

学校給食ニュース vol.69 05年2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

全国集会関連

四者共闘の文部科学省交渉結果(速報)

2005年2月2日 文部科学省会議室

学校給食全国集会実行委員会(日教組、自治労、日本消費者連盟、全国学校給食を考える会)は、2月26日の全国集会開催に先立ち、文部科学省に対し、「教育としての学校給食確立に関する要求書」を提出し、文部科学省の担当官らと交渉を行いました。

交渉時間は、説明等を含めて30分であり、文部科学省からの回答は充分とは言えませんでした。関連する質問を一部したところで終了時間となり、つっこんだ質疑や議論ができなかったのは残念です。

回答の内容は昨年度からほとんど変わりませんでした。学校給食が教育の一環であること、一部とは言え、民間委託になじまない部分があること、学校給食での食中毒発生が外部業者による食品によるものが多いことなどの発言がありました。

文部科学省としては、社会状況が、合理化、パート化等を求めており、正規調理員を位置づけるなどは難しいとしています。学校給食の重要性は昨年以上に確認しており、そのために必要な施策をとるよう、運動として働きかけていく必要性を感じました。

また、民間委託や栄養教諭制度の導入などで、都道府県に対する指示、指導力が弱いことがうかがえました。文部科学省の姿勢を問うとともに、都道府県、市町村など、学校給食の実施主体への働きかけの重要性をあらためて感じるものとなりました。

なお、2月26日に開催する学校給食全国集会にて正式な報告を行います。(まとめ 学校給食ニュース)

教育としての学校給食確立に関する要求書

日頃より、学校給食の充実ならびに食教育の推進について、ご理解とご尽力をいただいておりますことに敬意を表します。

今日、子どもたちの食生活の乱れが問題化し、学校での学習態度をはじめ、人と人のつながりを大切にして社会を作っていくという子どもの社会力・社会性の形成にも悪影響を与えていると言われていています。その打開策のひとつに、学校給食などの「食」を通じての学校教育の有効性が指摘されています。しかし、学校給食は「教育の一環」として位置づけられているにも関わらず、いまだ福祉的色合いが濃く、十分に学校教育の中に浸透されていません。

学校給食は、学校給食法にもとづき、各地方公共団体が地域の実情に応じて、創意工夫をして実施されています。近年、地場の食材を使って学校給食を提供し、地域と学校とのつながりを築くことが、食や地域産業、自然環境の保全に結びつくとの認識のもとに拡大しています。しかし、1985年の文部省通知「学校給食業務の運営の合理化について」が出されて以来、調理業務の民間委託化、調理員のパート化、単独調理場方式からのセンター化といったいわゆる「合理化」が学校給食の教育の可能性をせばめ、地場産食材の学校給食実現や拡充に向けた障害となっています。

一方で、病原性大腸菌O-157をはじめとする食中毒菌や、BSEや輸入食品の農薬汚染、遺伝子組み換え

食品など子どもたちの健康を脅かす問題が増加し、学校給食にはよりこまかい対応が求められています。

1997年の保健体育審議会答申では、「学校給食を活用した食に関する指導を一層充実する観点から、学校栄養教職員が個々の給食実施校に配置され、これにより、児童生徒の実態や地域の実情に応じて、豊かできめ細やかな食事の提供や食に関する指導が行われることが望ましい。したがって、このような食に関する指導等が可能となるような単独校調理場方式への移行について、運営の合理化に配慮しつつ、児童生徒の減少等に伴う共同調理場（給食センター）方式の経済性や合理性と比較考慮しながら、検討していくことが望ましい」と報告されましたが、2003年7月18日、貴省学校健康教育課長より、上記合理化通知の徹底を求める事務連絡が出されました。このことに深く失望するものです。

一方、159回通常国会において、栄養教諭の創設が決定しました。これまでも学校栄養職員や調理員、教職員の努力により、学校現場において食教育は行われてきましたが、直接給食に関わり専門的な対応ができる栄養教諭を制度化することにより、より効果的で責任ある指導が可能になると考えています。しかし、必置職員ではなく都道府県の裁量とするなど多くの課題を残しております。

私たちは、1985年の文部省通知「学校給食業務の運営の合理化について」が出されて以来、「合理化」が、学校給食の教育の可能性をせばめ、子どもたちの生きる力を育む豊かな学校給食の実現を阻害しているものとの認識を持って、今日まで取り組んできました。子どもたちの健康でのびのびとした成長に、学校給食が果たす重要な役割や位置づけを再度確認していただき、教育としての学校給食の確立を求めて下記の通り要求いたします。

記

1. 合理化問題

1985年の文部省通知「学校給食業務の運営の合理化について」を撤回し、学校給食調理業務の民間委託化・学校給食調理員のパート化をやめて、教育や地産地消を通じた地域教育を効果的に行うための直営単独校調理場方式の推進に向けた施策を行うこと。

2. 教育としての環境整備

学校給食を教育として明確に位置づけ、単独校調理場、ランチルーム、調理室見学設備など教育にふさわしい環境を整備すること。

3. 食材について

- 1) 学校給食における食材の検査体制や品質表示政策を充実し、安全性を確立すること。
- 2) 学校給食において、地場産食材の積極的導入策を図ること。
- 3) 安全性に対するリスクの高い食材の共同購入方式を認めず、単独校調理場方式のもとで、個別の学校単位で食材を調達する方式を推進すること。
- 4) 学校給食における食材の原産地表示の拡大、遺伝子組み換え食品の表示の徹底を図るよう関係省庁に働きかけること。
- 5) 学校給食において遺伝子組み換え作物・食品を一切使わないよう通達を出すこと。

4. 食器について

- 1) ポリカーボネート製食器からの内分泌かく乱物質ビスフェノールAの溶出にみられるようにプラスチック食器は、その原材料が明確でないため安全性に不安があり、学校給食食器の選定からはずすよう指導すること。
- 2) 強化ガラス食器は、その構造上破損時に著しく危険であるため、学校給食食器の選定からはずすよう指導すること。尚、上記食器の切り替えの予算措置をすること。

5. 栄養教諭・学校栄養職員について

食教育充実のため、新設される栄養教諭制度を実効あるものにする。当面、学校栄養職員をすべての学校に配置すること。

6. 学校給食調理員について

学校給食調理員の職務内容を明確にし、正規職員として配置すること。

以上

文部科学省の回答要旨と質疑

1. 合理化問題（回答要旨）

献立作成、衛生管理は、民間委託などになじまないと考える。献立作成、食材購入まで含んだ民間委託を検討している市町村から問い合わせを受けた場合、献立作成、衛生管理が適正に確保できる体制にあるかどうかを問い、民間委託になじまないのではないかと伝えている。

2. 教育としての環境整備(回答要旨)

学校給食は教育として行っており、厳しい予算環境の中でも平成17年度に27億円を要求し、環境整備事業に取り組むつもりである。

3. 食材について(回答要旨)

食材については、市場流通されているものは食品衛生法に基づいて安全性が確保されているという前提にあり充分安全である。ただし、子どもは、食中毒などに対してハイリスクであり、いっそう安全なものを選択、購入する必要がある。

文部科学省としては、衛生管理マニュアルを平成15年に改訂し、農薬、食品添加物についての検査を必要に応じて行うなどの指導をしている。不必要な食品添加物や過度な加工品を使用しないよう指導している。

遺伝子組み換え食品や食品表示の問題については、平成15年度から「安全かつ安心な学校給食に関する調査研究」事業を行っており、17年度も継続して行う。モデル自治体による農薬や食品添加物の調査等の事業を行っている。

4. 食器について(回答要旨)

ポリカーボネート製食器やコレール（強化磁器）食器は、学校給食食器の使用率調査によると使用が減っている。できるだけ安全な食器を選ぶだけでなく、地域によっては特色のある食器、たとえば漆器などを取り入れるよう指導している。

5. 栄養教諭・学校栄養職員について(回答要旨)

平成17年度から導入される。都道府県で導入に向け

て取り組まれている。学校栄養職員の栄養教諭に転換するための研修を都道府県が行う場合、国の予算をつけている。

学校栄養職員の定数改善は、平成13年から17年度にかけて第7次公立義務教育諸学校定数改善計画で5年計画により962人改善する計画を立て、平成17年193人の改善増を行うことで事業を完成させる。

6. 学校給食調理員について(回答要旨)

食に関する指導の重要性は学校栄養職員のみならず、教職員全体で食の指導、食育を行うものである。調理員も児童と一緒に食事する等取り組んでほしい。

平成17年度に、食の指導参考資料を作成する予定であり、教職員全体の取り組みなどの事例を示したい。

社会全体がパート化などをすすめる社会条件の中で、正規職員配置は難しいが、非常勤職員としての増員などを自治体等が行うことが望ましい。

(質疑応答)

Q: 指定管理者制度により、学校給食調理や学校給食そのものが委託の対象になる可能性があるのではないかと？ 指定管理者制度について文部科学省の見解は？

A: 現在のところ自治体等からの問い合わせはない。学校給食は教育の一環であり、献立作成、衛生管理などが委託対象として適切かどうか、地方自治体に慎重な判断を求めたい。

Q: 栄養教諭制度の導入を行う都道府県が少ないのでは？ 実態把握はしているのか？ また、拡充策はどのようにするのか？

A: 平成17年度からの導入であり、各都道府県の状況について情報はない。栄養教諭制度の必要性については、全国の会議などの場で、各都道府県担当者にお願している。

Q: 学校栄養職員の定数について、現在は児童生徒数を基準に行われているが、教員と同様にクラス数を基準にして、食の指導を充実させるべきではないか？

A：養護教員については、複数配置について、児童生徒数を基準にしている例がある。栄養教諭、学校栄養職員の定数の見直し作業もあるので、意見として参考にする。

Q：学校給食は教育の一環であり、献立作成、衛生管理を学校給食として重視するとしているが、業者弁当(デリバリー方式)についてどう考えているか？ 導入する自治体は、学校給食法に基づいた学校給食であるとしている例が多い。

A：デリバリー方式が増加していることは認識している。これが学校給食法に基づく給食かどうかの判断は難しいが、先に述べているとおり、判断材料としては、1) 献立を実施者(市町村)の栄養職員が立てているのか、業者が立てているのか。 2) 衛生管理を業者まかせになっていないか。あたりである。

実際に、学校給食で起こる食中毒に、外部業者の食品が原因であるケースが多い。献立作成、衛生管理については、適正に行われることを求めている。

Q：地方交付金の算定基準では、「学校給食を実施しているか否か」がひとつの積み上げ指標になっているが、学校給食の運営を、直営からデリバリー方式に変更する

などした場合、それが学校給食なのかの判断は行われているのか。

A：本日は、地方交付税関係の担当者が出ていないので答えられない。ただし、学校給食の運営が変化した場合、その内容をきちんと見ていく必要はある。単なる配食サービスになったら、学校給食とは言えない。

Q：遺伝子組み換え食品について、日本人は世界一摂取していると考えられる。厚生労働省が安全としているものだが、その安全性について世界で問題視されている。本来は、遺伝子組み換え食品を排除して欲しいのだが、少なくとも、子どものリスクだけでも排除したい。この点について文部科学省は厚生労働省まかせにするのではなく、実態を調査し、指導して欲しい。

A：厚生労働省の判断は、子どもからお年寄りまでを対象にしている。禁止はできない。

遺伝子組み換え食品については表示制度があるものの、学校栄養職員などの知識が不足しているとの認識はもっている。食品表示については、その表示を見て、より安全な食材を選択するよう考えていただくことが望ましい。

足立区の民間委託現状について

匿名で投稿をいただきました。

『金』の切れ目が、『愛』(のある教育)の切れ目？
(委託料が給食の中身を決めます)

平成17年1月17日 足立区教育委員会は、「学校給食調理業務の効率化」を理由に、給食の内容(質)を下げることを決めました。

「委託料7% (13・14・17年度あわせて)、平均で1.5名のパートの削減を業務の効率化でおこなうために、作業時間をどのように短縮するかということを観点に調理業務のガイドラインを作成。各学校で、ガイドラインに沿って、献立と諸作業全般を見直すこと。

具体的には 1献立を複雑にしない 2過大な作業をおこなわない。

ガイドラインの内容

- 給食回数に制限(給食回数を越えて午後も授業がある時は、家庭からのお弁当持参)
- 統一献立の導入(変更する場合は、教育委員会の承認をとる)
- 土曜日の給食実施は2回まで
- 生のたけのこ、泥つきごぼうの使用禁止
- 調理する数物は2つ以内とする(調理しないパンは含まない)。
- 麺類を個分けにしない。必要なときは袋入りのものを使用する
- 手作りのジャム・パンの中身をくり抜くものは禁止
- キウイは皮をむかない
- ランチルーム…献立は同一のもの。食器は通常のものを使用する
- バイキング…皿への盛り付け・配膳等の準備は学校が行う

- セレクト給食…2種類から1品のセレクトとし、作業工程が重なるもの
- 招待給食・試食会…通常食数を超えないとき。同一献立
- 学年間交流給食…低・中・高学年で分量の異なる数ものは出さない
献立は盛り付け量で調整できるものにし、同じ食缶に配缶する
- お弁当給食は年に1回まで
- 使用する食器は3食器まで プリン・ゼリー等でカップを使用するときは(給食室内のみで使用する場合を含む)使い捨てのものに限る。
カップはごみになることから極力紙製のものを使用するとともに、回数を少なくする
- はし・スプーン・フォーク等は2種類まで

等々 48項目

この直前、平成16年12月21日には、「派遣・業務請負の適正化」の目的で、仕様書の改定がありました。

- 調理従事者の経験・資格等の削除。等 16項目

【給食の質を下げるガイドラインを見て】

足立区の学校給食調理業務が委託されて、19年になります。委託導入当初より、教育委員会は、請負契約でありながら、「調理員が区の職員(以下、直営の調理員)から委託業者にかわるだけ、今までと変わらない」という発言を繰り返してきました。しかし、経験豊かな直営の調理員を切り、実際に現場に入ってきた受託業者の調理員(以下、委託の調理員)は右も左もわからない有様。学校の望む給食内容はおろか、基本的な調理もできない、給食時間までに給食が出来上がらないという事態を日常茶飯事におこしてきました。当時より、直営の調理員であろうと、委託の調理員であろうと、

安全でおいしい給食を提供したいという思いから、学校栄養職員（以下、栄養士）は、委託の調理員に対して手取り足取り作業を指示し、調理技術を教え、現在の委託会社の調理員を育ててきました。給食時間に間に合いそうもないと判断すれば、一緒に現場に入り、調理等を手伝い、なんとか子ども達に提供することも度々ありました。これらは、明らかに、偽装請負にあたり、法律違反です。それでも、子ども達のことを一番に考え、現場の栄養士はがんばってきました。校長の一部は「人が変わっただけ」という認識が高く、「時間どおりに給食の提供が出来ないのは栄養士の責任」と現場で作業することになら疑問をいだかない。むしろ、現場で一緒に作業し、調理員を育てる栄養士のほうが仕事熱心な職員と評価しています。教育委員会は、委託を円滑に施行するためには学校現場・委託業者が協力し合うことも必要として、違法行為を黙認。なんら改善策をとりませんでした。その中で、やっと、ここまでのレベルに引き上げた本区の民間委託による給食の内容を、経済効率を理由に、再び切り下げる今回のガイドラインの導入には怒りを覚えるとともに、教育委員会への不信感を否めません。

そもそも学校給食は、教育の一環として位置づけられ、学校給食法第1条には「この法律は、児童および生徒の心身の健全な発達に資し、かつ、国民の食生活の改善に寄与することをかんがみ、学校給食の実施に関し必要な事項を定め、もって学校給食の普及充実に図ることを目的とする」と明記されています。学校給食は、子ども達に対して、ただ、食事を提供すればよいというものではないのです。教育の一環として実施される以上、教育としての給食内容が、まず、検討されるのが筋ではないのでしょうか。

今回、本区で通知された「学校給食調理業務委託契約ガイドライン」に、学校給食の目的や意義を検討された跡は見受けられません。あくまでも、「委託料」に重点がおかれ、委託する内容によって委託料の金額が決まるのではなく、この金額でできることを委託するから、学校現場はそれ以上はやらせないこと。という、まさに「教育も金次第」という内容です。

「お金の問題から子供のことを論議するほど政府はい

つから落ちぶれたのだ」「…子供の幸せをどうしたら築けるのか、その点を欠いて、お金の話だけでおまめになるのなら私は全面的に抵抗する」。「幼保一元化」をめぐる保育関係議員の会合での橋本元首相の発言です。まさに、委託を勧めるすべての行政にいいたい。「子供たちの心身の健全な発達なくして、何が学力だ」「お金の問題から子供の教育を切り捨てるほど、行政は落ちぶれたのか」。

教育の中身を論じたうえで、それを達成するためにとられる方法の経済効率を考えていく。それでこそ有意義な税金の使い方といえるのではないのでしょうか。

子どもの時からの食育が、将来の健康に大きく影響を及ぼすことが認められ、栄養教諭制度も導入された現代に、なぜ、食育のもっともよい教材となる学校給食の内容を引き下げなくてはならないのでしょうか。

また、学校の実情を無視し、統一献立を導入しようとするやり方は、特色ある学校づくりが求められる現代にも、各学校の子ども達の実態に合わせ、「食」の乱れを再構築しようとする栄養士の取り組みにも逆行するものです。

今回の「ガイドライン」は委託前、直営の調理員が定数の人員で実施していた給食が出来なくなるというものです。民間委託であるが故に「給食の質の低下」をもたらす結果となるものです。この一点をもってしても、給食調理業務の民間委託が区民の望むものなのかどうか再度検討すべき事業のはずです。お金によって中身が左右される委託が果たして本当に子ども達のことを考えて導入されたものなのかどうか、ぜひとも論議していきたいものです。

【委託会社のいいなり】

委託契約を結ぶ以上、その実施内容に制限がかかるのは当然です。委託側がこの業務をお願いしたい。という要望を出し、その業務がいくらで受けられるのか。これが見積もりになります。ですから、契約締結後、最初に提示した内容以上のことを、委託側が、受託会社に求めるのは契約違反だと思えます。

しかし、本区はこれまで委託契約の内容についてあまりにも曖昧な状態で進んできました。「請負」と「派遣」の違いを無視し、とにかく委託ありきだったからで

す。おそらく、これまでの給食内容を維持するために細かい見積もりあわせをしたなら、区が予定している額より高くなってしまっているでしょう。また、保護者を納得させるために配置する栄養士に今までどおりの仕事（調理員の指導等）をさせるためには、本来の“請負契約”の形式をとりたくないという腹もあったのではないのでしょうか。そして、受託会社も、当初は、手取り足取り調理員を育ててくれ、給食調理業務の実績として、他区や他県の入札に参入できるのであれば、多少安くても足立の調理業務を請け負うことにメリットがあったのだと思います。現に、今でさえ、調理員がやっと慣れたかなあ、作業ができるようになったかなあと思うと、他区や市の現場にもっていかれ、また、右も左もわからない調理員が給食室に配置されるという現状があります。衛生指導をし、作業を教え、覚えたらまた異動。「足立区の学校給食現場は、委託調理員の養成校か」と多くの栄養士が泣いているのが現状です。しかし、委託も20年も経てば、委託会社も独自のノウハウを持ち、足立でなくても受注先が増える中、安い金額で委託を請け負うことに何のメリットもなくなったのではないのでしょうか。そのため、これまで曖昧だった委託内容をしっかりとしたものにし、余計な仕事はさせるな、とやってきたのが、今回のガイドラインだと感じます。そのため、委託会社からのクレームのみが反映され、学校現場からの意見はまったく問い合わされることさえなく作成されたのでしょう。

「学校給食調理業務の効率化」を目的に、ガイドラインをだした教育委員会は文書の中で「各学校におかれましては、このガイドラインに沿って、献立と諸作業全般を見直し、行政のプロとして様々にアイデアをお出しいただき、-7%という厳しい状況を克服していきたい」と、結んでいます。行政のプロとして求められることは、住民の安全で文化的な生活のために何が必要かを考え、その事業のために、何をすべきかを考え、その事業をおこなうために、いかに効率的なお金の使い方をするか。ではないのでしょうか。事業の中身の検討もないまま、先に金額が決まり、業者の一方的な言い分のみで作成されたガイドラインを守ることが、行政のプロのすることでしょうか。「請負委託なら請負委託でもっと削れることがあるだろう」と現場栄養士も委託料を削減するためにはどうしたらよいか、

いろいろな案をもっているのです。それらを吸い上げることもなく、単に、決まったことだから現場はそれに従えばいいんだ。というやり方のどこに、プロ意識をもっているのでしょうか。民間委託を勝手に導入し、散々、違法行為をさせた上、そんなことはまったく無視して、再び、業者の言い分のみを聞く。自分達の職員である現場栄養士にはまったく意見を聞かず、一方的な内容を押し付けてくることに怒りを感じます。

【栄養士の良心につけこんで…栄養士は、委託調理員と一緒に調理作業をしてはいけません！！】

所詮、一栄養士。行政のトップが決め、学校長が受けた以上それを遂行するのが役目。なら、今後、調理業務に不安のある調理員が配置され、案の定、給食時間に間に合わなくなっても、栄養士の一切の手出しを禁止することを学校長ならび保護者に認識させることこそ、教育委員会の役目ではないのでしょうか。そして、給食時間に間に合わないような事態になった場合、受注元として、受託会社に指導をするとともに、学校長ではなく、委託元である教育委員会が、子どもや保護者に対し説明・謝罪するべき任をおっていることを自覚すべきだと感じます。

足立区や東京都、多くの委託導入自治体がとっているような、「指示書の書き方が悪い」「指示の出し方が悪い」「栄養士の監督不行き届き」と給食が時間通りに提供されないことを現場栄養士のせいにするのは筋がよいです。一度、受けたからには、受託業者が責任を持って安全でおいしい給食を時間通りにだす。それが“契約”であることを、教育委員会も、学校長もきちんと認識するべきです。契約どおりに遂行されているかどうかの中間チェックが栄養士の役目であっても、一緒に作業することはありえません。では、中間チェックがあまりから、給食時間に間に合わないのか？いいえ、違います。最初に指示書を受け取った段階で、受託会社はその指示書の中身で時間内に給食を提供することを承諾し、時間内に提供する責任は受託業者にあるはず。中間チェックで、このままでは給食時間に間に合わないと栄養士が判断した時に、栄養士にできることは、業務責任者に作業を急ぐよう促すことと、学校長に対し、給食時間に間に合わないかもしれないことを報告する。このことのみです。給食が遅れた際の対応

は学校長が判断し、栄養士はその指示にしたがう。それが、受託会社と委託先であるの学校の間にある栄養士の役割となるはずです。請負契約である以上、時間に間に合わせるために作業を手伝ったり、作業ないよう細かく指示することが栄養士の役割ではないのです。たとえ時間におくれようと、ここは心をぐっと鬼にして、受託会社の作業を見守る。それが、組織の中に置かれた者の役割でありプロとしてのひとつの行動だと思います。感情で動いてはいけません。それでも、「子ども達には安全でおいしい給食をだしてあげたい。そのためには、内緒で現場に入らざるおえない」と感じる栄養士が多いのです。それは、お金では割り切れない愛情を子ども達に抱いているからです。学校現場の栄養士は、子ども達を目の前にし、毎日の成長を見守っています。これまで自信をもって提供してきた給食が、自らも安全性に不安を抱く（委託調理員に衛生観念が低いものが多かったため）給食になり、また、4時間目終了時、給食を楽しみに待つ子ども達に調理が間に合わなかったと食事を待たせることができるのでしょうか。お金では割り切れない、法律では割り切れない思いが、栄養士を委託現場に立ち入らせるのです。「お金がなくなったから、委託にする。だから子ども達への愛情表現も変えてくれ」。教育委員会の導入した給食の民間委託はそういうものです。これまで、調理員さんと一緒に作り上げてきた給食を、栄養士の子ども達への安全でおいしい給食を食べさせたいという思いを、そんなに簡単に切り捨てられると思っているのでしょうか。

そもそも、教育委員会が委託導入時、請負委託と派遣の違いを管理職、栄養士に説明することなく、委託が軌道に乗るまでは、栄養士が現場で作業することはかまわない。衛生的に作業が進められるためには、委託調理員に直接指示できるなどと誤った指導をおこなった上、教育委員会が、受託業者に対しなにも指導をせず、すべて現場にまかせっきりにした結果、栄養士が現場に入らざるおえない状況をつくり現場に入ることを日常化させました。請負委託であっても、現場に入れる。なら、現場に入り安全でおいしい給食を作ることが子ども達にとって一番いいこと。それが本当の愛情ではないのか。と、栄養士はもちろん、管理職や保護者にまで思わせてしまったのです。教育委員会は学校長

・栄養士・保護者の「委託」は「委託」と割り切る機会を奪ったのです。はっきりいって、これは、行政の事業説明不足であり、「請負契約」の事業内容を「派遣契約」の内容で説明した詐欺としかいいようがありません。

「請負契約」なら、「請負契約」として、栄養士は現場に入ってはいけません。このことを管理職をはじめ、委託先の職員全員が認識し、守らせる。これが委託導入時、委託元である教育委員会が、必ずやらなくてはならないことだったはず。受託業者がなれるまで「時間内に給食が提供できるようになるまで」「学校の望む調理ができるようになるまで」あるいは、「衛生管理がきちんとできるようになるまで」という例外はありえないのです。なぜなら、給食開始時より、契約を交わした業務内容を遂行する。それが業務委託であり、請負契約のはずです。

教育委員会は、給食初日から、きちんとした給食を子ども達に提供できる委託業者と契約を結ぶべきであり、万が一それができない場合、委託元である教育委員会は、業務が遂行できなかったことへの賠償責任を受託会社にもとめてしかるべきではないでしょうか。そして、現場の栄養士ではなく、教育委員会がその後の指導に当たるべきなのです。教育委員会は現場の栄養士が安心して調理業務を任せられる業者と契約を結ぶ。信頼のできる受託業者を学校現場に送る。これこそ委託契約の中でもっとも注意を払わなくてはならないことであり、実際に給食を食べる子ども達や保護者・住民に対しての責任だと思います。

今回の効率化の内容は、明らかに給食内容の低下をまねき、現場の栄養士の多くが、再び、給食時間に間に合うのか、安全なものが提供されるのかといった不安を抱かざるおえないものです。委託元である教育委員会は、行政のプロとして、職員に違法行為をさせなくてすむような業者を選定し、委託契約を結んでもらいたいものです。

これまで積み上げてきた食育としての給食内容も白紙に戻され、不安のみが増す今回のガイドラインの登場が、足立区はもちろん、これから委託を導入しようとする自治体が、“請負委託”としっかりと向き合う、よい機会となることを願うばかりです。

最近のできごと

04年11月～05年1月の新聞などからの情報

【食材・地場産ほか】

- 秋田市のまるごと秋田給食の日
- 群馬県箕郷町の地場産味噌
- 和歌山県、鯨肉を給食に
- 石川県押水町、朝ごはん条例制定へ
- 北海道長沼町、スローフード宣言

【給食運営・民間委託など】

- 栄養教諭、初年度導入は3自治体のみ
- 宮城県古川市、PFIで中学校着工
- 佐賀県伊万里市、給食センターをPFIで実施方針
- 高知県土佐山田町で、朝給食のモデル校
- 岐阜県可児市、給食センターPFI事業者決定
- 三重県で牛乳供給の問題
- 横浜市で民間委託拡大

2005年1月の投稿での情報提供によると、横浜市では、04年夏より2校で民間委託を試行、05年度から合計24校

で民間委託となる。保護者説明会は平日日中に行われ、十分な説明が行われていない。すでに横浜市では、直営調理が500食を正規調理員2名、アルバイト2名の体制となっており、厳しい環境下におかれている。

- 日清医療食品、経常利益増

【衛生管理・食中毒など】

- 福岡県犀川町で異物混入
- 大阪府堺市、96年の給食再開後にO-157検出を隠蔽

【食教育】

- 広島県福富町久芳小学校の食農学習
- 宮城県田尻町、冬期湛水水田米の給食
- 東京都渋谷区のリサイクル給食

【そのほか】

- 不作と野菜の高騰
- 東京都港区のエコ給食ネットと食材補助
- 新潟中越地震関係
- 農水省、米粉普及の全国組織

学校給食ニュース 69号

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
東京都目新宿区早稲田町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。
ここに記入していただくか、文書・写真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。