

第6章 学校給食に関する資料

第1節 学校給食と牛乳

牛乳給食のあゆみ

改正学校給食法第2条の学校給食法の目標の第1項として、「適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること」とあります。

戦後再開された学校給食の中で、牛乳給食が今日まで果たしてきた役割は大きいものがあるといえます。

学校給食は、ミルク給食から始められ、始まった当時は、脱脂粉乳が飲まれていました。食糧不足の時代で、栄養の補給「食べさせる」「与える」給食であったともいえますが、当時の子どもたちを栄養失調から守り、その後の体位の向上に大きく役立っています。

昭和30年代後半、国内の酪農も盛んになり、脱脂粉乳から「牛乳」に切り替わりはじめられました。昭和45年の保健体育審議会の答申には、「牛乳は栄養的にすぐれ、望ましい食習慣の形成に役立つ、きわめて重要な食品であるので、学校給食においては、身体の発達段階に応じた1人当たりの飲用量を増加して、その使用拡大を図る必要がある」と示しています。

そして、豊かな食生活が営めるようになった今日、国民の栄養摂取状態も、ほぼ満足できる状態にあります。カルシウムについては十分とはいえない状況です。

成長期の子どもたちが、将来に渡り健康に過ごしていくためにも、効率よくカルシウムが摂れる牛乳の役割は大きいといえます。

経済的な学校給食の牛乳

学校給食の牛乳は、子どもたちの健康を願って実施されています。そのため、「学校給食用牛乳供給対策要綱」により、安全で品質の高い県内産の牛乳を使用し、国や地方公共団体などから補助金が出されているほか、流通コストや宣伝コストをかけずに供給しているので、市販の牛乳と同じものが、安価で飲めるようになっています。

牛乳についての豆知識

長崎県の学校給食に使用されている牛乳は、県内の畜産家が育てている乳牛の乳を使用し、県畜産課が県内の区域割、入札を行い乳業業者が決定し各学校に運ばれています。

牛乳の風味は、原料乳である生乳の組成や乳質などに影響されます。生乳の組成は、季節や乳牛の品種などにより変動します。また、乳質は、飼養環境、飼料などにより影響を受けます。

牛乳の味がいつもと違うと感じたとき、生乳による影響なのか、異物による汚染なのか乳業業者や保健所など専門機関と十分連携を図りながら、適切に判断することが大切です。

第2節 学校給食共同調理場の概要

共同調理場の特色

学校給食を共同調理場方式で実施する市町は、増加の一途をたどり、さらに大型化する傾向にあります。市町教育委員会は、単独調理場方式が望ましいか、共同調理場方式が望ましいかについては、各地区の実状に応じて慎重に検討する必要があります。

共同調理場の歴史

共同調理場において、義務教育諸学校の学校給食の調理業務を実施するようになったのは、比較的新しいことです。明確にはされていませんが、昭和25年10月に開設された群馬県桐生市の市営共同調理場(桐生市立栄養給食研究所)が最初ではないかといわれています。

共同調理場方式による学校給食の実施は、学校給食法(昭和29年法律第160号)の制定当初は予想されていませんでした。ところが昭和34年頃から共同調理場方式による学校給食の実施に対しても国庫補助の対象とするよう要望が上がりはじめました。

文部省としては、時代の要請という観点に立ち、従来からの単独調理場方式による施設設備の補助金の運用により、とりあえず試験的に各県に1箇所程度補助事業を認めました。しかしこれらの共同調理場は、学校給食の実施上あくまで実験的なもので、単独調理場方式による学校給食の実施が原則ではありました。

昭和38年3月末には、共同調理場が32箇所に増え、これを規模別にみると、1,000人以下が8箇所、1,001~2,000人が12箇所、2,001~4,000人が9箇所、4,001人以上が3箇所となりました。

昭和39年度予算編成に際して、これらの共同調理場の管理、運営の実態を検討したところ、当初心配されていた集団食中毒事故も皆無であり、給食の運搬、保温管理、給食事務処理等についても、単独調理場方式による学校給食より合理的、かつ能率的な面がみられたことで、単独調理場方式による施設設備補助とは別に、新たに共同調理場分の施設設備補助経費が40箇所分計上されました。

このことにより、現行のような、共同調理場独自の設置要綱等が規定され、昭和39年以後共同調理場施設は、飛躍的に増加し、平成20年度では16,237箇所となっています。

共同調理場方式の運営

共同調理場方式では、大量調理を行うため最新の施設設備の効果的な導入が図られ、衛生管理の充実が図られやすい利点があります。また、物資の購入についても大量購入により、安価な食材料の確保が可能であり、運営経費も押さえることができます。

しかし、調理後各学校へ配送し喫食するまで時間がかかるため、喫食時においしく食べることができる工夫や適正な温度管理が必要となります。また、各学校ごとの行事等を献立に反映させにくい現状があります。

共同調理場方式を実施する場合、その利点を活かしながら教育的意義を達成できるよう学校と連携を図りながら進めることが大切です。