

世界のモデルになっている日本の学校給食 その5

大きく進化した日本の学校給食

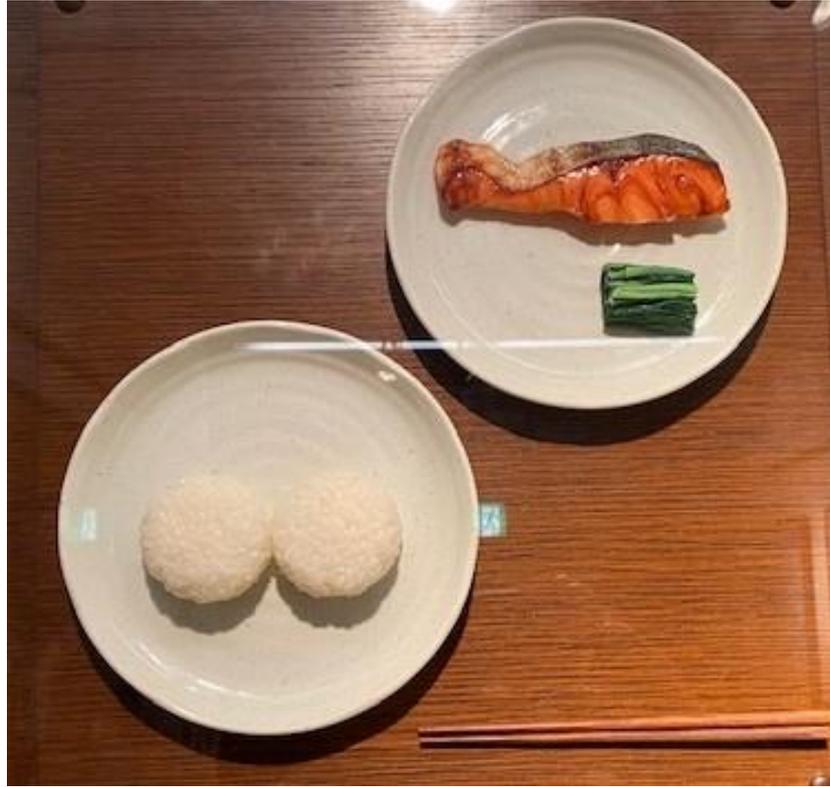
日本の学校給食は、栄養不足だった子どもたちに昼食を提供することから始まりました。戦後間もない時代から高度経済成長期を経て、成熟した国家へと進むに従って、学校給食の内容も段々質のいい献立に変化し、時には贅沢な献立も出るようになりました。学校給食の成熟時期を迎えたのです。

家庭でも、食事内容が豊かになり、外食ではファミリーレストランがどんどん開店し、アメリカからマクドナルドなどのファストフードが進出してきました。外食ではどうしても好きなものを食べるので、カロリー過多になりがちなのです。

一方で両親が働く家庭が急増し、食卓も家族全員で食べるのが少なくなりたった一人でそれぞれが食事をするが多くなりました。この現象を日本では「孤食」と呼ぶようになっていきました。

朝食を抜いて学校に来る子供も増えてきました。若い世代の生活環境が乱れ、朝食抜きは世代を超えて増えていき、女性の「痩せ願望」が強くなり、ダイエット志向による不健康な食生活が広がっていきました。

好きなものを好きな時間に食べる。この傾向は子どもにも広がり肥満児が増え始め、大人になると生活習慣病の増加と共に、その対策は国家としても重要な課題になっていったのです。



1890年ころの学校給食



1947年ころの学校給食



1960年ころの年代の学校給食



1980年ころの学校給食



現在の学校給食

食育の概念と学校給食の大胆な変化

日本政府は 2005 年に食育基本法を制定し、同年 4 月 1 日から栄養教諭制度に踏み切りました。学校栄養士を教員へ格上げする施策でした。

では食育とは一体、何でしょうか。

日本の学校では、昔から生きていく基本として、知育・徳育・体育が大事であると教えてきました。この 3 つの言葉は、説明しなくても分かると思います。

知育によって広く知識を学び、徳育によって教養と礼儀を身に着け、体育によって丈夫な体を作る。そこへ食育が加わりました。食の知識と食を選択する力そして健全な食生活を学ぶことです。

この食育の原点に学校給食を位置付けたのです。学校給食こそ食育を学ぶ現場であり、子ども時代に身に着けた食育によって、生活習慣病の予防につながるという考えです。だから小・中学校では、次のように教えています。

食べ物に感謝の気持ちを持って大事にすること
好き嫌いをしないで栄養バランスを考えて食べること
食事のときのマナーをきちんとつけること
食事の重要性を学び健全な心身を保つこと

食の安全と品質を学び食品を選択する能力をもつこと
地域の産物の歴史と食の文化を学び理解すること



ソラマメを題材とした小学校低学年の食育授業風景

学校給食の献立を作成してきた学校栄養職員を栄養教諭に格上げし、食育を担当する教員にしたのです。これまで栄養士として学校給食を担当してきた職員は教員となり、担任にもなれるし校長先生にもなれるようにしたのです。

しかも食育は、他の教科、たとえば国語、算数、社会、理科、家庭科などでも学ぶようにしました。国語なら食文化の話を学び、算数ではカロリー計算をし、社会では世界の食の歴史を学び、理科では栄養素と体の仕組みを学び、家庭科では料理法を学ぶというように多岐にわたって学ぶようにしています。



全国の学校栄養士が集まって研修会を開き食育について学びます

食育という言葉はいつからあったのか

日本の言葉の中には、中国から来た言葉がたくさんあります。孔子、孟子、荘子ら中国の昔の思想家が残した名言を学んできたので、食育という言葉も中国から来たのではないかと思っていました。武漢理工大学の大学院生が調べたところ、中国にはどこを探しても食育という言葉はなかったということです。

食育とは日本の福井県の石塚左玄が 1896 年に初めて唱えた言葉でした。



石塚左玄は、1851 年に福井市子安町（現、福井市宝永 4 丁目）に生まれ漢方医学を学びました。医師と薬剤師の資格を持っており陸軍薬剤監になった医師でした。

1896 年（明治 29 年）に世に出した「化学的食養長寿論」で、「学童を持つ人は、躰育も智育も才育もすべて食育にあると考えるべきである」と唱えて体育、知育、才育と並んで「食育」という言葉でその重要性を述べました。

食の栄養、安全、選び方、組み合わせ方の知識とそれに基づく食生活が心身ともに健全な人間をつくるという教育の大切さを説いたのです。（参考資料：左玄の著書などから引用）

その教えを取り入れて、文部科学省は正規の科目として教育現場に定着させ、その担当者は栄養教諭であることを実現しました。

日本の学校給食の献立は、すべて学校栄養士が作成することが義務付けられています。現在、学校栄養士は日本に約1万2000人います。このうち約6割が栄養教諭に格上げされ、これからも順次、栄養教諭へ格上げされて行きます。

このようにして学校給食は、担当の栄養教諭も決まり、食育という学問の中で基本的な位置づけまで決まり、大きく進歩してきました。

どのように進歩して行ったかを次回に紹介しましょう。

（つづく）

文：馬場錬成（科学記者）