

公益社団法人
全国学校栄養士協議会報

平成 25 年 2 月
 第 61 号

発行
 公益社団法人
 全国学校栄養士協議会
 電話 03 (5410) 9160

全学栄ホームページ <http://www.zengakuei.or.jp/>



今年も全国の学校、給食現場で、学校給食週間中の取組がなされたことと思います。
 戦後、学校給食が再発足してから今日まで、日本の学校給食はめざましい発展を遂げてきました。全国一斉の給食週間が定められた意味を思うとき、児童生徒の体位向上及び健康増進をはじめ食の果たす多くの役割など、学校給食に期待された意義ある大切な行事としての位置づけがあったことを実感します。

次代を担う子どもたちに食に関する正しい知識と望ましい食習慣を身につけるための教材は、日々の学校給食そのものです。子どもにとって身近で教材の価値の高い献立作成に努めましょう。

本号は、世界規模から見た日本の学校給食について、みなさまおなじみの馬場錬成先生にご寄稿いただきました。とても興味深い情報です。また、本会が行ったオーストラリア研修は給食食材のサプライチェーンを知る意義深い研修でしたので報告します。ぜひ、ご一読ください。

公益社団法人全国学校栄養士協議会

会長 長島 美保子



〈目次〉

- 海外で広がる日本の学校給食の評価……………2
- オーストラリアの海外研修を終えて……………4
- 第5回 学校給食・学校における食育に関する絵画表彰式……………6
- 第7回 全国学校給食甲子園決勝大会……………7
- 都道府県だより……………8



東京都練馬区立八坂中学校で学校給食を召しあがる筈 浩史文部科学副大臣 (平成 24 年 10 月 24 日)



海外で広がる 日本の学校給食の評価

科学ジャーナリスト

特定非営利活動法人 21世紀構想研究会

理事長 馬場 錬成

遅れている欧米の学校給食

ヨーロッパを拠点に金融ビジネスを展開している日本を代表するキャリア・ウーマン、株式会社グッドバンカー代表取締役社長の筑紫みずえさんから「パリ在住の日本人の子どもたちが、日本の学校給食を恋しがっている」という話を聞いたことがあります。パリの学校給食は、自校方式とセンター方式がほぼ半々で、献立もばらつきがあるようで、子どもたちの評価はかなり低いようです。日本の学校給食を食べていた子どもの中には「日本の学校給食の方が1000倍おいしいと嘆いている」と邦字誌「オヴニー」が伝えています。ちなみにパリの学校給食は、1食約3ユーロですから日本円でほぼ300円前後でしょうか。

ドイツでも「日本の学校給食は世界でも最善」と評価しています。MSN産経ニュースが2012年10月8日に発信したニュースによると「ドイツは日本の学校給食から学べるか」(フォルカー・パイネルト著)という本が出版され、日本の学校給食は、地場産物を使ってバランスのいい給食献立が毎日提供されていることを報告しています。さらにドイツの新聞「フランクフルター・レントシャウ」紙は、「給食がどれほど楽しいものかは日本の例が示している」と報道し、雑誌のシュピーゲル誌は、「日本の学校では毎日新鮮なものが調理さ

れている」と日本の学校給食が素晴らしいことを伝えています。

イギリスでは、9歳の少女、マーサ・ペインさんが学校給食のまずさと質の低さを毎日ブログで報告し、大きな問題提起をしました。写真は、イギリスのスコットランド西部アーガイルの小学校のある日の学校給食ですが、なるほど日本とは大違いという感じです。マーサちゃんは、お粗末な学校給食を告発するブログでアフリカの食糧難の子どもたちへの募金運動を始めています。イギリスの新聞「オブザーバー」紙から2012年10月にフード・マンスリー賞を最年少で受賞しました。

筆者の孫の小、中学生がいま、アメリカのボストン近郊に住んでいます。日本の小中学校から転



校して現地の学校に通っていますが、毎日、母親の作る弁当を持っていきます。この学校では、学校給食と弁当のどちらかを選択できるようになっており、孫たちは栄養面から弁当を選択しています。ご当地の学校給食の内容を聞いてみるとこんな感じです。

「サンドイッチが一番まし。一応、葉っぱとチーズとハムとかがあるから。ハンバーガーかピザか

ホットドックかみたいなのが日替わりで出ることが多いんだ。それにポテトチップスとチョコレートミルクとフルーツを選ぶ感じかな」

日本人のお弁当はおいしいというのが評判で、弁当を広げると級友たちが集まってきてつまみ食いをしたり給食の食べ物と交換してくれと言ってくるそうです。この子たちも日本の学校給食を恋しがっているのです。

中国でも日本の学校給食は手本になる

筆者らは、学校給食の重要な役割を広く国民に知ってもらい、食育振興を促進するために「全国学校給食甲子園大会」を毎年主催しています。2012年度は12月2日の開催でしたがその直前の11月30日に、中国の「人民網日本語版」は、「中国の学校給食は日本を見本にするべきだ」とするニュースを配信しました。国から支給される給食補助金の3割以上が販売業者に取られてしまい、衛生管理も十分ではないと書いています。



出典：「人民網日本語版」2012年11月30日

さらに日本の学校給食の歴史を紹介し、子どもの健康と栄養面で優れた制度を作り、実施していることを紹介しています。そして衛生管理もきち

んと行われ、食育の観点から学校給食が実施されている現状を報告して日本の学校給食を見本にしたいとの見解まで掲載しています。

広がる栄養教諭・学校栄養職員の社会的な役割

このように日本の学校給食は、世界から見ると素晴らしい制度と評価されています。これは学校給食現場で活動する栄養教諭、学校栄養職員、調理員の活動だけでなく、生産者、流通業者、保護者、厨房機器メーカー、衛生管理関係者など学校給食を取り巻く人たちの支援があるからできることなのです。中でもとりわけ、世界に冠たる日

本の学校給食を背負っている栄養教諭、学校栄養職員の役割は、学校教育の現場だけではなく、これまで誰もやっていなかった教育指導上の仕事や校外関係者との折衝、家庭での生活習慣の指導など非常に広く社会貢献という立場で活動することが期待されているのです。

オーストラリアの海外研修を終えて

平成 24 年 7 月 21 日～7 月 28 日

副会長 田川 恵子

1日目 日本では真夏の猛暑が続いている中 9 時間余りのフライトで、南半球のオーストラリアのシドニーに降りると小雨が降り気温が 12℃ と少し寒い感じがしました。最初に訪れたのはブリスベンにあるコアラで有名なローンパインコアラ保護区の動物園です。ここではコアラ、カンガルー、ワラビー、ウオンバットなど 80 種類を超えるオーストラリア特有の動物が見られました。今回メンバー何人かがコアラ抱っこ写真撮影に挑んだ。私も挑戦し抱っこしてみると小犬を抱っこしている感じがしました。カンガルーへの餌やりなどいろいろな体験ができ楽しい初日でした。

2日目 学校給食用オージービーフを生産している JBS 社の工場視察を行いました。この工場の 1 日の処理能力は 936 頭で、と殺現場とのかき切って血をぬくところは見学しませんでした。首をはねるところから、内臓を取り出し、肉を切り刻んでいく一連の食肉の処理、冷凍保存に至るまでの工程すべてを 1 時間見学することができ、白衣、帽子、長靴を身に付け、それぞれの作業室に入る時は手洗い、長靴の消毒をしっかりと

行つての見学となりました。

JBS 社は

- ①食の安全をモットーにしている。
- ②顧客を大切にしている。

この工場は日本向けに製造していました。そのためアクセス（国の検査役人）が 3 回検査を実施し、自社でも他に検査を行つて、徹底した衛生管理を行い、安全な牛肉を製造していることがよく解りました。工場内での写真撮影は、禁止されているのでこの誌上で皆さんに報告できないのが残念です。

3日目 家族だけで経営しているイラーバー農場の視察を行いました。この農場は牛 500 頭、羊 1,500 匹を飼っていて、オーナーのデヴィット



JBS 社見学スタイルで



イラーバー農場

さんは、自然環境を大切に、動物福祉を重視したビジネスでおいしい牛肉を目指していて、特に牧草、土壌、水を大切にされたベストな環境で育てていることがよく解りました。お宅にお邪魔すると奥さんのサラさんがおいしいケーキ、クッキー、サンドイッチ、コーヒーを用意してくださりメンバー全員美味しくいただきました。オーストラリ

アの雄大な牧場の鮮やかな緑の牧草を食べ、またゆったりとした環境で育った牛の肉は美味しくできるのだと思いました。

4日目 MLA セミナーとオーギービーフテイスティングを行いました。セミナーでは過敏性腸症候群についてとオーストラリアでも年々増えて



オーギービーフテイスティング用肉

いる食物アレルギーについて講義を受けた。その後オーギービーフテイスティングで試食しましたが、熟成と焼き具合であまり差がなくおいしくいただきました。

5日目 メルボルン市内を現地ガイドさんの案内で見学しました。

6日目 シドニーで活動している、ヘルシー・キッズ・アソシエーションへの視察訪問を行いました。オーストラリアでは学校給食がないため、



ヘルシー・キッズ・アソシエーションのスタッフの方々と

ヘルシー・キッズ・アソシエーションでは学校や家庭、また食べ物を生産している会社などに対して、最近の子どもや若い年代の食生活において栄養や質の向上を図ることを目的とし活動している機関であり、この団体は公共の機関でもなく、また営利目的でもない団体です。子どもたちの肥満や糖尿病第2型が年々増える中、砂糖の摂りすぎやスナック菓子の食べすぎなどの現状を捉え、食品会社と協力して製品を提案し、より健康的な食品を食べるためにポスター等で指導を行っています。オーストラリアでは子どもたちの食生活に対する警告としてこのような機関が学校、保護者、製造会社とタイアップして行っていることはとても素晴らしい取組だと思いました。今回の海外研修では命の大切さ、自然環境の大切さ、これから時代を担う子どもたちの健康を重視した取組や活動などでいろいろな事を学ぶことができたことに感謝し、今後の食育推進に生かしたいと思います。

帰国し、3か月半後の11月中旬に海外研修報告会を兼ねての事後研修を愛媛県松山市の「ニッシン・グルメビーフ株式会社」において行いました。(旅費、宿泊等は自費負担です。)

今回の海外研修では、学校給食で使用しているオーギービーフに係わっているオーストラリアのJBS社での牛の解体を見学し、日本に輸入された枝肉がどのように加工されているかを見学しました。ニッシン・グルメビーフ株式会社は従業員380名が従事していて、24時間体制で勤務しています。工場内は年間通して室内が11℃～12℃に設定されており、衛生管理の徹底さは学校給食衛生管理より上まわる程でした。また、品質管理の徹底を図るために異物混入を防ぐX線による異物探知機が各工程に2、3台設置されるなど徹底した管理のもとで製造されていました。毎日の製造が終わってから、すべての器具機材の清掃に3時間ぐらいかけて、異物混入を防ぐために、それぞれの箇所に使われているボルト等を数字でのマニュアルを作って行っているそうです。今後も学校給食用オーギービーフを安心して活用したいと思いました。

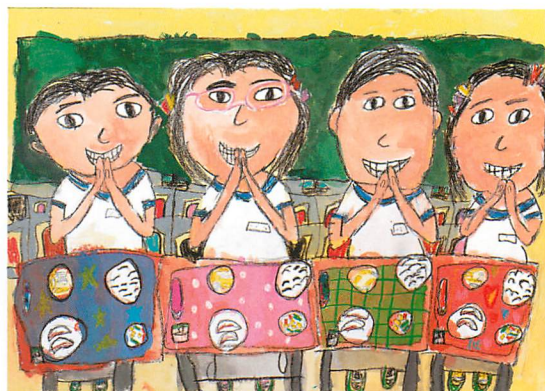
第5回 学校給食・学校における食育に関する絵画表彰式

平成 24年 12月 14日、都市センターホテル（東京都）において、「第5回学校給食・学校における食育に関する絵画」の表彰式が開催されました。総数 3150点の応募作品の中から、最優秀賞を受賞した 14名の児童をはじめ、関係者 150名が参加しました。

絵画コンクールを主催する（公財）学校給食研究改善協会は、子どもたちが楽しい学校給食風景や学校における食育学習等を内容とする絵画作品に取り組むことで、

- ①「食」の大切さや楽しみを実施するとともに「食」に関する理解や知識の増進が図られる。
- ②学校と家庭・保護者及び地域の関係団体等が連携し、農林酪農漁業・食品の流通・調理に関する体験等の様々な活動促進の取組が進む。

といったような効果が期待されると本事業を行っています。



文部科学大臣賞
岐阜県 岐阜市立常盤小学校1年 神谷 光玲さん

受賞者を代表して、神谷光玲さんが「『ふるさと食材』を使った給食をお友だちと食べるのが楽しい。将来は野菜を使ったケーキを作ってみんなに喜んでもらいたいです。」と受賞の喜びを語りました。

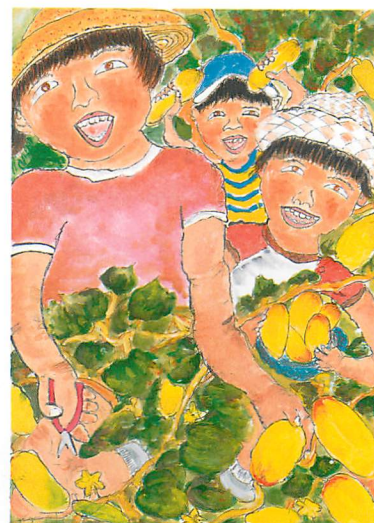
特別審査員である、絹谷幸二東京芸術大学名誉教授からは、「いろいろな野菜や食べ物でからだは元気になると同じで、目から色を食べると『脳が元気』になります。これからもすばらしい絵を描き続けて下さい。」と講評をいただきました。



表彰式集合写真



公益社団法人 全国学校栄養士協議会会長賞
愛知県 岡崎市立六名小学校2年 前川 智彩さん



公益財団法人 学校給食研究改善協会理事長賞
徳島県 吉野川市立川田小学校6年 住友 桜子さん

第7回 全国学校給食甲子園決勝大会

特定非営利活動法人 21 世紀構想研究会主催、文部科学省、公益社団法人全国学校栄養士協議会等の後援による第 7 回全国学校給食甲子園大会の応募数は、2271 校（センターを含む。以下同じ。）にのぼり、過去最多数となりました。第 1 次選考で 58 校にしぼり、第 2 次選考で 24 校を選出しました。審査は学校給食が生きた教材となるよう工夫されているか、地域と連携した取組になっているかなどが主な項目となっています。そして、第 3 次審査では 6 ブロックから選ばれた 24 校の中から、6 ブロック各 2 校の合計 12 校を選出しました。

そして、12 月 2 日（日）に開催された決勝大会では、第 3 次選考で選ばれた 6 ブロックの代表 12 校が東京都豊島区の女子栄養大学駒込キャンパスにおいて、応募献立を 1 時間で 6 人分の調理・盛りつけ・後片付けまでしました。

審査委員が調理技術、衛生管理、チームワークなど調理過程のチェックと食味審査で優勝 1 校、準優勝 1 校、特別賞 2 校、入賞校 8 校が決定いたしました。それぞれの学校の紹介は下表のとおりです。



優勝校：西尾市立西尾中学校



受賞者集合写真

(写真提供：全国学校給食甲子園事務局)

第 7 回 全国学校給食甲子園受賞校一覧

区分	学校名	出場者
優勝	愛知県西尾市立西尾中学校	富田 直美 三浦 康子
準優勝	和歌山県和歌山市立名草小学校	土井 登世 山中 恭子
特別賞	岩手大学教育学部附属特別支援学校	斉藤 洋子 目黒 沙織
〃	栃木県宇都宮市立田原中学校	塚原 治子 木村 雅恵
入賞	福島県鮫川村学校給食センター	芳賀 公美 鈴木 ひろ子
〃	埼玉県所沢市立第 1 学校給食センター	小林 洋介 山田 雅士
〃	長野県長和町立長門小学校	長岡 千鶴子 山浦 しげ子
〃	新潟県上越市立名立中学校	瀬川 あきは 田郷岡 スミ子
〃	広島県三次市立八次学校給食共同調理場	伊藤 真由美 正平 麗子
〃	愛媛県立今治特別支援学校	中家 華奈 黒川 レミ
〃	鹿児島県枕崎市立学校給食センター	瀬戸 光代 本柳 慎二
〃	沖縄県竹富町立波照間小中学校	首藤 由佳 大嶺 多枝美

都道府県だより

バトンをつなぐ

平成24年11月「秋田県学校栄養士会設立40周年記念研修会」を開催いたしました。

食育推進講習会でもご指導をいただいている神奈川県立保健福祉大学保健福祉学部栄養学科教授鈴木志保子先生より「子どもの食生活の実態と評価を生かすスポーツ栄養」と題して記念講演をしていただきました。

鈴木先生の熱いパワーに会場が包まれ、全会員、心から感銘を受けました。

午後は、歴代会長(支部長)を務められた5名のOBの皆様からご講話いただきました。県の代表として全国と太いパイプでつながって会を導いてくださった道のりがあり、今日に至っていることが直接伝わりました。

今後も、たくさんの方々からご指導をいただきながら、会員一同心をつなげて歴史のバトンをつないでいきたいと思っております。



鈴木先生の記念講演



歴代会長講話から

(秋田県代表者 米持 昭子)

「おいしい信州ふード」の長野県では・・・



長野県は日本の中央に位置し、「日本の屋根」と呼ばれる標高3000m級の高い山々に囲まれており、これらの山々を水源とする川が各方面へと流れ、豊かな自然に恵まれた地域です。地形や気候の特徴が様々であることから、それぞれの地域で独自性あふれた食文化が生まれ、また農業も発展してきました。近年においては、「信州サーモン」や味覚を改良した「りんご3兄弟」等の開発食材を、「おいしい信州ふード[風土]」として、食と農業の魅力を県内外に向けて発信しています。学校給食における地域食材の活用も年々上昇し、ついに昨年度から食材数ベースとしての

活用率は40%を超えました。各市町村において、特色あふれる地域食材や郷土食を努力してとり入れてきたことが、この成果につながったのだと思います。

また、私たち長野県栄養教諭・学校栄養職員部会では、県内の小学5年生・中学2年生を対象に、食に関するアンケート調査を3年毎に、これまで3回実施してきました。県全体だけでなく、各校ごとに経年変化も把握できるため、その時々子どもたちの実態に即した食指導に大いに役だっています。食環境も多様化している県ですが、「子どもたちの健全な成長のために」という心は一つです。今後もさらに家庭や地域と絆を深めつつ、未来の人材育成に役立つ食育を実践していきたいと思っています。

(長野県代表者 大星 充子)

私たちの取り組み紹介

山口県学校栄養士会では、食を通して「生きる力」を育む指導の実践という研究主題のもと、献立の教材化と朝食内容の充実を重点目標に研究を進めています。

山口県では、豊かな自然と温暖な気候がもたらしてくれる四季折々の食材を積極的に学校給食に取り入れています。平成22年3月に「まるごと！やまぐち学校給食献立集」を作成し、学校給食はもちろん、親子料理教室等でも取り入れられ家庭においても県産食材の利用が定着してきました。今年度、学校給食における地場産食材利用率が50%を超え、献立をもとに食文化の伝承や郷土を知り、愛し、感謝をする心が育まれています。

また、山口県では平成16年度より毎年、小学5年生、中学2年生を対象に「食生活アンケート」を行っています。今年度は、その結果をより指導に役立ててほしいと小・中学校別に指導資料を作成し、家庭に配布しました。

このように、子どもたちの食生活の実態を把握して地元食材たっぷりの給食を提供し、子どもたちに「生きる力」を身につけさせたいという熱い思いをもって、私たちはこれからも活動を行っていききたいと思います。

(山口県代表者 三島 京子)