

## 今月のトピックス

### 名古屋市スクールランチの現状

愛知県名古屋市では、小学校給食が直営自校方式、中学校では「スクールランチ」を実施しています。スクールランチとは、「民間調理業者委託、校外調理」方式という形です。持参弁当などとの選択制になっています。

平成5年に試行がはじまり、平成8年より本格導入され、平成10年に中学校108校全校でスクールランチが実施されています。

名古屋市教育委員会が発行している小学校給食についてのパンフレットでは、この中学校スクールランチについて、

中学校の給食は「スクールランチ」を実施しています。「スクールランチ」は、皆が同じ献立を会食する小学校給食を発展させ、自分の健康を考え複数のメニューの中から自分で選択できる、より実践的な給食方式です。

「スクールランチ」を通して、健康的な食生活を自主的に管理できる力を育てるとともに豊かな心や好ましい人間関係を育んでいます。

として、優れた学校給食であることをうたっています。

このスクールランチについて、まず、名古屋市中学校スクールランチ運営受託業者会が、第22回フード・ケータリングショー出展に際して発行した「名古屋市中学校スクールランチ概要」パンフレットなどを入手しましたので、現状を整理してみます。（学校給食ニュース編集）

## 委託内容

スクールランチを受託しているのは、名古屋市内に事務所を持つ7社です。この7社の10カ所のセントラルキッチン（校外調理場）で名古屋市内の中学校108校に配食しています。

名古屋市から民間業者への委託内容としては、食材仕入、調理加工、炊飯、配送、食器管理、盛り付け、販売となっており、食材仕入などの面で、一般的な民間委託よりも委託される範囲が広がっています。

名古屋市教育委員会と民間業者の業務関係については、まず、教育委員会が、献立決定、仕様決定、衛生指導・巡回、食数のとりまとめ、喫食率の把握、食器備品の支給を担い、教育委員会で、仕様書、指示書、衛生管理基準などを作成しています。

これを受けて、民間業者は、事前の献立提案、調理加工、炊飯、材料の発注、購入、配送、盛り付けなどを行っています。

## 運営方式

平成12年度にマークシート方式が全校に導入されました。翌月1か月の給食をマークシートでまとめて予約するシステムです。だいたい月の後半にカラーの献立表とマークシート用紙が配布され、それに、翌月の日ごとにスクールランチを食べるならばマークシートに記入して予約します。システムとしては、前日や当日の変更にも対応しているとしています。

また、決済は、基本的にランチカードを購入することになっていますが、現金や振込券での予約も可能になっています。ランチカードとは、10回券が2500円、20回券が5000円で、学校で販売しています。ランチボックス（弁当）、ランチルーム献立のいずれも、基本的には2種類が用意され、選択できるようになっています。

パンフレットによれば、月に1度特別メニューとして行事食が用意されています。卒業祝い（ナンとキーマカレー）、市制施行の日（シャチホコカレー...海老フライカレー）

土用の丑の日（鰻丼） こどもの日（海老ピラフ、白身魚のクリームソースがけ）

また、「生徒さんの応募の中から選んだメニュー」や、委託業者からの提案メニューも出されます。ちなみに、提案メニューにはミックスそば丼、海老フライ丼、海鮮ラーメンが紹介されていました。

## 利用状況

全校導入された平成10年度からの利用状況をみてみると、平成10年度平均49.1%、平成11年度平均49.8%、平成12年度平均51.4%となっています。だいたい半数の生徒が利用し、半数は利用していないことがわかります。

学年別では、平成12年度で、1年生が58.2%、2年生が50.0%、3年生が44.9%と、学年が進むにつれ、顕著に下がっていきます。

また、平成12年度の例ですが、ランチルーム献立のときには71.3%と高い利用率ですが、ランチボックス（弁当）の場合、43.3%と半数以下になっています。

これを、名古屋市の区別にみてみると、もっとも高いところでは、中村区の79.9%、もっとも低いところでは守山区の40.3%（いずれも平成12年度）となり、地区によって利用の差が著しいという結果になっています。

この数字の評価については、様々な意見や考え、理由があると思いますが、少なくとも、全体としては半数しか利用されていないこと、そして、学年が進むにつれて明らかに利用率が減っていることは注目に値します。

この数字の意味は、同パンフレットに書かれているような「各生徒さんの家庭の諸事情も考慮し、4種類のランチに加え自宅からの弁当持参を認め、ランチルーム・教室にて喫食しています」という弁当持参の意味とは異なり、ランチボックス方式が、家庭の事情ではなく、その質や内容面から評価されていないことを意味しているのではないのでしょうか。

平均50%の利用という数字は、もはや学校給食法にある学校給食の目標である、

一、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、

一、学校生活を豊かにし、明るい社交性を養うこと

一、食生活の合理化、栄養の改善及び健康の増進を図ること

一、食糧の生産、配分及び消費について、正しい理解

に導くこと

とはかけはなれた、食材費以外については公費負担のある昼食サービスと言っても過言ではないところに来ているのではないかと考えます。

## 民間委託の行く末か...

この名古屋市中学校民間委託校外調理方式は、他の市町村で中学校給食を実施していないところが注目しています。すでに、いくつかの市町村がこれに近い方式で導入したり、「給食」と呼ばず、「昼食斡旋」と呼ぶなどのまやかしのようことをしながら、導入を行っています。

一方、これまで直営調理だったところが、民間委託化される動きはますます強まってきました。今のところ、民間委託は、調理部門のみの委託であり、食材購入や献立作成は、学校栄養士（あるいは教育委員会）が行っています。しかし、この名古屋の状況をみてみれば、すでに食材の発注・購入は、民間業者に委託されており、また、献立作成についても、委託業者による提案が現実に生かされています。

食材の発注・購入や、献立作成について、調理を担当するところが、主体性を持つことは、基本的にあたりまえのことです。

食材の質や内容、献立の中身や条件などは、調理者の技量によるところが大きくなります。同じ食材でも、仕入れ先、内容、状況によって調理の扱いは異なります。その声が、仕入責任者に直接伝わることは必要です。そして、調理者が仕入や献立の責任の一端を担うことは、いのちにかかわる食べものを加工する上での常識です。

調理部門を民間委託し、あまつさえ調理場を学校栄養士から切り離すことは、調理技術とそれにとまなう食材を見る目、献立をつくり、その結果（残食や子どもたちの声）を受けて新たな献立をたてる力を、学校栄養士から奪い去ることになります。

今の校外調理ではない民間委託であっても、調理が委託された以上、民間業者側は、学校給食や、そのための食材のみきわめ、調理のコツ、献立のあり方について、ノウハウを学び、深めていくでしょう。今、「食材購入や献立は委託しない」といくら教育委員会が言っても、将来を保証することにはなりません。調理を委託することは、いずれ、食材購入や献立づくりも委託することにつながることを、名古屋市の状況が教えてくれます。

## 運動ネットワーク

# なぜ、私たちは学校給食の民間委託に反対しているのか 東京都杉並区の給食調理委託、差し止め訴訟提訴

千葉県市川市、大阪府堺市に続き、東京都杉並区でも、市民により学校給食調理の民間委託差し止め訴訟が提訴されました。これに先立ち、杉並区の原告団から委託反対の理由について声明文が出されています。その全文をご紹介します。(学校給食ニュース)

平成13年8月29日  
原告団長 〇さん

今回、学校給食調理業務の民間委託に関する公金支出損害賠償請求を提訴するにあたって、なぜ私たちがこの訴訟を起こすのか、及び今までの経過をみなさんに知っていただきたいと思います。

平成11年11月付「広報すぎなみ」に学校給食調理業務の民間委託が発表されました。杉並区はかつてない財政危機にあり、行財政再建緊急プランのひとつとして、学校給食調理業務を平成13年度から民間委託することを掲げました。私たちはこの民間委託が子どもたちの健康と健やかな成長にどう影響があるのかを理解するため、学習会を開いたり、民間委託が進んだ他区の栄養士さんや調理員さんの話を聞いたりしました。その結果、学校給食の民間委託は、今まで多くの人の努力によって充実・発展してきた杉並区の学校給食の流れを大きく変えようとするのもであり、私たちが望む給食とは大きな隔たりがあることが分かってきました。

## 私たちはなぜ住民訴訟をおこしたのか

私たちにとって学校給食は毎日子どもの口に直接入るものであり、命にかかわるものであると捉えています。また、子どもを通して私たちの食生活を見つめる食教育そのものであると考えています。

私たちは毎日安心して子どもを学校に送り出しています。これは今の学校が校長先生や教職員のみなさんが一丸となって子ども達を守ってくれるという信頼があるからです。給食は栄養士さん、調理員さん達一人一人が責任と誇りを持って作ってくれるから、子どもの食事を心配することなく学校に送り出すことができるのです。ところが学校給

食が民間委託になるとどうでしょう。

委託という契約形態は区が会社に給食の調理を全て任せてしまうことです。調理員さんの人事権を持ち、指揮命令できるのは会社(主任)だけです。つまり学校の中にありながら、学校の関与できない調理室ができてしまいます。安全衛生管理も、事故があった時の責任の所在も、教育的意義も今の直営方式の学校給食に及ぶべくもありません。また、経費削減についても、約20年間は直営を維持するより経費がかかることも明らかになりました。

今、子どもを取り巻く食生活は大きく変わろうとしています。添加物、ポストハーベストや遺伝子組換え作物など、不安な食材が氾濫しています。子どものアレルギーや低体温、疲れやすい、キレやすいなど子どもの身体の変化に対する食生活の影響、個食や外食などの食事形態の変化など、親として自分一人の力では解決できない問題が沢山あります。子どもの健康と健やかな成長、未来を見つめ、これからの望ましい食生活を実践しながら、それを子どもに伝えて行く役割が学校給食には求められています。学校給食は私たちの食生活の未来を照らす灯台です。

私たちは常に子どもに最善のことをしてあげたいと思っています。学校給食も「子ども達の健康と健やかな成長を守るため、より良い未来のために今できることで一番良い方法はなにか」という観点から検討するべきであり、「はじめに委託ありき」で経費削減や民間活力の導入などという観点から検討するのは、住民の命を守る自治体としてやってはいけない方法だと思います。時の施政者が行おうとしていることが間違っていると思ったら、「間違っている」

と声を挙げなければ、子どもの未来は守れません。今回の住民訴訟は学校給食の民間委託の不法性、不当性を世の中に問うと共に、学校給食の大切さをみんなが考えるきっかけとなってほしいと願っています。

## 今までの経過など

杉並区の学校給食は昭和22年の補食給食(主食は無く、おかずとミルクのみ)から始まり、昭和29年には小学校全校で自校調理方式による完全給食が実施されました。昭和40年には中学校でも完全給食が始まり、昭和44年には全校で実施されています(教育委員会発表による)。

現在に至るまでの50年以上にわたる歴史の中で、食品添加物が問題になった時は、だしは昆布や鰹節に代えて子ども達の味覚を育ててきました。輸入農産物のポストハーベストが問題になった時は、果物を国産品に代えました。また米不足の時も区民のバックアップで「自主流通米」を確保するなど、栄養士、調理師だけでなく、保護者、教職員、区民の努力と工夫で作上げてきました。今では「杉並区の学校給食は日本一です」と教育長さんが自慢するほど誇れる学校給食になっています。

一方、学校給食の民間委託は昭和60年に文部省が、当時の臨調行革推進審議会及び総務庁からの「合理化」促進案を受け入れ「学校給食業務の運営の合理化」通達を出してから、少しずつ委託が始まりました。平成12年度現在では東京都23区のうち、13区で民間委託が始まっていますが、東京が突出しているだけで全国規模ではわずか8%台です。石川県、富山県のように委託ゼロのところが多いのです。(杉並区の学校給食を考える会調べ)。

また、学校給食の民間委託に反対する動きも各地でおきています。各地で「市(区、町)の学校給食を考える会」や「学校給食をよくする会」などの住民運動がおこり、自校直営方式を守ろう、または自校直営方式に戻そうとする運動が粘り強く続けられています(詳しくは「給食ニュース」等に掲載されています)。杉並区の住民訴訟は千葉県市川市(平成12年6月提訴)、大阪府堺市(平成13年5月提訴)に続き、全国で3番目の住民訴訟になり

ます。

杉並区では昨年(平成12年)に教育委員会主催による説明会が地域ごとに、次に学校ごとに開かれました。ほとんどの説明会で保護者から不安の声が寄せられました。「今までの給食に満足しています、なぜ委託しなければならないのでしょうか?」「学校の場に民間会社が入って、今まで通り安全でおいしい給食が保証されるのでしょうか?」「万が一食中毒などの事故が起きた時、杉並区は責任をとってくれるのでしょうか?」「本当に経費削減になるのでしょうか?」「栄養士さんが民間会社の調理員に指揮命令すると法律違反になると聞きましたが」……。

これらの質問に対して教育委員会は「今までと何も変わりません」「民間業者だって商売だからしっかりやるはずです」「他区でもやっているから大丈夫です」「学校給食の実施主体は杉並区です、(が、場合によっては裁判になる)」「経費節減になります(節減にならないこともあると返事をした説明会もある)」「栄養士が指示書を書いて渡せば法律違反にならない」云々……。

このような答えで保護者が納得するはずもありません。しかしこの年の11月になって、突然教育委員会は教育長の決済で民間委託を決定したと保護者に通知しました。

多くの保護者、教職員、区民による委託反対、見送りを求める請願、陳情が起こりました。請願・陳情は22件、延べ2万6千人にのぼりました。しかし、平成13年2月の文教委員会ではこれらの請願、陳情は全て不採択となり、3月の杉並区議会予算特別委員会でも委託費を予算からはずすように動議が提出されましたが不採択となりました。こうして3校分6930万円の予算が計上されてしまいました。平成13年4月実施は時間切れでおこなわれませんでした。

しかしながら、6月に入ると教育委員会は天沼中学校、高円寺中学校、桃五小学校3校を9月から民間委託すると発表しました。当該校で説明会が開かれ、多くの不安や不満、不信がつの中、着々と準備が進められ、来週から杉並区で初めての民間委託による給食が始まろうとしています。

## インターネット版から 下処理ごとに白衣もズボンもはきかえ、なぜ？

### 問いかけ

#### 下処理ごとに白衣もズボンもはきかえ！ なぜ？ (学校栄養職員さんより)

はじめまして。どこで調べたらいいか解らずにここにたどり着きました。

私は小学校の栄養士をしています。

今年保健所から言われ、市内の栄養士の間でも話題になっていることなのですが、下処理室で下処理をした人は調理室内に入る時は、白衣もズボンも履き替えるようにと指示されました。

私のところは小規模校で、調理員さんはパートさんを含め3人です。ですので、下処理をした人も調理室内に入ります。でも着替えると言われても、着替える場所など下処理室にはありません。それに、エプロンやシューズだって下処理室専用で履き替えているのに、白衣やズボンまで着替える必要があるのでしょうか？ それではエプロンは何の意味があるのでしょうか？ 下処理室だってドライ使用をしていて床もぬれないようにしています。

自分が何のために行うのか理解できないのに、調理員さんに言われたからやれなんて言えません！

だれかこの疑問について答えてくれませんか？

### お返事

#### 汚染地区から非汚染地区に移るとき、 白衣や作業ズボンを取り替えることについて (東京都文京区 栄養士 五十嵐興子)

学校給食現場では、業者が食材を納入したら、「調理室にいれる前にザルや専用容器に移しかえるように」と行政指導（保健所の指導）があります。「調理室に段ボールを入れてはダメ」と。

朝8時前後に納品が集中する中で、検収や検品をしながら、30kgから60kgのじゃがいもやたまねぎ・卵・とうふ

を、100kgに近い生魚や生肉をザルや専用容器に移しかえることは可能なのか。移しかえる作業が逆に汚れの広がりにつながらないのか、疑問に思います。

文部省の衛生管理基準にしても、厚生省の（保健所の）衛生管理のチェック項目も施設設備の違いや自校方式なのかセンター方式なのか、喫食数の多い少ない、季節の違いを考慮して作られたものではありません。

現場の状況を考えずに、二度と再び学校給食の食中毒を起こさないための、行政責任を果たすためのものです。

納品時の検収では衛生管理者である栄養士に、納品時間や製造年月日（賞味期限）品質、数量、納品温度（生肉や生魚だけではなく、じゃがいもやにんじんも）の測定を求めています。さらには就業前とできあがり前後の、残留塩素の測定や室温湿度の測定、調理過程でのロット別の中心温度の測定と記録を残すことを求めています。

長い間学校給食業務に従事してきて、学校給食による食中毒が原因でこどもがなくなったことは、大変な衝撃でした。死ぬなんていうことは考えられませんでした。

学校給食に従事している人は誰一人、再びあのような思いはしたくないのです。それぞれの調理師や栄養士が勤務する調理室で食中毒を起こさないためには、その施設設備を熟知して献立内容や調理手順を相談して作り上げていくことが第一だとかんがえています。日々の給食を作り上げる仕事は共同作業です。日常的に衛生に気をつけて食品を取り扱うことや計画的に清掃・掃除をすること、整理整頓をしながら次の調理にとりかかるなど基本的な共通理解をもつことがなによりと考えています。

「長靴やゴム前掛けが汚れば洗い、白衣や作業ズボンに汚水がかかればはきかえる」文部省の衛生管理基準に書かれる前から、調理師さん達がしてきたことです。自信と誇りをもって給食を作っていきたいと思っています。

「変だな」と思ったら、身近な仲間に話をしてみましょう。栄養士だけでなく調理師や教師や地域の人たちに。「学校給食の輪」が広がるなかで、文部省の衛生管理基準や保健所の指導のおかしさが見えてきて、改められると期待しています。私も一栄養士として「学校給食の輪」が広がるようがんばります。

## 最近のできごと

2001年7月8月の新聞などから

### 【食材 地場型給食】

群馬県嬭恋村で地場産キャベツ提供

岐阜でJAが児童生徒に地場産振興チラシ

兵庫県神戸市で地場産減農薬野菜使用

群馬県太田市で地場産ジャガイモ

鹿児島県で地場産品の取り組み広がる

### 【民間委託等】

兵庫県加古川市、民間委託へ

小田原市で民間委託方針～署名運動はじまる  
静岡県小田原市で、学校給食調理の民間委託方針が5月に示され、平成14年度からの導入を行うという。現在までのところ、保護者らへの説明は、7月に子どもを通して配布されたチラシのみとなっている。これに対し、小田原市学校給食を考える会（代表 佐伯晶子氏）は、これまでの直営学校給食は、地場農産物の使用をはじめ満足でき

るものであり、また、民間委託導入について、保護者、市民に対しての説明もないとして、きちんとした説明、市民の理解を得るまで民間委託の実施延期を求める請願署名活動をはじめている。（学校給食ニュース）

神奈川県川崎市、弁当方式試行

神奈川県横浜市、保護者の弁当販売方式

### 【衛生管理】

再利用牛乳からナフタリン

オゾン水殺菌（続報）

奈良県生駒市のO-157

### 【その他】

山形県鶴岡市、エコピッグ店頭へ

青森県車力村、完全電化の学校給食センター

# 学校給食ニュース情報シート

地域で取り組まれている課題や実践例をぜひ発信してください。

(例：課題～民間委託、センター化、プラスチック食器、アレルギー・アトピー、  
遺伝子組み換えや環境ホルモン、食中毒・異物混入・衛生管理など  
実践～給食の教材化、給食だより、献立の工夫や食材の工夫、地場の素材の使用、  
衛生管理や労働環境の工夫、学校内での子ども、保護者、他の職員に向けた情報発信の工夫、  
地域との交流、民間委託やセンター化での議会対応など)

ここに記入していただくか、文書などは実物を送ってください。

送り先 〒106-0032 東京都港区六本木6-8-15 第2五月ビル2階 全国学校給食を考える会

TEL 03-3402-8902 FAX 03-3402-5590 E-mail [maki@jca.apc.org](mailto:maki@jca.apc.org)

---

記入者名 \_\_\_\_\_ 団体名 \_\_\_\_\_

ご連絡先(電話・FAX・e-mail) \_\_\_\_\_

ご住所(または、都道府県・市町村名) \_\_\_\_\_

---

私は、 栄養士 調理員 保護者 その他( \_\_\_\_\_ )です。

ニュースに掲載する場合、名前は 掲載可 掲載不可(匿名) です。