

# 学校給食ニュース vol.102 08年5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

### 学校給食法改正案 整理と問題点

学校給食法の改正案が文部科学省より示されました。「学校保健法等の一部を改正する法律案」として、「学校保健法」を「学校保健安全法」に改めるとともに、「学校給食法」を一部改正するとしています。

同法律案の「概要」では、趣旨として、「学校保健及び学校安全の充実を図るとともに、学校給食を活用した食に関する指導の充実及び学校給食の衛生管理の適切な実施を図るため、国が学校の環境衛生及び学校給食の衛生管理等に関する基準を策定するとともに、養護教諭、栄養教諭その他の職員の役割について定める等所用の措置を講ずる」としています。

また、「学校給食法の一部改正(食育・学校給食)」の「概要」は、以下のようになっています。

学校給食を活用した食に関する指導の充実  
・食育の観点から学校給食の目標を改定

(食に関する適切な判断力の涵養、伝統的な食文化の理解、食を通じた生命、自然を尊重する態度の涵養等) ・栄養教諭による学校給食を活用した食に関する指導の推進

(食に関する指導の全体計画の策定、地場産物の活用)

学校における学校給食の水準及び衛生管理を確保するための全国基準の法制化

別の概要文書ではより詳しく、以下のようになっています。

食育の観点から学校給食の目標を改正。

食に関する理解と判断力、自然の恩恵への理解、生命・自然の尊重、生産者への感謝と勤労の尊重、伝統的な食文化の理解と継承

#### (1) 学校給食の管理運営に関する規定の整備

文部科学大臣が「学校給食実施基準」を定めるべきこと、及び当該基準に照らして適切な学校給食を実施すべき旨を規定。

文部科学大臣が「学校給食衛生管理基準」を定めるべきこと、当該基準に照らして適切な衛生管理を実施すべきこと、及び改善措置を講ずべき旨を規定。

#### (2) 栄養教諭を中心とする学校給食を活用した指導に関する規定の整備

栄養教諭は、その専門性を活かして、学校給食を活用した実践的な食の指導を行うべきことを規定。また、学校長は、食に関する当該学校の全体計画の作成等の措置を講ずべき旨を規定。

栄養教諭が指導を行うに当たり、地域の産物が活用するなど、当該地域の食文化等の理解の増進を図るべき旨を規定。

そして、本改正案は施行を平成21年4月1日と文部科学省は予定しています。

今後、国会で審議されることとなります(4月1日現在審議入りしていない模様です)。

学校給食ニュースとして、法案の整理と問題点のとりまとめを行いました。

## 今回の学校給食法改定の背景と特徴

今回、学校給食の見直しが行われた背景には、2つの流れがあります。ひとつは、「学校教育法」を含めたいわゆる「教育三法」の改定が平成18年(2006年)12月に行われたこと。もうひとつは、「食育基本法」が平成17年(2005年)6月に議員立法によって成立し、平成18年(2006年)3月に「食育推進基本計画」が定められたことです。

これらの法律および政策の流れに沿った形で、今回、学校保健法と学校給食法が一括して法律案にまとめられ、審議されることになっています。このうち学校保健法に関しては、法律名称を「学校保健安全法」に変え、事件、事故、自然災害に対する「学校安全」や危険対処マニュアル、警察等との連携など、これまで法律になかった分野を加えた新法的要素が強くなっています。一方、学校給食法については、一読すると「教育三法」と「食育基本法／食育推進基本計画」と同様の文言が並んでおり、大きな改定のように見えません。そのため、一括した審議の中で、学校給食法改定の問題点などが出てこないままに成立する可能性も大いにあります。

しかし、今回の学校給食法改定は、これまでの学校給食の方向性を大きく変える改定になっています。

学校給食法第二条の学校給食の目標は、従来の4項目から7項目に増えています。

- 一、適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。
- 二、日常生活における食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営むことができる判断力を培い、及び望ましい食習慣を養うこと。
- 三、学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協同の精神を養うこと。
- 四、食生活が自然の恩恵の上に成り立つものであることについての理解を深め、生命及び自然を尊重する精神並びに環境の保全に寄与する態度を養うこと。
- 五、食生活が食に関わる人々の様々な活動に支えられていることについての理解を深め、勤労を重んずる態度を養うこと。
- 六、我が国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めること。
- 七、食料の生産、流通、及び消費について、正しい理

解に導くこと。

このように、目標だけみても、これまでの学校給食の目標を幅広く捉え直し、位置づけています。現在の学校給食の設置状況や運営状況、あるいは、全国での差異の広さや、予算規模などから見ても、はたしてこれだけの目標を達成することが可能なのか、学校給食の位置づけは今後どのような形が望ましいのか、考えさせられます。それだけに、軽々に成立させられるものではありません。今日的な課題解決のために学校給食法を見直すことそのものは必要であるにせよ、その中身については、学校給食関係者、教育関係者、保護者、市民、および、地方自治体や地方の教育委員会が注目し、必要な修正や付帯決議などを通じて、これからの学校給食のあり方を位置づけていく必要があります。同時に、自分たちの学校や地域での学校給食のあり方を見つめ直す機会でもあります。

## 課題整理

- 1:学校給食の実施者は誰になるのか?
- 2:学校給食を義務化せず、実施できるのか?
- 3:学校の特徴、地域の特徴を生かせるのか?
- 4:さらなる合理化への道を開くのではないのか?

### 1:学校給食の実施者は誰になるのか?

改定案を見ると、現法と位置づけは変わっていません。学校給食の設置は義務ではなく、ほとんどの義務教育諸学校設置者である市町村・都道府県等にゆだねられています。その一方、栄養所要量等を含む「学校給食実施基準」と「衛生管理基準」については、文部科学大臣が定めることを改定案で明示しています。これらを実施するのは設置者である市町村・都道府県等になり、これまで以上に国の関与が強化されています。

### 2:学校給食を義務化せず、実施できるのか?

学校給食法は、現法では推奨法であり、義務法に基づいて市町村等が設置する小中学校に必ずしも設置する必要がありません。さらに、単独校方式だけでなくセンター方式を法律で認めています。学校栄養職員・栄養教諭については、都道府県単位での定数で配置をしてい

るものの、現状の学校給食設置数には到底足りていない状況にあります。

改定案では引き続き推奨法、センター方式を認めています。また、栄養教諭ならびに、学校栄養職員の職務を明記していますが、その配置についても義務化されていません。

学校給食の目標を大幅に拡大し、食育基本法の理念などを取り入れた状態で、推奨法のみであることは、学校給食の位置づけの不安定感を増します。とりわけ、現在、行財政改革と地方への権限委譲が行われています。交付金が総額として減る中で使い道が地方にゆだねられるようになっており、学校給食施設の改善や質の向上などが後回しになっている自治体が多く見受けられます。法律の改定内容と現実の乖離を招きかねない事態です。

たとえば、「衛生管理基準」を国が定めることが改定案で明記され、それに沿った学校給食運営が設置者に求められています。現行の「衛生管理基準」と、実際の学校給食施設を見れば、その問題点は明かです。多くの学校給食施設(センターを含む)が、十分な衛生管理のための設置スペースを持っておらず、設備、導線等を「衛生管理基準」に従って行うことが不可能な状態にあります。そのような状況の中で、学校栄養職員(栄養教諭)、調理員がそれぞれの現場での工夫と長年の経験、実践的な検証によって適切な衛生管理を保ってきました。それが、法的な義務のない現在の「衛生管理基準」の度重なる強化によって、設備等の基盤がないままに手順や手続きばかりが煩雑となり、本来の学校給食運営(献立、調理)にかかる時間を制約する結果を生んでいます。このような設備、人の状況が改善されないなかで、「衛生管理基準」ばかりが法的に強化されることは大きな課題です。

もうひとつ、栄養教諭の問題もあります。改定案では、従来の学校栄養職員に加えて栄養教諭を「学校給食栄養管理者」と定義し、学校給食施設(センターを含む)において学校給食の献立等を含む管理業務に位置づけています。その上で、栄養教諭の職務を位置づけ、食育、個別指導、学校給食を活用した実践的指導を行うとしています。また、学校栄養職員についても食育に関する努力義務を課しています。しかし、現在、栄養教諭は全国で1000人ほどしか配置されていません。義務教育の学校だけでも全国で3万あるなかで、非常に厳しい状況にあり

ます。

学校給食の有無、栄養教諭(学校栄養職員)の有無によって義務教育に大きな差異が生じることは避けられません。学校給食の目標の実現には、学校給食の実施を拡げ、栄養教諭を増やしていくための取り組みが欠かせません。

### 3:学校の特徴、地域の特徴を生かせるのか?

改定案では、「地域の産物を学校給食に活用」「地域の食文化、食に係る産業又は自然環境の恵沢」への理解など、地場産給食、生きた教材としての活用といった「食育基本法/食育推進基本計画」でうたわれた内容が栄養教諭の職務に加えられています。これらは、全国各地で先進的に行っている学校栄養職員(栄養教諭)および直営の調理員を中心とした地域的な取り組みの積み重ねの結果として出てきた考え方です。

その中には、伝統的な食文化を教育する観点から牛乳を学校給食で出さない日をつくったり、栄養所要量を週単位で考え、柔軟な献立作成を行うなど、地域や学校、子ども達の実情に応じた現場での取り組みがあります。地場産農産物を取り入れるため、泥付きの野菜や虫付きの野菜を取り入れる。学校農園で子ども達が栽培した大豆から味噌をつくるなど、その努力と工夫によって地域ならではの、学校ならではの学校給食が実施されています。

改定案では、「学校給食実施基準」を国が定めることになっており、栄養量を含め法律によって規制がかけられることとなります。これまでの柔軟な取り組みが継続できるかどうかは、この「学校給食実施基準」の立てられ方によって大きく左右されます。法の改定に含まれる意味をよく考える必要があります。

### 4:さらなる合理化への道を開くのではないか?

昭和60年(1985年)の学校給食合理化通知により、学校給食はセンター化、調理員のパート化、調理の民間委託化が進められてきました。この間、学校給食は、それを支えてきた学校栄養職員と直営調理員によって献立の多様化、調理の高度化が進められ、地場産農産物等の導入、だしにはじまる手作り給食、ご飯給食を前提とした和食献立の開発が行われてきました。しかし、一方では、調理の民間委託やパート化、あるいは、マニュアルだけ

の衛生管理強化によって、大量生産の均一・画一的な生鮮食材、献立の画一化、調理済み食品、冷凍加工食品などが学校給食現場に入り、生産の現場から調理(料理)を経て献立が完成する「食の本質」をむしろ失ってしまいました。これが、合理化の最大の欠点です。

今回の改定案では、栄養教諭の職務として食育が位置づけられ、学校全体で食育に取り組むこととなっていますが、栄養教諭は学校栄養職員が果たしてきた役割に加えて新たな職務を抱えることになります。また、施設設備や調理体制の改善を前提としない「衛生管理基準」や「学校給食実施基準」では、学校給食栄養管理者(栄養教諭、学校栄養職員)が管理のための仕事に追われかねません。その煩雑さを避けるために、民間委託などの学校給食の外部化が進められることは本末転倒です。とりわけ、地場産の農林水産物を取り扱う場合、その発注や受け入れ、下ごしらえなどこれまで以上に丁寧な対応が欠かせません。また、地域の食文化や自然環境の恵沢を知るのは、その地域に住む市町村住民である直営調理員が最適です。学校給食の実施にあたっては、市町村職員である直営調理員による地域および子どもの実情に応じた食にまつわる知恵を活用し、調理を軸とした食育の担い手として位置づけることが必要です。

### 参考:学校給食改正法案のうち、新設された学校給食実施基準・学校給食衛生管理基準・栄養教諭職務の部分

(学校給食実施基準)

第八条 文部科学大臣は、児童又は生徒に必要な栄養量その他の学校給食の内容及び学校給食を適切に実施するために必要な事項(次条第一項に規定する事項を除く。)について維持されることが望ましい基準(次項において「学校給食実施基準」という。)を定めるものとする。

2 学校給食を実施する義務教育諸学校の設置者は、学校給食実施基準に照らして適切な学校給食の実施に努めるものとする。

(学校給食衛生管理基準)

第九条 文部科学大臣は、学校給食の実施に必要な施設及び設備の整備及び管理、調理の過程における衛生管理その他の学校給食の適切な衛生管理を図る上で必要な事項について維持されることが望ましい基準(以下この条において「学校給食衛生管理基準」という。)を定めるものとする。

2 学校給食を実施する義務教育諸学校の設置者は、学校給食衛生管理基準に照らして適切な衛生管理に努めるものとする。

3 義務教育諸学校の校長又は共同調理場の長は、学校給食衛生管理基準に照らし、衛生管理上適正を欠く事項があると認めた場合には、遅滞なく、その改善のために必要な措置を講じ、又は当該措置を講ずることができないときは、当該義務教育諸学校若しくは共同調理場の設置者に対し、その旨を申し出るものとする。

### 第三章 学校給食を活用した食に関する指導

第十条 栄養教諭は、児童又は生徒が健全な食生活を自ら営むことができる知識及び態度を養うため、学校給食において摂取する食品と健康の保持増進との関連性についての指導、食に関しての特別の配慮を必要とする児童又は生徒に対する個別的な指導その他の学校給食を活用した食に関する実践的な指導を行うものとする。この場合において、校長は、当該指導が効果的に行われるよう、学校給食と関連付けつつ当該義務教育諸学校における食に関する指導の全体的な計画を策定することその他の必要な措置を講ずるものとする。

2 栄養教諭が前項前段の指導を行うに当たっては、当該義務教育諸学校が所在する地域の産物を学校給食に活用することその他の創意工夫を地域の実情に応じて行い、当該地域の食文化、食に係る産業又は自然環境の恵沢に対する児童又は生徒の理解の増進を図るよう努めるものとする。

3 栄養教諭以外の学校給食栄養管理者は、栄養教諭に準じて、第一項前段の指導を行うよう努めるものとする。この場合においては、同項後段及び前項の規定を準用する。

## 今月のトピックス

# 2008学校給食全国集会報告(後半)

2008年2月16日(土)日本教育会館にて開催した、学校給食全国集会報告の後編です。後半は、集会テーマ「人・地域とつながる学校給食の実現をめざして」に沿って、3つの事例報告とパネルディスカッションを行いました。主な内容をまとめました。文責：学校給食ニュース(注：調理員、栄養職員など用語の統一をしています。また、発言順、内容などを整理・再構成しています)

### 都市での取り組み

東京都日野市の平山小学校教員・Aさんと日野市の農家で農業指導者のBさんが「平山小学校の実践及び日野産大豆プロジェクト」と題して都市の中での取り組みを報告しました。

(Aさん)

日野市は、東京西部の都市化が進んでいる市で、統合によって小学校は18校となっています。平山小学校は多摩川支流の浅川が流れる町にあり、特別支援学級を含む20学級、500名強の学校です。自然豊かなところで、都市化が進みつつも農地が残っており、市の政策も情報教育と並び「食教育」が重視されています。地元の野菜を学校給食に使って、いこうと栄養職員、調理員、生産者が手を組んで食教育を行っています。

平山小学校には、農家の農業指導者がたくさんいます。授業や総合学習の中で関わっています。3年生は金ごまと大根を作っています。4年生は「平山おかぼ」という陸稲を育てています。地域の偉人・林丈太郎がここから全国に広めた陸稲です。それを4年生が復活しています。私は昨年5年生を担当し、5年生は古代米作りをしました。黒米・赤米・緑米を1年かけてつくりました。代かきでは90名全員が水着に着替えてどろんこ遊びをしまし

た。夏休みには、暑い中、草取りのために緊急連絡網で駅前に集合をかけたら90名のうち54名が参加してくれました。教員が一生懸命積極的にやっていると子ども達も積極的に関わるようになります。保護者も10名近く参加して、夏休みの4時から草取りをして、稲で腕に傷をつけながら1時間作業しました。稲刈りでは、男の子が鎌で指を怪我しました。農業指導者の小林さんが事前に厳しく注意しても、やはり事故は起こります。しかし、彼はいい学びをしたと思います。刃物の扱い方、切ると痛いということを知ることができました。すべてが順調にはいきません。はざかけ、脱穀までやりました。

よく田植えと稲刈りだけを子どもに体験させますが、平山小学校では、籾の観察、籾ふり、代かき、田植え、草抜き、防鳥ネット貼り、稲刈り、足踏み脱穀と、多くの過程に子ども達に関わります。そういう過程がなければ米がつかれないということを体験します。特に、代かきのどろんこ遊びは子ども達にとって楽しい体験です。

彼らは今年6年生になり、歴史で縄文時代、弥生時代を学びます。そこで、農業指導者に関わっていただき、「縄文体験」をしました。地域に縄文時代の土器が出ます。それを拾いに行きました。たくさん土器を見つけました。そして、小林さんに指導していただき、土器作りをしました。縄を編み、編み目をつけ、土器を作って、学校の畑に穴を掘り、野焼きをしました。穴の上には稲わらと灰をかけて1日いぶして焼き上げます。90名以上で土器をつくって展覧会もしました。さらに、先週、この土器を使って古代米を炊きました。子ども達はおいしいと食べていました。米を作り、土器を作り、炊いて食べるころまでつながりました。

平山小学校では、1年生から、さつまいも、きゅうり、なす、2年生はミニトマトと低学年から農業指導者や保護者とともに農業体験の活動を行っています。

(Bさん)

学校給食と日野の農家の関わり、学童農園から日野産大豆プロジェクトに至る経緯です。日野市の学校給食は地場産野菜を使って25年になります。当時は「地産地消」や「スローフード」の言葉はありませんでした。なぜ、地場産野菜だったかという、熱心な学校栄養職員がいました。子ども達が給食を残す、一方、学校の前には畑があり新鮮な野菜がある。この新鮮なおいしい野菜を学校給食に使いたいと思いました。単独校方式で校長に権限がありました。校長は、行政が間に入ってくれるならばいいという判断をしました。そこで、最初2校ではじまりました。農家も、子ども達が畑を荒らすなどの苦情を行政に出していました。そこで、畑の大切さを教える上でもいいとスタートしました。今では、市内全校で地場産野菜を使用するようになりました。はじめる際に、「無理せず、長く続けていこう」「旬の野菜を出していこう」からはじめました。日野市の学校給食は単独校方式で、各学校に給食施設があります。市の調理員も給食に熱心でした。学童農園の取り組みも学校給食からはじまりました。最初は栄養職員が野菜本来の姿を子ども達に見せたいと葉付きのにんじん、里芋、大根、根付きの小松菜、ブロッコリー、キャベツを見せました。それから、「畑を見学させてください」となり、学童農園での「体験」になりました。

日野市では、学校給食調理員が夏休みに学校給食展を開いています。一般の方も学校給食が味わえます。その際に、栄養職員から「古代米を九州から手に入れたのが入らなくなった」ということでした。古代米を作ったことがありましたので、「では作ってみようか」という話になりました。ただ作って納品するのではつまらないので子ども達に体験させることにしました。私たちが考えたのは、ただ田植えをして稲刈りでは能がないので、種籾をまいて苗を育て、草を取り、1年間農業の大変さ、食料の必要性、自然や天候との関わりを体験してもらおう、さらに、収穫した後のワラを使った藁草履作りなども一通り体験してもらおう。1年間農家のつもりになってもらおうというのが、今も続いている学童農園です。

学校栄養職員からはごまの注文もありました。ごまは現在、99%ぐらいが輸入です。国産はほとんどありません。しかし、伝統的に平山小学校では3年生が金ごまを作ります。ごまは手間がかかって大変です。雑穀はすべて大変です。この大変さを体験して口に入れると食べるまでの

苦労を子ども達が知ることができます。

栄養職員や調理員からは、さらに遺伝子組み換えでない安心・安全な大豆で作った豆腐を食べさせたいと言いました。私もいろいろ調べました。日野市での大豆生産量は統計上0です。自家用が少々ありました。そこで、農家として作ることにしました。調理員が全面協力し、畑作りのために草取りをし、マルチを敷いて、種まきします。農家の長老が調理員の方に「手袋なんかしていると作業ができない」と怒りました。ところが、調理員は給食調理のことを考えて手袋をしているのですね。栄養職員、調理員、その子ども達が協力してやりました。ハトに食べられないようネットを張り、夏に草を取り、栽培しました。消費者団体の人、実践女子短期大学の学生、市民ボランティアも参加しました。ほ場3、4カ所、4000平方メートルという広い大豆畑が市内に登場しました。これを見るだけでも市民のいやしの場になります。中心は、栄養職員、調理員で、「子ども達においしい豆腐を食べさせたい」の気持ちです。収穫し、乾燥させ、脱穀。大豆の選別は学校で子ども達が選別しました。地元の豆腐屋さんが豆腐にして、濃厚な味わいの豆腐になりました。

おからも、給食で肉団子になりました。豆腐は、小中学校約13000人で食べました。

さらに、ある学校では、豆腐作り、味噌作りを総合的な学習の時間でやっています。最初はプロジェクトの大豆を使っていたのですが、その後、自分たちでも大豆を育てたいと、学校のほ場で、日野産の種を使い、無農薬の大豆を育てています。

行政の方では、学校の副読本に大豆の作り方をのせるようになりました。産業まつりでも、日野産大豆の豆腐試食会をしています。

これらの活動の中心に子ども達があります。子ども達のために、栄養職員がおいしい献立をたて、私たちがおいしい野菜を納品し、調理員がおいしい給食をつくる。学校や行政も子ども達に最善をつくす。JAや保護者、地域の人達のサポートや協力によっておいしい給食ができています。子ども達への思いのネットワークが重なって日本一おいしい学校給食ができています。

この大豆プロジェクトは5年目になります。平成15年は収穫量100kgほどでしたが、昨年度は600kg、平成19年度は700kgぐらいになります。目標は、統計に乗る1トンを目指そうとしてきました。目標に近づいてきました。

## 農村での取り組み

長野県上伊那郡宮田村の給食調理員・Cさん、宮田村学校給食を育てる会の生産者会員・吉Dさんが、「食が育てる笑顔と笑顔 学校給食を通じて」と題し、学校とともに地域が育つ姿を報告しました。

(Cさん)

合併せず、自立を選んだ小さな村です。1村1校で小学校、中学校それぞれに学校給食施設がある単独方式です。小中学校合わせて児童生徒数約1000人です。4年前、学校栄養職員のEさんがすばらしい方で、当時Dさんが中学校のPTA役員をされていて、地元の野菜を子ども達に届けたいという思いが、生産者、栄養職員、調理員一緒になり、学校給食を育てる会が立ち上がりました。現在、年間食材の40%ぐらいが地元食材です。私は6年宮田小学校にいて、食農教育の大切さを実感しました。この事例を報告します。

毎年、夏場に生産者からスイカをいただいていた。今年度、3年生が苗を植えて、夏休みに親子で収穫しました。そして、このスイカを全校児童に食べてもらいたいと生産農家が管理して、時期はずれですが、夏休み明けに全校児童にスイカを提供しました。3年生のクラスの子どもが、配膳のところにきて私たち調理員に「今日はありがとうございます」と言ってくれたことがとてもうれしかったです。そういう心優しい子ども達が宮田村で育っています。6年生は、5年生の時、大豆を育て、仕込み味噌を作って、昨年の秋に全校児童に味噌汁として出すことができました。保護者に買ってもらったりした売上金は、6年生が聴導犬協会に16670円寄付しました。子ども達が農業に関わりながら、作ったものを学校給食の食材として出せる、全国でも誇れる給食だとがんばっています。

2月23日には、村の公民館活動で「餅っこ大会」があり、6年2組がつくった味噌を使って村のみなさんにきのこ汁を提供することになっています。具は芋がらです。学校給食を育てる会の会員の協力で、子ども達が農業体験をして給食と関わっています。

(Dさん)

事務局のDです。私は、毎日しめじの生産をしています。宮田村では平成6年からぶなしめじの大量生産がはじまりました。農業は今、大変です。宮田村も農業の存続

をめぐる様々な意見があり、しめじ工場ができました。循環農業としておが粉を使った長葱、大豆、麦も行っていきます。

平成16年度、学校の栄養職員が教育委員会に申し出をし、地元野菜を使いたいとして、関係者を集めた会議が行われました。「できることから始めよう」という農業者の声で、育てる会ができました。私も4人の子どもを育てました。PTAの父親母親委員会などの長を努め、栄養職員とのつながりもあったため話は理解できました。一方、農業の立場では、学校給食はとでも規格がうるさく、衛生面や価格面などで抵抗がありました。しめじ生産を行い、学校に届けていると、アスパラやりんごなどを農家から学校が直接もらっていることを知りました。そういう関わっている農家を中心になって会ができました。

宮田村は長野県の南、西は中央アルプス、東は南アルプスに囲まれ、水は豊富で稲作が中心でした。畑作農家は少なかったのですが、減反問題や工業誘致で変わっていきました。そのなかで、農家から「土を守らなければ」と、宮田方式という農業を守る方法になりました。今は、りんご、アスパラ、花などの農家が生まれ、直売所もできました。

育てる会は、最初は10人の農業者で、学校給食のことがわからず、たまねぎやじゃがいもの大きさはどこまでいいのか、土付きは衛生的に問題があるので洗って出すとか、コンテナも専用のものを用意するとか、どきどきしながらはじめました。1年間の給食の中でほんの一部しか入れられなかったのですが、1年目でも子ども達の目が輝き、「地元の野菜はおいしい」とか「どうやって作っているの」など子ども達の笑顔がはげみになりました。年に2、3度会議を持ち、会員からは「子ども達の喜ぶ顔がはげみでもっと作りたい」との声がありました。また、「私も出したい」という農家も出てきました。片手間の事務局では何百人もの農家をまとめられませんので、JAの直売所を仲間にししました。直売所には350人ほどの会員がいます。そのなかで、最初の10人の会員と同じように旬の野菜を量が足りないときなどに助けてもらうようになりました。1年目は36品目1割ぐらい、4年目の今年は55品目ほど4割になりました。

農家も勉強をしながら、野菜を学校給食に入れました。定年退職の後に自称学校給食専属農業というおじさんも出て、楽しみに大根や白菜を作っています。葉物は

一番難しいです。小松菜、ほうれん草、水菜などです。この本物の味を知ってほしいと思ったのです。冷凍のものを使っていたこともあったと聞きました。やはり土から出たほうれん草の味を子ども達に知って欲しいという農業もいます。

会員が直接、小学校、中学校の調理員に手渡ししています。そこで会話がはずみ、野菜の話や旬の話ができます。「夏になったらこういう野菜もできる」という声で56品目の中には、日常の野菜のほかにもめずらしい、夏にはズッキーニやつるむらさきなど食卓でも食べたことのない野菜が給食に登場するようになりました。冬になると干し芋がら、かんぴょう、切り干し大根などを作ってくれる年寄りが出てきました。

私が「芋がらを作ってください」と言ったところ「大変だから」と最初は断られました、「そんなに伝統を継承したいのなら協力しよう」と小中学校で冬に3回ずつほど芋がらを味噌汁に入れていました。私たちの年代でもあまり食べたことがありません。里芋のくきを皮をむいて、水に入れて、あくを抜いて干します。山ほどつくったつもりでも少ししかできません。そういう協力者も増えてきました。

かんぴょうは夕顔からつくります。夕顔は、夏に味噌汁やあんかけとして給食にも使われます。夏、たくさんの農産物ができますが、給食はありません。そこで、かんぴょうとして干していただき、2月、3月に、シチューやお寿司など工夫して入れてもらっています。野菜は旬の物を届けたいと思っていますが、栄養職員の注文と野菜の生育状態が合わないと言うこともありますので、連絡を取りながらやっています。

学校給食の野菜の4割以上は無理かなとも思いますが、持続していくことが、農業を活性化していくことにもつながり、地元の食を広げるためにも学校給食で広げたいと思っています。教育分野でも、自分たちが持っている農業の知恵を教えることがここ2年ほどできています。3年生のクラスで畑を借りました。どうやって植えていいのか、栽培したらいいのか分からないから来てくださいと電話が来ました。私は実は、サラリーマンの家族に生まれ、本当にやったことはなかったのです。私でいいのかと聞いたら「いい」というので、行きました。土作りなどは営農指導員に聞きました。子ども達は、「赤いトマトが」「赤いピーマンも」「かぼちゃも」と言うので、9班に分け、畑も9つに区切り作りました。教員も回りの農家も「草だらけで無理だ」と

言いましたが、子ども達の小さな指が草をこまめにとり、学校の帰りにみんなで水をかけていました。トマトの芽かきは、近くの農家に教わってやりました。私は橋渡しをしました。野菜がたくさんとれましたが、給食に出すにはちょっと中途半端だったので、直売所の会員になり、一角で自分たちの野菜を売ったり、スケッチの展覧会をしました。地域のおばあちゃんたちが子ども達の交流をととても楽しみました。

さつまいもを作りました。芋の茎を食べました。学校給食に出すためには何キロにもなります。2時間ほどかけて子ども達が材料をそろえ、学校給食に1品にさつまいもの茎の煮物ができました。

先ほど、日野市の大豆の話がありました。もともと、宮田村では宮田村産の大豆で豆腐を作るという産業もあります。味噌を作っているおばあちゃんたちも一杯いしましたが、作業場はありませんでした。味噌作りを継承しようと、今年は、県の支援事業をいただき、出前の味噌講座を開いています。移動釜を買い、19日には4年生と作ります。これは、寝かせて学校給食に使っていただければと思っています。子ども達に体験と感動を与えることが、私たちが求めることかと思えます。おいしいふるさとのことをずっと覚えていて欲しいと思います。宮田村は、今、1万人を目標に人口を増やそうと取り組んでいます。Uターン者も多く出て、団地もでき、子ども達の数も増えています。小さかったときに学校給食で、こんなおばあちゃんたちとの関わりを思い出して、ふるさどに戻ってきてくれる。土になじみ、地元のものを食べ、地元を活性化する、そういう宮田村をめざして、地域と学校給食を結ぶのが、会のこれからの課題であり、目標です。

### 都市と農村のつながり

世田谷区立北沢小学校の学校栄養職員・Fさんが、岩手の食材を中心とした学校給食の実施と生産者とのつながりについて、岩手県大東町の生産者・Gさんとともに「いわて食育首都圏交流を通して～Gちゃんとの出会い」と題し報告しました。

(Fさん)

いわて食育首都圏交流を通して、Gちゃんこと生産者Gさんと子ども達の出会いを話します。北沢小学校は創立70周年を迎えた児童数162人の小さな学校

です。渋谷区に隣接した世田谷区で田、畑、山林をはじめ、自然はありません。2004年、2005年に「いわて食育首都圏交流事業」を実施しました。このきっかけは、岩手側のねらいとして首都圏に安全安心な県産の給食食材を供給したい、首都圏の食育を支援したい、「いわて」や『食』に対する理解を深めてもらいたいとの願いがありました。本校のねらいとしては、食育の推進と豊かな自然体験を模索していたということです。

まず、岩手食材を使った学校給食を行いました。それから「いわて出前授業」です。これは、岩手から生産者を呼んで学校で食の出前授業をしてもらいました。全学年年間1回以上実施しました。国語、社会、家庭科、総合的な学習の時間、生活科など2単位時間に交流給食です。さらに、3年生以上の児童の希望者、保護者、地域の人達と2泊3日の農家宿泊体験「いわて食材探検ツアー」をしています。

学校給食の食材供給としては、岩手県内12地域から里、山、海の食材を提供してもらっています。給食に使うときには、給食カレンダー等で子ども達に知らせています。

2004年、はじめての出前授業の生産者がGさんでした。100本の椎茸用ほだ木を学校に届けていただき、1、2年生の授業でほだ木の組み立てをしました。次の年からは、1年生で椎茸の説明、Gさんの奥様にも来ていただいてドーナツ作りなどもやっています。

いわて食材探検ツアーでは、子ども達を50名ほど連れて行きます。岩手県の入り口、一ノ関で降り、Gさんの家に行きます。トマトを食べたり、ほだ木場を見たり、いろんなことをします。地元の食材で地元の人達が作ったお昼をいただいたりもします。

昨年の夏は、ほだ木に椎茸を出しておいていただき、子ども達がそれを採って、焼いて食べました。その味は感動的です。

もちろん、生産者はなかなか来ていただけませんので、なるべく学校で掲示板を使って紹介をしたり、食通信(給食だより)を通して学校でやったことを保護者や地域の人達に知らせるようにしています。

(Gさん)

私は岩手県一関市大東町から来ました。私は椎茸の生産農家です。学校給食で椎茸が使われていると思いま

す。冷凍ギョウザのことで騒がれていますが、私が驚いたのは、学校給食で冷凍食品があんなに使われていたということをはじめで知りました。多くの人達は、身近な食材を使って調理をしているのだろうなと思っていたと思います。私もです。ところが、冷凍食品を使わないと成り立たない学校給食もあるそうです。最初は驚きましたが、なるほどとも思いました。椎茸は、日本固有の産物です。海外では韓国、中国、およびインドネシアの高地です。いろんなきのこは世界にありますが、椎茸はそれだけです。30年前は日本の貴重な輸出品でした。国内の生産量の3割は香港を経由して全世界に輸出していました。30年前の農産物輸出3品目は、椎茸、お茶、い草でした。今は逆です。国内の椎茸の生産比率は需要の3割(自給率3割)です。7割は輸入です。中国から来ています。昭和と平成の境目、20年前からの変化です。輸出から7割の輸入になりました。たいへん苦しいです。皆さんが使っている椎茸のほとんどは輸入品だと思います。価格が安いからです。私たちが供給している椎茸は、乾燥1kg5000円で取引されています。3年前は、乾燥1kg3000円になりませんでした。ところが、平成18年、19年と急激に相場が上がりました。やっと生産費1kg3500円に追いつき、労働費が出る、農林業者だと言える状態に戻りました。以前の3500円に届かない頃は、中国産が1kg700円～1200円ぐらいでした。経済、為替などいろんな要素があります。こういう厳しい中でも、岩手県は、椎茸生産第3位です。触感や味、香りなど実質的な評価としては、現場の評価は第一位で、今も輸出しています。海外での日本椎茸は高級品で、それは岩手県産です。品評会では、大半を岩手が独占していますが、一般の方には知られていません。

私は原木椎茸です。流通の3割弱です。国内産のきのこの中心は、おがくずや米ぬかをかためた瓶栽培や菌床栽培です。私たちは肥料も農薬も使わず、木を切り、菌を植え、2年間かけて自然に生やしたものです。

原木という言葉は説明が難しいです。それで考えました。いくら言葉を並べたり、画像を見せても説明しきれません。不足しているのは体験であり体感です。教育現場すべてに言えると思います。大きな要素は、食事、食育で表されるように、単に食べるだけでなく、食べることを通していろんなことを手や足、歯、身体を通して学ぶことです。パソコンを通していろんな情報を得ても、本当の意味の知識にはなりません。

岩手県は自給率100%を超えています。この超えている部分を首都圏のみなさんに利用して欲しいと思っていました。当時の岩手県知事の増田さん(現総務大臣)が岩手県に流通課を作って、事業をはじめました。このゲストティーチャーとしての登録をしたところ、世田谷の北沢小学校から声がかかりました。椎茸だから6年生だと思っていたら、1年生でした。小学校1年生にどうやって椎茸を伝えたらいいか考えました。これは、「教えよう、伝えよう」と考えず、感じてもらう。木に触れてもらい、木から出ているきのこを自分でとって食べてもらえばいいのだろうと考え、100本の木を世田谷の小学校に送って、置く場所も椎茸が育つ環境にセッティングしました。1年に1回、授業に出向いています。2年目からは毎年同じことをしても意味がないので、食べるのがいいだろうと思い、家のかあちゃんを説き伏せて、ドーナツ作りをすることにしました。1年生にドーナツを作らせるのに油使って危ないなあというところは、栄養職員の努力でクリアしました。

クルミ、生椎茸を粉、ドーナツメーカーなども用意し、椎茸を刻む、クルミを刻むところから1年生にやってもらいました。担任が前もって「Gちゃんに対する思い」「好きな物、嫌いな物」などをアンケートをとって送ってくれました。嫌いな物に「きのこ」は必ず登場します。嫌いな物を自分で刻んで揚げると、食べます。そこで聞きました。「椎茸がきらいな人？」と、右手で食べながら、左手では一いつと返事します。その現実を見て、調査や価値観の形成が現実離れしており、子ども達には可能性があり、みなさん職員の方々の行動によっては今の課題に糸口があるのだなあと感じました。

あわせて、全国で3割しかない国内の椎茸をぜひ学校給食で使ってください。3割ですから、当然中国産も使わざるを得ないと思います。1200円の中国産か5000円の国産かとなると、それはみなさんの判断と工夫にかかっています。その価値をどこに見いだして、生かしていただけるかが、国内の農産物の支えにもなります。今、農産物の国内自給率は瀬戸際に立っています。よろしく願います。

(Fさん)

ほだ木は5年持つと言われていますが、世田谷ではもうほとんど栄養がなくなりました。このほだ木はチップにしてカブトムシドームにすることになりました。今後お金の問

題があります。首都圏交流事業の時には、岩手県から資金面の助成がありました。2006年、2007年にはお金がなくなりました。その中で本校では来年度も岩手食育で前授業等を進めていくことを決めています。来年も1年生と久ちゃんとの出会いがあればいいと思っています。

### 意見交換

意見交換は、会場からの質問や意見を中心に行いました。コーディネーターに野田克己さん(全国学校給食を考える会副会長)がつとめ、パネリストは報告者6人と、学校給食ニュース・牧下です。

(岐阜市・調理員)

学校給食ニュースで、絵本「給食番長」が紹介されていました。すでに退職された調理員の先輩が、この本を読んで、途中調理員が給食を作らないシーンがあり、「そんなことはない」と憤慨されていました。

(学校給食ニュース・牧下)

給食の現場のことや子ども達と調理員に焦点をあてた絵本はこれまでなかったと思います。給食の大変さや給食への親しみを書いたもので、読み方だと思います。この絵本を通じて「私たちは作り続けるからね」というメッセージを子ども達に出すのもいいと思います。

(福岡市・調理員)

あの絵本は福岡市の小学校の卒業生が、給食が大好きで、作品に取り上げたいとして取材されました。絵本の中の絵は、見たとおりです。天井のパイプも、登場する調理員もそのまま実はリアルです。「おばちゃん」と書いてあって誤解を受けるかなとも思いましたが、親しみを込めての「おばちゃん」だと思います。合理化攻撃などありますが、給食の現場や調理員が陰にならず、注目が集まる必要があるだと思います。子ども達が、調理員の顔を知っているかという、そんなことはありません。私たちは朝早くから現場に出て、子ども達とも顔を知ってもらおうと取り組んでいます。

宣伝ですが、「ごはん給食紀行」という農水省とJAがやっている全国9地区にスポットライトを当てて、サッカーの城選手が取材をしている仕事があります。ほかの8地区は栄養職員が説明していますが、九州だけは私が主役

です。調理員が全面に出ました。146校ですが、栄養職員は2人、公社形式で共同購入です。大都市なりのやり方で、調理員が前面に出てやっています。ホームページを見てください。<http://beihan-kyushoku.com/kiko.html>

(コーディネーター)

岐阜で憤慨された元調理員さんは、「どんなことがあってもきちっと作る」というプライドの表明だと思います。一方、調理員は学校の中にいるだけではなく、仕事のプライド、気概を外に発信していこう、それを通して調理員の仕事を認めてもらうことだと思います。矛盾はないと思います。

日野での栄養職員や調理員が大豆プロジェクトに関わるころあたりを話していただけますか？ また、日野市は25年前地場型の取り組みが先進的にはじまりました。それでも、今、民間委託がはじまっています。そこには調理員がいません。地域の受け止め方や変化などがあるのか、教えてください。

(Bさん)

調理員がいかにかんばっているかを私たちが伝えなければならぬと思います。子ども達に安心・安全なおいしいものを食べさせたいと日野市の調理員はがんばっています。栄養職員ともども、子ども達のことを第一に考えています。それが子ども達に伝わっています。日野市では部分的に調理の民間委託が入っています。栄養職員はがんばっています。私が言えることは、子ども達への思いが伝わっていくのかということです。調理員と民間委託の違いだと思います。大豆プロジェクトに調理員が全面協力することは、学校給食の思いが繋がります。その思いのネットワークが繋がります。ひとつ欠けても、それはできません。民間委託が入るときには保護者が不安を持ちました。日野市では、単独校で小中学校すべて学校給食をしています。近隣では中学校未実施やセンター方式です。子ども達に給食を食べさせるために日野市に引っ越してくる保護者もいます。いいこととは言えないかも知れませんが、「学校給食は唯一の栄養源」という保護者もいます。栄養職員、調理員ががんばっているところでは生産者とも心が通じ合います。多少、品の悪い野菜でも努力して使ってくれます。農家としては一番うれしいことです。調理員ががんばっているからだだと思います。行政

の考えは分かりませんが、私たちでもそのあたりの違いを感じます。これまでは、日野市が地場産でリードをしていましたが、悪い見本にはなっていて欲しくないと思っています。

(Aさん)

私は今学校の給食主任もしています。日野市には、月1度、給食主任、学校栄養職員、調理員の各代表、担当校長、市役所の学校課で給食連絡会を実施します。これとは別に給食主任会があります。そこで、実践を発表し見学会を実施しています。こういう組織をしっかりとやって取り組んでいることを、異動してはじめて知りました。

(コーディネーター)

日野は、熱心な栄養職員がいて、動きができてきました。宮田村もそうですね。熱心な栄養職員と現場の調理員がいて取り組みができています。

宮田村での調理員の関わり、育てる会と保護者の関わりなどについて話していただけますか？

(Cさん)

宮田村は、4年前に育てる会が立ち上がったときの栄養職員の熱意はものすごく、現場の調理員もやる気が出ました。給食費をいただいている以上は絶対に無駄にははいけない。調味料を1滴たりとも無駄にははいけない。子どもを向いて給食を作る、食材は作っている方のことを見ながら給食を作ることから会がはじまりました。宮田小にいたひとりの調理員が、最初にんじんが二股でした。そのとき、納入に来た生産農家が「手間がかかるけどこういうにんじんでもいいか」と言ったとき、その調理員が「ぜったいに無駄なく使わせていただきます」と言いました。その一言が、生産者にもやる気を起こしていただき、広がりました。生産者も薬物で安全なものをと酢と牛乳を使って消毒や防虫にしています。虫食いなどはあります。それでも、すばらしい野菜が入ります。洗浄では異物混入がないよう、市販の物よりていねいに洗っています。手間はかかります。それを承知の上で、子ども達のために無駄なく調理することが使命だと思っています。

(Dさん)

調理員たちが理解をしてくださっています。はじめは躊躇

踏しましたが、直に調理員と話をし、「これくらいなら大丈夫」と身体で覚えてきました。私たちも毎日が勉強です。積み重ねでここまできています。調理員、栄養職員、みんなが同じ土俵にたっているからだと思います。育てる会も、会議では農政やJAなど代表者が集まりますが、年1度、全体会をします。調理員、栄養職員、教育委員会、農政、JA、会員、会員の家族も来て、情報交換をします。3年間やりました。今年、PTAが食育のテーマで動きました。PTAの講演会で、食育や地産地消の基礎が宮田村でできていることを行いました。そして、全体会議でも野菜の話や規格、情報などの情報交換をしました。宮田村中の人達が関心を持ち始めたと思います。保護者もいろんな立場の方がいて、意見は様々だと思います。ただ、学校給食に期待するものは大きいです。子ども達の食生活を○か×か決めるのも、学校給食が基準になります。保護者も関心を持ち、来年のPTA会長も食を重視すると言っています。

(コーディネーター)

世田谷の北沢小学校では、調理員だけでなく学校全体の教職員を巻き込んでの取り組みが行われていると思います。食育や生産者との取り組みをするときに、学校の中でみんなが理解をするのは重要ですが、そのための苦労や、岩手の取り組みを通じて、学校がどう変化したか教えてください。また、生産者として、都会のど真ん中の子ども達をご覧になって、何が足りないのか聞かせてください。子どもは親の鏡です。子どもの食生活が乱れているということは親の食生活が乱れているということでもあります。そのあたり、いかがですか？

(Fさん)

北沢小学校の調理士(私は調理士と呼んでいます)は、子ども達を名前呼びます。人数が少ないということもありますが、子ども達とふれあう機会を作っています。それから、世田谷区でも民間委託の波が押し寄せてきます。教職員、校長を含めて、「民間委託をしてもメリットはない」と、役所の方に言っています。民間委託にするメリットはないので、全校を民間委託にするのなら最後にしてくれと約束しています。調理員、教職員の力だと思えます。4年前、私が異動してきたとき、岩手の取り組みには反対がありました。岩手だけではありません。学校給食で

の青空給食、バイキング給食、誕生日給食など、異動してすぐにあれこれやりたいと言ったものですから、反対に合いました。知らないことは嫌ですよ。やったことのないこと、仕事が忙しくなるような気がするとうと教員は反対します。調理員はやろうと賛成してくれました。今日、日野市で来ている神野さんが当時北沢小学校にいて、2年生を担当していて賛成してくれましたので、取り組みをはじめました。

今、4年目ですが、全学年が協力し、来年度もやりたいという希望も出ています。さらに、校内研究でもこれまでは国語や算数でしたが、来年度は、全員一致で食教育をやることになりました。これは、岩手との取り組みの成果だと思います。

子ども達の中にも「農業をやりたい」という子どもがいます。岩手の農業に触れて、そういう気持ちになった子どももいます。

(Gさん)

初年度の10月、授業の前日、校長室に打ち合わせに行きました。頼まれて行ったのですが、関根さんは出てこず、副校長が対応しました。ずいぶん白けた雰囲気だと思っていました。翌日授業をしました。そのときはじめて担任する教員に会いました。すぐ授業です。ほかの人ともすれ違いますが知らない人ですから、なかなか挨拶するようなしなやかな感じでした。

それから4年、今は本当に家族のように、年に1度の七夕様のように訪問しますが、鍵のかかった門を過ぎて学校入りますと、おおかたの人が顔を覚えていただいています。子ども達も通学の時にすれ違って、ぱっと振り返ってくれます。そういう「Gちゃんとの出会い」ができました。私は「何が足りない」のひとつに「出会い」を感じています。東京も岩手の子どもも、低学年は変わりません。同じような感じですが、ないのは、出会いの機会、場、思いだと思います。

保護者、親の変化も4年間ですごく感じます。協力する保護者も増えています。授業するとき後ろの方で保護者が立っています。話の反応が子どもより親が早いです。うなずいたりしています。それを見て、私たちの活動は学校なり子どもを通し、食を通して、いろんなところにつながると思っています。

食材探検ツアーも3年目です。初年度はじめてです

が、2年目はリピーターが半分近くでした。3年目は7割近くがリピーターです。夏休みですから強制ではなく自発的です。参加したい人だけを募って、170名ほどの児童から50名ほどが参加します。繰り返し来ていただけることに感謝しています。

(コーディネーター)

「出会いが足りない」「出会いの場が足りない」いい言葉です。「出会い」を作るために智慧をしぼってはいかがでしょう。今年1年を振り返り、給食費の未納などの話がありました。こういう出会いがあれば、未納のような情けない話は起こらないのではないかと思います。

(国立市・市民)

国立市では小中学校5000人のセンター方式です。1トン、8品目を地場野菜の使用しています。食教育、食育を勝手に発言していますが、生産者からは学校給食との関わりが大変との声も聞きます。夏休みの間のこと、補助や助成がなくなることでの関係の継続性などです。教育委員会と生産者だけでなく、行政がこのあたりをどうするのか。たとえば、夏休みに役所の食堂で使うとか、地域に直売所をつくるなどのしくみがないと、この関係が続かないのではないかと危惧しています。なにかしくみ作りのアイデアがあればください。

(東京都内・栄養職員)

産直で野菜を使おうとするとき、規格や衛生状態、価格などが心配になって踏み出せない現場が多いと思います。宮田村の場合、JAの直売所の協力があるとのことですが、価格はどうしていますか？ 給食費の設定について、地場産、産直を想定していないと思います。地場産、産直を使うとやりくりが大変だと思いますが、いかがでしょう。

また、旬のものを出したいですが、生育が合わないとか給食現場は市場から買うことになると思いますが、生産者の側は時期がずれたときにどうするのか、生産者としてどのような対処があるのか、教えてください。

(Bさん)

夏休み等の生産物の問題ですが、学校給食にだけ出しているわけではありません。私の場合生産物の6分の1

が学校給食向けです。毎年の作付けを考えていますので、休みの間は直売所や庭先販売、市場販売をしています。そこは問題ありません。また、安定供給をするため、日野市では契約栽培を導入し始め、3年目になります。にんじん、葱、りんごなど、秋口から一定期間は価格もあらかじめ設定し、にんじんでは、1kg150円、葱で300~350円など市場にかかわらず前月の20日ぐらいに栄養職員から注文が来て対応しています。

予算面についてですが、私たちが出している野菜と市場購入の場合、私たちが直接出した方が安くなります。1月以降になると予算がきつくなるようで、地場産の割合が増えていきます。気候が悪くて不出来で高くなる時があります。そういうときも、農家側は学校給食に使うから高く入れられないと思って出しています。そうすると八百屋さんの方が、「安く出しているならこっちにも回してくれ」という話もあります。

日野市では地域が3つに分かれており、ひとつの地域でにんじんが出せなくなるとほかの地域から融通するというやりとりをしています。

(Dさん)

宮田村は小さく、農家の数も決まっています。夏休みに困るものは直売所や市場に出しています。ただ、基本ができるまでに3年ぐらいかかりました。最初にたまねぎ、じゃがいもを出したとき、生産者によって価格がぜんぜん違いました。申し合わせたのは直売所価格にしようということでしたが、100円を出したい人と、110円を出したい人がいます。そこで、宮田村で平均的に取れる、たまねぎ、じゃがいも、白菜、キャベツ、大根は、どの農家でもとれるのとある程度畑に置いておけるので、そのときに出さなければいけないこともありませんので、1kg100円を相場にしています。直売所の協力をもらいながら出しているのはほうれん草、小松菜、水菜です。そういうものは市場価格に左右されます。ただ、直売所は200gの袋が200円になっていますので、だいたい、1kg525円ぐらいで年間通していくようになりました。そのしくみに3年ぐらいかかりました。

また、夏などは、思うように葉物ができず、市場価格がうんと高くなります。1kg1000円の野菜を使わず、愛知県などから入る1kg500円の野菜でいいではないですかと言ったこともあります。無理に野菜を作ろうとすると価格面に

跳ね返ってきます。そういう中で、決まった野菜もあります。今は、自分たちの出荷の合間にハウスにほうれん草や小松菜をまいて、学校に供給がないときには直売所に出したり、花を咲かせてすき込んでしまうこともあります。それを負担に思わず作っているのが、それで支障がないと思います。

無理に作ったのに「使ってくれない」と思う農家は、翌年作ってくれません。それでもいいと思います。「じゃあ、置いておけるじゃがいもにしたら」と勧めることもあります。そういういきさつを経て、今ようやく4割で安定しています。

(コーディネーター)

はじめには困難がありますが、継続は力なりということですね。日野市や宮田村では地域の中で生産者と消費者(給食)の出会いがあります。一方、北沢小学校の場合、岩手から人が来てもらわなければならない。100本の木を送るのにもお金がかかります。そのあたりどうですか？

(Fさん)

課題にも挙げましたが、問題はあります。2004年、2005年は岩手県が予算を出してもらいました。いろいろやってもらいました。今は、学校の校長、副校長がいろんなところでお金を探してきます。文部科学省の予算などをもらってきます。産直、地場産の予算はあちこちにありますが、それを調べて、少しずつでも予算をもらっています。

本校は、今年度9回の「いわて出前授業」をしましたが、6回は生産者に来てもらいました。あと3回は予算上無理でした。そのときには、東京にいる岩手の県人会の人をお願いしたり、岩手の大豆農家に豆をいただき、その生産者に手紙をもらって子ども達に伝えました。ビデオレターもあります。直接来てもらえなくても方法は考えられると思います。

(東京都・栄養職員)

問題提起です。学校給食費が文部科学省の統計で出ています。この金額を回数で割らないと実際の数字は出てきませんが、この金額をどうお考えですか？ 私は安いと思います。日本をこれからしよう子ども達がこの金額でいいのかと思います。

都立学校では、中学校、高校生で1食400円です。高いと思われるでしょう。小学生でも300円を超えています。この金額ならば国産の材料が使えます。油も国産の圧搾油や、調味料も本物が使えます。伝統的な食材と調味料が使え、地場産の野菜が使えます。

この集会や夏の学習会が最初に地場産や地産地消を言ったと思います。それを今行政が後追いしています。この実践を阻むものはお金です。未納の問題もありますが、給食費のどのくらいが適正なのかを考えていく運動も必要だと思います。

(コーディネーター)

都内で試食会をやると1食300円です。コストの問題を考えると、各地で試食会をやったその価格で、どういう給食が作られているかという実態を保護者が知ることからはじまると思います。

(福岡市・調理員)

地産地消の推進について、福岡市では統一献立、大きな市だからできないということにならないようにする取り組みを報告します。4年ほど前から行政の中に農政、教育委員会、保健福祉、JAが会議を持ち、地産地消を増やそうという方針をしています。2月には2件の生産者に小学校75000食分、2日から3日分、少しずつ増やしています。最初は3品目でしたが、今は7品目ぐらいで、毎年増やしています。これは、地産地消の取り組みをさせていただきと現場や保護者が声を出した結果です。

地場産のものを入ると子ども達の反応が違います。にんじんは甘く、すぐに煮え、とてもおいしく、子ども達が反応します。これが私たちにとっての食育だと思います。この動きを止めずに増やしたいと思います。不揃いでも、小さくても、がんばって使いたいと思います。

もうひとつ、お金の問題です。福岡市は委託炊飯がほとんどです。センターで炊いて持ってきます。白ご飯か麦ご飯ぐらいで、調理米を食べさせられません。私たちとしては、なんとか、75000人の子ども達に調理米を食べさせたいと思いました。智慧をしばって、農水の米飯消費拡大推進会議の補助をみつけ、県の農業振興、消費振興の補助費がコンクールになっていて、企画書を書きました。めでたく、採用され、600kgのお米をいただき、市内12カ所で400人分ずつ炊いて鶏五目ご飯を子ども達に食

べてもらいました。そうしながら、自分たちの調理の腕を磨くことも大事にしています。

食育の取り組みでは、調理員はいつも食材を触っています。日常でも、何がどのくらい高いのか、旬かなどに敏感です。その食材のプロとして、子ども達に伝えることはあると、一昨年の9月から毎月1週間ぐらい食材展示をしています。その月の旬の食材、給食で使う食材をディスプレイ、写真、実物を使って展示します。コンセプトは「五感を使った展示」です。子ども達は感動します。たくさんの手紙を子ども達からもらいました。私たちは授業もできず、取り組みはささやかですが、食材のプロとしてできることはあるはずです。できるだけ自分たちもクラスに入って、私たちが給食を作り、展示をしていることを分かってもらおうとしています。1年半の取り組みで、情けない話ですが残菜がかって30リットルぐらいあったのが今は0です。

#### (八王子市・調理員)

八王子市でも民間委託の問題が起きました。調理員の食育の関わりについて、組合と行政側では、栄養教諭が食育で地域に出て行く際、給食現場として調理員が給食管理員となり、衛生管理や臨時職員への指導を補うこととして、研修を受けています。

私は、調理員をしていて、今のままではいけないという思いもありますが、調理員としてやりたいのは栄養職員の手伝いではなく、栄養職員とともに子ども達に伝えたいことがあるという思いです。世界の食の状況、自給率のこと、さまざまなことを集会などで学び、これらを子ども達や教員、保護者にも伝えたい。調理員として伝える方法を模索しています。調理員は調理をする智恵を子ども達に伝えたいと思っています。管理員は、民間でもできるのではないかと思います。調理は、専門知識があるから伝えられます。学校には家庭科の授業があります。たとえば、そこに入ってやりたいという長年の夢がありました。1月にはじめて調理員による家庭科の実習を柚木西小学校でできました。実習の中で伝えたかったことは、日本は食があふれていて、食べ物を無駄にしたり、お金さえ出せば何でも食べられるという時代は、おかしく、続くわけがないということです。前段の授業でそういう話をしました。もうひとつは、生産者のことです。食材が届くことのありがたさ、毎日、野菜などの食材を作り、届ける人がいて、私たちの

仕事ができるのだと思い、感謝の気持ちで給食を作っています。調理をする前に、その思いを持って欲しい。そして、心を込めて無駄なく作って欲しいという話をしました。柚木西小学校では子ども達がもち米を作っています。それを使ってミニおはぎときりたんぼ汁、いがむしを作りました。同じ食材で3つの料理を作るのは、調理には同じ食材でも様々な料理が作れるということを伝えたかったからです。

きりたんぼは本来うるち米で作りますが、今回はもち米にしました。そのことも子ども達に伝えました。そして、「料理は、必ずこの料理にはこの食材でなければならないということはない」ということも伝えました。工夫すればあるものでできるということです。

今まで、栄養職員は授業に入っていました、調理員は入れませんでした。今回、5名の調理員と栄養職員が入り、担任の教員も入って授業をすることができました。がんばれば、調理員でも授業ができるということを皆さんにも知ってがんばってもらいたいと思いました。

#### (牧下)

毎年、この集会で発言する方の発言が力強くなっています。体験する、やってみる、体感する、五感で学ぶということがキーワードだと思います。やれば道は開ける、やらなければ変わらないということです。ぜひ、みなさんも新しい取り組みをしてください。

#### (コーディネーター)

食育基本法や食育推進基本計画の全文を読んだ方はいますか？ ぜひ読んでください。法律に「伝統的な食文化、環境と調和した生産等への配慮及び農山漁村の活性化と食料自給率の向上への貢献」と書いてあります。これが食育ですと書かれています。それにもかかわらず、中国の安いギョウザに走ってしまいます。これはどういことでしょうか。食育推進基本計画には、地場産学校給食をやっというところがあります。この「地場型学校給食」は、この集会から生まれた言葉です。「学校給食に『顔が見える、話ができる』生産者等の地場産物を使用し、食に関する指導の『生きた教材』として活用」と書かれています。我々のこれまでの取り組みがどんどん広がっていきかけになります。お金は工夫です。こういう状況の中で、学

校給食法の改定も出ています。栄養職員、調理員の位置づけが明確になろうとしている時期です。そういう時期

だからこそ、目指すべき学校給食のあり方をみなさんで議論していきましょう。

## 学校給食ニュースより、情報提供のお願い

学校給食法改正案では、学校給食実施基準、学校給食衛生管理基準について規制強化が予定されています。そこで、各都道府県、市町村、学校等で、現行の文部科学省が提示している基準とは異なった、独自の学校給食の実施基準、衛生管理基準を事例として集めたいと考えています。

もし、独自の学校給食実施基準や衛生管理基準をお持ちであれば、ぜひお寄せください。

また、学校給食法改正に関連したご意見等ありましたらぜひお寄せください。今回の学校教育法は、食育基本法(基本計画)や、健康増進法(健康日本21)などとも密接に関係しています。食育、衛生管理、早寝早起き朝ごはん等の健康に関わる事業などとの関連でも構いませんので、皆さまのご意見をお待ちしております。

郵送、ファックス、電子メールにて情報・ご意見をお待ちしております。

なお、必ず、(公開可能、不可能、ご意見の実名、匿名等を記入してご送付ください)

全国学校給食を考える会

106-0032 東京都港区六本木6-8-15 第二五月ビル2階

desk@gakkyu-news.net

### 学校給食ニュース 102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

E-mail kyusyoku@daichi.or.jp (購読・会費等)

E-mail desk@gakkyu-news.net (内容・投稿等)

### 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。