

# 学校給食ニュース vol.94 07年7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](mailto:desk@gakkyu-news.net)

## 今月のピックアップ

いったい、何がどうなっているの？

学校給食調理の民間委託実態

首都圏学校栄養職員による匿名座談会

首都圏で30年前後勤務経験のある4人の学校栄養職員に集まっていただき、学校給食調理の民間委託の実態や問題点について、話をさせていただきました。直営の調理員にとって、民間委託された学校や自治体での現状を知るすべはありません。また、すでに全校が民間委託となった自治体に採用された若い栄養職員にとっては、直営調理との違いを知ることもできません。

そこで、直営と民間委託のどちらにも経験がある栄養職員に、それぞれの視点から自由に問題点を出示いただき、今後の運動の参考にしていきたいというのが目的です。今回は最初から匿名座談会であることを条件に参加していただき、民間委託の問題点について具体的に率直な発言をいただくことにしました。

司会を学校給食ニュースの牧下圭貴が行い、民間委託問題に詳しい保護者1名にサポートしていただきました。内容、発言順などは、本紙で発言の主旨に沿いつつ再構成しています。

### 参加者

Aさん 民間委託経験16年です。

Bさん 同じ中学校の直営2年、委託1年経験しました。

Cさん 小学校の直営校が民間委託に切り替わったところを1年、中学校の民間委託校1年です。

Dさん センターの委託校や親子方式の学校の民間委託校を経験しています。

Eさん 保護者、民間委託問題に取り組んでいます。

### 目次

直営から民間委託への切り替えは大変	2
毎々が立ち上げ	4
トラブルが起きたら、どうなる	6
契約と評価のあり方	7
委託会社の人間関係は複雑	8
低賃金で苦しめられている	9
低賃金と人材不足が質の低下を招く	10
教職員や子どもは「お客様」	11
発注側が学校給食を知らない	11
学校の中の「知らない大人」	12
業者はなんでもやってくれる？	14
三期休業中は何をしているの？	14
委託業者はがまんしながら待っている	16
ノウハウをマニュアル化しようとしている	18
契約内容をきちんと確認して	19
民間委託に教育的な視点は持ち得ない	20
地元の直営調理員だからこそ担えるもの	21
まとめ	22

## 直営から民間委託への切り替えは大変

**司会** 直営から民間委託に切り替わった経験のあるA、B、Cさんに、切り替わりの状況をお話してください。

**Cさん** 直営と同じ給食が作れるかどうか不安でした。給食は共同作業なので、「こういう給食を作りたい」というイメージが同じでないとなかなかいい給食にはなりません。どういう人が来るのか、うまくやっていけるのかが不安でした。時間に間に合わないとか、異物混入があるとか、ゼリーが固まらないといったことの心配はありませんでした。事前にそういうことがないようにしようと思っていました。学校給食への思いが共有できるのかという漠然とした不安がありました。

**Bさん** 民間の調理士に私と共通の献立のイメージができるかの心配がありました。過去の献立の写真は撮ってあったのですが、味は言葉でしか伝えられません。慣れていて、イメージが共通だと、できてくる献立もほぼ似たようなものができてきます。どのような基盤を持っているかが不安でした。

**Aさん** 今まで作っていた給食がレベルの低いものではなかったのですが、それを維持していけるのか、来た人達がどれくらい動けるのかが不安でした。違う台所ですぐに動ける人はそういません。学校給食は共同作業なので、ひとりだけ動いても、ほかの人が動けないとうまくいきません。

切り替えのときの4月は献立として安全なものを立てました。今でも、イメージを持ってください、イメージが分からなければ聞いてくださいと言い続けています。

**司会** 4月の献立を安全なものにしたというのはどういうことですか？

**Aさん** 失敗しない、必ず時間内にできる、今までの給食と変わらないようにできる、作りやすく、見栄えがいい給食になる献立です。民間委託に反対していたので、最初から難しい献立を要求すればいいのですが、栄養士が学校にいて、給食の質が落ちるようなことを起こしていいのかという矛盾を感じ、悩みながら「作りやすい」献立を最初は用意しました。

**司会** Bさん、直営の場合ですが、調理員が変わることはありますか。民間委託のときと同じような混乱はない

のですか？

**Bさん** 直営でも混乱はあります。私のところでは直営のときは正規4人で約300食でした。変わっても2人です。定数の半数が変わってしまうことはほとんどありません。混乱はありますが、調理員さん同士の問題として職種の中で解決しています。

勤務している中学校が民間委託に切り替わったとき、4月は、去年の直営正規4人のときとまったく同じ献立でやってもらいました。委託業者はパートも含めて7人が契約人数です。

子どもたちは、去年と同じ献立を食べているという認識はなかったと思いますが、反応は「違う」「うまくない」「お米がべちゃべちゃ」でした。ご飯がちゃんと炊けていません。さらに、時間に間に合っていないです。

その業者は、私の勤務する自治体にはじめて入った業者でした。はじめて、ひとつだけ受注できた業者で、実績を積めばもっと受注できる、失敗するわけにはいかないと気合いも相当入っていました。

それでも初日からすごかったです。まず、パートが揃いませんでした。時給1000円出しても人が集まらず、4人のパートが2人しか決まらなかった。初日は社員が3人プラスされ、6人とパート2人でした。内ひとりは、安全な作業ができるか確認のために来たようですが、間に合わなくて手を出していました。

**司会** それは初日だけですか？

**Bさん** いいえ。パートさんが集まったのは4月20日過ぎでした。最初手伝いに来た人に、「いつまでと言われてるのですか」と聞いて答えた日にちよりもみんな1週間ぐらいは長くいました。

**Eさん(保護者)** そのチーフやサブチーフは、よその自治体で学校給食の調理を行った経験者ですか？

**Bさん** 他の地区でチーフをやっていた人2人です。チーフとサブチーフで、もう1人が短大を出たばかりの栄養士でした。この栄養士は、チーフ、サブチーフとは雇用形態が違うと言っていました。よく分かりませんが。

**司会** それでできなかった理由は何ですか？ 人が集まらなかったことですか？

**Bさん** やはり「人の台所でいきなり仕事ができない」とい

うことです。

**Eさん(保護者)** ということは普遍的なことですよ。ほかでもそういうことはあるということですね。

**Bさん** 手伝いに来ていた社員が「カレーはルーからこねるのですか」とか、「コロッケは芋からつぶすんですか」「豆は茹でるんですか、缶詰じゃないんですか」とかつぶやいているのが聞こえるんです。そういうことを言わなければいいのに、きっと昔社員食堂などで働いていて、今は事務系や管理に変わった方だと思います。

でも、この方々はルーものをこねることができていましたが、チーフ、サブチーフを含め、ルーものがちゃんとできるまでに半年以上かかりました。

**Aさん** どこの自治体でも同じだと思います。私のところに来た業者はそうでもなかったですが、「ルーがつくれないう」という話は他の栄養士から聞きました。

**Bさん** 見てなければ何するかわからないという不安がありました。

**Cさん** 私は直営のとき調理員が3人で300食強を作っていました。同じ自治体内で民間委託がはじまっており、調理員が希望すると用務員に転職できる提案がされていました。そこで、私の学校でも転職希望を出していた調理員さんがいました。転職希望は別に言わなければいけないことではありませんが、3月になって転職希望を出していることを仲間に話したとき、1人が定期異動、1人が転職で、残る1人が「だったら私は給食調理できない」と言い出しました。そこで、管理職と私で定期異動の方に残っていただくようお願いしました。ところが、その残るはずだった方も転職希望を出してしまい、結局、1人残って2人入ってくることになりました。

すると、今までのやり方を残った1人が新たに来た2人に伝えるのは非常に大変です。仕事はできる人達ですが、「今まではこうしていた」「今まではどうしてたの」「今までの切り方は」「何時ぐらいにどういう作業をしていたの」「この仕事はどの場所でやっていたの」と、残った1人の方が大変でしたので、私も現場に入って一緒に口も手も出して仕事をしました。ただ、がらスープをとるとか、ルーをつくるとか、煮るのではなく、揚げてから混ぜるとか、小学校だから「このくらいの大きさに切る」などは、同じ自治体の他の学校でやっていた訳ですから、別に心配はありません。作業手順の調整の問題で、4月いっぱいは今

までのやり方でやってもらうことを、「不満もあるでしょうが、なじんでください」とお願いし、4月末に反省会、意見交換会を行って、そこで、意見の調整をして連休明けからの仕事のやり方をみんなで決めましょうとスタートしました。

民間委託の場合は、相手が何を考えているかぜんぜんわかりません。

私の学校(前任校)で民間委託に切り替わったとき、民間委託の学校給食を7年経験していたチーフと、2年経験していたサブチーフと、短大卒の社員にパート4人が来ました。このパート4人は、他の自治体で4人揃ってパートとしてやっていた人達で、翌年その自治体で受注できなかつたため、会社がそのままその4人を連れてきたのです。だから、4人は意気投合できてきました。4人の中で教え合ったり、手伝ったり、作業分担していました。しかし、チーフ、サブチーフ、社員同士は初対面で、社員たちとパートたちも初対面です。

私の学校に来て、仕事が始まる前に私から「現場に入って仕事をしていますか、直接指示を出してもいいですか」と聞きましたところ会社からも現場のチーフからも了解を得ていました。最初に私から言ったことではありませんが、結局、業者から手順などを聞いてくることになります。午後からの後片付けの流れについて「今まではどういふ流れでやっていたのですか」というところまで聞いてきました。それについても今までのやり方をお話しし、最初の1週間は午前も午後も私が見ていました。

午前中については、「このお釜は何時になったら何をやってください」「この作業は何時に、どうしてください」というところまで口を出しました。サブチーフはお米を研いだことのない人でした。首都圏の学校給食でかなり無洗米が浸透しているようです。

現在の勤務先の学校に来ている民間委託業者の方も、お米を研いだことがない、赤飯を炊いたことがないと言っています。

**Bさん** 洗米機を使うところもありますし、私のところはクラスごとに炊飯していたから洗米機も使わないので「お米研いで」って言うと「えっ」って驚かれました。

**Cさん** 新卒の栄養士の社員は、タマネギの皮の剥き方からピーラーのかけ方なども知りません。パートさんが来るのは9時で、下処理は始めていますので、他の社員が教えていたら、がらスープをとったり、ルーを仕込んだり、

調味料をはかる人がいなくなります。学校給食経験2年目のサブチーフもお米の研ぎ方を知らなかったし、卵の割り方も知りませんでした。卵をひとつずつ割って確認して入れていくという基本を知らなかったのです。

Bさんの話ではないですが、この人たちが、何ができて、何を知らないのか、現場にいて見ていないと分かりません。社員ですから、事前に研修は受けてきて、衛生についても研修を受けていても、実地作業をやっていないから分からない。下処理用のザルですと教えても、どこまでを下処理用のザルで、ここからは別のザルといった器具の使い分けもできません。

直営の場合、手を抜いてやらない人がいるということは直営でもありますが、その人でも知ってはいるわけです。民間委託では、そこさえ知らないというのが一番大変なところですよ。

## 毎年が立ち上げ、再スタート

**司会** Dさんは切り替えの経験はないそうですが、新しい学校に着任して、そこが民間委託だったとき、直営とは何が違いますか？

**Dさん** 私は民間委託が順調にいつているところに入ったことはありません。民間委託がこうであるという理想像はないと思います。立ち上げであろうが、すでに民間委託になっていようが、常に立ち上げであるというのが、今の民間委託の特徴だと思います。

それは、民間委託の業者が売り手市場になっていること、民間委託の社員も売り手市場になっていることが理由のひとつです。

今いる学校は、3年前に民間委託になり、1年目に失敗しているところですよ。栄養士が舵を切れず、まとめきれなかったようで、異動してしまいました。親子給食という要素もあります。この学校は、それまでセンター給食であったため単独校への切り替えと同時に民間委託となり、学校としても給食調理の受け入れ体制がまったくなかったという条件もありました。

センターでも、単独校でも、直営ということは、自治体の職員がいるということです。正規の調理員は、その自治体の中で異動するだけです。栄養職員は都道府県単位で回ります。民間委託ということは、栄養職員も委託企業

の社員・パートも全員が出て行ってしまう可能性があるということです。帰属意識はありません。その学校や自治体がどういうところなのかすら分からず、温度差が分かりません。

また、直営はプロジェクトチームですが、民間委託を受けている会社はピラミッド組織です。そこが一番の違いだと思います。直営はプロジェクトチームなので、勤続年数が違っても、知識と経験を持っている人が舵を切れません。委託会社のピラミッド組織では、どんなに技術があっても技術がない人間が上にいるとそれで終わりです。情報を持っていないと下の人間は何もできなくなります。どこが異動するかによって壊れ方が異なるだけです。

## 司会 壊れるというのは？

**Dさん** 人間関係を含めてです。リーダーが優秀ならばまとめられますが、分からない人だとだめになります。いくらチーフに経験があっても、失敗の経験ばかりのチーフだと疑心暗鬼となり、下に対して細かいことばかり注意するようになります。「虫が1匹入っても、それは説明がつく」と言ってもだめで、何か異物が入っていると「大変だ、大変だ」と大騒ぎして、調理以前の問題です。

**Bさん** それはチーフだけでなく、会社という組織の中がそうになっているということです。

**Dさん** ちょっと話はそれますが、毎朝会社からFAXが入ります。前の日にどこかでトラブルがあったら、それが報告されます。「どここの事業所で問題があった」と朝礼で言っているのを聞いて、朝からスタッフをおどかしてどうするのかと思いました。

**司会** つまり、毎朝、学校のFAXに会社からの通達が入ってくるのですね。ということは仕事が終わると、学校のFAXから会社に報告を上げているということですか？

**Dさん** そうです。履行完了の報告とクレームがあったかどうかを報告することになっているようです。それが、次の日、全部の学校に一斉FAXされます。チーフがその内容を自分の経験として自治体や学校ごとの温度差を理解して話せばいいのですが、ただ会社の通達として伝えます。それが民間委託の企業のシステムです。すると、やる気のある人もいますが、いきなり朝からモチベーションがどんと下がってしまいます。

栄養士3人、チーフが50歳代ですが、結局うまく回せ

なくて1年で3人のうち上2人がいなくなりました。今年も新しく立ち上げるような状態です。

Cさんも言われましたが、見ていないとどうなるか分からないところがあります。見ていても、話してもいけないというのが民間委託のルールですが、たまたま学校の中に施設があるから見ていられるのです。もし、外に施設があったら見ることもできません。

見てあげないと、委託業者の人達もどうしていいかわからないのが現状です。

彼らは時間が来ても関係ないのですね。調理場と外との温度差が分からず、学校の中の職員とのコミュニケーションもない。だから、今やっている仕事が、どのくらいすごいことをやっているのか、子どもに対して、食文化に対してどう影響があるのかを考えていません。厨房の「房」の中だけで働き、マンネリ化していくと時間配分さえできなくなり、時計を見る習慣を失い、遅れていくことが平気になっていきます。

最低でも、栄養職員は3回ぐらい関わります。最初の打ち合わせ、中間検査、完了検査があります。そのときに、明らかに作業の流れがおかしいということがあります。当然、その流れを止めて元に戻さなければならないので、入ります。それをやっている、「来てくれるのが当然」という態度になっていきます。違う組織が自然にできて、すごくうまくいったりします。これは、委託の偽装よりもむしろ公務員の兼業じゃないのかというような感じです。そちらの法律に引っかかるのじゃないのかとさえ思います。

**Aさん** 私も委託企業から給料をもらっていないぞ、と思ったことがあります。なんで私はここまでやって、給食調理を回さなければならないのか、と思います。

**Bさん** 本当に私もそう思います。

**Dさん** 給料は、公務員としてもらっているわけですが、その給料(分の働き)を民間企業にあげる必要はない、と思います。

**司会** 具体的な例を挙げてください。

**Aさん** 調理台の置き場から、ものの置き場まで全部教えないと最初は絶対にできません。衛生地帯とか、非衛生地帯とか、分けなければいけません。下手に置くと、火の通ったもの、通ってないものの区別がつかえません。「生(なま)」という感覚が全然違うのです。

置き場所の配置さえもできない。こういう調理のときは、

こういう風に配置して作業をするの、と、私が調理員さんをやっているのかと思うときがあります。それを一通り教えます。

たとえば、カレーを作るとき、タマネギを炒めたとたんにはジャガイモに火が通っていないのにルーをざぼっと入れられたときのショックは忘れられません。カレーですからどうにかできあがりしましたが、あれはひどかったです。

民間委託のパートさんが最初に来たときは、みんな棒立ちに立っているだけです。その状態はすごく怖かったです。

**Dさん** 話を戻しますが、民間委託の年数が経って、会社が変わることがあります。パートさんがそのままおいて行かれることがあって、会社が変わっても、パートさんが同じ職場を引き継ぐという、自治体職員と同じような立場になることがあります。

**Cさん** 今の学校はパートさんが一番経験年数が長いんです。

**Dさん** パートさんの力量で決まってくるところがあります。

**司会** パートさんは、労働保険の関係などもあり火を使ったりしませんよね。

**Dさん** それも実際には中でのやりとりで、パートさんの力量により火を使うこともあります。

**Bさん** パートさんには火を使わせません、というか、社員がパートさんに火を使わせようとしていたから、「あなたたちは、この人たちに責任をかぶせるの」と怒鳴ったことがあります。

**Dさん** それは介入ですよ。

**Bさん** 3人の社員のうち1人は新採なので数に入れるのはかわいそうですから、正規4人でやっていたところを実質2人でパートを使いながら回そうというのは無理で、頭数ではないと思います。

**司会** それぞれ遅れた経験があると思いますが、直営のときも時間に遅れるということは絶対ないとは言えませんよね。頻度の違いですか？

**Cさん** 私は遅れた経験はありません。自分が入ってきますから。何が何でも遅れさせません。

**Aさん** 遅れそうになるけれど、最後は入って戻します。最初のうち入らないとできませんし、危ないなと言うことは

経験上分かりますので、やっちゃいけないけどやります。

**Bさん** 入ったけれど、間に合わないときがありました。給食を食べる時間が短くなりました。10分まではなかったです。

**Cさん** 中学校で10分は大きいですよ。

**Bさん** たまたまお弁当給食で、配膳がないためそれほど影響はありませんでした。委託では、判断のつけ方、こういう作業手順でやっていたらここまで時間が伸びるということを考えずに作業をするところがあります。そこはもういいとこちらで言っても、かたくなに作業手順に固執するところがあります。見切りができません。段取りができません。

**Dさん** 直営の場合ですと、栄養士が出てくる前に、ほかの担当の調理員が遅れているところに突っ込んできます。調理員同士で、最後にどうしようもない状態になる前に手を出します。

**Bさん** 直営の調理員は今やらないといけないところが分かります。

**Dさん** ところが、委託業者の人達の場合、最後まで知らんぷりします。「私の担当じゃない」、と逃げちゃいます。

## トラブルが起きたら、どうなる

**Eさん(保護者)** もし遅れて混乱が生じたら、最後は栄養士が謝ることになるんですか？

**Dさん** いえ、チーフは謝ることには慣れていません。会社も謝ることに慣れていません。

**Aさん** 始末書が大事みたいです。

**Bさん** 時間に間に合わないことと、異物混入は書類で報告して、上の人が顔を出して校長に謝るのが規則みたいですよ。

**Dさん** 私が「黙っていていいよ」って言っても、すぐに電話しています。

**Bさん** 確かに異物混入はありましたが、明らかに調理室が出どころではないというものがあります。それでも、異物混入だから始末書対応なのだそうです。

**Eさん(保護者)** 始末書が重なるとどうなるんですか？

**Bさん** 知りません。それが原因でチーフが異動になったのかどうかも知りませんが、チーフは異動しました。「ここにはいられない、飛ばされる」とは言っていました。

**Eさん(保護者)** 始末書が多かったのですか？

**Bさん** 始末書自体も私は見ていません。

**Eさん(保護者)** 学校長に出すのですか？

**Bさん** それも知りません。私の印鑑も何もありませんでしたから。自分の会社の書式で、自分の会社に出してただけかも知れませんが、それが教育委員会への報告義務かも知れませんが、それを学校に行っているのかさえ分かりません。

**Dさん** 始末書は基本的にそんなに大きいことでなければ出さなくていいのですが、書くのが好きな人、謝るのが好きな人はなんでも出してしまいます。

そのくせ、書く内容がよく分からないというので、私のところに持ってきて、私が添削することもやっていました。それを会社に出して、会社はそれを持って謝りに来ました。

**Cさん** 千葉県市川市の民間委託差し止め裁判がありましたね。あのとき、民間委託ではこれだけの異物混入などの事故があったという報告がされましたが、あれは、市川市が民間委託を導入するときに「こういう事故の場合、教育委員会に始末書を出しなさい」という取り決めがあって集められたデータだと思います。私のところで、ゼリーをひっくり返して出せなくなったとき、謝罪は口頭のみでした。始末書を書いたかどうか分かりません。

**Dさん** だから、始末書を書き始めたら毎日のように何か書かなければならなくなります。

**司会** 直営のときはどうだったのですか？

**Dさん** 始末書はありません。教育的に解決します。問題をみんなで共有し、解決策を考えます。

**Eさん(保護者)** では記録には残らない。

**Cさん** 不注意で空焚きしたり、火災を出したときには記録に残ります。給与カットされたという話も聞きます。

**Aさん** 民間委託業者がある地区で火災を出したときには、その会社自体がなくなりました。

## 契約と評価のあり方

**司会** 委託業者の人と学校や子ども達との関わりについて教えてください。

**Aさん** 学校が気を使って、卒業生を祝う会に呼んだり、PTAが花束をくれたり、委託の調理員が給食を運んでいると子ども達が声をかけてくれるなどのことはあるので、まるっきり給食室の中だけという状態ではありません。パートさんも地域の中で雇うため、子どもがその人を知っているということもあります。

子どもが安全においしく食べられることがひとつの課題だと、委託会社の人達には言っているのですが、声をかけられると委託会社の人達もうれしいと思います。

一時、大変なチーフが来たこともありましたが、それ以外はひどい状況はなかったです。

**司会** それは、4月などの立ち上げ期を過ぎれば、チームによってはうまくいくということですか？

**Aさん** そうですね、チームワークですね。けれども、一生懸命教えても、すぐにいなくなってしまう。

**Eさん(保護者)** 長くてどのくらいですか？

**Dさん** 実力がつくと、会社ですから次のところに行くか昇格します。

**Aさん** 一番長い社員の人で5年です。

**Eさん(保護者)** 5年は長いということですか。

**Aさん** 5年いれば安定しますね。

**Dさん** 同じチーフが5年というのは異例です。5年同じ会社と契約していること自体が異例でしょうから。

**Aさん** 契約は単年度ですが、5年を目安で随意契約となっているようです。その会社に問題がなかったらそのまま継続します。だから、「どうですか」というアンケートが学校長宛に毎年来ます。校長は書けないので、栄養士に回ってきます。学校の名前で提出します。

**Bさん** そういう聞き取りは私にはありませんでした。契約している部局の課長らと民間会社の方で話し合いはしていました。しかし、教育委員会経由で、契約の継続に関する連絡などは一切ありませんでした。委託企業の人から「来年度も引き続き請け負うことができました」という報

告を受けただけです。おそらく、何らかの審査はやったのでしょうか。

**Cさん** 学校、教育委員会、業者、PTAが入った給食運営協議会はないのですか？

**Bさん** やっていなかったのが教育委員会に注意されて実施しましたが、そこでは契約の話などはありませんでした。

**Cさん** 私の自治体では、評価シートがあります。3段階、4段階の評価をします。いくつかの評価項目があり、得点いくつ以上だと翌年度も契約続行、その下だと、改善項目に対して業者が改善すると言ったら契約、それ以下だと業者変更ということになります。評価シートは教育委員会が学校に提出を求めます。学校長が提出しますが、その前に給食運営協議会が開かれます。そこで意見を聞いておいて、評価シートを作っています。給食運営委員会は、学校長、栄養職員、PTA代表、委託業者の責任者と現場のチーフです。評価シートの評価項目を知っているのは、学校長と栄養職員だけです。

私の自治体でも5年は随意契約が可能です。5年経って学校側が業者を変えたいと言え、新たに選定委員会を設けて、業者変更をすることが可能です。前の業者が候補になってもかまいません。一般競争入札ではありません。

**Dさん** 私の自治体は、民間委託に対する認識が甘いと思います。業者の選定委員会は役所の中で校長の代表を含めて何人かでやりますが、現場は関係ありません。

評価についても、Cさんの自治体での評価シートはおそらく財務契約に関する入札についての細かいものだと思います。私のところでは、単なるオリジナルの採点シートで、学期に1回提出します。契約に関してよほどの過失があったり、反対がなければ、自然に随意契約が3年で、3年後も応札で価格に大きな問題がなければそのまま継続ということになります。

Cさんの自治体の財務契約に関する評価シートは他の自治体であったのですが、それが給食の請負委託に適正かどうかという議論がありました。教育の契約と、単なる物品やサービスの契約とは違うのではないかと、評価シートは合わないのではという議論です。人的な質は評価できないというところ。学校によってその人に対する評価はずいぶん異なってくると思います。

**Aさん** 栄養士によっても評価は違ってくるでしょう。

**Dさん** 建物の契約ならば数値化できるでしょうが、学校給食調理そういうものではありません。

**Eさん(保護者)** 学校給食運営協議会はあったのですか？

**Dさん** ありません。

**Aさん** 前の学校ではありましたが、今の学校ではありません。最初のうちは年に1回やらなければいけないというのがあったのですが、いつの間になくなったのでしょうか。全校が民間委託になっているため、反対もなくなり、その結果自然消滅したのではないのでしょうか。

**Cさん** 初年度は、年3回、2年目以降は1年に1回給食運営協議会が行われます。教育委員会からは、必ず開催し、その上で評価シートを作成するようと言われていきます。

**Eさん(保護者)** 教育委員会と保護者との約束事ですか。

**Cさん** はい。私の自治体では、民間委託を開始する際の教育委員会の説明の中で、給食運営協議会を開き、保護者の意見を聞くとしていました。おそらく、Aさんのところでもそうだったのではないかと思います。

## 委託会社の人間関係は複雑

**司会** 契約金額について上がった、下がったということがありますか？

**Aさん** 当初よりは下がっているようです。実施回数や食数にもよりますので、そこまでは把握していません。

**司会** 下がったことについて、委託業者の方は何か言っていましたか？

**Aさん** 特にないです。ただ、運営体制で、頭数は減らさないようにしながらも、パートさんの時間を午前中だけにするとか、曜日によってパートさんが休むなどの工夫はしているようです。だからといって、私の方で献立を変えることはしていませんが。

**司会** そうすると、委託業者のチーフたちは大変ではありませんか？

**Aさん** それは納得ずくでやっているのだと思います。会社がそれをやれと言っているわけですから。実際には、大変そうです。

先日、別の学校で欠員が出たとかでチーフの一存で2番手の人がよそへ回されたことがあります。私の学校では、3人の社員のうち、チーフ、サブチーフともう1人いて、3番目の方は定年退職しても残っている方で位置づけは3番手ですが、サブチーフは若い経験のない人です。このときは、2番手のサブチーフがよそへ回りました。その日の、私の学校の給食も大変でした。切り方やごまのすり方などの手が抜けたりしていました。

**Eさん(保護者)** 突然、よそに手伝いに行くということはあるのですか？

**Bさん** お手伝いに来たことはあります。献立を見ながら、パートさんが休むときに、よそから手伝いを入れてくる場合と、休んだままで作業をすることがあります。フルメンバーが揃ってもきついと思われるときには人が増えていることもありました。

**Cさん** 前任校では、パートさんが休んでもヘルプさんが来たことは一度もありませんでした。今のところは、私が言わなければ来ません。「人が足りないなら、ちゃんとヘルプをとって」とチーフに言わないと、人が来ません。

それから、私の学校では、社員2名、パート4名でやりたいとのことでしたが、パートさんが揃わなくて、しばらく社員4名、パート2名でやっていました。そのときは、時々その社員さんがヘルプでよそに行きました。このヘルプに出ることのある社員はパートさんよりも仕事のできない人でしたから、影響はありませんでした。

やはり、ピラミッド組織ですから、どんなに仕事ができるパートさんでも、チーフがそれを認めなければ、その人の評価は上がっていかないし、あまりに仕事ができるパートさんはチーフにとっておもしろくないようです。

**Dさん** 私は今のところで私が舵を切っていますから、パートさんにも、文句があるなら私に言え、会社にも言え、パートさんは1年間我慢してがんばってきたのだから、チーフが会社の都合で変えられても、パートさんには権利があるのだから、だから辞めるのは辞めてください、やってきたことは財産ですとお願いしています。

センターの民間委託のときには、人数が多いので、パートはずっと2人ぐらい欠員状態でした。パートさん含め



て30人以上いて、半分以上はパートさんですから地域で採用しようにも人が来ません。センターですから、過重労働にもなります。単独調理場だとそこまでの重労働はありません。だから、パートさんにも1年、2年と経験を積んでもらうよう働きかけます。年配の方だと、人生の機微も分かっておられるので、我慢するところは我慢していただき、文句言うところは言うていただく。直営の調理員さんと同じような感じですが。当然、チーフはおもしろくないです。小さな職場でミニ組合のような状態になってきます。パートさんと社員、チーフの関係が複雑になります。

ただ、チーフにとっても、古参のパートさんが辞めると会社から怒られますから、我慢しているようです。

**Cさん** そのように会社がパートさんの重要性を分かっているのかもしれませんが、私のところの会社はどうも分かっていないようです。ひとり、民間委託会社のパート歴が10年で、年齢も50歳代の方がいます。最初に入ったところで、徹底的に学校給食のノウハウを鍛えられてきた方です。一方、チーフは社員食堂が長い人で、社食の仕事を引きずりながら学校給食の経験は2年と定時制をちょっとです。だから、パートさんの方がずっと衛生観念があるし、私の学校の給食室も3年目で、給食室のレイアウトと献立を見ながら、どこでどういう作業をするか、彼女は全部理解しています。どこをきれいにしなければいけないのかも知っています。

原則的に、午前中洗いや消毒をすることはいけないことになっていますが、献立を見て、場所によっては大丈夫だから「洗い物をしてもいいよね」と聞いてきます。

ところが、チーフは給食室のフロアの使い方がまだ分からないから、私とパートさんで話を決めて決めることにはなりますが、それがおもしろくないし、そのパートさんが優秀だということを会社にも言っていないと思います。そのパートさんは何年かその会社でやっているの、時間給は上がっていると思いますが、私はそのパートさんが会社に切られるのではないかと、非常に不安です。目配せひとつで分かる人なので、私とそのパートさんに頼り過ぎると、結果として彼女の生活権をおびやかしてしまうのではないかと不安です。

## 低賃金で苦しめられている

**Eさん(保護者)** パートさんがベテランだけど、それに見合う時給をもらっているかどうかは知らないのですね。

**Cさん** 分かりません。ただ、私の学校の業者が新規採用するパートさんの時間給と、T社の時間給では、T社が1000円で、私のところが850円です。同じ地域版人材募集チラシに載っていたそうです。

**Bさん** 業者によっても、地域によっても時給は違います。私のところは、時給1000円でも集まりません。

**Aさん** 私の自治体はBさんのところよりも低いです。

**Eさん(保護者)** 集まらなければ、よその地域から来るのですか？

**Bさん** 私の自治体では、中学校が自由選択制です。そして、パートさんは学区内では雇えないことになっています。そのため、理屈では中学校の民間委託で業者が自治体内のパートさんを雇えないことになります。

**Dさん** 民間委託の会社の賃金は社員もすごく低いです。役所の誰がどこまで知っていて契約をかけるのか知りませんが、私が以前、教育委員会にいたころ、原価交渉ばかりしていました。シーリング(価格の上限設定)で〇%の削減となれば、事務方は、単純にそれを計算して、委託金額のシーリングを定めてしまいます。そうすると契約が成り立たなくなります。そして、その賃金では働けないような原価設定が行われてしまいます。

特に都道府県と違い、学校給食の直接の実施者となる市区町村の場合の、民間委託についての考えが甘いです。

今まで直営してきたものを、民間委託して「財政が良くなります」と言います。直営調理員さんを切った金額を何割で民間委託するのか？ それを、5割ぐらいにして民間委託にしようというシーリングではありません。もっと低い設定です。直営正規調理員で単純に計算すると時給3000円ぐらいになる人はいます。それが委託の際、時給800円ぐらいの設定にしまいます。

それだけでなく、自治体によっては、ブロック単位で数校まとめて同じ業者に民間委託することで近くだから人を回しあえばいいと、さらなる予定入札価格の抑制をします。

民間委託する際の仕様書も原案を委託業者に出させて、教育委員会としてまったく勉強しない例もあります。

今、私の自治体では委託金額が少々上がりつつあります。それは、これまでがあまりに安すぎたからです。

問題は、どこまで委託金額を落とせばいいのかということです。

栄養職員も、学校長も、委託金額がいくらなのかをきちんと知りません。それはおかしいです。

委託する契約金額がそもそも少ない場合、学校単位で民間委託契約をすることもありますが、通常は、1000万円以上の契約となり自治体の財務担当が契約を行うことになります。学校で契約するならば、契約金額も条件も学校が知っているのは当たり前ですが、ほとんどの場合、教育委員会は、正規調理員を民間委託業者に切り替えたとき、どのくらいのコスト削減ができていて、具体的にいくらで委託しているのか、現場は誰も説明を受けません。毎年、委託金額などのことを知らないのに、委託業者がいかどうかを評価してくださいと学校に求められます。それでは評価にはなりません。

首都圏で時給1000円出しても働かないという時代では、インターネットやりながら座っている方がいいということですよ。

正規調理員が時給3000円というなら、時給1500円でさえなく、委託業者の設定が時給800円程度。では、それによって余ったとされる金額を設備に投与しているかといえば、それもやっていない。

設備にお金をかけて、人にお金をかけないというのが国の合理化・委託化の主旨ですが、それさえも民間委託を決め、委託する側が理解せず、現場の栄養職員から当局までが「わからない」ままにいくつもの問題を見過ごし、その結果として、委託業者の社員とパートさんにしわ寄せがいつているのが、現在の民間委託の構図だと思います。

それなのに、「パートさん働いてください」というのは無理です。

今、委託業者の社員さん自身も、別の会社に移っていくのが当たり前になっています。

お金がいい会社に1人が移って、「こっちの方がいいぞ」となると、チームごと移っていきます。だから、社員やパートの質が悪くて、もしクビになっても、売り手市場で、人がいせんから別の会社に行ってチーフとして働くこと

ができます。

## 低賃金と人材不足が質の低下を招く

**司会** 調理の民間委託が広がっているから、ということですか。

**Dさん** そうです。業者も、そこで働く人も足りない状態です。だから、経験者ならば、クビになったという過去があっても気にせず採用してくれます。

**Eさん(保護者)** 業者が事故を起こして、業者との契約を切り、別の業者が入ったのですが、チーフをはじめパートさんまで前の会社の人がそのまま会社を移ってきました。そういう例があります。

**Aさん** パートさんが居抜きで来ることはよくあります。

**Cさん** 今の学校でも、T社からN社に変わりましたが、パートさんはそのまま、T社からN社に転職して来ています。

**Aさん** パートさんの場合、通勤が便利なので、新しく契約した業者が前の業者で働いていたパートさんに「そのまま働きませんか」、と言えば、パートさんは前の業者を辞めて新しい業者に行くだけなので簡単です。

**Dさん** 社員もそうです。たとえば、T社は上の方は給料がとてもよくて、下はとても低いそうです。そこで、やる気を出してもらって長くいてもらうことらしいのですが、若い人は目先の金額がありますので辞める人も多いのです。会社は、栄養士を中心に採用します。栄養士は、調理経験はありませんし、包丁の扱いを教わって来るわけではありません。しかし、契約する自治体の役所からすればそれでいいのです。「栄養士免許を持つ社員」となるわけですから。調理師資格のある人をとるよりも、栄養士、あるいは、管理栄養士を採用した方が会社としてはいいということになります。肩書きだけの採用です。何も分からない新卒の栄養士を好んで採用するわけですから、委託会社もどんどん崩壊の構図にあるわけです。その構図を生み出しているのが、給食調理委託の低賃金です。

**Cさん** 前任校の新卒の栄養士に2年経って「サブチーフになりましたか？」と聞いたら、「これから調理師の資格を取らないとサブチーフになれないんです」と言っていました。

そういう例もあります。

**司会** もし、指示書とチーフとの打ち合わせ、中間検査と完了検査という法律に厳密に従って給食を作れと言われたら、できますか？

**Aさん** 私の学校は今のところチーフが替わっていないので、自分のイメージを分かってもらえていて、何度もやっている献立だったら味見程度で大丈夫です。

新しい献立にはイメージが沸かないときがあるので、そばで切り方から見ることはあります。

**Cさん** 私は見ないと不安なので、やったことがあります。栄養士仲間には、「手を引いて、黙って見てみたら」って言われることはあります。

### 教職員や子どもは「お客様」

**Bさん** 給食に対する考え方に差があります。

一番違和感を感じたのは、「サービスですから」という言葉です。私は学校給食をサービスだとは考えていません。民間業者にとって、学校給食はサービスです。この言葉と認識の違いがあると思います。私が間違っているのか、業者が間違っているのかは分かりませんが。

**Aさん** それは、サービス業という意味ですか？

**Bさん** サービスだから、つまり、私や学校や生徒はお客さんなのね。

**Dさん** 児童生徒に対して、敬語で話をします。教育的配慮はありません。児童生徒に対して「おかしいことはおかしい」と普通に話してくださいとお願いしますが、そんなことは決してしません。

**Bさん** だから、直営と民間委託は違うんだと思いました。私がイメージしている給食を子ども達の前に出すには、私が見ていて、思い通りに動けるよう指示をしなければいけないんじゃないかと思うのです。見張っているというのは言葉が悪いけれど、そういう状態になって、午前中はずっと入っています。

**Cさん** 私は逆にも思えます。子どもの親からお金を集めて、食材を買って、学校給食にするわけです。それなのに、民間業者の現場で働く人達は、学校給食が商品だという意識を持っているのかさえ疑問です。私は、何か、ただ求められている作業をしているだけ、作っているだけではないかと思えます。たとえば、焦げても、「そこを捨ててしまえばいい」という意識です。それは違うのでは

ないかと思います。

**Bさん** そうですね。サービスだと言いながら、焦げたものを取りさえしなかったんですよ。

**Cさん** 葱を何回洗わせても泥が落ちないから怒ったんです。そうしたら、その泥が付いているところを切って捨てたんです。この食材は預かったもののはずです。その食材を加工して、商品としてできあがった給食を検査して、栄養職員や学校は受け取るわけです。その商品としての意識がこの人たちにあると思えません。

魚のフライを作ってひとつ落とした。それは、「あなた方が食べる分がひとつ減るのよ」ということです。不注意で落としたのですから、それは委託業者側の問題のはずです。それを、「予備があるから、予備をください」というのは違うのではないかと思います。

**Dさん** サービスという言葉は、会社としてサービスだよという意識付けがあるわけです。だから、サービスの質や意味を分かってやっているわけではありません。一番いい例が、マクドナルドはまさしく「サービス業」です。マクドナルドは、高校生のアルバイトでもできます。そして、できるようになれば、アルバイトの時給も上がり、マネージャーが教育を受けていて指示もできる。調理ができるようになるまでには、アルバイトにもどれだけ教育的なお金をかけるかが決まっている。さらに、「スマイル0円」と書いてあって、「それがサービスです」というのがマクドナルドの姿勢です。そこまで鍛えられているのがマクドナルドの「サービス」業です。では、今の学校給食調理の民間委託がそこまで鍛えられてから来ているかといえば、そこまでのお金を払っていないし、今の市場状況でそういう鍛えられた人が来るはずがないですから、Cさんがいような要求は難しいと思います。

### 発注側が学校給食を知らない

**司会** 会社としてサービス業であるとの考え方と、現実には安い賃金で働いている社員やパートさんの質の問題は、現在の給食調理民間委託の構造としてはできないということですか？

**Cさん** 私の学校に来ている業者N社では、上の方にいる人達は、学校給食ではないところに行っているのではないかと思います。20年近く社員食堂に携わってきた方

を、学校給食経験2年ですとしてチーフとしてよこします。社員食堂と学校給食では、食べる対象も違うし、調理も扱い方も違います。学校給食は、一定の時間に同じものを全部一斉に出します。しかも、クラス配食で、個人配食ではありません。そういうことを配慮して調理しなければなりません。経歴をみたら、自分がいた社員食堂が継続して受託できなくて、それで学校給食に流れてきたのではと思います。学校給食の調理を責任を持ってやっという人によこしていないのではないかと思います。

**Dさん** それは、民間委託に際して、仕様書を作るときの教育委員会の担当者が、学校給食のことをよく知らないからですよ。教育委員会の栄養職員が専門職でいても、彼らは学校給食現場の経験を持たない人もいます。その人が作業標準などを組み、民間委託の仕様を作ります。分からないから、他の自治体のこれまでの仕様書などを取り寄せて、それをまねする。いちごっこです。きちんと現場から行った人がいて、その仕様書では無理なことを説明し、学校給食の調理として実現可能な(質を落とさない)仕様書が書けて、委託業者側から話を聞いて、「この仕様ならばこのくらいのお金が必要」ということを把握し、それで当局の財政と、業者側との調整、すりあわせをして、学校給食の調理の民間委託契約をする。そういう当然のことができていないのが問題なのです。

誰が悪いのではなく、今の学校給食の調理民間委託を進めてしまう行政のやり方が間違っているのだと思います。

都道府県ならば、栄養職員は都道府県職員ですから対応の可能性はありますが、区市町村の場合、配置基準2分の1を超えるところを区市町村職員として栄養職員を持っていなければ、民間委託の現場の問題に対し、対応の可能性さえありません。

**Cさん** それでも私の自治体は、「学校給食経験2年」という条件があるだけいいそうです。別の自治体から私の自治体に移ってきた栄養職員は、「自分のところに来た委託業者の社員は、1年経つと、1年の経験でいい自治体にチーフとして異動していく」と言っていました。だから毎年人が変わります。「だから私は給食が時間に間に合えば、それでいい」と言っています。

**Aさん** 今いる学校はチーフが替わらないところでした。10年ぐらい同じチーフでした。代々いた栄養士が、この人でなければだめ、と言っていたようです。私も何年かそ

のチーフと一緒に働きました。その後、チーフになるような人ではない人がチーフになってきていました。能力的にだめです。人の問題だと思います。今のチーフは、みんなどうまくやり、衛生的にも調理の面でもやってもらっています。私は今まで会社や役所に文句を言ったことがなかったのですが、今回はじめて2月の末にメンバー変えないで欲しいとお願いしました。会社は「変える予定はありません」と言っていました。よくよく考えれば、今年が5年目で契約更新の年だからかなあとも思いますが。

## 学校の中の「知らない大人」

**司会** 切り替わったときの学校の受け止め方、変化はありましたか？

**Aさん** 古い話ですが、私のときには学校長から早くに「来年から民間委託だから」と言われて、辛かったです。学校の中は「栄養士が変わらず、調理場の中が変わるだけだから、大変なのは栄養士だね」という反応で、私には同情してくれましたが、私も変わらずに給食を出していましたので、何の変化もありませんでした。

**司会** 直営で必ず同じ人が来ていたのが、委託によっているんな人が来ることでの変化はありましたか？

**Aさん** 特にありませんでした。ただ私がやりづらいといけないということで、管理職の方が、民間委託の人が挨拶に来たとき、その人たちを歓迎してくれたんです。お寿司をとって来て茶話会をやったりして、私がやりよように持って行ってくれました。業者さん自体がその時点で嫌な思いはしていないと思います。ほかの学校では業者さんが嫌な思いをしたところもあったそうです。その点では、私は恵まれたと思います。

**Bさん** 私の学校には直営正規の調理員の中でももっともベテランの方がいました。保護者の評判のよかった方でした。そのため親も構えた部分がありました。それに、パート募集がいつまでも折り込み広告が入っていました。親も、どの会社が自分の子どもの学校の給食を作っているか分かっていますから、どの学校と書いていなくても、その会社がパートの募集を書いていると、「まだ人が揃わないの」と、そういう目で見ていました。

5月に試食会をやったときにも、人的な面でうまく回っているかどうか心配だし、給食の内容などが変わっていないければ子どもは何も言わないのですが、ちょっと何かあって、ご飯が軟らかかったり、カレーがまずかったりすると、それを子どもが親に言っています。だから、「民間委託でまずくなった」と、試食会に来るような親からは声が上がっていました。それで、私に「大変でしょ」って同情されました。

校長は、人の台所で、「校門の前に何時集合」とはじめて顔を合わせるような仲間の中で仕事をするわけだから、できなくて当たり前みたいな寛容な目で見ていたようです。それでも、副校長が在校せず検食できないとき、直営のときは検食しなかった校長が、委託になったら必ず検食していました。やはり、その辺の意識はあったようです。

他の教職員は特に何もありませんでした。ただ、用務の方は、ごみの始末などで委託業者の方と仲はよかったようです。業者の方との関係と、直営で同じ立場の調理員さんとの関係では関係が違ようです。直営正規同士の仲間内だったら職権の問題などで頼まないようなことも、そっと頼んでいるようでした。私を通すとだめだと言われるので、直接頼んでいたようです。

**Bさん** 卒業式するとき、直営の調理員るときは、教員と一緒に並びます。でも、民間委託の業者は学校とおつきあいのある「業者」だから、来賓です。学校側として出たいと思っただけなのですが、学校から招待状が行くということはお客さんだから来賓席です。業者の方は「えっ」って言っていましたが、それが筋です。チーフは異動することがわかっていたので、卒業式にはサブチーフが背広を着ていました。来賓紹介のときに、S社の〇〇さんと言われてあいさつしていました。来賓の控え室に座り、来賓のお菓子をもらって帰って行きました。「嫌だ、嫌だ」とは言っていましたが。

**Aさん** うちには別に招待状は出していません。卒業式にも出ません。

**Cさん** 私の学校の校長は、「そこは一線を引きます」と、卒業式、謝恩会も一切ありません。

**Aさん** PTAの意向でやったことはありましたが、年によって違います。何とも言えません。

**Eさん(保護者)** 卒業写真は載るのですか？

**Aさん、Cさん** 載りません。

**Bさん** PTAへの職員紹介にも載りません。学校とおつきあいのある業者のひとつという感じです。

**Aさん** うち、PTAの新聞に「調理室」として学校で給食を作っている調理員さんとして載ります。

**Dさん** うち、3年前に給食室が新しくできたので、給食に関しては新設校と同じ扱いです。まったく白紙の状態ではじまり、まったく紹介も何もありません。顔見知りにはなりますが、何もありません。

**Eさん(保護者)** 職員には紹介するんですね。

**Dさん** しません。

**Aさん、Bさん** ありません。

**司会** では、学校の中を知らない人が歩いているということですか。

**Dさん** ネームプレートをぶら下げているというだけです。

**Bさん** うちにはネームプレートもなく、調理員の格好をしているというだけです。

**司会** ということは、調理員の格好をしていると学校には自由に入れるということですか？

**Bさん** そうです。

**司会** 恐ろしい話ですね。

**Dさん** 委託の契約上、そうなります。学校間で、要覧が回ります。それによって、学校ごとの委託業者への評価がまったく違ってきます。紙面のどこに載っているか、まったく載っていないのか、名前の載り方はどうか。

実は、これは委託業者だけでなく、栄養職員もそうです。アルバイトの栄養士が大きく乗っているかと思えば、正規の栄養士がぜんぜん乗っていません。

**Eさん(保護者)** 私は、民間委託の場合、学校での職員紹介に必ず委託業者も載せるよう言っています。全部の保護者に、こういう人が学校に出入りしているということを知らせるべきです。わけの分からない人が学校に入って問題になることがあるのに、名前も分からない人が学校に出入りしているのは異常です。民間委託の異常性はここにあります。

**Dさん** その通りです。

**Bさん** 4月の入学式、始業式には、社員3人と決まっ

いたパート2人は紹介しましたが、その後出入りがあっても紹介などはありませんでした。

**Aさん** 全校が民間委託化されていますが、学校によって違うと思います。

### 業者はなんでもやってくれる？

**Cさん** 私のところは、私自身が民間委託を経験する前に、回りの教職員が民間委託を経験しているため、教員の中では半々でした。民間委託の給食を食べたことのない教員は、「Cさん、民間委託って何？」「どうなるの」ってまず聞いてきました。民間委託の給食を食べてきた教員は、「民間委託になると栄養士さん、楽になるんだって」「民間委託になると何でもやってもらえてね、給食じゃなくても学校の納会などでも作ってくれたり、頼めば何でもしてくれるって話だから、いいんだよ、民間委託って」という反応でした。

**Eさん(保護者)** 頼めばやってくれるのですか？

**Cさん** 私は「給食以外は頼みません、給食調理の委託ですから」と教員に言いました。

**Aさん、Bさん** 私も同じことを言いました。

**Cさん** ほかのことを頼んだ結果、給食調理に手を抜かれたらたまりませんから、とも言いました。

**Eさん(保護者)** でも頼んでいるところはあるということですか。

**Cさん** 今はないと思います。かつてはあったということです。ただ、業者の方は何でもします。

業者選定のときに、私の学校では3つの業者が来ました。そのときの話をします。

ひとつ目は、自分のところは給食調理業務もしますが、栄養職員が食教育をしたければどんな教材でもそろえます。うちの栄養士も出しますから、と言いました。

ふたつ目は、うちは原則3年はチーフを異動させませんと言いました。

みつ目は、「私とチーフが合わなかったらチーフを変えてくれますか」と私が質問したとき、「それが法律に触れないならば、変えます」と言いました。「法律上問題があったら変えないが、業者の方に落ち度があったら交代させ

ます」、ということでした。

この「なんでもやります」の中身が、給食なのか、それ以外のことなのかは聞きませんでした。私は何かを頼む気はありませんでしたから。

### 三期休業中は何をしているの？

**司会** 三期休業中のことをお聞きます。直営だと、三期休業中に清掃やメンテナンス、研修などを行っていますが、委託業者の場合、給食を実際につくる本来の委託業務以外にいつ、どんなことをやっていますか？ また、新たに契約が変わったり、決まったりしたとき、事前にどのようなことをやっていますか？

**Aさん** 平日が学校の記念日で休みの日に、水道屋さんが来るからお願いすると、チーフが出てきます。また、夏期に換気扇掃除や、私がいなくてに代わりにももらったり、平常の休みの日にも機械に油を差すなどのメンテナンス、夏休みにもメンテナンスをしてもらうことがあります。

学校の夏休みにやることは一通り紙に書いて「これだけはやってください」と言ってあります。その会社では、「学校の栄養職員が出て欲しいと言ったら絶対に出ること」となっているらしいです。

**司会** それは契約仕様に入っているのですか？

**Aさん** さあ。ちゃんと読んだことはないのですが、会社としては、「その日出て欲しいと言われたら出ること」となっていますと社員に言われました。

**Bさん** 休み中は自社の社員食堂のヘルプに行っています。委託企業の社員にとっては、できれば、勤務している学校に行かなければならないという理由で、社員食堂にヘルプに行くのをキャンセルしたいらしいです。

サブチーフは、郊外の社員食堂に7月の学校給食が終わったらすぐ行ってしまいました。

私は、前年までの正規調理員がやっていたことを全部書き出して、「これだけの仕事がある」と出しておきました。それには、大体いつ出てきて、何人ぐらいかけるかは、委託業者にお任せですが、それだけはやっておいて欲しいと、点検などもできるだけ7月中に終わらせるように副校長にお願いしておきました。いつ出てくるように、とい

うのはこちらからの指示ではなく、業者側で組んだようです。その仕事のためにパートさんが来ている日もありました。

そのほかに、私の自治体では調理士向けの研修がありました。いくつかの研修の中で、民間の調理士さんにも出なければならない研修もありました。パートさんは出ていません。3人の社員すべては出られなかったようですが、必ず会社を代表して出なければいけなかったようです。ただし、民間委託業者が出なければならない研修はひとつだけでした。

それで、いくつか請け負っている業者だとチーフ同士が横の連絡を取っていたみたいですが、私の学校の業者は、私の学校1校だけでしたから、どこからも情報が得られません。私の学校にいた直営の調理員さんが、春休み中つきっきりで教えていましたので、その人たちは面識がありましたので、その人たちぐらいが研修のときに顔なじみだったそうです。

**Aさん** 直営の調理員が春休みに教えるなんて、私のところではなかったです。

**Bさん** そうですね。業者の方も、普通は4月1日に「さあどうぞ」って言われるのに、事前に研修をやってもらった。「すごくありがたかった」って言っていました。「基本的に私は調理関係の機械の操作などは一切分からない、調理員さんから受け継がない限り知りませんよ」って脅しておいたんです。

**Aさん** 私は機械の操作などを知っていました。直営調理員から教わっていましたから。だから、一応教ええました。

**Bさん** 「スイッチの押し方ひとつ知らないって(知っているても)」言っておいたんです。

**Aさん** 私も、「そういう状態自体が異常だから役所が教えるべきだ」と、何年かあとにきちんとしてくださいと要望を出しました。

**司会** それで、改善されたのですか？

**Aさん** それは知りません。委託業者も現場でたき上げた人がほとんどになりました。業者の中の新しい人は知らないでしょうし、むしろ栄養職員の新しい人が委託業者に教えてもらっているという現状があります。だから、民間委託に対しての考え方も、委託が進んでから入ってきた栄養職員ではずいぶん違ってきていると思います。その

人たちは、委託会社の人に「教えてもらった」という意識があるのかも知れません。

給食の機材は、昔からあまり大きくは変わっていません。古い機材がある学校給食施設に新しい設備のある他の調理職場から委託業者の人が来るときにはカルチャーショックを受けるみたいです。

**Cさん** 私の自治体では、原則として立ち上げのとき、機械については納入業者を呼んで、その業者が委託の業者に説明します。

**Aさん** それが当たり前ですよ。

**Cさん** ただ、途中で業者が変わったり、チーフが替わった場合は、もちろん、業者から業者間の引き継ぎはありませんし、同じ会社でもそれまでのチーフから新しいチーフへの引き継ぎもありません。だから、残っているスタッフで受け継ぐか、私が教えるかです。私は、直営の調理員さんから全部教えてもらってきているし、「このご飯のときはタイマー何分」というすべてが書かれたノートを調理員さんからもらってきていますので、教えることはできます。

委託業者の調理士さんが三期休業中何をやっているかという、今の業者は、給食が終わって3日、始まる前3日を掃除日にあてています。私は、休みの間にやらう一覧を書いておいて、「これだけはやっておいてください」と渡しています。「終わったらチェックして、終わっていなかったらやりなおしてもらいます」と会社には話してあります。でも、スタッフは3日しか出ないからと、何が何でも3日ずつでやっています。

それ以外に、自治体主催の衛生講習会には年3回出席しています。

**Bさん** 私の自治体はそこが弱いんです。衛生講習会に業者を呼んでいません。調理技術の向上だけです。

**Aさん** 私のところでは、パートさんも衛生講習会に出ます。出なければいけないというのではないですが、民間委託と直営の正規調理員がいたときは出た方がいいとなっていました。でも、全校委託となった今ではパートさんも衛生講習会に出るようになっています。

**Cさん** 私は2業者しか経験がないのですが、前の業者のときは、社員さんは、夏休みに学校の清掃などの仕事が終わると全員ほかの施設で働いていました。パートさんは全員お休みでした。

今の業者は、正式な社員はチーフ1名のみで、あとの2名は契約社員です。だから、この2人は自分で仕事を

探すか、自宅待機になってしまいます。

**司会** 契約社員は、半期契約というようなものではないのですか。

**Cさん** そうです。その学校での業務期間が契約期間という形みたいです。給食がないとき、そのN社は他の仕事を一切紹介してくれないそうで、自分で探すしかないと言っていました。

**司会** パートみたいなものですね。

**Cさん** そうです。正社員のチーフはN社の他の仕事に行きますが、サブチーフともうひとは、契約社員なので仕事が紹介されません。

正社員のチーフは、家族がいて、休日に休みがとれるので学校給食職場にいるそうです。サブチーフは、収入がないと困ると、バイトをしています。

会社によって雇用形態がずいぶん違うみたいです。

**Dさん** その契約は、契約社員としてとても不利ですね。3年間雇用すれば、正社員として採用しなければならなくなります。それが、こういう短期契約の繰り返しだとずっと正社員にする必要がないですから、会社としてはしてやっつかりの契約です。

**Cさん** 契約社員は正社員にならないとチーフになれるのか、と聞いたら、契約社員でもチーフにはなれると言っていました。

**司会** 派遣社員ではないですからね。

**Dさん** 三期休業中ですが、教育委員会のあり方は玉虫色です。私は、前後3日ずつでも、2日ずつでも業者が決めた範囲で構わないと言っています。役所には、特別仕様を組んで欲しいと、言っています。たとえば、清掃の委託業務を組んでもらい、それを委託する、つまり、業者に対してお金を積みと求めています。

それが本来の当たり前のやり方だと思います。

積算根拠をきちんと出して、床面積と壁の高さを計算入れて、学校単位での単価を出して、清掃についても何人×何日必要だから、それだけのお金を出して発注するようにしなさいと言っています。清掃、メンテナンスは、調理業務委託ではないからです。もちろん、調理に使ったものの一般的な清掃やメンテナンスは調理業務委託の範囲でしようから、1日とか3日とか出てくるのは必要でしょう。それ以外の部分は、調理業務委託の範囲を超えて

います。

現在の区市町村が行っている民間委託は、委託業者を圧迫しています。

**司会** それは契約にないことをさせているということですか？

**Dさん** たとえば、ランチルームの清掃までさせている例があります。業者は「やります」と言ってやりますが、業者は、その労働部分を社員に払っている訳ではありません。働いている社員やパートのキャパシティの範囲でやっているわけです。

ある自治体の定時制学校の例ですが、定時制高校には食堂がついています。厨房+食堂でカフェテリア方式です。自治体の算定では、厨房の中と外の食堂部分は違うという計算です。テーブルを拭くタオルを洗うのはどっちだ、というところまで算定されています。そういうところから、原価の計算ができ、交渉が成り立つはずですが、

そういう細かい計算からすれば、区市町村レベルの現在の民間委託はとても杜撰です。

民間委託の会社の特徴は、休みのときなどに他の仕事に行くからコストが下げられますというところですよ。ところが、私の学校の委託業者は、社員に「働かなくていい」って言うんですって。ただし、給料は半分だそうです。つまり、働き先がないんです。無賃で置いておくわけにもいかないから、半分の給料で自宅待機です。

## 委託業者はがまんしながら待っている

**司会** 東京都足立区が委託業者へのさらなるコスト削減のために、調理献立のマニュアルをつくって、複雑な献立や皿数などを制限しています。

一方、自治体の全校が民間委託になったあと、業者からの圧力で委託金額が上がったという例もあります。

このあたりの事例についてどう思われますか？

**Dさん** 足立区の場合は古く、バブル経済が破綻する以前からの民間委託です。バブルがはじけたときに一度それなりの金額抑制が図られているはずですが。そのときには、病原性大腸菌O157の問題の前ですから、衛生管理の面で厳しくなく、業者の方も、価格が下げられても対応できたと思います。しかし、現在のように衛生管理も厳



しくなる中で、さらなる金額抑制を行えば、給食運営協議会をなくしたり、マニュアルを作って献立の内容に規制をかけるのは金額を抑制するため、つまり民間委託のあり方としては適正です。しかし、学校給食としてやっている中身はめちゃめちゃで、まったくの間違いです。

それは、民間委託にかける前の学校給食調理などの業務についての積算根拠が間違っていたということです。現在、一般的に直営正規の調理員の給与が高いという話になっていますが、そこにはノウハウの蓄積があり、どんな時代の流れにも対応してきた結果です。今のような日本の経済状態では高いと言われるかも知れませんが、いろんな時期があります。その中で対応していただくの研修、研鑽を積み業務するという公務員の責務があるわけです。ところが、民間委託にはそのような研修、研鑽の責務などなく、低い年齢層の人が入れ替わることで維持されています。民間委託を行うならば、もう少し委託金額を上げて、もうひとつ上の層の経験を積んだ人達で学校給食を維持することを考えた方がいいです。今の民間委託の考え方は、最低限の金額で、最低限のレベルで働いてくれるということです。

そのような低い金額でも会社側が納得している理由は、栄養職員たちがノウハウを提供してくれるからです。献立ひとつノウハウです。S社の社長が「食材をまかせてくれれば、今の5割でやる」と言っています。それは、栄養職員と栄養職員を通じて学校給食調理のノウハウをすべて提供しているからです。そして、それまで正規だった調理員や栄養職員を民間委託の会社が吸い上げています。退職した公務員の調理員、栄養士がそれらの会社に入っています。そうなれば、学校給食の調理を受注し、運営するのも楽になります。このように、学校給食を業者が取って代わる下地はできつつあります。それよりもっと恐ろしいのは、食材を任せることは法律上OKな、即ち出所不明の外国産食材など低価格で安全とはいえないものが怒濤のごとく使用されるということです。そこで稼ぐのですから当然です。まさに安かろう悪かろうで、学校給食が努力担保してきたことが根底から崩れ去るということです。

**Eさん(保護者)** 直営の栄養職員が民間委託の会社に行っているのですか？

**Aさん、Bさん** 行っています。

**Cさん** 本当ですか？

**Bさん** うちのパートさんふたりは、元直営調理員です。若年退職の人も、定年退職の人もいます。変なところに行くよりは、自分の勝手がわかっている仕事をした方がいいですし、当然、手の抜きどころも分かっていますから、パート仕事としては楽ができます。

**Eさん(保護者)** 正社員や契約社員になる人もいるということですね。

**Dさん** そうです。直営調理員だった人や栄養職員だった人がいます。その人たちには、それなりの待遇が提示されているようです。

**Aさん** 栄養職員も退職して結構委託会社に勤めていますよ。

**Bさん** いつでも雇いますって言われますよ。

**Aさん** 金額的には高くないですが、その人が持っているノウハウや経験によって気持ちよく仕事をさせてもらえるようです。

**Cさん** 私の自治体で民間委託を導入して10年近くになりますが、5年を境に委託料を落としました。Aさんが言ったように、子どもの数、施設設備、回数との関係もありますが、調べてみたところ、同じ内容でも価格が下げられていました。それは、「5年経って業者も慣れたから」だそうです。

そもそも、一定の業者を入れるために競争入札をせず、プロポーザル方式で条件設定をして、その条件の業者を入れることになっていました。ところが、結局、安い委託料を入札する業者しか取らなくなっています。

私の経験ですが、業者がきちんと仕事ができず、指示されても仕事ができない、やれない状態がありました。そこで、年度末の評価シートで改善点を指摘し、問題点を改善し、指示通りにやってくれるのならば、その業者でも構わないと伝えておきました。教育委員会は、業者を呼んで、話を聞くと、「あの栄養職員とは仕事がしたくない。そのままあの栄養士だったら撤退したい」と話をしたそうです。ところが、金額を下げているため他の業者が見つかりません。そこで、関係者が集まり、校長に「これからの栄養職員は民間委託の業者とうまくコミュニケーションをとって使っていく質が必要だ。それができるかどうか、返事を聞いてこい」と言い渡したそうです。校長は私に「業者がたくさんあって選べるとばかり思っていたけれど、どう

もそうではないようです」と言って、「パワーハラスメントはもちろんだめです。その場合、訴えられたら守れないけれど、でも、業者とうまくやると言ってくれるなら、栄養職員を守るけど、どうしますか」と言いました。もし、私ができなかったら、異動されか私自身が退職するしかありません。悩んだ末に、「うまくコミュニケーションをとって、いい給食を作ります」と、頭を下げてきました。結局、新年度にそれぞれの理由でチーフ、サブチーフとも変わったので、新しい体制でスタートしたのですが。

足立区と同じですが、私の自治体でも「献立作成の共通理解」の見直しをしました。これまでは衛生管理上で見直しをかけていました。たとえば、「夏場は、挽肉をこねるハンバーグや大量の卵をだし汁と混ぜて使う茶碗蒸しは中止する」みたいなことです。ところが、衛生管理基準があるのに「おにぎりやいなり寿司は通年だめ」みたいなことが出てきました。業者から指摘があったようなのです。それに、教育委員会勤務の栄養士が答えられなかったみたいです。もちろん、今までおにぎりやいなり寿司で事故が起きたわけではありません。それを「たまたまこれまでは」っていう返事です。それは考え方が間違っていると思います。

でも、業者は足立区の事例を知っていますから、どんどん制限かけようとしてきます。契約料を下げるときに、その中身を落とそうとし、それに教育委員会の栄養士が対応しきれない状態ができています。

## ノウハウをマニュアル化しようとしている

**Cさん** 業者は、学校で赤飯を炊いたこともなければ、むきエビを使うときには、あらかじめボイルして冷蔵庫に入れておいてから混ぜです。焼きそばのときに、生のエビやイカを冷蔵庫に入れておいて、調理のときにスープと一緒に煮ます。だしがでて味が良くなるからです。ところが、業者は「そんな経験はない」からやりません。業者の衛生指導では、エビもイカもまず水煮して中心温度を確保して、次に釜に入れるまでに冷蔵庫で保管するのだそうです。おいしいエキスはすべて捨てて固くなったものを入れるのです。それが業者の衛生管理基準です。

温風乾燥室から食器を出すときには、使い捨ての手袋をします。手に傷があれば別ですが、きれいに手を洗浄

してあれば、直接手で出しても衛生的には問題がないのに、わざわざごみを増やしています。これも会社の指導だそうです。

**Dさん** それが民間委託のあり方です。社員にノウハウを求めるのではなく、マニュアル通りにおこななければならないというものです。

**Cさん** だから、これで事故が起きる、起きないという判断を個々の調理士に求めないし、そういう調理士を育てる気が業者にはありません。マニュアルで動かすのが仕事です。だから、チーフが「ここではそれでいいかも知れませんが、他の調理場で働くとき、それでは調理士が通用しなくなります」と言いました。

そう言いながら、手袋をして挽肉を扱い、ワンタンを包んでいて、時間はどんどん遅れていく中で、包んだワンタンを冷蔵庫に一時保管する際に、その手袋も外さず、手も洗わず、ラップを取り扱っていました。私が「そのラップは捨てなさい」と言っても、その意味が分からないんです。

**Aさん** 最初から全部説明しなければ業者は分かりませんよ。

**Bさん** なぜ言われているか分からないってよくありますよ。マニュアルがどうしてそうなったという元の理屈が分からないから、そういうことが起きるんです。

**Eさん(保護者)** それを現場の栄養士が教えてくれるのですか？

**Dさん** しかも、業者の社員は短期でどんどん変わっていきますから、職場ではなく、こちらが賃金を払っているのにもかかわらず、学校であり、養成所になっています。

**Cさん** たとえば、肉団子をつくって、スープに入れるのに、あとでスープに戻すのだから中心温度75度を確保しなくてもいい、もしそうすると肉団子がばさばさになってしまうと言っているのに、ノロウイルス対策の中心温度85度になるまで待っています。だから、回りは焦げるし、味は落ちるし…。

**Bさん** 「中心温度85度確保は(ノロウイルスの汚染になりやすい)貝を使うときだけ」って言うと、「えっ、生のあさり貝は使っていけないことになっています」ですって。「栄養士に生の貝を調理させられたって、会社に訴えなさい！」って怒鳴ったこともあります。

「言われている以上のことをさせられている部分ってある

でしょう。これでいいと思っているのにやり直させられたりする、その結果として理解することってあるでしょう」って言う「わかります」と言います。

**Dさん** 今のBさんやCさんのやっていることは「契約違反」ですよ。紙でしかやっちはいけないのに、口頭で仕様を作っています。

**Cさん** 紙では書ききれないでしょう。

**Bさん** 私は最初仕様書に「おいしく作って」しか書きませんって言いました。

**Dさん** だから頭のいい業者は、きちっとそれらの口頭での仕様も記録に残していきます。ノウハウの蓄積になりますから。

**Cさん** 記録にも残してくれず、同じことを繰り返すから頭に来るの。

**Dさん** それは、現場での話であって、会社としては記録に残していきます。会社には、研究する部署があります。

**Cさん** 衛生や調理に関する研究室があるということは聞いたことがあります。

**Dさん** 現場は理解していないから、ただ怒られているだけだと思っても、会社は「何でも上げろ」と言って、そこからノウハウを吸収していきます。

## 契約内容をきちんと確認して

**Cさん** 話を元に戻すと、足立区の事例のようになっていくことを防ぐため、現場の栄養士同士で仕様を見直そうと考えています。

**Dさん** 本来、仕様の見直しとは学校単位でやるべきです。学校の人間が委託契約の内容やしくみを理解しておらず、知らないままに委託会社が学校で働いている。だからこそ、いろんな問題が起きるんです。学校が契約仕様書や基準の見直しを行い、おかしいところを自治体全体の問題にして変えていかなければ、委託の契約内容は良くなりません。現場は契約について知らない、契約をつくる当局は現場のことを知らないという状況では、おかしくなるばかりです。

学校に民間業者がいるのに、どういう金額で来ていて、どういう仕事を任せてあるのかを知らないというのは問題です。ただ、実際には栄養職員がどういう仕事をしているのか知らない学校もいっぱいありますが。

**Cさん** いくらで契約してどういう仕様なのか、教育委員会にきちんと毎年報告してもらう必要があります。

**Dさん** それは義務ですが、誰もつかないだけです。

**Cさん** 業者評価も出させる必要があると思います。

**Aさん** 一覧表の形で、私の自治体は出ています。

**Cさん** 情報公開してもらう必要があります。

**Dさん** 情報公開は当然として、システムをきちんと理解しておくことが大切です。

**Bさん** 情報を出されても、それを評価して、課題を出して、ひっくり返すだけの力がありません。

**Dさん** だから、学校で契約の前段となる仕様や算定をした方がいいのです。でなければ、誰も本当のところは評価できないと思います。

委託業者は雇用職員でもない、管理もしない中で、ますます分からないしくみになっていきます。そして、栄養職員だけが現場で苦しむことになるのです。

**Aさん** 責任感を負わなくてもいいのに、負ってしまうような気持ちになります。

**Bさん** 民間委託の業者が決まるときに、校長はまったく決定する過程に関われませんでした。新しく業者を入れるにあたって、私の学校の校長が委託経験者ということで選定する委員の指名がかかりましたが、「民間委託になる学校の校長を選ぶべきだ」とその学校の校長を推薦したそうです。きっと、自分の学校の委託が決められる過程がおかしいと思ったのでしょう。

私の自治体の民間委託は、退職者不補充で中学校の民間委託が進んできました。中学校の民間委託の最後の方では、安い入札の業者を選んだそうです。もともと「安さ」は条件にしないと行ってましたが、それを言った役所の人達は異動してしまいました。そして、以前から入っている業者は、金額が高いため新たな受注がまったくできなかったそうです。それは、業者選定の視点が変わったといえばそれまでですが、もともと選ぶレベルになかった業者を選んだということは、それだけ無理を栄養職員が背負わされるということです。

さらに、一度決まった業者を変えるための仕様を作っていないために、もし変えたいと思っても変える理由がないために、変えられないという状況もあります。

民間委託についての方針も体制も整っていないのです。

**Dさん** 法律と「紙」でしかやっつけられない契約であるの

に、その中身に危機感や責任感がない、そのために、口でがんばっているのですが、法律の裏付けはなく、足立区のように最後は「紙」で迫ってきますから勝ち目がなくなります。役所は何も言えず、追い込まれてしまいます。

**Cさん** 私の自治体もし全部の業者が「やれない」と言ったら、教育委員会がお手上げになってしまいます。業者の言う条件で契約せざるを得ないと思います。

**Dさん** 今でも事実上談合があると思います。毎回同じメンバーで、営業の人が顔を合わせて入札してくるので、意見交換をするのは簡単ですし、談合しやすい状況にあります。また、それをされてもしかたのないようなもとの金額の低さです。

**Cさん** 誰も証明できませんけどね。

**Dさん** だって、談合状況を証明できたとしても、結局は契約している金額に問題があることが明らかになって、発注金額を高くせざるを得なくなるだけです。そもそも「適正」ではないからです。

**Aさん** 足立区のマニュアルについてですが、実は足立区の栄養士に聞いたことがあります。あれでもまだ栄養士側から少しは押し戻したそうです。最初はもっとひどかったみたいです。学校単位によって、マニュアルで制約されていることをチーフ達(調理師)と話し合っている栄養士、チーフ達(調理師)はあるようです。

私の自治体では、最初の頃、衛生管理面で委託金額が下がると問題だという業者はいたようです。また、先ほどの夏場のハンバーグのようなことは、栄養職員が自分たちで規制をかけていたので、献立面での問題はありませんでした。

Cさんのところのような、おにぎり、いなり寿司を通年だめというようなことはないです。

**Dさん** 本来、民間委託の良さは、作業量によって人の増減に融通がとれるということです。だから、たとえば、おにぎりをするならば、そのときだけ倍の人数を投入し、短時間でやるということもできるはず。それをやらないということは、人もいない、そのようなシステムを組めないということです。

**Aさん** 私の自治体では、Dさんの話の通り、作業量によって人の増減が行われています。同じ会社のチーフ同士で増減させています。そういう差し引きはあります。

**司会** 業者が撤退したことはあるのですか？

**Aさん** 大きな事故で業者がなくなったということはありません。検便の細菌検査の偽造で排除ということはありませんが、それ以外の理由での撤退はありません。同じ業者が、5年単位で入っています。見直しのときに、条件によって業者が入れ替わることはあります。

**Eさん(保護者)** 業界団体同士で、人手のやりくりや連携があります。談合の話ではないですが、事故を起こして業者が変わっても、業界団体の中で対応する機能を持っています。

## 民間委託に教育的な視点は持ち得ない

**Cさん** そこに子どものためにという視点が抜けていますよね。「これをやらなかったら会社に怒られます」ですもの。

**Dさん** 資本主義社会で、会社ですから。

**Aさん** それは来た人に認識させる必要があります。それに、Cさんのように、会社のことばかり社員が見ているということはなかったです。

**Bさん** 子ども達にこういう作業をさせたいから、そこまでやらなくていいと言うことはあります。オレンジの皮ぐらいは自分でむかせたいから、そこはやらなくていいという意味です。

**司会** それでも、あえて直営よりも民間委託がよいという点がありましたら、最後に教えてください。

**Cさん** 指示されたことをやる努力をします。直営の場合には、調理員に食器を3枚も4枚も出していたら「ふざけないで」と言われることはありますが、委託の場合「できません」とは言われません。

**Bさん** 私は「直営では4人でできていた」って言ったら、「できません」と言われました。

**Aさん** 調理員は少人数でもそれぞれ技術を持っているから少人数でできあがります。民間委託は、できる人は限られていて、それゆえに回りません。

**Cさん** 委託業者にとって、どんなに仕事ができない若い栄養士であっても「お客さん」になります。

**司会** それはいいことですか？

**Cさん** いいことではありません。

**Aさん** 私は、直営の調理員に教えてもらってきたから、民間委託の人達を回せるんです。

**Cさん** もし、将来事故が起きたとき、指示だけはきちんとしていれば、責任は委託業者になります。当事者責任はないということです。

**司会** それは気が楽なことですか？

**Cさん** 経験を積んでいる立場からすれば、私の学校から事故は出たくないし、子どもから「まずい」と言われたくはありません。「まずい」と言われたとたんに胃が痛くなります。

**Dさん** 直営の良さは、調理員が子どもに指示や「怒ること」ができます。しかし、委託業者さんにとって子どもはお客様ですから、絶対に「怒ること」はありません。子どもから意見を吸い上げることはあっても、子どもに意見を返すことも基本的にありません。職員室での職員とのつながりもなく、コミュニケーションも基本的にありません。直営の単独調理校の場合、用務員、調理員といった人達と、教員らとの間にも人間関係があり、その中でのコミュニケーションや緊張感があります。それがありません。

委託業者に対し、教職員は優位な格差を感じ、サービスを要求していくという構図しかありません。

民間委託のいいところは、食器をいくつ出されても一生懸命洗っています。

**Cさん** それから直営との違いでは、現状では、地場産や産直の野菜を使うと言ったことに対して、業者側がクレームをつけるといったことはありません。

**Dさん** ただ、それも納得してやっているわけではなく、地場産の野菜を使って給食を作ったという思いや誇りは出てきません。

**Cさん** そういうことはどうでもいいんです。いくら説明しても、生産者のメッセージが来ても、それは関係ないことです。ただ、「できない」と言わないだけです。

**Bさん** そういう感じとも違いました。中学校なので余った分をお代わりしたい子などもいますし、教室で食べなければならない訳でもなく、食堂もありましたので、声がけや余っていたらそれを子どもに持って行くなど、積極的にコミュニケーションしろと言ったら、業者の社員はやりました。お客様という認識はありますが、無理解ではなかったです。

**Dさん** それは、業者が1校だからではないでしょうか？

**Bさん** たしかに、会社の中で初参入を意識した人員配置はしていたようです。

**Dさん** 最初だから、サービスだからと会社がやらせたことが、結局一人歩きして、あれもやらせよう、これもやらせようとして要求することになる。ところが、いざ業者との間でトラブルになったときには、「やらせていたことがおかしい」と言われれば、その通りになります。いいように回っているときのことを考えるのではなく、悪くなったときのことを考えて仕事をするのが、契約での仕事のあり方だと思います。

### 地元の直営調理員だからこそ担えるもの

**Bさん** 自分たちがもっている経験と、形になる給食の間にかかなりの違いを感じていたみたいで、給食運営協議会のときに、チーフが誰かの質問に対して「この学校は、給食じゃなくて、料理を作っています」って言っていました。「こんないい肉を使っています」って私にしてみたらそんなにいい肉ではありません。彼らがやってきた「給食」ではそういう食材も使っていないし、「料理」もしていないのです。特に、最近の学校給食のレベルの高さを知っているのは、委託会社でも卒業したての若い栄養士でした。ところが、年配の社員は、そういう学校給食体験がないし、そういう調理経験もありません。今の学校給食のレベルと彼らの感覚の違いを感じます。

**Dさん** それは今の保護者もそうです。「今はこんな給食が出ているの」と驚かれますよね。

**Aさん** 献立表を保護者に見せるとびっくりします。

**司会** この20年の変化は大きいですから。

**Dさん** さらに、委託業者の場合、全国を飛び回っています。地域差があります。それを、委託業者は平均化してしまおうとしています。

**Bさん** だから思いが伝わらないもどかしさになります。

**Dさん** だから、直営調理員が、区市町村レベルの職員であることの意味がここにあります。

**Bさん** カレーの作り方は、どこも違うと思いますが、私の自治体での学校給食のカレーのイメージは、直営調理員であればみな共通して持っています。そういうことです。

**Dさん** 大都市だから、民間委託の平均化も成り立つと思いますが、地方に行けば、そういう地域差を無視しては学校給食が成り立たないと思います。

**Bさん** 近隣の自治体同士ならば、栄養職員の人事交流や自治体間の調理員研修などでの交流もあって、学校給食の「文化」が似てきますが、都道府県レベルでも離れているところだと、同じ都道府県でもかなり学校給食の「文化」は違ってきます。そういう「文化」や「歴史」を民間業者は理解できません。献立の読み方、できあがった形、お盆の上のイメージができないということです。

**Aさん** 給食調理業務で、素材から全部を料理するのは学校給食ぐらいではないですか？ ほかの給食調理はある程度加工され、できあがった材料を使って調理します。茹でてあるもの、缶詰の水煮素材、スープ缶などが使われますが、学校給食ではだしをとるところからやりますので、学校給食に入ってはじめて「ここまでやるんですか」という方が結構います。

**Dさん** だから、今、「食育」をやらなければならないような事態になったんです。食材から料理するなんてどうでもよいと思われていたからです。

**Eさん(保護者)** ということは、巻き寿司が出せる民間委託はレベルの高いチーフですね。

**Bさん** 巻き寿司出しましょうと言ったら「できません」と言われました。

**Eさん(保護者)** ある栄養士が、委託のチーフをほめていたんです。「巻き寿司をやってくれた」レベルだって。だから、「そのチーフをずっとそこにいさせた方がいい。異動があるなら『巻き寿司ができる人』を指名したらいい」と言っておきました。

**Dさん** 民間委託のおもしろいところは、「僕は中華料理から来ました」という人が結構多くて、やりかたも考え方もそれに固執するところがあります。

**Aさん** 中華は多いです。専門を聞くのですが、中華は偏ります。和食の人は何でもできます。でも、和食出身者は少ないんです。

**Cさん** 今、文部科学省が、給食室を汚染するからとがらスープを取るなということを言い出しました。そういうことは衛生管理上どこにも書いてないにもかかわらず、です。

**Dさん** それは、地方でがらの流通が良くないところが多いからだと思います。大都市、とりわけ東京のようなところでは、食材選択がやりやすいと思います。

**Bさん** 業者も、だしの取り方は知っていますし、手順や時間も書いてあります。でも、飲んでみてだしがでているかどうか、そういうところはマニュアル化されているので、

分からないんです。そのレベルでしかありません。

学校給食を経験した社員といっても、たとえば、学校給食センターでタマネギを2年むいていても、それはキャリアとして経験に数えられます。

**Eさん(保護者)** 若い栄養職員の意識はどうですか？ 民間委託の方がやりやすいと思っていませんか？

**Aさん** 全校民間委託だから民間委託しか知りません。若い栄養士は、直営の調理員に厳しく言われる経験がありませんから。

**Dさん** 私たちが学校で栄養士として学問として学んできたことと、現実の学校給食現場はずいぶん違いました。今、民間委託になっていて、学問としてやってきたことと、現場との間の衛生管理などは同じになっていて、頭の整理ができます。現場の施設設備などは何十年も遅れていました。それを、現場の調理員さんがたちが衛生面で事故の起きないように支えてきたのがノウハウでした。だから、現場と理屈の違いを感じたものでした。

ところが、最近、国が衛生管理について厳しくマニュアル化して言ってきていますので、整理された面があります。若い栄養士は、そこから入ってきますから民間委託でも違和感はなく、さらに「ご指示を」と業者に言われて、そのまま入っていけることになります。

ただ、若い栄養士と民間業者のどちらも「歴史」を引き継がないため、新しい学校給食のあり方を創造する力は持ち得なくなります。

**Bさん** 直営の調理員に厳しく言われても、言われたことで「なるほど」と理解するところは必ずあります。もちろん、「うるさい」と思うときもあっても、納得できることもあります。その「納得」する部分が、民間委託では生まれません。

**Dさん** 裁量がなくなります。いなり寿司など、衛生管理上の「グレーゾーン」があったとして、それをどう対処するか判断能力や経験能力が、若い栄養士にも民間業者にもありません。

以上が、座談会の内容です。首都圏での学校給食調理の民間委託について実態や問題点が明らかになったのではないのでしょうか。

現在の学校給食調理の民間委託によって、学校に「知らない大人」が入ってきていること、その「大人」は学校にいるにもかかわらず、「教育的視点」で子ども達に接

したり仕事をするのが難しいこと、「教育としての学校給食」の質が下がることがはっきりしました。

一方、現在の学校給食調理の民間委託は、自治体の人件費抑制(行財政のバランスシート改善)のみが目的となっていて、民間企業のノウハウや専門性を生かすためのものではなく、単に「できるだけ安く」発注することに力点が置かれています。そのため、発注者である行政側が学校給食調理とそれに付帯する業務や学校における役割をきちんと把握せず、発注者として業務内容の把握と適正な委託費の算定をきちんと行っていないようです。委託会社は、ようやく「開かれつつある学校給食調理という市場」を確保するために、コストを度外視して受注しており、そもそも採算が厳しいことから、できるだけ低賃金での人材確保を行いながら、同時に学校給食調理や学校給食運営についてのノウハウを今のうちに学校栄養職員や様々な形で直営調理員から吸収しようと

努力しています。

委託会社で働く社員や契約社員、パート労働者は、無理解な発注者(行政側)と、将来を見込んで過大な市場獲得競争に走る受注者(委託会社)の狭間で劣悪な労働条件と低賃金の中で働いています。

そもそも、公教育の場としての学校で、教育の一環である学校給食の重要な要素である調理部分だけを切り離して民間委託するという大きな矛盾が、教育としての学校給食そのものをゆがめていることが、現場の栄養職員を通じてはっきりと語られました。

今のまま学校給食の民間委託が進めば、それは学校給食だけでなく、将来、公教育の崩壊を招くかも知れません。今の学校給食調理の民間委託には問題が多すぎ、学校給食の教育としての可能性をせまくしています。学校給食の直営での一貫した運営が教育として必要であることを多くの人に知っていただきたいと思います。

## 【地方の民間委託経験「学校栄養職員」匿名座談会 参加者募集】

今回の匿名座談会は主に首都圏の状況が語られました。地方では民間委託の状況や学校給食の条件なども異なっています。そこで、首都圏以外の調理の民間委託状況について語っていただく匿名座談会を開催します。

首都圏以外の学校栄養職員で民間委託経験を持つ方を募集します。

夏期学校給食学習会(2007年8月7日～9日)にご参加の方で、8月9日の午後1時～3時頃まで時間をとっていただけませんか? 参加可能な方は、全国学校給食を考える会までご連絡ください。

### おしらせ 2007夏期学校給食学習会

日程 8月7日(火)、8日(水)、9日(木) 場所 ローズホテル横浜(神奈川県横浜市)

お問い合わせ:全国学校給食を考える会(下記参照)。詳細は、学校給食ニュースホームページでも告知中。

【正誤訂正】 2007年5月号(92号)の市町村状況速報の中で、堺市(大阪府)を「兵庫県堺市」と表記していました。正しくは、「大阪府堺市」です。読者ならびに関係者の皆さまにおわびして訂正します。

#### 学校給食ニュース 94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](mailto: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。