

今月のトピックス

学校給食を丸投げ！ 献立も食材も委託企業まかせに 新津市の学校給食センターPFI方式を考える

PFIとはなにか？

PFIとは、Private Finance Initiativeの略称で、民間資金等活用事業と訳されています。内閣府がPFIを導入推進するためのホームページをつくっています。

それによると、

「公共施設等の建設、維持管理、運営等を民間の資金、経営能力及び技術的能力を活用して行う新しい手法」であり、「民間の資金、経営能力、技術的能力を活用することにより、国や地方公共団体等が直接実施するよりも効率的かつ効果的に公共サービスを提供できる事業について、PFI手法で実施」

となっています。

PFIは、1999年に「民間資金等の活用による公共施設等の整備等の促進に関する法律」(PFI法)が制定され、2000年に基本方針が決まりました。その後、少しずつ、PFI方式の公共事業がはじまっています。

2003年6月23日現在、国の事業として23、地方公共団体の事業として81、特殊法人等の事業として1の合計105の事業が行われつつあります。そのうち3つが学校給食関係です。

八雲村学校給食センター施設整備事業(島根県八雲村)
学校給食共同調理場整備事業(新潟県新津市)
千葉市大宮学校給食センター(仮称)整備事業(千葉県千葉市)

その他にも、学校の整備事業に給食室が含まれる例

などもあります。

(参考)

内閣府PFIホームページ <http://www8.cao.go.jp/pfi/>
PFI推進委員会ホームページ
<http://www8.cao.go.jp/pfi/iinkai.html>

5つの計画のうち2つが取りやめに

学校給食ニュースで調べたところ、学校給食センターをPFI方式で整備・運用する計画はこれまでに5つあります。そのうち2つが中止されています。

(中止された計画)

埼玉県川越市...寿町学校給食センターの改築事業にPFI方式を検討していましたが、通常方式で行うこととなりました。同学校給食センターは1973年開設で、建て替えの計画です。2000年度にPFI事業の可能性を調査し、検討しましたが、保護者が直営方式を望んでいることや他の事例が少ないことなどから通常方式となりました。同学校給食センターは12000食規模で2004年度の工事を予定しています。

福島県川俣町...2002年8月に学校給食センターの建設、維持管理、給食事業運営などをPFI方式で行うため、入札説明を開始、給食事業は、04年より開始される予定で設備は2000食対応、HACCP対応施設とされました。しかし、同計画を批判していた新町長が当選し、2003年1月に同計画は正式に中止されました。

いずれも、PFI計画に対して保護者・市民が反対した結果、計画が中止されています。

島根県八雲村は、センター整備のみ

もっとも早くPFI方式を取り入れたのは島根県八雲村です。ただし、この八雲村学校給食センター事業は、民間に対し、旧センターの解体、新センターの設計、建設、維持管理、修繕などを行い、八雲村がセンターを所有し、学校給食の運営も村が直営で行っています。計画は2001年に発表され、2002年秋には新センターとして稼働しています。1000食をつくる給食センターで、契約期間は30年です。

千葉県千葉市は、整備と調理

新潟県新津市よりも後ですが、千葉県千葉市は、2003年3月25日に、千葉市大宮学校給食センター整備事業の実施方針を発表しました。それによると、11000食の学校給食センターを建設、施設の維持管理、給食調理、配送等の運営を事業者が行い、千葉市は献立作成、食材調達、検収、給食費の徴収、調理数などの決定を行うとなっています。事業期間は2004年から2020年ですが、給食は2005年4月から始められる予定です。入札は2003年8月末に行われる予定となっています。

千葉市大宮学校給食センター(仮称)事業

<http://www.city.chiba.jp/kyoiku/gakkokyoiku/hokentaiiku/ex/oomiyalunchc.htm>

新潟県新津市は、整備から給食運営すべてを丸投げ

2002年12月にPFI方式による学校給食共同調理場整備事業の実施方針を発表しました。概要は、小学校7校、中学校3校、幼稚園5園で4200食を想定したセンターを、2005年4月より供用開始し、20年間で解体(予定)し、事業終了というものです。

ここで驚かされるのは、施設の設計、建設、保守、解体だけでなく、給食調理をはじめ、献立(案)作成、食材購入まですべて契約事業者が行い、新津市は給食を購入するだけという事業方針です。

現在、学校給食の民間委託が各地ですすめられています。基本的には、献立は自治体の栄養士が作成し、食材も自治体が購入、調理業務や配送、洗浄だけを委託するという方式です。「調理」などの部分だけを委託するのであり、給食の運営は自治体で責任をもち、教育として行うため、献立のあり方や、食材の由来、質、生産者やその情報などは当然自治体側が責任を持って学校や地域と運動しながら行っています。

民間委託をすすめる自治体は、「調理は教育ではない」としていますが、学校給食全国集会実行委員会は「調理も含めて教育である」という立場です。

ところが、新津市の給食センターPFI事業は、これらをすべて捨て去って、給食そのものを丸投げする内容になっています。

新津市がホームページ上で公開している「実施方針」「業務要求水準書」から、その「給食」の内容をうかがってみましょう。

なお、文書の中に「SPC」という略称が出てきますが、これは、Special Purpose companyの略称で、この事業のために設立される特別目的会社のことです。

丸投げの中身

契約し、設立されたSPCはどんな仕事をするのでしょうか。

事業範囲は、

施設の建設...共同調理場の設計、建設工事及びその関連業務

施設の運営...

- 1: 学校給食の献立計画(案)の協議資料の作成
- 2: 学校給食用材料の調達
- 3: 学校給食の調理
- 4: 学校給食の運搬(食器等の食事に必要なものを含む)
- 5: 学校給食の回収(残滓及び使用済み食器等)
- 6: 給食内容の広報(児童・生徒・職員及び保護者)
- 7: 共同調理場の広報(児童・生徒・職員・保護者及び施設見学者(受入可能な人数))

施設の維持管理...

建築物保守管理業務ほか施設の維持管理のために

必要な一切の業務

施設の解体撤去

(事業方針 2002年12月版より)

となっています。

献立は、幼稚園から中学校まで同じ

気になる献立案ですが、SPCが配置する調理場常勤の栄養士が作成し、新津市が3カ月前に報告を受け、検査、承認することになります。主体はあくまでもSPCです。

この献立は、幼稚園から中学校まですべて同一です。

栄養計画としては、幼稚園、小学校低学年、中学年、高学年、中学校と5区分に分けられますが、献立は、まったく同じで、栄養量は配膳による給食量の調整で行うことになっています。「その上で、園児・児童・生徒の年齢差を十分考慮し、それぞれに工夫した献立案を作成する」とありますが、ある日は幼稚園向きの献立で、ある日は中学生向きの献立となるのでしょうか？

食材は、従来通りの基準

食材については、実施方針の中で、次のように書かれています。

基本方針...生産地、生産者、生産方法等を提供者に広報し、安全で安心して食べられるものであることが確認できることを原則とします。

外国産の食材について...基本方針に沿った食材の使用が原則ですが、少しでも安全性に疑問のある食材は使用しないこととします。

遺伝子組み換え食品について...使用しないこととします。

地産地消について...

米...原則として、全量新津市産米を使用することとします。

その他の食材...可能な限り地産地消の方法を導入することを要請します。

さらに、業務要求水準書では詳しく書かれています。

1: 食品衛生法の基準があるものについては、その基

準に適合すること。

2: 甘味料、着色料、保存料、殺菌剤、漂白剤、防かび剤、防虫剤、酸化防止剤(既存添加物名簿(平成8年厚生省告示第120号)にあるものは除く)は使用していないものとする。また、それ以外でも不必要な食品添加物が使用されているものは、できる限り避けること。

3: JAS規格のあるものについては、規格品とすること。

4: 安全性が確認されていない遺伝子組み換え食品は使用しないこと。

5: 生鮮食品は新鮮・衛生的なもので、安全性の高いものを使用すること。

6: 食材は、納品業者から産地、生産地の記録を提出させ、食事の安全性、品質を確認すること。問題があった場合は、それ以後の納品を直ちに停止すること。

記録は1年以上保管すること。

7: 加工食品等については、配合割合、成分分析、食品添加物の有無や微生物検査について書類を提出し、安全性を確認できた食材を納品すること。また、自主的に衛生検査を実施し、検査結果を提出すること。

8: 米飯については、別紙「米飯供給基準」に基づき炊飯された米飯を供給すること。

9: その他必要により新津市教育委員会が定める基準によること。

食材の産地について

材料は国内産を利用し、国内産に安全性の問題のある食材に限り外国産のものを利用を認める。食育に十分配慮し、可能な限り地産産のものを使用すること。

アレルギー対応はたまごのみ

アレルギー対応は、たまごアレルギーのみ対応する給食を提供し、この食数は募集要項で指示するとなっています。そして、「それ以外のアレルギー対応食は、SPCが行う事業の対象外」(実施方針)となりました。

たまごアレルギー以外については、「食品表示で義務づけられたアレルギーを引き起こすと思われる食材については、献立表に記載し、保護者に対して十分な情報公開が行われるようにすること」(業務要求水準書)となっています。

食育もSPCにおまかせ...だけど

業務要求水準書では、

「当面する課題として、下記の2項目についてSPCは市、提供施設と連携を取りながら食育を推進するものとする。

- 1：肥満、小児成人病への対応
- 2：味覚教育への対応

となっています。食育の範囲はわずかに2項目です。

衛生管理基準は旧基準のまま

業務要求水準書は、2003年2月に出されたものです。2003年3月末に、文部科学省から新しい衛生管理基準が出されています。この新しい衛生管理基準によって、施設設備の設計や中の調理用具などの種類、数が厳しくなっています。2003年7月末現在、業務要求水準書の変更はないようです。

どんな給食になるのか

すでに、学校栄養職員を配置する新潟県は、SPCが民間企業であるため、そこに学校栄養職員を配置することはできないと新津市に答えています。新津市は、市に配置された学校栄養職員が献立を確認、承認するので問題ないとしています。

ところで、コスト削減をめざしてPFI方式で学校給食センターを運営し、その給食をあらかじめ決まった額で購入する場合、一体どんな給食になっていくのでしょうか。悪い方の予想をしてみたいと思います。

SPCが収益を上げるためには、相当な苦労があるはずですが。なぜなら、年間200日未満の稼働で、売り上げ額は、給食費が決まっているだけに定額です。ですから、人件費や食材費を下げることでしか利益を出すことができません。

ただ、献立と食材購入は自由度があります。加工品や半加工品を利用することで、人件費や食材費を切りつめていくことは可能です。

保護者からの給食費の徴収は新津市が行いますが、直営の給食で考えられていたような給食費＝食材費ではなくなります。あくまでも給食費は新津市の収入であり、SPCがつくる給食を購入する支出金額とは別立てです（もちろん、給食費はこの給食購入金額にあてられます）。給食費をSPCが食材費として制約され、そ

の金額をすべて食材購入に当てる必要がないということです。

見た目には、従来の給食と変わらないような献立になるかも知れません。栄養価としても変わらないでしょう。しかし、加工品、半加工品が増えるにつれ、味の均一化、ファミリーレストラン化がすすむであろうことは想像に難くありません。

そして、そんな「給食」を、幼稚園から中学校卒業までの最大12年間食べ続けさせられた子どもは、一体どんな大人になるのでしょうか。

これは教育としての給食か？

新津市のPFIセンター給食を学校給食法に書かれた教育としての学校給食というには無理があります。

もし、この方式のPFIセンター給食がはじまれば、それは単なる昼食サービスに過ぎません。それを、「学校給食」として食べさせられることは子どもにとっての不幸です。

これを強行するのであれば、自宅からの弁当持参も可能で、子どもや保護者がその給食を食べる、食べないを選択する自由が最低限必要ではないでしょうか。

SPCの経営から考えて「最低保障」があり、全員に食べてもらわなければ困るなどという発想があるのなら、市民としてそういう公共サービスは不要であるという「サービスを受けない保障」があってしかるべきだと考えます。

今回上げた献立や食材購入の問題だけでなく、業務要求水準書などを読んでいくと様々な問題があります。食中毒が起きたときの責任関係、将来の消費税増による市の負担増加、最低保障食数を維持するため現在別のセンターから給食の配送を受けている学校をPFIセンターに回さざるを得ないかも知れない問題、将来の児童・生徒数の見通し数の算出に疑問があるなどPFIがコスト的にもっともすぐれているという判断の正否など、数え上げれば切りがありません。新津市は、新潟市などと合併する計画もあります。

拙速なPFI方式導入と説明不足に、市民や保護者からは心配と反対の動きが広がっています。

新津市 <http://www.city.niitsu.niigata.jp/>

新津市共同調理場事業 <http://www.city.niitsu.niigata.jp/cityinfo/zaisei/pfi/westk.html>

トピックス

2003年夏期学校給食学習会報告

2003年8月4日～6日、神奈川県横浜市のローズホテル横浜にて夏期学校給食学習会が開催されました。3日間のべ参加者は1159人です。主催は全国学校給食を考える会、東京都学校給食栄養士協議会、日本教職員組合の3団体。

この学習会は毎年学校給食をめぐる様々な問題点を学習、議論する場として主に栄養職員、調理員が参加し、各界の専門家の講義を聞き現場の意見交換をしています。

夏期学校給食学習会の報告は、すべての発言内容を報告集の形でまとめ、翌年の冬に発行されています。学校給食ニュース9月号では簡単に内容の報告をします。(文責：学校給食ニュース)

食の安全

【講演：いま食で何がおきているのか】

食の安全は、遺伝子組み換えやBSE(狂牛病)など食材をめぐる問題と衛生管理の問題があります。市民パイオテクノロジー情報室代表の天笠啓祐さんの講演では、ヨーロッパにおける食の安全性をめぐる動きが紹介されました。EU全体の高い食糧自給率を背景に、遺伝子組み換え作物や食品に対して厳しい規制がかけられていることや、ヨーロッパでは「BSE以降」という言葉がよく使われ、BSEが社会問題になったあと、食の安全性についての関心がさらに高まり、有機農業や低農薬など環境保全型の農業に移っていくことで、食の安全性や環境保全に取り組むという姿勢が明確になったことを説明されました。

これに対し、日本では食糧自給率が低いため、海外の輸入食品に頼らざるを得ず、とくに遺伝子組み換え作物についてはすでにアメリカ産組み換え大豆とカナダ

産組み換えナタネが食卓の50%を占めていることを紹介、日本が遺伝子組み換え輸入大国になっていることを警告されました。食の安全性のためにも食料自給率を上げる必要があることを訴えられました。

【分科会：食の安全】

食の安全については、分科会でも天笠さんを助言者に議論が行われました。

遺伝子組み換え食品の安全性をどのように確保すればいいのかという問いかけに対し、現場では遺伝子組み換えでないことを証明する証明書をとったり、油を大豆やナタネから米やひまわりに変える、オーストラリア産のナタネに変えるなどの取り組みが紹介されました。天笠さんによれば、遺伝子組み換え作物が入っているかいないかを調べるだけであれば1検体20000円ぐらいで検査機関が検査してくれるとのこと。また、オーストラリア産のナタネについては、今年産までは大丈夫だが、来年以降、遺伝子組み換えナタネが作付けされる可能性もあるので情報に注意してほしいとのことでした。

関連し、兵庫県の事例として、県が予算をとり遺伝子組み換えの検査を年に一定程度行っており、都道府県など公的機関に問い合わせるとよいという報告もありました。

輸入野菜の残留農薬について問いかけがあり、果物について分科会会場では参加者の半数が国産果物のみ、半数が輸入果物も使用となっていました。輸入野菜や果物の残留農薬については、輸入果物の場合、ポストハーベスト(収穫後)農薬の問題があります。天笠さんは、環境省の環境ホルモン候補リストの6割が農薬成分であり、そもそも、農薬は毒性物質であるこ

とを理解する必要があると強調されました。あわせて、輸入冷凍野菜について、生鮮野菜であれば残留基準があっても冷凍野菜になると加工品扱いになり残留基準がないこともあり、法律上は残留しても問題なしとなることを指摘されました。

不安な食材に対し、地産地消によって安全性を高め、いく動きが広がっています。分科会では、調理員が直接生産者を探しに行き、生産を依頼する東京都調布市の例や30年間に渡って地場の生産者が野菜を供給している山形県高島町の例が報告されました。

【分科会:衛生管理と安全】

食の安全については分科会「衛生管理と安全」でも、健康情報研究センターの里見宏さんを助言者に議論されました。里見さんは、食の安全について、食料の絶対量の問題に関する安全性を大前提として

1. 食べ物の安全は祖先の人体実験の上に成立している。
2. 食べ物の安全は調理技術の上に成立している。
3. 食べ物の安全は個人の適応能力の上に成立している。
4. 食べ物の安全は信頼関係の上に成立している。

の4点を原則として示し、さらに、環境の安全について

1. 科学・技術は環境から富を作りだす。
 2. 科学技術は自己増殖する。
 3. 科学気]つうは軽便性の裏に破壊性を持っている。
 4. 自然科学の発達スピードに社会科学が追いつかなくなった時代の危機。
 5. 生活基盤から、生存基盤へ、私たちができること。
- の5点を示しました。

食中毒や食物由来の事故、病気を0にする発想は、食材の生産流通経路が分からない限り成立しません。2002年度の厚生労働省まとめによる学校関係での食中毒報告では23事例中12が給食関係であとは寄宿舎などでの発生です。食材のサンプルを保存していても原因が判明したのは少数に過ぎません。里見さんは、学校だけ、調理場だけで管理しようとしても無理だということを指摘しています。

また、現在、中国産野菜のようにどこでどのように農薬を使っているか分からないものが増えています。東京都が抗生物質について調べたデータによれば、抗生

物質の残留はやきとりの3本に1本の割合で見つかるそうです。流通経路がチェックできない食物は、学校だけでシャットアウトするのが難しいことを指摘されました。

化学物質については、厚生労働省が水銀入りの魚があり、妊婦はメカジキ、キンメダイ、鯨類、サメについて食べる量を減らすよう注意を発表しました。すでに2001年1月にアメリカの食品医薬品局（FDA）は「妊婦と妊娠するかも知れない女性へのメッセージ」をだし、妊婦だけでなく可能性のある女性全体に対し、大型魚や川魚は水銀で汚染されており食べる量を減らすよう厳しく通知しています。日本では妊婦のみ、特定の魚種のみですが、水銀の汚染は他の大型魚でもあり、日本はあいまいな対応をしていると指摘しました。

衛生管理についても、厚生労働省の大量調理マニュアルには衛生管理上の根拠がはっきりしていますが、文部科学省の学校給食調理マニュアルのうち、厚生労働省の大量調理マニュアルと同じ部分以外は、マニュアルの根拠がはっきりしておらず、なぜそれをしなければならないのかの理由が不明確であると指摘、栄養職員や調理員は自分たちで、学校給食の衛生管理のために何が必要なのか、その根拠を明確にしながら取り組む必要があると提案されています。

民間委託

【分科会:民間委託】

民間委託の分科会は、千葉縣市川市と東京都杉並区の委託差し止め裁判の動き、東京都八王子市の事例の報告からはじまりました。

市川市は、一審判決が出ましたが、原告として主張していた学校給食は教育であり、調理も教育の一環であるという点は判決でまったく触れられませんでした。原告敗訴の判決に対し、現在控訴審が行われており、証人として出廷した東京都内の栄養士が、市川市で委託により事故報告が増えていることについて「異物混入などの事故は直営でも起こりうるが、一度起きた事故に対して防止策が徹底する。民間委託では人が変わるなどの点から事故が起こりやすいのではないかと問題点を指摘しました。9月には控訴審判決が出る予定です。

杉並区の裁判については、平成11年（1999年）に区の広報で委託方針が発表され、学習会などを重ねた結果問題があるとして公開質問状、住民監査請求を行い、その後委託を差し止めする訴訟を行っています。

八王子市は委託試行がはじまったあとであり方検討委員会が再度行われ、直営正規雇用にパート職員を加えることでコスト減になるとの試算が成り立ち、現在、民間委託試行数校、正規職員+パート職員、正規職員のみ3パターンで給食が行われています。

これらの報告を受け、民間委託について、

- ・本当に阻止できるのだろうか？
- ・裁判で問われている違法性（学校給食法、職業安定法、派遣法）は勝算があるのだろうか？
- ・自校方式で本来あるはずの裁量権をそれぞれの現場で生かしているだろうか？

と、非常に現実的な議論が行われました。

ある栄養職員は、すでに民間委託が導入されており、委託校に配置された栄養士は、学校給食が遅れないよう、間違わないよう、現場に入って頑張っていることについて、

「現場に入り直接指示をしたり手伝えることは違法であり、例えば時間に遅れたり、トラブルがあったとしても、現場にはいるべきではない。そのことで、民間委託の問題点はきちんと明らかにすべきである。委託業者を手伝わなくて遅れたりトラブルがあると、学校や自治体当局から圧力がかかったり、他の栄養士との間で浮いてしまうなどのことはあり、辛いことではあるが、学校給食のことを考えたら民間委託の問題点をはっきりすべきだ」

との趣旨の報告をいただきました。

福岡の調理員からは、自校直営方式ならではのシステムの改善報告が行われました。調理場に窓をつけ外から子どもたちが調理場をいつでも見られるようにするなど、教育としての学校給食を実践するために調理員が果たす役割は大きいという内容です。また、調理員としてどのような給食をやってきたのか、それを学校の外に向かって発信する必要性を訴えていました。

この他にも、新潟県新津市のPFIセンター方式導入の情報など様々な事例、報告、提起が行われています。

食教育

【講演：日本の伝統食をもっと楽しもう～ズボラ料理術のすすめ】

ナマクラ流ズボラ派家庭料理研究家として講演や著述をされている奥園壽子さんに、切り干し大根やお麩といった伝統的な乾物の料理法を軸にしながら、食教育のあり方や食材との親しみ方についてお話をいただきました。

日本の伝統的な食材を、古いものとしてとらえず、新しいものとしてとらえ、調理法も新しい目で見ることが必要で、子どもたちはむしろ知らないがゆえに乾物などの伝統食材をすなおに受け入れることができると、事例をまじえて紹介されました。

また、食材に味を付ける前にまず元々の食材の味を食べて知ることで、味付けの考え方も変わり、食材を選ぶ目も変わるなど、体験に基づく講演に、会場からも高い関心が寄せられていました。

この内容の詳細は、報告集で掲載されます。

【パネルディスカッション：食教育】

農林中金総合研究所の研究員で学校給食の調査を過去2回行い、地産地消の大切さを訴える根岸久子さん、食材を使った総合学習を展開している新宿区の小学校教員、Yさん、それに奥園壽子さんの3名をパネラーに、野田克己全国学校給食を考える会事務局長が司会をして食教育について語り合いました。

根岸さんからは、学校での栄養教育は求められる最低限のところであり、生産現場や調理現場を体験しながら食べ、学ぶという体験的な手法で食教育を行う必要があるという視点から、事例をまじえて報告がありました。

Yさんからは、有機野菜や水の味比べを教材にした総合学習の実例を報告いただき、子どもたちの学びのあり方と食についての提起をいただきました。

これらをうけて、会場からの意見発表をまじえた議論が行われました。

全国で地産地消や産地体験型の学習は広がりつつありますが、学校給食との連動や保護者、地域との食教育の連動はこれからの課題であり、子どもや学校を軸にどのように食教育のあり方を深めるかがこれからの

大きな課題として提起されました。

アレルギー問題

【アレルギー問題におけるリスクコミュニケーションと学校給食】

市民団体アトピッ子地球の子ネットワーク事務局長の赤城智美さんが、「リスクコミュニケーション」について、アレルギーと食材の安全性や学校給食のあり方から、説明していただきました。

リスクコミュニケーションで大切なのは、できる、できない、やる、やらないといった判断を前提にするのではなく、コミュニケーション（情報のやりとり）を前提にしてリスク（被害発生の可能性）を管理していこうということです。学校でのアレルギー対応では、アレルギー食対応がどのくらいできるか？ できないのか？ が、常に問題になりますが、子どものリスクをとらえ、それに対して緊急時はどのように対応するのか、通常はどのように対応するのかといったことに、保護者、医師、栄養士、教員、校長など関係者間でコミュニケーションをとっていくことの重要性を訴えられています。

特に、学校給食におけるリスクコミュニケーションが、問題発生を回避する目的ではなく、学校給食を教育として位置づけ、どの子も教育機会として受けられるようにするための具体的な方法を見つけるためのものであることを強調されていました。

アレルギー対応＝対応食の実現のみではなく、健康管理、いじめの問題、安全管理、教室運営にまで関わることであるという視点が示されています。

地産地消

【外部評価としての地場産自給率調査～学校給食システムを変える外部評価】

長崎大学環境科学部助教授の中村修さんが、学校

給食の地場産自給率調査などをふまえて地産地消などの取り組みが地域の農業に経済的に大きな影響を与え、新規就農者を増やすことさえできることを数字で示されました。

また、子どもたちへのモデル授業を通じ、自分たちが何を食べているのかを子どもたち自身が調べ、現在の食事のあり方や20年後の自分の食事のあり方、目標とする食事のあり方を自分の中に意識し、学校給食のあり方についても子どもたち自身で調べ、輸入野菜や食材の流れなどをまとめていくことで、地域に対し地産地消などの働きかけをはじめた事例を紹介されました。

講演の中で、与えられただけの地場産農産物では学校教育としての質も子どもたちの教育にもならず、広がりもてない。子どもだけでなく大人も含めて、自分たちが何を食べているのか、これから何を食べて生きていくのかを考え、自覚し、その結果として地場産農産物を選ぶような主体性が求められていると、形だけの地場産導入では本当の教育にならないことを強調されていました。

3日間に渡る学習会の内容を簡単にお伝えしましたが、例年にもまして活発な議論が行われました。

夏期学校給食学習会については、学校給食ニュースでも毎年ご案内しています。2004年も8月に同じ会場にて開催を予定しています。ぜひご参加ください。

また、この報告集は毎年発行されています。2003年版は2004年2月頃発行予定で、過去の分も残部数が若干あります。学校給食をめぐる学習の貴重な資料になりますので、ご希望の方は全国学校給食を考える会事務局にお問い合わせ下さい。1部1000円+送料でお送りします。

なお、学校給食ニュース年間購読者には毎年2月もしくは3月に報告集を送らせていただいています。

最近のできごと

2003年6月～9月の新聞などから

【食材・地場産】

香川県財田町、地場産米使用

福岡県浮羽町、地場産の取り組み

宮城県矢本町、学期ごとに地場食材の日

鹿児島県伊仙町、農業高校から食材仕入れ

埼玉県鴻巣市、地場産農産物の取り組み

鹿児島県の地場産給食

栃木県の地場産給食

埼玉県白岡町、転作大豆豆腐を給食に

広島県庄原市、地場産野菜の取り組み

千葉県、千産千消カレンダー

神奈川県、米粉パンの試験導入

米粉パンの導入状況

【給食運営】

骨なし魚、学校給食でも採用例が、議論に

中教審、食指導の中間報告案

クックチル、学校給食導入例も

大阪府の定時制高校給食事情

【民間委託】

シダックス、学校給食受託を拡大へ

東京都港区、民間委託方針

財務省、給食調理のコスト削減を指摘

【環境】

大阪府豊中市、残食利用のたい肥販売

「学校給食ニュース」2003.9.20

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2五月ビル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

学校給食ニュース 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

TEL 03-3402-8902 FAX 03-3402-5590 E-mail 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。