

今月のトピックス

2007夏期学校給食学習会報告

2007年8月7日(火)～9日(木)、ローズホテル横浜

主催:東京都学校給食栄養士協議会、日本教職員組合、全国学校給食を考える会

2007年8月7日(火)～9日(木)、横浜市のローズホテル横浜にて「2007夏期学校給食学習会」(主催:東京都学校給食栄養士協議会、日本教職員組合、全国学校給食を考える会)が開催されました。この学習会は、毎年、学校給食に関する教育、給食運営、食の安全などについて自主的に学習し、討論する場として行われています。

2007年は、「環境問題」「有機農業と食育」「合理化」を主なテーマとしてプログラムされました。夏期学校給食学習会については、全講演・ディスカッションを記録した「報告集」が発行されますので、本紙では簡単に主な内容について報告します。

(文責:学校給食ニュース 牧下圭貴)

■ バイオ燃料を手放しでは喜べない、環境と食料に大きな影響が

最近何かと話題の「バイオ燃料」は、石油に変わる燃料として、また、地球温暖化防止対策として注目を集めています。バイオ燃料とは、主に、ガソリンに変わる「バイオ・エタノール」と、ディーゼルエンジンの燃料(軽油)に変わる「バイオ・ディーゼル」があり、車などの燃料として使われます。この問題について、市民バイオテクノロジー情報室の天笠啓祐さんが解説しました。天笠さんは、毎年、遺伝子組み換え食品や、クローン技術など食品へのバイオテクノロジー応用の問題点を分かりやすく説明して

もらっています。このバイオ燃料についても、遺伝子組み換え技術が応用されそうになっているだけでなく、たくさん問題があります。

● 食料価格の上昇と食料不足

バイオ燃料の9割は、エタノールとして生産されています。飲料のアルコールと同じようにトウモロコシ、サトウキビ、米、セルロースなどを発酵して作られます。

残り1割のディーゼルは、食用油と同じで、ナタネや大豆、パームやしなどから搾られます。

このように、バイオ燃料は主要な食料を使って作られています。最近の食品の値上げの要因のひとつに、バイオ燃料の生産拡大があります。

たとえば、アメリカはバイオ燃料をトウモロコシから製造しています。そのため、トウモロコシの栽培面積が増えて、その分だけ小麦や大豆など生産面積が減りました。そこで、トウモロコシだけでなく、ほかの穀物の価格も上がっているのです。

世界的には、中国などが経済成長によって肉食を増加させ、家畜の飼料(エサ)となる穀物が大量に必要となり、自給国から輸入国になったことも価格の上昇の原因になっています。

バイオ燃料を作る国は、穀物の輸出国でもあり、バイオ燃料の生産が拡大すれば穀物の輸出は減っていくことになり、食料の不足が心配されています。

●遺伝子組み換えとバイオ燃料

アメリカでは、すでにトウモロコシの73%、大豆の91%、ワタの87%が遺伝子組み換え作物となっています。今後、アメリカのバイオ燃料生産が増えることで、トウモロコシ90%が遺伝子組み換え作物になると見込まれます。日本で遺伝子組み換えを使わないことを宣言している畜産農家などは、非組み換えトウモロコシを輸入していますが、それが手に入りにくくなります。また、バイオ燃料向きの遺伝子組み換えトウモロコシなどが開発されていて、食用の分が減っていくことも考えられます。

●畑が工業製品の生産場に

遺伝子組み換え技術を応用して、畑で工業製品(原料)をつくる動きが進んでいます。バイオ燃料用のナタネ、大豆、トウモロコシ、テンサイ、プラスチック原料用のトウモロコシ、日本が開発している花粉症緩和米などの医薬品です。食べものと一緒にこれらのものが作られることは、食べものの安全性のリスクが高まることにつながります。

地球温暖化防止になるのか

バイオ燃料は地球温暖化防止になると言われます。それは、「カーボン・ニュートラル」という考え方によります。「カーボン・ニュートラル」とは、炭素の排出と吸収のつりあいです。地球温暖化の原因のひとつに二酸化炭素の増加があります。石油などを燃やすと、大気中の二酸化炭素量が増えます。この二酸化炭素の「炭素」は、石油に含まれるもので、燃やせば燃やすだけ大気中に増えていきます。

ところが、トウモロコシなどの植物を燃やしても、それは、大気中にあった二酸化炭素を植物が吸収したもので、大気中に二酸化炭素が増えるわけではありません。

だから石油減らして、バイオ燃料を増やせば、大気中の二酸化炭素の増加を抑えることになります。しかし、地球温暖化防止に大きく役立つかと言えば、疑問もあります。

バイオ燃料を作るためには、肥料や農業機械を使ったり、工場まで運んだり、ボイラーで加熱したりと生産のためのエネルギーが必要です。このエネルギーを考えると、

1リットルの石油を1リットルのバイオ燃料に置き換えても、1リットルの石油を減らしたことにはなりません。

また、バイオ燃料の生産国は、アメリカが36%(トウモロコシのエタノール)、ブラジルが36%(サトウキビのエタノール)と2国の割合が大きくなっています。バイオ燃料の輸出量はブラジルが77%で最大の輸出国です。ブラジルでは、サトウキビから効率よくバイオ燃料を生産していますが、その一方で、サトウキビ畑に変えるために熱帯雨林を破壊しています。

●バイオ燃料の今後

現在は食料となる作物がバイオ燃料の原料ですが、今後は、食料として使われないセルロースを使ってバイオ燃料を作る動きが拡大しそうです。そのため遺伝子組み換えでセルロースの多い樹木を開発するなどの動きもあります。遺伝子組み換え樹木は、遺伝子組み換え作物以上に環境や健康に影響があるかもしれません。なぜなら、作物と違って、樹木は長く同じ場所で育つからです。たとえば花粉が毎年飛ぶことになります。

●燃料使用を減らす社会を

このほか、世界の動きや日本政府の動向などの解説があり、最後に天笠さんは「バイオ燃料とは自動車の燃料です。日本で言えば、スーパーやコンビニで1日に何度も商品を届けたり、宅配便がひんばんに使われるようになり、物流＝自動車の走行距離が増えています。自動車の総走行距離を社会として減らすことが、地球温暖化防止対策として本当に必要なことです」と提言されました。

■地球温暖化で何が起きているか

天笠さんの話に続いて、2006年に公開された映画「不都合な真実」を上映しました。この作品は、アメリカの元副大統領アル・ゴア氏が、地球温暖化の現状や問題点について、さまざまな映像やスライドを使ってわかりやすく説明し、世界に行動を呼びかける作品です。

ハリケーンや台風などの大型化、氷河や北極などの氷が溶け、動植物の絶滅が増加していく状況の中で、災害や病気も増えています。この地球温暖化を原因とする地球環境の激変を少しでも改善するために、できることはあ

る、とゴア氏は訴えます。

アカデミー賞最優秀長編ドキュメンタリー賞を受賞し、日本では文部科学省特選作品となっています。

現在でもいくつかの映画館で公開が続いていますが、DVDの販売、レンタル、書籍の販売が行われています。

○映画「不都合な真実」(AN INCONVENIENT TRUTH)
2006年、上映時間96分。

監督 デイヴィス・グッゲンハイム

DVD発売元：パラマウント・ホーム・エンタテインメント・ジャパン

○書籍「不都合な真実」(アル・ゴア著 枝廣淳子訳)

ランダムハウス講談社、325ページ 2007年1月

○映画公式サイト(日本語) <http://www.futsugou.jp/>

■私たちにできる効果的な地球温暖化対策

この地球温暖化問題に、私たちは具体的に何をすればいいのか？ 未来バンク事業組合理事長の田中優さんに「児童・生徒に伝えたい環境問題」として話していただきました。

地球温暖化問題は、エネルギー問題です。石油社会が引き起こした問題と言えます。

石油資源が枯渇する中で、日本政府は原子力発電をエネルギー戦略の中心にしています。その政府の「原子力立国」の柱は、青森県六ヶ所村の核燃料サイクル施設(再処理工場)ですが近い将来、この施設によって人体や食の安全性、環境に大きな影響を与える可能性があることを警告しました。

現在世界で起きている戦争の大きな原因には石油の奪い合いがあります。そこで、エネルギー源を石油から自然エネルギーに転換する社会が必要です。

●産業用電力のピークを抑えよう

日本では、二酸化炭素の排出量の多くは産業と発電が原因で、家庭の二酸化炭素排出量は全体の8分の1程度です。そこで、産業と発電の面からの二酸化炭素排出量削減を考えることがもっとも効果的です。

産業活動も、多くの電力を使います。発電所は、最大電力量をもとにして建設されます。そこで、最大発電量を減らせば、発電所を減らし、総発電量を減らし、二酸化

炭素の排出量を減らすことができます。

現在の日本の電力料金は、家庭では使えば使うほど割高になりますが、産業用は使えば使うほど割安になる料金設定になっています。これをたとえば、「夏の平日、午後2時から3時、気温が31度を超える日」に産業用の電気料金を高くするだけでも、25%の発電所が不要になるそうです。

●家庭では電気と車の使用が二酸化炭素の排出源

家庭での二酸化炭素排出でもっとも多いのは電気の使用、次が車のガソリンです。電気の中で、エアコン、冷蔵庫、照明、テレビが電気使用量の3分の2を占めています。

たとえば1999年以前の冷蔵庫であれば、今発売されている、省エネ型に買い換えるだけで、電気の使用量も大幅に削減され、買い換えた方が経済的にも電気料金が減った分だけで購入費用が元をとれ、得になります。田中さんは、わかりやすい計算式で説明されました。このほか、照明を白熱球から蛍光灯球に変えることも省エネに有効です。

ほかにも、冬の断熱で窓などの開口部のアルミサッシを木材に変えて熱伝導率を下げたり、夏の断熱で、窓の外からよじずやブラインド状の雨戸、植物を使う緑のカーテンによって部屋への熱の入り込みを防ぐことなどで省エネ＝二酸化炭素排出削減ができます。

●自然エネルギー社会への取り組み

田中さんが関わる未来バンクや ap bank といった、新しい自然エネルギー社会を作るためのしくみづくりに対して融資する団体も生まれています。

省エネ住宅の建設、雨水の利用、太陽温水器などは、一般の住宅建設よりもイニシャルコスト(最初に必要な費用)が高くなりますが、電力などのエネルギー料金が削減され、ランニングコスト(生活するために必要な電力料金などの費用)が安くなり、長期的には安くつきます。そのため融資などもあります。

●石油社会から自然エネルギー社会へ

現在は、石油をタンカーで運び、遠くの大きな発電所

で発電して、送電する間に多くの電力が失われています。経済のグローバル化で安いからと遠くから食べものなどを輸入していますが、本当は輸送エネルギーがかかり、燃料の石油には環境破壊や戦争のコストが含まれています。田中さんは、地産地消などの取り組みが社会を小さな単位で作ること＝自然エネルギー社会につながると、学校給食への期待を話してくださいました。

○書籍「地球温暖化／人類滅亡のシナリオは回避できるか」(田中優著)

扶桑社新書 179ページ 2007年6月

○田中優の‘持続する志’

<http://tanakayu.blogspot.com/>

■有機農業と食育と学校給食

2日目は、前日を受けて、より学校給食や食育に近いテーマです。

2005年に食育基本法ができ、2006年12月には有機農業推進法が成立しました。

有機農業は、単に農薬や化学肥料を使わないだけでなく、地域の自然環境や生物多様性に配慮し、地域内の物質やエネルギーの循環を行い、持続可能な社会づくりをめざす農業です。学校給食を食育や教材として活用する上で、地産地消の中でも有機農業との連携は特に効果的な素材になります。

そこで、ふたつの事例を生産者に直接話していただきました。

●地域における食育・食農教育事例

～山形県高島町

山形県高島町からは、農事組合法人米沢郷牧場代表の伊藤幸蔵さんと、山形県高島町環境アドバイザーの御田伸一さんにお越しいただきました。高島町は、有機農業に取り組むグループが多いことで知られています。

伊藤さんが代表をつとめる米沢郷牧場グループは、牛や鶏(肉)などの畜産、米や野菜、果物などの農産物や加工品を生産するとともに、たい肥を自給し、地域内で循環するしくみを作っています。グループのひとつ、ファーマーズクラブ赤とんぼは、米を生産していますが、「農家の自立」「自然循環型農業の実践」「食育・交流」を会の

柱にして、食育や交流も生産者として大切な仕事だととらえています。地元子ども、消費地子どもと一緒に田んぼの生きもの観察会を行い、たい肥を直接手で触らせて、「きたない」ではなく、食べものがつくられる過程を肌で体験させます。子どもだけでなく、生産者の女性達が自分たちが栽培するものでつくる料理を持ち寄り、情報交換することで食文化の継承を行うなど、子どもから大人まで、地域の中から都市と農村までの交流や食育のプログラムを実践しています。

学校給食との連携については、学区に野菜などを供給するグループがあって、そこを通じて地場産野菜の供給と交流を行っています。ある学区の自給野菜組合では、

- ・地域に根ざした教育の一環として『食』を生産から、消費までの農産物の関わりで考え合おう。

- ・「安全で、新鮮なものを」という思いを大切に、「生命・健康」と「食」を考え、食卓の野菜を給食に利用してゆくとをを広げよう。

- ・安定した価格(安価)で導入を進めよう。

という活動目標を定めています。

伊藤さんは、米の生産者として、若い頃から無農薬栽培に挑戦してきました。今でも、除草剤を使わないため夏の草取りに労力をかけています。都市の消費者が、手間とコストのかかる有機農業を理解し、その分を含めて買ってもらえる関係をつくっています。そのような農産物の安定した売り先があることで、地域の学校給食にも安定して供給ができるし、食育や交流も進むことを訴えました。

○ファーマーズクラブ赤とんぼ

<http://akatonbo.cside5.jp/>

●有機農業推進法で期待高まる学校給食

埼玉県小川町で有機農業に取り組む霜里農場の金子美登さんは、現在全国有機農業団体協議会の代表も務めています。金子さんは、日本に「有機農業」という言葉がなかったころから地域自給、地域循環を柱にした農業に取り組んできた有機農業のパイオニア的な存在で、1970年代から有機農業や農業研修生の受け入れなどを続けていました。

金子さんは、有機農業推進法が超党派の議員立法と

して成立するまでの過程や、農水省の有機農業推進基本方針が決まるまでの過程を紹介し、理想的なものではなくても、多くの有機農業者の声を取り入れようとした画期的な法律や方針であることを紹介しました。今の日本の農業や環境のあり方を心配する国会議員が法律を制定させるぐらいにいたということです。

金子さんの霜里農場では、冷害や異常気象があっても対応できるような自給的な農場をつくり、消費者と提携するしくみをつくり、広げてきました。同時に地域の問題にも取り組み、1987年には周辺地域の農薬の空中散布の中止を実現し、ゴルフ場の造成にストップをかける運動に取り組み、有機米を地元の酒蔵で日本酒にしたり、地粉の麺を作ったりしています。1994年にはエネルギーの自給・循環にも取り組み、家畜の糞尿や生ごみでバイオガスを生産して、台所のガスを自給。その後、小川町は生ごみを回収してバイオガスに変える社会実験を行い、2006年には学校給食残菜を含めたバイオガスの新プラントの建設がはじまりました。

このように、有機農業に注目することで、地域の活性化や地域自給、エネルギー自給などの新しい動きが生まれています。

有機農業と学校給食の関係について、有機農業推進基本方針では「学校給食」の言葉は入っていませんが「学校関係者等」という表現が入っています。金子さんは、「その中身は学校給食です。有機農業を軸として、食育、学校給食、地域自給を発展させるモデルをつくりましょう」と、学校給食が、有機農業と連携する必要性を訴えました。

○霜里農場 <http://www.shimosato.com/>

●有機農業を学校給食に！

この後、全国学校給食を考える会事務局長の野田克己さんが司会となり、質疑や意見交換が行われました。畜産肥料の問題や輸入食品と遺伝子組み換えの問題、あるいは、都市と地域の交流のやり方や、学校給食に地場産の有機農産物を導入するための方法についての質疑が行われ、野田さんは、「有機農業推進法と食育基本法は、いずれも都道府県、市町村で推進計画を立てることが求められています。いま、推進計画を作り、どのように

食育を進めるのか、有機農業を消費者も含めて推進するのかの具体的な方法づくりがはじまっています。この機会に、学校給食の現場から、有機農業との連携や学校給食に有機野菜などを取り入れるしくみ作りについて地域ごとに取り組み、自治体に提案してください」と呼びかけました。

■食の自立と地域と学校給食～高知県南国市

食育と地域と学校給食の関わりを地域の中でしくみとして作り上げた例として、高知県南国市の学校給食が全国に知られています。直営自校式の学校給食で、地域の棚田の米を学校給食に活用し、食の自立を子ども達に学ばせる取り組みについて、11年間、南国市の教育長をつとめてきた西森善郎さんに話していただきました。

西森さんのキーワードは、地域密着と食の自立です。生産者と子ども達が対面し、生産者の顔が見えること、学校給食を食文化として考え、食への感謝やふるさとへの愛を育み、ひとりひとりが食の自立を果たすために学校給食への転換が必要だと訴えます。

そのために、南国市では、平成9年に地域の中山間地棚田米の使用をはじめ、平成15年には週5日の完全米飯給食を導入しました。当時、米飯は委託炊飯であり、お米は高知県の学校給食会が一括して仕入れていたものでした。西森さんは、委託炊飯の会社と何度も交渉し、また、高知県学校給食会とも交渉して、地場産米の使用と自校炊飯を実現します。また、最初はモデル校の回転釜で自校炊飯をしましたが、調理員の負担が大きいため、学校栄養職員の発案で、家庭用電気炊飯器をクラスごとに導入し、炊きたてを食べられるしくみを導入しました。

この取り組みがきっかけになって、南国市の学校給食は変わり始めます。家庭用電気炊飯器を使うことによって、炊きたてを確実に出せるようになったことと、家庭の食卓と学校給食の間の距離が縮まりました。米は、農業として生産性が悪く放棄されやすい中山間地に限定することで、放棄地が減り、生産者も子ども達が食べてくれるからと意欲が向上します。子ども達の食べ残しもなくなりました。その後、地元の旬の食材や有機栽培された安心安全の食材を学校給食に取り入れるような取り組みにつながり、子ども達を通して家庭でも食の話題が出るようにな

りました。

平成11年度には、教育委員会として、南国市の教育は、「知育」「徳育」「体育」の中心に「食育」を起し、学校給食を中核に農業体験(食農教育)を重視し、食文化の継承や感謝の心、ふるさと愛の育成、「孤食」から土佐の食文化にある「共食」を大切にす教育活動を方針としました。

現在はさらに取り組みが広がり、たとえば、ある小学校では、学校の花壇がすべて菜園に変わり、子ども達が野菜を栽培し、それを学校給食に使うしくみを作っています。

そのために、栄養職員や調理員を含む教職員すべての理解が必要であると西森さんは訴えました。そして、南国市の取り組みの成功の背景には、教職員の中でもとりわけ調理員が自校炊飯などによる負担増に対して、食育の必要性から理解し取り組んだこともあったと語りました。

高知県南国市の学校給食については、自治労滋賀県本部の「公共サービスあり方検討委員会」が企画制作したDVDで映像としてまとめられています。

ODVD

公共サービスがあぶない！キャンペーン第一弾
子どもたちの食を救え「学校給食改革への挑戦」

自治労滋賀 <http://www.jichiroshiga.jp/>

公共サービスがあぶない！キャンペーン第一弾
『食育』シンポジウム 子どもたちの食があぶない！報告
<http://www.jichiroshiga.jp/series01/top01.html>

DVD貸し出し窓口

<http://www.jichiroshiga.jp/series01/dvdtop01.html>

■民間委託によって失われる学校給食の可能性

高知県南国市の学校給食と食育のしくみを受け、今、全国で進んでいる学校給食調理の民間委託について、その問題点をあらためて現場から話していただきました。

民間委託の実態については、学校給食ニュース2007

年7月号で、民間委託の調理を経験している学校栄養職員による匿名の座談会を行い、その問題点を明らかにしています。その中では、発注者側である自治体がコスト削減のみを考え、委託経費の算定根拠や契約仕様書と学校給食の現場の実態が一致していないことが分かりました。また、受託する企業側も、低コストでの受注となるため社員やパートを低賃金で雇い、正社員としながらも給食実施期間だけの雇用形態であったり、過重労働を強いるなどが一般的になっていて、人材が安定していないことも見えてきました。その中で、学校栄養職員が、法律通りに、指示書と事前事後の打ち合わせだけで、従来通りの学校給食を作って時間通りに出すことが難しいことや、学校栄養職員の献立などに事実上の制約がかかることもはっきりしました。

これを受けて、民間委託の実態や問題点を話していただきました。

●委託経費の実態と仕様書を知っていますか？

全国学校給食を考える会代表で、文京区の学校栄養職員の五十嵐興子さんは、現在、調理の民間委託校に勤務しています。文京区は、独自献立、直接購入の単独校方式で学校給食としては教材化がしやすい条件が整っていますが、平成10年から11年に、「文京区立学校給食のあり方検討委員会の中間報告」が示され、平成11年12月にはその後の最終報告を受けて「文京区立小・中学校の学校給食のあり方に関する基本方針について」が教育委員会から示されて、その中で調理業務の委託方針が出されました。

このなかで、献立や食器の充実、ランチルーム等の整備、栄養士の全校配置や研修の充実にならび、調理業務の委託が示され、平成12年から委託校が順次導入されています。

栄養士の全校配置については、県費負担職員、区費負担職員のほか、非常勤職員、再任用職員がいて、非常勤職員の場合、学校給食調理にかかる午前中中心の雇用となっており、食育のための時間などはとれない状況になっています。

文京区は、委託契約に際し、プロポーザル方式での入札を行っています。入札金額だけの一般競争入札ではなく、応札企業による企画提案や面接等を入札金額と合

わせて検討する方式です。

五十嵐さんは、平成15年～平成18年度の各学校の委託経費の推移を示し、全体に落札金額が低下傾向にあることを懸念しています。それが、学校給食を安全に余裕を持って作る上で必要なコストを下回っているのではないかという疑問からです。

文京区では、学校給食調理の委託校の学校長がPTAなども参加した給食運営協議会の意見をふまえて毎年度末に、委託会社についての評価を行うことになっています。そして、この評価に基づき、事業者が継続するのにふさわしいかどうかの判断をすることになっています。その評価項目は、実際に現場に近く、指示書を出す学校栄養職員でなければ書けない内容がほとんどとなり、実態としては学校栄養職員の意見が大きくなります。

しかし、学校栄養職員のほとんどは、委託費用を知らず、基礎となる経費の算定根拠も知りません。学校長でさえ知らない場合があるようです。それで適正な評価ができるのか？ そもそも仕様書は学校給食の実態に合わせており、経費の算定根拠は、それぞれの学校給食調理場の設備や運営実態にあって算定されているのかさえ分からない状態です。

五十嵐さんは、学校給食調理の民間委託が、果たして、学校給食の質を下げないという本来の説明に見合うような仕様書、経費算定になっているのか、それをきちんと調べる必要があり、また、民間委託導入の際には、そのような具体的な内容についてもきちんと説明を求めていくべきだと指摘します。

●学校給食調理の民間委託と「偽装請負」問題

兵庫県では、篠山市で市が100%出資して会社を設立し、その会社に図書館業務や学校の校務員を外部委託していました。さらに、学校給食センターを民間委託し、同社に委託させる可能性が出てきていました。これに対し、これらの会社の社員は、事実上図書館や学校の教職員から指示を受けて仕事をしている「偽装請負」であるとして兵庫県労働局に調査を依頼。また、議会で取り上げられ、地方紙にも出たことから、兵庫県労働局が立ち入り調査を行い、市に対して是正指導を行いました。この結果、学校給食センターの民間委託についても当面延期となっています。

さらに、兵庫県丹波市でも、新設給食センターを公設民営する方針でしたが、同様に「偽装請負」の可能性があるとして兵庫県労働局が指摘したため丹波市が当面公設公営にする方針を示しました。

この取り組みについて、自治労兵庫県本部の菊地憲之さんが詳しく解説をしました。

偽装請負は、請負委託なのか労働者派遣なのかという問題です。請負契約の形でありながらも、実態は労働者派遣の場合、「職業安定法(職安法)」44条にある「何人も労働者供給事業を行い、又は労働者供給事業を行うものから供給される労働者を自らの指揮命令の下に労働させてはならない」に違反するからです。これに対して、1986年に成立した「労働者派遣法」は2回の法改定を経て一定の条件で労働者派遣を可能にする法律です。

学校給食調理の民間委託の場合、調理業務部門のみを外部委託＝請負契約しており、労働者派遣法による労働者派遣ではありません。労働者派遣法の場合、3年以上の継続派遣された場合、その派遣先に正規職員として採用することが必要になります(従来は1年)。

しかし、請負契約の場合は、労働者派遣ではないことを区別するために、「発注者から独立して事業を行う」「発注者から独立して事業運営のノウハウを持ち、指揮命令・労務管理を行う」「発注者から独立して原料・施設・道具を自己の責任で調達する」などの基準があります。

この「独立した事業」であることから、発注者に属する学校栄養職員は直接指示ができず、受託者の現場責任者(チーフ)に対しての事前事後の打ち合わせと、指示書による文書指示のみとなり、また、直営調理員との混在や、学校栄養職員が給食施設で直接作業を行うことは認められません。

それでも、学校給食調理の民間委託は、施設が自治体のものであり、食材は供給されるため、「偽装請負」ではないかと指摘され続けています。

菊地さんは、偽装請負問題について、自治体の担当者も、労働組合側ももっと制度や法律について学習が必要であることを強調しています。また、学校給食の調理の民間委託は、安心安全の学校給食を供給する自治体の責務を果たせないだけでなく、自治体を持つ学校給食の技術力を弱めることになると懸念し、民間委託の実態を明らかにしていく必要があると指摘しました。

●食育から民間委託まで、学校給食の実情を明らかにしていこう

このあと、西森さん、五十嵐さん、菊地さんを交えて、学校給食ニュースの牧下圭貴が司会となり意見交換会を行いました。また、学校給食ニュースでとりまとめた国や都道府県の食育推進についての現状、企業が食育を通じて学校や子ども達に働きかけている実態を紹介しました。一例として、東京都教育庁は、「子どもの生活習慣確立プロジェクト」の一環として、「子どもの生活習慣確立東京都協議会」協力で「19年度夏休みキャンペーン はやおき・はやね・朝ごはんカレンダーブック」を作成し、分かっているだけでふたつの区の全小学校に配布しました。これには、日本マクドナルド社などが協力し、スタンプを張ってマクドナルドに持って行くと、いくつかの朝メニュー商品から1品無料でプレゼントされるというチラシも配布されています。

これに対し、主催者のひとつ東京都学校給食栄養士協議会は、8月1日に、東京都教育庁に対して今後取り組みを中止するよう要望書を提出しています（「栄養士のひろば」42号参照 東京都学校給食栄養士協議会機関誌2007年8月3日号）。

意見交換会では、民間委託や市町村合併によるセンター化の動きが報告されたほか、学習会の事前募集意見の中で、重いアレルギー児を迎えた場合の、除去食、代替食などについて、自治体、学校、栄養士、調理員それぞれの立場での取り組みのあり方や考え方の例について問い合わせがあり、長野県松本市のアレルギー対応の例などが紹介されました。

アレルギーについての対応については、医療と教育の関係、食育推進基本計画で対応が明確にされていること、社会的なアレルギーに対する対応の必要性の高まりなどもあり、今後も、学校給食ニュースや学習会などで取り上げることとして、皆さまからの事例を募集することになりました。どうぞ、事例や取り組み報告をお寄せください。

○参考：見直そう、親子の生活習慣（東京都教育庁生涯学習部社会教育課）

<http://www.kodomo-seikatsusyukan-tokyo.jp/>

■その教育には根拠がありますか？

3日目は、健康情報研究センターの里見宏さんが、「根拠が必要になった食育～学校給食は何を子どもに伝えられるか」と題し、食育基本法や早寝早起き朝ごはんの国民運動のあり方などについて、学校給食では何を子ども達に伝えるのかを検討する必要があると提起しました。

単純化、拡大解釈の健康情報

食育の重要性がテレビなどマスコミで叫ばれ、企業なども「食育」「食育」というようになりました。「早寝早起き朝ごはん」というスローガンで家庭や地域も巻き込んでいます。「生活リズムという個人的な営み」に踏み込む社会の流れがあります。

はたして、「就寝時間が遅い、食生活の乱れ」が「学力や体力低下、非行の一因」となっているのでしょうか？

また、テレビなどからはコマーシャルを通じて「食べる、食べる」と誘惑があり、学校や家庭では「食べるな」と言われることは、子ども達を追い込んでいるだけではないでしょうか？

このことについて、里見さんは、「子どもの肥満原因、3歳児の生活慣習」という新聞記事と、その元となった研究論文を比べながら、論文に書かれていた両親の体格と子どもの肥満の関係などが新聞記事ではなくなり、新聞記事は研究結果を単純化していることを説明し、「生活慣習の乱れ」＝「非行」のような単純化、拡大解釈の結果として、早寝早起き朝ごはんのような運動が作られる過程を示します。

メタボリックシンドローム（内臓脂肪症候群）についても、「メタボ＝不健康」と単純化、拡大解釈されていますが、太っているよりやせている方がリスクの大きい生活習慣病もあるとの研究や、メタボリックシンドロームの人とそうでない人に死亡率の差がないという研究、あるいは、メタボリックシンドロームでも血圧の状態で健康状態は異なるという研究などがあることを紹介し、健康日本21や、食育推進基本計画などで出されているメタボリックシンドローム＝不健康という政策も単純化、拡大解釈から出ていることを示しました。こういう単純化、拡大解釈をもって、ひとりひとり違う「健康」や「生活習慣」「食」の領域に社会的な圧力をかけていくことはとても危険であり、学校

給食や学校での食育も同様で、学校給食関係者がこの点を注意して学校給食や食育を行う必要があると注意を促しました。

●食の知識の変化に注意を

近年の研究によって微量な水銀の健康への長期的な影響がはっきりと分かるようになってきました。また、魚介類の水銀蓄積量も海の汚染によって変化しています。食品安全委員会は妊婦や妊娠可能な女性の水銀摂取量を現行よりも引き下げ、より厳しくしなければ胎児に影響がでると指摘しています。すでに、厚生労働省が魚介類について注意を示していますが、食品安全委員会はさらに厳しいリスク評価を示しています。このような情報も、子どもの健康に影響する学校給食は早く正しい情報を得て、学校給食として対応するとともに、子どもに教育をする必要があります。

里見さんは、毎年、ひじきに自然に含まれる「ヒ素」の含有量の高さについて警告しています。学校給食や食教育を通じ「ひじき＝健康によい」という教育が続いてきましたが、それを最新の科学的な見地により改める必要があること、常に情報をきちんと把握し、もし新たにリスクや危険性が分かり、その情報に科学的な根拠がはっきりしていたら、すぐに対応することが大切だと学校給食関係者の取り組みを呼びかけました。

このほか、食品への放射線照射を認める動きについてのお話がありました。

最後に、資料集に掲載されていた里見さんの「データの真偽」の一文を転載します。この文章は、養護教諭向けの講演レジュメの一部です。

データの真偽

「勘」のよい人がいます。勘というのは「説明や証明なしに物ごとの真相を感じとる試み」です。当ることもあれば、外れることもあります。でも勘のよい人はそのバックグラウンドに多くの質のよい情報をもつことが多く、当たる確率も高いとされます。できるだけ質の良い情報を集め、これまでもいろいろな問題を解決してきたのが養護教諭です。

しかし、競馬や競輪などを参考にするまでもありませんが、情報があっても意外と当たりません。天気予報も宇宙から見た雲の情報まで使っているのですが未だにきちんと予測することは難しいのです。勘や経験だけで子どもたちの小さな変化を見つけ対応をせまられることのある養護教諭の仕事は大変難しい場合があります。今回はそうした問題を皆さんと考えて行きたいと思います。

科学的な方法で「実験」や「試験」や「調査」から得られる情報があります。しかし、ここで得られる情報には質的な違いがあります。確認しておきます。

実験というのは「全ての因子が固定されているか、または制御されている場合の解析(化学実験など)」で確定的な事実を把握できる方法です。しかし、人間を対象とした場合、実験を試みることはほとんどの場合許されません。試験は「一部の因子は固定または制御できているが、他の因子は自然に放置するか、ゆるく管理することしかできない」ので不確実な部分が残ります。試験を繰り返すことで、その欠陥を補っていきます。臨床薬試験などのように介入研究という方法もありますが、インフォームドコンセントを取りつけることが原則となります。

調査というのは「全ての変動因が自由に作用するなかで、ある現象に関する変動因の解析を行なう(タバコと肺がんの疫学調査など)」のです。調査は集団の法則性を知る上で有効な方法です。確定的なことは言い切れませんが、やはり調査を繰り返すことで集団の法則性を確たるものにしていきます。ですから、それがすべての人に当てはまるというものではありません。タバコを吸っていてもガンにならず長生きする人もいます。

因果関係の証明

いろいろな方法で健康に関する情報が集められます。受け手はその情報がどのレベルのものか判断し、これまでの情報も加味して評価します。下記の例は米国公衆衛生局諮問委員会が喫煙の健康影響を検討するときの5つの判断基準です。この基準は他の健康問題についても大変役に立ちます。

- 関連の一致性: 喫煙と肺がんは人種、性、職種、年代によらず、その量によって決まる。普遍性がある。
- 関連の強固性: ヘビースモーカーは非喫煙者の10倍も

肺がんになる(相対危険)喫煙量が増えると肺がん発生も増える(量反応関係がある)

●関連の時間的關係:結果が先で原因が後ということはない。(例:朝ごはんを食べない子は不良が多いなど。)

●関連の特異性:原因と結果が対応していること。しかし、肺がんは非喫煙者でも起きる。原因がほかにもあるので特異性はないということになる。特異性があるものは因果関係を強くする。

●関連の整合性:他の情報と良くつじつまが合う。全体として無理ない解釈ができる。

さて、問題はこうした法則性がわからないまま、ある一面から見ただけで、実生活に使われてしまうものがたくさんあります(フッ素によるむし歯予防)。また、仮説の段階でもっともらしく発表され事実と誤認され使われたものもたくさんあります。予防の問題は効果があっても病気がなくなってしまう必要なくなるものもあります。学校で使われているものについて判断しなければならぬ養護教諭はその専門性から問われることになります。

(注:科学(Science)というのは「大きく自然科学、社会科学、人文科学などに分類されます。世の中で起きている事象を対象に種々の方法によって合理的に論証し系統的に認識する。簡単に言うと「科学は再現性がある」ということです。しかし、各分野によって方法論の開発状況に違いが出てきて社会問題化しています」)

■牛乳パックリサイクル講習会

夏期学校給食学習会の締めくくりは、牛乳パックのリサイクル講習会が、全国牛乳パックの再利用を考える連絡会(パック連)や、全国牛乳容器環境協議会によって行われました。

学校給食の牛乳は、ビンから紙パックへ移行が進んで

います。また、容器リサイクル法の改正により、学校や自治体での適切なリサイクルや廃棄処理が求められています。

紙パックは、原料の森林資源から、リサイクルのしくみなど、環境問題を学ぶ教材として活用することができますが、リサイクル率は35%程度にとどまっています。

栄養職員や調理員からも、リサイクルがうまくいかないなどの声を聞くことがあり、牛乳パックのリサイクルをすすめているパック連による講習会を開催しました。乳業メーカーなどがつくる全国牛乳容器環境協議会から、乳業各社が参加して紙パックのリサイクルや紙すきの実習を行いました。

パック連では、牛乳パックリサイクルの出前授業も行っています。

主な内容

- ・牛乳パックの原料である針葉樹林の森林管理の様子(北アメリカやフィンランドの植林の説明など)
- ・牛乳パックはこうして始まった(ものの命の大切さを伝えるためのお母さん達の実践活動)
- ・リサイクルのゆくえ(いろいろなものに再生されている牛乳パック)
- ・各地の学校での取り組み(ビデオ上演)
- ・体験コーナーA(手すきはがきつくり、または、牛乳パックで工作)

注意 出前授業の対象は、牛乳パックおよび学乳パックリサイクルに取り組む小学校。対象人数は30名以上、最大80名。申込多数の場合は要相談。

全国牛乳パックの再利用を考える連絡会

<http://www.packren.org/>

時事情報

新聞・ホームページ等からの情報

【施設設備】

●高松市、給食センター建設開始

香川県高松市は、学校給食センターの新設に向けた建設に着手した。1日7000食のドライシステムとなる。市内5小学校、4中学校が対象。

●愛知県豊橋市、PFIで給食センター改築運営

愛知県豊橋市は、現在、4カ所の学校給食共同調理場で、小中学校約36000食の給食を供給している。このうち、北部学校給食共同調理場は、中学校6校、小学校13校で、約8400食を供給している。老朽化から、この共同調理場をPFI方式で建設、運用する方針。

●岩手県遠野市、PFIでセンター建設予定

岩手県遠野市は、遠野市総合給食センター改築事業を予定しており、2007年5月には、アドバイザー業務の指名を行った。建設通信新聞07年7月26日付によると、10月にも実施方針を公表する予定。旧遠野市、旧宮守町の2センターを統合し、市内小中学校19校、1日3000食が想定されているという。

【給食運営】

●山形県米沢市、中学校給食実施を求める報告書

●愛媛県松山市、センター委託の評価委員会を設置

愛媛県松山市は、「よりよい学校給食推進実施計画」にもとづき、学校給食調理の民間委託をすすめており、2007年度は2センターが委託調理となっている。「実施計画」に基づいて、2007年5月に「学校給食共同調理場調理等業務委託評価委員会」を設置、1年間かけて、運営や衛生管理、調理時述などについての評価を行うとしている。

評価委員は、学識経験者、校長、PTA関係、保健所関係の5名である。

●熊本県小国町、補食給食を継続

●大阪市、中学校給食を廃止方針

●シダックス、アレルギー対応強化

●北海道、学校給食費未納対策専門委員会の報告をまとめる

●新宿区、中学校校長が給食費未納

【衛生管理・食の安全性】

●横浜市、中国産きくらげの残留農薬を検出

神奈川県横浜市教育委員会は、2007年7月3日付の報道発表で、学校給食に使用予定だった中国産のきくらげについて自主検査をしたところ、基準値を超える残留農薬が検出されたため、学校給食での使用を中止したことを発表した。発注したのは財団法人横浜市学校給食会で、検査を行ったのは教育委員会。予定していた献立は、7月の塩やきそばできくらげ抜きでの献立となった。対象は、市内の小学校347校と特別支援校9校。自主検査をしたことについて、産経新聞07年7月4日付によると、中国産冷凍野菜の残留農薬確認が相次いだためという。

●香川県丸亀市で、給食向け牛肉の産地偽装

●挽肉等偽装事件(ミートホープ社)

●北海道苫小牧市、給食食材のDNA検査

●富山県内で、中国産食材自粛の動き

【食育関連】

●超人シェフ倶楽部、「スーパー給食」活動

服部栄養専門学校校長の服部幸應氏が会長を務め、料理人による食文化創造集団として発足した「超人シェフ倶楽部」は、食育活動として、一流シェフが、給食予算範囲内で、学校の地元農産物や児童生徒が好まない食材を取り入れた献立を立て、学校栄養士、調理員とともに調理をする取り組みで、現在までに、千葉県木更津市、埼玉県新座市、杉並区の各1校で行われている。

【環境】

●福岡県大木町の資源循環と環境学習

福岡県大木町は、生ごみなどを活用し、バイオガスプラント、液肥の農業への活用を町の政策として行っている。学校給食の生ごみも回収され、将来は、学校給食に液肥を活用してつくられた農産物の提供も考えられている。バイオガスプラントには環境学習施設も整えられている。

投稿

給食のピーナッツでアナフィラキシーショック

保護者(匿名)からいただきました。

埼玉県の中学校の給食に出た、卵の和え物にピーナッツの粉末状のものが入っていたため、子がピーナッツだとわからず、食べてしまいアナフィラキシーショックを起こし救急車で病院へ搬送されました。

当日、喘息の気配が見られたため、たまたまアレルギーの飲み薬と、胸にホクナリンテープを貼っていたため、血圧の低下がなく、大事にはいたらなかったけれども、顔の腫れがひどく、全身に蕁麻疹、喘息の発作のような症状、腹痛でひどいものでした。

命にかかわるものですので、給食関係者は、ぜひ、ひ

どいアナフィラキシーを促す、そば、ピーナッツを給食から除去していただきたいです。

その旨、給食センター栄養士さんに訴えたところ「検討する」ということでしたが、3日後に、ピーナッツごまかながでていました。(まあ、これは明らかにピーナッツとわかるので大丈夫でしょうが)

なにかあってからでは、遅いし、積極的な対応がほしいです。

ニュースでも有名なアレルギー源なのに、いままで、出ていたことが不思議です。

死亡してしまった場合、どう責任をとるのでしょうか？

学校給食ニュース 95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。