



# 新年特集号

(この新聞は組合員1人に1部配布です。)

# じちろろ

自治労中央機関紙

発行所

全日本自治団体労働組合  
東京都千代田区六番町1  
TEL 03 (3263) 0273  
FAX 03 (5210) 7422  
定価一部30円  
(組合員の講読料は  
組合費の中に含む)

# 謹賀新年

# 活力旺盛 龍のごとくまい進しよう



組合員の皆さん、あけましておめでとうございます。

公務公共サービス労働者を取り巻く課題は多岐にわたりますが、まずは、賃金・労働条件の改善です。物価上昇が続く中で、公務員も含めた労働者の処遇改善を勝ち取ることが重要であり、春闘を起点に秋の確定闘争まで粘り強く取り組みを進めていくことが必要です。また、コロナ禍で公共サービスの脆弱性・人員不足が浮き彫りとなりました。「誰もが安心して働き生活できる社会」を実現するため、公共サービスの重要性を広く訴えるとともに、非常時対応も踏まえた人員・財源の確保にむけた取り組みの強化が必要です。

さらに、2025年7月の第27回参院選に、岸まきこ参議院議員を自治労組織内候補として再度擁立することを決定しました。公共サービスの現場の最前線で働く労働者の声を政策に反映させるためにも、自治労の代表を国会に送り出していく必要があります。

2024年は辰年、「活力旺盛になって大きく成長し、形が整う年」と言われています。「声を力に、一步前へ」をスローガンに、課題の前進にむけて先頭に立って運動にまい進する決意です。

組合員の皆さん、ともにがんばりましょう。

中央執行委員長 石上 千博

今年は辰年  
ふたりは年男・年女

全日本自治団体労働組合  
中央執行委員長

石上 千博

自治労組織内  
参議院議員

岸まきこ

2~3面は  
新春特別企画



## 子どもの笑顔を咲かせる「給食の力」

食育や地産地消、フードロスなど「食」への関心が高まっている。子ども食堂の広がり、給食無償化の動きなど、子どもたちの幸せな食生活も課題だ。自治労組織内参議院議員・岸まきこが、給食の最前線を担う組合員を訪ねた。



### ちくさあ 千草和え

## 「千産千消」の野菜で彩るいぶし銀のさっぱり副菜

### デザート「ちはなちゃんゼリー」は千葉のニンジン入り

11月12日取材



単組の取り組みを熟くときににやかに語る和田信幸さん(千葉県職労給食部会長)



いい香りの漂う調理室で、手際よい皆さんのお仕事を拝見

ハートのニンジンが入っていたらラッキー。献立リクエストができるといった、給食が楽しくなる工夫も



県内最大の都市であり県庁所在地の千葉市。日本最大級のコンベンション施設の幕張メッセや、プロ野球・Jリーグのホームスタジアムもある。

「地産地消」という言葉を、千葉県では「千産千消」と呼ぶ。千葉は全国でも有数の農業県だ。梨、落花生、大根などは全国で1位の品目で、小松菜やホウレン草などの栽培も盛んである。

今回のメニューは、「千草和え」に市内産のニンジンや小松菜を使い、「竜田揚げ」に、「ちはなちゃんゼリー」には千葉市のニンジンを使用。「白玉雑煮」は「新年号」ということで、お雑煮を意識した。千葉の産品で有名な落花生は、アレルギー対応が難しいため、献立には登場しない。千葉市職労の給食部会は約100人の組合員で構成。今年度は体制変更に伴い、特定の学校に配置しない人員が3人発生した。キャリアもある中堅・ベテランの調理員で、急きょ人手が足りなくなった学校へのフリー要員を担っている。「家族の看護や介護、自身の体調不良など、何かあった時には本当に助かっている」とうだが、まだ一時的な対応で、引き続きの課題となっている。

一部の学校で、給食の食器が重たく割れる磁器食器から、軽くて丈夫な合成樹脂製のPEN食器に今年度から変わったのは、組合員が声をあげ、要求したから。一人ひとりの小さな声を大きな力に変える運動を続ける限り、人員課題も前進していくはずだ。

### 千草和え

- 【材料】4人分
- |             |     |  |      |
|-------------|-----|--|------|
| 春雨          | 15g | 〈あえ衣〉                                      |      |
| ニンジン(千切り)   | 15g | ・しょうゆ                                      | 12g  |
| 小松菜(2cmザク)  | 40g | ・和風だし                                      | 0.6g |
| キャベツ(2cm色紙) | 60g | ・砂糖  | 6g   |
| ホールコーン      | 30g | ・酢   | 4g   |
| 油揚げ(油抜き)    | 15g | 【作り方】                                      |      |
| 砂糖          | 3g  | ①〈あえ衣〉を加熱して、白ごまを煎る。温度が上がったら粗熱をとり、冷蔵庫で冷やす。  |      |
| 酒           | 3g  | ②油揚げを油抜きして、砂糖・酒・しょうゆで煮合わせる。粗熱がとれたら冷蔵庫で冷やす。 |      |
| しょうゆ        | 3g  | ③春雨、野菜を茹でて水冷し、冷蔵庫で冷やす。                     |      |
| 白ごま(煎る)     | 6g  | ④すべて混ぜ合わせて完成。                              |      |

### 私の原動力は現場の声です

### 岸まきこ

北海道本部  
自治労岩見沢市職員組合出身

【好きだった給食】  
わかめご飯、ミルメーク  
【給食の思い出】  
余った給食デザートじゃけん争奪戦したこと!



おいしい給食をありがとうございました。現場の思いを聞きながら食べた学校給食は、味わい深く重みのあるものでした。

給食調理は、絶対に失敗の許されない体力・集中力を要する仕事です。衛生管理基準が厳しくなり、食育が重要視され、アレルギー対応などが当然となった現代では、給食調理員に求められる「当たり前」のハードルが上がっています。

一方で給食調理員は、65年前に示された最低基準を基に自治体判断で配置されていることから、現場が必要とする人員と現状が乖離しています。さらに施設の老朽化、職員の高齢化が全国共通の課題となっています。

教育の場で提供される給食は、国・自治体が責任を持って提供すべきものです。その給食の安全を守り食の楽しさを伝える「人」や思いがながるにされてはいけないと改めて強く感じました。

子どもの体と心を育む「給食の力」には、日本の未来がかかっています。給食を支える人たちが、誇りを持って働くことができる社会を創りたい。私の原動力は現場の皆さんの声です。今年もともにがんばりましょう!



YouTube 給食調理員ドキュメンタリー  
**ありったけの現場力**  
~100点満点の給食調理員~

給食調理員の業務と思いを動画にまとめました。ぜひYouTubeでご覧ください。



※YouTubeで「自治労」と検索し、学校用務員と清掃職員の動画もご覧ください。

### 給食レシピ集 プレゼント

150人

全国の保育・学校給食調理員の思いが詰まったレシピ集を、抽選で150人の方にプレゼントします。下記のQRコードから応募フォームを開き、所属組合、住所、電話番号、お名前(ふりがな)、本紙の感想を明記してください。応募は1人1回限りです。

締切 2024年1月26日(金)必着

発表 賞品の発送をもって発表に代させていただきます。



「給食のじかん」全国 ver.  
発行：自治労 現業評議会



### きやま 基山町 (佐賀県)

11月4日取材

### 鶏のレモン煮

## 学校給食から生まれた新しい『郷土料理』

### 名脇役・きのこじゃないよ マコモダケ

### タケノコに似た食感のイネ科の植物です



山邊久美子さん(上写真左端)は現業評議会給食部会長の幹事も務めている

郷土料理をメニューとした給食はよくあるが、基山町では給食メニューが郷土料理になった。この味を次世代に伝えたい。味は形に残せない。作り方を継承する人がいないと残せない。だから人が欲しいのですと、山邊さんは言う。



地元の農家が丹精込めて作ったマコモダケ



食器は有田焼の容器を使用。持っても熱くない。蓋が当たる音も優しい

佐賀県基山町は、福岡県との県境に位置する。福岡市中心部まで電車で30分ほどでアクセスが可能で、便利で自然に恵まれた町だ。メニューのメインは「鶏のレモン煮」。子どもが食べやすいように細かく切って揚げた鶏肉に、さわやかなレモンの味が絡めてある。「50年くらい前に始まった給食メニューで子どもたちに大人気。町内の居酒屋さんはどこでも出します。『子どもが大好きなので家で作りたい。レシピを教えてください』とお母さんから聞かれます」と話すのは、山邊久美子さん。考案したのは保育所の栄養士の町職員だそう。

### 鶏のレモン煮

- 【材料】4人分
- |       |               |        |           |
|-------|---------------|--------|-----------|
| 鶏もも肉  | 120g (1.5cm角) | B(調味料) |           |
| 鶏胸肉   | 120g (1.5cm角) | ・しょうゆ  | 大さじ2      |
| 片栗粉   | 適宜            | ・酒     | 大さじ2      |
| 揚げ油   | 適宜            | ・三温糖   | 大さじ2      |
| A(下味) |               | ・水     | 大さじ2      |
| ・酒    | 小さじ1          | C      |           |
| ・しょうゆ | 小さじ1          | ・レモン果汁 | 大さじ1      |
|       |               | ・パセリ   | 少々(みじん切り) |

- 【作り方】
- 鶏肉は下味Aで下味をつける。
  - 片栗粉を付け、油で揚げる。
  - 調味料Bを合わせ、加熱する。
  - ③にCを加えて加熱し、揚げた鶏肉を入れ、絡める。

# 子どもの笑顔を咲かせる「給食の力」

## 岸まきこ 自治労給食食べ歩き

給食調理現場では、安全・安心のため衛生管理を徹底し、おいしい給食の提供を続けています。自治労組織内参議院議員・岸まきこが、子どもたちの未来のために奮闘する給食調理員の姿と思いを、現場から『食レポ』します。



### 福島市

11月18日取材

### 芋煮汁

## 東北に秋を知らせる風物詩

### アウトドアごはん『芋煮会』

### 里芋と野菜たっぷりのしょうゆ&味噌ベーススープ



10種類以上の野菜、調味料も地元のもの。リンゴも絶品

### 芋煮汁

- 【材料】4人分
- |          |     |        |     |
|----------|-----|--------|-----|
| 豚肉       | 40g | B      |     |
| ゴボウ      | 20g | ・白菜    | 40g |
| 煎り酒      | 少々  | ・豆腐    | 40g |
| A        |     | ・ネギ    | 20g |
| ・里芋      | 80g | C(調味料) |     |
| ・大根      | 40g | ・みそ    | 28g |
| ・ニンジン    | 32g | ・しょうゆ  | 6g  |
| ・つきこんにゃく | 20g |        |     |
| ・シメジ     | 20g |        |     |

- 【作り方】
- 鍋で豚肉とゴボウを酒で炒める。
  - 別の鍋にだしパックを入れて、だしを取る。
  - Aを①の鍋に入れ、②を入れる。
  - 野菜が煮えたら、合わせた調味料Cを入れる。
  - Bを入れて、野菜に火が通ったら完成。



福島市役所職員労働組合・給食調理員の皆さんと岸議員。給食レンジャー!?



模擬調理体験では既定の温度になっているか確認することと全集中し、記録を取り忘れることも

福島市では、学校給食のスクリーニング測定を毎日行い、放射性物質の有無・量を公表している。これは、東日本大震災における原子力災害の発生を受け、給食を口にする子どもたちの安全・安心を確保するためである。「原発事故を風化させてはならない。一方で、12年以上経過した今でも、地元食材を使った給食を提供するために『安全』の証明をしなければならぬ状況が続いていて、心苦しい」と給食調理員の七島淳さんは言う。

子どもたちが毎日安心して給食を楽しみ、そんな当たり前を支えるのは、給食調理現場の熱い思いだ。

と集まり鍋料理を作って食べる「芋煮会」をするのが風習。サイドメニューは、「いかにんじん」「鮭の照り焼き」、巨大な「リンゴ」。寒さに負けないしつかりとした味付けだ。今回、岸まきこは、模擬調理も体験。食材や鍋の複数個所を検温し、記録を取る。基準を満たしていないものを子どもたちの口に入れることはできない。

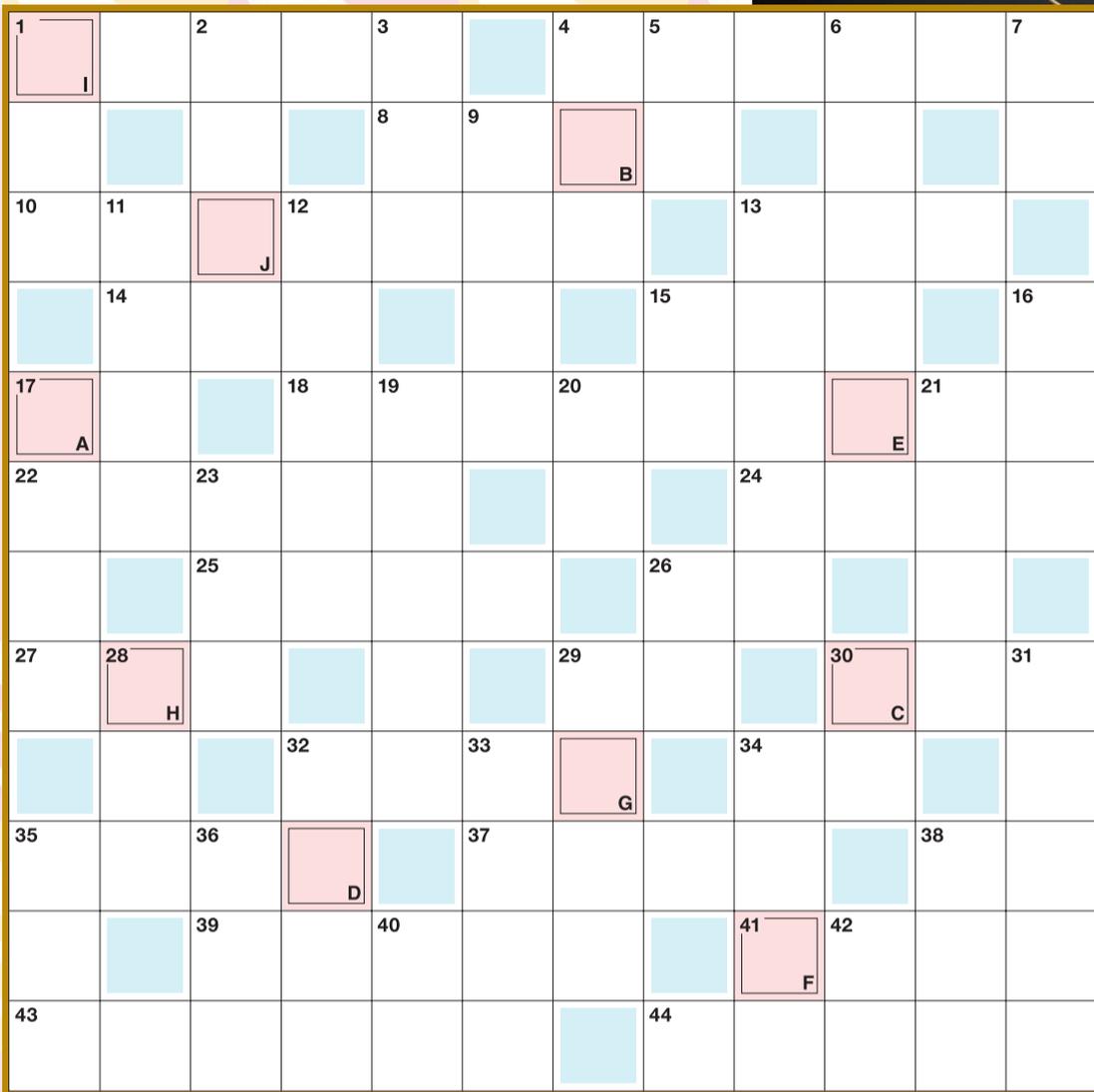
福島市の給食の歴史は古い。会津藩校日新館では、江戸時代から学校給食が提供されていた。現在福島市では月1回「だいきふくしまの日」とし、給食で地元の食材を使って福島島の伝統や食文化を伝えられている。

「ご当地グルメオールのスターの主役は「芋煮汁」。福島では、里芋の旬の時期に河原などで家族や知人と集まり鍋料理を作っているのが風習。サイドメニューは、「いかにんじん」「鮭の照り焼き」、巨大な「リンゴ」。寒さに負けないしつかりとした味付けだ。今回、岸まきこは、模擬調理も体験。食材や鍋の複数個所を検温し、記録を取る。基準を満たしていないものを子どもたちの口に入れることはできない。

2024年  
お年玉  
クイズ  
クロスワードパズル  
CROSSWORD  
PUZZLE

# イメージトレーニングと行動で 目標を達成していきましょう!

ぴょんぴょんと跳ねる兔から、ぐんぐんと飛ぶ龍にバトンタッチされた2024年、皆さんはどのような目標を立てますか? 2024年は、夏季オリンピック・パラリンピックがフランス・パリで開催されます。スポーツ選手の多くが「イメージトレーニング」を取り入れていることは有名ですが、「なりたい自分」をイメージして努力をすることは真似できるはず。しっかりイメージしたら、あとは行動あるのみです。小さなことでも達成できれば自己肯定感を高めることにもつながります。大きな龍にあやかって、1つくらいは大きな目標を立て、自己成長につながる1年にしましょう!



正解者の中から

# 100人

の方に下記の賞品を  
プレゼント

問題



Question  
の中に入る

文字はなんでしょう?

\*「ツ」「ヨ」などの小文字は大文字と同様に扱います。

ANSWER

A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

## タテのカギ



- 「芸術」を英語で言うと?
- 音楽に合わせて跳ねたり回ったり、アクロバティックな動きが特徴の〇〇〇〇ダンス。
- ベトナム、カンボジア、タイ、ミャンマー、中国と国境を接している国です。
- ヤードポンド法の体積の単位。1〇〇〇はイギリスでは約4.5リットル、アメリカでは約3.8リットルです。
- 性格や態度、身なりなどがさっぱりとあかぬけていること。「野暮」の反意語。
- あるテーマについて数人が意見を述べ、その後、聴衆からの質問に答える形式の討論会。
- 餅を杵でつくるときに使います。
- 遠隔操作や自動制御で空を飛び、空撮などに利用されています。
- オートバイに乗る人をこう呼びます。
- 京都を代表する景勝地の1つ。桂川にかかる渡月橋が有名です。
- 音楽で、シャープやフラットなどを取り消して、本来の音の高さに戻します。記号は「 $\natural$ 」。
- 太陽が沈む方角です。

- 主に家庭用のストーブや給湯器などに用いられる液体燃料。
- 英語で「サンフラワー」と呼ばれる、夏を代表する花と言えば?
- ご当地マスコットキャラクターなどの総称としてすっかり定着しました。
- 大きなはさみを持ち、横向きに歩く生物と言えば?
- 大晦日の夜から新年を迎えること。「〇〇〇〇そば」。
- イベントの進行を担うこと。またはその役。
- 一富士、二〇〇、三なすび。
- 芸の本道から外れた、見た目の奇抜さを狙った演出などのこと。「〇〇〇味たっぷりな芝居」。
- 日本では明治時代に街灯として広がり、電灯が登場するまで利用されました。
- 北半球で1年のうち、最も昼の時間が長い日です。
- サトイモの一種で、親芋と小芋が分かれず塊になることから名付けられたとされています。
- 藤井聡太さんが史上初の八冠を達成した競技です。
- 「奥の細道」の作者、松尾〇〇〇〇。
- 顧客の注文により商品の一部に変更を加えること。「〇〇〇〇カー」。
- 最も古いこと。「世界〇〇〇の木造建築」。
- 自分を自分で撮影すること。
- 真夜中のこと。「〇〇〇放送」「〇〇〇営業」。
- 住まい、住居のこと。「〇〇を構える」。
- 家畜としてなじみ深い動物。有名な産地として神戸、松坂、米沢などが知られます。

## ヨコのカギ



- 英語で雨傘のこと。
- 外交など対外関係の事務を担当する国の行政機関。
- 〇〇〇〇、桃の木、山椒の木。
- 水泳、自転車、マラソンの3種目で競います。
- 〇〇〇はイタリアの都市ですが、〇〇〇タンは日本生まれのメニューです。
- 成熟したサケやマスの卵を塩やしょう油に漬けた食品。
- 日付と時刻。「打ち合わせの〇〇〇を決める」。
- 岐阜県北部の旧国名。
- 四季を別の言葉で表すと?
- 空手やカンフーなど、東洋の武術全般を「〇〇〇〇アーツ」と呼びます。
- サトウキビを原料とした蒸留酒。カクテルやスイーツにも用いられます。
- 漢字で「蠶螂」と書く緑色の昆虫。他の虫を捕まえて食べます。

- 酒やしょう油、漬物などを入れるための、木製で円筒形の容器。
- 一般的に医学部、工学部、農学部、理学部、薬学部などはこう呼ばれます。
- ゴッホ、ダ・ヴィンチ、ピカソ、ルノワール...みな有名な〇〇です。
- 電車やバスなど、乗り物から降りること。「途中〇〇〇」。
- 授業や講義の計画や概略を記したものを。
- チョコレートや飴などの嗜好品。
- 事業などの趣旨に賛同して力添えをすること。「〇〇〇〇会員」。
- 柑橘類を英語で表現すると?
- 日本一大きな湖がある〇〇県。
- 出身地が同じであること。「〇〇〇〇の友人」。
- 特定の地域の生活情報などを掲載した雑誌。
- 卸売業から商品を仕入れ、一般の消費者に販売する事業のこと。
- 1つの目的に向かって、ひたすら突き進むこと。「〇〇〇〇に頑張る」。

### 賞品

- |     |                               |     |
|-----|-------------------------------|-----|
| 特賞  | ソニー<br>4Kチューナー内蔵 ブルーレイレコーダー   | 1人  |
| 1等賞 | 多摩電子工業<br>ポータブル電源500W         | 2人  |
| 2等賞 | タニタ<br>インナーキャンディアル 左右部位別体組成計  | 5人  |
| 3等賞 | ル・クルーゼ<br>ココット・エブリイ (鍋物ホーロー鍋) | 7人  |
| 4等賞 | 今治プリマクラッセ<br>タオルケット2枚セット      | 10人 |
| 共済賞 | よりすぐりタオルセット (今治タオル・泉州タオル)     | 75人 |

### 応募方法

①から⑦をはがきに明記し、右記へお送りください。  
①クイズの答え、②所属する組合の都道府県名、③所属する組合名、④自宅の住所、⑤電話番号、⑥お名前 (差し支えなければ年齢・性別)、⑦自治労本部、じろう共済の活動に関するご意見・ご感想もお書き添えください。  
●当選者の発表は3月15日号(2363号)に掲載いたします。  
※上記以外の応募方法は受け付けることができません。  
当選された方は自治労の印刷物などの媒体で組合名・お名前・ご意見をご紹介する場合があります。また、当落にかかわらず、ご意見を都道府県名・年齢・性別とともに、こくみん共済coop(全労済)自治労共済推進本部の印刷物などの媒体でご紹介することがあります。あらかじめご了承ください。

締切

1月31日(水)  
必着



### ①クイズの答え

- 所属する組合の都道府県名
- 所属する組合名
- 自宅の住所
- 電話番号
- お名前 (差し支えなければ年齢・性別)
- ご意見・ご感想

63

1 0 2 8 7 8 7  
自治労本部共済推進委員会  
「お年玉クイズ」係  
越前郵便局

※はがきの郵便料金は63円です。ご注意ください。  
※締切日を過ぎた後の受付はできません。締切には余裕をもってお送りください。