

編集委員が 行く

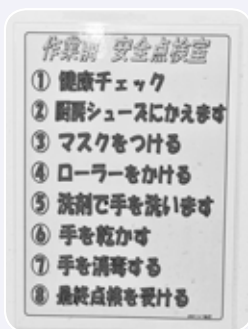
知的障害者33人がつくる学校給食 1日880食製造の秘密

——C・ネットふくい丸岡南中事業所——

本誌編集委員 みなと障がい者福祉事業団 事務局長 大森八恵子

社会福祉法人コミュニティネットワークふくい(C・ネットふくい)

〒918-8034 福井県福井市南居町81-1-31 TEL 0776-33-8343 FAX 0776-33-8351



編集委員から

福井県のC・ネットふくい丸岡南中事業所の給食事業を取材しました。そこには元丸岡町長の林田さんとC・ネットふくい専務理事、松岡さんの熱い思いがありました。事業にあたって、行政(特に財政)がいうのは、「失敗したらどうする?」です。しかし松永さんは、「失敗することはない。成功するまでするから」と言います。規模は違いますが、事業をしている私にはガツンと頭を殴られた思いがしました。





C・ネットふくい丸岡南中事務所

台風が和歌山県、奈良県方面で猛威をふるっていた9月5日、私は福井県坂井市丸岡町に向かっていました。2007（平成19）年に開校した福井県坂井市立丸岡南中学校を見学するためです。丸岡南中学校は、社会福祉法人コミュニティネットワークふくい（以下C・ネットふくい）に給食を委託、C・ネットふくい丸岡南中事業所の知的障害者33人が、就労継続A型事業所の社員として働いています。

C・ネットふくいは、本誌で2000年と2005年に取り上げました。このときにC・ネットふくい全体が紹介されていますので、今回はC・ネットふくい丸岡南中事業所に絞って紹介することにします。

学校建設時からの構想 カフェテリア形式の給食

学校給食は、時間厳守、一度に多くの食事の提供、食材などの厳しいチェック体制、衛生面など、厳格に管理しなければなりません。おまけに丸岡南中学校の給食は、2種類のメニューから自分の食べたい食事を選ぶ方式です。給食業者は毎日2種類のメニューを用意し、カフェテリア形式のランチルームで配膳を行います。

この給食方式の仕掛け人の林田恒正さんが丸岡町の町長になったとき、新しく中学校を建てることになっていました。社会事業大学出身で県の児童相談所に勤



C・ネットふくい専務理事の松永正昭さん



元丸岡町長の林田恒正さん
(現NPO法人福祉ネットこうえん会理事長)

務経験があり、教育と福祉に対する思いは並大抵ではなく、いろいろと模索していました。

まず第一に、「登校拒否やいじめのない学校」を目指

すこと。第二に「みんなで楽しく食事ができること・選んでくれること」にこだわっていました。校舎の建築デザインをコンペで選び、教室はホームルームの場だけにする、授業は教科選択方式にする、そして400人の生徒が一堂に会することができるとカフェテリア形式のランチルームと、2種類のメニューからの選択方式の給食でした。

訪ねた日は、あいにく台風の影響で体育祭が延期になり、給食が休みになっていて、カフェテリア形式のランチタイム風景を見ることができませんでした。カウンターをはさんで、中学生たちと知的障害のある社員との交流を楽しみにしていたので、とても残念でした。

そこで、厨房などを見せていただくためC・ネットふくい丸岡南中事業所に向かいました。事業所は丸岡南中学校のすぐ前にあります。この土地は丸岡町が用意したものです。

自分の役割を理解 指示なしでできばきつ

朝8時半。C・ネットふくい丸岡南中事業所では、出勤してきた社員（障害者）がユニホームに着替えて並び、大きな声で「おはようございます」とあいさつ。一人ひとりが職員のチェックを受けます。両手を前に出し、職員は声掛けを



健康、身だしなみのチェック



できばきと食材を処理する佐々木かずえさん

しながら爪や顔色などを確認します。チェックを受けた社員は、厨房のそれぞれの持ち場につきます。

社員と職員の区別は、エプロンの色で見分けられるようになっていきます。ピンクとブルーは社員、ベージュは職員です。ニンジン洗って惣菜用に切っているのは佐々木かずえさん。事業所ができたときから5年働いています。エプロンの色分けがなかったら職員と思うほどの包丁さばきです。

生の野菜の端を検食用にラップしている嶋崎まさおさんは、就労移行支援事業所から移動してきて2年になります。職

員の指示なしで、壁に貼ってあるマニュアルを見ながら素早い行動です。

下処理室に入るために白衣、帽子をつけて手洗いをし、クリーンルームを通過して下処理室に入ります。中に黒い布エプロンの方がいました。切るのが専門の社員です。入社4年の源氏佳代さん。ポテトサラダに使う玉ねぎの薄切りを透き通るほどに薄くスライスしています。彼女も、壁に貼ってあるマニュアルを見ながら下処理をします。

ひじきを洗う人、小松菜を洗ってサラダ用に刻む人、しいたけを細かく刻む人など、それぞれの自分の仕事を確実にこなしていきます。下処理をしたものは決まった色のザルやボウルに入れ、冷蔵庫で保管します。

隣の部屋では弁当の盛付けをしている人たちがいます。決して広くない部屋でジャガイモの味噌煮を盛り付ける深本美幸さん。キュウリの酢のもの、盛付けをしている黒川亮さん。それぞれが弁当箱の指定のところに盛り付けていきます。そのほか、焼き魚や揚げものなどが盛り付けられ、できたものから順次出荷していきます。



下処理、調理と、自分の仕事を確実に進める



弁当の盛付け作業

1日880食製造 社員は1年かけて訓練

ここでは丸岡南中学校の給食450食、鳴鹿小学校に160食の提供のほか、地域の生協に約140食の惣菜・弁当、法人内給食に130食、合計880食を製造しています。さほど広くない作業室です。これだけの量を作るには計画的に行わないとうまくいきません。実は、調理方式に秘密があるのです。

筆者の所属する法人でも就労継続A型事業所を運営しています。C・ネットふくい丸岡南中事業所とは比べものにならない小規模なA型ですが、社員に最低賃金を出して雇用契約を結ぶ必要がありま



丸岡南中事業所職員の嶋崎依都子さん

す。規模は違っても運営の大変なことには違いはないと思います。

C・ネットふくい丸岡南中事業所の業務である学校給食の事業は、経営的には決して楽で利益のあがる事業ではありません。セントラルキッチンなどの設備には、相当の投資が必要です。ですから当初から、生活協同組合、県庁、企業への弁当の配達、法人内給食の供給、また最近では土曜・日曜の行楽弁当なども引き受けながら、売上げを伸ばすために日々努力をしているのです。

「全員が最初からできたわけではありません。社員たちの多くは地域の作業所出身で、調理の経験のない人たちがほとんどでした。包丁を使ったことのない人が多かったです。訓練期間を設けて手探りで始めました。全工程を経験してもらって一人ひとりの特徴をつかみ、適材適所に人を配置することに時間をかけました」と、職員の嶋崎依都子さんは話します。事業開始の1年前からプロジェクトチームを結成し、衛生管理や調理の訓練を行ってきたそうです。

調理の秘密兵器 クックチル方式

見学のなかで下処理と盛り付けの様子は見ることができましたが、調理自体（加熱処理）はまだ見ていません。これで給

食時間に間に合うのか、さつき盛り付けしていたものはどこで味付けなどをしていったのかと疑問が出てきます。

事業所と中学校が隣接しているのですが、障害者自立支援A型事業所で、1日1300食以上の昼食を提供できるシステムとはどういったものなのでしょう。社員や職員の出勤時間は8時半です。意外でした。もっと早い時間に出勤するのだと思っていたので驚きました。

林田さんは町長になって、浜松の聖隷病院で知的障害者が給食づくりに従事しているのを視察したことがありました。そこで使われていた給食設備のクックチル方式に注目し、C・ネットふくいの松永専務理事に働きかけました。

このクックチル方式は、食材を加熱処理後一定の温度まで急速冷却し、細菌の繁殖を抑えて保存、提供する直前に再加熱する調理方法です。おいしく、安全に食事を提供できるシステムとして、多くの外食産業で採用されているシステムで、前日調理が可能なので早朝に出勤する必要はありません。前日の調理を事業所のセントラルキッチンで、当日の調理を中学校内給食調理室のサテライトキッチンで行います。この当日調理を行っている時間帯に事業所内の厨房では、翌日の給食の下処理・加熱調理が行われているのです。



本日の給食

自分の役割を担うことが重要です。社員がそれぞれの場で自分の役割を果たし、力を発揮していることが、その表情からうかがえます。

例えば、調理器具の洗浄にも細かな手順が決まっています、忠実に自分の役割を担うことが重要です。社員がそれぞれの場で自分の役割を果たし、力を発揮していることが、その表情からうかがえます。



調理室で取材する大森委員（右）

事業所内のセントラルキッチン、材料の検収・下処理室、加熱処理室、冷却室、盛付け・仕分け室、器具洗浄室、カート・容器洗浄室など作業工程ごとに仕切られ、高度な衛生管理体制が整備されています。この管理体制はHACCP（ハセップ＝危害分析重要管理点）を採用、地元自治体と連携してクックチル方式を全国で初めて導入し、学校給食だけでなく弁当の配達を行っています。

さらに2008（平成20）年には、福井県版の食品衛生管理プログラムの認証を取得し、安全・安心な食の提供に努めています。これらの安心・安全な設備・体制が、安全で働きやすい快適な職場づくりにもつながっています。決まった場所に器具などを納め、社員の立ち位置も決まっています。



鳴鹿小学校へ給食の配達

モダンなランチルーム 転入希望者が増加

C・ネットふくい丸岡南中事業所では地域の鳴鹿小学校にも給食の提供をしていますので、鳴鹿小学校への配達に同行させていただきました。

鳴鹿小学校の給食は、これまでの方法と変わらず、調理までを事業所のセントラルキッチンで行い、決まった時間に給食室に届けます。温かいものは温かく、冷たいものは冷たく、またアレルギーのある生徒さん用にアレルギー対応の食材も届けます。ここの給食室では加熱は行

鳴鹿小学校の当日のメニューは、すき焼煮、納豆、海苔酢あえ、デザートに桃のシャーベットです。教室の給食風景を見ることはできませんでしたが、食事が終わると食器が給食室に戻ってきます。社員たちは給食室の清掃をして、食器や鍋類を事業所に持ち帰って洗浄・消毒し

ます。必ず、午前中の授業が終わるころ、教室と同じ数の保温鍋などと食器を届けます。そして手際よくワゴンに載せていきます。給食当番の生徒が取りに来て、教室で盛付けをします。



配ぜん準備をする鳴鹿小学校の給食室担当スタッフ





坂井市立丸岡南中学校



丸岡南中学校のランチルーム

ます。

丸岡南中学校のカフェテリア形式の給食の現場を見ることはできませんでしたが、C・ネットふくいの松永専務理事がカフェテリア形式のランチルームを案内してくれました。

そこはとてもモダンで、木がふんだんに使われた明るい建物でした。まるで美術館のよう。不思議なことに、この中学校の中には行き止まりがありません。こんな素敵なランチルームで昼食をとれる生徒さんは幸せだと思います。

この学校には元丸岡町長の林田さんの思いが詰まっています。いまでは、丸岡南中学校に転校を希望する人が増えてき

ているそうです。ちなみに給食費の未納がないということです。

しかし、最初は失敗もあったようです。「最初は時間内に配膳できず、午後の授業に影響が出たこともありました。そこに生徒会の提案が加わり、改善されていきました。もちろん学校側の協力も大きかったです」と職員の嶋崎さん。

今は「完全な給食サービス」を目指し、日々社員と職員の奮闘が続いています。毎日が分刻みでの緊張の連続で、給食5分前にはカウンター前でスタンバイ、最初の生徒が来て30分ほどで配膳完了。このころには片づけも開始します。

障害者が調理し生徒が喜ぶ そこに2人の立役者がいた

C・ネットふくいの丸岡南中事業所の生みの親ともいえる元丸岡町長の林田恒正さんと、C・ネットふくいの松永正昭専務理事の熱い思いをお聞きすることができました。

丸岡町では、中学校の新設が長年の懸案事項でした。林田さんが町長に就任したとき、この事業に着手、それまでの思いを実現したのです。この林田さんと松永専務理事が手を組んだことが、この素晴らしい事業の実現につながったのでしよう。林田さんが学校給食に対する熱い思いを語ってくださいました。

「私の理想は、

集団を固定化しないということ
です。本当は各教科も能力別に編成したかったが、教育委員会の承諾を得ることができませんでした。給食は、ひとつの献立だけでなく選べることで、自転車置き場は雨が当たらないことなど、やりたい

ことがたくさんありました。

私は、予算をうまく活用していくのが事業だと思っています。予算を事業に合わせるのではなく、何をやりたいかということが大事です。チャンスがきたらどう活用するかが重要なのです。ガードの固い教育委員会がこのカフェテリア形式を認めたいことを、チャンスととらえたのが松永さんです。給食事業にC・ネットふくいが参入したことで、残飯がなくなってきたことも、とても大きいです」

徹底した安全管理体制に基づいた職場では、障害をもつ人も同じように社会で働くことができる好例だと改めて感じました。



C・ネットふくいの松永専務理事（右）と元丸岡町長の林田さん