

市議団で学校給食センターを視察

子どもの食生活の変化が心配されています。昨今「食育基本法」の制定がされ、学校給食は「食育の推進」を目的に重視すると位置づけられました。あきる野市では、あきる野市学校給食センター運営協議会が11月に開催され、給食日数が増えるため値上げせざるを得ないという結論になりました。日本共産党市議団は、11月12日にあきる野市学校給食センターを視察見学してきましたので報告します。

給食日数を5～7日増やすことに

教育指導要綱で、ゆとり教育から少しずつ授業日数を増やしていくことが決められ、学校校長会から給食日数を5～7日間増やしてほしいと要求が出されました。学校給食センター運営協議会は、来年の給食日数を増やすことと、牛乳の値上がり分をあわせて、中学校で 円、小学校で 円の値上げについて協議がされました。日本共産党市議団は現在の経済状況の元で、保護者の負担を増やすことは避けるべきだと考えています。(給食の安全性を考慮するなら、本来、市が負担すべきと考えますが、)しかし回数増分の値上げはやむを得ないと考え、端数切り上げ分(小学校 円、中学校 円)でデザートの手数を増やすなど、内容の改善を図ることをもともと賛意を表明しました。

おいしい給食をこどもたちに

視察にうかがった日はドイツ料理の日ということで、メニューはライ麦パン・白インゲンのトマト煮・ジャーマンポテト・ソーセージ・牛乳・果物。野菜を刻み、1000人分の釜4基で炒め、ホースで水を注ぎ、煮込む。200kg以上のじゃがいもをスライスし、蒸して、4000人分の釜で炒める。小学校用のみかんはひとつずつ4回洗って袋詰め。調理師さん達が8時からめまぐるしく働いて、次々と出来上がった料理を食缶につめ、出来上がった給食を載せたトラックが各小学校に向け出発したのは10時半でした。

毎日の給食を子どもたちにおいしく食べてもらいたい、家庭の食事を補うものになりたいとの思いで、栄養士さんが献立をたて、調理師さんの工夫も入って作られる給食です。



市内の農家から牛乳や野菜を食材に願って試食



朝早くからおいしい給食をと頑張っている職員の姿

安全を考え国産品を使うので材料費は安くはありませんが、それで一食240円(中学は275円)は高いとは言えません。要請があれば栄養士さんが学校に出向き、子どもたちに献立や食材の説明をし、いっしょに給食を食べます。

こうした努力が実って、徐々に残菜は減ってきています。また、給食費の納入率も99.7%になったそうです。センター方式ゆえ避けて通れない問題もあります。市議団はできたての料理を試食したので、食べ終わるまであたたかくいただきましたが、同じ日、小学校で食べた子どもたちははじめからあたたかい程度で、食べ終わるころには冷たくなっていったと言います。容器の保温能力を高めることなどで改善できるかもしれません。

家庭の味と違うせいか、おいしくないと言う子どももいます(市議団にとってはおいしかったですよ)。アンケートをとって改善策をさがすことを提案しました。

食物アレルギーを持つ子どもも増えていますが、センターでは対応しきれないため、詳細な材料表を渡し保護者の協力を仰いでいます。

建物の老朽化が進んでおり、建て替えも近い将来の問題になります。

給食センターでできることは、行政の政治姿勢次第で増やせません。給食にたずさわる人たち・行政・保護者ともに子どもたちを守り育てる者として、協力し合い、よりよいものに作り上げていく努力がもとめられていると感じました。

日本共産党 jcp-akiruno.com/
あきる野市議団ニュース

152 2009.12.07 Tel・Fax 558-1134
日本共産党あきる野市議団は以上の見解を発表しました。
市民のみなさんの御意見をお聞かせください。

— 法律相談 —

12月17日(水)午後1時半～3時
予約が必要です。市議団までご連絡ください。