

米飯導入にともなう学校給食の問題点と分析(第1報)
 東京栄養食糧専門学校 森 雅夫 内田礼子
 相模女子大学(食物) 小泉典子

〔序〕学校給食が飛躍してから30年目に当る昭和57年3月より52年3月にいたる間「食」の多様化ということで米飯導入がはかられた経過を調査し、主として学童・生徒の「食事観」や父母・教職員等の「学校給食」に対していっている、さまざまな生活と意見を聴取し、のぞましい学校給食のあり方を提言するため、本研究にとりくんだものである。

〔調査・実験の概況〕本研究において、学校給食はどう行なわれきたか、また学校給食は、父母にどのように受けとめられていよかを質問紙法で、さきほり調査を実施した。調査対象は、東京山の平、都心、下町、近郊団地の小・中学校に子どもを通じ、アンケート方式で回答されたもの、及び、北海道斜里郡小清水町、青森県十和田湖町、山形県酒田市、飛鳥、鶴岡市、仙台市、福島県相馬市、宮城県白石市、千葉県市原市、静岡県名古屋市、京都市綴喜郡、兵庫県淡路島、岡山県新見市、播磨町、鳥取県東伯町、広島県宮島町などの単独校・給食センターの米飯とともにある献立、食材の価値と栄養的、紅生の価値を分析し、石川県の米飯工場の委託炊飯、コム澱粉のα化度を測定し、食味の味の官能検査を行つた。子どもたちの求める味と栄養士、父母の与えたい味のギャップを確認した。

〔結果・考察〕学校給食に導入されるコムは標準価格米やα化米が主体となっており、その食味は、コムの種類銘柄の格差もあるが、α化の工程、再加熱の点に在る「ご飯」の上平炊き方にも着るポイントのあることを知つた。おいしくて、健全な「米飯給食」と、食味の巧みは組み合わせに、豊かな食事観の萌芽が存在するものと思われた。かくして学校給食は画一的なものではなく、地域性を生かした「食」の地域主義の必要を認めた。