

泉北教組臨時大会
女性部・青年部臨時大会
2月19(木)17:30～19:00
和泉コミセン3階ホール

泉北教育

NO.1995 2015.2.9.
発行 泉北教職員組合
〒594-0071 和泉市府中町6-12-2
0725-41-1953 Fax0725-44-6570
E-mail senboku@gf6.so-net.ne.jp

和泉市



▲「広報いずみ」2月号

学校給食民間委託 こんちゃん使って



▲和泉市学校給食キャラクター「こんちゃん」

ゴマカシ宣伝

ゴマカシその1

本当は ~~1億7800万円~~

直営よりコスト高

ゴマカシその2

本当は ~~厚生労働省自治体指導~~

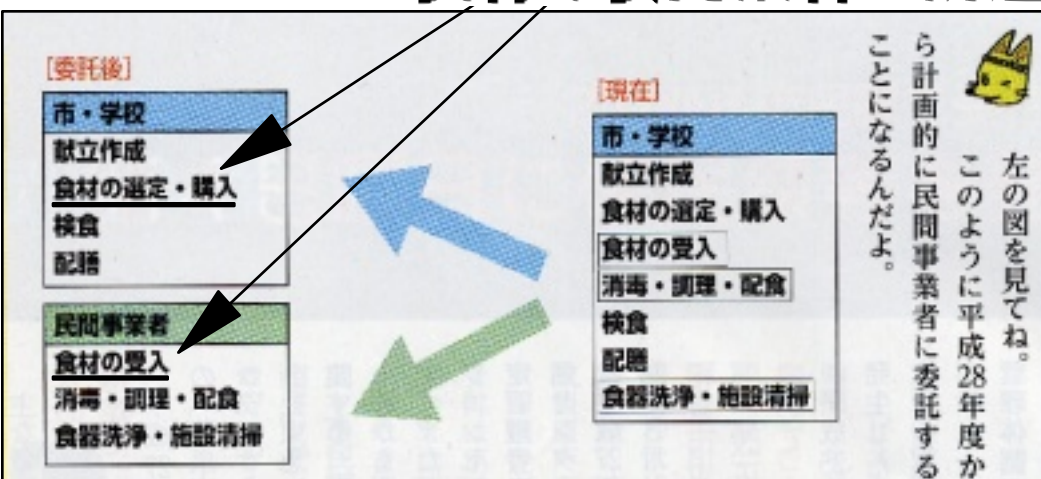
食材は委託業者が調達

和泉市は「広報いずみ」2月号で、安全・安心の学校給食を続けるためには民間委託が必要だと宣伝しています。これには、大変なゴマカシがあります。ゴマカシの第一は、民間委託の方が直営方式よりコスト高であるにもかかわらず委託の方が効率的だとしているところです。昨年11月の泉北教組と和泉市教委との交渉で、「委託の方がコスト高になることがあります。」と市教委は認めました。また、委託による非常勤調理員の雇い止めはないとも言明しました。これを踏まえた泉北教組の試算では、平成28年度民間委託1校

としてコスト比較すると委託の方が780万円コスト高になりました。第二のゴマカシは、「食材は、請負業者自らが調達しなければならぬ。」(大阪労働局)との監督局からの指導があるにもかかわらず「食材の選定と購入」は市と学校が行っていくので食材の安全性は大丈夫としていることです。委託業者は、利潤を上げるために絶えずコストカットを求めます。当然、食材においても安全性よりも低コストを優先するでしょう。昨年「週刊文春」は、「学校給食に中国食材」(10月16日号、10月23日号)と警告キャンペーン

記事を掲載しました。全国では安全性が心配な中国野菜が学校給食ですでにかなり使用されています。第三のゴマカシは、民間委託の場合学校栄養士による調理作業の指導・点検ができないのにもかかわらず安全に十分留意した調理になるとしているところです。直営の場合は、学校栄養士による調理作業の指導・点検、調理員への研修があり、しかも経験豊富なベテラン調理員が多数います。一方、委託業者の調理員は最低賃金のパート労働のため絶えず人が入れ替わり未熟練の調理員が多数となります。

うん。これからも自校調理をして、温かい給食を提供していくよ。
でも、そのためには、より安全な施設と衛生環境の確保など維持管理をしていくために効率的な運営が必要になってくるんだ。



ゴマカシその3

本当は ~~調理作業は業者に丸投げ~~

調理作業は業者に丸投げ

安全を守るまじりはかわつたりしないの？
今までと同様に民間事業者者においても学校給食衛生管理基準や市の衛生管理マニュアルなどを守って、調理作業などを行ううし、アレルギー対応・除去食も市内小・中学校統一のメニューアルをもとに調理して、安全に十分留意されたものになるよ。

組合に加入して子どもと教育をまもろう！