

学校給食における地場産物活用と児童・生徒の食嗜好との関連

The relationship between the use of local products in school lunch and students' food preferences

木曾 瑤子
Yoko Kiso

大妻女子大学大学院 人間文化研究科 人間生活科学専攻 修士課程

キーワード：学校給食，地場産物活用割合，食嗜好，認知度，教育方法

Key words : School lunch, Use of products in the field, Food preferences, Awareness, Education methods

1. 研究目的

近年，地域や学校において，地場産物を学校給食で活用する取組が積極的に進められている。学校給食における地場産物活用の推進は，単に活用割合を向上させることが目的ではなく，食に関する指導の教材として扱うことで，子どもたちの食に関わる資質・能力を育成することが目的である^[1]。内閣府食育推進基本計画においても「学校給食における地場産物を活用した取組等を増やす」目標が掲げられており，第4次食育推進基本計画^[2]では，「現状値（令和元年度）から維持・向上した都道府県の割合を90%以上とすること」を目指している。

栃木県では，学校給食における地場産物の活用割合は各年とも全国平均を上回っており，第3次食育推進基本計画の目標値においても達成している^[3,4]。特に大田原市は，市の総面積に対する経営耕地面積は31.0%，経営林野面積は42.8%と，農業が盛んであり，都市部の地域から比べると地場産物活用の取り組みが行いやすい環境にある。同市内27校の小中学校の給食のうち，22校は単独調理場方式により運営されており，5校は給食センターから配送し給食が提供される共同調理場方式による運営である。また，同市内27校のうち，学校栄養職員が配置されている小中学校は9校である。この9校は各学校独自の献立で給食を提供しており，その他の学校は市の統一献立で給食を提供している。ほとんどの学校が単独調理場方式であり，食材納入業者の選定や発注は各学校の担当者の裁量により管理されているため，学校間における地場産物活用割合の差が市の課題とされていた^[5,6]。

本研究では，学校給食における地場産物の活用

状況と，児童生徒への教育方法および栄養士・担任教師の意識，児童生徒の地場産物に対する認知度および食嗜好について明らかにし，地場産物活用割合の向上とその教育方法について課題を整理するとともに，方策について検討することを目的とする。

2. 研究実施内容

対象は学校栄養職員配置校である小学校5校および中学校4校の9校とし，児童生徒は上記9校に在籍する小学校6年児童計371名および中学校1年生徒計392名，合計763名を対象とし，併せてそのクラス担任教師を対象とした。

給食における地場産物の活用割合は，令和3年度4月・7～8月・10月・1月の帳票2種（「献立表」「検収表」）から確認するとともに，学校栄養職員の意識および教育内容については質問紙調査を実施した。回答が得られた5校の給食実施状況より，学校ごとに使用頻度の高い地場産物および地場産物を活用したメニューを抽出し，児童生徒を対象に「給食に使用される食品（農産物）に対する食嗜好」「地場産物を活用したメニューに対する食嗜好」「地場産物の認知度」等について質問紙調査を実施した。調査対象は5校に在籍する児童生徒とし，小学校6年児童計189名および中学校1年生徒計133名の合計322名である。併せて10名の担任教師へは「地場産物の認知度」「給食時の声掛け」「食育への意識」等について質問紙調査を実施した。回答が得られた児童171名・生徒126名，合計297名，担任教師10名を集計対象とした。

令和3年度4月・7～8月・10月・1月の給食実施状況から，給食で使用されていた食材は5校合

わせて 61 品目あり、各学校の使用食品数は 40～48 品目であった。また、学校ごとに「県産使用割合 50%以上」であった食品の割合は 52～65%と、高水準であった。

使用食品の内、じゃがいも、さつまいも、キャベツ、小松菜、大根、玉ねぎ、トマト、ピーマン、ほうれん草、みつばにおいては、特に地場産物活用割合に学校間に差が見られた。これらの食品の地場産物活用割合が高い学校では、収穫時期を見計らうなど、献立の工夫をしている傾向が認められた。併せて、学区内にある直売所を利用しており、納品時に栄養士や調理員と農家との交流が多く、連携がとれている様子が見えた。

学校栄養職員の意識調査からは、地場産物活用割合の向上に向けて最も多く挙げられた課題は、安定供給できる業者との連携および取り扱い業者や農家に関する情報不足であった。地場産物活用割合の向上には、学校給食における地場産物活用の目的と重要性を地元農家や業者に理解いただき協力を得ることが不可欠である。また、同市の学校給食における食材の選定は、各学校に勤務する学校栄養職員や給食委託企業の担当者による裁量であるため、学校栄養職員が積極的に働きかける必要がある。

児童生徒への給食における地場産物活用の周知方法については、献立表や給食だより、給食時の放送が多く学校の学校で実施されていた。一方で、一部の学校栄養職員は給食時の巡回や集会で紹介するなど積極的に直接発信していたが、担任教師に伝達をしている学校栄養職員は少なかった。また、学校栄養職員は「児童生徒は給食の地場産物利用に関し理解していると思う」「児童生徒は地場産物を好んでいると思う」と回答する割合が高かった。

担任教師の地場産物の認知は 3 割が「あまり理解していない」と回答し、給食における地場産物利用の理解では 4 割が「分からない」と回答しており、十分に理解しているとはいえず、担任教師の地場産物に関する理解を深める必要性が推察された。また、児童生徒への給食時の声掛けを積極的に行っている教師の割合も少なかった。

児童生徒の食嗜好では、食品・メニューともに学校間の差は見られなかった。しかし、地場産物の認知度については、学校およびクラス間において地場産物を知っている児童生徒の割合に差がみられた (図 1)。

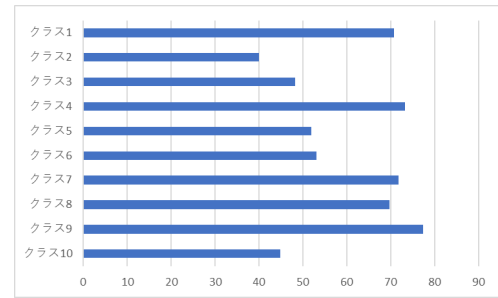


図 1. 地場産物を知っている児童生徒の割合 (%)

児童生徒の給食への地場産物活用の理解に有意差が認められた学校栄養職員の働きかけは、「給食時の放送」「集会での紹介」および「担任への伝達」であったが、より強い有意差を示したものは「給食時の放送」と「集会での紹介」であったことから、学校栄養職員からの直接の情報提供が最も効果的な教育手法であると考えられた。

3. まとめと今後の課題

本研究では、地場産物の活用状況および児童生徒の食嗜好および認知度について、実際に食品を展示することや、官能評価により判別するなどの介入ができなかった。したがって、本研究における児童生徒の「地場産物」に関する認知状況について明確に判別することができなかった。地場産物活用割合の向上に対する課題の整理をするにあたり、地域農家や契約している納入業者をはじめとする関係機関への調査までに至っていない。

以上が本研究の限界であり、今後の課題である。

主要参考文献

- [1] 文部科学省. 食に関する指導の手引—第二次改訂版. 2019.
- [2] 農林水産省. 第4次食育推進基本計画. 2021.
- [3] 農林水産省. 第3次食育推進基本計画. 2016.
- [4] 文部科学省. 学校給食栄養報告. 2012～2019.
- [5] 栃木県教育委員会. 地場産物を活用した学校給食推進モデル事業報告書. 2016.
- [6] 大田原市教育委員会. 地場産物活用割合向上のために. 2016.

付記

本研究は大妻女子大学人間生活文化研究所の研究助成 (DB2213)「学校給食における地場産物活用と児童・生徒の食嗜好との関連」を受けたものです。