

今月のトピックス

有機野菜を学校給食へ JA山武睦岡支所無農薬有機部会

千葉県山武町は畑の広がる農村地域ですが、千葉県八街市に隣接し、近年、ベッドタウンとして住宅が増え、人口も増えています。ここで有機栽培の野菜を学校給食に供給しているのが生産者グループ・JA山武睦岡支所無農薬有機部会です。

JA山武睦岡支所無農薬有機部会（部会長：Aさん）は、生産者55人で構成され、人参、里芋、レタス、大根をはじめ、野菜、果物など60品目以上、年間を通して有機栽培しています。その多くは、生協や有機野菜の産直グループ、百貨店や外食産業に出荷されています。

学校給食用として同部会は、地元の山武町給食センターと東京都小金井市にある学芸大学付属小金井小学校に野菜を届けています。

地元の山武町給食センターが有機野菜を取り扱いをはじめたのは、1990年のことです。学校の役員をしていた農家が、自分たちが作っている有機野菜を給食で使ってくれないかと、学校や教育委員会に働きかけたのがきっかけでした。

現在は、使う前月の20日頃にJAから野菜の品目や、出荷が可能な日などの情報を学校給食センターに送り、学校給食センターでは、献立をみながら発注する野菜の種類、日にち、量目、届ける時間を指定します。それをJAが生産者に割り当て、生産者は決められた日時に、直接学校給食センターまで運んでいきます。

4月は、白菜、大根、いちご、里芋、5月は、人参、ピーマン、大根が使われました。

「時期が限られたり、下処理に時間がかかったりしますが、試食会などを開くと、保護者からもっと使って欲しいという要望も上がり、今後とも引き続き取り扱っていきます」と、山武町学校給食センターの栄養職員・Bさん。

「生産者も親であり、子どもが学校に通っています。だから、生産者も学校給食には気を使います。給食セ

ンターで働く調理員さんも地元の人ですから、生産者にしても顔なじみです。地元の給食に地元の野菜を使うと、お互いの顔がよく見えます。

千葉県の他の地域から問い合わせを受けたこともありますが、他の学校給食は基本にお断りしています。なぜならば、有機野菜に限らず、地元には地元の農家がいる、農業があるからです。子どもが通っている地区でその生産者のものを学校給食に届けるのでなければ、地場の食材を使っていることにはなりません。生産者と学校が交流できるところでやるのが、生産者にも子ども達にも喜びと楽しみを生み出すのですから」と、JA山武睦岡支所のCさんは、地場型の学校給食についての考えを述べられています。

その一方で、同部会では、東京都小金井市の都立大付属小に食材を提供しています。「都市では、地場でつくるといことも難しいですし、それに都立大付属とは縁がありましたので」と下山さん。

都立大付属中学校には、学校給食がありませんが、1年生は年に1度、泊まり込みで漁港や醤油醸造所、畑の体験を行っています。その畑が、JA山武睦岡支所でした。その交流の積み重ねのうち、付属中では給食はないけれど、付属小にはあるのだから、と、食材提供の要請があり、以来、付属小の給食に野菜を供給しています。

今回は、有機農業生産者の側から給食への食材供給について取材しましたが、供給できる時期が限られることや、献立とのかねあい、下処理など、生産者と栄養士、調理員が、お互いに話し合い、工夫する必要があるようです。その意味でも、直接生産者が給食調理場へ運べる距離が、「地場」給食を行う上でのひとつの目安となりそうです。

また、「地場」で野菜がつかなくても「交流」を伴った「産直」であれば、取り組みは成功するようです。

最近のできごと

99年4月末～5月の新聞などから

【民間委託】

神奈川県相模原市、 調理の民間委託問題浮上

神奈川県相模原市では、98年12月に新行政改革大綱が策定され、その中で、給食調理業務の見直しが行われている。相模原市職員労働組合では、民間委託の白紙撤回を求めているが、教育委員会は「学校給食の運営方法につきましては『学校給食懇談会』の提言を踏まえ、検討する」としている。

相模原市は、小学校のみの学校給食実施で、42校の自校式調理と2つのセンター（11校分）で給食を実施。栄養職員は全校配置であり、また、直営調理員はごくわずかな例を除いて正規職員のみとなっている。調理場での合成洗剤不使用をほぼ達成している他、食品添加物を使わない調理に徹している。

【食材・地場産など】

栃木県、県産大豆を学校給食に

埼玉県、地場産小麦うどんを全校に

【食器・環境ホルモン】

横浜市、4年以上の

PC食器使用を禁止

ポリカーボネート食器から溶出するビスフェノールAが環境ホルモン（内分泌かく乱物質）であることから、横浜市は調査委員会を設け検討を続けてきた。中間報告ではビスフェノールAの溶出が認められないとして議論の的となったが、99年4月に発表された「横浜市学

校給食用食器調査委員会」の報告書では、使用年数が4年から5年過ぎたものでは、80・30分おいたものから0.6～1.2ppbのビスフェノールAが溶出していることを明らかにした。しかし、報告書は「溶出状況及び最近までの研究報告等の文献調査を踏まえて安全性の検討を行った結果、現時点で、本市の学校給食でのポリカーボネート製食器の使用が児童の健康に直ちに影響を与えるとは考えられない」と結論づけている。

その上で、「日常生活における化学物質の摂取総量をできるだけ減らしていくことが大切であるという観点から、給食で使用するポリカーボネート製食器のうち比較的高温で使用するスープ用カップで、使用年数が4年及び5年の食器については、取り替えていくことがより望ましい」とした。

また強化磁器などの磁器系の食器について「従来の給食用食器に比較して優れた特性を有する一方で、アルマイトや合成樹脂製の食器に比較して重い、割れやすいといった面もあり、施設・設備面や運用面での課題も想定されることから、現状における取組みの方策を含め、将来的な展望に立った検討が必要」としている。

これを受けて、横浜市教育委員会は、5月21日、スープなどを入れる食器について使用年数が4年を超えるものを磁器などに切り替えるとしている。

【その他】

広島県で生ごみ堆肥化が広がる

ご飯持参は白ごはんのみ...

よびかけ

秋田県横手市からのよびかけ 東京都八王子市からのよびかけ

秋田県横手市からのよびかけ

秋田県横手市は、1974年に設立された学校給食センターがあり、現在、12校分4600食を作っています。

私は、これまでベビーの託児サークルや育児情報誌を発行してきましたが、息子が学校に入ってまもなくから給食について勉強をはじめました。

給食センターでは、民営化の動きもあるようですが、なかなか状況は分かりません。私は、民営化に対して反対という訳でもありません。どんな人たちが調理してくれるのが問題だと思います。環境問題や、異物混入や、本当に経費が削減になるのか、といったことを、知った上で、どういう方向が望ましいかを考えたいと思っています。

今、給食センターでの試食会などを交渉していますが、なかなか、難しいようです。

学校給食のことに、子どもが入学してから「????」と思っても遅いような気がします。そこで、今、子どもが学校に通っていて、給食について関心のある方、また、今、就学前の小さなお子さんがいるお母さん方、横手市の学校給食について情報交換や勉強会などを一緒にしませんか？ また、横手市の市政や、給食事業運営についての情報を教えていただけたら、聞いていただける方、いらっしゃいませんか？

また、近県の方や私達の活動に関して興味のある方など、どんな内容でも結構です。メールください。

ご連絡をお待ちします。

Tさん

東京都八王子市から、中学校の弁当給食、小学校の調理民間委託について

八王子市では36校ある中学校のうち2校において、民間業者によるデリバリーランチシステムと自宅からの弁当併用の中学校給食が施行実施されようとしています。

保護者として中学校給食の実施を何年も前から要望してきましたが、それは現在小学校で行われている各学校での調理を行う自校方式の学校給食のことです。

さらに、八王子市の小学校給食では、直営調理員の調理から、民間業者に調理を委託しようという動きも出ています。

これまで、小学校では充実した学校給食だと考えていましたが、行政の動きが変わってきたようです。学校給食は、ただ単に子ども達に食事を提供すれば良いというものではないはずです。安全性はもちろんのこと、食文化や食教育、授業への給食を通しての教材提供、食品のありがたなど、食を通して子ども達に伝えていかなければならないことが数多くあります。これらのことを実践的にやっていけるのが学校給食です。

八王子の学校給食がひとつの曲がり角に来ています。

どのような学校給食が望ましいのかを、市民ひとりひとりが考え、話し合い、作り上げることが必要だと思います。

栄養士、調理員、教員、保護者の方だけでなく、八王子の次代を担う子ども達のことですから、できるだけ多くの方々とネットワークを組みたいと考えています。

まだ、これからの活動ですが、関心のある方、お便りをお待ちしております。

子ども達のための八王子の学校給食をみんなで守りましょう!

八王子・H2

(連絡は、全国学校給食を考える会事務局または、学校給食ニュース担当の牧下：maki@jca.apc.orgにお願いします)

e-mailでの連絡ができない場合、事務局にお問い合わせください

インフォメーション

ホームページのご案内

4月1日より、『学校給食ニュースホームページ』を開設いたしました。このホームページは、学校給食を、よりよいものへ、より子ども達に配慮したものにしていくための情報を集め、情報交換することを目的に設置しました。民間委託問題、環境ホルモン（内分泌かく乱物質）と給食食器の問題、衛生管理など、学校給食にまつわる様々な問題を整理し、広く情報交換することで、各地の運動や取り組みへのお役に立てるようにしてまいります。

前ページにありますように、運動や活動の呼びかけもホームページで掲載しております。署名のよびかけなどでもかまいません。ぜひ、ご活用ください。

引き続き、皆様からの情報発信やご質問、問題提起をお願いします。

ホームページの利用法

インターネットに接続できる環境が必要です。パソコン、一部のゲーム機、インターネットテレビなどが使えます。また、学校に設置されているパソコンで見することもできます。

アドレスは、
<http://www.jca.apc.org/kyusyoku/>
です。

情報をお寄せください

具体的に次のような情報を求めています。

【民間委託】

- ・調理の民間委託について、各地の事例や動向
- ・長期的な民間委託での経費の増減実例や実態
- ・センターでの民間委託化の動向

【食器改善】

- ・食器の改善例やその際の洗浄機などの工夫

【給食設備】

- ・自校式からセンター方式への移行などの動向
- ・設備改善の具体例や調理場の老朽化にともなう問題
- ・調理場の改築などにともなう工夫の実例

【食材】

- ・地域の食材を使用している実例
- ・遺伝子組み換え食品などの食材使用を取りやめた例
- ・食材購入に関する問題提起や取り組み例

【衛生管理】

- ・調理上の衛生管理についての具体的な改善例
- ・合成洗剤から石けんに切り替えた例

【食教育】

- ・学校給食を教材にした取り組みの具体的な内容
- ・給食だよりなどの工夫例

【その他】

- ・給食費の実態や問題点
- ・各種地域や学校単位での調査、統計
- ・アレルギー、アトピーなどへの対応実例