

今月のトピックス

福岡は元気！ うちんげの取り組みバ 自慢しようかい

99年9月4日、福岡市内で、自治労 福岡総支部現業評議会学習会が開かれました。学校給食ニュース編集の牧下が招かれ、全国の事例を紹介した後、福岡県内の調理員が取り組んでいる様々な事例の報告がありました。タイトルは、『うちんげの取り組みバ 自慢しようかい』。その名の通り、批判ではなく、謙遜ではなく、自慢をしようという試みです。人前で自分の日々の活動を紹介するのはなかなか難しいものです。そこで、「自慢しあい」をすることでお互いの活動を分かるようにしようというものです。

その報告会から、前原市、志摩町、二丈町、福岡市の取り組みをまとめました。

【前原市】

Aさん

●地場産、石けん、強化磁器

私たちは、子ども達のために身体によい安全な食材を、旬の物はできるだけ地元農家で取れた新鮮な野菜や果物等を取り入れるようにしています。

特に怡土小学校では地域の「やってみよう会」というところから直接無農薬野菜を仕入れています。とれたての野菜だと持ち味が生かされ、薄味で美味しく食べられます。

だし汁も化学調味料は一切使っておりません。天然の昆布・いりこ・鰹節・椎茸・鶏ガラを使用しています。粗挽きソーセージ、ハム・醤油・味噌は、保存料が入っていない物を使用し、手作り給食を頑張っています。

春巻き、茶碗蒸し、トンカツ、コロケ、ササミフライ、蒸しパン、魚のホイル蒸し、カレールウ、ホワイトルウも手作り、肉団子は一個ずつ丸めて作ります。アレルギーの子どもには、各学校で除去食等を行って

ます。前原東中学校では、子ども達が考えた給食をしたり、調理コンクールで出された新メニューを取り入れたりして喜ばれています。

食器も徐々にアルマイトから身体に安全な強化磁器に切り換え、洗剤も肌に優しく環境にも優しい石けんを使用しています。

●地域への発信

学校給食のよさを市民の方々に分かってもらおうと、2月7日の前原南小学校のPTAバザーで調理員手作りの蒸しパンを無料配布しました。キャロットとほうれん草の2種類を各500個つくり、レシピと一緒に配って好評でした。

7月25日には『子育てシンポジウムinまえばる』を開催し、“見つめよう子どもの心と食～未来へのメッセージ”をテーマに、西南女学院短期大学食物栄養科教授の安部一紀先生の基調講演や前原市の中学校の先生、養護の先生、保育士、調理員が参加したパネルディスカッション、赤米を使った弥生赤飯、ばんさんすう、大豆の好み揚げを使った学校給食試食会を行い約1000食を食べていただきました。

●三期休業中の応援

前原市では、夏季休業中に給食調理員が給食終了後3日間と給食開始前8日間を除いた7月23日から8月22日までの1カ月間、老人ホームの寮母と調理業務へ5名、4園ある保育所の調理業務へ8名、放課後児童クラブへ12名応援に行っています。応援の期間中は臨時職員を雇わず、正規職員だけで業務を行って経費を浮かしているわけですが、学校での期間が11日しかなく、給食終了後3日間は調理コンクールの献立検討や試作に追われ、後の8日間で清掃作業や食器磨き等をしていかなければならないので、一人も休むことができません

ん。しかし、市民の人たちに、私たちの仕事を分かっ
てもらうために、どんなにきつくて大変でも夏季休業中
の応援体制は続けていかなければならないと思っています。

【志摩町】

Bさん

●地場産野菜

給食に使う大半の野菜は、地域の農家に納めてもら
っています。保健課が健康づくり推進のためはじめた
地元野菜使用の取り組みも11年がたちました。地域の
子ども達にこそ新鮮で安全な食べ物が必要だという目
的で、当時「志摩の朝市」に出店しておられた農家の
主婦8名の協力を得てスタートしました。

しかし、作物のできる時期と使用する時期がずれた
り、規格も市場の物とは違ったりと、いろいろ問題はあ
りましたが、契約農家（井田原有機野菜）、各学校調
理員、平成4年から担当となった農政課職員とで月に1
度の定例会を持ち、農家の方と直接会って話すことで
問題点を少しずつ解決しています。この定例会におい
て先月の納入野菜についての反省と翌月の野菜納入業
者を決めています。

学校給食を通して地元農業とのつながりを持ちなが
ら、安全でおいしい給食をつくるため、私たち調理員
は、この取り組みをずっと続けていきたいと思っていま
す。なお、野菜、果物のほか、わかめや自然卵、魚
介類なども地元産です。

●夏休み期間中のとりくみ

次の学期に出る新献立の試作、検討会や、現在出
ている献立をさらにおいしく、きれいにつくるための試
作、検討。料理コンクール出品のための試作会、衛生
講習会、児童クラブの訪問などです。児童クラブは、
町内3校を手作りのおやつとレシピをもって訪問し、一
緒に食べたり、おしゃべりをして料理への関心や市販
のおやつではなく手作りのおやつへの関心を高めるよ
うにしています。

●アレルギー食への対応

魚、牛乳、油などの除去食は、小鍋に分けてつくり
ます。また、肉、魚などの揚げ物は、オーブントース
ターを使って焼く。

●志摩町現業評議会

98年の7月、私たちの強い要望で町長による給食現
場訪問が実現しました。3校を見学したあと子ども達と
一緒に給食をとられ、その後、調理員との意見交換を
行い、現場施設の改善要求や夏休み期間中の職務内
容について協議することができました。この訪問により
町長の現業に対する意識が大きく変わったように思わ
れます。3月に新しくなった町長の選挙公約に中学校給
食の実施があり、任期中にはどのようなかたちでの実
施になるのか結論がでます。しかし、直営を堅持する
ためには、結果が出るのを待つのではなく、自分たち
の必要性・直営の重要性を私たち自身がしっかりと自
覚し、これを当局へはもちろん住民にも積極的にアピ
ールし理解を得ることで守れるのではないかと思いま
す。また中学校給食の実施については、教職員との連
携も必要となってくるでしょう。

【二丈町】

Cさん

●自然のものを使って

二丈町は、海・山に恵まれたのどかな田園が広がっ
ている静かな町です。二丈町は人口約1万4千人。全
国でも有名な姉子の浜があり、浜がきれいで砂がキュ
ッキュッキュと鳴きます。山は、二丈岳、浮岳、十坊
岳とハイキングコースで、海はサーファーが集まり、夏
も冬もにぎわっています。遠浅なので夏は海水浴客で
もにぎわいます。一貴山の仁王様と仁王門も自慢のひ
とつ。滝もあります。

自然がいっぱいのよいところで、小学校3校、中学
校2校あります。給食は小学校だけで、調理員は8名。
自校式です。

私の学校では、裏山にある竹が、春になるとたくさ
ん竹の子を出してくれるのでとってきておかまで茹でる
のです。特別に竹の子の料理をしたり、たまには1本2
本と子ども達が勝手に取ってきてくれるので、大変です。
でも、少しだけでも茹でます。

学級からも来ます。大根に、キュウリに、芋にといろ
いろなものを給食に使ってくださいと言ってくるので、
「今日は2年1組のキュウリを使って特別にキュウリの中
華漬けを作りました。2-1の子ども達が一生懸命作っ
たキュウリです、味わって食べてください。おいしいよ」
とメッセージを添えて出しています。それと、伝言板を
買ってもらって、子どもとのコミュニケーションを取って

います。子どもとの会話も必ずしています。

伝言板には、簡単な給食の作り方や給食に関したなぞなぞやその時々季節の花や木や虫たちのことも書きます。それと地場産の味噌やキュウリ・トマトなどを使うときは、「今日は何このを使っているよー」などと書いています。

子ども達はもちろん先生方も楽しみにしているとの声でうれしいです。時々、私たちのところに各学級からメッセージが届きます。文章の中には、ほほえましい文や楽しい文、考えさせられることなど、いろいろとあります。

まちづくりフェスタ

昨年度から、住民の中に入って何か自分たちをアピールしたいと考えていました。教育委員会から古代米を使って古代食を作るので手伝って欲しいと言われてましたが、私たちは給食を作っているの、給食の豚汁とおにぎりを作りましょうかと話を進め、子ども達が食べているのと同じ豚汁に、二丈特産の赤米で赤米のおにぎりを作ることが決まり、10月のまちづくりフェスタの芋掘り体験の中に参加することにしました。

朝早くから調理員8名で豚汁300人分と赤米のおにぎりをつくりました。そして、芋掘り畑で来た人たちにサービスしました。広用紙に二丈町調理員達が子ども達の食べているものと同じ材料、切り方、同じ味付けで出していますと大きく書いて張り出し、いもでできる簡単クッキングのレシピを書いて配りました。このフェスタに参加できたことは、私たちにとってプラスになったと考えます。今年も参加します。

【福岡市】

Dさん

●福岡市小学校給食の現場から

85年8月30日、「食」問題をテーマによりよい学校給食を考えていく地域共闘機関としてスタートした「学校給食を考える福岡市連絡会議」に小学校調理現場として参加し、その準備段階から数えるとすでに18年が経過しました。

その間、学校給食の改善にむけて、保護者や市民の皆さんとともに取り組み、ささやかながら、一定の成果をあげてきました。それは「子どもたちの命と健康」を守るため、保護者と調理現場が車の両輪のごとく、力を尽くした成果と言えます。

これまでの主な取り組みを報告します。

◆合成洗剤追放＝石けんきりかえの取り組み

「増員なし、設備増なし、洗浄剤の経費増なし、職場全員の合意」を条件とする職場ごとの選択制の中で、自主的な現場の工夫と強制を排した草の根的な運動展開によって、石けんへの完全きりかえを果たしました。

経過については、小冊子にまとめています。

『学校給食から「合洗」が消えた

～聞いて、聞いて、私たちののはなし』

自治労福岡市役所現業職員労働組合教委第2支部

〒810-8620 福岡市中央区天神1-8-1

電話092-711-4943～4945、FAX092-722-4743

目次等はホームページに掲載中

◆リジン等の食品添加物排除の取り組み

リジン追放、化学調味料から自然のだし使用へきりかえ、昆布、いりこ、鶏骨からのだしとり、小麦粉、バターでのホワイトルーなど手作りへ。

◆輸入食品やポストハーベスト農薬の問題

輸入オレンジやバナナなどの使用をやめさせ、国産で可能な限りまかなったり、地場産のくだものや野菜の使用を申し入れ、一定の成果を上げてきました。

◆米飯給食の実施

「安全でおいしい、炊き立てのご飯を子どもたちに」と、自校炊飯方式を求めてきました。その実現のために、1年間、自校炊飯と委託炊飯の両方式を試行しましたが、最終的に市教委は「経済効率性」を優先して、昭和57年より、週2回の本格実施となりました。

◆食具の改善

先割れスプーンの廃止、おはし、フォーク、スプーンの使用について取り組み、地域揚げての請願署名や委員会交渉の積み重ねによって、先割れスプーンは廃止となりました。

◆プラスチック米飯缶の改善を求める

米飯給食実施以来の改善要求で、連絡会議の長年の課題となっています。労使交渉のなかで、やっと労使協議の課題として、改善にむけた協議のテーブルにつく段階にいたったところです。

◆文部省合理化通知に反対

行財政改革の名のもとに、現業職場切り捨ての動きの中で、文部省は、給食職場の民間委託、センター化、臨時職員化なども可とする通知を出しました。子どもたちにとって、安全でおいしく豊かな学校給食の実現にむけて、行政の内と外から働きかけていくためにも、現行の直営自校方式、正規職員が、よりよい給食実現にむけてのスタートラインであることを確認し、保護者との率直な意見交換の場を持ちながら、教委にも直営自校方式の堅持を訴えてきました。

◆養護学校給食の自校方式化

これまでの給食センターからの配送方式から自校直営方式への転換を求めて、繰り返し議会請願や教委交渉、施設見学、保護者との話し合いなどをおこない、学校現場への人の配置による食材の刻みや潰しの二次加工対応策の開始、そして、ついには南福岡養護学校をはじめ、今津養護学校などで、建て替えを機に、自校調理方式へ転換しました。

◆遺伝子組み換え食品の表示を求める

現行では、遺伝子組み換え食品の排除はおろか、チェックも不可能な制度の改善を求める請願を行い、議会では満場一致で採択、福岡市として、国に対する意見具申を行いました。

これらは、調理現場と保護者が一体となって「子どもたちにとって、安全でおいしい豊かな学校給食のあり方」を考え、行政の内側と外側から繰り返し「教育の

一環としての学校給食のあり方」と「食教育の重要性」を訴え、働きかけてきた成果だと思います。

今、行財政改革の名のもとに、合理化通知の実体化として学校給食調理現場の民間委託化が進行しつつある中では、行政にむけて直接ものを言えない学校給食調理員が大量に生み出されようとしています。

21世紀を担う子どもたちに、「食べること」を通じて「生きること」を学び、文化としての「食」をも引き継いでほしいと願っています。

そういう意味でも、家庭の役割強化とともに、学校給食の役割はますます重要になって来ていると思います。

調理員が、学校現場で子どもたちの顔を見ながら調理することが、さらに、豊かな食教育の生きた教材となるように、私たち調理員自身も、「私、作る人」から「子どもたちの豊かな食教育をともに担う人」への自己変革が求められています。

96年、O-157食中毒発生以来、施設設備、器具等の抜本的な改善として、教委として即対応できない中で、「小学校給食から、食中毒を出さないぞ!」を合い言葉に、これまでの作業手順や作業工程を見直す中で調理現場の知恵と工夫、自らの意識改革で衛生管理の強化を図ってきました。

今後とも、調理員としては、「子どもたちのための安全でおいしい豊かな学校給食」にこだわり続ける自分たちであり続けたいと思っています。これからも、自校直営方式を守り、安全でおいしい給食、地域や子どもたちに信頼される学校給食を作っていきたいと思えます。

東京・八王子市から 子どもたちのための学校給食を考える会結成

子どもたちのための学校給食を考える会は、子どもたちと保護者、そして市民のために作られました。

子どもたちのための学校給食をめぐる環境が、今、大きく変わろうとしています。

それも当事者である子どもたちや保護者、市民に知らされないままに…。

小学校給食は民間委託に、中学校給食はデリバリーランチと呼ばれる仕出し弁当に、と、それぞれ方針が出されています。

私たち「子どもたちのための学校給食を考える会」は、合理化の名のもとに“ただ食べさせるだけの学校給食”へと変質させようとしている八王子市の行政に対し、子どもたちの健康と権利を守り、健やかな成長を願いながら、学校給食を教育として位置づけるよう多くの市民と力を合わせて運動をすすめたと思います。

活動目標

(1) 学校給食の本来の目的である教育としてのあり方を確立するため、保護者、教員、栄養士、調理員が

一体となって、関係公的機関に対して働きかけていきます。

(2) 理想的な学校給食と言われる八王子市の「地場型直営自校の給食」を守るための運動をすすめます。

(3) さらによりよい学校給食を目指すための条件整備を公的機関に働きかけます。

(4) 給食の質の向上を図るための情報交換や学習会などにより、多くの保護者、市民と協力して、より充実した運動をすすめます。

(5) 学校給食の安全性を守るため、環境ホルモンや遺伝子組み換え食品などの有害食品の追放、地場生産の食材活用や無農薬の農産物の導入などの学習をすすめます。

以上の目的に賛同していただける方、子どもたちのための学校給食を考える会に入会しませんか？子どもたちの健康と未来をいっしょに守りましょう。

子どもたちのための学校給食を考える会 事務局

ご意見 インターネットに寄せられたご意見

【センターでの陶磁器導入について】 Sさんから。

はじめまして。栃木県で学校栄養士をしています。
今回、私の勤務している町では、小中学校の給食が平成14年度からセンター給食になります。
そこで、センターにおける食器のことを調べようと、

このページを見つけて、メールを書いている次第です。
現在、町では、食器を選考しているところです。
強化磁器食器が、現段階では安全とされている食器で、私自身も、強化磁器の食器が良いのではと思っておりま

す。
しかし、町としては、「強化磁器の食器は重くて、調理員さんが大変なのは」や「いくら強化磁器と言っ

なぜなら、病院は利益を上げることが必要です。少しでも患者さんに多く来てもらうためには病院食をよりおいしく、患者さんがより満足するものへと質の向上に心がけるという企業努力は、経費削減と同等、下手をすればそれ以上に大切なことです。しかしながら公立小・中学校は当然、より多くの生徒を集めることを考える必要はありません。委託される民間企業の企業努力は経費削減です。

委託する自治体の第一目的がそれなのですから、当然といえば当然です。私の不安はその経費削減の為の企業努力なんです。例えばコストを減らす為に第1に検討されるのが人件費です。人を減らす為には給食を作る手間を減らさなければなりません。

すると工場で洗浄、カットされた野菜をそのまま出す、できあいのレトルト食品や、冷凍食品を使う、当然考えられることです。しかし、そういうものには保存料、着色料、酸化防止剤、化学調味料などなど食品添加物が多く使われているだろうことを想像するのは簡単です。

もちろん、私も冷凍食品とか使います。だからそれが全部悪いとはいいません。でも、一応は少しでも添加物の少ないものごとを確認し、頻度が多くならないように気をつけることはしています。しかし学校給食はどんな添加物が使われているか、保護者は知ることすらできないのです。

けっして委託業者が悪いといっているわけではないのです。民間業者であれば当然するだろう企業努力がどっちを向いてされるのかが不安なんです。子供の方を向いていけばいいのです。しかし残念ながらこのままでは子供の方を向いてくれるとはとても思えません。まずは経費削減のほず、当然です、委託料を下げなければ入札で受注できませんから。

私の願いはできることならば自校式で、アレルゲン除去食、行事食なども取り入れて、生産者のはっきりした食材料を…とはっきり言って手間のかかることばかりです。利益優先の民間企業ではとても無理のような

気がするのです。

>私も子をもつ親として子供にとって安全ですくすくと育つ源となる学校給食に多大な期待をしております。直営・民間ということではなくそれぞれの現場で子供たちのことを本当に考えて食事を作ってくださいる人たちがこれから増えつづけることを望んでおります。

まったくもってそのとおりなのです。子供たちのことを本当に考えて給食を作って下さるのであれば、直営・民間どちらでもいいのです。

しかし、民間委託に対する不安・疑問はまだまだたくさんあります。

全部を記述していたのでは長くなりますので割愛させていただきますが、現状の不安一杯・疑問一杯の状況では民間がいい、民間でもいいとはとても言い難いのです。それが私の意見です。

【愛知県東海市からの報告】

東海市安全で豊かな学校給食を考える会から

10月16日土曜日に東海市安全で豊かな学校給食を考える会の月例会が開かれ、そこで報告された東海市の民間委託に関する動向を報告します。

9月の下旬、東海市安全で豊かな学校給食を考える会では、9月の定例市議会を前に「学校給食の民間委託の中止を求める陳情書」を、10団体・サークルの団体署名を添えて提出しました。

9月の下旬、その陳情書が東海市教育委員会の定例委員会に議題として取り上げられ、話し合われたそうです。結果的には否決されたものの、私達の要望が門前払いされることなく、公式の場で議題として取り上げられたということは、一歩前進ということができているのではないかと、会員と話しました。

今後の活動としては、考える会の会員を増やし、活動を広げることと、次の市議会に提出できるよう、やはり民間委託反対の個人署名を集めることが主な活動になります。

最近のできごと

99年10月の新聞などから

【食器】

鹿児島市、PCからステンレスへ

香川県善通寺市、強化磁器へ

愛知県春日井市、強化磁器へ

食器、山梨県の動向

川連漆器のモニター調査

陶磁器のリサイクル

PET樹脂漆器開発される

学校給食におけるポリカーボネート製食器の使用状況について

文部省体育局学校健康教育課が発表した各地の使用

状況等についての情報は、以下に掲載されている。

<http://www.monbu.go.jp/news/00000381/>

(今回別紙として添付しています)

【民間委託】

沖縄県糸満市、民間委託について

北海道の調理員半数が非常勤

【食中毒】

広島県東広島で食中毒

【その他】

高知県中村市、給食実施の方針

広島市内、給食残菜の堆肥化すすむ

ご案内

【学校給食ニュース】

次号、学校給食ニュースの発行は2000年1月になります。12月の発行はございませんのであらかじめご了承ください。なお、インターネット版学校給食ニュースは、随時更新しております。

【学校給食全国集会】

2000年の学校給食全国集会について、日程、場所のみ決まりましたのでご案内いたします。なお、テーマ、内容などの詳細は、現在実行委員会で検討中です。詳細は、1月号にてお知らせいたします。お問い合わせは、下記実行委員会構成団体へお願いします。
日程：2月21日（月） 場所：日本教育会館（東京都千代田区）