

子どもたちの成長・健康を担う学校給食

世界の給食・日本の給食

1. 学校給食の重要性

世界では、畑仕事や水汲み等を手伝うために未だに多くの子どもたちが学校に通っていません。また、空腹で授業に集中できない子どもたちも少なくありません。

学校給食の提供は、子どもたちが学校に通う機会になるだけでなく、空腹を満たすことで授業に集中することにもつながります。さらに、未就学期に栄養不良であっても、必要な栄養素を摂取することで、成長のキャッチアップが可能であることが示唆されています*1。学校給食は子どもたちの栄養状態の改善の機会でもあります。

一方、子どもたちの肥満には、親の教育レベルとの関連性が指摘されており*2、教育は栄養問題を解決するためにもとても重要です。また、小児期の食習慣が成人後の循環器疾患の発症やその危険因子に影響を与えている可能性も示唆されており*3、学校給食は良い食習慣を形成し、将来の生活習慣病予防となることが期待されています。

このように、子どもたちの通学率の向上と、栄養改善のためにも、学校給食の担う役割は重要です。また、世界では、学校給食の提供とあわせて、栄養教育（食育）、駆虫、健康診断、予防接種、手洗い・衛生、水飲み場の設置などを行うことで、学校を、子どもたちの健康的な成長・発達のためのプラットフォームとして効果的に活用できる可能性があります。

2. 日本の子どもの栄養を支える学校給食とは

1889年、貧困対策・栄養改善を目的とした学校給食が日本で初めて提供されました。1954年、学校給食法が制定され、「学校給食における栄養所要量」が示され、のちに「学校給食摂取基準」に変更となりました。

各学校の「栄養教諭」は、学校給食摂取基準と子どもたちの状況を鑑みて献立を作成し、「調理員」が衛生的に給食を調理します。

提供している給食が子どもたちの成長・健康にとって適切であるか評価することも、より良い給食を提供し続けるためには重要です。

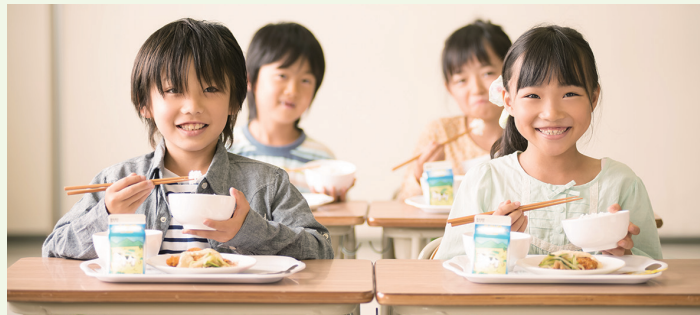
そのために、子どもたちの給食摂取状況、身長・体重、家庭の食事摂取状況等を定期的に調査し、その結果を献立作成に反映しています。合わせて、「食材・物資を安定的に調達すること」は給食を提供する上で欠かせません。その役割は、各都道府県の学校給食会が中心となり担っています。また、学校での「食育」を通じて、「食」に関する知識と、バランスの良い「食」を選択する力を身に着けることで、健全な食生活を実践できる力を養います。

3. 先進国の中でも肥満割合が最も低い日本

世界で最も重大な栄養課題の一つとして肥満があります。肥満は、医療費の圧迫や経済損失だけでなく、死亡率にも影響します。日本はOECD加盟国の中で子どもから成人まで肥満が少ない国です*4*5。

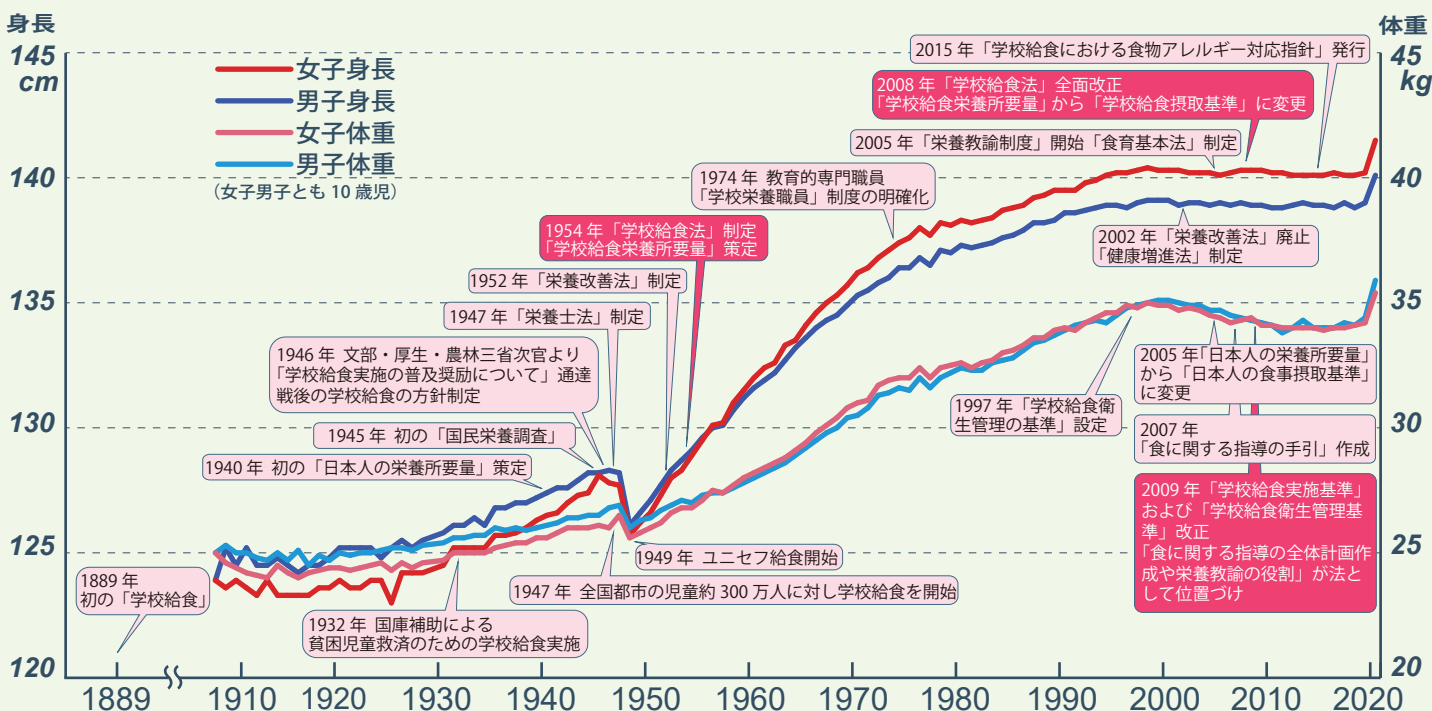
4. 未来の生活習慣病を予防する学校給食

日本の肥満率が低い要因の一つに学校給食があげられます。学校給食実施率が県レベルで10%増加すると、翌年の男子の過体重・肥満割合が有意に低下することが明らかになりました*6。これは、思春期の過体重・肥満は成人期以降の肥満、生活習慣病、死亡率に影響していることから、学校給食が生活習慣病予防に貢献している可能性を示唆しています。



日本の学校給食・栄養政策と男子および女子の身長体重年次推移*7

日本は子どもたちの健康的な成長・発達のために様々な取り組みをしてきました



引用文献・資料：*1. Benjamin T. Crookston et, al. Children Who Recover from Early Stunting and Children Who Are Not Stunted Demonstrate Similar Levels of Cognition, 2010

*2. Stella K Muthuri et, al. Relationships between Parental Education and Overweight with Childhood Overweight and Physical Activity in 9–11 Year Old

Children: Results from a 12-Country Study, 2016 *3. 日本人の食事摂取基準（2020年版）, 厚生労働省 *4. OECD Obesity UPDATE 2017

*5. OECD Health at a glance 2019 *6. A Miyawaki et, al. Impact of the school lunch program on overweight and obesity among junior high school students:

a nationwide study in Japan, 2019 *7. 学校保健統計調査, 文部科学省

日本の学校給食を生かした協力内容

JICA は日本の学校給食の特色を生かしたこれらの協力が可能です

① 学校給食摂取基準の作成

各家庭で不足または過剰摂取しやすい栄養素を考慮し、子どもたちの特性に適した学校給食摂取基準が国レベルで示されています。その値を更に各地域の特性に合わせ献立に反映しています。

③ 学校給食の担い手

美味しい給食を衛生的に調理する調理員、子どもたちの心身の健康を守る養護教諭、安心安全な給食提供の全責任を担う校長等、多職種で連携します。

⑤ 食料調達

継続して給食を提供するためには、必要な食材を予算に応じて購入できることが重要です。また、食材の在庫切れや期限切れが生じないように、在庫管理を行います。

⑦ 食育・自立性の醸成

「食育」を通じて、子どもたちが「食の自己管理能力」や「望ましい食習慣」を身に付け、将来にわたり健康的に生活することを目指します。さらにより良い食生活実践に向け、家庭との連携も進めます。

⑨ コミュニティ協働推進

保護者を中心に地域住民全体を巻き込み、連携・協力することによって学校給食を提供します。PTA の参加により、より効果的な学校給食の運営ができるだけでなく、保護者が教育の重要性を理解することにも役立ちます。

② 栄養教諭

栄養に関する知識をはじめ、学校給食摂取基準を理解し、各地域の特性に合わせた献立を作成します。そのためには対象者である子どもたちの実状を適切に把握・評価する力も不可欠です。

④ 衛生管理

調理場内を衛生的に管理することは食中毒予防に必須です。調理従事者の健康管理、手指衛生、身だしなみをはじめ、調理方法、水質確認、調理器具・調理室の清掃等、衛生的な管理を行います。

⑥ モニタリング / アセスメント

より良い給食提供のためには、子どもたちの成長・健康状態を把握し、評価することが重要です。日々の給食摂取状況、年1回程度の身長・体重測定、家庭の食事摂取状況等を調査し、総合的に評価します。

⑧ 民間連携

栄養価の高い食品の活用をはじめ、給食マネジメント、衛生管理、調理室の環境整備等、日本では民間企業と連携することで、給食提供に必要な技術やツールの導入、食材の使用が可能となっています。

⑩ 学校給食を支える行政の強化

【国】文科省・厚労省・農水省

学校給食に関連する法整備、各種マニュアル・ガイドライン作成、各都道府県・自治体へ通知・調査・報告

【都道府県 / 市区町村】教育委員会

各自治体の現状に合わせたマニュアル・ガイドラインの改編、各学校の監査・指導・研修会の実施

【都道府県】学校給食会*

食材・物資管理、衛生管理、研修、情報収集・提供、食育普及の推進、食文化の伝承
* 学校給食用物資を各都道府県内の給食実施校に供給する日本特有の機関

各国のニーズに合わせた協力

モンゴル学校給食導入支援プロジェクト（技術協力）



給食を配膳する学童



給食当番の様子

全国の初中等学校で安全かつ栄養バランスのとれた学校給食を提供するために環境・体制を整える

- ・独自の学童用栄養摂取基準の策定
- ・献立作成できる人材の育成
- ・食材調達体制の整備
- ・行政能力強化

食生活関連疾病予防のための食育アプローチ（研修事業）



自治体による調理実習



食育カードゲームの体験

マレーシア国民の健康の向上を図る方法として日本の「食育」アプローチを理解し、実践手法を学ぶ

- ・日本の食育推進体制についての研修受講
- ・民間企業や学校などで実施されている食育の見学・体験
- ・調理実習体験や給食の試食

バングラデシュ地域住民参加による持続可能な学校給食モデルの確立（草の根協力）



衛生的に調理する保護者



実行委員会のミーティング

子どもたちの栄養状態の改善のために学校給食を提供し、地域住民による持続可能な体制を確立する

- ・運営管理体制の確立
- ・事業モニタリング手法の習得
- ・母親グループの参画

マダガスカル住民参加による教育開発プロジェクト（技術協力）



給食を配膳する保護者



美味しく給食を食べる学童

コミュニティ協働型で学校給食を提供することにより、就学前・初等教育の質を改善する

- ・行政との連携
- ・学校運営委員会の体制・仕組みづくり
- ・関係者の能力強化
- ・学校給食の提供