

学校給食ニュース vol.112 09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

今月のトピックス

2009学校給食全国集会報告特集 学校給食を通して食の安全と信頼をつくろう

2009年3月20日(金・祝日)、社会文化会館・三宅坂ホール(東京都千代田区)にて、2009学校給食全国集会を開催しました。主催は、学校給食全国集会実行委員会です。四者共闘として、全日本自治団体労働組合(自治労)、日本教職員組合(日教組)、日本消費者連盟、全国学校給食を考える会が、1985年より合理化問題についての栄養士、調理員、保護者、市民運動が枠を超えて取り組んできました。

今回は、2009年4月からの改定学校給食法施行をふまえながら、昨年多発した食の信頼をゆるがす事件等に対し、学校給食の合理化、センター化などが進む現状で、学校給食は子どもたちと社会に対して、食の安全、信頼をどのように構築できるのかを議論しました。

午前中には、全国学校給食を考える会の主催で、1986年に制作された映画「今、学校給食が危ない」を上映し、合理化通知後の学校給食の問題について原点を振り返り、20年以上の運動の歴史を振り返りました。

集会は、日本消費者連盟事務局長の山浦康明さんが司会を務め、自治労現業局次長の森下茂さんが基調報告を行いました。続いて、3月6日に行なった文部科学省交渉について日教組中央執行委員の丹野正則さんが報告を行いました。(本報告の最後に掲載)

学校給食ニュースの牧下圭貴が「学校給食法は変わったが、食の危機と合理化は止まらない」と題し、2009年の学校給食をめぐる食の安全、学校給食法改定、合理

化、センター化やPFIの現状や動向、食の自給率や世界の食料事情と食材の価格問題などについて報告しました。(割愛します)

これらをふまえて、全国学校給食を考える会副会長の野田克己さんがコーディネーターとなってパネルディスカッションと意見交換を行いました。栄養教諭、調理員、生産者の立場からの事例報告を受けて、様々な意見や事例発表が行われました。

今号では、基調提案、文部科学省交渉、およびこのパネルディスカッションについて掲載します。なお、基調提案、文部科学省交渉は報告文書にて、パネルディスカッションは、テープ起こしをもとに、学校給食ニュースの文責で再構成したものです。

【パネルディスカッションと意見交換】

コーディネーター(司会):

全国学校給食を考える会副会長 野田克己さん

パネリスト:

日教組栄養教職員部部长 おがや 小栢幸江さん

自治労名古屋市労働組合学校支部長 石原香代子さん

函南東部農協組合長 片野敏和さん

学校給食ニュース編集責任者 牧下圭貴

司会(野田):学校給食を通して食の安全と信頼をつくろうというシンポジウムです。前半の牧下さんからは、様々な食の事件が起こる中で、学校給食は前提として信頼さ

れており、信頼したいと思っている人たちが大多数だという話でした。学校給食に対する期待は高いのです。だから、少しでも何かあれば文句を言われます。現場は常に脇をしっかりと固めて対応しなければいけません。しかし、学校給食の現場では関心を持たなければいけないこと、勉強しなければならないことがたくさんあります。午前中、1986年につくられた「いま、学校給食は危ない」という映画を上映しました。自治労・給食部会長の島田さんに感想を聞いたところ「学校給食には、勉強しなければならないことがたくさんあり、それをみんなで取り組むことにより信頼が得られると思う」と話されました。

この全国集会は、1年間の課題を確認しながら、自分たちがどういう問題に、どう取り組んでいくのかを考える1年に1回の場合です。

■センターから自校へ、そして食の安全へ

小栢: 日教組栄養教職員部部長小栢です。大阪府吹田市で学校栄養職員を30年ほど勤め、栄養教諭1年目です。今回のテーマはとても重たいです。長い間栄養士をやってきて、学校給食の安全と信頼は大切にしてきました。吹田市の人口は40万人弱、小学校36校です。全校単独調理場、統一献立です。

以前は学校給食センター方式で、12000食11校という時がありました。栄養士、教員、調理員の3者が運動して、1996年にセンターを廃止した経過があります。そのころは、今よりも財政的には余裕があったと思います。運動は長い時間をかけて行いました。何度も集会を重ね、保護者の試食会など続けました。4年計画で3校、4校をセンターからはずし単独調理場に変えていきました。

そうして、作り手と食べ手がお互いに交流できる中で、責任を持ち合える関係になりました。学校現場で子どもの姿が見える中で、給食をつくっていくことになると、つくる方も「あの子たちが食べる給食だ」と、がんばれます。そういう意味からも安全な給食をつくりたいとやってきました。安全を守るには、調理も大切です、栄養士の仕事である献立を立て、物資を選ぶことも大切です。調理員と連携をしながらやってきましたし、今後もそのように取り組みたいと思います。

統一献立ですが、物資についてはできるだけ近場の物を選び、添加物はできるだけ使わないものを選びます。吹田市ではずっと前に、中国産は農薬の残留などの

問題もあるので、できるだけ使用をやめていこうと取り組み、使用を減らしてきました。冷凍ギョウザ事件が起きたときには、吹田市として「そういうものは使っていません」と胸を張って言える状況になっていました。

この1年間、学校の安全や信頼に関わる問題がいくつもでてきていると実感しています。汚染米・事故米のことがありました。輸入米が国内にたくさん余っていることも問題ですし、8%も外国の米を買わなければいけないしくみをつくったことにも問題があると思いますが、この事故米からつくられたデンプンが加工食品に入っていました。大阪府下でもたくさんの卵製品に使われていたことが分かりました。12市町村が使っており、10市は学校給食センター方式のみか、給食センターのあるところでした。学校給食センターには、加工食品を使わざるを得ない状況があります。限られた時間で子どもたちが好む卵焼きなどを出すためには、加工食品になります。それがこの問題の背景にはあります。

食料自給率が下がっていることについても、食育推進基本計画には自給率を上げるとか、地場産の食材を学校給食で何パーセントまで使えとか言われますが、これは私たちに向かって言われることではないと思います。国として自給率を上げるための手だてができると思います。それを、消費者側に責任転嫁しているように思えてなりません。

学校現場では、米飯給食がはじまった頃、大阪でとれたもの、できるだけ近くの米を使おうと思っても、当時は補助金対象にならない米は使えないと、学校給食会を通して、地元の米ではない米を使っていました。それを、今になって「地元のものを使え」と国が言うのはおかしいと思います。

安全な給食を守るために、果物なども、すべて国内産を使っています。しかし、保護者などから「どうしてグレープフルーツを使わないのか」と聞かれることもあります。それにはきちんと説明しています。

栄養教諭制度ができる前に、文部科学省は世界に視察団を出しています。スウェーデンとアメリカと韓国だと思いますが、視察団の報告には「日本の学校給食ほど素晴らしいものはなく、何も学ぶものはない」とされたと聞きました。アメリカでは、缶詰や冷凍野菜ばかりだと聞きます。日本では、生鮮野菜を使い、地場産の果物を使い、献立

の中身も変化があります。月のうち2回と同じ献立は出てこないと思います。アメリカに転校していった子どもが、手紙とともに学校給食の献立表を入れてくれました。それを見ると、月に何度も同じ献立が出てきていました。「日本の給食がなつかしい」と書かれていました。

学校給食には信頼があります。それをうらぎることのないようにこれからもがんばっていきたいと思います。

司会: 果物や食材を国産のものにするなど、小さな積み重ねをたくさんされてこられたと思います。国産のものを使いながら、それを保護者などに伝えていくことで信頼を得ていると思います。「伝え方」についての工夫があれば教えてください。

小栢: 毎月の学校で出している給食便りの中に書き入れたり、市の教育委員会で出す献立表の中で、市の方針を書いてもらったりしています。紙だけでは伝わりにくいので、試食会で直接説明しています。また、私は、1月の給食週間のときにひとつの教室を給食の展示室にして、小麦粉、でんぷんなどを並べて、「これは北海道産です」と実物で説明します。醤油の瓶を並べて「遺伝子組み換えでない」の表示を説明しています。いつも使っている煮干し、昆布、けずりぶしなども並べたことがあります。これは、教員に好評で「知らなかった」といった反応がありました。

■正規職員を中心とした自校直営の取り組み

石原: 自治労名古屋学校支部の支部長をしています。名古屋市の小学校は、全校自校直営で、子どもの顔を見ながら仕事ができます。私の学校は460食で、正規2人、嘱託職員1名で調理しています。調理場が廊下に近く、子どもの様子がよく分かります。運動会の練習で子どもが疲れているとか、風邪で咳をしているなあ、といったことが手にとるように分かります。

それに対して、「今日は塩分が多い方がいいのかな」「今日は薄めにした方がいいのかな」などを肌を感じながら給食をつくります。私たちは、家庭の味とはいかないまでも「食事をつくっている」と考えています。家庭と同じように、自分の子どもにご飯をつくるようにご飯をつくっているという信念で給食をつくっています。

名古屋市の学校給食の取り組みを話します。小学校262校、特別支援学校4校の計266校を5ブロックに分け、月単位での統一献立で124000食を自校直営でつくって

います。食教育に調理員は学校職員として参画しています。正規職員を主軸に、公共サービスの担い手としてよりよい学校給食のための取り組みを行っています。5年前に民間委託提案が出され、それをがんばって撤回させました。その代わりに嘱託職員導入となり、新配置基準ができました。460食で正規2名、嘱託1名で、職域が分かれています。新規採用は5名ありますが、正規職員は減っており、かつては正規と再雇用820~830人いましたが、最終的には500人ほどまでにになります。

その中で、正規職員を主軸として食の安全を守るためのシステムを作り上げました。

名古屋市の給食内容をよりよくする取り組みとして、「改善員」を設置しました。2年目です。名古屋市教育委員会には3つの委員会があります。献立作成委員会、労働安全衛生委員会、施設設備検討委員会です。名古屋市の給食作業の平準化、全般の改善を目的とした企画立案をする会議があります。今年度は、環境にも、調理員にもやさしい天然石けんを使用する取り組みをしました。全校に向けて使うため、マニュアル作成をして、来年度より天然石けんが全校に広がります。

献立作成委員会では、名古屋市には16区があり、各区1名ずつ委員を選出して調理員16名、栄養士、学校長などで構成されています。そこに調理研究会があり、新献立の内容などを検討します。献立検討会で新献立を考え、実施協議会で最終的に新献立が採用されます。すべて、常時調理員も関わっています。

調理員だけの研修として、区単位研修があります。献立作成委員が主になり、調理員だけで研修や調理実習を行っています。だしの取り方、にぼしや削り節の煮出し方など共通のものをつくり、学校の現場の裁量で調整しています。調味料の味の調整などもします。

献立で、醤油の味のものが重なるときなど、献立内容に意見を言うアンケート調査を毎月行っており、それが調理研究会に反映されます。

成果のひとつに、食物アレルギー対応の全校実施があります。2年目です。それまでは、各校ごとの対応でした。保護者の要望もあり、調理員もやろうと言っていたので、当局と話をし、教育委員会の責任のもとに実施しています。やっていないところもありましたので、最初は簡単などころから、4品目(卵、乳製品、ごま、ピーナッツ)の除去を実施しています。最終の除去、最後に入れ

るものの別鍋調理、必ず別食器に入れて、間違いないように担任、子どもに周知を要請しています。除去対応が必要な児童の保護者と直接面談して、状況を常に連絡し合うことを条件に行っており、今のところ大きな問題はありません。

名古屋市は都市ですが、人参や米などがとれる場所もあります。地産地消を進め、できないものは愛知県産、それでまかなければ国内産という方向性を進めています。

中国産物資については、ギョウザ事件の前に、残留農薬事件がありました。また、野菜を洗剤で洗っているという映像が報道されました。そこで、中国産の問題を当局と話し合いました。教育委員会は安全が確認されているとしました。基準は下回っていますが、保護者の安心が得られるのか、ということで、当面使用中止となりました。名古屋市の中国産は、蜂蜜、ごま、梅干し、きくらげ、ジンジャー粉、マッシュルーム、ピーナッツを使っており、それを見合わせました。その後、ギョウザ事件が起きました。これも、調理員が関わって献立から話し合いを行ってやった成果だと思います。

給食調理の責任ある実行者として各学校で取り組みを行っています。児童、地域に応じた給食づくり、朝ご飯を食べてこない子どもが多い地域ではたくさん給食を食べます。野菜の質によって味付けや水量を変えるなどの工夫をしています。自校調理で12時仕上げ、温かい物は温かく、冷めた物は冷めたままできちんと食べられるように調理を行っています。

調理場が教室のすぐそばにありますので、子どもが気軽に入れるような形を取り、身近なところで私たちがつくっているということを子どもたちとふれあいながらやっています。学校ごとに、手紙を書いたり、卒業式に箸袋をプレゼントしたりなど、それぞれの取り組みがあります。

調理員の資質についてですが、本年度より、技能長制度が発足しました。副係長級の制度です。266校を统一的に進めるためには、調理員の理解度が異なります。正規調理員16名、5～9校をエリアとして、技術指導や分担指示、連絡調整を行い、名古屋市のどの職場に行っても同じような考え方、調理の仕方ができるように小さい単位で意思統一する役割です。1年を経て、せっけんの取り組みなどの進め方ができるようになっています。

グループ研修なども進めています。名古屋市は、委託炊飯ですが、災害時の対応として、お釜でお米を炊く研

修を行いました。

献立、調理作業は問題ありませんが、食の安全で大切なのは調理員の健康もあります。調理員の心と体の健康が大切です。名古屋市では労働安全衛生には給食分科会があり、これまで10名でしたが、それを16名にしました。公務災害、安全衛生、事故時の対応などができるように産業医とともに検討や、研修なども行っています。

施設設備検討委員会では、調理員5名が入り、新設校、大規模改造などでは、図面から取り組みをしています。今年1校、来年1校開設します。今年の1校は、検討委員会が入る前に図面ができてしまい、問題がありましたが、来年の1校は、きちんと現場に入って調理場について確認、検討してきました。

以上のように、多くの研修と検討委員会などで、名古屋の給食の安全、安心、調理員の健康を守るために制度を確立しています。減少する正規職員の中で自分たちがどこまで子どもたちを守るか、どこまでおいしい給食を提供できるか、保護者の信頼を勝ち得るかが大切だと思います。

それを市民にアピールすることも必要です。資料集にある「えぷろん」は、調理員に配っている新聞です。給食フェアでの試食、大須ボランティア活動での弁当提供、遺伝子組み換え食品に対する運動への参加、愛知での遺伝子組み換えイネのストップ(愛知ショック)、遺伝子汚染した自生ナタネの抜き取り活動など市民とともに活動しています。

学校給食を生きた教材にするため、教職員の一人として、よりよい献立づくり、給食づくり、児童への作り手としての働きかけを一貫して関わっています。調理は、児童に安全で安心な給食を大量調理で時間内に届けることは、単純労働ではなく、調理技能の熟練はもちろん、児童期の特性など幅広い知識と、それに基づく実践の蓄積が必要です。生きた教材としての学校給食をより豊かにするため、正規職員を主軸とした自校直営の給食を守り発展させるつもりです。

司会:名古屋で中国産の食材7品目をギョウザ事件の前に使用中止させたということですが、具体的にどのように使用中止にさせたのですか？

石原:学校保健課と何度も交渉しました。野菜について国産に切り替える取り組みをしていましたので、国内で得られるものは国産を使えばいいと求めました。教育委員

会は、安全だと残留農薬についての書類を見せ「安全は確認されている」と言います。しかし、マスコミで中国産の残留農薬について騒がれ、家庭では中国産を使わなくなっているのに、学校給食で使っているととなったら保護者はどう思うか、どう対応するのかと問いました。そういう交渉を何度も行い、代替品や使用しなくていいものなどについての検討を重ね、当面使用を控えると言っていた矢先にギョウザ事件が起きたのです。

司会:吹田市でも、ギョウザ事件の前から中国産食材を使わないようにしていたそうですが、それは栄養士が働きかけたのですか？

小栢:吹田市では、物資を選定する会議で学校の栄養教諭、市教委の栄養士も一緒に検討し、農薬のこと、様々な情報の中で、中国産を使うことに対してどうだろうかということになり、栄養士の立場としてやめていきました。きくらげ、春雨などです。「だんだん使えるものが減るねえ」「安全確認ができないものは使えないね」という感じです。

司会:それに変わるものはどうしたのですか？

小栢:きくらげは椎茸に、春雨は春雨スープをやめてにゅうめんに変えるなどです。

石原:梅干しは、中国産でした。探せばあると思っていましたが、価格が高騰していて、今は梅干しは入っていません。ごまも回数は減りましたが国産です。ジンジャー粉は、粉でなく生姜をすりおろせばいいので、国産です。

司会:問題があるものをやめたという成果があります。次に、替わりのものをどこから持ってくるのが問題になります。「それが安全ですか」、という質問になります。安全性、トレーサビリティが大事になり、安心が高まることになります。

片野さん、給食現場の努力や保護者の期待をふまえ、生産現場として牛乳を学校給食に入れる立場として、お話しください。

■酪農と牛乳工場の現場から

片野:静岡県の函南東部農協組合長の片野です。私は牛を飼っている酪農家です。私たちの農協は牛乳工場を持っています。1日約2万人の子どもたちに学校給食用の牛乳を届けています。主に、静岡県東部です。

日々、何気なく食べたり飲んだりしている「食べもの」ですが、「食べる」ことは、実は「命がけ」のことです。命がけ

で飲んでいただいている牛乳に対する安全性、安心をしっかり守り、供給していくという立場です。

函南東部農協は、静岡県の伊豆半島の付け根にあり、熱海と三島にはさまれた箱根山麓の南側に位置しています。山の中ののどかなところですよ。

先ほど、学校給食センター化の話がありました。JAも合併に次ぐ合併で、組合員数数万人という巨大な農協もあります。全国の農協の会議では、いかに安心安全な「金融機関」を目指すか、が主な議題です。その中で、函南東部農協は合併を拒絶し、静岡県で一番小さな農協となりました。組合員200人です。金融を守るためのJAではなく、農家を守るためのJAだと思っています。

昭和30年に、農家が自分たちの牛乳を自分たちで売り抜こうと牛乳工場を作りました。「丹那牛乳」で、それが原点です。当時、地域には100軒ぐらいの酪農家がありましたが、現在は20軒ほどです。その方々の牛乳を処理加工しています。小さい農協で、農家も牛乳工場を中心に存在しています。一番遠い農家も、ミルクローリー（原乳を運ぶトラック）が10分か15分で牛乳工場に着いてしまうぐらいの距離です。とても新鮮な牛乳が牛乳工場に入ること、農家と農協がとても近いことから、すべての管理ができるしくみがあり、すばらしい製品ができます。

丹那牛乳が、学校給食に供給しはじめたのが昭和33年からです。私が小学校3年生の頃です。それまではアメリカの脱脂粉乳を給食で溶かし、アルミの食器で飲まれた覚えがあります。匂いが強く、あまりおいしくなく、給食の時間が苦痛でした。それが、突然瓶の牛乳に替わり、それを飲んだときのおいしさは今でも忘れられません。牛乳が好きになったのはそれからです。

私も酪農家です。乳牛を180頭ほど飼っており、常時140～150頭の乳を搾ります。今朝も搾乳してきました。

この2年間、酪農家には厳しい状況です。過去にも厳しいことがありました。しかし、それは世界の気象状況、アメリカやオーストラリアの大干ばつなどが原因でした。今回の危機はそうではなく、人間や動物が食べる穀物を自動車が食べるようになりました。そして、穀物が投機の対象になり、価格がわずかな期間で数倍に跳ね上がりました。かつて経験したことのない出来事です。今までは、次の年にはどこかが豊作になり、穀物は供給されました。1年しのげばなんとかなってききました。今回の場合は、違います。多くの仲間が離農していきました。

畜産農家は、一度やめると、二度と再開できません。私が若い頃、仲間がいっぱいいました。一生懸命活動しました。しかし、40歳になっても若い仲間、50歳になっても若い仲間、私は組合長になりましたが、まだ「若い」のです。60歳近くなっても、若手だと言われます。主業的農家の平均が75歳ですからやむを得ないことですが、自給率の問題を真剣に考えなければならぬ時にきています。

みなさんは、国産や食の安全などについて取り組みをされていますが、そんなことを言ってもらえない時がすぐに来ます。それは、60歳近い私が「若い」からです。農家では、60歳になっても若いのです。だからすぐに食料はなくなります。現実がそこまできているのです。

午前中1986年の映画「今、学校給食が危ない」を見ていて思い出したことがあります。

全国学校給食を考える会とは、20年以上前に出会っています。当時事務局長をしていた、現在の大地を守る会会長の藤田さんが、私の牧場に考える会の代表の西山先生たちを連れてこられました。牧場で話を聞かせていただきました。その際、日本の学校給食の実態は、安全を度外視したコストを削減して輸入食材に頼っているという話でした。

20数年経った今も、それが話の中心になっていることを考えると、いつになっても日本の食の問題は変わらないなど、これからもっともっと厳しくなるのかなと思います。

大地を守る会とは27年間付き合っていますが、遺伝子組み換えではない穀物を飼料に使って乳牛を育て、搾った牛乳を65度30分のゆっくりした低温殺菌処理をしています。

我々は、とてもこだわった牛乳を持っていますが、学校給食に関しては、静岡県の場合200ccの紙パックで、県産牛乳のみの条件で入札になります。衛生面、安全面は要求されますが、他のことについては、条件はありません。いくらこだわりがある牛乳を子どもたちに飲ませたいと思っても、入札では安い価格の牛乳が落札されます。そこにはこだわりなどは伝えられません。それが残念です。

余談ですが、乳業界の現状を話します。牛乳が3月1日より値上げされました。厳しい環境に置かれた牛乳工場が、次々に廃業しています。学校給食の牛乳も、地元の近くの酪農家がいる、すぐ近くの牛乳工場加工して届けるというのが理想ですが、地方の牛乳工場がなくな

り、大手の大工場だけになるというのは大変なことです。

コストの中で一番かかるのは配送です。学校は、安全上の問題などで出入りが厳しくなりました。かつては、学校を数校回り、牛乳を配送することができました。ところが、今は、朝の何時から何時までに来てくださいということで、1台で積みきれぬ量なのに何台もトラックを出さなければならなくなり、お金がかかります。今後、それぞれの学校で保管用の冷蔵庫施設を備えていただき、隔日配送や夕方前日配送なども考える必要もあるのではないのでしょうか。それならば、学校給食の牛乳の値段を下げることも可能になります。隔日配送でも、牛乳の賞味期限上は問題ありません。今後の視点として考えていただければと思います。

最近、学校給食から牛乳をなくすという学校もあるようです。育ち盛りの子どもの中には、牛乳の持っている豊かな栄養と、手軽に取れる吸収の良い豊富なカルシウムは絶対に必要だと思います。牛乳に対する間違った情報の影響や、コストを減らすためのこともあるかもしれませんが、子どもたちのことを考えて、牛乳をはずさないで欲しいと思います。

学校給食の牛乳を通して、牧場や牛乳工場を毎年子どもたちが訪れます。私の牧場にも、社会科の授業で小学校3年生、4年生の子どもが毎年1000人近く訪れます。牛たちと触れあったり、私たちの話を聞き、エサを与えたりします。私たちは、牛から牛乳が出て、それがミルクローリーに乗って工場に運ばれ、パックされて学校届くという話を話して、食べるまでにはいろんな苦労があること、食べものはスイッチひとつでできるものではないこと、などを話します。昔は、お米一粒を残すと目がつぶれると叱られるくらい食べものを大切にしていたという話もします。

数日すると、子どもたちが書いた作文や手紙や絵が学校から送られてきます。「給食の牛乳を残さず飲むようにします」など書いてくれます。牧場の事務所の壁にはたくさんの絵や作文を張っています。毎年それを更新していますが、ひとつの楽しみです。

牛乳では、中国でのメラミン混入問題がありました。我々の常識では想像もつかないようなでたらめなことです。いまだに中国では牛乳に対する抗生物質の検査が行われていません。日本では抗生物質の検査は数十年前から行われていますし、ほんの少量でも入っていたら大事件になります。中国ではその検査さえ行われていませ

ん。抗生物質を混入した牛乳が姿を変え、加工食品の形で、一般家庭や学校給食に知らない形で入ってくる可能性があります。こわいことですが、国産ではあり得ないことをチェックできないのが現状です。我々が生産する国産の食材は厳しくチェックされていますが、海外から来る食材はまだまだチェックが届いていません。安全安心の食材を日本で全部まかなえればいいのですが、現実には無理です。だから、食べなければいいと言うことでもありません。海外に頼らざるを得ないので、日本の港で検査するだけでなく、日本の検査態勢を海外にも持って行き、海外で指導するなり、輸出する前に検査をするといったことで、現地を指導し、生産の現場から見直すことも必要だと思います。同時に、いくらコストがかかろうと日本の農家をなくさないような政策が必要です。政策支援がなければ農家は辞めてしまいます。

私が若い頃、同じ世代の仲間が何十人もいましたが、今酪農を継いでいる息子の仲間は近所に2人です。静岡県内でも同じ世代が5、6人です。それで、農協青年部組織牛部会を作っていますが、いったいどんな活動ができるでしょうか。これは、将来の食料がなくなるという意味です。

息子の子どもが農業をやれるような農業の状況が必要です。

それは、今よりも食料を高く買えということではなく、政治で農業を守る、農家を甘やかすのではなく、守る政策が必要です。

先ほど、海外の衛生管理がずさんだという話をしましたが、日本の場合はいいのか、ということですが、そうでもありません。日本の衛生管理にも問題があります。

我々はチーズ工場を持っています。チーズを作るとき、衛生管理に気をつけ、外から風やほりが入らないように基本的なことはもちろん、細かいところまでやっています。

ヨーロッパのとて有名で小さな工場を見に行ったり、チーズを作るとき、前日にできたホエーを取っておいて、酪農家が牛乳缶に入れた原乳をそのホエーに混ぜてチーズを作ります。窓は開けっ放し、季節の風が入ってきて、地方独特の風味のあるチーズができます。

日本の工場ですらそれをやったら、保健所が来て営業停止にします。あちらでは、それを何十年、何百年とやっています。私は、そのチーズが大好きです。

食とはそういうものです。日本にも、味噌や漬物、ぬか漬など、同じように作っています。ぬか床は、母、祖母とずっとつないできたと思います。それが食です。そういうことも、学校給食で教えていただきたいと思います。

司会: 片野さんのところで、今のような思いを子どもたちに伝えるような工夫を、飲んでいる学校はやってますか？ そういう働きかけを生産者からしていますか？

片野: 要望があれば、牛を学校に連れて行って搾乳体験したり、子どもたちを牧場や工場に招いて直接お話しをさせていただいています。学校もそういうことに対しての時間を使ってくれるようになりました。食育の一環だと思います。

司会: 農場見学は社会科ということですが。

片野: 社会科では、地元の工場で働く人などといった単元です。

司会: いろいろな場面を活用して、コミュニケーションをとることができるということですね？

片野: そうです。声をかけていただくことが一番ありがたいです。

■食の安全と信頼の基本

司会: 今日のテーマは、わりと結論が出ている面もあります。「食の安全と信頼のためには、疑わしいものは使わない」「替わるものを使うときには、ちゃんどこでとれた、どういうものか説明がつくものを使う」「それを上手に子どもや保護者に伝える」という3つです。

学校現場の話は、「使わないようにするため」の事例だと思います。「替わるもの」については、「地産地消」「地場産」です。ところが、地元のものを使うために、生産者やメーカー側からみれば学校給食には壁があり、なかなか入りにくい。どうやって入れればいいのかという問題があります。特徴のある、説明できる牛乳を作っている、学校には届けられないという壁です。

そして、学校給食を通じて、どういうことを子どもたちに伝えるのかという中身です。

そういう取り組みを上手に、いろんな機会を使って伝えるかという工夫です。

みなさんも、いろんな取り組みがあると思います。牧下さん、補足がありますか？

牧下: 2000年に雪印乳業の低脂肪乳大規模食中毒事件

が起きています。このとき、学校給食ニュースで牛乳の特集をして、丹那乳業さんにも話を聞きました。低温殺菌牛乳や遺伝子組み換えを使わない飼料などの取り組みの話とともに、牛乳のあり方について学びました。

牛乳は、乳牛から搾るだけでなく、必ず牛乳工場で殺菌、パックして届けられるものです。乳牛は生きものですから毎日牛乳を搾ります。ところが、学校給食では三期休業があり、このとき余った牛乳は粉乳などに加工されます。日々の消費でも変動があります。需給のバランスが変わるため、搾った牛乳を工場低温貯蔵しておき、出荷時に殺菌してパックして出すことがあります。そういうこともあり、首都圏に来る原乳は、北海道や岩手など遠くから来て、それを首都圏近くの牛乳工場で殺菌、出荷します。いまや、牛乳工場の周辺には酪農家が一軒もないということもめずらしくないそうです。牛乳としては製造年月日が殺菌後の出荷日ですが、原乳としてはもう少し前ということもあります。蓄乳が悪いということではありませんが、「自分たちの牛乳を自分たちの工場加工して売る」というのは、全国でもそれほど多くありません。

そのように、食材には通ってくる時間や人の手、距離があります。「フードマイレージ」という言葉もあります。「多くの人の手を通ってくる」とは聞こえがいい言葉ですが、食品に関しては、この間は短い方がいいのです。時間と距離を短くして、生産者と消費者のお互いが見えやすくすることが必要です。

「愛知ショック」についての説明します。以前、愛知県で県とモンサント社が遺伝子組み換えイネを開発していました。それを愛知県内の人達と全国の人達が大きな運動を起こして止めました。現在も遺伝子組み換え作物の日本での商業利用は行われていません。ただし、遺伝子組み換え作物の研究は行われています。世界では遺伝子組み換え作物(大豆、トウモロコシ、菜種、綿花)の生産が主流になりました。遺伝子組み換えではない大豆、トウモロコシなどを得ることが難しくなっています。日本は、世界でも最大規模の遺伝子組み換え作物輸入国です。遺伝子組み換え推進国と見られています。2010年に、生物多様性条約締約国会議(COP10)と遺伝子組み換えについての規制も含まれるカルタヘナ議定書締約国会議(MOP5)が名古屋で行われます。その時に、日本の市民は遺伝子組み換えや生物多様性、食の安全にどう思っているのかが問われます。学校給食の取り組みについ

ても見せるいい機会です。第二の「愛知ショック」を起こせるように、これらのことについて学校給食からも発信してください。

司会:会場からの発言を受けます。食の「安全」の意味にも、様々です。食品添加物、農薬、遺伝子組み換え、放射線照射など、身体の毒性についての「安全」もあれば、汚染米、中国のギョウザのような犯罪やごまかしによる危害という面、食中毒を含めた食品衛生の問題もあります。幅はいろいろあります。その中で、「安全」の言葉をひとつくりにはできませんが、それを無理にまとめないで話を進めていきます。ご発言をどうぞ。

■地産地消の意味とは

大阪府和泉市・調理員:和泉市は、大阪でも田舎の方です。和泉市ではタケノコ、梅干し、ミカンが主な産物で、学校給食に地産地消として使っています。3日前、タケノコの一部に中国産が使われていたということが発覚しました。加工業者は悪いですが、それだけを責める問題ではないと思います。教育委員会の地産地消グループや農林課が、生産側の許容量以上に地産地消を求めたのではないかとこの疑問があり、しっかりと追求します。地場産を使う、自給率を上げるという言葉ばかりになり、それでタケノコ加工業者が、プレッシャーになってしまったのではないかと思います。地産地消とは、生産者や地域とのふれあいが大切です。この業者がなくなれば、タケノコの地産地消さえなくなってしまいます。今回の産地偽装問題については、ふれあいのある地産地消を継続するために和泉市としての地産地消とは何か、どうしていきたいのかについて明確にしていくよう、戦っていきたく考えています。

次に、質問ですが、かつて輸入冷凍野菜の農薬が問題になりました。たまたま農薬の残留検査をしたら日本では使用禁止の農薬が残留していたということです。そのとき、私は検疫所に電話して、輸入冷凍野菜に安全の基準があるのですかと聞いたら「ない」という答えでした。そこで、安全の基準がないのであれば、学校給食に使うべきでないと思います。今、基準はあるのですか？

最後になりますが、栄養士が安全な献立を立て、食材を購入すること、調理員が安全でおいしく調理すること、これはあたりまえのことです。その上で、食育などについて何をするのが問われていると思います。

牧下:以前は、冷凍野菜や加工野菜などについての安全基準ありませんでした。今も、「安全基準」という意味での基準はありません。ただし、農薬に関しては、2006年よりポジティブリスト制度がとられ、決められた農薬(この作物に、この農薬を使っていい)の残留基準があり、決められていない農薬の残留については、一律0.01ppmの基準が適用されることになりました。それは、冷凍野菜、加工食品でも同じです。その点では、新たに基準ができています。

ただし、輸入食品の検査については、検疫所の人員は増やされていますが、わずかしら検査されていません。

司会:行政側で「安全だ」ということについては、その根拠などを確認する「視点」を持つことが必要だと言うことですね。地産地消の持つ意味について突き詰めていくことが必要です。ただかけ声と行政の実績クリアで終わってしまっただけではいけないということです。

■中学生に給食献立を半分ほどまかせる事例

長野県塩尻市・栄養士:学校給食は子どもたちのためにあります。子どもたちが五感豊かに、その子らしく、幸せに自立するための食はどうあるかを中心に、学校給食職場で働いています。学校給食を通して、学校給食法が新しく変わって、4つが7つになった中に、食品の正しい選択についての項目が入っています。そこに、食の安全と信頼できるものを選べるということが、子どもたちの自立に必要です。

私たちはどうすればいいかと言えば、調理員さんの作っている姿が見えること、地域の食材が育っている姿が見えること、地域の流通が見え、農業や漁業の姿が見えて、豊かに五感を使うことができます。

子どもたちはどうやって自分のものにするかといえば、給食を作る過程をたくさん経験することです。自分たちで畑を作り、育て、自分たちで収穫し、献立を立て、給食にしていく。そういうところに本当の給食の姿があると思います。それをできないところがたくさんあります。どうやったら、できるように近づけていくのかを考え、取り組むのが大人である私たちの知恵だと思います。

栄養職員、栄養教諭の職務に、食材の選定があります。安全な地域の食材を選ぶというのが仕事です。そうでなければ、職務に反します。そこに食材がなければどう

するかというノウハウもあります。PFIや民間委託で食材を業者に渡すのは、その点から違法だと思います。

食材選定は栄養職員・栄養教諭の仕事内容です。そのことを全国に広げてください。

調理員の人達は、正規できちんと給与が得られれば、子どもたちの給食をつくる大切な職業です。あらためて、民間委託ではなく、自校で、正規職員が調理員としてという運動が必要だと思います。

函南東部農協の牛乳は、私だったらすぐに使います。どんなに高い牛乳でも、最初は1回でも2回でも使えるはずですよ。静岡では、センターや調理員の業務内容など大変だという話も聞きますが、いろんな知恵で、乗り切って欲しいと思います。

私の実践です。今年から中学校に異動しました。中学1年生に、家庭科で1日分の献立を立てるという単元があります。その昼食として給食の献立を立ててもらいました。160人の生徒の内、だいたい100人、100回ぐらい、ひとりずつが給食の献立を立て、それを給食にしていく取り組みをしました。条件としては、自分たちの学区内にあるものを取り入れて献立を立てるなどです。子どもたちはとても喜んで取り組みました。その子の献立が出たクラスは一切残しませんでした。それが「食べ方」だと思います。

一番最後の教職員の会の中で、「自分が立てた給食だからおいしかった」と子どもたちが言っていたと聞きました。そこに本質があると思います。自分で立てた献立をみんなで食べることです。調理員さんには苦勞してもらいました。今年、9人のうち3人の調理員が転出しましたが、教職員が、この3人に本当に感謝していました。

■地場野菜の導入と伝え方、調理員の事例

滋賀県彦根市・調理員:彦根市では、彦根産米を昨年10月から使用しています。それを子どもたちにぜひ伝えたいと思い、稲刈りから、カントリーに運び、玄米にして、無洗米にする工程を写真に撮り、模造紙にまとめました。はじめての彦根産米使用のとき、ビデオで紹介し、子どもたちに話したり、模造紙を給食室前の廊下に展示したり、アンケートや感想を求めました。その取り組みに、教育長や農林関係者、マスコミも来て取材しました。給食の取り組みの市民へのPRにもなったと思います。

彦根市では、地場産野菜の取り組みは少なかったのですが、3月から人参、ほうれん草など月2回ぐらいは地

元産の野菜が使えるようになりました。それも、子どもたちに知らせるため、「学校給食ニュース」という簡単なニュースを作り、今日の人参は彦根のどこで獲れましたといった内容を絵を描きながら紹介し、今後第二弾、第三弾と進めていく中で、生産者のことなども紹介したいと思います。

給食週間のときにはじめて、学校給食集会がありました。体育館で調理員も参加し、話をしたり、ビデオで手作りカレーの作る作業などを見せて紹介しました。子どもたちも真剣に私たちの話を聞いてくれました。その結果、給食調理員が身近になり、給食の後始末の時なども、給食室に顔を出したり、大きな釜にびっくりするなど、そういうコミュニケーションがとれるようになりました。栄養職員がいない学校で、調理員としてできることに取り組んでいます。

司会: 地元産野菜の取り組む相手はどのようなところですか？

彦根: JAを通じて取り組んでいます。お話しは直接聞きます。きちんと生産工程が管理されたものをJAと連携してやっています。

■職業体験の受け入れ事例は？

兵庫県宝塚市・調理員: 中学校2年生になるとトライアルウィークがあり、職業体験でいろんな現場に行くと思いますが、学校給食現場に行っている自治体や現場があれば教えてください。

宝塚では、用務員さんのところはありますが、自校方式ですが私の学校には入っていません。できれば、やってみたい。純粋な子どもたちを、学校給食現場に入ってみたらおもしろいと思います。

神奈川県藤沢市・調理員: 今、自校方式の現場にいますが、3年前には直営のセンターで働いていました。隣に中学校があり、4人ほど女子生徒を受け入れました。検査をして、調理場に入り、下処理、野菜洗浄、上処理の包丁を持った野菜切りをしてもらいました。釜は直接はさわりませんが、作っている過程を見てもらい、配送まで見てもらって、午後は一緒に洗浄作業をしました。1日です。

熊本県宇城市・調理員: 宇城市は3000食ほどの学校給食センターです。数年前から学校の要望で希望があれば受け入れをしています。2日間ほどの職場体験です。

先ほどの例と同じようなことをしています。午前中の野菜の作業、釜の火付け、配送などいろいろやっています。中学校に限らず、地元の工業高校や家政科がある普通高校からも3日ぐらいずつの職場体験依頼があり、それらはどんどん受け入れています。

静岡県富士宮市・調理員: 学校給食センターで12000食を作っています。2日間、女子生徒が3名来ました。朝から入り、下処理、調理はフライヤーなどの前で袋だしなどを手伝ってもらい、午後は洗浄をやってもらいました。終わってから、「すごくためになりました。もっと給食を味わって食べます。将来そういう仕事に就きたい」という手紙ももらいました。

神奈川県厚木市・調理員: センターです。中学生の受け入れは、検便などをして4名、男子2、女子2名です。下処理、調理、配食、午後は洗浄などをやってもらいました。いろいろな体験ができたお手紙をいただき、感謝されました。どのようなところが大変だったかなどの反応がありました。

司会: 事例はたくさんあるようですが、センターが多いようですね。宝塚でもぜひチャレンジして報告してください。

■葉菜類の硝酸態窒素について

香川県教研集会の共同研究者: 地産地消の安全がテーマになっていますが、水の問題もあります。私が残留農薬の研究をしていたところ、葉菜類において硝酸イオンが基準を上回っているものがありました。水では硝酸イオンは厳密に検査されています。硝酸イオンが葉菜類で上回っているものがあることに注意してください。

■民間委託で食材が業者に

広島県・栄養職員: 広島県の特別支援学校の例ですが、09年4月より調理の業務委託となります。2年前に、委託が決まりましたが、08年度導入の予定が、準備等の関係でできなくて、08年度は非常勤職員のみで調理を行ってきました。調理業務委託について、08年12月までは調理のみを委託する仕様書がつくられていたのですが、09年1月に、労働局との調整によって物資の購入が業者に委託されることになりました。栄養士が選定したものを業者に買ってもらい、購入した額そのものを学校が会計して支払うという形です。4月6日の始業式から給食があります。しかし、3月19日現在、まだ業者との打ち合わせなど

はできていません。いままでの納入業者に、今まで通り注文できるかどうかも分かっていません。今後、県内の特別支援学校の学校給食がどうなるのか、すごく不安な気持ちです。

牧下:この問題は偽装請負と絡んでいます。以前、この場で、兵庫県の事例として食材の供給は委託業者がやるのであれば、委託業務とは認めにくく、偽装請負にあたる可能性があるとして新設センターが直前で委託から直営になったことがあります。この逆のパターンです。それなら、食材購入を形だけでも委託業者に渡せば、偽装請負にならないという発想です。この問題は、食材購入を業者に任せると、結果的には学校給食のあり方が大きく変わるということです。委託を導入する際に引き継ぎさえうまくいかない、打ち合わせもできないという状況は全国にあります。委託された業者側でも給食初日に学校の校門前で社員、パートさんが初めて顔を合わせるということも事例として報告されています。

■過剰な塩素殺菌について

長野県・調理員:食の安全について、安全のためのジレンマを持っています。私たちは高い濃度で次亜塩素酸ナトリウムを使っています。台の吹き上げから、様々な洗浄に使っています。先日、雑巾が塩素のためにぼろぼろになっていました。のどが痛いこともあります。それを見たときに、こういう場所で仕事をして、私たちの健康が守られるのか、心配です。また、生で食べる果物を塩素で洗浄し、大量の水の掛け流しでゆすいでから配食しています。菌はゼロになるかもしれませんが、本当にいいかという疑問があります。また、野菜についても、なんでも85度1分以上茹でるという指導がされると、おいしい食材を供給されても、きゅうりも何もみなまずくなっていきます。安全のためのジレンマを抱えながら仕事しています。

司会:そのことについて、何かアクションを起こしたりしていますか？

長野県・調理員:おかしいと思っけていても、栄養士の方が、こうしてくださいということに対して言い返すことができません。調理員の間でささやくだけで、「基準だから」と言われたら、従うだけです。

司会:里見宏先生(健康情報研究センター)アドバイスいただけませんか？

里見:学校給食で過剰防衛が起きていて、必要のない塩

素殺菌をしています。それがおかしいのです。それがおかしいということが通らない労働現場がおかしいのです。そこで、子どもに安全なものをつくっていると言うこともおかしいです。日々の生活の中で、「こんなに塩素を使うのは変だね」と思ったら、それは変なのです。そういう過剰防衛が起きているにもかかわらず、栄養士、栄養教諭が「決まっているから使ってください」と言うこと自体もおかしいのです。なぜ、そういう塩素を使わなければいけないのか、上に聞いていけばいいのです。そうしないから変なことが起きているのです。この過剰防衛は、栄養士、調理員のみなさんが、職場で戦わないといけないのです。だから、がんばってください。

司会:時間がなかでかいつまんでの発言ですが、データはありますので参考にしてください。

茨城県牛久市・保護者:10年ほど前に、学校給食の民間委託反対で活動していました。今の塩素殺菌の事例を、保護者が聞いたらどうでしょう。保護者が聞いたら、「行きすぎだ」と思います。家庭でのことを考えても行きすぎだと思いますので、当局と交渉するだけでなく、保護者との連携を取っていただければいいと思います。また、ここにいらっしゃる保護者には現場の状況を確認していただきたいと思います。

司会:ジレンマを持って仕事をしていることを、保護者が知ったらどう思うか。または、塩素消毒したものを使っているということについて問われたとき、誰が説明するのか、という点から論を立てるという視点だだと思います。

■ドライ調理場での人員配置状況について

長崎市・調理員:文科省より、調理員の配置基準があり、自治体は配置しています。今、学校調理現場は、ウェット方式でもドライ運用し、新設ではドライ方式になっています。私たちは、ドライ運用やドライの場合、動線がすごく長くなったり、応援態勢がスムーズにいかないなどの問題もあります。そこで、ドライ校に人員増を求めています。しかし、他の事例がないため、話し合いの段階です。全国でドライ方式の学校での配置基準などを知りたいと思います。このような具体的な資料はありませんので、ぜひ調べてください。

牧下:正規と非常勤の全国状況しか統計上は分かりません。調理場単位の正規、非常勤などの配置はわかりませんし、調理場の広さ、設備との関係も分かりません。可能

ならば、調理員さんたちで築年数、食数、設備の特徴、正規・非常勤の数や配置基準について、アンケートを取ってもらえば、学校給食ニュースでまとめて公表することは可能です。自治労さんなど、ご検討していただければと思います。

司会:ぜひご検討ください。時間になりました、最後に3人から一言ずつお願いします。

小栢:塩素殺菌について、濃い濃度は身体によくありません。私は、決められた濃度で使い、最小限にしています。塩素での生野菜の洗浄や果物の洗浄はやめるようにしています。文部科学省の方針では塩素水で洗って、果物を切りますが、私のところでは丸のまま切らずに出すものを塩素を使わずにやっています。

家庭では考えられないという意見もありますが、集団給食なので家庭とまったく同じとはいきません。もし何かあれば大きな影響があります。ポイントポイントで押える必要もあり、過剰防衛の必要はありませんが、衛生には管理する必要があります。

日教組の栄養職員部としては、食教育の充実をスローガンにしています。BSEのことや、メタボなどから食育基本法ができたと思います。私たちはずっと以前から食教育が重要だとやってきていますので、今更なんだとも思います。学校給食の安全を確保しながら、子どもたちに正しい食の知識を今こそ伝えなければ、いろんな間違っただメディアの情報に侵されてしまうと思います。そういう面で、安全を確保しながら、食教育に取り組んでいきたいと思っています。

石原:給食調理員として、生きた食の教材としての学校給食を、より豊かに、正規職員を主軸とした自校直営の給食を守ると言うことが、名古屋市にとっての最低限だと思います。さらに発展させ、子どものふれあいを大切にしていきたいと思っています。皆さんもがんばってください。

片野:硝酸態窒素の問題は、化学肥料などの使いすぎで土中に窒素が多くなり、野菜に残留するという結果です。地元で畜産農家がなくなると、たい肥が作れません。循環型の農業ができません。そうすると、こういう問題が起きます。地域に畜産農家を残す努力が必要です。

塩素の話がありました。牛乳工場を持っている立場として、私は驚きました。牛乳工場は衛生管理がとても厳しいですが、塩素殺菌はしません。蒸気などのほか、酸性水を使っています。ステンレスのタンクに専用の機械で酸性水を作って殺菌します。野菜などでも、当然、そういう殺菌方法を使っているのかと思っていたら、塩素を使っていることに驚きました。新しい技術で少し高いですが、直接口に入るものですから、殺菌方法を考え直したらいかがでしょうか？ 工場を運営している立場からの提言です。

司会:毎年、終わる頃に盛り上がるのですが、そうするとまた来年会いましょう、という話になります。はじめての方も多いと思います。こういうまじめな議論をずっとやっていきましょう。ぜひ、持ち帰って話をしてください。子どもたちのためにどうい学校給食ができるかをみんなで考えています。子どもたちのためにどうい学校給食を作るかは、大人たちがどうい社会を作るかという問題です。我々の責務は何かと言うことを考えているということです。学校給食をどのように良くできるか、それはどういことなのか、みんなで考え続けてこまできました。

4月1日から改正学校給食法が施行されます。昭和29年以降、今日までの学校給食が新たな段階に入ります。昭和29年に学校給食法が成立されたとき、当時の文部大臣が提案理由を説明しています。

「小学校等において、その教育の一環として学校給食が適正に実施されるということは、とりもなおさず、児童がみずからの体験を通して、望ましい日常の食生活の営みを学びとることであって、学校給食が児童の現在及び将来の生活を幸福にする所以であり、教育的に実施される学校給食の意義はまことに重要であると存するのであります」

食料事情の悪かった昭和29年でさえ、これぐらいすばらしい理念を持っています。今に始まったことではありません。学校給食法が改正され、いろんな要素は入りましたが、このような理念に立ち返って学校給食が運営されるよう頑張っていきたいと思います。

集会報告

文部科学省交渉、要請文と交渉報告

2009年2月2日

文部科学大臣 塩谷立 様

全国学校給食を考える会会長 五十嵐興子

日本消費者連盟代表運営委員 富山洋子

全日本自治団体労働組合中央執行委員長 岡部謙治

日本教職員組合中央執行委員長 中村謙

学校給食の改善に関する要望書

平素は、学校給食の充実のためにご尽力をいただき、ありがとうございます。

私たち4団体は、それぞれ保護者・消費者、学校給食調理員、学校教職員等の立場から、児童・生徒の健全な成長を願い、「安全で、おいしく、栄養豊かな、楽しい学校給食」のあり方を求める取り組みをすすめてまいりました。また、1985年からは、立場を越え「学校給食の合理化通知」撤回を求め、子どもたちの生きる力を育む豊かな学校給食の実現をめざして、連携協力して諸活動をすすめております。

学校給食は教育の一環として各地方公共団体ごとに地域の実情に応じて創意工夫しながら実施されており、近年は「食育」への関心の高まりに応じ学校給食への関心も高まっております。栄養教諭制度の発足、「食育推進基本計画」の実施、さらには「有機農業推進法」「改定学校給食法」の施行など、学校給食をめぐる情勢も大きな変化し、ますます「学校給食のあり方」をめぐる議論は大切になってきました。

しかし一方で、多くの改善点を抱えつつ今日に至っていることも事実です。食事時間の短さ、食材の購入方法、食器問題、洗浄、残菜処理、さらには大規模共同調理場（給食センター）の弊害、衛生管理の諸問題、アレルギー児童への対処など、改善点は多様で枚挙にいとまがない

状況です。とりわけ、事故米の偽装事件や中国産冷凍ギョウザ事故、BSEの不安のあるアメリカ産輸入牛肉、輸入農産物の農薬汚染、安全性の確認が十分とは思われない遺伝子組み換え食品や放射線照射食品など、食の安全に関わる諸問題は、直接子どもたちの健康を脅かす問題として保護者の関心も高く、学校給食現場では、より厳しい対応が求められています。

また、市町村合併や少子化による学校統合などによるセンター化促進、経済効率のみが強調され、給食内容や働く人の質を無視した調理の民間委託化のさらなる促進、「食育推進」の担い手として登場してきた栄養教諭の位置づけが必ずしも明確でないなど、学校給食行政のありかた、また、すすむべき食育の具体的な展開ビジョンが見えづらい、などの問題も指摘されています。

私たちは、教育として学校給食が果たすべき重要な役割や位置づけに鑑み、上記の認識にたち、下記の諸点の改善を求めます。ご回答くださるようよろしくお願い申し上げます。

記

1. 合理化問題

安易な合理化により技術・経験を持つ職員が減少することで学校給食の質の低下が起きていることから、1985年の文部省通知「学校給食業務の運営の合理化について」を撤回し、学校給食調理業務の民間委託化・学校給食調理員のパート化をやめ、正規職員による人員配置を行うこと。また、調理員による食教育や地産地消を通じた地域教育を効果的に行うため、直営単独校調理場方式の推進すること。

2. 教育としての環境整備

学校給食を教育として明確に位置づけすること。単独

校調理場、ランチルーム、調理室見学設備など教育にふさわしい環境整備が遅れており、一層の推進をはかること。

3. 食材・食器について

- 1) 学校給食における食材の検査体制や品質表示政策を充実し、安全性を確立すること。
- 2) 事故米などの危険な食品が給食現場で使用されることを防止するため、直接調理を行う調理員が食材について検品を行うための体制を整備すること。必要な法制度の整備のほか、必要とされる資機材の整備、検品をする際に必要な知識と技術を習得するために行う研修についての予算を確保すること。
- 3) 教育効果の高い地場産食材の活用および産地直送食材の積極的導入をはかること。
- 4) 有機農業の推進に関する法律(有機農業推進法)と「有機農業の推進に関する基本的な方針」に則り、産地直送等有機農産物の積極的導入策をはかること。
- 5) 安全性に対するリスクの高い食材の共同購入方式を認めず、単独校調理場方式のもとで、個別の学校単位で食材を調達する方式を推進すること。
- 6) 学校給食において遺伝子組み換え作物・食品、放射線照射食品を一切使わないよう通達を出すこと。
- 7) 学校給食においてアメリカ産牛肉をはじめとする安全性に不安のある輸入農畜産物を一切使わないよう通達を出すこと。
- 8) 国内に流通するすべての食材の原産地表示の拡大、遺伝子組み換え食品の表示の徹底を図るよう関係省庁に働きかけること。
- 9) プラスチック食器は、その原材料が明確でないため安全性に不安があり、学校給食食器の選定からはずすよう指導すること。
- 10) 学校給食現場での食中毒防止のため、調理現場にわかりやすい予防マニュアルを作成、各現場形態にそくした対策を考えるシステムを構築すること。

4. 栄養教諭・学校栄養職員について

食教育充実にむけ、栄養教諭制度をより実効あるものにする。当面、学校栄養職員をすべての学校に正規職員として配置すること。

以上

文科省交渉報告

3月6日、自治労、全国学校給食を考える会、日本消費者連盟、日教組の4団体で文部科学省に対し、「学校給食の改善に関する要望書」の申し入れを行った報告をします。文部科学省からは、スポーツ・青少年局学校健康教育課が出席しました。

要望書1、合理化問題について

文科省は、「合理化については、従来より学校給食の質の低下を招かないよう合理化を推進してきた。学校給食における外部委託状況については、平成19年においては22.7%となっており、平成18年に比べ1.4%増加している。調理法式については、各学校の設置者判断であり、地域の行財政を鑑み実情に考慮したものとなるよう行う責任がある」と回答しました。

要望書4、栄養教諭・学校栄養職員について

文科省は、「学校における食育が喫緊の課題として重要であり、学校教育法の一部改正において、新たに栄養教諭の役割を位置づけ職務を規定した。また、制度面においても食育交流シンポジウムや各種研修、食育推進事業等、食に関する指導の充実にとりくみ、栄養に関する専門性を十分に発揮して頂くよう実施してきた。平成21年度の各都道府県行政担当者レベルの会議においても、栄養教諭の配置について、拡大をうながしてきたところである」と回答しました。

以上について、重点的な課題に関する回答があった後、意見交換が行われました。

学校給食を考える会からは、「食の安全の確保、食育の推進、地産地消のとりくみなどのとりくみの重要性を訴える一方で、地場産物の活用が23%である現状を鑑み、各関係省庁との連携が課題である」と指摘しました。

これに対し文部科学省は、「5ヵ年を対象として計画された食育推進基本計画の役割にあるとおり、子どもたちに食育をすすめ、各学校において普及、啓発をはかっているところである。食育における意識向上を図り、子どもが楽しく食を学ぶとりくみが積極的に推進されるよう、体験活動などの施策を通じて子どもたちの理解を深める。地場産物の活用については、各都道府県全国平均で平成16年度は21.2%、平成19年度は23.3%である。学校給

食における大量消費の中で、生産者と学校の連携が必要である」と述べました。

日本消費者連盟は「学校給食における食品の安全性が十分ではない。放射能照射食品や遺伝子組み換え作物等、安全性について議論の余地のあるものは、学校給食に使用しない等、文部科学省として通知を出すなどしていただきたい。食の安全性に努力していただきたい」と意見を述べました。

これに対し文部科学省は、「安心・安全でおいしい給食」のスローガンは前提である。遺伝子組み換えなどによる科学的知見に関する部分は厚生労働省と連携し、すすめていく」と述べました。

自治労からは、「教育としての位置づけの学校給食」についてどのようにとらえるか。たとえば、食文化、ルール

やマナーから食物のありがたみなど、子どもに教えることは大きい。一方で、85年の合理化通知による影響と地方における行財政の厳しさがある。こういった背景の中で、設置者の判断とはどのようなものか。教育のための給食であって、製品化された給食であってはならない。教育としての給食をどうとらえるか」と質問しました。

これに対し文科省は、「学校給食は栄養バランスのとれたものであり、児童の心身向上をはかるとともに、同じ教室で食することで人間性を育める等、食育における生きた教材である。特に一緒に食する楽しみは、教育効果があると認識している。調理方式については、設置者の判断による。単独または共同ということにより、学校給食の質の低下を招くことのないよう、学校給食の合理化をはかるとしている」と述べました。

以上

集会報告

全国集会基調報告

1954年に旧文部省は「学校給食法」を制定し、学校における児童・生徒の健全なる育成と地域社会の食生活の形成を担うため、学校給食を「教育の一環」として位置づけ、自治体などの設置者が運営の責任を果たすことを示しました。しかし1981年以降、「臨調行革」が民間活力の導入を強調して推し進めるなか、1985年には旧文部省が「学校給食業務の運営の合理化」を通達し、一転して学校給食の民間委託や共同調理場の推進を打ち出しています。この動きは現在に至るまでとどまることなく進められ、多くの学校給食調理職場で民間委託が急速に進んでいます。これは学校給食への影響ばかりではなく、偽装請負などの違法状態を全国的に発生させるなど、働くものの権利の侵害にもつながっています。

学校給食全国集会は、1983年より毎年、学校給食の

合理化に反対し、四者共闘として保護者、市民、学校栄養職員や調理員をはじめとする教職員が同じ場に集まり、運動を形成してきました。

近年では子どものころからの生活習慣病などが問題になり、学校における食に関する指導の重要性が指摘されています。2004年1月20日には、中央教育審議会から栄養教諭制度の創設を柱とした「食に関する指導体制の整備について」の答申が出されました。そして、「学校教育法の一部を改正する法律」が施行され、2006年4月には栄養教諭制度が実施されました。また、国民運動として食育を推進するため、2005年7月15日に「食育基本法」が施行されました。この法律の第20条には、学校、保育所等における食育の推進が掲げられ、2006年3月31日には国における「食育推進基本計画」も公表され、2010年

の5年間で全都道府県等による推進計画の策定促進、基本計画の見直しが進められています。08年6月にはこれらの改定に法的な整合性をとる形で学校給食法が改正され、09年4月から施行されることとなっています。

四者共闘はこうした動きを注視しつつ、産直・地場産食材の導入推進や、行事食、郷土食の継承など、学校給食を生きた教材にする取り組みをいち早く提起し、各地の先進事例を集め、これまでの全国集会を通じて全国に取り組みを拡げてきました。

本年の集会は「学校給食を通して食の安全と信頼をつくろう」をテーマとしていますが、食の安心と信頼が昨年大きく揺らいだことは、記憶に新しいところです。農薬の混入した中国産ギョウザが輸入され市場に流通し被害者が発生した事件や、事故米が偽装され食用として転売された結果学校給食にもその一部が使用された事件など、危険な食品がわれわれの身の回りを取り巻いていることが再認識されました。また、こうした食品の流通を阻止する仕組みがそもそも働いていないという実態も、明らかになりました。

子どもたちにとって安全・安心な給食を実現するためには、こうした全体状況の改善を図るとともに、少なくとも学校現場への危険な食品の侵入を阻止する方策を立てていく必要があります。そしてその有効な手段として、この間四者共闘として進めてきた、地産・地消、学校現場での検品体制の充実、単独校調理方式のもとでの学校

単位での食材調達などの手法があります。本集会ではこれまでの取り組みをよりいっそう発展させていく観点から、改定学校給食法の下で、どのように学校給食の実施を広げ、学校や地域の特徴をその中に活かしていくのか、また安易な合理化を阻止しながら栄養教諭や調理員が食育を担っていくのかを探ります。

現在地方自治体の多くは財政悪化を理由に調理業務の民間委託化、調理員のパート化、単独調理方式からのセンター化、加工食品の多用などの合理化を進め、学校給食の可能性を狭めるとともに、食の安全すらも脅かされる状況を招いています。

こうした状況を打開し、子どもたちのための学校給食の観点から、「安全で安心な学校給食」を提供し、「教育の一環としての学校給食」を推進できる体制を確立していく必要があります。

さらに、具体的にこれらを推進するためにも、全国各地域での取り組みを学校給食関係者が共有し、地域での活動をいっそう深化させ推進することで市民との協働関係を構築し、学校、調理職員、地域が一体となり、よりよい学校給食を求める運動を社会全体のものとしていくことが求められます。

私たちは、学校給食全国集会を通じ、保護者、市民、調理員、学校給食栄養職員、栄養教諭、教職員、さらには、生産者と連携し、子ども達のためのよりよい学校給食を実現する運動を展開していきます。

学校給食Q&A、時事情報はお休みしました。来月号にて掲載します。
皆さまからのご意見、ご要望、情報提供をお待ちしています。

学校給食ニュース 112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 kyushoku@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

会員専用ページ <http://gakkyu-news.net/data/>

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。