

## 今月のピックアップ

### 学校給食と政策、パン給食・米飯給食は どのようにはじめたのか？

2013年12月26日、食育基本法に基づく「第2次食育推進基本計画」の一部が改定されました。改定されたのは、学校給食に関わる部分です。

#### 第2 食育の推進の目標に関する事項

##### 2. 食育の推進に当たっての目標

##### (4) 学校給食における地場産物等を使用する割合の増加

学校給食に地場産物を使用し、食に関する指導の「生きた教材」として活用することは、地域の自然や文化、産業等に関する理解を深めるとともに、生産者の努力や、食に関する感謝の念をはぐくむ上で重要であるほか、地産地消の有効な手段であるため、学校給食において都道府県単位での地場産物を使用する割合の増加を目標とする。具体的には、平成16年度に全国平均で21%となっている割合(食材ベース)について、平成22年度までに30%以上とすることを目指していたが、目標を達成していないため、引き続き27年度までに30%以上とすることを目指す。また、各都道府県内において当該都道府県産の農林水産物の供給が不足している場合に国内産の農林水産物を活用していくことも前述の学校給食に地場産物を使用する目的に鑑みれば有効であり、新たに学校給食における国産の食材を使用する割合の増加も目標として追加する。具体的には、平成24年度において全国平均77%となっている割合(食材ベース)について、平成27年度までに80%以上とすることを目指す。

(下線部が追加内容のすべて)

としています。第1期食育推進基本計画から、「生きた

教材」として学校給食における地場産の使用が目標値として定められました。その結果、都道府県ベースでは地場産農産物の使用が数値として増えましたが、その一方で、有機農産物の産直や学校単位、市町村単位で行われてきた「生きた教材」化よりも、数値目標としての都道府県単位の地場産の導入が優先されるなど、本来の教育としての学校給食とは離れたところでの取り組みもみられました。このほど、突然に学校給食の「国産使用」が数値目標に挙げられたことは、国産農産物の消費を増やすという意味では有効ですが、本当に「学校給食の目的」にかなうことなのでしょうか？

過去の学校給食と食材をめぐる動きをみれば、必ずしも子どもの教育の目的のためではない食材の選択や学校給食の政策的誘導がありました。

今回は、学校給食の主食である米、パン(麺含む小麦)の導入がどのように行われてきたのか、その経緯を考えてみることにします。

#### 【第二次世界大戦後のパン給食】

学校給食の歴史で、パンは大きな役割を果たしています。第二次世界大戦後、学校給食が少しずつ再開されます。おかずだけを提供し、主食は家庭から持ってこさせる、あるいは、アメリカのララ物資の脱脂粉乳を提供するという形からはじまったところが多いようです。

1946年12月、文部、厚生、農林次官共同で、「学校給食実施の普及奨励について」の通達があり、これを受けて1947年1月、ララ物資(アメリカからの救援物資)などを使用した学校給食がはじまります。

1950年、アメリカのガリオア資金でアメリカ産輸入小麦が日本に引き渡され、8大都市の小学生に対し、パン、脱脂粉乳、副菜の完全給食が実施されました。翌1951年6月には、日本が講和条約調印で再独立することとなり、ガリオア資金は中止されます。しかし、1952年には、政府が小麦に対して半額補助するカタチで学校給食の継続を表明しますが、保護者負担が増えたことにより、全国で学校給食の中止や未納問題が浮上し、国による学校給食の法制化を求める声が各地で相次ぎます。

1954年、学校給食法が施行され、1956年には一部改正、中学校の学校給食も対象になります。同年、アメリカの余剰農産物に関して日米協定が結ばれ、学校給食用に10万トンの小麦が寄贈されることになりました。合わせて、日米合意で輸入・国産問わず小麦18万5千トンが4年間に渡り学校給食で使用すること、アメリカは給食用小麦粉を4年に4分の1ずつ漸減して贈与することが決まりました。

この結果、学校給食は基本的にアメリカ産の輸入小麦を使ったパンを使用し、パン、脱脂粉乳(のちに牛乳)、副菜という形ができあがり、その後約20年にわたって、学校給食＝パン食の時代が続きます。

この背景には、アメリカで第二次世界大戦後、小麦をはじめとする農産物が大量に余剰があったこと、新たな市場として日本の消費者を考えていたことなどが指摘されています。これを裏付けるように、一般市場でも、「栄養改善運動」として、全国にキッチンカーと呼ばれる調理設備付きのデモンストレーション車が巡回し、パン食、洋食を進めています。その一方で、日本としても食料不足の中で学校給食を維持するために必要だったとの指摘もあります。

いずれにせよ、日本の学校給食はパン、牛乳、おかずという形で第二次世界大戦後の日本の食卓や食事に影響を与えてきたことは間違いありません。

### 【米飯を排除した学校給食】

そして、学校給食は、米飯を排除してきました。

1976年3月に文部省(当時)体育局長が通達した「米飯給食の実施について」には、“従来パンを中心とした小麦粉食形態により実施されてきたところであるが、昭和51年2月10日文部省令第5号をもって「学校給食法施行規

則等の一部を改正する省令」が公布され、米飯を学校給食に明確に位置づけることとされました。”(通達文は特集末に添付)とあり、学校給食では米飯給食を基本的に認めてこなかったことを明らかにしています。

また、1963年に出文部省体育局長が通達した「学校給食用米の取り扱いについて」では、米飯給食が認められるのは以下の場合としています。

### 1 使用対象

完全給食における米の使用については、農山漁村等において、地理的、経済的または季節的な理由により、完全給食に必要なパンを入手することが、困難である学校を対象としてその設置者が、あらかじめ、当該都道府県の教育委員会に届け出たうえで実施すること。

### 2 受給手続

米の配給を受けて、学校給食を実施しようとする学校の校長(共同調理施設による場合にあつては当該施設の代表者)は、食糧管理法施行規則第三五条の三の規定により米飯提供者となるための登録申請書を提出し、都道府県知事の登録を受けたいうえ、別添の「米穀の配給要綱(抜萃)」を参照し、都道府県知事に対して、業務用米穀買受申請書を提出し、業務米の配給を受けること。

なお、上記業務用米穀買受申請書は、学校の所在地を管轄する市町村長を経由して提出すること。

(少し解説すると、日本では2002年まで、第二次世界大戦中に定められた食糧管理法によって米や麦などは全量を政府が生産者から買い取り、政府が売り渡す管理体制に置かれており、自由な生産や販売は認められていませんでした。その後、新食糧法ができたことで、基本的には自由な生産、流通、販売ができるようになったのです)

このふたつの通達に示されたように、学校給食からは意図的に米飯給食が排除されてきました。これは、アメリカとの約束だった1960年までの小麦使用期間を過ぎても続けられてきました。

### 【米飯給食導入】

学校給食の米利用実験指定校による実験導入は1970年からはじまりました。

この当時、米は、食糧管理法という法律によって、基本的に政府が全量を農家から買い取り、販売していました。学校給食は、パンを主食にしており、ご飯を学校給食に出すことはほとんど行われていませんでした。しかし、国の農業政策がつまづき、大量の在庫米を抱えることになったことから、学校給食に米飯を出す動きが政治的に高まりました。

1975年、文部省が要求した米飯給食関係予算の10倍の予算がつくという、今から考えればおどろくような動きがあって、1976年から米飯給食が本格的に始められました。

1976年度より、政府助成がはじまり、1999年度まで助成は続けられます。

この助成は、新規実施校には米代金の60%の助成金をつけるというものでした。助成金最後の年となった1999年度でも、新規実施校には60%の助成金がつき、週3回以上の計画をした学校には47.5%、その他の学校には40%の助成がありました。

また、文部科学省(旧文部省)、農林水産省は、学校給食で米飯を行うための設備等に対する助成も行いました。この政府の助成金によっても、パンよりは割高でした。しかし、米飯給食は、追い風を受けて全国に急速に取り入れられていきました。

1999年度までの学校給食の米飯に対する助成金には、大きな問題点がありました。助成金を受けられるお米は、政府米(1989年からは自主流通米も可)に限られていました。流通経路も、政府米の場合、食糧庁(当時)から、文部省所轄の日本体育・学校健康センター(当時、現、独立行政法人日本スポーツ振興センター totoくじの運営)に販売され、そこから、各都道府県の学校給食会に行き、学校や炊飯施設に売り渡されたものだけに助成金がつきました。自主流通米の場合も、日本体育・学校健康センターまたは都道府県の学校給食会を経由したもののだけに助成金がつきました。

そのため、各学校や市町村が地場産米を学校給食に使用したいと考えても、その場合には助成金がつかなくなり、割高になるという問題点を抱えていたのです。

ちなみに、1989年に自主流通米が助成対象になったことで、都道府県単位での地場産米利用に助成金がつけやすくなりました。

政府の米飯給食助成金は、一方で、米飯給食を普及

させる効果を持ちましたが、その反面、地場産や地域の農業と教育という面ではマイナスに作用していたのも事実です。

そのため、1999年度以前に、市町村産など地場産米を学校給食に利用するためには、市町村や生産者団体などが助成金の額を自主的に負担するなど、工夫をして取り組んでいました。

2000年度から米飯給食の助成金がなくなったことで、政府米(今は、計画流通米と言われます)と市町村産などの地場産米に価格の大きな差がなくなり、地場産の米を学校給食に利用する動きが急拡大しました。同時に、有機栽培のお米や地場品種など、環境や地域の特色を活かした米飯給食の取り組みも増えました。

## 【教育としての米飯】

現在は福島県喜多方市となっている旧熱塩加納村は、有機米「さゆり米」で有名なところですが、1979年から完全米飯給食(週5回米飯)を行ってきました。農業地帯で、米飯給食に地場産米(低農薬米)が使えないことに対して、保護者＝生産者を中心になんとか地場の米を食べさせたいと働きかけ、学校給食関係者などとの話し合いや県との交渉を経て、1988年に県の特例を受け、1989年より補助金を受けることができました。その後、特例の助成金が打ち切られたあとも自主的に地場産米給食を続けてきました。

高知県南国市は、電気炊飯器で各教室に炊きたてご飯を配食する「南国方式」で有名になりました。高知県学校給食会が取り扱っていた補助金のついた県産米から南国市の中山間棚田米に切り替えるために教育長を中心に長い交渉を行い、補助金なしで1997年から地場産の中山間棚田米導入を果たし、炊飯も、隣町の委託炊飯業者だったのを自校方式に変えるために教育長が率先して交渉を行って翌1998年に家庭用炊飯器での炊飯がはじまりました。当初は、従来の給食室で回転釜を使って炊飯を試みましたが、設備、人力的に厳しかったため、1カ月で中断し、電気工事を入れて家庭用炊飯器による炊飯に切り替えたのです。その結果、子ども達が炊飯室(空き教室)にクラスの電気釜を持って行き、家庭と同じようにご飯をよそうこととなりました。これをきっかけにして、南国市では学校給食を通じた食育、地場産導入が盛んになり、2003年には完全米飯導入となりました。

このように、地域ごとの農業や産業、文化的な特徴を踏まえて学校給食は実施されて欲しいと考えます。

## 【誰のための学校給食】

学校給食法は、公立小中学校において設置者である市町村に運営の内容を決める権限を持たせています。また、食材費(給食費)の形で保護者にも学校給食に対して「ものが言える」仕組みを持たせています。

どのような食材を使い、どのような献立を出し、どんな「生きた教材」にするのかは、それぞれの市町村の市民が決めてしかるべきです。輸入食材を使わず、国産を使うこと自体はとて素晴らしいことだと思いますが、かつてのパン給食導入の経緯、米飯給食導入の経緯をみれば、それが本当に子ども達の教育、食育だけを考えて行われるのか、疑問が湧きます。

学校給食関係者は、それぞれの地域や学校で、何のために、どのような学校給食を実施するのかを考え、市民や保護者とともに共有していくことが必要ではないでしょうか？

## (参考資料)

### ■「米飯給食の実施について」

昭和51年3月文部省体育局長通達

改定を経て、平成14年に廃止(食糧法により食糧管理制度がなくなったことから)

学校給食は、従来パンを中心とした小麦粉食形態により実施されてきたところであるが、昭和51年2月10日文部省令第5号をもって「学校給食法施行規則等の一部を改正する省令」が公布され、米飯を学校給食に明確に位置づけることとされました。

については、米飯給食の導入に当たり左記事項に留意の上その円滑な実施を期せられるよう願います。また、米穀の供給については、別添「学校給食米穀取扱要綱」により実施することとするので御承知ください。

なお、これに伴い昭和三八年一月一二日付け文体給第六五号「学校給食用米の取扱いについて」は廃止します。

おって貴管下関係機関及び関係団体に対しこの旨周知徹底されるよう願います。

記

一 米飯給食を導入するに当たっての基本的な考え方  
学校給食への米飯導入は、食事内容の多様化を図り、栄養に配慮した米飯の正しい食習慣を身につけさせ見地から教育上有意義であるので、その普及を図るものとする。

なお、その実施に当たっては、地域や学校の実情及び条件整備の推移状況を勘案して円滑な実施を期するものとする。

二 使用米穀の供給経路

特殊法人日本学校給食会が食糧庁から特別価格で買入れた玄米は、これをとう精又は加工の上都道府県学校給食会(以下「県学校給食会」という)を通して学校及び共同調理場へ精米又は米加工食品として供給するものとする。

三 県学校給食会への米穀の引渡場所

日本学校給食会から県学校給食会への米穀の引渡場所は、原則として県学校給食会の指定する学校・共同調理場及び委託炊飯施設とする。

四 米穀の品質規格

(1) 日本学校給食会が食糧庁から買入れる米穀(玄米)は、原則として国内産水稲うるち玄米一～四等の新米とする。

(2) 日本学校給食会が県学校給食会に売渡す米穀(精米)及び米加工食品にはビタミン強化措置を講ずるものとする。

五 米穀等の検査

日本学校給食会が県学校給食会に供給する米穀等については、適宜必要な検査を行うものとする。

六 米穀の供給価格

(1) 食糧庁(食糧事務所)が日本学校給食上の売渡す米穀(玄米)の価格は、昭和五一年度においては通常価格の三五パーセント引きとすること。

(2) 日本学校給食会が県学校給食会に売渡す精米の価格は、昭和五一年度においてはおおむね消費者米価の三五パーセント引きの額に相当する価格で全国同一価格とすること。

(3) 県学校給食会が学校・共同調理場へ売渡す価格は、同会が日本学校給食会から買入れた価格と同一価格とすること。

## 七 炊飯の方式

炊飯方式は、地域の実情に応じ、当面自校炊飯方式（共同調理場における炊飯の場合を含む。）、委託炊飯方式及びアルファ化米利用方式のいずれかの方式によるものとする。なお、前記三方式以外の方法による場合には、県学校給食会はあらかじめ日本学校給食会の承認を得るものとする。

## 八 委託炊飯方式利用の場合の条件

委託炊飯方式を利用する場合は、次のことを条件とすること。

- (1) 炊飯の委託をする者は、県学校給食会とする。
- (2) 県学校給食会が炊飯の委託をする炊飯施設の選定は、立地、衛生、設備、技術、信用等の条件を勘案し、食糧事務所長の意見を聴いて同会が当該都道府県教育委員会の承認を受けて行うものとする。

## 九 アルファ化米その他の米加工食品の供給

アルファ化米その他別に定める米加工食品の供給は、日本学校給食会が委託加工の上、県学校給食会に同会指定倉庫渡し全国同一価格で売渡すものとする。

### 一〇 製パン業者への対策

米飯給食実施に伴う学校給食製パン業者対策として、企業の合理化、協業化等について関係部局の協力を得て指導を行うとともに、委託炊飯方式を採用する場合には製パン業者と協議の上、製パン業者への炊飯委託を推進するための所要の措置を講じ、その積極的利用を図ること。

### 一一 米飯給食の実施に伴う栄養上の配慮

米飯給食における所要栄養量及び標準食品構成については当面現行基準を原則とし、米飯給食の実施に当たっては、強化米、強化精麦の使用その他の必要な措置を講じて所要栄養量の基準を必ず確保するよう特段の配慮をするものとする。

## ■学校給食必携第8次改定版(ぎょうせい、2013)

年表より西暦を追加し、主食関係部分のみを抜き出し。

1946年(昭和21年)12月 文部・厚生・農林三省次官通達「学校給食実施の普及奨励について」が発せられ、戦後の新しい学校給食開始の方針定まる。東京、神奈川、

千葉三都県で試験給食開始。

1947年(昭和22年1月) 全国都市の児童約300万人に対し学校給食を開始。

1949年(昭和24年10月) ユニセフからミルクの寄贈を受けてユニセフ給食開始。

1950年(昭和25年7月) 八大都市の小学校児童に対し、米国寄贈の小麦粉によりはじめて完全給食を開始。

1951年(昭和26年2月) 完全給食が全国市制地にも拡大実施され、27年4月に至り全国全ての小学校を対象に実施。6月 給食用物資の財源であったガリオア資金が打ち切られる。

1952年(昭和27年) 小麦粉に対する半額国庫補助開始。

1953年(昭和28年) 学校給食用小麦粉にビタミンB1、B2の強化を実施。

1956年(昭和31年) 小麦粉補助100グラム1円となる。

1962年(昭和37年) 給食用小麦粉にビタミンA強化。

1968年(昭和43年4月) 給食用小麦粉の漂白廃止。

1970年(昭和45年) 米利用実験指定校、米粉混入パン実験実施校、米加工利用校により、学校給食における米飯、米粉混入パン、米加工品の利用実験開始。

1971年(昭和46年) 従来食糧管理特別会計へ繰り入れとして予算計上されていた小麦粉に対する補助金が、小麦粉購入費補助金として計上され、学校給食用小麦粉の取扱いを日本学校給食会が行うこととなる。

1973年(昭和48年) 従来の学校給食用小麦粉補助金は、安定供給を図るために要する経費という新たな発想のもとに、学校給食用小麦粉供給事業補助金として予算計上された。

1975年(昭和50年12月) 学校給食文科審議会は、米飯の導入について教育上有意義であるとの結論をまとめた。

1976年(昭和51年4月) 学校給食制度上に米飯が正式導入される。

学校給食用米穀の値引き率を35%とする。

1977年(昭和52年) 学校給食用米穀の値引率を60%とする。

1988年(平成元年) 学校給食用自主流通米助成金導入(助成率は政府米値引相当の75%)。

## 記 録

# 語り伝える学校給食史 おこげで安心・ご飯の給食 (1993年・子どもと食文化より)

いまから20年前、1993年は冷夏の年でした。米の大凶作が起り、秋から翌年にかけて米はタイ、中国、アメリカなどから緊急輸入されました。国産米と抱き合わせの販売が行われましたが、輸入米の人気は悪く、捨てられる輸入米があるなど社会問題化しました。また、1993年秋には、世界貿易機関(WTO)発足のきっかけとなる国際間の貿易交渉であるガット・ウルグアイラウンドの大詰めの交渉が行われており、日本はそれまで原則として輸入を認めてこなかった米の関税化(輸入自由化)の代わりにミニマム・アクセスの受け入れを表明しました。これは、国際的な約束として年間77万トンの米を毎年政府が輸入し続けるというものです。その後、日本は米の関税化を行いました。このミニマム・アクセス米は今も国際公約として輸入し続けられています。

全国学校給食を考える会は、当時、「子どもと食文化」という機関誌を発行していました。1994年新春号では、米と学校給食について特集をしています。その中で、全国学校給食を考える会の前会長・牛尾保子さん(故人)、前々会長で当時会長だった西山千代子さん(故人)が、「語り伝える学校給食史 おこげで安心・ご飯の給食」とする対談を行っています。米飯が学校給食に導入された頃の経緯や取り組み、考え方などについて、それぞれ学校栄養職員としての経験から話をされています。

政策と学校給食の特集のひとつとして、再録します。

### 「子どもと食文化1994年新春号(第6号)」

#### 全国学校給食を考える会発行

#### ■ご飯給食の前史

**牛尾** 学校給食はパンとミルクでやるということが1953年(昭和28年)に学校給食法ができて以来、ずっとつづいていましたけれど、その制度ができる以前からお米を炊い

ているところはありました。そのころのお米はとにかく貴重品でした。

**西山** 戦後は手に入るものを食べていたから、地方ではご飯だけ生徒が持って行って、おかずが給食で出るという補食給食というのもありました。米の産地では給食で米を食べない。逆に、京都のように米の大産地とはいえないようなところで、給食で米を食べる学校がある。

**牛尾** アメリカンスクールに給食を見に行ったら、お米を食べていた。ドリアとかピラフとかがあって、主食とかそういう考え方ではなくて、それとパンと取り合わせのようにして食べていた。

**西山** ハイカラな人たちは、主食全部を米にしなくても、付け合わせ程度に使うということをやった。それに農家ならば、お米が穫れているのに、なんで学校に行ってパン食なのか、米を食べさせたいといいます。寒いところでは雪がつもっていても、下の町からパンを運んで来て食べている。自分の家のお米持って学校に行けば、そこでご飯が炊けるのに、おかしいという話が出ていたんです。

#### ■ご飯を炊くことへの抵抗

**牛尾** 制度を変えて米を食べるようにと言い出したのは保健体育審議会で1962年(昭和37年)のことだった。お米を食べるといふ「新しい」発想自体は、1976年(昭和51年)に米飯給食が制度として始まるまで、ほとんど出てこなかったといえます。

**西山** ご飯給食を調理現場では受け入れにくかった。

**牛尾** その理由といたら、やはりお米というのは手間がかかる。栄養士が配置されていない学校が多かった。

**西山** 栄養士も調理員を説得できないのと、波風たてるのがいやで、ご飯給食をしようと言いつつ出せない。ご飯を出す以前は、こびりつくので、すぐ洗わなくてはいけな

ら反対なんていっていたけど、ご飯給食になったからといって、早くかたづけ作業をはじめるとはなかった。そんなのはやりたくない口実だった。

**牛尾** 調理員の配置基準が主食はパンで外で作って持ってきて、給食はおかずだけ作る約束だというのね。

**西山** 給食施設はおかずを作るもの、主食は外から入ってくるという考えだった。だからご飯を炊くのは非常に抵抗があった。

## ■おこげで炊き直し

**牛尾** 私が以前いた東京・墨田区の菊川小学校には、昔軍隊でお米を炊いていた調理員がいたからお米を炊くことができた。すごく怖いおばさんだったけれど、しっかりした人だった。「お米炊くなら私が炊いてあげる」と言われて、それでカレーライスを出した。1964年(昭和39年)のことでした。その後、言問小学校に変わったら、そんな人はひとりもいないでしょ。だからお米を炊くことができない。

**西山** やる気のある人、ない人が一緒にやっているから、最後には私がご飯を炊くということにしかならない。私はすごくうるさい栄養士だということで、ご飯給食をやっても、何もいわれなかった。新宿では組合が反対しなかった。組合長自身が「おれだって飯食いたいから」と言っていた。そのようすを見ながらよその学校でもやり始めたんだけど、ご飯を炊くと調理員一人がそれにかかりきりになって、おかずのほうの人手が足りなくて、たいへんだと文句が出た。みんなは「こがしたらどうなるんだ」というから、「商売だろう」と言いたくなる。

**牛尾** けっこうの量を炊くので、こがすとだめだと、気持ちが重くなるのよね。ほかの人は誰も炊かないから、結局、私も1年間炊いたけれど、何分たったら火を細くしてなどということは計れない。

でも、お湯が沸騰したところにお米をパァーッと入れて、湯炊きすれば、時間は計らなくてもできる。そのうちピラフをやろうということにした。まずお米を炒めて、家庭で炊くのと同じような水加減にしたら、あっという間に沸騰して、あれよあれよといううちに一釜全部をこがしてしまった。それを捨てて、隣の米屋さんから急いでもってきて、もう一度炊き直した。私がお米を炊くのを失敗したとき、ああ、こ

がしても、炊き直せると思ったから、みんなも安心して炊き始めた。そこでこがさなければ、だれもやらなかった。

**西山** 私の学校には、人の言うことを聞かない女性の調理員がいた。その人がお米を全部こがしたときは、もう真青になった。給食まであと30分くらいしかない。先生にちょっと待ってほしいと言って、みんなでおこげを落として、急いで自転車で米を買いに行き、必死になって米をといで、どうやら間に合った。そしたら、その人が謝ったの。それから気持ちが変わって働き者になった。もう一度炊き直せることがわかると自信を持つわね。私が炊くと味がちがうでしょなんて、みんな工夫してやるようになるしね。

**牛尾** ご飯を一番喜んだのが先生。

**西山** 先生も「今日は飯だ」と張り切っていた。職員室からは「少し多めにください」なんて、ほんとうに情けないようなことを言ってきた。ライスカレーなんかは、子どもは喜ぶし、ほかの学校からも見学に来た。3杯も食べた子がいて、これはどうなることかと思った。

## ■炊飯器の登場

**西山** その後、炊飯器が使われるようになった。電気炊飯器は電気代が高いからガス炊飯器だった。箱型でその中が引き出しのようになっていて、全部で24段あって24学級分くらいが一度に炊けた。お米と水を入れて上から蓋をしてガスに火をつける。それを調理員さんが入れたら、下げたりした。そもそも平均に火が回らない。水がよけい残るような感じのところと真中は水を少なめとか工夫した。それでもそのまま出せないの、はっきりできたところ、べとべとのところを混ぜて出している。どちらにしても火の回りがうまくなく、平均に炊けなくてほんとうにあれはいやだった。炊飯器を入れたところは、調理員が慣れるまで何年もかかってたいへんだった。それに、1クラス分を運ぶのがたいへんだった。

私は炊飯器を買わなくて、平鍋で炊いた。いまあるものを使わないとおかしいと考えたからだった。湯炊きすると平均にできてパッと出せる。そのほうがおいしい。平鍋はもともとおかずを炊くものだったから、ご飯を炊いて、その後、いろいろなおかずを作って、3回転も4回転もして大活躍。

## ■パンを小さく

**牛尾** 子どもはご飯が好きで、炒飯とかがいまでも好きですね。当時は、ほとんど白いご飯ではなくて混ぜご飯。おかずを先に作っておいて、ご飯の上ののせて混ぜてしまう。それだと、あとはおつゆに野菜サラダのようなものですんでしまいます。

**西山** パンにはいろいろな栄養素が添加されていて、お米には添加してないから、パンを減らしてお米を増やすと、栄養がかたよってしまうという言う人がいて、教育委員会ではもめたんですよ。1977年(昭和52年)ころの話です。高い米を使うと、その分、おかずがとても粗末になって、栄養価なんて言っていられない。子どもの嗜好を生かすか、栄養価をとるか、週単位とか月単位とかで折り合いをつけていく。パンを小さくして、それに応じてご飯を食べさせていくようにした。

## ■アルファ化米と黄色い米

**西山** そのころ新宿では、アルファ化米を調理員が給食に入れようとした。アルファ化米というのは、一食ずつ袋に入っていて、袋にとっても小さな穴が開いていた。お湯に入れると水がしみこんでふつうに炊いたお米のようになる。それを生徒がひとりずつ袋をやぶって丼のようなものに入れて食べる。いま売っているアルファ化米は最初から少し膨らんだものにお湯をかけるでしょ。当時のものはお米がくっつきすぎてしまって、お米の形も違っていた。

**牛尾** 軍隊では演習とかでアルファ化米を使うという話だった。

**西山** そのアルファ化米の中に黄色い米が入っていた。ビタミンをしみ込ませであるもので、袋の中にハッキリ見えて私は前からいやだった。

**牛尾** 強化米みたいなものね。

**西山** その調理員はとても熱心で一生懸命やる人で、調理の講習会で一人で演説をぶつような人だった。その人が業者に頼んで、アルファ化米を中学校にどんどん入れそうになった。お湯につけてザルかなんかであげて、子どもたちがそれを袋を破ってポンと出して食べればよいと、そういう考えだった。

食べて死ぬようなこともないし、たしかに便利はいいで

すよ。アルファ化米なら、調理員たちの反対も受けないし、皆を引き付けられると思ったんですね。そこで私はその人と「アルファ化米入れるなら、あんたは調理員の道に外れている。それだったら、おかずだって、よそから買ってくれば間に合っちゃう。あなたたちがいなくてもお弁当屋かちゃんと持ってきてくれる。そうなれば、あんたたちの首切りになる」とやりあった。さすがに一日説得したら、もう少し考えようという話になった。

今度は校長が「アルファ化米でもなんでもいいから、子どもたちが飯を食いたいと言うんだから食わせるように」と怒ってしまった。私はアルファ化米はどんなふうで作られているのか、説明を聞いてきて納得してからでなければいけないと思った。アルファ化米の中身までは説明を聞いていないでしょ。いつまでも保存できて、袋を通して水が中に浸透していけば、ご飯になるわけだけれども、アルファ化米になるというのはどういうことなのか、思いつくままにいろいろ言ったけれど、私も科学者ではないから安全性についてはよくわからなかった。

**牛尾** アルファ化米は流行はしなかったけれど、もし、これを給食で使っていたら流行してたわね。

## ■パン屋さんがご飯を炊いた

**牛尾** ご飯を炊くことに反対があって、ご飯給食はなかなか始まらなくて、いくつもの方式ができてしまった。板橋区なんかは、お米を炊く日をずらして、その日には調理員が一人その学校に応援にいくとか。最後までご飯を炊けないとつっぱったところは委託炊飯になった。

**西山** 東京の23区では、今でも炊いてない学校もある。パン屋さんに委託をして、お米を炊いていたところもある。箱根では委託のパン屋さんが一緒になってご飯センターを作って、いまでもそれでやっている。

**牛尾** 箱根に見に行ったら、センターにはお米の研ぎ機があって、お米が入った食缶が少しずつ動いていくうちにガスで炊けていく。旅館にも出すんです。旅館では入手不足で、だんだんお米を炊かないようになってきた。とくに夏など、学校が休みのときには、旅館は客が多いのでそちらにご飯を持っていこうというのでしょ。

**西山** 箱弁のご飯給食もある。はじまりは新潟県燕市。金属食器の家内工業が盛んなところで、一般の家でも昼



は弁当を配達してもらって食べるようなところだった。

**牛尾** 埼玉県の久喜も早くから箱弁給食をやっていた。町が工業団地の誘致をして、そこに弁当を配達する会社をつくってもうけようとしたけれど、うまく工場の誘致ができなかった。だったら、学校に給食の弁当として届けようということになった。文部省も最初のうちは、こうした弁当を学校給食としては認めなくて、補助金も出さなかったんですね。

**西山** 広島県の熊野町では赤弁給食。米を最初からプラスチックの赤い弁当箱に入れて、それを炊き上げたら、そこにおかずを詰める。それで鹿児島だか、どこかでは、ネズミが入っていた。広島県の熊野町の先生が給食の勉強会に来て「このお弁当を見てください、人間の食べるものではない」と、一人で腹立てて泣いていた。やってしまってから、やっぱり大きなお釜で一度に炊いたほうがおいしい、あれは失敗だったと、みんなが気がついたが後の祭だった。

**牛尾** 北海道ではアルミパックで出したところがある。その臭いがするので、女の先生がいやがって、とうとうやめさせたわね。

## ■補助金なしでお米を買う

**西山** 私の学校では1979年(昭和54年)ころ、10キロで5800円という目が回るくらい高い米を使っていた。「大地」から有機農法のお米を買うからしょうがない。そのころ学校給食会から買う米は、3800円から4000円だった。余っていない食料を学校給食に回すという発想でご飯の給食の制度が始まったから、一番いい米を給食に持つてくるはずがない。安いといわれでもたいしたことない。等級自体はあやしいといったり、新米といってもあやしいといった。

古々米の量が多かったから混ぜていた。米の値段と等級をハッキリさせてほしいということで、話が混乱したわけです。

**牛尾** それに高いお米には補助金がつかない。教育委員会を通して学校給食会から米を買うという制度を利用してはじめて補助がつく。そうでないかぎりは全部だめ。農協でも県産のお米を学校給食で使いたいということで、それも3県くらいやっていたらしいけれど、だんだんう

まくいなくなってきた。お米の買方については自県産米と他県産米の2通りの場合があって、東京都は他県産が入っていますね。

**西山** 牛乳の場合は飲んだ分だけに助成金がつく。お米も生徒が食べた分だけにつく。お米をたくさん使うほうがよいという奨励法にはなっていて、米をどれだけ買ったら何%というように段階があった。管理統制されている感じですよ。そのうち、みんなが米の等級や品質について、うるさく言うようになってきた。1979年(昭和54年)に、週何回お米の日にするかで、何%かが違うように決まった。今度は政府のほうがり口になってしまって、余計に食べる場所は余計に補助する、少ないところには少ししか補助を出さないと。そうではなくて1人当たりなんぼにするというのがいいのに、いままた米不足だから負担増なんてパカな話を言い出している。

学校給食の米は給食会から補助金を使って買うようになっている。補助金を使わなければ、ほかからもお米は買える。中学校ではよそからお米を買わせなかった。脱脂粉乳、牛乳、米などで学校給食会の人をなんにつけてもいちいち文句をたれて、えらそうに言う。「おたくではなぜ取らないのですか」と言うから、「お米は別のところで買っているから」と答えると、「それは困ります」と言う。「給食会の職員は、お金が入らないと給料がもらえなくて困るでしょう。でも私たちは困りませんよ。それに給食会のお米はおいしくないから」と言ってやった。

**牛尾** 肥満はいけない、いけないとお米を食べさせないように考えている人も多い。

**西山** 基本的にはお米は太らない。肥満をつくるといっても、あれは四六時中、お菓子を食べていて、ちゃんと3食、食べるということがないからよ。油物をよけて野菜を主体にしていけばいいんです。

## ■ご飯とはし

**西山** はしはたいへんだった。あのころは先割れスプーンだから、ご飯をすくって食べればよいようなものだけれど、最初は割りばしをつけた。

でも、その分の予算で果物だったら月に2~3個つけられるから、割りばしをやめにして、塗りばしにしようと思ったら、調理員さんが洗うのがたいへんだからいやだと本

気で文句を言う。先生の中にもみんなといっしょに洗った塗りばしを使うのがいやだと言う人がいたから、「それなら先生、自分ではしを用意しなさい」と言ってやった。

さらには「先生も生徒も自分の家からはしをもってきてください。忘れたら割りばしを貸します」と言ったけれど、必ず忘れる子どもがいるので、割りばしを40～50本は用意する。これはいくら言ってもしょうがない。

みんなと一緒に洗ったはしはいやだと言った先生は、自分で洗うのもいやで、結局は、給食室のお湯でちゃんと洗ってほしいなんて言ってきたんで、こちらは目の色変わっちゃったよ。先割れスプーンとはしが共存した時代のことですね。

## ■輸入米と給食

**牛尾** 減反したことと、農業をやる人が減ってしまったことからお米が足りなくなったのではないか。政府の政策のミス。輸入米を入れるようになったら学校給食でまず一番

に使われるとみんな思っているようだ。

**西山** 1984年(昭和59年)頃、政府が余った古々米を給食に回すという話が出たときには、あちこちから反対が出た。保存のために臭化メチルという薬剤を使っていて、臭素が検出されて問題にもなった。私は最初から無農薬のお米を使っていると言っても聞いてくれない。国の政策として、自分のところで食べる分は自分のところで確保して、足りなければ輸入すると言えばよいのではないか。自給できるようにすることを考えるのがまず先です。

**牛尾** 子どもが食べる物というのはいついかなるときでも確保しておかなければいけない。戦争というのは平和、平和と願っていても、いつなるとき起こるかわからない。輸入の米はポストハーベストという農薬の問題もある。子どもの食糧は、一食でもいいから、国の政策として永久に自国のもので確保するということをきちんとするべきだ。食べる物がないと人間は心が曲がってしまう。

**西山** なにはともあれ、子どもが一番喜ぶことを給食で最もだいにしなければならぬんだと思いましたね。

## 時事情報(インターネットから) センター化、施設設備ほかの時事情報

### (施設設備)

#### ■広島県呉市、島の共同調理場を2つ廃止

広島県呉市 <http://www.city.kure.hiroshima.jp/>

#### ■岐阜県池田町、大野町共同で6000食センター新築

岐阜県池田町 <http://www.town.ikeda.gifu.jp/>

岐阜県大野町 <http://www.town-ono.jp/>

#### ■岐阜県羽島市、給食センター5000食の設計者選定へ

岐阜県羽島市は、2014年1月6日に、北部学校給食センターの設計事業を公募型プロポーザル方式で募集し始めた。年度内に設計事業者を決定し、2016年4月より供用開始予定とのこと。資料によると北部学校給食センターは5小学校1中学校1幼稚園、1特別支援学校の給食調理(約4,300食)を行い、5000食規模となる。炊飯施設は置かず、アレルギー対応は50食程度を想定。設計提案用件に「災害時に活用できる調理器具や災害時用の非常食備蓄」を入れている。

岐阜県羽島市 <http://www.city.hashima.lg.jp/>

#### ■滋賀県湖南市、7000食規模のセンター着工

滋賀県湖南市 <http://www.city.konan.shiga.jp/>

#### ■長野県駒ヶ根市 センターに炊飯施設を増設

駒ヶ根市 <http://www.city.komagane.nagano.jp/>

#### ■大阪市、中学校選択制デリバリー弁当給食を全校に

大阪市中学校給食 <http://www.city.osaka.lg.jp/kyoiku/page/0000175271.html>

### (教育)

#### ■北海道当麻町、役場隣に田んぼの学校造成

北海道当麻町 <http://town.tohma.hokkaido.jp/>

#### ■京都市、学校給食の和食についての検討会方針

### (アレルギー)

#### ■千葉県教委 アレルギー対応マニュアルを策定公開

千葉県教育委員会は、2013年11月29日に「学校給食における食物アレルギー対応の手引き」を作成し、県内の国公立保育所、学校等に配付した。ねらいとして、「学校給食が原因となるアレルギー事故が起こらないよう、公益財団法人日本学校保健会が発行した「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」等を、各学校が活用しやすいように、ダイジェスト版としてまとめ、作成したものである」としている。書式も含め公開されているので参考にされたい。

千葉県教育委員会 学校給食における食物アレルギー対応の手引き <http://www.pref.chiba.lg.jp/kyoiku/anzen/kyuushoku/areru20031129.html>

### 学校給食ニュース 158号

発行:学校給食ニュース

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、送料込み年10回)

〒106-0032 東京都港区六本木6-8-15

第2五ビル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@member.daichi.or.jp](mailto:kyushoku@member.daichi.or.jp) (購読・会費等)

E-mail [desk@gakkyu-news.net](mailto:desk@gakkyu-news.net) (内容・投稿等)

### 学校給食ニュース発行団体

●全日本自治団体労働組合・現業局

千代田区六番町1(電話03-3263-0276)

●日本教職員組合・生活局

千代田区一ツ橋2-6-2(電話03-3265-2175)

●日本消費者連盟

新宿区西早稲田1-9-19-207(電話03-5155-4765)

●全国学校給食を考える会 左記住所、電話番号

# 情報シート

地域の課題や実践例、ニュースへの感想やご意見もお願いします。写真などはデータや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。