

琉球大学学術リポジトリ

沖縄県学校給食における郷土料理推進のための一考察（第1報） 郷土の行事食を含む学校給食献立年間計画と郷土料理提供数・種類数の調査

メタデータ	言語: 出版者: 琉球大学教育学部 公開日: 2010-10-18 キーワード (Ja): 学校給食, 郷土料理, 給食献立年間計画表, 児童生徒, 食育 キーワード (En): School Lunch Service, Native Food, Lunch Service Annual Plan, Students, Dietary Education 作成者: 森山, 克子, 伊礼, 夏未, Moriyama, Katsuko, Irei, Natumi メールアドレス: 所属:
URL	http://hdl.handle.net/20.500.12000/18347

沖縄県学校給食における郷土料理推進のための一考察（第1報）

郷土の行事食を含む学校給食献立年間計画と 郷土料理提供数・種類数の調査

森山克子*・伊礼夏未**

A Study on Okinawa Prefecture's School Lunch Service to
promote Native Food. (1st edition)
The School Lunch Annual Menu Plan of Native Seasonal Foods,
the serve count and menu variety count.

Katsuko Moriyama Natumi Irei

Keywords 【学校給食, 郷土料理, 給食献立年間計画表, 児童生徒, 食育】
(School Lunch Service, Native Food, Lunch Service Annual Plan, Students, Dietary Education)

要 旨

1. 郷土の行事食を含む給食献立年間計画作成と郷土料理の提供数・種類数との関連を明らかにするため給食献立年間計画表や家庭用配布献立表の回収を行った。対象は県内全市町村を網羅した92調理場で、資料提供があった調理場の内、年間計画表を回収できた調理場は、22調理場(36.1%)であった。約4割が作成していると推察できたが、その内容は一定ではなく調理場間に内容面で差がみられた。また、家庭配布用献立表を回収できたのは61調理場(回収率66.3%)であった。郷土料理の提供数や種類数は、調理場形態(共同調理場・単独調理場)では提供数、種類数共に有意差はなかった。また供食数(29~6677食)でも有意差がなかったことから、県内のどの調理場においても、給食管理の点から郷土料理を活用した食育を推進していくことが可能であるということが示唆された。

Summary

1. To clear the relation between the School Lunch Service Annual Planing and the serve count and menu variety count of Okinawa Prefecture's School Service, we have collected the School Lunch Service Annual Plan and the Student's Lunch Menu. The collection was objected towards the entire Okinawa Prefecture's 92 cooking facilities, where the School Lunch Service Annual. plan collaction was 22 facilliteis (36.1%) out of all submitted facilities. A surmise of 40% of the facilities create a School L Lunch Service Annual Plan, which content were not standard and a difference between facilities exist. The Student's Lunch Menu collection was of 61 facilities (collection rate of 66.3%). The serve count nor menu variety count of Native Food had significant difference between facility form (joint cooking facilities and individual cooking facilities). No significant difference was seen in the prepared meal count (29~6677 meals) either, which indicates that all cooking facilities within Okinawa Prefecture has a possibility to provide dietary education through Native Food from terms of the School Lunch management.

* 琉球大学 教育学部 生涯健康教育コース

** 宜野湾市立真志喜学校給食センター

I. 緒言

近年、国民の「食」をめぐる状況が変化し、栄養の偏り、不規則な食事、肥満や生活習慣病の増加、過度の痩身志向、食の安全、食の海外依存、伝統的食文化の危機等の問題が生じている。その背景には、ライフスタイルや価値観の多様化や食の欧米化、簡便化等が進むとともに豊かな自然のもとで育まれて地域の多様性と文化の香りあふれる「食」が失われる危機がある。¹⁾

平成17年、食育基本法が成立し、学校、保育所等における食育の推進では、「食文化の継承のための活動等への支援等・・・」²⁾とし、これまで日本人の健康な心身を育んできた伝統的な食文化を、次代を担う子ども達に継承していく重要性が明記された。国民運動としてその推進に取り組むことが緊急の課題とされ、そこで国民の食育に関する機運が一層高まり、古くから伝承されてきた地域の特色ある郷土食が見直されるようになった。³⁾それを具現化するため学校給食においても「食文化」が食育の目標の一つに掲げられており、学校給食で郷土料理を積極的に取り入れ、食に関する指導の教材として活用するよう求めている。⁴⁾学校給食は、米飯が導入された1976(昭和51)年以來、郷土食や地場産物の活用を続けてきている。⁵⁾学校給食で郷土料理を活用していくことは、日本型食生活に配慮した食の知識や選択する力等の望ましい食習慣を身に付けるだけでなく、生命を育む自然への畏敬の念や郷土愛等を養うことができる。加えて、郷土料理には地元で生産されている食材を用いる場合が多く、栄養価・安全性の高さ、経済的、地域の農業の活性化等、様々な教育的効果が期待できる。

これまで、沖縄県においては、学校給食の栄養摂取状況は、「学校給食の児童・生徒の栄養摂取状況調査」によると子どもの健康保持や成長のための基準値に沿って、ほぼ申し分ない水準であると報告されている。⁶⁾年間約200日実施されている学校給食で郷土料理を推進していく食育は、最も効果的で重要であると考えられる。

しかし、現在、学校給食は、これまで学校給食の発展のため貢献していた栄養教諭らが大量の退職時代を迎え、世代交代が進む時期となった。今

後、沖縄県学校給食において地域に根差した食育を推進するため、若い世代の栄養士への伝承も急務であり、現在の郷土料理の現状を把握することは、重要であると考えられる。そこで、本研究では、「給食献立年間計画表(郷土の行事食献立年間計画表を含む)」でその作成の有無と内容を調査し、県発行冊子「知ってる? 沖縄の特産物と学校給食」掲載の学校栄養士会が作成した68品目を使用して郷土料理の提供数と種類数等を明らかにすることで、給食管理の視点から郷土料理の推進の有用な資料を得ようと試みた。

II. 研究方法

(1) 学校給食における郷土料理等の分析

① 調査対象

対象は、沖縄県全市町村を網羅した92学校給食調理場で作成された平成20年度の郷土の行事を含む給食献立年間計画表と給食実施時の家庭配布用献立

② 調査方法

平成21年10月～11月末までに回収された以下2つの資料から調査した。

- ・郷土の行事食を含む給食献立年間計画表(以下給食献立年間計画表という)
- ・家庭配布用献立表(以下献立表という) 4月～3月分

③ 調査内容

- ・給食献立年間計画表に関しては、その提出により作成の有無とし、またその内容を分析した。
- ・献立表からはその献立名から、郷土料理の提供数と種類数の2つを調査した。

なお、本研究での提供数とはその品数の提供頻度のことであり、種類数とは郷土料理の品数のこと、と定義する。

今回の調査での郷土料理とは、沖縄県教育委員会が発行した冊子「知ってる? 沖縄県の特産物と学校給食」に掲載されている献立全68品をもとに集計した。内容は米料理11品、麺4品、汁物14品、イリチー(炒め煮)13品、ンブシー(煮物)11品、和え物9品、揚げ物・焼き物6品の全7料理形態である(表1)。

表1. 「知ってる？沖縄県の特産物と学校給食」に掲載されている献立全68品

ご飯	もずくの中華スープ	ミミガーさしみ
夏野菜カレー	へちまの味噌汁	ピーナッツ和え
フーチバージュージー	冬瓜の味噌汁	揚げ物
かつお入り混ぜご飯	イカ墨汁	うちなー天ぷら
うっちんライス	島人参と牛肉のお汁	アーサ天ぷら
冬至ジュージー	チムシンジ	うじら豆腐
アーサジュージー	煮物	魚の天ぷら（うっちん衣）
イカ墨ご飯	ナーベラーンプシー	田芋からあげ
もずくぞうすい	鶏肉とパイアの煮込み	シイラのゴマ味噌かけ
カンダバージュージー	マーボーへちま	炒め物
田芋ジュージー	冬瓜のそぼろ煮	パイパイイリチー
芋（ンム）ジュージー	冬瓜の煮付け	麩イリチー
麺	ドゥルワカシー	グイクイリチー
沖縄そば	紅イモンムニー	デークニーイリチー
ソーキそば	田芋でんがく	チデークニーイリチー
中身そば	ミヌダル	田芋とにんにく葉炒め
ソーミンタシヤー	ひじきの佃煮	干しかぶの炒め煮
汁物	油味噌	ゴーヤーの卵とじ
中身汁	和え物	ゴーヤーチャンプルー
イナムドゥチ	パイパイサラダ	昆布イリチー
シカムドゥチ	にがうりの酢の物	ウカライリチー
ゆし豆腐	ゴーヤーとひじきの白和え	揚げ豆腐の野菜あんかけ
ソーキ汁	スルルーのマリネ	マーミナーチャンプルー
アーサ汁	グルクンのマリネ	
もずくの味噌汁	にがなのツナ和え	
もずく入りすまし汁	ンスナバースーネー	

④ 分析方法

統計処理にはSPSS 12.0J for Windowsを用いて一元配置分散分析を行い、有意差が出たものに対してはその後の検定でScheffeの方法を用いて多重比較を行った。

また2群間の比較には対応のないt検定を行った。

Ⅲ. 結果および考察

1. 給食献立年間計画表作成と栄養士の職場環境について

沖縄県全市町村を網羅した92調理場のうち、家庭配布用献立表を回収できたのは61調理場であった（回収率66.3%）。教育事務別内訳は、国頭7、中頭22、那覇17、島尻10、宮古2、八重山3調理場であった。これらの調理場の中で給食献立年間計画表を回収できたのは、22調理場で回収数が少

なかったが、今回はその回収できた資料で分析した。

今回、回収率が低い理由の一つに、県内の学校給食に従事する栄養士の約3割が、学校給食未経験者である職場環境がなんらかの影響を及ぼしていると思われた。複数年度未経験者が従事する調理場もあり、⁷⁾先輩栄養士の大量退職時代のため先輩栄養士から郷土料理や職務内容等を学ぶ機会も少なくなったと推察する。

平成21年度現在、沖縄県学校栄養士会の名簿からその現状を調べると学校栄養職員の臨時職員の占める割合は、平成21年度は26.5%であった。また、複数勤務の調理場で勤務者2名ともに臨時任用である共同調理場があることが沖縄県学校栄養士会名簿から分かった。⁸⁾このことから給食管理の計画に連続性の担保が難しくなることが考えられ、今回の低率の回収になったと思われる。

今回の調査での郷土料理として調査した沖縄県教育委員会の冊子「知ってる？沖縄県の特産物と学校給食」が、発刊された平成14年度の臨時任用は、9.5%⁹⁾であった。今回の調査時の平成20年度は、25.7%¹⁰⁾で年々臨時職員の割合が増してきていることから臨時任用の増加が郷土料理推進のなんらかの影響を与えている可能性が推察できた。このような職場環境の下、栄養士は職務を通行しなければならない、その職務内容は、昭和61年学校栄養職員の職務内容について（文部科学省）で通知されている。

(1) 学校栄養職員の職務内容

【学校給食に関する基本計画への参画】

- ① 学校給食に関する基本計画の策定に関すること。
- ② 学校給食の実施に関する組織に参画すること。

【栄養管理】

- ③ 学校給食における所要栄養量、食品構成及び献立を作成すること。
- ④ 学校給食の調理、配食及び施設設備等に関し、指導助言を行うこと。

【学校給食指導】

- 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又は個別の指導を行うこと。

- 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策定及び実施に参画すること。

【衛生管理】

- ⑦ 調理従事員の衛生、施設設備の衛生及び食品衛生の適正を期するため、日常の点検及び指導、助言を行うこと。

【検食等】

- ⑧ 学校給食の安全と食事内容の向上を期するため、検食の実施及び検査用保存食の管理を行うこと。

【物資管理】

- ⑨ 学校給食用物資の選定、購入、検収及び保管に参画すること。

【調査研究等】

- ⑩ 学校給食の食事内容及び児童生徒の食生活の改善に資するため、必要な調査研究を行うこと。

- ⑪ その他学校給食の栄養に関する専門事項の処理に当たり、指導、助言又は協力すること。

以上が、学校栄養職員の職務内容¹¹⁾であり学校給食に関する基本計画への参画、栄養管理、学校給食指導、衛生管理、物資管理等と多岐にわたっている。学校給食業務未経験者にとっては、日常業務に追われて、栄養管理や衛生管理遂行等の安全な給食提供業務を優先し、郷土料理推進のため、郷土の行事食を学び「郷土の行事食を含む給食献立計画」作成が、手薄になると考えられる。このことから栄養士の臨時任用急増等の職場環境が給食献立年間計画作成になにかしらの影響を与えていると推察された。

2. 冊子「知ってる？沖縄県の特産物と学校給食」について

この調査で、平成14年度に作成された「知ってる？沖縄県の特産物と学校給食」の献立を調査対象献立とした理由は、県教育委員会や学校栄養士会が、郷土料理について学校等へ提供した直近の資料であったことと、また編集後記に『掲載の「学校給食献立」は、沖縄県学校栄養士会の委員が各地の学校、共同調理場で日頃実践している地場産物を活用した献立を収録したものである』¹²⁾と明記されていたことから同冊子の献立を調査対

象として使用した。

その日常的に供食されていて内容は、米料理、汁もの、イリチー（炒め煮）、ンブシー（煮物）、和え物・サラダ、揚げ物・麺で豊富な郷土料理であった。これらは、14年度当時は、日頃提供していた献立であったが、今回の調査時の20年度には学校給食から消えつつある献立があることが分かった。栄養士の世代交代が進む中で、郷土料理の伝承面で厳しい現状があることが察することができた。今後、郷土料理推進のためには、学校給食献立年間計画に、学校における行事（七夕集会や勤労感謝等）だけでなく郷土食（ゴーヤーチャンプルー、いかすみ汁等）や郷土の行事（冬至ジュシー、ムーチー）等を含む「郷土の行事食を含む給食献立年間計画」を作成し給食を生きた教材として活用することが重要であると考え。

3. 給食献立年間計画表（郷土の行事食を含む給食献立計画表）について

昭和63年、沖縄県教育委員会発行の「栄養職員執務の手引」には、学校栄養職員の執務内容の一つである栄養管理は、学校給食における献立の作成についてとして詳細に記載している。その項目の中の献立作成計画においては年間計画の作成をするよう記載している。年間計画には、大きく分けると給食管理運営のための計画と指導のための計画がある。例えば、給食管理運営のための計画には、①学校給食実施計画、給食管理の面での献立計画等、指導のための計画には、②給食の時間における食に関する指導の計画、③食に関する指導の全体計画（食に関する指導の目標を達成するために学校の授業や行事等、教育活動全体を通じた教育活動や家庭・地域への食育活動等）等¹³⁾

がある。食育を推進していくうえでは、食に関する指導の全体計画を作成することが全体的な課題であるが、本研究では給食管理の点からの食育推進に絞った内容なので郷土の行事食を含む給食年間献立計画について特筆する。県教育委員会が昭和63年に発行している手引によると、郷土食は「特別献立」の計画の一つとして計画的に取り入れることとしている。学校栄養職員が給食献立年間計画を作成することは、給食日数や物資管理を把握する給食管理運営上で必要不可欠である。食育基本法等で学校給食を活用した食文化の継承が明文化された現在、郷土食を「特別献立」に関わらず提供していくためにも、郷土食の年間計画を給食献立年間計画にとり入れる必要性が高まっていると考えられる。

そこで本研究では、県内の各調理場が計画的に郷土の行事食を含む郷土料理を提供しているかを調査するため、給食献立年間計画表の提出を依頼した。

給食献立年間計画表を作成していたのは22調理場で、全体の36.1%であった。さらに地域別回収率をみると、国頭2（28.6%）、中頭13（59%）、那覇5（29.4%）、島尻2（20%）、宮古・八重山0（0%）であった。このことから給食献立年間計画の作成が定着化されていないことが分かった。次に提出された給食献立年間計画表の内容について報告する。回収された計画は様々な様式であり、それらは2つの系統の4つの内容に分類することができた。（表2）2つの系統とは、給食管理を意識した系統と食に関する指導系統のである。給食管理を意識した系統は、①郷土の行事食を含む給食献立年間計画（5調理場22.7%）と②給食実施計画等の給食管理を含めた年間計画（2調理場：

表2. 平成20年度の県内の給食献立年間計画表の内容

地区名	①行事食（郷土食） 年間計画	②給食管理を含 めた年間計画	③給食時間における食に 関する指導計画	④食に関する指 導の全体計画
国頭	2			
中頭	2	1	8	2
那覇	1	1	1	2
島尻			2	
宮古				
八重山				

9.1%) の2つの内容で合わせて計31.8%であった。食に関する指導系統は、③給食時間における食に関する指導計画(11調理場:50%)と④食に関する指導の全体計画(4調理場:18.2%)の2つの内容で合わせて計68.2%あった。今回、各調理場には、「郷土の行事食を含む給食献立年間計画表(給食献立年間計画表)」で提供依頼をしたが調理場から提供された資料からみると郷土の行事を網羅した給食年間計画を作成しているのは、給食管理を意識した系統の22.7%で、残りの68.2%は、給食管理での給食献立年間計画と食に関する指導計画であり、給食献立年間計画として作成しているのではなく、食に関する指導計画で給食献立年間計画を兼用している調理場があることがわかった。現在、食に関する指導を推進する全体計画は、大変重要であるが、食育推進の基礎である給食を「生きた教材」として活用するため、給食管理は、献立作成の意図と指導のねらいを示す給食年間献立計画が最も必要と考える。ゆえに、郷土料理を推進していくためには、各調理場で給食

実施のための給食管理を含めた年間計画は無論、郷土の行事食を含めた年間計画を作成することが重要であると考え。

4. 家庭配布用の献立表を回収できた調理場の郷土料理の提供回数について

(1) 郷土料理の提供頻度について

① 調理場形態及び食数での平均値の比較

郷土料理の提供数、種類数において、共同調理場と単独調理場で比較を行ったところ、提供数、種類数ともに平均値に有意な差はみられなかった。さらに各調理場を県教育委員会の学校給食基本調査¹⁹⁾から501~1000食、1001~1500食、1501~2000食、2001~2500食、2501~3000食、3001~4000食、4001~5000食、5001~6000食の9つのグループに分けて平均値を比較したところ、先と同様、提供数、種類数ともに有意差はみられなかった。これらの結果から、県内の各調理場は調理場形態、食数に関係なく郷土料理を提供していることが分かった。(表3)(図1)

表3. 食数による郷土料理の提供数、種類数の平均値

	~500	501~1000	1001~1500	1501~2000	2001~2500	2501~3000	3001~4000	4001~5000	5001~6000
提供数	82.9	89.2	95.8	77	72.3	77.3	75.6	72.4	76.7
種類数	30.5	33.6	34.1	33	29.7	34.3	27.4	27	26.3

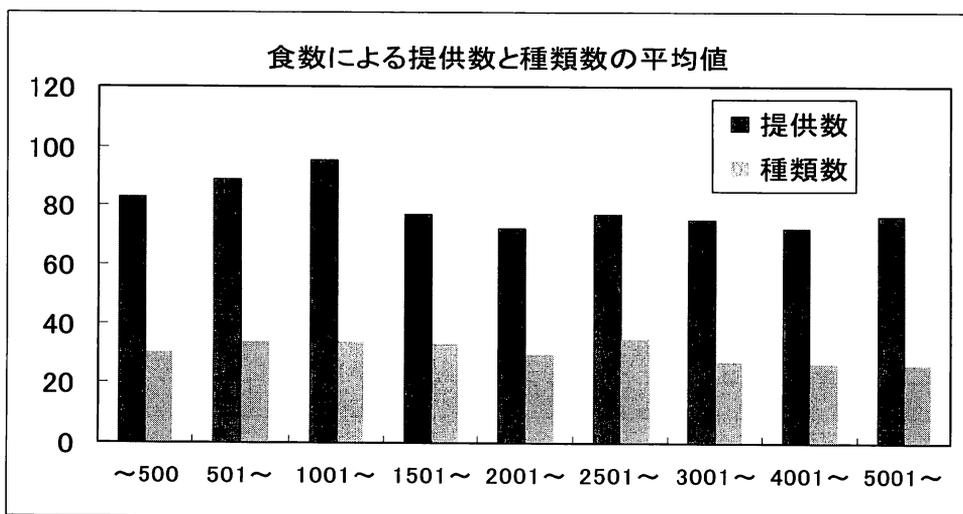


図1

表4. 郷土料理提供数・献立数の平均値の比較

	A. 国頭	B. 中頭	C. 那覇	D. 島尻	E. 宮古	F. 八重山	検定結果
郷土料理提供数の平均値	113.6	83.0	83.5	75.4	64.5	70.7	B~F<A(**)
郷土料理種類数の平均値	33.7	35.1	32.7	24.6	17.5	25.0	E<A(*)D. E<,B(**)D. E<C(*)

※数値は平均値. *p<.05, **p<.01

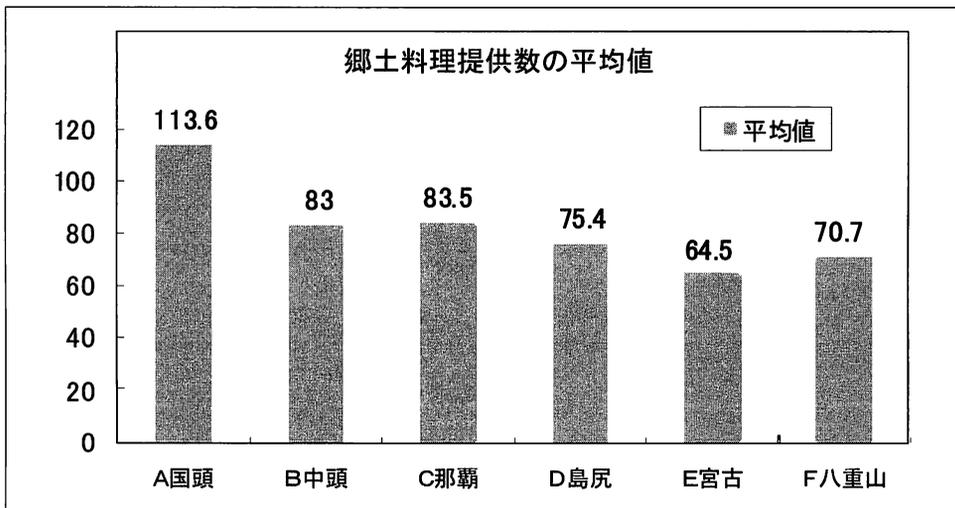


図2

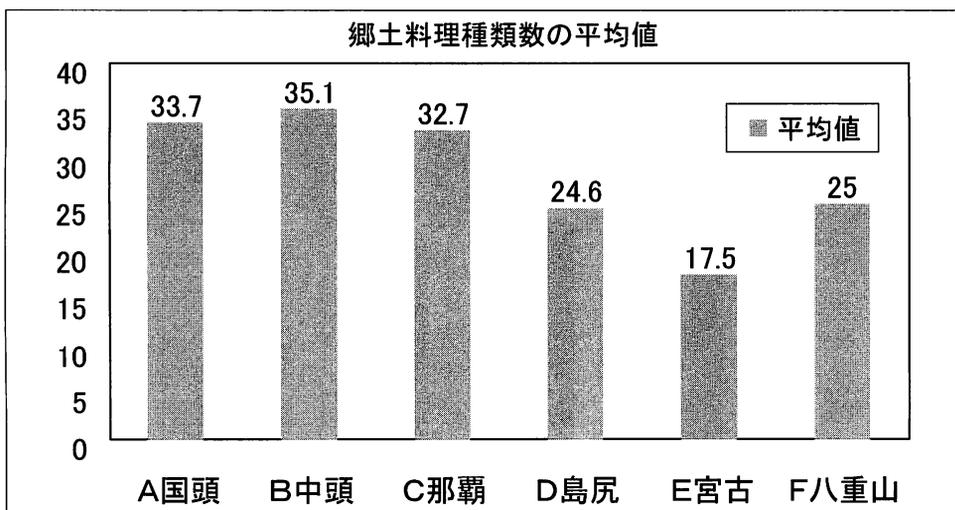


図3

② 六教育事務所別の平均値の比較

郷土料理の出現回数を六教育事務所別にみると、提供数の平均値の比較は表4のようになった。最も値が高かったのは国頭地区の113.6であり、他の地区と比較して有意に差があった。さらに種類数の平均値を比較してみたところ、最も値が高かったのは中頭地区の35.1であり、次いで国頭地区の33.7、那覇地区の32.7だった。地区別の差をみてみると、中頭地区とは島尻地区と宮古地区、国頭地区と宮古地区、那覇地区とは島尻地区と宮古地区で有意に差があった。これらの結果から、提供総数・種類数ともに多く郷土料理を提供しているのは国頭で、郷土料理を幅広く提供しているのは中頭・那覇だということが分かった。これは、今回提供されたすべての給食献立年間計画のうち、90.9%が国頭地区、中頭地区、那覇地区で作成されていたことから、給食献立年間計画作成の有無が郷土料理の出現に関係した一要因になっ

たとえられる。

③ 給食献立年間計画の作成の有無での平均値の比較

しかし、給食献立年間計画を作成している調理場としていない調理場とを比較してみると、提供数、種類数ともに平均値に差はみられなかった。また、給食献立年間計画の4つの様式で、郷土料理の出現率に差が出るかを分析したところ、郷土料理提供数・献立数ともに有意差はなかったものの、平均値に差が出る傾向がみられた。特に行事食（郷土食）年間計画、給食管理を含めた年間計画の2つは他の年間計画より両方の出現率が多かった（表5）（図4）。このことから今回の調査により、栄養教諭らは郷土料理を「生きた教材」として計画的に提供していくためにも、郷土の行事食を含めた給食献立年間計画表の作成の重要性が示唆された。

表5. 給食献立年間計画の4つの様式による平均値の比較

	行事食(郷土食)年間計画	給食管理を含めた年間計画	給食時間における食に関する指導計画	食に関する指導の全体計画
提供数	101.6	87.5	79.5	78.5
種類数	35.2	36.0	32.1	31.0

※値は平均値

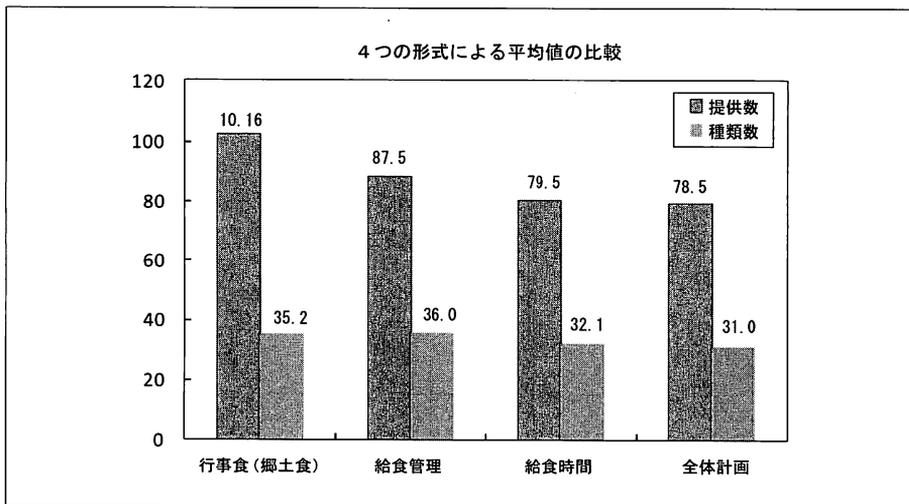


図4

IV. まとめ

県内の学校給食調理場では、郷土料理の提供数や種類数、行事食は、調理場形態、食数での比較から有意差がなかったことから、沖縄県の全調理場において給食管理の点から、郷土料理を活用した食育を推進していくことが可能である。ことが示唆された。

さらに、食育を推進していくためには、給食献立年間計画表をこれまでの学校行事中心から地域に古くから伝わる郷土の行事食を網羅した年間計画を作成し、その上で食に関する全体計画と積極的に関連付けることが必要であることが本研究の調査で示唆された。

また、給食献立年間計画表の提供を依頼したところ、提供があった調理場は、22調理場で、献立表を提供した調理場の36.1%であった。現在県内では給食献立年間計画の作成が定着化していないこと、また回収された計画表は様々な形式で内容が定まっていなかったことが分かった。よって、給食管理を含めた給食献立年間計画の作成はもちろん、郷土の行事食を網羅した給食献立年間計画の作成の必要性が示された。

現在、県内の学校給食は、これまで給食の発展に寄与していきたく栄養士らが大量退職を迎え、給食管理を行う学校栄養職員の約3割が給食管理の未経験者の新卒者であり、複数年度臨時任用の栄養士で運営されている調理場もあることから給食管理の計画・実施に運営の継続性の担保が厳しくなっている状況が推察できた。

今後、郷土料理を推進していくためには、栄養教諭らが郷土の行事食を網羅した給食献立年間計画と食に関する指導の全体計画を積極的に関連付けることが大切と考えられる。また各調理場で給食管理計画の連続性を担保するためには、給食管理を担当する栄養教諭らの常勤者の採用増が必要であると思われる。

V. 謝辞

本研究についてご協力いただいた沖縄県教育委員会、県内の各調理場の所長および栄養教諭等の先生方、ならびに諸関係者の皆様に厚く御礼申し上げます。

なお、本研究は、21世紀おきなわ子どもプロジェクトの「豊かな心と体を育む学校給食～学校給食から郷土料理の伝承を～」の一環として同プロジェクトから援助を受けた。

VI. 参考文献

- 1) 平成19年度食育推進施策（食育白書）[概要] P6. 3-4
- 2) 食育推進基本計画（平成18年3月31日食育推進会議決定）
- 3) 平成18年度食育白書
- 4) 食に関する指導の手引（平成19年3月 文部科学省）
- 5) 金田雅代（栄養教諭論～理論と実際～） P39. 17～18
- 6) 沖縄県学校給食栄養摂取状況調査（1989～2008年度）
- 7) 沖縄県学校栄養士会会員名簿（平成18年～21年）
- 8) 沖縄県学校栄養士会会員名簿（平成21年）
- 9) 沖縄県学校栄養士会会員名簿（平成14年）
- 10) 沖縄県学校栄養士会会員名簿（平成20年）
- 11) 学校栄養職員の職務内容（昭和61年文部省体育局長通知）
- 12) 「知ってる？沖縄の特産物と学校給食沖縄県教育委員会（平成16年改訂裏表紙）
- 13) 食に関する指導の手引 文部科学省（平成19年3月）
- 14) 沖縄県教育委員会（平成20年）学校給食基本調査のまとめ