



暮らし・福祉・教育優先の市政をめざして

みんなが
住んでよかった
と思える川西市に...

たんぽぽだより

日本共産党川西市議会議員 **黒田みち**

市議会議員団控え室 TEL 740-1111 (内線4020)

直通FAX 759-1811

黒田みち事務所 TEL 795-4760

たんぽぽだよりブログ

http://kurodemich.exblog.jp



「中学校給食“ふりかけ”持参」黒田、ABEMAテレビに出演

“ふりかけ”の是非ではなく“食育”の面で議論を

インターネットテレビ「ABEMA Prime」の「市議会紛糾・・・中学給食に“ふりかけ持参”はOK?」の企画番組が2月13日にあり、私(黒田)はズームで参加し、生放送されました。出演依頼は前日の12日。当日夕刻から市役所に機材を持ち込み、急ごしらえの打ち合わせ。台本を作って頂きましたが、生放送ゆえ会場の出演者ペースで進行し、なかなか意をつくした発言ができないまま終わってしまいました。あらためて、別項に“ふりかけ”問題をまとめました。

中学校給食 教育は拙速すぎ

昨年9月1日から突然はじまった「市販のふりかけ持参」問題について私(黒田)は、昨年9月議会と12月議会で取り上げました。(動画配信中)

それを報じた2月5日付けの朝日新聞やABEMA Primeでは、「残食ゼロのためのふりかけの是非」に絞った内容になっており、私の本意が伝わらず残念です。

私の本意は?

「ふりかけが良いか悪いか?」だけに限って言えば、自宅の食事やお弁当持参の時の「ふりかけ」は何の問題もありません。私がこだわっているのは、「教育の一環としての学校給食のありよう」であり、食育の面から生徒も交えていねいな議論が必要なのに、拙速で上意下達で決められている点を問題にしているのです。

中学校給食でめざしたのは

2022(R4)年9月から始まった川西市の中学校給食。内容としてめざしたものは、

- ①週5日米飯、全員喫食の完全給食、②「食育基本法」や「健康増進法」を踏まえ、管理栄養士や栄養教諭が従来の給食をさらに発展させた献立や授業を実施、③アレルギーの原因物質といわれる28品目への対応。除去だけでなく代替食やカレーなどのルーはバターや小麦粉を使わずにオリブオイルと上新粉を使用するなどの工夫④最大400食の調理・搬送業務の汚染・感染防止対策の徹底、⑤給食センターではなく、食育センターとして運。付帯として、公立小学校の留守家庭児童育成クラブ・夏季休暇のランチ提供などの継続 などが、市・教育委員会・センター職員・PT事業者で確認、現在運営されています。

評価高いのになぜ?

このように、とても丁寧に確認し、現場の職員・専門家が取り組んで1年。28品目のアレルギー対応は全国的にも珍しく、他市町からの問い合わせを含め高く評価されています。

2月5日付けの新聞報道の後、「学校給食で、これだけ徹底してアレルギー対応しているのに、なぜ市販のふりかけの持参を認めるのか」「食育の観点での話し合いが行われているのか」という声が寄せられたのは当然です。

生徒の声、拙速な決定

教育委員会が「ふりかけ」を認めたいのは、生徒の要望であり、残食を減らすため、としています。「生徒の声を聴く」ことは大切

ですが、それだけで決めていいはずはありません。給食開始から1年しか経っておらず、3か月間のご飯の残食調査や生徒の意見だけで、市販のふりかけ持参を決めるのは、あまりにも拙速過ぎます。また、「ふりかけ持参」だけを生徒の意見としながら、市販の小袋入りふりかけに限定、海苔やマヨネーズは不可、友達との交換禁止、小学校は別などのルールは全て教育委員会主導で決め、「保護者・生徒の責任」として実施しているのも責任ある対応とは言えません。

なぜ?どうする?の話し合いこそ

本来、学校給食の目的に照らして、「なぜ、白いご飯が残るのか」「どうしたら良いのか」を生徒、教職員、給食の専門家(栄養士・管理栄養士・栄養教諭・調理師など)が話し合い、生徒が食の主人公になってくれる「給食・食育」の取り組みこそ必要なのです。給食センターでは、出汁をとった昆布をエゴふりかけとして提供された実績もあるのです。

実際、栄養教諭の授業で「私の必要なカロリー、栄養素、何をどれくらい摂ったら良いのか」などを深め、生徒も先生も「配膳する量や成長・発達に必要なもの」を学んでいます。給食は、生徒の人数分しか提供されませんが、私(黒田)が視察した他市の実施校では、体格や活動量の違いによる量の調整は、クラス単位や生徒の話合いでルール化されていました。

残食効果も限定的?

川西市の昨年末のアンケートでは77%の生徒はふりかけを持参していません。ふりかけ持参で「ご飯を残すことが少なくなった37.5%」「あまり変わらない46%」。本当に残食は減ったのでしょうか?

現在3778人の生徒の給食がセンター1か所で調理し7校へ配送され、食中毒や様々な感染防止対策が徹底されています。各自が家から持参したふりかけを同時に食べた場合、何かあった時の原因追及や感染源の特定が難しくなります。塩分・糖分・添加物、アレルギーなどを含むふりかけを自由に摂るなど、こどもの要求実現だけにさせるのでは教育の一環としての給食の目的を果たしているとは言えません。

公文書不存も問題

いまひとつの問題は、ふりかけ持参を決めるまでの「教育委員会の進め方」です。保護者の訴えで9月から突然実施することが直前にわかり、私(黒田)は、決定までの経緯や会議内容などの情報がほしいと情報公開をしました。ところが、「公文書不存」の返事。学校長や保護者にメールや文章で通知しながら、会議録などの記録がないというのは成り立ちません。情報提供・説明責任を果たさず、献立作成や調理業務に携わっている専門家たちの意見も反映されずでは、せっかく70億円もかけ、評価もされているのに残念です。

常駐のセンター長が必要

また、私(黒田)は、川西市の給食センターにセンター長が常駐せず、本庁と兼務していることも課題だと改善を求めています。兼務のために、センター長がやるべき調理後の検査は3分の1程度しかできていません(今年度1学期)。残り2は、管理栄養士が実施、兵庫県教育委員会からも文章が届いています。(情報開示中、またお知らせします)センターには、事務職員の配置も不在なのも問題、と要求しているところです。センターに配置されている管理栄養士や栄養教諭が、しっかりと本業の食育推進業務に専念できるセンターにおける環境整備が必須です。

未来を見据えた食育

国では、健康増進法や食育基本法がより強化されています。川西市では、高血圧症が、疾病中分類別外来医療費の上位を占めています。第3期データヘルス計画、第4期特定健康診査等実施計画でも、高血圧性疾患重症化予防事業がはじまっています。生徒たちが、食の主人公になっていくことが求められている「食育」。子どもたちの未来を見つめ、環境を整えていくことが必要だと考え継続的に取り組んでいきます。今後も情報提供していきます。

