

タイトル	学校給食における栄養士職の労働実態と性格変化に関する研究
著者	久保田, のぞみ; KUBOTA, NOZOMI
引用	
発行日	2017-03-20

(要旨の表紙)

『学校給食における栄養士職の労働実態と性格変化に関する研究』

北海学園大学大学院 経済学研究科
経済政策専攻 博士(後期)課程 3 年
7212102 久保田 のぞみ

序章 研究目的と課題

超高齢社会を迎えた日本において、栄養士職の社会進出がすすみ、期待も高まっている。栄養士職の役割は、栄養のとり方を計画・実施する栄養管理を行うことである。日常的な業務は、給食の提供に関わる業務の管理・運営を行う給食管理と、栄養管理の対象となる患者、施設入所者、児童生徒などへの栄養教育である。

給食管理は、社会経済の変化や科学技術の発達とともに変化している。第2次世界大戦直後の栄養士のもっとも重要な仕事は、限りある食料を栄養的・経済的にいかに効率よく食事（給食）にするかであった。栄養供給がみたされたのちには、医学や栄養学の進歩もあって、集団を対象とする給食においても、喫食者一人ひとりに対応するサービスが要請され、制度としても確立するようになってきた。

栄養士職の労働内容も徐々に変化してきた。栄養価計算や食材料の発注といった事務的な業務は、コンピュータの導入によって作業時間が短縮したことはその一例である。しかし一方では、給食の個別対応や栄養教育などの業務内容・量がともに増大しており、栄養士職の労働はより複雑化、高度化しているといえる。栄養士職の養成における教育内容も高度化し、管理栄養士の新卒就業者も増えている反面、「派遣栄養士」や非正規雇用の増加傾向がみられ、栄養士職の高学歴化にともなって労働条件が充実してきたとはいえない。比較的労働条件がよいとされる学校栄養士にあっても、業務の複雑化、食に関するリスクの直面、ひとり職場であることの責任の重さと不祥事といった問題に置かれている。

本論文が対象とする栄養士職は、資格を生かして就業し、その能力を提供することで賃金を得る労働者である。栄養士職の労働は、職務と自主的な活動の2つに分けられる。さらに職務は、栄養士業務と他職種業務に分かれる。栄養士業務は、栄養士特有の労働手段を用いた活動であり、他職種業務は、本来は調理員の仕事である調理作業を急な欠員の補助などとして行うことなど、他職種の仕事を一部請け負うことである。専門職でありながら他職種の業務を一部担っている点は、歴史的に形成されてきた栄養士労働の性格特性といえる。自主的な活動は、栄養士の活動を支えるために自ら行う合目的な活動である。

栄養士職における労働の特徴は、職域が他の専門職に比べて広いこと、労働対象が栄養管理を必要とする人と栄養管理を媒介する給食（食事）であること、女子労働として位置づけられていることである。とくに給食管理は家庭での食事づくりと同様に、慣れてしまえば繰り返して単調な労働ととらえられる傾向があるが、献立内容は毎回入れ替わるためその都度作業工程を考える必要があり、さらには脆弱な患者や高齢者、身体的に未熟な子どもが対象であるため、品質管理や衛生管理には細心の注意を要する。給食管理は単純労働ではない。

以上、栄養士職における労働の特徴を踏ふまえた上で、本論文では対象を学校栄養士に限定して、その実態を明らかにすることを課題とする。

第1章 戦後学校給食における栄養士労働の性格変化

戦後の学校教育再開にともない教育の継続と子どもたちの健康のために、保護者や地域の協力を得ながら、代用食や山菜などを活用してはじまった学校給食は、その後、制度化と社会的要請を背景に、全国各地に普及するとともに目的や実施方法などが変化していった。そこで第1章は、学校給食の戦後の変遷を4期（第1期 1945～1960年、第2期 1961～1980年、第3期 1981～2000年、第4期 2001年以降）に整理するとともに、各期の栄養士労働を明らかにすることを課題とした。

戦後直後の学校給食においては、食料調達が最大の課題であった。学校給食に職を得ることができた栄養士はわずかであったが、食料調達に奔走し、劣悪は施設環境のなか苦慮しながら栄養面、衛生面に配慮した給食の提供を行った。1954年に制定された学校給食法により給食を実施しやすくなった反面、その内容は学校・地域独自の取り組みから文部省の意向を反映するものへと変化していくこととなった。また学校給食法に栄養士の役割はおろか配置に関しても明文化されなかった。しかし給食運営に栄養士を必要とした学校やPTAにより雇用が徐々に増加した。

第2期には都市人口増に伴う学校の規模増大・増設、過疎地域にあっても保護者たちの強い要望に応えるかたちで、共同調理場が全国に普及した。共同調理場の栄養士には給与の補助あり、これをきっかけに学校給食への栄養士配置が進んだ。しかし共同調理場では、大量調理に加えて複数の学校への配送などにより献立や調理方法が制約され、栄養士の専門性が十分に発揮できる環境とは言い難かった。そうしたなか 1974年には学校給食法に学校栄養職員が位置づけられ、学校栄養士もいよいよ制度のもとにおかれることとなった。雇用が安定したものの、職務は制約され、栄養士の専門性と実際の役割が乖離しはじめた時期といえる。

第3期は、調理員の非正規雇用がすすみ、さらには調理業務の外部委託制度が導入された時期であった。調理員の働き方が制約されたこと、調理技術の伝達がされにくくなったことなどに対応するため、学校栄養士は作業管理を中心に多くの時間を給食管理に費やすこととなった。他方、学校教育の一環として健康教育に力が注がれるようになり、学校栄養士が食に関する指導を行う体制が整いはじめた。そうした状況のなかで O-157 食中毒事件が起こり、献立内容から衛生管理まで大幅な見直しを迫られ、栄養士業務は再び給食管理に重点がおかれた。

2005年に創設された栄養教諭制度は、学校栄養士を教育職に位置づける画期的な制度であった。しかし、栄養教諭の職務には学校栄養職員と同じく給食管理があり、そこに食に関する指導（栄養教育）と学校運営に関する業務が加わったことで、栄養教諭の労働密度は高くなっていることが懸念される。第4期は学校栄養士の転換期であったと同時に、食品偽装、放射能汚染といった食品の安全問題が深刻化を増した時期でもあり、学校栄養士は安全性の高い食料を調達するために労力を費やすこととなった。

戦後の学校給食は法律の制定にともない、全国に拡大し、どんな地域でも一定レベルで

運営できる体制が整った。やや遅れて栄養士の位置づけや雇用条件、職務が整備されていた。しかし制度のもとにあつて各学校・地域の特色を生かした給食の実施は難しく、栄養士労働も児童生徒に適した給食のためというよりは、その時々の方針、政策、方針に応じて変化してきた経緯がある。

第2章 学校栄養士の労働実態

現在の学校給食には、教員として雇用されている栄養教諭と栄養士資格のみの雇用である学校栄養職員が混在しており、このことが学校栄養士の労働環境に変化をもたらしていることが考えられる。しかしその実態は把握されてこなかった。第2章では、栄養教諭の配置が進んでいる北海道を対象に、学校栄養士の労働実態を明らかにすることを課題とした。

栄養教諭制度創設に伴い、学校栄養士の需要が高まり、雇用条件も整ってきたようにみえるが、労働実態をみると、労働時間が長く、業務内容也多岐にわたっていた。その要因は、従来の給食管理業務に、これまで以上の食に関する指導（栄養教育）業務が増えたことと、学校運営に関する業務が加わったことであつた。さらに給食施設が栄養教諭の配属校と離れた場所にある場合では、移動にも時間がとられていた。また正規雇用の栄養教諭だけでなく、期限付きの栄養教諭、市町村による非正規雇用の栄養士もあり、公的な学校給食にあつても栄養士の雇用条件がまちまちであつた。正規雇用の栄養教諭については、給与面などの保証はあつても、その分業務量が多く、さらに施設間の移動には危険が伴い、十分な労働環境に置かれているわけではないことが明らかとなった。

第3章 学校給食のリスク管理における栄養士の役割

近年多発している食の安全問題は、学校給食でも深刻な問題であり、適切な対応が求められている。そこで第3章は、北海道の学校給食を対象にリスク管理対策の現状を整理するとともに、昨今に起きた大型食中毒、食物アレルギーによる死亡事故、給食費の不正経理の原因分析からリスク管理における栄養士の役割を明らかにすることを課題とした。

北海道の学校給食では、衛生管理に関しては北海道教育委員会および市町村教育委員会が作成したマニュアルがあり、給食施設ではいずれかのマニュアルを使用していた。食物アレルギー対策マニュアルは市町村教育委員会が作成しているところが多かったが、マニュアルの有無と給食対応は必ずしも一致していなかった。給食会計には市町村教育委員会職員が関わっているところが多かった。

学校給食事故の原因は、食中毒では衛生管理のルール違反、食物アレルギー事故と不正経理は確認不足であつた。給食の安全性を高めるためには、もっとも基本的な作業、確認を的確に行うことであり、同時にそれらをしやすい環境整備が必要であることが示唆された。学校栄養士は給食運営の実質的な責任者として自らを律するとともに、各工程のリスクを予測して、給食関係者に理解、協力を求めながら、環境改善を行わなければならない。

万が一事故が起こった場合には、給食関係者が迅速かつ正確に事故対応できるように学校栄養士、給食施設長、調理員、学校関係者、地域の医療機関、保健所に働きかけ、まとめていくのは市町村教育委員会の緊要な役割である。

第4章 地場産物活用に見る学校栄養士業務の特質

安全性の高い給食にするためには、新鮮で品質のよい食材料が不可欠である。地場産物は安全面において信頼度が高い。食教育の一環として、給食に地場産物を用いることが有効とされ、活用が促されている。第4章では、1980年代より地場産物活用の取り組みをはじめた置戸町学校給食センターの事例をとおして、地場産物活用定着の経緯と学校栄養士の力量形成のあり方を考察した。

置戸町学校給食センターの地場産物活用は、長年栄養士として勤務した佐々木氏が中心となってすすめられてきた。その活用方法は、生産時期、量、状態に対応していることはもちろん、短期間に大量に収穫されるトマトは、ピューレに加工保存して活用していた。O-157食中毒事件以降、多くの学校給食では敬遠されている給食施設内での保存食づくりを継続してきたのも、佐々木氏が栄養士としてそれまで培ってきた技量の裏付けと、児童生徒によりおいしいものを提供したいという思いによるものであり、それを可能とした調理員たちの調理能力によるものであった。

佐々木氏の栄養士として特出しているところは、食料調達にとどまらず、給食メニューやレシピをつねに改良しながら、安全でよりよい給食にする努力を続けてきたことである。こうした積み重ねが給食内容に反映され、児童生徒をはじめ保護者や町民全体の学校給食への信頼につながったと考える。

また佐々木氏の取り組みから、学校栄養士においては献立作成能力、調理加工および衛生管理に関する知識、技術と実践力の重要性が示唆された。

終章 学校給食における栄養士職の労働に関する課題と展望

学校給食における栄養士職労働の問題は、労働状況が把握されないまま、業務内容、量ともに次々と増え続けていることである。給食業務をとってみても、地場産物の活用、食物アレルギー対応が加わり、さらには安全な食材料の入手にも時間を費やしている。栄養教諭は給食業務に加えて、食に関する指導の計画、実施もあり、学校栄養職員にも同等の働きが期待されている。学校においては他教員も多忙を極めているため、学校栄養士は忙しい、大変と言いつつ状況でもある。しかし共同調理場に配属されている栄養教諭ではなく、学校と給食施設を1日に何度も往復しており、移動によるリスクも負っている。

栄養教諭制度は、学校栄養士の待遇改善、学校教育における食教育の推進など評価できる反面、導入時に職務内容を精査しないまま、従来の給食業務に単純に食に関する指導（栄養教育）業務を加え、単一献立大量調理時代の配置数としたことで、学校栄養士は心身ともに疲弊しつつある。栄養士の配置数を見直すか、または学校、給食施設の実情にあわせ

て業務範囲をしばることができるようにするか、何らかの方策が急務と考える。

現在の学校栄養士における労働の問題点を整理し、今後の課題としたい。

第1の課題は、学校栄養士の日常的な業務が年々増大していることである。食に関する指導の強化や給食材料の安全対策、さらには学校教職員や調理員の雇用縮小など、学校栄養士の業務内容は今後さらに拡大する可能性が考えられる。しかし、現状の業務量はすでに飽和状態であり、学校栄養士の目が行き届かなくなった給食業務では事故が誘発される恐れもある。これまで多くの期待に応えてきた学校栄養士ではあるが、学校給食における栄養士の役割を再考し、業務内容を整理する必要がある、学校栄養士が能力を発揮しやすい労働環境の整備が急務である。

第2の課題は、これまで積み上げられてきた学校栄養士の業務をスムーズに次の世代に引き継ぐことができる体制を整えることである。多くの学校給食施設では一人配置の状況が続くと想定される。栄養士が一人しかいない給食施設で、異動や退職にともなって栄養士の交代がある場合、現状では十分な業務内容の引き継ぎができていたとは言い難い。とくにベテランの栄養士から経験の少ない栄養士への交代では、支援体制が必要であり、それには市区町村教育委員会、給食施設、学校の協力が不可欠である。

第3は、学校栄養士自身に関する課題である。学校栄養士に期待されていることは多く、そのすべてに応えるのが専門職としての責務でもある。しかし現実には時間、体力、その他の要因があって、できることには限りがある。その一方で制度や規則を第一にした給食運営では、児童生徒に受け入れられる給食にはならない。制限があるなかでも最大限にできることを考えて実行に移す行動力と、リスクが高い内容の要求をされた場合は、体制が整うまで受け入れないといった冷静な判断、対処できる能力が必要である。栄養教諭には教員としての役割が求められ、学校内では少なからずプレッシャーがあり、なんとか食に関する指導（授業）をしなければ教員として認められないと感ずることがあるとも聞く。食に関する指導は職務の1つでもあり、取り組まなければならないことではあるが、給食業務は栄養士にしかできないことである。さらには、給食でも食に関する指導でも、そこにいる児童生徒にもっとも必要なのは何かを見極める能力が重要であると考ええる。