

保育 学校給食

財政面の「効率性」より 「安心・安全」を最優先に



「保育には安上がりに数こなす論理なじまない!!」

包括外部監査質疑で藤井議員が強調

16日の本会議で、包括外部監査結果報告について質疑をおこなった藤井とし子議員は、冒頭、包括外部監査人が公立保育園の民間移管について、「経済合理性がある」と私見を述べていることにふれ、「子どもの命をあずかり、人格形成に関わる場である保育には、安上がりに数をこなすという論理はなじまない」と強調。保育予算を充実してこそ市の公的責任が果せると指摘しました。

また、学校給食については、「財政効率」のみ追求するのではなく、「安心・安全」を最優先にするよう迫りました。



質疑をおこなう藤井とし子議員＝16日、本会議場

藤井議員の質疑と市答弁の全文を市議団ホームページに掲載しています

市立中学校 デリバリー給食

生徒の半数が「おいしくない」と回答 「あたたかくておいしい給食」へ改善を

デリバリー申込率
50%下回る

市内の3分の2の市立中学校で実施されているデリバリー（業者弁当）方式の給食は、すべての市立中学校での給食を求める保護者の強い要望を背景に、本来、自校調理方式やセンター方式とすべきところを、これらよりも低コストであることを理由に導入されたもので、申し込み制（弁当持参も可）となっています。

しかし、その喫食率（申込率）は年々低下し、05年度の全体平均は50%を下回り、なかには20%台の学校もあります。市教育委員会がおこなったアンケートでは、半数近くの生徒が「おいしくない」と答え、「冷たい」がその最も多い理由となっています。

このことから、生徒が楽しみにでき、健全な発達を支えることができる「あたたかくておいしい給食」への改善が急がれています。

「弁当持参が好ましいという学校もある」 教育長は喫食率の低さ問題視せず

ところが、今回の監査報告は、喫食率の低さは問題にせず、逆に配膳パートの削減など一層の経費削減を求めています。

藤井議員は、「食教育として一層の効果をあげるためにも、デリバリー方式の喫食率の低さを問題にする必要がある。自校調理やセンター方式であたたかい給食を実施している学校もあり、この格差こそ解消すべき」と指摘しました。

岡本茂信教育長は、「手作り弁当のほうが好ましいと考える学校もある」とのべ、喫食率の低さを容認。また、給食方式の違いについて、「いずれの方式でも学校給食の目的を達成できている」とのべ、従来の姿勢を崩しませんでした。

広島市立の小中学校の学校給食方式

	総数	自校調理方式	センター調理方式	デリバリー（業者弁当）方式
小学校	140校	111校	29校	—
中学校	63校	8校	13校	42校

●自校調理方式

校内の調理施設で調理する方式。隣接する小学校で調理する「親子方式」（3ペア）を含む。

●センター調理方式

市内6つの学校給食センターで調理して各校に配送する方式。

●デリバリー（業者弁当）方式

8社の民間業者に委託してランチボックスを配送する方式。この方式は給食を申し込まずに家から弁当を持参することもできる。

保育園給食物資の一括購入見直して 適正価格・地産地消の促進を



現在、保育園の給食は統一献立となっており、給食物資は限定された業者による一括購入となっています。

藤井議員は、適正価格と地産地消を進めるためにも、区域を分割しての調達や食材ごとの発注を考へてはどうかと提案。

松井正治社会局長は、「同一の品質・規格で安価に購入するため、青果の仲卸業者であることなどを入札参加条件にして一括購入契約を結んでいる」と説明しつつも、缶詰などの規格品については改善を検討していると答えました。

可部地区給食センター 民間委託直後に異物混入相次ぐ

コスト面だけでなく「安全性評価」も公開を



広島市は、「安全でおいしい給食の推進」として、安佐北区の安佐地区給食センターを可部地区給食センターに集約し、昨年9月から調理業務を民間委託。同センターは、同区内の6小学校、3中学校に計4千3百食を配食しています。

しかし、委託開始直後の9月5日にフルーツポンチに金属片が混入したのをはじめ、同月だけで3件の異物混入が発生しました。

相次ぐ異物混入について、市教委は「人的被害がなく継続するおそれなかった」として公表していませんでした。(※)

藤井議員は、「コスト面だけの評価ではなく、安全性や給食の質、教育的評価についてもきちんと公開すべき」と指摘。

岡本茂信教育長は、「業者への指導を徹底し、再発防止を図っている」とのべ、委託調理について、内部の検討会議による検証や児童生徒へのアンケート調査をおこなう考えを示しました。

※ 市の対応マニュアルによると、児童生徒に健康被害がなかった場合は、その保護者にのみ説明することになっており、「健康被害があった場合」でも、他の保護者には「必要に応じて」連絡するとなっています。その学校の全保護者に連絡がされるのは、「献立の一部や給食を中止した場合」ということになっています。

05年度2学期 学校給食センターでの異物混入発生状況

	発生件数	発見場所		異物混入内訳				
		調理場	教室	金属	ビニール	虫	髪	その他
可部センター	13	3	10	2	2	1	2	6
五日市北センター	9	5	4	1	2	2	0	4
五日市中央センター	2	0	2	1	0	0	0	1
五日市南センター	2	2	0	0	1	1	0	0
湯来センター	2	0	2	0	0	0	0	2
阿戸センター	2	2	0	0	0	0	0	2
計	30	12	18	4	5	4	2	15

異物混入発生直後の行政評価

「安全でおいしい給食の推進」



晴れマークでいいの？

市教委は、05年9月末時点の行政評価中間達成状況で、「安全でおいしい給食の推進」では、「9月からセンター統合、民間委託済」として「晴れマーク」(目標達成率100%以上)にしていますが、「安全でおいしい給食」として適切な評価と言えるのでしょうか。

民営化でどうなった!? イギリスの給食事情

フライドポテト、チキンナゲット、ハンバーガー……

給食スタッフは加工食品温めるだけ



雑誌「世界」(岩波書店)の05年11月号は、「イギリスで巻き起こる『給食革命』」と題し、80年代の民営化をきっかけに「急坂を転がるように落ちるところまで落ちた」イギリスの学校給食の転換を求める改善運動をとりあげています。

*

事の発端は「小さな政府」

事の発端は、79年に発足したサッチャー政権が、「小さな政府」を目指して大幅な予算削減に乗り出したこと。それまで、ほとんど公費でまかなわれていた学校給食も、たちまち予算を半減され、自治体は、安い食材や加工食品を使用するよう指導されました。

翌80年には、自治体に学校給食を廃止する権限が与えられ、学校のキッチン閉鎖が相次ぎ、86年には、学校給食を民間と競争入札させることを義務付けて完全民営化。それと同時に、栄養基準まで廃止されてしまいました。

ファストフードまん延 深刻な「食の乱れ」

「サービスの効率化を図り、メニューの選択肢を広げる」とのキャッチフレーズで始まった学校給食民営化でしたが、実際には、

予算カットで苦しむ自治体が「コスト優先」で業者を選び、加工食品を中心とするファストフード型のメニューがまん延。さらに、学校は、少しでも独自の利益を得るため、ジュースやスナック菓子の自動販売機を次々と食堂に設置し、食生活の乱れに拍車をかけてしまいました。

その結果、フライド・ポテト、チキン・ナゲット、ピザ、ハンバーガーなどがイギリスの学校給食の典型的な内容となり、政府も、「このままでは、2020年までに児童の半分以上が肥満になり、その多くが両親よりも先に死亡する可能性がある」というレポートを出しています。

次代を担う子どもたちのために

「子どもがファストフードしか食べない」という深刻な状況もあり、イギリスでは少しずつ給食改善の動きがみえているようですが、長年、冷凍食品や加工食品を温めて配分するだけになっていた給食スタッフの訓練には、やはり長い時間を要します。

次代を担う子どもたちの健全な発達を保障することと、食文化を守り継承していくことは不可分です。イギリスの失敗例から学ぶ教訓は、たくさんあるのではないのでしょうか。