

学校給食ニュース vol.91 07年4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

今月のピックアップ

2007学校給食全国集会報告 食育と合理化のはざままで

今年も学校給食全国集会が開催されました。3月10日、日本青年館にて700人近い方が参加してくださいました。ご参加の皆様ありがとうございました。予定していた人数を大幅に超過したため、立ち見や資料の不足などもあり、参加者の皆様には大変ご迷惑をおかけしました。

今回の集会は、政府の食育推進基本計画が出されてからはじめての全国集会であり、栄養教諭の導入を行う道府県が増える中の開催です。また、平成の市町村合併がおおよそ終わり、調理の民間委託やセンター統合など新たな合理化の動きが進む中での集会となりました。

集会では、問題提起として、学校給食ニュースの牧下圭貴より、都道府県の食育推進計画の策定状況と、その内容、問題点などを整理、提起させていただきました。また、緊急提言として照射食品反対連絡会代表世話人の里見宏さんから、日本での導入検討されている放射線照射食品(スパイス・ハーブ類)の問題点や安全性に対する不安について報告と運動のよびかけがありました。

これらの報告を踏まえて、シンポジウムを開催し、会場との意見交換を行いました。

都道府県の食育推進計画の策定状況報告については、学校給食ニュースの内容と同じで、その最新の状況をまとめたものです(参考:2006年10月、2007年1~3月号)。学校給食ニュースでは6月頃にあらためてまとめた報告をする予定にしています。

また、放射線照射食品についても学校給食ニュース2006年7月号で報告していますが、最新の状況を5月号で特集します。

今回は、シンポジウムの概要と会場からの意見を集会報告としてまとめて掲載します。

発言順はテーマ別に再構成しています。発言内容も要旨のみに編集しています。文責:学校給食ニュース

シンポジウム

食育 私たちが取り組む学校給食ビジョン ~食育と合理化のはざままで~

パネリスト

山野みよ子さん(自治労学校給食部部長)

本條正己さん(日教組栄養職員部長)

Yさん(消費者・東京都品川区)

五十嵐興子さん(全国学校給食を考える会代表)

牧下圭貴(学校給食ニュース編集)

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)

(本文中、敬称略)

給食運動から新たなビジョンづくりを

野田(司会):1985年に文部省(当時)が合理化通知を出し、学校給食がセンター化、民間委託化、パート化という経済的な効率ばかりを追い求めることになるのではないかという危機感が生まれ、教育としての学校給食を求めようと、学校給食全国集会が生まれました。この集会は、学校の調理室の外にいる市民団体、消費者団体と学校

の中で仕事をしている栄養士、調理員、教員の方々が垣根を越えて運動をしています。立場の違いや議論の違いは認め合いながら、「子どもたちのためによりよい学校給食を求めていく」という共通の基本を確認して20年以上の運動を続けてきました。

食育基本法を受けて、国は、自校方式が教育上好ましいという見解を持ちはじめていますが、自校方式で民間に委託していくという方向性は変わっていません。文部科学省の調査によれば、調理の民間委託割合が17.6%となりました。この現状の中で、私たちは「食育」のビジョンをどう持つかが、今回のテーマです。

政府の食育推進基本計画は抽象的であり、食生活、食文化など食についての様々な角度の中で、子どもたちに何を、どのように伝えるのが私たちの課題です。

合理化に対してはきちんとした説明を求めよう

Y: 東京都品川区は、小中学校58校あります。自校直営方式が2004年まで続いてきました。保育園も自園調理で、低農薬野菜の産直や、残菜をたい肥化して産地に戻すなどの取り組み、アレルギー対応など保護者として安心できる状況が続いてきました。

1985年頃に、一度センター化の方針が出され、そのときには大きな住民運動が起こり、撤回された経緯があります。ところが、学校の校舎改修にあわせて自校直営方式を自校民間委託化する方針が出され、議会でもすんなり通り、2005年に3校、2006年には10校の調理が委託化されました。

今回の民間委託化は、保護者への詳しい説明はなく、食育基本法の精神で自校直営を守って欲しいとの請願も無視されました。

野田: 10年ほど前までは行政が市民に割とていねいに説明しようという動きがあったと思います。「これだけ安くなります」という数字も信頼性はともかく根拠を出していました。ところが最近、数字なども出さずに民間委託が進められているような状況です。全国的に民間委託が増えてきたためにそうなっているのかも知れません。

この集会に参加されている皆さんには、なぜ、民間委託しようとしているのか、その根拠は何かを、きちんと説明させるという働きかけの責任、市民が動きを把握できるよ

うにするための働きかけの必要があると思います。

食育には危うさもある

Y: 教育改革実践に積極的な品川区は、小学校2校で、文部科学省の「早寝・早起き・朝ごはん」の実践モデル校として朝食の提供をしました。朝ごはんを取らない子どものために、調理員が来て朝ごはんの提供をしたということです。朝ごはんの欠食の問題は、子どもの問題だけでなく、低所得な家庭も増え、就学援助の比率も増える中の保護者の就労状況の問題でもあります。食育の問題がいつの間にか家庭生活の善悪の問題として、家庭に入ってくるようなことには気をつけなければならないと思います。

野田: 食育推進基本計画では、「朝ごはん」について数値目標があります。たしかに、子どもの食生活や健康について問題はありますが、それぞれの子どもの状況には、親の生活や周辺の地域の事情などいろいろな要素があります。子どもが朝ごはんを食べられるようにしようという意図が決して悪いことではありませんが、その施策を実行する際に、プライバシーに関わることなど人権侵害の問題などが出ないように見守る必要があります。

栄養教諭制度の実質をつくるのはこれから

本條: 都道府県の食育推進計画に教育部局からの発信が少ないと指摘がありました。

日教組栄養職員部は、2006年12月に文部科学省と交渉を行いました(交渉要旨は、9ページ資料1)。食育推進基本計画には課題や問題点もあるが、子どもの健康を考えた部分は推進したいと、「食育推進基本計画に連携した具体的な事業を行うこと」や「計画の策定等にあたっては栄養教諭、学校栄養職員の職務内容が明確に示されるよう各都道府県に働きかけて欲しい」といった要請を行いました。文科省は、「地域が中心であり、都道府県の計画策定にあたっては、食育推進基本計画が基本となっており、平成18年9月には11都道府県で作成されており、市町村においても同様であり、地域の実情に合わせた計画が策定されると考える」と答え、教育の部分は地域個別には言えないとのことですので、都道府県市町村がもっと教育についての発信をしていくよう取り組みが必要

です。

栄養教諭制度も設置は都道府県まかせです。2006年9月段階では、26道府県300人程度でした。この状況に対し、文科省は「がんばります」と、前向きな回答でした。

日教組の調べでは、新年度47都道府県中45で配置されるようです。北海道で69人、最大で120人程度を目指しているようです。京都府は3年で全員を栄養職員から栄養教諭に切り替える方針、鹿児島県も同様です。熊本県は4年で全市に配置したいとして4年の間に50～60人です。配置については、小中養護学校が中心ですが、教育事務所や県教委、学校に席はあっても実際は給食センターなどさまざまです。

栄養教諭の採用についてもさまざまで、面接試験だけのところから、モデル事業として募集をして行う場合、筆記や模擬授業をやる所などもあります。このあたりの温度差は問題です。

職務内容について、栄養職員以外の方から、処遇改善で、労働条件確保だとの誤解があります。栄養職員が学校で働いているのに学校教育法に位置付いていなかったこと、仕事の中身が学校教育法に位置づけるべきものとして日教組は運動してきました。子どもたちへの指導の面で教諭化が必要だったのです。この点をご理解ください。

人は増えませんが、栄養管理に子どもへの指導と仕事だけが上がっています。その点は問題ですが、「食」というテーマを栄養教諭を軸に学校全体のものとして位置づけが変わりはじめています。校務分掌、学校の中での位置づけも明確にされました。食育や学校給食も学校全体のものとして位置づくことになります。

野田: 栄養教諭が果たすべき役割は、食育推進基本計画で言葉として決められています。しかし、実際に何をすべきかは、都道府県、市町村の食育推進計画で具体化するはずですが、今のうちに、栄養教諭が「こういう問題意識を持ち、こういう仕事の仕方をしよう」というビジョンをみんなで作って行くことが必要です。

食育推進計画づくりへ現場の参画を

山野: 昨年の全国集会で、都道府県・市町村の食育推進計画づくりに、栄養職員、教員、調理員が参加してくださ

いと呼びかけました。福岡市では、食育推進計画作りに、栄養職員や調理員が加わり、理念に沿った具体的な取り組みを提起してきました。保健福祉局や農林水産局などから多くの参加がありましたが、いずれも理念的な発言が多く、学校現場で子どもたちと関わっている立場の意見がより具体的であったようです。

みなさんも、それぞれの地元に帰ったら行政だけまかせず、作業部会に入って、現場が関わっていただくようお願いいたします。子どもたちのための食育です。子どもたちに関わる私たちが発言していかなければならないと思います。

食育の最終的な目標は、子どもたちの心と身体が健やかに成長し、人として生きていく力、自立する力をつけていくことです。

教員は、栄養職員や栄養教諭に食育を押しつけて肩の荷をおろした気になっていないでしょうか？ 調理現場は人員削減や欠員不補充など厳しい現実を理由に「だからできない」という口実にしていませんか？

「なぜできないか？ どうすればできるか？」と前向きに現状を検証することからしか、食育のとりくみは進まないと思います。職場の実践例を参考に、今の自分たちが子どもたちのために何ができるかを知恵をしぼって取り組むことが必要です。

調理員の取り組み...五感を生かした体験を

山野: 具体的な調理員の取り組みとして、福岡市現業労組の給食調理員、八王子市由木西小学校の調理員、熊本市職給食部会の調理員の取り組みと、長崎県で有機農業をしながら生ごみリサイクルを通して命の尊さを子どもたちに教えている吉田俊道さんの実践を紹介いたします。

(福岡市での取り組み)

子どもたちが食材を見て、さわって、嗅いで、驚き、考えてと、五感で感じてもらうため、毎月の食育の日(19日)の1週間、食材のテーマを決めた食育展示をとりくんでいます(11ページ 資料2)。さまざまな大根の展示とともに桜島大根と同じ大きさ、重さのものを作って、持たせたり、さまざまな乾燥豆を展示して触らせ、その感触や音を体験し、実際に煮て食べたときの豆の変化に気づき、驚く子どもたちの声に私たちも感動してしまいます。ジャガイモのテーマの関連で片栗粉を展示したところ、大好評。

「生まれてはじめての感触、不思議な感触。気持ちいい」感動の言葉とともに入れかわり立ちかわり触っているうち、600gの片栗粉はなくなっていました。子どもたちの生活の中で食材を実際に手にする機会が少ないので、とてもめずらしかったようです。感動の手紙がどっさり、大変な反響でありました。企画専門グループが食育のチラシを作ります。それをもとに各校で工夫して、子どもたちへのアピールに知恵をしぼっています。福岡市は144校中120校が調理員が2名です。でも子どもたちの反応や感動を楽しみに取り組んでいます。

(八王子市由木西小学校の取り組み)

由木西小学校は自然がいっぱいの環境があります。子どもたちはひとりひとりの畑があったり、竹林や梅園、田んぼがあり、子どもたちがそれを収穫して学校給食に取り入れています。(この取り組みは、夏期学校給食学習会報告集2006の中に、同校の調理員小林茂さんによる報告があります)

(熊本市の取り組み)

熊本市では、熊本市職の調理員が2年生の生活科で契約農家のトウモロコシやグリーンピースの皮をむかせ、子どもたちの体験や感動を通して、学習を深めています。その日の献立にそのトウモロコシやグリーンピースが食材として使われ、学習活動との連携が図られています。家庭教育セミナーでは、食に関する知識の少ない若い母親たちに子どもの嫌いな魚をどんな料理で食べさせるかとか、郷土料理を伝える活動をしています。保護者が共働きのため、子どもが自分で食事を作る、あるいは家族のために食事を準備をするという役割を担えるよう「夏休みクッキング教室」を給食センターの職員が行っています。地域農園では地域ボランティアが野菜を作り、子どもたちに収穫を体験させ、給食献立に出します。子どもたちは残さずに食べます。

熊本市では、栄養職員、調理員、教育委員会で「学校給食のあり方検討委員会」をつくり、子どもたちのよりよい給食づくりについて議論し、合意できたらすぐ実施する学校給食版「すぐやる課」があります。

(生ごみリサイクルと食育)

長崎の有機農家はNPO大地といのちの会を代表し、子どもたちの生ごみリサイクル元気野菜づくりの体験を通して、さまざまな微生物(命)が、土をこやし、植物を育

て、私たちが育てていることを食育として伝える活動をされています。

NPO大地といのちの会ホームページ

<http://www13.ocn.ne.jp/~k.nakao/>

栄養職員の取り組み... 食材を生かした教育

五十嵐:学校給食で安心して牛肉を使うために、私の学校と一緒に、共同で生産者をお願いして牛を育ててもらいませんか?

学校の子どもたちを連れて、牧場で牛の世話をしたり、牧草を刈るなどのお手伝いをしてみませんか?

私は、岩手県の山形村(現久慈市)の生産者と短角牛の産直を行っています。短角牛は、かつて岩手県三陸海岸の塩を北上山地や奥羽山脈を越えて盛岡や秋田へ運んでいた南部牛にショートホーンをかけあわせた品種です。足腰が丈夫で、暑さ寒さにも強く、野山に放牧するのに適しています。

山形村では雄牛との自然交配で、2~3月に子牛が生まれ、新緑の頃に親子で山の牧場に放牧されます。野山を自由に歩き、新鮮な牧草を食べ、子牛は母牛の乳を飲んで育ちます。冬には山から農家の牛舎に戻ります。山形村は雨が多く、夏でも気温が低い厳しい気候の土地です。その厳しい条件を逆手にとって、牧草やエサとなるデントコーンなどを完全自給しています。アワやキビなど雑穀やそばをつくり、炭焼きや山菜・きのこ採り、夏場のハウレン草栽培など気候風土を生かした暮らしを今もしています。

短角牛を学校給食で扱うことで、短角牛の歴史や山形村の人々の自然との暮らし方を伝えたいと思いました。

産直の野菜や果物、肉などを扱うだけでなく、産地に行き、生産現場を見たり、手伝ったり、食事をいただき、「安全でおいしいものを作りたい。そのためには豊かな自然を守り育て、次の世代に渡したい」という多くの生産者に出会いました。

子どもたち自身が食べている給食の食材について、誰が、どのようなところで、どのように作っているのか、生産者の願いを知ることが給食関係者と生産者が手を取り合っていて進めていきたいです。

長崎県南島原市の長崎有機農業研究会から、ジャガ

イモ、玉葱、ニンジンなどの野菜を送ってもらい、給食に使っています。生産者の代表から「生産者からのメッセージ」をいただき、それをもとに「生産者の気持ちを知る」学習をしました。島原半島の自然、かつての農薬・化学肥料を使っていた時代の話、有機農業をはじめ、川にメダカやハヤが泳ぎ、田んぼにオタマジャクシ、カエル、トンボが帰ってきたこと。農業が人の命の源の食べ物を作る仕事であること、さらに、自然が人の心を和やかにし、田んぼがダム役割をすること、輸入農産物のことなどをお手紙にいただきました。子どもと一緒に学習することができました。(18ページ 資料3)

かつて、安全でおいしい栄養ある学校給食を求めて「手作り給食運動」を展開しました。今は、生産者と給食関係者が協力し、どんなものを食べたら健康にも、環境にもやさしく、人のつながりを大切にできる生き方ができるかの「手作りの食教育」運動が必要です。

有機農業推進法を活用しよう

野田：有機農業推進法が2006年12月に成立しました。これから、国や都道府県市町村が有機農業を推進するための計画を作って取り組むことになります。環境保全や地域の農業の視点で有機農業は重要ですが、学校給食にとってもこれまでの産直や地場産の動きを後押しする動きです。愛媛県今治市の有機農業を学校給食に導入した取り組みについては、昨年の夏期学校給食学習会で報告されました。また、有機農業と地産地消、食育と遺伝子組み換え栽培規制を取り入れた条例も今治市では作っており、全市をあげて有機農業と学校給食に力を入れています。このような事例を参考にしてください。(夏期学校給食学習会報告集2006に取り組みの詳細があります。学校給食ニュース2007年1月号に、今治市の条例と細則を掲載しています)

【意見交換 民間委託関係】

民間委託を自校方式に転換した

兵庫県稲美町・調理員：2005年に民間委託化され、5校中2校が委託されました。それが、PTAと一緒に一軒ずつ各家庭を周り、請願を出し、ねばり強い運動の結果、町長が替わって民間委託方針が撤回され、委託された2校も数年後に自校方式に戻ることが決まりました。

地場産については、農協を通じて取り組み、年に1度、農家の方にも一緒に給食を食べてもらい、「この小松菜はおっちゃんがつってんで」「このイチゴ、おっちゃんこのやで」と、児童との交流を深める中で、子どもたちの畑を見る目が変わりました。生き生きとしています。

現在、請われれば、土日のボランティアとして「動けば変わる」を目標に自分たちの体験をお話しています。(取り組みの経緯は19ページ、資料4)

資料：神戸新聞2007年6月27日付けによると、兵庫県稲美町は、町立2小学校の給食調理民間委託を直営に戻す方針を示した。新町長の所信表明に基づき、教育委員会が議会で答弁した。直営の3校は現状維持で、委託の2校は2、3年後に直営に戻すとしている。

全校委から直営との共存へ

渋谷区・調理員：稲美町の報告を聞いて、元気が出ました。渋谷区でもこの7～8年全校委託の方向で提案を受け、現在5校が委託されています。以前、この集会で子どもたちのよりよい学校給食を守るため、直営を残して民間委託との共存という苦渋の選択をされた札幌市の報告を聞きました。渋谷区もこの間直営を残す取り組みをしてきましたが、28校中の14校を直営として残し、民間委託と共存することになりました。

意識を変えて、即実効

熊本市(調理員)：熊本市は、小学校80校、中学校37校で中学校はセンターを民間委託という提案があり、反対しましたが試行されています。この交渉の中で食育についての取り組みを訴え、小学校は直営で行くことが決まりました。

調理員として、最初はおいしくて安全に調理することだけが仕事でしたが、自分から意識を変え、職域を広げました。まずは、給食を作ったら、外に出て行く。子どもが取りに来るところに顔を見せる。自分たちが作ったものに責任を持つ、顔見せキャンペーンです。学校給食ニュースに載った「おにぎり隊」も即実効。先ほどのでんぷんを子どもに食材体験で触らせたという話は、帰ったらやります。人から情報をもらい実践できるものはすぐ実践です。そして、200名近くの調理員がブロックごとのミーティ

ングで仕事の中に子どもたちのためにできることのヒントを見つけ、取り組みをしています。

調理は食育ではないのか

北海道釧路市・調理員：平成23年度に中学校全面民間委託、25年度に単独校をセンターに吸収し民間委託という方針の中で、食育は栄養教諭がやり、調理員はしなくていいと言われました。一度に民間委託をすることではなく、臨時職員を2名ずつ入れて、それを4名、6名と臨時に切り替えて最後は民間委託化するという形です。

さいたま市・調理員：調理の民間委託交渉のまっただ中です。今まで中学校の新設は委託という状況でしたが、平成19年4月から小学校を委託するという方針が出され、市内9校の調理が民間委託されることになりました。この交渉の中で、「誰が作っても、栄養士が指示書をしっかりつくるから同じ味だ」と言われました。委託になるメリットとして栄養士が栄養教諭になり、教室に行く時間が増えるから委託の方が食育のためにいいという表現を何度もされました。栄養士と直営調理員で取り組んできた学校給食を、指示書での委託調理にして、栄養士が教室に行くのが本当に食育としていいことなのでしょうか？

さいたま市では職場以外で栄養士と直接話し合う機会が個別以外にはありません。お考えを聞かせてください。

献立と調理は連携している

本條：我々も、給食を作る人みんなが話ができて、子どもを真ん中においていきたいです。熊本市の本物の給食あり方検討委員会、献立を立てる、調理をする、行政と一緒に話し合う、これが素晴らしいことだと思います。

栄養教諭制度ができ、給食室を出て教室を回るにしても安心できる人が調理場にいるのと、委託された方をお願いするのは気持ちの面でずいぶん違います。連携をとれる人と一緒にやらねばなりません。

文部科学省のHPの栄養教諭Q&Aで、「複数の学校を担当している中で栄養の指導は無理ではないか」との問いに、献立の共通化、データベース化をコンピュータなどを利用して行うこと、日常的に調理員の調理技術や衛生管理の資質の向上に努めること、と回答がありました。しかし、調理員の技術や衛生管理は、調理員自らが

取り組むことだと思います。そもそもそれができる人たちではないと困ります。

民間委託ではできないことがある

五十嵐：直営の頃から産直を続け、今年、昨年は異動もあり、別の学校、別の会社の委託調理を経験しました。産直は続けています。

3kgの人参を注文したら10kg来たことがあります。生産者は、豊作で畑にあるからみんなで食べてよ、と送ってきたのです。産直は前日納品ですが、以前なら、調理員に、「こんなに来たからどうしよう。新しいメニュー考えなければ」と急ぎ相談して、人参とじゃこのかき揚げを作ったり、人参のきんぴらを出したりと、献立にない一品を作って出すことができました。

民間委託では事前指示です。だから、もし、7kgの人参が追加で届いても、栄養職員がどうしようと言っても、知らん顔をされます。民間委託の場合、栄養職員が現場に入って直接指示や調理作業をしてはいけないのですが、いろいろあって、私は今も直営の時と同じように仕事をしていますが、それでもそういうことはできません。

以前は献立に合わせて食材を選んでいたのですが、今は、豊作のもの、たくさんあるもの、旬のものと、畑のもので献立を立てるようになりました。

子どもたちがなぜ毎日人参ばかり給食に出るのだろうかと思ったら、そのときに食教育のねらい目だと思います。そのためには、単独校で自校献立、自校購入、直営方式で小回りがきくシステムでないといけないと感じています。民間委託の現状ではそれができません。

民間委託の問題点については、そこに直営調理員はいませんので、栄養職員でなければ分かりません。そこで、民間委託の栄養職員が集まって、問題点を出し合い、私たちの望む学校給食を実施するためにはどのような条件が必要なのか、安全でおいしくて教育になる学校給食をどうしたら実現できるのか、考えていきたいと思えます。ぜひ、委託校の栄養職員に集まっていただきたいと思えます。

調理に誇りを持つ

福岡市・調理員：30年近く前からパン業者が炊飯センターをつくり、委託ごはんが入っています。今年3月、145校

一斉に、はじめて自校炊飯しました。回転釜を使って、調理員の熟練の技能で、鶏五目ご飯を成功させ、できたて熱々のご飯を給食としてとどけることができました。子どもたちが感激し、給食室に顔を出し、また出してねと声をかけてくれました。教員も感激していました。調理員への見方が変わりました。やればできます。

ところが、今発売されている週刊誌で、給食は年間たった190日で、給食おばさんの給料は高すぎないかという記事がでています。調理という仕事をおとしめ、働く女性をばかにしています。民間委託で生計を立てられないほどの低賃金で調理をさせて学校給食を作ることは、生きた教材としての学校給食をおとしめることにもなります。

食材と民間委託について

岐阜市・調理員：民間委託について昨年発言させていただき、その後アドバイスもいただきました。ありがとうございます。残念ながら中学校3校民間委託が決まりました。大規模校からはじまる予定でしたが、中学校からということになりました。3校の経過をみて、中学校が終わったら考え直すと言うことで、嘱託職員の解雇はなくなりました。

委託交渉の中で、食育は栄養士がやればいい。調理員は関係ないと言われました。それでも、調理員はがんばってきました。岐阜市の学校給食を守っていると言ったのだが認めてもらえず、納得がいきません。

それぞれ、単独校の調理員が学校の実情の中で子どもたちとふれあってきました。学校長の理解もあり、正規1嘱託3で厳しいが、ふれあい給食を行っています。給食時間に一緒に調理員が食べて、意見を聞いたり、話をしています。それ以来残食が減り、教員の見方も変わりました。花形切りの人参などでも、子どもたちの偏食防止にも役立ちます。PTAの保健委員会にも出て、年3回、生活習慣病などの問題で栄養士と相談して、おやつレシピを子どもたちや保護者に配っています。3学期には給食のレシピを配り好評でした。平成19年度は、学校、PTAと一緒に調理実習をやる予定です。直営だからできることを全市に広げていきたい。がんばっています。

ところで、「柏原・氷上学校給食センター 調理部門市の直営に、国基準に合わず委託断念」の記事が配布されていますが、この意味を教えてください。

資料：神戸新聞07年2月15日付けによると、兵庫県丹波

市は、2007年9月から運用する柏原・氷上学校給食センターの調理の委託方針をやめ、当面直営とすることにした。委託業者による食材購入をとまわなわいたため、兵庫労働局との協議で偽装請負になるとの指摘があったことから、市教委は委託方針自体は変えないとして今後も調整するとしている。

偽装請負の捉え方

牧下：丹波市の柏原・氷上学校給食センターの問題は、いわゆる「偽装請負」にあたるかどうかについての判断についてです。

学校給食調理の民間委託とは、事業者との間の請負契約で行われています。ほとんどの場合、人材派遣ではありません。請負契約の本来の考え方では、事業者が自らの調理器具などを用意し、仕様書に基づいて調理し、納品するということとなります。食材についても事業者が購入することとなります。ところが、学校給食調理の委託の場合、食材は供給されるため、学校給食調理の委託は実質の人材派遣を請負契約にしている「偽装請負」ではないかという指摘があります。今回の丹波市の場合、「偽装請負にあたるのでは」との労働局からの指摘で直営ということになっています。

それでは、すべての民間委託が「偽装請負」かどうかについては、法律上の運用面などで法律家などの判断を仰がなければなりません。また、「偽装請負」説で取り組んでいくとき、気をつけなければならないのは、それでは食材を業者にまかせようという動きが出てくることです。今のところ、文部科学省は献立、食材は直営であることを示していますが、最終的な判断は設置者である自治体にまかせるとの方針が出てこないとも限りません。

野田：この点については、職業安定法や労働者派遣法など、労働関係の法律の専門家にも話を聞いて皆さんと今後議論していきたいと思います。

【意見交換・食育、地場産関係】

話してみることはじめよう

東京都・保護者：若い農家に会ったら、自分の子どもの学校や保育園に食材を学校給食に入れたいが、どうやったらいいのだろうかという質問をされました。私は、保護

者としてまず、栄養職員や調理員に話しかけてみたり、保護者同士で話し合い、取り組んでみたらと話をしました。生産者もそういう希望は多いと思います。それぞれの学校で調理員、栄養職員などからも生産者へつながる動きをしてください。

通学路からの食育

和歌山県・調理員：文科省の食育推進の指定を受けて、モデル事業をやりました。調理員から意見を出し、「通学路からの食育」を取り組みました。学校の通学路に大根、玉葱、地域の野菜などの畑があります。9月から栄養士と一緒に、通学路の生産者と連携し、子どもにも保護者にも食材の成長を見てもらい、大根抜きを行い、親子クッキングや学校給食に活用しました。都会の中心部を除けば、通学路に畑があると思います。どこでもできる取り組みです。

産地なら、100%地場産もできる

長野県宮田村・調理員：1村1校です。2年前から学校給食を育てる会が立ち上がり、地元の農家で50種類ぐらいの食材を小中学校全体の4割ぐらい栽培しています。葉物などは、農薬の代わりにミルクや酢を薄めたものを使っています。農家には、年に1回学校に来てもらい、100%、お米からお肉、野菜も宮田村産の給食を食べてもらっています。

野菜が届いたら、端っこを食べてみて、ここまでは甘いということを確認して、無駄のないように調理しています。作ってくれた生産者の気持ちを考えながら、日頃仕事をしています。村で、もちっこ大会があり、年1回、学校給食をアピールしています。

生産者の後継者づくりも必要

長野県小諸市・調理員：小諸市は地場産が20年ほどです。最初は輸入食材の危険性からスタートしました。今、生産者の後継者が課題です。

昨年まで学校職場で今年は保育園職場です。食育は学校では遅いのだと感じています。

保育園で、スープの中のもの野菜であることは知っていますが、それがどういう形をしているのか、どこでとれるのかを知りません。農村地帯でも、核家族が進み、農業

体験をしている子どもが減り、保育士も枝豆をもぐことを知らなかったりします。保育園でも地産地消を、直売所と契約して、5月から11月まで、約40品目の野菜を入れて給食を出すことができました。生産者の協力ですらもろこしの皮むき、枝豆を枝ごと持ってきてもらい、子どもたちにもがせるなどの活動を通じて、子どもたちも少し変わってきました。

生産者を招いて試食会をすると、生産者は50代以上で、孫を見ているという感覚で子どもにも愛着を持ち、来年も続けると言っていました。継続の足がかりができたのではと思います。

学校の職員みんなでできる

兵庫県宝塚市・用務：教員らと学習園を作っています。ミニトマトなどの野菜を作っています。子どもたちに給食のトマトより自分で作ったトマトがおいしいと言われたこともあります。少量しかできませんが、教員らと一緒に少しでもみんなで取り組めるように用務などでもできる場所があると思います。

顔が見えると残食が減る

兵庫県川西市・調理員：二十歳から給食を作り始め、7年です。2～3年までは残食がたくさんありました。校長が変わり、全校朝礼などにも調理員を出してくれるようになり、ぼくも身近なことからやろうと教室を周り、ヒジキはどうしてできるか、とか、レンコンはどうやってつくるかといった話をしてきました。今は、1年生まで名前を覚えてもらい、給食の残量もゼロになっていきました。

家庭科クラブでケーキを作るというので、呼んでもらって教えたり、卒業の時に1時間の時間をもらって、人の気持ちが分かる人になることが大切だみたいなことをお話しさせてもらう機会をいただいたりしています。

地域連携の食育活動

大阪和泉市・調理員：2月24日に、「食べることを考える会」を立ち上げました。和泉食育クラブ(栄養士)、アトピー食を考える会、優食の会、楽食の会、楽しい食事を考える会、給食を考える会(調理員ら)などで結成し、単発ではなく継続的な食育を行おうとしています。

関西ではお雑煮は白みそです。家庭や地域ごとに味

噌、だし、具材、すましの場合でも具材の種類などそれぞれ、親から子どもと伝わっています。それが食育です。国や市町村ではなく、乳幼児から高齢者まで家庭が主役にならなければならないと思います。

最初のフォーラムは、基調講演とパネルディスカッションになりましたが、今回は体験型にしていこう、大根を1本持ってきて、どれだけのメニューができるのかをやろう、農家から畑一畝を買って、子どもたちと野菜を収穫し、バーベキューをするなどをやっっていこうと思います。労働組合として事務局に入っています。現場の学校給食の思いや取り組みを含めてやっっていこうとしています。

保育時期からの食育が大切

茨城県鉾田市・保育所調理員：保育園の給食主任を中心に食育が動いています。

畑を借りて、ジャガイモを植えたり、ポップコーンもトウモロコシから作ります。子どもたちが、自分で育て、芋を掘ったり、トウモロコシを選別したり乾燥させます。ジャガイモはおやつやカレー、ポップコーンはパーティです。おやつのスイカも、早い時期のもの種を蒔き、育ててまたおやつにしたりします。

野菜をいただいたり、年長がトマトやなすやいんげんを作り、献立とは関係なく取り入れて出しています。4月には多かった残食が、こういう取り組みで3月にはなくなりま

す。好き嫌いも減ります。子どもたちが生き生きとします。

4月に今の職場に異動してきたのですが、食育の取り組みが盛んなので、私も生き生きとしています。

都市でも野菜は作れる

山野：福岡市のような政令都市では、小学校で7万5千人、中学校入れれば11万人ぐらいの食数を抱えており、都心部は大変です。それでも、生ごみのリサイクルによる野菜作りは、都心でもできます。子どもたちのマイプランターで野菜を作ってサラダパーティをするなど、都会でも工夫すればできます。やる気と子どもたちに伝えたい熱意と形にするアクションが大事です。

今回の全国集会は、食育と民間委託についてのさまざまな現場からの発信と意見交換が行われました。引き続き、全国集会、学校給食ニュースを通じて、さまざまな取り組みや事例を報告していきたいと思います。

皆様からの情報提供をよろしくお願いいたします。

なお、本文中に出てきた学校給食ニュースバックナンバー、夏期学校給食学習会報告集2006等の入手につきましては、全国学校給食を考える会にお問い合わせください。連絡先は、本紙最後に掲載してあります。

学校給食ニュースのメールへのお問い合わせも受け付けています。desk@gakkyu-news.net

資料1：日教組栄養職員部文部科学省交渉について(2006年12月4日の日教組速報)

日教組栄養職員部が12月4日に行った「学校給食の充実と食教育の確立についての要求書」にもとづく、文部科学省交渉の報告速報のうち質疑応答の部分を転載します。

■すべての学校において、食教育が充実するよう、栄養教諭と学校栄養職員の定数を確保するよう努めること。また、食育基本法の基本施策として示している栄養教諭設置を早急にすすめること。

■学校栄養職員の栄養教諭への移行が円滑に進められるよう、認定講習会の実施が各都道府県で引き続き行われるようはたらきかけること。

文科省：栄養教諭や学校栄養職員の果たす役割は重要である。一方、政府は簡素で効率的な政府を実現するとして、総人件費改革など行政改革の推進が必要であるとしている。行政改革の推進により、標準法の対象となる教職員の純減は、児童の自然減によるとしている。その中で必要な定数を確保していきたい。

また、食育の推進について、平成19年度を初年度とし、教育課題対応緊急3カ年対策を策定している。ここでは3年間で1,510人、うち食育は94人の定数措置としており、平成19年度の概算要求においても、初年度分として食育に20人の定数

措置を盛り込んでいる状況である。

栄養教諭設置については、栄養教諭は『学校と家庭や地域社会との連携の要』であると食育推進基本計画に掲げられており、積極的なとりくみが望まれている。配置については、各都道府県が行うが、すべての都道府県において、すべての栄養職員における栄養教諭の免許取得のための講習会等を行うよう周知している。食育推進基本計画に策定されている栄養教諭の意義と重要性について、今後とも周知していく。

■学校現場における食教育の充実がはかられるよう、食育推進基本計画と連携した具体的な事業をおこなうこと。また、基本計画の策定等にあたっては、栄養教諭、学校栄養職員の職務内容が明確に示されるよう、各都道府県にはたらきかけること。

文科省：近年、栄養の偏りや食習慣・食生活の乱れが目立ち、肥満や生活習慣病などの問題を引き起こしている。児童が健康で豊かな人間性を育む上で、食習慣等を身につけることは重要である。平成17年7月に施行された食育基本法に基づき、平成18年3月に食育推進基本計画を策定し、5カ年を対象として食育の推進に関する施策の推進にとりくんでいるところである。

食習慣の形成等のために、学校給食の充実や生きた教材としての活用を推進するとともに、食生活や食料の生産等に対する関心と理解を深め、地産地消の推進の観点から、学校給食における地場産物の活用や米飯給食の普及・定着など、食育推進基本計画に基づき、地域の実情に合わせて各都道府県に働きかけている。

各都道府県における計画策定にあっても、食育推進基本計画が基本となっており、既に11都道府県において策定が完了している。各市町村においても同様であり、地域の実情に合わせた計画が策定されると考える。

■給食センター化、職員のパート化、民間委託化などをすすめる根拠となっている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」を教育としての学校給食の視点から見直すこと。

文科省：「学校給食業務の運営の合理化」については、臨時行政調査会が昭和60年に調理業務や民間委託等、合理化を図るよう求めたものである。業務運営の合理化については、設置者に委ねられることであるが、円滑に行われるよう設置者が責任を果たすこと、学校給食の献立や衛生管理は、まさに学校給食業務の根幹であり、設置者が実施すべきと考える。ただ、合理化にあたっては、十分に食の安全等、その責任を果たせることが前提である。

■食物アレルギーや摂食に配慮を必要とする子どもたちに十分対応するために、調理員を含めた定数改善や自校調理方式給食を行うよう、都道府県・市町村教育委員会などにはたらきかけること。

文科省：調理員配置基準については、設置者の地域の実情において、都道府県教育委員会、市町村教育委員会に働きかけている。単独調理方式、センター調理方式、民間委託の中で、単独調理方式については財政負担が大きく合理化しにくいという意見はあるが、食育の推進や教育上の効果等の観点から、利点を認識している。食育推進基本計画においても周知・普及を図るよう示されている。実施については、学校や地域の実情に応じて設置者が行うものである。

■学校栄養職員の結核性疾患による休職について、「公立の学校の事務職員の休職の特例に関する法律」の適用拡大をはかること。

文科省：教特法第14条については、学校において身体的に未成熟である児童と教諭が直接関わる場合において、児童・生徒の保護の観点から適用されるものである。事務職員についてもそれにあたる、との趣旨から制定されている。

学校栄養職員については、共同調理場勤務など職務は様々な状況となっており、直接児童・生徒との関わり合いが少ない職員もいる。栄養教諭については、その職務の内容から教特法第14条の適用を受けるものである。

【食育と合理化のはざまの中で私たちにできること】

福岡市役所現業職員労働組合 学校給食支部支部長 山野 みよ子

1. 食ブームや食育論議について

「食育」に関する講演会やイベントが盛んです。食品企業の、営利を射程に入れた活動も活発です。でも、子どもたちに「食の何を伝えていくのか」がぼんやりしていて、上すべりしているような気がします。私たち、学校給食現場は、最終的に子どもたちが「食」を通して、人として自立し心身ともに健やかに「生きていく力」をつけていくこと。「食」との出会いでの驚きや喜び、感動することを通して大きく世界を広げてほしいと願っています。その子どもたちが親になって、自分の子どもたちにも、そのときの感動を同じように継承していってくれることでしょうか。

2. 食育推進の流れの中で求められる食育のとりくみとは？

「食育」ブームを金もうけに利用されることで、肝心の子どもたち自身や保護者が置き去りにされていないでしょうか？ 一方、学校現場の意識は、栄養士さんが栄養教諭になることで「食育はおまかせ」と肩の荷をおろした気になっていないでしょうか？

調理員は、人員削減や欠員不補充等の厳しい職場環境を口実に、何もしないことを正当化していないでしょうか？ 食育基本法の趣旨に沿った、各自治体ごとの『食育推進基本計画』づくりに参画し、その実践として各々の立場から何ができるかを考えていくことが求められています。

学校で働く職員集団と保護者や地域が連携し、子どもたちのために、それぞれの立場から具体的にとりくんでいくことが大切ではないでしょうか。

3. 学校・地域・家庭の連携で進められる食育の実践

① 熊本市職労給食部会のとりくみ（資料参照）

“子どもたちの笑顔のために”

② 八王子市由木西小学校（資料参照）

学校全体でとりくむ地域性を生かした食育の実践

“この笑顔の未来のために”

③ 福岡市現業労組学校給食支部のとりくみ

毎月19日は食育の日 ～食についての3分スピーチと食育展示～

“合理化先進都市で直営自校方式の利点を生かして何ができるか？”

④ 生ゴミリサイクルでいのちいっぱい野菜をつくる

“長崎県・有機農業にとりくむ、吉田 俊道さんの実践を通じて、

子どもたちにいのちのすこさを伝えていく”

4. 私たちができること

食に関する指導の全体計画や年間計画に沿って、教職員、栄養職員、調理員など、学校職員全体の連携によって、子どもたちに「生きていく力」の素を発信していくこと、保護者や地域とともに、子どもたちとの具体的なキャッチボールをはじめていくことではないでしょうか。

“食教育の主人公は子どもたち”

資料3 文京区文林中指導計画(五十嵐資料)

本時の指導

(1) ねらい 野菜やくだものの生産者の気持ちを知る。

(2) 展開

過程	指導者	学習活動・内容	支援・留意点		評価
			T 1	T 2	
導入 15分	教諭 学校栄養職員	100%果汁のジュースを飲んで考える。 一言、感想を書く。		文林中のオレンジゼリーがこのジュースで作られていることを知らせる。	違いに気づけたか。 書けたか。
展開 25分		島原半島がどこにあるか確認する。 今日の給食の米やにんじん 隠元・みかんが島原から届いたことを知る。 生産者からのメッセージを聞く。 話を聞いて感じたことや、もっと知りたいことを手紙に書く。		日本地図で九州・長崎県・島原半島の順に位置を知らせる。 生産者から直接届けてもらう訳や経緯を知らせる。 実際に産地に行ったときの写真を見せながら、メッセージを読む。	思いが分かったか。
まとめ 10分		手紙を発表する。		手紙を発表させる。 「未来の子どもたちのために豊かな自然を残したい。」 「自然を壊さない農業をすることはそのまま地域の発展に繋がる。」というメッセージを確認する。	手紙が書けたか。

評価規準

野菜やくだもの生産者の気持ちが分かったか。

評価の仕方

(生産者) 近藤さんへの手紙が書けたか。

資料4 稲美町 委託撤回までの動き(参加者提供資料)

- 2003年6月 町が平成17年度から、学校給食の民間委託検討案を打ち出す。
2003年9月 「稲美町のおいしい学校給食を守る会」を発足(保護者、学校の先生、栄養士、調理員、労働組合、個人などで構成)
- 2003年10月 「おいしい学校給食を守る会」学習会開催(100名参加)**
2003年12月 神戸新聞に「平成16年度10月から天満南小学校で民間委託実施決定」の報道
2003年12月 教育委員会が「給食検討委員会」設置
2003年12月 「小学校給食を見守る会」発足(5校の保護者で構成)
2004年1月 「学校給食の民間委託導入についてのお知らせ」(教育委員会から)が保護者に配布「稲美町の学校給食を考える教職員の会」発足(小学校の教職員)
2004年1月 「給食の民間委託に関するアンケート」配付(「小学校給食を見守る会」から)
2004年1月 アンケート回収(約1300件)
- 2004年2月 「おいしい学校給食を守るために」学習討論会(「小学校給食を見守る会」)**
2004年2月 22,639名の16年度民間委託中止と懇談会設置を求める請願署名を提出
2004年3月 2学期からの給食民間委託費7,200千円の予算を可決、16年度中止を求める請願は3月12日の委員会決定どおり継続審議となる。
- 2004年5月 「給食フォーラム in 稲美」加古川、明石、三木市の栄養士・調理員・教師によるパネリディスカッション**
2004年6月 5月17日の委員会の継続審査を本会議で否決して9対8で請願採択可決、意見書提出。
2004年6月 「民間委託中止を求める請願」採択(9対8)
2004年12月 「民間委託を進める意見書」提出⇒賛成多数で可決(7対9、1人退席)
2005年1月 「稲美町のすばらしい学校給食を続けたい親の会」発足(保護者)
2月 5校それぞれ70%から96%の反対意思表示、嘆願署名提出
2月 町民フォーラム開催「民意を町政に反映させる連絡会」主催
3月 天満南小学校学校給食を「一富士フードサービス」に委託決定
3月 2005年度2学期から2校目の民間委託を含む予算案可決(全会一致)
4月 天満南小学校で一富士フードサービスが学校給食を実施
6月 天満南小学校給食部会「給食を考える学習会」保護者PTA
7月 2校目母里小学校3学期から民間委託を教育委員会が決定(教育委員長発文)
8月 母里小学校保護者説明会:民間委託で780万円節減と説明
8月 議会が2月開催の町民フォーラム参加者の人権侵害びらを発行、全戸配布
10月 母里小学校民間委託を一富士フードサービスに決定
11月 赤松町長が学校給食の民間委託で1,200万円節約と説明
- 2006年1月 2校目母里小学校で民間委託実施
4月 赤松町長の政策:5校全部民間委託になったとき給食費を半額にする。
5月21日 町長選挙実施 9,531票古谷ひろし「給食直営方針」大勝利
6,531票赤松達夫「5校民間委託方針」

学校給食ニュース 91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。