

# 東京都の 学校給食

No.417 平成25年1月15日

編集・発行

公益財団法人  
東京都学校給食会

〒113-0021

東京都文京区本駒込5-66-2

TEL 03-3822-9391 FAX 03-5815-7099



## 1…新春特別対談

食育における学校給食の意義と学校給食会の役割

5…第1回 学校食育研究会の開催

7…第63回全国学校給食研究協議大会開催

8…平成24年度東京都教育委員会表彰(健康づくり功労)

表彰式及び健康づくりフォーラム開催

第7回全国学校給食甲子園大会決勝大会結果報告

<http://www.togakkyu.or.jp>

新春特別対談

## 食育における学校給食の意義と 学校給食会の役割

食育基本法が制定されて7年。学校でも食育への取り組みが進められています。今後さらに、学校給食における食育の推進を図るため、どんなことをしていくべきかなどについて、食育に造詣の深い学校法人服部学園の服部幸應理事長と、女子栄養大学短期大学の金田雅代教授にお話しいただきました。

### 食育基本法制定のきっかけ

菊地理事長(以降、司会) 本日は服部先生と金田先生のお二人に「食育における学校給食の意義と学校給食会の役割」というテーマでお話しただきたいと思っております。

はじめに、平成17年の「食育基本法」から平成18年の「食育推進基本計画」が決定され、服部先生は法制定の推進役となって活躍されたわけですが、その背景はどのあたりにあったのでしょうか？

服部理事長(以降、服部) 厚生省(現厚生労働省)の「21世紀の健康と栄養を検討する委員会」の席で各委員の自己紹介と「21世紀の栄養と食はど



左:菊地和則理事長、中央:金田雅代教授、右:服部幸應理事長



## 金田 雅代

女子栄養大学短期大学部 教授

30年間岐阜県多治見市において、学校給食、保育園給食の管理栄養士として勤務。平成7年から10年間、文部科学省学校給食調査官、平成17年4月～現職。

平成24年4月～公益財団法人東京都学校給食会評議員  
「食育」の必要性と推進について、学校の教職員や保護者、関係業者等を対象に幅広く講演活動も行っている。

うなるか」について2分間で答えてくれと、厚生大臣から言われました。私の番になり「日本の教育では知育と徳育・体育が機能していませんが、食育というベースが崩れているからではないでしょうか」と申しあげました。その結果「食育調査会」ができて、アドバイザーを務めました。そして「食育基本法」を議員立法でつくることになったのです。

**司会** その時に、食育という言葉はもうあったのですか？

**服部** すでにある言葉だとは知りませんでした。実は、明治時代に石塚

左玄という陸軍の軍医が著書の中で使っており、これが初めてとされています。ただ、日露戦争などがあつた時代で、子どもたちに体力をつけさせるための食育なんです。今と意味が違います。日本の教育界は知育・徳育・体育ばかり言っているから、それに並べて食育もくつつければと思つて(笑)

私が食育と言ひ出したんです。4、5年経つて「なんだ、昔からあつた言葉か」と知りました(笑)。

**司会** 金田先生は、その頃から食育に関わつていらつしやつたのですか？

**金田教授(以降、金田)** 文部省(現文部科学省)が、すでに日本スポーツ振興センターの事業として、学校・家庭・地域の連携推進事業等さまざまな取り組みを進めていたので、服部先生にお願いすれば、国家的な重要課題になるだろうと思ひ、お会いするたび「食育、しっかりやつてくださいね」と繰り返しお願いしてい

たんです。

**司会** 当時、文部省は、食育をやるうと正式に決めていたのですか？

**金田** 平成9年、保健体育審議会(現中央教育審議会)答申の中で、学校給食の今日的な意義が示されました。「食に関する指導の生きた教材として、学校給食を活用する」というものでした。そこから、学校における食育推進体制の整備とか、栄養教諭制度の創設等の検討が始まりました。一方で服部先生たちの、いまおっしゃられたような動きがあつたのです。『骨太』の方針に「知育・徳育・体育を支える食育」という言葉が出てきた時は、私、本当にびっくりしました。「すごい」と思いましたもの。

**司会** いま「第1次食育推進計画」が終わつて、第2次になっていきますが、この7年間を服部先生はどのように評価しておられますか？

**服部** 評価ではありませんが、一般人に食育がどんなイメージを持たれているかというのを、毎年調査しているんです。「食育」という言葉を知っている人は、平成23年に72.3%でした。悪くない数字ですが、「親子料理教室でしょ」とか「農業体験ですよ」というイメージなんです。

この法案をつくる時に3本の柱を立てました。まず「安全な食べ物・健康に良い食べ物を選べる選食能力」「衣食住の伝承を、食卓で一緒に食べるにより学べる共食」「食糧問題と環境問題」、この3つでいこうとしていた訳です。

皆さんに法案をよく読んでいただきたい。教育としてどうつなげていくかという原点を理解していただきたいと思つています。

**食育は食卓から**

**司会** 服部先生が食育に着眼された理由は？

**服部** 25年程前、うちに入ってきた学生に1週間の食事日記を書かせたのです。朝食抜きやバランスの悪い食事ばかりでした。「こんなことで栄養の指導者になんかなれないよ」と叱つたんです。2年後の卒業時にも書かせてみました。どれくらい改善したと思います？ うちで2年間勉強したんですから、半分くらいの生徒は良くなつているだろうと思つていました。ところが改善率はたったの6%！ ショックでしたね。頭で理解しても生活習慣って変えられないものだと思ひました。



## 服部 幸應

学校法人服部学園 理事長  
服部栄養専門学校 校長 医学博士

内閣府「食育推進会議」委員他文部科学省、農林水産省等の食に関する政府委員を歴任、社団法人全国調理師養成施設協会会長、NPO日本食育インストラクター協会代表なども務める。長年に渡り「食育」の必要性を説き精力的に講演会を行う。また料理番組のプロデュース等幅広い活動をしている。

が勝負なんですね。だから私は中央教育審議会で、小学校・中学校・高等学校に食育を入れましょうと提唱して、ようやく通ったんです。平成20年に学習指導要領の改訂が行われ、学習指導要領総則に食育が明記されました。小学校では5年生から料理を教えますが、これは遅過ぎます。アメリカで

そのころ、脳科学の先生たちに聞く機会があり、0歳〜3歳、3歳〜8歳、8歳〜12歳という期間に何を教えるかが、後々に大きく影響するということがわかりました。0〜3歳児には、スキンシップや絵本の読み聞かせが大事です。たとえば、親が「シンデレラ」を読んではあげたら、銀の馬車が12時を過ぎてカボチャになる話を聞いて、子どもは絵を見なくても頭の中で想像することが出来ます。テレビだと考えないから想像力が育たない。親と子が読書で育てておかないといけない

です。特に3歳〜8歳までの食育が重要だと思います。何故なら、人間の小脳は8歳までに完成するんです。幼児の脳は本能をつかさどっている「動物脳」。これを「人間脳」にしなければならぬ。8歳まできちんとつけられると、人間脳になります。前頭葉というのがあって「良いこと」「悪いこと」を判断するところです。こころが8歳までにほぼできあがってしまうので、その後からでは遅いのです。大脳も8歳〜12歳までの間にできあがります。脳というのは12歳まで

は保育園から料理の実習をさせているところもあるのです。

**金田** 私、昭和63年に文部省の教員海外派遣で1カ月ほど外国にいたんですが、フランスの保育園や幼稚園では、家庭と同じように洗濯するところや化粧台などが置かれていて、生活を学べる場になっていましたね。それこそ、シャネルの口紅まで置かれていて感心しました(笑)。おやつなども、当番の子がお菓子づくりをして、それをみんなで食べるんです。服部先生がおっしゃったのと同じですよ。

**服部** 5年生からじゃ遅いんです。せめてご飯の炊き方くらいは、小学校1年から教えて欲しいな。根本から考えなきゃいけないことですよ。

### 学校における食育

**司会** それでは、学校の食育と家庭の食育を、どう結び付けていけばよいのでしょうか？

**服部** 結び付くということになるかどうかわかりませんが、「食べ方」を教えるということじゃないでしょうか。英語で言うところ「eating education」かな。

**司会** 小学校は6歳からですから、

それ以前の家庭での食育とつまづかなければいけないですね。

**服部** 小学校では、家庭で教わってきたことを、先生方がもう一度、復習を含めてブラッシュアップして、しっかり定着させることでしょね。家庭でやってきたから、もういいということじゃない。基礎が家庭でつくられていけば、受け入れられやすいんです。

**金田** 家庭できちんと教育しておかなければならない時期に、時間がなないなどの理由で現状のような問題が起きていたとしたら、学校教育における食育は、重要な役割を果たしていると言えますね。みんなと一緒に繰り返して食べる中で、食事のマナー、食べる楽しさ、手洗い、食文化、感謝の心、バランスのとれた食事のとり方などを学んだり、苦手なものを頑張って食べたり、食生活全般にわたって実践するのですから、役割は極めて大きいと思います。いま服部先生のお話を聞いて、それを再確認しました。ただ、親子料理教室をしても、なかなか参加してもらえない現状があり、学校で習得したことを家庭の食卓につなぐことが課題だと思います。講演会で「料理に興味

あって、台所に来たがる子どもをどうしたらいいか？」と質問されたことがあります。「その時はどうされているのですか？」と聞き返すと、「そんなことより勉強しなさい」でした。子どもたちを、もっと台所に入れてあげて欲しい。親子の会話も弾むはずですよ。

総合的な学習の時間で子どもたちが栽培したお米を教材に「炊き立てのご飯の匂いから、農家の方たちへの感謝の気持ちを育てる」という学級活動を見たことがあります。それはそれで素晴らしい教育だと思いましたが、昔はどの家でも、炊き上がったご飯の匂いと包丁の音で目が覚めたものです。そんなことも学校で教える時代になりました。

**服部** 親に学校給食をもっと真剣に見てもらいたいですね。献立から栄養価まで書いたものが、ちゃんと送られているはずですが、「あ、そう」で片づけられてしまう。すべて学校におまかせ。

**金田** 日本人にとって学校給食は当たり前過ぎるものなんです。諸外国の方がなぜ視察にみえるかというと、日本の給食制度が、外国から見ると素晴らしいものだからです。日本人は当たり前だと思っているから、

その素晴らしいさに気付いていない。**司会** 中には学校給食を理解してくださる方や、関心を持ってくださる方もいますが…。

**金田** 子どもに朝ごはんを食べさせなかったりする保護者の方たちは、給食にも関心が低いのでしょうか。食育は家庭でやるものと言われますが、もしも学校でやらなかったら、ますます問題は大きくなります。

学校で食育に取り組むことについて、食育が教科領域として確立していないことから「どこで食育をやるんだ」という声が、いまだに先生方から聞かれます。食育は学校教育活動全体で取り組むことになっており、指導要領総則にあるように、家庭科、体育科、特別活動をはじめとして、食物を取り上げている教科等はたくさんあるのですから、関連付けて上手にやっていただきたい。特に給食は、教材として活用できると思えます。いちばん大切なことは、学校長によくご理解いただき、全校ぐるみで取り組んでいただくことです。

### 地場産物の促進と給食会の役割

**司会** 話は変わりますが、お二人は

農林水産省主催の「地場産物を活用した給食メニューコンテスト」にも関わっていらつしやいますね。

**金田** 東京都の応募数が非常に少ないんです。東京には地場産物がないからだと言っていますが、そんなことはないですよ？

**服部** 結構ありますよ。23区内は少ないかもしれないけれど、多摩の方へ行けばいろいろあります。実は、私が会長をしている「丸の内シェフズ・クラブ」というのがあるんですが、3カ月に1度、東京の生産者を丸ビルに呼んで、マルシェをやったり、シェフたちと交流してもらったりしています。「えっ、こんなのがお宅にあるの」「これが東京にあるとは思わなかった」なんていう言葉が聞かれます。はっきり言って、何でもありません。ただ、量が定期的に確保できないという問題はありませんが。

**金田** 都下の多摩川近くの市では、レス



### 菊地 和則

公益財団法人東京都学校給食会 理事長

昭和46年東京都庁に入都、平成6年東京都教育庁体育部給食担当課長、平成18年東京都教育庁局務担当部長(東京都学校経営支援センター所長)、平成19年5月退職。  
平成19年～平成22年6月公益社団法人東京のあすを創る協会常務理事  
平成22年7月～現職

トランや食堂などで地場産物を使う活動が盛んです。店頭に「本日は〇さんの野菜です」と紹介されています。少量、多品種のため学校給食の要望量は生産できていないようですが、市が中心となって体制づくりをすることや、少量でもまず使ってみることが第一歩になるのではないかと。その一歩が踏み出せないような気がします。

**服部** その一歩が踏み出せないで、丸ビルでの交流というのをやっただんです。いままで、料理人と生産者って、あんまりしゃべらなかった

んですよ。親しくなったことで、生産者は元気になるし、「東京都産」ということをメニューに書いたら、お客さまも「おおー！」っと思っただけで注文してくれる。そういう良い関係が構築できた。まだ丸の内だけの話ですけど、モデルケースにはなるかもしれないですね。

**金田** 「自給率が低くても、ここまですべて頑張っています」というのを見せていただきたい。

**司会** それについては、学校給食会にもできることがあるのかなという気がしますね。

**金田** 以前、江戸川区の小学校が地元の小松菜を使ったメニューで、服部先生から審査員特別賞をもらったことがあります。23区だけじゃなく、東京都全体の地場産物でいいわけですから、今日はこちらのものとあちらのものを組み合わせる——みたいなシステムをつくるのができるとよいですね。給食会が橋渡ししてあげられるような役割を果たせたら、かなり変わってくるのではないかと思います。

**服部** 一度、生産者を含め、みんなが協議するといい。そういう立ち上げをした方がいいんじゃないかな。

**金田** 給食会が音頭を取って、よく使われている都内の地場産物の生産者の方々に集まっていただき、栄養教諭、学校栄養職員の方々にも参加していただいて、双方の思いなどを協議し、やれることからでもやっていくといいですね。

**司会** 良いヒントをいただきました。検討してみたいと思います。

**金田** とところで、6月19日の「食育の日」だけでも「ノー残業デー」として、「家族みんなで食事をしよう」というキャンペーンができませんかねえ。食育の日は日本中が残業をやめて、家族で楽しく語り合いながら食事をするんです。

**服部** まさに「食育基本法」は「食卓基本法」ですから、それは良い提案ですね。

**司会** 食育は国民全体で取り組む課題ですから、給食会としてもその一端を担って参りたいと思います。

今日は両先生に貴重なご意見を伺うことができました。本当にありがとうございました。



## 第1回 学校食育研究会の開催

学校食育研究会 会長 岡崎 光子

平成24年8月18日(土) 女子栄養大学・駒込校舎において、学園の創立80周年記念事業の一つとして、学校食育研究会を設立し、同時に第一回の研究会を開催いたしました。本会の設立の趣旨は、次のとおりです。

今日、わが国における食に関する課題は、子どもに限らず成人期の人々の健康問題をはじめ、人としていかに生きがいをもって生きていくか、その生き方にも大きな影響を与えています。そこで、現実に起こっている食の課題解決を行うこと、並びに人々がよりよく生きていくために食育は非常に大切なことと考えます。学校教育においても平成23年度実施の「新学習指導要領」の中に、従来みられなかった「食育」の言葉が登場し、その推進に「学校教育全体を通して行うこと」が明記されました。したがって、学校教育の中で今後も食育活動を実践し、かつ、研究を行うことは益々重要になってきました。ここに、食に関する課題解決に向け「学校食育研究会」を設立する必要性を感じた次第です。本研究会では今



シンポジウム1



ポスター発表

後、実践例の収集と検討、さらに食育の在り方等を研究することにより、科学的なエビデンスを積み重ねることが可能となります。そして、学校教育における「生きる力」を育む食育の内容を充実させることが可能になるものと考えています。

本研究会はこのように、学校教育を中心とした食育の理論化とさらなる実践をめざしています。また、食育活動の成果をまとめ、科学的根拠に基づいた学術発表（口頭発表、ポスター発表など）、そしてそれを論文に仕上げることで、ならびに会員相互の情報交換などの交流を図ること

を目的としています。

当日は学生を含め約200名の参加者を得、盛会裡に終了しました。今回のテーマは、「学校食育実践にどのような取り組みか―学校食育の今日と未来を語る―」でした。午前中は設立総会に引き続き、ポスターセッションを実施いたしました。ここでは、女子栄養大学4年生及び同大学短期大学の2年生を含め、10名の方々が発表を行いました。コーディネータは、田中広美先生（埼玉県川口市立芝西小学校・栄養教諭）にお願いいたしました。午後は、実践・研究発表を9名の方々（女子栄養大学4年生3名を含む）に、パワーポイントを用い発表していただきました。両会場とも活発な意見交換がなされました。引き続き6名のシンポジストを迎え、パネルディスカッションを行いました。6名のシンポジストは以下の方々です。加賀屋順子先生（埼玉県坂戸市教育委員会教育総務課保健給食担当・係長）、島村幸代先生（埼玉県立特別支援学校坂戸ろう学園・栄養教諭）、塩塚宏治先生（東京都武蔵村山市教育委員会・栄養教諭）、鷺見与保先生（岐阜県郡上市白鳥教育事務所地域教育課・課長）、



シンポジウム2

田中延子先生（公益財団法人学校給食研究改善協会・顧問）、田中広美先生（前記）、座長は土屋ひろ子先生（岐阜女子大学・准教授）にお願いいたしました。シンポジウムでは、それぞれのお立場から現在、実施されている食育活動の実情と課題につき、一人7分間にまとめていただき、ご発言いただきました。その後、総合討論を行いました。6名の方々のご発言をまとめますと、(1)学校で食育活動を実施するためには、学内の組織を堅固なものにすること、(2)食育は体験活動が重要ですが、ともすると単発的な活動になりやすいた

め、継続して実施することが重要であること、(3)地域と連携して実施することなどです。

いずれのセッションでも大変有意義な発表と意見交換がなされ、参加された方々は、皆さん満足してお帰りになりました。本年は、8月24日（土）女子栄養大学・坂戸キャンパスにて「学校食育の推進力は何か―実践と研究から考える―」をテーマに実施する予定です。



懇親会後の集合写真

## 第63回全国学校給食研究協議大会開催

平成24年11月15日(木)、16日(金)の2日間、大分県大分市において、第63回全国学校給食研究協議大会が開催されました。主題は、「生きる力」を育む食育の推進と学校給食の充実、食へることは生きること。食へることは楽しいこと。でした。

大会1日目は、iichiko総合文化センターにて、開会式の後、文部科学大臣表彰式が行われました。平成24年度は学校31校、共同調理場6調理場、個人18名が受賞しました。

東京都の文部科学大臣表彰(学校給食)受賞者は、次のとおりです。

### 学校

豊島区立富士見台小学校

校長 渡邊 和子

### 個人

江戸川区立第二葛西小学校

学校栄養職員 千葉 幸子

表彰式後は、文部科学省スポーツ・青少年局学校健康教育課課長・大路正浩氏より「学校給食の役割と食育の推進について」と題して、説明がありました。

食育は生きる上での基本であり、家庭だけでなく、社会全体で取り組んでいく

必要があり、その中でも学校が積極的に取り組む、学校給食を通して子供たちに正しい食の知識を与えることが重要であるので、今後も栄養教諭を中心に、より一層食育を推進していただきたい。文部科学省としても、第二次食育推進基本計画のフォローガンとして、「周知から実践へ」の理念を持って取り組んでいる。具体的には、平成27年度までに朝食の欠食割合を0%、学校給食における地場産物の活用割合を30%として目標に掲げている。なお、現在問題となっている給食費未納に関しては、口座引き落としによる徴収方法を採用している自治体が増えてきているが、現状では各自治体に任せている。今後は国が主導となって全国で口座引き落としができるようにしたい。その他、今後の栄養教諭の配置の促進、学校給食における食に関する指導の充実等について話されました。

実践発表は、大分県豊後高田市立臼野小学校 堀雅臣校長、都甲幸子教諭と大分県豊後高田市立真玉中学校 土谷政代栄養教諭による「食に関心を持ち、自ら考え健康を追求していく児童生徒の育成」〜豊後高田市における学校・家庭・地域と連携した取組〜と題した発表が行われました。

続いて「真の教育とは何か」と題して、東京農業大学名誉教授 小泉武夫先生による特別講演が行われました。

2日目は、各研究主題に基づき、8分科会に分かれて協議されました。質疑応答等活発な意見が行われ、多くの参加者にとって実りの多い大会となりました。

次回は、三重県で平成25年10月31日(木)、11月1日(金)に開催される予定です。



# 平成24年度 東京都教育委員会表彰(健康づくり功劳)表彰式 及び健康づくりフォーラム開催



去る12月20日(木) 東京都庁において、児童・生徒の健康づくりについて、優れた功績や特色ある活動をしている学校等を対象に「東京都教育委員会表彰(健康づくり功劳)表彰式」が行われました。

表彰式後は学校・家庭・地域等が一体となった児童・生徒の健康づくりの推進を図ることを目的とした「健康づくりフォーラム」が開催されました。健康づくりフォーラムでは、昭和大学歯学部小児成育歯科学教室井上美津子教授による講演とその後保健分野、給食・食育分野から取組の発表がありました。

本年度学校給食分野の受賞者は下記のとおりです。受賞された皆様誠におめでとうございました。



### 健康づくり優良学校

豊島区立朋有小学校  
練馬区立田柄第二小学校

### 健康づくり功劳者

豊島区立池袋第三小学校  
校長 内藤 信之  
八王子市立上柚木中学校  
教諭 大野 隆  
江戸川区立第二松江小学校  
栄養教諭 大留 光子  
武蔵村山市立第四中学校  
栄養教諭 塩塚 宏治  
品川区立第二延山小学校  
学校栄養職員 大川 美好

## 第7回 全国学校給食甲子園大会 決勝大会結果報告

去る12月2日(日) 第7回全国学校給食甲子園の決勝大会が、女子栄養大学駒込キャンパスで行われました。今回の応募総数は過去最多数の2,271校で3次予選を経て選出された全国6ブロック12校(含むセンター)の選手が、1時間という限られた時間の中で、日頃の成果を出すべく力を尽くしました。本大会では、調理過程、衛生管理、味付けや児童・生徒が食べたいと思う献立であるか等総合的な観点から審査されます。

優勝に輝いたのは、地元産の抹茶を活かした給食の愛知県 西尾市立西尾中学校でした。準優勝は昨年の優勝校である和歌山県 和歌山市立名草小学校で二年連続の受賞です。特定非営利活動法人21世紀構想研究会特別賞は栃木県 宇都宮市立田原中学校、女子栄養大学特別賞は岩手県 岩手大学教育学部附属特別支援学校でした。

東京都でも、地場産物を導入されている学校が1,494校(平成23年度東京都における学校給食の実態より)あります。学校等で地場産物を使用した献立で甲子園に応募されてはいかがですか？

優勝校  
西尾中学校の  
メニュー



てん茶しらす飯 牛乳 地元野菜の照り焼きつくね  
レンコンサラダ 人参ニギス団子のすまし汁 西尾  
抹茶大福

### お詫びと訂正

「東京都の学校給食」No.416号(平成24年11月15日発行)に誤字がありましたので、お詫びして訂正させていただきます。

6ページ「平成24年度学校給食調理講習会」の14行目  
正 誤  
「日本型食生活について」 「日本型食生活について」