

## 今月のトピックス

### 学校給食全国集会報告 その2

前号に引き続き、2月23日に開催した学校給食全国集会の報告を行います。今回は、午後の事例報告から3つをご紹介します。

## 現地レポート報告：民間委託反対の現場から 民間委託では学校給食が発展・充実しない

東京都文京区誠之小学校 栄養職員 五十嵐興子さん

文京区は、文京区学校給食のあり方検討委員会を発足し、99年6月に中間報告を発表し、12月1日には「学校給食のあり方に関する基本方針」を決定しました。この基本方針は3つの柱があり、ひとつが学校給食の充実です。食器の改善やランチルームの整備を行うとしています。

3本柱の2本目が全校への栄養士の配置です。未配置校は2000年4月から順次すすめる。栄養士の研修と充実につとめるとしています。

3本目の柱が、調理業務の民間への委託です。2000年4月から順次、給食専門会社に委託するとしています。2000年4月からは、小学校1校、中学校1校が委託されます。2001年以降は、前年度に教育委員会が決定するとしています。

この基本方針が、99年12月1日に決定されました。この基本方針決定に伴い、文京区を6つに分けて区民説明会が開かれました。この6回の区民説明会で、基本方針の実質的な中身を質問していった結果、食器の充実やランチルーム整備計画が提示されず、栄養士の配置計画も常勤か非常勤か、学校配置か教育委員会配置かなどをふくめ、配置計画が示されませんでした。

文京区の学校給食をすべて民間委託すると2億5千万円が削減できるとされていますが、何年で民間委託を達成するのか、何年で2億5千万円削減できるのかなど

は提示されていません。

民間委託にしても今まで通り栄養士が献立を立て、学校で物資を購入し、調理だけを委託するから給食内容には変わりはないと区民向けのチラシには書かれていましたが、衛生管理面のみを安全性として触れていて、遺伝子組み換え食品や内分泌かく乱物質、石けん切り替え、食品添加物の問題、給食時間の問題、日々の給食の改善や実現については、まったく触れられず、質問しても、今回の検討事項には入っていないという回答しか得られませんでした。

基本計画は、3本柱でありながら、基本計画ではっきりしていることは、2000年4月から、現在栄養士が配置されていて、ドライシステムもしくは、セミドライの小学校1校、中学校1校を民間委託するというだけです。3本柱は、相関関係のない問題だと区教委は言っていますが、民間委託をするために栄養士を配置し、民間委託への反対運動が起こるのを防ぐために給食内容の充実を訴えているようなもので、給食関係者、子ども達の親、文京区民をあざむく方針でした。

栄養士、調理員、地域の母親、区議会議員などが連絡を取り合いながら、反対運動を進めてきました。

反対運動を進める上で、反対しにくい状況もありました。他の地区で民間委託が計画されているところに行ったら、「民間委託でない、現状の直営学校給食シ

システムで、栄養士がやりたい給食内容や、食器などについて提案をしたときに、必ず調理員たちから反発を受ける、こういう調理員が変わる可能性があるのか」と栄養士に言われたことがあります。このような内容が栄養士とともに反対運動をする壁になりました。もうひとつ、文京区でお母さん方と話し合うなかで壁になったのは、民間委託になって教育としての学校給食がどう変わるのか？調理の民間委託で、教育としての学校給食がどう変わるのかが見えてこない、食器改善や給食形態の多様化に対しては民間委託の方が対応が早いのではないかと指摘がありました。さらに、今までの給食が低下せず、同じ行政サービスを受けるのであれば安い方がいいのではないかと指摘もありました。これらの点が、反対運動をする中で、親の側でも調理員の側でも栄養士の側でも壁になりました。

ただ、それでも反対運動を続けていくのかとの問いに対しては、「給食運営システムの基本的な変更であり、民間委託で失うものが明らかにできなくても、民間委託が本当に将来の学校給食の発展や充実が望めるのか、この点に疑問があるから反対運動を続ける」と言っていました。

私の民間委託についての考え方は次の通りです。

各学校では食数や施設設備・作業手順の異なる中で、料理の組み合わせや衛生的な取り扱いなどについて調理員と栄養職員が十分に意見を出し合って献立を決めたり、作業手順を相談しています。このように調理員と栄養職員がスムーズな関係を作り上げている調理現場は、様々な献立や新しい試み（リクエスト、バイキング、弁当、アレルギー児童・生徒への対応）にも意欲的に挑戦でき、給食内容の充実や事故防止につながると考えています。

仕様書や指示書によって一方的に作られる民間委託の給食には、将来的な発展・充実は望めません。

現在実施されている調理作業は、長い間蓄積され、受け継がれてきた技術で、さらに現調理員が交流し合う中で改善されてきたものです。民間委託の調理員は派遣業者が様々であり、パート職員が多く、技術の伝承や改善が望めません。技術の向上や改善の伴わない「学校給食の充実」は考えられません。

子どもの問題が重要視されている現在、心身ともに健やかな成長を願うことは、私たち大人の最優先する課題です。「食」に関わる職員が日々の仕事を通して、「生きる力」「食の大切さ」をみせていけば「心」の問題解決につながります。経済効率優先の「民間委託」には一人一人を大切にする「心」を感じとることはでき

ません。

長い間、調理員さんと一緒に学校給食を作ってきました。どんなにすばらしい献立を立てても、調理員さんの考え、日々の仕事の仕方、料理に対する捉え方を話し合い、調理員さんの力量が十分に発揮されなければ、献立の充実は望めませんし、自信を持って子ども達に給食を提供することはできません。

栄養士として、自分一人で給食を作るのではなく、調理員さん達と一緒に、お互いの考えを理解し合えなければ、日々の給食を作っていくことはできないと強く感じています。民間委託になり、指示書で指示を出し作っていくという自信はありません。

私が民間委託に賛成できない理由は、一緒に働く調理員さんがいなくなっていく、調理員の知恵や調理技術、細かい配慮なしに、給食が作れないからです。

昨年の日教組の学校給食学習会で、衛生管理の問題を話し合ったときのことで、自分が勤めている調理場にタマネギやジャガイモを箱のまま直接持ち込んでいるという話をしたところ、栄養士から衛生管理に対して問題の指摘ができました。しかし、施設設備が改善されない現状の中で、現状に即してどう衛生的に給食を作っていくか、ひとつの献立をどう組み立てて、昼に間に合わせ、おいしく提供するか、それぞれの現場で、それぞれの工夫があると思います。段ボールに入ったジャガイモやタマネギ、泥の付いたゴボウを直接給食室に持ち込むことは、誰しも避けたいことです。これは、あくまでひとつの例ですが、しかし、置かれた施設設備の状況や作業環境の中で給食を作り上げる上では、文部省や厚生省の衛生管理基準通りにすることは不可能です。多くの調理場で、それぞれの状況に合わせて、調理員と話し合い、衛生面、調理面の工夫によるその学校、その調理場ならではの給食を作り上げていると思います。

このような積み上げが民間委託では望めません。直営では、先輩の調理員から新規採用の調理員へ知識やノウハウの継承があり、地域内での異動があり、技術の交流ができます。それらの上に、今の学校給食が成り立っています。

私たち栄養士が、指示書に書くだけで、今の給食に劣らない給食ができるはずだと言われていますが、これは無理です。

学校給食調理の民間委託は請負業務として行われます。請負業務は、本来、施設設備も請負側で用意し、専門技術や経験で業務を行う性質のものです。今の民

間委託は、栄養士が献立を作成し、学校側が物資を購入していますが、将来、請負業務の性格から、献立作成や物資の購入も民間委託されてしまうのではないだろうかという不安があります。

文部省が、昭和59年に民間委託と職安法44条に対する見解を出しています。

それによると栄養士が現場指示することを排除することではなく、現場の責任者を通じて十分指示できるということです。文京区では、これをもとに栄養士に対しこれまで通りの指示をしてくださいと言っています。

しかし、これは本当に法的な裏付けがあるものなのでしょうか。

衛生管理基準にしても、文部省と厚生省の見解に違いがあります。労働者派遣法にしても労働省の見解と文部省の見解がどこかでひずみを生んできて、献立作成と物資購入が栄養士の手から離れていくことを非常に懸念しています。

こういう状況の中で、2月3日に正式に文京区の民間委託が決定しました。学校給食システムの重大な変更にも関わらず文教委員会でも区議会でも議論されず、ただ来年の文京区の予算の中に小学校1校（3000万円）、中学校1校(2300万円)の民間委託費が生まれ、それが議会を通過することによって民間委託が決定されてしまいました。

このことにも驚きました。民間委託への是非論が、文教委員会でも区議会でも行われず、教育委員会の説明にいくつかの質問、応答があっただけでした。

文京区のあり方検討委員会にしても、委託校選定委員会も、委託業者選定委員会も、いずれも教育委員会の人たちが委員で、教育委員会が準備した資料に基づいて検討され、メンバーもPTAの会長や当該校の校長、栄養士などですが、少なくとも、子ども達に給食を食べさせることになる親、委員会に参加したい、入りたい親の参加はできません。非常な驚きと怒りを感じます。

今回の文京区での民間委託反対運動は、学校給食を考える父母の会、民間委託に反対してくれた区議会議員の市民フォーラム、さらに栄養士、調理員がそれ

ぞれにそれぞれの立場から取り組みました。ともすれば、利害が絡む親と栄養士と調理師と議員という関係でしたが、住民を無視した提案のされかたや、給食の現状認識がされていないこと、民間委託への不安から反対運動を続けました。

今回の運動に関わって強く感じたのは、現状の学校給食について、どのように作られているのか、どのように進められているのか、どんな考えで栄養士や調理員が作っているのか、親にも伝わっていなかったし、行政にも伝わっていなかったということです。また、同じ学校にいて働いている教員にも調理員の姿が映っていなかったのではないかと思います。

すでに民間委託されている足立、荒川、台東から異動してくる教員もいます。その教員から、民間委託の給食でも何の問題もなかったと言われたとき、栄養士として切り返す日常的な力量が問われることを感じました。

民間委託については、日本給食サービス協会が、10年ほど前に「学校給食委託の提言」というレポートを出しています。手に入れようと協会に行ったのですが、事前には2000円で譲るとしておきながら、実際には改訂中だとして譲っていただけませんでした。別のルートから見せていただいたところ、次のような主旨のことが書かれていました。

安くてよい給食の両立は困難であり、

- 1：献立が複雑すぎて採算に合わない。
- 2：作り手側の負担を考えない陶磁器食器の導入は反対である。
- 3：雇用の違いによる栄養士と調理員の人間関係の難しさがある。
- 4：食材は大量一括購入し、冷凍食品の活用が必要。
- 5：作業の大変な手作りはほどほどに。

もちろん、このように直接的ではなく、もう少し品のいい書き方がしてありましたが、内容はこのようなものです。

このあたりをふまえても、民間委託では現状維持ができて、発展は望めないという点から引き続き民間委託に反対していきたいと考えます。

## 現地レポート報告：地域で生産者と消費者を結び食の安全をどう守るか 地場型学校給食や食・農教育をどうすすめるか

兵庫県宍粟郡山崎町立山崎小学校 Tさん

地域で生産者と消費者をどう守るのか、地場型学校給食や食・農教育をどうすすめるかがテーマになっておりますが、山崎町では、学校給食が民間委託ではじまるということになりました。

1988年、学校給食廃止論が一部の地域で出される中、山崎町はそれまでお弁当の持参であり学校給食の実施が提案されました。町は「食教育」といいながら、経費節減を理由に運営を業者に委託する方針を打ち出しました。兵庫県教職員組合宍粟支部では、「給食には賛成するが、委託はその主旨からしても認められない」として、山崎町学校給食問題検討委員会を組合の支部に設けました。その中でまず何をすべきか、保護者や教職員の意識調査をすることにして、山崎町内のすべての保護者と教職員に向けてアンケートを実施しました。アンケートの結果、保護者の理解を高めなければならないことが分かりました。そこで、参観日に給食をテーマにして保護者と懇談会をしました。また、学習会や講演会で理解を深めてもらうことにしました。

県の教職員組合では、教育研究集会で学校給食展を行っています。学校給食展では、安全な食や食の指導についての情報交換をしています。これの支部版をやることにしまして、テーマを絞り、今年は食品添加物のことだけ、今年は食器のことだけというようにしながら、保護者の理解を求めていきました。さらに、この支部教育研究集会で山崎町給食問題の分科会を設けて保護者と懇談しました。

それらの結果、教職員組合だけで取り組んではいけないと、連合PTA、地区労にも呼びかけ、それぞれの団体がそれぞれの立場で町長や教育委員会と交渉しました。

町がやっている給食センター建設準備委員会には、学校長の代表とPTAの代表が出ていましたが現場で働く栄養士、教職員が入っておりませんでしたので、その参加を勝ち取りました。

その結果、町に要望したものとして、直営運営、単独校方式、安全な食器の使用、完全な手作り、地元

農産物を使って欲しい、食教育を全面にやって欲しいという要望を出しました。

単独校方式は実現されませんでした。委託方式はやめることになり、直営で給食センターをひとつ建てました。町内の9小学校と3中学校に作って配送しています。4000食規模の給食センターです。ドライシステムです。職員は、所長1、係長2、調理兼運転員6、調理員18（常勤6、パート12）、栄養士（県費）2です。当初は、3800食でしたが、今は3100食に減っています。食数が減った今でも人員はそのままです。

手作りができるようにと、ハンバーグなどの成型器や、パン粉付け器などを用意していただき、すべて手作りでやっています。

安全な食器ということで、プラスチックやアルマイトをやめるよう働きかけ、家庭で使われているものと同じ素材を選び、強化磁器となりました。柄は、山崎町の花のサツキです。デザインは、ある学校の校長先生が描いたものです。

食器は、通常、ご飯茶わん、副食わん、小皿の3点セットですが、献立によってはお皿2枚、月に1回のパン給食ですが、パンの日には、皿2枚と汁わんとしています。丼の日にはどんぶり茶わんがあり、ひとり5点の食器を献立に合わせて出しています。

### 手作りの例

ある日の献立は、タケノコご飯、すまし汁、コロケ、おひたしです。これを当日納入した材料を使って料理します。

タケノコご飯は、タケノコを切って、材料を計り、お米に合わせて炊きあげます。

コロケは、ジャガイモの皮をむき、蒸します。タマネギと挽肉を炒めて、蒸し上がったジャガイモと挽肉を混ぜ合わせ種を作り、先ほどの成型器、パン粉付け器を使って揚げてコロケができます。

おひたしは、キャベツ、インゲンをゆでて、冷却器でまします。O-157が問題になったあとも、冷却器があるので和え物を献立に取り入れています。

そのほかの献立ですが、いくつか例を上げます。

魚のホイル包み蒸しの場合、3人でチームを組んで2チームで3100個を約1時間で包み上げていきます。蒸し器で蒸しますが、5回ほど繰り返します。

ハンバーグの場合、タマネギを炒め、挽肉にワインを入れ、卵、パン粉、炒めたタマネギを入れて、整形して焼き上げます。

カレーですが、これは苦勞しました。スパイスから作ったのですが、子ども達からは、ハウスパーモントカレーがいいなどと意見がたくさん出ました。それでもめげずに、1年ぐらい続けていたら、大嫌いメニューから大好きメニューに変わることができました。牛すね肉を朝からことごと煮てだしをとり、いろいろなスパイスを加えて独自のカレーを作ります。町内の学校給食展でもこれを紹介しました。

なお、週5回、当日洗米をしてセンターで炊飯します。副食はすべて当日の朝入荷で、下処理からすべて当日行っています。副食3品献立と果物を実施しています。

もちろん、化学調味料を使わず、かつお、昆布、煮干し、鶏ガラ、牛すねなどを利用し、ドレッシングやカレールーなども手作りです。

## 地元の生産物の例

山崎町では学校給食がはじまった7年前の7月に農協と委託契約をしました。給食に使う味噌、豆腐、油揚げ、調理用大豆として年間分を休耕田を利用して栽培してもらっています。

豆腐類が必要なときには、大豆を町の小さな豆腐屋さん3軒に持ち込みます。大きな豆腐工場ではロットがあるため給食用よりもたくさん豆腐が作られてしまいますので、小さな豆腐屋さんで何回も何回も繰り返して作ってもらうようにしています。持ち込んだ大豆からお豆腐ができます。この作りたての温かい感じがする豆腐を給食センターに持ってきてもらいます。

他の生産物ですが、大根、トマト、ネギ、インゲン、キュウリ、カブ、ほうれん草、メロン、生シイタケなどがあります。シイタケなどは、石づきを生産者にカットしてもらいます。その重量が減った分は金額を上積みしますし、パック詰めの手間がいらないことで相殺してもらっています。給食センターの方でも余分な作業がいらなくなりますし、ゴミも減らせます。キャベツでも、市場出しでは外葉2枚付きで出されますが、給食ではこの外葉を使わないので畑ではいで出してもらいます。給食センターではそのまま捨てることなく使うことができます。もちろん、重量が減った分は金額を上積みし

ています。

地元で、近いところで生産者の顔が見えるからこちらの要望も入れやすいし、畑では外葉を1枚むくのも2枚むくのも同じです。

昨年実績では、30数品目を使っています。ただ、量をまかなえない品目や季節によってない品目もありますし、昨年は天気の影響で収穫が思わしくなかったので、地場比率が少し下がっています。今年は、とても豊作なので、ゴボウ、大根、白菜、小芋は100%町内のものを使うことができました。

給食がはじまった最初の頃は、本当に少しずつでした。今日40kg使うニンジンの5kgだけが町内のものというところからはじまりました。次の年にはもう少したくさん作ってもらい、生産者の方も少しずつ生産量を増してもらいました。協力していただいた生産者の方々も、少しずつ生産量が増えて、今年になると40kg全部を使えるようになったような感じです。

生産者はたいてい高齢の方で自分の孫に食べさせるような気持ちで作っていただいています。若い生産者もいます。若い専業農家は、様々な野菜を作っていただいています。

このほか、冷凍のキヌサヤ、グリーンピース、インゲン、コーン、缶詰のタケノコ、山菜も地場産のものです。山崎町は、森林面積84%の町で、耕地面積は少なく、専業農家はほとんどいません。そのため、困難な点はいくつかありますが、農協営農指導員や生産者と連絡をとり、協力を得て町内野菜も利用しています。有機栽培をお願いし、時々畑へ出向いて作物の様子を見たり生産者と話をしています。山崎魚菜市場の協力を得て、年々利用品目は拡大しています。

## 食教育

山崎町では、担当教諭、担任教諭とチームティーチングを年に何回かやっています。授業前には指導案を作って、検討しながらやっています。

教室に毎日の献立についての説明を張り出しています。例えば、「サツマイモご飯のサツマイモは、城下小学校校区船本の千本弘さんが栽培してくださいました。育てにくいおいしいサツマイモを農薬を使わずに栽培してくださいました。味噌けんちん汁に入っている小芋は、城下小学校校区春安の北勇さんと山崎小学校校区の上寺の山崎さんが…」「いろいろなところでたくさんの人がみんなの健康のことを考えて栽培しています。

みんなが喜んで食べてくれると思うと働いていても楽しいそうです」というように紹介しています。

親向けには、給食だよりを出して、どんなことを伝えているか紹介しています。

子ども達が、それでは校区の栽培している人のところに行ってみようということで、イチゴ畑やブドウ畑、キャベツ畑などで作っている様子や作り方を見学しています。

子ども達の作文です。「昨日はキャベツのことを教えてくれてありがとう。あのキャベツは生で食べてもおもしろかったです。あんなに美味しいキャベツははじめてです。やっぱり新鮮なキャベツが一番です。また、給食にも出してください」これは、見学の時に生産者がその場で食べさせてくれたそうです。それで給食にキャベツが出るのが待ち遠しかったと言っていました。

山崎町では、年に1度学校給食展をやっています。地域の人、保護者、子ども達などいろいろな人が来やすいようにしています。今年は遺伝子組み換え食品のこともテーマにしてみました。給食を作っているところを展示したりして、いろんな人に理解してもらえるように取り組んでいます。この給食展は金、土、日の3日間やり、金曜日は給食センターの見学コーナーで上の方から調理室を見学してもらいます。それを見て、食べて、食について考えてもらえるようにしています。

身近な食材、顔の見える生産者から、安全だけでなく子ども達が食材に対して興味や関心を高めたり、農業の大切さを学べればと考えて地元の野菜を利用しています。このことを保護者や同じ職場で働く教職員にも理解されるようにしていくことが大切だと考えています。

平成10年度町内野菜利用状況

材 料 名	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	町内産使用量	全使用量 kg	割合 %
豆腐用大豆	180	270	150	65	200	200	250	30	173	100	100
調理用大豆	91	28	50	60				12	62	20	100
メーカーイン			500	770	920						22
たまねぎ			870	196	60	30					7
キャベツ	170				420	420	180				19
黒大豆							26	29		65	100
黒大豆枝豆				130						120	100
あずき	25						8			33	77
しそ菜					90			90		80	100
山ぶき	11	66								77	100
いちご	10	70								80	100
なす		95	205	410	150					860	90
ぶどう				920						420	100
しそ漬け		8	11							19	100
はくさい					215	210				420	15
大根	170				390	435	615	150	30	1,968	61
ほうれんそう	65				80	20	80	60		305	14
トマト		12	22							44	13
さつまいも				570	190					910	75
金時ニンジン				90	50	120	50			260	12
チンゲンサイ							5			5	1
ねぎ	76	55	5	70	126	90	165	55		610	41
きゅうり		205	215							420	9
里芋			90	260	230		90	270	160	1,100	83
ごぼう			115	220	175	90	86			686	38
さやいんげん		18								18	2
ピーマン			9							9	3
かぼ			50	50	72					172	28
実えんどう	130									130	
まびき菜			18							18	100
北あかり			70							70	100
ゆず							5			5	100
きく菜							5			5	3
生しいたげ	30	89	72	56	57	28	30	17	59	86	95

## 現地レポート報告

# おにぎり給食に込められたメッセージ

山形県鶴岡市職員労働組合 Cさん Dさん

鶴岡市学校給食センターで職場闘争委員長をしているCと言います。最初に鶴岡市学校給食センターの概要を説明します。昭和62年に新築移転し、現在13年を経過しています。規模は1万5千食の1棟2調理場となっています。ドライシステムです。現在、1万1千食であり、クッキングシューズと帽子の軽装での調理業務です。米飯給食は週4回、パン給食1回で主食は委託です。給食費は、小学校240円、中学校280円。職員は、事務職3名、栄養士4名、調理員44名、ボイラー1名、午前中のパート職員14名です。食器はポリカーボネートですが、今年度より磁器食器の検討を進めています。洗剤は、洗浄機用に合成洗剤を使用していますが、それ以外は石けんを使用しています。

O-157対策として、さらなる安全性の確保と安全衛生業務の増加の緩和や作業動線の効率性を求め、蒸煮冷却器を導入し、連続焼き物器を更新しました。また、調理から喫食時間の短縮に向け、作業動線の変更と搬送車の増車などを行ってきました。

衛生管理については、HACCP事業にも取り組み、各調理行程における微生物検査結果の収集などを行いながら衛生管理マニュアルなどの作成を行っております。

学校給食センターの行事や取り組みとしては、学校給食祭り、おにぎり給食、小学校6年生に向けてのバイキング給食、学校訪問、エコピッキングシステムなどがありますが、今回はおにぎり給食について報告します。

鶴岡市学校給食センターのDです。昨年は、給食祭りを紹介しましたが、今回はおにぎり給食についての紹介です。最初にビデオをご覧ください。15分間の内容です。

おにぎり給食の準備から学校給食発祥の地としての歴史、その当時の給食など子ども達への教育風景を紹介したものです。

今年度実施されたおにぎり給食の様子を見ていただ

きました。このビデオは、給食センターの職員が撮影制作したものです。給食センターでは、これまで、給食センターの一日、給食祭り、おにぎり給食の3つのビデオを制作しています。

給食センターでは、年代別の学校給食献立や給食発祥当時の献立をセンター内に展示しています。給食センターには、調理員専用のパソコンがあり、例えば今回のおにぎり給食では、当日の作業動線表、作業工程表、作業順序などを作成して、職員の共通理解を求めています。また、子ども達に関心を持ってもらうよう学校配布用の資料もパソコンで利用しています。

今後は、職員一人一人の特技を生かし、また、周りのアドバイスをいただきながら、取り組みを続けていきたいと考えています。

これからもこのようなビデオなどが、給食センターを紹介する手段として利用できればと思っています。

私たちの職場では、各行事や機器等の選定について、企画段階から調理員が積極的に参加し、チラシや資料なども調理員が作成しています。これはよりよい給食とよりよい職場環境につながると考えています。これらの取り組みの積み重ねが、委託などを起こさないための取り組みだと思えます。

鶴岡市の学校給食センターでは、89年に学校給食10周年を記念して当時の献立を再現し、子ども達に知ってもらおうという動きがありました。当初2時間、現在は1時間の早出出勤で、調理員総出でおにぎりをつくりました。

この取り組みはさまざまな反響があり、毎年のようにテレビで報じられ、新聞の社説にも乗りました。また、家庭でも話題に上っているとの声に、私たちの職場では、現在の飽食の時代におにぎり給食を通して食文化を継承し、現在の豊かさを実感してもらうことは、子ども達にとって大切なことではないかとの観点から、92年より行事食のひとつとして定着しています。今後も継続していきます。

## ホームページから 投稿、よびかけなど

### 【投稿】

## はじめての学校給食にとまどい 横浜市のyukakoさんからいただきました。

横浜市青葉区の小学校2年生の母です。去年は海外におり、先日はじめての給食を娘が経験しました。

その日の給食は、サンドパン、コーンポタージュ、魚のフライ、キャベツのあえもの、オレンジジュースといったものだったようです。この際につけられたのが、ごく普通のスプーンが一つ。娘が先生に、「ナイフやフォークとか、お箸はないのですか」、ときいたところ、「そういうものはない、フライは柔らかいからスプーンで切ればよいだろう」、という答えだったそうです。娘によれば、それでもそのフライは固くて、どうしてもスプーンで切れなかったので、手を使って食べたとのこと。サンドパン、とあったので、きっとそれに挟んで食べるということだったのでしょうか、そういった指導もなかったもので、ほとんどの子がパンに挟むことをせずに食べていたようです。ただ、もし挟むように、ということにしても、パンにフライをのせるのに、スプーンを使ってのせるのか、キャベツのあえものはスプーンで食べるのか、と不思議になります。

翌日、連絡帳に、こうした疑問を書いた上で、箸をもたせますのでよろしく願います、と書いたところ、放課後に先生から電話がきました。校長先生、副校長先生、栄養士の先生ともお話しした上で電話をかえていただいた点は評価するのですが、..。答えはこうでした。「わが校では、予算、人員の問題により、どんなメニューでもスプーンか箸かのどちらかをつけることにな

っており、今それを変更することはできない。自主的に箸をもってくることについては、衛生面に気をつけてもらえばかまわない」とのこと。

ただ、給食を教育の一環として位置付けている以上、これを予算や人員の問題にしてすませてしまってもよいのか、納得ができません。先生が担任用の給食指導のプリントをコピーしてくださり、それには、毎日の給食に箸がつくか、スプーンがつくかの予定ものっているのですが、スパゲッティの日は箸、中華サラダとり肉のアーモンドあげの日にスプーン、ハンバーグとジャーマンポテトの日にスプーンといった具合。自宅でこの献立を作った場合にスプーン一本だけをつける親がいるのでしょうか？なおこれは1年生から6年生まで共通です。

私は、食に関わる仕事をしており、先日も、ある講演会で食育の大切さを話す機会をえました。学校給食をまだ試食する機会をえませんが（メニューだけをみても、なんでマーボ豆腐にブドウパンなんだ？とか、ごはんとうどんと牛乳のみ、というすさまじい組み合わせに悲しくなります。今が旬の山菜や筍のようなものもメニューにはありません）、食育をきちんとしていかなないと、ほんものの味がわかる人間が育たない（添加物づけ）、ほんものの味を作る農家や生産者のものの価値を評価して買ってくれる人がいなくなる、そうした生産者や農家が減少する、最終的には、日本の食文化と農は壊滅する、とつながっていくことを思うと、今給食のことを真剣に考えていかなければいけないのではないか、と思います。今日始めて貴ホームページにまいりましたが、またいろいろ読ませていただき、勉強したいと思います。よろしく願いいたします。



## 最近のできごと

2000年3月の新聞などから

### 【民間委託】

広島県廿日市市、民間委託のトラブル

高知県土佐山田町の民間委託

### 【食材・遺伝子組み換え】

札幌市、非組み換え大豆へ

上越市、遺伝子組み換え使用せず

長崎県、遺伝子組み換え食品使用なし

岡山、広島、香川の遺伝子組み換え食材対応

群馬県、学校給食県産品使用運動

酒田市亀城小、各国料理を給食で

和光市の地場給食

大分県臼杵市、給食畑計画

秋田県、県産食材の給食普及事業

### 【衛生管理・食中毒】

石川県田鶴浜町の食中毒

滋賀県愛知川町で食中毒？

大阪市阿倍野区で食中毒？

### 【食器・環境ホルモン】

北海道内、PC製食器173校減

ビスフェノールA低濃度でも胎児に毒

### 【給食システムなど】

高知市、中学校給食試行

長野県松本市の給食センター移転改築

都内小中学校の給食費滞納増加

全電化学校給食センター完成

宗教上の除去給食再開

千葉県我孫子市で給食残菜ゼロ運動

米飯給食と牛乳...

### 【環境・その他】

山形県立川町のたい肥生産

須崎市、生ごみ処理機を全小学校に

農水省、給食の自給率試算

政府の食生活指針

給食調理の頸肩腕症候群公務災害認定