

### 今月のトピックス

## 千葉県市川市、民間委託差し止め訴訟経過 高裁で、証人尋問が6月に開かれます

### これまでの経緯

千葉県市川市では、2000年4月より、学校給食調理の民間委託が開始されました。市川市は55の小中学校で自校方式と一部親子方式（10校）による学校給食が実施されています。

1999年の後半に、委託方針が出され、2000年の3月にかけて大きな反対運動が起きましたが、2000年4月より6校の給食調理が民間委託されました。

市川市は、財政削減につながるとしていましたが、市民による経費試算では削減効果が認められないことや、調理の民間委託そのものが、学校給食法にもとづく教育としての学校給食にそぐわないとして、住民監査請求を経て住民訴訟が起こされました。

住民訴訟は、2000年6月22日に千葉地方裁判所に業務委託料の支出差し止めを求める形で行われ、住民を代表し市川市在住のAさんが原告として名乗り出ました。また、学校給食訴訟を支援する会が側面支援しています。

裁判は、2002年9月20日、原告敗訴の形で判決が出されました。

### 裁判の論点

裁判では、調理業務の委託契約は、学校給食法と地方自治法に違反するという視点に立ちました。学校給食法は目的に教育としての学校給食を定めています。

これに対して、調理の委託は、委託会社の調理内容や方法について、学校（栄養士）がきめ細かい指示ができません。実際に、千葉県柏市では、栄養士からのきめ細かい指示に対して、それに見合う委託料をもらってないと請け負った会社が業務を拒否し、給食がストップしたこともあります。

次に、委託会社は、コスト削減のため非常勤のパート社員を多数雇用し、衛生管理上や調理場の問題が起きやすい点があります。安定した給食づくりにも不安があります。

調理員と栄養士、教員、児童生徒とのコミュニケーションが限られ、教育の場としての機能が失われます。

地方自治法については、市川市では見積り合わせの手法で契約を結んでおり、この点が地方自治法に違反するとしていました。

### 一度も原告の声を聞くことのなかった 地方裁判所

この裁判を通して、原告のAさんや弁護団は、栄養士や学校給食の専門家などから、学校給食の現状や民間委託の問題点を指摘する陳述書を提出し、その上で、証人として裁判の場で直接話を聞くように裁判官に申請しました。また、原告の植村さんも陳述書を提出した上で、直接話を聞くよう申請しましたが、裁判官側は、すべての証人申請や尋問申請をすべて却下し「書

面だけで判断できる」として一度も話を聞く場を持つと  
としませんでした。

## 委託の拡大、問題が明らかに

2000年には6校が委託されましたが、そのうち2校で  
委託会社の調理責任者が交代、3校で副調理責任者  
が交代、2校で調理師資格をもつ社員が交代しました。  
なかには、異物混入などの事故が多く、保護者から苦  
情が寄せられ、委託会社に責任者の交代を申し入れた  
り、事故や不手際が多かったため、学校長が要請して  
責任者が替わったケースもありました。

異物混入、加熱不足などの調理事故、洗浄不十分  
などの衛生上の問題は、直営に比べ委託校で多発して  
います。2000年度には、委託6校で41件の事故報告が  
あり、一方直営の39調理場（49校）からは3件の事故  
報告にとどまっています。しかも、委託校では、市の  
基準を上回る人員が委託会社から配置されていました。

2000年度事故は、トレーに前日の米飯が残る、スプ  
ーンに4日前のカレーが付着したまま、アメリカンドッグ  
が半生の状態、輪ゴムやプラスチック片の混入など、1

クラス分の味噌汁が配缶もれするという事故も起きてい  
ます。

しかし、2001年には3校、2002年には5校（3調理場）、  
2003年には4校（3調理場）と、直営から民間委託に変  
わる学校が徐々に増えています。

## 東京高等裁判所へ控訴と初の証人尋問

2002年9月の判決を受けて、10月、Aさんと弁護団は  
東京高等裁判所に控訴しました。控訴審でも、当初、  
書面だけで裁判がすすみかけましたが、弁護団が証  
拠調べの必要性を訴え、このたび、証人尋問が行わ  
れることとなりました。

証人尋問は、東京都の小学校で自校直営方式の栄  
養士を長年努め、全国学校給食を考える会のメンバー  
でもある五十嵐興子さん、原告（控訴人）のAさん  
に対して行われます。

この場を通して、学校給食の大切さ、調理業務の重  
要性、民間委託の問題点などの実態を、現場からの声  
として裁判官に伝えることとなります。

## 【6月18日、裁判傍聴者の募集】

この千葉県市川市調理業務民間委託差し止め訴訟控訴審で行われる証人尋問でひとりでも多くの方に関心  
を持っていただくとともに、裁判所に対し、市民の関心の高さをしめすために、傍聴者を募集します。定員  
は50人程度です。直接起こしいただいてもかまいませんが、資料準備の都合上、全国学校給食を考える会  
にご一報いただければ幸いです。みなさまのご参加をお待ちしております。

**日時:2003年6月18日(水) 午後2時～3時40分**

**場所:東京高等裁判所 825号法廷**

**お問い合わせ:**

**【引き続き訴訟支援もお願いします】**

カンパ振込先（郵便振替）

## Q and A よく寄せられる質問に答えて 民間委託ではなぜ、直営調理員と混在できないの？

Q:学校給食調理の民間委託では、直営の調理員と委託会社の調理員が同じ調理場で働くことはできないと聞きますが、その理由はなんですか？

A:公務員調理員と委託会社調理員は同じ調理場で同じ作業はできません。現在、各地で導入されている学校給食調理の民間委託は、派遣労働ではありません。

労働者派遣法では、現在のところ「物の製造」業務に労働者派遣を行うことができません。給食調理も、物の製造にあたる行為です。ですから、いわゆる給食調理の民間委託とは、「業務委託」行為であり、受ける会社（組織）にとっては「請負」事業です。

この場合、請負した（委託された）企業などは、その事業に対して、業務を独立して行ない、自社の従業員を指揮監督します。

この法律的根拠は、職業安定法44条にあります。

「何人も、次条に規定する場合を除くほか、労働者供給事業を行い、又はその労働者供給事業を行う者から供給される労働者を自らの指揮命令の下に労働させてはならない。」としています。

また、職業安定法施行規則第4条では、請負についてこのような規定があります。

「労働者を提供しこれを他人の指揮命令を受けて労働に従事させる者は、たとえその契約の形式が請負契約であっても、次の各号のすべてに該当する場合を除き、法第5条第6項の規定による労働者供給の事業を行う者とする。

一 作業の完成について事業主としての財政上及び法律上のすべての責任を負うものであること。

二 作業に従事する労働者を、指揮監督するものであること。

三 作業に従事する労働者に対し、使用者として法律に規定されたすべての義務を負うものであること。

四 自ら提供する機械、設備、器材（業務上必要なる簡易な工具を除く。）若しくはその作業に必要な材料、資材を使用し又は企画若しくは専門的な技術若しくは

専門的な経験を必要とする作業を行うものであって、単に肉体的な労働力を提供するものではないこと。

2 前項の各号のすべてに該当する場合であっても、それが第44条の規定に違反することを免れるため故意に偽装されたものであって、その事業の真の目的が労働力の供給にあるときは、法第5条第6項の規定による労働者供給事業を行う者であることを免れることができない。

3 第1項の労働者を提供する者とは、それが使用者、個人、団体、法人又はその他如何なる名称形式であることを問わない。

4 第1項の労働者の提供を受けてこれを自らの指揮命令の下に労働させる者とは、個人、団体、法人、政府機関又はその他如何なる名称形式であることを問わない」

この法律と施行規則に準じれば、質問にある、直営調理員と委託調理員が同じ調理場で作業できるか、との問いには、「できない」となるはずです。

学校給食調理の民間委託は、「調理業務」を委託していることとなります。学校栄養士が作成した献立と指示書をもとに、学校（あるいは教育委員会等）から与えられた食材を使い、指定された場所（調理室や給食センター）を借りて、委託会社が調理するということです。栄養士（あるいは校長などの責任者）は、中間検査・最終検査を経て、最終的に完成した給食を受領します。

直営調理員と委託調理員が同じ調理場に混在した場合、それぞれ指揮監督者が異なりますし、相互に独立して作業をする必要があります。なにより、施行規則の第4条2にあるとおり、労働者供給事業の偽装と言われても反論できないでしょう。

学校給食調理の民間委託そのものが、たとえば、施設設備や食材を自治体側が用意し、献立も与えられて作業するなど、施行規則第4条の1-四に反していると考えられます。しかし、自治体側はこの点について問題ないとして調理の委託を推進しています。

## イベントのご案内

# 連続講座 アレルギーの現在 / リスクマネジメント

主催: アトピzzi地球の子ネットワーク

### 開催趣旨

発症というリスクを「社会のしくみ」で回避したい

リスクマネジメントという言葉を知ると、PL法対策を思い浮かべる方がいるかもしれません。私たちは、社会的対処という意味でこの言葉を使いたいと思いました。

食物の摂取によって起こる身体的不利益は、食物アレルギーだけでなく様々なものがあると思いますが、本講座では、特に食物アレルギー（アナフィラキシーを含む）と口腔アレルギーについて考えたいと思います。特定原材料の表示義務化（アレルギー物質を含む食品の表示）というできごとは、社会においてはじめて行われた食物アレルギーに対する、リスクマネジメントの事例ととらえることができます。さらに進んで、食物の摂取によって起こる発症というリスクを、「社会のしくみ」で回避することができないか、ということが今回の連続講座の命題です。食品製造や流通・販売、外食など、食べものに関わる産業に携わる人々は、今後どのようにこのリスクをマネジメントしていくのでしょうか。レストランや学校などの公共の場で、万が一発症してしまったときに周りの人はどのように対処したらよいのでしょうか。本講座では、患者支援の立場に立って、知識を身につける場にしたいと考えています。

### カリキュラム

第1回 「低アレルゲン・抗アレルギー・代替」食品の基礎を学ぶ 5月23日（金）みなとNPOハウス

「食品の開発と研究」 農業生物資源研究所遺伝資源研究グループ長

第2回 外食—レストランやホテルでの対処 6月19日（木）みなとコミュニティハウス

「即時型アレルギーとアナフィラキシーの実際と対処」

小児科／事例報告「メニュー開発とメニュー表示の事例」 外食産業（予定）

第3回 全員で同じものを食べる献立の可能性

6月27日（金）みなとNPOハウス

「食材料の選び方と扱い方」

／事例報告「アレルギー対応食—献立の工夫」 五十嵐興子 東京・明化小学校栄養士

第4回 学校—給食や学校生活の中での対処

6月28日（土）みなとNPOハウス

「緊急時マニュアル作成の方法」 小児科院長／事例報告「実務者ミーティングの実際と安全管理」 五十嵐興子 東京・明化小学校栄養士

第5回 アレルギー対応食品 開発の可能性

7月16日（水）みなとNPOハウス

「アレルギー表示以後の患者の食生活」 クリニック院長／「アレルギー対応食品、開発の課題」 日本生活協同組合連合会テストキッチン・表示企画室

●進行：赤城智美 アトピzzi地球の子ネットワーク

●開催時間：すべて18:30～20:30

●受講料：一般～通し受講（全5回）15,000円 単発受講3,500円／1講座 会員～通し受講（全5回）11,000円 単発受講3,000円／1講座 企業や団体・組織内で通し参加を申し込み、交替で受講することも可能です。

●定員：40人 先着順予約制 \*保育はありません

●申し込み：TEL、FAX、E-mailでお申し込みください。

●交通：みなとNPOハウス（日比谷線・大江戸線六本木6出口歩1分）／みなとコミュニティハウス（銀座線・半蔵門線、大江戸線青山一丁目A1出口歩5分）

## 最近のできごと

2002年2月～4月の新聞などから

### 【食材・地場産】

広島県三次市、地場産給食導入

長崎県郷ノ浦町の給食野菜生産者

富山市、秋冬野菜から地場産導入

山形県藤島町:地場型給食のしくみ

広島県東広島市、4品目から地場産導入

新潟県大潟町:地場給食のしくみ

山口県、県産穀物使用に補助制度

鳥取県河原町、地場産使用急増

秋田県、JA秋田やまもとが地場産牛乳検討

### 【食材・米、パン関係】

兵庫県、米粉パンの学校給食導入に助成

北海道美唄市、米粉パン試験導入

給食パンの輸入小麦離れ

富山県、県産コシヒカリ粉パンの導入状況

### 【給食運営】

宮城県二本松市、中学校で選択制

### 兵庫県春日町で給食開始

春日町PTA学校給食推進委員会から情報。

「春日町の学校給食の実現に向けて長年にわたるPTAの推進活動が実り、いよいよ15年度（2003年）4月より、学校給食が開始されることになりました。いままで春日町は、牛乳給食だけが行われてきましたので、完全学校給食は、まったくいちからのスタートとなります。完全フルドライ方式、強化磁器、3台の配送車で中学校内に建てられた学校給食センターより5幼稚園、5小学校、同中学校に約1420食が配食されます」  
神戸新聞03年3月7日付によると、地場産コシヒカリ、地場産野菜などを食材に使用、週の配分は米飯4日、パン1日。総工費約4億6千万円、職員18人。

### 新潟県五泉市、自校方式に切り替え方針

### 石川県野々市町、完全電化給食センター

給食予算、年度末に余らなかった...

埼玉県川越市、給食センターのPFI方式を断念

宮城県、豊里町・登米町共同調理場、全電化で完成

札幌市、給食費値上げ

### 【その他】

大阪府堺市、指曲がり症訴訟高裁判決

冷食会社、地場野菜・無添加加工品供給

高知県、地産地消課新設

栄養教諭制度、05年度から設置か？

岡山県玉野市、給食廃油を燃料化

滋賀県多賀町多賀小学校の一汁一菜

### 米粉パンの小麦グルテン添加、アレルギーに注意

神戸新聞03年3月12日付では、近年学校給食で導入がはじまっている米粉パンについて、小麦グルテンを使用して作る場合、誤って小麦アレルギーの人が食べる事のないよう注意を呼びかけている。

兵庫県加古川市のパン屋で小麦グルテン使用の米粉パンを販売し、それを食べた小麦アレルギーの4歳の子供がアナフィラキシーショックとみられる症状を起こした。

子供は幸い回復している。

### 「学校給食ニュース」2003.5.20

発行：学校給食全国集会実行委員会  
編集：学校給食ニュース編集事務局  
会費：年額3,500円（4月から3月、送料込み）  
〒106-0032 東京都港区六本木6-8-15  
第25月ビル2階 大地を守る会気付  
全国学校給食を考える会  
お問い合わせは...全国学校給食を考える会  
電話：03-3402-8902 FAX：03-3402-5590

### 学校給食全国集会実行委員会構成団体

全日本自治団体労働組合・現業局  
東京都千代田区六番町1（電話03-3263-0276）  
●日本教職員組合・生活局  
東京都千代田区一ツ橋2-6-2（電話03-3265-2175）  
●日本消費者連盟  
東京都目黒区目黒本町1-10-16（電話03-3711-7766）  
●全国学校給食を考える会  
左記住所、電話番号

# 情報シート

地域で取り組まれている課題や実践例をぜひ発信してください。

(例：課題～民間委託、センター化、プラスチック食器、アレルギー・アトピー、  
遺伝子組み換えや環境ホルモン、食中毒・異物混入・衛生管理など  
実践～給食の教材化、給食だより、献立の工夫や食材の工夫、地場の素材の使用、  
衛生管理や労働環境の工夫、学校内での子ども、保護者、他の職員に向けた情報発信の工夫、  
地域との交流、民間委託やセンター化での議会対応など)

ここに記入していただくか、文書などは実物を送ってください。

送り先 〒106-0032 東京都港区六本木6-8-15 第2五月ビル2階 全国学校給食を考える会

TEL03-3402-8902 FAX03-3402-5590 E-mail [maki@jca.apc.org](mailto:maki@jca.apc.org)

記入者名

団体名

ご連絡先 (電話・FAX・e-mail)

ご住所 (または、都道府県・市町村名)

私は、栄養士 調理員 保護者 その他 ( ) です。

ニュースに掲載する場合、名前は 掲載可 掲載不可 (匿名) です。

