

## 今月のトピックス

### 第2次食育推進基本計画骨子が示されました

第2次食育推進基本計画骨子(案)明らかになりました。2010年12月21日の食育推進評価専門委員会(内閣府第2期第6回)で示されたものです。2011年度(平成23年度)から2016年度(平成27年度)までの5年間の計画となるものです。このあと、2011年1月に第3回食育推進会議が開催され、1月～2月にパブリックコメント(意見募集)、2月下旬の第7回食育推進評価専門委員会、3月下旬の第4回食育推進会議を経て、第2期の食育推進基本計画が策定されます。

本号(学校給食ニュース2月号紙版)が出る頃には、「計画骨子」が確定し、パブリックコメントが行われていることとなります。そこで、「計画骨子(案)」から、今回の特徴と「子どもの食育」「学校」「学校給食」「生きた教材」「地場産」の視点で、いくつかの問題を提示したいと思います。

詳しくは、

#### 第2期・第6回食育推進評価専門委員会

<http://www8.cao.go.jp/syokuiku/more/conference/evaluation2/6th/index.html>

から、資料1-2第2次食育推進基本計画骨子(案)、PDFをダウンロードしてごらんください。

#### 学校給食の位置づけが弱くなっています

第2期の食育推進基本計画(以下、「基本計画」)は、第1期に対して、より具体的な実践に力点が置かれています。大きな方針としては、「生涯食育」「家庭における共食」を掲げています。

もともと食育基本法は、厚生労働省の国民運動「健康日本21」と健康増進法、農林水産省の食料・農業・農村基本法に基づく食料自給率向上や農業振興に加え、食

品安全法における食のリスクコミュニケーションなどの点から、生まれた背景があります。第1期の「基本計画」では、議員立法だった食育基本法の国会議論を踏まえて、理念や数値目標、あるいは、具体策が盛り込まれましたが、第2期の「基本計画骨子」では、背景にあった各省の取組みが全面に出てきており、その寄せ集めといった感が出てきました。

たとえば、厚生労働省関係では、第1期にもありました具体的に「健康日本21」との連携が書かれており、数値目標でも「適切な食事、運動等」と、食育というよりも健康増進が前面に出ています。さらに、「よく噛んで味わって食べる」も数値目標に入り、方策のところに8020(80歳で20本の歯)運動が具体的に書かれています。

また、農林水産省関係では、食育の前提として農林漁業体験を経験することが必要として数値目標に入れています。方策として、グリーン・ツーリズム、農山漁村コミュニティの維持再生などが必要であるとして、農山漁村の「生活支援、地域資源の活用、環境保全等の地域主体の取組を推進する」といった、基礎的な農山漁村の国土計画の内容も盛り込んでいます。

一方、学校給食については、明らかに記述が弱くなっています。これは、文部科学省に、学校給食の具体的な目標や方策、予算づけが少ないことが反映していると見られます。従来の栄養教諭を軸にした位置づけ、および、学校での指導計画に力点が置かれています。学校給食の質の向上については、「献立の内容の充実」「生産団体と連携し、安定的な納入体制を構築」といった記述のみであり、第1期「基本計画」にあった、「単独調理方式による教育上の効果等についての周知・普及を図る」との文言が入るかどうかが微妙です。

なお、第1期「基本計画」の参考資料によると、「76 文部科学省は、今後は単独調理方式を推進する方向に転換することになるのか。各自治体においては給食センターを廃し、単独調理できるよう施設を改変する必要があるのか？」の問いに対して、「学校給食の具体的な実施方法については、各地域や学校の実情等に応じて、各学校の設置者において判断いただいているが、各自治体での検討等の際に資するように、単独調理方式による教育上の効果等について周知、普及を図ることとしている」と説明していました。

「生涯食育」や「家庭における共食」は大切ですが、学校給食や小中学校を活用した食育のあり方について、より具体的な計画への位置づけが必要ではないでしょうか。

特に、過去5年間を見れば、各地で、市町村合併、学校給食衛生基準の見直し、施設設備の老朽化から、給食施設が大規模センター化する傾向が顕著です。これは、「単独調理方式による教育上の効果」について、国や地方自治体が具体的な政策を行っていないことの裏付けです。

また、第2期「基本計画骨子」では、地域における食育の推進の項で、栄養士に並び「専門調理師や調理師等の養成を図るとともに、食育の推進に向けてその多面的な活動が推進されるよう取り組む」として、調理の重要性を位置づけていますが、学校給食においては、センター化だけでなく、調理の民間委託が進められ、その中で、専門的な技能を持つ調理師が減り、パート、アルバイトなどの比率が増えていることは問題ではないでしょうか。

学校給食については、生きた教材として活用されるよう、施設設備、調理、食材、献立などの面で質的な充実を行うためには、国と地方自治体による事業化、予算化が欠かせません。「基本計画」に盛り込むことで、学校給食の質的な充実を達成することが必要ではないかと考えます。

**以下、「第2次食育推進基本計画骨子(案)」より、一部抜粋したものです。**

#### 「はじめに」

食育の課題として、「過食、運動不足からくる糖尿病等生活習慣病有病者の増加、生活習慣の乱れからくる子どもの朝食欠食や、家

族とのコミュニケーションなしに一人で食事をとるいわゆる「孤食」が依然として見受けられること、あるいは高齢者の栄養不足等、食をめぐる諸課題への対応の必要性はむしろ増している」

今後の方針として、

「生涯にわたって間断なく食育を推進する『生涯食育社会』の構築を目指す」としています。

子どもの食育に関しては、「家庭における共食」を協調しています。

「特に、家族が食卓を囲んで共に食事を取りながらコミュニケーションを図る共食は、食育の原点であり、子どもへの食育を推進していく大切な時間と場であると考えられる。そこで、家族との共食を可能な限り推進する。

家族との共食の際は、子どもたちに、食卓を囲む家族の団らんによる食の楽しさを実感させるとともに、食事のマナーや挨拶習慣など食や生活に関する基礎の習得ができるように配慮する」

#### 基本的な方針として

##### 1. 重点課題

- (1) 生涯にわたるライフステージに応じた間断ない食育の推進
- (2) 生活習慣病の予防及び改善につながる食育の推進
- (3) 家庭における共食を通じた子どもへの食育の推進

##### 2. 基本的な取組方針

- (1) 国民の心身の健康の増進と豊かな人間形成
  - (2) 食に関する感謝の念と理解
  - (3) 食育推進運動の展開
  - (4) 子どもの食育における保護者、教育関係者等の役割
- ・我が国の未来を担う子どもへの食育の推進は、健全な心身と豊かな人間性をはぐくんでいく基礎をなすものであり、子どもの成長、発達に合わせた切れ目ない推進が重要である。そこで、父母その他の保護者や教育、保育に携わる関係者等の意識の向上を図るとともに、相互の密接な連携の下、家庭、学校、保育所、地域社会等で子どもが楽しく食について学ぶことができるような取組が積極的になされるよう施策を講じる。
- ・子どもへの食育を推進する際は、健全な食習慣や食の安全観を確立していく中で、食に関する感謝の念や理解、食品の内容に関する安全知識、社会人として身に付けるべき食事の際のマナー等食に関する基礎の習得

について配慮する。

- (5) 食に関する体験活動と食育推進活動の実践
- (6) 我が国の伝統的な食文化、環境と調和した生産等への配慮及び農山漁村の活性化と食料自給率の向上への貢献
- (7) 食育の安全性の確保等における食育の役割

## 目標

- (1) 食育に関心を持っている国民の割合の増加 90%以上(継続)
- (2) 【新規】朝食又は夕食を家族と一緒に食べる「共食」の回数の増加 現状9.2回(1週間あたり、朝食及び夕食の共食の合計→10.2回以上)
- (3) 朝食を欠食する国民の割合の減少 子ども0%、20～30歳代男性15%以下(継続)
- (4) 学校給食における地場産物を使用する割合の増加 30%以上(継続)
- (5) 栄養バランス等に配慮した食生活を送っている国民の割合の増加 60%以上(継続)
- (6) 【新規】内臓脂肪症候群(メタボリックシンドローム)の予防や改善のための適切な食事、運動等を継続的に実践している国民の割合の増加 未調査→50%以上
- (7) 【新規】よく噛んで味わって食べるなどの食べ方に関心のある国民の割合の増加 調査中→80%以上
- (8) 食育の推進に関わるボランティアの数の増加 37万人以上(目標を向上)
- (9) 【新規】農林漁業体験を経験した国民の割合の増加 要検討
- (10) 食品の安全性に関する基礎的な知識を持っている国民の割合の増加 90%以上(目標を向上)
- (11) 推進計画を作成・実施している市町村の割合の増加 100%

## 食育の総合的な促進(抜粋は、子ども、学校関係)

### 1. 家庭における食育の推進

- ・「早寝早起き朝ごはん」国民運動等全国的な普及啓発活動を、企業や民間団体と連携して一層推進するとともに、家庭・学校・地域等が連携した食育の取組を推進する。
- ・実際に自分で料理をつくるという体験を増やしていく。

・親子料理教室など食事についての望ましい習慣を学びながら食を楽しむ機会を提供する活動を推進する。

- ・学校を通じて保護者に対し、食育の重要性や適切な栄養管理に関する知識等の啓発に努めるとともに、食育に関する内容を掲載した家庭教育手帳をホームページに掲載し、様々な学習機会などでの活用を促す。
- ・様々な子ども・若者の育成支援に関する行事、情報提供活動等において、食育についての理解を促進する。
- ・特に、家族が食卓を囲んで共に食事を取りながらコミュニケーションを図る共食の推進とともに、食に関する学習や体験活動の充実等を通じて、家庭と地域等が連携した食育の推進を図る。

### 2. 学校、保育所等における食育の推進

(食に関する指導の充実)

- ・学習指導要領及び幼稚園教育要領で食育に関する記述が充実されたことも踏まえ、学校教育活動全体を通じて食育が推進されるよう取り組む。
  - ・すべての児童生徒が、栄養教諭の専門性をいかした食に関する指導を受けられるよう、栄養教諭の役割の重要性やその成果の普及啓発等を通じて、学校栄養職員の栄養教諭への速やかな移行を図るなど配置の促進に努める。
  - ・学校長や他の教職員への研修の充実等、全教職員が連携・協力した食に関する指導体制の充実のための取組を促進する。
  - ・栄養教諭を中心とした教職員の連携・協力による学校としての食に関する指導に係る全体計画の作成を推進する。
  - ・生産団体等と連携し、子どもの農林漁業体験や食品の調理等に関する各種体験活動等を推進するとともに、体験活動に関する指導者に対する研修を実施する。
  - ・学校教育以外でも、食料の生産・流通・消費に対する子どもの関心と理解を深めるため、行政関係者、関係団体等々連携し、子どもへの指導を推進する。
  - ・効果的な食育の推進を図るために、学校長のリーダーシップの下、栄養教諭を中核として、学校、家庭、PTA、関係団体等が連携・協力した取組を推進する。
- (学校給食の充実)
- ・学校給食の一層の普及を促進するとともに、十分な給食の時間の確保及び食事マナー等の指導内容の充実

を図る。また、各教科等においても学校給食が「生きた教材」として活用されるよう献立内容の充実を図る。

- ・生産団体と連携し、安定的な納入体制を構築の上、学校給食における地場産物の活用を図るとともに、地域の生産者の苦労や産物に関する情報等を教育にいかす取組を促進する。
- ・生産者と学校給食関係者との情報交換会の開催等を推進する。

(食育を通じた健康状態の改善等の推進)

- ・栄養教諭は、学級担任、養護教諭、学校医等と連携して、保護者の理解と協力の下に、子どもへの指導において、過度の痩身や肥満が心身の健康に及ぼす影響等健康状態の改善等に必要な知識を普及するとともに、食物アレルギー等食に関する健康課題を有する子どもに対しての個別的な相談指導を行うなど望ましい食習慣の形成に向けた取組を推進する。

(保育所での食育推進)

- ・乳幼児期からの食育の重要性が増していることにかんがみ、平成21年4月施行の保育所保育指針に基づき保育の一環として食育を位置づけ、各保育所の創意工夫のもとに推進する。また、子どもの発達段階に応じた食育のねらいや留意事項を整理し、平成16年3月に作成・公表した「保育所における食育に関する指針」の普及を図り、その活用を促進する。

### **3. 地域における食育の推進**

(「食育ガイド」(仮称)等の活用促進)

- ・平成12年3月に作成・公表した「食生活指針」の普及啓発を進める。
- ・日々の生活における栄養バランスのよい食事について「食育ガイド」(仮称)の活用等を通じて、関係機関や関係団体はもとより、小売や外食、職場等を通じて国民への浸透を図る。

(専門的知識を有する人材の養成・活用)

- ・管理栄養士や、栄養士、専門調理師や調理師等の養成を図るとともに、食育の推進に向けてその多面的な活動が推進されるよう取り組む。

### **4. 食育推進運動の展開**

- ・ここ5年余で食育の推進に関わるボランティア等の数は増加しており、今後、地域での食育推進運動の中核的

役割を担うことが期待される。

- ・食生活改善推進員を始め、各種ボランティアの草の根活動としての食育活動を、NPO等の新しい公共、学校等との連携にも配慮して促進する。

### **5. 生産者と消費者との交流の促進、環境と調和の取れた農林漁業の活性化等**

- ・消費者と生産者が互いを意識する機会が少ないことから、生産者と消費者との顔が見える関係の構築等によって、これを改善していくことが求められている。
- ・農林水産物の生産、食品の製造及び流通等の現場は、食育を進めていく上で貴重な場であることから、これを支える農山漁村コミュニティの維持・再生が必要である。
- ・食育を通じて、後継者等の育成が期待できる。
- ・生産者と消費者との交流の促進、環境と調和のとれた農林漁業の活性化等が図られるよう、適切な取組を必要がある。
- ・農林漁業者等は、学校、保育所等の教育関係者と連携し、農林漁業に関する多様な体験の機会を積極的に提供しよう努める。
- ・「地域資源を活用した農林漁業者等による新事業の創出等及び地域の農林水産物の利用促進に関する法律」に基づく基本方針により、地方公共団体と連携し、学校給食等における地域の農林水産物の利用の促進(後略)。編注:六次産業化法のこと

### **6. 食文化の継承のための活動への支援等**

(学校給食での郷土料理等の積極的な導入や行事の活用)

- ・学校給食において郷土料理等の伝統的な食文化を継承した献立を取り入れ、食に関する指導を行う上での教材として活用されるよう促進する。

### **7. 食品の安全性、栄養その他の食生活に関する調査、研究、情報の提供及び国際交流の推進**

- ・国は、ライフステージに応じた間断ない食育を推進するため、一人一人の国民が自ら食育に関する取組が実践できるように、適切な情報を提供する。そこで、世代区分等に応じた具体的な取組を提示する「食育ガイド」(仮称)を、別に作成し、公表するものとする。

## “子どもが危ない”学校給食を国民的課題に

**全国学校給食を考える会・前会長の牛尾保子さんから、2011年を迎えるにあたりメッセージをいただきました。そこで、まず、牛尾保子さんについてご紹介し、皆さまにメッセージを読んでもいただければ幸いです。**

全国学校給食を考える会の3人目の会長をされた牛尾保子さんをご紹介します。

全国学校給食を考える会は、子どもの健やかな成長を願い、栄養豊かな安全でおいしい給食を求めて、学校給食に携わる調理員や栄養士・保護者・消費者運動に係わっている人・教師等と協力して1978年に発足しました。

私たちの運動は、自校単独直営調理方式・自校献立・自校購入のシステムの構築と、安全性の確認できる身近な食材での手作り給食や教育としての学校給食の確立を目指して活動を進めてきました。

牛尾さんは1958年、学校給食栄養士の産休代替職員として3カ月間東京立川市で勤務したことがきっかけで、成長期の6年間の学校給食の重要性を感じたそうです。

保健所栄養士の仕事もありましたが、金銭的な面だけでなく、生涯を捧げても悔いのない職を選ぶべきだと肝に銘じてPTA雇用で中目黒小学校の栄養士になりました。当時の校長が理解のある人で職員会議や給食委員会にも牛尾さんは参加されていたそうです。

その後調理員も栄養士も法律の改正で作業員という単純労務職として位置づけられました。PTA会長を先頭に父母・教員らとともに栄養士を区費で採用するように陳情しました。ところが助役に呼ばれ、1杯のお茶がでた後、全員退職勧告されました。

そこで東京都の学校で、栄養士の資格を持つ人が全員参加の総会を開き、「東京都学校給食栄養士協議会」

を設立しました。自分たちの力で学校の中に栄養士にふさわしい職名と居場所を確立する運動を始めました。

1960年に東京都に学校栄養士制度が誕生しました。250名ほどの受験で39名が学校栄養士になったそうです。しかし、一方でこの制度以来共同献立が定着したのです。ご自身は1965年に栄養職員(技師補)となりました。

毎日学校で給食を作っていると、逆らわずにはいられないことばかりだと言っておられます。特に、脱脂粉乳を無理やり飲ませることは、至難の業だったそうです。しかも、脱脂粉乳にはアメリカの放射能が含まれているとも言われ、脱脂粉乳飲用反対闘争からスタートして、センター給食反対など子どもの安全を守る活動を続けてこられました。

全国のお母さんや調理員さんと手を結んで一緒に運動をしなければと気づかれ、仲間とともに全国学校給食を考える会を作られました。栄養士が情熱と意欲・誇りをもって職務を遂行するために必要なものは何かを考え、1983年からは学校給食夏期学習会を主催しています。

1982年に学校給食の栄養職員を退職されました。昨年米寿を迎えられ、ますます学校給食にかける情熱は旺盛で、都の食育推進計画にパブリックコメントを提出されたり、専門職としての調理師による学校給食の実施や、栄養教諭免許取得者の任用替えの都議会要請にご活躍しておられます。

(資料 「学校給食教材化マニュアル」「学校給食ハンドブック2006食育ってなに？栄養教諭なる・ならない？」)

**全国学校給食を考える会会長 五十嵐興子**

## “子どもが危ない”

### 学校給食を国民的課題にして取り組んでほしい

2010.12 牛尾保子

#### はじめに

輸入食品の問題と学校給食の関係は深い。

日本は敗戦後の食糧難に、アジア援助物資という名のララ物資である脱脂粉乳を、子どもに飲ませ、飢えを凌いだ時代があった。そして元々米飯国であったにもかかわらず、脱脂粉乳と輸入小麦粉の給食を強行した。このことにより日本の「パン好きの国民性」はできあがったといわれている。国土も広く食料の有り余るアメリカと、国土が狭く食料自給率の低い日本。この2国の需要供給バランスは組み合わせとして適しているかもしれない。

しかし、アメリカと日本では距離が遠く、新鮮な食品を届けることはできない。また、アメリカは、トラクターで大量にばら撒いた農薬や、長い人体実験を伴わない遺伝子組み換えなどによって、未知な食品を作っており、危険も多い。子どもにはなによりも安全で「おいしいものを食べさせたい」というのが、すべての人の希望だと思う。だが、現在の学校給食は、政権交代があったにもかかわらず、「学校給食ニュース」によれば、学校給食センターの大型化や「PFI方式」の進行など、合理化が更に進行している。また、学校給食法の改正、栄養教諭制度の発足、食育基本法制定など、今までにない動きもあった。しかしその一方で、子ども手当てを学校給食費に充てたいという声も聞く。

そこで改めて次のことを問い直してほしい。

- ・学校給食とは何か？
- ・子どもを中心に据え、子どものための学校給食はどうあるべきか？

#### 民間委託

1980年にも学校給食は存続の危機にあったが、百万人署名や自治労製作の映画「学校給食」で廃止を逃れた。しかし「臨調行革」の方針によって、学校給食の調理員は、マスコミの標的となり、公務員削減の目玉になった。東京の民間委託(以降「民託」)の実施は、1989年小平市の給食センターで最初に行われた。私たち全国学校給食を考える会(以降「考える会」)では、故・柳澤文徳

先生(東京医科歯科大学名誉教授)を先頭に7月17日「民託反対決起集会」を小平市福祉館で開催した。以降、名古屋市、千葉市、広島市の熊野町、福山市、福井市、バナナポート集会、山形市、横浜市、鳥羽市、松山市、近江八幡市、柏市、静岡市、徳島市などで大きな集会を行った。また、故・西山千代子考える会会長や、故・下田エミ子副会長とともに、私も今治市、宇都宮市、富士市などの集会に参加した。

一方、東京23区の民託は、最初に1986年の足立区・台東区において、組合や保護者の反対を押し切って行われた。そして10年後の1996年以降、墨田区・荒川区を皮切りに、残りの各区でも民託化が進行してしまっている。

#### 問題点

考える会では、学校給食ニュースの牧下氏が「民託の経済効果」について調査を行った(ニュースVOL. 126号)。しかしそれから20年も経過している。今一度検証するべきではないだろうか。以下、私が感じている学校給食の問題点を9項目挙げる。

##### 1. 学校給食は誰のもの？

学校は国民の税金で建てられている。土地も校舎も住民のものだと思う。しかし学校給食の民間委託とは、自治体が調理室や設備備品一切を貸し、企業が営業をして利益をあげる(収益があがらなければ企業は潰れる)。

一般に校内での業者の営業は禁止されているにもかかわらず、自治体が企業へ、住民の財産の一部である調理室等を貸し与えて、営業させ、子どもを利用して金儲けを行うことは納得できない。

##### 2. 学校給食は管理されているか？

校長は、住民によって建てられた学校の管理運営にあたり、職員の指揮監督をする立場にある。しかし企業に学校給食を委託した場合、職業安定法の規則により、校長は、調理施設へ入ることはできず、調理員への指導命令権もつことができない。そのような場所や人が学校内にあることは、校長の権限剥奪になるのではないだろうか。子どもの責任を負う校長の立場を軽視していると、校長は怒るべきだ。

しかし昔から教師の給食嫌いには定評がある。そして校長の恐ろしいものは「地震、雷、火事、給食」といった

人がいるが、もしや給食の責任を企業が負うならばそのほうが良いと校長はお考えなのだろうか。もしそうだとすれば、その校長はずいぶんと無責任だと思う。

私が新米栄養士だった頃、恩師(女学校の国語名教師)で東京都教育長であった小尾先生に「学校給食は保健所が管理するべきではないでしょうか」と質問したところ、「給食は学校で行なうことだから、学校内のことは校長が一切を管理するのがよいのだ」と諭されたものだ。

### **3. 教師と学校給食**

- ・教師は教科の授業に加え、学級崩壊やいじめ保護者の問題、報告書など雑用も多く、給食指導が重荷である。
- ・教師の養成課程には栄養学や給食指導科目がないので十分手が廻らない。新卒赴任者は学校給食のやり方がわからず戸惑う。
- ・アレルギーの子どもがいて、指導が難しい。
- ・特にセンター給食の場合、給食が、教師自身も美味しくないと感じ苦しんでいる。

2010年7月23日NHKテレビで、病院の問題として、NSTチームという栄養サポートチームを作り、医師の栄養知識不足(医師で栄養の勉強をした人は11%しかいなかった)の解消に努力している。患者の回復増進には食事が重要で栄養を重視する取り組みが必要であると述べている。

学校でも「食教育」は以前よりは大幅に行なわれていると思うが、教育行政ではどのように考えているのだろうか。

### **4. 料理(調理)は文化なのか?**

(行政は、調理は教育ではないから民託でよいと考えているのか?)

区議会に民託問題で陳情書を提出した際、文教委員会を傍聴した。その時、民間委託する理由として、(1)人件費削減(2)学校給食は教育であるが調理は教育ではない、と担当課長は断言した。

日本古来の、京料理をはじめとする多くの郷土料理は、日本の大切な文化だと思うし、更に家庭で作られる心のこもった料理は、家族にとって宝である。食することは生きること。調理は子どもの大切な教育だと思うが、あの発言はいかがなものだろうか?

### **5. 調理員の問題**

熟練した調理員の技術は貴重である。

現在日本の中小企業の製品で世界的にすばらしいも

のがテレビで紹介されているが、長年学校給食の調理で鍛えた調理技術も評価されるべきだと思う。食品の衛生的な取り扱い、切り方、計量を超えた長年の勘による味加減、火加減、配膳。これらは一朝一夕に育つものではない。

また、学校給食は献立を作る栄養士と調理員の微妙な連携プレーによって築きあげたのだ。日毎に変わる献立、短時間で大量の食材を洗い、切り、加熱調理、配膳、午後は洗浄作業。素人では無理である。調理員は、子どもの「おいしかったよ」という一言を生甲斐としていた。しかし定着しない派遣会社の調理員と栄養士との関係では、絆は結べないのではなからうか。

調理は教育であり、技術を要する技術職であるから、調理員の採用にあたっては、調理師免許を持つ者(調理師学校卒業生または、試験による調理師免許取得者)とすべきである。病院では30年位前から、調理師は技能職として位置づけられていると聞く。もし一度に全員正規職員を採用することが無理ならば、当面は臨時職員でも経験を積み調理を継続的に勤務し、調理師試験に合格して正規職員となるよう、希望のある職種にしてほしい。

### **6. 栄養士の問題**

私は栄養士として学校を退職して30年近くになるため、現在の栄養士の問題については差し控えたい。しかし東京都では、栄養教諭の問題について、東京都の学校給食を長年守り育ててきた優秀な学校栄養職員が、栄養教諭の免許を取得しているにもかかわらず、栄養教諭としての位置づけを行なわないことは、実に遺憾なことと残念でならない。一日も早く希望者全員を栄養教諭に移行すべきである。

また現職の栄養士の「民託」に対する意見をぜひ教えてほしいと思っている(良い点、悪い点、困る点など)。

### **7. 第一次産業と学校給食**

「地産、地消」の言葉は現在知らぬ人はいないし、故・西山千代子栄養士が給食のすべての食材を有機野菜「大地を守る会」のものに、と言って頑張った30年前当時に比べれば、格段の進歩だと思う。10月30日NHK・BSテレビでも1時間番組が放映された。茨城県大洗の「さんま団子汁」(漁協婦人部)、宮城県女川の「ホヤ」、沖縄県の「紅さつまいも」、岐阜県の「鮎のフライ」、広島県福山市の「ボラのコロケ」等が印象に残った。いずれも地域おこしに役立った。普通では売れないものの利用で、漁協

の婦人も大量のさんまを多勢で骨を抜き、ミンチにして学校に届けた。子どもたちはとてもおいしいと笑顔で食べた。この番組では地域の人たちが進んで労力を提供してくれ地域おこしに役立つと喜び、給食現場や子どもが喜んで食べているところが多く放映された。嬉しい番組であった。

一方、「給食ニュース」で学校給食の献立を作る際の「有機農産物の使用状況」について調査をしたところ、(1)安全性が高いから使いたい(2)価格が高い(3)調理が大変(4)供給が不安、などを挙げ、実施については積極的でなかった。かつて地産地消は生産者の協力・行政の反対・地域業者の反対があり、苦労が多かった。が、それ等がなくても、実際のところ地産地消などは進まない。

現在の合理化政策による学校給食では、安い輸入食材と、それを材料とした半調理済み加工食品や冷凍食品が主流となり、新鮮な本物の野菜の味を知らず、手作りのおいしさも知らない人ばかりになるのではないかと心配である。合理化給食の最終目的は「ハサップ」、アメリカの宇宙食だと教えられた。それならば食糧自給率40%の日本でも輸入食料で生きていけるのだろうか。ハサップよりも、土地を耕し、種をまき、水をやり、太陽の光と熱があれば野菜はできることを大人も子どもにも知ってほしい。

## 8. 地震、火災などの避難場所としての学校

望むところではないが、地震や災害はいつ起きるか予知できない。地震などの「避難場所」として第一に浮かぶのは身近な学校である。だが給食施設があっても「民託」された場所では使えないのではないかと疑問である。調理員も公務員ではないので地方自治体が指揮することはできない。給食センターの学校に調理室は無いから、水や食べ物の調達は期待できない。

## 9. 「民託」のこれから

現在「民託」の企業の収支報告書は公表されていない。儲かっているのだろうか。

派遣職員は低賃金なので長続きせず、よく交代することが栄養士の悩みだと聞く。だが学校給食は保護者が給食費を支払っているのだから、以前から1兆円の産業といわれていた。

現在の外食産業は、コンビニをはじめマクドナルドなど世界的に目覚ましい勢いで中小企業を倒してきた。その外食産業の新聞でかつて「学校給食に注ぐ期待のまなざし」という見出しをみた時には、ゾツとしたものである。

もし、外食産業が参入してきたら……、

- (1) 不払いのない安心な産業
- (2) 大量一括購入で安くできる
- (3) 外国産輸入食材の使用(はげばとなる)
- (4) 冷凍食品で長期保存、半加工調理食料(何が混ぜ込まれているか判らない)の使用、揚げ物中心の献立となる。

……など、心配は尽きない。

現在は「民託」にする条件として、栄養士は公務員であるから物資購入や献立は変更しない(現在と違わない)と、保護者を説得してきた。公務員の栄養士では企業の利益にならないということで、最近は栄養士も「民託」企業の人を使うシステムにするという問題が発生してきている。「民託」の狙いはそこにあった。それでも学校給食は民託でなければならないのか。実に情けない。怒らずにはおられないのである。

## 理想の学校給食(まとめ)

- ・直営……義務教育学校は、自治体の責任で、学校に調理場と隣接して食堂を作る
- ・自校献立……給食実施校には栄養教諭を必ず配置し、子ども・教師の要望に応じて献立を作る
- ・自校購入……安全な地域産の食糧を献立にあわせて購入する
- ・自校調理……正規職員である調理員を適正に配置
- ・食べる時間の確保
- ・学校給食費の確保

学校では、これらが揃い、校長をはじめとする全職員が、子どもと共に食堂で食事をする。一人一人の子どもの顔と名前を校長に憶えてもらう。先生も時間に追われず、食事時間は子どもとゆっくり食べて語ってほしい。そして子どもたちはできれば学年を越えて交流し、楽しく有益な時間を楽しめるようになるとよい。

理想の学校給食とは、あまり「食育」などと肩肘をはらず、心の通った温かくておいしい食事の時間が望まれているのではないだろうか。

私は、以前から学校給食は「生命の尊厳を学び身につける教育」と考えるべきだと提唱してきた。

「食べることは生きること」という言葉や「食」という字は人を良くすると書くとも言われている。



安全でおいしい食べ物は、命を守り、温かい心を育てる力がある。すべてのものの命を大切に、他者をいじめめるのではなく、愛し合い助け合う心が育つよう導いてほしい。

学校は生きる力を学ぶとともに心や体を育てなくてはならない。たくさんの地域の人たちに守られる学校給食の前進で、ともに生きる社会の土台がつくられるよう願ってやまない。

## 投稿

# 学校給食学習会の感想

学校給食ニュースでも案内した学校給食学習会(2010.12.18、講師:学校給食ニュース・牧下圭貴)について、主催者スタッフの岩野知子さんから感想をいただきました。**「こども・おとな・食べる・学ぶ～学校給食のいまと未来～」を終えて だいちサークル・Fuwatto さん**

「中学校の給食の実現のために署名をお願いします」と声をかけられたことがあります。5年程前に住んでいた東京のとある市でのことです。中学で給食のない地域があるのか！しかも東京で！（現在は実現されているようです）と驚くとともに、地域差や公私の差で違うのだな、メディアでたまに語られる世代ごとの共通体験や懐かしさの象徴としての学校給食はどこまで共通なのか、それにしてもお母さんたち大変、と思いましたが、その先を深く考えることはありませんでした。

私個人がテーマとしての「学校給食」を意識したのはごく最近で、環境や社会の問題・課題と食と農の関係性に関心を持ち、有機農業の実践と支持してきた方々の活動に触れたことがきっかけです。また、映画『未来の食卓』でひとつの理想郷を垣間見て、自分が体験した給食や食の風景とはずいぶん違う、子どもたちにはぜひこんな体験してほしい、それに比べて日本は…などと思いつつ、確かにそんな気はするけれども、そんなに卑下するほどなのか、実際はどうなのか、そんな思いもよがり、岩波ブックレット『学校給食』を手に取りました。読後に感じたのは、ややこしく複雑な背景や現状と、それを知った時の驚きと新鮮さです。最終ページ近くで“学校給食は自

治の鏡”という一文が登場するとは思いませんでしたが、子なし共働きペアの片方である自分が「学校給食」というものに関心を持ったのは、実はそうした理由が感覚的なところでヒットしたからかもしれないと気付きました。

今回のイベントは、『学校給食』の著者でもある講師の牧下さんからその全体像と各ポイントについてお話しいただいた上で、保護者・教師・栄養士・調理師といった現場に近い方々や、これまで学校給食に関連する活動を担ってきた方々とともに、さまざまな立場の参加者が、学校給食というテーマで言葉を交わすという内容で行いました。時間が十分だったとは残念ながら言えませんが、事後のアンケートには、ポイントを絞って連続勉強会をやったほうが良い、現状への切実な思いを持つ保護者の相談・サポート・ネットワークもあったほうがよさそう、先進的な事例をもっと知りたいし訪問もしたい、自分たちのグループでも勉強会を開催したい、食育や環境教育の視点からもっと深く考えたい…と、前向きな意見や感想が多く寄せられました。生きることに直結している“食”を通して、子どもたちに学校という場で何を学んでほしいのか。自身の経験も踏まえて未来を考えることのできる可能性が「学校給食」というテーマにはある。その可能性をみなさんが感じられたのだと思います。

今回のスタッフの間でも、問題や課題の解決に向けての活動も視野に入れながら、学校給食について気軽に知る・話す機会をもっと増やしていきたいねと話が出ました。まずは次回、どんなプログラムで開催するのか。楽しくも悩ましい検討を始めたところです。

## Q & A

### 別の職種から調理員への異動、どうして起きるの？

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 直営調理の学校です。異動でやってきた調理員さんはそれまでまったく別の職種についていたそうです。どうしてそういうことが起きるのでしょうか？ 学校給食の調理は結構技術のいる仕事だと思うのですが、資格とか免許というものはないのですか？**

#### 回答1：調理員

##### ◆異職種からの異動について

他の現業職場の合理化や縮小のため、その受け皿として学校給食職場へ配置転換されることがあります。私の自治体でもこれまで、病院病棟業務員、電話交換手、国民休暇村職員など、調理とは縁のない職場からの配転を受け入れてきました。配転された方々は30代40代後半で、なれない調理や学校職員としての仕事はきっと大変なご苦労があったと思いますが、各々職場に馴染み、学校職場に馴染み、いつしか職場の年長者としてまとも役をこなされ、退職していかれました。

こうした配転は、本人にとっても予想外のことでしょうが、誰しも家族を抱え、生活を支えるため、必死で頑張られたことと思います。私たちがまたこうした人事を「ご縁」と受けとめ、一緒に育ちあってきました。彼女らの厳しい状況を聞くにつれ、教育の一環としての学校給食のあり方や、学校職員としてのあり方を見直し、よりよい給食作りや直営職場としての特質を生かした学校給食の充実をめざすジャンピングボードに転化してきました。

私の自治体も平成8年より、学校・保育所・病院・老人ホームの調理員が統一職種となり、異動が可能となりました。そのことで調理職場内の共通認識を深め、対象者（子どもたち、患者、高齢者）へのサービスのあり方について話すことにより、以前より大きな視野で考えられるよう

になりました。お互いの仕事への切磋琢磨もあり、職場の活性化にも役立っているようです。これも「ご縁」と受けとめ、給食職場の活性化や子どもたちへのよりよい給食作りにプラスになるよう努めています。

##### ◆学校給食の調理員の資格や免許について

私は給食調理員にとって、まず「資格・免許ありき」とは思っていません。調理はとつても「創造的な仕事」だと思っています。「子どもたちが大好きで、おいしい給食を食べてもらいたい」「誰かのために料理を作って、喜んでもらいたい」との想いがあれば、入り口は「誰でもOK」と思います。また、私のように子どもたちと向き合っているうちに「もっと上手になりたい。もっとおいしく作りたい」と思って、調理師免許を取る人もあると思います。逆に、調理師免許を持っていても、子どもたちの側に立った給食作りからかなり遠い人だっています。要は、「その人がどういう立場で、どのような想いを持って子どもたちの給食作りを目指すのか」に尽きると思います。

しかし、昨今、食育の推進が謳われ、私たち調理員も子どもたちや先生方はもちろん、保護者や地域の人々と食についてのお話をしたり、ご相談を受ける機会（例えば、給食試食説明会や入学説明会での講話や、校区フェスタの衛生講習会など）が多くあります。そうした場でお話しするとき、昨今の風潮として資格者や有免許者としての肩書きがあれば、一層耳を傾けていただける場合もあります。また、食育は学校・家庭・地域がつながって初めて意義があり、実効へとつながるのではないかと考えます。保護者や地域の方々と結んでいくために「免許や資格」が有効であれば、持つに越したことはないと思います。

ご指摘通り、学校給食の調理は結構技術を要します。当然のことながら、調理の基礎知識の上に大量調理ゆえの知識と技術と工夫する知恵と実践が求められます。しかし、誰もが初めは素人です。「もっとおいしく子どもたち

に食べさせたい！！」との熱い志と探究心があれば、まずは十分有資格者だと私は思いますが…。

ちなみに私の自治体は、無免許でも調理員の受験はできますが、先に述べた理由で支部・組合は実務経験2年を越えたら、調理師免許の受験をすすめています。また、今後はその必要から、食育等に関するエディター、アドバイザーとしての資格なども必要になるのではないかと考えています。子どもたちに実務経験に裏打ちされた創造的な調理を伝えていけたら…と夢をふくらませています。

### 回答2:元栄養士

私は2年前まで東京の単独校で栄養士をしていましたが、私には別の職種から調理員として異動してきた方と仕事をした経験はありません。勤務していた自治体では、10年位前に調理部門の業者委託が導入され、退職者不補充で調理員の採用はありません。これからの話しはだいぶ前のこととなります。

主婦だったり、美容師、カメラマンのアシスタント、トラックの運転手、ウエイトレス、事務職、アルバイトを転々としていたり、いろいろな職種の方が学校給食の調理員として採用されてきました。当時は学校給食の調理は重労働で、水を使うため冬は底冷えをして、ぎっくり腰や腰痛・腱鞘炎などで病欠者が発生すると、その補充としてアルバイト職員で代行していました。そのアルバイト職員の中から選考されて調理員として新規採用されます。だから多少なりとも学校給食の調理現場を経験して配置される訳です。採用されてからは同じ職場の先輩調理員から指示をうけ、指導され、年数をかけて独り立ちしていきます。行政のバックアップや自発的な学習で多くの方が調理師免許を取得します。

栄養士が未配置の中で学校給食を実施している学校もあったため、毎月各学校の調理員に参加してもらい、献立調理説明会や反省会をしていました。そこでは各学校の事例が報告され、また手順よくおいしい調理法が披

露され、そのことで全体のレベルアップになります。新しい献立が取り入れられると、給食調理室で実施に即した講習が行われます。年度末には工夫された調理技術が研究発表会で報告され、各学校に取り入れられます。

そこには、学校給食の専門家を育成する仕組みがありました。私は、現在の学校給食は長い時間をかけた研鑽や技術の伝承によって生み出された産物だと自負しています。

### 回答3:元保護者

回答ではなく、更なる質問になってしまいそうですが、ずっと気になっていることを書きます。

私も初めて聞いたときは驚きました。でも、まあ、一般の会社でも配置転換はあるわけだし、特別なことではないのかもしれないと思うことにしたのですが、どうもすっきりしません。配置転換となって調理員にならざるを得ない人のことをどうこう言うつもりはなくて、公務員の働き方というか仕事というのはどういうものなんだろう、ということですね。一般の会社とは仕事の目的が違うことを、どのように考えているのでしょうか。いつの頃からか、「サービス」という言葉が使われ始めました。「公共サービス」、それが私を混乱させます。言う側・聞く側一人ひとりがそれぞれ微妙に違う意味で使い、受け取っているようで、そのことが本来の公務員としての仕事を考えるときに影響していないか。曖昧にさせていないか。さらに言えば、民間企業との違いをわかりにくくしていないか。

公務員の役割は、市民が暮らしやすい社会を創っていく一翼を担うことだと思います。もちろん、採用する側、行政のあり方が大きく影響します。経費削減も大切なことですが、今あるものをどう生かすか、人は駒ではないわけです。自治体として、調理員に限らず、その町で働く人たちが獲得した技術を役立てることと、財政の安定を両立させることは不可能なのではないでしょうか。「仕組み」というよりも、「関係の作り方」に近いようにも思うのですが。

## 時事情報

### ホームページ・新聞等からの情報

#### 宇都宮市、小規模特認校で給食農園

宇都宮市ホームページによると、宇都宮市では、2小学校を市内全域から入学できる小規模特認校としている。このうち、城山西小学校は、児童数95人規模で、食農教育の充実をテーマとし、「恵まれた自然環境を活用し、栽培・調理・食味を一体化した食農教育 給食農園やなかよし田んぼにおける土とのふれあいを通して、農業体験と食育を統合した食農教育を充実させます」としている。自校方式の給食で地場産および、給食農園で児童が栽培した野菜を給食に活用している。

読売新聞2010年12月7日付けによると、1年を通じ約20種の野菜を無農薬で栽培しているという。

宇都宮市 <http://www.city.utsunomiya.tochigi.jp/>  
小規模特認校 [http://www.city.utsunomiya.tochigi.jp/shogai\\_gakushu/shochugattukou/002022.html](http://www.city.utsunomiya.tochigi.jp/shogai_gakushu/shochugattukou/002022.html)  
宇都宮市立城山西小学校  
<http://www.ueis.ed.jp/school/siroyama-w/>

#### 福岡県築上町、県内初の完全米飯給食

福岡県築上町は、2007年より、1小学校で週5日の完全米飯給食を実施、低農薬地場産米や地場産野菜を給食食材として活用し、2010年4月より2小学校でも完全米飯給食を実施、今後、2011年度からは、2中学校も切り替える予定。

築上町 <http://www.town.chikujo.fukuoka.jp/>  
米飯給食週5日、全国から注目 [http://www.town.chikujo.fukuoka.jp/kouhou/0042/kouhou042-4\\_7.pdf](http://www.town.chikujo.fukuoka.jp/kouhou/0042/kouhou042-4_7.pdf)

#### 徳島県、2011年1月より県産米粉パン導入

徳島県は、2011年1月より県下全域の小中学校等に県産米粉パンを導入する。平均週1.9回を予定。米粉割合は10%。

小麦粉等の由来については不明(記述がない)。

県内公立小・中学校等の学校給食における『米粉入りパン』の導入について(徳島県 2010年11月8日)  
<http://www.pref.tokushima.jp/docs/2010110500237/>

#### 青森県、県産原料100%の米粉パン導入

青森県は、県産小麦、県産米100%の米粉パンを2010年11月12日に全県全小中学校で実施した。

県産原料100%の米粉パンの学校給食への提供開始について(青森県 2010年11月9日)  
<http://www.pref.aomori.lg.jp/release/2010/31582.html>

#### 文部科学省、学校給食費状況結果発表

文部科学省は2010年12月1日、「学校給食費の徴収状況に関する調査の結果について」として、2009年度の学校給食費の状況をとりまとめ、発表した。給食費未納が社会問題となった2005年に続き2回目となる。

調査は、完全給食を実施している公立小中学校610校を抽出し、そこから推計している。

対象校のうち、約55.4%の学校に未納があり、児童生徒数では約1.2%。

産経新聞2010年12月1日付け、毎日新聞12月2日付けでは、「給食費未納26億円」として推計金額を見出しにしている。

学校給食費の徴収状況に関する調査の結果について(文部科学省) [http://www.mext.go.jp/b\\_menu/houdou/22/12/1299583.htm](http://www.mext.go.jp/b_menu/houdou/22/12/1299583.htm)

#### 総務省、地方行革取組状況を発表

総務省は2010年11月9日、「地方行革の取組状況」を発表した。これによると、政令指定都市で、2010年4月1日現在、政令指定都市のすべてで学校給食調理の民間委託が行われている。また、市区町村では、50%の自治体で学校給食調理の民間委託が行われており、2005年3月末時点の33%から17%の伸びとなっている。

「技能労務職員数」は15万人(地方公務員5.3%)で、過去5年で約29%減、過去50年で約55%減となっている。

15万人のうち、学校給食員数が27,407人である。

総務省 地方行革の取組状況 [http://www.soumu.go.jp/menu\\_news/s-news/02gyosei04\\_02000020.html](http://www.soumu.go.jp/menu_news/s-news/02gyosei04_02000020.html)

### 福岡県小郡市、小学校給食自校方式化の今後

福岡県小郡市は、小学校8校、中学校5校、合計約6500名の児童生徒に給食を提供している。給食センターが小学校棟、中学校棟あり、以前はすべてセンター給食であったが、2006年度より順次3小学校を自校方式に移行している。

2010年度にまとめられる第五次総合振興計画の案でも、「(2)学校給食に伴う施設の整備 児童生徒に対する食育の観点から、センター方式による給食を行っている小学校については順次自校方式への移行を検討します。また、中学校については今後もセンター方式による給食を行うため、老朽化した給食センターの建替えを検討していきます」としている。

小郡市 <http://www.city.ogori.fukuoka.jp/>

### 山形県酒田市で食材購入も委託業者に

酒田市および、個人等のウェブサイト等の情報を元にまとめると、山形県酒田市では、以前より学校給食調理の民間委託が進められているが、平成22年度より、1小学校で食材購入についても委託会社が行うこととなった。「偽装請負の疑い」への対応であるとの情報がある。

また、2010年11月に発表された「新行財政集中改革プラン」では、「学校給食は、教育活動の一環であることから、安全でおいしい給食の提供を維持しながらこれまで民間への業務委託を実施してきました。今後も引き続き調理員の退職状況等を考慮しながら、業務委託を推進します」としている。

酒田市 <http://www.city.sakata.lg.jp/>  
(参考)受託会社 株式会社ランチ 酒田市小学校給食について [http://www.b-tomato.net/es\\_lunch.html](http://www.b-tomato.net/es_lunch.html)

「今回からは、調理業務に加え食材の発注業務もさせていただきますことになりました」

### 愛媛県八幡浜市、学校給食センター建設へ

愛媛県八幡浜市ホームページ(市議会記録等)によると、同市は、現在ある2センターを統合し、新たに学校給食センターを新設する。2011年9月より供用開始予定。食器はPENの予定。

八幡浜市 <http://www.city.yawatahama.ehime.jp/>

### 福岡県川崎町、学校給食センターの移転改築

福岡県川崎市は、学校給食センターの移転改築に関する工事を発注した。2000食規模の給食センターとなる。

川崎町 <http://www.town-kawasaki.com/kawasaki/>  
川崎町学校給食センター入札 [http://town-kawasaki.com/userfiles/file/info/h22\\_nendo/H22\\_kyusyoku-kenchiku.pdf](http://town-kawasaki.com/userfiles/file/info/h22_nendo/H22_kyusyoku-kenchiku.pdf)

### 宮城県美里町、給食センター建設計画問題

宮城県美里町は、2009年3月に「美里町小牛田地域学校給食センター基本構想」をまとめ、小牛田地区5小学校2中学校の自校式給食を取りやめ、センター方式化する方針とした。幼稚園2円を含め2000食規模のセンター。しかし、2010年10月に基本構想の一部が、インターネット上に公開されていた神奈川県二宮町の文書を盗作したものであったことが発覚した。

その後、11月に、町は、他の事業説明とともに「学校給食施設整備事業」について「住民懇談会」を実施した。河北新報2010年12月4日付けによると、学校給食を考える有志の会が、計画の凍結などを求めて3977人分の書名を教育長に提出した。

町長が、10月25日に教育委員会に対して、修正を含めた6項目の検討を要請し、教育委員会は12月3日に「学校給食施設検討会」を設置した。

美里町 <http://www.town.misato.miyagi.jp/>  
美里町小牛田地域学校給食センター基本構想 <http://www.town.misato.miyagi.jp/21comment/pdf/gakkoukyusyoku.pdf>  
住民懇談会の記録 <http://www.town.misato.miyagi.jp/13jyoho/2010-1215-1550-5.html>

### 滋賀県愛荘町、給食センター新設

滋賀県愛荘町では、(仮称)愛荘町学校給食センター建設工事の入札を2010年11月25日に公告した。3000食規模のアレルギー調理室や調理実習室等を含む学校給食センターとなる。市町村合併後、2007年8月に「愛荘町学校給食のあり方検討委員会」が、完全給食未実施中学校の給食実施、老朽化しているセンターならび自校方式調理場を統合し、統一センター化を行うよう提言していた。

愛荘町 <http://www.town.aisho.shiga.jp/>  
学校給食のあり方について提言 [http://www.town.aisho.shiga.jp/main/whats\\_new/kyusyoku.html](http://www.town.aisho.shiga.jp/main/whats_new/kyusyoku.html)  
一般競争入札公告(平成22年度分) [http://www.town.aisho.shiga.jp/main/00\\_toplink/nyusatsu/01\\_koukoku2010.html](http://www.town.aisho.shiga.jp/main/00_toplink/nyusatsu/01_koukoku2010.html)

### 徳島県吉野川市、給食センター新設

徳島県吉野川市は、2012年4月供用開始をめざして、約4000食規模の学校給食センターを建設する。将来は幼稚園に対する給食も想定。

吉野川市 <http://www.city.yoshinogawa.lg.jp/>  
市長所信所信表明(平成22年9月) [http://www.city.yoshinogawa.lg.jp/\\_files/00000383/2010\\_9.pdf](http://www.city.yoshinogawa.lg.jp/_files/00000383/2010_9.pdf)

### 青森市、給食センター実施方針等を公表(PFI)

青森市は、小学校給食センター等整備運営事業の実施方針、要求水準書(案)を2010年11月17日に公表した。約12000食規模のセンターとなる。

青森市 <http://www.city.aomori.aomori.jp/>  
青森市小学校給食センター等整備運営事業の実施方針及び要求水準書(案)の公表  
<http://www.city.aomori.aomori.jp/view.rbz?nd=1885&ik=1&pnp=151&pnp=152&pnp=691&pnp=880&pnp=1885&cd=6148>

### 愛媛県大洲市、給食センター実施方針を公表(PFI)

愛媛県大洲市は、大洲市学校給食センター整備運営事業にかかる実施方針を2010年9月22日に公表、要求水準所等を11月20日に公表した。4300食規模のセンターを整備する。

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にかかる実施方針の公表について  
[http://www.city.ozu.ehime.jp/life/life\\_detail.php?lif\\_id=2947](http://www.city.ozu.ehime.jp/life/life_detail.php?lif_id=2947)

### 福島県いわき市センター改築計画(PFIも)

いわき市 <http://www.city.iwaki.fukushima.jp/>  
いわき市学校給食について <http://www.city.iwaki.fukushima.jp/kosodatekyoiku/school/009553.html>  
福島県教育庁いわき教育事務所 学校給食の地産地消  
<http://www.iwaki-eo.fks.ed.jp/sidou/syokuiku/kyusyoku.htm>

### 香川県さぬき市で、北海道の野菜生産者と交流

### 埼玉県春日部市、規格外米の使用

## 学校給食ニュース 129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](mailto:kyushoku@daichi.or.jp) (購読・会費等)  
E-mail [desk@gakkyu-news.net](mailto: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。