

# 일본의 학교급식

## 공익재단법인 학교급식 연구개선협회

〒160-0004 도쿄도 신주쿠구 요쓰야 3-12  
 전화 : +81-3-3357-6755 Fax : +81-3-3357-6756  
 URL : <http://www.gakkyu.or.jp>  
 2015년 6월 발행 2017년 10월 개정



【협력하여 운반·배선】 당번 학생 스스로가 급식을 교실로 운반하여 배선한다. 사진 : 코다이라 시립 코다이라 제 6초등학교

### 일본의 학교급식

일본의 어린이들은 매일의 「학교급식」을 통하여 많은 것 (영양·위생·식문화·지역산물·예절·감사하는 마음·분배·판단·유통 등)을 배우고 있다. 학교급식은 2차 대전 후 일본인의 영양개선 및 체격·체력의 향상에 공헌했다.

### 일본의 학교급식은 법제화되어 있다

1954년, 학교급식법에 제정되었으며 바른 식생활 교육이라는 관점에서 목표가 정해져 있다.

### 일본의 학교급식의 목표점

1. 적절한 영양섭취를 통한 건강의 유지 및 증진
2. 식사에 관한 올바른 이해를 다지고 건전한 식생활을 위한 판단력이나 바람직한 식습관을 기른다.
3. 밝은 사고성과 협동정신을 기른다.
4. 자연의 혜택에 대한 이해 및 생명과 자연을 존중하고, 환경보전에 기여하고자 하는 태도를 기른다.
5. 식생활이 많은 사람들의 노력으로 유지되고 있다는 것을 이해하고 감사한다.
6. 전통적인 식문화에 관해 배우고 이해를 증진한다.
7. 식료품의 생산, 유통, 소비에 관하여 올바르게 이해한다.

### 학교급식비

인건비는 각 지자체가 부담하고, 재료비를 보호자가 부담한다. 보호자 부담액-초등학교에서는 약 250엔, 중학교에서는 약 300엔

### 학교급식 섭취기준

필요한 영양의 양 등 영양내용의 기준을 정하고 있다.

### 학교급식 실시율

초등학교에서는 거의 100%, 중학교에서는 약 88%



【메뉴】 밥, 우유, 연어 데리야키, 시금치와 순무 나물, 미소시루 (두부·코마쓰나·대파), 곶  
 【잘 먹겠습니다, 잘 먹었습니다】 식사에 대한 감사의 마음

사진 : 코다이라 시립 코다이라 제 6초등학교



**[팀 티칭을 통한 건전한 식생활 수업]** 영양 3색을 생각하여 균형 있게 먹는 방법을 배운다. 사진제공: 쿠레 시립 카와지리 초등학교

## 영양교사제도

영양교사는 학교에서의 건전한 식생활을 추진하기 위하여 「학교급식을 활용한 식에 관한 지도」를 한다.  
학교영양직원은 정수법에 따라 배치되며 그 중 약 50%가 영양교사로 지자체나 설치자의 판단에 따라 배치되지만 꼭 필요한 것은 아니다.

## 영양교사의 직무

매일의 급식관리와 「식」에 관한 지도를 일체화하여 시행한다.

1. 학급담임 등과 연계하여 「식」에 관하여 지도한다.
2. 아동학생에 대한 비만, 편식, 음식물 알레르기 등의 개별지도를 한다.
3. 다른 교직원, 가정, 지역과 연계하여 「식」의 지도 충실화를 위한 코디네이터의 역할을 담당한다.
4. 영양관리, 위생관리, 물자관리 등을 시행한다.

※학교영양직원은 이에 준한다.



**[아동과 보호자에 대한 개별지도]**  
출전: 문부과학성 DVD학습교재 「학교급식을 통한 건전한 식생활 추진」

### [야채 농사]

스스로 재배하여 수확함으로써 먹기 실던 토마토를 먹을 수 있게 되었다.  
사진제공: 미네 시립 아키요시 초등학교



### [벼 베기 체험]

먼 옛날부터 일본인에게 소중한 존재였던 쌀을 재배하여 수확한다.  
농업농촌체험 (아사쿠라군 토호촌)

## 위생관리

조리에 관해서는 엄격한 위생관리기준이 제정·실시되어 안전하고 안심할 수 있는 급식이 제공되고 있다.



**[건조 방식을 이용한 야채의 밀준비]**



**[철저한 온도관리]**  
구워낸 생선의 중심온도를 계측



**[조리원의 위생관리]**  
매일 몸차림을 단정히 하고 건강체크, 검번은 매월 2회 실시.

위생관리사진 제공: 후쿠로이시 중부학교 급식센터