

学校給食ニュース vol.76 05年10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

合理化通知は、センター化促進ではない 食育基本法審議中、文科省発言

食育基本法は、第162国会で衆議院に議員立法として提出され、平成17年(2005年)6月10日に本会議で可決成立しました。この食育基本法は、国会の内閣委員会で審議されたものですが、衆議院、参議院の委員会の議事録では、食育基本法と学校給食の関わり、あるいは学校給食法との関わりについての質問が多数あり、提出委員(議員)や政府参考人(文科省、農水省等)との間でやりとりが交わされています。

なかでも、学校給食の合理化、センター化問題について、参議院内閣委員会で最後の信義となった6月9日に注目すべき質問と回答が行われています。

1985年の合理化通知、および、2004年の「合理化通知の確認」連絡(文科省)について、「内容的に単独調理場を共同調理場に変えていくということを趣旨として出したものではございません」(文科省)との発言があります。

合理化通知の趣旨として、センター化を意味していないという見解は、これまでなかったものであり、センター建設に対してのみ行われている文部科学省の補助などの根拠を失うものではないかととらえられます。

以下、内閣委員会の議事録を掲載します。

なお発言者は以下の通り。

岡崎トミ子議員：質問者(民主)

西川京子議員、小坂憲次議員：提案者(衆議院議員・自民)

西阪昇氏：政府参考人(文部科学省スポーツ・青少

年局スポーツ・青少年総括官)

○岡崎トミ子君 ありがとうございます。

文科省に伺っておきたいと思いますが、半年前に献立が決めるんですね。で、統一献立であると。それで、例えば足立区の場合ですと、その献立を変えるためには教育委員会に申し出なければいけないというガイドラインがあって、大変これはもう本当にかちがちなんだなという、とてもじゃないけれども、家庭の食事の延長線上に学校給食があるというのは考えられないような状況にさせられているようなんですけれども。

やはり地産地消を実践している学校の割合を、自校式、センター方式、どちらもやろうと思えばできるというようなことなんですけれども、今まで小坂さんのお話を伺っても、西川さんの話、あるいは後藤田さんも、提案者の皆さんは、これはもう自校式、単独方式ということをお個人的におっしゃっているので、全員おっしゃったんですね。そして、参考人の女子栄養大学の香川学長は、これは自校式が望ましいというふうにおっしゃっているんですが、是非、自校式でやっていくということが地産地消、臨機応変な学校給食になっていくんだということで宣言していただきたいなというふうに思うんです。

ここで言うだけでいただければそれが促進されます。いかがですか。お一人お一人、全員そうだというふうにごうに今まで答弁でおっしゃったんですよ。今日じゃなくて、これまで、これまでずっと、衆議院も含めて。

○衆議院議員（西川京子君） ありがとうございます。

この食育基本法の理念に沿って考えれば、やはり自校式が望ましいと私自身はやっぱり思っております。そういう中で、大変これやはりコストが掛かるというのは現実でございます。実は、自校式、センター方式以外にやはり民間委託という話までありまして、これは調理に関してはやっぱり一五%ぐらい今行っているということもあります。ですから、やはり本当にこのままコストだけで考えていいのかという問題もありますので、でき得れば自校方式をもう今よりも増やさない方が私自身はいいと思っております。（発言する者あり）はい、センター方式を増やさない方がいいと思います。

○岡崎トミ子君 自校方式宣言と受け取っていいような、よろしいですか。

○衆議院議員（西川京子君） 努力いたします。

○岡崎トミ子君 今は何かめり張りはっきりしないような、気持ちだけが出ているんですけども、ぼしっとそういう方向でというのが、本当に地産地消とか、子供たちに近場のものを食べさせる、安全なもの、生産者も見える、そういう本当の食教育ですね、食農教育をやろうとすれば、自校式だというふうに思うんですけども、じゃ、小坂さん。

○衆議院議員（小坂憲次君） 私どももこの法律の問題に取り組んでいる中で、それを実現するには自校方式の方が望ましいなとやはり思います。ですが、やはりいろいろな自治体の状況、あるいは学校の環境、また関係者の考え方等ありますが、その中で、私どもはそういう自校方式が増えるように努力をしていきたい。法律でそれを規定するというのはやはり難しいと思いますが、これからの運動の中で、私どもが答弁をさせていただいたものは少なくともそういう方向に向かって努力をしていきたい、このことは申し上げられますが、宣言といって法律をそのような方向で運用するんだということを上げるわけにはなかなかいきません。

○岡崎トミ子君 だから、基本法を作らないで、運動をやって、そして宣言して徹底していくという方がいい

んじゃないかなと私なんかは思ったわけなんです。

ところで、もう時間も迫っておりますので、これは確かめておかなければなりません。

昨年、文部科学省は都道府県の教育委員会に対して事務連絡を出しました。一九八五年の通知ですよ、この趣旨を再度確認し、地域の実情等に応じた学校給食業務の合理化が推進されるように市町村教育委員会等に対して指導及び周知徹底をお願いするというものなんです、その一九八五年の通知というのは、合理化の実施については学校給食の質の低下を招くことがないように十分配慮することとされているんですね。

ここで言います学校給食の質というのは、食育基本法の精神と照らして言えばどのような意味と解すべきなのか、文部科学省に、あつ、提案者に伺わなきゃなりませんね、はい。

○衆議院議員（西川京子君） ありがとうございます。

昨年の文科省のこのあれは八五年の通知ということでございますけれども、学校給食の質という問題は、やはりこの学校給食自体が学校教育法の教育の一環であるという認識があると思います。そういう中で、多様な教育的な意味というのはあると思うんですが、私自身、当然この食育基本法に照らしましても、その地域の本当に特色を生かしたそういうものも、そういう地域のもを生かした食事というものの意味もありますし、あるいは文化的、社会的な、一つの歴史的な教育的な意味も含めた大きな問題だと思いますけれども、当然その中に子供の健康に一番充実した内容の食事というように、まあかなり多様な意味を含んでいると思いますが、そういうことだろうと思います。

○岡崎トミ子君 平成十五年七月十八日の連絡で、学校給食の運営の合理化についての趣旨の確認、文科省にしておきたいと思っておりますけれども、これは共同方式、センター方式を拡大しようとするものではないことを確認しておきたいと思っております。

○政府参考人（西阪昇君） 昭和六十年の通知におきましても、今回それを事務連絡で再度都道府県、市町村に確認をしていただきたいという連絡をいたしましたのも、内容的に単独調理場を共同調理場に変えてい

くということ趣旨として出したものではございません。

○岡崎トミ子君 この昭和六十年の合理化通知の趣旨の確認ということで、拡大しようとするものではないということよろしいでしょうか。今のよろしいんですね。

○政府参考人（西阪昇君） 昭和六十年の通知は、全体的に学校給食の質を、教育的な意義を配慮しつつ質を低下させないように、それとともに、学校給食の業務の運営に当たっては様々な合理化の工夫も必要であるという通知でございまして、共同調理場化を進めるということを趣旨としたものではございません。

○岡崎トミ子君 この学校給食の質の低下について、

基本法によってどういう対応が可能になるのか、提案者に伺っておきたいと思います。

○衆議院議員（西川京子君） 本法案の第三章の基本的施策において、二十条では学校又は地域の特色を生かした学校給食等の実施、あるいは、二十三条で農林水産物の生産された地域内の学校給食等における利用などと具体的に規定しておりまして、そういう意味での、この基本法が成立する中での質の低下というのをかなり具体的に、少しでも防げるというふうに理解しております。

原文は、国会議事録検索システム

<http://kokkai.ndl.go.jp/> にて読むことができます。

各地からの報告

葛飾区の合理化、民間委託の状況

Mさん(葛飾区職員労働組合調理分会執行委員)

昨年暮れ、葛飾は「学校給食調理業務の直営効率化校における更なる改善策について」ということで、これまで2名校を導入していた学校の一部を、1名校（10校）に切り替えました。また、あらたに委託校を5校、今まで入っていた学校とあわせて6校の民間委託を導入しました。1名校が10校、2名校が13校、委託校が6校、一般直営校45校という体制で4月からスタートしました。まだスタートして4カ月、1名校の人たちは「大変だ」という声が出ています。

正規1名に対して専門非常勤を入れているわけですが、基準よりは、頭数は増えています。しかし、8時から3時までなので、その時間を過ぎないように業務を終わらせないといけません。それに、非常勤が帰ったあとは、チェックリストをつけること、栄養士のいない学校は発注業務（調味料をはじめ、パン、麺等）、それから洗濯と、仕事が山ほどあります。

また、直営を守るということで導入した制度ですが、

1名校の現場は、現在タイヘンだ、という声が上がっています。同じように2名校も大変です。でもまだ、2人ということで救われているところもあります。

そういった体制の中で、支援体制も入りました。

当局側は、「よりよい給食をめざして」ということでつくった制度ですが、やはり欠員のところに配置することが、多くなっています。

それから、23区共通の制度「技能長制度」を取り入れ、葛飾区では、統括技能長、技能長、技能主任もつくりました。

現業、特に調理に関しては、民間も全体の半数の学校までの委託化を考えている当局側に対して、1名校、2名校の制度の安定と同時に、それを踏み台にして当初の直営校の復活をはかる足がかりにしていければと考えています。今後直営を堅持するためには、地場産業の活性化を含めた、独自性をもった取り組みが必要不可欠であると考えます。

別紙 学校給食調理業務の直営効率化校における更なる改善策について

1 目的

学校給食の調理業務については、民間委託の拡大をする一方で従来の直営効率化校においても、きめ細やかな調理体制とコスト縮減を図ることを目的に、現行の直営効率化校の一部(10校)に相互応援型の新効率化体制の運用を試行として導入するものとする。

2 業務運営体制

1)職員配置計画及び人件費比較 (金額単位:万円)

人件費試算		効率化校(現行)			相互応援型新効率化校(改善策)				
直営の例	委託の例	正規	非常勤	人件費	正規	非常勤	人件費	応援	
3,560	1,654	2	3	2,200	1	4	1,450	1	
4,450	2,242	2	4	2,340	1	6	1,730		
4,450	2,242	2	4	2,340	1	5	1,590	1	
3,560	2,242	2	3	2,200	1	5	1,590		
3,560	1,654	2	3	2,200	1	4	1,450	1	
4,450	2,242	2	4	2,340	1	6	1,730		
3,560	1,654	2	3	2,200	1	4	1,450	1	
4,450	2,242	2	4	2,340	1	6	1,730		
3,560	1,654	2	3	2,200	1	4	1,450	1	
4,450	2,242	2	4	2,340	1	6	1,730		
40,050	20,068	20	35	22,700	10	50	15,900	5	
							(応援職員含む)	20,350	

2)対象校の選定

対象校の選定は、臨機応変に柔軟な応援態勢が敷けるよう直営効率化校のうち比較的エリアが集中しているW・X地区及びY・Z地区の10校とした。また、規模を10校としたのは、人件費のコスト縮減額を明確に打ち出せ、かつ、責任と権限が拡大する新システムに対応できる人材の確保が可能な範囲とすることが理由である。

3)職員の配置体制等

(1)新効率化校の5名の応援職員は、庶務課配属とし2学校を担当する(例:A職員の場合、A小とB小)。ただし、他学校(表記載の10校)の献立等(バイキング給食等)によっては、表内の他学校にも応援従事することがある。

(2)新効率化校に配属された正規職員は、調理職員を指導・統括するチーフの任に当る。

(3)新効率化校グループ及び効率化校グループに調理職員配置の計画・調整や多様な給食の推進、調理技術の向上及び調理作業支援を目的とした調理技術支援指導者を配置する(庶務課配属)。

3 効果予測

・コスト(人件費)は、現行の効率化校に比べ、年間2,350万円の縮減が図れる。

・調理職員の総数では、現行の効率化校に比べ、10校で延べ10人(1校当り、平均1人)の人手を増やすことができ、調理業務により人手をかけることができる。

各地からの報告

北九州市の合理化問題の現状と調理員としての願い

Sさん(北九州市調理員)

聞き手:学校給食ニュース 牧下圭貴

福岡県北九州市では、平成16年度より本格的に学校給食調理の民間委託が導入されました。

北九州市の状況について、調理員のSさんにお話をうかがいました。

■北九州市学校給食データ

小学校134校、養護学校8校が学校給食を実施、中学校はミルク給食を行っています。

小学校は単独調理場、統一献立、食材は一括購入です。

県費学校栄養職員は約50名で、毎年新規採用が5名以上あり、教育委員会に市費栄養士が4名います。

学校給食民間委託は、平成14年度からモデル校（試行）2校で2年間行われ、平成16年度4月より計10校で本格実施され、平成17年度に新たに7校が民間委託校となっています。

■行財政改革の一環としてスタート

北九州市の学校給食調理は、行財政改革の一環として昭和61年にパート化が導入され、平成9年から退職者不補充となっています。

さらに市議会の中で、突然民間委託化の提案がなされ、すでに清掃、病院、保育所などに民間企業が入っており、平成17年度からは図書館も指定管理者制度（民間委託）が導入されるなど、「民間にできることは民間に」という考え方を率先して行なっています。

学校給食調理の民間委託化については、保護者や地域住民の反対運動が起こりました。地元の新聞にも出ましたが、保護者に教育委員会の職員が時間外に電話をかけ、署名を疑うような行動を起こしました。このことは大きな問題となりましたが、結局は強引に民間委託は実施されました。

民間委託試行のなかで、「学校給食モデル事業評価

委員会」が立ち上がり、学識経験者、学校長代表、PTA代表、栄養職員などで構成され、当初、調理員が一人も入っていませんでした。現場のわかる調理員も入るべきだと主張し私はただ一人調理員として入りました。評価委員会は5回行われ、平成15年8月に「民間でも充分対応できる」との結論が出されました。

「評価委員会」では視察や試食を行い、委託校の栄養職員の話も聞きましたが「問題ない」「大丈夫」と実情については、今年の夏期学校給食学習会のときに発表された栄養職員（五十嵐興子さん）のように話してくれませんでした。

民間委託のコスト削減と引き換えにいくつかの条件が入れられました。ひとつは栄養職員の配置です。

これは保護者からの強い要望で実現しました。ふたつめが、アルマイト食器をPEN食器に変えること、3つめがランチルームの整備です。

■北九州市の学校給食の将来

北九州市の学校給食民間委託は、調理員（正規職員）の退職者数に合わせて、段階的に委託化を進めるというもので、具体的な数値計画は何も出されていません。ただし今後5年ぐらいで20人、30人単位で調理員が停年を迎えるため、調理員数も直営校の数も半減することになります。

入札された委託料をみると、企業がとても安く受注していることが分かります。経費の妥当性を教育委員会に問いかけても教育委員会もまだ思案中との答えです。委託業者は次の契約が欲しいから安く受注しているのだと思います。現在業者は5社で、そのうち地元の企業は1社だけであとは全国規模の企業です。

民間委託業者は指示書通りに仕事をするのが仕事です。私は他の調理員に「勤務時間の中で調理して片付けて帰るだけ」なら民間委託でいいのではないかと

言います。調理員の仕事がそれだけならそれでいいかもしれません。しかし、子どもたちのためになにができるのかを考え、教育委員会と対等の立場で意見を出し、実現するのが正規の調理員の仕事ではないかと思いません。

北九州市の学校給食はまだまだ完成していないと思いますし、私たちはよりよい学校給食を目指しています。教育委員会は「民間業者に仕事を引き継いでください」と言いましたが、私たちは引き継ぎを拒否しました。札幌市ではそれを引き受けたとのことで、胸が引き裂かれる思いがしました。どんなにつらかったことでしょう。私はまだその境地に達していませんが「直営であろうと民間であろうとよりよい給食を提供しなければいけない」という言葉には胸をうたれました。

私は、直営校も民間委託校も同じだという心境にはまだなりきれません。やはり民間委託という合理化は間違っていると思います。

■理想の食のあり方と学校給食

個人的には、食器は「PEN食器」ではなく陶磁器に切り替えたいと願っています。また、北九州市の米飯給食は委託炊飯ですが、自校炊飯できるようにしたいです。

献立の内容についても、冷凍食品を極力使わず手作りにしたいし、現在北九州市には焼き物機がないため、献立の幅が広がりません。

また、衛生管理の制約もあって献立の傾向が限られてきました。さらに民間委託がはじまって、汁物、スープ類が多くなりました。

汁物類は比較的調理が簡単で、煮物や和え物など手間のかかる献立が減ってしまったと、直営校の調理員は誰もが感じています。

たとえば、パセリが生パセリからドライパセリに変わりました。そういう変化は保護者にも解りません。でも、学校給食として恐ろしい変化が起こっていると感じます。教育委員会はこの変化の理由を衛生面に求めています。実は民間委託の結果ではないかと思われる。

■調理のノウハウを伝えたい

現在、学校栄養職員が指導しているのはなにより衛生管理であり、味は2の次になりかねません。火を通し

すぎれば味が落ちるのを承知しながら、「衛生管理でしかたがない」という言い訳が増えています。

そういうことは、知らず知らずに栄養職員も調理員も食べる人たちもみんな慣らされてしまいます。

委託校に配置された学校栄養職員が民間委託の問題点をひとりで抱え込み、がんばらなくてもいいと思います。現在直営校と委託校が同じようにできているのは、栄養職員ががんばっているからだだと思います。栄養職員の力で支えている、その間はいいかもかもしれませんが、問題点が出ないうちに慣れてしまうのが一番恐いのです。

委託校の栄養職員ががんばらなければいけないということは、すなわち直営校であれば、栄養職員がいなくても、衛生面、調理、味の面で維持できていることを示しています。「民間のノウハウを活かす」というが、実は、ノウハウを持っているのは直営の方であり、支えているのが栄養職員ということではないでしょうか。

北九州市では、委託校増加を受けて学校栄養職員の新規採用が増えています。ところが、現場では新規採用の栄養職員の指導は直営校の調理員が行っています。卒業したての栄養士は、知識では知っていても、煮豆の火加減、水加減までは知らないですから直営校の調理員が育てていることになります。

もし、市内全校が民間委託になってしまったら、新採の栄養職員が学ぶ場がなくなります。また企業は入札で決まっていきます。毎回人も入れ替わっていき、そのこともとても心配です。

■調理という技術、文化の継承を

今、地産地消が言われていますが、地産地消で食材がどんなによくなっても調理方法の伝達、例えば乾物の戻し方、だしの取り方などができなければ、「料理」とは言えません。

私たちが「親子クッキング」を続けている理由はそこにあります。若いお母さんたちは食べることに無関心な方が多く、せめて子どもたちには本物の味を伝えたい、味噌汁のだし、ひじきの煮かたなど、誰でもできるのだということをお伝えたいと思っています。調理・料理の味は消えてなくなるもので、人に伝えることが難しいし、文章や写真では残せません。食材などのちよっ

とした違いでも同じものを作るのは難しくなります。そこに「経験」と「技術」が必要になります。

若い栄養士は、衛生面ばかりしっかり見ますが、「今日の人参は固いとか、葱が伸びすぎている」とかを見ていません。野菜を洗ってみて、固ければ細めに切るとか、釜に入れるタイミングを早めたり、そのために水加減を多くするとか、そういう経験をもたずに来ます。直営校のよさはそれを調理員間で引き継ぎ、相互に育て継承することができる点だと思います。

衛生面もわかりますが、調理員は今日よりも明日、

もっとおいしくしたいと思っています。それが調理の技術であり、文化だと思います。調理はボタンを押してできるものではありません。

地産地消で食材についてはよくなったと思いますが、調理方法の伝達こそこれからの課題だと思います。

ただ単に地場の野菜を何割入れたで満足するのではなく、地域の農業を守ることであり、それは水と土と空気がきれいな環境でなければなりません。そのようなことも子どもたちに伝えていかなければと思っています。

最近のできごと

05年8月～9月の新聞などからの情報

【食材・地場産ほか】

- 地産地消と学校給食の連携を提言
- 香川県国分寺町の地場産給食
- 東京都葛飾区、直売所と学校給食連携
- 米粉パン1割の学校が導入
- 米粉パンの拡大状況
- 農水省、給食用政府米の見直し

【衛生管理～アスベストほか】

- アスベスト対策の通知
- 調理場アスベスト問題

【給食運営】

- 島根県益田市、夏期弁当提供を試行
- 山形県東根市、給食センターのPFI方式を調査

【その他】

- 北海道石狩市、虐待発見の手引き書
- 牛乳の苦戦
- 農水省、食育と国産消費拡大をセットに
- 食品企業、一斉に食育で学校に提案
- 全中、都市部での米飯給食拡大の意見交換会開く
- 岩手県紫波町、食育支援室設置

学校給食ニュース 76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。

