

学校給食ニュース vol.71 05年4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

全国集会報告

2005年学校給食全国集会報告(2)

基調提案

全日本自治団体労働組合
現業局長 松村良一

はじめに

地方公共団体の情勢は、「国と地方の税財政」の危機を理由に地方自治体・地域住民に転嫁し「痛みは国民に等しく」強いるとする、「三位一体改革の推進」いわゆる「小泉内閣の骨太方針」を一方向的に押し付け、国民の意見を聞くことなく2004年度以降段階的に「国の財政破綻」の齎寄せを地方自治体・住民生活に直結させる「地方交付税減額・補助金廃止」を決定しました。その予算編成の内容は、政府・与党の一方向的に決定した【①国庫補助負担金（補助金）2兆8,390億円、②地方への税源移譲は3兆円規模から1兆7,600億円（2004年度分とあわせ2兆4,610億円）】で、地方が求める総額予算の80%に留まり2005年度以降の地方自治体財政の危機はさらに深刻なものとなるのは筆致となった。

また、2005年度以降本格的に施工される、市町村合併・PFI・指定管理者制度・地方独立行政法人などの導入によって職場を統合・廃止および民間委託の促進やあらたな「規制改革・民間開放推進会議」（2004年12月）の最終答申を受け、小泉内閣が新たに行政市場万能主義「市場化テスト」は2005年度に試行・法制化

（2005年通常国会）とし、この市場万能主義「市場化テスト法」に基づく地方公共団体の公務公共部門に関する「個別法の規制緩和と廃止」などによって「公権力の行使」をも含めた民間開放政策によって公務公共部門行政事業を「完全委託化を積極的」に推進するとしています。

まさしく「民間でできる事業は民間」への民間活力を無謀な政策の押し付けにより、国民・地域住民の権利「憲法第25条」の保障に基づく「公務公共事業行政」を解体し、国の「行政責任を放棄」し、行政事業の民営化により「営利・利潤」追求の企業経営型行政へと移行し、地域住民生活の「安心・安全・健康・信頼」に大きな危機を誘発しています。

学校給食職場を取り巻く状況

学校給食職場の状況は、昨年の集会で20周年を迎え「文部科学省の交渉」を再開し、学校給食の効率化と民間委託化が【「食の授業や食の危険性」に万全を期すこと、給食は教育の一環である】とした学校教育基本法・学校給食法の本旨を形骸化させないことを軸に私たち給食調理の現場を担う労働者としては、直接に接する子ども達と保護者や国民的に理解をされている学校給食調理現場の重要性を再認識することが大きく問われる集会報告討論を行いました。

1 文部科学省が提出した学校給食に関する栄養職員を栄養教諭に任用する「学校教育法の一部改正」審議(

159通常国会、2004年5月11日)に対して、文部科学省交渉で学校給食調理現場の重要性と子ども達と保護者や国民的な理解に基づく「学校教育法の一部改正」となる文部科学省の対応を強く求める要求書(別紙)を提出しました。国会審議では新潟県新津市における「PFI法」による「給食センター方式全面民間委託」問題を取り上げ、文部科学大臣への追求の結果「食教育」の基本姿勢について、大臣答弁は『当該自治体の教育担当者等々の考え方に疑問点を指摘せざるを得ない点があり、全国的に展開しようとしている食教育方針と余りにもかけ離れた問題があるなら、教育行政・食育を考える観点から指導しなければと感じています』としその後、新津市はPFI導入を撤回したと報告を受けました。

また、給食センター方式が調理現場と栄養職員との関りや食教育の基本から子供との関りを重点に置いた給食調理場の運営が一体となる「単独調理場方式」を強く求め、その運営が民間企業による「利益・利潤」を目的としない、直営運営を要求・主張して行きます。

2 このような民間委託化の流れは、小泉内閣がスタートさせた「三位一体改革」の地方交付税など、2004年度(約1兆円削減)から2005年度より2006年度までに「7兆8000億円を段階的」に削減するなど地方自治体財政の逼迫化を創り上げ事務事業を一層形骸化して学校給食などを中心に自治体公共サービス部門の民間委託や合理的運営を強要しようとしています。

食育はアレルギー・アトピーなどの取り組みだけでなく、栄養職員や家庭科担当教諭などと連携を取って調理員の立場で家庭科の授業に参画する、子供と保護者を対象とした親子料理教室の実施と給食だよりなど食を取り巻く情勢の共有に取り組みます。

また、文部省通知と相まって市場原理・小さな政府論など、経費節減のみを優先させたコスト論に基づき、給食の質の向上や、教育の一環とした視点でなく、人件費削減＝民間委託という構図のもと、ほとんどの場合、調理員の人件費などの経費削減効果のみが強調され、行政側からは教育としての学校給食のビジョンが示されていないのが大きな問題となっています。これは、給食づくりに誇りを持って取り組んでいる労働者だけではなく、保護者、そして子どもたちの給食に対

する期待を裏切ることにはなりません。

3 環境ホルモンや遺伝子組み換え食品、アレルギー物質などの給食の安全性を脅かす問題が相次いで表面化しています。99年6月に厚生省から市販弁当に「DEHP」(フタル酸エステル類)が多く検出され、原因と見られる塩化ビニル製手袋の使用について禁止する通達が出されました。食器についても、最近多く使用されている、ポリカーボネート食器の材料であるビスフェノールAが環境ホルモン(内分泌かく乱物質)の一種であるとして社会問題化しています。環境ホルモンの人体への影響については解明されていないことが多いことから、引き続き調査研究が重要としながらも、これまで私たち四者共闘は食器や食材について「疑わしきは使用せず」を基本としてこれまで対応してきました。

食器の交換については、調理員の安全衛生の観点から調理場の施設改善を伴い、調理場の施設改善や自治体の財政負担が増すなど困難な問題もあり、自治体の判断に委ねられているのが現状です。現在使用している食器の安全性の確認や、有害物質の溶出しない安全な食器の検討が重要になっています。

遺伝子組み換え食品については、まだ多くの問題が解決していません。国内においては民間企業が自主的に努力していますが、国としての対応は後手にまわり不安を訴える声は高まる一方です。人体への影響と危険性が指摘されているなかで、ヨーロッパでは表示の義務づけなど厳しい制限を課しています。これまで地場の食材を使用する取り組みを進めてきた地域では、結果的に安全性を実証してきました。こうした取り組みは学校給食が直営で運営され、給食に携わる様々な役割をもつ人たちによる交流があってこそ実現できるものです。

4 国内で初めて牛海綿状脳症いわゆるBSE(狂牛病)の発症例は14例目が確認され、新たな発症例では従来のウイルスとは異なる新型発症例となり、なおざりにされている原因究明や対策も具体的ではありません。

食肉市場にとどまらず食の流通全般の国民からの不信を買う「偽装表示」問題が後を絶たないことは、食の安全・安心・信頼を根底から崩しています。

あわせて、私たち給食職場にも大きな影響を与えま

した。「食」に対しての正しい知識と対策を講じながら進めていかなければなりません。学校給食調理現場は、牛肉問題のみならず、食材・調理が「顔の見える」生きた教育の場としての環境創りのために、単独調理場法式を強く求めます。

5 食の安全は、地域の新鮮で地域特性と文化教材を活用した地場産食材を地産地消や郷土料理の紹介やランチルームの整備など食事環境の改善などを図るとともに、食と農のあり方「日本の農業」の将来も含めて考えなければなりません。地域の特性を生かした「顔の見える関係での食教育」と食品安全基本法の改正に取り組み・遺伝子組み換え食品の取り組み・食育基本法案に対する取り組みなど強めます。

むすび

私たち学校給食職場を取り巻く状況は、民間委託攻撃を初めとするさまざまな合理化提案や行政サービスを民間企業への開放を推進するためとした、小泉内閣が

進める「行政サービス・アウトソーシング推進計画」や広域化に伴うセンター化やPFI手法の導入(民間活力の導入)、2005年度に試行・法制化で「市場化テスト」の導入計画は、私たち自治体の公務公共業務を担う者として毅然とした立場で取り組まなければなりません。また、近年食生活を取り巻く社会環境が大きく変化し、個々人の食生活の多様化が進んでいるなかで、朝食の欠如、孤食などの問題が指摘されています。いま学校教育において望ましい食習慣の形成・食生活の定着をはかる必要があります。子どもの食環境や健康状態は悪化の一途をたどっていますし、日本の食に対する有り方も危機的状況です。安心して安全な学校の給食を中心とした取り組みを通じて、本当の食のあり方を考えようではありませんか。

今こそ多くの仲間、保護者、栄養職員、教員、調理員が交流して、これまで私たちが積み上げてきた経験を生かし「教育の一環」としての学校給食の充実と地域に根ざした食生活、食文化の形成に自信と確信をもって取り組みます。

以上

(パネルディスカッションの記録は予定を変更し、次号で掲載します。)

トピックス

東京都足立区の給食調理業務委託マニュアル

足立区の学校給食調理業務委託業務の仕様書等の変更については、学校給食ニュース2月号で投稿を掲載しました。

また、3月の学校給食全国集会でも話題となりました。

その後、学校給食ニュースは、投稿者とは別に元の通知文書類を入手することができました。

文書は、学校給食調理委託の先行事例として足立区の現状を示しており、一部分かりにくいところもありますが、入手した文書類の全文を掲載します。

学校給食ニュースでは、コスト削減等による安易な学校給食調理の合理化は、結果的に学校給食の教育としての質を低下させるという主張を行っています。

全国的に財政難でのコスト削減が進む中、教育としての学校給食を実現する以前に給食の「食事」としての質が低下していくことを心配しています。

(学校給食ニュース)

掲載するのは下記の4文書です。

- ・学校給食調理業務委託業務の効率化について(通知)
- ・学校給食調理業務委託契約ガイドライン
- ・学校給食調理業務請負契約の適正化について
- ・学校給食調理業務委託仕様書等の修正について(通知)

学校給食調理業務委託業務の効率化について(通知)

教育委員会事務局

長引く不況の下、税収は減り、足立区の財政状況はとりわけ厳しい状況にあります。各部では「最小の経

費で最大の効果」をスローガンに全面的に業務を見直し、効率化を図っているところです。教育委員会も例外ではなく、予算と人員は大巾に削減されています。特に、平成13年度、14年度と、2年連続で予算が5%ずつ削減されました。13年度は受託業者の内部努力により乗り切りましたが、14年度分につきましては、業者の内部努力は最早限界と判断し、委託業務の効率化を行うことによってしか削減はできないことから、各学校現場における献立と作業の見直しをお願いしたところです。5%といえば1校当たり約100万円で、それはほぼパート1人の年間給与に相当します。しかし、全体としましては、今に至っても効率化は実現されずにいます。

更に教育委員会における17年度予算として「-4.5%」という運営方針が出されました。これは給食調理業務委託料にして約1億円となります。これでは事業そのものを否定することにもなりかねないため、学務課と教育政策課とで相当の議論を行いました結果、給食のみを例外とはできず、約4千万円を削減せざるを得ないことになりました。これは委託料の約2%に当たり、とても厳しい内容です。

前回の5%と今回の2%で合計約7%の削減を業務の効率化で行わなければなりません。平均で1.5名のパートの削減ということになります。委託作業は時間に還元されます。したがって、作業時間をどのように短縮するかということが実際の観点になります。このことから調理業務のガイドラインを作成しました。具体的には、(1) 献立を複雑にしない。(2) 過大な作業を行わない、ということを見込んでいます。

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な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思っております。

学校給食調理業務委託契約ガイドライン

1 主旨

本ガイドラインは足立区学校給食調理業務委託契約の範囲に関するものである。

2 協議体制

献立は、献立検討会で作成され学務課長が承認したものを共通で使用する。これを学校個別に修正、変更するときは、ガイドラインに沿ったものとし、予め学務課長の承認を得なければならない。

栄養士は調理業務責任者に予め献立と作業内容を提示し、調理業務責任者は著しい作業負担が見込まれるとき、当該献立、作業内容の見直しを栄養士に求めることができる。これを受け、双方協議の上、栄養士は直ちに著しい作業負担とならないよう、献立、作業内容を見直す。その後、栄養士は食材を発注する。

また、受託者は学務課に著しい作業負担の学校の改善を求めることができる。学務課は、受託者から改善要望があったとき、直ちに要望の妥当性を判断した後、当該学校の栄養士に献立、作業内容の変更を指示することができる。

「著しい作業負担」とそれへの対応を念頭に置き、以下に具体的内容を示す。

3 献立

(1) 手間のかかる料理のときは、作業量・作業時間が増加することを考慮し、組み合わせる料理には十分配慮する。特に、皮を剥く果物との組み合わせは行わない。

*手間のかかると思われる料理を例示すると

ちまき、中華まん、団子、いかめし、白玉ぜんざい、ホイップなど飾付けをするケーキ、ポテトチップ、野菜チップ、手作りプリン、茶碗蒸し、多色ゼリー、錦糸卵、春巻、餃子、コロケ等 又は、これに類するもの。

(2) 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）。2つにするときは、作業量が増加することを考慮し、献立は手間のかからないものとする。ただし、2つのうち1つは同じ物であれば4個までを可とす

る。

(3) オープンを使用する料理は1種類とする。

(4) 野菜の切り物が多いとき、皮を剥いたり切ったりする果物を出さない。

(5) 手作りのジャム、カスタード、ホイップクリーム、及び、パンの中身をくりぬくものは禁止する。

(6) 学校で調理しないパンを改めて蒸すときは、それにかかる作業時間を十分に配慮し、その増分を短縮できるように、献立、作業内容を工夫する。また、作業が集中して過重な負担にならないようにする。

4 作業

(1) 食材の手切りが著しい作業負担と判断されるときは、栄養士と調理業務責任者で協議の上、機械切りとする。

(2) 麺類を小分けにしない。小分けが必要なときは袋入りのものを使用する。

(3) あく抜きを必要とする生筍、泥付きごぼうは使用しない。

(4) キウイを単品で出すときは、皮を剥かずに半切りとする。また、スプーンについては、下記8-(2) 食器器具数を参照のこと。

5 特別給食

(1) ランチルーム

1) 献立は同一のものとする。食器は通常のものを使用する。

2) 料理を追加するとき、その分の作業量が増加することを配慮し、調理を伴わないもの1品とする。

(2) バイキング

1) 配膳等（専用皿への移し変えを含む）の準備を全て学校が行うときのみ可とする。

この場合、調理員は通常の配膳作業のみ行う。

2) 献立は同一のものとする。

(3) セレクト給食

1) 2種類から1品のセレクトとする。

2) 作業工程が重なるものとする。

3) 作業量が増加することを考慮し、献立に配慮する。

(4) 誕生日給食

作業量が増加することを考慮し、献立に配慮する。

(5) 招待給食（敬老給食等）

- 1) 通常の給食=1系統とする。
- 2) 通常食数を超えないときに行う。

(6) 試食会

- 1) 通常食数を超えないときに行う。
- 2) 配膳時間を児童生徒と同一とする。
- 3) 児童生徒と同一の献立とする（特別なものとしな
い）。

(7) 学年間交流給食

- 1) 低・中・高学年で分量の異なる数物は出さない。
- 2) 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。
- 3) 配缶計算等に通常以上に時間がかかることを考
慮し、献立に配慮する。

(8) その他

上記以外で通常とは異なる行事的な給食を行う
場合は上記に準じる。特に次の点を留意する。

- 1) 通常の給食=1系統とする。
- 2) 通常食数を超えないときに行う。
- 3) 料理を追加するときは調理を伴わないもの1品と
し、その分の作業量増を配慮し、献立を工夫す
る。

6 お弁当給食

衛生管理上の問題から禁止する。ただし、文化祭
等で教室を別の用に供しているため給食に使えない
場合に限り、次の条件で行うものとする。

- (1) 年1回とする。
- (2) 6～9月は行わない。
- (3) 通常と比べて作業時間、作業量が著しく増加
することを考慮し、献立は手間のかからないも
のとする。
- (4) 次の衛生管理項目を十分留意する。
 - 1) 喫食までの時間を考慮する。
 - 2) 主食と副食は冷ましてから盛り付ける。
 - 3) 主食と副食は別容器にするのが望ましいが、
同一容器に入れる場合は仕切りのあるもの
にする。
 - 4) 次の献立は禁止する。

おむすび、いなり寿司、卵料理、サラダ、和え
物、果物類（別出しは可）

7 土・日・休日給食

2日を限度とする。

8 食器具数

- (1) 3食器を限度とする。

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。この場合、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。

- (2) 箸、スプーン、フォーク等は2種類を限度とす
る。

9 食缶、食器具の調理業者から学校への引き渡し

- (1) 受け渡しは学校の責任において行ない、教職
員が必ず立ち会う。
- (2) 各階に配膳室のない学校は各階リフト前での
受け渡しとする。リフト前に十分な引渡しスペ
ースがないときは調理職員は給食時間前に各
教室内に配膳台を運び入れる。ただし、体育
等で給食時間前に教室に入れられないときは、
リフト前で受け渡しを行なうなど、学校と受託
者で話し合う。
- (3) 配膳室、リフト前で受け渡しを行なうときは、
学校は決められた時間に引渡を受ける。

10 ドライ対応でない学校のドライ運用

過度なドライ運用はしない。特に、回転釜のお湯
・汚水等を汲み出すことはしない。また、全ての
食品が給食室内から搬出された後から行う洗浄作
業についてはドライ運用は行なわない。

11 その他

- (1) ランチルーム、教室等の喫食場所のセッティ
ング、盛り付け作業、後片付け、清掃は全て学
校が行う。

- (2) 授業の都合等で早出しを行うときは、その分の作業時間を短縮できるよう、献立、作業内容に配慮する。また、突然の早出しは行わない。
- (3) 味見は必ず給食室で即時に行う。
- (4) 研修など学務課が認めたものを除き、学校は、児童生徒への給食を伴わない場合、または、学校関係者以外への給食のために、給食室を使用させてはならない。
- (5) 衛生管理又は災害防止等の緊急やむを得ない場合を除き、調理員に直接指導、注意をしない。改善の要望は業務責任者に行なう。

12 施行年月日

平成17年4月1日

(平成17年1月7日 16足教学発第2010号 教育委員会事務局次長決定)

学校給食調理業務請負契約の適正化について

派遣・業務請負事業の適正な運営と労働者の就労条件の確保を目的として、東京労働局では「派遣・業務請負適正化キャンペーン」を実施しています。

請負契約とは、例えば清掃委託がそうであるように、業務自体の委託であって、それをどのような人員配置でどのように処理するかは受託者自身が自ら決めることとされ、又、業務中に注文主が直接指導することはできないことになっています。キャンペーンの中では、「注文主と労働者との間に指揮命令系統を生じない」とされ、更に、人事及び個人評価についても注文主が係わることができないことになっています。

委託内容からしますと労働者派遣事業と位置付けることは困難であり、又、受託業者も派遣業者ではないことから、本事業を請負事業として継続させるため、指揮命令、個人評価、協議の点で契約内容等を見直し、問題点を是正することとなりました。

学校給食調理業務委託仕様書等の修正について(通知)

平成16年12月21日

教育委員会事務局

学校給食調理業務の民間委託に際し、全国でもあまり例のない先進的事例だったため、教育委員会が業務に可能な限り関わる必要があるとされ、その主旨で仕様書も作成されました。

現在では、民間委託から20年が経ち、委託による業務も安定的に運営されています。業者も経験と努力を重ね、安心して事業をまかせられるほど成熟してきています。

こうしたことから、請負事業としての仕様書を見直し、業者にまかせることができる項目を業者の責任に委ねたいと思います。

つきましては、下記のとおり、仕様書等を修正します。

記

1「足立区立小・中学校給食調理業務請負委託契約特約条項」

- 1) 第1条 契約目的
理念的事項は請負契約しように相応しくないため削除します。
- 2) 第2条 受託業務の実施方法
仕様書に同様の内容があるため削除します。
- 3) 第6条 業務責任者の設置
業務責任者の受託者としての役割を明記します。業務副責任者については、削除します。
- 4) 第8条 一般注意義務 第10条 調理業務完了確認書及び完了報告
仕様書に同様の内容があるので削除します。
- 5) 第11条 協力組織(学校給食運営協議会)
削除します(詳細別紙2のとおり)
- 6) その他の条項
上記により半数の条項が削除されたため、その他の条項は仕様書に統合します。

2「足立区立小・中学校給食調理業務請負委託仕様書」

- 1) 「8 調理従事者及び業務責任者」

注文主が資格要件や昇格条件を定めることは相応しいことではないため削除します。しかし、調理員の異動が多いことによる技術水準の低下を防ぐためにこの項目を様々に修正してきたこれまでの経緯から、同様の内容を「要望書」(別紙3のとおり)というかたちで業者に提出し、現在の水準を実質的に維持したいと思います。
- 2) 「9 施設設備用具等の使用」

(2)の消耗品の詳細は受託者が検討する内容で、委託者が予め提示する必要がないことから削除します。ただし、委託者と受託者の負担区分を明確にします。
- 3) 研修
委託者の側から研修の実施や回数を義務づけることではないので削除します。
- 4) 安全・衛生管理作業基準「8 調理の衛生管理」

の(1)の作業動線及び作業工程の協議
今後、あり方を検討します。
- 5) 様式9 集団給食調理業務に係わる履歴書
履歴書は人材評価的な性質を持つため削除します。しかし、従事者名簿の提出はこれまでと同様とします。

6) その他

上記により次の様式を修正します。

・「別紙5 提出書類一覧表」の「集団給食調理業務に係わる履歴書」及び「研修実施報告書及び受講票」を削除します。

・「様式7 調理業務従事者及び業務責任者等の届出について」の添付書類から「調理師免許又は栄養士免許の写し、調理に係る履歴書」を削除します。

・「様式8 調理業務従事者及び業務責任者(副責任者)の変更について」

2)と同様

・「別紙5 提出書類一覧表」

特約条項第10条の様式3の説明文をここに追記します。

「給食実施状況報告書及び調理業務完了確認書」については1日の業務終了後、校長に示し、その確認を受けなければならない。」

3 学校給食受託業者評価票

17年度評価に向けて、研修実施報告、主任・副主任の評価などの項目を見直します。

以上です。なお、(別紙)等については未入手です。ご了承ください。(学校給食ニュース)

最近のできごと

05年2月～05年3月の新聞などからの情報

【食材・地場産ほか】

島根県八雲村の地場産給食

福岡県、県産米夢つくしのブランド化と学校給食

岡山県哲西町の地場産給食と米粉パン

福岡県朝倉町の地場産給食

【給食運営・民間委託ほか】

愛知県安城市、給食センターにPFI検討

兵庫県旧青垣町(丹波市)、給食開始へ

広島県安芸高田市、調理員など臨時職員を民間移管

和歌山県田辺市、給食センターの動向

東京都武蔵野市の中学校給食未実施について

千葉県流山市で、委託業者が契約辞退のトラブル

非正規社員の悪条件

文部科学省、栄養教諭の具体像を出さず

【食育関係】

食べ残しをなくしたバクバククラスシール

酪農教育ファーム認定数を増加

栃木県、全小学校に体験農園設置

文部科学省、白書で食育にふれる

【その他】

横浜市で学校給食展

北越製紙、ELベレット食器を拡販

新入学、学校でのアレルギー対策について

学校給食ニュース 71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 5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。
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。