひ取り組んでみてください!

令和7年度 農林水産大臣賞  
葉しよが de ポークジンジャー

令和7年度 文部科学大臣賞  
ピリ辛豆乳ラーメン

令和7年度 全国大会 第24回 小学生 インスタントラーメン レシピコンクール

