

私たちは吹田市の小学校で働く給食調理員です。この新聞を通じて私たちが子どもたちのため、よりよい学校給食に向け、日々の業務でとりにくんでいることを知ってください。

吹田市職員労働組合 現業合同支部学校給食分会  
吹田市泉町1-3-40 ☎06-6386-4428 FAX06-6386-4434

これまででも これからも 安全でおいしい給食を

# 吹田市が責任をもつて すすめてほしい



中学校もぜひ給食にしてほしい。私が通った中学は給食だったので、吹田に中学校給食がないと知りびっくりです。



## やっぱりおいしいで 吹田の給食



### 「自校調理方式」の小学校給食 「校内食堂方式」の中学校給食

第22回

吹田よっといで祭の「給食まつり」で試食された市民のみなさんの

## 声

心ゆくまで食べてほしい。私たちが子どもたちのために、日々、業務でとりにくんでいることを知ってください。

## これからもずっと 直営でつくって

市販されている食品は味も濃く、添加物も多く問題だと思っているもの、つい中高生の弁当のおかずには、今日の試食のような食材本来の味を生かした栄養面も考えた給食が吹田にあり本当に幸せとと思います。中学生にも給食を広げていただけたらと切に思います。



子どもがまだ幼稚園なので実感がありませんが、子どもに関することには利益や効率を求めることが重要な民間委託には無理もあるのでは？

昨年12月に学校給食のあり方を考える「小・中学校給食検討会議」が吹田市に対して、「民間委託を含む効率的運営のあり方」、「校内食堂方式かデリバリー方式（外注弁当方式）」での中学校給食の実施方法」についての提言を出し、いま、吹田市は検討をすすめています。

昨年の吹田よっといで祭で、私たちは「給食まつり」を行い、約4000人の市民のみなさんとふれあい、「温かいものは温かく冷たいものは冷たいままで食べられる、今の『自校調理方式』の小学校給食をこれからも継続してほしい」「外注弁当を食べるだけの味気ない給食ではなく、学校内に食堂をつくって温かい中学校給食を実施してほしい」などの多くの願いをお聞きしてきました。吹田市は、市民の願いをふまえて考えるべきです。

# こんな学校給食に、 みなさんとごいっしょに すすめます

私たちは、小・中学校給食のあり方について、次のような提案をまとめました。そして、吹田市が責任をもって「自校調理方式」の小学校給食を継続し、「校内食堂方式」の中学校給食を実施することを求め、市民のみなさんといっしょに、よりよい給食づくりをめざす署名の取組みをすすめます。添付の返信ハガキで市民のみなさんの願いをぜひお寄せください。



## これからも「自校調理方式」の小学校給食を

### 1 「おいしく安全な給食」プラス地域との連携や環境のことを考えた「よりよい小学校給食」づくり

#### 1 子どもたちの食生活・食教育を ささえ、食文化を育む給食づくり

- 給食調理員が子どもといっしょに給食をとり、食の大切さを子どもに教える食教育を担います。
- 調理実習に給食調理員も加わるなど、給食そのものを教材とし食文化を継承する給食づくりをすすめます。
- 農業体験学習を行っている学校では、子どもたちがつくった食材をメニューに取り入れます。
- 給食に対する子どもの声を聞きながら、一人ひとりの子どもに対応したきめ細かな給食づくりをすすめます。
- 子どもから「作ってほしい給食メニュー」を募る回数を増やし、子どもの希望を取り入れた給食づくりをすすめます。型抜き野菜など、子どもが喜ぶ給食づくりをすすめます。
- 米飯の回数を週3回に増やします。
- 食物アレルギー児童に対する「除去」だけでなくきめ細かな配慮あふれる給食づくりをすすめます。アレルギー対応を充実し、「全ての子どもが弁当なしで通学できる学校づくり」をすすめます。

#### 2 清潔で安全・安心の給食づくり

- 地元の商店街から購入した食材をつかって手作りの給食づくりをすすめて、極力冷凍食品などは使わない安全・安心の給食づくり

をすすめます。

- 給食室のドライ運用をすすめて、清潔な調理室で、安全・安心な給食づくりをすすめます。

#### 3 給食調理員と栄養士・教師・ 保護者などが連携した給食づくり

- 給食調理員も学校教育を担う一員として、栄養士・教師・保護者と連携した取組みをすすめます。
- 栄養士・調理員連絡会や給食試食会の取組みの活性化をすすめます。
- P T Aの料理教室等の行事に給食調理員も積極的に関わります。

#### 4 地産地消、地域の商店街などと 連携した給食づくり

- 「統一献立・一括購入」方式を見直し、地域の食材を地元の商店街から購入する給食づくりをめざします。
- 生産者との懇談などを通じて連携を強め、食文化を育む給食づくりをすすめます。

#### 5 環境に優しく 災害に対応できる給食づくり

- ゴミの分別や堆肥化事業など環境に配慮した給食づくりをさらにすすめます。
- 実際の残飯などを使った実地の環境教育をすすめます。
- 災害時にも炊き出し等の役割を担います。

## 2 育ちざかりの中学生にも「手づくり・あったか給食」を

### 「校内食堂 方式」の中学校 給食を

#### 学校に食堂があるから

子どもの笑顔はじける給食

#### 栄養バランスのとれたあったか給食

#### 「パンとジュースだけ」の

中学生の食生活を変えましょう

学校内に食堂をつくり、栄養のバランスのとれた給食をつくりまします。子どもたちの笑顔がはじける食堂づくりをすすめます。食堂や厨房は必要最小限にとどめ経費の増大を招かないようにつとめます。

父母の願いは「栄養バランスのとれたあったか給食」。できあいの弁当に頼る「デリバリー方式」では、父母の願いにこたえることはできません。

校内食堂方式の給食と家庭からのお弁当を併用できる方式をつくりまします。「パンとジュースだけ」の味気ない食事から中学生の食生活をかえる中学校給食をすすめてまします。

よりよい給食づくりをめざす署名にご協力ください

