

## 世界のモデルになっている日本の学校給食 その4

### 「学校給食の母」が登場

戦後、食べるものに困っていた日本で、小中学校の児童・生徒の栄養補給と健康管理を目的に始まった学校給食は、その後トレイにのってくる料理も徐々に充実していった。そして学校給食は、単に子どもたちに昼食を提供するという目的だけではなく、学校教育の重要な科目と位置付けた。国語、算数、理科、社会というような科目を教えるのと同じように、食や食材の知識や食事のマナーなどを教育することとして位置付けた。

その位置づけが固まってきたとき、学校給食には栄養士が必要だと主張する女性が出てきた。田中信（たなかのぶ）先生である。田中信先生の学校給食にかけた情熱があったからこそ、日本の学校給食は大きな転機を迎えることになる。それは1961年に始まった。



「学校給食の母」とも言われる田中信先生。

2021年4月に99歳になったがいまなお元気よく活躍している。

### 学校給食栄養士の会が発足

田中信先生が主張したのは、学校給食の献立を作るのは栄養士がするべきであるというものだった。それまでは、適当に子どもの昼食を作って食べさせるという考えで学校給食を行っていた。

しかし育ち盛りの子どもたちの栄養摂取は非常に重要である。エネルギーだけでなく炭水化物・タンパク質・脂肪の三大栄養素をバランスよく摂取し、その

うえビタミン・ミネラルも十分に摂る必要がある。

肉・魚類のたんぱく質と野菜類を食べて栄養成分のバランスよい献立を作成する。学校給食を提供することが子どもの成長には欠かせないと田中先生は国会議員に訴え始めた。学校給食の献立作成には、栄養管理のプロである栄養士が絶対に必要だ。こう主張して1961年11月、全国学校栄養士協議会を設立した。学校給食の献立を担当する全国の栄養士が集まった団体であり、自ら会長になって組織を指導する立場となった。

栄養士は、2年もしくは4年制の大学で栄養の専門知識を学び、国家試験をパスした人にだけに与えられる資格である。この資格を持った人だけが学校給食の献立をするべきである。そのような主張だった。

田中信先生は、国会議員の間を回って、学校給食現場には栄養士が必要であることを熱心に説いて回り、その成果はすぐに出た。3年後の1964年、学校給食のために雇用された栄養士は学校栄養職員と位置付けられ、その人件費は義務教育費として国が負担することになった。これならどこの学校でも学校栄養士として雇用できる。人件費は国が見てくれる。

「一校に一名の栄養士」。田中先生はこれをスローガンに、日本全国にこの制度を広げていった。これこそ日本の学校給食が世界のモデルに成長していった第一歩であった。田中先生は、今年4月、99歳になったが全国学校栄養士協議会の名誉会長としていまなお、元気に活動を続けている。

## 学校給食は教育の場とする

学校栄養士協議会が発足し、学校給食は教育の一環として位置づけられた1961からの10年間は、日本の学校給食が次々と進化していった時代となる。そして全国の小中学校の全てで学校給食が行われるように目標を掲げた。

1961年には、へき地におけるミルク給食施設設備を完備させ、夜間の定時制高校では、おにぎりや牛乳など簡単な夜食を出すことにしてその費用は国が出すことにした。

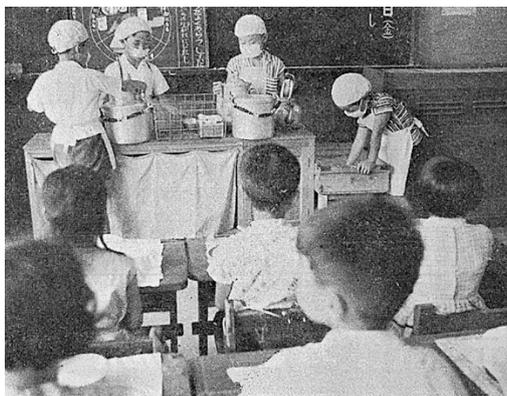
1962年には、国が定めた学校給食栄養所要量の基準が文部省から出されて、学校給食の栄養分が規定された。これによってパンが小さくなり、おかずとミルク

クが増量された。学校栄養士によって、国の定める栄養素を満たした給食献立の作成が義務付けられ、日本全国、どこでも栄養のバランスのいい学校給食が提供された。

この施策によって日本人の体格が徐々に大きくなり、子ども時代の均衡のとれた食のバランスが食習慣の中に根付き、大人になっても生活習慣病の予防に結びつき、日本人は男女とも世界トップの長寿国となっていく。



調理場から食缶にいれた昼食を教室に運ぶ子供たち（1960年ごろ、北海道旭川市立青雲小学校）



教室で配膳する子どもたち（1971年ころ、岐阜県多治見市立養正小学校）

学校給食の教育で一番効果があったのは、給食はすべて子どもたちが主体になってやることだった。給食当番になった子どもたちはエプロン、帽子、マスクをして手を洗う。それから調理場に行って出来上がった昼食を食缶に入れて教室まで運び、それを子どもたちが皿やどんぶりに小分けし、トレイにのせて配膳する。

すべての配膳が終わると、一斉に「いただきます！」と声を出し、両手を合わせて一礼してから食べ始める。ウイークデイの正午過ぎには、日本全国、どこの学校でも同じ光景が展開される。

食べ始めるとき日本では「いただきます」と声を出して手を合わせる習慣がある。これも子どものころからしつけられた習慣である。「いただきます」の意味は、「命をいただく」という意味である。

これから食べようとしている食事はすべて、動植物の食材からできたものだ。動植物の全ての命をいただいて、自分たちが生きることができる。命を提供しているすべての動植物に感謝の気持ちを伝え、それから食事を始める。そのことは小学校低学年の授業で、教師が教えている。



全員が白衣と帽子をつけて給食を食べる学校も出てきた（1988年、長野県牟礼村立牟礼東小学校）

1964年には、飲みにくいと評判が悪かった脱脂粉乳に代わって、全面的に牛乳が提供されるようになった。おなじころ、学校給食に麺類がでるようになった。さらにか所で大量に調理する共同調理場も誕生した。共同調理場から周辺の学校へ配達する制度である。

学校にはすべて調理場が付属してあったが、学校の統合が進むにしたがって調理場を一か所に集め、出来上がった学校給食を車で周辺の学校に配達するシステムである。

そして学校給食に大きな転機が訪れたのが、1974年から始まった米飯給食である。それまで学校給食の主食は、パンだった。それをご飯にすることで、おかずが和食に広がり、献立が幅広くなっていく。

日本の学校給食はこうして、学校栄養士と米飯給食という転機を得ながら、世界的にも珍しい学校教育の足場を築いていった。

**【注】**：写真は全国学校給食協会の月刊「学校給食」2021年7月号より転載  
全国学校給食協会：[https://school-lunch.co.jp/user\\_data/download](https://school-lunch.co.jp/user_data/download)

(つづく)

文：馬場錬成（科学記者）