

学校給食ニュース vol.114 09年7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

沖縄県名護市の学校給食センター統廃合問題 沖縄県教職員組合の調査と取り組み

沖縄県名護市教育委員会は、2009年3月、「名護市学校給食施設再整備基本計画」をまとめ、現在1200から2000食規模の5つの学校給食センターを移転新築し、2センターに統合する計画を発表しました。現在の名護市の給食調理食数は7241食で、8000食を2分割し4000食規模のセンターを計画していますが、センターの中に各2つの調理ラインを置き、2000食×2ラインをひとつのセンターとして2センターを作るという方向になっています。

名護市のセンター統合をめぐるのは、2007年にひとつのセンターが廃止されています。このセンターの廃止をめぐる栄養士や保護者らが署名活動や看板設置など継続的な反対運動を繰り広げました。結果的に廃止は決まりましたが、その後のセンター統合計画に対し大きな影響を与えることになりました。

2009年2月に開かれた日教組第58次教育研究全国集会の第17分科会(環境・公害と食教育)において、「給食センター統廃合問題を通して見えてきたもの」として、沖縄県教職員組合のOさん、Gさんが報告を行いました。

この報告では、2007年8月に手作り献立の種類とセンターの規模について詳細に比較し、規模が大きくなるほど、手作り献立の種類が減っていくことを数字で明らかにしています。

貴重な報告ですので、許可を得て転載します。その上で、名護市の「再整備基本計画」の状況をまとめておきます。

「給食センター統廃合問題を通して 見えてきたもの」

はじめに

名護市において2001年に行革の一環として学校給食センターの統廃合が庁議で決定した。昨年2007年に名護市教育委員会が給食センターの統廃合を一気におし進めてきた。

食をあずかる学校栄養職員として、給食センターを統廃合させないという立場から反対運動に取り組んだにもかかわらず、昨年11月の臨時議会で可決されてしまった。しかしその間、16名の栄養職員が支部と連携して反対運動に取り組んできた。その取り組みから見えてきたことを報告する。

一 取り組みから見えてきたこと

反対運動を推し進めていく中で現状の形態が望ましいということの説明のために資料作りをし、その中で見えてきたことは次の通りである。

その① 名護市内のセンター(800食～1700食)で手作りでできる料理の数が45種に対し、他地区の1700食以上のセンターでは45種中18種、2000食では45種中14種と、だんだん減り4200食では45種中7種と激減している。特に行事食のフチャギ・3月菓子はほかの地区のセンターでは作られておらず献立にとりいれる場合は既製品であった。沖縄の産物の西瓜やパインアップルはカットができないということで使用されていないこともわかり残念であった。

その② 地元産物を利用できること。さらに農家の方が子どもたちの安全を考え、農薬を使用せず独自の殺虫方法を取り入れている。そのためヤナカーギー（規格外）も納品されるが、調理員も厭わずにいねいに作業をすすめてくれていることが確認できた。これまで地産地消を進めることができたのは、農家と給食センター職員の信頼関係の上にすすめられてきたことを再認識できた。

その③ 給食センターの規模が適切であった。「郷土を見つめて」というテーマでこれまで沖縄の行事食や地元の産物を使った料理を給食に取り入れてきたことの実践報告をしてきたが、これは1500食前後だからできたということが裏づけられた。

その④ 栄養職員の底力
献立作りや材料集めに苦勞している栄養職員にもこんな底力があつたということが改めてわかつた。教育委員会が行つた保護者の説明会へも時間外にもかかわらず多くの

栄養職員が参加し、栄養職員としての立場から発言した。また専門部独自の取り組みとして「給食センター統廃合反対」の立て看をつくり市内30か所に立てた。この一連の取り組みに多くの部員がかかわり部員同士の団結が図られた。

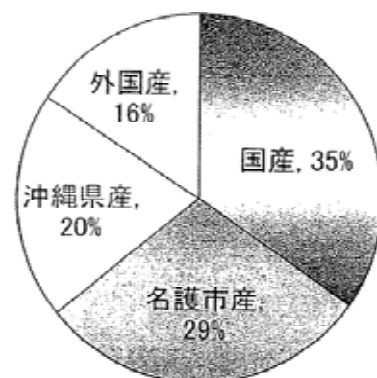
二 課題

給食センター統廃合反対の取り組みを通して、この間私たちが進めてきた給食の良さを再認識できた。給食センターの統廃合問題は「給食センターの大型化」・「民営化」の動きにもつながり予断をゆるさない。今後もわたしたちは、食べる側の子どもたちにとって「望ましい学校給食」提供するためにも支部と連携を密にし、保護者と共にセンターの大型化・合理化を許さない取り組みを進めていく必要がある。

2007年度1学期使用状況

	(kg)	(円)	国産	名護市産	沖縄県産	外国産
1 ゴーヤー	1652.8	439,937	30	1598.4	24.4	
2 キャベツ	4563.8	589,178	1178	1454.5	1733.6	
3 きゅうり	2274.7	656,615	24.2	1178.9	1071.6	
4 レタス	481	180,507	339.5	26.6	114.9	
5 ビーマン	1540.6	615,366	185.8	914.3	387.5	53
6 トマト	831.5	231,073	258.1	164.9	408.5	
7 にんじん	7394.05	1,087,271	2730.1	1449	2486.55	728.4
8 とうがん	3624.2	461,559		2865.4	758.8	
9 チンゲンサイ	77.6	28,905		38.9	38.7	
10 さやいんげん	550.53	183,256	22			528.53
11 オクラ	36	16,885		21	15	
12 ほうれんそう	550.2	189,985	205	126.5	76.7	142
13 じゃがいも	9084	1,477,774	6051.9	971.8	2060.3	
14 かぼちゃ	804.2	208,964	24.9	390.1	389.2	
15 へちま	453.5	133,742		307.9	145.6	
16 パパイヤ	1595.8	314,831		1548.7	47.1	
17 だいこん	2542.6	277,386	1731.9	452.7	358	
18 たまねぎ	9054.7	1,217,815	6027.7	342.5	881.3	1803.2
19 その他野菜	27521.41	6,039,514	7122.23	7905.12	3926.47	8532.59
	74633.19	14,350,563	25931.33	21757.22	14924.22	11787.72
			35%	29%	20%	16%
			5,022,697	4,161,663	2,870,113	2,296,090

名護市1学期野菜使用状況
(約7万5千kg使用)



発表資料より転載

小・中規模給食センターと大型センターの調理における比較

	小・中規模給食センター	大規模センターの場合
主食の場合 炊き込みご飯	色々なパターンのご飯料理ができる。炊き込みまたは混ぜご飯に対応できる。	炊飯用の容器で炊くことができるが、仕上がりにムラ、味の調整が難しくおいしさにかける。 料理のパターンに限界がある。
主になる おかずの場合 例：肉じゃが	乱切りが基本の「肉じゃが」の、ジャガイモ、人参が手切りできる。仕上がりが料理らしさを失わずにできる。 <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <ul style="list-style-type: none"> ・料理は献立により材料のきり方に基本がある。機械切りではせん切り、短冊きり、さいの目切りしかできず料理が単調なものになる。調理場では、時間、予算、施設等の制限の中で、可能な限り本物に近い形に仕上げたいと努力している。最近の学校給食は、和風、洋風、中華、うちな一料理と多様化している。 ・大量になればなるほど野菜炒めやチャンプルー類は蒸し煮風になる。 ・大型センターでは、からし菜、ほうれん草など葉野菜類の使用も困難。 </div>	さいの目切りの機械で切るため小さくしか切れず「肉じゃが」らしさが出せない。煮崩れ見た目にも食欲が失せる。
揚げ物類などの 一個物など	ハンバーグ、コロッケやじゃががまま揚げ、てんぷら類、フライ類、から揚げ、オムレツ等、食材から処理し、手作りすることができる。	手作りすることはできない。ほとんどのセンターで、冷凍食品で対応。調理作業は揚げてクラス分けで手一杯。てんぷらも衣つきで購入。
デザート類	季節のゼリー、あがらさー、チーズケーキやカップケーキなどいろいろ作る事ができる・・・	冷凍食品や既製品 <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> 20円で作れる物も35~40円と高くつく。給食から出る空容器も処理も問題だ </div>
果物類	・りんごやオレンジ、キウイやイチゴの他に、すいかやパイナップル、タンカンなどが利用できる。	缶詰で対応 オレンジやりんごに限られる。 <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> 1個ずつ手洗いができず食器洗い洗浄機で洗う。 </div>
行事への対応	・学校行事、地域の行事への対応ができる。	・困難
献立の組み合わせ	・主食：委託ご飯 ・主采：大根の煮付け ・副采：魚の塩焼き ・付け合せ：野菜の和え物	・つけ合せ：野菜の和え物は作れない。

発表資料より転載

「手作り献立ができる」センター規模別比較資料

※記入法は 作れる ○ 作れない ×

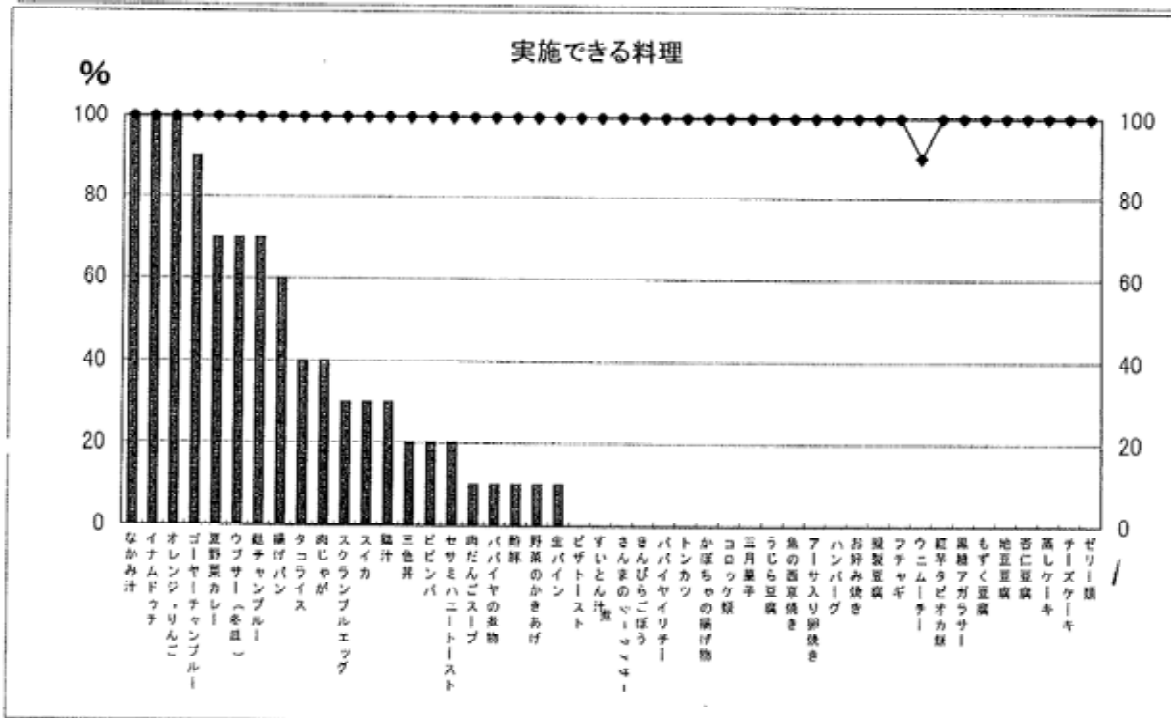
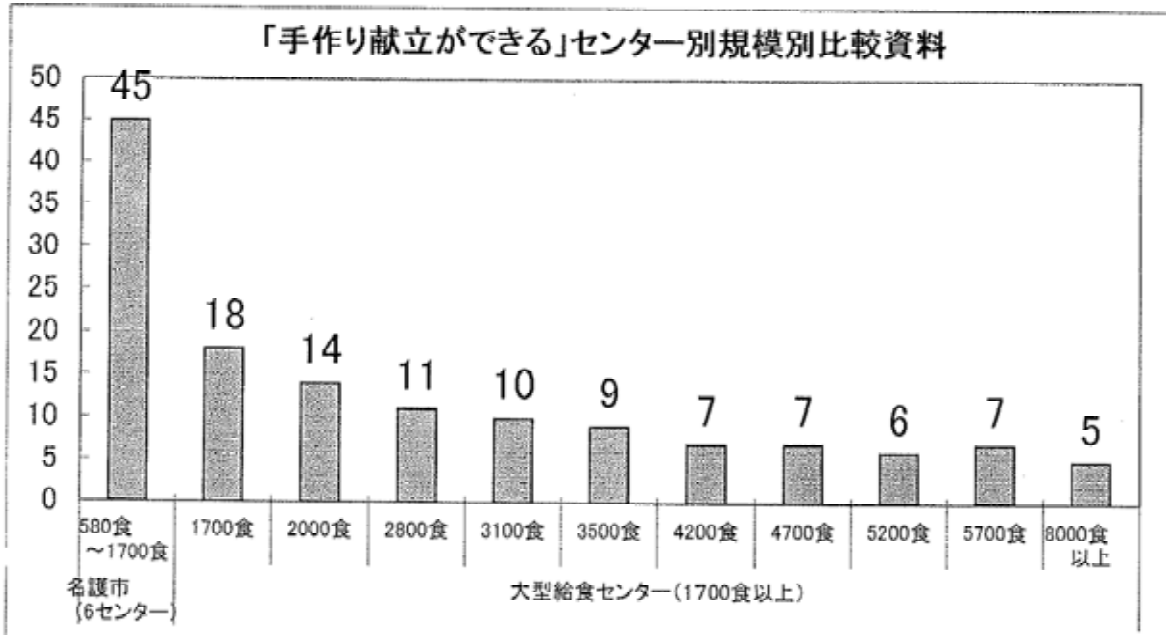
形態	料理名	説明	名護市 (6センター) 500食 ～1200食	大型給食センター(1700食以上)										
				1700食	2000食	2800食	3100食	3500食	4200食	4700食	5200食	5700食	8000食 以上	C合計
1 井物	タコライス		○	○	○	△	△	×	○	△	○	△	×	4
	夏野菜カレー	夏野菜3種以上	○	○	○	○	○	○	○	△	△	○	×	7
	三色丼	素材から・混ぜ込まない	○	○	△	△	×	×	×	○	△	△	×	2
	びびんぱ	素材から・混ぜ込まない	○	○	△	×	×	×	△	○	△	×	×	2
2 調理パン	ピザトースト	センター調理	○	△	△	×	×	×	×	×	×	×	×	0
	セサミハニートースト	センター調理	○	○	○	×	×	×	×	×	×	×	×	2
	揚げパン	センター調理	○	○	○	○	○	○	△	△	△	○	×	6
3 汁物	なかみ汁		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	10
	肉だんごスープ	手作り団子	○	○	△	×	×	×	×	×	×	×	×	1
	イナムドゥチ		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	10
	鶏汁	野菜の手切り	○	○	○	×	○	×	△	×	×	×	×	3
	すいとん汁	手作り団子	○	×	△	×	×	×	×	×	×	×	×	0
4 煮物	さんまのシーカサ-煮	素材から	○	△	△	△	△	×	×	△	×	×	×	0
	肉じゃが	野菜の手切り	○	○	○	○	○	×	△	×	△	×	×	4
	ウブサ- (冬瓜)	素材から	○	○	○	○	○	○	○	×	△	△	○	7
	パパイヤの煮物	素材から	○	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	0
	酢豚	野菜の手切り	○	△	○	×	△	×	△	×	×	×	×	1
5 炒め物	ゴーヤーチャンプルー	素材から	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	×	9
	きんぴらごぼう	生ごぼうから	○	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	0
	麩チャンプルー		○	○	○	○	○	○	△	×	△	○	○	7
	パパイヤイリチー	素材から	○	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	0
	スクランブルエッグ	生卵から	○	○	△	○	△	○	△	×	×	×	×	3
6 揚げ物	トンカツ	素材から・パン粉つけ	○	×	×	×	△	×	×	×	×	×	×	0
	かぼちゃの揚げ物	素材から	○	△	△	×	△	×	×	×	×	×	×	0
	野菜のかきあげ	素材から	○	△	△	○	△	×	×	×	×	×	×	1
	コロッケ類	素材から	○	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	0
	三月菓子	手作り	○	△	×	×	×	×	×	×	×	×	×	0
	うじら豆腐	手作り	○	△	△	△	×	×	×	×	×	×	×	0
7 焼き物	魚の西京焼き	手作り	○	△	△	×	×	×	×	×	×	×	×	0
	アーサ入り卵焼き	手作り	○	×	△	×	△	×	×	×	×	×	×	0
	ハンバーグ	手作り	○	×	△	×	×	×	×	×	×	×	×	0
	お好み焼き	手作り	○	×	△	△	×	×	×	×	×	×	×	0
	揚げ豆腐	手作り	○	×	△	×	×	×	×	×	×	×	×	0
8 蒸し物	フチャギ	手作り	○	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	0
	ウニムーチー	手作り	△	×	△	×	×	×	×	×	×	×	×	0
	紅芋タピオカ餅	手作り	○	△	△	×	×	×	×	×	×	×	×	0
	黒糖アガラサー	手作り	○	×	△	×	×	×	×	×	×	×	×	0
9 寄せ物	もずく豆腐	手作り	○	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	0
	地豆腐	手作り	○	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	0
	杏仁豆腐	手作り	○	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	0
10 果物	オレンジ・りんご		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	10
	生パイン		○	○	△	×	△	×	×	×	△	×	×	1
	スイカ		○	○	○	×	△	×	×	×	○	×	×	3
11 デザート	蒸しケーキ	手作り	○	×	△	×	×	×	×	×	×	×	×	0
	チーズケーキ	手作り	○	×	△	×	×	×	×	×	×	×	×	0
	ゼリー類	手作り	○	×	△	×	△	×	×	×	×	×	×	0
作れる「○」合計			45	18	14	11	10	9	7	6	6	7	5	

☆ クラス毎の計量配量が (A)できる (B)できない (C)その他()

(A)できる	(B)できない	(C)その他	合計
0	10	0	10

※結果

発表資料より転載



考察

- ・手作り献立46点について調べたところ、2000食あたりから手作りできる献立が激減している。
- ・中身汁・イナムドゥチは大型センターでも対応できている。
- ・デザートはオレンジ・りんごのみ対応できている。
- ・ゴーヤー・チャンプルー・夏野菜カレー・冬瓜のウブサーは実施は高いものの、主な材料の使用量を少なめにして実施している。
- ・ピザトースト以下、コロッケ・トンカツなどは、一個ずつ手作りする料理なので大型センターでの実施は厳しい状況である。
- ・食の安全、味覚形成の観点からも手作り献立は大切である。
- ・地産地消を進めるためにも、現状が対応しやすい。

発表資料より転載

名護市長 島袋吉和 様
 名護市議会議長 島袋権勇 様
 名護市教育委員長 仲宗根浩 様

久志学校給食センターの存続と建て替えを求める署名

名護市教育委員会は、久志給食センターを「老朽化」を理由に閉鎖しようとしています。さらには市内の6施設を統廃合し、4000食の2施設の大型センターにしようとしています。その手始めに久志センターを閉鎖し、屋部給食センターと東江給食センターからの配送を打ち出しているのです。

私たち保護者は、久志地域の子どもたちに「安全で、おいしい給食」を保障するために、東海岸地域にある久志給食センターを存続させ、建て替えることを望んでいます。

昨今は共働き家庭が増え、その上レトルト食品の増加、ファーストフードやコンビニなど外食産業もふえ、子どもたちを取り巻く「食環境」も大きく変わりました。このような中、社会的にも「食育」の重要性が指摘され、学校給食の果たす役割は大きいものがあります。

名護市教育委員会は、「市の財政が厳しい」と経費の削減の必要性を強調していますが、学校給食の充実、名護市の未来を担う子どもたちへの投資です。市当局が計画している久志給食センターを閉鎖し、大型センターになると、配送との関係で「献立内容」や「使用する食材の種類」に制約が生じ、これまでのようなきめ細かな学校給食は望めなくなります。子どもたちに「安全で、おいしい給食」を提供することが困難になります。保護者としてはその様な状況にたくありません。

私たちは、地域の子どもたちのために久志給食センターの存続を求めます。そして、早急に建て替えることを求めます。

〈要請事項〉

- 1、 久志学校給食センターを閉鎖しないこと。
- 2、 早急に、久志給食センターを建て替えること。

学校名〔 〕

氏 名	住 所	印

取り扱い団体:久志給食センターの存続を求める親の会

発表資料より転載

発表資料より

久志給食センター廃止反対のとりくみの経過(2007年度)

ア、教育委員会による地域への説明会

- ・5月 1日：久志中・久志小説明会（栄養職員3名参加）
- ・5月 8日：久志中説明会（栄養職員3名参加）
- ・5月10日：天仁屋説明会（栄養職員4名参加）
- ・5月15日：嘉陽説明会（栄養職員4名参加）
- ・5月17日：久志小説明会（栄養職員4名参加）
- ・5月18日：）三原説明会（栄養職員5名参加）

イ、保護者・地域との連携

- ・7月31日：久志地区の親の会と話し合い（栄養職員2名参加）
各学校のPTA役員を中心に「久志給食センターの存続を求める親の会」を結成することを確認。署名行動を決定する。

- ・8月7日久志地区親の会と話し合い（栄養職員2名参加）
- ・8月10日から24日 「親の会」署名行動開始。
- ・8月24日：久志小PTA議会へ陳情書提出
- ・8月28日：350余の署名を提出。
- ・8月30日：保護者との学習会
- ・9月 2日：議員との学習会
- ・9月議会で継続審議となる。

ウ、「大型化反対」の立看づくり

- ・10月25日「久志給食センター廃止反対」「大型化反対」の立看づくり
- ・10月28日 市内への立看張り出し作業
- ・11月21日：11月臨時議会開催。久志センター廃止のため条例案可決される。

●09年3月「名護市学校給食施設再整備基本計画」(沖縄県名護市教育委員会)より

(学校給食ニュースまとめ)

2003年に名護市学校給食センター運営委員会答申で2センターへの統合が決定。第3次名護市総合計画後期基本計画で、給食施設の統合と配送業務の一部民間委託を進めると記載しています。

教育委員会は、食育基本法、学校給食法改定などの社会状況の変化、2007年の久志学校給食センター廃止の保護者説明会における保護者からの意見をなどから、再検討し、「名護市学校給食施設再整備基本計画」をまとめたとしています。

現在稼働中のセンターは、調理能力1500食規模が3施設、2000食規模が2施設あり、1148食～1922食を実際に調理、2008年6月現在7241食を実際に供給しています。現状の5センターについて、市は、施設の老朽化、衛生管理基準への対応、財政的な問題から早急な整備が必要だとしています。

この基本方針では、まず、4000食規模のセンター(仮称第一学校給食センター)を整備し、2000食×2ラインとすることで、2000食以下に抑えるとしています。さらに、同センターに野菜の1次加工(洗浄、カット等)を専用に行う施設を設置し、前日午後処理にすることで「更なる献立の工場が期待できる」としています。また、食器洗浄業務は8000食分を一元化(1施設に集約)することを方針に掲げています。地産地消については、「調理食数と地産地消率に相関性はみられないことから、調理食数が多くな

れば地産地消率が低下するわけではない」として、センター一集約しても地産地消は進められるという方針です。

なお、2施設目の規模については、「今後の児童生徒数を考慮し検討する」としていますが、センターとして整備する方針であり、「単独調理場については、時代の要請等を考慮し、メリット・デメリットを検証し、検討することとする」という位置づけにとどめています。

すでに、(仮称)第一学校給食センターの整備計画(案)も示されており、「再整備基本計画」にのっとり整備を進める方針を強く打ち出しています。

名護市 <http://www.city.nago.okinawa.jp/>

名護市学校給食施設再整備基本計画

<http://www.city.nago.okinawa.jp/6/5404.html>

4000食のセンターを2000食×2ラインに方針転換したことは、栄養士や保護者らの運動のひとつの成果と言えます。これが最終的な方針となるかどうかを含め、今後も名護市のよりよい学校給食にむけての運動が続けられることと思います。

学校給食施設の老朽化による建て替え等の問題は、全国的に起きています。建て替え期は、地域の学校給食について、市民が考え、判断する大切な機会にもなります。子どもたちへの食育、学校給食のあり方、安全性、衛生管理なども含め、どのような学校給食施設が望ましいのか、名護市の例のように関係者が積極的に取り組むことが必要です。

Q&A

畑に囲まれているのに、地場産給食ができないなんて

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。

Q8 畑に囲まれた小さな小学校に入学の予定です。近くでとれた野菜を使った給食を食べられると思っていたのに、センター給食だそうです。しかも、町単体のセンターではなく隣町のセンターで作られています。地場のものを食材にした自校調理の給食にすることはできないでしょうか。

回答1: 栄養士(小学校 自校調理・独自献立・食材個別購入)

まず、「なぜ町単位の給食施設がないのか」を問い合わせる必要があります。〇〇村立・〇〇町立・〇〇市立学校給食センターというように、各自治体が責任を持って学校給食を運営していくべきだと思います。

給食センターでも地場産の食材をどんどん使っているところが多くなっています。ほとんど形だけのようですが、センター給食だと「運営委員会」というシステムがあります。その委員になって意見を出したり、農協と協力したり、学校へ申し入れるなど、やれることはいろいろあると思います。

私の勤務する学校のある東京都世田谷区は区内の野菜を使えるシステムを作ろうとしています。本校は「遠い」という理由でダメだそうです。もっともっと遠くの産地で作られた野菜を運んで来て使っているのに、何が遠いかわかりません。残念です。

回答2: 栄養士(中学校 親子・センター・民間委託の経験あり)

質問者が住む町の教育委員会が発行している広報誌に、学校給食の食材のことが掲載されていましたので、少しお伝えします。

11月は県の「ふるさと学校給食月間」ということで、地元産の新鮮な食材を取り入れた給食を作っているそうです。それを通して、地元の食材や郷土食についての理解やふるさとへの愛着を深めようというものです。質問者の町では学校給食のお米に、町内で一番生産量の多いキヌヒカリを使い、野菜も県産の栗・じゃが芋・人参・ブロッコリー・里芋・ほうれん草・長ネギ・サツマイモ、県産の豚肉などを使って、秋のクリームシチューや呉汁やカレーが登場するのだそうです。

地場野菜使用の年間の頻度や種類、量など食材のこと、そのほか学校給食について知りたいことは、教育委員会に問い合わせたらよいと思います。

回答3: 元保護者

給食センターでも地場野菜を使っているところはあるし、安全野菜を納入している生産者もいますから、「地場野菜を使った給食」をあきらめることはありません。どのようなしくみでもやれることは希望していきましょう。逆に、野菜畑に囲まれた学校での自校調理だとしても、地場野菜を使っていないところもいっぱいあります。どのような食材を使うかはそこに関わる人たちの誰かが、どこかが決めるわけですから、行政だったり栄養士だったりいろいろですが、食べる(食べさせられる)子どもの親はどんどん希望を言えばいいです。食材だけじゃなく、「センターではなく自校調理にしてほしい」と要望もしてください。すぐに叶うことではないとしても、言わなければ良くなっていくとは思えません。

給食センターで作る給食というのは、どんなに一生懸命作ってくれたものでもかなり減点されて子どもたちに届くしくみだと思います。地域の大人たちはどのような環境を子どもたちに用意してあげられるか。給食に限らず子どもたちの育つ環境の豊かさ貧しさは、そこに住む大人たちにかかっていると思います。

時事情報

ホームページ・新聞等からの情報

●福井県、食育推進計画策定

福井県は、県の食育推進計画に位置づけられる「ふくい
の食育・地産地消推進計画」を平成21年3月に策定し
た。

計画期間：H21年度からH25年度

担当：農林水産部販売開拓課

このなかで、現状として、

地場産学校給食実施校 63校(H15)→271校(H20)

県産食材使用10品目以上である学校

地場産食材使用率 11.9%(H15)→31.5%(H20)

県産食材使用重量／食材の総使用重量

米飯給食回数 3.4(H15)→3.7(H20)

とすでに食育について取り組みを行っている成果を強
調。

基本方針を

- (1) 食べものをありがたくいただく気持ちの醸成
- (2) おいしく安全な食を提供する地産地消の推進
- (3) 健全で豊かな食生活の実践

の3つとした。

目標の内、学校給食に関わるものとして、

学校給食地場産食材使用率(重量ベース)31.5%(H20)
→35%(H25)

米粉の使用量 小麦粉使用量の10%を米粉に転換 約
70t(H25)

また、特徴として、「農産物の収穫時期がわかる人の割
合」「親子や家族での魚がさばける福井人育成講座参加
数」を上げている。朝食欠食率については、20歳代の男
性、女性にそれぞれ設定するのみで、子どもに対する設
定はない。

活動計画等において、学校や学校給食、家庭と学校の
連携についての記述が多いのも特徴である。

「弁当の日」や「学校給食畑」「伝統料理」など様々な取
組みが計画に組み込まれている。また、「食育ボランティ

ア」の学校や学校給食における役割も期待されている。
以下、計画より関係部分を抽出する。

□小中学校での活動

・食育ボランティアと栄養教諭等が連携し、通常より手間
をかけた給食を児童・生徒へ提供し、それと合わせ食育
ボランティアが食材の生産や料理方法を説明するなどの
食育体験活動を実施します。

・PTAや地域の協力を得て、児童生徒が米や野菜を栽
培できる学校田や学校菜園の充実を図ります。

・また、PTAや地域の方などを指導者として栽培体験活
動を行うことを通じて、食材の知識や愛着を深めるとも
に、収穫物を給食に採用し、より一層おいしい給食を実
現します。

□学校における食に関する指導体制の充実

・学校における食育の推進にあたっては、食に関する指
導体制の整備を基本とし、指導計画の策定による家庭・
地域・学校が連携した活動を進めます。

・栄養教諭や学校栄養職員を対象とした研修会を開催
し、県内の農林水産物や食育についてより一層理解を深
めます。

□地域の子どもを対象とした活動

・食育ボランティアや関係団体が中心となり幼児(親子)
や小学生に対する県産食材を活用した料理講習会を開
催します。

・地域の生産者が中心となり児童・生徒が米や野菜の生
産を体験できる農園を設置します。

・関係機関と地域の生産者、学校が連携し、児童・生徒
が米や野菜の生産から料理し食べるまでの食育活動を
実践できる教育ファームの設置を促進します。

□学校における伝承料理や食文化指導

・学校給食や栄養教諭等を中心とした食に関する授業な
どを通じて、小中学校の児童・生徒に対し地域の伝承料
理や食文化等を含めた食に関する指導を充実します。

□給食に関する「たより」や学校給食試食会等の開催

・学校給食を充実させ、「生きた教材」として食の指導の充実を図り、児童・生徒や保護者の学校給食に対する関心を高めるとともに、給食だよりや保護者等を対象とした給食試食会や実践発表会、学校給食展を開催します。

□児童・生徒がつくる「弁当の日」などの普及

・児童・生徒と栄養教諭・学校栄養職員および調理従事員による学校給食調理コンテストを行い、児童・生徒と一緒に考えるおいしい学校給食づくりを進めます。また、子どもが家族と協力して自宅で弁当をつくり、それを学校で味わう「弁当の日」を推進します。

□家庭での食育・地産地消の促進

・食育や地産地消は、家庭において実践することが基本となるため、地域や学校が実施する研修会やイベントなどにおいて、家庭へ波及させることを目的とした活動を積極的に取り入れます。

□子どもたちと農家の「学校給食畑」の設置推進

・学校の近隣に「学校給食畑」を設置し、児童と生産者の交流を進めるとともに、学校給食の材料として、生産者の顔が見える新鮮で安全な食材を提供します。

□ごはんと米粉パンで「福井米100%給食」を推進

・学校給食においてコシヒカリ、イクヒカリ等の福井県産米による米飯給食に加え、県産の米粉を利用した米粉パン給食を普及します。

□学校における県産農林水産物の利用促進

・生産者、流通関係者、栄養教諭等による地場産学校給食推進会議を開催し、課題解決に向けた話し合いにより、県産食材の安定的な供給体制づくりを進めます。

・また、学校や地域は年間を通じた食材利用計画を作成し、栄養教諭や学校栄養職員が地元生産者グループと意見交換をする中で、地元産食材を有効に取り入れるタイミングと生産者の作付けに関する調整を図ります。

□学校給食をとおした望ましい食習慣の推進

・栄養教諭が中心となり、学校給食のなかで児童・生徒に対し栄養的にバランスのとれた食事を指導します。

・栄養教諭は学級担任の行う教科指導や給食指導に協力し、食に関する指導の充実を図ります。

福井県・地産地消・食育

<http://www.pref.fukui.jp/miryoku/syoku/cat3602/>

ふくいの食育・地産地消推進計画

http://www.pref.fukui.jp/doc/nourinbu/saiseikeikaku_d/fil/003.pdf

●香川県食料自給率向上プラン策定

香川県は、「県食料自給率プラン」を策定した。香川県内の農水産業生産振興と消費拡大が目的の指針という位置づけ。この中で、「食育の推進」として、「学校等における食育の推進と農水産業への理解の促進」を展開のひとつに上げ、「地産地消の推進」として「学校給食等における地場産物の活用推進」を展開のひとつに上げている。

○学校等における食育の推進と農水産業への理解の促進

・栄養教諭を中心とした各市町での食育推進体制の整備、指導の充実

・地域の農水産業者との交流活動の充実

○学校給食等における地場産物の活用推進

・地場産物安定供給体制の整備

・米飯給食の充実、米粉パンやさぬきの夢2000を使ったパンの導入促進

・新規食材の開発と地場産物を活用した給食献立づくり
具体的な目標としても、「学校給食での地場産物の活用推進」現況26.8% (H18)→目標30% (H22)としている。

香川県 <http://www.pref.kagawa.lg.jp/>

香川県食料自給率向上プランを策定しました(09年4月

15日)<http://www.pref.kagawa.lg.jp/kgwpub/pub/cms/detail.php?id=182>

●農水省まとめ、学校給食への米粉パン等の利用状況

農林水産省総合食料局食糧部は、学校給食への米粉パン等の利用状況について、都道府県単位、市町村単位に集計した結果を発表している。都道府県別は、主に学校給食会関係の取り組み、市町村別は、主に教育委員会、給食センターだが、中には学校単位のものなどもある。

米麦加工品情報(農林水産省)

<http://www.syokuryo.maff.go.jp/kasyoku/>

都道府県 http://www.syokuryo.maff.go.jp/kasyoku/shoukai/komeko/komeko_ken.pdf

市町村 http://www.syokuryo.maff.go.jp/kasyoku/shoukai/komeko/komeko_shi.pdf

●福井県鯖江市、委託給食献立を市役所で提供

福井県鯖江市ホームページによると、鯖江市は中学校給食実施日に、市役所の食堂で給食メニューを提供している。おかずと汁物セットで320円(ご飯は別料金)、鯖江中タイプ、中央中・東陽中タイプの2種類があり、団体等は

10日前までの予約が必要となっている。

朝日新聞09年4月26日付によると、鯖江市の中学校は3校で、自校委託方式となっている。2業者が入っているという。

鯖江市 <http://www.city.sabae.fukui.jp/>

鯖江市 給食を市の食堂で

<http://www.city.sabae.fukui.jp/pageview.html?id=7193>

●山形県長井市、2013年度に給食センター改築予定

平成21年度長井市の教育計画によると

「当学校給食共同調理場は、昭和42年の建設から既に42年が経過しているため老朽化が進み、衛生管理がさげばれている現在、現有施設で対応することは難しい状況となっていることから、新たな共同調理場の建設が望まれ

ている。早期建設に向けた改築計画の策定に取り組む」としている。

長井市 <http://www.city.nagai.yamagata.jp/>

平成21年度教育計画

[http://www.city.nagai.yamagata.jp/db000010.nsf/ac78eea11c25bd9f4925697e00485af2/715c4e78360151ec492575af00dfe84/\\$FILE/H21%E3%80%8C%E9%95%B7%E4%BA%95%E5%B8%82%E3%81%AE%E6%95%99%E8%82%B2%E3%80%8DNo.2.pdf](http://www.city.nagai.yamagata.jp/db000010.nsf/ac78eea11c25bd9f4925697e00485af2/715c4e78360151ec492575af00dfe84/$FILE/H21%E3%80%8C%E9%95%B7%E4%BA%95%E5%B8%82%E3%81%AE%E6%95%99%E8%82%B2%E3%80%8DNo.2.pdf)

●福島県伊達市、給食廃油をBDFで配送利用

伊達市 <http://www.city.date.fukushima.jp/>

●鹿児島県枕崎市、学校給食センター移転建設

枕崎市 <http://www.city.makurazaki.kagoshima.jp/>

2009夏期学校給食学習会

2009夏期学校給食学習会が今年も開催されます。例年は8月上旬でしたが、今年は7月末になります。また、当初3日間とお伝えしましたが、今回は2日間の開催となります。日程にお気をつけください。参加費、申込み方法など詳細は、別添チラシ、または、学校給食ニュースホームページをご覧ください。

日時:2009年7月29日(水)、30日(木) 2日間

29日 10:30-17:30

30日 9:00-16:00

場所:ローズホテル横浜(元町・中華街駅 みなとみらい線)

予定講師

佐々木輝雄さん(日本獣医生命科学大学応用生命科学部食品科学科食品経済学教室教授)

里見宏さん(健康情報研究センター代表、公衆衛生学博士)

赤城智美さん(NPO法人アトピッ子地球の子ネットワーク事務局長)

牧下圭貴さん(学校給食ニュース編集責任者)

主催 東京都学校給食栄養士協議会、全国学校給食を考える会

障害児学校（広島県）の民間委託について 食材仕入れも業者任せに

2009学校給食全国集会で、会場より民間委託で食材が業者仕入れとなった例について報告がありました(学校給食ニュース112号 09年5月 10ページ)。これについて、追加の報告をいただきましたので、掲載します。

広島南特別支援学校 呉分校 Mさん

2008年度から現業職員配置の廃止をし、本採用の給食技術員を事務室勤務にするため、県は給食の民間委託を進めてきましたが、委託の受け手がないとのことから、2008年1月末、急きよ2008年度は非常勤調理員での対応ということになりました。

2008年度は、そのため不慣れな職員ばかりでのスタートで、1年を通し、現場は混乱を極めました。

そして、2009年1月末、2009年度より業者委託にすると発表があり、各学校で入札し、契約することとなりました。しかし、その内容はそれまで学校や栄養士が聞かされていたものとは大きく違いました。中でも食材の発注業務も業者対応ということで、栄養士としてやってきた事を、根底から覆された思いです。それらを決める過程は、現場の栄養士の反対を恐れたのか、または意見を求める必要はないと軽んじられたのか、事務レベルで秘密裏に勧め

られ、決定の後、栄養士として何も意見をいえないままの入札・契約となりました。

給食を守るためと頑張ってきたつもり自分たち栄養士とは何なのかと自問自答し、落ち込んでしまったのも事実です。

契約では、「食材選定は、学校側にある」とされていますが、どこまで今まで培ってきたものが守れるかが、疑問です。生産者と顔の見える関係で築いてきた給食内容が、白紙となります。遺伝子組み換え食品も、クローン牛も、輸入食品も、どんどん入ってきそうです。子どもたちの命が、自然の生命と繋がっていることを教えるために、地元の農家や、魚屋(漁師)さん、八百屋さん、調理員さん達から、教えられ、育てられて、食育ができる給食の献立が可能となります。この食材の発注権限を奪われ、調理現場で鍛えられることもない業者委託は、栄養士の献立作成の意欲すら、奪ってしまうものです。子どもたちの給食は、ともに給食を考えて作り上げていける正規(非常勤職員の調理員の中にも考えてくれる人もいたが)の調理員とでしか守れないし、利益をあげるという業者の理念はそこにはそぐわないものです。このままでは、給食は「食べる教科書」とは、程遠いものになりそうです。

学校給食ニュース 114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 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

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。