

学校給食ニュース vol.188 2017年2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)

今月のトピックス

学校給食はこの四半世紀で教育力を高めたのか？ 「学校給食教材化マニュアル」の達成度 その3

2016年11月号、2017年1月号の学校給食ニュースに引き続き、1991年発行の「学校給食教材化マニュアル」の内容を検証し、25年でどこまで「教材化」が達成できたのか、超えられなかった、あるいは、今も引き続きある学校給食の課題、新たな課題などについて整理し、皆さんとともに、これからの学校給食が目指す方向や取組みについて考える企画の3回目、最終回です。

「マニュアル」では、25のテーマが取り上げられていました。今回は最後の6つについて紹介します。

学校給食ニュースでは、編集責任者の牧下圭貴が、「マニュアル」で取り上げられている1テーマごとに紹介、評します。それに対して、学校給食に関わる保護者、栄養教職員、調理員、教員、自治体職員など、多くの皆さんの視点でお考えや具体的な事例を紹介いただきたいと思います。

「学校給食教材化マニュアル」を読みたいという方には、学校給食ニュースの購読者に限り、期間限定でウェブサイトからダウンロードできるようにします。以下のURLを訪ねてください。ID、パスワードは、学校給食ニュースの購読と同じです。

ダウンロード可能期間は、本特集が終了するまで(本年度中)を予定しています。

学校給食ニュースホームページ

<http://gakkyu-news.net/data/>

(会員専用ダウンロードサイト入口)

■検証 20 残飯の行方 食べ残したものはどこへ行くのか

「マニュアル」では、給食の調理残さ、食べ残しが、かつては地域の養豚業者に払い下げられたりしていたのが、一般のごみとして行政のごみ処理に扱われるようになったという流れを説明しています。そして、加工食品の賞味期間と製造年月日の関係から、製造年月日の古いものが残され、大量の廃棄を生んでいること、処理費用のことが上げられていました。学校給食の残さ等について、学校で飼っている小動物(鶏、ウサギなど)のエサとして活用するなどの事例が紹介されています。

<資源化の流れ>

食品表示の期限表示は1995年に、製造年月日表示から消費期限、賞味期限の表示に変わりました。「マニュアル」が指摘したことが変更の理由のひとつですが、製造年月日を新しくするために、食品製造業者が日付が変わってから最終工程を行うなどの弊害などもありました。また、このころは、貿易自由化での「ハーモナイゼーション」(調和、協調)が進められており、国際ルールに国内ルールを合わせて行くという方針がとられはじめた時期でし

た。そこから、期限表示に変わりましたが、それにより製造年月日の表示ができなくなったことで、食品の保存のための製造方法(クリーンな環境、食品添加物、包装材)などの取組みがわかりにくくなるという状況も生まれました。

廃棄物行政もこの25年で大きく変わりました。「焼却」については、ダイオキシン対策などの観点から厳しく規制されるようになりました。食品廃棄物等については、事業系としての位置づけが厳しくなり、学校給食関係も事業系のごみとしての対策が求められました。さらに、資源化についても社会的な要請が大きくなり、食品廃棄物については、削減、たい肥化、飼料化を中心に、そのしくみ作りが進んでいます。法的には、2000年に食品リサイクル法(食品循環資源の再生利用等の促進に関する法律)が制定され、2007年に改正法が成立しています。

2013年現在、食品廃棄物等はあらかじめ利用されることが明らかな有価物(大豆ミール、ふすま等)を含め、事業系、家庭系を合計すると2200万トンを超え、このうち可食部分と考えられるのが632万トンとみられています(いわゆる食品ロス)。

学校給食関係の取組みとしてのリサイクルは、牛乳パック運動などからはじまっていますが、学校内でたい肥を作るといったことから、都市部と農村部で地域間協定を結び、学校給食の食材として野菜などを仕入れ、残さを農村部が引き取ってたい肥化、それを学校給食の野菜や都市部の家庭菜園たい肥などとして活用するといった事例が90年代後半より報じられるようになりました。農村部では地域内でたい肥化して学校給食用の野菜を栽培するなどの動きもあり、2000年代になると、畜産でもそのような動きがみられるようになっていきます。

近年、政府は環境省、農水省、消費者庁などが中心となって、食品リサイクル法や廃棄物処理法を活用し、食品ロスを減らす取組みを積極的に行うようになっていきます。

食育基本法に基づく第3次食育推進基本計画でも食品ロスを減らす取組みがはじめて書かれました。

環境省は、学校給食での食品ロス対策として「学校給食から発生する食品ロス等の状況に関する調査」を2015年に実施、2013年度の学校給食における年間の食品廃棄物発生量を児童生徒ひとりあたり約17.2kgとしました。このうち調理残さが5.6kg、食べ残しが7.1kg、その他が

4.5kgとなっています。また、リサイクル率は約59%、肥料化が約40%、飼料化が18%で、焼却が38%、このほか、わずかですが、炭化、油脂化、メタン化、直接埋め立てなどもあるようです。なお焼却については、熱として利用している場合、リサイクルの扱いになります。

また、これに合わせて環境省は「学校給食の実施に伴い発生する廃棄物の3R促進モデル事業」を毎年実施しています。

2017年度(平成29年度)の市町村公募の事業内容を見ると、以下のようになっています。

市区町村が、市区町村教育委員会、学校関係者、関係事業者等の地域の関係者と協力し、学校給食の実施に伴い発生する廃棄物の3Rの実施、3Rの実施内容を教材とした食育・環境教育の実施や地域循環圏の形成・高度化を図るモデルプランを企画立案していただきます。

本事業で立案していただくこと及び留意点は次の①から⑤までのとおりです。なお、①から⑤までについて既に実施されていることが含まれていても問題はありませぬ。

- ① 市区町村域の全部又は一部における学校給食の実施に伴い発生する食品廃棄物(調理残さ、食べ残し等の全部又は一部)についての再生利用(飼料化、肥料化等)に係る取組
- ② ①において製造された飼料、肥料等及びこれらを利用して生産された農畜水産物を原料又は材料として製造され、又は加工された食品等について学校給食で利用する、あるいは市区町村内又は近隣の地域において利用する地域循環の取組(この際、地域の特色を活かして地域に貢献する取組とすること)
- ③ 市区町村内の全部又は一部の学校における学校給食の実施に関し、食品ロス削減に係る取組(例:より調理残さの少ないメニューの導入、食べ残しの削減等)
- ④ 食品廃棄物に関する取組に加えて行う、学校給食の実施に関連して発生する廃棄物の3Rの取組(例:学乳

びん等の再使用可能な容器の使用、プラスチック製容器包装廃棄物のリサイクル等)

⑤ ①から④までにおいて行う食品ロス削減、食品廃棄物の再生利用等の取組を題材とし、児童・生徒に対して廃棄物の3Rの意義への理解を深めるための教育を実施するための教材づくり、児童・生徒の参加があるかたちでの学校等における食育・環境教育の取組

(課題)ふたつの指摘をします。ひとつは、学校給食現場での食品廃棄物を減らすために効率的、効果的なのは、「すでに下処理されている、加工されている」原材料を仕入れることです。それは、手作りの給食から加工食品依存の給食に変わることを意味します。なんのために手作り、食材からの調理を目指しているのか、そのことがしっかりしていないと、安易に流れることも考えられます。

もうひとつが、学校給食で「もったいない」を教育にするときのバランスの問題です。

食品表示のところでも触れましたが、食品を購入する際に表示されている内容を理解し、書かれていること、書かれていないことを知り、選ぶ力を持つことは、消費者の権利であり、それを学ぶこと、すなわち消費者教育を受ける権利があります。しかし今の学校教育や社会の中で実際にそれを学ぶ機会は少なく、たとえば、かつては製造年月日+賞味期限だった表示が、現在では消費期限の年月日または、賞味期限の年月(日)と変わっています。そのそれぞれには選ぶ上で大切な情報が含まれており、その違いを知ることが必要です。

学校給食が、食品に関する様々な知識を得るための教材として活用できることは間違いありません。食品、食材、料理の表示、鮮度、品質、調理残さや廃棄物の処理についての教材となります。廃棄が出て、それは教材なのです。

食品ロスは「もったいない」ことはまちがいありません。だから、食品ロスを減らしたいという取組みも必要です。一方で、学校給食の「食べ残し」「配食残し」をなくするという取組みに学校、教職員の意識が集中すると、別の問題を生みかねません。学校給食は、半強制的に食べさせるという側面を持ちます。食という極めて身体的、個人

的な行為を、社会が学校給食の形で強制する側面があります。同じ食べもの、同じ味でも、万人がそれをおいしいと思うことはなく、体調によっては食べられない、食べたくないときもあります。それを無理強いすることは人権を侵害することにもなります。学校給食は、社会・教育と個人との間にあるとても難しく、それ故に教育力の大きな存在なのです。

学校給食において、食品ロス、あるいは、食べ残しをなくそうという話があるたび、頭に浮かぶ出来事があります。

2012年12月のアレルギー児の死亡事故です。代替食を食べた後、クラスで「おかわり」を呼びかけた教員の声に応じて、食べられると間違えてしまい、食べてアナフィラキシーショックを起こし、児童が死亡しています。この「おかわり」の料理は、子どもたちに人気がなく、残りそうだったこと、ふだん、おかわりなどで協力できないからと、手を上げて食べたこと、そして、残食ゼロに力を入れていたクラスだったこと、これらが、背景のひとつにありました。

繰り返しになりますが、「食べ残し」も教材になります。「食べ残しゼロ」だけが教育ではないことを指摘したいと思います。

■検証 21 学校給食とアレルギー教育と医療のはざままで

「マニュアル」からは食物アレルギー、アトピー性皮膚炎等の対応がはじまった時期の学校給食の状況が読み取れます。「マニュアル」では、まずアレルギーの基礎知識、アトピー性皮膚炎についての説明からはじまり、学校給食の対応として除去か弁当持参が対応方法としてあります。その上で、除去の対応能力の問題、弁当持参の他の児童との関係を課題として上げ、責任、継続性の担保、教材化などについて、「ひとりひとりの児童・生徒を大切に、という学校教育活動の一環としての学校給食のあり方を問うてきます」としています。さらに、教育と医療の場の違いがあることを前提におくこと、除去食対応をしている事例の紹介をしています。東京都のある小学校で1989年から取り組まれた除去食対応について、その開始の経緯から具体的な対応、教員として、栄養教職員として、調理員としての対応についての考え方、経験の共有が書かれています。

<食育推進基本計画以後の対応と死亡事故を受けて>

食育基本法が成立し、第1次食育推進基本計画に、学校給食でのアレルギー対応の推進が国の政策として明記されました。

それ以前から、学校給食におけるアレルギー対応についてはさまざまな現場での取り組みや議論、マニュアル化などがすすんでおり、個別の現場対応から学校給食設置者である行政と連携した組織的対応へと向かいはじめていました。新たに給食室や学校給食センターを建設する際に、アレルギー調理専用室を作るといった対応をする自治体も出ていました。また、「学校生活管理指導表」などの帳票が用意され、医師の診断書に替わるものとして徐々に位置付けていました。しかし、自治体や学校ごとに、アレルギー対応についての考え方は異なり、また、前提条件としての調理施設や人員、研修状況なども異なっていました。

そんな中で、政策としてアレルギー対応を進めるという方針が明記され、ある意味で現場は混乱しました。アレルギー対応について保護者からは積極的な対応をすぐに求められましたが、そのための準備や体制が足りなかったのです。

2012年12月、アレルギー対応を積極的に行っていた東京都調布市の小学校で、学校給食を原因食材とするアナフィラキシーショック死亡事故が起きました。この事故については、調布市、文部科学省が第三者の機関を設けて、それぞれ検証し、文部科学省は2015年3月に「学校給食における食物アレルギー対応指針」を発表しました。

2015年度から、各自治体はこの対応指針に沿って、自らの自治体内の学校における対応を決めています。ようやく方向性が定まった感があります。

(課題)2015年度になっても学校における食物アレルギーによるアナフィラキシーショックの事例や、誤食、ヒヤリハットの事例は発生しています。

食物アレルギーについては、対応が「学校給食」だけでなく、学校生活全体の問題であるという認識が必要です。学校行事、教育活動の中では食物アレルギーの可能性のある場面は多々あります。また、これまでアレルギーを起こしていなくても、学校の中ではじめて発症する例もあります。アナフィラキシーショックのようなことが起きた

際、保護者、病院、消防、あるいは、タクシー等、地域における緊急対応の体制整備も必要です。

医師(会)の協力、学校の教職員の理解なしに事故は防げません。

食物アレルギーの問題は、学校給食の問題と整理せず、学校安全の問題として認識し、対応することが必要です。

学校給食については、給食調理の施設、設備、人員の問題、献立、献立の表記、献立表、日頃からの児童生徒への教育、年ごとに変わる対応必要な人数や状況と、調理等の対応可能数など、対応指針を実際に運用する際に考えるポイントは数多くあります。マニュアルが指摘するように「ひとりひとりの児童・生徒」を考え、その教育の視点と「命を守る」視点から常に見直しを行う必要があります。

学校給食ニュースではこれまで何度も食物アレルギーの問題について取り上げてきました。その中で、アレルギー患者の支援を行っているNPOからは、「学校は保護者から情報を聞き取るだけでなく、学校では何ができて、何ができないのか、情報を保護者に双方向で伝え合い、共有することが必要です」と指摘を受けています。

■検証 22 養護教諭と学校給食 食中毒をどう防ぐか

「マニュアル」では、タイトルにあるようにふたつの視点が盛り込まれています。ひとつは、学校の養護教諭の視点から、学校給食を衛生教育等の教材として使えるのではないかと、養護の教育視点から学校給食を見てはどうか、という視点です。もうひとつは、学校給食における食中毒防止の取組みに根拠があるのか、検証する必要があるのではないかとという投げかけの視点です。

例えば、配膳の時の当番のエプロン、マスク、帽子の着用は、「食中毒防止」と関係するのか？その意味は？

食中毒予防として、野菜類の塩素殺菌の問題が取り上げられています。強い殺菌性を持つ一方で、塩素は毒性が強く、また、薬剤として使われる次亜塩素酸ナトリウムが遺伝子に傷をつけること、野菜を塩素殺菌するとトリハロメタンが生成されることなどの問題で、過剰対応となっていないか、検証を求めています。同様に、検便実施

の意味はあるのか？ 単なる食中毒発生時に「検便までしていたのに」という言い訳になっているだけなのでは？と指摘しています。

さらに、1991年からアメリカで鶏肉のサルモネラ菌を殺菌するための放射線照射施設が稼働するという状況を受け、放射線照射食品の問題についても取り上げ、照射食品の問題点について解説しています。

＜病原性大腸菌O157事故後、すべてが変わった＞

病原性大腸菌O157による食中毒事故が学校給食などで頻発したのは1996年のことです。特に1996年7月に大阪府堺市で起きた集団食中毒では、3人が死亡、二次感染を含め9千人以上が発症する事故となりました。原因食材は不明ながら、食材の一括購入、統一献立による47校の単独調理校で同時に発症し、何らかの食材が原因とみられています。

この事故以降、学校給食の衛生管理は大きく変化しました。そして、学校給食の内容さえ変わりました。事故後20年、ほとんどの学校給食では「生野菜」が登場することはありません。事故直後には、ジャムや味噌まで煮返したという、笑いたくても笑えない事例さえありました。衛生管理の強化は、本来施設設備や調理体制の強化によるところを、マニュアルと人的対応のみに求められ、汚染区域と非汚染区域を線で区切り、そこをまたがず、食材や調理員の移動の際のガイドラインとするといった対応となりました。

学校給食法が改定される中で、衛生管理基準は徐々に強化され、ウェット方式の禁止(ドライ、またはドライ運用)、HACCP的な管理手順の要求などもあります。

その結果、建て替えの際に従来より広い調理室空間が必要となり、学校敷地の問題などから、センター化が進むといった流れも生まれています。

一方、この25年は、ノロウイルスの拡大という現象も生み出しました。春から秋の食中毒期という従来型の細菌による食中毒から、冬場における食中毒の発生への変化です。従来とは違った形での衛生管理が必要になっているのも確かです。

しかし、その結果、衛生管理にばかり意識が集中し、学校給食が教育力を減らしていくのではないかと危惧します。

(課題) 食中毒防止は大切です。安全、安心、おいしい学校給食の提供があってはじめて食育が可能になります。教材として活用できます。一度信頼を損ねれば、教材として活用できるようになるまで長い時間が必要となります。

教材として活用するならば、食材の選択、献立、調理、その過程を含めて自由度が大きい方が教育の可能性は広がります。第一に新鮮なものを選び、選ぶ力を持ち、衛生的に調理する技術を持つ人たちが調理してから食べるまでの時間を短くし、適切な温度管理を行うことで、食中毒の多くは防ぐことができます。

センター化や半加工食品の多用は、システム管理上食中毒のリスクを減らすことが可能ですが、万一食中毒が発生したとき、大規模化を防ぐことはできません。大阪府堺市の食中毒事故にみられるように地域の医療規模を超えた食中毒は重症者の手当の遅れなどにも繋がります。食中毒が絶対に起きない状況というのは残念ながらあり得ません。どこまでリスクを減らすか、ということです。リスクについては「起きたときのこと」も含めて考える必要があるのではないのでしょうか？

■検証 23 給食の企業化 民間委託はどうすすんだか

「マニュアル」は、1985年のいわゆる「合理化通知」(学校給食業務の運営の合理化について)までの流れをまとめています。1983年3月の臨時行政調査会の最終答申にはじまった合理化の流れは、学校給食の教育的な意義を考慮することなく、単に「コスト」としてとらえ、その「コスト削減」のみを追及してきた歴史と言えます。そして、学校給食調理は教育の一環に含まれないという「論理」で合理化は進められてきました。

「マニュアル」では1990年度の合理化状況を示しています。調理員の常勤65,295人、非常勤15,558人、パート化率23.8%、センター化率55.1%、調理の委託537校(5.2%)となっています。これはいずれも合理化通知以降に伸びを示した数字です。

＜合理化は止らず、学校給食は変わりゆく＞

2014年度、調理員の常勤30,390人、非常勤22,370

人、センター化率56.2%(ただし、その他調理方式が少しずつ増加)、調理の委託率41.3%となりました。

2000年頃までは、調理の委託反対運動、大規模センター化への反対運動が各地で盛んに起きていましたが、徐々にそういった市民。保護者による反対運動は減りつつあります。これは、学校給食に限らず、市民運動全体が2011年の東日本大震災まで徐々に弱まっている傾向にありました。

また、2011年の東日本大震災前後から、経済低迷の長期化による貧困問題、社会の格差の拡大、さらに、食の安全に関して東京電力福島第一原子力発電所の事故による放射性物質の汚染への不安といった形で社会の関心に変化していることもあります。

調理員の絶対数が減り、常勤者も半減する中で、学校給食調理現場の大切さや民間委託、センターの問題点を語る人も減り、学校給食の調理現場はしだいにブラックボックス化しているのかもしれない。

調理の民間委託により、栄養教職員は調理現場に入ることがなくなりました。センターはPFI方式や市町村合併、学校の統廃合、衛生管理の強化などから、集約・大規模化する傾向にあり、一時減っていた大規模センターが2000年代に入り計画、建設されるようになっていきます。

さらに、栄養教職員についても、東京都江戸川区で栄養教職員業務を委託するなどの事例も起きており、学校給食の外部化が進んでいます。

食育推進基本計画の第1期には「単独調理方式」の食育への効果が盛り込まれましたが、第2期以降記述は消え、一方で政策の目標として中学校給食実施の普及が盛り込まれたことから、「デリバリー方式」の学校給食が未実施の都市部などで増えています。文部科学省が堅持してきた、食材の購入、献立作成は設置者が行うという建前さえも、徐々に崩れ始めています。

(課題)25年前、学校栄養職員という位置づけだった栄養教職員は、現在、栄養教諭と学校栄養職員という位置づけとなり、長期的には栄養教諭化が進められています。学校給食の合理化が進む中で、栄養教諭は学校給食の教材としての教育力を担保し、教諭として、学校における生きた教材の提供、食教育、食育などの担い手になれるのか、そのためには、学校においてどのような位置づけが必要なのか、これまでとは違う状況になりつつあり

ます。現実には、センター勤務で受配校を担当する栄養教諭も多くいます。大規模センターを除くと、ひとり職場となりがちな栄養教職員です。さまざまな機会を通じて、お互いの考えを語り合い、まとめていく必要もあると思います。

調理の委託率が4割を超え、調理員の非常勤が増加していく中で、政府はさらなる委託推進を求め、自治体に対し予算の見直しの形で合理化を強く求めています。それに対し、厳しい財政下でも直営を維持し、新規採用をしている自治体も存在します。なんのために直営をするのか、地域的な状況も含め、学校給食の一貫した自治体運営の意義・意味について、首長、地方議会、市民に理解を求めていく必要性があります。

■検証 24 民間委託化の動き 委託を阻止した事例から

「マニュアル」では先行的に学校給食調理の委託を進めた自治体で起きたいくつかの課題に触れ、学校給食の質の低下の可能性について触れています。その中で、調理の民間委託の動きに対し、市民運動によって署名を集め、集会や勉強会を行い、議会で白紙撤回を行った例を示しています。

<市民運動、裁判、事例の共有化>

2000年代前半まで、各地では調理の民間委託反対運動が盛んでした。しかし、その多くは「学校給食の内容は変わりません」という行政側に押し切られる形で委託が導入され、なかには行政訴訟や民事訴訟の形で委託阻止に取り組んだ市民もいましたが、結果的には調理の民間委託を止めることはできませんでした。

調理の民間委託は、委託会社の社員、パート社員の労働により実施されます。低賃金、不安定雇用の中でも、社会全体が不況化、就業状況の悪化、労働環境の悪化が進み、労働環境の改善を求める委託会社の社員の声が上がるとは少なく、また、そういった連帯も難しいままになりました。その結果、いくつかの委託阻止事例があったり、委託から直営に戻す事例もありましたが、全体には調理委託は今も進められています。

学校給食ニュースが定期発行されるようになったのは

1998年からです。1985年の「合理化通知」を受け、日本消費者連盟、日本教職員組合(日教組)、全日本自治団体労働組合(自治労)、全国学校給食を考える会が、それぞれの運動の枠組みを超えて、学校給食の合理化に反対し、「子どもたちの学校給食を求めて」学校給食を生きた教材として活かすための取組みを広げていく運動を四者共闘として実施しました。以後、毎年1回以上の全国集会を開催し、文部科学省との交渉や署名活動、全国事例の共有や地域ごとの運動の支援などに取り組んできました。その流れの中で、1997年の全国集会で情報ネットワークづくりの必要性が提起されました。それは、全国的な学校給食の運動とともに、各自治体ごとに異なる課題について、事例を集め、共有していく必要があるとの認識からです。1998年以降、学校給食ニュースは年10回発行し、その中で、学校給食の様々な課題や事例、取組みを紹介しつつ、合理化問題を常に中心に情報を共有しています。この間に、インターネットの普及、SNS(ブログ、FACEBOOK、twitter等)時代の到来といった形で、情報は容易に共有、拡散し、新たな形でのつながりが生まれるようになっていきます。

一方で、例えば学校では、個人情報保護の観点から、保護者間での情報共有などができにくくなり、意見の交換なども難しくなっています。

また、テーマ23でも書きましたが、貧困、社会格差の拡大といった状況の中で、市民運動のあり方も変わりつつあります。

しかし、学校給食は続きます。その教材としての意義、教育の一環としての位置づけを守るならば、学校給食のあり方は、施設設備、運用、調理者をふくめ、すべてに渡って考えていく必要があります。

(課題) 本テーマとは必ずしも同じではありませんが、学校給食の無償化が社会的なテーマになっています。ここでいう無償化とは、保護者負担である給食費の無償化のことです。これまで食材は受益者負担として保護者が負担してきました。同時に、食材の質について、保護者負担だからこそ、積極的に意見を述べ、より質の高い食材を選ぶよう求める前提ともなっていました。もちろん、無償化しても、それは税金からの支出であり、公的負担である以上、ひとりひとりの市民の声は届けられます。しかし、学校給食のあり方が大きく変わることは間違いありま

せん。合理化が「コスト削減」であるならば、無償化もまた「負担」のあり方の問題です。合理化とも関わることで、ていねいな議論が必要だと思います。

■検証 25 戦後学校給食のなかで 給食現場から歴史をふりかえる

「マニュアル」のこの項目は、全文引用します。一部、固有名詞等は記号化します。

ぜひお読みください。

ドラマチックともいえるほど大きく姿を変えてきた学校給食。実際に給食の現場で働く人たちはどのようにそれとかがわってきたのでしょうか。ここでは、将来の給食へのメッセージという意味も込めて、栄養士からの証言を紹介していきます。

給食の自分史

A 栄養士の自分史

私は1947年(昭和22年)に給食補助員として文京区のC小学校に採用されました。失業対策の一員であるため、日雇い172円の賃金でした。不思議なことに賃金のなかから支払った健康保険料19円では病院が受け付けてくれず、2人の子どもの病気のつど、なんのための保険料か腹をたてたものです。ボーナスなどももちろんありません。

なにしろ働いた日数の給料計算ですから、休めば一銭にもならないのです。そのため1日も休めず、夏休みには学校周囲のドブさらい、池の水の汲み替え、プールの掃除など、まったく給食と関係のない仕事を学校側から要求されました。そのうち都内で食中毒が起きて、食事をつくる給食補助員は不衛生な仕事につけないほうがよいということで給食関係以外の仕事から解放されました。

学校給食が栄養士として生きがいのある仕事と腹を据えてがんばることにしました。

まず、学校給食会から解放された献立をたてなくてはいけません。試食会をしようと思うと父母に飲ますために牛乳に補助金が出ているわけでないからだめだとがんば

る教育委員会や校長相手では保護者に学校給食は理解してもらえないと自分で行動を開始しました。

1年2回の試食会はまず春は新1年生の父母、秋は希望者となりました。ただし1日10人までで、1か月間いつでもよいことにしました。参加者は1か月で200人以上になりました。私の退職する年は800人も試食に参加があったのです。校長もニコニコしていました。

私は手作り、手切り、無農薬、無添加、石けんの使用と決めていましたからたいへんでした。

まず自分もいっしょに働いて実践することです。しかし、人それぞれの生き方があって、学校給食に対する考え方も違います。まず、調理員とは頻繁に話し合いをして問題意識をいつも持つようにこころがけました。こうすることで調理員の協力を得ることができました。

こういう給食ですから野菜は予定したものがこないこともあり、朝配達されたものを見て献立をたてました。季節のかわり目はたいへんで、ダイコンとハクサイとジャガイモだけの入荷で、さすがに子どもたちの反応がどう出るか心配でした。

でも、子どもたちもしっかり理解してくれました。本校の誇りは何かというアンケートにおいておいしい安全な給食と挙げてくれました。それが私を支えてくれましたし、一番心強い味方でした。

B 栄養士の自分史

私は1958年、栄養士の産休代替職員で3か月間D市で勤務するのが始まりです。成長期の6年間の学校給食の重要性を感じたのです。

保健所栄養士の仕事があったのですが、金銭的な面だけでない、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雇いの学校栄養士になりました。月額8,000円でE小学校に採用になりました。校長が理解のある人で職員会議も、給食委員会等にも参加していました。しかし、ボーナスのときはやはりないものですから寂しいものでした。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ることになりました。

そこで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たのです。こうした運動を

したことで助役に呼ばれ、一杯のお茶がでた後、全員退職勧告されたのです。私たちはそれでも都議会にも陳情し、ついに1960年、東京都に学校栄養士制度が誕生しました。確か、250名ほどの受験で39名が学校栄養士になりました。

しかし、この制度以来共同献立が定着したのです。

契約作業員だった栄養士が全員区費栄養士に切り替わったのは4年後の1964年でした。

1981年に児童数が減ったので空き教室の有効利用が職員会議で議論になり、私はランチルームの提案をしました。賛成を得られずクラブ活動室に決まりました。

その代わりに調理室の前にある家庭科室を空いているときに使用できることになったのです。そこで、給食主任と協力して食堂としての体裁を作り、食器は陶磁器食器を教育委員会に購入要請し6年生から給食を始めました。子どもたちもたいへん喜んでくれました。

今、子どもたちのために思うことは

1. ランチルームを作ること
2. 毎日の給食が教材として生かされること
3. こうした目的にあった献立が作れること

こうした条件が自分たちの手で作られていくことが大切だと思います。

戦後の給食をふり返る

学校給食のきっかけ

戦後すぐの東京の子どもたちの食料難は、想像をこえていました。空腹で学習意欲どころか学校に登校すらできない状態でした。こうなると学校そのものが成り立たないような状態でした。

この状況に疎開先から子どもたちと帰ってきた教員はあまりのひどさに立ち上がったのです。世田谷区の女性教員は教職員組合を結成するとともに、どうかして子どもたちに食事を与えようと悩んだあげく、当時の文部大臣に陳情を決意したのです。しかし、面会を申し込んでも会ってくれない文部大臣に玄関での待伏せを敢行、出かける文部大臣の車の前に立ち上がり「子どもに食べものを与えて」と訴えたのです。これが学校給食の始まるきっかけになったのです。

学校給食会誕生

しかし、敗戦国の子どもに与えられたものは占領政策としてのララ物資だったのです。

ついで1946年から、国連にガリオア資金とエアロ資金によって戦争被災地の救済ということで粉ミルクと缶詰の放出がおこなわれました。

1950年にガリオア資金によって小麦粉が放出され「わらじパン」といわれた大きなコッペパンの給食が8大都市から始まりました。この物資の横流しを防ぐため文部省に「学校給食課」がおかれ、同時に「学校給食会」が設立されました。

初めのころの学校給食

にわか作りの調理室で女教師の指揮で用務員やPTAの母親によって作られたのが最初の学校給食でした。高下駄にエプロン、たすきがけのいでたちで、水浸しの土間でカマドで薪をくべて奮闘する親の姿があったのです。子どもはアルミニウムのカップを袋に入れて、カバンの横にぶらさげ、カラン、カランと音をたてながら登校していました。

家庭ではサツマイモの配給という時代に学校給食は子どもに大歓迎されたのです。しかし、野菜や魚や肉の購入には教員も苦勞して、リュックを背負って買出しにでなければなりませんでした。

墨田区では早くから各学校が横の連絡を取り合って、食料を見つけると他校にも連絡をするようになっていました。この物資を斡旋する組織は自主的に作られたものでしたが、しばらくしていろいろ弊害が出てきて廃止されることになりました。

1957年9月の平和条約締結で占領政策による無償物資は打ち切れ、政府の小麦粉の半額国庫補助負担制度に切り替えられたのです。

大蔵省は国内の食料事情も落ち着いてきていることを理由に学校給食の補助打ち切りに傾いていました。

調理員は区の職員

物資も次第に増えてきたので学校給食にたずさわる人も教員の片手間仕事といかなくなってきました。調理をしてもらうのも当時「ニコヨン(2こ4)」と呼ばれた1日240円の失業対策事業(戦争未亡人)費をこれにあてていたのです。

アメリカの余剰物資と失業対策事業の組み合わせで、充足した学校給食に「教育としての給食」という発想はまったく入っていなかったのです。

この時期、自治体労働運動の盛り上がりは臨時職員をなくす方向に動いたのです。東京都では1960年から調理員は作業員として区の職員になったのです。

栄養士の待遇は

給食開始当初は用務員や炊婦などの名称で働いていました。しかし、世の中が落ち着いてきたこともあり、栄養士の仕事を兼務した教員や手伝いをしていた親が減り始めたのです。そこで、当時の給食費を10円値上げして、それを栄養士の人件費にあてたいという意見が校長やPTAからでて、世田谷区や目黒区、台東区では全校に栄養士がPTA雇用で採用されました。

しかし、1960年当時の栄養士は300名以上になっていましたが、雇用形態がまちまちで、夏冬のボーナスはおろか健康保険の適用すらなかった人たちがいたのです。

学校給食法の成立経過

世の中の食料事情がほんの少し好転してきた1953年ころから学校給食廃止の意見が出てきました(飢餓時代終了)。しかし、パン業界や、母親の継続希望があり廃止にはいたりませんでした。しかし、廃止にならなかった最大の理由は「MSA」協定のためであったといわれています。この協定はアメリカの余剰農産物を日本が引き取る代わりに、高度経済成長の資金に外資導入を認めるというものでした。

このアメリカからの農産物を計画的に処理することと、並行して学校給食を教育に位置付けて継続する動きが出てきました。

そして、1954年学校給食法が制定されたのです。

給食センター化へ

1964年、突然政府は中学校にもミルク給食を開始することにしたのです。これはアメリカ政府より粉ミルクの輸入量を現在の2倍にするように要請を受けたことに始まります。輸入脱脂粉乳は特有な臭いがあり、子どもたちの中には下痢を起こす子がいて、アメリカでは豚のえさだということで子どもたちにも嫌われて、残量が多かったのです。しかし、文部省は中学校のミルク給食を開始する方針を決定したのです。

当時アメリカでは核爆弾の実験がおこなわれていたため放射能汚染された粉ミルク問題が東大のH教授らによって出されていました。

この中学校でのミルク給食は中学校教員からも反対運動が起きたのです。この脱脂粉乳闘争以来、教員や日教組に学校給食は行政の押しつけであるという認識が強くてくることになったのです。学校給食が行政の都合で教育の一環に位置づけられたことと、学校給食の教材化研究の遅れが教員に学校給食を雑務として放棄させる結果を生むことになったと思います。

学校給食のセンター化

学校給食会は学校給食納入業者の冷凍庫、冷凍室に補助金を支出したのです。この補助金の名目は冷凍食品の学校給食への導入を奨励するためということでした。

た。こうした動きは学校給食の大型化を前提にしていたのです。工業の大量生産方式を学校給食にも取り入れようという流れでした。武蔵野市は全校に栄養士を配置し、自校献立をおこなっていた都内有数の学校給食がおこなわれていた地区です。

にもかかわらず、父母や教員の反対を押し切ってセンターを作ったのです。センター化反対を訴えたK栄養士はこのセンターへの配置換えを拒否して裁判闘争に入り今日に到っております。

その後は父母、消費者運動、生協などが学校給食の運動に積極的に参加してきました。こうしたなかで「全国学校給食を考える会」が発足しました。

<皆様の学校給食史を教えてください>

栄養教職員、調理員の大量退職期が続いています。合理化、統一カレー問題、食器の安全性、石けん運動、食の安全、遺伝子組み換え食品、食育、教材化、牛乳、米飯給食、アレルギー対応、食中毒など、さまざまなできごとは、ひとりひとりの学校給食関係者が、その時々社会や地域の状況の中で対応してきたことです。それは誰とも違う、学校給食史です。

ぜひ、それぞれの学校給食史を教えてください。

それこそが、次世代への学校給食の継承を生むと思います。

今月のトピックス2

中教審答申（学習指導要領の改定）が出されました。 学校給食、食育、栄養教諭の位置づけは？

文部科学省の中央教育審議会は、2016年12月21日「幼稚園、小学校、中学校、高等学校及び特別支援学校の学習指導要領等の改善及び必要な方策等について(答申)」を取りまとめました。

http://www.mext.go.jp/b_menu/shingi/chukyo/chukyo0/toushin/1380731.htm

その中から、「給食」「食育」「栄養教諭」についての記述を抽出しました。学校給食や栄養教諭については指導要領では特別活動の一部として小さく位置づけられるのみとなっています。

●学校給食

学校給食については、以下の記述があるのみです。

「前回改訂で充実が図られた、食育の観点を踏まえた学校給食と食習慣の形成は引き続き重要であり、各学校の実態に応じて効果的な指導が行われることが望ましい」(233ページ)

●食育

小中学校の食育については、以下の記述で、「家庭科」の内容として位置づけられているのみです。

教育内容の見直し

【小学校 家庭科】

○ 小学校家庭科については、「家族・家庭生活」、「衣食住の生活」、「消費生活と環境」に関する三つの内容で構成する。家族の一員として家庭の仕事に協力するなど、家庭生活を大切にする心情を育むための学習活動

や、家族や地域の異世代の人々と関わるなど、人とよりよく関わる力を育成するための学習活動、**食育**を一層推進するための食事の役割や栄養・調理に関する学習活動を充実する。また、消費生活や環境に配慮した生活の仕方に関する内容を充実するとともに、他の内容との関連を図り、実践的な学習活動を一層充実する。さらに、主として衣食住の生活において、日本の生活文化の大切さに気付く学習活動を充実する。

○ 学習した知識・技能を実生活で活用するために、家庭や地域と連携を図った生活の課題と実践に関する指導事項を設定することや、基礎的な知識・技能を確実に身に付けるために、一部の題材を指定することも考えられる。

【中学校 技術・家庭科 家庭分野】

○ 技術・家庭科家庭分野については、「家族・家庭生活」、「衣食住の生活」、「消費生活・環境」に関する三つの内容で構成する。家庭の機能を理解し、家族や地域の人々と協働することや、幼児触れ合い体験、高齢者との交流等、人とよりよく関わる力を育成するための学習活動、**食育**を一層推進するための中学生の栄養と献立、調理や食文化などに関する学習活動を充実する。また、金銭の管理に関する内容や、消費生活や環境に配慮したライフスタイルの確立の基礎となる内容を充実するとともに、他の内容との関連を図り、実践的な学習活動を一層充実する。さらに、主として衣食住の生活において、日本の生活文化を継承する学習活動を充実する。

○ 学習した知識・技能を実生活で活用するために、家庭や地域社会と連携を図った「生活の課題と実践」に関する内容を充実する。

●栄養教諭

栄養教諭に関する記述は、以下の1点のみとなっています。

○ 特別活動の充実を図るためには、「チームとしての学校」の視点で、教諭、養護教諭、**栄養教諭・学校栄養職員**、司書教諭・学校司書などが、それぞれの専門性を生かしながら学校全体で取り組むとともに、学校外の専門家等の協力を得ることが重要である。

●その他

「第5章 何ができるようになるか ―育成を目指す資質・能力―」では、食に関しての記述があります。

(前略)

(現代的な諸課題に対応して求められる資質・能力と教育課程)

○ このように、現代的な諸課題に対応して求められる資質・能力としては、以下のようなものが考えられる。

・健康・安全・食に関する力

- ・主権者として求められる力
- ・新たな価値を生み出す豊かな創造性
- ・グローバル化の中で多様性を尊重するとともに、現在まで受け継がれてきた我が国固有の領土や歴史について理解し、伝統や文化を尊重しつつ、多様な他者と協働しながら目標に向かって挑戦する力
- ・地域や社会における産業の役割を理解し地域創生等に生かす力
- ・自然環境や資源の有限性等の中で持続可能な社会をつくる力
- ・豊かなスポーツライフを実現する力

○ これらが教科等横断的なテーマであることを踏まえ、それを通じてどのような力の育成を目指すのかを資質・能力の三つの柱に沿って明確にし、関係教科等や教育課程全体とのつながりの整理を行い、その育成を図っていくことができるようにすることが求められる。各学校においては、子供の姿や地域の実情を捉え、学校教育目標に照らした重点化を図りながら体系的に育成していくことが重要である。

○ ここでは例示的に、健康・安全・食に関わる資質・能

力及び主権者として求められる資質・能力について整理したが、その他の資質・能力についても、同様の整理を行い、学習指導要領等や解説に反映させていくことが求められる。

(健康・安全・食に関する資質・能力)

○ 子供たちが心身ともに健やかに育つことは、時代を超えて全ての人々の願いである。

子供たちは、学習の場であり生活の場である学校において、他者との関わりを深めつつ、多様な経験を積み重ね、視野を広げ、人生や社会の在り方等について考えながら、心身ともに成長していく。こうした場である学校において、健康で安全な生活を送ることができるようにするとともに、生涯にわたって健康で安全な生活や健全な食生活を送るために必要な資質・能力を育み、安全で安心な社会づくりに貢献することができるようにすることが重要である。

○ 1. (編注:前略)でも述べたように、とりわけ近年では、情報化社会の進展により、様々な健康情報や性・薬物等に関する情報の入手が容易になるなど、子供たちを取り巻く環境が大きく変化している。このため、子供たちが、健康情報や性に関する情報等を正しく選択して適切に行動できるようにするとともに、薬物乱用防止等を徹底することが課題となっている。

○ また、食を取り巻く社会環境が変化し、栄養摂取の偏りや朝食欠食といった食習慣の乱れ等に起因する肥満や生活習慣病、食物アレルギー等の健康課題が見られるほか、食の安全性の確保や食糧自給率向上、食品ロス削減等の食に関わる課題が顕在化している。

○ さらに、東日本大震災をはじめとする様々な自然災害の発生や、情報化やグローバル化等の社会の変化に伴い子供を取り巻く安全に関する環境も変化していることを踏まえ、子供たちが起こりうる危険を理解し、いかなる状況下でも自らの生命を守り抜く自助とともに、自分自身が社会の中で何ができるのかを考える共助・公助の視点からの教育の充実も課題となっている。

○ こうした課題を乗り越え、生涯にわたって健康で安全な生活や健全な食生活を送ることができるよう、必要な情報を自ら収集し、適切な意思決定や行動選択を行うことができる力を子供たち一人一人に育むことが強く求められている。

○ こうした健康・安全・食に関する資質・能力の具体的な内容は、別紙4(編注:後述)のとおり整理できる。これらを教科等横断的な視点で育むことができるよう、教科等間相互の連携を図っていくことが重要である。学校保健計画や学校安全計画、食に関する指導の全体計画についても、資質・能力に関する整理を踏まえて作成・評価・改善し、地域や家庭とも連携・協働した実施体制を確保していくことが重要である。

○ また、第8章において述べるように(編注:後略)、子供たちの発達を支えるためには、主に集団の場面で、あらかじめ適切な時期・場面に必要な指導・援助を行うガイダンスに加えて、主に個別指導により、個々の子供が抱える課題の解決に向けて指導・援助するカウンセリングを、それぞれ充実させていくという視点が必要であり、こうした視点に立って、一人一人の発達の特性等に応じた個別指導を充実させていくことも重要になる。

同別紙4では、「健康・安全・食に関わる資質・能力」についてまとめています。「食」に関しては1枚のポンチ絵が用意されています。

○ 健康・安全・食に関する資質・能力を、「知識・技能」、「思考力・判断力・表現力等」、「学びに向かう力・人間性等」の三つの柱に沿って整理すると、以下のようになると考えられる。

(知識・技能)

様々な健康課題、自然災害や事件・事故等の危険性、健康・安全で安心な社会づくりの意義を理解し、健康で安全な生活や健全な食生活を実現するために必要な知識や技能を身に付けていること。

(思考力・判断力・表現力等)

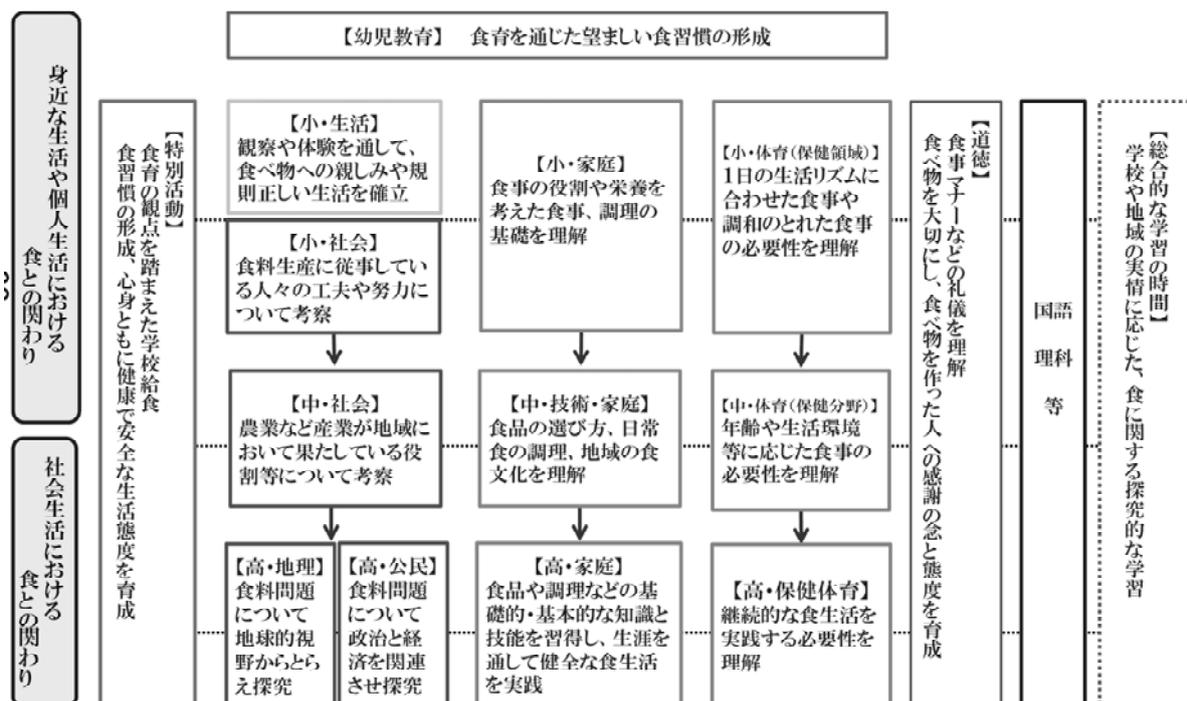
自らの健康や食、安全の状況を適切に評価するとともに、必要な情報を収集し、健康で安全な生活や健全な食生活を実現するために何が必要かを考え、適切に意思決定し、行動するために必要な力を身に付けていること。

(学びに向かう力・人間性等)

健康や食、安全に関する様々な課題に関心を持ち、主体的に、自他の健康で安全な生活や健全な食生活を実現しようしたり、健康・安全で安心な社会づくりに貢献しようしたりする態度を身に付けていること。

食育に関するイメージ

教科等横断的な視点から教育課程を編成



時事情報

新聞・インターネット、その他から

●2016年秋、各地でノロウイルス流行

学校給食に限らず、全国各地でノロウイルスが流行し、学校給食も、調理員や配送の人の感染で中止になったり、集団感染がみられました。

●鳥取県倉吉市、週1給食を周辺自治体の協力で

●鳥取県倉吉市、短大で給食調理へ

●鳥取県倉吉市、JA女性協議会が支援

●熊本県益城町、ボランティアが汁物提供

●群馬県内でも野菜高騰の影響

●北海道でも野菜高騰の影響

●岐阜県下呂市、野菜高騰で食材費市費補助へ

●神奈川県相模原市、自校式で炊き出し訓練

●静岡市清水区、デリバリーからセンターへ

●静岡県浜松市、給食費値上げを検討