

学校給食ニュース vol.111 09年4月号

発行: 学校給食全国集会実行委員会 <http://gakkyu-news.net/jp/> E-mail desk@gakkyu-news.net

今月のピックアップ

生きた教材は給食室と畑から～ つながりが切れれば「教育力」が失われる ある栄養士からのメッセージ

2008年の夏期学校給食学習会で、ある都市部の学校栄養職員の事例を「食育と合理化のはざままで」というタイトルで報告しました。その栄養士にあらためて、学校給食と食育、教育、民間委託や合理化についてゆっくり話を聞く機会がありました。

今回の学校給食ニュースでは、あるベテランの栄養士が考える学校給食のあり方、民間委託を経験しての思いを聞き書きました。今回は、匿名での聞き書きです、事例についてのお問い合わせは学校給食ニュース・牧下までお願いします。

■食中毒防止だけが衛生管理ではないはずなのに

私は長年、自校方式で、自校献立、牛乳や米などをのぞく食材の直接購入、調理の直営が基本の自治体で学校栄養職員として勤務しています。数年前から調理の民間委託が導入されました。これまでに2つの学校での委託調理現場を経験しています。ひとつは、直営から委託への切り替えを経験し、もうひとつは、すでに委託され委託業者も3社変わっていったところで勤務しました。そこでの経験をお話します。

委託業者は、チーフが学校給食調理経験を2年以上持つこと、またサブチーフも正社員であることなどが契約条件に含まれています。チーフやサブチーフが常に目を向けているのは、その人たちにとってはあたりまえかも知れませんが、自分の会社です。毎日の仕事が終わったら、まず会社に電話やファックスで連絡をしています。ベテランのチーフは、社員食堂や病院給食で10年以上経

験を持つという方もいました。委託業者の会社や社員にとって、常にもっとも気をつけているのは大きなトラブルを起こさないことです。とりわけ、衛生管理については「食中毒を起こさない」ことに最大限の注意を払っています。それは、いいことのように思えますが、別の問題を起こすことがあります。そのひとつを紹介します。

学校の3期休業(夏休み、冬休み、春休み)に入る前、学校給食の食器具について日常的に行う洗浄では落とせない汚れを落としてもらうよう依頼しました。食器具の汚れは、焼けこげなどによるものです。食缶やバットなどの食器具(調理器具等)を磨くようお願いしたのですが、以前から委託業者のチーフに「きれいになる洗剤があるので使いたい」と言われていました。私は合成洗剤を多用することに抵抗はありましたが、「ステンレスであれば腐食に強いけれど、アルマイトは腐食・溶解しやすいので気をつけて欲しい」と注意をうながしておきました。3期休業明けに、食器具の保管庫を開けてみたところ、アルマイトの食器具類が光沢をうしない、白い粉のようなものが表面についていました。チーフに確認すると「つけ洗いをした」とのこと。その洗剤の容器をみれば、「銀食器」用であり、「アルマイト材質には使用しないこと」と明記してありました。

明らかに表面が変質していたため、「安全性が確認できるまで使用しないで欲しい」と要請するとともに、学校長や教育委員会に報告し、委託業者との間での対応を求めました。同時に、専門家にも相談したところ、アルミニウムの安全性については様々な議論があることは分かりま

したが、くわしくはよく分かりません。

食器はアルマイトではありませんが、食缶などすべてのアルマイト食器具が変質していました。そこで、当面の対応として、自校と他校にある予備の食器具をかき集めて使用することにしました。少子化でのクラス減少などもあり、予備はなんとか集まりました。

さて、委託業者やチーフは私の方にいろんなことを言ってきましたが、この問題については、教育委員会が委託業者との間で話し合ってもらふことと、安全性の確認のため検査してもらうよう、学校を通じて要望し、教育委員会も業者に対しては対応することになりました。しかし、安全性検査については「食品以外の検査は過去に前例がない」として返答が保留されました。

当初、業者側はすべて弁償すると言ってきましたが、私が被害分の食器具リストを提出し、その見積もりを教育委員会経由で渡したところ、およそ50万円以上ということで業者側が弁償できないような雰囲気になってきました。

委託業者は、事件が発生して1カ月近くたってから、安全性を判断したいからと業者側で洗剤メーカーを連れてきて、洗剤メーカーが検査すると言ってきました。それも、前日に「ほりがついているのといけないので」と言って再度洗浄した上でことです。この検査も洗剤の残留検査でしかなく、食器具のアルマイトの変質による問題についての回答にはなっていませんでした。こういう対応について、私は業者に対して不信感が増しますが、教育委員会も業者側もさらに数週間経っても対応を協議したり決定することはありませんでした。

そこでやむなく、学校内で協議し、他校から集めた食器具のうち予備の新品分は、継続して使わせてもらい、年度の学校給食用備品予算の残りと次年度の一部学校給食用備品予算を使ってもらい、それでも不足する部分についてのみ委託業者が負担するという妥協案を教育委員会に提示してもらいました。委託業者にとっては3割以下の負担で済むことになり、かつ、教育委員会も新規の予算を計上することはほとんど必要ないため、あくまで妥協案として提示し、結果的にその通りになりました。

税金である学校給食用備品予算をこのような形で使うことには釈然としませんが、放置すれば、そのまま教育委員会も委託業者もうやむやにしかねないような状態だったからです。

ここからは、あくまで想像でしかありませんが、私の自

治体ではまだ調理が直営の学校も残っています。直営調理員もおり、直営校の保護者も関心を持っています。ですから、教育委員会としても、委託転換の方針を計画通り進める上で、このような事件が明るみに出るのを恐れ、しかも責任をとりたくないと思っているのではないでしょう

うか。この事件は、委託業者が起こすトラブルの内でも大きいものです。しかし、小さいことは毎日のように起きています。たとえば、袋を切ったりするのにハサミが欲しいと要望がありました。これを学校側が買うことも疑問ですが、ハサミを購入し、数カ月で壊してしまいました。歯の部分はステンレスですが、持ち手のところはプラスチックです。このハサミを熱風保管庫に入れたため、持ち手のプラスチックが溶けて使えなくなりました。「食中毒を起こさないこと」が至上命令となっているため、その器具の特徴などを無視して、何でも合成洗剤で洗浄し、すぐに熱風保管庫に入ればよいという短絡的な発想になっているようです。これで、高い専門的な技術を持っていると言えるでしょうか。このような小さなトラブルは、今の業者に限ったことではなく、これまでどの委託業者でも多かれ少なかれ起きていました。

1996年に起きた病原性大腸菌O157による大阪府堺市の学校給食集団食中毒事件では学校給食を食べた子どもが亡くなりました。亡くなった子どもの両親が堺市に対して損害賠償請求を起こした民事裁判では、堺市に国家賠償法に基づく不法行為があったと認められ賠償の判決が下されました。その後、堺市は調理の民間委託が導入されていきましたが、私は、堺市に限らず、調理の民間委託には、行政の責任転嫁という側面もあると思います。食中毒や何か問題があったとき、調理をしていたのが委託業者だから、委託業者にも責任があるという意味です。そして、委託業者の側も「マニュアル通り、衛生管理に取り組んでいた」と必ず言います。行政側も、委託業者側もできる限り責任を取ろうとしない体勢をつくっているのではないかと思います。そこでやり玉に挙げられるのは栄養士です。栄養士がついていて、きちんと指示し、食材を検収していたのにどうしていただということになりかねません。また、責任をきちんととらせようにも、今回の食器具の事例のように、栄養士が責任を求めているかないとあいまいに済まされることもあります。

私は、教育委員会が今にいたっても変質した食器具を

見に来なかったことにも、驚きと、失望を持っています。

学校給食の衛生管理は食中毒の防止が最大ですが、安全で安心できる食材を揃えること、洗浄や調理器具などについても環境ホルモン(内分泌かく乱物質)などの問題も含め、できる限り、子どもたちの成長や将来に影響がなく、環境にも悪い影響を与えないものを考える必要があると思います。

■産直の有機野菜は前日納品だからダメ？

衛生管理では、もうひとつ大きな事例があります。すでに夏期学校給食学習会などで報告してもらった事例ですが、あらためて紹介します。

私は、以前から有機野菜などの産直野菜や肉などを学校給食の食材として使っていました。有機農業の団体などに生産者を紹介してもらい、自分で生産者のところを見学しに行き、一緒に作業をさせてもらったり、お話を聞いて直接取引をしていました。農業を使わない理由、土作りにこだわる理由、生きものがたくさんいる畑、環境のことを考えた生産のあり方など、私自身も田舎育ちですので、その言葉や行動にはとても共感し、それを子どもたちに伝えたいと思ったからです。遺伝子組み換えの飼料を使わず、牛の健康を考え、広い牧場をゆったりと草を食べながら過ごしている牛をみたときには感激しました。

なにより、有機野菜や放牧した牛のお肉はとてもおいしいのです。

産直の有機野菜を学校給食で扱うためには、工夫も必要です。たとえば、夏のトウモロコシは、収穫期に限られるため年に1回だけです。それも、生産者が、収穫適期を判断して出荷しますので、7月には、出荷が決まったら、献立をずらして届く日に取れたてのトウモロコシを茹でて食べられるようにします。トウモロコシは鮮度が命からです。初夏のナスなども産地に献立を合わせる野菜です。一方、カボチャなどは日持ちするので、生産者をお願いして9月や10月の献立に計画的に組み込むことができます。

生産者から無農薬の大根が立派な葉付きで届けられることもあります。そんなときには、大根の葉を捨てるのではなく、さっとゆがいて、炒め煮にして1品増やしたり、大根葉だけの味噌汁にして、子どもたちに大根葉も立派な野菜であることを教えたりします。

直営の調理の時には、調理員は産直野菜などについてだれも文句を言いませんでした。調理員の中には私と同じく田舎育ちだったり、実家が農家だったりして、野菜が大きいのが小さいのがあること、泥付きがあること、また、季節によって野菜には旬があり、旬にはたくさん取れることなどを経験として知っている方もいました。それに、最近の有機野菜や産直は、市場全体では小さな扱いですが、それでもある程度規格を揃えて、大きすぎるものや小さすぎるものは学校給食用には出さないよう気を配ってもらえるようになっていきます。

そして、なんといっても、素材の違いに調理員は気が付いています。人参を切れば、香りや密度、みずみずしさが一般のものとは違います。調理していても、違いが分かります。そういう自然や命のつまった野菜を調理することに誇りを感じていたのだと思います。だから、大根葉にしても、「もったいない」という意識や、こういうものを有効に調理して、子どもたちに食べてもらいたいという気持ちになり、調理の手間を惜しまずにやっていただけたのだと思います。

私も、自分が畑に行って、生産者に会ってきたことを最大限に生かして、子どもたちに伝えます。食材の由来や、生産者から聞いてきた話、自分自身の感想、生産地の気候や生育状況、有機農業のこと、環境問題や地球温暖化問題などとのつながりなどを、直接子どもたちに話したり、給食だよりややチームティーチングなどでも教えてきました。生産者に来てもらったこともありますし、生産者から子どもたちへのメッセージをもらい、それをもとに子どもたちが返事の作文を書くという授業に使ってもらったこともあります。

私は、調理が民間委託されたあとも、産直の有機野菜、産直の放牧牛肉を使用していました。

調理が民間委託された後も、私は毎日給食室に入っていました。職業安定法などで法的には問題があるのかもしれませんが、後で話すように、私は栄養士として、子どもたちに食育を行う上で、給食室に入り、日々の給食に直接手をかけて関わるが必要だと考えているからです。

委託業者のチーフやサブチーフにはけむたがられていたと思います。それが理由かどうかは分かりませんが、ある日のこと、委託業者から教育委員会に対して、産直の野菜や肉は前日納品であり、学校給食衛生管理基準

や自社の衛生管理マニュアルでは認められないとクレームがありました。

教育委員会は、私が産直で有機野菜などを使っていたことは知っていましたし、生産者から配送便で届けられるため前日納品になることも知っていました。推奨はしていませんでしたが、説明して理解を求めています。

しかし、委託業者からクレームが上がったことで、教育委員会は私に対して産直中止の行政指導を出しました。指導された以上、私も公務員ですから従わない訳にはいきません。もちろん、衛生的にはまったく問題ありませんし、私が産直で扱っていた野菜や肉は、いつ、どこで、それが育て、いつ収穫されたり出荷されたかがはっきりわかるものでした。そして、教育的な効果はとても高い食材でした。それを、委託業者からのクレームだけで中止させられたのです。生産者には個別に事情を説明してお断りました。

近頃の青果店などから給食当日の朝届けられる野菜と、生産者から中間業者を経由しないで前日の夕方届けられる野菜にどんな衛生的な違いがあるのでしょうか。ただマニュアルに従い、責任逃れだけを考えて対応だと思います。

私は、教育的な価値のある生産者との産直をなんとか取り戻そうと取り組みましたが、それは果たせませんでした。

都市部である私の自治体では、周辺に農家はほとんどありません。近郊の地場産品も扱いました。1カ所は生産者が特定でき、生産者と畑を訪問して見せてもらえました。しかし、別の野菜は、直売所が扱っていて、生産者が変わること、産地訪問などは受け入れたことがないので、栄養士として見に行きたいと言っても断られました。地場産品を扱うと言っても、教育的な意味がなければ、と思わずにはられません。

■ 民間委託と栄養士

ある地区で、若い学校給食の栄養士が、民間委託の業者から研修を受けているという話を続けて聞きました。ひとり、学校給食の食材下処理から調理、配膳、洗浄まで通しての工程を知らないの、給食室で一緒に作業させてほしいとお願いして栄養士が研修を受けたということです。もうひとり、校長が委託業者に頼んで若い栄養士で、給食現場のことを知らないからと、給食室で工程

を教わったというものです。

これは、私が、委託調理の調理現場に入って、法律違反になるかならないかで調理や口を出すのとは意味が違います。法的には何も問題がないようです。なぜならば、発注者側である栄養士が受託者側である委託業者に指示しているわけではなく、委託業者から栄養士が指示を受けながら研修をしているからです。

しかし、これには大きな問題があります。研修を受けている栄養士は、仕事上の立場としては、委託業者に献立と指示書を出しています。発注者の側です。その栄養士が、同時に、自分が立てた献立と指示書に基づいて給食を作る現場で、「研修」を受けているのです。どう考えてもおかしな話です。ひとつの学校に栄養士がふたりいて、ベテランの栄養士が献立を立て、指示書を出し、若い栄養士が、「研修」をうけるというならばまだ話は分かります。それだけではありません。この「研修」は委託業者にとって都合のいいことを教える場になりかねません。また、その後の献立、指示書に対し、立場上も弱くなってしまうこともあるでしょう。

たしかに、若い栄養士は、学校給食の調理過程を知りません。栄養士になるのにそういう教育は受けていないからです。実際に学校給食調理を下処理からカット、下ゆで、炒めたり煮たり、味付けし、配膳する作業の過程やその時間感覚、コツ、導線、人の協力体制などは経験の中でしか学び取ることができません。

基本的に栄養士は、学校の給食室ではひとり職場です。もちろん、同じ自治体には栄養士の仲間がいますし、先輩もいます。仲間や先輩から教えられることもたくさんあります。サポートもあります。しかし、日々の学校給食づくりは、給食室にいる調理員と行います。私も若い頃、ずいぶん調理員に給食について教わりました。ただ教わるだけではありません。献立を立て、食材を購入し、いざ作る段階で、どこまでならばできるのか、あるいは、できないのか、食材の問題、献立数の問題、手作り上の手間と時間配分の問題、施設設備上の問題など様々なことを学びながら、献立の立て方、食材の選び方、調理のことを、栄養士と調理員が相互に時には熱くなりながらも、きちんと言い合って一緒に給食を作ってきました。そういう関係の中で、調理員の経験を教わり、学校給食を作ることにして自分の経験も積み重ねてきたのです。

その関係と、今のような民間委託業者に研修を受け

る、あるいは、調理を民間委託するときに指示の関係は大きく異なります。それは、どちらも一方通行なのです。指示するだけ、あるいは教わるだけであり、一緒に給食を作り上げていくという関係ではありません。学校給食に限らず、食事を作ると言うことは、献立と食材があり、調理が次の段階にあるという直線的な手順ではありません。献立と、食材と、調理はそれぞれが行ったり来たりしながら、作り上げていく作業なのです。献立や指示書通りに作るからといっても、食材は日によって、産地によって、季節によって味も見た目も匂いも手触りも異なります。暑い日、寒い日、乾いた日、雨の日などで、塩加減や水加減も変わります。それを、献立・食材は栄養士の仕事、調理は調理員や委託業者の仕事と単純な線引きはできないのです。

■技術の継承と質の向上をどうするのか

都市部では、学校給食調理の民間委託が進んでいます。全国でも20%を超えてしまいました。直営のところでも、正規調理員が減って、非常勤やパートの方が増えています。

民間委託になっておらず、直営を続けているところは、直営のなかで、学校給食調理の手作りとしての質の向上や、その地域で育まれてきた技術の継承を行っていくことが必要でしょう。直営を守る運動もあるでしょう。

しかし、すでに調理が完全に民間委託化されたり、ほぼ民間委託化され、なおかつ、保護者も、地域も、市民もそのことに関心がないというところでは、現実問題として、どんな民間委託にしていけるのか、という課題も考える時期に来ているのではないのでしょうか。

本来、学校給食調理のプロとして委託を受けているにもかかわらず、最初の事例のように、とうていプロとは思えない業者ばかりでした。これは「委託料が安いから」あるいは、「契約書の契約内容の問題」と言われるかも知れません。そのことも含めてですが、社員食堂や病院給食とは違った教育としての学校給食として必要なスタッフの資質や技術、考え方が求められるべきではないのでしょうか。

具体的に、どんな風にと言われると、私もすぐに答えは持ちません。栄養士が給食室に入って一緒に作業ができないなど法律的な問題もあります。コスト削減として行われている民間委託ですから、委託料と質の問題はつきまといます。

ただ、教育として学校給食を行う以上、教育としての質を維持する必要があります。「調理が民間委託になったからあとは栄養士が責任を持って食育をやってね」というのは、学校給食を知らないから言えることです。

「直営に戻せばいい」といっても、現実には完全に民間委託化されたところではとても困難です。

学校給食調理の委託業者と学校給食を作っている、日々のことに疲れるばかりです。それは私が直営での学校給食経験が長すぎて、切り替えがうまくいかないからなのかも知れません。しかし、私は、学校給食の栄養士であり、子どもたちに教育のための学校給食を行う限り、給食室に入り、自分が立てた献立が、自分が発注した食材がどのように調理され、給食の形になるのかを知った上でしか生きた教育ができないと思っています。だからこそ、現実についての対応を考えてしまいます。

■手作りと現場にこだわる理由

さて、私はどうして毎日給食室に入って、実際に食材や調理過程に触れていなければならないと思っているのでしょうか。どうして、食材の産地まで自分で行かないと気が済まないのでしょうか。

私は、学校給食で手作りにこだわっています。私にとっての代表的な献立が「コロッケ」です。コロッケは、冷凍食品で揚げるだけというのが出回っています。学校給食用の冷凍コロッケもあります。コロッケは、手作りするととても「ていねいさ」が必要な料理です。ジャガイモを芯まできちんと蒸さなければおいしくできません。タマネギをきちんと、時間をかけてていねいに炒めないと、タマネギの甘みが出てきません。肉も下処理をきちんとていねいにすればうまみが増します。それをひとつひとつ手でまとめ、衣を付けてから揚げます。ご飯にも合いますし、パンと合わせることもできます。お肉やさんやスーパーなどの中食（なかしょく）でも食べられ、外食でも一般的な料理ですが、家庭料理としても広く普及している料理です。最近では、家庭での手作りが減っているようです。多くの子どもたちが、外食や中食、冷凍のコロッケしか知りません。コロッケの材料がジャガイモやタマネギやお肉で、手作りのコロッケと冷凍や大量生産したコロッケでは味や食感、香りが違うことを子どもたちにきちんと教えたいと思います。大人になって、自分でコロッケを作れるようになって欲しい、安全性も大切ですが、食材を選んで、食べる人のこと

を考えながら手間をかけていく喜びや食べものの、食材のありがたみを知って欲しいと思っています。そのためには、本当の手作りのコロッケでなければ教えられません。本当の手作りコロッケの味を教え、それと大量生産や冷凍コロッケとの違いを教えなければ、自分で作るための下地ができません。

学校給食で手作りのコロッケを作ると、ものすごく手間がかかります。そのため、付け合わせは千キャベツぐらいになってしまいます。もし、冷凍コロッケを使えば、付け合わせにもっと凝ったサラダや、もう一品を加えることができると思います。それでも、私の場合は、手作りコロッケにこだわります。

もちろん、私がコロッケばかり出しているわけではありませんし、他の献立でも手作りをしながら、食材や調理や農業のことまで教えています。私にとっての代表的な手作り献立ということです。それは、他の栄養士にはそれぞれにあるのではないかと思います。

私が毎日給食室に入りたいというのは、そういう教育のためのカンというか、下地になる体験を常に繰り返しておく必要があると思っているからです。もちろん、栄養士としての長い経験を積んでいますから、別に給食室に入らなくても、子どもたちに食育をすることはできるでしょう。食育の教材を使ったり、自分で教材を新たに作ることはできます。しかし、給食室には、食材の匂いがあり、手触りがあり、季節があり、味の違いがあります。季節により、天気により、その日の温度や湿度により、包丁で切る音も違います。同じ人参でも、季節によって、産地によって、味も大きさも異なります。それはどちらが「いい」とか「悪い」ではなく、自然そのものであり、どちらも「自然のめぐみ」であるととらえられます。そこから得られる体験が、子どもたちに伝えるベースになります。それはたまに体験するというものではありません。栄養士の仕事はたくさんありますし、栄養教諭制度や食育、衛生管理強化で日々忙しくなっています。流されてしまうのは簡単です。献立、食材購入、給食費と栄養量のバランス、クレーム、残食率、施設設備の問題、衛生面などいろいろ考える上でも、一番大切で、今世の中で一番見過ごされている「手作り」「手間ひまかける」「ていねいにつくる」という過程を経て、それを背景に子どもたちに食育として伝えることが必要ではないでしょうか。

手作りについて、私が行った食育の中で一番印象深

かったのは、減農薬で有機栽培しているミカンを生産者グループが自分たちで搾って作っているフレッシュなストレートジュースを使った食育です。ふだんの学校給食では、ゼリーの素材として使っていましたが、子どもたちにストレートジュースのまま50ccずつ飲ませて、「これはなんでしょう」と聞いたことがあります。何人かの子どもは「みかんジュース」と分かりましたが、ほとんどの子どもは、この本物のミカンジュースが何のジュースなのか分からず「人参」「野菜」といった答えもありました。学校給食ではミカンジュースはたいてい濃縮果汁還元です。ビタミンCや香料が入っていることもあります。子どもたちは、それをミカンジュースだと思っています。そして、本物の味がわからないのです。

このフレッシュストレートジュースと濃縮果汁還元ジュースの違いは、「手作り」と「加工食品」の違いの本質です。

食育とは、ていねいに人の手をかけられた本物を教えることから始まると思います。

食育には様々な期待がされています。私は、食べものは、誰にとっても大切なものであり、食べものは自然の恵みであり、自然からいただいている大切に「もったいない」ものだから、ていねいに料理して食べるということ、それを学校給食によって教えることが食育だと思います。

長葱は、白いところだけでなく、青いところも捨てずに食べること、でも、白い部分と青い部分では味も、煮え方も違うんだということ、そういうことを大切にしたいと思います。そういうふうに、献立を立て、食材を選び、調理を通して学校給食をつくること、それを子どもたちに伝えること、それこそが栄養士の仕事だと思います。

■聞き手より

長い時間お話をうかがいました。ずっとお話を聞いていて、民間委託の「もどかしさ」を感じました。栄養士と調理の関係が切れていくこと、調理が切り離されただけで、畑からも、調理からも、食材からも、切り離されていくことに対して、何とかしたいというもどかしさです。

学校において「食育」という分野があたかも日々の学校給食から独立して存在しているような状況が作られようとしているような感じも受けました。なにより、教育現場において人と人、人と食、人と手作り(手仕事)などの関わり方が断絶していくこと、そのなかで、給食調理のような手仕

事の技能が継承されずに消えようとしていること、そのもどかしさも感じました。

そのなかでも、いくつかの運動としての提案をいただきました。今の調理の民間委託の現状をこのまま放置していいのか、民間委託としてのあり方をどう考えるのか、現実の問題として皆さんはいかがお考えでしょうか。

食べものの生産現場(農業、漁業、畜産業)と、調理現場と、子どもたちをどのように結びつけるか、単なる地場産やマニュアルとしての食育ではない生きた学校給食に

していくために、どこまで「ていねい」な学校給食をつくれるか、それぞれの地域で状況は異なりますが、今できることはなんでしょうか？

そういう視点を持ちながら、この聞き書きを通じて食育や合理化について考えていただければ幸いです。

同じように事例を報告したいという方がいらっしゃいましたら、お問い合わせください。

(学校給食ニュース・牧下圭貴)

投稿

群馬県渋川市のセンター方針に「自校式を守る」運動

匿名でいただきました。

2008年12月に、渋川市教育部は学校給食調理場の整備方針を示しました。

整備方針によると、共同調理場の2箇所(設置、5,500食規模(建設費14億7,700万円)、2,500食規模(9億9,400万円))を建設し、炊飯は学校給食会に委託し炊飯施設は設けないというものです。しかし市は、保護者らに何の説明もないままに方針を出し、3月の議会で可決に持ち込もうとしております。市議から連絡を受け、私達保護者は「学校給食の自校方式を守る会」の結成に踏み込み、子ども達に安心・安全、暖かくておいしい給食を食べさせたいと、署名・請願行動を行っています。

現在渋川市の学校給食は、共同調理場4施設、自校調理場5施設の9箇所、小中学校27校、幼稚園1校の役8,000食が調理されています。

自校方式の学校給食は、北橋地区・伊香保地区、小野上地区は親子方式で行われています。センター化は、現在ある共同調理場4施設を廃止し、2箇所でまかなうという、合理化としか思えないやり方です。

群馬県高崎市では全校に栄養士を配置し、自校方式

による完全給食を実施しており、町村合併により高崎市立になった各学校についても、旧高崎市の学校と同様に、自校方式による学校給食を提供できるよう、計画的に給食室を整備していくとのこと。高崎市では、『高崎しょうゆ』『高崎ソース』『はるなの梅ジャム』など、地場農産物の活用を積極的に取り入れ、全国的にも高い評価を得ています。

同じ群馬県、規模は渋川市と比較にならないほど大規模な高崎市ができていることが、なぜ渋川市にはできないのか？市の考えに疑問です。

文部科学省の方針でもある食育の重要性、食の安全が脅かされているいまだからこそ、学校給食地元の農産物を取り入れた、作り手の見える自校方式を拡充すべきです。市、大人の効率ばかりを先行させるのではなく、教育・食育としての学校給食を実現してもらいたいのです。

2月17日に市への請願に行きました。翌日18日には、地元新聞(上毛)にも取り上げられました。2月26日に2回目の署名を守る会事務局にて提出しました。

引き続き、運動への応援をお願いします。

Q & A

新入学生、保護者は何をすればいい？

学校給食に関する疑問、質問を、全国学校給食を考える会の会員(栄養士、調理員、保護者ら)がそれぞれの立場で回答します。質問をお待ちしています。

Q6 新入学。学校生活も初めて、給食も初めて。どんなことに気をつけたいのでしょうか？

回答1:調理員(自校調理)

わずかな時間の中で、子どもたち自身で配膳して、食べて、片付けまでするのは、慣れるまではたいへんだと思います。家庭でもご飯や汁ものなど、家族の分をよそってもらいようにしてみたら早く慣れてもらえるかと思います。

また、給食ではいろいろな食材が使われます。今まであまり食べたことがないものが入っていたり、味付けも家庭とは違っていたりして、一学期のうちはあらゆる面から食べきれずに残ってくる量は他の学年より多くなりがちです。お子さんが「給食が全部食べられない」と言うことがあっても、「そのうち、少しずつ食べられるようになるからね」と励ましてあげてください。

回答2:調理員(自校調理)

給食は、準備・配膳・喫食・片付け・返却というすべてが教育活動として取り組まれています。

学校給食は皆で準備して、皆で楽しく食べます。苦手なものも嫌いな献立も、クラスの集団の中で一人ひとりが成長して自然と克服できていきます。新学期と三学期では子どもたちの食に関する成長は目を見張るばかりです。「苦手な野菜のおかずも全部食べられるようになったよ」「半分しか食べられなかったけど、おかわりもできるようになったよ」と誇らしげに報告してくれます。私たち大人は子どもたちの日々の小さな変化や成長に目を凝らし、認め、共に喜んでやるだけで十分だと思います。給食を作る側はこんな配慮をしています。

*4、5月はなじみやすい献立を準備します。

*嫌いなものにもチャレンジできるように食材は小さめに切っています。

*ゆっくり食べられるように、配膳、配食、喫食しやすい献立を選んでいきます。

*標準給食時間は45分(本校は50分)ですが、一年生が慣れるまで10～15分前倒しして準備しています。

*日本型食生活の見直しの中で、米飯給食が3回になっています。おかずも伝統的家庭料理や郷土料理が増えています。煮魚、大豆の五目煮、高野豆腐や海草を使った和風献立が意図的に出されます。家庭でもなじみのある献立であれば、子どもも抵抗なく食べられると思います。家庭の食生活でもいろいろな食材との出会いや、食体験を広げてあげてください。はしを使って上手にむしったり、つまんだり、家庭の食卓で準備できることはたくさんあると思います。

給食を作る側からご家族へお願いします。

*毎日、家庭配布献立表を見て、子どもたちに声をかけてください。「今日の給食どんなだったか教えてね」。親子の楽しい会話をつなげてください。

*食べる楽しさ。「今日はどんな給食かな?」と、ワクワクできるような声かけ。「今日の給食、こんなのだったよ」という子どもたちの報告に耳をかたむけて、小さな成長をほめてあげてください。

*給食の準備はお当番さんがお世話をします。皆のために自分がお世話をする楽しさに目覚めさせてください。お家でも食事の準備、配膳、後片付けなど、子どもたちにお手伝いをしてもらってください。

これでもう大丈夫!あなたのお子さんも「原一平(はらいっぺえ)

君」みた
く、たくま
しく、頼れ
る給食当
番になれ
ること
でし
よう。

今日の主役 腕の立つ給食当番

原一平のプロフィール



時事情報

ホームページ・新聞等からの情報

●給食の地場産利用23% (文科省)

地方紙各紙は09年2月24日～25日付で、配信記事を一斉に掲載した。文部科学省調査として、公立小中学校の給食食材における地場産割合(品目数)が07年度全国平均23.3%、前年度比+0.9%であったと報じ、各都道府県の状況を掲載した。

調査は、完全給食実施約500校の約10日分の献立から使用品目数中の都道府県産品目割合を出したものの。食育推進計画の目標(30%)に対する達成目標をはかるためのものである。3月6日現在、文部科学省ホームページに情報の掲載はない。内閣府食育推進ページでは、2009年1月発表で、「食育推進計画における食育の推進に当たっての目標値と現状値」で、この文部科学省調査数字を現状としてあげている。

食育推進基本計画の目標値と現状値(平成21年1月現在)
http://www8.cao.go.jp/syokuiku/more/plan/moku_gen/

以下に、記事における地方紙の自地域部分の見出しを掲載する。全地方紙、全都道府県ではない。なお、ほとんどがほぼ配信記事のままであるが、一部、独自の取材を追加している記事もあり、見出しの後にその一部の内容をまとめた。

福島民友は、全数調査との違いを指摘している。新潟日報や、静岡新聞はカロリーベースでみればもっと高い地場産品であることを指摘している。

順位をことさら強調する見出しも目立つが、この調査は抽出した参考データであり、「食育」につながっているかどうかの評価が必要ではないか。掲載数の多い内容であり、注目が集まっているだけに食育推進基本計画のもつ「食育を推進する」という意味から、「地場産品の使用品目数を増やせばいい」という達成目標にすり替わっているのではないかと危惧を持つ。

地方紙みだし

青森:東奥日報「1位佐賀44%本県は24%」

岩手:岩手日報「本県 公立の34.5%」

秋田:秋田魁新報「本県22.4%、東北最下位」

山形:山形新聞「1位佐賀44.2%、本県24.7%」

福島:福島民友「本県27%超、全国上回る」県教委が毎年実施している全数調査では、19年度33.9%、20年度34.7%

茨城:茨城新聞「1位佐賀44%、茨城27%」

栃木:下野新聞「地場産食材、本県は26%」

東京:東京新聞「1位佐賀44% 大阪は2%」

新潟:新潟日報「本県は28%」県内でコメと牛乳はほぼ100%県産品、カロリーベースでみれば地場産割合は低くない
富山:北日本新聞「地場産利用わずか23% 富山は25%」
牛乳とコメは全学校で100%県産品を利用

福井:福井新聞「本県29%」

山梨:山梨日日新聞「山梨22%」

岐阜:岐阜新聞「岐阜26%、大阪2%」

静岡:静岡新聞「本県21%、基準の違い影響」県内市町村は「地産地消」を重視、米、牛乳は100%県内産を使用、カロリーベースでは約60%、金額ベースでは30%超。文科省は食材の品目に重点「バラエティーに富んだメニュー」が有利に

京都:京都新聞「京都22%、滋賀は18%」

大阪:大阪日日新聞「トップ佐賀44%最低は大阪2%」

兵庫:神戸新聞「兵庫は20% 政府目標届かず」

鳥取・島根:山陰中央新報「島根31.9%鳥取33.4%」

岡山:山陽新聞「岡山3位40%」「岡山県6市町モデル地域指定 業者、農家と連携」県内では浅口市57.0%、倉敷市52.0%、鏡野町49.0%、最低の美作市31.0%

社説(26日付):「岡山県内では生産者が学校を訪ねて児童と一緒に給食を楽しみ、顔の見える関係を深めているところも」

広島:中国新聞「広島21%山口26%」

山口:「山口県2.6%増の26.7%」公立の全小中学校で月に1度、食材のすべてを地場産物でまかなう給食の実施

徳島:徳島新聞「徳島29.6% 最低の大阪2.1%」

香川:四国新聞「香川は26%」

高知:高知新聞「本県は37%」

九州:西日本新聞「佐賀、大分は40%超」

長崎:長崎新聞「本県は33.4%で9位」

佐賀:佐賀新聞「佐賀首位44% “食と農”絆づくり理解進む」県が各地域で農家や納入業者、学校栄養士らによる話し合いの場を設置、情報共有システムづくり

大分:大分合同新聞「地場産利用進む大分 42.8%、全国2位」 毎年11月に全学校で県産食材100%の給食を実施

熊本:熊本日日新聞「熊本37%で5位」

宮崎:宮崎日日新聞「本県32%全国13位」県内では自校小学校3、中学校1、センター小中各1校の6校を07年6月、11月の各5日献立が対象。課題は価格と安定供給

鹿児島:南日本新聞「鹿児島は3.7ポイント増34%」02年度から、県産品の献立を取り入れる週間を1月に設けている。

沖縄:琉球新報「沖縄は22.3%」・沖縄タイムス「沖縄は全国下回る」

● ギョウザ事件1年

● 石川県、パンの爪楊枝混入再発

● 和歌山県田辺市で、産地偽装等

和歌山県田辺市 <http://www.city.tanabe.lg.jp/>

● 福岡市、4校で100%地場産野菜試行へ

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/>

● 札幌市での食中毒、マグロのヒスタミンが原因

札幌市教育委員会学校給食について

<http://www.city.sapporo.jp/kyoiku/top/kyushoku/>

おしらせ 学校給食におけるヒスタミン食中毒の発生について(平成21年1月27日) <http://www.city.sapporo.jp/kyoiku/top/kyushoku/information/information.html>

● 北日本新聞、学校給食をめぐる特集

北日本新聞 <http://www.kitanippon.co.jp/>

「地域再び」 <http://www.kitanippon.co.jp/contents/appear/33/>

射水市 <http://www.city.imizu.toyama.jp/>

● 宮崎県都城市大規模センターの地場産課題

宮崎県都城市 <http://www.city.miyakonojo.miyazaki.jp/>

宮崎日日新聞 <http://www.the-miyanichi.co.jp/>

真の時代 <http://www.the-miyanichi.co.jp/contents/index.php?catid=307&blogid=16>

食卓を見つめて5 <http://www.the-miyanichi.co.jp/contents/index.php?itemid=14725&catid=307>

● 山梨県早川町の土砂崩れで給食配送不能

早川町 <http://www.town.hayakawa.yamanashi.jp/>

● 給食費関係

● 那覇市、09年度より給食費に「誓約書」

那覇市 <http://www.city.naha.okinawa.jp/>
那覇市教育委員会学校給食室
<http://www.edu.city.naha.okinawa.jp/kyuusyoku/>
那覇市学校給食センター
http://www.edu.city.naha.okinawa.jp/kyusyoku_center/home.htm

● 佐賀県伊万里市、給食費抑制で完全米飯化へ

伊万里市 <http://www.city.imari.saga.jp/>

● 新潟市、米飯給食週5回減農薬コシヒカリへ

新潟市 <http://www.city.niigata.jp/>
新潟市の学校給食
<http://www.city.niigata.jp/info/hokyu/kyusyoku/kyusyoku.htm>

● 仙台市、学校給食用豚肉に個体番号義務導入

仙台市 <http://www.city.sendai.jp/>
仙台市の学校給食
<http://www.city.sendai.jp/kyouiku/kenko-k/>

● 朝日新聞、「弁当の日」を特集

● 東京都足立区、1週間、給食時間5分延長を指示

足立区 <http://www.city.adachi.tokyo.jp/>
足立区の学校給食
<http://www.city.adachi.tokyo.jp/003/d10500016.html>

● 富山県立山町、共同調理場計画しきりなおし

立山町 <http://www.town.tateyama.toyama.jp/>

● 青森県弘前市、11500食規模の新センター

弘前市 <http://www.city.hirosaki.aomori.jp/>
弘前市西部学校給食センター設計プロポーザル設計候補者決定
(設計方針など) <http://www.city.hirosaki.aomori.jp/gyosei/oshirase/kakuka/kyushoku/>
西部学校給食センター(現状) <http://www.city.hirosaki.aomori.jp/gaiyo/shisetsu/page/63.html>
東部学校給食センター(現状) <http://www.city.hirosaki.aomori.jp/>

gaiyo/shisetsu/page/89.html

● 宮城県名取市の8500規模PFIセンター入札決定

宮城県名取市の名取市新学校給食共同調理場整備事業は、東洋食品グループが落札した。

宮城県名取市新学校給食共同調理場整備事業
<http://www.city.natori.miyagi.jp/soshiki/shomu/kyusyoku.html>

● 水戸市、学校給食基本計画案公表(パブコメ)

茨城県水戸市は、水戸市学校給食基本計画(案)を策定し、パブリックコメントを09年1月20日から2月19日まで募集した。同案によると現在水戸市では、小学校単独調理場34校14721人、中学校単独調理場5校2025人、センター11校4723人で学校給食を実施しているが、老朽化やドライシステム化が進んでいないことから、今後、小学校は単独方式継続、中学校はセンター改築とともに統合の方向で検討するとしている。また、「調理業務等への民間活力の活用」の検討が新規事業として示されている。その他、食育、アレルギー対応、地場産、未納問題などについてまとめられていた。

水戸市 <http://www.city.mito.lg.jp/>
水戸市学校給食基本計画(案)について(パブコメ)
<http://www.city.mito.lg.jp/view.rbz?nd=1937&of=1&ik=1&pnp=271&pnp=273&pnp=281&pnp=482&pnp=1744&pnp=1937&cd=4431>
水戸市学校給食基本計画(案)(PDF) <http://www.city.mito.lg.jp/download.rbz?cmd=50&cd=4431&tg=6>

● 広島県三原市、学校給食センター建設へ

三原市ホームページによると、07年時点では現在4中学校のみで行っている中学校給食についても新センター建設に合わせて検討したいという記述がある。

三原市 <http://www.city.mihara.hiroshima.jp/>
今後の学校給食のあり方について(報告平成16年2月) <http://www.city.mihara.hiroshima.jp/kyoiku/room/kyusyoku/report01.htm>
中学校への学校給食の導入について H19.12.12掲載
<http://www.city.mihara.hiroshima.jp/shisei/iken-teigen/kyoiku-bunka.html>

●千葉県銚子市、給食センターPFI可能性調査へ

千葉県銚子市は、銚子市総合計画「銚子ルネッサンス2025」第二次基本計画のなかで、学校給食センターのPFI方式による整備方針を出していたが、09年度事業として可能性調査を行う。現在学校給食センターは2カ所あり、この体制も見直されるという。

銚子市 <http://www.city.choshi.chiba.jp/>

銚子市総合計画「銚子ルネッサンス2025」第二次基本計画

<http://www.city.choshi.chiba.jp/shisei/kihonkeikaku.html>

●千葉県八千代市、PFI大規模センター計画案

千葉県八千代市は、「八千代市における学校給食の方針と給食センターの再配置について(素案)」についてのパブリックコメントを09年1月13日から2月13日にかけて実施した。これは、「八千代市における学校給食の方針と、給食センターの再配置について」の検討が08年11月28日に「答申」されたことを受けて案の策定とパブリックコメントが行われたもの。

これによると、現在の3センターと5単独調理場のうち、2センター、2単独調理場は老朽化しており対応が必要であること、人口増加もあり、市内全体で約19000～20000食の調理能力が必要であるが、災害時の炊き出し施設ともなるため、市内に流れる新川の東岸2センターと西岸1センターをそれぞれ再配置施設とすることが望ましい。このうち、西岸の高津調理場を最初に整備するがPFI方式を検討。東岸の2センターもその後整備検討を行う。現在5校の単独調理場は、調理の退職不補充により民間委託移行やセンター移行を検討し、将来はセンターへ移行する。新設校もセンター給食とする。

といった方針である。

1万食規模のセンターが新たにPFI方式で検討されることになるが、八千代市では、新学校給食法や食育、衛生管理への対応だとしている。

八千代市 <http://www.city.yachiyo.chiba.jp/>

八千代市における学校給食の方針と、給食センターの再配置について(パブコメ)

http://www.city.yachiyo.chiba.jp/public_comment/h21.1.13/hotai/bosyuu.html

同・素案 http://www.city.yachiyo.chiba.jp/public_comment/h21.1.13/hotai/syorui/PDF/soann.pdf

同・検討時の答申(08年11月) <http://www.city.yachiyo.chiba.jp/p>

[public_comment/h21.1.13/hotai/syorui/PDF/tousinn.pdf](http://www.city.yachiyo.chiba.jp/public_comment/h21.1.13/hotai/syorui/PDF/tousinn.pdf)

八千代市学校給食センター

<http://www.city.yachiyo.chiba.jp/siyakusyo/kyusyoku-center/>

●大阪市、中学校給食の方針

大阪市は、09年1月13日に、大阪市中学校給食検討会議の「まとめ」を公表し、1月19日に「中学校における学校給食について」方針を決定した。「まとめ」によると、大阪府が実施している昼食提供事業の利用率は低いが、食育の観点から学校給食の導入が望ましい。しかし、弁当による効果もあるので「弁当併用」が望ましい。財政事情から学校給食の導入に際しては「デリバリー方式(外注弁当方式)」が望ましいという結論であった。「方針」は「まとめ」をふまえ、当面昼食提供事業の定着に取り組み、「昼食提供事業の提供内容の改善や利用方法の工夫を図り、全中学校において展開し、その動向を見極めながら、早期に効果的な中学校給食の実施をめざすこととする」としている。この「中学校給食」は弁当併用選択制デリバリー給食のことを指すと見られる。

大阪市教育委員会 <http://www.city.osaka.jp/kyouiku/>

中学校給食の調査・検討(まとめ)

http://www.city.osaka.jp/kyouiku/sinsei/kyushoku/junior_h.html

中学校における学校給食について http://www.city.osaka.jp/kyouiku/sinsei/kyushoku/junior_h_kyushoku.html

三沢市 <http://www.net.pref.aomori.jp/misawa/>

●青森県三沢市、学校給食センター移転新築計画

●山口市、調理の民間委託導入を当面見送り

山口市 <http://www.city.yamaguchi.lg.jp/>

山口市の学校給食の概要 <http://www.city.yamaguchi.lg.jp/dannai/soshiki/kyouiku/soumu/kyusyoku.htm>

学校給食調理業務の民間委託について <http://www.city.yamaguchi.lg.jp/dannai/soshiki/kyouiku/soumu/kyusyoku4.htm>

学校給食調理業務の民間委託(市報)
<http://www.city.yamaguchi.lg.jp/dannai/soshiki/sogoseisaku/koho/etc/shiho/text/20081001textkyushoku.htm>

民間委託の先進校視察の様子と食育の取り組み(市報)
<http://www.city.yamaguchi.lg.jp/dannai/soshiki/sogoseisaku/koho/etc/shiho/text/20081201textkyushoku.htm>

学校給食調理業務の民間委託 Q & A(市報)

<http://www.city.yamaguchi.lg.jp/dannai/soshiki/sogoseisaku/koho/etc/shiho/text/2009201textkyushoku.htm>

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
TEL 03-3402-8902 FAX 03-3402-5590 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。