

今月のトピックス1

学校給食栄養士業務の民間委託の課題

東京都江戸川区が、全校配置している学校給食栄養職員について、現在の区職員の非常勤雇用による配置をやめ、2012年度より一括して民間委託する方針を示しています。

一方、東京都中野区では2002年度より、区内で活動している栄養士のグループを中心としたNPOに栄養士業務を委託しています。しかし、このNPOは次年度の委託を受けない方針とも伝えられています。

学校給食の民間委託については、これまで調理業務の民間委託が問題にされてきました。

調理業務の民間委託については、職業安定法や派遣法の関係で、偽装請負にあたるのではないかと指摘がありました。食材の発注権限がないことや公的施設設備の無償使用などで「請負」にあたらぬという問題です。また、実際の運営面では、学校栄養職員(含む栄養教諭)と委託調理会社との関係が、学校栄養職員と直営調理員との関係と異なるため、栄養士が直接調理場に入って共同で作業できないため細かな対応が難しいなどの問題もありました。

また、コスト削減・自治体の総人件費抑制のための民間委託という側面があるため、委託会社の社員やパート社員が定着せず、学校(調理場)に入る大人が管理者である校長等に把握できないくらいよく変わるといった事例や学校給食業務にも影響が出る事例の報告もあります。

栄養士業務の民間委託については、民間委託で食材の発注を委託業者が行う事例や、委託会社が献立提案、献立案を作成し、それを自治体の栄養士が確認するといった事例の報告がこれまでにありました。

江戸川区の学校栄養士業務委託構想は、これまでより

さらに徹底した民間委託で、栄養士業務をひとつの企業に一括して委託するというものです。具体的な委託方式などが明らかにされていないようですので、人材派遣とは異なるのか、委託業務の中に「教育」「食育」「個別指導」の部分などがどの程度入ってくるのかなどが分かりませんが、大きな問題を含んでいると思われます。

●江戸川区、栄養士の民間委託化

東京都江戸川区では、学校給食栄養士の全校配置を実現しています。しかし、10年ほど前から区費栄養士の退職不補充を行わず、非常勤栄養士にしていきました。さらに、昨年度より、区として非常勤栄養士を一括して民間委託化しようという動きが生まれています。

江戸川区は、調理では、2002年度(平成14年度)から民間委託を導入しています。

もともと、東京都23区は2校に1人ぐらいが都費の学校栄養職員として配置されており、全校配置するには区費の栄養士が必要です。区費の学校栄養職員を正規で採用し、フルタイムで都費の栄養士と同様の業務を行ってきましたが、非常勤にすることで、勤務時間が短くなり、業務面での課題があります。そこで、学校栄養士業務を民間企業に一括して委託する方針が示されています。この委託には、勤務先の学校給食の献立作成業務も含まれるようです。

これについて、江戸川区議会では、以下のような陳情が上げられています。

「学校給食の栄養士を民間委託にしないことを求める陳情」(2011年6月)

http://www.gikai.city.edogawa.tokyo.jp/voices/GikaiDoc/attach/Se/Se235_7.pdf

(陳情内容)

- 1 区費栄養士の退職者補充は、民間委託会社の栄養士にしないこと。
- 2 区費栄養士の退職者補充は、正規職員あるいは非常勤栄養士にすること。

「安全・安心の学校給食をさらに充実させるための陳情」
(2011年10月)

http://www.gikai.city.edogawa.tokyo.jp/voices/GikaiDoc/attach/Se/Se289_60.pdf

(陳情内容)

- 1 安全・安心の学校給食をさらに充実するため、拙速な栄養士業務の民間委託の方針を中止すること。
- 2 今まで通りの区費栄養士配置を続けること。

「江戸川区の子供たちの食育と質の高い学校給食を守るため、区の栄養士を民間委託にしないことを求める陳情」
(2011年11月)

http://www.gikai.city.edogawa.tokyo.jp/voices/GikaiDoc/attach/Se/Se298_69tinnzyou.pdf

(陳情内容)

- 1 区栄養士の退職補充は民間委託会社の栄養士にしないこと
- 2 区栄養士の退職補充は正規または非常勤栄養士にすること
- 3 結論を急がず教育医療関係者を含む検討委員会を設立すること

江戸川区 <http://www.city.edogawa.tokyo.jp/>

●中野区、給食栄養士業務をNPOに委託しているが…

中野区では、学校栄養職員の全校配置に向けて20年ほど前より非常勤栄養職員を導入していましたが、2002年度に「フリー活動栄養士会を母体としたNPO法人シニアネット21中野に委託」をはじめ、2011年度まで委託を続けています。

フリー活動栄養士会は、栄養士資格を持つ栄養士のグループです。

中野区の教育要覧によると、都職員となる学校栄養職

員は独自に献立を立てますが、「栄養業務委託校においては小中学校別の標準献立により実施している。

標準献立の作成は、当番の栄養業務委託栄養士が原案を作成し、学校教育分野担当者の確認を得た後、献立会に提出し味・調理法・作業手順等の意見交換を行って決定している。その後学校教育分野から食材の分量・栄養価・経費等を計算し、栄養業務委託校に送付している」としています。

また、委託業務内容は、

- ①標準献立及び調理指示書の履行確認
- ②標準献立作成への協力
- ③施設設備及び食品衛生の安全衛生の確認
- ④検食の準備及び展示食の展示
- ⑤学校給食用物資の発注、検収及び在庫の管理
- ⑥保存食の管理
- ⑦学校給食におけるアレルギー食についての対応
- ⑧食材等の支払い事務
- ⑨給食費決算報告書の支払い分の作成
- ⑩給食に関する指導・調査研究等

この栄養士業務委託については、2007年10月の中野区教育委員会協議会で

「学校教育担当課長

栄養職員の配置というのは都の基準では2校に1校ということになっております。それに対して中野では、業務委託、委託の栄養士さんと契約をすることによって補っていると。そういったような観点からいって、もちろん都配置の職員と違いがあってはならないというふうに基本的には認識しています。ここにありますとおり、栄養業務連絡会というのを定期的に教育委員会主催で開催していますが、研究会、勉強会をしております。ここ3回ありますが、今年中もあと4回ぐらいやる予定でございまして、レベルを合わせるといったような、例えば食育についての取り組みも業務委託の内容になっておりますので、そういうことも含めて、あるいはもちろん衛生管理も含めて、こちらの指導もしながら勉強会をしているということです。業務委託のところでもいろいろ積極的に取り組んでいらっやいまして、ある学校では絵のうまい栄養士さんがいて冊子をつくっていただいているということで。もちろん、都配置の栄養士の皆さんもそれぞれ取り組んでやっているということで、教育委員会としてはそういったことの差が出ないよう

に、区民全体のレベルの確保に努めていきたいと考えています。」

としています。

一方、「教育ビジョン実行プログラムの進捗状況(平成20年度下半期の実績)について」では、

「●食育の推進

・栄養業務委託校を対象に栄養業務連絡会を開催した(11月・2月)。

・各校が学校給食を中心とした食育の推進を行うツールとして、「中野区版学校給食食育リーフレット」を作成し、各校(児童生徒・給食試食会用)に配布した(3月)。

・各校における食育の推進を支援するため、都費学校栄養職員が作成した「給食指導の手引き」を印刷し、全小中学校に配布した(3月)。

【取り組みの成果】

・各校に食に関する指導を含めた体力向上プログラムを作成するよう働きかけた結果、全校が位置づけを完了した。3年間の食育の推進を通して、学校内で、食は生きる上での基本であり、児童生徒が正しい知識を学び望ましい食行動を実践できるように育成していくことが大切であ

るとの認識が高まった。

【今後の課題】

・今後はそれを校内でかつ保護者と連携しつつ具体的に実践していくことが重要であるが、実際には、学校間に都費学校栄養職員配置校と栄養業務委託校、さらには学校栄養士としての経験に差があり、学校の中で継続しにくい状況がある」

と、食育について、委託の課題が上げられています。

教育要覧(平成23年度) http://www.city.tokyo-nakano.lg.jp/dept/651500/d005728_d/fil/gakko6-2.pdf

中野区教育委員会第36回協議会会議録 開催日時平成19年10月
http://www.city.tokyo-nakano.lg.jp/dept/651500/d007028_d/fil/19-36kyou.pdf

教育ビジョン実行プログラムの進捗状況(平成20年度下半期の実績)について http://www.city.tokyo-nakano.lg.jp/dept/651500/d011418_d/fil/20090522j-puro-houkoku.pdf

教育要覧 http://www.city.tokyo-nakano.lg.jp/dept/651500/d005728_d/fil/gakko6-2.pdf

中野区 <http://www.city.tokyo-nakano.lg.jp/>

今月のトピックス2

センターから自校方式への移行、最近の事例

全国学校給食を考える会や学校給食ニュースにお問い合わせが多い内容として、センターから自校方式に切り替えた事例の照会があります。そこで、最近の事例について調べてみました。小学校の切り替えの事例、すでに小学校が自校化され、中学校を自校化する事例、また、自校化を進めていたけれど自校化が敷地や財政問題で難しく、一時的に止まった事例などがみつかりました。

このほかの切り替え事例について情報をお持ちでしたら、ぜひお寄せください。

今回紹介したのは、埼玉県朝霞市、戸田市、さいたま市、所沢市、北本市、東京都練馬区、茨城県古河市、福岡県小郡市、群馬県高崎市、神奈川県厚木市です。

●埼玉県朝霞市

2006年9月に「学校給食自校方式化検討結果報告書」を発表し、自校給食室設置計画を策定。自校化に向けた動きをはじめました。

目的は、「食育」の推進。

望ましい学校給食の姿として、

- ・子どもの成長にふさわしい献立をもった給食
- ・食文化への関心を高めることができる給食
- ・旬を意識した新鮮で豊かな食材で作られる給食
- ・安心安全な食材で調理された給食
- ・「食育」の実践の場となる給食
- ・食物アレルギーや健康の状況に対応できる給食
- ・十分な食事時間が確保された給食

としています。

自校方式の効果として、食育の充実、地産地消の推進、その他(防災拠点、福祉サービス)を挙げています。

計画方針としては、小学校を優先して整備し、改築予定の2小学校からはじめています。

運営としては、学校栄養職員の全校配置を目指すことや、当面は調理を直営で行う(将来の委託の検討)など

を入れています。

朝霞市では、自校給食推進対策室を設置、すでに、2小学校(600食、1100食)の自校式給食室は稼働しています。

朝霞市 <http://www.city.asaka.saitama.jp/>

学校給食自校方式化検討結果報告書(2006年9月)
<http://www.city.asaka.saitama.jp/pdf/jikou/hokoku.pdf>

自校給食推進対策室

<http://www.city.asaka.saitama.jp/quick/sosiki/kyoikuiinkai/04.html>

●埼玉県戸田市

センターが老朽化したことを受けて2005年度より自校給食化を実施。小学校のみを対象。調理は委託。中学校はセンターで運営。(朝霞市報告書まとめによる)

2011年度現在、単独調理場8校(小学校)、センター1(小学校4、中学校6)となっています。1校については、平成24年度に単独校移行予定ですが、残り3小学校については「検討を進めてきた結果、給食調理場を建設する用地がないため一時凍結し、校舎や他の施設の改築時期にあわせて給食調理場を検討する」(市長政策マニフェストに基づく事業等の進捗状況及び今後の取り組み工程表平成22年度～平成25年度)となっています。

戸田市 <http://www.city.toda.saitama.jp/>

学校給食課 <http://www.city.toda.saitama.jp/12/11331.html>

市長政策マニフェストに基づく事業等の進捗状況及び今後の取り組み工程表平成22年度～平成25年度 <http://www.city.toda.saitama.jp/DAT/LIB/WEB/1/23manikoutei.pdf>

●さいたま市

センターの老朽化、選挙公約、旧大宮市の弁当箱方式の改善を目的に2001年度から検討を行い、切り替えを

開始。小学校は旧岩槻市を除き、自校方式で運営していた。中学校のセンターから自校への切り替えとなる。旧浦和市で2000年度から、2002年度から旧大宮市、旧与野市。旧岩槻市は小中学校ともセンターのため、切り替え計画を検討。調理は小学校は直営のまま、中学校新設校は委託で行う。(朝霞市まとめ資料より)

2011年5月現在、さいたま市では、与野本町学校給食センター(5校1615食)、岩槻学校給食センター(12校5957食)がセンター給食である。

平成22年3月の教育委員会会議録によると、2013年度までに施設整備を終え、2014年度からは全小中学校で自校方式による給食が実施される見込み。

さいたま市 <http://www.city.saitama.jp/>

学校給食センター

<http://www.city.saitama.jp/www/contents/1108622739472/>

教育委員会会議録(平成22年3月) <http://www.city.saitama.jp/www/contents/1280290523408/files/220325.pdf>

●埼玉県所沢市

1992年に所沢市学校給食管理運営プロジェクトで小学校の自校化方針が示されました。ほぼ毎年1校ベースで自校方式に切り替えられ、2009年には、第2学校給食センターが廃止されています。

2009年5月現在、第1学校給食センターで、9小学校5133食、7中学校3933食配食。第3学校給食センターで8小学校4038食、8中学校4665食を配食している。15小学校が単独調理方式です。新規導入校は調理の民間委託となっています。

所沢市民間委託化推進計画改定版(平成17年度～平成26年度)によると、「給食センター該当小学校については、学校耐震化計画終了後、随時自校給食化を進め委託化予定」としており、学校耐震化を優先させていますが、自校化計画は継承されています。なお、自校給食15校中9校が調理の民間委託です(2009年4月現在)。

所沢市 <http://www.city.tokorozawa.saitama.jp/>

給食のあゆみ <http://www.city.tokorozawa.saitama.jp/kenko/kodomo/gakkyokyushoku/ayumi/index.html>

学校・学校給食センター

<http://www.city.tokorozawa.saitama.jp/shisetu/gakko/>

所沢市民間委託化推進計画改定版(平成17年度～平成26年度)・平成22年3月 <https://www.city.tokorozawa.saitama.jp/shiseijoho/gyoseikaikaku/yugenjikko/teintekiseikakeikaku/files/minkanitaku-ka2.pdf>

●埼玉県北本市

平成23年度マニフェストに関する施策事業一覧によると、「現在、中学校給食は給食センターで調理を行い、各中学校へ配送し、生徒に提供されていますが、給食が冷めてしまうという課題があること、また、給食センター施設の老朽化が進んでいることから、各中学校それぞれに給食室を整備し、温かいままの給食の提供、小食数による安全の確保を図ります。また、給食センターの設備の制限のため導入することができなかった強化磁器食器の導入を、単独の給食室の整備に併せて行います」として、小学校に続き、中学校でのセンターから自校方式への切り替えを計画しています。

また、2011年9月に北本市中学校給食室基本計画(案)概要版によると、4中学校に自校方式の給食室を導入するとしています。そこでは、強化磁器食器、自校炊飯となり、平成25年度には1校目の移行を予定しています。

北本市 <http://www.city.kitamoto.saitama.jp/>

マニフェスト実現に向けた取組み

<http://www.city.kitamoto.saitama.jp/shisei/keikaku/manifest.htm>

北本市中学校給食室基本計画(案)

http://www.city.kitamoto.saitama.jp/shisei/public/data/kyushokushi_tsu_keikakugaiyou.pdf

●東京都練馬区

1999年度に「学校給食調理方式等検討委員会」から、調理方式としては「自校調理方式が望ましい」との報告があり、2011年度までに、自校方式および11調理場22校で1施設2校の親子方式での切り替えを行っています。調理は2004年より順次民間委託化されています。

練馬区 <http://www.city.nerima.tokyo.jp/>

学校給食 <http://www.city.nerima.tokyo.jp/kusei/keikaku/shisaku/kyoiku/kyushoku.html>

●茨城県古河市

市長の選挙公約により2000年度に自校方式の切り替

え方針を決定。2002年度より順次小学校の給食を自校整備化。当初の予定は、小学校7校を自校方式にした後、中学校3校を切り替え方針。(朝霞市まとめ資料)

2009年度の古河第二小学校給食室新設事業行政評価シートによると、「平成13年度にスタートした古河地区小学校の自校方式給食事業については、平成21年度古河第二小学校給食室を最後に全7小学校の自校方式給食事業が完了したことになる。今後は、老朽化の著しいセンター方式給食施設の建て替えが課題となっている」

古河市総合計画後期基本計画によると、2010年度現在、古河地区7小学校が自校方式、古河地区3中学校、総和地区13小中学校、三和地区9小中学校がそれぞれ3センターによるセンター方式給食となっています。3センターが老朽化していますが、センターの再整備の方針となっています。

古河市 <http://www.city.ibaraki-koga.lg.jp/>

行政評価(古河第二小学校給食室新設事業)
http://www.city.ibaraki-koga.lg.jp/06renewal/sisei/gyouseihyouka/H21_sheet/03/02_106.pdf

古河市総合計画後期基本計画(第3章を参照)
http://www.city.ibaraki-koga.lg.jp/06renewal/sisei/sogo/kouki/top_kai.htm

●福岡県小郡市(一部再掲・2011年1月)

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ます。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したが、2006年度より順次3小学校を自校方式に移行しました。

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」としています。

するが、その際小学校の一部を自校方式に移行せず、

センター方式は小学校5校、中学校5校で、約6000食ほど。3自校方式は150食から230食程度。

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

学校給食課について

<http://www.city.ogori.fukuoka.jp/content/root.jsp?cp=YTFiMmU0ZjZnOWgxMWoxNXpfMzEyMTcyMjEwNDYxNTY1MTEwMjMzMzODUxMA==&tp=03ZTJhXzIxMjMxOTM3MjM4MzA5~ZTJhXzIxMjMxOTM3MjM4MzA5~ZTJhXzIxMjMxOTM3MjM4MzA5>

総合振興計画

<http://www.city.ogori.fukuoka.jp/content/root.jsp?cp=YTFiMmMzDRINmY4ZzExaDEzaTE0ajE3azE4bF8zMTewMjE2ODE4NjU0MDY3NzEwMTIxMDI5ODUzNDEw&tp=02ZTJhXzIxMjMxOTM3MjM4MzA5~ZDFhXzQxMjk1OTYzNjQ3OTEw>

小郡市の給食(平成23年5月現在)

<http://www.city.ogori.fukuoka.jp/content/root.jsp?cp=YTFiMmU0ZjZnOWgxMWoxNXpfMzEyMTcyMjEwNDYxNTY1MTEwMjMzMzODUxMA==&tp=03ZTJhXzIxMjMxOTM3MjM4MzA5~ZTJhXzIxMjMxOTM3MjM4MzA5~ZTJhXzIxMjMxOTM3MjM4MzA5#1570>

●群馬県高崎市

2008年3月に策定された高崎市食育推進計画によると、「高崎市における学校給食の特色は、各学校に給食室を設置する「自校方式」を継続してきたことです。また、旬の地場農産物野菜や米を取り入れた献立を、学校給食指導年間計画に位置づけ「生きた教材」として活用を図っています。市町村合併により新しく高崎市になった地域に関しては給食センター方式で行われています。

今後は自校方式に移行する計画があり、さらなる充実整備を図っていく必要があります」

として、合併対象地区でもセンター方式から自校方式へ移行する姿勢が示されました。

高崎市は、旧高崎市のほか、倉淵・箕郷・群馬・新町・榛名・吉井地区が合併しました。このうち、榛名地区は、2011年度に、センターが廃止され、榛名地区の小中学校が親子方式となりました。自校方式(親子を含む)で、小学校41校、中学校17校、養護学校1校、幼稚園5園。センター方式が小学校17校、中学校8校、幼稚園3園となっています。栄養士は、給食調理施設にすべて配置されています。

高崎市 <http://www.city.takasaki.gunma.jp/>

学校給食施設の紹介

<http://www.city.takasaki.gunma.jp/soshiki/ky-kenkou/eiyohshi/takakyu/syokai.htm>

高崎市食育推進計画

<http://www.city.takasaki.gunma.jp/hokenjo/kenkou/syokuiku/keikaku.htm>

●神奈川県厚木市

1998年に自校方式化の方針が示され、2001年度より順次小学校給食の自校化が進められました。

2011年5月現在、16の単独調理場で小学校給食が行われています。一方、7校が南部給食センターの配食を受けています。中学校給食は、北部給食センターで13校が配食を受けています。この2センターの老朽化と財政問題から、2011年度に「厚木市学校給食在り方検討会」が設置され、2011年内に3回の会議が開かれています。それによると、小学校の自校方式化を望むという方向性が示されていますが、一方で、センターの建て替えによる継続も議論されているのが現状です。

第3回議事録より

「事務局 書き方は別として、意味として、検討会では小学校給食では単独調理場方式がいい、中学校給食でも単独調理場方式がいいが、財政状況により共同調理場もやむをえないということを前提に、単独調理場の整備を進める前に給食センターの整備を望みます、ということで第2期実施計画に早急に位置付けたうえで急務である給食センターの建替えを進めて下さい、その後に単独調理場の整備は再度検討するというのであれば、あとは文面上の問題でありますから大丈夫だと考えております。」

第3回検討会の資料として「厚木市学校給食についての中間提言(案)」では、

「小・中学校給食の運営方式について

本市の学校給食は、小学校を平成11年度から単独調理場として整備を始め、順次単独調理場方式に移行しており、中学校については、平成19年度から北部学校給食センターを再活用して共同調理場方式として完全給食

を開始している。

こうした中、小学校給食では、単独調理場建設時に産業人口等を見込むことができないため、突発的な人口増の場合に対応できないことや将来的に調理場を増改築する場合の給食の提供、更に厚木市の財政状況の変化といった問題、中学校給食については、北部学校給食センター施設の老朽化といった問題など新たな課題が生じてきたことにより、当検討会で、今後の厚木市の小・中学校給食運営方式について検討を行った。

小学校給食については、文部科学省の「学校給食衛生管理基準」に適合し、適温給食や食育の観点、災害時に活用できるなど多くの長所があることから、現行どおり単独調理場方式での実施を強く要望する。

ただし、今後の児童数の変動、厚木市の財政状況などによっては、学校給食の運営方式を見直すなど柔軟な対応が必要であるとする。

中学校給食については、希望としては単独調理場方式を進めていただきたいところであるが、給食センターの耐用年数の関係で施設の建替えが急務であること、ここ数年の厚木市の財政状況を鑑みて、共同調理場方式としての実施が望ましいとする。

新たな共同調理場を建設する場合においては、現存施設の諸課題の解決を図るとともに給食の質の向上を要望する。

平成23年9月 厚木市学校給食在り方検討会
としています。

厚木市 <http://www.city.atsugi.kanagawa.jp/>

厚木市の学校給食

<http://www.city.atsugi.kanagawa.jp/shiminbenri/kosodatekyoiku/education/kyushoku/index.html>

第1回議事録 2011年7月

<http://svweb.city.atsugi.kanagawa.jp/shiminbenri/kosodatekyoiku/education/shingikai/arikataken/d018298.html>

第2回議事録 2011年7月

<http://www.city.atsugi.kanagawa.jp/shiminbenri/shisei/jouhou/meibo/d018706.html>

第3回議事録 2011年11月

<http://www.city.atsugi.kanagawa.jp/shiminbenri/shisei/jouhou/meibo/d019549.html>

投稿

「食べて、話そう！ いまどき学校給食事情」に参加して

学校給食ニュースにいただいた投稿原稿です。漢字表記などを除き、原則としていただいたままを掲載しています。皆様からの投稿もお待ちしております。

全国学校給食を考える会ほか主催した「食べて、話そう！いまどき学校給食事情」～わくわく給食試食 どんな給食食べてるの？～に参加された方からの投稿です。

●●●●さん

10月に江東区総合区民センターで行われた「食べて、話そう！いまどき学校給食事情」～わくわく給食試食 どんな給食食べてるの？～に参加しました。講師に学校給食の現役の調理員さんと元栄養士さんを迎えみんなで給食を試食し、和やかな雰囲気意見交換を行いました。

参加者は子どもを連れてお母さんや学校に食材を卸している業者の方、現役の若い栄養士さん達、大学院で学校給食について学んでいる社会人学生の方、さまざまな立場で思っていることを話しました。

試食のメニューは、<ごはん給食><パン給食><めん給食>をそれぞれ、現役の調理師さん達に隣の調理室で用意して頂き、できたてをおいしくいただきました。

つくっていただいた調理師さんたちは、普段は八王子の学校に勤務されているそうで、学校内で取れた食材を給食に取り入れたりしているそうです。この日の<ごはん給食>のデザート「マロンケーキ」の栗はその学校でとれたものだそうで、とてもおいしかったです。また、給食のメニューに郷土料理を取り入れたりしているそうです。地場産物を使うようにと都から要請もあるそうで、<パン給食>の「すり身団子入りカレースープ煮」のすり身は八丈島のトビウオと聞きびっくりしました。この日のトビウオは出雲市の生産者がミンチにしてくださったものだそうです。トビウオを初めて食べましたが、想像よりもおいしかったです。地場産物ということで、朝出勤前に学校の近くの農家から小松菜を仕入れたりしているそうで、新鮮な野菜を食

べることができる子ども達は幸せだなと思いました。

試食の後の意見交換での調理師さんたちの言葉にとっても感動しました。

食材は「いのち」である。「いのち」を引き継ぐこと、食べるということは「いのち」をつなぐこと、調理ということは「いのち」を他の形に変えて子ども達の「いのち」を守る。

私も本当にその通りだなと思いました。食べ物はその人そのものを作っていると思います。からだも精神も、人格さえも。誰かの思いがきちんと入ったものを食べて育つと、生き抜く力が違ってきます。

2011年3月の震災と津波による原発事故での放射能の食材への影響が大きく問題になっていますが、それ以前にも今も問題はあります。農薬、添加物、遺伝子組み換え食品、数え上げればきりが無いほど。ただひとつ言えることは、効率や利益や利権と子ども達の「いのち」を天秤にかけてはいけないということだと思いました。

この八王子の小学校では一家族のために献立と料理をつくらうという宿題があるそうで、子ども達が実際に家で料理をつくり、そのレポートを元に給食で献立の再現をするそうです。子ども達が自分達で選んでつくることのできる献立。それを子ども達とやり取りをしながら再現するそうです。とても素敵なことだなと思いました。

「誰がつくった食材か？誰がつくった料理か？信頼関係があって成り立つもの、子ども達は信頼関係を食べている」とも、おっしゃっていました。こんなに素敵な思いで毎日給食をつくりそれを食べている子ども達は幸せだなと思いました。

学校給食をめぐるシステムが子ども達の幸せをいちばんに考えるシステムであることを願っています。

今子育て中の方も、そうでない方も、子どもがいてもいなくても、次の世代のことを考えることは自分たちの未来につながることなんだと感じた一日でした。

生産者と消費者をつなぐ測定ネットレポート

産地で放射能を判断するのは問題かも。 紅茶、野菜、土、井戸水を測ってみると...

全国学校給食を考える会は、農と食の環境フォーラム(代表・牧下圭貴)ほかと共催で「生産者と消費者をつなぐ測定ネットワーク」を結成しました。

食品からの内部被ばくが心配で、学校給食食材の産地公表や放射能測定を求める動きが後を絶ちません。お弁当や飲み物を持参させる保護者もいます。子どもたちの内部被ばくを可能な限り抑えることが課題だと考えます。

- (1) 学校給食での放射能の少ない食材の使用促進
- (2) 国や各自治体での放射能測定体制の確立
- (3) 学校給食独自の基準値の設定
- (4) 暫定基準値の引き下げ

を目標にこのネットワークを結成することとしました。

●2012年1月から米など食材や土、学校給食等の放射能測定を開始しています。

■測定ネットホームページ <http://sokuteinet.sblo.jp/>

■学校給食関係測定までの流れ～当面の間

学校給食の1食分を丸ごと測定または、食材の測定が可能。測定は、NaI(Tl)ガンマ線スペクトロメータによるものです。

測定対象の密度や量にもよりますが、1リットル専用容器で測定した場合、5ベクレル/kg未満で測定できます。費用は1検体5000円～7000円です。(送料・振込手数料は含みません)

1) <http://sokuteinet.sblo.jp/article/52756751.html> から、説明パンフレットをダウンロードして、内容を確認し、依頼書を作成してください。

不明点があれば、<http://sokuteinet.sblo.jp/> にメールフォームがあります。そこで質問してください。

2) 依頼書を、測定ネットに提出してください。学校給食丸

ごとの場合で質問や希望があれば、全国学校給食を考える会にご相談ください。

3) 測定ネットより、測定日、費用、送付方法等についてご連絡します。連絡後、検体を指定場所(神奈川県)に送付、測定し、結果が連絡されます。検体は原則返却されます。測定結果到着後、検査費用をお支払いください(振込)。

測定費用、測定までの手続き等、今後変わることがあります(2012年1月現在)

測定ネット・レポートNo.001

産地で判断するのは問題かも。紅茶、野菜、土、井戸水をはかってみると… 牧下圭貴(事務局)

生産者と消費者をつなぐ測定ネットワークの測定運動開始を前に、2011年11月から12月にかけてNaI(Tl)ガンマ線スペクトロメータ(EMF211)の測定方法や特徴、測定手順などについて、生産者にサンプルをもらいながらテストを繰り返しました。

茨城県石岡市(旧・八郷町)の橋本明子さんもサンプル提供者のひとり。橋本さんは、測定ネットの主催団体のひとつ、提携米研究会の共同代表を務めています。

橋本さんは、米は栽培しておらず、家に隣接した畑で他品種少量で無農薬、無化学肥料の有機栽培を続け、首都圏の消費者に野菜のセットを産直で送っています。ご自身も、元は首都圏の消費者。八郷の生産者とのつながりを経て、自ら八郷町に入り、有機農業を続けています。暮らしぶりも、井戸水を使い、お茶の木を育て、自家用の紅茶を毎年手作りするなど、生活と仕事(農業など)が一体となった暮らし方を続けています。

3月11日の東日本大震災では、震度6の揺れで、地域は停電し、水道も止まり、ガソリンの供給も途絶えた期間が続きました。電話も通じず、安否が分かったのは地震

から数日後のことでした。しかし、橋本さんの家では、井戸水があり、野菜があり、火があり、家は無事でしたので困ることはありませんでした。

ただ、東京電力福島第一原子力発電所の事故による放射能汚染は、福島県の各地だけでなく関東東北に広がりました。これまで、反原発の運動にも関わっていた橋本さんは、原発事故の情報が入るなり、畑の野菜をすべて収穫し、保存して汚染を逃れました。

しかし、その後、一時は、農業そのものもあきらめようかと悩んだそうです。しかし、八郷地区には多くの若い有機農業生産者が育っていて、これからがんばろうとしている人たちがいます。彼らのためにも、なんとかがんばりたいと、仲間達でお金を出し合って、海外製の放射能測定器を購入し、ある程度の食品検査ができる体制を整え、栽培も再開しました。

橋本さんからいただいたサンプルは次のようなものです。

自家製紅茶(2011年春にお茶の葉を収穫で、紅茶を自家用に作ったものの不使用)、畑のキャベツ、大根、赤かぶ(ラディッシュ)、カラシナ、ターツアイ(いずれも12月収穫)、ユズ(12月収穫)、飲用水としても使っている井戸水、畑やお茶の木の土のサンプルを5カ所採取してもらいました(12月採取)。

橋本さんの家は、裏に山があり、山ぎわに家と畑があって、少し下ると道路と田んぼが広がっている美しい里山の風景にあります。畑は、家に続いていて、井戸は家よりもやや山側に掘られています。垣根代わりにお茶の木が道路沿いの一段高いところに植えられていて、これを自家製紅茶にしています。

橋本さんは、今年も例年通り、お茶の葉を摘んで自家用の1年分の紅茶をつくりましたが、お茶からは比較的放射能(放射性ヨウ素、セシウム)が出ると言われていたため、飲まずにおいていました。その後、グループの放射能測定器で簡易検査をしたところ、比較的高い放射能が検出されたため、他の産地の有機栽培紅茶を購入することにしました。

茨城県の石岡市は、お茶の産地ではありません。かつては、生け垣としてお茶の木を植え、自家製のお茶などにする人もいたようですが、現在ではほとんど残っておらず、出荷用にお茶を作る人もいません。お茶の放射能に

ついては、埼玉県、神奈川県、静岡県などから暫定基準値を超える数値のものが見られています。

測定結果です。

いずれも、放射性ヨウ素(I-131)については、事故から時間が経っているため不検出でした。

そこで、放射性セシウム(Cs-134、Cs-137)のみについて記載します。

最初に測ったのは、自家製紅茶でした。放射能が出ている可能性が高いと聞いていましたので、330ml、1時間測定を行いました。何度か測定しましたが、いずれも放射性セシウムが、合計10000Bq/kg以上測定されました。放射能測定は、量が少なく、かつ密度が低いと誤差が大きくなります。それでも、だいたい10000Bq/kg以上出ているので、高い濃度であることは間違いありません。

ある回の測定結果は、Cs-137 5879.21±82.532
Cs-134 4409.26±81.108 Bq/kgとなりました。

その後、野菜を測定しました。

より放射能が測定しやすいように、フードプロセッサーですりつぶしてから容器に詰めて計測します。

赤カブ、カラシナ、ターツアイ、キャベツ、大根など、いただいた野菜は、330ml、15分～1時間の測定で、下限値が30ベクレル程度になりますが、下限以下の不検出でした。参考値としての放射能濃度も0または、数ベクレルで、誤差範囲であり、測定のグラフを見ても、放射性セシウムが出ている状態ではありませんでした。

木になるユズはどうでしょう。皮付きのままフードプロセッサーにかけての測定です。330mlで1時間測定したところ、Cs-137が97.89±6.723、Cs-134が70.82±6.489と、おおむね170ベクレル程度が測定されました。

では、水や土壌はどうだったのでしょうか。

井戸水は、1リットルの専用の容器で、測定下限4.0～6.0Bq/kgで計測して、下限以下の不検出でした。ただし、測定をした結果として、放射性セシウムが、2ベクレル未満で検出されている可能性があります。

土壌は、5カ所。いずれも330mlの容器につめた土を1時間測定しました。

Cs-137	Cs-134
1 282.94±11.137	196.51±10.533
2 213.16±10.002	152.90± 9.612
3 236.68± 9.544	171.75± 9.226
4 353.41±11.698	260.91±11.406
5 209.97± 8.698	147.80± 8.218

と、350～600Bq/kg程度が測定されました。土壌の場合、含まれる水分量などによって差が出てくるため、おおむねこの範囲にあると考えてよさそうです。このうち、紅茶の木の下は1番で、2～5は畑の土です。

ここから考えると、紅茶が極端に高いですが、これは、春に収穫したこと、報道等で行われていますが、お茶は古い葉から新芽に栄養を送る性質があるため、事故後に大気中から葉に落ちた放射性セシウムなどが新芽に送られたため、放射能の濃縮効果があったこと、さらに乾燥しているため、相対的に高くなったことなどが考えられます。

木の実であるユズについては、大気中から葉についたものが原因なのか、その後土から吸収したものが原因なのかは、この測定だけでは判断ができません。

野菜については、土の中に放射能があるにもかかわらず、ほとんど不検出です。品種や土壌条件によると思われるのですが、橋本さんの畑では、土壌中に放射性セシウムがある程度(350～600Bq/kg)入っていても、大根などの根物を含め、吸収していないのではないかと考えられます。

今回橋本さんの畑の土、野菜、茶、ユズ、水を調べましたが、お茶に高い濃度の放射能が出たからと言って、橋本さんの畑の野菜が同様に汚染されているわけではないこと、また、土壌中の放射能濃度が、直接作物の放射能濃度に反映するわけではないことが分かりました。

今回のレポートで言えることは、産地によって放射能があるなしを簡単には言えないということです。「やはり調べて、事例を積み上げていくしかない」との思いを新たにしました。

●紅茶のセシウムはなぜ高い？

橋本明子(茨城県石岡市・旧八郷町、提携米研究会共

同代表)

うちの畑の一隅には、垣根をかねて、30本ばかりの「紅光」という品種の紅茶の木がうえられている。日本では、他に1カ所栽培されているだけの希少品種で、20数年前、八郷に家を建てたお祝いにと、友人がプレゼントしてくれたものだ。紅茶好きの我が家では、この紅茶がなによりの自慢で、以来、毎年、5月になるのをまちかねて、茶摘みをし、紅茶に加工してきた。毎朝、手作りのパンかスコーンに手作りの紅茶、卵に手作りの野菜をそえるというのが我が家の食事なのである。

紅茶ばかりか、日本茶にも、製茶の過程では、他の食品にない特徴がある。材料の茶葉には、水洗いする工程がない。うちでは、できるだけ雨がふったあとのきれいな空気のなかで茶摘みをするように心がけてきた。とは言っても、例年茶摘みの前に雨がかならずふるとは限らない。自然そのものの恵みを丸ごといただく気持ちで茶つみをした。

摘んだ茶は、一晩ねかせてしんなりさせる。翌朝、ミキサーにかけてこまかく砕き、発泡スチロールのケースに湯をはり、お櫃をぬらして紅茶を入れ、発酵を待つ。やがて茶色に発酵し、紅茶特有の香りをもつ紅茶を、焦がさぬよう、水気をとばす作業にかかる。これがいちばん時間も、労力もかかる仕事となる。一家の半年分の紅茶作り、それも、専門の道具もなく、手と労力と知恵をしばつての、ど素人の手作り作業である。

そのかけがえのない紅茶も、放射能に汚染された。自分たちで共同購入したモニターベクレルという簡易測定器で、ぶっちぎりの高いセシウムの含有。わたしは、全身の力が抜けた。紅茶はかおりがよくなるよう、作ってから一年はねかせるのが通例である。今年の紅茶も、まだ飲んでいなかったし、もともと純粋に自家用で、うちに泊まった人でなければ、その紅茶にはお口にかかれない品なのである。

今度は牧下さんにはかかってもらった。彼の報告どおり、セシウムは高かった。うちだけホットスポットということもありうるかと、紅茶の木の下の土をはじめ、まわりの畑の土、野菜、井戸水などもかかってもらったが、紅茶に見合う高さのものはなく、紅茶だけが突出して高いとわかった。茶の木の特性として、放射能を固定しやすいらしいということのほか、熱を加えて乾燥、加工しているということもあるのかもしれない。

八郷の農産物で似た傾向のものに、しいたけがある。しいたけは、生のものより、乾燥させると特段にセシウムがたかくなる結果が、ベクレルモニターの計測でわかっている。この計器は、カリウムの分離が正確には出ない(誤差計算しても)うらみがあるが、それでも傾向はつかめ

るので、参考になるだろう。

紅茶にしても、今年の生葉は計測できていないので、あたらしく芽がでたら、ぜひはかってもらいたい思っている。何にしても、牧下さんの言葉どおり、たくさんの計測を積み重ねていく以外、道はないと思う。

学校給食ニュース 138号

発行:学校給食ニュース
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@member.daichi.or.jp(購読・会費等)
E-mail desk@gakkyu-news.net(内容・投稿等)

学校給食ニュース発行団体

- 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

会員専用ページ <http://gakkyu-news.net/data/>
ユーザ名

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。