

# 学校給食ニュース vol.181 2016年5月号

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  
会費口座(郵便振替口座) 口座番号: 00100-2-726489 名義: 全国学校給食を考える会  
<http://gakkyu-news.net/jp/> E-mail desk@gakkyu-news.net (編集・投稿)

## 今月のピックアップ

### どうする食育、どうなる学校給食 第3次食育推進基本計画を読む

第3次食育推進基本計画が策定され、2016年度(平成28年4月)から2020年度(平成33年3月)までの5年間の期間、この基本計画に基づいた食育に関する政策が実行されることとなります。

食育は、2005年6月に食育基本法が議員立法として成立し、政策に位置づけられることになりました。このなかで、食育推進基本計画は政策の柱となるものとして位置づけられ、国が食育推進基本計画を、都道府県、市町村が食育推進計画を策定することになっています。

これまで、

2006年度～2010年度の第1次食育推進基本計画

2011年度～2015年度の第2次食育推進基本計画

が策定されました。

学校給食ニュースでは、食育基本法が成立した前後から、学校給食と食育のあり方、都道府県、市町村の食育推進行政について特集を繰り返してきました。

それは、学校における食育、学校給食と食育の関係について、長年の栄養教職員、調理員、教員、保護者、市民の学校給食に関わる市民運動や取組みが、政策として取り組まれることになったからです。政策になったことで、社会的に課題を共有し、解決に向かうこともあれば、政策になったことで合理化問題と切り離されたり、現場の取組みと方向性が違ってくるなどの新たな問題も生じているからです。

今回は、第3次基本計画が子どもの食育、学校給食について、どのような方向を目指しているのかをまとめ、

第1次、第2次基本計画と比較していきます。

食育推進基本計画の全文については、内閣府のホームページ

<http://www8.cao.go.jp/syokuiku/about/plan/>

をご覧ください。

#### 【第3次食育推進基本計画の特徴】

全体の構成は、これまでの基本計画と同じです。

これまでと違う特徴としては、「ひとり親世帯、**貧困の状況にある子供**に対する支援」について触れられていること、国連サミットでの持続可能な開発のための2030アジェンダ(2015年)を背景にして「**食品ロス**の削減」について新たに加えられたこと、ユネスコ無形文化遺産に「和食:日本人の伝統的な食文化」が登録(2013年12月)されたことを背景に「**食文化の継承**」が強調されたことがあります。これらはいずれも学校の食育、学校給食にも深く関わることであります。

#### 【数値目標】

食育推進基本計画は、政策目標として数値目標が掲げられ、その達成のために政府は政策を行うこととなります。目標項目は15、数値目標は21項目立てられています。

このうち2つが学校給食に関わることで、特に5の中学校給食実施率の向上は、今回はじめて取り入れられた数値目標となっており、今後大きな影響を与えそうです。

## (数値目標一覧)

### 1 食育に関心を持っている国民を増やす

① 75.0%→90%以上

### 2 朝食又は夕食を家族と一緒に食べる「共食」の回数を増やす

② 週9.7回→週11回以上

### 3 地域等で共食したいと思う人が共食する割合を増やす

③ 64.6%→70%以上

### 4 朝食を欠食する国民を減らす

④ 朝食を欠食する子供の割合 4.4%→0%

⑤ 朝食を欠食する若い世代の割合 24.7%→15%以下

### 5 中学校における学校給食の実施率を上げる

⑥ 87.5%(26年度)→90%以上

### 6 学校給食における地場産物等を使用する割合を増やす

⑦26.9%(26年度)→30%以上

⑧学校給食における国産食材を使用する割合 77.3%(26年度)→80%以上

### 7 栄養バランスに配慮した食生活を実践する国民を増やす

⑨主食・主菜・副菜を組み合わせた食事を1日2回以上ほぼ毎日食べている国民の割合 57.7%→70%以上

⑩主食・主菜・副菜を組み合わせた食事を1日2回以上ほぼ毎日食べている若い世代の割合 43.2%→55%以上

### 8 生活習慣病の予防や改善のために、ふだんから適正体重の維持や減塩等に気をつけた食生活を実践する国民を増やす

⑪69.4%→75%以上

⑫食品中の食塩や脂肪の低減に取り組む食品企業の登録数 67社(26年度)→100社以上

### 9 ゆっくりよく噛んで食べる国民を増やす

⑬49.2%→55%以上

### 10 食育の推進に関わるボランティアの数を増やす

⑭食育の推進に関わるボランティア団体等において活動している国民の数 34.4万人(26年度)→37万人以上

### 11 農林漁業体験を経験した国民を増やす

⑮世帯の割合 36.2%→40%以上

### 12 食品ロス削減のために何らかの行動をしている国民を増やす

⑯67.4%(26年度)→80%以上

### 13 地域や家庭で受け継がれてきた伝統的な料理や作法等を継承し、伝えている国民を増やす

⑰41.6%→50%以上

⑱地域や家庭で受け継がれてきた伝統的な料理や作法等を継承している若い世代の割合 49.3%→60%以上

### 14 食品の安全性について基礎的な知識を持ち、自ら判断する国民を増やす

⑲72.0%→80%以上

⑳食品の安全性について基礎的な知識を持ち、自ら判断する若い世代の割合 56.8%→65%以上

### 15 推進計画を作成・実施している市町村を増やす

㉑ 推進計画を作成・実施している市町村の割合 76.7%→100%

数値目標の特徴としては、第2次基本計画で11だった項目が15となりました。

増えたのは、3の地域での共食、5の中学校給食実施、12の食品ロス、13の食文化の4項目です。また、8の食と生活習慣病、9の口腔機能、14の食の安全などは、前計画よりも具体的な目標の表現となっています。

このほか、これまで朝食の欠食に関してのみだった「若い世代の割合」を7、13、14に特出ししていることも特徴となっています。

### 【子供の食育に関する記述】

基本的な方針の重点課題「(2)多様な暮らしに対応した食育の推進」では、「貧困の状況にある子供に対する支援が重要な課題になるなど、家庭生活の状況が多様化する中で、家庭や個人の努力のみでは、健全な食生活の実践につなげていくことが困難な状況も見受けられる」としています。

子供の食育について従来より「家庭のしつけの問題」として個人や家族で解決すべきことといった論調があります。もちろん、家庭や個人の努力は必要ですが、社会的な対応が必要になっていることを指摘しています。第3次基本計画では、この解決策として「共食の機会の提供等」を上げています。学校給食は、もとより「共食の機会」ですし、近年登場した民間ボランティア等による「こども食堂」の取組みも、貧困対策とともに共食やコミュニケーション機会により、個人や家族が地域や社会から孤立しないような関係性をつくるきっかけとなっていると言われていきます。

基本的な取組み方針の「(4)子供の食育における保護者、教育関係者等の役割」を以下引用します。

我が国の未来を担う子供への食育の推進は、健全な心身と豊かな人間性を育ていく基礎をなすものであり、子供の成長、発達に合わせた切れ目のない推進が重要である。

そこで、父母その他の保護者や教育、保育に携わる関係者等の意識の向上を図るとともに、相互の密接な連携の下、家庭、学校、保育所、地域社会等の場で子供が楽しく食について学ぶことができるような取組が積極的になされるよう施策を講じる。

子供への食育を推進する際には、健全な食習慣や食の安全についての理解を確立していく中で、食に関する感謝の念や理解、食品の安全や健康な食生活に必要な栄養に関する知識、社会人として身に付けるべき食事の際の作法等、食に関する基礎の習得について配慮する。

また、社会環境の変化や様々な生活様式等、食をめぐる状況の変化に伴い、健全な食生活を送ることが難しい子供の存在にも配慮し、多様な関係機関・団体が連携・協働した施策を講じる。

ここでも、「健全な食生活を送ることが難しい子供の存在にも配慮し、」とあります。下線部は、第3次基本計画で追記された部分であり、今後具体的な政策・予算化などが行われると思いますが、貧困状況の子供と家族の現実に即した対応が必要です。

### 【学校、保育所等における食育の推進】

学校、学校給食については、「学校、保健所等における食育の推進」の項目で、国、地方公共団体等の政策について取り上げており、「食に関する指導の充実」「学校給食の充実」「食育を通じた健康状態の改善等の推進」の項目が、小中学校に関する部分となっています。

以下、第3次基本計画と、第1次、2次計画との違いについて該当部分を引用の上で整理します。

#### 第3次基本計画の引用

(食に関する指導の充実)

学校では、学習指導要領に示された食育の推進を踏まえ、給食の時間、家庭科や体育科を始めとする各教科、総合的な学習の時間等、学校教育活動全体を通じて食育を組織的・計画的に推進する。

栄養教諭は、学校の食に関する指導に係る全体計画の策定、教職員間や家庭との連携・調整等において中核的な役割を担う職であり、各学校における指導体制の要として、食育を推進していく上で不可欠な教員である。全ての児童生徒が、栄養教諭の専門性を生かした食に関する指導を等しく受けられるよう、栄養教諭の役割の重要性やその成果の普及啓発等を通じて、学校栄養職員

の栄養教諭への速やかな移行を図るなど配置の促進に努める。

学校教育活動全体で食育の推進に取り組むためには、各学校において食育の目標や具体的な取組についての共通理解を持つことが必要である。このため、校長や他の教職員への研修の充実等、全教職員が連携・協働した食に関する指導体制を充実するため、教材の作成等の取組を促進する。

また、食に関する指導の時間が十分確保されるよう、栄養教諭を中心とした教職員の連携・協働による学校の食に関する指導に係る全体計画の作成を推進する。

さらに、地域の生産者団体等と連携し、学校教育を始めとする様々な機会を活用して、子供に対する農林漁業体験や食品の調理に関する体験等の機会を提供する。

加えて、効果的な食育の推進を図るために、各地域において、校長のリーダーシップの下、栄養教諭を中核として、学校、家庭、PTA、関係団体等が連携・協働した取組を推進するとともに、その成果を広く周知・普及する。

#### (学校給食の充実)

児童生徒が食に関する正しい知識や望ましい食習慣を身に付け、適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図られるよう、中学校の給食を拡充させるとともに、十分な給食の時間の確保及び指導内容の充実を図る。また、各教科等の食に関する指導と関連つけた活用がされるよう献立内容の充実を図る。

さらに、食生活が自然の恩恵や食に関わる人々の様々な活動の上に成り立っていることについて、児童生徒の理解を深め、感謝の心を育むよう、市町村が中心となり、生産者や学校との連携を強化し、学校給食における地域の農林水産物の安定的な生産・供給体制を構築する。また、引き続き米飯給食を着実に実施するとともに、児童生徒が多様な食に触れる機会にも配慮する。地場産物や国産食材の活用及び我が国の伝統的な食文化についての理解を深める給食の普及・定着等の取組を推進する。

加えて、学校給食の一層の充実を図るため、関係各省と連携しながら、全国学校給食週間に係る取組の充実を図る。

(食育を通じた健康状態の改善等の推進)

栄養教諭は、学級担任、養護教諭、学校医、学校歯科医等と連携して、保護者の理解と協力の下に、児童生徒への指導において、やせや肥満が心身の健康に及ぼす影響等、健康状態の改善等に必要な知識を普及するとともに、食物アレルギー等、食に関する健康課題を有する子供に対しての個別的な相談指導を行うなど、望ましい食習慣の形成に向けた取組を推進する。

#### 第2次基本計画の引用

(食に関する指導の充実)

新しい学習指導要領の総則に「学校における食育の推進」が明記され、各教科等でも食育に関する記述が充実された。また、幼稚園教育要領においても、食育に関する記述が充実された。これらを踏まえ、給食の時間、家庭科や体育科を始めとする各教科、総合的な学習の時間など、学校教育活動全体を通じて学校における食育を組織的・計画的に推進する。

栄養教諭は、学校全体の食に関する指導計画の策定、教職員間や家庭との連携・調整等において中核的な役割を担う職であり、各学校における指導体制の要として、食育を推進していく上で不可欠な教員である。すべての児童生徒が、栄養教諭の専門性をいかした食に関する指導を受けられるよう、栄養教諭の役割の重要性やその成果の普及啓発等を通じて、学校栄養職員の栄養教諭への速やかな移行を図るなど配置の促進に努める。学校教育活動全体で食育の推進に取り組むためには、各学校において食育の目標や具体的な取組についての共通理解をもつことが必要である。このため、学校長や他の教職員への研修の充実等、全教職員が連携・協力した食に関する指導体制を充実するための取組を促進する。

また、食に関する指導の時間が十分確保されるよう、栄養教諭を中心とした教職員の連携・協力による学校の食に関する指導に係る全体計画の作成を推進する。地域の生産者団体等と連携し、農林漁業体験や食品の調理に関する体験等、子どもの様々な体験活動を推進するとともに、体験活動の円滑な実施を促進するため、指導者に対する研修を実施する。

学校教育以外でも、食料の生産・流通・消費に対する子どもの関心と理解を深めるため、行政関係者、関係団

体等と連携し、子どもへの体験学習を推進する。

効果的な食育の推進を図るために、各地域において、学校長のリーダーシップの下、栄養教諭を中核として、学校、家庭、PTA、関係団体等が連携・協力した取組を推進するとともに、その成果を広く周知・普及する。

#### (学校給食の充実)

子どもが食に関する正しい知識や望ましい食習慣を身に付けることができるよう、学校給食の一層の普及を促進するとともに、十分な給食の時間の確保及び食事マナー等の指導内容の充実を図る。また、各教科等においても学校給食が「生きた教材」として活用されるよう献立内容の充実を図る。

望ましい食生活や食料の生産等に対する子どもの関心を高め理解を深めるとともに、地産地消を進めていくため、生産者団体等と連携し、安定的な納入体制を構築の上、学校給食における地場産物の活用の推進や米飯給食の一層の普及・定着を図りつつ、地域の生産者の苦労や産物に関する情報等を子どもに伝達し、感謝の心をはぐくむ等教育にいかす取組を促進する。

さらに、子どもの食習慣の改善等に資するため、生産者と学校給食関係者との情報交換会の開催等を推進する。

#### (食育を通じた健康状態の改善等の推進)

栄養教諭は、学級担任、養護教諭、学校医等と連携して、保護者の理解と協力の下に、子どもへの指導において、過度の痩身や肥満が心身の健康に及ぼす影響等健康状態の改善等に必要な知識を普及するとともに、食物アレルギー等食に関する健康課題を有する子どもに対しての個別的な相談指導を行うなど望ましい食習慣の形成に向けた取組を推進する。

### 第1次基本計画の引用

#### (指導体制の充実)

平成17年度から制度化された栄養教諭は、学校全体の食に関する指導計画の策定、教職員間や家庭、地域との連携・調整等において中核的な役割を担う職である。また、各学校における指導体制の要として、食育を推進していく上で不可欠な教員であり、全都道府県にお

る早期の配置が必要である。このため、その重要性についての普及啓発を進めるとともに、全ての現職の学校栄養職員が栄養教諭免許状を取得することができるよう必要な講習会等を開催すること等により、栄養教諭免許状を取得した学校栄養職員の栄養教諭への移行を促進する。また、給食の時間、家庭科や体育科をはじめとする各教科、総合的な学習の時間等における食に関する指導の充実を促進し、学校における食育を組織的・計画的に推進する。さらに、食に関する指導計画の作成や食に関する指導を行う上での手引を作成・配付し、各学校での指導の充実に役立てるとともに、学校長・教職員等が学校における食育の重要性等についての理解を深めるようシンポジウムを開催するなど意識啓発等を推進する。

#### (子どもへの指導内容の充実)

学校における食育の推進のためには、子どもが食について計画的に学ぶことができるよう、各学校において食に関する指導に係る全体的な計画が策定されることが必要であり、これを積極的に促進する。特に、その際には、学校長のリーダーシップの下に関係教職員が連携・協力しながら、栄養教諭が中心となって組織的な取組を進めることが必要である。

また、各教科、特別活動、総合的な学習の時間等の学校教育活動全体を通じて、食に関する指導を行うために必要な時間が十分に確保されるよう学校における取組を促進するとともに、食に関する学習教材を作成・配付し、その活用を図る。

さらに、地域の生産者団体等と連携し、農林漁業体験、食品の流通や調理、食品廃棄物の再生利用等に関する体験といった子どもの様々な体験活動等を推進するとともに、体験活動の円滑な実施を促進するための指導者の養成を目的とした研修を実施する。

なお、学習指導要領の見直しに当たり、学校教育活動全体を通じた食に関する指導の充実を図るなど、食育が推進されるよう取り組む。

学校教育外でも、食料の生産・流通・消費に対する子どもの関心と理解を深めるため、子ども向けパンフレット等を作成・配布するとともに、行政関係者や関係団体等と連携し、これら関係者による子どもへの指導を推進する。

これらの取組を踏まえ、学校の関係者は、家庭や地域

と連携しつつ、積極的に食育の推進に努める。

#### (学校給食の充実)

子どもの望ましい食習慣の形成や食に関する理解の促進のため、学校給食の一層の普及や献立内容の充実を促進するとともに、各教科等においても学校給食が「生きた教材」としてさらに活用されるよう取り組むほか、栄養教諭を中心として、食物アレルギー等への対応を推進する。

また、望ましい食生活や食料の生産等に対する子どもの関心と理解を深めるとともに、地産地消を進めていくため、生産者団体等と連携し、学校給食における地場産物の活用の推進や米飯給食の一層の普及・定着を図りつつ、地域の生産者や生産に関する情報を子どもに伝達する取組を促進するほか、単独調理方式による教育上の効果等についての周知・普及を図る。

さらに、子どもの食習慣の改善等に資するため、生産者団体等による学校給食関係者を対象としたフォーラムの開催等を推進する。

#### (食育を通じた健康状態の改善等の推進)

食育の推進を通じて子どもの健康状態の改善や学習等に対する意欲の向上等を図るため、栄養教諭と養護教諭が連携し、子どもの食生活が健康や意欲に及ぼす影響等を調査研究するとともに、その成果を生かした効果的な指導プログラムの開発を推進する。また、子どもへの指導においては、過度の痩身や肥満が心身の健康に及ぼす影響等健康状態の改善等に必要な知識を普及し、その実践を図る。

### ■学校、学校給食の食育政策の変化

今回の第3次計画では(食に関する指導の充実)と(食育を通じた健康状態の改善等の推進)の内容はほぼ第2次計画を踏襲しており、変わったのは子供の農林漁業体験や食品の調理に関する体験について「学校教育を始めとする」が付け加わり、学校の中での生産者団体等の連携を明示していることと、「…学校医等」が、「…学校医、学校歯科医等」に変わったこと程度です。

一方(学校給食の充実)の内容はほぼ全面的に書き換えられています。中学校給食の拡充は目標値化されたことから特記されていますが、それ以外に、まず、第1次基本計画から入っていた「生きた教材」の言葉が削除され、「各教科等の食に関する指導と関連づけた活用」との表記が変わっています。

次に、「市町村が中心となり、生産者や学校との連携を強化」として、市町村に対し、食材の生産、供給体制の構築を明示しています。

米飯給食についても、「着実に実施」と、普及的な表現は後退し、代わりに「多様な食に触れる機会にも配慮」となっています。具体的には書かれていませんが、パン食・小麦食等のことを示しているものと思われます。2015年5月に、業界団体の働きを受けて、国会議員約80人が「パン産業振興議員連盟」を設立し、学校給食でのパン食推進(復活)する取組みをはじめたといった動きもありました。

地場産に加え「国産食材の活用」が入ったのは、2013年12月に第2次基本計画の改定として、学校給食での国産食材の活用が追加の数値目標に加えられたことを受けてのものと考えられます。その背景には、和食がユネスコの無形文化遺産登録されたことがあります。そこで、「伝統的な食文化についての理解を深める」給食の実施が記載されました。

また、これまでに明記されていない全国学校給食週間について、関係各省と連携しながら充実すると書かれています。全国学校給食週間は、文部科学省が主催していますが、以前は公益社団法人全国学校栄養士協会の主催で、現在も、同団体が様々な事業を行っています。

第1次基本計画では、「食物アレルギー等への対応」「単独調理方式による教育上の効果等」について記載がありましたが、第2次、第3次計画では、食物アレルギー等については、学校給食での対応の表記ではなく、栄養教諭の役割としての記載となり、調理方式等の記載もなくなっています。

第3次基本計画で多く記載されている食品ロス、子供の貧困への対応については、学校給食に関する部分での記載はありませんでした。

## ■中学校給食実施率の目標化

第2次基本計画までは、学校給食の実施率を上げることに触れてはいましたが、第3次基本計画では数値目標化されました。都道府県、市町村に対して、これまで以上に積極的な取組みが求められることとなります。

この目標について、第3次基本計画では、「学校給食は、栄養バランスのとれた豊かな食事を児童生徒に提供することにより児童生徒の健康の保持増進や体位の向上を図るものである。また、児童生徒が食事について理解を深め、望ましい食習慣を養うなど実体験に基づく継続的な指導を展開することができる重要な手段でもある。しかし、完全給食がおおむね実施されている小学校と比べ、中学校ではその実施率が低い。

このため、学校給食を通じた、より効果的な食育を推進することを目指し、公立中学校における学校給食の実施率」の数値目標を決めています。

ここでひとつ懸念されるのは、デリバリー方式や大規模センター方式の増加です。先月号の学校給食ニュースで特集しましたが、この10年の調理方式別学校給食実施状況やセンターの規模の変化をみると、早急な学校給食導入にあたり、自治体による施設設置の必要がないデリバリー方式(外注弁当方式)を学校給食法に基づく学校給食として実施し、家庭からの弁当持参を認めないなどの動きがあります。一斉にデリバリー方式に切り替えた大阪市では、献立の内容、味や温度などで様々な問題が生じ、今後、親子方式等を検討しています。また、未実施の川崎市では、デリバリー方式は回避されましたが、PFI方式での大規模センター給食導入の準備を進めています。

中学校給食導入にあたっては、配膳から片付けまでを含む給食時間の十分な確保がなければ、早く食べなければならない時間となってしまいます。食育として学校給食の実施を促進する以上、施設設備や学校におけるカリキュラムの見直しなども必要です。5年間の数値目標により、拙速な導入とならないよう未実施の自治体では十分な注意と議論が必要です。

## ■子供の貧困に関して

子供の貧困に関しては、「3. 地域における食育の推

進」の(貧困の状況にある子供に対する食育推進)に触れています。

「子供の貧困対策に関する大綱」(平成26年8月29日閣議決定)に基づき、子供の食事・栄養状態の確保、食育の推進に関する支援を行う。

また、ひとり親家庭の子供に対し、放課後児童クラブ等の終了後に学習支援や食事の提供等を行うことが可能な居場所づくりを行う。

さらに、子供の未来応援国民運動において、民間資金による基金の活用等を通じて、貧困の状況にある子供たちに食事の提供等を行うNPO等に対して支援等を行う。

学校、学校給食における貧困対策としては、現在のところ、就学援助制度における学校給食費の免除等が自治体によって行われていますが、学校給食や施設設備との連携などはほとんどありません。災害時の対応については取り組む事例も増えていますが、学童保育等での給食の提供を含め、学校給食関係者の職務範囲、労働時間、施設設備の位置づけや衛生管理、食材費などの問題は大きく、安易にできることではありません。一方で、子供の貧困対策は、民間、自治体を含めて幅広く窓口をつくっていく必要があります。各地での具体的な工夫や取り組み事例を共有していくことで対応を深めていきたいものです。

## ■食品ロスについて

第3次基本計画では、学校給食における食品ロスについては特筆されていません。しかし、2015年4月に環境省が「学校給食から発生する食品ロス等の状況に関する調査結果」を公表し、6月に「学校給食の実施に伴い発生する廃棄物の3R促進モデル事業」を札幌市、長野県松本市、岐阜県恵那市で実施しており、第3次基本計画に食品ロスのことが多く記載されていることから、学校や学校給食における食品ロスの問題も今後取り上げられていく可能性があります。

社会全体として食品ロスを減らしていくことは、世界の食料問題、環境問題にとって必要なことです。学校や学校給食を通じて食品ロスについて学ぶことも必要でし

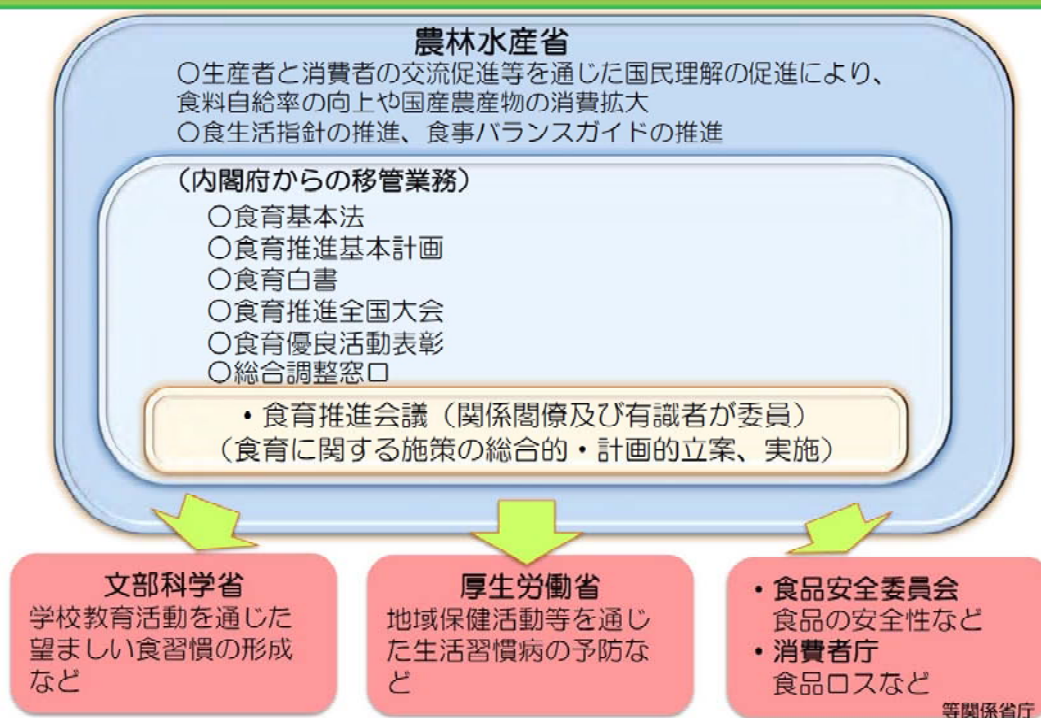
う。しかし、一方で、食品ロスの問題が、「学校給食を残さず食べる」に安易につながらないように配慮することも大切です。低学年児童など食歴が浅い子供に、学校給食が魚や野菜、豆、海藻などの食材や伝統食、地域食などを、食育のために提供する場合、ある程度の残食が起きることがあります。「残さない」ことに目標を置くと、食べやすい食材、献立が選ばれることになりかねません。また、2012年12月の東京都調布市の小学校で起きた食物アレルギー死亡事故は、原因食が「おかわり」でしたが、「残さない」指導を積極的に行っていた中で、「おかわり」が進まない献立に対して、死亡した児童が「ふだん協力できないから食べられるから食べよう」としたことも背景のひとつにありました。「残さない」指導も必要ですが、「残ってもやむを得ない」教育もあります。

## ■農水省が所管省庁に

2016年4月より、食育行政については、これまでの内閣府から農林水産省に移管されました。食育行政は、内閣府が調整機関となり、農林水産省、厚生労働省、文部科学省、食品安全委員会、消費者庁等がそれぞれの政策をすりあわせて実行していました。

### 2 主な制度等

## (6) 食育推進体制（移管後）



(資料 我が国の食生活の状況と食育の推進について 農林水産省 平成28年3月 より)



や事業面では農林水産政策に重点が置かれていくことや、都道府県市町村の所管部署も農業系になっていくなどの変化が考えられます。

(資料 我が国の食生活の状況と食育の推進について 農林水産省 平成28年3月 より、食育推進体制、農林水産省の食育推進体制)

農林水産省は、2014年度に「食育推進施策に関する有識者会議」を開き、2015年3月に株式会社三菱総合研究所が「平成 26 年度食育活動の全国展開委託事業(調査)報告書」として「今後の食育推進施策について最終とりまとめ」を報告しています。農林水産省が考える食

育推進は、資料のようなことが重点になっていますが、この報告を元にしたものとなっています。

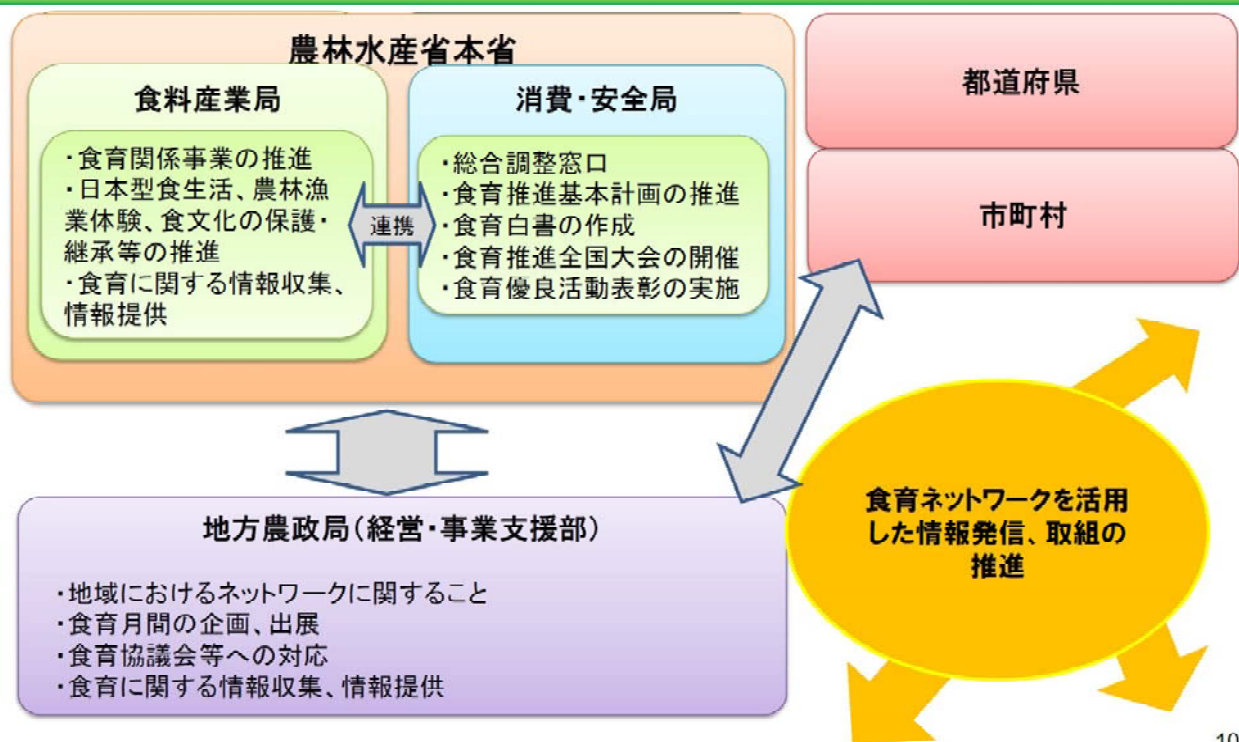
そこでは、現状の食生活を受けて、日本型食生活について「家庭での調理のみを前提とせず、中食、冷凍食品、レトルト食品、合わせ調味料などの活用や外食との組み合わせも可能」としており、「外部サービスもかしこく活用」「食事を準備する力」の向上といった内容となっています。

農林水産省 食育の推進

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

## 2 主な制度等

### (7) 農林水産省の食育推進体制



10

(資料 我が国の食生活の状況と食育の推進について 農林水産省 平成28年3月 より 次ページからの3シートも同じ)

5 農林水産省における食育の推進方向

## わかりやすく、実効性の高い「日本型食生活」の推進

- 食料の生産から消費にわたる各段階を通じて、消費者に健全な食生活の実践を促す取組や、食や農林水産業への理解を深める活動を支援し、食育を国民運動として展開、国内需要の増大にもつなげる。

【今後の取組】

- ◎ 健全な食生活の実践を促すとともに、食や農林水産業への理解を醸成するため、食育を国民運動として展開し、国内需要の増大にもつなげる

食料・農業・農村基本計画(平成27年3月31日閣議決定)(抜粋)

ごはんを中心に多様な副食等を組み合わせ、栄養バランスに優れた「日本型食生活」の実践を推進するため、消費者各層の特性に適した方策を検討し、実施幅広い世代に対する農林漁業体験の機会を提供により、消費拡大の前提となる食や農林水産業への理解増進を図る

今後の食育推進施策について(最終とりまとめ)(平成27年3月6日公表)(概要より)

現場の農林漁業、調理、栄養、食文化等食育活動を実施する食育実践者と連携して、食への関心が低い層を中心に、消費者各層の多様な特性やニーズに対応した食育を推進する必要がある  
1.問題となる4つの食習慣を持つ成人等の「日本型食生活」の認知度、実践度の向上  
2.子どもからシニアまで体験活動を通じた食や農林水産業の理解増進

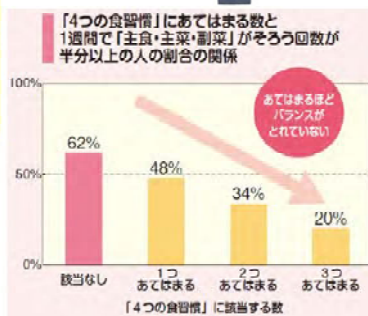
## わかりやすく、実行性の高い「日本型食生活」の推進

### 調査データから見えてきたイエローカード

- 日常的な欠食がある
- 夕食で外食、中食など※が多い
- ごはん食が少ない
- 調理ができない

※外食、中食、冷凍・レトルト食品、缶詰、インスタント食品

「4つの食習慣」を1つ以上持つ人は、主食・主菜・副菜をそろえて食べる頻度が低い。



出典:「生活者アンケート調査」(三菱総研, 2015年)

### 処方箋

#### (日本型食生活の理解)

- 主食・主菜・副菜をそろえるメリットをわかりやすく伝える。

#### (日本型食生活の実践)

- 外部サービスもかしこく活用。
- 「食事を準備する力」の向上も重要。

20

5 農林水産省における食育の推進方向

## わかりやすく、実行性の高い「日本型食生活」の推進

- 「日本型食生活」については食生活の現状を踏まえ、国民各層が理解しやすく、かつ、実行性が高いものとなるよう推進していく必要

食育基本法(平成17年法律第83号)に基づく、食育推進基本計画において、食生活の改善、生活習慣病の予防、国民の健康増進の観点から、「栄養バランスに優れた日本型食生活の実践を促進する」とされている。



### ごはんを中心とした「日本型食生活」のススメ

ごはんを中心に、魚、肉、牛乳・乳製品、野菜、海藻、豆類、果物、茶など多様な副食などを組み合わせ、栄養バランスに優れた食生活です。

- ① 「日本型食生活」を一食、一日単位ではなくとも、数日から一週間の中で組み立てる。

- ② 日本の気候風土に適した多様性のある食として、地域や日本各地で生産される豊かな食材も使い、健康的で栄養バランスにも優れている。

- ③ 「日本型食生活」の要素は、ごはん和汁にバラエティのあるおかずを組み合わせた「和食」の基本形と言えるものである。ごはんには麦や雑穀を加えてもよいし、汁にも様々な具を使うことが可能であり、おかずはハンバーグ、野菜、乳製品など様々なものを取り入れることが可能である。

- ④ ごはんと組み合わせる主菜、副菜などは、家庭での調理のみを前提とせず、中食、冷凍食品、レトルト食品、合わせ調味料などの活用や外食との組み合わせも可能である。

(平成27年3月 今後の食育推進施策について(最終とりまとめ)より)

### ごはんをベースに中食を組み合わせた日本型食生活の例



○平成17年6月、厚生労働省と農林水産省は、「1日に「何を」「どれだけ」食べればよいか、望ましい食事のとり方やおおよその量をイラストで示した「食事バランスガイド」を決定。

### 食事バランスガイド



21

5 農林水産省における食育の推進方向

## 消費者の多様な特性・ニーズに応じた食育の推進

### 子どもからシニアまで体験活動を推進

調査から見てきた体験の効果

●食に対する意識の高まり

意識が強まった、機会が増加したと回答した人の割合  
 なるべく日本産を選んで食べる (73%)  
 食事はなるべく残さず食べる (71%)  
 栄養バランスのとれた食事を心がける (69%)  
 旬の食材を日々の食卓に取り入れる (62%)

●生産現場への理解や信頼が醸成

国産品の選択の理由 (野菜)  
 作っている人を信頼できる (体験あり: 47%、体験なし: 20%)  
 国産のものを応援したい (体験あり: 42%、体験なし: 26%)

食や農林水産業の理解に体験活動は極めて有効

幅広い世代に対しライフステージに応じた質の高い体験機会の提供を推進



学校でも  
 教科と関連付けた教材を活用し体験参加を促進。

会社でも

企業向け導入マニュアルを活用し研修、福利厚生、CSRでの体験参加を促進。



だけでも  
 全国農林漁業体験スポット、全国工場見学・市場見学一覧をホームページで公開。

### 消費者のライフスタイルの特性・ニーズに応じた食育の推進に向けた取組

消費者ニーズ調査

食育実践者モニター募集

食育実践ガイドブックの作成

消費者各層の多様な特性・ニーズに応じた具体的な食育の推進



モデル的取組の支援

消費者の多様なライフスタイルの特性・ニーズに対応したモデル的な取組を支援

地域活動の支援

食育推進リーダーの育成や、食や農林水産業への理解を深める教育ファームを支援

22

### ■どうする食育、どうなる学校給食

第3次基本計画の策定過程で、2016年1月に、パブリックコメントの募集があり、内閣府の食育ホームページでは、「意見内容と意見に対する考え方」が掲載されています。(第5期・第1回食育推進評価専門委員会 平成28年2月2日)。それによると、パブリックコメントは36通100件の意見として整理されています。このうち学校給食関連は16項目にまとめられ、意見に対するコメントがつけられています。いくつかを紹介します。

○意見「給食時間の確保」(4意見)

コメント「学校給食の時間は、各学校の実情に合わせて適切に確保されているものと考えています。学校給食の時間確保については、第3次食育推進基本計画骨子にも盛り込まれており、引き続き各学校設置者等に周知を行ってまいります」

○意見「コンビニ食やできあいの惣菜で食事をすませる家庭が増えている中で、子どもの食習慣の偏りが将来の健康に及ぼす影響が懸念される現在、誰がどのようにして作ったかを知ることのできる地場産の食材を使った、和

食中心の手づくり学校給食を広げる施策を導入すべき」

コメント「地場産物の活用や国産食材の活用については、引き続き推進を図るとともに、伝統的な食文化についての理解を深める給食の推進を図ってまいります」

○意見「地場産、国産食材による保護者負担増への予算措置」

コメント「各学校設置者が、保護者の負担増とならないよう配慮しながら、地場産物の活用や伝統的な食文化の継承等を推進する学校給食を実施しているものと考えています」

○意見「アレルギー対応の充実」(2意見)

コメント「学校給食における食物アレルギー対応については、平成26年度に「学校給食における食物アレルギー対応指針」を作成し、教育委員会や学校等に配布するとともに、第3次食育推進基本計画骨子P19のとおり、食物アレルギー等を有する子供に対する取組を推進しています」

○意見「(中学校給食実施率に関し)食の多様化にともないベジタリアン、ヴィーガンの子供が増えていること、また

アレルギーの子供も増えていることに配慮し、学校給食での選択肢を増やす、または誰もが食べられる給食に変換を図る必要性を追加すべきと考えます」

コメント「学校給食は、適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ることなどを目標に実施されており、第3次食育推進基本計画骨子P19のとおり、食物アレルギーの子供にも、各学校の実情に合わせて、適切な配慮が行われています」

**○意見**「此の施策にはそれぞれの学校内に調理場を設置する単独直営調理方式を広げること、それぞれの学校の教育課程や調理場の施設設備・調理能力に見合った献立計画や、生産者と連携した食材の調達が不可欠です。地場の食材を使うことで食べ物には旬があることや、生産者の思いや工夫を知ることができ、住んでいる地域を改めて学ぶきっかけになります。食べ物の旬を知ることが行事食や伝統食に触れる機会になります。手づくり学校給食は、「今度は自分で作ってみたい」という気持ちに導くことができます。此の事が今失われつつある日本の食文化をとりもどす「食育」そのものです。単独直営調理方式を進める施策の導入を求めます」

コメント「学校給食の実施方法については、各方式でそれぞれの長所・短所があり、各学校設置者が実情に合わせて適切に判断していただくものと考えています」

**○意見**「特に、近年、中学校給食導入にデリバリー方式、大規模センター方式が採られており、第1次食育推進基本計画にあった「単独調理方式による教育上の効果等についての周知・普及」と逆行する動きである。「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(5)中学校における学校給食の実施率を上げる」において、第2次基本計画から数値目標化されているが、これにより、拙速な中学校給食導入がされている面は否めない。この数値目標を取り下げ、単独調理方式による学校給食全体の実施率の向上をめざすべき」

コメント「小学校における学校給食は、既に99%以上の学校で実施されていることから、学校給食全体の実施率を向上させるために、今回の第3次食育推進基本計画骨子において、中学校における学校給食の実施率向上を数値目標化したところですが、また、学校給食の実施方法については、各方式でそれぞれの長所・短所があり、各学校設置者が実情に合わせて適切に判断していただくものと考えています」

**○意見**「学校給食の一食あたりの塩分摂取量の目安を示してください」

コメント「学校給食に給する食物の塩分摂取量については、別途、学校給食実施基準において目安が示されています」

**○意見**「食に関する指導と関連づけた活用が可能となる献立、地域の農林水産物を活用した献立を実現する上で、学校給食施設・設備の改善、調理員等の十分な確保、栄養教職員の充実が必要不可欠であり、「学校給食施設設備の充実、調理体制の拡充」といった踏み込んだ施策を導入すべき」

コメント「学校給食の普及充実、衛生管理の充実強化等のため学校給食施設の整備や調理員の配置に関して、引き続き財政支援に努めてまいります」

**○意見**「食料自給率・食料自給力の向上についての記述があるが、そのためには米の消費は必須であるところであり、学校給食への米飯拡大とともに、「バランスの良い日本型食生活」のような完璧なものだけでなく、軽食としても「米飯」の優位性を伝える内容を検討してほしい」

コメント「農林水産省では、米飯給食の推進の取組を通じて、児童生徒が食に関する正しい知識を身に付け、我が国の伝統的な食文化について理解を深めるよう、学校給食に使用する米の一部を政府備蓄米により無償で交付しています。また、ホームページにおいて米飯給食のレシピを公開し、米飯給食推進のためのパンフレットを全国の小中学校へ配布しています。「日本型食生活」の定義は、主食であるごはんを中心に、魚、肉等の主菜、野菜、海藻等の副菜、牛乳・乳製品、果物等の多様な副食等を組み合わせた栄養バランスに優れた食生活となっています。また、ごはんを組み合わせる主菜、副菜などは、中食や冷凍食品、レトルト食品などを活用したり、外食を活用することも可能であるなど、実践しやすいものとなるよう普及しています」

**○意見**「行事としての「関係各省と連携しながら、全国学校給食週間に係る取組の充実を図る」必要はない。無駄は省くべき」

コメント「食育推進を担う各関係省庁が、連携して学校給食の意義や役割について多くの方々の理解と関心を深めるための取組を行うことは、食育の推進の観点から意義があるものと考えています」

皆さんはどう考えますか？

## 時事情報

# 新聞・インターネット、その他から

- 北海道紋別市、1800食のセンター
- 沖縄県宮古島市、調理の民間委託で経費増
- 岩手県一関市、自校→センターの記事
- 大阪府大阪狭山市、アレルギー対応共通食
- 京都府福知山市、卵除去対応
- 病原性大腸菌O157の後遺症で19年後に死亡  
堺市 腸管出血性大腸菌O157による集団食中毒  
<http://www.city.sakai.lg.jp/kenko/shokuhineisei/shokuchudokuyob/o/hokokusho/index.html>  
O157堺市学童集団下痢症の相談窓口  
<http://www.city.sakai.lg.jp/kosodate/kyoiku/tetsuzuki/o157soudan.html> (今回の死亡についてのお詫び等)
- 三重県名張市、中学校給食を求める報告書
- 島根県益田市、製パン事業者廃業
- 北海道釧路市、学校給食パン工場完成
- 滋賀県長浜市、2016年9月より小学校給食無償化

長浜市は、2016年9月より小学校給食費の完全無料化を実施する。少子化対策として実施する。産経新聞 2016年2月27日付けによると、関連予算1億6500万円、対象児童約6860人という。

このほか、保育園、幼稚園の保育料を、所得に関わらず第2子半額、第3子以降無償とする。

長浜市 <http://www.city.nagahama.shiga.jp/>

### ●経済財政諮問会議で給食費無料化が議論

内閣府における経済財政諮問会議、平成28年第3回が2016年3月11日に開催され、経済情勢と再分配について議論された。このなかで、有識者提供資料、「資料2 600兆円経済の実現に向けて～好循環の強化・拡大に向けた分配面の強化～」に、学校給食費の無償化について触れられており、議事要旨の中では新浪剛史氏が検討を求める記録が残されている。

また、第5回会議が2016年4月4日に開かれ、この中でも、有識者提供資料、「資料1 骨太方針に向けて～600兆円経済の実現～」の中で「給食費免除の拡充等、子どもの貧困対策推進」として触れられている。議事要旨の中での言及はない。

経済財政諮問会議 <http://www5.cao.go.jp/keizai-shimon/>

## 学校給食ニュース 181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)  
会費専用郵便振替口座  
口座番号:00100-2-726489  
名義:全国学校給食を考える会  
〒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)

## 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

(内容の問合せや投稿は)

E-mail [desk@gakkyu-news.net](mailto:desk@gakkyu-news.net)(牧下)まで  
会員専用ページ <http://gakkyu-news.net/data/>

# 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。