

# 学校給食ニュース vol.185 2016年10月号

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  
会費口座(郵便振替口座) 口座番号: 00100-2-726489 名義: 全国学校給食を考える会  
http://gakkyu-news.net/jp/ E-mail desk@gakkyu-news.net (編集・投稿)

## 今月のピックアップ

### 2016夏期学校給食学習会報告(後半)

2016夏期学校給食学習会は7月23日(土)、24日(日)の2日間、東京都武蔵野市の日本獣医生命科学大学にて開催しました。主催は、全国学校給食を考える会、参加者は約160人です。例年にまして「濃い」内容となり、若い栄養教職員や調理員、保護者、区市町村議会議員なども大勢参加しての学習会となりました。

今号では2日目の講演内容をご紹介します。

文責: 学校給食ニュース・牧下圭貴。

#### 「学校給食にはまだまだ学ぶことがたくさんあります」牧下圭貴(学校給食ニュース編集責任者)

2日目最初は、学校給食ニュースのトピックス、掲載した時事情報などをもとに、衛生管理、食の安全、アレルギー問題、調理の民間委託、食育などについて話しました。また、あらためて学校給食法、食育基本法、食に関する指導の手引き、食育推進基本計画に書かれている食育と学校給食の意義、「生きる力」を身につける意味と理解、「食の安全」についての考え方、食品表示法、消費者基本法に示された消費者の権利と義務について、基本的な考え方をまとめました。

また、学校給食や食の安全に関することを自分で調べるための方法、食の問題を考える上で参考となる映画等の紹介もしています。

ここでは、これまで学校給食ニュースでは取り上げてい

ない内容をいくつか紹介します。

#### ■消費者の権利

食品表示法が成立し、食品衛生法、健康増進法(厚労省)、JAS法(農水省)などで扱われていた「食品表示」が法律として一元化され、消費者庁の管轄下に置かれました。

食品表示法の目的は以下のようなものです。

#### 食品表示法

(目的)

第一条 この法律は、食品に関する表示が食品を摂取する際の安全性の確保及び自主的かつ合理的な食品の選択の機会の確保に関し重要な役割を果たしていることに鑑み、販売(不特定又は多数の者に対する販売以外の譲渡を含む。以下同じ。)の用に供する食品に関する表示について、基準の策定その他の必要な事項を定めることにより、その適正を確保し、もって一般消費者の利益の増進を図るとともに、食品衛生法(昭和二十二年法律第二百三十三号)、健康増進法(平成十四年法律第百三十三号)及び農林物資の規格化等に関する法律(昭和二十五年法律第七十五号)による措置と相まって、国民の健康の保護及び増進並びに食品の生産及び流通の円滑化並びに消費者の需要に即した食品の生産の振興に寄与することを目的とする。

(基本理念)

第三条 販売の用に供する食品に関する表示の適正を確保するための施策は、消費者基本法（昭和四十三年法律第七十八号）第二条第一項 に規定する消費者政策の一環として、消費者の安全及び自主的かつ合理的な選択の機会が確保され、並びに消費者に対し必要な情報が提供されることが消費者の権利であることを尊重するとともに、消費者が自らの利益の擁護及び増進のため自主的かつ合理的に行動することができるよう消費者の自立を支援することを基本として講ぜられなければならない。

2 販売の用に供する食品に関する表示の適正を確保するための施策は、食品の生産、取引又は消費の現況及び将来の見通しを踏まえ、かつ、小規模の食品関連事業者の事業活動に及ぼす影響及び食品関連事業者間の公正な競争の確保に配慮して講ぜられなければならない。

ここで、消費者の権利が書かれています。食品表示は安全の確保だけでなく、消費者の「選択の機会の確保」として認められています。食材の種類だけでなく、産地、食品添加物、遺伝子組み換え食品、放射線照射食品、アレルギーなど様々な意味があり、消費者が判断する上での基本的な情報となっています。しかし、現実には、ほとんどの遺伝子組み換え食品は表示対象にならず、食品添加物も一括表示や成分表示などで分かりにくくなっています。何が表示されていて、何が表示されていないのかも含め、食品表示を学ぶ必要があります。しかし、それを教える機会はほとんどありません。食のあり方、農林水産業や食品加工、流通業のあり方を知る上でも、まず、表示の意味を学ぶ必要があります。そのような教育の機会もまた、消費者の権利のひとつです。学校給食を通じて、表示についてどれだけ学ぶことができるのか、課題だと思います。

食品表示法で出てきた消費者基本法について、基本理念等を見てみると、

## 消費者基本法

(基本理念)

第二条 消費者の利益の擁護及び増進に関する総合

的な施策(以下「消費者政策」という。)の推進は、国民の消費生活における基本的な需要が満たされ、その健全な生活環境が確保される中で、消費者の安全が確保され、商品及び役務について消費者の自主的かつ合理的な選択の機会が確保され、消費者に対し必要な情報及び教育の機会が提供され、消費者の意見が消費者政策に反映され、並びに消費者に被害が生じた場合には適切かつ迅速に救済されることが消費者の権利であることを尊重するとともに、消費者が自らの利益の擁護及び増進のため自主的かつ合理的に行動することができるよう消費者の自立を支援することを基本として行われなければならない。

2 消費者の自立の支援に当たっては、消費者の安全の確保等に関して事業者による適正な事業活動の確保が図られるとともに、消費者の年齢その他の特性に配慮されなければならない。

3 消費者政策の推進は、高度情報通信社会の進展に的確に対応することに配慮して行われなければならない。

4 消費者政策の推進は、消費生活における国際化の進展にかんがみ、国際的な連携を確保しつつ行われなければならない。

5 消費者政策の推進は、環境の保全に配慮して行われなければならない。

と、5つの理念が書かれています。

この消費者の権利は比較的新しい概念です。

有名な明示は、1962年のジョン・F・ケネディアメリカ大統領によるものです。

## 消費者の権利(ジョン・F・ケネディ米国大統領1962年～)

安全である権利 (the right to safety)

選択する権利 (the right to choose)

知らされる権利 (the right to be informed)

意見を聞き入れてもらう権利 (the right to be heard)

この4つの権利をもとに、世界の消費者運動のネットワークである国際消費者機構(CI)は、以下のように8つの権利と5つの責任としてまとめました。

## 国際消費者機構(CI)の8つの権利と5つの責任(1982年)

### 消費者の権利

- ①生活の基本的ニーズが保証される権利  
十分な食料、衣服、家屋、医療、教育、公益事業、水道、公衆衛生といった基本的かつ必需の製品・サービスを得ることができること。
- ②安全である権利  
健康、生命に危険な製品、製造過程、サービスから守られること。
- ③知らされる権利  
選択するに際して必要な事実を与えられる、または不誠実あるいは誤解を与える広告あるいは表示から守られること。
- ④選ぶ権利  
満足行く質を持ち、競争価格で提供される製品・サービスが沢山あり、その中から選ぶことができること。
- ⑤意見を反映される権利  
政府が政策を企画・遂行する際、または製品・サービスを開発する際に消費者利益の代表を含むこと、
- ⑥補償を受ける権利  
誤り、偽物、あるいは不満足なサービスについての補償を含めて苦情が適切に処理されること。
- ⑦消費者教育を受ける権利  
基本的な消費者の権利及び責任と如何に行動するかを知る以外にも、情報を与えられ、自信を持って商品やサービスを選ぶのに必要な知識と能力を得られること。
- ⑧健全な環境の中で働き生活する権利  
現在及び将来の世代に対して恐怖とならない環境で働き生活すること。

### 消費者の責務

- ①批判的意識  
商品やサービスの用途、価格、質に対し、敏感で問題意識をもつ消費者になるという責任。
- ②自己主張と行動  
自己主張し、公正な取引を得られるように行動する責任。
- ③社会的関心  
自らの消費生活が他者に与える影響、とりわけ弱者に及ぼす影響を自覚する責任。

### ④環境への自覚

自らの消費行動が環境に及ぼす影響を理解する責任。

### ⑤連帯

消費者の利益を擁護し、促進するため、消費者として団結し、連帯する責任。

学校給食は、公教育の中で、食を通じて、消費者の権利と義務を学ぶ大切な場です。学校給食を提供すること、学校給食を教材とすることには、これらの考え方が背景にあることもぜひ知って、取組みに役立てて欲しいと思います。

### ■考えるための材料、方法

インターネット時代は、情報氾濫の時代です。つい20年ほど前までは、学校給食の全国的な情報を得たり、各都道府県、市町村の情報を集めるのはとても大変な作業でした。いまは、多くの自治体や政府機関、民間企業等が多くの情報を発信しています。

一方で、直接会わなければ得られない情報もあります。

まず、インターネット等を活用して情報を取得し、その上で、自分や自分たちの取組みに必要な情報を直接取りに行くことができます。

学校給食に必要な情報と、そのリンク先や入手のヒントです。

### 【文部科学省】

#### ●学校における食育の推進・学校給食の充実

[http://www.mext.go.jp/a\\_menu/sports/syokuiku/](http://www.mext.go.jp/a_menu/sports/syokuiku/)

学校給食関係の通知、栄養教諭、統計、指導の手引き等、学校給食のことについて全体像を知るにはここからはじめましょう。

#### ●初等中等教育分科会 議事要旨・議事録・配付資料

[http://www.mext.go.jp/b\\_menu/shingi/chukyo/chukyo3/giji\\_list/index.htm](http://www.mext.go.jp/b_menu/shingi/chukyo/chukyo3/giji_list/index.htm)

本来は、ここで学校給食についての政策が議論されるはずですが、近年はほとんど取り上げられていません。予算関係の資料等がありますので、小中学校の今後の政策動向などが分かります。

●教育:学校保健、学校安全、食育に関わる報道発表

[http://www.mext.go.jp/b\\_menu/houdou/1369310.htm](http://www.mext.go.jp/b_menu/houdou/1369310.htm)

●告知・通達

[http://www.mext.go.jp/b\\_menu/hakusho/index.htm](http://www.mext.go.jp/b_menu/hakusho/index.htm)

学校給食関係の法律通知、通達等が検索できます。古いものは徐々に整備されているようです。

【農林水産省】

●食育の推進

<http://www.maff.go.jp/j/syokuiku/index.html>

これまで内閣府だった食育政策の担当が平成28年度から農林水産省に移管されました。これにより政策の力点は変わるのでしょうか？

●消費・安全

<http://www.maff.go.jp/j/syouan/index.html>

農林水産省には消費・安全局があり、主に農林水産での食料政策に関する食の安全情報などがあります。現在重点的な情報提供として、放射性物質、山菜・野草、カドミウム、カビ毒、有害微生物、BSE、サルモネラ、魚介類の重金属等、アクリルアミド、クロロプロパノール類、トランス脂肪酸などがトピックになっています。

●生物多様性と遺伝子組み換え

<http://www.maff.go.jp/j/syouan/soumu/biodiversity/index.html>

農林水産省は、農薬や遺伝子組み換え食品について基本的に推進する立場で規制をしています。その点は留意しつつ、現在の動きを知るためには、情報がまとまっています。

●JAS規格

[http://www.maff.go.jp/j/jas/jas\\_kikaku/index.html](http://www.maff.go.jp/j/jas/jas_kikaku/index.html)

JASマークとは、日本農林規格として様々な食品について規格が定められ、満たしたものに付けられます。についているから必ず良いということではありませんが、どんなものにどんな理由でJASマークがつけられているのか、知っておくことは大切です。

従来のJAS規格に加え、特定JAS、有機JAS、生産情報公表JAS、低温管理流通JASがあります。

●わがマチ・わがムラ

<http://www.machimura.maff.go.jp/machi/>

農林水産省の統計情報の中で注目するのはここです。都道府県市町村ごとの農林水産業の情報などについてまとめられています。地場産、地域産業についての情報が整理できます。

●海外食料需給インフォメーション

<http://www.maff.go.jp/j/zyukyu/jki/index.html>

食料輸入大国日本。世界では国同士による食料や水などの資源の奪い合いがはじまっています。いま、世界はどうなっているのか、日本の食料自給率の視点だけでなく、世界の現状についても目を向けたいものです。

【厚生労働省】

●食品

[http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou\\_iryuu/shokuhin/index.html](http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/index.html)

食品衛生法を中心に、厚生労働省は食品の健康影響についての規制省庁となっています。

食品の安全分野については、ここで網羅されています。ただし、たとえば、遺伝子組み換え食品や残留農薬規制基準などで現状の政策は不十分です。TPPを前提とした輸入農産物を対象としたと考えられる一部の農薬の残留基準が極端に高かったりする事例など、注意も必要です。

●食品中の放射性物質への対応

[http://www.mhlw.go.jp/shinsai\\_jouhou/shokuhin.html](http://www.mhlw.go.jp/shinsai_jouhou/shokuhin.html)

全国の公的機関による食品中の放射性物質の検査(流通、非流通品)、出荷制限・摂取制限等についての情報がまとめられています。報道発表ともリンクしており、最新情報を確認できます。

●食品衛生法に違反する食品の回収情報

[http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou\\_iryuu/shokuhin/kaisyuu/index.html](http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/kaisyuu/index.html)

国だけでなく、地方自治体から出された回収命令、自主回収についての情報が日々更新されています。

### ●栄養・食育対策

[http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou\\_iryuu/kenkou/eiyuu/index.html](http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/kenkou/eiyuu/index.html)

国民健康栄養調査や食事摂取基準、厚生労働省の食育行政などについての情報がまとめられています。

### ●審議会・研究会等

<http://www.mhlw.go.jp/stf/shingi/indexshingi.html>

食品衛生分科会およびその部会では農薬、食品添加物をはじめ、様々な食品衛生法に関する検討が行われています。より詳しい情報を求める方向け。

### 【消費者庁】

#### ●食品の安全や表示について知る

[http://www.caa.go.jp/consumers/food\\_safety/](http://www.caa.go.jp/consumers/food_safety/)

食品の生産、製造等の規制は農林水産省、厚生労働省ですが、表示制度については、食品表示法ができたことで消費者庁に一本化されました。

食品表示のルールについて、当面は従来通りですが、いろんな表示の変更が検討されています。現状、検討等の情報がこちらにあります。

#### ●消費者庁リコール情報サイト

<http://www.recall.go.jp/>

検索のところで「食料品」をクリックすると食品の回収、回収返金、交換等の情報がります。

#### ●食品の検査結果や出荷制限に関する情報

[http://www.caa.go.jp/earthquake/inspection\\_results/](http://www.caa.go.jp/earthquake/inspection_results/)  
放射性物質に関することのまとめ。

### 【食品安全委員会】

<https://www.fsc.go.jp/>

農林水産省、厚生労働省が食品のリスク管理(規制)部門とすれば、食品安全委員会は食品のリスク分析部門になります。現在の科学的知見を踏まえて、リスク管理部門や消費者に対して分析し、情報を提供するのが食品安全委員会です。

さまざまな情報が提供されています。たとえば、BSEのように、アメリカの牛肉の輸入再開に影響を与えますが、結果的に政府全体の方針に沿った結論が出されることも多

く、「科学的」であってもリスクをどのくらい受け入れるかは、最終的には消費者、政府の判断であり、そのための情報提供という理解も必要だと思います。

### 【内閣府】

#### ●共生社会政策・食育推進

<http://www8.cao.go.jp/syokuiku/>

平成27年度までの食育基本法関係政策担当は、内閣府にありました。それまでの情報はこちらに掲載されています。平成28年度以降は、農林水産省です。

### 【一般情報のとりかた】

例: Googleアラートを使う

<https://support.google.com/alerts/>

たとえば、「学校給食」でキーワードを設定しておくメールアドレスに、定期的に「学校給食」のニュース記事のヘッドラインが届きます。

同じような仕組みは様々な検索サイトやサービスにあり、無料のものも多いので活用します。

### 【都道府県市町村の情報】

都道府県、市町村の学校給食情報をインターネット上で入手する際には、いくつかのコツが必要な場合もあります。まず、検索サイト(google や yahoo)で、たとえば「給食 ●●市」といったキーワードで検索します。

目的の情報が出てこない場合、次に、●●市のホームページに行き、ドメイン名(abcd\_city.lg.jp)を確認、googleならば、「site:abcd\_city.lg.jp 給食」「site:abcd\_city.lg.jp 食育」といったように、サイト内だけを検索する方法をとります。

調理の民間委託の場合などは、「民間」「調理」「委託」「業務」「受託」「入札」「給食 あり方」など、類似、関連するキーワードを変えながら目的のページを探していきます。

PDFの場合、文字情報であれば、検索サイトにかかりませんが、画像情報の場合、かかりにくいので、大元のページなどを探していきます。

それでもみつからない場合、教育委員会のページ、市長のページ、議会議事録、条例等の検索ページ、自治体の総合計画などの計画のページ、予算・決算のページ、パブリックコメント、報道発表のページ、市の広報のペー

ジ、市の審議会や諮問等の議事録あたりから、目的とする時期や内容を考えつつ探していくと見つかることがあります。

また、●●市の市議や市民団体、市民のウェブサイトなどに情報が掲載されていることもあります。その場合には、同じテーマについて他の意見がないか、その情報や考え方、指摘に信頼性が高いかなどを慎重に見ながら参考にしていきます。

食中毒、異物混入などの事故情報や、業務委託などの情報、パブリックコメントなどの情報は、時期が過ぎると掲載しなくなる例もありますので、気がついたときに早めに情報を検索し、必要な情報はページをコピーする、ダウンロードするなどして保存しておきます。

この情報は、学校給食ニュースホームページに掲載しますので、リンク集として活用ください。

## ■映画上映会をしよう

近年、映像を使った学びの機会が増えています。

子どものために、まず、大人が学ぶ必要があります。

映画上映会は、地域で動き始めるきっかけのひとつとして効果的です。

上映会に合わせて、コメントゲストなどを呼び、そこからの意見交換、地域のグループ化、運動などを広げる機会にしてみませんか？

### 【配給アップリンク】

「パパ、遺伝子組み換えってなあに？」(2013年/アメリカ、ハイチ、ノルウェー/85分/1:1.85 監督:ジェレミー・セイファート)

<http://www.uplink.co.jp/film/2015/38378>

遺伝子組み換え食品についての一般向けドキュメンタリー。遺伝子組み換えトウモロコシをはじめ食品のあらゆるところに遺伝子組み換え作物が形を変えて使われていることを知る親子の物語

「世界が食べられなくなる日」(2012年/フランス/118分

監督:ジャン＝ポール・ジョー)

<http://www.uplink.co.jp/film/2013/38415>

フランスの分子生物学者セラリーニ教授による遺伝子組み換え食品の影響を探る研究のドキュメンタリー。東電福

島第一原発事故が有機農家に与えた影響なども踏まえ、原発と遺伝子組み換えというふたつの巨大ハイテクビジネスを考える。

### 「未来の食卓」

<http://www.uplink.co.jp/shokutaku/>(2008年/フランス/112分 監督:ジャン＝ポール・ジョー)

気候変動、農薬の生態系や人体への影響、それに対して有機農業がひとつの答えを持つ。南フランスの小さな村ではじまったオーガニック給食を描くドキュメンタリー。

### 【配給 環境テレビトラスト】

「ホッパーレース～ウンカとイネと人間と」(2013/60分/監督:河合樹香)

<http://hopper.tvejapan.org/>

昆虫による農作物の被害。これに対して、人類は殺虫剤を開発し、昆虫への闘いを挑んできました。その結果は、昆虫の圧勝。しかし、総合的防除、生物多様性を踏まえた農業により、昆虫との共生の道は見えてきました。

### 【配給 PARC】

「遺伝子組み換えルーレット—私たちの生命のギャンブル」(2012/アメリカ/85分 監督:ジェフリー・M・スミス)

<http://www.parc-jp.org/video/sakuhin/gmo.html>

遺伝子組み換え先進国アメリカで、かつてほとんど動きがなかった反遺伝子組み換え食品、反モンサントの動きが活発になっています。一方、90年代に遺伝子組み換え反対運動が盛んだった日本では、輸入大国として次々に新たな食品を認可。表示制度の強化も行われていません。本当にいいのか？ 健康への影響はないのか？ 一石を投じています。

「誰のためのTPP？—自由貿易のワナ」(2013/37分/監督:土屋トカチ)

<http://www.parc-jp.org/video/sakuhin/tpp.html>

TPPはもう終わったのでしょうか？ もう何もできないのでしょうか？ まだ発効していません。まだ国会承認も終わっていません。TPPは農業だけの問題ではありません。むしろそのほかの私たちの生活、仕事、地域に関わることがたくさんあります。

以下、編集側で小見出し立てを行い、講演内容を意図を変えない範囲で発言の入れ替え等を行っています。

## 「栄養士としての仕事を振り返って」

### Tさん(東京都学校栄養職員)

M区の学校栄養職員。昨年4月退職し、再任用2年目です。私の38年の取組みを年表にすると30分では話されません。

東京都は、都費栄養職員は2校に1名と、都は国基準よりも多くなっています。

M区は31校あり、16人は都費学校栄養職員、15人は正規の区費学校栄養職員です。

ただし、正規の区費学校栄養職員は、調理の民間委託のバーターで導入されました。

平成20年に入ったときはすでに10年間の民間委託移行が行われており、当時は32校あったのですが、すべて民間委託になっていました。

#### ■実体験の積み重ねが大切

仕事について頃には、調理の民間委託の問題はありませんでした。その後、民間委託の問題にも取り組んできました。組合運動の中で、調理の民間委託、遺伝子組み換え食品などに反対してきました。このことにも話をしたいのですが、今日はまず生きた教材と栄養教諭について話をします。

栄養教諭は、学校栄養職員からの任用替えや新規採用で増えています。学校栄養職員は短大卒でもなれますが、栄養教諭は、管理栄養士、教職免許を持っています。学校栄養職員でも、それらの資格をもって入る人もいます。しかし、教育カリキュラムの問題もありますが、その課程で調理の時間があまりにも少ない。そのため調理ができない栄養教諭が増えています。数少ない研修の時間で包丁の使い方から教えなければならない人もいます。頭は良いし、コンピュータを使ってネットで情報を得るのもうまいのですが、それは人の情報であり、自分の知識として具現化することが必要です。

文科省との交渉の中で、学校給食は生きた教材であり、給食管理は栄養教諭の職務からはずすことはないと言っていますが、給食管理が重荷になっている栄養教諭が増えています。

調理経験が少ない栄養教諭や学生に、「家で料理しているの？」と聞くと、作っていません。勉強が先になっていて、経験が少ないのです。自分で包丁で切ったことのない栄養教諭が、調理員に切り方が悪いと言っても説得力はありません。しかし、せめて大量調理の中で、あと何グラム塩を足したらいいのか、何をどれだけ足せば、ワンランク上の味になるのか、適切な指示ができれば、机上の空論の栄養教諭にならずにすみません。そのために、おいしいものを食べに行くよう、先輩と一緒に食べに行くよう話しています。自分の実体験を積み重ね、体感していくしかないのです。すべての職業においてそうだと思います。

栄養教諭制度ができるときに、食育も数値化という議論がありました。評価をしなければいけないという話ですが、食育の評価とはなんでしょうか？

学校給食がおいしいかおいしくないかで、子どもが育つか育たないかです。それは、数値化はできません。試験するわけにはいきません。

ただ、振り返りとしてアンケートをとって教えたことは覚えているかどうかを見ることはありますが、それで評価することはできないと思います。

評価をしない学校栄養職員だったから、気軽に声かけられます。

学校栄養職員としての評価は、子どもが卒業後に同窓会で1品作って持ってきて欲しいとか、献立のレシピを教えて欲しいと求められることなどにあると思います。

#### ■食の安全

ポストハーベスト農薬、水銀、カドミウム、ヒ素など汚染の問題で、「公害」という言葉が薄れていると思います。組合に参加して、日教組の研究集会で環境公害のところに食教育という言葉をつけました。「食教育」という言葉で取り組み、公害の問題も勉強しました。いま、将来にわたる健康問題、東電福島第一原発の問題があります。目黒区は、食材を毎日産地をブログで上げています。結構大変です。

いま影響が出る問題ではなく、子どもが大人になったときの問題です。見えない問題です。食材の産地公開などは、やりはじめたらずっと続く職務です。

## ■中学生の食指導と弁当

デリバリー給食について。弁当がいい、悪いという問題ではありません。

中学生になると自分で食べる能力をつけさせたいと思います。保護者は、子どもが中学生になると、それまでは専業主婦であっても、先の学費などを考えて働きに出るようになります。小学校の試食会は参加者数が多いのに、中学校では試食会をしても平日では保護者が来なくなります。私が勤務する学校では、学校公開日で、余分の食器があるため、試食会を開いています。土日にしか来れない保護者が多くなっています。

中学生には、市販の弁当を買ってきたときに、何を足せば良いのか、何が足りないのかを考えることを教えます。本当は少々栄養が偏っても自分で作って欲しいです。弁当でも添加物等の問題があったりします。しかし市販の弁当を買って、野菜が足りないならサラダを食べる、などを教えています。

## ■委託の問題点

調理の民間委託について、東京都内ですから委託業者が多くあります。5年ごとにプロポーザルで全業者に入札をさせます。そのために数値化する問題が必要です。

業者にも落差があります。いい業者であれば、どうやって残すのかということを考えることもあります。

直営の調理員も様々です。38年ほどのうち15年ほどは、とてもいい調理員さんたちに出会いました。一方、ただ作ればいい、楽をしたいという調理員さんもいました。

それでも調理の民間委託には反対をして来ました。

M区に来る前には、民間委託の立ち上げの際、委託校に異動させられたことがありました。理由を聞いたところ、私が調理の民間委託に反対を続けていたから、委託の問題点をよく知っているだろう、それをクリアしてくれ、ということでした。子どもに安心しておいしい給食を作らなければいけませんから、その努力はしました。

いまの職場の委託業者もお互い切磋琢磨して取り組んでいます。

東京都内などは業者が多いので質の向上も可能ですが、本当に調理の民間委託が全国でできるのでしょうか？ 地域には格差があって、民間委託ができないところもあります。

都内の調理現場で大手でも、社員の給料はとても安いんです。こちらがきちんと指示を出せば、ちゃんと給食を作ってくれますが、貧困につながるような労働の対価の問題もあります。それもいまの学校給食が含んでいる問題です。

調理業者とは衛生講習会などで、切り方など意見交換をしています。

直営の時には、経験の長い調理員はそれができていたのですが、いまは過渡期です。

## ■いま考えていること

M区は標準献立などはありません。若い栄養教職員がネットなどで調べて立てた献立がうまくいかないとか、大量調理の塩加減などの問題もあり、保護者から「ばらばら」だけ大丈夫かという声も聞きます。

31校、31通りの給食があり、同じ物ができません。仲間を作ってレベルを考える必要があります。

食器の改訂も考えなければなりません。現在、強化磁器で小ボール、大ボール、深皿、があり、予算の関係でまだコレールの小皿2種を使っています。

先ほど学校給食の写真が出てきましたが、おや、と思います。和食と言われますが、ご飯が白い皿に乗ってたりしています。M区では、率先して強化磁器を取り入れています。成長に合わない食器のサイズでもあります。大量に買えば安くなります。小中学校が同じ大きさの皿を使って、ぼろぼろこぼす子どもがいます。皿を持たせればいいという意見もありますが、ふつう、皿を持ってご飯を食べないでしょう。和食をすすめるのであれば、茶碗と汁物椀、おかずをおく大きな皿と小さな皿が望ましいですが、現実にはそうなっていません。

私が最初に入った区は、ポリプロピレンでした。組合に入ったり、この学習会で勉強して、強化磁器の会社の人がいて学校栄養士の声を取り入れて強化磁器の導入が増えたりしています。

私の勤務校は中学校ですから、30分のうち、15分で配膳、10分で食べ、5分で片付けです。40人いるクラスは15分では配りきれません。食器もひとつの献立と考えると、教室でどうするか、です。

いまの学校に行ったとき、井があるので、三色丼を作っ



たら、生活指導主任に怒られました。きれいに40人分配膳すると食べる時間がなくなる。食べる時間がなくなると、どんなにおいしいものでも残るから、食べる時間を確保して欲しいと。

その生活指導主任は、給食時間を制すれば生活指導はできるという考えでした。

そこでいろいろ考え、取り合いになる肉は混ぜるとか、アレルギー対象者のいる卵は混ぜずにトッピングして除去しやすくするなど、教員の指導と連動してレシピを考えます。

調理室は、髪の毛や異物が入らないようつくりますが、有機栽培の野菜で羽虫などが入ることもあります。しかし、そういう連動を続けていると、虫が入っていても、生徒は騒がず、黙って担任に届けて、取り替えるようになる。ひとり騒いだらみんな騒ぐに決まっています。ところが、だんだん給食の時間に騒がなくなっていく。そういう状況を学んでいくのも生きた教材になると思います。

例えば、たまたま学年によって30人2クラスの教室が40人近くになることがありました。副担任が横に付いて対応するような状態でした。そこで、1年生の3カ月、毎日給食時間に2クラスに付きました。保護者から、栄養士さんから「おかわりいかが」と言われると、食べないわけにいけなくなって給食時間がつらいという声があったということで、3カ月後に離れました。しかし、年度が終わる頃、校長から、その1年生が箸の使い方が上手で配膳もきれいという話がありました。それが、栄養教職員としての評価だと思います。

この学習会や学校給食を考える会に参加して得たのは、安心して話せる仲間を得たことです。この会で、いろんな勉強をしました。

ここでいろんな情報ももらい、少なくともできることをやっていくことが必要です。

## 「東京都武蔵野市の給食～財団運営による給食・食育～」

佐々木輝雄さん(日本獣医生命科学大学名誉教授／武蔵野市給食・食育振興財団理事長)

Sさん(武蔵野市給食・食育振興財団業務統括・

## 研修担当)

### (佐々木)

#### ■給食・食育財団設立までの経緯

給食と食育を一緒にする財団をつくりました。役所には学校給食課があります。学校給食課を食と食育の専門部として、自立化し、職員の入れ替わりがないようにしました。一気にできるわけではなく、退職があれば新規採用するといった形で食育までやりたい人を増やしています。いまは、3分の2ほどが希望した人だけになっています。そういうモデルとして、教育長、市長、議会が共同してやってくれました。

いいモデルだと思いますが、いろんな人たちが見学に来るのですが、どこも進めていません。お金もかからないし、民間委託と同じです。しかし、進めるには、意欲があること、知識があること、後押しする人たちがが必要です。

政治を動かすのも必要ですが、難しくなく、簡単なことです。保護者、市民の一部が行事などで「すごい、こんなことをやっているのか」、というのを議員や市長が来るときに、言わせる、見せることです。そういう機会をつくり、利用して、民間委託にはできないという雰囲気や市民がつくり、5年かけて、部課長、教育長を集めた会議で給食、食育についての考えを話をし、理解を得て、全員が賛成してくれました。

その前段として、給食課のなかで一生懸命やっている人がいます。大切なのは、それを誰に知らせるか、知られているか、ということです。

「すごい、こんなことをやっているのか」と思ってもらう主役は職員です。役員や理事、評議員などの仕事は職員を立てることです。応援するという立場です。

そうすれば前に進みます。

武蔵野市は人口14万人、大学が4つあります。小学校12校中、自校方式4校、共同方式8校、中学校6校は共同方式です。

学校給食は学校給食課を給食・食育進行財団に発展させました。

2007年まで中学校給食は実施されておらず、中学校給食の実現を公約とする市長が当選、中学校給食検討委員会が設置されることになりました。大切なのは、市長

と教育長が理解をもっていたということです。検討委員会は、中学校給食実施を答申、次に、実施計画委員会、運営検討委員会、一般財団法人武蔵野給食事業団(仮称)設立準備委員会と4つの委員会5年の歳月がかかりました。

当初は、民間委託の方向性がありました。

最初の検討委員会では議論はまっぴたつになりました。大反対の校長が副委員長で、委員は市民も入れて15人。私は全員一致で決めることを求めました。勝算はありました。家庭で食についての教育ができていないことは分かっていました。統計もデータもありました。給食を一緒に食べに行きました。給食を食べさせれば、給食の質を知ることができます。大反対の人たちも反対できなくなりました。

中学校給食の実施方針が決まり、実施計画委員会、運営検討委員会、設立準備委員会のすべてに私を入れたのが教育長です。

## ■財団について

給食・食育財団は、その人材の多くを占める調理員は財団採用で、学校給食課からは事務職3名が兼務で入ります。最大のメリットは職員全体の意思の統一で、給食と食育を希望する職員で構成します。役員は、農家、料理人、PTA代表、校長、大学教授、青少協、商工会代表、医師ほかで、学校給食の社会的役割が分かり、栄養や調理だけでなく社会的視野を持つ人です。評議員はスポーツ栄養学者、食文化研究家、日本を代表する和食調理師などが入っています。

栄養士は食育係、調理員は業務係。管理係は兼任で派遣3人。市とのつながりを続けるためです。

現在、調理員は、財団採用32人で財団前の調理員が7人となりました。栄養士は市派遣が9人、嘱託での財団採用が4人です。

調理員の公募にはたくさんの応募がありました。学校給食調理の民間委託会社からも来ます。一流の料理分野の方、寿司屋出身など様々です。

学校給食では、調理員も栄養士も中学校にも教室に入っていきます。地産地消もやっているので、農家も積極的に入ります。

財団運営では、どれか特別にこれがいいということはありません。やるべきことはすべてやる、バランスを取ることです。放射性物質の測定も、レシピの発表も、バランスを取りながら、すべてを引き上げていくことです。

調理実習は、共同調理場の中に子どもたちを入れてやります。保護者は上で見学です。3～5歳の保護者向けにも共同調理場での給食体験講座も開きます。保護者は抽選になります。これで勝ちです。民間委託ができなくなります。

財団職員の自主勉強会では、評議員の和食のプロが講師となり、調理室で給食と関係なくても、和食調理の勉強をしたりします。学校給食は専門職です。一流のシェフでも給食は作れません。それでも調理の幅を学ぶことはいいことです。

社会人として、自主勉強、パソコン教室もします。

その結果辞めた人はいません。

これから話す下里栄さんは、市の技能長として働き、市を退職し業務統括として採用している方です。二代目の統括となります。

## (Sさん)

新規財団職員(調理員)の指導についてと、食育事業、イベント、年間行事について説明します。

## ■新規財団職員(調理員)の指導について

財団職員の採用は、実技、面接、筆記があります。実技は包丁テストです。3～4人が調理台に並び、上に課題、まな板、包丁があります。

課題を1分で読んで、食材を取りに行き、10分で課題の形に切ります。

速さ、正確さ、段取りの丁寧さを重視します。緊張のあまり手を切る人も出てきます。

これらのハードルをクリアして採用されますので、みな優秀な方だと思います。

現在、財団職員32人、市派遣、嘱託、アルバイト含めて66名です。

財団職員の主任制度を2年ほど前に始め、技能主任合格者8名。各職場のリーダー、サブリーダーとなります。

採用された職員の指導ですが、自主勉強会を設定し

ます。1分間の自己紹介、次回からは司会、書記を決めて自分たちで進行します。議事録の提出もあります。

この自主勉強会の目的は、財団固有職員として、必要な知識等の習得と調理技術の向上を図るとともに「一人ひとりの意識を高める」ためです。研修日程は5月半ばからの6カ月間、月2回、午後6時～8時までです。月2回なのは資料作りなどが大変だからです。参加は自主参加ですが、全員参加です。

勉強会は、

- (1) 調理技術の基本的な部分を向上させるため。
  - ・ガス釜での炊飯練習(緊急の場合に備えての指導)
  - ・食材の処理方法(大量調理マニュアルを基本に説明)
- (2) 職員としての一般的な知識を高める。(特にパソコン練習)
  - ・実施起案・報告起案の作成(食育事業を開始するための起案等、重要文書の作成です)
  - ・エクセル・ワード「事務的文書作成・図形・計算式・他」(備品、消耗品の管理するために必要になります)
- (3) 学校給食衛生管理基準マニュアルの把握。(これによって安全な給食を提供できるようにする)
- (4) 講話の練習(パワーポイント使用)
  - ・職員研修などに用いられる。(自分の考えている事が発表できる)
  - ・自分の考えている食育は何か?
- (5) 学校給食の歩み(歴史)
  - ・武蔵野市学校給食の歩み。(昭和～現在までの出来事)中学校給食開始、等の説明

5分間スピーチも行います。テーマは、「自分の考えている食育について」。

内容としては、

中学生向けに、スポーツをする生徒に対しての栄養となる食育。

種から、野菜を育てて収穫し、収穫した野菜を調理し食する体験。

などがあります。

ポスター作成練習では、毎年担当者が交代でつくりまします。その個性が出てきます。

発表練習では、実際にスクリーンにうつして、15分～20分ぐらい、食育に関してのアイデアなど発表(プレゼンテーション)を行います。

元武蔵野市役所財務課等の課長が財務委員会・事務長で、講話として学校給食会計について話を聞きます。予算や税金の仕組みなど、お話しいただきます。

夏期研修特別講習では、調理場内で切り方など、素材に応じた野菜の切り方などを実演指導いただきます。

全日程終了後、佐々木理事長が修了証書をひとりひとりに手渡します。

調理員の作業では、60kgの米の炊飯、50kgのスパゲッティのボイルなども回転釜での作業があります。2年ぐらいで女性職員もひとりで炊飯できるようになります。

## ■食育事業、イベント、年間行事

小中学校向け、保護者向け、給食・食育財団としての取組み

### 小中学校向け

- ・栄養士・栄養指導
- ・調理員のクラス訪問
- ・6年生お別れバイキング給食
- ・弁当給食
- ・卒業祝い膳
- ・ビデオ制作
- ・中学校食育授業・クラブ指導
- ・掲示板ポスター
- ・行事食の一覧及び事例

### 保護者向け

- ・給食だより
- ・調理場だより
- ・試食会
- ・物資選定委員会
- ・小学校給食体験講座
- ・食物アレルギー対応

### 給食・食育財団として

- ・調理実習と調理場見学会
- ・地産地消献立の事例
- ・給食・食育フェスタ
- ・給食食材の安全に関する調査
- ・財団新人職員勉強会

- ・中学生職場体験受け入れ
- ・外部教育機関の実習受け入れ
- ・中学生家庭科授業補助

### ■むさしの給食食育フェスタ

まだ、始まって、4年目の新しいイベントになります。テーマは「～味わって・体験して・知ろう むさしのの食育～みんなでチャレンジ！食べ物博士」です。

昨年2015年8月後半の土曜日です。参加者302人、安全対策や衛生管理対策はしっかりしてから開催します。内容は、

- ① レッツチャレンジ食べ物はかせ
- ② 魚の解体ショー
- ③ むさしの食堂
- ④ 笑顔がごちそう写真展
- ⑤ 武蔵野マルシェ
- ⑥ 作って見よう
- ⑦ 魚つりのゲームコーナ

会場では、市内産の野菜の販売コーナーがあります。魚釣りゲーム、豆つかみゲーム、1日の野菜摂取量を目安で測るゲームなどもあります。

魚の解体ショーは、学校給食ではない作業ですが、食育の一環として毎年実施し、披露するのは10年以上和食経験をもつ職員です。ヒラマサ、タコの解体を見せました。

写真展は、職員が着ぐるみに入り、キャラクターと一緒に写真を撮ります。

試食は給食食堂として、200食程度、整理券で即完売になります。献立は、カレーライス、地場産野菜のポイル野菜、とうもろこし、麦茶などです。

小さな調理実習もします。保護者、子どもたちと一緒に餃子の皮からつくり具を入れ、包み、焼いています。中華まんじゅうなどの実演もあります。

### ■調理実習・調理場見学会

ポスターも職員でつくります。各学校で配布します。毎年12月か3月の給食がない時期に行います。北町調理場で開催し、子ども達に「作る、食べる、楽しむ」を知ってもらうとともに食・給食に関心をさらに高めてもらうことを目的としています。

応募が、昨年度は121名の応募、毎年100名以上で

す。受け入れは40名ほどで、安全上の理由です。保護者は別に16名、二階からの見学と会食を行います。参加費は昨年度は350円で、保護者、児童とも、食材費と保険料です。

献立の説明は、小学校1年生でも分かりやすいようマンガタッチにしています。

栄養士、調理員が各班長となり、実習の手順を説明し、ケガがないよう最善の注意を払います。子ども40名に対し、職員30名ほどがつきます。

餅つきも行いますが、餅つき体験ではなく、別の料理に使います。

低学年は丸める、塗る、切るが好きなのか、飽きさせない工夫をします。りんご、きゅうりの飾り切りなども教えます。4班体制で蒸気釜体験などもします。

できた料理は、班ごとに楽しく食事をします。学校と同じように食器の準備、片付けも自分たちで行います。

この調理実習・調理場見学会は、開始20年以上のイベントで、開始当初、参加者は10名ほどだと記憶しています。親子調理実習や開催時期、人数変更など内容を少しずつ変更しながら現在に至っております。低学年の児童もひとりで参加し、元気に帰っていきます。

終了後には、給食提供時期ではありませんが、事故防止のため、調理場内もれなく洗浄・消毒をします。

また、桜堤調理場でも、他の施設を利用し中学生の調理実習も開始されています。

### ■6年生お別れバイキング給食

開始は昭和63年から、最初は1校で試行ではじめましたが、献立、調理時間、喫食時間、準備時間を見直し、翌年には参加校全校(当時5校)実施し、現在小学校では単独校を含め毎年、全施設で行われている年中行事のひとつです。

目的は、

- ①6年生の卒業をお祝いして、思い出に残る行事食のひとつとして提供する。
- ②食育として料理の取り合わせ、盛り付けの方法を学び、自分の食べられる量を知り、全体への配慮、思いやりを養う。

実施日は、2月末から3月上旬の金曜日です。実施時間は給食時間延長等、学校の判断になります。

安全面では、衛生管理、アレルギー注意、搬入時の安

全、食材、食器、器具類の衛生、喫食時間開始の厳守です。

学校との打合わせは、計画書を作成し、学校に出向き、打合わせします。6年生の担任、給食主任、校長等と打合わせ、献立や料理名、時間、人数、会場等お互いにミスのないように書面で確認します。

食器類、準備品等忘れ物のないよう早くから分担して行います。

他の学校に迷惑がかからないよう、給食は全校通常通りに提供します。

パーティー用の立派な器を使用します。バブルの頃に購入したもので、古いですが、高価なものです。器が良いと料理が豪華に見えます。

学校によっては体育館で行う場合もあります。寒いときには学校側が大型ストーブを用意することもあります。また、家庭科室のようにせまい会場で楽しく食べることもあります。

始まる前に、職員が挨拶をし、献立説明、取り方の説明、をし、子どもたちが自分たちで盛り付けを考えます。

最近学校側では、年間行事として考えてるようで、職員に、児童たちで作った記念品が用意され、手渡されることもあります。

### ■小学校1年生クラス訪問

平成4年に開始しました。現在は参加校8校の1年生、訪問時期は5月～10月まで、給食時間に2人1組で訪問します。

内容は、1年生に分かりやすく紙芝居形式で給食のできるまでの説明、器具類を持ち込んで家庭で使用している物と比べます。また、一緒に会食します。1年生なのでおもしろい質問があります。

### ■小学校給食体験講座

3～5歳児保護者対象で、この講座は去年から開始された食育事業で、今年も北町調理場で開催する予定です。子どもが保育園、幼稚園に行ってる時間を利用して行われます。

保育園、幼稚園にチラシを置かせてもらいます。3回行い、定員は各20名です。

テーマは、「家族のための美味しい給食」です。

内容は、学校給食で子どもに人気のおいしい給食の

レシピの実演と、実演を通して子どもが喜ぶ家庭でも簡単な応用レシピの提案をします。

目的は、給食の試食を通して、小学校入学を控えた未就学児の保護者に給食の味、質、食材の安全性への理解を深めてもらう。家庭で囲む食卓を大切にするための、簡単、時短、応用レシピを実演して毎日が健康的な食生活になるようにすることです。

主な対象者は、未就学児の保護者で、給食試食を通して、私立を考えている保護者に武蔵野市立学校の選択肢も視野に入れてもらうこともあります。

会場は、北町調理場2階の食堂で、1階の調理室では、通常通り各学校の給食準備をしています。狭い会場で職員達が工夫し、仮設の調理台を用意、家庭用のカセットコンロを利用し、実演します。説明しながらの実演で、ふだんの仕事とは違うので、何度も練習しています。えびちり、唐揚げなどをやります。

昨年度は3日間で約50名の保護者が参加しています。

### ■おわりに

現在、全国的に民間委託化が進んでいると聞いております。武蔵野市では直営から給食・食育振興財団へと画期的な組織に移り変わり、若い職員達が採用されたことにより、活気、若いパワーがでてきたことは間違いのないと思われまます。

また、給食課時代からの安全で美味しい給食提供(事故のない)はもちろん、これからは、食育事業に関しても、新しいアイデア、企画、計画を実行しアピールして行くことだと思います。食育活動を進めるにあたって、食育事業、例えば給食・食育フェスタのような、大がかりな食育事業はセンター方式であることによってできる事業だと思われまます。

### (佐々木)

職員に頑張れといっても頑張りません。やりたい、やらせて欲しいという気持ちになること。やりたい人をつくる。食育の活動をやって、達成感があると、またやりたくなるものです。教育は人の人生に人の人生に一番大切なことをやっていて、やりがいは自発性です。

しっかりやっているところは、だれかがひっぱっている。それはだれか？

給食課長は2、3年ごとに変わります。大きな問題です。教育長も、食に関心あるのは少ないし、市長はもっと少ないです。だから、理解してもらうのは難しいです。

ではどうするか？いろいろな方々が支える。主役の方々が前面に出す。そうすると子どもも保護者も幸せになる。仕事をていねいに少しでも早く終わらせて、行事などの準備にとりかかる。それがやりがいになる。さらに、同じことをやっても、必ず新しい工夫が必要です。そういうことを繰り返すことです。

栄養士さんと調理員さんの関係をよくする必要もあります。お互いに尊敬できるようになること。

栄養士は調理員の仕事を知らせる。

調理員は栄養士の仕事を知らせる。

保護者へ、住民へ、教員へ、役所関係者へ、お互いにお互いのことを伝える。たとえけんかしても、外に対しては、お互いの良いところを伝えることです。

自分たちの仕事が終わってしまえば、どうやって民間委託が止められるのか？

他に誰がそれをやってくれるのか？

大学の中で、食育や給食の話をします。給食が教育の一環であることなど、学生はまったく知りません。栄養士がやった、といっても、伝わっていない。「やった」ではだめです。継続して伝え続けることです。

学校給食は、制度で財産です。健康保険制度と同じぐらいの制度です。

一步一步でいいので、学校給食はグローバリズムの弊害を正すものです。農業を救い、夢を持たせるのも学校給食です。それを言っていかなければ、ひとりではがんばってもだめです。帰って、自分で整理して、自分の言葉で、素人の人に伝えられる言葉を探してください。給食の大切さを分からない教員には、給食が学校を助けていることを教えてください。学校給食が子どもの能力を伸ばしていることも当たり前です。それも教えてください。当たり前のことを教えてください。

**参考：「学校給食の役割と課題を内側から明かす」**

**佐々木輝雄、筑波書房**

## 学校給食ニュース編集責任者「牧下圭貴さんと学ぶ学校給食公開講座」 第5回 映画「遺伝子組み換えルーレット」上映&学校給食の視点での整理

ドキュメンタリー映画『遺伝子組み換えルーレット—私たちの命のギャンブル』は遺伝子組み換えによる健康被害を科学的に立証する映画として他に類を見ないものです。この映画ではこれまで語られてこなかった医学者、健康問題の専門家、さまざまな疾患を持つ子の親、獣医、家畜の健康問題に詳しいジャーナリストが登場し、遺伝子組み換え食品によって、人びとや家畜にどんな健康の異変が起きているか、そしてどのように解決できるのかが語られます。

日本にも遺伝子組み換え作物は大量に輸入されていますが、私たちが食べている食品の真実を知り、これから起こりうること、今起こっていることを考えるきっかけにしましょう。上映後に、遺伝子組み換え食品を学校給食に紛れ込ませないための課題を牧下圭貴さんと一緒に整理します。

**日時** 2016年11月20日(日) 13:00~16:00

**会場** 大地を守る会六本木会議室(東京都港区六本木6-8-15 第二五月ビル3階)  
地下鉄日比谷線、大江戸線六本木駅出口3より徒歩5分

**参加費** 1,000円(映画上映代含む)

**主催・申込・問合せ** 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

## 時事情報

# 新聞・インターネット、その他から

### ■学校給食の「市場」は微増

#### ■愛知県あま市、12000食規模のセンター計画

愛知県あま市は、現在、3つのセンターで小中学校、保育園に給食を提供している。老朽化、衛生管理基準への対応、アレルギー対応、省エネルギー対応などを理由に統合し12000食規模の学校給食センターを開設する基本構想を2016年3月に発表した。想定最大食数は2019年度の9368食であるが、今後の保育所増設等を想定し、12000食にしているという。事業は、地元企業の参入可能性などを考慮し、DB(設計、建設)方式を採用。維持管理、調理等運営を民間化するかどうかは、今後検討するとしている。供用開始を2019年9月としている。なお、施設は既存のプールを取り壊し、跡地利用を想定しており、スケジュールから、事業者選定段階で既存施設(プール)の解体が必要であるとしている。

#### あま市新学校給食センター整備事業について

<http://www.city.ama.aichi.jp/nyusatsu/osirase/006553.html>

#### ■千葉県習志野市、PFIセンター計画

千葉県習志野市は、2016年8月に、「習志野市学校給食センター建替事業実施方針」を示した。現在、自校方式とセンター方式で学校給食を実施している。自校方式への転換をすすめているが、完全転換には25～30年かかるとし、現在のセンターの老朽化による建替が必要だとしてPFI方式による導入を行う。約8000食を想定。要求水準書案は8月中旬に、入札公告は10月上旬に行われる予定。対象校は小学校10、幼稚園4、特別支援校で、アレルギー対応は1日80食を想定、当初は卵、乳のみ。2献立。

市のウェブサイトでは、センター建て替えの理由について、

「本市の学校給食事業は、基本的には学校施設の建替時に給食調理室を配置し、自校方式化を進めているところですが、全ての学校が自校方式になるには、25年から30年間はかかる計画となっています。

そこで、最新かつ安全な環境で安心・安全な給食を提供していくという考え方のもと、築後約40年を経過し、老朽化した習志野市学校給食センターを建替えることといたしました。

また、建替えにあたっては、子どもたちが切れ目なく給食を受けられるよう、現在の敷地ではなく、別途事業用地を確保したうえで、新たな学校給食センターを建設し、給食提供を行うこととします」

としている。

#### 習志野市学校給食センター建替事業

<https://www.city.narashino.lg.jp/kyoiku/oshirase/kyuushokucentertatekaejigyou.html>

#### ■茨城県でソフト種減少

#### ■岡山県玉野市、給食センターの見直しへ内部会議

岡山県玉野市は、2016年7月。玉野市学校給食センター整備検討プロジェクトチームを市役所内のチームとして設置した。

#### 玉野市 平成28年7月1日開催 庁議議事概要

<http://www.city.tamano.lg.jp/docs/2016071900017/>