

学校給食の未来 「問題点と提言」

株式会社オフィス田中 代表取締役 田中 延子



思春期の栄養摂取及び食に関する知識は、人の一生を決定づけると言っても過言ではなく、学校給食は食の力で児童生徒の未来を明るく、幸福にする制度です。このような観点から、日本の学校給食制度は世界で最も優れた制度として注目されています。

その特徴としては、①学校給食法に基づき実施され、教育に明確に位置付けられること②食の専門家である栄養教諭が配置されていること③学校における食に関する指導の教材として活用が図られていること④給食の内容は全国一定レベルが保たれていること⑤家庭で不足しがちな栄養素を補っていること——が挙げられます。

日本とよく似た給食制度を持っているのが韓国です。韓国は、日本に遅れること27年後の1981年に学校給食法を制定しました。韓国は日本を参考に、より優れた制度の構築を目指し、様々な施策を展開しています。

日本で栄養教諭制度が検討中という情報をキャッチすると、即座に法改正を行い、2003年に栄養教師制度を創設、2006年3月から、配置を始めました(日本は2004年に制度を創設し、2005年4月から配置開始)。この他、「教育費を圧迫する」と賛否両論があるものの、給食費の無償化も

進めています。この様に日本の学校給食もうかうかしていると韓国に抜かれてしまいかねない状況になっています。

名実ともに世界に冠たる学校給食にするために、どこに問題があり、どのように改善したら良いのかを述べたいと思います。



韓国の学校給食の配膳(ソウル市)

8 冷凍食品情報 2017年12月 第510号

1. 学校給食法が奨励法であることの問題点

1) 学校給食実施率

学校給食の根拠法である学校給食法において、学校給食の実施が設置者（市町村等）の努力規定になっており（第四条）、学校給食を実施していない自治体において様々な問題が生じていることは、前号（11月号）で記述したとおりです。

(義務教育諸学校の設置者の任務)

第四条 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。

(国及び地方公共団体の任務)

第五条 国及び地方公共団体は、学校給食の普及と健全な発達を図るために努めなければならない。

学校給食法

格差が拡大し、子どもたちの7人に1人が貧困と言われている昨今、これらの児童生徒にとって学校給食は1日のうちで栄養管理された唯一の食事となる可能性があります。また、夏・冬休みなどを終え、痩せて登校してくる子どもが少なからずいるという学校関係者の話も耳にします。食育に加え、栄養補給の観点からも、完全給食の実施は喫緊の課題です。

2) 栄養教諭の配置

第三十七条 小学校には、校長、教頭、教諭、養護教諭及び事務職員を置かなければならない。

② 小学校には、前項に規定するもののほか、副校長、主幹教諭、指導教諭、栄養教諭その他必要な職員を置くことができる。

学校教育法

学校給食の実施が義務ではないために、学校教育法において栄養教諭は学校に「置かなければならぬ職員」ではなく、「置くことのできる職員」と規定されています。

栄養教諭の配置は、学校給食の実施と同様、設置者の判断に委ねられており、表のとおり、都道府県によって著しい格差が生じています。

表. 栄養教諭の配置率

順位	配置率の高い道府県		配置率の低い都県	
	都道府県名	率(%)	都道府県名	率(%)
1	鹿児島県	97.8	東京都	6.1
2	島根県	92.1	福島県	21.2
3	兵庫県	91.1	沖縄県	23.9
4	北海道	84.8	大分県	24.2
5	京都府	82.1	神奈川県	26.1

※栄養教諭と学校栄養職員総数に対する栄養教諭数の比率
(全国平均は50.4% : 平成28年5月1日現在、文部科学省)

食育を推進するためには人数が必要ですが現状では配置数が少なく、これが食育の成果が面として現れにくい要因と考えられます。少子高齢化が進行する社会で健康な国民を育むために、食育と栄養管理の場である学校給食は完全給食を義務とし、食育の要となる栄養教諭は少なくとも学校給食調理施設（校）には、必置とすべきです。このため学校給食法の第四条を「学校給食を実施されるよう努めなければならない」から「学校給食を実施しなければならない」と改正する必要があります。

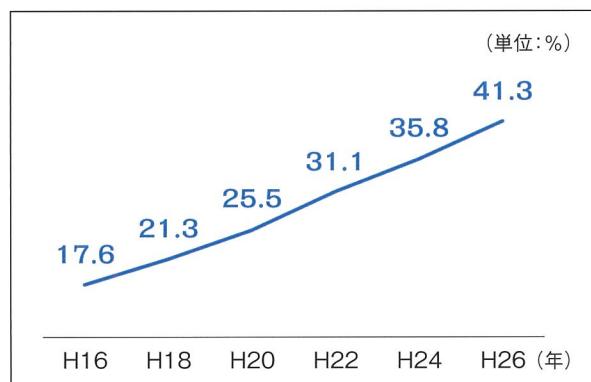
2. 調理委託が進んだことによる問題点

学校給食調理の委託化は、図のとおり急激に進んでおり、この傾向は益々加速すると考えられます。委託を否定するものではありませんが、直営の場合は栄養教諭・学校栄養職員（以下 栄養教諭等）が調理に参画し、調理従事者と話し合い、時には指導されながら、給食管理に関するスキルを向上させていきます。しかし委託の場合は、栄養教諭等の調理に携わる機会が減少し、給食管理

に関するスキルが育たないことが懸念されます。

献立を作る人、調理する人と役割分担され、栄養教諭等は調理室に入れない（入らない）という風潮が広がると、意図した給食が出来上がったかどうかの確認がないまま提供され、児童生徒が不利益を被ることになります。調理従事者にとっても、栄養教諭等の調理に関する理解が不足すると、無理な指示が行われることにつながり人間関係がぎくしゃくしてしまいます。

図. 学校給食調理委託の推移



栄養教諭等も他の職種と同じ、職についてから経験を重ね、専門性を身につけていきます。直営・委託の壁を越え、栄養教諭等及び調理従事者がともに学び、信頼しあう環境作りが極めて重要です。

栄養教諭等と調理従事者がそれぞれの専門性を高め、意見を述べ合い、尊重することでより良い給食づくりができると考えます。

3. おわりに

私はかつて2万4,000食を調理する学校給食共同調理場の学校栄養職員でした。これだけ大きいと、冷凍食品の使用は不可欠で、私にとってメーカーの担当者は大切な仲間であり、ずいぶんお世話になりました。

子どもの健康と未来をつくる美味しい給食は、食材を納入して下さる方々の協力なしでは、できません。これからも「チーム学校給食」で、美味しい冷凍食品の開発と学校給食の応援をお願いいたします。

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。