Ｎｏ.１５２
２００９．１０．１５　発行

栄養職員部ニュース

全教栄養職員部　　TEL　０３（５２１１）０１２３
FAX　０３（５２１１）０１２４
〒102-0084　東京都千代田区二番町 12-1
全国教育文化会館

２００９年８月２１日～２３日

今年は東京で「みんなで21世紀の未来をひらく教育のつどい」が開かれました

今年は３日間という強行スケジュールで「みんなで２１世紀の未来をひらく教育のつどい」が東京で開かれました。今まで最終日にあった「教育フォーラム」は１日目の全体会のあと夕方から企画され、分科会自体は２日間という忙しい日程となりました。

今年は７本のレポートが出されましたが、どの報告も素晴らしくもっとじっくり討論したい内容ばかりでした。参加者も三つに分かれた小分科会の中で参加希望者が一番多く、急きょ部屋の交代があったほどでした。２日目の昼には家庭科分科会の人たちとの交流もあり、盛りだくさんの３日間になりました。

また、地元都教組の皆さんには準備・運営のほか、二日目の夜に東京駅前の「新丸ビル」の素敵なお店で交流会を開いていただきました。ありがとうございました。

「フォーラム７　子どもの育ちと食･農業･環境～安心･安全な食と文化を地域から～」

一日目の全体会のあと各分野の「教育フォーラム」が開かれましたが、７の「子どもの育ちと食・農業・環境～安心・安全な食と文化を地域から～」に参加しました。

食健連事務局長の坂口正明さんをコーディネーターに迎え、全教栄養職員部から副部長の中村さん、生産者の代表として多古町の小林さん、保護者の代表として神奈川の坂田さん、ジャーナリストの矢吹紀人さんの４人のパネリストの提案を受けました。その後、フロアからの質疑・討論が多く出されましたが、時間が足りなくなるほどでした。

貧困や格差など大人の暮らしや食の乱れが子どもたちに出ている。地域とつながり、安心安全な給食を充実させていくことが今こそ求められているとまとめられました。

１１分科会の食教育レポート一覧(発表順)

・	「子どもの健康・食教育」	農民連　石黒　昌孝
・	「子どもの自立を助ける『おぐりとすっこの生活向上』」	京都　堀井　秀美
・	「自校直営の給食だからこそできること」	埼玉　加藤　信子
・	「調理員さんと取り組んだ食育」	大阪　遠藤　裕子
・	「地産地消の取り組み」	和歌山　岡本富美子
・	「＜マゴタチニワヤサシイ＞を食育の主軸として」	東京　石原　洋子
・	「体も心もすこやかに」	島根　佐々木恵子

第１１分科会の流れ

１日目　午前　体育・健康・食教育合同全体会

共同研究者の基調提案を受け、東京の養護教諭から新学習指導要領と学校保健をめぐる情勢の提案と教科書問題をめぐった出版労連からのレポートがあり、全体討論を行いました。

１日目　午後　体育・健康・食教育合同分科会

引き続き全体会の中で、食の安全の危機と安全保障の課題・対策についての農民連からのレポートを受け、自分の生活や授業・学校給食にどうしたら生かしていけるのか討論をしました。

次に、京都の栄養教諭からの「生活向上」のレポートと、奈良の担任からの「体気づき」のレポートを受け、今日の子どものからだと生活の実態や背景について討論を深めました。子どもが自分の課題ではなくみんなの課題として健康に過ごすための取り組みを考え、取り組めていたのがよかった。自分の体に関心を持ち新たな価値に気付かせていた、お互いが生きるに値する世の中を作るための取り組みであるとまとめられました。

１日目　午後後半　食教育小分科会

調理員との連携を図り、教職員全員で取り組んだレポートが埼玉と大阪から２本報告されました。直営自校方式で公務労働者である調理員さんがいること、そしてその調理員さんたちと共に給食を作り上げられることの素晴らしさを確信することのできる時間となりました。実際に今回調理員さんも参加され、授業をしている様子などについても話してもらうことができました。

２日目　一日　食教育小分科会

「地産地消」のとりくみと継続的に行う食教育・栄養教諭としての取り組みの報告を、和歌山・東京・島根から受けて討論を進めました。町ぐるみで地域ぐるみで栄養士は学校の中にいるだけでなく地域のコーディネーターとして地域の人たちとつながっていくことが大切と協力者の先生より助言されました。

食に関する指導のとりくみとしては「まごたちにわやさしい」という合言葉をきっかけに子ども達に何を食べさせていったらよいか考えさせていくとりくみや、栄養教諭として食育を計画的なとりくみをすすめていった報告でした。

最後に共同研究者の新村先生からは、料理を自分で作る力を身につけていくことのとりくみが多く出されたことも今年新しく出された点だった。将来を支える食事づくりの大切さを確認し、自らも食を通してどんな力が育ったかを振り返ること、「食」を原点としながら「作る力」を学び一人一人が食の担い手として、どのような手立てをしたらよいかを探り続けることが大切であると提言されました。今まで私たちが取り組んできたことが食育基本法につながったということは自信を持ってよいことである。食育基本法に問題はあるものの、それを盾によいところだけ上手に使って文科省に迫っていく武器にしていきましょう。とまとめられました。

子どもを主人公とした教育として位置づけた学校給食をすすめるよう信念を持って仕事をすることの大切さを再び学べる時間となりました。

学校栄養職員･栄養教諭の一校一名の配置を求める要請署名　11月末日までに集約を

２００９年度　全教栄養職員部文科省交渉の報告

1.日時　2009年7月29日(水)15時～
2.場所　文部科学省1階応接室
3.出席　文部科学省
　　財務課　　松下　大海　定数企画係長
　　学校健康教育課　國宗　久賀　調査係長
　　学校健康教育課　渡邊　一史　学校給食係長
　全教
　　中村部長、猪瀬副部長、中村中執、松村書記
　　都教組(3人)、埼教組(1人)、埼玉高(2人)

4.要望項目と回答(枠内)

１．１校１名の栄養職員または学校栄養教諭の配置を盛り込んだ定数改善計画の策定を

今後も食育等の重要性も認識しているので、引き続き定数改善を要求していきたい。本来であれば８次計画として改善をしていきたいところではあるが、行革推進法と骨太２００６の２つの制約の中でもできる限りのことはしていきたい。

2. 栄養教諭制度については、以下の事項を実現すること。

(1) 免許取得後は希望する全ての栄養職員が栄養教諭になれるよう、来年度の予算計上を！

文科省としても栄養教諭に移行することを推進しているが、都道府県に必ず移行しなさいとは言えない立場である。しかし、都道府県で移行がすすめばそれに伴って今後とも予算措置はしていきたい。

(2) 認定講習会、希望する全ての栄養職員が受講できるよう、来年度も予算計上を、各治体への指導を。

概算要求の作業中であるのできっちり言えないが、栄養教諭を希望している人でまだ免許を取得していない人がいるという現状の中で、引き続き認定講習の予算措置をしていきたい。

(3) 食に関する指導と学校給食の管理を一体化した職務ができるよう、各自治体に指導を。

栄養教諭制度発足以来、栄養教諭の職務として、食に関する指導に偏るわけでもなく、学校給食管理に偏るわけでもなく、バランス良く実施していくよう H19 年 7 月にスポーツ・青少年局長と初中局長の通知を発しており、各県の担当者に対する説明会でも引き続き周知を図っていきたい。

3. 自校直営の学校給食実現に向けて、いわゆる**「合理化通知」は撤回**すること。

単独調理場は地場産の食材の利用や学校行事と関連した献立が容易などのメリットがあることは承知している。一方で、共同調理場に比べて施設整備費や人件費等の財政負担が大きい。また、作業の合理化が図りにくいなどのデメリットがあると聞いている。S60 年の「合理化通知」については、「学校給食の質の低下を招くことがないよう」という文言が入っており、民間委託においても「質の低下を招くことがないよう」運営を推進するよう各都道府県教育委員会を通じて指導してきた。給食の実施方法は、地域の実情を踏まえ、各自治体の判断、また財政状況に応じて学校設置者が適切に判断するものである。文部科学省としても学校給食の基本方針を伝達するよう指導していきたい。

5.発言内容

・栄養教諭がだいぶ増えてきたが２１．５％である。いっそう１校１名の配置に努力してほしい。
・栄養教諭の免許を取った栄養職員はすぐになれるようにしてほしい。都道府県でのばらつきがないように、すすんでいない県には指導を強めてほしい。
・認定講習を自費でとっているのに、熱意がないと言われている。
・地区に一人の配置で、教育委員会との兼務になっている人もいる。本人のやる気があっても条件が悪すぎる。
・県立学校では栄養教諭の採用試験が行われていない。採用試験が行われるように指導してほしい。
・栄養教諭となり、周囲が教諭としてみてくれるので授業などはやりやすくなった。しかし、成果が上がっていることを証明するために書類を出すように言われたり、教諭だからといって様々な仕事が増え、本来の栄養教諭としての仕事をする時間がなかなかとれない。
・これまでがんばってきたからこの制度ができたのである。任用替えをすすめてほしい。

教育のつどい　参加者の感想

目から鱗が落ちるという話をたくさん聞かせていただきました。その中で私が一番印象に残ったことは、調理員さんが授業に参加して、子どもたちを指導しているということでした。今までの私の中ではありえないことだったからです。給食時間には、毎日教室に出向き、子どもたちの様子を見にいく。調理員さんのプロ意識がすごいなと感心しました。

また、それを支えてくれている他の調理員さん、それに受け入れてくれる担任の先生方等、学校の全職員の信頼関係がしっかりとしていなければできないことだなと思いました。今、私が勤めているのはセンターで、学校とは少し離れているので、直接子どもたちの中へ調理員さんが入っていくということは、かなり難しいかと思いますが、子どもたちとの交流の機会を作っていければと思っています。

栄養教諭制度ができて、ややもすると子どもたちへの指導（授業）の方が重視され、調理現場の方がおろそかになりがちになっているようなことを聞くことがあります。少し悲しい思いをしていたのですが、今回この教育研究会に参加させていただいて、やっぱりおいしい給食が基本にあり、それを基に食指導が成り立っていくんだということを、改めて再認識させていただきました。

和歌山　岡本富美子