

# 食育の推進に関する一考察

金田 正明\*

## 1 はじめに

近年、日本では食料自給率が低下<sup>(1)</sup>する中、ライフスタイルの変化(核家族化や共働きの増加、余暇の過ごし方など)、食に関する変化(冷凍食品やレトルト食品の増加、外食や中食の増加)、生活習慣病の増加などにより、行政の国民に対する「食」への懸念が高まっている。消費者も食品の原材料名や添加物の表示など、「食の安全・安心」への関心度を高めている<sup>(2)</sup>。

このような状況下、「すべての国民が心身の健康を確保し、生涯にわたって生き生きと暮らすことができるようにする」食育推進の目的で、2005年6月「食育基本法」が制定された<sup>(3)</sup>。また、「食育の推進に関する施策の総合的かつ計画的な推進を図るために必要な基本的事項を定めるとともに、都道府県食育推進計画及び市町村食育推進計画の基本」となる、「食育推進基本計画」が2006年3月に決定された<sup>(4)</sup>。

2006年3月に決定された(第1次)食育推進基本計画の「食育の推進に関する施策についての基本的な方針」として、以下の7事項が挙げられた<sup>(5)</sup>。

- (1) 国民の心身の健康の増進と豊かな人間形成
- (2) 食に関する感謝の念と理解
- (3) 食育推進運動の展開
- (4) 子供の食育における保護者、教育関係者等の役割

- (5) 食に関する体験活動と食育推進活動の実践
- (6) 伝統的な食文化、環境と調和した生産等への配慮及び農山漁村の活性化と食料自給率向上への貢献
- (7) 食品の安全性の確保等における食育の役割

6番目の事項の中で、「農山漁村の活性化と食料自給率の向上への貢献」に関して、食育推進基本計画では、以下のように謳っている。

「世界的な人口の増加、水資源の枯渇等、安定的な食料供給への不安要因が拡大していることを考えると、我が国の食料自給率の向上を図っていくことが重要であるが、食の欧米化等の食生活の大きな変化が一つの要因となって、食料自給率は低下傾向にある。このため、食育の推進に当たっては、我が国の食料需給の状況に対する国民の十分な理解を促すとともに、都市と農山漁村の共生・対流や生産者と消費者との交流等を進め、消費者と生産者の信頼関係を構築すること等によって食料の主な生産の場である農山漁村の活性化と食料自給率の向上に資するよう施策を講じるものとする<sup>(6)</sup>」

第3次食育推進基本計画(以後、主に第3次計画とする)からは、食料自給率の向上に加えて、「食料の潜在生産能力」を表す「食料自給力」の向上も加えられた<sup>(7)</sup>。

食育推進基本計画に基づき都道府県食育推進基本計画及び市町村食育推進基本計画が作成され、学校や保健所等による子どもの食育も含め、日本国民に幅広く食育を推し進めるため、多くの機関が様々な取り組みを行ってきた。

2022年11月30日受付

\* 江戸川大学 経営社会学科特任教授 食料経済学

本研究では、第1に、第3次計画と第4次食育推進基本計画（以後、主に4次計画とする）の相違点を述べる。第2に両計画における食育の推進のために作成された目標値の達成を比較し、私見を述べる。また、学校での食育の推進における学級担任と栄養教諭の役割と課題を述べる。第3に行政による学校における食育推進運動について2つの事例を示し、考察を加える。最後に、学校給食への地場産物供給に関する事例研究を紹介する。

## 2 第4次食育推進基本計画

2021年3月に決定された「第4次計画」では、5年間の取組として以下のことが重点事項として挙げられている<sup>(8)</sup>。食育の推進においても、SDGs視点に立っての取組の必要性を説いている。

### (1) 生涯を通じた心身の健康を支える食育の推進

食生活が原因とされる「成人男性の肥満」、「若い女性のやせ」、「高齢者の低栄養傾向」などの増加に鑑み、「生涯を通じた食育の推進」が必要としている。「家庭、学校・保健所、職場、地域等」における食育の推進のため、「地域や関連団体の連携・協働」を謳っている。

### (2) 持続可能な食を支える食育の推進

#### (食と環境の調和：環境の環（わ）)

食と環境の調和の観点から、食料生産に関する国民の関心を高める普及啓発、「持続可能な食料生産システム」に向けて「エシカル消費」の推進及び、「フードテック」への理解を高めることが必要としている。

#### (農林水産業や農山漁村を支える多様な主体とのつながりの深化：人の輪（わ）)

多くの人々が食料の生産、流通、消費に関わっており、そのことを理解して感謝する気持ちが大切であり、「農林漁業体験の推進」、「生産者等や消費者との交流促進」、「地産地消の推進」等によ

り、人の輪を広げることが食育の推進につながると説明している。

#### (日本の伝統的な和食文化の保護・継承：和食文化の和（わ）)

「和食」は、地域の伝統的な食文化を反映しており、食育の推進による「郷土料理、伝統料理、食事の作法等」の保護・継承は、「地域活性化」「食料自給率向上」や「環境への負荷低減」の観点からも重要であると記載している。

### (3) 「新たな日常」やデジタル化に対応した食育の推進

新型コロナウイルス感染症の蔓延は、人々に「身体的距離の確保や3密の回避行動」を促し、「新しい生活様式」に対応して家庭での食育の重要性を高めた。このような状況下、ICT等のデジタル技術を活用して食に関する情報提供を全ての世代へ行う必要があり、その際、高齢者などのデジタル困難者に対しても、食に関する情報提供も行わなければならないとしている。

第4次計画では、食育の推進に向けて、以下の16の事項を掲げている<sup>(9)</sup>。

- (1) 食育に関心を持っている国民を増やす
- (2) 朝食又は夕食を家族と一緒に食べる「共食」の回数を増やす
- (3) 地域等で共食したいと思う人が共食する割合を増やす
- (4) 朝食を欠食する国民を減らす
- (5) 学校給食における地場産物を活用した取組等を増やす
- (6) 栄養バランスに配慮した食生活を実践する国民を増やす
- (7) 生活習慣病の予防や改善のために、ふだんから適正体重の維持や減塩等に気をつけた食生活を実践する国民を増やす
- (8) ゆっくりよく噛んで食べる国民を増やす
- (9) 食育の推進に関わるボランティアの数を増やす
- (10) 農林漁業体験を経験した国民を増やす
- (11) 産地や生産者を意識して農林水産物・食品を選ぶ国民を増やす

- (12) 環境に配慮した農林水産物・食品を選ぶ国民を増やす
- (13) 食品ロス削減のために何らかの行動をしている国民を増やす
- (14) 地域や家庭で受け継がれてきた伝統的な料理や作法等を継承し、伝えている国民を増やす
- (15) 食品の安全性について基礎的な知識を持ち、自ら判断する国民を増やす
- (16) 推進計画を作成・実施している市町村を増やす

### 3 食育推進基本計画における食育の推進に当たっての目標値と現状値

表1は、食育の推進に当たっての第3次計画作成時の2015年度、19年度、20年度、21年度の

現状値、第4次計画の目標値(2025年度)をまとめたものである。

目標値が変化した事項や新たに追加された事項を以下に示す。第3次計画の目標値が第4次計画では下げられた事項は、「12 主食・主菜・副菜を組み合わせた食事を1日2回以上ほぼ毎日食べている国民の割合」で70%以上から50%以上に、同じく「13……若い世代の割合」は55%以上から40%以上に引下げられている。現状値で見ると、2015年度(57.7%)、19年度(56.1%)、20年度(36.4%)、21年度(37.7%)と年々その割合が減少傾向にあり、第3次計画の目標値70%以上の達成が難しく、第4次計画では50%以上に目標値を下げたと思われる。同様に、若い世代の割合も、現状値が2020年度、21年度とも30%未満であり、目標値を40%以上に縮小したと考えられる(表1参照)。現代のライフスタイルの

表1 食育推進基本計画における食育の推進に当たっての目標値と現状値

	年度				
	2015 現状値	2019 現状値	2020 現状値	2021 現状値	2025 目標値
1 食育に関心を持っている国民の割合	75.0%	76.2%	83.2%	79.6%	90%以上
2 朝食又は夕食を家族と一緒に食べる「共食」の割合	週9.7回	週10.0回	週9.6回	週9.2回	週11回以上
3 地域等で共食したいと思う人が共食する割合	64.6%	73.4%	70.7%	42.7%	75%以上
4 朝食を欠食する子供の割合	4.4%	4.6%	-	5.1%	0%
5 朝食を欠食する若い世代の割合	24.7%	25.8%	21.5%	26.5%	15%以下
6 中学校における学校給食実施率	88.8%	★93.2%	-	-	-
7 栄養教諭による地場産物を活用した食に関する指導の平均取組回数	-	月9.1回	-	月9.0回	月12回以上
8 学校給食における地場産物を使用する割合(食材数ベース)	★26.9%	26.0%	-	-	-
9 学校給食における国産食材を使用する割合(食材数ベース)	★77.7%	77.1%	-	-	-
10 学校給食における地場産物を使用する割合(金額ベース)	-	52.7%	-	68.1%	90%以上
11 学校給食における国産食材を使用する割合(金額ベース)	-	87.0%	-	74.5%	90%以上
12 主食・主菜・副菜を組み合わせた食事を1日2回以上ほぼ毎日食べている国民の割合	57.7%	56.1%	36.4%	37.7%	50%以上
13 主食・主菜・副菜を組み合わせた食事を1日2回以上ほぼ毎日食べている若い世代の割合	43.2%	37.3%	27.4%	29.8%	40%以上
14 ゆっくりよく噛んで食べる国民の割合	49.2%	53.4%	47.3%	47.9%	55%以上
15 食育の推進に関わるボランティア団体等において活動している国民の割合	35.0万人	36.2万人	34.3万人	-	37万人以上
16 農林漁業体験を経験した国民(世帯)の割合	36.2%	39.3%	65.7%	61.3%	70%以上
17 産地や生産者を意識して農林水産物・食品を選ぶ国民の割合	-	-	73.5%	74.8%	80%以上
18 環境に配慮した農林水産物・食品を選ぶ国民の割合	-	-	67.1%	69.3%	75%以上
19 食品ロス削減のために何らかの行動をしている国民の割合	76.4%	76.5%	76.6%	78.3%	80%以上
20 地域や家庭で受け継がれてきた伝統的な料理や作法等を継承し、伝えている国民の割合	41.6%	47.9%	50.4%	43.9%	55%以上
21 郷土料理や伝統料理を月1回以上食べている人の割合	-	-	44.6%	61.7%	50%以上
22 食品の安全性について基礎知識を持ち、自ら判断する国民の割合	72.0%	79.4%	75.2%	77.4%	80%以上
23 推進計画を作成している市町村の割合	76.7%	87.5%	89.3%	89.6%	100%

注：★2014年度、★★2018年度

「10」「11」2020年度は調査を行っていない

— はデータ未取得もしくは存在しない

出典：食育推進基本計画関連の各種資料より作成

変化、食生活の変化の中で、上記の割合を高めることの難しさが伺える。

逆に目標値が上がった事項は、「3 地域等で共食したいと思う人が共食する割合」が70%以上から75%以上に、「16 農林漁業体験を経験した国民（世帯）の割合」が40%以上から70%以上に、「20 地域や家庭で受け継がれてきた伝統的な料理や作法等を継承し、伝えている国民の割合」が50%以上から55%以上に上方修正されている。

個別の事項を見てみると、「地域等で共食したいと思う人が共食する割合」の第3次計画の目標値（70%以上）は2019年度（現状値73.4%）に達成している。しかし、2020年度の現状値は70.7%と減少し、21年度には42.7%と前年比で28%現状値が下がっている。理由としては、新型コロナウイルス感染症蔓延で外出自粛、飲食店の休業や時短の影響による共食率の減少だと思われる。

第3次計画と比較すると、「中学校における学校給食の実施率を上げる（目標値90%以上）」が2018年に達成されたためか、第4次計画からは削除されている。

目標値の計測方法が変更になったものに、(5)「学校給食における地場産物を活用した取組等を増やす」がある。第3次計画までは学校給食における地場産物及び国産食材を使用する割合は「食材数ベース」であった<sup>(10)</sup>。しかし、第4次計画では地場産物及び国産食材を使用する割合が給食費の中で占める「金額ベース」で比較することに変更になった。地域により調達できる食材数や量が異なる中、全国均一の食材数ベースの目標値では、地域により達成された現状値に差が出ることを考慮した変更だと考えられる。第4次計画では2019年度の値（金額）よりもそれを維持・向上した都道府県の割合を目標値としており、2025年度までに地場産物及び国産食材を使用する割合とも90%以上としている。表1によると、地場産物を学校給食に使用した2019年度の値（金額）よりも、それを維持・向上した都道府県の割合は、21年度は68.1%であった。国産食材の使用

では、21年度は74.5%である。

第4次計画では(6)「栄養バランスに配慮した食生活を実践する国民を増やす」の中に、食塩摂取量、野菜摂取量、果物摂取量の目標値が新たに設けられた。食塩摂取量の目標値は成人1人1日当たり8g以下（2019年度の平均値は10.1g）、野菜摂取量の目標値は成人1人1日当たり350g以上（同年度の平均値は280.5g）、果物摂取量の目標値は成人1人1日当たり100g未満の割合を30%以下（同年度の割合は60.5%）にすると設定された<sup>(11)</sup>。

(11)「産地や生産者を意識して農林水産物・食品を選ぶ国民を増やす」も新たに加えられた事項である。2020年度、21年度の現状値は、73.5%と74.8%である。2025年度までの目標値は80%以上としている。新たに加えられた事項(12)「環境に配慮した農林水産物・食品を選ぶ国民を増やす」の2020年度、21年度の現状値は、67.1%と69.3%であり、目標値（2025年度）は75%以上である（表1参照）。

(14)「地域や家庭で受け継がれてきた伝統的な料理や作法等を継承し、伝えている国民を増やす」関連で、「郷土料理や伝統料理を月1回以上食べている割合」も目標値が50%以上と設定された。2020年度、21年度の現状値は、44.6%と61.7%であり、21年度の現状値は目標値を上回っている。

表1に示された「16 農林漁業体験を経験した国民（世帯）の割合」の現状値は食育推進基本計画関連の資料<sup>(12)</sup>を基に作成したが、2019年度39.3%に対して20年度には65.7%と26.4%（率にして約67%）増加している。調査したところ、2019年度までとそれ以後ではデータの取得方法が異なることが分かった。2019年度までは「食生活及び農林漁業体験に関する調査」から、2020年度と21年度は「食育に関する意識調査」から得られたデータで作成されており、調査方法が異なるので時系列的に比較はできない。

表2は、2016年度から21年度までの両調査の結果を示したものである。食生活及び農林漁業体験に関する調査は、2019年度で終了している。

表2によると、例えば、2019年度では、農林漁業体験を経験した国民（世帯）の割合は前者（A）の調査結果は39.3%、後（B）の調査では57.8%となっている。「食生活及び農林漁業体験に関する調査」は郵送配付・郵送回収により、「食育に関する意識調査」は調査員による個別面接聴取で行われている。

食生活及び農林漁業体験に関する調査では、「東京・近畿圏と地方圏」を対象に「家族の中で農林漁業体験に参加したことがある人が『いる』」ことを尋ねている。例えば、2019年度の調査では、20歳から69歳の男女4,000人にアンケート用紙を郵送配付し、3,645人から回収できた。各エリアについて2015年国勢調査の人口構成比率に合わせた性・年代・世帯構成割合別割付を実施している。39.3%の内、9.3%は本人が参加したと回答し、農林業体験を経験した年代は小学生の頃が54%を占めている。家族で経験した者は小学生が46.7%で最も高く、その内、学校の取組で経験したが59.8%を占めている。食生活及び農林漁業体験に関する調査では、体験の割合は2016年度から19年度まで30%から40%未満に留まっている<sup>(13)</sup>。

調査員による個別面接聴取で行われる食育に関する意識調査では、例えば2019年度では対象者は20歳以上の3,000人で、有効回収数（率）1,721人（57.4%）で、57.8%の人が「自分もしくは家

族の中で農林漁業体験に参加したことがある」と回答している<sup>(14)</sup>。

表2によると、調査員による個別面接聴取の結果の方が郵送配付・郵送回収よりも同年度を比較しても数値は高いことが分かる。両調査の結果からも「農林漁業体験を経験した国民（世帯）の割合」は年々増加している。第4次計画の目標値は70%以上としている。

「23 食育推進基本計画を作成している市町村の割合」については、第2次計画終了の2015年度の割合は76.7%、20年度は89.3%、第4次計画の初年度は89.6%と増加している<sup>(15)</sup>。因みに、2007年度において食育推進基本計画を作成している市町村の割合は4.1%であった。

#### 4 栄養教諭及び学校栄養職員の配置基準

栄養教諭制度は（2001年改訂の「学校栄養職員」から2005年度に「栄養教諭及び学校栄養職員」へ名称変更）、栄養教諭が学校における食育の指導・管理の中核としての役割を担うために創設された。しかし、以下に示す配置基準は1958年の「公立義務教育諸学校の学級編制及び教職員定数の標準に関する法律」の第八条の二に規定されている配置基準が現在も使われている<sup>(16)</sup>。

「自校方式」は児童生徒数550人以上が1人、550人未満の場合は4校に1人となっている。「センター方式」は6,001人以上が3人、1,501人から6,000人は2人、1,500人以下では1人の栄養教諭等の配置が決まっている。給食を自校方式で調理する学校（親）から調理施設が無い学校（子）へ給食を届ける「親子方式」では、明確な基準はない。

栄養教諭の職務としては、以下の3つである。  
①児童生徒の「偏食傾向」、「痩身願望」、「肥満傾向」、「食物アレルギー」等の対応のために、保護者への助言も含め個別的な相談や指導を行う。  
②学級担任が策定した年間指導計画に基づき、栄養教諭は食に関する専門性を活かして、食育指導を担っていく。給食の時間では「中核的な役割」を果たす。  
③食に関連する教科の教職員と連携し、

表2 農林漁業体験を経験した国民（世帯）の割合

（単位： %）

年度	A	B
2016	30.6	45.7
2017	36.3	46.6
2018	37.3	48.5
2019	39.3	57.8
2020	-	65.7
2021	-	61.3

注：A 食生活及び農林漁業体験に関する調査  
B 食育に関する意識調査

出典：食生活及び農林漁業体験に関する調査報告書及び食育に関する意識調査報告書から作成

年間指導計画に基づき指導を行う。更に、広報誌の作成、親子料理教室の開催、地域が行う食の行事への参画なども行う<sup>(17)</sup>。

栄養教諭の具体的な職務内容として、以下の6項目が挙げられている<sup>(18)</sup>。

- (1) 学校給食に関する基本計画の策定への参画
- (2) 学校給食における栄養量及び食品構成に配慮した献立の作成
- (3) 学校給食の調理、配食及び施設設備の使用方法等に関する指導・助言
- (4) 調理従事員の衛生、施設設備の衛生及び食品衛生の適正を期すための日常の点検及び指導
- (5) 学校給食の安全と食事内容の向上を期すための検食の実施及び検査用保存食の管理
- (6) 学校給食用物資の選定、購入及び保管への参画

上記のように栄養教諭の職務は多岐に渡るが、学校における食育指導・管理で中心的な役割を担う栄養教諭及び学校栄養職員の数が現行の配置基準では少ないとして、見直しを求める動きがある<sup>(19)</sup>。

高田(2018)は、2017年度の全国の栄養教諭6,092人を2018年度の小中学校の学校数(30,162)と学級数(391,970)で割り、栄養教諭1人に対して学校数が約5校、学級数は約64学級と試算している<sup>(20)</sup>。高田は、「食に関する指導手引き(2007年文部科学省)」に食に関する指導目標が示され、学校給食を活用した「給食指導(手洗い、配膳方法、食事マナーなど)」が明記されたとしている。

学校における働き方改革に関する中央教育審議会の中間まとめや文部科学省からの通知等においても、給食時の学級担任の業務負担軽減の観点から、栄養教諭と学級担任が連携を行うように指摘されている<sup>(21)</sup>。

表3は、栄養教諭の配置状況の推移を表わしたものである<sup>(22)</sup>。

食育基本法が制定された2005年度では全国に34人の栄養教諭が配置されていた。食育推進基本計画が決定された翌年は359人と約10倍にな

表3 栄養教諭の配置状況の推移

年度	人数
2005	34
2006	359
2007	986
2008	1,897
2009	2,663
2010	3,379
2011	3,853
2012	4,262
2013	4,624
2014	5,023
2015	5,356
2016	5,765
2017	6,092
2018	6,324
2019	6,488
2020	6,652
2021	6,752

出典：文部科学省の資料より作成

り、第2次計画が始まった2011年度3,853人、2006年度比で約11倍に増加している。2016年度(第3次計画初年度)には5,765人、5年後の2020年度は6,652人と、栄養教諭の配置数は全国レベルでは年々増加している。しかし、栄養教諭や学級担任の業務として求められる食に関する職務に対して、高田の試算結果を見ても、栄養教諭数が不足していることが推測される。

## 5 食育事業

食育推進のための行政による補助金事業を2つ取り上げる。

### (1) 社会的課題に対応するための学校給食の活用事業

この活用事業は「学校給食で使用する食品の調達方法や大量調理を前提とした調理方法及び調理技術の開発など」を食品関係者と連携しながら行うことが目的で、2016年度から文部科学省により行われている<sup>(23)</sup>。2020年度の研究開発テーマは、①食品ロスの削減、②地産地消の推進、③伝

統的食文化の継承である。以下に、静岡県教育委員会が委託先選ばれた活用事業の成果報告書をまとめる<sup>(24)</sup>。研究開発テーマを実施するに当たり、商品開発、情報提供、献立作成等で2つの漁業組合と民間企業2社が連携機関になっている。商品開発、献立作成、料理動画の講師として懐石料理の店主と動画作成等の広報支援で1社が参加している。

#### 「研究テーマ：食品ロスの削減及び地産地消の推進」

静岡県では2つのテーマについて研究を行った。研究テーマ1は、食品ロスの削減である。静岡県は「食品ロス削減に関する理解の向上と実施を促す」目的で、県内の児童生徒に対して廃棄物リサイクル課による出前授業を、開催実施予定数よりも1校多い6校行った。この際、栄養教諭が中心となって作成した指導資料（残菜の写真を含む）を用いている。児童生徒へのアンケート調査の結果、「食品ロス」の意味が分かる割合が63%から92%に、食事の際に「残さず食べる」と回答した割合が75.5%から80.1%に増えている。

研究テーマ2の地産地消の推進では、静岡県産の地場産物の活用を目指した。評価指標としては、「規格外や未利用の農林水産物や地場産物を活用した学校給食用物資」を食材として学校給食を作って提供する県内の市町の割合を100%にするとした。しかし、成果指標は年度毎に決められた食材を1種類以上使い、加えて地元食材も含め静岡県産の食品を45%以上使った献立の「ふじっぴー給食」の実施率に変更している。テーマ食材は「静岡県産の鯖」とした。

規格外の食材や地場産物を用いた給食メニューを静岡県内の小学校、中学校と特別支援学校全校で実施するという評価指標では、地域によって地場産物の生産量に偏りがあり、また限られた時間に校内均一のものを提供しなければならない学校給食において、規格外の食材を静岡県内の全ての小中学校と特別支援学校全校で実施することは、他の都道府県も含めて難しいのではと考える。2020年度のテーマ食材を用いたふじっぴー給食の実施学校数は63%（約500校、17万人）で、

目標値の45%を上回っている。

報告書では、「市町によって物資選定方法や納入方法が異なる」ことで、静岡県内全域での「地場産物活用率」の向上の参考様式の作成が難しいことが分かったとしている。成果報告書には、例えば、給食メニューに均一な規格のものが大量に確保できる産地からの食材を用いた場合と比較して、規格外の食材や地場産物の食材として使用した場合の費用やそれらを調理する側の負担についての記述はなかった。

#### (2) つながる食育推進事業

つながる食育推進事業の事業目的は、児童生徒の家庭での「食育の実践モデル構築」のため、学校で「栄養教諭が中心となり、学校を核として地域の生産者や関係機関・団体等とも連携しつつ」実践的な食育を行うこととしている<sup>(25)</sup>。2020年度に奈良県教育委員会が受託先となり、広陵町立広陵北小学校と広陵町立広陵中学校で実施された事業について、以下に説明する<sup>(26)</sup>。

推進委員会として、奈良県や広陵町の関係部署、県教育委員会、県学校給食会、広陵町教育委員会、広陵町立北小学校と広陵中学校の校長、県農業協同組合、畿中大学が連携機関として事業に参加している。

広陵町では栄養教諭等が町内で連携して、「朝食の欠食率削減」、「残菜の減少」、「地場産物の活用」の3つの取組を広陵北小学校と広陵中学校で行い、児童生徒の「自己管理能力」の育成効果を検証することを、今回のつながる食育推進事業の目的とした。

#### ① 児童生徒の食に関する自己管理能力の育成への取組

##### 広陵北小学校

5・6年生を対象に、家庭で自ら朝食を作る能力を身に付けてもらうために、「調理実習の全ての工程を撮影したDVD」を配布した。学年ごとの児童の発達段階に応じた指導も、特別活動の時間を用いて行っている。保護者にその学習内容を共有・理解してもらう

ため、ワークシートを用いた。

広陵中学校

「スポーツのための効果的な食事について考えよう」と題し、陸上部の長距離選手を対象にした「骨密度測定」と「食事指導」により、食への自己管理能力を高めてもらうことにした。加えて、長距離選手用の給食レシピや試合当日の食事についてのプリントも配付した。

広陵町

多くの町民に食育について知ってもらうために、「食育パネル展」を広陵町立図書館で9月18日から10月2日まで行った。「朝ごはんコーナー」を小学校の図書館に設けたことに加え、広陵町の「広報こうりょう」に、特集「学校給食」として記事を掲載している<sup>(27)</sup>。

## ② 栄養教諭を中核とした全校体制による食育の指導・評価方法の開発への取組

地場産物を学校給食の食材として積極的に取入れることに加え、家庭でも地場産物を用いてもらうために、児童生徒が作れる料理レシピの開発を行った。評価には、アンケート調査と地場産物等実態調査結果を用いた。

広陵北小学校

異なる教科での横断的な食に関する指導に加えて、「地産地消」が重要であることを児童に理解してもらうため、地元生産者等とふれあう「体験学習」を行った。「三輪そうめん」の生産者を招き、4年生がその生産過程を体験している。

広陵中学校

総合的な学習の時間に給食センター（広陵町・香芝市共同中学校給食センタースマイル）の栄養士が、食品ロスや地場産物の良さ、朝食を食べることの大切さなど6つのテーマに関して作成した動画教材を生徒が視聴した後、学級担任がテーマごとの食育指導を行った。

中学校給食センター

畿央大学の学生と共同で「世界の料理」を

テーマにして給食メニューの開発を行った。また、今年度「ロメインレタス」と「祝い大根」の計画栽培を奈良県内の生産者に依頼し、学校給食の食材とすることができた。ロメインレタスの成長過程を「給食センタースマイルだより」として掲載した。

広陵町

全国学校給食週間（1月24日から1月30日まで）の1日を「100%ならの日」とし、北葛城郡内4町（上牧町、王寺町、広陵町、河合町）で牛乳や調味料を除き、奈良県産の食材のみの学校給食を目指す取組を2017年から行っているが、2019年度から「50%ならの日」を11月に加えて、地場産物の利用促進に努めている。広陵町産のナスを北葛城郡内4町全ての小中学校で用いることが可能となった。

## ③ 栄養教諭間の連携及び栄養教諭の研修への取組

奈良県

奈良県では、「栄養管理班」、「衛生管理班」、「食に関する指導班」から成る「ワーキンググループ会議」を設置し、資料をCDにまとめて県内の栄養教諭・学校栄養職員等に配付した。各班の資料内容は、

栄養管理班：市町村ごとの地場産物活用品目と納品ルート及び給食メニュー作成のポイント

衛生管理班：学校での新型コロナウイルス感染への対応

食に関する指導班：学年ごとの児童の発達段階に応じた朝ごはん指導

である。

研修会は紙面やりも研修、職場訪問等で行った。その際、ワーキンググループが作成した資料を用いている。

評価指標の測定結果から、成果報告書では今回の事業を以下のようにまとめている。

朝食を食べることがほとんどないと回答した児

児童の割合が、広陵北小学校で1.6%、広陵中学校で2.4%減った。

独自指標では、給食における残食率が、広陵北小学校は2019年度平均1.75%から22年度1.23%（6月～12月平均）へ、広陵中学校では2019年度平均17.4%から22年度16.3%（6月～12月平均）へ減少している。栄養教諭や教職員の食育指導が残食率の改善に現れたとしている。因みに、広陵中学校の生徒は広陵北小学校の児童に比べ、2019年度で約10倍、20年度で約13倍残食率が高い。

地場産物活用割合は、広陵北小学校が2019年11月23.8%、20年11月25.6%、広陵中学校は2019年11月31.8%、2020年11月31.9%という結果となった。

地場産物活用+奈良県内製造品活用割合は、広陵北小学校では2019年11月31.0%、20年11月32.9%、広陵中学校は2019年11月39.8%、2020年11月39.4%となった。

栄養教諭間の連携及び栄養教諭の研修に関しては、紙面による研修会を2回実施し、訪問研修も3箇所で行っている。ワーキンググループ会議も班ごとに、それぞれ数回開催した。報告書では、保護者の協力が児童生徒の「食習慣の改善」には大切であるとし、小中学校9年間での食育指導が重要であると結んでいる。

## 6 学校給食への地場産物供給に関する事例研究

### (1) 学校給食への地場食材供給の規格・価格等に関する考察

山田、他（2012）<sup>(28)</sup>は、学校給食への地場産物活用に関して、学校が求める食材の規格や価格等の情報が生産者に伝われば、安定的に地場産物の供給が行われると考え、岐阜県中津川市で調査を行った。具体的には、岐阜県中津川市立A小学校の調理員（5人）と栄養士（1人）へ地場産食材と市場流通食材の評価に関する聞き取り調査を行っている。加えて、山田、他は中津川市内の学校調理場に2001年から地場産食材を納品しているアグリウーマン中津川の「学校給食部会」への

聞き取り調査結果、中津川市産業振興部農業振興課の資料等を基に、A小学校への学校給食部会の食材供給価格、生産者受け取り価格等を試算している。

A小学校では2008年度の実績で、ハクサイ、ナス、ネギ、トマトは学校給食部会が100%供給している。ダイコンやジャガイモの学校給食部会の供給割合も、それぞれ55.6%、48.1%である。

調理師への聞き取り調査（2010年）では、地場産食材は「鮮度が高く質が良い」、地場産食材はプラスチック製コンテナで納品されるため「食材の取入れの手間が少ない」、よって「段ボールについている留金の食材への混入がない」との回答を得ている。また、「当初供給された地場産食材は大きさが様々であったが、現在ではない」としている。栄養士からは、「地場産食材の規格が心配だった」、「地場産食材は新鮮で美味しい」、「学校給食部会との意思の疎通がたやすい」との意見があった。

A小学校では栄養士が学校給食部会の会員の畑を見学しており、野菜の成長に合わせた献立が作れる。見学の際、学校給食で利用したい野菜の栽培を農家へ依頼しており、給食で活用される地場産食材数も増えている。

山田、他は、学校給食部会の地場産食材と岐阜県青果物標準出荷規格との比較から、学校給食部会でA小学校に供給している地場産食材は、市場に流通しているM、Lサイズ、もしくはそれ以上の大きさであるとしている。地場産食材でキュウリとナスは、上限規格を設けている。学校給食部会は、収穫、選別、運搬等を行っているが、その際に食材の加工も行うことがある。例えば、トウモロコシは会員が皮とひげを取り、学校の要望に合わせてカットして納品している。

A小学校へ地場産食材を供給する学校給食部会側のメリットとしては、①学校給食用の食材規格は大きい方に幅が広く、大きさの不揃いの許容範囲が大きいこと、②プラスチック製コンテナを使用しており、包装資材（段ボール等）に野菜を入れる手間がかからないことを挙げている。

山田、他は、6品目（キュウリ、タマネギ、

ジャガイモ、ナス、トマト、ネギ)の2003年から2009年の7月の名古屋中央卸売市場の価格を基に、仲卸価格、小売価格、市場出荷生産者受け取り価格を試算した結果、1kg当たり仲卸価格の総平均価格は215.5円、小売価格の総平均価格は320.7円で、学校給食部会の供給価格の総平均価格は273.3円としている。この試算結果から、学校給食部会の供給価格は名古屋中央卸売市場の卸売価格と小売価格の間(中間価格)と推定している。結果、市場流通の食材とほぼ同じ、もしくはそれ以下でA小学校では学校給食部会から地場産食材の購入が可能であるとしている。学校給食部会は、調理施設に納品する地場産食材の価格が大きく変動しないように価格設定を行っており、限られた予算の中で給食を提供しなければならない学校側にもメリットがあると思われる。

また、A小学校の場合、学校給食部会の生産者受け取り価格は、1kg当たり29.7円から231.2円、卸売市場へ出荷する生産者受け取り価格よりも高いと試算しており、一定量を確保できれば卸売市場へのお荷よりも学校へ供給した方が学校給食部会にもメリットがあると指摘している。

この研究は、岐阜県の中山間地にある小規模な小学校(児童数485人 2009年)を対象に行われた。この調査結果は児童生徒数が異なり、地場産食材の栽培品目、生産量が異なる他の地域の小中学校にそのまま反映されることは難しいものの、地場産食材と市場から供給される食材との規格及び価格について行われた調査は、限られた給食費の制約の中で地産地消の推進が可能かどうか他の自治体の参考になるのではないだろうか。また、学校給食での地産地消の推進には、需要側(学校)は欲しい食材の種類、数量、規格等を供給側(市内、県内の生産者)に伝え、生産者が計画的に栽培できる条件を整えることが必要であることが分かる。

## (2) 茨城県常総市における学校給食をめぐる食料供給構造

磯野、他(2014)<sup>(29)</sup>は、茨城県常総市(2006年旧水海道市と旧右下町が合併)の学校給食への

地産地消推進運動に着目し、食料供給構造を明らかにする研究を行った。具体的には、JA常総ひかり(以後、JA)、旧水海道市の小中学校の給食を提供する豊岡学校給食センター(以後、学校給食センター)、小中学校の栄養教諭、地場産食材を供給している農家などへの聞き取り調査を行い、提供された資料も用いて、学校給食における地場産食材の活用に向けての取組を紹介している。

常総市では余剰米対策としてコシヒカリの学校給食での活用を1990年代以降行っていたが、全国レベルでの地産地消運動(2001年)以後、学校給食へ地場産野菜の利用が増えていった。2006年以後、市内小中学校へ栄養教諭が配置されると、食育の観点からも地場産食材の活用が学校給食でも増えていった。2002年当初は、直売所へのお荷が中心の生産者組織「水海道産直部会」から購入していた。学校給食センターの食材の購入金額は、公益財団法人茨木県学校給食会からが多いものの、2010年以後、JAからの購入割合が増加している。学校給食用の地場産食材は、JAから6~7割、残りを産直部会が供給する。理由は、産直部会所属の生産者の高齢化や離農が原因とされる。JAは、安定した地場産食材の量を確保するため、園芸部会所属の特定農家に野菜栽培を依頼している。

学校給食の献立は、「献立編成会議」で行われる。会議のメンバーは、JA、水海道産直部会、学校給食センター所長や栄養士、小中学校の栄養教諭で構成され、その際に使用食材が決まる。食材の発注は入札で行われ、搬入業者の供給価格と同じならば、常総市産を優先している。野菜の購入はJAや水海道産直部会を通じて行われる。地場産食材の確保ができない場合は、代用食材の利用、もしくは市場から購入している。

磯野、他は、旧水海道市の小中学校の給食への地場産食材活用に関しては、JAの仲介者としての役割が大きいと指摘している。JAは学校給食センターへ納入可能な野菜の提示、生産者への連絡、野菜の集荷、納入、生産者への入金代行などを行っており、給食センターの野菜の買い取り価

格（供給価格）は、JA が市場出荷価格と同水準になるように決めている。

磯野、他は聞き取り調査の結果から、地元生産者の学校給食への野菜納入のメリットとして、①直売所へのお荷と比べて手数料を払わなくて良い、②段ボールなどに入れる必要がない、③児童生徒が自ら栽培した野菜を食べてくれるという満足感が得られる、を挙げている。しかし、給食センターで使われる地場産食材の量は、地元生産者が出荷する量に比べてわずかであり、農家の収益に関する影響は少ないとしている。

磯野、他は、学校給食センターへ地場産食材を供給している野菜農家への聞き取り調査も行っている。キュウリの生産者は、「市場に出荷できない規格外のものを活用して欲しい」と答えている。また、JA を通じて卸売市場と学校給食センターに収穫量のほとんどをお荷しているナス農家は、規格外のものは自家用として消費していると答えている。山田、他（前掲）が岐阜県中津川市 A 小学校を対象に行った地場産食材供給の規格・価格の調査研究においても、キュウリとナスについては成長しすぎると種が大きくなるなど品質に問題がでるとして、学校側が規格に上限を設けていた。

常総市の場合、磯野、他が調査を行った期間においては、山田、他の中津川市立 A 小学校の場合と異なり、給食センターへ納入する野菜でも、卸売市場へお荷する野菜の規格と同等、もしくは同等程度に設けていると推測される。

磯野、他は、常総市の学校給食への地場産物活用は、JA、水海道産直部会、学校給食センター、小中学校、地元生産者が連携した組織作りを行い、「地場農産物供給体制の基盤が構築」されている結果であるとしている。

### (3) JA 仲介による都市近郊地域の学校給食への地場食材供給

山田、他（2016）<sup>(30)</sup>は、都市近郊地域の学校給食への地場産物の供給構造を明らかにするための実証分析を行った。兵庫県三田市において行われた聞き取り調査と資料収集の対象は、三田市経済

環境部農業振興課、市立ゆりのき台給食センター（以後、Y 給食センター）、JA 兵庫六甲三田営農センター（以後、JA（営））である。

三田市では、JA（営）の直売所「農協市場館パスカルさんだ一番館（以後、直売所）」に野菜をお荷している生産者組織の一部会である「学校給食部会（2014 年度会員数 36 人）」が、Y 給食センター（約 7,000 食／日）と市立清水山給食センター（約 3,200 食／日）へ地場産食材を供給している。学校給食部会は、減農薬栽培などで生産された主に 6 品目を、学校給食向けに計画的に栽培している。2014 年度の 6 品目の地場産食材の学校給食センターでの使用率（%）は、ダイコン（18.9）、ハクサイ（24.1）、キャベツ（21.2）、タマネギ（22.4）、ジャガイモ（11.6）、ニンジン（3.2）である。

9 人の JA（営）職員が地場産食材の学校給食センターへの供給に関わる 6 つの業務「調達・お荷調整、価格決定、販売会計、配送作業、品質管理、調達補完」に携わっており、学校給食関連業務に費やす労力は、全体の約 5% である。

JA（営）は Y 給食センターが必要な食材品目と数量を表にまとめたものを、月に 2 回受け取る。使用する約 1 ヶ月前には表が届き、地場産食材が優先的に供給されている。必要な地場産食材の数量が確保できない場合、不足している分は給食センターが依頼した業者が市場を通して国内産を供給している。

供給価格に関しては、給食センターは JA（営）から職員が計算した「神戸及び大阪中央市場の月旬の平均価格と、価格安定対策事業補償基準額のいずれか高い方の 1.2 倍の金額」が、月に 3 回提示されている。学校給食部会の会員は、農産物を給食センターが使用する前日の 12 時まで直売所に届け、給食センターまでの運搬は JA（営）の委託業者が行う。

給食センターに供給される地場産食材の規格は、市場にお荷する規格に比べて不揃いがあるが、S サイズ以下と規格外の大きさのものは受け入れていない。

地場産食材を供給する生産者が支払う手数料は

JAへ10%、運搬業者へ2%、計12%である。直販所への出荷と比較して給食センターへの供給は、「袋詰めや価格のシール等を貼る手間」がかからず、売れ残りを引き取りに行く必要もなく、供給した分だけ収入がある。また、直販所の手数料は15%で、給食センターに供給する場合よりも3%高い。学校給食への供給単価は直売所と比較して安いものの、農家の理解は得られている。

山田、他は、他の研究結果においては、学校給食で入札制度を取り入れている地場産食材の供給価格は業者と「同等またはそれ以下」であったが、三田市の場合は上記のように地場産食材を優先的に受け入れており、業者の供給価格を下回らないように配慮されていると指摘している。その背景の一つとして、1992年から三田市と「JAさんだ」が「地域野菜振興事業」として、生産者支援の面からも、高品質の地場産農産物の学校給食への活用を始めた経緯があることを挙げている。

会員への助成金は、「いきいき農産物流通促進事業（地場野菜学校給食供給事業）」と「戸別所得補償制度の産地資金」の「学校給食助成」がある。2013年度、学校給食部会の会員の平均助成金額は約46,750円と試算している。

山田、他は、三田市の事例研究から、自校方式に比べ調理数が多い学校給食センターにおいても、自治体とJAとの連携により品目・数量は限られるものの地場産食材の活用が可能であると結んでいる。

三田市の農業については、農業就業者の減少や高齢化を挙げており、学校給食部会でも高齢化により会員数が減少しているとしている。地産地消推進においても、農家の高齢化、後継者不足、兼業も含めて農業での生計などの問題が解決されなければ、継続、かつ長期的に地場食材の供給を行うことが難しいと考える。

## 7 終わりに

国民が生涯に渡り健康を維持するために、幅広い年齢層が食への関心を持ち、正しい情報の基、健全な食生活を送ることが重要である。2005年

に食育基本法が制定され、翌年に自治体による食育推進の基本となる食育推進基本計画が決定された。食育推進基本計画は5年ごとに改定され、現在は第4次計画の基、食育推進運動が展開されている。

本稿では、まず第4次計画の重要事項と食育推進に向けての事項を紹介した。次に、第3次計画と第4次計画の目標値と現状値、新たに第4次計画から加わった目標値など記載し、説明を加えた。

食育基本法・食育推進基本計画では、子供への食育の重要性を説いており、学校給食の時間も含めての児童生徒に対する学校及び家庭における食育の推進が、食習慣が起因とされる病気の発症を防ぎ、「生涯を通じた心身の健康を支える」としている。

私立の教育機関など、全ての学校で給食が提供されているわけではなく、給食の提供はあくまでも努力義務であり、全ての児童生徒に平等に食育がなされているわけではない。しかし、給食を実施している学校では、食に関する職務により、栄養教諭や学級担任の負担が増加しているのではないだろうか。

本稿では、行政による食育事業を2つ紹介した。これらの事業の結果から、食育を進める上での課題が浮き彫りにされている。

地産地消推進の一環として、今回紹介した学校給食への地場産食材の供給に関する事例研究の結果より、以下のことが考えられる。

学校給食への地場産食材活用には、学校、地元生産者との連携が必要である。例えば、献立を地場産食材の収穫時期を念頭に作成するために、栄養士・栄養教諭が畑を見学して生育状況を確認するなど、必要な食材の種類、規格、数量、時期、価格などの情報を、学校（給食センター等）と生産者が共有する必要がある。このことが、地場産食材の安定的な供給体制の確立にもつながる。

地元生産者団体や学校が供給できる地場産食材の品目、数量を調査し、供給できる範囲で、地場産物、県内産、国内産を用いる。地元の生産者組織が弱い場合は、農業協同組合などの仲介により

地場産食材の学校給食への活用が可能である。

自治体が地元生産者の保護の観点から地場産食材の学校給食への導入を決めた場合、学校給食への供給価格は、入札制度で一般業者が供給する卸売市場の供給価格より高く設定されることもある。

限られた時間と人数で調理しなければならない学校給食での地場産食材の活用の場合、例えば、野菜の種類によっては、調理の際に学校が望む形へ生産者が一次加工したあと納入する必要がある。

学校給食の食材として地場産物を活用しようとする取り組みが、食育の一環として2009年の「学校給食法の改定」以後、全国的に盛んになっている。地域で供給できる品目や数量が異なるなか、学校給食における地場産食材・国産食材を使用する割合の目標値の計測方法が、第3次計画までの食材数ベースから第4次計画では金額ベースに変更になった。このことから、学校給食で用いる食材全てを地場産物で賄うことを全国の学校で行うことは難しいと思われるが、自治体の協力やJA等の仲介により、今後も多くの取組が行われていくのではないだろうか。

事例研究でも触れられていたが、長期的に見て農業就業者の高齢化や後継ぎ問題等により地場産食材の安定的な供給に不安があるなか、日本の食の問題を消費者も認識し、考える必要がある。

最後に、日本の学校給食は貧困対策の一つとして1889年に私立中愛小学校で貧困が原因で弁当を持参できなかった児童に対して行われたことが始まりとされているが、1954年6月に制定された「学校給食法」では、学校給食の定義、国や地方公共団体、及び小学校等の設置者の任務等が明確化され、給食施設や給食運営費の設置者の負担や国の補助についても明文化された。このことが、今日の学校給食の普及につながっている<sup>(31)</sup>。

近年、学校給食における食物アレルギーへの対応や給食費の未納問題などの課題を抱えながら、文部科学省や農林水産省など行政は、食育の推進に学校給食が果たす役割は大きいとして、前掲のように給食時間及び他の科目の時間においても横断

的な食育の取り組みを教育機関に要請している。

栄養バランスを考えて調理された給食は児童生徒の成長に寄与してきた。共働き世帯が増加するなか、学校給食の恩恵を受けている保護者も多いのも事実であろう。経済的に給食費の負担が難しい児童生徒へ救済・助成制度の確立も必要であろう。

このような状況下、著者は食育の意義や学校給食が果たしてきた役割を理解しつつも、児童生徒全員が均一化された給食メニューを食べる仕組み・在り方に疑問を持つ。保護者の中にも家庭で調理した弁当を昼食に食べてもらいたいと考える人もいる。小麦、タマゴ、ナッツ類などの食物アレルギーを持つ児童生徒<sup>(32)</sup>に弁当持参を認めている学校もあるが、それ以外の児童生徒にも弁当を持参するという「選択肢」を学校でも認めては良いのではないかと考える。限られた時間、調理スタッフ、予算の中で効率的な調理が要求される学校給食では難しいと指摘があるかもしれないが、食が太い生徒にはスクールランチに加えて弁当持参など、生徒児童の昼食にも柔軟性があるって良いのではないだろうか。名古屋市、東久留米市、藤沢市などでは、市立中学校でスクールランチと家庭から持参した弁当との併用を取り入れている。名古屋市の場合は、ランチルーム用のメニュー2種類と教室用のメニュー（ランチボックスメニュー）2種類が用意されており、生徒は複数メニューから好きなものを選択できる<sup>(33)</sup>。東久留米市のスクールランチでは、牛乳（200ml）のみの購入も可能である<sup>(34)</sup>。スクールランチの予約方法は自治体によって若干異なる。藤沢市の場合は、給食がある日全てに予約する「ずっと予約」に加え、パソコンやスマートホン、そしてマークシートを利用した予約も可能である<sup>(35)</sup>。

著者が野田市北部小学校で5・6年生を対象に行なったアンケート調査でも、「学校給食が好き」と答えた児童の理由として、「おいしいから（29.3%）」と「みんなといっしょに食べられるから（20.6%）」で全体の半分を占めていた。自由記載でも「おいしい」との回答が多く、調理する人への感謝の記述も目立っていた。

学校給食も含めて食事は楽しく食べたいと思う人が大半であろう。現在、新型コロナウイルス蔓延で給食は黙食中心で行われている学校が多いと思われるが、日本で学校給食が始まって130年以上の経つ現在、学校給食法に重点をおいた「完食指導」を学級担任が行いがち<sup>(36)</sup>との指摘もあるなか、児童生徒がいくつかの選択肢の中で学校での食事を楽しく食べて欲しいと願う。

《注》

- (1) 2021年度、カロリーベースで38%、飼料自給率は25%。
- (2) 金田正明,「野田市の学校給食に関する一考察:北部小学校を例にとりて」,江戸川大学紀要,第25号2015年3月,P.347。(2022/11/28閲覧)
- (3) 「食育基本法」,平成17年6月,農林水産省HP。<https://www.maff.go.jp/j/syokuiku/attach/pdf/kannrenhou-20.pdf> (2022/11/4取得)
- (4) 「食育推進基本計画」,平成18年3月,農林水産省HP。[https://www.maff.go.jp/j/study/tisan\\_tisyo/h18\\_01/pdf/data11.pdf](https://www.maff.go.jp/j/study/tisan_tisyo/h18_01/pdf/data11.pdf) (2022/10/17取得)
- (5) 同上。
- (6) 同上。
- (7) 「第3次食育推進基本計画」,内閣府HP。<https://warp.da.ndl.go.jp/info:ndljp/pid/9929094/www8.cao.go.jp/syokuiku/about/plan/pdf/3kihonkeikaku.pdf> (2022/11/2取得),「第4次食育推進基本計画」,令和3年3月,厚生労働省HP。<https://www.mhlw.go.jp/content/000770380.pdf> (2022/11/2取得)
- (8) 「第4次食育推進基本計画」。
- (9) 同上。
- (10) 食材数ベースの2020年度の目標値は,地場産物を使用する割合が30%以上,国産食材を使用する割合は80%以上であった。
- (11) 「第4次食育推進基本計画の作成に向けた基本的考え方 資料2」,令和2年12月,農林水産省HP。[https://www.maff.go.jp/j/syokuiku/kaigi/attach/pdf/r02\\_03-14.pdf](https://www.maff.go.jp/j/syokuiku/kaigi/attach/pdf/r02_03-14.pdf) (2022/10/24取得),齊藤将司,「第4次食育推進基本計画について」,野菜情報 2021年9月号,独立行政法人農畜産振興機構HP。<https://www.alic.go.jp/content/001195945.pdf> (2022/10/24取得)
- (12) 「我が国の食生活の現状と食育の推進について」,令和2年7月,農林水産省HP。<https://www.maff.go.jp/j/syokuiku/pdf/all.pdf> (2022/11/5取得)
- (13) 「2 調査結果の要約」,食生活及び農林漁業体験に関する調査(令和2年3月),農林水産省HP。[https://warp.da.ndl.go.jp/info:ndljp/pid/12278798/www.maff.go.jp/j/syokuiku/taiken\\_tyosa/r01/2.html](https://warp.da.ndl.go.jp/info:ndljp/pid/12278798/www.maff.go.jp/j/syokuiku/taiken_tyosa/r01/2.html) (2022/10/25取得),「1 調査目的・調査設計・対象者の基本データ」,食生活及び農林漁業体験に関する調査(令和2年3月),農林水産省HP。[https://warp.da.ndl.go.jp/info:ndljp/pid/12278798/www.maff.go.jp/j/syokuiku/taiken\\_tyosa/r01/1.html](https://warp.da.ndl.go.jp/info:ndljp/pid/12278798/www.maff.go.jp/j/syokuiku/taiken_tyosa/r01/1.html) (2022/10/25取得)
- (14) 「1 調査の概要」,食育に関する意識調査報告書HTML形式(令和2年3月),農林水産省HP。<https://www.maff.go.jp/j/syokuiku/ishiki/r02/1.html> (2022/10/25取得),「調査結果の詳細(8.農林漁業体験への参加や環境への配慮について)」,食育に関する意識調査報告書HTML形式(令和2年3月),農林水産省HP。<https://www.maff.go.jp/j/syokuiku/ishiki/r02/3-8.html> (2022/10/25取得)
- (15) 「我が国の食生活の現状と食育の推進について」,「食育の推進に当たっての目標値と現状値令和2年度」,農林水産省HP。<https://www.maff.go.jp/j/syokuiku/attach/pdf/index-9.pdf> (2022/11/5取得)
- (16) 當瀬徳隆,「義務教育における学校給食の食育のあり方に関する考察~千葉県事例から~」,政策研究大学院大学ポリシー・ペーパー,2021年3月,P.16。(2022/10/24閲覧),「昭和三十三年法律第十六号 公立義務教育諸学校の学級編制及び教職員定数の標準に関する法律」1958年,e-Gov法令検索HP,第八条の二。[https://elaws.e-gov.go.jp/document?lawid=333AC000000116\\_20210401\\_503AC000000014](https://elaws.e-gov.go.jp/document?lawid=333AC000000116_20210401_503AC000000014) (2022/11/11取得)
- (17) 「第2章 栄養教諭制度の創設」,資料3-2 食に関する指導体制の整備について(中間報告),文部科学省HP。[https://www.mext.go.jp/b\\_menu/shingi/chukyo/chukyo3/002/siryo/attach/1376481.htm](https://www.mext.go.jp/b_menu/shingi/chukyo/chukyo3/002/siryo/attach/1376481.htm) (2022/11/16閲覧)
- (18) 同上。
- (19) 「今後の学級編成及び教職員定数の改善に関する意見聴取について(全国学校栄養士協議会)その1」,文部科学省HP。[https://www.mext.go.jp/b\\_menu/shingi/chousa/shotou/069/shiryo/\\_icsFiles/afiedfile/2010/03/15/1291519\\_8.pdf](https://www.mext.go.jp/b_menu/shingi/chousa/shotou/069/shiryo/_icsFiles/afiedfile/2010/03/15/1291519_8.pdf) (2022/11/7取得)
- (20) 高田尚美,「学校における食育の推進と食に関する指導の変遷」,名古屋学芸大学健康・栄養研究所年報 第10号 2018年,P.74。(2022/10/14閲覧)
- (21) 「学校における働き方改革に関する総合的な方策について(中間まとめ)別紙1」,中央教育審議会,平成29年12月22日,文部科学省HP。[https://www.mext.go.jp/content/20200210-mxt\\_](https://www.mext.go.jp/content/20200210-mxt_)

- zaimu-000004400\_1.pdf (2022/11/12 取得), 「学校における働き方改革に関する取組の徹底について(平成31年3月18日付 各都道府県知事・教育委員会教育長等宛 事務次官通知)【概要】」, 文部科学省 HP. [https://www.mext.go.jp/a\\_menu/shotou/hatarakikata/\\_icsFiles/afieldfile/2019/04/15/1414498\\_2\\_1.pdf](https://www.mext.go.jp/a_menu/shotou/hatarakikata/_icsFiles/afieldfile/2019/04/15/1414498_2_1.pdf) (2022/11/12 取得)
- (22) 「栄養教諭の配置状況(平成17年度～平成27年度)(平成28年度～)」, 文部科学省 HP. [https://www.mext.go.jp/content/20220222-mxt\\_kenshoku-100003340-1.pdf](https://www.mext.go.jp/content/20220222-mxt_kenshoku-100003340-1.pdf) (2022/10/24 取得)
- (23) 「令和2年度社会的課題に対応するための学校給食の活用事業の指定について」, 文部科学省 HP. [https://www.mext.go.jp/a\\_menu/sports/syokuiku/1421469\\_00001.htm](https://www.mext.go.jp/a_menu/sports/syokuiku/1421469_00001.htm) (2022/11/9 取得)
- (24) 「令和2年度社会的課題に対応するための学校給食の活用事業 成果報告」, 静岡県教育委員会, 文部科学省 HP. [https://www.mext.go.jp/content/20210419-mxt\\_kenshoku-000014336\\_1.pdf](https://www.mext.go.jp/content/20210419-mxt_kenshoku-000014336_1.pdf) (2022/11/9 取得)
- (25) 「令和2年度『つながる食育推進事業』の委託先について」, 文部科学省 HP. [https://www.mext.go.jp/a\\_menu/sports/syokuiku/1418320\\_00001.htm](https://www.mext.go.jp/a_menu/sports/syokuiku/1418320_00001.htm) (2022/11/9 取得)
- (26) 「令和2年度『学校給食・食育総合推進事業(委託事業Ⅱ:つながる食育推進事業)』成果報告書」, 文部科学省 HP. <https://www.mext.go.jp/content/000109046.pdf> (2022/11/9 取得)
- (27) 「広報こうりょう」, 2020.11 Vol.794, 広陵町役場 HP. <http://www.town.koryo.nara.jp/cmsfiles/contents/0000004/4209/2020.11.pdf> (2022/11/7 取得)
- (28) 山田浩子, 今井健, 野見山敏雄, 「学校給食への地場食材供給の規格・価格等に関する考察—岐阜県中津川市・農村女性直売グループの事例から—」, 農村生活研究 第55巻第1・2合併号, 2012年3月, PP.44-52。(2022/11/9 閲覧)
- (29) 磯野巧, 新井悠司, 栗林慶, 山中博希, 橋本暁子, 「茨城県常総市における学校給食をめぐる食料供給構造—地場農産物の活用・供給・生産実態に着目して—」, 地域研究年報 第36号 2014年, 筑波大学人文地理学・地誌学研究会, PP.117-138。(2022/11/9 閲覧)
- (30) 山田浩子, 八木洋憲, 松宮朝, 「JA 仲介による都市近郊地域の学校給食への地場食材供給—兵庫県三田市・JA 兵庫六甲を対象とした実証分析—」, 農村計画学会誌, 35巻3号, 2016年12月, PP.434-441。(2022/11/9 閲覧)
- (31) 金田正明, 「野田市の学校給食に関する一考察:北部小学校を例にとって」, 江戸川大学紀要 第24号, 2014年, PP.333-355。(2022/11/28 閲覧)
- (32) 村井, 他は, 2015年に行った福井市小中学校の栄養士, 調理師を対象としたアンケート調査の結果から, 「調理士の食物アレルギーの理解度は低く, 症状誘発閾値の認識も甘かった」とし, 「学校給食の調理・配膳過程は, 食物アレルギー症状誘発の危険因子となりうる」と指摘している。村井広生, 岡崎慎太郎, 林二幸子, 河北亜希子, 安富素子, 大嶋勇成, 「学校給食関連職員の食物アレルギーとアナフィラキシーに対する認識とその問題点」, 小児科臨床, Vol.68 No2 2015, PP.299-305. <https://core.ac.uk/reader/61372240> (2022/11/28 取得)
- (33) 「中学校スクールランチパンフレット」, 名古屋市 HP. <https://www.city.nagoya.jp/kyoiku/cmsfiles/contents/0000050/50479/pa.pdf> (2022/11/28 取得)
- (34) 「中学校給食(弁当併用スクールランチ)について」, 東久留米市教育委員会学務課, 東久留米市 HP. [https://www.city.higashikurume.lg.jp/\\_res/projects/default\\_project/\\_page\\_/001/008/138/sinn-rannchi.pdf](https://www.city.higashikurume.lg.jp/_res/projects/default_project/_page_/001/008/138/sinn-rannchi.pdf) (2022/11/28 取得)
- (35) 「中学校デリバリー給食について」, 藤沢市 HP. [https://www.city.fujisawa.kanagawa.jp/gakko-k/kyoiku/kyoiku/kyushoku/chu/documents/2022kyusyoku\\_1.pdf](https://www.city.fujisawa.kanagawa.jp/gakko-k/kyoiku/kyoiku/kyushoku/chu/documents/2022kyusyoku_1.pdf) (2022/11/28 取得)
- (36) 本図愛実, 『学校運営における「食」の意味と課題—学校給食システムと食育の関連から—』, 宮城教育 大学紀要 42, 2007年, PP.193-203。(2018/11/9 閲覧)

#### 参考文献

- [1] 磯野巧, 新井悠司, 栗林慶, 山中博希, 橋本暁子, 「茨城県常総市における学校給食をめぐる食料供給構造—地場農産物の活用・供給・生産実態に着目して—」, 地域研究年報 第36号 2014年, 筑波大学人文地理学・地誌学研究会, PP.117-138。(2022/11/9 閲覧)
- [2] 「1 調査の概要」, 食育に関する意識調査報告書 HTML形式(令和2年3月), 農林水産省 HP. <https://www.maff.go.jp/j/syokuiku/ishiki/r02/1.html> (2022/10/25 取得)
- [3] 「1 調査目的・調査設計・対象者の基本データ」, 食生活及び農林漁業体験に関する調査(令和2年3月), 農林水産省 HP. [https://warp.da.ndl.go.jp/info:ndljp/pid/12278798/www.maff.go.jp/j/syokuiku/taiken\\_tyosa/r01/1.html](https://warp.da.ndl.go.jp/info:ndljp/pid/12278798/www.maff.go.jp/j/syokuiku/taiken_tyosa/r01/1.html) (2022/10/25 取得)
- [4] 「栄養教諭の配置状況(令和3年5月1日現在)」, 文部科学省 HP. [https://www.mext.go.jp/content/20220222-mxt\\_kenshoku-100003340-1.pdf](https://www.mext.go.jp/content/20220222-mxt_kenshoku-100003340-1.pdf) (2022/11/2 取得)
- [5] 「学校における働き方改革に関する総合的な方策について(中間まとめ)別紙1」, 中央教育審

## 食育の推進に関する一考察

- 議会, 平成 29 年 12 月 22 日, 文部科学省 HP. [https://www.mext.go.jp/content/20200210-mxt\\_zaimu-000004400\\_1.pdf](https://www.mext.go.jp/content/20200210-mxt_zaimu-000004400_1.pdf) (2022/11/12 取得)
- [6] 「学校における働き方改革に関する取組の徹底について(平成 31 年 3 月 18 日付 各都道府県知事・教育委員会教育長等宛 事務次官通知)【概要】」, 文部科学省 HP. [https://www.mext.go.jp/a\\_menu/shotou/hatarakikata/\\_\\_icsFiles/afieldfile/2019/04/15/1414498\\_2\\_1.pdf](https://www.mext.go.jp/a_menu/shotou/hatarakikata/__icsFiles/afieldfile/2019/04/15/1414498_2_1.pdf) (2022/11/12 取得)
- [7] 上岡美保 吉田昂平, 「教育者の視点からみた食育推進の効果と期待に関する研究」, 日本食育学会誌, 第 6 巻第 3 号, 平成 24 年 7 月, PP.273-283。(2022/10/24 取得)
- [8] 金田正明, 「野田市の学校給食に関する一考察: 北部小学校を例にとって」, 江戸川大学紀要 第 24 号, 2014 年, PP.333-355。(2022/11/28 閲覧)
- [9] 「広報こうりょう」, 2020.11 Vol.794, 広陵町役場 HP. <http://www.town.koryo.nara.jp/cmsfiles/contents/0000004/4209/2020.11.pdf> (2022/11/7 取得)
- [10] 「今後の学級編成及び教職員定数の改善に関する意見聴取について(全国学校栄養士協議会)その 1」, 文部科学省 HP. [https://www.mext.go.jp/b\\_menu/shingi/chousa/shotou/069/shiryo/\\_\\_icsFiles/afieldfile/2010/03/15/1291519\\_8.pdf](https://www.mext.go.jp/b_menu/shingi/chousa/shotou/069/shiryo/__icsFiles/afieldfile/2010/03/15/1291519_8.pdf) (2022/11/7 取得)
- [11] 齊藤将司, 「第 4 次食育推進基本計画について」, 野菜情報 2021 年 9 月号, 独立行政法人農畜産振興機構 HP. <https://www.alic.go.jp/content/001195945.pdf> (2022/10/24 取得)
- [12] 「地場の食品産業と連携した取組事例調査 北海道富良野地区における食品加工業者を介した学校給食での地場野菜使用の事例」, 農林中金総合研究所, 独立行政法人農畜産振興機構 HP. <https://www.alic.go.jp/content/000003242.pdf> (2022/11/12 取得)
- [13] 「食育基本法」, 平成 17 年 6 月, 農林水産省の HP. <https://www.maff.go.jp/j/syokuiku/attach/pdf/kannrenhou-20.pdf> (2022/11/4 取得)
- [14] 「食育推進基本計画」, 平成 18 年 3 月, 農林水産省 HP. [https://www.maff.go.jp/j/study/tisan\\_tisyo/h18\\_01/pdf/data11.pdf](https://www.maff.go.jp/j/study/tisan_tisyo/h18_01/pdf/data11.pdf) (2022/10/17 取得)
- [15] 「食育推進基本計画(国)第 3 次と 4 次の比較」, 佐世保市 HP. <https://www.city.sasebo.lg.jp/hokenhukusi/kenkou/hiroba/documents/siry05-kuni-3ji4jihikaku.pdf> (2022/10/24 取得)
- [16] 「食育の推進に当たっての目標値と現状値 令和 2 年度」, 農林水産省 HP. <https://www.maff.go.jp/j/syokuiku/attach/pdf/index-9.pdf> (2022/11/5 取得)
- [17] 「『食育』をめぐる最新情報——令和 3 年度食育白書から——」, 農林水産省 HP. [https://www.maff.go.jp/j/syokuiku/wpaper/r3/attach/pdf/r3\\_hukyu-1.pdf](https://www.maff.go.jp/j/syokuiku/wpaper/r3/attach/pdf/r3_hukyu-1.pdf) (2022/10/24 取得)
- [18] 「昭和三十三年法律第十六号 公立義務教育諸学校の学級編成及び教職員定数の標準に関する法律」1958 年, e-Gov 法令検索 HP, 第八条の二. [https://elaws.e-gov.go.jp/document?lawid=333AC0000000116\\_20210401\\_503AC0000000014](https://elaws.e-gov.go.jp/document?lawid=333AC0000000116_20210401_503AC0000000014) (2022/11/11 取得)
- [19] 「第 3 次食育推進基本計画」, 内閣府 HP. <https://warp.da.ndl.go.jp/info:ndljp/pid/9929094/www8.cao.go.jp/syokuiku/about/plan/pdf/3kikonkeikaku.pdf> (2022/11/2 取得)
- [20] 「第 2 章 栄養教諭制度の創設」, 資料 3-2 食に関する指導体制の整備について(中間報告), 文部科学省 HP. [https://www.mext.go.jp/b\\_menu/shingi/chukyo/chukyo3/002/siry0/attach/1376481.htm](https://www.mext.go.jp/b_menu/shingi/chukyo/chukyo3/002/siry0/attach/1376481.htm) (2022/11/16 閲覧)
- [21] 「第 2 次食育推進基本計画」, 平成 23 年 3 月, 愛知県 HP. <https://www.pref.aichi.jp/uploaded/attachment/23183.pdf> (2022/10/24 取得)
- [22] 「第 4 次食育推進基本計画」, 令和 3 年 3 月, 厚生労働省 HP. <https://www.mhlw.go.jp/content/000770380.pdf> (2022/11/2 取得)
- [23] 「第 4 次食育推進基本計画の作成に向けた基本的考え方 資料 2」, 令和 2 年 12 月, 農林水産省 HP. [https://www.maff.go.jp/j/syokuiku/kaigi/attach/pdf/r02\\_03-14.pdf](https://www.maff.go.jp/j/syokuiku/kaigi/attach/pdf/r02_03-14.pdf) (2022/10/24 取得)
- [24] 高田尚美, 「学校における食育の推進と食に関する指導の変遷」, 名古屋学芸大学健康・栄養研究所年報 第 10 号 2018 年, PP.73-100。(2022/10/14 閲覧)
- [25] 「中学校スクールランチパンフレット」, 名古屋市 HP. <https://www.city.nagoya.jp/kyoiku/cmsfiles/contents/0000050/50479/pa.pdf> (2022/11/28 取得)
- [26] 「中学校デリバリー給食について」, 藤沢市 HP. [https://www.city.fujisawa.kanagawa.jp/gakko-k/kyoiku/kyoiku/kyushoku/chu/documents/2022kyusyoku\\_1.pdf](https://www.city.fujisawa.kanagawa.jp/gakko-k/kyoiku/kyoiku/kyushoku/chu/documents/2022kyusyoku_1.pdf) (2022/11/28 取得)
- [27] 「調査結果の詳細(8. 農林漁業体験への参加や環境への配慮について)」, 食育に関する意識調査報告書 HTML 形式(令和 2 年 3 月), 農林水産省 HP. <https://www.maff.go.jp/j/syokuiku/ishiki/r02/3-8.html> (2022/10/25 取得)
- [28] 當瀬徳隆, 「義務教育における学校給食の食育のあり方に関する考察~千葉県的事例から~」, 政策研究大学院大学ポリシー・ペーパー, 2021 年 3 月, P.16。(2022/10/24 取得)
- [29] 「2 調査結果の要約」, 食生活及び農林漁業体験

- に関する調査（令和2年3月），農林水産省HP。  
[https://warp.da.ndl.go.jp/info:ndljp/pid/12278798/www.maff.go.jp/j/syokuiku/taiken\\_tyosa/r01/2.html](https://warp.da.ndl.go.jp/info:ndljp/pid/12278798/www.maff.go.jp/j/syokuiku/taiken_tyosa/r01/2.html)（2022/10/25取得）
- [30] 本図愛実，『学校運営における「食」の意味と課題——学校給食システムと食育の関連から——』，宮城教育大学紀要42，2007年，PP.193-203。（2018/11/9閲覧）
- [31] 村井広生、岡崎慎太郎、林二幸子、河北亜希子、安富素子、大嶋勇成，「学校給食関連職員の食物アレルギーとアナフィラキシーに対する認識とその問題点」，小児科臨床，Vol.68 No2 2015，PP.299-305。<https://core.ac.uk/reader/61372240>（2022/11/28取得）
- [32] 山田浩子、今井健、野見山敏雄，「学校給食への地場食材供給の規格・価格等に関する考察——岐阜県中津川市・農村女性直売グループの事例から——」，農村生活研究 第55巻第1・2合併号，2012年3月，PP.44-52。（2022/11/9閲覧）
- [33] 山田浩子、八木洋憲、松宮朝，「JA 仲介による都市近郊地域の学校給食への地場食材供給——兵庫県三田市・JA 兵庫六甲を対象とした実証分析——」，農村計画学会誌，35巻3号，2016年12月，PP.434-441。（2022/11/9閲覧）
- [34] 「令和2年度『学校給食・食育総合推進事業（委託事業Ⅱ：つながる食育推進事業）』成果報告書」，文部科学省HP。<https://www.mext.go.jp/content/000109046.pdf>（2022/11/9取得）
- [35] 「令和2年度社会的課題に対応するための学校給食の活用事業 成果報告」，静岡県教育委員会，文部科学省HP。[https://www.mext.go.jp/content/20210419-mxt\\_kenshoku-000014336\\_1.pdf](https://www.mext.go.jp/content/20210419-mxt_kenshoku-000014336_1.pdf)（2022/11/9取得）
- [36] 「令和2年度社会的課題に対応するための学校給食の活用事業の指定について」，文部科学省HP。[https://www.mext.go.jp/a\\_menu/sports/syokuiku/1421469\\_00001.htm](https://www.mext.go.jp/a_menu/sports/syokuiku/1421469_00001.htm)（2022/11/9取得）
- [37] 「令和2年度『つながる食育推進事業』の委託先について」，文部科学省HP。[https://www.mext.go.jp/a\\_menu/sports/syokuiku/1418320\\_00001.htm](https://www.mext.go.jp/a_menu/sports/syokuiku/1418320_00001.htm)（2022/11/9取得）
- [38] 「我が国の食生活の現状と食育の推進について」，令和2年7月，農林水産省HP。<https://www.maff.go.jp/j/syokuiku/pdf/all.pdf>（2022/11/5取得）