

「日本における学校給食」 ～社会変動と教育的課題の視点から

- 1 歴史的変遷に見る学校給食の役割
近代国家創出から
- 2 民主的社会における児童生徒の発達・
学習権保障と食農教育・食育へ

2015年11月20～21日 中国 北京

日本国神奈川県横浜市金沢区

関東学院大学理工学部

教授(博士 情報科学) 佐藤幸也

1 「日本の学校給食に関する法令と児童生徒の栄養改善」

11月20日のテーマに関して

＜歴史社会的、教育学的接近＞

1 近代日本における社会政策、身体管理としての学校給食

2(1)第二次世界大戦敗戦後における民主的国家建設
児童生徒の人権保障としての学校給食再開

(2)高度経済成長以降の

※ 「豊かさの中の貧困」(食の崩壊現象)を克服する「生涯学習社会の基盤としての食育」と学校給食

日本の学校給食における現代の課題 政策的概念と実践上の位置づけ混乱

1 公共政策～社会政策としての教育政策

国家・自治体・保護者の連携による健康づくり

国家財源の確保(減額化)

一食当たり 家庭250円前後(主に食材費)設置者約300円

1か月 約4000円 年間約190食 約5万円前後

2 民間営利事業(受益者負担論 財政難)

日本の食品産業 約100兆円/GDP比約20%

食品産業(農林水産業、食堂事業、食品加工、食品検査)

の高度化と商品開発と安定的な安心食材の調達

年間稼働率の限界と集中的労働、食材調達

(休業中の雇用と経営～パート雇用による非熟練)

衛生管理(HASCCAP) 食中毒、アレルギー食回避

企業利益と教育的目的・価値の融合調整

～「**共同調理場方式**」

農と食・食事業は**社会的共通資本**

- 1 給食事業は“SOCIAL BUSINESS”の代表
国民の健康を担う
- 2 実態は不当に低い事業単価・評価
- 3 ただし、21世紀の巨大産業になる
食堂、調理師関係の社会的意識と行動
大手や地元リーダー企業が牽引力を！
- 4 栄養士養成の課題～日本 低い専門性と低賃金
～専門性の高度化（女子大だけでいいのか？）
専門学校レベルから短大（管理栄養士）、**4年大**
内容、資格、人材 どうレベルアップするか？
- 5 **栄養教諭制度**への道

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

食の安全保障確立と信頼と友情 による相互理解と協力体制を

中日新時代構築に向けて～食料戦略を超えて
地球・世界に責任ある中日両国が抱える食と農の問題

1 環境悪化による食料生産基盤危機深化

森林破壊、温暖化、水源枯渇、表土流出、GMO・農薬・化学肥料
等による食の健全性不安、肉食の増大、種の危機と画一化等

2 急激な高齢社会の到来と新たな疾病、風土病の拡大

3 世界的人口増による食料確保の困難～飢える地球

巨大穀物商社・投資企業による情報・生産・流通・
販売の支配、新自由主義による協同組合活動の衰退

4 ランド・ラッシュ、ウォーターバロン

5 食は人道の問題である

1 食の基盤としての**アジアモンスーン**と**自然**

1 自然的特徴 南北に長い弧状列島と四方海

- ① 稚内～沖縄諸島、小笠原諸島と多くの島々
- ② 北極海からの海流 サハリン～オホーツク
- ③ 南太平洋、オセアニアから 環太平洋 日本海
- ④ 内海としての瀬戸と琵琶湖などの湖沼群
- ⑤ 季節風と多雨(梅雨・台風・降雪)
- ⑥ 定期的旱魃と冷害

多彩な気象条件と四季の存在 照葉樹林帯

2 火山列島(活動中) 高山と深い森林、温泉、地震、津波

3 急峻な峰と急流の河川 洪水と氾濫原の干拓・開発

治山治水と水田稲作の拡大

4 広葉樹林帯と動(獣)植物の共存)

5 日本的自然観～仏教、儒教思想と万葉的世界観の融合

これらが作る日本の食の基盤

米・雑穀、味噌・醤油、豆・胡麻類、水産物(魚貝、海藻、内水魚)

季節ごとの山菜、茸類、畑作物と保存加工食(発酵、塩蔵、乾燥等)

2 日本の自然が育み中華に学んだ 食文化の融合

農林水産業の発展と食文化の形成

主食 米・雑穀＋副菜（味噌汁、惣菜類）

多様な発酵食品の利用 味噌・醤油（豆類）

水産物（魚貝、海藻、内水魚）＋獣肉

季節ごとの山菜、茸類、川藻、水草類、畑作物

保存加工食（発酵、塩蔵、乾燥等）～救荒食

現代ではミネラルや微量栄養素（胡麻類他）を含む輸入食品なども入れて年間3000種類以上の食品摂取

3 日本に生きる中国、朝鮮の食の歴史的思想

- 1 「食は中国(広州)にあり」 「**医食同源**」
- 2 朝鮮半島から「**身土不二**」
- 3 両者から受け継ぐ仏教、儒教思想と※自然観の融合
 - ①生命尊重と共生～**自然に生かされる生命**(感謝と祈り)
「**一木一草に生命が宿る**」(草木塔の碑 東北)
食による「**養生**」と「**本草綱目**」
 - ②為政者や家長の責任倫理～民を養う
食を護る
 - ③「**山を荒らさず**田畑を荒らさず」(田中正造へ)
- 4 **子どもを飢えさせない**中世からの日本の子ども観
「子は天からの授かりもの」

4江戸時代(石高制)幕府政治の根幹

八代将軍徳川吉宗(1716年～)「米将軍」

- 1 「**石高制**」 各大名の農民支配 米偏重の重農主義
- 2 領民を飢えさせないことが領主の**徳～農本主義**
(飢えは藩士疲弊、民衆暴動→取り潰し、改易)
- 3 不作、凶作時への対応～不断の**改善と発展＝実学**
新田開発、品種・農法改良、肥料、畜力工夫、新作物(換金、商品含)導入、備荒蔵、食品・調理法開発(発酵食、乾物、塩蔵物などの長期保存技術他)、**農民教育・学習**

4 食習慣、「日本型食生活」の基本 が確立～民衆への食養生思想と技能 の普及（貝原益軒）

- ① 1日2食から 1日3食＋おやつ（補食）
- ② 清潔な水、安全食材と調理、保存法の確立
米・雑穀、味噌・醤油、海藻、魚貝、山菜、豆・
胡麻、野菜・漬物、果物、（肉）の基本形 水
- ③ 江戸～多くの食堂、食材屋、日本橋市場等
- ④ 凶作・飢饉時の対応～幕府・藩、寺社、村
- ⑤ 医食同源を支える地域食材の利活用
- ⑥ 街道整備、日本海～太平洋航路確立

による国内流通整備

*「お伊勢参り」など庶民の諸国漫遊

学習者の全国相互交流と師弟関係 などによる知識流入

近代への転換と西洋知識、技能の導入 ～洋行と軍隊食(医学、栄養学)の普及 明治(1867)から昭和中期(1965)

(慢性的食糧不足、敗戦、高度経済成長)

1 強健な軍人養成 肉、乳製品、栄養素への着目

森鷗外(白米の誤謬) 海軍カレー

(全体食の重要性が後退 一物百価)

2 文明化政策～洋風習俗導入 洋服、洋食

3 西洋医学の普及(蘭学から英学、独逸学へ)

明治(近代)期 食への興味とジャーナリズム

1 村井弦斎『食道楽上、下』(岩波文庫、2005)

1903(明治36年)1月から1年間**報知新聞に連載**。単行本化してベストセラーに。**「食育論」**を展開し、1904年にかけて続編を含めた8冊が刊行。

2 石塚左玄

「**食養医学**」を提唱(石塚左玄医食研究所HP資料より)
食育の提言

「嗚呼(ああ)何ぞ学童を有する都会魚塩地の居住民は、殊(こと)に家訓を厳にして**体育智育才育は即ち食育なり**と観念せざるや」

一物全体

一つの食品を丸ごと食べることで、陰陽のバランスが保たれる。「**白い米は粕**である」と玄米を主食として薦めた

日本の学校給食の起源と言われる
～1889(明治22)年山形県鶴岡町の

私立忠愛小学校(*大日本帝国憲法発布)
貧困児童を対象に無料で学校給食を実施
記念碑 当時の給食(おにぎり、塩鮭、漬物)
* 寺社での施米、施食による救済と村落共同
体(維持)の伝統

記念碑



おにぎり・塩鮭・漬物



石塚左玄の「食本主義」は「**食は本**なり、
体は末なり、心はまたその末なり」

『化学的食養長寿論』(1896年)

一般向けに『通俗食物養生法』(1898年)



近代の日本国家体制下の国民皆学＝『**学制**』

（臣民への食供給 学校給食の基盤 ①）

＜学校給食の本質に潜む思想と仕組み 天皇制＞

1 国民支配と富国強兵のための「学制」

①急速に創出する近代官僚制、常備軍と天皇制

旧支配体制の破壊と「国家」意識の育成

②統一国家創出の「国語」（日本語）教育と国家神道・修身（「**教育勅語**」体制整備）、

③人材吸収・育成システムの学校整備

（省毎の学校 軍学校、工部学校など）

2 「富国強兵」のための強健な男子と女子育成

体育の導入と健康づくり～**良質な労働力と軍人**

国家・天皇の恩寵（擬似人格的） としての学校給食②

- 1 零細民救済という恩寵
- 2 地主一小作制度の階級支配隠蔽
社会意識封じ込めによる国家（天皇）への忠誠
- 3 地方統制、農業統制が内務省の中心マター
*「銀シャリ」 米の食えない小作農民や都市
零細民の喜び
実態は台湾、朝鮮の米で確保

1960年代まで米を自給できない 日本の方策

- 1 地主体制下の農村の実態（経済強制≡現物小作料収奪 経済外強制 人格支配 支配権の独占）
- 2 地租に依存した初期国家経営
- 3 ①帝国軍人の食料最優先策
②米を常時食える身分に成れ！
③外国産米輸入（移入）
 - i 台湾米（製糖産業育成から稲作普及）
「八田ダム」
 - ii 朝鮮米の移入

1923(大正12)年10月(* 関東大震災)(* 大正
デモクラシー社会政策・労働運動・農民運動対策)

文部次官通牒「小学校児童の衛生に関する件」

児童の栄養改善のため学校給食奨励。

五食ご飯 (具たくさん) 栄養味噌汁



1927年～東北大冷害、昭和恐慌深刻化、 農村疲弊、財閥

- 1 恩賜倉庫の下賜金(皇室財産から)
郷倉(貧民、零細農民救済)建設
- 2 産業組合の育成～後に巨大資本に集約
- 3 各種農業統制令による農村支配の変更
中間層(地主)排除による生産農民育成
自作農創設維持事業
- 4 産業関連法制の拡大～重要産業統制法等
- 5 「総力戦体制」の整備と食料統制
- 6 心身の国家管理 厚生省設立 健民育成

1930-1940年の教育と学校給食

- 1 文部省訓令第18号「学校給食臨時施設方法」
1932(昭和)7年9月)～国庫補助による**貧困児童**
救済のための学校給食がはじめて実施。
- 2 1940(昭和)15年4月、文部省訓令第18号「学校給食奨励規程」(昭和16年の国民学校「少国民」体制へ)
対象を貧困児童のほか栄養不良児、身体虚弱児にも広げ、栄養的な学校給食の実施へ、内容の充実が図られる(実際には食糧難)。

1946(昭和21)年12月11日付、**文部、厚生、農林三省次官通達**「学校給食実施の普及奨励について」(学校給食の方針が定まる。)
昭和22年1月、全国都市の児童約300万人に対し学校給食を開始(フーバー元大統領進言)

パン 脱脂粉乳 トマトシチュー



1948(昭和23)年12月、文部省体育局長通達「学校給食用物資の取扱いについて」

三省次官通達体制の確立から

- ・健康・体育教育 文部省(体位、運動能力向上)
- ・健康医療、栄養教育 厚生省(栄養士、保健師)

「食生活改善推進協議会」と米国流栄養学普及

- ・食材供給、ミルク補助 農林水産省
- ・各都道府県に物資受入れ体制を指示～現在の

1950(昭和25)年8月、財団法人日本学校給食会認可。
都道府県の**学校給食会**(現全国学校給食会連合)

- * 1952(昭和27)年から小学校完全給食に移行
- 56(昭和31)年から中学校にも拡大

1948(昭和23)年10月、ユニセフ(国際連合児童基金)からミルクの寄贈**ユニセフ給食**開始

ミルクの荷揚げ (完全給食へ)



コッペパン・脱脂粉乳
鯨の竜田揚げ、キャベツ



学校教育法（1954 昭和二十九年六月三日法律第百六十号）

子供たちに人間らしい暮らしと社会への信頼を育みたい

1 文部大臣提案理由（教育基本法の理念の具体化）

「児童がみずからの体験を通して、望ましい日常の食生活の営みを学びとることであって、学校給食が児童の現在及び将来の生活を幸福にする所以」

2 目的 学校給食が児童及び生徒の心身の健全な発達に資し、かつ、国民の食生活の改善に寄与

①日常生活における食事について、正しい理解と望ましい習慣を養う。

② 学校生活を豊かにし、明るい社交性を養う。

→食料難と敗戦後の貧困状況の中、

学校給食を単なる栄養補給のための食事と捉えるのではなく、**教育活動の一環**にする。

（農業、**半封建的経済の終了と改革**、暮らしの再生の一つ）

給食用食材・物資の米国産使用 (星条旗の下の学校給食)

1 建前(理念)としての民主主義の実践

児童生徒の基本的な人権保障と学習・発達権

2 実は国家統制による心身管理の思想復活

「池田・ロバートソン会談」～「共産主義封じ込め」と
再軍備のための人材育成と西側資本主義社会創出。

3 米国支配の学校給食内容

(雨宮正子の調査などによる)

1970(昭和45)年文部省保健体育審議会答申

「学校給食改善充実方策について」

(統一献立・一括購入方式推進)

日米余剰農産物質買付協定調印(総額8500万
ドル)1955年5月31日 米国風調理と食材振興

1956年 キッチンカー「グッド・マーケット・ニッポン」

全国展開 保健所のリレーと食品産業育成

スローガン 「コメから粉食へ」

本質＝米国の小麦、肉、乳製品等に見る食料戦略

＊「米を食うとバカになる」「頭脳パン」

＊しかし、児童生徒の飢餓的状況救済を演出

マスコミの活用

＊ TVの料理教室 NHK「きょうの料理」(1957)、
日テレ「3分クッキング」

学校給食法と農業基本法

1954(昭和29)年6月3日、第19国会「学校給食法」成立、公布。同年中に学校給食法施行令、施行規則、実施基準等も定める。

1958(昭和33)年農林次官通達「学校給食用牛乳供給事業実施要綱」に伴い、文部省管理局長より「学校給食用牛乳取扱要領」が通知。1月から牛乳供給。

10月1日、「**学習指導要領**」改訂され、学校給食が初めて
学校行事等の**領域**に位置付。

1960(昭和35)年「**農業基本法**」 農業近代化政策
農産物輸入体系の拡大



学校給食用献立の洋風化(米国食材利用)

＊ **米国流(管理)栄養士養成と献立づくり**

農林水産業を疲弊させ環境問題を加速させる献立

1 学校給食会～学校給食用指定物資(文部大臣)供給寡占例～脱脂粉乳、小麦・小麦製品、米・米加工品、牛肉・牛肉製品(米国産中心)、チーズ、油脂類、砂糖類、缶詰類、干しぶどう、調味品類など(オレンジ・牛肉輸入強制)と合わせて献立ソフト作成、販売

なお、学校給食共同調理場運営は大手食品企業独占

2 大手食品会社・商社が参入し独占する食材供給
千葉県では大手110社で623品目(冷凍・加工品中心)* ポスト・ハーベスト問題つまり国産国消・地産地消・土産土法による地方(地域)排除の体制

環境問題、地域の食文化崩壊への道を加速させてきた。* 佐藤・嶋野著『生きる力を育む食と農の教育』(152頁)

統一献立・一括購入方式推進が もたらしたもの

- 1 環境問題の拡大(大量廃棄発生)
フード・マイレージ、輸入農物はヴァーチャル・ウォーター、ポスト・ハーベスト他
- 2 国産国消・地産地消・土産土法による地方
(地域)排除の体制推進⇒農林水産業
地域の衰退
- 3 多国籍・無国籍献立の拡大で
日本・地域の食文化崩壊(家庭料理に波及)

米国に配慮した完全給食の定着

- 昭和44年学校給食例 洋風・無国籍化進む



食の外部化進行(アメリカン・ウェイ)

- 1 1970(昭和45)年外食元年 スカイラーク誕生
高速道路網と中央キッチン方式
～ファミリーレストラン、ファストフード店拡大
1971 マクドナルドの歴史的戦略(舌の支配)
- 2 食の外部化～現金収入、余暇への傾斜
単身、「核家族」の増加、主婦のパート、家事
労働の機会費用
- 3 中食(惣菜、スーパー、デパート) 肉食へ
- 4 コメ余り 生産調整(減反政策)
- 5 グルメ番組～料理のゲーム化 身体性の喪失

生活協同組合と有機農業

1 有吉佐和子『複合汚染』

（公害から食品汚染 農夫病 土壌汚染）

2 生産者－消費者連携運動

良質な食品を適正価格で安定的に消費

安心・安全（科学）食品と安定供給による相互信頼

3 有機農業の実践（山形 ＊「アジア農民の会」）

農業と地域コミュニティを護り経済に翻弄されない

生態系農業の展開～森林から海の水系

大量生産・大量消費・大量廃棄の克服

地域文化の保全と創造～地域食材学校給食へ

子どもたちの食を取り巻く環境

1 食品生産システム～飢餓と貧困からの解放から「儲ければいい」へ～生産性

農薬・化学肥料・遺伝子操作(GMO)、中国食品、機械化
一環体系巨大農場(植民地・プランテーション)

2 食流通システム～巨大資本の制覇 ウォルマート、カルフルー、GMS

3 食習慣・文化の崩壊と隷属

≡ ジャンクフード(マック、コーラ? クレイジー・メーカー)、中食、外食(ファミレス)など

子どもたちの健康と食はどうなっているのか(朝ご飯欠食は減ったが)

- 1 生活習慣病の拡大～低年齢化
- 2 食・食生活を主な原因とする発達の歪み
 - (1) 「キレル子どもたち」の出現 1980年代
食の外部化・ファストフード(ジャンクフード)
ファミレス、中食拡大(油脂、食品添加物)
インスタント食品、コピー食品、放射線食品
- 3 家庭内での食の解体化傾向
～「台所のないマンション」
焼き魚のできない集合住宅
ハイカラ・レンジで「チン！」(調理の心と業の解体)

子どもたちの健康と食は どうなっているのか

2ー(2) 逸脱青少年の食生活

コンビニ食、ジャンクフード(刺激の強い飲料、
ハンバーガー、カップ麺……の末

あるのはカネとモノ だけ ○○○は？

←おばあちゃんのおにぎり 立ち直る

「キレル世代」の第二世代登場

- 1 宮城県の衝撃(≡USA貧困層化)
肥満率1, 2位(小中高校生)～低学力？
寿命短縮、人格崩壊の危機か？

- 2 深刻、残忍化する青少年犯罪
罪の意識欠如

～いのちのつながり・支え合いがわからない大人と子どもたち

「食べる」原点の喪失

若い保護者・子どもたちの食生態①

1 食(いのち)の外部依存＝集中治療室型へ

(避難所、仮設の食の自立は高齢者の力)

(1)食べられる食品を見分ける知識

食べられるようにする技術

みんなで分かち合う食の精神

(2)食べられることへの感謝・神仏への祈り

(3)手前味噌の限界集落化？

＊ 限界集落・里山こそいのちの源泉

若い保護者・子どもたちの食生態②

1 食べられない子どもたち

飲み込み型(蛇食い)～あご・歯の未熟 脳

極端な偏食～好きなものだけ～人格形成！

アレルギー体質(症候群)－清潔・潔癖症

低体温－基本的生活習慣の崩壊と運動不足

2 保護者によるこどものペット化

「人間を育てる」ことの自覚と責任は？

3 個食・孤食・和食離れ～「食生活指針」を

地域・食品産業・文化の持続的发展とフードシステムによる人間・地域創生

1 国民的食の崩壊

① 生産基盤崩壊の危機～「地方消滅」

食料自給率 世界最底辺レベル 食料安全保障

② 食習慣劣化(ファストフード化する日本)による疾病と医療費(約30兆円)の増大

③ 食文化解体～「医食同源」と「身土不二」による

「日本型食生活」(「マクガバンレポート」≡世界最良食)

④ 保護者世代の食知識・技能の崩壊

～児童生徒の健全な成長発達の危機≡教育の危機

現代日本の学校給食 新段階

食育基本法の制定(2005(平成17)年6月)

食育の推進は日本社会の重要課題

＜食育推進基本計画の策定(平成18年3月)

学校における食育の推進の鍵は学校給食
学校給食法改正～全教育活動で食育

「学校における食育の推進」は、保護者(家庭)と地域の生産者・団体、食品加工、食堂経営、流通業者、保健師、医療関係、行政、学校の連携で

食リスクの拡大と予防 「学校給食衛生管理基準」(第9条)(局長通知)1997(平成9)年 契機

○157による集団食中毒の発生1996(平成8)年

改善策 衛生管理の改善充実及び食中毒の発生防止の徹底を図るため、従来の指導内容や「学校環境衛生の基準」の学校給食関係事項を整理。新たに必要な事項を加えた。

* 学校給食や病院等 トレーサビリティー、HACCEP

2004(平成16)年学校教育法の改正(学校教育活動全体で食指導)「食に関する指導の全体的な計画」作成 栄養教諭の職務

～「児童生徒の栄養の指導及び管理をつかさどる」

「学校給食を活用した食に関する実践的な指導を行う」

2 指導上の留意点ー地場産農林水産物の活用

「当該地域の産物を学校給食に活用する」

＊ 地場産物の活用が、学校給食を「生きた教材」として活用しつつ食に関する指導が重要

＊ ふるさと教育(地域を愛する)、生涯学習でも重要

3 第10条 学校における食育は、栄養教諭を中核に関係教職員が共通理解の下、連携・協力。

＊ 地域の生産者や流通関係、行政と連携して献立作成、食指導を行う。(「総合的な学習の時間」、社会科など)

自校方式(教育) VS 共同調理場(力ネ)

(自治体の疲弊と国の財政負担軽減、食は個人

1974(昭和49)年、学校設置者が共同調理場設置可能

規定 (※経費削減、合理化論)

1 メガ共同調理場の問題点噴出

食材調達・一括短時間調理・冷凍・加工品利用
献立メイキングの硬直性と(管理)栄養士要請
大量提供による食品事故拡大リスク

(「学校給食衛生管理の基準」は、0157による集団食中毒発生(平成8年)による)

児童生徒や教師の体調への配慮及び調整難

2 自校方式 経費削減、調理員合理化

※ 1985(昭和60)年1月21日、体育局長通知
「学校給食業務の運営の合理化について」

学校給食の発展

「特別活動」の中の「学級指導」

1964(昭和39)年 学校給食共同調理場の施設設備の補助、学校栄養職員設置費の補助制度

1966(昭和41)年 高度へき地学校の全児童生徒に全額国庫補助によるパン・ミルクの無償給食実施。

* なぜ米や味噌、醤油、副菜補助ではないのか？

同年12月26日、学校給食用の物資の計画的安定的供給を図るため、「学校給食の物資の共同購入促進について」体育局長通達。

1968(昭和43)年、「小学校学習指導要領」の改正
学校給食は

「特別活動」の中の「学級指導」に

米飯給食の導入

(「宮城方式」生産者と行政の補助負担)

1976(昭和51)年4月、学校給食制度上に**米飯が正式に導入**。

(2月学校給食法施行規則の一部改正)

- 米の過剰生産(その一方でUSA米輸入義務)、
- 消費減退による「コメ余り」

「米消費拡大運動」と稲作農業保護

*** 米産地なのに給食で「御飯」が食べられない。**

「食生活指針」**過度な欧米化の食、外食、ファストフード普及による食文化衰退と疾病の増大**などにより日本型食生活の推進

*** 「栄養と所要量に関する上院特別委員会」(マクガバン委員会) 1977(昭和52)年レポート発表**

献立の多様化 栄養から楽しみへ

最近の学校給食～平成元年：バイキング給食

(1)おにぎり、小型パン(2)鶏の香味焼き、ゆで卵、えびのから揚げ(3)にんじんグラッセ、ほうれん草ピーナッツ和え、昆布とこんにゃくの煮物、プチトマト(4)粉ふきいも、さつまいものから揚げ(5)くだもの(メロン、パイナップル)、ゼリー、牛乳



食生活指針から「食育基本法」へ

1945年 最初の「食生活指針」

1983(昭和58)年農林水産省「日本型食生活」提案

1985(昭和60)年厚生省「健康づくりのための食生活指針」2000(平成12年)3月 厚生省、農林水産省、文部省共同「食生活指針」策定、厚生省「健康日本21」

2005(平成17)年厚労・農水「食事バランスガイド」

「食育基本法」

文科省2005(平成17)年「栄養教諭」制度

2007(平成19)年「食に関する指導の手引き」

2008(平成20)年3月、「小学校学習指導要領」、「中学校学習指導要領」が改訂。総則に「食育の推進」に関する規定

生涯学習及び医療福祉機能としての
学校給食、地域総合食育センターへ
「社会的共通資本」(宇沢弘文)とコモンズ
アマルティア・セン、
マイクロ・ファイナンス

(ムハマド・ユヌス グラミン銀行)

生物多様性と

Education Sustainable Development

に寄与する食システムへの模索

(11月21日に続きます。)

ありがとうございました。