

2 日本的食育与学生营养配餐的理念与思路

2015年11月21日 中国 北京
第2回中国学生营养改善和学校供餐交流大会

日本国神奈川県横浜市

関東学院大学工学部

教授（博士 情報科学・社会学）

佐藤幸也

努力建设民主国家

保障少年儿童学习权·成长权（社会基础）

1 第二次世界大战战败后的民主国家社会建设
从保障少年儿童的人权开始

从实施维护生命健康的学校供餐开始

在更加充裕的环境中培养社会的建设者·主宰者

2 经济高度成长期之后

※克服“富裕中的贫困”（饮食的崩坏现象）

构建“终身学习社会”的食育

与学校供餐的地域综合福利资本的形成

作为面向时代发展的公益的· 自治的政策

3 公益事业：预防医学· 公共卫生· 地域政策·

向教育政策转换摸索 = 自产自销营养餐①

确保高级营养师、营养教师②

资金与家长负担的调整：“本校供餐方式”

以地区素材· 国产食材为主制定菜谱

地区食材生产、稳定供给与灵活变换

(生产基础· 确保人才 流通体制 歇业中的雇用
与经营)

作为终身学习· 食育的学校供餐

→ 教职员工的理解与家长的协助

① 岩手县· 鸟取县的自产自销达到了50%以上

② 配备基准 学生人数550人以上的学校配备一名

550人以下的4所学校配备一名

※**饮食的崩坏现象** 在企业竞争激烈的社会环境下（“工作狂”国家・企业）导致了地域和家庭生活饮食的变化

1 依赖学校（社会学校化）的饮食：

个人的健康管理、营养的调节都依赖学校供餐

基本生活习惯的崩坏和在家庭中饮食的崩坏现象

快餐、方便面、加工食品、蔬菜・水果摄入量减少、零食・饮料的摄入量增多等因素造成营养摄取不均衡

饮食方式： 孤立、个别、不咀嚼、偏食

⇒**课题：食育要以“饮食生活自立”为目标**

(2)逐渐从家庭中消失的烹饪技能

在外就餐・买现成食品→出现了没有厨房的公寓、
“微波炉族”

(3)食物的选择受食物供应（流通，贩卖）部门的控制

贫困化增长与“少年儿童食堂” “地区食堂”·青森浅虫温泉特定非营利活动(NPO)

- 1 医疗与饮食·福利的融合
“早饭食堂”、“地区食堂”
“地区老年人的综合健康管理”
- 2 农场经营
- 3 便当配送
- 4 温泉特定非营利活动(NPO)的合作与新街区商业街的活性化



表彰状

地域づくり総務大臣表彰

団体表彰

特定非営利活動法人 活きと絆あさむし殿

貴団体は地域の活性化に尽力され
地域づくりに極めて優れた成果を
あげられました
よつてこれを表彰します

平成二十年三月十三日

総務大臣 増田寛也



メニュー

A定食 豚の肉じゃが 500円

B定食 夏野菜ビーフカレー 700円

C定食 ジャガイロ水田 500円
おとし 単品お料理 300円

食後のホットコーヒー 100円

いきいき農園の野菜を
 使っています

★石木医院の前で
 販売しています

本日の野菜たち



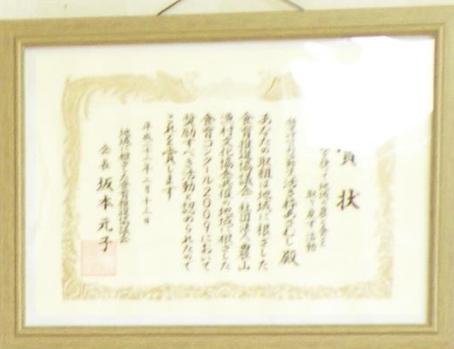
募集中

地大豆オーナー募集しています



アイスコーヒー 150円
 ホットコーヒー 100円

新作です





浅めし食堂さんありがとう！

おかり保育園★園児一同より

苗をいただきました

2009年 5月20日 愛媛の苗をいただきました！



キヌカ豆、アサトマト、カボチャ、キュウリの苗をいただきました。

5月、畑の中で種が育ちました



5月20日 アサトマトの収穫！



★アサトマトとキュウリは野菜がらで育てました。甘くておいしい味です。
★アサトマトは汁の煮にしました。



5月21日 収穫したキュウリは...



新鮮なキュウリをいただきました。

いっぱい野菜に育ち、おいしくいただきました！！



泡沫经济的崩坏与社会保障水平下降所引发的贫困阶层扩大⇒通货紧缩竞争

饮食崩坏的社会背景： 泡沫经济的崩坏与经济困难

- 1 食品质量下降 低价食品增加
食品流通（GMS） 企业的竞争
由贩卖支配生产
操纵消费者的需要 低价格趋向
- 2 为了吸引买主而大量进口⇐“饥饿出口”的促进与环境的破坏
- 3 农林水产业・农林水产品的合理评价崩坏
“便宜就可以”
因此，（相关产业的）大量废弃破坏了国内的生产环境
- 4 “没有最便宜只有更便宜”的速成食品 阻碍生命的健康发展

在生产与消费背离（食品与农业的分离）的环境中、 国家·国民的应对能力丧失⇒教育、“饮食生活指南”

给对于食品的生产加工、流通环节一无所知的消费者介绍 HMS(家庭·粗粉·解决方案 USA)

- 1 对日本与亚洲的食品生产者、农林水产品的生产方法、生活的实际状态不关心
- 2 大量的食品进口和大量废弃 对世界的责任
用水问题、食物长距离运输问题
- 3 知识的欠缺与食品安全问题:患病率增加
食效盲从主义(任性购物、饮食行动)
“营养品族”(比起吃饭更喜欢轻松省时的营养品)
- 4 饮食的国际化、多元化增加了食品的安全隐患
疯牛病、口蹄疫、有毒食品的混入、禽流感等
- 5 正确的饮食知识(符合自己年龄、身体情况)与选购(购买)、
烹饪、饮食技能=饮食生活的自立

蛋白质、脂肪、碳水化合物摄取的混乱与患病几率的增加 长寿社会中威胁健康因素的扩大

- 1 成人病患病率的增加
- 2 高脂肪、高盐分与膳食纤维不足的饮食
柑橘类水果的利用、海藻·根菜类、粗粮
- 3 年轻家长们饮食生活的匮乏与单调
阻碍少年儿童成长

由于肥胖·减肥、过敏、成人病、长期休假（寒暑假等）中的体重减轻导致了：

少年儿童“容易生气”、处理人际关系能力欠缺
“欺负人”事件的多发、暴力、“没精神”

对于社会共同资本的重新审视

<通过对日式饮食和自产自销的提倡、促进农林水产业与地域的持续发展>

- 1 日本国土、日本文化的持续发展
 - 2 通过日式饮食来维系“少子高龄化”社会的健康（←高额医药费的问题）
- 食品产业的高度化与“医食同源”认识的总结
- 3 从提供营养配餐开始，来促进地域综合福利·能源·经济自给自足循环型社会的发展
 - 4 与促进地域建设紧密相关的农林水产业的发展
 - 5 通过日本学校供餐制度的高度化发展来为世界做贡献：发展食品产业、促进地域发展

综合食育中心（构想）岩手远野

地域生产者组织（不同部门・与“日本农业合作组合”）
以及食材采购人员



第一道工序（把食材洗净、切好）

高级营养师・厨师进行第二道工序（加工・烹饪）

第三道工序（检查 包装・装货・配送

车辆 节能环保燃料・用电）

综合食育料理配送回收中心

↓ 配送后

各个学校・幼儿园



↓ 1日3次

食堂・餐厅



365日工作

医院, 福利设施等

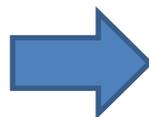


<回收残渣 循环再生生物能・风能>

图1 某省x市的配餐中心（根据x市教育委员会的调查）

办公人员(市的职员)
营养师(省派遣)
厨师(临时员工12名)
配送(配送公司)

(昭和60年设置)



办公人员(市的职员)
营养师(省派遣)
厨师
(配餐企业职工、8名)
配送(委托民间)

(平成17年“企业委托”)

经费消减和劳动强化
* 事故和纠纷原因

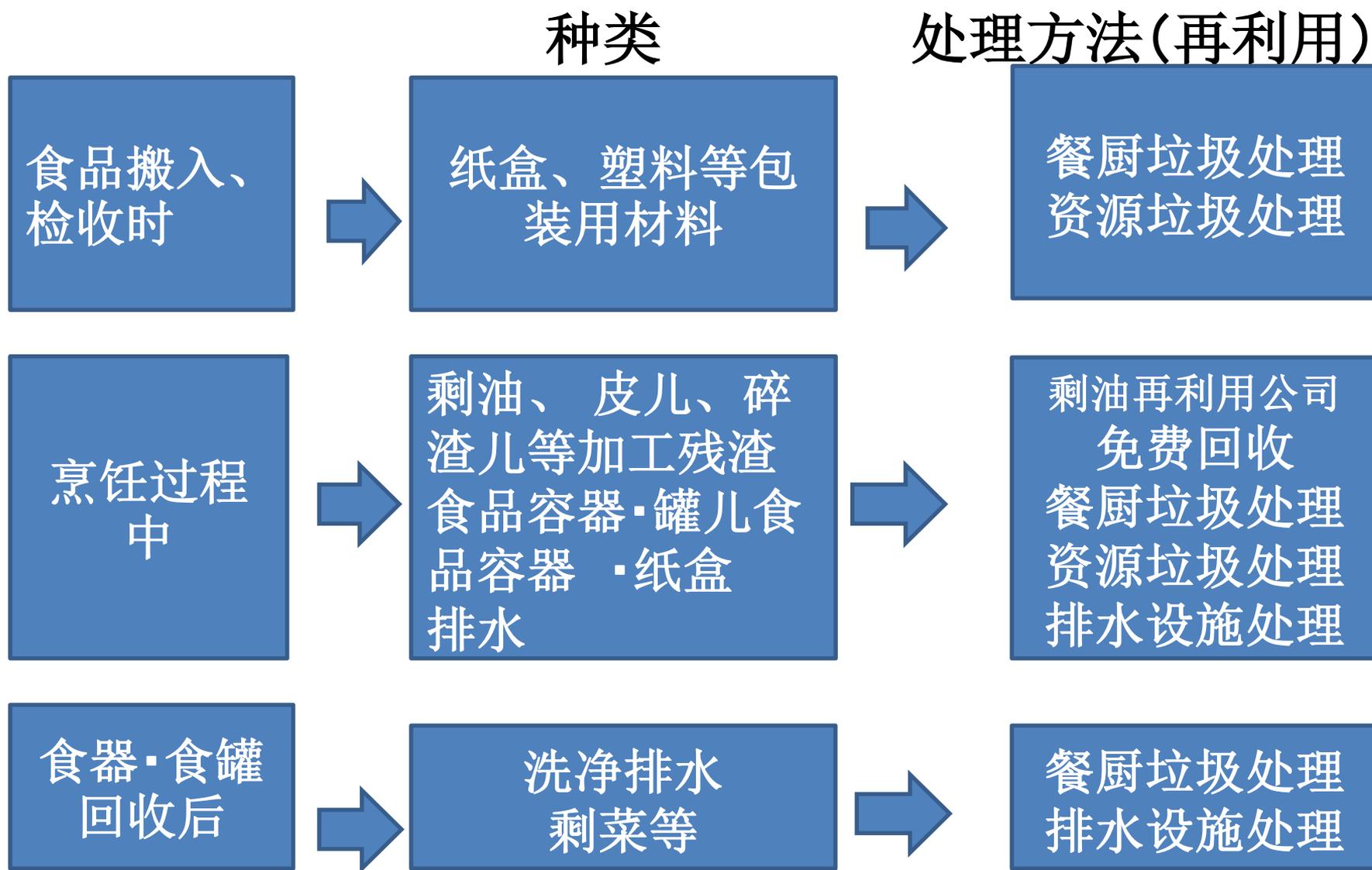
学校供餐事业预算 A市

预算项目(日元)

报酬	(36,000)	工资	(9,747,400)
职员津贴	(4,270,184)	共济费	(2,590,499)
旅费	(35,500)	需要费	113,303,643)
劳务费	(1,039,222)	委托费	(85,167,801)
使用费和借贷费			(1,450,844)
备品	(7,124,000)		
财务补助		(6,000)	
“还付金”利息及び“割引金”合計			(31,000)
课税	0	年总支出	224,802,093日元

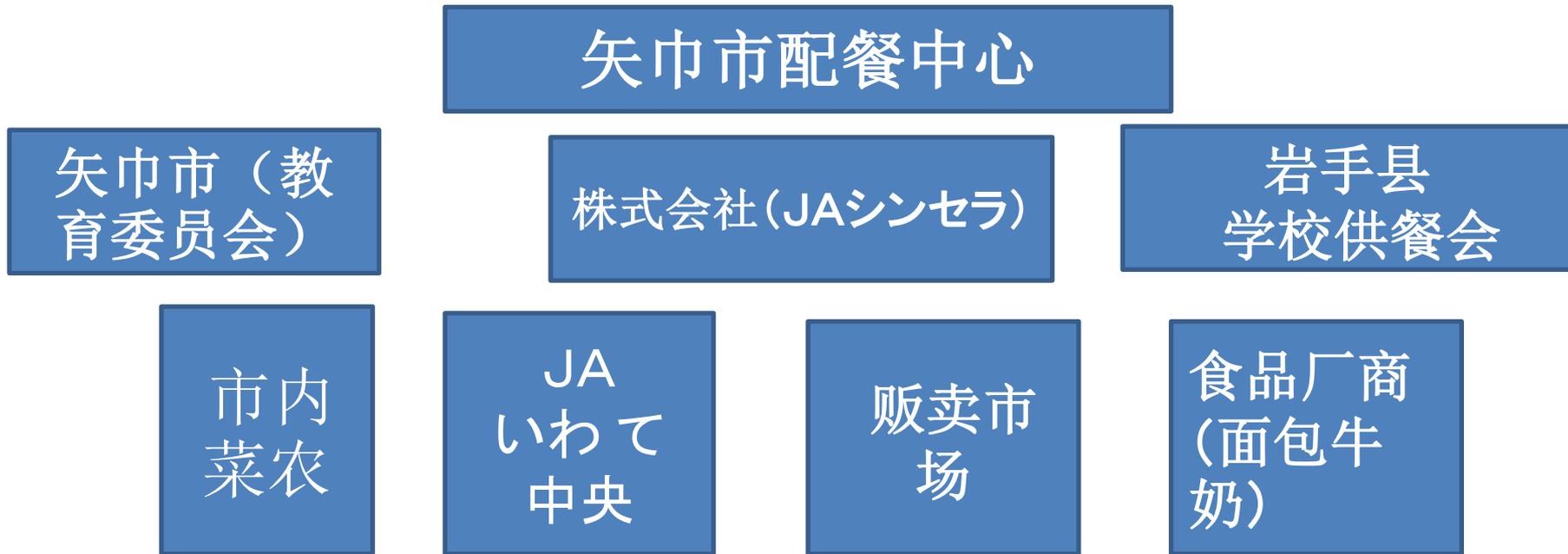
- * 1万人规模 大约需要1亿日元财政支出
- * 燃料费中约900万日元使用生物能源和风能
- * 岩手县葛卷市能源自给率超过120%

A市垃圾·残渣处理对策与市签约的公司每天回收垃圾。可以随时联系随时处理 **垃圾资源化**



岩手县矢巾市年间食材供应体制

JA作为指挥总部进行生产缴纳管理



- * 1 JA公司进行蔬菜・肉类・蛋等农副产品的生产配送与管理
- * 2 贩卖市场负责对不足的县产、国产食品进行调配供给
- * 矢巾市学校配餐中心工作人员：所长1人、副所长1人、科长1人、负责营养的职员2人、主任厨师2人、厨师6人外加厨师助手7人、卫生清洗人员15人、司机（委托）3人

学校供餐的国产食材・本地产食材使用率

调查对象：实施“完整午餐”的大约500所公立中小学

(体育・青少年局学校健康教育课)

国产食材 2012年76.8% 2013年77.1%

本地产食材(学校供餐所使用的食材与本地食材产量的比例)

* 在岩手县优先种植使用率较高的农产品(产地形成・技术指导)

2007年	2008年	2009年	2010年	2011年	2012年	2013年
23.3%	23.4%	26.1%	25.0%	25.7%	25.1%	25.8%

2015年11月学校供餐菜谱标准（预定） 以神奈川县为例

菜谱：麻婆豆腐盖饭·五彩汤·牛奶(横须贺市)

食材：大米、木棉豆腐、猪肉馅、姜、葱、盐、酱油、
辣椒面、淀粉、培根、胡萝卜、包菜、菠菜、玉
米粒、浓缩鸡肉汤、牛奶

(热量 566kcal 蛋白质20.7g 横须贺市中学生·每份)

* 菜谱提前两个月制定 根据农作物的具体产量可更改

* 提前一个月将菜谱提交给当地的直营所、JA、超市,并
标明烹饪方法、营养价值以及应对过敏反应的方法

家长与本地市民参考菜谱在家中进行烹饪

(在岩手县盛冈市等地区实践)

促进对本地农林水产品的认可并提倡食堂、宾馆使用

对游客宣传岩手县的乡土料理、提高其知名度等

灵活运用学校供餐菜谱进行饮食指导

- 知识 复习 体验 实践 落实(制作书面材料等)
- 通过供餐负责人·保健教师·营养师等对菜谱进行探讨改善

供餐时间

教科学学习

家庭

地域(生产者·行政·保健
医疗机关·相关工作者)

区域循环体制与雇用、产业的发展

通过对学校供餐设施的高度利用(全年运转)来实现:

- (1)投入资金（国家·地方）和支付资金
（利用者·受益者）的**区域性循环**
- (2)农林水产品的计划生产与省内·国内的流通
从“自产自销”到“自销自产” **NEO CSA**
- (3)全面利用“规格外产品”（无法在市场上出售的产品）
食品加工中心的功能（蔬菜的事先切割和保存）
- (4)营养师和厨师的年间雇用
- (5)对区域内食材利用组织·团体的年间供应
- (6)自然能源制造系统的利用（120%自给·卖电）
- (7)食品产业创业与商品开发

NEO CSA 建立自立的·综合的循环型地域

NEO Consumer Supported Agriculture 与
Community (General Food and Nutrition
Education and Center)

通过构建新型农业现代化的支撑体系、地域社会
(食品与营养为中心的教育)

实现对少年儿童的健康管理和区域的可持续发展
灵活运用配餐中心

构建地方食品系统

非常感谢!

天下為公

吉野先生
孫文題

