

今月のトピックス

沖縄県那覇市、給食調理の民間委託方針

沖縄県で公的部門でははじめての学校給食調理民間委託化が那覇市で導入されようとしています。那覇市の学校給食は、小学校35校、中学校17校で自校方式の給食が22校、センターが4つあり、センター方式の給食が30校あります。

那覇市は、市経営管理局の重要政策マネジメントシステムとして打ち出した民間委託導入方針を受けて、市教委区委員会が委託計画を検討してきました。2002年11月6日の教育委員会で「那覇市学校給食調理業務委託計画基本方針」を協議し、調理の民間委託について、以下のように決めました。

- ・経費節減効果が図れること。
- ・調理場施設整備計画。
- ・学校長、保護者らへの説明努力。
- ・教育委員会、学校長、PTA、受託会社で組織を構成。
- ・初年度は、平成15年（2003年）9月より、調理施設設備が最も整っている神原小学校（自校・単独調理場）。

以上をふまえ、市では教育委員会とPTAで11月15日に神原小学校にて保護者説明会を開催。琉球新報によれば、同校校長は、保護者の懸念が払拭されない中で賛成はしていないと表明、教職員は反対の姿勢を示したとしています。

さらに、11月30日に、同小学校で2回目の説明会を行ったが、沖縄タイムスによると、経費削減効果が1000万円になる根拠を求める声や、保護者だけでなく教職員、栄養士、調理員も参加しての説明会を要望する声があったとしています。

また、これらとは別に、11月から12月にかけて、教育委員会は、市内8カ所で神原小学校での民間委託について概要説明会を行いました。

教育委員会では、調理の民間委託を行うことで、自校方式で約1千万円、すべての調理場を委託すると約3億円の経費が節約できるとしています。そして、ドライ方式での調理場の立て替えや牛乳保冷庫等の工学備品の買い替え、さらに、校舎の建て替えやクーラー設置、不登校対策、小学校の英語教育導入など教育の充実にあてる、としています。

委託方式としては、退職者不補充によるもので、「調理員の公務員としての身分は退職まで保障されます」、また、毎年2～3人の退職者であり、当分は単独調理場（自校方式）から委託するとしています。

神原小学校を選んだのは、那覇市で最も整備されたドライシステム調理場であり、教育委員会に最も近いため、民間委託の検証が素早く行えるから、としています。

なお、那覇市では、浦添市にある那覇学校給食センターが老朽化しているため、既存の自校方式調理場を増改築して近隣の2～3校の給食をつくる親子方式の導入も検討しています。

これに対し、那覇市の調理員を含む自治労那覇市職員労働組合と、栄養士・教員を含む沖縄県教職員組合は、委託計画の白紙撤回を求めています。また、市民団体も反対運動を展開しています。

2労組の共同チラシでは、コスト削減目的で、給食の質や安全確保、教育としての役割が果たせるのか納得ができないとしています。特に、年間1千万円の経費削減については、すでに調理員を10年近く正規職員の欠員補充を行わず、非常勤職員で補充しているため、例えば委託さ

れる神原小学校では5人の調理員がいますが、単純に非常勤報酬額年額130万円×5人では650万円にしかならず、退職者不補充方式で委託をしても、委託料1500万円では単年度で850万円の赤字になることは明らかで、コスト削減効果がいつから出るのかが教育委員会によって説明されていない点を指摘しています。

那覇市では、2月議会で学校給食の民間委託問題がひとつの焦点となり、ここが委託導入のひとつの山場になります。

各地で反対運動や民間委託、学校給食問題についての勉強会などがさかんに行われ、マスメディアも那覇市の決断に注目しています。

食は命、学校給食は教育の一環

屋良朝敏さん

那覇市学校給食調理員・市職員労働組合副委員長
2003年1月15日付、沖縄タイムス寄稿

昨年11月、那覇市教育委員会は、神原小学校の給食を今年の9月から民間委託し調理員の退職不補充で今後全校に広げていくと発表した。地域説明会が行われ、当該の神原小学校においても説明会が行われている。

私たち給食調理員にも説明がなされた。委託最大の理由に財政難を挙げ、「委託すると年間約1千万円の経費節減になるうえ給食内容は直営と変わらない」と言っている。

食品の偽装表示、O-157、BSE、遺伝子組み換え、食品添加物、農薬野菜などの問題がある昨今、学校給食調理員を20年以上経験している私のような調理員でも、直接子どもたちの口に入る食事を作っているの、特に朝の食材点検、調理、味付けで毎日が緊張の連続であり、学校給食は大量調理ゆえハードでもある。

私は今回の学校給食の民間委託案に次の理由から異議と提案をしたい。ひとつには委託が逆に年間約850万円の出費になること。なぜかというすでに行革により10年前から調理員の定年の補充は非常勤（パート）でなされてきており委託によっていなくなる「神原小勤務の5人」の件費の額は「非常勤報酬年額130万円×5人=650万円」にすぎず、委託料の1500万円では、単年度的にはむしろ新たな支出（850万円）が発生し、委託効果は何年後かさえ示されていない。

ふたつに請負契約と言いながら、建物、機械設備は市

の所有なので職安法施行規則四条に違反し、限りなく労働者派遣契約に近い「偽装請負」の疑いが濃厚。3つに食中毒などの重大事故が起こった際の責任の所在があいまいになる。

4つに雇用主体が違うので県や市の栄養士が民間会社の調理員に直接指示できなくなる。同じ理由で調理場は校長の管理権限の及ばない場所になる。5つに学校給食法の中で教育の一環としてうたわれている学校給食の位置付けが失われかねない。これらの問題ゆえ、委託を取りやめた自治体も多く、堺市、市川市、杉並区では住民による裁判が起こっている。

民間委託の問題は視点をえれば、給食に従事する労働者雇用の在り方の問題でもある。国の臨調行革の指導ではセンター化、パート化、委託化が提示されている。国はパート化も奨励しているのである。そこで私は港区が実践していることを提案したい。

それはパート法の適用がない現在の公務職場にパート法の趣旨を生かすのである。増加するパート職員を「戦力」として認め法的位置づけをする。雇い止めをなくし、待遇も正規職員に近づけていくのである。そのことが、現在政府の進めている高齢者再任用者とパート職員間の待遇の均衡になり、そして公務員制度改革の一方向性をも指し示す。また「働く者を平等に扱う」視点から、現在那覇市が進めている人事評価制度の本当の意味での実践ともなるだろう。

学校給食があぶない 直営方式を堅持すべき

長堂登志子さん

県教職員組合那覇支部執行委員長
2002年10月26日付、琉球新報「声」寄稿

「おいしくて、温かくて、安心して食べられる給食」が「あぶない給食」に変えられようとしています。那覇市は当初打ち出した2004年度（平成16年度）を待たずに、2003年9月から、つまり、来年の9月から民間委託を実施する方向を出してきました。

子どもたちの安全と健康を守るのは、市民に負託された教育行政の責務です。今までの那覇市の学校給食基本方針にも「学校給食が学校教育の一環として実施されていることを鑑み今後も直営方式を堅持する」と明記されて

いました。しかし、今年2月、この条項をばっさり削除し、「学校給食業務は、調理部門（学校栄養職員の職務を除く）配送業務、ボイラー管理業務について委託化を推進する」と変更されていたのです。

教育の一環として大切にされ、直営を堅持してきた那覇市が、親も教職員も知らない間に、「学校給食の公的責任を放棄」し子どもの命と安全を民間企業の営利追求に渡す方向に動いているのです。

今日、企業による食の安全、食の信頼を裏切る事件が多発している時、行政はもっと、真剣に子どもの未来を考えるべきではありませんか。食の大切さは、これからの教育に最も重要な課題です。自分の食べているものが「どのような人の手によって作られているのか」を知ることは、人生を学ぶことです。給食にかかわるすべての業務が食教育なのです。

これからますます地場産の食材を取り入れ、より充実した給食を望んでいます。私のクラスでは、生ごみの肥料作りに挑戦しています。各学校の肥料作りも盛んになっています。子どもたちの栽培した野菜を使った、リクエスト料理もやってみたいです。親もどんどん学校給食にかかわ

っていくべきです。

しかし、受託会社の調理員には、こんな要求に応えることはできませんし、職務でもありません。一校一千万円の人件費削減が、民間委託の最大の目玉です。当然、臨時の低賃金労働です。他の県では、委託調理員の問題が吹き出しています。まず、定着しないことです。そのために、衛生管理も徹底せず、経験や技術の積み重ねもできず、チームワークもとりにくいのです。

栄養士は、直営の時は、給食を作る過程で、すべて調理員といっしょにできるのですが、民間委託だと「指示書」を渡すだけなので、出来上がりに責任を持ってない事態になります。「異物混入」も後をたたず、委託料もどんどん値上げされ、危険な輸入食品や加工食品の増加も大きな問題となっています。そのために各地で学習を深め、委託撤回の運動が起きています。

これからは黙っていても、子どもの命と安全は守れません。親と教職員でつくる「那覇市の学校給食を考える市民の会」は委託反対の声をあげていますが、各学校のPTAも重要な課題として学習を深め、行動していかないと事は緊急です。

ホームページへの投稿

小麦アレルギーで学校給食が不安です

アレルギー対応は、 教育として必要では？

埼玉県川越市Iさん

わが家の長男のゆうくんは2006年に小学校に入学する予定です。

彼は、卵・乳製品・小麦を含んだ食品を体内に取り込むとアナフィラキシ・ショックを起こすと思われます。対応次第では、命にかかわる事柄です。

・・・とはいえ、給食は教育の一環で行われるものであり、安全な給食を食べさせたいと親として考えております。

市の対応は、食べさせない、親の責任でたべられるものを選定させるなど、親にとっては義務である教育も子の立場から見れば「教育を受ける権利」を侵害しているといわざるをえません。

『バリアフリー』という名のもとに障害者や高齢者に対しては、莫大なお金をかけて過剰といえる設備投資をしているにもかかわらず、命の危険性があるアレルギーの子どもの教育を受ける権利については「目に見えないからバリアフリーでなくても良い」というのが一般的でないのでしょうか。

ただ、われわれは、食べられないものをそのクラスの給食から除いて欲しいだけである。「ひとりだけ違うもの」食べるのは、教育の観点からは望ましくないと考えております。

これから市と実態の聞き取り調査を行う上で、どのような事例が存在するのか。特に小麦について、ご教授いただきたく考えております。

また、いくつかの対応事例が貴ホームページにあります。『親・子の責任で除去させる対応』というのは、市の対応としては『対応している』に入っているとように思われます。

しかしながら、市町村としてはなんら対応していないので、アンケートからは「対応」から除くべきだと考えます。

いくつか失礼な文章もありますが、お許しいただきたく、ご教授の程お願いいたします。

小麦アレルギー、我が家の場合

東京都日野市Oさん

埼玉県川越市Iさんの【アレルギー対応は、教育としての必要では？】を読み、小麦アレルギーの我が家の息子の事例を紹介させていただきます。何かの参考になれば幸いです。

私の息子は小麦アレルギーで、小麦食品を摂取すると喘息様の症状が出ます。その彼も現在6年生、栄養士さんや先生方のご協力もあって間もなく卒業です。

小学校に入学する際、Iさんのように非常に不安がありました。その時学校にお願いしたことは、日野市は全て自校式なのですが、食べられる料理については可能な限り給食を食べさせて欲しいこと、食べられないものに関してはそれを補うものを家から持って行かせてほしいこと、他のクラスのみなさんに先生のほうから彼の食物アレルギーについての説明をきちんとしていただきたい、ということでした。毎月始めに材料まで記入されている献立を栄養士さんに見せていただき、何が食べられて何が食べられないのか親の方でチェックをします。それを基にその日食べてよいものを全てノートに書き、子供はそれを見て自分が食べることができるものを給食の中からチョイスすることにしました。先生に対しても毎日、これが食べられるということ連絡しました。少しでも不安のあるもの、不明なものに関しては、子供が自分で先生や栄養士さんに確認することも注意しました。それらが上手く回り始めると、学校側でも、息子の料理に関して、簡単にできるものは小麦を除いた別調理をしていただいたり、場合によってはクラス全員分のから揚げを片栗粉で揚げてくれる場合もありました。おかげで、6年間、誤って小麦食品を摂取してしまったような事故は一度も起こりませんでした。

林間学校や修学旅行などの泊りがけの旅行も非常に不安があったものの、家と学校、宿やお弁当屋さんの連絡を密にとり、それらの方々の配慮によって、何の事故もなく終えることができました。

これらの方法がどこでも当てはまるとは思いません。うちの場合はかなりラッキーな方なのかもしれません。

市や学校の対応もまちまちでしょうし、自校式かセンター方式かによっても違うでしょう。何よりお子さんの個性も皆それぞれでしょうし、周りの友達の反応も様々だと思います。アドバイスできるようなことはありませんが、我が家で一つ心がけたこととして自分（子供自身）の食べ物は

自分で確認すること、こうして欲しいというリクエストははっきり言うこと、は継続して言いつづけたつもりです。できるだけ他の子供達と同じものを食べようとすると、最終的なチョイスは自己責任になってしまいますから。

4月から中学生になり、また幾つかの困難な場面が訪れると思いますが、親子3人で頑張っ乗り越えて行こうと考えています。

1さんのお子さんのゆうくんが、最後に振り返ってみて楽しかったと思えるような6年間を過ごされることをお祈りしております。

いらない! 遺伝子組み換え食品全国集会 - 食の企業独占は許さない 東京集会 3月25日 ヴァンダナ・シヴァ講演

自由貿易至上のグローバリゼーションのもとで恩恵を受けるのは多国籍企業だけであり、輸入国、輸出国ともに家族農業が崩壊の危機に立たされています。それは環境や食べものの安全性が脅かされていくことでもあります。農薬の多用など自然に対する暴力的農業の延長線上にあるのが遺伝子組換え食品です。単一生産によって多様性の消失が起っていますが、遺伝子組み換え作物による遺伝子汚染は、それに拍車をかけ、取り返しのつかないつげとなって人類に降りかかることが懸念されています。

アグロバイオ企業は種子に特許をかけ、自家採種や種子の保存を特許侵害として禁止することがまかり通っています。インドでは遺伝子組み換え作物を持ち込み種子や農業の支配をもくろむモンサント社と農民たちが戦っています。虫や細菌、草を敵視し農薬などで暴力的に駆逐する近代農業とその延長線上にある遺伝子組み換え作物は企業支配農業であり、その弊害をヴァンダナ・シヴァさんはオピニオンリーダーとして糾弾し続けてきました。そして奪わない、殺さない、自然と共生する農業運動を農民とともに進めてきました。

シヴァさんとともに日本のあるべき農業のかたち、また主体的に食料を選び取ることを意味を考えませんか。未来への新たな道筋が見えてくるはずですよ。

ぜひ、ご参加を!
東京集会のご案内

日時:2003年3月25日(火) 13:00~17:00

場所:東京ウイメンズ・プラザホール

(渋谷駅徒歩10分、地下鉄表参道駅5分 国連大学隣)

基調講演:ヴァンダナ・シヴァ氏

インドで科学・技術・自然資源政策研究財団を主宰。

環境保全や女性の人権を守る運動、在来種子の保全、農民運動などに深くかかわる実践家。93年、もうひとつのノーベル賞と言われる「ライト・ライブリフッド賞」を受賞。

遺伝子組み換え作物問題では、早くから多国籍企業の目論見を見抜き、告発し続けている。集会では、米国バイテク企業モンサント社の種子や農業支配と戦うインド農民のこと、グローバリゼーションのもと、世界の農業やたべものが向かう危機とその対抗の道筋を語っていただきます。

当日参加費:1,000円

問い合わせ:反GM全国集会実行委員会事務局

(案内:全国学校給食を考える会)

最近のできごと

2002年12月～2003年1月の新聞などから

【食材～地場型】

高知市の地場産状況

山形県天童市、地場産果物を学校給食に

山口県岩国市で伝統野菜を給食に

愛媛県今治市、パン用小麦の作付拡大

神奈川県座間市の地場産

秋田県大内町で全食材地場の特別給食

山梨県上野原町の地場産給食

愛知県、学校給食に新品種を導入

岩手県東和町の地場型給食

宮崎県えびの市、週5回、地場産米

秋田県、県産小麦・酵母で地産地消パン

北海道美唄市、地場産米粉パン試験導入

茨城県友部町、独自の米粉パン開発

鹿児島県南種子町、給食用野菜施設完成

千葉県、月1回、全食材県産の給食を

近畿圏、米粉パンの導入拡大へ

滋賀県水口町、地場産献立

栃木県、県産かんぴょう献立

鹿児島県、地場産給食実施

【民間委託・給食運営】

神奈川県相模湖町の民間委託導入後に中止

福島県武生市の業者弁当方式給食はじまる

兵庫県神戸市、中学校で弁当試行販売開始

高知市、中学校給食全校実施のめど立たず

栃木県岩舟町の給食

【食器】

強化ガラス、現在も1300校で使用

政府、生分解性プラスチック食器を推進

【食中毒】

北海道厚岸町の食中毒、200人以上

北海道厚岸町、食中毒の余波

東京都文京区で食中毒

【その他】

農水省、食育・地場産推進事業

2002年の学校給食市場は4610億円

福島県立盲学校で、火と水を使わない給食

骨なし魚、学校給食に取り入れる動きも

山形県、学校田の米の給食利用に待った