

東京都立盲・ろう・養護学校給食調理業務委託6年を振りかえって(抜粋)

[戻る](#) [新着情報](#)

資料説明

原資料作成時期 2002年2月

資料入手方法 東京都立盲・ろう・養護学校の給食をよくする会連絡会がまとめた「東京都立盲・ろう・養護学校給食調理業務委託6年を振りかえって」の一部を転載

1995年10月18日に東京都教委は、都立盲・ろう・養護学校の給食民間委託を一方的に提案し、強行しました。東京都立盲・ろう・養護学校の給食をよくする会連絡会は、委託後6年間の実態を調査し、運動の紹介とともに報告書にまとめました。これは、その報告書の一部です。

東京都立盲・ろう・養護学校給食調理業務委託6年を振りかえって

1. 調理業務委託6年目

よくする会アンケートから見てきたもの よくする会では、都教委が給食・寄宿舍賄調理業務の民間委託化をすすめるなかで、毎年栄養士に対してアンケートを実施してきました。このアンケートから見てきたものを報告します。

1)解決されない調理業務委託の構造的な問題

<調理員が全員交替する問題>

新規調理業務委託開始時、並びに契約更改による委託業者の変更時、さらに倒産等による委託業者の交替の際は、当然のことながら調理員全員が入れ替りました。これにともない給食室内は、調理員の全員が幼児・児童・生徒の食事上の配慮について把握できずに給食を作る状況が生まれました。

提供する給食内容には、普通食、食べる機能の発達段階に対応した食事(初期食、中期食、後期食等)、食事療法に対応した食事、アレルギー除去・代替食等があり、これらについて熟知した調理員が一人もいないということは、たいへん危険な状況でした。

開始数ヶ月は、事故と紙一重の混乱が続きました。

- ・作業の流れ等を把握できていないため、ミスが多発。
- ・仕上がり時間の遅れ。
- ・材料の使い忘れ。
- ・同じ間違いを繰り返す。
- ・余裕がない。衛生面の配慮が行届かない。
- ・全員が初めてチームを組むので、チームワークがとりにくい。
- ・調理員の交替が多い。
- ・異物混入。…等が報告されています。

こうした状況に加えて、栄養士も異動で交替した学校では、混乱にさらに拍車をかけ、担当の栄養士が苦労しました。

※2000年(平成12年)4月委託開始校の同年7月までの状況

A校学校給食

・調理室内で直接指示してはいけないとされている栄養士が、最初の1週間は現場内で直接指示しないと時間内に調理が終らない状況だった。

- ・新学期の給食開始から10日間で、調理員が2人交替した。
- ・調理業務責任者と数人の調理員以外衛生面に大きな不安がある。
- ・調理員の調理技術に差がある。

A校寄宿舍賄

- ・すでに1人交替した。
- ・学校給食の経験がない調理員で、衛生面が全くの“ずぶの素人”
- ・計量をよく間違える。

B校学校給食

- ・作業工程、作業動線がわかっていないので混乱している。

C校、D校学校給食

- ・学校給食の受託が初めての会社である。
- ・集団調理に慣れずに大変である。
- ・給食初日は、時間に遅れた。2日目以降はギリギリ。

E校学校給食

- ・衛生面が不安。衛生教育がなっていない。

F校学校給食

- ・検食が20分遅れる。給食時間が初日から3日間10分遅れ。

※2001年(平成13年)4月委託開始校の同年7月までの状況

G校学校給食、寄宿舎賄

・調理業務責任者が寄宿舎賄も含めて3食従事していたため、過労により1ヶ月の病欠をとった。

- ・寄宿舎賄と兼任する調理員が多く、調理員の負担が大きい。
- ・衛生面の細かい対応ができない。そのため献立を簡単なものになっている。
- ・契約金額が安いことを理由に、十分な人員を配置しようとしめない。会社の対応が悪い。

H校学校給食

- ・調理技術が未熟である。
- ・衛生の知識が不足している。

I校学校給食

- ・給食開始の最初は、時間に遅れた。特にワゴン配膳が遅れた。
- ・配食の間違が多い。
- ・洗浄、清掃が十分できていない。

J校学校給食

- ・給食時間に間に合わない時がある。

K校学校給食

- ・調理、並びに調理と付随する技術の不足。(段取、切り方、配食の計量等)
- ・衛生と安全に関する決め事が守られない。
- ・配置調理員数の見込み違い。
- ・上記のことから4、5月は大小の差こそあれ提供時間に毎日遅れた。
- ・6月から献立内容を簡単になっているが、何回か遅れる日があった。
- ・4月当初調理員6名で開始。次の日2名退職。次々調理員数を増やし、現在12名だが、相変わらず遅れる。
- ・養護学校の給食を知らない調理員ばかりで、調理業務責任者も学校給食が初めての人。
- ・事故報告書提出2通。

L校学校給食

・給食開始初日から4日間、調理業務責任者不在(休暇)。初日、時間に1時間10分遅れる。

・業務責任代理者退職。

・学校給食経験がなく、配食の計量ができない。

・小食缶に目一杯汁を入れたため生徒が火傷した。

・加熱等の調理ができる人が1人しかいないため、調理に手一杯でパート調理員に指示ができない。

・調理技術が未熟。事故が多い。(食器に血液付着、フライ衣が固まっている、火傷等)

・基本的な衛生管理ができていない。(白衣を着たままトイレに入る。必要な手洗いをしない。使い捨て手袋の正しい使い方を理解していない等)

・仕様書の内容を理解していない。

・事故などに対し、委託会社は速やかに対応せず、誠意がない。

都教委は「業者もまだ慣れないから」、「学校で対処を」と、学校まかせの姿勢に終始していますが、これからも業者の変更のたびに繰返される調理員の全員交替は、調理面だけではなく衛生面でも危険が大きく、調理業務委託の構造的な欠陥です。

平成8年～13年度の新規調理業務委託開始39校9舎

このうち契約更新により委託会社に変更した校数4校(このうち2校は2回)

年度途中で会社の倒産により委託会社に変更した校数2校

<ii定着しない委託調理員の問題>

民間委託での交替した委託調理員の人数

	8年 度	9年 度	10 年度	11 年度	12 年度	合計
委託校数	3校 1舎	10 校3 舎	19 校5 舎	25 校6 舎	33 校7 舎	
調理業務責任者	1	12	15	5	18	51

正規社員	4	17	26	26	31	10 4
パート調理員	0	16	19	26	62	12 3
合計	5人	45 人	60 人	57 人	11 1人	27 8人

上記の結果、交替が多い弊害として次のことがあげられます。

- (1)衛生管理が徹底できない。
- (2)調理の経験や技術の積み重ねができない。
- (3)チームワークがとりにくい。
- (4)熟練しにくいので同じ仕事をこなすにも時間がかかる。
- (5)新規に配属された調理員が仕事になれるまで、他の調理員の負担が大きい。

調理の段取りを行ったり、揚げ物・焼き物・煮物等の加熱をとまなう調理を行う調理員は、おおむね調理業務責任者を含む正規社員です。そのため、給食の出来上がりとは社員調理員の人数や調理技術は、深い関わりがあります。

この給食の出来上りを左右する調理業務責任者や正規社員の交替数は、どの年度も委託校数を上回っています。特に平成9、10年度は、委託校数の2倍以上の人数が交替しています。

一方、パート調理員の交替も年度が進むごとに増加しています。

5年の間に33校7舎で278人が交替ということは、それらの学校の直営校時代の調理員が全員交替するよりも多い人数なのです。異常に多いといえます。

委託調理員の労働条件がよくないことや、パート調理員の待遇が悪いこと、他の受託調理現場への異動等で、委託調理員の退職や配置替えが生じるのです。つまり、「一つの学校に同じメンバーが一定期間定着して調理をする」ことができていない状況です。

＜iii契約上の問題＞

契約上の「仕様書(平成13年度仕様書)」の規定が委託業者寄りの内容のため、栄養士から下記のような指摘があります。

・調理従事者は、「全員集団給食の調理業務に1年以上の経験を有する者」となっているが、経験年数が短すぎる。また、委託会社のみ勤務したことになっている調理員(正

規パート共)がほとんどだが、調理作業状態をみて経験内容に疑問が多い。

・調理従事者は、「・・・そのうち2名以上は調理師、若しくはそれと同等の資格を有する者」となっているため、有資格者2名しか配置されていない。これでは十分な調理を行うには、有資格者の人数が少なすぎる。

・業務責任者は、「学校給食又は病院給食における集団給食調理業務に3年以上の調理経験を有する者」となっているが、3年では経験年数が短かすぎる・調理業務の蓄積が必要である。

・業務責任者、業務責任代理者は、「常勤的な雇用者であること」となっているが、「社員」が望ましい。同時にパート調理員を減らし社員調理員の増員が必要である。

・仕様書には何の規定もないが、調理の段取りができる調理員、ルールを作る等の調理の基礎を身につけた調理員、煮炊き(揚げ物、焼き物)ができる調理員の増員が必要である。

・調理技術や衛生知識に差があるので、それらが不足している調理員には委託会社による研修が必要である。

・寄宿舎賄は、学校給食と兼務すると作業に無理があるので、寄宿舎専任の調理業務責任者が必要である。

・欠員の補充が速やかに行われる必要がある。

2) 委託調理員の衛生面に不安

このようなことができていないので不安

- ・委託会社が社員やパート調理員に、きちんと衛生教育を行っていない。
- ・作業が変わるたびの手洗いが不足している。
- ・使い捨て手袋をはめてから不用意に物にさわる。
- ・周りの作業に衛生的な気配りがたりない。
- ・作業中、顔にふれたりした後に手を洗わない。
- ・食器、盆、調理器具の洗浄、消毒が不十分である。
- ・基本的な手洗いと手指の消毒がきちんとできず、作業途中で回転釜横等の水道で手洗いを行う調理員がいる。
- ・肉、魚、卵等の細菌汚染が高い食品の扱いが粗雑である。
- ・専用履き物に履き替えること、白衣を着たままトイレに入らない等の基本を守らない調理員がいる。

後をたたない「調理済み食品への異物混入」

22校からの異物混入の報告事例

a校 (ビニールひも)	b校 (毛髪、ほこり、とじひものようなもの)
c校 (ビニールの切端、金たわし金具)	d校 (毛髪)
e校 (金たわしの破片)	f校 (ビニール端、小松菜の根、だんご虫)
g校 (虫、何だかわからないもの)	h校 (スポンジたわしの端、毛髪)
i校 (ざるの切れ端)	j校 (ビニール片)
k校 (毛糸玉)	l校 (牛乳びんのかげら、使い捨て手袋の破片、針金、竹串)
m校 (毛髪)	n校 (木くず)
o校 (ホタテの貝殻)	p校 (アルミホイル)
q校 (毛髪)	r校 (金属片)
s校 (虫、金たわしの破片、毛髪、プラスチックひも)	
t校 (白玉だんごの中にクッキングペーパー)	u校 (アクリルタワシ)
v校 (アルミホイル)	

※ 異物混入は、衛生的な気配りがたりない結果生じます。また、未熟練や注意散漫の結果でもあります。給食への異物混入が発生し、後をたたないことは、子どもたちが直接口にするものだけに見過ごすことができない重大な問題です

。

3) 委託校で困っていること

- ・給食調理作業仕様書、調理業務作業基準が委託調理員に周知されていない。
- ・衛生教育が不十分。
- ・調理技術が未熟。同じ間違いを繰り返したり、材料の使い忘れや仕上がり時間の遅れがある。
- ・ミスや事故等の連絡や報告がなく、自分たちでどうにかしようとする。
- ・調理員の技術に差があり、レベルの高い人が交替させられた。
- ・調理作業に慣れてくると人数が削減された。
- ・打ち合わせを綿密に行うことにより、時間を大幅に使う。
- ・調理員全員に注意事項や要望等を徹底させることが難しい。
- ・学校給食の目標等について理解がない。
- ・会社の対応が悪すぎる。何か問題があっても当日中に来校するなどの迅速な対応がない。
- ・大切な話し合いの場に、担当責任者が来ない。担当外の者が来るので話が通じない。
- ・学校側からの要望・指導に対する対応が怠慢。
- ・交替の期間が短く1年くらいで交替する。定着しない。
- ・委託調理員は、都立学校が調理技術の経験や養成の場になっており、調理ができるよ うになると大きな施設(病院等)に行ってしまう。

委託導入によって変わったこと

自校方式	→	委託方式
1 献立の企画、検討		
調理員、教員、栄養士でできる。	→	教員と栄養士のみで、調理業務責任者はかかわれない。
2 朝の食材確認		
栄養士、調理員全員で確認点検する。(専門職員の複数確認)	→	栄養士1名での確認。栄養士不在の時は専門外の教職員が行う。
3 朝の打ち合わせ		

栄養士、調理員全員で行う。 → 栄養士と調理業務責任者のみ。他の人は調理室で・・・

4 調理中

栄養士は調理室にいつでも入れて間に合いそうもなければ手伝える。 → 栄養士は外から指示書通り？ 間に合う？ とハラハラドキ・・・時間に給食が出せなくても手伝いはおろか現場にも入れない。

5 中間検査

栄養士、調理員と一緒に給食を作り上げていく、いわば「1人で計るな。ちょっと聞け」の体制。 → 委託調理員が味、その他確認してから栄養士が検査、確認する。栄養士はこの段階だけの味、数、混入物等の確認は無理がある。また、料理はだしの取り方、材料の切り方、下味、火の通し方、調味料の使い方など、きめ細やかな作業工程からなるので検査の段階のみでの修正は限界がある。

6 午後の打ち合わせ

毎日栄養士と調理員と一緒に食事をする中で栄養士の一方的な指示ではなく、全員の知識・技術を生かせるシステムである。 → その日の反省、翌日の給食内容の指示まで毎日時間をかけて行うが聞くだけでは理解できないことが多い。同じことで毎日言わなければ調理に生かされない。

7 調理メンバー

調理員は一人一人が少なくとも3年は同じ職場に在籍し、少なくとも一年間は同じ → 調理員はパートが多く会社の都合で年度途中であっても交替する。調理員が頻繁に替わ

メンバーによる調理が行える。

るため実績が積み重ねられず安定した給食を提供できない。また、教職員や児童、生徒は誰が作っているのか把握できない。

8 調理技術

現在の学校給食は調理員、栄養士ともに長い農い歴史を経て築きあげてきたものである。その技術は同じ学校の中で、引き継がれてきたものである。その知識があつてこそ〇ー157にも対応できた。

→ 学校給食での経験が浅く「学校給食」を理解していない。また、責任を持って集団給食調理できる技術を持っている人がきわめて少ない。指示書だけでは内容も理解されにくい。

5. 財政効率化は本当か？

安く使われるパート労働者の実態……

都立H養護学校では、1999年度(平成11年度)の財務局契約により給食調理業務委託請負が別会社に入れ替わりました。

ところが、作業に従事している方の中にAさんがいました。請負会社が変わったのに従業員が変わっていないのです。おそらく、新しい会社でも低賃金だと思われる。

民間委託された多くの都立学校では、パート労働者が多数採用され、頻繁に入れ替わっています。民間委託方式によるパート労働者の激しい増加や退職再採用システムの構造により、新たな低賃金労働者を恒常的に生み出しています。

都教委は、直営方式を民間委託方式との財政効率比較資料を公表しません。地方公共団体としての任務と役割を放棄した都立学校の給食業務の民間委託は、教育現場を民間企業に売り渡しているのです。

A校における1食委託単価 計算式=委託契約金額÷(食数×給食回数)

	8年度	9年度	10～12年度

単価 (円)	257	379	505
東京都立盲・ろう・養護学校給食をよくする会調べ			

[戻る](#) [新着情報](#)

[高石市職員労働組合「高石まちづくり情報」](#)

<http://www5e.biglobe.ne.jp/~t-joho/>

E-mail sroso-takaishi@mse.biglobe.ne.jp