

学校給食における「和食」の検討会議

第 4 回 会 議 次 第

- 1 日時 平成26年9月3日（水） 14時～16時

- 2 会場 職員会館 かもがわ

- 3 次第
 - (1) 本日の会議の流れ
 - (2) 意見交換
 - ① 学校給食における「和食」文化の伝承について
 - ② 和食文化の継承に向けた取組等について
 - (3) 事務連絡

- 4 配布資料
 - ・ 次第
 - ・ 資料1 委員名簿・配席図
 - ・ 資料2 学校給食における「和食」の検討会議における御意見のとりまとめ（案）
 - ・ 資料3 他都市の小学校給食の運搬状況について

学校給食における「和食」の検討会議 委員名簿

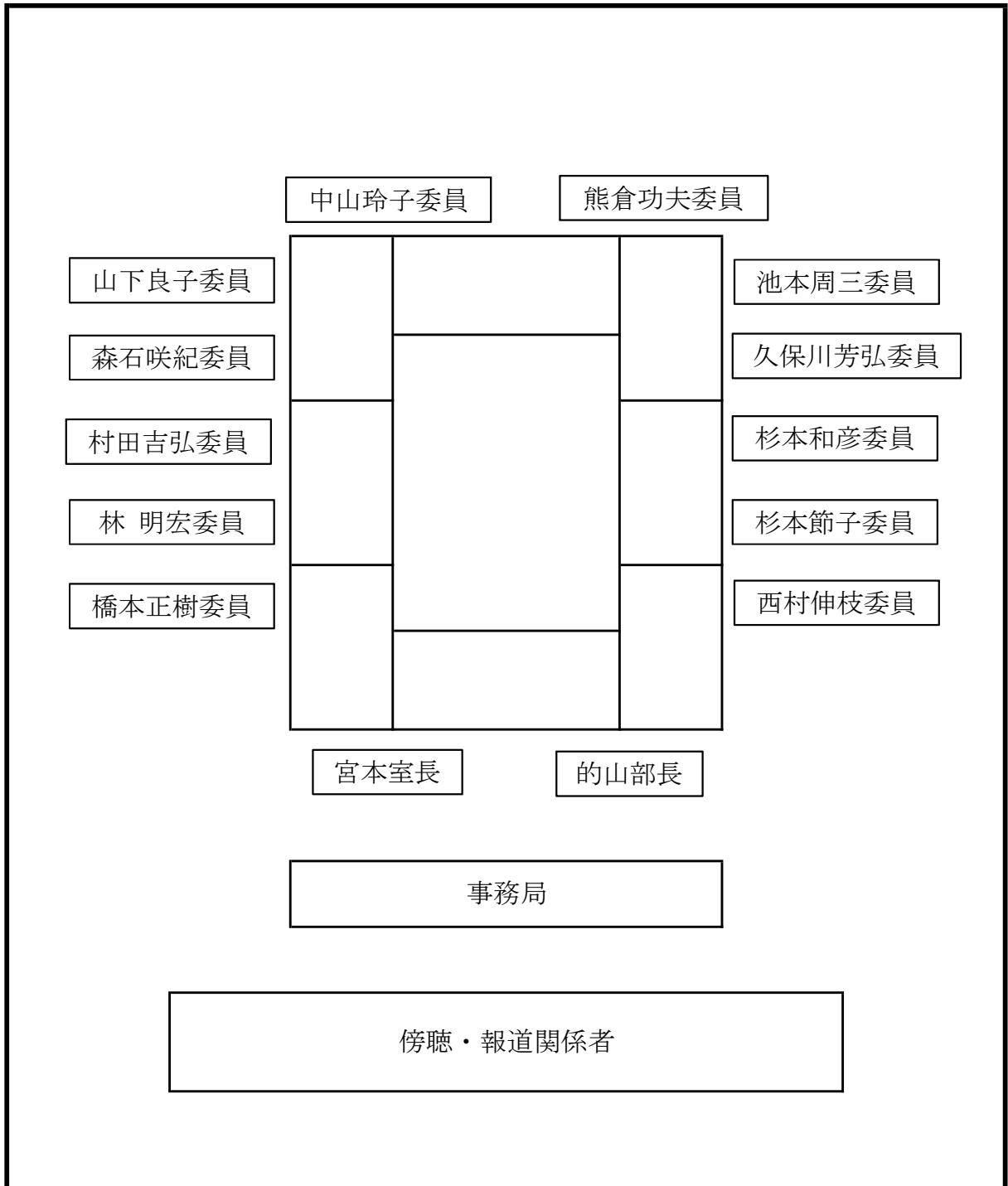
(◎委員長, ○副委員長)

氏 名	所 属
池本 周三	京都市中央卸売市場協会 会長
久保川 芳弘	京都市小学校 P T A 連絡協議会 副会長
◎熊倉 功夫	静岡文化芸術大学学長
杉本 和彦	京都教育大学大学院連合教職実践研究科教授
杉本 節子	奈良屋記念杉本家保存会事務局長
○中山 玲子	京都女子大学家政学部教授
西村 伸枝	市民委員
橋本 正樹	京都市立嵯峨野小学校給食調理員
林 明宏	京都市立醍醐小学校長
村田 吉弘	日本料理アカデミー理事長
森石 咲紀	市民委員
山下 良子	京都市立紫野小学校栄養教諭

<50 音順, 敬称略>

資料 1

「学校給食における和食の検討会議」第4回会議 配席図



資料2

「学校給食における「和食」の検討会議」における御意見のとりまとめ（案） ～「和食」文化を子どもたちに伝えるための方向性と取組～

1 学校給食における「和食」文化の伝承について

平成25年10月に、京都市において「京の食文化―大切にしたい心、受け継ぎたい知恵と味」が「市民が残したい“京都をつなぐ無形文化遺産”制度」の第1号に選定された。さらに同年12月には「和食：日本人の伝統的な食文化」がユネスコの無形文化遺産に登録されるなど、国内外で「和食」に対する関心が高まりを見せている。

そもそも「和食」とは個別の料理そのものを指すものではない。主食としてのごはん、汁物、おかず（主菜・副菜）、漬物の組み合わせた「一汁三菜」が基本とし、食材の持ち味を引き出す「出汁」をベースにした料理であり、そうしたものに加え、しつらえ、使用する食材や器、料理にまつわる季節感や伝統行事など、提供される献立全体を、その背景にある精神性を含めて総合的にとらえて初めて成立する概念であり、単なる料理のジャンルを超えたひとつの文化であると言える。

一方、かつて地域や家庭で脈々と受け継がれてきた「和食」文化は、食を取り巻く社会環境の変化などにより、子どもたちに伝えられる機会が減少している。文化を絶やすことなく、未来へ伝承していくためにも、どの子どもたちも食する機会がある学校給食に寄せる期待が高まっているところである。

「学校給食法」には、学校給食の目標のひとつに「我が国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めること」が掲げられている。「食」に関する知識を、実践を通して体得することができ、食育の「生きた教材」とも言われる学校給食において取組を進めることは、非常に大きな教育的効果が見込まれる。

京都市ではこれまでから、学校給食において京都の伝統食を知るための「京のおぼんざい」献立や様々な伝統行事や学校行事にちなんだ献立、旬の食材を使用した献立を実施しているほか、京料理の料理人等を小学校に招き、五感を使って味わうことの大切さやうま味と出汁の良さ等について学ぶ食育授業を実施するなど、子どもたちが食に関する知識や関心を深め、京都の伝統的な食文化についても理解できるような取組を推進してきた。

今後、和食を学校給食の基本として位置づけてより一層取組の充実を図り、学校のみならず家庭や地域とも連携しながら、日本の食文化を次世代に引き継いでいくことが、文化遺産としてその維持・継承を世界に対して約束した私たちに求められている。

資料2

2 和食文化の継承に向けた取組

(1) 献立について

和食離れが進み、家庭や地域で和食の献立が少なくなってきた今日、給食において和食を多く登場させ、料理の名前、食材、調理法を知るとともに、本物の味を体験させ、うま味を味わう力を身に付けるための取組については大きな意義がある。「和食」は個々の料理ではなく、献立全体として捉え、ごはん、汁物、おかず、漬物が和食献立の基本的な構造であることを念頭に置きながら、京都市における学校給食の基本を和食と位置づけることが重要である。その上で、国際文化観光都市である京都だからこそ、世界の食文化の中での「和食」の良さを客観的に理解することを期待して、諸外国の料理も給食に取り入れつつ、子どもたちの健康や学校生活の楽しさを実現し、安全性で良質な食材調達に努めながら手作りで心のこもった安全・安心な給食の調理を行い「和食」の一層の充実を図る。

ア 主食について

和食の基本である米飯（雑穀を含む）については、エネルギーのもととなる糖質と体内で合成できない必須アミノ酸をバランスよく含む食事のかなめとなるもので、粒で食べるため、そしゃくが必要で消化・吸収も緩やかになる特性や様々なおかずと合い栄養価のバランスも整いやすく昔から食べられてきた。子どもころからの食べ合わせにより、様々な食べ物を食べる習慣が形成されるので生涯を通じて豊かな食体験が得ることができる。4割程度（カロリーベース）である日本の食料自給率を上げる観点からも今後とも推進していくべきである。ただし、諸外国の料理も含め、様々な食事を提供するという観点も学校給食においては大事である。

イ 汁物について

和食献立を提供する上で重要な要素である汁物について、京都市では煮干しや削り節、昆布などを使った出汁をベースに多様な献立を提供してきた。子どもたちも出汁のきいた汁物を「すごくおいしい」と、味わう力を備えている。日本の“うま味”を伝え、本物の味がわかる子を育てていくためにも、今後も出汁にこだわった汁物を提供していくことが必要である。

<図表>小学校給食での汁物提供実績（平成25年度）

内訳	回数
みそ汁	19回
味噌を使った汁（いものこ汁、豚汁）	5回
和風だしを生かしたすまし汁（かきたま汁、豆腐の吉野汁）	30回
洋風・中華風のスープ（トマトと卵のスープ、野菜のスープ）	41回

ウ おかずについて

子どもたちが食材の産地や地域の伝統などを知り、生産者や自然の恵みに感謝する心を育むため、京野菜を使用した献立や京のおばんざい献立を実施するなど「地産地消（知産知消）」の取組を推進しているほか、伝統行事や学校行事にちなんだ献立、旬の食材を使った献立など、給食を通して伝統的な食文化や食に関する知識を深めることのできる献立をさらに推進し、“和食の良さ”がより一層感じられる献立作りを進めていくべきである。

＜図表＞京野菜を使用した献立例

献立名	食材
夏野菜のあんかけごはん	万願寺とうがらし
伏見とうがらしとじゃこのいため煮	伏見とうがらし
京野菜のごまみそかけ	賀茂なす 万願寺とうがらし
京野菜のみそ汁	聖護院だいこん
紅白なます	金時にんじん

＜図表＞京都の家庭のおかず（おばんざい）の献立例

調理法	食材
煮物	おから、かみなりこんにやく、かぼちやの煮つけ、切干大根の煮つけ、金時豆の甘煮、高野どうふと野菜のたきあわせ、こんぶ豆、さつまいものたいたん、にしんなす、ひじき豆、ひじきの煮つけ
汁物	若竹汁、ずいきのくずひき、とうがんのくずひき

＜図表＞伝統行事にちなんだ献立例

行事名	献立名
正月	ごまめ、雑煮風みそ汁、たたきごぼう、煮しめ、紅白なます
節分	手巻ずし、いり豆
ひな祭り	ちらしずし、菱形三色ゼリー（デザート）
七夕	七夕そうめん
月見	里いものごまみそ煮、里いもの煮つけ

① 豊かな自然がもたらす食材

平成 15 年度実施の調査において京都市の子どもは「魚を食べることが非常に少ない」という結果が出ている。特に家庭で煮魚を食べる子どもが少ないことから、給食では煮魚を中心に出している。給食で食べるという体験を通じて苦手だったものが食べられるようになったという結果が出ている。

また、京都の伝統的な発酵食品である漬物の提供も検討していく必要がある。

② 調理法に工夫

加工食品を極力使わず手作りにこだわった給食であるが、和食を支える多様な食材と、それをおいしくいただくために確立した調理法を組み合わせる様々な献立を提供していくことが大切である。現在、給食室に整備されている調理設備では調理法も限られていることから、焼き物献立なども提供できるようにしていくべきである。

資料 2

③ 季節感の取入れ

これまでから、伝統行事や学校行事にちなんだ献立、旬の食材を使った献立などについて取り組んでいるところであり、和食文化の特徴の一つである“季節感”などを念頭に置いて、充実を検討していく必要がある。

＜図表＞季節の食材を使った献立例

季節	食材	献立名
春	菜の花	菜の花のすまし汁
	筍	若竹汁、たけのこごはん
	ふき	なま節とふきの煮つけ
夏	なす	にしんなす
	とうがん	とうがんのくずひき
	ゴーヤ	豚肉とゴーヤのしょうがいため
秋	さんま	さんまのかばやき風
	里芋	いものこ汁
	さつまいも	大学いも
冬	青ねぎ	すきやき風煮、豆乳鍋
	花菜	花菜のすまし汁
	水菜	水菜とつみれのほりほり鍋

④ 優れた栄養バランス

現在、汁物については、塩分濃度を1%弱ぐらい仕上げることを考えるなど薄味を心がけ健康の保持増進を図るとともに、可能な限り国産、無添加の食材にこだわりながら、子どもたちに必要な栄養価を摂取できるよう、特に、日常生活で摂取しにくいカルシウムなどは、子どもの1日の摂取基準の3分の1以上を給食で摂取できるようにしてきている。牛乳についてはカルシウムを摂取するうえで効率の良い献立の一つであるが、和食に牛乳が合わないとの意見もあり、献立内容や提供方法の工夫ができないものか。

【推進すべき取組】

- 安全な食材の調達と予算内での内容の充実に向けた取組の推進
- 京都の伝統的な発酵食品でもある漬物の提供についても、検討していく必要がある。
- 焼き物献立も可能となる新たな調理器具の導入も検討していくべきである。

(2) 「生きた教材」としての給食の取り方

給食時間は学校の1日のスケジュールの中で決められるものであり、学校によっても条件は変わるが、配膳等の準備も含めて50分～55分が標準的である。(視察した2年生では)喫食時間が概ね20分程になることもあり、子どもたちは急かされながら食べている印象を受けた。「食」に関する知識を、実践を通して体得することができる非常に重要な時間であり、食べ方や味わう力、もてなしなど和食の特徴的要素を学び、高めることができるよう、内容についての充実を図ることが重要である。また、食べる時間には個人差があり単に時間を長くすればいいというものではないが、現状において給食時間を延ばすことが難しい状況であれば、給食を子どもたちが給食室に取りに行くのではなく、他都市で実施されているように、あらかじめワゴンで教室前まで運ぶ方法等で配膳準備を短縮する工夫や、子どもたち自身がいかに協力して準備できるかを考えることも大事である。

資料2

ア 食べ方

お箸の正しい使い方ができていない子や、「ばっかり食べ」をしている子が多いのが気になった。箸使いや器の持ち方などの食作法や、和食の一番おいしい食べ方であり、日本人の伝統的食文化である口中調味等について、家庭での食事にも生きていくよう、給食での指導をはじめ学校の中で、しっかりと伝えていくことが大切である。

イ 味わう力

今後とも、子どもたちに素材そのものの持ち味を体験させ、うま味を味わう力を身に付けさせることを目指した取組を進めていくことが必要。

ウ もてなし

配膳については、狭い教室の中で多くの子どもが動き回ると危ないことや衛生面から、器を触るのは手指の消毒等を行った当番だけと決めているようだが、配膳を席で待つ子どもが、単に待つだけでなく学年の状況によってどうすればスムーズにできるかを考えるとともに、準備に協力することや、配ってくれる当番に対する感謝の気持ちを表すよう、もてなす側ともてなしを受ける側のふるまいを教えていくべきである。また、子どもが感じる調理の匂い、給食にかかわる人々への感謝の心は、まさに和の心であり自校調理の長所を生かして育んでいくべきである。

【推進すべき取組】

- 児童の心に残る食に関する指導方法などを検討し、食作法や味わう力を高める取組の充実
- “もてなし”や“ふれあい”の要素を含めて実施されるランチルームでの給食では、会話を楽しむ余裕をつくる。

(3) 食器

食器は和食文化の豊かさを支える要素の一つであり、この京都は、和食器の伝統が根ざしている。

家庭での料理のように、自校で調理した温かい、全国に誇れるおいしい味わいをもつ給食が、本来の味を損なうと信じられる食器で食べられている。器を大切に使い、その味わいにふれる機会づくりや、料理を味わうにふさわしい食器で食べることができるよう努めるべきである。

【推進すべき取組】

- 食文化の体験のため、味わいを感じられる食器への更新を進める。

(4) 食育の推進について

京都市では、児童の食生活の乱れが深刻化する中、望ましい食事のあり方や好ましい人間関係を体得することを目的とする食に関する指導を、家庭科等の教科をはじめとする指導の時間はもとより、学校給食の時間も活用し、多角的に充実を図っている。例えば、各教科における、栽培体験で野菜を知る取組や「炊き合わせ」などの調理法や季節に応じた料理の文化の学習な

資料2

どと、給食時間での食育を関連づけて進めることにより、子どもたちの心身の健康と望ましい人間性や、自ら食材や献立を選べるような判断力の育成を図ることも大切である。

【推進すべき取組】

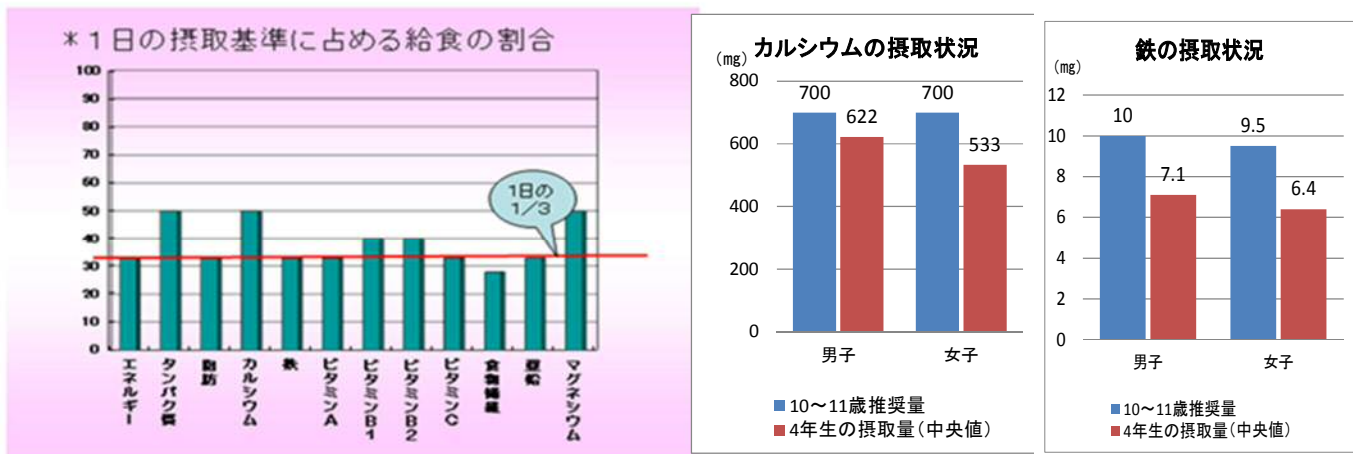
- 京料理の料理人等による味覚教育や食材教育の取組や、バランスの取れた健康的な食生活を普及・定着のための事業の推進
- 児童と地域の方が共に給食を食べて交流を深める「ふれあい給食」等の取組の推進。

3 家庭との連携

「学校給食」における方策等の検討と合わせ、学校給食における取組を契機として、家庭における食生活を見直す機会にもつなげていきたい。

子どもたちの食生活全体に占める学校給食の割合は約 18%に過ぎず、給食でしっかり学んでも、家庭で何もしなければ身に付かない。和食を継承していくためには親の意識も一緒に変えていかないといけない。そのためには、親と子どもが一緒になって、日常生活で不足しがちなカルシウムや鉄分などを摂取できるような栄養バランスの良い食事を推進する取組の工夫が必要である。

また、親子料理教室などにおいて食材の下ごしらえの仕方等、基本的な技術を保護者が身につけていないケースも見受けられるが、少しの手間でも味は変わるし、おいしい料理を作れば子どもの好き嫌いをなくすことにもつながるので、そうしたひと手間についても発信できるとよい。ただ、家庭への働きかけについては、試食会に参加している方など、食に対する関心が高い保護者等を中心として、その周りの保護者にも働きかけていくなど、長期的・継続的な取組が課題である。



【推進すべき取組】

- 給食だより等による児童・保護者への周知にとどまらず、給食の献立を家で作りたと思っている方はたくさんいるので、地域の掲示板やホームページ、携帯等で簡単にレシピが見られるようにする。
- 食育をとおして子どもが食べる力を付け、親の食に対する関心を深める。
- 学校関係者以外にも参加していただける試食会や調理実習等の実施。

資料3

他都市の小学校給食の運搬状況について

1 東京都港区

(1) 施設状況

給食運搬用の昇降機を設置。ただし、ランチルームで全児童が給食を食べる学校については設置していない。(調理室とランチルームが隣接しているため設置の必要がない。)

(2) 調理室から配膳室への給食運搬の流れ(直営校・委託校共通)

- ① 配缶後、調理室の昇降機に食缶・食器かご・牛乳等をセットしたワゴンを給食調理員Aが積み込み。
- ② 各階の配膳室で待機する給食調理員Bが昇降機で運搬されてきたワゴンを受け取り。
- ③ 配膳室で給食調理員Bから各学級がワゴンを受け取る。受取方法としては、ア)学級担任が配膳室で受け取り、イ)児童が配膳室で受け取り、ウ)給食調理員が教室前まで運搬し、児童が受け取り、など。

(3) 学校給食調理業務委託の内容【例(※学校により異なる)】

(「配食、運搬及び回収」に係る事項の概要)

- ①配食 多目的室、教職員用、クラスルーム
- ②運搬 配食後、昇降機を使用し、配膳車に乗せて各階の所定の場所に並べ、児童が来るまで立ち会う。なお、安全のため直接、担任教員に引き渡す。
- ③回収 給食終了後、各階の所定の場所から給食室に昇降機を使い回収する。

(4) 費用負担

- ・港区 委託15校の平均契約額 26,402千円/年(児童数平均373人)
- ・京都市 委託7校の平均契約額 18,580千円/年(児童数平均671人)

2 指定都市

小学校給食の運搬状況(自校調理校)	都市数
給食調理員等が各階の配膳室まで運搬、又は各教室前まで運搬	7
直営校は児童が給食室まで給食を取りに行く方式、委託校は給食調理員等が各階の配膳室まで運搬	5
児童が給食室まで給食を取りに行く方式	8