

統計の眼

地産地消の学校給食に必要な視点

一九八五年に、文部省(当時)は「学校給食業務運営の合理化について」(各都道府県教育委員会教育長あて)の通知をだし、パートタイム職員の活用や、共同調理場方式、民間委託等の方法で給食業務の合理化を進めることを求めた。とはいえ、献立の作成は、学校給食法によって学校設置者が直接責任をもつて実施すべきとされているため、その中心は主として調理に関わる業務で、その後の進捗状況は表のとおりである。

複数校の給食を調理する共同調理場も少しずつ増えているが、顕著なのは調理の民間委託と調理員の非常勤比率の伸びで、すでに自校・共同調理場を含めて一割は調理業務を業者に委託しているし、調理員の二七・三%は非常勤となっている。

しかし、最近では、共同調理場方式は建設費や維持費などで経費が高むことや、民間委託についても、時間の経過とともに委託料が値上げされ、結果的に財政削減にはならないことが明らかにされてきている。また、調理の受託だけではうまみがないため、栄養士に「食材をまかせてほしい、泥つき野菜はやめたい」と働きかけ、食材購入に踏み込む業者もあるという。

実際に民間委託されたある県の給食センターの事例では、三一品目中二一

品目が輸入品、一五品目が加工食品で、例えば、デザートは商社が輸入したもので、食品企業が輸入した「さつまあげ」や「えびしんじょ」、アメリカ力の醤油もあつたとの調査結果がある。このことは、「給食業務の合理化」が、調理員の削減・パート化や手間のかからない加工食品の多用、安い輸入食材の利用を促し、学校給食の地域ばなれを進めることを示している。それは、学校給食を食農教育機会として活かすことを難しくする。

農業・農協界は「地産地消」を地域農業振興の柱に掲げ、その具体策の一つに学校給食への地元農産物供給を位置づけているが、そのためには地元農産物を利用できる給食環境を給食現場の人々などと一緒に作っていくという視点も必要であろう。(根岸久子)

「学校給食業務の合理化」進捗状況

年	調理方式		センターの比率(%)	調理委託の比率(%)	調理員の非常勤比率(%)
	単独校(校)	センター(校)			
1986	14.726	16.040	52.1	4.4	16.0
1990	14.417	16.478	53.3	5.2	19.2
1995	14.339	16.644	53.7	6.7	21.8
1996	14.401	16.615	53.6	7.0	23.0
1997	14.323	16.695	53.8	7.8	24.3
1998	14.327	16.693	53.8	8.3	25.8
1999	14.161	16.796	54.3	9.2	26.6
2000	14.080	16.803	54.4	10.3	27.3

資料:「学校給食要覧」(日本体育・学校健康センター)