

令和元年6月25日現在

機関番号：23603

研究種目：基盤研究(C)（一般）

研究期間：2016～2018

課題番号：16K00938

研究課題名（和文）欧州3国と日本の学校給食と食育 - 味覚・健康・環境・食文化・食農教育の視点から -

研究課題名（英文）School lunches and food education in Japan and 3 European countries

研究代表者

中澤 弥子（NAKAZAWA, Hiroko）

長野県立大学・健康発達学部・教授

研究者番号：50320932

交付決定額（研究期間全体）：（直接経費） 2,200,000円

研究成果の概要（和文）：本研究は、スウェーデン、イタリア、ドイツ及び日本において、学校給食及び食育に関して学校給食施設の視察、関係者への聞き取り調査を行い、各地の学校給食と食育の特徴、課題や長所を明らかにし、学校給食や食育を豊かに改善する取組みや事例など、関係者に役立つ情報を収集することを目的として行った。

その結果、スウェーデンおよびイタリアでは、有機食品の利用率向上が目標とされ、ドイツでは、1日授業を行う学校での学校給食の提供が義務化されていた。日本では、2020年度までに、地場産物を使用する割合を30%以上、国産の食材を使用する割合を80%以上とする目標があるが、有機食品の利用についての目標はなかった。

研究成果の学術的意義や社会的意義

2005年に食育基本法が制定され、食育によって国民が生涯にわたって健全な心身を培い、豊かな人間性を育むことが目的とされている。なかでも、子どもたちに対する食育は、生涯にわたる健全な心と身体を培い豊かな人間性を育んでいく基礎となるもので、学校教育において食育を推進することが学習指導要領や学校給食法で明記され、食育の推進における学校給食の役割が重要となっている。本研究では、欧州3国と日本の学校給食および食育について、味覚教育・健康教育・環境教育・食文化及び食農教育の視点に注目して調査し、課題や優れた特徴等を明らかにし、学校給食や食育を豊かに発展させる情報を収集した。

研究成果の概要（英文）：This study visited school lunch facilities and interviewed school lunch related workers about the school lunches and food education in Sweden, Italy, Germany and Japan, to clarify the problems and advantages, and aimed to collect useful information such as strategies and practices to enrich school lunch and food education.

As the results, the increase of utilization of organic foods was targeted in Sweden and Italy, and serving school lunch in the full-time schools was ruled as obligation in Germany. In Japan, the target to rise the proportion of using local food up to more than 30% and using domestic food up to more than 80% has been set, but there is no specific target for the use of organic foods.

研究分野：生活科学

キーワード：学校給食 食育 健康 栄養 環境 食文化

様式 C - 19、F - 19 - 1、Z - 19、CK - 19 (共通)

## 1. 研究開始当初の背景

2005年に食育基本法が制定され、食育によって国民が生涯にわたって健全な心身を培い、豊かな人間性を育むことが目的とされている。なかでも、子どもたちに対する食育は、生涯にわたる健全な心と身体を培い豊かな人間性を育んでいく基礎となるもので、学校教育における食育の推進が学習指導要領や学校給食法で明記され、学校給食の役割が重要となっている。

研究代表者は、2014年に欧州7国で2か月間、学校給食の視察や食育関係者と情報交換を行う機会を得た。また、2015年にはイギリスとスロバキアで学校給食及び食育について調査する機会を得た。その経験から、海外の学校給食や食育について調べ比較検討することによって、日本の学校給食や食育の特徴、課題や長所が明確になり、日本の学校給食や食育を豊かに発展させる事例やヒントが数多く得られると確信した。

例えば、2015年度に調査を行ったイギリスとスロバキアでは、どちらも3歳児から食育を行っていた。イギリスでは食育に熱心に取り組んでいる小学校で調査を行ったが、「Healthy Eating」を目標として、調理教育を学科目と連携させて行う取り組み、学校農園で栽培した作物を産直市場で販売する活動、放課後の調理クラブで栄養を考慮して作った野菜料理を校内で保護者に販売する活動、学校給食で高学年が低学年にマナー教育を行う活動等、大変参考になる取り組みが実践されていた。スロバキアでは、幼稚園、小・中学校、高校で学校給食が実施されており、学校給食に長い歴史を有していた(2015年に70周年を迎える)。社会主義国時代の影響も認められ、全ての学校給食の料理レシピは、専門家が検討を重ねて全国で統一したものに決定されており、その内容や実施に関して法律で規制・保護していた。冷凍食品や缶詰の使用が少なく、スロバキア料理を主体とするおいしい給食が提供され、学校給食が高いレベルで維持され、地域や施設間による差が少ない状況がうかがわれた。

## 2. 研究の目的

本研究では、社会福祉国家のスウェーデン、環境を重視するドイツ、味覚教育センターをコアに食育に取り組むイタリアと日本では自校式や大規模給食センターで学校給食および食育について、味覚教育・健康教育・環境教育・食文化及び食農教育の視点に注目して調査し、学校給食と食育の優れた特徴、課題などを明らかにし、学校給食や食育を豊かに改善させる取り組みや事例など、関係者に役立つ情報を収集することを目的とした。

## 3. 研究の方法

2016年度には日本国内(長野県と山形県)の学校給食の実地調査と長野県での栄養教諭など学校給食に携わる職員を対象にしたアンケート調査と海外での学校給食調査の準備を行い、2017年度にはスウェーデン・ウプサラ市およびその近郊とイタリア・ローマ市、2018年度にはドイツ・ベルリンとシュツットガルト近郊で学校給食及び食育について味覚教育・健康教育・環境教育・食文化及び食農教育に特に着目して現地調査を行った。海外の現地調査では、関係の資料収集、観察調査及びインタビュー調査を行った。調査の協力依頼は、研究代表者が文化交流使\*の活動及びこれまでの国内外の調査で築いた人的ネットワークを活用して行った。特に在外日本大使館及び在外日本文化会館の文化・広報担当者及び現地に暮らす日本人の食関係者、海外研究協力者とメールで情報交換を密に行い、文献調査と並行して関係の情報収集を行った。

\*：研究代表者は、諸外国における日本文化への理解や日本と諸外国の芸術家・文化人

等の連携協力を促進し、国際文化交流の振興を図るため、文化庁が指名し、一定期間諸外国へ派遣する文化交流事業である文化交流使事業において、文化庁より 2014 年に「食文化」分野で「文化交流使」として指名され、2014 年 8 月中旬から約 2 か月間、講演、ワークショップ等を通して日本の食文化を紹介する文化交流活動を行う機会と、訪問国で学校給食及び食育活動の視察を行い、教育関係者と人的ネットワークを構築した。

#### 4. 研究成果

##### (1) 日本

長野県で 2016 年 11 月に行った栄養教諭等学校給食に携わる職員を対象としたアンケート調査の結果は、回収数が 212 票。調査対象の属性は男性 4%、女性 87%、無回答 8%、年代は 20 代 17%、30 代 19%、40 代 30%、50 代 26%、60 代以上 6%、無回答 2%だった。回答者の勤務先の調理方式は、自校方式 63%、センター方式 32%、親子式 4%、無回答 0.5%で、栄養教諭が 42%を占めた。米飯給食の回数は週平均  $3.6 \pm 0.8$  回、汁の回数は  $4.7 \pm 9.3$  回、米飯給食時の汁の回数は  $3.6 \pm 11.6$  回だった。米飯給食時の汁の実施回数が少ない学校では、汁がないときはおかずが煮物の場合が多く、食缶や食器に影響されるとのコメントが記されていた。学校給食の献立作成の際に意識していることを 10 の選択肢から 5 項目まで選んでもらった結果を、多い順に 5 つ示すと、栄養バランス 94%、旬の食材の利用 82%、食文化（郷土料理・行事食）67%、地産地消 63%、コスト（材料の価格）46%だった。郷土料理の実施回数は年平均  $10.6 \pm 16.2$  回（最高 203 回/年）、行事食の実施回数は年平均  $11.3 \pm 6.4$  回（最高 66 回/年）で、郷土料理および行事食には、地域の食文化を考慮した数多くの回答があがった。栄養教諭を中心とする長野県の学校給食関係者の多くが、日本や地域の食文化の継承のための児童・生徒への食育を重視し実践している様子が示唆された。

##### (2) スウェーデン

2017 年 7 月に予備調査・資料収集を行い、スウェーデンで人口が四番目に多いウプサラ市およびウプサラ市に隣接する Knivsta 市町村のプレスクール（1～5 歳児）、義務教育学校（7 歳入学 9 年間）、上級中等学校（義務教育学校修了後 3 年間）を調査対象として、本調査を 2017 年 9 月中旬（学年暦：8 月～翌年 5 月）に行った。調査の方法は、学校給食の調理現場や食堂での食事の様子、授業の様子の参与観察およびウプサラおよび Knivsta 市町村の市の家庭科担当教員、学校給食責任者、調理員およびウプサラ大学の研究者に聞き取り調査を行った。言語は英語または通訳を通してスウェーデン語で行った。

スウェーデンでは、政府が学校給食の指針を決定し、地方自治体が運営の義務と責任を負い、無償の給食を小中学校で提供していた。環境を重視し、学校給食で使用する食材の有機食品の購入割合を高める努力が実行されていた。地域別のランキングが公表されることが有機食品を購入する強いインセンティブとなっており、調査したウプサラでは 2017 年の有機食品の購入が 35%以上で、2018 年に 50%、2023 年に 100%をめざし、幼稚園でベジタリアン給食を週 2 回提供するなどの取り組みを計画していた。献立には移民の児童生徒の嗜好に配慮した内容が認められた。

##### (3) イタリア

イタリアの教育制度は、0～2 歳児対象の保育園、3～5 歳児対象の幼稚園があり、義

義務教育は、初等学校（5年）、前期中等学校（3年）および後期中等学校（4～5年、最初の2年が義務教育）であり、ローマの学校給食を担当する行政部署の協力および許可を書面で得て、2017年9月下旬にローマ内の幼稚園および初等学校を調査対象として、支障がない範囲で学校給食の調理現場や食堂での食事の様子、一部授業の様子について参与観察を行い、調理員や教員、に聞き取り調査を行った。また、ローマの学校給食担当者や学校給食の食材を供給している有機食品の専門業者にも聞き取り調査を行った。言語は通訳を通してイタリア語および直接英語で行った。

公立学校の場合、給食費は有料で、自治体や学校によりそのシステムや金額が異なった。給食は学校内の食堂で提供され、低学年から交替で使用されていた。各クラスの児童数は20～25名ほどで、教員も一緒に給食を食べていた。第一の皿（パスタ料理など）、第二の皿（肉料理や卵料理など）、パン、果物が調理員などにより順にテーブルに配膳された。飲み物は水がコップで配膳され、食器は生分解性の使い捨て紙食器が使用され、食後は調理員が分別回収を行っていた。イタリア国内、特にローマでは、オーガニック給食の普及に力を注ぎ、有機食材を使用し、有機農業を発展させ、環境を保全していくことを目指していた。学校給食が、有機農業や有機食品を提供する食品会社の発展に貢献していた。

#### (4) ドイツ

ドイツでは、ドイツ連邦共和国の首都ベルリンとバーデン＝ヴュルテンベルク州のルートヴィヒスブルクで現地調査を行った。首都ベルリンでは、ドイツ連邦政府の幼児教育・初等教育管理センターおよびベルリン都市州の幼児教育・初等教育給食管理センターの関係者に聞き取り調査を行った。バーデン＝ヴュルテンベルク州ルートヴィヒスブルクでは、ドイツ栄養学会、学校給食委託会社の関係者に聞き取り調査を行った。また、ルートヴィヒスブルク内の委託給食会社や、初等教育施設の調理現場や食堂での食事の様子の参与観察を行った。言語は英語または通訳を通してドイツ語で行った。

ドイツ連邦共和国では、近年、1日中授業を行う学校数の増加と子育て世代の母親の就労の増加等を背景として給食を提供する学校数が増加していた。学校給食による健康的な栄養摂取のために、ドイツ栄養学会（DGE）により、学校給食の質的基準が提案され、ドイツ連邦政府幼児教育・初等教育給食管理センターなどの関係団体による学校給食の量・質の管理・改善の体制が試みられていた。16の自治州が各々で学校給食の責任を負っており、州毎に管理・運営のシステムを構築していた。最新設備の委託給食会社ではQRコードを利用して、安全・衛生管理が行われており、スチームコンベクションのQRコードには、必要な材料と量、料理の作り方、加熱時間などの情報が記録され、各種コンテナ、調理保管容器には、保管されている料理の内容、移送先などの情報が記録されていた。

今後、得られた情報を整理・分析後、雑誌・論文、学会発表やホームページを通して、国内外に情報発信する予定である。

#### 5. 主な発表論文等 〔雑誌論文〕(計0件)

#### 〔学会発表〕(計5件)

中澤 弥子、ドイツの学校給食と食育、日本家政学会第71回大会、2019年

中澤 弥子、食文化の研究手法 - 海外の学校給食及び食育に関する調査 -、日本家政学会食文化研究部会、2019年

Hiroko Nakazawa, The special characteristics of the Japanese school lunch and its

changes from the viewpoints of traditional food culture and nutritional science,  
SIEF 22nd International Ethnological Food Research Conference Kalamata, 2018

中澤 弥子、イタリア首都ローマの学校給食、日本調理科学会 平成 30 年度研究大会  
2018 年

中澤 弥子、スウェーデンの学校給食と食育、日本家政学会第 70 回大会、2018 年

中澤 弥子、長野県の学校給食と食育の現状 - 栄養教諭および学校栄養職員を対象とする  
アンケート調査 -、日本調理科学会創立 50 周年記念平成 29 年度研究大会、2017 年

〔図書〕(計 0 件)

〔その他〕

ホームページ

<http://hirokonakazawa.web.fc2.com/>