

5月21日

7割の子供が学校の食堂で毎日肉・魚を食べているとの調査結果



21日（月）、環境保護団体グリーンピース（Greenpeace）がおこなった調査によるとおよそ7割の小学校の食堂で、毎日肉や魚といった動物性たんぱく質を含むメニューが提供されている、とメディアが報じました。

フランスには給食のメニューを定めた法律がある

フランスには、学校の食堂で提供されるメニューについて、20回のうち8回は、必ず肉や魚、ソーセージやモツといった内蔵を含むメニューを提供しなければならない、という法律があります

。

しかし、グリーンピースが3,200の市町村を対象に調査を行い、調査に応じた12,000人の回答によると、およそ7割の小学校で、ほぼ毎日肉・魚などの動物性たんぱく質を含んだ料理が提供されている、との結果が出ました。

その他に、1割が1週間に1回、野菜中心の料理を選ぶことができると答えました。また、2割の回答が、時々野菜中心のメニューが出る、というもので、多くの学校で野菜中心のメニューはほとんど提供されていない、もしくは数が少ないということが明らかになりました。

グリーンピースが警告

グリーンピースは、学校の給食だけで、国家保健機関（l'Agence nationale de sécurité sanitaire、ANSES）が推奨する一日に必要なたんぱく質摂取量の2～4倍の量を摂取することになる、と報告しています。

国家保健機関が推奨する動物性・植物性たんぱく質摂取量は、6歳児で一日に7gとしていますが、現行の法律では、一日当たりそのほぼ4倍にあたる26gを摂取することになると、警鐘を鳴らしています。

食品の地産地消を目指す

グリーンピースはまた、ただ肉や魚を食べないというだけでは、健康的にもバランスのいい食事とは言えないとして、肉製品や乳製品の量をへらし、品質を向上させることが必要だと述べています。また、高品質な肉・乳製品を生産する農家を育てることで、大量生産・大量消費から、地産地消を目指すべきだと提言しています。

国会でも食に関する議論が始まる

国会でも本日（火）より、「食糧と農業」に関する法案が議論されます。政府の目標は、健康で安全な、且つ持続可能な食生活を促進することですが、同時に、農家と販売業者の間の価格に対

する不満を解消することもあります。

「農業と食品の分野における貿易関係と健康で持続可能な食糧のバランスをとる」ことを目的とされた今回の法案は、主に、農家の所得向上を目指しています。現在、一部の製品は生産者から低価格で買い取られ、その後高価格で販売されているため、生産者側が大きく損をしています。

これらの不平等な体制を改め、生産者を守り、より安全で高品質な食糧を生産することは、子供たちの食育にも直結するため、議論の行方が注目されます。

執筆：Daisuke

オンラインフランス語学校
ENSEMBLE EN FRANÇAIS
アンサンブルアンフランセ

オンラインフランス語学校アンサンブルアンフランセは、プロの講師によるマンツーマンのスカイプレッスンが1回1500円～受講できます。いつでもどこでも手軽に受講できる利便性と生徒一人一人にカスタマイズされた質の高いレッスンが好評です。

