

2019年 小学校給食の民間委託撤回と給食の充実・安全を求める請願書

名古屋市会議長
丹羽 ひろし 様

なごやの学校給食をよりよくする会

【 請 願 趣 旨 】

名古屋市教育委員会は、2016年度から、小学校の給食調理業務に民間委託の導入を始め、2019年度までに22校を民間委託しました。理由は、調理員の退職によっておこる人員不足を補充しないという市の方針によるとしています。

学校給食は、法律で学校教育の一環として位置づけられています。教育を目的として行う学校給食は、営利を目的とする企業と相いれません。調理業務の民間委託は、市が行うべき教育の責任と役割を投げ出すことです。

4～5年で業者が入れ変わる委託方式では、調理業務のノウハウの蓄積や、技術の継承ができません。委託の場合、学校側は委託業者の責任者以外への指示が法的に禁じられ、調理員、栄養教諭、教員の連携を困難にしています。

また、食材費の高騰により給食の栄養価が低下しており、人員不足と調理場の設備不備によりアレルギー事故や食中毒の危険性が高まっています。

心身ともに成長する学齢期を豊かな給食・食育で支えることは、教育の重要な役割です。子どもの貧困が広がっているという点からも、全ての子どもに栄養バランスのとれたおいしい給食を提供することは、大切になっています。私たちは、子どもたちに安全・安心な給食を届け、健やかな心身の成長を保障するため、以下の項目を要請します。

【 請 願 項 目 】

1. 小学校給食の実施体制について

- (1)名古屋市立小学校の給食調理業務の民間委託をせず、正規職員による直営体制にもどして、技術の継承により安全・安心でおいしい学校給食を進めてください。
- (2)給食調理員が関わる「食育」「教育」としての給食を実現するため、正規の給食調理員を増やしてください。
- (3)食物アレルギー対応の充実と食物アレルギー事故等を二度とおこさない対策を教育委員会と学校全体が一体となって進めてください。
- (4)慢性的な人員不足によるアレルギー事故の危険性をなくすため、正規の栄養教諭、正規の給食調理員を各校に配置、増員してください。
- (5)現状では、衛生管理が難しいので、温度管理ができる最低限の設備(食材の冷却器等)を整えてください。

2. 食材費について

食材費が高騰しているため1食あたりの食材費を増やし、栄養価を2009年度の水準に戻してください。そのための費用は公費で助成してください。

氏 名	住 所

※この署名用紙は厳重に保管され、集計後議会に提出します。請願以外の目的に個人情報を利用されることは一切ありません。

【取扱団体】なごやの学校給食をよりよくする会 事務局：名古屋市北区柳原三丁目7番8号

☎：052-961-7821

みんなの力でよりよい小学校給食を！

名古屋の小学校給食はこうして作られています！ ↓

季節や食材に応じて調理を工夫しています。汗をかく夏には塩分を増やし、濃い味の多くなる冬には塩分を控えます。だしは煮干しなどからうまみを引き出します。シチューやカレーのルーは市販の商品を使わず小麦粉から炒めて手作りします。また、子どもたちの食べ残しの量を見て味付けや調理法を改善しています。



アレルギー対応は大丈夫？

アレルギー対応には細心の注意を払い、毎日どの子へどういう対応を行うのか、学校側で除去するのか、子どもが自分で除去するのかなど、教員・栄養教諭(士)・調理員が、二重・三重にチェックを行います。これには、正規の栄養教諭と正規の調理員が責任を持って対応する必要があります。

技術・経験の継承が困難に

4～5年で競争入札を繰り返して、業者が変わる委託方式では、そのたびに技術や経験、ノウハウがリセットされてしまいます。

安全安心の名古屋市の職員体制を手放さないで！



名古屋市はこの間、調理業務に欠かせない技術の継承や経験の蓄積を、安定的な正規雇用の体制で確保してきました。名古屋市はいま、その体制を手放そうとしています。



給食は学校教育の一環です。民間委託はその責任を投げだすものではありません！

心身ともに急速に成長する学齢期を、豊かな給食・食育で支えることは、学校教育の重要な役割の一つです。民間委託はその責任を投げ出すものではありません。

「なごやの学校給食をよりよくする会」は、名古屋市立小学校に通う児童の保護者や、市民団体、学者、研究者、民間労働者や自治体労働者の労働組合、などが参加して作っています。