

<原著>

障害者教育における学校給食について Provision of school lunch for special support education

楠木伊津美（藤女子大学人間生活学部食物栄養学科）

Abstract: Fifty years have passed since the significant effects on school children caused by a school lunch served at the education places were recognized and started to be performed under the law. During these periods, purpose and objective of the school lunch have never been changed and performed for nearly all of the schoolchildren including those with handicap. It is discussed what a school lunch should be focusing to its present situation.

1. はじめに

近年、社会生活環境の変化により、食生活・食行動の多様化が進み、児童・生徒における孤食、朝食欠食、肥満等の食に関する問題が多く指摘されるようになってきている^{1, 2)}。このような状況の中で、健康寿命の増進、健康に対する食の重要性から、平成14年6月に「食育」を充実させることが閣議決定された。さらに、これら食に関する指導の重要性から、学校における食についての指導体制を整備するために、栄養教諭制度の創設がなされ、平成17年4月より施行されるにいたった。

このように、食への関心が高まってきている中、学校給食は、法のもと実施されるようになって51年目を迎える。この間、その目的、目標は変わることなく、障害を持つ子供を含めたほとんど全ての児童・生徒を対象に行われてきた。この学校給食に関する法は、障害のない子どもたちを対象に考えられてきたと思われる。そこで、食べることに於いてハンディを持つ子どもたちが多く、障害者教育における学校給食の現状と課題について報告する。

2. 学校給食の変遷

学校給食は、1889（明治22）年、私立忠愛小学校（山形県）で貧困児童を対象に、昼食を提供したのが始まりといわれている。その後の学校給食に関する主なできごとは表1の通りである。

表1 学校給食の変遷

年	事 項
1923（大正12）年	「小学校児童の衛生に関する件」（発学73号文部次官通牒）発布 ・児童の栄養改善方法として学校給食の奨励
1932（昭和7）年	「学校給食臨時施設方法」（文部省訓令第18号） ・国庫補助による貧困児童救済のための学校給食の実施
1940（昭和15）年	「学校給食奨励規定」（文部省訓令第18号） ・貧困児だけでなく栄養不良、身体虚弱児童も対象に栄養的な学校給食の実施
1946（昭和21）年	「学校給食実施の普及奨励について」（文部・厚生・農林三省次官通達）発布 ・東京・神奈川・千葉の3都県で戦後の新しい学校給食の試験開始
1952（昭和27）年	全国の小学校を対象に完全給食実施
1954（昭和29）年	「学校給食法」成立、公布。学校給食施行令、施行規則、実施基準等が定められる ・学校給食を教育の一環としてとらえていく始まり
1956（昭和31）年	「学校給食法」の一部改正・中学校への適用 「夜間課程を置く高等学校における学校給食に関する法律」の公布
1957（昭和32）年	「盲学校、ろう学校及び養護学校の幼稚部及び高等部における学校給食に関する法律」の公布
1988（昭和63）年	給食による食物アレルギーを原因とする死亡事故発生

学校給食の始まりは、私立学校においてボランティアにより「貧困児童救済」を目的に行われたが、法まで整備し教育の一環として、全国の全児童を対象に行われるようになるまで、戦争による中断をはさみ 65

年かかっている。この法の制定にあたっては、「昭和 20 年以前からの給食による児童の心身の健全な発達への効果と、戦後における食料困難時の援助物資等による給食を、その当時の全国民の 1 割にあたる児童が摂ることによる食生活改善への寄与が期待されることの意義を認めたものである」と、当時の文部省管理局長近藤直人は述べている³⁾。

3. 学校給食の目的

1954 年 4 月の第 19 回国会に提出された学校給食法は、その年の 6 月に施行された。

戦時下においては、当時の食料困難の事情を背景にその目的も就学率を高めること、児童・生徒の体位向上を重要な課題としていたが、のちに、食料事情も好転したこともあり、教育目的の実現と学校給食の一層の強化を図ることを目標とした⁴⁾。

この法律の目的と学校給食の目標を示す。

<学校給食法>

(この法律の目的)

第一条 この法律は、学校給食が児童及び生徒の心身の健全な発達に資し、かつ、国民の食生活の改善に寄与するものであることにかんがみ、学校給食の実施に関し必要な事項を定め、もって学校給食の普及充実を図る事を目的とする。

(学校給食の目標)

第二条 学校給食については、義務教育諸学校における教育の目的を実現するために、次の各号に掲げる目標の達成に努めなければならない。

1. 日常生活における食事について、正しい理解と望ましい習慣を養うこと。
2. 学校生活を豊にし、明るい社交性を養うこと。
3. 食生活の合理化、栄養の改善及び健康の増進を図ること。
4. 食糧の生産、配分及び消費について、正しい理解に導くこと。

この目的、目標は、現在まで変更されることなく今日にいたっている。

また、ここで言う義務教育諸学校とは、学校給食法、第三条第二項の定義に

「学校教育法に規定する小学校、中学校、中等教育学校の前期課程または盲学校、ろう学校若しくは養護学校の小学部若しくは中学部をいう」とあり、この法律制定当初は、普通学校のみを対象としていたものをその制定 3 年後には、全ての児童・生徒を対象とした。つまり、こうした目的・目標は、1957 年より、障害者教育においても適用されることが明示された。

4. 学校給食の実施状況

学校給食の提供形態には、パンまたは米飯(これらに準ずる小麦粉食品、米加工食品その他の食品を含む)、ミルクおよびおかずを提供する完全給食、完全給食以外でミルクおよびおかず等である補食給食、そしてミルクのみのミルク給食の 3 種類がある(学校給食法施行規則 第一条)。

学校給食法の目的に「学校給食の普及充実を図る」とあり、第四条、第五条の任務には、「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。」

「国および地方公共団体は、学校給食の普及と健全な発達を図るよう努めなければならない。」とある。その実施率は次の通りである。

4-1. 全国の学校給食実施率

平成 14 年の全国の学校給食実施率を表 2 に示した。

区分	完全給食	補食給食	ミルク給食	計
小学校	98.6	0.3	0.5	99.3
中学校	68.3	0.5	13.3	82.1
特殊教育諸学校	87.7	0.0	1.6	89.3

注) 中学校には、中等教育学校前期課程を含む。

文部科学省調べ(平成 15 年度 文部科学省白書 文部科学省編より)

4-2. 北海道の学校給食実施率

平成14年の北海道の学校給食実施率は、表3に示す通りである。

表3 学校給食実施率（北海道） 童・生徒数比（%）

区分	完全給食	補食給食	ミルク給食	計
小学校	98.6	0.3	1.2	99.9
中学校	95.8	0.2	4.0	99.9
特殊教育諸学校	89.6	0.0	2.3	91.9

注) 中学校には、中等教育学校前期課程を含む。
北海道教育庁調べ

平成15年の小学校、中学校の給食実施率は100%、特殊教育諸学校は、95.8%であった。これらより、北海道を含めた全国の障害者教育のほとんどにおいて、給食されていることが明らかである。

5. 学校給食における個別対応

5-1. 学校給食の役割

学校給食法制定後の十数年の学校給食においては、子どもの好き嫌いによる食べ残しは許されるものでなく、場合によっては、全てを食べ終えるまで「居残り」をさせることもあったようである。これは、「好き嫌い」をなくすという教育目標によるものであり、明らかにその個人への教育的手段と考えられる。献立も、栄養所要量を満たすことが優先で、子どもの嗜好に配慮するということはほとんど見られなかったが、現在は、残菜量を問題視することもあり、子どもの好きな料理を取り入れると同時に、子どもが嫌う食材をうまく料理に混ぜ込むという工夫もされるようになってきている。この場合、学校給食の目的、目標の点から、その献立についての説明＝教育の場が重要と考えられる。

5-2. 個別対応の必要性

一方で、社会生活環境の変化からか、食事に配慮を要する食物アレルギー体質（図1）等の児童・生徒が増えてきている。

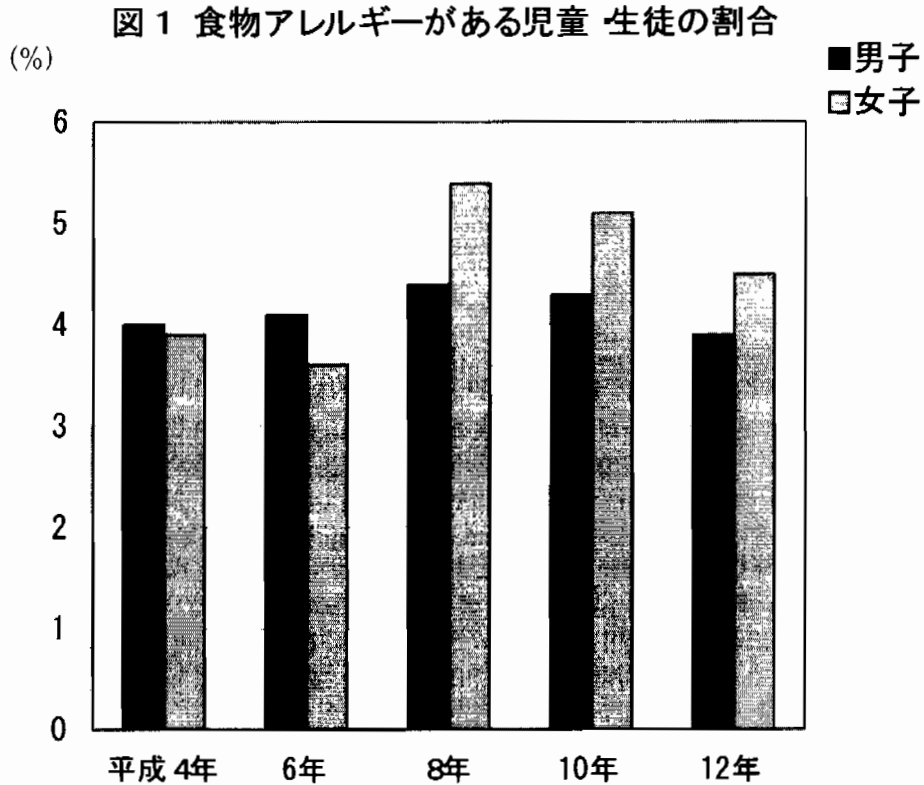
食物アレルギーの場合、その反応のほとんどが即時型で、蕁麻疹、浮腫、嘔吐、下痢、頭痛、呼吸困難などの症状を引き起こし、時には死にいたることがある。治療の第一には、食事中における原因物質の除去食が考えられ、その他に減感作療法などがある。この原因物質の多くは、たん白質源（主に動物性食品）であることが多いが、ほうれん草やたけのこ、トマトや果物などのこともあり、個人差が大きい。「除去食」とは、その食物アレルギーの原因物質、抗原を除くことである。例えば、大豆アレルギーの場合の除去の対象は、大豆、納豆、豆腐、油揚げ、みそ、しょうゆ、大豆油と多くの植物油、枝豆、もやし等大豆を使った加工品全てにいたる。除去食は、腸管免疫の確立していない乳幼児期に主に行われる。「減感作療法」は、免疫力も高くなっていく幼児から学童の時期に行われるが、これは抗原である食品を少しずつ摂取させ、反応を見ながら徐々に増やし慣らししていく方法である。これらの食事療法において注意しなければならないのは、単にその対象食品を除くだけでなく、心身の発達に必要な栄養量を補うための、その代替りのものを摂取しなければならないことである。

学校給食の目的には、「児童・生徒の心身の健全な発達に寄与する」ということがあげられている。

従って、少なくともその食事によって、身体に著しい悪影響をおよぼすような状況は避けなければならない。そのためには、食事に配慮を要するのであれば、その対応が必要と考えられる。

1988年、札幌において、そばアレルギーの児童が、給食で出されたそばを食べてしまい、これが原因で死亡するという事故が起きた。このそばアレルギー裁判では、担任に児童の安全性に配慮する義務を求める判決をくだした。

これ以降、自治体、学校などで徐々にその対応のあり方を検討する方向に向かってきている。特に、北海道教育委員会では、死亡事故があったということもあり、学校給食における対策、マニュアル（「食に関する指導」北海道教育庁生涯学習部スポーツ健康課）ができています。



児童・生徒の健康状態サーベイランス事業報告書

5-3. 北海道教育委員会の個別対応の考え方

北海道教育委員会での食物アレルギーや摂食障害など医学的な対応を要するものは、図2に示すとおり、保護者からの申し出や、保護者懇談によってまず把握され、診断書の提出を原則としている。これを受けて、校長、教頭、学校給食担当教職員、学級担任、学校医、養護教諭、学校栄養職員等の連携のもと、方針を決定し計画が立てられる。

対応の仕方としては、次の手順による。

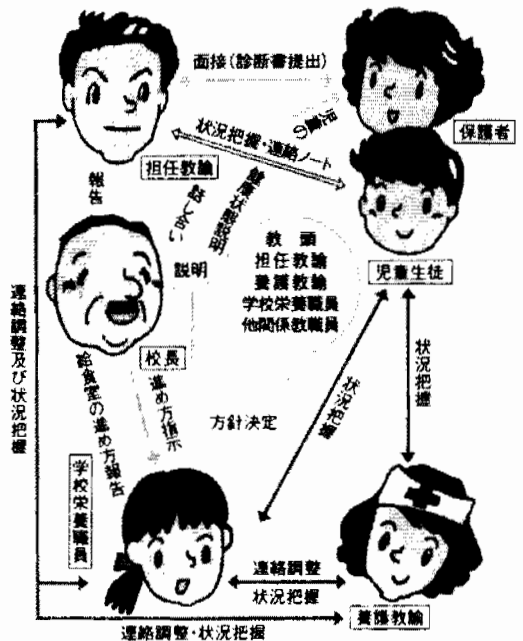
1. 事前に献立内容を周知。
2. 原因食材を除去した給食または、代替食を提供する。その献立内容の確認。
3. または、弁当持参の許可。

「食に関する指導」北海道教育委員会編より

このように、給食を提供する側（学校）の勝手な判断による間違いを防ぎ、また、単に嫌いで食べられないことと見極めるためにも、診断書の提出を求めている。そして、これらにより、教育的配慮を伴う個別対応が行われる。

図2 学校給食の個別対応

一食物アレルギー給食実施までの流れ一



6. 障害者教育における学校給食

6-1. 障害者教育における食事

これまでにみてきた通り、学校給食は、普通学校のみならず、特殊教育諸学校、つまり障害者教育の場においても、同じ学校給食法、学校給食法施行規則、学校給食法施行基準等によって、当該学校長が、教育計画の一環として計画、管理し、実施することとなっている⁴⁾。

ところで、特殊教育諸学校に通学する児童・生徒は、盲者や肢体不自由者、知的障害者などである。これら障害を抱える児童・生徒の多くは、提供する食事内容・形態に対し、食べやすい大きさや形、固さ、量などいろいろな配慮が必要とされる。なかでも、摂食障害のある場合、その食事の形態や食べ方、食べさせ方が不適切であると、「誤嚥（誤って気道に食物が入る）」を起こし、場合によっては死因となることもある。従って、この場合も食物アレルギーと同様、医師またはそれにかわる専門家の意見を参考に、形態の調整をする必要があり、特殊教育諸学校の現場においては、特別支援教育の観点⁵⁾からもますます個別対応が“当たり前”であると同時に、教育の一環としての給食 ということから、機能訓練・回復をも視野に入れた食事の提供が求められている。

6-2. 特殊教育諸学校における個別対応の実態

では、実際に、障害者教育の現場では、どのように行われているのか。

原則として、北海道では先にも述べた通り、保護者からの申し出と診断書をもとに、当該学校長を中心として、その児童・生徒の食事のあり方の計画がたてられ、これに基づいて実施されることになっている。

ある札幌市内の肢体不自由者のための養護学校に実態をうかがったところ、様々な状態の摂食困難でしかも状態が変化しやすい児童・生徒が多いため、少なくとも普通学校では1種類しか用意されない献立が、形態を調整した5種類（流動体から固形まで）が用意されている。さらに、常に、機能訓練のスタッフらと連携をとり、個別に形態の調整を行い、その結果を保護者にも連絡するというようなきめの細かいことをしている。ただし、原則として求められる診断書の提出は、なかなか難しい現状のようである。ただ、この学校の場合、診断書の提出がなくても、校長を初めとした各スタッフが、個別対応の必要性を理解し、教育の一環としての給食のあり方についての共通認識の元に給食されている。

ある県の場合、その教育委員会では、食物アレルギーなどに対する個別対応についてのマニュアルは、「そのような問題を抱えた児童・生徒が今までほとんどいなかったため、まだできていない」ということである。

「ただ、全国的に見ても少しずつ、そのような児童・生徒が増えてきているのも事実なので、いずれは準備しなければならないと考えている」とのことであった。しかし、その県のある肢体不自由児の養護学校の栄養士は、実際には、個別対応を保護者からも、スタッフからも求められているが、そのマニュアルがなく、診断書やスタッフとの連携等の必要性を校長に話しても、理解が得られないと困っている現状であった。

7. 学校給食における今後の課題

7-1. 栄養教諭との関係

子供の食生活の乱れが指摘され、子どもが将来にわたって健康に生活していけるように、栄養や食事のとり方などについての正しい知識に基づいて、「食の自己管理能力」や「望ましい食習慣」を身につけさせること（＝「食育」）の必要性から栄養教諭制度が創設され、平成17年度4月より一部を除き施行されることとなった。この栄養教諭に課せられる職務⁶⁾には、「肥満、偏食、食物アレルギーなどの児童・生徒に対する個別指導を行う。」「栄養管理」等がある。

教育現場における学校給食の位置づけとしては、生きた教材として、児童・生徒が教科などで得た知識を給食時間に実物で確認し、食べる事を通して、学んだ事をより確実に、望ましい食習慣の形成、実践化につなげられるように身につける場 と、捉えられる⁷⁾。

7-2. 今後の課題

今回、この特殊教育諸学校における学校給食の問題点を書くにあたって調べることができたのは、札幌市内1校と他県にある1校のみであるため、これをもって全てを語ることはできない。しかし、特殊教育諸学校における学校給食は、もともと食事をするということにおいて、集団で扱えない、個別に対応せざるをえない子どもたちに対し、そこでできる限りの対応をされてきているのは、事実かと思われる。その対応に対する考え方は、それぞれの施設によってまちまちのようである。ともすると、栄養士（学校栄養職員）の一人相撲のこともありうる。これでは、普通学校に通う児童・生徒と別にしないで、大きな目的、目標を掲げて培

われてきた折角の学校給食の意味が、失われてしまうのではないかと危惧される。

今後、ますます個別指導の機会が増えると考えられる栄養教諭制度がスタートする今、給食（献立内容）が一種の媒体として、食育、個別指導とも連動していることが望ましいのはいうまでもなく、このことにおいては、学内外においての連携を求めている。

従って、今までの慣習から抜け出し、よりよい教育の一環としての個別対応の学校給食を確立するためにも、北海道教育委員会で用意されているような個別対応のためのマニュアル作りと、学校長をはじめとする各スタッフの理解・協力と連携が望まれる。

この稿を終えるにあたり、調査にご協力いただいた教育委員会の方、養護学校の栄養士の方たちに、深謝申し上げます。

<参考文献>

- 1) 中村丁次 (2001年)：子どもたちへの食教育と学校給食，食の科学，10 (284)，7-11
- 2) 藤沢由美子，石井荘子，山本真弓，坂本元子 (1993年)：小学生における成人病症候の発現状況と食生活の要因，和洋女子大学紀要，33，55-64
- 3) 近藤直人 (1954年)：学校給食法の公布にあたって，学校給食広報，No. 50 (7月号)
- 4) 下村哲生，杉原誠四郎 監修 (2004年)：必携 2005年度版学校小六法，協同出版，806
- 5) 特別支援教育のあり方に関する調査研究協力者会議の「今後の特別支援教育のあり方について（最終報告）のポイント」より。
- 6) 文部科学省のインターネット情報による。アドレス：<http://www.mext.go.jp/>
- 7) 金田雅代 (2004年)：なりたい，栄養教諭，食生活，99巻 (1号)，86-87