

資料

学校給食の歴史と今後の課題

History of School Meals and Future Issues

清水 陽子

Yoko SHIMIZU

函館短期大学

Hakodate junior college

要旨

本報告は、日本の学校給食における歴史を概観し、函館の学校給食が時代とともにその役割を果たしながら発展してきた経緯をまとめ、今後の学校給食と食育を展望したものである。戦後から食育基本法制定前および制定後から現在までの学校給食に分類し整理した。その結果、学校給食において運営方法や給食対象者および使用食材数は、その時代の食料事情や食に対する意識に大きく影響を受けることが確認できた。また、現在の学校給食内容は充実しているが、より個別対応が求められ複雑化していることがわかった。今後、学校給食と食育については、学校・家庭・地域といった場面のみでの捉えではなく、社会全体、国外と幅広い視点で捉えながら食環境を整備していく必要がある。

キーワード：学校給食、食育、第4次食育推進基本計画、地場産物、食物アレルギー

1. はじめに

学校給食は、児童生徒に栄養のバランスのとれた食事を提供することにより、心身の健全な発達を促すことをねらいとして行われる教育活動である。日本の学校給食は、明治時代の開始当初に比べると、内容、目的ともに大きな変化を遂げ、時代背景に応じながらその役割を果たしてきた。当初の給食は、不足した栄養素などを補うことが主たる目的とされていたが、平成20年の学校給食法の改正に伴い、食育の重要な教材としての役割も担うようになった。今日、学校給食の食事内容は、地場産物を活用して、地域の郷土食や行事食を提供するなど、地域の文化や伝統に対する理解と関心を深めることで教育効果を上げる教材としての役割を担っている。

函館市における学校給食は、昭和21年に開始され、全国的動向を反映して変遷してきた。現在は、平成25年に策定された「函館市学校給食方針」に基づき、子どもたちに、食に関する自己管

理能力の育成を図るべく食に関する指導体制、指導内容をより一層充実していくことを目的としている。

2021（令和3）年度にキャンパス・コンソーシアム函館（CCH）が主催する合同公開講座「函館学」において「函館の学校給食の歴史～語り合おう給食のこれからを～」のテーマで講演する機会を得た。

本報告では、この内容を中心に日本の学校給食における歴史を概観し、函館の学校給食が時代とともに、その役割を果たしながら発展してきた経緯をまとめ、今後の学校給食と食育を展望したものである。

2. 日本の学校給食の歴史¹⁻³⁾

学校給食は山形県鶴岡町の大督寺内にあった忠愛小学校が1889（明治22年）に開始したとされている。その目的は、貧困家庭の欠食児童救済

であり仏教僧の托鉢によるもので、献立は白米の握飯 2 つに青菜漬と塩魚の干物であった。1918 (大正 7) 年には、学校給食を組織的に実施するところが現れた。学校給食は体位の向上について成果はあったが、明治期の学校給食は貧困児童救済が目的であったことから、住民の食に対する意識が学校給食の進展を妨げる一面があった。1929 (昭和 4) 年、世界恐慌の影響による貧困で、欠食児童が全国的に増加し社会問題となった。文部省は訓令第 18 号「学校給食臨時施設法」を通過し、貧困児童救済のため初めて国庫補助を行った。また、学校給食の実施が貧困対策として行われるような印象を与えないよう周到に注意をするよう通知が出された。しかしながら、期待通りにことは進まず、1940 (昭和 15) 年、文部省訓令「学校給食奨励規程」が通達され、給食を必要とする児童の選定基準が幅広くなり、栄養不良児・身体虚弱児に対する保健的な意味合いも追加された。1941 (昭和 16) 年、戦争の深刻化とともに、食糧は慢性的に不足し、児童生徒の体位は急速に低下していく。1945 (昭和 20) 年、戦争が終結したが、敗戦後は食糧事情が極度に悪化し、児童生徒の発育状況も悪化を続けていた。このような状況の中、1946 (昭和 21) 年に米国のアジア救済公認団体ララからの物資寄贈の申し出があった。ララ物資によって学校給食再開の目途がつき、戦後の学校給食の方針として、文部、厚生、農林三省次官通達「学校給食実施の普及奨励について」が示された。これにより、貧困児童、虚弱児童だけでなく、国民学校の全児童(教員を含む)を対象として給食を提供することが定められた。1946 (昭和 21) 年には、東京・神奈川・千葉の三都県の小学生 25 万人を対象に、続いて都市部の小学校児童約 300 万人を対象に、児童の栄養状態を改善するため、パンや脱脂粉乳など海外から援助された物資による給食が週 2 回以上実施された。1949 (昭和 24) 年からは、ユニセフから無償の脱脂粉乳の寄贈を受け、ユニセフ給食が行われた。

1950 (昭和 25) 年からは、八大都市の小学校児童 135 万人に対し、それまでの脱脂粉乳のみの副食ではなく、米国からの寄贈小麦から作ったパンによる完全給食が実施された(米国の占領地域救済政府資金であるガリオア資金による)。1951 (昭和 26) 年、この資金援助が終了したため学校給食は存続の危機に陥る。その後、学校給食の保護者負担が引き上げられ、学校給食の打ち切りも生じた地域もあったが、1954 (昭和 29) 年に「学校給食法」が制定されたことで、日本における学校給食の普及充実が図られた。

3. 函館市の学校給食の歴史^{3,4)}

(1) 戦後からの食育基本法制定前まで

1927 (昭和 2) 年に始まった金融恐慌による不況で、函館市においても失業者が増大し、欠食児童が現れる深刻な事態であった。函館市の学校給食は、昭和 21 年 11 月、幸小学校(現:弥生小学校)、12 月、高盛小学校(現:大森小学校)、千代々岳小学校(現:大森小学校)で開始された。いずれも放出物資による給食開始、輸入ミルク(脱脂粉乳)によるミルク補食給食の開始であった。昭和 22 年から給食を開始する小学校が増えていき、昭和 23 年には温食も数校で実施された。昭和 37 年から 39 年にかけてパン、ミルク、おかずの 3 種類がそろった週 5 回の完全給食に切り替わっていった。昭和 39 年には、市内のほとんどの小学校が完全給食になり、中学校においてもこの頃から学校給食を始めるところが出てきた。昭和 41 年には、市内のすべての中学校が、完全給食で実施できるように準備が進められた。また、この年、函館市学校給食会が設立され、市内小中学校の給食用材料物資購入を各調理場に代わり、一括しての協同購入が開始された。昭和 45 年には、小学校のミルク(脱脂粉乳)が全面的に牛乳に切り替えられ(週 5 回)、昭和 54 年には、米飯給食が週 1 回実施されるなど今日の学校給食の基礎が整備された。現在、米飯は保温容器で配送

され学級で茶碗に盛り付けをするが、当初は弁当箱での盛り付けであった（平成元年 週 2 回、平成 12 年 週 3 回）。昭和 63 年には全市一斉献立が廃止され、翌年、市内小中学校を 6 つに分け、同じブロックの学校が同じ献立の給食を食べるブロック献立が実施された。学校給食の調理については、函館市の場合、原則として単独方式で実施してきたが、給食調理室を持たない中学校の給食開始や同様の一部小学校に対応するため、調理室を持つ学校で調理して配送する親子共同調理方式を使用してきた。平成 16 年からは、調理業務の民間委託が開始され（亀田小、戸倉中、桔梗中の 3 校）、時代と社会の動きに対応して学校給食の改善が図られた。

(2) 新川小学校（昭和 10 年）と日吉ヶ丘小学校の学校給食（平成 11 年）の比較

昭和初期からの学校給食の充実についてみてきたが、ここでは昭和初期の当初、学校給食はどのように運営していたのか、何を食していたのかについて村元が報告した「函館の学校給食事始」⁵⁾ から新川小学校の「栄養給食献立集」を参考に現在の給食内容（日吉ヶ丘小学校の給食献立）と比較を行った。新川小学校の給食運営は、給食部として学校職員 4 名（会計、食材購入、配給）、小使 6 名（調理）で構成されており、調理員は清潔な割烹着やマスクの着用、給食事故が起きた際の分析材料として保存食の実施がされるなど衛生面も配慮されていた。給食の対象者は、栄養不良、偏食癖のある児童の中から給食を希望する者とした。翌年より貧困による欠食の傾向が高い児童を加えた。内訳として給食希望者児童 110 名、欠食児童 64 名 と在籍児童 10 人に 1 人が給食対象者であった（昭和 11 年 生徒数 1,849 名）。献立の作成は、市衛生主事の指導のもとに、道衛生課発表の献立表、有珠、鹿部海浜集落のものを参考とし、季節の食材を使用するなど、日本食に不

足しやすい脂質、たんぱく質、ミネラル、ビタミンを考慮していた。新川小学校の献立集は、春夏秋冬の四季に分けて献立され、主食の記載はなく副食のみが記されている。給食の主食は米飯であり、白米に胚芽米を混入したと記録があるが、米の量や混入率の記述はない。副食の熱量やたんぱく質量は年間、季節を通してほぼ等量に摂取するように工夫はされておらず、一食ごとにまちまちである。

Table1、2 は村元がまとめた結果⁵⁾を基に著者が作成した。使用食材を赤・黄・緑の 3 つのグループに分け比較すると、牛乳、卵、肉類など赤グループの食材が少なく、全体における食材の使用数は 5~7 である。また、野菜の種類も少ないことがわかる（Table1）。一方、日吉ヶ丘小学校の給食献立は、赤・黄・緑のグループの食材を豊富に使用しており、食材使用数は 15~20 と多く洋風の傾向であることがわかる（Table2）。また、献立集には偏食矯正表も掲載されている。調査年月は 1936（昭和 11）年 12 月、児童 87 名を対象に 33 種類の食品について給食当初嫌いな食品およびその後の矯正数を調査した。給食当初嫌いな食品は、人参（64.4%）、牛乳（52.9%）、葱（43.7%）玉葱（33.3%）、卵の花（32.3%）の順であった（数値は偏食率を示す）。給食提供後、偏食率は人参（29.9%）、牛乳（27.6%）、葱（16.1%）、玉葱（14.9%）、卵の花（3.4%）と低下した。牛乳は当時、給食で飲用としてではなく、食材の一種に用いられていた。また、給食対象児童の家庭は貧困であり、牛乳を飲む、あるいは調理に使用する習慣があったとは考え難く、給食は偏食を矯正した一因と推察される。これらのことから、新川小学校の給食献立は、現在の学校給食と比較すると内容的には貧弱だが、実施体制や教育的な役割は十分に価値のあるものと読み取ることができる。

Table 1 1935年度(昭和10年)新川小学校の学校給食献立

		献立名		おもな食材	
春	最高 熱量	スチウ Ⓣ324 kcal Ⓟ 24.0 g	赤 黄 緑	牛乳、豚肉 メリケン粉、精白米、胚芽米 人参、玉ねぎ	
	平均的 熱量	煮込(醤油) Ⓣ171 kcal Ⓟ 8.2 g	赤 黄 緑	雁疑、豚肉 こんにゃく、砂糖、精白米、胚芽米 人参	
	最低 熱量	青汁 Ⓣ46 kcal Ⓟ 5.7 g	赤 黄 緑	竹輪、豆腐 精白米、胚芽米 葱	
	夏	最高 熱量	煮込(醤油) Ⓣ296 kcal Ⓟ 18.3 g	赤 黄 緑	馬鈴薯、砂糖、精白米、胚芽米 玉葱
		平均的 熱量	五色飯・お浸し Ⓣ150 kcal Ⓟ 10.1 g	赤 黄 緑	油揚、蒲鉾、海苔 精白米、胚芽米 干瓢、ホウレン草
		最低 熱量	煮付 Ⓣ45 kcal Ⓟ 5.5 g	赤 黄 緑	焼豆腐、蒲鉾 甘藍、精白米、胚芽米 人参
秋	最高 熱量	味噌汁・養老牛蒡 Ⓣ251 kcal Ⓟ 15.0 g	赤 黄 緑	若布、味噌、竹輪 砂糖、胡麻、精白米、胚芽米 牛蒡	
	平均的 熱量	胡麻和・卸(醤油) Ⓣ146 kcal Ⓟ 8.1 g	赤 黄 緑	白胡麻、砂糖、精白米、胚芽米 ホウレン草、大根(卸)	
	最低 熱量	肉飯具 Ⓣ31 kcal Ⓟ 11.4 g	赤 黄 緑	挽肉、油揚 精白米、胚芽米 人参	
冬	最高 熱量	味噌汁・昆布入煮豆 Ⓣ280 kcal Ⓟ 11.3 g	赤 黄 緑	大豆、味噌、昆布 精白米、胚芽米 白菜	
	平均的 熱量	汁(醤油、塩) Ⓣ141 kcal Ⓟ 12.4 g	赤 黄 緑	油揚、煮干 里芋、片栗粉、精白米、胚芽米 大根、人参	
	最低 熱量	豆腐八杯汁 Ⓣ22 kcal Ⓟ 3.1 g	赤 黄 緑	豆腐 片栗粉、精白米、胚芽米	

*表中のⓉ、Ⓟは、Ⓣ：エネルギー量、Ⓟ：たんぱく質量を示す。
函館の学校給食事始(村元)⁹⁾の結果を基に作成。

Table 2 1999年度（平成11年）日吉ヶ丘小学校の学校給食献立

	献立名		おもな食材	
5/10（月）	ツイストパン、牛乳 野菜スープ カニかまぼこフライ 塩もみ野菜	赤	卵、牛乳、ベーコン、たち、かに	
		黄	小麦、パン粉、油	
		緑	キャベツ、きゅうり、さやえんどう、パセリ、レタス、 たまねぎ、にんじん	
5/11（火）	ご飯、牛乳 みそ汁 ポークソテー ポイルキャベツ	赤	牛乳、油揚げ、白味噌、赤味噌、わかめ、ぶた肉	
		黄	精白米、強化米、じゃがいも、砂糖、油 ゴマ	
		緑	にんにく、にんじん、玉ねぎ、りんご キャベツ、長ねぎ	
5/12（水）	スライスパン、牛乳 醤油ラーメン 中華サラダ ピーナッツバター	赤	卵、牛乳、粉乳、ほたて、豚肉、わかめ	
		黄	小麦粉、ラーメン、はるさめ、ピーナッツ、ゴマ油、砂糖	
		緑	とうもろこし、もやし、長ねぎ、玉ねぎ、しなちく、 きゅうり、にんじん、みかん	
5/13（木）	ご飯、牛乳 肉じゃが ごぼうサラダ ミニトマト	赤	牛乳、牛肉	
		黄	精白米、強化米、じゃがいも、こんにゃく、しらたき、 ゴマ、砂糖、マヨネーズ	
		緑	玉ねぎ、さやいんげん、ごぼう、にんじん、 トマト	
5/14（金）	コッペパン、牛乳 カレー豆腐 さつまいもパイ イチゴ	赤	卵、牛乳、豆腐、鶏肉	
		黄	小麦粉、でんぷん、さつまいも、油、砂糖、マーガリン	
		緑	玉ねぎ、長ネギ、しいたけ、たけのこ、さやえんどう、 イチゴ	
		低学年（6～7歳）	中学年（8～9歳）	高学年（10～11歳）
エネルギー（kcal）	590	640	720	
たんぱく質（g）	22	25	29	

函館の学校給食事始（村元）⁵⁾の結果を基に作成。

4. 現在の学校給食

函館の学校給食は、「函館市学校給食方針」⁶⁾に基づき、「給食を通じて食に関する正しい知識や選択する力」を持ち、「函館や他地域の食文化」を理解し、「継承できる子どもたちを育成する」ために①安全・安心の確保、②おいしい給食の推進、③学校給食を活用した食育の推進を3つの柱としている。

学校給食の内容として主食は市内の委託加工会社で製造し、全学校へ配送している。米飯は週に3回、パンは週に2回、月に3～4回、麺類を提供している。牛乳は北海道乳業が製造し、全学校へ配送している。副食として食材は函館市学校

給食会が調達し、各調理場で調理している。以下に学校給食方針の3つの柱に沿って述べていく。

(1) 安全・安心な給食の確保

安全・安心な給食のために食材の調達は、原産地や国で決められた不必要な添加物を含まないか確認し、全学校分を函館市学校給食会で共同購入している。放射性物質検査については、検査対象となる食材がある場合、給食実施日前に、入手できる対象食材を1品目抽出し函館市衛生試験所において検査する。基準値を超えた場合は、使用を控え、他産地産の食材に変更するなどの対応をする。また、定期的に残留農薬検査を行い、安全な食材を使用している。

衛生管理は、文部科学省の「学校給食衛生管理基準」をはじめ、道教委や市教委の衛生管理マニュアルにより調理する。定期的に調理器具等の細菌検査を行い、衛生管理を徹底している。

食物アレルギー対応は、「学校給食食物アレルギーマニュアル」に基づき、食物アレルギーのある児童生徒のそれぞれの状況に応じて対応している。平成 25 年 12 月に「函館市学校給食食物アレルギー対策マニュアル（初版）」⁷⁾を策定し、平成 26 年度から運用している。函館市の学校給食では、除去食・代替食の対応は施設や体制などの課題がある。多くの学校では、学校生活管理指導表を活用した医学的な根拠に基づき、関係教職員（校長、教頭、学級担任、養護教諭、栄養教諭等）による保護者等との個別面談を通じ、個別対応方法を決定した後、アレルギー情報を含む献立の詳細な情報を提供し、安心して給食を食べられるような体制を構築し対応することとしている。

除去食および代替食を実施している対象校は、巴中学校、青柳中学校、五稜郭中学校である。除

去食はアレルギー原因食物を除いた給食を提供する。対応内容は、特定原材料 7 品目である、えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生（ピーナッツ）である。保護者等から事前に「食物アレルギー記載予定献立表兼食物アレルギー対応連絡票」（Fig. 1）が提出され、対応が可能である場合に認める。調理過程で除去が困難な場合は、一部弁当持参とする。

代替食はアレルギー原因食物を除き、それに代わる食材を補い提供される給食を提供する。対応内容は、果物、デザート、揚げ物等の加工品である。除去食と同様、保護者等から事前に連絡票が提出され、代替の食品が調達でき、安全に配慮し実施可能な場合に対応する。主食・牛乳は対象外とし、副食のみの対応である。令和 2 年度、生活管理指導表を提出している学校数は 64 校、児童生徒数 14,636 人のうち、58 校、358 人（2.4%）、そのうち学校管理必要数は 293（2.0%）である（Table 3）。令和 3 年度における学校での対応者割合は 2.3%、令和 4 年度 2.5%と微増している。

食物アレルギー記載予定献立表 兼 食物アレルギー対応連絡票

保護者氏名 学校 保護者

児童生徒氏名 年 組 男・女

（例）りんご

(校章欄)

校長	教頭	担任	養護教諭	学年主任

年 月 分

日付	献立名	アレルギー原因食物							保護者対応内容記載欄				
		小麦	卵	乳	そば	えび	かに	落花生	学校対応	保護者対応		備考	
		除去食	代替食	食べない	完全除去	持参	持参						
記 録 欄	ごはん												
	牛乳			*									
	おでん	*	*									※おはみり できません	
	さんまかんら煮	*											
	りんご					*							

保護者氏名： 年 月 日 食物アレルギー対応について確認いたしました。 学校名 校長 印

※各メニューの成分や保護者の対応内容に記載がある場合は、随時ご連絡します。

Fig.1. 食物アレルギー記載予定献立表兼食物アレルギー対応連絡票

Table3 令和2年度食物アレルギー統計

区分	学校数	児童生徒数 (人)	該当校数	提出数 (人)	割合 (%)	学校管理 不要数 (人)	学校での 対応数 (人)	学校での 対応者割合 (%)
小学生	43	9,825	42	279	2.8	57	222	2.3
中学生	21	4,811	16	79	1.6	8	71	1.5
合計	64	14,636	58	358	2.4	65	293	2.0

函館市のホームページ⁷⁾より著者作成

Table 4に令和元年度および令和2年度に提供された巴中学校における除去食一覧を示した。対応内容は、えび10回、かに3回、卵15回、うずら卵32回と、特にうずら卵の除去が多く除去食対応の67%を占めた。アレルギー児が食べられる料理を増やすため、おでん、スープ類などにおいて途中で卵を投入あるいは盛り付け前にアレルギー児用に予め取り分ける等の工夫していることが伺えた。卵を主菜として使用する献立以外は、卵を含む料理を全て除去しても熱量、たんぱく質

量ともに基準値を満たす⁸⁾が、主菜として除去する場合、熱量およびたんぱく質の減少が有意に高い。本結果では、卵を主菜とした除去食はなかったため、たんぱく質量は概ね基準値を満たしていたが、熱量は卵の除去により50~60 kcal減少したことで基準値を満たしていない場合が多かった。また、太平燕において卵を除去する際、特定原材料であるえびの除去も合わせて行っていることからたんぱく質の減少が高く、基準値を満たしていなかった。

Table4 令和元年度および令和2年度巴中学校における除去食一覧

	回数	アレルギー原因物質			
		えび	かに	卵	うずら卵
主食	親子うどん	3		○	
	卵とじうどん	1		○	
主菜	えびといかのマヨネーズ炒め	1	○		
	おでん	1		○	
	ガタタン	1		○	
	サンラータン	1		○	
	太平燕	7	○		○
	はこだてチャウダー	1	○		
	八宝菜	5			○
	豚肉と大根の煮物	1			○
	洋風おでん	3			○
	卵スープ	5		○	
副菜	中華スープ	1	○		○
	中華スープ	1			○
	肉団子と白菜のスープ	1			○
	にらたまスープ	3		○	
	白菜スープ	2			○
	もずくスープ	2			○
	ワタンスープ	3			○
	わかめスープ	3			○
	わかめスープ	3		○	○
		49	10	3	15

*表中の○は、除去した食材を示す

Table5-1、Table5-2 に令和元年度および令和2年度に提供された巴中学校における代替食一覧を示した。主菜について魚介類や卵料理の多くは、コロッケに代替されていた（卵料理：66.7%、魚介類料理：60.0%）。デザートについて果物では、りんご、梨、柿等においてみかん、みかん缶への代替が多かった。また、嗜好品としてゼリーは、一部、果物へ代替されているか、種類の異なるゼリーに代替されていた。

代替食の対応内容は、果物、デザート、揚げも

の等の加工品に限られるため、円滑に対応するにはコロッケ等の加工品の使用が増え、揚げる調理操作が増加する。偏った調理法や食材の種類の減少は食育活動にも影響することから、食物アレルギーを有しているという理由で一律に除去食・代替食を実施するのではなく、栄養価を考慮した除去食対応や代替食を検討する必要がある。今後、除去した場合のエネルギー量等を提示するなど、家庭での食育支援が望まれる。

Table 5-1 令和元年度および令和2年度巴中学校における代替食一覧（主菜）

	代替食品															
	白花生 コロッケ	チーズ フォンデュ コロッケ	卵の花 コロッケ	十勝大豆 コロッケ	ポテト ビーフ コロッケ	黒豆 コロッケ	揚げ ギョウザ	春巻き	たら フライ	ホキ フライ	揚げ肉 しゅうまい	にら まんじゅう	蒸しにら まんじゅう	揚げにら まんじゅう	さんま 甘露煮	納豆
	厚焼き卵		1	3			1	1					1			1
卵類 (21)	お好み焼き風 卵焼き	1														
	オムレツ きのごソース				2	1										
	オムレツ ソースかけ				4				1							
	卵の和風あんかけ (オムレツ)				1		1				1					1
	きびなごフライ (オス・メス限定なし)				1					2	1		1			1
魚介類 (30)	鱈フライ				1											
	チカフライ (子持ちの場合あり)	1			1				1							
	ししゃもフライ (子持ち)				4			1	1							
	たらザンギ	1														
	さんま甘露煮				2											
	ししゃも甘露煮 (子持ち)		1		2							1		1	1	
	えびフリッター				3	1										
蒸しえびしゅうまい												1				
	2	2	1	24	2	1	2	4	2	1	1	1	3	1	3	1

Table 5-2 令和元年度および令和2年度巴中学校における代替食一覧（デザート）

	代替食品										嗜好品		その他
	みかん	梨	柿	サン フルーツ	甘夏 みかん	ブルー ン	みかん缶	パイ ン アップル缶	白桃缶	ハスカップ ゼリー	ぶどう ゼリー	いちご ジャム	
野菜 (8)	トマト	1					1						
	ミニトマト				1		5						
果物 (39)	りんご	7	1	1	3	1	13				1		
	焼きりんご						1						
	梨						1				1		
	柿	1											
	パイ ン アップル 黄桃						1		2		1		
嗜好品 (7)	パイ ン ゼリー	3								1	1		
	ももゼリー						1						
	りんごゼリー										1		
その他 (4)	ピー ナッツ											4	
	バター												
	14	1	1	3	1	1	24	1	2	1	5	4	

(2) 「おいしい給食」

おいしい給食のために、身近な地場の食材や旬の食材の積極的活用、地場産品の安定的調達のための体制強化、函館市栄養教育研究会による献立開発のための研修会等を開催している。

ここでは函館市の地産地消の状況について説明する。地場産食材の活用としては、函館産をはじめとした地場産食材の積極的な活用をしている。米は平成30年度より北斗市・七飯町産「ふっくりんこ」を週3回、パンは北海道産小麦100%を使用している。牛乳は北海道産、農産物では函館産のじゃがいも、にんじん、キャベツ、大根、長ねぎを亀田農協や市場関係者の協力により積極的に使用している。水産物は、函館産の昆布や鮭、北海道産のブリ、その他の食材は国内産を優先して利用している。令和元年度および令和2年度の巴中学校での地場産物の活用は、野菜20種類、果物3種類、魚介類3種類、藻類4種類、きのこ類1種類、豆類1種が活用されており、季節ごとの使用数は5〜17と幅はあるが種類に大きな変動はみられなかった。また、Table 6には、令和2年度の函館市の学校給食における地場産物使用率⁹⁾を示した。米および小麦粉、牛乳、鶏卵は北海道産100%であり、野菜、魚介類は函館産の使用率が高い。表には示していないが、平成28年度からの5年間を経時的に比較すると、野菜類は30%以上、魚介類は20%前後で緩やかに上昇している。函館市食育計画2020（令和2）年

度実績では、「学校給食における地場産物食材の使用割合を増やす」とした指標では、食品ごとに3分類（野菜類、魚介類、海藻類）あり、2020（令和2）年度は海藻類が21.3%減の40.9%と過去5年間でもっとも低かった。この理由として、緊急事態宣言による小中学校の一斉休校に伴い、使用を予定していた春に収穫する柔らかい函館産コンブの旬が過ぎてしまい、学校再開時には道産コンブに置き換わったためとしている。また2013（平成25）年、ユネスコ無形文化遺産に日本の「和食」が登録されたことから、函館市では平成26年6月より月1回、函館産の農水産物を使用して地産地消につなげる「和食の日」を設定し地場産物の積極的な活用を進めている。季節感のある和食献立を実施し、子どもたちに給食を通じて日本人の伝統的な食文化のすばらしさを伝え、地域の産業や歴史、文化などを学ぶ食育の機会としている。Table 7に令和元年度および令和2年度の巴中学校における「和食の日」献立を示す。その他の特別献立としては、端午の節句、七夕や十五夜、冬至、クリスマス、節分、ひな祭りなど四季に基づいた献立が多く、それ以外にも函館市独自の特別献立も提供している。具体的には、令和元年度は「入学・進級お祝い献立」「野菜献立の日」、令和2年は「豆腐の日献立」「昆布の日献立」「くじら献立」がある（Table 8）。

Table6 令和2年度 函館市の学校給食における地場産物使用率

食材区分	国産					外国産
	函館	函館近郊 北斗市/七飯町	北海道産 函館/近郊以外	道外	計	
米（米飯用）	—	—	100%	—	100%	—
小麦（パン用）	—	—	100%	—	100%	—
牛乳	—	—	100%	—	100%	—
鶏卵	—	—	100%	—	100%	—
野菜	38.7%	20.2%	22.4%	18.7%	100%	—
果物	—	17.4%	16.8%	65.8%	100%	—
魚介類/海藻類	23.7%	—	20.6%	37.0%	81.3%	18.7%

函館市のホームページ⁹⁾より著者作

Table 7 令和元年度および令和2年度 巴中学校における「和食の日」献立一覧

	4月	5月	6月	7月	8月	9月
令和元年度	黒豆さくらごはん、牛乳 とろろ昆布のみそ汁 鮭生姜焼き 大根香味和え ぶどうゼリー	ごはん、牛乳 どさんこ汁 ブリ五香焼き きんぴらごぼう	ごはん、牛乳 春採り昆布のみそ汁 ブリ照り焼き ふき炒め煮	ごはん、牛乳 呉汁 ブリのどり辛焼き ほうれん草ともやしの磯あえ	ごはん、牛乳 豚汁 ブリ薬味焼き きゅうり香味あえ	ごはん、牛乳 春採り昆布のすまし汁 鮭のせん茶揚げ 小松菜のおかかあえ
	10月	11月	12月	1月	2月	3月
	ごはん、牛乳 けんちん汁 鮭のごまみそかけ もやしおひたし	ごはん、牛乳 せんべい汁 豆腐の肉みそ田楽 函館赤かぶのあえもの	ごはん、牛乳 かぼちゃ団子汁 ブリ竜田揚げ 白菜香味あえ	ごはん、牛乳 くじら汁 大豆とじゃこのあめ煮 白菜香味あえ	ごはん、牛乳 呉汁 せんべい汁 さばみそ煮 小松菜のおかかあえ	ごはん、牛乳 豚汁 ホタテと大豆のごまがらめ 白菜香味あえ
	4月	5月*簡易給食に変更	6月	7月	8月	9月
	ごはん、牛乳 呉汁 鮭生姜焼き 小松菜と白菜の香味和え	ごはん、牛乳 とろろ昆布のみそ汁 小松菜の炒め煮	ごはん、牛乳 呉汁 厚焼き卵 ほうれん草ともやしのごまあえ	ごはん、牛乳 呉汁 鮭生姜焼き 茎わかめとかまぼこの炒め煮	ごはん、牛乳 呉汁 ブリの五香焼 トマト	ごはん、牛乳 せんべい汁 鮭竜田揚げ きゅうり香味あえ
	10月	11月	12月	1月	2月	3月
ごはん、牛乳 さつま汁 鮭生姜焼き もやしと人参のごまあえ	ごはん、牛乳 せんべい汁 鮭のごまみそかけ 茎わかめと油揚げの炒め煮	ごはん、牛乳 呉汁 くじら竜田揚げ 小松菜の煮びたし	ごはん、牛乳 くじら汁 ホッケフライ 白菜香味あえ	ごはん、牛乳 呉汁 鮭照り焼き もやしおひたし	ごはん、牛乳 豚汁 鮭生姜焼き キャベツの炒め煮	

Table 8 令和元年度および令和2年度巴中学校における特別献立一覧

特別献立	令和元年度	特別献立	令和2年度
入学・進級お祝い献立 和食の日	4月 黒豆さくらごはん、牛乳 とろろ昆布のみそ汁 鮭生姜焼き 大根香味和え ぶどうゼリー	7月 七夕献立 ごはん、牛乳 すまし汁、鮭となすの揚げびたし きゅうりの香味あえ	8月 野菜の日献立 コッペパン、牛乳 夏野菜スープ オムレツソースかけ コールスローサラダ チョコクリーム
	5月 端午の節句 ごはん、牛乳 若竹汁、鮭の新茶揚げ 小松菜のおかかあえ	10月 十五夜献立 ごはん、牛乳 せんべい汁、厚焼き卵 お月見団子	
7月 七夕献立	ツイストパン、牛乳 シチュー オムレツソースかけ イタリアンサラダ	10月 豆腐の日献立 ごはん、牛乳 五目あんかけ豆腐 きびなごフライ（オス・メス限定なし） バインアップル	11月 昆布の日献立 ごはん、牛乳 春採り昆布のみそ汁 ホタテ磯風味揚げ 切り干し大根の炒め煮
8月 野菜献立の日	夏野菜カレー、牛乳 ゆでとうもろこし ヨーグルト	12月 冬至献立 ごはん、牛乳 かぼちゃ団子汁 ブリ竜田揚げ 白菜香味あえ	12月 クリスマス献立 丸割パン、牛乳 卵スープ タンドリーチキン フレンチドレッシングサラダ セレクト（すだちゼリー、ももゼリー）
9月 十五夜献立	ごはん、牛乳 せんべい汁、さんま甘露煮 お月見団子	2月 節分献立 ごはん、牛乳 豚汁、たまぶくら納豆 切り干し大豆炒め煮	2月 アレルギーの日 ごはん、牛乳 春採り昆布のみそ汁 鶏のから揚げ きんぴらごぼう
12月 クリスマス献立 セレクト給食	2月 節分献立 ごはん、牛乳 豚汁、たまぶくら納豆 切り干し大豆炒め煮	1月 くじら献立/和食の日 *ホッケ：無償提供 白菜香味あえ	2月 節分献立/和食の日 ごはん、牛乳 呉汁、鮭照り焼き ちらし寿司、牛乳 ひな祭り献立 すまし汁、みかん

(3)「食育の推進」

食育推進のために、栄養教諭を中心とした、学校給食を活用した食に関する指導の推進、生産者等の協力による食育の実施、家庭や地域と連携した食育および多様な食材の喫食経験の推進を図っている。Fig.2、Fig.3 は栄養教諭二種免許取得を目指す本学の学生が函館市内の小学校で行った研究授業の一部である。3年生を対象に「バランスよく食べて健康な体にしよう！」というテーマで給食が生きた教材となるよう授業の導入で学校給食献立に使用されている食材を児童と確認し、給食の栄養バランスの良さを示しながら健康な体づくりの手立てとなるようまとめている。また、6年生を対象にした「強い骨をつくらう」というテーマでは、牛乳が給食に毎日つく理由と牛乳以外でカルシウムを多く摂取するにはどのような工夫が必要かグループによる話し合い活動を中心に学びを深化させた。

家庭や地域と連携した食育の推進としては、献立表、学校通信、給食だより、給食試食会などがあげられる。このような媒体やイベントを通じ保護者や地域へ積極的に情報を発信し、親子での会話や食への興味関心の向上をねらいとしている。特に給食だよりはこの要素が強いが、その内容について小中学生では、友達との共有の程度が家族との共有に影響を与えることから¹⁰⁾、学校および家族から地域へと展開が期待される内容を検討していくことが必要と考えられる。



Fig.2. 研究授業「バランスよく食べて健康な体にしよう！」



Fig.3. 研究授業「強い骨をつくらう」

5. コロナ禍の学校給食

令和2年度5月はコロナ禍の影響により、7日間（5月21日～5月29日）の分散登校がなされ簡易給食が提供された。配膳は教員が行った。Table9-1、Table9-2 に7日間の簡易給食献立を月平均栄養価と合わせて示した。Fig.4には簡易給食の一部を示した。栄養教諭からは、栄養バランスを満たした給食の提供は難しかったが、学級の様子を観察した際、子どもたちのいつもと変わらない笑顔や「おいしかった」、「みんなと食べられた」という喜びの声から学校給食の目的・目標である心身の健康、感謝の気持ちを改めて再認識したと感想を得た。

Table 9-1 巴中学校における簡易給食献立

1日目	2日目	3日目	4日目	5日目	6日目	7日目
コッペパン	コッペパン	コッペパン	ごはん	コッペパン	ごはん	ごはん
牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳
チーズ	チーズ	黒豆きなこクリーム	たまふくら納豆	6Pチーズ	極小粒納豆	ハスカップゼリー
いちごジャム	チョコクリーム	ハスカップゼリー	ぶどうゼリー	いちごジャム	甘夏ゼリー	のり佃煮
ぶどうゼリー	ぶどうゼリー	原宿ドック (チーズ入り)	焼きのり	ブルーベリーゼリー	菜の花ふりかけ	さけふりかけ
ミニフィッシュ	ミニフィッシュ					

Table 9-2 巴中学校における簡易給食献立の月平均栄養価

	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	Ca (mg)	Fe (mg)	食塩相当量 (g)	V.A (μ gRE)	V.B ₁ (mg)	V.B ₂ (mg)	V.C (mg)	食物繊維 (g)
基準値 (生徒12~14歳)	830	27~42	18~28	450	4	2.5未満	300	0.50	0.60	30	6.5
簡易給食	577	19.5	16.5	578	2.3	1.4	3	0.18	0.48	25	3.8



Fig.4. 千代田小学校の分散登校時の簡易給食（一部）

6. 今後の学校給食

2021（令和3年）3月、「第4次食育推進基本計画」¹¹⁾が農林水産省より示された。2021年から2026年度までの5年間の期間とし、国民の健全な食生活の実現と環境や食文化を意識した持続可能な社会の実現のために、SDGsの考え方を踏まえながら多様な関係者が相互の理解を深め、連携・協働し、国民運動として食育を推進することとしている。国民の健康や食を取り巻く環境の変化、社会のデジタル化など、食育をめぐる状況を踏まえ、第4次食育推進基本計画では、基本的な方針として以下の3つを重点事項としている。

重点事項1 生涯を通じた心身の健康を支える食育の推進（国民の健康の視点）

重点事項2 持続可能な食を支える食育の推進（社会・環境・文化の視点）

重点事項3 「新たな日常」やデジタル化に対応した食育の推進（横断的な視点）

食育推進の目標は、16の目標と24の目標値が掲げられ、追加、見直しを行った主な項目としては、「栄養バランスに配慮した食生活を実践する国民の増加」、「学校給食での地場産物を活用した取組等の増加」、「産地や生産者を意識して農林水

産物・食品を選ぶ国民の増加」、「環境に配慮した農林水産物・食品を選ぶ国民の増加」等である。

これらを踏まえ、今後の学校給食および食育について次の4点を考慮することが重要となる。

① 災害時に備えた食育

近年、頻度を増す大規模災害等に備え、防災知識の普及は重要である。家庭においては、水・熱源・主食・主菜・副菜となる食品などを最低3日分、可能であれば1週間分程度備蓄する取り組みを推進しているが、学校は各家庭に合った備えをするように食育の中で情報発信していくことが必要である。特に、災害時には物流機能が停滞する可能性もあるので、食物アレルギーを有する方々や栄養バランスへ配慮できるような知識の普及が大切である。

② 持続可能な食料生産と消費

学校給食では、有機食品について健康面や安全面からその利用効果や普及の拡大が強調されてきたが、食育推進基本計画の中で、農業生産の持続可能性の観点から有機食品の利点を取り上げられ、学校給食での活用の検討が求められている。欧米先進国やアジアの多くの国・地域では、農業や遺伝子組み換え技術などに対する不安から、有

機農産物の需要が急拡大している¹²⁾。一方、日本では有機農産物が普及しないのは、安定した売り先がないため、農家が有機農業への転換に二の足を踏んでいるのが一因と考えられている。学校給食に有機農産物が採用されれば、安定した売り先が確保されるため、有機農業に転換する農家が増えて市場拡大に弾みがつくとの見方は多い。富田ら¹³⁾は、学校給食の合理化と食育推進という矛盾した目的のなか、地産地消を進めていくには、行政の強いリーダーシップとその地域にあった合意形成や仕組みづくりの必要性を述べている。今後、学校給食での有機食品の利用を促進するには、有機農業を地域で支える取組事例の共有や消費者を含む関係者への周知が行われるようネットワークの構築が求められる。

③ 在宅時間の活用

テレワークによる通勤時間の減少等から自宅で料理や食事をする機会が増えたことで、食生活を見直す契機や家庭での食育の重要性が高まるといった側面がある。食育推進計画¹⁴⁾においても、「家庭における食育の推進方策」の1つとして、子どもが実際に自分で料理をつくるという体験を増やすことや親子調理教室が例示されており、小学生の時期に基本的な調理技術の定着を図ることが望まれている。家庭での子どもの調理参加を増やすには、保護者の調理に対する肯定的な態度を高めることが有効^{14,15)}なことから、学校は従来からの給食日よりICTを活用した家庭への新たな働きかけが求められる。また、食育への関心が高い保護者は、食育への取り組みが高いため¹⁶⁾、学校における食育活動の成果を発信していくことが、家庭・地域との連携が必須となる野菜の収穫体験、親子給食会、郷土食の伝承など協力体制の構築にもつながると考えられる。

④ 食品ロスの削減

「学校給食から発生する食品ロス等の状況に関する調査結果」¹⁷⁾によれば、平成25年度の児童・生徒1人当たりの年間の食品廃棄物の発生量

は約17.2kgであり、その内訳として調理残渣は5.6kg、食べ残し7.1kg、その他4.5kgと食べ残しによる廃棄が一番多い。環境省では学校給食における再生利用等の取組を促進するため、学校給食の実施に伴い発生する廃棄物の3R（Reduce、Reuse、Recycle）促進に関するモデル事業を平成27（2015）年度から開始している。モデル事業を実施した複数の自治体では、食育・環境教育の授業等によって児童の意識や行動に変化が生じ、給食の食べ残し量が削減された¹⁸⁾。長野県松本市では、小学校において食品ロス・3Rをテーマとした参加型の環境教育を実施し、教育前と比べて食べ残しが17～34%削減されたほか、児童の6割以上が環境教育について家庭で話題にし、保護者の約4割が意識や行動に変化があった。食べ残しの理由には「嫌いなものがあるから」、「量が多すぎる」、「給食時間が短い」¹⁹⁾などが上位を占めるが、これらについては個人の問題だけではなく、喫食時間や担任による給食時間の食べ残しに関する取り組みなど環境要因も影響している²⁰⁾。担任と栄養教諭の連携により、喫食時間の十分な確保、残食率の減少²¹⁾、意欲的に食育を行う担任数の増加²²⁾が報告されていることからより一層の食育の充実が望まれる。

7. まとめ

学校給食は単に伝承される存在ではなく、常にその時代の食料事情や食に対する意識を背景に創造されるため、時代とともに役割は変わりゆく。時流に乗って学校給食の適切な利用法を検討し、新たな食文化を創造する観点が必要である。そのためには学校・家庭・地域といった場面のみで捉えるのではなく、社会全体、国外と幅広い場面を捉えながら食環境を整備していく必要がある。これらを模索し手探りでも前に進めていくことが子ども達、大人の食を営む力になり学校給食は世代を超えて受け継がれると考える。

8. 謝辞

本報告をまとめるにあたり、多くの助言をいただきました函館短期大学前学長 猪上徳雄先生、また、貴重な資料を提供いただいた函館市立巴中学校 栄養教諭 輪嶋美穂先生、函館市立千代田小学校 栄養教諭 川端裕香先生に心よりお礼申し上げます。

9. 引用文献

- 1) 萩原弘道. 実践講座 学校給食 歴史と現状 第1巻 株式会社 名著編纂会 昭和62年.
- 2) 公益財団法人 学校給食研究改善協会. 学校給食の歴史. <https://www.gakkyu.or.jp/info/history/> (入手 22-09-11)
- 3) 函館市栄養教育研究会. 栄養教諭50年のあゆみ. 2013.
- 4) 函館市教育委員会. 戦後学校教育の五十年.
- 5) 村元直人. 函館の学校給食事始. 函館短期大学紀要. 2000, **26**・**27**, 18-32.
- 6) 函館市教育委員会. 函館市学校給食方針 <https://www.city.hakodate.hokkaido.jp/docs/2014031600069/files/housin1.pdf> (入手 22-09-11)
- 7) 函館市の学校給食 食物アレルギー. <https://www.city.hakodate.hokkaido.jp/docs/2014031600175/> (入手 22-09-11)
- 8) 柴田(石渡)奈緒美、藤根悦子、大場君枝. 栄養価に基づく学校給食における食物アレルギー対応に向けた提言. 日本食生活学会誌. 2017, **28**(2), 125-131.
- 9) 函館市の学校給食 地場産活用. <https://www.city.hakodate.hokkaido.jp/docs/2014031600137/> (入手 22-09-11)
- 10) 石川みどり、久保田のぞみ、大久保美幸、半田美知. 農業高校生徒の提供した給食だよりによる小中学生の給食に関する態度・行動への影響. 日本栄養士会雑誌. 2008, **51** (11), 1132-1142.
- 11) 農林水産省. 第4次食育推進基本計画. <https://www.mhlw.go.jp/content/000770380.pdf> (入手 22-09-11)
- 12) 農林水産省. <https://www.maff.go.jp/j/seisan/kankyo/yuuki/> (入手 22-09-11)
- 13) 富田裕加里、保木本利行. 学校給食合理化の中で食育推進をはかるには-山形県鶴岡市の「町ぐるみ」食育実践の歴史から学ぶこと. 山形大学紀要(農学). 2021, **18**(4), 265-285.
- 14) 渡邊紗矢、吉井瑛美、赤松利恵. 家庭で子どもに調理を教える保護者の特徴. 日本健康教育学会誌. 2020, **28**(1), 25-33.
- 15) 松島悦子. 母親と父親の調理態度が家族の共食と中学生の調理態度に与える影響. 日本家政学会誌. 2007, **58**(12), 743-752.
- 16) 白木裕子. 幼児をもつ保護者の食生活と食育への取り組みとの関連. 日本小児看護学会誌. 2012, **21**(3), 1-7.
- 17) 農林水産省. https://www.maff.go.jp/j/syokuiku/wpaper/h27/h27_h/book/part2/chap5/b2_c5_4_02.html (入手 22-09-11)
- 18) 環境省. <https://www.env.go.jp/press/101034.html> (入手 22-09-11)
- 19) 平成22年度 児童生徒の食事状況等調査報告書【食生活編】 https://www.jpnsport.go.jp/anzen/school_lunch/tabid/1490/Default.aspx (入手 22-09-11)
- 20) 外山未來、安部景奈、赤松利恵. 中学校給食の食べ残しに関連する要因の検討. 栄養学雑誌. 2013, **71**(6), 350-356.
- 21) 新保みさ、福岡景奈、赤松利恵. 小学校における学級担任による給食指導—栄養教諭・学校栄養職員と相談している教員の特徴—. 日本健康教育学会誌. 2017, **25**(1), 12-20.
- 22) 佐久間直緒美、名倉秀子、山本茂. 栄養教諭が行った担任への食育サポートとその効果. 日本栄養士会雑誌. 2021, **64**(6), 327-335.