

北海道師範塾 「教師の道」 塾頭通信

第771号 平成26年7月17日

給食と牛乳（2）

学校給食において、脱脂粉乳から牛乳に切り替わったのは昭和39年からといわれていますが、当時の給食はパンに牛乳とおかずという組み合わせでしたから、牛乳を飲む事に違和感はなかったろうと思います。しかし、今日では米飯給食が増えており、週3回以上米飯給食を実施している学校は95%を占めるといわれていますので、「主食がご飯なのに、牛乳を出すというのは合わない」という意見はますます強くなる事が予想され、牛乳の肩身も狭くなろうというものです。

「給食に牛乳は惰性だ。ご飯には合わないので止めるべきだ」、「いやいや栄養価が高いので牛乳は続けるべきだ」と賛否の声は止みそうもありませんが、私は、この問題は「栄養補給」「食育」「地域経済」という3つの側面から考えて行く必要があると考えています。

まず、「栄養補給」についてですが、先程も述べた様に牛乳は非常に栄養価が高い食品ですから、給食に提供する事には合理的な理由があると思います。ただ、終戦直後の食糧難の時代ならともかく、今では、他の食材で代替する事が可能である事はいうまでもありません。

米飯給食が主流になっている現在の給食において、十年一日のごとく牛乳パックを出し続けるというのも芸がないように感じます。

「ご飯に牛乳は合わない」という理由だけで、軽々に栄養価の高い牛乳を給食の材料から外するのは如何であろうかとは思いますが、使い方には工夫すべき余地があるでしょう。

また、「栄養補給」の問題に関しては、深刻になりつつある「子ども達の貧困」の問題も念頭に置いておく必要があります。保護者が朝食を用意しないために、朝食を取らずに登校する子どもも少なくありません。そのような子ども達にとっては、給食は極めて重要な「栄養補給」となっており、関係者にはその事への目配りを忘れないで欲しいと思います。

次に「食育」の観点から考えてみます。

給食には、今申し上げた「栄養補給」の他に「食育」という重要な役割があります。この「食育」においては、単に食事のマナーだけではなく、食材への知識や食材を通して地域の理解を深める事に加え、日本の食文化を次世代に繋げて行くという大事な役割を持っています。

和食には、日本人の知恵や、日本の伝統文化が凝縮されています。それを大事にしようとする人からすれば、ご飯に牛乳は日本の食文化を毀していると感じているのかも知れません。

ご飯に牛乳は、給食においてはすっかり定着しており、これも新たな食文化の一つともいえます。しかしそうはいても、それを無批判に続けるのではなく、日本の食文化をどの様に子ども達に伝えるか、また、牛乳という食材を和食の中にどう溶け込ませていくかという視点も重要だと思います。

最後に「地域経済」の側面から給食を見て置きたいと思います。

給食で重要視しているのは、地産地消です。つまり、学校の給食は、出来るだけ地域の食材を活用して提供しようという事です。地域の食材を使用する事は、新鮮で美味しい給食が提供出来るという事だけではありません。食材を生産している農家にとっては重要な収入源となっていますから、学校給食は地域経済に対しても大きく貢献しています。

その意味でも、ご飯には合わないからと牛乳を簡単に切り捨てる訳にはいきません。むしろ、先程も述べた様に、牛乳という食材を学校給食に活用するにはどうするか、より一層知恵を出して行く必要があるのではないのでしょうか。そうした取り組みはまた、「食育」にも活かされるはずです。

和食が世界文化遺産に登録された今日、学校給食においても豊かな日本の食文化を如何に子ども達に伝えて行くか、栄養教諭を含め関係者の腕の見せ所といえるでしょう。（塾頭：吉田 洋一）