



写真1 幼稚園での朝食の様子(筆者撮影)

幼稚園児の昼食の内容は、小中学校とほぼ同じものであるが、調理方法等に幼稚園児のための規則があり、例えば、肉については揚げ物ではなくゆでるなど、油の使用等に規則があるとのことだった。また、昼食後には、おやつとして、手作りのおやつと飲み物が提供されていた。

統一レシピについては、現在約一五〇〇あり、毎年、教育省と厚生省と地域の専門家による委員会で開催し、古いレシピの削除や新しいレシピの導入を行っている。毎年テーマを決め、新しいレシピを検討(二〇一五年度:地域の産物、二〇一四年度:伝統的な料理等)しているという。その他、糖尿病患者向け、グルテンフリーのメニューも検討されており、一二種のアレルゲンの明記が義務づけられている。

スロバキアでは、現在、幼稚園児から高校生にまで学校給食の提供が義務づけられていることから、首都ブラチスラバの小中学校VRUTOCKA 58(九年制:六〜一五歳)と小中学校併設の幼稚園(三〜六歳)、高校LADISLAVA NOVOMESKEHOの学校給食について紹介する。なお、学校給食を利用するかどうかは家庭の自由で、弁当を持参することも可能。給食担当者の話では、二〇一五年の実施率は、幼稚園

の三五%、幼稚園児には六〇〜六五%が基準とされた。一九七〇年代には、望ましい学校給食のレシピを統一レシピとして作成し、三つのセンター(東・中央・西スロバキア)を設置し、各学校の給食担当者や給食調理員を集め研修を行って学校給食の質の改善が図られた。二〇〇八年にセンターは廃止され、現在は、農水省、厚生省、教育省の三つの省の指導の下、自治体、教会及び私立の学校組織が学校給食を運営している。統一レシピは継続して使用されている。給食費は、地域による経済格差が考慮されており地域で異なる。学校給食は食堂で提供されるが、その理由は、正しい食事のマナーを身につけさせることが重要という考えから九九%、低学年が九七%、高学年が六七%、高校が三八%という。

である。そのためには、家庭と同じ環境で食事をする、家庭と同様の食器、食具を用いて食堂で食事を行うことが必要と考えられている。よって学校給食の食器・食具は、陶磁器、ガラス器、金属製であった。食具の扱いについては、幼稚園の頃から指導し、低学年(一〜四年生)では、給食の時間に担任が指導を行うので、学校給食で基本的な食事マナーを身につけるとい

学校給食の飲み物は、糖分の摂取をなるべく押さえるため、紅茶やフルーツハーブティーを砂糖なしでレモン汁を加える、または、フルーツシロップを水で希釈して提供している。飲用の牛乳については、無料提供していた時期があったが、現在は欧州連合(EU)のミルクプログラムに参加し、児童生徒に、給食時間外に安く提供するシステムを取り入れている。詳細は後述する。

二 スロバキア・ブラチスラバの学校給食の紹介

小中学校の学校給食は食堂で二時から四時までの時間に提供されていた。食堂に隣接する調理室で準備されていた。規則で、「料理を温めなおしてはいけない」、「料理ができあがってから二時間以内に給食を提供する」、土日に肉料理を家庭で大量に食べるので、「月曜日には小麦粉を使った料理を提供」、「金曜日の食事では肉類を使用しない」、「必ず料理に低脂肪乳(脂肪含有量一・五%)一五〇ミリリットルまたはそれに相当する乳製品を使用する。また、生クリーム(脂肪含有量三三%)は使わず、サワークリーム(脂肪含有量一六%)を使う」等が定

② 小中学校の学校給食

① 幼稚園の学校給食

スロバキアの学校給食に
関する歴史と制度

世界の学校給食の紹介に、なぜ、スロバキアの学校給食か、私事で恐縮だが、二〇一四年度文化庁の派遣事業で文化交流使としてヨーロッパ七か国で小学校や大学の学校給食を見学・試食する機会を得た。その中で、スロバキアの学校給食が、私には一番おいしく感じた。そして二〇一五年十月に現地の給食関係者の協力を得て調査する機会を得、日本と異なる興味深い情報を得たので紹介する。

まず、歴史について簡単に説明する。スロバキアの学校給食は、第二次世界大戦後(一九四五年)に始まり、二〇一五年に七〇周年を迎えた。スロバキア教育省の学校給食担当者の話によると、スロバキアの学校給食は共産党政権下で行われていた良い取り組みだったので、政権が変わっても残そうと努力した遺産の一つであるという。スロバキアの学校給食のきっかけは、第二次世界大戦後、一九四五年に飢えを防ぐ目的で慈善事業として始まった。一九四八年に共産主義体制となり、女性が出産後も就労するように変化し、母親達による学校給食運動が始まった。一九六〇年代に健康を考慮した食を子どもたちみんなに平等に提供するように、学校給食に関する法律が整備された。栄養調査の結果に基づき、子ども達の成長のためには学校給食が重要ということが指摘され、児童生徒の学校給食は一日のエネルギー必要量

の三五%、幼稚園児には六〇〜六五%が基準とされた。一九七〇年代には、望ましい学校給食のレシピを統一レシピとして作成し、三つのセンター(東・中央・西スロバキア)を設置し、各学校の給食担当者や給食調理員を集め研修を行って学校給食の質の改善が図られた。二〇〇八年にセンターは廃止され、現在は、農水省、厚生省、教育省の三つの省の指導の下、自治体、教会及び私立の学校組織が学校給食を運営している。統一レシピは継続して使用されている。給食費は、地域による経済格差が考慮されており地域で異なる。学校給食は食堂で提供されるが、その理由は、正しい食事のマナーを身につけさせることが重要という考えから九九%、低学年が九七%、高学年が六七%、高校が三八%という。

1 スロバキアの 学校給食事情

PROFILE

長野県短期大学
生活科学科教授

中澤 弥子

(なかざわひろこ)

熊本県出身
専門分野●調理科学、食文化、食育

著書●『くらしと安全—身近な生活環境における安全とリスク』(共著)、『日本の食文化—その伝承と食の教育』(共著)



特集



写真2 スロバキアの
小中学校の学校給食
スープの配膳(筆者撮影)

められている。

時間は原則三〇分だが、食堂が混んでいない場合は三〇分を超えてもよい。テーブルにスープポットがおかれ、テーブルで配る(写真2)。スープ以外のメインの皿や副菜、果物は、食堂に隣接するカウンターから各自が受け取る。(小学校での給食の様子はP3を参照)

③ 高校の学校給食

高校では一二時から給食時間が始まり、専用の食堂で給食を食べる。事前にウェブ上の電子システムで献立を選択・登録することになっていて、三種類のメイン料理が準備されていた。必ず一種類はベジタリアン用のメニューを提供する。スープを最初に自分で配膳し、他の料理はカウンターから受け取る。飲み物はハーブ入りの水がセルフサービスで飲むように準備されていた。

三 自動販売機による

牛乳・乳飲料の販売

スロバキアはEUの加盟国であり(二〇一五年現在)、「スクールミルクプログラム」に参加し、牛乳・乳飲料を販売する自動販売機に補助金を利用して、児童生徒が休み時間に乳飲料を自動販売機で一般より安価(約半額)で購入できるしくみにしていた。午前中の休み時間にも、児童は列を作って自動販売機前に並び、好みの乳飲料を購入し教室で飲んでいた。日本でも、牛乳・乳飲料を児童生徒においしく飲ませる取り組みとして、参考にするとよいと思った。

四 スロバキアの学校給食から学んだこと

スロバキアの学校給食には、詳細な規則が定められており、統一レシピに基づき、また、家庭で食べる環境と同じという視点で、食堂で温かい食事を食器や食具にも配慮し提供していた。約一五〇〇の統一レシピは、栄養バランスや食文化、地産地消の視点も検討されており、私が経験した学校給食はいずれも大変おいしかった。各レ

シピの完成度が大変高いことが推察され、日本の学校給食においても、給食関係者の英知をいかした優れた学校給食レシピの集積と活用を、学校栄養職員や栄養教諭の業務軽減のためにも検討したらどうかと思った。そして、調理設備や食器や食具の充実に繋げて欲しいと思った。また、牛乳を給食以外の時間で提供するシステムや牛乳・乳製品を料理に使う視点も参考にできるように思われた。

スロバキアでは教員及び給食調理員の給与が低く、待遇改善が課題という。給与面で報いられない思いはあるが、給食調理員の皆さんは、子どもたちのために、おいしい給食をこれからも頑張って作るとおっしゃっていた。学校給食は、世界中で、子どもたちの笑顔のために奮闘しているこのような皆さんに支えられていることを決して忘れてはいけないと思った。

※本稿は、「J-ミルク 平成二十七年「食と教育」学術研究の委託研究助成金を受けて実施した「イギリス及びスロバキアと日本における「乳」を活用した食と教育の比較研究」(代表研究者:中澤 弥子)による研究成果の一部である。

2

イギリスの学校給食事情

一 イギリスの学校給食に関する制度

イギリスの学校給食について紹介する前に、イギリスの学校給食に関する近年の課題や制度について、まず、簡単に説明する。

二〇〇〇年頃のイギリスでは、肥満率が高(一九九九年・BMI三〇以上 男性一七%、女性二〇%)、虚血性心疾患の死亡率も非常に高いなど、肥満が原因となる健康問題の解決が社会的に大変重要となった(*1)。また、子どもについても、国民栄養調査で果物や野菜の摂取不足が指摘され、脂肪、塩分などの過剰摂取と肥満増加が問題提起された。

一方、学校給食については二〇〇三

年に環境慈善機関が、学校給食の予算が一食三一ペンスで少なく、児童が学校給食で栄養基準を満たす健康的な食事を摂取できていないと、イギリス政府を強く非難した(*2)。また、有名シェフ、ジェイミー・オリバーは、学校給食を改善する運動を実施し、それがテレビドキュメンタリーとして人気番組となり、学校給食の改善は社会的課題となった。政府は、問題解決のため予算を増額して学校給食の各種制度や検討機関を整え、学校給食の改善やカリキュラムの中で健康的なライフスタイルを教えることや、食に関する十分な知識や技術を身につけさせることを奨励してきた(*2・3)。

二 イギリス・ロンドンの公立プライマリースクールでの先進事例の紹介

イギリスの学校給食事情として、ロンドングリニッジ区内の公立のプライマリースクール Charlton Manor Primary School(以下、C校と記す)の学校給食を先進事例として紹介する。C校では、校長であるTim Baker氏のリーダーシップの下、全職員が協力して、学校給食の充実のみならず、学校全体として食育及び健康教育に取り組んでいた。

学校給食は、一名のシェフが給食業務を統括しており、調理員と協力して給食を提供している。カフェテリア方式で、専用の食堂にはメイン、サイド

PROFILE

長野県短期大学
生活科学科教授

中澤 弥子

(なかざわひろこ)

熊本県出身
専門分野●調理科学、食文化、食育
著書●『くらしと安全—身近な生活環境における安全とリスク』(共著)、『日本の食文化—その伝承と食の教育』(共著)



とはないかと尋ねたが、なにもないと回答だった。シェフとしての二五年のキャリアがあるので、調理員の協力により学校給食を困難なく運営しているということだった。

献立では、月曜日は肉を使わないメニューで、金曜は、主に魚のメインであった。ベジタリアンの児童には、それに配慮したメニューも供されていた。良質の学校給食用食材を提供するケータリング会社から食材を購入し、素材からの手作りにこだわっていた。放課後も、ベースになる野菜ストックを準備していた。サラダバーには、新鮮な生野菜やマリネなどが色鮮やかに並べられていた。ドレッシング等は置いてなく、児童らは、そのまま味を加えないで食べていた。デザートケーキは、デザートやレーズン等の果物を加えて甘味料を控える工夫をしているという。パンも、シェフが管理している生イーストを使用し手作りしていた。

なお、いただいた学校給食は、いずれも素材の味が生かされ大変おいしかった。ただ、個人的には、味をつけない野菜料理については、うす味で調

味して食べてもいいのではないかと、日本の食文化との違いを感じた。

食堂には、「果物と野菜を食べよう」、「さつまいもとレンズ豆の説明と栄養」、「二四品目のアレルギー」等の掲示物があり、テーブルの上にも食や健康に関する資料等が配置されていた。学校中、至るところに児童が食や健康への関心を高め、楽しく知識や技術を身につけることができるよう工夫がなされていた。また、校長をはじめ、教職員の適切な声かけが児童に常に行われているのにも感心した。

三 アンケート調査結果

授業時に、学校給食等に関するアンケート調査(N=215人)を行った。その結果の一部を紹介すると、学校給食を好きという回答は八一%から得られた。好きな理由を自由記述した結果では、「おいしいから」が四六%、「健康に良いから」が二七%から回答された。朝食の摂取頻度について尋ねた結果、「毎日食べる」が七〇%、「ほとんど毎日」が二一%から回答された。以上の結果から学校給食や教科における栄養教育や健康教育の実践の目的が、多くの児童に理解されている様子がうかがわれた。紙面の都合で、C校での食育活動の様子を伝えられないことが非常に残念であるが、C校では、校長のリーダーシップのもと、教職員全員が連携、協力して食育をはじめ、児童のために必要な質の高い教育が実践されているように感じた。今後より一層、学校給食の改善や、調理や農業体験を活用した教科学習など、さまざまな積極的取り組みが継続的になされ、C校が発展することを楽しみにしている。

【参考文献】

*1 宮本 孝正他「欧米の食育事情」、調査と情報 第四五〇号、二〇〇四年、八一―一頁、国立国会図書館

*2 内閣府委嘱調査「諸外国における食育推進政策に関する調査報告書」二〇〇七年、五十五―六十六頁、WIPジャパン株式会社

*3 平成十九年度内閣府委嘱調査「諸外国における食育実践プログラムに関する調査報告書」二〇〇八年、三十八―五十六頁、WIPジャパン株式会社

※本稿は、J-ミルク 平成二十七年「食と教育」学術研究の委託研究助成金を受けて実施した「イギリス及びスロバキアと日本における「乳」を活用した食と教育の比較研究」(代表研究者：中澤 弥子)による研究成果の一部である。

写真1 配膳の様子 (筆者撮影)



写真2 高学年による配膳の手伝いの様子 (筆者撮影)



ドイツシユ、パン、デザート、サラダバー、フルーツバーの順に配置されていた。デザートまでは児童が選択した料理を、対面でシェフまたは調理員が児童に量を確認しながら配膳(写真1)、サラダバーとフルーツバーでは、児童が自分で皿に適量を取り分けてい

た。食後にデザートかフルーツまたはヨーグルトを選んで食べていた。飲み物は水である。学校給食は義務ではなく、家から弁当を持参して食堂で食べる児童も少数みられた。なお、弁当を持参する家庭には、弁当の内容を健康的にするように学校から指導を行っており、サンドイッチとリンゴを弁当にしていた児童がいた。学校給食の費用は、七歳までは無料で、七歳以上は一週間五食で七ポンドという。

食後は、下げ膳コーナーで、自分で食器や食具を片付ける。食べきれないときは、残すことも自由だったが、配膳時に希望を聞いて調節するため残食は少なかった。

学校給食担当のシェフに、大変なこ

最高学年の六年生(一〇歳)は、当番制で制服を身に着け給食の手伝いをすることに慣れてきた(写真2)。仕事の内容は、テーブルセッティングと低学年の食事の手伝いで、状況に合わせて手伝っていた。

給食時間は一二時から一三時四五分の間で、一年生(五歳)から順番に給食を食べ終っており、各クラス平均二〇分ですべて終わっているという。低学年の食事では、職員や高学年がサポートしていた。食堂で児童は、一つの丸テーブルに五人位ずつ友達同士で座って楽しく食べていた。例えば、一月二日のメインは、魚のフライ、ベジタリアン

用には野菜とソースとチーズをオーブンで焼いた料理、ジャケットポテト(皮がついたままのベイクトポテト)及びフライドポテトであった。サラダバーとフルーツバーは冷蔵で、フルーツバーには、カットされたスイカやパイナップル等と丸ごとのリンゴ、バナナ、ヨーグルト、デザートコーナーにはココナッツケーキとケーキに添えるアイスクリームがあった。

なお、授業で一緒だった二年生が食事中に話かけてきてくれて、「シェフはベストシェフになることを目指して仕事をしている素晴らしいシェフだと、校長先生がみんなに紹介した」と話してくれた。校長のこのような話もあって、多くの児童がシェフのことを尊敬し、また、学校給食や食が大事だと考えるようになることが推察された。