

ひろがれ おいしいにおい

草加・子どもの健康と学校給食を考える会 元調理士

菅 千代子

調理士と学校給食をつくる

「いかのかりんあげがとってもおいしかったから、おかあさん作ってよ」
「食べたことないし、作り方もわからない」



い。作り方を調理士さんに聞いてきて」
そんな声をたくさん聞いて、「調理士さんと学校給食を作ってみませんか？」ということから、考える会の調理実習が始まりました。

草加市と給食

給食を教育の一環に

草加市神明1丁目にある東福寺の境内で江戸時代から開かれていた寺子屋が草加の教育（草加小学校）の始まりとされています。1948（昭和23）年草加小学校の校庭の隅に町の有志達の寄付で脱脂粉乳を溶かしてミルクを沸かすための大きな釜をしつらえた小屋が建てられ保護者の手伝いでミルク給食を開始したことが草加の給食の始まりでした。しかし、当初は全校児童の分は作れず1日置きのミルクで、子ども

達は楽しみにしていたといえます。
このことから、近隣の町でも給食が結びついた学校作りが進みました。

1958（昭和33）年市町村合併で草加市になり、1961（昭和36）年草加市学校給食条例を定め、学校給食を教育の一環として位置づけました。

戦後の急成長を続ける草加の町は工場が増え続け、大工業団地ができ、都市化が進み、約6000世帯3万人が住む東洋一のマンモス団地といわれた松原団地建設とともに人口も増加、それに伴い保育園・学校の建設も急がれました。しかし、給食室の建設が追い付かず、栄養学校給食センターが作られて、最大6校分の給食が作られた時もありました。子どものためには、教室だけでなく、体育館・グラウンド・プールそして給食室が必要と、市民の大きな要求が広がりました。

特集 地域の食と文化を支える

しかし、当時、高度成長期。大量消費。インスタント・冷凍食品が流行し、国産より外国で生産されたものの方がありがたいかのような風潮もありました。

臨調行革・単純労務職は公務員でなくてよい、効率的な学校給食運営には民間活

導入、大量調理のセンター方式・人件費の安いパート化が1980(昭和55)年、国の方針として提案されました。

できたての給食を食べさせたい

1978(昭和53)年栄中学校の調理士として私は採用されましたが、元々は栄学校給食センターで当時親子方式をとり、栄小学校の給食と合わせて、3000食を作っていました。当番制で早出をし、油を温め・釜に湯を沸かし・野菜の皮むきなどの準備をする。勤務開始の8時半には最初の調理、コロッケやハンバーグなどの冷凍食品を揚げる、野菜を機械で切り刻み、煮込んで調味。鰹節や昆布も使われていました。既製品のスープの素も使われていました。しかし、どんなに急いでも栄小学校に給食運び出す10時30分に間に合わすのは、大変な作業でした。その後、大急ぎで栄中学校の給食を作り、給食時間になんとか間に合わせ、片付けが終わるころには1時30分を過ぎていました。

我が子が栄小学校にいたことを知った先輩から「栄小学校の子どもたちにもこのできたての味で食べさせたい。栄小学校にも給食室を作ってほしいと、署名運動してい

る協力してほしい。」と依頼されました。我が子が毎日食べている給食に自分自身も含め、親たちの無関心ぶりを思い知らされました。

市民の声を学校給食に!

給食について、市民の声を聞くので、教研集会に参加してほしいとの要請が教職員組合からありました。現場の職員でありながら、輸入食品・添加物・着色料など学校給食に多くの問題があったことを初めて知り驚きました。毎日の給食を作っている私たちが加害者になってはならないと、学校給食を考える会立ち上げに動き出し、1984(昭和59)年には「草加・子どもの健康と学校給食を考える会」を発足しました。この動きを進めたのは、生活クラブなどの積極的な働きかけの影響が大きく、お母さんたちの食の安全に対する要求は大変高く厳しいものでした。しかし、食品添加物などを全部排除すれば学校給食そのものが成り立たなくなり「学校給食なんて、やめてしまえ。」ということになりかねません。そのような要求を反映させつつ、賛同する父母・個人・団体でより良い給食の内容を高めていくために会を立ち上げました。

一方、1985（昭和60）年には学校給食業務の合理化が文部省から提案され、隣の足立区では、翌年から7校が民間委託となりました。全国でも民間委託の方向が進みました。

市民アンケートをもとに 様々な願いを実現

そこで、1988（昭和63）年に考える会では運営方法だけでなく、学校給食に関心を持ってほしい、そんな意味を込めて、「草加市民は学校給食に何を望んでいるのか」と市民アンケートを実施し、多くの声を聞いてみました。その結果を踏まえて、「とっても美味しい（92%）」「こんなに美味しいのに食器はペットの器より醜い」「草加の野菜を給食に」との意見を公開質問状



にして市長選挙に提出しました。その回答により「地場産食材使用」「食器改善」などが実現しました。市民アンケートの結果と草加の給食の良さを市民に広く知らせるためにパンフレット「ひろがれおもしろいにおいー学校に家庭に地域に」を発行しました。

さっそく、地域の農家の協力で市内の農産物が学校給食で使用されるようになりました。子どもたちは、生活科の時間に枝豆の鞘もぎをして、ゆでたての枝豆を給食で食べ、「お父さんの晩酌の枝豆よりずっと美味しい」と喜びました。

1991（平成3）年には、食器もアルマイトから草加松原の絵入りの強化磁器食器に変わりました。「割れるかもしれない食器を大切に扱う。」そういう心が育つこ

地域経済に
3億2千万円還元
各学校で給食を作る自校方式の草加市では、野菜や肉、豆腐などの生鮮食品は市内の漁店や地元の農家より購入しています。

牛乳パックが
トイレットペーパーに
学校では、飲み終わった牛乳パックを子どもたちが自分の字で開き、水洗いして乾かし、回収します。市営の製紙業者の協力でトイレットペーパーにリサイクルされ、学校で使っています。

食器を持って食べるのが
日本の食文化
学校給食の食器はアルマイト製でしたが、熱くて持てないなどといった課題がありました。そのため、1991年に金小学校、翌年には金中学校に強化磁器食器が導入され、手で持って食べることができるようになりました。この食器は割れてしまうこともあるため、物を大切にすることを教えるために、現在でも大切に扱われています。

とを願っています。

また、1993（平成5）年考える会の10周年を記念して、「給食まつり」を実施しました。学校給食をより多くの市民に知ってもらうために、「給食レストラン」やいろいろな展示をするなどしました。

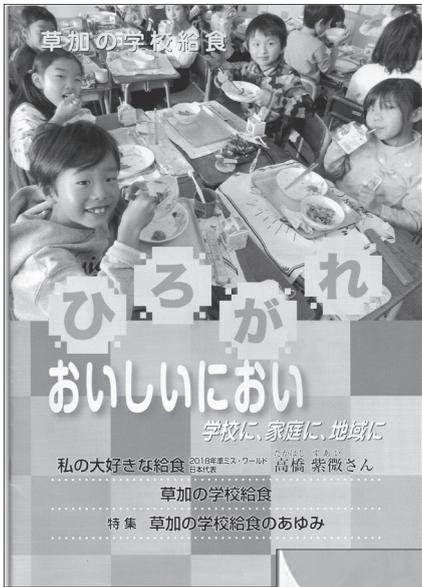
民間委託に抗して

2006（平成18）年、中学校が調理業務を民間に委託にすることになりましたが、今までの草加の実績を踏まえて、質の低下を招いてはいけないという市民の声を反映させて、安心安全な給食作りが進められています。

2011（平成21）年東日本大地震時には、学校が避難場所となり、多くの市民の方々に備蓄米を提供し、喜ばれました。市内の農産物を届けてくださる農家さん達の協力もあり、子どもたちにも給食を普段通り食べてもらうことができました。

また、コロナ禍で再開した学校でも、分散登校などあった中で、通常通りの給食を出しました。各学校に直営の調理士がいることで、きめ細かな対応ができたことが草加市の自慢とするといいでしょう。

給食パンフレットも31版を発行しまし



36年の活動をふりかえって

た。
 教職員・調理士・栄養士・父母・市民団
 体・地域住民が協力し長く続けてきた運動
 により、安心安全でおいしい草加の学校給
 食があります。具体的に次のような事が上
 げられます。

第一に、いつも「安心安全でおいしい給
 食」をめざし直営自校方式の学校給食を守
 り育ててきました。

第二に、学校給食が学校だけでなく「地
 域の宝」であり地産地消で年間3億1千万
 円のお金を地域に還元し、万が一の大災害

が起こった際、市民の避難所である学校施
 設で温かい食事を提供できることを市民に
 訴え、とりわけ市長選挙の度に公開質問状
 を提出し、その回答を市民に広めてしまし
 た。もちろん「給食まつり」でも教育委員
 会の後援を得て広く保護者・市民に参加を

よびかけ、その財産を共有してきました。
 第三には全国の議員、組合、食に関する
 団体の視察や訪問を積極的に受け入れ「草
 加の給食の良さ」を全国に発信するととも
 に学習会などの講師としても出かけ交流し
 てきました。

給食だあ〜いき

おとな編

私が幼い頃通っていた学校は給食センターからの給食。給食の時間ががてでした。娘が学校に入り試食会に参加し、とても感動しました。学校に入ると私の幼い頃にはなかったとてもいいにおいがフンブン。早く食べてみたいとワクワクしました。食べてビックリ。とてもおいしく温かさを感じました。学校内で給食を作ってくださることに感謝します。娘もそんな給食を楽しみに毎日通っています。
 青野小2年 母 横田享子さん

給食当番の子どもたちが片付けを手伝い、いち早く食べて配膳室にやってきます。「随分早いけどちゃんと給食食べてきたの？」と聞くとおかかわりしたよ、おいしかったよ(´▽`)o 苦手で野菜も給食で食べれるようになったんだ〜! と喜んでもらえると、とっても嬉しいです。空っぽになった食缶を見ると明日も頑張って作るうと思います。
 新里小調理士 佐藤真理子

草加・給食の歩み	
1948年	草加小学校でミルク給食を開始
50年	副食付給食始まる
58年	草加が町から市に
60年	高砂小学校が学校給食優良校として文部大臣より表彰される
61年	松原団地建設とともに急激な都市化、学校建設ラッシュ 「学校給食は教育の一環」・草加市学校給食実施条例施行
70年	草加市全ての小中学校が完全給食に
80年	栄小中学校に給食室が完成。市内全ての学校が自校方式となる
84年	学校給食実施35周年を記念して第1回学校給食展を開催
91年	アルミト食器から強化磁器食器へ(小学校から導入)
93年	草加産野菜が市内の給食に
99年	牛乳パックのリサイクル、全校で始まる
2004年	西町小で市内初の完全ドライ方式による調理場完成
06年	中学校給食の調理業務民間委託始まる
12年	学校給食の放射性物質検査始まる

草加・子どもの健康と学校給食を考える会とは	
学校給食をもっと良くしたいと願った親・教師・調理士・栄養士が集まり、調理実習や施設見学、学習会などをして、食に係ることを学んできました。学びの中から、安全な食器・食材・草加産の農産物の使用等、草加市にお願ひしてきました。	
1984年 (S59年)	草加・子どもの健康と学校給食を考える会 発足
1990年 (H元年)	給食パンフレット「ひろがれおいしいにおい」第一版発行
2010年 (H22年)	第6回給食だあ〜いきまつり開催(高砂小学校)

コミュニティ食堂「そらいろ」の歩み

「そらいろ」代表 小林 夕紀恵

私たちについて

富士見市東大久保という豊かな自然に囲まれた土地で、私たちそらいろは「コミュニティ食堂」としてお店を構えています。2015年の4月にお隣のふじみ野市でお店を開き、その後、2017年に現在の場所に移転してきました。

安心して食べられる手作りのご飯を囲みながら、地域のコミュニティスペースとして活用してもらいたいという想いを持ってはじめましたが、それと同時に、子どもたちの育ちを応援する機能（manabi舎 そらいろ）や引きこもり・ニートと呼ばれる若者たちの支援をする機能も持つ食堂という性格も持っています。

元々、小学生の頃から教職に憧れ、大学も教育学部に入学。そこでの多様な出会いから、学校教育以外にも興味を持ち始めま

した。当時からコミュニティカフェには興味があり、「いつか子どもたちのためのコミュニティカフェを開きたい」とは思いながらも、子どもたちが生きる現場に身を投じたいと思い、県立高校で講師として働き、その後は子ども・若者支援を行っているNPOで若年無業者（ニート）の就労支援を行っていました。その中で感じた課題を解決する方法を考えていく中で、子どもたちも大人も「なんか、ホッとして、また、頑張るかな」って思える止まり木のような場所を作ってみよう！と思い、「そらいろ」のオープンに至りました。

「そらいろ」の目指すもの

◆安心して食べられるご飯の提供

これがまずは私たちの大きなミッションです。毎日ご飯を手作りしながら、活動を続けていくことは決して楽なことではな

いのですが、「食べる」ということが持つパワーの大きさを信じています。「ただいまー。今日のご飯は何？」なんて言いながらお客様がお店に戻ってきてくれるような、毎日食べたくなるご飯作りを日々、頑張っています。

丁寧に、人を想って作られたご飯を食べると、人って幸せな気分になるんじゃないかって思います。心も身体も満たされることは生きる基本なのだと思います。

◆誰かのための力を発揮できる場作り

「誰かのため」＝「他者のため」ということだけではなく「自分のため」も含んでいます。自己実現と言うと少し大げさなのかもしれないですが、仕事にするまでではないけれど、自分の持っている技術を教えてみたいとか、日頃の活動を発表する場が欲しいとか、子どもたちとの時間を一緒に支えてみたいとか、実は地域社会って本



ランチプレート

当に人が宝物みたいなところがあると思います。お客様と少し話をしてみると、とてもすごい特技を持っていたり、きつかけがなかったけど、地域と関わるようなことをしてみたいとか、そう言う想いを持った方々がたくさん。そんな人たちが自然と繋がりがあつたり、活動できる「場」を開いています。

◆子どもにとって学校でも家でもない第3の場所

ある子どもがこんな話をしてくれました。「親だからこそ、言えないことがある。学校の先生には言っていないことと悪いことがある。でも、ここはどっちでもないから、

ついつい話ちゃうんだよね。まずは、話聞いてくれるし」自分が学生だった頃、親に言えないことも先生に言えないことも山のようでありました。でも、実はその苦しさとかもどかしさみたいなものは、今思うとものごく大切な部分で、自分の価値観の形成や肯定感・否定感の感受に大きく影響していたように思います。自分にとって大切にしたい思いも身近な大人2大巨塔の

「親」「先生」に否定されることもしばしば。もちろん、今思えばそれぞれがその立場を背負って話をしてくれていたことはわかるのですが、でも、いったん受け止めてくれる、「大人」がいたらどんなに嬉しかったかとも思います。

どうしても「こうするべきだ」「こうなって欲しい」と言う期待感を持って大人に接せられることが多い子どもたち。もちろん、そう言う大人の存在も大切。だからこそ、私たちは、「いったん話してみよう?」そこから一緒に答えを探そうよ」って言うスタンスの答えを持たない「大人」のいる場所でありたいと思います。うまくいかないな1つって時に、吐き出しにいく。それくらい塩梅でいたいなと願います。

毎週木曜日、お店が閉店した後に「manabi舎そらいろ」として低額の学習支

援教室を開いています。そこに来る子どもたちは、勉強をしに来てはいるのですが、「学び」をきつかけとし、いろんな話をしてくれています。

◆「いつだって歩みを始められる」きつかけの1歩に

若年無業者（ニート）と呼ばれる若者の多くは引きこもり状態であった経験を持っています。そんな彼らが何かのきつかけでいざ「働こう」と思っても、経験の無さゆえにアルバイトを始める勇気が持てないのが現実です。ある若者は「お金をもらって働く価値が自分にあるかわからない、それだけの働きをする自信がない」と話していました。そう言う若者を「就労体験」として受け入れ、何度失敗をしてもいい、ゆっくりでもいいから、できることを増やし、働ける自信を養う場としても。

◆この5年間で私たちが得た「学び」

◆マンパワーは何よりものパワー

実は、いわゆる「カフェ」として多くのお客様に認知をされているのが「そらいろ」で、前述の「manabi舎そらいろ」の活動や若年無業者（ニート）の就労支援を

行っていることなどはあまり知られていません。この活動に力を入れて宣伝していないのにはいくつかの理由があるのですが、その一つは、「入り口を広く」したいと言っているのがあります。

学生時代に回ってきたコミュニティカフェは何かしらの社会的課題の解決に特化しているものが多く、その課題に当てはまらない、もしくはその問題に関心がない人たちのアンテナにはその存在が引掛かりにくくなり、経営が難しくなっていくという事例を多くみてきました。「そらいろ」と出会うきっかけは「美味しいご飯」でもいいのかなと思いつき、そこからじわじわと口コミで子ども・若者の活動については広げようと思っていました。すると、活動を始めた当初から、活動に賛同してくださるお客様が仲間を増やしてくれ、今まで関心はなかったけど……と言いなながらもいろいろな主催の学習会に参加して下さったりしました。きっかけは色々ですが、人の力が人を動かして、地域の人たちの学びへの熱の高まりを感じることが多くあり、人こそが人を動かすのだと実感。

◆自分が変わりたいと思った時がタイミング
今、一緒に働いている就労支援対象の女

性は、「このままじゃいけない」と思っ
て来ました……と涙ながらに現状を訴える姿が印象的な人でした。何かのインターネット記事で「そらいろ」を知り、勇気を持ってやってきました。正直、目を見て話すこともできないし、過去に触れると涙が溢れる。1つの質問に答えるのに随分と間が開くなど、お客様の前に立つことは難しい状況でした。けれど、「カフェ」と言う業態のいいところは裏方の仕事もあるところ。まずは、お客様と触れ合わなくていい仕事からスタートし、少しずつ、フロアの仕事もこなせるように。途中、無理をして寝込むこともありましたが、2年がたった今では自分から「この仕事してもいいですか?」「お茶だけ行きます!」と目を輝かせて堂々とお客様の前に行けるようになりました。今までは特に予定もありません、毎日過ぎていく時間を過ごしていたけれど、今は週2日、外に出る習慣もでき「自分の時間を生きている感じです」と言ってくれる笑顔が素敵という印象に変化してきました。彼女は「もう、こんな年齢だし……」と言いますが、人生に遅すぎるといふことはないということも教えてもらっています。

飲食店の経験もないままに始めた「そら

いろ」。もちろん、経営の知識もなく、想
い先行型の開店は平坦な道のりなどなく、
苦労と苦悩の連続。ある方に、「3年は貧
乏を味わい尽くせ」と言われ、覚悟を持っ
て始めましたが、3年経ても、楽にはな
らず、飲食店がコミュニティ機能を持ち、
どちらも充実させることに限界を感じた時
期も。けれど、不思議といつも、お客様に
励まされ、顔を見せてくれる子どもたちに
元気をもらい、一緒に働いてくれる仲間に
支えられ、「うまくいかないこともあるけ
れど、よし、また頑張るか」となります。
これは、私が「そらいろ」を開く時に想っ
た止まり木そのもので、いつの間にか、私
自身にとって「そらいろ」に関わってくだ
さる人たちがそんな存在となっていました。
きつと、これこそが「そらいろ」にとっ
ての何よりもの財産なのだと思います。ま
だまだ経営は楽ではないですが、それでも、
こんな大きな財産をいつの間にかもらっ
ていたのだとふとした時に気づかれます。
「そらいろ」は食を通して人と人、人と
ものが出会い、その出会いの数だけ、色が
変わっていく。6年目になる今年。これか
ら先も、いろんな人と出会い、いろんな人
の想いを重ね、変化を続けていきたいと思
います。