

学校給食ニュース vol.82 06年05月号

発行:学校給食全国集会実行委員会 <http://gakkyu-news.net/jp/> E-mail desk@gakkyu-news.net

今月のトピックス

3.18 学校給食全国集会 報告 その2 パネルディスカッション・全国の事例と運動のヒント

2006年3月18日(土)、東京都千代田区の日本教育会館にて約750人が集まり、「学校給食全国集会」を開催しました。今年は、昨年の食育基本法成立を受け、また、行政改革や市町村合併などの動きを受けて、学校給食のあり方について様々な角度から議論を行いました。

4月号では前半部分を紹介しました。内容は基調提案、茨城大学中島紀一教授による農業と学校給食のあり方、考え方の講演、食育基本法制定について与野党議員による報告です。

本号では、午後のパネルディスカッションと各地からの意見交換・事例発表の内容を紹介します。

なお、内容は当日の録音テープを元に学校給食ニュースで編集して掲載したものです。

パネルディスカッション

法律・制度と学校給食～食育基本法や栄養教諭制度が制定され、市町村合併が進行する今、給食のあるべき姿とは

パネラー

- 中島紀一さん(茨城大学教授)
- 里見宏さん(健康情報研究センター代表)
- 植本真砂子さん(自治労中央本部副委員長)
- 荘司英夫さん(日教組副委員長)

水原博子さん(日本消費者連盟事務局長)

五十嵐興子さん(全国学校給食を考える会代表)

コーディネーター

野田克己さん(全国学校給食を考える会事務局長)

司会 野田克己さん(全国学校給食を考える会事務局長):学校給食をめぐる社会の動きや制度の動きがあります。市町村合併の問題では、自治体ごとに自校方式でやっていたものがセンターになるといった動きもあります。自校方式を守るためにどうすればいいのかを現場で悩んでいる方がいると思います。この場でどうできるか示すのは難しいかも知れません。しかし、会場の皆さんの意見交換で、「こういう風にならざるを得ない」と思えるようにしたいです。逆に、「きれいごとと言っても現場は大変だ」という方の発言もお待ちします。また、特殊な例かも知れませんが、食育が言われる中、埼玉県では給食を廃止しようという動きもあります。このような事例も会場から発言していただきます。

まずは、パネラーの方々に問題の論点整理としてそれぞれのお立場でご発言をお願いします。食育基本法をめぐる様々な動き、法律、制度に対する意見、あるいは、子どもたちの実態に対する問題提起、栄養教諭制度についての問題整理をしていただきながら、「子どもたちの学校給食を目指して」何をどうしていけばいいのか、どのようなビジョンが必要なのかを一緒に考えていきたいと思います。

食育基本法に対する積極的な取り組みを

植本真砂子さん(自治労中央本部副委員長):自治労の政治政策担当です。なぜ、学校給食の集会に政治政策担当が出てくるかと言いますと、食育基本法は、学校給食の枠組みを超え、地域のありよう、生活のありよう、生き方まで問う法律です。4人の国会議員の発表にありましたがこの法律は「基本法」であり、具体的な取り組みについては、それぞれの地域に問われる問題です。法律成立のいきさつは横に置いて、できてしまった法律をどのように私たちの運動に有効に活かせるのかとの視点で、自治労本部に食育基本法の対策特別プロジェクトを立ち上げ、その責任者もしております。

学校給食をめぐる経過と現在の状況ですが、1954年の学校給食法制定以降、1981年の臨調行革、1985年の学校給食業務運営の合理化通達の流れと、現場が変わっていく大きなきっかけになった病原性大腸菌O-157の発生など、過去50年、60年で学校給食の現場は大きく変容しました。

その中で財政状況の悪化が原因で民間委託、市町村合併による大規模センターの強化が進んでいます。また、正規調理員の代わりに臨時、パート、非常勤、委託など不安定な身分の方が増えてきています。

食育基本法は、このような状況の中で出てきており、学校や地域をどのようにしていくかが求められています。

自治労としては、学校給食を教育の一環であるとしてとらえ、直営だからできる取り組みがあり、近年それが軽んじられているとの認識を持っています。ある自治体での給食調理の民間委託問題についての交渉で、所属長が「食育は調理員の仕事ではない」と発言しましたが、学校調理員の仕事をそのように見ているとすれば、これは大きな問題です。給食調理員の正規職員配置の運動を強化していかなければなりません。

食品の安全に関する取り組みについては、安全を守るために学校給食、保育、病院、福祉などの職場の調理員で構成する食グループ会議を横断的組織としてつくり、取り組みを強化しています。

食育基本法については、食グループ会議の取り組みとあわせ、法律への対策強化のために、予算についての

交渉は中央本部が、この四者共闘とのスクラムを含めて取り組みます。

食育基本法が示している都道府県での食育推進会議設置、食育推進計画については、どのようなものを作るかが、18年度の大きな取り組みです。すべての都道府県で横断的な組織としての食育推進会議の事務局をしっかりとつくらせ、県民、地域がきちんと入った形での都道府県の食育推進計画をつくり、それぞれの自治体ごとでの推進計画づくりに入るときには、給食調理員やPTA、地域で子どもを見守る様々な活動をされている方、労働組合の代表など様々な領域の代表がしっかりと参加することが必要です。

この事務局的功能を自治労が担うものにしていきたい。間違っても企業代表が大きく参加するような推進会議であってはならないと考えます。

都道府県の食育推進会議設置のところから、自治労県本部、単組が見据えて取り組んでいく必要があります。

学校栄養職員、栄養教諭との連携についても、法律に基づいてしっかり配置していただくとともに、中身をどうつくっていくのかが大切です。

自治労としての試みとして、「食生活連絡ノート」のモデル実施を1~3月まで九地連の中でモデル校を設定してやれるところから進めていきたいと思いますという提起をしています。アトピーなどのアレルギーを持っておられる子どもが安心して給食を食べていただけるような保育所、学校、家庭と地域が連携した取り組みをすすめていきたいです。

司会:食育推進基本計画では「推進計画を作成・実施している都道府県等の割合を平成22年度までに都道府県は100%、市町村は50%以上とすることをめざす」としています。これに対して、我々のビジョン、対案を入れていくべきではないかという植本さんのお話です。

次に、食育に調理員はどうかかわるべきかを運動にしたいということですね。民間委託では「調理は教育ではない」と言われていました。しかし、食育推進基本計画では「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」とあります。給食現場の方々はどう関わられるのか、関わるのかが問われるということです。

夜間定時制高校給食の役割と課題

荘司英夫さん(日教組副委員長):日教組の中で高校、大学の教育に関わっており、学校給食の専門ではありませんが、教育の一環のひとつとして問題提起をします。

ひとつは、夜間定時制高校における給食の実態について報告します。

もうひとつは、日教組の栄養教諭制度、学校給食制度についての問題提起です。

まず、夜間定時制高校の問題です。全国で、高等学校は国立、公立、私立合わせて約5600校、約360万人います。定時制高校は、市町村合併、学校統廃合によって、どんどん減っています。今、定時制高校は国公私立合わせて約800校、約11万人です。人数としては少ないですが、定時制高校で学ぶ生徒達は、勤労青少年を対象にした定時制教育ではなくなり、様々な人たちが入っています。そして、社会や教育の矛盾を抱えた環境、条件の中で学んでいます。夜間定時制高校の学校給食が抱えている問題は、小学校、中学校の学校給食が抱えている実態と基本的には同じであると認識しています。法律としては、定時制高校にも学校給食をやるように「努めなければならない」となっており、学校給食法と同じです。「夜間過程を置く高等学校における学校給食に関する法律」があり、夜間定時制高校では学校給食が行われていることになっています。しかし、実施率は極めて低いです。自校方式、デリバリー方式などあれ、主食+ミルク+おかずの完全給食、あるいは、パンと牛乳だけ、牛乳だけなど一部でも給食を実施しているのは約460校・58%です。約4割の夜間定時制高校では給食がありません。

今年1月、日教組では、「定時制通信制教育からの発信」冊子を出しました。ここに定時制高校の給食の実態があります。そこに掲載した2つの事例を紹介します。

千葉県には定時制高校が17校あります。これは少ない数です。この17校すべてに栄養士が各学校に1名ずつ配置され、調理員も全県で27名配置され、完全給食ができていました。しかし、県財政の悪化、合理化、民間委託の波が来て、自校方式からデリバリー方式に変えていきたいとの動きがありました。これに対して千葉高教組では自校調理方式を守るための取り組みを行いました。千葉商業高校で、先導的にデリバリー方式を実施した結果、

生徒の反応は「冷めてておいしくない」「給食なのに弁当は変だ」「給食のおばちゃんと話したい」などあり、喫食率は低下し、残食率と逆転しました。これを元に、食い止める運動を教員、調理員、栄養士とともにを行い、全生徒にアンケートをとって行い、残りの16校へのデリバリー方式転換の予定を未定化させるところまでできています。

大分県の事例ですが、大分県には6校しか夜間定時制高校がありません。大分県では自校方式の完全給食が行われています。自校調理方式で行われる夜間定時制高校の給食には作る人と食べる人の深いつながりがあります。

冊子の中に調理員・栄養職員が書いた文章があります。一部を引用します。

「生徒は給食をととても楽しみにしており、調理員に対しては、母親のように信頼している。授業に出たくないと言っても、給食が終わると自然と落ち着いて授業に出かけていく姿は日常のことである。生徒に対しては次のようなことに気をつかいながら調理している。

- 1:汁物など温かいもの、肉など冷めると味の落ちるものは小鍋に移して温めながら、冷たいものは冷蔵庫に保存してその都度出す。
- 2:配膳時にカウンター越しに生徒の顔を見ながら、声を掛けながら出す。栄養や食品の知識、献立や調理の工夫、昔からの言い伝えなども語りながら。また生徒の様子、顔色、食べ残しを見ながら、励ましの言葉をかけながら。
- 3:テーブルマナー教室、卒業生を送る会食会、そば打ち教室など、学校行事にも積極的にとりくむ。
- 4:家庭科とのT・Tによる給食教室(栄養や食品について等)を実施し、食の重要性を伝える。また掲示板等を使って、さまざまな食についての情報提供をしている。
- 5:生徒の食生活が少しでも豊かになるように、季節感や地域性を生かした献立、既製品ではなくできるだけ手作りの献立の工夫。給食週間を設定し、郷土料理やセレクト給食の実施。
- 6:アレルギーがあつたり、どうしても食べられない生徒には代替食を用意する。

つまり「我が子に食べさせる」と同様の思いで作り、他の教職員と連携して、学校現場のさまざまな場面で、生涯にわたって食の大切さを認識できるようにとの思い

でとりこんでいる」

これは、夜間定時制高校だけの問題ではなく、学校給食のあるべき姿の本質を突いていると思います。

このふたつの事例は恵まれている県です。もっと大変なところが圧倒的です。民間委託の問題、合理化の問題、教育における給食のあり方の問題としてお読み取りください。

ちなみに、全日制高校の昼食の実態は実に寂しいものです。ランチルームや外部からの弁当、パンなどのデリバリー給食があるところもありますが、生徒は菓子パンとコーラで昼食をすますような状況にあります。これもまた、問題にすべきことです。

栄養教諭制度と食育基本法

次に、学校給食のあるべき姿について、日教組は、栄養教諭制度の実現に向けた運動を行ってきました。栄養教諭制度は2005年度からスタートしましたが、必置ではなく、都道府県の裁量となっており、法律としては不備な形です。日教組としては、学校教育法にきちんと位置づけることが必要だと思っています。定数法に位置づけられない限り、実効ある制度にはなりません。現職の学校栄養職員の皆さんが完全に栄養教諭に移行できるよう運動として取り組んでいきます。制度としてのスタートがあっても課題はまだ多いと考えています。しかし、制度としてスタートした以上、実効あるものにしていくこと、多くの県、市町村に栄養教諭を配置していく運動が必要です。学校のカリキュラムでは、学校給食以外にも、生活科、家庭科、総合的学習の時間といった展開できる学習の時間があり、ここに位置づけていくことがひとつの課題です。また、当面、栄養教諭、学校栄養職員が併用する期間があり、この中で、職務内容の明確化を図っていかないと現場に大きな混乱をもたらすと思います。職務内容の明確化とは学校給食法への記載です。28条には、教諭は児童の教育をつかさどる、養護教諭は児童の養護をつかさどる、とあります。栄養教諭には、児童の栄養の指導および管理をつかさどるとあります。学校は教諭だけでは成り立たず、すべての職員が協力、協同で学校を運営していきます。それぞれの分野で働く職員の職務内容が明確化されることが必要です。これが日教組の今後の大きな

課題です。

栄養教諭制度を実効あるものにしていくこと、そのための予算的な問題に取り組むこと、そして、食環境の充実に努めることが課題です。

今、一番心配しているのは食育基本法で食育推進基本計画ができますが、これがきちんとした予算の裏付けがないままに行われ、その結果、教育の機会均等が崩れていき、自治体によって質の格差が出てくる危険性を感じています。

また、給食ボランティアも、推進計画などで出てくるかも知れませんが、ボランティア制度とは、行政の補完ではありません。制度がきちんとあり、そこにボランティアの役割が位置づけられるもので、制度の不備を補完するものであってはならないのです。学校給食についても給食ボランティアが出てくるかも知れないが、その点は要注意です。

司会：食育推進基本計画には、「栄養教諭を中核とした取り組み」とあります。栄養教諭が全面に出ています。一方、予算では「栄養教諭を中核とした学校、家庭、地域の連携による食育推進事業」は1億2千万円です。「栄養教諭育成講習事業」は6900万円です。この金額が多いかどうかは分かりませんが、基本計画に書かれていながら実態がついていかず、責任ばかり重くなって、何も対処がないということが現場の気分ではないでしょうか。

民間委託校の実態

五十嵐興子さん(全国学校給食を考える会代表)：私は、東京都心の単独校栄養士です。「食育」の言葉が言われはじめるずっと前から全国学校給食を考える会は、子どもたちの健やかな成長を願って、どんなものをどれくらいどのようにして食べればいいのかを学ぶことのできる学校給食のあり方を求めて活動してきました。しかし、学校給食の現状は、ご存じの通り、合理化通知以来、民間委託が拡大しています。午前中、4人の議員さんの話を聞いて、食育基本法のねらい、目的を達成するには、まず、学校給食を単独校(自校)、直営方式で実施することがどうしても必要だと強く感じました。

私の学校は昨年2月から調理が民間委託となりまし

た。このことは、昨年夏の「夏期学校給食学習会」で話をしました。また、「学校給食ハンドブック2006」にも原稿を書きましたので、読んでいただきたいと思います。

食育基本法と、私が実際民間委託の学校の栄養士として仕事をしていることの関係についてお話しさせていただきたいので、それらと重なるところはありますが、私の学校の民間委託から私が感じたこと、思うことを話します。

調理の民間委託は請負業務です。請負業務がくせものだということを、民間委託になって非常に強く感じています。請負契約は、給食調理をどのような人員配置で、どのように調理するかについて、委託会社が決めることです。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。

この意味は、東京都足立区の教育委員会が出した、「学校給食委託業務の効率化について(通知)」と、「学校給食調理業務請負契約の適正化について」(以上学校給食ニュース05年04月号参照)に、明らかに書かれています。

足立区は、民間委託になって20年経ちました。昨年4月、足立区は委託内容を変えています。これが、これから進められていこうとする学校給食の民間委託の実態です。ぜひ、足立区の文書、マニュアルを読んでいただきたいと思います。

私は、今年の夏の学習会で、民間委託になったにも関わらず現場で民間の調理士と一緒に調理をしています、と話しました。それが、私の栄養士としての理念ですと訴えました。昨日も、同じように現場に入り給食を作りました。しかし、請負業務としては、これは認められていません。もし、委託会社の方から、「結構です」と言われたら、あるいは、足立区のようなマニュアルができれば、私はどうがんばっても現場に入れなくなります。もっと悪いことに、栄養士が直接、調理士やパート職員に「こうしてください」と言えません。足立区のマニュアルには、改善するには要望をチーフと呼ばれる業務責任者に後になってから言いなさいと書かれています。委託会社の人事、個人評価についても、注文主とその代理人である栄養士は関わることができません。決定的な契約違反や食中毒でも起きない限り、野菜の下処理ができなくても、包丁で手切りすることができなくても、作業工程が組めなくても、料理の基

本を知らなくても、その時点で栄養士が注意することができない、こうしてくださいと指示することができないということです。まして、調理の基本を知らない程度のもので、業者を変えることができないということです。請負業務では、民間会社の労働者を保護するための制度があり、それが、学校給食の質の向上を妨げることとなります。直営の時と変わらない給食を作りたいと栄養士が願っても、請負業務の規定が壁となって、この壁で現場の栄養士がひとりで立ち向かって闘っても、おそらく多くの栄養士は疲れ果てます。万が一、いいや、食育基本法もできたし、栄養教諭制度もできたから、食育に栄養士の活路を見いだそうと考える栄養士が出てきてもおかしくないと思います。しかし、同じ栄養士としてそれは非常に困る、子どものための学校給食の実現にはよくないと懸念しています。

学校給食は安全で、おいしくて、給食を通して学べる内容がなければいけないと思います。民間委託ではただの昼飯になってしまいます。業者弁当やコンビニ食と同じになってしまいます。そこは、私たちががんばって闘っていかなければいけないところだと強く思っています。

現状の民間委託を続けていたら、どんなに立派な法律を作っても食に対する意識の変革は生まれてきません。

今、私に何ができるでしょうか。すでに民間委託になったところの現状を明らかにして、民間委託が提案されているところ、されていないところでも、学校給食が単独で自分のところで献立を立て、自分のところで食材を調達し、自分のところで公務員の調理士と一緒に給食を作る、その意味をあきらめないで訴え続けることだと思っています。

司会: 栄養教諭になる、ならないとの問題は、日教組としての方針をはじめ、みなとまどいとともに受け止められていると思います。

「学校給食ハンドブック2006 食育ってなに? 栄養教諭、なる・ならない?」を発行しました。どんな学校給食を目指したいかという方向は同じでも、当面する栄養教諭についての対応が違うことがあります。このハンドブックでは、栄養職員の関根美知子さんと五十嵐さんとの間で、栄養教諭について異なった考え方の議論が掲載されています。どれが正しいかではなく、現場で様々な受け止めがあるということを知って欲しいと思います。

食育基本法制定の背景

水原博子さん(日本消費者連盟事務局長): 日本消費者連盟は、個人の会員制度で成り立っています。全国に会員がいて、食の問題以外にも地域の問題、環境問題などに取り組んでいます。学校給食については、会員のうち70代、80代の高齢の方々には、自分の子どもが学校給食を食べているときに取り組みをはじめ、今でも取り組み続けている方がいます。地域でこつこつと取り組んでいる方がいます。もちろん、若い方で、子どもが学校給食という世代がいます。日消連の運動が幅広いため、学校給食のことにいつも集中している訳ではありませんが、ずっと継続して重要課題のひとつです。

日消連としては、学校給食について、まず、学校給食法があり、教育の一環であると考えています。学校給食は、食の権利であり、子どもの権利でもあります。子どもの健全な育ち、いい食環境の中で育っていく基本に学校給食は今までもあり、これからもあると思います。

ここに食育基本法が出てきました。日消連の中でもずいぶん議論しました。そもそも食の権利、食べる権利は個人の権利としてあります。それを、よもや国が管理するとか、命令するようなものになれば、大変なことです。

食育基本法審議の際、衆議院で反対の立場から意見を言って欲しいという話が私にありました。どうしようかと事務局で議論し、発言の機会は活用し方が良いということで出席しました。

内閣府からたくさん資料が送ってきました。食育基本法に書いてある総論としての現状把握は、消費者運動や学校給食運動が考えている問題点や現状を網羅してあります。そこだけ読めば私たちの考えと同じです。

しかし、どう分析して、どう食を変えていくのか、特に学校給食をどう位置づけて生かしていくのかを見てみると、食育基本法にあることと私たちが考えていることはずれてきます。

食の問題の解決には、まず、なぜこうなったのかという分析が必要です。それが食育基本法の背景にはありません。「こうなりました」「ああなりました」と客観的に天から降って湧いたように日本人の食生活の問題を書いています。

農業の問題も同じですね。「食料自給率が落ちました」

と言われますが、本当は農業政策によって落としたのです。原因を抜きにして、今こうなって大変です、だから国民の皆さん、一緒にやりましょう。国民の義務とは言いませんが、「責務」と書いてあり、自給率を上げるため、子どもたちの健康悪化や食文化の破壊を防ぎ、日本の食文化、食生活を復活させるために一緒にやりましょうというよびかけが食育基本法の規定にあります。

これは、おかしいです。

行政、政府の政策が間違っていて、農業をつぶし、食生活を破壊してきました。学校給食も学校給食法がありながら、現場の努力でもって維持している状況に追い詰められています。

食育基本法に関する与党議員の発言にもありましたが、こういう法律ができる、必ずきれいな言葉を聞かされます。

しかし、農業基本法が1961年にできて、日本農業は近代化し、国際競争力をつけるはずでしたが逆に、日本の農業を破壊してきました。

最近BSEの問題から、これまでの日本の農業政策はかたよっていて、消費者、国民の健康をみてなかったとの反省にたち、今後の食品行政は日本の消費者の健康を最優先にするとして食品安全基本法ができ、食品安全委員会ができました。今、食品安全委員会がやっていることは、農林水産省と厚生労働省が諮問しているトクホ(特定保健栄養食品)とか、メーカーの食品の安全評価をやって、片っ端から認めています。すごい勢いで健康食品が増えています。ストップすべきものを許すのはおかしいのではないかと思います。

この食品安全基本法も私たちの期待通りではありませんでした。

今度は食育基本法です。本当に、午前中与党の皆さんがおっしゃったようなバラ色のものになるのか。私は信用しません。私たち国民の食生活が気がついたら破壊し尽くされていて、喜んでいるのは業界だけということになりかねません。だから、学校給食法で子どもの給食を守らなければならぬのです。まずは、小中学校の給食について、予算を組んでもっと充実すればいいのです。

食育基本法ができて一番予算をとっているのは農水省です。食教育もすごい予算です。私は、これを「消費者の頭なでなで予算」と呼んでいます。そんな予算があるの

ならば今ある学校給食の制度を充実させる方向に欲しいのですが、文部科学省は弱くて、そういう予算を取れません。

司会：食育推進基本計画の中には目標値があります。たとえば、朝食を欠食する国民の割合を平成22年度まで0%とする、学校給食における地場産物を使用する割合を平成22年度までに30%以上にする、食品の安全性に関する基礎的な知識を持っている国民の割合を平成22年度までに60%以上にする、とあります。これまでは、地場生産、地場消費の学校給食をがんばろうねと言っていましたが、これからはやらなければならないのです。競争になります、それを国民運動でやろうとしています。この本質をどう受け止めるかが大きなテーマです。

食育で子どもを「評価」するつもりか？

里見宏さん(健康情報研究センター)：食育基本法は、学校給食にとって学校給食法ができて以来の大変な問題だと思います。

学校給食法はそんなに悪い法律ではありません。しかし、学校給食には大きな欠陥がひとつあり、調理員や栄養士が一生懸命いい給食を作っても食材や調理などの情報が子どもに伝わりません。それが伝わっていないので、卒業した子どもたちが社会に出たとたん、何も知らないため、急に安全なものはどこにあるのかと勉強会をしたり、こういう集会で勉強をすることになります。学校給食法では、学校給食は教材だと位置づけてありますので、学校給食の内容が話されていれば、食育基本法はいらなかったはずですが、教材としての活用がなく、社会的な不安があるという状況の中で食育基本法ができました。

食育基本法は、読んでみればいいことも書いてありますが、飲むとか、食べるとか、出すという生理現象を法律で縛るのが心配です。

たとえば、食育基本法ではなく、食育セックス法とか、性教育法ができて、中学校になると実習が入りますと聞けば、「ヤバイ」感じがするでしょう。

個人的な営みを法律という枠でしばれば、問題が出てきます。

肥満の子ども、生活リズムが乱れている子どもはどうする、

アトピーの子はどうするか。病気の子どもの特定した時に、おそらく栄養教諭は現場で何もできないと思います。現場でできることといえば、卵がだめだから卵を出さないくらいです。「いつから食べさせていいか」といえば、それは医者に聞くしかありません。

「うちの子は腎臓病ですよろしく」と言われたとき、どうするか？ それが準備されない中で栄養教諭制度ができました。栄養教諭制度に限界があることはみえていていると思います。

栄養教諭ができて、文部科学省も学校栄養職員を栄養教諭にするのがあたりまえみたいになっていますが、五十嵐さんのように「私はなりたくない、でも授業はできる」という人もいます。経験のあるベテランの栄養士は、授業やいろんな取り組みをしています。

しかし、あと4年すれば新卒の栄養教諭が大学から出てきます。その人達が、学校現場に勤めてきて、私は栄養教諭ですが、献立は作ったことありません。こうなったとき、今の学校給食が抱えている問題が一気に矛盾として出てきます。

現在の学校給食では、調理員、調理士という資格を持っている人たちが、現場で食事を作っているのにもかかわらず、裁量も権限も何ももっていないということです。ただ、食中毒などが起きたときだけ、責任を負われる立場にあります。

ひどいところだと、最後に塩を入れるところで、栄養士が飛んできて、「味は私が決めます」なんていう例もあります。

調理員は権限をもっていない。一方、栄養教諭という教員と学校給食の献立をつくる栄養士を両立してやるのはものすごく大変です。

養護教諭も学校看護婦から教諭に代わりました。養護教諭になり、学校で病人が出てきたら、病院に送るようにした。「私たちは教員で看護婦ではない」からです。

しかし、それを学校で言うにはかなりの準備がいりました。「今までは子どもが転んだり怪我したときに面倒を見てくれたではないか」「保健室の薬を飲ませていたではないか」という声に、保健室にあった薬をすべて捨てたのです。

養護教諭は、その薬を飲ませるためにいるのではなく、教諭としており、中学校や高校を卒業し、社会人にな

ったとき自分の健康が保てるような知識情報を提供して世に送り出す、それを手伝うという位置づけにしたからです。

学校給食は、栄養教諭と調理員の関係に加え、食育基本法という新しい問題を抱えました。これをみなさんはどう克服するかです。

食育基本法の悪い点は生理現象の部分を取扱うからです。肥満の子どもにやせろと言うのは死ぬほど大変なことです。生活リズムを整えろ、排便してこいと言われて苦しむ子どもは山ほどいます。

女子栄養大学出版部が発行した「栄養教諭とは何か」という本の中に、教諭になったら、採点をしなければ、評価しなければ意味がない、教諭は評価をするので教員ですという内容が書いてあってびっくりしました。「あいつは残した」それで評価されたら子どもは地獄です。

いったい何を評価するのでしょうか？ 生理現象を評価するのでしょうか？

食育基本法と栄養教諭の問題点です。

一方で、栄養教諭が持っている可能性、学校給食が持っている可能性、調理員が持っている可能性が、新しい形で出てきたと思っています。

調理員は、責任と裁量を持たせられることになると思います。極端には「大根を入れた料理をつくってちょうだい」で終わりです。栄養教諭は大根の授業をするから、大根が入った学校給食があればいい。だから、調理員が献立を作って「こんな形で料理しました」でいいはず。栄養教諭が調理員にそこまで裁量を渡せるかどうか、今後の流れで決まっていくと思います。

栄養教諭の持つ、調理員の持つ、学校給食の持つ可能性はふくらみかけています。一方、学校給食の持つ矛盾をそのままにしてしまう可能性もあります。

みなさんがそれをどう考えるか。だから、議論が今必要なのです。

補足ですが、私が、昨年の「夏期学校給食学習会」で紹介したヒジキの件です。

カナダやイギリスでヒジキにヒ素が入っているからと食品として食べないようにしました。日本でも厚生労働省が

問題を取り上げました。

論文を読んだら、やはりヒジキはかなり問題があります。

では、ヒジキが体に良くて繊維があって、健康にいいなんて誰が言い出したのでしょうか。調べてみると、学校給食が担った役割が大きいのです。だから、なんとなくみんなヒジキが体にいいと信じています。テレビでヒジキのコマーシャルはありません。

WHOの暫定基準で4.7gを超えるとやはり危ないです。4.7gなんて食べる人はいくらでもいます。厚生労働省は日本人の平均は0.9gで大丈夫ですと言いますが、平均なんて多い方と少ない方の真ん中です。食べる人は10gも20gも食べています。

妊娠して胎盤をヒジキのヒ素は通ります。お腹の中の赤ちゃんが死に、ガンにもかかりやすくなります。やはりヒジキはやめた方がいいと思います。

司会:今日のテーマの中で、市町村合併について皆さんの発言には出てきませんでした。市町村合併について学校給食ニュースの牧下圭貴さんにご紹介してもらいたいと思います。

市町村合併が取り組みを後退させかねない

牧下:市町村合併については、学校給食ニュース06年2月号では、香川県高松市の合併の結果、合併された小さな自治体が地場産をやっていたのに、合併協定書では2007年より高松市の統一献立、一括購入に統一される方針となっています。これまでやっていた小さな自治体の小さなエリアでの地産地消がなくなってしまいます。また、高松市では小中一貫のモデル校と大規模センター構想もあります。これも合併で出てきていることです。隣の愛媛県今治市では、学校単位で地域の有機農産物や減農薬の野菜を学校給食に活用している先進事例で知られているところですが、周辺と合併しました。今治市はいいのですが、周辺自治体には地場産をやっているところとやっていないところがあります。新今治市は学校給食全体で15000食になりました。すると、市全体の15000食を揃えなければいけないと考える人たちが出てきます。今までは、自治体ごと、学区ごとに考えていた地場産

が、市全体で15000食を考えることになりかねない。有機農産物から、減農薬でしかたがないということになるかも知れません。

市町村合併によって、これまでの学校給食の取り組みがすべて出直しになり、センターと自校、統一献立と個別献立、一括購入と個別購入などのしくみが変わってしまう。今、大きく変わっていますので、みなさんの回りの合併の状況を市民や多くの形に声を上げて知らせてください。

司会:もうひとつ、埼玉県鷲宮町では、議会で「お弁当の日」をつくらうという動きがあり、そこには給食廃止論が背景にあるようです。10年ほど前に埼玉県庄和町で町長が給食廃止論を出しました。食育基本法の基本計画とは真っ向から反する事例です。しかし、学校給食の廃止論は自治体の中に根強くあります。コスト削減の観点からすれば、学校給食を廃止したいところがあります。埼玉県鷲宮町の方が来られていますので、ご紹介をお願いします。

埼玉県鷲宮町の給食をめぐる議論

埼玉県鷲宮町保護者:埼玉県鷲宮町は県の北部で人口3万五千人ぐらい、都内まで1時間の通勤圏にあるベッドタウンの町です。昨年9月に「学校給食に弁当の日を設けることについて」が賛成多数で議会決議されました。件名だけを見れば、なるほどという感じですが、内容を見ていけば、学校給食はその役割を終えた、食育＝弁当であると無理矢理のこじつけがありました。私には、小学校2年の娘がいますが、素人の私が読んでも明らかに間違いだらけのものでした。この裏には、給食センターの老朽化や財政問題、議会と教育委員会の対立があったようです。それにしても、なんの罪もない子どもたちに影響を及ぼす必要はないはずで、今でも、年に4、5回、学校では弁当を持っていくことがあります、それが増え、学校給食の日が減ってしまうことになります。

議会決議には法的な拘束力がありません。それにしても、間違いなものを間違いと言えない町の現実を知り、反対のために親で立ち上がりました。しかし、学校は中立の立場とか、PTAも動けないという話が出ました。そこで、有志の団体をつくり、教育委員会に反対してもらうための署名と、議会に対しても決議はおかしいとの署名の活動を

をしました。

1月に署名活動をはじめ1カ月ちょっとでそれぞれ6000以上の署名を揃え、陳情の形で両者に提出しました。2月の定例教育委員会では、形としては給食の日数は減らさないことでそれはよかったです、学期に1回特別な意味を持たせる弁当の日を作ることにしました。すでに年4、5回やっているのに何の意味があるのかは分かりません。

議会には、3月議会に提出し、最終日に陳情書が取り上げられるかどうかというところで、傍聴を住民に呼びかけています。

司会:学校給食を見直すべきというときに、コスト削減が出てきます。鷲宮町ではストレートにその状況が出ています。食育推進計画の鷲宮町・市民版を作るという運動もあるかも知れません。

食育基本法関連の問題点をいろいろ出していただきました。中島紀一先生にここで講演の補足を含めてお願いします。

食の産業化、制度化の危機

中島紀一:みなさんのお話しそれぞれもつとです。状況は非常に複雑だということですね。里見先生の話で食育基本法には、問題点と、新しい動きによる可能性の両面があって、簡単に賛成反対では済まない、ひとりひとりが判断していかなければならないということが分かりました。

水原さんの話にあったように食育基本法の前段に書かれている状況をどう考えるか、法律の前文に書かれているからそれでよいのではなく、この現実はどう立ち向かうのかが、食に対する国民の取り組みの基本的課題だと思います。書かれている現実はずっと進行しています。食の専門家には、それについて国民全体に問題提起をしていただきたい。その際に、「食育基本法の前文にも書いてありますように」と言えば、大きな問題も口幅たくはなりません。

私の言い方にすれば、食育基本法の前文に書かれている現実、食の極限的産業化だと思います。食とは最後まで産業化されなかった領域ですが、それが今最後の最後まで産業化されようとしている。食べものとその行為

のすべてがグローバル経済のもとでの可能性のある商品に置き換えられてきています。それに対して私たちの基本的立場は、産業化に対して自然を回復すること、食の自然性をとりもどしていくという方向が対案であり、もうひとつのものの考え方ではないかと思えます。

食の産業化とは、食べる人たちが、主体者ではなく、まったくの消費者になるということです。最後の受け手であり、口を開けていればいろいろなものがどんどん入ることです。食という、かつては生活時間の3分の1ぐらいはかけていた行為が、ただ食べることだけになってしまいます。生活のプロセスに自分自身関わらない、「疎外」が深刻になっている訳です。

食の産業化を念頭に置いて、食育基本法の後半を読み、基本計画案を見れば、産業化だけでなく、食が制度化されつつあるというもうひとつの大きな問題がみえてきます。これは大変なことです。

現実に、食はかなり制度化されています。よりよい制度に乗ることはよいことかも知れませんが、「朝ごはんを食べた方がいい」という話と、「朝ごはんを食べる子どもを100%にすることが法律や条令で決まる」ことは、話の意味がまったく違います。

里見先生の言葉を借りれば食は「生理的」な行為です。食は、人間が生きものとして生きていく基本的なことであり、「制度」ではありません。

それを制度化することで起こるおかしさがあります。制度の中で、制度をよりよく活かそうとされる皆さんには、今やっていることのどこかに本質的なおかしさがあることも考えていただきたいと思えます。

食と農の連携も、制度化されることになりそうですが、食と農の連携は制度によって支えられるのではなく、そもそも食と農は連携するものだから連携するという気持ちを持っていただけたらうれしい。

農業もどんどん制度化されつつありますが、それでもなお、非制度の農家がおおぜいいます。そういう農家の方々とおつき合いも忘れずをお願いします。

司会: それでは、会場からのご意見を受けます。今回のシンポジウムはテーマが多岐にわたります。ですから、優先順位をつけるのではなく、皆さんからの声をリレートークのように広げていきたいと思えます。

民間委託撤廃の取り組み事例は？

岐阜市調理員: 岐阜市では、単独自校方式でしたが、この3月末に民間委託提示がありました。これを撤廃させようという活動をしていきます。これを撤廃させた事例の方法や活動について教えてください。

兵庫県宝塚市調理員: 学校給食ニュースにも掲載されましたが、昭和40年代に中学校に委託が入り、その後、直営に戻っています。それは、虫の混入があり保護者のクレームがあって責任を持ってということでした。今度は、正規職員の退職者不補充により嘱託化する動きが出ています。民間が100%悪いとは言いませんが、食育を調理員ができるよう4月より部会を立ち上げてがんばろうとしています。

司会: 学校給食ニュースの中ではいかがですか？

牧下: 学校給食ニュースに載せられるものはすべて掲載してあります。西宮市は市民の声と議会の働きかけで委託方針が止まりました。また、静岡県旧清水市(現静岡市)でも、中学校の未実施校で委託方針が出されましたが、撤回されました。東京都八王子市では、一度試行で4校入った後、労使交渉で委託と直営のコスト計算をして、一部、直営正規職員を非正規化することで、委託の効果が出るまでに長年かかるという結果になり、今、委託を進める必要はないということで、試行4校で止まった事例があります。荒川区では、保育園で委託提案があったとき、市民運動で止まりました。しかし、運動の隙間を縫うようにこの4月から2園の委託が決まりました。保護者の運動や議会に対する働きかけが止まると、ずっと委託が入ってきて、委託になるとなかなか戻せません。先ほどの鷺宮町のように、市民の動きと議会への働きかけが効果的だと思います。

司会: 学校給食ニュースのホームページに情報がありますので、見てください。そのために、情報を求めて、情報を共有し、孤立しないで地域で運動を作るために、学校給食ニュースを作っています。岐阜の情報も、どんな結果になっても情報を掲載するためにお寄せください。

新潟県十日町市の給食受託NPO職員:まず、一昨年の
中越地震で全国からの支援をいただきました。

さて、私たちは5年前にNPOを立ち上げ、3年前から
学校給食を受託しています。約600食です。新潟県の旧
紫雲寺町(現新発田市)もNPO化をして学校給食を受託
しています。

私たちのところもようやく6、7年前に完全給食となりま
した。その際、民間委託の話が出ました。私たちも新しく
給食がはじまるところを受けるつもりでしたが、準備不足と
して民間の弁当屋さんが700食ぐらいを受託しました。今
は、もうひとつのセンターを最初は630食から受けました。
役所の英断だったと思います。

3年を経ち、軌道に乗ってきました。今、60人ぐらいの
支援者があり、調理員もみな会員で、NPOネットワーク
雪の里として活動しています。役員15人は無報酬です。
今日は調理員2人と一緒に来ています。どこよりもいい給
食を作っていると思っています。

学校給食は学校教育の一環として行っているわけで、
私自身も民間委託は不賛成です。本来ならば直営でやる
べきだと思いますが、現状の流れの中で、このままでは
学校給食がまったくの民間企業に行ってしまう。学校
を支援しているのは、PTAだけでなく、大勢の地域の
皆さんが支える体制づくりのためにNPOを立ち上げ、生
産者、流通業者、行政OB、調理員、栄養士のOBなど
で、子どもたちのための学校給食を生み出すために努力
しています。

私たちのNPOでは、調理員はすべて調理師資格を持
ち、栄養士と一緒にあって、地場産、地産地消を活かす
ために努力しています。学校教育課、栄養士を含めて学
校給食研究会を立ち上げ、そこには生産者、市場、小売
店、調理士、学校長、PTAなども入り、いい学校給食に
ついて研究しています。

民間委託が止められればそれにこしたことはありません
が、地域で支えていく雰囲気作りが大切ではないかと思
います。

算数や国語に口出しはできません、学校給食は大勢
の方々から学校が支援をいただくいい事業だと思ってい
ます。

昨年からの集会に参加していますが、長く学校給食
に携わっているのは調理員だと思っています。パネラーにも

現場の声を出していただくような場の設定をお願いした
い、学校給食の中身が見えるように思います。

司会:最後の件ですが、だからこそ、会場を含め、調理員
に限らず意見を出し合っていくような集会にしたいと会場
からの発言に力点を置いています。

渋谷区調理員:先ほどの食い止める方法はないか、につ
いてです。渋谷区では2000年に提案が出ました。その年
は、がんばって提案を止めました。当局があきらめるわけ
もなく、毎年提案が出続けています。今年も、一昨日まで
交渉していました。そして、2校の委託を1校導入にとど
めました。一番大切なことは、調理士が自分の言葉で自
分の仕事を語ることです。渋谷区では常にその方法でや
っています。カネがない、区の方針などで紛らわせようと
していますが、それは決して納得できることではありません。
調理士が、自分の仕事、子どものこと、学校のことを
自分の言葉で話してはじめて闘いになります。

一度委託が入ると、

今まで、28校のうち6年間で今年1校を含め5校が委
託になりました。しかし、絶対にあきらめません。1校入っ
た、2校入ったから負けるということはありません。闘い続
けます。

司会:絶対あきらめない、自分の言葉で話そう。これによ
って、また輪も広がると思います。

調理員を含め、自ら役割の具体的提案をしよう

大阪府和泉市調理員:できれば、国会議員がおられると
きに発言したかったのですが、3点の要請、要望がありま
す。四者共闘として文部科学省や厚生労働省との交渉
の際に活かして欲しいと思い発言します。

まず、食育推進基本計画案に都道府県、市町村の計
画作成・実施率目標が書かれています。食育基本法の
大きな基本施策についてほとんどが地方公共団体が役
割を担うと書かれています。与党の議員が食育は急を要
する課題とおっしゃっていましたが、この目標比率が4年
間で市町村50%とは低すぎるのではないのでしょうか。予
算があるのだから、地方自治体で担えるような食育の確

立を要望したいと思います。

次に、食育基本法の理念に農家、地域、作っている側が一体になって取り組まなければならないと言っていますが、国は、たとえば厚生労働省が2000年3月に健康日本21ができており、食育のようなことを言っています。文部科学省、厚生労働省、農林水産省など食育の面でもすでに縦割りになっているのではないのでしょうか。

最後に、市場化テスト法案、新行革指針などで、学校給食の合理化、民間委託が進んでいます。食育基本法で地産地消をいくら言っても、直営であれ、民間委託であれ、現場の調理員がおいしく調理しなければ、残菜問題などは解決しません。この法律に調理員の名前が出てこないことが寂しく思います。五十嵐さんの発言で、私の怒りは少し収まりました。

司会：植松さんが、この法案や法律、基本計画の中で、あらためて調理員が食育についてどのような役割を担うのか、自ら具体的な提案をしていこうというよびかけをされたと思います。これを運動の課題として共有できればいいと思います。

厚生労働省の食育関係予算のほとんどが健康日本21の予算です。このあたりのことは里見さんいかがですか？

里見：健康日本21は厚生労働省が作った国民運動です。1日9千歩歩け、豆100g食べろなどです。指定校で毎日100gの豆を食べている学校があるのではないのでしょうか。健康日本21は最初予算措置がなく、健康増進法を作って予算措置を付けています。10年計画で、昨年が5年目です。調査をするとうまくいっていません。問題は、文部科学省と厚生労働省のたてわりで、学校の中に入れないのです。保健所の栄養士が学校に行くと言っても学校側のガードが固く、介入できません。そこに、同じようなかたちで食育基本法ができました。両方とも問題になります。健康日本21の数値目標がうまくいっていないので、食育推進基本計画案の数値目標はすごく甘い形になっています。まだ数値が決まっていないものもあります。健康日本21と食育基本法の間は役所のたてわり行政で、文部科学省は食育基本法に栄養教諭制度をくっつけたのがひとつのポイントです。

司会：先ほどの、食育推進計画で市町村50%目標は数値が甘いのではないかと指摘ですが、勝手な推測をしますと、ここに書いてあるのは、

地域の実態とか、特性とかに配慮がないまま安易にやっってはいけない、やりすぎではいけないと書いてあります。そういう逃げ道だと思いますが、国民運動と言いながら予算もついていませんし、具体的な事柄が示されていないので、自治体では何をすればいいのかということにもなりかねません。要望は四者共闘で検討しますが、これを、逆に自分たちの地域で自分たちの学校給食、食教育のビジョンを作り上げるきっかけにして、自分たちは地域の中で予算を決め、何年ぐらいで、こういうことをやりませんか？と提案していけばおもしろいのではないかと思います。

調理員の食育～横須賀市の「おにぎり隊」

神奈川県横須賀市調理員：横須賀市は、51校(養護学校1校)全校直営自校方式で、4月に新規採用8名確保しました。

私は調理員12年目です。入ったときから、委託のことは耳に入っており、何かあるごとに「そんなことだったら委託になってしまう」というのが合い言葉のようになっていました。

横須賀市の例を自分の小学校で紹介します。4月に1年生が入ったときには、「はじめましてこんにちは」とはじめての給食の時に必ずお手紙を書きます。給食をいっぱい食べて、心も身体も大きくなるとイラストいりで書きます。

横須賀市は、週に2回米飯給食で、そのうち1回は完全な自校炊飯です。1回は委託炊飯で、白米のみです。子どもたちは、この白いご飯を残すことがあり、残食が多いため、白いご飯の時に、調理員が各教室を回って、「おにぎり隊」になります。そのときに、五目豆が出ていて嫌いな子がいたら、「枝豆は好き？」という話をして、「この豆は枝豆からできている」と言って、ひとつから食べさせるという取り組みを毎週行っています。

今年は6年生が自分たちで味噌を作りました。材料を買って、味噌を作って、販売するという勉強の中で、調理

員が教室に出向き、子どもたちと値段の交渉をしたり、「安全なおみそでなければ給食には使えない」という話をしたりして授業に入り、最後に値段が決まったら、この味噌が安全かということ子どもに「品質表示」をさせ、味噌で給食を作るので、献立も考えてもらいました。今回はほうとうを作りましたが、子どもたちはとても喜び、ひとりひとり手紙を書いてくれました。一昨日が最後の給食だったので、6年生には卒業おめでとうとお手紙を送りました。

一昨年のこの全国集会で養護学校にレトルトが入るとい話がありましたが、それは、どうせすりつぶすのならばレトルトでいいという考えなのかと、憤慨しました。

横須賀市の養護学校ではすべて手作りでやっています。子どもたちが食べているのが毎日が食育です。生きるために食べるのです。最初は飲み込むしかできなかった子どもに、少しずつ咀嚼していけるようにかたさを変えていき、子どもたちに合わせた給食を作っています。こういうことを議員さんにも伝えたかったのです。だからこそ直営でなければいけないのです。

私たち調理員もただ給食を作るだけの人なら委託でいいと思われてしまいます。なぜ直営でなければいけないのかを自分たちから分かちもらえる努力が必要です。学校の職員であり、職員としてできることがありますから、それらをどんどん進んでやり、学校からも調理員が必要だと言われる調理員になれば、委託もなくなると思います。

宝塚市調理員：質問です。横須賀市のような取り組みをやるときに抵抗があると思いますが、それをどのように現場に浸透させていったのですか？

横須賀市調理員：はじめて「おにぎり隊」をやった時は、いきなり教室に行ったら先生達に煙たがられるかなと心配もありましたが、突撃隊として行きました。1年生のところに行き、1年生がすごく喜んでくれて、やった後に、先生達に「突然行ってごめんなさい。私たち、これからもこういうことをしたいのですがどうでしょう」と聞いたたら、ぜひ来てくださいということになりました。最初は1年生のところだけに行っていたのですが、2年生と廊下であつたら「僕たちのところにも来てよ」「俺が呼んできておにぎり隊だ」と言われて、2学期からは1年生と2年生と順番に回るようにし

ました。調理員にも、高齢の方とか、昼休みが削られることに嫌だと思っていたと思います。しかし、子どもの教室に行くと、子どもたちが喜んで、私たちの作ったものをおいしそうに食べている姿が励みになって、「今日はおにぎり隊の日だよ」と全員が変わっていきました。

司会：今日はいろんなキーワードが出ます。さきほどは、「あきらめずに、自分の言葉で話す」今度は、「突撃する」です。

市町村合併回避でも問題が起こることも

埼玉県鷲宮町の住民：私の娘が鷲宮町の町議会議員をしています。今日、この集會に参加して議会の現状を話したいと言っていました。私の孫娘の卒園式と当たりました。そこで、手紙を書いています。ぜひ読ませてください。

先ほど、鷲宮町の子育てを守る会の話がありました。議会の中の話をします。3月議会では、皆さんの運動を背に、学校給食の問題について7点ほど質問をしています。弁当の日についても質問して、帰ってきた教育長の答弁です。教育長は、「このたび弁当の日を実施した後も、見直しを含めて協議をしていく」と答弁しています。先ほどもありましたが、学校給食の完全給食はこれからも続き、弁当の日は、学校給食とは無関係に食育という材料として、弁当を持っていくのか、弁当を学校で作るのか、おにぎりを作るのか、そういう形で実施をしたいとしています。期日についても、年3回で1回は運動会や遠足など当然弁当を持ってくる日を1日当て、あと2日を3学期の中にやり、絶対的な学校給食の回数は変えないと答えているようです。

今日のテーマにもありますが、合併問題は、統合したからの問題だけでなく、鷲宮町では合併構想があり、それが崩れてしまいました。合併によって、こういう経済効果があり、こういうことができるという夢のような新都市計画を立ててきました。合併が破綻したため、自分たちの置かれている立場に気づかされました。

そして、受益者負担の原則を盾にとり、住民に対する負担を増しています。そのひとつが、「弁当の日」という議員決議でした。議員有志が提出しました。この決議に関

しても、PTAの連合会長をしていた議員は、除籍決定をして採決からはずして議決をしています。

鷺宮町には、学校にも、役場にも労働組合がありません。公的な問題を取り扱うときに、内部的な議論がまったくなされないまま行政と議員の話し合いで提案されているのが現状です。運動の基盤組織がないところで運動をするのは難しいです。

ぜひいろんなアドバイスをください。

また、合併が成立しなくても、問題が起こるということも知っていただきたいと思います。

牧下:鷺宮町の問題は、早い時点で学校給食ニュースに問い合わせがあり、連絡を取り続けています。今の議会の内容や決議内容、保護者の動き、議員の動きなどは学校給食ニュースのホームページからそれぞれの報告などのホームページへリンクしてありますので、ぜひご覧いただきたいと思います。

考える会事務局:毎年の夏期学校給食学習会報告集を作っています。この中に、昨年の横須賀市の栄養職員からの報告があります。ぜひご覧ください。学校給食ニュースの購入者には、毎年1冊お届けしていますので、ぜひ学校給食ニュースを購入してください。

夏期休業中の取り組み事例は？

高知市調理員:高知市は直営自校方式ですが、民営化の危機感をかなり強めています。今日は、朝から出席の方が、直営堅持、常勤調理員確保を力強く言っていただき、心強く思いました。日々の仕事にがんばるのはもちろん、仕事を積極的にアピールしようとPTAの行事参加、組合員から自発的に政策提言委員会を立ち上げました。2つの班となり、防災の班と、夏休みの児童クラブ給食提供の班があります。防災の班は日頃の防災と、いざ南海地震が起きた時にできることは何かを話し合っています。夏休みの児童クラブへの給食提供は、児童クラブの方との調整が難しいですが、夏休みの給食提供をきちんと仕事として位置づけしていきたいと試行錯誤しています。この夏休みの給食提供事例については、教えてください。

食育についてですが、夏休み40日の部分が計画には盛り込まれていないと思います。夏休みの子どもの食事は大変なものがあると思います。どうなのでしょう。

司会:夏休みのことについては、基本計画にはそこまで盛り込まれていません。夏休みの給食提供の事例についてありますか？

福岡市調理員:福岡県の活動を紹介します。

福岡県では直方市と嘉穂郡穂波町で学童給食をしています。直方市では三期(春、夏、冬)とも給食を提供しています。1食250円程度の食材費をいただき、実施の3週間ぐらい前から保護者に希望調査をとり、給食を食べるかお弁当を持ってくるかを知り、予約で調理しています。これは給食ではなく、子どもたちの夏休みの昼食提供という形で、学校給食のような献立よりも、子どもたちの嗜好にある程度合わせて栄養バランスを考えた昼食を提供しています。

具体的な実施までの経緯は、当局と労働組合との関係が円滑であり、協議の中で実施への決着がつかしました。学校給食として直営を残さなければいけない、国からの合理化に抗するために、職域拡大として留守家庭、児童クラブへの給食提供にいたりしました。現場サイドでは、何で身体を休められる期間に忙しい仕事をしなければならぬのかという一部の声もありましたが、自分たちの仕事を残し、子どもたちにとっていろんな取り組みができる直営の調理員がどんなに大切なものか、その必要性を活かすために、それを取り入れなければならないと、直方市では3年かけて調理員組合員全員に納得してからはじめました。それだけの歳月が必要でした。もちろん、今現在、やりくりが大変です。実施しない学校もあります。調理員がローテーションを組んで、自分の学校でやらない人は、他校に行つて手伝うという形でやっています。

穂波町は、これから合併し、他の1市4町と一緒にあります。一番大きな飯塚市はセンター給食です。他の3町も留守家庭への給食をやっていません。これからどうするのが課題だそうですが、県の現評としては、そのままがんばって欲しいと思っています。

福岡市でも、同じ県内の自治体の取り組みを評価し、福岡市としても、学校給食要求書の中に、私たちの経験

と力を活用して欲しいと、学童給食の位置づけを求めています。福岡市では、受益者負担として、おやつ代に3200円ほど徴収し、4月からさらに3000円の基本使用料を徴収することになっています。保護者は反対しています。その中で、担当局としては、学童給食は考えられないとの回答しています。なかなか前に進みませんが、三期の問題もありますので、これからもねばり強く当局と交渉していきます。成功している事例はありますので、励みにしています。

組合と当局の関係では、考えが一致しなければだめです。当局が国からの受け売りになり、合理化通知をそのまま職員に降ろすような主体性のないところでは厳しいものがありますが、同じ行政の中の職員として同じ立場で子どもたちのことを考えれば、そういう事業は実現可能だと思います。

さまざまな取り組みが必要

東京都武蔵野市調理員：1991年に里見さんを中心に「学校給食教材化マニュアル」を作られました。1990年代前半に食育についての非常にいい材料となりました。ぜひ再版してください。この最後に学校給食の歴史も載っています。我々もあと5、6年で卒業です。後輩達はこれまでに何があったのかを知りません。かつての足立区の動きも載っています。

食育に関連して、民間で食育講座が開かれ、1万7千円払うとインストラクターの資格みたいなものがあるそうです。食育推進基本計画案には、「食品関連事業者等による食育推進」の記述があります。すでにマクドナルドが学校に入り込みます。

企業も、食育基本法を突破口に学校現場に入っている事実をつかまなければならないと思います。だから、食育の問題はどう取り扱っているのか苦慮しています。

また、マクドナルド関連で言えば、フライドポテトを100度以上で揚げるとアクリルアミドという発ガン物質が発生します。

こういう食品についての不安や問題を、学校で子どもに話しているのかも苦慮します。そのためにも、こういう「学校給食教材化マニュアル」が再版されればいいと思います。

司会：味の素やキューピーなどいろんなところが、食育を根拠に学校に入ったり、食育活動をしています。

石川県加賀市調理員：加賀市では各学校が災害の避難地として看板をもらいました。各学校は自校式です。市指定の貯蓄米は玄米です。そこで、自分たちの回転釜で玄米3：白米1でどの学校でもご飯が炊けるよう講習して炊けるようにしています。市と連携して、対策をやっています。

昨年10月に合併しました。合併した隣町はセンターでした。これからどうなるか分かりませんが、自校式を守るためにこういう取り組みをやっています。

鹿児島県調理員：鹿児島県本部給食部会です。朝4時半起きて飛行機に乗ってやってきました。県本部のお金をだいぶ使っていますので、一言だけ報告します。鹿児島県本部給食部会では昨年はじめて食のフォーラムを開催しました。鹿児島市の市議、連合、PTA、学校の教員、栄養士などに参加要請し、180名ほどの参加をいただきました。講演は、西日本新聞社の方にお願ひし、パネルディスカッションをしました。そして、アンケートをとり反省を加えて、先週、大隅支部で食のフォーラムを開催しました。その中で、PTAの方々から、もっと早くからこういう機会があればよかったとの声をはじめいろんな意見をいただきました。

鹿児島県も田舎ですが、民間委託の話が多くなっています。それを阻止するため、当局に要求していますがなかなか改善が見られません。そこで、多くの幅をもった方々に理解していただくためにフォーラムを開催しています。これからもこのような取り組みが必要と考えて報告させていただきます。

司会：各地でのどんなに小さな取り組みでも、塵も積もれば山になります。がんばって、報告をしてください。

パネラーに質問や意見が集中するかと思いましたが、ほとんど会場での発言で、現場の自分たちの中で解決していただき、パネラーも楽しく聞くことができたと思います。最後に、パネラーの方々に一言ずついただきたいと思います。

幅広いネットワークで運動を

植本(自治労):今日はありがとうございました。自治労にとってもたくさんのキーワードをいただきました。提案に対してしっかりと反撃する力を常に保ち続ける、そのためには自分たちの仕事に誇りを持つ、その誇りの中で、殻に閉じこもらず、自分たちの仕事を自分たちの言葉で語り、具体的に打って出ることが必要との意見を共有したいと思います。打って出る先は、子どもたちであり、栄養教諭とのスクラム、教員とのスクラム、地域とのスクラムであると思います。NPOの方からの提言もいただきました。私たちは直営を守り、直営のすばらしさを宣伝すると同時に、渋谷の方の事例があったような、常に苦渋の判断の場に置かれると思います。委託になった先をどのようにしていくのかということも、重要な仕事だと思います。委託を請け負っている、そこで働いている方の労働条件はどうか、どんな思いで仕事をされているのか? 自治労で、臨職、非常勤の方へのアンケートをしたときに、仕事についての差別感を訴える方がたくさんいらっしゃいました。同時に、労働組合に入らないかというよびかけをされた経験のある方が、残念ながら0.8%だったということに愕然としました。同じ仕事をする仲間をどのように同じ隊列に入れていくのが大事だと思います。自治労の春闘方針のキーワードは、公正労働の実現です。それは、同じ職場、同じ公共サービスで働く人たちの労働条件を整えていこう、均等待遇を実現していこうということです。これが大変重要です。また、様々な入札にあたっての総合評価制度も含めた公正入札を実現するための条例化づくりも大きなキーワードとして闘いを進めています。労働組合がないという訴えもありました。今日の集会を、すべての自治体、公共サービス関連のところに働く仲間を作り、地域の皆さんとともにスクラムを組んでやっていく大きなきっかけにしたいと思います。

地域コミュニティ拠点としての学校を

荘司(日教組):現場の実態を大変勉強しました。ありがとうございました。大きな規制緩和の流れの中で、公教育のあり方が問われていると思います。学校で働く多くの職種の人たちが民営化、民間委託の波にのまれている実

態が全国の各学校で出てきています。その中で、私たちが何を対抗軸にしていくのか、その運動のヒントがいくつか出てきたと思います。私たちは学校の中に閉じこもらず、地域コミュニティの拠点としての学校のあり方を追求していきたいと思っています。開かれた学校とは、学校が地域の中でいきいきとして地域の様々な面での担い手のひとつになることです。その学校で働く多くの人たちが、自分たちの仕事を、全面に自分たちの言葉で語りながら職域を大きく拡大して欲しい。学校というのはあくまで子どもたちが中心の中身にしていかなければ、行政の動きに対応できない面が出てくると思います。単純に効率化や経費の削減から考えれば、学校とは非常に苦しいものを持っています。学校ならではのことを学校に働く様々な職種の人が声を大きく訴えることが、公教育を守ることになると思います。労働組合の役割もそこにあると思います。今日の集会で出された様々な声と、元気になる様々な実践を日教組としてもこれから活かしていきたいと思えます。

民間委託は直営に変わるシステムではない

五十嵐(考える会):民間委託というシステムは、直営の学校給食にとって変わるシステムではありません。直営は決して民間委託に負けない、質の高いものだということに自信を持って欲しいと思います。すでに民間委託が導入されている、私のようなところでも、献立作成と物資購入だけは民間に渡してはいけません。これを民間に渡したら、学校給食は完全に業者弁当、コンビニ弁当になってしまいます。自分の学校の献立は自分たちで作る、自分の学校で使う食材は自分たちで選ぶことへの取り組みを深めて欲しいと思います。

私も近年、産直の野菜や肉を使い始めました。私の場合、個別の生産者を紹介していただき、産地直送の野菜や肉を入れています。また、夏期学校給食学習会でも紹介のあった、岩手食育首都圏交流事業のモデル校のひとつとなり、岩手県の食材も使っています。そういう関係で、岩手県山形村の短角牛を学校給食で使い、短角牛の生産者や、山形村の畜産担当の職員の方に学校に来ていただき、出前授業をお願いしました。私自身も山形村に3回ほど行きました。出前授業の日は、短角牛だけ

でなく山形村の食材を使い、山形村の郷土食を学校給食で出しました。こうした取り組みは、先ほど中島先生の話にあったように、単に安全、安心な野菜を使うということではなく、食材を届けてもらうということではなく、人の交流が広がるということです。民間委託になって、子どもたちと調理現場、栄養士と調理士の人間関係は断ち切られてしまいました。この産直という取り組みは新たな人間関係、新たな形のつながりが生まれています。希望すれば産地に行き、安全や産地の状況を確認ことができ、体験作業ができます。今回2年目になりますが、山形村の方が学校に来て、子どもたちが山形村に来て欲しいと、自然に触れ、どういうところで牛が飼われているか、どんな生産者がいて、気候風土、食事などを、住んでいる方のところに宿泊することで肌で感じて欲しいと提案を受けています。これを学校で実現するにはいろんなハードルがあります。しかし、産直はこういう人の輪を広げるものでした。このことが、民間委託でかなり疲れ果てている私に勇気を与えてくれています。

司会：安心、安全だけでなく、「納得」が必要なんですね。そうすると農水省にもまねができないでしょう。

子どもたちを守るための食育を

水原(日消連)：先ほどのアクリルアミドの件ですが、揚げ物に発ガン物質ができます。だからポテトチップスから一番出しています。世界的に大問題になりました。WHO(世界保健機関)が取り上げ、ヨーロッパの学者が分析し、厚生省が日本の国内の研究者に分析を依頼し、出ています。揚げ物を熱い温度で揚げるとアクリルアミドが発生するから、揚げ物はあまり食べないよう、分散して食べるよう注意が出ています。学校給食でもそういう注意は必要です。

マクドナルドあたりは、そういうことをおかまいなしに「食育」するでしょう。

遺伝子組み換え食品もそうです。私たちは、遺伝子組み換え食品は食の安全性が確立していないと言っています。最近、ロシアのイリーナさんという女性の科学者がラットで遺伝子組み換え大豆を食べさせる実験をしたら産まれた子の半数以上が死に、体重も少なく、遺伝性の悪

い結果が出ました。7月に来日していただき、話をさせていただきます。彼女はかなり攻撃を受けていますが、発言してくれます。遺伝子組み換え食品は動物実験がされていません。実質的同等性として安全だと言われていますが、そうではないということが今わかりはじめました。そういうものを子どもたちに食べさせたくありません。

文部科学省交渉でも言いましたが、BSEの問題で、子どもたちに輸入牛肉を食べさせてはいけません。

食育の中で、食品産業が関わってくるのに、悪いものばかりではないと思いますが、どういうものを紹介し、どういう食育をするかが問題です。それに対して、私たちが子どもの健康を守るために安全な食品を提供することできるか、もし、食品産業の食育とそれが相容れなければ、きちんと反対していかなければなりません。

私たちの静岡県の子どもの意見として、子どもがミカンの皮をむかなくなり、ジュースでしか食べない。お茶の入れ方を知らない、これを学校給食で教えられないかというのがありました。それは学校でやるのか、家庭でやるのか、どちらなのかは議論がありますが、学校給食にそういうことも期待されている面もあります。

最後に、食の安全・監視市民委員会がまとめたブックレット「ホントにいいの？健康食品って」の中に、学校給食と外食、金曜日と土曜日の食事を比較して、学校給食がいかにバランスのいい食事を出しているかをまとめています。関心があったらお読みください。

司会：アクリルアミド、ヒジキのヒ素、トランス脂肪酸などなど、覚えることはいっぱいあります。負けないようにするためにしっかり勉強してください。

ゼロ発想の危険さを持っておく

里見：アクリルアミドは、「食育！？いちばんヤバイのは子ども、なんだぞ」の中にも書いています。「学校給食教材化マニュアル」の再版の話もありましたが、学校給食を考える会顧問の牛尾保子さんは、今回発行した「学校給食ハンドブック2006 食育ってなに？栄養教諭、なる・ならない」の中で、「当時、給食費は1ヶ月340円で、それに10円プラスした分が私のお給料でした」「当時、逆らわないでおとなしくしていれば、だんだん良くなると言われまし

た。しかし、毎日学校で給食をやっていると、逆らわずにはいられないことばかり起こりました」と書かれています。そうやって考える会をはじめました。今日ここに集まっている人たちはすごく元気です。問題を克服している方がここに来ている。ここに来られないで全国で民間委託になり苦しんでいる人たちがいっぱいいると思います。みなさんの実践がすごく役に立つと思います。新潟のNPO法人の話もありました。日本では小泉さんみたいに「官がだめなら民」という二者択一しかない国はめずらしいです。ヨーロッパやアメリカは、官から民に直接行かず、NPOが独立してあって、ボランティアでやる組織スタイルができあがっています。NPO法人は、どうしても民間委託になってしまうときのひとつの選択肢としてあると思います。

食育基本法で、欠食児童を4から0%にすると書いています。ゼロ発想というのがあります。病気をゼロにする、虫歯をゼロにする、ゼロという方向に向かったら子どもが被害者になります。「おまえが朝飯を食べてこないからゼロにならない」「おまえが虫歯1本持っているから、ずっとこの学校がゼロにならない」とつい責めたくなるんです。ゼロ発想を持ったら最悪です。ゼロにはなりません。病気や健康の問題をゼロにしようと向かったら被害者が出る。言い出したら危ないと思った方がいいです。

足立区の話が良く出ています。足立区は、食事とエサの境目をはっきりさせてくれた功績があります。あの段階で、エサになる。そう私は思っています。

もうひとつ、今、人工的なものでなく、自然界にあるものが、安全性の研究テーマになっています。今まで良いと思っていたものがある日ころりと毒になることがあります。賢い人はそれに合わせてくるってひっくり返っていいんです。君子は豹変すで、危ないね、間違っていたねところって変わることが偉いんです。いつまでも引きずる必要

はなく、おかしいとなったらすぐ手のひらを返す。これができるようになったら運動体は長続きます。

中島:今日のこの機会をひとつのステップにして、食の皆さんと私たち農業の関係者がいろんなところで出会って、協力し合えばいいと思います。よろしくお願いします。
司会:来年の集会では、各地の食育推進計画にこんなおかしなことが出てきたよ、という事例が出てくるのではないかと思います。無理をして、理解のないところでやると変なことがいっぱい出てくると思います。埼玉県鷲宮町で「お弁当の日」を作ることが食育だという話がありました。昔家庭の教育力が落ちるから、給食を廃止したいと言ったのが埼玉県庄和町でした。食育のためにお弁当をつくるという発想、なんでも食育にひっかけることがあります。私たちが地道に地域で食教育のビジョンをつくっていくかということが大切です。元気に地域で運動を作ってください。また来年集まって事例を持ってきてもらい、エネルギーを分かち合いましょ。

参考資料:

「学校給食全国集会2006資料集」(残部わずか。全国学校給食を考える会へお問い合わせください)

「夏期学校給食学習会報告集2005」(残部わずか。全国学校給食を考える会へお問い合わせください)

「学校給食ハンドブック2006 食育ってなに? 栄養教諭、なる・ならない」頒価800円(送料240円別)発行:健康情報研究センター(全国学校給食を考える会へお問い合わせください)

「食育!? いちばんヤバイのはこども、なんだぞ」里見宏著 ジャパンマシニスト社 1600円+税(各書店にて)

「ホントにいいの? 健康食品って」食の安全・監視市民委員会健康食品プロジェクト編著発行 頒価500円(送料180円)(日本消費者連盟にお問い合わせください)

学校給食ニュース 82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。