

名古屋の小学校給食に民間委託がやってきた

渡辺優子（西山小学校元保護者）

名古屋市は、小学校給食は直営自校方式を維持してきましたが、2016年4月に3校の小学校給食調理業務に民間委託を導入し、2019年4月現在22校に広がっています。

そこで、最初に民間委託が導入された西山小学校の保護者（当時）で、民間委託に疑問を感じて反対運動に関わってこられた渡辺優子さんに、保護者の立場から、民間委託の中で何が起こったか、運動に関わる中でどんなことを感じたか、寄稿を依頼したところ、快く引き受けていただきましたので掲載します。

【給食民間委託がやってきた】

2016年1月、それは突然のことでした。子どもの通う小学校が給食調理業務に民間委託を導入すると言うのです。

説明会を聞きに行くと、経費削減のため、学校の調理場での給食の調理・洗浄・清掃を民間業者をお願いすることになったというものでした。給食を作っていた調理員が公務員から企業に変わるだけで、「人の手が変わるだけで何も変わりません。」と教育委員会からの説明がありました。業者も決まっておらず、細かい条件面も決まっていない段階にも関わらず、「大丈夫な人がきます。」と言うのです。集まった保護者たちは不安でいろいろ質問するのですが、明確な回答は得られず、雲をつかむような話に終始しました。どのような人が学校現場に入ってくるのか、人数が

増えるのか減るのか、働く人の経験値も、会社の信頼性もはっきり示されず、分かった時点でのフィードバックも約束されず、保護者にとって不安と不満しか残らない説明会でした。

その説明会も1300人以上もの児童がいる中で、参加者は15人程度と非常に少ないものでした。学校から説明会の案内が来たのも直前で、「必ずご参加いただく必要はありません。」などと異例の書き方がされており、参加できる人が少なかったのではないかと思います。例えば、修学旅行の説明会などは行事や参観日の後に開くということを今まで学校は行っており、体育館いっぱい保護者の参加があるのが通例です。子どもの口に入る給食は命と健康と育ちに関わるものなので、少なくとも、働いている保護者が参加しやすい日程を組む必要があったと思います。

この後、説明会で出た数々の質問の答えは、保護者側に返されることはありませんでした。宙ぶらりんになった疑問を解消すべく、小学校の校長や栄養教諭と何人かの保護者が面談をしましたが、「教育委員会がやっていることなので、学校としては分かりません。」と、詳細は把握できていませんでした。地域住民にとっても説明がないままに決まってしまうという印象はあったようです。学校、児童、保護者、地域住民は完全に蚊帳の外に置かれていました。

このように、体験したことがない給食調理業務民間委託は、丁寧に理解を深めるというステップを踏まずに拙速に進められました。

【大規模校を狙い撃ち】

名古屋市の中で、児童数の多い順に3つの小学校が初回の給食調理業務民間委託校に選ばれました。選ばれた時点での給食提供数は西山小学校1300食、荒子小学校1033食、清水小学校1044食でした。ただでさえ、31学級以上の過大規模校は、児童が体育館や特別活動室を使える頻度が少ない、活躍の機会が得られにくい、細やかな指導ができず問題行動が起りやすいとされ、児童一人当たりの予算配分が少なく学校の運営も厳しいのです。その上に、市の教育予算の経費削減を特定の大規模3校に通う児童に押し付ける不平等は、ハゲタカに狙われるようでした。これ以上、過大規模校に通う子どもたちに不利な条件を付けるのは、かわいそうでした。

【調理員との出会い】

そんな中で、現役の調理員さんとの貴重な出会いがありました。地域の各家庭のポストに配られた民間委託の問題点を指摘するチラシや民間委託反対の署名が保護者たちの話題になり、恐る恐る電話をしてみたのがきっかけです。「なごやの学校給食をよりよくする会」が名古屋市職員労働組合の現役給食調理員、学者、有識者などにより結成されており、名古屋市直営と民間委託との違いなど、真実を語ってくれる人たちと繋がり、貴重な情報を得ることができるようになったのです。

私たちは、給食が民間委託されるとどうなるかを知る前に、直営の現場はどのように運営されているかを知る必要がありました。他の学校では当たり前のように行われていた給食の試食会も過大規模校の西山小にはなく、調理員との関りは全くなかったからです。

そこで、保護者たちが地域の集会所に「なごやの学校給食をよりよくする会」の現役調理員さんたちを呼んで、お話を開きました。調理員さんたちは、休日にも関わらず快く来てくれ、垣根なく話をしてくれました。

そこで初めて、教育委員会は保護者向け説

明会すら開催せず民間委託を導入しようとしていたことを知りました。教育委員会は人の手が変わるだけで他は何も変わらないから説明会は必要ないということに当初は固執しており、労働組合が該当学区に民間委託の動きを知らせるチラシを全戸配布する動きがあると知って、慌てて保護者説明会開催に至ったそうです。保護者に直接説明もせずプリントだけで済まそうとしていたことには驚かされました。

また、調理員さんの口から語られることは、子どもを通わせていながら親として今まで聞いたことのない新鮮な話でした。数百食、多いところでは千食を超える大量調理の中でも厳格な衛生基準を守って調理されていること、名古屋市の設備が古すぎて大釜のみで調理するには熟練の技がいること、名古屋市では温度管理の設備がなく暑い季節は高温の中で調理をし、食中毒を起こさないための食材の温度管理も難しいこと、一人前の調理員として認められるには10年以上の経験がいること、時に名古屋市の打ち出す方針に意見し給食の安全性や食文化を守っていること、学校スタッフとしてすべての行事に参加していること、何より、子どもたちに愛情をかけ育ててくれていたことに驚き、保護者たちの心に深くしみわたりました。保護者が気づかないところで調理員さんたちは、子どもたちに安全でおいしい給食を食べさせ、大切な学童期の体づくりや笑顔を支えるという目的を持って、重労働で責任の重い業務をこなしていたのです。そして、それは長年の経験と知識を必要とするプロフェッショナルの仕事でした。

にんじんの型抜きが入っていたらラッキーというお楽しみ、食べやすくするための臨機応変な工夫、不安を抱えている子への声掛けや担任への引継ぎなど、子どものことを第一に考えて動く仕事を聞き、ただ給食を作っているだけではないことが明白になりました。

子どものことを考えてくれるスタッフが調理室にもいたことに感謝し、とても嬉しくなりました。それと同時に、教育委員会の説明

であったように調理・洗浄・清掃を企業に任せて、「人の手が変わるだけで何も変わりません。」では済まされないという現実を突きつけられました。

【企業が主導権を握る】

どのような業者になるのか保護者が問い合わせをしても、教育委員会は契約前だとしてなかなか教えてくれませんでした。落札業者が先に西山小での給食調理業務のパート募集求人広告を世に出してしまい、大一食品が落札したことがやっと分かりました。求人広告によると、時給は愛知県の最低賃金で、未経験者を歓迎するものでした。ベテランのいる直営でも1300食をたった8人の調理員（うち正社員4人）で作るのは神業と言われるくらいの仕事量でした。未経験のパートばかりを集めて安全な給食が提供できるのか、保護者たちは心底心配になりました。

入札条件を示す仕様書を見ると、調理師免許保有者が不在になる可能性がある文面だということが発覚し、教育委員会に調理師免許を誰も持っていない調理場にするのはやめて欲しいと要望しました。教育委員会と委託業者との間では、調理師免許保有者不在にならないようにすると口約束をしていると言うので、それをこれから結ぶ契約書に明記するよう求め、業者にその旨を確認してもらえることになりました。しかし、その結果は、業者から「道義的にそれはできない」と教育委員会が断られたと言うのです。これらのやり取りの中で、発注者である教育委員会の方が立ち位置が下なのだと悟りました。

議会に請願に行った際に、意外な事実が分かりました。大清水小学校の給食調理業務を落札したシダックス大新東は、図書館の指定管理業者でもあると言うのです。給食を作ることを長年特化してやってきた企業ではなく、公共サービスを民間運営する受け皿となることを目指すような事業内容の企業が、これから給食を作ることになったのです。

国の要請で地方自治体の業務を民間委託で

効率化することが求められ、それに対応する企業形態があれこれできており、仕事を取っていったのです。2004年度から、給食調理業務は民間委託で経費が下がることを前提とした地方交付税の算定となったため、委託化を進めないと自治体の持ち出しが増えてしまうようになったこと、2005年度からは行革努力を進めた自治体には加算をするなどの制度が導入されたことなどが、地方自治体の民間委託を加速させているのでしょう。

西山小の給食調理業務を落札した大一食品は、その時点でソシオークグループ傘下に入っていました。ソシオークグループもまた民間委託の受け皿を事業とする企業でした。こうやって公共サービスが、部門ごとに地元で活躍するその道の専門の企業に任されるといよりは、もっと大きな枠組みの中で行政サービスのアウトソーシング会社に売られていくのだということを目の当たりにしました。住民が望んでいない上に、このようなケースの場合、企業の儲けの部分も地元でなく東京に持っていかれるのです。

経費削減できたからよかったのではないかと思う方もいらっしゃるかもしれません。当たり前のことですが、公共でやっていた時と同等の質を求める場合は、民間業者に委託する方が確実に高くつきます。学校給食民間委託にしても、図書館の指定管理にしても、元々いかなる努力をしても利益を生まない事業をやって企業が儲けを生み出すには人件費削減しか方法がないのです。そして、低賃金で働く現場になるということで、当然質は落ちるのです。

【議員への働きかけにより】

後発のはずの名古屋市の給食調理業務民間委託の入札の仕様書は、他都市の民間委託の仕様書と比べて条件が少なくお粗末なものでした。先発の他都市の仕様書には、食数により正社員数を増やす工夫、調理師免許保持者不在にならない工夫、経験者であってもランクのある者が業務責任者にならない工夫、

3年以上の給食調理業務経験を求める等、様々な条件が見られましたが、名古屋市の仕様書にはこれらがありません。例えば、大阪市は851食以上の場合は5人の正社員を求めています。名古屋市の仕様書は1300食で正社員2名がいればよいというものです。安全安心を置き去りに、安く済ますことだけを考えた仕様書で指名競争入札をした結果、破格の値段で落札され、西山小に関しては想定予算額より1000万円経費削減が叶ったという訳です。

地元議員や実際に民間委託の予算を審議する教育子ども委員会所属議員に、この拙速で危ない民間委託を止めるよう保護者たちは要望に行きました。保護者だけではなく、現役の直営調理員なども議員に熟練が必要な現場の状況を伝え、理解を求めています。調理の現場を知らない多くの議員は、教育委員会の「人の手が変わるだけで何も変わらない」という言葉を信じているようでした。ファストフードやファミレスのようにマニュアルを見て誰でもできるようにしないといけないと語る議員もいました。普段、家庭で調理をしない人には、大人数の食事を作る大変さや、命に係わる重大さは理解しづらいのだと思います。現状を勉強している議員は少数で、料理人の技術と経験が対価に表れると認める議員はほとんどいない状況でした。

それでも、諦めず議員に実態を伝えた結果、民間委託を止めることはできませんでしたが、改善されたことがいくつかあります。配置されるスタッフの経歴があまりにも乏しいと分かり、議員が業者に直接働きかけて大量調理経験者を補強してスタートを切ることになりました。他分野で食中毒を起こしていた落札業者が変更になり、業者のリハーサルでもある試し調理を保護者が見学し試食会と併せて設定されるなど、大きく状況は変わっていききました。教育子ども委員会で議員から様々な指摘がある中で、安いだけではいけないという指摘もあり、次年度からの民間委託の仕様書の内容がぐっとよくなり、価格競争の指名競争入札から質も加味する総合評価落札方式

で業者を選定する方針に変わりました。

民間委託反対の請願署名を広げていく中で、理解してくれた市民が自ら知り合いの議員に危険性を話してくれたり、議員の元に懸念の声やファックスがたくさん届きました。新聞でも保護者の懸念が伝えられ、小学生だけでなく未就学児の保護者にも署名集めが広がり、名古屋市内外のみなさんの関心と協力が寄せられ、結果として署名は29057筆も集まりました。この市民の動きが議員を後押しし、子どもたちの口に入る給食を少しでも安全にしなければいけないという議会の動きに繋がりました。ご協力ありがとうございました。

【異例の頻度で起こった異物混入】

委託業者が作る給食が開始される前に多少補強されたとはいえ、根本的な問題が解決していないので、開始後には質が落ちたということを実に表す事故が立て続けに起こりました。開始直後、委託した3校で異物混入が起こり、異例の頻度で異物混入が起こっていることを教育委員会も認める事態に陥ったのです。異物混入だけでなく、委託校は保健所の衛生検査でも飛び抜けて不衛生な数値を叩き出したのです。安全性を保つために技術と経験が必須だった給食の現場に強行的に民間委託を持ち込んだことは、結果として、子どもたちを危険に晒しながら大人が経費削減を押し付けた形になりました。

経験がなくてもよいと集められた最低賃金で働くパートに、高い水準の技術を求めるなど、そんなに虫の良い話はありません。働く立場からすると、夏休み明けで勤務が億劫になった、もっと楽な仕事があったなどで辞めることができるのがパートの気軽さであり良さです。給料に見合わないものを求める方がおかしいのです。

【まさかのアレルギー事故】

アレルギー児童の増加が懸念される中、2018年、西山小でアレルギー事故を同じ子（以降Aちゃんとします）に2度も起こすという

異例の事態が起きました。1学期に起こった1回目の事故は、担任から小麦が入ったすまし汁を食べさせてしまったという連絡が保護者に入りましたが、幸いAちゃんに症状は現れず無事でした。2学期に入って起こった2回目の事故は、小麦の入ったハンバーグを食べたAちゃんが苦しくても担任には体調不良を言わずに家までたどり着き、保護者が急いで病院に連れていきエピペンを打って命を繋ぎました。

この時、名古屋市では、学校でアレルギー事故が起こった場合、学校が救急搬送した事故のみを教育委員会へ報告するという制度だったために、教育委員会が現場で起こるアレルギー事故の件数や実態を把握していませんでした。

その後、「なごやの学校給食をよりよくする会」と共に保護者は議会や教育委員会への働きかけをし、すべてのアレルギー事故件数が把握され、2017年度の26件から、2018年度は12月までに56件と、事故が倍増していることが分かりました。議会での答弁より、“重篤な事故は報告があるが、軽微なものは報告がない”という認識がそれまでの教育委員会にあったことが分かり驚かされました。今回のように保護者が救急搬送したケースが重篤な件数として抜け落ちることで、教育委員会は重大な事故を認知せずにきたのです。ですが、働きかけの甲斐あって、2019年度からは学校で起きたアレルギー事故はすべて教育委員会へ報告する制度に変更してもらうことができました。

このアレルギー事故をきっかけに、直営の調理員がアレルギー事故防止についてどのような働きをしているかも浮き彫りになりました。もちろん学校ごとに違いはあるのですが、朝の職員会議で栄養教諭による当日のアレルギー児童の伝達に抜けがあった場合、調理員がフォローして担任に伝達をする例。担任だけでは手薄になると分かっている場合は、心ある調理員がアレルギー児童の教室まで誤配が起こらないよう見守りに行く例。担任が事

故を起こした際に、再発防止のために勇気ある調理員からの呼びかけでしっかりと役職者を含めた話し合いの場を持つ例。教室で起こるアレルギー事故を予防するために、調理室の調理員がお皿の数をコントロールする例などがありました。お皿の数のコントロールの具体的なやり方は、教室で誤ってアレルギーを配膳しないようにクラスの数分のお皿の数からアレルギー児童の分のお皿を減らして食器セットを用意するというものです。

一方、西山小の民間委託業者は給食室から教室に運ばれるお皿は人数分より多く入れています。営利目的の企業ならではの効率重視のやり方です。児童がお皿を落とした際、給食室まで取りに来ることがないようにしているのです。安全より効率が優先される現場に変わってしまったことを示しています。直営が行っているようにお皿の数を減らして教室での間違いを防ぐアレルギー事故防止策を取り入れて欲しいと教育委員会には要望しましたが、聞き入れられることはありませんでした。

民間委託導入の際は、調理員の仕事はただ調理・洗浄・清掃するだけと教育委員会から説明を受けてきましたが、直営の調理員というのは、自ら考え工夫して、学校のスタッフの一員として担任や役職者とチームでアレルギー事故防止に動いていたのです。教育委員会が一律のマニュアルを示さなくても学校それぞれに合う形で子どもたちをアレルギー事故から守っているのです。マニュアルにないことは業務外だとして評価しない風潮が教育委員会の中にありましたが、これこそが、民間委託では途絶えてしまうと教育委員会も認める直営調理員を持つ経験と技術の伝承のなせる業です。受け継がれたものや経験を活かし、その場で必要な時に最善の策を臨機応変に取るという仕事ぶりはマニュアルになど描けないのです。

学校や幼稚園で提供される給食で、食中毒やアレルギー事故で命を落とす子や入院する子、体調不良になる子が出ていることは周知

の事実です。名古屋市も30年前に稲武の野外学習で悲しいアレルギー事故死があったと聞いています。子どもの口に入る給食の安全は、命に関わるものです。はっきりしているのは、公共が担っていたものを民間運営に移すことで、安全を第一に運営できる現場が、利潤追求が第一目標の現場になってしまうことです。非効率であっても住民の命と健康を最優先にして守るのが自治体のあるべき姿で、企業の利潤追求の概念を入れるのはそもそも無理があるということです。

【入札不調で再び質を下げる】

民間委託では一般的にスタッフの入れ替わりが激しいことが問題に挙げられますが、実際に西山小でも1ヵ月で業務責任者が交代し、パートスタッフも随時入れ替わっています。民間委託の特徴として、学校（教育委員会）が民間業者のスタッフを直接指導すると違法になるため、学校は栄養教諭を通じて業務責任者を指導し、業務責任者から現場スタッフに伝達するというルートを取らなければなりません。保護者が安心するように、「業務責任者が責任を持って現場を統括します。」と教育委員会からも業者からも言われていましたが、たった1ヵ月で辞めてしまうことが責任を持って現場を運営してきたことになるのでしょうか。

給食の大量調理は経験と技に支えられる現場ですが、コロコロとスタッフが変わってしまうことは民間委託では防げないのです。誰でも自分の身に置き換えて考えれば簡単に想像がつくとおり、重労働でも働き続けていける条件として、給料や地位などの待遇がその労働に見合っていることが必須です。民間委託の現場では、直営の調理場では起こらないような頻度でスタッフが入れ替わっており、教育委員会も長年培ってきた調理員の技術と伝承が途絶えないよう名古屋市全体の小学校給食の食数のうち、半数までしか民間委託しないという方針を出しています。子どもたちのために、名古屋市の未来のために、ある程

度は質を守らなければいけないという感覚があるのは喜ばしいことですが、委託業者の給食を食べる子どもにとってはそれが小学校時代の給食としての100%です。ひとたび委託校に選ばれてしまえば、途中で変更はなく永年委託校としてやっていくというのが教育委員会の方針なのです。

業者選定を総合評価落札方式に変更した経緯がありましたが、業者が慎重になり入札不調になるケースが頻発しているようです。約4年の契約で責任を持って事業を行うにはこれだけの体制が必要だと業者が提案しているのを、わざわざ教育委員会が業者の提案内容を引き下げて設定価格内に収まるように交渉して、なんとか契約していると言うのです。しかも、教育委員会は入札不調を克服するために、参加する業者を増やすことで競争性を高めて低価格を実現し、なんとか乗り切ろうという危険な道を突き進もうとしているようです。単なる価格競争ではいけないと総合評価落札方式で質も競う形にしたにも関わらず、質に直結する体制を下げさせて安く契約するということに戻っているではありませんか。一方で調理業務は熟練を要する業務だと認め、一方で質を落としても経費削減を実現するという、ちぐはぐな民間委託の間に子どもたちは置かれているのです。大人の論理で不平等を押し付けられているとは露知らず、今までと同じように教育的視点で自分たちを見てくれていると信じているのが子どもたちです。

クラスになじめない子が毎日毎日民間調理員さんに話しかけ続けている事例を聞くと、どうか辞めずに長続きしてくださいと願わずにはいられませんし、直営調理員さんだったら学校というチームとしてフォローできることがあったかも知れないと暗澹たる思いになります。

【子どもたちの幸せを願って、調理員と保護者がともに】

最後に、税金の一部を企業に抜かれ、地元の働く人は低賃金で働く。子どもたちもリス

クを背負わされる。このような民間委託は何の意味があるのでしょうか？ そもそも給食は食育という教育と位置付けられたものですし、教育の民営化が議論も考察も検証もなく、こんなにあっけなく進んでしまうことに危険を感じます。

食べることは生きることに直結する基礎であり、丁寧に教えて欲しい部分ですが、国語・算数・理科・社会・英語に比べあまりにも疎かになっていて、子どもたちには自分を大切にできる力が不足しているように思います。お腹が満たされれば何でもよいと教えられるのと、添加物を極力使わず丁寧に作った温かい給食を食べて育つのと、違いは歴然とするはずです。保護者のみなさんには既に自分の子どもに起こったことだけではなく、広く社会の動きを見て欲しいと切に願います。政治、国、市の動きに、より左右されるのが、我が子を取り巻く環境です。何か起きてからでは遅いのですから。

そんな中でも、今回の民間委託をめぐる騒動の中で生まれた交流には、本来あって欲しい理想の姿がありました。地域住民として働く調理員が、給食を食べる地域の子どもたちを大切に、保護者と交流する中で食にまつわる大切なことを有識者として伝え、地域課題を共に話し合える関係を作る。このように、様々な立場の人たちが、地域の将来を自分たちのこととして考えて答えを探し、地域みんながハッピーになれる仕組みでの運営を目指すこと。このよい循環に軸を移した時、どの立場の人も喜ぶ給食が実現し、しっかりと担い手が育ち安心安全が持続するのだと思います。民間委託を直営に戻して、もっと夢のある未来と給食を実現して欲しいと願います。

