

学校給食ニュース 2004年7月号

発行：学校給食全国集会実行委員会 <http://www1.jca.apc.org/kyusyoku> E-mail maki@jca.apc.org

今月のトピックス

シンポジウム 学校給食の危機と課題より

2004年7月10日、日本青年館(東京都新宿区)にて、シンポジウム「学校給食の危機と課題」が行われました。シンポジウムの主催は、全国学校給食を考える会で、農林中金総合研究所の根岸久子副主任研究員が行った学校給食と食の意識についての総合調査について報告をしていただきました。この調査は、保護者、子ども、学校給食栄養職員、生産者に食生活、食育や食意識についてアンケート調査し、遺伝子組み換え食品など、食の安全性に対する不安、学校給食への期待、現実の食が予想以上に単純化していることなどについて過去2回の調査結果をふまえてまとめられたものです。

調査レポートは、農林中金総合研究所より発行される予定ですが、公表前に根岸さんから報告いただけることとなりました。シンポジウムでは、この報告を受け、パネルディスカッションを行い、学校給食の諸問題について意見交換を行いました。

今回の学校給食ニュースでは、根岸さんの講演の内容を紹介します。

(本内容紹介は、学校給食ニュースが講演を元に構成したものです)

講演：根岸久子さん

農林中金総合研究所 副主任研究員

はじめに

四半世紀、25年間、学校給食にこだわってきました。日本の農業はすでに存亡の危機にあります。その状況

の根底には食生活の変化がありました。そこで、25年前に学校給食についての調査を行い、14年前に2回目の調査を行いました。もう一度振り返り、この25年間の学校給食の調査を通して見えてくるものは何かを調べるために、今回3回目の調査を行いました。

今回の調査は、過去2回の調査を通じて見えてきた学校給食のもつ影響力を検証するだけではありません。食の安全性の問題が起こり、安全性や地産地消、スローフードのこと、食育基本法など、食や食育への関心が高まり、一見追い風が吹いているように見えます。学校給食の現場は、それに対応できるようになっているのか、違うのではないかという危惧もあり、調査を行いました。

今回の調査対象は4つです。

子どもは、小学校5、6年生です。

回答した子どもの保護者です。以前は、母親としていましたが、今の時代に母親とするとジェンダーの問題がありますので、保護者としました。しかし、実際はほぼ100%母親の回答です。

それに、学校栄養職員と、農業生産者です。

回収率は、3割ぐらいを期待していましたが、とても回収率が高く5割になりました。

子どもは1700人、保護者1600人、栄養士400人ほど、生産者500人です。

なお、子どもと保護者は、農村部では、農協が、行政や学校の協力を得て実施したところが多く、一般住民となっています。都市部は、生協加入の子どもと保

護者に協力をいただきました。

食生活、学校給食、地産地消、食材、食育などを切り口に調査しました。

この調査レポートはまとまっていますが、まだ印刷し、公式に公表していません。そのため、一部のみのご報告となります。ご了承ください。なお、調査レポートは200ページになるもので、近日公表します。

子どもと家庭の食生活

今回の調査から出てきた子どもと家庭の食生活ですが、一般的に、簡便化、画一化、外部化と言われていています。今回の調査では、選択項目を設けず自由に書いてもらいました。

例えば、「家で食べる料理（おかず）で、とくに好きなもの、きれいなものは何ですか。3つずつ書いてください」と聞きました。1つしか書かない子どもさんもいました。記入率が高く、3つの記入がありますから、1700名近くの子どもが回答すると大変なことになると思いましたが、杞憂に終わりました。非常にせまい食歴で、食が限られていました。カレー、ハンバーグ、スパゲッティ、ヤキソバと、カタカナ献立が並んでいきます。

まず、なによりも好きなものはカレーです。永遠のベストセラーです。

20位くらいになると、「おかず」となるものも出てきます。画一化、簡便化という大きな流れはありますが、一方で、米との親和性、たとえば、納豆はパンには合わずご飯に合いますが、そういう流れも生きています。

もうひとつ、子どもに「お母さん（お父さん）が得意で、よくつくってくれる料理は何ですか。3つ書いてください」と聞きました。それも、やはり、カレー、ハンバーグなどが並びます。

こういう意見もありました。「なし。缶詰と冷凍食品だけだから」という小学校6年生の言葉です。これも食のひとつの実態です。

保護者にも、「あなたが好きで、よく作る料理は何ですか。3つ書いてください」と聞きました。1600人の方に挙げてもらうので相当ばらつきがあると予想していましたが、意外とそうではなく、子どもの嗜好とかなり重なりました。

子どもの好きなもの、保護者が作るもの、そして、

保護者自身が好きで作るものが重なって、画一化、簡便化しています。しかし、その一方で、日本型のご飯に合ったおかずも登場して根っこに残っています。

ハレの日の食事でも聞きました。「お宅では、お祭りや家族の誕生日など、祝いごとのときにはどのような料理を食べますか。主として食べる物を3つ書いてください。その上で、買う、作るのどちらかに○印をつけてください」と保護者に聞きました。現代版のハレの食事は、唐揚げ、ケーキ、寿司です。もちろん、詳しくはいろいろありますが、このように様々な角度から家庭の食を浮き彫りにしました。

一般に言われるとおり、カタカナ献立、簡便化、外部化が出てきています。

保護者から見て、子どもの食生活はどうか、聞いてみました。(表1)

前回との比較ですが、出現率、すなわち、○をつけた数が減っています。ほかの設問でも言えるのですが、子どもの食生活を見て、問題だと思わなくなっています。たとえば、「清涼飲料などを飲みすぎる」について、前回は37.4%の保護者が自覚しています。今回は、20.1%になっています。現実には確実に清涼飲料水が増えていきます。「身体にとってなにを食べたらいいか考えない」も、前回54.7%が今回23.4%となっています。保護者が子どもの食生活を見ていて、問題と思わない。すでに、自分たちもそういう食生活をしているので、無意識化、あるいは容認しています。食べることは自由だから問題ないと言われればそれまでですが、客観的に健康のこと、食の安全のことなどの問題を、なかなか認識しにくくなっていることがうかがわれます。

子どもたちに学校給食のことを20項目以上聞きました。ここでも前回より、回答の出現率が少なくなっています。

子どもも大人も、食べること、食べもののことに対して、さめた、距離をおいた意識にあることが調査から出てきました。

お米についてもいろいろ聞きました。お米=ご飯は、食生活の変化を示すひとつのキーワードだと思います。米を食べるからよい、悪いではなく、キーワードとして聞いてみました。

表1 保護者に聞いた 子どもの食生活

子どもの食生活について (分岐)

	農協	生協	計	前回
1. 自分の好きなものだけを食べる	45.6	38.9	42.4	48.2
2. 1品ずつ片付けていくような食べ方をしている	41.1	52.7	46.7	53.6
3. 野菜をあまり食べない	45.2	38.9	42.2	42.6
4. 魚をあまり食べない	23.2	19.2	21.3	28.5
5. 身体にとってなにをも食べたらいいかは考えない	24.1	22.7	23.4	54.7
6. 清涼飲料などを飲みすぎる	22.7	17.3	20.1	37.4
7. あまり食欲がない	7.7	7.7	7.7	
8. ファストフードが好きで、よく食べている	8.3	5.3	6.9	
9. 肥満やアレルギー等が心配	22.5	19.8	21.2	
10. コンビニをよく利用している	5.0	2.4	3.7	
11. 三食きちんと食わず、食べたいときに食べる	4.3	1.3	2.9	7.8
12. 学校給食は珍しさもあって比較的食べるようだ	16.2	12.5	14.4	
13. あまりご飯を食べない(おかずだけ食べる)	7.9	5.0	6.5	
14. 食べることを面倒くさがる	2.6	3.4	3.0	
15. ご飯・おかず等の食事よりも、1品ものが好き	21.0	17.0	19.1	
16. 食べ物を大切にしない	15.1	14.0	14.6	32.6
17. 子どもが好きなものを作るようにしている	10.9	8.4	9.7	
18. 味噌汁はあまり飲まない	20.5	22.6	21.5	

<「不明」は除く>

注:「農協」は依頼先の意味で、回答は農村部の小学校保護者、「生協」については組合員の保護者で都市部の生協を対象。以下すべて同じ。

表2 子どもに聞いた、楽しい食事は?

楽しい食事は (子ども)

	楽しい	まあまあ楽しい	あまり楽しくない	楽しくない
朝食	22.8	42.1	24.3	10.8
農協	23.5	41.8	23.6	11.1
生協	21.9	42.5	25.2	10.
学校給食	60.4	31.6	5.9	2.2
農協	62.9	30.2	5.9	1.3
生協	57.3	33.3	6.0	3.3
夕食	58.2	34.9	5.0	1.9
農協	57.5	35.3	5.1	2.2
生協	59.2	34.4	4.9	1.5

「不明」は除く

子どもに対して、学校給食での主要な主食である、食パン、ロールパン、味つきパン、白いごはん、味つけごはん、まぜごはん、ヤキソバ、スパゲッティ、うどんの嗜好と家庭での嗜好について調べてみました。前回に比べ、白いごはん離れが著しく現われました。学校給食で好きなのは、味つけごはん、まぜごはん、うどん、味つきパンで、一番低いのが食パン、下から2つめが白いごはんです。家で食べるのを調べると、かろうじてごはんは好きで、うどん、スパゲッティ、ヤキソバ、パンとなります。圧倒的にごはん好きではありません。保護者ではかろうじてごはんが好きですが、子どもでは半分を割ります。そして、白いごはんではなく味の付いたごはんです。味の付いたごはんだから、味噌汁では食わず、お茶やジュースと食べることになりました。

保護者の調査からは、一品で食べることも浮かび上がりました。

潮流として、ファーストフード的な食事が見えつつも、ごはんは好きであるということが分かりました。

私がショックを受けたことがあります。朝は忙しいからみんなで食べることがなかなかありませんが、夕食は、一緒に食べられないにしても、「一緒に食べられたらいいな」と思うものだと考えていました。ところが、子どもたちの調査からは、「別に家族は一緒になくてもいい」という意識が1割を超えていました。

一緒に食べていても、家族それぞれ好きなものは違うのだから、別々のものを食べていることがあるのも浮かび上がりました。

個食（ひとりずつ別のものを食べる）と、孤食（ひとりで食べる）となっていく、子どもが「別に一緒になくてもよい」という意識を持っていく、それは、食が家族関係を映し出しているとも言えます。食が変わり、食への意識も変わりつつあることが、分かってきました。

子どもと保護者にとっての学校給食

学校給食は、子どもにとって一番楽しい食事です（表2）。

前回に比べると比率は下がっていますが、やはり一番楽しい時間、空間です。家族だつてばらばらでいいじゃないかという意識は、現実にならなっているから、

受け止めるためのものだと思います。だからこそ、一緒に食べる学校給食が一番楽しい時間です。

今回の調査を通じて言えることは、農村部の子どもたちの方が都市部の子どもたちよりも学校給食を楽しみにしています。農村部の保護者の方が都市部の保護者より学校給食に期待しています。農村部の方が都市部より学校給食に依存し、影響力を感じています。

学校給食についても、好きな献立を自由に挙げてもらいました。

好きなものは、カレー、ハンバーグなど、家庭での好きなものと共通しています。

しかし、前回の調査と比較して、若干違うところもあります。それは、お米関係のことです。

1位、カレー 2位を著しく上回って独走しています。

2位、サラダ サラダは実に多様なものがあり、想像できないようなネーミングのものもありました。

3位、うどん

4位、スパゲッティ

5位、ハンバーグ

6位、ヤキソバ

7位、唐揚げ

8位、ラーメン

9位、魚料理 前回の調査では、魚は出てきませんでした。

10位、肉料理

11位、パン

12位、コロケ

13位、スープ

14位、ごはん

15位、サバの味噌煮 もちろん、これも前回ありませんでした。

この上位15位までを見てみると、あいかわらず単品で食べるものが好きで、肉系が好きです。しかし、魚やサバの味噌煮、ごはん類などが顔を出す傾向が見られます。

学校給食を通じて好きになったものがあるかどうか、聞きました。前回は聞いたのですが、好きになったものがある場合、内容も聞いています。家でも食べるようになるという連鎖が、前回と同様にありました。

給食で出るまで、食べたことのなかった献立があるかとも聞きました。52%があると答えました。その中にはめずらしいものもあります。特にサラダなどには変わったものがあります。ナンやピピンバのようなものもありました。

学校給食で出るまで食べたことがなかった献立に、好きになったものが多いというのも分かりました。学校給食で出会い、めずらしく、学校給食を通して好きになるという、学校給食の影響が見えてきます。前回と比べると、今回の方が、学校給食ではじめて食べた献立があるという回答が多くありました。家で食べたことがなかっためずらしい献立が増えていることも明らかになりました。

ちなみに、家で食べるもので嫌いなものは、

- 1位、魚
- 2位、ナス
- 3位、ピーマン
- 4位、トマト
- 5位、煮物
- 6位、野菜炒め
- 7位、酢の物
- 8位、きのこ類
- 9位、納豆
- 10位、漬物
- 11位、味噌汁
- 12位、卵焼き、目玉焼き

学校給食で嫌いなものは、

1位、サラダ 好きでもあり、嫌いでもあります。素材と調味料の違いでしょう。あと、生野菜がほとんど出せないこともあると思います。素材の質もあるかも知れません。

- 2位、魚
- 3位、トマト
- 4位、和え物
- 5位、レバー
- 6位、ナス
- 7位、魚の揚げ物
- 8位、ピーマン
- 9位、納豆

- 10位、パン類
- 11位、ひじきの煮物
- 12位、チーズ
- 13位、漬物
- 14位、アスパラガス
- 15位、焼魚

米飯給食の回数については、栄養士も保護者も完全米飯給食を支持したのは1割です。

栄養士も保護者は、ごはん3回、パン1回、うどん1回です。理由は、子どもたちにいろんなものを食べさせたいからです。

保護者からみた場合、学校給食への期待がものすごく高いです。これは今回の特徴です。

学校給食について保護者に聞いてみた一部を学校給食への関心度とクロス集計しました(表3)。このほかにも、様々なクロス集計をしています。

学校給食の廃止についての項目で、「すごく困る」「少し困る」「困らない」を聞きました。

前は、学校給食に関心を持っていても、学校給食が廃止されて「困らない」が15%ほどありました。今回は7%です。学校給食が廃止されたら困るという人が増えています。

しかし、学校給食について関心がある人よりも、学校給食について関心がない人の方が、学校給食が廃止されたら困ると考えています。これはほかのクロス集計でも分かります。関心が高い人の方が、学校給食が廃止されても困らないのです。

一言で言うと、学校給食に対して保護者は期待しています。健康づくりにも、しつけについても、期待しています。しかし、期待している保護者ほど、実際の学校給食についての関心度は低いのです。

だから、廃止されて困ると答えた人ほど、試食会には行かないし、調理場が見えるところにあった方がいいかどうか聞かれても、別にどこだっていい。関心がある人は、学校給食の調理場が見えるところにあった方がいいと思っている。

食材にしても、遺伝子組み換えや無農薬や顔の見える農産物や加工食品についても聞いてみましたが、関心度の低い人は、短絡的に言えば、給食に頼っている

表3 保護者の学校給食への関心

		学校給食への関心		
		かなり関心	時々考える	ほとんど関心なし
献立づくり	参考にしている	20.7	6.9	
	ときどき参考	52.5	45.3	17.6
	ほとんど参考にしない	26.8	47.8	82.4
試食会	連絡があった時は行く	28.4	14.4	11.8
	行ったことはある	53.3	52.8	52.9
	行ったことがない	18.5	33.0	35.3
学校給食廃止	すごく困る	69.4	77.2	94.1
	少し困る	23.5	19.3	5.9
	困らない	7.1	3.5	
学校給食の話	よくする	42.5	23.7	11.8
	ときどきする	53.4	68.2	70.6
	ほとんどしない	4.1	8.3	17.6
調理場	そう思う	70.6	55.8	47.1
	別にこだわらない	29.4	44.2	52.9
健康づくり	役立っている	86.7	88.0	88.2
	少しは役立っている	12.0	11.8	11.8
	役立っていない	1.3	0.2	
教育的意味	あると思う	74.4	60.5	58.8
	少しは思う	23.7	36.1	35.3
	そうは思わない	1.9	3.5	5.9
家庭の食のしつけ	そのとおり。我が家ではやっている	68.3	58.8	57.1
	そのとおりだが、家庭では限界がある	21.4	28.5	28.6
	そうは思わない。社会的影響もあり、学校でもやってほしい	10.4	12.8	14.3
学校給食への期待	栄養に関する知識を身につける	67.8	63.6	60.0
	食べ物を選べる力を身につける	69.5	71.8	66.7
	食べ物に関心をもつようになる	57.2	49.7	40.0
	農業に関心をもつようになる	22.7	17.6	6.7
	幅広い食体験	55.7	65.2	80.0
	その他	8.0	3.5	6.7

注：5項目目の「調理場」とは、「調理場は子どもの見えるところにあった方がよいか」という設問

が、給食をどこで作ろうと、食材の質があろうとあまり気にしていないという逆相関にあります。

これは、保護者の中にある食に対する「さめた」意識と重なる部分があります。

学校給食費についても聞いてみました。一部には、地元のものや無農薬のものなど、いい食材、安心して食べられる学校給食のために給食費が上がってもいいという人もいるだろうと思っていました。これは非常に支持者が少なかったです。都市部に「上がってもいい」と答える人がいましたが、それでも額は月500円以内です。今の学校給食に不満があるという人は過半数は超えるのですが、給食費が上がっては困るので現状でしかたがないというのが流れです。もちろん、不況や家計が苦しいといった経済的な問題が学校給食にもあらわれているとは思いますが。

しかし、保護者の学校給食についての期待が、よりよいものにしていくという動きにはつながらず、逆の相関をしていることははっきりしています。

学校給食現場の実践

...栄養士の意識と実践

栄養士にも調査しました。栄養士は、全国学校給食栄養士協議会の協力を得て行ったもので、都道府県学校給食栄養士協議会長に配布していただきました。

栄養士は、子どもに食べてもらいたいと、実に様々な献立の工夫をしています。子どもの好きなもの、行事食、郷土食、家ではなかなか食べられないものを食べさせようとしています。

そのなかで、一番配慮しないというのが、子どもの好みです。子どもの好みに迎合するのではなく、できるだけ家庭では食べにくいもの、あるいは、和風のひじきの煮物や肉じゃが、サバの味噌煮のようなもの、行事食、郷土食を食べさせようとしています。

もうひとつ、今回はアレルギーのことについても聞きました。アレルギーに対して何か特別なことをやっているかと聞くと、ほぼ3分の2の栄養士がやっていると回答しました。しかし、「忙しい中でかなりきつい」という声が多く、やっていない3分の1の栄養士というのは限界なのだろうと思います。やっている栄養士の中にも「こ

れ以上多くなったらもうできない」という声があります。

アレルギー対応といっても、実にいろいろなアレルギーがあります。すべてのアレルギー食材に対応しているよりもそばだけとか、大豆、牛乳、卵だけというように部分的に、除去食や代替食などの対応をしていました。

栄養士には、今回、調理主体別に聞きました。単独校方式かセンター方式か、食材の一括購入か学校ごとの購入か、献立の統一献立か学校ごとか、調理の民間委託か直営かについても聞き、クロス集計しました。

ここから見えてきた共通性は、数字が著しく違うことはないですが、どの設問をみても一括購入や統一献立、センター方式のように一元化されている栄養士の方が、献立の工夫などがしにくく、給食の献立や食教育が学校給食運営に影響されていることが分かりました。

今回、民間委託の調理場で働いている栄養士が1割いました。全国平均よりはやや少ないのですが、民間委託の栄養士は地域の評価と安全性に重点を置いています。もちろん、直営調理場の栄養士も地元農産物と使い、できるだけ地域との結びつきを強めたいとか、子どもたちに農業のことを知らせたいなどは共通しています。ここから言えるのは、学校給食が学校から切り離され、食事を与えるだけのものになりつつある中で、問題とされるのは安全性と地域の理解になるだろうと思います。

学校給食食材...現状、考え方等

食材について、聞きました。地元農産物や遺伝子組み換え、有機農産物、加工食品などについて聞いてみました。食材については、前回の調査に比べて、輸入食品の利用が減っています。ちょうど、調査の時に、輸入冷凍ほうれん草の残留農薬問題が起きた後ということもあると思いますが、冷凍食品や加工食品も前回に比べて減っています。地元農産物の米や野菜などは使用が増えています。象徴的に増えているものはデザートでした。

輸入食品などが減ったのは、安全性への意識の高まりだと思います。

遺伝子組み換え食品については、栄養士と保護者の考え方をまとめました(表4)。

表4

遺伝子組換え作物が含まれている
食品の利用について

(単位 %)

	栄養 職員	保護者
1 厚生労働省が認めたものであれば、 遺伝子組換え作物で作った食品を 利用しても差し支えない	8.2	9.4
2 遺伝子組換え不使用の食品を選 ぶべきだが、JAS法によって組換え の有無を表示しなくてもいいとされ ている油や醤油等については、遺伝 子組換え作物による食品の使用も やむを得ない	36.6	26.0
3 表示の有無とは関係なく、いかな る遺伝子組換え食品も、学校給食で 使用すべきではない	49.8	62.9
4 その他	3.7	0.8
不明	1.7	1.2
計	100.0	100.0

表示の有無とは関係なくいかなる遺伝子組み換え食品も使用すべきではないという栄養士がほぼ半数です。保護者の方が多いです。表示義務のない油や醤油についてはやむを得ないというのが次です。

有機農産物についても聞きましたが、使用は伸びていません。「使いたいけど使えない」というところです。地元農産物とも共通していますが、使えない理由は給食運営上の問題が横たわっていて、安全意識はあって使いたいが使えないことになります。「統一献立だから」「自分に決定権限がない」など、栄養士の意識と現実がかみ合わないことがあります。

このような理想と現実のミスマッチを感じました。保護者に学校給食について何を期待するか自由意見で聞きました。栄養士・調理員、行政、PTA、農協・生産者のそれぞれに望むことを聞いたところ、栄養士・調理員に期待することは安全です。その安全は、食材の安全だけではなく、食中毒など衛生管理の安全への期待がつよくてでいました。保護者の中には、食材の安全と衛生管理の安全が整理できていない方も見受けられました。一見、安全な食べものへの意識が高まっているように見えても、本当の食べものの安全とはどういう意味なのか、保護者・栄養士を含めてまだまだと

らえ切れていないということも分かりました。

その中で、地産地消について、25年前の調査、前回の調査、今回の調査で大きく伸びています。8割が使用していると答えました。地元農産物を使う栄養士が増えてだけでなく、品目も増えています。かつては、ほんの一部の野菜と米ぐらいでした。また、25%を超える栄養士が通年を通して野菜の地物等産物利用をしていました。

生産者にも、地元農産物について聞きました。生産者にも学校給食に取り組んでいる生産者とそうでない生産者がいます。そこで著しい違いが出ています。その違いは安全意識です。学校給食に農産物を供給している生産者は、遺伝子組み換え、農薬、除草剤、化学肥料などについての意識が高くなっています。「学校給食に農産物を供給するようになってなにか変わりましたか」と聞きました。すると、「安全に配慮するようになった」という回答がありました。生産者自身が栄養士や子どもとつきあう中で意識転換していることが分かりました。

ちなみに、食材の購入先は、品目によって異なりますが、全般的に言えることは、学校給食会のウエートが減って、地元の業者、生産者グループのウエートが高くなっています。残念ながら農協はあいかわらず低いです。

食育...家庭の限界・栄養士の限界、学校給食への期待

保護者に聞いた子どもの食生活に影響を与えるものについて6項目を挙げて聞きました(表5)。前回は聞いており比較しました。前回よりも増えているのは学校給食の影響です。たとえば、テレビでは、大きな影響があると答えたのは前回62.8%、今回は41.4%。学校給食で、大きな影響があると答えたのは前回33.3%、今回39.7%です。外食産業も上がっています。保護者は学校給食に大きな影響力があると認識しています。これは、ほかの項目や集計からも分かります。

学校給食に対する保護者の期待感が学校給食に大きな影響を受けているという考えにつながっているのかも知れません。

「子どもの食生活のしつけは家庭でやるべきだ」とい

表5

子供の食生活に影響を与えるもの (保護者)

		農協		生協		計	
		今回	前回	今回	前回	今回	前回
テレビ	大きな影響	41.5	67.9	41.2	56.3	41.4	62.8
	少しは影響	28.9	24.4	34.6	31.3	31.6	27.3
	ほとんどなし	10.9	3.6	10.6	8.6	10.7	5.8
	不明	18.8	4.1	13.5	4.1	16.3	4.1
学校給食	大きな影響	39.4	36.2	40.1	29.6	39.7	33.3
	少しは影響	35.0	48.5	41.5	54.5	38.1	51.2
	ほとんどなし	8.2	11.4	6.5	14.1	7.4	12.6
	不明	17.3	3.9	12.1	1.8	14.8	2.9
外食産業	大きな影響	37.5	25.8	38.6	34.4	38.0	29.6
	少しは影響	33.9	42.1	38.9	41.4	36.3	41.8
	ほとんどなし	11.0	20.0	9.5	16.6	10.3	18.5
	不明	17.6	12.1	13.1	7.7	15.5	10.1
友だち	大きな影響	10.6	11.8	12.2	11.9	11.4	11.9
	少しは影響	24.4	35.5	29.0	36.2	26.6	35.8
	ほとんどなし	33.6	40.7	34.2	39.8	33.9	40.3
	不明	31.5	12.0	24.5	12.1	28.2	12.0
マンガ	大きな影響	3.2	23.3	3.7	4.2	4.0	5.3
	少しは影響	12.7	57.9	13.7	21.2	13.1	22.3
	ほとんどなし	55.8	11.6	61.1	61.1	58.3	59.4
	不明	27.4		21.5	12.5	24.6	12.0
自動販売機	大きな影響	10.4	27.1	12.2	18.2	11.3	23.1
	少しは影響	24.6	35.2	24.0	31.9	24.3	33.8
	ほとんどなし	33.7	26.4	39.0	38.7	36.2	11.3
	不明	31.4	11.3	24.8	11.2	28.3	31.8

表6

「子どもの食生活のしつけは家庭でやるべきだ」という意見について (保護者)

	農協	生協	計	
その通り、我が家ではやっている	56.8	64.5	60.4	
その通りだが、家庭では限界がある	28.9	21.8	25.5	
内容	興味が無いので、子供がいやがる	18.8	15.3	17.2
	自分自身に食の知識が不足している	48.5	47.2	47.5
	注意をすると食事が楽しくなくなる	29.3	36.8	32.0
	一緒に食事をすることが少ないので	10.5	6.1	8.6
	その他	18.4	27.6	21.9
学校でも取り組んでほしい	11.8	11.5	11.7	
不明	2.6	2.3	2.5	

う意見について(表6)聞きましたが、自信のある人は6割、「その通りだが、家庭では限界がある」人が4人に1人、そんなことを言っても子どもは社会的な影響を受けるという人が17.2%で、学校でも取り組んで欲しいという人が11.7%です。家庭だけではできないというのが4割います。保護者を35歳未満、35歳～37歳、38歳～40歳、41歳以上と4つの年齢層に区切ってみたところ、若い保護者にその傾向は顕著です。調査全体を通じて、若い保護者ほど、学校給食の影響も認め、学校給食にやって欲しいと思ひ、子どものしつけは家では無理だと思っています。

もうひとつ、保護者を職業でも分析してみました。常勤、パート、専業主婦と聞いてみると働く保護者も、若い保護者と同じような傾向が見られました。

「学校で朝食を提供することについてどう思いますか」と聞いてみました(表7)。

これは、アメリカでは貧困者対策としてやっています。

実は、学校給食栄養士協議会のトップからは、「これを聞いてはいけない、保護者を甘やかしてはいけない」と言われますが、どうしても聞いてみたかったので、栄養士には聞かず、保護者には聞いてみました。

「必要、実施してもらえると助かる」は2.9%ですが、「家ではできないこともあり検討して欲しい」が14.9%ありました。つまり、18%ほどが学校に朝食まで期待しています。食の専門家が目を白黒させそうな事態です。

これも、若い世代や働く女性の方が期待しています。

このことから考えると、家では食べものを提供するの、しつけも、なかなか限界があるという実態を映し出しているのだらうと思います。

一方、栄養士に聞いてみると、学校給食を通した食教育について9割は難しいと答えています。その理由は大きく分けると3つあります。

ひとつは、いくら学校でいろいろ教えても家に帰ると元に戻ってしまうということがあります。家庭と学校との連携ができていないことも含め、子どもの食や保護者の食と意識を考えると学校では限界があるというものです。

ふたつめは、給食運営体制です。特にセンター方式の栄養士は、年に1回か2回ぐらいしかクラスを訪問できないといひます。受配校が多かったり、忙しいためです。

3つめは、食教育をあまりやっただがないのでよく分からないというものでした。

保護者は学校給食に期待と依存を高めるのですが、学校現場の方は今でも様々な工夫はしているけれど限界を感じているということが、自由意見や調査結果から出ています。

その中で、地元の農産物を使っているという栄養士が8割いました。地元の農産物を使ったことがあるという栄養士に自由意見で、使ったことによる変化を聞いてみました。

大きく3つの変化がありました。

まず子どもが変わりました。喫食率高くなります。食べるようになります。おいしいということもありますが、生産地を知っている、生産者を知っている、だから食べるということがあります。

次に栄養士自身が変わりました。自分がふだん使っているニンジンやジャガイモなどのことを深く知るようになり、知ること教材として使い、食指導することができるようになりました。知らなければ、栄養価は説明できたとしても、立体的には話せなかった、というような意見が多くありました。

3つ目は地域です。地域の人たちが学校給食についての理解を深めました。生産者だけでなく、保護者も地元農産物を使うことで、子どもを通じて学校給食について関心を深めています。

地元農産物の持っている保護者を含めた食育効果が明らかになりました。

学校給食の課題は

...給食現場の視点から

今日の報告は、調査のごく一部ですが、全体をみて言えるのは、学校給食の影響力、子どもの食に対する影響力は、以前以上に強まっているということです。食にさめているからこそ、学校給食を通した働きかけが生きています。

栄養士が教室を回り話してくれると答えた子どもはよく食べるというような相関も見られました。栄養士のひとつひとつの働きが、子どもの食につながっていることが分かってきます。

保護者の食に対する意識や行動がさめていく一方で、学校給食に対する期待は高まっています。学校給食そのものが地域の評価を気にせざるを得ない状況にもあります。そのような状況で、学校給食の期待に応える学校給食とはどのようなものか、もう一度、保護者や地域に問い返す必要があると思います。

野菜が嫌いだという子どもが多いなかで、衛生上なかなか生野菜を出せない現状があったり、食材の安全を求めながらも、それが思い通りに使えないことなどについて、給食現場が保護者や地域と一緒に考える必要があるのではないのでしょうか。

学校給食は、食事を提供するだけでなく、給食を通して人づくりをすることが求められます。保護者に自由意見として「総合的な学習の時間に何を期待しますか」と聞きました。するとトップは食で、2番目は生きる力です。自分で問題を解決できる力や社会人としてのあり方です。ほかに、マナーや箸の使い方というのもありました。食と自立するための力という声が非常に

多くありました。学校給食についても自立性、主体性を意識した、人づくりを視野に入れた取り組みが必要ではないかと思います。

地元農産物の利用について、栄養士の回答の中から明らかに子どもの変化が出てきたことが分かります。このようなことが学校給食に求められていると思います。

今回の調査で、都市部と農村部を比べると、農村部には農産物もあり、農家もあり、農的な景観もありますが、食のことについては距離があり、よりさめているという結果が出ています。一般的に言われている農村部の方が都市部より食がきちんとしているというのは幻想だと思います。農村部の方が全体的には忙しいと思います。子どもの成人病についても農村部の方が先に出ています。

学校給食を通して、子どもを通して、地域と保護者に対して食のことを一緒に考えていく、学校給食の意義を考えていく実践が必要だと思います。

投稿

保育園での用務員調理と衛生管理について

ホームページ版に匿名で投稿いただきました。

はじめまして。

公立保育園で0歳からの離乳食及び給食を作っています。

わたしの市は保育園の調理員は用務員採用なので、調理の他に、園の掃除等の仕事も含まれます。

現状としては完全給食で、時間におわれる日々なのですがそれでも用務の仕事も頑張っています。

午後にはおやつを作り提供後、お部屋から食器等が返ってくるまでに時間があればわずかな時間も外にで草取り等の仕事もします。

外から帰ってきてまた、食器の洗浄、延長保育に残

る子供のおやつを作ります。白衣からスモックに着替えるのですが、これって衛生面でどうなのでしょう。

調理終了後は子供用のトイレ掃除等の用務の仕事があります。

保健所もそういった実情を知ってか知らずか、調理に関しては消毒等の指導は事細かくされるのですが、そういった事へは触れられません。着替えをする休憩室も調理場を通らなければならないのと思うとどうしてって疑問と不安が沸いてきます。

多分、用務員採用で調理をされている方はたくさんいると思いますのでご意見・対応等お聞かせください。

最近のできごと

4月～5月の新聞などからの情報

【食材～地場産ほか】

三重県芸濃町で地場産ずいき

名古屋市で学期に1度の地場産給食

北海道釧路市、クジラ肉を給食に

神奈川県秦野市、生産者がジャガイモ提供

北海道砂川市の地場産給食

宮崎県高崎町、月1回豚1頭

生産由来のわからない液卵

【給食運営～民間委託ほか】

福岡県前原市、給食運営の行政内対立経過
岐阜県可児市、PFIでセンター建設

宮城県一迫町、給食センター完成

東京都福生市、中学校に委託食堂

埼玉県狭山市、センター建築でPFIの導入
を検討

【そのほか】

食育基本法、継続審議へ

食育の動き～食育カルタなど

栃木県那須地区で地場産食材レシピ集

愛媛県今治市、給食レシピ集を一般向けに
発行

全パン連、学校給食への事業計画

日本うまみ調味料協会、理解促進に学校給
食対策

西日本新聞、給食の特集

西日本新聞社は連載特集「食卓の向こう側」を2003年
から連載、第三部は「給食 未来をひらく」で、学校
給食を特集。衛生管理と食教育のありかた、自校方式
とセンター方式、アレルギー対応、地場産給食と学校
給食会等の問題など、学校給食の様々な問題を提起し
ている。

第一部、第二部は冊子でも販売、現在、西日本新聞
社のホームページ上でも記事を読むことができる。

西日本新聞社

<http://www.nishinippon.co.jp/>

食卓の向こう側

<http://www.nishinippon.co.jp/news/2004/shoku/>

市販パンの一部で臭素酸カリウム使用再開
山崎製パンのホームページでは、プレスリリースで導
入の経緯について発表している。

<http://www.yamazakipan.co.jp/news/20040601.html>