

④これからの時代に求められる学校給食のあり方

近年、生活習慣病など食に起因する健康問題や、心身の健康状態と食生活の相関関係などが身近な話題として取り上げられ、健康や「食」への関心が高まっている。大量生産の画一的な味ではなく、各地の環境・文化に則した多彩な食を守っていこうとする「スローフード」運動も注目を集めるライフスタイルの一つだ。国の施策においても「食生活基本指針」の策定や、「健康増進法」の公布、食育に関する取組を総合的かつ計画的に展開していくための「食育基本法」の制定が行われた。

五感への刺激は子供の成長には欠かせないが、「食」はもっとも身近で確実に五感に働きかける手段となる。また、小中学生期の健全な食生活が健康な心身を育むとともに、将来の食習慣を形成するうえで大きな影響を及ぼすことから、とりわけこの時期における望ましい食習慣の体得が重要視されている。子供の食習慣の基礎は家庭生活の中で作

られるが、学校教育においても望ましい食習慣を實踐していく力を身に付けられるよう指導・支援していかねばならない。そこで、これからの時代にふさわしい学校給食とはどのようなものか、今後の学校給食に関する諸施策を進めていく基本方針を定める必要があると「横浜市望ましい学校給食のあり方検討委員会」が設置され、平成17年3月に報告が行われた。これを基に、これからの時代に求められる学校給食のあり方について述べてみたい。

1 「学校給食」の位置づけ

①法的な位置づけ

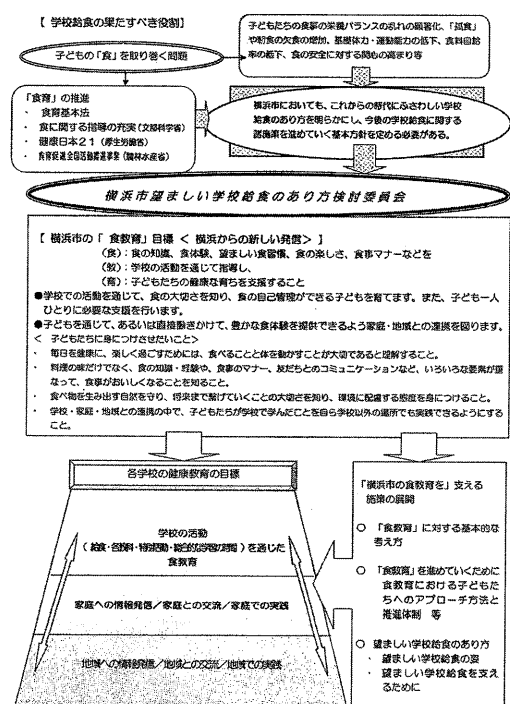
学校給食は、昭和29年に制定された「学校給食法」に基づいて実施されている。その目的は、(1)食事に對する正しい理解と望ましい習慣を養う (2)豊かな学校生活と明るい社交性を養う (3)食生活の合理化や栄養の改善、健康の増進を図る (4)食糧の生産、配分、消費についての正

しい理解を導くことである。義務教育諸学校の設置者は、当該義務教育諸学校において学校給食が実施されるように努めなければならない(学校給食法第4条)。また、その実施にあたっては、学校給食の施設設備費及び人件費等の管理経費は学校設置者の負担として(学校給食法第6条)。学校給食の実施者は学校設置者であるが、「地方教育行政の組織及び運営に関する法律」第23条により、横浜市の学校給食における総合的な事務については、教育委員会が管理、執行している。

②学校教育での位置づけ

文部科学省は、これからの学校教育の目指す方向の一つに「体育・健康教育の充実」をあげており、学校給食を「食を通して得た楽しさ、喜びを契機として学習を進めること」ができる機会として、食に関する指導の充実に取り組んでいる。

図1 あり方検討委員会報告概要



食に関する指導は給食の時間だけでなく、特別活動や保健指導、総合的な学習の時間や学校行事など、学校教育活動全体の中で行われる。したがって、食に関する指導に当たっては、教科の内容と関連づけて行うことが大切になってくるが、学校給食は食料生産や自然環境、調理方法など様々な教科と結びつけることが可能で、具体的な「生きた教材」として様々な学習活動に活用することができる。

2 子供たちの「食」を取り巻く現状

次に、学校教育において食に関する指導の重要性が指摘されるようになった背景を整理してみた。

①子供たちの食環境・食生活加工食品や外食産業の利用が日常生活の一部となり、どこでも好きな食べ物が手に入る食環境にあるため、子供たちは好き嫌いで食事内容を選

摂する傾向にあり、偏った栄養摂取による生活習慣病の低年齢化が問題になっている。また、子供たちの「孤食」や朝食の欠食も増えており、朝食の欠食習慣も低年齢化している。一方で、朝食を毎日食べる児童生徒は、食べない児童生徒に比べて体力テストや学力テストのポイントが高いとの調査報告もされており、規則正しい食生活の重要性が再認識されている。

② 子供の体と健康

子供の体位は20年前と比べると向上しているものの、基礎体力・運動機能は低下傾向にある。また、肥満傾向と瘦身傾向の児童生徒の割合は、ともに増加している。

③ 食料自給率の低下と食に関する関心の高まり

平成13年度の食料自給率は40%にとどまり、食材の多くを輸入に頼っている状況にありながら、食べ残しや賞味期限切れなどの食料廃棄が増加している。平成13年の一人一日あたりの供給熱量と摂取熱量の差は720キロカロリーに達しており、これはほぼ毎日一人あたり1食分に匹敵する食料を廃棄している計算になる。

食料自給率の低さは国外の食料に頼らざるを得ない側面を持ち合わせており、BSE発症牛の確認や基準以上の残留農薬の検出などが続き、輸入食材の安全性についての関心は高い。また、国内生産の食材に対しても、食中毒事故や食品表示偽造問題等、食の安心・信頼を問われる状況にある。

④ 食に関する知識・技術

適切な食品の選択や食事の準備のために必要な技術や知識を持つていると自覚している人の割合は、若年層ほど低い傾向にある。また、保護者のうちの2割が、子供たちの「食」に関する知識・技術が不足しているばかりでなく、「食」に対する関心や知識も不足していると感じている。食習慣や生活習慣、健康状態はそれぞれ深いつながりがあり、それらは子供たち自身の問題だけではなく、家族に共通する習慣や行動であることが多い、との指摘もある。

3 横浜市内における「食教育」の基本的な考えと「食教育」目標

それでは、学校給食を「生きた教材」として、どのような「力」を子供たちに身につけてもらうことを目標とするのか。

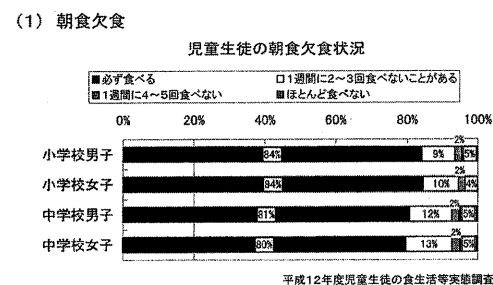
まず、本市における「食に関する指導」、つまり、学校における「食育」への取組を「食教育」と整理する。食教育の目的は、児童生徒一人ひとりが食に関する興味関心を深め、食の大切さを理解した上で自分の力で望ましい食行動を実践できるようにすることであり、食教育の目標は、学校での活動を通じて食の大切さを知り、食の自己管理ができる子供を育てること、子供一人ひとりに必要な支援を行っていくこと、子供を通じて、あるいは直接働きかけて、豊かな食体験を提供できるように家庭・地域との連携を図ることである。

学校の役割には、食に関する知識を教えるだけでなく、実践できる力を養えるよう支援することも含まれるから、学校や地域の特色を生かしながら、学校の教育目標や健康教育活動に合わせた展開を図っていくことが望まれる。

4 現在の横浜市の学校給食

現在、横浜市内の小学校、盲・ろう・養護学校363校で学校給食を実施している。

図2 孤食と欠食



(2) 孤食の状況

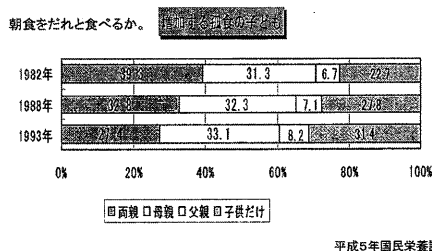
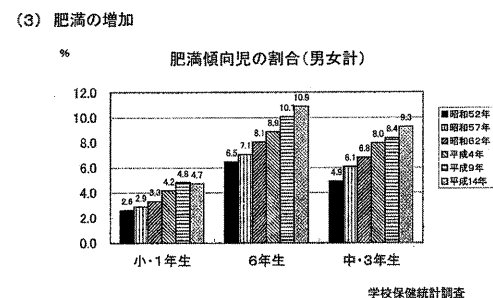
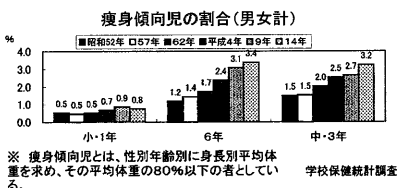


図3 肥満児童と瘦身児童



(4) 瘦身傾向



実施にあたっては、各校に設置された給食室で調理を行う自校調理方式をとっており、一日で提供される食数は、約19万食に上る。学校給食は、

献立作成、食材の調達、調理、給食室から各教室までの運搬、各教室での配膳、食事、下膳、洗浄、食器等の保管という流れで運営されている。

全市共通の基準献立は、給食実施校長、教諭、栄養職員、調理員で構成される献立作成委員会が検討され、市教育委員会会で決定する。また、基準献立の他、学校行事や地域特性が生かせるよう、学校独自献立も併用している。

食材の調達は、基準献立に基づき（財）横浜市学校給食会が共同購入し、食材の抜き取り検査や納入業者の監視等の品質管理を行っている。地産地消の観点から、共同購入においても小松菜、キャベツ、大根については市内産野菜を優先納入しているが、生産量の少ない地場産野菜などを使用する場合は、学校独自に食材を購入する方式で対応している。

給食実施校全校の中には栄養職員が未配置の学校もある。そこで、栄養職員の未配置校においても学校給食の充実が図られるよう、1週間に1回近隣小学校からの派遣制度を設け衛生管理や学校独自献立の運営が可能ないようにしている。さらに、栄養職員が学校の教育活動全体を通じて食教育に関する指導を行い、直接学習の支援ができるよう、非常勤講師制度の活用も行ってはいる。

5 望ましい学校給食の姿

学校給食が学校生活の中で友達や先生と食べる楽しさ、おいしい食事をとる喜び、新たな味覚と出会う驚きなどを体験できる場であり、「生きる力」を育成していく場となっていくよう、望ましい学校給食の姿を7項目に整理した。

- ① 子供の成長にふさわしい献立をもった給食・栄養所要量を確保し、楽しみや期待が持て、「食」に関連する様々な側面を学ぶことができる「生きた教材」であること。
- ② 食文化への関心を高めることのできる給食・日本の食文化を理解し、世界の食文化に興味関心を広げていく契機となる取組がされていること。
- ③ 旬を意識した新鮮で豊かな食材で作られる給食・旬の食材を通じて季節感を感じ、自然の営みと健康、豊かな食文化などを有機的に関係づけられること。
- ④ 安心安全な食材で調理された給食・安全監視体制の下、安心な食材が確実に調達される、学校はそれを調理するという仕組みであること。
- ⑤ 食教育の実践の場となる給食・意図的で適切な支援に

より、子供たちが食の自己管理能力を身に付けていく実践の場となること。

- ⑥ アレルギーや健康の状況に対応できる給食・保護者と給食運営に関わる学校関係者が連携を図り、個別の対応について十分な共通の理解が図られていること。
- ⑦ 十分な食事時間が確保された給食・楽しく心豊かな会食を通じた社会性の涵養が図られるよう、ゆとりある食事時間が確保されていること。

6 望ましい学校給食を支えるために

これら時代にふさわしい学校給食の姿と同時に、どのような手法を持ってこれからの学校給食を運営していくのか、という考え方も整理しておくてはならない。

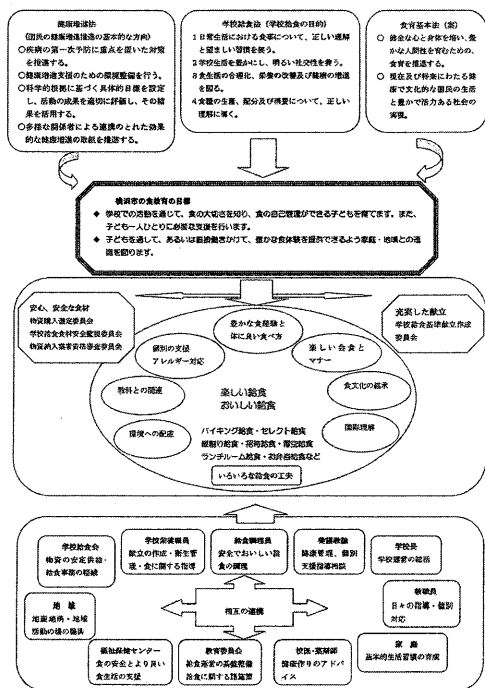
ここで再確認しておきたいことは、学校給食は学校教育活動の一環として行われているということだ。例えば、旬の食材や季節の行事、伝統食の豊かさに気付くことをねらった献立が提供されている。体の健康、社会性の涵養といった教科等指導とも結びついている。「食」をめぐるこれらの要素は家庭教育と学

校教育とで共有する部分であり、それがあまりにも大きく、その内容が直接的に子供や家庭に働きかけるため、学校教育が家庭教育や子育て支援サービスの一部を担っているように見えやすい。

学校給食は学校教育の範疇である。同時に、その提供方法には行政運営に求められる合理性、効率性、柔軟性や質の向上も求められている。この両方の観点を視野に入れ提供のあり方を見直す必要がある。

① これからの献立のあり方
献立の作成は、「生きた教材」のねらいと活用方法を十分反映させなければならず、設置者が責任を持って実施すべきである。また、全市一律

図4 望ましい学校給食の姿



宮谷小学校給食風景



の給食費で一定水準を確保していく必要があること、献立作成や食材調達の側面での効率性・合理性を確保していくことを考えれば、基準献立を基本とすることが望ましい。加えて、食教育をより豊かに展開させていくために、各学校の特色を活かした教育活動

や食材の活用などを献立に反映できるよう、学校独自献立の併用を活用したい。

②食材の調達

安定的で確実な食材調達システムが学校給食の円滑な運営を支えている。このシステムには、安心・安全・良質な食材を、明確な方法によって適正な価格をもって確実に調達することが強く求められている。さらに、学校給食を「生きた教材」として活用していくに際してのニーズ対応、食材の発注・精算等の簡便化・迅速化による学校側の事務処理負担の軽減も必要となる。

これらの機能要件を満たすため、全市分を集約し調達する組織による共同購入方式ととり、体系的な食材安全監視体制の構築、独自製品の製造など良質低廉な給食物資の確保、事務の集約化によるシェアードサービスメリットを実現していく。さらに、共同購入を担う組織には、食材の安全性を発注者である学校の視点に立ち保護者からの信頼を得られるチェック体制がとられ、地場産野菜の優先納入などの学校給食に求められる基本的要件が担保されていない

ればならない。このため、利潤追求を前提とする運営形態ではなく、食材調達に関する組織スキルの安定性や継続性が保証され、公正なチェック機能が発揮できる公益的な組織形態により運営されること がふさわしい。

③給食調理

望ましい学校給食を支えるためには、学校ごとにきめ細やかな調理や衛生管理が可能で、配食時間を短くできる自校調理方式が適切である。

現在、様々な雇用形態の職員を活用することで効率性の高い給食運営が行われているが、調理技術や衛生管理等のスキルアップをどのように確保していくかが課題である。

調理業務の民間委託については、平成15年9月から2校で試行を開始し、平行して検証委員会による検証を進めた。検証作業のポイントは教育活動の一環としての学校給食調理業務に民間企業が適切に対応できるかというものである。

検証からは、安全で確実な業務の履行、運搬によるゆとりある給食の実現、学校ニーズに応じた献立内容の充実など、より豊かな給食に向けた

取組が委託業務の中で可能であることが確認された。

あわせて、教育委員会事務局でコスト面の分析を進めたところ、直接雇用と委託経費の予算額の差は大きいものの、ABC分析による1食当たり経費では大差がなく、626食以上の調理においてコストメリットがでるという結果になった。

給食調理業務には、各学校の特色を活かした学校独自献立や、個別対応が必要なアレルギー食などを的確に実施できる柔軟性も求められている。各学校の食数により人員配置が固定されてしまう方式であると、行事食、選択制メニューやアレルギー食対応など、個別状況への対応が限定的にならざるを得ない面もでてくる。民間委託は、調理業務の改善・向上のためにも利点の多い方式といえ、調理業務の実施の多様化により学校給食の一層の充実が図られることから、調理業務の民間委託を推進するメリットは大きい。

④給食関連施設

床をぬらさないドライシステム方式による衛生管理の向上、様々な調理法に対応できる調理器具の設置、ランチル

ームなど食を楽しむ施設の整備など、学校給食を支える環境整備を進めていくことが望まれる。

また、出来立てのおいしい給食を子供たちに提供できるように、給食室から各教室までの運搬や配膳施設にも配慮する必要がある。

⑤食教育の推進

提供される「生きた教材」を十二分に活用していくためには、学校管理職がリーダーシップを発揮し、学校全体で食教育の必要性を理解し、相互に連携・協力して食教育に取り組んでいくことが求められる。食の専門知識を有した栄養職員が食に関わる活動をコーディネートし、授業時間を利用して直接子供たちへの「食」の指導に関わることで、より効果的な食教育を展開していくことができよう。

また、子供たちの学びを実際の生活で具現化できるよう学校・家庭・地域との連携づくりや、幼稚園、保育園、中学校等との小学校の枠を超えた食教育の展開も視野に入れていくことも期待されている。

△村上佳江「教育委員会事務局健康教育課給食係長」▽

参考
横浜市望ましい学校給食のあり方検討委員会
http://www.city.yokohama.jp/me/kyoiku/shin_gikai/kyushoku/