

食育と学校給食に関する自治体の活動と関連研究

金田 正明*

1. はじめに

1889年、山形県の私立中愛小学校で、貧困が原因で弁当を持参できない児童に対して行われたものが始まりとされる日本の学校給食は、義務教育制度の中で幅広く浸透し、児童、生徒の成長に寄与してきた⁽¹⁾。しかし、近年、児童の朝食欠食、個食、偏食、肥満や食物アレルギーなどの問題が取り上げられる中、2005年に、「国民が生涯にわたって健全な心身を培い、豊かな人間性をはぐくむための食育を推進する」目的で「食育基本法」が制定された⁽²⁾。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年に作成された⁽³⁾。

このような状況下、学校では「総合的な学習の時間」や生活科などを利用して、食育の授業が行われている⁽⁴⁾。食育の授業とは別に、食育基本法の理念を基に、学校給食でも地場産、国内産の食材の利用促進などの取り組みが多くを見られる。第2次食育推進基本計画より、学校給食において地場産物使用の目標値を30%以上、国産食材使用の目標値を80%以上としている⁽⁵⁾。

基本計画の目的の一つに日本の伝統的食文化の継承として、和食を学校給食のメニューとして取り入れようとする動きがある。例えば、奈良県、高知県、愛媛県による地場産物を利用した、郷土料理・伝統料理を学校給食へ取り入れる試みがある⁽⁶⁾。2013年12月には、ユネスコ無形文化遺産に「和食：日本人の伝統的な食文化」が登録され

たことも影響してか、食育としての和食が注目を浴びている。政府、地方自治体、農林水産関係や大学等の機関が行ってきた調査や研究でも、学校給食の中で上記の試みを通して、どのようにして食育の推進を進めていくのかに焦点を充てたものが多い。

本研究の目的は、学校における「食育」と「学校給食」に関する行政の試みや先行研究をまとめ、教育現場でのこれらについての課題を明らかにすることである。まず初めに、食育推進基本計画について説明し、次に行政の支援による食育関連の取り組みを紹介する。最後に研究者の食育、学校給食に関する調査を紹介する。

2. 食育推進基本計画

2-1. 食育の総合的な促進に関する事項

食育基本法の第16条に基づき2006年に作成された（第1次）食育推進基本計画（2006年度から2010年度）は、5年ごとに見直しが行われ、現在は第3次食育推進基本計画の基、食育の推進が行われている。

「食育の総合的な促進に関する事項」として、以下の7項目が初回から示されている⁽⁷⁾。

- (1) 家庭における食育の推進
- (2) 学校、保育所等における食育の推進
- (3) 地域における食生活の改善のための取組の推進
- (4) 食育推進運動の展開
- (5) 生産者と消費者との交流の促進、環境と調和のとれた農林漁業の活性化等
- (6) 食文化の継承のための活動への支援等
- (7) 食品の安全性、栄養その他の食生活に関する調査、研究、情報の提供及び国際交流の

2018年11月30日受付

* 江戸川大学 経営社会学科教授 国際食糧貿易、食料経済学

推進

第2次食育推進基本計画から、「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、以下の重点課題が加えられた。

第2次食育推進基本計画

(2011年度から2015年度)：

- (1) 生涯にわたるライフステージに応じた間断しない食育の推進
- (2) 生活習慣病の予防及び改善につながる食育の推進
- (3) 家庭における共食を通じた食育の推進

第3次食育推進基本計画

(2016年度から2020年度)：

- (1) 若い世代を中心とした食育の推進
- (2) 多様な暮らしに対応した食育の推進
- (3) 健康寿命の延伸につながる食育の推進
- (4) 食の循環や環境を意識した食育の推進
- (5) 食文化の継承に向けた食育の推進

2-2. 食育の推進の目標に関する事項

「食育を国民運動として推進するため、これにふさわしい定量的な目標を掲げ、その達成を目指して基本計画に基づく取組を推進する」考えに基づき、食育推進基本計画では目標値を定めている⁽⁸⁾。

第1次食育推進基本計画では、2010年度の食育の推進に当たっての目標値として、以下の項目と数値を挙げている。

- 食育に関心を持っている国民の割合の増加 70% (2005年度) → 90% 以上
- 朝食を欠食する国民の割合の減少 小学生 4% (2000年度) → 0%
- 20歳代男性 30%, 30歳代男性 23% (2003年度) → いずれも 15% 以下
- 学校給食における地場産物を使用する割合の増加 21% (2004年度, 食材数ベース) → 30% 以上
- 「食事バランスガイド」等を参考に食生活を送っている国民の割合の増加 60% 以上
- 内臓脂肪症候群 (メタボリックシンドローム) を認知している国民の割合の増加 80% 以上

- 食育の推進に関わるボランティアの数の増加 現状値の 20% 以上増加
- 教育ファームの取組がなされている市町村の割合の増加 42% → 60% 以上
- 食品の安全性に関する基礎的な知識を持っている国民の割合の増加 60% 以上
- 推進計画を作成・実施している都道府県及び市町村の割合 都道府県 100%, 市町村 50% 以上

2-3. 食育推進基本計画の変移

第1次食育推進基本計画では、家庭、学校、保健所等、地域を対象に、国民に広く「食育」を周知することに重点が置かれていた⁽⁹⁾。第2次食育推進基本計画では、食育の「周知」から「実践」へと活動の重点が変わった。第3次食育推進基本計画では、上記にも示した5項目を新たに加えた⁽¹⁰⁾。

- (1) 食育の対象を若年層に広げる。
- (2) 国民のライフスタイルの変化や多様化に対応した。
- (3) 健康寿命の延伸に考慮した。
- (4) 食の循環や食品の廃棄削減に取り組む。
- (5) 食文化の継承として、和食、郷土料理、伝統食材の利用などを取り上げた。

第2次と第3次の食育推進基本計画の目標値が変更されている。例えば、『朝食又は夕食を家族と一緒に食べる「共食」の回数』が「週10回以上 (第2次)」から「週11回以上 (第3次)」になった。

第2次食育推進基本計画では目標として示されていた「食品の安全性に関する基礎的な知識を持っている国民の割合 (目標値 90% 以上)」が、第3次食育推進基本計画では、「食品の安全性に関する基礎的な知識を持ち、自ら判断する国民を増やす」ことが目標とされ、下記に示すように具体的な目標値が定められた⁽¹¹⁾。

第3次の食育推進基本計画では、新たに3項目が加えられた⁽¹²⁾。

- 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 80% 以上
- 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ている国民の割合 50%

以上、若い世代の割合 60%以上

- 食品の安全性について基礎的な知識を持ち、自ら判断する国民の割合 80%以上、若い世代の割合 65%以上

3. スーパー食育スクール事業

2014年度から文部科学省では、スーパー食育スクール事業（指定期間は1年間）を始めた。この事業は、食育推進の目的で、「先進的な食育を実施する学校をスーパー食育スクール（SSS）として指定し支援を実施」するものである。具体的には、「食育による児童生徒の基礎体力、集中力、基礎学力、肥満率、病欠率等の改善効果について科学的に分析、検証を行うこと」などとし、測定器を用いて、設定した数値目標、評価項目及び評価基準に達したかどうか、食育の効果を計量的に調査するものである⁽¹³⁾。

表1は、スーパー食育スクール指定校の推移を表したものである。

表1 スーパー食育スクール指定校の推移

年度	小学校	中学校	高等学校	中高一貫校	合計
2014	26	8	5	3	42
2015	19	7	6	3	35
2016	4	4	2	2	12

出典：「スーパー食育スクール事業について」、文部科学省のHPより作成

初年度（2014年度）の指定校数が42校と最も多く、3年目の2016年度では12校と70%以上指定校が減少している。因みに、3年度で89校がSSSに指定されているが、そのうち3校は3年連続、16校が2年連続で指定を受けている。

2014年度に指定された東神楽小学校（北海道）のSSSを紹介する⁽¹⁴⁾。推進委員会は、北海道食育推進委員会と東神楽町スーパー食育スクール推進委員会で構成され、旭川大学短期大学部生活学科食物栄養専攻が連携機関として事業に参加している。東神楽小学校には1人の栄養教諭がいる。

事業目標を、「食育を大きな足がかりとして、子どもの生きる力を総合的に高めること」とし、学校、家庭、地域との連携により食育の充実を目

指し、これを栄養教諭と学級担任が連携して行った。

「食事の重要性」、「心身の健康」、「感謝の心」、「食品を選択する能力」、「社会性」、「食文化」の6つの指導目標を掲げているが、特に前者3つを重要と考えている。

評価指標として、「学力・学習状況調査の正答率」、「体力・運動能力調査の結果」、「食と生活習慣の改善」を挙げており、評価方法としては、「全国学力・学習状況調査、指定校独自の学力テストの結果」、「全国体力・運動能力調査、運動習慣調査結果」、「児童・保護者アンケート、給食残量調査、食事質問票など」の利用が示されている。

報告書では、3つの視点に基づく実践例が紹介されている。第1に、アンケートや児童の感想などから児童の変化に気づくものとして、野菜をほとんど食べないと回答した児童（多数）に、授業で「直近3日間の給食で出される野菜の種類や栄養」を伝え、これらの摂取が身体に大切であると話したとするもの。第2に、4年生の学級活動「食べ物の働きを知ろう！」で、食べ物をバランス良く摂ることは、運動や勉強能力の向上にもつながると児童に話したもの。最後の例としては、1年生の学級活動「給食ができるまでを知ろう！」で、多くの人々が関わって学校給食が出来ること、給食の調理をする人の努力や願いを知り、感謝して給食を食べることを伝えたもの。

東神楽小学校SSSの成果として、①食育授業、②給食時間内での指導、③家庭教育力向上への働きかけの結果、生活習慣や学習習慣などが向上されたとしている。例えば、「早寝早起き朝ごはんができています」の設問に対して、1学期の回答は89%、2学期は92%がそう答えた。報告書では、「望ましい食習慣の定着は、よりよく生きようとする思いや学ぶ意欲などの向上に寄与していると考えられる」と結論付けている⁽¹⁵⁾。

4. 社会的課題に対応するための学校給食の活用事業

この事業は、文部科学省により2016年度から

開始された。事業目的は、「学校給食を提供する仕組みを効果的かつ効率的に運用する」ため、「学校給食の業務手順や実施方法等の仕組みを再構築する」ことである。具体的には、「食品の調達方法」、「大量調理を前提とした調理方法及び調理技術」の開発、「給食費の徴収管理業務」見直しなどである⁽¹⁶⁾。

この事業の委託対象機関は、「国立大学法人、都道府県教育委員会及び指定都市教育委員会、学校法人並びに構造改革特別区域法第12条第1項の認定を受けた地方公共団体の学校設置会社」である。委託期間は、委託日から当該年度の2月末日までとしている。

研究開発テーマとして、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、④会計業務の負担軽減の4つから2つを選ぶ必要がある。但し、④のみは一つの選択でも良いとされる。「先進事例の効果検証や新規事業モデルの研究開発の観点から、学校給食の実施における業務手順等を検討するとともに、取組の効果を検証する」ことが求められている。2016年度は13件、2017年度は5件、2018年度は9件が、活用事業の委託先として選ばれている⁽¹⁷⁾。

2016年度の委託先は、北海道、宮城県、山形県、福島県、兵庫県、徳島県、香川県、愛媛県、福岡県、佐賀県、宮崎県、静岡市の各教育委員会、三重大学であった。

「食品ロスの削減」と「地産地消の推進」が3件、「地産地消の推進」と「伝統的食文化の継承」が9件、「食品ロスの削減」と「伝統的食文化の継承」が1件である。

2017年度の委託先5件（千葉市、静岡市、奈良県、愛媛県、高知県の各教育委員会）の中で、千葉市教育委員会のみが「会計業務の負担軽減」を取り組みテーマとして選んでいるが、残りの4件は全て「地産地消の推進」と「伝統的食文化の継承」をテーマとして選んでいる。

2018年度の委託先9件（東神楽町、雫石町、仙台市、山形県、千葉市、袋井市、奈良県、愛媛県、鹿児島県の各教育委員会）では、「会計業務の負担軽減」が3件、「地産地消の推進」と「伝

統的食文化の継承」が3件、「食品ロスの削減」と「地産地消の推進」が2件、「食品ロスの削減」のみが1件となっている。

上記3年間で、千葉市、静岡市、山形県、奈良県の各教育委員会が2回、愛媛県教育委員会は3回委託を受けている。

給食費の未納問題が指摘される中、3年間で27件の委託先で「会計業務の負担軽減」をテーマとして、千葉市教育委員会は2017年度、2018年度と続けて選んでいる。

4-1. 会計業務の負担軽減の取り組み

2017年度千葉市教育委員会の成果報告書の内容を以下に紹介する⁽¹⁸⁾。給食費の公会計化実施による導入時での口座振替実施率の低下、未納金、滞納金の増加、学校の事務負担の増加などの課題を解決するための検討、実践を行うことを、千葉市教育委員会では、この活用事業の目標としている。

評価指標として、口座振替実施（登録）率の確保として、現状値（私会計時の各学校の実施率）99.9%から目標値（公会計での実施率）99.9%とすること、口座振替率の確保として、現状値（私会計時の各学校の実施率）90%から目標値（公会計での実施率）95%とすることとした。

評価方法としては、口座振替実施率に関しては、公会計用に登録が行われた2018年2月時点の登録率と私会計時の現状と比較する。口座振替率に関しては、今年度から公会計を導入するため振替率が分かる時期が2018年7月以降であり、「現時点での数値として登録済みの金融機関の多様化をもって、振替率を推定する」とした。給食費支払のために口座振替登録をする金融機関を「可能な限り自由にする」ことにより、保護者は普段給与振り込みなどで使っている金融機関の口座を利用すると仮説を立て、口座振替率が確保できると考えた。

実施にあたり千葉市教育委員会では、総務局、財政局、保健福祉局、会計室、教育委員会などの関係部署と連携し、給食費の口座振替率の向上を目指した取り組みを行った。具体的には、

- (1) 口座振替登録用紙を4枚複写とし、1部を学校提出用とした。
- (2) 児童生徒番号を転記する欄を用紙に設けることで、児童生徒情報管理の効率化を目指す。
- (3) 提出された用紙により、提出状況を学校が管理し、給食費の口座振替登録の意思のある保護者の登録漏れを防ぐなど、保護者への連絡が継続的にできるようする。

この成果として、

- (1) 口座振替実施（登録）率に関して、1月末時点で対象数64,874人（小学校1年生から中学2年生及び特別支援学校）の内、63,022人が口座振替用紙を提出し、97.1%の提出率が確保された。私立中学校へ進学見込みの6年生を除くと、提出率は98.1%であった。
- (2) 口座振替率では、上記のように「登録済みの金融機関の多様化をもって、振替率を推定する」とし、公会計用に保護者から届けられた金融機関数が19、支店数が1,442に対して、私会計時の現在の金融機関数は7、支店数は40から50であった。

これらのことから、口座振替登録をする金融機関の多様化は、保護者の利便性を高め、口座振替実施率を高水準で確保し、また維持できると、成果報告書では結んでいる。

4.2. 地産地消の推進と伝統的食文化の継承の取り組み

2017年度奈良県教育委員会の成果報告書の内容を以下に紹介する⁽¹⁹⁾。

取り組んだテーマは、地産地消の推進（奈良県内の食材の学校給食での使用割合を高めること）と、伝統的食文化の継承（学校給食に奈良県産の食材による郷土料理や伝統料理のメニューに取り入れ、地域へも普及させる）である。

活用事業の目標は、

地産地消の推進として、学校給食に用いる

- (1) 地場産野菜の供給経路の開拓を行う。
- (2) 地場産物活用品目の増加を目指す。

- (3) 規格外農産物の有効活用や、生鮮野菜の長期使用、調理作業効率化のための地場産野菜の一次加工品の開発を行う。

伝統的食文化の継承として、

- (1) 郷土料理の掘り起こしを行い、学校給食で使用できる大量調理献立の開発を行う。
- (2) 学校給食における野菜の使用量の増加を目指す。
- (3) 家庭向けに、野菜の摂取量の増加と、郷土料理の啓発のためレシピ集の作成を行う。
- (4) 奈良に伝わる伝統的食文化を知っている子どもの割合の増加を目指す。

評価指標は、学校給食において地場産物使用の割合を21%（2016年度）から増やすこと、奈良県産の規格外農産物の使用品目数を0（2016年度）から1以上に増やすこととした。

伝統的食文化の継承の評価指標は、学校給食用の郷土料理レシピを開発すること、伝統的食文化について児童の認知度を高めることである。

評価方法は、事業前後の地場産物使用の割合及び、規格外農産物の使用品目数を比較すること、郷土料理メニューの実施割合の調査、児童へのアンケートによる伝統的食文化の認知度調査によって行った。

モデル地域として奈良県北葛城郡河合町（小中学校対象）に、この事業を委託した。河合町は奈良盆地の西部に位置し、人口は17,785人（2018年10月末）の町で、小学校3校と中学校2校があり、2017年度の児童数は798名、生徒数は391名、計1,189名で、給食は約1,400食作られている。校舎が隣接している河合第一小学校と第一中学校（計374名）、河合第二小学校と第二中学校（計606名）の給食は、自校方式の学校が他の学校の給食も調理する親子方式、河合第三小学校（209名）のみ単独の自校方式で実施している⁽²⁰⁾。

河合町では、地産地消の推進に向けて、町の地域活性化課、農業委員会、まほろば夢市（町内産の野菜などの販売所）との連携を強化した。加えて、学校給食に使用できる新しい農産物の納品ルートをJAならけん椿井宮農経済センターの協力で開

発を行った。

この事業の成果として、学校給食における地産地消の推進では、地場産物使用の割合が33%に増え、町内産の食材として、柿、里芋、金時にんじん、いんげんまめの4品目が新たに加わり、17品目になった。規格外農産物の使用品目数は0から、さつまいも、里芋、柿の3品目に、地場産物を使用した加工食品が0から奈良漬と厚焼卵の2品目に増えた。伝統的食文化の継承に関しては、郷土料理メニューの実施数が6品目から10品目になり、奈良県の郷土料理や特産物を児童が知っている数が20品目から44品目に増えた。

今後の課題として、奈良県では野菜などの農産物生産量が少ないことと、水産資源に恵まれていないことなどから、学校給食での地産地消の推進の難しさを報告書では記している。また、地場産物の種類や数量が限られており、学校給食へ地場産物を使用した郷土料理を取り入れることの難しさも報告されている。

5. つながる食育推進事業

つながる食育推進事業は文部科学省により2017年度から開始された。事業目的は、「学校においてより実践的な食育を行うとともに、その活動に保護者も参画し、家庭における望ましい食生活の継続的な実践にもつながる食育の実践モデルを構築すること」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」行うこととしている⁽²¹⁾。指定期間は1年間であり、2017年度は17校（小学校14校、中学校2校、高等学校1校）をモデル校として指定し、15テーマを採択した。

石川県教育委員会が委託先となり加賀市立山代小学校で行われた「つながる食育推進事業」の成果報告書の内容を以下にまとめる⁽²²⁾。推進委員会は、石川県推進委員会と加賀市推進委員会で構成され、石川大学や北陸学院大学短期大学部、そして加賀市の関係部署などが連携機関として事業に参加している。

山代小学校では「望ましい食生活の形成」には、

「学校での学習」と「家庭での実践」が重要であるとの観点から、「食からはじまる健康づくり」というテーマで3つの取り組み（①学校での食育を家庭で実践してもらうもの、②家庭を巻き込んだもの、③家庭において食への理解を深めてもらうもの）を行った。

評価指標として、①児童の食に関する意識、②朝食を摂らない児童の割合、③家庭での共食の回数、④栄養バランスの良い食事を摂っている児童の割合を、児童へのアンケート調査で測定している。

児童の食に関する意識では、7つの価値（①朝食を摂る、②家族と共食する、③栄養バランスの良い食事を摂る、④ゆっくりよく噛んで食べる、⑤食事マナーを取得する、⑥伝統的な食文化や行事食を学ぶ、⑦食事の際の衛生管理を行う）に別けて、食育の推進を行った。

学校での食育を家庭で実践してもらう取り組みとして、山代小学校では、例えば「栄養教諭による指導、すこやかカード、PTAによる朝食おすすめレシピ集の配布」などを行い、朝食摂取率を高める取り組みを行った。家族との「共食率」を高める取り組みとしては、家庭科で学んだことを夏休みに家庭で実践してもらう試み（「朝食作り」「サラダ作り」など）を行った。また、栄養バランスについての学習や食事マナーの大切さの学習や指導の取り組みを行った。九谷焼の絵付け、稲刈りなどの農業の体験、料理人によるだしの学習、学校給食などを通じて、伝統的な食文化や行事食への関心を高める取り組みも行った。食事の際の衛生管理に関しては、給食当番への検査（服装、配膳、待つ姿勢など）を毎日行い、児童の意識が高かったとしている。

家庭を巻き込んだ取り組みとしては、保護者に伝統産業や地場産物を理解してもらうために、親子で参加する「魚さばき体験、My箸作り体験、九谷焼絵付け体験、加賀パフェ作り体験」などや、地場産物を原料で作ったお菓子の販売などを行った。加えて、保護者への給食だより（栄養教諭）や保険だより（養護教諭）の配布でも、上記の理解を深めてもらう努力を行っている。

家庭において食への理解を深めてもらう取り組みとしては、保護者に対する講演会の開催や、食育コーナー（PTA主催の夢ひろば）の設置などの活動が紹介されている。

山代小学校で行われたこれらの食育に対する試みに関して、成果報告書では7月と12月に実施したアンケート調査を基に、以下のようにまとめている。

まず、食への理解が深まり、意識も向上したとし、食べ物を大切に、生産者へ感謝する心を持つと答えた児童の比率が上がったとしている。

朝食欠食率には変化が見られなかった。報告書では、食習慣を変えることの難しさを指摘している。共食の回数にも変化がみられなかったとしながらも、保護者（アンケートの回答者の91%が母親であり、回答した保護者の92%が就業者）の、「食事を一緒にしようとして努力している姿が伺えた」としている。

家庭での栄養バランスを考えた食事の摂取に関しても、意識の高まりがあったとしている。「主食・主菜・副菜」を学校給食も含めて1日2回食べると回答した児童が、62.5%（7月）から74.8%（12月）に増えたとしている。

山代小学校で独自に調査した「食品リサイクル」への保護者の関心度に関しても、19.8%から29.1%に認知度が上がったとしている。

結びとして、報告書では教職員が食育全体計画の情報を共有しながら食育の視点を関連する教科で取り組むことにより、食育に対する児童や保護者の意識が高まると考えるとしている。

6. 食育と学校給食との関連研究

6-1. 学校給食法と食育法の影響に関する研究

本図（2007）は学校給食法の第2条にある学校給食の目的について、「食習慣、学校生活、栄養と健康、食糧の理解」とし、あくまでもこれは「努力目標」で、人々が共有できる「教育的意義」がないとする。

理由として、学校給食の制度が「明示的目的、

潜在的機能、受益者評価」の3層構造にあることを指摘している。明示的目的としては、①貧困救済、②産業育成、③栄養確保、潜在的機能は、①校内均一化、②食の共有による人間関係の形成、受益者評価では、①おいしい、②おいしそう、③たべやすい等を挙げている⁽²³⁾。

本図は、学校給食で出される牛乳を例に、一度牛乳が国全体として行われている学校給食でメニューとして提供されると、牛乳を供給する酪農産業の支援・維持（産業育成）や、全体的に学校内で同じものを食する（校内均一化）という制度の中では、牛乳をメニューから外すという行為が学校レベルでは出来にくいと指摘している。それゆえ、学校給食は時間、場所、メニューが決められた中で提供されてきたとする。また、本図は、同一のメニューをクラスメイトと食べることによって、「相互理解や人間関係形成」を図るという考えは「理念的なもの」としている⁽²⁴⁾。

本図は学校給食がもたらす「教育的意義」が分かりにくくなる状況に関して、以下の3点を挙げている。

第一に、貧困救済、産業育成、栄養確保に関して、「大量消費と供給システム」を前提とした学校給食の提供は、食の安全性について疑問を生みやすいという。また、大量生産、大量消費の中での給食メニューは、個人的な受益者評価を集団的なものへと広げるとし、安全ではあるがおいしくないと評価された場合、「給食の意義は激減する」と述べている。

第二に、校内均一化の問題として、全学年で同一に定められた時間内で配膳、摂食、後片付けをしなければならない学校給食の時間に、自然の恵みの理解や食に係る人々への感謝（学校給食法第2条4項、5項）に重点をおいた「完食指導」を学級担任は行いがちであると指摘している。校内均一化の給食において、完食指導は当然であるとして教師が疑問を持たない環境があるとする。本図は、このことが、「保護者との間で給食の教育的意義が共有されない状態を作り出してしまう」としている⁽²⁵⁾。

最後に、校内で均一化されたメニューを食する

ことで「食の共有」は達成されるが、個々の児童・生徒の好みは現在の給食供給制度・運営では考えられていないと指摘し、「食べる者個々人の要求がみたまされなければ、他者を理解し受容する態度はおこりようもない」としている。また、学校給食で受益者評価の高いメニューを提供し続けることが出来るとは言えないこと、受益者側にも問題がある可能性も示唆している⁽²⁶⁾。

食の共有による人間関係の形成の成功例として本図は、東京都東久留米市にある「自由学園」をあげている。「食」を通して「感謝する心」と「教養」を身につけることをモットーとして掲げている自由学園の女子部では、中等部の全学年、高等部の1、2年が学年ごとに週1回、昼食作りを担当する。担当する生徒の半分が調理を行い、残りの半分が後片付けを担当し、どの生徒も2週間に1回は調理を担当することになる⁽²⁷⁾。食事は異学年の生徒（家族と呼ぶ）約10名がテーブルごとに摂り、週ごとにメンバーが入れ替わる。

自由学園女子部の昼食でも校内均一化（座席、食事内容、食事の時間）ではあるが、昼食の献立作り、食材の管理、調理などが生徒に任されていること、自ら生産から再利用・廃棄までが、「学習過程」として行われていることなどから、食の共有による人間関係の形成が行われているとする⁽²⁸⁾。

本図は、食育基本法の制定による教育現場への「食育」の導入が、公立学校に新たな問題を起こしているとしている。「食育基本法はあくまでも基本法であり、理念を示したもの」であるとし、学校給食法との共存に疑問を呈している。

後発に制定された食育基本法が食育の対象を個人としており、食育の推進の場が家庭、及び学校、保育所などの教育機関や団体としている点も指摘している。加えて、都道府県食育推進計画及び市町村食育推進計画の基、学校でも食育の指導が行われること、「感謝の念や理解」が食育の推進の中に掲げられているなどを指摘している。これに対して学校給食は、児童・生徒全員に均一化したメニューを提供する運用形態が確立されており、食育基本法の理念と相いれないと述べている⁽²⁹⁾。

また、本図によると食育基本法は「食の包括的理念」を表した学校給食法の上位法であるとした上で、均一的な食事を児童に提供することを目的とした学校給食法に反映されるのかどうか問題点を指摘し、食育基本法が学校で給食を提供する教育的意義を、更に分かりにくくする可能性を示唆している。

更に、総合的な学習の時間を利用した食育において、「食べる活動」が取り入れられた場合、学校内均一化として提供されている学校給食に混乱をもたらす可能性を指摘している。本図は「総合的な学習の時間」などの科目を利用して行われている食育指導において、食べることを取り入れているケースもあることを例にあげ、学校で食べることは校内均一化の基で提供されている学校給食が主であり、個人を対象とした食育は、学校給食に「混乱をもたらさない範囲においてしかとり入れることはできない」としている⁽³⁰⁾。

本図は食育基本法の第3条、「食育の推進に当たっては、国民の食生活が、自然の恩恵の上に成り立っており、また、食に関わる人々の様々な活動に支えられていることについて、感謝の念や理解が深まるよう配慮されなければならない」を、教育現場に立つ教師が児童・生徒に対する完食指導を正当化する根拠にしてしまう可能性も憂慮している⁽³¹⁾。加えて、学校給食で起こった問題が、個々の教師の資質に問題があると批判されることの可能性についても懸念を示している。

最後に、食を指導する教師の職場の労働環境、それに伴う食生活に触れ、「食育推進のなかで、教員が食の指導者として適正な食生活を送っているとの前提のもと、教員の食の実際は自己選択・自己責任として不問にしてしまってはならない」と結んでいる。

6-2. 児童の食行動や食事観の形成に関する研究

野邊、岡本（2011）は、学校給食を通じて「児童の食行動や食事観の形成に影響を与える要因」に関しての研究動向をまとめている⁽³²⁾。

教師の給食指導目的は、「完食」と「共食」の

2つに大別されるとしている。完食指導は、給食の時間での児童間の会話を禁止するもの。共食指導は、お互いのコミュニケーションを取る場と給食の時間を捉え、その重要性を児童に意識させようとするものとしている⁽³³⁾。野邊、岡本は、実際の教育現場では前者の指導が多いとし、学校給食を『児童の社会化を促す「共食」の場』として捉えていない教師や研究者の認識不足が原因であると指摘している。このため、教師に共食の大切さを認識してもらい、共食をする環境（雰囲気）と時間の確保に努めてもらう指導が重要だとする⁽³⁴⁾。

教師の働きかけによる児童の食行動や食事観の形成に関する研究調査では、多くの場合、学級担任による児童への食材の生産者や給食調理に携わる人も含めた人々に対して感謝の心を持つ指導や、決められた時間内に必要な栄養分を児童に取らせなければならないとする考えに基づく指導から、児童は「給食を残さずに食べなければならない」と意識し、それが食行動にも表れるとしている。

食育推進校で児童や保護者へのアンケート調査を基に、教師の食事指導により、児童の好き嫌いの減少や健康状態の向上などが明らかになったとする松本（2009）の研究を紹介している⁽³⁵⁾。

児童の発達段階の影響に関する研究調査では、児童の給食時間の行動観察を基にした東山、今村（2010）の研究を紹介している。この研究によると、高年齢で食が太い児童では、食事以外の事に関心を持たずに、主食と副食を交互に摂りながら完食するという。また、高年齢で食が細い児童の場合、食事以外の事に関心を持ったとしても、直ぐに食事を摂ることを再開することが行動観察から明らかになったとしている。高年齢の児童は、食事以外の事に関心を持ったとしても、「栄養摂取という給食の目的」を直ぐに思いだし、自らの行動を律することができるからであると、東山、今村は推測している⁽³⁶⁾。

野邊、岡本は、幼年期では「自身の食事のスタイルを独自に選択し、変えていくことは難しい」とする今村、他（1998）の研究を引用し、幼年期に教師や保護者の助けが必要であっても、給食に

おける食行動は児童の発達段階の上昇とともに、変化していくとしている。

野邊、岡本は、小学校2年生から大学生までを対象にしたアンケート調査の結果を基に、『小学校高学年以上の児童は、栄養学・医学的な知識を獲得し、それを根拠に「会食」「共食」といった社会的意味知識を獲得することで、「共食」の重要性を認識していった』とする外山（1990,1991）の研究も紹介している。外山は、学校給食や家庭科教育で食事をする、その場が「共食」を大切にする児童の食事観の形成に寄与していると推測した。

食事をする際の雰囲気（食事環境）による影響に関する研究調査では、丸山、他（2009）の研究を紹介している。丸山、他は小学生103名（1年生29名、4年生36名、5年生38名）を対象に、グループ給食、無言給食、テレビ給食の3グループに別け、児童が食事に要する時間と意識をまとめている。この調査結果から、以下のことをまとめている。

- (1) 無言で食事をしている児童は食事に集中しているためか、他の食べ方よりも給食を早く食べ終わったこと。高学年の児童には、他の児童とコミュニケーションを取りながら食べたいとする傾向が表れたこと。
- (2) テレビを見ながらの給食時間は、通常の食べ方との違いは見られなかったこと。そして、テレビを見ながら食べることを楽しいと思う児童が多かったが、コミュニケーションを取る機会が減ると答えた児童もいたこと。
- (3) グループ給食でも、話す相手（友人）を指定する児童がいること。
- (4) 食事の食べ方を変化させたこの調査により、普段と異なる他の食べ方（例えば、音楽を聴きながら）に興味をもった児童が現れたこと。

野邊、岡本は小学校1年生の給食行動を観察した古島、金子（2006）の研究にも触れ、学校給食

が「給食を残さず食べるという食行動の変容」にプラスに働いているとし、これを観察できなかった児童は、「担当教諭やクラスメイトとの意思疎通が苦手であったり、関心を持たなかったりする傾向があった」と指摘している。野邊、岡本は、学校給食において児童の食行動に変化が見られるかどうかは、教師やクラスメイトとの児童のコミュニケーション能力に影響されるとし、その雰囲気、環境をいかに教師が提供するかの重要性を説いている。

考察として、野邊、岡本は児童の食行動の変容や食事観の調査に関して、以下の2点を指摘している。一点目は、発達段階にある児童の場合、「質的調査」と「量的調査」の2つが必要であり、これらに基づいて仮説の検証を行うべきであるということ。

二点目は、学校給食の時間や場でのみ、児童の食行動の変容や食事観の形成が行われているのか疑問であること⁽³⁸⁾。

野邊、岡本は、児童の食行動や食事観は、学校給食の場でのみ形成されたものではなく、「家庭での食事で培われ、表出されたもの」とする松本、他(2003)の研究に基づき、時間と空間が限定された学校給食における食行動・食事観の検証を行う時には、学校での食事と家庭での食事に対する児童の認識を考慮しながら行うべきであるとしている⁽³⁹⁾。

6.3. 学校給食や家庭での食事に関する研究

金田(2014)は、朝食摂取の有無、給食の量、食べ残し、メニューによる好き嫌い、地産地消などについて、野田市北部小学校の5,6年生(175人)対象に学校給食に関するアンケート調査を行った⁽⁴⁰⁾。

朝食摂取の有無では、月曜日から金曜日までの5日間で約89%の児童が朝食を毎日食べてくると回答した。「兄弟や家族といつも食べる」と答えた児童は83人で、共食率は47.7%であった。男女別では、女子の共食率は52.6%で、男子の41.8%を上回った。23%の児童が「いつも1人で食べる」と回答し、男子の個食率が約30%であった

のに対して、女子は約17%と低い結果を示した。金田は、核家族化や両親の共働き家庭の増加が、この個食率に表われているのではないかと推測している⁽⁴¹⁾。

5日間の内、2回以上朝食を欠食すると答えた児童の割合は6.8%で、欠食理由として、「おなかがすかない」が63.6%を占めるが、男子が「食べている時間がない(41.7%)」と「おなかがすかない(41.7%)」と答えているのに対して、女子は「おなかがすかない」と回答した児童の割合が62.5%いた。

毎日テレビを見ながら朝食を摂ると回答した児童は86人(48.0%)で、「ときどき見ながら食べる」も加えると、約80.4%の北部小学校の5,6年生の児童は、テレビを見ながら食べているという結果が出た。金田は、岡村佳代子、他(2009)の朝食を食べる児童と食べない児童との比較において、前者はゲームをする時間やテレビ・ビデオの見る時間が短い児童の割合が高く、就寝と起床時間が決まっており、「起床時の空腹感がある」児童が統計的に有意に高かったとする研究を紹介している⁽⁴²⁾。山本由理、他(2010)の研究においても、朝食を食べない児童ではテレビやビデオを見る時間が長く、就寝時間が遅いと言う結果が有意に出たとしている⁽⁴³⁾。

155人(88.6%)の児童が学校給食を好きと答えた。好きな理由としては、「おいしいから」が29.3%、「みんなといっしょに食べられるから」が20.6%、「体にいいものが食べられるから」(17.9%)、「毎日ちがうものが食べられるから」(14.3%)で、82.1%を占めた。

給食の食べ残しの実態に関しては、118人(67.4%)の児童が「残さない」と答え、男女別では、男子が73.4%、女子が62.5%という結果が出ている。

金田は、児童が給食を残す理由として、「嫌いなものがあるから(34.9%)」、「量が多すぎるから(24.4%)」との回答が約6割を示したものの、「給食の時間が短いから」と答えた児童が17人(19.8%)いたことも指摘している。

野田市内で栽培された野菜など地場産物を学校

給食で使用することに関する質問では、137人(78.3%)の児童が「いいと思う」と答えている。

金田は、この調査で食べ残しの問題に触れ、児童の食材の好き嫌いの個人差の問題もあるが、完食を前提に1食当たり決められた摂取カロリーや栄養素が定められて作られている学校給食において、給食時間の制限の問題や魚(料理)を苦手とする児童が目立ったことを指摘している⁽⁴⁴⁾。また、「朝食いしなければ完食できない」という食事環境があるのであれば、食育の推進と矛盾するのではないかと、食育と学校給食との関係に疑問を投げかけている⁽⁴⁵⁾。

7. 終わりに

本研究では、食育の推進を図るために必要な基本的事項を定めた食育推進基本計画について説明し、関連する文部科学省による3つの事業(①スーパー食育スクール事業、②社会的課題に対応するための学校給食の活用事業、③つながる食育推進事業)を紹介し、事業に参加した幾つかの自治体の事業結果をまとめた。また、食育、学校給食に関する幾つかの研究も紹介した。

食育基本法が個人を対象としたものであるのに対して、学校給食は校内均一化の基、時間、場所が限定された中で同じ食事を全児童が摂ることで成り立っている。このような状況下、本図(2007)が指摘しているように、完食指導の正当化の根拠として食育基本法が使われるのではないかと、著者も懸念する。給食の時間、児童は黙って食べ続けるよう促される、「黙食指導」も指摘されている⁽⁴⁶⁾。配膳、後片付けも含めた給食時間の短さにも問題があると考えられる。

文部科学省による上記3つの事業においても、給食の食べ残しを減らして児童へ完食を促す試みが見られた。成長期の児童に必要な栄養素をバランス良く摂ることを考えた指導であることは理解できるが、著者は「食」は本来個人の問題で、食事は楽しくあるべきであり、食の太さには個人差があり、またその日の体調にも左右されると考える。

第3次食育推進基本計画で目標とされた伝統的な食文化の継承として、和食が取り上げられおり、学校給食にも日本の伝統的な和食メニューの導入の試みが自治体で行われている。和食メニューとして米飯の提供回数を増やすことや、魚を使った料理の提供が目立ってきている。

(社)大日本水産会の調査では、45.9%の子供が魚料理は好きと答えており、嫌いが10.6%との結果が出ている。魚料理が嫌いな理由としては、骨がある(72.5%)、食べるのが面倒(37.6%)、食べるのに時間がかかる(15.6%)、においが嫌い(14.2%)などが挙げられている。農林中央金庫が行ったアンケートでも、小学生が給食で嫌いなメニューとして「魚料理」が第一位(21件)で、次にピーマン(14件)という結果が出ている⁽⁴⁷⁾。久保田、吉光(2014)は、子供の魚(料理)の好き嫌いは調理方法に影響されるとし、骨が無い寿司や刺身は好まれる。逆に、骨のある魚料理は苦手としていると述べている⁽⁴⁸⁾。

児童・生徒が正しい食への知識を得ることに、反対する人はいない。栄養士は児童が給食をおいしく残さず食べるために献立を作り⁽⁴⁹⁾、調理にも工夫をされていると考える。例えば、食材として魚の切り身を使い、魚料理の味付けを工夫したメニューが出されている。著者がおこなったアンケートでも、「給食はおいしい」と答えた児童が多く、「勉強などでつかれた時、給食は幸せを感じる」と答えた児童もいた。その上で、家庭で骨のある魚料理を食べる機会が少ない児童も少なく、食べる時間に制限がある学校給食において、児童や保護者の意思にかかわらず、生産者の思いに重点をおいた完食指導や、和食イコール魚(料理)の献立とする考えに、著者は疑問を持つ⁽⁵⁰⁾。

国を挙げての食育推進であるが、例えば、社会的課題に対応するための学校給食の活用事業の目的は、「学校給食を提供する仕組みを効果的かつ効率的に運用する」ため、「学校給食の業務手順や実施方法等の仕組みを再構築する」とし、「食品の調達方法」、「大量調理を前提とした調理方法及び調理技術」の開発、「給食費の徴収管理業務」の在り方の見直しなどとしている⁽⁵¹⁾。大量調理

を前提とした調理方法及び調理技術の開発を目的としているこの活用事業の4つの研究開発テーマの中に、「地産地消の推進」や「伝統的食文化の継承」が挙げられ、奈良県教育委員会を始め多くの委託先がこれらを事業テーマにしている。

第3次食育推進基本計画では学校給食に地場産物を使用する目標値が30%以上と定められている。河合町地域で行われた奈良県教育委員会の報告書でも、生産量の少ない地場産物を学校給食に使用することの難しさが指摘されている。学校給食は調理の時間と労力に限りがあり、本来規格が揃い、大量、かつ安定的に確保できる食材が用いられてきた。

佐藤(2005)は岩手県遠野市の2003年度の学校給食事業の歳出予算や献立などを調査し、給食に使う賄材料が岩手県内で年間を通して取得可能にもかかわらず、それが行われていない理由を献立が「学校給食会からの食材調達を前提として」作られているためとしている。また、輸入品が多い冷凍食品、加工食品の給食での使用率の高さをあげ、地域に加工工場があれば岩手県産の食材を増やせると指摘している⁽⁵²⁾。

賄材料の調達先を可能な限り地元⇒周辺地域⇒県内⇒国産とすることに保護者の多くが異論を唱えるとは思わないが、著者が以前、学校給食に地元産有機農産物の利用を促進している愛媛県今治市で行った栄養士へのインタビューでも、地場産食材の確保の難しさ、規格外の食材の調理の手間などを挙げていた。河合町では、調理作業効率化のためとして、「これまで学校給食で使用できなかった農産物を取り入れることを目的に、すぐに調理ができるカット食品を一次加工業者に依頼した」と報告されている。それは食材調達費の上昇、給食費の値上げにつながらないのか。保護者の理解は得られるのであろうか。

県、地域によって、生産される農産物の種類や量に差があるなか、全国均一的に定められた目標値達成のため、都道府県、市町村の関係部署が、学校給食に使う地場産物の目標値達成のために人的・財務的資源等を使うことに疑問の声は上がらないのであろうか。

児童が食育として地元で生産される食材を知り、伝統的な食文化を学ぶことに著者も異論はない。しかし、食育推進基本計画で、地場産物、国内産食材の利用推進を謳い、学校給食での利用に達成目標値を決めて学校現場に負担を強いるのは、食育の名の元にTPPの批准などで海外からの食料輸入が増えると予想される中、国内農業や水産業などの産業育成や保護の意味合いはないのだろうか。

本図(2007)が、学校給食は児童・生徒全員に均一化したメニューを提供する運用形態が確立されており、食育基本法の理念と相いれないとする中、学校給食の中に地産地消、伝統料理の継承などが目標として組み込まれ、給食現場での負担が増えているのではないだろうか。

《注》

- (1) 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,P.333,P.347。
- (2) 「食育基本法」,2005年,農林水産省のHP。
http://www.maff.go.jp/j/syokuiku/pdf/kihonho_28.pdf#search=%27%E9%A3%9F%E8%82%B2%E5%9F%BA%E6%9C%AC%E6%B3%95%27
- (3) 「食育基本計画」,2006年,農林水産省のHP。
- (4) 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42,2017年,P194。
- (5) 「第2次食育推進基本計画における目標値と現状値」,農林水産省のHP。
- (6) 「平成29年度社会的課題に対応するための学校給食の活用事業内容について」,文部科学省のHP。
http://www.mext.go.jp/a_menu/sports/syokuiku/1404958.htm
- (7) 「食育推進」,内閣府のHP
- (8) 「食育推進基本計画の概要」,内閣府のHP。
- (9) 「第2次の食育推進基本計画について」,内閣府のHP。
- (10) 「第3次の食育推進基本計画」,内閣府のHP。
- (11) 「第2次の食育推進基本計画における目標値と現状値」,「第3次の食育推進基本計画における目標値と現状値」,農林水産省のHP。
- (12) 「第3次の食育推進基本計画における目標値と現状値」,農林水産省のHP。
- (13) 「今後の学校における食育の在り方について最終報告」,スポーツ・青少年局学校健康教育課文部科学省,平成25年,P.8。
- (14) 「平成26年度スーパー食育スクール事業結果報告書 東神楽小学校」,文部科学省のHP。
http://www.mext.go.jp/component/a_menu/education/detail/_icsFiles/afieldfile/2015/11/09/1363084_1.pdf
「平成26年度事業報告書」,東神楽小学校スーパー食

- 育スクール事業，北海道東神楽町のHP。
https://www.town.higashikagura.lg.jp/fs/5/1/7/9/_/3_26_____pdf
- (15) 報告書に示されたデータ(表1から表3)から，東神楽小学校で2014年度に行われたSSSにより，上記のような断定的な結論(因果関係)を導き出すのは弱いのではと著者は感じる。
- (16) 「平成29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」，文部科学省のHP。
http://www.mext.go.jp/a_menu/sports/syokuiku/1404958.htm
- (17) 同上。
- (18) 「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書 千葉市教育委員会」，文部科学省のHP。
http://www.mext.go.jp/component/a_menu/education/detail/_icsFiles/afieldfile/2018/06/01/1404960_001.pdf
- (19) 「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書 奈良県教育委員会」，文部科学省のHP。
http://www.mext.go.jp/component/a_menu/education/detail/_icsFiles/afieldfile/2018/06/01/1404960_003.pdf
「社会的課題に対応するための学校給食の活用事業報告書」，奈良県教育委員会，奈良県のHP。
http://www.pref.nara.jp/secure/195270/%E5%AD%A6%E6%A0%A1%E7%B5%A6%E9%A3%9F%E6%B4%BB%E7%94%A8%E4%BA%8B%E6%A5%AD%E5%A0%B1%E5%91%8A%E6%9B%B8_HP%E7%94%A81.pdf#search=%27%E6%B2%B3%E5%90%88%E7%94%BA+%E5%9C%B0%E7%94%A3%E5%9C%B0%E6%B6%88+%E5%AD%A6%E6%A0%A1%E7%B5%A6%E9%A3%9F%27
- (20) 「社会的課題に対応するための学校給食の活用事業報告書」，奈良県教育委員会，「町の概要」，「各学校の児童数」，河合町のHP。
http://www.town.kawai.nara.jp/kurashi/sport_bunka_study_kyoiku/kyoiku/1317772171543.html
- (21) 「平成29年度「つながる食育推進事業」の委託について」，文部科学省のHP。
- (22) 「平成29年度「つながる食育推進事業」成果報告書 加賀市立山代小学校」，文部科学省のHP。
http://www.mext.go.jp/component/a_menu/education/detail/_icsFiles/afieldfile/2018/05/16/1404406_008.pdf
- (23) 本園愛実，P.194。
- (24) 同上，P.196。
- (25) 同上，P.197。
- (26) 同上，P.198。
- (27) 同上，P.199，自由学園のHP。
<https://www.jiyu.ac.jp/girls/contents/lunch.php>
寮生活をしている生徒は，交代で朝食は毎日，夕食は週5回当番制で作っている。
- (28) 同上，PP.199-200。
- (29) 同上，P.201。
- (30) 同上，P.201。
- (31) 同上，P.201。
- (32) 野邊政雄，岡本真依，「学校給食における児童の食行動の変容と食事観の形成に関する研究動向」，岡山大学大学院教育学研究科研究集録 第147号，2011年，P.63。
- (33) 同上，P.63。
- (34) 同上，P.64。
- (35) 同上。
- (36) 同上，P.65。
- (37) 同上，P.66。
- (38) 同上。
- (39) 同上。
- (40) 5,6年生をアンケート調査に選んだ理由は，低学年の児童では質問の内容が十分に理解されない可能性があると考えたためである。
- (41) 同上，P.339。
- (42) 岡村佳代子，草川恵子，中田紋子，若野暢代，福本純子，奥田豊子，「小学校高学年児童の生活リズムと朝食摂取との関連性」，大阪大学紀要 第52巻 第2号，2009年2月，PP.37-39。
- (43) 山本由理，三宅敦子，森恵子，「児童・生徒の朝食摂取状況と生活習慣の関連性について」，中国学園紀要 第9号，2010年6月，PP.1-8。
- (44) 金田正明，P.346。
- (45) 同上，P.346。
- (46) 「親と先生682人の本音」，AERA，朝日新聞WEEKLY，No.58，2018年12月10日，P.10。
- (47) 「本当に子どもは魚を好まないのか」，水産庁のHP。
http://www.jfa.maff.go.jp/j/kikaku/wpaper/h20_h/trend/1/tl_12_1_2_01.html
- (48) 久保田弘，道吉光和敏，「小中学校や水産物産地での食育普及に関する研究
A study about diffusion of food education on elementary and junior high schools, and in producing districts of sea foods」，調査研究論文集 No.25，漁村総研究，2014年。
- (49) 残菜率の低下への努力もあると思われる。
- (50) 目刺しなどの小魚は頭から尻尾まで食べるように指導している小学校もある。
- (51) 「平成29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」，文部科学省のHP。
http://www.mext.go.jp/a_menu/sports/syokuiku/1404958.htm
- (52) 佐藤幸也，「少子高齢社会の食供給システムの課題－学校給食による地域の食育とフードビジネスの可能性－」Shidax Research Vol.5，2005年，PP.21-24。

参考文献

- 1 今田純雄，長谷川智子，坂井信之，「人はなぜ食べるのか(2)：子どもの食行動の発達(Birch and Fisher, 1996より)」，広島大修論集 39巻2号，PP.458-483。
- 2 「親と先生682人の本音」，AERA，朝日新聞WEEKLY，No.58，2018年12月10日。
- 3 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。
- 4 久保田弘，道吉光和敏，「小中学校や水産物産地での食育普及に関する研究
A study about diffusion of food education on elementary and junior high schools, and in producing districts of sea foods」，調査研究論文集

- No.25, 漁村総研究, 2014年。
- 5 「今後の学校における食育の在り方について最終報告」, スポー・青少年局学校健康教育課文部科学省, 平成25年。
 - 6 佐藤幸也, 「少子高齢社会の食供給システムの課題－学校給食による地域の食育とフードビジネスの可能性－」, Shidax Research Vol. 5, 2005年, PP.15-27。
 - 7 千葉昇, 「和食の伝統を活かした食育総合カリキュラム－その開発と実践－」, 初等教育学研究論叢 創刊号, 国士舘大学, 2015年, PP.66-76。
 - 8 「つながる食育の推進に向けて」, 文部科学省初等中等教育局, 平成30年3月。
 - 9 外山紀子, 「食事概念の獲得－小学生から大学生に対する質問紙調査による検討－」, 日本家政学会誌, Vol. 41, No. 8, 1990年, PP.707-714。
 - 10 外山紀子, 「スクリプトの意味的知識の発達－食事スクリプトをめぐって－」, 発達心理学研究 第1巻第2号, 1991年, PP.87-96。
 - 11 野邊政雄, 岡本真依, 「学校給食における児童の食行動の変容と食事観の形成に関する研究動向」, 岡山大学大学院教育学研究科研究集録 第147号, 2011年, PP.63-67。
 - 12 「平成29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, 奈良県教育委員会」, 文部科学省のHP。
 - 13 「平成29年度「つながる食育推進事業」成果報告書 加賀市立山代小学校」, 文部科学省のHP。
 - 14 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。
 - 15 松本晴美, 「学校での食教育の推進が小学4～6年生の食生活や学校給食に対する意識および健康状態に及ぼす影響 (平成16年度と平成18年度の調査結果の比較)」, 山梨学院短期大学研究紀要 29, 2009年, PP.58-67。
 - 16 「町の概要」, 「各学校の児童数」, 河合町のHP。
 - 17 丸山浩徳, 加藤恵一, 西村敬子, 「喫食状況が子どもの食事に与える影響－小学校における給食の食べ方の調査から－」, 愛知教育大学家政教育講座研究紀要, 2009年, PP.15-28。