

もくじ

- ～第 51 回全国栄養教諭・学校栄養職員研究大会から～
シンポジウム「世界的視野をもった栄養教諭を目指して」…………… 1～ 9
「第 4 回学校給食・学校における食育に関する絵画」入賞作品決定 他 …… 10

～第 51 回全国栄養教諭・学校栄養職員研究大会から～

シンポジウム「世界的視野をもった栄養教諭を目指して」



昨年 8 月 5 日、6 日、和歌山市で開催された「第 51 回全国栄養教諭・学校栄養職員研究大会」におけるシンポジウムは、「世界的視野をもった栄養教諭を目指して」をテーマに、広い展望に立った意義深い内容で話し合われました。

本シンポジウムでは諸外国の学校給食と比較しながら、世界一と評価の高い日本の学校給食と、その給食をこれまでに育て上げた学校給食関係者の功績が再認識されました。

日本の学校給食を通じた「食育」の成果を栄養教諭・学校栄養職員が誇りを持って世界に発信する必要性や、今後に向けた広い視野での取組が提言されました。

コーディネーター

文部科学省スポーツ・青少年局学校教育健康課
学校給食調査官 田中 延子



田中調査官（以降 田中）

日本の給食制度は、世界から素晴らしい制度として注目されており、諸外国からの問い合わせや説明を求められることが多くなりました。そこで、文部科学省では本年、海外向けのDVDを作成しました。少しご覧ください（DVD 上映）。

シンポジスト

女子栄養大学短期大学部	教授	金田 雅代
東京医科大学	兼任教授	中村 明子
社団法人日本栄養士会	会長	中村 丁次
お茶の水女子大学大学院	教授	山本 茂
和歌山県和歌山市立宮前小学校	栄養教諭	湯川 真里

（左から 敬称略、五十音順）

本シンポジウムでは、日本や海外の給食事情に詳しい先生方をお迎えして、世界中から評価の高い日本と各国の学校給食を比較しながら、「世界的視野をもった栄養教諭を目指して」をテーマに進めてまいります。

平成 17 年に栄養教諭制度がスタートしたことを受け、(独)教員研修センターでは同年、諸外国の食に関する指導がどのように行われているかを調査する目的で韓国、アメリカ、スウェーデンに調査団を派遣しました。私はスウェーデンに行きまわりましたので、簡単に報告させていただきます。

1. 各国の食に関する指導及び学校給食の現状

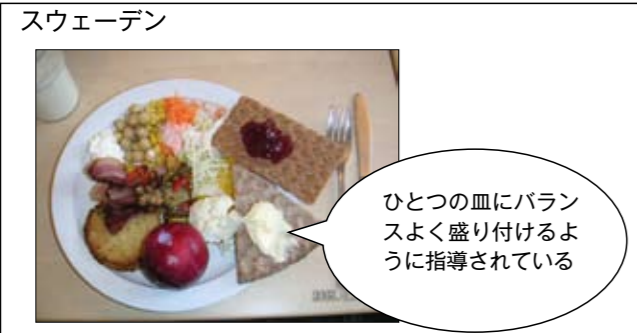
スウェーデン 保健・家庭科で食に関する指導

- ・食に関する指導は保健・家庭科で行われ、学校給食を活用した指導は行われていない
- ・栄養バランスを考えながら食材を盛り付けるよう指導されているが、子どもたち自身の盛り付けに任せため、嗜好に偏りがち
- ・子どもの肥満や生活習慣病対策のためのプロジェクトの検討
- ・保護者が子どもの生活習慣に関し厳しくしつけている(夜更かし、夜遊びなどはさせない)

学校給食は、学校法に基づき学校教育に位置付けられています。実施主体であるコミューン(地方自治体)の、サービス部門の1つに「給食部門」があり、栄養管理は、「学校給食に対する指針」(国の食糧庁と県の栄養部による)に基づき栄養士に準ずる食事療法士が担当しています。

訪問したストックホルムでは、給食の時間に、先生と子どもたちがランチルームで一緒に食事をとっていました。一つの皿に炭水化物を多く含む食品や動物性タンパク質を多く含む食品、野菜などバランスを考えて盛り付けるよう指導されていました。子どもたちが自分自身で盛り付け、先生がそばで「肉が多いので野菜をもっと取りましょう」といった声かけをしていましたが、実際には、子どもたちは野菜をあまり取らずに、肉・魚・卵に偏った盛り付けをしている様子が見られました。(図1)

図1※



食に関する指導は健康教育の一環として、保健や家庭科で行われており、学校給食を活用した食に関する指導は行われていませんでした。訪問した中学校では生徒が交替で使用した食器を洗っており、この取組は調理した方やその勤労に対して、生徒が体験することによって感謝の気持ちを育む目的で行っているとのことでした。

スウェーデンにおいても日本と同様、子どもたちの運動量の減少、ファーストフードの摂取増を背景に、肥満や生活習

慣病が問題になっており、その解消のためにプロジェクトがモデル的に実施されていました。内容はコンピュータゲームの時間制限、バランスのとれた食事や屋外活動の推奨などです。その結果、教職員の健康教育に関する意識が向上した、子どもたちの食事や運動に対する認識が深まった、ライフスタイルが変化し子どもが学校での出来事を親に話すようになった等の成果が現れています。

子どもたちの様子を見ると素朴で、家庭教育が充実していることがうかがえました。交流した保護者に「お子さんは何時に寝ますか」とたずねたら、「とても遅くて恥ずかしいのですが…9時です」という答えが返ってきました。夜間外出すると帰宅時間を親が厳しく問うので、夜遅くまで遊んでいるような子どもはいないそうです。ひと昔前の日本の教育方針と同様だと感心しました。

さて、金田先生は団長として韓国を調査し、その後も韓国の学校給食関係者と交流されていらっしゃいます。韓国は最も日本と似た制度で、栄養教師の配置もあると聞いています。

金田教授(以降 金田)

韓国 学校給食における食中毒には厳しい措置

- ・栄養教師(国家公務員)が配置され、個別指導を中心に指導を行っている
- ・韓国伝統食を重視、健康的な献立を推奨(1食4つの多様なおかずの提供、冷凍加工食品、揚げ物は極力使用しない等)
- ・学校給食に保護者が参画している(献立検討会、食材の検収など)



韓国では1953年に学校給食制度が始まりました。1981年に学校給食法が制定、栄養教師制度は2006年1月に施行され、栄養教師は、国家公務員として採用されています。職務内容は日本と似ていますが、ランチルームとは別に個別相談室があり、食生活指導や栄養相談などが行われています。

食事内容は、有機食材を使用し、冷凍加工品や揚げ物は極力使用せず、手作りが中心で、韓国伝統食に親しむことを重視しています。一例では、欧米食の普及によりキムチの消費が減ったことから伝統食の衰退を政府が懸念し、「繰り返し食べさせることが大切」という考えのもと、学校給食に毎食20~30gのキムチがつけられています。韓国式でない献立検討会が許可しないので、学校給食に欧米食はほとんど登場しません。

学校給食衛生管理基準は2000年にできました。直営方式と委託方式がありましたが、委託会社がノロウイルスによる食中毒を起こしたことが契機になって、直営が望ましいという世論の声が高まり、現在小・中学校のほぼ100%近くは直営に戻りつつあります。委託か直営かの判断は学校長がしています。食中毒を起こすと、学校長は罰金、栄養教師には停職等の処罰があります。さらに日本と大きく違う点は、保護

者が学校給食に積極的に関わっていることです。毎日、母親の代表が食材納入時の検収に立ち会い、給食の時間にはランチルームで食事内容の確認や食事の様子を見ています。さらに献立検討会、納入業者選定などにも積極的に参画しています。(図2)

図2※



田中

中村明子先生は、団長としてアメリカ合衆国に行かれました。アメリカは州によって実施方法に差があると聞いています。

中村明子教授(以降 中村(明))

アメリカ合衆国 使い捨て容器でファーストフード感覚

- ・USDA(アメリカ合衆国農務省)が栄養量や食品構成の基準を決めている
- ・豊富な食材から選択できるが、子どもたちが何をどれだけ食べているか把握されていない
- ・ファーストフード感覚の給食(使い捨て容器、各自選択、チョコレートミルクが人気)

マサチューセッツ州に行き、さらに学校給食の全体像を知るためにワシントン



を視察しました。アメリカでは、子どもたちの飢餓対策として1920年代に学校給食が始まり、1946年には学校給食法が制定されました。1996年に「子どものための健康的な食事に関する法律」に基づき、ガイドラインに沿った学校給食が推進されています。

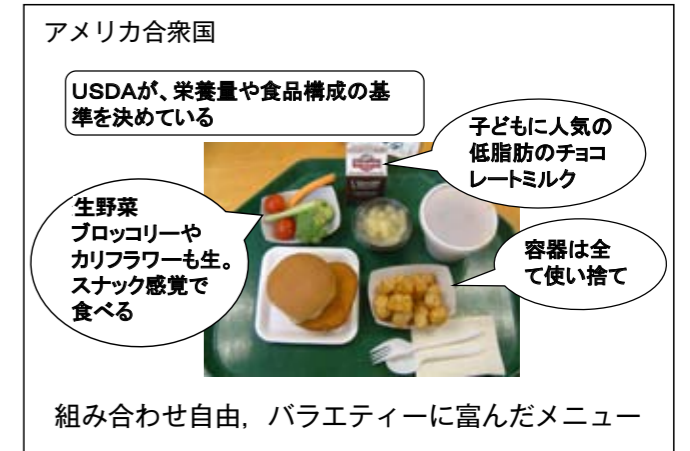
学校給食に関する組織は日本とかなり異なっています。運営組織は、USDA 食糧・栄養局が管轄して栄養基準・食品構成の基準を制定し、各州教育省が州の法律に基づいて運用しています。

実際の学校給食の様子を見て驚いたのは、生野菜です。例えばブロッコリーが生のまま出されていたり、袋入りの生のにんじんが給食として提供されたりしていました。HACCPの先進国ですから、衛生管理の行き届いた工場で作られており、安全だとおっしゃるのですが、食べられずに袋のままダストボックスに捨てられているものもありました。

メニューの選択は個人に任せられ、子どもたちが何をどれだ

け食べているかを把握できていないのが問題です。ほとんどの子どもたちのトレーには低脂肪のチョコレートミルクが載っていました。容器は全て使い捨てで、ちょっとしたファーストフード感覚です。(図3)

図3※



学校経営が優先されて、校内には必ずベンディングマシン(自動販売機)があり、それも砂糖含有量の多い飲料を扱っていて、学校の貴重な収入源となっています。自動販売機をいかに排除したかが、サクセスストーリーとして注目されるほどで、日本では考えられないことです。

田中

金田・中村(明)両先生のお話を伺ったところ、食中毒防止対策を含めた、衛生管理も大きなポイントの一つですね。以前、韓国の給食関係者やマスコミの方に食中毒防止対策について説明を求められましたが、日本の取組を聞いて、「それほどきめ細かな対応ならば食中毒が起きないはずだ」とびっくりして帰られました。

さて、湯川先生は文部省(当時)の派遣で、ベルギーなどに行かれましたが、そのときのお話をお聞かせください。

湯川栄養教諭(以降 湯川)

ベルギー 法の制定がなく、校長の裁量によりギャップ

- ・学校給食について定められた法律はない
- ・食に関する指導については学校長の考え次第なので、学校によって差がある

ベルギーではリエージュという町を視察しました。給食形態は、自校方式とセンター方式でしたが、学校給食に関する特別な法律はないということでした。従って、給食運営は学校長に委ねられ、食に関する指導についても学校長の関心が薄いとあまり進まないということでした。自校方式のランチルームを視察した際の献立は、ハンバーグ、にんじんソテー、ポイルポテト、ポテトスープで、スープは希望者のみ、有料でした。教師や調理員とは別に、給食時間のみ市から雇用された職員が子どもたちの世話をしておりました。(図4)



図 4 ※

ベルギー



教師や調理員とは別に市から雇用された職員が、給食の配食など子どもたちの世話をしている

田中

山本先生は諸外国の学校給食をよくご存知ですが、台湾の学校給食を中心にご紹介いただきたいと思います。

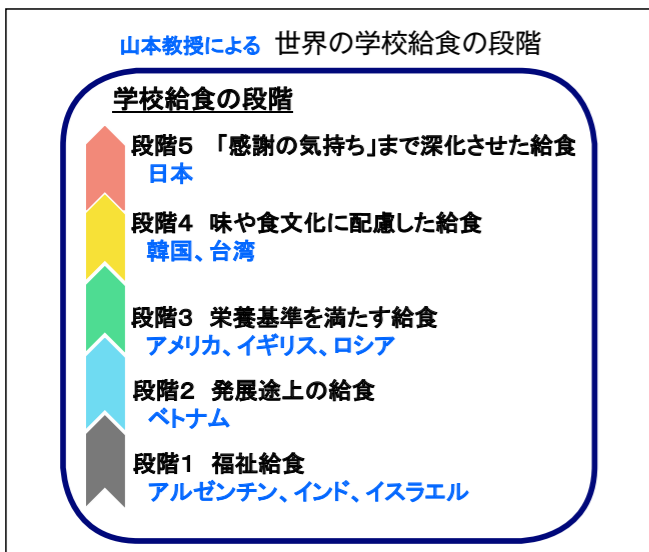
山本教授（以降 山本）

山本教授による「世界の学校給食を段階別に分けてみると…」

- ・5段階に分けると、貧困で昼食を食べられない子どもたちを救うための「福祉給食」が出発点
- ・日本は、学校給食を教育に活用している点で、世界のトップレベルに達している

学校給食を私なりに「発達段階」に整理すると、次のように（図5）第1段階から第5段階の道をたどることが多いのです。

図 5 ※



まず第1段階は「福祉給食」で、貧困から昼食を食べられない子どもたちを救うための食事です。アルゼンチン、インド、イスラエルなどが該当します。アルゼンチンでは、低栄養・低所得者のための「一杯の牛乳計画」として、牛乳とパン、バターが提供され、インドでは通称「昼食スキーム」と



呼ばれる世界最大の無料給食プログラムがあり、1億2千5百万人の子どもたちが食べています。第2段階は発展途上の給食で、ベトナムなどが該当します。栄養士の配置、摂取基準はありません。第3段階は栄養摂取基準を満たしているという意味で、アメリカ・イギリス・ロシアなどが該当します。第4段階としては、食文化について配慮している台湾が挙げられます。第5段階の日本は食べ物を大事にする感謝の気持ちを育むことも教育内容として取り入れたレベルに到達しています。韓国は日本と台湾の間くらいだと思います。

台湾 小・中学校で「食育」として実施率100%、無料の県もある

- ・学校給食メニューが「食育」として標準化
- ・栄養士の配置率35%、目標は「心身の健康・衛生習慣・食事マナー」
- ・小・中学校の実施率100%で給食費1食約100円（無料の県もある）

台湾の学校給食は米軍の援助によって、1957年に5つの小学校から始まりました。現在、実施率は全国の小・中学校でほぼ100%、無料の県もありますが1食100円くらいで提供されています。献立は量も多くバラエティーに富んでおり、さすがに食文化の国という印象を受けます。（図6）

図 6 ※



学校給食の目標・役割は、心身の健康と成長を支援する、衛生習慣や食事マナーを身につける、昼食に関する保護者の負担を減らすこと等です。栄養士の配置率は約35%とまだ低い状況です。2005年に台湾教育庁は、学校給食は「食育」の意味をもつものとし、内容が標準化されることになりました。

田中

このように諸外国の事情は様々であることが分かりました。世界には1日1食が生きる糧となっており、その1回の食事が学校給食という地域もあります。私たちもこの1食を

大切にしなければならないと改めて思います。

2. 日本の学校給食が諸外国と比べて優れている点

田中

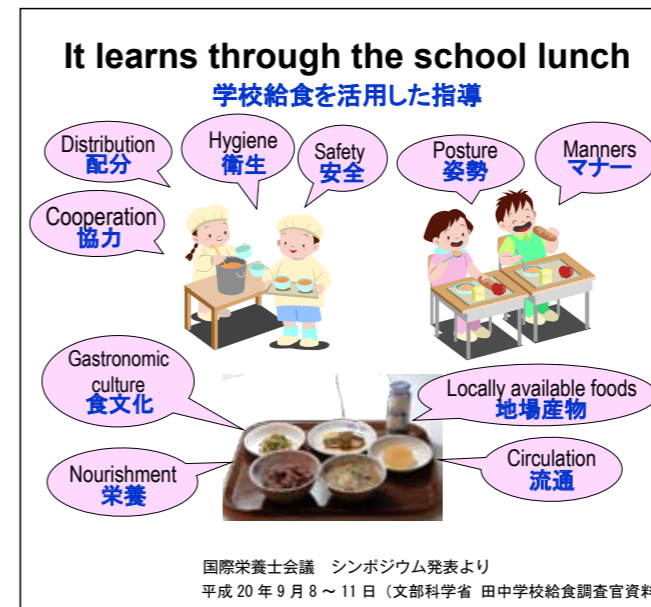
さて、ここからは日本の学校給食制度が諸外国と比べて優れていると思われる点について、お話をうかがっていききたいと思います。まず、中村明子先生は、どのような点だとお考えでしょうか。

中村（明）

- ・衛生管理では食中毒発生原因が把握され、発生予防対策に生かされていること
- ・食材の旬に配慮し、郷土食・伝統食を考慮し、正しい食習慣形成等の教育的要素をもっていること

やはり衛生管理は世界で最も優れており、食中毒が発生した際、その原因がきちんと把握され、発生予防対策に生かされていることだと思います。季節の食材を使い、郷土食や伝統食を取り入れ、配膳やマナーなど教育的要素をもっていることが優れていると思います。（図7）

図 7



田中

食に、季節感や、思いやり、感謝の気持ちなど情緒的な要素を求めるのは日本人独特の感性なのではないでしょうか。金田先生は韓国と比較してどのようにお考えでしょうか。

金田

- ・学校給食法をはじめ、法的に整備されており、学校教育に明確に位置付けられていること
- ・食育の推進者としての栄養教諭の役割が明確であること

①食育基本法の制定、具体的な推進方策としての食育推進基本計画を策定、②学習指導要領に食育の推進が明記、③学

校給食法の改正により、栄養教諭を学校における食育推進者として明記、など法的整備ができており、学校の教育活動全体で取り組むための全体計画を作成し、年間指導計画に基づき食に関する指導に取り組むことを指導していることが、韓国との違いです。

さらに、コーディネーターとしての栄養教諭の役割も明確になっており、素晴らしいと思います。

韓国の栄養教師は、教科指導には関わっておらず、日本でこれまで行われてきた学級活動における指導が始まったところ。それも学校長の判断であり、許可が得られれば指導できる段階です。日本では栄養教諭が学校の教育活動全体で「専門家」として指導するということが、韓国と大きく異なっている点だと思います。

田中

日本と韓国との違いは、きちんと法的整備がされているか否かという点ですね。

多くの栄養教諭・学校栄養職員は他国を視察すると必ず日本の良さを実感したと言いますが、湯川先生はいかがでしたか。

湯川

- ・学校給食が日本の食文化の継承につながっていること

外国では、学校給食や食育推進のための法的整備がされておらず、日本との違いの大きいことを感じました。日本の学校給食は教育活動の中に位置付けられているので、栄養教諭は教育者として専門性を生かした活動を行うことができます。また、献立を立てる際に旬や季節感を生かしたり、郷土料理を学校給食に取り入れたりすることは、日本の素晴らしい食文化の継承につながっていると思います。

田中

献立作成においても日本人のきめ細やかさなどが利点だということですが、山本先生はどのように思われますか。

山本

- ・「子どものために」という日本人の一般的な通念が、学校運営や食育の根底にあり、これが反映されていること

アメリカでは、学校に自動販売機があり、砂糖の多いジュース等も置かれています。販売業者が売上げに応じて、学校に寄付を行っていました。それをマスコミが社会に訴え、数年前にクリントン元大統領が「学校に砂糖の多いものを置くのはいけない」ということで、スポーツドリンクは置かれていないが、砂糖の多いドリンクは置かれなくなった経緯があります。

私もアメリカで学校給食について講演をする機会があり、日本では学校に自販機を置いていないと伝えると大拍手がありました。「どうやって排除したのか」という質問に「日本人の一般的な考え方だ」と答えました。このような日本人の一般的な通念が、学校運営や食育の根底にあると私は思っております。

田中

日本人の「心」が違うのでしょうか？ さて、2008年に横浜で「ICD 国際栄養士会議」が開催され、大成功を収めま

した。その際、日本の学校給食制度がとて注目されたとうかがっています。中村会長は、どんなところが世界各国の方々の関心を集めたのだと思われますか？

中村丁次会長（以降 中村(丁)）

日本で初の国際栄養士会議で世界の参加者が注目したこと

- ・生活習慣病に効果的な食事をしている「健康長寿国ニッポン」の実態が知りたい
- ・伝統的な日本の食事が健康に良かったのではなく、戦後、伝統的な食材も使ってバランスのとれた新しい食習慣を創ったことが長寿につながった。このことに学校給食の果たした役割は大きい

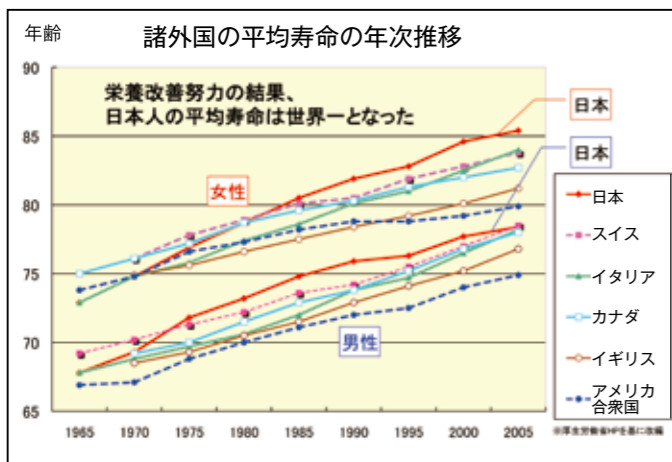


60 か国 5 千人以上の専門家が世界中から参集しました。日本で食に関する国際会議を行うことは、大きな意義があったのです。糖尿病や動脈硬化など生活習慣病を予防するために効果的な食事が摂られている地域が地球上で 2 か所あり、それは地中海地域と日本で、両者の食事には共通項があるわけです。国際会議には、この「健康長寿国ニッポンの実態を知りたい」と参加された方が多かったのです。

外国の方から日本の食事が健康に良いのか、と聞かれた時に「伝統的な日本の食事が健康に良い」というのは誤りです。なぜなら伝統的な食事を摂っていた頃は短命だったからです。日本人が長生きできるようになったのは、長生きしたいという国民の要望に対して、国が政策を作り、地方自治体がそれを示し、その施策を信じてまじめに努力した栄養士がいたからなのです（拍手）。そのことを国際会議で外国の栄養士たちが認識したことも意義深かったと思います。つまり、日本に健康的な食生活がもともとあったのではなく、戦後、伝統的な食生活の素材食品を上手に使用して、バランスのとれた新しい食習慣を創ったことが健康的な食生活になったということです。

そのときに学校給食が果たした役割がとて大きかったと私は信じています。日本人の長寿に学校給食が一役買ったと私は思っております（拍手）。

図 8



3. 制度に見合った学校給食にするためには ~今後の課題~

田中

勇気づけられるお話ですね。日本の学校給食制度が優れていることは今までのお話で分かりました。ここからは、制度に見合った学校給食にするための課題について話を進めていきたいと思えます。中村明子先生はどのように思われますか？

中村(明)

- ・事務の軽減のために、個人情報などの ID 化を導入する

アメリカでは子どもたちの食に関する情報が ID 管理されています。例えばアレルギーや、親の意思で食べさせたくない食べ物などは、食品を選んだ後、個人の ID 番号を入力するとレジを通す時にブロックがかかる仕組みになっています。(図 9) 給食費の支払(全額負担・減額・控除)などの情報も子どもに分からないように区別することができます。

図 9 Ⅹ



日本人は他から学んで、良いもの、新しいものを柔軟に取り入れていく力、それをさらに自分のものにして伸ばす力が優れていますから、こういった管理に関する事務的負担の軽減策として、日本でも個人情報の ID 化は一考の余地があるのではないのでしょうか。

田中

山本先生には、学校給食摂取基準の協力者会議の座長としてご協力いただいているのですが、栄養管理の面から栄養教諭・学校栄養職員の課題は何だとお考えですか？

山本

- ・栄養教諭は食事摂取基準を理解し、個人個人に対応できる専門能力をつけること

学校給食の栄養士が健康的な日本の食文化の発展に貢献したことは、十分に自負して良いと思えます。さて、栄養管理に関してですが、例えば同年齢でも体格差があり、スポーツ

をやっている子とそうでない子どもがいるので、食事量も異なって当然であると考えます。実態把握に基づき、栄養士が提供量を定め、評価を行うためには、栄養素などの基準がどのようにして決められているのかの基本を理解しなければなりません。食事摂取基準を理解し、活用しながら指導を進めてほしいと思えます。

田中

自分自身で適正な量を決めて評価する力をつけなければならぬということですね。現在、文部科学省では、学校給食摂取基準の改訂作業を行っているところです。湯川先生は栄養教諭として、今後の課題についてどのようにお考えですか？

湯川

- ・栄養教諭は給食管理に加えて、子どもたちの楽しみとなるような給食を提供し、食に関する指導力を発揮することが大切である

私は栄養士として給食の管理を疎かにはできないと考えていますが、私自身の課題は近隣の栄養教諭と共に児童生徒にとって、もっと分かりやすい指導案や教材を作成する力をつけていくことです。安全・安心で栄養管理されたバランスのとれた給食であることは言うまでもなく、子どもたちの楽しみとなる給食を提供し、教科と関連づけた食に関する指導をしていきたいと思えます。そのために温かいものは温かく、冷たいものは冷たく提供できるような施設設備の重要性も強く感じています。

田中

栄養教諭制度を機能させるためには、市町村教育委員会のサポートが非常に重要だと思います。栄養教諭一人で市町村全体の食育を担えると勘違いし、高校から保育所の指導まで担わせている市町村があると聞いています。栄養教諭はあくまで一教員であることを認識していただきたいものです。金田先生は、今後の課題についてどのように思われますか？

金田

- ・栄養教諭が学校給食を「生きた教材」として活用し、食に関する指導をするためには、あくまでも安全・安心でおいしいものでなければならない

先生方の中にはまだまだ「なぜ学校で食育をしなければならないのか」を理解されていない方がおられます。研究指定校になると「やらされる」とか「仕事が増える」などと受け身に考えている先生も多いようです。栄養教諭制度ができた理由は、これまでも食に関する指導は行なわれてきましたが、単発的で系統立っていないことが、体系的プログラムになっていなかったために、実生活につながる食育になってこなかったという反省があったからなのです。

日本には、長年教育活動としての学校給食があり、繰り返して実践的な指導を行える場がありますから、それを十分に活用して食に関する指導の充実を図っていただきたいと思えます。栄養教諭の職務が「食に関する指導と給食の管理」に

なっているということを忘れていただきたいと思います。現在、栄養教諭たちは教壇に立つ時間が多く、そのための教材作り、資料作りに追われているようで、そのしわ寄せが給食管理にきているのではないかと危惧しています。安全・安心でしかもおいしい給食を教材にしなければ、栄養教諭の役割は理解してもらえないでしょうし、食に関する指導が効果的に行えないのではないのでしょうか。

田中

食育の推進に関しては、新学習指導要領総則に明記し、総則の解説にも「学校給食を活用した指導」「栄養教諭と連携した指導」について記述されています。完全実施(小学校:平成 23 年、中学校:同 24 年)に伴い、教職員の理解も徐々に得られると考えています。

さて、中村会長は栄養教諭・学校栄養職員の課題について、どのようにお考えですか？

中村(丁)

- ・専門職である栄養士として、堂々と誇りをもって自分たちの評価を他人に伝えるべき、謙虚は必ずしも美德ではない
- ・栄養教諭の配置数が少なく、制度が十分に機能していない

日本人の美德として自分の思いをストレートに話すことを躊躇してしまう裏返しで、「こんなに重要なのに、なぜ分かってくれないの」という、欧米人にはない文化があります。しかし、重要なら相手にきちんと伝える工夫をするべきで、専門職である栄養士として、「謙虚」は必ずしも高い評価になりません。堂々と誇りをもって自分たちの評価を他人に伝えていただきたいと思えます。また、これだけ高い理念と法制度に立脚している学校給食なのに、栄養教諭の数がまだまだ少なく、十分に機能していないと思えます。もっと数を増やしていくことが大事だと考えます。

4. 栄養教諭・学校栄養職員が一層飛躍するためには

田中

では、私たち栄養教諭・学校栄養職員が一層飛躍するためにはどうすればよいのでしょうか。衛生管理面も含めて中村先生はどのように思われますか？

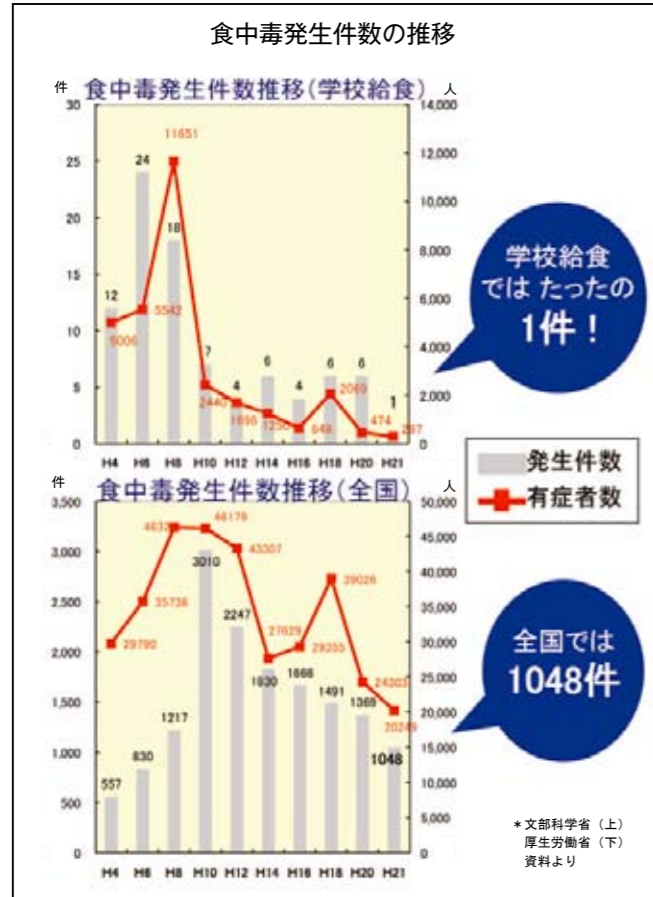
中村(明)

- ・高度な専門知識を身につけ、子どもたちだけでなく「国民の健康を守る担い手」という意識をもつこと

平成 8 年に O157 食中毒を起こした学校の調査で、給食を残さず食べる児童の感染率が非常に少ないという報告がありました。残さずに食べるおいしい学校給食も食中毒を防ぐ方法のひとつと言えます。こつこつまじめに勉強し、努力してきた栄養教諭・学校栄養職員や学校給食関係者がいたからこそ、食中毒発生件数を平成 21 年度 1 件にまで減らす成果に

結びついたので。(図10)

図10



衛生管理や安全・安心だけでなく、給食の中身に関しても栄養教諭・学校栄養職員の専門的なレベルが問われる時代になってきました。専門知識を身につけ、子どもだけでなく国民の健康を守る担い手という意識をもっていただきたいです。

田中

平成21年に新型インフルエンザが流行したとき、残食の少ないクラスは学級閉鎖にならなかったということを多くの栄養教諭・学校栄養職員から聞きました。微生物に負けない子どもたちのからだ作りが重要ということですね。さて、前学校給食調査官として、金田先生は、今後栄養教諭・学校栄養職員はどうあるべきと考えていらっしゃいますか?

金田

- ・人間関係を大切に、「子どもたちのため」という気持ちを持続することが大切
- ・日頃の取組成果をデータ化し学会で発表する等して、専門性を高めるとともに、広く学校給食に対する理解促進を図る

栄養教諭になってどのように変わったのかをたずねますと、「立場の重さや発言の重さを感じます。教員はもとより、子どもや保護者の接してくる態度まで変わってきました」と学校栄養職員の時には味わえなかったやりがいを感じている方が多いようです。

まずは人間関係を大切に、常に「子どもたちのため」と

いう気持ちと真摯な姿勢を持って、挑戦してほしいと思います。そうすれば理解者が増えることにつながっていくはずですが、また、栄養教諭を配置した成果が問われますので、日頃から食に関する指導・実践を研究成果としてまとめることを提案します。学会等の機会を積極的に活用して発表していかねばなりません。それが他の職種で働く栄養士・管理栄養士たちの学校給食に対する理解につながると思います。韓国の栄養教師たちは免許取得のための認定講習等がないので、自費で専門性を高めることに積極的に取り組んでいます。

田中

国際栄養士会議の際には、栄養教諭・学校栄養職員の参加や発表があり(図11)、栄養改善学会等で発表する方も徐々に増え(図12)、着実にレベルアップしたと思いますが、さらに取組の広がることを期待しています。湯川先生はいかがでしょう?

図11



図12



湯川

- ・職能団体に所属することで課題や情報を共有し、他地域や他職種について学ぶことで、視野を広げること

国際栄養士会議に参加し、ポーランドの方からいろいろと

質問を受けた時に、他の職域について学ぶことの大切さを改めて感じました。日本にいて、学校給食にどっぷり浸かるのではなく、他の職域の方と接することで、視野を広め学校給食に生かすこともたくさんあると思います。(社)全国学校栄養士協議会に所属することで、学校給食の課題を共有し、改善につなげることができず、(社)日本栄養士会に所属し、多くの他職域の方と接することで発想の転換をすることができます。

私は栄養教諭になって、一人一人の子どもに目を向けて、じっくり見ながら対応していくようになりました。そして肥満傾向が少し解消したり、残食が減ったりした成果をみて、今後は学校給食から子ども、子どもから家庭、家庭から地域、地域から社会へと広げ、より良い社会を作るため頑張りたいと思っています。

田中

(社)全国学校栄養士協議会、(社)日本栄養士会から脱退する方がいると聞いて残念に思っています。私たち栄養教諭・学校栄養職員は、これらの組織に守られて、安心して仕事ができるのです。ところで、山本先生は各国の栄養士・管理栄養士と関わりをお持ちですが、栄養教諭・学校栄養職員が世界に目を向けることによって得られるものは何であると思われますか?

山本

国内にとどまらず、世界に発信することの意義

- ・日本の学校給食が果たしてきた役割やノウハウを世界(特に東南アジア地域)に発信して、「世界の食生活の改善」に貢献すること

日本の栄養教諭・学校栄養職員は世界一だと思います。しかし日本の学校給食の実態は世界でほとんど知られていません。現代日本人の健康に学校給食が重要な役割を果たしてきたという情報を、諸外国の人々が知らないことを残念に思います。特に、習慣が似ている東南アジア諸国に発信して、皆さんの存在、経験、力をアピールすべきです。

田中

文部科学省もDVD等で発信していきたいと思っています。最後に中村会長、国際栄養士会議を開催したことで、どのようなことが得られましたか? また、私達が今後学んでいくべきことはどのようなことでしょうか?

中村

国際栄養士会議開催から得たことと今後の取組

- ・戦後、低栄養と過剰栄養という両極を体験し、これを唯一解決してきた日本としては、この原動力となった学校給食の取組を、諸外国が直面している栄養に関する問題を解決するための良い参考事例として、世界に広報して、貢献すること

- ・自分達の枠を超えて、様々な職域の方々と連携し、研究技法や発表手法を身に付け、蓄えたデータを社会や世界に発表すること

私は夢みたくないことを考えているのですが…栄養の世界で自分たちがリードしている間に、この地球上から肥満と痩せをなくしたいと。食料を過剰に摂取して生活習慣病に悩む人たちが食べられなくて痩せて餓死する人たちが地球という同じ『船』に乗っています。それを私たちの手で何とか解決したいと考えています。そのときに一番力になるのは、日本の栄養士たちです。なぜなら、戦後、我々は低栄養と過剰栄養の問題という両極を体験し、解決してきた唯一の国民だからです。学校給食が果たした役割はとても大きく、これは、海外にとっても有益な参考事例になると思います。

皆さんは力を持っているわけですから、世界に飛び立って、諸外国の栄養問題解決に貢献するべきです。そのためには小さなカラに閉じこもるのではなく、様々な職域の方、まずは隣の領域である大学の先生や職場の先生方と手を組み、研究技法や発表手法を身につけ、データを発表してほしい。そして、皆さんが(社)全国学校栄養士協議会と(社)日本栄養士会両方に加入して、両会がますます発展し、国民に貢献できればいいなと思っています。

田中

今回のテーマは「世界的視野をもった栄養教諭を目指して」です。私たち栄養教諭・学校栄養職員が、視野を広げて他の職種の方々と交流したり、世界にも目を向けたりすることがどのような効果をもたらすかということについて、お話をしてきました。では最後に本大会のサブテーマ「紀のくにわかやまから食育の風を全国に」を使って、本シンポジウムをまとめたいと思います。

まとめ

- 「わ」=私たちの職務に誇りをもって
 - 「か」=海外にもちょっと目を向けて
 - 「や」=やる気を出して
 - 「ま」=周りを巻き込みながら
- 分科会会場「ビッグ愛」のように、大きな愛をもって、食育の風を全国の子どもたちに送っていきましょう。

(終)

出典について

※本紙掲載の各図を転載・複写して指導等に使用される場合は必ず出典を明記してください。図表内に出典のないもの(図1.2.3.4.5.6.9)は各先生方のシンポジウム発表資料で、承諾を得て本紙掲載用に改編したものです。

「第4回学校給食・学校における食育に関する絵画」 入賞作品決定

- ◆主題 協会設立 50 周年記念 第 4 回学校給食・学校における食育に関する絵画
- ◆募集期間 平成 22 年 6 月 1 日～ 9 月 10 日
- ◆応募総数 6,119 点

「学校給食」や「食育」などのテーマで絵画を描くことによって、大切な「食」に関心をもち、感謝の気持ちを深めることを目的として、全国の小学生を対象に隔年で実施しています。審査の結果、文部科学大臣賞、当協会理事長賞等、全 142 点の入賞作品が選ばれました。



文部科学大臣賞
沖縄県 石垣市立石垣小学校 4 年 前盛 美海



(財)学校給食研究改善協会理事長賞
鹿児島県 霧島市立向花小学校 5 年 上脇田 瑠

*入賞作品集は当協会ホームページ (<http://www.gakkyu.or.jp>) に掲載しています。

当協会設立 50 周年記念式典 開催

平成 22 年、当協会は設立 50 周年を迎え、11 月 19 日東京ホテルニューオータニにて記念式典を開催し、半世紀にわたる当協会の活動に対し、温かいご支援と賛同をもって、全国各界から大勢の方々のご参加をいただきました。

同式典では「第 4 回学校給食・学校における食育に関する絵画」の表彰式を行い、最優秀賞 11 名の児童の皆さんに賞状が授与されました。受賞者を代表して、文部科学大臣賞を受賞した石垣小学校 4 年前盛美海さんのすばらしいご挨拶（下記）に対しては、多くの出席者から感動の賛辞が寄せられ、改めて学校給食が子どもたちにとって一番楽しく、大切な授業であることを参加者全員が再認識した式典となりました。



「みんなで楽しく仲良く給食を食べている様子をそのまま描きました。みんなで楽しく食べていないと、この画は描けなかったと思います。これからも仲良く給食を食べ、命をいただいていることの大切さを伝えていきたいです」

(前列右から 6 番目が前盛さん)

編集後記

かつて世界から評価の高かった日本の技術や企業経営も、今やアジアの中でも中国や韓国などの台頭に押されて、その影響力が弱まってきた感が否めません。しかし、最近は日本の「水」に関する技術などが世界から注目され始めています。そして今回のシンポジウムで、また新たに日本の大きな強みが発信されました。それは「学校給食を通じた食育」が戦後、生活習慣病に効果的なバランスのとれた新しい食習慣をつくるのに、大きく貢献したこと、このことが健康長寿国ニッポンにもつながった、そしてこの成果の裏には実直に取り組んだ栄養教諭・学校栄養職員の努力があったという提言です。この長寿国日本の「食育」は、当にこれからの日本の強みとして、いつの日か世界の健康を担う重要なソフトとなり得るかもしれません、将来に向けて、関係する方々の一層の取組を祈念しています。