

学校における食育に関する制度的考察序説

小野尚美

はじめに

I. 食育とは

1. 食育という言葉
2. 食育の概念

II. 学校における食育（食に関する指導）の推進

1. 栄養教諭制度の導入
2. 学校給食法の改正
3. 学習指導要領の改正
4. 学校における食育の推進

III. 学校給食を実施している学校での食育

1. 地場産物を利用した食育の現状
2. 学校給食運営の合理化と食育

おわりに

はじめに

2005（平成17）年6月に食育基本法が制定され、国民運動として食育が推進されている。翌年3月には食育推進基本計画が策定され、食育を国民運動として推進していくために目標達成を目指して多くの関係者が協力して取り組むことが有効であるとして、9つの項目（表1）で目標値が定められた。そのひとつに、学校給食における地場産物を使用する割合を現状の21%（2004〈平成16〉年度）から2010（平成22）年度には30%以上に増加させるという目標値が掲げられている。

表1 食育の推進に当たっての目標値

目 標 項 目	目標値(2010 <平成22> 年度)
①食育に関心を持っている国民の割合の増加	90%以上
②朝食を欠食する国民の割合の減少	子ども* ¹ 0% 20歳代* ² 15%以下 30歳代* ² 15%以下
③学校給食における地場産物* ³ を使用する割合の増加	30%以上
④「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
⑤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
⑥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
⑦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	60%以上
⑧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
⑨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

*1 小学校5年生のうち「ほとんど食べない」と回答した者の割合

*2 「菓子・果物などのみ」「錠剤などのみ」「何も食べない」に該当した者の割合

*3 食材数ベース

〔「食育推進基本計画」(2006 <平成18> 年3月)より作成〕

学校においては、2005（平成17）年4月より「栄養教諭制度」が施行され、2008（平成20）年4月1日現在、すべての都道府県に1,886人の栄養教諭が配置されている。

2008（平成20）年1月17日、中央教育審議会は、「子どもの心身の健康を守り、安全・安心を確保するために学校全体としての取組を進めるための方策について」（答申）を発表し、学校給食が持つ食育推進上の教育的意義をさらに明確にすること、栄養教諭の役割・職務の明確化を図るための法制度を整備すること等の検討を求めた。この答申を受け、文部科学省は学校給食法の改正案を検討した。

2008（平成20）年2月、「学校給食法の一部改正」を盛り込んだ「学校保健法等の一部を改正する法律案」が閣議決定され、6月、第169回通常国会で成立した。

今回の学校給食法の改正では、学校給食法の目的に「食育の推進を図ること」が加わり、食育の観点から学校給食の目標が定められた。また、新たに「学校給食実施基準」、「学校給食衛生管理基準」、「学校給食を活用した食に関する指導」が設けられた。「学校給食を活用した食に関する指導」の中に栄養教諭の職務が定められ、その中で地域の産物を学校給食に活用することも明記された。

また、2008（平成20）年3月には改定された学習指導要領が告示され、総則に「学校における食育

の推進並びに体力の向上に関する指導、安全に関する指導及び心身の健康の保持増進に関する指導については、体育科の時間はもとより、家庭科、特別活動などにおいてもそれぞれの特質に応じて適切に行うよう努めることとする」と、「食育の推進」が盛り込まれた。

本稿では、このように推進されるようになった食育について、食育とは何か、食育はなぜはじまったのか、学校において食育をどのように推進していこうとしているのかを確認し、学校において食育を推進するにあたって生じている問題を整理し、今後検討を進める足がかりとすることを目的とする。

I. 食育とは

1. 食育という言葉

食育基本法は、2005（平成17）年6月10日、第162回国会で成立し、同年7月15日より施行された。この法律が制定されたのは、現代の日本人がかかえる食をめぐる問題⁽¹⁾があまりにも多く、これらは個人だけの問題ではなく、社会全体の問題としてとらえることが必要であり、これらの問題に対する抜本的な対策として、国民運動として食育を推進することが必要であるから⁽²⁾とされている。

「食育」という言葉は今では広く使われているが、10年前にはほとんど聞くことのない言葉であった。しかし、明治時代に書かれた2冊、『食物養生法』（石塚左玄著、明治31年）と『食道楽』（村井弦齋著、明治36年）で使われており、どちらの書籍にも食育の重要性が指摘されている⁽³⁾という。その後「食育」という言葉は使われていなかったが、現在広く用いられるようになった「食育」は、改定された広辞苑第六版（2008〈平成20〉年発行）に新たに加えられ、そこでは「食材・食習慣・栄養など、食に関する教育。食生活の変化を背景として2000年頃から広くいう語」と明記されている。

そこで、「食育」という言葉が近年ではいつ頃から使われているかを知るために、国立国会図書館NDL-OPACで、和図書のタイトルに「食育」を含むものを検索した。その結果、384件⁽⁴⁾が抽出された。それを年ごとに何件あるかを調べてみると、食育基本法が成立した2005（平成17）年以降に、「食育」という言葉が含まれたタイトルの書籍が多く出版されていた。つまりこの言葉は政府主導のもとに21世紀になって急速に普及されていった新しい言葉であることが分かる。

2. 食育の概念

食育基本法の前文のなかに、食育とは、「生きる上での基本であって、知育、徳育及び体育の基礎

⁽¹⁾ 食をめぐる問題とは、食を大切にする心や優れた食文化の喪失、栄養バランスの崩れや不規則な食事の増加、食に関する正しい知識を持たない人の増加、生活習慣病の増加、食品の安全を脅かす問題、食料自給率の低さなどである（食育基本法研究会編著『Q & A 早わかり食育基本法』大成出版社（2006年）88～93頁）。

⁽²⁾ 食育基本法研究会編著『Q & A 早わかり食育基本法』大成出版社（2006年）87頁。

⁽³⁾ 共生社会政策統括官ホームページ「食育について」<http://www8.cao.go.jp/syokuiku/about/why/why03.html>

⁽⁴⁾ 検索の結果、390件が抽出された（2008〈平成20〉年10月24日現在）が、出版年がわからないもの、明らかに「食育」ではないものについては除いた。

となるべきものと位置付けるとともに、様々な経験を通じて『食』に関する知識と『食』を選択する力を習得し、健全な食生活⁽⁵⁾を実践することができる人間を育てる」と示されている。また、食育はすべての世代の国民に必要なであるが、なかでも子どもたちに対する食育は、「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はぐくんでいく基礎となるもの」と、その重要性が示されている。

本来、食育というのは、家庭において日々の生活の中で身に付けていく習慣であるものと思われるが、子どもたちにおいては、孤食の問題、欠食の問題、偏った食事による肥満や痩身の問題が増加し、これらの問題を家庭の問題として放置できなくなったことから、学校において食に関する指導及び食育の推進が求められるようになってきたのであろう。

しかし、健全な食生活のためには、「食卓を囲んで家族が一緒に食事すること」などを実践することも必要であり、個人レベルで取り組むだけでなく、家族レベルで取り組まなければ実践できない教育である。さらには、勤務形態をも見直さなければ実践できないということも起こってきそうである。

また、一旦健全な食生活を習慣づけることが実践できても、年齢によって、その時々環境によって健全な食生活の内容は変化していくものであり、ある一定のスパンで評価し、改善を加えていかなければならない。つまり、生涯にわたって終わりのない教育であるといえる。

このように、食育は家族のあり方や生涯の生活のあり方にまでかかわってくるものであり、学校教育の中で食育を推進するだけでなく、家庭教育との連携が重要であり、その連携をどのようにしていくのかという問題が背後にあることを確認しておく必要があると思われる。

II. 学校における食育（食に関する指導）の推進

1. 栄養教諭制度の導入

栄養教諭制度の創設は、1961（昭和36）年に社団法人全国学校栄養士協議会が創設された時から目指してきたものである⁽⁶⁾という。

また、「食を考える懇談会 第4回」（1989〈平成元〉年8月8日開催）において、栄養教諭という名称は使用されていないものの、「(略)学校栄養士の方は先生ではない、献立作成や調理指導ということで学校教育の中からはずされております。これではまずいので、そういうところに教育・行政的に指導する資格を与えていかなければならないと思います。日本の社会から消えてしまった食事に関する指導をカリキュラムの一環として食べることの大切さをきちんと教えていかなければならない。

⁽⁵⁾ 「健全な食生活」とは、生活のリズムとして規則正しく食事を摂ること（朝・昼・晩の食事をきちんと摂ること）、栄養面でバランスがとれていること、安全面に配慮すること、無駄な食べ残しや廃棄をしないこと、食卓を囲んで家族と一緒に食事することなどの望ましい姿の食生活のことをいう（食育基本法研究会編著『Q & A 早わかり食育基本法』大成出版社（2006年）22頁）。

⁽⁶⁾ 金田雅代「栄養教諭制度について」栄養学雑誌Vol.63 No. 1（2005年）33～38頁。

(略)」⁽⁷⁾と、その必要性が述べられている。

この度の栄養教諭制度の創設に至る本格的な検討は、文部科学省が1996（平成8）年に保健体育審議会に諮問した「生涯にわたる心身の健康の保持増進のための今後の健康に関する教育及びスポーツの振興の在り方について」に対し、保健体育審議会より出された答申（1997〈平成9〉年9月）からである⁽⁸⁾とされる。その答申の中で、「近年における食の問題とそれに伴う児童生徒の健康問題の深刻化に伴い、これら健康教育の一環としての食に関する指導の場面が従来以上に増加し、学校栄養職員には本来職務に付加してその対応が求められている。このため、学校栄養職員について、栄養管理や衛生管理などの職務はもとより、担任教諭等の行う教科指導や給食指導に専門的立場から協力して、児童生徒に対して集団又は個別の指導を行うことのできるよう、これらの職務を実践できる資質の向上を図る必要がある」と提言されている。

1998（平成10）年6月には、「食に関する指導の充実について」（局長通知）で、教員免許を持たない学校栄養職員が教壇に立てるようになったとされる⁽⁹⁾。すなわち通知は、学校栄養職員と担当教諭がチームを組んで教科指導や給食指導を行ったり、学校栄養職員が特別非常勤講師として食に関する指導を行うなど創意工夫を加えて効果的な指導を行うことが重要とした。

2002（平成14）年、中央教育審議会は、「子どもの体力向上のための総合的な方策について」（答申）で、「『栄養教諭（仮称）』制度など学校栄養職員に係る新たな制度の創設を検討し、学校栄養職員が栄養及び教育の専門家として児童生徒の食に関する教育指導を担うことができるよう食に関する指導体制の整備を行うことが必要である」と、栄養教諭制度の創設に対する具体的な提言を行った。

2003（平成15）年には、中央教育審議会スポーツ・青少年分科会や初等中等教育分科会において、栄養教諭制度創設に向けた審議が行われた。

2004（平成16）年、中央教育審議会は、「食に関する指導体制の整備について」（答申）（概要）で、食に関するより効果的な指導体制整備のために「学校栄養職員の持つ食に関する専門性に加え、教育に関する資質を身に付けた者が食に関する指導を担えるよう、栄養教諭制度を創設すべきである」との提言を行った。これを受け、栄養教諭制度創設に必要な関係する法律を改正する「学校教育法等の一部を改正する法律案」が第159回国会に提出され、5月14日に可決・成立し、5月21日に公布された。そして、2005（平成17）年4月より「栄養教諭制度」が施行され、2008（平成20）年4月1日現在、すべての都道府県に1,886人の栄養教諭が配置されている。現在配置されている栄養教諭は、すでに学校栄養職員として働いていた者に対して、一定の在職経験がある者が免許法認定講習による一定の

⁽⁷⁾ 厚生省保健医療局健康増進栄養課監修『食育時代の食を考える』「食を考える懇談会 第4回」（中央法規出版、1993年）214～240頁。小泉純一郎（元内閣総理大臣）が厚生大臣に就任した際、国民の健康管理の責任官庁である厚生省という立場で考えたときに「食」の問題が一番大事ではないか、食のことについてそれぞれの道の人に集まってもらって話を聞いてみてはどうかという提案から企画、実施されたのが、「食を考える懇談会」である。この懇談会は、平成元年に4回実施されている。この時の出席者である斉藤滋神奈川歯科大学教授（当時）の発言である。

⁽⁸⁾ 金田雅代編著『栄養教諭論－理論と実際－』「第1章 栄養教諭の制度と役割」（建帛社、2007年）1～20頁。

⁽⁹⁾ 前掲・注(6)。

単位修得によって栄養教諭への移行措置がとられたものであるが、2009（平成21）年4月には、管理栄養士養成施設（4年制大学および専門学校）で、栄養教諭の一種免許状を取得するために必要な単位を修得した栄養教諭が誕生する。

栄養教諭の職務は、学校教育法第37条13項に「栄養教諭は、児童の栄養の指導及び管理をつかさどる」と示されているように、子どもたちに対する「食に関する指導」と「学校給食の管理」を一体的に行うことである。また、平成16年度文部科学白書には、栄養教諭に期待される役割として、

○食に関する指導にかかわる全体的な計画策定の企画・立案をし、全体計画策定に中心的な役割を担う。

○児童生徒への個別的な相談指導のほか、教科、特別活動、給食の時間などにおいて、学級担任や教科担任と連携・協力しつつ、栄養教諭がその専門性を生かした指導を実施する。

○食に関する指導の充実のため、栄養教諭は、他の教職員や家庭・地域との連携・調整を行う。

の3項目が挙げられている。現在、栄養教諭の一種免許状は管理栄養士⁽¹⁰⁾養成施設（4年制大学および専門学校）で、必要な単位を修得して取得できる。しかし管理栄養士養成課程で、管理栄養士が涵養すべきとされているのは次のこととされている。

- ①管理栄養士が果たすべき多様な専門領域に関する基本となる能力
- ②管理栄養士に必要とされる知識、技能、態度及び考え方の総合的能力
- ③チーム医療の重要性を理解し、他職種や患者とのコミュニケーションを円滑に進める能力
- ④公衆衛生を理解し、保健・医療・福祉・介護システムの中で、栄養・給食関連サービスのマネジメントを行うことができる能力
- ⑤健康の保持増進、疾病の一次、二次、三次予防のための栄養指導を行う能力、である。

栄養教諭に期待されている役割は、学校において食に関する指導の学校全体の指導計画をたて、他の教職員、家庭、地域と連携をとって実施していくことであるが、管理栄養士養成課程では医療の場で傷病者（患者）に対する栄養指導や栄養管理を行う力を養成することが色濃くなっている。栄養教諭に求められている役割を確かなものにするためには、栄養教諭は管理栄養士とは別個の免許として、独自のカリキュラムで養成する必要があると思われる。

また、学校教育法第37条2項では「小学校には、前項に規定するもののほか、副校長、主幹教諭、指導教諭、栄養教諭その他必要な職員を置くことができる」と、現在のところ学校における栄養教諭の配置は、公立の小中学校においては自治体に、国立および私立学校においては学校設置者の判断に任されている。さらに、栄養教諭の職務内容から考えて、学校給食を実施していない学校には配置さ

¹⁰⁾ 管理栄養士の定義は、栄養士法第1条2項に、「この法律で管理栄養士とは、厚生労働大臣の免許を受けて、管理栄養士の名称を用いて、傷病者に対する療養のため必要な栄養の指導、個人の身体の状況、栄養状態等に応じた高度の専門的知識及び技術を要する健康の保持増進のための栄養の指導並びに特定多数人に対して継続的に食事を供給する施設における利用者の身体の状況、栄養状態、利用の状況等に応じた特別の配慮を必要とする給食管理及びこれらの施設に対する栄養改善上必要な指導等を行うことを業とする者をいう」と定められている。

れないということになる。

しかし、後で述べる2008（平成20）年3月に告示された学習指導要領、〔第1章 総則〕の〔第1教育課程編成の一般方針〕のなかに、「食育の推進」が盛り込まれ、学校給食を実施していない学校でも食育の推進が求められることになる。学校給食が実施されていない学校において、栄養教諭が担う役割を誰が担うのかという問題があることを確認しておきたい。

2. 学校給食法の改正

学校給食の法的根拠である「学校給食法」をはじめとする「学校給食法施行令」「学校給食法施行規則」「学校給食実施基準」は、制定されてから大きな改正がないまま50年以上が経過した。

2008（平成20）年1月、中央教育審議会は「子どもの心身の健康を守り、安全・安心を確保するために学校全体としての取組を進めるための方策について」の答申のなかで、「学校給食が持つ食育推進上の教育的意義をさらに明確にすること」、「栄養教諭の役割・職務の明確化を図るための法制度の整備を検討すること」、「学校給食を活用して食に関する指導を行う際には、地場産物を積極的に活用し、地域の食文化への理解を図ることに配慮するよう法的に位置づけることを検討すること」などを提言した。

これらの提言を踏まえて改正案が検討され、2008（平成20）年2月に「学校給食法の一部改正」が盛り込まれた「学校保健法等の一部を改正する法律案」が閣議決定された。6月には、第169回通常国会で、衆参両院とも全会一致で可決・成立した。

2005（平成17）年4月より栄養教諭が配置されるようになり、同年「食育基本法」が施行され、2006（平成18）年3月には食育推進基本計画が策定された。また、同年12月には教育基本法が、翌年6月には学校教育法も改正された。教育改革と食育推進という2つの大きな流れを受けて、学校給食法が改正された（表2）。以下その内容を、学校給食法の主な条文で確認していく。

表2 学校給食法が改正されるまでの食育に関係ある制度改革等

2004（平成16）年5月	「栄養教諭制度の創設に係る学校教育法等の一部を改正する法律」成立
2005（平成17）年4月	「栄養教諭制度」実施
2005（平成17）年6月	「食育基本法」成立、公布
2006（平成18）年3月	「食育推進基本計画」策定
2006（平成18）年12月	「教育基本法」改正
2007（平成19）年3月	「食に関する指導の手引」（文部科学省）作成
2007（平成19）年6月	「学校教育法」改正
2008（平成20）年3月	「小学校学習指導要領」「中学校学習指導要領」告示
2008（平成20）年6月	「学校保健法等の一部を改正する法律」成立、公布
2009（平成21）年4月	「学校保健法等の一部を改正する法律」施行

まず、今回の改正の主な特徴は、第1条の学校給食法の目的に、現行の学校給食の「普及充実」に加えて、学校における「食育の推進を図ること」が明記されたことにある（表3）。

表3 学校給食法の改正（第1条 この法律の目的）

改正後	改正前
<p>この法律は、<u>学校給食が児童及び生徒の心身の健全な発達に資するものであり、かつ、児童及び生徒の食に関する正しい理解と適切な判断力を養う上で重要な役割を果たすものであることにかんがみ、学校給食及び学校給食を活用した食に関する指導の実施に関し必要な事項を定め、もつて学校給食の普及充実及び学校における食育の推進を図ることを目的とする。</u></p>	<p>この法律は、<u>学校給食が児童及び生徒の心身の健全な発達に資し、かつ、国民の食生活の改善に寄与するものであることにかんがみ、学校給食の実施に関し必要な事項を定め、もつて学校給食の普及充実を図ることを目的とする。</u></p>

*傍線の部分は改正部分。

第2条の学校給食の目標では、旧学校給食法の4つの目標のうち「食生活の合理化、栄養の改善及び健康の増進を図ること」は削除された形になっているが、「食生活の合理化」が削除され、「栄養の改善」は「適切な栄養の摂取」と表現を変え、「適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること」と改められたと思われる。「食生活の合理化」の削除は、現代の課題としてはすでに時代遅れになったと考えられたためであろう。そして、この改正に加えて、食育の観点を踏まえ、新たに3つの目標が加えられ、結局、総計で7つの目標が掲げられた（表4）。

新たに加えられた3つの目標とは、「食生活が自然の恩恵の上に成り立つものであることについての理解を深め、生命及び自然を尊重する精神並びに環境の保全に寄与する態度を養うこと」、「食生活が食にかかわる人々の様々な活動に支えられていることについての理解を深め、勤労を重んずる態度を養うこと」、「我が国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めること」である。これらの目標には、教育基本法（2006〈平成18〉年12月改正）の第2条「教育の目標」や学校教育法（2007〈平成19〉年6月改正）の第21条「義務教育の目標」、すなわち、「勤労を重んずる態度を養うこと」、「生命及び自然を尊重する精神を養うこと」、「伝統と文化を尊重すること」などが反映されていることがわかる。

表4 学校給食法の改正 (第2条 学校給食の目標)

改 正 後	改 正 前
<p>学校給食を実施するに当たっては、義務教育諸学校における教育の目的を実現するために、次に掲げる目標が達成されるよう努めなければならない。</p> <p>一 <u>適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。</u></p> <p>二 <u>日常生活における食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営むことができる判断力を培い、及び望ましい食習慣を養うこと。</u></p> <p>三 <u>学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協同の精神を養うこと。</u></p> <p>四 <u>食生活が自然の恩恵の上に成り立つものであることについての理解を深め、生命及び自然を尊重する精神並びに環境の保全に寄与する態度を養うこと。</u></p> <p>五 <u>食生活が食にかかわる人々の様々な活動に支えられていることについての理解を深め、勤労を重んずる態度を養うこと。</u></p> <p>六 <u>我が国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めること。</u></p> <p>(削除)</p> <p>七 <u>食料の生産、流通及び消費について、正しい理解に導くこと。</u></p>	<p>学校給食については、義務教育諸学校における教育の目的を実現するために、次の各号に掲げる目標の達成に努めなければならない。</p> <p>(新設)</p> <p>一 <u>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。</u></p> <p>二 <u>学校生活を豊かにし、明るい社交性を養うこと。</u></p> <p>(新設)</p> <p>(新設)</p> <p>三 <u>食生活の合理化、栄養の改善及び健康の増進を図ること。</u></p> <p>四 <u>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。</u></p>

*傍線の部分は改正部分。

さらに、上述の学校給食法の目的の改正を受け、改正学校給食法では、「学校給食を活用した食に関する指導」が新たに加わり、その中で2005（平成17）年度に制度化された栄養教諭の役割が条文に明記された。栄養教諭の役割については、学校教育法第37条13項に「栄養教諭は、児童の栄養の指導及び管理をつかさどる」と明記されている。今回の改正学校給食法で、栄養教諭には学校給食を活用した食に関する実践的な指導が求められ、しかも学校給食には地域の産物を用いることが盛り込まれている。また、食に関する指導が効果的に行われるように、校長が「食に関する指導の全体的な計画」

を作成することなど必要な措置を講ずることが明記された(表5)。食に関する指導は校長のリーダーシップのもとで行われることとなる。

表5 学校給食法の改正(第3章 学校給食を活用した食に関する指導)

改 正 後	改 正 前
<p>第10条 栄養教諭は、児童又は生徒が健全な食生活を自ら営むことができる知識及び態度を養うため、学校給食において摂取する食品と健康の保持増進との関連性についての指導、食に関して特別の配慮を必要とする児童又は生徒に対する個別的な指導その他の学校給食を活用した食に関する実践的な指導を行うものとする。この場合において、校長は、当該指導が効果的に行われるよう、学校給食と関連付けつつ当該義務教育諸学校における食に関する指導の全体的な計画を作成することその他の必要な措置を講ずるものとする。</p> <p>2 栄養教諭が前項前段の指導を行うに当たっては、当該義務教育諸学校が所在する地域の産物を学校給食に活用することその他の創意工夫を地域の実情に応じて行い、当該地域の食文化、食に係る産業又は自然環境の恵沢に対する児童又は生徒の理解の増進を図るよう努めるものとする。</p> <p>3 栄養教諭以外の学校給食栄養管理者は、栄養教諭に準じて、第一項前段の指導を行うよう努めるものとする。この場合においては、同項後段及び前項の規定を準用する。</p>	<p>(新設)</p>

*傍点はポイント部分(筆者による)。

その他、今回の改正で「学校給食実施基準」「学校給食衛生管理基準」が新たに設けられた。

3. 学習指導要領の改正

学校における食育の推進は、2008(平成20)年3月に告示された学習指導要領(以下、新学習指導要領という)の〔第1章 総則〕の〔第1 教育課程編成の一般方針〕のなかに明記された。すなわち「学校における食育の推進並びに体力の向上に関する指導、安全に関する指導及び心身の健康の保持増進に関する指導については、体育科の時間はもとより、家庭科、特別活動⁽¹¹⁾などにおいてもそ

⁽¹¹⁾ 学校給食の指導は、特別活動に位置づけられ「学級活動」の内容とされている。

れぞれの特質に応じて適切に行うよう努めることとする」とされる。学校の教育活動における、共通かつ基本的な考え方や方向が示されている総則に「食育の推進」が盛り込まれたことで、今後は学校すべての教職員が、全ての学年にさまざまな教科で食育に取り組んでいくことになる⁽¹²⁾という。

これまで文部科学省は、「食に関する指導」という表現を用いてきたが、新学習指導要領には、「食に関する指導」とともに「食育」という言葉が使われている。「食育」という言葉は、総則以外に家庭、体育、特別活動で明記されたことにより(表6)、教科指導のなかで食育が推進されていくことにな

表6 小学校学習指導要領の改正(食育に関する部分を抜粋)

新学習指導要領	旧学習指導要領
第1章 総 則	
<p>第1 教育課程編成の一般方針 3 (略)</p> <p>特に、<u>学校における食育の推進</u>並びに体力の向上に関する指導、安全に関する指導及び心身の健康の保持増進に関する指導については、体育科の時間はもとより、<u>家庭科</u>、特別活動などにおいてもそれぞれの特質に応じて適切に行うよう努めることとする。</p> <p>(略)</p>	<p>第1 教育課程編成の一般方針 3 (略)</p> <p>特に、体力の向上及び心身の健康の保持増進に関する指導については、体育科の時間はもとより、特別活動などにおいてもそれぞれの特質に応じて適切に行うよう努めることとする。</p> <p>(略)</p>
第2章 各教科 第8節 家 庭	
<p>第3 指導計画の作成と内容の取扱い</p> <p>2 第2の内容の取扱いについては、次の事項に配慮するものとする。</p> <p>(1) 「B日常の食事と調理の基礎」については、次のとおり取り扱うこと。</p> <p>ア (2)のア及びイについては、五大栄養素と食品の体内での主な働きを中心に扱うこと。</p> <p>イ (3)のエについては、<u>米飯やみそ汁が我が国の伝統的な日常食であることにも触れること。</u></p> <p>ウ <u>食に関する指導については、家庭科の特質に応じて、食育の充実に資するよう配慮すること。</u></p>	<p>第3 指導計画の作成と各学年にわたる内容の取扱い</p> <p>2 第2の内容の取扱いについては、次の事項に配慮すること。</p> <p>(1) 内容の範囲と程度については、次の事項に配慮すること。</p> <p>イ (4)のアについては、食品の体内での主な働きを中心にし、細かな栄養素や食品成分表の数値は扱わないこと。</p>

¹² 北俊夫「『いつでも、どこでも、だれでも』が、これからの食育～新学習指導要領下での食育～」食育フォーラムVol.8 No.91 (2008年10月) 18～24頁。

第2章 各教科 第9節 体 育	
<p>第3 指導計画の作成と内容の取扱い</p> <p>2 第2の内容の取扱いについては、次の事項に配慮するものとする。</p> <p>(5) 保健の内容のうち食事、運動、休養及び睡眠については、<u>食育の観点も踏まえつつ健康的な生活習慣の形成に結び付くよう配慮するとともに、保健を除く第3学年以上の各領域及び学校給食に関する指導においても関連した指導を行うよう配慮すること。</u></p>	<p>第3 指導計画の作成と各学年にわたる内容の取扱い</p> <p>2 第2の内容の取扱いについては、次の事項に配慮するものとする。</p> <p>(6) 保健の内容のうち食事、運動、休養及び睡眠については、保健を除く第3学年以上の各領域及び学校給食に関する指導においても関連した指導を行うよう配慮すること。</p>
第6章 特 別 活 動	
<p>第2 各活動・学校行事の目標及び内容</p> <p>〔学級活動〕</p> <p>2 内容</p> <p>〔共通事項〕</p> <p>(2) 日常生活や学習への適応及び健康安全</p> <p>キ <u>食育の観点を踏まえた学校給食と望ましい食習慣の形成</u></p>	<p>第2 内容</p> <p>A 学級活動</p> <p>(2) 日常生活や学習への適応及び健康や安全に関すること。</p> <p>(略)、学校給食と望ましい食習慣の形成など</p>

* 傍線の部分は今回の改正によって食育の観点から改正されたと考えられる部分（筆者による）。

** 「第6章 特別活動」は旧学習指導要領では「第4章」である。

るが、その他の教科においても教科の内容と食育を関連させて指導をすることが効果的であるとされ、それについては2007（平成19）年3月に作成された「食に関する指導の手引」（文部科学省）に具体的に示されている。

総則に食育の推進が盛り込まれたことで、学校給食を実施している、していないにかかわらず、学校教育活動全体で食育の推進に取り組んでいくことになる。

4. 学校における食育の推進

「食に関する指導の手引」には食に関する指導の目標⁽¹³⁾（表7）が掲げられており、その目的は、「児童生徒が健全な食生活を実践し、健康で豊かな人間性をはぐくんでいけるよう、栄養や食事のとり方などについて、正しい知識に基づいて自ら判断し、実践していく能力などを身に付けさせるため」とされている。そして、「学校における食育の推進」とは、「これらの目標の達成に向け、継続性に配

¹³ 食に関する指導の目標は、「中央教育審議会 初等中等教育分科会教育課程部会 健やかな体をはぐくむ教育の在り方に関する専門部会での審議の状況」（平成17年7月27日）を踏まえ、設定されたものである。

慮し、意図的に学校給食を教材として活用しつつ給食の時間をはじめとする関連教科等における食に関する指導を体系付け、学校教育活動全体を通じて総合的に推進すること」とされている。つまり、学校における食育の推進は、「食に関する指導の目標」の達成に向け、学校給食を教材として給食の時間や関連する教科において食に関する指導を体系付けて、学校全体で推進していくことにあるとされているのである。

表7 食に関する指導の目標

- ・食事の重要性、食事の喜び、楽しさを理解する。
- ・心身の成長や健康の保持増進の上で望ましい栄養や食事のとり方を理解し、自ら管理していく能力を身に付ける。
- ・正しい知識・情報に基づいて、食物の品質及び安全性等について自ら判断できる能力を身に付ける。
- ・食物を大事にし、食物の生産等にかかわる人々へ感謝する心をもつ。
- ・食事のマナーや食事を通じた人間関係形成能力を身に付ける。
- ・各地域の産物、食文化や食にかかわる歴史等を理解し、尊重する心をもつ。

〔「食に関する指導の手引」(文部科学省、平成19年3月)より〕

食育をどのように推進していくかについては、学校給食を実施している学校においては、学校給食を教材として活用し、栄養教諭が給食の時間や関連のある教科の時間に学級担任や教科担任と連携して指導を進めていくことが求められている。しかし、現実には、「栄養教諭の配置が少ない」、「食育を推進するために学校全体の計画をたて全教職員で行うよう県教育委員会から言われるが全教職員で取り組むようにならない」などの課題がある⁽¹⁴⁾ようである。

栄養教諭は2008(平成20)年4月1日現在、1,886人が配置され、制度の創設時からは増加しているが、学校給食を実施している学校が31,695校⁽¹⁵⁾あることからすると、配置されている学校は約6%にすぎない。食育の推進において、栄養教諭への期待は大きいものの配置が現在のところ少ない上に、過大な課題が求められている。

全教職員で取り組むようにならない理由として、教職員に食育の必要性等が十分理解されていないことも考えられるが、本来の職務の上に食育の推進という職務が加わることになり、時間の確保が困難になっていることも理由であるかもしれない。

⁽¹⁴⁾ 筆者が2008(平成20)年11月に、広島県の学校栄養職員を対象に行ったアンケートに掲げられていた現場の声である。

⁽¹⁵⁾ 平成18年5月1日現在、学校給食を実施している国公立小中学校数である(文部科学省が実施している学校給食実施状況調査結果より)。

学校給食を実施していない学校についても、児童生徒が生涯にわたり健康な食生活を送れるよう食育の観点を踏まえて望ましい食習慣が形成できるように指導を行うことが必要である⁽¹⁶⁾⁽¹⁷⁾としている。しかし、学校給食を実施していない学校には栄養教諭の配置はなく、また食育に関する指導計画のたて方や他の教科と関連づけて進めていくための資料となる「食に関する指導の手引」（文部科学省、平成19年3月）にも、学校給食を実施している学校における「食に関する指導の全体計画例」は示されているが、学校給食を実施していない学校におけるそれは示されていない。

学校給食が実施されていない学校においては、教科の内容からすると、「体育科」、「家庭科」の担当教諭あるいは養護教諭が中心となって食育を推進していくことになりそうであるが、従来の職務に「食育の推進」という新たな職務が加わることにより、時間の確保が困難であるという新たな問題が生じてくる可能性がある。また、中学校の「家庭科」教育については次のような指摘がある。

1960（昭和35）年以降生まれの女性が習った家庭科の教科書には加工食品の活用や調理を合理化するための機器の活用法など調理作業の効率化の記述が多くなっている。さらに10年ぐらい後に生まれた女性が習った家庭科は男女別ではなくなり、調理実習の時間が削減され、家庭の食事を管理するための教育から、自分自身の食管理を中心にしたものに変っていたという⁽¹⁸⁾。自己管理としての食の合理化を進めてきたこうした家庭科教育と、「健全な心と身体を培い豊かな人間性をはぐくむことを目的とした食育とは両立するのであろうか。

新学習指導要領では、「食に関する指導については、家庭科の特質に応じて、食育の充実に資するよう配慮すること」とされているが、家庭科教育と食育との間で矛盾は生じないのか、家庭科教育が食育に合わせて変わるのか、これから議論が必要となると思われる。

Ⅲ. 学校給食を実施している学校での食育

1. 地場産物を利用した食育の現状

これまで、食育を進める学校教育の全体像を見てきたが、ここからは、学校給食を実施している学校における食育を見ていくことにする。そこでは、教材として学校給食を用いて食育を推進していくことが求められており、そこにどのような問題があるのか調べていくことにする。

先にも述べたように、2006（平成18）年3月に策定された「食育推進基本計画」において、食育を国民運動として推進していくために目標達成を目指して多くの関係者が協力して取り組むことが有効であるとして、9つの項目（前掲・表1）で目標値が定められ、そのひとつに、学校給食において地場産物を使用する割合を現状の21%（2004〈平成16〉年度）から2010〈平成22〉年度には30%以上に

¹⁶ 文部科学省『小学校学習指導要領解説 特別活動編』（平成20年6月）。

¹⁷ 文部科学省『中学校学習指導要領解説 特別活動編』（平成20年7月）。

¹⁸ 岩村暢子「『家庭の食事情』から探る『学校〈食育〉』」総合教育技術60巻9号（2005年9月）78～81頁。

増加させるという目標値が掲げられている。また、平成19年版食育白書において、「地場産物を学校給食に活用し食に関する指導の教材として用いることにより、次のような効果(表8)が期待される」としている。

表8 学校給食に地場産物を活用したときの効果

- ① 子どもが、より身近に、実感をもって地域の自然、食文化、産業等についての理解を深めることができる。
- ② 食料の生産、流通等に当たる人々の努力をより身近に理解することができる。
- ③ 地場産物の生産者や生産過程等を理解することにより、食べ物への感謝の気持ちをいいただくことができる。
- ④ 「顔が見え、話しができる」生産者等により生産された新鮮で安全な食材を確保することができる。
- ⑤ 流通に要するエネルギーや経費の節減、包装の簡素化等により、安価に食材を購入することができる場合があるとともに、環境保護に貢献することができる。
- ⑥ 生産者等の側で学校給食をはじめとする学校教育に対する理解が深まり、学校と地域との連携・協力関係を構築することができる。

(平成19年版 食育白書より)

さらに、改正学校給食法の第10条第2項には、「栄養教諭が前項前段の指導を行うに当たっては、当該義務教育諸学校が所在する地域の産物を学校給食に活用することその他の創意工夫を地域の実情に応じて行い、当該地域の食文化、食に係る産業又は自然環境の恵沢に対する児童又は生徒の理解の増進を図るよう努めるものとする」と定めており、地域の産物を学校給食に活用することが明記された。

学校給食へ地場産物を食材として取り入れることは食育基本法が制定される以前から各地で取り組まれてきたようである。「学校給食指導の手引」(1992<平成4>年7月)には、「学校栄養職員は地域の産物を生かした料理の工夫や、地域の食生活、地域の産業に関し、日頃の理解を深めることが必要です」とあり、また「学校給食における食事内容について」(スポーツ・青少年局長通知、2003<平成15>年5月30日)には、「郷土食や地場産物の導入に関しては、様々な教育的意義があり、食に関する指導の生きた教材としてより効果的に活用できることから、地域の実情に応じた活用について十分に工夫し、魅力あるものとなるよう努めること」と、文部科学省は地場産物を学校給食に取り入れるよう推進してきたようである。食育推進基本計画の数値目標のなかに設定されたことにより、一層

の取り組みが求められるようになった。

独立行政法人農畜産業振興機構が、全国の学校栄養職員（栄養教諭）（988名）を対象に行った「学校給食における地産地消に関するアンケート調査結果」（2005〈平成17〉年実施）によると、地場農産物を利用する理由として、「新鮮・旬の食材を提供できる」、「安全・安心な食材を提供できる」、「食材の生産等の教育効果が期待できる」、「地域で学校給食への理解が深まる」、「地域農業に役立つ」等が挙げられている。しかし、一方で「必要な量の確保ができない」、「多品目の品揃えができない」、「連携できる組織がない」等が地場産物の利用を困難にしているという。

また、地場農産物利用の取り組み主体が、現在は学校栄養職員（栄養教諭）であるとの回答が多く、今後はその主体が県・市町村や農協となることを期待する回答が多く見られる。これは、地場産物を利用するためには、地場産物を購入するルートの確立や帳簿整理、地場産物を用いた献立の作成など新たな業務が増えるからであろう。ただでさえ、過大な課題に取り組むことを求められている栄養教諭にとって、更なる業務が増えることになるからであると考えられる。

2. 学校給食運営の合理化と食育

学校給食業務は、第二次臨時行政調査会（1981〈昭和56〉年7月）や総務庁（現 総務省、1984〈昭和59〉年9月）から運営の合理化が求められた。文部省（現 文部科学省）はこれらを受け、昭和60年1月「学校給食業務の運営の合理化について」（文部省体育局長通知）（以下、「合理化通知」という）を出している。合理化の具体的な内容は、第二次臨時行政調査会の掲げていた「合理化」政策と同様の①共同調理場方式の採用、②パートタイム職員の活用、③民間委託の実施であった。

さらに、2003（平成15）年7月に文部科学省スポーツ・青少年局学校健康教育課長より「学校給食の運営の合理化について」が各都道府県教育委員会学校給食主管課長宛に出された。これは、2003（平成15）年度予算執行調査結果（財務省）に基づき、調理業務の民間委託を推進すべき等の指摘を受けて出されたもので、「合理化通知」の趣旨を再度確認の上、地域の実状等に応じた学校給食業務の運営の合理化が推進されるよう市町村教育委員会に対して指導及び周知徹底するよう、という内容であった。

文部科学省が実施している学校給食実施状況等調査結果によれば、

- 共同調理場方式で実施している学校数の比率が増加している
 - 学校給食調理員の非常勤職員の比率が増加している
 - 学校給食業務の外部委託状況は、調理業務、運搬業務、食器洗浄業務等で増加している
- というように、確実に合理化は進んでいる。

合理化の一つである共同調理場方式¹⁹⁾による学校給食において地場産物を利用する場合、必要な

¹⁹⁾ 共同調理場方式とは、学校の敷地外に調理場があり、そこで複数校の給食を調理し、できあがった給食を各学校へ配送する方式である。

量の確保ができない⁽²⁰⁾⁽²¹⁾、規格等が不揃いなため調理員の負担が大きくなる⁽²²⁾⁽²³⁾といった問題が生じる。これらの問題は、共同調理場方式に限らず単独調理場方式⁽²⁴⁾でも抱えている問題ではあるが、一般的に共同調理場方式の方が1回の食数が多く、上記問題点の回答率が高くなっている。また、共同調理場方式の場合、施設が学校外部にあることから給食時間の栄養教諭（学校栄養職員）による直接の指導が困難であること、担任教諭との連携が難しいこと、複数校の食に関する指導に携わらなければならない時間の確保が難しい等の問題が生じることも推測できる。

文部科学省の「合理化通知」を受けて増えてきた共同調理場方式であるが、「食育推進基本計画」(2006<平成18>年3月)では、「望ましい食生活や食料の生産等に対する子どもの関心と理解を深めるとともに、地産地消を進めていくため、生産者団体等と連携し、学校給食における地場産物の活用の推進や米飯給食の一層の普及・定着を図りつつ、地域の生産者や生産に関する情報を子どもに伝達する取組を促進するほか、単独調理方式による教育上の効果等についての周知・普及を図る」(傍線は筆者)とされている。文部科学省は学校給食業務の合理化を進め、合理化政策の1つである共同調理場方式への移行をすすめてきたが、食育の推進という立場においては単独調理場方式が教育上の効果があるとして普及を求めており、矛盾が生じている。これまでの合理化の方針は転換されたのであろうか、また、それは地方自治体等の合意を得ているのであろうか。

地域産物の利用においては、上述した以外に次のような問題点も指摘できる。地域によっては、土地や気候にあった特定の農産物しか作っていない場合があり、学校給食に使用できる品数が少ない、地域の特産品が学校給食で使用するには高級で用いることができない、子ども達の味覚に合わない⁽²⁵⁾、衛生上使用が難しい⁽²⁶⁾などという問題があり、食育推進基本計画で掲げられている目標の1つである地場産物の使用（食数ベース）の増加は、困難である地域もある。こうした地域において、「当該地域の食文化、食に係る産業又は自然環境の恵沢」をどう伝えていくのかは、地域および学校全体で考えていくべき問題であるように思われる。

おわりに

「食育」について食育基本法は、「生きる上での基本であって、知育、徳育及び体育の基礎となる

²⁰ 「学校給食における地産地消に関するアンケート調査結果」(独立行政法人農畜産業振興機構、平成17年11月29日)。

²¹ 「平成16年度農産物地産地消等実態調査結果の概要」(農林水産省大臣官房統計部、平成17年5月10日公表)。

²² 前掲・注(21)

²³ 筆者が実施したアンケートでは、地場産物として取り入れる農産物は「なるべく洗う手間がかからないもの」という回答があった。地場産物は、畑から直接調理場へと運ばれることもあり、洗う手間がかかるのかもしれない。

²⁴ 単独調理場方式とは、学校の敷地内に調理室(調理場)があり、そこでその学校だけの調理、配食を行う。

²⁵ 子ども達には好き嫌いではなく、生理的に受け入れにくい味がある。あるラジオ番組で沖縄の学校給食について取り上げられていたときに「にがうり」は子どもには人気がないことを話していたが、子ども達には受け入れにくい味なのである。

²⁶ 筆者が広島県の学校栄養職員を対象に実施したアンケートに、「牡蠣が特産品であるが、衛生面と児童生徒があまり好む食品ではないので、(学校給食の献立として)出しにくい」という回答があった。

べきものと位置付けるとともに、様々な経験を通じて『食』に関する知識と『食』を選択する力を習得し、健全な食生活を実践することができる人間を育てる」と規定する。すなわち食育は、まず第一には、家庭においてそれを日々の生活の中に習慣づけて実践できるようにすることが重要な課題である。

しかし学校においても、食育の推進が必要となったのは、孤食の問題、欠食の問題、偏った食事による肥満や痩身の問題が増加し、これらの問題を家庭の問題として放置できなくなったからであろう。

学校における食育は、改正された学習指導要領の総則に明記されたことにより、今後は学校すべての教職員が、すべての学年にさまざまな教科で食育に取り組んでいくことになると考えられている。食育の推進は、体育科、家庭科及び特別活動などの時間に、特質に応じて適切に行うよう努めることとされ、学習指導要領のそれぞれの教科や特別活動の中に「食育」が明記された。これにより、学校給食実施の有無にかかわらず、学校において食育は推進されていくことになる。

学校給食が実施されている学校では、学校給食法が教育改革と食育推進の流れを受けて、大きく改正されたことより、学校給食を用いて食育が推進されていくことになると考えられる。学校給食法の改正で、この法の目的が、学校給食の普及充実を図ることに食育の推進を図ることが加わり、学校給食の目標も食育の観点を踏まえ改正された。また、「学校給食を活用した食に関する指導」が加わり、栄養教諭が学校給食を活用した実践的な指導を行うことや学校給食には地域の産物を用いることが盛り込まれた。さらに、校長が「食に関する指導の全体的な計画」を作成することなど食育を推進するための必要な措置を講ずることが明記されている。校長のリーダーシップのもと、栄養教諭を中心に食に関する指導計画が作成され、栄養教諭が給食の時間や関連のある教科の時間に学級担任や教科担任と連携して指導を進めていくことが求められている。

学校において、栄養教諭制度が導入され、学校給食法の改正、学習指導要領の改正が行われ、食育を推進していく基盤ができたかのように思われるが、推進していくにあたり問題点もみえてきた。

食育は健全な食生活を実践することができる人間を育てることであり、健全な食生活には「食卓を囲んで家族と一緒に食事すること」なども含まれている。学校で食育を推進していこうとしているが、食育は個人レベルでの取り組みだけではなく、家族レベルで取り組んでいくことも必要であり、家庭教育とどのように連携していくのかについて、今後議論が必要であると思われる。

学校給食を実施している学校においては、食育の推進にあたり、「栄養教諭の配置が少ない」、「学校全体の計画をたて全教職員で取り組んでいくことが求められているが、全教職員で取り組むようにはならない」という。これには、教職員に食育の必要性等が十分理解されていないことや本来の職務に食育の推進が求められ時間の確保が困難となることが考えられる。

また、栄養教諭の担うべき役割は管理栄養士に求められている役割とは異なるものであり、栄養教諭に求められている役割を確かなものとするためには、独自のカリキュラムで栄養教諭を養成する必要があると思われる。

学校給食の調理場では、食育の推進のために地域の産物を用いることが求められているが、学校給食業務の運営の合理化が進められて増えてきた共同調理場方式では「必要な量を確保できない」、「規格等が不揃いなため調理員の負担が大きくなる」などの問題をかかえている。また、地場産物を用いるためには購入ルートの確立や帳簿整理、地場産物を用いた献立作成や変更など新たな業務が増える可能性がある。過大な課題に取り組むことが求められている栄養教諭にとって更なる業務が増えることになる。また、文部科学省では学校給食業務の合理化政策の1つとして共同調理場方式の採用を進めてきたが、「食育推進基本計画」では単独調理場方式に教育上の効果があるとして普及が求められており、矛盾が生じている。

学校給食を実施していない学校においても、食育の推進には学校全体で取り組んでいくことになるが、栄養教諭の職務内容から学校給食を実施していない学校には栄養教諭が配置されることはない。では、栄養教諭が担う食育を推進していくための役割を誰が担うことになるのかという問題がある。教科の内容からすると「体育科」、「家庭科」の担当教諭あるいは養護教諭が中心となって食育を推進していくことになると考えられるが、従来の業務に新たな業務が加わることにより、時間確保の問題などが生じる可能性がある。

また、「家庭科」教育については、1960（昭和35）年以降生まれの女性が習った家庭科の教科書には調理作業の効率化の記述が多くなっており、さらに10年ぐらい後の家庭科は男女別ではなくなり、調理実習の時間が削減され、家庭の食事を管理する者のための教育から、自分自身の食管理を中心にしたもの変わっていたという。新学習指導要領で、「食に関する指導については、家庭科の特質に応じて、食育の充実に資するよう配慮すること」と明記されたことにより、家庭科教育のあり方に対し新たな問題が提起されたように思われる。

学校において食育を推進していくために多くの問題があることが確認できたが、これは「食育」が始まったばかりで未知数の部分が多いためばかりでなく、中央から地方へのトップダウンとなっている意思形成の問題も指摘できるように思われる。今回の食育の問題は、学校、教職員、児童生徒だけでなく、家庭、地域、自治体にも関わるものであり、食育を円滑に進めていくためには自治体が食育の推進を自分の問題として取り組むことができるかどうか大きな課題であるように思われる。