

今月のトピックス

投稿～センターでの強化磁器洗浄と騒音

小学校給食の食器材質変更について (ポリプロピレンから強化磁器食器へ)

川越市吉田学校給食センター
安全衛生委員 Kさん

私は埼玉県川越市の学校給食センターに勤務する調理員です。長男出産後、東京都を退職し、5年間の専業主婦のあと諸事情あって昭和55年に学校給食センターの調理員になりました。22年間を学校給食の調理員として過ごしてきたことに自分自身で驚くとともに学校給食の抱える諸課題にいろいろな視点からずいぶんとかかわってきたなあとあらためて感じております。

中でも、昭和60年代・川越市職員組合現業部会の幹事の時に「合成洗剤から石鹼への切り替え」の検討委員会に委員として参加し、先進自治体の視察を経験したこと、合成洗剤の怖さを勉強したことなどから、その後職場の安全衛生委員になって以降の物事を見る角度と申しますか視点の捕らえ方という点で多くの影響を受けました。

当時の教育長が組合交渉の場など機会あるごとに「貴方たちは労働者としての立場で考えることももちろんだが親としての立場にたっても考えてほしい」と言われていたことが私には深く印象づけられていたこともあり、合成洗剤から石鹼へと学校給食センターで使用する洗剤の変更とそれに伴う苦情（すべて危険）などに対応している過程で学校給食事業に従事しているからこそ気づく課題に真摯に取り組みたいと思うようになりました。

当時は自由に意見が言えないという職場風土でしたが、平成2年に当時勤務していた第3学校給食センターの安全衛生委員になり、安全衛生委員会活動の中で職場の安全と健康を考えての意見具申を続けるようになりました。

その後学校給食職場の労働者側のチーフ委員として健康と安全・快適職場づくりを目指すかわら、平成7年度から川越市の支援を受けての自主研究活動グループ「うつわ」代表として、「次世代の子供たちへのより良い給食とは」をテーマに研究と発表を続けてきました。自治体の安全衛生委員としては、私たち労働者側の安全を考えるだけではなく、広い視野からの市民の健康と安全も考えるべきと知ったときからなお一層思いを強くし、声を大にして「次世代の子供たちへのより良い給食とは」を言い続けております。機会がありましたらお話したいと思います。

今回は食器材質変更について川越市の状況をお知らせいたします。

以前は川越市の食器はポリプロピレン材質のランチ皿とカップでした。先ず最初に平成5年度改築稼働の今成学校給食センター担当中学校（川越市内全域の中学校・当時は12700食、14年度は9700食）の食器材質が強化磁器に変更されました。その後順次小学校の材質も強化磁器に改善の予定でしたが、今成学校給食センターの食器洗浄時の騒音が第Ⅲ管理区分になり、働く者の騒音に起因する健康障害が懸念されること、共同調理場から市内全域の中学校に配送車で配送する形態のなかで食器の破損、給食を食べる学校側では重くて割れる食器の問題等が山積し、小学校の食器改善が遅れました。

その後、小学校長はじめ給食主任の代表、PTAの代表、川越市教育委員会、センター職員参加の検討委員会で「安全な材質という点では強化磁器食器が望ましいが、小学校1年生から6年生までの小学校においては低学年の児童にも配慮して軽くて割れない食器のポリカーボネイト材質で3点食器にする」という方向性が決まりました。その後、環境ホルモン溶出の不安からポリカーボネイト材

質での導入見送り、再度検討の結果平成13年度、14年度と2年度にかけて小学校食器も強化磁器材質の3点食器+トレーに改善されました。川越市寿町給食センターのみポリプロピレン食器ですが、老朽化施設のため改築に伴って改善される予定です。前置きが長くなりましたが、川越市の小学校給食食器が強化磁器材質に変更されたことに伴う職場での諸課題を下記に箇条書きですが報告したいと思います。

記

(1)食器洗浄機の食器受け取り部分のB測定値は90.4dbでした。環境測定は9月26日に実施され調査結果は10月30日の学校給食センター安全衛生委員会で報告されました。管理区分は第Ⅲ管理区分になり、想像以上に高い騒音という結果になりました。

14年7月までのポリプロピレン食器使用中の吉田学校給食センターでは洗浄中に騒音保護具を付けて作業していませんでしたが、今学期からは洗浄機械に乗って食器の洗浄に従事する調理員はイヤーマフ・耳せんを付けています。食器の材質変更によって作業条件・労働条件まで変わりました。

(2)コンテナ自体が重くなり、午後の洗浄後の食器・トレーと一緒にコンテナに入れて消毒保管庫に入れる際の作業は男子調理員にとっても重く、負担が多くなりました。

午前中の作業でも、調理された食缶・天箱と食器・トレーの入ったコンテナを配送車に入れて学校まで運び、学校でコンテナを下ろす運転手も重量の変化で腰痛を訴えています。

(3)食器洗浄機械の受取部分に今成センターの食器洗浄機とは異なる課題もあり、そこで作業する際に息苦しくなる等、以前より悪くなった面もあります。(よくなっている面もありますが)

以前より良くなっている例

- 1：食器をコンテナにしまう作業が二度手間ではなくなった事（午後洗浄した食器を消毒保管庫に保管し翌朝コンテナに収納する作業が、消毒方式がコンテナインになったため）
- 2：コンテナ洗浄機の使い勝手がよい。
- 3：食器の供給側の騒音は今成センターより低いと思う。

(4)川越市の学校給食センターでは、かつて使用したこと

のない2槽式洗浄機械で食器洗浄をしています。メーカーの説明では浸せき槽でほとんどの汚れを落とす画期的機械とのことですが（事実、今成センターと比較し、前浸せきのため洗浄機械の汚れは少ない）、現場の調理員から洗浄後の食器を触ると何となくべたべたするようなすっきりしない洗い上がりとの声も出ています。2槽式ということは洗剤のタンクと濯ぎのタンクの二つで、すすぎタンクは透き通った水ではないので洗浄効果が心配です。衛生管理面から見ても不安に思います（汚れ食器…実物を見せられず残念です）。そうはいつでも汚れ落ちの悪い食器に食器洗浄機受給側で数える際に気づいても20枚カウントされて取り出す食器の中から一枚一枚拾いだすことは困難ですし、毎日の作業のなかでそれを手磨きする事は実際にはできません。恥ずかしい話ですが、強化磁器食器の皿の茶色のしみのような汚れをそのまま学校に出している状況です。中学校食器ではこのような経験がないので磁器食器の材質にも起因するのか洗浄機械に起因するのか検討段階です。

(5)配送担当者関連

吉田学校給食センターの3台の配送車のうち2台が3t車で、1台は2t車です。

現況で配送担当者にとって大きな負担があるのが、2t車でコンテナを5台積んで積み卸しをするときです。コンテナを積まないときの配送車の高さは2t車・3t車2台比較しても同じようですが、2t車はコンテナを載せるごとに配送車が沈む形になります。ですから沈んだ状態から（8cm）400kg近くの重量のコンテナを一台ずつ引っ張りだす作業は大変腰に負担がかかります。私自身体験させていただきましたが、午後の回収後のコンテナを引き出すのでさえ2t車の場合はやっとでした。午前中の調理完成品が入ったコンテナはさらに重いわけですから2t車の配送担当者の作業負担は相当量大変になりました。

(6)割れた食器の片づけについて

学校で割れた食器・センター側で割れた食器の数を数えて事務所に報告しています。

実物を見ていただけなくて残念ですが、破片が細かいです。

(7)ポリプロピレン食器から強化磁器食器変更後の健康アンケートでは、指痛・肩痛・腰痛・腕の付け根の痛み・手指の関節痛等の記述があります。

磁器食器を割れないように指に力を入れて丁寧に扱う

作業の繰り返しと、重量の負担が関係していると考えています。

以上は強化磁器食器変更後の働く側からの状況報告です。

冒頭で述べましたように自治体の安全衛生委員会活動は市民の安全にも配慮するとの視点から、私は小学校の食器改善についての検討委員会では、学校給食センターで働く職員の健康配慮だけではなく、学校で給食を食べる側の児童生徒の使いやすさも念頭に置き熟慮の末意見具申も致しました。

自主研究活動グループ「うつわ」で多治見市を視察し多くを学び、環境ホルモン溶出不安のない安全な材質との理由で強化磁器材質を選択した場合に、どのようにしたら子供たちが重くて割れる食器を使いこなせるだろうかと研究しその成果も発表いたしました。

今年度2学期から導入した強化磁器食器の破損の破片の細かく鋭利な様子を見るたびに、学校給食を食べている児童生徒に怪我のないことを願わずにはいられません。

足立区の女児の不幸な例の様に、割れた破片で視力障害を起こすことの二度とないことを心から願って食器の材質変更を考えてきた調理員の現場からの報告といたします。

環境ホルモンの怖さを知った現在、次世代の子供たちへのより良い給食を考えるならば疑わしきは使用せずの姿勢で臨むべきは大切です。ただ、自校方式ではなく配

送車で配送する共同調理場方式の場合は、割れない食器を考えることも検討の視野に入れてほしいと思います。環境ホルモン溶出の不安のない新しい素材が研究された場合は再度検討していただきたいと付け加えまして報告いたします。

編集部注：

(B測定) 労働作業場の騒音測定のひとつ。平均的な作業状態ではなく、大きな騒音が考えられるとき、音源に近い場所で、最も騒音レベルが大きくなると予想される時間に測定するもの。

(第 管理区分) 騒音からみた労働作業場（施設、設備、作業方法など）から、第Ⅰ～Ⅲの区分があり、第Ⅲ管理区分は、騒音が大きく、改善を必要とする状態。同じ作業場でも第Ⅲ管理区分地区であることを標識や線などで示す必要がある。第Ⅰ～Ⅱ管理区分への改善が求められる。

(足立区の事故) 強化磁器ではなく、強化ガラス（コレール）の破損によって起こった事故。強化磁器も破損し、その破片で怪我をする可能性があるが、強化ガラスの場合、破損したときの衝撃と跳ね方は極めて大きく、落とした高さよりも破片が高く飛ぶこともある。また、強化ガラスの方がより鋭く細かく破損する。強化磁器でも、メーカーや成型方法によって強度、破損形状などは異なる。学校給食ニュース2002年10月号に詳細を掲載している。

2003年学校給食全国集会のお知らせ

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

集会の詳細が決まりました。食をテーマに総合学習を実践されている小学校教員の善元幸夫さんが講演を行います。また、調理員、栄養士、保護者から事例発表があり、集会参加者との意見交換も行います。参加ご希望の方は、本紙同封のチラシをご覧ください。お問い合わせは、自治労関係の方は、自治労現業局へ、日教組関係の方は、日教組生活部へ、一般の方、マスコミ等は、全国学校給食を考える会にお願いします。皆様のご参加をお待ちしております。

最近のできごと

2002年10月～12月の新聞などから

【食材～地場型】

新潟県中頸柿崎町、生産者特定米使用

滋賀県甲西町で環境こだわり米使用

群馬県板倉町地場産給食試行

岩手県二戸市、新特産の五穀ラーメンを給食に

群馬県高崎市、給食向けに地場産醤油開発

神奈川県地場産動向

新潟県、米パン普及拡大

福島県地場産調査

東京都日野市で地場産給食展

山形県天童市で、給食野菜を無料供給

秋田県で、県産小麦パン増産へ

兵庫県神戸市の地場産野菜

【民間委託】

那覇市、民間委託03年9月導入

兵庫県西宮市、民間委託計画見送り

新潟県十日町市、民間委託

【食器】

仙台市、ABS樹脂食器に統一

【衛生管理】

愛知県津島市で、牛乳に異物混入

【食教育】

広島県福富町で給食の総合学習

【給食運営 その他】

高知県安芸市で小学校給食実施に向けた動き

名古屋市、給食食材情報を公開

甲府市、生の果物再開

米飯給食週平均2.8回

ホームページへの投稿

「給食は残さずに食べるべきか？」への返事

匿名（調理員）さんのご意見

（元の問いかけのご意見は、2002年9月号、および、ホームページ学校給食ニュースに掲載してあります）

調理員としてはやはり残さずに食べて欲しいですね。食缶が空だと後片付けが簡単ですからね。

私の学校でも主に低学年の先生ですが、給食時間が過ぎて子供を残して食べさせている先生はいらっしゃいます。

低学年の場合だと本当はもっと食べられるのに、食べるのが遅くて時間内に食べきれないという子供もいるようで、時間をかけてあげるときれいに食べる子も少ないなようです。

中学年、高学年になるとそこまでされる先生は少ないようです。

生徒の自主性を重んじていらっしゃるのか、それとも自らの時間が惜しいのかは疑問ですけど…。

高学年にいたっては女子がダイエットをしているのか？給食の残量が多くて困りますね。

「今はやせることよりも栄養を十分に取ることが大切だ！」と先生がご指導していただくと少しは残量が減るのではないかと思うのですが…？

問い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

食が細い子供に無理強いをすることはないと思います。それは常識ですよ！？

問い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。

すべての子供が決められた時間内に完食できるとは限りません。時間があれば食べられる子供であれば、先生が休憩時間を割いて子供に付き合っあける配慮もお願いしたいところです。

問い3：毒物混入されていた場合、味が変わると気がついて残すことも必要である。

それは当然のことですよ！ 異物混入していた場合は速やかに給食室に知らせていただきたいと思います。給食室にはたいてい、予備のものがありますので代替りのものを差し上げられると思います。

万が一、毒物が混入しているとしたら、それは全校に知らせるべきですよ。常識だと思いますが…！

先生が食べ物の好き嫌いが多いと、たいていそのクラスの給食の残量も多いですよ。

先生自身は残しても生徒には食べさせるというテクニックを身に付けていただきたいなと思います。

民間委託

兵庫県西宮市、民間委託ではない「基本方針」

兵庫県西宮市では、財政削減に関して、民間委託ではなく直営のまま取り組むことを方針にかけました。これについて同市のホームページや基本方針文書、関係者のインタビューなどからまとめました。

兵庫県西宮市は、阪神大震災以降、市の財政が厳しい状況にあります。

そこで、西宮市では、2001年7月に「西宮市学校給食検討委員会」を設置し、今後の西宮市の学校給食のあり方について、

- 1：食事内容
- 2：食に関する教育
- 3：安全・衛生管理、食事環境
- 4：効率的な運営について検討してきました。

2002年2月に「西宮市学校給食検討委員会」の答申が出され、それを受けて2002年9月に西宮市教育委員会は、「西宮市学校給食基本方針」を正式に決定しました。

それによると、4：の効率的な運営について、他の自治体で一般的な民間委託ではなく、直営で財政削減の方向をつくるとしています。

西宮市の学校給食データ

全小中学校で自校直営方式。

小学校42校23,411人、中学校20校10,095人、養護学校1校58人の計63校33,564人（2001年5月現在）。

献立は、統一献立で、食材も（財）西宮市学校給食会による一括購入を行っています。

食材は、原則として食品添加物を含まず、可能な限り国産で遺伝子組み換えではないものとしています。米飯給食は、業者委託炊飯で、炊き込みご飯などは自校炊飯となっています。2001年には、週2.76回が米飯給食となっています。

食器はポリプロピレン製。調理場は、新設、増設時にドライシステム化しており、ウェットシステムもあります。

栄養士は県費職員のみです。

民間委託の問題点に配慮し、直営を原則選択

「検討委員会」答申によると、

「（前略）

西宮市の極めて厳しい財政状況の中で、先に述べたように給食内容の一層の充実を図り、施設設備の整備を進めるための財源を確保することは、非常に難しい状況にある。一方、西宮市の学校給食は、直営による単独校調理場方式で実施しているが、それに要する市負担経費は、12年度決算額でみると、教育費約192億円のうち約12%にあたる約23億4千万円を占め、そのうち人件費が約21億円で約90%を占めている。

（中略）

経費的な面からの試算によれば、現在の一般職員、嘱託調理員制度を前提とする限り、調理業務の民間委託が最も効果的であると考えられる。しかしながら、給食実施方法の変化に対する保護者の不安、短期的な試算では民間委託の効果が少ないとの意見や一部自治体では民間委託が必ずしも低コストに結びつかず、児童生徒数が減少しているにもかかわらず、経費が逡減しない状況なども見られることを考慮すると、これまで安全でおいしい給食を安定して供給してきた直営方式の中で人件費を削減する方法を検討されたい。なお、見直しにあたっては、国が検討している「公務員制度改革」の動向に留意することも必要である。

調理員の人件費については、他市に先駆けて嘱託調理員制度を導入したことにより、効率化が図られてきたところであるが、前述のとおり給食関係経費に占めるウェートは非常に大きい。また、税を納めている者としての市民感情を踏まえるとともに、昨今の極めて深刻な経済・財政状況の中で、安全でおいしい学校給食の維持向上を図っていくには多大な経費を要することを勘案すると、人件費の削減によって必要な財源を確保することが、よりよい学校給食を推進していくための必須条件と考えられる。

人件費の削減の方法としては、調理員退職者の嘱託調理員等での補充、給食数や実態に即したより効率的な配置基準への改正、長期休業中の勤務及び代替調理員制度の見直しなどを行い、調理業務を民間委託に近い経費で運営できるようにされたい。また、このことによって、学校給食の質や安全性が低下することがないように十分に配慮する必要がある。

平成15年度から、この新体制に移行できない場合には、調理業務の民間委託の導入を検討されたい。

調理業務の民間委託については、学校給食の質や安全性の低下を危惧する意見もあるが、他都市の事例から、責任を持って適正に業務を遂行できる実績のある業者を選定するとともに、その実施状況を点検できるシステムを整えることが必要である。また、適宜競争入札を行うなどして、適切なコストが維持できるよう運営しなければならない。

なお、このような効率化について、一部の委員から反対の意見がある」

との答申を示しています。

これに対して、「西宮市学校給食基本方針」では、「調理員の退職者を嘱託調理員等で補充し、配置基準を給食数や調理作業の実態に即したより効率的なものに改正するとともに、三季休業中の勤務条件や代替調理員制度等を見直すことにより、人件費を削減し、民間委託に近い経費で運営するための新しい調理体制に平成15年度から移行できるよう取り組む」

として、民間委託を前提にしない方針を明記しています。

今後、調理体制についての協議や議会での議論が行われることになるということです。

まとめ～注目される西宮市の動き

行政改革の流れから、「給食検討委員会」などが設置され、その結果として調理の民間委託方針が出されることが多くなっています。すでに、東京都八王子市が、調理の民間委託試行後に、再協議を行ない、直営継続を決めるなど、必ずしも民間委託がコスト削減につながらないという認識が広がりつつあります。その中で、直営での方向性を探る西宮市の取り組みは、注目に値します。

補足

この他にも、西宮市では、選択給食の充実や給食残量を減らす取り組み、食物アレルギーへの対応のあり方、栄養職員の配置、未配置の問題、ランチルームや施設設備、自校炊飯問題などについても方針を出しています。

給食費について、現在の食材費のみの保護者負担から、光熱水道料の一部などを保護者に追加負担してもらうことが可能かどうか、今後研究するとしています。

同市のホームページには、学校給食のページがつけられています。

学校給食検討委員会の答申についても、同ホームページから見るができます。(2002年12月現在、基本方針については掲載されていません)

また、毎月の献立なども掲載しています。

<http://www.nishi.or.jp/~gakkou/gakuho/>