２　「日本の食育と学校給食献立に関する理念と考え方」

２０１５年１１月２１日　中国　北京
第2回中国学生栄養改善と学校給食交流大会
日本国神奈川県横浜市
関東学院大学理工学部
教授（博士　情報科学・社会学）
佐藤幸也

民主的国家建設への努力と子どもの学習権・発達権保証（社会基盤）

１　第二次世界大戦敗戦後における民主的国家社会の建設は児童生徒の人権保障から
　　生きるための学校給食から
　　より豊かに育ちあう社会の建設者・主権者育成

２　高度経済成長以降

※「豊かさの中の貧困」（食の崩壊現象）を克服
　「生涯学習社会の基盤としての食育」
　と学校給食の地域総合福祉社会資本形成へ

時代の変化としての公益的･自治政策へ

３　公益的事業～予防医学･公衆衛生･地域政策･
　　･教育政策への転換模索＝地場産給食①

管理栄養士、栄養教諭の確保②

財源と保護者の負担調整～「自校方式」

地域素材･国産食材を基本とする献立作成

地域食材生産と安定供給および柔軟な変更
（生産基盤･担い手の確保　流通体制　休業中の
　雇用と経営）

生涯学習･食育としての学校給食
　⇒教職員の理解と保護者の協力

①　岩手県･鳥取県県産利用　50%以上を達成

②　設置基準　児童生徒数550人以上1名
　　550人以下　4校に1名

※食の崩壊現象　激烈な企業社会優先（「社畜」 国家から企業へ）で変化した地域社会や家庭生活の食

１　学校への依存（社会の学校化）の食

～健康管理、栄養調整は学校給食で

基本的生活習慣の崩壊と家庭での食の崩壊現象

ファストフード、カップ麺、加工食品、野菜・果物摂取の減少、スナック菓子・飲料摂取増大などでの栄養障害

食事の仕方　孤立、個別、噛まない呑み込み型、偏食

⇒課題「食生活の自立」を目指す食育

⑵家庭から消える調理技能

外食・中食依存→台所の無いマンション出現、

電子レンジ症候群

⑶食の供給（流通、販売）部門に左右される食の選択

広がる貧困と「子ども食堂」
コミュニティ食堂・青森浅虫温泉NPO

１　医療と食・福祉の融合へ

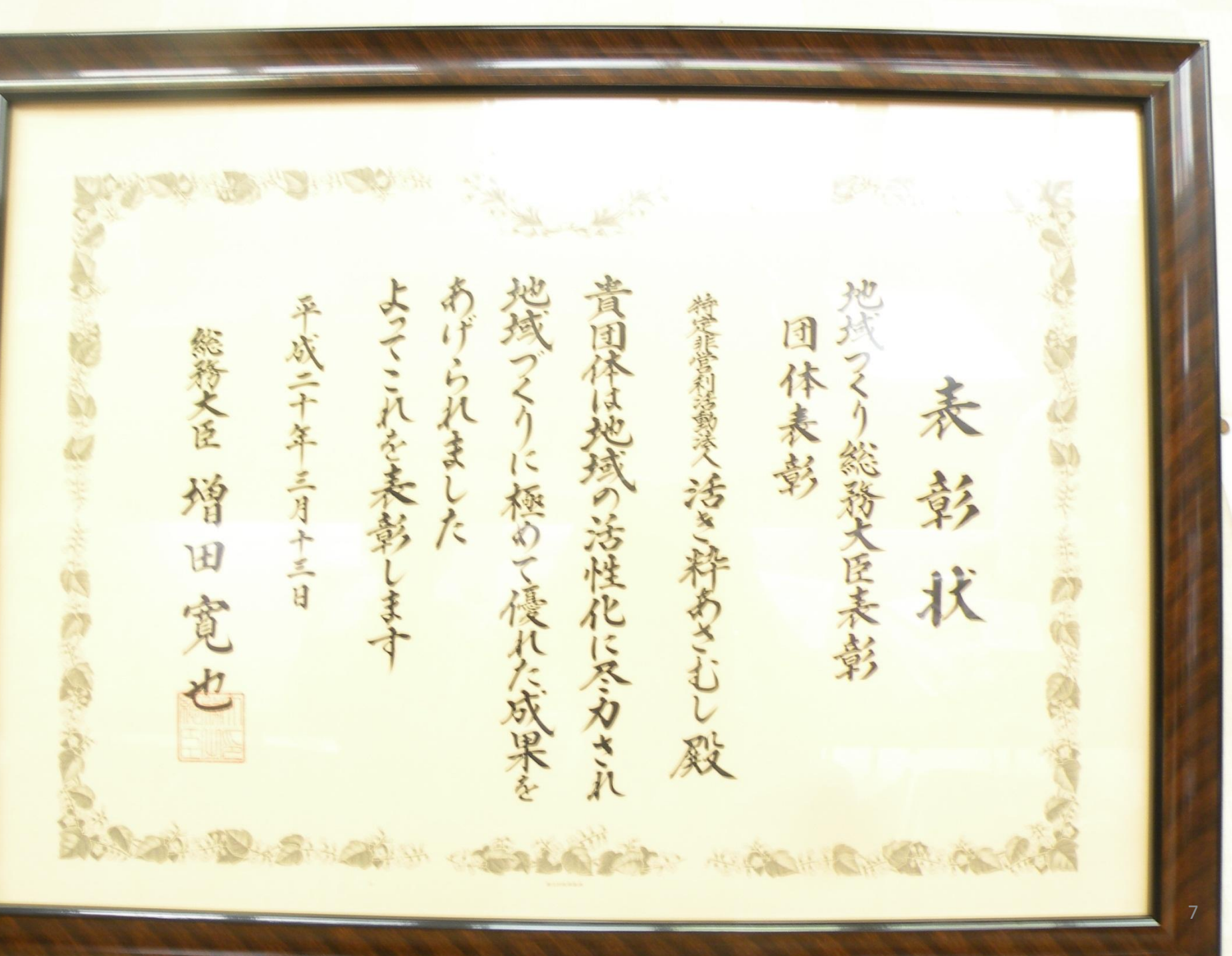
「朝飯食堂」 コミュニテイ食堂

「地域高齢者の総合健康管理」

２　農場経営

３　弁当宅配

４　NPO連携と新町商店街活性化



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 活き粋あさむし 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
よっ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

賞状
坂本元子
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
メニュー
A定食 豚の肉じゃが 500えん
B定食 夏野菜ビーフカレー 700えん
C定食 じゃがいも水団 500えん
単品もあります 300えん
食後のホットコーヒー 100えん
いきいき農園の野菜を使っています
本日の野菜たち
石木医院の前で
販売しています

浅めし食堂さんありがとう！
あかり保育園★園児一同より
苗をいただきました
2009年 5月20日
8月8日
ミニトマト収穫！
★ミニトマトとキュウリは
野菜サラダでいただきました。
甘くて美味しい味でした。
★ナスはみそ汁の具にしていただきました。
8月31日ジャンボきゅうり!!
ナス10本とミニトマト10本とキュウリ5本の
苗を頂き、植えました
りっぱな野菜に育ち、おいしくいただきました!!

バブル崩壊と社会保障切り下げによる貧困層の拡大⇒デフレ競争

食崩壊の社会的背景～バブル崩壊と経済困難

１　食品レベルの切り下げ　低価格食品拡大
　　食品流通（GMS）　企業体力勝負による
　　販売（川下）から生産（川上）支配
　　消費者需要をコントロール　低価格志向

２　低価格訴求のための輸入拡大
　　⇐「飢餓輸出」の促進と環境破壊

３　農林水産業・農林水産物の適正評価崩壊
　　「安ければいい」
　　そして　大量廃棄による国内生産環境破壊

４「より安く」　という　簡便食（インスタント食品）
　　健全な命の発達阻害

生産と消費の乖離（食と農の分離）で国家、国民の対応能力喪失⇒教育、「食生活指針」

食の生産、加工、流通現場を知らない消費者に
HMS（ホーム・ミール・ソリューション　USA)を

1　日本やアジアの食生産者、農林漁民の生産方法、生活実態に無関心

2　膨大な食品輸入と大量廃棄　世界に責任
バーチャル・ウオーター、フードマイレージ

3　知識の欠如と食不安の増大～疾病増大
フードファディズム（ヒステリー的購買、食行動）
サプリメント症候群（食の代わりに手軽な栄養素材）

4　グローバル化する食でのリスク増大
BSE、口蹄疫、毒混入、鳥インフルエンザ他

5　正しい食の知識（年代別、個々の状態別）と選択（購買）、調理、食事技能＝食の自立普及

PFCバランス混乱と疾病の増大
長寿社会の不健康拡大

１　成人病の増大

２　脂質、塩分過剰と繊維質不足の食事

　　柑橘類の利用、海藻・根菜類、雑穀

３　保護者世代の食の解体と貧困

　　子どもたちの成長阻害

　　肥満・痩身願望、アレルギー、成人病、長期

　　休業中の体重減などにより

「キレ易い」子どもに～人間関係能力未発達

　　「イジメ」の多発と暴力と無気力の混在

社会共通資本としてのとらえ直し

＜日本型食生活と地産地消推進（CSA)による
農林水産業と地域の持続的発展推進＞

１　日本の国土、日本文化の維持発展

２　日本型食生活による少子高齢社会の健康
づくり（⇐高騰する医療費問題）
食品産業の高度化と医食同源機能のパッケージ

３　学校給食献立作成から地域総合福祉と食・エ
ネルギー・経済自給、循環型社会形成

４　地域創生にかかる農林水産業の発展

５　日本型学校給食システム高度化による
世界貢献～地域を生かしたフードシステム

総合食育センター（構想）岩手遠野

地域生産者組織（部門別・JA)及び食材納入業者

⇓

第１次処理工程（食材下処理洗浄、カット）
管理栄養士・調理員第2次工程（加工・調理）
第3次処理（検査　梱包・積込・配送
車両　バイオディーゼル・電気）
総合食育調理配送回収センター

⇓ 配送後　　⇓ １日3回　365日稼働　　⇓

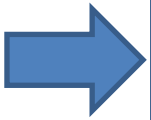
各学校園・保育所　　食堂・レストラン　　病院，福祉施設など

↑↓　　↑↓　　↑↓

＜残渣回収　循環バイオマス・風力エネルギー＞

図1　ある県X町給食センター（X町教育委員会からの聞き取りによる）

事務員（町職員）
栄養士（県から派遣）
調理師
（臨時職員、12名）
配送（民間委託）



事務員（町職員）
栄養士（県から派遣）
調理師
（民間社員、8名従事）
配送（民間委託）

（昭和60年設置）

（平成17年民間委託）

経費削減と労働強化

＊事故やトラブル要因

学校給食事業予算構成　A市

科　目	予　算(円)		
報酬	(36,000)	給料	(9,747,400)
職員手当	(4,270,184)	共済費	(2,590,499)
旅費	(35,500)	需要費	113,303,643)
役務費	(1,039,222)	委託費	(85,167,801)
使用料及び賃貸料			(1,450,844)
備　品	(7,124,000)		
負担金補助及び交付金			(6,000)
還付金利子及び割引料合計			(31,000)
公課費　0		歳出合計	224,802,093円

＊１万人規模　約1億円の財政負担

＊燃料費約900万円分は風力、バイオマス等

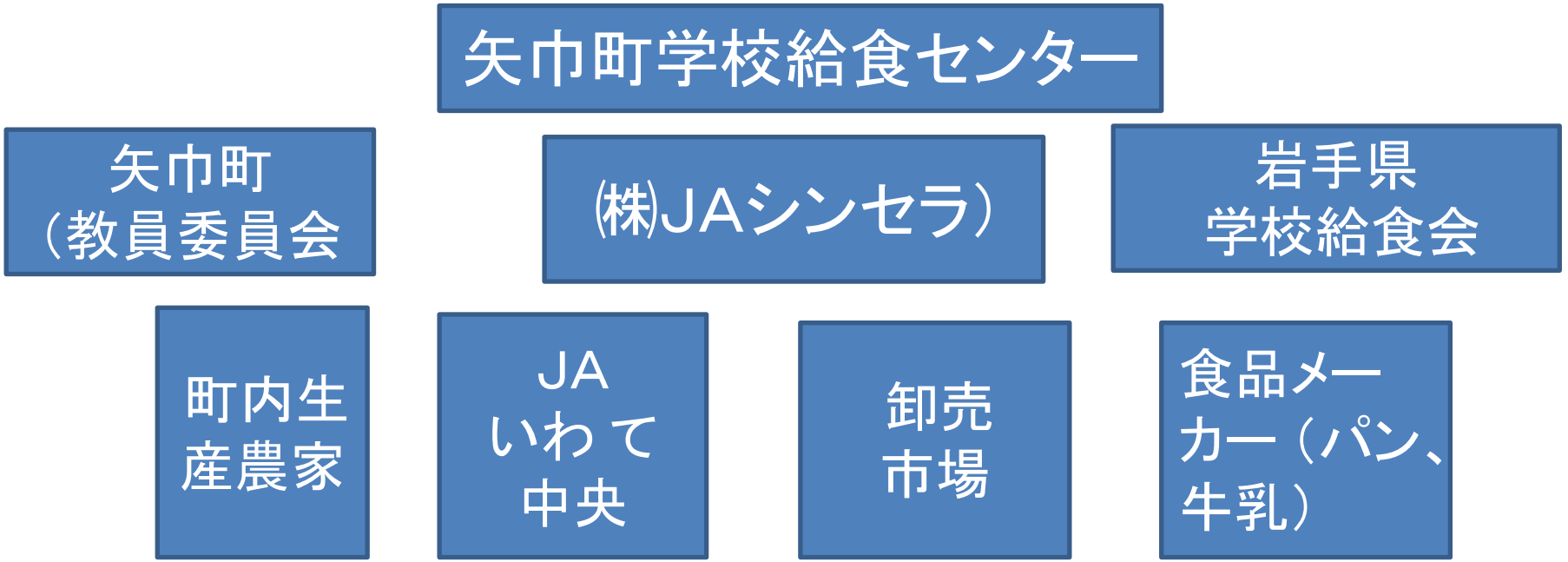
＊岩手県葛巻町はエネルギー自給120%超

A市ゴミ･残渣処理対応　ゴミは市の契約業者が毎日回収。連絡すれば、いつでも対応　ごみを資源化

	種　類	処理方法（再利用）
食材搬入･検収時 に発生	ダンボール ビニール等包装資材	生ゴミ処理 資源ごみ処理
調理過程で発生	あぶら 皮、クズ等加工残滓 食材容器･缶　食材容器･紙パック 排水	油脂再生業者 無料引取 生ごみ処理 資源ごみ処理 排水施設処理
食器･食缶回収後 に発生	洗浄排水 食べ残し等	生ごみ処理 排水施設処理

岩手県矢巾町年間食材供給体制

JAシンセラが司令塔として生産納入管理



＊１　JAが野菜・肉類・鶏卵等農産物生産・配送管理

＊２卸売市場は県産、国産不足分調達・供給

＊矢巾町学校給食センタースタッフは、所長１、次長１、係長１、栄養　職員２、主任調理員２、調理員６に加え調理パート７、洗浄パートは　15、運転手（委託）３人

学校給食用国産食材・地場産使用率

調査対象：完全給食を実施する公立小・中学校約500校
（スポーツ・青少年局学校健康教育課による）

国産　平成24年度76.8%　平成25年度77.1%

地場産（学校給食使用食品、地場産食材数の割合）

＊岩手県では使用頻度の高い農産物を優先的に栽培供給（産地形成・技術指導）

平成19年度	平成20年度	平成21年度	平成22年度	平成23年度	平成24年度	平成25年度
23.3%	23.4%	26.1%	25.0%	25.7%	25.1%	25.8%

平成27年11月分学校給食基準献立予定　**神奈川　例**

献立　マーボー丼・彩スープ・牛乳の場合（横須賀市）
食材　米、木綿豆腐、豚挽き肉、生姜、長ネギ、塩、醤油、一味唐辛子、片栗粉、ベーコン、人参、キャベツ、ほうれん草、ホールコーン、濃縮スープ（チキン）、牛乳
（熱量　566kcal　タンパク質20.7g　**横須賀市中学生1人分**）

＊2か月前まで作成　農産物は作柄・収穫により変更

＊1ヶ月分の献立を事前に地元直売所、JA,スーパーなどに調理方法や栄養価、アレルギー対応などを記して提示。
保護者や地域の消費者が献立を参考に家庭で調理
（岩手県盛岡市などでの実践）
地場産農林水産物の認知と食堂、ホテルなどでの利用促進
観光客向け岩手郷土料理のPR 土産品開発など

給食献立を活用した食の指導

- 知識　復習　体験　実践　定着（給食便りなど）
- 給食主任・養護教諭・栄養士などによる検討改善

給食の時間

教科学習

家庭

地域（生産者・行政・保健
医療機関・関係業者

地域循環システムと雇用、産業発展

学校給食施設の高度利用（通年稼働）により

⑴投入資金（国・地方自治体）及び支払資金
（利用者・受益者）の地域内循環

⑵需要農林水産品の計画生産と県内・国内交換
「地産地消」から「地消地産」へ　NEO CSA

⑶規格外品（市場出荷不可）の全面的利用
食材加工センター機能（野菜プレカット、保存）

⑷栄養士、調理員の年間雇用

⑸地域内食材利用組織・団体への年間供給

⑹自然エネルギー地産システムの利用（１２０％自給・売電）

⑺食品産業起業と商品開発

NEO CSA から自立的総合的循環型地域

NEO Consumer Supported Agriculture と

Community（General Food and Nutrition

Education and Center)

の構築による児童生徒の健康づくりと地域の持続的発展を実現する

学校給食センターを活用した

ローカル・フードシステムの構築

ありがとうございます。

天下為公
吉野先生
孫文題