

今月のトピックス

福岡県岡垣町の学校給食と調理員の取り組み

福岡県岡垣町は、人口約3万1千人。海も山もあり、北九州市に近いベッドタウンとして徐々に住宅地が増えていきます。小学校5校、中学校2校で、学校給食は、小学校のみ、自校直営方式で行われています。中学校給食は現在行われていません。中学校給食は、2004年度より親子方式の施設で調理は民間委託により実施される予定です。小学校給食については、2001年末の行政改革大綱で調理の民間委託方針が出され、退職者不補充と職種変更による調理の民間委託を2003年度から実施するとしています。

現在、民間委託中止を求める運動が広がっているところですが。

岡垣町の調理員は、これまでにさまざまな取り組みをしており、その内容は注目に値するものです。岡垣町の学校給食と調理員の取り組みについてレポートします。

岡垣町の学校給食

岡垣町の小学校給食は、自校直営方式です。小学校5校と保育所2所に正規調理員18人が勤務しています。小学校給食では一部パート職員も配置されています。

栄養士は、2001年まで1名でしたが2002年に1名増員され、現在2名で、小学校5校のうち食数の多い2校に配置されています。

献立は、岡垣町を含む福岡県遠賀郡で統一献立がつけられています。それを、岡垣町の栄養士、調理員らが検討し、町独自、学校独自の要素を加えていきます。この町独自の部分や学校独自の部分には、調理員の意見が反映されます。調理場ごとの設備の違いや、学校行事、あるいは、学校の特色によって少しずつ変えられています。

食材は、学校給食会と地元業者への発注ですが、地場のものも扱っています。

米飯給食は、週に3回で、県産米を使用。

食器は、ステンレスから陶磁器に更新されつつあります。

食器の洗浄は、手作りの廃食用油石けんを使っています。この廃食用油石けん活動については、あとで詳しく解説します。

調理員の取り組みとしては、18人中17人が自主的に調理師免許を取得しています。1名は採用後2年に満たないため、今後取得する予定です。

日常的には、給食室からの一言を毎日給食時間に放送し、学校によっては調理員自身が放送することもあります。また、学校ごとに「給食だより いただきまーす」を随時発行し、保護者に給食の内容や食の問題などについてお便りを出しています。

また、児童との手紙のやりとりや交換ノート、クラスでのふれあい給食などを行っています。給食をクラスに運ぶ際には、今日の献立などについて子どもたちに必ず声をかけるようにしています。

試食会は、一般の試食会のほか、祖父母招待給食、児童や新入学児童を対象とした春休み、夏休み、冬休み期間中の親子クッキング教室の実施などを行っています。

歴史的な取り組みとしては、1977年以降、調理員による給食の質の向上について取り組みがはじまりました。自校炊飯や、ハンバーグなど加工食品の手作り、インスタント調味料の廃止、合成洗剤の追放、学校菜園の野菜を給食食材に取り入れるなど、食の安全や給食の質の向上を調理員から働きかけ、栄養士とともに作り上げてきています。

このほか、アレルギー対応などもしています。

調理員のHさんに話を聞きました。

「岡垣町の学校給食調理員は、長い歴史の中で、ただ

作るだけの調理員から、食の安全や給食の味、子どもの育ち、環境のことまで自分たちの職務として取り組むように変わりました。この取り組みは、他の自治体の学校給食で加工食品ではない手作りハンバーグを作っていたことを知ったときにはじまりました。私たちもできるのではないだろうか、そこから、栄養士とも相談し、手作りハンバーグに取り組みました。今では、インスタントの調味料を使わず、だしは、昆布や鶏がらなどからとり、カレールーも手作りしています。味付けも、その日の食材、たとえば玉葱の水分量などから分量を変えたり、暑い、寒いか、乾燥しているなど天候によって、また、運動会の練習で汗をたくさんかいているから、など、状況に合わせて変えるようにしています。自校調理で、日々子どもたちを見ていて、学校の行事などもよく分かっているからできることだと思います。

私は、たまたま保育所から小学校へ移ったことがあり、そのときには、同じ子どもが保育所から小学校6年で卒業するまで、その子どもの育ちを見ることができました。そういう経験が、給食を作る上でも子どものことを考えて取り組む上で役立っていると思います。

調理員同士、調理員と栄養士とで常に意見交換をしています。こんなこともあります。岡垣町は、海もあり、山もあり、住宅地もあります。海に近い学校の子どもは、海の食材を使った献立の時、残食が少ないのですが、山に近い学校の子どもたちは、山の食材を使った時の方が残食が少ないのです。住宅地の学校の子どもたちは、まんべんなく残食が出たりします。そういう生活の違いなどもふまえて、学校ごとの給食のあり方を考えています。

地場産の給食についても、もっと取り組みたいと思います。私たちも岡垣町に住んでいますから、この辺の農家を知っていたりしています。食材がどこの誰のものなのか、あるいは、岡垣町のものなのか、もっと遠くから来るものなのかもよく分かります。やはり、新鮮な食材の方が、使いやすいし、安心です。学校農園のものや、地場の特産品であるピワやヒジキを給食に取り入れたりしていますが、たとえば、お米や野菜にしても、給食で使う分ぐらいは、岡垣町で取れています。そういう取り組みもしたいです」

ゲストティーチャー

調理員の中には、ゲストティーチャーとして、実際に教壇に立つ例もあります。ひとつの例では、授業の一環として、給食で残った残さを使ってたい肥づくりを行ない、野菜

を育てました。たい肥を入れた野菜、入れなかった野菜で育ち具合や味を比較してみます。これを調理員としてたい肥づくりからずっと教員とともに子どもたちに教えていきました。

また、後述する廃油石けん活動から、授業で環境とリサイクルの意識啓発のために、廃食用油を利用した石けん作りを行ない、子どもたちからも高い関心を引き出しています。

学校の中の身近な大人として、調理員の技能・経験をうまく生かす事例です。

廃食用油石けん活動は学校を超えて

岡垣町の学校給食では、1980年の秋まで合成洗剤を使用していました。しかし、有害性や環境問題を学習し、市販の粉石けんを導入。その後、給食調理で出る廃食用油を活用できないかと、試行錯誤し、1985年までに手作りプリン石けんに切り替えました。

取り組みは、保育所と小学校の調理員が発案、取り組みを行ない、ステンレス食器を使用していたこと、手洗い中心だったことから、石けんの温度や濃度などのノウハウが確立し、安定して給食食器洗浄に活用されていました。

1994年には、固形石けんをつくるための機械を岡垣町の教育委員会が2台購入し、やはり学校給食から出た廃食用油を使って固形石けん作りがはじまりました。土曜日に交代で石けんを仕込み、夏期休業中にラベルをつくって町のイベントで無料配布をはじめました。

1994年10月のはじめての配布で1100個を無料配布、その後、1995年には、公民館などの施設に持ち帰り用無料石けんを置きはじめ、町民に環境問題やリサイクルへの理解を呼びかけはじめました。

石けん作りは、当初から、各地でリサイクル石けん作りを実践している方々などを招き、定期的に学習会を開いて石けんを作る調理員の技術を高めました。

当初は、休みの土曜日をつぶしてこれらの活動することに抵抗のあった調理員もいましたが、リサイクルや環境への意味合い、また、もらう人達からの感謝などを受けて、全員が交代で取り組んでいます。

町のイベントなどを通じ、町民に石けんや廃食用油の処理についてアンケートをとり、家庭用廃食用油が燃えるごみや排水として流されている現状をふまえて、2001年7月には、小学校の協力を得て一般家庭での廃食用油の回収をはじめました。

町を5つの小学校の校区ごとに区切り、その校区の廃食

用油を小学校の調理室に持ってきてもらい、回収するという方法です。2001年は、7月と12月に行ない、1回目が約100リットル、2回目が150リットルの廃食用油を回収。調理員の手で固形石けんとしてよみがえりました。

廃食用油は、給食調理の現場から年間約1.5トン、その他の公共施設から320kgほど出ています。これらが石けんとなります。

一般家庭から回収された廃食用油は、すべてを石けんにはできないため、リサイクル業者が無償で処理等に協力しています。

固形石けんの無料配布は、数年が経ち、定着したようです。

一般家庭からの廃食用油回収については、はじめただけであり、岡垣町の広報紙やホームページなどで告知を行っていますが、まだまだこれからPRが必要です。

今のところ、これらの活動に必要な苛性ソーダや機械類などの費用は、岡垣町職員労働組合が拠出しており、また、調理員のボランティア活動によって成り立っています。

この活動は、環境問題やリサイクルに対する町民への啓発として、あるいは廃棄物処理事業として、さらには、岡垣町のイメージアップにつながる取り組みとして、大き

な成果を上げています。

ぜひ、岡垣町の事業として位置づけ、より活発な町の活動へと広がっていくことを期待してやみません。

岡垣町の保育所、小学校の調理員の取り組みは、自発的に子どものことを考えた給食の安全性や教育としての可能性を追求し、さらには、石けん作りと使用、啓発といった、調理現場から生まれる生活に密着した環境対策事業を行うなど、直営調理員であり、公務員である可能性を十二分に活かしている活動です。

これだけの取り組みをしているにもかかわらず、やはり、調理の民間委託という話が出てきます。仮に調理の民間委託によりコストが削減できたとしても、これだけの取り組みと、将来の可能性を失うのは岡垣町とそこで育つ子どもたちにとって実に惜まれることではないでしょうか。

岡垣町の調理の民間委託化と中学校給食の自校直営での実現に向けた動きの今後に注目したいと思います。

他地域での調理員、栄養士らの取り組みの実例、あるいは、民間委託化との関わりについて、皆様からの情報をお待ちしております。

2003年学校給食全国集会のお知らせ

2003年学校給食全国集会の日時、場所が決定しました。内容等の詳細はこれからですが、取り急ぎ皆様にお知らせいたします。ぜひご参加下さい。

日 時 : 2003年2月24日(月) 9時30分～16時
場 所 : 東京都千代田区 日本教育会館

私の民間委託反対運動

荒木規子

大田区の民間委託反対運動に参加した保護者です。

牛久のNさんのご意見(2002年7月号掲載)にあった「決定的な違い」と言えるほど大田の学校給食に問題がなかったとは思えません。確かに現状の直営による給食がすばらしいものであれば、それを守ろうと言うだけでわかりやすく反対結集には役立つと思います。でも、そのすばらしさの意味(おいしいや手作りの意味ではない)を理解していないと、ひとには語れないと思います。そして、反対運動に一番重要な基本的な条件と言えるものなんてあるのでしょうか。現状の給食がすばらしくてもそうでなくても、直営による学校給食のシステムを手放したら何を失ってしまうのか。直営の調理員にはできて民間の調理員ではできないことは何か。それらを自分自身が理解し伝えるところから始まり、直営というシステムをみんなで活かす学校給食に作っていけばいいのだと思います。

私が関わった大田区の保護者による反対運動。給食を何も知らなかった人たちが現場の調理員さんの話を聞き、初めて議会の傍聴して行政や議員の姿に腹を立て呆れる経験を積み重ねながら、学校給食の民間委託問題が教育・学校・食・女性・労働・政治・経済・税金などさまざまな問題につながることを知りました。組合の調理員さんたちと何度か話し合いを持ちましたが、最終的にはそれぞれの保護者が自分の考えを自分のやり方で訴えることに決めました。大田区が提案した経費削減のための事務事業適正化計画の一項目として、学校給食を経済効率だけで議論する議員・行政に対して、そして、トレーの上のお昼ご飯がおいしくなるのならば民間委託でもなんでもいいと言う保護者に対して、自分自身の問題として民間委託に反対する理由や、給食だけではなく「学校はこういうところではないのだろうか」をはっきり示し、一人ひとりに考えてもらう運動にしたかったからです。

現在、大田区は全中学校民間委託になり、小学校にも導入され始めているようです。自分の子どもが給食を食べることを終え、転居したこともあり地域と直結した活動からは離れましたが、ずっと学校給食と関わってきて感じていることを書きます。

民間委託反対を言う時によく耳にするのは「学校給食は教育の一環だから」という言葉ですが、私はその言葉の意味と実際のイメージを結びつけることができなくて、もっと毎日の暮らしの中で使う言葉で「そういうことか…」とわかってもらえる伝え方ができないものかとずっと思ってきました。自分自身は「学校給食の民間委託」と聞いただけではっきりと「違う」と言い切れても、ひとに伝えることの難しさに今でもじれったい思いをしています。でも、「こんな給食だったらいいなあ」「こんな学校だったら楽しいだろうに」「さまざまな役割をしている人たちがいる学校で子どもは育てほしい」と願う学校像は、学校にいる人、来る人みんなで作る学びの場に他なりません。給食から見えてくる「こんな社会で暮らしたい」、そんな日常の願いを話していく民間委託反対運動、学校給食運動を続けていこうと思います。

まず、今ある形を取り払い、自分が思う給食や学校をイメージしてやることから始めませんか？自分がやりたい学校給食、どんなものをどんなふう子どもたちに食べさせたいですか？学校運営にかかわる一員として子どもたちにどのような時間と空間を用意しようと思いますか？6年間、3年間、毎日食べる給食で何を伝えようとしていますか？職業として教師と栄養士と調理員、それぞれ仕事は別のものでしょうか、子どもたちが食べる給食の全体像を考える作業は何の区別もないはずですが、献立、食器、洗浄、食べ方、教室で学ぶこととの連携、食材選びの理由、トレーにのった給食で表現できること、好き嫌いのこと、食べ残しのこと、一緒に食べることでも伝えられることはたくさんあります。安全なものをおいしく調理して、楽しく食べる。一人ひとりが考え、みんなで議論

し合ったら、今抱えているさまざまな問題はおのずと答えが出てくると思うのです。

「変な給食!」「なんで?」と思うようなことはいっぱいあります。それをひとつずつ「ふつう」にしていくことが大切なではありませんか。ご飯には牛乳より汁物がいいのに。どんなに心を込めて作ってなくてもセンター調理方式は出前としか思えない。地域で野菜も果物もとれるのになぜ遠くから運んできたものを使うの? 無登録農薬使用果物に代えて使うのが、なぜバナナ? こんな食器で食べるの?

こんなに不信感の募る食材が溢れている時、自分が作る給食の食材をどこまで信用していますか? そして、聞かれた時にどこまで遡って答えられますか? 教育委員会は「それらのことは民間委託ですべて解決できる」と言うかもしれない。でも、調理員さん自身がそれらの意味を考え、自分の意志で給食を改善していく。そして、説明できるようになる。与えられたことを忠実に誠実に実行していくだけではなくて、既存の状況のなかでできることを模索するのではなくて、どうすることが子どもたちにとっての給食なのか、教育なのかを考え、給食室の枠にとらわれずに実行していくことが民間の調理員との違いと言えるのだと思います。

イメージしたものを形にしていくためには、これまでの慣習にとらわれている人たち、同僚の調理員も栄養士も先生も教育委員会も議員も保護者も組合も、気の遠くなるほど多くの人たちを説得するための自分自身の知識習得が必要になります。大変です。でも、そういうことを語り実行する調理員が増えていったら、今は「弁当を持たせたい」という親、つまり、難しいことや面倒くさいことを言うけれど、「きちんとしたものをきちんと食べさせたい」と学校給食を本気で考える保護者の心を掴むことができると思うのです。「地産地消」は食材確保だけではなくて、ひと、人材やつながりの豊かさにも言えると思います。自治体の労働者、公務員という立場だからこそ、子どもたちのことを第一に考えた姿勢をとれるのだと、教育環境とはそういうものなのだ、納税者に言える給食・学校を作ってほしいです。

私はそのような基本に向かう、基本を充実させる運動を作っていきたいです。民間委託へ進んでいる強い流れを変えるにはあまりに現実とかけ離れた理想と言われるかもしれませんが、あった方が嬉しいことには違いないけれど何か違うような気がする、と感じてしまう福祉に向かう取り組みを民間委託反対運動として語る気持にはなれません。学校給食の調理員には学校給食、学校全体の質の向上

に全力を注いでほしいです。学童保育や夏休みの給食、それはそれで大切な問題だとしても、調理員の民間委託問題とは別にして考えるものだと思うのです。今、基本的に立ち戻らないと直営調理員を存続させる理由は薄れ、直営調理員が別の分野で開拓していく取り組みも次々と民間委託されていくと思います、誰にでもできることなのですから。

学校給食は空腹を満たすためのお昼ご飯だけではなくて、「食べるという実践を通してさまざまなことを身につける場」「自分が食べるものを自分で選べる目を養う場」になれるのです。そのことを学校に関わる人、給食を取り巻く人、さらにその周りの地域を動かす人たちに気付いてほしいです。そこに調理員がどこまで関われるか。福岡の投稿者が書かれているように、どんなにすばらしい調理員でも委託会社の社員という立場・身分ではできることに限界があります。法律や委託事項の枠に限定された可能性と枠のない可能性。直営の学校給食・調理員だからできること、やってほしいこと。今は直営というシステムを活かしきれていないだけで、「できていない」と「できないシステム」はまるで違います。家庭では伝えきれないことを、給食や授業を通して子どもたちが体験することで、自分で判断できる人が増えていくことに期待します。

そして、子どもは学校で教科書に学ぶとともに、そこでみんなと過ごすことから学び育っていくのだと思います。成績だけではなくいろいろな視点から日々の子どもの触れる人たち。しかも、先生と同じ組織内にいるからこそどこでもかかわれる人。そういう人たちが学校から減っていくシステムが子どもたちに快適な時間・空間を与えられるとは思えません。先に民間業者の調理員の方が書いておられた「子どもたちとのふれあひも毎日いれば行事に参加せずとも十分です」の言葉でやれることと、その気持ちを行動で表すことのできない雇用上の法律枠があるということです。そのことから、私は民間委託というシステムが学校に入ることに反対します。

有能な民間調理員も頑張っている直営調理員もいるし、そうでない調理員もいます。そういう個々の資質・意識の差は調理員に限らず先生にも栄養士にも行政マンにも議員にも保護者にもあります。可能性に溢れたシステムを手放さずに、個々の資質・意識の改善・向上を求めていきたいです。自分の子どもが通う学校に民間委託問題が出てきて初めて学校給食に関心を持った人も多いと思います。これをきっかけにして、もっともっと質の高い給食・

教育を、学校にいる人たち、地域で暮らす人たちみんなで作っていきましょう。

強く大きな声で「反対!」と叫ぶ運動もだいじです。と、ともに、給食に詳しいわけではないけれど「この食器で食べるの?!」「栄養士さんはいないの?」「この野菜はどこのも?」と感じたことを口にする人々、そういう穏やかな疑問の声がどんどん聞こえてくることも、学校給食を変えていく大きな力につながっていくはずです。

Bさん

(諫早市学校給食を考える会 元代表)

今までの経過を報告します。

昨年の10月に行政による自校方式の給食から大型給食センター構想が水面下でもたれていると知り、「諫早市学校給食を考える会」を発足しました。

その会で地域活動としまして学習会を開きチラシを作り保護者に給食が今後どのようなものになっていくのか、行政が何を考えているのか、皆さんと知恵を絞り、どうしたら給食センターの構想をリセットできるか考えました。

教育長と市長へ公開質問状を送ったり、市議に諫早の現行の給食のすばらしさ(郷土料理やセレクト給食、メニューの豊かさ、残菜率の低さなど)をお手紙を通じ自校方式の給食の存続を訴えました。そして今年の3月議会に請願と署名を提出して流れを変えようと、諫早市始まって以来の署名数12235筆を集めました。

しかし、署名と請願は継続審議になり、流れを止めるまでに行きませんでした。

このような反対運動が広がり、市も慌てて給食センターの説明会を各地で行いました。

市の説明会で保護者が質問をすると、「もうセンターに市長が決定をしましたから」と、子どもの食育や教育的観点はまるで考えておらず、最初から「センターありき」の発想だったのです。それを聞いたお母さん方は反発しました。「子どもにとってどのような給食が望ましいのか?」その観点はまったくなかったからです。そして行政が大義名分に押し出している理由は「ウエット方式の調理場の改善を求められているから、安全・衛生面からもセンターにしなければならぬ」という嘘でした。これは自校方式の調理場をドライに改善すれば良いことで、センターに

しなさいと文部科学省は言っていません。

それを追及しましたら、今度は「自校方式のドライ改善費用と給食センターにした場合の比較検討表」を出してきました。これにはセンターは11億円未満ででき上がり、自校方式の調理場15校をドライに改善する費用は1校1億円で15億円かかるからセンターを造ると安上がりだと議員や市民に説明をしました。

この試算表に納得がいかず、近隣の佐世保市の教育委員会から自校調理場をドライに改善した費用を取り寄せましたら、なんと諫早市の試算の半分の改善費しかかかっていませんでした。市は人件費削減(調理員さん)と経済効率をあげるために7000食規模の給食センターを造ると言っています。そしてとうとう9月の市議会では市長から将来には民間委託もありうるという答えを出しました。

民間委託の給食とは「学校給食法」の骨抜きであり、給食を教育と位置づけているものを民間に委託することで教育の投げ売りにならないかと疑問をもっています。

教育基本法には教育とは経済や効率とはかけ離れたいわば理想主義のようなものとした流れがあります。子どもは社会の財産であり、国や社会がその教育の責任を担っていることを考えて欲しいです。子ども権利条約28条に「教育を受ける権利」があり、第4条には「国の義務」があります。日本が批准したのが1994年ですが、このような子どもの「教育を受ける権利」を国や行政、また教育委員会がもっと真摯に考えれば、おのずと子どもにとってどのような給食が良いのか話し合いの場を設け子どもや保護者の意見を聞く耳を持つでしょう。誰が主役なのか、行政のはき違えに怒りを覚えます。

また、給食センターを民間に委譲するのはおかしいです。

莫大な地方債・国庫補助で建てられており市民の血税が使われています。

民間委譲とは民間の業者に建物を無償で造り、家賃も払わず商売をしていいよということです。また学校の調理場は広域避難場所として阪神淡路大震災では活躍しており、地域の災害避難場所に調理場は欠かせません。そのような地域の住民財産であるといった考えを考慮したパブリックな視野を持つ、またイタリア発祥のスローフード運動のように「手間暇かける」ものに価値を求める時代と逆行した市の流れに遺憾に思います。

最近のできごと

2002年9月～10月の新聞などから

【食材～地場型】

秋田県琴丘町、地場産トマトの給食

宮崎県えびの市で地場産米

長野県須坂市、地場産野菜を定期使用

神奈川県秦野市、地場産ゆで落花生を給食に

福島県新鶴村、たい肥循環で地場産野菜

茨城県土浦市で、地場産レンコン入りパン

栃木県で地場産学校給食デー

山梨県鯉沢町の地場産給食

千葉県印旛村で地場産米

【民間委託】

千葉県野田市、給食を3セクに民間委託

千葉県市川市民間委託差し止め訴訟、控訴へ

山形県南陽市、民間委託へ

【衛生管理】

高知県学校給食パンの混乱が続く

広島県福山市でパンに虫混入

広島県廿日市市で異物混入

鳥取県米子市、カッター刃混入

【食器】

大分県中津市、強化磁器食器を導入

【その他】

高知県中村市で小学校給食開始

宮城県矢本町で、農業体験と学校給食食材

秋田県十文字町で循環カレー