

学校給食ニュース vol.113 09年6月号

発行:学校給食全国集会実行委員会 <http://gakkyu-news.net/jp/> E-mail desk@gakkyu-news.net

今月のピックアップ

食育と学校給食の背景 世界の食料事情と日本の食料自給率

2008年は学校給食の食材費が大きく変わりました。9月までは原油と穀物類(トウモロコシ、小麦、大豆)の国際相場が高騰したことから、2年ほど値上げが続きました。値上げは、パン、食用油、加工食品をはじめ数多くの食料品におよびました。その後、2008年秋の世界同時不況を受けて、価格の高騰は収まりつつありますが、一度上がった食料品の価格は簡単には下がるような状況ではありません。給食費を値上げする自治体も増えていますが、その一方で、世界同時不況の影響は、家計にも悪影響を与えています。経済格差が問題になる中で、の不況は、生活は一層厳しさを増しており、給食費の値上げが難しくなっています。学校給食の運営は、一方では食育の「生きた教材」として、地場産食材の使用などを求められていますが、同時に合理化によって手間をかけるにくくなり、衛生管理が厳しくなることもあって加工食材や下処理済み食材などを使うような流れもあります

食育の面では、「地場産」「地産地消」などを通じて、食料自給率を上げるような食生活、食の選択を教育していくという目的もあります。

なぜ、食育を通して食料自給率を上げる必要があるのでしょうか？ 日本の食料と世界の食料の現状はどうなっているのでしょうか？ 今回は、農林水産省の統計や資料、グラフをもとに、食育や学校給食運営の背景にある日本と世界の食料事情についてまとめました。

2009学校給食全国集会報告を元に加筆したものです。学校給食ニュース 牧下圭貴
(記載の図表、グラフは農水省HPより)

【日本の食料事情】

日本の食料自給率

平成19年(2007年)の食料自給率は、カロリー(供給熱量)ベースで40%です。食料自給率には、カロリーベース、金額ベースなどいくつかの指標があります。一般的に食料自給率というのは、カロリーベースの自給率です。日本国が必要とする食料が国民に足りているかどうかの指標となるからです。カロリーベースの食料自給率が40%ということは、国内の生産量では4割の国民が食べる分量しかまかなえていないことになります。

昭和40年(1965年)では、73%の自給率がありました。40年間で食料自給率は大きく下がっています。

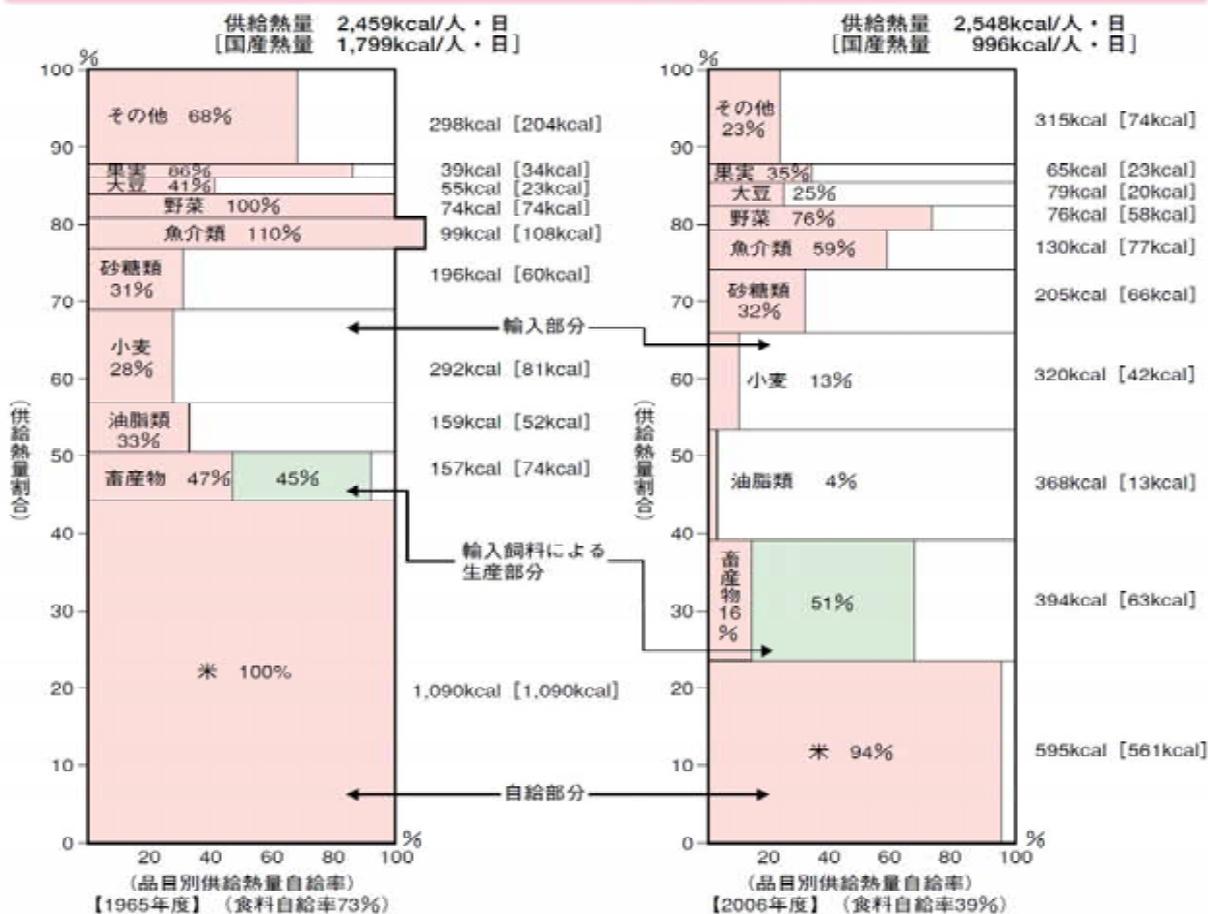
食生活の変化

昭和35年(1960年)から平成19年(2007年)までの食生活の変化のグラフです。昭和35年にはひとり当たり2291kcalだったのが、平成19年には2551kcalとやや供給熱量(カロリー)は増えています。そのなかで、米は1106kcalから597kcalと半分近くまで減りました。その代わりに、肉、卵、牛乳などの畜産物が、85kcalから399kcalへ、油脂類が105kcalから363kcalとそれぞれ大幅に増えています。

1965年度と2006年度の「供給熱量の構成の変化と品目別の食料自給率」のグラフでは、グラフの面積で国産と輸入の比率が比較できるようになっています。それを見ると、畜産物は、肉、卵、乳製品などの輸入が増えただけでなく、国内で生産される肉、卵、牛乳も、家畜となるエサが輸入品のトウモロコシ、大豆かす、なたねかす、穀類

などを使っているため、自給率が低い品目であることがわかります。油脂類も、1965年度には33%の自給率でしたが、2006年度にはわずか4%となっています。自給率が低い畜産物、油脂類を多く食べるようになったこと、これが自給率を下げた大きな原因だということがわかります。

供給熱量の構成の変化と品目別の食料自給率（供給熱量ベース）



資料：農林水産省「食料供給表」
注：[] 内は国産熱量の数値

輸入飼料に依存する畜産

牛肉、牛乳、豚肉、鶏肉、鶏卵の元となる家畜の飼料について、畜産物1kgをつくるためにどのくらいの穀物が必要か、トウモロコシに換算した試算があります。それによると、牛肉1kgには11kg、豚肉1kgには7kg、鶏肉1kgには4kg、鶏卵1kgには3kgのトウモロコシが必要になります。ちなみに、トウモロコシの自給率は0%です。日本国内では生食用のトウモロコシや一部、畜産飼料用のトウモロコシが作られています。輸入量に比べればわずかな量であり、統計上は0%となります。

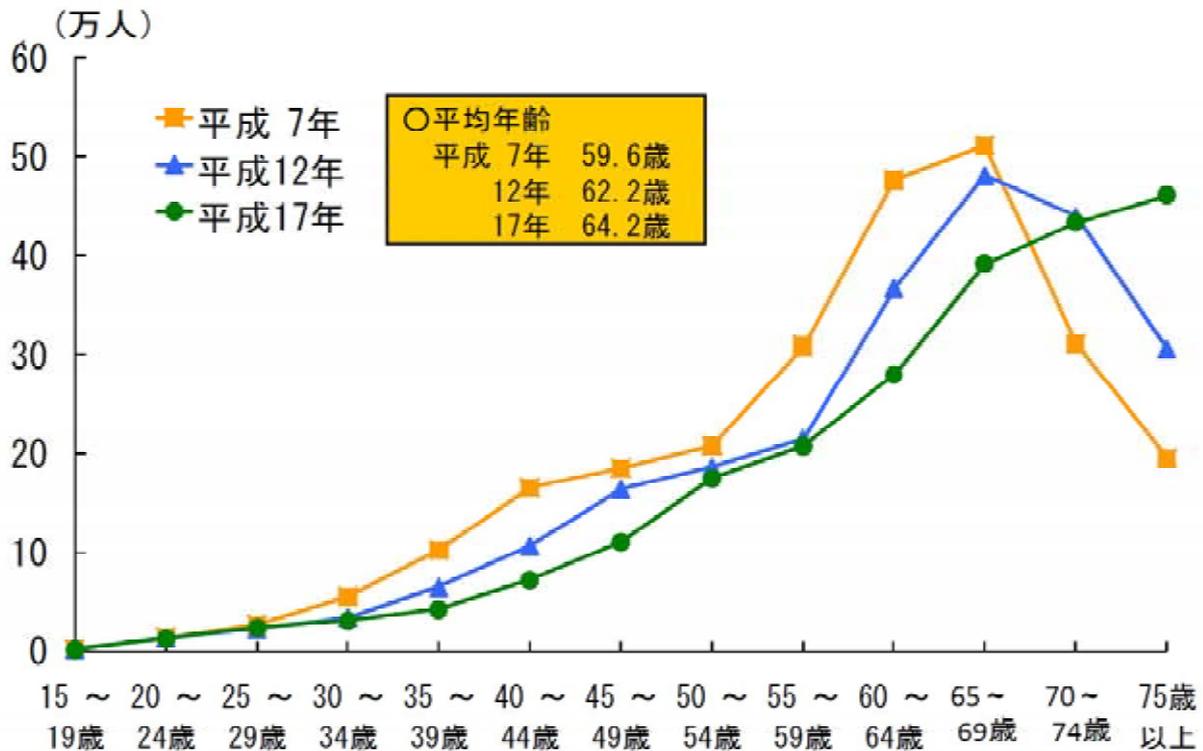
日本の農業は崩壊の危機

「基幹的農業従事者の年齢構成」というグラフがありま

す。平成7年(1995年)、12年(2000年)、17年(2005年)の農業就業人口のうち、農業のみか、農業を主な仕事にしている人(基幹的農業従事者)の年齢構成をみると、平成17年には平均年齢64.2歳で、もっとも多い人口は75歳以上となっています。今後も新規就農者が増えなければ、日本の農業従事者は急速に減っていくと考えられます。食料自給率を上げるためには、国産品を消費するとともに、農業で生活が成り立つような社会のしくみづくりが必要になっています。

たとえば、地産地消や産直のように、生産者と消費者(学校給食の食材なども)が、直接結びつくことで、流通や販売にかかるコストを抑えて安定的な収入を得ることが可能になります。

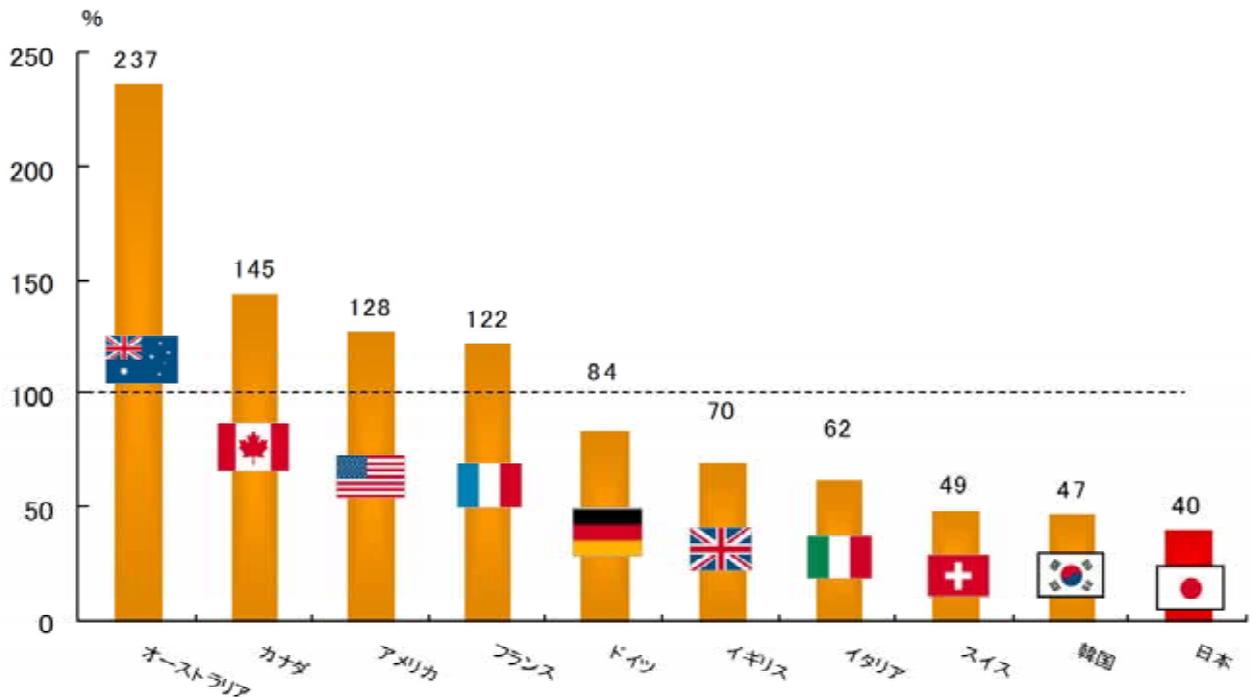
基幹的農業従事者の年齢構成



世界中の日本

日本はいわゆる「主要先進国」の中でも最低の食料自給率です。同じ島国のイギリスは過去40年のうちに日本より低かった食料自給率を上げていき、現在は70%ほどとなっています。

農水省が2003年をベースに世界各国の穀物自給率で試算したところ、日本は175の国や地域の中で125番目、OECD加盟30カ国中26番目となっています。世界的にもきわめて低い自給率となっています。



【世界の食料事情】

世界規模で考えたとき、もっとも大切な食料は、トウモロコシ、小麦、大豆、雑穀類と米です。このうち、トウモロコシは、主に畜産飼料、大豆は油と畜産飼料、小麦は主食と畜産飼料に使われます。また、トウモロコシはバイオエタノールなどエネルギーとしても使われています。

世界の穀物は生産も消費も増えている

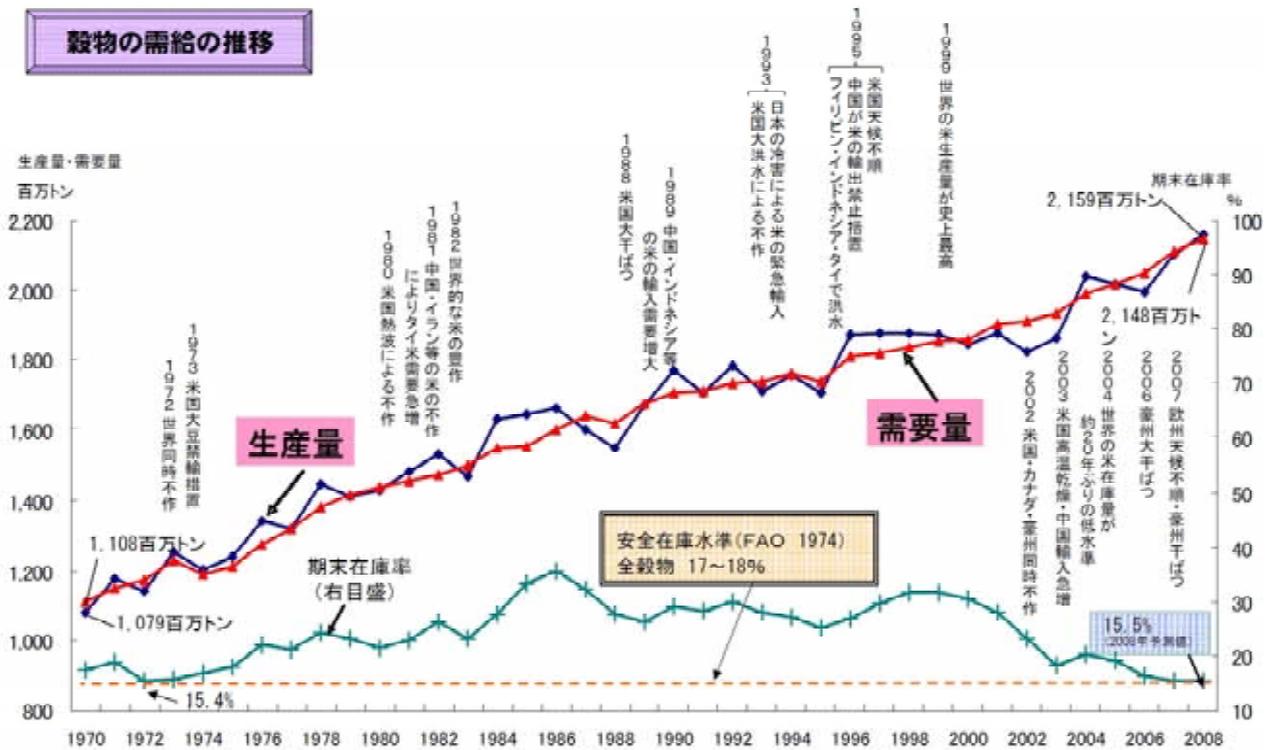
1970年から2008年までの穀物全体の生産量と需要量を示したグラフを見ると、生産量も需要量も基本的に増えていますが、生産量は、気候変動や異常気象、あるいは経済的な影響によって大きな増減が起きます。穀物は基本的に年1回の収穫ですが、北半球と南半球では季節が逆です。世界全体で見ると1970年以降、食料の期末

在庫率をみると常に15%以上で多い年には30%を超えたこともあります。しかし、食料の期末在庫率が少なくなると、世界の穀物の流通がうまくいかなくなったり、価格が高騰して、飢餓や栄養不足の原因となります。FAO(国連食糧農業機関)は安全在庫水準を全穀物の17~18%としています。

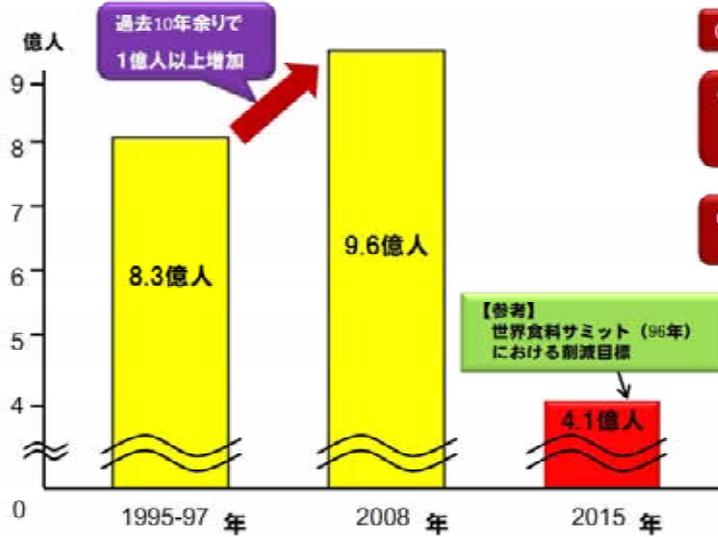
近年、オーストラリアの大干ばつ(小麦)、ヨーロッパの天候不順など様々な異常気象による不作が起きており、期末在庫率は低い水準が続いています。

世界の人口が増えていることもありますが、世界の栄養不足人口は、2008年に9億5千万人となり、増加が続いています。

穀物の需給の推移



世界の栄養不足人口の推移



世界の栄養不足人口の実態

- 飢餓は、未だに世界第1位の死亡原因
- 飢餓や関連する病気により毎日2万5千人が死亡。うち、1万4千人が5歳以下の子どもで、これは6秒に1人の割合
- 子どもの飢餓は、身体的・知的発達の違いにもつながり、その国にとっても大きな損失

↓

世界最大の食料純輸入国である我が国が食料自給を確かなものにすることで世界の食料需給の安定化に貢献

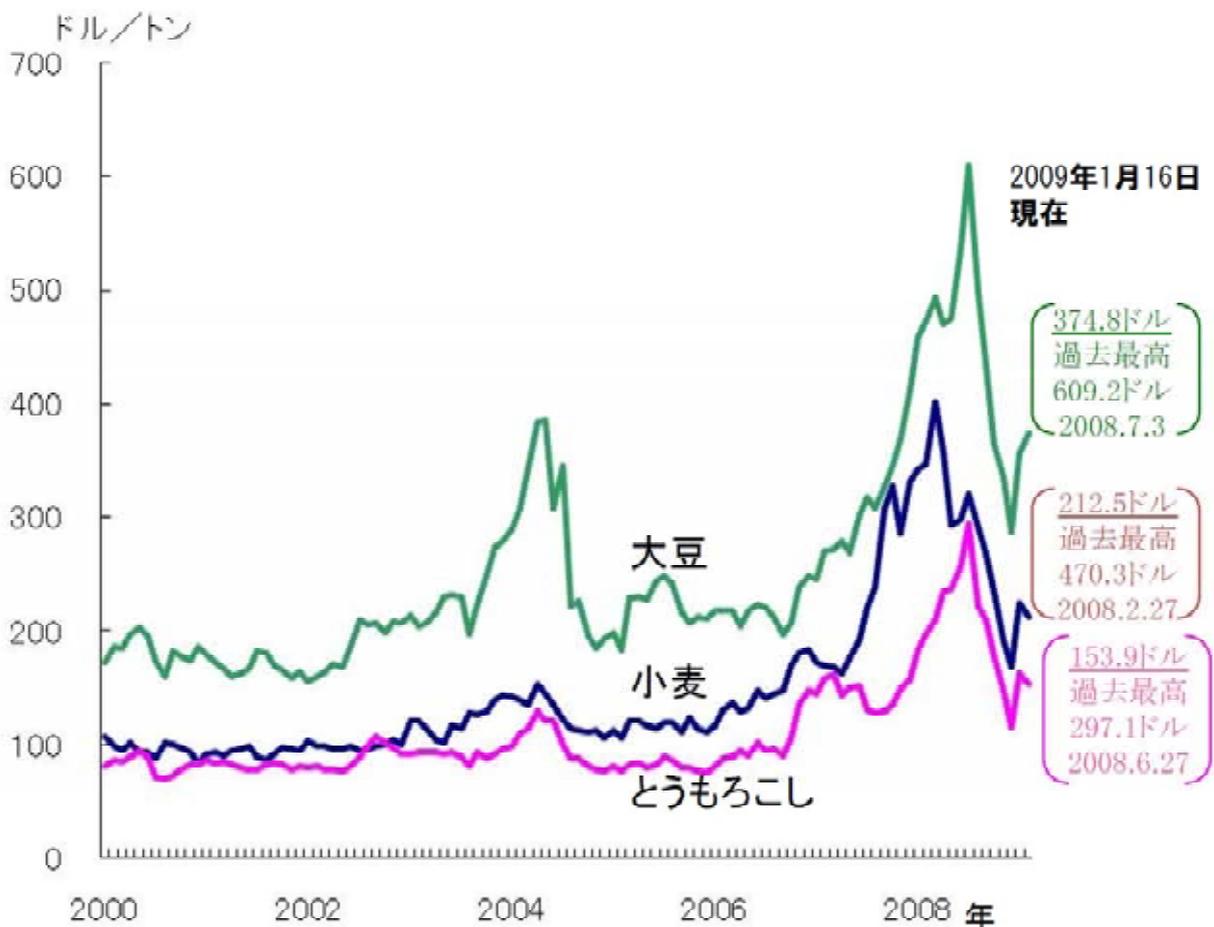
穀物の国際価格は投機的に

トウモロコシ、小麦、大豆の国際価格は、2006年から2008年夏に向かって過去最高水準まで上がりました。これが、日本の食卓を直撃し、パン、麺などの小麦製品、畜産品、油脂類を使う数多くの食品、加工食品などの値上げをもたらしました。その後、世界同時不況で価格は急落しました。

しかし、2018年に向けての農水省の予測では長期的に価格はゆっくりと上昇を続けるとしています。生産量が

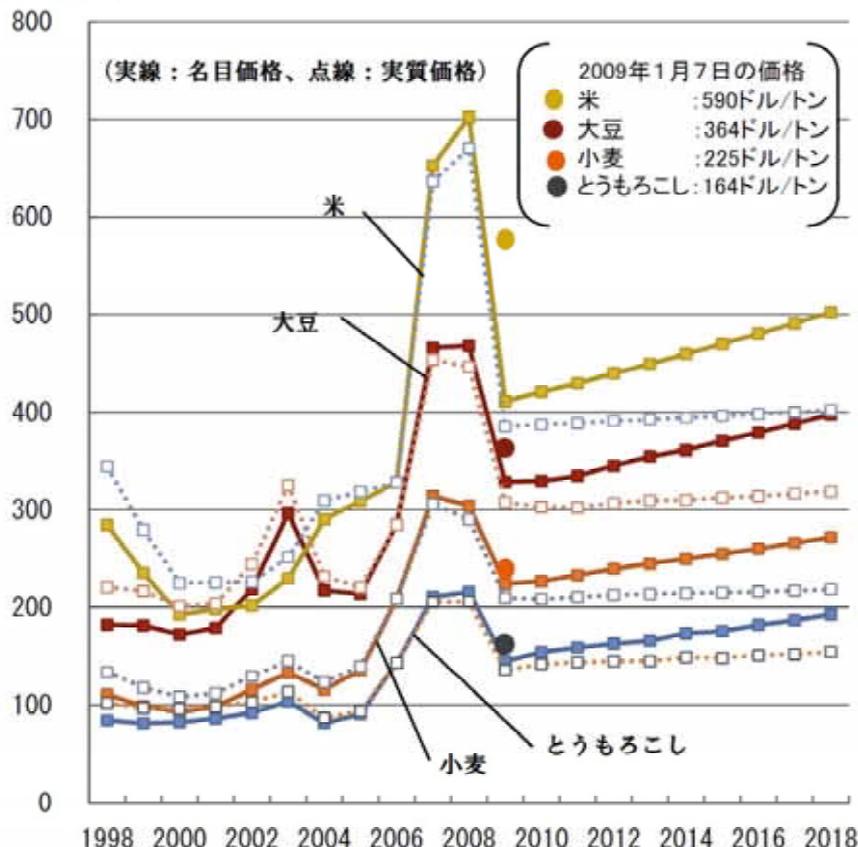
増えても人口増加によって需要も増え続けることや、中国、インドをはじめ人口が多い国が経済発展によって畜産品をよく食べるようになって考えられることなどもあり、期末在庫率は低い水準を続けるため、投機的な動きがなくとも需要と供給の関係から価格が上がると思われるとみられています。また、生産面では地球温暖化による産地の条件の変化、異常気象の増加、耕地の砂漠化の進行などによって不安定になる可能性、需要面ではバイオ燃料生産が増えていき、「穀物を車が食べてしまう」という可能性もあります。

穀物等の国際価格の動向



□ 穀物及び大豆の国際価格の見通し

(ドル/トン)



【学校給食の安定と食育のために】

学校給食の食材も、日本の食卓や外食産業の動向の影響を受けます。小麦製品、畜産品、油脂類をはじめ、海外で生産・加工された加工食品、冷凍食品などを使うこともあります。給食費に限られ、調理に使える労力や時間が限られる中で、国産の生鮮食材のみで学校給食を安定的に供給することはなかなか難しいことです。

それでも、将来の日本の食のあり方を考える上で、学校給食を通じ、地場産品や自給することの大切さを子どもたちに教えることには大きな意味があります。

愛媛県今治市では、学校給食の食材調達について、優先順位を付けています。

校区→市内→県内→四国産→中四国産→国産です。さらに、環境や循環型の地域社会をつくるために有機農産物を優先させるという方針も出しています。

このように、学校や地域のできる取り組みもあります。

ひとつの参考として、日本国内の食料自給率や世界

の食料の状況もご活用ください。

詳しい資料は、農水省のホームページで見ることができます。

(今回使用したすべての図表、グラフ等は農水省ホームページで公開された資料を使用しています)

【参考】

農水省 <http://www.maff.go.jp/>

農水省「食料自給率の部屋」

<http://www.maff.go.jp/j/zyukyu/>

食料需給表

<http://www.maff.go.jp/j/zyukyu/fbs/>

2018年における世界の食料需給見通し - 世界食料需給モデルによる予測結果 -

<http://www.maff.go.jp/j/press/kanbo/anpo/090116.html>

平成18年度 食料自給率レポート

<http://www.maff.go.jp/j/zyukyu/zikyuritu/report18.html>

海外食料需給レポート2008

http://www.maff.go.jp/j/zyukyu/jki/j_rep/annual/2008/

食料の未来を描く戦略会議

http://www.maff.go.jp/j/study/syoku_mirai/

○ 食料自給率の推移

(単位：%)

		平成												
		昭和40年度	50	60	2年度	7	12	13	14	15	16	17	18	19
品 目 別 自 給 率	米	95	110	107	100	104	95	95	96	95	95	95	94	94
	うち主食用						100	100	100	100	100	100	100	100
	小麦	28	4	14	15	7	11	11	13	14	14	14	13	14
	大麦・はだか麦	73	10	15	13	8	8	8	9	9	9	8	8	9
	いも類	100	99	96	93	87	83	84	84	83	83	81	80	81
	かんしょ	100	100	100	100	100	99	98	96	94	94	93	92	94
	ばれいしょ	100	99	95	90	83	78	80	81	80	80	77	76	77
	豆類	25	9	8	8	5	7	7	7	6	6	7	7	7
	大豆	11	4	5	5	2	5	5	5	4	3	5	5	5
	野菜	100	99	95	91	85	81	81	83	82	80	79	79	81
	果実	90	84	77	63	49	44	45	44	44	40	41	38	41
	みかん	109	102	106	102	102	94	96	98	104	99	103	94	99
	りんご	102	100	97	84	62	59	58	63	62	53	52	52	49
	肉類(鯨肉を除く)	90	77	81	70	57	52	53	53	54	55	54	56	56
	牛肉	95	81	72	51	39	34	36	39	39	44	43	43	43
	豚肉	100	86	86	74	62	57	55	53	53	51	50	52	52
	鶏肉	97	97	92	82	69	64	64	65	67	69	67	69	69
	鶏卵	100	97	98	98	96	95	96	96	96	95	94	95	96
	牛乳・乳製品	86	81	85	78	72	68	68	69	69	67	68	67	66
	魚介類	100	99	93	79	57	53	48	47	50	49	50	52	53
うち食用	110	100	86	72	59	53	53	53	57	55	57	60	62	
海藻類	88	86	74	72	68	63	62	66	66	65	65	67	71	
砂糖類	31	15	33	32	31	29	32	34	35	34	34	32	33	
油脂類	31	23	32	28	15	14	13	13	13	13	13	13	13	
きのこ類	115	110	102	92	78	74	75	77	77	78	79	81	83	
穀物(食用+飼料用)自給率		62	40	31	30	30	28	28	28	27	28	28	27	28
主食用穀物自給率		80	69	69	67	65	60	60	61	60	60	61	60	60
供給熱量総合食料自給率		73	54	53	48	43	40	40	40	40	40	39	40	
生産額ベースの食料自給率		86	83	82	75	74	71	70	69	70	69	69	68	66
飼料自給率		55	34	27	26	26	26	25	25	23	25	25	25	25

- (注) 1. 米については、国内生産と国産米在庫の取崩して国内需要に対応している実態を踏まえ、平成10年度から国内生産量に国産米在庫取崩し量を加えた数量を用いて、次式により品目別自給率、穀物自給率及び主食用穀物自給率を算出している。

$$\text{自給率} = \frac{\text{国産供給量}(\text{国内生産量} + \text{国産米在庫取崩し量})}{\text{国内消費仕向量}} \times 100$$
 (重量ベース)
 なお、国産米在庫取崩し量は、10年度が500千トン、11年度が223千トン、12年度が24千トン、13年度が262千トン、14年度が243千トン、15年度が1,147千トン、16年度が374千トン、17年度が3千トン、18年度が178千トン、19年度が13千トンである。
 また、飼料用の政府売却がある場合は、国産供給量及び国内消費仕向量から飼料用政府売却数量を除いて算出している。
2. 品目別自給率、穀物自給率及び主食用穀物自給率の算出は次式による。

$$\text{自給率} = \frac{\text{国内生産量}}{\text{国内消費仕向量}} \times 100$$
 (重量ベース)
3. 供給熱量総合食料自給率の算出は次式による。ただし、畜産物については、飼料自給率を考慮して算出している。

$$\text{自給率} = \frac{\text{国産供給熱量}}{\text{国内総供給熱量}} \times 100$$
 (熱量ベース)
4. 生産額ベースの総合食料自給率の算出は次式による。ただし、畜産物及び加工食品については、輸入飼料及び輸入食品原料の額を国内生産額から控除して算出している。

$$\text{自給率} = \frac{\text{食料の国内生産額}}{\text{食料の国内消費仕向額}} \times 100$$
 (生産額ベース)
5. 飼料自給率については、TDN(可消化養分総量)に換算した数量を用いて算出している。

福井県、小規模農家の休耕田を学校給食畑に

福井県によると、2009年度より、福井県は学校給食畑制度を設置し、農家が子どもたちと一緒に農作業を行い、その農産物を給食に供給できるようにする事業を行う。

「ふくいの農業・農村再生計画」に記されたもので、主に小規模農家の調整水田(休耕田)を対象にする。食育に関して、「農業体験と生産者の顔が見える学校給食の推進」を目的にするが、もうひとつ「荒廃を防ぎ、有事の際にはすぐに食料生産に供せるよう維持」との目的も書かれている。また、米粉パンを普及させるために、小麦パンとの差額補填を行う。(学校給食における米粉入りパン推進事業 県、市町、JAが各3分の1)

農水省 福井県おいしく安全な食を提供する地産地消の推進
http://www.maff.go.jp/hokuriku/safe/farm/document/3kyogikai_3f_3.pdf

ふくいの農業・農村再生計画
http://www.pref.fukui.jp/doc/nourinbu/saiseikeikaku_d/fil/006.pdf
ふくいの食育・地産地消推進計画
http://www.pref.fukui.jp/doc/nourinbu/saiseikeikaku_d/fil/003.pdf

鳥取市、給食パンを米粉100%に

鳥取市は、09年(平成21年)12月から平成24年3月までの予定で、学校給食用パンを米粉パンにする事業を行う。品種は、09年度が日本晴、その後がタカナリでいずれも多収穫が期待される。小麦パンとの差額については、鳥取市とJAが負担する。鳥取市で7.2ヘクタールをモデル栽培する。栽培は、平地、中山間地の2カ所。

鳥取県のH20年度予算補正(農林業緊急プロジェクト)URL略

埼玉県吉川市、市内産米で米粉パン

埼玉県吉川市は、09年度より、市内産の米粉を使ったパンを学校給食に導入試行する。市が助成予算を計上した。施政方針演説では、「学校給食につきましては、安全安心な給食を提供するため、国内産の食材の使用に努めるほか、地場産食材の活用の拡充を図るため、吉川産

米の米粉を使ったパンの試食を加える」としている。

埼玉県吉川市 <http://www.city.yoshikawa.saitama.jp/施政方針演説>
<http://www.city.yoshikawa.saitama.jp/12,9602,27.html>

津市、学校給食センター7000食規模整備

三重県津市は、中学校給食未実施の11校に向けた7000食規模の学校給食センターを整備する。調理は民間委託となる。将来、自校方式の学校分を調理できるよう現状の必要量よりも大きい食数となる。平成23年度(2011年)より学校給食提供方針。これに先立ち、津市の学校給食在り方検討委員会は、07年8月に検討結果を報告、また、09年1月には主に給食費を中心に、献立、食材、学校給食実施回数、米飯給食回数などの検討結果を報告している。

津市 学校教育課
<http://www.info.city.tsu.mie.jp/modules/gakkokyoikuka/>
学校給食在り方検討委員会 <http://www.info.city.tsu.mie.jp/modules/gakkokyoikuka/article.php?articleid=12>
学校給食センターの整備について <http://www.info.city.tsu.mie.jp/modules/gakkokyoikuka/article.php?articleid=21>

福岡県久留米市、学校給食センターPFI契約

福岡県久留米市は、中学校給食向けの学校給食センターをPFI方式(調理も)で実施するための特定目的会社(SPC)との契約を実施した。調理部門はニッコトラストが入っている。久留米市では、中学校17校中12校で未実施であり、今回は14校が配食を受ける。調理規模は最大8000食。12校には配膳室の整備も行われる。米飯とパンは別の業者に委託となる。献立、食材等は市が提供する。アレルギー対応は100食程度で、除去を中心に一部代替も実施。除去品目は卵・乳・小麦・えび・かに・そば・落花生の7品目となる。

久留米市 <http://www.city.kurume.fukuoka.jp/>
久留米市中央学校給食センター(仮称)整備事業
<http://www.city.kurume.fukuoka.jp/1060manabi/2010kyoiku/3130kyusyoku/4010kyusyokucenter/>

山形市学校給食センター完成、1日22000食

新しい山形市学校給食センターが3月31日竣工し、4月より稼働を開始した。設計、建設等はPFIで行い、調理等は直営となる。小学校37校、中学校18校、合計52校、配食数22000食の日本最大の学校給食センターである。

山形市、学校給食センター http://www.city.yamagata.yamagata.jp/f/gyousei/kakuka/16_8_kyusyoku.html
山形市学校給食センター新築工事(建設JVの記録)
http://www.yamagatakensetsu.co.jp/genba/pfi_k/pfi_kyu.html

宮城県東松島市、PFIセンター整備

宮城県東松島市は、学校給食センターをPFIで整備するための実施方針と要求水準書案を公表した。それによると、小学校10校3000食、中学校4校1500食、最大4500食規模の調理施設で、調理も特定目的会社の業務範囲だが、献立、食材購入は市が行う。また、米飯・パン・牛乳については、市契約業者から学校へ直接搬入する。アレルギー対応食数は、最大50食で代替食か除去食、対応品目は小麦、そば、卵、乳、落花生、えび、かに。

東松島市 [http://www.city.higashimatsushima.miyagi.jp/PFI\(新学校給食センター\)](http://www.city.higashimatsushima.miyagi.jp/PFI(新学校給食センター))
<http://www.city.higashimatsushima.miyagi.jp/business/pfi/>

岡山市、外部監査で栄養士、調理員の削減を想定

岡山市の包括外部監査結果報告書では、市が目標としている2010年4月時点での職員数5803人に対し、最大400人程度削減できるとした。「栄養士83人は、他都市でも削減の方向性は強く、静岡市27人、浜松市24人、広島市は20人、福岡市17人であることを照らせば給食施設の統合などにより岡山市でも3分の1程度に削減(削減数は55人)の余地があることになろう」「岡山市の調理員は362人であり学校と保育園に配置されている。(中略)仙台市が278人、千葉市が212人、静岡市が231人、堺市が76人であることに照らすと200人程度に削減(削減数は162人)の予知があることになろう。岡山市では現状は、学校給食については民営化の目標に沿って削減がなされている」

(同報告書46ページ 第2章の1内)

岡山市の行財政改革(うち平成20年度包括外部監査書)
<http://www.city.okayama.jp/soumu/gyokaku/gaibukansa/>

鳥取県岩美町、給食センター再開

鳥取県岩美町では、2007年6月に火災で焼失した学校給食センターの新築工事が終わり、09年4月より直営での給食提供が再開された。これまでは、八頭町給食センターからの供給や鳥取市内の業者の調理委託などで実施。炊飯設備も新設したため、町内産の米でのご飯給食も新たに実施される。最大約1000食を供給可能。

岩美町 <http://www.iwami.gr.jp/>
岩美町学校給食共同調理場(給食センター)が完成しました
<http://www.iwami.gr.jp/secure/3500/4.pdf>

青森県新郷村でノロウイルス食中毒

青森県健康福祉部によると、09年3月3日の学校給食を食べた小学校1校の児童、教職員40人にノロウイルスによる食中毒症状がみられた。通院32名、入院0名である。単独校。

食中毒の発生について(青森県)
<https://www.pref.aomori.lg.jp/life/shoku/090306.pdf>

企業が、社員に学校給食アンケート

三菱電機エンジニアリング株式会社は、09年4月に小学生となる子どもを持つ社員と子どもにアンケートを実施、その結果を公表した。質問は、学校給食、食育を含めたもので、「学校給食」での「食の安心・安全」についての関心は高く、食育については、4割が取り組んでいると回答している。

2009年度 新・小学一年生 / 親子アンケート 三菱電機エンジニアリング株式会社(MEE)社員アンケートの結果から
<http://www.mee.co.jp/kaisyaaan/press/prs090402.html>

文部科学省、米飯給食目標を「週3回以上」に修正

文科省、米飯給食増を通知 パン業界向け表現に配慮も(朝日新聞)
<http://www.asahi.com/edu/news/TKY200904010261.html>

農水省、追加経済対策で南国方式のモデル事業

農林水産省は、09年の追加経済対策の補正予算案で、「地産地消・産直緊急推進事業」として電気炊飯器を使用した米飯学校給食の推進を盛り込んだ。「家庭用電気炊飯器を学校で使用するにより、地元産米を活用した米飯給食の推進をするモデル的な取り組み」を支援するとしている。このほか、学校給食における地場産物の利用拡大などについても盛り込んでいる。

平成21年度農林水産関係補正予算案の概要について
<http://www.maff.go.jp/j/press/kanbo/yosan/090427.html>

板橋区、交流自治体との産直食材給食

板橋区は、09年度より、交流自治体の食材を区の予算で購入し、学校給食で使用する産直の給食を実施する。区のアンテナショップ「とれたて村」から区教委が購入、千葉県鴨川市産のタケノコをはじめ、今後、長野県駒ヶ根市のシメジ、飯山市のアスパラガスなどを利用。また、区内の野菜なども導入するとしている。

板橋区 <http://www.city.itabashi.tokyo.jp/>
食育の推進を目的とした23区初の取り組みがスタート！（板橋区）
http://www.city.itabashi.tokyo.jp/c_news_release/018/018679.html

石川県教委、食に関する指導プログラムを公開

石川県教育委員会は、「食に関する指導プログラム」を策定し、小学校・中学校各学年に対して、学級活動、体育科、保健体育科、技術・家庭科などでの指導案事例を含めて公開した。基本的には、家庭における食育につながる内容となっている。

石川県 <http://www.pref.ishikawa.jp/>

食育のページ（石川県スポーツ健康課） <http://www.pref.ishikawa.jp/kyoiku/sports-kenko/ikiikisyokuiku/ikiiki.htm>

千葉県成田市、給食運営基本計画策定業務を委託

宮城県気仙沼市、給食センターのPFI整備を断念

山梨県で県産生乳のみの牛乳を学校給食向けに販売

青森県三戸町、給食費値上げを町負担に変更

青森県五戸町、給食費値上げ分を町が負担

沖縄県西原町、給食費値上げ否決

埼玉県八潮市、給食費滞納で保護者から差し押さえ

福岡市パンの持ち帰り問題、パンを小型化へ

熊本県、県産米粉・小麦粉パンを全県に導入

埼玉県春日部市、地場産米100%に

岩手県金ヶ崎町、地場産米週5回

石川県の給食パン混入で逮捕

放射熱を抑えた業務用調理器具

Q & A

そもそも、学校給食は必要？ 食べなければいけない？

学校給食に関する疑問、質問を、全国学校給食を考える会の会員(栄養士、調理員、保護者ら)がそれぞれの立場で回答します。質問をお待ちしています。

Q7 そもそも、学校給食は必要なの？ どうしても食べなければいけないの？

回答1: 全国学校給食を考える会顧問 里見宏

この質問は学校給食の根幹に触れる質問です。結論は学校給食はどうしても必要なものではありません。また、どうしても食べなければならぬものでもありません。でも、実際「給食は食べません」といったら面倒なことになります。逆に、学校給食があって助かっているという保護者もたくさんいますから、教育委員会が「給食は必要ない」といえば大騒ぎになります。

もともと学校給食は弁当を持ってこられない子どものために始まりました。でも、時間が経つにしたがって変化してきました。特に大きな変化は1954年に学校給食法ができて教育の中に組み込まれたことです。法的な網がかかったため強制的な部分が出てきたので、今回のような疑問がでてくることになります。

現在、世の中は毒入り食品や偽装食品、BSE狂牛病や遺伝子組み換え食品、放射線被曝食品(照射食品と言ってきましたが、わかりにくい被曝という言葉に置き換えられています)など問題が次々出てきています。

こうした変化に食育基本法ができ、栄養教諭制度も生まれました。これは学校給食を教材として、多くの食の問題を踏まえて「食の安全」ということをきちんと子どもに教えておくことができます。しかし、逆に学校給食で自社製品を売り込みたいなど、違った利用を考えている人たちもいます。また、給食にお金をかけたくないという理由で民間に委託するなど本末転倒な動きもあります。大きなお金が動く学校給食ならではの問題です。こうした社会の縮図のような学校給食ですから、子どものために違った方向に行かないよう運動が必要になります。学校給食を

教材にするための、教材研究が急務となっています。

回答2: 調理員(自校調理)

かならずしも必要とは言い切れないかと思います。食べなくてもいい自由もあります。ただ、学校給食は食べるということを通してさまざまなことを体験学習する場として位置づけられています。限られた時間の中で共通のきまりを守りながら、みんなで同じものを食べるといった社会性を身に付ける時間でもあります。学校給食が単に食事の提供だけではないことをご理解いただきたいです。

回答3: 栄養士(自校調理)

学校給食に関わっている者としては返事に苦慮します。10年以上前、勤務校の給食室改築に伴い、2カ月ほどお弁当持ちの日々が続くことになりました(牛乳は学校で用意)。一部の保護者から「パンも学校で準備してほしい」「業者のお弁当を届けてもらえないか」などの要望がありました。家庭で食事を作ることが簡素化される傾向が見られる中で、学校給食は子どもにとって不可欠なものになりつつあります。どんな給食でもよいというわけではありません。栄養や食材・料理の組み合わせが整っていて、おいしく、暖かい食事をお昼に楽しく食べることができたら、給食の存在感は増します。さらに、日々の給食を通して、食や農・環境の問題を考える学習につなげることも可能です。子どもに食べさせたくないような学校給食を、みんなで力を合わせてなくしましょう。

回答者4: 栄養士(自校調理)

「義務制ではないから、食べなくてもいいんですよ」と保護者に言われる学校給食が、まだ現実にあることは否定できません。学校給食の改善(参考 献立廃止、石けん切り替え、陶磁器切り替えなど)は、昔から私たちが声を大にして言ってきたことですが、栄養士の全校配置も実現されていません。「給食はいらない」「食べない」と言

う前に、何がそうさせたかを考え、ひとりでも多くの保護者の声を行政に伝えていただきたいと思います。当事者(調理員・栄養士)が言うよりも住民の声を真摯に受けとめてくれます。

回答者5:元保護者

ウチの息子は小学校に入学したとき、牛乳アレルギーで腕に湿疹ができました。担任の先生に相談したら、「お茶でも水筒に入れて持たせてくださいな」と優しく言ってくれたので、息子は嬉しそうに水筒を抱えて学校に行きました。ところがしばらくして暗い顔をして、「僕も牛乳飲むよ」と言い出しました。「みんなと違うことが嫌になってきた」そう。最初は、他の子たちと違うことに、自分でも「新鮮さ」を感じていた気配があったのですが、だんだん慣れてくると、自分だけが違うことに違和感を持ち始めたのでしょう。これが高学年だとイジメに結びつくのかもしれませんが。ウチは嫌がる本人と話をし、やむなく水筒はやめることにしました。

学校給食は、食べることが前提にはなっていますが、「どうしても食べなければいけない」わけではなく、しかるべき事情があればパスできます。その「しかるべき事情」には特に決まりごとがあるわけではないので、学校と相談されればよいでしょう。

ただし、集団給食ですから、「食べない」ことを持続させるには少々勇気がいります。周囲の理解も必要です。実際には、ウチの子のように挫けて自分でやめてしまう子が少なくないように思います。食の太い子、細い子、早く食べられる子、時間のかかる子、好き嫌いのある子、ない子…と、食についても子どもの個性はいろいろあるのですから、この点をだいにした給食であってほしいと思うのですが、短い時間では現場の先生や給食関係者もたいへんだらうとも思います。

さて、「必要かどうか」ですが、私は「あったほうがよい」とは思いますが、「必要だ」と言い切る自信はありません。「必要」も「不必要」も、断定するには相当突っ込んだ根拠を述べないと説得力がないからです。「不必要だ」と言い切る人の中には、「食を強制するのは憲法違反だ、選択性にすべき」と言い切る人もいるくらいですから、このような人に「いや違う。必要ですよ」と主張する側も相当な論陣を張らねばならないので、たいへんです。ただ言えることは、「給食なくてもウチの子は大丈夫」と言えるご家庭が多数派なら「本当になくても大丈夫」なのでしょうが、今の時代は、「給食あるからラクチン」が多数派で、かつ、「給食あるから朝食作らないわ」という確信オサボリ派のご家庭もあるようなので、給食の「意義」が、こんな「学校外の事情」でいろいろ見直されている、というわけです。

学校給食ニュース 113号

発行:学校給食全国集会実行委員会
編集:学校給食ニュース編集事務局
会費:年額3,500円(4月から3月、送料込み)
〒106-0032 東京都港区六本木6-8-15
第2五月ビル2階 大地を守る会気付
全国学校給食を考える会
お問い合わせは...全国学校給食を考える会
電話:03-3402-8902 FAX:03-3402-5590
E-mail kyushoku@daichi.or.jp (購読・会費等)
E-mail desk@gakkyu-news.net (内容・投稿等)

学校給食全国集会実行委員会構成団体

全日本自治団体労働組合・現業局
東京都千代田区六番町1(電話03-3263-0276)
日本教職員組合・生活局
東京都千代田区一ツ橋2-6-2(電話03-3265-2175)
日本消費者連盟
東京都目黒区早稲田町75-2F(電話03-5155-4765)
全国学校給食を考える会 左記住所、電話番号

学校給食ニュース情報シート

地域で取り組まれている課題や実践例をぜひ発信してください。学校給食ニュースへの感想やご意見もお願いします。
ここに記入していただくか、文書・写真などは実物を送ってください。

送り先 〒106-0032 東京都港区六本木6-8-15 第2五月ビル2階 全国学校給食を考える会

TEL03-3402-8902 FAX03-3402-5590 E-mail desk@gakkyu-news.net

記入者名

団体名

ご連絡先(電話・FAX・e-mail)

ご住所(または、都道府県・市町村名)

私は、 栄養士 調理員 保護者 その他()です。

ニュースに掲載する場合、名前は 掲載可 掲載不可(匿名) です。