

題目 学校給食の現状と給食に関連した取り組み

指導教官 山口健二

発表者 小寺啓之

題目設定の理由

学校給食は現在、多くの小中学校で実施されており、学校給食を普及するという当初の目的は達成されつつある。しかし、財政難から学校給食のコストを見直す市町村が出てきており、コスト削減に伴う質の低下や、安全性などが問題になっているところもある。このような自治体は今後増えてくるものと予想され、学校給食の目的を達成するための給食のあり方について考える必要がある。また、昼の忙しい学校給食の時間だけでは、学校給食法に求められているような給食の教育的な指導というのは難しい。そのため、給食の時間以外での取り組みも求められる。

そこで、学校給食の現状とその問題点を把握するとともに、給食を活用した学校作りの可能性について探りたいと考え、本題目を設定した。

論文構成

はじめに	(2) センター方式と自校方式
第1章 学校給食の歴史と実状	(3) 給食と弁当
第1節 学校給食の歴史	第3章 学校給食に関連した取り組み
第2節 学校給食の目的	第1節 地産地消の取り組み
第3節 学校給食の普及率	(1) 高知県南国市の例
第4節 学校給食の運営体制	(2) 完全米飯給食
第5節 学校給食と食事との違い	第2節 弁当の日の取り組み
第2章 学校給食の達成点と課題	第3節 給食を残さない指導
第1節 学校給食の達成点	第4節 学校栄養職員との協力体制
第2節 学校給食のコスト問題	おわりに
(1) 直営と民間委託 岡山市の取り組みを中心に	

論文の内容

第1章 学校給食の歴史と実状

本章では、学校給食が作られてきた経緯と、学校給食の実状を明らかにすることを目的とした。まずは、学校給食法成立までの学校給食の歴史的経緯と、現在の学校給食法について調べた。その結果、貧困児童救済のために学校給食制度が広まってきたことや、学校給食の経費は学校の設置者が負担することがわかった。次に、学校給食の実施状況を調べた。現在は小学校で見ると97.6%という高い普及率であることが明らかになり、学校給食が全国的に実施されていることを確認した。学校給食の運営体制については、共同調理場方式と単独校調理場方式があり、コスト問題から調理員の民間委託も計画されている自治体がある。最後に、学校給食と一般的な食事との違いを取り上げ、メニューを選べないこと、栄養バランスを第一に考えていること、給食の時間は少ないことなど教師が意識しておくべきことを考察した。

第2章 学校給食の達成点と課題

本章では、戦後から現在までの学校給食が達成してきた点と、問題となっている点を明らかにし、問題解決の方法として取り組まれていることについて考察した。まず、学校給食の達成点としては、普及率の上昇と、特に戦後の栄養不足の時代に貧困児童への栄養供給ができてきたことであった。

次に、学校給食の課題について調べた。第1に、現在大きな問題となっている、学校給食にかかるコスト問題についてである。財政難の各自治体では給食のコスト負担が問題となっている。その例として岡山市の取り組みを取り上げた。直営で実施されている学校給食は、平成9年度では一食当たり710円のコストがかかっており、そのうち人件費が364円となっていた。この人件費を削減しようと、岡山市では給食の調理員の民間委託を段階的に実施している。民間委託の結果、コストが削減されるだけでなく、食べ残しの減少が見られる、給食時間の変化への対応や学校行事への参加

など学校関係者にも喜ばれている、直営校が自校炊飯や学童保育への給食提供を実施し始めよい競争関係が生じてきている、などの効果もあがっている。地方自治体の合併も広がっている現在において、学校も経費削減を迫られている。学校給食に限らず、このようなコスト問題は学校現場でも意識しなければならない時代になってきている。第2に、センター方式と自校方式の違いについてである。センター方式のほうが経費は安くつくといわれるが、センターならではの教育的効果は少なく、教育としての給食であるならば自校方式をとるべきである。第3に給食と弁当との比較についてである。学校給食の役割は終わったとして、埼玉県庄和町では給食の廃止も取り上げられたが、住民運動により給食の継続が決まった。経費だけで考えれば弁当の方が安い、いまだに給食への要望は強い。

第3章 学校給食に関連した取り組み

本章では、学校給食を教育活動として考え、教育的効果をあげるために有効となる学校での取り組みを考察した。

第1節では、地産地消に取り組む高知県南国市の例を取り上げた。同市では、週五回の給食を全て米飯にし、地元の棚田で作られた米を小学校で自校炊飯している。副食も地元の食材を多用し、冬場では8割、夏場でも3割、年平均でも金額にして5割以上の野菜を市内産でまかなっている。生産者の名前を給食の時間に児童に伝えることで、地産地消を意識させることもできている。このような米飯を中心とした学校給食を広めようとする取り組みは各地で見られる。

第2節では、香川県綾南町滝宮小学校の弁当の日の取り組みを取り上げた。弁当を作るのは子どもであり、保護者は手伝わないこと、献立、食材の購入調理、盛りつけのすべてを子どもたちの手ですること、などを決めた。この実践で、給食でしか出せないメニューがあることや、食事を作る大変さを学び取ることができる。

第3節では、給食を残さない指導について考察した。献立は栄養バランスを第一に考えている、残食がでると経費の無駄が生じる、という考えから、給食の時間に教師ができる取り組みとして、給食を残さず食べられるような指導を考察し、インターンでお世話になっている小学校で週2回実践した。実践当初は食べきれなかったり、おしゃべりに夢中で残してしまったりする児童が数名おり、つぎきれなかった食管の中身や、ご飯をそのまま返してしまうこともあった。給食を食べる前につぎわけることと、残しがちな児童へ声かけをすることにより、給食の残食を減らすことができた。

第4節では、学校栄養職員との協力体制づくりについて調べた。教師は栄養の専門家ではなく、栄養、健康面での指導には限界がある。学校での栄養教育の中心は学校栄養職員が担うべきである。学校栄養職員は、学校給食の献立作りや管理はもちろんのこと、食事に関する授業にTTで参加することも実践されている。その中でも「食の出前授業」という実践を取り上げた。これは学校栄養士が事前に授業をCDで教材化しておき、学校に授業カリキュラム一覧とアンケートを送付し、年間スケジュールや授業内容を計画しておくものである。給食の時間だけでは食指導は不十分であり、食事を意識化するためにも、また給食の教育的効果を生かすためにも、食事に関する授業は必要である。

今後、栄養の専門家としての学校栄養職員であるというだけでなく、教育に関する資質も併せ持つ学校栄養教諭への発展も期待されている。アレルギー児や肥満児への対応、家庭との連携など、さらなる指導力が求められている。

今後の課題

本論文では、学校給食のコスト問題として岡山市の給食の例を取り上げ、民間委託によってコスト削減にとどまらない望ましい効果が生じていると考察している。しかし、次第に業者によりコストがつけられていった自治体もあり、岡山市でも長期的に見て好ましい民間委託が継続できるかまでは調べられなかった。このようなコストに関する議論は、今後の学校でも学校給食に限らず進められることが予測される。子どものためにはどの部分を削ってはいけないのかを確認し、より現実的なコストにおさえていくことが学校ごとに求められていくであろう。

また、高知県南国市の取り組みのような栄養士の活動を見て、給食の新たな発展の可能性を感じた。地産地消というものが言葉だけでなく実感することができる。しかし、教師が食材を仕入れたり、調理したりはできず、給食の時間に担任としてできる取り組みは少ないことがわかった。今後、食教育の中心となる栄養職員や栄養教諭とどのようなかわりを作っていくべきなのか、教師は何をしていくべきなのかを考えていく必要がある。

主要参考文献

渡辺孝男・桂田しづえ「食教育における学校給食の有り方に関する研究」『宮城教育大学紀要』第37巻、2002年
竹下和男『弁当の日がやってきた』、自然食通信社、2003年
幕内秀夫・鈴木公子・清水修『給食のちから』風濤社、2004年
小田静枝『学校給食の実際と理論』家政教育社、1948年