

学校給食ニュース vol.103 08年6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

調理員の食育・取り組みとまとめの事例

学校給食における食育については、調理員がどのような形で取り組むのかについても問われています。

また、日々の給食調理と食育に関わる取り組みについては、栄養教諭・学校栄養職員・調理員、そのほかの教職員の職種にかかわらず、その内容を子ども達、保護者、地域に対して説明し、理解を得る必要性が増しています。

全国各地の学校給食については、様々な立場から、子どもたちや保護者、他の教職員、地域に向けての取り組みが行われています。

最初は、1学校やひとりが発案した取り組みであったものが、自治体全体に広がったり、他の地域に広がったりします。それは、実践した方々が、その取り組みの考え方、方法、成果、反省点、留意点をそれぞれ発表したり、まとめた結果です。

食育の取り組みを行うことは、とても大切ですが、それと同じくらいに大切なのは行った取り組みについてまとめ、誰にでも説明できるようにまとめておくことです。

今回は、調理員によるふたつの事例を紹介します。

最初の事例は、岐阜県岐阜市です。調理員・Tさん平成17年に現在の勤務先に赴任し、単独調理場での学校給食調理を担当しています。その一方で、調理員としてできる食育について考え、学校の中で取り組みを続けています。さらに、Tさんは、活動の内容を「子ども達とのふ

れあいを通して食育の推進を」とのタイトルで、パーソナルポートフォリオとしてファイルにまとめ、誰にでも説明できるよう発表しています。

そのTさんの「ポートフォリオ」をご紹介します。調理員としての食育の取り組み事例と、取り組んだ後の報告、整理の仕方という視点から参考にしてください。

もうひとつは、香川県観音寺市の市職労による「地域で親子クッキング」の取り組みです。地域の親子クッキングは各地で取り組みが行われていますが、観音寺市職労がまとめた報告書や学習会での発表を通じ、市内の各職場に広げ、香川県各地に広がりを見せています。

また、観音寺市ではこの取り組みを市の事業として位置づけ、給食センターの事業として協力的に取り組まれるようになっていきます。

この報告レポートは、開催目的、計画作り、実施マニュアルをまとめています、

このような食育に関わる取り組みを行う場合、「目的」「計画」「実施マニュアル」は、継続的に取り組みを行うときにとても大切な視点です。

今回は、調理員を中心にした取り組みを紹介しましたが、栄養教諭・学校栄養職員、教職員、さらには、保護者や地域などの取り組みについても事例として掲載していきたいと考えています。ぜひ、たくさんの事例を学校給食ニュースまでお寄せください。

事例1

調理員の食育ポートフォリオ

岐阜市立長良小学校 調理員 Tさん

「平成19年度 子どもたちとのふれあいを通して食育の推進を」 調理員の食育ポートフォリオ

1 はじめに

平成17年4月、始業式の朝体育館で児童を前に私は着任の挨拶をしました。「皆さん 給食は大好きですか？」…の問いに私の期待した答えは返ってきませんでした。手を挙げた子、返事をした子いずれもバラバラの状態、あまりの現実には愕然としたことを鮮明に覚えています。

「給食のことをもっと皆に理解してもらいたい」 28年間の調理員生活の中で私は「学校給食は教育の一環である」との想いを持ち続けてきました。

平成8年、悲しい食中毒事故が起こりました。6月に長森南小学校でのO-157、その対策として数回の衛生研修を受けていました。しかし9月に合渡小学校と華陽小学校でほとんど同時にサルモネラによる食中毒、信じがたい事実でした。子どもたちのためにいかに美味しい給食を作るかというそれまでの給食調理に関する私の認識を一から組み立てなおさなければならませんでした。

「おいしい給食」から「安全で安心なおいしい給食」 児童・生徒の生命を預かっている本当に重要な職務を担っているのだと改めて肝に銘じました。

それから10年余り、一生懸命衛生レベルの向上を仲間と共に頑張ってきました。近年になり食育基本法が制定されましたし、栄養士さんが栄養教諭になれるようになりました。私の中で漠然とした疑問が沸いてきました。なにかやり残して来ているのではないのか？ 自分たちが一生懸命やっている中身が外から見えていないのではないのか？ 情報が少なすぎて理解してもらえないのではないのか？

食育の担い手は栄養士さんかもしれませんが、「私たち調理員だからできることは」と考えたとき、給食室に子ども

たちが入れない現実があるのなら私たちが子どもたちのところに行こうと思いました。前任校でも卒業間際の中学3年生との交流でクラスに行って、一緒に給食を食べたことはありました。まず仲間と相談しました。そして校長先生をはじめとする給食関係の先生方からも快諾をいただき「ふれあい給食」が始まりました。

目の前の子どもたちが「食」に関する知識と「食」を選択する力を習得し、健全な食生活を送ることができるように私たちでお手伝いできることをと考えて実践しています。

2 ふれあい給食

平成17年11月、社会見学で食数が少なくなる日を選び、とりあえず私だけが代表で3クラスに行くことができました。子どもたちからの質問や給食時間の現状を知ることができてよかったです。

18年度は2学期・3学期と期間が長くなり、全クラスに、私だけでなく他の3名の嘱託調理員さんにも参加してもらいました。「教室の雰囲気が実感できて良かったよ」といってくれました。

19年度は11月・12月に全員交代で全クラスに行きました。回を重ねるにしたがって子どもたちの反応は変わってきました。

1年生のT君は朝元気に声をかけてくれます。入学して半年にもならない1学期後半からずっと4人の調理員の名前をフルネームで呼んでくれます。

「立花かほ子さんおはようございます。森よし恵さんと、今井貴子さんと岡崎かおりさんもおはようございます」うれしくて自然に顔がほころんできます。朝一番から元気をもらっています。2年生のTさんは森さんの前任校だった北幼稚園から入学してきたので、森さんのことを覚えていて「また一緒になったね。明日も会おうね、ここで」とワゴンスペースを指差します。また登校時に私に出会うと「約束し

てね、頑張って給食作ってほしいけど、えらくなったら、休憩してからまた作ってね」「ありがとうTさん、休憩しながら頑張るね」目頭が熱くなってきました。

食器の返却にきた子どもたちも「今日は全部食べたよ」「カレーがおいしかったよ」などと口々に報告してくれます。どちらかというと低学年が多いです。高学年になると照れくさいのでしょうか。

クラスに行くことによって各先生の給食指導にもいろいろな方法があることや配膳の様子、学年によって関心を持つ事柄の違い、途中の廊下での子どもの姿、また私たち調理員が手探りであったひとり分の分量の把握等、当初の目当て以上に多くの収穫がありました。子どもたちの給食を食べる姿や嗜好等を通して家庭での食生活がいま見えるようにも感じました。

毎年ふれあい給食が終了した時点で報告書を校長先生・教頭先生・給食主任の先生に出しています。給食主任の先生から職員会などで他の先生には報告書の内容をお話していただいています。

3 おたのしみ給食

18年度、子どもたちの偏食を何とかしたいと思い、ピーマンも匂いが和らぐので縦ではなく横に切ったりと工夫しています。新しい試みとして、人参を花型に切りスプーンに入れる「おたのしみ給食」を実施しました。なかなか献立との調整がつかず12月の末になりましたが、教室で自分の食器に入っているのを見つけて歓声を上げていたクラスもあったようです。返却時には「僕、花型人参入っていたよ」「いつもは人参残すけど、今日は全部食べたよ」満面の笑みでうれしそうに話してくれる子が何人もあり、忙しかったけど、やってよかったと思いました。クラスの先生にご協力いただいたアンケートを栄養士さんがまとめてくださいました。年度末の3月にも実施しましたが、シチュエーションの中だったのでわかりにくかったようです。方法については反省を含め今後の課題が残りました。

各クラスに花型人参を数枚ずつ入れたのですが、アンケートの結果では、

☆配膳係の子が責任を感じていた

ふれあい給食を終えて

平成18年11月

大変忙しい中ふれあい給食実施に向け御協力頂きありがとうございました。7回に分けて各クラスに伺った時の調理員の率直な感想を報告させていただきます。

11月9日 3-1 高橋先生 立花
種類の配膳にうどん用お玉を2本付けていますが、汁がすくい難いという問題点がわかりました。今後の検討課題だと思えます。
子供たちとは短い時間でしたが、いろいろ質問等があり給食に興味・関心を持ってもらえたと思います。今回で終わらず何回でも来てくださいと言って頂き嬉しかったです。

11月16日 4-1 西脇先生 今井
さすが4年生 給食当番が配膳し、全員で配膳していました。スムーズに配膳が終わり食べる時間はしっかりあったように思います。この日は給食時間の放送がなかったのでおしゃべりしながら楽しく給食できました。子供から「レバー嫌いだから量を減らしてほしい」という意見がありましたが、いつもは配膳してもらった分はちゃんと食べているとのことよく聞いてみると、担任の先生が大嫌いなレバーを頑張って食べているとの事でした。身をもって子供に伝えてくれているんだなと感じました。その子その子で好き嫌いが違いますが、給食はみんな食べてくれているようで、とても嬉しく思いました。

11月17日 1-1 阿合先生 森瀬
給食に関する事だけでなく色々な話を子供たちとすることが出来てとても良い機会になった。日頃ボール・食器等に1クラス分ずつ配膳していても、いったい一人分がどのくらいの量になるのかよくわからなかったが、こういう機会があるとそれを知ることが出来て今後配膳する際に大変参考になる。子供たちには苦手だろうなと思うような献立も先生の様々な工夫・声掛けによって結構無理なく食べられていて驚いた。放送の一口話をすごく興味関心を持って聞いている姿に感心した。今まで返却されてきた食器をみると盛り付け量どおりに付け分けされていないことがたまにあり疑問を感じていた。しかし様々な事情を考慮してあえて盛り付け量と異なる付け方をすることがあるという

ことを今回知る事ができた。お忙しい中、机等を準備して温かく迎えて下さった先生や子供たちに感謝したい。

11月21日 6-1 馬場先生 森
子供たちが自ら率先して席を用意してくれて事がとてもうれしかったです。その日の献立でさんまの蒲焼があったのですがどうやって作っているのかと質問され答えると感心して納得してくれました。おかわりのタイミングなど上手に子供達自身が行動していました。みかんの皮に付いている白い斑点を気にしている子がいたので何回もきれいに洗うとなるんだから大丈夫だよと、説明したらおいしそうに食べてくれました。最後に6年1組の子供たちみんなから感謝の言葉を頂き本当にうれしかったです。

11月22日 2-3 矢野先生 立花
食べ始める前から子供たちが家で作っているメニューを我先に報告してくれました。みんな凄いわねと言った時の嬉しそうな顔が印象的でした。今日でふれあい給食も5回目ですが、どのクラスも残さず食べてくれていてすごく残る時はなぜなのかと疑問に思う一方で美味しなかったのかととても心配になりました。視察調査なども考えて今まで以上に喜んで頂ける給食を作りたいです。今日も色々な質問に答えに会いうれしい思いました。最後の最後まで子どもたちの世話をしたり仕事をしていて全然たべる時間のなかった先生の給食が気になって仕方ありませんでした。

12月18日 5-2 後藤先生 立花
教室に行くとき私の座る席をじゃんけん決めていたという歓迎ぶりでした。献立は味噌煮込みうどんでした。やはり汁が付けにくいようでした。壁になったことは5・6年の廊下に味噌煮込みの汁が点々とこぼれていたことでした。量が多いのか運び方なのかわかりませんが、考えなければならぬ事だと思いました。

又どのクラスに入ってもお茶を飲む子を見かけませんでした。お茶は飲んだほうが良いとおもいます。5年生ぐらいでも献立名でなく青色のお皿のおかずなどというので献立名を覚えて欲しいなと願っていました。

- ☆日頃人参が苦手な子も食べていた
- ☆最後の最後まで花型人参を大事そうに残して最後に食べていた
- ☆事前に知らせたほうがいいのか、ぬきうちが良いのか？
- ☆すべての子に配られると良い

いろいろな意見はありましたが、「偏食を改善するきっかけ」になればよいと思いました。19年度は12月20日に行いました。今年は作り方もあまり負担にならないように工夫してお茶パックに人参を入れ釜に一緒に入れました。配缶時に各クラスに3枚程度入るようにしました。ちょうどこの日はふれあい給食で5年2組にいきました。スーブの食器に花型人参を見つけた子のうれしそうな顔が印象的でした。いろいろな工夫をして子どもたちが興味を持ってくれるように、また、偏食の改善ができるよう考えて

続けていきたいです。

4 かんたんおやつレシピ

学校給食を子どもたちに理解してもらい健康な食生活をしてほしいと願い、いろいろなことを進めている中で、校内保健委員会の会議で「コンビニでのおやつ買い食い」が問題として出されました。そこで子どもたちに安全なおやつを食べてほしいと思い、簡単おやつメニューを9種類準備しました。今回はとりあえず2種類をプリントし、栄養士さんをお願いして18年12月終業式の日に子どもたちに配りました。冬休みに作ってみませんかというコメントとアンケート用紙を添えて、19年1月子どもたちから感想文が返ってきました。保護者からのメッセージも添えてありうれしかったです。

19年度の冬休みにも出していきます。

3. 子どもたちの偏食改善を目指して「お楽しみ給食」

子どもたちの偏食を何とか改善したいと思い、包いが和らぐのでピーマンを縦ではなく横に切ったりと工夫はしていました。新しい試みとして人参の花型切りをスーブに入れる「お楽しみ給食」を実施しました。

先生方へ
12月20日実施のお楽しみ給食でのクラスでの子どもたちの様子をお書き下さい。大変お忙しい中申し訳ありませんが、終業式までに古田のポストまで入れてください。子どもたちがふれあいポストを活用してもらえとありがたき思います。(これに関しては決して強制ではありません) よろしくお願ひいたします。

お楽しみ給食の子どもたちの反応についてご意見ください。 給食室

話をするとすぐに、食器にはしをいれて、探し始めました。ウシの沈黙をやぶって「あったー」と1人の子が叫びました。みんなが「どれどれ」と集まり、その子は いちやく ヒロイン(ヒロイン) ました。次もたぶん、何もなくて、探し始めるといいます。

1の2お)

4. 安全なおやつを手作りしよう

「かんたんおやつレシピ」

コンビニでのおやつ買い食いに危機感を感じ手作りおやつを作ってもらいたいと思いました。

おやつ作りにチャレンジしてみませんか？

まちにまった冬休み。冬休みに、かんたんな材料で手軽に作れるおやつ作りにチャレンジしてみませんか？
おうちのひとと作ったり、一人で作っておうちの人やお客様にこころそうしてあげたりすると、さらに楽しいおやつ作りになりますね。
おやつ作りにチャレンジしてみたらぜひ、かんそうをおしえてください。まだみなさんのおすずめのおやつレシピなどをお聞かせください。

※ この紙は担任の先生を通じて、家庭員につくっていただく。

冬休みにできる かんたんおやつ

デュークレーター

材料：りんご、ヨーグルト、砂糖、レモン汁、アイスクリーム、チョコペン

① りんごを皮をむき、芯をとり、スライスする。
② りんごをヨーグルトでコーティングし、砂糖をまぶす。
③ レモン汁を加えて混ぜる。
④ アイスクリームをのせて、チョコペンで飾る。

五穀餅

材料：五穀、砂糖、水、油、塩、醤油

① 五穀を洗って、水で煮る。
② 砂糖、水、油、塩を加えて煮る。
③ 醤油を加えて煮る。

5 ふれあいコーナー

子どもたちに給食の季節感や行事食を伝えようと、ワゴンスペースの一角に「ふれあいコーナー」を作りました。お雛様を飾り、桃の節句のいわれも掲示しました。6年生の卒業を前に調理員のメッセージ、また、新1年生を迎えるメッセージも張り出しました。5月の節句、さらに旬の食材の紹介等、そして7月の七夕に向けては笹竹と短冊を準備し、子どもたちに「願い事」を書いてもらいました。お昼の放送で七夕の話をしてもらったら、予想外の反響で最終的には500枚以上の短冊が笹竹につけられていました。

子どもたちはこのような参加型活動に興味を示すことができました。

食材の紹介では、とうもろこし献立の日には朝給食室で250本皮むきする様子を掲示しました。

6 ふれあいポスト登場

子どもたちが参加型に興味を示すことがわかり、一方通行な情報の示し方でなく一緒に行動してもらおうと思い、感想や給食に関する質問を入れてもらうポストを作りました。給食の感想も多く入っていましたが、思いもよらない質問もあり、悩みながら返事を書いて掲示板に貼っています。

いろいろな質問から広がって、給食調理で使っている道具の掲示などもしました。

7 豆の展示

豆の栄養価が見直され、給食の献立にもよく取り入れられます。

栄養的にも、繊維質や鉄分が多いのでしっかり食べて欲しい食材です。しかし、最近の家庭では、煮豆を作られることが少ないこともあり、和風の豆の献立は、どちらかというと残菜が多いと思います。豆の献立に関する質問から、少しでも豆に興味を持ってもらいたいと思い、「豆の現物をクイズ形式で展示」しました。意外だったのは、先生でも全問正解できる人が少なかったことでした。

8 パネル展示

新1年生の就学時検診を機会に、保護者の方の不安

解消も考えて給食に関するパネル展示を見ていただけないかと考えました。平成19年9月の1カ月間の献立の写真に説明をつけてファイルにまとめました。ふれあいコーナーで掲示したのもファイルにまとめました。残念ながら就学時検診当日は時間と場所の制約があり実現しませんでした。中間研究発表会と日曜参観日には見ていただきました。「給食のレシピが欲しいわ」というお母さんもみえて、家庭用にアレンジしたレシピのプリントを子どもさんを通じてお渡ししました。

1月末に予定されている入学説明会でも、保護者の方に見ていただこうと計画しています。

9 粉の展示

平成19年11月、豆の展示に続きパート2で「粉の展示」をしました。やってみて、私たちプロでも良く似た粉は見ただけでは判別がつかないことがわかり、ひとつ勉強しました。やはり、子どもたちは豆の時と同じように袋の上からおもしろそうに触っていきます。

これからもいろいろな食材を肌で感じてもらえるようにしていきたいと思っています。展示するスペースも十分ではなく制約はありますが、現在パート3の食材選びに着手していて、お米・だしなどが候補になっています。

10 衛生管理講習

子どもたちとのふれあいを進めていくなかで、学校の特殊事情につきあたりました。長良小学校は歴史がありとても良い学校なのですが、校舎が老朽化していて、他の学校のようにダムウエーダーが設置されているわけではないので、ワゴン車を教室の前まで持って行けません。

12時20分に給食当番さんがワゴンスペースに取りにきてくれます。

そこで、私たち調理員は安全に衛生的に運んでほしいとの思いから、普通なら30cmのボールに入れるおかずでも熱くないように8リットルの小食缶に入れたり、また、量が多い麺の献立の場合はふたつの食缶に入れたりして工夫しています。それでもひとりで重い牛乳箱や食缶を運ぶ子もいて、途中の階段などで床に置いていないか、こぼして火傷しないかと心配でたまりませんでした。

給食主任の先生に相談したところ「各学級で衛生的に扱ってもらうように話してあるので大丈夫です」との答えが返ってきました。私の頭の中にどの程度の衛生意識が？

という疑問が起きました。ふれあい給食で教室に行ったとき、米飯食器のかごを落とし、手洗い場で食器を洗っている子どもたちを見かけたことがあります。さっそくその子達に「給食室に行って交換してもらってきてね」と教えました。校長先生に相談し、校内給食委員会でも了解していただきました。7月20日、終業式の午後、すべての先生方に集まっていただいて、栄養士さんとともに給食調理での衛生管理講習を1時間させていただきました。まだ1回目ですのですべてがクリアになっているとはいえませんが、少なくとも、子どもが給食室に食器の交換に来てくれるようになりました。それだけでも成果があったと思います。

指導する教職員の衛生意識のレベルアップが一番重要だと再確認しました。

11 おわりに

まだまだ解決し続けなければならない課題はたくさんありますが、子どもたちに「食事の重要性・食材への感謝の気持ち・健康の大切さ」を教えていきたいです。

自分の健康を考えることができる人は他の人の健康も考えられる、生命の大切さがわかる人になれる、そしていじめや自殺がなくなる

それがわかる人に育って欲しいと願っています。

平成21年3月末、私は体育館で子どもたちの前に立ち退職の挨拶をします。

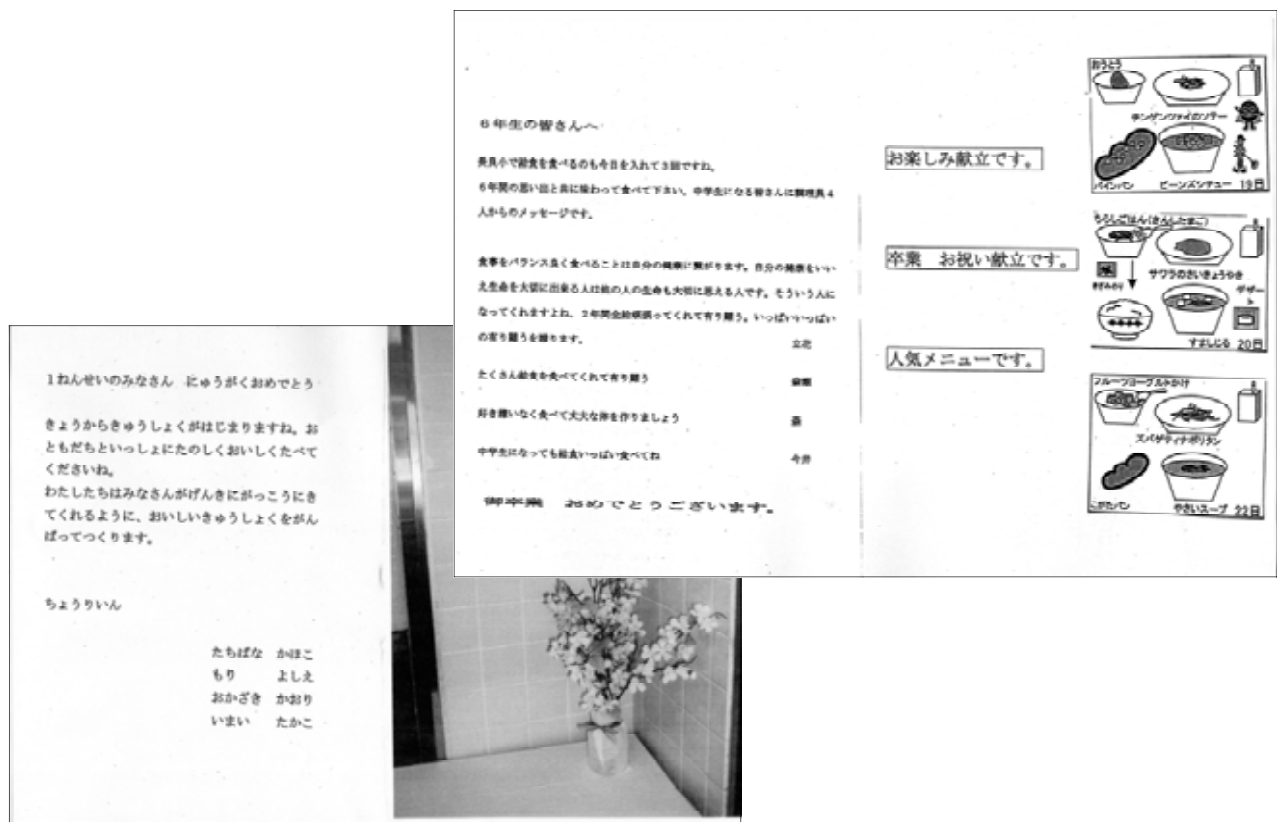
そのとき子どもたちにまた同じ質問をします。

「給食は大好きですか？」

その時の返事を楽しみに退職までの1年余りにできることを模索しながら、毎日の仕事に精を出しています。

最後になりましたが、この3年間、様々な実践に向けて寛大なるご配慮をいただいた校長先生・教頭先生・ポートフォリオ作成にあたりご指導くださった栄養士の古田先生、ありがとうございました。そして何より多忙を極める給食現場で苦勞しながら共通理解し、一緒に頑張ってくれた嘱託調理員の森さん、今井さん、岡崎さん、森瀬さん、本当にありがとう。

ご理解とご協力をいただいたみなさんに心から感謝申し上げます。



事例2

「地域で親子クッキング」は学校給食の支援者作り

自治労香川県本部観音寺市職労

はじめに

国は、20年前に「地方行革推進委員会」を設置し、学校給食の合理化攻撃を打ち出してきました。

その後、観音寺市においても財政悪化を要因にした「行政改革」の名のもとに現業部門に合理化がかけられました。

観音寺市においては、1969年(昭和44年)から小学校8校、中学校2校の給食を共同調理方式で調理しています。1969年に建設された調理場が老朽化、狭隘化し、調理場の改善もままならない状態になっていました。そこで1987年から調理場の建て替えに取り組んできました。

1993年には、給食調理場の建て替えを住民や小中学校のPTA、地区労に働きかけ、「学校給食調理場の早期建て替え」についての署名行動を行い、市町、市議会に陳情、その後「組織内議員による議会对策一議会ごとに質問」「助役への建て替えの要請」、調理員の「地域で親子クッキング」等の取り組みをねばり強く行いました。結果、市当局は1995年に組合へ「1999年に建て替える」という建設の時期明示を出してきました。調理場は、12年余の取り組みにより1999年に建て替えることができました。

また、調理場の建て替えに際しては小中学校のPTAに働きかけ、労働組合案の「強化磁器」が受け入れられ、プラスチック製から「強化磁器」に改善しました。

合理化攻撃の中、地域住民の支援により調理場の建て替え、食器改善が行われたことから、現業評議会では、現業サービス＝住民サービスは住民との共闘の大切さを再認識させられました。

1. “なぜ”「地域で親子クッキング」に取り組んだか

観音寺市では、財政悪化を要因として給食調理場の建て替えが難航し、給食調理場の建て替えができなければ「学校給食の民間委託になりかねない」と危惧した現業評議会では、調理場の老朽化、衛生問題等を住民に

知ってもらい、建て替えの支援を得るための取り組みとして「地域の親子と学校給食の献立を作る親子クッキング」に13年前から取り組んできました。

また、学校給食の合理化攻撃のひとつとして三期期間(春、夏、冬休み)の仕事内容が問われ、三期期間には給食調理員の主要業務である給食業務がないので仕事をしていないように当局は言っていました。

そこで、調理場の環境整備だけでなく、調理技術を活用したもので住民の中に出ていくことにしました。

取り組みは、長期にわたって給食業務のない夏期期間に取り組むことにしました。最近では、要請によって土曜日や日曜日も行っています。

この取り組みは組合(現業評議会)が給食部会に提案して、組合と給食部会が一緒になって取り組みを続行してきました。

2. 取り組みの問題点と克服

どんな取り組みをする場合にも問題はつきものです。

この「地域で親子クッキング」に取り組むことを組合が提案しましたが、給食部会から、

(1) 食中毒が発生したときの責任問題…誰が責任をとるのか

(2) 仕事が増える…新規の仕事が入る

(3) 休日にすること…休みがなくなる

(4) 取り組み方が分からないこと…研究すること

と、組合に問題点が帰ってきました。組合は、合理化をはね返すことを目標にしていたので、組合の取り組みだけではこの合理化の打破が困難なこと、今後は、住民との取り組みが重要であることを給食部会に訴えました。結果、一部の調理員から賛同を得てその年の夏期期間に取り組みをしました。

問題点の克服は、

(1) 食中毒問題については、加熱調理の献立を作り、喫食時間を短くすること、調理、調理設備、参加の親子の

衛生管理(特に手洗い)に注意して行うこと、組合が支援するという事で調理員の不安を軽くしていきました。(現在は保険に加入)

(2)(3)については、全国や当市の学校給食への合理化の厳しさについて学習し、合理化を打破するためにはどんな取り組みが必要かを認識していきました。

(4)取り組み方、親子クッキングへの参加者のよびかけ方等はじめてのことばかりだったので、組合役員も入って研究しました。参加者のよびかけは、住んでいる地域の知り合いの子ども会に働きかけました。地域の人、知り合いということで協力を得ることができました。

(5)組合として、給食部会の取り組みが弱化したときには組合が支援を続けました。組合としては、合理化を打破するために取り組みを継続させなければという思いでこの取り組みによりそってきました。

3. 「地域で親子クッキング」の取り組みの結果

(1)13年前の夏期期間に、1回取り組みました。第1回目は、組合役員の子どもが属している子ども会に働きかけ参加者を集めてもらいました。第1回目のクッキングで、保護者からクッキングの取り組みについて好評を得ました。このことが参加した調理員に「取り組んでよかった」という安心感や自分たちでできたという達成感になり、他の調理員も協力的になってきました。そして、これまで取り組みを継続できました。

(2)調理員が継続していくうちに、管理職にも理解ができ、給食の食器の貸し出し等協力ができてきました。

ある秋闘の当局交渉で、調理員は夏期期間には仕事がない問題を出されました。それに対して、夏期期間にはクッキングの取り組みをしていることを出していくと、当局は「この取り組みはいい取り組みであり、市議会にも夏期期間の仕事の説明ができる」と評価されました。クッキングの取り組みを「地域の食教育啓発推進事業」として認めさせることができました。

3年前に異動してきた給食センター長は、異動してくるまで学校給食のことは知りませんでした。学校給食はPRが大切であり、クッキングはPRに適していると組合の取り組みを認め、学校給食センターの事業として取り入れ、土曜日や日曜日に行った場合は時間外業務として、時間外手当が支給されるようになりました。所長もクッキングに参加し、食器を運んだりして協力しています。

自治研的には、組合からの政策提案を当局に認めさせたことになります。

(3)保護者からの意見や感想

- ・給食センターから配布される献立表では給食の内容や作り方がわかりにくい、調理することでよくわかった。

- ・多くの食材が使われ栄養的なことがよくわかる。

- ・家庭での食事作りの参考にしたい。

- ・学校給食の調理は、こんなにも衛生的に気を遣っているのかと感心。

- ・保護者からは、食材は安全なもの(食品添加物、着色料、農薬問題等)、調理器具は安全なもの(プラスチック材は避ける)を使用するように等意見が出された。

- ・クッキングを一緒にした児童生徒からは、給食を作るのは暑い、きついと調理作業の大変さを実感していた。

- ・保護者からは、クッキングを再度行って欲しいという要望が出された。

(4)給食調理員の感想

- ・給食センターでは、児童生徒の関わりがないが、この取り組みで関わりが持てた。

- ・保護者や児童生徒からの給食に対する評価から「これからがんばろう」の気持ちにつながっていった。

- ・調理場の外で仕事をしたことで調理員にも自信ができた。

- ・保護者は、学校給食の予算、食材の購入、給食がどんな法律により運営されているのか、どんな食材を使い安全な食事になっているのか、給食費を払い納税者であるにもかかわらず給食のことはほとんど知らされていないことがよくわかった。

4. 「地域で親子クッキング」の目的

(1)保護者や地域住民に学校給食の情報公開をしていくこと

学校給食の献立を親子で作ってもらい、学校給食のよいところわるいところも知ってもらう。どんな献立、どんな食材や調味料を、どんな食器を、どんな所で、どんな人が、どんな作り方をしているかを知らせていく。

保護者や住民と給食について話し合い、一緒に給食をつくっていく。

(2)学校給食は「教育の一環である」ことの理解を得ること。

食教育・栄養教育～健康な身体づくりにはいろいろな

食材を食べなければいけないことや食事の大切さの理解を得る。

衛生教育～食事作りは、食材を衛生的に取り扱うこと、手洗いの大切さ等の理解を得る。

(3)調理場(大規模調理場)の問題点を出し、食べる側の問題点や作り手の苦労を伝えていく。

(4)保護者や地域住民の学校給食に対する理解を得て、学校給食の支援者をつくること。

(5)調理員の存在感を出していく…ふだんは、調理場の中での仕事のため存在感が薄い。

5. 「地域で親子クッキング」と自治研活動

(1)香川県では、この数年間に学校給食の民間委託が調理場の建て替え時に事前協議や団体交渉を軽視して強行的に進められています。

手法としては、公設民営化、PFI方式で行われ、単独校方式で2カ所、共同調理場で3カ所が民間委託にされました。

(2)自治労香川県本部の学校給食専門委員会(自治研)では、全国的に調理業務の民間委託が進行していることから、学校給食についての自治研活動の場として専門委員会を立ち上げ、「なぜ直営でなければいけないか」「教育の一環としてどういう役割を果たしているのか」「民間委託の問題点」について学習しています。

この2～3年間に急激に調理の民間委託化があり、「強行的な合理化攻撃にどのように反撃していくのか」「民間委託に対する反論」等を中心に議論しました。

・政策的な視点から、今までの自分たちに何が足りなかったのか、これから何ができるのか。

・給食現場が保護者や住民に見えなくなっている、このため給食の実態を見てもらった方がよい。直営の調理業務の内容や学校給食を通した食生活の大切さを理解してもらう。

・学校給食の支援者づくりが必要である。

・手法としては、観音寺市職が取り組んでいる学校給食の献立を親子で作る「地域で親子クッキング」が理解され、各単組で取り組みを進めることにした。結果、少しずつ単組に広がり、取り組んだ単組では、取り組むまでは大変だったが「取り組みをしておよかった」という反応が出ている。今後、多くの単組で地域住民を巻き込んだ取り組

みになるよう支援していかなければと思っている。

6. 取り組み方…調理員が中心になって行う

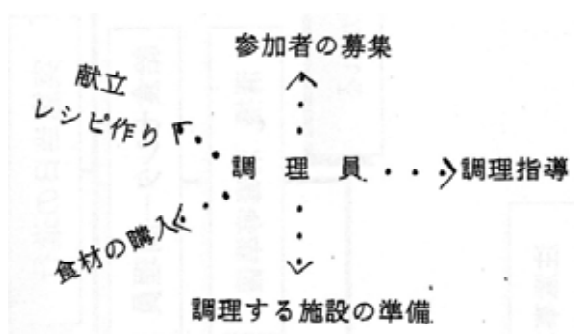
クッキングの内容としては、調理場で行っているように、最初は手洗いから衛生面の大切さを知ってもらう。

食材の洗浄の仕方、食材の切り方、調味料の計測、米の研ぎ方等。

中心温度計を使って食品のできあがりの確認をする。

調理場の片付け、清掃。

「給食ができるまで」を体験してもらう。



(1)参加者の募集…地域の子ども会、幼稚園・小中学校の保護者を対象にクッキングの案内状を配布する、親子が対象

(2)調理について

・学校給食の1日の献立を作る。

・献立やレシピ作りは、栄養士の指導のもと調理員が作成する。

・食材の購入…調理員が購入する。

・調理指導…調理員が行う。

・調理する施設の準備…施設を借りる。地域の公民館の調理室～十分に下見し、調理場の清掃。

・調理の仕方…給食調理場で調理している仕方である調理をする。手洗い、食材の洗浄、調理方法、衛生管理等。

・食器、トレー…学校給食で使用しているもの。

(3)保護者の負担…給食の代金～食材費＋保険料。

(4)「地域で親子クッキング」の取り組みは

三期期間に取り組む。

1年、4回めど。

要請があればふだんの土曜日や日曜日に行う。

(5) 平成19年度の観音寺市の取り組み

5月 …東小学校の親子ふれあい事業として
(小学生の親子)

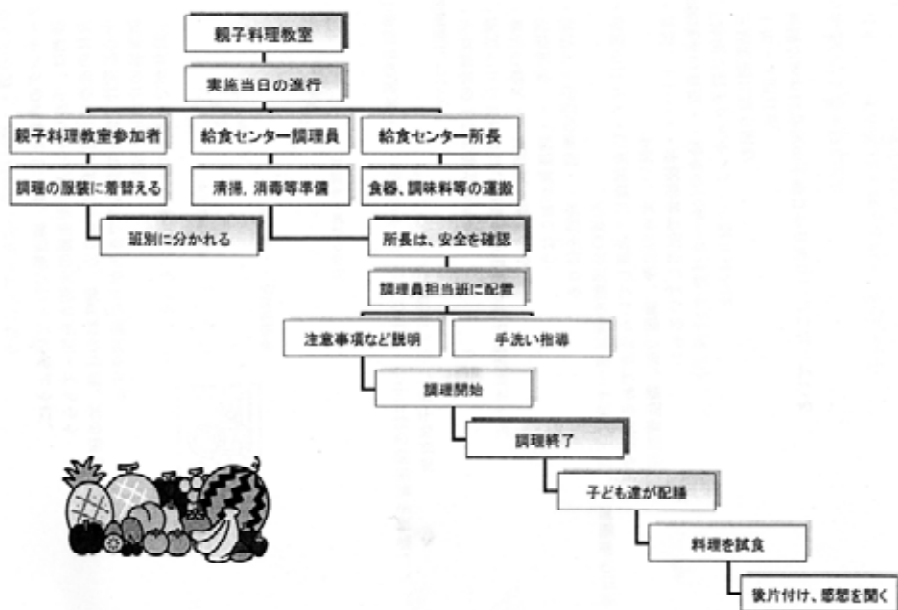
6月30日…本大子ども会の親子

8月18日…市職青年部の親子

8月25日…栗井子ども会の親子

9月29日…高室幼稚園の親子

親子料理教室実施当日の進行フロー図



学校給食の献立を

作りませんか・・・親子クッキング



学校給食センター
高室 助 ありんご

給食年報から、学校給食の意義や重要性（食教育の大切さ）を児童、生徒や保護者の方々に知っていただくために、学校給食の献立を親子で作る「親子クッキング」に取り組んでみました。保護者の方からは、献立を作ることで調達の仕方や栄養的なことがよくわかり、家庭でも作りたいと好評を得ております。

下記日程にて「親子クッキング」をおこないたいと思いますのでご参加をお願いいたします。

記

- 1、日時 平成18年 2月25日（土）
AM 9:00～
- 2、場所 高室公民館 調理室
- 3、参加者数 大人 16名 親子
親子で参加して下さい（幼稚園児、小学生の親子）
- 4、持参物 ・米～親子2名で米1合～
・エプロン
・頭に被るもの（ハンカチやエプロンなど）
1名につき230円（給食代金と同じ金額）
材料は、給食センターの調理技師が用意します。
給食の献立を作ります。
- 5、材料代
- 6、献立



メニューは
まごはん・豚汁・ひじきのマリネ
豆腐サラダ・ブロッコリーの電子レンジ加熱
※……ト……リ……セ……ン

参加者			
参加する（ ）		参加しない（ ）	
氏名	関元名	氏名	関元名
組		組	

お父さん・お母さん・お兄さん・お姉さんも歓迎です。
参加費は、2月 9日まで高室幼稚園に提出してください。

親子料理教室

簡単ちらし寿司

材 料	(一人分)	(人分)
米	1/2C	
水	1/2C	
酢	10cc	
砂糖	12g	
塩	少々	
卵	20	
アスパラガス	1/2本	
ちりめんじゃこ	5	
ごま	大 1/2	
ミニトマト	2個	

<作り方>

- ① 米は洗った炊飯器に同量の水とともに入れ、30分位おき、炊く。
Aの調味料を混ぜ、すし飯を作る。
- ② アスパラは、2cmに切り斜めておく。
- ③ ちりめんじゃこはフライパンで乾煎。卵はわり卵にし、
ごまも煮ておく。
- ④ ①に②を入れざっくりと混ぜ合わせる。
- ⑤ 器に盛り、アスパラ、ミニトマト1/2個にしたものを飾る。

観音寺市学校給食センター

時事情報

ホームページ・新聞等からの情報

■香川県宇多津町、PFIで食材購入も委託

香川県宇多津町では、平成19年4月より、PFI方式による学校給食センターによる学校給食を実施している。2小学校、1中学校、1幼稚園、2保育所で、2100食(最大2300食)を配食している。

この宇多津町の学校給食センターは、PFI方式で設計、建設、維持管理、運営が行われているが、最大の特徴は、はじめて「食材購入」も特定目的会社(事業者)側が行っていることである。

PFI方式の要求水準書によると、運営事業は「食材調達、検収、調理、配送・回収、洗浄・残滓等処理、運営備品の調達、衛生管理」となっており、町側は、献立を作成し、給食費を徴収、食数を調整することとなっている。

要求水準書では、

食材調達について、「事業者は、町の作成する献立に基づき、事業者の費用負担で、必要とする食材等の調達を行う」としている。

納入業者の選定については、「関係保健所等の協力を得て、施設の衛生面や食品の取扱いが良好で衛生上十分信用のおける業者を選定するとともに、あらかじめ、食品納入予定業者一覧表等を作成しておくこと」とし、小中学校のパンについてのみ香川県学校給食会からの購入を指定、また、「地域経済への貢献のため、可能な限り町内事業者を考慮」としているが、それ以外の規定はかけていない。

食材の安全性については、

原材料について食品納入業者等が定期的に実施する微生物及び理化学検査の結果を提出させること。その結果については、保健所等に相談するなどして、原材料として不適と判断した場合には、食品納入業者等の変更等適切な措置を講じること。検査結果については、1年間保管すること」「過度に加工したものは避け、鮮度の良い衛生的なものを選択するよう常に配慮し、特に、有害なもの

又はその疑いのあるものは避けるよう留意すること」「有害な食品添加物はもとより、不必要な食品添加物(着色料、保存料(防腐剤)、漂白剤、発色剤)が添加された食品、内容表示、消費期限・品質保持期限(賞味期限)、製造業者等が明らかでない食品、材料の内容が明らかでない半製品等については、使用しないようにすること」「関係保健所等から情報提供を受け、地域における伝染病、食中毒等の発生状況に応じて、食品の購入を考慮すること」「地産地消を推進するため、可能な限り、町内産品及び県内産品を選定すること」。

としている。

また、食材については、調達会計を事業運営の会計とは別にすることを指定しており、

- ・事業者は、本施設の維持管理及び運営に係る会計とは別に、食材調達に係る会計を処理すること。
- ・食材調達に係る会計は、町から支払われる食材費に対するサービス対価のみを収入とし、給食に使用する食材購入費のみを支出とする会計とすること。
- ・食材調達に係る会計は、購入食材の、購入年月日、購入相手、購入数量、購入単価、購入金額を明確にする事務処理を行うこと。
- ・食材調達に係る収入と支出の年度毎で概ね同額とするともに、収入と支出の差額を明確にし、毎年度終了後、4月30日までに町に報告すること。
- ・食材調達に係る支出が収入を上回る場合においては、その差額は事業者の負担とし、支出が収入を下回る場合においては、その差額は次年度の食材費の一部として取り扱うものとする。

としている。

検収についても、「町の担当者の立ち会いのもと」事業者が実施する。

これを読む限り、献立に適切であれば、食材の内容については事業者側で選択できることになり、生鮮、冷凍、

半加工、加工などの判断も事業者任せられることになる。会計を食材費については別立てすることとなり、食材費としてのみ取り扱えることとなっていることからただちに食材に質の低下になるとは考えられないが、コスト削減のために調理作業工程を減らすための工夫が可能になることを意味する。

香川県宇多津町 <http://town.utazu.kagawa.jp/>
(仮称) 宇多津新給食センター整備運営事業
http://town.utazu.kagawa.jp/5gyosei_kiji/kiji3.html
宇多津町学校給食センター (株式会社宇多津給食サービス)
<http://www.utazu-ks.jp/>

■千葉県鎌ヶ谷市、PFIで新センター構想

千葉県鎌ヶ谷市は、現在2つの学校給食共同調理場で給食を提供しているが、これを統合し、新センターを建設する構想を「学校給食センター建替計画(案)」としてまとめ、パブリックコメントを平成20年2月25日～3月25日まで実施した。

この計画案によると、平成24年4月からの稼働を予定、最大食数を1万食の大規模センターである。米飯は委託炊飯。多目的室で「食育及び栄養士、調理員等とのふれあいを実現」するとしている。また、災害時に炊き出しが可能な体制をとるともしている。

平成19年度に候補地を確定し、平成20年度からPFI可能性調査等を行う。なお、可能性調査では、調理、食材調達も含めた業務範囲の検討と選定を行うとしている。

小学校9校、中学校5校。

千葉県鎌ヶ谷市 <http://www.city.kamagaya.chiba.jp/>
パブリックコメント実施状況一覧 (平成19年度) <http://www.city.kamagaya.chiba.jp/sesaku/publiccmt/public-jissijoukyou19.html>

■奈良県大和郡山市、新センターPFI整備を検討か

奈良県大和郡山市では、「学校給食センター第2」の整備計画をすすめているが、平成20年度の施政方針において、「PFI方式導入による整備へ」とし、PFIを視野に入れていることを示唆した。

大和郡山市 <http://www.city.yamatokoriyama.nara.jp/>
平成20年度市長施政方針 <http://www.city.yamatokoriyama.nara.jp/siteru/zaisei/housin20.htm>

■福岡市、給食センターの整備検討

福岡市では、小学校を単独校方式、中学校をセンター方式で学校給食の実施を行っており、学校給食センターは4つ、各17～18校、各1万食弱でそれぞれ1万5千食の能力を持つが、昭和48年～58年より使われており老朽化が問題となっている。そのため、福岡市では、平成20年度にこれらのセンターの整備について検討するとしている。

福岡市 <http://www.city.fukuoka.lg.jp/>
福岡市の学校給食
<http://www.city.fukuoka.lg.jp/kyoiku-iinkai/kenko/life/kyushoku/>
政策目標別計画 <http://www.city.fukuoka.lg.jp/data/open/cnt/3/8161/1/02keikaku1-8.pdf>

■長野県松本市、新センター建設へ

長野県松本市は、現在、3つの学校給食センターと10の単独方式(うち3つが親子方式)で学校給食を配食しているが、このうち1つの学校給食センターを移転新築する。一部の単独校方式調理場を廃し、このセンターに統合する。新センターは仮称・東部学校給食センターで小学校11校、中学校7校、合計8632食を予定している。平成21年4月より供用を開始予定。

長野県松本市 <http://www.city.matsumoto.nagano.jp/>

■宮城県名取市、8500食の給食センター建設

名取市HPでは、PFI方式での建設、運営を行うとともに、「改築までは業務委託」と書かれている。

PFIに関する情報公開などは名取市ホームページ上で行われていない。

名取市 <http://www.city.natori.miyagi.jp/>
名取市集中改革プラン(平成18年3月)
<http://www.city.natori.miyagi.jp/kikakuka/file/kaikakuplan.pdf>

■大分県由布市、給食センター建設

大分県由布市は、小学校16校、中学校3校、幼稚園9園の3500食規模の学校給食を調理運営する学校給食センターの新設に向けて、設計業者の選考を2008年4月中に行う予定。

由布市は、2005年に3町が合併してできた新市であり、これまでの学校給食施設を廃して統一することになる。

由布市 <http://www.city.yufu.oita.jp/>

■愛知県刈谷市、学校給食センターの移転新築

刈谷市は、老朽化した第二学校給食センターを移転新築する。調理能力は12000食。

刈谷市 <http://www.city.kariya.lg.jp/>

■兵庫県姫路市、中学校外注弁当選択制給食

兵庫県姫路市では、平成17年より、学校給食未実施の中学校において、学校給食と家庭弁当の選択制で外注弁当デリバリー方式での学校給食を実施した。1カ月単位の申込で、教育の一環として実施。平成16年度より試行されたもの。

姫路市 <http://www.city.komagane.nagano.jp/>

中学校給食の開始について http://www.city.himeji.lg.jp/s110/2212774/_10692/_10693.html

■高知市、学校給食の民間委託試行へ

高知市は、平成20年度3月策定の「アウトソーシング推進計画」で、小中学校及び養護学校の調理業務について、平成21年度から試行する方針を打ち出した。平成20年度中に検討し、21年と22年は試行。22年度に検討を加えて23年度から「対応」するとしている。

高知市 <http://www.city.kochi.kochi.jp/>

アウトソーシング推進計画(平成20年3月策定)

<http://www.city.kochi.kochi.jp/joho/html/gs0000282900.htm>

■福岡県糸島3市町の合併で給食は委託へ

福岡県前原市、二丈町、志摩町は、合併し「糸島市」とする方針で合併協議会を設置し協議を継続している。このなかで学校給食についての方針も示された。

現状、

前原市は、自校直営方式が小学校9校、中学校1校、自校委託が中学校2校となっている。

二丈町では、自校委託方式が小学校3校、弁当方式(民営委託)が中が校2校となっている。

志摩町では、自校直営方式が小学校4校、中学校分校1校、自校委託方式が中学校1校となっている。

これに対して合併協定項目では、小学校は自校方式で「民間委託を推進」、中学校は「当分の間現行の通り」で運営方法は「民間委託とする」となっており、調理の民間委託方針が決定している。

糸島1市2町合併協議会 <http://www.itogappei.com/>

第3回合併協議会資料(2008.2.21 給食の現状まとめがある)

http://www.itogappei.com/data/kyogikai/kyogikai_03.pdf

■福島県、県立学校での給食は担任のみに

県議会ふくしまweb(5月1日現在、情報は掲載されていないが、会議録閲覧コーナーで、いずれ公開される見込み。2月定例会の常任委員会である) <http://www.pref.fukushima.jp/gikai/>

■長野県駒ヶ根市、給食費の支払い確約書

駒ヶ根市 <http://www.city.komagane.nagano.jp/>

■石川県、全市町へ栄養教諭を配置へ

石川県 <http://www.pref.ishikawa.jp/>

平成20年度当初予算主要事業 <http://www.pref.ishikawa.jp/zaisai/data/yosangaiyou/h20yosan/tousyo/syuyoujigyoku20.pdf>

■山形県、米飯給食促進に予算

山形県は、平成20年度予算案で、新規事業として「米飯学校給食促進事業」を農林水産部で提起、「米の消費拡大等を図るための学校給食における米飯給食提供等への支援及び米粉の利用拡大のための支援」予算として、5756万円を予算計上した。

山形県 <http://www.pref.yamagata.jp/>
平成20年度当初予算について <http://www.pref.yamagata.jp/ou/somu/020004/20yosan/20tousyo.html>

■高崎市、市内産米・地場産米の使用を拡大

高崎市 <http://www.city.takasaki.gunma.jp/>
高崎市地産地消推進計画 <http://www.city.takasaki.gunma.jp/sos/hiki/nouseiseisaku/chisanchi/documents/tisantisho.pdf>

■米粉の普及は学校給食に重点

農林水産省は、全国米粉食品普及推進会議において、米粉の需要拡大を推進している。平成20年3月に開催された第6回の全国米粉食品普及推進会議資料をみると、各地方ブロックごとの学校給食への普及推進の取り組みがまとめられている。

農林水産省 米粉の情報
<http://www.maff.go.jp/j/soushoku/keikaku/komeko/>

■文部科学省、米飯給食目標を引き上げへ

新聞各紙によると、文部科学省が、現在週3回としている米飯給食の目標を引き上げる方針であると伝えた。検討会を開催し設定するという。

■富山市、給食用野菜に価格保証

富山市は、平成20年度予算で、学校給食用野菜供給拡大事業を実施し、地場産野菜の利用拡大に向けて生産者に一定の価格保証を行うための制度を設けた。

富山市 <http://www7.city.toyama.toyama.jp/>

■群馬県玉村町、瓶牛乳の継続を決定

群馬県玉村町 <http://www.town.tamamura.lg.jp/>

■お茶の水女子大学附属小学校の給食、衛生問題で中止

お茶の水女子大学附属小学校(学校給食に関する情報は書かれていない) <http://www.fs.ocha.ac.jp/>

■兵庫県太子町、調理員が業務妨害

兵庫県太子町(本件についての情報は掲載されていない)
<http://www.town.taishi.hyogo.jp/>

■長野県学校給食会、期限切れ食品を納入

■石川県金沢市で、給食パンから爪楊枝

■中国産冷凍インゲンを国産と偽装

■中国産加工品を国産と偽装

■埼玉県で冷凍食材から針金

埼玉県は、08年3月17日、県政ニュースで報道発表を行い、3月14日に、県立特別支援学校の学校給食で使用した中国産冷凍加工品（揚げじゃがマン）から細い針金を調理中に発見した。児童生徒への提供前であり、被害はない。

これをうけて文部科学省は、「学校給食における食品の安全確保について」の事務連絡を全国に行い、注意喚起した。

文部科学省 学校給食における食品の安全確保について
http://www.mext.go.jp/b_menu/houdou/20/03/08032124.htm
埼玉県報道発表 <http://prosv.pref.saitama.lg.jp/cgi-bin/scripts/>

news/news.cgi?mode=ref&yy=2008&mm=3&seq=58

■アメリカでへたり牛を給食に使用

■食料高騰でWFP学校給食プログラムに支障

WFP（国連食糧計画）は、途上国における学校給食プログラムを実施しているが、世界的な穀物価格高騰により計画予算が不足していることを2008年3月22日のプレスリリースで明らかにし、支援を呼びかけた。

WFPは、中米で過去1年に小麦、トウモロコシ価格が2倍になり、エルサルバドルの農村地帯で平均的なカロリー摂取量が4割減少するなどの貧困と飢餓の広がりが懸念されているという。アフリカ、西アジア、中南米、東南アジアなどでも、穀物高騰による深刻な影響を指摘している。

WFP（日本語） <http://www.wfp.or.jp/>
WFP（国連食糧計画）学校給食プログラム
<http://www.wfp.or.jp/activities/sfp.html>

■物価関係

学校給食ニュース 103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。