

## 英国の学校給食と子どもの食生活

### 1.徹底的な給食改革

「the mirror of parents(親の鏡)」と言われるほどに肥満・あるいはその予備軍となっている子ども達が増え、英国政府がスクールフードの改革に乗り出したことは既にお伝えした。伝統や習慣を変えたがらない国民性かと思いきや、公共の場での全面禁煙の立法化に見るように、やると決めたら徹底的に改革を実行するのが英国流なのだろうか、スクールフードほか子どもを取り巻く“食”の改革の波はますます大きくなりつつある。

前回レポートしたスクールフード・スタンダード(2006年から4年間にかけて徐々に学校給食の内容を改善していく基準)は2007年9月に実際に裁可され、プライマリースクール(5歳~11歳)では2008年9月、セカンダリースクール(12歳~16歳)では翌年9月の施行予定に向けて環境整備が進められている。給食現場にある人々が、ともに情報交換をして知識と技術のレベルアップを図るという目的で、School FEAST Network という団体も、この春立ち上げられたばかりである。この団体は、Department for Education and Skills(英国教育技能省、以下 DFS)が、School Food Trust(学校給食及び食教育改善を目的として設立された独立行政法人、以下 SFT)に委託する形で組織化され、FEAST(=祝宴の意)は、Food excellence and skills training(食物優秀さと技術トレーニング)の単語の頭文字を取ったネーミングだそうだ。これまで校内にキッチンがなかった学校では、給食調理のため新たにキッチンを設置する例もある。

また、これまでは学校教師が児童とともに給食を食べるという日本のような習慣はなかったが、子どもの食事を望ましいものに改革する最中、教師がこれまで通り近所のファストフード店からテイクアウトしたハンバーガーを頬張ってはいは示しが見つからないとして、SFTでは教師も昼休み中校内にとどまり、子ども達と同じ給食を食べよう呼びかけている。

親や子どもにむけては、安全・栄養の面からの適切な食物選択のみならず、植物や動物が“食物”になるまでのプロセスを学べるwebサイト、DVDの充実や、実際に食物を作るプロセスを体験する機会も提供されている。子どもでも安全に調理できるヘルシーメニューのクッキングビデオをweb上で紹介したり、料理の腕を競う子供料理選手権が開催されるなど、総合的な食育が繰り広げられている。

### 2.子どもを取り巻く食環境の改革・・“クッキング”を必修科目に

この法律施行は今年の9月からで、まずは11歳~14歳の生徒がその対象となり、2011年には英国中の11歳~16歳の生徒にまで対象が拡張される予定だ。目的は、生涯を通じて健康的なライフスタイルを選択する能力を養うことであって、その為には自分で自分の食事を選択決定し、調達する技能が不可欠であるとの考えに基づく新カリキュラムである。具体的には、「シンプルで新鮮な食材から、安上がりで健康的な料理を作る実践的料理講習」と説明されている。調理実習には当然材料費がかかる。英

国では、生活補助を受けている世帯の子どもには、学校給食が無料で支給されているが、ここでも政府は、彼らの調理実習費をまかなう予算措置として、年間 250 万ポンド(約 5 億円)を拠出することを定めている。

また、日本では考えにくいこととして興味深いのは、このクッキングの授業においてどのようなメニューを教えるのが望ましいか、web 上で広く一般市民に意見を求めている点である。ここにも、子どもを取り巻く食環境の改革に一般市民をも巻き込んで、徹底的に実行していこうという姿勢が見て取れるのである。

### 3.ある学校の「徹底的」なスクールスタンダード実践例

以下はロンドンでは有名な女子インターナショナルスクールのスクールランチメニュー表である。(ほぼ曜日ごとにテーマが決まっている。)

- <月曜日> 英国伝統料理
- <火曜日> 伝統料理の現代風アレンジ
- <水曜日・木曜日> 各国の料理・・・メキシコ料理など
- <金曜日> 魚料理
- <土曜日> ポテトやサンドイッチなどの軽食
- <日曜日> サンデーロースト(ローストした肉料理)

一見、人気のレストランメニューと見紛うような献立であるが、しかし問題は、これらの調理には一切“塩分”が添加されていないというのである。日本同様、英国でも塩分と脂肪分の摂り過ぎが問題視されており、この度のスクールランチ・スタンダードでも、ナトリウムの上限が定められるほか、これまで卓上に置いてあった塩やケチャップ、ソース、マヨネーズなどの調味料を小袋入りのものに替えて、生徒の塩分過剰摂取を抑えようという取り組みが見られる。これを受けて、この女子校においては、学校側の調理の段階では一切の塩分を加えることなく、卓上に調味料を備え置き、あとは生徒の自己責任に任せるという方向に動いたのである。

そもそも、塩は私たちの体に必要なものであって、100%敵対視すること自体が間違っているし、塩分ゼロにして「こちらに非はナシ」と自己防衛するよりも、適切な塩分量を含む料理とはどんな味なのか、これを子供たちに教えることこそ、彼らにとって生涯役立つ食教育といえるのだと思う。

果たして、全員がスクールランチを食べることが規則化されているにも関わらず、「不味くて食べられない」という理由で、こっそりお弁当を持参して空腹をしのぐ生徒が少なくないということである。

### 4.最後に

前述の SFT の役員ロブ・リー氏が 2007 年に日本の学校給食視察のため千駄ヶ谷小学校を訪れた際のレポートを要約して以下に紹介し、今回のレポートを締めくくりたい。

《訪れた学校には食堂がなく、教室で食べることになっていた。これには抵抗を感じたが、子ども達はてきばきと、うまくこなしていた。料理が教室まで運ばれるや否や、クラス生徒全員がそれぞれの役割を果たす。4人の給食当番が盛り付けをし、ある生徒はクラス生徒の前で「本日の献立」を読み上げ、使われている食材についてのクイズを出し始めた。その間、教師はずっと教室に居て生徒たちを見守り、生徒と一緒に同じ給食を食べる。日本では、教師が学校給食を生徒とともに食べることが明文で義務付けられている場合が多いそうだ。

メニューは決められており生徒が選択することはできない。7歳から12歳までの全生徒が、量の多少はあるものの同じものを食べることになる。食事時間は45分から50分ほどだが、全生徒が食事を終えるまでは手作りの食堂を片付けない。これは子ども達が互いを思いやり尊重する心を育てる目的だそうだ。生徒同士、生徒と教師の連帯感を育む効果もありそうだ。

各学校には学校栄養士が配置され、食材から調理、残菜量までを管理し、教師と調理現場、生徒、家庭間の連携を取るコーディネーターとなって、食教育を行う役割を果たしている。また、学校給食の調理を担うのが特別にトレーニングされたベテランの調理師たちである点も特筆すべきである。

日本では、kateika(家庭科)という授業があって、子ども達は基本的な食物選択や献立の立て方、調理の仕方などを学ぶ。日本では、健康を維持するには「早寝早起き」が大切であると昔から言われるそうだが、今それは「早寝、早起き、美味しい朝ごはん」に改められつつあるようだ。》

財団法人学校給食研究改善協会評議員 鈴木美保子記