

今月のピックアップ

2010.03.20学校給食全国集会報告

2010年3月20日(土)学校給食全国集会を開催しました。事前の申し込み者数が予定していた会場の最大人数を超えたため、開催直前に急きょ会場を日本教育会館から科学技術館に変更し、参加者の皆様には大変ご迷惑をおかけしました。申し訳ありません。それにも関わらず、500人近い方にご参加いただいたこと、大変ありがとうございました。

今回の不手際を反省し、次回開催に役立てます。

今回の学校給食全国集会は、「子どもたちのための学校給食をめざして～法制度の課題と今後の運動に向けて～」と題し、政権交代下の学校給食、食育のあり方、合理化問題について考える集会となりました。

集会では、まず、主催者を代表して全国学校給食を考える会・会長の五十嵐興子より、基調提案を行いました。続いて、学校給食ニュース編集責任者の牧下圭貴が「学校給食最新事情～様々な問題点 5年後、10年後、20年後の学校給食ビジョンを」と題して講演を行い、東京都武蔵野市の調理員・島田弘志さんと福島県下郷郡の栄養教諭・坂内幸子さんから事例報告をいただきました。

その後、全国学校給食を考える会副会長の野田克己のコーディネートで、パネルディスカッション「こう変えたい学校給食」を開催。パネラーには、兵庫県宝塚市市長の中川智子さん、午前中、同会場で開催された全国学校給食を考える会主催の、「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」講師を務めた里見宏さん(健康情報研究センター)、それに、事例発表の島田さん、坂内さん、牧下が参加し、会場とともに意見交換を行いました。

集会の概要を報告します。

(なお、報告中の発言は、要旨を編集でとりまとめたものです。実際の発言内容とは異なります。文責:学校給食ニュース編集)

【3・20全国集会 基調提案】

戦後の食糧難時代に、アメリカの民間団体の援助「ララ物資」により学校給食が再開され、今年で60年になります。

1950年代当時の給食はパンと脱脂粉乳・おかずが基本スタイルでした。その後、60年代後半にはうどんとスパゲッティの中間「ソフト麺」が登場し、脱脂粉乳も牛乳に切り替わり、デザートも付き、「栄養補給」から「楽しい給食」へ多様な献立になりました。

76年にはコメ余りを背景に、正式に米飯給食が導入され、待望のカレーライスが実現されました。米飯導入で和食や郷土食など献立の幅が広がってゆきます。

戦後の学校給食は、アメリカの占領政策として余剰小麦の戦略的導入として再開され、サンフランシスコ講和条約の調印により廃止の危機にさらされました。市民による全国的な存続運動の結果、1954年に学校給食法が制定され、教育の一環としての実施体制が整うことになりました。一方で、経済成長による大量生産・大量消費を背景に、学校給食にも統一献立、一括購入や、加工食品の導入が進みます。

1964年に学校栄養職員の配置と共同調理場(給食センター)の整備に補助制度が設けられ、センター給食が

急増しました。85年の「合理化通知」によって、センター化、調理員のパート化、調理業務の民間委託化などが進み、今日まで合理化の流れは続いています。

本集会は、1985年の合理化通知に対し、栄養士、調理員、保護者、市民が、運動の枠を超えて結集し、「子どもたちのための学校給食」を合い言葉に、学校給食の「生きた教材化」そのための「地場産給食」や「食の安全」などの問題に取り組み、全国の事例を共有してきました。

1996年に病原性大腸菌O157による集団性食中毒が全国的に発生し、岡山県と大阪府堺市で学校給食を原因として児童5人が死亡しました。その後、施設や規模、運営体制に関わらず、一律な衛生管理が強化されました。食品の偽装事件や、ノロウイルスによる新たな食中毒の発生などを経て、給食現場の衛生管理がきびしくなり、一方で、原因の把握や、施設設備の改善、運営の改善などは必ずしも進んでいません。

この数年、学校給食に関連する制度や法律が話題になりました。栄養教諭制度が創設され、食育基本法が作られ、学校給食法が改定されました。しかし、それらの施策が学校給食を充実させ、子どもたちに生きた教材として役立つようになっていくかを考えれば、必ずしもうまく機能しているとは言えない現実があります。市町村合併を背景に、一万食規模の大型センターの建設が進み、食品の産地偽装や中国産冷凍ギョーザの残留農薬事件、事故米の食品への流用等、食の安全性が失われ不安が増大しています。調理業務の民間委託の導入率も22%を超えました。

今年2010年、4年前(2006年)に策定された食育推進基本計画が見直されます。私たちは、今こそ、子どもたちのための学校給食を求めて、新しい制度、しくみ、運用方法などの提案をしたいと強く思います。

今の社会状況・経済状況において、これまでの与えられた枠組みの学校給食のままでは、今より良くなっていくとは考えにくい現実があります。これまで私たちが語ってきた「こんな給食にしたい」という思いは、法律や制度に一部盛り込まれましたが、実際の施策や学校給食現場の

実情は、私たちの思いとは逆行しています。

私たちはどのような学校給食を子どもたちに食べさせたいのか。トレーにのったお昼ご飯は、どのような学校給食であれ、それをとりまく大人たちが考えた「子どもたちの食」の結果です。自治体設置である学校給食は、その町に住む人たちがどのように子どもたちを育てるか、を反映したものです。もちろん、国の責務もあります。

まず学校給食を真ん中に置き、そこからつながる、食材、地域、文化、施設、人材などたくさんの線を見つけましょう。そのことに気づき、社会全体を学ぶ学校給食であることを改めて感じ取り、そのために必要なことを考え、実行できる道筋を私たちからも提案し、本当に子どもたちのための学校給食を作っていきます。

今集会は、私たちが考える新たな制度提案を考える集会にできたらと願っています。

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

【5年後、10年後、20年後の学校給食ビジョンを】

学校給食ニュース 牧下圭貴

内容は、主に、学校給食ニュース2010年3月号、4月号の内容を中心に、2009年の学校給食をめぐる各地の動きを紹介しました。その部分は省略させていただきます。

集会の報告まとめとして、課題整理と私的な提言を行いました。

社会的な課題の整理

- 1 日本の人口は減少し、子どもの数は減ります。
- 2 世界の人口は増え、食料は不安定になります。
- 3 日本の経済状況の悪化、格差の拡大が続くと考えられます。
- 4 地方自治体の財政状況悪化は当面続きます。
- 5 家庭での食材からの手作り、手仕事は減り、外部化、加工食品化は当面進みます。
- 6 食文化、地域食、料理、地域食材が急速に失われつつあります。それを、継承した世代である現在の高齢者との断絶が起きています。

学校給食の課題の整理

- 1 センター化、委託化など合理化が進みます。
- 2 委託やセンターしか知らない栄養士が増えることになります。
- 3 給食費(食材費)と食材の質(地場産、素材)の問題と、調理者の能力、人数の問題があります。食の外部化、加工食品化が進めば、大量生産品は安く、素材となる食材は相対的に高くなります。また、地場産食材など素材から扱う場合、調理者の人数、技能が問われます。給食費の面、調理などにかける予算の面から制約が起きます。

- 4 学校給食への期待(家庭からの)と役割(食育)のギャップがますます深まります。

学校給食で栄養をとらせ、食べさせてくれればいいという保護者が増える一方、学校給食に求められているのは食育というギャップです。

- 5 衛生管理、実施基準と現実の施設設備、かけられるお金のギャップが深まります。

衛生管理基準、実施基準が厳しくなる一方で、財政難などにより、施設設備の改善にかけるお金が減り、結果的にセンター化などをもたらします。

いい学校給食とは？

これまでの、学校給食の運動で言われてきたことをまとめると、

- ・くふうの余地が多い学校給食
- ・子どもの近くにある学校給食
- ・教育の可能性が高い学校給食
- ・食の安全のリスクが低い学校給食
- ・地域・保護者が参加できる学校給食

を理想としてきました。

学校給食をどう位置づけるか？

「いい学校給食」を具体的に列挙すれば、例えば、

- ・自校方式、調理設備、食器等の充実
- ・直営(地元の専門職として調理)
- ・栄養教諭の学校配置による教育と献立
- ・地場産の食材・調味料の使用(加工食品、冷凍食品に過度に頼らない)
- ・食材からの料理(手作り・手仕事)
- ・常に子ども達に見せる、かがせる、伝える

などが考えられますが、みなさんは、これになにを付け加えますか？

達成するために何が必要か(私案)

そして、現実には合理化は止まるどころか拡大が続いています。1万食規模など大規模センターが増えており、民間委託も25%を超え、正規調理員が減っています。そういう現状の中で、「いい学校給食」を現実にするために、「合理化阻止」を前提として、新たな運動の構築が必要ではないでしょうか？

その私案として、例をあげておきます。

まず、学校給食法は「推奨法」です。その位置づけは、今回の改定でも変わりませんでした。次に、国の食育推進基本計画は2010年度に5年目となり、改定期になります。食育推進基本計画に、地場産利用率や栄養教諭の役割、単独調理場方式の食育への効果などが書かれたことは一定の成果でした。これから、学校給食をどのように位置づけていくのか、大切な時期です。

政権交代により、「子ども手当」などの施策もできており、学校給食を国として、地方としてどうするか、保護者としてどうするかを考えるいい機会です。

そこで、結論ありきではなく、私案のようにいろんな方策を議論していただきたいと思います。

(例)

- ・学校給食法改正

学校給食設置の義務化と予算措置、センター廃止、直営等(食べない自由の保障も)

- ・学校給食無償化

給食費を公費負担による献立の充実

他にも政策提案はあると思います。いずれの例も利点と欠点を考えながら、方向性を定め、大きく運動を展開する時期ではないかと思います。

【事例報告1】

自治労武蔵野市職員労働組合 島田弘志さん

自治労武蔵野市職員労働組合では、学校給食のあり方について、29年ぐらいい前から考えました。その当時、職場ごとに使っている食材のレベルが違い、かたや有機栽培、かたや添加物がたくさん入っているといった違いや、ある職場では子どもたちに十分接しているのに、別の職場では何もできないといったことがあり、それをひとつひとつ

つ変えていきました。最初は、合理化通知に対して、各職場で議論を行い、学校給食分会を設立しました。

この合理化通知が出たときに、保護者と一緒に運動をしました。保護者の考えは、先割れスプーンをなくし、ランチ皿をなくし、合成洗剤を使わず、添加物を追放したいというものでした。それに応えられるよう、給食の改善を方針に上げました。

それは、「自分たちのための学校給食から子どもたちのための学校給食への転換と、方針づくり」でした。職場の合理化の提案に対し、政策提案をしました。

①給食改善

- ・単独校化
- ・ランチルームによる複合献立と、学年別献立
- ・半製品、加工品、添加物使用の完全追放と、無農薬野菜
- ・安全性のわかる肉類の使用
- ・食器改善（はし、おわん使用と、ランチ皿の廃止）
- ・合成洗剤の完全追放（北町共同調理場の洗浄機の改善と、その設置場所の確保）
- ・「ゆとりある給食時間」の確保
- ・臭素酸米の使用反対
- ・各校独自の献立推進と、共同調理場ごとの献立化
- ・学校給食費の無償化

②労働条件改善

- ・欠員補充
- ・時間外労働協定（労働基準法36条協定）
- ・三期期間中の業務内容と、夏期研修の充実化
- ・被服改善
- ・安全衛生（労災、職業病対策）
- ・単独校代替要員の長期代替の場合の対応について

1987年1月からの取組で、4月30日に教育長と交渉し、「学校給食のあり方」について話し合いが必要だということで、その後労使合意し、協議会を設置しました。

課題は、食材や食器、ランチルームについてなど様々です。パンの輸入小麦の安全性などについても議論しました。協議会は29回におよび、「給食課改善協議会報告書」が1989年3月にまとまりました。

報告書をもとに部会を設け、第1部会は、食材料、献立、児童・教師との関係、アレルギーの諸問題、第2部会は、作業改善、安全衛生、三期休業の諸問題、第3部会

は、施設、設備、備品の諸問題、第4部会は、食器改善の諸問題を担当し、それぞれの部門で活動を行いました。安全な食材の検討や、野菜や果物を育てる農家の仕事のビデオ作成、器具等の操作マニュアルの作成、さらに、陶磁器食器を使いたいという取り組みは、1995年までに陶磁器食器に盛っていくことができました。

1996年には、給食課改善協議会規約を確認し、給食課改善協議会の目的である、給食業務の現状を分析し、労使の努力目標を早急に具体化し、職員の育成と武蔵野市給食行政の迅速な運営に努め、給食全般に関わる事項を協議していくことになり、部会に小委員会もつくり、調理員、栄養士が協力して、取り組みを深めています。

食の改善に関する小委員会、食生活の改善に関する小委員会、作業改善に関する小委員会、施設設備の改善に関する小委員会、食器の改善に関する小委員会、災害等に関する小委員会です。

当局の管理職は、短い人で半年、長い人でも数年で異動します。このような取り組みを行う合意や背景について文書で残しておかないと、取り組みを壊されかねません。文書で残しておく取り組みも必要です。

統一した方針の下、各職場の取り組みの推進を保障させました。食育基本法を理解して取り組んでいても、次の職場ではつぶされるといったことがないように考えています。食材の安全性の追求は、環境ホルモンの問題があれば、小委員会で引き受けて取り組みをしています、使い捨て手袋をゴムに変えるなどの対応です。

合理化を撤回し、手作り給食を作りながら今日までできました。武蔵野市の取り組みは実験です。実際に陶磁器食器を入れましたが、手首は痛いし、腰も痛いです。しかし、子どもたちは喜びます。それがやりがいです。

現在、武蔵野市は、現業労働者が不採用で高齢化し、嘱託も増えています。財政も厳しい状況です。そこで、中学校給食実現にあわせ、委託ではなく、財団化し、そこに若手の職員を入れることになりました。今まで作ってきた給食のレベルが下がらないことを条件にやむなしと考えています。小学校は当面直営ですが、これからが課題です。

この武蔵野市の実験以上のことを全国各地でやってください。学校給食はひとつの学問です。農薬の勉強、環境ホルモンの勉強、いろんなことを学ぶ必要があります。一緒にこの学問の門を開きましょう。

【事例報告2】

下郷町学校給食共同調理場栄養教諭 坂内幸子

以前勤務していた熱塩加納町と、現在勤務している下郷町での実践をお話します。

熱塩加納町の学校給食

熱塩加納町は、単独校の時は、100食足らず、センターになって380食のところでした。

熱塩加納町の学校給食の特徴は、

町内産の有機低農薬米を利用した週5回・調理場炊飯による完全米飯給食。

町内産の有機無農薬野菜を中心に使用。

より安全な食材を使用し、手作りに心がける。

調理場・学校・家庭・地域が一体となって運営。

で、給食の頂点にいるのは子どもです。

町の低農薬米を「ひめさゆり米」と呼びます。センターで炊飯します。ご飯の中には、かならず麦が入り、きび、あわなどが入ります。

有機無農薬野菜のことは「まごころ野菜」と呼びます。生産者が子どもたちに安全なものを食べさせたいという一心で予算を度外視してつくってもらっているからです。毎日生産者が届けに来ます。四季折々の野菜があります。農家には、畑でいつ、何ができるのか月別に供給予定表を書いてもらいます。月でも、前半、中盤、後半と書いてもらいます。この村で何がたくさんできるのかが分かります。それを十分に食べてもらえるよう野菜の供給に合わせて献立を立てます。予定表に載っていない野菜がふんだんに出るということはありません。例えばトマトは、7月上旬からはじめてトマトが食べられます。そのときに、トマトを給食に出して「ようやく町のトマトが食べられます。夏が来ます」と放送します。9月なかばでトマトは終わります。「最後です。来年の7月まで食べられませんよ」と伝えます。子どもには好き嫌いの多い野菜なので、嫌いな子は大喜びします。それからは給食ではトマトが出ませんので。そうして四季を感じられるようにしています。野菜は無規格、無選別なので下処理に手間がかかります。当時一緒に働いていた調理員は臨時の方でした。平成18年に合併し、その後契約が切られてしまいました。

子どもたちには、どこの誰が作った野菜かということを実物を出して紹介していました。顔写真入りです。写真を入れたのは、場所と名前だけを表示していた頃、「この人

知らない」という返事が返ってきたからです。顔写真を入れたら、「知っている」となり、生産者から「子どもたちに声をかけてもらった」という話が出るようになりました。

生活科・給食委員会などでは、四季折々に子どもたちと食を楽しみました。グリンピースむき、団子さし、干し柿づくりなどをしたり、子どもたちが農家に手紙を出し、アンケートを取り、「地産地消の学校給食」という壁新聞をつくって、どこかに出して賞をもらったこともあります。総合的な学習の時間やクラブ活動等でも食育の取組みをしました。もち米作り、笹巻き作り、豆腐づくり、畑見学などなどです。

学校給食は子どもたちに選ぶ権利がないため、栄養士がより安全な食材を選ぶ必要があります。責任が重いです。食品添加物や農薬のないもの、平飼卵など少しでもいいものを選びました。

現在、箸を正しく使えない子どもがたくさんいます。給食の時間にひとりひとり箸の使い方を見て、正しく使えたら「合格証」を出しています。みんな合格して卒業してきました。また、果物ナイフも使わせました。りんごや梨を自分でむけるよう使わせ、できない子どもには、私や担任の先生が後ろに回って使い方を教えました。2年生近くには上手に使えるようになります。合格証を上げますので、この合格証欲しさにがんばっていました。

下郷町の学校給食

578食のセンターです。3小学校、1中学校にあります。下郷町の学校給食は民間委託です。

福島県における食育の目標は、「食べる力を育む、感謝の心を育む、郷土愛を育む」です。そこで、センターでは、食べる力…望ましい食習慣の形成を目標とし、食べる力をはぐくむ給食、感謝の心…自然や人々とのかかわりの中で「感謝の心」をはぐくむ給食、郷土愛…下郷町の食文化を伝え、郷土愛をはぐくむ給食を目標として、生涯にわたって健康で生き生きとした生活を送ることができる子どもの育成をめざしています。

毎月19日が食育の日なので、郷土食の日として、会津地方の郷土食を食べてもらっています。資料の献立表の後ろに「レッツクッキング」として「つむじけいり(10人分)」のレシピを載せています。保護者から、子どもが給食で食べた料理を作って欲しいと言うのでレシピを教えてという要望があり、はじめました。最初は3つぐらいのレシピを

う要望があり、はじめました。最初は3つぐらいのレシピを載せていましたが、「字が小さくておばあちゃんが読めない」と言われ、大きな文字でレシピをひとつだけにしました。大変好評です。

地産地消は、下郷町でも取り組んでいます。下郷町産57%のある日の給食です。紫黒米入りごはん(米、紫黒米)、焼き魚、大根おろし(大根)、ひじきの煮物(ジャガイモ、ニンジン、サヤインゲン、しょうゆ)、五目汁(ダイコン、ニンジン、長ネギ、味噌、しょうゆ)、リンゴ(リンゴ)、牛乳で、地域のもの中心の学校給食です(括弧内が下郷産食材)。地場産野菜の使用までには、供給者会議の開催、供給予定表の提出、献立作成、畑の確認、発注、そして給食・指導です。そうしてとりたて新鮮な小松菜のおひたしを出すと、子どもが苦手な青菜でも残菜はほとんどなくなります(0.3g~1.7g)。

新しい献立を立てるときには、自宅で試作して、調理員と検討して導入します。

子どもたちへの指導資料では、たとえば会津地鶏の紹介では、農場に行き、鶏の写真をとって生産者を含めて紹介します。ニジマスも地元の名物なので給食に出します。養魚場の紹介をします。

下郷町でも、下郷産の米、県産の食材、基本調味料を重視し、不要な食品添加物を排除、本物のだしを使っています。野菜供給者の方々子どもたちとの会食会も行っています。

献立表は、食材についても書き、保健体育をはじめとした授業の教材にも使います。週1枚の献立表で、下に下郷町産の食材を並べて書いています。給食だよりは月1枚です。下郷町でも、箸の使い方をチェックしており、昨日、全員合格し、校長先生から合格証を出してもらいました。

【パネルディスカッション】

司会：全国学校給食を考える会副会長・野田克己

パネラー：

兵庫県宝塚市市長・中川智子さん

健康情報研究センター・里見宏さん

事例発表の島田さん、坂内さん、牧下

司会：「こう変えたい学校給食」がテーマです。政権が変わり、新しい可能性が出てくるのではないかと。学校給食

について、どういう発信をすればいいのか？ 目先のことでだけでなく、5年後、10年後、20年後のことも考えていこう。それぞれの現場での課題があります。それは課題であるとともに、期待です。課題を解決するための取組みについて基調報告で話がありました。

島田さんからは、調理員の組合としての取組み姿勢について話がありました。学校給食の改善ひとつとっても、働いている人の求心力を形成するだけでなく、周囲や地域の人たちとの連携をどう作るかということでした。

坂内さんは、地産地消や地場産という言葉が広がる前から、当時の熱塩加納村でしっかりした地場産の給食を行っておられました。その一端を紹介していただきました。

こういう事例をみなさんの取組みと重ね合わせ、何が足りないのか、これからどうしていけばいいのかを共有していきたいと思います。

午前中の里見先生の講演会では、塩素の話を中心に衛生管理についての話がありました。トリハロメタンの発生というリスクの上で、塩素使用をどう説明できるのかという話でした。

今日は、兵庫県宝塚市の中川智子市長にお越しいただきました。衆議院議員を2期勤められた後、昨年、宝塚市長に当選されました。実は、中川さんは、市長、議員になれる以前から、全国学校給食を考える会のメンバーのひとりでした。地域で学校給食についての運動を続けられてきた方です。日本の自治体の首長の中でもっとも学校給食のことが分かっている方だと思います。そこで、まず、中川さんに、現在の問題意識と、市長としての可能性についてお話しいただきたいと思います。「こう変えたい」という思いを自治体に伝えるときのヒントになればと思います。

中川：まず、親として学校給食運動にどう関わってきたか、そして、市長として理想の学校給食に向けて何をしようとしているか、お話しします。まず、この集会在25年以上続いていることにお礼を申し上げます。全国学校給食を考える会、日本消費者連盟、日教組、自治労が取り組んでいます。1985年、当時の文部省が合理化通達を出しました。

はじめ、私が学校給食に関心を持ったとき、自治体によって学校給食が違うということを知りませんでした。一般

の親はそういうものです。私も、子どもが毎日、給食がおいしいと真っ先に報告していたので安心していました。そこに合理化通知がでました。これは大変だ、先生達だけにまかせてはいけない、手伝おうと思えば宝塚市学校給食を考える会を3人で作りました。保護者に呼びかけても、学校にまかせきって関心がない状態でした。私たちは、平时に運動をつくる大切さを知りました。いざとなったらあつという間に民間委託やセンター方式に変えられます。しかし、市民運動として保護者が宝塚市からこの全国集会に来るのは大変でした。運動を進める上で、毎年PTA活動に関わり学校給食をテーマにしました。1987年、宝塚市から法人化という形の民間委託を視野に入れた財政健全計画が出されました。そこで、教組、自治労、保護者、考える会で法人化反対の運動を行い、2カ月で27000人の署名を集めて白紙撤回しました。それで、今も自校、直営で小中学校の給食を行っています。

地域の市民を巻き込まなければ、学校給食は守れません。はじめて、この集会に参加した頃、民間委託は2%でした。今は25%を超えています。これは、栄養士、調理士が保護者や地域を巻き込み切れていないということです。

私自身は、宝塚市の後、一時、熊本市に転勤し、「学校給食をよくする会」を作って、市議員をひとり送り込み、生協の中で学校給食担当理事になりました。そうすると、各地の視察や、この集会の参加も生協が出してくれるようになりました。生協の活動の中で学校給食に関心を持つ取組みができました。宝塚のときには、PTAの集会の時に、カンパを募って、活動を集めました。そういう苦労がなく取組みことができました。

保護者が地域で活動するのは、孤独です。食べさせてくれればいいと思っている人たちに、学校給食の運動をしましょうと呼びかけるのは勇気がいります。この集会を通じて、たくさんの仲間に出会い、勇気づけられました。そして学びました。子どものいのちを守る学校給食の運動に、世間体を気にしてはいけない。これこそ親として子どものいのちを守る運動だと思い、今でも実践しています。

一番難しいのは、民間委託やセンター給食で何が変わるのか、今と何が違うのかという問いに対する説得力です。現場を知っているつもりでも、顔の見える関係、食材の安全性、きめ細かな給食のためには自校、直営だと言

っても、やはり、栄養士や調理員と一緒に話してくれることでの説得力にはかないません。

私は、市長になってPTA総会に出席し、最初から最後まで宝塚市の学校給食の話をしました。保護者が学校給食に関心を持たないと、この質は保てないと言うことを力説しました。保護者、地域と連携すること、これが、子どもたちのいのちを守る第一です。市民には話せば分かります。

この集会は全国の事例を紹介してきました。共有はしてきましたが、それだけではだめです。運動にしないといけません。具体的な活動ができる集会にしてください。

私は、市長として、まだ1年になりませんが、来年の集会には、宝塚でここまでの取組みができたと報告したい。みなさんも、運動体という意識を持って取組んでください。行政を動かしてください。食育基本法、学校給食法があります。具体性に欠けるところもあります。それを問う必要があります。国会議員としての経験を通じて、答弁の重さを学びました。より具体性を作ってください。

さて、宝塚市の話です。私が市長に立候補しようと思った理由のひとつは、学校給食の民間委託が計画の中に出ていたことです。もちろん、汚職による2代続けての市長の逮捕など様々なことがあります。市長になれば、民間委託が止められると思いました。

実際に計画には残っていますが、市長として学校給食の民間委託を行うことはありません。それが村長、町長、市長の力です。予算権があります。

ちなみに、宝塚市の米飯は現在、委託炊飯です。そこで、来年度は7校をモデル校として地域の米を使った自校炊飯のために栄養士、調理士、行政、保護者でテーブルをつくり検討し、予算化していきたいと考えています。

ぜひ、みなさんも直接、首長に会いに行き、学校給食をこうしたい、という思いを伝えてください。

司会: 学校給食は自治体ごとに違います。みんなが学校給食をよくしたいと思えば思うほど、学校給食をよくすることができます。だからこそ、市民とのつながりが必要です。

坂内: 下郷町では、以前週3回の米飯でしたが、現在、週4回、パンと麺を隔週で出しています。自校炊飯なので、調理作業が大変になります。50kgの米を朝、手で研

ぎます。しかし、これからの子どもたちにはもっともっと米を食べさせたいです。家でもパンを食べている子どもが多いので、学校給食では地元のおいしい米を食べさせたいと考えています。

子どもたちは、ソフト麺を残します。パンも残します。パンにつけるものが欲しいと言いますが、パンには油も砂糖も入っています。だからおかずと合わせてそのまま食べて欲しいと考えています。そういう献立の工夫をしています。食べたいものばかりを出すのではなく、望ましい食習慣に導くことも必要です。

揚げパンを出して欲しいという要望もありました。保護者から「揚げパンはおいしかったので、ぜひ出して欲しい」とありましたが、保護者に「家族がそろっているとき、揚げパンを主食に出しますか？」と聞き、主食として出さないことの原因を伝えました。おいしいのは分かりますが、子どもたちにどういふ食生活をさせるか、というところから、日本人の食事を給食で示さなければいけないと思います。

なにより、学校給食だけでなく、家庭も一緒に取り組む必要があります。学校給食を通して家庭にもよい影響を与えたいと思います。

司会: 給食を通じてしっかりとした食育を果たしたいということでした。それは、子どもだけではなく、保護者に対しても食育を行うということでもありました。学校の内と外との関わりにおいて、説得力をつくるのが大切だということです。

島田: 学校給食で使用しているパンの原材料を国産にしたいと考えています。輸入小麦のポストハーベスト農薬問題があります。子どもたちが9年間食べます。教職員はもっと長く食べます。国産小麦に変えていただきたいと思っています。

30年、調理員として在籍していますと、管理職が短期間で変わります。管理職は、何の勉強もせずに来ました。いつも最初に基本的な話をする必要があります。突っ込んだ議論にはなりません。経験のある栄養士や調理員が管理職として配属されるべきではないかと思っています。

退職まであと2年ですが、保護者や地域住民と1週間ほど一緒に学校給食を作ってみたいという思いがあります。1週間一緒に働ければ、いろんな情報交換が可能で

す。情報の発信基地にもなれます。たとえば、ジャガイモの芽にソラニンがあって食中毒の原因になるということ、保護者や住民に伝えるチャンスです。

子どもたちは将来の納税者です。もっともっと、将来の納税者に予算を使って食器も食材も安全性や質を向上させて欲しい。学校給食会のあり方、解体も含めて運動して欲しいと思います。

司会: この集会では食の安全もずっと議論をしてきました。トリハロメタン、環境ホルモン、遺伝子組み換えなど、まだまだ共有が足りません。食の安全を築くにはまず、自分たちが勉強する必要があります。そこから、情報の発信能力を高めることです。

保護者も調理室に入るといふ提案はおもしろいです。保護者は見るだけです。一緒に創るといふ取組みは、保護者に情報発信力をつけることにもなります。

牧下: 坂内さんが、資料に「つむじけいり」といふ鮭の缶詰を使った下郷の地元の料理が紹介されています。学校給食に出して、それをレシピで保護者に紹介したものです。長野県の山の方にも、鯖の缶詰を使って新タケノコを煮るといふ料理があり、これはかつて塩鯖を使っていた料理のようです。同じように、鮭の缶詰が伝統料理として位置付いたものだと思います。この料理は、地元でも作るのはおばあちゃんや、ずっと継承してきた家だけでしょう。それを学校給食に出し、保護者にも伝えていきます。熱塩加納では出されていない料理です。栄養士が、地域の食材や食文化、伝統文化を、調理員、保護者、お年寄りから聞いて学校給食に落とし込んでいるから、これができています。

直営ならば、地元の調理員から情報が得られるかも知れませんが、民間委託になるといふ情報が難しくなります。

さて、坂内さんに限らず、いふ料理や食材へのこだわりは、「子どもたちのために」といわれます。何を子どもたちに伝えるのでしょうか。それは、10年後、20年後に、子どもたちに何を持っていくてもらおうのか、ということです。ひとは、持続可能な社会です。地域でモノが循環し、維持できる社会をつくり、つなぎ、豊かになるということです。それは豊かな気持ちで生活できるということです。石油に依存し、外からモノを持ってくる生活は、物質とし

ては豊かになりましたが、気持ちは豊かではなくなりました。人と人との関係が切れてしまいました。それをもう一度元に戻し、循環的な社会にして、人がつながる、心が豊かな社会になることではないかと思います。

それぞれの地域で、どんな地域をつくるのか、ということです。市民とつながる必要はそこにもあります。今のような経済的な状況で、地域だけでは対応できないこともあります。法律、制度などは、運動として変えていく必要があり、この集会でそれを作る必要があると思います。学校給食法の改正や給食の無料化などを検討しませんか？と私案を出したのは、そういう時期ではないかと考えたからです。

司会:学校給食がもっている個々の情報力、発信力、影響力の強さが食生活に影響します。給食の現場は、そういうところまで責任が及んでいます。だからこそ、市民との連携などが必要だと思います。

里見先生は、午前中に別の企画で衛生管理の話をしてもらいましたが、今日は午前中と少しだぶってお話してもらいます。

里見:午前中からの流れになりますが、塩素殺菌は不要でかつ危険あるという話をしました。保護者から、殺菌しなければ食べられないようなものは出さないで欲しいと言われて、どう理由をつけても塩素殺菌が必要という説得はできません。先ほど質問されたのですが、「ダイコンに菌がいるからといってもおろしダイコンは食べるでしょ」と言ったら学校給食では「おろしダイコンは出していません」という学校がありました。これが過剰防衛です。おろしダイコンで中毒になった方はいますか？指をなめたからといって、食中毒になった人がどのくらいいるのか？そのくらい変なことをもってもらしく理由をつけて保身のためにやっているのが、塩素殺菌です。

それから一見して「学校給食」と分かる食器、盛りつけはそろそろ止めてください。これも変だと思いませんか？学校給食が刑務所や軍隊と同じ流れで食事を毎日教育することがおかしいのです。日本にはおいしそうに見せる盛りつけ文化があります。食器をそろえられないというなら、食材をミンチにしてパテで固めて食べさせてもいいのですが、それでは「エサ」と呼ばれる形態になります。エサと食という境目のところに学校給食があります。食材に

はこだわりが出てきていますが、見た目ですぐわかる盛りつけも見直して欲しいです。

学校給食の教材としての完成度が高い献立を500集めましょう。学校給食の献立の質は高くなりました。北海道から沖縄まで教材として使うには500ぐらいは必要でしょう。ひとつの献立を「こういう目的で」というのはありますが、1年間を通して、こういう献立の組み合わせで食べさせると、こういう教育ができます、1年から6年まで食べさせると、食についてはこういうことが分かりますという教育としての形です。こうした学校給食が教育に位置付けている意味です。そういう仕組みをつくる必要がありますので、まず完成度が高い献立を500集めてみませんか。推薦して学校給食を考える会に連絡してください。

もうひとつ学校給食の食材選択の幅の拡大です。手間がかかるものを作らない、出さないというところに民間委託の問題があります。そうではなく、手間のかかるものも含めて出せるようにすることです。私は刺身を学校給食に出せるようになれば、学校給食の完成だと思っています。実際に出しているところもあります。いくらしょうゆ漬けを食べさせている栄養士もいます。「火を通していないと校長は気がつかないのよ」と言っていました。学校給食は食材に対するタブーが多すぎます。それで日本の食文化を教えろというのは無理です。使えない食材がなくなるように組み立ててください。

学校給食と飢えの問題もあります。食の文化侵略という通じないかもしれませんが、たとえば、クジラですが、かつては近海のクジラを食べていました。しかし、商売としてクジラ資源を求めて南氷洋まで行ってとりはじめたのです。外国から見れば許せないという人もいるわけです。この捕鯨を昔からある食文化と言っても、なかなか世界は納得しないのです。自分の庭先まで日本の船がマグロを取りに来て持って行かれれば、納得がいかない人がいます。世界中の海産物を集めて食べています。このままだと摩擦が大きくなるでしょう。これが食の文化侵略といえるでしょう。こうした問題も教材にしないと学校給食の意味がありません。

また、トンガのように、かつてパンを食べなかったところにパン食文化を入れ、いまや3斤一本のパンにピーナッツバターを厚く塗って食べるのが当たり前になって、肥満が増え健康問題が起きている。これも食の文化侵略です。日本人が安く食べるために、日本は食の文化侵略を

起こしています。これも学校で教えていく必要がある。どこまでやって、どこで折り合いをつけるのかを含めて考えなければいけない。

午前中でも市民的公共性の話がありました。日本人は「民」と「官」という発想で訓練されてきましたから、学校給食も「直営」か、「民間」かという二者択一を当たり前に行っています。しかし、世界の流れはボランティアを含め会社でもない、民間でもない人たち活動で運営する形がいろいろなところに取り込まれています。NPOによる学校給食があってもいいと思います。これから数年で学校給食のいろいろなあり方がつくられると思います。そういうことも視点にいれてください。

司会: 学校給食のあり方について、今日何らかの結論をつけたいということではありません。考えるための意見を出してもらっています。

五十嵐: 全国有機農業推進協議会が農水省の委託事業で、普及啓発のためのポスターを作りました。学校給食に有機農産物を使って欲しいと考えています。子どもたちが食べているものに興味を持てるような絵でできています。太陽の光、雨、川、海など自然の循環、季節の移り変わり、生ごみがたい肥となり、食べ物に変わる循環、つながり、しくみを感じ取ってもらえると思います。ぜひご活用し、かつ感想をお寄せください。学校給食の地場産の利用割合は増えていますが、有機農産物の使用データはまとまっていません。みなさんの中で、有機農産物を使っているデータ、事例があれば教えてください。また、使ってみたい方はお知らせください。生産者とつなげます。

司会: 地域づくりの中に、有機農業や学校給食が位置づけられます。そういう関係づくりのお話しです。

長野県塩尻市・栄養教諭: 1985年の合理化撤廃という運動のきっかけを今後も柱に置くほうがいいと思います。合理化では、子どもたちを中心とした学校給食が成り立っていきません。

私の理想的な学校給食は、子どもたちが中心であること、主人公であることだと思います。食育の教育課程を修学し、自ら献立を立てられることだと思います。そこに食材や献立など地域の循環をつくっていくことだと思います。

す。調理員を先生として、自分が社会の中で何をやっていくのかを日々学んでいます。以前の中学校では、土に種をまいて、調理して、学校給食に入れるところまでできましたが、600食の大きな学校に移りましたので、子どもたちが家庭科で献立を立て、できれば自分たちが畑で作ったものを入れながら、給食にしています。年間100日ぐらいは子どもたちの献立を使って運営しています。子どもたちは給食室でどのように調理をしているかを知りませんでした。自分の献立を使うと、調理の現場を見に来て考えることとなります。調理員を先生として、調理員のような大人になりたいと思う生徒を育てたいと思います。塩素殺菌もしていません。毎日の給食の様子は学校のホームページで紹介していますのでご覧ください。

長野県塩尻市立広陵中学校(ここから給食室)をクリックし、各日のページに記事があります。

<http://www.shiojiri-koryo-j.ed.jp/>

名古屋市・調理員: 塩素の問題は大きいです。衛生管理について、洗浄、乾燥が基本だと取り組んでいます。放射線照射食品について、行政は大丈夫と言っていますが、疑わしきは使わないがモットーです。市民団体とともに、使わない運動に力を入れています。

司会: 日本では、北海道札幌農協のジャガイモの一部のみが放射線照射されています。毎年1万トンぐらい出ていますが、それがどこに行くのかよく分からず、時々、学校給食の現場で見かけることがあります。放射線照射のマークが入った箱に注意してください。

山形県米沢市・調理員: 昨年度までは週3回米飯、2回パンでしたが、今年度から週4回米飯、1回パンになります。お楽しみ給食をやっていましたが、パンが少なくなったせいか、メロンパンの要望が多くありました。一度メロンパンを出すと、次々にメロンパンの要望が上がっています。昨年度まではごはんが半分ぐらい要望としてありました。先ほど、揚げパンは主食ではないという話もあり、どうしようかと考えています。

坂内: パンは、食パン、バターロールなどを出していますが、基本は食パンです。お楽しみ給食も必要だと思いますが、リクエストをとると、横文字料理が圧倒的に多くなり

ます、そこで、数年前からリクエストをやめました。かわりに、「究極の健康食」とか「究極のバランス食」を出します。今回は、ごはんの日に設定しました。和食、洋食、中華で4つの学校で実施しましたが、3月にまとめると洋物が多くなりました。ひとつの学校では献立に和、洋、中を入れたというところもありました。デザートはフルーツタルトばかりでした。来年は3学期に月を分散して出そうと思います。子どもたちが食べたいのは分かります。お菓子みたいなもの、甘いもの、脂っこいものが大好きです。そうではない方向になるよう、何か理由をつけてやっつけたいかと思っています。食指導の中でも、バランスをとることを指導しました。ある学校では、春の献立が出てきました。春のすまし汁、春のなのはなごはん、春の和え物などです。たまに好きなことを出すことも大切ですが、ちゃんと理由があり、教材として使う必要があります。主食は、お菓子みたいなパンを主食にしては、教材としてはあり得ないと思っています。

山形県遊佐町・調理員:年1回揚げパンを出しています。親が食べた給食を共有したいと親子での給食でやっています。考えなければいけないかなと思いました。週4回の米飯給食です。麺は学校で茹でて出しています。違いを感じました。3年ほど前に、中学校が民間委託になりました。勉強不足を感じました。

調理員:子どもを中心にした学校給食について、市長を巻き込んだ運動づくりを市民に見える形での調理員の役割が必要でしょう。調理するだけでは淘汰されるだろうと思います。子どもたちの給食、政策についての提言なりを発表し合う必要があるのではないかと思います。栄養教諭という社会的な制度ができましたが、経験を持っている調理員の専門性を提起していく必要があると思います。調理の先生と呼ばれるにふさわしい情報発信ができる制度設計が必要だと思います。来年の集会では提言を発表し合う形にしましょう。

司会:ぜひ、提言を持ってきてください。愛媛県今治市は、市を上げて条例をつくり、地域の中で学校給食や食のあり方、農業に取り組む政策になっています。そういう地域の政策を持ってきてください。

兵庫県川西市・調理員:2010年度2学期から100%兵庫県産米を使用して市内16校、特別支援学校が週5回米飯給食となることが決定しました。委託が止まらない中で、現業活性という観点から宝塚市のようにがんばっていきたいと思います。

東京都・保護者:中学校がすべて民間委託、小学校も考えられています。民間委託の偽装請負について労働局の指導を受けるなどの事例が起きたと聞いております。この動きは広がるのでしょうか？

牧下:民間委託が偽装請負にならないかということについて、兵庫県や愛知県で指摘が出ています。ひとつは、調理室を無償で出している、もうひとつは食材を委託側が自ら用意しないなどの点が指摘されています。偽装請負になるには、委託された会社で勤めている社員・パートの方が、「偽装請負」で苦しんでいると労働局に訴える必要があります。保護者や周囲が労働局に行っても対応してはくれません。厳密に民間委託を求めると、食材を委託業者に渡す必要が出てきかねません。そのあたりが難しさです。これまでに指摘された偽装請負の問題をていねいに評価し、労働の問題として、給食のあり方の問題として検討する必要があります。

中川:民間委託、センター化を止めるためにどうすればいいのか。15年前、阪神淡路大震災がありました。そのとき、給食室を開放して、学校で食事を作ろうと思いました。しかし、宝塚ではできませんでした。民間委託やセンター化では、災害時に、学校という避難所の給食室がない、使えないという問題があります。災害時に、給食室を開放し、被災者に温かいものを提供することができます。食べることで、元気が出ます。冷たいおにぎりとパンだけでは辛いのです。給食室が学校にあり、直営である限り大きな財産になります。インフルエンザの問題が出たときも、直営では、対応がスムーズにいきました。いざというときの対応がスムーズという良さがあります。同時に、地域を巻き込むことです。試食会などでも地域の人に出てもらう、地域が守ろうという形にすることです。私も宝塚で積極的にがんばります。

紹介

学校給食の教材としておすすめの本・ポスター

学校給食現場の知恵と工夫が満載

単行本「吉原ひろこの学校給食 食べ歩記3 “食べ残し”編」 吉原ひろこ(1600円 サテマガ・ビー・アイ)

日本全国400校近くの学校を訪ね、学校給食を食べながら、学校給食や食育、教育のあり方を見つめ続けている吉原ひろこさんが、これまでの「食べ歩記」から“食べ残し”をテーマに1冊の本としてまとめられました。

食べ残しの背景にある、家庭や社会の問題、学校のあり方、学校給食の内容、給食時間などを考えながら、各地の学校給食の事例を取り上げています。給食時間を10分長くして給食のあり方を変えた小学校、子どもたちに給食室での手作りを見せる調理室、おいしさにこだわり、徹底して調理方法の改善を図っている調理員、地場の食材と手作りを徹底する栄養士、ランチルームやバイキング給食の効果的な運営方法、地場産食材や子どもたちがつくる野菜を使った給食など、地域や学校運営とも連携した仕組み。学校、地域、栄養士、調理員らの知恵と技術、努力が結集したとき、学校給食が生き生きと、おいしく、すてきで、子どもたちの心を育むものになることを紹介しています。

この1冊を読めば、目指したい学校給食の未来が見えてきます。学校給食を食育として活かし、学校生活を豊かにする事例集として、おすすめです。

学校給食が有機農業を広げる

ポスター「有機農業で育むいのち」

NPO法人全国有機農業推進協議会(全有協)が、食育教材として、「有機農業で育むいのち」と題したポスターとぬりえ、教職員向けの説明用ポスター手引きを作成しました。有機農業推進法ができ、全国で農薬や化学肥料を使わず、生きものにも、人間にもやさしい有機農業を広げようという動きが高まっています。有機農業の基本は「循環」。水の循環は、雨に始まり、山や田や畑に落ち

て、土に入り、やがて川などから海に流れます。その途中で人が生活にも使います。物質の循環もあります。太陽の光が作物や木などの植物を育て、それを人や動物が食べ、うんちを出し、やがて死んで土に帰り、微生物が働き、また、植物になります。

学校給食は、その循環の中心にあります。地域で有機農産物を、顔の見える生産者が栽培します。野菜や果物の旬に合わせて献立を立てることで、無理な栽培をせずにすみます。手間をかけて新鮮な食材を料理し、それを子どもたちが食べます。残菜や食べ残しはたい肥として再び土に戻します。この循環のある学校給食で、食べものが生きものであり、食を通じた循環が、人や生きものいのちを育むことを教えることができます。

ポスター「有機農業で育むいのち」の中心には、「みんなの学校」が配置され、学校菜園や、給食室、調理場、教室、ランチルームが描かれ、地域とのつながりが書かれています。学校給食の時間だけでなく、社会、理科など様々な教科にも使える教材となっています。

ポスターは、全有協のホームページ「ゆうきひろがる」でダウンロードできるほか、学校の授業や保護者、関係者の集まり、勉強会などで利用して頂く方に優先的に、大きなB2サイズのカラーポスターを無料で配付しています(送料のみ負担)。

B2版カラーポスターや手引きを追加ご希望の場合には、事務局まで、メールもしくはファクシミリにて、必要部数・送付先ご住所・宛名・ご連絡先を明記の上、お申し込みください。送料等の支払いについては、申込み後、事務局より連絡があるそうです。数に限りがあり、受付先着順とのことです。また、アンケートに回答すると先着で、B2版のぬりえ用ポスターがプレゼントされます。アンケートは、ポスター発送時に同封されます。

全有協事務局

MAIL: info@yuki-hirogaru.net

ゆうきひろがる <http://www.yuki-hirogaru.net/>

Q & A

学校給食をよくする地域の運動のつくりかた

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 学校から民間委託の話がありました。調理員さんや栄養士さんたちが集まる学習会などに行くと、組合運動みたいな感じで違和感があります。私は「子どもたちの学校給食をよくしていきたい」と願っていますが、同じように思う調理員さんや栄養士さんたちと地域での運動はできないのでしょうか。

回答1:元栄養士

学校給食ニュース2月号に載った「茨城県つくば市で12,000食の学校給食センター2カ所を新築建て替える計画が進んでいる」という投書を読みました。大規模センターでの運営上や食育で、子どもたちにとって問題が生じていないかの情報を求めるものでした。つくば市の学校給食センター運営審議会で、「建て替えにあたり自校式との比較検討」の意見が再三出されていますが、効率性重視ということで比較検討されない現状に疑問と不安を持つての投書でした。

12,000食の給食センターがどのようなものか、多くとも800食の学校給食を栄養士として経験してきた私にはまったく想像ができません。センターで「何が効率的に行なえるのか」が思いつかないのです。

では、今、どうしたらよいかを考えてみました。「子どもたちの学校給食をよくしていきたい」と願って声をあげる保護者や地域の人は、決して多くありません。このような保護者や地域の人は貴重な存在です。

今の学校給食の実態や、実際に働いている人が何を考えているかを知ることから運動が始まります。と同時に、保護者や地域の人がどんな学校給食を望んでいるかを知らせることも第一歩になります。立場の違う人との意見

交換や、合意できる点を見つけること自体がスタートになります。

立場の違う人たちが一緒にテーブルで話し合うためには、たとえば「子どものための学校給食を考える会」を組織し、多くの人に情報を広め、賛同する人を増やすこともひとつの手です。「子どもたちのための学校給食」ということを見失わずに、「市民としての目線」を常に維持し、実態の把握に基づいた改善案を提案することで、はじめて財政難の地方自治体を変えることができます。

お願いします、「子どものための学校給食をよくしていきたい」との願いを市民運動として盛り上げてください。

回答2:調理員

多くの学校給食の運動が現場の人間と保護者、市民とに分断されていて、なかなか一緒になれないのが現実のようです。調理員や栄養士の運動基盤になっている組合には、組織の維持や行政との条件交渉等があり、どうしても労働運動になってしまい、わかりにくい面があります。違和感を持たれて当然だと思います。それは子どもたちや保護者の方の立場に立ち、学校給食本来のあり方を見つめる視点に欠けているかもしれません。

私の市では、その組合と離れ、調理員、栄養士が中心になり、教員や保護者と一緒に「学校給食を考える会」を作っています。そこにあるのは質問された方と同じに、「子どもたちのための学校給食をよくしていきたい」という願いからです。

そこで提案ですが、保護者主体の学習会等を企画し、そこに調理員、栄養士に参加を呼びかけ、そこから運動を展開してみてもどうでしょうか。組合運動に関係なく「子どもたちのための給食」に真剣に取り組んでいる調理員、栄養士もきっといっぱいいるはずですよ。がんばってください。応援しています。

回答3:元保護者

10年以上前の自分の民間委託反対運動を思い出すと、確かに「組合運動」を感じます。使う言葉ひとつとってもわからず、保護者、市民はひいてしまいますよね。その運動の後味が悪かったのはなぜかを考えてみました。「何のためにやるのか」というところが、学校給食をよくしていくことを言いながらも、言動の端はしに「職場を守る」「身を守る」が強く見えたことでした。「子どもたちのために」が感じられれば保護者は一緒にやっていけるし、それを求めていけばいつか調理員さんの大切さを知らしめることにつながっていくのに、とても市民感覚と離れていると思いました。

いまは組合の中にも「子どもたちのために」と言える人たちがいます。外に出て個人個人いろいろな市民と結びついた活動を始める人もいるし、組織の中においてコツコツとその内部改革を進めていく人もいます。「子どもたちのための学校給食」に向かう道はいろいろあります。要は、「何のために」が間違えていないことで、そこができていればともに地域での反対運動も可能です。お互いに譲れ

ない部分も出てくるでしょうが、なぜ譲れないのかの理由を聞くことも、学校給食をさまざまな視点から考えていく上でとても重要です。個人で動く強さと団体だからこそ発揮できる力をうまく生かした運動もできるでしょう。いろんな角度から「子どもたちのための学校給食」をよくしていこうとする運動が大きく、強く続いていくことを期待します。

今は市民が思う「こんな社会に暮らしたい」に近づけるためのさまざまな学習会や活動が行なわれています。まずはそのような集まりに参加し、どのような人たちがいるのかを知ることです。学校給食が抱える問題を多くの人に知ってもらうことも大切です。そこで出会った人たちと学校給食問題を考える仲間作りも可能です。安全な食材使用を求める調理員さんの組合と協力して、保護者たちも参加したことによって請願を勝ち取った例もあります。学校給食の確実な一歩前進です。「これがいろいろな立場の人たちが望む学校給食なのか」と説得できるものを提案していくためにも、知恵を出し合う場が必要になってくると思います。中心にいつも「子どもたち」があれば、大丈夫ではないでしょうか。

学校給食ニュース 122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。