

学校給食の現状と問題点

— 岩見沢市集団食中毒事故から見たこと

長井 美木

◇ 学校給食はどう変わってきたのか

筆者が小学生であつた一九六〇年代、給食といえば「脱脂粉乳と堅いコッペパンとおかず一品」というのが定番で、お世辞にも美味しいとは言えない代物であつた。

日本の学校給食の始まりは、戦後直後に遡る。

当時、日本の子どもたちが栄養失調状態だったことに驚いた連合国救済復興機関の代表者がアメリカのGHQに進言（一九四六年）し、アメリカ国内の余剩産物（脱脂粉乳、小麦）が無償供給されることになつたのがきっかけである。

一九五四年に「学校給食法」が成立し、当初の十数年間は味よりも「栄養確保」に重点が置かれていたが、その後、経済状況が良くなるにつれて、「子どもの嗜好にあつたもの、子どもの喜ぶもの」へと変化し、加工食品の使用頻度も家庭と同様に増えていった。一九八〇年代になると「手作り感」を重視、九〇年代では「行事食や郷土食」を取り入れるものになつていったが、この頃から、塩分・糖分・脂肪分の摂取過多、子どもの体力低下、肥満傾向児・痩身傾向児、食物アレルギーなどに注

目が集まるようになつた。

しかし、二〇〇三年に、あらためて文部科学省より「学校給食の運営の合理化」が通知されると、給食の民間委託への切り替えや、大規模な共同調理場の建設などが進められ、給食はますます「つくり手の顔が見えない／食べる側の声が届かない」ものになっていく。

その後、二〇〇五年「教育基本法」公布、二〇〇六年「教育推進基本計画」策定、二〇〇八年「学校給食法」改正、二〇一一年「第二次教育推進基本計画」策定と、食に関する法や施策が矢継ぎ早に出台了。その内容は、食の伝承や正しい食習慣、食に関する感謝の念、食の安全、食事のマナーなど、多岐に渡つている。また、子どもたちの食の乱れ、朝食抜きなどの問題にも触れ、学校だけではなく、家庭や地域にまで協力を求める内容となつてきている。

◇ 子どもにとつての給食の時間

二〇一一年二月一四日（月）。この日、筆者のお在職していた岩見沢市内の小学校では、朝早くからたくさんの電話がかかり、「体調不良で欠席する」という連絡が相次いた。聞けば、症状は、発熱（三六・八～四〇・一℃）、下痢、腹痛、嘔吐と共に通していた。情報が錯綜するなか、学校現場は

時数が増え、放課後活動もままならない状況になつている。

そのような状況に置かれている子どもたちにとって、「ホツとする時間、ちよつとは自由になる時間」は、中休みと昼休み、そして給食の時間である。その大事な休み時間も、児童会活動や係活動、学校行事の練習などに取られてしまう場合もあることを考えると、食事の時間として確保されている給食の時間こそ、唯一ホツとできる時間と言える。

筆者は長年、保健室という空間のなかで、多くの子どもたちと過ごしてきた。体調がすぐれなかつたり、体力・気力の回復のためだつたり、けがを手当てしたり、そつとしておいてほしかったり、空間共有の理由は様々である。そんな子どもたちが、給食の時間が近づいてくるにつれ、「今日の給食は何？」と言つてくる。献立表を確認しながら元気になる子、教室に戻つて食べる子、教室までは行けなくとも保健室で食べてみる子、食べてから帰るという子。やはり給食は、子どもたちにとつて大きな楽しみであり、それぞれに好き嫌いはあつたとしても、魔法の薬のようなものである。

◇ 予期せぬ食中毒の発生

学校に通う子どもたちは、登校してから下校するまで、とにかく忙しい。小学校では、二〇一二年度から新学習指導要領が完全実施となつて授業

対応に追われた。

岩見沢市教育委員会の情報把握の結果、「九日に提供された給食による食中毒の疑いがある」として、市内二五校中の九校に学校閉鎖の措置がとられた。後日、サルモネラ菌による食中毒と判明。市教委のまとめた報告書『安全・安心な給食の再開に向けて』によると、「二〇一一年三月二二日の段階で、九校三〇四九名のうち、一四八四名の子どもたちが被害に遭っていたことがわかった（うち三〇名が入院）。また、新聞報道によると、家庭内二次感染者の数も三二〇名に上っていた。

市教委は同一四日から、行政とマスクへの対応に追われる一方、保護者説明会を各地域で行つた。学校給食調理所には市保健所、道や国の調査が入つた。学校現場では、被害に遭つた子どもたちと家庭への連絡・訪問、病状確認と状況把握、マスク対応、授業再開までの準備作業など、慌ただしく時間が過ぎていつた。

学校閉鎖から一五日後、学校が再開され、子どもたちの元気な顔を見ることができた。しかし、この時点で、入院継続中の子ども、体力消耗のため大事をとつて自宅待機している子どもがいたほか、登校はしていても、サルモネラ菌が体内から抜けきらず、治療を受けながら検査を続ける子どもなどもあり、多くが本調子ではないなかでの再開となつた。この当時、保健室に顔を出してくれた子どもたちのなかには、「便器に座つたまま洗面器を抱え、トイレから出られなくなつた」、「飲み物さえも受け付けず、入院した」、「体重が六キロ減つた」など、病状の過酷さを話してくれる子もいた。また、両親が仕事を休んで看病した、両親が仕事を休めず遠方に住む祖父母に来てもらつ

たなど、家庭の苦労も聞くことができた。給食再開までは約三ヶ月を要した。

この食中毒問題の経験を通じて、いくつかの問題が把握された。以下にいくつかを記したい。

- ・ 常にマスク報道が先行し、教育委員会と学校の間での情報公開・情報共有が不十分であつたこと。

- ・ 給食再開後に「検食」や、給食係の子どもに対しての「健康観察簿」（発熱や下痢はないか、手は洗つたか、など）の提出が今も続くなど、被害に遭つた子どもや学校への強化された管理が常態化していること。

- ・ 被害を受けた子どもたちや学校現場の声をほとんど聞いてくれなかつたこと。
- ・ 市内の数校に対し、文科省と道教委の指導があつたとして、授業時数確保のために土日に補習授業を行うよう強い指導があつたこと。

- ・ 原因となつたサルモネラ菌がどこから混入したのか、未だにその感染経路が不明のまま、「人為的ミス」として結論づけ、個人の問題にすり替えたこと。これは最も弱い立場にある人に責任転嫁したことになる。
- ・ 食中毒事故の発生を理由に、二〇一二年度から、専門的知識を有する民間企業に共同調理所の調理等部門を委託したこと。これは実質的な合理化につながる。

◇ 給食の問題の改善に向けて

食中毒事故から二年が経過し、事故の教訓が薄れていくのを実感する。

岩見沢市では現在、新たな場所に給食センターを新設し、一ヵ所に市内二五校の給食の調理業務を集中する計画が具体化している。現在は三ヵ所の共同調理所で行つており、先の食中毒事故では、分散していたからこそ更なる被害の拡大を防ぐことができたと考えるが、センター方式になれば、当然そうした分散方式のメリットはなくなる。

現状で特に気になる問題は、食材を一括購入していることである。例えば、大量に葉物野菜を購入したとする。当日の朝に到着して積んであつたとしても、積み上がり蒸れた状態になるかもしれない、濡れている場合もある。このような状態にあつては、食中毒事故が起きた場合、どこに菌が増殖する過程があつたのか、皆目見当がつかない。現状が続く限り、同種の事故は再び起こりうると考えていた方がよいと思われる。

学校給食は食中毒だけが問題ではない。子どもたちの声を聞き、子どもの側に立つて考えること、そして、おかしいと思うことには声をあげ続けること。これらを徹底し、問題の改善、ミスの抑制に努めることが今後も引き続き求められる。

長井美木（ながいみき）

岩見沢市内の小学校に、二〇一三年三月末まで養護教員として勤務。親の介護のため、早期退職。今は充電中。これから少しずついろいろなことに挑戦し、刺激を受けていきたいと考えている。