

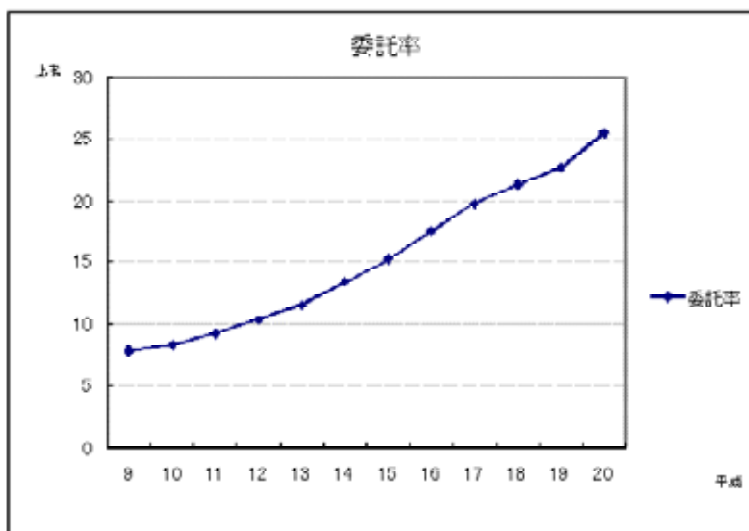
今月のトピックス

2008年の学校給食動向と、10年、20年後

文部科学省の学校給食状況調査(2008年5月1日現在)が文部科学省ホームページ上に公開されました。

また、経済産業省が、2007年の延長産業連関表により、2030年まで5年ごとの人口推移、世帯推移、家計消費支出の変化予測を公表しています。この中では、学校給食の動向についても触れられていました。

そこで、今回は、2008年5月現在の学校給食の状況を確認しながら、10年後、20年後の学校給食を考える特集です。



■学校給食状況

●調理の民間委託率25.5%に

学校給食調理の民間委託率が25%を超えました。この委託率は、完全給食・補食給食を実施している学校数のうち、委託調理された学校給食を受けている比率を示しています。4校に1校の割合となります。センターが含まれますので、委託施設数の推移を見る必要があります。単独校・センターともに増加傾向にあります。センターの場合、PFI方式により、設備の建設、管理を含めて民間委託されている事例も増えています。

●調理員の正規職員が減少

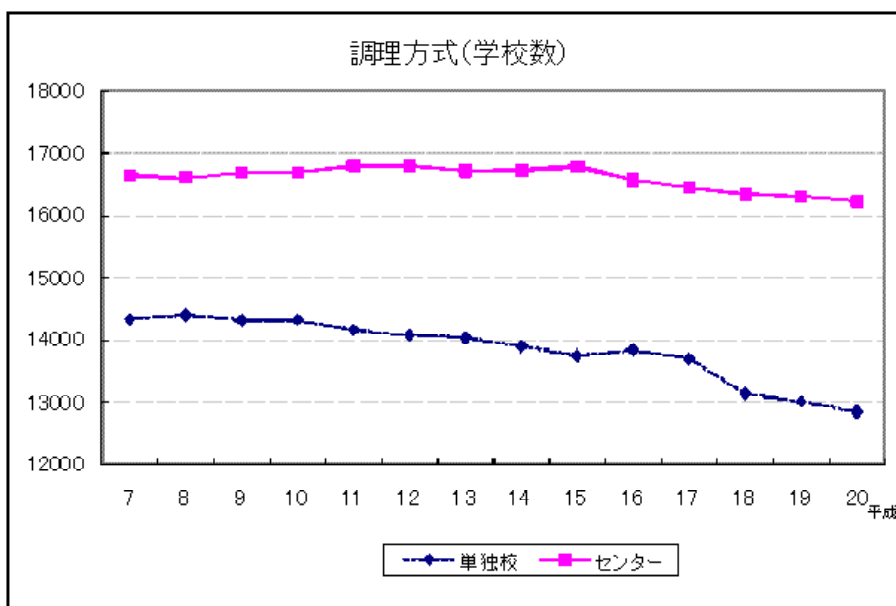
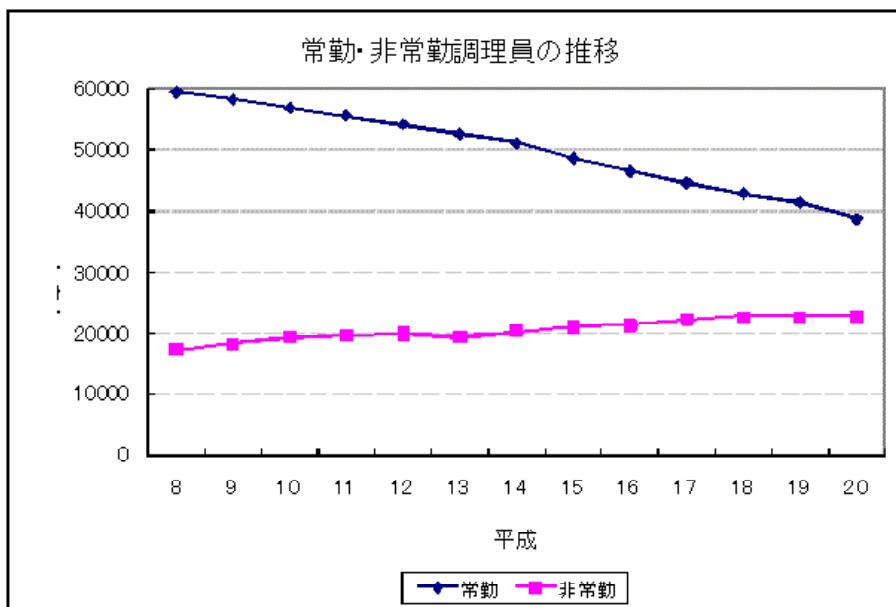
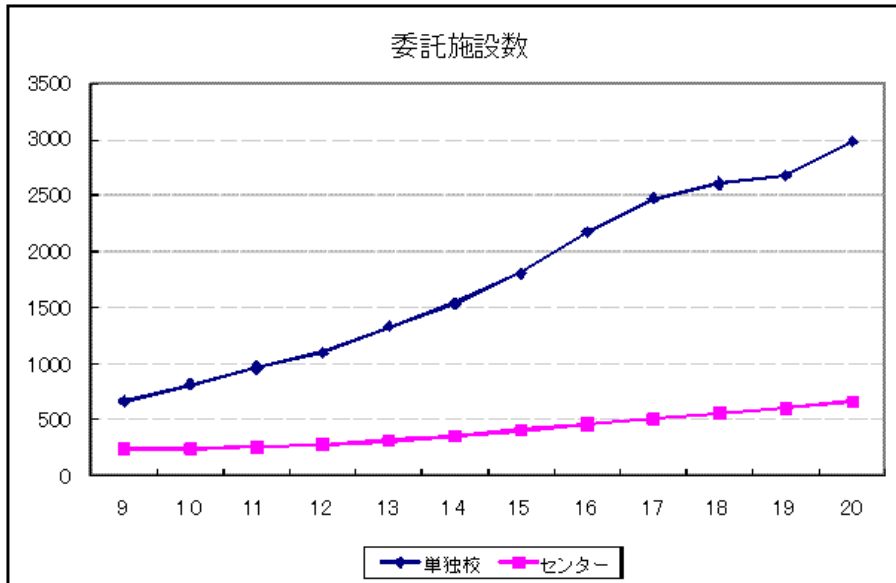
調理員の総数は、常勤(正規)・非常勤を合計しても61,519人(小・中単独校、センター)となりました。常勤調理員ははじめて4万人を下回っています。

常勤調理員は、単独校で約8割、センターで約7割が調理師免許を取得しています。非常勤の場合、調理師免許を取得しているのは全体で35%です。調理技術、衛生管理を含め、技能者が失われつつある現状が見えてきます。

●単独調理方式が引き続き減少

小学校でも、単独調理方式が10,494校、センター方式が10,932校とセンター方式が多くなりました。中学校では、約65%がセンター方式の学校です。

小学校では、青森県、岩手県、鳥取県、島根県、沖縄県が8割以上センターとなっており、逆に、東京都、神奈川県、福岡県では単独校が8割以上です。

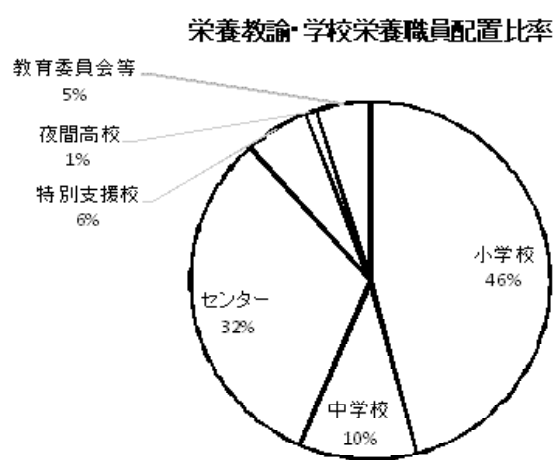
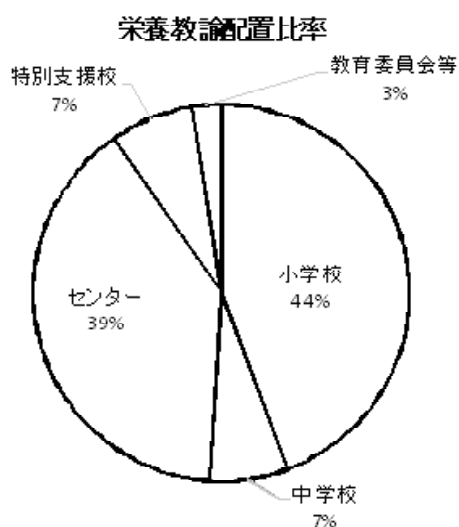


学校給食調理員配置状況（公立）

平成20年5月1日現在

区分		常勤	非常勤	計
小・中学校	小学校	21,300	10,636	31,936
	内調理師免許 取得者	17,002	3,773	20,775
	中学校	2,899	1,572	4,471
	内調理師免許 取得者	2,339	682	3,021
	共同調理場	14,566	10,546	25,112
	内調理師免許 取得者	10,463	3,502	13,965
	小計	38,765	22,754	61,519
	内調理師免許 取得者	29,804	7,957	37,761
特別支援学校		1,128	1,127	2,255
内調理師免許 取得者		904	344	1,248
夜間定時制高等学校		252	224	476
内調理師免許 取得者		167	72	239
計		40,145	24,105	64,250
内調理師免許 取得者		30,875	8,373	39,248

※中学校には中等教育学校前期課程を含む。



●大規模センターの状況

2008年5月現在では、大規模センターは、10,001食以上が19施設、5,001食以上では合計192施設となります。2009年度以降、大規模センターの計画や建設が進んでおり、今後大規模センターは増加すると予想されます。

●栄養教諭は増えている、が

2008年5月現在、全国で栄養教諭・学校栄養職員は国公立すべて合わせて12,247人おり、そのうち、栄養教諭は1,967人で全体の16%です。配置先としては、小学校、中学校、教育委員会、センターなどがあり、公立の栄養教諭のうち約4割がセンター配置となっています。栄養教諭・学校栄養職員全体ではセンター配置が約3割であり、センターに栄養教諭が高い比率で配置されていることになります。

栄養教諭の数は、1年で950人増えています。栄養教諭の配置が多く100人を超えているのは、北海道264人、京都府133人、大阪府140人、兵庫県289人、鹿児島県170人です。一方、8県では10人未満と増えていません。

●米飯給食の自校炊飯率は4割程度

米飯給食のうち、自校炊飯をしているのは、小学校、中学校でそれぞれ41.1%、41.5%(学校数)、児童生徒数では小中学校とも3割強となっており、委託炊飯の方が多い状況は変わりません。

●完全米飯は5%

完全米飯給食を実施する学校数は1,551校となりました(小中のほか・特別支援校、夜間定時高校含む)。米飯給食実施校の5%です。対象児童生徒数は245,959人で2.5%と、比較的小規模校が多いことが読みとれます。週4回以上では、学校数5,880校(18.9%)、児童生徒数1,149,040(11.9%)となります。米飯給食の回数は平均回数3.1回となり、前年より0.1回増えています。

ちなみに前年は、週5回が1,357校(187,856人)でしたので、194校・58,103人増加しています。

回数別米飯給食実施状況

(国公立)
平成20年5月1日現在

区分	学校数(校)		幼児・児童・生徒数(人)	
週5回	1,551	(5.0%)	245,959	(2.5%)
週4回	4,326	(13.9%)	903,081	(9.4%)
週3.5回	2,017	(6.5%)	587,440	(6.1%)
週3回	19,007	(61.1%)	6,189,160	(64.2%)
週2.5回	2,676	(8.6%)	1,104,473	(11.4%)
週2回	1,456	(4.7%)	604,040	(6.3%)
週1回	60	(0.2%)	11,821	(0.1%)
月3回	0	(0.0%)	0	(0.0%)
月2回	1	(0.0%)	523	(0.0%)
月1回	0	(0.0%)	0	(0.0%)
その他	0	(0.0%)	0	(0.0%)
計	31,094	(100.0%)	9,646,497	(100.0%)
週当たり平均実施回数			3.1回	

※調査対象は、米飯給食を実施している小学校・中学校(中等教育学校前期課程を含む)・特別支援学校・夜間定時制高等学校である。

●給食費は小学校で平均4千円超に

小学校の給食費は、低学年から高学年まで平均で前年比1.3%の値上げとなり、4,000円(月額)を超えました。中学校では、全国平均4,577円となり、前年比1.1%の値上げとなっています。

都道府県別では、小学校中学年を見ると、秋田県、新潟県、長野県、鳥取県が4,500円を超えています。一方、神奈川県、滋賀県、大阪府、福岡県、長崎県、鹿児島県、沖縄県で3,700円未満となっています。中学校では、秋田県、新潟県、富山県、石川県、長野県、鳥取県で5,000円を超え、三重県、滋賀県、京都府、大阪府、奈良県、広島県、愛媛県、鹿児島県、沖縄県が4200円未満となっています。

■10年後、20年後の学校給食と日本の食

経済産業省は、「平成19年(2007年)延長産業連関表」から、日本の10年後(2020年)、20年後(2030年)の経済状況を予測する分析を行っています。

今後日本は、人口の減少、少子高齢化、ひとり世帯の増加(家族世帯の減少)が急速に進むと予想されています。

日本総人口

2010年	2020年	2030年
1億2717万人	1億2273万人	1億1522万人

これから10年で444万人の減少、20年で現在より1195万人の減少となります。

14歳以下の年少人口は

2010年	2020年	2030年
1648万人	1320万人	1150万人

出生者数

2010年	2020年	2030年
94万人	77万人	70万人

20年前の1990年には、年に124万人の新生児が生まれていましたが、20年後には70万人となり、年少人口も2,249万人が1,115万人と半減します。

その結果、2020年には、学校給食(国公立)において、家計消費支出(給食費)総額が、2007年比で1120億円減少し、減少率は28.47%となると見込まれています。このほか、学校教育費なども当然減少していくと分析され

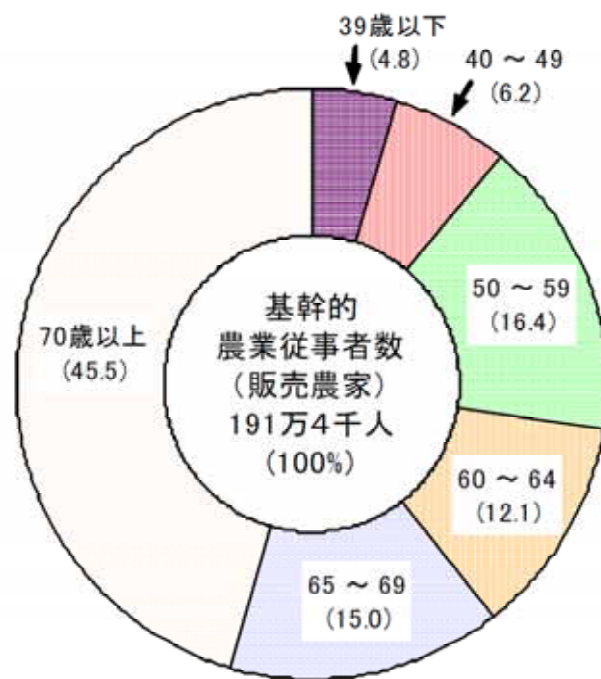
ています。

少子化は、今後の学校教育、学校給食のあり方にも大きな影響を与えます。現在、建て替え期を迎え、老朽化した学校給食施設の改築、新築、センター化などの動きが各地で起きています。市町村合併や学校統廃合なども合わせて、大規模センター建設といった動きもありますが、将来を見すえた中で学校給食を通じた教育のあり方、食育のあり方を急いで議論する必要があります。

■食の安全・安心、地場産・国産は守れるのか?

最後に、食材を生産する農業の現場についても触れておきます。

高齢化は、地場産給食や安全・安心の前提となる国産農産物にも影響を与えます。農林水産省の統計によると、日本の農家数は約175万戸、農業就業人口289万人ですが、このうち、基幹的な農業従事者は191万4千人です。これを年齢別に見ると、2009年2月現在、70歳以上が45.5%、65歳以上を含めると約6割に達します。お年寄りが日本の地場産農産物を支えています。学校給食での地場産給食実現のためには、お年寄りの力を借りながら、若い世代と手をつなぐ取り組みが欠かせません。



農水省統計資料より

Q&A

より安全な食材を学校給食で使用する方法は？

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。

Q 安全な食材を作っている生産者やメーカーのものを学校給食で使ってもらうには、どのような方法がありますか？生産者と話す、「子どもたちに食べてもらいたいけど、入れられないんだ」と言われます。

●回答1: 栄養教諭

「安全な食材をもっと取り入れてほしいのに入れるのが難しいそうなのだが…」という相談が私のところにもよくきます。

学校給食にとって安全な食材とは何かを考えてみると

- ①食材の栽培履歴などトレーサビリティが明確であること。
- ②原材料からの調理員さんの手作りであること。
- ③新鮮な食材であること。
- ④食品添加物が少ないこと。
- ⑤農薬が少ないこと。
- ⑥有機栽培であること。
- ⑦地産地消でフードマイレージが低いこと。
- ⑧生産者がわかって食べること。
- ⑨生産者の作る想いや誇りがわかって食べること。

施設と働く調理員の身分では、

- ①直営、自校方式で調理員さんが公務員であること。
- ②調理員さんが学校の正規職員で学校教育目標を実現するための調理を行い、衛生管理や調理技術、子どもたちへの教育力を高める研修が保障されていること。
- ③調理員一人のもち食数が少なければ少ないほど食材を確かめ手作りでき、安全でおいしい食事内容が保障できる。

- ④施設設備が整っていて、衛生的で働きやすい施設であること。

今の職場は、直営自校方式の中学校で約600食、5人の調理員とひとりの栄養教諭(私)でやっています。調理員は正規職員が2人、嘱託職員が2人、パート職員がひとりです。この5人の調理員さんが安全で衛生的に調理力を発揮でき、おいしく作るためのゆとりとして、途中の休憩が大事なので、そんな休憩がとれる献立調理が基本となり、食材も決めます。1食320円でまかなえるものでしたら入らないものはほとんどないです。

土付きのものは無理かと思われましたが、生徒たちが育てた人参やさつまいも、じゃが芋、ねぎなどを使ううちに、段取りよく衛生的にできるようになりました。

「育てる心」と「作る心」が通じるようになり、何よりも調理員さんの労力が大きかったと思います。朝取りの野菜や土付きのものも農家から直接届くようになり、おいしさが実感されて、これも育てる人と料理する人の心が伝わりあうようになりました。

結論は「安全安心なものを入れる方針を立てる」そして「どうやったら入るか」、無理をせず「全部でなくひとつでも」と生産者も含めみんなで考えを進めてみてはどうかと思います。

本校は、納入の順位に1番は地元のもの、2番は県産のもの、3番は国産のものを使い、輸入でしかないものは他のもので間に合う場合は使用しない方針です。輸入品に頼るものは、ゴマ、チーズの原料、バター、香辛料類です。食品添加物をできるだけ少なくしようという方針なので、高価な卵不使用の無添加のハム類も使います。子どもたちの味覚を育てるため、化学調味料を使用せず、煮干や鰹節で出汁をとります。基本の調味料は高価ですが、原材料の明確なもの、1年醸造期間のしょう油やみりん、酢、酒などを使用します。農薬の少ないものを取り入

れる方針なので、省農薬の国産小麦粉もパン粉も使いますが、野菜では、農薬を使ってないものや化学肥料を使わないものは生産が少ないのが現実です。しかし、なによりも、身近で育てているものを食べることが、信頼があり、一番の安全安心そして「おいしい」につながります。

●回答2:元栄養士

まず、「どのメーカーのどんな食材を使ってもらうか、なぜその食材なのか」の勉強会をしてみてもいいでしょう。このとき、「なぜその食材なのか」ということが重要です。このことがずっと問われます。少しずつ仲間を増やし、学校給食関係者も招き入れて、学校給食現場の実態も学習しながら進めましょう。

どんな食材を給食で使ってほしいかがはっきりしたら、一番身近なところで、学校で行なわれる給食の試食会や保護者会などで提案する方法があります。そして、生産者やメーカーの担当者や話し合える席を設定してもらって具体的にします。次に、地域の教育委員会の給食担当者を通して、物資検討委員会や献立作成会、栄養士の連絡会などに生産者やメーカーと出向いて、使ってほしい食材の説明をする方法もあります。品質説明とともに取り扱い方法や価格、納品方法を事前に準備しておくとともに具体的にします。すでに使っているところの情報は良い結果を導く効果があるので、各地の事例も参考にしてください。また、議員を通して議会に働きかけて制度やシステムを作る方法もありますが、ひとりでやるのは難しいので、仲間を増やして「市民の声」としてその運動を育てていくと議会も耳を傾けるでしょう。自然食品や無添加食品、有機野菜の導入などは、個々の学校単位では長続きしにくいので、制度やシステムを作る必要があると考えています。

使ってもらえない理由がわかったら、全国学校給食を考える会にご連絡ください。使ってもらう方法を一緒に考えましょう。

●回答3:元保護者として調理員に聞きました

学習会に毎年参加される名古屋の調理員さんから聞きました。「統一献立だから」「一括購入だから」とあきらめずに、作る立場と食べる立場からの安全を求める姿勢があればできることはある、変えられるという事例です。以下、調理員さんの話をまとめました。

名古屋市小学校給食は全市266校、自校調理を正規の調理員が中心になって給食を提供していますが、12万食を統一献立・一括購入方式なので、12万食そろわない食材は使用しないというルールが今も厳然と生きています。その中で、食材の基本は国産に近づける取組みをコツコツ進めています。

たとえば、

① 堺市で病原性大腸菌O157の食中毒直後、教育委員会から「今までは生の卵を使っていたが、衛生面・作業面からも安全な殺菌された冷凍の液卵を使おうか」という提案がありましたが、「給食は子どもに本ものの味を提供するのが大切」と、生の卵を使い続けています。

② ほぼ毎日使う醤油がアミノ酸混合醤油だと知ってから、予算的に無理だという教育委員会を数年がかりで説得し、本醸造醤油に切り替えました。

③ 遺伝子組み換え食品も、調理員が真っ先に給食には使用しないように運動して、「給食には遺伝子組み換え表示品目は使用せず」が決定しました。その後も、問題の多い大豆油の使用禁止を数年にわたり訴え続け、3年前によく大豆油を米油に切り替えました。

④ 安全性に不安のある中国産の冷凍絹さやと冷凍五月豆を、「国産では12万食揃わない」という教育委員会に対し、国産品を探し出し、「12万食揃わない場合は絹さや・五月豆を使用しない献立で可」という条件付で国産使用に切り替えました。

⑤ 2年前の中国産の毒入り餃子事件の際に、その時点で名古屋で使われていた中国産7品目(梅干・しょうが粉・ごま・マッシュルーム・ピーナツ・きくらげ)の使用禁止を要求し、教育委員会からは「使用を当面見合わせる」という回答を引き出しました。実態として中国産のものは現在まで使用されていません。

⑥ 最近では、給食改善の取組みの中で知り合った“食を考える市民団体”とともに、「照射食品を給食に使用しない」請願を市議会に出し、採択されました。

保護者や市民の方にはお願いしたいことは、仲間を作り、横のつながりを持ちながら、市議会や教育委員会にも積極的に働きかけてください。一度や二度では相手も変わりませんが、粘り強い働きかけで、きっと「山は動く」と思っています。

●回答4:元保護者

自治体によって食材の購入先は違います。学校給食会を通したり、指定業者を登録したり、入札制度があったり、学校が地域のお店から購入したり、さまざまです。そこに安全な食材を扱うメーカーや生産者が入っていけるのか、ということだと思いますので、まずは自分の学校の食材購入システムがどのようになっているかを聞いてみましょう。そこで栄養士さんや調理員さんと話して自分の思いを柔らかく正直に伝え、可能な方法を探っていってください。生産者側からも学校や行政に粘り強く働きかけてもらいましょう。金額が高いことや量が揃わないことが入りにくい理由のようですが、諦めずに「なぜそういう食材を使っ

てほしいのか」を説明し続けてください。

何度も登場させて恐縮ですが、岩波ブックレットNo.751「学校給食」(牧下圭貴著)をご覧ください。

“「生きた教材」への挑戦”で南国市と今治市が紹介されています。自治体が政策として取り組んでいるので、どの学校も地域を優先させた安全な食材を使った給食です。ここに至るまでにはそこに住むいろいろな立場の人たち、行政も含めた地域住民の願いと協力があったからこそです。自治体全体で「食の安全」を考えることが、確実に広がり継続できる大きな要因だと思います。その上で、学校ごとの工夫ができるようになったらステキな給食になりますね。

全国集会参加よろしく申し上げます

「2010学校給食全国集会」 2010年3月20日(土)

毎年開催している全国集会を今年も例年通り開催します。改正学校給食法施行、政権交代、経済不況や自治体の財政難などにより、学校給食や食育をめぐる状況は大きく変わろうとしています。学校給食の課題とこれからについて議論を深めます。

日時 2009年3月20日(土) 12:30~16:30

場所 日本教育会館8階会議室(東京都千代田区)

参加費 1000円

よびかけ 全日本自治団体労働組合・日本教職員組合・日本消費者連盟・全国学校給食を考える会

同日開催「里見宏さんと読み解く学校給食衛生管理基準」解説セミナー

昨年の夏期学校給食学習会で好評だった学校給食衛生管理基準の課題と対応についてのセミナーと意見交換を行います。今回は、参加者の皆様が日常業務を遂行するなかで疑問に思うことや、「変だな」と感じることを事前に集約して、それらに対する里見先生のお考えを聞きながら、みんなで考えていきたいと思っています。※衛生管理に限らず、どのような質問でも構いません。質問は学校給食ニュースHPに匿名で掲載いたします。ご了承ください。質問には、お名前、連絡先、里見先生にお聞きしたいこと・話していただきたいことをご記入いただき、全国学校給食を考える会まで、郵便、FAX、メールにてお寄せください(14ページ参照)

同日・同会場にて 09:30~11:30開催

参加費 2000円(その後、講演内容をまとめて冊子を作り、事前予約制で販売の予定)

主催 全国学校給食を考える会(夏期学校給食学習会実行委員会)

時事情報

ホームページ・新聞等からの情報

●熊本県御船町、学校給食センター方針

2009年11月30日に、御船町学校給食問題検討実行委員会として「学校給食問題検討報告」を答申した。これは、自校方式の学校給食施設が老朽化し、一度学校給食センター方針が出された後、現町長がマニフェストで「学校給食センター建設は、住民のコンセンサスを得るまで凍結」と打ち出したことにより、町長へ町民の意見を提言する目的で設置されたものである。委員会は、毎週1回29回行われ、アンケートや視察、フォーラムなどを経て11月末に答申が素案として出された。調査は、自校方式、センター方式、親子方式等、調理の直営、非常勤、民間委託を含め、経費計算や見積もりなど詳細なものとなっている。結論としては、小規模センターであり、自校方式と変わらないサービスの提供が可能であるとしてセンター方式を容認する方向性を打ち出している。ホームページでは、「給食問題」をトピックに上げており、町と町民の議論を積極的に進めている様子がうかがわれる。

熊本県御船町 http://portal.kumamoto-net.ne.jp/town_mifune/

●北海道小樽市、センター統合計画

北海道小樽市は、第6次小樽市総合計画前期実施計画の中で、現在市内にある新光共同調理場とオタモイ共同調理場のふたつを統合建て替える計画を示した。2010年度～12年度の予定。小樽市には単独調理場もある。

小樽市 <http://www.city.otaru.hokkaido.jp/>

第6次小樽市総合計画 http://www.city.otaru.hokkaido.jp/sisei_to_o_keikaku/sougoukeikaku/index.data/6th_soukei_1jissikeikaku.pdf

●東京都立川市、PFIで7000食センターへ

東京都立川市は、2009年12月22日、「立川市新学校給食共同調理場(仮称)整備運営事業実施方針」を発表し、PFI方式で、7000食規模の学校給食センターに向けて本格的に動き出した。現在の2センターを統合するものである。対象は小学校12校。調理もPFI事業者が行うが、献立作成、食材調達、検収や配膳は市が行う。2010年中に事業契約を終わらせる予定。

立川市 <http://www.city.tachikawa.lg.jp/>

立川市新学校給食共同調理場(仮称)整備運営事業 <http://www.city.tachikawa.lg.jp/cms-sypher/www/info/detail.jsp?id=5144>

●茨城県牛久市、学校給食たい肥から菜種

牛久市では、学校給食ゼロエミッション事業を実施している。給食の残菜を学校でたい肥に変え、学校菜園や花壇で利用、残菜を焼却することによる二酸化炭素排出を削減するというものである。市内の全小中学校で実施されている。これとは別に、2009年10月には、牛久市バイオマスタウン構想に基づいて耕作放棄地を農地として再生し、菜の花を栽培、搾油した菜種油を学校給食で使用し、地場産として取り組みを行っている。

牛久市 <http://www.city.ushiku.ibaraki.jp/>

学校給食ニュース 120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、送料込み年10回)

〒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

東京都新宿区早稲田町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

情報シート

地域の課題や実践例、ニュースへの感想やご意見もお願いします。写真などはデータや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。