

今月のトピックス

調理の民間委託、安易な導入をさせないために 反対運動の広がりとの連携を

引き続き委託費用のアンケートにご協力を

昨年秋より、学校給食ニュースで呼びかけている委託費用のアンケートですが、現在までに2市の資料が寄せられました。この中から委託費用に関する部分のみご紹介いたします。いずれも概算です。

1：親子方式のセンターで、1300食を年間3400万円で委託、1食あたり286円。他の学校は、自校、親子（センター）方式で直営。

2：自校方式で3業者6校を委託。240食－650食を1200万円－1750万円で委託。1食単価は不明。退職者不補

充で委託が進んでいる。

1、2の両ケースとも、委託契約書や、委託までの経緯などの資料を添えていただきました。

アンケートにご協力いただきありがとうございました。

引き続き、アンケートを募集し、民間委託後の実態を少しずつでも明らかにしていきたいと考えています。本紙の巻末およびホームページにてアンケート内容を掲載しています。どうぞ、ご協力ください。

なお、1、2の事例を含め、数が集まったところで、より詳しいレポートを行いたいと考えています。

市民の反対運動事例募集と事例紹介～京都府宇治市

京都府宇治市で調理の民間委託導入が進んでいます。宇治市は、自校方式で小学校給食を学校給食を行っています。

民間委託導入決定前から宇治市では保護者を中心に民間委託反対運動が広げられ、5万人にのぼる反対署名（人口19万人）を集める活動などを続けてきました。しかし、2000年度より退職者不補充による調理の民間委託導入が開始されています。

現在でも、学校給食の民間委託に反対する親の会などが、新規導入校を中心にして、引き続き運動を続けています。

同会が配布しているパンフレットを転載させていただきました。（次ページより）

各地で同様のとりくみがあります。

そこで、このような配付資料をぜひ学校給食ニュースあてにお寄せください。

市民・保護者によるもの、労働組合によるものなど立場は問いません。その際、情報の公開、非公開についても一筆お書き添えいただければ幸いです。

また、ワード、一太郎、テキストなどのデータでいただければさらに助かります。

給食の質は本当に変わらないの？

5万人を超える「民間委託反対」の署名にもかかわらず、昨年度より、教育委員会は学校給食の民間委託を始めました。理由は、「経費の削減」です。

保護者が一番心配したのは、宇治の「手作り給食」「安全な給食」「おいしい給食」が民間会社で継続できるのか？ということでした。

こうした疑問に、教育委員会は「質は変わらない」と言い続けました。今年で2年目、宇治小・菟道小・御蔵山小・北小倉小で実施されている民間委託給食を検証してみましょう。

「民間委託校」とは学校調理室で調理業務を民間会社が行なう学校。<現在左記4校>

「市直営校」とは学校調理室で市職員が調理する学校。<伊勢田小など16校>

必ず起こる4月の混乱

「数量まちがいが少しあった」 「ピラフの味がうすかった」

「スパゲッティが少し足らなかった」 「おこわの炊き方、再検討」

「麦飯少しこげが多かった」 「カレー煮 カレーライス風にしました」

これは、宇治小の民間業者が毎日つけて市教委に提出する「業務完了届」の記述の一部です。（ただし、去年の10月以降は、なぜかこの欄はほとんど空欄となってしまいました。）

新1年生にとっては、初めて食べる学校給食となる大事な時期です。

ほんとうに「年度当初の混乱は仕方がない」ですましていいのでしょうか？

教育委員会は「集団給食調理業務の経験が豊かな会社を選ぶ」と説明してきました。

経験が豊かでも「宇治市の給食」は難しいのではないのでしょうか？

委託校の異物混入発生率は直営校の3.7倍！

異物混入は、直営校でも民間委託校でも起こりうる問題です。

しかし、右表の通り、民間委託校の混入率は直営校の3.7倍です。

「技術面で大きく成長した民間会社」（市教委パンフより）にしては、あまりに多すぎます。

宇治小では、今年9月7日に「ナイロン片」が混入。その10日後の9月18日にはまた「ナイロン片」（なんと「6.5cm×3.5cm」！）が混入しています。

家族で外食をしてこんな「ナイロン袋の切れ端」の混入が続いたら、あなたはどうしますか？

「2度とそんな店には行かない」のではないのでしょうか？

出典：学校給食の民間委託に反対する親の会（京都府宇治市）

我が家の子供二人は、いまだに直営のときに戻してほしいと言っています。 保護者の声

民間委託2年目を迎えた小学校の保護者の手紙を紹介します。

長年調理員さんの努力で創ってきた「宇治市の給食の質」を垣間見ることができます。

保護者として、ずっと考えてきたことをお知らせします。

まず民間委託になり、何事もなかったように日々今まで過ぎてきました。ただ、我が家の子供二人は、いまだに「直営のときに戻してほしい」と言っています。

それは、ほんとにたまにしか言わないので、不確かなことではありますが、前の方がおいしかったというときもありますし、野菜等の切り方が大きいということもあります。

下の子はイカが嫌いなのですが、前はもうちょっと小さく切っていたので、嫌いでも飲み込めば？よかったそうですが、今は大きいので、とっても辛いそうです。

この話を聞いたとき、なるほど、ほんとに切り方が直営の時より大きいんだなと納得しました。

ただ、味つけなどは、もし教育委員会に言ったところで、「決められた分量でやってもらってます」というでしょうし、業者に言ったところで、「決められたようにやってます」と言うでしょう。

宇治市の職員である調理師さんなら、きっと愛のある調理をしてくださった、と思います。

時給のパートさんではただ、作るという作業をこなすだけで、愛はないと、私は勝手に思っています。

私がパートで働いてもきっと作業をこなすだけでしょう。

民間になるときの保護者説明会でも、このへんの心配な意見は大変多かったのですが、教育委員会の返答はいつも、「全力で取り組みます。信じてもらったら結構です」のいつてんばりでした。

給食運営委員会というの、なんの機能ももっていません。

給食委員と言うのも、学級委員が兼務するだけです、

給食問題に興味がない保護者にとっては、またひとつ学校へ行く用事ができることを苦痛に思っているのが現状です。

市の調理員さんは、よく言われます。

教育委員会の言うように同じ材料で同じレシピで仕様書に従えば、

「質は同じ」なのでしょうか？

出典：学校給食の民間委託に反対する親の会（京都府宇治市）

コロコロ変わる調理員!!大丈夫なの?

「従来通り『作り手の顔が見える温もりのある給食』を行ないます」
(教育委員会パンフより) って、ほんと? 「顔が変わる」の間違いでは?

昨年度から民間委託された宇治小学校の業者は、昨年4月から現在(今年12月14日)までに正職員である副主任が5人も代わっています。

氏名	勤務期間
Aさん	2000年4月1日～4月6日
Bさん	2000年4月5日～4月30日
Cさん	2000年5月1日～2001年8月31日
Dさん	2001年8月31日～11月16日
Eさん	2001年11月12日～現在

1人目の副主任は
なんと6日間で交
替しています。

資料提供:市教委学校教育課(12月14日)

業者の主任と副主任は正規職員と「仕様書」で定められています。入学式などの学校行事にもこの二人が出席するケースが多く、子ども達との窓口もこの二人が主要にすることになります。そのうちの一人がこんなに「コロコロ変わった」ら、教育委員会の説明していた「子ども達とのふれあいをも大切にできる会社」というのも、首を傾げたくなくなります。

宇治小だけではありません。今年から委託が始まった北小倉小でも、たった2週間で辞めた人も含め、5月までに2人が辞めています。御蔵山小も一学期で2人辞めています。

教育委員会は、「仕様書」でパート従業員も含めた「従業者全員が集団給食業務経験又は学校給食経験を有する者」と定めていますが、パート求人のチラシを見て、業者に電話をかけるとあっさりと「経験不問」という答えが返ってきました(一昨年の3月)。

すぐに教育委員会に尋ねると「まだ従事しているわけじゃないので何ともいえない」という答えが返ってきました。いまだに市教委は「(業者に)確認していない」そうです。

直営の場合は、定例の人事移動しかありませんから、少なくとも2～3年は同じ学校で働きます。子ども達や保護者が顔を見なれた調理員さんが働いているのが「当たり前」です。

どうも、市直営の「当たり前」は、民間委託では「???」のようです。

出典:学校給食の民間委託に反対する親の会(京都府宇治市)

「給食運営委員会」は機能するの？

教育委員会は、「校長・栄養職員、PTA代表者、民間業者の業務責任者で月に一回『給食運営委員会』を開き、意見交換を行ない、より円滑な学校給食運営に役立つものにしていく」と言っていました。(1999年12月25日付 市教委「保護者説明会」配布文書)

ところが、宇治小の業者契約の際には「学期に1回以上」となり(菟道小は月1回)、今年の北小倉小・御蔵山小の「仕様書」には開催頻度は書かれていません。

また、保護者に対する「運営委員会報告」のプリントも、2学期になっても配布されていない学校すらあります。一番問題の多い4月期は、「運営委員会」もなく、ノーチェック状態です。

菟道小学校で昨年9月に起こり、新聞にも取り上げられた「テンブラへの針金混入」も2ヶ月以上たって「運営委員会」に保護者から報告されるなどチェック機能を果たしているとは言い難いのが現状です。今年9月に相次いだ宇治小での「ナイロン片」の混入も、一学期に1回の会議では、改善策も協議しようがありません。

はたして、前ページの表に示した宇治小で副主任が5人も交代していることをどれだけの宇治小保護者が知っているのでしょうか？

はたして、給食のチェックは誰がするのでしょ

「学校栄養士が民間委託校に配置されるので大丈夫なのは？」という意見もあります。

しかし、学校栄養士は公務員・業者は民間ですので、勤務形態が違います。決まったチェック以外栄養士はできません。法律的にも栄養士さんにすべてのチェックを任せるのは無理です。

よほどしっかりとした「運営委員会」を設置し、機能させない限り、民間委託給食は民間業者のペースで進んでいくのです。

契約時にきちんと「運営委員会」の開催規定を定め、学校・保護者・業者が定期協議をしなければ、誰も給食調理現場を知らないまま、ことは進んでいきます。

PTA役員だから「運営委員会」メンバーになるというだけでは、ただでさえ忙しい役員の負担が増えるだけです。給食問題に関心を持つ保護者が積極的に参加できるシステムがなければ、本来の「運営委員会」機能は果たせないのではないのでしょうか？

教育委員会は2000年3月に全保護者に配布したパンフレットでこう言っています

「民間委託実施校では『給食運営委員会』を設置し、保護者の声を反映します。」

ほんまかいな？

出典：学校給食の民間委託に反対する親の会（京都府宇治市）

「ランチルーム」は何のため？

「その他利用」<学習・児童会・PTA等の利用>が、全体の70%以上。

学校給食民間委託校「ランチルーム」使用状況

学校名	給食使用	試食会等	その他利用	合計
菟道小学校	54回	2回	63回	119回
(2000年度)	(45回)	(7回)	(54回)	(106回)
宇治小学校	27回	2回	185回	214回
(2000年度)	(58回)	(6回)	(203回)	(267回)
北小倉小学校	11回	1回	16回	28回
御蔵山小学校	38回	1回	120回	159回
合計	130回	6回	384回	520回
(2000年度合計)	(103回)	(13回)	(257回)	(373回)

資料提供：市教委学校教育課(12月14日)

「ランチルーム」というよりは、「多目的ルーム」を給食にも使っているという方が正確です。

教育委員会は、「民間委託で効率化された財源で、異学年児や保護者、高齢者をはじめとする地域の方々と交流しながら、より楽しく会食できる『ランチルーム』の設置」と述べていました。

そして、これは「給食環境の一層の充実」として位置付けられていました。

ところが、「ランチルーム」の実態は、上表の通り「多目的ルーム」です。

こうした「多目的ルーム」が教育環境向上のため、どうしても必要なものであるのなら、給食経費を削って予算を生み出すのではなく、一般教育予算で民間委託校に限らず、すべての学校で整備すべきです。

「民間委託すれば給食環境が整備できる」と言いつくった「ランチルーム」の使用主目的が違うのは「教育委員会のペテン」という以外ありません。

市議会の答弁で谷口教育長は「(効率化された財源で)給食以外の予算の使い道は具体的には決まっていない」と答えています。

「ランチルームの設置」が給食に関連する環境整備というのは無理があります。いくつかの教室を移動させたり、つぶしてまでも「本当に多目的ルームが必要なのか？」という論議からやり直す必要があるのではないのでしょうか？

実際は各学校によって、「どのような教室が必要なのか」は違って当然です。

教育委員会は民間委託を強行するために「ゴマカシの約束」をしたようです。

出典：学校給食の民間委託に反対する親の会（京都府宇治市）

毎年クラスが増える伊勢田小学校 ランチルームをつくる余裕はありません！

教育委員会は、委託校をどこにするか決める要素として、定年などで退職する予定の市調理員数に見合った調理員配置校「ランチルーム」整備のためのスペース確保が可能であること。

給食運営ブロックが同一でないこと。を上げてきました。

来年度は退職予定数が5人であることから、「調理員5人校」から選ぶことになりました。

5人校でまだ同一ブロックに委託校がないのは、伊勢田小・大久保小・岡屋小の3校です。

大久保小は数年後に校舎立替が予定されており、対象からはずれました。岡屋小は現状で「空き教室」がないということで対象外とされました。

残ったのが伊勢田小です。主な理由は「空き教室」があるということしか考えられません。

ほんとうに伊勢田小には「空き教室」があるのでしょうか？

伊勢田小学校の児童数の推計

(資料作成：宇治市教育委員会)

2001年5月1日	2002年5月1日	2003年5月1日	2004年5月1日	2005年5月1日
学級数 児童数				
21 703	22 711	23 746	24 762	25 773
2006年5月1日	2007年5月1日			
学級数 児童数	学級数 児童数			
25 786	26 816			

上表の通り、教育委員会は、むこう6年間で5クラス増えると予測しています。

最低でも普通教室があと5クラスは必要ということです。これに「ランチルーム」(2教室分)を作れば、教室が足りなくなるのは明らかです。

これから必要となってくる「少人数授業」のための教室も確保できなくなります。

地域のみなさんが開校直後から資料を集め、つくられた「ふるさと資料室」や「育成学級」も校舎外に出なければなりません。

先生たちからも、「『空き教室』と言われているけど全部必要な部屋」「ランチルームよりもっと必要度の高い部屋ばかり」という声が上がっています。

こんな状況で「民間委託」を受け入れた校長の考えはいかに??理解不能です。

出典：学校給食の民間委託に反対する親の会（京都府宇治市）

とりくみ紹介 東京都世田谷区立烏山北小学校



1月25日（金）、東京都世田谷区立烏山北小学校の給食委員会による児童集会に行ってきました。学校給食週間にあたるこの時期に毎年開かれているものです。

「今から給食委員会の発表をします!今日は“野菜を食べよう”という集会です」、全校児童の前で5年生、6年生の給食委員会の元気な発表が始まりました。

- コンポストから泣き声が聞こえてきますよ。
どうしたのかな?

世田谷区ではほぼ全校にコンポストが備えられていて残菜を堆肥化しています。堆肥は地域の人が自由に持って帰れます。残った堆肥は区が引き取り、地方の有機農家へ送られるそうです。

- にんじん:「えーん、えーん、いつも給食にでるけど、
ちょっとかじってはペッ!と出すんだ」

ピーマン:「苦いといって残す人がいるんだ...」

野菜のぬいぐるみをもったの劇が始まり、事前に全校児童向けに行ったアンケートをもとにクイズが出されました。

- 「烏山北小のみんなが一番きれいな野菜は何でしょう?
かぶ、なす、ピーマン?...」

烏山北小のワースト3は1位なす、2位ピーマン、3位か

ぶ、だそうです。なすは全校児童486人中155人に支持(?)されたそうです。

- にんじん:「ぼくは病気に負けない体をつったり、
目を守るはたらきをするんだぜ」
だいこん:「ぼくだって肌をツルツルにしたり、
風邪に負けない体をつくるんだ...」

2問目は植物繊維の問題、3問目は小学生が一日に必要な野菜の量の問題でした。集まった児童は一問一問に歓声をあげながらクイズによる発表に見入っていました。

今回の集会は風邪のはやるこの時期に、規則正しい生活やうがいなど風邪予防のひとつとして野菜の大切さを伝えて幕を閉じました。

今日の献立は、給食の始まった頃の献立を再現して、おむすび1個、味噌汁、塩鮭、つぼ付けです。また1年生は地域のお年寄りを迎えて一緒に給食を食べる「ふれあい給食」とお年寄りから昔の遊びを教わる5時間目の授業が待っているそうです。

集会の後、栄養職員のSさんの案内で、ランチルーム、調理場、コンポストを見学させていただきましたのでその写真をご紹介します。また昨年秋に見学させていただいた際の「新米給食」の写真も合わせてご紹介します。

(全国学校給食を考える会 O)



↑調理場（おにぎり作業）



←ランチルーム



↑コンポスト

最近のできごと

2001年12月～02年1月の新聞などから

【食材 地場型給食】

熊本市の地場産給食

島根県木次町の地場産給食

東京都練馬区での地場産給食

千葉県の地場産米飯状況

長崎県五島・中通島で地場産給食

東京都渋谷区、給食用米を秋田県大館市から

香川県国分寺で地場産給食のイベント

新潟県中東蒲原地域の地場産給食実態調査

埼玉県産醤油、北本市から導入

埼玉県吉見町で手作りみそを導入

【民間委託】

広島県三次市の業者弁当給食

兵庫県香住町、調理の民間委託計画を断念

長崎市の委託弁当給食、試行期間延長へ

【その他】

愛知県豊橋市の食中毒原因判明

横浜市、給食残さを豚のえさに

東京都葛飾区、給食残さ肥料使用の果物

が分かった。一方で、価格、生産時期、規格がそろわないなどの理由で地場産が進んでいない実態も明らかになった。三川村のように、給食用保冷庫を導入し、芋類、タマネギ、米などを年間供給するとりくみも始まっている。

日本農業新聞02年2月2日付によると、埼玉県産の大豆と小麦を利用し、埼玉県川島町で醸造された醤油の供給がはじまった。製造量は県内学校給食使用量の6%、5300リットル。北本市をはじめ県内に導入する。県の地場産給食導入の一環。北本市では、米、味噌を県産品、ダイコン、キャベツなどは市内産を季節にあわせて利用している。

日本農業新聞01年12月28日付によると、埼玉県吉見町では、専業農家の女性が加工グループをつくり、自分たちで作った大豆、米をもとに麴から味噌まで手作りし販売している。02年度からは町内の学校給食で導入が決まった。

中国新聞01年12月27日付によると、広島県三次市は中学校給食が5校中1校のみで実施されていたが、その1校を民間委託して業者による調理配送（弁当方式）に切り替え、他の4校にも拡大する方針を示している。01年2学期より開始されたが、2カ月で8件の異物混入があり、信頼回復が課題であると同紙は指摘する。

神戸新聞01年12月22日付によると、兵庫県香住町議会は、町内有権者の約6割6900人から寄せられた反対署名・請願を重視し、学校給食の調理の民間委託にかかる補正予算案を修正し可決した。修正案の賛否は同数で議長採決で修正案が採決され、町提出の補正予算案が採決されなかった。なお、請願書は、委員会で不採択となったが

本会議で採択された。

長崎新聞01年12月14日付によると、01年1月から5校で試行している中学校の民間委託による弁当方式給食について、4校で計60件の異物混入が起こったり、冷たくおいしくないと生徒から不評があることを市議会文教経済委員会で報告した。試行期間を延長し、保温食缶を導入するなど方式の改善を図るとしている。

中日新聞01年12月29日付によると、愛知県豊橋市で01年9月10日に児童生徒171人がサルモネラ・エンテリティディス菌に感染した食中毒事故のうち、96人の感染源は10月の学校給食に出された月見まんじゅうだったと同市保健所が発表した。同まんじゅうは、市内の業者が製造したもの。ただし、残りの発症ルートについては解明できなかった。

神奈川新聞02年1月29日付によると、神奈川県横浜市は給食残さを飼料に加工、豚のえさとして活用するリサイクル事業を開始する。金沢区、磯子区の約40校の残さ、年間約270トン回収し、金沢区の飼料工場加工、年間54トンの飼料を生産し、市内17の養豚業者が飼育、市内市場で流通させるとしている。

東京新聞02年1月31日付によると、東京都葛飾区では1995年から区内の小中学校にコンポストを設置、たい肥化し、年間45トンのたい肥を作っている。そのうち30トンを栃木県岩舟町のJAに提供、昨年秋より、生産されたナシ、巨峰、イチゴ、トマトなどを区内の直売所で販売している。

民間委託の委託費を教えてください

近年全国各地で、学校給食調理の民間委託の動きが高まっています。その中で、民間委託を考える際に不足する資料が「委託コスト」です。導入をもくろむ市町村側では、「実際に見積もりをとらなければ分からない」「他市町村の例では、明らかに安くなる」というあいまいな表現で「安さ」を指摘します。

もちろん、コスト論が民間委託を考える上での中心ではありませんが、コストについてもきちんと議論する上で、委託コストの実態がよく分からないというもどかしさがあります。

すでに民間委託化されている、あるいは導入過程にある市町村の方で、教育委員会等から、以下のことを情報として入手していただけますか。学校給食ニュースでとりまとめ、資料として報告したいと考えております。

ぜひご協力ください。

学校給食調理の民間委託についてのアンケート

一、委託開始年度

二、委託開始年度から現在までの委託費用等の推移

- 1) 年度ごとの委託学校数(全体校数も)
- 2) 各委託学校の食数
- 3) 年度別・学校別の委託年額
- 4) 年度別・学校別の1食あたりの単価

三、年度別・学校別の委託業者名、所在地

四、委託契約書のコピー

このうち、三、四については、難しい場合もあります。ぜひ、一、二だけでもご入手ください。