

今月のトピックス

ある養護学校での給食調理委託の実態

ある養護学校での学校給食調理民間委託について、1年間の詳細なレポート・資料を読む機会がありました。養護学校での給食は、小中学校での給食以上に複雑で細かな給食調理対応が必要とされています。その学校では、コスト面を中心に民間委託した結果、給食実施に大きな問題をかかえてしまいました。

レポート・資料からは、衛生面、調理面など様々な問題が浮かび上がります。

また、受託企業の問題や委託している教育委員会側の問題、さらには、受託企業社員の労働状態などの問題も見えてきました。

すべての受託企業や委託の実態が、これほどひどいとは思いませんが、民間委託の最悪の場合、どのようなことが起こるか、レポート・資料の一部を紹介しながらまとめてみました。(まとめ、学校給食ニュース編集)

チーフ・サブチーフがいらない!

4月の給食開始時、つまり、委託当初に、チーフが欠勤、サブチーフは退職し、学校には連絡がありませんでした。社員・パートで給食調理を行い、1時間以上遅れで配食されました。その後、5日目にチーフが出勤します。サブチーフは3カ月決まらないままでした。

この後も、4月から翌2月までの11カ月で10人が退職するなど、パートの退職、サブチーフの体調不良と退職、チーフの体調不良による、チーフ、サブチーフの不在などの状況が起こります。

1年間を通じ、チーフ・サブチーフが安定して給食調理に望むという状態ではなかったようです。

受託企業の雇用者としての問題点もあります。

パートが調理室で火傷をおいながら、本人が後日、自宅で火傷をしたと主張しています。企業としての安全管理

や従業員・パートへの労働災害対応がきちんとされておらず、かつ、「会社に迷惑をかけてはならない」というような無言の圧力を受けているのではないのでしょうか。

トラブル続出

調理するスタッフが安定していない状態では、安定した調理ができるはずもありません。調理ミスや事故が続発します。

配食量や味の濃さ、薄さ、かたさの問題だけでなく、揚げ物の衣に小麦粉のだまが入る、ハンバーグなどのコゲ、ミートローフや団子の生状態などの調理ミスが起こります。異物混入とならんで、養護学校の子どものまま食べてしまう可能性があり、教員らからも問題だとの声が上がりました。

衛生管理面でも、怪我をした血液が配膳された食器に付着するなど基本的なことでのトラブルが年間を通して発生しています。

疲弊する栄養士と委託調理員

このような状況で、学校給食をつくる栄養士は、衛生管理やきちんと給食をつくることにばかり時間と労力をとられ、また、トラブルのたびに学校、当局、委託企業(本社)との折衝に追われてしまいます。

受託企業の調理員(社員・パート)は、十分な研修や準備態勢がないままに不慣れな状態で給食づくりに追われ、それにより、ミスを発生させ、精神的にも肉体的にも疲弊していき、悪循環を生んでいるようです。

これでは、栄養士も委託調理員も本来望まれるような、安心でおいしい給食をつくり、それを教育として活かすことなどできそうにもありません。

給食に直接携わる栄養士、そして、この場合は受託企

業の社員・パートの人間としての苦悩が透けてきます。

定期的な会議で、学校、当局、受託企業の責任者らが話し合いを持ち、また、トラブルのたびに栄養士からの事務連絡書、受託企業からの報告書、事故報告書が出されていますが、それが改善にはつながっていないようです。

学校栄養士がこう語りました。

「給食の調理委託は、清掃委託と違ってやり直しができません。時間に遅れたり、できあがり品が焦げていたり、生だったり、まずかったり、塩が固まっていたり、異物混入が起こっても、給食時間には子ども達が待っています。

学校給食は教育の一環であり食教育の場として重要な意義を持っています。また、子ども達は毎日楽しみにしています。その給食が委託になり、毎日きちんとできませぬ。

13年度に委託となり、1年間がまんしてきました。会社も誠意がなく、給食開始時にチーフ、サブチーフもいない状態で学校にも連絡せず、代理も出していないなど問題がありました。2学期まで固定したサブチーフがいない、3学期にはチーフ・サブチーフが退職してしまい、3学期の最後まで代理でした。14年度もチーフ・サブチーフが未定のままです。子ども達は直営であった12年度までのおいしい給食を願っています。

衛生面の問題もかかえています。委託になった今の給食は食中毒と紙一重です。生があったり、異物混入があったり、会社や現場の人たちは衛生教育をされていない、

知らない、知っていても実行しないなど、学校栄養士として不安をかかえた毎日です。

保護者も、生や異物であっても食べてしまう養護学校の子ども達を前に給食を心配しています。食中毒により子ども達の命をおびやかしてからでは取り返しがつきません」

給食調理の民間委託は、コスト削減のために行われています。決して、給食の改善のために行われているわけではありません。もちろん、受託企業側からすれば、低コスト、すなわち低利益で受注しても、対応が悪いために契約を切られては企業としてマイナスになりますので、与えられたコストの中で最善をつくそうとはするはずですが、しかし、受注するために最低限の状態を考えて見積もっているとすれば、チーフやサブチーフ、社員やパートへの対応の悪さ、急な欠員時などの予備体制ができないなどの問題が発生するのは当然です。

企業姿勢や発注する側（地方公共団体）の給食調理コストへの考え方によっては、今回紹介したような問題が発生してもなんら不思議はありません。

本来、学校給食は外食産業や集団給食産業に比べてコストが高くなります。それは、食中毒などの面で高リスクである子どもに食べさせるものであり、学校給食そのものが教育として行なわれているためです。

民間企業の企業努力による低コスト、効率化は行財政にとって魅力的かもしれませんが、それが、学校教育、給食の場にふさわしいかどうか、きちんとした議論が必要です。

13年度委託状況（14年1月～3月まで）上野朝倉 養護学校

	1月	2月	3月
給食回数	14回	20回	11回
給食時間遅れ	10回	13回	9回
出来上がり品（色・形・味など）がよくない	6回	8回	6回
生（火が通っていない）	1回 （白玉もち）	1回 （松風焼き）	1回 （鶏からあげ）
異物混入	1回 （金たわしの破片 2.8mm）	1回 （繊維のようなもの 6mm）	1回 （髪の毛）
配食間違え	6回	2回	3回
忘れ	1回		1回
衛生等	6回	6回	5回

安心して使える学校給食用の食器とは何か？ 新合成樹脂PENの問題点

元大阪大学助教授 植村振作

日本消費者連盟機関誌「消費者レポート」2002年6月7日 第1189号より許可を得て転載

最近、再び学校給食用食器についての問い合わせが増えてきました。そのほとんどがPENという新しい合成樹脂に関するものです。PENとはどんな樹脂が考えて見ます。

PENは2種類ある

PENという記号であらわされる合成樹脂はポリエチレンナフタレートとポリエーテルニトリルの2種類があります。後者は出光石油化学が開発した合成樹脂で、正確にはPEN[®]と略記されます。学校給食用食器などに利用されようとしているポリエチレンナフタレートPENとは異なる樹脂です。両者を混同しないようにしなければなりません。

ポリエチレンナフタレートPENは、色や臭いの吸着が少なく、化学薬品に侵されにくいなどの特徴があるエンジニアリングプラスチックと呼ばれる、新しい合成樹脂です。紫外線を吸収（カット）しやすいので、容器にした場合、内容物が紫外線に曝され難くなります。しかし一方、原料製造工程が複雑で、生産規模も小さく、スケールメリットもなく高価といわれています。用途は今のところ、磁気テープやAPS写真フィルム用、小型化粧品容器などごく限られています。

給食用へ導入の狙い

一時期、ポリプロピレン食器が学校給食に強引ともいえるような形で導入が図られたのは、開発されて間もなく需要の少なかったポリプロピレンの販路拡大のためでした。今では、衣装ケースや自動車のバンパー、ダッシュボードなど至るところに使われています。以前のような無理な市場拡大の必要性はなくなりました。

開発されて間もないPENは、まだ利用分野が狭く、メーカーにとっては市場拡大が最大の急務です。巨大な学

校給食市場での利用が期待されているところです。

食器材質として適当か

下（次ページ）の表は、全国各地の教育委員会に食器メーカーが提出しているPEN食器PR資料の中の一つです。総合評価ではPENだけに印が付いています。商魂丸見えです。

透明性や形成性など食器利用者には不要です。また、陶磁器の安全性がなぜなのか分かりません。

PENは亀の子タワシで傷つくことをメーカーも指摘しています。傷つきにくさでは、PENは になっていますが、食器材質としては傷つき易い部類に入ります。また、PENは紫外線や熱で少しずつ劣化します。紫外線で黄変します。また、熱湯消毒には不向きです。重要な耐久性については何も触れていません。

PEN食器は一般にはまだ出回っていません。メーカーの水を使った溶出試験（60、30分）では、溶出物があることは確認されています。PENは主鎖にナフタレン環をもっているため、他の樹脂とは異なった溶出物があると思われそうですが、どんな物質が溶出しているかは明らかにされていません。食器から何かが溶出することは本来望ましいことではありません。そういうことを考えるとPENが最良のものとはいえません。

衛生性、耐久性、経済性、環境負荷などを考慮すれば、食器材質として陶磁器が最も望ましいことははっきりしています。学校給食でなぜそれが使えないのか、その要因を除くことが最も大切なのです。

「消費者レポート」購読、日本消費者連盟入会等のお問い合わせは、日本消費者連盟

項目	項目	重量	破壊 (強度)	熱伝導	耐熱性	キズ付き	耐薬品性	着色汚染	臭気	透明性	成形性	主成分の白	安全性	価格	総合評価
プラスチック	ポリエチレン (PE)	○	○	○	××	×	△	×	○	×	○	○	○	○	×
	ポリプロピレン (PP)	○	○	○	○	△	△	×	○	○	○	○	○	○	△
	ポリエステル (PET)	○	×	○	○	—	△	×	○	○	○	○	○	○	×
	ナイロン (PA)	○	○	○	○	—	△	×	○	×	○	○	○	○	×
	ポリスチレン (PS)	○	○	○	××	—	△	×	○	○	○	○	○	○	×
	ポリフェニレンエーテル (PPE)	○	○	○	○	—	○	×	×	×	○	○	○	○	×
	塩化ビニル (FR)	○	○	○	○	×	○	○	○	×	×	○	○	×	×
	メタクリル樹脂 (PMMA)	○	○	○	×	△	△	○	○	○	○	○	○	○	×
	ポリカーボネート (PC)	○	○	○	○	○	△	△	○	○	△	○	△	○	△
	ポリエーテルスルホン (PES)	○	○	○	○	○	○	○	○	△	○	○	○	×	△
	ポリエチレンナフタレート (PEN)	○	○	○	△	○	○	○	○	○	△	○	○	△	○
	シクロオレフィンポリマー (COP)	○	△	○	○	○	△	×	○	○	○	×	△	○	×
	メラミン (MF)	○	○	△	○	○	△	×	○	×	○	○	○	○	△
	フェノール樹脂 (PR)	○	○	○	○	○	△	×	△	×	○	○	○	○	×
	不飽和ポリエステル樹脂 (FRP)	○	○	△	○	○	△	×	△	×	○	×	△	○	×
複合材	SUS/PP	△	○	○	○	△	△	×	○	×	○	×	○	○	×
	大理石+不飽和ポリエステル	△	△	△	○	○	△	×	△	×	?	—	△	○	×
	ABS/表面塗装	○	○	○	○	○	△	×	○	—	○	×	×	○	×
	PET/表面塗装	○	×	○	○	△	△	×	○	—	○	×	○	○	×
陶磁器	陶磁	×	××	×	○	○	○	○	○	—	△	×	△	○	×
	強化磁器	×	××	×	○	○	○	○	○	—	△	×	△	○	△

給食用食器の材質選定評価表 三信化工株式会社『三信のPEN食器 エポカル』より

ホームページ・ニュースへの投稿
給食を残してもいいのでは。米飯残食の洗浄。

【給食は残さず食べさせるべきか？】
 愛媛県の小学校3年担任・Aさんから、問いかけをいただきました。

現場では、昼休みに残して食べさせるというケースがよく見られる（女性の先生に多い）が、私はよくないと思う。どうでしょうか。

- （根拠）
- 1：ひとりひとり食べられる量は決まっているから、無理して食べさせなくてよい。
 - 2：食べるだけで成長するのではない。運動も必要だから、時間できるべきである。
 - 3：毒物混入されていた場合、味が変と気がついて残すことも必要である。
- みなさんのご意見をお聞かせ下さい。

【米飯残食洗浄について】
 Bさんからのお問い合わせ

はじめまして。米飯炊飯委託を受けている業者です。実は、給食センターの方へお願いをしていることがありますが、実例をつかめないと難しいと言われ、足踏み状態です。毎日、困っているのが、「残飯」です。ホレコンを洗い終えた溝と、洗浄機には、1.5倍に膨れ上がったご飯が1トンぐらい待ち構えています。何年も必死になってこのゴミの処理を考えておりました。ある日、ホレコンに紙でもひけば、洗浄も確実に、衛生的かつ、仕事も楽。との意見をもらい、目からウロコでした。ところが、この敷き紙の給食実用例を示すように言われ、困っています。ご飯容器の下に敷く、安い敷き紙と実用例を探しています。どうか、情報を教えてやってください。

輸入食品と食品添加物

新しい食品添加物が次々に認められることに

新しい食品添加物が認可されています。これまで日本では使われることがなく、諸外国で使われている食品添加物が、輸入食品の増加につれ、問題になっていました。

認められていない食品添加物が含まれた輸入食品は、輸入することができません。国内で流通していた食品に、このような食品添加物が入っていたため、回収するということがたびたび起きています。

そのためなのか、これまでより簡単に食品添加物を認める動きが起きています。

2002年8月1日に認可された食塩添加物のフェロシアン塩を例に、最近の食品添加物のあり方について考えてみましょう。

フェロシアン塩が食品添加物になるまで

フェロシアン塩は、食塩を固まりにくくする添加物です。日本ではこれまで食品添加物として認められておらず、使われることもありませんでした。

輸入食品の急増につれ、フェロシアン塩の問題が1999年頃から取り上げられるようになっていました。

2002年6月14日に、輸入販売した中国青島産食塩にフェロシアン塩が含まれていたと、埼玉県のスーパ－「マルヤ」が保健所に届け出し、回収しました。

6月22日に、イオン株式会社は、ジャスコ等で販売したノルウェー産スモークサーモンにフェロシアン塩が含まれていたとして自主回収を発表。

2002年に入り、食肉偽装事件や違法添加物などの事件が起こり、食品の回収騒ぎが次々に起こっている中で、大きな問題に発展するかと思われました。

7月11日、厚生労働省は、厚生労働省薬事・食品衛生審議会にフェロシアン塩を食品添加物とするための諮問をします。

さらに、翌12日、厚生労働省は、「指定外添加物（フェロシアン化物）を使用する食塩及びその食塩を使用し製造した食品への対応」という文書を発表します。

そこには、

- ・フェロシアン塩は、コーデックス委員会で安全性が

確認されており、アメリカやEUで古くから使われていて安全である。

- ・食品添加物として指定していないので、法律上形式的には違法になるため、製品回収等で市場が混乱することは起こしたくない。だから、7月中に食品添加物として指定する。
- ・フェロシアン塩を含む食塩を使った（キャリアオーバーした）加工食品については、「国民生活を配慮して」輸入・販売の規制をしない。
- ・食品添加物指定までの間、違法となるフェロシアン塩添加食塩については、輸入・販売の自粛を求める。
- ・他の国際的に使われ、安全性が確認されている添加物も指定する方向。

という内容がありました。

7月26日、薬事・食品衛生審議会（会長：内山充）でフェロシアン塩は食品添加物に指定しても良いという答申があり、8月1日に指定されます。

同じ7月26日、「国際的に安全性が確認され、かつ、汎用されている未指定添加物の指定についての考え方(案)」が示され、コーデックスの食品添加物専門家会議で安全性評価が終了し、安全性が確認され、かつ、アメリカやEU等で使用が広く認められ、国際的に必要性が高い添加物については、積極的に指定していくことが決まりました。

さらに、安全性審査について、必要な資料は「弾力的な運用」で行うとしています。

ここに大きな問題がありました。

安全はあとまわし？

食品添加物を指定するかどうか、食品衛生審議会が食品衛生法に基づいて審議します。その際、重要なデータとして、急性毒性、慢性毒性、催奇形性（遺伝子に傷がつくかどうか）、変異原性（発ガン性）を調べます。実際には、その実験結果や論文をもとに審議会で審議されるのですが、フェロシアン塩には、急性毒性を除く実験データ、論文がありません。

そのような状況でも「弾力的運用」で審議され、あっという間に食品添加物として指定されてしまいました。

しかも、これがはじまりです。「国民生活に配慮して」これから次々に指定すると明言しています。

日本の食品安全行政は、どこにいこうとしているのでしょうか。

日本の食品添加物はどうなる

WTO（世界貿易機関）ができてから、関税以外の貿易障壁をなくそうという動きが盛んです。食品添加物や残留農薬、ポストハーベスト農薬といった国ごとの基準を世界中統一し、輸出入しやすくすべきだという考え方が「ハーモナイゼーション」という言葉で進められています。そのお先棒をかつぐのがWHO/FAOのコーデックス委員会です。

食品添加物や残留農薬、遺伝子組み換え食品、有機農産物などの規格基準をここで決め、それよりも厳しい基準に対しては、貿易障壁になるという口実を輸出国に与えています。

日本は、まだまだ不十分だと言っても、食品添加物など世界的には厳しい基準を持っていました。すでに残留農薬については、ずいぶんと基準が引き下げられました。

次は、食品添加物のようです。輸入食品に頼る限り、この動きは止まりそうありません。

安いから、便利だからと輸入食品にばかり頼っていると、気がついたときにはとんでもないことになっているかも知れません。フェロシアン塩は、その「安全性」以上に大きな問題を、輸入大国日本で暮らす私たちに投げかけています。

給食食材は安ければいいのか

学校給食でも輸入食材を使用することがあります。また、国産となっていながらも実は輸入食材だったということも、これまでたびたび起きています。

予算の関係、給食費の関係で、同じ食材ならば安くしようとするのは自然なようですが、「安さの理由」を考え、食材の選択にはこれまで以上に気を配りたいものです。

注：フェロシアン塩...指定されたフェロシアン化合物は、フェロシアン化カリウム、フェロシアン化カルシウム、フェロシアン化ナトリウム。

参考：

厚生労働省 <http://www.mhlw.go.jp/>

塩の情報室 <http://www.siojoho.com/>

最近のできごと

2002年5月～6月の新聞などから

【食材～地場型】

鹿児島県垂水市の地場型給食

山形県南陽市梨郷小学校の地場型給食

秋田県湯沢市でふるさと給食

兵庫県山崎町の地場産給食

【運営】

札幌市、03年度より米飯給食を週3回

大阪市、給食食材仕入方法を変更

仙台市、給食用ウエットティッシュの議論続く

福島県川俣町PFIで給食センター実施

【食器】

沖縄県PC食器の使用状況調査

沖縄県那覇市で琉球漆器使用へ

【衛生管理・食中毒】

高知市、給食用パンに異常

日本ハム製品使用見合わせの動き

【環境】

長野市、給食センターで汚泥の違法放流

東京都練馬区、給食残さでたい肥