

大分県小学校における学校給食指導

— 学校給食方式の違いによる給食指導の比較 —

安部 テル子* 谷上 知佳*

【要旨】 大分県の小学校における学校給食および給食指導の状況を知り、よりよい給食指導のあり方を考える目的で、給食を作る側であり、また学校給食を教材にして給食指導を行う学校栄養職員、および給食を食べる側であり、給食指導の場である学校の教職員に質問した。質問の各項目は単独校方式、中央調理場方式の二方式に分け集計した。給食の献立に関しては、栄養職員の意思や調理操作の努力により達成できる郷土料理や行事食などは、どちらの調理場も同様に実施していたが、児童・生徒の食に関する選択能力を身につけるセレクト献立などの実施は単独校方式の方が多く実施されていた。学校栄養職員による給食に関する児童への指導は単独校の方が多くなされていた。学校では給食指導は学級担任が多く行っていたが、学級担任と栄養職員との連絡は、栄養職員が在籍する単独校の方が密接に取られていた。学校給食を教材とした食教育を実効あるものにするには、給食に関わる学校栄養職員が、実際に児童に対し指導を行う学校教職員と密接に連絡をとることが必要と考えられた。

【キーワード】 学校給食 給食指導 学校栄養職員 単独校 中央調理場

はじめに

わが国は現在、世界一の長寿国となっている。医学の進歩で1,000g未満の超未熟児の生存も可能となり、50歳未満の死亡率は世界一低い状態を保っている¹⁾。しかし、国民の死因の第3位までは、悪性新生物を含め生活習慣病で占められ、高齢者の寝たきりとなる原因は、脳血管疾患や骨粗しょう症などであり、その予防には若年からの注意・養生が必要な疾病である。すなわち、幼少時からの生活習慣の適正化は国民一人一人の生活の質を保持する上からも、全体としての医療費を軽減する上からも重要となっている。生活習慣の重要な部分は食生活であり、児童・生徒の食生活を適正化するために、学校給食を教材として活用し、学校栄養職員を指導の中心とした食教育の必要性がいわれている。

中央教育審議会は、平成13年4月からの文部科学大臣からの「子どもの体力向上のための総合的な方策について」²⁾の諮問に対しての答申として2004年1月、「食に関する指導体制の整備について(答申)」を公表した。その中で、食に関する指導は、給食の時間や学級活動、教科

平成16年5月6日受理

*あべ・てるこ、たにがみ・ちか、大分大学教育福祉科学部食物学教室

指導等、学校教育全体の中で広く行われるものであり、特に、生きた教材である学校給食を最大限に活用した食に関する指導を行うことを重要としている。そして、学校給食を教材とした、学校で行う食に関する指導の中心的存在として、栄養教諭を創設することを決定したものである。

わたしたちは、学校における給食指導の現状を知ること、および給食指導の、児童・生徒の食生活の適正化につながる食教育の教材としての有効な活用を考察することを目標にこの研究を行った。大分県の学校給食は現在、学校内に調理場を持つ単独校方式と中央調理場からの給食を受ける中央調理場方式の二方式があり、食教育の中心となるべき学校栄養職員が配置されていない学校もある。給食方式のちがいにより給食指導、食教育にちがいがあることが予測される。研究は、単独校方式の給食が比較的多く行われている小学校を対象とした。

方法

質問紙は、学校給食を受け、児童生徒に給食指導する場である学校の教職員用と、学校給食を提供し、給食指導の主なる指導者とされる学校栄養職員用とを作成した。大分県の資料³⁾では、平成15年5月1日現在完全給食実施小学校は356校である。その約50%にあたる177校に調査協力を依頼し、各学校1部の回答を依頼した。また、公立小学校に所属する学校栄養職員および中央調理場に所属する学校栄養職員に各施設1名ずつ回答を依頼した。質問紙の配布・回収は郵送で行った。

有意差の検定はt検定、カイ自乗検定、Pearsonの相関などで行った。

結果

1. 調査校の学校給食環境

質問紙の回収状況を表1に示す。また、学校栄養職員(以下、栄養職員とする)とランチルームの存否を表2に示す。単独校方式の栄養職員の配置基準³⁾は実施対象児童・生徒数550人以上の学校に1人、549人以下の学校は4校に1人、学校数が3以下でいずれも549人以下の学校である場合は市町村に1人となっている。中央調理場では学校給食対象児童・生徒数6001人以上の調理場に3人、1501~6000人の調理場に2人、1500人以下の調理場に1人配置されている。中央調理場の栄養職員の場合、勤務は中央調理場であるが、管内のいずれかの学校に所属しているため、中央調理場方式であっても、栄養職員が配置されている学校がある。中央調理場と所属学校との位置関係その他により、名目上のみとなる場合と、実体として学校に存在する場合とがある。児童数を比較すると、単独校方式は、平均428.1(±281.2)人、中央調理場方式では平均155.6(±164.3)人となり、規模は顕著(P<0.001)に異なっている。ランチルームは中央調理場方式校に多く(P<0.05)、また、児童数の少ない学校に多く(P<0.01)設置されている。

2. 給食の内容

学校給食の内容に関する質問として栄養職員に、給食への郷土料理、行事食、セレクトまたはバイキング給食などを取り入れているかをたずね、結果を表3に示した。セレクト・バイキ

ング給食は、児童自身の体調や好みに応じて選択する力を養成するために、学校給食を活用した食教育の中で、推奨されている給食の形式である⁴⁾。どちらの方式の給食も、郷土料理、行事食は差がなく行われていたが、セレクト給食は単独校方式の給食で多く行われていた (P<0.001)。

次に、給食食材の仕入先を図1に示した。学校給食会および地元業者からは、どちらの調理場も同程度に仕入れていたが、生産者、農協からは、中央調理場で多く仕入れられていた。現在、農林水産省、文部科学省は学校給食の食材として、地産地消（地域で取れた産物をその地

表1 配布および回収

		配布	回収	有効回答	有効回答率
学校教職員		177	152	149	84.2
学校栄養職員	単独校栄養職員	59	46	43	72.9
	中央調理場栄養職員	64	44	40	62.5

表2 給食方式とランチルーム (校)

給食方式	学校栄養職員	ランチルーム	
		ある	ない
単独校方式 74	いる	43	13
	いない	21	4
中央調理場方式 75	いる	7	4
	いない	68	25

表3 郷土料理・行事食・セレクト給食の実施 (校)

	郷土料理		行事食		セレクト・バイキング	
	単独*	中央**	単独	中央	単独	中央
取り入れている	43	38	42	39	34	15
取り入っていない	0	3	1	1	9	26
無記入	0	0	0	1	0	0

*単独校方式校

**中央調理場方式校

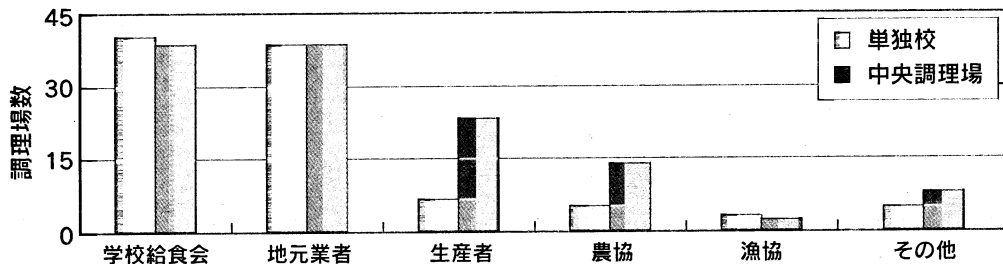


図1 給食食材の仕入先

域で消費する)を提唱し推進している。定量的な詳細は不明であるが、中央調理場の方が、地元の産物を利用していると推測された。

3. 学校給食指導

1) 小学校において給食指導を担当する職掌

小学校において給食指導を担当すべき職掌として、表4に示す職掌を選択肢として列挙し、その結果を、給食方式別および回答者の職掌別に示した。ほとんど全員(98%)の教職員が、学級担任が給食指導をすると考えていた。表には示していないが、給食指導を最も多くしている職掌は、約半数72(48%)の教職員が学級担任であると答え、第二位の栄養職員8(5%)とは、大きな差があった。

次に、給食指導において重点を置いていることを選択肢から3項目選択してもらった(表5)。食事のマナーが最も多く、次いで、食材や食事の大切さを考えさせる、好き嫌いを残さず食べるなどが、指導項目として多く選ばれており、給食主任は特に時間内に食べさせることを重視する傾向があった。栄養や食生活に関する知識の指導も重要と考えられていた。その他として記載された内容は、表の下に示した。

2) 学校栄養職員との連絡

学校と栄養職員との意見交換は、よくする、時々する、と合わせて約3分の2の学校でおこなわれていると答えている(表6)。次に、郷土料理などの特別の料理や、特別の食材が取り入れられた際の、児童に対する説明はどのようになされているかを質問し、栄養職員からの特別資料の配布に関して図2に、学校における教師に対する特別な献立の説明はどのようになされているかを表7に示した。資料は単独校の方が中央調理場より多く出されおり、教師への伝達は職員会議で多く伝達されていた。中央調理場方式校では資料の受け取り時になされ、連絡ノートなどの工夫もなされている。

表4 給食方式別・回答者の職掌別 学校給食の指導をする職掌(複数回答)

	全体	給食指導をするべき職掌				
		学級担任	給食主任	養護教諭	栄養職員	その他*
単独校	74	73	43	42	47	7
回答者の職掌						
教頭	32	32	15	17	25	1
給食主任	25	24	20	12	15	2
養護教諭	6	6	1	5	3	1
その他**および無記入	11	11	7	8	4	3
中央調理場	75	73	37	50	13	11
回答者の職掌						
教頭	22	21	13	15	6	2
給食主任	17	17	16	10	2	0
養護教諭	21	20	3	15	4	5
その他***および無記入	15	14	5	10	1	2

*教員全員、調理員、給食事務、校長・事務職員も含めて全員で、など

**校長(5)、学級担任

***校長(3)、学級担任(2)、家庭科教員、給食事務(5)

表5 職掌別給食指導において重点を置いていること (三項目選択)

回答者の職掌	全体	教頭	給食主任	養護教諭	その他*および無記入
給食指導の重点	149	54	40	26	19
食事のマナーを身につけさせる	102	35	28	22	17
食材や食事の大切さを考えさせる	69	26	15	12	16
好き嫌いなく残さず食べさせる	57	21	18	9	9
楽しい食事を体験	57	24	12	9	12
栄養に関する知識をつけさせる	52	20	12	12	8
食生活に関する知識をつけさせる	48	18	11	7	12
学級主任に任せる	17	5	7	3	2
給食時間内に食べさせる	16	3	10	1	2
おいしい昼ごはんを提供する	9	5	2	0	2
正しい味覚をつけさせる	3	1	0	0	2
郷土料理を体験させる	2	2	0	0	0
年齢にあった栄養を補給する	1	0	1	0	0
学校栄養職員に任せる	1	0	1	0	0
特にない	1	0	1	0	0
その他**	8	1	1	3	3

* 校長 (8)、学級担任 (3)、家庭科教員、給食事務 (5) など
 ** 食事の準備や後片付けなどを通して協力・助け合いなどの力を身につける、係り活動を責任をもってやりとおし、みんなで食べる喜びを味わえるよう、ソースなどの使用量を考えさせるよう、感謝の気持ちをもって食事をさせる
 衛生面

表6 学校栄養職員と学校教職員との意見交換

教職員の回答					
給食方式	全体	よくする	時々する	しない	無回答
	149	17	81	42	9
単独校方式	(74)	(13)	(39)	(16)	(6)
栄養士がいる	53	12	36	4	1
栄養士はいない	21	1	3	12	5
中央調理場方式	(75)	(4)	(42)	(26)	(3)
栄養士がいる	7	1	4	2	0
いない	53	3	38	24	3
学校栄養職員の回答					
中央調理場	41	17	20	4	0

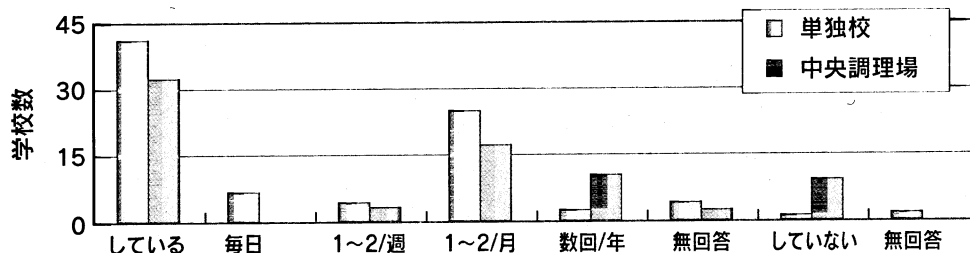


図2 特別料理・食材の資料配布および回数

3) 学校栄養職員が行う給食指導

栄養職員が学校給食の役割として重要と考える項目を、表5の項目とおおよそ同様の選択肢により質問し、その結果を表8に示した。食事の大切さを考えさせる、食生活に関する知識をつける、栄養に関する知識をつける、などが多く選択され、おいしい昼ごはんを提供する、楽しい食事を体験させるなども重要な役割と考えられていた。教職員が指導上の重要項目とした食事のマナーに関しては、中央調理場の栄養職員にはあまり重要とは考えられていなかった。

栄養職員に給食指導の頻度を質問し、結果を図3に示した。単独校方式の栄養職員が給食指導の頻度が高かった。また、単独校栄養職員の給食指導内容を図4に示した。配布資料を作成するという回答が多かったのだが、一方では、かなりの学校で栄養職員が給食時間以外に授業をしていた。単独校においても、学校により栄養職員の活用度は多様ということである。

同じく単独校の栄養職員に、給食指導に関する学校側の理解をどのように感じているかをたずねた。理解してくれている22(51%)、少し理解してくれている15(35%)、理解しているとはいえない1(2%)、無回答5であった。

表7 学校において特別な献立の説明はどのようになされているか

給食方式	栄養職員	全体	職員会議で	資料受取り時	学校放送で	説明はない	その他*
		149	38	64	27	21	28
単独校	いる	53	30	21	17	4	5
	いない	21	2	4	5	6	3
中央調理場	いる	7	1	6	0	0	0
	いない	68	5	33	5	11	20

*単独校方式校では
給食委員会で説明
クラスにお知らせとして配布
ランチルームで食事前に

*中央調理場方式校では
学校給食運営協議会で
月一回の献立委員会で説明がありそれを職員会議で
給食主任会を通じ各学校に
センターからの献立表に、
給食センターとの連絡ノートで
教室掲示用の資料が配布される

表8 学校給食の役割として重要と考えること（三項目選択）

学校給食の役割	全体	単独校栄養職員	センター栄養職員
	84	43	41
食材や食事の大切さを考えさせる	60	33	27
食生活に関する知識をつけさせる	41	21	20
おいしい昼ごはんを提供する	33	17	16
楽しい食事を体験させる	33	16	17
栄養に関する知識を身につけさせる	28	15	13
年齢にあった栄養を補給する	27	11	16
食事のマナーを身につけさせる	15	11	4
正しい味覚をつけさせる	8	4	4
郷土料理を体験させる	5	2	3
特にない	0	0	0
その他*	2	1	1

*安全で安心できる給食を提供する

中央調理場には見学コースや、試食室を設置し、児童や保護者の調理場への訪問を受け入れている施設がある。それらが設置されているか質問した。見学コースがある施設は30 (73%)、ない施設は11 (27%) であった。試食室は、ある施設が14 (34%)、ない施設は27 (66%) であった。見学者があるときに、栄養職員がどのように関わるかをたずねた。献立の説明をする25 (83%)、施設の仕組み等を説明する29 (97%)、給食を食べる様子を見る、又は一緒に食べる各8 (25%)、他の仕事をしている2 (7%) であった。調理場と喫食の場とが離れた中央調理場方式校では、児童の施設訪問は児童が栄養職員から直接指導を受けられる数少ない機会であるが、食べる様子を見たり一緒に食べたりすることはあまりなく、ほとんど関われない状態もあることがわかった。規模が大きい施設では、栄養職員の仕事量が多く、給食指導の時間がとれない状況、と書かれた回答もあった。

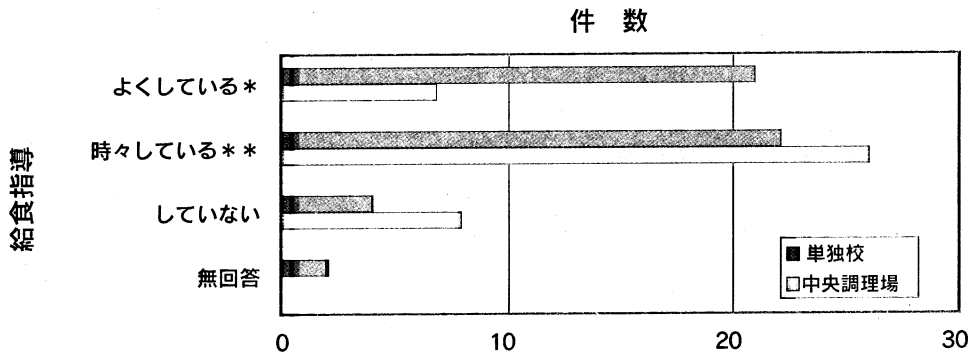


図3 学校栄養職員による給食指導

*毎日している～月1, 2回
 **年に数回～年に1回

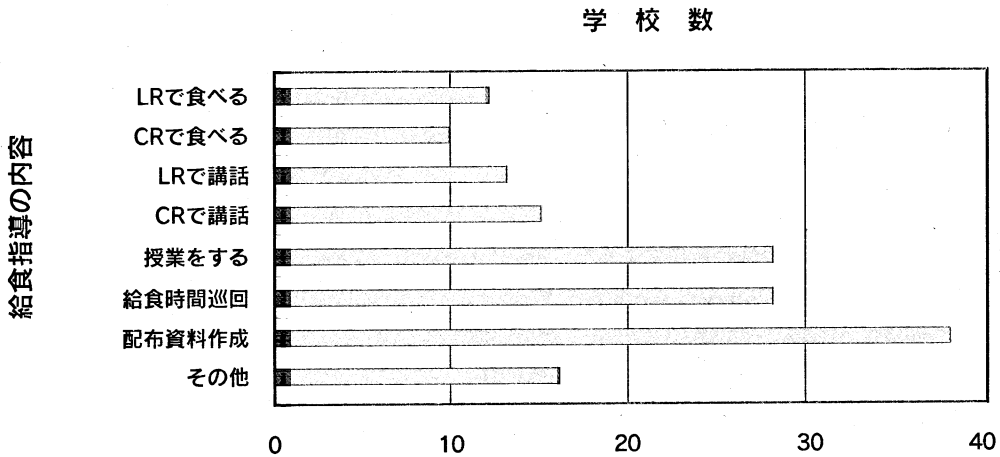


図4 単独校栄養職員給食指導の内容

LR：ランチルーム CR：クラスルーム

考 察

現制度の学校給食は、第二次世界大戦後、国民全体が飢餓の状態にある時、アメリカ合衆国からの小麦および脱脂粉乳により実施された学校給食に端を発する。1954年6月に学校給食法が制定され、以来、学校給食は学校教育の中にその存在を確保している。2004年6月には50周年をむかえることになるのだが、この間、わが国の食糧事情、経済状態そして家庭環境の変化に応じて、その存在意義を柔軟に変えてきた。その始まりは児童生徒の栄養を確保することであり、学校給食法⁶⁾ではその目標として、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、栄養の改善および健康の増進を図ること、4. 食糧の生産、配分および消費について、正しい理解に導くこと、の4項目を掲げている。そして学校栄養職員は、学校給食の栄養に関する専門的事項をつかさどる職員として位置づけられている。

栄養職員の職務内容は、1986年に文部省（当時）体育局長名で出された通達⁷⁾では、大項目では、学校給食に関する基本計画への参画、栄養管理、学校給食指導、衛生管理、検食等、物資の管理、調査研究等が挙げられ、それぞれ、詳細な職務内容が記されている。その中の学校給食指導には、1. 望ましい食生活に関し、専門的立場から担任教諭を補佐して、児童生徒に対して集団又は個別の指導を行うこと、2. 学校給食を通じて、家庭及び地域との連携を推進するための各種事業の策定及び実施に参画すること、となっている。つまり、学校における学校給食指導は、栄養職員の重要な任務のひとつとなっている。

大分県の統計⁸⁾によると、公立小学校の学校栄養職員配置割合は単独校方式の場合52.4%、中央調理場の場合は、小・中学校合わせて18%となっており、配置状況はかなり異なっている。栄養職員が、給食指導を行う機会は当然、単独校が多くなるはずであり、本研究でも、単独校の方が多かった。また、郷土料理、行事食など、献立や食材で工夫が可能な献立は、中央調理場も単独校も同様実施されているが、自分の体調や必要性に応じて選択する能力を養うセレクト給食、バイキング給食は、中央調理場での実施は少ないことがわかった。前報⁹⁾でわたしたちは、大分県における5施設の学校給食の栄養職員に対する聞き取りおよび配布された献立表の分析結果から、料理の手作り度、使用食品数特に野菜・果物の使用数、および残菜量など、規模の大きい中央調理場が多く項目において好ましくない状態であるという報告をした。本研究により、給食方式の差は、作る食数の差、また、作る様子が見える・見えない、作りたての生気のある料理が食べられる・食べられないという、作る場と食べる場の乖離から当然生じる、給食そのものの差の他に、栄養職員から受ける教育の量や質にも差があることとなる。学校給食を生きた教材として行う食教育を重要だとすると、受ける教育の差はどう埋められるのだろうか。

実際には、学校における学校給食指導は、学級担任が圧倒的に多く担当していた。給食指導への栄養職員の関わりは、栄養職員が学校に常駐する単独校の学校においても、中央調理場の栄養職員より多いとはいえるが、十分であるとはいえないことがわかった。実際、栄養職員の職務内容は、現状でも多種、多様そして煩雑である。

質問紙に自由記述欄を設けた。記載事項は、学校教職員、単独校栄養職員、中央調理場栄養職員それぞれに特徴があった。教職員は、献立に関するもの87件、食材に関するもの75件であり、その中では○冷凍や加工食品でなく手作りのものを多くして欲しい38件、○安全な質のよ

い食材を使って欲しい35件、○地元の食材を使って欲しい27件、○バイキング・セレクト給食を実施して欲しい26件などが多く書かれていた。次いで、給食方式やランチルームに関するものは40件および30件で、○単独校方式が好ましい38件、○ランチルームを設置して28件、○給食の作り手と食べる側のお互いの様子が分かり合える環境を14件、など書かれ、給食指導に関しては、○実生活に活かせるような指導をしたい6件、と書かれていた。

単独校の栄養職員は、○大切さを感じながら食べて欲しい8件、○給食の意義を理解して欲しい3件、○食育(原文のまま)を学習時間の中に取り入れて欲しいなど、食教育に関わる希望が多く書かれていた。中央調理場栄養職員は、○好き嫌いせず残さず食べて10件、○感謝の気持ちで食べて4件、○でき上がりから食べるまでの時間が長いので献立に制限がある、○中央調理場方式では、食育においてきめ細かな指導ができない、などが記載されていた。

これらの記載からは、単独校の栄養職員は子どもたちの食べる姿を直接に見、または、気配として感じ取りながら、もっと食教育に関わりたい、もっと食教育をして欲しいと考えており、中央調理場栄養職員においては、児童・生徒との最も直接的なつながりは残菜であり、食べている姿は見えない、感じられない関係での児童・生徒への希望であることがわかる。食事の場である学校から離れた中央調理場を職務の場所とする栄養職員に児童・生徒への食教育を期待することがそもそも困難ではなかろうか。すなわち、学校給食を活用した食教育の主体として、栄養職員に実質的な働きを期待するのなら、現在の任務の状況は、改善されなければならないことになる。ちなみに、教職員・単独校栄養職員・中央調理場栄養職員のどの立場からの記載にも、単独校方式の給食が好ましいという書き込みがあった。

わたしたちは、小学校における給食指導の現状を知ること、そして給食指導の、食生活の改善につながる食教育の教材としての有効な活用を考察することを目的にこの研究を行った。学校では、学級担任が給食指導の主体と考えられており、学級担任が給食の意義、栄養職員の意図などを十分に理解することが必要と考えられ、そのためには栄養職員との緊密な連絡が必要である。中央調理場の場合、日常的に直接のつながりが少ないことは仕方のないことではあるが、配食校への資料の配布も単独校よりは少なく、栄養職員は、児童への直接指導の機会も十分には持てない状況であった。表6の下部に中央調理場の栄養職員が、学校との意見交換についてどのように考えているかを示した。本研究における学校側と調理場とは、直接に受配校と配食調理場という関係にあるものではない。しかし一般的な傾向として、調理場栄養職員が考えているほど、配食校の方では、意見交換がなされているとは考えていないということはいえよう。給食を教材とする食教育を栄養職員が中心となって行うことが、子どもたちの将来へもつながる食の実践力として必要であるならば、指導用資料の作成、配食校教職員との意見交換、配食校を訪問しての食指導、児童の施設訪問に対応する時間がもてるだけの、栄養職員の数確保することが必要であり、配置基準の見直しが必要と考えられた。

謝 辞

お忙しい中、調査にご協力いただいた県内各小学校の校長をはじめ教職員・学校栄養職員の方々、中央調理場の場長をはじめ職員および学校栄養職員の方々、そして、大分県の学校給食に関する資料を提供いただいた大分県教育委員会・学校給食係副主幹・牧野裕子先生に心からお礼を申し上げます。

引用文献

- 1) 厚生指標 臨時増刊 2002年第49巻第9号 p46
- 2) 食に関する指導体制の整備について(答申) 2004年1月20日 中央教育審議会
- 3) 大分県学校給食の現状 平成15年度 大分県教育委員会
- 4) 生涯にわたる心身の健康の保持増進のための今後の健康に関する教育及びスポーツの振興のあり方について (保健体育審議会 答申) 1997年9月
- 5) 学校給食指導の手引き 平成4年7月 文部省 p55
- 6) 5)と同じ p110
- 7) 5)と同じ pp120-121
- 8) 安部テル子・熊谷芽紅美・谷上知佳 大分県の学校給食の現状 大分大学教育福祉科学部研究紀要 第26巻第1号 pp145-149 2004年4月

Eating Instruction Using Primary School Lunch in Oita

— Comparison of Eating Instruction between Two School-Lunch Serving Systems —

ABE Teruko, TANIGAMI Chika