学校給食ニュース

３月号
（第10号）
１９９９年３月１５日

特集：学校給食全国集会報告（1999年２月23日）

今後の「学校給食ニュース」について

昨年４月より、学校給食関係者の方々との新しい情報ネットワークづくりをするため、「学校給食ニュース」を１年間、試行期間として発行してまいりました。定期的な情報発信は、これまで以上に多くの方から情報を寄せていただけるようになり、様々な事例や問題点などを発信することができました。

１年間の試行期間を終え、今後、さらにネットワークを拡大していくため、４月より以下のような方法で情報を発信してまいります。

●ホームページでの情報提供開始（４月より）

インターネットを利用し、これまでに発行した「学校給食ニュース」の内容を整理し、項目ごとに分類して、誰もが自分の関心のある情報を簡単に引き出せ、地域での日々の活動に役立つよう情報を発信します。新しい事例、社会の動き、対応について、月に数回、新しい情報を追加します。

アドレスは、http://www.jca.ax.apc.org/~kyushoku/（予定）です。
万一変更の場合などもあります。その場合、次のアドレスにてご確認ください。
日教組ホームページ　http://www.jtu-net.or.jp/
自治労ホームページ　http://www.jichiro.gr.jp/
大地を守る会ホームページ内　全国学校給食を考える会紹介のコーナー　　http://www.daichi.or.jp/

●引き続き、年10回「学校給食ニュース」を発行します。

現在の形態よりページ数は少なくなりますが、内容は、時事的な各地の事例、動向、また、皆様からの寄稿、新しい事例、運動の呼びかけなどです。

A4サイズ、4ページ程度を予定しております。

なお、「学校給食ニュース」購読者の方には、特典として、夏期学校給食学習会や学校給食集会などのご案内をするほか、例年行われる「夏期学校給食学習会」報告書をお届けします。引き続いての購読をよろしくお願いします。

今後とも、学校給食ニュースは、皆様からの各地の情報をもとに構成してまいります。以下のような情報をお待ちします。

・民間委託や食器改善などの地域での運動や動向
・学校給食にまつわる出来事、日々の活動や工夫
・給食だよりなどの発行物
・地場型学校給食、陶磁器使用などの実例
・食教育の教材や工夫の内容
・ご意見、ご質問、特集のリクエスト　など

「学校給食ニュース」10号　1999．3．15

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

目次

p.1　今後の学校給食ニュースについて
p.2〜17　学校給食全国集会報告
p。18　各地の動向

ニュースの購読については、16ページをご覧ください。

【調理員、栄養士、教職員、保護者の皆さんからのお便りをお待ちしております】

子どもたちの学校給食を求めて
２．２３学校給食全国集会報告

今年の学校給食全国集会は、800名を越える栄養士、調理員、保護者たちが集まりました。今回ははじめての試みとして、ビデオやスライドを使っての報告を行ないました。学校給食の問題は、保護者や地域の人たちにとって、関心はあってもなかなか現実の労働や工夫の方法を見る機会がありません。また、栄養士や調理員にとっても、自校とセンターの違いや、強化磁器に切りかえたときの具体的な作業の変化などは関心があっても知る機会が限られています。そこで、映像や写真を見ることで、より深くお互いを理解しようと企画しました。

今回のニュースは、この集会の報告ですが、残念ながら、映像をお届けできません。

そこで、どんな報告があったのかをご紹介します。

とき　　1999年２月23日（火）10:00〜16:00
ところ　日本教育会館３階　一ツ橋ホール

プログラム

開会挨拶
主催者挨拶
　自治労現業局長　　福士博美さん
　日教組副委員長　　池田芳江さん
　日本消費者連盟運営委員長　富山洋子さん
　全国学校給食を考える会　　牛尾保子さん

基調報告
・自治労現業局次長　　加藤和久さん

現地レポート
１　名古屋市、中学校スクールランチ問題
　　自治労名古屋市労働組合　Ａさん

２　民間委託の現場から
　　広島県廿日市市　保護者　Ｂさん
　　広島県大野町　　保護者　Ｃさん

シンポジウム
１　産直自校方式学校給食の現場から
　　東京都学校栄養職員　Ｄさん
　　佐賀県学校栄養職員　Ｅさん

２　食器変更のとりくみと課題
　　佐賀県鳥栖市職員労働組合　Ｆさん

３　子どもたちとの交流を深めるために
　　〜給食センターのとりくみ
　　自治労学校給食部会事務局　Ｇさん
　　山形県鶴岡市職員労働組合　Ｈさん

民間委託による中学校給食
・中学校スクールランチ問題

自治労名古屋市労働組合　Ａさん

●給食議論は誰のため？

本当は、元気がでるような事例をお話ししたいのですが、名古屋の民間委託による中学校スクールランチの経過と現状報告です。よその土地で起こらないことを願って報告します。

まず、どの地域でもそうかと思いますが、給食のことが子どものためにという視点で議論になったことはあまりありません。

経過報告（別表参照）

消費税が導入された年に、市長選挙がありました。この選挙では、消費税議論が中心となってしまいました。現職が有利だったのが、消費税導入反対、中学校給食を導入するという公約を出した革新側に票が集まりそうな勢いになりました。それが原因なのか、突然、現職側も中学校給食を検討するという公約を打ち出しました。そして、現職が当選されました。

これが、中学校給食導入議論の発端です。つまり、子ども達のためというよりも、政治的かけひきから出発したのです。

表を4年単位で見てもらえれば、市長選があり、その中間には市議会議員選挙があります。中学校給食議論が、選挙、政治がらみで行われ、スクールランチが、その結果としてできたという背景が理解していただけると思います。

●給食試行

公約に基づき、中学校給食実施検討委員会ができました。市議選を見越してなのか、市議さんたちが、自分たちの校区の中学校で最初の給食をという運動をはじめました。

そして、次の市長選があった93年に試行実施となりました。

試行実施は、市議会での行革の一環として新規事業を行なう場合、民間活力活用という全会一致の決議があったため、最初から調理は民間委託ということになりました。

単独校が2校、センターを1つつくり、3校がセンター給食、そして、2校が「校外調理」すなわち業者が工場でつくり、運んでくるお弁当方式となりました。

●スクールランチの拡大

その後、2年後には再び市議選があります。各校区で市議さんたちが、「次は私の校区で中学校給食を」という働きかけをしました。

中学校109校全部でやるためには、予算が非常にかかるという議論になり、そこで、学校の中では無理、正規調理員は無理という話になり、業者委託が絶対条件のようになってしまいました。教育の必要性を訴えてもだめでした。

また、中学校では、名古屋でも「荒れる中学校」というような状態で、教員たちが昼休みもとれない状況が続いていました。その中で、給食を行なうというのは大変であり、できるだけ手がかからないようにすることとなり、業者がすべて行なうこととなりました。

●スクールランチとは？

言葉は非常にきれいです。

「与えられた給食、与えられた食事から、自立した食を選べる子ども達に」

「食を食べるものを選べる子ども、自己管理できる能力を育てる」と、うたっています。

持参の弁当も、「スクールランチ」でもいいことになっています。

スクールランチは、業者が工場でつくって持ってくるお弁当です。

献立は、選択メニューとなっています。4つメニューが組まれています。ランチルームで食べる場合の2種類選択と、お弁当の場合の2種類選択です。ランチルームは全校にできましたが、全校生徒分ありませんので、日が決まります。すると、2種類からしか選べない

別紙資料

名古屋市スクールランチの簡単な経過

１９８９年・４月	名古屋市の市長選挙の争点として「中学校給食早期実施」 消費税旋風の中で、現西尾市長「中学校給食実施検討」を公約
１９９０年	中学校給食実施検討委員会設置
１９９１年	→「中学校給食実施に関する報告書」
１９９３年・４月	７校試行実施 ①単独校調理方式　…２校 ②共同調理方式（１センター）…３校 ③校外調理方式　…２校 ▼利用率６０％（目標７０％） ▼７校とも、市行政基本方針『新規事業は民間活力活用を基本』と、民間委託調理となった。
・６月	中学校スクールランチ調査研究協議会」設置
１９９４年	中学校全校一斉実施が主要な論点になり、「選択メニュー」「食堂方式」は採用したものが、校内スペース確保困難と、経済的理由で、校外調理方式が最善とした報告書でる。
１９９５年・４月	７校一本格実施
１９９６年・４月	４７校開始　計５４校実施
５月	前日調理による食中毒事故発生
１９９７年・４月	２７校開始　計８１校実施
４月	学校保健課に給食第二係が中学校スクールランチ係が正式発足
１９９８年・４月	全校１０９校実施 （※ただし市合併時の経過があり１校は校内直営方式）

中学校スクールランチの主な特色

①お弁当持参と併用給食
②民間業者による弁当給食が基本
③選択メニュー
④食堂方式…陶磁器食器使用
⑤プリペートカード方式…業者委託
⑥献立…教育委員会
⑦物資…冷凍食品は給食協会物資
　　その他は業者選択

中学校スクールランチの業務委託契約内容

①調　理
②盛り付け・配膳
③食器具の洗浄・消毒・保管
④配送
⑤施設・設備の清掃・日常点検
⑥残菜及び厨芥の処理・廃油処理
⑦ランチカードの販売・食券販売機の保守管理
⑧①～⑦に付帯する他の必要な業務

ことになります。

この校外調理には、利用率を目標70%に設定したようですが、最初の段階でも60%ぐらいでした。春は60%ですが、ずっとその後下がって、また春になると、小学校で6年間給食を食べている子が上がってきて、利用率が増えます。

ランチルームの食器はすべて陶磁器です。これは、小学校でメラミン食器使用校があり、その議論の中で望ましいのは陶磁器となりましたため、その後に導入された中学校のランチルームでは陶磁器となったのです。

スクールランチの特徴のもうひとつは、プリペイドカード方式があります。これで、子どもが選んで発注する方式になっていますので、教員は一切かかわらないことになります。

献立は、教育委員会の栄養士がつくっています。しかし、物資は、なぜか分かりませんが、冷凍食品は小

学校と同様給食協会から入れることになっていますが、それ以外の野菜や調味料や肉などは、業者が自由に選択していいことになっています。

業者は、献立を立てる以外のすべてを行なっています。

いくつかの業者を見学に行きましたが、駅弁のラインやパーティ用のラインなどが並ぶなかで、その一部が中学校給食のラインとなっています。

●スクールランチの問題点

1996年に食中毒が起こりました。原因は、カレー味のインディアンスパゲッティです。

その日の調理は、すべて正規社員ばかりでした。7人で、4校分受け持っていて、そのときは、2校が学校行事で給食がなかったそうです。それなのに前の日にスパゲッティを茹でていました。結果的に、社長が謝り、社長直属の学校給食セクションをつくるということで話が収まってしまいました。

安くやる、手間ひまを省きたいと業者に一括でまかせていますが、その結果、作り手が見えなくなります。2回見学しました、しかし、企業秘密があるために、あまり見ることができません。また、請負なので、仕上がりがきちんとできていればよく、誰がつくったかとか分かりませんし、中が見えません。

病原性大腸菌O－157以降、食中毒対策で、熱くするか、冷たくするかしなければなりません。当然、お弁当は、急速冷却をかけなければならないですよね。ものすごく冷たいお弁当が来ることになり、冬は食べる人が非常に減ります。

教育委員会が望んでいる利用率70%になかなか届かないため、今年の2月から、ほかほかご飯になりました。ご飯を温かいままに持ってくるようになりました。

●他山の石として

民間委託給食では、名古屋市の小学校給食でできなかったことが実現されている面もあります。陶磁器も、小学校では順番に導入するため全校ではありません。選択メニューも、人員面、施設面でむつかしく、できていません。ランチルームも望んでいますが、まだまだ少ない実情です。

中学校給食は、その結果、見かけはとてもよくなっています。しかし、食べるものの人の顔が見えないのは、本当に信用できるのでしょうか。

小学校の調理員になった方に、かつて、スクールランチの業者でパート勤務をされたことのある方がいました。お話を聞くと、ずっと人参だけを切り続けていたそうです。前日調理にはならないそうですが、前日に野菜は切って冷蔵しておくそうです。

食べるものは、手をかけて、人が見えることが必要ではないでしょうか。スクールランチは、コンビニのようなもので、手軽ですが、子ども達の評判は、低い喫食率の通りです。

私は小学校の調理員をしていますが、中学校の給食で、このような方式を許したのは、ある意味で、私たちの給食のやり方にまずい面がたくさんあったということでもあります。

ひとつは、給食調理員は、一所懸命つくるのですが、そのことを伝え切れていません、今、真剣に給食フェアの実施など、市民アピールにとりくんでいます。また、職員会議に出席していますが、正規職員で学校内で調理していることのメリットを十二分に生かし切れていませんでした。

小学校の給食である程度しかやれていなかった、食材の部分を取り組んでいます。民間ではできないこと、地場型まで言わなくても、どこから来たのかが分かるもの、遺伝子組み換えではないものなど取り組まなければなりません。

民間委託の中学校スクールランチができたことで、自校方式で正規の私たちが何をしなければならないか、元々やってきたことも含めて、もっと、分かるよう、見えるようにと、実践を重ねています。

8年ほど前に、スクールランチの業者さんに話を聞きましたら、「私たちは中学校をやり遂げたら、いずれは小学校、そして、名古屋の学校給食を全部担いたい」とおっしゃっていました。

小学校の学校給食を子ども達が食べておいしかった、保護者や、教員が食べておいしかった、よかったと、中学校でも小学校のような給食が食べたいと盛り上がっていかない限り、危機は高いと思います。

民間委託の現場から
～スライドを使って

広島県廿日市市　保護者　Ｂさん
広島県大野町　　保護者　Ｃさん

●廿日市市の動向

広島県廿日市市は、広島市の西隣に位置し、人口約73000人、26000世帯です。古来、木材や和紙が集散していた町で、木材、家具などの産業が盛んです。今は、広島市のベッドタウンとして急速に開発が進んでいます。私の娘は、ニュータウンにある小学校に通っています。センターから配送される給食を食べています。

10時半にトラックがセンターを出発します。子ども達は、12時30分から40分を過ぎた頃から早いときには10分程度で食べています。食器も運んできますので、それを回収するまでの時間で食べなければなりません。そのため、残菜の多さが問題になっています。

実は、この残菜の多さが、現在の学校給食がおいしくない、だから民間に委託してよりおいしい給食にしようという口実に使われてしまいました。とても心外なことです。

廿日市市で民間委託化が決まってしまうまではわずか半年でした。その間活動してきましたが、保護者としてとまどったり、がっかりしたことがあります。

市長さんが、保守系無所属なんですが、かつては社会党出身でした。また、教育委員会、教育長は、教育的な展望を持ち、何か問題が起こったとき、子ども達の一番の味方になってくれると思っていたのですが、本当に嘘をつきまくっていたことがショックでした。

一方で、市内には11校区がありますが、その方々、また、市外や県内、県外の方々とお会いしたり、見学してきました。いろんな連帯を持て、子どもの教育について語り合えたのは収穫でした。

1998年6月、廿日市市は唐突に、「廿日市市学校給食センター調理業務の効率的運用について」として、学校給食の調理業務を「一部」民間に委託する計画を発表しました。

保護者への説明会が、小学校11校、中学校5校中、合計5校にしか説明を開かないままに12月の議会を通って、補正予算も認められ、1999年4月から民間委託することが決まりました。

「一部」と言っても、民間委託する部分は、調理、食器の洗浄、消毒、清掃、厨芥処理で、委託をしないのは、献立、物資購入、検収、検食と当然の部分だけです。

ちょうど昨日になりますが、業者が選定されました。申請が10社あり、5社が選定されて、そのうち1社が辞退したために4社によるプロポーザル方式で入札が行なわれ、結果的に東京都の調布市にあるシダックスという業者に決まりました。全員一致の10票だったそうです。

昨日、直接この会社に行ってみました。関西方面の責任者という人たちに会うことができました。いろいろ話を聞いてみて学校給食の民間委託に関わる業者は、廿日市市の学校給食を成功させることによって、信用を得て、次に展開していきたいという意欲が強いと感じました。

現状の営業先を聞いてみたところ、私立の中高一貫校や大学でのカフェテリアを請け負っているそうです。

業者さんと教育について話そうと思ったのですが、業者さんがとらえている「教育」は社員教育だったり、衛生教育だったりです。自校直営であるような、学校給食の中で心の触れ合い、「今日の給食は何?」とか、声をかけてもらえるような、教員ではない立場での子どものことを考えてくれる人がいる、そういう教育とはまったく違うところにあると感じます。

合理化通知のはるか以前、1968年に自校方式から5000食規模のセンター方式になり、中学校給食がはじ

まりました。しかし、急速にベッドタウンとして発展したため、1979年には1万食規模の必要性が出てきたため、新築・移転しました。今年で20年目を迎え、あと4、5年しか耐用年数がありません。そんな時になって民間委託したいということになりました。

ちなみに、昨日、業者さんに聞いたところせいぜい社員食堂で1000食までの規模くらいだそうで、廿日市市の給食センターの9000食という規模の給食をまかせることは不安です。

さて、この給食センターは4台の配送車で各校に配送しています。配送も、ボイラーもすでに委託されています。ぎりぎりまで、合理化が進められています。

現在、調理員は34名いますが、正規職員は15名であとは臨時です。正規職員はすべて男性です。この男性の力をつかって、1000人釜を12サイクルで作っているわけです。この調理員さんは大変な重労働で、しょっちゅう腰を痛めておられます。

この労働の結果、ひとりあたり270食ほどの作業が行なわれ、ひとりあたり年間25000円という、他の自治体では見られないような低いコストで行われています。

この中で、食材の安全性や質にこだわってもらってきました。

3人の栄養士、34人の調理員で話し合い、生野菜の殺菌は、薬剤処理せず、加熱処理をしています。

センター方式で配送するために、コンパクトなアルマイト食器を使っています。見た目はあまりよくありません。

（スライドの説明）

きつねうどんの献立です。2時間半経っていますので、ほうれん草とワカメの和えものの色が変わっているかなと思っていたのですが、それは大丈夫でした。しかし、保温の鍋におかれた人参、シイタケ、大根の色はすっかり醤油の色になっていました。この中に袋から取り出した麺を入れて食べるんです。右利きの子どもですが、お箸の置き方が逆だったり、並べ方もがちゃがちゃで、給食指導が行き届かないという忙しさがあります。

もうもうとほこりの舞う教室で食べているのが実状です。

どんなに質のいいものを作ってくださっても指導ができない。時間がない。食べるまでの間に味も、見た目も、歯触りも変化してしまっています。やはり、残菜が多くなってしまいます。これが、センターの大きな条件です。

9000食に対し、栄養士は3名しかいません。とても、各校を回って栄養指導ができる状況にはありません。このあたりについて、親の方からも教育委員会に要請するのですが、この「親」という点で、私たちは「一部の親」でしかないと捉えられます。

この運動の中で、いつも「一部の親」「理解できない一部」として扱われてしまいます。PTA会長を含め、PTAの名前で働きかけなければ認められない、受け入れられないのがよく分かりました。

センターで栄養士、調理員が努力されていても、自校式のように見えてこないため、親としてもついつい関心が薄れがちです。その結果、食べるまでに2時間以上かかっているような私の校区でも、問題があると分かっていても運動ができていませんでした。（以上、Bさん）

●大野町の経過

大野町は、2校小学校があり、自校直営方式です。1997年3月に、突然、知り合いの教職員から民間委託の話がでてきたと伝えられました。10年ほど前にも民間委託の話がありました。そのときは、くい止めました。

今回、話が持ち上がったときに、身のない理解のない運動はいやだからと、まずは勉強会をしましょうと先生たちとも話をしました。

そして、その日のうちに、大野町の給食を考える会ができました。

大野町は、障害児教育にも熱心で、地域でも連携がとれていて、強いネットワークができていて、すぐに勉強会などができました。

4月にPTA総会を前に勉強会をしました。栄養士、調理員の方々に話を聞き、調理員さんが、仕事にプライドを持っておられる。プロ意識に多くの保護者が触発されて、この運動が浸透していきました。とりわけ、働く姿のビデオを栄養士さんにとっていただき、上映会を開きました。このビデオを貸し出しして、見る会を開き、それでお互いに認め合うことができました。

保護者で教職員という方もいらっしゃるので、PTA総会でこういうことを聞こうと準備をして当日に望みました。民間委託について校長に質問すると、「そういうことよりも給食費の未納金が多いことが問題だ」と明らかに、話をそらそうとします。そのため、興味のなかった親も、おかしさを感じとったようです。2年前のことですから、廿日市市のように行政が根回しをしていなかったこともあったようです。

6月の議会がはじまり、いつもは傍聴にこない若いお母さんもつめかけたため、保守系の議員からも教育長に質問し、結局「当分、検討する」という形で早期導入が止まりました。

考える会では、過去8回ほど勉強会を開いています。この間、栄養士と調理員が地域に出て、給食料理教室や、公民館まつりでのイベントをもったり、企画してくれました。問題が終わった後も、続いています。1998年6月に廿日市市の問題で廿日市市の調理員さんから問い合わせがあり、それ以後、廿日市の問題にも関心をもっています。（以上Cさん）

●廿日市市の経過

廿日市市は、最初から何が何でもやってやるという姿勢と根回しがありました。少数の保護者の前では口頭で嘘をついてでも説得するという姿勢がありました。

私たちの運動も、少数でしょうとか、どこの労働組合、どこの政党のような言い方をされて非常にやりにくくなりました。

1998年3月、市議会では、議員全員協議会で、進捗状況Cランク、やや遅れているとして、民間委託の準備が進んでいないような発言でした。

1998年3月、労使交渉があり、「民間委託はしない」という回答でしたが、のちに、「民営化はしないと言ったが、民間委託はしないとは言っていない」とうそぶいています。

1998年6月2日の教育委員会会議（定例）と、6月9日の臨時会議「効率的運営の承認について」で、方針が決まりました。

6月23日には、議会の議員全員協議会で民間委託計画が発表され、その日の午後には市内の小中学校長、教頭に向けて通知があり、夕方には、市内小中学校PTAの正副会長会で説明がありました。

6月末～7月に市教委が文書で保護者に「問題ない、安心して民間委託になります」と通知します。

6月末に、私たちが大野町から出向いて話をして、はつかいち学校給食を考える会ができました。

7月中旬に、はつかいち学校給食を考える会として、反論のプリントを校門前で配布しました。そして、民間委託中止と直営自校を求める署名を開始します。

また、8月には、勉強会を開き、500円の会費を集め、その後のプリント代などにしています。

9月上旬に、署名を15000名集めて第一次の提出をしました。

9月議会では、12名中4名が質問し、傍聴もモニター室を含め100名に上りました。しかし、教育長は、「12月議会に民間委託の補正予算案を提出する。決定するのは市民の代表である議会である。保護者が何か言いたいことがあれば、議員に言ってください。教育委員会としても正しい理解が得られるように積極的に説明はします」という発言がありました。

しかし、12月議会がはじまるまでに3校しか説明会は行なわれませんでした。

12月議会にも請願署名を出すことにしました。11月から集めた誓願署名は有権者のみで27000名とれました。また、中止・自校を求める署名も合計24000集まりました。

しかし、12月議会では、11名が質問に立ち、傍聴やモニター室傍聴も毎日100～120名ありました。

この議会で、検討された事項には、学校給食センターの設置条例にある、職員についての条文があります。今までは、「所長、栄養士、調理員、その他の職員を置く」となっていましたが、調理員を民間委託するためこの項目をはぶくついでに栄養士までも条文から削ってしまいました。それから民間委託に関する補正予算を出してしまいました。

これが可決されたことについて、マスコミの一人は、「市民の4割の署名は重い。不採択は民意無視です。行政のすきなようにしか動かないということをはっきり言われたようなものです。市民はもっと怒らなければ」と言い、「20人の議員の過半数11人が質問したのに可決されるというのもすごい。賛成議員は最初から質問しませんよ、ふつうは」という声もありました。

20人の議員のうち、1人は議長、1人は欠席。さらに、慣例で質問には12名が立つことになっていますが、そのうち11名が民間委託関連で住民の理解は得られているかを中心に質問をしました。それに対し、教育委員会は「理解を得られていると思う。ただ、一部の方に理解を得られていないのは残念」という発言をしました。

議員は、次の選挙が心配で、みなさんのことは心配しているというポーズはとりますが、結局は教育委員会に都合のいい質問になってしまっていたのです。

最終日に13対5で可決されました。

そして、1月15日に教育委員会は、説明にこないかわりなのか、26000世帯に対し168万円をかけて40000部の立派な冊子をつくられました。ある家では5部来たと

いう話もありました。

2月1日に、保護者連絡会が反論のプリントを出し、学校給食を考える会も反論のプリントを配りました。

しかし、このパンフレットを見ると、大阪府堺市などでも同じような形態で出されており、教育委員会でもかなり勉強しているようです。

廿日市市の場合、市の説明では3000万円は経費節減できると言っていますが、他の自治体とは違い、調理員の退職者不補充ではなく、正規調理員は公民館などに配置されます。15人のうち、11人が公民館、3人が保育園調理員になります。休憩室、トイレなどのために580万円が支出されました。もうひとりは、清掃センターに配置されました。

結果的には市全体で支出が増えることになると思います。

他の地域に聞いてみると、民間委託のかわりに食器を磁器にするとか、何か交換条件もあるようですが、それすらありませんでした。

廿日市市の民間委託化は、最初から根回しも済み、運動が後手後手に回ってしまいました。民間委託化のマニュアルができているのだなという感じを強く受けました。

「赤字財政のつけを子ども達に回していいのか?」 と、説明会や議会で言われますと、親は、「福祉もあるし、将来のことを考えるとここはしょうがないか」と思ってしまうのです。しかし、よくよく考えてみると税金がどのように使われているか? いらんイベントに何千万も使われて、市としての体裁を整えるために大きな施設をつくり、維持費がかかっている、そういうところに市民として気づかなかったことが大きな反省です。

民間委託の問題が表に出てきたときには、もう遅いと思います。話が出る前に、教員、栄養士、調理員、保護者、地域で連携をすることが直営を守る方法だと思います。

Q：父母として、どういう給食を望まれているのか？

A：廿日市市の周りは、小学校で自校直営方式です。同じ県内で、これほど差があるということに疑問があります。一度見に行ったところでは、栄養士さんが栄養指導をし、ランチルームがあり、給食室でできたてのものが出てきました。調理も、寸前まで出すタイミングを見て行なわれていました。歯触りや色味などを大切にされていました。

1年生が食べるところを見ましたが、こんなに食べるの、と思うぐらい食べていました。自分の学校の6年生の教室をあらためて見ましたら、そんなに食べていません。

栄養士さんに声をかけてもらって、苦手なものを食べていたり、箸の持ち方を練習していました。一緒に行った調理員も「これが給食だ、こういう給食を作りたかった」と言っていました。（藤本）

廿日市市の子ども達は、卒業の時、配送の方に「ありがとう」と言うそうです。

大野町では、中学校給食がないのですが、卒業の時に調理員に「ありがとう」を言います。人のつながりが子どもと調理員、栄養士との間にあります。人間の生きる力があるのではないでしょうか。民間委託では、この関係が得られないのではないでしょうか（田坂）

産直自校方式学校給食の現場から

東京都学校栄養職員　Ｄさん
佐賀県学校栄養職員　Ｅさん

●世田谷区松原小学校の例

私の報告を聞かれると、もっとすごいことをやっていると思われる方がいらっしゃるかも知れません。

学校給食は集団給食です。それだけであきらめている方もいらっしゃいます。あきらめるのではなく、子ども達のためによい学校給食を提供するためをモットーに栄養職員をやっています。

世田谷区は、1947年頃から学校栄養職員がいます。1974年の県費切り替えのときには、小学校が64校あり、44人の栄養職員がいました。私は1972年に採用されましたが、その頃は、統一献立があり、64校全部同じ献立でした。しかし、商業地区と住宅地区の違い、児童数、施設設備、調理員の考え方などの違いがあるなかで、統一献立には無理がありました。そこで、栄養士がいるところは自校方式でやっていこうと20数年前から学校ごとに献立を立てています。

世田谷区は、神奈川県川崎市とも隣接している東京23区でもはずれの方にあります。ですから、郊外にはかなり畑があります。ＪＡ世田谷があります。区にも農業政策課があります。学校給食で地場の野菜が使えないかという話し合いをしたこともありました。しかし、世田谷区の農業は規模も小さく、中心よりもはずれているため配達に時間がかかるなどの理由でできませんでした。それでも、64校小学校があるうち、数校が使っています。

地場の野菜ができないならば、有機栽培の野菜などを産直できないかと考えました。諸先輩や多くの仲間たちが勉強をはじめました。幸いなことに、世田谷に大平さんという有機農業をずっとやっている生産者がいらっしゃいました。その方に相談したところ、一番最初に扱いやすいのはリンゴやミカンなどの果物類ではないかということになりました。そこで、静岡県の塚本さんや、長野県の松川農場のリンゴを取り扱うようになりました。

そのとき、松川農場の方は、「本当は地場の学校給食でリンゴを扱ってほしいのだが、農協との関係もあってできない」と思っていらっしゃったようです。だから、本当に使ってくれるのか、最初は何度も聞かれました。

産直の泥つきごぼうをていねいに下処理します。

小さいリンゴも、大きいリンゴもあるということで、消極的だったのですが、小学校ならば、1年生から6年生まで果物が大小あってもあたり前なので、ぜひ使わせてくださいとお願いしました。また、市場に出せないきずものになったリンゴはサラダとか、いろんなものに使いたいので安くくださいというお願いをしました。

その結果、順調に産直がスタートし、広がりを持ちました。

もちろん、いろんなことがあります。

たとえば、大根の葉を使ったご飯を作りたかったのに、箱を開けてみたら葉が黄色くなっていて使えなかったとか、給食時間になっても届かないものがあったりというトラブルもありました。しかし、子ども達にいいものをという思いでやり続けてきました。

1986年のチェルノブイリ原発事故の時、みなさんもそうだと思いますが、とてもショックでした。ベイリーフにしろ、スパゲッティにしろ、チーズにしろ、輸入品はとても多いですよね。ヨーロッパから入ってくる物には神経質になりまして、業者を通じて調査をしました。また、世田谷区独自でお金をかけて調査をしたところ、チーズやベイリーフに若干ながらも放射能が残っているということで、使わないようにしました。

また、遺伝子組み換えの問題についても、栄養職員

と調理員が意識をもって使わないようにしなければならないと思っています。

残念ながら、世田谷区はメラミン食器です。石けんは切り替わりましたが、まだまだ問題も多くあります。先日には、区長が2000年から調理の民間委託にしたいという答弁をしました。正式な提案ではありませんが、子ども達のことを考え、闘っていきたいと考えています。

（スライドを使った説明）

産地直送で、どろのついたものがたくさん来ます。O－157以来どろのついたゴボウを出荷できなくなったと生産者が言います。でも、こういう時だからこそ、私たちが、本当にいいものを子ども達に与えていかなければならないと思います。だから、どろのものをいただいて、下処理室で丁寧に洗っています。

ちなみに、松原小学校は、630食を5人の調理員と1人の栄養士でやっています。文部省基準より恵まれています。

産直をやっていても生産者とのお話ができません。そこで、給食カレンダーをつくって、子ども達に生産者の紹介をしています。夏にはサクランボをやりました。天童の高橋さんを写真入りで紹介したり、私が行って紹介したりしています。

学校給食は、産直より地場産の方がより望ましいと思います。そこで、佐賀の福山さんをご紹介します。

●佐賀県七山村　七山中学校の地場給食

七山中学校で栄養職員をしているEです。

地場産を使った学校給食の報告をします。七山中学校で子ども達に話をしたとき使ったビデオを見ていただこうと思います。

現在の子ども達は、多様な価値観の中におかれています。ここ数年来、大人社会の規範性の低下が子ども達にさらされ、子ども達には何を目標にして生きていけばいいのかがつかみづらいと思います。その中で、生存するために必要な食は時代をこえ、地域をこえて、正しいことはひとつだと思います。安全で、自分の身体を守ってくれる食事がいい食事だと思います。

その意味では、昔から言われているように自分が生まれ育ったところにある食べものを食べる。それは、ひとつの安全な食の実現だと思います。そのような観点で、佐賀県の七山村で実施している学校給食を紹介します。

最初に、学校給食週間で子ども達に見せた「ビデオ紙芝居」を見ていただきます。学校給食がどのようにしてはじまったか、第二次世界大戦前後のこと、戦後の学校給食、学校給食記念日の成り立ちを理解できる内容にしています。

その後、子ども達が毎日食べている給食の食材をつくる方々、生産者の素顔を子ども達に知ってもらおうと取材してつくったビデオを見ていただきます。私が下手なインタビューをして、生産者に答えていただくという進行をします。

（ビデオ）

「きゅうしょくのれきし」

ビデオに複数のイラストを撮影し、それに声をあてていくというもの。

「ならやまの学校給食」

・**地場食品販売のお店**～ここから野菜などが届けられる。

「生産者のみなさんにも学校給食で使うのだから、安心できる物を、とお願いしています。みなさんもたくさん食べてください」

・**ミカンの生産農家**～貯蔵風景

「みんなに喜んでいただけるように、甘くておいしいミカンをと思い、日光がよくあたり、農薬もできるだけ使わずにしようと思っています」

・**キュウリの生産農家**～キュウリの収穫風景

「農薬をなるたけ使わないで、身体にいいように。そして、出荷にはなるたけまっすぐしたのを出しています」

猿追いの空砲の音が入っています。猿がハウスに入ってきてキュウリを食べています。子ども達の集団登下校のときにも、猿が集団で子どもにちょっかいを出すこともあります。食べものの少ない冬場や繁殖シーズンは特にそうです。

・**梅干しの生産者**～梅干し加工場の風景

「自然な色が一番です。シソの時期とか、土用干しなどに気をつけています。食品添加物などの入っていない、安全な自然な食品を食べてください」

・**酪農家**

「小さい時から自然の中で育ってきました。子ども達には自然の大切さを知ってのびのびと育ってほしい。欲

を言えば勉強もして欲しいし、遊んで欲しいし、七山の自然の大切さ、四季折々の豊かさを、どこに行っても覚えてほしい」

50頭ほどの牛を飼っています。七山中学校に通っている子どもの保護者でもあり、学校で生命の誕生について話をしてもらうことになっています。子ども達は、牛が乳を出すことは知っていても、どのように搾るのかは知らないので、そのあたりをビデオにしました。

・ニジマスの養殖生産者

「毎日の魚の健康に気をつけて魚の状態を見ながら育てています」

生きたニジマスが届きます。それをさばいて唐揚げにします。1尾100円ぐらいで入れてもらっています。なお、この魚の下処理の映像はカットしました。

ちなみに、この給食記念日の給食献立は、「ごはん、里芋汁、ニジマスの唐揚げ、サラダ、ミカン（ポンカン）、牛乳（低温殺菌）」です。

このように、毎日の学校給食で食べている食材は地域の方々がどんな思いでつくっているかということを子ども達に知らせました。毎年、学校給食ができるまでの工程や栄養についてのビデオを見せていましたが、職員会議で話し合ったとき、生産者を伝えたらどうかという提案があり、このようなビデオを作りました。

七山は結構広くて、養殖場や牧場は七山の子ども達も行ったことがないところばかりで、子ども達も初めて知ったようでした。自分たちが暮らしているところで、どのようなものが作られ、どのような考えの生産者がいるのかを知ることはなかなかないと思います。学校給食で、大人が子どもに対する食の思いを伝えるべきではないかと思います。

Q：全体の割合として地場産はどのくらいですか。

Ａ：割合は、金額ベースで野菜の場合は3割です。7割が隣町から入れています。七山村には、店舗がほとんどありません。そのため、調味料なども隣町から取り寄せることになります。肉、卵なども隣町からです。村は人口3000人で、商業があまり成り立っていません。ただ、最近、豆腐屋さんが、跡継ぎとして帰ってこられたため、昨年から地元の豆腐を使えるようになりました。

Q：福岡市の調理員ですが、今見ていてとてもうらやましく思いました。福岡市は、小学校８万食あり、調理員としても人参、玉葱を使いたいという願望があります。しかし、なかなかできません。また、生きている魚を使える環境はうらやましいです。

この場合の調理員の配置数と給食費について教えてください。

Ａ：給食費は、小学生が1食204円、中学生250円です。年間、小学生が40400円、中学生が48000円です。これが実現するのは、地域の方々の思いがあるからです。ビデオのニジマスは市販では200円すると思います。しかし、例えばこの生産者は、ついこの前まで中学生の親でした。だから、「金いらんよ」と言われます。ただでは困るので、と、100円とかになってしまいます。自分の産物を子ども達に食べてもらえるという喜びが生産者にあります。また、それが地場産の給食を成り立たせています。

大人が、子どもに何を与えたいかという、根本部分に関わることだと思います。私も多くの生産者に食材を提供していただきたいので、よく地域の地域の文化祭や産業祭に行ってそこで売っている生産者に頼んでいます。

そこで値段を聞けば、「いくらでもいいよ」という返事になります。人間関係の問題もありますし、親が学校に何を求めているかということでもあります。

調理員の配置数ですが、全員が嘱託です。3人がフルタイムで、米飯の時には臨時の方が1人、運搬の方が村の職員で1人、この方も調理を手伝います。それに、私が入ります。

食器変更のとりくみと課題

佐賀県鳥栖市職員労働組合　Ｆさん

調理員をしているFといいます。環境に関する問題が大きく取り上げられ、食器についても例外ではありません。ポリカーボネート食器からはビスフェノールAが溶けだし、問題になっています。

陶器食器は、昔から慣れ親しんだ食器ですが、重たいという難点があります。しかし、鳥栖市では子どものことを考え、アルマイト食器から陶磁器食器に切り替えました。その対策と経過について報告します。

●改善の目的、背景

時代の流れとともに、給食に対する考え方も変わり、今では教育の一環として位置づけられています。アルマイト食器を使用していた頃は、熱い物を入れると手に持つことができず、いわゆる犬食いになるという欠点がありました。また、食器の正しい持ち方を指導しても、左手は使わず、前かがみになって食事をします。食器を手荒く扱っても壊れないため、後かたづけも乱雑になりがちで、給食時間としてふさわしくない環境でした。

家庭でも同じ状態になるので、保護者より食器改善を望む声が聞かれるようになりました。また、食器も古くなり、買いかえの時期になっていましたので、食器改善に向けての取り組みを開始しました。

●取り組みの方法と改善の内容

ステンレスは重たいし、重なったときははずしにくいので洗うのに大変です。ポリカーボネートは害があるということで問題になり、使用できませんでした。コレールは、軽いのですが、割れたときこなごなになり、危ないという問題点がありました。

平成3年11月頃、学校栄養職員より「学校給食用陶磁器食器導入の申請書」が提出され、私たちは陶磁器に対してまったく知識がありませんでしたので、すでに導入している佐賀市の久保泉小学校を視察に行き、見学し、調理員部会で報告して議論しました。

平成4年1月に、教育委員会と各学校代表者と、組合役員を入れて話し合いを行ないました。陶磁器は、県の特産品でもあり、給食食器を導入すれば、平成5年までは県の補助が適用されることもあって、教育委員会は導入の方針でした。私たち調理員も、子どもの立場に立って安全で使いやすい食器であり、日常で家庭で使用しているので導入には賛成でしたが、食器が重いことから、調理員の負担増を考え、設備改善について検討することを確認した上で同意しました。

平成4年3月、陶器食器導入委員会を設置し、協議をはじめました。陶器食器を導入するにあたり、食器かご、運搬車、消毒庫、シンク、ボイラーなどの導入を要求し、予算措置が認められました。また、食器導入での調理員の負担増に対して、月曜から金曜までの週5日間、1名の臨時職員を陶器導入校に配置する。設備改善については、陶器導入後も現場の意見を採り入れながら行なっていく、学校現場、先生、栄養士に協力を依頼する、陶器食器検討委員会は存続させるという確認をもとに、平成4年9月3校、5年9月2校、5年11月2校と順次入れて、市内7校全部導入しました。

はじめの1カ月は慣れないこともあって、食器2枚からはじめ、現在では米飯時3枚、パンの日は2枚使用しています。

食器については、市独自の絵柄入りで、特別注文品です。大きさは、深皿が直径16.8センチ、高さが3.8センチ、重さ240グラム、茶碗が直径12.3センチ、高さが5.8センチ、重さ160グラムです。

（ビデオ部分）

・子どもの食事風景～以前のように前かがみでなく、姿勢よく食べています。左手に茶碗を持てるようになり、先生の指導も生かされるようになりました。
・台車はすべてキャスター式に変え、水道もコックを手で回さなくても開け閉めできるようにしました。
・洗浄は今のところ合成洗剤を使用しており、今後の課題です。
・かごの数は3倍になり、リフトも3倍使うようになったので臨時ではありますが、陶器要員として1名増員することになりました。
・導入直後は洗浄機を改良して使っていましたが、現在では専用のものになりました。

・アルマイトでは、お皿と茶碗と箸をひとかごに入れ、8kgでした。現在は、茶碗と皿を分け、茶碗が11kg、皿が8kgとなりました。
・食器保管庫は固定式から、リフト式となり、自分の一番楽な姿勢で出し入れができます。

●まとめ

今まで述べたような経過を経て導入に踏み切りましたが慣れないこともあり、最初はすごく大変でした。子どもが喜ぶ姿を糧として、改善に努めながらがんばってきました。

先生方からも、「食器を大切に扱うようになった」「指導が活かされ、きちんとした姿勢で食事ができるようになった」「誤って食器を割ったときなど、担任や栄養職員の指導を受けるようになっているのですが、ちゃんとお詫びを言ったり、反省するなど、貴重な社会訓練にもなり、学校給食が新しい可能性を発揮している」との声を受け、本当に陶磁器食器の導入が正しいことだったと感じました。

導入後、保護者へのアンケート調査を行ない、圧倒的な支持を得ていることが分かりました。父兄のアンケートの中に、「食事はただ食べたらよいというものではなく、文化のひとつだと思います。学校給食が豊かになり、今回の陶器導入は大変よいことだと思います。佐賀県でもいち早く陶器に変えてくださったことをうれしく思っています。子どもも、給食がおいしくなったと喜んでおります」との意見もいただきました。

子どもからも「アルミの食器は乱暴に扱っていたけれども、今の食器は大事に扱っているので、食器の大事さが分かりました。ご飯が熱くておいしいです。前は残していたけれど、今は絵がかわいいので全部食べます」というううれしい手紙をもらいました。

給食をつくるという作業は、大量の材料を使うものですから、簡単にはいきません。少しでも、腰や指に負担をかけないようこれからも作業工程の見直しや、施設設備での改善に努めたいと思います。

現在、有田焼も研究され、軽く、値段が安いものも開発されています。そのようなものも検討していきたいと思います。

Q：破損率とその場合の予算を教えてください。

A：破損率は平成5年＝3%、6年＝3.5%、7年＝4%、8年＝4%、9年＝8%。予算はここ3年ほど68万円です。

Q：大分県日田市（教職員）アルマイトが陶磁器になると決定しました。導入は、2000年からです。教職員とＰＴＡと一緒にやってきましたが、現場の調理員さんたちが、過重労働になると反対されていました。調理員さんに理解していただき、一緒にやっていきたいのですが、課題です。また、破損率も議会で問題になっていました。調理員さんの過重労働が心配される点をどのようにして、軽減すればよいのか、一緒に進めるにはどうすればいいのか。鳥栖の場合、調理員さんから声が出たということですが。

A：買い換えの時期に来ていましたので、どういう食器にすればいいのか？　ということで、コレールやステンレスを考えても、やはり陶器がよいということになり、調理員としてどうすれば負担にならないかを検討し、徐々に改善してやっていきました。

（意見）千葉県柏市

柏市もアルマイトから磁器食器に変わりつつあります。平成3年から導入がはじまり、小学校33校、中学校15校で、小学校27校がすでに変わっています。しかし、破損率が高いため、アルミナ入りの強化したクリストバーライトのものに変えようとしています。

破損率は、20%を予定していたのだが、破損率は40%になってしまった。5年前後経つと、自然に壊れやすくなるのではということを協議しています。

なお、ひとり180食近かった食数をひとり120食近くまで下げることで、過重部分を減らしました。

（意見）

福島から来ました調理員です。小学校3校、中学校1校あります。町は、強化磁器を導入しようという意向です。栄養職員、調理員、教員、校長で協議し、1クラスで使ってみました。反応は、見た目もきれいだし、ひとつひとつの重さもいいということですが、重さが3倍になるので、腰に負担がかかります。1月頃、ある学校を視察したところ、動く食器保管庫の存在を知りました。そこで、施設改善ができるのならば、強化磁器でいいという話をしているところです。しかし、予算の問題や昨年新設の中学校でも施設の問題が出てきて、まだまだです。

子どもたちとの交流を深めるために
～給食センターのとりくみ

自治労学校給食部会事務局　Ｇさん
山形県鶴岡市職員労働組合　Ｈさん

●鶴岡市の給食について

鶴岡は、給食発祥の地ですが、残念ながら給食センター方式です。10年前にセンターを改築しました。このときも、単独校方式を検討しながら、単独校が難しいのならと、分散型のセンターも提示しましたが、残念ながらそのまま給食センター方式になっています。

この給食センターは、そのかわり調理員の意見が反映しやすくなっています。子ども達に喜ばれながらも、調理員が安全で健康な状態で働けるという二面性を追いかける必要があります。

鶴岡の給食センターは、規模が15000食のセンターです。千人釜を800人対応で使っています。これは、煮くずれを防ぐためのものです。ドライシステムで、アルトロ素材の床を使っています。軽装で、クッキングシューズと帽子というスタイルです。

今は、12000食です。給食費は、小学校225円、中学校265円です。

主食は、パンとご飯で、パン屋さんとの関係で外部炊飯です。

事務職が3名、栄養士は、市職員が3名、県職員が2名、調理員が44名（女性24名、男性20名）、午前中にパートが14名います。東と西の施設でそれぞれ7500食ずつ作ることができます。

食器は残念ながらポリカーボネートです。洗浄用の洗剤は、合成洗剤です。洗浄以外にはハイム石けんを使っています。

今回は、子ども達との交流を深めるというテーマで、給食まつりを行なったビデオを持ってきました。このほかに、学校訪問、6年生の卒業前にバイキング給食を行なっています。また、給食発祥当時の給食を記念日につくろうということで、おにぎり給食を行なっています。衛生管理などの部分には気を使いながら、おにぎり1個、鮭の塩引き、煮びたしを12月に行なっています。また、ごみのリサイクルの関係で、エコピックシステムを研究しています。残食、洗い流しなどを乾燥させ、豚の飼料にできないかと、大学、環境衛生、給食センターがタイアップしています。

また、ジャガイモ新聞という新聞を調理員がつくり、調理員の紹介や、運転部分の紹介をしています。

HACCPを保健所とタイアップしながら、それぞれの工程での細菌数をはかり、研究の手伝いをしています。

給食センター方式で予算をとれますので、蒸煮真空冷却器や焼き物機械を新しくしてO－157対策をしています。ほとんどが、調理員を中心にして発案しながらやっています。

地場産品では量の関係で、枝豆ぐらいですが、やっています。（以上、工藤さん）

●給食まつりの取り組み

鶴岡市学校給食センターのHです。昨年度より給食祭りを実施しています。この事業を開催するきっかけは、鶴岡市長が「もっと学校給食を市民にPRしてもいいのでは」と勧めたことです。それまでも、鶴岡市などが主催する企画に参加することはありましたが、現在の場所に移転して10年になりますので、独自企画を行なおうということになりました。

（ビデオ）

このビデオは、すべて職員の手でつくりました。

給食搬送車の車体に描くパネルのコンクールや献立コンクールの表彰が行なわれ、その後、2000食をセンターで試作、試食してもらいました。

カレーライス、スパゲッティをつくるため、6班に分かれ、食材の下ごしらえ、裁断、調理します。3班がカレーライス、3班がスパゲッティを作ります。

体験者には、調理の合間に様々な施設設備を見学してもらいました。

調理が終わると、食缶に移し、通常のようにコンテナに入れて搬送出入り口まで持っていってもらいました。試食会場は300人以上集まりました。

試食は、この2種の他に、小学校6年生向けのバイキング給食も体験してもらいました。

食器の洗浄も体験してもらいました。

また、カロリー計算や、食事指導、様々な展示なども行ないました。

この日は、予想以上の反響があり、学校給食への関心の高さを感じました。今年度の2回目の実施では、昨年度の反省の元に、開催時期を11月から夏休みに入ってすぐの日曜日に設定しました。そして、2棟のうち1棟を一般開放し、見学してもらいました。

センター給食では、作る側と食べる側の距離という問題があります。2回の給食まつりを通して、食べる側と作る側が一歩近づくきっかけになったのではないかと思います。今後、安全でおいしい学校給食に向けて日々の取り組みを行なうことはもちろん、これからの学校給食を職員一同十分に理解し、市民や学校との交流を深める方法のひとつとして、学校給食まつりが定着していくよう力を注いでいきたいと考えています。

Q：自主的に情報収集しながらよりよい給食をされている姿に感銘を受けました。栄養士が主となってイベントをしたり、給食をするケースが多いと思っていましたが、調理員が中心となっていく過程を教えていただけませんか。

A：きっかけは、10年前にセンターの合理化の問題があって、調理員が一丸となって反対したのですが、学校給食部会の前事務局長がいたからだと思います。昼も夜も学校給食を考えている方がいたからだと思います。その影響がありました。もちろん、いい給食を作る部分が第一です。調理員だからそれだけをやっていればよいということではないと思います。調理員が主体的に例えばパソコンを使って資料を作ったり、データを作ったりしておき、後に役立てていくなどの様々な仕事をしています。合理化は、提案されてからはなかなかはねかえせません。

Q：宮城県仙台市の調理員です。給食まつりには関心があります。しかし、毒物事件などで手が出せません。そこで、一般の人が調理室に入っていますが、検体を受けさせていたのでしょうか？

A：狂牛病がはやれば牛肉はだめ、O−157ならば生野菜はだめ、と、食がせばめられていると思います。

さて、一般の方ですが、検便をしました。しかし、検便はとっているときはいいですが、空白期間はどうかという疑問もあります。最初は11月に行ないましたが、翌日はまた給食がありますので、翌年は、給食がなくなる夏休みの最初の日曜日にしました。この期間は、機械のメンテナンスなどを行ないますし、改造や清掃も行ないますので、万が一何かがあっても対応できるようにしました。

各地の声・まとめ

●大分県日田市より

30年ほど前にセンターが建てられ、老朽化で改築の話が出ました。この際、自校をとPTAと一緒に運動をしました。その結果、センターの分割、食器など4項目を要請しました。そのうち、食器のみ、ポリカーボネートが強化磁器になりました。でも、3項目はだめでした。私たちはまだあきらめたくないと思っています。

7000食を作っていますが、30人とか50人規模で配送が2時間かかる学校もあります。そういうところからでも自校にしたいと思います。

聞けば、愛媛県の今治市では20年ほどかかって全部を自校方式に切りかえたという例があると思います。もし、センターから自校方式に切りかえる運動をしているところを知っている人があれば教えてください。

（司会）　少々以前は、神奈川県藤沢市の例などもあります。藤沢の方?

●神奈川県藤沢市より

センターもまだひとつありますが、行政の方から自校方式の方がいいということで、市の方針で自校方式に切りかえました。

●東京都三多摩学校給食を考える会　志方さん

千葉県習志野市でセンターを自校方式に切りかえたのですが、それに合わせて民間委託にしようということになってしまいました。

山梨県の上野原小学校が、強化磁器、地場野菜、自校方式ではじめようというときに、民間委託ではじまりました。

このような場合、民間委託が出てきます。そうでない話があれば聞きたいですね。

（司会）　やはり、どこまでも民間委託が立ちふさがりますね。

まとめ

今回の映像を使った発表、シンポジウムに対して、参加者のアンケートからはとても高い評価をいただきました。また、有田焼食器の洗浄現場をとらえた映像には、会場から何度も驚きの声が挙がっていました。見ると聞くでは大違いということでしょうか。ちょっとした工夫が、いかに大切なことか、それをお互いに知り合うことが大切なことかをうかがわせます。

広島県の保護者が、民間委託の反対運動に際して、調理員の作業風景をビデオに撮り、それをもって回ったことが、地域の共感を得る力になったという趣旨の話をされていました。もちろん、文章や、直接の言葉が持つ力は大きいものです。しかし、このような様々な道具を使うことで、お互いの理解が深められるのであれば、それに越したことはありません。

今回のビデオも、それぞれ、調理員、栄養士が撮影したものです。映像的には優れていないかも知れませんが、そこには説得力がありました。

ぜひ、みなさんも取り組まれてみてはいかがでしょうか?

来年の集会まで、様々な取り組みをおよせください。

学校給食にまつわる最近のできごと
（９９年２月）

【食器・環境ホルモン】

●給食食器について社説

●食器問題：福島県の動向

【食中毒・衛生管理】

●金属探知器導入

【その他】

●給食米値引き制度廃止の影響

●センターでアレルギー対応食

皆様からの情報をおまちしております。
今後とも、「学校給食ニュース」を
どうぞよろしくお願い申し上げます。