

日本の学校給食の現状について (1)

小島 しのぶ 古川 あかね

Introduction to the Status of School Lunch in Japan (Report-1)

Shinobu Kojima Akane Furukawa

はじめに

我国の学校給食の実施状況は平均94%の普及率を示し¹⁾ 全国で1600万人の幼児、児童、生徒達が学校給食を供給されている。

過去32年間にわたり実施されて来た学校給食は、給食内容或いは給食方法について賛否両論の論議がされて来たが、国民のなかにすっかり定着、その功は多大である。

一例を掲げると、婦人労働者の増大にある。55年度の国勢調査によると日本の就業者総数5千566万5千人のうち、婦人労働者は37.9%の2千107万3千人にのぼり、既婚婦人の就業率は、婦人労働者の55.4% (昭和53年総理府資料より) を占めており、婦人の家事労働の負担を軽くしている。

このことは、今後、食生活の集団化 (社会化) が必要とされるが、学校給食はその例として典型的なものと言えよう。

そこで、今後の発展のためにも、学校給食の現状を知る目的で、歴史と問題点の一部概括をしたので報告する。

I 学校給食32年間の経過

我国の学校給食は敗戦直後の経済的困窮と食料不足から児童、生徒を救済するための措置としてアメリカの余剰食糧を用いて占領軍の命令により発足したものであり、当初無償で支給され、父母や教師の期待と喜びですすめられた。

その後昭和27年にMSA協定 (日米相互防衛援助協定) が結ばれ、アメリカの小麦、脱脂粉乳等を輸入し有償になった。そして昭和29年に「学校給食法」が成立、教育の一貫として位置づけられ、学校給食法第2条に、次の4項目を目的として、普及充実がはかられ現在に至っている。

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. 学校生活を豊かにし、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。

過去32年間の学校給食の歴史の概略は表1に示したような変遷をたどっている。

表1. 日本の学校給食の年次的経過

| 年 度 | 学 校 給 食 の 経 過 | 備 考 |
|------|---------------------------------|--|
| 昭 25 | ●アジア救済基金による学校給食開始……無償 | 昭33・日教組勤評闘争 |
| 26 | ●アジア救済基金打ち切り | 33・インスタントラーメン 発売 |
| 27 | ●M S A協定により、小麦、脱脂粉乳給食……有料化 | 36・安保闘争 |
| 29 | ●「学校給食法」成立 | ・全国総合開発計画発表 |
| 36 | ●学校給食制度調査会により給食センター化開始 | |
| 38 | ●給食の牛乳に補助金（5円） | 37・コカ・コーラ発売 |
| 39 | ●センター方式に補助金 | |
| 41 | ●冷凍化促進政策により冷凍食品に補助金 | 41・新全国総合開発実施 |
| 44 | ●給食センター栄養指導の補助金 | |
| 45 | ●「給食事情の合理化」保健体育審議会答申 | 45・政府古米在庫最高 (720万トン) |
| 46 | ●給食用缶づめ(みかん)週2回供給 5円の補助金 | ・減反政策はじまる |
| 49 | ●学校栄養士の身分県費へ移管 | 46・外食産業の資本の自由 化 |
| 50 | ●給食パンにリジン添加問題おこる | ・レトルトカレー発売 |
| 51 | ●米飯給食開始 | 48・第一次オイルショック |
| | ●学校栄養職員制度化 | 50・スナック菓子発売 |
| | ●冷凍食品協会、学校給食用加工食品が業務用の43.5%を占める | 52・農業人口 724万人 (35年比 730万人減) |
| 53 | ●食品添加物334種類（許可数） | |
| | ●地方自治体財政危機により、学校給食関連人員削減措置開始 | 53・第二次オイルショック |
| 57 | ●学校給食に全国一斉統一献立実施 | ・子どものからだに異常 ひろがる ・東京弁護士会・食品安 全委員会を作りシンポ ジウムを開催 |

このような学校給食の歩みのなかから今後の学校給食を教育として充実、発展させるために改善していった方がよいと思われる事柄として、昭和36年に誕生した、学校給食のセンター化が掲げられる。

Ⅱ 学校給食の現状と問題点

学校給食はセンター方式と単独校方式の2種類の方法で実施されている。

センター方式とは、各都道府県、市町村で地域を区分して、その区分ごとに設置されている学校の給食を数校づつまとめて、共同調理場で作り各学校へ運搬する方式である。

単独校方式とは、自校で給食を作る方法であるが、現在2つの方法に分類される。その1つは、献立、材料の購入、調理など、すべてその学校単独でおこなう方法であり、他の1つは、

地方自治体の教育委員会で作成する統一献立，材料は給食協会を通じて一括購入のうえ，各学校ごとに調理のうえ実施するというように2種類の方法がとられている。

昭和36年のセンター方式の誕生以来，センター方式の給食が増加を続けている。

過去4年間の推移をたどってみると表2²⁾のようであり52年度に比べ56年度は，小学校で

表 2. 給食センターと単独校の増減比較

| | 昭和52年 | 昭和56年 | 増 減 |
|---------|---------|---------|--------|
| 小学校センター | 9,672校 | 10,568校 | + 896校 |
| 〃 単独校 | 12,736校 | 12,562校 | - 174校 |
| 中学校センター | 4,159校 | 4,592校 | + 433校 |
| 〃 単独校 | 2,498校 | 2,357校 | - 141校 |

資料：「豊かな学校給食を求める交流集会」資料より

はセンター方式が896校の増加，中学校では433校の増加を示し，他方単独校方式は小学校では174校，中学校では141校の減少をしている。

これらの結果，56年度での給食センターは，全国総数2,444ヶ所になり，センターで作られる給食を供給している学校数は15,120校となり児童，生徒の数は830万人になっている。

一方自校で給食を供給している学校数は14,919校であり，センターの給食数より1.3%下廻っている。

このようなセンター方式の推移の背景には，昭和48年の第一次オイルショックに引きつづき，昭和53年の第二次オイルショック以来，地方自治体の財政危機が切迫しており，合理化を目的に，センター方式がすすめられている。センター方式の特長は規模が大きいことであり，現在全国で2万食以上のセンターは8ヶ所あり，1万～2万食の規模の所は92ヶ所あり，愛知県では13ヶ所である。7千～1万食の規模のセンターは125ヶ所となっている。このようなセンター方式の増加は今後ふえていくと思われる。その理由は，現在すすめられている行政改革では学校給食に対して「センターの促進，民間委託，臨時職員化」の方針を明確に打ち出しており，昭和56年度では31県60市43町4村でその兆候が現われている。

このように今後増加されていくであろうセンター方式の問題点について若干触れてみると，第一に献立内容の限定が余儀なくされることである。その理由は，調理したものを運搬する時間と荷物の積みおろし，配食など最低見積っても一時間以上はかかる計算になり，食品衛生の観点からも限定される。

第二に時間と労働力軽減の為から材料の限定がおこり給食をまずくしている事である。

手許の資料によれば，現在センターの調理員の数は臨時職員も含め，全国で2万7655人であり，センターの給食を供給されている児童生徒の数は，630万とされているが，この数値を単純平均してみると，調理員1人当たり，227.8食を1人で作る勘定になる。必然的に，加工食品，半加工済食品の利用が多くなる。

第三に財政危機を軽くするための合理化の目的にはならないということである。その実例と

して表3に千葉県の茂原市のセンターと野田市の単独校方式の建設費、運営費などから比較した例を掲げたので参照されたい。

表 3.

| | | 茂原市 中央センター (1981. 2. 5) A | | 野田市 岩 木 小 (1980. 4. 1) B | | | |
|--------------|-----------|------------------------------|-----|--------------------------------|---------|-----|---------------------|
| 建設費 | 対 称 | 中 学 校 | 4 校 | 2,000食 | 小 学 校 | 1 校 | 1,880食 |
| | 敷 地 | | | 811m ² | | | 181m ² |
| | 総 工 費 | | | 1億5,182万円 | | | 3,872万6,000円 |
| | 1食当たり工費 | | | 71,580円 | Ⓐ (29%) | | 21,460円 |
| 運営費 (人件費) | セ ン タ ー 長 | 正職員 | 年 | 3,500,000円 | | | |
| | 栄 養 士 | 正職員 | 年 | 2,500,000円 | 正職員 | 年 | 2,020,500円 |
| | 事 務 員 | 正職員 | 年 | 2,500,000円 | | | |
| | 調 理 員 | 臨時職員 | 男 | (日給3,380×4×200日) 2,704,000円 | 正職員 | 年 | 11,571,040円 (6名) |
| | | パート | 女 | (時給450×8×6×200日) 4,320,000円 | | | |
| | 配 送 | 委 託 | | 8,050,000円 | | | |
| | 1食当たり人件費 | | | 10,432円 | (72%) | | 7,534円 |

Ⅲ 単独校方式の現状 (名古屋市の学校給食)

単独校方式のうち、前記の統一献立、一括購入を実施している名古屋市の学校給食の実施献立を例にしてその現状を見てみたい。

名古屋市学校給食は全市統一献立方式をとり入れ、一度に21万食余の給食が毎日実施されている。物資調達のうちからも、市内の小学校を5つのブロックに分け、献立実施日の順序をずらして実施している。

1) 実施献立作成の順序と構成員の現状⁴⁾

献立は標準献立を基に長期献立を作成し、毎月の献立は長期献立に基づき、2ヶ月前に献立研究会、献立作成委員で検討され、実施の運びとなる。各研究会、委員会は図1⁴⁾のような構成、方法、順序でおこなわれる。一方給食材料の購入は、名古屋市学校給食協会(昭和30年財団法人として設立)を通じて一括購入方法をとっている。

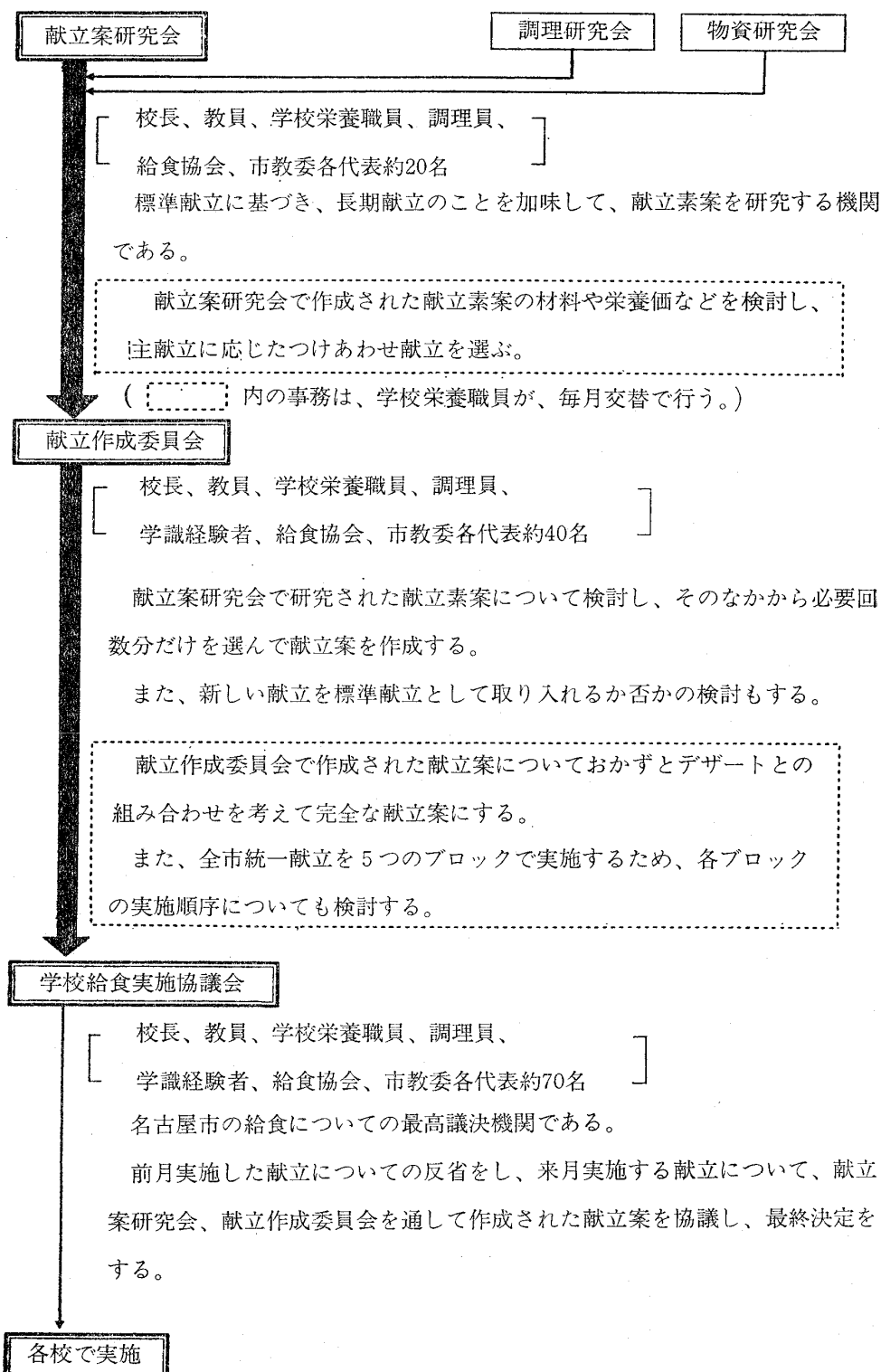
2) 献立表から観察した名古屋市学校給食の現状

① 名古屋市学校給食実施献立における使用食品群について

(調査方法)

昭和45年度、47年度、50年度実施献立表より食品群別摂取量を算出した。献立総数は、588献立で、その内訳は、45年度197献立、47年度196献立、50年度195献立であった。なお、献立中、原材料の不明なものは各食品群からはずし、加工食品として一括した。

図 1. 献立作成の構成員，順序（名古屋市学校給食）⁴⁾



各年度ごとの食品群別摂取量は表4に示すような結果であり、魚介類、獣鳥肉類、野菜類が増加し、大豆製品、果実類が減少している。図2は年間ごとの食品群の総摂取量に占める割合を表わしたものである。変化の大きいものとしては、50年に乳類の摂取量が、約5%減少している。この年度は献立表をみると年間で30数日牛乳のない日があり、その日の献立は、ゼ

んざい、コーンスープ、チーズなどが献立にとり入れられている。

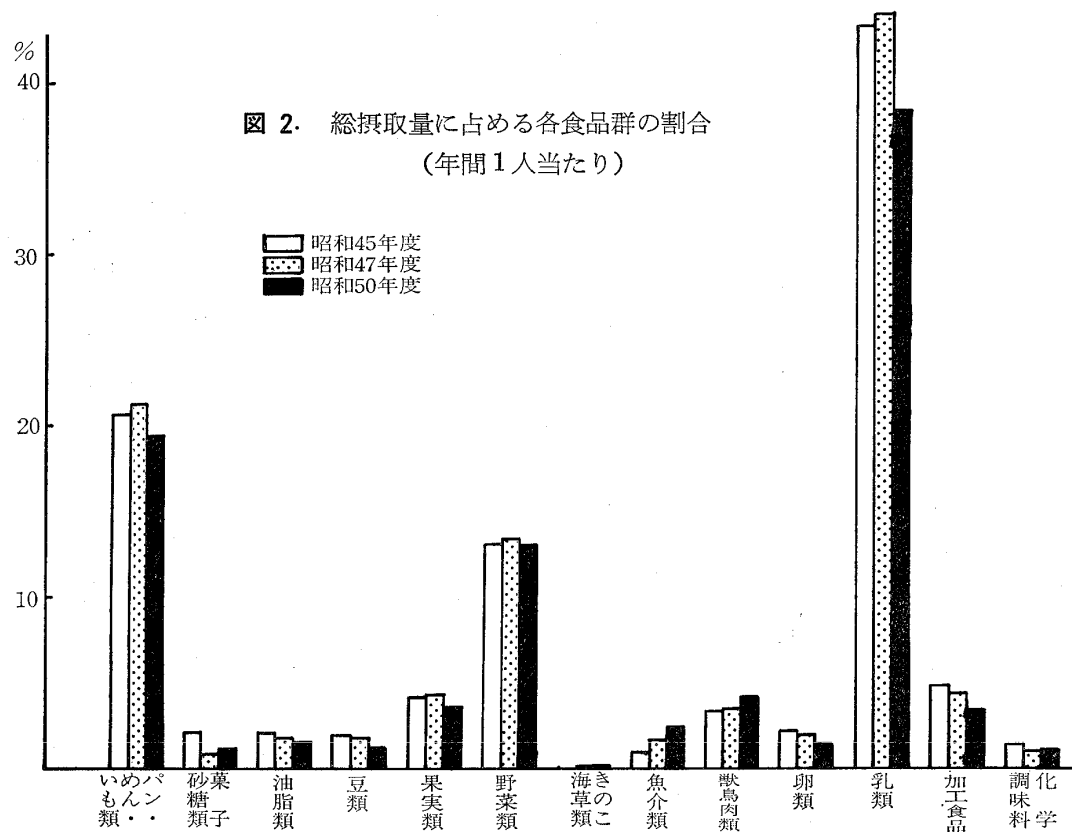
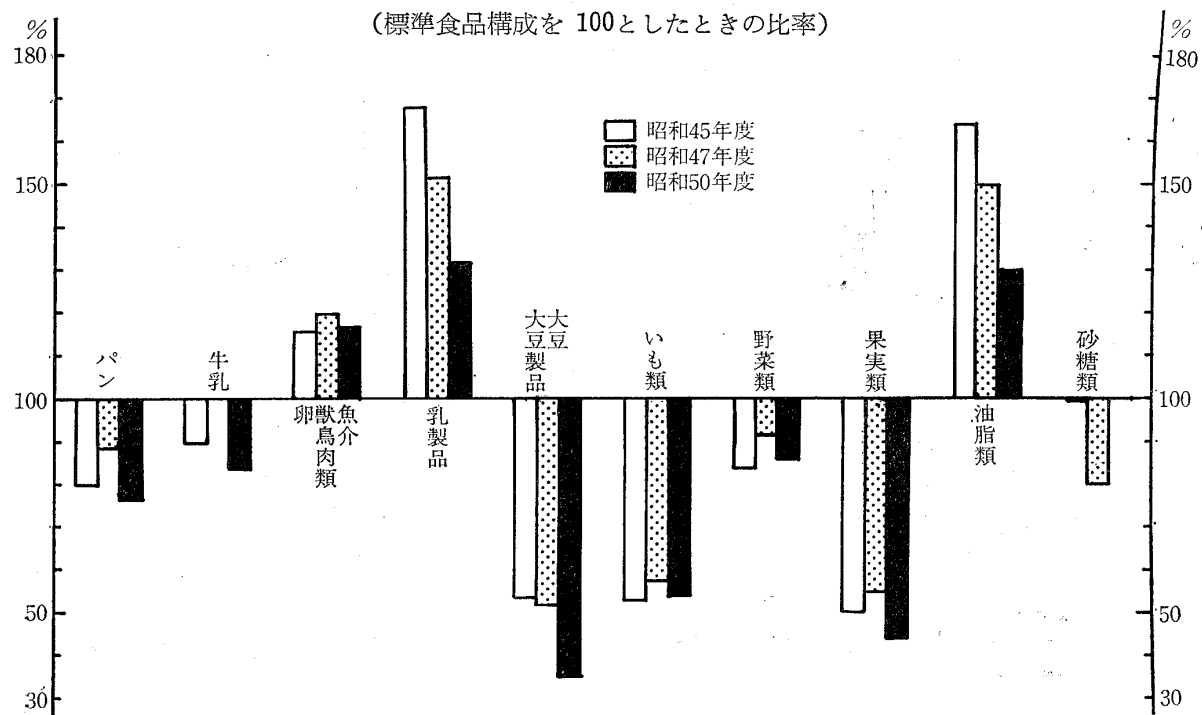


図 3. 標準食品構成表との比較 (名古屋市学校給食 昭和45年, 47年, 50年)
(標準食品構成を 100としたときの比率)

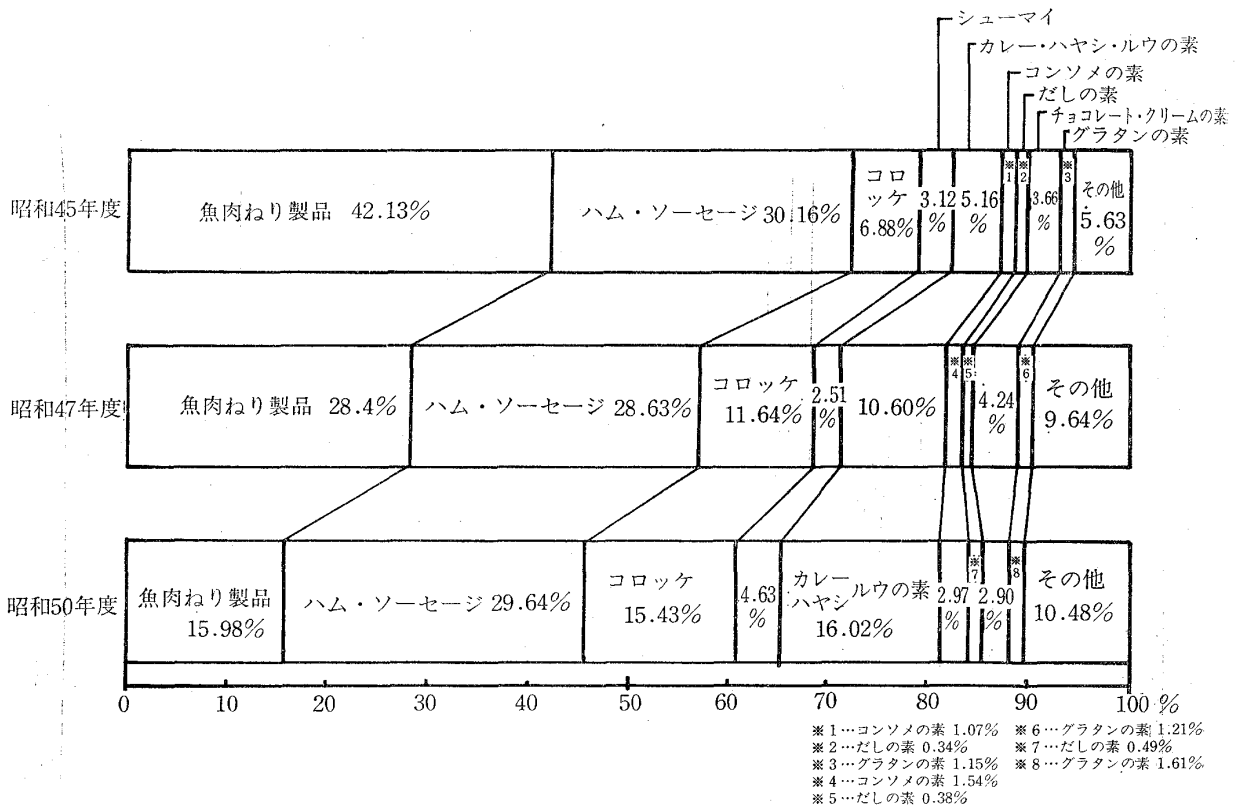


学校給食の栄養量の基準ならびに、食品構成の基準は文部省体育局により作成され、³⁾ 各都道府県では、この基準量に従って、給食の献立が、作成、実施されている。名古屋市の場合と、基準量とを比較すると、図3のようになる。乳製品、油脂類が多く、逆に、大豆、大豆製品、いも類、果実類は少ない。その原因を考えてみると、昭和52年に名古屋市内の小学校で行なわれた、嗜好調査によると、小学生の好きなおかずの上位3位にあがっている献立は、コーンスープ、カレーめん、ハンバーグで、調査対象の、60%以上に当たる。このように、洋風の献立が好まれるためか、豆製品、いも類は、基準量より50%前後少なくなっている。油脂類が基準量より30~70%多いのは、調理器具、人数が限られている事、冷凍加工食品を用いるために、揚げ物が多いためと思われる。

② 使用食品群中の加工食品の占める割合と、加工食品の種類

各年度ごとの加工食品の種類と使用量は、表5に示したようである。図4は、加工食品の種類別割合を図に表わしたものである。使用量の、増加しているものは、コロッケ、シューマイ、春巻きなどの半調理済みの食品で、45年度を100とすると、47年度40%増、50年度50%増となり、年間10%ずつ増加しており、種類も増えている。それに対して減少しているのは、魚肉ねり製品であり、45年度に比べて、47年度63.9%、50年度27%となっている。加工食品とはいえないが、化学調味料の使用は、名古屋市の場合53年度まで、児童1人1回0.05gずつ行なわれていたが、54年度から廃止されている。

図4. 加工食品の種類別使用比較
(加工食品 総使用量を100とする)



考 察

1) 学校給食の歴史をたどってみると、学校給食のあゆみは、国の政治、経済・農業政策などを背景に多くの問題点を含みながら、それなりの発展をとげつつある。

最近の小学生、中学生の非行や校内暴力は、学校給食にまで及んでいる。食生活と非行化との関連性、また、学校給食を通じて児童生徒の悩みをつかむなどの実践²⁾も出ている。学校給食が真に教育として位置づけられている実例といえよう。

2) センター化方式、単独校方式ともに、綿密な調査にまで及ぶことが出来なかったが、単独校の統一献立、一括購入の献立に表われた食品構成からは、次の点が言えよう。第1に加工食品、冷凍食品、半調理済み食品が、献立の主菜におかれていることである。

一方、文部省の基準量に照らしてみると、充足されている。先に著者が報告したアミノ酸摂取状態⁵⁾においても、この点は満されていたが、献立作成、材料購入など自校で行なう場合と比較すると、加工食品、冷凍食品、半調理済み食品などが多くなっている。²⁾

今回の調査では、センター方式、単独校方式とも、細部にわたるデータを把握しきれなかったが、今後調査活動を進め、献立上、栄養指導、また、米飯給食の供給状況など学校給食の現状を明らかにしていきたい。

要 約

- 1) 行政改革の進行とともに昭和36年に制度化された給食センター方式の学校給食が昭和56年においては、単独校方式より1.3%上廻っている。
- 2) 単独校方式における統一献立、一括購入の学校給食においては、施設、設備、などの限界もあり、献立の限定、使用食品の限定などがおこっている。

そのためにコロッケ、シュウマイ、春巻きなどの半調理済み食品が、副食の主菜になっている。特にこれらの食品は年を追うごとにふえており、45年度100をとした場合、47年度40%、50年度50%増となっている。

参 考 資 料

- 1) 全国栄養士養成施設協会：全栄施協月報昭和57年4月号，p 40。
- 2) 自治体問題研究所 / 学校給食研究交流集合同行委員会発行：第4回豊かな学校給食を求める全国研究交流集会資料集，昭和57年5月発行。
- 3) 石松成子：学校栄養士ハンドブック，全国学校給食協会，1977。
- 4) 名古屋市教育委員会：学校給食指導の手びき，昭和55年発行。
- 5) 小島しのぶ：学校給食におけるたん白質のアミノ酸パターンについて，第1報，第2報，栄養学雑誌，36,5，231~240，1978。