

デリバリー弁当問題はなぜ起きたのか？

株式会社オフィス田中 代表取締役 田中 延子



最近、弁当方式のデリバリー給食を実施している中学校において、「食べる時間が短い」「まずい」「残菜が多い」「異物混入が多い」等、マスコミの話題にのぼり、弁当業者のみが非難され、代わりの業者が決まらないなどが問題になっています。なぜ、このようなことが起きたのでしょうか？報道では明らかにされなかった問題点などについて、解説してみたいと思います。

1. なぜ、学校給食未実施の中学校があるのか

学校給食の実施は、学校給食法（以下 法）において、設置者（市町村長等）の判断に任せられています。このため、文部科学省の学校給食実施状況等調査では、表1のとおり、小学校では実施率がほぼ100%ですが、中学校では88.1%となっています。

表1 学校給食実施状況調査（平成27年5月1日現在）

区分	実施率(%,学校比)			
	完全給食	補食給食	ミルク給食	計
小学校	98.5	0.3	0.3	99.1 (20,146校)
中学校	82.6	0.4	5.2	88.1 (9,184校)
特別支援学校	88.0	0.2	1.3	89.5 (994校)
夜間定時制 高等学校	59.1	18.1	0.3	77.5 (445校)

昭和29年法制定時の学校給食の対象は小学生のみでしたが、2年後（昭和31年）に中学生が加えられました。そのため、中学校給食の必要性に関し見解が分かれ、早期に実施した自治体と実施しなかったところが生じました。

2. なぜ、近年、中学校給食の実施率が向上しているのか

表2は平成18年において実施率の低かった府

県ですが、平成27年には神奈川県を除き実施率が向上しています。

その理由は、平成17年以降に食育基本法の制定、栄養教諭制度の実施、学校給食法の改正等、食育の推進に関する法律や制度が充実し、食育推進のために、学校給食が重要な役割を担っていることが示されたからです。

そのような中、学校給食を実施していない学校では食育のツールが無いために、食育の推進が難しいのではないかと懸念され、文部科学省においては、中学校給食の実施率向上に取り組んできています。さらに、平成28年度から32年度までを期間とする第3次食育推進基本計画においては、次のとおり、中学校給食の実施率の向上が記述され、数値目標が定められています。

中学校における学校給食の実施率を上げる

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力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について、平成26年度に87.5%となっている割合を、平成32年度までに90%以上とすることを目指す。

第3次食育推進基本計画

また、自治体においても、保護者等の給食実施

に関する要望が高まり、首長選挙の公約に掲げられることが散見されます。

3. 学校給食を始めるに当たり 整備すること

学校給食を始めるためには、次のような条件整備が必要となります。

①学校や教職員の理解

学校の食育は、毎日の給食の時間に給食を教材として活用し行われます。このため、家庭の弁当ですと15分で食べられるかもしれません。しかし、学校給食の場合は、準備、会食、後片付けの時間と担任教諭の指導時間が必要なことから、最低40分程度の時間を確保する必要があります。一部の教員には、教育課程の変更や給食指導を行うことへの反対もあり、理解が得られない市町村があると聞いています。学校給食の意義や役割について理解が得られるよう粘り強い説明が大切です。

②調理施設の建築や人件費等の経費

共同調理場や単独調理場の施設設備を整備する場合は、国の補助金を活用しても、総額の80～90%程度の予算は確保しなければなりません。また、保護者が負担する給食費は食材費のみで、人件費、光熱水費、消耗品費等の運営費は市町村の負担になります。

4. デリバリー弁当給食の問題点について

上述した条件から市町村や学校の負担が少ない方法として採用されるのが、デリバリーの弁当方式です（デリバリーでもクラスごとに食缶で運ぶ方式は、準備や後片付け、給食指導が必要）。これは簡便ですが、次のような問題があります。

①弁当の温度

温かい料理と冷たい料理と一緒に弁当に詰めると、細菌の繁殖が加速するため冷やす必要があります。本来、温かく食べる料理が冷えて提供されるのですから、生徒が「まずい」と感じるのも頷けます。

②献立作成

デリバリー方式は市町村の給食施設が無く、都道府県が費用を負担する栄養教諭・学校栄養職員は配置されません。よって市町村は、献立作成のため栄養士を雇用しなければなりません。冷めてもおいしい献立を作成するには、経験豊富で高度な力量を持つ栄養士の確保が必要ですが、人件費抑制のためパートや期限付きで雇用した場合、献立に問題が生じることがあります。

③異物混入の問題

食缶方式と比較して、弁当箱に数種類の料理を詰めるため、携わる調理員数が増えることや、蓋を開けている時間が長くなり、髪の毛や虫などの異物混入の確率が高まると考えられます。

④食育や給食指導の問題

学校給食においては、栄養教諭等や担任教諭が、生産者や調理してくださった方々に感謝して残さず食べることや、成長のためには栄養バランスを考えて偏りなく食べることなどを指導します。一方、指導が行われない学校では、生徒が空腹感や嗜好のみで判断し、多くの食べ残しが生ずることが考えられます。

5. おわりに

これまで、デリバリー弁当給食による失敗から、方針を転換した市町村は少なからずあります。新たに学校給食の実施を検討する自治体は、同じ轍を踏まないよう慎重に進めるべきです。検討の結果、デリバリーを採用せざるを得ない場合は、せめて食缶方式（栄養教諭等は配置されませんが）とともに、給食時間を確保し、食育に資する学校給食を実施していただきたいと思います。

また、今回の報道では、異物混入等、弁当業者のみに非があるように報道されました。しかし、調理従事者は、委託、直営にかかわらず、児童生徒に喜ばれる給食づくりに日々励んでいると思います。給食実施者（市町村）は、その方々の思いを無駄にしないよう、児童生徒のためになる給食運営を行ってくださいと願っています。

田中 延子氏のプロフィール

株式会社オフィス田中 代表取締役。元文部科学省 学校給食調査官。京都府立大学京都和食文化研究センター 客員教授などを歴任、北海道出身。現在、学校給食、食育に関連する講演・研修会活動を中心に、栄養教諭を目指す学生の指導、日本の学校給食制度を海外に紹介する活動を展開している。