

タイトル	戦後学校給食における栄養士労働の性格変化
著者	久保田, のぞみ; KUBOTA, Nozomi
引用	季刊北海学園大学経済論集, 60(3): 99-146
発行日	2012-12-30

## 《論説》

## 戦後学校給食における栄養士労働の性格変化

久保田 のぞみ

## 序 章 栄養士労働とその課題

## 第1節 栄養士の歴史と労働

日本における職種としての栄養士は、栄養学者の佐伯矩が国民の栄養状態を改善するために養成した民間資格にはじまり、初期の資格取得者たちは工場寄宿舎の食堂や農村における共同炊事の現場で大量調理、いわゆる集団給食にたずさわった。第二次世界大戦中の1945年4月、栄養士規則の制定により公式資格となり、1947年12月、日本国憲法のもとに制定された栄養士法が、現在の栄養士資格の法的根拠となっている。

現在の栄養士のおもな仕事は、給食の管理・運営と栄養教育・指導であり、多くの栄養士は学校や病院、社会福祉施設などの集団給食を行う施設に勤務している<sup>1)</sup>。集団給食<sup>2)</sup>は外食産業市場規模推計において、営業給食と同じく外食産業の1つに位置づけられるが、これらの給食対象者とその内容には違いがある。飲食店（営業給食）を利用する者は不特定であり、食事内容は利用者が自由に選択するが、集団給食の場合は学校給食<sup>3)</sup>では児童生徒、病院給食では患者というように、給食対象者が決まっており、食事はその人たちに必要な栄養を含む内容に管理されている。したがって集団給食施設は、給食の管理・運営などの業務を行う専門職として栄養士を置くのである。

給食業務は、食糧の供給状況、医学や栄養学の進歩、給食機器・設備の技術開発、国や自治体行政の動きなど社会経済の変化や科学技術の発達とともに変化している。たとえば第二次世界大戦直後の栄養士のもっとも重大な仕事は、食糧の確保と少ない食糧を栄養的・経済的にいかに効率よく給食にするかであった。食糧不足の問題がある程度解決して栄養がみだされたのちには、医学や栄養学の進歩もあって、集団を対象とする給食においても、喫食者一人ひとりに対応するサービスが要請されるようになった<sup>4)</sup>。栄養価計算や食材料の発注といった事務的な仕事は、コンピュータの普及とソフトの開発により、作業時間が大幅に短縮しているものの、栄養士の仕事内容はより複雑化、高度化しており、労働密度が高くなっていると考えられる。こうした状況に対応するために栄養士の養成における教育内容も高度化している。2000年の栄養士法改正をきっかけに管理栄養士の養成施設数が急増し<sup>5)</sup>、新卒者の栄養士就職職数においても管理栄養士養成施設卒業者の割合が年々増加している<sup>6)</sup>。

労働密度が高く、養成内容が高度化している栄養士ではあるが、雇用や労働状況がよいわけではない。現在、給食業務に従事する栄養士にあっては、受託給食会社に雇われ、そこから給食施設に派遣される「派遣栄養士」が急増している<sup>7)</sup>。加えて、病院や福祉施設の直接雇用であって

も「派遣栄養士」であっても、非正規雇用が増えている傾向がみられる<sup>8)</sup>。非正規職員は正規職員に比べて賃金が低いうえに、労働時間が長いことも確認されている<sup>9)</sup>。より高度な労働を求められる栄養士がいる一方、低賃金不安定就業の栄養士も増えていて、栄養士の二極化が進行しているのである。

高齢社会の到来、生活習慣病罹患者の増加、食育基本法の制定などを背景に、人々の健康への関心が高まり、栄養士の役割も再評価されてきている。しかしながらなぜ、仕事内容が高度化し、それに対応できる能力があるにもかかわらず、栄養士の雇用状況や労働環境はよくなるのか。

業種・職種を問わず労働の規制緩和が雇用・労働条件の悪化の要因といわれているが、それ以前に歴史的にみて栄養士には特有の要因があると考えられる。とくに学校給食の栄養士は、給食行政は文部科学省（文部省）が、栄養士に関しては厚生労働省（厚生省）というように所管省庁がこととなることもあって、給食制度上不安定な地位に置かれてきた。

戦後直後に再開された学校給食に、栄養士が従事していたという記録はきわめて少ない。1954年に制定された学校給食法および関係法規にも栄養士の位置づけはなかったが、栄養士が学校給食現場に存在しなかったわけではない<sup>10)</sup>。1974年改正で法的な位置づけができたものの、栄養士の職務内容や範囲にはあいまいな点が多く、個々の栄養士の力量にゆだねられてきた。こうした状況のなか2005年に栄養教諭制度ができ、栄養士の中に栄養教諭免許状をもつ者ともたない者、栄養教諭として採用される者とされない者が出現した。その反面、栄養教諭とそうではない栄養士の職務区分は明確になっていない。

このように学校給食において栄養士は、存在しなくてもよい職種とされていた時期があり、制度上の位置づけができた現在にあっても職務内容が不明瞭な、きわめて不安定な性格といえる。

## 第2節 栄養士労働に関する先行研究

日本における学校給食と栄養士労働に関する先行研究は、①学校給食の歴史や制度に関する研究、②学校給食業務に関する研究、③学校給食における栄養士労働の研究に分類することができる。

学校給食の歴史や制度に関しては、旧文部省が『学校給食十五年史』や学校給食50周年を記念して出版した『学校給食の発展』をはじめ、都道府県や市町村レベルでも数多くの記念史が出されている。

学校給食制度に関する研究には、田所（1950）、吉田（1965）、根岸（1980）、本図（2007）らの制度整備に関する研究がある。田所は1950年時点の学校給食に関して、文部省が学校給食審議会を設けて給食の充実をめざしているものの、実際には給食設備が不備であること、給食の栄養内容は全国一律ではなく地域や季節による配慮が必要だと指摘した。吉田は1965年時点の学校給食について、学校教育への位置づけ、給食費用の国、自治体、保護者の負担区分のあり方、給食物資の供給体制整備などに当面の問題があるとした。根岸は学校給食の1970年代後半における現状を整理したうえで、学校栄養職員を教育職として位置づける必要性を唱えた。本図は、食育基本法の制定を背景に、現実の学校給食における教育的意義と学校給食法の目的に齟齬があることを指摘した。

近年創設された栄養教諭制度に関しては、河合（2006）や川越（2007, 2008a）の研究<sup>12)</sup>がある。河合は学校栄養職員と栄養教諭の職務内容をふまえ、栄養教諭の専門性を見極めと職務遂行のためには学校体制が課題であることを示した。川越は栄養教諭創設に関する中央教育審議会、

国会等の審議内容から、栄養教諭における配置システム、養成計画、栄養士職および教育職としての資質に関する課題を示した。

学校給食業務に関する研究は、献立や食物アレルギー対応など栄養管理にかかわるもの、食材料の調達、給食方式や衛生管理など給食の運営にかかわるものなどがあり、学校給食のなかでもっともよく研究されている分野といえるが、栄養士業務の歴史的变化や業務内容についてはほとんど研究されていない。学校給食における労働に関する研究については、調理員を対象にした研究はいくつもあるが、栄養士を対象にしたものは数少ない。

栄養教諭の職務に関しては、川越(2008b)と小林ら(2010)の研究がある。川越は、食に関する指導(食教育)を先進的に行っている地域を事例に、栄養教諭の職務内容が高度化していることを明らかにした。小林らは、栄養教諭が自身のどの職務が重要と感じているか、またどの程度実践しているかを調査から明らかにした。しかしどちらの研究も、栄養教諭の職務のうち食に関する指導を中心にしたものであり、栄養教諭の職務全体とそれに関する労働について明らかにしたとは言いがたい。さらに栄養教諭制度以前の学校栄養士に関する研究は見あたらない。

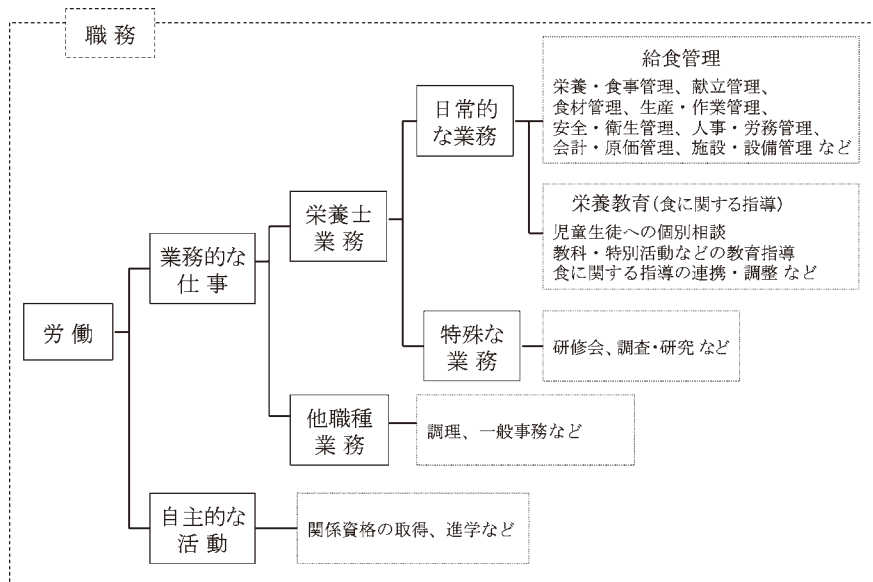
学校給食に限らず、栄養士労働に関する研究はほとんど行われてこなかった。わずかに女子労働研究分野においては津田(1991)の栄養士の賃金に関する研究<sup>11)</sup>が、公衆衛生研究分野においては峰岸ら(2010)の栄養士の職務満足度および抑うつ感に関する研究<sup>12)</sup>があり、また栄養士業務に関しては島村ら(2003)<sup>13)</sup>や太郎良ら(2008)<sup>14)</sup>による栄養士職<sup>15)</sup>の資格や身分と業務内容の差異に関する調査分析がある程度に過ぎない。栄養士の労働実態に関する研究が進んでいない要因として、栄養士の就業者数が看護職や保育職などに比べて少ないこと、歴史的にみれば病院や施設に直接雇用されていた時期が長かったため雇用不安がなかったことが考えられる。

### 第3節 本研究の課題

栄養士の仕事内容や待遇など労働内容の解明は、国民の健康の維持管理に果たす栄養士の役割の重要性を鑑みたとき、今後における栄養士の存在価値を高めるために、まさに喫緊の課題であるといえる。とりわけ毎日940万人を超える児童生徒に提供されている学校給食は、今現在の栄養摂取のみならず、子どもたちの将来の食生活および健康に大きな影響を与えるものであり、栄養士の責務は重大である。

そこで本研究では、第二次世界大戦以降の学校給食における栄養士の位置づけや業務内容の変化をその要因とともに明らかにすることを目的とする。そのために、1945年度から2000年度までの1945年度から1960年度を第1期、1961年度から1980年度を第2期、1981年度から2000年度を第3期の3期に分けて分析する。3画期に分けた理由は、第1期では戦後の食糧難の時期を経ての、GHQからの独立、日本経済の復興、第2期では高度経済成長とその後の経済成長の低迷、第3期には行政改革といった各画期を特徴づける社会経済状況の変化が学校給食のあり方に影響を与え、ひいては学校栄養士の労働にも反映したと考えるためである。事実、管理栄養士制度の導入が第2期開始当初の1962年であること、管理栄養士国家試験制度の導入が第3期開始まもない1985年であることなど、栄養士制度上の大きな変化は画期区分した時期とほぼ同時期に起こっている。

分析にあたって、栄養士の労働を図序-1のように整理する。学校給食における栄養士の労働は、大きく2つに分けられる。1つは業務的な仕事で、組織や制度の規定のもとで命令されて行うものである。もう1つは自主的な活動で、こちらは技術や能力向上のために自ら勉強する、と



図序-1 学校給食における栄養士労働の概念図

注) 筆者作成

いった合目的な活動である。業務的な仕事は、さらに栄養士業務と他職種業務に分けることができる。栄養士業務の内訳は、給食管理や栄養指導などおもに学校・給食施設内あるいはフィールドで行う日常的な業務と、研修会への参加や調査・研究など必要に応じて行う特殊な業務である。他職種業務は、本来は調理員の仕事である調理作業を行うことであり、事務員の仕事を一部請け負うことである。専門職でありながら他職種の業務を一部担っている点は、歴史的に形成されてきた栄養士業務の特有のものといえる。栄養士の労働には、栄養士資格にもとづく使命・任務ともいえる職務も含まれる。職務は、栄養士資格を持つものが当然行うべきことであり、その範囲は業務的な仕事や自主的な活動の全般に及ぶと考える。

章構成はつぎのとおりである。第1章は1945年度から1960年度を第1期とし、戦後直後に再開した学校給食と栄養士の位置づけについて分析する。第2章は1961年度から1980年度を第2期として、高度経済成長が学校給食への影響をみていくなかで、栄養士業務や位置づけに関する変化を明らかにする。第3章は1981年度から2000年度を第3期として、第2臨調・行政改革路線が学校給食の運営や栄養士業務内容にもたらした影響についてみていく。終章では、第1章から第3章までのまとめを行うとともに、2001年度以降から現在までの学校給食における栄養士の位置づけの変化を概観しながら、本研究で残された課題を整理し、今後の研究の方向性を検討する。

なお本論文で用いる栄養士は、栄養士資格あるいは管理栄養士資格をもって仕事をしている者を表す。栄養士と管理栄養士の資格取得方法はことなるが、いずれも人々の健康維持および増進、疾病の予防や治療に栄養・食生活面からサポートする職種であり、仕事上の役割が明確に区別されているわけではない。そこで本論文では、栄養士と管理栄養士に共通する場合を栄養士といい、資格上使い分けが必要な場合には便宜的に「栄養士」、「管理栄養士」と表現することにする。ま

た看護師が行う労働を看護労働、保育士が行う労働を保育労働というが、一般的に栄養士の労働を示す具体的な用語はない。そこで本論文では、栄養士の労働を栄養士労働と表現することにする。加えて、戦前を含め1974年に学校栄養職員制度ができるまでに、学校給食の現場で働く栄養士を示す適当な用語がないため、通称である学校栄養士を用いる。さらに本論文は1945年度から2000年度を中心に構成しているため、本来は旧文部省とするところだが文部省と記すことにする。

## 注)

- 1) 2009年度でみると、病院や学校、高齢者福祉施設、保育所、事業所などの給食施設で働く栄養士は100,883名(「衛生行政報告例」厚生労働省)に対し、栄養指導や栄養士の養成に従事する栄養士は6,539名(日本栄養士会「会員の動向」)である。
- 2) 外食産業市場規模推計では集団給食に学校、事業所(社員食堂等給食、弁当給食)、病院、保育所給食が含まれている。甲賀(1963)は集団給食を「人数の多少にかかわらず、特定他数人に継続的に食事を供給する施設を全部指す」と定義している(2頁)。
- 3) 「学校給食とは、学校の管理下において児童生徒に食事を供与することをいう」との説明もある。学校給食十五周年記念会編(1962)3頁。
- 4) 具体的な例をあげれば、病院給食では同じ病気であっても患者個人の病態に合わせた給食内容が求められ、学校給食であれば食物アレルギーの子どもに対してアレルゲンとなる食材料を使わない給食の提供を求められること、などである。
- 5) 1966年度に最初の管理栄養士養成施設1校ができた。その後徐々に増加したが、2002年度までは30施設前後での推移であった。しかし2003年度には41施設となり、2011年4月現在は130施設となった。
- 6) 新卒栄養士就職者のうち管理栄養士養成施設卒業生の割合は、1990年度では6.1%(5,860人中356人)、1995年度10.3%(7,774人中799人)、2000年度12.0%(7,830人中940人)、2005年度34.7%(9,986人中3,468人)、2009年度47.9%(9,829人中4,712人)である。
- 7) 2008年の新卒者就職状況を見ると、「派遣栄養士」になったものは約5,000人で、栄養士就職者の半数を占めている(全国栄養士養成施設協会)。「派遣栄養士」は、離職者も多いと推測される。その要因として、給食施設が直接雇用している栄養士に比べて賃金が低く、実働時間が長いといった過重な労働内容や不安定な雇用条件があると考えられる。久保田(2010)65-74頁。なお「派遣栄養士」がおかれている業務実態や待遇など労働条件の解明は、今後の課題としたい。
- 8) ある大学の管理栄養士養成課程を卒業し栄養士職に就いた者のうち非正規職員は、2010年度卒業生が2割、2011年度卒業では4割弱であった。全国栄養士養成施設協会の就業実態調査では、正規か非正規かといった雇用条件までは調査しておらず、各養成施設が公開している情報においても明示されない場合が多いため、実態は明らかでない。
- 9) 久保田(2010)65-74頁。
- 10) 田中(2005)の「私は昭和23年4月に世田谷区立池上小学校に勤務した」(24頁)や、松岡文の「戦前の学校給食に関係していたため、栄養学校に学び、(中略)二十三年再び小学校の給食係となった」(学校給食十五周年記念会編(1962)293頁)といった記述がある。
- 11) 津田は、栄養士の賃金が同じ教育機関の男子医療職に比べて低く、その要因は栄養士が女子特有の専門職であるためとした。
- 12) 峰岸らは、病院および社会福祉施設勤務の栄養士・管理栄養士を対象にした調査から、勤務継続意思が心身状況、職業性ストレス、上司満足度、仕事満足度などの要因が多面的に関連することを明らかにした。しかし、勤務時間や業務内容との関連については言及していない。また「病院や社会福祉施設に勤務する栄養士・管理栄養士の労働条件はあまり良いものではないことがうかがえる」と述べているが、その根拠は明らかでない。

- 13) 島村らは、給食施設における栄養士資格および雇用状況と業務分担について調査し、管理栄養士であっても施設に直接雇用されている者と委託給食会社から派遣されているものとは業務内容が異なることを明らかにした。
- 14) 太郎良らは、委託給食会社の現状をふまえたうえで、老人福祉施設および老人保健施設における委託給食経営の施設管理栄養士および委託給食会社栄養士の給食業務内容の相違点や連携体制を明らかにし、委託給食会社栄養士について、喫食者の実態把握の難しさ、異動の多さ、責任の所在の不明確さの問題点を指摘した。
- 15) 栄養士は養成課程 2 年または 4 年を経て取得できる資格であり、管理栄養士は養成課程 4 年を修了するか、栄養士として実務経験を 1～3 年以上（養成期間によってことなる）積んだのち、国家試験合格を経て得られる資格である。管理栄養士養成課程を修了すると栄養士資格を取得することができる。栄養士法第 1 条では、栄養士を「都道府県知事の免許を受けて、栄養士の名称を用いて栄養の指導に従事することを業とする者」、管理栄養士を「厚生労働大臣の免許を受けて、管理栄養士の名称を用いて、傷病者に対する療養のため必要な栄養の指導、個人の身体の状態、栄養状態等に応じた高度の専門的知識及び技術を要する健康の保持増進のための栄養の指導並びに特定多数人に対して継続的に食事を供給する施設における利用者の身体の状態、栄養状態、利用の状況等に応じた特別の配慮を必要とする給食管理及びこれらの施設に対する栄養改善上必要な指導等を行うことを行とする者」と定義している。

## 第 1 章 戦後学校給食の再開と栄養士業務の性格変化：第 1 期 1945～1960 年度

### はじめに

日本の学校給食は、1889 年に山形県の私立小学校が、貧困児童に昼食を提供したことからはじまり、民間活動を中心に全国の学校に広まっていった。その後、関東大震災や昭和恐慌などの影響で国民生活が悪化し、これによる欠食児童の出現が社会問題となったことをきっかけに、行政が学校給食を手がけるようになった<sup>1)</sup>。第二次世界大戦中の食糧が乏しくなってきたときにも、成長期の子どもたちにはできるだけ給食をしようと、補助金が交付され、6 大都市には臨時的給食施設が急造された。しかし、学童疎開や空襲による給食施設焼失などのため、給食は中止を余儀なくされた<sup>2)</sup>。学校給食は、子どもたちの健康と成長に貢献するものであり、食糧事情のよくなるときほど、その役割は重要であったといえる。序章で触れたように、栄養士は昭和初期から産業給食を中心に広がりを見せ、戦時中に公的な資格を得ていた。

本章では、はじめに第二次世界大戦終了直後の学校給食が、文部省指導のもとに普及していった背景と、その時期の栄養士の状況および業務内容を明らかにする。つぎに、学校給食法が成立するまでの経緯を整理し、栄養士の位置づけがどのように変化したのかを明らかにする。

### 第 1 節 「制度としての学校給食」の開始と栄養士の状況

第 1 節では、戦後直後から 1950 年ごろまで、とくに食糧状況が厳しかった時期に、学校給食がどのようにして実施されていたのかを概観するとともに、栄養士の位置づけとその業務内容を明らかにする。

#### (1) 戦後の食糧難と児童の栄養状態

日本の戦後の食糧事情は、戦中からすでに不足状態であったことに加えて、復員や大陸からの引き揚げ者による人口が増大したことによって、深刻な食糧難であった。

1945 年 8 月 28 日、文部省は学校教育再開の通達を出した。疎開していた児童も都市の学校に

表 1-1 年齢別平均身長・体重の推移 (男子)

	身長 (cm)			体重 (kg)		
	1939 年	1948 年	1960 年	1939 年	1948 年	1960 年
6 歳	109.1	108.1	111.7	18.5	18.4	19.1
7 歳	113.9	112.1	117.0	20.3	20.1	21.0
8 歳	119.3	117.4	121.9	22.5	22.0	23.2
9 歳	125.0	121.9	126.8	24.6	24.0	25.5
10 歳	128.2	126.1	131.6	26.9	26.0	28.0
11 歳	132.9	130.4	136.2	29.3	28.2	30.7
12 歳	137.8	135.0	141.9	32.5	31.4	34.6
13 歳	144.0	139.8	148.1	36.9	34.5	39.3
14 歳	152.1	146.0	155.1	43.6	38.9	45.3
15 歳	158.1	152.7	161.2	48.6	44.0	51.0
16 歳	160.9	157.9	163.6	51.8	48.7	54.1
17 歳	162.5	160.6	165.0	53.9	51.7	56.1

出所：学校保健統計調査より作成。

戻ってきた。授業は再開されたものの、食糧難のため子どもたちは弁当を持参することができず、また午後の授業まで持ちこたえる体力、気力もなかったため、授業を午前中で切り上げるなどの措置がとられた<sup>3)</sup>。食糧難は子どもたちの健康を阻害したと同時に、学校教育にも影響を及ぼした。

こうした状況のなか、学校教育の継続と子どもたちの健康のために、全国およそ 2,000 校の学校では、保護者や地域の協力を得ながら、代用食や山菜などを活用した給食をほそぼそと行っていた<sup>4)</sup>。戦前戦中にも給食を実施していた学校があり、このときの給食施設がある程度残っていたこと、そして給食運営の経験があったことが給食再開に役立った<sup>5)</sup>。

しかし、1945 年は戦争の影響に天候不順が重なり、農作物の収穫量が戦前のおよそ 60%というこれまでに例をみない不作の年となった<sup>6)</sup>。1945 年秋以降は食糧事情がますます悪化したため、11 月に日本政府は極東委員会、連合国総司令部 (General Headquarters, GHQ、以下 GHQ という) に食糧輸入を申請したが、世界的な食糧不足を理由に認められなかった<sup>7)</sup>。食糧入手がきわめて困難になったことで、ほそぼそと行っていた給食を中止する学校が続出した<sup>8)</sup>。1946 年 5 月には「米よこせデモ」や「食糧メーデー」が起るほど食糧難は悪化していた。学校給食を再開するどころか、6 月には食糧危機突破のために夏休み繰上げや授業短縮の通達がされた<sup>9)</sup>。

1946 年夏には児童の栄養状態は最悪の状態となった<sup>10)</sup>。表 1-1 は第二次世界大戦前の食糧事情が比較的よかった 1939 年と、戦後の 1948 年、そして食糧が安定供給されるようになった 1960 年の各年の 6 歳から 17 歳男子の平均身長および体重をみたものである。1948 年はいずれの年齢でも身長、体重ともに 1960 年に比べて小さいのはもちろん、戦前の 1939 年よりも小さく、栄養状態がいかに悪かったかを推測することができる。

## (2) 文部省主導による学校給食の再開

学校独自に開始された給食が食糧難のため次々中止され、児童の健康状態が懸念されていたおり、最大の課題であった食糧調達にめどがついた<sup>11)</sup>ことから、文部省、厚生省、農林水産省次官から 1946 年 12 月に「学校給食実施の普及奨励について」(以下、普及奨励という)が通達された。



普及奨励は、「地方の実情に即応する恒久的の学校給食施設の普及に万全の策を講じ、之が徹底に遺憾なきよう期せられたい。命により通牒する」というように、都道府県ごとに学校給食の実施を促す効果があった。

普及奨励によってはじまった学校給食には、3つの特徴があった。1つは、食糧不足に困窮している地域、つまり都市部の学校が優先的に食糧の配給を受けて、給食を実施できるようにしたことである。ただし、その場合週2回以上の給食が義務づけられた。町村には、週1回以上給食を実施する場合で希望する学校に、魚粉などを特別配給するというものであった。

普及奨励が通達された1946年12月から東京都、神奈川県、千葉県は、食糧の配給を受けて学校給食を実施した。しかし、北海道に脱脂粉乳が配給されたのは1947年12月からであり<sup>12)</sup>、長野県が学校給食を開始したのは1949年であった<sup>13)</sup>。食糧入手が比較的しやすい農山町村では、しばらくの間、学校や地域が独自にみそ汁や野菜等の炊き出しをして給食としていた<sup>14)</sup>。

2つめには、その後の学校給食実施基準の基本線をつくったことである。その内容は、学校給食の対象を全児童としたこと、1人1食あたりの栄養必要量を明示したこと、給食費を実費徴収すること、学校給食委員会を設けること、人件費および施設費を国が補助すること、学校給食の教育的効果を示したこと<sup>15)</sup>などである。なお人件費補助は、「学校給食施設の普及奨励と其の指導の適正を期するため都道府県に新たに専任の職員を各1名宛設置」<sup>16)</sup>するためのもので、学校給食現場で給食づくりに携わる職員に対する補助ではなかった。

3つめには、普及奨励によって学校給食を制度として実施するものになったことである。普及奨励は文部省、厚生省、農林省の3省連名の通達であったが、学校給食の運営はすべてにおいて文部省が担当することになっていた<sup>17)</sup>。したがって、普及奨励以降の学校給食は、文部省の指示、指導のもとに展開され、現在に至っている。

普及奨励の通達以降、国民学校を中心に学校給食の実施校は増加していった。1946年12月時点で276校(児童数251,629人)だった実施校数は、1947年3月には3,619校(同2,906,921人)になった。新たな義務教育制度がはじまった1947年度には、都市の小学校児童300万人を対象に脱脂粉乳や輸入缶詰、鮮魚、塩、みそ、薪石炭を、町村の小学校児童152万人に脱脂粉乳や塩を定期的に配給するという学校給食拡大運動が展開された。この結果、1947年度末の1948年3月には6,961校4,852,589人、運動開始1年後の1948年9月には8,606校6,141,040人までに増加した<sup>18)</sup>。

学校給食が大都市以外の地域にも広がっていった1948年度には、GHQの指導により、学校給食の運営方法が整備された。GHQがとくに強く要求したのは、学校給食用食糧独自の配給機構を整備することと、学校給食用物資購入のための基金を設定することであった。文部省は、都道府県と市町村の教育委員会に学校給食事務を移し、食糧取り扱いの要項を定め<sup>19)</sup>、1948年12月「学校給食用物資の取り扱いに関する暫定措置要項」を通知した。また、給食実施校に配給した缶詰や脱脂粉乳の盗難、紛失が多かったことから、文部省は「学校における給食実施体制の整備について」を通達し、とくに物資管理の強化を促した<sup>20)</sup>。

以上のように、普及奨励によって再開した学校給食は、文部省の通達・通知による指示が全国の自治体に出され、そこから市町村を経て各学校給食施設へと伝達される「制度としての学校給食」の基礎をつくった。

ここで学校栄養士の位置づけをみると、普及奨励にはもうしわけ程度ではあるが必要栄養量が示されており、栄養士が行う業務は存在していた。それにもかかわらず、普及奨励をはじめ、

それ以降の通知・通達にも学校給食施設に栄養士を配置する指示はなく、学校給食制度において重視されてこなかった。

### (3) 完全学校給食の普及と給食の栄養管理

食糧援助を受けながら文部省主導で再開された学校給食であったが、実際には「食糧難を学校を通じてわずかに穴埋めするという意味が強く、栄養や教育的な意味など考えるゆとりはなかった」<sup>21)</sup>状態であった。毎回の給食に脱脂粉乳のミルクがつき、主食にパンがつきはじめてのは、1949年ごろからであった。

ミルク給食のきっかけは、1949年9月に国際連合児童緊急基金(United Nations International Children's Emergency Fund: UNICEF, 以下、ユニセフという)から脱脂粉乳が寄贈されたことであった。GHQは以前から、日本の子どもたちがアメリカの子どもたちのようにミルクを飲めば、栄養状態がよくなり、体位が向上すると考えていた<sup>22)</sup>。そこでGHQは、ミルク給食を普及させ、成果を上げるねらいから、ユニセフの脱脂粉乳を給食に用いる学校には、ミルク給食のモデル校として小麦粉や食用油、調味料なども特別供給した。モデル校には、さらにガリオア資金<sup>23)</sup>で調達した脱脂粉乳も追加し、児童1人1日あたりの脱脂粉乳の量は100gにもなった<sup>24)</sup>。こうして毎日大量のミルクを飲まれた児童の体格は、パンなど他の食糧を配給されたこともあり、当然ながら未実施校の児童の体格を上回った。

この結果を文部省は、脱脂粉乳やパンが学童の発育に効果的な食物であることを立証したものと<sup>25)</sup>。文部省はつぎに、パンを主食にミルクと副食を組み合わせた完全給食を計画した<sup>26)</sup>。一方GHQは、最終的に学校給食を無料化にすることを目標としていた。そこでGHQは、1950年度アメリカ会計年度計画に、日本の学校給食用に無料の小麦と大豆を含めた。これに対し日本政府は、3万人以上の市のすべての学校で、小麦粉を使用した給食を始めることに同意し<sup>27)</sup>、文部省は学校給食予算を大幅に増額して、給食のための人件費、職員指導・養成、栄養豊富な給食にするための脱脂粉乳や缶詰の調達、配分を計画した<sup>28)</sup>。

1950年7月、東京、大阪、京都、名古屋、横浜、神戸、広島、福岡で無償小麦のパンによる完全給食が実施された。完全給食の実施にあたって文部省は、実施要領を示した。実施要領の内容は、学校給食用輸入小麦の取り扱いについて、パンは委託工場で製造して各学校に配給すること、1人1食あたり的小麦粉配給基準量(100g)と給食実施回数(月平均20回、週5回)について、原料配合比率、加工賃などについて、であった。平均1人1食あたりの栄養基準は、小学校で少なくとも熱量600カロリー、たんぱく質25g以上、中学校では熱量800カロリー、たんぱく質25g以上とした。

1951年2月からは、全国の都市小学校でも完全給食を実施した。文部省は、完全給食最低基準を1人1食あたり熱量600カロリー、蛋白質25gとすること、週授業日に5回給食を行うこととし、栄養量を満たすために必要な食材料とその目安量を提示した(表1-2)。

保健体育審議会もパン食を奨励し、給食の栄養必要量を提示した。1951年12月の答申「今後の学校給食のあり方について」のなかで、今後の学校給食は「国民栄養問題や国民食糧問題の解決策とも緊密な連携性を有するので、国の総合的施策の下に考慮されなければならない」と強調し、さらに「パン食を奨励することによって、米食偏重により生ずる栄養的欠陥を是正し、国民の食生活を合理的に改善することができる」とした<sup>29)</sup>。同時に示した栄養必要量<sup>30)</sup>は、1952年度以降の学校給食栄養基準となった(表1-3)。

表 1-2 完全給食のための給食資材の最低基準量

品名	基準量 g	カロリー	蛋白質 g	備考
小麦粉	100	350	11.0	}
イースト	2	3	0.2	
塩	1.7	—	—	
砂糖	3	12	—	
マーガリン	2	15	—	
小計		380	11.2	
ミルク	22	79	7.7	
みそ	10	15	1.3	
しょうゆ	5	2	0.3	
砂糖	2	8	—	肉、魚の代 りに大豆 10 g をもって 補う。
脂肪	2	18	—	
魚・肉類	20	32	3.9	
いも類	40	36	0.7	
でん粉	5	17	—	
野菜(有色)	50	19	1.0	
小計		226	14.9	
計		606	26.1	

出所：学校給食十五周年記念会編『学校給食十五年史』140頁，第27表。

表 1-3 完全給食の最低栄養基準（児童1人1食あたり）

熱量	600 カロリー
たん白質	25 グラム（内動物性 10 グラム）
脂ぼう	7 グラム
カルシウム	0.6 グラム
鉄	6 ミリグラム
ビタミンA	2,000 I.U.
ビタミンB <sub>1</sub>	0.7 ミリグラム
ビタミンB <sub>2</sub>	0.8 ミリグラム
ビタミンC	20 ミリグラム

出所：学校給食十五周年記念会編『前掲書』142頁より作成。

こうして、パンを主食に副食とミルクの組み合わせが日本の学校給食の定番スタイルとなり、学校給食においても栄養基準が重視されていくようになった。

#### (4) 学校給食再開直後の栄養士の状況

これまでみてきたように学校給食が再開された直後では、給食管理、とりわけ大量調理の指導は重要であったし、完全給食が実施されるころには、栄養の管理も重視されはじめたものの、栄養士配置に関する制度はなかった<sup>31)</sup>。

それにもかかわらず、1950年度には276人の学校栄養士が存在したという記録がある<sup>32)</sup>。当時の学校給食制度において位置づけの弱かった栄養士が、どのような仕事をしていたのかを示す資料はほとんど見当たらない。そこで当時、学校栄養士だった田中信<sup>33)</sup>、大沢やちよ<sup>34)</sup>、茂木専枝<sup>35)</sup>と栄養士以外の学校給食関係者<sup>36)~38)</sup>の回顧録を手掛かりに、仕事内容や雇用状況を整理してみる。

田中信は、1948年4月から世田谷区立の小学校に勤務した。学校栄養士となった当初の仕事は、物資の管理、調理員への調理指導であり、加えて自らも調理を行い、ときには児童に食べ物

の働きを教えることであった。田中は、バラックの給食室で「何より驚いたのは流し台がなかったことで、醤油の四斗樽で野菜を洗い食缶を洗った。履き物は藁草履で、ハネが背中まで上がった」施設で、PTAが雇った婦人と失業対策事業の一環として労働基準局から派遣された戦争未亡人の作業員に、無償で配給された脱脂粉乳やトマトケチャップでトマトシチューの調理指導を行い、給食時には自作の栄養板と食品カードを使って児童に栄養指導をした。

当時の学校給食のおもな食材料は、GHQやLARA、ユニセフからの援助物資であった。援助物資の内容は、当時の日本国民になじみの薄い「チーズ・バター・エバポレイテッドミルク・レイズン・ポークチョップ・ミートアンドビーンズ・トマトジュース・グレープフルーツジュースなど(中略)献立や栄養内容など見当がつかなかった」<sup>36)</sup>のものであり、これらをどうやって調理して給食にするか、無駄なく利用して、子どもたちに食べさせるかが栄養士のもっとも重要な役割であった。

大沢やちよは、1948年1月に北区の小学校に就職した。学校給食施設は、「カマドの炊き口からは赤い火先がでて、煙が渦を巻き、作業員は逆立ちの恰好で薪をくべながら涙をポロポロ、トタンの屋根には小さな穴があいて雨が降ると茶色の水滴がおちてくる有様」であった。大沢は1950年、学校給食に積極的な学校とPTAのもとで改築を手掛け、熱源がガスの給食施設に作りかえた。また、当時は、給食に使用する食器は児童が持参するのが一般的だったが、大沢は衛生的見地から学校に食器を揃える必要性を文部省などに陳情して補助金を受け、児童用の食器を揃えて、給食に適した環境を整えた。

茂木専枝は、1947年1月から群馬県教育委員会で学校給食の仕事を担当した。茂木の仕事は、国が週2回の温食給食用として支給する1人あたり40g(1回20g)の動物性たんぱく質食品(主として缶詰の肉か魚)と4g(1回2g)の食塩をトラックに乗って配給することであり、その後は遅くまで県庁で書類を整理することであった。1948年にはアメリカ軍が南方で貯蔵していた脱脂粉乳が配給されるようになったが、それは古く変色して、石のように固まったものもあり、配給を受けた学校では金槌や石臼で粉碎して子どもたちに飲ませた。茂木は1950年8月に文部省に異動となり、学校給食の栄養と衛生の業務を担当した。とくに脱脂粉乳ミルクを残さず飲んでさせるために、少量のバターを混ぜてみたり、飲むときの温度を変えてみたりといった工夫を行った。

栄養士の雇用条件は同じではなかった。田中は教員免許を持たない専門職の助教諭として雇用され、茂木は県職員であった。しかし田中や茂木はまれなケースで、田中が「世田谷区内の学校も次々と栄養士を採用したが、身分は作業員であった」というように、栄養士資格があるからといって栄養士として雇われる保障はなかった。栄養士の大沢でも「他に就職口もあったことなどで、いつ逃げ出そうかと幾度考えたことでしょう」といっており、学校栄養士は事業所や病院などを職場とする栄養士に比べて、雇用条件がよいとはいえなかったようである。当時の学校給食施設では、調理員も十分に雇うことができず、「給食に従事する人は作業員を一枚に一、二名ずつ都で配置したのだが、これでは短時間につくって一斉に給食するには間に合わないの、先生や用務員さてはお母さん方の手まで借り、上級生までが手伝ってやることにしたのであった」<sup>38)</sup>という状態で、栄養士よりもまずは調理員の確保が先決であった。

このように、学校給食再開直後にも、学校給食関係で働く栄養士は少なからず存在していた。栄養士資格を生かして職についた学校栄養士は、都道府県教育委員会では茂木のように援助物資の分配を行い、食べ慣れない輸入食品の調理研究を行って各学校に指導して回っていた<sup>36)</sup>であ

ろうし、田中や大沢のように学校に雇用された学校栄養士は、分配された食料をいかにおいしくむだなく調理するかを考え、調理員たちに調理方法を指導し、また自らも調理をしていた。そうした学校栄養士以上に、給食現場には資格をもちながらも雇用条件は調理員という栄養士が存在していた。

## 第2節 学校給食法の成立と栄養士の制度的位置づけ

前節では、学校給食実施のための制度が徐々に整備され、全国的に給食を行う学校が増えていった状況を見てきた。しかし、学校給食を継続、拡大していくためには、財政の確保が重要な課題であった。そこで学校給食の法制化が検討されはじめた。

第2節では、学校給食法が成立するまでの背景と内容を整理し、そこに学校栄養士がどのような位置づけであったかを明らかにする。

### (1) 学校給食法成立の背景

1950年ごろの日本国内の米生産量は900万トンを超え、1933-1937年の水準に回復していた<sup>39)</sup>が、大都市住民の栄養摂取量は1,400カロリー程度であったともいわれ、必ずしも国民全体に食糧が行きわたっている状況ではなかった。

こうした食糧事情もあって、日本人になじみの薄いパンや脱脂粉乳のミルクによる完全給食は「世論の絶大な支持をえ、父兄の間にも評判がよかった」<sup>40)</sup>という。まして無償小麦を利用した給食は、安価でもあった。

しかし、無償小麦粉による完全給食の実施期間は短かった。なぜかといえば、1951年、サンフランシスコ条約によって日本が独立したと同時に、アメリカは対日援助を打ち切り、無償小麦も打ち切ったため、文部省は見込んでいた小麦を入手できなくなったからである。

1951年度の学校給食は、在庫の小麦と脱脂粉乳を利用し、一般会計から小麦とミルク代を支出して、なんとか従来どおり継続した。しかし1952年度予算では、脱脂粉乳や小麦に対する国庫補助が大幅減額となったため、ひと月あたりの給食費がおよそ100円値上がりした<sup>41)</sup>。当時の日本は、朝鮮戦争の影響で1人あたりの国民所得は戦前水準に回復しつつあった反面、物価が上昇したため、国民生活は楽ではなかった。

こうした経済状況のなか、給食費の値上がりのためやむを得ず学校給食を中止した学校があった。表1-4にみるように、1951年9月から給食実施校、児童数は減少し、1953年5月には1951

表1-4 学校給食実施状況 1951-1953年度

	完全給食		補食給食		合計		備考
	学校数	児童数	学校数	児童数	学校数	児童数	
1951年5月	—	—	—	—	11,594	8,038,330	ガリオア資金打ち切り
1951年9月	—	—	—	—	11,477	7,876,512	
1952年3月	—	—	—	—	11,551	7,897,508	
1952年5月	3,943	3,887,110	4,839	2,422,148	8,782	6,309,258	国庫補助減額
1952年9月	4,124	3,951,931	4,284	2,123,270	8,408	6,075,201	
1953年3月	4,280	4,063,083	3,081	1,542,728	7,361	5,605,811	
1953年5月	4,017	3,749,339	2,796	1,447,674	6,813	5,197,013	
1953年9月	4,126	4,015,986	3,034	1,524,501	7,160	5,540,487	
1954年3月	5,071	4,510,544	4,151	1,718,122	9,222	6,228,666	

出所：学校給食十五周年記念会編『前掲書』94頁第3表および第4表、96頁第6表より作成。

年5月の学校数で58.8%、児童数では64.7%になった。とくに補食給食実施校への影響が大きかった。

給食を中止する学校が増加した1953年は、全国各地で水害や台風、冷害の災害がおこった。その影響で食糧の確保が難しくなった地域では、欠食児童が現れて、大きな社会問題になった。政府は急遽、災害給食を実施し、災害によって損失した分の学校給食用小麦粉等を国庫で補償した。ユニセフから再び脱脂粉乳が寄贈され、無料のミルク給食も行った。

このような状況から、学校給食を安定して継続していくために、法制化が必要であるとの認識が広まり、1953年7月、参議院に学校給食法案がはじめて提出された<sup>42)</sup>。

この当時、学校給食の栄養管理はどのような状況であっただろうか。

文部省が学校給食の栄養管理に本腰を入れてはじめたのは、1950年の完全給食以降のことによる。従来実施の補食給食から完全給食の実施へと次第に発展するに及んで、給食内容の質的向上を図る必要を痛感して、1950年度からは学校給食技術者講習会、学校給食関係栄養士再教育講習会、学校給食栄養管理講習会なども開催した<sup>43)</sup>。1952年、集団給食施設の栄養管理に関わる栄養改善法が施行された。栄養改善法の施行に合わせて、学校給食の栄養管理も強化することになり、文部省は1952年12月、都道府県教育委員会に対し、「栄養改善法の施行に伴う学校給食施設における栄養管理について」を通達した。その内容は、学校給食における栄養管理やその調査指導について、技術職員が必要な場合は、都道府県の実情に応じて計画的に行うこと、というものであった。

この通達以降、「学校や教育委員会に栄養士を設置し、学校給食の栄養管理の徹底を期そうとする機運が次第に高まってきた<sup>44)</sup>」というように、前述のように給食を中止する学校が増え、全体の学校給食数が減少しているなかで、1950年には276人だった学校栄養士は、1951年473人、1952年536人、1953年617人と徐々に増加していった。

## (2) 制定時における学校給食法の内容と栄養士の位置づけ

災害による欠食児童の出現が後押しするかたちで、学校給食の法制化が進み、1954年6月には政府が提出した学校給食法が可決された。

表1-5にみるように、学校給食法には、学校給食の目標(第2条)、給食設置者や国および地方公共団体の任務(第4・5条)、経費の負担に関する事(第6条)、学校給食開設のための補助に関する事(第7・8・9条)と給食実施に関する事が定められた。

学校給食法の特異的なところは、学校給食用食材料について、小麦に特化した内容になっていることであった。それが小麦・小麦粉の扱いに関する「小麦等の売り渡し」(第10条)、「小麦等の用途外使用の禁止」(第11条)の条項である。また学校給食法施行規則では、完全給食の内容を規定しているが、主食の1つにパンおよび小麦粉食品が明記された。さらに実施基準では、学校給食施設の1つとしてパン置場を指定した。学校給食法では、小麦・小麦粉を使うこと、つまりパン給食にすることが前提としてあった。

先にもみたように、学校給食法成立以前でも援助物資や無償の小麦粉を使って給食を実施した経緯はあった。しかし、学校給食法に示された小麦粉は、日本の経済政策の一環として、アメリカの余剰小麦を受け入れたものであった<sup>45)</sup>。

学校給食法では、学校栄養士をどのように位置づけたであろうか。表1-5のとおり、制定の学校給食法には栄養士に関する条文はなかった。学校給食法案に対する参議院付帯決議(1954年

表 1-5 学校給食法 (昭和 29 年 6 月 3 日 法律第 160 号)

<p>(この法律の目的)</p> <p>第 1 条 この法律は、学校給食が児童の心身の健全な発達に資し、かつ、国民の食生活の改善に寄与するものであることにかんがみ、学校給食の実施に関し必要な事項を定め、もつて学校給食の普及充実を図ることを目的とする。</p> <p>(学校給食の目標)</p> <p>第 2 条 学校給食については、小学校における教育の目的を実現するために、左の各号に掲げる目標の達成に努めなければならない。</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 日常生活における食事について、正しい理解と望ましい習慣を養うこと。</li> <li>2 学校生活を豊かにし、明るい社交性を養うこと。</li> <li>3 食生活の合理化、栄養の改善及び健康の増進を図ること。</li> <li>4 食糧の生産、配分及び消費について、正しい理解に導くこと。</li> </ol> <p>(定義)</p> <p>第 3 条 この法律で「学校給食」とは、前条各号に掲げる目標を達成するために、学校教育法(昭和 22 年法律第 26 号)に定める小学校、盲学校、ろう学校又は養護学校(以下「小学校等」と総称する。)において、その児童に対し実施される給食をいう。</p> <p>(小学校等の設置者の任務)</p> <p>第 4 条 小学校等の設置者は、当該小学校等において学校給食が実施されるように努めなければならない。</p> <p>(国及び地方公共団体の任務)</p> <p>第 5 条 国及び地方公共団体は、学校給食の普及と健全な発達を図るよう努めなければならない。</p> <p>(経費の負担)</p> <p>第 6 条 学校給食の実施に必要な施設及び設備に要する経費並びに学校給食の運営に要する経費のうち政令で定めるものは、小学校等の設置者の負担とする。</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>2 前項に規定する経費以外の学校給食に要する経費は、学校給食を受ける児童の保護者(学校教育法第 22 条第 1 項に規定する保護者をいう。)の負担とする。</li> </ol> <p>(国の補助)</p> <p>第 7 条 国は、公立又は私立の小学校等の設置者に対し、政令で定めるところにより、予算の範囲内において、学校給食の開設に必要な施設又は設備に要する経費の一部を補助することができる。</p> <p>(補助の申請等)</p> <p>第 8 条 小学校等の設置者は、前条の規定により国の補助を受けようとする場合においては、政令で定めるところにより、文部大臣に補助金の交付申請書を提出しなければならない。</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>2 文部大臣は、前項の規定により補助金の交付申請書の提出を受けたときは、補助金を交付するかしないかを決定し、その旨を当該小学校等の設置者に通知しなければならない。</li> </ol> <p>(補助金の返還等)</p> <p>第 9 条 文部大臣は、前条第 2 項の規定により補助金の交付の決定を受けた者が左の各号の 1 に該当するときは、補助金の交付をやめ、又はすでに交付した補助金を返還させるものとする。</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 補助金を補助の目的以外の目的に使用したとき。</li> <li>2 正当な理由がなくして補助金の交付を受けた年度内に補助に係る施設又は設備を設けないこととなつたとき。</li> <li>3 補助に係る施設又は設備を、正当な理由がなくして補助の目的以外の目的に使用し、又は文部大臣の許可を受けないで処分したとき。</li> <li>4 補助金の交付の条件に違反したとき。</li> <li>5 虚偽の方法によつて補助金の交付を受け、又は受けようとしたとき。</li> </ol> <p>(小麦等の売渡し)</p> <p>第 10 条 国が、食糧管理特別会計に負担において買入れた小麦又はこれを原料として製造した小麦粉を、農林大臣が文部大臣と協議して定める売渡計画に従い、食糧管理法(昭和 17 年法律第 40 号)の定めるところにより、学校給食用として売り渡す場合における売渡しの予定価格は、食生活の改善のため必要があるときは、食糧管理法第 4 条ノ 3 第 2 項の規定にかかわらず、農林大臣が定める価格によるものとする。</p> <p>(小麦等の用途外使用の禁止)</p> <p>第 11 条 前条に規定する小麦又は小麦粉を学校給食用として買い受けた者、その者から当該小麦又は小麦粉を学校給食用として買い受けた者及びこれらの者のために当該小麦又は小麦粉を保管する者は、当該小麦又は小麦粉を学校給食以外の用途に供する目的で譲渡し、又は学校給食以外の用途に使用してはならない。</p> <p>(報告の徴取)</p> <p>第 12 条 文部大臣又は農林大臣は、第十条に規定する売渡計画の立案又は実施のため必要があるときは、公立又は私立の小学校等の設置者に対し、学校給食に関し必要な事項の報告を求めることができる。</p> <p>(政令への委任)</p> <p>第 13 条 この法律に規定するもののほか、この法律の実施のため必要な手続その他の事項は、政令で定める。</p> <p>附 則</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 この法律は、公布の日から施行する。</li> <li>2 食糧管理特別会計法(大正 10 年法律第 37 号)の一部を次のように改正する。</li> </ol> <p>附則第七項中「麦ノ売渡」と「麦ノ売渡及学校給食法(昭和 29 年法律第 160 号)第 10 条ノ規定ニ依ル小麦又ハ小麦粉ノ売渡」に改める。</p> <p>[改正条文]</p> <p>政府ノ当分ノ内食糧管理法の一部を改正する法律(昭和 27 年法律第 158 号)附則第 2 項ノ規定ニ基ク政令ノ定ムル所ニ依ル同項ノ麦ノ売渡及学校給食法(昭和 29 年法律第 160 号)第 10 条ノ規定ニ依ル小麦又ハ小麦粉ノ売渡ニ因リ生ズル損失ヲ補填スル為予算ニ定ムル金額ノ範囲内ニ於テ一般会計ヨリ本会計ニ繰入金ヲ為スコトヲ得</p> <p>大蔵大臣 小笠原三九郎 文部大臣 大達茂雄 農林大臣 保利茂 内閣総理大臣 吉田茂</p>
---

5月)には、「学校給食を担当する栄養管理職員及び必要な員数の調理に従事する職員の給与費についても国庫補助の途を開くこと」と、栄養士の配置を促したが、法案に盛り込まれることはなかった<sup>46)</sup>。学校給食法は、1956年及び1958年に改正されているが、その時にも栄養士は位置づけられることはなかった。

表1-6は、学校給食実施校と学校栄養士数の推移を整理したものである。学校栄養士には、小学校、中学校、夜間定時制高校、特殊教育諸学校で直接学校給食に携わる栄養士と、都道府県教育委員会、地方教育委員会、学校給食会などに勤務する栄養士を含む。学校給食実施校は1945年には276校であったものが、1960年には15,342校に増加した。一方、学校栄養士は1950年には276人であったが、1960年には2,401人となり10年間で9倍に増加したことにより、学校栄養士1人あたりの給食実施校数は39.8校から6.4校へ減少した。つまり学校給食への栄養士配置が進んだことになる。しかし学校配属の栄養士に限ってみてみると1960年の時点でも小学校1,414人、中学校115人、夜間定時制高校72人、特殊教育諸学校30人の合計1,631人であり、給食実施校が10校あればそのうちの1校に栄養士がいた程度にすぎなかった。

表1-6 学校給食実施校および栄養士数の推移

	学校給食 実施校数	学校給食 関係栄養士 設置数	栄養士1人 あたりの 給食実施校数
1946年	276	—	—
1947年	3,450	—	—
1948年	6,958	—	—
1949年	10,541	—	—
1950年	10,995	276	39.8
1951年	11,594	473	24.5
1952年	8,782	536	16.3
1953年	6,813	617	11.0
1954年	10,353	703	14.7
1955年	9,220	909	10.1
1956年	9,752	1,126	8.7
1957年	10,663	1,476	7.2
1958年	12,584	1,849	6.8
1959年	14,120	2,063	6.8
1960年	15,342	2,401	6.4

出所：学校給食十五周年記念会編『前掲書』より作成。

表1-7 学校給食関係栄養士所属別設置状況

(1960年9月30日現在)

区 分	人 員	比 率
都道府県教育委員会	41人	1.7%
地方教育委員会	635人	26.4%
小学校	1,414人	58.9%
中学校	115人	4.8%
夜間定時制高校	72人	3.0%
特殊教育諸学校	30人	1.2%
学校給食会 その他	94人	3.9%
計	2,401人	100.0%

出所：学校給食十五周年記念会編『前掲書』170頁第40表。



## おわりに

戦後直後に再開した学校給食は、子どもたちに学校生活を継続させるために、また少しでも栄養をとらせるために、教員や保護者が中心となって行われていた。しかしすぐに食糧事情が悪化し、中断せざるを得なかった。子どもたちの発育、栄養状態が深刻化したとき、文部省の指導のもと、GHQが確保した食糧を利用する方法で、学校給食は再び開始した。学校給食は援助や経済政策のため、戦後再開からしばらくの間、輸入食糧に頼った食事内容であった。

学校栄養士は、人数は少なかったものの、学校給食再開時から給食運営にかかわっていた。食糧難時代に栄養士業務でもっとも重要だったのは、食糧の配分であり、個々の学校給食施設においては、栄養管理よりも調理指導や調理作業に業務の重点が置かれていた。

学校給食は法制化された一方で、給食業務において栄養管理や衛生管理を専門とする栄養士の法的な位置づけは進まなかった。そうしたなかでも、栄養管理の重要性が認識されていき、学校栄養士の配置数も徐々に増えていった。

なぜ学校給食では、学校給食開始の早い時期から教育委員会や小学校に雇用されていた栄養士がいたにもかかわらず、栄養士配置の制度が整備されなかったのか。

1つは、学校給食を実施するかしないかが設置者に任されていたため、制度として位置づけることがなじまなかったと考えられる。

2つは、学校給食の栄養量はすでに普及奨励において示されていたが、実際には食糧さえ満足に入手できず、とりあえずはあるものを食べさせることが先決であったことである。したがって、栄養士より調理員の確保が優先された。

3つには、教員免許をもたない栄養士は教育現場に従事する職種としてなじまなかったことである。

## 注)

- 1) 1935年前後になると、児童一般に対する栄養給食の方向に進展し、また教育的にも給食の機会を均等にする必要が認められ、全校給食を実施する学校も次第に増加した。1940年4月には、小学校児童の栄養の改善と体位の向上という見地から学校給食を奨励し、国庫から補助金を交付することとし、また各府県においては学校給食委員会を設けて、学校給食に関する調査と指導にあたらせることとした。文部省(1954)539頁。
- 2) 文部省・日本学校給食会(1981)17-18頁。
- 3) 国立教育研究所編(1974)148頁。
- 4) 学校給食十五周年記念会編(1962)17頁。
- 5) 東京都荒川区の小学校には、「水道の蛇口は一つしかない。じめじめした土間、お話しにならない非科学的、非衛生的な状態であった」が、「昭和十八年に設置された、戦争措置要項による、教室改造調理室」があり、そこを利用して学校給食を再開した。同上書214-215頁。
- 6) 井野(1975)74頁。1945年中は日本軍の貯蔵食糧で食いつなげても、1946年に食糧が収穫されるまでに約100万トンの米が不足し、国内餓死者1千万人とのうわさも流れた。有沢(1977)248・257頁。
- 7) 前掲書3)148頁。
- 8) 前掲書4)17頁。
- 9) 文部省(1972)572頁。
- 10) 前掲書2)24頁。
- 11) 学校給食の再開、拡大における最大の課題は食糧の確保であったが、GHQの計らいによって、GHQが差し押さえた厚生省所管の旧日本軍食糧とアジア救済公認団体(Licensed Agencies for Relief in Asia:

LARA) から脱脂粉乳やその他の食糧が援助されることになった。そのきっかけは1946年夏に来日した国際連合救済復興機関の代表フーバーが、子どもたちの栄養状態の悪さに驚き、GHQに学校給食の開始を進言したことにある。フーバーには第一次世界大戦後のドイツで学校給食を行った実績があった。フーバーの進言を受けて、GHQは1946年10月に学校給食に関わる文部省、厚生省、農林省、大蔵省の次官を呼び出し、実施に向けて食糧の調達、学校給食の運営方法などについて協議した。前掲4) 257頁。

LARAは1946年4月に第二次世界大戦で困窮に陥った日本などアジアの人々を救済する目的で、全米の宗教団体・社会授業団体などが結成したボランティア団体である。

12) 前掲書4) 257頁。

13) 同上 273頁。

14) 同上 90頁。

15) 具体的な内容は、「(1)栄養改善による健康の保持増進と疾病の予防、(2)栄養の知識を与える、(3)食事訓練を実施するもっとも好機会である、(4)偏食の矯正、(5)調理場の清潔整頓、(6)民主主義的思想の普及(師弟間の愛情融和を促進する)、(7)家庭における食生活の改善に寄与する、(8)郷土食の合理化、(9)円満な社交生活の指導、(10)欠席者を少く(ママ)する」であった。

16) 前掲書4) 20頁。

17) 大磯(1982) 170頁。

18) 前掲書2) 37-38頁。

19) 教育委員会法が制定されたのは1948年7月だが、教育委員会が正式に発足したのは、都道府県及び5大市および設置希望の市町村が1950年11月、その他の市町村は1952年11月であった。文部省(1992) 124-125頁。

また教育委員会法は学校給食に一切触れていなかったため、法令で学校給食の措置がとられるまでの暫定的な実施規定であった。なお、要項の1つに、学校給食実施校の連合組織による受入体を都道府県に組織すること、というのがあり、これがのちに都道府県学校給食会となった。前掲書4) 29-31頁。

20) 「学校における給食実施体制の整備について」は、調理や衛生面など4項目をあげている。そのうち「二学校給食の運営機構について」では、学校内における給食の事務分担を明確にすること、学校長が給食運営全般の責任を負うこと、物資購入・保管、調理、調理場管理、配膳、経理を分担して責任を持つことを指示している。

21) 前掲書3) 148-149頁。

22) GHQ公衆衛生福祉部長だったサムスは、「児童にとって、たんぱく質給源としてミルクを飲むことは絶対に必要である」という信念をもっていた。前掲書4) 225頁。

23) ガリオア資金(Fund for Government and Relief in Occupied Areas, GARIOA: 占領地域救済資金)は、第二次世界大戦後、アメリカが占領地域の疾病・飢餓による社会不安を防止し、占領行政を円滑にする目的で支出した救済資金であった。日本向けのガリオア資金は1945年9月から1951年6月まで計上され、食糧のほか医薬品などの購入にも充てられた。

24) 元文部省学校給食課長の前田充明は、脱脂粉乳量の多さに困惑して、日本の小児科の先生方に相談したところ、多量のミルクを飲ませれば必ず下痢をするからぜひやめるようにといわれたが、「アメリカの子供が、1日六合位のミルクを飲むのに、日本人の子供が四合程度飲めない理由はない」と言って、日本側の主張を聞き入れなかったと述べている。前掲書4) 225頁。

25) 前掲書4) 159頁。

26) 1949年以前から、パンを主食にした完全給食の実施が試みられた。香川県の十数校を対象に、国が特別に小麦粉やその他給食に必要な副資材を配給して行った。前掲書2) 205頁。

27) 竹前栄治・中村隆英監修、清水洋二訳『GHQ日本占領史 第35巻 価格・配給の安定——食糧部門の計画』日本図書センター、2000年、100-101頁。

28) 竹前他監修(1996) 166頁。

- 29) 前掲書4) 141-142頁。
- 30) 国民食糧および栄養対策審議会は経済安定本部内に設置され、栄養学の専門家(佐伯矩)や厚生省の行政官などを中心に組織されていた。前掲書17) 178頁。
- 31) 学校給食以外の給食施設では、1947年に栄養士法が制定したのち、栄養士の配置が法的に義務付けられた。もっとも早かったのは、事業附属寄宿舎規定(1947年10月31日公布)であり、1回300食以上の給食施設に栄養士をおかかなければならないことを定めている。1947年には保健所(保健所法施行令、4月2日公布)、100床以上の病院(医療法施行規則、11月5日公布)、乳児院及び虚弱児施設(児童福祉施設最低基準、12月29日公布)に栄養士配置を定めた。
- 32) 前掲書4) 168頁、第10図による。
- 33) 田中(2005) 24-27頁。
- 34) 大沢やちよ「歩きはじめの給食」前掲書4) 251-252頁。
- 35) 茂木専枝「学校給食」社団法人日本栄養士会(1980) 157-159頁。
- 36) 内田早苗「学校給食再開前後の思い出」前掲書4) 210-212頁。内田は元千葉県教育委員会保健体育課長。
- 37) 植村肇「占領下随想」同上、240-241頁。植村は1947年暮れから福岡県衛生部で学校給食に関わった。元福岡県教育委員会保健課長。
- 38) 本島寛「学校給食再発足の思い出」同上、254-257頁。本島は当時東京都教育局体育課長。
- 39) 川島ほか(1997) 44頁。農業生産は、戦後の農地改革で土地を所有するようになった農民が増産のための努力をした結果、毎年平均5%前後で上昇していた。食糧全体が増産された理由には、農産物の輸入を控え、重化学工業の原材料や機械設備の輸入を優先するためでもあった。前掲書6) 99-100頁。
- 40) 前掲書4) 51頁。
- 41) 同上 58頁。
- 42) 同上 60-61頁。
- 43) 同上 159頁。
- 44) 同上 160頁。
- 45) 学校給食法に位置づけられた小麦、小麦粉は、MSA協定およびPL480によるものであった。これらの特徴は、自国通貨で農産物が買えるうえに、販売代金の一部は国内で使われ、残りの代金は経済強化のための借款となることであった。MSAとPL480による小麦の受け入れは1億ドルとなった。詳細は、河相一成『食卓から見た日本の食糧』新日本新書、1986年、高嶋光雪『日本侵攻 アメリカ小麦戦略』家の光協会、1981年を参照されたい。
- 46) 学校給食法制定時に文部省学校給食課長だった宮川孝夫は、「学校給食の質的向上と改善を図るために栄養管理職員設置の必要なことも議論の余地のないことと思われるが、これ亦人件費の増加という予算的な難関に打ち当たって、幼稚園の給食と一緒に後任者に問題を引継ぐことになってしまったのは、微力のいたすところながら誠に遺憾に思っている次第である」と回想している。前掲4) 321頁。

## 第2章 学校給食施設における共同調理場の増加と学校栄養職員制度の確立 ：第2期 1961～1980年度

### はじめに

1960年代の高度経済成長は、日本人の生活を豊かにした反面、ゆがみも生じさせた。その1つが都市の過密化と農山村の過疎化であり、地域によって生活環境に差が生じた。また食糧生産力が向上し、食べ物に困ることがなくなった反面、過剰摂取の弊害が懸念されるようになった。

1960年代前後はベビーブーム世代の就学期であり、児童生徒数が最大となった<sup>1)</sup>。給食を実施する学校が増加し、多くの児童生徒が給食を受けるようになったと同時に、運営方法や給食指導

をめぐる動きがあった。

第2章では、以上の状況をふまえて、まず学校給食施設の共同調理場増加の背景と栄養士業務について検討する。次に、学校栄養職員導入までの経緯と意義について明らかにする。

### 第1節 学校給食施設における共同調理場増加の背景と栄養士業務への影響

共同調理場は1960年代初頭から徐々に増え、学校給食実施校の増加とともに普及した。第1節では、共同調理場が増えた背景と、そこで働く栄養士の業務内容の特徴を明らかにする。

#### (1) 共同調理場増加の背景

2011年現在の学校給食施設は、学校に給食施設が併設されている単独調理場（自校給食とも呼ばれる）と、いくつかの学校の給食を1か所で作る共同調理場（学校給食センターとも呼ばれる）に分類される。

第1期（1945年から1960年）で学校給食施設といえば、単独調理場が主流であった。表2-1は学校給食法施行直後の1955年に、どのような施設を使用していたかを表したものである。このころには、単独調理場、共同調理場という用語はなかったようで、前者を「自分の学校に調理施設を持つて給食を実施している学校」<sup>2)</sup>または表2-1のように「自校の調理施設を使用」、後者を「他校の調理室を借用したり共同で使用していたりする学校」<sup>2)</sup>または表2-1のように「他校と調理施設を共用」、「他校の調理施設を借用」、「学校以外の調理施設を借用」と表現していたようである。1955年時点では、給食実施校全体の9割以上が現在でいうところの単独調理場であった。

表2-2は、1968年度から1971年度までの調理方式別給食の実施状況を整理したものである。1968年度には単独調理場の学校が75.2%に、1971年度には62.9%にまで減少した。単独調理場にかわって利用が高まったのが共同調理場であった。

このような変化がなぜ起こったのか。それは、文部省が学校給食施設の共同化を主導し、共同調理場の普及を促進したからである。

はじめに共同調理場の推進を明言したのは、学校給食調査会の答申「学校給食制度の改善について」（1961年8月）であった。答申は、完全給食とミルク給食を全校に普及させる計画し、そのための方策として共同調理場による給食開始に必要な施設設備費の全額公費負担を提案した。

文部省は、『学校給食の現状とその課題』（1961年12月）<sup>3)</sup>のなかで、農山漁村にある小学校の給食実施率が低く、その理由は、給食に関する施設設備費や人件費を自治体による負担が困難なこと、さらに小規模の給食施設経営が割高であることなどが、給食普及の障害になっていると

表2-1 学校別調理施設使用状況（1955年6月30日現在）

	小学校			中学校			合計
	本校	分校	計	本校	分校	計	
自校の調理施設を使用	8,250	617	8,867	481	5	486	9,353
他校と調理施設を共用	246	22	268	285	22	307	575
他校の調理施設を借用	28	51	79	69	6	75	154
学校以外の調理施設を借用	32	14	46	13	3	16	62
合計	8,556	704	9,260	848	36	884	10,144

出所：文部省『学校給食調査報告書 昭和30年度』第62表、第63表より作成。

表 2-2 調理方式別完全給食実施小中学校数の推移

	単独調理場	共同調理場	計
1968年度	18,241	6,007	24,248
	75.2	24.8	100.0
1969年度	17,744	7,337	25,081
	70.7	29.3	100.0
1970年度	17,394	8,426	25,820
	67.4	32.6	100.0
1971年度	16,714	9,847	26,561
	62.9	37.1	100.0

注：上段は学校数，下段は割合。

出所：文部省，日本学校給食会『学校給食の発展』124頁，表3より作成。

した。文部省は、給食実施率を高めるためにこうした地域への財政措置が必要だが、各々の学校に給食施設を設置するのではなく、共同調理場にしたほうが給食運営も効率的だとした<sup>4)</sup>。

こうして文部省は1964年6月、「昭和39年度から新たに学校給食共同調理場を設置する場合、その施設または設備を整備する事業に要する経費について、新しい基準で国庫補助をおこなう」と通達し<sup>5)</sup>、「学校給食共同調理場設置要領」を提示した。「学校給食共同調理場設置要領」は、共同調理場を「2以上（ただし、隣接した敷地に所在する2以上の義務教育諸学校が建物の全部または1部を共有している場合には、これらの学校は1校とみなす。）の義務教育諸学校のために、学校給食の調理等の業務を一括処理するもの」と定義し、設置者（市町村または学校法人）、施設（調理室など）、設備、組織、運営（運営委員会設置の推進）の方針を示した。さらに1964年7月には、1964年度から新たに共同調理場に配置する学校栄養士の給与費を国庫補助すると通達した<sup>6)</sup>。文部省は、施設設備費や栄養士の人件費が補助するという特典をつけて、共同調理場の普及を図った。

文部省以外にも共同調理場の設置を促進する動きがあった。1970年に保健体育審議会が提出した「義務教育諸学校等における学校給食の改善充実方策について（答申）」は、直接的な表現はしていないが、「献立作成，物資購入，調理，配食などおよび給食費の収納，保管，支出などの複雑多岐にわたる給食実務の処理は、必ずしも個々の学校ごとに実施しなくてもよいものがあるので、むしろその機能に応じた仕組みの改善を図り、各市町村内の学校を通してできるかぎり総括的に実施されることがのぞましい」と、単独調理場から共同調理場への移行をほのめかした<sup>7)</sup>。

1971年2月、学校給食行政を監察した行政管理庁は文部省に対して、現況調査した147単独調理場のうち3分の1の57施設が改築修理を要する施設であったこと、これらの調理場は修繕が必要だが「老朽化した単独校施設について、個々に更新を図ることは、経済性等からみて問題もあるので、地域の実情に応じて、管理、運営面ですぐれている面の多い共同調理場方式の普及について指導すること」と勧告した<sup>8)</sup>。これに対して文部省は、「改善更新を必要とする施設、設備を五か年間で整備するための年次計画をたて、共同調理場の整備をあわせて、老朽不良な単独校施設、設備の解消を図ること」、1968年度から1971年度の調理方式別完全給食小、中学校数の推移を示して共同調理場の普及がすすんでいることを訴えた<sup>9)</sup>。

## (2) 北海道における共同調理場導入の経緯

このように文部省は学校給食の実施率を高める手段の1つとして、共同調理場の普及をすすめた。共同調理場による学校給食の実施率が高い地域の1つである北海道を例に、共同調理場導入の経緯をみってみる。

2010年5月現在に存在する北海道内の共同調理場のうち、もっとも開設が早かったのは北村と歌志内市で、「学校給食共同調理場設置要領」以前の1962年11月開設であった<sup>10)</sup>。それより少しあとには、1964年2月開設の芦別市学校給食センターなどがある。つぎに、北村と芦別市が共同調理場を導入した経緯を『北村史』<sup>11)</sup>および『芦別市史』<sup>12)</sup>からみってみる。

北村では、1962年度から村内小中学校に順次給食施設を設置する計画があった。農村地域である北村は学校給食実施にあたって、子どもたちの体位向上、健康増進、食生活改善の目的に加えて、「農村婦人の重労働の軽減と労働時間の合理化にも役立つ」ち、「農業構造の改革の一施策になり得るもの」との期待があった。計画の対象とならなかった学校からの給食実施に対する要望もあり、北村は当初の計画であった単独調理場から「一般集中管理方式」の「北村学校給食センター方式」に変更して、全村各学校が一斉に給食を実施することにしたということである。

芦別市では、1校が1957年から単独調理場による給食をはじめており、その後市内のいくつかの小学校にも給食施設を設けた。しかし、全小中学校に設置するには財源がなかったため、「車で各校に搬入する給食センター方式が研究され、実現のメドがついたのでこれの実施にふみき」ることになった。1964年1月30日から共同調理場を利用したのは、9校6,700人であったが、1968年には学校給食未実施であった8校が加わり、その後さらに単独調理場で実施していた2校も加えていった。

北村は当初の学校給食実施計画段階において単独調理場を検討し、芦別市では単独調理場による給食を実施していた学校があったが、村および市内全部の学校に給食施設を設ける財政的な余裕がなかったため、結果的に給食施設を1か所とする共同調理場の開設に至ったということである。

文部省の補助金対象となった1964年度開設の共同調理場には、4月開設の黒松内町学校給食センター、津別町学校給食センター、10月開設の古平町学校給食センター、11月開設の当麻町学校給食センター、12月開設の八雲町学校給食センター、三笠市学校給食センター、新得町学校給食共同調理場、1965年1月開設の帯広市学校給食共同調理場がある<sup>13)</sup>。

## (3) 共同調理場増加による栄養士の業務内容の変化 — 小崎の著書による一事例 —

北海道の例でみたように、共同調理場はその設置に補助金が付くようになってから徐々に増えていった。さらに共同調理場では、栄養士の人件費補助もあったため、共同調理場で働く栄養士も増えていったと考えられる。

では調理場の違いは、栄養士業務に変化をもたらしたのだろうか。つぎに、単独調理場と共同調理場の両方の給食施設で栄養士業務経験のある小崎光子の著書<sup>14)</sup>から、共同調理場における栄養士業務をみていくことにする。

共同調理場では、できあがった給食を各学校に配送するための時間を考慮しなければならない。小崎のいた共同調理場の場合は、配送時間を考慮すると単独調理場の時よりも、調理作業を1時間早く切り上げなければならなかった。したがって共同調理場の給食献立は、調理時間が比較的短いものに限られた。さらに「献立の打ち合わせの席で、シチューはいいがスープ（学校給食で

とろみのない、いわゆる洋風、中華風の汁をそう呼んでいる)は困ると運転手が言った。とろみがついて居れば、車のゆれでも汁はこぼれない。そうでないのは振動によってこぼれ、コンテナからも流れ出し、トラックの床まで汚してしまうからだ<sup>15)</sup>というように、献立作成では栄養管理や調理作業以外の配送作業まで配慮しなければならなかった。

配送に伴う影響は、栄養管理にまで及んだ。たとえばコロッケを作るとき単独調理場では、1個あたりの大きさを1年生は70g、3年生は90g、6年生は120gと栄養の必要量に合わせて作ることができた。しかし共同調理場では、「出来た順に学校に運び込むことによって、トラックの台数と運転手の数を少なくしている」<sup>16)</sup>ために、どの学年も同じ大きさに作るしかなかった。そうした作ったコロッケは「6年生には少なすぎ、1年生には多すぎる量」<sup>16)</sup>であるから、結果的に6年生の栄養供給量が少なくなった。

共同調理場では、単独調理場に比べて食材料の発注量を多めにする必要があったと小崎はいう。単独調理場でも、調理工程で割れたり煮くずれたりする料理の場合は、食材料の発注を人数分より多めに発注する必要があった。しかし共同調理場では、調理のいらぬパンや牛乳にいたるすべてのものを必ず余分に注文して、できあがった料理も学校ごとに必ず予備を用意した。その理由は、共同調理場から学校に配送したものが足りなければ「1個でも2個でも車で運ばなければならぬ場合がよく起る。学校から連絡を受けても、右から左へすぐ、ということが出来ないから、常に余裕をみておかなければならない」<sup>17)</sup>からである。予備分の費用はどこからも補てんされないため、児童生徒の給食費から捻出せざるを得なかった。

小崎は、共同調理場は学校と離れた場所にあるため、給食時間に教室を巡回することができなくなり、そのため子どもたちの配膳のようすや食べ残しの原因の把握が難しくなったという。さらに小崎は、教室を巡回できないことで献立作成にも変化があったと次のように述べている。「今献立表のパンの欄にバケットなど書くことは決してない。ゆっくり味わわねば伝わってこないうまさ、はじめは誰かの助けがなければ近づきにくい味は避けるにかぎる。それがセンター給食のやり方だ。献立表のパンの欄にはその甘味の故に売切きのよいデニッシュロールと私は書き込む。説明なしに食べられるものでなければ、無人スタンドには通用しない」<sup>18)</sup>というように、栄養士が直接声かけすることで児童の食がすすむことも、学校と離れた共同調理場にはどうにもならない、との心境を吐露している。

このように共同調理場の栄養士業務は、栄養士の能力そのものとは別の条件、単独調理場に比べても一層厳しい時間配分、コストや作業管理、といったことにも規定されること、それらの条件が給食内容に反映することが明らかになった。このことについて小崎は、単独調理場の栄養士は「学校給食の全体にかかわり、栄養士としての機能を発揮することが出来る」が、共同調理場では「制限された部分の機能しかなし得ない部分栄養士であった」と述べている<sup>19)</sup>。

以上みてきたように、文部省は運営コストが単独調理場に比べて低いという点を強調し、補助金を利用して共同調理場の普及促進してきた結果、北海道の例でもみたように共同調理場による学校給食が増加していった。とくに、小崎が勤務していた武蔵野市のようにマンモス校が集中する地域の共同調理場は、何千食、場合によっては1万食をこえる食数を扱うこともあり、そうした共同調理場の栄養士業務は、単独調理場に比べて制限が多く、栄養士の能力を十分に発揮しにくい環境であった。

単独調理場の給食はおいしいが、共同調理場の給食はまずいといった批判はあるが、単独調理場でも1,000食を超える給食では、通常通りの調理ができない、と小崎は指摘している<sup>20)</sup>。一方、

河合知子は、共同調理場であっても過疎地域の場合は、食数が100食、200食といった小規模なところが少なくないこと、また運営方式の違いにかかわらず、おいしい給食が提供できるかどうかは栄養士の献立作成能力にかかっていると指摘している<sup>21)</sup>。

## 第2節 学校栄養職員制度成立をめぐる動き

1960年代は高度経済成長によって生活様式に変化がおり、食生活や疾病構造にもその影響がみえはじめた時期であった。栄養士業務全般に対しても、こうした状況に対応した栄養管理、栄養指導が求められるようになり、国は1962年、栄養士の資質向上を目的に栄養士の上級資格となる管理栄養士資格を創設した。同時に栄養改善法を改正して、食数規模の大きな集団給食施設に管理栄養士配置の努力規定を加えた<sup>22)</sup>。

このような状況をふまえて、学校給食でも制度を整えて栄養士を配置しようとする動きがあった。第2節では、1974年に学校栄養職員制度ができるまでの経緯とその内容について明らかにする。

### (1) 学校組織における栄養士の位置づけ

第1章第1節(4)でみたように、戦後直後から学校給食施設には栄養士資格をもった職員はいたが、そのなかの大半は調理員として採用され、業務内容も調理作業が中心であった。1960年代になって、学校栄養士の置かれている状況は変化したのだろうか。

表2-3は、1962年から1973年までの学校栄養士の配置状況をみたものである。完全給食実施の児童生徒数の増加に伴い、学校栄養士の人数も徐々に増えていったことがわかる。しかし、学校栄養士の雇用状況はさまざまであったと考えられる。たとえば、東京都が学校栄養士を配置するようになったのは1964年からであり、それ以前は、PTAが会費で雇っていた栄養士であった<sup>22)</sup>。1960年代に入っても学校栄養士の立場はあいまいであった。

こうした状況を打開するために、学校給食施設で働く栄養士資格所有者たちは動き出していた。学校栄養士らは1961年12月に全国学校栄養士協議会<sup>23)</sup>を設立し、学校栄養士配置運動を展開していった<sup>24)</sup>。

表 2-3 学校栄養士の配置状況

年度	栄養士数 (人)	完全給食実施の 児童生徒 (人)	栄養士1人 あたり食数
1962	2,793	8,315,394	2,977.2
1963	3,121	8,424,461	2,699.3
1964	3,318	8,605,940	2,593.7
1965	3,646	8,979,026	2,462.7
1966	4,082	9,423,333	2,308.5
1967	4,459	9,772,653	2,191.7
1968	4,764	10,185,274	2,138.0
1969	5,051	10,519,986	2,094.6
1970	5,362	10,865,312	2,026.4
1971	5,798	11,282,462	1,945.9
1972	6,150	11,698,462	1,901.7
1973	6,519	11,901,747	1,825.7

出所：文部省，日本学校給食会『前掲書』201頁表1，  
221頁表10より作成。



## (2) 学校栄養職員制度の確立

現場の学校栄養士による配置運動をはじめたころ、文部省でも学校給食への栄養士配置に向けて人件費の補助を計画、実施していった。

1961年9月の学校給食調査会答申では、児童901名以上の小学校および生徒701名以上の中学校に各1名、これ以下の規模の小中学校は5校に対して1名の栄養管理職員を配置すること、その費用の1/2を国庫補助とすることが示された。

これに対して文部省は、栄養士配置の学校給食は未配置の給食に比べて、食材料の購入、給食内容や栄養量などで優れているとした。しかしながら栄養士の配置率は低く、都道府県によって不均衡であり、まずはこれに対応するために、市町村教育委員会に栄養管理主事として栄養士を配置する計画があったとした。人件費の半額国庫補助を構想しているが、栄養管理主事は5校に1人程度を目途とし、その業務は給食実施校への巡回指導とした<sup>25)</sup>。

1963年度には、標準団体(10万人)につき栄養指導職員1人、30校増すごとに1人増、給与費として1人428,806円の財政措置を実施した<sup>26)</sup>。

1964年度から新設の共同調理場に、常勤職員としての学校栄養士1名に限り、諸手当を含む給与を補助金として支給する事業をはじめた。1966年度には単独調理場の栄養士にも適用した。補助金の交付を受けるためには、市町村が常勤で栄養士を雇うという条件を満たす必要があり、栄養士にとっては安定雇用となった。

1970年、保健体育審議会は、「義務教育諸学校等における学校給食の改善充実方策について(答申)」において「給食関係職員の適正配置」の項目で、「学校栄養職員の設置を推進する」ことを明言した。その内容は、原則として学校給食施設に栄養士を配置すること、栄養士費用を半額国庫補助することであった。さらに学校栄養職員の職務を「栄養職員は、学校給食の栄養指導管理、食事調整及びその他必要な給食実務をつかさどる」とし、そのためには「早急に職制の確立を図る必要がある」と提言した。

文部省は、人件費補助の措置により学校栄養士の配置をすすめたが、配置の進捗は地域によってこととなった。そこで1974年、学校給食法を改正し、学校給食の管理運営する専門職として栄養士資格をもつ学校栄養職員を配置することとした(表2-4)。さらに、給与費制度を改め、学校栄養職員を県費負担職員とした。このため、学校栄養職員の配置数は、都道府県が決定することになった。

表2-5は、共同調理場栄養士の人件費が補助されたのはじめて1964年と、学校栄養士が県費負担職員となった1974年の配置状況を比較したものである。1964年の学校栄養職員総数は、3,318人だったのに対し、1974年には6,830人となり、この10年間に2倍も配置されるように

表2-4 学校給食法における学校栄養職員の位置づけ

(二以上の義務教育諸学校の学校給食の実施に必要な施設)

第5条2 義務教育諸学校の設置者は、その設置する義務教育諸学校の学校給食を実施するための施設として、二以上の義務教育諸学校の学校給食の実施に必要な施設(次条において「共同調理場」という)を設けることができる。

(学校栄養職員)

第5条3 義務教育諸学校又は共同調理場において学校給食の栄養に関する専門的事項をつかさどる職員は、栄養士法(昭和22年法律第245条)第2条第1項の規定による栄養士の免許

出所：学校給食法(1974年改正)より作成。

表 2-5 学校栄養士配置状況の変化

年	都道府県	市町村	小学校	中学校	共同調理場	特殊学校	夜間定時制	その他	国立付属小中学校	計
1964	46	1,161	1,530	150	106	81	173	71	—	3,318
	1.4	3.5	46.1	4.5	3.2	2.4	5.2	2.1	0.0	100.0
1974	75	654	2,720	697	2,197	189	266	32	32	6,830
	1.1	9.6	39.8	10.2	32.2	2.8	3.9	0.4	0.4	100.0

注：上段は人数，下段は年毎の割合。

出所：文部省，日本学校給食会『前掲書』221頁表10より作成。

なった。とくに小学校や共同調理場の給食現場への配置数が増加し，市町村教育委員会に所属して市町村内の学校給食施設を巡回指導する栄養士は減少した。このことから，1974年には給食現場で働く学校栄養士が増えたといえる。

学校給食法に学校栄養職員が明記されたこと，県費負担職員となったことについて『学校給食の発展』は，「これによって長年にわたり懸案であった栄養士としての身分が教育的専門職員として認められ，その地位も確立されたわけである」<sup>27)</sup>，「栄養職員について，義務教育の一環として実施される学校給食にたずさわる教育的専門職員としての地位が制度上明確となった」<sup>28)</sup>と記している。市町村は学校栄養士費用の負担が減り，学校栄養士はよりいっそう雇用が安定したが，その反面，給食に関する都道府県の権限が強化され，意向を反映しやすい体制になった。

以上のように1974年の学校給食法改正によって，学校栄養士は，栄養士業務を行う学校栄養職員としての位置づけが明確になった。

### 補 節 学習指導要領の給食指導における栄養士の位置づけ

1958年10月告示学習指導要領<sup>29)</sup>の「学校行事等」<sup>30)</sup>に学校給食が盛り込まれたことにより，学校給食は学校教育の一環であるということに関係者に再認識させた。1960年代には，学校給食の教育的意義が盛んに取り上げられるになり，教育課程のなかで給食指導の取り組みもはじまった。

補節では，1960年代，1970年代の学習指導要領に明記された学校給食に関する内容と，そこにおける栄養士の位置づけの変化を明らかにしておく。

「学校給食指導の手びき」(1961年)や『学校給食の現状とその課題』(1961年)でも学校給食の教育的意義に触れている<sup>31)</sup>が，給食指導をすすめる原動力になったのは，1968年(小学校)および1969年(中学校)に改訂された学習指導要領であった。

改訂学習指導要領では，学校給食を特別活動の学級指導におかれ，内容の取り扱いが示された(表2-6)。このことによって，学校給食は学級を中心とした指導がなされるものという性格が明確になり，はじめて給食指導の目標が示された，と教育関係者はとらえた<sup>32)</sup>。給食指導の目標というのは，すなわち学級で給食を食べるときに指導すべきことであり，学習指導要領が示した内容の取り扱いのとおり，「食事の正しいあり方を体得させる」ことと，「食事を通して好ましい人間関係を育成」することであった。これ以降，給食指導の内容は，食事前の手洗い，給食の配膳，食事のマナー，あとかたづけなどが中心で，給食の時間内での指導が前提となった。

給食指導の目標ができ，指導をすすめる体制は整いはじめたものの，給食時間は他の教科のように具体的に示されなかった。特別活動の授業時間数は「内容に応じて適切な授業時数を配当す

表 2-6 学習指導要領（1968年・1969年告示）における学校給食

---

【小学校】
特別活動
学級指導
2 内容
学級指導においては、学校給食、保健指導、安全指導、学校図書館の利用指導その他学級を中心として指導する教育活動を適宜行うものとする。
3 内容の取り扱い
(2) 学校給食においては、食事の正しいあり方を体得させるとともに、食事を通して望ましい人間関係を育成し、児童の心身の健全な発達に資するように配慮しなければならない。
【中学校】
特別活動
B 学級指導
2 学級指導の内容の取り扱いに当たっては、次の事項に配慮する必要がある。
(4) 学校給食時には、食事についての適切な指導を行ない、望ましい食習慣の形成、望ましい人間関係の育成など、心身の健全な発達に資すること。

---

出所：文部省「小学校学習指導要領」1968年7月、『中学校学習指導要領』1969年4月より作成。

表 2-7 学習指導要領（1977年告示）における学校給食

---

【小学校】
特別活動
C 学級指導
(3) 学校給食の指導、学校図書館の利用の指導など特別活動
【中学校】
特別活動
C 学級指導
(4) 健康で安全な生活などに関すること。
心身の健康の増進、性的発達への適応、安全な行動の習慣か、学校給食の指導などを取り上げること。

---

出所：文部省「小学校学習指導要領」1977年7月、『中学校学習指導要領』1977年7月より作成。

ること」とあるだけで、当然ながら給食時間は他の教科や学校活動時間を確保した上での残り時間という扱いであった。

このことについて『学校給食の発展』では、「今後学校給食の一層の発展を考えるならば、学校給食の教育課程における位置づけのより一層の明確化を図るとともに、学校生活をゆとりあるものとするため、学校給食の時間を十分確保することが重要な課題である」<sup>33)</sup>とした。しかし学習指導要領は、1977年改訂において小学校、中学校とも給食指導の内容にほとんど触ることはなく（表 2-7）、また給食時間の確保もされなかった。

学習指導要領に学校給食が位置づけられたことによって、給食指導の内容や指導者を制限することになった。なぜかといえば、給食の時間は授業時間と認識され、授業時間に指導できるのは教員のみという概念が働き、給食指導はおもに学級担任が行うものということになった。一職員である栄養士が直接児童生徒に指導する立場ではない、給食指導にそぐわない職種ということである。

保健体育審議会「義務教育諸学校等における学校給食の改善充実方策について（答申）」（1970年）でも、「給食指導は、学校給食活動の一環であり、学校において教師の責任で行われるものであることはいままでもない」、「大学の教育養成課程において、保健や家庭の学習等を通じて、また、教育実習の機会等を利用して給食指導に関する理解が得られるようにすることがのぞまれ

る」というように、教員に対して給食指導能力を求めた。

では、給食指導に関する学校栄養士の位置づけはどうなっていたのだろうか。「義務教育諸学校等における学校給食の改善充実方策について(答申)」では、学校栄養士配置を推進しているが、栄養士の職務は「学校給食の栄養管理指導、食事調整及びその他必要な給食実務をつかさどる」こととした。一方、「学校全体の教師が無理なく指導できるような指導の手びき・指導資料の作成及びそれに基づく現職教育などについて配慮する必要がある」、指導体制の強化のために「国及び地方公共団体に、学校給食に対する栄養指導のほか食品管理、調理指導、給食指導等に関する専門的・技術的職員を設置する必要がある」とした。つまり、学校給食施設配置の学校栄養士は給食管理に専念し、国や自治体に所属する学校栄養士は教員が行う給食指導のために手引きや資料の作成をする、という考え方であった。

教員たちには、栄養士が行う「従来の学校給食の指導は、ややもすると教科学習のように知的理解(栄養指導)に重点をかけた傾向がみられた。今後の指導は「食事をする」という本来の姿にたちかえることをくれぐれも注意しなくてはならない<sup>34)</sup>、したがって「栄養指導は、その日の献立に応じて簡単に興味や関心を程度にする<sup>35)</sup>」ものと認識されたようである。

学習指導要領に取り上げられたことで、学校給食は学校教育の一環であると認識されるきっかけとなった。しかし、教育課程のもとに行われる給食指導は教員の役割でとされ、事務職員であった学校栄養士に期待された仕事は、給食の管理、運営を円滑に実施することであり、給食指導に関しては、教員の補佐的役割が与えられたにすぎなかった。

学校栄養士が給食指導を含めた食教育の中心的役割を担っていくのは、2000年代に入ってからのことである。

## おわりに

1964年以降の共同調理場増加は、学校給食の普及拡大をめざす文部省が財政措置を施したことによるものであった。1961年の学校給食実施率は42.0%であったが、1964年には78.5%、1965年は83.0%にまで上昇した。それまで実施を見合わせていた過疎地域や中学校の給食実施に、共同調理場の推進が貢献した結果といえる。

共同調理場を普及させるための特典として、共同調理場に配置する栄養士の人件費を補助することになったが、結果として学校栄養士配置の増加と1966年からの単独調理場の栄養士にも適応される効果をもたらした。しかし、共同調理場には配送時間や施設が学校から離れた場所にあるなどの制約があり、栄養士の能力を十分に発揮できる環境とは言い難い面があった。

ともあれ学校栄養士の配置はすすみ、1974年には学校給食法の改定によって、学校栄養士は学校栄養職員としてその存在が法的に位置づけられ、同時に県費負担職員となったことで雇用は安定した。しかしその一方で、学校栄養職員が法律および制度に組み込まれたことによって、国や都道府県の方針や意向をより重視しなければならない状況におかれるようになったといえる。

そうしたなか、給食指導が学校教育の一環として注目されるようにもなったが、そこでの栄養士の位置づけはないに等しかった。

第2期は、学校栄養職員としての位置づけが明確となり、雇用が安定したものの、栄養士業務上の制約が厳しさを増したなかで、よりよい給食の提供のために栄養士自身がそれぞれの立場で考え実践することが求められるようになった時期であった。

## 注)

- 1) 在籍数のピークは、公立小学校が1958年の13,492,087人(2010年6,869,318人)、公立中学校は1962年の7,328,344人(同年3,270,582人)であった。
- 2) 文部省調査局統計課(1956)28頁。
- 3) 『学校給食の現状とその課題』は、文部省の広報資料として1961年に発行された。その内容は、学校給食調査会答申「学校給食制度の改善について」の解説であり、「I 学校給食制度改善の基本方針」、「II 学校給食の普及計画」、「III 学校給食の食事内容」、「IV 学校給食の運営合理化」、「V 学校給食の助成のあり方」で構成されており、全体的に学校給食実施率を高めるための課題と方策を示している。参考としたのは、平原編(2002)である。
- 4) 具体的には「学校給食の普及の進まない小規模校の給食開設難の主要原因が人件費の不足ということであり、施設が割高につくということでしたから、もし、この数校の給食調理を1施設でやる共同調理法式がうまく運営できるという実証が得られれば、従来の1校1施設主義に共同調理施設方式を併用して、これらの困難を克服しようというわけです。そうなれば、給食に手間をかけたがらない中学校の問題や、施設を作る校地の余裕がないという問題もあわせて解決できるわけです」と述べている。前掲書3)18-19頁。
- 5) 文部省体育局長通知「学校給食施設および設備整備費補助金(共同調理場分)の取扱いについて」1964年6月4日。
- 6) 文部省体育局長通知「学校栄養職員設置費補助金の取扱いについて」1964年7月30日。これより前の通知である「学校給食施設および設備整備費補助金(共同調理場分)の取扱いについて」の組織の項目には、「学校栄養士は、栄養士法第2条第1項の規定により栄養士免許を受けることができる者で、主として献立の作成その他の栄養に関する業務に従事するものとする」とあった。
- 7) 保健体育審議会「義務教育諸学校等における学校給食の改善充実方策について(答申)」1970年2月28日、12頁。同時に、単独調理場を継続する場合には、献立作成や物資の購入を市町村単位で行う「給食実務の合理化」を促した。
- 8) 「学校給食の運営に関する行政監察結果に基づく勧告」文部省・日本学校給食会(1981)114-122頁。行政管理庁は学校給食施設について、「老朽不良施設に対して適切な対策を講じるため、単独校、共同調理場を含めた学校給食施設の全般について施設設備の現況をはあくすることが必要であるが、現在そのような措置がとられていないので、学校給食施設及び設備の現況調査を実施しその実態を的確にはあくすること」といった指摘もした。
- 9) 「学校給食の運営に関する行政監察の結果に基づく改善状況(照会)に対する回答」。同上122-131頁。
- 10) 北海道教育庁学校教育局健康・体育課『北海道の学校給食(平成22年度)』37-49頁。
- 11) 北村史編纂委員会編(1985)1288-1289頁。北村は2006年3月に岩見沢市、栗沢町と合併して、現在は岩見沢市北村となっている。
- 12) 岸本ほか編(1974)885-886頁。
- 13) 前掲書10)。2010年5月現在、北海道内には196か所の共同調理場がある。
- 14) 小崎光子(1980)。
- 15) 同上173頁。
- 16) 同上177頁。
- 17) 同上178-179頁。
- 18) 同上194頁。
- 19) 同上89頁。
- 20) 同上76-77頁。
- 21) 河合「センター方式は本当に悪いのか」河合ほか(2006)91-100頁。
- 22) 前掲書14)11-12頁。小崎は、当時の東京23区の学校栄養士の労働状況について、「国家が法律で認めた資格が、何ら通用せず、それをもたない人たちと全く同じ労働をしなければならない状態であった」と述べてい

- る。
- 23) 全国学校栄養士協議会は、東京都学校栄養士会が中心となって1961年12月設立した。栄養士配置運動を展開するにあたり、全国の学校勤務栄養士に入会を呼びかけた。入会のお願い文は「なんとといっても現在この会の目的は、私共学校栄養士制度の確立を実現させることです。どこの学校の栄養士も身分の格付けがないばかりに、その中で栄養士の職責と誇りを守るため、どんなつらいおもいをしてきているでしょう。学校には栄養士という制度がなく、全くの作業員という身分で働いているとしても、国法できめられた栄養士である以上その良心に従って働く以外になく、そのために、さまざまな障壁にぶつかっています。全国には、約2,800名の学校関係栄養士がいます。その中には、その地方なりの身分の安定を得ていられる方もありますが、法律としての学校栄養士制度は何一つとしてないのです。皆さん、全国にある私共のエネルギーをひとつにしてぶつかってみようではありませんか。あちらでちょっぴり、こちらでちょっぴりということでは、力としては成り立ちません。それには、どうしてもこの組織が必要です。全国学校栄養士協議会に入会して下さい」という内容であった。田中(2006a)26-27頁。
- 24) 初代会長であった田中は、共同調理場の学校栄養職員設置費補助(1964年)、単独校学校栄養職員設置費補助(1966年)、学校栄養職員設置費補助(1967年度から1972年度)、学校栄養職員設置新7カ年計画(1972年度から1978年度)、学校栄養職員国庫負担(1979年度以降)の実現は、全国学校栄養士協議会の活動の成果であったと述べている。田中(2006b)20頁。
- 25) 前掲書3)68-70頁。
- 26) 日本学校給食会(1964)37頁。
- 27) 文部省・日本学校給食会(1981)220頁。
- 28) 同上225頁。
- 29) 学習指導要領は、戦後、教育の民主化がすすめられるなかで、国定教科書を廃止して教育内容編成の権能を地方に委譲、すなわち教師がはじめて教育内容を自主的に編集することになった。教育課程についてはアメリカのコース・オブ・スタディスをもとに学習指導要領を編集し、これを基準あるいは参考資料とすることにした。実際には全国どの学校においても、学習指導要領が教育内容を決定するよりどころとなった。1949年には教育課程審議会を設けて重要事項を取り扱い、1955年頃からは教育内容に大きな制約が与えられるようになり、参考資料であったはずの学習指導要領が教育の中央統制の役割を果たすようになった。海後編(1975)197-200頁。
- 30) 学校行事等は、各教科、道徳および特別教育活動(児童会活動、学級会活動、クラブ活動など)のほかに、これらとあまって小学校教育の目標を達成するために、学校が計画し実施する教育活動とし、児童の心身の健全な発達を図り、あわせて学校生活の充実と発展に資することを目標としたもので、儀式、学芸の行事、保健体育的行事、遠足、学校給食などの教育活動であった。
- 31) 「学校給食指導の手びき」では、「こどもを心身ともに健康に育てるという学校給食のねらいが達成されるためには、たんに給食の献立や調理に栄養的、衛生的な配慮が十分に加えられれば、それで足りるというのではなく、進んで食事についての望ましい習慣や正しい理解が、ほんとうにこどもの身につくまでになることが必要である」とした。『学校給食の現状とその課題』では、「児童生徒は、給食という具体的な実践をくり返すことにより保健、家庭、理科、社会等の教科学習を通して得た栄養、衛生等についての知識や技能を深め、身についたものとして積極的に食生活改善を行なう態度や能力をそなえるようになります。この意味で学校給食には、教科学習の補完的機能がある」とした。
- 32) 片峰ほか監修(1972)2頁。
- 33) 「学校教育法では栄養士が栄養指導を行なうことは禁止されています。学校教育法第28条は次のように記しています。「⑥教諭は児童の教育をつかさどる。⑦養護教諭は児童の養護をつかさどる。⑧事務職員は事務に従事する。」すなわち、教諭でない栄養職員は食教育を子供たちにおこなうことができないのです。」日本消費者連盟編著(1986)45頁。
- 34) 前掲書32)4頁。

35) 同上107頁。

### 第3章 行政改革を契機とした学校給食および栄養士の変化 ：第3期 1981～2000年度

#### はじめに

1981年から2000年は、高度経済成長の終えんによる経済の低迷、バブル、バブルの破たんといった経済面での変動が大きな時期であったと同時に、高度経済成長期に膨張した行政を合理化、効率化する第2臨調<sup>1)</sup>・行革路線がはじまった時期でもあった。学校給食でいえば、第2臨調の対象として取り上げられ、栄養士業務にまで影響が及ぶことになった。

また、学校給食の内部では、子どもの食生活においても、朝食を食べない、家族で食事をしないといった食習慣の乱れ、肥満児やアレルギー疾患の増加にともない健康問題が指摘されるようになった<sup>2)</sup>。従来家庭がおこなっていたしつけや健康管理の機能が弱体化したとして、役割の一部を学校教育が担うようになっていった<sup>3)</sup>。さらに、学校給食施設の衛生問題がクローズアップされるようになった。

本章では、第2臨調・行革路線による行政合理化が学校給食の運営および栄養士業務に及ぼした影響を明らかにするとともに、「食教育の推進」によって変化した栄養士業務の性格を明らかにする。さらに、O-157食中毒事件が学校給食および栄養士の業務内容にもたらした変化について明らかにする。

#### 第1節 行政改革による学校給食および栄養士業務への影響

第1節では、第2臨調・行革による行政合理化が学校給食の運営に及ぼした変化と、その変化が栄養士の業務内容へ及ぼした影響を明らかにする。

##### (1) 第2臨調・行革が目指した学校給食の運営の合理化と文部省の対応

1981年3月、高度成長期に膨張した行政を合理化、効率化して「増税なき財政再建」を行うことを目的に、第2臨調が設置された。第2臨調の主たる目的は、国鉄、電電公社の民営化であったが、その他の行政についても支出削減合理化基準<sup>4)</sup>のもとに合理化を図った。その対象の1つが学校給食であった。

第2章第1節でみたように学校給食の合理化はこれまでも行われてきたが、第2臨調における学校給食合理化の特徴は、人件費の削減を目的とした調理員の非常勤化と給食運営の民間委託を打ち出したことであった。さらには、数か所の単独調理場を共同調理場1か所にするだけでさらに調理員数を削減することも提案した。

第2臨調の最終答申となった第5次答申(1983年3月14日)では、学校給食に関わる人件費の縮減と食材費以外の給食経費の受益者負担の方向性を示し、米や牛乳の助成縮減、給食施設整備計画の見直しと補助の縮減が示された。

臨時行政調査会の答申を引き継いだ臨時行政改革推進審議会は、「当面の行政改革推進方策に関する意見——国の行財政改革と地方行革の推進——(昭和59年7月25日)」において、学校給食業務のうち調理業務などを民間委託すること、民間委託にしないのであればせめて共同調理場とすること、調理員は常勤職員からパートタイマーとするといった方向を示し、文部省に対して

これらの合理化について「新しい指導通達を制定する」と強く要求した。

これら<sup>5)</sup>を受けた文部省は、1985年1月に「学校給食業務の運営の合理化について」を通知し、学校給食のおもに調理員にかかる人件費を削減するよう求めた。文部省は調理員の人件費を削減する方法として、常勤からパートタイマーへ切り替える方法、単独調理場を共同調理場にして調理員人数を縮小する方法、調理業務を民間委託する方法を示し、「地域の実情に応じて」方法を選択して人件費の適正化を図ることとした。

文部省は人件費の削減を迫りながらもその一方で、学校給食は学校教育活動の一環であることを強調し、「合理化の実施については、学校給食の質の低下を招くことのないよう十分配慮すること」、民間委託の実施に際しては「献立の作成は、設置者が直接責任をもつて実施すべきものであるから、委託の対象にしないこと」との留意点を示した。さらにパートタイム職員を採用する際には、常勤職員の勤務日数や1日の勤務時間と同じにならないようにすることを条件づけた。

このように、学校給食業務の運営の合理化とは調理員の人件費削減であり、第2臨調・行革の基本路線である公務員の削減を反映したものであった。

## (2) 学校給食の運営の合理化と栄養士業務への影響

「学校給食業務の運営の合理化について」の合理化は、先にみたように、人件費を削るための方策を指すものであった。この通知が各学校給食にどれほど浸透したのか、共同調理場数、調理員の雇用状況、民間委託の推移からみてみることにする。

表3-1は、1985年度から2000年度まで5年ごとの調理場別完全給食実施校数を整理したものである。完全給食、補食給食の実施校自体が増減していて、1985年に比べて2000年では132校増えている。単独調理場の学校をみても747校分減り、利用割合も48.2%から45.6%に減少した。一方、共同調理場の学校給食を利用している学校は879校増えて、全体の増加分を上回っている。

しかしながら、共同調理場が大幅に増加したというほどではなかった。その要因には、1980年代半ばからのバブル経済により、市町村の財政にいくらかのゆとりがあって単独調理場の維持が可能であったこと、建て替え時期でもないのにあえて共同調理場を新設する必要がなかったこと、給食の教育的意義が目ざればじめたことで学校内に給食施設を設けて栄養士を配置する要望が強まったこと、保護者や地域の学校給食に対する関心が高まったこと<sup>6)</sup>などが考えられる。

調理員の雇用状況はどう変わっただろうか。その推移を表3-2に整理した。表3-1でみたよう

表3-1 調理方式別学校給食実施校数の推移(小中学校分)

	単独調理場	共同調理場	計
1985年	14,827 48.2	15,924 51.8	30,751 100.0
1990年	14,416 46.7	16,478 53.3	30,894 100.0
1995年	14,339 46.3	16,644 53.7	30,983 100.0
2000年	14,080 45.6	16,803 54.4	30,883 100.0

注：上段は学校数，下段は割合である。

出所：学校給食実施状況調査より作成。



表3-2 調理員の雇用状況

	単独調理場			共同調理場			全 体		
	常 勤	非常勤	計	常 勤	非常勤	計	常 勤	非常勤	計
1985年	49,407 87.1	7,308 12.9	56,715 100.0	23,604 81.5	5,350 18.5	28,954 100.0	73,011 85.2	12,658 14.8	85,669 100.0
1990年	44,064 84.6	8,018 15.4	52,082 100.0	21,231 73.8	7,540 26.2	28,771 100.0	65,295 80.8	15,558 19.2	80,853 100.0
1995年	42,094 81.4	9,635 18.6	51,729 100.0	20,409 72.4	7,761 27.6	28,170 100.0	62,503 78.2	17,396 21.8	79,899 100.0
2000年	— —	— —	— —	— —	— —	— —	55,961 72.7	21,040 27.3	77,001 100.0

注1：単独調理場は小中学校および特殊教育諸学校、夜間定時制高等学校の計である。

注2：上段は人数、下段は割合である。

出所：学校給食実施状況調査より作成。

に、調理員全体の人数は減少したが、少子化の影響で児童生徒数も減少しているため、調理員の負担は一見変わらないように見える。

しかし、年々非常勤職員が増加しており、その割合は2000年では27.3%になった。とくに共同調理場で調理員の非常勤化が進んだ。非常勤調理員の割合が増えれば、食材料の下ごしらえだけ、調理だけ、使用後の食器洗浄だけ、というように細切れの作業をする調理員が増えることにつながる。給食を安全に作るには全体の作業工程を理解する必要があるが、短時間労働ではそれが困難な状況となる。

さらに懸念されることは、常勤調理員が正規雇用とはかぎらないことである。任用期限のある臨時職員の調理員であっても、正規職員と同じ勤務時間であれば常勤扱いになるからである。正職員の調理員と臨時職員の調理員では賃金、福利厚生などの条件が異なるため、臨時職員には正職員と同じ作業を任せられない場合があり<sup>7)</sup>、その影響は栄養士業務の献立作成や栄養管理に影響を及ぼすことになる。

つぎに民間委託の状況のみをみる。表3-3は業務別の委託状況の推移をまとめたものである。1985年から1995年までの状況のみを限り、めざましく委託化がすすんだ業務はないが、全体的には徐々に増加している。

統計上、調理業務の民間委託は進んだようにはみえないが、地域によっては率先して取り組んでいたところがあった。たとえば東京都の場合、第2臨調が行われていた1982年に小平市が未実施であった中学校給食を開始する際に、共同調理場方式での民間委託給食を導入した<sup>8)</sup>のを皮

表3-3 完全給食及び補食給食実施校における外部委託率  
(公立小中学校、%)

	1985年	1990年	1995年
調理業務	0.4	5.2	6.7
運搬	20.7	25.6	28.2
物資購入・管理	6.6	7.2	9.3
食器洗浄	4.3	6.7	8.3
ボイラー管理	6.8	9.2	12.6
その他の業務	5.1	10.5	11.2

出所：学校給食状況調査より作成。

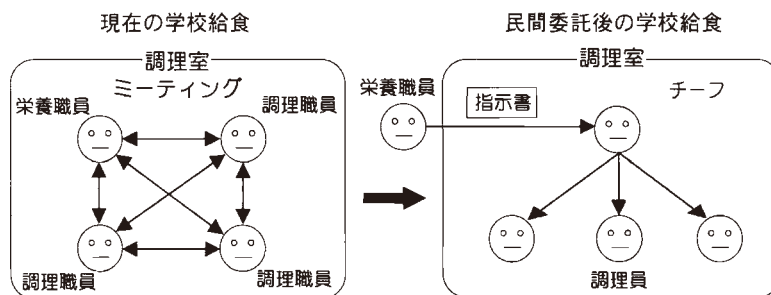


図3-1 学校栄養職員と調理員の関係

出所：新村洋史と子どものための学校給食をめざす会編著『子どものための学校給食をめざして』青山社、2004年、35頁。

切りに、1986年から2000年までに12区5市が民間委託を導入した。

調理委託することにより人件費削減のほかにも、学校給食を運営する自治体にはメリットがある。たとえば食中毒など給食による事故の責任は委託会社がつくことを契約に盛り込めば、万が一事故が起こった場合、学校や教育委員会が直接的な責任を負うことはない<sup>9)</sup>。調理員の管理は委託会社が行うため、調理員が急に休んだときの代替要員の手配や退職者の補充に頭を抱えることもない。

直接雇用であっても委託会社からの派遣であっても調理員にかわりはないが、最大の違いは、学校栄養職員が個々の委託調理員に仕事の指示を出せないことである。そのため図3-1のように、学校栄養職員は調理指示書を作成し、指示書をもって調理チーフに作業工程を説明する。個々の調理員には調理チーフが指示する。栄養士から調理チーフへ、調理チーフから個々の調理員へと段階的な指示となるため、時間がかかり、内容も正確に伝わりにくくなる。さらに、派遣される調理員や委託会社によって調理能力がことなり、「給食調理室はさながら「民間委託会社の調理員の育成の場」<sup>10)</sup>と化すこともある。未熟な委託調理員の能力に合わせてしまうと、単純な調理作業でできる献立しか提供できないことになる。

調理指示書の作成など、調理委託をすることによって栄養士業務は増える。とくに事故やトラブルがあった場合、学校栄養職員から学校または教育委員会をとおして委託会社へ連絡し、委託会社の担当者が調理員に伝達するというように、いくつもの経過をたどらなくてはならないため、改善までに手間と時間がかかるようになった。委託先の調理員たちの事故やトラブルを避けようとすれば、手順が単純で作りなれた献立になりがちで、単調な給食になるという問題になる。

## 第2節 「食教育の推進」と栄養士業務の変化

第2臨調・行革で学校給食の運営が合理化する時期と並行して、給食の教育的意義がクローズアップされるようになった。1980年代になると、学校の食教育は徐々に変化をみせ、それに伴い、給食運営が主体であった栄養士の業務内容も変化しはじめた。

第2節では、「食教育の推進」によって変化した給食指導の内容を明らかにするとともに、「食教育の推進」がもたらした栄養士業務の性格変化について明らかにする。

### (1) 給食指導内容の変化

第2章補節でみたように、給食指導は、給食の時間に学級担任が教育として行うものであった。1984年3月に文部省が刊行した『新学校給食指導の手びき』は、まさに学級担任が給食指導を行うための参考書であった。

そうしたなか、肥満傾向児や朝食を食べないで登校する児童生徒が増加し、社会的な問題として注目されるようになっていたことから<sup>11)</sup>、学校教育においても児童生徒の望ましい食習慣形成、食生活改善に関わる指導が期待されるようになった。そこで文部省は、各教育委員会ならびに学校に対して、給食指導を健康教育の観点で踏まえた「実践的、総合的な「食教育」にふさわしい内容」にするよう要請した<sup>12)</sup>。

さらに1989年改訂学習指導要領が健康教育を重視したことを受けて、文部省は新たに刊行した『学校給食指導手引』(1992年)において、給食指導が健康教育の一環であることを強調するとともに、給食を「児童生徒が毎日の食事の中で学習し体験できる重要な生きた教材」<sup>13)</sup>と位置づけた。教材となる給食には、「郷土食、行事食なども含め、具体的な献立」にするよう要請し、給食指導は年間計画を立て、児童生徒が「食生活や健康に対する関心を高めるように指導する」<sup>14)</sup>ことを求めた。

こうして学校給食を通して健康教育を行う状況が整っていったが、実際にどの程度行われていたのかは明らかでない。また、肥満傾向児や不定愁訴を訴える子どもたちは徐々に増加し、健康状態が改善する気配はなかった。

このような状況をふまえて、1997年9月保健体育審議会答申「学校における体育・スポーツ及び健康に関する教育・管理の充実」は、これまで以上に学校教育における健康教育の充実を重視した。この答申では、これまでの給食指導を食に関する指導にかえて、「生涯を通じた健康づくりの観点から食生活の果たす重要な役割の理解の上に、栄養バランスのとれた食生活や適切な衛生管理が実践されるよう指導すること」を求めた。

この答申を受けた文部省は1998年6月「食」に関する指導の充実について」を通知し、食に関する指導は、児童生徒の発達段階に応じて行うこと、教科、道徳、特別活動を活用すること、特別非常勤講師として学校栄養職員を活用することを明記した。

給食指導内容は、給食の食べ方を中心とした内容から、健康づくりをめざした食生活を送ることができ基礎となる内容へと変化していった。

### (2) 「食教育」における栄養士業務の性格変化

学校教育における食教育の変化に伴い、表3-4にみるように学校栄養職員の位置づけも変化していった。まずは給食指導についてみてみよう。

「新学校給食指導の手びき」(1984年)が学校栄養職員に求めたことは、「栄養に関する専門的知識を生かし」て学級担任が給食指導を行うために必要な資料を作成することであり、実際の指導場面でも学級担任の補佐であった。

1986年3月、文部省通知の「学校栄養職員の職務内容」における学校給食指導でも、学校栄養職員の職務は、やはり「専門的立場から担任教諭等を補佐」することであった。

それからまもなく、1988年7月文部省通知「健康教育の推進と学校健康教育課の設置について」で、学校教育の一環として健康教育が位置づけられると、学校給食には「実践的、総合的な「食教育」にふさわしい内容」が求められた。つまり、こうした給食を実践していくことを学校

表 3-4 食教育における学校栄養職員の位置づけ

給食・学校栄養職員に関する文書	学校栄養職員に関する記述内容
1984年 新学校給食指導の手びき (文部省)	<p>第2章 学校給食の指導の基本</p> <p>第4節 学校給食の指導を支える指導の組織の在り方</p> <p>1. 校長を中心とした指導の組織の確立</p> <p>④ 学校栄養職員の役割</p> <p>栄養に関する専門的知識を生かし、栄養に関する指導についての基礎的な指導資料の作成を行うほか、学校の実態に即して学級担任の教師を補佐して、給食時や学級指導の時間に必要に応じて訪問指導を工夫することも大切だと言えるでしょう。</p>
1986年3月 学校栄養職員の職務内容 (文部省体育局長通知)	<p>(学校給食指導)</p> <p>5 望ましい食生活に関し、専門的立場から担任教諭等を補佐して、児童生徒に対して集団または個別の指導を行うこと。</p> <p>6 学校給食を通じて、家庭及び地域との連携を推進するための各種事業の策定及び実施に参画すること。</p>
1988年7月 健康教育の推進と学校健康教育課の設置について (文部省体育局長通知)	<p>3 学校給食指導の充実について</p> <p>学校給食は、児童生徒の心身の健全な発達をめざし、毎日の食事を通じて健康な食生活習慣の形成を図るものであるから、その指導は健康教育の視点を踏まえ、栄養指導を中心として、実践的、総合的な「食教育」にふさわしい内容を持つものとして、一層の充実を図る必要があること。</p> <p>このような観点から、特に次の事項について十分配慮されたいこと。</p> <p>①教員や学校栄養職員などの関係教職員の密接な連携による指導体制の整備</p>
1992年 学校給食指導の手引 (文部省)	<p>第5章 健康教育における学校栄養職員の役割</p> <p>第2節 給食指導の計画づくりへの参画</p> <p>1. 給食指導の計画づくりへの参画</p> <p>学校栄養職員の職務・役割は、幅広く多様ですが、給食指導においても学校における給食指導の基本計画への参画から、学級担当等への資料・情報提供、児童生徒に対する直接的な指導・相談に至るまで各学校の実態に即し、教職員の共通理解を深めながら積極的かつ適切な対応が必要です。</p> <p>第5節 共同調理場における学校栄養職員の特質</p> <p>共同調理場に勤務する学校栄養職員は、各学校における給食指導に積極的に協力していくことが大切であることを自覚して、各学校の実情に応じ、連携を密にしながら協力して給食の運営、給食指導に努める必要があります。</p>
1997年9月 学校における体育・スポーツ及び健康に関する教育・管理の充実 (保健体育審議会答申)	<p>4 教職員の役割と資質</p> <p>(4) 学校栄養職員(求められる資質)</p> <p>学校栄養職員は、食に関する専門家として栄養士の資格を有し、栄養学等の専門に関する知識や技術は確保されているもの、近年充実が求められている食に関する指導を児童生徒に行うために必要な専門性は、制度的に担保されていない。したがって、今後求められる学校栄養職員の資質としては、①児童生徒の成長発達、特に日常生活の行動についての理解、②教育の意義や今日的な課題に関する理解、③児童生徒の心理を理解しつつ教育的配慮をもった接し方、等である。</p>
1998年6月 「食」に関する指導の充実について (文部省体育局長通知)	<p>2 教科、道徳及び特別活動を通じ、「食」に関連した指導を要する局面においては、発達段階に応じた指導に取り組むよう努めること。その際、各学校の自主的判断により、「食」に関する専門家である学校栄養職員の積極的な参画・協力を得て、学校栄養職員と担当教諭がチームを組んで教科指導や給食指導を行ったり、いわゆる特別非常勤講師として学校栄養職員が「食」に関する指導を行うなど創意工夫を加え、効果的な指導を行うことが重要であること。</p>
1998年9月 今後の地方教育行政の在り方について (中央教育審議会)	<p>(専門の人材の活用)</p> <p>ケ 養護教諭、学校栄養職員、学校事務職員などの職務上の経験や専門的な能力を本務以外の教育活動等に積極的に活用する</p>
2000年1月 食生活指針の推進について (閣議決定)	<p>(2) 教育分野における推進</p> <p>国民一人一人とりわけ成長過程にある子どもたちが食生活の正しい理解と望ましい習慣を身につけられるよう、教員、学校栄養職員等を中心に家庭とも連携し、学校の教育活動を通じて発達段階に応じた食生活に関する指導を推進する。</p>

栄養職員に求めたと同時に、さらに、関係教職員らと密接に連携し、指導体制を整備することが要求された。

『学校給食指導の手引』(1992年)では、これまで給食指導上では話題にならなかった共同調理場勤務の学校栄養職員に対して、給食受配校の給食指導に積極的に協力するよう喚起した。

これまでの給食指導という表現から、食生活を広範囲にとらえた食に関する指導との表現に変え、それを積極的に進める方針を示した1997年9月の保健体育審議会答申では、栄養関係では「食に関する専門家」として学校栄養職員が直接担当できることを示唆した。ただし、学校栄養職員には教育的資質が担保されていないため、今後は児童生徒の栄養面以外の成長発達や生活状況、心理の理解など教育者としての資質を求めた。

「食」に関する指導の充実について(1998年6月)では、教員資格のない学校栄養職員が教科の授業に参画するための方法として、チームティーチングや特別非常勤講師制度の活用<sup>15)</sup>を提示した。こうした学校栄養職員の教育活動を後押ししたのが「今後の地方教育行政の在り方について」(1998年9月)といえる。

文部省では1999年度から学校栄養職員が行った食に関する指導について調査した(表3-5)。2000年度にあっても全体の実施率は、チームティーチングで26.1%、特別非常勤講師としての授業は4.9%、校内放送、親子料理教室、給食だよりで31.8%であった。しかし1999年度に比べれば、チームティーチングと特別非常勤講師としての食事に関する指導に取り組んだ学校が多くなった。文部省はこのように食に関する指導における学校栄養職員の取り組み状況を公表することで、食に関する指導を行っていない学校および学校栄養職員に実施を促す効果を期待した。また、食に関する指導に取り組みややすくするために、指導目標や基本的な考え方、栄養教育推進モデル事業<sup>16)</sup>モデル校の実践事例などをまとめた『食に関する指導参考資料』を2000年5月に刊行した<sup>17)</sup>。

「食教育」が給食時間の指導から食に関する指導に変化していく過程で、学校栄養職員の位置づけは、学級担任などの補佐役から、特別非常勤講師の手続きをしたり、教員とチームを組むことによって、授業ができるように変化していった。この動きがさらにすすんで、2000年代には、栄養教諭制度に発展することになる。

以上のように、1970年代までの学校栄養職員の主たる業務は給食管理であり、栄養指導は学級担任が行う給食指導の補佐程度であった。しかし、1980年代以降、学校教育のなかで健康教

表3-5 学校栄養士の食に関する指導の実施状況

	小学校		中学校		合計	
	1999年度	2000年度	1999年度	2000年度	1999年度	2000年度
全学校数	23,944	23,861	10,473	10,453	34,417	34,314
学校栄養職員と教員による チームティーチング	5,802 24.2	7,405 31.0	1,200 11.5	1,544 14.8	7,002 20.3	8,949 26.1
学校栄養職員を特別非常勤講師として活用	518 2.2	1,282 5.4	175 1.7	385 3.7	693 2.0	1,667 4.9
その他(校内放送、親子料理教室、給食だよりなど)	7,948 33.2	8,026 33.6	2,655 25.4	2,882 27.6	10,603 30.8	10,908 31.8

注1：重複回答形式。

注2：上段は学校数、下段は全学校数に対する割合である。

出所：文部科学省スポーツ・青少年局学校健康教育課調べより作成。

育の重要性が高くなったことにもない、給食時の指導から教科内容と連携した食に関する指導への発展していくなかで、栄養士には教育者としての能力が求められるようになっていった。

### 第3節 O-157 食中毒事件による栄養士業務の変化

学校栄養職員の業務内容が、給食管理中心から食教育にも比重をおきはじめた1996年、7か所の学校給食施設で病原性大腸菌O-157（以下、O-157という）を原因とする集団食中毒が相次いで発生した。その有症者数7,178人にのぼり、うち5人の小学生が死亡し、大きな社会問題となった。

O-157食中毒事件をきっかけに、文部省は学校給食の衛生管理方法を見直し、各施設に通知したが、あらたな衛生管理を行うには、給食運営の全面的な変更が必要となった。

第3節では、O-157食中毒事件以後の給食運営の変更が栄養士業務に及ぼした影響を明らかにする。

#### (1) O-157食中毒事件後の衛生管理と学校給食の変化

文部省は2学期以降の学校給食で食中毒を予防し、安全に運営するために「学校給食における衛生管理の改善に関する調査研究協力者会議」を設置し、衛生管理チェックリストなどを検討させ、1996年8月9日に報告を受けた。文部省はその内容を直ちに学校給食関係機関に通知した。通知を受けた各給食施設は、提示された衛生管理チェックリスト（夏季緊急点検票と日常点検票の2種類）および実施上の留意点、注意書、献立別の衛生管理ポイント、学校給食・設備の環境衛生整備指針、調理の在り方等に沿って給食運営を行うことになり、これらのほとんどが学校栄養職員の業務となった<sup>18)</sup>。

衛生管理でもっとも嚴重になったのは調理に関する点であった。その要点は、①原則加熱調理（中心温度75℃1分以上）、②前日調理の禁止、③使用水の安全確保、④二次汚染の防止（汚染拡大しない作業動線）、⑤調理後2時間以内の喫食、であったが、このうち給食内容にもっとも影響を与えたのが加熱調理であった。

O-157の感染経路は不明であったが、給食に用いた生鮮食料品に強い疑いがかかっていたこと、またO-157は十分な加熱により死滅することがわかっていたことから、2学期以降の給食は加熱調理することが原則となった（表3-6）。以後、給食に用いる食材料すべてに加熱が徹底された。たとえば「ハム・ウインナー・焼き豚等は、揚げる・焼く・蒸す・茹でる等の加熱を行ってから素早く調理する」というように、従来は調理の最終段階の加熱でよかった加工食品にも下処理をする指示があり、限られた時間内で調理するためには、献立内容の検討が必要となった。

徹底した衛生管理は、その後の学校給食による食中毒を減少させた（表3-7）が、その一方で、給食にかかわる作業全般が複雑になった。

#### (2) 複雑化した給食管理業務

学校栄養職員の業務は一挙に複雑化した。給食施設は従来のまま、作業動線や調理工程の改善が義務づけられたこと、衛生管理チェック項目の多さ、食材料の納品ごとの品温測定など、O-157食中毒事件以前にはなかった作業が加わり、栄養士の勤務時間は長くなった<sup>19)</sup>。

なによりも栄養士の仕事を複雑にしたのは、献立の変更と調理過程の衛生管理であった。生野菜を使っていた料理は給食に適さなくなったため、献立の変更が必要であった。煮物料理であっ

表3-6 O-157 食中毒直後の学校給食献立に対する文部省の指示

## I 献立内容について

## 1 献立の加熱調理について

従来から、なまで食べるくだものなどを除く全ての食品、特に生鮮魚介類、食肉類およびその加工品、うどんなどについては、学校で完全に熱処理したのち給食することとされていた（昭和37年6月30日文体給178号）。

しかしながら、二学期以降の学校給食における食中毒予防に万全を期する観点から、二次汚染の可能性を考慮し、従来なまで食べていた野菜については、当分の間、完全に熱処理したのち給食することとする。

なお、くだもの（カットされ袋詰めしたくだものを含む。）については、調理せずそのまま食することから、二次汚染の可能性が低いので、従来通りなまで給食しても差し支えない。その場合、くだものは素手で扱わず、カットする場合は、専用のまな板・包丁を使用することが必要である。

また、製造過程で細菌処理され、児童生徒に直接給食される牛乳、乳製品、納豆、パック詰めされたデザート、ジュース等についても、二次汚染の可能性が低いので、従来通りなまで給食しても差し支えない。加熱処理して給食するに当たっては、下記の留意点に十分配慮する必要がある。

出所：「学校給食における衛生管理の改善に関する調査研究協力者会議報告」（1996年8月）より作成。

表3-7 学校給食における食中毒発生状況

	発生件数	有病者数
1995年度	12	5,107
1996年度	18	11,651
1997年度	10	3,809
1998年度	7	2,440
1999年度	10	1,698
2000年度	4	767

出所：文部省調べ。

でも、下処理に加熱が必要な食材料を多く使う料理は給食に向かなくなった。肉類や魚介類は、野菜などに比べて食中毒菌の付着が懸念されるため、給食施設内での取り扱い時間が短くてすむ料理に変更した。

調理作業には、料理1品ごとに、作業手順にそった衛生管理ポイントを示す必要があった。給食の献立は、主食と副食2品程度の組み合わせのため、1回の給食で複数の作業工程表を作成しなければならなかった。調理の組み合わせがかわれば、動線や調理器具の使い方もかわるため、作業工程表はその都度作らなければならない。

また、食材料そのものの安全性を確保するために、食材料の購入方法も見直す必要があった。取引業者に細菌検査業の提出を求めたり、配送車の衛生管理を指導したり、衛生管理が厳重な業者から食材料を購入する手続きや指導を行った<sup>20)</sup>。

O-157食中毒事件後の学校給食現場は、それまで食中毒を出したことの無い学校給食施設の栄養士でさえ、「栄養職員が常時給食室にはいり、調理員とともに衛生管理に神経をとがらせ、献立作成や食材の発注などの仕事は、残業をしなければ給食運営ができない、身も心もくたくたという状態がつかまりました<sup>21)</sup>」というほど緊張感があった。

O-157食中毒事件の感染原因がはっきりしなかったこともあり、学校栄養職員たちは、「病原性大腸菌O157による食中毒への不安は、衛生的にどれだけ配慮して給食を作っても消えることはありません<sup>22)</sup>」という心境であった。そのため、生鮮野菜やくだものを使用を中止して冷凍品や缶詰にする、それまで施設内で作っていたカレールウを既製品にかえる、といった過剰と

も思える対応が行われた<sup>23)</sup>。O-157 食中毒事件以前には、山菜の貯蔵や近場で水揚げされた鮭の処理なども給食施設内で行っていたが、二次感染を恐れてとりやめたという学校栄養職員も少なくない<sup>24)</sup>。

このように O-157 食中毒事件は、学校給食における衛生管理の重要性を再認識させる契機となった。しかし、献立内容の変更や食材料や作り方の変化、過剰な加熱調理などが給食の出来上がりの味や量をかえる結果となった。

## おわりに

1981 年度から 2000 年度までの学校給食では、第 2 臨調・行革路線による合理化がすすめられた。調理員の人件費削減が求められ、非正規雇用の調理員の割合が徐々に増加していった。それにともない学校栄養職員の業務内容では、作業管理に多くの時間を費やすようになった。他方、学校教育の一環として健康教育に力が注がれるようになり、学校給食を中心とした食に関する指導に学校栄養職員が抜擢され、実際に指導を行う体制が整いはじめた。そうした状況のなかで、O-157 食中毒事件が起こり、栄養士業務における給食管理の重要性が再認識された。

これらの状況をとおして、第 3 期では、学校栄養職員の業務に関して大きな課題が 2 つあったと考える。1 つは、給食管理と食に関する指導のバランスをどのようにとるか、ということである。たとえば O-157 食中毒事件が起こった大阪府堺市の学校給食では、1970 年代に文部省が推進した統一献立・食材料の一括購入方式を採用していたため、堺市は学校栄養職員の仕事は「各学校での児童への栄養指導」と認識していたという。こうした給食管理の軽視と「食教育」偏重の栄養士業務のあり方が、食中毒事件を起こす要因の 1 つであったと堺市学校給食関係者は述べている<sup>25)</sup>。

2 つめの課題は、学校栄養職員の業務内容が広範囲になり複雑化するなかで、よりの確な判断が求められていることである。第 3 期は、給食管理にしても食に関する指導にしても、栄養士の「専門性」が期待された時期であった。しかしその一方で、給食管理では「学校給食衛生管理の基準」、食に関する指導では『食に関する指導参考資料』といったマニュアルが示され、それらに従うことが求められた。学校栄養職員の位置づけや業務内容が制度や組織の枠組みにあるなかで、給食業務や食に関する指導の現場の状況と命令や規則などとの間で、的確な判断および対応する能力が求められている。

## 注)

- 1) 臨時行政調査会であるが、1961 年 11 月から 1964 年 9 月までに設けられた臨時行政調査会と区別するために第 2 臨調または臨調と呼ばれた。本論文では、第 2 臨調ということにする。
- 2) 子どもがひとりで食事をする孤食や、小児成人病など、子どもの食生活および健康問題も取りざたされるようになった。1982 年、1988 年、1993 年の国民栄養調査でも子どもの食習慣が取り上げられた。
- 3) 文部省は、道徳の時間や学級指導を中心に、生命尊重、健康安全、礼儀作法などの指導を行うよう 1985 年 3 月に『小学校における基本的生活習慣の指導——望ましいしつけの工夫——』、『中学校における基本的生活習慣の指導——しつけの定着を図る』を出した。
- 4) 第 2 臨調が第 1 次答申で出した支出削減合理化基準は次のとおりである。
  - ① 内外状況の変容により不要不急化したものは、廃止、凍結又は縮減を図る。
  - ② 効率性の低いものは、廃止又は効率化を図る。
  - ③ 社会的公正の原則及び自立・自助の精神に照らして問題があるものは、所得制限、負担増、助成の縮減



等、受益者負担の適正化を図る。

④ 民間の活力を活かすことが可能なものは、極力民間の自主的運用にゆだねる。

⑤ 助成手段を補助から融資へ転換することが可能なものは、極力その転換を図る。

5) 1984年9月には、総務庁長官から文部大臣に対して、学校給食の運営の効率化、人件費等コスト縮減の観点から、調理員の定数および配置基準を廃止する新たな通知を出すよう勧告があった。大間知(1986)291頁。

6) 行政改革によって学校給食が共同調理場へと転換が図られたなかで、数は少ないが共同調理場から単独調理場へ移行させた自治体もあった。

第2臨調が発足した1981年、愛媛県今治市では、2万食を供給していた共同調理場から単独調理場への転換を求めた市民活動(父母と有機農家)がおこり、1983年から徐々に単独調理場へ切り替わった。

中学校の学校給食を共同調理場ではじめようとしていた群馬県高崎市では、小学校の単独調理場による給食が高く評価されたことで、1985年4月から3ヵ年計画で市内全中学校に単独調理場が取り入れられた。

もともと単独調理場が主体であった大阪府堺市は、1990年に一部あった共同調理場を老朽化にともない廃止して、施設費のコストは高いが人件費を含めた1食当たりの単価が安いと試算したうえで、市内小学校の給食をすべて単独調理場に切り替えた。小松編著(1993)38-39頁。

7) 雨宮(1992)123頁。

8) ただし、共同調理場による中学校給食を民間委託していた東京都小平市は、1988年11月、小学校の小規模単独調理場の調理委託案を提示したが、解雇通告された嘱託調理員と市職員組合が中心となって、署名活動や市長、教育長との交渉、市議会議員への要請などを行った結果、1989年に調理民間委託を撤回、これまで嘱託職員やパートタイマーだった調理員の正規雇用と栄養士の配置増となった。学校給食研究会編(1989)34頁。

9) 前掲書7)81-82頁。

10) 新村ほか(2004)55頁。

11) もっとも影響力があったものの1つにNHKが1982年12月に放送した、特集「こどもたちの食卓——なぜひとりで食べるの」がある。

12) 1988年7月文部省体育局長通知「健康教育の推進と学校健康教育課の設置について」。

13) 文部省(1994)2頁。

14) 同上26頁。

15) ティームティーチングとは、担任と担任外の教職員の協力に基づき行われる授業であり、それぞれの専門性を生かし、学習効果を高めることができるメリットがある。特別非常勤講師制度は、教員免許状をもたない各種分野において優れた知識や技術を有する者を、任命権者(市町村教育委員会)から、免許の授与権者(都道府県教育委員会)に対して届出を行うことにより、教科の一部の非常勤講師として採用できる制度である。丸山他編(2005)329頁。

16) 1994年度から実施。児童生徒が健康な生活を送ることができる能力と態度の育成をめざし、給食指導と各教科等における指導を相互に関連づけ、児童生徒の発達段階に沿って総合的、計画的な食に関する指導の実践的な調査研究を行った。

17) 2000年1月の省庁再編により、『食に関する指導参考資料』の刊行時は文部科学省となっていた。

18) 厨房内の衛生状況、調理員の健康状態など82項目を1つ1つ確認し、記入、保管する手間や、調理機器や食器の消毒、保管など衛生管理など煩雑な作業が大幅に増えた。

19) 雨宮他編著(1997)165頁。

20) 「学校給食と食材料調達」に関する研究会(2001)20-21頁。

21) 前掲書19)204頁。

22) 同上203頁。

23) 藤原監修(1997)37頁。

24) 「学校給食と食材料調達」に関する研究会(1999)22-23頁。

25) 前掲書 19) 59 頁。

## 終 章 総括と展望

### 第 1 節 各章のまとめ

国民の健康の維持管理に果たす栄養士の社会的役割は、今後さらに重要性を増してくる。とりわけ学校給食における栄養士業務は、児童生徒の現在の栄養管理のみならず、子どもたちの将来の食生活や健康に大きな影響を与える。そこで本研究では、第二次世界大戦以降の学校給食における栄養士の位置づけおよび業務内容の変化をその要因とともに明らかにすることを目的とした。

第 1 期（1945 年度から 1960 年度まで）のとくに前半の学校給食は、GHQ などから食糧援助を受けて、どうにか再開、継続することができた状態であった。給食の実施にあたって苦慮したことは、貴重な食糧をどこにどう配分するかであった。その役割を担ったのが学校教育を統轄する文部省であり、行政における制度のもとで実施することによって、児童の栄養状態がより深刻な地域から優先的に学校給食を導入することができた。

1954 年には学校給食法が制定され、文部省の方針を末端の学校に行き渡すための体制が整った。たとえば、米生産地の学校給食にも当然のように主食としてパンが導入されたのは、学校給食法の条文に小麦に関するものがあつたためといえる。一方で、実際には学校給食における栄養士の役割が認められつつも、位置づけや業務内容が不明確であり、いてもいなくてもよい職種として扱われた要因には、学校給食法に栄養士に関する条文がなかったことが考えられる。

第 2 期の 1961 年度から 1980 年度までの学校給食は、高度経済成長の影響を多大に受けた。とくにコールドチェーンをはじめとする科学技術の進歩が、共同調理場による学校給食の普及のきっかけとなった。食数規模の大きな共同調理場では給食運営を円滑に行うために栄養士の配置が制度的にすすめられ、単独調理場もその恩恵を受けた。こうしたことが学校給食法における学校栄養職員の位置づけにつながった。

学校栄養士の雇用状況は制度によって安定していった一方で、業務内容は多様化、複雑化した。とくに共同調理場では、大量調理に加えて、給食の運搬、コストが給食内容に影響する問題となっていた。これらに対する制度的な手当てではなく、栄養士自身の能力に依拠した対応が求められた。

第 3 期の 1981 年度から 2000 年度では、財政縮小をめざした第 2 臨調・行革による行政の合理化が学校給食の運営体制にも及んだ。学校給食における合理化はおもには調理員の人件費の削減であり、正規職員から臨時職員への切り替えがすすみ、調理業務の民間委託が導入された。栄養士自身の雇用は第 2 期にできた制度によって守られたが、調理業務にあたる職員の変化は、栄養士の業務内容をより一層複雑にさせた。

また第 3 期の後半には、文部省が学校教育に食教育を位置づけ、これにあたる「食に関する専門性」をもつ職員として栄養士を指名した。同時に文部省は、教員資格を持たない学校栄養職員でも授業ができるように、特別非常勤講師などの手立てを講じた。

このように戦後の学校給食は、文部省主導の制度として成立、発展してきた。「制度としての学校給食」であつたからこそ、日本全国の小中学校に広く給食が普及させることができたといえる。制度は国の政策、経済状況などにあわせて改定される。学校栄養士も制度に組み込まれていった経緯があり、それによって雇用の安定を得ることができた反面、業務内容も制度によって

規定されてきたといえる。

## 第2節 第3期以降の栄養士労働：栄養教諭制度の創設による業務の変化

2001年度以降の学校給食および栄養士業務にも「制度としての学校給食」の側面が強く反映されている。つぎにその特徴をまとめる。

学校給食に関して、ここ10年間は、食品の安全性をめぐる問題に終始したといってもよい。2001年9月、日本国内ではじめてBSE感染牛の存在が明らかになったとき、文部科学省が学校給食施設に指示した内容は、給食に使用している牛由来の食品をすべて明らかにして、その使用を中止することというものであった。その後も、ミートホープの食肉偽装、事故米の食品への流用、中国産毒入り冷凍ぎょうざなど、食品の安全性にかかわる事件が起きるたびに、BSEのときと同様に、その都度使用食品の産地、入手経路や原材料などを徹底的に調べ、安全性に関わる要因がある食品は使用を中止し、別の食品を探すことが繰り返された。

学校給食における栄養士の位置づけと業務内容は、2005年に新設された栄養教諭制度によって大きく変化した。栄養教諭制度は、第3期に登場した食に関する指導の強化をめざした、栄養士免許を基礎資格とする教員免許制度であり、具体的な職務内容は表4-1のとおり、食に関する指導に重点がおかれている。

とくに栄養教諭に期待されている業務は、食に関する指導の連携・調整である。栄養教諭制度と前後して成立した食育基本法および食育推進基本計画との関連で、学校で食育の年間計画が求められるようになった。その作成を担う教員として、栄養教諭が創設、配置されたといっても過言ではない。

栄養教諭制度の創設にともなって、教員免許状を持たない学校栄養職員に免許取得の措置がとられ、さっそく栄養教諭として採用されたものが出てきた。これに対して、栄養教諭の教員としての資質を問う議論もある。

こうした問題を含め、栄養教諭制度ができたことによって、学校給食現場では新たな課題が浮上している。

1つは、学校給食現場の栄養士がすべて栄養教諭になったわけではなく、学校栄養職員も残ったことである。栄養教諭および学校栄養職員の配置状況は表4-2のとおりである。徐々に栄養教諭が増えているものの、依然として学校栄養職員数が多く、学校給食現場には、教員の栄養教諭と

表4-1 栄養教諭の職務

食に関する指導と給食管理を一体のものとして行うことにより、地場産物を活用して給食と食に関する指導を実施するなど、教育上の高い相乗効果もたらされる。
(1) 食に関する指導
①児童生徒への個別的な相談指導 肥満、偏食、食物アレルギーなどの児童生徒に対する個別指導を行う。
②食に関する指導の連携・調整 学級活動、教科、学校行事等の時間に、学級担任等と連携して、集団的な食に関する指導を行う。
③児童生徒への教科・特別活動等における教育指導 他の教職員や家庭・地域と連携した食に関する指導を推進するための連絡・調整を行う。
(2) 学校給食の管理 栄養管理、衛生管理、検食、物資管理等

出所：文部科学省 HP「栄養教諭の概要」[http://www.mext.go.jp/a\\_menu/shotou/eiyoubu/04111101/003.htm](http://www.mext.go.jp/a_menu/shotou/eiyoubu/04111101/003.htm) より作成。

表 4-2 学校栄養士の内訳

年度	総 数	栄養教諭数	学校栄養職員数
2004	12,138	—	12,138
2005	12,221	16	12,205
2006	12,305	316	11,989
2007	12,318	1,016	11,302
2008	12,247	1,967	10,280
2009	12,325	2,736	9,589

出所：学校給食実施状況調査より作成。

事務職員の学校栄養職員という2通りの学校栄養士が混在することになった。2008年には学校給食法が改正され、栄養教諭の位置づけが明確になった一方で、学校栄養職員も「栄養教諭以外の学校給食栄養管理者」として残った(表4-3)。栄養教諭の配置については、すべての小中学校が給食を実施していないこと、地方分権の趣旨から、地方公共団体や設置者の判断によることとされている。また公立小中学校の栄養教諭も学校栄養職員と同じく県費職員であることから、その配置は都道府県教育委員会の判断に任されている。つまり、栄養教諭を配置するか、学校栄養職員を配置するかは、都道府県教育委員会が決めるということである。

2つめの課題は、栄養教諭の業務量である。栄養教諭の業務は、食に関する指導のみならず、学校栄養職員と同じく給食業務を行わなければならない。栄養教諭は、教員として直接児童生徒に指導、教育できるようになった半面、従来の栄養士業務はそのままであるために、業務の内容と量が増大したことになる。しかも、共同調理場に配属され市町村内の学校にも席をおく兼務の栄養教諭では、在籍している学校以外の給食受配校の食に関する指導も行わなければならない。1人の栄養教諭の担当校が10校にもものぼるケースもある。こうした状況のなかで、2011年2月、北海道岩見沢市学校給食センターで大規模な食中毒が起こった。栄養教諭制度創設後、初の大規模な食中毒であったこの事件は、栄養教諭の業務量の限界を露呈した出来事であったといえる。

さらに、栄養教諭と学校栄養職員の業務内容が明確に区分されていないこと、栄養教諭の場合でも期限付きの雇用の場合があることなど、学校栄養士の位置づけや雇用条件はいっそう複雑に

表 4-3 2008年改正学校給食法における栄養士の位置づけ

(学校給食栄養管理者)

第7条 義務教育諸学校又は共同調理場において学校給食の栄養に関する専門的事項をつかさどる職員(第10条第3項において「学校給食栄養管理者」という。)は、教育教員免許法(昭和24年法律第147号)第4条第2項に大定する栄養教諭の免許状を有する者又は栄養士法(昭和22年法律第245号)第2条第1項の規定による栄養士の免許を有する者で学校給食の実施に必要な知識若しくは経験を有する者でなければならない。

第3章 学校給食を活用した食に関する指導

第10条 栄養教諭は、児童又は生徒が健全な食生活を自ら営むことができる知識及び態度を養うため、学校給食において摂取する食品と健康の保持増進との関連性についての指導、食に関して特別の配慮を必要とする児童又は生徒に対する個別的な指導その他の学校給食を活用した食に関する実践的な指導をおこなうものとする。(略)

2 (略)

3 栄養教諭以外の学校給食栄養管理者は、栄養教諭に準じて、第1項前段の指導を行うよう努めるものとする。(略)

出所：学校給食法(最終改正：平成20年6月18日法律第73号)より作成。

なっているといた課題もある。

### 第3節 栄養士労働の総括と展望

第1節、第2節をふまえて、第3節では、戦後の「制度としての学校給食」と栄養士業務の変化を総括し、課題を整理したうえで、栄養士労働のあり方を展望する。

表4-4は、戦後の学校給食制度、栄養士のおもな業務内容、栄養士に必要な能力の変化を時代ごとに整理したものである。

学校給食制度に関しては、第1期に学校給食法が制定され、「制度としての学校給食」が確立した。その後の期においては、たとえば第2期であれば共同調理場の設置に関する通達や、法改正をおこない学校栄養職員を位置づけたこと、第3期では調理部門の費用を削減するための通知により、調理員の非正規雇用が増加した。このように、学校給食法を基盤に、その時々文部省から出された通知・通達によって、学校給食の実施、運営における規定は補強されてきた。

こうして期を追うごとに制度によって補強されてきた学校給食において、栄養士の業務内容はどうに変化していったのだろうか。栄養士に求められる能力とともに、変化の内容を整理する。

食糧難の時代であった第1期の学校給食においては、何よりも食糧が重要であり、調理が優先された。食糧事情が好転した第2期以降もこれらの業務は引き続き行われると同時に、その業務に対する要求内容が増していることに注目したい。たとえば第2期の共同調理場が登場した時期には、1回何千食もの調理をするために、大量の食材料を調達する必要があったし、第3期ではO-157食中毒事件をきっかけに、より衛生的で安全性の高い食材料を調達することが求められるようになった。第3期以降では、地場産物を使用するための入手ルートの開拓が必要になったとともに、2011年3月の東日本大震災の原発事故による農産物の放射能汚染と、子どもたち

表4-4 学校給食の時代的变化

	第1期 (1945～1960年度)	第2期 (1961～1980年度)	第3期 (1981～2000年度)	第3期以降 (2001年度～)
学校給食制度	学校給食法	給食施設の合理化 (共同調理場) 学校栄養職員	調理の合理化 (パート化, 委託)	栄養教諭
栄養士のおもな業務内容	食糧調達・分配 調理指導 調理 安全・衛生管理	栄養管理 給食指導	食に関する指導	
栄養士に必要な能力	調理指導能力 調理能力	栄養士としての資質 (給食管理全般)		教員としての資質

注：筆者作成。

への健康被害が懸念され深刻な問題となっている。

現在の学校栄養士は、給食の調理に直接携わることはほとんどなくなったが、よりよい給食を提供するためには、どの時代にあっても調理指導は重要な業務の1つである。共同調理場が増えていった第2期では、共同調理場の増加とともに、そこに栄養士も配置された。何千食もの給食を数時間で一気に大人数で調理するためには、指示、指導する役割が重要であった。第3期になると調理員の調理員のパートタイム化や調理の民間委託の導入によって、調理経験が未熟な調理員への指導が頻繁に必要なようになった。また第3期あたりからは、学校給食施設にも高性能の調理機器が導入されているが、調理理論や機器の原理を十分理解していなければ、これらの機器を使いこなすことは難しい。栄養士には調理指導においても、こうした高い知識と技術がいつそう求められるようになってきた。

衛生管理については、調理員に対する衛生指導、食材料の保存や調理過程における衛生的な取り扱いなど、時代にかかわらず必要となる業務に加えて、第3期以降はO-157やノロウイルスなどの新たな細菌への対応が必須となっている。

給食管理業務の基本はどの時期においても変わらないが、それぞれの業務に対して要求されるものが高度化・複雑化し、それらが積み重なってきていることが確認できる。

さらに第2期以降の栄養士には、給食管理業務に加えて、給食指導に関する業務も位置づけられた。しかも給食指導は、第3期に食に関する指導にかわり、栄養士が担う業務内容が増えた。第3期以降には、食に関する指導の教育的な位置づけを強化する一方、その業務は「食の専門家」である栄養士にゆだねられることになった。教育的資質を担保するために、栄養教諭制度が創設された。このことにより、学校栄養士には、栄養士としての資質に加えて教員としての資質といった2つの性格を兼ね備えることが要求されることになった。

このように、時代的变化にともなって栄養士業務は増え続け、その内容は高度化・複雑化している。

では、学校給食においては、どのような栄養士労働が望ましいのだろうか。栄養士の職務は、人々が健康に生活するために食生活を支援することである。これを学校給食の栄養士に置き換えれば、子どもたちの健康や食生活をふまえて、安全でおいしい給食を提供することになる。したがって、学校給食における栄養士労働は、こうした給食が提供できる業務内容および業務量であること、また自主的な活動の時間が確保されることが重要であると考えられる。

以上をふまえ、現在の学校栄養士におかれているところの問題点を整理し、今後の課題とした。

第1に、これまでみてきたように、学校栄養士の日常的な業務が年々増大していることである。少子化が進み、児童生徒数が減少するなか、学校栄養士の配置数は増加している(表4-2)が、業務量を分担できるほどの増員になっているのかは明らかでない。食に関する指導の強化や給食食材料の安全対策など、学校栄養士の業務内容は、今後ますます増大する要素がある。しかし、実際には学校栄養士業務量は飽和状態にあるといえる。それを象徴したのが、岩見沢市学校給食センターの食中毒事件であった。膨大な業務を抱えた栄養教諭たちの目が、調理作業や衛生管理に行き届かなくなったことによって、食中毒事件が起きてしまったといっても過言ではない。これまで多くの期待に応えてきた学校栄養士ではあるが、栄養士業務の最大の目的である給食の提供に立ち返り、その内容を再検討する必要があると考える。

第2に、業務の質的向上をめざせば、給食管理業務では栄養士の上位資格となる管理栄養士資

格が、食に関する指導では栄養教諭免許状が必要となり、周囲も学校栄養士に対してそれらの資格取得を期待する。したがって、自主的な活動であるはずの資格取得が、学校栄養士の場合は業務の範囲となる。そうなれば、資格取得のために必要な経費はもちろん、勉強時間の保障などに対する考慮が必要となる。

第3に、学校栄養士の賃金は、これだけ業務量が増えたうえに、高度化・複雑化した労働に見合っているのかどうかである。学校栄養士は公務職であり、他職域の栄養士に比べて収入は安定しているものの、給食管理と食に関する指導の二重業務に対応しているとは限らない。

これらの課題を解決するためには、まずは給食施設に応じた学校栄養士の配置を行うことである。栄養士がいない学校給食施設には、早急に配置することが重要であり、現在栄養士が配置されている給食施設についても、栄養士の業務量が年々増えていることを踏まえ、児童生徒数に対する栄養士の人数が適当であるかの検討が必要である。さらに、現状では栄養教諭と学校栄養職員の業務区分がほとんどされていないが、栄養教諭は食に関する指導の専門性を、学校栄養職員は給食管理の専門性を高めることによって、よりよい食教育と給食の提供ができるようになることを考える。

学校栄養士の配置数を増やすにしても、多くの学校給食施設では一人配置の状況が続くと想定される。栄養士が一人しかいない給食施設で、異動や退職にともなって栄養士の交代がある場合、現状では十分な業務内容の引き継ぎができていないと言いがたい。とくにベテランの栄養士から経験の少ない栄養士への交代では、十分な支援体制を整える必要があると考える。そうすることによって、これまで積み上げられてきた栄養士業務をスムーズに次の世代に引き継ぐことができるようになる。

また現在は、全国190校あまりの栄養士・管理栄養士養成施設で栄養教諭の養成が行われている。栄養教諭の業務は膨大なうえに、地域や給食施設によって内容が異なる。養成施設では、こうした環境を十分に把握し、適切な仕事を行うことができる基礎的な力を備えた栄養教諭の養成が急務であると考えられる。

## 引用・参考文献一覧

- 足立己幸, NHK「おはよう広場」(1983)『なぜひとりて食べるの——食生活が子どもを変える——』日本放送出版協会
- 雨宮正子(1992)『学校給食』新日本新書
- 雨宮正子他(1997)『学校給食を考える O157事件はなぜおきなのか』青木書店
- 有沢広巳監修(1977)『昭和経済史』日本経済新聞社
- 井野隆一(1975)『日本の食糧』新日本新書
- 大磯敏雄(1982)『混乱の中の飽食』医歯薬出版
- 大江正章(2008)『地域の力——食・農・まちづくり』岩波新書
- 大間知啓輔(1986)『学校給食——その実態と改革』ありえす書房
- 海後宗臣編(1975)『教育改革 戦後日本の教育改革 第一巻』東京大学出版会
- 片峰和子・喜島健夫監修(1972)『改訂学習指導要領による指導・管理運営 学校給食全書』
- 学校給食研究会編(1989)『学校給食がいのちをはぐくむ』自治体研究社
- 学校給食十五周年記念会編(1962)『学校給食十五年史』杉田屋印刷
- 「学校給食と食材料調達」に関する研究会(1999)『学校給食と食材料調達——「学校給食における食材料調達に関する調査」報告書——』北海道大学大学院農学研究科農業市場学研究室

- 「学校給食と食材料調達」に関する研究会 (2001) 『学校給食における食材料調達——「自校方式」の学校給食を対象として——』北海道大学大学院農学研究科農業市場学研究室
- 学校健康教育法令研究会監修 (2009) 『第7次改訂版 学校給食必携』ぎょうせい
- 金田雅代編著 (2010) 『三訂 栄養教諭論——理論と実際——』建帛社
- 桂きよみ・岡崎光子編著 (2010) 『三訂 給食経営管理論』光生館
- 河相一成 (1986) 『食卓から見た日本の食糧』新日本新書
- 河合知子・佐藤信・久保田のぞみ (2006) 『問われる食育と栄養士』筑波書房
- 川越有見子 (2007) 「栄養教諭制度の創設過程に関する考察——審議経過を中心に——」『東北大学大学院教育学研究科研究年報』第56集・第1号, 173-200頁
- 川越有見子 (2008a) 「栄養教諭制度に関する国会審議の分析と考察」『東北大学大学院教育学研究科研究年報』第56集・第2号, 53-82頁
- 川越有見子 (2008b) 「栄養教諭の職務実態に関する考察——福井県, 京都市, 札幌市, 南国市の実態調査を通して——」『東北大学大学院教育学研究科研究年報』第57集・第1号, 211-240頁
- 川島利雄・渡辺基 (1997) 『食物・栄養科学シリーズ18 食料経済』培風館
- 管理栄養士国家試験教科研究会編 (2008) 『管理栄養士受験講座 給食経営管理論』第一出版
- 岸本翠月・竹林利彦編 (1974) 『芦別市史』中西印刷
- 北村史編纂委員会編 (1985) 『北村史 下巻』ぎょうせい
- 久保田のぞみ (2010) 「栄養士の就業実態・意識調査からみる養成施設の課題」
- 名寄市立大学道北地域研究所 『地域と住民』第28号 65-74頁
- 甲賀正玄 (1963) 『給食管理教本』光生館
- 国立教育研究所編 (1974) 『日本近代教育百年史 第六巻 学校教育4』国立教育研究所
- 小崎光子 (1980) 『学校給食センターへの告発』三一書房
- 小林陽子・岸田佳那子 (2010) 「栄養教諭の職務に関する実態調査——家庭科教諭と栄養教諭の連携に関する一考察(その1)——」『群馬大学教育学部紀要 芸術・技術・体育・生活科学編』第45巻, 153-163頁
- 小松茂編著 (1993) 『学校給食 管理教育のただなかで』長征社
- 小松龍史・外山健二編著 (2006) 『管理栄養士講座 給食経営管理論』建帛社
- 佐伯芳子 (1986) 『栄養学者 佐伯矩伝』玄同社
- 島村知歩・杉原麻起・藤本さつき・松原孝美 (2003) 「給食施設勤務栄養士の日常業務実態調査」『奈良佐保短期大学研究紀要』第10号, 55-59頁
- 社団法人日本栄養士会 (1980) 『栄養士会創立35周年記念誌 栄養士のあゆみ』社団法人日本栄養士会
- 社団法人日本栄養士会 (2004) 『栄養士制度発展のあゆみ——栄養士会50年のあゆみ』第一出版
- 社団法人日本栄養士会 (2009) 『社団法人設立50周年記念誌』社団法人日本栄養士会
- 社団法人日本食品衛生協会 (2009) 『食品衛生の基本!! 調理施設の衛生管理』社団法人日本衛生協会
- 鈴木道子 (2008) 「日本における栄養士・管理栄養士制度と養成システムの変遷」『東北大学大学院教育学研究科研究年報』第57集・第1号, 445-457頁
- 鈴木道子 (2009) 「栄養士・管理栄養士養成機関の多様性とその変遷」『東北大学大学院教育学研究科研究年報』第58集・第1号, 33-56頁
- 鈴木道子 (2010) 「管理栄養士・栄養士養成施設のエデュケーション課程編成基準及び教員要件の変遷とその背景」『東北大学大学院教育学研究科研究年報』第58集・第2号, 25-50頁
- 高嶋光雪 (1981) 『日本侵攻 アメリカ小麦戦略』家の光協会
- 竹前栄治・中村隆英監修, 清水洋二訳 (2000) 『GHQ日本占領史 第3巻 価格・配給の安定——食糧部門の計画』日本図書センター
- 竹前栄治・中村隆英監修, 土持法一解説・訳 (1996) 『GHQ日本占領史 第20巻 教育』日本図書センター
- 田所哲太郎 (1950) 「学校給食の整備とその研究」『北海道学藝大学機関誌』第2巻第2号, 157-164頁



- 田中信 (2005) 「栄養教諭制度の実現まで 50年の歩み(1)」『栄養教諭』創刊号, 24-27 頁
- 田中信 (2006a) 「栄養教諭制度の実現まで 50年の歩み(2)」『栄養教諭』第2号, 26-29 頁
- 田中信 (2006b) 「栄養教諭制度の実現まで 50年の歩み(3)」『栄養教諭』第3号, 20-23 頁
- 田中信 (2006c) 「栄養教諭制度の実現まで 50年の歩み(4)」『栄養教諭』第4号, 24-27 頁
- 太郎良裕子・岡本朋子・西原裕美・佐々木ひさ子・佐藤幸枝 (2008) 「委託給食施設における施設管理栄養士および委託給食会社栄養士の業務分析 — 老人福祉施設および老人保健施設の給食業務を通して —」『ノートルグム清心女子大学紀要』Vol.32 No.1 (通巻第53号), 33-46 頁
- 津田美穂子 (1991) 「女子の賃金問題」竹中恵美子編『新・女子労働論』有斐閣, 169-206 頁
- 内藤重之・佐藤信編著 (2010) 『学校給食における地産地消と食育効果』筑波書房
- 新村洋史編著 (1995) 『食と人間形成 教育としての学校給食』青木書店
- 新村洋史と子どものための学校給食をめざす会 (2004) 『子どものための学校給食をめざして』青山社
- 日本学校給食会 (1964) 『学校給食要覧 昭和38年度版』日本学校給食会
- 日本学校給食会 (1965) 『学校給食要覧 昭和39年度版』日本学校給食会
- 日本学校給食会 (1966) 『学校給食要覧 昭和40年度版』日本学校給食会
- 日本消費者連盟編著 (1986) 『学校給食はこれでよいか』三一新書
- 日本体育・学校健康センター学校給食部編 (1999) 『学校給食要覧平成10年版』第一法規出版
- 日本体育・学校健康センター学校給食部編 (2002) 『学校給食要覧平成13年版』日本体育・学校健康センター
- 日本体育・学校健康センター学校給食部学校給食普及課編 (2001) 『学校給食〔関係資料集〕』日本体育・学校健康センター
- 根岸久子 (1980) 「学校給食の現状と問題点」『農林金融』第33巻第4号, 228-251 頁
- 林直道 (1996) 『現代の日本経済 第5版』青木書店
- 林直道 (2007) 『強奪の資本主義 戦後日本資本主義の軌跡』新日本出版社
- 平原春好編 (2002) 『日本現代教育基本文献叢書 教育基本法制コンメンタール33 学校給食の現状とその課題』日本図書センター
- 藤原邦達監修 (1997) 『O-157 堺の教訓を生かす 学校給食 食中毒対策への提案』食べ物通信社
- 藤沢良知 (1999) 『日本の栄養士教育・栄養改善活動 — 過去・現在, そして未来に向けて —』第一出版
- 北海道教育庁学校教育局健康・体育課「北海道の学校給食 (平成22年度)」
- 本図愛実 (2007) 「学校運営における「食」の意味と課題 — 学校給食システムと食育の関連から —」『宮城教育大学紀要』第42巻, 193-203 頁
- 丸山千寿子他編 (2005) 『健康・栄養科学シリーズ 栄養教育論』南江堂
- 峰岸夕紀子・志度晃一 (2010) 「北海道S市とその近郊における, 病院・社会福祉施設に勤務する栄養士・管理栄養士の勤務継続意思とその関連要因」『栄養学雑誌』第68巻2号, 117-124 頁
- 文部科学省 (2000) 『食に関する指導参考資料』東山書房
- 文部科学省 (2008) 『食に関する指導の手引』東山書房
- 文部省 (1994) 『学校給食指導の手引』慶應通信
- 文部省 (1972) 『学制百年史』帝国地方行政学会
- 文部省 (1992) 『学制百二十年史』ぎょうせい
- 文部省調査局統計課 (1956) 『学校給食調査報告書 昭和30年度』文部省
- 文部省・日本学校給食会 (1981) 『学校給食の発展』第一法規出版
- 山本未穂 (2009) 「学校給食法の改正と栄養教諭」『家庭科・家政教育研究』第4号, 77-82 頁
- 吉田寿雄 (1965) 「学校給食の実情と問題点 — 完全給食の実施をめざして」『時の法令』555号, 32-39 頁
- 臨調・行革審OB会監修 (1987) 『臨調 行革審 — 行政改革2000日の記録』財団法人行政管理研究センター