

## 市民政策提案書

学校給食にとって重要なのは「安全」と「美味しさ」であり、それを支えるのは「働く人の向上しようとする意識」「良質な食材の確保」という2本の柱です。

また、給食には直接関係しませんが、この2本の柱を間接的に支え、学校給食事業をこの2本とともに支えるのは「徹底した情報公開」という柱です。

このように、学校給食事業はこの3本の柱によって支えられています。

このことは、学校給食事業の調理部門を行うのが行政になろうと民間企業等（以下「民間」という。）になろうと変わりはありません。

ただし、行政と民間ではその行動原理に違いがあり、3本の柱をしっかりと建てていくための方策には違いがあります。

この提案書は、苫小牧市新第一学校給食共同調理場の調理部門を民間に委託する場合の安全と美味しさの確保のための方策について提案するものです。

平成22年 月 日

ぱくぱく給食プロジェクト

### I 学校給食事業を支える3本の柱について

#### 1 「働く人の向上しようとする意識」について

「働く人」とは、直接的には学校給食共同調理場（以下「調理場」）の全ての職員（場長、調理員、栄養士、汽缶士、事務員）を指し、その所属が行政、民間の違いを問いません。また、間接的には、受託企業も含まれます。

「向上しようとする意識」とは、言い換えると「学校給食事業の目的を理解して、そのためにより良い仕事をしよう」というモチベーション（動機付け）を維持することです。

このモチベーションが下がると、例えば、納品された食材のチェック（検品）や調理機器の衛生管理などが甘くなり大きな事故につながります。

#### 2 「良質な食材の確保」について

「良質な食材」とは、食材が傷んでいたり、表示内容と実際の中身に違いがあったりしないということであり、新鮮で地域の風土にあった食材であって、極力農薬や食品添加物の使用を排除した食材ということです。

「確保」とは、検品等の食材のチェックをしっかりとするとともに、学校給食事業として、地産地消や食品添加物使用に対する考え方（基準、ガイドライン）をしっかりと構築するということです。

そして、これらは「働く人の向上しようとする意識」によって支えられています。

前述したとおり、検品や衛生管理は当然のこと、地産地消の推進やそれに伴う調理方法の工夫、食品添加物に関するガイドラインの作成等は、より良い学校給食を目指して研究しよう、トライしようというモチベーションに支えられているのです。

### 3 「徹底した情報公開」について

学校給食は教育の一環であり、将来を担う子どもの健康に影響するものですから、食材の質、調理及び衛生管理の状況など給食に直接関わることの他、学校給食会計、さらに委託調理員の賃金や労働環境、調理員と栄養士の指揮系統や事故が起きたときの責任の範囲などを示す委託契約内容など、学校給食に関する様々な情報を積極的に公開していく必要があります。

情報を積極的に公開することで、保護者等市民が学校給食について知り、そしてより深く考える可能性を広げ、それが学校給食事業を支え、子ども達の健康を支えていくことになるのです。

## II 具体的な方策の提案

### 1 受託企業が雇用する調理員のモチベーションの維持のための方策

#### (1) 適正な賃金レベル等の維持

学校給食は、前述したとおり教育の一環です。そして公共を担う仕事です。ですから、この仕事を一般の弁当販売、給食サービスと同じレベルで考えることはできません。

このことは、例え民間企業が請け負おうと不変のものです。したがって、そこで働く人の賃金は、その社会的意義を見失わないレベルで設定されなくてはなりません。同時に、労働環境について十分留意し、単純に「経費削減のための民間委託」に終わらせるのではなく、「雇用の機会を広げ、公共を市民で担うための民間委託」といったものにしていくことが必要だと考えます。

以上により、次のとおり提案します。

提案1	「賃金（日給または時間給）の最低金額を、苫小牧市臨時職員の一般事務職員と同額とする」という項目を、委託契約の条項に盛り込む。
提案2	市は、委託費の予算について、受託企業が雇用する調理員の賃金が、前述のレベルを下回ることが想定されるような金額での予算措置を行わない。 (受託企業が、利益確保のために調理員の賃金を下げてしまうことを防ぐ)
提案3	雇用保険その他については、法令、条例等に準じて行うことを委託契約の条項に盛り込む。
提案4	雇用期間は、最低3年間継続することを保証する。

#### (2) 研修の充実

学校給食の意義や重要性を委託先の調理員に理解させるのは、委託者である市教

委の責任です。よって次のとおり提案します。

提案5	学校給食の意義、学校給食に臨む姿勢、衛生管理に関すること等の研修は直接市教委が実施する。
提案6	調理員及び受託企業と児童・生徒、保護者等市民との交流の機会を設定する

## 2 場長以下事務職員、栄養士、市職員調理員のモチベーションの維持についての方策

### (1) 場長以下事務職員について

場長以下事務職員（以下「事務職員」）については、通常の市の人事異動の範疇で配置されます。ですから、民間委託後における受託企業との連携や対外的な説明責任、さらに栄養士の負担軽減などの観点から、事務職員にきちんとした研修を行うことが必要です。

よって、次のとおり提案します。

提案7	事務職員については、人事異動後速やかに学校給食、食の重要性に関して、広い視点での研修を行い、その後も定期的を実施する。
-----	---

### (2) 栄養士について

一般に、長く同じ職場で働いていることは、そこでの専門性が高まると同時に、そこで行えることが常識であり、限界であるという考えに陥ってしまうことが指摘されています。

市内の、2カ所しかない調理場に長く勤める栄養士にも通じる課題だと思えます。また、調理場の栄養士は、栄養士としての仕事に追われ、自治体職員としてのあり方を学ぶ機会がほとんどないという課題もあります。特に、後者については、これから委託調理員と連携していかなければならないことを考えると、とても重要な事項です。

なお、民間委託導入後は、作業的にも精神的にも栄養士の負担がかなり増加すると考えられます。現在の調理場の事務職員の配置数を考えれば、栄養士が本来の業務以外のことも負担している部分があると考えられますから、それを廃し、本来の業務に専念できる環境を作ることが必要です。

よって、以下のとおり提案します。

提案8	人事評価ではなく、給食自体への評価とその研究。（例えば、残食量は一番の給食に対する評価。残食の量や種類を細かく把握し、子ども達の反応やその時の学校の状況等、学校と情報交換を密にしながら、その理由を探っていく。）※このことは、市及び民間の調理員にも刺激となる。
提案9	栄養士の負担を軽減するとともに、自治体職員として必要な、自治の基本、企画と実行（発想ー起案ー実施）の手法などについて学ぶ機会を作る。

### 3 「良質な食材の確保」のための方策

#### (1) 地産地消について

地産地消を推進するにあたっては、どこまでの地域をその対象にするのかなど、その定義を慣例ではなく、正式に定め、明文化しておく必要があります。

よって、その一例として次のとおり提案します。

提案 10	別紙「地産地消ガイドライン例」参照 注：例で挙げた食材は、全てが可能、また一齐に導入可能としているものではない。
-------	---

#### (2) 食材の品質基準について

手軽な食、輸入食材が幅を利かす中で、質の良い食品をまじめに作る企業があります。また、北海道は「YES!Clean」表示で代表されるように、その気候を生かして農薬使用の少ない安全な農産物作りに取り組んでいる地域でもあります。

学校給食が「食育」を標榜し、給食の体験が子ども達の心に残っていくことを考えれば、そのような質の良い安全な食材を積極的に使い、そのことを子ども達に伝えていくことは重要なことだと思います。きっと、「食」「家庭」「産業」「健康」「環境」など、日本の将来にとって有益なことでしょう。

新鮮な食材を当日のうちに調理、提供することが基本である学校給食は、このことが実際に可能です。

よって、このことも慣例ではなく文書化して明確にしておくべき大切なことですから、次のとおり提案します。

提案 11	次の項目からなる「食材ガイドライン」を作成する。 ①食品添加物の使用は極力排除する。 ②食品衛生法で不許可となっている食品添加物は使用しない。 ③原則として、国内産及び国内産の食材を使った国内製造品を最優先する。 ④遺伝子組み換え作物は使用しない。 ⑤原則として、遺伝子組み換え作物を使用した加工品は使用しない。 ⑥虚偽または重過失によりガイドラインに違反した場合のペナルティ ⑦現在、運用している食材の規格等を整理して、これに含める。 ※参考として、大和市学校給食物資品質基準、東村山市学校給食物資食材選定基準、愛知県学校給食会の食品添加物の規格基準を添付した。なお、この他にも、食品添加物の使用に制限を設けているところは多くあるようである。
-------	--

### 4 「徹底した情報公開」のための方策

#### (1) 学校給食調理場運営審議会の改革

現在、学校給食事業をチェックできる公的機関はこの審議会だけですが、諮問

が無い限り、そのような活動をしていません。(年2回の会議は、事実上「調理場からの現況報告の場」となっています)

よって、ここにチェック機能を持たせるとともに、運営方法や委員構成について次のとおり提案します。

提案 12	使用食材の内容、衛生状況、残食等をチェックする機関を内部に設ける。
提案 13	公募委員を増やす(提案13を担う人を含め)
提案 14	審議会開催前に、余裕を持って会議資料を送る。
提案 15	会議録はHP上で公開する。

(2) 学校給食事業に関する情報公開

公共分野に民間が参入しても、情報公開は変わらず徹底されなければなりません。一般的な情報はもちろんですが、特に次の2点を提案します。

提案 16	委託費等委託契約内容の公開
提案 17	委託先調理員の賃金等労働条件、環境等の公開