

今月のピックアップ

四者共闘 文部科学省交渉報告 食育基本法、栄養教諭制度にどう取り組むか

2006年3月18日の学校給食全国集会を前にして、2月9日、全国集会の主催4団体(四者共闘)が文部科学省と交渉を行ってきました。正式の報告は、全国集会の場で行いますが、学校給食ニュースでは、その交渉の内容についてあらかじめまとめたものを速報します。

日時:2006年11時半～12時

場所:文科省1F会議室

学校給食全国集会実行委員会(自治労、日教組、日本消費者連盟、学校給食を考える会で構成)は、2月9日、各構成団体の担当者が出席し、文部科学省で文部科学大臣あての要求書に対する交渉を行いました。文科省からは、スポーツ青少年局学校健康教育課の専門官と係長が対応しました。

今回の交渉では、食育基本法が2005年(平成17年)に成立したこと、栄養教諭制度がはじまったことなどを受けて、学校給食の運営、施設設備、食材等について文科省の考えを聞き、要望を行いました。

文科省としては、85年の合理化通知(センター化、民間委託化、パート化)を取り下げることはないが、単独調理場方式については、食育推進の点から有利性を認め、合理化だけでない給食運営の判断を設置者である市町村にして欲しいとの回答がありました。

しかし、栄養教諭や学校栄養職員の全校配置や充実については、具体的な回答は得られず、調理員の職務確立や正規職員の充実についての回答に進展はありま

せんでした。

また、施設設備については、国の補助金が交付金と変わったため、市町村の使用に関して、今後適切に運用されるかどうか不安が残ります。

プラスチック食器問題や、地場産食材使用については、文科省としても、プラスチック食器の使用が減り、地場の陶磁器や漆器が増加していること、地場産食材の使用が増えることについては、その教育的効果について評価しているとの回答を得ました。これまで、プラスチック食器や食材については明確な回答がなかっただけに一歩前進していると思います。ただし、食材の安全性については、文科省としての安全性の基準について「衛生管理基準」での食材の選択以上の取り組みはなく、回答後の意見交換の中で、輸入食品を使わないよう重ねて要望しました。

食育の充実と民間委託について、東京都足立区の学校給食における、民間委託に関する献立マニュアルについて質問をしましたが、文科省として状況を把握しておらず、状況の把握と、食育の充実に反するこれらの区市町村対応について、給食の質の確保との観点から適切に指導するよう要望しました。

食育基本法や栄養教諭制度ができたにもかかわらず、政府の行財政改革の流れで、学校給食に対する職員、施設設備等の取り組みはほとんどなされておらず、文科省も積極的とは言えません。食育基本法の理念や、栄養教諭制度などが実効性のあるものになるよう、引き続き、運動をすすめる必要があります。

要求書本文

2006年2月9日 文部科学大臣 小坂憲次様

教育としての学校給食確立に関する要求書

全国学校給食を考える会代表 五十嵐興子
日本消費者連盟代表運営委員 富山洋子
全日本自治団体労働組合中央執行委員長 岡部謙治
日本教職員組合中央執行委員長 森越康雄

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ており、学校での学習態度をはじめ、人と人とのつながりを大切にした社会を作っていく上で大事な子どもの社会力・社会性の形成にも悪影響を与えていると言われております。その打開策のひとつに、学校給食などの「食」を重視した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かかわらず、いまだ福祉的色彩合いが濃く、十分に学校教育の中に浸透しているとはいえません。

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の不安のあるアメリカ産輸入牛肉、たび重なる輸入農産物の農薬汚染、安全性の確認が十分とは思われない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、2004年に制定された栄養教諭制度ですが、昨年の要求書でも指摘しましたことが現実に起こっております。設置が各都道府県まかせにされてしまった結果、実際に設置された学校はまだほとんどない状態です。具体的な設置目標、設置スケジュールを早急に策定し、実行ある制度となるよう切にお願いいたします。

さらに2005年7月施行の食育基本法ですが、具体的な行動計画の中身はまだ見えてきません。内閣府の食育推進会議による議論が学校給食により良い効果をもたらすよう、貴省としても努力されますようお願いいたします。

栄養教諭制度や食育基本法が制定される一方で、各地では非常に心配になる事例が起こっています。東京都足立区では、「学校給食調理委託業務の効率化について」という通知がだされました。その中では、給食をとでも教育とは思われないレベルにまで引き下げよう指示がだされておりました。貴省としては、学校給食調理業務の委託に関しては、「質を落とさない」ことが必須の条件であると説明されてこられました。足立区で起こっていることは、その言葉を到底信じることはできないような事態です。ぜひ状況の調査・把握を早急を実施され、各都道府県にそのようなことのないよう周知徹底されるようお願いいたします。

また、食育基本法制定の議論の中で、貴省から「1985年の合理化通知は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ない」という政府答弁がありました。また2006年度予算の概算要求の中で、共同調理場に対する単独調理場の利点に関する調査費が要求され

ています。ぜひとも単独調理場の利点を十分に吟味いただき、その設置の推進をお願いいたします。

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・食器について

- 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) 教育的効果の高い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。
- 5) 学校給食においてアメリカ産牛肉をはじめとする安全性に不安のある輸入農畜産物を一切使わないよ

う通達を出すこと。

6) 国内に流通するすべての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。

7) 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。

4. 栄養教諭・学校栄養職員について

食教育充実のため、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正規職員として配置すること。

5. 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

回答と意見交換

以下の回答および意見交換内容は、口頭で行われたものの内容をまとめたものです。

1. 合理化問題

(回答)

合理化通知において、共同調理場はひとつの合理化の手段だとしています。

食育との関係では、単独調理場方式のメリットがあると理解しています。

学校給食の運営に関しては、市町村教育委員会が地域の実情に応じて実施するもので、文科省としては、運営を考える際に、単に合理化だけでなく、食育の観点、時代の流れを考慮してどちらが望ましいのか決めていただければいいと考えています。

2. 教育としての環境整備

(回答)

学校給食施設の財政的措置については、施設整備について、補助金がありました。平成18年度より、この補助金が交付金に変わったため、手続き等についてはこれから検討し決定していき、引き続き財政的措置を講じていきます。

3. 食材・食器について

(回答:安全について)

食の安全について国民の注目が集まっています。BSE、食品表示偽装、残留農薬、添加物などの問題が注目されています。学校給食では、一般市場に出回っているものは食品衛生法上安全とされており、その中から選択されているので基本的には安全であると理解しています。学校給食の食材は、成長期にある子どもに出すものなので、さらにフィルターをかけるということは必要だと考えています。文科省が出している衛生管理基準の中に、一般市場から自由に選択できる形だが、選択する際には、過度に加工したものは避ける、有害な恐れのあるものは避ける、不必要な食品添加物は使用しないよう盛り込んでいます。

また、栄養職員等の研修や会議の際にも、同様のことを指導しています。

(回答:食器について)

食器については、使用状況について3年に1回調査をしており、プラスチック製食器については使用率は減っています。一方で、地場産の食器を積極的に使うよう指導しており、陶磁器、漆器など地元の食器を使うところが増えているのはいい傾向だと理解しています。

(回答:地場産食材)

地場産物の活用については、単に自給率を上げるということではなく、教育的効果が高いと理解し、地域の食産業、歴史を学ぶ機会になるので、通知に盛り込み、平成4年に作成した栄養職員向けのテキストにも地場産物の使用を盛り込んでいます。食育基本法ができ、学校給食に地域のものを入れると記載されており、積極的に地場産物を使用していくよう指導していきたい。

(回答:米国産牛肉)

BSEに関する米国産牛肉について、一度再開され、禁止されている現状です。使うなどという通達は出せません。食品の安全性は、食品安全委員会のリスク評価、厚生労働省、農水省が決定するしくみなので、文科省が独自に危険かどうかという判断はできません。厚生労働省、農水省から出される安全の情報等については、迅速かつ正確に都道府県に伝えていきたい。

4. 栄養教諭・学校栄養職員について

(回答)

学校における食育を進める上での指導体制の整備が必要との認識をもっています。

学校栄養職員が栄養教諭の免許を取るための講習会経費を文科省として計上しています。様々な会議で、栄養教諭の重要性が理解され配置強化をすすめるよう取り組んでいます。

すべての学校に栄養職員をとのことにについては、平成17年度に、第七次定数改善計画が完成し、13年度から5年間で950人の改善を図りました。

政府の総人件費改革議論をふまえ、平成18年度概算要求時点では第八次の要求を上げましたが、最終的には、改善計画を策定しないこととしました。平成18年度は、特別支援教育の充実、食育充実のため329人の改善を行うこととなったところです。

5. 学校給食調理員について

(回答)

調理員の職務の明確化については、学校には様々な職員がおり、すべての職員に対し職務を明確にするのは現状では難しく、学校給食はすべての学校で実施されているわけではなく、現段階で法律に調理員の職務を明記するのは困難です。

正規職員の問題については、行財政状況からして新規に正規職員を国が配置するのが難しい状況です。地方交付税要望の中では非常勤の職員を増員するよう要望しているところです。

質疑・意見交換

(質問 考える会)

足立区での民間委託に関するマニュアルについて、文科省は知っているか？

知っているならば、どう考えているか？

(回答)

足立区の状況について詳細は把握していない。民間委託については、手法等について、市町村などから「このような方法は可能か」などさまざまな要請があります。足立区については、内容を具体的に聞き、状況把握します。

(考える会)

ぜひ実態を把握していただき、文科省が合理化(民間委託)に対して、質を落とさない対応の明確化を望みます。

(要望 日本消費者連盟)

食の安全性について、問題が種々出ています。厚労省、農水省の所轄だからで終わりではなく、子どもたちの食について、文科省としてあらゆる手段、通達要望等で、安全性を確保して欲しい。とりわけアメリカの牛肉や遺伝子組み換え作物など輸入農産物に対して、学校給食では使わないという方針を明らかにして欲しい。

(要望 日教組)

給食時間の確保、ランチルームなど食事をする環境は、食教育を実りあるものにするために大切です。それに対して、文科省が積極的な体制をとってほしい。

(回答)

学校給食の環境は大切ですが、楽しく食べられるよう、どういう雰囲気づくりを行うかは、各学校がつくるもので、文科省からは示しにくい。

食べる雰囲気や時間の確保についての指導はしていきたい。

(要望 考える会・東京都栄養職員)

栄養教諭制度は栄養職員の願いであった。しかし、定数や配置をどうするかは決まらず、自治体まかせとなっています。これでは何のための制度かなのか、とても実効のある制度にはみえません。

すべての学校に栄養教諭を配置しなければ、従来の栄養職員としての業務と、食教育という新たな部分を果たすのは困難ではないか。

栄養教諭、栄養士の配置だけでなく、単独校、直営、自校での食材購入体制をめざして、対応を願いたい。

(回答)

栄養教諭の全校配置等、すぐにはできませんが、ない

がしろにするわけではなく、課題として文科省も十分考えています。東京都については、栄養教諭制度についての温度差があり、文科省としても要望を続けます。

(要望 自治労)

食育基本法の理念はすばらしく、それが達成されるには長い時間が必要なのは理解しています。教育、学校、医療を含め、様々な取り組みが必要だと推進計画が立てられつつあります。しかし、足立区の民間委託などを見ていると食育基本法の精神にかなうのか疑問であり、文科省として強い姿勢で理念に合わせた体制をとって欲しい。

栄養職員、調理員の配置状況をみれば、非常勤、パートの比率が急拡大しています。その人たちが悪いと言うことではありませんが、正規職員の負担が増加しており、責任のある体制ではありません。

さらに、非常勤調理員が15年、20年という長期にわたり同じ職場で働いているという現状が見受けられます。そのような、本来の非常勤とは異なる異常な状況についてきちんと調べ、行政上の責任を法律に基づき、政令、省令、規則にのっとって対応して欲しい。

正規職員は交付金に反映されているが、単価がいくらで、どのように交付金請求が来ているのか、このことは総務省の管轄だが、文科省としても食の安全性、学校給食の所轄として把握し、適切な対応をして欲しい。

(要望 日教組)

調理現場で、パート、臨時が増え、正規職員に負担がかかり労働災害が起きています。

非常勤でもパートでも、単に人が増えればいいということではないことを理解し、対応して欲しい。

また、給食の内容や体制について、子どもの立場からすれば、同じ日本で、地域によって受ける学校給食のサービスがかなり違います。一定の水準を文科省の立場から対応する必要があるのではないか。

最近の収集情報

06年2月版（新聞、インターネットなど）

情報の元リンク等は、学校給食ニュースホームページの同記事に掲載。

牛乳パックの回収率

全国牛乳容器環境協議会は、2003年度の容器リサイクルに関して、基本調査をまとめている。それによると、学校給食用牛乳パックは、年間1万トンが使用され、そのうち半分の5千トンが回収、トイレットペーパーなどに再生されている。前年の2002年度は4100トン。

半分は、市町村等により廃棄物処理されていることとなる。

なお、紙パックの69.1%が飲用牛乳容器であり、全体では、20.5万トンが紙パックとして使用されている。（原紙ベースでは24.2万トン）

家庭消費など使用済み紙パック容器の回収率は24.5%。いずれも、回収率は年々高くなっている。

同じ内容が、環境省の循環型社会白書平成17年版にも掲載されている。

学校給食とやまの日

富山県は、2005年7月に、食育推進会議条例を制定、富山県食育推進会議を設置した。また、地産地消推進月間を11月とし、月間中に「学校給食とやまの日」として、地場産食材を使用する学校給食を実施している。

11月11日（金）を中心に、全県の公立小中学校で取り組まれた。

入善町では、11月11日、小中学校で、地場産の米、人参、冬瓜、海洋深層水養殖のアワビ、大豆、キャベツを使った献立。

射水市立榎田小学校では、11月24日に、体育館でお弁当給食（ふれあいランチ）を行い、小松菜や鮭の生産者の話を聞きながら会食。

南砺市では、11月7日からの週に開催。上平小学校では、「なんと上平特産デー」と名づけ、地場産の赤かぶ・イワナ・なめこを使った献立を食べ、3年生が発表会を行った。

砺波市立庄南小学校では、11月11日に、生産者や給食センターの栄養士と会食し、赤米ごはん、白菜、ずいき、芋の子などの献立。

山形県06年に栄養教諭採用

宮城県 06年栄養教諭採用

宮城県は、2006年度より栄養教諭を採用する。すでに行われた採用試験では、17名が受験し、3名が合格した。また、2007年度からは、「栄養教諭に関しては、受験資格として現に宮城県内の学校栄養職員として在職し、県内で3年以上の現職経験を要することを明確化することとし、更に勤務実績報告を求めることとする」としている。

福井県 キシリトール錠剤を給食後に配布

(略)

これまで、虫歯予防問題では、フッ素利用の是非と安全性が大きな議論となっていた。

今回は、いわゆる「特定保健用食品(トクホ)」の健康的効果ということで取り組まれるようだが、キシリトール・タブレットは、食品添加物のキシリトールを積極的に摂取するという行為である。また、食後に工業的に加工された菓子類似物を食べるということをすすめることとなるわけで、他の工業的手法で作られた甘い菓子とは違うということ、子どもが理解できるのであろうか。果たして、子どもや保護者はどのように受け止めるのであろうか。そして、養護教諭や学校栄養職員、あるいは、担任の教諭は、これをどう「教育」するのであろうか。

キシリトールは安全で、外国では虫歯予防として使われていると喧伝されているが、工業製品(食品添加物)としては、過去25年ほどの歴史しかもたないようである。もともと自然界に存在するもの＝安全ではないし、虫歯予防の効果と、その錠剤が子どもの食生活や行動にもたらす影響の問題点については慎重にとらえていく必要があるのではないか。

ロッテに限らず、菓子メーカーとしては、このような形で学校に入り込めることは、商品宣伝効果として非常に喜ばしいことであろう。

学校給食関係者、保護者の方々は、この福井県の対応をどうお考えだろうか。

食育推進基本計画(案)まとまる

政府の食育推進会議は、食育基本法に基づく国の食育推進基本計画(案)をまとめ、3月12日までパブリックコメントを募集した。

この食育推進基本計画は、まず国が定め、それを受けて、都道府県、市町村が作成し、食育の「国民運動」を推進することとなっている。

具体的な数値目標と、それ以外の取り組みについて書かれ、学校や学校給食関係では、数値目標として、「平成12年度に4%となっている割合(小学校5年生のうちほとんど食べないと回答した者)について、平成22年度までに0%とすることを目指す」

「学校給食において都道府県単位での地場産物を使用する割合の増加を目標とする。具体的には、平成16年度

に全国平均で21%となっている割合(食材数ベース)について、平成22年度までに30%以上とすることを目指す」となっている。また、学校栄養職員の栄養教諭への移行推進と、栄養教諭を中核とした学校における食育への取り組み、単独校方式の教育上の効果についての周知・普及といった取り組みも上げられている。

しかし、その一方で、国民、市民の生活の場にまで立ち入ったような運動提案もされ、「食事バランスガイド」等を参考に食生活を送っている国民の割合を「平成22年度までに60%以上とすることを目指す」「朝食をとることや早寝早起きを実践することなど、子どもの基本的な生活習慣を育成し、生活リズムを向上させるため、全国的な普及啓発活動を行うとともに、地域ぐるみで生活リズムの向上に取り組む活動を推進する」といった、議論のわかれる部分もあり、内容には評価できる面と、問題な面がある。

以下パブリックコメント用に出された計画(案)より、学校、学校給食等の部分のみ抜き出しておく

(3)学校給食における地場産物を使用する割合の増加
学校給食に「顔が見える、話ができる」生産者等の地場産物を使用し、食に関する指導の「生きた教材」として活用することは、子どもが食材を通じて地域の自然や文化、産業等に関する理解を深めるとともに、それらの生産等に携わる者の努力や食への感謝の念を育む上で重要であるほか、地産地消を推進する上でも有効な手段である。このため、学校給食において都道府県単位での地場産物を使用する割合の増加を目標とする。具体的には、平成16年度に全国平均で21%となっている割合(食材数ベース)について、平成22年度までに30%以上とすることを目指す。

(栄養教諭を中核とした取組)

子どもに望ましい食習慣等を身に付けさせるためには学校、家庭、地域社会の連携が重要であり、学校と家庭や地域社会との連携の要である栄養教諭による積極的な取組が望まれる。このため、各地域の栄養教諭を中核として、学校、家庭、さらには地域住民や保育所、PTA、生産者団体、栄養士会等の関係機関・団体が連携・協力し、様々な食育推進のための事業を実施するとともに、家庭に対する効果的な働きかけの方策等の実践的

な調査研究や食育に関する情報発信等を行う。

また、栄養バランスのとれた食事や家族そろって楽しく食事をとることの重要性等への理解を深めることができるよう、保護者や教職員等を対象とした食育の普及啓発や栄養教諭による実践指導の紹介等を行うシンポジウムを全国各地で開催する。

(指導体制の充実)

平成17年度から制度化された栄養教諭は、学校全体の食に関する指導計画の策定、教職員間や家庭、地域との連携・調整等において中核的な役割を担う職である。また、各学校における指導体制の要として、食育を推進していく上で不可欠な教員であり、全都道府県における早期の配置が必要である。このため、その重要性についての普及啓発を進めるとともに、全ての現職の学校栄養職員が栄養教諭免許状を取得することができるよう必要な講習会等を開催すること等により、栄養教諭免許状を取得した学校栄養職員の栄養教諭への移行を促進する。また、給食の時間、各教科、総合的な学習の時間等における食に関する指導の充実を促進し、学校における食育を組織的・計画的に推進する。さらに、食に関する指導計画の作成や食に関する指導を行う上での手引を作成・配付し、各学校での指導の充実に役立てるとともに、学校長・教職員等が学校における食育の重要性等についての理解を深めるようシンポジウムを開催するなど意識啓発等を推進する

(学校給食の充実)

子どもの望ましい食習慣の形成や食に関する理解の促進のため、学校給食の一層の普及や献立内容の充実を促進するとともに、各教科等においても学校給食が「生

きた教材」としてさらに活用されるよう取り組むほか、栄養教諭を中心として、食物アレルギー等への対応を推進する。また、望ましい食生活や食料の生産等に対する子どもの関心と理解を深めるとともに、地産地消を進めていくため、生産者団体等と連携し、学校給食における地場産物の活用の推進や米飯給食の一層の普及・定着を図りつつ、地域の生産者や生産に関する情報を子どもに伝達する取組を促進するほか、単独調理方式による教育上の効果等についての周知・普及を図る。

さらに、子どもの食習慣の改善等に資するため、生産者団体等による学校給食関係者を対象としたフォーラムの開催等を推進する。

(学校給食での郷土料理等の積極的な導入やイベントの活用)

我が国の伝統的な食文化について子どもが早い段階から関心と理解を抱くことができるよう、学校給食において郷土料理や伝統料理等の伝統的な食文化を継承した献立を取り入れ、食に関する指導を行う上での教材として活用されるよう促進する。

また、食育推進運動を展開するために全国各地で開催するイベントやシンポジウム等において、地域の食文化等に知見を有する高齢者等の活用にも留意しつつ、我が国の伝統ある食文化、地域の郷土料理や伝統料理等の紹介や体験を盛り込み、多くの国民がこれらに触れる機会を提供する。

さらに、全国各地で行われている文化活動を全国規模で発表、交流することを目的として毎年度開催している国民文化祭を活用し、地域の郷土料理や伝統料理、その歴史等を広く全国に発信する。

追悼

下田エミ子さんを偲ぶ

全国学校給食を考える会 副代表 下田エミ子さんが、2006年2月19日、59歳で逝去されました。

2002年3月、大腸癌と診断され、延命治療を受けながら学校給食運動に全力をそそがれていました。下田さんは「夏と冬の給食集会は私にとって大きな支えでした」と話されていました。

この場をお借りして、下田エミ子さんへのメッセージを掲載します。

全国学校給食を考える会運営委員(調理員) 原博子

いつも下田さんとお会いするのは全国学校給食を考える会の全国集会と夏期学習会の時でした。そんな風に年2回ばかりお会いするようになって5、6年経つのでしょうか？ 成熟された女性の賢さと優しさを持ち、ご自身の主義、主張に対しては凛とした強さで臨まれる方でした。

昨年の夏期学習会でお会いして以来、いつから体調を崩されたのかも知らないうちに、突然舞い込んできた訃報に驚き、「もう一度お会いしたかった」という思いでいっぱいです。この思いは私ばかりではなく、全国の学校給食を考える会の会員の思いでもあると思います。

「まだまだ頑張るわ」とおしゃっていた言葉が忘れられません。体力のぎりぎりまで頑張られて、精一杯のところまで力を出し切って、「あとは皆さんお願いネ」と、あのやさしい笑みをたたえながら天国へ旅立たれたのですね。

私事で恐縮ですが、この4年間に連れ合い、父、母と身内を相次いで亡くしました。その経験から言えることは、人は死しても命は永遠と言うことです。残された私達をいつも見守り、私達が望めば知恵を与え、サポートしてくれるということです。

下田さん、私達は下田さんの思いを受け継いでこれからも考える会の活動を続けていきます。私達が行き詰まってしまったとき、今ひとつ元気がでないときには下田さんのことと思います。そのときには空の上から知恵とやる気を

テレパシーで送って下さい。天国でたくさんの花に囲まれながら、私達を見守っていて下さい。

全国学校給食を考える会運営委員(調理員) 小林茂

下田さん 長い間おつかれさまでした。あまりにも急な悲報に ショックは今も変わらないのですが、学校給食の運動と、そしてご病気と長い間戦ってこられたのだからやっぱりおつかれさまで言わせてください。「それじゃダメなのよ！あなたは運動というものがわかっていない！」と叱られたのが一番の思い出になっています。相変わらず僕は運動にならないことを続けてしまっています。お話ししたいこと、相談にのって頂きたいことがたくさんありました。何も出来ませんが 僕なりの 子どもたちのための学校給食を目指してやっていきたいと思います。とても下田さんのようには出来ないけれど どうか見守っていてください。ありがとうございました。

全国学校給食を考える会運営委員(学校栄養職員)

杉木悦子

お約束していた奈川小中学校の給食を食べに来られる計画がアスベストでだめになり残念です。全国学校給食集会にいけば必ず会える人のお一人でしたし、いつも元気をいただいて帰ってきました。

学校給食をいつも応援してくださってありがとうございました。

華やかな議員さんの時も、病んで帽子をかぶっている時もいつもいつも笑顔で前向きで素敵でした。

下田さん

全国学校給食を考える会運営委員 荒木規子

どうして下田さんはこんなにがんばるのだろうと不思議でたまらなかった私自身の気持を整理したくて、ここ2、3年のことを書いてみた。

下田さんが議員を辞めるのを待っていたかのように、東久留米の中学校給食が業者弁当に変わってしまった。「センター給食ならいい」と言い続け、ようやく直営の親子給食という計画を作ったの引退だったのだから、もう、怒り爆発！会うたびに業者弁当の話が続き、熱が出ないかと心配してしまうほどだった。

思うように動けない歯がゆさはあっただろう。怒りに燃えていた下田さんが一度だけ「副会長をおりたい」と言い出したときは、みんなうろたえた。しばらくして「そんなにすぐに私たちの前からいなくならないでください」とお願いしに行った会長たちを前にして、下田さんはただひとつのことに大きく、激しく反応したようだ。「篠原一さんの“市民的公共性”をこの夏の学習会でやりたい」の言葉に、「おもしろい！」と。情緒的なせりふは素通りしてしまうのに、“市民的公共性”なんていう言葉に即座に反応する下田さん。つくづくこの人は市民運動で生き抜きたい人なんだと感じた。よかった。下田さんが生き生きと戻ってきた。

それからの下田さんは東久留米の給食をなんとかしようとして全力投球した。すでに保育園の調理業務が民間委託されたときに、仲間とともに受託業者として公募に臨んでいた。そして、驚いたことに、通い続けていたのは病院だけでなく、NPO団体のための経理の講座も受けていた。それでも、「直営自校方式の給食を言い続けてきたあなたたちが、民間委託に賛成するの？」と批難されたという。少しでも民間委託のマイナスを減らす方法として市民参画できる道を探してのことだったけれど、さすがの下田さんも今ひとつ確信をもって語れなかったらしい。

しかし、2004年夏の学習会での篠原一さんのお話に真っ先に発言していた。「市民的公共性というものをもっと自分のものにしながら、民間委託が強行されてしまったときの市民の参加の仕方、働き方、活動の仕方を考えていこうと思っている。もっと広げていきたい」。篠原さんの話で理論武装できた下田さんはますますたくましくなっていた。

市議会も傍聴し続け、中学校の業者弁当に異物混入があったときはすぐさま公開質問状を出して迫った。冷たいものに触るとしびれてしまうと言いながら、手袋をはめ

た指でキーボードをたたいてネット上で地域の学校給食を論じ合ってもいたし、休会していた東久留米学校給食を考える会も再開するとホームページに書いていた。少しでも保護者の関心を高めたくて、情報を流し続けようとしたのだろう。

夏の学習会・冬の集会に参加するために、そのスケジュールにあわせて体を調整していた。

味もよくわからなくなっていたのに、みんなと一緒に交流会でお酒までつきあって、いつもいつもみんなの中で笑っていた。

全国的に学校給食に対しての、特に保護者たちの関心が薄れていることをとても心配していた。「私もしますから、どうぞ皆さんも多くの人たちに語りかけてください」と訴えた2005年夏の学習会。「だって、『子どもたちのための学校給食』だもの」と、どんなに迷うことが出てきても、下田さんの決断はいつもすっきり明快だった。

下田エミ子さんへ

全国学校給食を考える会代表 五十嵐興子

あなたは、20年余り「全国学校給食を考える会」の副代表として、学習会や集会の企画・運営にご活躍くださいました。本当にありがとうございました。

思い起こせば、1982年、「中学校給食はセンターでない」という東久留米市長の発言がきっかけで「センター給食だったらいい。白紙に戻して。もう一度市民を入れて検討してほしい」と、あなたは「学校給食を考える会」を立ち上げました。さらに、当時質の高い学校給食を実現していた東久留米の小学校と同等の中学校給食の実現を公約に市議会議員に立候補し当選されました。このことを「全国学校給食を考える会」の学習会で報告されたことがきっかけで、考える会の活動に深く関わることになりました。

学校給食問題は保護者や地域の人たち、調理士、栄養士など立場の違いから、共に考えることが困難になることもあります。しかし、下田さんが自らの新年や議員として培われてきた経験を全国各地で講演することで、給食運動の広がりに多大な影響を与えてきました。

議員を辞めてからは、全国の学校給食を見て回った

り、その地域の人たちと学校給食や「食」について語り合う、「給食行脚」をあなたは願っていましたね。また農家の人たちが、心を込めて作った野菜ができすぎ、トラクターでつぶされたりすると、学校給食で使えるように自ら車で野菜を集めるボランティアがしたい、とも語っていました。

下田さんが病魔に冒されるのと時を合わせたように、東久留米の中学校給食に業者弁当が導入され、あなたはずいぶんと腹を立てていました。どんなに時間がほしかったことでしょうか。

来年の夏もまた、「2泊3日の学習会で私の話を聞いてほしい」「一緒に倉淵村の和田さんのところでインゲンの収穫をしたい」と私は思っています。

悲しいけれどがんばります。

「学校給食が食文化や食の安全を子どもたちに伝えていける土壌をつくらないといけない」という下田さんの言葉を胸に納め、運動を続けていきます。

見守ってください。ありがとうございました。

下田先生「ごめんなさい」

全国学校給食を考える会前会長 牛尾保子

2月20日、下田先生逝去のお知らせは、私にとって、あまりに突然で耳を疑った。

05年の「夏期学校給食学習会」で2泊一緒にローズホテルに泊まった。帰途、日本そば屋で昼食を食べ、酷暑の中を歩いた。タクシーもない。私は「もうだめ」と立ち止まり歩けなくなったが、下田先生は、背が低いのに私に日傘をさしかけて「もう少しだから歩きましょう」と励まされ、やっと地下鉄駅にたどりついた。そして東急代々木上原駅で、手を振って別れたのが、今生の別れとなってしまった。

その後、私も入院したりしたため、癌をかかえての活躍だから、下田先生の体調はどうかしらと心配しながら、電話もしないで過ごしてしまった。が、年賀状を頂いたので、ホッとしていた矢先のことだった。

彼女は私より24歳若いのだが、頭脳明晰、決断力抜群、会計にも明るく、さきの学習会も初期は1万円の参加費だったが赤字で苦しんだのを下田先生が黒字会計へと、しかも7千円の参加費値下げという、私には手品のような案を考え、運営するようになった。これも彼女の才能によると敬服したのである。また、早くから全国の学校給食問題を全国の人に知らせ、力を合わせるためにネットワークを作らねば、と、ニュース発行を提唱された。幸い1988年4月、牧下圭貴さんによる「学校給食ニュース」が創刊され、今日に至っている。

子どものためならどんな労力も惜しまないと、九州をはじめ全国各地へ、頼まれれば講演や助言に奔走された。だから私は師とも姉とも頼む先生であった。

しかしこれを誇ることはなく、いつも学習会では、講師のお弁当の世話や、お茶出しを引き受け、楽しい雰囲気でもてなし、誰にでも優しく語りかけられた。

ご葬儀の際、東久留米市長が弔辞を読まれたが、そこで述べられた業績は、ひとつとして私は知らなかった。ひどい話だが、選挙の応援もしたことがなかった。が16年間、東久留米市の市議会議員として、弱者や、子ども、地域のためにたくさん仕事を立ち上げ、育て、全国の議員の中で功労賞も受けておられたとのこと。そのためかご葬儀にはお別れを惜しんで、馳せ参じた老若男女の人の列は、切れ目もなく続いた。

惜しい方を亡くしてしまった。秋にはご一緒にアルプスに近い杉木栄養士の勤務する学校給食の見学に行く約束もしていたのに。いつもご一緒の時は、病身なのに私の荷物を持ってくださった。それなのに私はなにもしてあげられず、甘えてお世話になるばかり。

最後のお別れの時、私はただ「ごめんなさい」と小声で言っただけをすかすかにほほ笑んでいる彼女のお顔のそばにそっとおいた。これからは愛する夫君のそばで、安らかに休みください。

下田先生、ほんとうに有難うございました。

投稿

香川県高松市の給食センター問題（署名） 4月8日、遺伝子組み換えシンポ案内

香川県高松市の給食センター問題に署名活動を行っています。

高松市の学校給食をよくする会より
(編集より: 3月議会向けの請願であり、ホームページで案内していたチラシと署名用紙の内容です。学校給食ニュースホームページからダウンロードできます)

新設統合校の開校と同時に学校から給食場がなくなる!

高松市の給食の現状

高松市では、現在、学校給食の調理は、自校方式(学校内の給食場で調理)により24ヶ所、親子方式(小学校の給食場で調理し近くの中学校へ配送)により17ヶ所、センター方式(山田給食センターから山田中・十河小・川島小へ配送)により1ヶ所で実施されています。高松市と合併した町では、香川町・塩江町・香南町・牟礼町・庵治町はセンター方式、国分寺町は自校方式です。

大規模給食センターのエリアは?

新しく計画中の給食センターは、非常に大規模で、新設統合校2校(松島小・築地小・新塩屋町小・光洋中・城内中を統合して平成21年4月開校する学校と二番丁小・四番丁小・日新小を統合して平成22年4月開校する学校)と高松市中心部から南部あたりが、その供給エリアとして検討されているようです。具体的にはまだ明らかにしていませんが、6~7000食の給食数を検討しているようです。したがって、中心部は栗林小・亀阜小・花園小・紫雲中・桜町中・玉藻中など、南部は中央小・太田小・太田南小・林小・太田中などがエリアに入る可能性があります。

大規模給食センターの何が問題?

1 センターからの配送時間がかかる。

給食時間に間に合うように運ばなければならない分、時間的にも短時間で作らないといけません。調理の最初と最後では、仕上がりに大きな時間差が生じるため味が落ち、また、配送距離による時間を考えると、衛生面も心配です。いくら保温・保冷能力を高めても、車で運ばなければならない距離に学校があつては、「できたて」のおいしさには勝てません。

2 大量調理・大量仕入れにより、献立が制限される。

実際に給食を作っている人から「手作りは、1500食を超えると味や仕上がりにむらができ、おいしくつくるのが難しい」「食中毒の心配から生野菜が出せない」という報告や、地域の生産者から「量の確保ができないため、地元の新鮮な食材を使うことが困難」という報告があります。調理する量が多ければ多いほど、給食内容の質が下がる要素が増えます。

3 学校や地域での子どもたちへのかかわりが希薄になる。

生活習慣病の予防・伝統的食文化の継承・食を大切にすることなど、子どもたちが毎日の学校給食を通して学ぶことは、山積しています。栄養士の先生による学校の実態に応じたきめ細かな指導が受けられず、調理員さんが毎日一生懸命つくってくださる様子も目にすることもできません。また、食材の提供量の問題から、規模が大きくなればなるほど、地域の生産者とのかかわりも困難になります。

4 災害時、地域の食事をつくる設備がなくなる。

災害時には、学校が避難場所となっていますが、調理する設備がなくては、炊き出しを行い、食事を提供することができません。

文部科学省の答申や食育基本法では

平成9年9月、文部科学省の保健体育審議会では、学校給食の調理体制について、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「自校方式が望ましい」との見解を出しています。また、平成17年6月の国会では、「食」をめぐる環境の変化から、子どもの生活習慣病の増加などの課題に対して、子どもたちの健全な心と身体を培い、豊かな人間性をはぐくんでいくことを盛り込んだ食育基本法が施行されました。

このように、「食」に対する子どもたちの意識を高め、健全な食生活を身につける実践を、学校や地域の実態に合わせて実践していく重要性がある中で、現在行われている自校方式をあえてセンター化することは、時代に逆行することです。

センター方式学校数は減少

平成16年に文部科学省が実施した学校給食実施状況調査では、平成15年実施の同調査に比べ、センター方式が0.5%減り、自校方式が0.5%増えています。また、新設校に自校方式を採用したり、給食センターの老朽化による見直しで、地域の運動により給食センターから自校方式に変えさせた自治体の報告もあります。

学校給食の主人公は子どもたち

子どもは、「家庭」「学校」「社会」の豊かな人間関係の中で、身体も心も育っていきます。学校給食は教育の一環であり、学校給食の主人公は子どもたちです。自校方式の給食であれば、給食場から漂ってくるおいしい匂いに「今日の給食は何か」と幸せな気持ちになります。調理してくれた人には、「おいしかったよ」とお礼の気持ちが率直に表せます。栄養士さんには、健康な食生活について、実態に応じた指導が受けられます。地元の伝統的な食材の活用や地域の生産者の人との交流も実現しやすい環境になり、感謝の気持ちが生まれます。

子どもたちは「学校の給食はおいしい」と毎日楽しみにしています。給食にかかわる人たちは、安全で新鮮な材料を使い、健康面やおいしさを考えて献立をつくる努力をしています。せっかくおいしくつくられた給食を、配送する距離や時間があるために劣化させたくはありません。それは、つくる人と食べる人の願いですし、食べ物を大切にしたい心だと思います。

また、災害時に学校に避難したときに、給食場は、地域の台所として重要な役割を果たします。

このように、「食」の問題は、人として生きていくうえで欠かすことができない問題であり、今日、学校給食の可能性は、多種多様に広がっています。そういう意味でも、新設統合校には給食場の設置は不可欠であり、いま学校にある給食場をなくすことは受け入れられません。

大規模給食センターではなく、自校方式での学校給食の継続と充実を求める請願

【請願趣旨】

高松市教育委員会は、平成21年4月開校予定の新設統合校第一小中学校(仮称)建設計画を進めています。学校敷地内には給食場の建設計画がありません。高松市適正配置等審議会から、中心部小中学校の給食センターを、統合後の敷地を利用して新しく建設することが提案されており、給食センター設置について検討を行っていることが、平成17年12月高松市議会の教育長の答弁で明らかになりました。しかも、その給食センターは、平成22年に開校する新設統合校と高松市中心部や南部の小中学校も対象にした大規模なものになることが教育長との面談で明らかになりました。しかし、この計画は、子どもたち・保護者や地域住民・給食調理員など直接かかわる人々には何の説明もなく、当然同意もありません。「子どもたちのためにいい学校をつくる」ことを掲げて、学校の統合をすすめているはずなのに、学校の重要な施設である給食場を設置しないことを一方的に水面下で決定しようとしています。

平成9年文部科学省は、学校給食の調理体制について「自校方式が望ましい」との見解を出しており、食生活の乱れによる子どもの生活習慣病の増加などの課題に対して、平成17年6月には食育基本法が施行されました。このような中で、今ある自校方式をあえてセンター化することは、時代に逆行することです。

学校給食は教育の一環であり、学校給食の主人公は子どもたちです。高松市の自校方式での給食は、温かいものは温かいうちに食べられる、給食を作る人と食べる子どもたちのお互いの顔が見え信頼できる給食環境が生まれる、各校の行事や子どもたちの状況に応じて作れるなど、子どもたちの健全な発達と食生活の改善のために大

きな役割を果たしてきました。

また、災害時においても、学校が地域の避難所となり、給食場は重要な役割を果たします。そういう意味でも、新設統合校には給食場の設置は不可欠であり、いま学校にある給食場をなくすことは受け入れられません。

教育としての学校給食をさらに充実させ、より安全で安心な学校給食を提供するために、自校方式での学校給食の継続を強く求めます。

【請願事項】

1. 新設統合校第一小中学校(仮称)に給食場を設置し、自校方式での給食を提供すること。
1. 大規模な新しい給食センターの建設ではなく、自校方式の給食を続けること。

投稿 4月8日は国際反GMOデー(品川でシンポジウム)

遺伝子組み換え食品いらない！キャンペーンより

シンポジウム

こんなものいらない！遺伝子組み換えイネ

「スギ花粉症緩和」「複合耐病性」「鉄欠乏耐性」

イネの問題点

日本では、スギ花粉症が緩和できるというキャッチフレーズで「スギ花粉症緩和イネ」など遺伝子組み換えイネ

の開発が盛んに行われています。

また、病気に強いとか飢餓を救えるといううたい文句でも様々なイネが開発されています。今、私たちの主食であるおコメが遺伝子組み換え技術によって変えられようとしています。遺伝子組み換えイネの問題を一緒に考えてみませんか。

日時:4月8日(土)午後1時半～

場所:国民生活センター(東京品川駅高輪口下車・ホテルパシフィック隣)

資料代:1000円

基調講演

「日本のGMイネの開発状況」天笠啓祐(遺伝子組み換え食品いらない！キャンペーン)

「3つのGMイネの問題点」河田昌東さん(四日市大学)シンポジウム

「どうなる日本のお米」

天笠啓祐(キャンペーン)

河田昌東さん(四日市大学)

赤城智美さん(アトピッツ地球の子ネットワーク)

鶴巻義夫さん(新潟の米と自然を守る連絡会)

田中正治さん(ネットワーク農縁)

主催 遺伝子組み換え食品いらない！キャンペーン

学校給食ニュース 80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

ホームページ <http://gakkyu-news.net/jp/>

E-mail desk@gakkyu-news.net

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 desk@gakkyu-news.net

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。