

今月のピックアップ

学校給食調理の民間委託と偽装請負について

学校給食調理業務の民間委託について、「偽装請負」の指摘がある例がいくつか出ています。

最近では、愛知労働局が、春日井市および財団法人春日井市学校給食会に対して、「労働者派遣法違反」の是正指導をしました。新聞報道(中日新聞2010年2月20日付け)によると、違反事例としては、市の栄養士が給食会の調理員に対し、調理の段取り決め、調理時の指示を行っている、食材調達に市の栄養士が関わっているなど業務面3点、市の調理施設を無償で使用させているなど契約面で2点。市は、それぞれ改善することで契約関係はそのままとする方針とのことです。

2007年には、兵庫県丹波市で、新しい学校給食センターを建設した際、調理の民間委託を決めていましたが、市議会で質問があり、市が兵庫県労働局に問い合わせをしたところ、そのままでは偽装請負の可能性があると、民間委託が止められた例があります。

いわゆる「偽装請負」とは、実際には「労働者派遣」をしている状態であるのに、契約上は「業務委託=請負」となっている場合、職業安定法に違反し、労働者の権利が守られていないということです。

学校給食ニュースでは、過去に、「直営の調理員と委託会社の調理員が同じ調理場で働くことはできない」理由について、職業安定法と労働者派遣法に関する基本的なまとめをしました。が、「偽装請負」の面から、あらためて整理します。

給食調理の民間委託とは

いわゆる給食調理の民間委託とは、「業務委託」行為

であり、受ける会社(組織)にとっては「請負」事業です。

この場合、請負した(委託された)企業などは、その事業に対して、業務を独立して行ない、自社の従業員を指揮監督します。

この法律的根拠は、職業安定法44条にあります。

「何人も、次条に規定する場合を除くほか、労働者供給事業を行い、又はその労働者供給事業を行う者から供給される労働者を自らの指揮命令の下に労働させてはならない」

そして、職業安定法施行規則第4条では、請負についてこのような規定があります。

「労働者を提供しこれを他人の指揮命令を受けて労働に従事させる者(労働者派遣事業の適正な運営の確保及び派遣労働者の就業条件の整備等に関する法律(「労働者派遣法」)第二条第三号に規定する労働者派遣事業を行う者を除く。)は、たとえその契約の形式が請負契約であつても、次の各号のすべてに該当する場合を除き、法第四条第六項の規定による労働者供給の事業を行う者とする。

一 作業の完成について事業主としての財政上及び法律上のすべての責任を負うものであること。

二 作業に従事する労働者を、指揮監督するものであること。

三 作業に従事する労働者に対し、使用者として法律に規定されたすべての義務を負うものであること。

四 自ら提供する機械、設備、器材(業務上必要な簡易な工具を除く。)若しくはその作業に必要な材料、資材を使用し又は企画若しくは専門的な技術若しくは専門

的な経験を必要とする作業を行うものであつて、単に肉体的な労働力を提供するものでないこと。

2 前項の各号のすべてに該当する場合(労働者派遣法第二条第三号に規定する労働者派遣事業を行う場合を除く。)であつても、それが法第四十四条の規定に違反することを免れるため故意に偽装されたものであつて、その事業の真の目的が労働力の供給にあるときは、法第四条第六項の規定による労働者供給の事業を行う者であることを免れることができない。」

学校給食調理の民間委託は、「調理業務」を委託していることとなります。栄養教諭・学校栄養士が作成した献立と指示書をもとに、学校(あるいは教育委員会等)から与えられた食材を使い、指定された場所(調理室や給食センター)を借りて、委託会社が調理するということです。栄養士(あるいは校長などの責任者)は、中間検査・最終検査を経て、最終的に完成した給食を受領します。

偽装請負、あるいは、職業安定法違反

たとえば、施設設備や食材を自治体側が用意し、献立も与えられて作業するなど、施行規則第4条の1-4に反していると考えられます。実際には、委託会社が発注者である自治体の施設(給食室・センター)で調理を行うため、施設や設備の貸借契約を結び、施設設備については法的に整合性をつける場合が多いようです。しかし、食材についての問題は残されたままになります。

また、栄養士が、直接調理について指導をしたり、直営の調理員が同じ調理場に入って作業することも問題になります。

厚生労働省は、職業安定法と人材派遣法の間で起き

ている「偽装請負」問題について、特に、製造業の雇い止めなどの行為が起きたため、請負業と人材派遣業の違いについて、発注者、請負者双方に法的な改善、適正化を求めています。

製造業の請負事業の雇用管理の改善及び適正化の促進に向けた取組について

(厚生労働省通知)

<http://www.mhlw.go.jp/bunya/koyou/other14/>

ア 発注者は、請負事業主が請負労働者に対する必要な指揮命令を自ら行って業務処理ができることを確保するよう、労働者派遣事業と請負により行われる事業との区分に関する基準を定める告示に係る自主点検を行うこと。

イ 発注者は、請負事業主が発注者から独立して適正に請負として業務処理ができるよう、請負に係る契約、仕様等の内容を適切に定める等必要な措置を講ずること。

しかし、実際には、職業安定法が労働者の権利を守る法律であり、請負会社(委託調理会社)の社員やパート社員等が、法的に不適切な状態にあることで「不利益だ」「問題だ」と、労働局に対して訴える場合や、発注者である自治体が自ら労働局に問い合わせた場合を除いて、労働局が率先して「偽装請負である」と指導をすることはほとんどありません。

また、すでに調理の民間委託をしている状態で、偽装請負問題を取り上げる際に、食材の調達権限を委託調理会社側に与えることで偽装請負が解消できるという話になりかねませんので、その点は注意が必要です。

今月のピックアップ

食育推進基本計画の見直しが始まりました あらためて考えてみましょう

国の食育推進基本計画は、5年ごとに見直され、評価の上、新たな計画と数値目標が立てられます。2010年度は、この見直し作業の年です。

2006年4月より進められてきた食育推進基本計画では、学校給食の「地場産利用割合を3割以上にする」ことが数値目標に入れられるとともに、栄養教諭の役割、学校給食の「生きた教材」としての活用、米飯給食の普及、単独調理方式の教育上の効果等についての周知・普及などが定められました。

地場産利用や米飯給食などは全国的に増加しましたが、地場産でも、数値目標のために市町村や校区産よりも都道府県産など広域のものが普及したり、有機農業の生産者との産直が否定されて、誰が作ったか特定できない「地場産」に変えられるなど課題もあります。

また、単独調理方式については、一部でセンター給食より単独調理方式を選んだ例もありますが、全国的には、センター方式が増えています。

2012年度からの新たな食育推進基本計画で、何を目標に取り入れ、どんな政策を行うのが決まります。そこで、食育推進基本計画と計画改定についてまとめました。

食育推進基本計画とは

2005年(平成17年)7月に成立した食育基本法を受けて、2006年3月(平成18年)に国が「食育推進基本計画」を策定、公表しました。「基本計画」は、政策を遂行する上で、政府が基本的な方針、方策等を定めたもので、他の政策との調整を含め、重要な柱となるものです。具体的な数値目標なども盛り込まれ、これに基づいて予算がつき、事業が行われます。食育推進基本計画は、農水省の「食料・農業・農村基本計画」、厚生労働省の健康増進法、消費者庁の「消費者基本計画」、内閣府の食品安

全委員会(食品安全法)、それに、文部科学省の学校給食法などと連携しながら進められます。食育推進の政府所管は内閣府になります。

食育推進基本計画と学校給食

2008年に学校給食法が改訂され、2009年より施行されました。この改訂で第一条に「もつて学校給食の普及充実及び学校における食育の推進を図ることを目的」と、「食育」が位置づけられ、栄養教諭の職務にも、食育推進基本計画の目標などを反映した職務となっています。

また、都道府県、市町村は、国の食育推進基本計画をふまえて、それぞれの「食育推進計画」を立案、実施します。

都道府県、市町村の計画の内容は、自治体によって様々です。この食育推進計画で学校給食の質を変えることも可能です。たとえば、給食の食べる時間を十分に取る、牛乳と米飯給食を分離する、地場産の農産物を使うために自治体として生産者、学校をつなぎ、補助制度をつくるなど、学校給食運営に直接影響を与えるような内容とする自治体もあります。食育の視点から、センター給食ではなく、自校方式に決めた自治体もあります。

国の食育推進基本計画、都道府県・市町村の食育推進計画は、学校給食と深く関わりのある政策なのです。

食育推進基本計画の見直し

2010年4月26日、内閣府で、第2期第4回食育推進評価専門委員会が開催されました。ここで、次期食育推進基本計画策定のための議論がはじめられました。

2011年度(平成23年度)からの新・食育推進基本計画にむけて、本年度中に計画についての策定作業が行われます。

今回の専門委員会で示されたスケジュールによると、7

月に、骨子案策定に向けた第5回委員会、9月に計画骨子案が検討され10月には第3回食育推進会議によって骨子が決定されます。

ここで、パブリックコメントが実施され、12月に第7回の委員会、3月に第4回の食育推進会議で計画が決定されます。

パブリックコメントの機会は限られていますが、現在骨子案の検討作業に入っているため、直接内閣府や国会議員などに意見を言う大切な時期です。

ひとりひとりが、食育推進基本計画を見直し、学校給食や子どもの食育のあり方から、政策としてどのようなのが必要かを考え、提案してはいかがでしょうか？

委員会資料より(大臣指摘)

すでに、内閣が変わっていますが、福島前大臣、大島前副大臣が、3月に、基本計画検討に向けた指摘をしており、その内容が概要として公表されています。

学校給食についての直接の言及はありませんが、「新しい公共」としての学校での食育のあり方などに指摘があります。

次期食育推進基本計画検討に関する有識者との懇談における福島大臣及び大島副大臣からの指摘事項(概要)

○福島内閣特命担当大臣

・この5年は「食育」のPR、周知する時期。次の計画で問題点、課題について、しっかりと対応していく必要がある。

・ライフステージに応じて、生涯にわたる一貫した食育を推進。その際、市町村、地域、現場のレベルでどう具体的に推進していくかを検討。

・問題のあるところをどのように政策として取り組んでいくかという観点から、生活の基本としての食を考えていくと、例えば高齢単身世帯にどう推進していくか等、食育格差をどうしていくかが問題。

・3月30日、「消費者基本計画」を閣議決定したが、こういった消費者施策との連動、連携を考えていく必要がある。

・家庭での食育の推進はもちろん大切だが、共働きの増加等ライフスタイルの変化をプラグマティックに捉え、現実的対応を考えていく必要がある。周知より現実的実践。家族ではやりきれないことを、新しい公共、あるいは学校などで、どのように補い、推進していくかを検討する

必要がある。

・生きる上で、やはり食生活をきちんとしないと、どうしても生活の乱れに繋がる。例えば、少年院での食事の調理実習を設ける等したらよいと思う。

○大島内閣府副大臣

・作法に則って、ゆっくりと食べることは大切。きれいな食べ方は幼児教育から。食べ方、エチケットを幼児の段階から学校等が教えることの推進を検討できないか。

委員会資料より2

計画見直しのための検討案が1枚紙で示されています。そこから、「これまでの成果」「今後の課題」を抜き出しました。

□これまでの成果

◎「食育基本計画」の下、食育は着実に推進

・国、都道府県での推進体制は確立
(推進計画の作成・実施100%)

・地域における食育の担い手は拡大
(ボランティア数増加)

・国民の食に関する知識及び食を選択する力の向上

□今後の課題として考えられるもの

◎ライフステージに応じた間断ない生涯にわたる食育の推進

○強化すべき分野や年代層への推進

⇒高齢化社会への対応、義務教育以外の教育現場(幼稚園、高校、大学等)や社会人

⇒食べ方からの食育推進(よく噛んで、味わって食べる等)

◎食を通じたコミュニケーションの強化等豊かな人間形成への取組の推進

○市町村、地域における関係者の連携の更なる強化を進め、地域・家庭主体での取組を体制整備を含めて推進

⇒市町村食育推進計画の作成の更なる推進

○家庭における食育の実践の充実

⇒共食の推進(孤・個食の是正)、食事の際のマナー・所作の浸透、「もったいない」精神の涵養

○高齢者等の単身世帯、母子・父子家庭などに配慮した食育の推進

⇒地域における共食の場づくり等の取組の促進

今月のピックアップ3

有機農業から考える、学校給食と生きた教材 いのち、地域から生物多様性、地球温暖化問題まで

2010年3月、1冊の本が出版されました。

「地産地消と学校給食 有機農業と食育のまちづくり」と題されるこの本は、愛媛県今治市企画課政策研究室長の安井孝さんが、30年におよぶ今治市の有機農業と学校給食の取組を、その時々々の課題や目標、成果についてまとめたもので、学校給食と有機農業の出会いが、ひとつの市や人々の暮らしを大きく変えていく姿が具体的に書かれています。

学校給食ニュースでも、2007年1月号で、「愛媛県今治市、食育から有機農業までを含んだ条例 今後の全国の指針となるか？」の、特集を組んでいます。今治市の取組については、ぜひ、この本を読んでいただくことにして、ここでは、あらためて有機農業と学校給食・食育についてまとめました。

有機農業とは(有機農業推進法)

まず、法律的な定義からです。

2006年12月「有機農業推進法」が成立しました。この法律によると、有機農業とは、「化学的に合成された肥料及び農薬を使用しないこと並びに遺伝子組換え技術を利用しないことを基本として、農業生産に由来する環境への負荷をできる限り低減した農業生産の方法を用いて行われる農業」とあります。

2007年4月、「有機農業の推進に関する基本的な方針」が定められました。そこでは、「有機農業は、農業の自然循環機能を増進し、農業生産活動に由来する環境への負荷を大幅に低減するものであり、生物多様性の保全に資するものである。また、消費者の食料に対する需要が高度化し、かつ、多様化する中で、安全かつ良質な農産物に対する消費者の需要に対応した農産物の供給に資するものである」とあります。

有機農業とは(JAS法)

もうひとつ、有機農業推進法に先立って、1999年(平成11年)にJAS法が改定され、有機農産物などの日本農林規格(JAS)が定められ、2000年1月に告示、その後2001年4月より施行されました。これは、販売のための表示制度です。「有機」「オーガニック」「無農薬」「減農薬」などの表記があふれていたため、特別栽培表示制度に加えて、JAS法による制度が作られました。

JAS有機「有機農産物の日本農林規格」でも、有機農業についての定義があります。

「有機農産物は、次のいずれかに従い生産することとする。

農業の自然循環機能の維持増進を図るため、化学的に合成された肥料及び農薬の使用を避けることを基本として、土壌の性質に由来する農地の生産力(きのこ類の生産にあっては農林産物に由来する生産力を含む。)を發揮させるとともに、農業生産に由来する環境への負荷をできる限り低減した栽培管理方法を採用したほ場において生産すること。

・採取場(自生している農産物を採取する場所をいう。以下同じ。)において、採取場の生態系の維持に支障を生じない方法により採取すること」とあります。

また、農水省は、有機農産物の生産方法の基準のポイントとして、

「堆肥等による土作りを行い、播種・植付け前2年以上及び栽培中に(多年生作物の場合は収穫前3年以上)、原則として化学的肥料及び農薬は使用しないこと

・遺伝子組換え種苗は使用しないこと」としています。

有機農業とは

有機農業推進法にもあるように、有機農業は単に農薬、化学肥料を使わない農業ではなく、農業の自然循環

機能や環境負荷の低減、生物多様性といった視点があります。

有機農業は「いのちをつなげる」農業とも言われます。「農業が扱う作物や家畜も、それらを食べ物として食する人もみな、地上に生命を宿す生きとし生けるものであるという倫理観に根ざしています」(有機食品Q&A 久保田裕子 岩波ブックレット)

つまり、有機農業は、単に安全で安心できる米や野菜、果物、肉や卵、牛乳などを生産するだけでなく、生産過程を通じて、土を肥やし、生産とは直接関係ない動物、昆虫、植物とのバランスをとり、殺虫剤や除草剤などで殺したり排除するのではなく、共生できる環境をつくります。作物の特徴や地域の気候風土、季節の変化に合わせて仕事をします。

たい肥をつくり、地域の中での物質やエネルギーの循環も考えます。作る人と食べる人の関係、関わりを大切に、地域や人のつながりで、持続可能なしくみができるように取り組んでいます。

とりわけ日本の有機農業は、生産者の取組と同時に、消費者との「提携」によって広がってきました。食べる人と作る人がお互いのことを学び、栽培方法から食べ方までを考えることで有機農業が広がるように取り組んできたのです。

有機農業と学校給食

最初にご紹介した今治市の例では、老朽化した学校給食センターを新設することへの反対運動が学校給食と今治市の有機農業の出会いをつくりました。学校給食センターの反対運動は、自校方式運動になり、そこに校区の有機農業を学校給食に使うって欲しいという生産者の願いが重なったのです。その結果、今治市の学校給食は自校方式に転換し、有機野菜が学校給食で使われるようになり、今治の学校給食も、今治の有機農業も、充実してきました。

実は、学校給食に有機農産物を取り入れる試みは、有機農業運動初期の1973年頃からはじまっています。農薬や化学肥料に依存した野菜や食品添加物をはじめとする食品の安全性に対する疑問から、東京では武蔵野市や世田谷区の栄養士が各地の有機農業生産者と直接交流して実現してきました。

現在、福島県喜多方市になっている旧熱塩加納町では、学校給食用の米が政府米だった頃から、地域の米を学校給食に食べさせたいと取組を始め、食べさせるならば有機栽培にしようと生産者が栽培方法を変え、現在は、週5回の有機低農薬栽培米、野菜も町内産の有機無農薬栽培のものを使っています。徹底して旬にこだわり、例えばトマトならば、熱塩加納町で露地栽培が可能な7月上旬から9月半ばまでしか学校給食には出ません。学校給食の献立が、地域の気候風土・旬に合わせて組み立てられているのです。

この学校給食を通じて、子どもたちには、旬のこと、地域の気候風土、作った生産者ひとりひとりのこと、有機農業のことなどを学べるように工夫されています。

東京でも、有機にこだわる栄養士がいて、全国の有機農業生産者と直接連絡を取り、野菜や果物を季節に合わせて取り寄せて、学校給食に使い、子どもたちに、生産者のことや、有機農業、環境のことを教えています。

有機農業とJAS有機

有機栽培や有機野菜と言っても、地域や学校によって考え方はそれぞれです。表示制度としてのJAS有機(有機農産物)を扱うところ、考え方として有機農業に取り組み、JAS有機の認証はとってなくても、農薬や化学肥料をできるだけ使わずにがんばる生産者の生産物を扱うところなどがあります。JAS有機は、第三者認証を受けているため、直接生産者や畑のことは見に行かなくても信頼性は高いですが、JAS有機の認証をとるために、生産者には認証のための経費や事務の手間がかかります。一方、第三者認証を受けなくても、直接畑を見に行ったり、生産者から詳しく話を聞き、人柄を含めてつきあうという「提携」の形もあります。どちらが優れているかということではなく、地域や生産者、学校の実情に合わせていけばいいことです。

有機農業の教育力

安全や安心の面から有機野菜などを選ぶというのもひとつですが、有機農業には学校給食にとってもっとも大切な「生きた教材」としての力が多く含まれています。

作物のいのちとしての力、旬、地域の品種(伝統品

種)、地域の気候風土、生きものによる水や土、物質の循環、食べ残しがたい肥になり再び野菜になる作物やいのちの循環、つながりなどを直接学ぶことができます。

有機農業を行っている田んぼや畑には、生きものがたくさんいます。ドジョウ、メダカ、バッタ、ホタル、ヘビ、トカゲ、カエル、ネズミ、鳥など、生きものを観察することもできます。土の中やたい肥の置き場には、ミミズや昆虫などもあります。里山の落ち葉を集めたたい肥づくりなどは、森林や山と田畑がつながっていることも学べます。

生産者の中には、ナタネを栽培し、油を搾り、天ぷらなどに使った後の廃油を精製してBDF(バイオ・ディーゼル・フュエル)としてトラクターなどの燃料に使ったり、太陽電池やバイオガス(家畜の糞を発酵させてガスを燃料にする)などのエネルギー自給や循環に取り組む人もいます。

世界的な課題である「生物多様性保全」や「地球温暖化防止(化石燃料由来の二酸化炭素排出量抑制)」のことを有機農業から学ぶこともできます。

小中学校ではなく、大学の例ですが、東京の恵泉女学園大学では、必修科目として学生が自ら有機農業に取り組み、野菜を育て、料理し、食べる授業が行われています。その「手仕事」の学びを通して、コオロギやバッタ、ミミズに驚き、雑草の繁殖力を知り、その草を使ってたい肥やマルチ(土の上の日よけなど)に使う伝統的な知恵を学び、いのちや食、生きものをつながり、人間と自然の関わりなどを、「体験」することができます。

もし、この授業が、小中学校で行われるならば、大きな教育力を発揮することでしょう。

学校給食や食育にとって、有機農業は安全・安心にもまして活用したい「教育力」があるのです。

参考: COP10と里山イニシアティブ

2010年10月、名古屋市で、COP10とよばれる国際会議が開催されます。これは、「生物多様性条約第10回締結国会議」の略称です。現在、世界では、数多くの生物種が絶滅、絶滅の危機にあります。生物多様性とは、「あらゆる生物種の多さと、それらによって成り立っている生態系の豊かさやバランスが保たれている状態を言い、さらに、生物が過去から未来へと伝える遺伝子の多様さまでを含めた幅広い概念(COP10支援実行委員会HPより)」です。

手つかずの自然のことだけではありません。日本の里地・里山のように生活や農林水産業を営むことで、人間が手を加えてきた自然(二次的自然)もあります。人間が農業などで手を入れ続けることで、たくさんの動植物がそこを利用し、生態系を成り立たせています。

たとえば、2008年に新潟県佐渡市で放鳥されたトキや、2005年に兵庫県豊岡市で放鳥されたコウノトリは、水田や草原など人間が手を入れた自然環境にいるバッタやカエル、ドジョウなどの小動物を食べて生きていました。人間の生活や仕事が変わったことで、生きる場所を失った動物です。メダカやカエル、ホタル、トンボなども減少しています。

かつては、里山から柴を刈って燃料にしたり、木を切って建材や炭を焼き、落ち葉をたい肥にしたり、草を刈って家畜の餌にしていました。里山には、カブトムシやクワガタムシ、チョウといった昆虫類や、小動物、鳥が暮らしています。その環境でしか生きられない草花や木があります。

人の暮らす里地には、田んぼや畑、庭や家、川や水路、草むらなどがあります。

例えば田んぼは、水路とつながり、水路は川とつながり、そこにドジョウやメダカ、コイなどの魚類、カワニナなどの貝類、トンボ(ヤゴ)、ホタル、ゲンゴロウ、タガメなどの昆虫類、カエルやサンショウウオといった両生類がいます。土や田んぼの水には微生物や小動物がたくさんいます。ヘビやトカゲといったは虫類が餌を探しにやってきます。田んぼや周囲の草などを使うネズミ、モグラ、ウサギなどのほ乳類、スズメやサギなどの鳥類が田んぼを使っています。

日本の生物多様性において、この里地里山がとても大切な意味を持っています。国土の4割を占める里地里山は、日本の希少種の集中分布域の5割にあたるからです。

日本にとって生物多様性の保全とは、自然と共生しながら、持続的、循環的な形で農林業や生活に活かしてきた里地里山の知恵や技術をもう一度見直し、現代的な方法で活かしていくことです。

そこで、COP10の主催国である日本は、世界でも同じように農林水産業や生活の場で、自然と共生しながら、持続的、循環的な利用を行い、それによって生物多様性

を保全しようという「里山イニシアティブ」を提唱すること
にしています。

有機農業の考え方や方法は、日本の里地里山が自然
と共生し、持続的、循環的に活用するための知恵や技術
そのものです。

学校給食に有機農業を取り入れていくことで、今日の
世界的な課題の教材にもなります。

参考図書：

今治市の取り組みについては

「地産地消と学校給食 有機農業と食育のまちづくり」
(安井孝 2010 コモンズ)

**恵泉女学園大学の有機農業授業と、有機農業を総合
的な学習の時間に取り入れるための方法については、**
「教育農場の四季 人を育てる有機園芸」(澤登早苗
2005 コモンズ)

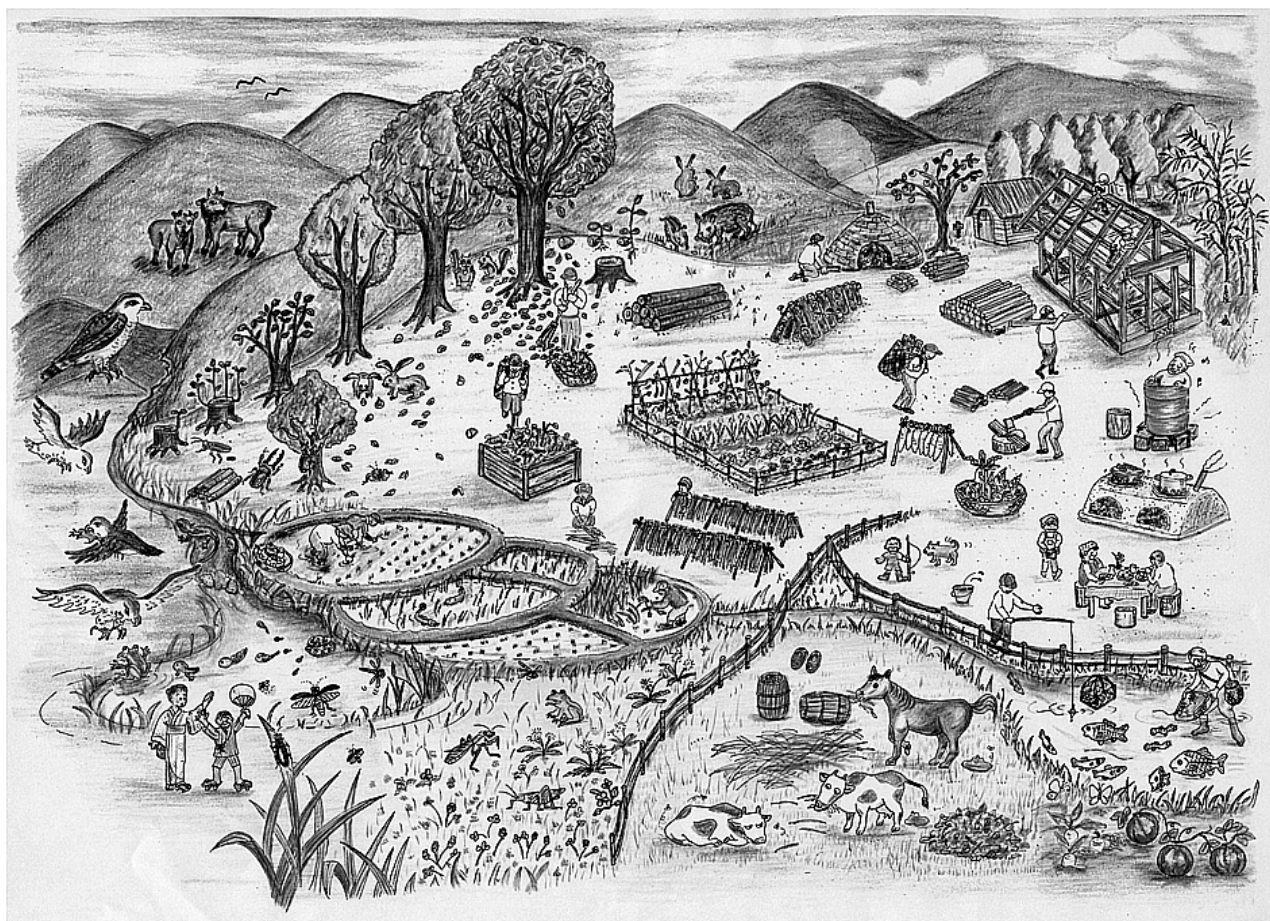
**有機農業を学校農園などから取り組みはじめた実践
例については、**

「シリーズ・食卓の向こう側9 生ごみ先生のおいしい食
育」(吉田俊道 2005 西日本新聞ブックレット)

有機農業の基本については、

「有機食品Q&A」(久保田裕子 2003 岩波ブックレ
ット)

などを参考にしてください。



里地里山の循環のイメージ(里地ネットワークより提供)

レポート

群馬県高崎市（旧倉渕村）の地場産野菜使用について

全国学校給食を考える会・代表 五十嵐興子
倉渕学校給食協力会代表

和田さんは、有機農業生産者で、私（五十嵐）が現役の栄養士の頃は、学校給食用に無農薬の野菜などを送ってもらいました。倉渕村（当時）のお宅も訪問し、畑や、和田さん家族の暮らしぶりを学びました。和田さんは、もともとご夫婦とも大地を守る会の職員をされており、和田佳子さんは、全国学校給食を考える会の事務局担当も務められました。ですから、学校給食のことも、有機農業のこともご存じの、貴重な生産者です。3人のお子さんがいて、学校給食を食べています。

現在は、群馬県高崎市倉渕町となり、2008年9月からは、高崎市立倉渕町学校給食センターに地場野菜を納品する倉渕学校給食協力会の代表も務められています。

和田さんに、倉渕学校給食協力会の経緯や取組についてお聞きしました。

2008年の6月に倉渕学校給食協力会は設立されました。当初の生産者は8名でスタートし、少し入れ替わりはありましたが現在は13名となっています。2008年9月には高崎市立倉渕町学校給食センターに向けて野菜、なめこの納品が始まりました。2009年の1年間に納品した野菜は、かぶ、だいこん、たまねぎ、ほうれん草、小松菜、青梗菜、人参、白菜、キャベツ、きゅうり、いんげん、ズッキーニ、なす、ピーマン、メークイン、男爵、馬鈴薯、にんにく、なめこで、全部で2,705kgです。冬場は野菜の生産がほとんどできないので、春から秋が主な時期です。

現在までは、すべて化学肥料・化学農薬不使用の野菜・なめこです。

設立への働きかけは、高崎市と学校給食センターからのよびかけでした。以前から、学校給食に有機農業で栽培した野菜などを使って欲しいと思っていましたが、2008年6月より少し前に、高崎市から倉渕町の無農薬・減農薬栽培農家に向けて「倉渕町の学校給食センターに、安

全な食材の提供に協力して欲しい」というお知らせが配布され、集まったのが最初の8名です。

子どもが学校に通っていることや、以前に学校給食に野菜を提供した経験がある、ということで会長を務めることになりました。はじめるにあたっては、五十嵐さんの学校に野菜を届けていたときの、五十嵐さんとのやり取りの経験が大変参考になりました。

倉渕町学校給食センターは、町のほぼ中心地にあり、もともと遠い会員（生産者）でも車で10数分のところにあります。会員は、各自がそれぞれ給食センターまで納品します。つまり送料込みの価格となります。野菜の希望価格は生産者が決めて、給食センターが注文する形です。つまり給食センター側からすれば、予算に合わなければ注文しないということになります。

月曜日と祝日あけの日以外は、前日納品を基本としています。高崎市では、地場産野菜は前日納品が認められています。倉渕町が合併した高崎市は自校方式の学校給食が多く、ずいぶん前から地場産の食材を盛んに使用しています。

ですから、月曜日以外は納品時間にも多少余裕があり、価格面でも生産者からの不満はほとんどありません。ただ、たとえば、「にんにく100g」だけといった注文もあるため、「給食だからしかたないかな」という感じを受けるときもたまにはあります。

年に1回、給食センターの調理見学と試食会を行い、会員に対して、学校給食への理解を深めてもらっています。会の運営は、主に3名の役員であり、出荷物売り上げの5%を運営費（会費）として当てています。

今のところ、量的にも、品目的にも給食センターの需要に応えきれていないのが現状なので、会員を増やして供給量供給品目を増やしていくのが目標です。今年度からは、減農薬栽培の農家さんが会員に加わりました。給食をきっかけに減農薬をさらに進めていただき、いつか無農薬にならないかと密かに期待しています。

時事情報

ホームページ・新聞等からの情報

平成22年版食育白書公表

内閣府共生社会政策統括官食育推進のホームページで最新の食育白書が公表された。2010年5月28日の閣議決定されたもの。

内閣府共生社会政策統括官食育推進のホームページ

<http://www8.cao.go.jp/syokuiku/>

平成22年版食育白書(PDF版)

<http://www8.cao.go.jp/syokuiku/data/whitepaper/2010/pdf-honbun.html>

食に関する指導の手引が改訂されました

文部科学省は、2010年3月に、「食に関する指導の手引き」を改訂した。引き続き、各教科等における食に関する指導や学校給食を生きた教材として活用した食育などのテーマについて具体的な計画づくり、指導の視点などを示している。食育、給食関係者には一度目を通していただきたい資料である。

食に関する指導の手引 - 第1次改訂版 - (平成22年3月)

http://www.mext.go.jp/a_menu/sports/syokuiku/1292952.htm

調理場における洗浄・消毒マニュアルPart2が公開されています

文部科学省は、2010年3月に、「調理場における洗浄・消毒マニュアルPart2」として、新版を公開しました。食器、施設、便所、手袋等の衛生管理や評価方法、食中毒例などについてまとめられている。

調理場における洗浄・消毒マニュアルPart2

http://www.mext.go.jp/a_menu/sports/syokuiku/1292023.htm

全国の最近の大規模センター事例まとめ

大阪府豊中市は、平成19年度に、新学校給食センター基本構想検討委員会を行っているが、その会議録の資料一覧に、「最近の給食センター事例」として、全国の学校給食センターの基本的な情報を調査、とりまとめし、そのデータを公表している。

以下の31事例について運営者、新築・改築の別、事業方式、調理運営、配送運営、敷地面積、延床面積、構造、整備費、1食あたりの床面積・建設費、対象校、アレルギー食対応、食器、その他の特徴などが表形式でまとめられている。

貴重なデータであり、センターについて関心がある方にはとても参考になる資料である。

長野県松本市(12000食、01年)、愛知県岡崎市(12000食、07年)、大垣市(12000食、10年予定)、山形市(2棟22000食、09年)、島根県出雲市(11000食、02年)、仙台市(11000食、03年)、大阪府東大阪市(11000食、04年)、千葉市(11000食、05年)、仙台市(11000食、08年予定)、青森市(10000食、04年)、可児市(10000食、07年)、愛知県豊川市(9000食、02年)、長野県長野市(8518食、03年)、北海道江別市(8000食、01年)、大分県大分市(8000食、08年予定)、青森県弘前市(7000食、99年)、茨城県常陸太田市(7000食、00年)、千葉県浦安市(2棟13000食、06年)、富山県富山市(6000食、03年)、伊万里市(6000食、06年)、和歌山県田辺市(6000食、07年)、千葉県木更津市(6000食、09年予定)、岐阜県瑞浪市(5000食、02年)、埼玉県狭山市(4500食、3500食の2棟、09年予定)、熊本県人吉市(4500食、02年)、東根市(4500食、08年予定)、上山市(3300食、05年)、香川県宇多津町(2100食、07年)、木之元町・余呉町給食センター協議会(2000食、01年)、奈良県橿原市(2000食、00年)、島根県八雲村(1000食、02年)

大阪府豊中市 <http://www.city.toyonaka.osaka.jp>

新学校給食センター検討委員会

http://www.city.toyonaka.osaka.jp/top/kakubu/kyoiku/kyo_soumu/g_kyushoku/kyushoku/

平成19年度新学校給食センター基本構想検討委員会会議録

http://www.city.toyonaka.osaka.jp/top/kakubu/kyoiku/kyo_soumu/g_kyushoku/kyushoku/kaigiroku/gjiroku.html

第2回資料1(最近の給食センター事例)

http://www.city.toyonaka.osaka.jp/top/_download_/7203/2-1jirei.pdf

埼玉県鶴ヶ島市、PFIセンター建設へ

埼玉県鶴ヶ島市は、老朽化した学校給食センターについて、PFI方式での整備の方針を決めた。事業方式(BTO、BOT、DBO)については、2010年8月をめどに決定する予定。

現在は、2つの学校給食センターがあり、それぞれ、最大8000食、5000食の調理が可能であるが、現在は、3500食7校、2700食6校で運営している。調理は直営。ランチ皿を使用している。

新施設の規模は、6500食と想定、食器を強化磁器3点に

変え、アレルギー対応は除去食50～70程度。

埼玉県鶴ヶ島市

<http://www.city.tsurugashima.lg.jp/>

学校給食施設の更新について

http://www.city.tsurugashima.lg.jp/gakkou/kcenter_koushin.html

青森市、小学校向けセンター12000食を整備へ

(関連)青森市、小学校給食センターPFI可能性調査(09年6月21日)
http://gakkyu-news.net/jp/010/012/post_443.html

富山県魚津市、冷食から異物混入再度

放射線照射食品反対集会のご案内

日時:2010年7月17日(土) 13:30-16:00

場所:主婦会館(ブラザエフ)3階会議室(JR四ッ谷駅麴町口前1分 東京都千代田区六番町15番地)

テーマ:

原子力委員会の無責任な照射食品推進の責任を追及する

現地報告:オーストラリアでの照射ペットフードによるネコ脳神経障害の被害報告

主催:

照射食品反対連絡会

代表世話人 和田正江(主婦連合会) 飛田恵理子(東京都地域婦人団体連盟)

富山洋子(日本消費者連盟) 里見宏(食品照射ネットワーク)

Q & A

夏休み、調理員や栄養士は何をしている？

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 栄養士さんや調理員さんは夏休みには何をしているのですか？民間委託の話が出るとき、「休みが多いのに高給取りの直営調理員」のように言われたりしていますが、どうなのでしょう。

回答1:元栄養士

少し前まで栄養士をしていました。周りの人や家族にも、「給食がないのに何の仕事があるの?」「学校へ行って、何するの?」とよく言われました。

学校給食担当者は学期末に給食が終了すると、「無事に一学期が終わった」と緊張感から開放され、心底ホッとします。私の場合は、給食が終了すると支払いが待っています。金銭出納帳をつけて、出入バランスをチェックします。給食費算定のための資料作り(購入量から購入単価を割り出し、単価計算をする)をします。給食時の放送原稿や給食だよりを項目別に整理していました。

栄養士会の仕事としては、給食に新たに入れる料理の試作会や、調理員さん向けの料理講習会もあります。毎年開催される区主催の展示会「栄養フェスタ」の展示物を作ったり、食教育の指導案作りもあります。近年は都や区の教育委員会主催の「食に関する年間指導計画」や専門職としての研修会が増えました。

退職前の数年間は民間委託になり、まとまった時間があると委託業者向けの指示書の入力をしていました。

もちろん、有給休暇や夏期休暇もとります。三期の休業終了前には、次回の献立を作り、発注や検収簿作り、献立表の印刷、指示書、作業工程表を作り、いつでも給食作りができるようにして始業式を迎えます。

給食がある日常は、納品時の検収や衛生管理基準に

沿った点検が各種あります。調理工程が順調に進んでいるかを見て回ったり、味見をしたり、給食が決められた時間に子どもたちに届くまで目が離せません。給食時にはランチルーム指導や教室を回って配食や食べ方の助言もします。自身の食後には給食事務や打ち合わせがあります。新たな知識を入手する時間も少なく、一日、一ヶ月、一年が過ぎていきます。

退職をしてさまざまなことを知る機会が増えました。「現役のときにこのような体験ができていたら、子どもたちに伝えられたのに」と思うことが多々あります。

回答2:調理員

夏休みは給食がないのだから、仕事がないんじゃないか。子どもたちがいない学校で、一体何をしているんだろう? きっと疑問に思われていることだろうと思います。私は調理員のことを書きます。

実際は結構しっかり働いているんですよ。自治体や学校によって多少違いはあると思いますが、40日ほどある子どもたちの夏休みのうち、最初の1週間くらいは調理室の設備の清掃作業や、調理機器のメンテナンス等が多いようです。調理室にはたくさんの大型調理機器があります。給食がある学期中には洗浄作業だけで、細かな清掃や点検、調整まではなかなかできないのが現状です。そこで給食のないこの期間が利用されるわけです。それこそ天井まで洗うこともあります。

夏休みの終わる1週間前くらいからは、今度は2学期の給食の準備作業があります。およそ1ヶ月使用しなかった設備や機器の再点検、食器具の洗浄作業です。

また、自校で直営の調理員が給食を作っている学校では、調理員はその学校の職員でもあります。「この仕事は今は無理だけど、夏休みだったらみんなでやれば何とかできるから、夏休みにしよう」なんていうことが、できる見通しも曖昧なまま、いっぱい溜まってしまふことがあります。そんなふうにして体育館のペンキ塗りや校庭の草むしり、

通学路の整備等、用務員さん、教員、事務職員、時には校長先生、副校長も仲間に入って取り組んだりしています。

また、衛生管理やその他の研修、学習会等も5回ほどあり、ここでもなかなか休ませてもらえません。さらに私のところではこの他にも学校を拠点とした食育活動として、「夏休み親子教室」が6回、「親子栄養教室」が2回ほどあ

り、係りや役割分担にもよりますが、その準備等も含め15日ほど必要になってきます。

これらの日数を加算していくと夏休みの期間では足りなくなりますが、きっとどこかで怠けてさぼっているのだと思います。そんな夏休みですが、学期中とはまた違った仕事環境でもあり、楽しみにしているのも事実です。子どもたちが学校にいないのは寂しいのですが・・・。

2010年夏期学校給食学習会

毎年恒例の「学校給食学習会」、今年も開催します。日程、場所が決まりました。

日程:2010年7月29日(木)、30日(金) 2日間

場所:ローズホテル横浜(神奈川県横浜市)

参加費

1日のみ参加:4,000円 2日間参加:6,000円

講師、主な内容、申込み方法等、決まり次第、ご案内します。(別添チラシをごらんください)

会場案内:ローズホテル横浜

〒231-0023 横浜市中区山下町77 TEL 045-681-3311

みなとみらい線(元町・中華街駅2番出口より徒歩1分) JR線(石川町駅北口より徒歩10分)

お問い合わせ:全国学校給食を考える会

学校給食ニュース 124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。