

学校給食ニュース

12月号
(第8号)
1998年12月1日

特集：食生活に大きな影響を与える学校給食のあり方

今回は、「食教育」を取り上げました。

繰り返し言われていることですが、現在の学校給食は福祉ではなく教育として行われています。1954年に制定された『学校給食法』の第2条(目的)は次のように学校給食のあるべき姿を示しています。

第2条 学校給食については、義務教育諸学校における教育の目的を実現するために、次の各号に掲げる目標の達成に努めなければならない。

- 一、日常生活における食事について、正しい理解と望ましい習慣を養うこと。
- 二、学校生活を豊かにし、明るい社交性を養うこと。
- 三、食生活の合理化、栄養の改善及び健康の増進を図ること。
- 四、食糧の生産、配分及び消費について、正しい理解に導くこと。

学校給食の目的がはっきり示されているにも関わらず、学校の現場、学校給食の予算などを決定する行政、そして地域で、学校給食は「雑務」「単なる子どもの昼食」「予算削減対象」と捉えられがちです。

一方、日本人の食生活を考えると、高度成長期後、「飽食の時代」と言われ、摂取カロリーは増えましたが、かつて成人病と言われた「生活習慣病」の若年齢化やアレルギー・アトピーの増加、子どもたちの問題行動などが指摘されています。

今、小学校・中学校に通う子どもたちの親は、すでに戦後、高度成長期の学校給食を経験した層であり、子どもたちは戦後の学校給食第2、第3世代です。

この特集では、現在の食のあり方に対し、学校給食はどのような影響を与えてきたのか、また、食のあり方が移り変わる中で、学校給食はどのように移り変わってきたのか。そして、学校給食には、どのような可能性があるのかについて、様々なレポートや意見をまとめました。



「学校給食ニュース」8号 1998.12.1

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

目次

- p.1~14 特集「食生活に大きな影響を与える学校給食」
p.15~16 最近のできごと

ニュースの購読については、4ページをご覧ください。

1 学校給食が与える影響の大きさ

今年の8月に開かれた「98夏期学校給食学習会」において、農林中金総合研究所の根岸久子さんに『食の嗜好と学校給食』と題してお話いただきました。農林中金総合研究所は、1980年と1989年の2回にわたって、学校給食に関する総合的な調査・研究を行ない、学校給食のもつ社会的な可能性などを提言しています。

ここでは、この調査レポートをもとにして、学校給食が子どもたちの食などに及ぼす影響についてまとめます。

学校給食の影響は大きい

今年の人口統計をもとに大まかな推計をすると、戦後の学校給食を受けた、または、受けている数は、全人口の7割を超すほどになります。

また、高度成長期以降の学校給食、とりわけ1976年以後の米飯給食を体験した層でさえ、早くも30歳代となっており、その子どもたちが第2、第3世代として学校給食の体験をしています。

学校給食がその後の食生活に大きな影響を与えることは、これまであちこちで指摘されてきましたが、その実証はほとんど行なわれたことがありません。農林中金総合研究所の調査は、母親と子ども、学校栄養職員に対して同時に調査することで、学校給食が想像以上にその後の食生活に大きな影響を与え、国内の農業や外食産業とも関わっていることを明らかにしています。

<家庭と学校給食>

89年の調査を報告するレポートのひとつ『NORICレポート』90.7.26 では、「ゆれうごく母と子の食生活—学校給食のつよいインパクト—」と題して、学校給食が家庭の食生活に与えている影響を分析しています。

それによれば、「母親たちの62%は、学校給食によって自分自身の成人後の食生活が影響を受けたと考えており、また、90%がわが子の食生活に学校給食が影響を与えていると回答」しています(図1)。

学校給食で覚えたり、好きになった献立を親が家庭で料理したり、子どもが親に対しその料理を求めていることがはっきりしています。また、学校給食の献立表が、家庭の調理に影響を与えていることも読みとることができます(表1)。

親の世代が高度成長経済期以降の給食経験層であるため、親と子どもの食に対する嗜好が近づいていることも調査から分かりました。つまり、若い親の世代ほど、子どもと同じ食嗜好になっており、好きなもの嫌いなものが親子で同じになる傾向が強いということです。

図1

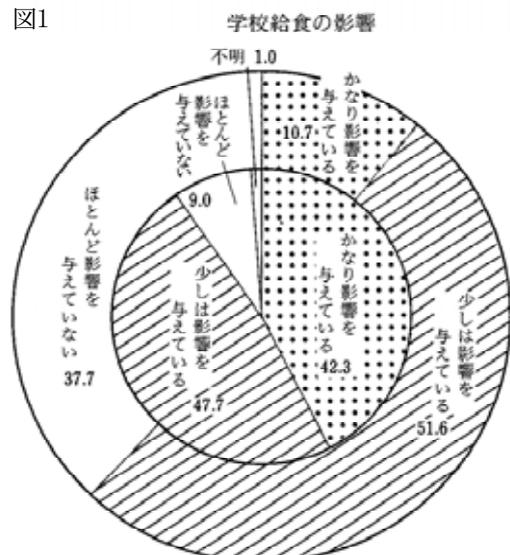


表1

給食献立と家庭の食事の連続性

	母親	子ども
献立表の家庭の食事への連動	○献立表を家庭の食事づくりの参考にすることがある	○家人は献立表をよくみている 47.7 ○「給食で食べた献立を作って」と家でお母さんに言うことがある 59.1
	○子供から学校給食で食べたのと同じ献立を作って、と言われることがよくある、たまにある	
	○給食でだされたものが好きになり家でもよく注文するようになった	
食嗜好への影響	○献立表には必ず目をとおす	
	○好ききらいが少なくなった	○きらいなものでも強さず食べるようになった 68.1
	○無理に食べさせられきらいなものができた	○給食を食べるようになってから好ききらいが減った 53.8 ○無理に食べさせられるのできらいなものができた 13.8

<主食のあり方の移り変わり>

学校給食に米飯給食が導入されたのは1976年のことです。戦後の学校給食はパン給食であり、米飯給食導入後も、現在にいたってようやく米飯回数がパン回数を上回るようになったところです。

戦後の食糧不足の中で、1950年、アメリカのガリオア資金による小麦の無償配給にはじまった完全給食は、翌年、ガリオア資金がうち切られたにもかかわらず、一貫してパン給食の道をたどりました。このことが、日本の食生活を大きく変貌させ、米飯中心の食事からパンが占める割合を高めるにいたったことは、よく指摘されています。

これを資料を通じて確認すると(表2) 朝食には親子ともパンの比率が高くなっており、また、親の昼食としてめん類の比率も高く、ご飯(米)の比率が下がっていることがはっきりします。

さらに、めん類のように単品型の食事を好む傾向にあることが、この表から分かります。

<外食産業と学校給食>

親子の食の嗜好の一致、および、学校給食で好きな献立と外食でよく食べるメニューとの共通性も調査から浮かび上がっています(表3)。

表3

好きな学校給食献立・家で食べる料理で好きなものとよく食べる外食メニューの共通性 (単位 %)

好きな学校給食献立	出現率	家で食べた料理で好きなもの	出現率
1. カレー	59.9	① カレー	45.2
2. ハンバーグ	24.2	② ハンバーグ	29.9
3. サラダ類	18.0	3 肉料理	15.0
4. シチュー	16.5	④ からあげ・フライ(肉)	14.4
5. やきそば	15.2	⑤ スパゲッティ	15.5
6. からあげ・フライ(肉)	12.1	⑥ 焼き肉	13.2
7. スパゲッティ	12.0	⑦ シチュー	10.3
8. うどん類	8.6	⑧ グラタン	8.9
9. スープ・ポタージュ	8.5	⑨ サラダ類	8.5
10. からあげ飯	7.5	⑩ 和風煮もの	8.1
11. ラーメン	7.1	⑪ 魚・魚のあげもの	7.5
12. コロッケ	5.5	⑫ うどん類	6.0
13. かわりパン	4.5	13 ラーメン	5.6
14. 肉じゃが	4.0	14 みそ汁・行もの	5.4
15. みそ汁	3.9	15 やきそば	5.2
		16 コロッケ	5.2
		17 チョーハン	5.0
		⑬ からあげ飯	5.6
		18 スープ類	5.5
		20 おでん	5.5
記入率	87.1	記入率	81.6

□ はファミリーレストラン・ファーストフードレストランでよく食べるもの

そして、家庭内、学校給食、外食と食のあらゆる面で、食への嗜好が狭い範囲で固定化していることがここから浮かび上がっています。

表2

主食のとり方

(単位 %)

		母 親			子 ども		
		農村部	都市部	計	農村部	都市部	計
朝 食	ごはんが多い	77.6	57.0	68.5	70.1	49.4	61.3
	パンが多い	18.7	42.1	29.1	29.3	50.4	38.3
	うどん、めんなどが多い	—	0.2	0.1	1.1	1.3	1.2
	その他の	0.1	0.7	0.4	0.3	0.6	0.4
	ごはん等は食べないことが多い	2.7	2.7	2.7	3.9	4.0	3.9
	不明	2.1	1.4	1.8	1.7	1.9	1.8
昼 食	ごはんが多い	83.7	45.1	66.6			
	パンが多い	7.0	20.5	13.0			
	うどん、めんなどが多い	12.0	40.8	24.8			
	その他の	0.1	1.2	0.6			
	ごはん等は食べないことが多い	—	0.4	0.2			
	不明	2.3	1.6	2.0			
夕 食	ごはんが多い	93.0	94.8	93.8	92.9	94.1	93.4
	パンが多い	0.3	0.2	0.2	0.7	0.8	0.7
	うどん、めんなどが多い	8.3	4.8	6.7	16.4	13.8	15.3
	その他の	0.1	0.4	0.2	0.3	0.4	0.3
	ごはん等は食べないことが多い	0.4	1.1	0.7	1.1	1.5	1.3
	不明	2.1	1.4	1.8	1.6	1.7	1.6

注) 複数回答あり。

児童期から青年期の食の訓練が、その後の食行動に大きな影響を与えるものだという事を、この調査は裏付けています。さらに、個々の食品に対する好き嫌い、味付けの濃淡、調味料の選択、献立の組み合わせ、マナー、食器具の選択や使い方、並べ方などについての影響が大きいことが調査の結果分かっています。また、時々議論にのぼるような、「学校給食は年間190食程度であり、年間の食事の6分の1に過ぎないのだから、影響はさほどでもない」という論に対しては、学校給食のもつ心理的な影響が強いことを示し、否定しています。

学校給食がもたらすもの

学校給食はその後の食生活に大きく影響を与え、家庭内の食などにも大きく影響します。と同時に、学校給食もまた社会情勢によって大きく影響されます。魚の煮物などで残食が増える現実の前に、子どもにとって食べやすい給食と、食べさせたい給食との間に揺れる学校給食現場の苦悩は近年ますます深まっています。

しかし、学校給食が、結果的に日本の主食に米に並んで「パン」をもたらし、ひとつの要因として、日本の農業構造にまで影響を与えていることは、学校給食の

本質的な問題点を示します。学校給食のあり方ひとつで、地域の農業や地域文化そのものにまで影響を与える可能性があります。なにより、子どもたちにとって、学校給食を通して学ぶものはとても印象深く大きなものであることは間違いありません。

食教育の視点から見れば、学校給食は大きな可能性を持っているのです。

この調査をふまえ、調査者のひとりである荷見武敬氏は、次のように訴えています。

「給食のもつなによりも本質的な存在意義として、それが食＝生活と農＝生産をつなぐ一番身近な結び目として機能しているということである。日々の給食の営みそのものが、校区圏という名の地域社会と地域農・漁業（その中核的担い手としての農・漁協）とを結ぶ架け橋としての意味をもっているといえよう。前にもふれたように、少し長い目で見ると、学校給食は、私たちの食生活＝食料消費構造と、農・漁業生産（農・漁協事業）の在り方を結びつける出発点ともいえる。ここで最初のボタンをかけ違えれば、食と農、地域社会と地域農業はズレ違ってしまい、とどのつまりには身土不二ならぬ身土バラバラという致命的欠陥を生み出す遠因になりかねない」（『学校給食を考える』より）

2 食教育の可能性

学校給食が、その後の食生活に大きな影響を与えるものであるならば、食教育は、どのような視点で、どのようにすすめていけばよいのでしょうか。「食教育」が、単なる影響教育にとどまらないことは、その影響の大きさ、学校給食の目的からみてもはっきりしています。

具体的な事例を通して、食教育の可能性を考えます。

日教組栄養職員部～資料から

『だから今、食教育—学校栄養職員の食教育指導案集—』は、現在第3集が日本教職員組合栄養職員部の手によって発行されています。

ここでは、全国各地の学校で行われた食教育の実践例が指導案の形で具体的に集められ、整理されています。給食時間の放送を利用して行なうものから、社会科、生活科などと連携して行なうもの、さらには、終日を使って給食センターを訪ねるなど、学校の裁量の中で様々な創意工夫が凝らされています。また、取り組みの視点も、学校給食を平和教育、人権教育、環境教育などと組み合わせ、学校給食の可能性をあらためて知ることができます。紙面の関係上、項目名を紹介するにとどめますが、ぜひ、これらの資料を手にとって、学校や地域、家庭での食教育に役立てて欲しいものです。

なお、この資料についてのお問い合わせは、日本教職員組合栄養職員部（東京都千代田区一ツ橋2-6-2）にお願いします。

平和教育

- ・戦争について考えよう（大阪、10分、全学年）
- ・戦争中や戦後の学校給食の様子を知ろう
（広島、給食時20分・学級活動1時、全学年）
- ・世界の様々な食事（岡山、45分、中学1年）
- ・「慰霊の日」に寄せて（沖縄、15分、全学年）

人権教育

- ・給食センターを知ろう（三重、終日、全学年）
- ・給食室ではたらく人たち（兵庫、小学1年）
- ・朝鮮のお菓子を作ろう（広島、3時間、小学2年）

環境教育

- ・どうなるの給食のごみ（三重、45分、小学4年）
- ・食べ物を大切にしよう（大阪、小学4年）
- ・ごみと住みよいくらし（兵庫、45分、小学4年）
- ・身近なごみについて（35分、中学1年）

- ・にがうりについて知ろう（沖縄、45分、小学高学年）
- ・地元でとれるものを知ろう（福島、45分、小学3年）
- ・郷土の農産物を知ろう（福島、小学3年）
- ・郷土料理をすすんで食べよう（福島、10分、小学中学年）
- ・地場産物を見なおそう（福島）
- ・行事食を調べよう（大阪、1単位、小学6年）
- ・何があるかな？ 広島県（広島、20分、小学全学年）
- ・郷土料理（さつましゅんかん）を知ろう
（鹿児島県、10分、中学1年）
- ・三田の特産物を知ろう（兵庫、小学3年）
- ・いわしの1日ぼし（広島、3時間、小学3年）
- ・飲み物について考える（大阪、15分×2、中学生）
- ・「有機野菜」って何？（東京、1単位、小学4年）
- ・魚の栄養について考えよう（兵庫、1単位、小学高学年）
- ・添加物だけでジュースを作ろう（福島、20分、中学3年）
- ・農薬を調べよう（大阪、1単位、小学6年）

その他（栄養）

- ・3つの食品群とそのはたらき（広島、40分、小学5年）
- ・赤、緑、黄のくみあわせ（福島、10分、小学1～3年）
- ・バランスのとれた食事（福島、10分、小学4～6年）
- ・何でも食べようバランスよく（奈良、45分、小学3年）
- ・野菜パワーの秘みつを知ろう（大阪、50分×2、小学5年）
- ・実りの秋（福島、10分、小学4～6年）
- ・お日様と私たち（広島、45分、小学1年）

その他（食生活）

- ・手をきれいに（10分、小学1～3年）
- ・手をきれいに（10分、小学4～6年）
- ・はしの正しい持ち方（10分、小学1～3年）
- ・はしの正しい持ち方（10分、小学4～6年）
- ・「咀嚼く」について学習しよう
（大阪、90分×2、小学6年）
- ・自分の食生活を見直そう（福島、1時間、中学1年）
- ・ピラミッドのひみつを知ろう（大阪、55分、全学年）
- ・貧血の予防（岡山、50分、中学2年）
- ・「江戸わずらい」と米について（大阪、90分、小学6年）

具体的事例

中学校における栄養指導のあり方

98年10月31日、新宿区立早稲田小学校において、東京教組98教育研究集会分科会が開かれました。食教育分科会で墨田区立鐘淵中学校での給食指導実証授業について、同校の栄養職員・Aさんが発表されました。ひとつの事例として発表をまとめます。

この給食指導の実証授業は、同校1年生向けに学級担任が栄養職員とともに立案したもので、学級担任の研究授業として行なわれました。

指導案でのテーマは、「豊かな食生活を目指して～個と個と孤の改善～」であり、「単品しか食べない個食、固定化されたメニューによる固食、一人で食べる孤食の傾向」を改善をすることが日々の給食の残菜などの問題解決や、食生活に対する意識向上につながるという視点がもたれました。

まず、生徒に対し事前に『朝食調査カード』が配られ、生徒の1週間の朝食の実態について調査しています。この結果を表にまとめ、朝食を食べない生徒が10%以上いることや、栄養が偏っていることを生徒達に知らせます。

これをもとにして、授業は2時限にわけて行なわれ、それぞれに途中、栄養職員による指導が組み込まれました。

まず、孤食を実感するために、給食の時間に、ふつうは班で食事をするところを、あえて全員授業と同じように前向きに座らせ、班での会食との違いを体験して生徒に意見をささせています。ここから、「一緒に食べる」ことが食欲や、食事の楽しさにつながることを知ることができました。

また、写真を利用して、ひとりで食べている例、会食の例などの人の表情の違いを見せたり、栄養職員がグラフを利用して、たとえば牛乳を半分残すことでどのくらいの栄養が摂取できないかなどを視覚的に理解させたりと工夫を凝らしています。

「中学校の給食は、小学校よりも5分～10分時間が短いという実態があります。時間が短いというのもひとつの理由なのでしょうが、誤ったダイエットの知識などから、中学生になると牛乳を残したり、ご飯を残す生徒が増えてきます。そこで、成長期の身体にとって必要な栄養が、たとえば牛乳を半分飲まなくなるだけでどのくらい少なくなるのかを学んで欲しかったのです。この授

業で生徒達が一番関心を持ったのも、この点でした。知ること、少しでも食べるようになるという実感はあります」と、新津さん。

小学校と違い、中学校の給食指導や食教育は難しいと言われます。

小学生のような集団指導が行ないにくいという側面や、学校自体が給食指導・食教育を軽視したり、給食そのものを否定しがちな側面があるからです。

しかし、この研究事例に見られるように、適切な給食指導は、子どもたちの成長や食への関心に対し大きな意味を持つことは明らかです。

具体的事例

調理員の取り組み

上記のような食教育の実践は、もちろん、専門的知識をもった栄養職員が率先して行なう必要のあるものですが、現状では栄養職員が配置されていない学校も多数あります。しかし、食教育は、栄養職員だけでなく、学校と学校給食に関わるすべての人ができる可能性をもつものです。栄養職員が配置されていない学校で、調理員が食の大切さを考え、取り組んでいる例があります。

福岡県立花町の北山小学校は、児童数200名弱、栄養職員は配置されておらず（町に1名のみ）、調理員2名（昨年までは3名、米飯時のみ現在も3名）の自校式給食を行なっています。調理員のBさんにお話を聞きました。

北山小学校では、昨年より調理員によって給食だよりを発行しています。また、職員会議にも参加しており、栄養職員と連絡を取り合って情報をまとめ、クラス担任に指導を依頼したり、セレクト給食を企画・実施するなどの工夫を凝らしています。さらには、時間外にPTA役員などの保護者へ学校で栽培した米や野菜を使って調理室で夕食を調理して、学校給食について懇談するなど、学校給食のあり方や役割について積極的な活動を続けています。

Bさんは、「調理員もただ調理をするだけでなく、学校給食に関わる一員である以上、学校給食を通して子どもたちや家庭に対してできることをすべき」と語っています。

Bさんたちが発行を続けている「給食だより」をいくつかご紹介します。

具体的事例 学校外での取り組み（試食会）

静岡県富士市学校給食を考える会（代表・小櫛和子さん）は、長年、様々な学校給食に関する活動を続けています。今年の8月、同回が主催の第10回、夏の調理試食会が開催されました。許可を得て、その報告書を一部抜粋の上転載します。

夏の調理試食会

日時…8月3日（月）午前10時より

場所…吉原公民館調理室

人数…30名

メニュー…ジャージャーメン（みそダレ、ゆでやさい）、
ヨーグルトあえ

主催…富士市学校給食を考える会

協賛…富士市職員組合

参加者の感想

- ★暑い中、子どもと一緒に協力してできたのでよかったと思います。これからは衛生的な食事を心がけがんばっていききたいと思います。また、こういう機会に調理員としてではなく、一参加者として参加したいと思いました。
- ★今日は親子の料理、とても楽しくできました。いつも、いつも、おこってばかりいるので親子のコミュニケーションのためにも、このような機会がもててよかったです。これからは衛生面に気をつけてお料理したいと思いました。
- ★きょうは、とてもたのしかったです。おりのりのおてつだいをします。
- ★今日、グループ分けして、6人で料理して、とっても楽しかったです。ひとりとかふたりで作るよりみんなで作ったほうが、すっごく楽しかったです。それから、野菜の切り方とかも上手になって、とってもうれしかったです。
- ★衛生面にとても気をつけてくださっていることがよく分かりました。その分手間と時間がとても多くかかる中、毎日おいしい安全な給食を作ってくさっていることに心より感謝しています。
- ★毎年、調理試食会、子ども共々とても楽しみにしております。日頃親子で調理などなかなかできませんでしたが、子どももこの会を通じて、料理の大切さ、食についての話し合いを持つようになり、包丁さばきもとてもじょ

うずになってきたようです。

- ★暑い中、子どもたちの熱気とめんをゆでる熱気で汗のでる1日でしたが、給食を作ってくさる調理員さんたちのご苦労が少しはわかったかと思います。家庭で作るよりひよっとしたら手もかかっているし、食材の種類も多く、いつまでも自校方式が続いて欲しいです。今日は話題にでませんでしたが、近頃、環境ホルモンが問題になっています。ゆくゆくは学校給食の食器が陶器のような害のないものに変って欲しいと切に願います。
- ★毎年、調理試食会でお母さんがたいへんだなということがわかりました。とても楽しかった試食会。（わたしも大人になったらおかあさんみたいになりたいです）
- ★はじめて参加させていただきました。学校給食では、0-157対策に細かな配慮をされていることをひとつひとつ目で見知ることができました。家では衛生面では十分なことできていませんでした。反省です。もやしを水からゆでること、きゅうりの湯通し（思っていたよりシャリシャリしていた）等、家でもやっていきたいと思いました。子どもともゆっくり時間をかけて一緒に食事作りをしていけるようにしたいと思います。土、日にはやっていきたいなと思いました。おいしくいただきました。ありがとうございました。

主催者より

親子の参加者34名と調理員さん8名（男性1名）で行いました。それぞれの立場でのいろいろな感想をありがとうございました。昨年から、調理前の全員の手洗いや、アルコールでのまな板や調理台の消毒に加えて、今年は、ザルの熱湯消毒もしてからの調理でした。

市立中央病院での給食が民間委託になったため、10人の男性調理員さんが、学校給食を担当することになりました。中央病院では、ひとりがひとつの料理の流れを全部担当するのですが、学校給食では、大量に短時間に同じものを作るので、その作業に慣れるのが大変だそうです。女性ばかりの時は、それなりにやっていたそうですが、学校給食では力仕事もけっこうあるので、男性調理員さんは、あちこちでたよりにされているようです。

このような学校外での給食をめぐる取り組みを通して、学校給食と地域の結びつき、親子の結びつきを深める事例もあります。学校給食は、食や農、生活について考えると優れたテーマであることが、この事例から分かります。

3 行政の動き

文部省・保体審答申より

1997年9月に出された、保健体育審議会答申（保体審答申）では、衛生面のみならず、食教育の観点から、中学校給食の実施、センター方式よりも単独校が望ましく、共同購入よりも調理場単位での食材購入が望ましいことをはじめ提言しています。

(6) 学校給食の今日的意義

(食に関する現代的課題と食に関する指導)

個々人のライフスタイルの多様化や外食産業の拡大など、食生活を取り巻く社会環境等の変化に伴い、外食・加工食品の利用者の増加や朝食欠食率の増加など、個々人の食行動の多様化が進んでいる。このような食行動の多様化を背景に、カルシウム不足や脂肪の過剰摂取などの偏った栄養摂取、肥満症等の生活習慣病の増加及び若年化など、食に起因する新たな健康課題が増加している。

学校における食に関する指導は、従来から関連教科などにおいて、食生活と心身の発育・発達、食生活と心身の健康の増進、食生活と疾病などに関して指導を行ってきたところであるが、こうした食に関する現代的課題に照らすと、生涯を通じた健康づくりの観点から、食生活の果たす重要な役割の理解の上に、栄養バランスのとれた食生活や適切な衛生管理が実践されるよう指導することが求められる。

(学校給食の今日的意義)

学校給食は、栄養バランスのとれた食事内容、食についての衛生管理などをじかに体験しつつ学ぶなど、食に関する指導の「生きた教材」として活用することが可能である。こうした学校給食の活用により、栄養管理や望ましい食生活の形成に関する家庭の教育力の活性化を図る必要がある。さらに、学校給食は、社会全体として欠乏しているカルシウムなどの栄養摂取を確保する機会を、学齢期の児童生徒に対して用意しているという機能を果たしている。

このような学校給食の今日的意義と機能を考えると、現在、完全給食の実施率が約6割である中学校については、未実施市町村において積極的な取組が望まれる。

(食に関する指導体制)

食に関する指導体制については、学校における食に関する指導の充実を図るためにも、教育活動全体を通して行う健康教育の一環として、食に関する専門家である学校栄養職員の積極的な協力を得て、関連教科において発達段階に沿った指導を行うとともに、学校給食の今日的意義を踏まえて、適切な指導に取り組む必要がある。このため、教科等の特性に応じて、学校栄養職員とチームを組んだ教育活動を推進するとともに、学校栄養職員が学級担任等の行う給食指導に計画的に協力するなど、学校栄養職員の健康教育への一層の参画を図ることが必要である。

(学校給食の調理体制等)

学校給食を活用した食に関する指導を一層充実する観点から、学校栄養職員が個々の給食実施校に配置され、これにより、児童生徒の実態や地域の実情に応じて、豊かできめ細かな食事の提供や食に関する指導が行われることが望ましい。したがって、このような食に関する指導等が可能となるような単独校調理場方式への移行について、運営の合理化に配慮しつつ、児童生徒の減少等に伴う共同調理場方式の経済性や合理性と比較考量しながら、検討していくことが望ましい。

また、献立内容についても、児童生徒が食事内容を主体的に選択して食べることを通して、食事に関する自己管理能力を育むため、カフェテリア方式等を取り入れることが期待される。

さらに、複数の調理場において同じ献立で学校給食を提供する統一献立については、児童生徒の実態や学校の実情に応じた食事の提供を行うとともに、食材の共同購入について衛生管理を徹底させるため、学校栄養職員が配置されていないなど特別の事情のある場合を除き、縮小の方向で検討すべきである。

このことに合わせ、今年10月30日付の日本食糧新聞に掲載された大木宰子・文部省体育局学校健康教育課教育企画室長の『「食」の指導充実強化』では、先の保体審答申で「栄養教育」が「食に関する指導」に改められたこと、今年6月に体育局通知により、「学校栄養職員の積極的な参画・協力を得て、学校栄養

職員と担当教諭がチームを組んで教科指導や給食指導を行ったり、いわゆる特別非常勤講師として学校栄養職員が『食』に関する指導を行うなど創意工夫を加えることが必要であることを強調しています。また、文部省として『食』に関する指導参考資料（小学校編）を作成するとしています。

農水省も食教育の重要性を訴える

農水省の食料・農業・農村基本問題調査会答申が今年9月にまとまりました。農業基本法の改定などにつながる大きな調査会答申と言えます。この中に、食教育に関する記述があります。

(5) 食生活のあり方と的確な情報提供

多くの国民は将来の食料事情について不安感を抱く一方、食生活のあり方について認識を深めたいという機運が生じている。国民が必要かつ十分な情報に基づいて、自ら判断し行動することができるように、世界や我が国の食料需給、食生活の状況、食料の安全性・品質等に関し、積極的な情報提供を行う必要がある。

特に、消費者・食品産業が適切な商品選択を行うことができるよう、食料の安全性・品質・産地・原材料・生産方法の特徴等に関する的確な情報を提供することが重

要である。このため、国際規律との整合性も念頭に置きながら、有機食品の検査・認証制度の創設も含め食品の表示・規格制度の見直しを行うべきである。また、技術の進展に伴って開発されてきた遺伝子組換え食品等についても、表示に関する検討を進めるべきである。

また、我が国では栄養バランスのとれた健康的で豊かな「日本型食生活」が営まれてきたが、最近では、食生活における栄養バランスの崩れがみられ、生活習慣病が増加している。さらに、大量の食品残さが出るなどの資源の浪費や無駄、膨大な飢餓人口の存在、世界の食料事情等について、国民の関心が高まってきている。このような状況を踏まえ、国民の健康を確保する観点から、望ましい食生活のあり方についての知識の普及や啓発、また児童や生徒に対する食教育等を行いながら、食生活のあり方を消費者、関係団体、地方公共団体等様々なレベルで見つめ直す国民的な運動を展開すべきである。

（下線は編集による）

このように、農水省でも食教育の必要性を高く訴えています。文部省に限らず、厚生省、農水省など多方面から総合的な施策として食教育を位置づけていくことは可能です。

そのための予算を含む創意工夫のあり方を提起していく必要があるでしょう。

4 学校給食の可能性を広げよう

大きな運動にしよう

学校給食には大きな可能性があります。しかし、同時に可能性をさまたげるいくつかの問題もあります。それらは、社会的に解決するしかありません。大きな運動として取り上げるべき課題でもあります。

問題を並べると、

- ・給食時間が短く、そのことが早食いやばっかり食につながりかねません。学校制度のなかでの給食の位置づけを見直す必要があります。
- ・栄養職員、調理員が学校教育従事者として役割を果たせるような位置づけが必要です。
- ・直営、自校式、食材の直接購入、栄養職員の各校配置など食教育に欠かせない学校体制が必要です。

これらは、地方自治体の政策のあり方もなります。

- ・食教育のために地域との結びつきをどのようにつくるかという問題もあります。

日々の創意工夫が大切です

現在の学校給食は、制度上、栄養職員、調理員にとっても負担がかかるようになっていきます。その中で、安全で、栄養豊かな、おいしい給食を出すための日々の努力があります。

この上、さらに何ができるのか、という給食現場の率直な声があるかも知れません。しかし、紹介したように、それぞれの学校で、栄養職員や調理員が取り組んでいる食教育の創意工夫があります。子どもたちのため

に、もう一步できることから取り組むことが、学校給食を食教育の中心とするために必要です。

どんな小さな取り組みも、すべて食教育です。そして、学校内の理解、保護者の理解、地域の理解につながっていきます。

ある調理員さんが言いました。

「自校方式からセンター化の動きも出ていますが、学校給食調理以外に、様々な取り組みを通じて、子どもたちと保護者に理解者になってもらうことが一番必要なことだと思います。それが、子どもたちのためでもあるのですから」

5 まとめにかえて

「食教育」の問題は、上に整理したような、日々できることと、社会的運動として取り組むことの論点をまとめることはできますが、「この方向が正しい」と明確にすることはなかなか難しいことでもあります。社会は急速に変化を続けており、食の外部化の傾向や、米離れなどは、社会的な現象です。これに目をつぶることはできません。しかし、この状況の中で、よりよいと思われる方向へ学校給食の関係者が努力していることも確かです。

そこで、まとめにかえて、学校給食に関わりをもつふたりの専門家の意見をご紹介します。

『学校栄養職員は、子どもに何を教えるか』

Cさん

子どもの栄養アドバイザー(元品川区学校栄養職員)

学校給食は、戦後の食糧難時代に、子どもの食糧、栄養不足を補うことを目的として始まり、現在に至っています。現代では、子どもたちの身長、体重は増加し、食糧は十分に供給されています。しかし、子どもは食べる意欲をなくし、精神力が欠乏し、骨や歯、筋肉が弱く、柔軟性もなくなってきました。さらに、消化器官の筋肉や内臓もぶくなくなっています。成人病も低年齢化傾向があらわれてきています。このような子どもが増加していることは、戦後の食糧不足による栄養不良とは異なり、現代では、食べ過ぎ、飽食による栄養不良のあらわれといえます。

「WHO健康憲章」の中に、健康とは、身体的、精神的、社会的によい状態のことで、単に、病気、欠陥のないことだけではない、とあります。

人間の身体にそなわっている、「適応性」

人間の身体には、生命を保ち、生きながらえる「適応性」が、生理活動としてそなえられています。体内

の組織を自動的に修復し、障害部や病気を自動的に治す反応や、寒暑、風雨、騒音、強光、飲食物の欠乏、ウイルス感染などのような対外的な環境に対する適応性も、進化の過程でそなわっています。

このような、人間本来の身体にそなわる適応性の機能を、充分働かせる状況がないと、人間は退化していきます。内臓も使わなければ退化しますし、精神の働きも努力しなければ退廃します。

無菌状態で飼ったモルモットは、開放されるとすぐに死んでしまうが、絶えず細菌に接触していると、防御反応を持つようになります。家畜は、定期的に随時食事を摂っているので、体重は増し、体格は大きくなりますが、活動性が鈍く、外気に対する抵抗力も弱いのです。現在の子どもの状態にも、同じことが言えます。

人種、民族、地域によって、食習慣は異なる

高地で生活する人、亜熱帯、砂漠で生活する民族など、環境により食習慣は異なりますが、その環境に応じて身体は、健康を維持してきています。

高地に住む民族は、胸郭や胸筋が発達し、血液循環、呼吸、骨格、筋肉も環境に対する学習によって身体が適応し、健康を保っています。また、環境に応じ、塩分をまったく摂らない民族もあれば、大量の塩分を摂って生活している民族もあります。

西欧は、狩猟民族として、獣肉と乳を中心とする食

生活で発達してきました。

日本や中国では、植物性食品を巧みに取り合わせて、アミノ酸組成から、栄養にかなった食物を見いだしてきました。穀物を中心とした、魚・昆布・海草・茶・キノコ・くだものなどです。だから、西欧化した食生活により、かえって障害や病気をおこす結果になっているのです。

体内の適応性が不可能な食物

文明社会の発展は、自然環境を破壊し、人間が自然環境と戦うという習慣をなくしてきました。さらに、生体の適応力不可能な状態をつくり出して、身体が弱体化しています。

汚れた空気、水、有害食品、X線やラジウム、化学物質、色素、卵巣ホルモン、タバコ、チクロなどは、人体にとって、適応不可能なものです。

現代の子どもの実態を把握した 栄養指導と食教育

現在の学校栄養職員が、戦後の食糧難時代と同じような栄養指導を続けていてよいのでしょうか…。食べる機会や度数が多くなり、また、規則正しく摂ることもでき、量もたっぷりになったことは、子どもの体の適応力を鈍らせ、食物の欠乏に適応する能力を殺してしまっています。飲食物を、常に規則的に十分に摂取することが、人間を最善に発達させ、健康に導くことにはならないのです。そのような指導は、食糧難かつ飢餓状況にあるときに必要な栄養指導であり、飽食で食べ過ぎている時代には、それほど必要ではないのです。現に、子どもの筋肉の柔軟性、アレルギー、アトピー、ウイルスへの抵抗力、精神の忍耐力、社会性の欠落等は、今、社会的な問題になっています。

学校給食のO-157の問題も、子どもの細菌への抵抗力低下の現象でもあります。その結果として、さらなる安全性を求め、完全滅菌した給食ばかり提供することが、子どもの健康につながるのでしょうか。

10.31 T T U 教研栄養職員部 提案発表から

東京都公立学校教職員組合教研集会の栄養職員部で発表された墨田区の中学校での事例でも明らかなように、現代の子どもは、三つのコ「個、固、孤」食傾

向が問題視され、給食の残量の多いことが危惧されています。

世田谷区松原小学校の栄養職員から提案された、「遺伝子組み換え食品」についても、自然の法則に逆行して作られる食品で、子どもの体を強く健康にしていける食物とは、とうてい考えられないからこそ、問題提起されています。

品川区の栄養職員から報告された、学校給食の施設や調理職員を利用した老人給食は、非常に安上がりな配食サービスでしかなく、老人の健康と尊厳を配慮して行なう、学校給食の事業とは言えないから、問題があるのです。非教育的な内容なのです。

どの食品をどのように献立し、どの ように調理し、どのように食べるか

これからの学校栄養職員は、子どもの身体内外の適応性の回復を早急に図り、子どもの体が弱体化して退化するのを、くい止める指導が必要です。体内対外の身体機能を十分に働かせるうえから、きめ細かに配慮した教育が緊急の課題です。

とは言え、教育できる条件の整っていないところでは、教育するのは困難です。

現在、子どもに食教育をしている学校は、ほとんど、教員の研究発表の場や、都や区の研究発表の場になっています。

まず、栄養職員自身が、栄養量だけにとらわれず、努力の原則、自然の法則に目を向け、十分食べることもあれば、足りないこともあり、よく眠ることもあれば、眠らずにいたることが、人間の身体の適応機能を高め、発達につながることを、自覚しなければなりません。そして、まとめて、栄養職員としての主張を持ち、管理職や教員、教育委員会に、栄養職員全員の意見として要求し、子どものゆゆしき状況を理解してもらう必要があります。そうすれば、自然に、食教育の場は、確立されるのではないのでしょうか。

現在、医学界では、人体本来の適応性、回復力を再認識し、抗生物質を使わない医療に転換されつつあります。栄養職員は、いつまでも戦前戦後の栄養指導を、そのまま継続してはいけません。

1991年ノーベル生理学者A・カレルは、「睡眠と食事が多すぎるのは、少なすぎるよりも、いっそう有害である」と言っています。

『子どもの食生活の実態』

岡崎光子さん

女子栄養短期大学教授

11月7日、東京都学校給食栄養士協議会主催により、「子どもの食生活の実態」をテーマに岡崎光子教授のお話を伺いました。

その中から、特に現代の子どもの食生活に対する問題点についてのお話をご紹介します。

個食化

現代の子どもの食生活に対する問題点を整理すると、まず「個食化」が挙げられます。ひとりで食事をとる「個食」は、年々増える傾向にあると言われますが、子どもでも学年が上がるにつれてひとりで食べる状況が増えてきます。とりわけ、夜7時以降に食事を食べる子どもの方が、それより前に食べる子どもよりも個食になる傾向があります。

これは、課外活動や塾などに追われる、現代の子どもの生活環境が問題でしょう。そのため、「個食化」そのものを「悪い」と決めつける訳にはいかないのではないのでしょうか。そうせざるを得ない事情が、家庭や子どもにあることも考えられるからです。

しかし、個食の傾向は、同時に食べ過ぎや食事内容のアンバランスが生まれやすくなります。とりわけ、小学生ぐらいの時に、子どもが自由に好きなものだけを食べる習慣を続けることは、身体的、精神的な成長に影響がでてくることも考えられます。この点は、子どもの年齢や状況に応じて、指導していく必要があります。

偏食

同様に、偏食について言えば、「好き、嫌い」も、含め、偏食してはならないと言い切ることは難しい状況にあると思います。個性を大切に育てていくという時代状況にありながら、食事の面では「すべてのものを好き嫌いなく食べなさい」とするのおかしな話です。

子どもが、自立して食物を選択することがあってもよいのではないのでしょうか。その上で、かたよって食べ過ぎたり、食べなさ過ぎたりする場合には、食べ過ぎること、食べないことで、何が身体におこるのか。食べることはどういう意味を持つのか、そして、成長と健康のための食物を自立的に選択するためには、どこに気

を付ければよいのかを、子どもの主体性や個性を失わないように教育することが大切だと思います。頭ごなしに、「食べなさい」と言われても、子どもはますます嫌になるばかりです。

買い食い

さて、「買い食い」について中学生を対象に調査したのですが、買い食いの頻度が高い子どもほど、食べ物の中身である栄養素などについて気を付ける割合が低くなる傾向にありました。現代の環境は、様々な食物が簡単に手に入ります。食の多様化と簡便化が進んでいます。その中で、子どもたちに対しては、多様な食物の中から選択するときに、どのような点に気を付ければよいのかについて、教育していくことが必要になっていっていると思います。

噛む力

子どもの身体的な状況から言えば、現代の子どもの咀嚼能力が弱くなっている傾向にあります。つまり、かむ力が弱くなっています。そのため、食事中に水分を飲むような子どもが増えていきます。

かむ力は、食事習慣によって強くなったり、弱くなったりします。ある小学校の全校児童を対象に調べたところ、野菜の好きな子どもの方が咀嚼能力が高い傾向にありました。

だからと言って、むやみに硬いものを食べさせればよいという訳ではありません。子どもの身体、特に口腔内の状況に応じて、かむ力を徐々につけていかなければ、かむ力の弱い子どもにとっては、硬い食物は苦痛でしかないからです。

食べる知恵を子どもたちに

このような中で、子どもにとって必要な食の教育を考えるなら、まずは、「ほんとうのおいしいもの」を食べさせ続けることが重要です。子どもの味覚は正直です。旬のもの、新鮮なものなどの「おいしさ」を味わうことができなくなっている現状の中で、「ほんとうのおいしいもの」を食べさせ続けることは難しいことかも知れませんが、それがなによりの食の教育です。

さて、現状を考えると、子どもたちに教えたことをいくつか挙げておきましょう。最初は、食品の名前と、栄養素だけではない「食品の特徴」を教えたいですね。そして、どうやって調理し、どうやって食べられ

るようになるのかという「料理」を教えたものです。自分で調理をしなくても、どのような食品から、どのようにして料理ができあがるのかを知っているということです。そして、どんな料理と料理を組み合わせると「食事」ができるのかを教えたいですね。

最後に、食べ方の教育です。自分もおいしく食べら

れ、また、人と一緒にお互いにおいしく食べるためのマナーです。

かつては家庭の中で、家族と食事を共にしながら自然に学んだこれらのことを、子どもたちに学んで欲しいと思います。

【参考資料】



『学校給食を考える 農と食の接点』

荷見武敬、根岸久子著 日本経済評論社

農林中金研究センターの著者らは、1980年および1989年の2度にわたって、学校給食と食、農業に関わる総合的な調査を行ない、詳細な分析をレポートとしてまとめています。本著は、その中から、特に食と農業に関わる部分や食生活への影響について論点を整理したものです。日本では、このような学校給食と食生活のあり方についての議論・研究はほとんど行われておらず、とても意味のある1冊です。



『学校給食教材化マニュアル』

学校給食事例集編集委員会編 健康情報研究センター発行

学校給食は、食教育にとどまらず、幅広い可能性をもっています。本書は、学校給食の様々な問題を「教材」として役立てている事例を具体的に集めたものです。

「学校給食ニュース」の購読方法

発行回数：年10回発行

購読価格：年間定期購読3,500円（送料共）

1回単位での購読400円（送料共）

申込方法：現金書留か郵便振替。1回単位では切手も可。

前納をお願いします。



学校給食にまつわる最近のできごと (10月～11月)

【食器・環境ホルモン】

●文部省、学校給食実施状況調査発表

文部省は、10月10日、学校給食実施状況調査結果の概要を発表した。これは、97年5月1日現在の状況をまとめたもので、実施状況は毎年、食器に関しては3年に1度行なわれる。

概要によると、学校給食を実施しているのは小学校786万人のうち99.4%の781万人、中学校448万人のうち82.1%の368万人となった。少子化にともなって小中学校ともに人数は減少。

調理場形式としては、単独校が96年よりも78校減って14,323校となり、センターが80施設増えて16,695施設。

学校栄養職員数は、前年度から35人増えて11,811名とほぼ横ばい。学校給食調理員は、前年度から195人減って79,586人。また、非常勤が占める割合も24.3%と、1年間で1.3%も増え、調理員の非常勤化、民間委託化が進んでいることがわけている。なお、調理の民間委託は前年度より0.4%増えて7.8%。

給食費の保護者負担は、96年度にくらべ97年度は小学校で2.8%、中学校で2.4%の値上げ。これは、消費税率が3%から5%になったことが大きな背景にあると考えられる。

米飯給食については、完全給食実施校のうち98.7%が実施しており、月平均10.7回、週平均2.7回は前年と変わらない。

3年に1回の食堂・食器調査調査では、94年と97年の比較になるが、食堂（ランチルーム）の設置は、小学校、中学校とも増え、小学校で26.9%、中学校で13.6%となり、いずれも2.6%増加。

食器具については、箸の使用率が全体で0.7%上がり、97.2%に。先割れスプーンのみ使用校はこの3年間で95校減り、残りは665校。また、先割れスプーンの使用校も全体の45.1%となり、スプーン、フォークを利用する率が上がっている。

食器については、アルマイト、ステンレス、メラミン、ポリプロピレンの使用率が減り、ポリカーボネートの使

用校が5,240校から10,465校（33.5%）と顕著に伸びる。陶磁器も3,121校から4,112校（13.2%）と増加。

この調査は、環境ホルモン（内分泌かく乱物質）問題が社会的に大きく取り上げられる前の97年5月1日現在の調査であり、昨年まで急速にポリカーボネート製食器が普及していたことがここから読みとれる。一方で、陶磁器が着実に伸びていることは、より安全性が高く、日常的に利用する陶磁器を求める声が確実に根付いていることを示す。

●PC使用禁止はしません

●喜多方市・特産の漆器を利用

●福島県、木製食器の可能性を検討

●学校給食食器用の信楽焼

●広島でPC食器使用禁止を求める運動

【食材・地場型給食】

●98年産政府米は学校給食のみ

●鹿児島県は県内産米を全量導入

●北海道江別市は市内産減農薬米使用

●郷土食～マツタケご飯

【民間委託】

●堺市の民間委託に対しPTAが要望書

【その他】

●高崎のアレルギー対応