



特定非営利活動法人チーム学校給食&食育ニュース NO3

2020 年 3 月

特定非営利活動法人チーム学校給食&食育

東京都渋谷区桜丘町 2 9 - 3 1 - 2 0 3

COVID-19 の感染拡大により深刻な影響を受けられた方々に心よりお見舞い申し上げます。一日も早い収束を願うばかりです。

さて、当法人は、『学校給食に関係する個人・団体・企業がチームになり、学校給食関係者が持つ食に関する知識や技術を生かして、子どもたちへの食育や学校給食を応援する』ことを設立趣旨として、平成 29 年に設立し、3 年になりました。この間、会員はじめ、協賛企業の皆様にご支援・ご協力をいただき、少しずつではありますが、充実が図られてきております。今回の（特非）チーム学校給食&食育ニュースでは、2019 年度の活動報告をさせていただきます。

さて、当法人の主な活動目標とそれを達成するための事業は次の通りです。

- I 子どもたちに調理に関するスキルを身につけさせ、特に貧困に苦しむ子どもたちが食の面から自立できるよう促す：料理教室
- II 学校給食関係者の研究や活動を支援し、学校給食関係者のスキルアップに寄与する：海外交流、研究助成

1 委員会活動

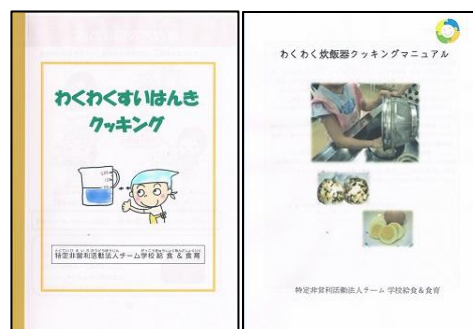
当法人では活動の実施主体として四つの委員会を組織し、全ての会員が漏れなく委員会に参加していただくことで、活動の活性化を図っています。四委員会の活動内容をご報告いたします。

(1) 献立開発委員会

料理教室において、子どもたちに指導する献立を考案しています。大人が留守の時に子どもだけで料理をして火事や怪我などの事故を起こすことが無いよう、炊飯器を使った安全・安心な料理教室を基本にしています。本年度は 32 の献立を収載した、「わくわくすいはんきクッキング」レシピ集を作成しました。また、COVID-19 の感染拡大で休校になり、自宅にいる子どもたちのために「炊飯器クッキング」を YouTube にアップしました。

(2) 調理指導委員会

献立開発委員会が作成したレシピを全国のどこでも誰でもが指導をできるよう指導方法や配慮事項等を検討しています。本年度は「わくわく炊飯器クッキング進行マニュアル」を作成しました。



③ 国際委員会

世界に冠たる日本の学校給食制度を諸外国に発信したり、学校給食関係者の海外視察を企画・運営したりします。

本年度は、COVID-19 の影響で、中国政府関係者の来日はキャンセルになりましたが、中国の学校給食に牛乳を供給するため中国疾病管理予防センター（CDC）が派遣した、中国最大手の牛乳メーカー「蒙牛」の視察を 10 月と 11 月に受け入れ、千葉県野田市のみずき小学校と南部中学校及び雪印野田工場の視察案内をしました。

また、後述する学校給食関係者海外派遣事業では、12 月に栄養教諭 2 名を中国貴州省に派遣し「農村部」の学校給食と 1 日 20 万食を提供する調理委託会社を視察しました。

④ 研究活動委員会

料理教室開催時のアンケートを集計し、本取組が子どもたちの食に関する自立に繋がるかどうかを分析・検討し、社会に発信することを目指します。本年度は継続的に料理教室に参加している子どもと保護者に対するアンケートを作成しました。

2 料理教室の開催

COVID-19 の影響で計画しつつも実施できなかった地域もありましたが、延べ 251 名の児童および中高生に対し、21 回の料理教室を開催しました。山口県においては、学童保育のシステムを活用し、通算 10 回、熊本県ではシングルマザーに対し、食品を支援・分配する「シンママ応援団」の活動の際に同伴して来た子どもたちを対象に 4 回開催しました。両県ともそれぞれの地域の特性を生かした料理教室となり、参加した子どもたちや保護者からの評価も高く、次年度以降も継続開催されることになっています。



シンママ応援団からは、次のようなコメントが寄せられました。

「今日が初出勤で疲れて帰宅すると、子どもたちが幸せ Box（支援物資）からお米を取り出し、ごはんを炊いてくれているところでした。今までになかったことなので、嬉しくて仕方がないです。参加させてもらった子どもクッキングと、沢山の方の思いが詰まった幸せ Box にとっても感謝しています。今、子ども 2 人で おにぎりを握ってくれて 少しゆっくりさせてもらっています。今日は凄く元気が湧きました。」

このように私たちの取組によって幸せを感じて下さる方が一人でも増えることは、私たちの大きな喜びです。

また、本年度は新たに他の法人とのコラボレーションにより料理教室を開催することができました。公益財団法人 B&G



財団とは、彼らが設置した「第三の居場所作り」において、10月と11月に北海道、本年1月には長野県で、また、NPO さいたまユースサポートネットとは、11月に埼玉県で中高生も加わって開催しました。

サンマかば焼きご飯と Xmas カップケーキ

更には法人会員からの紹介で8月に神奈川県で2回、12月には個人会員の積極的な働きかけにより、不登校の生徒を対象に長野県で行いました。料理教室は大変エネルギーを要する事業ですが、皆様のご努力により、開催場所も全国に広がり、継続開催も実現し、当法人の活動目的である「子どもたちに料理を教え、食の面から自立を促す活動」の取組が徐々に浸透し始めた一年になりました。

料理教室では参加した子どもたちに毎回アンケートをとっていますが、一部を紹介いたします。

- ・料理教室は楽しかったですか？ 楽しかった 73%
- ・習った料理を一人で作ることができると思いますか？
思う 90%
- ・習った料理をお家の人に作って上げたいと思いますか？
思う 76%



料理教室の実施に当たっては、マルコメ(株)様から「味噌」、理研ビタミン(株)様から「だし」と「わかめ」、三島食品(株)様から「ふりかけ」、東京サラヤ(株)様から「洗剤」、三信化工(株)様から「計量カップ」のご提供をいただきました。厚くお礼を申し上げます。

3 学校給食関係者海外派遣事業（国際委員会）

本年度は12月9日～12日の4日間、中国農村部における貧困児童生徒に対する学校給食とそれらの児童生徒に1日20万食の学校給食等を提供する「世紀陽光給食会社」を視察するため、貴州省興義市に栄養教諭2名《中津井貴子先生(山口県)、平野郁代先生(熊本県)》と当法人の事務局員1名、国際委員会メンバー1名の計4名を派遣しまし

た。また、理事長の田中と国際委員会メンバー2名は自費で参加しました。

初日は CDC の張主任が北京から駆け付け、興義市の学校給食や保健担当者等と日中の学校給食の現状や児童生徒の食に関する健康課題に関する情報交換を行いました。



栄養教諭2名は「学校給食を活用した食育」の模擬授業を披露したので、参加者は興味津々、動画撮影や大喝采をしていました。

2日目からは、昨年、CDC の派遣で来日した王雪安氏が経営する「世紀陽光給食会社」と受配する農村部貧困地域の学校及び寄宿舎給食を視察しました。中国に

おいては、富裕層が住む地域の学校視察は容易ですが、貧困地域の学校を見ることは極めて難しく、今回この視察を実現できたのは王雪安氏の尽力のお陰でした。

貴州省は少数民族であるミャオ族の居住区で、昔、漢の武帝に攻められた少数民族が山へ山へと逃げ込んだために、居住地は中心部から離れており、児童生徒は学校の寮で生活をしながら学んでいます。これらの子どもたちの学校給食費は国が4元(64円)を、人件費は100食当たり1名分の賃金を補助しています。給食費の流用が続き、粗末な食事が提供されることが多かったため、国は4元全てを食材費として使うよう厳しく指導しており、「世紀陽光給食会社」でも、全額を食材費に充てているということでした。



世紀陽光給食会社の職員と視察団。青いスーツが王雪安氏

下の写真が児童生徒に提供されている学校給食で、牛乳は付いていません。

なお、中国では、2019 年から自校給食に転換する方針を出しており、自校給食の学校については、原材料の洗浄・切裁は会社の調理場において行い、会社で雇用した調理員を学校に配置し、炒め調理などを行っています。



また、寮の子どもたちの給食は、国と地方政府（興義市）が補助金を出しており、同じく下準備した食材を世紀陽光給食会社の調理員が調理して提供しています。しかし、食器が井ひとつしかないため、おかずの上にご飯、その上に汁物をかけて配食。また、児童生徒の人数に対し、食堂が極めて小さいので、子どもたちは外で立ったまま、あるいはしゃがんで食事をしていました。日本では、見られ

ない食事状況に栄養教諭たちは、日本の学校給食制度の素晴らしさを改めて認識したようです。

とはいえ、中国政府は農村部の貧しい子どもたちに栄養補給をするため、多額の財源をつぎ込んでいることが理解できました。

ちなみに、都市部の富裕地域においては、国からの補助はなく、地方政府あるいは自治体の判断に任せて実施し、給食費と運営費等は保護者負担になっています。

海外視察報告は当法人のホームページにアップしてありますので、是非、ご覧ください。

4 食育を研究する団体への支援事業

本年度は、上述したⅡの目的の中の『食育を研究する団体への支援』について、助成申請のあった3団体に助成しました。事業報告（要約）は次の通りです。

① 全国栄養教諭指導主事会

全都道府県及び政令市等に勤務する栄養教諭の指導主事は学校給食及び栄養教諭等を指導する職にあり、その指導力の向上と全国的な課題を共有することは、学校

給食及び児童生徒の食育の向上に直結する。このことから今日的な諸課題解決と連携して解決に向けた取組を展開するための研修会及び情報交換会を行った。

② 尚絅大学

栄養教諭養成課程に勤務する大学教員及び栄養教諭のメンバーが「学校給食における衛生管理徹底の手法と食中毒発生の減少との関連性及びその有効性の検証」について研究を行った。全国 1,451 名の栄養教諭等に対しアンケート調査を行い、それによって得られた研究成果を第 15 回日本給食経営管理学会（愛知県稲沢市）において 2 題発表した。

③ 十文字学園女子大学

教育現場で求められる主体的活動を踏まえた食育活動に関する研修会とセミナー「チーム学校で食育の未来を創る～能動的行動を意識した食育って何？～」を実施した。「ナージャの 5 つの学校」の著者キリーロバ・ナージャ氏の講演とディスカッションを通して、参加者からは「食は全ての分野と繋がれる主体的学びを促せる無限大の可能性をもつものだ」と学ぶことができた」などの意見が寄せられた。

本会は、会員の会費の他、趣旨に賛同いただいた学校給食関係企業の協賛金によって運営しております。よって、料理教室については、申請のあった個人または団体、学校給食関係者海外派遣及び食育を研究する団体への助成については、ホームページで公募し、法人内に設置した「選定委員会」において、審査・選定するなど透明性に努めています。

2020 年度も C O V I T - 1 9 に負けることなく、「チーム学校給食」で学校給食の応援と児童生徒への食育を推進してまいりたいと存じますので、ご支援ご協力をお願いいたします。皆様のご健勝とご発展をお祈りいたします。

本法人の詳細については、以下のホームページをご覧ください。

<https://team-shokuiku.or.jp/>