

地域と共に歩む自治体労働者と学校給食

1. パンフづくりで、組合員・住民・行政の思いを共有化

右の写真は、草加の給食の事や「会」の思いが詰まった 給食パンフレット『ひろがれおいしいにおい～学校に、家庭に、地域に～』です。

パンフレットは毎年2月末までにはできあがり、小学校に入学する子どものいる家庭に届くように、卒園式前に市内の保育園・幼稚園・児童館などに配布してきました。

完成までには何度も企画会議を開いて知恵を出し、子ども達の「食」をめぐる問題を語り、「学校給食の役割」という原点に立ち返る作業を繰り返してきました。いわば、子ども達と学校給食を中心において、自治体労働者と住民、行政が何をすべきか学び、自覚を高め、自分たちの役割に確信を深める場になってきました。



23版目からは「草加・子どもの健康と学校給食を考える会」が編集し、草加市教育委員会発行というスタイルで発行を続けています。(教育委員会発行になってからは、入学説明会時に就学児に配布) 私たちの思いが行政にまで合意を拡げています。

(1) 出発は「草加・子どもの健康と学校給食を考える会」の発足

加工食品に食品添加物、アルマイト食器…。学校給食への疑問を持った保護者（お母さん）が、学校に「改善してほしい」と手紙を出したのがきっかけで、同じ思いを持った教師や栄養士、調理士の方たちと出会い、1984年に親、教師、栄養士、調理士の四者で「子どもの健康と学校給食を考える会」を発足。

「会」では食のことを学び、輸入食品が問題になった時は実際に横浜埠頭まで見に行きました。そして草加市にも働きかけ、一つひとつ改善して、より安全、安心でおいしい給食を実現させてきました。

(2) 草加の学校給食で大切にしてきたこと・考える会の思いとは

- ① 安全・安心～～○体に良くないと心配される添加物は学校給食では使わない。○輸入果物、輸入野菜を使わない。○冷凍食品や既製の加工食品を出来るだけ使わない。○素材がわかる手作り調理を行い、子どもたちにおいしいにおいと安心が届く給食をめざす。
- ② 栄養を食材そのものの味とともに～～○地元農家から届いた、枝豆のさやもぎやトウ

モロコシの皮むき体験

- ③ 日本の伝統食・行事食を味わい、食文化を大切に
- ④ 献立を考える人、調理する人がともに研究し工夫する給食

(3) 「会」はどんなことに取り組んできたか

- ① よりよい学校給食について学び、広める～○市民アンケート、○「調理士さんと学校給食を作ってみませんか」調理講習会、○教育委員会後援による給食まつり、○他団体や市主催の行事に参加。給食をアピール
- ② 学校給食への疑問や問題点に基づいた学習、働きかけ～○化学調味料について学習→使わないよう働きかけ、○食材の吟味→自校調達に、○栄養士と調理士によるメニュー研究が出来るようになる、○アルマイト食器→強化磁器食器に改善、○地域の農家と直接交渉し、地元農産物を取り入れる
- ③ 草加市への働きかけ～○市長選や市議会議員選挙の際には、候補者に公開質問状を出し、これからの学校給食を問うてきた、○栄養士、調理士の増員要求、○学校給食運営方法検討委員会に代表を送り、自校直営方式存続を訴えた…等々

(4) 地域とのつながりー地産地消・地元商店の利用ーを大切に

子どもの健康にとって最も大切な食の安全。学校給食として安全・安心の食材を求めていく話し合いをするうち、通学する子どもたちも作り手を知り、「○△さんちの畑でとれた野菜だ」と言って食べられたら良い…との話になりました。

早速、栄養士が学校近くの農家に働きかけ、学校給食への地元野菜導入が実現し、草加の季節にあった、旬の野菜が取り入れられるようになりました。

市場では高値で取り引きされる枝豆が、会の働きかけと市（農政課）、農家の子どもを思う気持ちが相まって子どもたちのさやもぎ体験をした後、給食に出されています。

今では全県に広がった給食牛乳パックのリサイクル活動は市役所、地元製紙工場と学校、子どもたちとのつながりではじめられました。

地域の農産物や、農家、商店、工場、そこで働く人々とのよりよいつながりが子どもたちに見えるようになっていくことで豊かな給食に近づいていくと思われます。

2. 自治体と学校給食をとりまく現状は

(1) 実は不安定な学校給食の位置づけ

- ① 成長・発達、食文化や伝統継承の課題にふさわしい位置づけはされていない

多くの自治体で学校給食が行われています。でも、その内容は様々です。担い手が自治体職員、同じ職員でも非正規の比率、民間委託労働者、最近はPFIなどというものもあります。提供体制も自校方式、センター方式、業者搬入など様々です。学校や教育委員会の位置づけも様々です。

「子ども食堂」の例を出すまでもなく、いま、子ども達の食文化どころか、日々の健

康さえ危ぶまれる社会状況があります。国は本気で子ども達のことを考えているのでしょうか。自治体はどうでしょうか？

② 学校給食法は奨励法～～その中で給食を守るのは？

「学校給食法（平成 21 年 4 月 1 日施行）」は、奨励法のため、やり方は各自治体にお任せという、とても曖昧な形で、学校給食行政が行われてきました。したがって、監視の目を光らせておかないと、間違った方向に行きかねない。とても不安定で危険な状況におかれているのが現実です。

※旧庄和町の給食廃止提案の歴史に学ぼう

埼玉県北葛飾郡庄和町（現・春日部市）町長が「戦後の給食の役割は終わった。今、家庭の教育が低下している。家で作った弁当でも給食法の主旨は伝えられる」として学校給食廃止の方針を提案、給食に費やしていた資金を教育投資に回すべきと主張した。反対運動の一環で給食まつりを開催。住民 15,000 人の町のまつりに、1,500 人が参加。保護者の反対運動で、給食まつりの翌日には撤回された。

（2）自治体を取り巻く環境

① 学校給食を安倍・成長戦略の犠牲にしないでください

地方自治体が財政悪化を理由に、人員削減や非正規化、公共業務のアウトソーシングを進めています。背景には、自治体の仕事＝公共の仕事を民間の利益追求の場にする産業育成を行おうと言う安倍政権の「成長戦略」があると考えます。

産業化しやすい現業職場の削減、公共施設の公設民営、窓口業務も含めた役所自体の民間委託・派遣活用も同じ流れのもとで進められています。危険極まりない状態です。

草加市も平成 18 年度より中学校の民間委託化が始まり、3 年かけ小中ペア校を除く、すべての中学校の調理業務が委託されてしまいました。（その後委託は進むことなく、小学校 21 校と中学校 1 校（小中ペア校）は 自校直営を堅持しています）

② 自治体・自治体労働者の役割が問われている

人権や憲法よりもコストを優先した行政が進められるもとで、学校給食も、どの様な給食がつけられるべきなのか、そのために、そこで働く労働者の「働き方」、雇用・賃金・労働条件、資質向上要求への対応など、どうあるべきかはほとんど議論されていません。

草加市の場合は、かろうじて公契約条例がありますが、これも労働者の監視がなければ機能しません。私たちの役割が問われています。

3. 給食をつうじた子ども達と地域の豊かな未来にむけて

（1）学校給食が果たす役割をあらためて

① 子どもたちの「こころ」と「からだ」をつくる、大切な食教育実践の場です。

② 日本の食文化を伝承する場です。

⇒ 憲法第 3 章の「国民の権利」を日常で実現する役割を負っています。

（2）自治体職員として何をすべきか

① 住民に情報を届けること、給食の役割、子ども達のように、食文化のあり方などを易

しく、分かりやすく伝えて知ってもらうことが大切です。

○間違った方向に行かないよう、学習、話し合い、リードする

○現場の頑張りを伝える。

○自治体が責任をもって給食を提供しなければならないことを自覚する。

○行政の動きと給食のかかわりを知らせる。

⇒ 憲法15条・住民全体の奉仕者としての職務（役割）から継続すべき課題です。

（3）「考える会」の果たす役割とは

① 子どもを真ん中にして考えること。

② 行政の怠慢を監視すること。

⇒ 住民にとっては、すべての子どもの成長・発達を行政が責任をもって行うように仕向けることは、憲法第3章の国民の義務であり、第8章地方自治の「主権者」たる住民の責務ではないでしょうか。

おわりに

会の発足時は「行革」のはじまりの時でもありました。振り返ると、それは長い時間をかけて、地域と人の暮らしや、人と人のつながり、給食を通してのつながりを見えにくくさせようとしている動きのようでした。そうした流れの中で、会が取り組んできたことはつながりをつくり、広げてきたことだったと言えます。

今後も地域の方々とともに“健康なからだと豊かな心を育てる給食”が続くよう見守り、運動していきます。

学校給食がとりもつ

◆地産地消、のさきがけに 地元でとれた食材を使用◆

◆食育応援農家、

小・中学校の給食のために農産物を納入している市内の生産者の方々です。現在、16軒の食育応援農家から、枝豆・小松菜・ほう

れん草・ブロッコリー・白菜・じゃがいも・玉ねぎなどが届けられています。

また、生活科の授業の一環として、畑で収穫体験（かぶ・トマト・玉ねぎなど）をさせていただいている学校もあります。



食育応援農家

伊藤利一さん（氷川町）



大きなかぶに子どもたちもびっくり!! かぶの即席漬けは大好評でした。

お礼の手紙

いとうさんのはたけはいろいろなやさいが育ちましたね。かぶめきをしたとき、とても大きなかぶがとれました。かぶはとてもあまくておいしかったです。ありがとうございました。いとうかすみ

伊藤さんの声

氷川小学校の一年生が「かぶ抜き体験」を始めて三年になります。かぶを抜く姿はみんな一生懸命、大きくて、重たいかぶを持って帰る姿はたくましく、「早く給食の時間にならないかなー!」と背中中に書いてあるように見えます。豊加市内の小・中学生のみなさんや先生方が給食をおいしく、楽しく食べられる様、これからも野菜作りを頑張ります。

地域社会のつながり



食育応援農家

浅倉富夫さん（遊馬町）

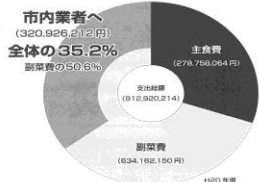
今成真之介さん

浅倉さんといっしょに野菜作りしています。

小松菜、ほうれん草、白菜、ブロッコリー、きゃべつ、さといも、だいこん、たまねぎ、えだ豆が使われています。

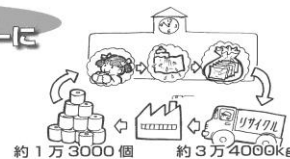
地域経済に 3億2千万円還元

各学校で給食を作る自校方式の早加市では、野菜や肉、豆腐などの生鮮食品は市内の商店や地元の農家より納入しています。



牛乳パックが トイレットペーパーに

学校では、飲み終わった牛乳パックを子どもたちが自分の手で開き、水洗いして乾かし、回収して、市内の製紙業者の協力でトイレットペーパーにリサイクルされています。



◆ 学校給食法

(この法律の目的)

第一条 この法律は、学校給食が児童及び生徒の心身の健全な発達に資するものであり、かつ、児童及び生徒の食に関する正しい理解と適切な判断力を養う上で重要な役割を果たすものであることにかんがみ、学校給食及び学校給食を活用した食に関する指導の実施に関し必要な事項を定め、もつて学校給食の普及充実及び学校における食育の推進を図ることを目的とする。

(学校給食の目標)

第二条 学校給食を実施するに当たっては、義務教育諸学校における教育の目的を実現するために、次に掲げる目標が達成されるよう努めなければならない。

- 一 適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。
- 二 日常生活における食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営むことができる判断力を培い、及び望ましい食習慣を養うこと。
- 三 学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協同の精神を養うこと。
- 四 食生活が自然の恩恵の上に成り立つものであることについての理解を深め、生命及び自然を尊重する精神並びに環境の保全に寄与する態度を養うこと。
- 五 食生活が食にかかわる人々の様々な活動に支えられていることについての理解を深め、勤労を重んずる態度を養うこと。
- 六 我が国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めること。
- 七 食料の生産、流通及び消費について、正しい理解に導くこと。

食器を持って食べるのが日本の食文化

1989年に「金」でとくんだアンケートから熱く持てないアルミ食器を改善してほしいという市民の声を要望書にまとめ、行政に働きかけました。その結果、1991年に全小学校、翌年には全中学校に強化磁器食器が導入され、持って食べるようになりました。

強化磁器食器の導入により、食器の破損が激減し、衛生面でも安心して食べることができるようになりました。

いただきます!

楽しく食べよう

お友達と仲良く楽しく食べることで食事もできます。好き嫌いが減ってくる子も多くなります。給食の手帳も活用してやりましょう。

学校給食の栄養・味つけは

成長に必要な栄養素がバランスよくとれるように献立が作られています。食事は子どもがおいしく作られるので、うそがつけられています。

できるといいね

- 給食前に手を洗う
- いただきます(いただきます)のあいさつをする
- 好き嫌いをなくそう
- おはしを正しくつかう

もしも災害時

被災者にあったが 食事

被災地では、食料や調理器具が不足している場合があります。学校給食は、被災地に食料や調理器具を提供し、被災者の食生活を支援しています。

◆ 華加の学校給食を食べて育った有名人がパンに登場 ◆

1995年 森田真美さん (タレント)	2004年 日守新一さん (漫画家)
1996年 山口智子さん (TOKIOメンバー)	2005年 藤原龍也さん (第44次常陸自動車隊隊長)
1997年 矢野龍渓さん (コソコソ倶楽部)	2006年 koudyさん (The Seventh Sense オールカ)
1998年 三波伸吾さん (漫画家)	2007年 陣内一樹さん (俳優)
2000年 真藤真太さん (スポーツキャスター)	2008年 船山謙吾さん (漫画家)
2001年 稲田千代さん (モデル)	2009年 藤村麻由さん (女優)
2002年 中川翔子さん (歌手)	2009年 藤村麻由さん (女優)
2003年 菊地亜子さん (女優)	

ほかほか湯気の調理室

麻婆豆腐ができるまで

「おはようございます」と元気な声でみんなが登校するころ、給食室ではパン、牛乳、地域の卵焼きさん、八島栗さん、豆腐職さんなど大勢の人が、その日の献立に合わせた食材を配膳してくれています。

「おはようございます」と元気な声でみんなが登校するころ、給食室ではパン、牛乳、地域の卵焼きさん、八島栗さん、豆腐職さんなど大勢の人が、その日の献立に合わせた食材を配膳してくれています。