

2011年の東日本大震災では、学校給食が日本全体の生産、流通、エネルギー問題により影響を受けるとともに、東京電力福島第一原子力発電所の事故による放射性物質の問題が大きいのしかったです。

25年、学校給食のありようは大きく変わっています。センター化、調理の民間委託化、パート化の合理化は進んでいます。衛生管理の体制も変わりました。栄養教諭制度もあります。

学校給食だけの変化ではありません。

アレルギー児童の増加、貧困家庭の増加、長期化する経済の低迷、人口減少による市町村合併と地方財政難、学校統合や閉校など、子どもの姿や社会の姿も変化しています。

アレルギー対応では、食育推進基本計画で学校給食における対応がうたわれ、文科省や各自治体が体制を整えつつあるなか、2012年12月に東京都調布市で学校給食の誤食によるアナフィラキシーショック死亡事故も発生しました。文科省は、それを受けて、アレルギー対応についてのガイドラインを明確に出しています。

なにかの大きなできごとが起きるごとに学校給食の運営や衛生管理、体制は変わっていきました。果たしてそれは学校給食の実態に合ったものなのでしょうか。時代に合ったものなのでしょうか。子どもたちの教育に役立つものなのでしょうか。

今回から、「学校給食教材化マニュアル」を足がかりにしつつ、25年で学校給食が達成してきたもの、足りていないものを検証したいと思います。

学校給食ニュースでは、編集責任者の牧下圭貴が、「マニュアル」で取り上げられている1テーマごとに紹介、評します。

それに対して、学校給食に関わる保護者、栄養教職員、調理員、教員、自治体職員など、多くの皆さんの視点でお考えや具体的な事例を紹介いただきたいと思います。

現在、学校給食の栄養教職員、調理員は大量退職期が続いています。70年代、80年代の消費者運動、市民

運動との連携を実践した方々が退職されています。次世代への継承は大きな課題です。

ぜひご協力ください。

「学校給食教材化マニュアル」を読んでみたいという方には、学校給食ニュースの購読者に限り、期間限定でウェブサイトからダウンロードできるようにします。以下のURLを訪ねてください。ID、パスワードは、学校給食ニュースの購読と同じです。

ダウンロード可能期間は、2017年3月頃までを予定しています。

<http://gakkyu-news.net/data/>

(会員専用ダウンロードサイト入口)

■「学校給食教材化マニュアル」はどうやってつくられたのか？

1985年、文部省(当時)は、学校給食の合理化通知を出して、センター化、調理のパート化、民間委託化を進めるように全国の自治体に指示しました。背景には、当時の自由民主党・中曽根政権による「行革路線」がありました。これに対して、学校給食は「生きた教材」であり、献立、食材、調理を含めて教育の中に位置づけられるもので、公教育の一部門を民営化するのは問題があると、民間委託やパート化に多くの市民、保護者、学校給食関係者らが反対してきました。センター化についても、学校給食は学校の中にあるほうが教育効果を高められることなどから反対運動が相次いでいました。

その結果、他の公的サービス部門(交通、環境等)が急速に民間委託化される中で、学校給食の調理の民間委託化は明らかにゆっくりと、慎重に行われてきました。そこには、「学校給食は教育の一環である」という考え方があったのです。

それでは学校給食の教育力は発揮されているのでしょうか？ どのような形で教育する力を持つのか、具体的な実践例を集めようというのが、「学校給食教材化マニュアル」の動機です。

まず、「はじめに」を以下に転載します。はたして25年かけて、この取組みは広がったのでしょうか？

【はじめに】

学校給食には「給食のおかげで、たいへん助かっています」から「学校給食なんかやめて弁当にしてほしい」というように幅広い考え方があります。どうしてこんなに意見が分かれるのか、その大きな原因のひとつに学校給食に関する情報の不足があります。そして情報不足のなかでの判断は、多くの問題を含むこととなります。しかも、その情報不足は人為的に作られてきた可能性が高いのです。食というきわめてプライベートな営みを集団でおこなう場合はすべてのことに配慮しなければなりません。いくら配慮してもしすぎるということはありません。ところが、学校給食に関する情報は公開されていないことが多いのです。いまなお、結果だけが伝えられるという古いシステムが生きています。

こうしたシステムのなかで働く人たちの情報も問題を持ち、判断に問題がでてくる危険性を含んでできます。こうした危険性を未然に防ぐためにも横に広いつながりをもつ必要があります。本書はそうした情報を交換できるようにということを念頭において作られました。もっと前向きに学校給食の情報を収集し、全国的ネットワークを作ることは必要とされています。その手始めとしてそれぞれの新しい工夫や、教材化を試みている例を集めてみました。この事例を参考にすれば学校給食のもつ可能性も知ることができます。

この本を読まれた方はこれならもっと私たちのほうが進んでいるという例を知っている方も多いと思います。こうした情報を交換することで学校給食はより開かれたものになっていくと思います。そして、学校給食の問題点も明確になり、その改良のための工夫もされたいと思います。

学校給食の問題点のもうひとつに教員が給食を教材化できるかということがあります。教員が学校給食を雑務とくみこむ背景に1954年の学校給食法制定があります。文部省がむりやり学校給食を教育として教員に押しつけたという歴史的背景です。しかし、こうした過去をいつまでも引きずっていることを認知することはできません。女性が母親になることが決まったとたん食べものについて勉強を始める。これは学校教育が役に立っていない、学校給食が教育になっていなかったことを物語っています。いま、食教育は必要とされているのです。学校給食が食教育の柱となるためにも、調理員や栄養士は給食が

教材になるような仕掛けを献立に、調理に盛り込んで置かなければなりません。教員はこれを教材として子どもに伝えなければなりません。こうした教材化のノウハウを全国規模でネットワーク化する必要があります。

本書が教材化マニュアルとして、「学校給食は食べる教科書」というスローガンに少しでも早く近づくために役にたてばと願っています。

■取り上げられた25のテーマ

「学校給食教材化マニュアル」は、たくさんの現役の学校栄養職員(当時)、調理員からの資料や情報提供と編著者による取材等によって作成されました。

「学校給食の教材化」といっても、「指導案」のように形が整っており実践できているものもあれば、食器の改善のように学校給食が持つ課題を解決しなければできないこともあります。また、食の安全や食の知識という面では、市民運動や消費者運動との連携により、より安全なものに変えていくことを学び、教えるということもあります。

「学校給食教材化マニュアル」は、まさしく、学校給食を教材にしていく過程そのものを取り上げ、教材にするための課題や取組みをよびかけるものにもなっています。

目次を紹介します。

【目次】

- 1 子どもが参加する給食
自分の手で収穫した野菜を食べる
- 2 有機農産物の導入
ほんらいの食材を給食へ
- 3 有機野菜を教材化する
食べもののあり方をどう伝えるか
- 4 給食で交流
食事から生まれるコミュニケーション
- 5 給食食器
ぼくたちは陶器で食べたい

6 箸と教育

先割れスプーンの廃止を

7 ランチルームの登場

教室より楽しいランチルーム

8 合成洗剤から石けんに

これで石けんに切り替えられる

9 合成洗剤の環境汚染

環境問題から合成洗剤を切る

10 食事のスタイル

子ども自身が選ぶ給食

11 献立の工夫

こうして食べさせる嫌いな食材

12 献立のバラエティ

パターン化された献立からの脱皮

13 調理員からのメッセージ

コックは楽しいはずなのに

14 地場産業と給食

食べものをとおして地域を知る

15 地場の原料で手作り食品

みそやさつま揚げをつくる

16 学校で焼くパン

パンづくりから広がる可能性

17 米飯給食

コメと学校給食

18 世界の給食

海外と比較した日本の給食

19 食の安全性

加工食品・輸入食品

20 残飯の行方

食べ残したものはどこへ行くのか

21 学校給食とアレルギー

教育と医療のはざままで

22 養護教諭と学校給食

食中毒をどう防ぐか

23 給食の企業化

民間委託はどうすすんだか

24 民間委託化の動き

委託を阻止した事例から

25 戦後学校給食のなかで

給食現場から歴史をふりかえる

■ 検証 テーマ1 子どもが参加する給食 自分の手で収穫した野菜を食べる

「マニュアル」では学校畑でのサツマイモ栽培と収穫、学校給食での提供、みかん収穫体験、米の収穫体験と収穫祭、小学校理科でのミニトマト栽培と学校給食での提供、干し柿づくり体験と感想を授業の絵と文で記録していくことが取り上げられていました。

<よくできました！>

このテーマは、25年間のうちに多くの学校が取り入れています。食育基本法以前から、学校で野菜や米を栽培し、学校給食に活用する事例は多くありましたが、近年は積極的に「食育」の柱としている学校や自治体もあります。

なかには小学校で年間の学校給食使用野菜を計画し、子どもたちが自ら栽培して学校給食の食材として使い、学校給食への販売費用を翌年の肥料や種などにあてるといった取組みも見られ、総合的な教育力を発揮している学校もあります。学校内の花壇を学校菜園に変えたという事例などもありました。

子どもたちが収穫した食材を学校給食で活用するに

は、施設、設備、調理体制、献立、食材費の配分など、学校給食運営側での調整が必要です。教科と献立の連携など、取組みを教材にするためには学校全体での意思統一も必要になります。

(課題)教科と学校給食の連携。食材を給食で扱うための体制について、新しい学習指導要領に「食育」が取り入れられることでやりやすくなっているはずですが、その実践はまだまだです。これは、学校長をはじめ、学年主任、担任など教科やクラス指導を持つ教員が食育や学校給食の教材化についての理解を深めていないからだと考えられます。それができるのは、学校給食現場の声です。特に栄養教職員には、教材化にむけて、他の教職員への理解を深める取組みが必要です。

■検証 テーマ2 有機農産物の導入 ほんらいの食材を給食へ

「マニュアル」では、有機農産物を学校給食に導入する試みのはじめが1973年頃から起きていたこと、1978年に新宿区の小学校で農産物をすべて有機農法のものに切り替えた学校の事例や、東京都品川区での地域の八百屋と専門流通団体との連携による導入、武蔵野市の地域産直グループの協力による扱いなどの事例を取り上げています。当時、米は食糧法(食糧管理法)により自由な購入が難しく、一部で低農薬米を取り入れる動きがあったぐらいでした。小麦は国産小麦の導入が模索されていた時代です。牛乳も低温殺菌牛乳を扱い始めた学校や地域が出ていました。輸入果物のバナナを、無農薬自然栽培のものに切り替える取組みも紹介されていました。

＜先進事例はあるものの＞

愛媛県今治市では、学校給食を地場産・有機農産物にしていくための市を上げての取組みが続けられています。ただ安全なものを提供するだけでなく、それを教材化するための副読本をつくり、検証を進め、生産者を育てるなど総合的な先進事例になっています。また、学校給食向けの有機農法による農業生産を自治体として進めている事例は有機農業が盛んな地域を含め増えています。また、地場の自然栽培農産物だけで給食を1日で

すが提供した自治体もあります。2001年にJAS有機制度ができ、信頼性の確保とともに、認証を受けないと有機農産物と表示できなくなりました。2006年には有機農業推進法ができ、徐々に消費者や行政関係者の理解も高まっています。

しかし、現在有機JAS認定を受けている田畑の面積は、日本の耕作面積の約0.22%(平成26年時点 農水省発表)であり、過去10年ほどで微増はしていますが、大きく有機農業が広がったとは言いがたい状況のままです。

化学農薬や化学肥料を排除し、有機農産物や有機農業・自然栽培等を含む環境に配慮した生産方法を求める声は高まっています。生産者も、自給的な生産者から、広域の流通を前提とした生産者まで様々です。「マニュアル」の頃のような不ぞろいの野菜は少しずつ増えていると考えられます。しかし、価格面や流通面、規格面などの壁は大きく、実際の普及にはつながっていないのが大きな課題です。

(課題)有機農産物に限らず、食材の旬や出荷時期に合わせて献立を考える柔軟性や調理での対応力が問われます。また、地場産農産物の普及に比べ、「有機」に対しての流通面の行政サポートなどは先進事例以外では進んでいません。日本の農薬大量使用問題や環境問題、健康問題などを取り上げる上で、それらの代替提案である有機農業と農産物は教材としての教育力が高い食材であり、先進事例を参考にしながら取組みを広げる必要があります。そのためにも、導入手法について事例の積み重ねが大切です。

■検証 テーマ3 有機野菜を教材化する 食べもののあり方をどう伝えるか

「マニュアル」では、学校給食で取り扱った有機農産物を活用した教科での指導例が2つ提案されています。ひとつはセンター給食で無・低農薬の野菜、くだものを一部取り入れています。小学校5年生社会科で食品の安全性を主題に、土作りとこれからの日本の農業について「給食に使われているミカンを通して、食品の安全性や土作りの大切さを考えさせる。消費者としての意識も育てる」と

いう目的での指導案が紹介されています。

また、別の地域で、小学校5年の社会科における「日本の食料生産」、6年生国語の「生きている土」、5年理科「草木の育ちと土」などと連携する指導案が記載され、様々な食の安全、環境問題への活用が書かれていました。

<消費者教育の教材として>

有機農業が世に知られるようになった1970年代は、「公害の時代」でした。農薬の害、化学物質による河川、海洋、大気の汚染、健康被害など、食への不信に対して、これからの農業や食のあり方として有機農業に関心が高まったのです。ところが、現在は「環境の時代」になりました。特定の農薬などの化学物質では安全性は確保されていると言われつつ、アトピー・アレルギーが増える時代、明確な「安全」が分かりにくくなっている時代です。

そのような中、2009年、日本にも消費者行政の窓口の一本化として消費者庁・消費者委員会が発足しました。それより以前、2003年には当時のBSE発生の対応の遅れを反省する形で食品安全委員会が発足、食品の安全に関わる「リスク」について分析し、提言し、消費者とコミュニケーションをとる組織となりました。消費者の権利が明確に意識され、食の安全について科学的な裏付けのある意見交換を行っています。

しかし、学校では消費者教育はほとんど行われておらず、食品表示を始め、環境保全型の農業、自然環境の劣化など、大人になっていきなり現実

消費者庁教育ポータル

<http://www.caa.go.jp/kportal/>

に直面することになります。

有機農業などで栽培された農産物は、たとえば農薬の害や影響など、それらを使っていないからこそできる、食を通した消費者教育を行うには絶好の食材です。

前項でも書きましたが、導入し、教材化するための事例の共有が必要です。

(課題)有機農産物の多角的な教育力、教材としての可能性が学校給食関係者に知られていないことがあります。いまならば、地産地消、循環型農業、循環型社会づくり、省エネルギー、遺伝子組み換えなどテーマはいくつも考えられます。

→ サイトマップ → 消費者庁トップページへ → RSS登録

消費者教育ポータルサイト

文字サイズ 標準 大 特大

→ 当サイトについて → 検索 → 消費者教育関連情報 → 掲載 → お問い合わせ

消費者教育ポータルサイトとは

「消費者教育ポータルサイト」は、消費者教育に関する様々な情報を提供するサイトです。

学校や社会の様々な場面で消費者教育を実施したいと考えている方や自学されている方が、教材、講座、取組の情報を検索したり、掲載したりすることができます。

検索

消費者教育に関する教材、講座、取組を検索したい方はこちらから

- ↓ 消費者教育の体系イメージマップ検索
ライフステージ（幼児期～高齢者）とジャンル（重点領域）の組み合わせから、相応しい教材、講座、取組を検索します
- ↓ フリーワード検索
- ↓ 条件絞り込みで探す
- ↓ 「消費者教育の担い手向けナビゲーション」からの情報検索
自分の立場（あなたは？）、相手の立場（誰に？）、使う場所（どこで？）といった質問に答えていくことで、教材、講座、取組を検索します
- ↓ 消費生活センターの規模別・機能別情報検索

掲載

消費者教育に関する教材、講座、取組を掲載したい方はこちらから

- ① 「教材」の登録フォーム
「教材情報の入力にあたってのご注意」「記入の手引き」を御確認の上、登録を行ってください
- ② 「講座」の登録フォーム
「講座情報の入力にあたってのご注意」を御確認の上、登録を行ってください
- ③ 「取組」の登録フォーム
「取組情報の入力にあたってのご注意」を御確認の上、登録を行ってください

<お知らせ>
「講座」「取組」については掲載期限が設定できます。実施期間が決まっている講座やイベント等の告知時にも御利用ください。

消費者教育の体系イメージマップ検索

ライフステージ（幼児期～高齢者）とジャンル（重点領域）の組み合わせから、相応しい教材、講座、取組を検索します。

	各期の特徴	幼児期	小学生期	中学生期	高校生期	成人期		
						特に若者	成人一般	特に高齢者
消費者市民社会の構築	消費がもつ影響力の理解	おつかいや買い物に関心を持つよう	消費をめぐると金銭の流れを考えよう	消費者の行動が環境や経済に与える影響を考えよう	生産・流通・消費・廃棄が環境、経済、社会に与える影響を考えよう	生産・流通・消費・廃棄が環境、経済、社会に与える影響を身に付けよう	生産・流通・消費・廃棄が環境、経済、社会に与える影響に配慮して行動しよう	消費者の行動が環境、経済、社会に与える影響を伝えよう
	持続可能な消費の実践	身の回りのものを大切にしよう	自分の生活と身近な環境とのかわり方に気づき、物の使い方を工夫しよう	消費生活が環境に与える影響を考え、意識に応じた生活を実践しよう	持続可能な社会を目指して、ライフスタイルを考えよう	持続可能な社会を目指したライフスタイルを築こう	持続可能な社会を目指したライフスタイルを実践しよう	持続可能な社会に役立つライフスタイルについて伝えよう
	消費者の参画・協働	協力することの大切さを知らう	身近な消費者問題に目を向けよう	身近な消費者問題及び社会課題の解決や、公正な社会の形成について考えよう	身近な消費者問題及び社会課題の解決や、公正な社会の形成に向けて取り組むことの重要性を理解しよう	消費者問題その他の社会課題の解決や、公正な社会の形成に向けた行動の場を広げよう	地域や職場で協働して消費者問題その他の社会課題を解決し、公正な社会をつくらう	支え合いながら協働して消費者問題その他の社会課題を解決し、公正な社会をつくらう
商品等の安全	商品安全の理解と危険を回避する能力	くらしの中の危険や、もの安全な使い方に気づこう	危険を回避し、物を安全に使う手がかりを知らう	危険を回避し、物を安全に使う手段を知り、使おう	安全で危険の少ないくらしと消費社会を目指すことの大切さを理解しよう	安全で危険の少ないくらしと消費社会を目指す習慣を身に付けよう	安全で危険の少ないくらしと消費社会をつくらう	安全で危険の少ないくらしの大切さを伝えよう
	トラブル対応能力	困ったことがあったら身近な人に伝えよう	困ったことがあったら身近な人に相談しよう	販売方法の特徴を知り、トラブル解決の法律や制度、相談機関を知らう	トラブル解決の法律や制度、相談機関の利用方法を知らう	トラブル解決の法律や制度、相談機関を利用する習慣を身に付けよう	トラブル解決の法律や制度、相談機関を利用する習慣を身に付けよう	支え合いながらトラブル解決の法律や制度、相談機関を利用しよう

■検証 テーマ4 給食で交流 食事から生まれるコミュニケーション

「マニュアル」では児童生徒同士のコミュニケーションよりも、児童生徒と外部の人、または、保護者などへの試食会による学校給食についてのコミュニケーションの焦点をあててまとめられています。試食会の意図と目的の明確化、食材の扱いや給食費等、試食会で説明する資料の事例がありました。また、お年寄りを招いて、ランチルームで児童との交流を行ったり、児童が学年を縦にチーム分けして1年生から6年生まで同じチームが食を囲む事例などが上げられていました。

<試食会は多くの学校給食現場が取り組む>

保護者向けの試食会は新入生の保護者のみ、入学前、毎年希望者など形態は様々ですが、各地で行われるようになりました。また、給食フェアなど、地域住民向けの学校給食イベントも増えています。学校給食関連の行事は、保護者や市民にとって関心が高いとともに、学校や行事に参加する上でも気軽に行きやすいものです。

学校安全が言われ、以前のように自由に学校に大人が出入りするようなことはできなくなっています。その意味でも、学校給食は地域側に開かれた窓のようなものになります。

(課題)運営する側は、その試食会や給食フェア、交流給食を通して、何を達成するのか、明確にする必要があります。

もうひとつ、事例では子ども同士のコミュニケーションについてあまり触れられていませんが、学校給食法の目標に「学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協同の精神を養うこと」とあるように、給食時間の指導のあり方についても事例として整理していく必要があります。

■検証 テーマ5 給食食器 ぼくたちは陶器で食べたい

「マニュアル」では、学校給食の皿、椀の組み合わせは、

学校給食独特のものであり、「一般社会から見れば変わった食器である」として、給食センターでの強化磁器導入経緯や導入マニュアル(チェックリスト)、問題点等が記載されています。導入に際して、調理施設や設備の動線、調理員の「やる気」の問題が必要であると整理しています。

また、教材のヒントとして、食器の文化的背景、食器の定義などを学ぶことを上げています。

<食器の形状は変わらない>

熱伝導が強く、熱いものが持てないアルマイト・ステンレスの食器で学校給食はスタートしました。その後、プラスチックの時代が来ます。ポリプロピレン(旧)、メラミン、ポリカーボネートと、成分溶出による安全性に問題が出るたびに変わってきました。そして、改良ポリプロピレン、いまはABS、PENが多いようです。その間に、家庭などで使うのと同じ食器をめざして、強化ガラスや陶磁器が導入され、強化磁器の形で導入が進んでいます。強化ガラスは割れると破片が鋭く跳ね上がり目に刺さるなどの事故があり、現在はほとんど使用されていません。強化磁器を導入するために「マニュアル」で指摘されている、重量、洗浄、保管スペースといった課題に対しては予算面での解決が進まず、結果的にプラスチック食器を続けることになっています。

食器の形状は、当時指摘されたように、一目で学校給食とわかる配膳であることは変わっていません。米飯給食中心になっても食器の構成は「学校給食」なのです。

少なくとも食器に関しては、学校給食が食文化を伝承するのではなく、「学校給食」という文化をつくってしまったとも言えます。

(課題)食器の問題は学校給食や食育の中で見過ごされがちです。また、一度決まると洗浄や保管庫、食器カゴの必要数など、施設設備にも関わるため簡単には変更されないという特徴もあります。しかし、学校給食そのものを教材として食文化や食のあり方を伝えるのであれば、食器、配膳についても積極的に見直す必要があるのではないのでしょうか。

■検証 テーマ6 箸と教育 先割れスプーンの廃止を

「マニュアル」では、まだ使用頻度が高かった先割れスプーンについて、「いろいろな人と話しましたが、教育的には何もないといってよいようです。無理に考えるなら学校給食で新しい先割れスプーン文化を造る大実験といってよい」として、その廃止を呼びかけ、箸文化を教育すること、正しい箸の持ち方、使い方を学ぶことを提案しています。また、合わせて、割り箸の文化、環境など様々な視点、世界の食文化として、スプーン、フォーク、ナイフ、手、箸などと食についての学びなども教材としてのヒントにしています。

<米飯給食導入とともに>

先割れスプーンは、米飯回数が増え、箸の持参を含めた導入が進んだことで急速に姿を消しました。文科省が統計を最後にまとめた2006年のデータでは、先割れスプーンの使用率は27.8%でその3年前の33.3%から5%以上減っており、その流れは変わらないとみられます。箸については、2006年の時点で使用率99.1%となっています。米飯給食の普及拡大により、箸の導入がすすみ、それに合わせて、箸の正しい持ち方、使い方などを学ぶ機会が増えていきます。

(課題) 箸については、正しい持ち方、使い方だけでなく、食器の文化、歴史など、教材化できる要素が数多くあります。自分たちの文化を学び、他の食文化を尊重する姿勢を養う上で、箸を含む食器、食器類は献立ととも

に活用したい分野です。

■検証 テーマ7 ランチルームの登場 教室より楽しいランチルーム

「マニュアル」では食事環境を整えるため、専用のランチルーム導入についていくつかの事例をもとに積極的な導入を提案しています。1990年代当時から児童数の減少による空き教室の活用ははじまっており、床の張り替えや壁、天井、照明、床、テーブル、椅子などの提案や改善が行われるような学校や自治体も登場しています。また、カウンター式で調理員が対面で食を提供する方式や、全校児童、学年単位で使用できる広いランチルーム、学年たてわりでの使用、畳の和室でのランチルームという事例も紹介されています。

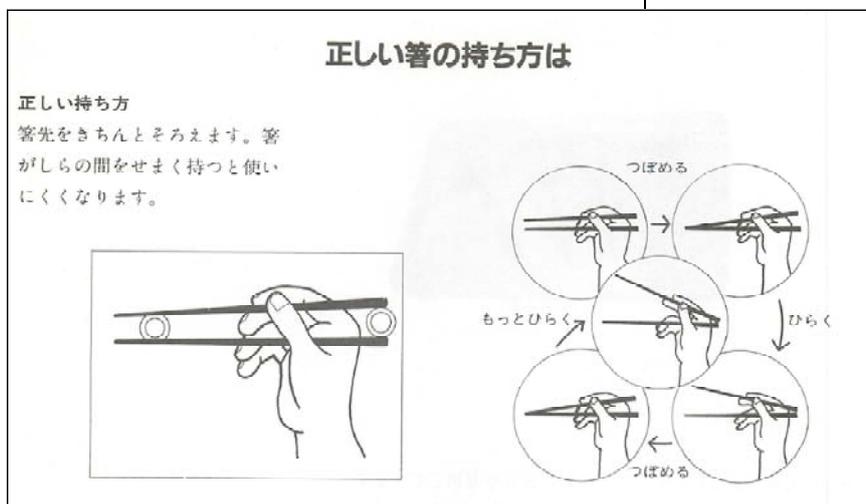
室内の内装やテーブル、椅子などを統一するのではなく、複数の形態を用意するなど、新しい給食を生み出せると、「マニュアル」は期待を寄せています。

<導入は進んでいるのか？>

文科省の統計データで2006年の調査(以後調査なし)によると学校内の専用の食堂(ランチルーム)の導入は、小学校で30%弱、中学校で16%となっています。それから10年、ランチルームの整備は進んでいると考えられますが、耐震工事など、この間、優先すべき費用があり、どの程度進んだのか、また、ランチルームの内装やテーブル、椅子などの環境整備はできているのか、実情は分かりません。

(課題) 「マニュアル」当時でも、多目的ルーム、専用ルーム、和室など様々な事例があります。どの程度ランチルームかが進んでいるのかの実態の共有、誰が、どのように決め、どのくらいの予算をかけているのか、ランチルームを活用した教育、教材化の事例について集め、共有する必要があります。

←マニュアルから



■検証 テーマ8 合成洗剤から石けんに これで石けんに切り替えられる

「マニュアル」では東京都下の自治体が学校給食の洗浄剤として合成洗剤から石けんに切り替えていく過程をていねいにまとめています。また、その背景として、合成洗剤の毒性や環境影響をめぐる市民運動の流れが説明されています。1962年頃から研究者の中から、合成洗剤の皮膚への影響、環境への影響についての実験結果が発表され、合成洗剤追放運動が起きます。メーカー側は毒性の強い成分を変えたり、環境汚染の原因と言われた成分(リン酸塩)を除いた無リン洗剤にするなど80年代にかけてメーカーに対する働きかけも行われてきました。もともと、石けんに比べて合成洗剤はたんぱく質の結合力が強く、そのためたんぱく質でできている人間の身体にも影響が起きるのです。

調理員は食器、調理器具、施設の洗浄、掃除に合成洗剤を多く使うため、皮膚などへの障害が起きやすくなっていました。そこで、学校給食調理員の間で、合成洗剤の毒性を学び、石けんに切り替えるための働きかけや、石けん洗浄を行う洗浄機をはじめとする器具や使用方法の改善に取組み、徐々にその輪は広がりました。

＜合成洗剤の問題点は継承されたのか？＞

この25年間、化学メーカーは様々な戦略をとってきました。石油系原料を植物系原料に変えて「地球にやさしい」と宣伝したこともあります。植物系原料が東南アジアなどのプランテーションで栽培されるアブラヤシであることが指摘されると、トウモロコシ由来というものも出てきています。また、生分解性や「肌に優しい成分」をうたったものも増えています。そのような中で、どうして石けんなのか、石けんに切り替えてきた歴史や、その意義、取組みは忘れられがちで、水質の環境負荷試験では石けんの方が負荷が高いといったことで、合成洗剤が悪いわけではないという論も出ています。なぜ合成洗剤を使わず、石けんを使おうという運動があるのか、調理の民間委託が進む中で、調理現場からの発信が薄れつつあります。

(課題) 合成洗剤とプラスチック食器は「対」のようなものです。プラスチック食器には「専用の洗剤を」と提案されま

す。なぜプラスチック食器は洗剤を選ぶのか、石けんと合成洗剤の違いはなにか、人体への影響、環境への影響などについてもいちど「学習」し、切り替えの事例を共有していく必要があります。とくに、調理が民間委託されたところでは、委託された企業が率先して石けんに変えるということは考えられません。そうすると、栄養教職員が合成洗剤と石けんの問題を学び、それをどのように教材化するか、が、これから問われます。

■検証 テーマ9 合成洗剤の環境汚染 環境問題から合成洗剤を切る

「マニュアル」では、1970年代にはじまった千葉県手賀沼の環境汚染と、石けん推進運動の事例を取り上げ、学校給食での石けん洗浄までの取組み、自治体・議会での議論、教材化のヒントとして、河川の水質調査手法、事前学習、校外調査、まとめの感想など、単元構造図、理科の実験として「合成洗剤と石けんのちがいを調べる」方法の手順書などがつけられています。

＜見えにくくも存在する環境汚染＞

1970年代から80年代にかけて、河川、湖沼、沿岸の富栄養化、貧酸素化が課題となりました。浄化排水設備の普及、環境意識の高まりにより、多くの河川などでいわゆる「どぶ川」といったような姿はかなり少なくなりました。見た目の美しさは回復しましたが、まだ排水等による水質悪化は続いています。目に見えないために気づきにくい環境汚染を、理科、科学の実験によって「見える」ようにし、科学的手法、知識、考え方、発見する力、そして、現実の世界の汚染を学ぶこと、そこからしか、環境問題の解決ははかれません。

学校給食が「食」であるかぎり、自然環境の汚染は、そのまま「食」の汚染につながります。どうしたらより汚染を減らせるのか、学校給食の場、教育の場で、教材化をはかり、消費者の「知る権利」を実践する必要があります。

(課題) 学校給食調理場で石けんへの切り替えが行われると、それを教材として、環境汚染などについて学びやすくなります。「学校ではちゃんと対応している」「安心して給食を食べられる」ことが、実際の社会での実践につな

がります。合成洗剤に限らず、環境問題への対応を、子どもたちに身近な学校給食の現場で実践し、それを子どもたちに教材として教科と連動して伝えることが、必要です。そういった事例を共有していく必要があります。

■検証 テーマ10 食事のスタイル 子ども自身が選ぶ給食

「マニュアル」では選択給食(セレクト給食)、リクエスト給食、カフェテリア給食、バイキング給食、お弁当給食の事例を上げ、学校給食の新たな活用方法についてまとめています。また、お弁当給食を教材として、外食産業の持ち帰り弁当やファストフードについて学ぶことなども上げられています。

<実践事例は拡大しています>

セレクト給食やバイキング給食などは、施設設備、調理体制、学校運営上の体制などが整ったところで実践されるようになりました。さまざまな実践例があります。給食センター方式で、センターがホテルのバイキング用食器具(皿、トレー、ホットトレー等)を購入し、卒業祝いバイキングを学校ごとに日を決めて行い、本格的なバイキング料理を提供するという事例や、リクエスト給食を発展させ、中学校の授業の一環として学校給食の献立提案、作成のうえ、それを学校給食の多くの期間に反映させていくという、栄養教職員と調理員には負担が大きくても、教育力の高い取組みをしている栄養教職員の事例もあります。これらの給食を通して、何を子どもたちが学び取るのか、その共有が、学校給食の新たな可能性を生みます。

(課題)25年間のうちに、社会は大きく変化しました。「食の外部化」はさらにすすみ、主食の「米」を例にとると、年々米の国民ひとりあたりの消費量は減り続けています。それだけでなく、家庭で「米」を買って炊飯する比率は減り、持ち帰り弁当や外食での消費が相対的に増えています。家庭での炊飯、料理といったことだけでなく、今の実情に合わせて、適切な中食、外食のありかた、栄養バランス、食の安全、そして、食材の品質や選択、選ぶ上での知識(価格、品質、量等)、衛生面など、さまざまなことを学ぶ必要があります。学校給食も一種の「外食」です。

学校給食だけが安全で質がよいだけでなく、社会の中食、外食がよりよくなるよう、学校給食を通じて知識と経験をもつことが大切です。そういった実践例を積み重ねる必要があるのではないのでしょうか。

■検証 テーマ11 献立の工夫 こうして食べさせる嫌いな食材

「マニュアル」では子どもが嫌いな食材を食べさせる工夫としての献立の共有を提起して、レバーを使う献立(チキンとレバーのソースあえ)、大豆を使う献立(フライビーンズ、大豆・小煮干しのピーナッツがらめ、豆腐のまさご揚げ)を揚げ、大豆の文化、のっぺい汁の作り方(一般向け)、海草の活用とともに、「味の素」(グルタミン酸ナトリウム)の問題点などについて論じています。

教材化のヒントとして、残食を減らすための食材についての知識を教員が与えることで食べる動機付けをもたらすこと、そのために給食現場と教員との間での情報交換の体制づくりが必要とします。

<「変な献立」批判は続く>

この25年間、学校給食に変化をもたらした一番大きなできごとは、米飯給食の拡大ではないのでしょうか。1980年代になり本格的に導入がはじまった米飯給食は、この間、政策的推進もあり積極的に拡大を続け、現在では多くのところで週3.5回以上となり、完全米飯給食の自治体も増えています。それにともない、味噌汁や納豆の導入にみられるように、和食献立が増え、また、ごはんに合わせやすい中華、「洋食」、エスニックなどの新たな献立のバリエーションも増えています。

その一方で、子どもの食の変化も大きく、個食、孤食、といった、家族それぞれが別々のものを別々に食べるというような家庭や、小さい頃から「自分で選ばせる」ことの結果として、食歴がとても浅く、食材の食経験が少ないため、学校給食ではじめて食べる食材や料理が多いといった傾向もあります。

また、アレルギー対応などもあり、「残食」「嫌いなものを克服」といったことを、一律に論じることは難しくなりました。

学校給食の栄養摂取基準で、本来の「和食」を実践し

ようとする、カルシウムやビタミン等で1回の平均摂取量よりも多くの栄養基準が続いており、献立作成は、「学校給食」独自のものとなります。牛乳は、その「多く要求されている」部分を補ってくれ、かつ、調理も不要な食材ですが、牛乳が毎食学校給食についてくることへの違和感、米飯給食の拡大、和食の推進とともに、学校給食のもつ矛盾として指摘されるようになっていきます。

そこで、牛乳なしで栄養摂取基準を満たし、米飯給食を実践した事例もありますが、結果的に洋風献立が増えたり、乳製品が増えたりと、本来の目的が果たせないままになっています。

それらが、「マニュアル」の前書きにあるように、学校給食は、ひとめで学校給食としかみえない原因の大きな部分ではないでしょうか。これと食器のあり方こそが、学校給食を学校給食らしくみせ、そして、「変な献立」と揶揄されても、そういう献立ができてしまう背景を生んでいるのかも知れません。

自治体単位や、調理場単位では、献立を充実させるには、施設設備や調理体制の充実をもってしかありません。全国的には、いまの食生活、学校給食の意義のなかで、栄養摂取基準や酪農振興法に規定された牛乳の学校給食での促進はこのままでいいのか、社会的な議論が必要のように思います。

(課題)「残食ゼロ」という言葉を聞くと、ふたつのことを想起します。ひとつは、健康増進法(健康計画21)や食育推進法(基本計画)などによって進められた「早寝、早起、朝ご飯」運動です。「早寝早起き」や「朝ご飯を食べる」ことは健康にとって大変良いことで、これについては、様々な科学的研究があり、効果があるとされています。そのこと自体はよいですが、これが学校の中での取組みになると、教室での数値目標となり、達成できない子どもはそれが成績にならないに関わらずマイナス評価となりかねません。睡眠、食事、排便といった身体性に関わることで評価を行うのは、いじめや、人間の尊厳に関わることで、とても慎重である必要があります。学校給食の残食や完食についても同様です。

それがもっとも悲劇的なできごととなったのは、ア

早寝早起き朝ごはん全国協議会→

<http://www.hayanehayaoki.jp/>

レルギー児の死亡事故です。代替食が配られ、食べていた児童が、「おかわり」の料理を食べたことでアナフィラキシーショックを起こし、死亡しました。「おかわり」の対象となった料理は、その日、クラスで人気がなく残っていました。また、担任は平日頃から食指導に熱心で、完食、残食ゼロをめざしていたようです。そして、死亡した児童は、日頃、「おかわり」に協力できないことを負担に思っており、その「おかわり」は食べられると判断したのです。その判断は、保護者、担任のチェックミスもあり、防ぐことができませんでした。

もうひとつ、今日的な議論として、「残食はいけないのか」という視点もあります。食歴がせまい児童生徒が多い状況で、残食ゼロをめざすなら、「食べやすい献立を出す」こととなります。それは学校給食の教育力を減らすことです。食べにくくて、残りやすくても、その食材を使ったおいしい給食を出し、少しでも食歴を広げ、食べられる子どもを増やしていく、その結果としての残食は、教育上しかたのないものではないでしょうか。たしかに環境問題や文化的問題では「もったいない」かも知れませんが、学校給食が、その性質から「半強制的に食べさせる」ものである以上、それを教育力として最大限に活用することも必要だと思います。

もちろん、あえておいしくない献立、調理をするのは、栄養教職員、調理員としてのプライドが問われますので、「おいしいのに残った」理由を教員、保護者に説明し、納得して取り組んでもらう必要はありますが。



■検証 テーマ12 献立のパラエティ パターン化された献立からの脱皮

「マニュアル」ではファストフード、ファミリーレストラン、あるいは、ホテル・旅館の画一化した朝食のあり方に対し、生活の質、季節性、地域的な食事について見直すことを提案しています。その上で、郷土食として、地元の郷土食、日本各地の郷土食を献立に取り入れた事例、世界の料理を郷土食に取り入れた事例などが紹介されています。また、行事食、季節感を取り入れた食事を紹介し、季節の献立作りのヒントを特集しています。

＜献立は多様化しました＞

前項でも述べましたが、この25年間で、学校給食の献立はとても多様化しました。地域食、各地の地域食、世界の食、行事食、季節食など、限られた予算、限られた施設設備のなかで献立は工夫され、共有されています。給食甲子園のようなイベントも開かれるようになりました。特に食育基本法ができ、学校給食の食育の力が見直されたこともあり、学校給食の献立には関心が高くなっています。

ブログや、学校のホームページ、自治体のホームページやFACEBOOK等で、その日の献立の写真を紹介したり、アレルギー対応や食の安全性の面から献立、食材、産地を公表するなど掲載する自治体も増えています。レシピ投稿サイトに、自治体が学校給食レシピを家庭用にアレンジして掲載する自治体も登場してきました。

2002年のサッカーの世界カップ日本・韓国大会では、日本各地に出場国のキャンプ地が置かれ、そこでその国の料理が学校給食に出されるなど、国際イベントによる世界への関心の高まりに合わせて献立を提供し、教材化するといったことも行われるようになってきました。

(課題) 公的、民間からの提案により、献立作成支援サービスはかなり充実してきました。また参考となる献立も、インターネットで見つけることも簡単になっています。支援ソフトであれば、食材から栄養価なども計算できます。それだけ充実すると、必要になるのは、学校給食献立の考え方の整理です。学校の食育や教育方針、地域の農林水産業、自然環境、地理、文化、生活環境などを理解

し、献立作成の方針を関係者と調整の上で立て、共有し、教材化の意識を持って仕事にあたる必要があります。

特に、施設設備や調理体制により、できること、できないことがあります。それらの条件を踏まえ、必要があれば施設設備や調理体制の充実を求めながら、教材として理想の学校給食に近づけていく必要があります。いまやレシピではなく、そういう視点からの事例の共有が求められます。

■検証 テーマ13 調理員からのメッセージ コックは楽しいはずなのに

「マニュアル」で、ここでは、学校給食の実際につくり、「おいしさ」の実践の鍵を握る調理について人の面からの課題と教材化を示しています。ひとつは、調理環境の改善です。腰痛防止に材料カゴを載せる台の自作のアイデアや、効率的な食器具(スプーン、フォーク)の洗浄方法、殺菌方法、センターで食缶ごとの量目をそろえるための簡単な道具の作り方などが掲載されています。

また、栗ごはんの事例で、食材の扱い方、センターからの情報発信が紹介されています。このほか、学校関係者とセンターの栄養教職員、調理員が情報を共有するための相互連絡ノートの取組みと効果などが事例として掲載されています。

＜調理は教育の一環＞

学校給食調理の民間委託は、1985年の学校給食合理化通知により本格的に導入が模索されてきました。他の公共サービスに比べ、学校給食の調理の民営化の進みは極端に遅いものでした。理由は、保護者からの反対です。教育現場の学校給食を民営化することは、たとえ「献立、食材は変わらない」と言われても、教育の中に利益優先のしくみを入れること自体がおかしいという視点から、運動が起きたのです。

しかし、30年が過ぎ、PFI方式による民間資本を導入した大規模給食センターの増加、平成の市町村合併、学校の統廃合などを契機に、民間委託は徐々に増え、政府の厳しい締め付けによって直営調理を続けることがより厳しくなっています。

民間事業者も、大手は経営上の統合がありました。大

規模、小規模事業者を問わず、経験のある調理士、栄養士など人材集めなどで苦勞しています。とくに、委託費が厳しい状況は続いており、人件費が安く算定され、委託事業者の社員も、低賃金重労働の悪条件からの改善が進んでいません。

そのような中で、このテーマにあるような、調理員が自ら工夫して調理環境を整えたり、積極的に献立を提案し調理の苦勞を行うなど、地域の公務員としての自負を委託事業者に求めるのは難しいと思います。

特に学校給食の改善の面では、直営調理員の経験と技能を失うのは自治体にとって大きな損失です。

学校給食施設設備、人員は、公的サービスで自治体にとって「お金がかかる」故に、予算がかけられず、常に限られた体制になっています。保温庫、保冷库、焼物機など、施設設備の充実も必要です。また、学校給食衛生管理基準で求めているドライシステムへの変更も、いまだドライ運用で無理をしているところもあり、調理台の高さひとつとっても改善のための予算がつけられません。そもそも、調理なしに学校給食はありえません。

調理は教育の一環という考え方は、このまま失われてしまうのでしょうか？

(課題)調理の委託された学校給食現場の実情を語れるのは、栄養教職員だけになります。そのため、施設設備の問題、食器、洗浄剤、そのほか、調理現場でしか分からないことが、見えなくなっています。それだけ、「教材化」の可能性が失われるということです。委託された調理場での委託による影響以外も含めた問題把握と情報共有が必要です。

特に、いま、栄養教職員に委託調理現場しか知らない方も増えつつあります。調理現場の理解が足りないままに献立を立てるのは、無理があります。そういったことも、見えにくい環境の中で、声を上げていくことが必要ではないでしょうか。

(次号に続きます。みなさんのご意見、事例等をお待ちしております)

有機農産物の指導資料(例)

指導資料 ①
みかんのできるまで

2月・花のせん定
かれた枝を落とし、よく日光があたるように、みかんの葉を剪ります。

5月・新しい芽が出て花が咲く
みかんの花びらは白くてきれいあります。

11月・実がなる
みかんは、自然の中で大きく なります。工場で作るのと同じ大きさにはなりません。大きいのが小さいのがあります。

11月末・収穫
ひとつづつ、みかんをほきみで切りとります。1本の木で300ぐらいできます。

安全なみかんを作るために気をつけていること

- 化学肥料を使わず、有機肥料(鶏糞・ワラ・モミガラ・落ち葉)を使う。
- 農薬を使わない。消毒もしない。
- 除草剤を使わず、草取りをする。

農薬は、何のために使うのでしょうか？

- みかんにつく虫 — ヤ/ネカイガラムシ、ツノロウムシ、サビダニなどを殺してしまうため。
(みかんにキズをつけてしまうハナヤチアムシなどの虫も寄せつけばいようにするためもある。)
- みかんの木が 病気にばらばいよう あらかじめ消毒するため。
- 草むきの手間をはぶくために除草剤なども使う。
- 色づきをよくする。

農薬には、どんな害があるでしょうか？

農薬の中の有害なものが、使う人や食べる人の体に残って害をおこす害があります。

<急性のものとして>

めまいがする、吐き気がする、意識が飛ぶ。

<慢性のものとして>

肝臓、臓器、内臓が弱ったり

★ 私(人間)だけでなく、土や水などの環境も汚染します。

時事情報

新聞・インターネット、その他から

●佐賀県鳥栖市、センターの施工不良

●山口県下松市、4000食センター稼働

山口県下松市は、小学校自校方式の老朽化にともない、給食センターを新設。4000食規模で8校に提供する。なお、自校方式終了にともない、自校給食の人気メニュー87品目をまとめて公表した。

下松市 小学校給食センター

<http://www.city.kudamatsu.lg.jp/kyuushoku/shougakkou.html>

●滋賀県大津市、PFIでセンター計画

滋賀県大津市は、中学校給食実施に向けて、PFI方式で現在の津市東部学校給食センターを移転新築し、PFI方式で行う方針。2016年11月には実施方針が公表される見通し。

大津市 中学校給食準備室

<http://www.city.otsu.lg.jp/soshiki/070/2486/>

●埼玉県久喜市、大学跡地を給食センターほかの施設へ

久喜市 東京理科大学久喜キャンパス跡地の活用方法

http://www.city.kuki.lg.jp/shisei/city_plan/katsuyohoho/index.html

●京都府長岡京市、親子方式で中学校給食導入へ

京都府長岡京市は未実施の中学校給食導入への検討の結果、自校方式の小学校給食施設が老朽化しており、この改修と合わせて親子方式で中学校給食を導入する

こととなった。小学校は6校、いずれも築35～48年と老朽化している。

なお、当初、2015年11月の報告書では「弁当箱型方式」としていたが、その後「食缶方式」を導入することに変更された。

中学校4校のうち3校は小学校との親子、1校は小学校の施設設備の関係から自校方式となっている。

開始予定は1校が2018年中に先行し、残り3校は2019年度を予定している。

長岡市の中学校給食をめぐるのは、市民グループが「長岡京市のよりよい食育をめざして中学校給食を実現する会」をつくり、2014年4月にFACEBOOKのページを開設して署名活動や給食フェアなどを通じ積極的な活動をしている。

長岡京市、中学校給食に関する検討結果報告について

<http://www.city.nagaokakyo.lg.jp/0000005426.html>

中学校給食開始までの道のり1

<http://www.city.nagaokakyo.lg.jp/0000006079.html>

中学校給食開始までの道のり2

<http://www.city.nagaokakyo.lg.jp/0000006113.html>

長岡京市のよりよい食育をめざして中学校給食を実現する会

<https://www.facebook.com/n.kyushoku/>

●連続ドラマで学校給食がテーマに

2016年10月13日スタートのフジテレビ系列木曜劇場(連続テレビドラマ)にて、「Chef～三ツ星の給食」がはじまり、天海祐希さん主演でレストランの有名シェフが学校給食をつくるというドラマがスタートするそうです。

●アレルギー児のための夏休み環境キャンプ体験記

アトピー・アレルギー問題に取り組むNPO法人アトピッ子・地球の子ネットワークが毎年行っている夏休み環境教育キャンプ2016について、ウェブサイトBLOGOSに、記事が掲載されている。このキャンプには、退職した学校給食調理員が調理サポートに入るなどしている。アトピー、アレルギー児を持つ保護者の考えや悩み、社会的な問題を指摘したレポートとなっている。

「みんなで一緒に食べる喜び」を感じたい アレルギーのある子と親のための夏休みキャンプ体験記 北条かや氏
<http://blogos.com/article/188277/>

●平成27年度学校給食栄養報告

文部科学省は平成27年度学校給食栄養報告結果を公表した。調査によると、学校給食における地場産物を使用する割合は、26.9%、学校給食における国産食材を使用する割合は、77.7%となっている。

文科省 平成27年度学校給食栄養報告

http://www.mext.go.jp/b_menu/toukei/chousa05/eiyou/gaiyou/1376285.htm

●消費者庁、食品表示の案を提示

消費者庁は、食品表示法にもとづき、加工食品の原料原産地表示について検討会を実施してきたが、すべての加工食品について、製品に占める重量割合第一位のものに限って原材料の原産地義務表示を行うことにする案を示した。事業者側の抵抗は大きい、消費者側などは、第2位までなど、より厳しい原産地表示案を求めている。しかし、すべての加工食品が対象になったのは一歩前進と言える。

加工食品の原料原産地表示制度に関する検討会

http://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/other/kaikousyokuhin_kentoukai.html