

“日本的学校供餐”

-以社会动荡与教育课题为视点的分析-

1 时代的变迁与学校供餐的职责

-从近代日本国家成立开始-

2 民主社会中的少年儿童成长・学习权与食物・食育

2015年11月20-21日 中国 北京

日本国神奈川县横滨市金沢区

关东学院大学工学部

教授(博士 情报科学) 佐藤幸也

1 日本学校供餐的相关法律与 少年儿童的营养改善

11月20日的题目

＜以历史社会学 教育学的视点＞

1 二战前作为一种身体健康管理国策的学校供餐

2 (1)第二次世界大战战败后为了构建民主国家、
作为保障少年儿童人权而再实施的学校供餐

(2)经济高度发展后的

※克服“**富裕中的贫困(食物系统崩坏现象)**”

“构建终身学习社会的食育”与学校供餐

现代学校供餐的课题

政策的概念与实践中的混乱

1 公共政策:作为社会政策的教育政策

由国家·地方·家长的共同合作来构筑健康
国家资金的确保(减少化)

一餐家长负担250日元左右(成本费) 地方政府负担大约300日元
一个月大概4000日元 每年大约提供190顿饭 大概需要五万日元

2 民间营利事业(受益者负担论 财政难)

日本的食品业 約100兆日元/約占GDP的20%

食品业(农林渔业、食堂事业、食品加工、食品监督)
的高度化、商品开发与稳定安心的食品供应

年中工作时间的限定与集中劳动、食物的供应

(休假期间的雇用与经营:雇用的临时工业务不熟练)

卫生(HASCCAP) 食物中毒、回避过敏食物

企业利益与教育的目的·价值的融合调整:“共同加工方式”

农业和食物·饮食事业是社会的共同资本

- 1 供餐事业是“SOCIAL BUSINESS”的代表
 肩负着国民的健康的重要使命
- 2 但实际上供餐事业却面对着低盈利·社会评价不高的不合理对待
- 3 但是、却成为了21世纪的巨大产业
 食堂、厨师关系的社会意识与行动
 发挥大企业与地方龙头企业的引领作用！
- 4 营养师培训的课题：日本从专业性低与低工资
 →高度专业化（只定格在女子大学真的合适吗？）
 从职业学校的水准转向短期大学（高级营养师）、
 通过**大学4年**的学习、从内容、资格、人才上都能有怎样的提高呢？
- 5 面向**营养教师制度**发展的道路

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

确立食品安全保障与以建立信赖和友情为基础的相互理解·合作的体制为目标

构筑中日新时代:超越食物战略

承担地球·世界责任的中日两国存在的食与农的问题

1 由环境恶化所引发的食物生产基础危机的深刻化

由破坏森林、全球温暖化、水源枯竭、地表流失、转基因·农药·化学肥料等原因所引发的对食物健全性的担忧、肉食增大、物种的危机与统一化

2 急剧到来的老龄化社会与新型疾病、水土病的扩大

3 世界人口的增加导致食物保障的困难:饥饿的地球

巨大的粮食贸易公司·投资企业控制着情报·生产·流通与销售、新自由主义工会活动的衰落

4 土地运行、水利建设

5 食是人道主义的问题

1 构成食物基础的亚洲季风与自然

1 自然的特点：南北狭长的弧状列岛、四面环海

- ① 稚内（城市名）：冲绳群岛、小笠原群岛和许多岛屿
- ② 北冰洋过来的海流 萨哈林：鄂霍次克海
- ③ 南太平洋、大洋洲 环太平洋 日本海
- ④ 濑户内海与琵琶湖等湖沼群
- ⑤ 季风与多雨气候（梅雨·台风·降雪）
- ⑥ 定期的干旱与冻灾

丰富多彩的气候条件与四季分明 常绿阔叶林带

- 2 火山列岛（活动中） 高山与森林、温泉、地震、海啸
- 3 险峻的山峰和湍急的河川 抑制洪水泛滥的排水开垦·开发
- 4 广叶树林带与动植物共存
- 5 日本的自然观：佛教、儒教思想与万叶世界观的融合

以上这些造就了日本食物的基础

大米·粗粮、味噌·咸油、豆·芝麻类、水产品（鱼贝、海藻、内陆鱼）

应季的山菜、菌类、农作物与加工保存食品（发酵、腌制、干燥等）

2 日本的自然环境孕育、借鉴中国的 食文化的融合

农林水产业的发展与食文化的形成

主食 大米·粗粮+副菜(味噌汤、蔬菜类)

多样的发酵食品的利用 味噌·咸油(豆类)

水产品(鱼贝、海藻、内陆鱼)+兽肉

应季的山菜、菌类、河藻、水草类、农作物、加工
保存食品(发酵、腌制、干燥等):救济灾荒的食物

现代社会、包括矿物质与微量元素(芝麻类等)等输入
食品在内每年要摄取3000种以上的食品

3 在日本扎根的中国、朝鲜饮食思想

- 1 “饮食思想来自于中国（广州）” “医食同源”
- 2 朝鲜半岛的“身土不二”
- 3 从两国继承佛教、儒教思想与※自然观的融合
 - ①尊重生命与共生：自然赐予的生命（感谢与祈祷）
“一草一木都有生命”（草木塔碑 东北）
食物“养生”与“本草纲目”
 - ②为政者与家长责任的伦理：养育人民
保护食物
 - ③“不荒山不荒田”（田中正造）
- 4 从中世纪开始的莫让孩子饥饿的日本少年儿童观
“孩子是上天赐予的礼物”

4江户时代（石高制）幕府政治的根本 八代将军德川吉宗（1716年～）“米将军”

1 “石高制”各诸侯的农民统治 偏重稻米的重农主义

2 不让领地内领民挨饿是领主的才德：农本主义
（饥饿造成武士疲惫、民众暴乱→灭亡、改朝换代）

3 收成不好、歉收时期的应对：不断地改善与发展=应用科学
开发新田、品种·农耕方法的改良、肥料、设法应用畜力、新作物（变卖、含商品）的引入、储存备荒食物、食品·烹饪法的开发（发酵食品、干菜、盐腌食物等长期保存技术）、农民教育·学习

饮食习惯 “日本的饮食生活”基础的确立

对民众食物养生思想与技能的普及（貝原益軒）

- ① 从1日2餐到 1日3餐+茶点（辅食）
- ② 干净的水、安全的食材与烹饪、确立保存方法
大米·粗粮、味噌·咸油、海藻、鱼贝、山菜、豆·
芝麻、蔬菜·咸菜、水果、新鲜干净的肉 水
- ③ 江户：数量繁多的食堂、食材店、日本桥市场等
- ④ 收成不好、歉收时期的应对：幕府·藩、寺院神社、村庄
- ⑤ 支撑医食同源地区食材的利用和灵活运用
- ⑥ 整修街道、日本海：确立太平洋航道
* “集体参拜伊势神宫”等平民各地周游
通过学生在全国各地的相互交流与师徒关系等途径使知识得以涌进

向近代的转变与西洋知识、技能的引入

欧美与军队饮食(医学营养学)的普及

从明治（1867）到昭和中期（1965）

（慢性的粮食不足、战败、经济高度成长）

1 造就强健的军人 肉、乳制品、注重营养成分

森鸥外（白米的误谬） 海军 咖喱

（整体食物重要性的衰退 一物百价）

2 文明化政策：引进西洋习俗 洋装、西餐

3 西洋医学的普及（从荷兰到欧美、再到德国）

明治(近代)时期 对饮食的兴趣与印刷物的出版

1 村井弦齐《食道乐》上、下（岩波文库、2005）

1903(明治36年)从1月开始在报知新闻连载一年。从单行本到畅销书。“**食育论**”的展开、1904年开始包含续集共发行了8册。

2 石冢 左玄

提倡“**食养医学**”（根据石冢左玄医食研究所HP资料）

食育的提议

“呜呼、有孩子的家庭，无论是居住在城市还是农村，特别是居住在靠海的家庭，都要有一套严格的关于饮食的家规。其内容应该是把对孩子的**体育、智育、才育等的培养作为推进食育教育来进行**”

一物全体

一个食物只有把它完整的吃掉、才能保持阴阳的平衡。

“白米等同酒糟”与推荐糙米为主食

日本学校供餐的起源

1889年(明治22)年山形县鹤冈镇

私立忠爱小学(*日本宪法颁布)

以贫困少年儿童为对象, 为其免费提供午餐
纪念碑 当时的营养午餐(饭团、鲑鱼、咸菜)

* 在寺院神社施舍米、通过布施饮食来救济
(维持)村社的传统

纪念碑

饭团·鲑鱼·咸菜



石冢 左玄的“食本主义”：“**食为根本**、没有就没有精神、也没有身体”

《化学的食养长寿论》(1896年)

面向一般大众的《通常食物养生法》(1898年)



近代日本的全民皆学 = “**学制**” (向国民提供食物 学校营养餐的基础 ①)

<隐藏在学校供餐本质里的思想与企划 天皇制>

1 为了统治国民与富国强兵的“**学制**”

①急速形成的近代官僚制、常备军与天皇制

旧统治体制的崩溃与“国家”意识的形成

②由统一国家而衍生出的“国语”（日本語）与国家神道·修身（“**教育诏书**”整顿体制）

③吸收·培养人才制度的学校整顿

（每个省的学校 军校、工部学校等）

2 为了“富国强兵”培养强健体魄的男子与女子 体育
的导入与创造健康：**优质的劳动力与军人**

作为国家·天皇恩宠（疑似人格） 的学校供餐②

- 1 被称为救济平民的恩宠
 - 2 地主—小作坊制度的隐蔽阶级管理 封锁社会意识 对国家（天皇）忠诚
 - 3 地方统治、农业统制是内务省的核心问题
 - * 用赏赐“白米饭”的方法让吃不到米饭的小农与城市平民欢喜
- 实际情况是用台湾和朝鲜的米来进行保障的

到1960年为止大米不能自给自足 日本的对策

1 地主体制下农民的状态（经济强制≡掠夺现有的小作物
经济外强制 人格支配 垄断管理权）

2 依靠地租的初期国家经营

3 ①国家军人食物优先的政策

②对国家尽忠、就会像军人一样吃上米饭！

③不足的部分从外国输入

i 台湾米（为发展制糖业而普及水稻栽培）、“八田水坝”

ii 输入朝鲜米

1923(大正12)年10月(* 关东大地震)(* 大正民主
社会政策·劳动运动·农民运动对策)

文部次官通牒“关于小学生卫生的事项”

为改善少年儿童营养状况的学校供餐
五食米饭 (很多食材) 营养味噌汤



1927年：东北大冻灾、昭和恐慌深刻化 农村凋敝、出现财阀

- 1 恩赐开放国库（启动皇室财产）
为救贫民、平民而建贮备仓库
- 2 组织建设产业工会：使之聚集了巨大的资本
- 3 各种农业限制令来改变对于农村的管制
通过排除中间层（地主）来培养能搞生产的农民
开发自耕农田维持事业
- 4 扩大相关法制：重要产业的管制法等
- 5 “总力战体制”的整顿与食物的管理
- 6 国家达到对国民身心的统治 设立厚生省
培养健康国民

1930-1940年时期的教育与学校供餐

1 文部省训令第18号“学校营养餐临时设施办法”（学校給食臨時施設方法）

1932（昭和）7年9月：由国库补助、为救济贫困少年儿童的学校营养餐开始实施。

2 1940（昭和）15年4月、文部省训令第18号“学校供餐奖励规定”（“学校給食獎勵規程”、昭和16年的国民学校“小国民”体制）

救助对象从贫困少年儿童扩大到了营养不良、身体虚弱的少年儿童、在实际上粮食困难的情况下依然提供营养午餐、以提供营养丰富的配餐为目标。

1946（昭和21）年12月11日、文部、厚生、农林三省次官通告“关于实施学校供餐的普及奖励”（制定了学校供餐的方针）昭和22年1月、对全国大约300万的城市少年儿童开始提供学校供餐（采纳了时任美国总统胡佛的建议）

面包 脱脂牛奶 番茄咸



1948(昭和23)年12月、文部省体育局长通知 “关于学校供餐食物的使用”

三省次官管理体制的确立

- 健康・体育教育 文部省（身体体质、提高运动能力）
- 健康医疗、营养教育 厚生省（营养师、保健师）

“饮食生活改善协议会”与美国营养学的普及

- 提供食材、保证牛奶 农林水产省
- 对各都道府县下发关于建立物资管理制度的指示～持续到现在

1950（昭和25）年8月、批准成立财团法人日本学校供餐协会（财团法人日本学校給食会）。

都道府县的**学校供餐协会（学校給食会）**、也就是现在的**全国学校供餐联合会（全国学校給食会連合）**

* 1952（昭和27）年小学开始全面实施营养套餐

56（昭和31）年开始扩大到中学

1948（昭和23）年10月、联合国少年儿童基金会（UNICEF）赠送奶粉 “UNICEF学校供餐” 得以再次实施

面包・脱脂奶粉
炸鲸鱼肉块、包菜



学校教育法（1954 昭和二十九年六月三日法律第一百六十号）

让孩子们在充满人情味的社会生活中、培养他们对社会的信赖感

1 文部大臣提案的理由（对教育基本法理念的具体化）

“让孩子通过自己的亲身体会、来学习理想的日常饮食生活习惯、并通过学校供餐使孩子的现在以及将来能过上幸福的生活”

2 目的 通过学校供餐促进少年少年儿童身心健康成长、改善国民的饮食生活

① 对日常生活的饮食、能够正确理解并养成良好的习惯。

② 丰富学校生活、培养与人沟通的能力。

→即使在粮食困难和战后贫困的情况下、也没有把学校供餐作为只是为了改善营养而吃的一顿午餐、而是作为教育的一个环节来实施的。

（农业、半封建经济的终结与改革、作为走进新生活的一个手段）

使用美国产食材·物品的学校供餐 (星条旗下的学校供餐)

1 作为民主主义实践的方针 (理念)

保障少年少年儿童的基本人权与学习·成长权

2 另一方面也是为了国家统制而进行的身心掌控思想的复活

“池田·波尔丁会谈”：“封锁共产主义”
军事人才培养与构建西方资本主义社会。

3 美国控制的学校供餐内容

(根据雨宫正子的调查等)

1970 (昭和45) 年文部省保健体育审议会报告

“关于改善 充实学校供餐对策”

(推进**统一菜谱·统一购买**的方式)

日美剩余农残品贸易协议的签订

（总额8500万美元）1955年5月31日 美国烹饪法与食材的振兴

1956年 餐车 “出色·市场·日本”

全国开展 保健所的宣传与食品产业的形成

口号 “从大米转向面食”

本质=美国的小麦、肉、乳制品等的食物战略

* “吃大米是愚蠢的”、吃“头脑面包”（面包的一种品牌）才是明智的

* 为救济少年少年儿童、改变饥饿状况而进行的一种大量宣

传的手段

* 电视的料理节目 NHK “今天的料理”（1957）

日テレ “3分烹饪”

学校给食法与农业基本法

1954(昭和29)年6月3日、第19次国会“学校给食”制定颁布、同年制定了学校给食法实施令、实施规则、实施基准等法令。

1958(昭和33)年伴随着农林次官通告“《学校供餐用牛给供给事业的实施纲要》”的颁布、文部省管理局长下发了“使用学校给食牛奶要领”的通知、1月开始提供牛奶。

10月1日、改订了“学习指导要领”、学校给食第一次作为学校活动等**事项**来实施。

1960(昭和35)年 “**农业基本法**” 农业近代化政策

农产品输入体系的扩大



学校菜谱欧美化(使用美国的食材)

* **美国式(高级)营养师的培养与菜谱的制定**

导致农林水产业的凋敝与环境问题突出的菜谱

学校给食会：学校给食制定食品（文部大臣）供给垄断：
脱脂奶粉、小麦·小麦制品、大米·大米加工品

结合牛肉·牛肉制品（以美国产为中心）、奶酪、油质类、砂糖类、罐头类、葡萄干、调味品类等（被强制输入的橙子·牛肉）灵活制定菜谱、贩卖。

另外、学校给食的企业供餐的运营也都由大食品企业垄断。

2 大食品会社·商社对食材进行垄断、以千叶县为例110家企业垄断623种商品。（以冷冻·加工品为中心）

* 所造成的不良后果是：也就是说国产国销·地产地消·土产土消的方式排除了地方（地域）体制却滋生了环境问题、造成了地域饮食文化的衰退。

* 佐藤·嶋野著《培养生存生活能力的食与农的教育》（152页）

统一菜谱·统一购买方式的推进 所造成的影响

- 1 环境问题的扩大（大量废弃物的产生）：
食物长距离运输问题、种植业的水问题、使用防腐剂等问题
- 2 国产国销·地产地消·土产土消的排除地方（地域）体制的推进⇒农林水产业
→ 区域性产业的衰退
- 3 外国菜谱的广泛使用而
导致了日本·区域饮食文化的衰退
（对家庭料理也产生了影响）

受美国影响的营养配餐

- 昭和44年的学校给食配餐：西方化・外国化



饮食西方化(美国化)

- 1 1970（昭和45）年开始大量出现在外就餐现象
西餐店诞生、**高速公路网的建设与中央厨房**的诞生
家庭餐馆、快餐店的扩大
1971年 麦当劳的历史性战略（抓住你的舌头）
- 2 **在外就餐增多**：造成其原因是工资发现金、不想自己的时间因做饭而减少、单身族的增加、“小家庭”的增加、主妇要出去工作没有时间做饭、能把在外就餐的钱赚回来。
- 3 买现成的食物（便当、超市、百货店） 荤食
- 4 大米剩余 调整大米生产的政策（“减反政策”）
- 5 美食家节目：料理娱乐化 **丧失了美食节目的本质**

生活协同组合与有机农业

- 1 有吉佐和子 《符合污染》
(从公害而导致的食品污染 “农夫病” 土壤污染)
- 2 生产者—消费者合作政策
以合适的价格购买优质的食品达到稳定的消费 安心·安全 (科学) 食品与稳定供给构建相互信赖关系
- 3 有机农业的实践 (山形县 * “亚洲农民会”)
保护农业与经济共同体、防止经济波动
生态农业的展开: 从森林到大海
大量生产·大量消费·克服大量废弃
保全和创造地域文化: 创造有地域特色的学校给食物

影响着孩子们的饮食环境

1 食品生产体制：由摆脱饥饿与贫困到

“拥有剩余”：**生产性**

农药·化学肥料·驾驭遗传基因（G M O）、中国食品、机械一体化的巨大农场（殖民地·大农场）

2 饮食流通体制：巨大资本的称霸

沃尔玛、家乐福、综合大超市

3 饮食习惯·文化的衰变与从属

≡不健康食品（麦当劳、可乐等全球热销的商品）、现成食品、在外就餐（家庭餐馆）等

孩子们的健康与饮食情况是什么样的呢？ (不吃早餐现象在减少……)

- 1 生活习惯病的扩大：低年龄化
- 2 形成食·饮食生活的不良发展
 - (1) “暴力少年儿童”的出现 80年代
食品的西化·不健康食品（垃圾食品）
家庭餐馆、在外就餐机会的增多（油质、食品添加剂）
快餐、仿制食品、**放射性食品**
- 3 家庭内饮食习惯发生变化：
“不设置食堂的公寓”
无法做烤鱼的公共住宅
新型微波炉的诞生（烹饪观念的改变）

孩子们的健康与饮食情况是什么样的呢？

2-(2) 部分青少年的饮食生活

便利店食品、不健康食品、（强刺激性饮料、汉堡、方便面……）

虽然用金钱能买到好多吃的东西、但是不觉得缺少了什么味道吗？

←比如说吃“祖母给亲手做的饭团”、能吃
出亲情，吃出温暖的味道。

“暴力少年儿童”二代登场

1 宫城县的冲击（≈“USA的贫困化”）

肥胖率1、2位（小中高）：低学力？

寿命缩短、“人格崩坏”？

2 复杂、残忍的青少年犯罪

对犯罪意识的欠缺

：不懂得生命之间要相互关联·相互扶持的
大人和孩子们

丧失了“食”原本的意义

年轻家长·孩子们的饮食状态①

1 饮食（生命）的“外部依存” = “集中治疗室型”（自己已经无法解决，只能依靠外力）

（即使在避难所、临时住宅中生活的老人们都还能独立照顾自己的饮食）

(1)能够辨别出食物能否食用的知识

能把不能食用的食物变成可以食用的技能

和大家一起分享食物的精神

(2)对食物抱有感激之心·对大自然抱有感恩之心

(3) “手前味噌的限界集落化”（只满足于自己的现状）？

* “限界集落·里山的生命源泉”

（却忽略了长久的未来，不考虑将来）

年轻家长·孩子们的饮食状态②

1 “不会吃”的孩子们

吞食型（蛇的吃法）：下颚·牙齿未发育成、脑

极度偏食：只吃喜欢的东西：“人格形成”！

低体温—基本生活习惯的混乱与运动不足 2

家长把孩子宠物化（一味过分宠爱）

“育人”的真正觉悟与责任？

3 不和家人一起吃饭、一个人吃独食 脱离“和食” → 《饮食生活指南》

由区域·食品产业·文化的持续性发展 与食品体制而衍生的人·地域

1 国民饮食的崩坏

① 生产基础崩坏的危机：“地方消失”

食物的自给率 世界最低的水准 食品的安全保障

② 由饮食习惯的恶化(快餐化的日本)所引发疾病
与医疗费(约30兆日元)的增加

③ 饮食文化的解体：“医食同源”与“身土不二”

“日本式的饮食习惯”(“麦高文营养报告” ≈ 世界最好的饮食)

④ 家长一代饮食知识·技能的崩坏：

少年儿童健康成长的危机 ≈ 教育的危机

现代日本给食的新阶段

食育基本法的制定（2005（平成17）年6月）

食育的推进是日本社会的重要课题

＜食育推进基本计划的制定（平成18年3月）

在学校中推进食育的关键就是学校给食

学校给食法的改订：要在所有教育活动中进行食育教育

“在学校中推进食育”需要家长（家庭）与地域生产者・团体、食品加工、食堂经营、流通业者、保健师、医疗关系、行政、学校的**共同合作**。

饮食风险的扩大与预防 “学校给食卫生管理基础”（第9条）（局长通告）1997（平成9）年

转机

- 在1996(平成8)年发生大肠杆菌(0157)集体食物中毒事件
改善对策 为了彻底实现充实和改善卫生管理以及防止食物中毒事件的发生、整理以前的指导内容和“学校环境卫生基准”中有关学校给食的事项、并增加必要的新条款。

* 学校给食与医院等 明确食品流通加工等过程、HACCP

2004(平成16)年学校教育法的改正(在所有学校教育活动中进行饮食指导) 制定“饮食指导是整体的计划”

营养教师的职责:

“指导以及管理少年少年儿童的营养情况”

“要灵活运用学校给食来进行饮食的实践指导”

2 指导上的注意点 - : 灵活运用本地的农林水产物

“学校给食要灵活运用该地区的产物”

* 本地产物的活用是要把学校给食作为“活教材”、边灵活运用边进行指导是非常重要的。

* 家乡教育(热爱家乡的教育)、终身学习的教育也很重要

3 第10条 在学校中进行的食育、要以营养教师为中心、在全体教职员共同理解、共同合作・努力下进行。

* 地域的生产者与流通关系、与相关行政人员联合来制定食谱、进行食育。(利用“综合学习实践”、社会课的时间)

学校食堂供餐方式(教育) VS 校外集中加工供餐方式(钱) (地方的疲劳与国家财政负担的减轻、饮食属于个人的事情)

1974(昭和49)年、学校的设置机关可以设置校外集中供餐加工点
规定 (* 消减经费、合理化论)

1 大型集中加工点爆发出很多问题

食材的供应、集中短时间烹饪·冷冻·利用食物加工品
菜谱的固定化与(高级)营养师的雇用
大量提供食品加大了食品事故的发生

(《学校给食卫生管理基准》是、由大肠杆菌(O157)所引起的集体中毒事件(平成8年))为契机而制定的。

要综合考虑学生和老师的身体条件就以及调整困难问题

2 学校食堂供餐方式 削减经费、厨师合理配置

* 1985(昭和60)年1月21日、体育局长通告

“关于学校给食业务运营的合理化”

学校给食的发展

“特别活动”中的“学级指导”

1964(昭和39)年 学校给食对校外集中加工供餐点进行设备补助与学校营养职员的工资补助制度1966(昭和41)年 对偏远学校学生、由国库提供资金进行全额补助、实施了有面包·牛奶的无偿营养餐。

* 为什么不进行大米、味噌、咸油、副菜的补助呢？

同年12月26日、为了实现学校给食的使用物资、能够有计划安稳地供给、“关于学校给食物资共同购入”体育局长通告。

1968(昭和43)年、“小学学习指导要领”改正

学校给食是

在“特别活动”中进行“学习指导”

米饭给食的导入

(“宫城方式”生产者与行政的补助)

1976(昭和51)年4月、学校给食制度**正式导入米饭**。

(2月、学校给食法实施规则的部分改订)

- 大米的过剩生产(同时、还得进口美国大米)
- 消费减退“大米过剩”

“增加大米消费运动”与大米种植业的保护

* 明明是大米的产地、可学校给食中却没有米饭。

“饮食指导方针”**由于饮食过渡欧美化、在外就餐、快餐的普及导致了饮食文化衰退与疾病增大**等问题、因此有必要推行日本饮食生活。

* “关于营养与使用量的上议院特别委员会”(麦高文委员会)
1977(昭和51)年发表报告

菜谱的多样化 从营养到乐趣

最近的学校给食：平成元年：自助配餐(1)饭团、小面包、(2)炸香鸡、水煮蛋、炸虾(3)胡萝卜汤、菠菜与花生色拉、煮海带魔芋、小西红柿(4)小土豆、炸红薯甜饼(5)水果(哈密瓜、菠萝)、果冻、牛奶。



从饮食生活指南到《食育基本法》

1945年 最早的《饮食生活指南》

1983（昭和58）年 农林水产省《日本式饮食生活》提案

1985（昭和60）年 厚生省《为打造健康的饮食生活指南》

2000（平成12）年3月 厚生省、农林水产省、文部省共同制定、厚生省《健康日本21》

2005（平成17）年厚生劳动·农林水省“食物平衡指南”
《食育基本法》

文部省2005（平成17）年“营养教师”制度

2007（平成19）年《关于饮食指导的入门》

2008（平成20）年3月、《小学校学习指导要领》、《中学校学习指导要领》改订。总章上的关于“推进食育”的规定。

作为推进终身学习以及医疗福祉的学校给食、正在成为地域综合食育的中心

“社会的共同资本”（宇沢弘文）与加尔布雷斯
阿马蒂亚·森

小额信贷

（穆罕默德·尤努斯 格莱珉银行）

有助于生物多样性与

Education Sustainable Development

（教育的可持续性发展）的饮食体制改革还在摸索中！

（明天11月21日将继续我的讲演）

非常感谢！！