

今月のトピックス

若者の街・原宿の学校給食 渋谷区立原宿外苑中学校

「渋谷区原宿」と聞いただけで、若者の街、ジャンクフードというイメージがあります。もちろん、この地区にも住宅があり、生活があり、学校があります。そして、学校には給食があります。

東京都渋谷区は、全校自校直営方式です。栄養士は都基準の配置で、栄養士が配置されていない学校の場合統一献立です。食材購入は栄養士の配置にかかわらず各校独自でやっています。調理員は、全員正規職員ですが、近年、退職者の再雇用の例もあります。

原宿外苑中学校は、原宿中学校と外苑中学校が1997年に統合されてできた学校です。統合後は外苑中学校の校舎等がそのまま使われています。原宿外苑中学校には、栄養士は配置されていません。調理員は再雇用1名を含む6名で約360食を調理しています。

この原宿外苑中学校では、調理員が積極的に学校の職員に働きかけ、教育の一環として学校全体や地域、保護者が給食を活かすため様々な取り組みをしています。

「給食だから、あれはできない、これはできないの時代を終わらせ、給食だからこそ、あれもできる、これもできる時代にしたい」という考えの上に立ち、給食の質を高めようとしています。

給食日誌

統合される以前の1994年から、毎日給食についての意見や感想を給食委員を中心に「給食日誌」に記入してもらい、それに毎日返事を書く活動を続けています。

「マーボーライスがおいしかった」「杏仁豆腐がおいしかった」「さかなの骨が柔らかかった」という声や、「グレープフルーツは人気に差があった」「レタススープの具はもう少し多い方がいい」「味噌汁がちょっと辛かった」といった意見などがあり、返事を書きながら生徒

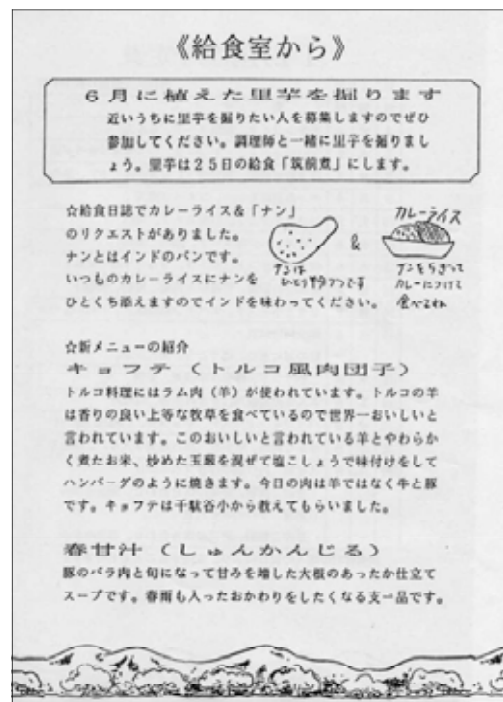
が何を考え、何を望んでいるのかが分かるようになっていきます。

このほか、毎月1回の給食委員会にも調理員が全員出席して、生徒と交流を深めています。

給食室から（給食だより）

毎月、献立予定表を出していますが、その半分は、調理員からのメッセージです。調理員の自己紹介、簡単なレシピ、箸の上手な使い方、給食日誌から声の紹介など、保護者、生徒と給食室をつないでいます。

また、「原宿外苑中学校の給食」という30分弱のビデオを作成し、ふだん入れない給食室の調理の様子や原宿外苑中学校の給食の特徴をまとめています。



試食会

試食会は、年に1回、毎年2月頃、保護者からの要請を受けて行い、実際に給食を食べてもらいます。出した給食の内容だけでなく、いくつかの給食のレシピを示しながら、ダシに天然のものを使っていることや、カレー、ハンバーグなどをすべて手作りしていることなども紹介します。上記のビデオで実際の調理風景を教えています。そして、その場での意見交換も給食に役立っています。実際に、98年度には、試食会で「郷土料理を出してみたらどうか」という提案があり、4月から月に1度郷土料理を出すようにしています。



タケノコ、梅、八重桜、野菜畑

原宿外苑中学校には、竹林、梅の木、八重桜の木があります。春にはタケノコを掘り、タケノコ料理を出します。八重桜の花びらは塩漬けにして翌年の春、桜おこわになります。梅は、手作りの梅漬けにして、給食に出します。

タケノコ掘りや梅もぎなどは、ポスターを作成して、

生徒に手伝いを呼びかけています。また、毎年11月には生徒も参加して芋掘りを行い、翌日の給食に出しています。

給食室の横には小さな畑があり、ここではキヌサヤ、ラディッシュ、大葉、ミント、キュウリ、里芋などが調理員の手で栽培されています。そして、給食に役立てられています。

いずれも量は多くありませんが、都心でも、工夫次



第で「地場型給食」の考え方である、地域で、素材の生産から加工、食べるまでを体験することが可能なことを教えています。

写真説明...上から、校内のタケノコ掘り体験。タケノコを料理して給食で出しています。給食室裏手の小さな畑で調理員が植えた里芋を給食委員が掘ります。これも給食に出しています。

独自献立

原宿外苑中学校では、栄養士が配置されていないため、統一献立となります。毎月来る統一献立を基本にしながらか、行事や実際の残菜量などを考え、調理員が独自に献立を立てています。もちろん、カロリーや栄養素などの計算も行います。栄養士も献立を確認しています。そして、食材の発注や給食費の計算もやっています。

そこで、原宿外苑中学校ならではの献立が生まれ、以下のような新たな工夫も生まれています。

日	曜	献立	
4	月	日	ジャムサンド、豚肉生姜焼き、ポコポコ、揚げたて、お餅
5	火	日	松茸御飯、焼き魚、なす生姜、漬物、果物
7	木	日	いかめし、肉だんご汁、果物
8	金	日	ソース焼きそば、フルーツヨーグルト
12	火	日	牛丼、味噌汁、漬物、果物
13	水	／	マカロニグラタン、ゆで野菜、お好み焼き、コーヒー
14	木	日	チャーハン、中華スープ、果物
18	月	日	親子丼、味噌汁、漬物
19	火	日	トースト、ビーフシチュー、フレンチサラダ
20	水	日	ゆかり御飯、魚と鶏のから揚げ、春雨サラダ
21	木	日	栗ごはん、松風焼き、かき卵汁、漬物
22	金	日	菜めし、肉じゃが、竹輪の天麩羅、果物
25	月	日	ひじき御飯、つみれ汁、漬物
26	火	日	麦飯カレー、フルーツ寒天、
27	水	日	じゃんぱいなり寿司、豚汁、野菜のゆかりかけ
28	木	日	A定食 メンチカツ 白飯、シーチキンサラダ、トマト、コーヒーゼリー B定食 サーモンフライ（タルタルソースかけ） 白飯、シーチキンサラダ、トマト、コーヒーゼリー

●A定、B定～セレクト給食

原宿外苑中学校の人気献立は、

- 1位 A定、B定
- 2位 カレーライス
- 3位 ミートスパゲッティ
- 4位 オムライス
- 5位 太巻寿司、ジャンボいなり です。

一番人気が高いA定、B定は月に1度のセレクト給食です。A定食が肉料理、B定食が魚料理で、事前に注文をとって実施されています。もともとは、肉にかたよりがちな食生活に少しでも魚料理を取り入れて欲しいと

いう気持ちからはじめられました。1997年にはじまりましたが、99年7月にはじめてB定食がA定食の数を上回りました。ちなみにA定食がチキンカツ、B定食がサーモンニエルでした。

●リクエスト給食

生徒からアンケートをとり、リクエスト給食として実施しています。98年10月の「給食室から」では、このアンケートの結果をまとめています。

<できます>

茶碗蒸し、ドリア、オムライス、カルボナーラ、アメリカンドッグ、イタメシ、フカヒレスープ、ポテトフライ、ステーキ、ドーナツ、クレープ、雑煮、有精卵のゆで卵、のり弁、ふろふき大根、アジの塩焼き、ラーメン、納豆、おしるこ、バイキング

<なんとかできるかな?>

キムチ、フランス料理、A定B定C定、湯豆腐、羊の肉、チーカマ、カニ汁、カエル、リゾット、焼き鳥、ペペロンチーノ

<うーんできない>

ミルフィーユ、チーズフォンデュ、京たこ焼、ツバメの巣、いかすみそうめん、もんじゃ焼き、ピザ、刺身、キムチ鍋、ペキンダック、中国の王宮料理、おどりぐいシリーズ、うめ酒

●地域料理

試食会での意見をとりいれて、それまでも行っていた郷土料理を定期的に計画を立ててやってみました。新潟の笹寿司などは、笹の葉を実際に新潟の方から送っていただいたりと、中身は本格的です。

●産直

リンゴは、長野県湯田中の佐藤さんご夫婦が栽培する低農薬のもの。別の地区の給食まつりでリンゴのことを知り、職場旅行を兼ねて農場の見学をして扱っています。野菜についても、積極的に低農薬や有機栽培のものを選ぶようにしています。

●アレルギー対応

食物アレルギー、アトピーがある場合、養護教員と連携し、保護者と連絡を取りながら別献立を立てています。

す。渋谷区全体でも、アレルギー食、宗教食の対応はされており、特定のアレルギーの場合、別鍋で調理するなど手間を惜しまずにやっています。

調理室からのメッセージ

同校の調理員で、渋谷区職員労働組合学校給食部の役員をつとめるHさんは、あるレポートで次のように述べています。

「同じ材料でもひと工夫して目先を変えたり、ネーミングをおもしろくただけで残菜が少なくなる。休憩室で雑談しているときにも、テレビでこんな料理をやっていたとか、旅行に行き行って食べたのがおいしかったから作り方を聞いてきた、新聞や雑誌の切り抜きなど、かじこまってみるだけでなく、たわいもない話の中から原宿外苑中のオリジナルメニューは生まれてくる。家から材料を持ってきて、調理の合間に試作品を作ってみる。楽しみながらおいしいものをつくる。これがすべての秘訣だ。

ネーミングはつけるほうも楽しみながら、生徒をワクワクさせている。あけてびっくり花ちらし、UFOぎょうぎ、花しゅうまい、びっ栗むうしパン、宝さがしコロケなど数えたらきりがなくらいある。

給食について様々な工夫をしてきたが、これをすべて労働強化だとか、職域を超えていると言ってしまうと、すべてはおもしろくなくなる。

確かに何もしないよりはひと手間もふた手間もかけている。しかし、その分、子ども達からも、親たちからも、学校からも大きな反応が返ってくれば、手間のかけがえに余りあるものだ。

子ども達が目を輝かせて給食室をのぞきこんでくれば、どんな苦労も吹き飛んでしまうと、みんなが思っている。何よりも調理員自身が一番楽しんで、張り合いを持っている。少しずつ力を出し合い、工夫を出し合い、楽しみを分かち合っている。

学校給食を、文部省が教育の一環と位置づけていることを、調理員自身が活用していない。宝の持ち腐れ、といえる。

私の学校でもまだまだ試みの段階だし、少々無理をしている。しかし、やる気のある人たちが集まった職場なので、チームワークで意欲的に乗り切っている。

休み時間も十分にとれないときもあるが、何か新しいことをやるときって、そんなことかまっちゃいけないくらいおもしろいと思う。

この数年間やっただけで、教員も目を向けてきた。子ども達もおおいに反応がある。PTAにもたくさん知り合いができた。めざましくはないけれど、なにか地面の下で動きつつある気配が強い。また、他の学校にも共感を呼びつつあるはずだと思っている。

一般的に“おいしい給食を作る”といっても、グルメのおいしさや子どもの「受け」をねらったおいしさを目指すものではないと思う。日常の食生活の一端を担っているという意味で、作り手と食べての姿がお互いに見え、人間として響きあっていくなかで作られるアジ、決して食べ飽きないおいしさ、学校という生活の場での生活に根ざしたおいしさを目指していくべきだと思う。

教員との関係、子どもをめぐる教員との関係、教員を通じての子どもとの関係、子ども自身との関係といった、人間としての“おつき合い”の中で培われていく味＝おいしさを目指していくべきだと思う。

直営だからこそできること、おいしさとはそういうことだと思う。

そして、そのおいしさを支えているのは栄養士でもあり、学校でもあるかも知れないが、何よりも調理員であるはずだ。調理員は調理機械ではない。標準のレシピは、季節や食材や調理方法、ちょっとした思いやりで様々な工夫や手を加える余地がある。その工夫こそが大きく味わいを支えていく。それができるのが現場の調理員だ。

栄養士を配置し、その指示（標準・マニュアル）通りやるから、調理員が民間委託に変わっても“何一つ変わりはありません”と、民間委託を進めるすべての当局者が口を揃えて言う。調理員の力、その人間としての子ども達へ向けた思い、学校での職員としての位置、子ども達との人間関係といったすべてを否定するところに「調理員が学校職員である必要がない民間委託」は成り立っている。

このような当局のコスト一辺倒の論理を許さない“給食の豊かさ”“作り手と食べての顔が見える、人間として響きあえる”給食をめざすべきではないだろうか

トピックス

問題山積の徳島市学校給食...食器・給食費

2000年2月の学校給食全国集会で、会場から徳島のふれあいコープ徳島学校給食委員会・Kさんから発言があり、徳島の学校給食の問題について報告がありました。後日、Kさんから詳しい資料をいただきました。徳島市の学校給食は、同じ県内、あるいは、四国内と比べても、市の行政の中でずいぶんと軽視されているようです。その状況と、市民のとりくみなどについてまとめました。

給食費問題

徳島市の給食費は、小学校が1食237円、中学校278円を保護者から徴収されています。この保護者から徴収される給食費の中から、燃料費、市学校給食会の運営費も徴収されているため、実質的な食材費は払っている金額よりもずいぶん低くなっています。具体的には、学校により多少の差はありますが、燃料費について平均して1食につき、小学校では約7円、中学校では約8円が保護者負担です。市学校給食会の運営費は「管理費」として、1食につき14円42銭が、保護者負担となっています。市学校給食会は市内の統一献立における共同購入の事務処理を行ったり、直営のパン工場で、パンを作ったり、米飯を炊いたりしています。そのため、21人の職員の人件費等が全額保護者負担となっています。また、96年までは給食調理場の設備、消耗品など設備費の一部を保護者負担にすることになっていました。

なお、県教職員組合栄養職員部の調査によると、徳島県50市町村で、全額公費負担となっているのは17町村、一部公費負担が14町村、全額保護者負担となっているのが19市町村です。

燃料費について、市教職員組合と市小学校PTA連合会が議会に公費負担を求める陳情を行うなど、公費負担を求める活動が続いています。

しかし、市教育委員会では、「現在、学校給食に要する経費につきましては、その実施・運営に要する経

費のうち、学校給食の施設設備に要する経費及びこれらの修繕費、並びに学校給食に従事する職員に要する給与その他の人件費を学校の設置者の負担とし、その他の学校給食に要する経費を児童・生徒の負担とすることが関係法令で規定をされております。給食の燃料費等につきましては、学校給食法第6条および学校給食法施行令第2条により保護者負担とされていることから、現状では公費負担は非常に困難であると考えております」(柏木教育長・1999年9月議会)として、負担割合の見直しを行う方針がないことを強調しています。

また、市学校給食会の運営費についても、学校給食会そのものが財団法人で、当初より保護者負担であったとして、運営に対する補助等を見直す方針はないとしています。しかし、この学校給食会の運営については、他の地域より高く食材を購入しているのではないかなどとの疑問が議会で質問されるなど、不透明な部分が多く残っています。

食器問題

徳島市の食器は、アルマイト製です。ポリカーボネート食器が問題になる中で、徳島県50市町村中、アルマイト食器のみの自治体は徳島市と小松島市の2市のみとなっています。なお、徳島県下でPC食器を使用していたのは98年5月1日時点で28市町村ありましたが、以後変更、変更方針が相次ぎ、現在変更せず、変更を検討していないのは2町(穴吹、藍住)のみとなっています。

これまで、アルマイト食器についても徳島市議会で議論されたり、市民などから変更の要望がありましたが、これらの声は届いていません。なお、徳島市の食器検討委員会は、市教育委員会事務局と調理員で構成されており、栄養職員、教員、校長、保護者らは参加できない状態です。また、同市議会に、99年6月8日に市教職員組合から「献立に子ども・保護者の意見を反映す

るため、献立作成委員会を開かれたものとし、保護者等の委員参加や傍聴も検討すること」「市当局及び調理員で構成されている食器検討委員会を学校長・栄養職員・教員・保護者代表もふくめた徳島市食器等検討委員会に変更し、開かれた発展的な委員会にすること」の2項目の「学校給食に保護者の参画を求める請願書」が提出され、文教厚生委員会で議論されていますが、6・9・12・3月とずっと継続審議になっており、2000年6月議会でも引き続き審議される予定です。

なお、集会以後に、3月の徳島市議会で、教育長より「新年度に小学校と中学校計4校、各1クラスを対象とし、試験的に強化磁器を導入することにした」と答え、結果をみた上で本格実施するかどうか検討する方針を示しました。今後、その動きが止まらないようにしていかなければなりません。

さらに、徳島市の食器問題はもうひとつ「個人ぼん」がないという問題があります。個人ぼんはかつてありま

したが、91年に個人ぼんの熱湯消毒が中止となり、実質的に使用されなくなりました。現在は個人ぼんがないため、小学校では各児童がナプキンを持参し、中学校では食器、スプーンをそのまま机に置いています。衛生面、配膳の難しさなど、個人ぼんがないことによる問題が取りざたされていますが、今のところ解決できていません。

徳島市の市民らは、食材に遺伝子組み換え食品を使用しないよう求めるなど、さまざまな働きかけを続けていますが、当面する問題として給食費の内訳とアルマイト食器・個人ぼんの問題があり、厳しい状況に置かれています。

徳島からは、この問題について他の地域で、給食費の内訳がどうなっているのか、とりわけ燃料費についてどうなっているのか事例が欲しいと呼びかけています。

最近のできごと

2000年4月の新聞などから

【民間委託】

中国地方の民間委託問題

千葉県野田市、第三セクター方式

練馬区、学校給食調理方式を見直し

岡山市のPTA委託、9月から

【衛生管理】

青森市で虫ピン混入

堺市O-157、

市と健保組合の調停成立

【地場型給食】

ニセコ、地場型への取り組み

高知県南国市、農協と米を直接売買

千葉県成田市の地場給食

群馬県高崎市の地場型給食

東京府中市で地場産米

【食器】

大分県中津市、強化磁器のテスト

【給食方式など】

新潟市、中学給食導入方針

高知市、中学校給食試行に問題

【その他】

給食米流用して高校に販売