

# 魯北モンゴル族実験小学校における学校給食の実態

乾 陽子・藤原 いすず・梅原 頼子・福永 峰子・久保 さつき・山田 芳子

## The actual situation of School feeding in Lu bei Mongolia shi yan elementary school

Yoko INUI, Isuzu FUJIWARA, Yoriko UMEHARA, Mineko FUKUNAGA,  
Satsuki KUBO and Yoshiko YAMADA

We report the details of inspection about the school feeding in Lu Bei Mngolian Shi Yan Elementary School. There were a small kitchen and a dinning room as school feeding facilities in the dormitory. There was offered a day three mails to 20 boarding students. The menu on the inspection day was a brief dish, rice and one article of main greens and vice-greens which were served in each bowl and the students took foods into their rice bowl as much as they like and ate them.

We explained to the principal and other people that "Syokuiku" is added to Japanese education and that it was the time to guide raising the self-control ability through a school feeding. We were surprised at a difference from a Japanese school feeding and strongly realized the weight of the history for a long time

### はじめに

我が国の学校給食は、1889（明治 22）年、貧困家庭の児童のために小学校で昼食を提供したのが始まりとされている。その後、第二次世界大戦中は中断され、1946（昭和 21）年には米国などの民間団体の救援物資を使って戦後の学校給食が再開した<sup>1)</sup>。食糧難の時代に、低栄養の児童の栄養改善を最大の目的として始まったもので、現在の学校給食の始まりといえる。そして、現在では児童一人ひとりが自分の健康のために自ら食事をコントロールするいわゆる「自己管理能力の育成」を、学校給食を通じて培うことができるよう、栄養教育の必要性が高まっている<sup>2)</sup>。

国公立学校において給食を受けている幼児・児童数は、約 715 万人であり、完全給食（主食<ご飯・パンなど>+ミルク<牛乳>+おかずの形態）の実施率は 98.7%となっていて、諸外国と比べてもきわめて高い普及率である<sup>3)</sup>。

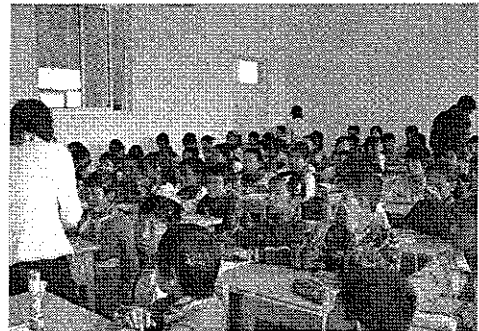
そこで、今回中国内モンゴル自治区の魯北モンゴル族実験小学校を視察し、学校給食の現状、給食施設・設備などの実態を把握することとした。

## 1. 魯北モンゴル族実験小学校の概要

今回視察をした魯北モンゴル族実験小学校（以後、視察小学校とする）は、内モンゴルの扎魯特旗（旗は町という意味）に位置する。校舎はモンゴルカラーである白地（白はモンゴルでもっとも大切にされている色）に青のラインが施され、さわやかで美しいモンゴルの気候風土をそのまま表しているようであった。

児童数は1168名と大規模校であるが、クラス数は18クラスしかなく1クラス65名程度であることがうかがえた。日本の約2倍の児童が1クラスに在籍し、人数の多さや教室内の過密状態に驚いた。子どもたちは礼儀正しく、廊下や階段ですれ違うときは必ず端に退き、立ち止まり、挨拶をしてくれた。子どもたちの中にはモンゴル民族衣装を着ている子もみられた。

授業はモンゴル語で行われていたが、この学校では三言語教育実践がされており、子どもたちはモンゴル語、中国語、英語の3ヶ国語を学び、地域のモデル校に指定されている。また、内モンゴルではまだ完全設置に至っていないパソコン教室、図書館、運動場、様々な体育用具も完備されており、子どもたちの教育に活用されている。その成果としては、パソコン関連、数学、サッカー、文芸演出、美術、舞踏、英語などの分野で数々の賞を獲得している。



この小学校の校訓・理念・目標の中には、日本でいう教育の三本柱「知育、徳育、体育」にあたるものがみられた。しかし「食育」にあたる項目はみられない。それは学校給食の現状をみると容易に察することができ、日本との大きな違いに驚いた。

## 2. 魯北モンゴル族実験小学校における学校給食の現状

### 2-1 給食喫食児童と給食費について

視察小学校での給食は、寄宿生20名に3食（朝食、昼食、夕食）を提供していた。ほとんどが自宅通学児で、学校給食として昼食を全校児童には提供していないし、お弁当を持参する児童もいない。昼休みには自宅に帰り昼食を摂り、午後の授業開始まで休息（昼寝）をする。昼休みは、春から夏にかけては3時間と長く、秋から冬にかけては1時間半程設けている。

給食費は寮費を含めて保護者から月額180円（約2,700円）徴収している（ほとんどが食費にあてている）。我が国では、1954（昭和29）年に学校給食法が制定され、国庫補助による昼食給食が全国の幼稚園、小・中学校、特殊教育諸学校を対象に日常食教育として位置づけて実施している。保護者が負担する学校給食費の月額は、約3,900円となっている<sup>3)</sup>。

## 2・2 給食献立について

視察小学校では、献立計画書や記録簿はなく、毎日生鮮食品を管理者が購入に出かけて、その日の献立（料理）を決めている。視察当日の献立は「ご飯、豚肉とサヤインゲンの炒め物、せんキュウリのサラダ、ザーサイ」で、時間をかけないシンプルな調理であった。

我が国の学校給食は、今年で118年の歴史をもつ。始まりは貧困のためにお昼ご飯をもつてこられない児童たちのために、「おにぎり、焼き魚、漬物」などの食事であった。戦後ララ寄贈物資によるもので1947（昭和22）年には「ミルク（脱脂粉乳）、トマトシチュー」。1951（昭和27）年には「コッペパン、ミルク（脱脂粉乳）、鯨肉の竜田揚げ、せんキャベツ、マーガリン」。1964（昭和39）年には「揚げパン、牛乳、おでん」。1976（昭和51）年からは米飯給食が導入され「カレーライス、牛乳、サラダ、コーンスープ、バナナ」と外国の多様な料理が取り入れられ、献立の幅が広がる<sup>4)</sup>。現在では、郷土料理など「地産地消」として、その地域の産物を使用するなど献立に工夫がみられる。給食の方法もバイキング方式を取り入れたお祝い給食、セレクト給食など様々な試みが行われ、児童にとっては楽しみの給食になっている。

## 2・3 調理工程と配膳について

視察小学校では、調理員2名で調理を担当していた。

次に各献立の調理工程を紹介する。

### 献立名

主食：ご飯

主菜：豚肉とサヤインゲンの炒め物

副菜：せんキュウリのサラダ

漬物：ザーサイ

### ご飯（主食）＜写真1～4＞

- ① 大釜にお湯を沸かし、洗米した米を加えかき混ぜる（湯炊き）。

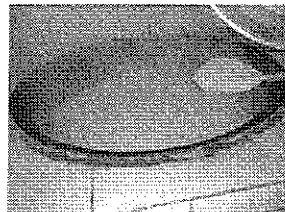


写真1

- ② 炊き上がったらボウルにご飯だけすくい取り、炊き汁は捨てる(飼育のブタの餌に利用される)。

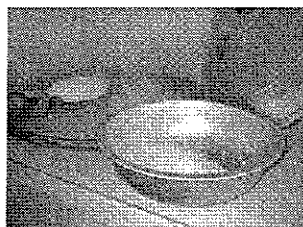


写真2

- ③ 大釜に湯を沸かし、②をボウルごと入れ、蓋をして蒸す。

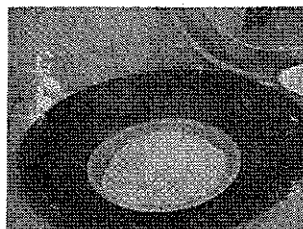


写真3

- ④ 蒸し上がったら、ボウルで配膳する。

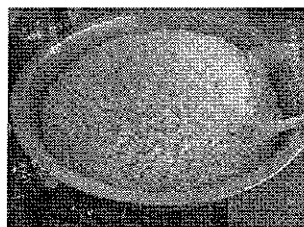


写真4

#### 豚肉とサヤインゲンの炒め物 (主菜) <写真5～8>

- ① 豚肉は薄切り(2×3cm)にする。サヤインゲン(豆)は筋をとる。



写真5

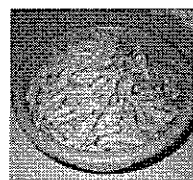


写真6

- ② 大釜に油を熱し、豚肉を加えて炒める。



写真7

- ③ ②にサヤインゲンを加えてさらに炒め、しょう油、塩、味の素で味付けする。

- ④ ボウルに入れ、配膳する。

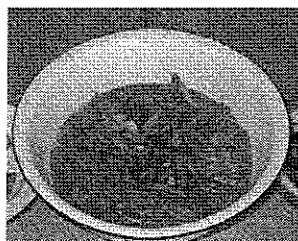


写真8

#### せんキュウリのサラダ（副菜）〈写真9〉

- ① キュウリはせん切り、ねぎ、しょうがはみじん切りにして混ぜる。

- ② 酢、砂糖、塩を①に加えて混ぜ合わせる。



写真9

配膳は、写真10、11で示すように、主食のご飯は食堂入り口（厨房側）に、主食を除く主菜、副菜などは1つの容器に盛りつけて食卓中央に置かれる。

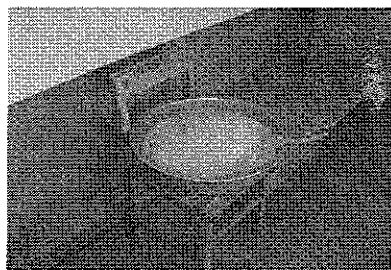


写真10

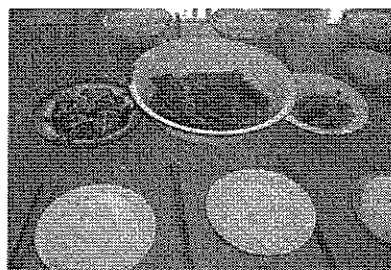


写真11

#### 2・4 喫食方法について〈写真12～13〉

食堂の準備は、当番制になっている。食器棚からご飯茶碗と箸を取り出し、ご飯を茶碗に盛りつけて、中央の主菜、副菜などを囲んで1テーブル8名ずつをセットする。この間、喫食児童は食堂入り口の外に整列して待っている。食堂内には椅子がなく立ったまま食べていた。我が国では立って食べることは食事のマナーに反すると注意を受けることになるが、文化の違いを改めて痛感した。



写真 12



写真 13

## 2・5 給食施設および設備について

視察小学校の給食施設は、前述してきたように喫食児童数が 20 名と小規模な施設である。厨房や食堂は寄宿舍内に設置されていた。厨房内は窓がなく出入りが 3 箇所、換気扇は設置されていなかった。食堂には食卓（椅子はない）と食器棚、冷凍庫が置かれていた。

給食施設の平面図を図 1 に調理設備および調理用具を写真 14～21 で示す。

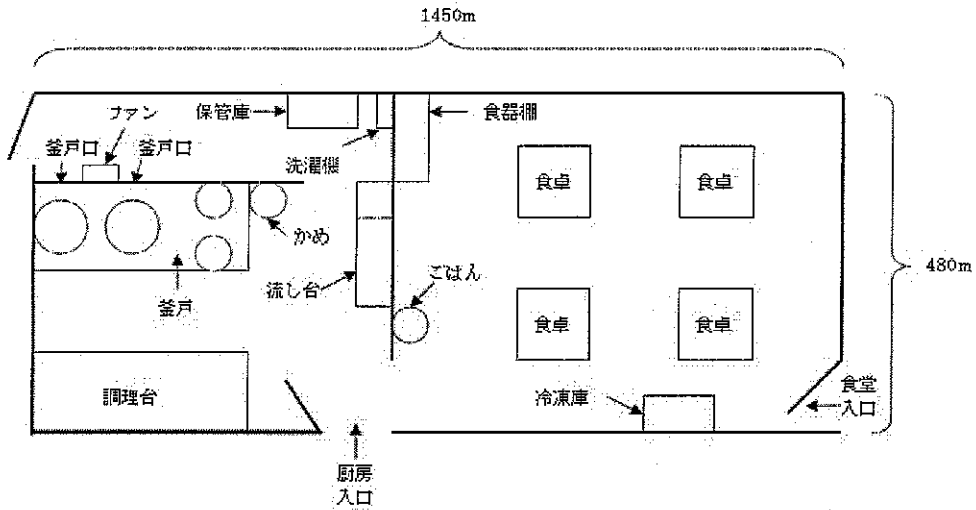


図 1 給食施設の平面図

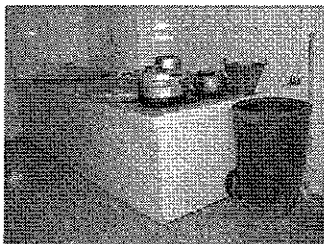


写真 14 釜戸



写真 15 流し台



写真16 調理台

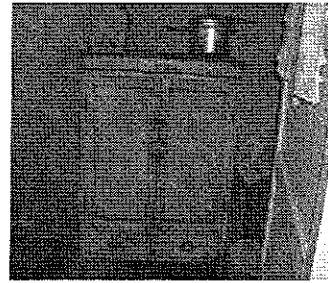


写真17 保管庫

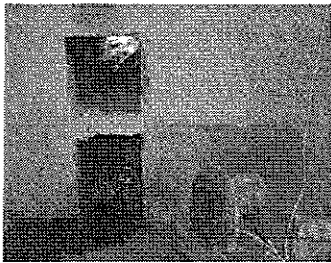


写真18 釜戸口・ファン

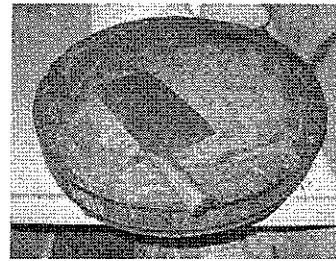


写真19 まな板・包丁

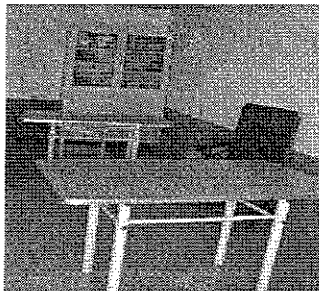


写真20 食堂の様子



写真21 冷凍庫

### おわりに

魯北モンゴル族実験小学校の学校給食は、寄宿生 20 名に 3 食を提供しているだけであった。給食費は月額 180 元（約 2,700 円）を保護者が負担している。給食施設は寄宿舎に設置されており、小規模な厨房と食堂であった。調理用燃料は石炭で釜戸口には火力の調節用ファンが設置されていた。視察日の献立は、食品数は 5 品程度で簡単な料理であった。食材の購入は当日買いに出向き、献立を考えるという。1 週間または 1 か月分の予定献立を計画する組織がないことが分かった。主食のご飯に主菜 1 品、副菜 1 品がそれぞれボウルに盛られ

ていて、喫食児童は、ご飯茶碗に好きなだけ取って食べる。日本では一人ひとりの配膳盆に喫食児童の主食、主菜、副菜、デザート、牛乳の料理の組み合わせで児童の適量がセットされるのが一般的である。視察小学校の給食の実態を日本の学校給食と比較することはできないが、我々は日本の学校給食の歴史の重みを痛感した。

校長先生方との懇談会では、現在、日本の教育は「知育、徳育、体育」に「食育」を加え、学校給食を通じて自己管理能力の育成「生きる力」を指導している時代であることを説明した。

## 謝辞

稿を終えるにあたり、魯北モンゴル族実験小学校康校長はじめ、諸先生方のご好意に感謝いたします。また、通訳の永美さん（留学生）に心から、お礼申し上げます。

本研究は、平成18年度三重県私学教職員海外研究派遣助成を受けました。

## 参考文献

- 1) 中原澄男・他，(2005)：栄養教育・指導論，建帛社
- 2) 金田雅代・他，(2006)：栄養教諭論，建帛社
- 3) 社団法人日本栄養士会，(2006)：学校給食実施状況等調査結果の概要，栄養日本，49，2，p. 24～25
- 4) 文部科学省：食生活を考えよう食生活学習教材（中学生用）p. 18～24