

今月のトピックス

学校給食への提案

牛尾保子（全国学校給食を考える会・会長）

今月から、学校給食関係者におひとりずつ、様々な意見や事例を書いていただきます。第一回目は、全国学校給食を考える会の牛尾保子さんです。

中学給食に「ホカホカ弁当」が導入されている。

1993年名古屋市ではじまり、現在は109校にスクールランチの名のもと実施されている。東京の立川市でもお母さん達の反対を押し切ってはじまっている。「手抜き食事」の代名詞である業者がつくる「ホカホカ弁当」が教育として行われている学校給食の名称で実施されてよいのだろうか。

行政改革、民間活力導入の名のもと、学校給食という子どもの心と体を育てる教育が、いま、利潤追求の場となろうとしている。

「食」という字は「人を良くする」と書く。つまり、学校給食には、地域で生産された旬の食材を中心に、子どもの健康を考えた献立が作られ、安全で温かいぬくもりのある食べ物が提供されることが求められる。教師や子どもが授業の疲れをいやし、喜んで食べられることが望まれる。そのためには、自校献立、自校調理が不可欠である。

戦後の食糧難対策としてはじまった学校給食は、1951年に食糧問題は解決したとして打ち切りの方針もあった。しかし、反対運動で継続となり、1954年に学校給食法が成立。教育の一環として小学校に普及拡大のはこびとなった。

当時、主たる熱量源は小麦粉、蛋白源は脱脂粉乳であり、米は1970年まで導入されていない。輸入脱脂粉乳は不評で、残菜が多く、また、異物混入などの問題が続出した。

私が一番最初に学校給食を体験したのは、今から50

年前。和歌山市の小学校で、娘の母親として学校から給食をつくる当番に呼び出されたときだった。お母さん達は、あしだ（雨の時に穿く下駄）にもんぺといういでたちで、家庭科教師の指揮のもと、味噌汁、鯛のフライ、千キャベツに挑戦した。ご飯は家からの持参であった。

その後、1955年（昭和30年）、私は30才で栄養学校に入学した。

戦後の民主教育は新鮮であった。若い人たちとの討論、特に「栄養とは何か」で激論した。

栄養とは、食品の栄養素のことではない。「新陳代謝」すなわち、食べる→消化吸収→血や肉・エネルギーとして食べた物が働く→排泄→休養という自然のサイクルによる営みすべてを総括して「栄養」との結論になった。

「栄養士とは栄養指導を業とする者」という法律に基づいた資格は得たものの、何をすべきか迷った。国立公衆衛生院保健指導学科で国費による勉学の道がある、と教えられ入学することに決めた。

入学時の齊藤潔院長の訓辞は、「およそ公衆衛生の仕事にたずさわる者は、私利私欲を捨て、国民の健康改善のために、生涯献身しなければならない」と、熱気を帯びた論議であった。講義担当の諸先生は、憲法の基本的な人権、特に25条の「すべて国民は、健康で文化的な生活を営む権利がある」を守る仕事として、動物実験、現地調査など、寝食を忘れて研究しておられた。私はその後姿に感動し、保健所を目標に受験した。

しかし、不況で職はなかった。そのため、立川市立

六小の産休代替栄養士に臨時採用され、次に中目黒小学校のPTA雇いの栄養士となった。PTA雇いは、健康保険やボーナスもなく、児童納入の給食費から給料が支払われていた。

当時、学校給食は歴史が浅く、子どもの生命を守り、かつ食教育の重要な場であるのに軽視されていた。その後、都から板橋の新設保健所で地方公務員としての採用通知をもらったが、公衆衛生院で学んだ「献身の教」を思い身分安定より子どもの健康を守る仕事を選ぶべきだと決意し、保健所の職を辞退してPTA雇用を継続した。当時目黒区では、1校を残し全校に栄養士が配置されていた。しかし、「地財法改正」により、全員が首切りとなった。23区は学校栄養士制度がなかったのである。私は給食作業員として墨田区に採用され首をつないだが、朝から野菜洗浄、調理、釜番、配食、午後の食器洗い、熱湯消毒、床磨き等、新米作業員はヘトヘトだった。作業終了後は、学校の要望で栄養関係の事務もこなした。また、栄養士制度発足のための請願書を書いたり、都庁へ陳情に行くなど、何足のも草鞋穿きで走った。

その間、角田八重子、小崎光子、西山千代子の諸先輩に出会い、東京都学校給食栄養士協議会を結成し、40年になる。お母さんたちと脱脂乳反対運動を繰り広げたり、学校給食センターを告発し10年余裁判闘争を続けた小崎さんと、大型化、合理化がいかに子どもの幸を奪うかを裁判所を通して世に訴え続けてきた。

「食べて害になるものを、人に食べさせてはいけません」

ん」の言葉を絶唱されたのは、慶応病院におられた芦沢千代先生である。

しかし、大阪堺市のO-157事件では子どもの命が奪われるという最悪の痛恨事が発生した。いかにして子どもの命を守り育てるかを考えるのは国民的課題で、その一翼を担う学校給食は教育として行われる以上、地方自治体の首長が責任をもって、かくあるべしの規定をつくり実施すべきである。

私は、ここにあらためて学校給食の運営についての提案をしたい。

- ① 学校に調理室があること。
- ② 栄養士が学校給食運営の要として子どもの健康に役立つ食材や給食運営を提案し、教師、保護者、地域住民と検討、校長が決定し、給食を通じて食教育を行うこと。
- ③ 調理員は、調理師の資格を持つ技術職員とし、子どもの教育を推進する者としての位置づけを確立すること。

冒頭に紹介した「仕出し弁当」など教育でないものは、国庫補助金（要保護・準要保護児童）の支給を行うべきではない。

首長は地方財政上、前述のような本物の学校給食を実施する財源がなければ「学校給食は実施できない」と選挙公約でことわるべきではなからうか。

かつて「地財法」は公共の施設、事業に民間の財源を導入してはならないとしていた。学校給食を利潤追求の場として、業者に売り渡してはならない。

よびかけ

兵庫県神戸市からのよびかけ

私は神戸市で学校給食調理士として勤務しています。神戸市は今のところ調理師は全員正規職員です。合理化は以前から言われ続けているのですが震災、不況による財源不足のため、いっそう厳しくなっていて、いつ嘱託、パート、民間委託になってもおかしくない状態です。

合理化への対抗策として、月一回土曜日にボランティ

アとして一人暮らしの老人を学校に招いて昼食会を開くという活動を10年前からしています。

各地の学校給食に携わる人や関心のある人たちとインターネットを通じて情報交換したいと思っています。

学校給食のデータベースをつくりませんか？
おしえてください、あなたのやりかた。
給食関係データを募集します。

栄養士さんや調理員さんに会ってお話をうかがうと、「たいしたことはしていないのよ」という言葉が返ってきます。でも、発行されている「給食だより」や、調理手順のメモ、記録などを見せていただくと、そこには、その人ならではのちょっとした工夫やアイデアがつまっています。

ワープロのデータとして「給食便り」が何年分もとつてあるというお話もありました。

調理データを詳細な記録にして残し、次に似たような料理法があったとき、気を付ける点をすぐに見ることができるようにされている調理員もいました。

ひとりひとりが「たいしたことはしていない」と思っていることでも、たくさん集まると、それは大きな情報源になります。新しい発想や工夫につながります。

学校給食ニュースでは、皆さんが日々の取り組みの中でお作りになった様々なデータを整理し、公開するプロジェクトを考えています。ぜひ、ご協力ください。

もちろん、学校内だけでなく、保護者や地域で学校給食に関わる活動をされている方の記録などでもかまいません。

たくさんのご応募をお待ち申し上げます。

具体的には、

- 給食だよりなどの通信や教材
- 献立の記録
- 調理方法の記録
- 衛生管理の記録、手順書
- 学習会や研修会などでの発表資料
- 試食会や交流会などの活動記録
- 民間委託やセンター化阻止などの運動記録

などです。ここに例としているもの以外でも自由にお送りください。

応募に際してのお願い

実名、ペンネーム、匿名のいずれでもかまいません。できれば、事務処理用にご連絡先とお名前を教えてください。

原則として、いただいたデータに加工はしません。た注釈や整理、ラベル付けなどを行う場合があります。いただいた資料・データの返却はいたしません。コピー等を送ってください。

作業の都合上、パソコンで加工できるデータにしてください。写真については、少数であれば事務局でパソコンに取り込みます。

受け取ることができるデータ形式

テキストデータ、ワードや一太郎のデータ、
エクセルやロータス1・2・3のデータ、
ワープロのデータ (DOS形式に保存し直してください)
画像データ (.bmp .tif .gif .jpg .png .pcx)

受 付

パソコン用データは、電子メールまたはフロッピーディスク、MO、ZIPをお願いします。

電子メールの場合、

。

最近のできごと

99年6月～7月はじめの新聞などから

【衛生管理・食中毒】

- 東大阪、大阪市の4私立幼稚園食中毒
- 愛知県美和町、センターに金属探知器導入
- 茨城県土塔中央保育所、給食で食中毒
- 製造元の衛生管理調査
- 秋田・大湯中で食中毒
- 塩釜市、独自の衛生管理マニュアル

【地場型給食】

- 給食パンに道産小麦をブレンド

- 神奈川県、県産米使用

- 群馬県、県産農産物利用促進の協議会が発足

【アトピー・アレルギー】

- ラテックスアレルギーに注意

【施設設備】

- 東広島市、センター化へ

【その他】

- 学校の環境基準見直し
- 日本人の栄養所要量改定

ご意見

ホームページから

●北海道函館市の保護者から 「給食の箸」について問いかけ

学校給食の箸は本当に問題ないのかと申しましたので、報告します。

環境ホルモン対策で、函館市の公立小中学校では、6月1日から学校備え付けの木製のはしが使用されたようです。私の子供の通うS中学校、A小学校も6月1日から学校備え付けの木製のはしとなりました。この箸は、クスノキ科の鉄木、こげ茶色系で角丸型、アク抜き済みの表面天然油塗装処理、水に沈む重さとのこと。私

は実物を見たことがないのですが、小学生の子供が拒否反応を示しています。消毒の様な非常に強くて嫌な匂いがするらしいのです。

おいしく給食を食べる状況ではないということで、6月14日から箸の持参をはじめました。しかし、学校側から箸の持参禁止との指導があったようです。「問題ない」「少し我慢なさい」との事。食事をする器具が臭くて自宅から持参する様な状態でありながら、我慢して使用しなさいとの指導とは。

本当にその箸は大丈夫なのでしょう。匂いのもとは何なのか？ 天然油塗装とは何なのか？ 疑問です。

●民間委託について

学校給食調理員のSさんからいただいたメールです。ご本人に確認の上、掲載しました。

ホームページを拝見しました。私も去年から小学校で給食の調理員として働いています。

公務員として働いている私が言うのもなんですが、今、民間委託は断固阻止すべきであると言われていたようですが、私としては、どうして民間委託がいけないのかがよくわかりません。

私は以前、委託会社で調理師として働いていました。病院での勤務でしたが、正規職員と委託社員と一緒に働いていました。調理現場では、立場的にはやはり委託社員は弱い立場にありました。でも、患者さんには正規職員と委託社員との違いはわからないもので、働いている私達はそれなりに責任感を持って仕事に就いていました。

今、実際に学校職場で働いてみて、なんて時間のむだ遣いをしているんだろうと思うことがあります。以前は時間から時間まで、休憩時間を除いて、めいっばい働いていました。でも、今はお茶を飲んだり雑談をするのも勤務時間の一部となっています。夏休み等の長期休暇中も、何もせずに一日過ごす事も少なくありません。それでも、お給料はもらえます。

公務員の私としてはこんなに楽な事はないと思いますが、一市民としては税金のむだ遣いだなと思います。

学校給食が民間委託されたとすれば、給食費のコスト削減の為に、材料の質は落ちるでしょうし、最低の人員しか配置せずに、一人あたりの負担はかなり増えるでしょう。でも、それは今までむだ遣いをしてきた部分を削り落とした事になるのではないのでしょうか？

民間委託されると子供達との係わり合いが薄くなると言われますが、今現在でも子供達との係わり合いは、それ程多くないと思います。基本的に学校行事は先生

達で運営されていて、調理員はいなくてもよい存在のようです。

子供達にとっては、公務員の調理師さんも委託社員の調理師さんも同じに見えるのではないのでしょうか？

なんか、ダラダラと書いてしまいましたが、常日頃から抱いていた思いです。

お気に障ったら、申し訳ありませんが、私のこの思いに対するお答えを頂けたら幸いです。

●神戸の調理師さんからのお返事

Sさんへ 確かに私も民間の会社にいた時に比べたら時間的に楽だと思います。

その楽さに甘んじてしまわないよう、なんとか待機時間や三期休業中の時間を有効に使えないか考えています。わたしは調理師の書いた給食だより「クッキング新聞」を発行してそれを廊下に貼ってもらっています。

私は先生や児童、その保護者とももっとかかわりをもちたいと考えていますので、そのきっかけとなるものをいろいろ試行錯誤中です。いつまでも「おばさん」扱いは絶対嫌です。

でも、こういった考えを持った調理師はまだまだ少数で、何か新しい事を提案しても、つぶされて涙をのむ事の方が多いですが。

民間委託については、もっと税金の無駄遣いをする所があるはずなのに、なぜ市民サービスの最前線にいて一番市民と関わってる私達現業職がターゲットになるんだろうという思いが根底にあり、私は基本的に反対です。

子供達が楽しみにしている給食です。また、私達は子供達の命を守る一番大事なポジションにいます。もっと胸をはって働きましょう。

岸 紀子（神戸市立高羽小学校勤務）