

はじめに

武蔵野市では、昭和 23 年 2 月に小学校で最初のミルク給食※¹が始まってから 59 年になる。その間、中学校の完全給食※²（以下、「給食」に特に表記のない場合、「完全給食」を指す。）実施について、20 数年前から教育委員会や市議会で議論されてきた。昭和 61 年 3 月には、教育委員会に「武蔵野市立中学校給食検討委員会」が設置され、中学校の完全給食の実施と小学校給食の見直しについて検討が行われた。そこでは、中学校給食を、「子どもたちの食生活の将来を展望し、充実した健康教育を行う場」として位置づけ、「単独調理方式※³で、ランチルーム※⁴を設置し、複数メニューの選択給食※⁵という条件が満たされるならば、中学校給食を実施する」という提言がなされ、それを受けた教育委員会では、当時の食文化の中での学校給食の是非を検討し、「中学校の完全給食は、教育的見地から考えて実施すべきではない」という結論を出した。

一方市議会では、平成 4 年 6 月、市と教育委員会に対して「弁当との選択方式を含めた中学校給食の実施を検討するよう求める」決議を可決した。また、その後の市の第三期長期計画では、「中学校給食の実施については、諸般の事情に十分考慮しながら慎重に対応する」と記述されたが実施には至らなかった。

平成 17 年 7 月、国は、国民の食生活が大きく変化したことによって生じた、食生活の乱れや生活習慣病の増加などの、食をめぐる問題に対応するため食育基本法を施行した。その中で、食育を生きる上での基本とし、子どもたちの心身の成長及び人格の形成に大きな影響を及ぼし、生涯にわたって健全な心と身体を培い豊かな人間性を育んでいく基礎と位置づけた。

-
- ※ 1 ミルク給食 学校給食法施行規則第 1 条第 4 項に規定。給食内容がミルク（牛乳）だけの給食。
 - ※ 2 完全給食 学校給食法施行規則第 1 条第 2 項に規定。給食内容がパン又は米飯（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）、ミルク及びおかずの給食。
 - ※ 3 単独調理方式 学校 1 校分の給食を調理する方式。通常は学校内に調理場を持つ。
 - ※ 4 ランチルーム 給食を主目的につくられた部屋。交流給食などに利用される。
 - ※ 5 選択給食 弁当と学校給食を、家庭が選択できる給食。

このような状況の中で、国民の食育への関心が一層高まっていった。

また本市では、平成 17 年 10 月の市長選挙で、中学校給食実施が一つの争点となったことを契機に、市民の関心が再び高まった。市民の中学校給食への関心と食育の必要性という面から、教育委員会では中学校給食について改めて検討をするため、平成 18 年 7 月に「武蔵野市中学校給食検討委員会」を設置した。

そこで、本委員会では中学校給食の意義に関すること、中学校給食の実施方式及び実施時期についての検討をし、報告書にまとめ、提言として教育委員会に提出することになった。

I 中学生をめぐる食の現状と課題

1. 食をめぐる社会環境の変化

「食」は生きる上での基本であり、健康で豊かな人間性を育むためには、健全な食生活を実践することが必要である。また、地域や国の夢ある将来像は、子どもたちの心身の健全な発達を前提にしなければ描くことはできない。子どもたちの健やかな成長のためには、食生活のバランスと食育の充実及び適度な運動が不可欠となる。かつての日本の地域社会では、家庭、学校、地域が協力しながら、それを実現することを大切にしていた。

ところが、社会の変化の速さと大きさが、食育に関する望ましい地域協力体制の効果を弱めてきてしまっている。社会変化は構造的であり、私たちの生活様式を変える影響力を持つものである。例えば、高度経済成長期に確立されてきた会社（職場）優先主義は、家庭の一家団欒の機会を奪い、かつて機能していた様々な家庭の役割を担えなくしてきた。今や多くの家庭の食卓は、対話としつけを図れる場ではなくなりつつある。

同時に進行してきた都市部への人口集中と核家族化は、伝統的食文化の伝承力を弱めることになった。年中行事にまつわる伝統的な食の多くは、都市部においては途絶えつつある。伝承の知恵から離れた小家族は、外食産業のメニューに慣れ親しんできた。多くのファストフードでは、子どもたちをリピーターにして親をも顧客にする戦略をとって拡大し、家庭の食の一角を占めていった。外食に続いて興隆してきたコンビニエンスストアは、子どもたちにとって便利な食卓代わりになってきている。また、近年、人気を集めている惣菜・中食産業^{※6}は、働く親にとって手間を省ける家庭食になってきている。こうした、食の外部依存化の進行は、冷凍技術、食品保存技術、食品加工技術といった生産・流通システム上の技術革新や、円

※6 中食(カシヨク)産業 持ち帰りの惣菜や弁当などの製造販売業。

高による輸入食材の価格低下（流通のグローバル化）が背景になっている。

テレビでは、美味しさと簡便性を強調する食品企業のコマーシャルやバラエティ情報番組が、家庭の食に対して影響力を強めている。子どもの嗜好性を決定する要因として、情報によって操作された側面が強まっているという報告があり、軽視することはできない。

以上のような諸変化は、家庭における料理を家庭外の加工食に替えてしまうことでもある。このことは、食材の由来にこだわる視点を弱めることであり、安価な外国産食材の利用を支持することになっている。こうして、食料自給率^{※7}の低下が問題になり、続いて近年、生活習慣病を初め健康に関連するテーマが新たに加わり始めているのである。

このように社会構造と生活様式が変化している時だからこそ、私たちは、子どもたちの心身の健全な発達のための環境整備を急がなくてはならない。子どもたちのその基礎は、「食のあり方」にある。「食のあり方」とは、食し方、規則性、栄養バランス、食文化の伝承に集約される。さきに記したような社会変化による家庭の食生活の変化という背景に対して、子どもたちの食生活のあり方に何ができるのかを考える必要がある。

2. 食育の推進と学校給食

(1) 食育基本法と健康日本21

平成17年7月に「食育基本法」が施行された。生活習慣病の広まりと低年齢化、家庭における食生活の乱れとコミュニケーションの弱まり、食文化伝承力の喪失、食料自給率の低下などは、国家として見過ごすことができないほど進行し

※7 食料自給率 国民の食料の消費が、国内生産でまかなわれている割合。

てしまっている。これを背景にして、食と健康に関連する国家レベルの本格的な取り組みは、平成12年に厚生省（当時）が発表した「健康日本21^{※8}」から始まっている。ここでは、食と健康に関連する課題を70項目掲げ、10年後の改善目標を設定し、そこへの到達を目指してスタートしている。

この「健康日本21」の公表から食育基本法の施行及び食育推進基本計画^{※9}の策定までの経過は、国民の食と健康の諸事情の悪化を反映している。この間の経緯（資料編45ページ参照）は、本報告書の資料編に添付してあるが、これによって私たちの食生活の現状と目指すべき方向における課題を確認することができよう。

ところで「健康日本21」の5年目の中間実績が、平成18年10月に報告された。それによると、「健康日本21」をスタートさせた時よりも、次の事項で数値が悪化している。

- ① 野菜の摂取量が減少している。
- ② カルシウムの摂取量が減少している。
- ③ 自分の適正体重を認識し、コントロールする人の割合が低下している。
- ④ 朝食を欠食する人の割合が高まっている。
- ⑤ 外食や食品を購入するときに、栄養成分表示を参考にする人の割合が低下している。
- ⑥ 日常生活における歩数が減少している。
- ⑦ ストレスを感じる人の割合が高まっている。

など、中学生をとりまく食生活環境と食事情を、この結果からも推測することができよう。

※8 健康日本21 厚生省により平成12年に始められた「21世紀における国民健康づくり運動」。

※9 食育推進基本計画 食育基本法に基づいて、平成18年3月に策定された推進のための計画。

(2) 学校給食の役割

学校給食の歴史は、山形県鶴岡市において、おにぎり、焼き魚、漬け物などが提供された明治 22 年に遡ることができる。戦後は昭和 21 年に、一部の地域から再開された。

学校給食の歴史の多くは、食糧不足を背景にして、子どもたちの栄養改善を目的とするものであった。戦後の経済回復・成長局面において、私たちは幸いにも食の不足の時代と決別することができた。この背景には、何よりも米の増産政策の成功があったことは否定できない事実である。

しかし近年においても、米を中心とした伝統食の見直しは進展しておらず、なおかつ、家庭における食の場の重要性の低下、食生活の乱れ、栄養バランスの崩壊、不規則な食スタイル、食料自給率の低下、食文化の伝承力の弱まりなどが、私たちにとっての大きな課題となってきている。そこで平成 17 年に食育基本法が施行され、健全な食生活の回復に向けて運動を展開していくことになった。

同法における「国民の責務」や「学校及び給食の位置付け」に関する抜粋は、本報告の資料編に添付してあるので参照願いたい。同法第 20 条^(資料編 46 ページ参照)では、国及び地方公共団体の役割の一つとして、地域の特色を生かした学校給食等の実施について示している。そこでは、学校給食と地産地消^{※10}、地域食文化の維持・促進と重ね合わせて推進することを謳っている。

また、国の食育推進基本計画では「学校給食の充実」^(資料編 47 ページ参照)と題して、「子どもの望ましい食習慣や食に関する理解の促進のため、学校給食の一層の普及や献立内容の充実を促進するとともに、各教科等においても学校給食が「生きた教材」としてさらに活用されるように取り組む」ことが示されている。

このように、学校給食はすでに食育の中心の場の一つになっている。平成 17

※10 地産地消 地域で生産し、地域で消費すること。

年5月時点において、全国の中学生の70.1%が完全給食の提供を受けている（平成17年 文部科学省 学校給食実施状況調査）。同じメニューを同じ環境で、同じように食べることができる学校給食だからこそ、食に関して悪化した側面を補い、将来の望ましい食生活へと導く役割が期待されているのである。

こうした社会状況の変化とそれに伴う食育基本法施行という流れの中で、子どもたちの心身の健全な発達と明るい地域社会づくりのためにも、今改めて、学校給食の役割と意義について問い直すべき局面を迎えているといえよう。

3. 中学生の食の実態と課題

近年における食をとりまく社会環境の変化は「1. 食をめぐる社会環境の変化」で示した。ここでは、社会環境の変化が中学生を中心とした子どもたちへ及ぼした影響について述べておきたい。

食育基本法の制定にあたって、国は子どもたちの食をめぐる問題として、朝食欠食、孤食^{※11}、肥満傾向などを指摘している。その背景には、生活リズムの不規則性や栄養バランスの偏りなどの深刻な問題がある。それらを直視しながら、以下の項目について中学生の食の課題を次のように整理をしてみた。

(1) 食生活の課題

① 朝食欠食の問題

独立行政法人日本スポーツ振興センターによる「平成12年度児童生徒の食生活等実態調査」によると、小中学校の児童生徒の約20%が、朝食を食べないことがあるという結果が出ている。また、本市の「中学校給食の検討に関する予備調査」（平成18年6月）では、武蔵野市の中学生の約11%が1週間のう

※11 孤食 家庭等において、一人で食事を摂ること。

ち1回以上朝食を食べないことがあると答えている。

全国調査に比べれば、本市の中学生の欠食の割合は少ないが、それでも約1割の生徒に朝食を食べないことがあるという実態がある。

朝食を欠食すると活動エネルギーが補給されないため、体温が上がらず活動能力が落ちる。そのため、欠食が多い者ほど疲れやすく、下痢や頭痛などの健康不良を訴える場合が多い。また、朝食を摂らないことにより、脳の唯一のエネルギー源である「ブドウ糖」が供給されないため、授業に集中できず学習能力が低下し、さらに全般的に意欲の低下が見られ、朝食を摂る生徒に比べて、朝食を摂らない生徒はイライラ感を覚える者が多くなるなど、精神面からも悪影響を及ぼすという報告が出されている。

さらに、朝食、昼食が十分に摂取されていない場合には、特に下校後にスナック菓子やファストフード、インスタント食品などに過度に偏る傾向がある。これらの食品は脂質を多く含むため、夕食時に空腹感を感じず、夕食時間が遅くなることが多い。この結果、翌日の朝食が食べられない子どもたちが増えている。このような食生活の乱れが生活習慣病を引き起こす一因にもなっている。朝食をしっかりと食べるという食習慣を家庭で確立することが重要である。

② 若年ダイエットの問題

中学生の食事を考えるときの大きな課題として、ダイエットの問題がある。学童期後半から思春期にかけては身体的な発育が急速に進む。思春期においては自主性の確立から自分で食品を選択することも多くなり、不適切な食事内容や食事時間になる傾向がある。女子生徒の場合は月経があるため、より一層食事内容に留意が必要な時期であるが、特有の「やせ」志向から低栄養状態になることもある。

また、ダイエットの開始年齢が若ければ若いほど、回数が多ければ多いほど

骨粗しょう症になる。骨量というのは、10代、20代のうちに骨の中にカルシウムを適度に摂ることが大切になると言われている。この時期にダイエットをすることは、身体の発達の上で大きな問題がある。

ダイエットに関しては、弁当の場合、少量の食事しか持ってこないことがあるが、給食ではその年代の子どもたちが摂取すべき栄養バランスのとれた食事を示し、提供できるという意義は大きい。

(2) 昼食の役割と実態

一般的に、1日3回の食事によるエネルギー量を初めとする食事摂取基準^{※12}の割合は、3：4：5とされている。中でも昼食は、一番活動しているときに摂る大事な食事として、1日の食事摂取基準の3分の1をここで摂るべきとされている。

しかし、朝食や夕食においては、1週間のうち朝食を食べないことがあるという中学生が約1割おり、増加しつつある孤食では、食欲不振や、献立、食べ方が本人の好み中心になりがちで、食事時間も不規則になるなどの問題点がある。

1日3回の食事において、バランスのとれた食事を摂ることが基本だが、朝夕の食事に課題が見出される状況の中では、集団生活の中で皆と一緒に食べる昼食は、中学生にとっては特に重要な食事であると考えられる。

(3) 中高生の栄養状況

厚生労働省の平成16年の国民栄養調査で7～14歳と15～19歳の栄養摂取量を比較してみると、成長期に必要なカルシウム摂取量が15～19歳（565mg）では7～14歳（729mg）に比べて低く、さらに女子では鉄の摂取量が低かった。また、

※12 食事摂取基準 健康な人が健康を保つために1日に必要なエネルギーや栄養素の必要量を示したもの。

生活習慣病に予防効果があるとされている食物繊維の摂取量についても同様に15～19歳（12.8g）の方が7～14歳（13.8g）より低かった。特に外食や弁当などでは不足しがちになる果物においてその傾向が強く、15～19歳（108g）、7～14歳（120.5g）となっている。反対に摂取量が多いと問題が引き起こされ、1日の摂取量が10g以下とされている食塩は、7～14歳（9.5g）より15～19歳（10.7g）で多かった。

14歳までの栄養摂取の状況が15歳以上に比べてよいのは、89.1%の小中学校で給食が実施されていること（平成17年 文部科学省 学校給食実施状況等調査）によるところが大きいと考えられ、子どもたちの成長にとって給食が有効な役割を果たしていることがわかる。

(4) 栄養面からみた弁当と給食の違い

弁当と給食の差は、様々な角度から比較することができるが、ここでは成長期の中学生にとって最も求められる栄養面から考えてみたい。

給食については、食事摂取基準に基づいて、栄養士によって、昼食として摂るべき栄養素量が満たされた給食が提供される。

それに比して、弁当の場合、衛生上昼までもたせなければならないという制約などがあり、栄養バランスのとれた弁当作りは難しい。したがってその内容は、一般的には揚げ物などの食品が多く、野菜・果物・海藻などの量が不足しがちになる。その結果、カルシウムや鉄などのミネラル類、及び食物繊維が少なくなり、逆に食事に占める脂肪の割合が多く食塩摂取量も高くなっている。

生活習慣病の予防のための食生活としては、食事バランスガイド^{※13}に従い主

※13 食事バランスガイド 厚生労働省と農林水産省により平成17年6月に決定された、1日に「何を」「どれだけ」食べたらよいかの目安を示したもの。

食（穀類）に魚介類・大豆・野菜・海藻・適度な肉類を組み合わせた主菜・副菜で構成される副食、そして1日200g程度の果実と乳製品が望ましいとされている。昼食が弁当であれば、朝・夕食でこれらの食品をしっかりと摂取しなければならないが、現状ではこれらを満たすことは難しい。

4. 学校給食の教育的意義

(1) 学校給食の目標

昭和29年6月に制定された「学校給食法」では、「学校給食の目標」は、その第2条に次のように掲げられている。

- 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。

戦後の食糧不足の時代に、児童及び生徒の心身の健全な発達と国民の食生活の改善に対処するために施行された「学校給食法」であるが、「目標」については、教育的諸要求や社会・経済の状況が変化した現代においても、その意義は薄れるものではない。

例えば、「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」では、朝食を食べない中学生の増加や、ファストフードを初めとする食の外部依存化の進行という課題への対応がある。また、「学校生活を豊かにし、明るい社交性を養うこと」については、子どもの豊かな人間関係づくりという課題への対応がある。さらに、「食生活の合理化、栄養の改善及び健康の増進を図ること」では、栄養バランスの偏りからの肥満化傾向及び生活習慣病の増加という課題や、若年ダイエットという課題への対応がある。そして、「食糧の生産、配

分及び消費についての正しい理解に導くこと」については、食料自給率の低下や地産地消の推進という課題への対応などが挙げられる。

このように、現代の中学生を取り巻く社会や彼らの生活の状況を考えると、「学校給食法」における「目標」は、今でも意義あるものとして存在している。

(2) 学校における食育と学校給食

公立学校における教育活動は、学習指導要領に基づいた教育課程に従って実施される。各中学校では教育課程に則り、健康の大切さの理解や日常生活に必要な知識と技能を身に付けることを目標に、各教科・領域において実践的・体験的な活動を中心として、以下のような「食」に関する指導を実施している。

- 1) 「技術・家庭科」の「家庭分野」の指導内容では、「中学生の栄養と食事について」と「食品の選択と日常食の調理の基礎について」の項目を、すべての生徒に履修させるとともに、「食生活の課題と調理の応用について」の項目は選択して履修させるものの一つとして位置づけられている。
- 2) 「保健体育科」の「保健分野」の指導内容では、第3学年において「健康の保持増進には、年齢、生活環境等に応じた食事、運動、休養及び睡眠の調和のとれた生活が必要なこと」、「食事の量や質の偏り、運動不足、休養や睡眠の不足などの生活習慣の乱れは、健康を損なう原因となること」が取り上げられている。
- 3) 「特別活動」の「学級活動」における活動内容では、「学校給食と望ましい食習慣の形成」を掲げ、「日々の給食時間における指導との関連を図りながら、健康と食習慣、食事のマナーと楽しさ、栄養バランスのとれた食生活などの題材を設定し、話し合いやディベートなども展開して指導するとともに、養護教諭や栄養職員^{※14}などの専門性を活かし、家庭との連携を図って」進

※14 栄養職員 学校給食を担当する栄養士

めるとなっている。

このように、食の指導は、給食の時間にとどまらず、教育活動全体を通して行なわれる。さらに、給食だよりや栄養士による栄養指導などによって伝えられる正しい食習慣に関する知識、食材や調理に関する知識などが、各教科・領域で行われる食の指導に活用される効果は大きく、中学校給食の実施によって、そのような指導が充実するものと思われる。

食育の推進が図られる中、東京都において、平成18年7月に「公立学校における食育に関する検討委員会報告書」が出された。

その「報告書」の中の「第5章 今後の学校における食育の推進に向けて」では、「学校の役割」として次の5項目が提示されている。

- 1) 児童・生徒の実態を踏まえた学校における食育の目標設定
- 2) 食育推進のための校内体制整備
- 3) 食育リーダー^{※15}を中心とした食育の実践
- 4) 保護者への食育についての働きかけ
- 5) 地域、関係機関等との連携・協力

これらの目標を踏まえて、今後各学校においては、意図的・計画的・組織的な取り組みが求められる。

今日、食の指導の必要性が強く指摘される中で、食育は重要な教育課題の一つとして位置づけられることになった。

このような状況の中で、武蔵野市において中学校給食が実施される際には、学校と家庭がそれぞれの役割の中で協力・連携して食育を推進することが大切である。

※15 食育リーダー

東京都の食育推進計画に位置づけられた、学校で栄養士や教職員が食育を進めていく際のリーダー。

II 中学校給食の検討

委員会では、成長期の中学生が、その心身を健全に発達させるための昼食のあり方について検討を進めてきた。

国の食育推進基本計画では、健全な食生活は健康で豊かな人間性の基礎をなすものであり、特に子どもの頃に身についた食習慣の重要性を説いている。そして、近年の栄養の偏りや食習慣の乱れ、食を大切にする意識の希薄化などを指摘し、対策を述べている。

それらも踏まえ、弁当の意義、給食の意義を多角的に議論しながら、委員会として、中学校給食を実施する場合の望ましいあり方や留意事項について検討し、以下のよう
にまとめた。

1. 弁当と給食の意義と課題

中学生の昼食のあり方を考えるにあたり、現在の弁当による昼食の意義と給食による昼食の意義について議論された。

その際に委員から出された意見を中心に、その意義と課題を最初にまとめておく。

(1) 弁当の意義と課題

食生活の中心が家庭にあり、保護者が子どもの健康や成長を考えて食事や弁当を作ることは意義あることである。

平成 18 年 3 月に市立中学校の生徒、保護者、教職員を対象に行った「中学校給食の検討に関する予備調査」では、弁当の利点として、生徒、保護者では「内容や量を自由に選択できる」、「保護者の責任や子どもとの結びつき」などの項目が上位を占めており、弁当にこうした意義を見出していることが分かる。

同予備調査における、「完全給食の実施を望む」という回答率は、生徒 41.3%、

保護者 63.2%と割合が最も高くなっている。これに「弁当と給食の選択方式」の回答を加えると、生徒の 49.0%、保護者の 80.2%となり、給食の実施を求める回答率が高いことが分かる。その一方で、弁当の持参についての項目では、「弁当を持って来る」という回答が 81.6%、「ときどき持ってこないことがある」の 15.0%を併せて考えてみても、ほとんどの生徒が弁当をほぼ毎日持ってきていることが分かる。

この調査の結果から、毎日弁当を作っている保護者の中にも給食を実施してほしいと思っている者が多いことが伺える。また、弁当作りが家族のふれあいやコミュニケーションの一つの方法になっている家庭も多いと思われる。

しかし、本委員会の検討の中では、栄養バランスや豊富な食材という視点で見ると弁当には限界があることも論じられた。その内容は「I・3・(4) 栄養面からみた弁当と給食の違い」に記述されている。特に、暑い時期の食材選びによる制約、家庭ごとの栄養バランスの差、子どもの好みに合わせることによる栄養バランスの偏りなど、各家庭にその内容が任されている弁当が、すべての子どもたちにとって望ましい昼食であるかどうかは、考えなければならない課題として挙げられた。

(2) 給食の意義と課題

予備調査で、中学校給食を望む回答が多かったことは(1)で述べたとおりだが、その中で給食の利点の回答では、「保護者の負担軽減」「温かいものが食べられる」「栄養バランスがよい」「献立に変化がある」という項目が上位を占めた。

「保護者の負担軽減」という回答の中には、さきに述べた保護者が子どものために一生懸命弁当を作っている実態と、保護者の負担になっていると思っている子どもたちの姿があることが分かる。委員会の中では、保護者が負担に感じてい

るという実態はしっかり受け止めなければならないが、給食を実施するからには、単に保護者の負担軽減ということではなく、食の大切さや食の基本が家庭にあることなどの、家庭の役割を啓発していく必要性があることが論じられた。なお、その内容については、「6. 家庭の役割」で述べることにしたい。

他の上位の項目については、温かい食事を摂れることは給食の大きな利点であり、栄養バランスに配慮された給食も、成長期の子どもたちの発達を考えた昼食として大きな利点がある。また、多様な食材を使ったバラエティに富んだ献立や、武蔵野市の小学校の給食のように、和食を中心として季節感あふれた伝統的な食事も盛り込んだ献立は、家庭で行うことが難しくなっている食文化の伝承や伝統的な食習慣づくりなどの食育にも寄与するものである。小中学校時代にいろいろな食べ物を食べる機会や経験を持つことにより、将来同じような食事を作ることができるようになるという意見もあり、中学校給食にこのことが期待されることは、委員会の中でも議論された。

その一方で、給食を実施するにあたっては、調理方法、調理施設、運営上の課題、学校における課題、家庭の役割など現実の問題として解決しなければならない多くの課題があることも事実である。

委員会の議論の中では、給食の果たす役割と意義は大きいとしながらも、実施するとすれば、多くの課題に対し実現可能な解決方法を探り、その役割と意義を果たす充実した給食を目指す必要があるということが議論された。

2. 献立と食材選定

望ましい給食を実施するには、その献立と食材選定が大きなポイントになる。給食のあり方の検討の中では、献立や食材選定のあり方についても様々な意見が出された。

大方の意見は、現在、武蔵野市で実施している小学校の給食を評価するもので、地場産野菜の使用や無農薬、低農薬の食材の使用、和食を中心とした手作りにこだわる献立など、武蔵野市の特色ある給食を中学校でも実施してほしいというものであった。その一方で、小学生と中学生の味覚の差などは考慮する必要があるという意見も多く出され、調理施設の制約という課題を考慮した上で、小学生と中学生では、基本的には別献立で考えてほしいという結論を得た。

また、献立の質や内容だけではなく、給食の量についても意見が出され、体格差、男女差、運動量の差などの個人差に対応する工夫について指摘があったが、結論的な内容には至らず課題提起にとどまった。

3. 調理施設について

武蔵野市で中学校給食を実施する際の一番大きな課題は、約2,000人分の給食を作る調理施設の問題である。委員会の中では、単独調理施設による自校方式^{※16}と共同調理場方式^{※17}の2つの方法を中心に意見が交わされた。

その中で、自校方式については、栄養士が学校にいて、常に専門的な知識を子どもたちに伝えることができることが大きな利点として挙げられた。そのほかに、学校の実情に合わせた細かい対応ができること、給食を作る姿を子どもたちが身近に見ることができること、地域の防災拠点としても活用できることなどが利点として挙げられた。

しかし一方で、各学校に単独調理施設を増設することは、イニシャルコストの面でも場所の確保の面でも難しく、ランニングコストが割高になるなどの課題も論じられ、中学校給食の早期実施を考えたとき、今、すべての中学校で自校方式を目指

※16 自校方式 学校内に調理場を持ち、そこで給食調理をする方式。

※17 共同調理場方式 複数の学校の給食を調理し、各校に配送する方式。

すというのは現実的ではないという意見が多数を占めた。

なお、自校方式の議論の中では、早期実現は困難であっても、一つの理想像として、中長期的には中学校のみならず、小学校も含めて自校方式を追求すべきだという意見があったことを付記しておく。

共同調理場方式については、武蔵野市の場合、自校方式にひけをとらない給食の内容と、栄養士や調理員が学校に出向いて行う栄養指導を初めとした積極的な食育活動の実践を評価する意見が多く出され、必ずしも自校方式にこだわらず、共同調理場を活用した中学校給食実施の方策を探ることに議論が進んだ。

しかし、現在の共同調理場の提供食数には限界があり、今の運営のままでは実現は難しいことから、方策については専門的に検討し、打開策を見出すことを行政に委ねることとなった。

その際、調理施設と調理方式は給食の質に影響を与える大きな要因であることから、実施時期を急ぐあまり拙速になることのない、より良い給食を目指すべきであるという意見が出された。

なお、一部の市で実施している民間への外注弁当方式については、現在の小学校の給食と同様の質の高い給食を望む意見の中で、自校方式と共同調理場方式の2つの方式に議論が絞られていったことや、給食の大きな利点である「温かい汁物」の提供が難しいことなどから、検討対象より外れた。

4. 給食の運営

給食を実施していく上で検討しなければならない課題として、給食と弁当の選択性の問題、メニューを選べる複数メニューの問題、給食を食べる場所としてのランチルームの問題、給食費の徴収の問題などがあり、これについて委員会では以下の検討を行った。

(1) 給食と弁当の選択制

学校給食の趣旨から考えると、栄養バランスに配慮された同じ給食を全員が食
べることが望ましく、基本的には全員一斉給食に意義があることが論じられたが、
一方で、アレルギーなど体質を理由に給食を食べることができない生徒や、保護
者の思いが込められた弁当を持参している生徒もいることから、弁当も選択でき
る選択方式の導入による対応の必要性が議論された。

なお、選択方式をとった場合の選択期間については、食材調達の実態や煩雑な
事務負担を避けるという面で、ある程度の長期間の設定が必要であることや、短
期間の選択では、献立を見て好きなメニューだけを選ぶことにより給食の意義が
見失われる恐れがあるということから、1 カ月あるいは学期単位が望ましいとい
う意見が多かった。しかし、中には様々な事情を抱える生徒もいることから、細
やかな対応も必要という意見もあった。

(2) ランチルーム

委員会では、ランチルームの意義やその運営についても議論された。

ランチルームは、教室から離れ、生徒が一堂に会して食事ができることや、配
膳を効率的に行い短時間で給食を食べることができる利点が挙げられる一方、設
置場所やコストの問題などの課題がある。このことについて、配膳を効率的に行
い一堂に会して食事を摂るには、全校生徒を対象とする規模のランチルームが必
要であり、そのような規模のランチルームの設置は難しいという意見や、自校方
式でランチルームを持つことが望ましいが、困難さもあり、実現については中長
期的課題として考えてほしいなどの意見もあった。

(3) 給食費

昨今、給食費の未納が全国的な問題として取り上げられている。幸い武蔵野市では憂慮すべき状況にはなく、ほぼ 100%の徴収率となっているが、中学校給食を実施する際の給食費のあり方は大きな課題となる。

学校給食法では、施設整備や人件費にあたる部分は公費負担、食材費については受益者負担の給食費として徴収することになっている。

給食費の額は、他市の状況から 1 食あたり 300 円前後が予想されるが、この額は、食材の質などをみても、保護者にとって負担しやすい額であるという意見であった。なお、具体的な額については、今の小学校の給食での実績を踏まえた検討を今後に委ねたい。

給食費の徴収方法については、行政で整理すべき課題であるが、委員会でもそのあり方について議論がなされ、事務負担が少なく、より確実に徴収できる方法を検討する必要性が論じられた。他市で実施しているプリペイド方式^{※18}などを参考事例として挙げながら、様々な方式を研究した上で、より良い徴収方法を考えてほしいという意見が出された。なお、具体的な方法については今後の検討に委ねたい。

また、施設や運営に要する公費負担についても、その経費軽減は考えていかなければならない課題である。中学校給食の実施にあたっては、小学校の給食も含めて、給食の質を落とすことのない効率的運用の視点を持つことも軽視することはできない。

※18 プリペイド方式 給食費を事前納入する方式。プリペイドカードによる方式のほか、口座引き落とし等で前納する方式などがある。

5. 中学校における実施上の課題

食育基本法は「学校において魅力ある食育の推進に関する活動を効果的に促進すること」を求めている。給食の実施にはその新たな可能性を期待することができるが、その際、教師にそのすべてを求めるのではなく、栄養士や地域との連携による効果的な運用を行う必要がある。

また、学校の課題として、給食を有効に活かすための教育課程に対する配慮、さらに、給食の配膳などのための施設改修も考える必要がある。

(1) 食に関する指導

学校における「食」に関する指導は、関係教科のほか道徳、特別活動、総合的な学習の時間において「健康に関する指導」の一環として行われるが、すべての学校で、食育としての位置づけや目標が明確になっているとは言えない状況がある。そこで、食育基本法の施行、中学校給食の実施を一つの契機とし、健康教育の一環としての食の指導の充実を望む意見が出された。また、食育を進めていくにあたっては、教師だけではなく保護者や地域のボランティアなどの市民が係わる給食や食育活動を考えていく必要について論じられた。

(2) 学校運営上の課題

給食の実施は、新たに配膳や片付けの時間を必要とし、学校の時程へも影響を与える。また、給食費の徴収を初めとする事務も生じる。委員会の中では、こうした学校運営上の課題について、時程への影響、給食指導の課題、食育への期待などが議論され、課題に対する対応や配慮が論じられた。しかしながら、食の指導の重要性が指摘される現状において、給食は食の指導の実践の場であり、重要な教育活動の場でもあるという意見が出された。

このような論議を踏まえ、中学校給食に関しては、食の指導の重要性を鑑み、他の教育活動との調和を図りながら、総合的視野から実施していくことが望まれる。

(3) 施設改修の必要性

給食の実施にあたっては、給食の配膳が円滑に行われるための校舎の改修が必要となる。配膳室の改修や、上層階に給食を運搬する荷物用エレベーターの整備なども課題である。改修に当たっては、円滑な給食の実施はもちろんのこと、教育活動への影響、費用対効果なども考えた対応が求められる。

6. 家庭の役割

中学校給食が実施されても、食の基本が家庭にあることは変わるものではない。むしろ給食によって家庭と学校が連携して中学生の食を考える契機にしなければならないことが議論され、いかに栄養バランスがよい給食を提供しても、それは1日の食事のうちの昼食分でしかなく、1日分の栄養素を満たすものではない。

家庭の朝食と夕食が充実して初めて中学生の心身を健全に発達させる食になることが前提であるという意見を初め、保護者の食への関心を高め意識改革を促していく必要性や、行政や学校からの家庭に対する啓発のあり方など数多くの意見が出された。

具体的方策については今後の検討に委ねたいが、家庭、学校、行政が連携して、中学生のより良い食育の実践を望みたい。

Ⅲ 提言

武蔵野市中学校給食検討委員会は、中学生の食に関する課題とあるべき姿について、様々な角度から検討し、その中で中学校における昼食のあり方について考察してきた。

その検討の結果を踏まえ、次のことを提言する。

1. 成長期の中学生の心身の健全な発達には、望ましい食習慣の形成が必要であり、そのためには中学校で完全給食を実施することを望む。
2. 中学校給食の実施にあたっては、現在、武蔵野市が小学生に提供している給食と同等の質の高い給食の実施を望む。
3. 中学校給食が実施されたとしても、保護者が子どもの健康や成長を考えて作った弁当の持つ意義は否定されるものではない。弁当を望む家庭やアレルギーなどによって弁当が必要な生徒に対しての配慮を望む。
4. 中学校給食の実施時期については、より良い給食の計画的な実施を目指し、急ぐあまり拙速になることのない着実な実施と、その上での早期実施に向けた努力を望む。
5. 昼食だけでなく、すべての食事について中学生の健全な食生活が確保されるよう、家庭や地域に対する食育の啓発を望む。
6. 中学校給食の実施に際しては、給食が食の指導の実践の場であり、重要な教育活動の場であることを踏まえ、総合的視点を持った教育活動の推進を望む。

なお、ここに掲げた提言にいたる検討内容や具体的方策の考え方については、「Ⅱ 中学校給食の検討」で報告しているので、あわせてご参照いただきたい。

おわりに

武蔵野市中学校給食検討委員会は、平成18年7月から8回の委員会を開催し、中学生の昼食のあり方について検討をしてきた。検討を重ねるにしたがい、より望ましい給食を目指すとしながらも、早期実現の可能性の低い方策は、検討の対象から外れていった。

限られた条件の中で具体的な方策を考える際には、現実的な選択肢を選ぶことが必要であるが、委員会では、将来、条件が整ったときに実現を目指せるように、望ましい給食のあり方についても記録として残しておくべきという議論をしたので、ここにその内容を記しておく。

委員会の議論の中で、一つの望ましい姿として、単独調理施設を持つ自校方式で、ランチルームが併設されている学校が挙げられた。そこでは、栄養士による食の指導と、保護者や地域のボランティアが参加した給食の運営が行われ、そこで得られることは子どもたちだけでなく、参加するすべての人によって家庭や地域に活かされることになる。

武蔵野市では、これに近い実践を行っている自校方式の小学校があり、また、共同調理場もそれに近づく努力をしていることを委員会の視察等で知ることができた。武蔵野市の共同調理場が提供する給食や食育への取り組みを見たとき、必ずしもすべての条件が整わなくても、望ましい給食を実現できることを感じた。

このことを踏まえて、中学校給食については、実現可能な一步を踏み出していくことがまず大切なことであり、そのために、今できる範囲で最もよい方策を目指すべきであるとの考えからこの報告書はまとめられた。