

学校給食ニュース vol.125 2010年9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

今月のピックアップ

2010夏期学校給食学習会報告

夏期学校給食学習会が2010年7月29日(木)30日(金)の2日間、横浜市のローズホテル横浜にて開催されました。主催は、全国学校給食を考える会、東京都学校給食栄養士協議会、協力:日本教職員組合にて行われました。

今年のテーマは「これからの学校給食を考える」です。

学校給食や食育の現状、生物多様性と食、口蹄疫などの問題、有機農業を活用した食育や教育のあり方などについて学び、意見交換しました。

夏期学校給食学習会は、毎年、その発表や討論内容を「報告集」としてまとめ、後の学習に役立つと好評です。今回も、2010年度中に報告集としてまとめられる予定です。

学校給食ニュースでは、夏期学習会の内容の中で、いくつかの事例報告と課題提案部分を中心に報告します。(文責:学校給食ニュース)

プログラム

講演1 「学校給食の将来像を考える～食育推進基本計画第2期に向けて」講師:牧下圭貴(本紙編集責任者)

講演2 「生物多様性と遺伝子組み換え食品」講師:天笠啓祐さん(市民バイオテクノロジー情報室代表)

講演3 「食材の条件 口蹄疫が治っても食べられないの？」講師:里見宏さん(健康情報研究センター代表)

講演4 「有機農業で育むいのち」講師:澤登早苗さ

ん(恵泉女学園大学人間社会学部教授)

事例報告1 「給食主要野菜自給50%をめざして！」

講師:會田昭広さん(山形県高島町二井宿小学校校長)

事例報告2 「『給食畑の野菜』を有機野菜に」

講師:佐藤一彦さん(大分県臼杵市有機農業推進室)

意見交換会 これからの学校給食を考える

司会:野田克己(全国学校給食を考える会副会長)

パネラー:澤登早苗さん、會田昭広さん、佐藤一彦さん、牧下圭貴

「生物多様性とは、食である」

天笠啓祐さんからは、「生物多様性と遺伝子組み換え食品」をテーマにお話いただきました。今年は10月に名古屋市で第10回生物多様性条約締約国会議(COP10)と、第5回カルタヘナ議定書締約国会議(MOP5)が開催され、締約国の政府関係者に加え、日本と世界の自然保護団体やNGOが集まります。

日本でも、今年に入ってから「生物多様性」という言葉が少しずつ聞かれるようになりました。天笠さんは「生物多様性とは、一言で言えば食です」と話します。たくさんの生物種があって、自然は成り立ち、その結果、食をはじめ私たち人間が生きることが出来ます。たくさんの生物種＝多様性がある生態系は守られ、それぞれの「種」が守られます。ひとつの生物種が減ると、次々の他の生物種が生きていけなくなることがあります。

今、この生物多様性が危機を迎えています。

輸入食品が増えていることと、生物多様性の危機はつながっています。

世界では、多国籍企業などが土地、水、食料を支配しつつあります。

たとえば、漁業権を買い占め、そこで獲れる魚を、その国の人が食べるのではなく、海外へ持って行ってしまうこともあります。農地の買収、森林の買収も進んでいます。

世界規模で農地争奪戦が起きていて、食べるための農地が買い占められ、その土地の作物をその土地の人が食べられないという状況が起きています。

水道事業の民営化と買収も進んでいます。ヨーロッパなどの水道企業が途上国の水道事業を運営し、その結果、きれいな水を買えない貧困層が増え、途上国の半数が汚れた水を飲んでおり、300～400万人の子どもが、それにより死んでいます。

食料は、現在4社の穀物メジャーが支配しています。

作物の種子はモンサント、シンジェンダ、デュポン、バイエルの4社が支配しています。

日本で売られている種子のほとんどが海外で生産されたものです。

そうやって、生態系が壊され、人々の生活が壊されています。

特に、遺伝子組み換え作物が、生物多様性と食の安全を奪っています。

たとえば、殺虫性作物はすべての細胞に殺虫成分が含まれています。それを、虫や人が食べるのです。この成分に耐性を持つ昆虫(害虫)が増えています。

除草剤耐性作物の栽培が増えたために、除草剤に耐性を持つ雑草が増えています。

農薬を減らすと言われた遺伝子組み換え作物の結果、農薬の使用が増えています。

遺伝子組み換え作物は、荒廃して、原生種や在来品種を遺伝子汚染しています。メキシコのトウモロコシの原種や伝統種が危機にあります。日本でも、アブラナ科の植物やブロッコリーなどが、遺伝子組み換えナタネと交雑して自生していることが分かっています。

遺伝子組み換え作物が広がることで、生態系に悪い

影響が起きています。

また、食品としても、次々に安全性に問題があるという実験結果が発表されています。

日本は、世界最大の輸入国です。一番食べている国民です。

MOP5は、カルタヘナ議定書についての議論です。遺伝子組み換え生物などから、生物多様性を守るためのルールです。特に今回の会議では「責任と修復(救済)」が議論されます。汚染したとき、その原因企業に責任を問うためのルールです。

これに基づき、日本でも、カルタヘナ国内法があります。しかし、肝心の「予防原則」「人の健康」「食品の安全性」にはほとんど考慮していません。

天笠さんは、「生物多様性の一番の問題は第一次産業の荒廃です。それが生物多様性を崩壊させる最大の問題です。その最大の原因は、食料輸出国のモノカルチャー(単一栽培)です。それは生物多様性の正反対です。現地の生物多様性の崩壊し、それが輸出されることで、輸入国は競争力を失い、農地が放棄されていきます。生物多様性を取り戻す、守るということは、第一次産業をどうやって守っていくか?ということですよ」と、まとめ、食が生物多様性を守る上で重要であると強調しました。

人類は、他の生物(菌・ウイルスを含む)と共生せざるを得ない

里見宏さんからは、人と動物の共通感染症の事例が増えていることや、口蹄疫問題を通して、人と家畜、人と菌やウイルスのあり方について話をいただきました。

今年、宮崎県で口蹄疫が発生し、たくさんの家畜の牛、豚が殺され、埋める処分となりました。2010年7月27日、宮崎県は5月18日から発していた非常事態宣言を解除し、不要不急の外出の自粛、イベント等の延期、消毒の徹底等をお願いを終了しました。これは県内の牛や豚の移動・搬出制限が解除されたことによります。

この間、口蹄疫を発症した牛や豚だけでなく、発生地周辺の牛や豚はすべて殺されました。里見さんは、なぜ殺されたのか、法律のあり方と問題点を指摘しました。

口蹄疫はウイルスによる接触感染です。感染し、発症した牛や豚は、人間の手足口病に似た症状で、口の中や蹄の付け根などに水ぶくれができたり、発熱したりします。子牛や子豚で死亡することはありますが、成長した家畜は死亡率が数パーセント程度で回復します。また、農林水産省のホームページでは、食べたりしても人には感染しないとしています。農水省のホームページでは、殺処分にする理由として「ウイルスに汚染された可能性のある肉が流通すれば、他の地域に口蹄疫を広げてしまう恐れがあります」としています。

法律としては、「家畜伝染病予防法」で殺処分することが義務づけられています。「この法律は、人に対して作られていた『伝染病予防法(廃止)』とそっくりで、人が対象ではないので、患畜は殺すことになりました。廃止された『伝染病予防法』は、非人道的な法律として廃止され、『感染症法』に変わりました。その伝染病予防法と同じ考え方の法律です」と里見さんは問題提起します。

「感染症法」の前文には、「我が国においては、過去にハンセン病、後天性免疫不全症候群等の感染症の患者等に対するいわれのない差別や偏見が存在したという事実を重く受け止め、これを教訓として今後に生かすことが必要である」とあります。そういう前文が必要なほどに、「伝染病予防法」の人権侵害はひどいものでした。

動物に関しては、「動物愛護法」で、「動物をみだりに殺し、傷つけ、又は苦しめることのないようにするのみでなく、人と動物の共生に配慮」とありますが、家畜の感染症に対しては強制的な殺処分となっています。

口蹄疫は、ほとんどが回復する病気ですが、健康な家畜も含めて殺すことになります。そのことが「あたりまえのように思える教育効果が生まれる」と里見さんは語ります。病気になった家畜やその回りの健康な家畜を殺しても、それは仕方がないことだと、子どもも大人も、思うようになるという意味です。それは「いのち」を考える上でとても危ないことではないかという危機感があります。

交通機関の発達や輸入食品の増加などで、世界が狭くなっています。風土病といわれた地域独自の病気が、あっという間に世界に広がるという状況が起きています。

特に、人も動物も感染する共通感染症が増えています。人と動物、人と菌やウイルスが共生せざるを得ない状況の中で、今回の口蹄疫は、大きな問題を投げかけていることが分かりました。

一方、学校給食の問題についても里見さんは、いくつかの指摘をしました。これまでも、夏期学校給食学習会などで里見さんは、学校給食が「科学的な根拠のないままに、菌に対しての過剰防衛が起きている」と訴えてきました。

たとえば、学校給食現場でノロウイルスにはアルコール消毒では効かないという誤解が広がり、塩素殺菌で手を洗う事例が多発、厚生労働省は手洗いで塩素消毒をやらないよう、アルコール消毒で十分だと指示していますが、なかなか止まりません。根拠のない対応の例です。

里見さんは、毎年「手を洗う前と石けんで手を洗った後を培地で菌の培養検査をする」という大学での授業を紹介します。手を洗った後の方が、常在菌が培地で増えることを示し、小中学校で教えられている「菌を洗い流すために手を洗う」という説明に科学的な根拠がないことを紹介します。「自分で確かめること」「科学的な根拠を示すこと」を学校給食現場に提案しています。その上で、塩素殺菌の結果、発がん物質のトリハロメタンが発生し、将来の発がんリスクを高めていること、しかし、一度はじめた塩素殺菌を止めるという決断は、塩素殺菌を始めるよりも難しく、「もし、塩素殺菌を止めたあとに食中毒が起きたら」という不安が決断をためらわせる現状を指摘し、「しかし、それは非科学的であり、学校教育の現場自体が科学的根拠を大切にしていないことだ」として、適切な対応を提案されました。

なお、3月に行われた「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」の内容がまとめられ、全国学校給食を考える会より冊子として販売されています。

都市部でできる有機園芸の食育

澤登早苗さんからは、有機農業を食育・食農教育として活用する具体的な方法と、その成果についてのお話がありました。

恵泉女学園大学では、必須科目「生活園芸Ⅰ」があ

り、そこで全学生が、有機園芸を行っています。授業として成立するよう、1コマ90分で、準備から後片付け、着替えまでできるように組むこと、また、夏期休暇中などに作業を発生させないことを視点に、作物や品種を選定し、無理をしない形で取り組むことの必要性を説明いただきました。

また、初年度から数年間は、土作りのできていない土地で有機農業を行うのに苦労しましたが、しかし、学生達に「今の苦労が、数年後、後輩達の役に立つ」ことなどを教えています。

授業として行うため、過程の重視、五感を働かせる、関係性(人と作物、人と他の生きもの、他の生きもの同士、人と自然、人と人)に注目、循環の認識、視野を広げること目標として行われています。

最初は、ミミズや昆虫などを嫌がっていても、1年のうちにそれらの生きものに慣れます。1粒の種がわずかな期間に大きな白菜や大根になることを体験して、競争社会の中で傷ついた子どもが「自分が何かの役に立つ」という意識を形成するなど人間教育としても効果があります。

澤登さんは、大学だけでなく、子育てセンターでの未

就学児と家族を対象とした親子有機野菜作り教室、多摩ニュータウン内の商店街で、幼稚園や小学校向けの「キッズ交流ガーデン」など、それぞれの地域での有機野菜づくりを軸とした子育て、食育、人間形成、地域社会形成などにも取り組んでいます。

たとえば、団地の共有スペースに植栽されている街路樹の直径2メートルの地面(ツリーサークル)を活用し、野菜やハーブを栽培、コミュニティーガーデンとして教育、交流、まちづくりにも生かしています。

都市部であっても、小さな「空き地」はいくつもあります。それらを活用し、有機農業を通じて、生きものとの共生、食のありかた、地域でのコミュニケーションなど教育プログラムに組み立てることができます。

「食べることはすべての人に共通しており、食べられるものを介すると人と人がつながりやすく、共通の話題が生まれやすい」と澤登さん。

小学校の総合的な学習の時間でのプログラムについては、

「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)に詳しく書かれています。

夏期学校給食学習会

給食主要野菜自給50%をめざして

事例報告1 「給食主要野菜自給50%をめざして！」

講師: 會田昭広さん(山形県高島町二井宿小学校校長)

山形県高島町の二井宿小学校は、児童数70人弱の小学校で、学校給食は自校直営方式です。栄養士は配置されておらず、町内統一献立、食材も基本的には一括購入となっています。児童による給食野菜自給50%という取り組みは、平成11年度(1999年)、前校長の伊澤良治さんが教頭として赴任し、食農教育と総合的な学習の時間の取り組みを提案したときからスタートしました。その後、伊澤さんは、別の学校に行き、二井宿小学校に校長として戻ってきました。今年度からは、今回の講師、會田

さんが校長として赴任してきましたが、引き続き、児童による農体験と給食自給率50%の取り組みを、学校教育の「教育活動」の軸に据えて取り組んでいます。

給食自給50%とは、学校給食で1年間に使う主な野菜の量を出し、その50%を、児童がつくる野菜でまかなおうという意味です。1年生はサツマイモ20kg、かぼちゃ15kg、2、3年生は大豆6kg、里芋13kg、4年生はジャガイモ120kg、大根55kg、5年生は餅米120kg、キャベツ200kg、6年生は白菜200kg、人参150kg、トウモロコシ50kgを栽培します。それ以外にも、いくつかの野菜をそれぞれの学年で栽培しています。

3年生以上は、山形県の自給率、日本の自給率、フードマイレージなども学習します。

栽培の先生は、地元の80代のお年寄りです。

学校で「質問会」を開いて、児童が自分たちで立てた作付け計画や栽培方法などについて聞き、実際の指導も受けます。

地域の地域ごとの気候風土がありますので、インターネットや本では、いつ種まきをしたらいいのかなど、本当のことが分かりません。そのあたりを地元の農家に聞くことが大切です。

米づくりでは、毎年、農薬(除草剤)を使うか、使わないか、子どもたちに問いかけます。農薬を使えば作業は楽になります。使わなければ草取りに苦労します。その代わりに、田んぼにいるたくさんの生きものを殺さずにすみます。子どもたちは考えた上で、農薬を使わないという選択をします。

失敗体験も大切にしています。草に負けて収穫量が減ったり、ジャガイモの保管が悪くて腐らせることもあります。そのときは、4年生が北海道の農家などに問い合わせて、収穫や保管について学び、次の学年に教えたりします。大豆を猿にほとんど食べられるということもあります。それで自給率が50%を下回っても、それはそれで構いません。

失敗経験は、必要感からの生きた学習につながります。

子どもたちには、野菜の好き嫌いアンケートを年度のはじめにとっています。葱やピーマンが嫌いな子どもが、自分で栽培した野菜を給食に使ってもらい、食べるようになります。

「つち さわると 何だかうえたくなるんだよなー」

とは、葱が嫌いだった2年生の言葉です。そういう言葉が自然に出てくるようになります。

「日本の自給率40%なのに、50%より多い二井宿小はえらい」と作文に書く子どももいて、誇りと自信を持つこと

が分かります。

視察の方などからは「もっと自給率を高めないのでですか?」「ほかの作物も増やさないのですか?」などの意見も出ます。しかし、教育として行っているので、50%という目標でいいと考えています。

二井宿小学校では、学力向上にも力を入れています。この食農教育は、学力向上にも役立っています。そのため、田んぼや畑の作業は、総合的な学習の時間が中心です。それも全部の時間ではありません。このほかは、一斉下校が4時なので、それまでの空き時間の一部や朝の登校から学校がはじまるまでの時間を使います。

二井宿小学校は、昨年からは親子給食になっています。中学校300食、保育園にも供給しています。この分は、自給率には入れていません。とても大変です。その中でも、子どもたちが栽培した不揃いの野菜を学校給食に使ったり、1品つけたり、余った餅米を調理員さんが自分たちで笹の葉をとってちまきを作ったりしています。

地域の協力もあります。田んぼや畑の指導、事前事後の肥料まきや耕耘などもお願いしています。「給食野菜の会」もあり、子どもたちのために野菜を栽培しています。PTAも、この取り組みを受けて、各家庭でできることをしようと、家庭で祖父母や両親と野菜作りをしたり、料理を一緒にするなどの取り組みがはじまっています。

なお、学校給食に使った野菜の代金や収穫祭で売った野菜の代金は学校で口座を作って管理し、翌年の種や苗代にしています。

二井宿小学校の取り組みについては、「いのちを育み ところを耕せ 山形県二井宿小学校食農教育のめざすもの」(伊澤良治、佐藤幸也、二井宿小学校教職員編著、家の光協会 2010)に指導案やカリキュラムを含めて掲載されています。本書は、平成21年度毎日農業記録賞優秀賞を受賞しています。

夏期学校給食学習会

「給食畑の野菜」を有機野菜に

事例報告2 「給食畑の野菜」を有機野菜に

講師：佐藤一彦さん(大分県臼杵市有機農業推進室)

平成12年度に臼杵市の学校給食がセンター化されました。平成10年9月、市長より「学校給食はセンター化するが、これまで学校給食ではほとんど地元産野菜を使わないから、臼杵市産野菜を100%にしたい。特に規格外の野菜を使いたい」との指示がありました。

100%は無理だと言いましたが、5割を目標とすることにして、「給食畑の野菜」の企画を立てました。学校給食の栄養士、調理員、生産者からの意見を聞きました。地元の直売所の農家が20人手を挙げてくれました。そして、まず直売所用の野菜を給食センターに届けることとなり、平成12年のセンター化に合わせて出荷がスタートしました。

現在も重量ベースで3～4割ベースです。

センターは、3300食です。

はじめた当初は、直売所担当職員、栄養士、調理員が苦勞しました。

異物の混入や大きさ、虫食いなどがありました。そこで、1学期に1回、年3回懇談会をして調整しています。取り組みをはじめて10年になります。

「給食畑の野菜」は、減農薬など栽培方法については規制せずに進めてきました。しかし、臼杵市が有機農業を推進する方針を立て、平成20年度より有機農業にしていると考えています。

50名の給食畑の生産者がいます。そのうち、10名が有機農業をはじめ、現在は13名です。ただし、量は数パーセントです。

臼杵市の有機農業推進は、平成17年度に「ほんまもの里・うすき」農業推進協議会、平成21年度に土づくりセンター(たい肥センター)を建設、今年3月に、有機農業推進計画を策定し、「食」と「農」の基本条例を制定。4月より有機農業推進室が設置されました。

給食畑(生産者)と給食センターや子どもの関わりは、学期ごと年3回、給食の試食や収穫、給食づくりの流れを映像で確認、意見交換をしています。また、栄養士が給食畑への見学と取材をしています。

また、夏休みに生産者と小学生、保護者に声をかけ、給食センターで伝統料理の調理実習、給食センターや給食畑の話聞くなどの交流をしています。希望する小学校・中学校には給食畑の収穫体験もしています。

夏期学校給食学習会

学校給食の将来像を考える 食育推進基本計画第2期に向けて

講演1 学校給食の将来像を考える
食育推進基本計画第2期に向けて
講師: 牧下圭貴

1 合理化通知から25年、学校給食の現状

学校給食ニュース2010年3月号「2008年の学校給食動向と、10年、20年後」の内容を紹介しました。

現在、民間委託化が25%を超えていること、センター化が拡大し、5000食から1万食という大規模のセンターが増えつつあることを紹介しました。また、直営調理場でも、パート・非常勤化が増えています。

その結果、調理に手をかけにくくなり、加工食品や半加工食品など一次加工、二次加工が終わった食材や、それらを使う献立となっています。

香川県宇多津町では、PFIのセンターで食材を事業者が調達しています。広島県の特別支援校でも食材購入を調理の委託業者に任せており、その結果、それまで使っていた地場産の食材が使いにくくなるといったことも起きています。

2 食育基本法と学校給食法

食育基本法は2005年7月に施行され、2006年3月に食育推進基本計画が策定されました。ここでは、栄養教諭に対して、家庭での食育や学校、保育所等での食育の推進に関する役割が明記されています。

また、学校給食についても、

学校給食の一層の普及や献立内容の充実を促進
各教科等においても学校給食が「生きた教材」としてさらに活用
食物アレルギー等への対応を推進
学校給食における地場産物の活用の推進や米飯給食の一層の普及・定着

単独調理方式による教育上の効果等についての周知・普及

が書かれています。

食育推進基本計画を受けた形で、学校給食法が改正され、食育や食物アレルギーの対応などが位置づけられました。

山口県周南市のように、市町村合併当初13000食の大規模センターを計画しておきながら、食育を理由に単独校を理想としながらも、13の親子、小規模センター方式で再整備することになりました。また、群馬県高崎市の食育推進計画では、「自校方式の堅持、合併した地域のセンター給食を自校方式化」という方針を入れています。

これも食育推進基本計画の効果です。

食育推進基本計画には、政策としての数値目標が出されています。

学校給食については、「学校給食の地場産物使用割合30%以上」と書かれています。これは、食材数ベースです。

2004年度には、全国で21.2%でしたが、2007年度に22.3%、2008年度に23.4%となっています。地域によって差は大きく、2007年度では、40%を超えているのが、佐賀県、大分県、岡山県、北海道です。都市部の東京都、大阪府では数パーセントと極端に少ないですが、同じ東北でも、岩手県が他県より高いなど、都道府県の取り組む方針にも違いがあります。

たとえば、鳥取県では、2009年度40.4%となり、米では100%、海士町66.3%、吉賀町62.7%と高くなっています。

その一方で、生きた教材にしていく運動としての地場産から、政策としての地場産に変わったことで、「数合わ

せ」の問題も出てきました。有機野菜の産直が他県からであるため否定されたり、地場産であっても、誰が、どこで栽培しているのか分からないことから、教材としての可能性は制約されています。

その中で地場産を学校給食に活用する取り組みとして、**東京都日野市の食育推進計画(学校給食ニュース2010年4月号)**、**島根県雲南市の食育推進計画(学校給食ニュース2010年6月号)**を紹介しました。

3 日本の食をめぐる状況(農業、世界の動き)

学校給食ニュース2010年3月号でも紹介しましたが、日本の総人口は、今後急速に減少します。また、少子化も進み、14歳以下の人口は、2010年度推計の1648万人から2030年度の1150万人まで減っていきます。

経済産業省の推計では、給食費(家計消費分)の総額が2007年比で2030年には-28.5%になると見られています。子どもの数が減ることはもちろんですが、市場として見たとき、学校給食にかかる給食費としてのお金が減っていくことは学校給食に大きな影響を与えることになりそうです。

日本全体でも、二人以上の世帯数が減り、ひとり世帯が増えていきます。たとえばお米でも自宅で炊飯する人が減るのではないかと考えられています。食の外部化が進むことになりそうです。

日本人の米の消費量は年々減少し、1960年代の約半分になっています。今後、高齢化、人口減少につれてさらなる減少が予想されています。

一方で、日本の農業は、全体数が年々減少し、高齢化も進み、基幹的農業従事者が2009年度で191万4千人、そのうち45.5%が70歳以上となっています。

日本の食料生産は危機的な状況にあります。

世界全体を見ると、食料の生産と供給はそれぞれ増えていますが、生産は気候変動などの影響で不安定化しており、一度の生産不足が食料危機を招きかねません。現在69億人の世界人口のうち、10億人が栄養不足人口です。世界の食料はとて不安定になっています。

しかし、世界はWTO体制という自由貿易中心の考え

方で動いています。食料の輸入大国として日本のあり方、WTO体制のあり方も問題です。日本のフードマイレージは、隣国韓国よりも3倍も大きくなっています。それだけ、遠くから多くの食料を輸入しているということです。これは、地球温暖化防止の観点からも問題です。

4 有機農業と地場産の食育力

学校給食ニュース2010年7月号で、「**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**」と題し、有機農業と地場産の食育力についての特集をしました。

日本の農業の荒廃とともに、日本の里地里山からメダカ、カエル、トキやコウノトリが消えました。田畑や雑木林を含む里地里山は、「奥山と都市の中間で、集落と、それをとりまく二次林、農地、ため池、草原などが働きかけてきた自然」です。日本の土地の4割を占め、日本の希少種の集中分布域の5割以上が里地里山にいます。

日本の生物多様性には、農業をはじめ里地里山の保全や再生が大切です。

生物多様性と地球温暖化防止は車の両輪です。

循環型(自然共生型)社会ができず、生物の絶滅が続けば、CO2の吸収、排出抑制ができず、地球温暖化は止められなくなります。

低炭素型社会ができず、地球温暖化(気候変動)が進めば、地域の生物相が変わり、生態系が変化し、固有種をはじめ、絶滅が進み、生物多様性は失われます。

低炭素型社会とは、近くにある持続可能、再生産可能な資源を活用し、産業や生活(食、素材、エネルギー)をまかなう社会です。農業、林業、工業、生活が地域で循環し、新しい「なりわい(生業)」を生み出すことです。農業では、有機農業、循環型農業、持続型農業など、生きものと調和し、地域と調和した方法です。学校給食の地場産利用も、これに向けた取り組みのひとつです。

食育は、食べものや、その周辺(農業、調理など)を通じて、新しい暮らしや仕事(生業)を学ぶことです。一手間を惜しまず、手間を惜しまないものを使う人を増やすことです。使う人、食べる人を増やし、低炭素社会、自然共生社会、循環型社会に転換していくことです。

5 学校給食の将来像 食育推進基本計画改定に向けて

学校給食ニュース2010年7月号では、「食育推進基本計画の見直しが始まりました」との特集も組んでいます。

2010年秋には、第2期の食育推進基本計画改定案が示され、2011年3月には新しい基本計画が策定される見通しです。第1期の基本計画には、学校給食について多くのことが書かれていました。次の基本計画で、学校給食をどのように位置づけ、食育をどうするのか、数値目標を含め、しっかりと意見を述べる必要があると思います。

また、都道府県、市町村の食育推進計画も今後改定されていきます。これまでの取り組みを振り返り、積極的な自治体の計画や取り組みを参考にしながら、どのような計画にしていくか地域ごとに取り組む必要があります。

6 まとめ

社会的な課題の整理をすると

- 1 日本の人口は減少し、子どもの数は減る
- 2 世界の人口は増え、食料は不安定に
- 3 日本の経済状況の悪化、格差の拡大
- 4 地方自治体の財政状況悪化は続く
- 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む
- 6 食文化、地域食、料理、地域食材が急速に失われつつある(継承した世代との断絶)

学校給食の課題の整理をすると

- 1 センター化、委託化など合理化は進む
- 2 委託やセンターしか知らない栄養士増
- 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
- 4 学校給食への期待(家庭からの)と役割(食育)のギャップが深まる
- 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

個人的に考える「いい学校給食とは」

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
と考えています。

学校給食をどう位置づけるか？

いい学校給食を具体的に考えると、たとえば、

- ・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
このほかに、理想は何を望みますか？

達成するために何が必要なの議論を

いい学校給食については、それぞれの考え方があると思います。

その上で、日本の学校給食を理想に近づけるため、運動提案も必要です。ひとつの私案として、議論のために以下の提案をします。

(例1) 学校給食法改訂

推奨法である学校給食法を再改正し、学校給食設置の義務化と予算措置、センター廃止、直営、食べない自由の保障などを法律として位置づける運動。

(例2) 学校給食の無償化

給食費を公費負担にすることで、献立の充実をはかる。

ただし、学校給食の設置の義務化は、センター化や民間委託化などへの規制を入れなければ、食育としての可能性が減らされることもあり、また、地域的な特色が少なくなる可能性もあります。

また、学校給食の無償化でも、保護者や市民が食の安全性について、自己負担故に発言力を強く持っています。それが失われないような工夫も必要です。

時事情報

ホームページ・新聞等からの情報

外食産業の事業規模は減少、学校給食は微増

財団法人食の安全・安心財団付属機関外食産業総合調査研究センターは、平成21年の外食産業市場規模推計を公表した。それによると、外食産業全体は、前年より2.3%の減少で、約23兆9千億円。学校給食は国公立小中学校、定時制高校の給食であるが、「給食費の上昇等」から前年より2.3%増加したと推計している。事業規模は5008億円。

財団法人食の安全・安心財団(市場規模関係統計)
<http://anan-zaidan.or.jp/data/>

神奈川県海老名市、2センターを統合へ

神奈川県海老名市は、現在の小学校給食向け学校給食センター2施設が老朽化していることを受け、新たに1センターを建設し、統合する。現在は、調理能力4600食(2コース)7校、2600食(1コース)5校のいずれも副食のみ。このほかに、単独校が1校あるが、こちらは、平成20年(2008年)の新設校である。

新センターでは、米飯炊飯も行う。

海老名市では中学校給食はミルク給食のみであったが、平成22年度(2010年度)より、弁当併用外注方式で実施する。

子どもたちの給食(平成22年4月1日号)
<http://www.city.ebina.kanagawa.jp/www/contents/1271227716134>
学校給食センター あゆみ・規模
<http://www.city.ebina.kanagawa.jp/www/contents/1238208705063>

愛媛県大洲市、PFIでセンター建設

愛媛県大洲市は、小学校20校、中学校9校、幼稚園9園で学校給食を実施しているが、長浜地区では小学校給

食が未実施。3センターの内、大洲センターと肱川センターは老朽化しており、この2センターを統合した新学校給食センターを建設する方針。PFI方式で行うためのアドバイザリー委託業務を2010年度に発注した。

大洲学校給食センター 15小、6中、5幼 3861食

肱川学校給食センター 4小、1中、4幼 281食

河辺学校給食センター 1小、1中、1幼 80食

長浜中学学校給食調理場 1中、208食

愛媛県大洲市 <http://www.city.ozu.ehime.jp/>
大洲市学校給食センター整備運営事業PFIアドバイザリー委託業務募集要項(PDF) http://www.city.ozu.ehime.jp/file/open/1276031537_620239_2801.pdf2.pdf

神奈川県横須賀市、野比小学校、学校菜園給食

神奈川県横須賀市の野比小学校は、横須賀市が2009年度に実施した第1回横須賀ECO大賞で大賞を受賞した。野比小学校では、特別支援学級が学校園でジャガイモ、大根、ブロッコリーを栽培し、全校で学校給食の食材として食べるなどの取り組みをしている。このほか、学校での緑のガーデンやビオトープづくり、地域環境活動などが評価されている。

第1回 横須賀ECO大賞 結果報告 <http://www.city.yokosuka.kanagawa.jp/katsudou/taisyoukekka21/eco.html>
野比小学校 <http://schoolnet.edu.city.yokosuka.kanagawa.jp/schoolnet/element/140nobi/>

愛知県扶桑町、センター建設

山梨県北杜市、地場産特産米を7分づきで提供

山梨県北杜市 <http://www.city.hokuto.yamanashi.jp/hokuto/>
“食と農”健康な杜づくりプロジェクト http://www.city.hokuto.yamanashi.jp/hokuto_wdm/html/dietary-edu/98249129220.html

山梨県笛吹市、一宮学校給食センター建設着手

山梨県笛吹市 <http://www.city.fuefuki.yamanashi.jp>

愛媛県宇和島市、給食センター予定地変更

愛媛県宇和島市 <http://www.city.uwajima.ehime.jp/>

アメリカの給食改革の動き

地場産率(島根県、愛媛県、富山県)

岩手県遠野市、食育センターの建設方式変更へ

建設通信新聞10年5月21日付けによると、岩手県遠野市が、DBO方式で整備を予定していた給食センター設備を含む総合食育センターについて、従来方式での整備とする方針に変更したという。約18校を対象に約2500食供

給の施設、さらに、社会福祉施設に約500食を供給。変更の理由は、学校給食以外の調理があるため、文部科学省の学校給食法関連補助が使えず、農水省の食育基本法関連補助事業によるDBOを想定。しかし、補助事業の性質上、長期の利用ができないため従来方式に変更したという。

熊本県合志市、センター建設

熊本県、米粉パン給食利用が補助金減額で減少

製パン業界、学校給食向け国産小麦パンの促進方針

高知県香美市、シカ肉給食

Q & A

食育を企業に丸投げしている例があります。いいのですか？

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 食育の授業は企業に丸投げしている先生が多く、「それって変！ちゃんと先生が教えないでどうする」と言いたくなります。学校には食育を教えられる人がいないのですか？いないからと言って、企業にお願い、というのも違うと思いますが、

回答1: 里見宏(全国学校給食を考える会顧問)

「それって変！ちゃんと先生が教えないでどうする」と言ってやってよいと思います。でも、言われた方はショックでしばらく立ち上がれないと思います。でも、それで立ち上がってこそ教員ですから。

教員になるとき、大学で食のことをきちんと教える方法を習っていないので難しいのでしょう。教材はまだ少ないので、ついつい企業に頼るといふ矛盾が出て来ていると思います。「企業の教材をきちんと調べて、フォローして子どもに駄目なことと良いことを教えてください」くらいはきちんとおいた方がよいと思います。

栄養教諭も栄養士から教員になって、小学生低学年から、場所によっては中学生まで、何をどう教えるかという問題があります。食育というのは幅が広い教科ですから、これから実践が蓄積されて、よい教材が残っていくと思います。でも今の子どもには間に合いません。会社がお金をかけて作った教材が一世を風靡しているかもしれません。気になると思いますが、食については日本の教育の底の浅いところです。保護者の方や、教員で気がついた人達が問題提起して、教材を作る努力が必要なときです。会社の出前講座を使っている教員に、「自分で作った教材で教えてください」と子どもたちに言わせてみるのもよいと思います。保護者から「うちの子にはこんなこと教えてください」と提案型でいくしかないかもしれませんね。

時代の変わり目なので試行錯誤中です。教員と話し合ってみてください。みんな困っているのが実態ですから。

回答2: 栄養士

まず、質問者の疑問を整理させてください。企業のすすめる「食育」、学校での「食育」、質問者の期待する「食育」。この3つが同じものであれば、今回のような疑問は生まれてこなかったはずですが。

食育基本法(2005年・平成17年)が制定されて以来、「食育」という言葉が普及してきたのは事実だと思えます。しかし、「食育基本法には食育の定義規定はもうけられていない(平成18年食育白書)」ので、「食育」概念がとても曖昧なまま「家庭、学校、保育所、地域等を中心に、国民運動として、食育の推進(食育基本法前文)」が取り組まれています。教育関係者等の責務として「あらゆる機会とあらゆる場所を使用して、積極的に食育を推進するよう努めるとともに、他の者の行う食育の推進に関する活動に協力するよう努めるものとする。(同11条)」とされています。また、食品関連事業者等の責務としては、「食育の推進に自ら努めるとともに、国又は地方公共団体が実施する食育の推進に…略…協力するよう努めるものとする。(同12条)」とされています。ですから、質問者の指摘された学校では食育基本法に則り、適正に食育を推進されていることとなります。

では、なぜこのような実態が生まれてくるのでしょうか？文部科学省のホームページには次のようなQ&Aがあります。[Q2 学校において食育はどのように進められるべきなのでしょう？A2 学校において食育を推進するには…略…学校教育全体で指導することが必要です。そのためには…略…全体計画が必要であり、全体計画の作成、進行管理、評価の役割を中心的に担う「栄養教諭」を配置することが求められています]表現をかえて言えば、『学校教育』という建物の設計施工管理を、「栄養

教諭」に任せようということでしょう。

その「栄養教諭」の配置なのですが、配置するののかしないのかは、自治体の判断に丸投げされています。配置といっても、現状は学校栄養職員からの移行が主流なのです。そもそも学校栄養職員の配置は学校給食を実施している学校が対象であり、私の給食センターでは9校に1人しかいません。そして、もともとの学校給食を実施するののかしないのかも、自治体の判断に丸投げされています。

つまり、学校における食育を推進する「栄養教諭」の配置には丸投げのフィルターが二重にかけられているわけで、すべての学校への配置にはほど遠いのが実情です。文科省資料によると、2010年・平成22年4月1日現在、栄養教諭は全国で3379名しかいません。食育基本法が制定されて5年も経った現況で、学校給食にかかわる栄養士のおよそ27%にすぎません。こういう食育基本法をとりまく実情、すすまない「栄養教諭」の配置などの情勢から、質問者の指摘されるような実態が生まれているのです。

それでは、私たちは「食育」とどのように向き合えばよいのでしょうか？「食育」の概念がとても曖昧なことは、逆に言えば何をやってもよいということだと思います。その曖昧さを「事業仕分け」で指摘されてしまったわけですが、一人ひとりの価値観や生き方で「食べる」ということときちんと向き合うことは大切なことだと、私は思います。

その時に私はこんなふう判断することにしています。「食」という漢字は「人」と「良」という字が組み込まれています。「食」を通して「人」をよくしていこうと押し着せるのか。「食」を通して「人」が良く育つように世の中や環境を整えていこうとするのか。前者は『早寝、早起き、朝ごはん』、後者はまず自分の生き方が問われます。

憲法改正をもくろむ「美しい日本」を夢見た勢力が、「教育基本法(戦後すぐに憲法とセットで制定された)」を改正した時期と「食育基本法」が制定されたのは同時期です。一度両者をあわせて読んでみてください。「食育」の危うさを感じられると思います。

回答3:教員

学校には食育年間計画と給食主任の教員が配置されています。基本的には年間計画に基づき食育が進むは

ずです。リーダーシップをとるのが、給食主任です。しかしうちの学校では現実には給食担当の教員は給食費の引き落としデーターの入力が主な仕事となってしまっています。本当に残念です。データー入力は大変です。郵便局は振込手数料が10円で安いので引き落としをお願いします。しかし安さ故に膨大な引き落としデーターを入力しなければなりません。これが現実です。この労力をもっと他に回せたらと思います。本来の職務なのかと疑問に思います。もちろん学校によっては副校長が行っている学校もあります。学校にいる職員の仕事ではないといつも感じています。

担任の先生方はどうでしょうか。食育を大学時代に学んだ先生はいません。同様に外国語活動の指導法についてもです。新しく入るものは実は先生達は学んでいないのです。それを教えることは、ものすごい負担であることは事実です。そこにゆとりがあれば新しいことに挑戦したいと思えます。しかしセーフティー教室・防犯教室・道徳地区公開講座・薬物乱用教室・租税教室・人権作文・緑の保護作文・働く消防車絵画プラス連行音楽会・陸上記録会・地域のマラソン大会…こういったものがこの10年で学校に入ってきました。上記のものプラス膨大な事務処理や法定研修。ひどい月なんて土曜日学校公開に陸上大会、交流音楽会、月3回の土曜日は出勤です。確かに上記のものは全部大切です。子どもにとってよいことばかりです。しかしそれを教育委員会も陸上連盟も地域住民も保護者も全部学校に押しつけているのです。自分たちで週末、地域の子を集めて行くべきことを学校に押しつけているのです。地域の防犯マップをつくるのは自治会の仕事ですよ。学校の授業で行うことでしょうか。年間70時間しかない、「総合的な学習の時間」から当然時数を確保します。さらに健康福祉・国際理解もやらないといけません。

はつきりいます。もう学校現場は限界です。先生一人が行える量を超えているのです。外部はどうにでも言えます。好き勝手なことを言えます。でももう無理なのです。気が付かないといけません。学校だけにもとめるのは、地域や保護者・コミュニティーセンターが子どもを引きつけるような食育講座をひらけばいいのです。企画して、自分がやれば、どれだけそれが大変かわかります。もちろん教師は専門家ですから、教えることはプロだと言われる。時間が欲しいです。もっと食育の研修を行

わないと前進しません。外国語のように教科に格上げされるとかなり進みます。

次は別の視点で話します。食育もそうですが、「総合的な学習の時間」の時間にしっかり組み込まないと進まないと感じています。年間計画を作成しただけではなかなか進みません。なんと学校には食育年間計画の他にも情報教育年間計画・安全指導年間計画・図書指導年間計画・保健指導年間計画・さらに人権指導年間計画…どれだけあるのでしょうか。これ全部行わないといけません。行いますから時間を下さいと言いたいです。どこでやるのでしょうか。これを教える時数が確保されてないので、教科の中で行っているのです。食育は教科になっていませんから教科の中でどう複合的に行うかです。家庭科の中で行ったり、バケツ稲を総合的な学習の時間で行ったり、

社会科の食糧生産の授業で考えたり、栄養士の先生や農家をゲストティーチャーで呼んだりしています。やってないわけではないのです。工夫してやっています。外部ばかりに任せていることもありません。

最後に今後の課題として、総合的な学習の時間や生活科に年間計画に食育の時数を入れること。もう一つは担任が指導できる教科書やワークシート、コンテンツを準備することです。東京都も食育のCDと冊子を低学年向け高学年向けに作成し配布していました。今栄養士の先生方が各自で作成している教材や教具、話の内容などがネット上でのフリーコンテンツとして開発が進めばよいと願っています。

教育現場の多くが中途半端になってしまっていて残念でなりません。

学校給食ニュース 125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。