

学校給食ニュース vol.126 2010年10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

東京都23区の民間委託状況

平成20年度(2008年度)に全国の学校給食の調理委託率(学校数)は、25.5%となり、はじめて25%を超えて4校に1校が民間委託で調理された学校給食を食べていることになりました。そのイメージを具体的につかんでいただくこと、調理の民間委託が進んでいる東京都23区の状況について調べました。

「平成21年度 東京都における学校給食の実態」では、都内区市町の調理の民間委託状況について年度別の推移を含めてまとめています。このうち23区の状況を資料を元にしてまとめました。

(小学校) 委託校数/全校数(委託開始年度)

千代田区 8校/8校(2003年度から) 全校委託
中央区 6校/16校(2006年度から)
港区 4校/19校(2008年度から)
新宿区 14校/29校(2004年度から)
文京区 18校/20校(2000年度から)
台東区 19校/19校(1987年度から) 全校委託
墨田区 26校/26校(1996年度から) 全校委託
江東区 38校/43校(1998年度から)
品川区 26校/38校(2005年度から)
目黒区 22校/22校(2003年度から) 全校委託
大田区 37校/59校(2001年度から)
世田谷区 45校/64校(2004年度から)
渋谷区 11校/20校(2005年度から)
中野区 25校/25校(1999年度から) 全校委託
杉並区 23校/43校(2002年度から)
豊島区 23校/23校(1997年度から) 全校委託
北区 38校/38校(1998年度から) 全校委託

荒川区 23校/23校(1996年度から) 全校委託
板橋区 40校/53校(1997年度から)
練馬区 10校/69校(2004年度から)
足立区 72校/72校(1986年度から) 全校委託
葛飾区 14校/49校(2001年度から)
江戸川区 50校/73校(2002年度から)

(中学校) 委託校数/全校数(委託開始年度)

千代田区 3校/3校(2002年度から) 全校委託
中央区 4校/4校(2002年度から) 全校委託
港区 9校/10校(2004年度から)
新宿区 7校/11校(2004年度から)
文京区 9校/10校(2000年度から)
台東区 7校/7校(1986年度から) 全校委託
墨田区 12校/12校(1989年度から) 全校委託
江東区 22校/22校(1998年度から) 全校委託
品川区 12校/16校(2005年度から)
目黒区 10校/10校(1999年度から) 全校委託
大田区 28校/28校(1996年度から) 全校委託
世田谷区 31校/31校(2000年度から) 全校委託
渋谷区 4校/8校(2004年度から)
中野区 12校/12校(1999年度から) 全校委託
杉並区 16校/23校(2002年度から)
豊島区 8校/8校(1997年度から) 全校委託
北区 12校/12校(1998年度から) 全校委託
荒川区 10校/10校(1996年度から) 全校委託
板橋区 19校/23校(1997年度から)
練馬区 28校/34校(2004年度から)
足立区 37校/37校(1986年度から) 全校委託

葛飾区 7校／24校(2005年度から)
江戸川区 19校／33校(2002年度から)

以上のような結果となっています。東京都23区では、すべての区の小中学校で調理の民間委託が導入されています。このうち、小学校では9区が全校委託となり、中学校では13区におよんでいます。全校委託された区では、小中学校の直営調理員がいないということになります。

全校委託されていない区でも、退職不補充などで平成21年度にも引き続き調理の民間委託が進められています。

また、東京都の市町部での委託状況は以下のようになっています。

(小学校) 委託校数／全校数

八王子市13校／70校、三鷹市3校／16校、府中市3校／22校、調布市6校／20校、日野市6校／17校、東村山市9校／15校、西東京市12校／19校、八丈町4校／4校

(中学校) 委託校数／全校数

八王子市37校／38校、立川市9校／9校、三鷹市2校／7校、調布市5校／8校、町田市16校／20校、小金井市5校／5校、日野市8校／8校、東村山市7校／8校、国分寺市5校／5校、狛江市4校／4校、清瀬市5校／5校、東久留米市7校／7校、八丈町3校／3校

東京都市町部では、調理の民間委託がはじまっていないところもありますが、センター給食方式が多いことやデリバリー弁当方式を取り入れている中学校などもあります。

学校給食ニュースで以前行った、民間委託経験のある学校栄養職員による匿名座談会(2007年7月号、10月号)では、首都圏と地方の民間委託の場合、選択できる業者数が異なり、首都圏では事業者が多いものの、パート社員などの募集がうまくいっていない、地方では事業者が少なく、選択の余地があまりないなどの実態が報告されました。

全国的には、確実に調理の民間委託の導入が進んでいます。一方、直営校がなくなった後、委託料の値上げをよぎなくされた例や、逆に、事業者間の競争で価格が低くなり、調理の質に影響が出ているという声も聞きます。

「食育」で重視されている地場産食材導入には、下処理など調理員の手間が求められます。それは委託の場合コストに直結します。委託率25%を超えた今こそ、学校給食調理のあり方についても一度振り返る時期ではないでしょうか？

参考資料 東京都における学校給食の実態

<http://www.kyoiku.metro.tokyo.jp/buka/gakumu/kenkou/shoku/omotegaki.htm>

今月のピックアップ2

北海道、福島県、 食育推進計画第2期スタート

2010年度(平成22年度)は、国の食育推進基本計画5年間の最終年度となります。現在、来年度(2011年度)からの第2期に向けて、計画の評価と見直しが行われています。

これに先立って、北海道が2009年12月に第2期の食育推進計画を策定し発表しました。また、福島県も2010年3月に第2期に入りました。それぞれ、国に先行する形ですが、自治体としての他の計画との連携などから見直されたようです。

この北海道と福島県の第2期計画について、学校給食、学校教育部分を中心にまとめました。

●北海道

どさんこ食育推進プラン～北海道食育推進計画
(第2次)

策定:2009年(平成21年)12月

担当:農政部食の安全推進局食品政策課

期間:2009年(平成21年)度から2013年(平成25年)度までの5年間

【食育の定義】

「様々な経験を通じて『食』に関する知識と『食』を選択する力を習得し豊かで健全な食生活を実践することができる人間を育てること」としています。

【目標】

方針1 健康な食生活を実現する食育の推進

- ① 食べものと心や体の関係を知る
- ② 体によい食事のとり方を知る
- ③ 日本型食生活のよさを知る
- ④ 食の情報を正しく理解する知識を身につける

方針2 食を知り心豊かな食生活を実現する食育の推進

- ⑤ 食べものの大切さを知り、自然の恵みに感謝する
- ⑥ 食べものの作られる過程などを理解する
- ⑦ 基本的な調理技術を身につける
- ⑧ 味覚を育てる
- ⑨ 食を楽しむ
- ⑩ 食を通して環境について考える

方針3 北海道らしい食生活を実現する食育の推進

- ⑪ 地域の農林水産業や食品産業を知る
- ⑫ 地産地消の大切さを知る

【数値目標】(学校関連)

ウ 児童生徒に対する食の指導の充実

小中学生の朝食の欠食状況

小学6年生6.0%(H20)→0%(H25)

中学3年生9.2%(H20)→0%(H25)

エ 食に関する指導を行う栄養教諭の任用

263人(H20)→492人(H25)

ク ふれあいファーム登録数

986農場(H20)→1,700農場(H25)

ケ 食育ファーム登録数

0農場(H20)→100農場(H25)

コ 道産食品の地産地消の推進

北海道米の道内食率

75%(H20)→80%(H22)

道民の小麦需要に対する道内で製粉した道産小麦

活用率 31%(H19)→50%(H29)

1世帯当たりのコンブ購入量

372g(H20)→460g(H25)

牛乳1人1日当たりの消費量

80ml(H20)→100ml(H25)

サ 学校給食における道産農林水産物の活用

道産食材の購入率(金額ベース)

70.9% (H19)→75% (H25)

道産小麦パンを使用している市町村数

140市町村 (H20)→パン給食実施全市町村 (H25)

【その他記述】

■学校・保育所等での取組

ア 栄養教諭による食に関する指導

改正学校給食法を踏まえた食育の充実に向け、小・中学校などへの栄養教諭の任用を一層促進し、給食の時間や特別活動、教科等において、学級担任や教科担任と連携して、専門性を活かした食に関する指導を実施します。

イ 食に関する指導の全体計画の改善・充実

各学校における食に関する指導の全体計画の改善・充実を図るとともに、「栄養教諭を中核とした食育推進事業」を通じて、学校・家庭・地域が連携した食育を推進します。

ウ 給食の時間における食に関する指導

食に関する指導は、毎日の給食の時間を中心に継続的に行われており、学級担任等が給食の時間の準備、食事、後片付けを通して、望ましい食習慣の形成に向けた指導を行います。

エ 教員研修の実施

初任者研修等において、食に関する指導に当たる教員の指導力向上のための研修を実施します。

オ 地場産物の活用

地場産物を取り入れた学校給食は、児童・生徒等が地元の産業や流通に対する関心を深め、郷土を愛する心を育むなど教育効果が期待されることから、積極的な活用を図ります。

また、給食だよりや学級配布資料、給食の時間の指導を通じて、児童・生徒や保護者に地場産物の活用について理解を図るとともに、地元の生産者などの協力を得て契約栽培や共同購入を進め、安定供給できる体制づくりを促進します。

カ 地域の人材の活用

食に関する指導の充実のためには、地域における連携協力が重要であり、総合的な学習の時間などに食に関する様々な知識を有する専門家や生産者、食づくり名

人、食育活動を行っている関係団体等を招いたり、生産現場を訪問したりするなど体験的な活動に取り組みます。

キ 家庭との連携

学級だより等を通じて、学校での食育を家庭で振り返り、日々の食生活の中で実践できるよう働きかけており、今後とも積極的な情報発信を通して家庭との連携を図ります。

また、献立表の配布や給食だよりの発行、給食試食会の開催、親子ふれあい給食などを通じて情報を提供するなど、保護者や児童・生徒と地域との連携を図り、地域に根ざした食育を推進します。

■食育のポイント

別表2 生活シーンに応じた食育のポイントの部分

- ・栄養教諭等が学校給食を通じて食に関する正しい情報を伝え、望ましい食習慣の形成を図る
- ・学校だより・学級だより・給食だよりの発行や給食の試食会などを通じて、家庭との連携強化を図る
- ・総合的な学習の時間などにおける農林水産業や食品産業での体験や学校農園などの取組を通じて、食べものと自然を大切にすることを育む
- ・家庭科において、調理の基礎的・基本的な知識及び技能を指導する
- ・学校給食を通じて友人と食べる楽しさを指導する
- ・学校給食を残さず食べようとする態度を培うとともに、環境問題について考え、食べものを大切に、自然の恵みや生産者等に感謝する心を育む
- ・体験的な活動などを通じて地域の農林水産業に対する理解を深める
- ・学校給食に地域で生産された旬の食材を利用することで、食材の旬の味覚などを教える
- ・本道の豊かな自然環境の下で育まれた地域の食材について子どもたちに教え、北海道の良さを理解させる

北海道 <http://www.pref.hokkaido.lg.jp/>

元氣もりもり道産子の食育

<http://www.marugoto.pref.hokkaido.jp/syokuiku/>

どさんこ食育推進プラン <http://www.pref.hokkaido.lg.jp/ns/shs/s-hokuan/shoku-shokuikukeikaku.htm>

●福島県

おいしく イキイキ 食育プラン「第二次福島県食育推進計画」

策定：2010年(平成22年)3月

担当：保健福祉部健康増進課

期間：2010年(平成22年)度から2014年(平成26年)度までの5年間

【背景】

福島県は、平成22年度から「福島県総合計画 いきいき ふくしま創造プラン」～人がほほえみ、地域が輝く“ほっとする、ふくしま”～をスタートさせています。福島県食育推進計画は2007年(平成19年)3月に策定しており、3年目ですが、「新しい総合計画の策定に合わせ、これまでの取組内容について見直しを行い、実情に即した実行性のある計画とするため」としています。

【基本目標】

食を通して ふくしまの 未来を担う 人を育てる～家庭、学校、地域が一体となった食育の推進～

【数値目標】(学校関係)

朝食を食べる児童生徒の割合(公立幼・小・中・高・特別支援学校) 95.4%(H21)→96%以上(H26)

学校給食における地場産物活用割合(学校給食を実施している公立幼・小・中・高・特別支援学校)

34.7%(H20)→40%以上(H26)

【計画の記述】(学校関係)

学校における食習慣の形成

学校において、朝食摂取など子どもたちの望ましい食習慣の形成を図り、望ましい食生活を実践していく力(食べる力)の育成を目指した運動や体験学習を実施します。

指導資料の作成

学校における指導の参考となる資料を作成し、食に関する指導を推進します。

県教育委員会作成の各種指導資料

- 1 食育に関する食育指針(平成19年3月)
- 2 「食べる力」を育む学級活動・ホームルーム活動

の実践事例集(平成20年3月)

3 「感謝の心」、「郷土愛」を育む実践事例集(平成21年3月)

4 栄養教諭を活用した実践事例集(平成22年3月)

健康的な日本型食生活の促進

学校における米飯給食メニューの開発等により、子どもたちに米食に親しんでもらい、野菜、果物、魚介類、海そう類、大豆、肉類、牛乳・乳製品等をそれぞれ適切に加えた栄養バランスが取れた健康的で豊かな日本型食生活を推進します。

学校における指導体制の整備

学校においては、県教育委員会が策定した「ふくしまっ子食育指針」に基づき、地域や子どもたちの実態に応じた食育が教育活動全体を通して展開できるよう、指導体制の整備に努めます。

地域の教育力の活用

栄養教諭を中核として、食育に関する有識者や地域企業等との連携を図り、様々な食体験の場を活用し、効果的な食育を推進します。

また、各学校における食育の取組みをPTA広報紙や給食だより等により積極的に広報し、家庭や地域の食育の普及啓発に取り組みます。

学校における指導者の育成

食育に関する効果的な指導方法について、共通理解を図るための研修会の開催等を通して、食育推進コーディネーターの養成に努めるとともに、教職員全体で食育に取り組みます。

幼稚園、保育所、学校における食生活等の実態と問題点の把握

各学校等において、子どもたちの食生活等の実態を把握し、課題に応じた食育の充実に努めます。

幼稚園、学校教育活動における食育の行動指標に基づく実践

幼稚園、小学校、中学校、高等学校等において、「ふく

しまっ子食育指針」に示されている行動指標に基づき、各学校の実態や発達段階に応じた具体的な目標を設定し、食育全体計画・年間指導計画に位置付け、食育を効果的に推進します。

食育の授業の充実

各学校が、関連教科、道徳、特別活動、総合的な学習の時間など教育活動全体と関連させながら年間指導計画を作成し、計画的・継続的に食育に取り組みます。

生きた教材としての給食の充実と活用

保育所給食や学校給食に地場産物を活用した、生産者の顔が見える、安全安心で栄養のバランスの取れたおいしい給食の提供を促進するとともに、食材提供者等と連携した体験学習の実施に努めます。

「食」と「農」に関する体験学習への支援

学校の授業などで、「食」や「農」に関する各種学習に取り組む際に、出前講座や体験学習などの「食農応援メニュー」によりサポートします。

また、生産者の協力を得つつ、作物を育てるところから、食べるところまでの一貫した体験の機会を提供する「教育ファーム」の取組みを促進します。

食育に関する地域の人材活用

栄養教諭等の専門性を生かした食育を学校種に応じて実施するとともに、学校(教職員等)が食や農に関する食育を推進する上で必要な、地域で生産されている農産物の特長や作り方等に関する情報提供を行います。また、関係団体と連携しながら、食や農に関する経験や知識を

有する生産者や料理研究家等、食育に関する地域の人材の活用を促進します。

「農」を通じた環境教育の実施

子どもたちが農業や食の大切さを学び、環境に対する理解を深めることを目的に、小学校や地域住民等と連携して、農業や自然環境、農村文化などについて総合的に学ぶ体験型の環境教育(農育)や、水田、用排水路等の生きものの調査等を関係機関との連携により実施します。

学校給食を通じた地産地消の推進や生産者との交流促進

学校給食における県産農林水産物の積極的な活用を促進するとともに、保護者に対して、多様な本県食材の利用法などを給食だよりや試食会等を通して情報提供します。

また、農林水産団体等が実施する各学校やPTA等の保護者に対する、県産農林水産物等に関する情報提供や児童生徒と生産者との交流活動を支援します。

食の安全に関する体験学習の実施

小・中学生が、食中毒や手洗い、食品添加物など食の安全について、正しい知識を身に付けられるよう、保健福祉事務所の食品衛生監視員による食の体験学習を実施します。

福島県 <http://wwwcms.pref.fukushima.jp/>

ふくしまの「食育」 http://wwwcms.pref.fukushima.jp/pcp_portal/PortalServlet?DISPLAY_ID=DIRECT&NEXT_DISPLAY_ID=U000004&CONTENTS_ID=10761

今月のピックアップ3

大阪府の中学校スクールランチ等推進事業について

大阪府は、府の施策として2009年度(平成21年度)より「大阪府公立中学校スクールランチ等推進事業」を実施しています。

2011年度までの3年間で、「府内の公立中学校において、地域の実情に応じて学校給食又は学校給食に極めて近い手法」のスクールランチ事業に対して、「食育の推進と保護者の負担軽減」のために補助金を出すというものです。具体的には、配膳室、ランチルームの整備、温蔵庫・保冷庫の設置、食器・トレー等の購入費用です。

2009年度は当初予算で1億2500万円が計上され、市町村に対して、新規開始に伴う半額を補助するとしていました。初年度は50校分で、1校あたり250万円を上限でした。2010年度(平成22年度)は、8250万円が計上され、新規スクールランチ事業と新規完全給食事業に使われるとされています。計上予算の内訳をみると、250万円×33校との算定です。

平成21年度(2009年度)11月末現在、大阪府の公立中学校で、スクールランチ(配達方式の弁当)を実施しているのは、大阪市128校、箕面市6校、茨木市8校、柏原市3校、岸和田市11校、貝塚市5校です。

中学校給食を実施しているのは、箕面市1校、吹田市9校、門真市7校、四条畷市4校、交野市4校、松原市1校、大阪狭山市3校、富田林市5校、和泉市10校、熊取町3校、田尻町1校、岬町1校です。

このうち、平成21年度大阪府のスクールランチ等補助金交付により実施されたのが、高槻市18校、吹田市6校、茨木市3校、富田林市4校となります。

この事業を開始するにあたって、大阪府は、「大阪府公立中学校スクールランチ等協議会」を2008年9月に設置し、翌2月に最終報告書を取りまとめました。それを受けて、上記の事業が2011年度までの3年間実施されることとなりました。

この「最終報告書」の内容を一部紹介します。

●大阪府の中学校給食状況

大阪府は、小学校学校給食実施率100%、中学校給食実施率7.7%(完全給食、2009年2月)となっており、中学校の実施率がとても低い状況です。この原因について「報告書」では、

(1)学校給食法施行の時期と重なった高度経済成長期における生徒の急増期により、市町村が学校建設等のいわゆる箱もの・ハード整備に追われ、ソフト面の中学校給食実施が大きく遅れた、(2)府内の中学校において、持参する家庭弁当により親子の愛情を育む教育を指導方針にしていた、(3)就学援助制度や給食調理場整備・運営による市町村の負担が大きい、(4)自我に目覚めた中学生は食べ残しが多く、給食実施は食生活の指導上好ましくない、(5)府内では中学校内外における民間パン・弁当販売参入が従前から比較的容易

などの理由を挙げながらも、「公立中学校における学校給食の実施そのものが、府内の大部分の市町村や教育委員会において、優先順位の高い切迫した政策課題として認識されていなかったとも考えられます」と振り返っています。

そして、「食育」「改正学校給食法施行」「中学校学習指導要領改訂」をふまえて、「公立中学校における学校給食又は学校給食に極めて近いスクールランチの導入支援を目指す」ための事業を行うこととしました。

ちなみに、2008年5月現在、大阪府内の中学校給食実施状況は、以下の通りです。

(1)設置中学校全校で完全給食を実施している市町[5市3町、33校]

和泉市(10校)、門真市(7校)、四條畷市(4校)、交野市(4校)、大阪狭山市(3校)、熊取町(3校)、田尻町(1校)、岬町(1校)

(2)一部の設置中学校で完全給食を実施している市〔3市、3校〕

富田林市(1校／8校)、松原市(1校／7校)、箕面市(1校／7校)

(3)中学校給食実施方式

・単独調理場方式〔24校:直営13校、民間委託11校〕

富田林市(1校)、和泉市(10校)、箕面市(1校)、門真市(7校)、熊取町(3校)、田尻町(1校)、岬町(1校)

・共同調理場方式〔12校:直営7校、民間委託5校〕

松原市(1校)、四條畷市(4校)、交野市(4校)、大阪狭山市(3校)

《注1》富田林市、門真市、熊取町、松原市、四條畷市は、調理業務に関して民間委託している自治体。

このほか、「報告書」では2008年3月と9月の2回、各市町村で調査を行い、中学校給食を実施しない理由や現状、スクールランチ事業に対する考え方などをまとめています。

●スクールランチについての考え方

大阪府では、「民間業者による校外調理の弁当に工夫を凝らした付加価値を加えることにより、学校給食に極めて近い手法により実施する」として、

付加価値を例示すると、「学校給食実施基準・衛生管理基準に準じた衛生管理・摂取基準」「献立作成への栄養士の関与」、「食中毒防止対策」、「検食・保存食の実施」、「環境問題対策」、「食育・国際教育推進」、「温かく、おいしく実施」、「生徒・保護者ニーズの継続把握」など

と、「最終的には学校給食法に基づく中学校給食の開始につなげられるような取組を求めています。

その上で、具体的な方法について以下の項目を挙げています。

(1)実施主体:市町村(教育委員会)

(2)実施対象:スクールランチと家庭弁当等との選択制とする。ただし、当該中学校に在学する可能な限り多くの生徒が利用するよう工夫が必要。

(3)実施回数:年間を通じ、原則として毎週5回、授業日の昼食時(年間180回前後)

(4)食費:1食250から350円(牛乳代を含まず。)程度が望ましい。

(5)徴収方法:1ヵ月単位程度が望ましい。他の学校活動に影響を与えることがないよう、注文・徴収業務の実施については配慮することが望ましい。

(6)喫食率:50%以上を目標とすること。

(7)栄養内容:国の定める学校給食摂取基準に準じること。(栄養のバランスに留意)

(8)献立作成:市町村教育委員会は受託者等と十分に協議し、指示すること。市町村教育委員会の栄養士等により献立作成や摂取基準等の確認の実施、関与を行うこと。国際教育等の観点から、様々な国・地域の献立・メニューが準備されていることが望ましい。

(9)食材調達:市町村教育委員会、市町村学校給食会、学校等による実施が望ましい。食材は地場産物や国産物の使用が望ましい。

(10)施設設備:

〔中学校〕

- ・共同調理場の受配校に準じた配膳室を整備すること。
- ・併せて、ランチルームの整備も望ましい。
- ・温蔵庫、保冷庫等の設置が望ましい。

〔校外調理施設(民間)〕

- ・食品衛生法に基づき、弁当又は仕出し料理を製造できる飲食店営業の許可を有する事業者の施設
 - ・「食品衛生法」、「営業者が講ずべき措置の基準(府)」、「弁当及びそうざいの衛生規範」、「大量調理施設衛生管理マニュアル」等を遵守し、安全かつ衛生面に配慮
- ※共同調理場や他学校の単独調理場を活用する場合は、「学校給食衛生管理基準」に準じること。

(11)調理配送:

〔調理〕

- ・「学校給食衛生管理基準」に準じること。
- ・「大量調理施設衛生管理マニュアル」を遵守すること。

〔配送〕

- ・保温食缶、保冷車等温度管理された車で配送するこ

と。(温かいものは温かく、冷たいものは冷たく提供)

・配送遅延をなくし、事故等の緊急体制を整えること。

(12)配膳:環境教育の観点から、使い捨ての容器などを使用することなく、配膳方式(食器・ランチボックス使用)による食事とすること。

(13)保存食・検食:

〔保存食〕

・調理場、配膳室において学校給食衛生管理基準に準じ、保存食を実施すること。

〔検食〕

・味や異物の混入等を確認するため、学校給食衛生管理基準に準じ、学校の責任者による検食を実施すること。

(14)食育:

・食材には地場産物を活用すること。

・ランチルームを活用した学年・学級の食に関する指導に努めること。

・残食及び残乳の確認、把握、減量改善に努めること。

(15)方向性:スクールランチは法上の学校給食ではないが、将来的に法上の学校給食を目指すものとする。

大阪府 <http://www.pref.osaka.jp/>

大阪府公立中学校スクールランチ等推進事業(予算編成過程公表)

<http://www.pref.osaka.jp/yosan/bizlist/index.php?acc=1&bizcd=20083229>

学校給食のページ

<http://www.pref.osaka.jp/hokentaiku/kyuusyoku/>

最終報告書

<http://www.pref.osaka.jp/hokentaiku/kyuusyoku/lunch.html>

今月のピックアップ

栄養教諭配置状況

文部科学省は、2010年(平成22年)4月現在の栄養教諭配置状況をホームページで公表しました。

(次ページをご参照ください)

前年に比べて716人増えて3379人となりました。

最多の配置は、大阪府385人、次いで、北海道362人、兵庫県322人、福岡県177人の順番です。

配置数が少ないのは、和歌山県12人、山梨県13人、鳥取県15人、群馬県18人などです。

増加率が大きいのは、静岡県5人→28人、広島県10人→26人、山梨県5人→13人、山形県17人→34人、富山県10人→20人で、いずれも2倍以上増加しています。

逆に群馬県、福島県、鹿児島県では、前年より1人減って、福島県27人、群馬県18人、鹿児島県162人となっています。

福井県32人、徳島県25人、大分県20人と前年から変わりませんでした。

表を見ていただければ分かるように、都道府県ごとに栄養教諭配置の考え方は大きく違うようです。また、実際の職務内容や配置先なども異なっているようです。

栄養教諭のみなさんから、現状のご報告をお待ちしています。

平成17～22年度の栄養教諭の配置状況(平成22年4月1日現在)

(単位:人)

http://www.mext.go.jp/a_menu/sports/syokuiku/08040314.htm

都道府県名	17年度	18年度	19年度	20年度	21年度	22年度
北海道	10	67	194	263	328	362
青森県			6	6	18	21
岩手県			17	32	43	59
宮城県		3	12	25	35	44
秋田県		1	4	8	15	21
山形県		1	5	12	17	34
福島県			12	20	28	27
茨城県		10	20	36	42	47
栃木県			9	22	34	43
群馬県			6	14	19	18
埼玉県		5	10	15	65	115
千葉県		5	10	15	23	38
東京都				5	16	27
神奈川県			8	12	26	40
新潟県			2	32	73	100
富山県		1	4	8	10	20
石川県		4	11	20	30	41
福井県	10	32	30	32	32	32
山梨県			5	5	5	13
長野県			5	20	23	43
岐阜県			4	4	81	97
静岡県				3	5	28
愛知県		10	10	68	73	117
三重県		11	48	72	98	112
滋賀県		4	11	15	20	27
京都府		58	91	122	131	154
大阪府	9	9	20	140	270	385
兵庫県			51	285	312	322
奈良県			10	20	27	30
和歌山県			3	3	10	12
鳥取県			3	3	11	15
島根県			14	29	49	62
岡山県		3	9	21	26	34
広島県			10	10	10	26
山口県		7	16	32	48	63
徳島県		9	17	25	25	25
香川県		5	5	19	41	54
愛媛県		16	41	57	77	85
高知県	5	11	15	19	23	31
福岡県		9	40	70	115	177
佐賀県		3	5	10	17	27
長崎県			12	33	51	68
熊本県			15	30	42	51
大分県			7	14	20	20
宮崎県		6	11	16	22	26
鹿児島県		69	144	161	163	162
沖縄県			4	14	14	24
合計	34	359	986	1,897	2,663	3,379

Q&A

センター給食って、出前みたいなイメージがありますが...

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 小学校は自校調理の給食ですが、来年入学する中学校はセンターから運ばれてくる給食だそうです。センター給食という出前みたいな気がして良いイメージがありませんが、実際はどうなのでしょう？

●回答1: 栄養士

学校給食施設には単独校方式、共同調理(センター)方式、等さまざまな方式がありますが、いずれの方式も学校給食法(2009年改定において、目的の中に食育の実施が掲げられた)に定められた施設であり、学校等の実態、地域の実情などをふまえ「義務教育諸学校の設置者が判断する」ものであるとしています。

学校給食は、児童・生徒の心身の健全な発達を支援し、「食」に関する正しい理解と適切な判断力を養う上で重要な役割を担っています。そのための栄養バランスに配慮したきめ細かな栄養管理、徹底した衛生への配慮と同時に、食材・食器類の安全性、また、地場産物を活用する等、児童生徒はもとより保護者に信頼される給食運営実施はセンター方式、単独校方式いずれも同様です。

現在、47都道府県の約50%がセンター方式で実施されています。その課題の一つとして、給食を各学校に運ぶ配送があります。配送によるリスクを軽減するために、食缶は保温性の高い二重構造のものを使用したり、各学校の給食時間直前に配送できるように仕上がり時間を配慮するなど、できる限り工夫を行なって実施しています。また、給食を配送するためのコンテナへは「暖かいもの」「冷たいもの」を区別して入れる等さまざまな工夫を施し、万全を期しています。配送経路については、各学校の場所を十分に検討し、配送の円滑化を図っています。センター方式においても、子どもたち一人ひとりの「家庭の台

所」同様に共同調理場独自の家庭の味なるものを調理、提供されています。

しかし、台所と食卓が離れているため、給食ができるまでのプロセス(調理従事者の様子、音、香りなど)を体感できづらいことは否めません。提供された給食の背景に「食」に携わる人々の苦労や日々の努力があることを理解しづらく、「食」を意識することが希薄になりがちです。

2005年より、国民的運動「食育」がさまざまなところで展開されています。食の基本である「家庭」と学校、そして「地域」の方々と共に、次代を担う児童生徒自らが、「自分のために」「人々のために」自然の恩恵に感謝しながら楽しい食事を基礎に、「自分自身の命」「自分に命をくれる数々の生きものの命」を大切にできるような地道な「食」の支援を展開していることは、センター方式も自校方式に勝るとも劣るものではありません。

●回答2: 栄養士

私が子どもだった頃、見上げるほどの高さに積み上げた荷を肩に乗せ、出前に走る自転車の姿を見ていたことを覚えています。それは子どもから見ても、とてもカッコよかったです。家の玄関口に届いたごちそうからは、ふだん家では嗅いだこともないおいしそうな匂いがあふれてきました。

そもそも、出前はお寿司や蕎麦の専門店の味が、家庭に居ながら据え膳で楽しめるものです。我が家の食卓が、出前の自転車をとおして、専門店に直接つながるシステムと言えます。出前は、料理を作られた職人の「技や粋」もごちそうと一緒に届けていました。それは、料理を入れた器や、自転車で駆けてきた職人の見習いと思われる方の姿から感じられるものです。それは今から50年くらい前のことです。

給食センターから配送される給食には、そんな「技や粋」を込めることがとても困難です。給食センターは、短

時間で調理して、昼までに配送することが最優先する価値観です。給食センターは、顧客満足より効率の方が重視される存在です。給食センターで、どんなに「技」を込めても出来たてのおいしさを封じ込めることはできません。(逆に、時間が経過して変化することを見込んだ裏技もありますが…)

給食センターで、どんなに「粋」を込めようとしても配送効率の悪い方法は選択できません。食器や食缶が配送コンテナやトラックに積み込み可能なことが必須条件です。配送の途中の振動で料理の形がくずれてしまうこともあります。工夫して「技や粋」を給食センターから子どもたちに伝えようとしても、その過程でどんどん薄まっていきます。

* 配送の運転手は、調理されている方でしょうか？(配送専門の方ではありませんか？)

* 受け取る学校には専門の方がおられますか？(職員室で手がすいているとされる方に押し付けられていますか？)

* 学校の教職員の方は給食センターのことを理解しようとしていますか？

* 学校の教職員の方は給食センターに行ったことがありますか？(給食センターにも離退任の挨拶まわりに行かれていますか？)

一方、自校給食では給食調理室からのおいしい匂いをかくすこともできません。直営であろうと委託であろうと、調理員さんの働く姿や給食作りの工程そのものが、子どもたちに直接伝わります。

子どもたちから見た自校給食とセンター給食の違いの最も大きな点はこんなことです。そして、それには解消の手段がないのが致命的です。

質問では、小学校は自校、中学校はセンターということ

ですね。質問者の自治体では小学校と中学校で学校給食の歴史が異なることが推察されます。最近では平成の大合併と言われる市町村合併に伴い、中学校給食を実施していた自治体のセンターから、実施していなかった自治体の中学校に向けて配送することになる場合もあるようです。あるいは、実施していなかった自治体で、首長が中学校給食の開始を公約して、新たに中学校専用のセンターを開業したケースもあります。いずれにしても、小学校と比べると、中学校の教職員(とくに担任)が学校給食について十分理解できていなかったり、体験不足のため積極的でないことが懸念されます。

我が子が中学校に在籍する3年間で、給食センター方式から自校に戻すことは、ほぼ不可能だと思います。せめて、保護者としては「技や粋」を給食センターから子どもたちに伝えることに挑戦されてみてはいかがでしょうか？

* 給食時間は何分間ありますか？(技や粋を感じられるゆとりがありそうですか)

準備・片付けを別にして、食べる時間がゆっくり確保できるようになっていますか？

* 中学校の教職員が給食センターのことをどこまで知っているか、PTAとしてアンケートを学校給食週間に実施して見て、広報するとか。

* PTAで給食センターに見学を申し込んでみるとか。(断られるかもしれませんが…)

その結果を広報するとか。(断られたら、その顛末を首長にお手紙するとか)

* 中学生の職場体験を実現してもらうとか。

* 身近に季節の野菜が収穫できるようだったら、給食センターに届けに行ってみるとか。(最初は、無償のボランティアになるかもしれませんが)

資料案内

「衛生管理」「民間委託」についての 「まとめ冊子」ができました。

全国学校給食を考える会が、2010年7月の夏期学校給食学習会に合わせ、2冊の冊子を作成・発行しました。

【解説セミナー(2010.3.20)講演録

里見宏さんと読み解く学校給食衛生管理基準

「皆さんの質問・疑問から学校給食衛生管理基準をどう読み取るか」 科学的な根拠がある衛生管理を】

【学校給食ニュース抜刷本

民間委託 ホントの話！ 現場栄養士による匿名座談会 と ある栄養士からのメッセージ】

夏期学校給食学習会では、いずれも多くの方に好評でした。【解説セミナー】については、品切れとなったため改訂版が用意されています。ぜひお求めください。

【申込み方法等】

- どちらも 1冊 1,000円
- 申し込み先 学校給食を考える会事務局
〒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
電話:03-3402-8902 FAX:03-3402-5590
E-mail kyushoku@daichi.or.jp
- 代金は、冊子到着後、冊子に同封された郵便振込票を使って入金してください。

解説セミナー(2010.3.20)講演録

里見宏さんと読み解く学校給食衛生管理基準

「皆さんの質問・疑問から学校給食衛生管理基準をどう読み取るか」 科学的な根拠がある衛生管理を

【目次】

- P 1:事前に寄せられた質問・疑問・意見とコメント
- P 5:塩素殺菌について
- P 7:ノロウイルスについて
- P11:給食における食中毒発生状況
- P17:塩素消毒やアルコール消毒で食中毒はどのくらい防げているのか
- P19:塩素で殺菌しても菌は生き残る
- P20:塩素殺菌の危険性トリハロメタンの生成
- P23:第一回目の衛生基準改正の問題
- P26:第二回目学校給食衛生管理基準の施行について(通知)
- P34:厚労省の基準
- P39:洗浄と消毒
- P43:カドミウムの問題
- P47:カドミウムの米への侵入経路
- P53:質疑応答

【はじめに】

毎年夏に、夏期学校給食学習会を開催していますが、2009年7月に行った学習会でこの衛生管理基準を読み解くお話しを里見宏さんにいただいたところ、時間が足りないくらいの質疑応答がありました。

この問題についてもっとお話しを聞きたいという要望がたくさんあり、3月20日学校給食全国集会の前段で開催しました。

●本講演録は2010年3月20日 科学技術館サイエンスホールで行なったセミナーをテープ起こしし、里見宏さんの協力を得て加筆修正したもの(初版)を再編集しました。

●当日(3月20日)配布した資料をもとにお話しされました。

学校給食ニュース抜刷本

民間委託 ホントの話！ 現場栄養士による匿名座談会 と ある栄養士からのメッセージ

【目次】

P1 :匿名座談会 首都圏編(2007年7月号)

P24:匿名座談会 地方編(2007年10月号)

P30:ある栄養士からのメッセージ(2009年4月号)

【はじめに】

学校給食にかかわっている方たちが気にかけていることの中に、合理化、特に民間委託の問題があげられ、常に民間委託反対運動の事例、直営に戻した事例を求めておられると思います。

ここまで民間委託が全国的に広がり、反対の声が強くなるにもかかわらず、効果的な反対運動の取り組み事例も直営に戻した事例もほとんど見あたりません。

なぜでしょう？民間委託になった調理場の実状が見えてこないからです。そのために、なぜ民間委託では「子どものための学校給食」ではなくなるのかが説得できないのです。

より安い経費で現状と同等に見える給食が提供されるならば、「同じなら安いほうがいい」という一般論に反論できないのです。

民間委託が新たに提案されているところでは、この見えにくい現状から推測される問題点を反対運動の根拠としているのが現状です。

そこで、かつて学校給食ニュースで取り上げた二つの匿名座談会と、「ある栄養士からのメッセージ」を、唯一すでに民間委託になった調理場の現状として、学校給食関係者や保護者・地域の方々の反対運動の根拠として活用していただきたく、再編集しました。ぜひご活用ください。全国学校給食を考える会（学校給食全国集会実行委員会）

■学校給食の学習会のご案内■

日時:2010年12月18日(土) 午後(時間未定)

会場:大地を守る会 六本木会議室(港区)

内容:学校給食ニュース編集責任者の牧下圭貴さんに学校給食の全体像を話していただきます。

主催:だいちサークル、全国学校給食を考える会

詳細は学校給食ニュースホームページ、紙版11月号でお知らせします。

学校給食ニュース 126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。