

# 研究部だより

NO.16

「給食の雑学」 編

## ◇はじめに

先日、給食に関する本を読みました。食に対してほとんど関心が無かったのですがとてもおもしろく読めました。中には「本当かな」という話でも、実際に栄養教諭さんに聞いてみたところ、本当っぽいです。すこし紹介してみます。（「そんなこと知っているよ」という方はご容赦ください。

## ◇給食の衛生管理は宇宙レベル

NASAがアポロ計画で「絶対に安全な食べ物」をつくるために開発した食品管理システムにHACCPというものがあるようです。学校給食施設もこれに添った衛生管理を実施しています。他にも病原体や異物による汚染を防ぐため毎日「作業動線図」を作成し、動線を一方通行にしたり、重なりがないようにチェックしているそうです。他にも「生鮮食品は当日調理・当日使い切りが基本」「2分以上かけた手洗い」等があるようで、センター方式だと厳しい衛生管理の中、給食の時間までに各地域へ配送することは想像以上に厳しいと思いました。

## ◇献立作成は難解なパズル？

給食の献立は子どもたちにとって一番の関心事の一つです。しかし、献立を考える方にとっては「学校給食法で定められた栄養素か」「調理ルールを守った上で調理可能か」「地場産物、国産食材、旬の食材か」「重複しないか」「行事に合わせた献立か」「予算に収まるか」等の様々な条件を考える難解なパズルのようなものです。しかも半年前には大筋の献立ができており、他にも毎日の調理での作業工程や作業動線等も考えるようです。更にアレルギー対応食、残さず食べてもらえる給食の献立作りは至難の業です。（本には子どもが嫌いな食材は細かくして人気の献立に入れる、人気のない献立にはデザートをつける等の工夫をしていると書かれていました。本当？）



## ◇なぜ給食の飲み物は牛乳か

「給食の飲み物は牛乳」は当たり前なのですが、なぜ牛乳なのでしょう。そもそも、昭和29年の段階で（学校給食法の施行）、栄養素や食品摂取量の基準値は「牛乳を飲むことが前提」として算出されており、「基準のカルシウム値」や「規定されている牛乳の必要量」などの条件は「牛乳がなくては達成できない」ようです。また、歴史的に見ると、まだまだ牛乳への嫌悪を示す人が多い大正時代で、すでに医学博士で学校医をし



ていた岡田道一という方が「ミルクは人をつくる」と著書で紹介し、牛乳の正しい飲み方としてストローの使用を指導しています。他にも、戦後の食料難から早期に学校給食を行うため、ララ物資（アメリカの民間団体等からの救援物資）にあった「脱脂粉乳」を使ったミルクの提供が行われました。脱脂粉乳によるミルクは、牛乳の安定供給や設備等が整う昭和 30 年代～50 年代まで続きました。

#### ◇「パン」と「ごはん」どっちが好き？

昔は給食はほとんどパン食でしたが、今では週に1回程度で他の日は米食となっています。歴史を見るとパン食は大正時代に東京の一部であったようですが一般的ではありませんでした。戦後に「ララ物資」の小麦を利用したコッペパンが給食の代名詞となり、その後は日本の食糧自給率や余剰米の消費、和食のユネスコ文化遺産登録等が関係し米食が主流となったようです。ちなみに、戦後のパン食の推進にはGHQや当時の日本政府の内情、施設設備の問題等も関連しているようです。



話はそれますが私はソフト麺が大好きでした。正式名称は「ソフトスパゲッティ式麺」で、パンに使う粉を流用して作れないかという発想からのようです。機械の老朽化や乾麺等の使用により需要が減り給食から姿を消したようです。

#### ◇終わりに

今回、給食について少し調べたことで、普段何気なく食べている給食のすごさがとてもよくわかりました。歴史を見ると、日本が貧しい時代に子どもの成長のために行われた慈善や救済の意味合いから、飽食の時代においては、食の自己管理、朝食の欠食、外食依存、孤食の問題など食育の必要性は増すばかりです。他に



も食の安全性や自給率、食品ロスなどの社会問題の解決も大切です。改めて食は生きることそのものであると思いました。給食に関心のある方は参考書籍をお勧めします。他にも千葉市郷土資料館（千葉城内にある博物館）に千葉市の給食の歴史が展示されています。

#### ○参考書籍

- ・「給食の謎 日本人の食生活の礎を探る」  
松丸 奨 幻冬舎新書 2023
- ・「給食の歴史」 藤原辰史 岩波新書 2018
- ・右図引用：amazon

○写真：千葉市郷土資料館で撮影したもの



文責：研究部（渡邊）