

## 今月のトピックス 千葉県市川市で民間委託反対のうねり

千葉県市川市で学校給食調理の民間委託計画に対し、市民による反対の声が広がっています。この計画は、市川市の給食事業の改善計画（案）としてまとめられたもので、磁器食器使用、ランチルームの整備、選択給食、セレクト給食、バイキング給食、カフェテリア給食、自校炊飯、施設改善などとあわせて調理の民間委託が盛り込まれています。市川市ではこれまでも、人件費抑制や職員削減を求めてきました。そして、新規採用を行わない形で調理員の削減をはかっており、この間、学校給食の調理現場では栄養士と調理員が力を合わせてぎりぎりの人数で給食の質を落とさないようになっています。

今回の民間委託計画では、民間委託されていない平成11年度の退職者による人件費減分を含めた累積での人件費抑制という試算をしています。とても分かりにくいのですが、市側はこれにより平成12年度6校の民間委託と退職者により累積で1億3千500万円余りの経費節減になるとしています。ところが、実際は、新規採用し、

さらに、磁器食器導入に伴う人員増を入れても委託しない方が4500万円弱安上がりになるという試算もあります（市川市職員組合）。

平成12年（2000年）4月から民間委託の予定とされているのは、稲越、新井、国分、大野、宮久保、大柏の6小学校です。99年の終わりになって市教委からの説明会を受けた対象校の保護者からは反発と不安の声が上がり、1度だけの説明では納得できないと、12月の議会に数日での活動で4300人もの署名を集めて委託反対の請願を提出するなどの動きが起きました。また、翌2000年1月には、市川市の保護者による組織や労働組合、市議会議員など、関係する多方面の運動組織が「市川市学校給食の民間委託に反対する市民連絡会」を結成し、1月20日に委託反対の市民集会を開きました。市教委をはじめ、市では4月から予定通り開始すると言っていますが、2月の議会次第では民間委託の動きを止められます。市川市の動きに注目が集まっています。

### 学校給食の民間委託に反対する市民集会アピール

「今日の給食おいしかったよ！ 明日は何かなあ？楽しみだな!!」

楽しそうな子どもたちの声が聞こえる学校給食。その学校給食に関し市川市教育委員会は、10月「市内46校の学校給食調理業務を民間委託したい。来年度は6校で順次委託に切り替えていきたい」と、明らかにしました。

学校給食とは、学校給食法第2条により「義務教育諸学校の教育目的を実現するため」と記され、

1. 日常生活における食事について、正しい理解と望ましい習慣を養うこと。
  2. 学校生活を豊かにして、明るい社交性を養うこと。
  3. 食生活の合理化・栄養の改善及び健康の増進を図ること。
  4. 食料の生産配分及び消費について正しい理解に導くこと。
- が、目標として定められています。

市川市は同法に基づき、早くから直営による完全自校方式の学校給食を行ってきており、これまで、ただの一度も食中毒等の問題を起こしておらず、全国的にも高い評価を得ています。

教育制度の中に位置づけられている学校給食、その教育力の大きさ、環境問題に対する気配り、食の安全など、今日までの工夫と努力により、市川市の学校給食は、教育行政における誇るべき大きな財産になっています。その学校給食を委託するとは、どういうことでしょうか？

これまでの経過の中で教育委員会は「給食の民間委託は調理業務のみで、内容は今までと変わりませんし、財政負担も少なくなります」と、言っています。

法律違反になるので、栄養士が現場で指示できなくなる。柏市のように栄養士のきめ細かい指示に対して「それに見合う委託料をもらっていない」との理由で、請負業者が業務を拒否、給食がストップしてしまった。など、どうして変わらないと言えるのでしょうか？文部省等で、食教育の重要性が指摘されていますが、委託により教育の一環としての学校給食が出来るのでしょうか？

さらに、市は財政難を理由にしていますが、行政改革と合理性・採算性の観点が強くなりすぎ、教育そのものである学校給食を切り捨て、委託による安全面・衛生面での行政責任を曖昧にし、責任を放棄しようと

しています。教育行政は、将来における先行投資と考えるべきで、教育的観点が全くなされていません。

また、子どもを預けている保護者並びに給食調理業務に従事する職員の合意を得ないまま委託計画が進められているのも問題です。委託予定校の説明会では、予定時間を過ぎてもおな、多くの質問がでていました。保護者の立場からすれば、今まで何の心配もなかった学校給食が、食中毒・異物混入・給食費の値上げなどあらゆる心配があります。これでは安心して学校に通わせることは出来ません。

職員の合意についても、教育委員会の提示に対し、財政面、人員面で対案を出しているにも関わらず、委託ありきの話し合いが続いており、合意に至っておりません。

これらの理由から、学校給食の民間委託化には根本的な問題があると、私たちは考えています。

私たちは、このような重大問題がある学校給食の民間委託提案を撤回し、市川市が食教育の一環として長い年月をかけ築きあげた、安全でおいしい手作りの学校給食を守り発展させるために、行政が責任を持って行う自校直営方式の学校給食調理業務の堅持を強く要望します。

2000年1月20日

市川市学校給食の民間委託に反対する市民集会

## トピックスの関連記事

### 開かれた給食室をめざして

百合台小学校 調理師 Aさん

市川市の調理員さんが、市川の学校給食の実情を文章にまとめられています。

#### 1. はじめに

本校は、市川市の北部中央に位置し、東京のベッドタウンとして栄え、人口も増えている。しかし、農家もわずかだが残っており、そのわずかな畑に囲まれた、のどかな環境に置かれている学校である。調理形態は小学校550食、中学校550食を調理する親子方式で、栄

養士1名、調理師1名、調理員6名、パート職員2名で、市川市内の給食調理規模としては、大きい学校である。

私たち調理員は、常に子供達の命を預かっているという意識を持って、安全でおいしい給食を提供できるよう調理している。おふくろの味ではないが、子供達が将来、大人になって「この味、懐かしい給食の味、もう一度食べてみたい」というくらい、心に残る給食をと心がけて、日々努力を重ねている。でも、食べてもらうだけでは、子供達の心に通じないのではないかと考

え、まず開かれた給食室をめざして、行動してみることにした。

給食室というと、同じ学校にありながら、大きな鉄の扉の向こう側といった別枠という感じではないだろうか。調理員の顔も子供達は「どこかでみたことのある顔」という印象でしかない。しかし、本校に異動して5年、子供達とふれあえる給食室をめざして、学校教育の中で、私たち調理員も、子供達の成長に関わると実感しながら働いている喜びを1年間を振り返りながら、個々に綴ってみた。

## 2. 給食調理員と学校給食指導との関わり (開かれた給食室)

### (1) 子供たちとのふれあい

(イ) 1年の始まりは、入学式である。新1年生が「学校は楽しい所」と感じてくれるよう、その1つのイベントとして、私たち調理員の登場である。給食室で使う道具と、家庭で使う道具を比べて見せる(おたま、木ジャクシ、泡立て機など)、「こんなに大きい道具を使うのよ」「給食はおいしいよ」「皆が来るのを待ってたよ」と入学式の中で歓迎のあいさつに参加し、ここでまず新1年生に給食室の印象付けをする。来賓の方や校長先生のお祝いのお話の時は、モジモジしたり、あちこち向いていた新1年生も、この時は目を輝かせて私達を見つめてくれる。こんな時、学校職員としての幸せを感じ、また懸命に給食づくりに励まなければと、心新たにする時である。



(ロ) 1学期給食終了後の1日目は、1年生の給食室探検である(生活科)。調理員7名、1クラス7班に分けてもらう。1名の調理員が3人から4人の子供を連れ給食室を案内する。機械の種類、使い方を説明し、実際



にピューラでジャガ芋を洗いながら皮がむけるところを見せる。「おいも、くるくる回っている」「あっ、白くなってきた」「さあ、水がはねるから少し離れてご覧、お芋が飛び出してくるよ」「こんなにきれいになった」フードカッターでキャベツを切って見せる。「スゴイ!!」の一言。「これで、サラダのキャベツやキュウリ、人参の千切り…千切りってわかる?細長く着ることよ」「もっと切って」などと甘えてみせたりする。「今度は何を見よう」「これこれ」ミキサーである。水を少し入れスイッチを入れる。「わあっ」と驚きの歓声である。「お家と違うでしょう」「これでドレッシングソース、生クリーム、カレールーをといたりするのよ」「わっ、びっくりした」「あれは何だろう」「知ってる、焼くの」「そー、オーブンだねえ」消毒保管庫や保冷庫の説明をするときは、衛生面(O-157)の話もした。回転釜を触ったり、大きい水槽を見て、「お風呂みたい、何人入れるかなあ」などとそれは楽しく穏やかである。子供たちと私たち調理員の心の触れ合いができた時である。給食時間近くなると、なんとなくいい匂いがしてくるけど、どんなところで、どんな人達が作っているんだろうとまでは子供たちは考えていない。今まで外で会っても知らん顔をしていた子供も「新海さん」と名前を覚えていてくれる。これが、私たち調理員にとっては、とても嬉しいのである。この触れ合いをとおして子供たちは食への興味と食べ物への感謝の気持ちが育っているようである。今まで残っていた嫌いな物も、「一生懸命作ってくれているんだ」と、一口でも食べてみよう、と努力してくれるようである。O-157以来、給食室へ子供達を入れることに躊躇したが、相談の結果、子供達との触れ合い、また教育的効果を優先し、探検後の清掃、消毒にしっかり力を入れることで実施している。

## (2) 地場産業の取り組み

(イ) 本校では、市川で収穫できる野菜も、積極的に献立の中に入れていく。数少なくなった、専業農家の方に協力してもらい、ジャガ芋、長ネギ、キャベツ、筍を収穫時のみ、直接納入してもらっている。それがまた、とてもおいしく一味違うのである。そのネギの発育を、農家の方に来てもらい、子供達に直接話をしてもらう。「生産者の顔が見える給食」というねらいからである。不揃いの野菜納入もあり、手間もかかるがこの手間におしめはしない。また、キャベツの収穫時には、給食に使用するキャベツを2年生(担任、栄養士、調理員1名)が畑に行き収穫させてもらった。給食に使う食材を直接収穫することにより、農家の方の苦勞を知り食べるだけでなく食材への興味も持たせたようである。

(ロ) 最近の子供達は、食物の原形を知らない。洗ったり、焼いたりすれば食べられると思っている。そこで、旬の食材を子供達に提供していけるよう、大野の農家の方から筍を直接納入してもらった。そして、筍ご飯の登場である。前日に米糠で茹でておき、朝一番で下処理する。次に、調理にかかる際、筍の皮をよくむき、前日の切り落とした頭の部分と一緒に、ビニール袋に入れ、1口メモと一緒に各クラスに配布する。クラスでは、その現物を見せながら担任が説明する。また、6月、7月は、1年生に給食で使う絹さやのすじとりや、枝豆を枝から取ったり、とうもろこしの皮をむくなど、生活科との関連でお手伝いしてもらい。作業が終わると「おいしく料理してください。お願いします」と子供達から手渡される。「ご苦勞様、おいしく作るよ」と受け取る。そんな時の子供達の可愛さといったら、私たち調理員にとって何よりの活力である。



(ハ) 市川には海もある。行徳の海苔である。これも地場産業のひとつだそう。私も市川に住んで20数

年になるが、はじめて知ったことである。この収穫時が給食週間と重なる。給食週間では、児童の給食集会に私も参加し、子供達の質問などを受ける。「どんなところに気をつけて作るのか?」「給食の食材で、市川でとれる物は何か?」「仕事はどんなところが大変ですか?」などである。関連教科として3年生は行徳の漁師の方に来ていただき、昔ながらの海苔すき体験を行う。そして、給食室では海苔の佃煮作りに挑戦である。海苔は行徳の漁場より直接納入される。配送は市の農水産課の職員がしてくださる。作り方は、(1)紙すきをする要領で少しずつきれいに洗う。(2)水切りをしておき釜でからいりする。(3)水分がほぼなくなったところへ、合わせ調味料を加え、煮続ける。(4)なんとなくねとりとしてくるまで、焦げないように火加減に注意を払いながら、約1時間煮上げていく。はじめて生海苔を使い調理することで、一時はどうなることと思ったが、「案ずるより、産むがやすし」の諺のとおり、真剣に挑戦した結果、とても美味しい海苔の佃煮ができあがった。私たち調理員の満足の一瞬である。そして、食材を実際扱っている私たち調理員も、生海苔がどんなものか、またどんな調理方法があるのか知ることができた。

地場産業を取り入れた給食は、子供達に地域への関心、食べることへの関心を植えつけることができる。このように、学校と地域が一体となり子供達を育てていくことはこれからの教育の目指すところである。

## (3) 調理実習に参加

(イ) 4年生グリーンスクールの豚汁作りのリハーサルである。家庭科室で7つの調理テーブルに分かれて、調理員が1名ずつ付く。



(1)野菜の切り方、(2)炒めるときの順番、(3)だしのととり方、など、子供達になるべくやらせるように豚汁作り

の指導である。

(ロ) 5年生のおやつ作り。白玉作りの指導である。白玉粉をねって、白玉を作り、きな粉、ごまを付ける。子供達に教えながらこちらも楽しんでしまう。飽食の時代、スナック菓子などに偏りがちなおやつも、自分の手で作り安心して食べられるおやつ作りには、食生活改善の意味があると思う。

(ハ) 6年生の親子太巻き寿司会食では、千葉県郷土料理である太巻き寿司の指導を家庭科で行う。太巻き寿司ができあがり切った時の歓声はお聞かせしたいほどである。また、お母さん達も千葉県の郷土料理といっても巻いたことのある方は少ないようで、寿司にまかれた模様を見て感激していた。



調理実習においては、私たち調理員の腕の見せどころである。担任も調理のプロとして認めてくれており、各学年の調理実習に関して気軽に声をかけてくれる。一緒に子供達を育てていると実感できるときである。しかし、毎日調理しているとはいえ、子供達に指導するとなると、とても難しい。どこまで手をだしていいかとまどうことが多かった。

食教育といっても家庭が基本である。この親子太巻き寿司会食は、親も調理に参加することにより、食生活への関心が一層深まる。そして、調理員と触れ合うことから、学校給食への理解をしていただく良い機会である。

### 3. その他

(1) 2年生生活科の校内郵便では大変である。給食室の郵便番号は「〒701」でポストが設けられる。子供達からのたくさんのハガキが配達され、皆で手分けして返事を書く。「こんな美味しいごはんをはじめて食べたよ」等と書いてある。嬉しい便りばかりである。

校長先生には、枚数では負けるが、内容は私たち調理員にとって“天下一品”である。

(2) 6年生の家庭科では、子供達が担任と栄養士の指導のもと、給食の献立を考え、一番学校給食の条件にあった献立をナンバーワン献立として、その月のメニューに取り入れる。1クラスずつナンバーワン献立になった班の子供達と、私たち調理員の打ち合わせである。子供達は、調理工程まで考え献立を立てることで、食べるだけの側から作る側の気持ちも理解でき食生活への関心が持てたようである。

いつもは残りの多い魚料理も、6年生が考えた献立とあって、全校が驚くほど良く食べてくれる。

このナンバーワン献立で子供達の発想の豊かなことを知ることができ、その上、百合台小学校のオリジナルメニューもたくさんできる。私たち自身、毎回、楽しみにしているところである。

### まとめ

私自身、定年まで残り数カ月であるが、子供達の成長を見るたびに心も体も健やかに育って欲しいと願わずにいられない。食教育とは、昔から親の姿を見て学ぶものである。しかし現在の状況を見ると、核家族化や女性の社会進出等でなかなか難しい状況下にある。そんな中、学校給食の役割は重要であると自負している。

百合台小学校では、教育目標から、毎年、学年別指導目標が出され、栄養士や担任より給食指導への参画が依頼される。このように依頼されるようになったのも、学校職員全員で子供達を育てていこうという学校の教育指針からである。また、先生方が私たちを盛り立ててくれたからと実感する。そこで、私たち調理員は、自ら積極的に計画に参加していく姿勢を作り、給食室ではそんな雰囲気を作り出していく努力を惜しまないようにしなければならないと、この5年間の活動を通じて痛切に感じている。これからも、できるだけ子供達に触れ合い、食生活の大切さおよび食べることや調理することの楽しさを伝えていきたいと考える。

このように、直接子供達と触れ合うことができるのは、現在の直営の給食体制だからこそできるのである。安全でおいしい給食を作るのはあたりまえである。まだ学校職員である若い給食従事者には、学校給食の調理員として積極的に学校行事や給食指導の参加を続けていただきたいと願っている。

## ホームページから 投稿、よびかけなど

### 【食器問題】

#### 岩手県盛岡市からの呼びかけ

私は昨年1月に盛岡市民を中心に「学校給食をみんなで考える会」を結成しました。

盛岡市では市内の小学校と一部の中学校に学校給食があり、合併した都南地区（小学校5校、中学校3校）を除いて自校方式です。

さて、学校給食食器についてですが、現在ポリカーボネート製食器がほぼ100%使用されていて、教育長は変更する意向がないと発言を繰り返していたのですが、昨年9月の議会でようやく4～5年を経たものを変更すると表明しました。

私たちの会では教育長に面談したり、給食食器についての資料を送ったりして、陶磁器への変更を要望してきました。

12月には給食食器検討委員会を発足させるという情報を得て、私たちの喜びもつかの間、実質は会合は開会せず、教育委員会で各委員たちの意見を聴取するのみということで委員名も公表されていません。1月に入って市内の3校（各学年3暮らすの中規模校）で、ポリプロピレン、メラミン、強化ガラス、強化磁器をそれぞれ1クラス分準備し、1日1食器で試行を行ったことが市議会議員から報告されました。

その試行については、保護者に通知されず、この試行の結果は、各校校長、担任、担任を通じて子供達の声、栄養士、調理員からアンケート形式で集約されるということです。アンケートの内容は、運搬、配膳、後かたづけ、食べる時の感じなどで、2月10日に集約し、2月20日には食器変更についての最終結論をまとめ3月議会に提案という流れで進んでいます。教育委員会課長補佐の話によりますと、強化磁器は、持ったときに熱い、重いと子供達の評判はあまり良くなかったとのこと。現状ではポリプロピレンかメラミンに決定しそうです。

今、私たちは何をすればいいのか、皆さんからの知恵をいただければと思います。

学校給食をみんなで考える会、Bさん

（連絡は、事務局または事務局へのメールでお願いします）

### 【東海市安全で豊かな学校給食を考える会からの報告】

同会から、継続して報告をいただいています。

昨年12月以降の活動報告を掲載します。

1999年12月1日

学校給食民間委託に関する質問書を東海市長宛に提出質問書内にて文書による回答と懇談会を求めましたが、文書による回答はできないが、懇談会については承諾。

12月3日

「学校給食の民間委託を中止し安全で豊かな学校給食を求める請願書」

を1165筆の署名と共に東海市議会へ提出

12月14日

文教福祉委員会審査 不採択

12月24日

考える会メンバーと市の担当者との懇談会

内容的にはこちらが不安を訴えている事柄に関して、「そうならないようにします」

こちらの出す要望には「できる限り、保護者や市の要望に柔軟に対処してくれる業者を探します」などの回答が全体的に多く、具体性が乏しく選ばれる業者しだいという感じがすごく強かった。

ただし、不必要な食品添加物や遺伝子組み替え食品は市の方針として積極的に使わないようにしていきたい、食品添加物のリスト等も記録があるので、必要であればお見せします、など評価する事ができる話題もありました。

市側は「民間委託する事で子供たちや市民には何も現状と変わらないので」ということを強調していましたが、私達は、特に食教育に関わる部分が現在の東海市の給食は不十分であり、「何も変わらないの」では困るのだということ強く訴えてきました。

## 最近のできごと

99年12月、2000年1月の新聞などから

- 佐賀県大和町で給食室廃止に反発
- 鹿児島県吉田町で学校田栽培
- 長崎県西彼時津町、お年寄りとのふれあい給食
- 群馬県館林市で、学校田米を使ったふれあい給食
- 兵庫県青垣町の父母による味噌汁給食
- 長野県本城村の地場型給食
- 熊本県の地場型給食
- 新潟県の遺伝子組み換え食材利用状況
- 北海道の遺伝子組み換え食材利用状況
- 長野県茅野市の民間委託
- 長野盲学校の給食民間委託
- 香川県庵治町、県下初の民間委託検討
- 山梨県双葉町、給食センター新築
- 世田谷区八幡中学校で選択制の試み
- 小学校教職員の給食牛乳観