



“米沢の学校給食を考える会”を開催します



とき 5月29日(日) 13:30~15:00

ところ 松川コミュニティーセンター 多目的ホール
(米沢市通町6丁目14-25 ☎ 0238-26-8580)

- これまでの経過について
- 意見交換
- 今後の取組みについて

どなたでも参加できます。ぜひおいでください。

自校調理にこそ、米沢の学校給食の良さがあります

自校調理と豊かな食育



現在の自校調理では、子どもたちと調理師さん、栄養教諭とのふれあいの中で、お互いに顔の見える食育が進められています。調理師さんの長年の経験も引き継がれています。



給食センターという工場で作られ、トラックで運ばれてきた給食では、心の通い合う食育はできません。中学校でも継続した食育が必要です。



万全のアレルギー対応



今はそれぞれの学校で、栄養教諭と調理師が子どものアレルギーの状況を細かく把握し、可能な限り「除去食」が提供されています。



給食センターでは、栄養士はたったの2名しか配置されません。大量に一気に調理するため、現在のようなきめ細やかなアレルギー対応は困難です。

市議会の質疑でも、教育委員会は「センターでのアレルギー対応は研究中」だとして、具体策は何ら示していません。



地産地消・SDGsの推進



米沢の学校給食は、地元の農家や商店と連携し、安心して品質のよい食材の提供を受けてきました。昔から給食への協力を惜しまない地域の皆さんによって、おいしい給食が支えられてきました。



センターでは大量の食材を一括で購入するので、安定して納入できる業者は限られます。地産地消は進みません。



中学校給食は

本当に給食センターでいいのでしょうか？

米沢の学校給食は、小学校で自校直営方式（自校で市の職員が調理を行う方式）で行われ、中学校にも親子方式で配送が行われてきました。

安全でおいしく、アレルギー対応や食育、環境への配慮が行き届いた米沢の給食は、全国にも誇れるものです。

しかし米沢市は中学校の統合を機に、4年後に中学校給食をセンター化すると決定し、将来は小学校もセンター化・民間委託される可能性さえあります。

市民のみなさん。ごいっしょに考えてみませんか。



2月22日、自校方式の存続を求める3901筆の第2次署名を中川市長に提出しました。これまで計7276筆の署名を提出しています。

米沢の学校給食をよりよくする会

事務局：米沢市塩井町塩野 1-1 米沢地区勤労者福祉会館内

電話：0238-21-0191

これまでの経過

2020年6月。保護者代表（PTA 連合会）、校長会、有識者、市民公募などからなる「米沢市学校給食検討委員会」が発足しました。検討委員会は7回にわたる会議を重ね、2021年2月「小中学校共に自校方式が最も望ましい」とする報告書を市に提出しました。

しかし米沢市教育委員会は2021年5月、「学校給食基本方針」を策定し、報告書とは異なる次のことを決定しました。

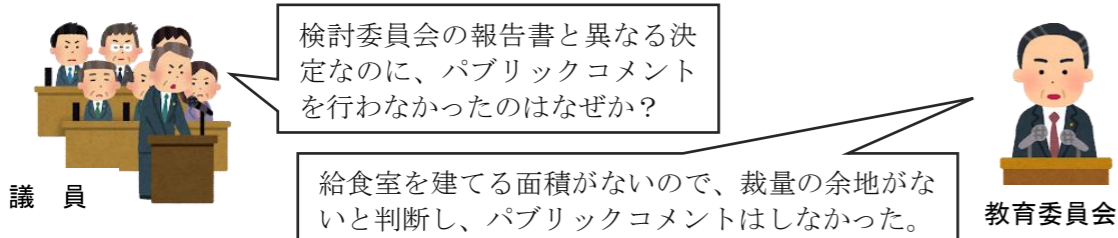
【小学校】自校調理方式の継続を基本とする

【中学校】共同調理（センター）方式とする

疑問だらけの教育委員会の姿勢

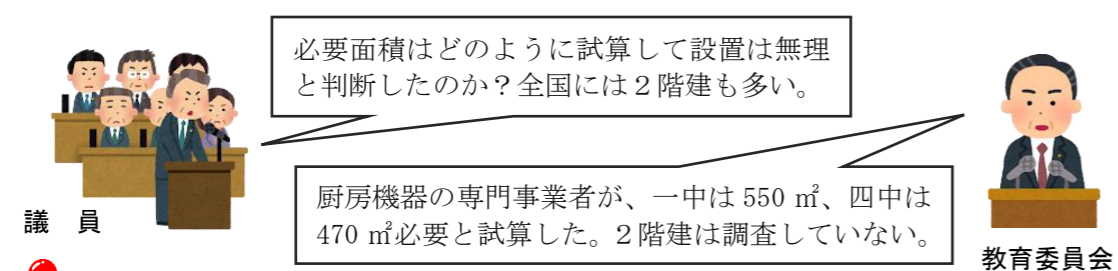
策定された「学校給食基本方針」に対し、米沢市議会では疑問の声が相次ぎました。

◆ 重要な市の方針なのに、なぜパブリックコメントで市民の意見を聞かなかったのか？



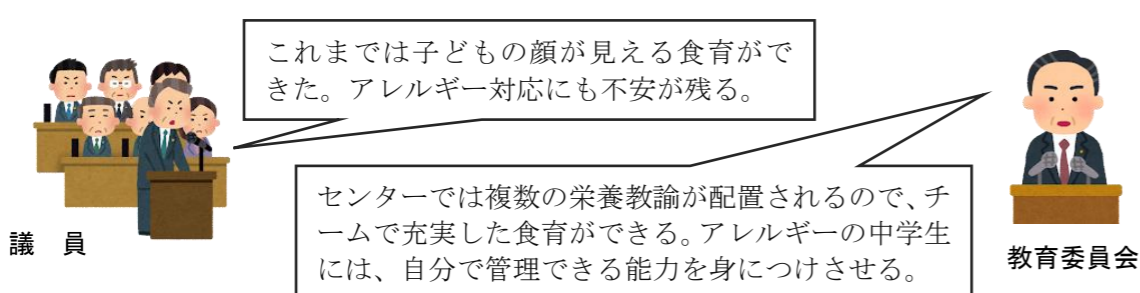
これまで市は、重要な政策を決定するときはパブリックコメントを募集してきました。しかし、なぜか給食基本方針は実施されませんでした。

◆ 中学校に給食室を設置するため、必要な面積の試算はしたのか？



試算した面積は、小学校の体育館なみの広さです。

◆ センターで万全のアレルギー対応・充実した食育はできるか？



国が定めた配置基準があり、実際に配置されるのは栄養士2名です（栄養教諭の配置は義務ではない）。そして統合後数年で生徒数が減るため、たった1名になります。この体制で、米沢のすべての中学生のアレルギー対応ができるのでしょうか。

市民のみなさんから、自校方式を願う声が続々と届いています

成長ざかりの子供たちにとっていかに食が大事かということです。コロナ感染の流行で食の指導もプラスされると思います。アレルギーへの対応も考え、近いところで学校給食が作られるのが良いと思います。

中学校の給食がセンターでというのは非常に残念です。せめて地産地消を取り入れた給食の継続をお願いしたいです。子ども達や農家さんたちを守ってほしいです。

自校給食の温かみは米沢市の自慢でもあるのに、なくなるのは魅力がなくしているも同じだと思います。自校・親子給食は立派な食育です！

食文化は目に見える作り手の真心によって豊かなものとなると思います。人件費の削減や作業効率を優先した給食では、提供された食事に雲泥の隔りがあると考えます。そこを念頭に置き、対応されることを望みます。

最初から「民間委託の給食センター」ありきで進んでいるようです。だから検討委員会の報告書を無視したのではないのでしょうか。子供たちへのアレルギー対応や、食育・地産地消など何も考えていないのでしょうか。これは大いに問題があると思います。



市の方針で、自校方式が最も望ましいというのなら、どうして自校方式にしようと努力しないのか。それは経費(採算)の問題なのだろう。しかし地元の人が食材を運んできて、調理師さんが作ってくれる顔が見え、感謝し喜んで食べている姿を見てもっとおいしいものを作る、もっとも重要な教育がそこにあるのではないのでしょうか。

一番疑問に思っていることは、この方針が誰の為のものかという所です。現場で頑張ってきた方々や農家さん、子供達のことを考えてのことなのか…？誰が得をするのか…？給食は栄養を取るだけではない。現場の方々に感謝を込めて、センター化は賛成しません。

残留農薬等の心配があります。地場産のもので作ってほしい。コスト面から安全性の面で心配があります。いろいろな不安材料があり、センター方式には反対です。

自校方式でやってほしい。未来を担う子ども達の健康な成長を第一に考えての給食ならば、栄養士さん、調理師さんの願いが直接子ども達に伝わり、人間的な交流がなされる中で食べ物をいただく学校給食が大切だと思います。

共同調理(センター)方式は導入すべきではない。メリットがない。事業費が安くなる訳でもない。そこまでしてセンター化する理由の説明もない。センター化の受注候補者と市教委との、何らかの不適切なつながりがあるのではないかと疑わざるを得ない。

※ご意見ハガキの文面をできるだけ尊重して、まとめさせていただきました。

本当にたくさんのハガキをいただき感謝申し上げます。前回のチラシとは別のご意見を紹介します。すべてをご紹介できないことをお詫びします。

少数でしたが、センター化に賛成する意見もお寄せいただきました。

- 調理師の人件費は削減され、小学校の調理室は老朽化修理費もかかる。トータルで見ると、将来的には米沢にとっては良いと思う。
- 給食費を払えない人は、自分で弁当を持ってくるような指導をすればよい。何でも同じにするからいけないのだ。アレルギーが心配なら、親が弁当を作ればよい。