

学校給食ニュース 2004年11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

今月のトピックス

都市で食材を生きた教材にするために いわて首都圏食育交流事業を例に、産直食材について考える

2004年度の夏期学校給食学習会(主催: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)では、岩手県が今年度からモデル事業として開始した「首都圏食育交流事業」について、岩手県農林水産部の企画担当者と岩手県の学校栄養職員を招き、お話を聞きました。

この事業は、岩手県内の産直施設や農協などとともに、東京都内の学校給食に素性が明らかな食材を供給し、合わせて生産者が学校を訪問して出前授業を行うことを柱にしています。モデル事業は文京区立明化小学校、世田谷区立北沢小学校、杉並区立桃井第五小学校が選ばれ、2年間行われます。取り組みには、全国学校

給食を考える会も岩手県から相談を受け、栄養職員を紹介しています。

そこで、今回は、この取り組みについて、全国学校給食を考える会から取り組みのきっかけについて原稿を寄せていただきました。

また、文京区立明化小学校の栄養職員の五十嵐興子さんと、世田谷区立北沢小学校の栄養職員・関根美知子さんに、今回の取り組みと、産直食材の取り扱いについてインタビューしました。

地産地消が難しい都市部で、産直食材を通じて生きた教材にする方法について考えるきっかけになれば幸いです。

産地と子どもたちをつなぐ新たな試み～岩手出前給食～

前川隆文(全国学校給食を考える会事務局・大地を守る会)

岩手県の農林水産部の、佐々木部長、千田課長が、当事務所を訪ねられたのが今年の1月のことです。最初は、県のお役人、しかも農林水産部の方が学校給食でどういう用件であろうと思いました。しかしお話をしたのが、岩手県の学校給食に、岩手の食材を使ってもらうために、彼らがこれまで熱心に活動されたことでした(詳細は9月号参照)。活動を始めた当初は、教育委員会などから、「教育に農林水産部が口を出すのはつつしんだほうがよい」というあからさまな反発も

あったようです。それらを乗り越えて、給食食材における岩手県産率を2年間で30%から47.6%まで引き上げたのです。そして彼らはさらに、食料自給率1%の東京の子どもたちに顔の見える岩手の食材を食べてもらおうという思いを持ってやってきたのです。お二人の意欲を実現できる方ということでご紹介したのが、文京区明化小学校の五十嵐興子栄養士と世田谷区北沢小学校の関根美知子栄養士でした。お二人はこれまでも食材にこだわった給食をやってきた実績がありました。

話はトントン拍子で進み、新学期の4月ごろから実際に岩手の食材が2校に入りだします。6月17日には、岩手の生産者が明化小学校にやってきて授業をしました。子どもたちの農業への印象は、「作業が大変」ということだったのですが、江刺市からやってきた稲作農家の菊池英孝さんは、いろんな道具や機械を上手に使い、うまく省力化を図っている生産者でした。菊池さんと直接はなしをすることで、現在の稲作の状況を子どもたちは肌で感じる事ができたと思います。岩手とあって宮沢賢治のはなしにもなりました。今、教育テレビで「雨ニモマケズ」の朗読を子ども向け番組でやっていて、子どもたちには親しみやすかったようです。その中の、「一日二玄米四合ト 味噌ト少シノ野菜ヲタベ」というところに、「昔は一日に四合も米を食べていたんだ」という感想がありました。1日4合というと、年間200kg以上です。日本人の現在の米の消費量は、白米で一人当たり60kg/年で、戦後一番消費量が多いときよりも半分以下になっています。子どもたちに驚きを与えたようです。

また、授業の中では、1993年の冷害のときのビデオが上映されました。岩手県では翌年に植える種籾すら確保できず、石垣島の生産者に頼んで、急ぎよ1月に田植えをしてもらいました。石垣島の生産者は自分たちの作業をなげうって協力してくれたのです。できた品

種は、岩手と石垣をつなげる「かけはし」と名づけられました。食料を得ることの大変さや、協力することで危機を乗り越えていくことなど、多くのことを子どもたちは感じたようです。7月14日は岩手県の増田知事も来校され、岩手県の取り組みを紹介されました。

岩手県というと、「交通の便が悪い」、「雪が多くて寒い」、「山ばかりで」というマイナス面ばかりを嘆くことが多かったが、そんなことはなく、「車がいなくて空気がきれい」、「雪の風情がある」、「山のさちがある」という発想で積極的になることの大切さを説かれました。

世田谷区北沢小学校には、10月14日にしいたけ栽培農家の佐々木久助さんが、原木をもって訪問されました。校庭の一画に雑木林があり、そこにしいたけの種菌を植えたものを置きます。その原木からは、これから数年間、しいたけが継続的に成長し、それを給食で使えるような仕掛けです。しいたけの原木の組み方や、しいたけ栽培で気をつけることなどを佐々木さんに現場で教わりながら、子どもたちはとっても楽しそうでした。やはり実物があって、それを体験できることは、とても貴重なことなのです。

このような試みは、特別に岩手県だけしかできないというものではありません。全国各地で普通に行なわれるようになれば、食や農に対する子どもたちの感覚は、ずっと変わっていくものと感じました。

栄養士に聞く、産直給食とモデル事業の取り組み

五十嵐興子さん...文京区明化小学校栄養職員・全国学校給食を考える会代表

関根美知子さん...世田谷区北沢小学校栄養職員

聞き手・文責...牧下圭貴(学校給食ニュース)

Q:それぞれの取り組みについて教えてください。

五十嵐:

5月14日の試食会で、保護者に「今年はいわて首都圏食育交流事業を使って生産者に来てもらいます」という説明をしました。その日岩手県の人にも来てもらい、事業の説明を直接保護者にしてもらいました。

6月の5年生の社会科では、米生産者と農協の方が、

お米の話と宮沢賢治の話と、かけはし米の話をしてもらいました。

7月に岩手県知事が来ましたが、5年生に対して、知事は、ファーストフードや牛丼チェーン店を例に、日本の食料自給率が40%ということ、岩手県の自給率、東京の自給率の話をされ、日本は半分以上を輸入に頼っていること、東京も他県や外国の食材に頼っていることの話をされましたが、ぜひ国産を食べて欲しいという

訴えかけは子どもにわかりやすかったようです。

5年生は2クラス46人で、給食はそれぞれの教室で食べますが、6月の授業は図書館で2クラス合同で行いました。7月の岩手県知事の時は、行政関係者が多く来たため、会議室で5年生20名が会食して話を聞く形になりました。

11月11日には、鮭の日学校給食で1、2年生を対象にしました。もともと明化小学校では「ふれあい給食」として、祖父母を学校に招き、一緒に給食を食べる行事があり、これに岩手の授業を合わせました。1年生は2クラス60人、2年生は2クラス44人です。

その後、2005年の2月、6年生向けに日本短角牛を使った給食で6年間のまとめ給食をやりたいと考えています。

明化小学校では、年度当初に職員会議で提案しました。本来なら、前年度末の2月に提案しておくスムーズにいくのですが、岩手県から考える会への相談が1月ですのですでしたかありません。5年生が1学期に稲をつくるので生産者の話を聞きたいと手が上がり、試食会、5年生の授業、11月のふれあい給食は年度当初に日程が組めました。7月の知事来訪は、岩手県側からの提案で、その後組みこんだものです。

明化小学校のいわて献立を最後に掲載しています。

関根:

私は、この話を聞いたときが前任校で、異動することが分かっていたため、やりたい気持ちはありましたが、当初保留しました。3月に異動先が北沢小学校に決まり、校長に話をしたら了解していただきました。新年度に出張授業などのことを提案したら、すでに年度計画ができている中で難しいのではないという意見もありました。ただ食材購入は栄養職員の裁量でしたので、5月頃から岩手からの産直購入をはじめました。

6月の授業については、北沢小学校にも提案がありましたが、明化小が先に名乗りをあげたとの岩手から連絡をいただき、教職員間の意見が決まっていなかった状態だったので、ちよびりホットしました。ですから、2学期に向け、1学期は岩手の食材を使ったという実績を残そうと思いました。

9月の試食会には、岩手県から担当者が来て、保護



者に説明がありました。試食会のアンケートで保護者から、「岩手県の熱意がよくわかり、この食育交流事業をどんどん進めて欲しい」という趣旨の声が寄せられました。

そこで、その声を受ける形で10月14日に、1、2年生を対象に椎茸についての授業を生活科で行いました。

1年生1クラス26名、2年生1クラス31名です。

私は、岩手の特産が、椎茸、山菜、鮭など聞いていたので、特産品に関連した授業をやりたいと考えていました。そこで、椎茸栽培を子どもにさせたいと岩手県の担当者と相談し、生産者とともに、100本のほだ木やチップどんぐり、いろいろなきのこのなどを教材として持ってきてくれました。

授業の組み立ては生活科で、「秋を見つけよう」の単元で行いました。生産者の佐々木さんからどんぐりの木が椎茸栽培に適しているという話をしてもらいました。また「きのこは、私たちが食べるだけでなく、地球の掃除をしてくれる」という話をさせていただきました。最初の1時間目は教室での授業で、2時間目は原木の組み立てです。

人が乗っても崩れないような組み立てを教えてもらい、それぞれグループに分かれて組み立てました。「大事に育てると、これは6年間いたけが育つんだよ」と話や、6年間使った木を実際に2年生の児童にさわらせ、ぼろぼろになるところを子どもたちに見せていただきました。植菌して2年目のすぐに椎茸が出る原木をいただいたため翌日からちょうど雨が続いたので、たくさんの椎茸が出て、子どもたち全員が摘み取り家庭に持って帰ってもらうことができ、今は、給食に使えるよう原木

を保管しています。

10月末には、5年生を対象にお米の話をするようになりました。「かけはし」米の話、ビデオにはじまり、お米の生産者が栽培についての話、さらに農協の方が脱穀と粳すりの道具を作って持ってこられ、実習体験しました。

椎茸の時も、お米の時も、ランチルームで生産者との交流給食を行っています。

11月11日は、雑穀ご飯、めかぶ汁、鮭のちゃんちゃん焼き、野菜のアーモンド和えと10種類の岩手県食材を使い、子どもたちには放送したり、保護者にPRしました。

11月22日には、5年生の家庭科の授業で、グループをつかって鮭の料理のレシピを考えます。そして、25日には岩手から生産者に来て、鮭の授業を予定しています。まず、オスとメスの鮭を実際にさばき、お腹からいくらや白子をだしたり、大きさを比較したりします。その後、各班で考えた料理をグループごとに調理実習してもらいます。

その日の学校給食の献立のうち、ご飯やみそ汁、えのき入りおひたしと一緒に、グループごとに作った鮭の料理で生産者と会食することにしています。

来年度については、もっと発展させて全学年に関われるとりくみや、子どもたちを岩手県に連れて行きたいと考えており、世田谷区の予算を取ってできないかと考えているようです。

北沢小学校の11月食通信を最後に掲載しています。

Q:子どもたちに、取り組みは伝わっているのでしょうか？ 食教育の効果はいかがですか？

関根:

1か月前の1、2年生を対象にした椎茸の授業できた生産者のことを、今でも子どもたちが話題にすることがあります。なにか残っているんだと思います。

今日5年の保護者から、岩手に関心を持っていて、地理の勉強を熱心にやっているといううれしい話を聞きました。

五十嵐:

5年生になるとゲストティーチャーも多く来ていますが、食べものについてのゲストティーチャーははじめてでした。「おいしいものが食べられそう」という率直な期待があったようです。子どもたちは興味津々でした。また、この授業などのあと、全体に給食をよく食べるようになりました。食に対する関心が、一時的かも知れませんが、高くなっているようです。5年生だけでなく、学校全体でそういう状況にあります。

教員から子どもたちに話してもらいより、給食時の放送やお手紙の方が、食教育に効果があるようです。

私自身は、もっと現地に行きたい、生産現場を知りたいと思います。そうしなければ、子どもたちに伝えることが難しいと感じています。また、授業の組み立てにもっと積極的に関わらなければと思っています。自分がたくさん知識を持つことで、どの学年にどのような話や授業をすればいいのかが分かると思います。

ゲストティーチャーに来てもらって、話をしてもらっても、十分に事前打ち合わせしていなければ、ゲストティーチャーも話し慣れておらず、授業のねらいがはつきりしないなどの問題が出てきます。

たとえば、「かけはし米」のエピソードははビデオになっていて、とてもいい教材になると思います。生産者も、岩手農林水産部も、こういうビデオのようなものをいっぱい持っています。そこで、これらの教材を使うにあたって、事前にどんな学習をしておけばいいのか、事後にどんなまとめをすればいいのかを組み立てなければ、授業として生きてこないと思います。

このあたりが食教育への関わりがこれまで少なかった私の課題でもあります。

教員からも、大きな鮭の見せ方について、生産者は教室が汚れるのに気を配ってか、発泡スチロールの箱を開けて見せるだけでしたが、「私なら上からつり下げて、その大きさを実感させる」し、オスとメスの見分けについても、「まず子どもたちに、どっちがオスカ、メスカを考えさせ、意見をださせてから、見分け方を話す」と、教える側のプロとして、進め方の問題を指摘されました。ゲストティーチャーには、教員がついて、子どもたちに分かるように話をリードする必要もあると感じています。

関根:

私のところでは、事前にゲストティーチャーと担任と私とで時間をかけて打ち合せをしました。授業プランを組んで送ってもらっても、教員ではないので時間の甘さなどがあります。そのあたりは話し合い、修正しました。椎茸や鮭の授業は低学年ではなかなか難しいものがあります。学年による食材の選択も必要です。

これまで、食の教育は栄養士ががんばらなければ、知識を持って子どもに伝えなければという思いがありました。しかし、生産者に来てもらって直接話をしてもらおう言葉には重みがあることを、今回あらためて感じました。「やはりプロは違うな」ということです。そういうところは、プロにおまかせして、でも流れや構成は学校の教員でおさえておくということでもいいと考えています。なにもかも、栄養士が知って伝えるということではできないわけですから。

Q:食材の発注方法や価格について教えてください。**関根:**

最初、岩手県から、どの時期に、どんな食材があるかというリストはいただきました。しかし、実際の時期などは違いましたので、ありそうな物を注文して、ないものは別なものに変えたり、通常取引がある八百屋さんなどで手配しました。

北沢小学校は、花巻の産直市場を窓口にしており、そこになかったら、岩手県内で探してもらったりしています。

野菜が高騰したときも、産地が天候不順で打撃を受けていて、思うように揃えられなかったという連絡がありました。

魚介類は、宮古の産直のところから、直送してもらいます。めかぶ、わかめ、たこ、秋刀魚、鮭などです。ほたては大船渡です。魚の価格は安いので、送料を入れても、魚やさんから購入するのと変わりません。安いときもあります。加工して送ってもらっていますが、最初は失敗して、たこの足の大きいのが2本届いてしまい、切るのが大変でした。

秋刀魚などは、開いてもらったり、筒にしたりときちんと指定すればやってくれました。

五十嵐:

1学期に岩手の食材を産直で取り扱ったのは、試食会と授業の際の3回だけです。

私は、埼玉と群馬の有機農業生産者から産直を続けていますので、2学期からはそこでは取り扱っていないものを使うようにしています。

明化小学校は、江刺ふるさと市場が窓口です。江刺ふるさと市場は、いわゆる直売所で、近隣の農協女性部などがその朝採れた野菜を持ち込んで販売するところです。

岩手県のプロジェクトとふるさと市場宛の両方に同じ注文書を出します。ものがない場合には、ふるさと市場から連絡があったり、岩手県が別の場所から探してくることもあります。

岩手県全体の食材と出荷時期のリスト、南部版のもう少し詳しいリストはあります。それを見て、今ならニンジン、長葱、白菜などを注文しますが、畑の事情もあり、こない場合もあります。また、舞茸を頼んだけれど、終わっていて、ヒラタケに変わったということもありました。

ふるさと市場では、生産者が朝収穫して、ふるさと市場に届けます。ふるさと市場は、そこから明化小学校向けに宅配便で送り、翌々日には学校給食に使えるわけです。さらに、全部ではありませんが、ふるさと市場の担当者が、一般向けにそれぞれの生産者や野菜の栽培履歴や農薬使用についてインターネットに情報を公開しています。有機農産物ではなく、減農薬ですが、誰が作り、いつ収穫したものかはっきりしていることはいいことだと思います。

価格については、単価としては高くありません。しかし、少量の食材を単品で頼むと、送料がかかるため割高になります。そこで、私はニンジン3kg、ネギ5kgに何か2kg足すなど10kgを単位にまとめるように考えています。

鶏肉については、所沢に営業所があり、そこから持ってきてくれたので送料はかかりませんでした。

鮭、秋刀魚など魚介類については、岩手の物流会社が魚を扱っており、毎日築地に便があるため、そこを経由して、明化小学校で通常取り引きしている魚やさんが築地に行って引き取ってもらい、切り身にするなどして納めてもらっています。この場合、魚やさんのマージンもかかります。

関根:

今回のモデル事業は、食材についての補助などは一切ありません。出張授業の講師である生産者などの費用はすべて岩手県が持っていますが、食材の援助はしないそうです。

五十嵐:

岩手県の説明ですが、食材に援助をすると、補助金が切れたときに取引が終わってしまうことがあるそうです。江刺ふるさと市場の責任者も、食材に補助金がついてないことを私から聞き、ほっとしていました。「僕も補助金はつかない方がいいと思います」と言っていました。

Q:岩手に限らず、産直への取り組みをされていますが、そのきっかけを教えてください。

五十嵐:

私が一番最初に生産者直送のものを使いたいと思ったきっかけは、BSE騒動の時に感じた牛肉の安全性です。それで、岩手県山形村の日本短角牛を扱うようになり、山形村の生産者を2回訪ねて、安全な牛肉の生産方法や生産者に感銘を受けました。それを子どもに伝えたいと思っており、来年の2月の短角牛給食もそういう意図を持っています。

野菜の産直は過去にも何回か経験がありましたが、泥付きの問題や配送の問題で失敗していました。今、野菜の産直をしている瀬山さんは、紹介を受けて調理員と見に行ったところ、ジャガイモや長葱のように単品の量をまとめて栽培していることもあり、おつきあいはじめました。ただ、1学期の前半に使える野菜がなかったため、やはり紹介で時期のずれる群馬の和田さんと出会い、産直してもらおうようになりました。

もともと食材にこだわるようになったのは、全国学校給食を考える会をつくった西山さんの影響を受け、安全性や旬の物を扱いたいという気持ちからです。

関根:

私は、有吉佐和子の「複合汚染」(1974)を読んで、学習会をして、低農薬のリンゴやミカン、野菜などを取り扱いました。だから、30年以上です。最初は作付け

会議をやっていました。生産者も代替わりがあり、今は、大地を守る会など産直団体の利用が多くなっています。

安全性もそうですが、私はごみを減らしたいという気持ちも強く持っています。産直でも最初は、コンテナケースに積んだ野菜を持ってきてもらい、コンテナを返していました。今は、なんでも段ボール、プラスチックの個包装です。

学校では、今、ごみを出さないような取り組みが進んでいますが、逆に産直の方は、段ボールを返すことができず、そのあたりは悩みの種になりつつあります。

岩手の取り組みでも、給食残菜でたい肥を作って岩手に返したいとも思っていますが、なかなかそういきません。

Q:産直食材についてどのように感じますか？

関根:

岩手県野田の自然塩も扱いました。先々週、注文したら海や天候の条件が悪くて塩ができずに、送れないとのことでした。塩も気候条件によってできないことがあることを実際に経験して、食と自然の関わりについて考える機会になりました。子どもたちにもそれを伝えたいと思っています。

五十嵐:

私も、同じようなことを感じます。埼玉の瀬山さんや群馬の和田さんとの産直が2年目になりますが、昨年のもとは届くものが全然違います。台風の影響、雨の影響など天候の影響で、去年は2月まで続いた瀬山さんのジャガイモが、今年はまだ終わり、最後は小さかったです。和田さんのニンジンもなかなか育ちませんでした。長野の広瀬さんのリンゴに台風の影響で打ち身がありました。

こういうことを教材化しなければいけないな、と、強く感じています。

関根:

北沢小学校は小さな学校で、181人の学校です。小さいから手がかけられると思います。調理員は3人ですが、私も五十嵐さん同様に、積極的に調理場に入って作業をします。そうすることで、調理員も手間のかか

ることをやってくれると思います。

産直をやっていると、天候の影響は「しょうがない」って思います。水俣の寒づけ大根が今年はもう終わっています。「天候の影響で今日は届きませんでした」と、放送で流しました。

五十嵐:

明化小学校は300食です。産直は3年目になりました。

群馬の和田さんのところから、細くて長いニンジンが届きました。泥付きです。皮をむいたらニンジンがなくなっちゃうような感じです。昨年も、小さなジャガイモや春先になると芽が伸びた大きなジャガイモが届きました。調理員からも手がかかると不満がです。私も一緒に現場に入って皮むきをやります。

このような産直に理解をもってもらうのに一番いいのは、調理員も一緒に産地に行ってもらいたいと思います。瀬山さんのところには調理員も2回行ってもらいました。

和田さんには、送ってもらうときに、はじきものを送ってもらいます。そうすると、はじきものとそうではないものの違いを理解することができ、かつ、はじきものも「おいしい」のに、仕分けしてあることが分かると、調理員も手をかけてくれるようになります。

食数が少ないと手間はかけやすいがコストの問題が出てくるし、食数が多いとコストはともかく手間がかけていくという問題があります。

800食ぐらいになると手間はかけられないという感じですか。お米やりんごぐらいならば産直でも、そうでなくても関係ないですが、一番問題なのは泥付き野菜や不揃いの野菜類です。また、今回の根曲がり竹の子などは、産地で下処理していただきましたが、カットされた竹の子と違い、切る手間が発生します。

ただ、岩手の野菜は、一般の市場に出すものですから、通常の産直のものよりきれいでした。だからその点ではやりやすかったです。

関根:

8月に五十嵐さんたちを誘って岩手の産地を回りました。まず、産地を見てみたいという気持ちがあったことです。これは、もちろん自費で行きました。企画は、こちらから提案したものを岩手県が調整してくれました。

2泊3日でしたので、各産地1時間ぐらいなもので、挨拶程度になったのは残念でしたが生産の現場を見ることができたのはよかったです。

五十嵐:

8月の訪問は駆け足だったので、9月に江刺のふるさと市場にもう一度出向きました。話し合う時間が欲しかったからです。私の給食についての考え方も聞いて欲しかったし、どんなものが扱えるのかを知りたかったのもあります。

ふるさと市場は女性の生産者が多いこともありますので、もう一度行って、今度は会っていない多くの生産者と話をしたいと思っています。

関根:

私も見たいという気持ちもありますが、今後は、子どもを連れて行って、体験させたいという気持ちがあります。

2年計画、3校ですが、モデル校だから生産者が来てくれるなど「おいしい」部分があります。しかし、モデル事業が終わった後、どうなるのかを考えると、ちょっと心配な面もあります。

世田谷区は教育についての支援制度があるので、せつかくの岩手とのつながりを活かせばいいのですが。

五十嵐:

文京区にはそういう制度がありません。学校では主催できないのが実態です。

世田谷区で、地域とのつながりといったシステムをモデルとして提案していただければ今後やりやすくなっていくと思います。

Q:このような事業を続け、定着させる上で、何が必要なのでしょうか?

関根:

送料の問題、教育委員会との連携の問題など言えばいろいろありますが、せつかく岩手と縁ができたのだから、難しく考えず、その縁を大切にして岩手のものを使って、子どもが岩手県のどこかが交流できたらいいな、と考えています。

明化小学校の給食時間の放送原稿より

5月14日(金)

今日の給食は山菜ご飯と牛乳、あじの南蛮漬け、おひたし、山ぶどうジュースのゼリーです。

みなさんは、岩手県がどこにあるか知っていますか。東北地方太平洋側で海と山・川に恵まれた広い県です。「銀河鉄道の夜」を書いた宮沢賢治の生まれた県です。「民話の故郷」と言われる遠野があります。リアス式で有名な三陸海岸や藤原三代の栄えた平泉もあります。

今日の給食の米や山菜、ほうれん草、ゼリーに使われている山ぶどうのジュースは岩手県の特産品です。山の多い岩手県ではぜんまい、わらび、ふき、たけのこ、山ぶどうが採れます。味わって食べてください。

今年は何回か岩手県の食材を使った「いわて食材学校給食」を行います。このことをきっかけに、岩手県では米や野菜、くだもの、水産物がどのようにして作られているか関心を持ってほしいと思っています。

6月17日(木)

今日の給食はビビンバごはんと牛乳、春雨スープ、リンゴジュースのゼリーです。

深皿にごはんを平たく盛って、ぜんまいと豚肉の炒めたものや、野菜のナムルをのせます。春雨スープは茶碗に盛ります。

今日は岩手県産の食材を使った二回目の「いわて食材学校給食」の日です。お米や豚肉と炒めてあるぜんまい、ナムルのほうれん草、きゅうり、リンゴジュースは岩手県から届いたものです。

五年生のみなさんは、今日のお米を作った菊池さんから米作りの苦労話を聞いたり、花巻の農業組合の阿部さんから、農業学校の先生で「銀河鉄道の夜」を書いた宮沢賢治の話の聞いたりしました。

「岩手の人たちの思い」のこもった、今日の給食を味わって食べましょう。

7月14日(水)

今日の給食は、たけのこごはんと牛乳、とり肉のてり焼き、ゆでブロッコリー、みそ汁です。

今日でいわて食材学校給食が三回目になりました。

五年生のみなさんが代表して岩手県知事のお話を聞きました。

ごはんのたけのこは、「根曲がり竹の子」で岩手県でも北の方、春の訪れが遅い二戸郡浄法寺で今年とれたものです。東京ではスーパーなどで山菜ミックスに混じているものをみることができますが、岩手など産地では皮がついたまま焼いて、皮をむきながら食べるそうです。

とり肉は岩手県南部、室根山の山ふところに抱かれた斜面で育った「いわいどり」の肉です。野菜やブナ・ナラの樹液、海藻、ヨモギの粉末など独自にくふうされた飼料を食べて育ちました。

東京ではブロッコリーは冬の食べものですが、夏になるのが遅い岩手では、まだブロッコリーがとれます。ダイコンや味噌も岩手から届けてもらいました。

岩手の食材を味わって食べましょう。

11月11日(木)

今日の給食は、鮭菜ごはん、牛乳、いもの子汁、茶碗むしです。

今日は、1、2年生がおじいさま、おばあさまと一緒に給食を食べる「ふれあい給食」の日です。

岩手県では県内の全部の小中学校で三陸特産の「鮭」を使った給食を食べる「鮭の日学校給食」が行われています。鮭という字は魚を書いて、土をふたつ書きます。土ふたつで、11、11です。11月11日に「鮭の日学校給食」を行うことにしています。

1、2年生はおじいさまやおばあさまと一緒に岩手県下保家漁協組合長の島川さんから鮭のお話しを聞いたり、オスとメスの鮭のちがいを見せていただきました。1、2年生に兄弟がいる人は後で話を聞いてみてください。

いもの子汁は岩手県北上市の二子地区に伝わる二子いもを使った、郷土食です。二子いもをはじめゴボウやニンジン、ダイコン、ヒラタケ、ネギは岩手県の江刺市で採れたものを使っています。

(放送と同時に、鮭→土・土→十一月十一日とメモを加えて、各教室に掲示)

明化小学校、「10月の給食だより」より

「収穫の秋」を迎えて、いわての食材を使う機会がピークに達しています。「いわての食材」は、主に江刺市にある「えさしふるさと市場」から届きます。9月末の江刺は稲刈りの真っ最中でした。黄金色に実った稲穂が田んぼ一面に広がっていたり、刈り取られた稲が棒掛けに干されている風景に心洗われる思いでした。少し山の方に入ると一面りんご畑が広がっていました。真っ赤に実ったジョナゴールド、1カ月後に収穫を迎える緑色の王林、蜜が入るふじとたくさんのりんごが栽培されていました。

9月30日のりんごは江刺の高野卓郎さんが育てた早生のジョナゴールドでした。リンゴ農家三代目で、お子さんを育てながらりんごを作っています。同じくこの日の秋刀魚は大船渡で水揚げされ、夜行直送便で築地に届くと同時に、明化小学校と取引のある魚やさんに朝

4時に入荷しました。

10月8日のソテーの小松菜、13日のけんちんのにんじん・ごぼう・大根・ねぎ。14日のピザトーストのなす、18日の三平汁の鮭、28日の味噌煮のさば等どれも岩手から届いた食材です。

野菜はその日の朝収穫されたものを、えさしふるさと市場から明化小学校に発送し、翌々日の給食の食材になります。誰が作ったかはインターネットで見ることができます。

誰がどのように作ったかや、作っているときの気持ち、いつ収穫され、どうやって届くか、作る人と食べる人との交流、作る体験ができること、が、「安全・安心」の元になると気づかせてくれた「いわて首都圏交流事業」です。

2005年学校給食全国集会のお知らせ

来年の学校給食全国集会の日程と場所が決まりましたので、お知らせします。

今回は、会場が例年と異なりますのでご注意ください。

学校給食に関して、行財政改革や市町村合併のもたらす影響などについての議論と集会となる予定です。

詳しくは、年内にホームページなどでご案内します。

本集会は、学校栄養職員、調理員、教員など学校給食関係者だけでなく、保護者、市民、生産者など多くの方が参加しています。みなさまのご参加をお待ちしています。

参加費は、例年1000円(資料代)です。

日程 2005年2月26日(土)

場所 九段会館(東京都千代田区)

投稿

山梨県甲府市、自校直営ならば保護者負担増を求める外部評価 小学校給食調理の民間委託に向けた動き

Aさん(甲府市議会議員)からの投稿です。

甲府市では、外部評価委員会とその評価の報道からも学校給食の一方的な民間委託化をすすめる傾向にあります。しかし、この外部評価そのものが大変ずさんなものです。直営の自校方式にこだわるなら保護者から民間との差額分を給食費の値上げに求めろとまでしました。

これは、明らかに保護者からの給食費とは食材費に限るという学校給食法に抵触するものです。私たちは市議会の本会議（6月議会）でも委員会でも、PTAでもこのことを指摘し、認識は少しずつ広がっていました。

しかし、今度は、10月に外部評価委員会が、評価を訂正したのですが、乱暴にもいわば開き直って一保護者から応分の負担を求めるよう（学校給食）法の改正の検討を必要一としてきました。

この内容を公文書として公表する甲府市の教育委員会もきわめて問題です。

今、日本では憲法「改正」が声高に主張されていますが、明文上で具体化されれば「改正」は憲法9条だけではなく、福祉も教育も「改正」されるとも考えました。教育と民主主義を守るためにも学校給食直営自校方式堅持にこだわっていきます。

資料 外部評価委員会の評価の推移（罫線の囲みに注目してください）

当初

学校給食事業 - - 自校直営方式の小学校給食1食当りの行政費用は、外部委託方式の中学校給食に比べて約3倍の経費を要している実態や、今般国は、小中学校の給食業務に対する地方交付税の算定基準を、3年間で段階的に民間委託経費をベースとする方針としたことなど、財政面での外的要因も考えると、早期に民間委託化の方向性を決定する必要がある。

方針決定にあたっては、安全・安心な食の提供といった行政責任領域を明確に示すとともに、行政コストの好評や民間委託導入の必要性の説明責任を果たす中で、PTAなど学校関係者と十分な議論を尽くすことが肝要である。

なお、現行職員体制で自校直営方式を保護者が希望する場合は、民間委託した場合との経費の差額分について保護者から応分の負担を求めていくことも考えられる。

総合評価C(学校給食自体の必要性を否定するものではないが、その方法の見直しが必要であるため、「C」評価とした。

10月19日外部評価委員会から文言修正の報告

学校給食事業 - - 自校直営方式の小学校給食1食当りの行政費用は、外部委託方式の中学校給食に比べて約3倍の経費を要している実態や、今般国は、小中学校の給食業務に対する地方交付税の算定基準を、3年間で段階的に民間委託経費をベースとする方針としたことなど、財政面での外的要因も考えると、早期に民間委託化の方向性を決定する必要がある。

方針決定にあたっては、安全・安心な食の提供といった行政責任領域を明確に示すとともに、行政コストの好評や民間委託導入の必要性の説明責任を果たす中で、PTAなど学校関係者と十分な議論を尽くすことが肝要である。

なお、現行職員体制で自校直営方式を保護者が希望する場合は、民間委託した場合の経費の差額分について、学校給食法で設置者負担として定められている経費以外のものは、保護者から応分の負担を求めていくことも考えられる。

さらに、同法に定める経費についても保護者からの応分の負担を求めるよう法改正について国等へ働きかけを検討する必要もある。

総合評価C(学校給食自体の必要性を否定するものではないが、その方法の見直しが必要であるため、「C」評価とした。

最近のできごと

10月～11月の新聞などからの情報

福島県の地場産給食

愛媛県今治市の地場産給食

大阪府河南町の地場産給食

宮城県鳴瀬町、マコモ栽培と学校給食

栃木県宇都宮市の小学校で地場産ラーメン

千葉県君津市、栄養士が生産者と交流

東京都江戸川区、特産の小松菜を給食に

京都市、知産知消という地場産

神奈川県横浜市、地場産料理コンテスト

埼玉県新座市、中学校の料理コンテスト

骨まで柔らかい魚、学校給食へ

マル八、中国で骨まで食べられる魚生産

学校給食向け冷凍豆腐

長崎で人材派遣会社が農業生産し、給食へ供給

野菜高騰、学校給食に影響

鹿児島県で米粉普及の協議会設立

大分県で米粉パンの導入検討

香川食糧、玄米粉の新技術

広島市、伸びにくい麺の導入

和歌山県太地町、鯨料理復活を計画

千葉県君津市の地場産米

さいたま市、10小学校と生産者が地場産提携

岐阜県瑞穂市、給食センターのPFI建設可能性調査

宮城県仙台市、給食センターのPFI建設可能性調査

千葉県浦安市、PFI給食センター業者決定

千葉市の給食センターPFI事業動向

東京都足立区の民間委託状況

広島市で、センター統合民間委託の動き

東京都のビン牛乳、紙パック化のその後

栃木県都賀町のリクエスト給食

新潟中越地震での学校給食関連記事

厚生労働省、栄養摂取基準改定へ

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

TEL03-3402-8902 FAX03-3402-5590 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。