

学校給食の危機と可能性



2016年3月27日(日)
牧下圭貴(学校給食ニュース)

学校給食の危機

TPPを先取り

民営化、合理化に悩む給食の現場



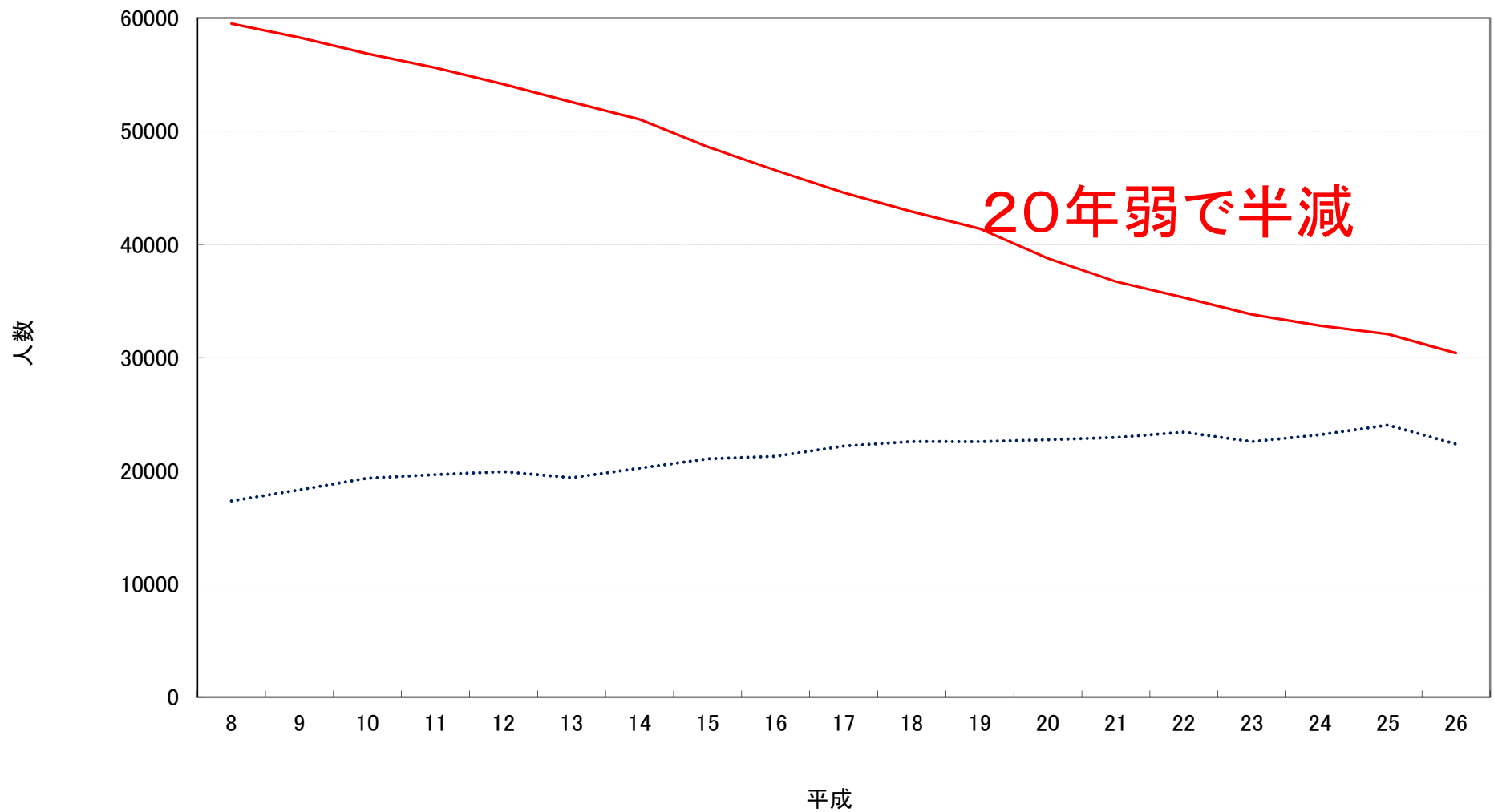
学校給食の合理化とは

調理員のパート労働化（非正規労働化）

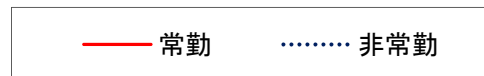
調理の直営→業務委託（民間委託）

自校方式→センター方式

直営調理員は減少の一途

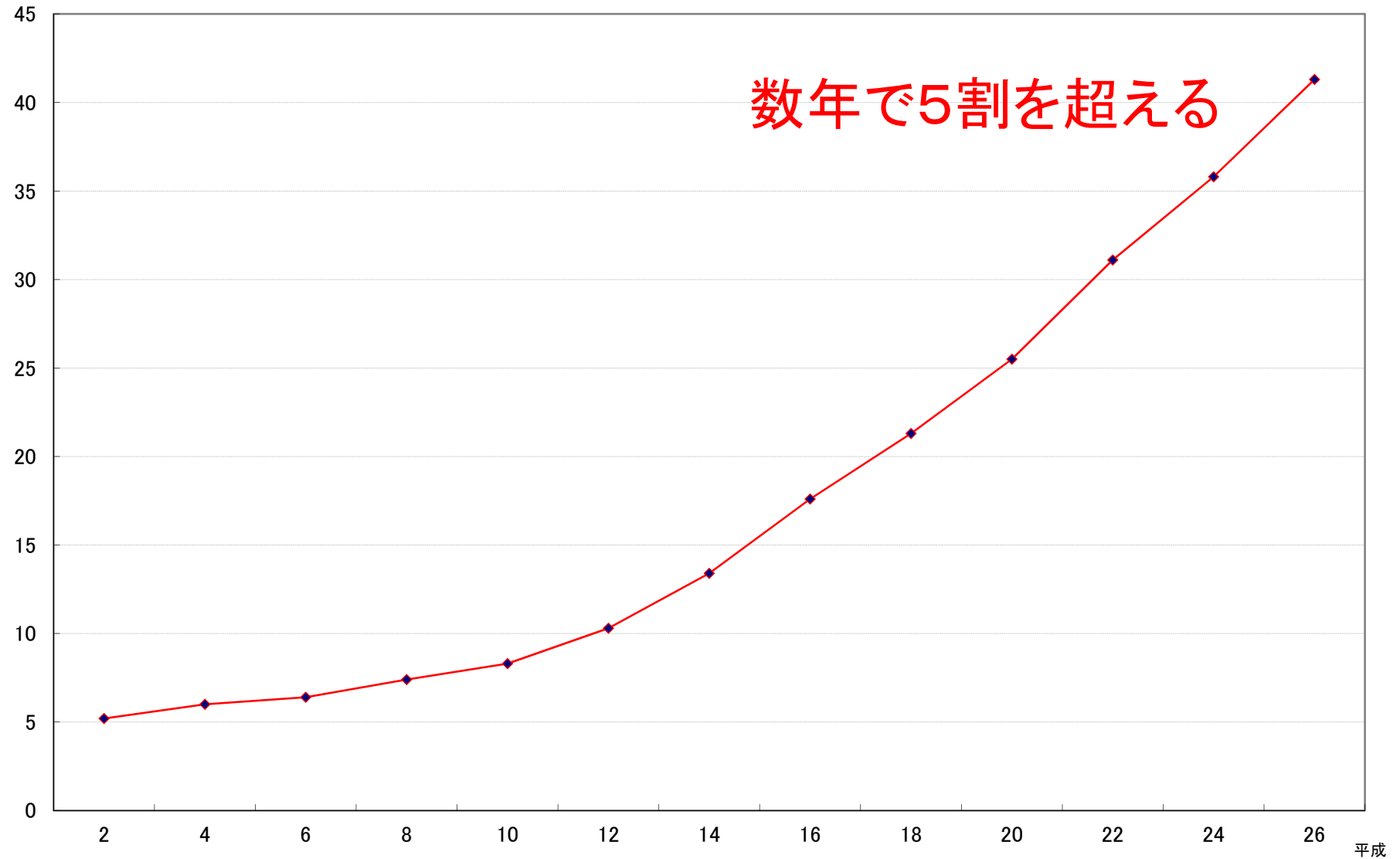


文科省統計データから作成



調理の委託率(学校数ベース)

比率



調理の民間委託の問題

- ・委託調理しか知らない栄養教職員

- 調理経験がない。

- 調理行程と施設、力量に応じた献立ができない例も。

- ・委託事業者が管理を担う可能性

- 管理栄養士、栄養士資格のチーフもいる

- 現場が分かるようになる

- 栄養教職員業務の民間委託へ(江戸川区等)

・委託調理事業者は低コストにあえぐ

→人が定着しない(低賃金)

→経験者が少ない

→肩書き志向(管理栄養士、栄養士等)

→子どもとのつながりが希薄に

卒業式の教職員から、来賓へ(関係が変わる)

→職員とも関係希薄になり、調理室のブラックボックス化

→完全委託だと、栄養教職員の研修にも差し障る

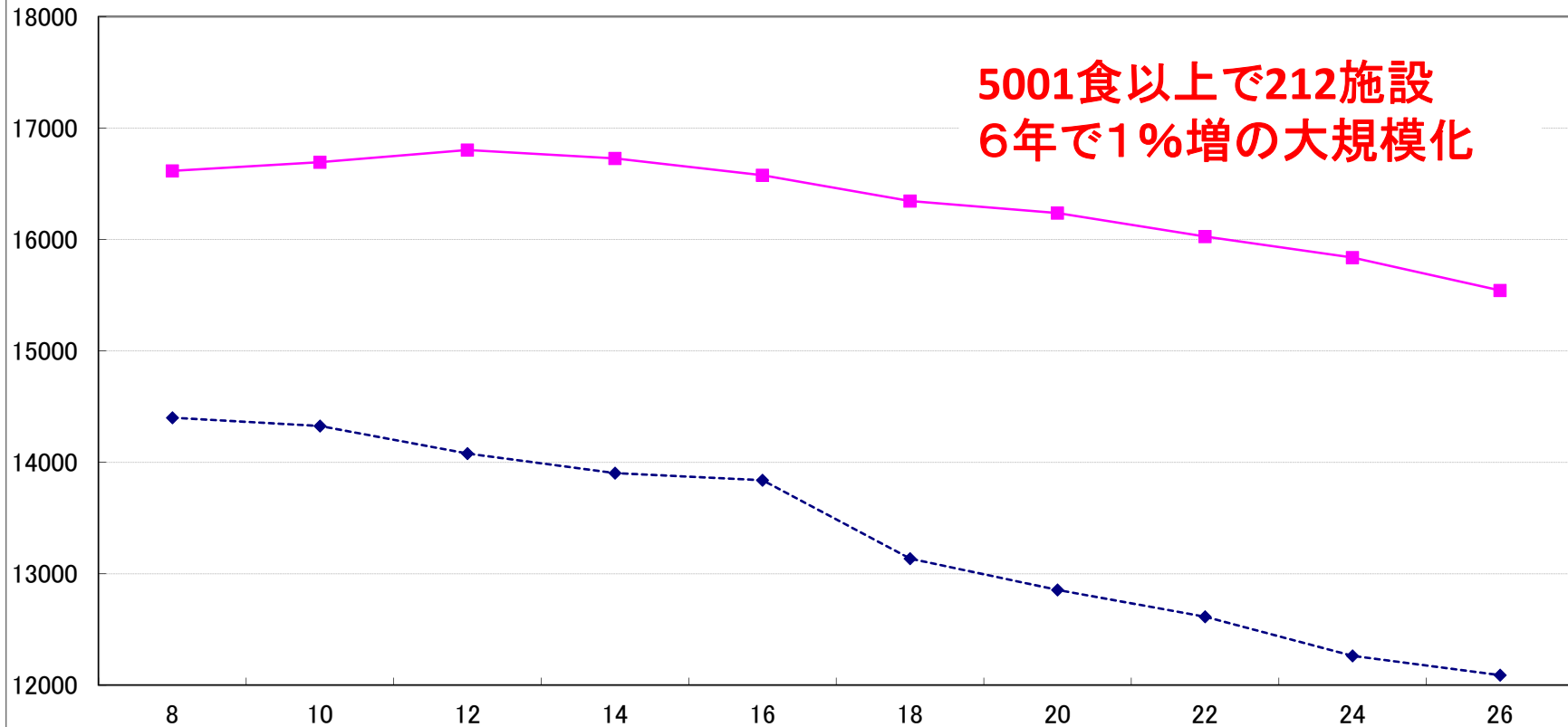
学校給食の合理化？

センター化、パート化、民間委託化を
学校給食の「合理化」といい、1985年から
各地で進められてきました。

コスト削減のためです。コスト意識は大切。
そもそも「教育」はコストのかかるものです。
「学校給食」を「学校教育」に置き換えたとき、
合理化に納得しますか？

市町村合併、学校統合、センター化

調理方式(学校数)



平成

その他 869校



文科省統計データから作成

デリバリー給食が増えている

「その他」の調理方式(中学校)

大阪府 71.4%(212校)

京都府 58.7%(71校)

神奈川県 38.6%(39校)

広島県 29.6%(50校)

愛知県 25.7%(107校)

その多くがデリバリー給食(弁当併用もあり)とみられる。(2014年文科省統計より)



実際には、容器の中に
レトルトカレーは入って
いません。



米飯にえびフライをのせ、
カレールウをかけて食べる
ことができます。

スプーンがあると便利で
す。

レトルトカレーの給食(導入当初の大阪市中学校デリバリー)

上記は、大阪市の中学校給食導入初期のホームページから引用

給食費は300円
最初は冷たいおかずとごはん
→週2回、食缶使用
→ごはんのおかわり
学校での給食指導(配膳)の時間



大阪市ホームページから(写真も)

専用の皿に米飯を入れ、
カレールウをかけ、ハンバ

ーグとパプ
リカをのせ
て食べます。
スプーンが
あると便利
です。



大阪市3月9日、ハンバーグカレー、カリフラワーのピクルス
清美オレンジ(カレーとご飯は温かい、おかずは10度以下)
大阪市ホームページから



相模原市 9月30日 ちくわといかの磯辺揚げ、野菜の浅漬、なすと
豚肉のみそ炒め、西洋梨、小魚の炒り煮

相模原市ホームページから



平成27年 6月12日 金曜日

八王子市教育委員会

全エリア共通



- ・ジャムサンド（ブルーベリー）
- ・なすときのこのミートグラタン
- ・じゃがベーコン
- ・ズッキーニのサラダ
- ・果物
- ・牛乳

「ズッキーニ」の旬は6月～9月です。

きゅうりやなすの仲間と思われがちですが、実はカボチャの仲間です。



野菜たっぷり！

バランス弁当の見本です。



八王子市、弁当併用選択制デリバリー給食

八王子市ホームページから

第三次食育推進基本計画

数値目標(予定)

(5) 中学校における学校給食の実施率を
上げる

86%→90%(2020年度)

デリバリー給食が増える

学校給食の可能性

(文部科学省)

栄養指導、評価としての食育の方向



生きた教材としての学校給食

子どもたち・学校と地域をつなげる学校給食
つまり、

有機農業との親和性が高い

石川県羽咋市 自然栽培給食

2016年1月29日

市とJAが連携して、地場産自然栽培給食実施



ごはん・菊いもとにんじんのきんぴら・能登の里山汁など
羽咋市ホームページから(写真も)

大分県臼杵市 学校給食用畑

学校給食用畑(生産者)を募集し栽培、
50人の生産者のうち10人は有機栽培(他も減農薬等)



ごはん・牛乳・ブリの照り焼き・白菜のごま和え・さつまいものみそ汁
大分県ホームページから(写真も)

愛媛県今治市

平成18年9月「食と農のまちづくり条例」成立

- 地産地消を、「地域食料自給率向上」
- 食育を定義し、「生涯食育」
- 有機農業を学校給食に位置づけ
- 遺伝子組み換えの商業栽培規制

学校給食の現状

米飯給食導入による献立の多様化

地場産食材の利用増加

「食育」の要として、学校全体で「**生きた教材化**」

ランチルームの整備、**食器**等の充実

食品添加物排除、**安全性**に対する関心増

栄養教諭制度導入による指導力UP

アレルギー対応の充実、宗教食などへの理解

食べない自由の確保

学校給食の課題

大規模センター化が進む

調理の合理化による低コスト化の弊害

施設設備、体制への予算がかけられない

設備対応のない衛生管理強化の弊害

食材等の高騰と給食費の値上げ問題

家計経済悪化と未納問題

社会的な「給食・食育」への目的共有の欠如

食を取り巻く社会的な状況変化

遺伝子組み換えと学校給食

96年、遺伝子組み換え食品いらないキャンペーン発足
表示を求める運動

食品表示の法律

「食品衛生法」(厚労省) 「JAS法(農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律)」(農水省)

当時の地方議会3300の3分の1が国へ表示を求める請願
同時に学校給食に使わない請願等も

JAS法(99年)、食品衛生法(01年)表示始まる

表示に問題も

5%ルール、油、醤油などは表示対象外など

学校給食衛生管理基準(文科省)は、 食品衛生法、JAS法よりも予防原則的

食品の購入

栄養教諭等や**保護者**、その他の関係者の**意見が十分尊重される**...仕組みを整えること

食品の選定

ア ...過度に加工したものは避け、鮮度の良い衛生的なものを選択するよう常に配慮し、特に、有害なもの又はその**疑いのあるものは避ける**よう留意すること。

イ 有害な食品添加物はもとより、**不必要な食品添加物**(着色料、保存料(防腐剤)、漂白剤、発色剤)が添加された食品...については、使用しないこと。...可能な限り使用原材料の**原産国についての記述**がある食品を選定すること。

食材を変えていくための現実的な課題

- 安全で疑いのない食材にかける十分なお金(給食費)
- 調理体制(単独校方式、センターでも小規模分散)、
栄養教職員の配置
- 経験と知識をもった調理者の人数が必要
(直営、民間委託とも)
- 保護者、市民の学校給食への関心と協力

短期的には実現が難しい→長期的な視点に立った取り組みが必要



食べることは、幸せなこと



食べることは、変えること

地場産を選ぶことの意味は？

表示を見て買うことの意味は？

米を食べないことで田んぼを減らしたのだから
農業、食品産業、環境を考えて、
食べ方を変えることもできる

→学校給食と食育の影響力の大きさ

食べることは、恐ろしいこと

人間(動物)にとって、「食べる」ことは、
異物を体内に取り込み、消化して、
エネルギー、身体づくりに使うこと。
食べ続けなければ、死んでしまう。

異物の取り込み方によっては、死ぬこともある。
「食べる」「食べさせる」は、命と関わること。

→学校給食と食育の責任の大きさ



「食べることはひとつの農業行為である」

アメリカの作家ウエンデル・ベリー



学校給食は生きた教材です

- 将来、子どもが生きる力を持てること
（自分で作る、選ぶ、食べる）
- 将来、子どもが地域を誇れること
（地場の農業や食文化、環境を知る）

市民が学校給食をつくる

どんな学校給食を行いたいですか？

どのくらいお金を使いますか？

それを決めるのは、市民です。

学校給食は、「自治」の鏡です。

学校給食ニュース

メール desk@gakkyu-news.net
(学校給食ニュース 牧下圭貴)

電話、FAX、郵便

全国学校給食を考える会気付 (106-0032)

東京都港区六本木6-8-15第二五月ビル2階

TEL 03-3402-8902

FAX 03-3402-5590

学校給食ニュース



<http://gakkyu-news.net/jp/>
検索で「学校給食ニュース」

学校給食ニュース vol.76 05年10月号

発行：学校給食全国集会実行委員会 <http://www1.jca.apc.org/kyusyoku> E-mail maki@jca.apc.org

今月のトピックス

合理化通知は、センター化促進ではない
食育基本法審議中、文科省発言

食育基本法は、第162国会で衆議院に議員立法として提出され、平成17年(2005年)6月10日に本会議で可決成立しました。この食育基本法は、国会の内閣委員会審議されたものですが、衆議院、参議院の委員会の議事録では、食育基本法と学校給食の関わり、あるいは学校給食法との関わりについての質問が多数あり、提出委員(議員)や政府参考人(文科省、農水省等)との間でやりとりが交わされています。

なかでも、学校給食の合理化、センター化問題について、参議院内閣委員会最後の信託となった6月9日に注目すべき質問と回答が行われています。

1985年の合理化通知、および、2004年の「合理化通知の確認」連絡(文科省)について、「内容的に単独調理場を共同調理場に変えていくことを趣旨として出したものではございません」(文科省)との発言があります。

合理化通知の趣旨として、センター化を意味していないという見解は、これまでなかったものであり、センター建設に對してのみ行われている文部科学省の補助などの根拠を失うものではないかととらえられます。

以下、内閣委員会の議事録を掲載します。
なお発言者は以下の通り。

岡崎トミ子議員：質問者(民主)

西川京子議員、小坂憲次議員：提案者(衆議院議員・自民)

西原昇氏：政府参考人(文部科学省スポーツ・青年

年局スポーツ・青少年総括官)

○岡崎トミ子君 ありがとうございます。

文科省に伺っておきたいと思いますが、半年前に献立が決められるんですね。で、統一献立であると。それで、例えば足立区の場合ですと、その献立を変えるためには教育委員会に申し出なければいけないというガイドラインがあって、大変これはもう本場にがちがちなんだなという、とてもじゃないけれども、家庭の食事の延長線上に学校給食があるというのは考えられないような状況にさせられているようなのですけれども。

やはり地産地消を実践している学校の割合を、自校式、センター方式、どちらもやろうと思えばできるというようなことなんですけれども、今まで小坂さんのお話を伺っても、西川さんの話、あるいは後藤田さんも、提案者の皆さんは、これはもう自校式、単独方式ということをおっしゃっているんで、全員おっしゃっているんですが、是非、自校式でやっていくということが地産地消、臨機応変な学校給食になっていくんだということ宣言していただきたいなというふうに思うんです。

ここで言っていたらそれが促進されます。いかがですか。お一人お一人、全員そうだというふうに今まで答弁でおっしゃったんですよ。今日じゃなくて、これまで、これまでずっと、衆議院も含めて。

岩波ブックレット No. 875

放射能汚染と 学校給食



牧下 圭貴

子どもの「食の安全」
をどう守るか？

基礎知識から、対策事例まで
保護者、学校関係者らの必読書



わかる、使えるくはじめの1冊
岩波ブックレット

岩波ブックレット No. 751

学校給食

食育の期待と食の不安のはざまて

牧下 圭貴

1007万人の子どもたちが
食べている「給食」の実際、
知っていますか？

わかる、使えるくはじめの1冊
岩波ブックレット

定価（本体480円＋税）