

## 今月のトピックス

# 民間委託を止める運動に新たな動き 住民監査請求

学校給食調理の民間委託については、引き続き全国各地で導入する動きが続いています。民間委託については事前に情報が少なく、委託導入対象校などでも保護者が情報をほとんど入らなかったという事例もあります。民間委託についてはできるだけ市民に知らせず、騒がれないうちに導入したいという行政のありようは、民間委託が決して子ども達のためにはならないということを暗に示しているようなものです。

この民間委託の導入や予算執行について、これまでになかった市民の動きが出てきました。千葉県市川市では民間委託に対する公費支出について差し止めを求めた住民監査請求が出され、否決されたため、差し止め訴訟が行われています。また、大阪府堺市でも民間委託の法的な根拠の面から差し止め、返還をもとめた住民監査請求が出されました。

市川市と堺市の現在の取り組みについて特集します。

## 市川市学校給食の調理業務民間委託のこれまで

### 「市川市学校給食を考える市民連絡会」事務局 「さん

調理業務の民間委託は、1998年(平成10年)9月に始めて校長会で説明資料が配布されましたが、市職組合員の反対運動により、教育長は委託を見送る回答を市職員組合へ出し説明資料は回収されました。

12月議会では、学校給食をめぐる環境が変化している中で現行の質、量、サービスの維持を図り、今まで以上の給食を提供する必要性が考えられる。一方で、厳しい財政状況の中で学校給食にかかるコストについて、職員の新規採用が見込めないことで、職員に大きな労働過重が想定されることから合理的な手段として民間委託を進めていく時期にきている。職員組合と十分に議論を積み重ねていきたい。また、市民の皆様には、広報誌、地元のテレビ、ラジオ通して市の考え方を説明してきているところで、保護者の皆様には、PTAの場などを借りて説明して理解を得ていきたいと、教

育部長は答えています。

1999年(平成11年)10月、給食事業の改善計画(案)の中で次年度より6校の調理業務委託計画を突然提案しました。このことをより多くの市民に知らせること目的に、市職員組合と市現業評議会主催で11月27日給食フェスティバルが開催され、「市川市におけるより良い学校給食」がテーマのシンポジウムの中では、委託に対する保護者の不安や、今後どうしていくべきなのか、などの意見が活発に出されました。12月には、委託予定校での説明会があるのでまず、そこへ参加して市の説明を受けることとなりましたが、その説明は保護者の納得が十分いくものでは有りませんでした。

市職員組合の呼びかけで給食フェスティバル参加の保護者が集まり、民間委託を阻止しようということになり、「市川市学校給食の民間委託に反対する市民連絡

会」を発足することになりました。

この連絡会には、委託予定校を含む8つ小学校の父母の会と2つの給食関係の市民団体・市職員組合・市現業評議会・市教職員組合・市教職員労働組合（全教）・市学童保育連絡協議会・新日本婦人の会市川支部・社会民主党市川支部協議会・日本共産党市川市議団と3名の市議会議員と1名の県議会議員がメンバーとなりました。代表は保護者の中から選出され、事務局は、市職員組合が担当する事となりました。

2000年(平成12年)1月20日に学校給食の委託反対市民集会を開催しました。集会への参加呼びかけチラシは、委託予定校周辺を中心に新聞折り込みをしました。このチラシに対して、市側は、全校の保護者に向け、一部の団体から保護者に向けチラシが配布されているとし、リーフレットを配布し保護者の不安解消を図りました。このことは連絡会にとっては、新に保護者へ理解を求めていくための弊害となりました。

連絡会では、市長との交渉1回、教育長との交渉を2回行ないました。また、陳情署名を集めることを中心に活動を続けました。結果署名数は、33,311筆と過去10年間にない署名数となりました。しかし、2月議会の委員会で不採決となり、委託費用を含む予算も議会で可決されました。

市職員組合と市の交渉は、委託と直営の人件費の試算について決裂となっていました。市職員組合が作成した、今後5年間のシミュレーションでは、財政削減のために民間委託を導入するという、市側の主張を覆す結果となっているため、これをもとに住民監査請求を

連絡会で提出することとなりました。監査請求を出す場合、連絡会という連盟で提出すると、その後不偏が生じて訴訟は起こせないこと、訴訟を起こす場合は、監査請求が違法性をついたものであることから、学校給食法と、職業安定法と、会計法の違法行為としています。また、請求人については、連絡会のメンバーに呼びかけましたが、市職員組合は内部告発になるので無理とのこと、また、市民の中から手を上げる方は少なく結果3名で監査請求を提出しました。その後、訴訟を起こしています。

市川市学校給食の民間委託に反対する市民連絡会は、すでに4月から委託が施行され、メンバーの保護者の多くは、委託校であることから、反対というだけでは、解決できない問題であることを認識するとともに、今後委託の検証も必要と考え、新たに「市川市学校給食を考える市民連絡会」を発足させました。今回の委託問題で、これまで関心がなかった給食に保護者の目を向けることが多少できたことをスタートに、これからの給食について、考え、時に行動していく会です。

代表はおかず、事務局は、それぞれの団体より1名弱選出しています。決定はすべて月1回の定例会で決め、会員の情報交換の場としています。保護者へは、各学校にある学校給食運営協議会への参加を呼びかけ、また、ニュースを発行して広く給食に関する情報を提供しています。

(なお、学校給食ニュースでは、市川の取り組みについて、市民連絡会のニュースをはじめ随時ホームページに情報を公開します)

## 堺市の民間委託で監査請求

大阪府堺市では、1999年より学校給食調理の民間委託を導入しました。

未実施の小学校PTAで民間委託の賛否を問う保護者投票を行ったり、PTAが市教委に慎重な対応を求めるなどの動きがありました。しかし、民間委託は進んでいます。

堺市の子育て切り捨てに反対する住民ネットワークの有志は、2001年1月24日、堺市監査委員に民間委託にともなう損害賠償請求、委託契約の中止、現行契約の破棄を求めた住民監査請求を行いました。

監査請求では、派遣法の中で、事業遂行の独立性について焦点をあてています。学校給食調理の民間委託は人材派遣でなく、請負契約であるとされています。

その請負には、事業遂行の独立性が求められています。

しかし、たとえば堺市の場合、調理場の無償使用、光熱水道費が無償、調理器具の使用も修理も無償、設備の新規購入も無償、害虫駆除なども無償となっています。もちろん食材は市の購入です。ラップ等消耗品以外はすべて市から提供されていることとなりますが、これでは事業の遂行の独立にはなりません。実態として人材派遣であると考えられると指摘しています。そして、そこから、違法な契約であることを指摘、業者が負担すべき使用料などについての損害額を市長が市に対して返還するよう求めています。

## 最近のできごと

2000年12月、2001年1月の新聞などから

### 【地場型給食】

- 新潟県中魚津南町で大豆パン導入へ
- 茨城県で学校給食用県産品を開発
- 茨城県で県産農産物使用を本格化
- 秋田県で県産ヨーグルト

### 【給食運営】

- 香川県観音寺市で給食センター完成
- 岡山市で冬休みの学童保育に給食
- 京都市の業者給食の事前試食
- 岡山県倉敷市、米飯給食を拡大

### 【衛生管理】

- O157陽性反応で給食廃棄
- 北海道鹿部町で食パンに針

### 【その他、環境など】

- 学校給食の食糧自給率は、米飯に依存

- 秋田県で栄養士が農業の体験学習

- 山形県村山市で給食意識調査

- 給食残さリサイクルと循環

- 塩尻市で学校独自のレシピ集

塩尻市学校給食運営委員会は、2000年11月、『塩尻市の学校給食』というカラーパンフレットを発行した。塩尻市は小学校8校、中学校5校のすべてで自校方式の給食が行われ、各学校に栄養士が配属されています。これまでの地域独特の給食を背景に、1999年の取り組みとして、学校と周辺地域の特徴を生かした献立づくりが行われ、まとめられました。同じ市でも、地域により農業生産物が違ったり、歴史や言い伝えが違います。

学校の裏の山で採取されたマツタケを使用した「霧訪山の香り蒸し」（両小野中学校）、ブドウやリンゴ園の多い地域ならではのワインやリンゴ、レーズンを使った「陵風シチュー」（広陵中学校）、レタス産地の特徴を生かして、小学校全児童がレタス栽培に携わり、子ども達が収穫したレタスを取り入れた「レタス入りちらし寿司」「レタスのスープ」「レタス春巻き」（洗馬小学校）、短歌が盛んな土地で、歌人でありかつての校長であった島木赤彦先生がカボチャやジャガイモの入ったすいとんを好んでいたことから10年以上前に献立となったすいとん汁「赤彦汁」（広丘小学校）など地域の歴史や産業と結びついた献立が紹介されています。

## インターネット版から

### 冊子の紹介と遺伝子組み換え関係情報

#### 冊子「入門講座 よくわかる学校給食」 学校給食情報ネットワークから



この冊子は、2000年10月11日、神戸・六甲道勤労市民センターで開催された、生協準備会・兵庫自然派クラブ主催の学校給食講演会の内容を記録したものです。

生活ネットあわじ代表、学校給食情報ネットワーク代表 Kさんの講演です。

内容…学校給食は教育活動である／食生活を変えた学校給食／お箸と食器／民間委託は何が問題か／明日の学校給食に向けて

B6版 本文12ページ 郵送料とも1冊180円

申し込みは

へ、代金を添えて（切手可）お申し込みください。

複数部数ご購入の場合、事前に電話かE-MAILでお問い合わせください。

2001年1月7日

#### 遺伝子組み換え排除の請願採択

埼玉県川口市生活クラブ川口支部より

以前学校給食ニュースの記事の引用許可の願いでメールを差し上げました、生活クラブ川口支部の支部委員長、Yと申します。その節は、たいへんありがとうございました。

おかげさまで12月の川口市議会本会議において、私たちの提出した、

「公共の教育・福祉施設の給食に遺伝子組み換え食品を使用しないことを求める」請願が、支持者多数につき採択されましたので、ご報告いたします。

現在の川口市の給食は、生食に関してはNON-GMOですが、加工品、調味料に関しては分別できていない状態です。

今後どのように市として対策が進められるのか注目していきたいと思っています。今回の請願を通して、学校給食は遺伝子組み換え問題にとどまらず、センターと自校による格差や食器の問題、食事時間の余裕のなさなどいろんな問題のあることがわかりました。

母親として、絶えず行政に対して働きかけていくためにも、もっともっと私たちの勉強の必要性も感じています。

生活クラブ川口支部 Y

# 学校給食を自慢しよう プロジェクト

学校給食ニュースには、全国から多くの事例が集められています。

近年、地域の農産物や特産物を学校給食に取り入れる地場型学校給食や学校給食を総合学習として取り入れる事例が増えていきます。一方で、全国的に民間委託が増えつつあり、教育としての給食の危機が続いています。

## 献立を紹介してください。

そこで、皆さんの地域で取り組まれている事例を実際の給食の献立として紹介していただき、地場型給食や教育としての給食の広がりをさらに深めたいと考え、「学校給食を自慢しようプロジェクト」を発足しました。

ぜひ、ご参加ください。

## 参加方法は簡単です。

- ・自慢しようシートに、ある日の給食の写真を貼ります。(デジカメのデータ可)
- ・シートに、献立、食材、作り方を書き入れます。
- ・ここぞという自慢を記入します。

## 自慢することの例

このお米は、地元の米です。子ども達には大好評。社会科で4年生が田んぼの見学に行きました。

味噌汁の味噌は、調理員が仕込みました。保護者に年に1度味噌の仕込み教室をしています。

姉妹都市を結んだ岩手のリンゴです。5年生は毎年夏休みに交換体験学習をします。

調理員総出で、よもぎを摘んでつくったよもぎ餅です。

月に1度の郷土食の日。  
●年生の国語や●年生の社会の授業とも連携しています。

などなど。ここには思いつかない「これはいい、やってみたい」という例がきっとあるはずです。

ぜひ、みんなで「自慢」しあいましょう。

## 掲載は、学校給食ニュースホームページです。

たくさん集まったら、小冊子にすることも検討しています。

## 送り先

郵便か電子メールでお願いします。写真がない場合、FAXでもかまいません。

# 明化 学校給食の自慢シート

〒: 701

(学校名、センター名、市町村名など)

記録日 200 | 年 2 月 19 日

記録者 五十嵐 興子 さんの協力で作成

(栄養士 調理員 教員 保護者)



## ■献立

きのこごはん  
さんまのしょうが煮  
こかぬのおひたし  
みかん  
牛乳

## ■食材

[きのこごはん]  
米 70g 酒 1g 塩 0.3g  
しめじ 0.7g たしこぶ  
にんじん 5g, えのき 7g, 16015g  
干しいたけ 1g, 油あげ 5g, さと 0.6g  
しょうが 2.7g, 酒 1g, 塩 少々, 水  
[さんまのしょうが煮]  
さんま 50g, 古根生姜 1g, さと 5.5g  
しょうが 5.5g, 酒 1g, 水 20g, 梅干 1g

## ■作り方

- [きのこごはん]  
① 米にたしこぶと調味料を入れ、茶めしを炊きます  
② 干しいたけの戻し汁に調味料を加え、煮立った5干しいたけやにんじん、えのき、しめじ、油あげを煮ます。  
③ 炊き上がったごはんには具を混ぜます
- [さんまのしょうが煮]  
① さんまは頭と内臓を取り除き洗います。  
② 鍋に水につけたこぶを軟し、さんまをゆらゆらさせ、生姜の薄切りと梅干しをちらし、こぶだし汁と調味料を混ぜたものを注ぎ、煮ます。  
③ 煮たったら箸で蓋をして、コトコト煮ます。

## ■自慢したいところ (子ども向けの放送原稿用)

今日は1・2年生がおじいさま、おばあさまをお招きしての「ふれあい給食会」です。

今日の給食はきのこごはん、牛乳、さんまのしょうが煮、こかぬおひたし、みかんです。

さんまのしょうが煮は、魚の骨を柔らかくするために、梅干しを入れて2時間煮ました。よく噛んで食べてください。さんまやいわし、あじには、ドコサヘキサエン酸(DHA)やエイコサペンタエン酸(EPA)という脂肪酸が含まれています。これは血液中のコレステロールを下げ、血液が血管の中で固まることを防ぐ働きがあります。体をつくるタンパク質や血をつくる鉄分やビタミンB、老化を防止するビタミンEがあり、健康に良い食べ物と見なされています。

## ■所在地

都道府県  
東京

市区町村  
文京区

## ■連絡先(電話や住所など)

0000  
Tel 00-0000-0000

# 学校給食の自慢シート

(学校名、センター名、市町村名など)

記録日 \_\_\_\_\_ 年 \_\_\_\_\_ 月 \_\_\_\_\_ 日

記録者 \_\_\_\_\_

( 栄養士 調理員 教員 保護者 )

<p>写真 を貼ってください。 デジカメの場合、データで可。</p>	<p>■献立</p>
<p>■自慢したいところ</p>	<p>■食材</p>
<p>■所在地</p>	<p>■作り方</p>
<p>都道府県</p>	<p>■連絡先(電話や住所など)</p>
<p>市区町村</p>	