

# 学校給食ニュース 2004年6月号

発行：学校給食全国集会実行委員会 <http://www1.jca.apc.org/kyusyoku> E-mail [maki@jca.apc.org](mailto:maki@jca.apc.org)

## 今月のトピックス

### 兵庫県三木市 民間委託をめぐる諸問題

兵庫県三木市で、学校給食調理の民間委託問題が起きています。兵庫県をはじめ、近畿圏では、ここ数年、調理の民間委託方針が次々と出され、委託化が進んでいます。その一方で、兵庫県香住町で2001年に、町内の有権者6割から寄せられた反対署名を議会が尊重し、委託方針を撤回、西宮市でも2002年に学校給食検討委員会が委託化ではない提言を行ったため、委託方針を撤回するなどの動きもあります。兵庫県三木市をめぐる動きをまとめました。

#### 学校給食ニュース編集

#### 【三木市の学校給食】

神戸の北西に位置する三木市の人口は、約7万6千人。小学校13校、中学校7校で、小学生は4千人ほど、中学生は2300人ほどです。

学校給食は、1980年まで2校のみでしたが、その後2年間で小学校の完全給食になりました。

中学校はミルク給食となっています。

小学校は4校と養護学校が共同調理場方式、9小学校が自校方式になっています。

献立は、市の統一献立で、食材も一括購入です。献立は、2パターンを半分ずつの学校で行い、調達物資の分散を行っています。

米飯給食は、委託炊飯で週に3回、地場産米を使用しています。

食器はメラミン食器、パン皿はアルミです。

学校栄養職員は、県費4名に市費が3名で、2校に1人の割合となっています。

#### 【独自の調理方式】

三木市の学校給食で、他の地域と大きく異なるのは、調理員の体制です。1980年から全小学校で完全給食を実施するにあたり、調理員を国の配置基準に合わせるのではなく、独自の方式にしました。

各調理場に正規調理員を一人おき、他はすべてパート調理員です。これは、三木市が人件費の抑制のために編み出した独自のもので、「三木市方式」などと呼ばれることもあります。具体的には、パート調理員は、各調理場に3～6人（当初は最大9人）います。勤務時間は6時間で、春、夏、冬休みなどの勤務はありません。給食をつくる時のみの勤務とされています。

この方式は、様々な問題を生みました。

正規調理員とパート調理員では、勤務時間が異なり、労働条件にも差がありました。しかし、給食をつくる作業そのものは共同であり、パート調理員も煮る、揚げるなどのすべての調理作業を行います。衛生管理や調理技術の向上が必要ということで、パート調理員は、三木市学校給食労働組合を結成して、安定して雇用され、技術の蓄積ができるよう取り組みました。みずから調理士の資格を取得するなど、労働条件の向上とともに学校給食の質の向上にも取り組んでいます。

しかし、パート調理員の労働時間が6時間に規定されているため、出勤時間は9時であり、検収などは1名の正規調理員および栄養職員の仕事となります。下ごしらえなどの時間が十分にとれないため、ある程度加工されたものを利用せざるを得ないなど、「三木市方式」による調理員体制の不備が給食の献立や手作りなどの工夫の幅をせまくしています。

## 【委託への道のり】

2001年に、調理の民間委託、パート調理員の削減、パート調理員の定年制の導入が打ち出されました。このままでは給食が成り立たなくなるとの訴えに、市民の半数近くの反対署名を集めました。パート調理員の削減数は少なくなりましたが、将来的な民間委託の構想はそのままとりました。

その後も、特に学校給食のあり方を市民や関係者を交えて検討する場は持たれることなく、2003年12月には、「三木市学校給食調理業務委託実施要領」と「三木市学校給食運営協議会」が施行され、調理の民間委託実施に向けた準備が進められました。この「実施要領」に、平成16年（2004年）9月から毎年1調理場ごとを目標にするとして時期も明記されました。従来は、2005年4月からの導入としていましたが、2001年度に、パート調理員の定数が減らされたことで、その後の給食調理現場の状況はさらに厳しくなり、身体をこわすなどしてパート調理員4名が退職しました。三木市は、退職者の補充を行わない方針を立てており、民間委託導入を繰り返すことにしたのです。

三木市学校給食運営協議会は、民間委託をされた各調理場ごとに、PTAを含む関係者が協議をする場として設置されるものです。これは他の自治体でも、民間委託が導入される際に設置されるものです。

今年9月から調理の民間委託となる平田小学校については、PTA役員に、教育委員会として決定事項であることを伝え、資料を配付して導入の準備をすすめています。

パート調理員の労働組合である三木市学校給食労働組合と三木市職員組合は、いずれも、調理の民間委託が、現状でさえ厳しい三木市の学校給食をさらに悪化させるものとして反対しています。

## 【経済性だけで語られる不幸】

三木市の学校給食運営を見ていると、学校給食を通じて、どのような食教育、地域教育を行うのか、その方針や考え方を、三木市の行政が持っていないことに驚かされます。

三木市のホームページや統計を見ても、学校給食に関する内容はほとんど出てきません。1980年の小学校

完全給食導入以降、いかにコストを下げ、ぎりぎりの状態で、学校給食を提供するかということに力を注いでいたようです。

その中で、学校給食の質を維持するのは、その現場で働く人たちに「まかせれ」てしまい、結果として、学校給食に関わる人たちを苦しめるばかりとなっています。

今また、調理の民間委託についても、やはり経済性が理由となっていて、削減経費をもって食器の改善などを行うとしていますが、メラミン食器は劣化しやすいプラスチック食器の前提として定期的に更新されるものであり、説得力を持ちません。

三木市は、酒米の産地であり、小規模な野菜、果樹生産なども行われている中山間地です。都市部に較べれば、地場産品を積極的に扱いながら、学校給食を通じて、さまざまな教育の可能性を活かせる地域のはずですが、そのスタートラインにさえなかなか立てないのが現実です。

このまま調理の民間委託が進むのか、三木市の市民、行政の判断が問われています。

## パート調理員としてがんばっているNさんのメッセージです。

三木市の学校給食は、1980年以前は三木市内で三樹小と三木小の2校だけで行われていました。神戸市内や大阪で働く人達のベッタウンとして急激に新興住宅地に人口が増加し、住民の要望の中で1980年から2年をかけて全校給食に踏み切りました。1共同調理場と9単独調理場で、全国でも珍しいパート調理員という名のもとに10年間は8月に雇用の無い11カ月雇用という状況でした。

たとえば、社会保険の健康保険は8月をはさみ自分で任意継続し、9月から新たな保険ということで保険証の番号が毎年3回変わり、厚生年金は1カ月抜けた状態で国民年金をかける人もいましたがそのままの人もいたというような状態です。

当初はパートといいながら超勤の連続で、人数も少なく労働基準監督署も驚くほどの労災の連続でした。スライサーで指の先を落としたもの7人、火傷、切傷な

ど多数、また腰痛や頸腕で多くの仲間が辞めていきました。組合を結成し、労働条件の改善や物資もひどいものが入っていたものを交換させたり、衛生管理もひどいものでしたが交渉の中で改善させてきました。1982年には、私達が指摘（人数が少なく休んでも補充が無く安全性の問題）していたにもかかわらず、共同調理場で食中毒が発生しました。原因不明のままやむやにされてしまいました。そこは、組合員のいない職場でしたので情報がまったく入ってきませんでした。

1982年の組合結成直後に全員解雇攻撃があり、それをはねかえしました。2001年にも高年齢順の15人の解雇攻撃（15番目に私が入っていました）があり、結果的に8人の削減となるなかで頑張っています。

勤務日は給食実施日（185日中、学校によって異なる）と前後の清掃（3期で9日）、運動会、卒業式、8

月に5日の出勤（健康診断、研修、調理実習、清掃3日）です。

学校給食運営協議会はまだ作られていません。民間委託してから委託業者を入れてするそうです。その中に調理員は入っていません。委託に反対している人間は入れないと教育委員会はっています。

三木市教育委員会は、民間委託はコストの問題ではなく労務管理がしんどいからと公言しています。

私たちは、パートと言えども調理師免許も持ち、仕事にプライドを持って働いています。民間で働く人達がかったの私達のような低賃金と劣悪な労働条件で働くことを許すことができません。

また、三木市の学校給食を改善させてきた自負の中で逆行するような給食にたくありません。

## 【学校給食ニュースからのお知らせ】

### 学校給食夏期学習会の詳細が決定しました。同封の案内をご覧ください。

日本教職員組合・東京都学校給食栄養士協議会・全国学校給食を考える会主催の学校給食夏期学習会の詳細が決まりました。

今年の大きな話題として農林中金の根岸久子さんが実施されたアンケートがあります。80年、89年に引き続き、保護者や生徒、栄養士などに対して、学校給食に対しての意識調査を行ないました。前々回、前回の結果と比較して、食の意識に関して様々な問題点が浮き彫りになっています。

現在の食の問題は環境の問題と密接に関連しています。環境と食に関するエキスパートである枝廣淳子さんに講演をお願いしています。

また、学校給食の危機管理ということで、アナフィラキシーショックの問題を取り上げます。分科会では、民間委託と地場産直型学校で議論していただきます。

食教育としての学校給食のビジョンをともに打ち出していくために、ぜひ、多くの皆さんがご参加くださるようご案内申し上げます。

**日程：8月4日(水)～6日(金)の3日間**

**場所：ローズホテル横浜(横浜市元町)**

今回は、参加申込と宿泊申込が同じ用紙となりました。また、申込先も変わっています。ご注意ください。申込締切は、7月14日(水)です。

内容などについてのお問い合わせは、

全国学校給食を考える会 TEL:03-3402-8902 FAX:03-3402-5590

## 最近のできごと

### 4月～5月の新聞などからの情報

#### 【食材～地場産等】

埼玉県、県産米粉パンの需要高まる

岡山県の米粉パン普及状況

大分県杵築市の地場産給食

島根県木次町の地場産給食

岩手県雫石町の地場産加工品

鹿児島県、米粉パン導入を模索

J A熊本中央会、地産地消カレンダー作成

牛乳補助は、交付金方式へ

長野県飯山市、小学校で学校田米給食

#### 【合理化～民間委託など】

兵庫県洲本市、未実施校の方向決まらず

千葉県千葉市、PFIセンター起工

杉並区、民間委託訴訟敗訴

#### 【その他】

栃木県宇都宮市、給食に針混入

岩手県雫石町、バイオマス発電

千葉県の廃油石けん活動

骨を柔らかくした魚

## シンポジウムのご案内

# 学校給食の危機と課題～食材・食育・食生活

2004年7月10日(土)

目的 BSE(狂牛病)や遺伝子組み換え作物に対する不安、残留農薬や無登録農薬問題、あいつく食品の偽装事件のように、人間が起こした食品に対する不安が高まっています。また、鶏インフルエンザや病原性大腸菌O-157、抗生物質耐性食中毒菌のように、自然の逆襲ともいえる、食への不安も起こっています。そのような中で、学校給食と子どもたちの食は日々影響を受けています。農林中金総合研究所副主任研究員の根岸久子さんが保護者、子ども、学校栄養職員、生産者らを対象に行った調査によれば、子どもの食体験の幅は、過去の調査に較べて、ますますせまくなっています。また、食への不安は高まり、遺伝子組み換え食品に対する警戒感も強く持っています。学校給食に対する期待は、家庭での教育力の低下を反映して、過剰なほど強くなっています。社会全般をみても、食育基本法が検討されているように、「食育」「食農教育」「食の教育」などへの期待と関心が高まっています。しかし、食育への期待は、確かな方向性を持たないまま、イメージだけが先行しています。

私たちは、学校給食を教育の大切な機会ととらえています。学校給食は、安全においしく食べるだけでなく、学校生活全体を通じて、実体験をともなう学習・教育となる可能性をもっています。すでに、総合的学習の時間などを通じて、教員や栄養士、調理員などが、学校給食と地域の農業や生命のあり方を発見したり、理科や社会、国語などの教科と学校給食を連携させて深みのある教育の場としている例がたくさんあります。地場産農産物や産直農産物の学校給食での使用も、各地でさかんになっています。地域振興が目的のところもありますが、子どもたちが直接生産の現場や生活の場である地域を見て、感じ、学ぶためのきっかけとして取り組まれてもいます。

今こそ、あらためて、現実の食生活を知り、本当の食育、教育としての地場産給食とはどのようなものか、考え、行動する必要があります。保護者、学校関係者、生産者、行政関係者、地域づくりの市民運動団体など多くの方々が、この報告を受け止め、それぞれの方向性をつくる前

提においていただきたいと、シンポジウムを開催します。

日時:2004年7月10日(土) 13:00～17:00

場所:日本青年館501(新宿区霞ヶ丘町7番1号)

JR(千駄ヶ谷、信濃町)メトロ(外苑前)

会費:(資料代)500円

主催:全国学校給食を考える会

協力:大地を守る会、提携米ネットワーク、県民生協やまゆり、奈良よつ葉牛乳を飲む会、アトピッ子地球の子ネットワーク、生活クラブ生協千葉

内容:

講演「食育と学校給食の課題～14年ぶりの学校給食調査」

講師:根岸久子さん(農林中金総合研究所)

80年、89年に続き、2003年に根岸さんが行った、学校給食と食の意識についての総合調査について、はじめての外部報告を行っていただきます。保護者、子ども、学校給食栄養士、生産者に食生活、食育や食意識について調査し、遺伝子組み換え食品など、食の安全性に対する不安、学校給食への期待、現実の食が予想以上に単純化していることなどについて、詳しく報告していただき、調査をふまえた提言をいただきます。

パネルディスカッション「地場産給食を教育の柱に」

パネリスト

- ・根岸久子さん
- ・五十嵐興子さん(栄養士・全国学校給食を考える会)
- ・里見宏さん(健康情報研究センター)
- ・牧下圭貴さん(学校給食ニュース)
- ・司会:野田克己さん(全国学校給食を考える会)

アピール:各団体からのアピールなど

お問い合わせ先:全国学校給食を考える会事務局

TEL03-3402-8902 FAX03-3402-5590

## 今月のトピックス2

# 学校給食アレルギー対応調査報告 その1

昨年行われた2003夏期学校給食学習会の実行委員会(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)は、学校給食調理員・栄養士アンケート「食物アレルギーに関する現状調査」を呼びかけました。

この調査は、現在の学校給食における「食物アレルギー」について、どのような課題に直面しているのか現状を知り、今後に対応するための一助にしたいと実施され、129人の方にご協力いただいたものです。

このほど調査企画を行った、NPO「アトピッ子地球の子ネットワーク」による報告がまとまりましたので、今号と次号にわけて掲載します。

### 「食物アレルギーに関する現状調査」報告

#### アトピッ子地球の子ネットワーク 事務局長・赤城智美

この調査は、学校給食調理員と栄養士を対象に実施されました。その内訳は、調理員44.2%、栄養士43.3%、その他(保育所調理員、特殊学校栄養士など)は4.7%でした。

回答くださった方々の勤続年数は、10年以上が65.1%と最も多く、次いで5年以上10年未満が14.7%、5年以下が12.5%でした。食物アレルギー対応の給食を実施した経験は80.6%、実施計件数の合計は434例で、数え切れないと回答している人が6人おり、仮に回答者129人から非実施・無回答42を差し引いた87人の平均実施数を5人として換算すると、464人となります。

勤続年数の長い職員による回答が多く、実施事例は必ずしも1校だけでなく、1人の職員が複数校で対処経験をしていることが推察できます。

一方、対象児童はいたが実施しなかったという回答は10.1%あり、施設不十分、体制にない、市としての指導方針がない、栄養士が断った、代替・除去の調理困難、などの理由が挙げられています。

児童のアレルギーの重篤度などが不明なため、内容の詳細を推測することは難しいのですが、食物アレルギーの児童・保護者からの要望があったときの対処をどうするか考える上で、実施しなかった理由の詳細を検討することは重要です。

つまり

- ・取り分け、除去などを安全に行うことができる(できている)施設はどのようなものか
- ・どのような配慮ができれば、現状設備で対処できるのか(できないのか)
- ・体制はどうあるべきか
- ・体制不備の事例検討
- ・行政指導の実際・行政指導のあり方について検討する
- ・取り分け・除去などの実施に際して、栄養士や調理員の資質は影響するか(影響しないか)
- ・実施・不実施の判断者は誰か事例検討
- ・アレルギー対応の調理技術の共有化は可能か

などの検討を行うことによって、調理員や栄養士の個別の努力に支えられた「アレルギー対処」が、学校施設を含めた取り組みとなり、「安全性」や「教育としての学校給食」の位置づけが、より明確になるのではないのでしょうか。

アレルギー対応給食の実施経験を見ると、勤続年数10年以上の人の実施経験は、1年から5年、5年以上から10年の群と比べると1/3の実施数になっています。実施経験と勤務経験の長短に強い傾向があるかどうか

判断するには、一般的な調理員、栄養士の平均勤続年数に関するデータと、今回の調査結果を比較する必要がありますが、今後の課題として残りました。

一般にアレルギー対応給食は、自校の給食室での実施と比較して、給食センターでは実施が難しいとされていますが、今回のアンケートでは7人の方から64例の実施報告がありました。

給食センターでの実施には、配膳ミスや混入が起らないように配慮することも課題のひとつとなりますが、それ以上に連絡調整をていねいに行う担当者の存在が必要だったと思います。

アレルギー対応給食の実施内容では、取り分け調理が41.3%、除去食対応個別調理が23.2%、となっています。このアンケート実施のために調査項目に使用する言葉を、日本教職員組合に加盟する栄養士の方々にご検討いただいたときも、「除去食」という言葉を「取り分け」とほぼ同義の言葉として使用している方が多いことに驚きました。「アレルゲンを除去する」という基本姿勢が、実態からも伝わってくる結果となりました。

設問と集計を担当したアトピッズ地球の子ネットワークには、学校給食に関連した電話相談が全国から寄せられますが、保護者が口にする「除去食をつくってもらおう」という表現の中には、「アレルゲンを取り除き代わりの物を食べさせる」というニュアンスが含まれている場合が多く、「除去食」ということばには「代替食」という意味が含まれていることがあります。

学校との話し合いを行ったのにうまくいかないという事例の中には、こうした立場の違いによる言葉の意味合いの違いが起因するものもあると、相談活動におい

ては感じていました。

事例ごとの報告は186例寄せられました。自由記述欄を一部数値化した結果を下記にご紹介します。

アレルギー対応給食実施のきっかけは、入学前診断や相談会のときに保護者から依頼された5.3%、保護者から学校（校長もしくは教頭）に依頼9.1%、保護者から担任へ依頼51.6%、保護者から調理員へ依頼8.6%、保護者から養護教諭4.3%、保護者から栄養士へ依頼5.3%、でした。

その他の例では、保護者から教育相談員に依頼した1例、保護者が市教育委員会に依頼した2例。

調理員から担任を通じて保護者に提案した1例、養護教諭が実施した健康調査から実施に至った1例があります。

以下の例は、アナフィラキシー等の症状がある場合や、学校施設として取り組む上で今後検討が必要だと思われる事例です。

前年度から引継いだため詳細が分からない3.7%、経緯がわからない8.6%。子どもが養護教諭に頼んだ、子どもが調理員に頼んだ各1例。

また、毎日の給食について話し合う場合、保護者、担任、栄養士の3者間で話し合ったり、連絡を取り合う12%、調理員や養護教諭などを含めた複数の話し合い、連絡を取り合う関係がある例は9%、残り79%は、連絡や話し合いについて未記入でした。

話し合いの不足について、多くの調理員、栄養士の方も感じている様子が自由記述からうかがえました。

問7以降の記述内容については、次回で詳しくご紹介します。

## 「学校給食ニュース」2004.6.20

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  
東京都目黒区早稲田町75-2F(電話03-5155-4765)  
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。学校給食ニュースへの感想やご意見もお願いします。

(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。