

# 学校給食ニュース vol.72 05年5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)

## 全国集会報告

### 2005年学校給食全国集会報告(3)

#### パネルディスカッション

#### 学校給食の現状～これから進む道

##### パネリスト

小栢ゆきえさん(大阪教職員組合栄養職員部長)

丹波英子さん(自治労現業評議会学校給食部会長)

山野みよ子さん(全国学校給食を考える会運営委員、福岡市調理員)

飛田博史さん(地方自治総合研究所)

コーディネーター 牧下圭貴(学校給食ニュース)

パネルディスカッションの主な内容を、学校給食ニュース編集で再構成してお届けします。(文責：学校給食ニュース)

【司会】 学校給食全国集会では、合理化問題、民間委託問題についてきちんと対処していかなければ、食の安全性や学校給食の教育としての力は作れないこと、地産地消や地場型の学校給食をすすめ、積み上げることをしなければ、合理化・民間委託に対抗する言葉を失うことを繰り返し語り合ってきました。

この集会で、合理化、民間委託について事例が紹介され、一方、対抗するための良策はないかと問われ続けてきました。たしかに、民間委託の比率は15%を突破しました。しかし、たとえば、食器の使用率を見てみると、環境ホルモンの不安があるポリカーボネートは平成9年には33.3%あったのが、平成15年10%となり、陶磁器は平成3年3%、平成9年13%、平成15年で30%以上です。この集会などを通じて、ポリカーボネートの安全性について声を出し、勉強や議論や要求をしてき

ました。その結果として、環境ホルモンの問題が起きたとき、いち早くみなさんが学校給食の現場から声を上げていただきました。もし、こういう集会の運動がなかったら環境ホルモンの運動がこれほど大きくなることはなかったでしょうし、学校給食の食器がこれほど急速に変わらなかったでしょう。

また、地場産給食もここ数年で増加しています。

夏に開かれている夏期学校給食学習会で、岩手県の栄養職員が「私たちはずっと地場産を訴えてきたが、行政も誰も見向きもしてくれず、自分だけでやってきた。今は県を挙げてやっている。隔世の感がある」と言っていました。これも、地場産食材を使って教育としての学校給食を実現するしくみ作りの声を上げてきた結果だと思います。

まず、パネラーのみなさんから、ご自身の取り組みや考えについてお話しいただきます。

次に、この岩手県の地場産の取り組みの延長として岩手県と首都圏の産直交流についての報告をいただきます。

【丹波】 1985年、旧文部省が体育局長名で通知した「学校給食業務の合理化について」から、昨年で20年となりました。

1984年11月、自治労、日教組、全国学校給食を考える会、日本消費者連盟が中心となり「いま学校給食があぶない」11.28緊急全国集会を開き、四者が一体となり「合理化通知」反対と学校給食を守るために立ち上がり、その後、毎年、学校給食全国集会を開催し

てきました。

2003年7月18日文科科学省は、スポーツ青年局学校健康教育課長名で「学校給食の運営の合理化について」の事務連絡を各都道府県の教育委員会に通達し、1985年「学校給食の合理化通知」のさらなる推進を求めて周知徹底しています。

このような動きに対して、四者で2004年2月に文科科学省交渉を再開しました。

通知が出されて以来、全国的に学校給食の調理業務の民間委託化、パート職員・臨時職員化や市町村合併による単独校方式からセンター化といった合理化が強硬に進められています。小泉政権の「三位一体改革」の中で交付税単価の切り捨てや、それに関連する法改正や公共サービスの「市場化テスト」制度の導入等、新たな公の市場化の動きでさらなる合理化も検討されています。

一方、文科科学省は、学校給食は「教育の一環」として位置づけられているにもかかわらず、学校教育の中には浸透されていません。学校給食は「学校給食法」に基づき、各地方の自治体が地域の実情に応じて創意工夫を実施されていますが、各自治体の財政難を理由とした人件費の削減（コスト論）、PFI方式、退職者不補充、労働基準法違反、労働者派遣法など新たな法改正と、食教育が重要だと昨年の栄養教諭創設に向けた国会で、法案審議した内容に逆行する合理化を推進し、学校給食に対する責任を放棄してきています。

また、病原性大腸菌O157をはじめとした食中毒菌や、感染症（RSRV）や、BSE、輸入食品の農薬汚染、遺伝子組み換え食品、アレルギー食品の表示など、子どもたちの健康を脅かす問題が増加し、学校給食により細かな対応が求められています。

私たち自治労は「食に関する共通の課題」を取り組むため、「食」に関わる学校給食、保育所、病院、社会福祉施設で構成する調理員で「食グループ会議」を開催し、厚生労働省、農林水産省にヒヤリングをもち、「食品の安全性」やアレルギー表示など、保育所、学校から病院、福祉施設（ゆりかごから墓場まで）と、食の課題について自治労の直営職員が連携した取り組みを行っています。

環境問題として、「子どもたちの健康を考えて、学校給食職場から、合成洗剤から石けんに切り替える（合

成洗剤追放）」取り組みや、容器包装リサイクルの取り組み、生ごみ減量等、環境問題について地域住民と一体となった取り組みを行っています。

自治労現業評議会は、これまで現業統一闘争や、現業職場の活性化に取り組んできました。その中から「公共サービスの供給主体が多様化するなか、直営部門の役割とは何か」について検討し、提起提言を、法学、政治経済学の専門家の視点から「現業職場における公共サービスのあり方」について、現場からの視点として「学校給食職場における課題の取り組み」のふたつの視点を調整し、2002年「直営事業のあり方研究会」から、中間報告が出されました。

以下の項目で調査研究をいたしました。

#### 1) 学校給食職場における具体的課題

1：学校給食の位置づけの明確化

2：義務教育としての学校給食

3：民間委託は最終的には2形態

4：直営と民間委託のコストについて

5：学校給食の役割と責任

6：学校給食を直営で行うことの意義、自治体が学校給食の運営を

7：現業労働者が果たすべき義務と責任

中間報告を受け、学校給食部会は、全国学校集會、現業活性化集會において参加者の調理員と意見交換を行い、討論を重ねてダイジェスト版を作成し、2004年に提起しました。

#### 2) 学校給食に携わる調理員は、地域の保護者や子どもたちとの多様なニーズに応えられる「質の高い公共サービス」について議論を重ねてきました。

第一に調理員の意識改革として、与えられた業務をこなすだけでなく、今までの調理業務全体のあり方について見直すこと。第二に子どもたちの目線に立った献立内容や、食教育についての企画立案、子どもたちとのふれあいや保護者との交流。第三に、保護者と子どもたちが安心して学校生活を送れる安全な食品の選択や、環境づくりに学校職員全体で取り組む体制をとるなど研修や学習会の開催。以上のことについて、討論を行ってきました。そのなかで各地方自治体職員として、より多くの市民や保護者に自校直営の調理員の思いを伝えたり、学校給食と子どもの「食」の大切さについ

て、日常の仕事や三期期間中（子どもの三期休業期間）でのいろいろな取り組みが報告されています。市民アピールや給食フェスタ、学童保育の弁当給食、給食室視察、バイキング給食、アトピー・アレルギー児童給食、ふれあい給食、出前講座、「幸せ人参（花や星の型抜き）」、二学期制給食など一例ですが学校給食に保護者の理解を得られる取り組みを考えてきました。

3) 近年、子どもたちの食生活の乱れが問題化し、ファーストフードやインスタント食品、コンビニ食品が家庭生活にも大きく影響し「骨のない魚」や加工食品などが増えてきています。「飽食」から「崩食」へと言われているなかで、未来を担う子どもたちの将来を通した健康作りが重要になってきています。

また、学校の実態としては、十分な食教育が実現できているケースはわずかであり、食教育を正規の教科とし、栄養職員を教員として位置づけるだけでなく、栄養士と調理員が一体となって地域の実情に応じて取り組む必要があり、食教育の充実をはかり、子どもたちの食生活に起因していると言われている生活習慣病、偏食を予防していくことや、食文化についての知識、集団生活のマナーやルールを覚えるなど、食生活を通した人間形成が、今、学校給食に求められています。私たち、自治労学校給食部会に結集する調理員は、各自治体における地場産を使った行事食や郷土料理の献立、地域と学校のつながりを築くことが食教育や地域産業、自然環境の保全に結びつくとの認識のもと取り組みを拡大しています。

去年は台風による水害や地震が多くあり、学校給食では子どもたちのための非常食や、備蓄された食品で、献立変更をする等、子どもたちに給食を提供してきました。これからは災害に向けた取り組みとして、学校や市民にとっても、防災拠点の避難所となり、私たち調理員は、緊急時に学校調理室の回転釜（1釜、約150～200食）で、炊き込みご飯や白米が炊ける技術を生につけ、また、天然ガスからプロパンガスに切り替えられる設備の改善と、研修や体制作りに向けた企画など、現在行っている自治体もありますが、公務労働者の果たす役割とプロとしての自覚と責任をもって、直営の利点を生かした「質の高い公共サービス」の実現に向けた取り組みや、未来を担う子どもたちにとって、よりよ

い学校給食、安全で安心の学校給食の実現に向け「住民の食のコーディネーター」として調理職場という狭い部分だけを見るのではなく、学校全体から地域社会全体と視野を広げ、市民とともにお互いに力を出し合って、新しい地域社会を作りかえていかなければならないと思っています。

また、学校給食の食教育の充実について、国民、市民にしっかりと広めていき、理解してもらい、お互いの意志が一致することが必要であると考えています。私たちは今まで調理員の立場で考えてきましたが、これからは子どもたちや自分が保護者になったときの立場に立って学校給食を各自治体の地域にあったものとして考えていきたいと思えます。

委託提案されてから取り組むではなく、日々の仕事に生かし、子どもたちの命を預かっていることを再認識し、手作りの安全で安心できる学校給食づくりにむけた活動をしていただきたいと思えます。

【小栢】 予定のパネラーであった橋本紀子さん（元大阪教職員組合栄養職員部長、現高槻市議会議員）がインフルエンザのため、代わりを努めます。私は吹田市で働いています。20000食ぐらいを統一献立、一括購入でやっています。

吹田市は、10年ほど前、給食センターを全廃していません。当時、11校ほどがセンターで20校ほどが単独校でした。統一献立でしたので、同じ献立で給食センターの給食と単独校の給食があり、食べる時の状態や味が全然違うのが明らかでした。それも、保護者も教員も給食センターを廃止し、単独校にしようという運動が盛り上がり、実現しました。

1校につき20億円以上かかったと思えます。給食室を建てるというのは、水道、ガスもかかりますし、教室を作るよりもお金がかかります。そのなかで、11校、年次的に毎年3～4校、4年かけて全校単独校になりました。その結果、手作りの給食ができるようになりました。

子どもたちは、給食が好きです。家庭では何を食べているのかと子どもに聞くと、「母親が作る好きなものだけを食べる」とか、「家ではお菓子ばかり食べる」という状況もあります。

私の学校でも肥満傾向の目立つ子が2人ほどいますが、どちらの保護者も、その子どもの肥満に問題意識

を持っていません。担任が保護者に健康問題について話をしても、保護者は子どもに食べるものの制限はしたくないということでした。

そのうちのひとり、2年生の女子が、先日、頭痛がひどいと病院に行き、検査入院となりました。病院に入っている間は食生活が管理されますが、保護者がおやつを差し入れるようなことにならないかと心配しています。

全体には豊かに見える日本の食生活ですが、実際は、不安な面がたくさんあります。

子どもたちが学校給食を楽しみにしていることについての例ですが、私の学校の高学年は「荒れている」と言われ、教員にも暴言を吐いたりする子どもがいます。それでも給食は好きです。献立を見に来たりするのですが、先日もカレーピラフ、牛乳、卵スープ、菜の花サラダ、ヨーグルトなどの献立を見て、「サイコー」と言っていました。

吹田市では産直や地場産はやっていません。しかし、給食時間をより楽しくするために子どもから応募献立を募集したり、リクエストデザートやリクエストフライに取り組んでいます。今年の給食週間では5年生が考えたカレーラーメンを登場させました。

私たちはカレーうどんの方がおいしいのではないかと考えていましたが、子どもたちが応募した献立です。子どもたちにはとても人気があり、子どもたちに聞くと「毎日でもいい」と言っていました。

昨日の給食では、クロワッサンを出しました。年に2回ほどしか出ませんが人気のパンです。見本を出していたら、見本のクロワッサンがなくなっていました。言ってくれたら少し予備があったのになあとも思いましたが、とにかく給食時間は楽しんでいるようです。

(テーブル切れによる記録切れ)

献立の多様化については、施設設備が大きな問題です。回転釜とスチームコンベクションが1校だけ試験的に入っています。同じ食材を使っていますが、ほかの学校で揚げたり、煮ているところを、その学校だけ焼いてみたりして、今後の献立の多様化につなげていきたいと考えています。

食べることは何よりも勉強の前に大切だと思っています。

今、食育基本法案の中でもうたわれています。今国会で討論され、審議されていますが、「食育は知育、

徳育、体育の基礎となるべきもの」と書かれています。法律は、力のあるものです。こういう法律が通れば、食育を推進する上でとてもやりやすい状態になると思います。食育はあらゆる場で言われていますので、私たちも積極的にやっていかなければならないと思っています。

以前は、食の指導は給食時間に行われていました。以前、私も研究指定校を受けたことがあります。そのときも、タイトルは「みんなで楽しいランチタイム」としました。給食時間をみんなで楽しく過ごすということです。栄養教諭制度によって、授業で取り組む、PTA活動で取り組む、地域で取り組むことになると思います。今後、食育、食教育をすすめるについては、担任や地域の方と連携してやっていくことが重要だと思っています。

大阪は、食育についてかなり早くからやっています。つい先日の研究会でも家庭科の教員と連携した総合学習の取り組みについての発表がありました。家庭科の教員と連携し、トマトの苗を植えることから始まり、育て、夏に収穫し、たくさんとれるまで皮をむいて冷凍し、集まったら2学期に煮て、ケチャップをつくったり、トマトを使った料理をつくるという報告を聞きました。

もちろん、ショートタイムの給食を教材とした食教育も大事だと思いますが、年間計画の中で食教育をすすめていくことが大事だと思います。自分たちの力量を高めることも大切ですが、教員にも理解してもらい、学校の中で栄養教諭の位置づけを確かなものにしていきたいと思っています。

【山野】 福岡市の小学校は144校あります。統一献立、公社を通じての一括購入です。合計で7万3千食を作っています。144校に340人ほどの調理員がいます。さらに、300人近い若年嘱託といわれる9時半～3時半の繁忙帯についている嘱託調理員と働いています。

平成5年に配置基準の見直しを受けました。当時は文部省基準マイナス1人ぐらいで、1人が臨時職員でしたが、人件費がかかりすぎるということで、財政問題を含めて2年ぐらい議論をしました。当初はキーマン1人～2人が正規という提案でしたが、最終的には700食以下が2名の正規職員、それ以上は3名、4名という形になりました。700食以下は、2名の正規職員、若年嘱託が1～3名という配置になっています。

私たち福岡市の組合には学校給食支部という組織が

## 学校給食について、一番の情報通となり、

## 現場から献立作成に反映を！！

### 《食器返却時の対面声かけ運動》

私たちの昼休みを中断することになります。子どもたちの食器返却時間に立ち当番をしています。

返却時の声かけで、子どもたち・先生方との関係を深め、献立調理に関する組合せや味、配食時の感想や意見に耳を傾けることにしています。

- |                        |  |
|------------------------|--|
| ・ 献立反省ブロック会議<br>（支部主催） | 月一回、時間外に集まり各校の報告、物資についての苦情などを集約する。               |
| ・ 献立調理反省会<br>（教委主催）    | 月一回、時間内にブロック長を中心に、全校の意見・提言・報告を集約し、今後の献立作成に反映させる。 |

対面声かけは、子どもたち・先生方の給食への関心を高めるだけでなく、調理現場と子どもたちの心をつなぎ、現場の調理業務に対する意欲にもつながっていると思います。

あり、そのひとつの柱はもちろん賃金、労働条件ですが、もうひとつの大きな柱に学校給食の充実としていました。

かつて大量の合成洗剤を使っていましたが、ひとりひとりの調理員を説得し、当局からの「金なし、人なし、設備なし、時間延長は許さず」という4つの注文をクリアして144校すべてを石けんに切り替えました。食材も、30年ほど前は「和風だしの素」を入れていたのを、昆布とかつお節に切り替えるなどの運動を日常的にやってきました。

それでも、財政の問題で正規の調理員が削減されたという経緯があります。

このときの経験をばねに、二度とこういう思いはしたくない、子どもたちにいい給食を直営で残していくために何をしていけばいいのか、真剣に討議してきました。

他の政令指定都市の調理員や、自治労の学習会などで知り合った調理員、全国学校給食を考える会の方々に知恵をもらいながら取り組んできました。

飛田先生から、反合理化のためには戦略と戦術が必要だと言われましたが、身にしみました。

一度は、合理化で半分になった正規調理員ですが、目の前に子どもたちがいる以上、その後ろにいる保護

者が私たちを信頼してくれている以上、戦いをすすめていこうとやってきました。

右往左往してきた取り組みですが、みなで共有し、効果のある形で、子どもたちの目線に沿った給食作りに活かしたいと思います。

取り組みの一部を資料にしました。

ひとつは、直営自校方式のよさを活かして、教育活動との連携です。

子どもたちが食器を戻しに来るとき「おいしかった?」「どうだった」と、どこの調理員でも「声かけ」を行っていると思います。しかし、そこで聞く教員の声、児童の声をきちんと行政に返していく回路として私たちが活動しなければ、その場限りのもので終わってしまいます。

自分の学校の給食については、「私が一番よく知っている専門家になろう」が合い言葉です。そこで得た情報、献立についての思い、給食指導上の問題点、子どもたちの意見を、すべて教育委員会でやっている献立作成に反映させていこうと、毎月1回ブロック会議で144校全部の意見を集約し、集約した代表者が、教育委員会主催の献立反省会にきちんと届けていき、その

回答や方向性を調理員全員に伝えていこうとしています。それが、直営であり、同じ行政の中で公務労働につき仲間、役所の職員としての役割ではないかと思って実行してきました。

みな「声かけ」はしていますが、それを行政のシステムに反映しているのがなかなかできていないことがあるかも知れません。しかし、それができないと保護者や教員、子どもたちに、調理員は見えてこないのではないかと思っています。

私たちが毎日きちんと声をかけ、聞いた意見を反映し、次の献立に活かせるようになると、現場の調理員にとっての自信や、よい給食を作っていこうという喜びに代わってきたと思います。

病原性大腸菌O157やBSEなどもあり、衛生管理は厳しくなりました。かつては、調理の途中でも子どもたちを調理室に入れたりしていたのですが、子どもたちを調理室に入れることはもうできません。しかし、三期期間の休みの前や休みに入ってからならば、調理室を開放することができます。それは、「来て、見てよ」ということではなく、子どもたちにも楽しんでもらう、自分たちも楽しく演出する、教員にも授業の一環のようにきちんと時間をとって参加してもらう。そのための企画書を学校に出し、準備も教員と打ち合わせて行い、子どもたちを受け入れます。たださわって楽しむのではなく、きゅうりを実際に切って見せるとか、大好きなカレーをこの鍋でどのくらい作るのだということを説明するなどしながら子どもたちとふれあっています。三期の間できるだけ取り組もうとやっています。

1月から2月の終わりぐらいに入学説明会があります。最初は1週間分ぐらいのサンプルを冷蔵庫に入れておき、それを出して保護者にレイアウトして見せ、できればその横に立って何か聞かれたら答えるという形でした。しかし、とても勇気のいることでしたが、学校の職員として新1年生を受け入れるために、説明の時間を5分、10分と学校が許す限りいただき、新1年生の保護者に対して、給食の実施システムや学校での取り組み、入学に向けて、ナプキンの準備や「お箸は豆類や麺類を食べるためにプラスチックのキャラクターものではなく、先にねじりのついた竹製がいい」といったことをお話ししました。はじめて学校給食を食べる子どもについ



ての保護者と児童の不安をなくす取り組みになったと思います。

6年生に思い出レシピを作ろうという取り組みも、どこでもされていると思います。一番のポイントはただ作って、「卒業おめでとう」ではなく、6年間学校給食を食べてきて、どんな思い出があるのか、どんな献立をもう一度食べたいか、給食委員の子どもたちに調べてもらいました。各クラスで、給食の思い出レシピベスト10を選んでもらい、そのなかのいくつかをレシピとして送りました。このようにすると、子どもたちの心にも残りますし、意外と保護者にも「春休みに子どもと一緒につくってみました」などのお手紙をいただき、喜ばれました。この取り組みを介していろいろな広がりがあります。

このように、学校の教育、子どもたちの活動とからんだ給食室からの取り組みが大事だと思います。

「花びら人参」も同じです。ただ、入れてメッセージを書くだけでなく、1年生がはじめて食べる給食、6年生が最後に食べる給食、あるいは、運動会が近くなればがんばれのメッセージ、給食週間など、なにげに流れていく学校行事の中の節目節目に機会をとらえて、給食室から発信していく、心をつないでいく方法、これこそは、同じ学校の中にいる自校方式の強みであり、直営調理員として同じ学校職員として子どもと一緒に接していく意味で正規、直営、学校職員の強みだと思えます。

これは民間委託の調理員ではできないことかも知れませんが。民間委託では一方通行になるところを、双方向でやれるのが直営の強みだと思えます。

学校給食の充実と安全性に向けてですが、地産地消や衛生管理などの取り組みがあります。安全な食材はもちろんのことですが、できるだけ手作りを増やしていくという取り組みもやっています。特に、米飯給食については、直営自校をもとめて、炊飯センターでの委託と直営自校の比較を1年半行いました。結局、「味には変わらない」と委託炊飯になりましたが、今年度から、米飯給食実施回数が増えましたので、この際自校直営に取り戻そうと考えました。炊飯センターは、白米が原則です。かなり時間がかかります。早いところでは4時半から5時頃から出していますので、調理飯は出せません。そこで、論議をして、最終的に、とりあえずシーフードリゾットや鶏ぞうすいなどのお米料理の部分は、直営自校炊飯に取り戻しました。これは、すごく評判がよく、行うと完食に近くなっています。

炊飯センターの委託ご飯は、県産米の「夢つくし」ですが、私たち直営自校で使うのは福岡市産米で、地場産にも貢献できたと思っています。

米飯の改善、アレルギーの対応などそれぞれ、職員であり、学校給食課と同じ行政の一員として提言もできる、企画もできる、教育委員会にとっても同じ意向にできるものならば取り上げてもらえるし、それが私たちの信頼にもつながると取り組んできました。

やはり、まずは自分のところの学校から、自分の給食室からはじめることです。給食室にこもるのではダメですから、学校の運営の中に、行事の中に、子どもたちの中に入っていき、そこから得た情報を必ず行政に返

していく、それを学校に戻していく、その双方向でやることを決めて、実践することです。

私たちはいろいろな取り組みをしていますが、自分たちから発信しなければ、そのことは伝わりません。毎年2月に未就学児向けの試食会を地域の女性センター、健康センターのような場所で行っています。「来て・見て・食べて学校給食」がテーマで4年目です。毎年140～170名ぐらいの未就学児の保護者と家族が来ます。必ず、土曜日、日曜日、祝日にします。家族揃って来て欲しいからです。おじいさんも、おばあさんも、ふだんに忙しいおとうさんも、休みならばこれなのではないかということで、休みを返上してやっています。用意している100食はいつも完売しています。未就学児の保護者で、不安な保護者が「安心しました」という反応が返ってきたりして、とてもよかったと意を強くして取り組んでいます。4年目にしてやっと教育委員会から後援をいただきました。公民館や公的な場所に案内の掲示ができるようになりました。今後、市政だよりなどにも案内してもらえるようにがんばっていかうと思っています。

20年ぐらい前から、合成洗剤追放運動などで、自分たちだけでなく、必ず保護者と手をつないで学校給食の改善をはかってきました。福岡市の学校給食を考える会と、連絡会議を20年近く行い、食材の改善、器具の改善、地産地消や安全な食材などテーマを決めて、毎年、対市交渉を年に2回ぐらい行い、イベントを一緒に組んだりしました。

よかったのは、労働組合や給食室にとじこもらず、保護者と話し合えるアンテナを張っておき、自分たちの仕事を引いて見ることができる視野を与えてもらったことです。厳しい注文もありますが、温かい忠告や示唆をいただき、それが運動の幅を広げてきたと思っています。今後も、この連絡会議と一緒に進んでいきたいと思っています。

今度のはじめて、「学校給食の直営堅持の取り組みと、政策要求」として、学校給食の地の利を活かし、子育て支援として学童保育への給食提供を政令指定都市として初のとりくみを当局に要求書として出しました。これは、平成5年に、合理化提案を受けたときに、「調理員が5年前10年前よりもずっとよい給食をつくろうと努力

しているのはわかるが、三期問題があるではないか」といわれました。私たちは日々、おいしくて安全な給食を作って、洗って片付けるのが精一杯なのだから、施設の清掃、研修、実技実習や大量調理の研究会、学校の共同作業に参加したりしたのですが、それは保護者からはまったく見えません。「夏休みなのに給食ないのに」という声に対し、見える形にするにはどうすればいいのかを考えました。未就学児の試食会などは点でしかありません。これを、線にし、面にするためにはどうすればいいのかを考えました。平成5年に合理化提案をされ、問題となった三期の繁閑をどうすればいいのか、県内で聞いてみると、病院に行くなどのことをやっているところもありました。しかし、自分たちの学校を起点に、食器の清掃など給食関連業務をしながら見える形のことのできないかと考えました。福岡市の場合は、学童保育が学校に併設され、50～200人近くいます。その子たちに給食をつくることは、仕事の合間にできるのではないかと3年近く論議して政策要求として出しました。賛成、反対がありました。しかし、まったく関係のない仕事をするより、給食室に施設設備があり、私たちには調理員としての腕があり、300近い献立のレシピを持っています。これを活かしたい、保護者が「早く2学期がはじまらないか。学童保育に弁当をつくるのも大変」という声を私たちに会うたびに言う、その声に応えたいと、清水の舞台から飛び降りるような感じで要求書を出しました。

行政の部局が違うため難しいところもありますが、幸い、次世代育成支援対策推進法ができ、それぞれの自治体で機構改革をしながら育児支援をするプランを立てなさいという国の支持があり、チャンスだと思って取り組みをやってきたところでした。

叩かない限り扉は開けないと思います。みなさんも取り組んでいただきながら、どこかが扉を開いていただければ、それが実現の道になると思います。

### **岩手県と世田谷区の産直交流についての報告** **世田谷区北沢小学校 栄養職員・関根美知子さん** **世田谷区北沢小学校 教員・Aさん(2年担任)**

【関根】 いわて首都圏食育交流事業については、「学校給食ニュース2004年11月号」などで、全国学校給食

を考える会の代表で文京区明化小学校の栄養職員・五十嵐興子さんと、世田谷区北沢小学校の私とで、岩手県の取り組みの詳細を報告をさせていただいています。今までの経過はそれをご覧ください。

本校は、世田谷区と渋谷区の境にあり、畑や田んぼがまったくないところでした。いわて首都圏食育交流事業のお話があったときは、ちょうど、この北沢小学校へ異動が決まったときでした。2004年4月に北沢小学校に異動となり、校長にこの事業をやりたいと提案したら「ぜひやってください」ということではじめました。

世田谷区の単独校は、自校で献立を作成し、食材も各校で購入します。献立は、調理員とともに私が考えます。食材の発注権限も栄養職員にあり、取り組みがやりやすい状況でしたので、この事業にもすぐに飛びつきました。

2004年の1学期は、異動したばかりで、食育の事業はできませんでしたが、まず、岩手県の食材を使うことにして、多くの食材を取り寄せたり、岩手県の献立を研究しました。

8月に、東京都の栄養職員10人で岩手県へ、2泊3日で見学に行ってきました。そのときの映像を編集してもらいました。私は都会育ちではありませんが、それでも田んぼでお米の花を見ることはありません。その田んぼの稲が北沢小学校で食べられる米になるということ子どもたちに見てもらい、最後には、あと何日でお米が北沢小学校に来るということを伝えました。

5年生は、お米の授業と鮭の授業を行いました。

鮭の授業では、岩手県からオスの鮭とメスの鮭、それに新巻鮭を1匹ずつ送っていただきました。岩手の方が来て、さばく前にオスとメスの違いなどを教えてもらい、メスの中からイクラを出してもらいました。

この日の献立は、5年生を除く1年生から6年生まで、学校給食で鮭の献立でしたが、5年生だけは鮭の調理実習をして、自分たちで作った鮭料理を味わいました。

ちなみに、調理したイクラは翌日5年生と一緒に食べました。すごくおいしかったです。

今年の1月には、3年生4年生が「わらじ作り」と「餅つき」をやりました。これも、岩手県から生産者が来て、指導してくれました。3、4年生でも1時間で1足分(ふたつ)のわらじをつくることができました。もう1時間で、昔ながらの餅つきを行いました。すべて岩手県の方に



用意していただき、祝いの時の歌をうたいながら餅つきし、3、4年生がついた餅を全校の児童で味わうことができました。

1、2年生は椎茸の授業をしました。今日、椎茸の授業をした2年生の担任が来ていますので、話をさせていただきます。

【A】 9月に岩手県の方が来て、ほだ木の組み立ての授業を行いました。椎茸のほだ木1本で6年間ずっと椎茸が出続けて、1本から1kgの椎茸がとれるそうです。今、子どもたちは給食で岩手の食材が出ると、子どもたちの方から、「今日の食材は岩手だね」と、小学校2年生でも声が上がります。2年生ですから、岩手のことはよく分からないのですが、「いわて」という言葉はよく知っていて、先日「東京都岩手区はどこにあるのか」と、子どもたちが私に一生懸命質問していました。「東京には岩手がない」と説明しましたが、分かってはくれないようです。

子どもたちにとって、「おいしい=いわて」になっている感じがします。おいしいものができると「いわて」という言葉が出ます。

今回、岩手県からのお話をいただき、生活科としての単元がひとつ増えたという感じがします。

これから来年度に向けて交流を続けていくと、たとえば国語科の6年生には「やまなし」という宮沢賢治の文学の教材があり、そこから岩手県につなげることもできます。総合的な学習としても、岩手県との交流が授業の素材のひとつとしてできるのではないかとこのところまで見据えて取り組みをしています。

岩手放送から送っていただいたニュースビデオを紹介します。

(略)

【関根】 この椎茸は、1年生も2年生も全員が収穫しました。学校給食にも入れて全校で食べました。1年間、この事業をやってみての感想ですが、まず、異動してすぐにはじめたため、学校の年間計画に入っていませんでした。そこで、来年度は、全学年で食育授業を行うということを職員会議で確認しました。7月30日から2泊3日で子どもを連れて岩手県に行く「体験ツアー」の

計画も進んでいます。また、これまでは栄養士が食教育をやらなければいけないというこだわりがありました。しかし、この出前授業を通して、プロはプロにまかせた方がいいとあらためて感じました。

最後になりますが、岩手県の食材を購入するにあたって、たとえば、大きなタコの足が丸ごと1本届いて、調理員と一緒に一生懸命切ったりと、失敗もありました。でも、交流事業をやることは、子どもたちだけでなく、保護者や地域の方にも働きかけて参加していただくことにもつながりました。これは、飛田先生が講演で言われていた「戦略」のひとつにもなります。これから、学校給食を通じて、岩手との交流を地域のものにしていければと思います。すでに、お祭りにも岩手県の食材を出すという話が始まっており、北沢小学校だけの取り組みでなく、地域としてのつながりができていると思っています。

【司会】 地産地消と同じことが産地と離れていてもできること、そして、地産地消もただ流通させればいい、扱えばいいということではなく、教育としていろいろな形として使うことが必要だということがよく分かりました。

【飛田】 岩手の地産地消の報告を聞いて分かるとおり、子どもたちは食材が作られる過程はあまり見ていません。何から食品ができているのかを教育の場で、子どもたちが参加し、関係者や地元の人などと交流しながら学ぶ食の教育は重要だと思います。今の子どもたちは、見たものをそのまま信じてしまう傾向があるのではないかと懸念しています。よく言われることですが、切り身の魚が売られているので、海でもそのまま泳いでいると思っているとか、太陽が東から出て西へ沈むのを見て、多くの子どもたちが「天動説」を信じているなど、私たちが「常識」と思っていることを知らないことがあります。食でも、流通や加工の過程が遠く複雑になるため、子どもたちは、何からどうやって作られているかを知らないと思います。食の教育が重要な理由です。

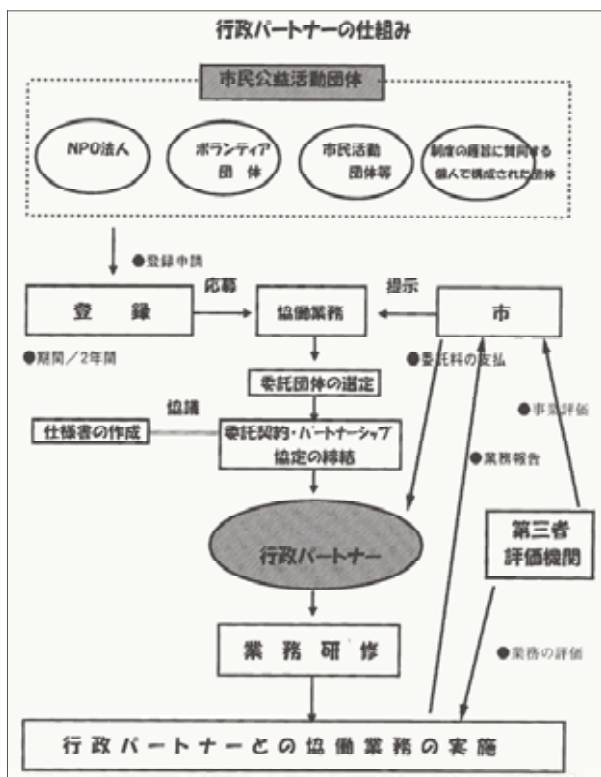
先ほどの講演の補足をします。

今、公共の領域が広がる中、担い手も多様化しつつあります。その中で、民間事業の参画について市民が

参加する部分が行政で出てきています。志木市の行政パートナーシップ制度もそのひとつです。

志木市は市長が先導して行財政改革をすすめています。地域の住民や事業者とのパートナーシップを重視しています。究極的には、管理部門のみ公務員として、公共の担い手には公務員ではなく住民や事業者が担えるという考え方をもち行政パートナーシップ制度ができています。

志木市は、平成15年に「新たなまちづくりを目指す—市民との協働による行政運営推進条例」を制定しました。



しくみは、上図(志木市ホームページより)の通りです。市民といっても、NPO法人、ボランティア団体など、さまざまな団体があります。住民ができるような窓口業務、手続き業務、図書館などで「協働」できる事務を提示し、登録してある市民団体(市民公益活動団体)が応募し、一定の事務を選定して委託します。志木市では、「委託契約・パートナーシップ協定の提携」と言っています。当然、サービスの質を担保するための第三者評価機関の評価などもあります。今まで、少なくとも自治体の役所の業務は当然公務員が行うものという暗黙の了解がありましたが、それを市民がやっているという事例です。

問題は、この行政パートナーを市民がどう考えたか、です。

志木市は、行政パートナーについてのアンケートを行いました。

問2の、「行政パートナーが行政サービスを提供していくことを、どう思いますか」

について、「積極的にすすめるべき」「限定してすすめるべき」を合わせると7割以上の住民が支持しています。

問3の、「今よりも税の負担が増えても、行政サービスは公務員が提供すべきだと思いますか?」

に対しては、「そう思わない」人が8割を占めています。つまり、これ以上負担が増え、財政的に厳しくなるのなら公務員ではなくていいということです。住民が行政サービスについて、これまでは公務員が当たり前だったという考えを持っていましたが、それが変わってきた例です。

そのため昨年導入された志木市の行政パートナーシップ制度は市民に支持され、着々と住民がいくつかの事務につき、協働が行われています。

委託業務には、広報誌編集・発行業務や市民活動支援業務、児童センター運営業務などが上げられています。

これから言えることは、住民はすでに「公共サービス」=官(公務員)ではないと考えています。行政サービスに対して、「民間委託」と言うときには委託先が「営利団体」だから営利追求で行政サービスの質が落ちるとして反対しますが、このような「非営利団体」の場合、どのように説明して反対するのでしょうか。営利を目的としない一定の経験を持ったNPOや市民団体が出てきたときに公務員は自らの役割をどのように説明できるでしょうか。これへの回答を模索してきませんでした。

では、市民団体が公務員の仕事をすべて取ろうとしているかと言えば、そんなことはありません。市民団体の講演で聞きましたが、むしろ、住民が役割分担を考えていて、公共の空間を維持するための課題を政府が行うのは当然と思っています。そのなかで、今の財源ではできない、政府や官ではできない公共の部分を市民がバックアップすると説明していました。むしろ、公務員や自治体自体が、その役割を見失っているのではないかという感もあります。

●平成17年度行政パートナー委託業務(案)

No	業務名	主な業務内容	業務時間	条件等	平均必要人数	事業担当課
1	広報紙編集・発行業務	広報紙編集・企画立案業務、取材・原稿執筆・レイアウト・校正業務など	月曜日～金曜日 午前8時30分～午後5時 (全曜日は午後7時まで)取材などにより、土・日曜日、祝日、夜間勤務あり	・winDTP操作のできる人 ・カメラ・パソコン・取材用車両などは市で貸与	3人	市政情報課 内線2007
2	市民活動支援業務	【通年業務】市民ボランティア人材バンク・元気の出るまちづくり活動助成金・借上げバス受付業務、ゴミ協物品貸出業務 【臨時的業務】平和のかたりべ業務、フナナイトステイ業務、地域間交流業務、男女共同参画フェスティバル実施に関する業務	月曜日～金曜日 午前8時30分～午後5時 (全曜日は午後7時まで) ・イベントの開催などにより、休日勤務あり	・パソコンのできる人 ・市民活動、地域間交流、男女共同参画などに関心のある人	1.5人 (原則常時1人)	市民活動支援課 内線2142
3	フォーシーズンズ志木運営業務	施設の受付などの運営業務 文化事業の企画・運営業務	水曜日を除く週6日隔日 午前10時～午後10時	・パソコンのできる人	3人	市民活動支援課 内線2145
4	志木市長選挙期日前投票受付業務 志木市役所会場 ふれあいプラザ会場	期日前投票受付業務(6月予定)	・市役所(6日間)平日午後5時～8時 土曜日午前8時30分～午後8時 ・ふれあいプラザ(5日間)午前10時30分～午後8時(水曜日は除く)	・選挙事務に関心のある人	各会場4人	選挙管理委員会 内線2851
5	児童センター運営業務	自主事業の企画運営業務 施設の清掃等維持管理	火曜日～日曜日(月曜日が祝日、振替休日の場合は開館)午前8時30分～午後5時	・保育士などの資格を持つ人が受託団体に1人以上必要 ・パソコンのできる人 ・児童・生徒といっしょに軽い運動ができる人	5人	児童センター ☎(475)0011

※業務の条件など詳しくは、事業担当課へお問い合わせください。

平成17年度行政パートナー委託業務(案) (志木市公表資料より)

地方自治総合研究所の辻山研究員が、「公共性の認定力の低下が自治体にある」と言っています。つまり、自らが公共性を認定し、その役割を担うという判断力を自治体が失いつつあり、市民がその判断力を持っており、自治体との協働をわきまえてやろうとしています。このギャップが「公」と「民」にあると考えられます。(テープ交換による記録切れ)

民間の動向をふまえながら公共の領域を考え直し、市民とコミュニケーションをはかり、役割を担っていく自覚が必要です。そういう時代に来ていると思います。

【司会】 学校給食は教育の一環であり、学校の中でゆいいつ地域に開かれている部分です。それゆえ、栄養職員、調理員、保護者だけでなく市民も、学校給食を通して、子どもたちにどんな教育を行おうとしているのかを考える必要があります。栄養職員も調理員も、その担い手であり、どのように関わられるのかを考えることがこの集会のひとつの目的ではないかと思えます。

それでは、各地からの報告や意見交換に入ります。まず、横浜市では、調理の民間委託が急速に進めら

れています。そのことについて、横浜市の保護者の方が、おかしいと活動をはじめています。そのことについて、報告をいただきます。

【横浜市の保護者】 横浜市の市立小学校に子どもを通わせています。横浜市では現在2校で調理の民間委託を試行中です。来年度から民間委託を24校に増やすそうです。私の子どもの学校が候補校のひとつになりました。昨年11月のことです。12月に学校で来年度から給食の民間委託にしますという説明会がありました。市の教育委員会、校長先生、保護者で集まって話をしたところ、「ちょっと違うのではないかと保護者の中から意見が出ました。

1月末までに決めなければならないと言われたので、保護者の有志が集まり、2回目の説明会を開いてもらったり、校長の了解の上、保護者全員にアンケートを取りました。家庭数が700ぐらいあり、そのうち300名ほどの反対が集まりました。その結果、来年度4月からの私の学校での民間委託導入は「中止」ではありませんが、「見送り」との結果になりました。

【司会】 そもそも、保護者の有志で活動をはじめられたきっかけはなんだったのですか？

【横浜の保護者】 最初の説明会で「決定」といった感じでしたが、児童数が1000人、学級数が30クラスあります。ランチカーの置き場など細かいことが決まっておらず、校長先生は「やるんだ」といった状況で、「もうすこしお話を聞きたい」と考えていました。保護者としては民間委託がいいのか悪いのかさえ分からない状況でしたので、まずは勉強する時間が欲しく、考える時間が欲しいというところからはじめて活動しました。

【司会】 別に誰かに組織されたというようなことではなく、自発的なものだったのですか？

【横浜の保護者】 私たちは全然知らなかったのですが、説明会の前に、調理員がチラシを各家庭に配っていたようです。私のところには入っていませんでした。調理員さんと私たちでは考え方が違うので、私たちは保護者だけで動きました。もちろん、調理員さんからの情報も、少しは考え方に影響しました。

【司会】 「分からない」というところからであっても、調理の民間委託に対して保護者が動く事例は、今でもまだまだあります。このことを皆さんと共有しておきたいと思います。

【名古屋の調理員】 名古屋は小学校260校です。各学校で取り組みをえています。4つの取り組みを紹介します。260校のうち半分ぐらいに栄養職員が配置されています。栄養職員未配置校でも調理員が積極的に子どもたちの前に出ようとの取り組みをしています。組合で学習会を行い、「調理場から発信しよう。脱おばさん宣言」と、ただ作る側だけでなく、学校職員として子どもたちに対してできることは何かを考えました。

まず、返却時の対面声がけと、調理場内の見学をひとつの学校で行いました。ドライ校で、返却時はカウンターです。そのカウンターをすりガラスなどで見えなくするのではなく、透明ガラスにしました。給食を作っている様子を子どもたちが張り付くように見ることがあります。返却時も、カウンターが広いので、子どもたちと

一言交わすだけでなく、手を休めて会話を交わせるようしました。返却時はどの職場でも非常に忙しいと思います。それでも、少し手を休めて「おいしかった？何が好き、どのくらい食べた」など、ゆっくりと話をしています。この小学校では1年生の学校探検で、給食のないときに調理場に入りました。子どもたちは自動ドアや自動手洗い機にびっくりし、回転釜などに驚きます。子どもたちは家に帰って親にとてもうれしそうに話し、保護者も授業参観などの折りに返却口の透明ガラスから給食室の様子を見ていくようになりました。

別の学校では、学校のホームページの中に調理員がページを作り、一月のメニュー、アレルギーや食材のことなどを伝えています。保護者ばかりか、市民からも検索があるようで、月に1度の更新ですが、調理員の手で運営を続けています。

調理場は、比較的孩子もたちや保護者の目にふれないところが多いのですが、掲示物の展示を調理場の通路に給食専用にあて、さまざまな掲示をしています。あるとき、「まっくろくろすけ」のキャラクターを掲示し、授業でも作り方を教えるほどの人気になりました。それから、掲示見たさに調理場まで足を運ぶ子どもが増えました。

アレルギーの問題が大きくなっています。除去食はむつかしい問題があります。栄養職員がいないなか、ある学校では学校、調理員、保護者が一体となって取り組んでいます。専門職ではありませんが、保護者と子どもが学校給食を他の子どもたちと同じように食べたいと思い、学校が同じように食べさせたいと思うならば、できる範囲のことはやってみないと、毎月の献立の中から、保護者と密な打ち合わせをして除去食に取り組んでいます。

これら4校の取り組みを全体の学習会で発表し合い、「これぐらいならできる」「これぐらいならやっている」と、取り組みを広げています。

また、名古屋では毎年給食フェアをやり、調理器具の展示やパネル展示、試食にも取り組み、来場者が1200を超えるほどになっています。

【大阪の調理員】 午前中、市場化テストの話で提言がありました。アウトソーシングに対抗する方法として、食の安心安全への関心の高まりが追い風になるのでは

ないかとのことですが、私もその通りだと思います。この数年、全国の活性化の取り組みで一番上がってくるのが地産地消です。なぜ地産地消なのか、なぜ地産地消を推進するのかとの点は、先ほどの世田谷区の報告の通りだと思います。地場産だけでなく提携でもいけることも分かりました。

地産地消を点数評価した場合、世田谷区の事例は、児童の立場で見れば100点満点、教員や栄養職員の場合でも100点に近いと思います。では、調理員はどうだったのでしょうか？ 何点に評価できるのでしょうか。このように事例をそれぞれの立場から点数評価することで、それぞれの関わり方について判断することができるのではないかと感じました。

もう1点、食育についてです。栄養職員が給食献立でカロリー計算や栄養計算をしています。これはすべて子どもが食べたときのカロリーであり栄養量です。調理現場では、給食時間があまりにも短すぎて食べ切れていないのではないかと感じています。

遅れて食器を返す子どもで「もう少し食べたかったのに、時間ないねん」という子もいます。給食時間をもう少し長くしてもらいたいと思っています。食育のためにも、時間が必要です。私たちが子どもの頃言われた「よく噛んで食べなさい」さえ今はあまり言われません。子どもたちのあごが弱くなったとも言われます。地産地消のこともそうですが、給食の時間を多く取ることが必要です。

【北九州市の調理員】 北九州市は小学校137校、養護学校8校が単独自校調理方式で5万3千食の給食を行っています。正規調理員は320名、行革により退職者数に応じて平成14年度から民間委託が導入されました。平成14年度モデル校2校、16年度8校、17年度本格実施で合計17校の予定が決まっています。正規調理員が0になるまで民間委託する方針です。それまで、北九州市教育委員会は学校給食に何の関心もなく、ドライ・ウェット方式の意味さえ分からないおそまつなものでした。皮肉なことに、民間委託をきっかけに学校給食に一躍スポットがあたり、地産地消が大幅に広がったり、施設の改善も行われました。アレルギー対応食を行うなど目をみはるものがあります。

一方、民間委託校を見学したり、委託校に必ず配置されている栄養職員に話を聞くと、1年近くたった今でも

栄養職員は朝一番から午後1時すぎまでずっと民間業者の方を監視しています。それは主に調理そのものではなく衛生管理です。衛生管理が最優先です。栄養職員の本来業務や教育の一環としての学校給食が行われているか疑問です。

民間委託校の栄養職員のひとは、民間業者の方は作業マニュアル通りなので、臨機応変の動きができないと言っていました。調理は、食べる人のことを思いながら、学校給食では子どもたちのことを思いながら作るものだと思います。

北九州市は民間委託が導入されましたが、まだこれで終わりだとは思っていません。これからもあきらめずにがんばります。

【長野の栄養職員】 山野さんのような子どもたちに主体的に活動される調理員に勇気を与えていただきました。ありがとうございます。

すべての子どもたちが、食と農について、自然と共生して農業をしたり、鶏を殺し命をいただくとか、そういうことを学校給食で食べ、誰かにさせられるのではなく、主体的に学ぶような食教育がとても大切だと、毎年の集会で思います。

私の学校で5年生が昨年もち米を作りました。EM菌を使った栽培です。標高1100メートルで栽培した米を子どもたちがおいしいと言いました。調理員さんたちがその学習を見て、給食の野菜くずにこの菌をまぜてたい肥にして、学校畑に返す活動をはじめていました。私の学校では調理員も職員会にでて、どのように子どもたちを育てていくかの話をしています。ひとつの教育方針で関わっているから、こういうことができるのだと思います。

山野さんのお話しでも、地域の中で調理員が食教育を担っている。たとえば、私は長野県の栄養職員ですから、3年、4年で他の地域に行きます。風みたいなものです。でも、調理員は、その地域に根付いている方々なので、地域を変える方になりうると思います。

義務教育の中の学校給食についてですが、自治労の方が長野県で学校給食法を義務法にしようと提言されています。長野県の栄養職員部でもそれを上げていますが、これは全国上げてやられていることなのでしょうか。

横浜市の民間委託についてですが、横浜の行政関

係者に「なぜ横浜は統一献立なのか?」と聞きましたら、学校給食会に校長が天下りしており、そのシステムを変えないからだということです。統一献立のあり方について質問したいと思います。

【丹波】 現在、学校給食の実施にあたっては、各自治体の協力規定にとどまり、学校給食法は義務法になっていません。調理員はこれまで単純労務の職種と位置づけられてきましたが、職務、業務内容を明確にし、学校給食法第2章第28条職員（学校に置かなければならない）に位置づけるため義務法化の運動をしています。毎年文部科学省交渉にて見解をもとめています。

【山野】 福岡に限らず、大都市の場合は、統一献立、一括購入が多いと思います。ひとつは、規模が大きく、規格ものが入手しにくいということ。野菜、魚などには納入組合ができていて、給食物資を県の給食会などと研究開発し、それを市の学校給食会（公社など）が、検査し、福岡なら福岡基準に合わせた安全性などを判断しています。さらに、福岡を例にすると5コースに分かれています。統一献立では一気に食材を揃えることができないからです。そのコースに応じた発注事務をしています。教育委員会が献立をたて、発注の指示を出し、それを受けているのが市の公社（一般では学校給食会）で、納入組合などに発注して、各学校に納入されるしくみです。

なぜ変わらないのかと言えば、よく分かりません。世田谷のように独自の献立を地域に合わせてつくるのがいいと思いますが、栄養職員が配置されず、配置されていても福岡では統一献立です。

【司会】 これを「なぜ」と問うてもなかなか答えられないと思います。それぞれに、たとえば経済的理由などの理由があるでしょう。ただ、これらは、私たちにとっては「変えたいこと」ですから、「なぜ」ではなく、「どうやって」変えられるのかを考え、取り組むことに力点を置きたいと思います。

#### 【武蔵野市の調理員・学校給食情報ネットワーク】

この集会は、合理化の問題で「学校給食が危ない」と緊急集会があり、1985年に「子どものための」というテーマが出てきました。22年経った今でも「子どもたち

の学校給食のあり方」を見いだせずに、合理化が続いています。四者共闘として学校給食のあり方を出していただき、学校給食のあるべきルールを作って当局と確認していくことが必要ではないでしょうか。

私たちは生き甲斐を求めて一生懸命働いています。そのためにも必要ではないでしょうか。何年前か、摂津市の調理員が、福岡の話をしていただき、今回は福岡から報告がありました。それを全国が学ぶと思っていますが、自分たちの負担が増えると思う人もいます。ぜひ、摂津や福岡のやり方を学ぶべきだと思います。

また、四者共闘についてですが、「子どもたちのための学校給食を目指して」からずれが生じているのではないのでしょうか？ 小泉首相が2年続けて食育推進の方針に出しました。しかしながら、今国がやっていることは、BSEで島村農相がアメリカの一言で方針を転換するような発言をしたり、環境ホルモンのリストを廃止しようとしています。ベビーフードにある発ガン物質のフランについても国民に知らせず政府のホームページに出ています。食育推進と言いつつ、国民に隠したりしています。

長野の栄養職員が発言されましたが、あの方は、小麦のポストハーベスト農薬を問題にして国産小麦でパンを焼くということの紹介をされました。この問題は保護者が20年意匠前から保護者が取り上げ、日本消費者連盟も取り上げています。しかし、学校給食がそこまで行き着いていません。

食品安心安全マニュアルが栄養職員に配られています。非売品ですが、これを見ても、たとえば遺伝子組み換えについて「大豆油を使い続けても問題ないか」に対し、「大豆油は加工の過程で遺伝子がばらばらになり、組み換え体は残っていない状態だから問題ない」としています。こういう取り上げ方は問題です。

こういうことも含めて四者共闘に運動のあり方を考えて欲しいと思います。

【司会】 この集会や運動は、誰かにやって欲しいというのではなく、自分たちがこんな学校給食をつくりたい、こんな運動をやろうと自発的に行うものです。

ぜひ、皆さんから、こんなことをやっている、あるいは、こんな運動をやろうと発言し、提案してください。

【小栢】 大阪は、統一献立が多いのが確かです。市によってどこまで厳しく統一しているかは差があります。私のいる吹田市では統一献立ですが、新しい調理器具が入っている学校は、違う献立を入れたり、卒業間際に学校単位で調理員と校長と学校の担任とで検討し、6年生用に特別な給食を行ったり、運動会の予備日などに、時間が短くなるので食べやすい献立にするなど、学校にいる栄養職員が細かく立てています。市にも、弾力的な運用を提案しています。統一献立だからがんじがらめということではありません。

世田谷区の北沢小学校の取り組みはいいなと思います。私も、今日の野菜がどこから来たのかというお知らせは、やっています。黒板に日本地図を書いて、宮崎県から人参が吹田市までやってきたことを教えたりしています。子どもはあまり関心がないようですが、毎日の積み重ねが大切だと思います。

子どもたちは目の前の食べ物がどうやってできているのか知りません。クラスのお楽しみ会でたこ焼きやお好み焼きをつくることがあります。この小麦粉も、工場で作られることはわかって、畑で実がなって、それを製粉してということは分かりません。前任校で、学校の畑を耕し、小麦を植えて、実ができて、石臼で粉をひいて2年生と学習しました。教員でも知らない人がたくさんいました。

畑にブロッコリーやカリフラワーを植えて、食べるところがつぼみで花が咲くことを教え、花を見て子どもたちが体験しました。

給食や食材を使ってこのような取り組みを続けていきたいと思います。

【丹波】 私の京都市での取り組みの報告をします。京都では2年前から週休5日制にともなう2学期制に取り組みました。最初は子どもの2学期制で3学期を2学期に分け、終業式や卒業式は変わりませんが、夏休みをはさんで秋休みを入れ、2学期制で通知簿は2回です。これは、週休5日制で授業時間の確保が目的です。全校一律ではなく校長裁量で決めることができ、子どものゆとりの時間を授業にあてることになりました。

調理員としては、このシステム変更で2学期制を取り組んだ学校では、それに合わせて学校給食を提供できるように体制を整えました。たとえば、3学期制では7月20日までですが、2学期制では7月末まで学校があり、

それに合わせて給食を提供するなどです。給食会数は1年を通して190回としました。当局にもそれを申し出ました。

昨年は、178校のうち54校が2学期制に取り組みました。今年度は162校が2学期制を実施します。

学校によって、8月の夏休みを短くしたり、1月の冬休みの期間を変更したりとまちまちですが、それに対応しています。

この2学期制に対応したことで、調理員への保護者の信頼も高まりました。

また、保護者からの公募献立も行い、栄養職員と調理員が教員や校長とともに話し合いを行いました。

この四者共闘の中で、みなさんの意見を吸い上げ、よりよい学校給食作りをしたいと、自治労の給食調理員も同じ思いでやっています。今日の提案や議論を各自治体単組に持ち帰り、できるところから取り組んでいただきたいと思います。

【山野】 この集会の参加者で一番多いのが調理員です。今日は参加していませんが、彦根市の調理員の取り組みを紹介します。2002年に現業評議会を結成したばかりだそうです。この集会や夏期学習会、多くの場で、他の地域の調理員と交流し、ふれあい給食や手作り味噌、回転釜による炊飯、子どもたちの学校行事に関わる取り組みを実践し、できるところからはじめています。この活動が、行政やマスコミ、地元のメディアにも取り上げられ、子どもたちからも保護者からも信頼され、感謝されています。本当は、今日この場で発表していただきたいのですが、事情でこれませんでした。しかし、たくさんの資料をいただきました。

今日、みなさんは、いろんな取り組みを聞かれました。そして、人と出会いました。

彦根の人たちは、聞き、出会うだけでなく、できるところから現場ではじめ、花を咲かせようとしています。ぜひ、今日聞いたことを自分のところで組み立て直し、子どもたちの目を見て、顔を見て、何ができるかを考え、できるところから取り組んでいただきたいと思います。そして、来年、ぜひ、「こんなことをやった」と報告していただきたいと思います。

【飛田】 横浜市では、6園の公立保育所の民間委託されました。1園5千万円ほどのコストが削減され、6

園で3億円ぐらいになるそうです。横浜市の予算が約1兆5千億円なので削減幅はわずかなものですが、民間委託が決まりました。この安くなる理由が人件費だそうです。民間委託すると保育士は若い方ばかりになり、人件費が安くなります。保護者は反対したのですが、押し切られました。しかし、保護者からは、やはり男の保育士や年配の方がいなければ、保育は不安だとの声も聞かれます。

コストで考えれば、年配の方は高くなります。そこで、民間委託では、保育士に若い方ばかりを選びます。

ここで問題なのは、年配の保育士がいることで一定の質が確保できるとのイメージはわかっても、「質の高い保育サービス」とは何かを誰も提示できなかったことです。

学校給食でも、「質の高いサービス」のイメージはあっても、明確になっておらず、直営が民間委託よりも

質が高い答えを出していません。

学校給食とは何か、質の高いサービスは何かを考え、たとえば、四者共闘で「学校給食の水準」「学校給食品質規格」を話し合い、食材や調理のことだけでなく、雇用や人員の問題まで含めてあるべき姿を考え、文書化や、チェックマニュアルを作ってもいいのではないかと思います。

品質のいい学校給食とはなにかと明確にすることで、結果的に民間委託の水準も上がり、民間委託の調理員の賃金も上がり、民間委託が安いからと委託化が進むのを防ぐ効果もあると思います。

この集会でもルール作りの話や、雇用のルール、地産地消の点数化などの話が出ました。質の高さについて一定の水準を設けることで、学校給食の未来を考えるとできればいいと思います。

## お知らせ 夏期学校給食学習会の日程決定について

例年開催されております夏期学校給食学習会(主催: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)の日程が決まりましたのでお知らせします。内容・申込み等の詳細は、5月中に決定いたします。次号で配布予定のチラシ、学校給食ニュースホームページにて案内します。または、主催団体に直接お問い合わせください。

**日程** 2005年8月3日(水)～8月5日(金)

**場所** ローズホテル横浜(神奈川県横浜市)

### 学校給食ニュース 72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。