

今月のトピックス

学校給食によるアレルギー死亡事故が発生 第1報 経過と課題の洗い出し

2012年12月20日、東京都調布市の小学校で、乳製品に食物アレルギーを持つ小学校5年生の児童が、誤食によりアナフィラキシーショックを起こし、死亡する事故が発生しました。新聞、テレビ等で経過や関連情報が報じられています。学校関係者、学校給食関係者にとっても、非常に大きなショックを受けた事故です。事故の検証などは、これから行われると思いますが、ひとつの事故として捉えず、学校給食とアレルギー対応のあり方、学校とアレルギー対応のあり方の考え方を確認し、対応方法を具体的に見直し、同じような事故が二度と起こらないように取り組む必要があります。

今後、各地で勉強会や研究会、検討などが行われると思います。ここでは、報道を元にしながら、事故の経過と、アレルギー対応に対する課題の例を整理します。

事故の経過(現段階)

東京都調布市の小学校は、自校式で、栄養教諭・学校栄養職員等(以下、学校栄養士)が配置され、調理は民間委託されていました。食数は360食強です。

アレルギー対応は、除去食を行っており、除去食用の調理をしていました。学校栄養士と民間委託のチーフ調理員、保護者は食材リストを元に、毎月保護者と打ち合わせを行い、保護者と担任には、個人別に除去食を知らせる「除去食一覧表」が配られ、どの料理が除去食で、何を除去してあるのかが書かれており、おかわりなどでは、これを担任が確認することとなっていました。

また、除去食の児童には、トレーや食器の色を変え、名前付のふたをつけて、委託調理員が児童に直接手渡していました。

12月20日も、「じゃがいも入りチヂミ」に粉チーズが含まれていたため、児童には粉チーズを入れる前の状態で調理し、代替食として提供されていました。

しかし、当日、代替食ではない「じゃがいも入りチヂミ」に余分があり、「おかわり」することができました。担任がおかわりをよびかけ、児童が食べたい意志を示しました。担任は一度児童に確認しますが、児童は家庭から持参した献立表を持ってきており、それで「大丈夫」と答えます。一方、担任は、学校栄養士から渡されていた「除去食一覧表」の確認をしませんでした。その結果、児童は粉チーズの入った「じゃがいも入りチヂミ」を口にする事になり、その後気分が悪いと担任に告げます。

すでに、持参していたぜんそく用の吸入薬は自分で使用しており、担任は、児童に対し、ランドセルに入っているアナフィラキシーショックを防ぐためのエピペン注射を行うかどうか確認をしました。児童は、ちがうと答えますが、体調はさらに悪くなり、かけつけた養護教諭がトイレへ連れて行きました。一方、担任は校長に状況を報告し救急搬送手配を行い、保護者にも連絡します。その後、校長がエピペンをうち、AED処置をしますが、AEDは処置必要なしの判定でした。救急車が到着し、心肺停止と判断。病院で死亡が確認されました。児童が症状を訴えから、エピペン投与までは約10分程度でした。

なお、3カ月前には、同じ学校の1年生の卵除去が必要な児童に対し、委託調理員が情報を共有できておらず、誤ってオムレツ(卵)を配食してしまい、救急搬送するという事故も起きており、その際には、教職員が食物アレルギーの研修を行っていました。

学校給食のアレルギー対応

2007年に食育基本法が成立し、2008年3月に食育推進基本計画が定められました。そこで、学校給食でのアレルギー対応を進めることが明記されました。2009年に改定学校給食法が施行され、学校給食実施基準と学校給食衛生管理基準がこれまでよりも強い指示となりました。そこでアレルギー対応について触れられており、学校給食は単純な除去、除去調理、代替等の対応について、調理現場の施設設備や人員体制、アレルギー児童生徒の人数や症状等による差はありますが、なんらかの取り組みが求められるようになりました。

しかし、アレルギー対応を求められるからといって、公的な予算や体制が組まれたところは少なく、それまでの現場ごとの対応が、ようやく自治体単位、教育委員会単位での取り組みに変わってきたという状態です。

現在のところは、アレルギーに関しては公益財団法人日本学校保健会が作成している「学校生活管理指導表(アレルギー疾患用)」をベースに学校での対応の元となる情報の共有を行っているところです。また、県によっては独自にガイドラインを作成しているところもあります。

学校給食のアレルギー対応の課題

1) 施設設備

アレルギー対応に限ったことではありませんが、学校給食の調理現場の多くで、施設設備の充実が課題になっています。新しく建設した施設であれば、アレルギー対応に別室を作り、完全に分けた調理体制を作ることできますが、多くのところで、アレルゲンとなる食材のコンタミネーション(汚染)を防止しながら除去や代替食を準備しています。

アナフィラキシーショックを起こす可能性のある重篤な食物アレルギーの場合、牛乳ならば1滴でも命に関わることがあります。対応の内容にもよりますが、施設設備が整っていないという問題があります。

2) 人力的な問題

献立を立て、食材を管理する栄養教諭・学校栄養職員が配置されていない調理場があります。また、大規模な給食センターを除き、基本的には1名配置です。対応する人数が多くなれば、対応には限界が生じますし、欠けると代替がない状況での引き継ぎなどの問題も生じます。

調理は、かつては直営調理員でしたが、現在は直営でもパート、非常勤の割合が高くなっています。また、調理業務を民間委託する自治体も増えてきました。いずれも、コスト削減を目的にしています。その中で、アレルギー対応に除去食、代替食を個別につくることに対して、技能、経験も含め、十分な体制が取られているのか、課題です。

3) 対応のあり方

食物アレルギー対応する人数が増えたり、その対応内容(食材等)、重篤な場合と軽微な場合など、年ごとに状況は変わります。また、同じ児童生徒でも、成長家庭や経過によって必要な対応が変わってきます。学校給食がどこまで対応できるのか、自治体や調理場の状況、条件により異なりますが、対応を積極的にするあまりに学校給食現場が対応能力を超えて対応している可能性もあります。

4) 情報共有のあり方

食物アレルギーの対応は、症状や緊急時の対応を情報共有することが必要です。児童の個人情報、保護者の個人情報(電話番号等)を含め、保護者、学校長、担任、養護教諭、学校栄養士等、調理員・調理委託会社、学校医、主治医、消防、緊急時の搬送病院、そして、すべての教職員など、学校と、アレルギーを持つ児童を取り巻く社会の大人がどこまで情報を共有し、関わりを持つのか、整理する必要があります。

学校給食についても、除去、代替、弁当持参を含め、現在は主に、学校栄養士、調理員等、保護者、担任が情報を共有している事例が多いようですが、この情報共有のあり方も同様に整理する必要があるでしょう。

いずれの場合でも、人間は必ずミスを起こします。ミスが起きたとき、それを事故から防ぐための体制をどのように構築するか、ということが問われます。

5) そのほか

新聞等で指摘がありますが、今回の事故で、「じゃがいも入りチヂミ」に粉チーズが入っていたことについても、給食の献立のあり方、また、献立の料理の名前の付け方、の、2点から、アレルギー対応と通常の学校給食のあり方についての指摘も出ています。

6) 学校給食と、医療、アレルギー

学校給食は教育の一環として学校教育の中で行われています。一方、食に関わる疾患の場合、病院では「医

療食」が提供されます。たとえば、糖尿病患者のための食事が「医療食」です。アレルギー食はどのようなのでしょうか？ 現実には、アレルギー食の対応が求められ、また、緊急時のアナフィラキシーショックを止めるためのエピペン注射については、非常時の例外であるので学校で(学校の教職員が)打ったとしても、法には触れないという厚生労働省と文部科学省による確認もなされています。

しかし、アレルギー食の対応は、学校給食に、医療的な側面が入ってくることを意味します。食物アレルギーの児童生徒が増えるにつれ、実態としてアレルギー対応を行うことになっていますが、教育的な視点を持ちつつ、医療食とアレルギー対応の何が違うのか、どこまで学校や学校給食は対応するのか、社会的な整理も必要ではないのでしょうか？

文部科学省の通知

今回の死亡事故を受けて、2012年12月26日に、文部科学省は「学校給食における食物アレルギー等を有する児童生徒等への対応等について」とする事務連絡を全国の教育委員会等に発しています。

文部科学省スポーツ・青少年局学校健康教育課

学校給食の適切な実施については、かねてから格別の御配慮をお願いしているところです。

さて、平成24年12月20日に東京都調布市の小学校で、食物アレルギーを有する児童が、学校給食終了後、亡くなるという事故が起きました。現在、死亡に至った経緯は調査中ですが、死因はアナフィラキシーショックの疑いがあると報告されています。

食物アレルギー等を有する児童生徒等に対しては、校内において校長、学級担任、養護教諭、栄養教諭、学校医等による指導体制を整備し、保護者や主治医との連携を図りつつ、可能な限り、個々の児童生徒等の状況に応じた対応に努めていただくよう改めてお願いします。

なお、各学校給食施設における適切な衛生管理の実

施についても、保健所等関係機関との連携を図りながら、ノロウイルスをはじめとした全ての食中毒の発生防止に向け、「学校給食衛生管理基準」(平成21年文部科学省告示第64号)等を踏まえた学校給食における衛生管理の徹底及び食中毒の発生防止に引き続き努めていただくようお願いします。

つきましては、各都道府県教育委員会学校給食主管課においては、域内の市町村教育委員会並びに所管の学校及び学校給食施設に対し、各都道府県私立学校主管課においては、所管の学校法人等に対し、周知くださるようお願いします。

(参考)

食物アレルギーに関すること

「学校給食実施基準の施行について(通知)」

平成21年4月1日

http://www.mext.go.jp/b_menu/hakusho/nc/1283812.htm

「食に関する指導の手引 - 第一次改訂版 - 」

平成22年3月改訂

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

「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」

平成20年3月(公益財団法人日本学校保健会)

<http://www.gakkohoken.jp/modules/books/index.php?fact=photo&p=51&keywords=%A5%A2%A5%EC%A5%EB%A5%AE%A1%BC>

食中毒に関すること

「学校給食衛生管理基準の施行について(通知)」

平成21年4月1日

http://www.mext.go.jp/b_menu/hakusho/nc/1283821.htm

学校給食ニュースでは、近いうちに、アレルギー対応についての特集を行います。

皆様の自治体でのアレルギー対応の事例やご意見をお寄せいただければ幸いです。

今月のトピックス

民間委託の抱える問題 学校栄養士匿名座談会 第3弾

学校給食調理の民間委託については、直営調理員がいなくなることから、なかなか現場の状況や変化が分かりません。そのことが分かるのは、栄養教諭・学校栄養職員だけです。そこで、学校給食ニュース2007年7月と10月で、数名の学校栄養職員の方にそれぞれ集まっていたいただき、匿名での座談会を通じて、調理の民間委託の現状、問題点などを率直に語っていただきました。今でも、このときの状況と大きな変化はありませんが、着々と民間委託が増え、若手の栄養教諭・学校栄養職員の中には、最初から民間委託しか知らないといった事例も増えています。そこで、あらためて、首都圏から3人の栄養教諭・学校栄養職員にお集まりいただき、現状や課題についてお話を聞きました。

Aさん、ベテラン栄養士。現在の単独調理場では赴任4年目で民間委託に切り替わったところです。

Bさん、若手栄養士。2カ所の直営調理場を経て、調理の民間委託校へ赴任。同僚には、最初から民間委託の調理現場しか経験していない栄養士も。

Cさん、ベテランの栄養教諭。直営、委託、単独校、センター等の経験を持ちます。

司会：学校給食ニュース編集責任者・牧下圭貴

事例1 民間委託への切り替え、直営との違い

Aさんは、ベテランの学校栄養職員。これまで大規模校から小規模校まで直営給食調理場に勤務してきました。現在の単独調理場は4年目ですが、4年目の2012年4月、調理が民間委託方式になり、切り替えを経験しています。その状況や感想をお聞きました。

2011年度までは、直営で、正規1名、非常勤(再任用)2名、パート2名の5名の調理員で250食弱をまかなってきました。2012年度の民間委託後は、基本的に委託会社のチーフ、サブチーフ、契約社員1名、パートが常時2

名、追加1名で5～6名で調理を行っています。

4年前の2009年度4月に直営調理場に転勤で着任したときには、それまでの調理員さんたちは、ほとんど残っていました。再任用の1人が一緒に移動してきただけです。ただし、そのときは再任用1名と正規が2名がいて、正規の方が多かったのです。

●直営での立ち上げ

4年前は4月から学校給食をつくるのに、なんの手間もありませんでした。調理場での経験者もいて、そこに私が入ったので、お互いのやり方を知り合っていけばよいからです。基本的に、直営の場合には、その調理場の全員が異動することはなく、チームとしてある程度できあがっています。

直営なら皆、その自治体の職員ですから、自治体ごとの給食、レシピは大体把握しています。自治体ならではの給食のスタイルがあって、それには慣れているから、新しい調理場でも特に変化はありません。もしかしたら前の栄養士の独自性や癖を反映してしまうかもしれませんが、それは許容の範囲で、慣れていけば済むことです。献立自体の難しさとかがあってもあまりとまどいはありません。

●委託での立ち上げ

今年度の春は委託にするというので、保護者も職員も不安な気持ちがありました。「今まで何の問題もなく満足しているので変える必要はない」とある保護者が言いました。教職員は発言はしませんでしたけど気持は同じだったと思います。

委託調理士に経験や力があっても、「指示書」が絶対です。実際には無理でも「一から十まで栄養士の言う通りにします」という体制できます。もし私が指示しそびれたらやらなくても委託会社には何の責任もない。直営のときは、調理員にも給食をよくする発想としてのプラスαがあるし、私にも調理についてプラスαがあるという関係でし

たけど、委託方式は、栄養士も委託会社もプラスαをしてはいけないということかなと思います。

4月になり、献立自体は例年と変えませんでした。最初は会社から大量の応援部隊がきて、かえってやりにくいのではないかと思うほどでした。

私は、とにかく教室には迷惑をかけないことが信条で、その代わり教室には一定の片付けの指示をするといった形をとっています。時間が遅れたのはもってのほかですが、委託になって遅れたことが2回くらいあります。それぞれ数分程度ですが、最初遅れた時は、チーフが私にそのことを告げませんでした。担任の教員から「どうして遅れたの」と聞かれて分かりました。職員室には全部分かるのだから当然明るみにでます。

直営だと誰かミスしたら必ず情報が入って皆で言い合います。今は、私以外は会社の人間ですからチーフが言わなければ一切誰も言いません。それは困ったものです。

また、指示書通りの作り方をしなかったということは何回もありましたが、給食としては成立するので始末書までは求めませんでした。例えば、寒天で寄せる芋ようかんの寒天が効いていない、手順が違うといったことは起こりません。それでも、何十年も学校給食をやっているとなんとか対処できるのです。

このほか、委託になったことで感じたのは、事務量の多さです。今までは、指示書など書かなくても、口頭の打合せで、あとは現場において指示していましたが、それを全部指示書にしなくてはなりません。それから、備品等の管理も大変です。

●備品管理

民間委託なので、設備等は貸与になります。消耗品も備品も、おたま1個、お箸1膳から、全部数えて貸し出さなければいけません。それまでも備品は管理帳がありますが、消耗品なら壊れたら廃棄して買い換えれば良かったのです。そういうことができなくなりました。私自身も役所的発想になってしまいます。

引き継ぎにあたって、直営の時の調理員さんが倉庫の片付けや数えるのを手伝ってくれたので助かりましたが、それでも大変でした。備品などは、書きだしたのをまず役所に出して、委託の会社が来たら全部見合わせをして、一致したらようやく貸し借りの手続きとなります。調味料や

日々使うゼリーパックなども残っているので、そういう物の管理も全部私がしなければいけなくなりました。今までは直営の調理員さんが消耗品や調味料などに関しては、その時々で調べて手配してくれていたもので、精神的にも大きかったです。

備品や消耗品については、委託先の会社も当然管理していると思いますが、たとえ信頼できるところでも、自治体の財産を貸してますのでお任せにはできません。私は都道府県の職員ですけど、職員としてきちんと把握しなければならぬと思います。

事例2 直営と委託を若い栄養士はどう見るのか

Bさんは、現在の単独調理場に勤務して2年目となります。これまで調理の直営校を経験し、現在の赴任先は調理の民間委託がすでに4年目の状態で勤務することとなりました。当該校は委託6年目になりますが、同じ会社との契約が継続されて調理をしています。

●直営と委託の違い

直営と委託のやりやすさは、個人的にはどっちもどっちです。というのは、初任で直営に入りましたし、ある程度経験があって委託に入りました。そのような勤務経験の違いが出てくると思います。

直営と委託の違いを自分の学校栄養職員としての仕事だけ考えると、実際に栄養士が調理場に入ることがなくなったのが一番大きいです。直営の時は自分も朝から入って切りものを午前中ずっとやったり、肉をこねたり、配膳したりしていましたが、委託になってやらなくなりました。チェックなど口を出すときはありますが、基本的に見ているだけです。一方で、作る時に見てるだけになったのには違和感を感じました。今まで一緒にやりながらだったので、見るだけでいいのかなという気持ちです。

自分の浅い経験からすると、初任の頃の直営調理場では自分の力量もなかったしできることが少なかったです。委託調理場での勤務になって気がねなく自分の考えを言えるようになったことは大きいです。一方、今の委託会社の人たちに直営らしいことを求めることもあります。「気付いたことがあれば教えてください」と調理方法の相談をわざとすることもあります。自分ひとりでは限界もあるので、直営、委託に関わらず、調理員さんには意見を言ってほしいものです。

言いやすさ、という点では、委託調理はビジネスライクですから、「子どものことを考えるとこう出してもらったほうが助かる」というようなことを、自分と相手の年齢を気にせず言いやすいです。

調理経験については、委託の調理の方が浅いと思います。直営の調理員は任せればまったく大丈夫というか、こちらが教わることの方が多かったです。委託になって、私よりもみんな経験が浅い。だから余裕がないというか、このメニューでも応援呼ぶの？ と思うこともあります。人が入れ替わるということもあるのでしょう。

●栄養士としての経験

私の同期の半分は直営調理場に入り、半分は最初から委託調理場ですから、半分は学校給食現場での調理経験を持ちません。委託から直営という例は、私の知り合いにはいません。

学校給食現場での調理の経験が必要だと思います。実際にやってみないと分からないことだからです。下味や調味料を図るといった調理工程だけでなく、配缶、食器出しなども経験しなければ分かりません。その経験があると、献立をたてるときに、その献立に無理があるか無理がないか、あるいは調理員さんが無理と言ってくるのが本当かどうかを、自分で見極めができるようになります。最初から委託調理で、自分での現場の経験がなければ、どうしても、現場の調理や作業状況の見積もりができず、すごく凝った献立になりがちです。

もちろん、献立の充実は、子どものためにやってるので良いことだと思いますが、衛生的にも調理工程的にも無理をしてはいけないと思います。安全や質の面だけでなく、学校給食調理は人間の仕事です。モチベーションやチームワークも必要です。それを崩していいことはありません。

●栄養士と調理員

学校栄養職員として、直営調理の良い点は、調理員さん一人一人の経験が大きいところです。悪いところは人が少ないことです。以前は600食で5人でした。今の委託調理は500食で社員とパート計8人です。

また、直営調理の場合、新卒の栄養士がひとりで給食現場に入っていきますので、とてもベテランの調理員さんと渡りあっていけません。もちろん協力していくのですが、

うまくやっていくのが難しいというひずみはあると思います。委託調理の良いところは、ビジネスライクというか、仕事だからということではっきり線を引ける点です。「書類を書かなければならないから」とか、「悪いことは悪い」「決まりだから」と言えるのはいいことだと思います。委託調理の悪いところは、経験の浅い調理員が多く、人も結構変わってしまうことです。指示したことはやるが、指示しなければしないという点もあり、栄養士の力量が影響すると思います。

学校給食の担い手

ここからは、Aさん、Bさんに、Cさんも加わって栄養教諭・学校栄養職員、直営調理員、委託会社、パート労働など、学校給食の担い手である「人」と「制度」の問題について掘り下げて意見交換をしました。

●栄養教諭・学校栄養職員養成の問題点

Cさん：栄養士養成機関の学校給食に対する認識の問題があります。養成機関の多くが「学校給食なんて」というニュアンスをずっとまだ持っています。

栄養士は「士」です。教師や医師の「師」とは違います。いろんなことについて見聞を広げて知識をもって、困ってる人がいたら支援するというのが本来の栄養士だと思います。それがいつしか「肩書き」になってしまった。

学校給食の合理化が始まったのが昭和60年(1985年)くらいです。同じ頃、管理栄養士制度が国家資格の試験制度になりました。それまでは20年間働いていればもらえるといった形でした。それが、養成機関をふたつにわけて、ひとつは試験のためのコースにしました。4年制の大学に通って、実務経験なしに試験を受けるという形です。もうひとつは、従来通り、栄養士の資格をとった人が、実務経験を経て試験を受けるという形です。「栄養教諭」も免許制度ですから、管理栄養士と同様のことです。

その中で、栄養士と管理栄養士の棲み分けが何十年も課題になっていますが、いまだに明確ではありません。

司会：これまで栄養士さんの職場として、学校給食や病院給食がありますが、最近の栄養士はどういったところを目指しますか。

Bさん: 病院、老人ホーム、福祉施設、委託給食が多いと思います。会社の調理員になったとしても後で栄養士の仕事に進むか、あるいは1~2年働いて病院に転職という人が多いです。

Cさん: 栄養士制度にも、学校給食や直営の調理員のあり方にも歴史的な問題点があります。昭和29年8月(1954年)に学校給食法ができましたが、仕組みとして整っていません。栄養士は、かつて大量養成した歴史があります。そこから学校栄養職員となった人たちがいます。

また、調理員は現業職として失業対策といった側面もありました。本来であれば、公務員として、学校給食の調理員は、研修制度を整え、人を育てるお金をかけていかなければいけないものです。学校給食にはお金をかけなかった。それが問題です。

学校栄養職員も、教職員であることはすごいことです。学校給食に対するサポート職員なので、これはすごいと自負しなきゃいけないのに、栄養教育の研究など範囲を狭めてしまった。

司会: Bさんはなぜ学校給食の栄養士になろうと思われたか。

Bさん: 大学生になってから、食育とか、命をいただいて食べているんだということに興味を持ちました。鶏のと殺をして、本当に生きている物を食べているんだと実感しました。それで、食育を考えて、学校給食関連がいいなと思ったんです。

●民間委託と栄養士

Cさん: 卒業してくる若者たちが、皆「管理栄養士になれ」と言われてくるので、「管理栄養士」という言葉が横行しています。特に民間委託の中では一番大きなステイタスになっていて、管理栄養士を持っていないと駄目という雰囲気になっています。管理栄養士で採用されると、民間委託の会社の場合は資格を持っているからプラス3万円くれます。現在の相場で3万円です。新人の栄養士で調理で入ると管理栄養士で入るとでは、まず3万円違う。それは、管理栄養士なら、民間会社が入札のときに役所に対して「管理栄養士がいます」と言えるからです。経験は関係ありません。会社側も管理栄養士の技量は

期待していません。会社の利益になる肩書きを持つ若手をやとって、そのまま現場にやる。そこで何人の子がやめていくのか抜けて行くのか知らないですけど、一生懸命働かされるということです。

司会: 民間委託のときに、契約書や入札の仕様書の資格要件の中に、管理栄養士の資格保持等について記載がありますか。

Cさん: それはありません。しかし、国が出している資格で一番上の資格である管理栄養士をもってるほうが、あとで何も言われなくて済みます。

Aさん: うちの自治体では発注要件として資格のことは触れられていません。「調理師何名以上」というようなことだけです。

Cさん: 特別支援校のようなところの調理の民間委託では、要件にあります。調理師ではなくて、栄養士、管理栄養士を配置するようになっています。

司会: 調理の民間委託のとき、入札は総合入札(プロポーザル)ですか、一般入札ですか。

Cさん: プロポーザルです。企画から委託会社に全部作らせます。行政はわからないから、プレゼンを見て「いいね、じゃこれにしよう」というだけです。

司会: では、栄養士とか管理栄養士等については、委託側の企業が、アピールする上で管理栄養士がいます、と出すわけですか？

Aさん: そうです。たとえば、管理栄養士が調理場を定期的に巡回します、とか。

司会: チーフは、栄養士等の肩書きをもっているんですか？

Aさん: うちの委託先の会社は、チーフもチーフ以外も、栄養士は多いです。

Bさん:うちは調理師免許だけです。

Cさん:食育基本法ができてから、栄養士・管理栄養士のネームバリューがあがったので就職しやすくなりました。また、量産されるようにもなりました。それまでは就職口も少なかったのです。増えましたから、調理師資格よりも栄養士資格の方が位置づけとして上なので、同じ人件費ならば、栄養士や管理栄養士の資格の方を使おうということです。

また、調理師は、本当に調理を目指す人は学校給食関係には来ません。ホテルやレストランで、専門調理師を目指します。

私はもともと民間委託反対です。民間委託にはお金が絶対的に出ていません。直営も研修制度が確立されていませんが、民間委託はそもそもお金が足りていない。

直営の調理場では、新人の栄養教諭や学校栄養職員が来ても、対応できます。それだけの蓄積があります。しかし、悪い点を言えば、公務員として高齢化しても現業職で管理職になるしくみもほとんどなく、労働力の面でも若い人が少なくなって人手が足りないということが起きたり、その中で、労働意欲の低い人が居座ってしまったり、新人をいじめたりするようなことも現実にあります。

一方、民間委託はお金がないから若手しかとれません。その中に本当に素晴らしい人もいますが、いい人材に育つと、学校給食から離れてよそへ行ってしまいます。

●パート労働について

司会:直営にしろ、民間委託にしろ、パート労働の問題もありますよね。

Cさん:直営のセンターですが、地元の保護者が多く、年間収入が所得税(扶養を超えない)のようにしたいという希望があります。だから、3時間単位です。3時間でも近場で働けば3600円くらいもらえて、マックより全然よくて、ちょうど労働の希望とあっています。

Bさん:うちの委託のパートさんも、保護者や元保護者です。

Aさん:うちの委託先も元保護者です。30-40代はよく入

れ替わりますが、50-60代はあまり動きません。

Cさん:本当は、パート労働でも雇用期間が最長3年ですが、労働契約について行政担当者がよく分かっていなくて、長期に働く人が出てきます。そうなると、調理のパート労働者が調理場で栄養士より力が強いということも起きてしまいます。特に、民間委託のパートさんは近隣の人しか雇わないので、結果的に会社のチーフよりも強いことがあります。

Aさん:実際にそうです。特に最近、景気の問題もあると思いますが、直営のパートさんが辞めなくなっています。いい面も悪い面もあるのですが…。

●学校栄養士と民間委託(チーフ)

司会:栄養教諭や学校栄養職員と民間委託のチーフについての話を聞かせてください。

Aさん:私がいた自治体では、直営調理員が、献立の研究や調理実習の研修をしています。学校栄養職員も参加して意見交換もしてきました。また、人事異動や休業時の代替もあって、その交流が知識と経験の積み重ねにありました。直営ではそういうことを失敗しながら学んで積み重ねていきますが、そういうのが民間になるとないと思います。

4月から委託になりましたが、委託会社のチーフもサブチーフも真面目で熱心で、私の言うことをその通りにしようとしています。私もイメージ通りにならないと困るので懇切にいねいに教えました。直営のときもこのように教えればよかったと思うこともあります。直営だと遠慮する部分もあります。特に若いときは、先輩の調理員もいます。ただ、でもあまり言い過ぎない「距離感」を持ち、直営は調理員が自分達で考えて自分達でできるので、そういう感じでやってきました。委託になるとそれはできません。

司会:委託会社は複数の自治体から業務を受けている場合が、特に都市部では多いと思いますが、その経験は生かされないのですか。

Cさん:行った先の栄養士の言うことを聞くというのが筋です。あっちで染まってきたらこっちで染まるのにちよつとぎ

くしゃくすることもあります。

Aさん: 経験は生かされることはあります。でも悪い経験が生かされることもあります。

Cさん: 栄養士が変なこと言うとそれも真面目に受けてくるので、それが一番困ります。法律もありますから、それは栄養士が悪いです。民間委託のチーフは会社員ですから確実に聞いてきます。

司会: 栄養士が民間委託の仕組みを無視して、直営的に振る舞うということですか。

Cさん: 逆の意味もあります。直営の時と同じように「お任せ」してしまうことも起きます。衛生管理でも、栄養士が指示しなければ、手を洗うとか、消毒するとか、そのレベルから起きることもあります。

司会: 明らかに、衛生や調理面でおかしいことはありますか。

Aさん: あります。自治体として決めている衛生管理があり、それと合わないことをすることがあります。仕様書には全部書いてあるので、要するに読んでないんだろう、ということです。

Bさん: 衛生管理ではありませんが、委託の調理員さんの中堅になると栄養士によって違うことは分かっていて、「前の栄養士さんはこうでしたけど」、とか「前の学校ではこうでした」とか言ってくれることもあります。例えば、卵焼きを鉄板に流して切る枚数とか、直営なら指示しないで調理員さん達がやってる場面があって、委託でも指示しなくてもやってくれますが、思ってるのと違うことがあるので細かく指示することもあります。ただ、こうしなきゃいけないって分かっても意識が低くてやらないというのは、委託でも直営の調理員さんでもどちらでもあると思います。

●指示書と「人間」としての関係性

Cさん: 委託の場合は指示が必要です。それ故の問題点も生じます。徹底的に針の穴をつつくように細かく形など

を指示する栄養士もいます。直営だったら許せることが、同じこと指示書に書いたり、言わなくてはならないから栄養士が被害者意識を抱いてしまう。一方民間委託のチーフ、サブチーフには、本当に技術がない人もいれば、細かい指示によって疑心暗鬼になる人がいて、それで調理現場がメチャクチャになってくることがあります。

Aさん: 栄養士側も疑心暗鬼になることがあります。直営だと、大体の感覚でやって、ずれたら「ああじゃない、こうじゃない」って言ったり、この次にやるときはコレをちゃんとやっとうと思ってるんですが、最初から指示が必要になりますので、その通りにしないと腹が立つわけです。だからちよつとした違いでも、「違うじゃない」って追求してしまうことがあると思います。

司会: つまり、直営ではアバウトで済ませてたから多少違ってても済んでたけれど、仕様書に細かく書けば書くほど、少しでも違うと腹が立つようになるということですか。

Cさん: 民間委託では、指示書だけです。直営では行間がありますが、民間委託は仕様書を作ることで行間がなくなるのです。

Aさん: その通りです。

Cさん: ほんとうは行間を伝えたいんだけど、そこは調理場に一緒にいないと伝わらない。

Aさん: そうですね、そこですね。

Bさん: 直営でも委託でもどっちでもあります。私は若いこともあり、直営の時は、言ってもやってもらえない、言えないことがありました。私はそれにむしろ慣れていたので、私が調理員さんの色に染まるが多かったのです。だから委託で、自分の言ったことと少しくらい違っててもそんなに気になりません。逆に、お皿に魚ときんぴらをおく並べ方まで絵の通りに並べてあって、そこまで指示通りにするの、という感じです。

委託でも直営でも、長くつきあって行間を読んでもらうということが大事ななとは思っています。今回同じチーフと2年くらいやって、すごく行間があってきたなという感じはしま

す。でも委託だから急に人が変わることがあるので。それは難しいのかなと思います。

司会:チーフがよそにってしまうのは、どうしてでしょう？

Cさん:ベテランは、トラブルのあるところに行かせ、落ち着くとまた戻ってきます。

Bさん:栄養士同士で話していると同じ傾向です。立ち上げのときにベテランのチーフを付けて安定したらサブチーフをチーフにあげるとか。

Cさん:基本的に人の問題ですが、委託と直営の違いは、ピラミッド構造かプロジェクトチームかという違いがあります。それから、直営のときは抑止力がいろんなところにある。例えばアフター5に調理員が校長にものを言えます。逆に調理員に文句を言う人も給食支援員などがいます。しかし、委託の場合は栄養士だけです。委託会社にとっては、栄養士以外の教員は全然関係ない。もちろん、それを直営と同じようにやると委託でなくなるので、一線は崩してはいけません。委託の構造は抑止力がないということです。社食のデリバリーならそれでもいいと思いますが、学校給食が子どもの食育で学校教育の一環ということなら人と人の繋がりが無いので委託では、食育を伝えていけません。栄養士が学校に5人くらいいれば話は別ですが、一人です。

Aさん:基本的に、委託の人とは契約関係だから、関係がすごく狭まってしまう。

Cさん:ピラミッド構造とプロジェクトチームの違いというのは、委託はピラミッド構造で、伝言ゲームです。栄養士がチーフに、言うと、同じことを下に伝えていく。経験がないから自分の中に落としてから物を言わない。直営だとプロジェクトチーム型なので、釜番が変わって、お互いが一週間ごとに突き上げられるわけです。これによって人が育つわけです。そういうのが全然違います。

Bさん:直営だと釜番の一人一人の考え方ややり方ですね。

●委託と直営で変わる栄養士の経験力

Aさん:Bさんが直営を経験して調理現場を知ることが大事ということでしたが、直営の場合は調理経験に限らず調理現場を知ることができると思います。調理員がどんどん話してくるため、勉強にもなると思います。学校の栄養士は学校の調理現場を知らないという献立を立てられないと思います。リアリティのない献立は立てられるかもしれないけど。

私のところの委託会社は、最近の典型だと思いますが20代のチーフ・サブチーフが多く、ほとんどが栄養士の免許を持っています。いざとなったら栄養士としても働けます。調理現場を知ってるチーフ強いんです。献立も立てられる、指示書も書ける、行程表も導線表も書ける。何でも知っています。

司会:つまり、栄養教諭・学校栄養職員は、調理の民間委託だけになってしまうと、調理現場に入ることができなくなって、研修もできなくなるのですね。養成機関から学校給食現場に実習に入らせることも、委託会社と学校が合意しなければ受け入れられなくなる。

Cさん:本当は現場の研修を養成機関がやらなくちゃいけないのに、実際には養成機関では、料理もほとんどやらない、中間調理もしない、導線設計や厨房設計も学校給食では現実的ではありません。

Aさん:養成機関は学校給食の栄養士だけを育ててはいませんしね。

●学校と委託会社

司会:最後に、学校と委託会社の関係についてお聞かせください。

Bさん:直営の調理員は学校職員であるので、運動会、文化祭など仕事を一緒にします。忘年会なども一緒です。お互いが名前を覚えて、知っています。委託会社の社員は、お互いに名前も知りません。パート社員になると誰が誰だか、です。学校の教職員は、その仕組みの違いを知らないで、学校給食への評価は変わりませんが、給食室の中はブラックボックスになってしまいます。

Aさん:民間委託になっても、保護者の感覚は変わりません。教職員のあり方が異なります。子どもにも影響します。たとえば、調理場に窓がついています。けれども、民間委託になって見に来る子どもが少なくなりました。日常的に顔が見えないからです。リフトでも顔をマスクしたままです。それで、せめて顔を見せろという指示をしました。子どもに話しかけてくれと頼みました。作っているとき、直営では調理員が受け答えの余裕を持っていましたが、それがありません。

C:民間委託になると、教職員が学校給食に興味をなくします。直営調理員なら職員ですから、行事などで案内を出すなど、人への認識も調理場を学校の職場のひとつとして認識します。ところが、民間委託になると、調理場は近づかない場所になり、卒業式などでも、来賓なのか、職員なのかの違いがでます。

Aさん:委託会社は、来賓ではありませんが、出ても来ま

せん。教員も言わない。教育的な配慮がありません。学校給食について、卒業式で子どもの一言もなくなります。話す相手がなくなるからです。

逆に、直営の時には、卒業式の受付を調理員がしていました。教員から、民間委託の調理者に頼んでいいか聞いてきました。だから、「契約にない」と伝えました。

Bさん:私は、委託調理が安定したあとの調理場に入りました。だから、前任者の通りにやっています。民間委託や、仕様書、契約書などについて、大学で勉強していないし、他の栄養士や教育委員会が事前の指導もありません。

Cさん:行政側がきちんとした対応していないから、民間企業側を壊してしまうのです。それも、学校給食の民間委託が抱えている現実の問題です。

皆様からの事例報告等をお待ちしています。

投稿

松本市で、自校方式を求める提言書が出される

子どもが輝く食育ネットワーク松本の副代表で、塩尻市の栄養教諭をしている杉木悦子さんより、以下の情報が提供されました。

松本市教育委員会への提言書です。

2012年11月26日

松本市教育委員長 殿

松本市直営自校方式の学校給食実施への提言

「子どもが輝く食育ネットワーク松本」代表

松本市の学校給食は、1947年中山・島立・筑摩小学校で始まりました。その後、1954年、学校給食法が制定され、1955～1965年にかけて小中学校で自校方式での学校給食が始まりました。また、給食施設の老朽化と給食未実施校の要求により、議論の末1968年から全校センター方式による完全給食を始めました。その後合併した本郷小学校、女鳥羽中学校においては本郷村との合併条件により、自校給食を継続し、1984年の女鳥羽中学校改築の折には、本郷小学校・女鳥羽中学校を比較検討校として残す事になりました。2011年からは女鳥羽中学校もセンター給食の配送校となり、平成の合併の2村、安曇小中学校、奈川小中学校と元松本市では現在は本郷小学校のみが直営自校方式で実施されています。

2005年食育基本法制定、2009年には給食の主要目的を従来の「栄養改善」から食の大切さや文化、栄養のバランスを学ぶ「食育」に転換することを盛り込んだ学校給食法に改正されました。背景には 高度成長期、バブル期を過ぎて現在に至る時の流れの中、日本人の食生活が変化し、子どもたちの「食」のありかたに危機感を感じる声が高まる中で法の制定、改正であったと考えます。

「食べる」という行為は 生まれてから死んでいくまで、この地球上にいるすべての人に共通することです。将来を

担う子ども達の五感豊かな「食」の育ちを保障するために、地域ぐるみで「食」の安全、安心、スローフード、地産地消、旬産旬消を基礎として作る人と食べる人の双方の顔が見える心豊かな給食を実現し、作る人は食べる人の心身の健康な育ちを願い、給食を作り、子ども達が「食」への関心を深めることが出来る環境を作っていく必要があると考えます。

「生きるために 食べる」行為の根幹を教育の場・公の場で保障し、守っていくことが子ども達の将来を守ることに繋がると考え 次の提言をいたします。

* 提言の元となる考え *

1. 地産地消をすすめる為には、地域のものを取り入れながら、地域のもを食べ続ける事が出来る自校方式の学校給食が最良であり、子ども達の心身を豊かに育むことができる。

①地域の食べものは旬の食べものであり、そのおいしく栄養豊かな食べものを味わうことで、子ども達の心も体も豊かに育つ。

・季節と旬を知って食べることで、その季節に必要な食物や栄養を理解して食べることができる。

②農作物や畜産など命と食べものとの関係がわかり感謝の心が育つ。

・登下校の際に畑や水田、農家の様子などから農畜産物の育っている姿がわかり、自ら体感し、食べものと命への感謝の心が育つ。

③調理する姿、農家の人の仕事を実際に見ることで働く人への感謝の心が育ち、働く意味がわかる。

・調理する姿、畑や水田、畜産など農家の人が働く姿を見ることで、労働や人の役に立つことの意味がわかり、働く人への感謝の心が育ち、自分の将来について考えることができる。

④食べものの安全、安心について理解し、より良く食べることができる。

・地域の食べものや生産者との交流を通して、農薬や肥料などについて正しく理解し、生産者の食の安全への取り組みを知り、安心して食べることができる。

⑤地域の食べものを食べることで、その流通がわかり地域の生産と消費を身近に感じ、経済の循環を理解することができる。

・生産者と消費者の顔が見える関係は、土作りや農薬・肥料などの安全への考えを深める。地域で作られたものを地域で食べることは生産者を守ることに繋がり経済が循環し、地域の自給率の向上につながる事が理解できる。

⑥地域の食べものを通して、地域の食文化が守られ、伝えられ、創られていく。

・地域の食べものを食べることで、その地域の食べものの特徴や食文化を理解する。

季節毎の食べ方や様々な行事を通して、家庭と地域の交流が深まる。人と人とのあたたかい触れ合いや社会創りにつながる。

⑦地域の食べものを食べることを通して、より良い環境作りへの取り組みが拡大する。

・地域の食べものを食べ、地域の農業や流通を子ども達が学ぶことで、作り手が変わる。農薬の使用や肥料の使用がより良く変わり、田畑や野山などの自然環境が守られる。

・地域の食べものを学校で使い、また家庭で食べることは輸送の時間・距離を短くし、CO₂の削減につながり、環境への負荷が軽減され地球温暖化を防ぐ。

2. 学校給食の基盤となる「調理」の場が校内にあることは教育の一環となり、栄養教諭、栄養士、調理員の仕事がより良く生かされる。

①自校給食方式の給食室が学校内にあることは、優れた教育環境である。

・子ども達は、匂いや音などから調理の様子を感じながら、家庭と同様に給食を楽しみに学習を進める。このことは、子ども達の五感を豊かに育てることにおいて有用である。自らのために食事を準備してくれる人がいることの安心感は、やがて自己存在感の確認、自己肯定感へとつながり、家庭から学校そして社会へと広がる。やがてそれは、自分は社会に役に立つ人になるという将来への夢へとつながる。

②人間の生活リズムに欠かせない食事の場と時間が学校に存在することは重要である。

・集団で過ごす学校に、教科や道徳、特別活動、総合的な学習の他に、食事や健康遊びの場があることは、社会の縮図である学校に必要な事項であり、より良く社会へ巣立つための大きな力となる。

③給食センター方式では、学校給食法(参考資料)が求める目標が達成され難い。

・給食センター方式では調理の過程が日常的に見えない。運ばれてきたものを食べるだけでは、食の根源である人と人との関わりが希薄であり、子どもの心情も育たない。体感「感謝して食べる」ことが最も大切な学びであり「想像上の感謝」を子どもに求めることはできない。子どもの育ちと学びには毎日の実体験が必要です。

④調理員は、学校職員として学校教育目標を実現することが求められている。

・学校は、学校目標を実現するために、すべての職員が力を合わせて働く場である。

調理員は、学校職員として教育目標の実現のため、万全の衛生管理のもと調理技術を磨き、おいしい給食を作り、子ども達のより良い育成に努めている。子ども達も調理員を自分たちの教育支援をする先生と捉え学校生活をおくり、様々な職種の職員が学校にいて社会の成り立ちと連携について学んでいる。

3.災害時、各学校が避難場所に設置されていることから災害時の市民の命を守る為に、直営自校方式の給食設備を持つ事が重要である。

①災害時に優れた衛生管理の元、調理をし、市民の栄養管理をすることができる。

・災害時、市民の命の元である「食」を守ることができる

子ども達に学校給食を通して学んでほしいこと

1. 給食を味わって仲間と楽しく食べる
2. 献立の意味を知る
3. 栄養と健康のつながりを知り理解する
4. 旬のもの、地域の食べもの、加工食品などに関心をもって食べる
5. 自然への関心や感謝、生命の尊厳を知る

6. 農業、流通など労働への感謝と社会の仕組みを学んで食べる
7. 先人の知恵である食と文化を学んで、継承し新たな文化を創造していく
8. 躰とともにある食事のマナーについて考え、体現できる
9. あいさつをする
10. 食べものへ感謝する
11. 給食を残さず食べる
12. 食べものを残すことをもったいないと思う
13. 好き嫌いをなくすよう努力する
14. 食器をきれいに返す

上記のことから、以下を松本市の食育推進基本計画に組み入れることを提案いたします。

1. 学校給食を直営自校方式とする
 現存の学校給食センターは活用し、各学校に20年計画で給食室を整備する。
 (給食センターの老朽化にともない、20年での建て替えが必要となる)
 今ある自校給食は存続させ、衛生的な施設運営を図る。

2. 地域の安全・安心な農産物を学校給食に取り入れ、生産者との交流を図る
 地域食材を活用した学校給食を推進し、使用量や取引額などを開示する。
 生産者との交流を各学校で計画的、継続的に実施する。
3. 子ども達を豊かに育てるために、各学校での農業体験を基礎とした学習活動を教育課程の中に意図的、計画的に取り入れる。
4. 給食調理を働きがいのある職とし、正規職員の給与体系を保障する。また、安全でおいしい食事の実現と優れた調理技術継承のため計画的に研修を実施する。
5. 各校に正規の栄養教諭を配置し、食育と給食管理を併せた指導を進める。
6. 学校関係者はもとより、保護者、地域の人で構成される学校給食運営委員会を設置する。

学校給食全国集会についてのご案内

今回、日程や会場の決定が遅れ、皆様にご不便をおかけしましたこと、誠に申し訳ございません。

日程が、3月28日から27日に変更となりました。ご注意ください。

詳細は次ページをご覧ください。

学校給食ニュース 149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
 千代田区六番町1(電話03-3263-0276)
 日本教職員組合・生活局
 千代田区一ツ橋2-6-2(電話03-3265-2175)
 日本消費者連盟
 新宿区西早稲田1-9-19-207(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。