

資料—13 「学校給食に関する小学生を対象としたアンケート調査」

はじめに

大阪府豊中市では、2002（平成14）年4月から学校給食センターにおける調理残渣（給食の食材である野菜類の皮など）と給食の食べ残し（子ども達の食べ残し）に市内街路樹の剪定枝（チップ）を加えた堆肥化事業（土壌改良材の製造）を実施しています。

これは食材残渣や食べ残し、剪定枝を燃やさないで、約3ヶ月間熟成、発酵させて堆肥にすることにより有機性資源を循環させる社会の仕組みの必要性を啓発する事業です。

学校給食センターでは年間187日間、給食をつくっており、食べ残しも含め1日約1トンの残渣が発生していますが、少しでも残渣が減ることを願い、また、心をこめてつくられている給食を子ども達がどのように思っているのか、その実態を把握することで、堆肥化事業を考える機会とするため、今回の調査を実施したものです。

なお、本調査は豊中市小中学校教育連絡会公害教育研究会のご指導を受けています。

調査目的

1. 学校給食についての子ども達の思いに関する調査

食べ残しの実態や給食メニューに対する嗜好あるいは残さずに食べるにはどうしたらよいかなどの把握が目的である。

2. 実施要領

1) 実施機関

特定非営利活動法人とよなか市民環境会議アジェンダ21花と緑のネットワーク
豊中市環境部公園みどり推進課

2) 実施期間

2004（平成16）年7月2日（月）の当日

3) 実施の方法

給食後において学級担任がアンケートの説明を行った上、実施した。

4) 調査当日の給食の献立

表—1 献立内容

献立名	食品名	重量(g)	栄養 三色
ごはん		10	
かきたまじる	けいにく(冷)、たまご、にんじん、たまねぎ、たけのこ(缶)、えのきたけ、みつば、けずりぶし、あぶら、しお、こしょう、しょうゆ	略	略
さけのゆずしょうゆかけ	さけ(冷)、あぶら、ゆずかじゅう、さとう、しょうゆ	略	略
のりのつくだに		略	略
ぎゅうにゅう		1びん	赤

5) 調査実施小学校及び学級名

実施予定小学校は市内 41 小学校中の 13 校 35 級であったが、最終的には 13 校 34 学級であった。(順不同)

表一2 調査学校、学年及び学級

学校名・学年・学級名	2年生	3年生	4年生	5年生	6年生
桜 塚				5/1、2、3	6/1、2、3
中 豊 島		3/1			
庄 内 南			4/1		6/2
刀 根 山	2/2			5/3	
西 丘			4/1		6/1
東 豊 中			4/1、3		
桜 井 谷				5/2	
桜 井 谷 東				5/1	
寺 内	2/2	3/2			
緑 地		3/1、2	4/1、2、3	5/1、2、	6/1、2、3
箕 輪				5/1	6/2
東 泉 丘			4/1、2		
小 路			4/3		

6) 回収枚数

回収枚数(集約枚数) 1,075 枚

表一3 学年別回収数 (枚数)

学 年	2年生	3年生	4年生	5年生	6年生
回収枚数	70	143	326	251	285
割 合	6.5%	13.3%	30.3%	23.3%	26.6%

学年別では、4年生が全体の約30%を占め、6年生(約27%)、5年生(約23%)の順であった。1年生は新学年早々であることから除外した。

表一4 男女別回収数

性 別	回収数	比 率
男 子	561	52.2
女 子	514	47.8

なお、男女の比率は、男子が561人(52.2%)、女子が514人(47.8%)である。

7) 回答集約

回収された調査用紙について、特定非営利活動法人「とよなか市民環境会議アジェンダ21花と緑のネットワーク」の有志で学校・学級毎に集約した上で、全体集約及び分析・考察は同法人事務局及びインターンシップ生(就業体験学生)の実務研修とし

て共同作業を行った。なお、分析・考察に際し、緑地小学校小井手先生の助言をいただいている。

3. 調査日前後（5日間）における給食残渣量と調査日の残渣量考察

堆肥化事業に際しては、投入生ごみの種類及び投入量等を毎日記録している。給食の献立によって日々、残渣量が増減し、そこには子ども達の嗜好の傾向や人気メニューが伺える。ちなみに、調査当日の残渣量は前後5日間では少ない部類に属する。この理由は、①調査があることの心理的な面 ②米飯給食日 ③比較的孩子も達に好き嫌いがでる献立でない 等の影響があったと考えられる。

表一4 調査日前後5日間の献立と残渣量 (単位: kg)

給食日	献立表	残渣量
6/25 (金)	米飯・八宝菜・桃まんじゅう・こうなごの佃煮	4 2 5
6/28 (月)	五目スープ・なすのドライカレー・チーズ	2 1 3
6/29 (火)	コーンポタージュ・寒天入りフルーツミックス	2 7 2
6/30 (水)	みそ汁・竹輪の磯部揚げ・米飯	3 3 2
7/1 (木)	キムチラーメン・枝豆・苺ジャム	2 6 9
7/2 (金)	調査日 かき玉汁・鮭の柚子醤油かけ・のりの佃煮・米飯	2 5 5
7/5 (月)	ポークビーンズ・キュウリのマヨネーズかけ	3 6 9
7/6 (火)	焼きそば・葡萄	4 4 6
7/7 (水)	夏野菜のカレーライス・ミンチカツ・ゼリー・米飯	3 4 9
7/8 (木)	エビと豆腐のスープ・ビーフンソテー	2 3 5
7/9 (金)	カボチャのみそ汁・うなぎの蒲焼・ゆかりふりかけ・米飯	2 6 0

上記の食べ残し量の日平均は311kg/日である。調査日は255kg/日で平均より残飯の発生量は少ない日であった。最大の残飯発生日(7/6)の献立は「焼きそば」で逆に最も少なかった日(6/28)は「カレー・五目スープ等」であった。本年4月以降調査日まで、「焼きそば」の給食は3回あったが、いずれも300kg/日以下で、今回何故多かったのは不明である。「カレー」は子ども達に人気があるのか、いずれも残飯発生量(カレーうどんの場合は多い傾向)が少ない特徴がある。

米飯給食日は比較的、残飯発生量が少ない傾向にある。ただし、例えば「おでん」が献立の場合は多くなる。

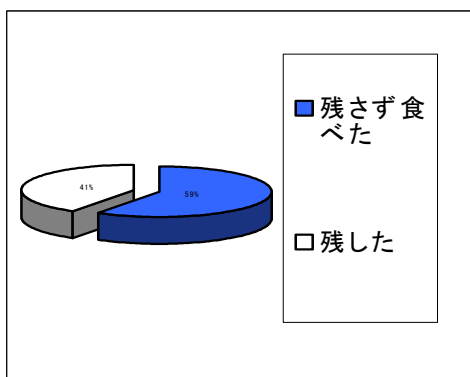
なお、この結果は、本年4月以降の傾向であり、これで判断はできない。

4. 設問に対する結果及び考察

【1】 本日の給食について自分が当てはまる個所に○をしてください。

①残さず食べた ②残した ③その他

項目	残さず食べた	残した	その他
回答数	6 3 6人	4 3 9人	0人
比率	5 9. 2%	4 0. 8%	0%



調査日である7月2日の給食を残さず食べた人は、636人の59.2%であった。他方、残した人は439人の40.8%で、若干、食べ残した人は少なかった。

学年別では6年生が54.0%、5年生が58.2%、4年生が70.0%、3年生が57.3%、2年生が47.1%であった。傾向的には4年生が最も残さなかった。

性別では男子が69.1%で女子が30.9%と女子が残す傾向が強い。

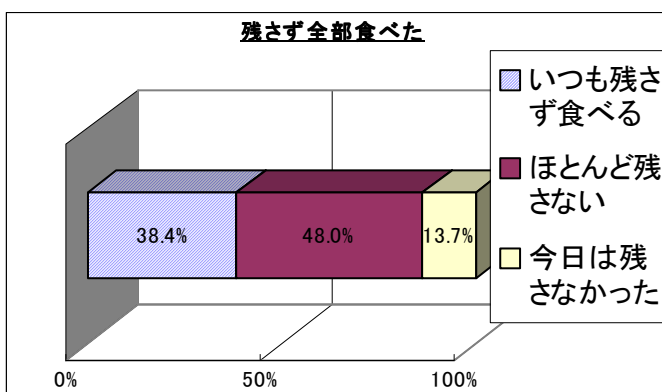
設問一 残さず食べた人の内訳

①いつも残さず食べる ②ほとんど残さない ③今日は残さなかった

項目	①いつも残さず食べる	②ほとんど残さない	③今日は残さなかった
回答数	244人	305人	87人
比率	38.4%	48.0%	13.7%

残さず食べた人の内容では

①いつも残さず食べる人が244人の38.4%、②ほとんど残さない人が305人の48.0%、③調査日は残さなかったが87人の13.7%であった。



学年別では、次のような結果である。① ② ③

6年生	35.7	50.6	13.7
5年生	37.6	42.3	20.1
4年生	39.1	50.2	10.7
3年生	43.9	46.3	9.8
2年生	36.1	50.0	13.9

いつも残さず食べると答えた学年は、3年生の43.9%が最高で、6年生は35.7%であった。

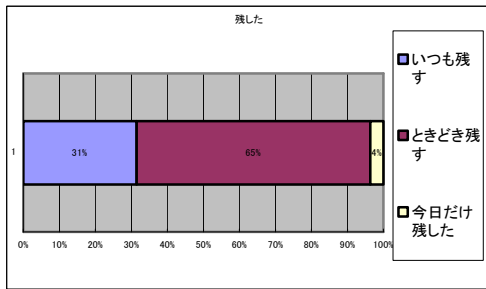
設問一 2-1 残した人の内訳

①いつも残す ②ときどき残す ③今日だけ残した

項目	①いつも残す	②ときどき残す	③今日だけ残した
回答数	138人	286人	15人
比率	31.4%	65.1%	3.5%

いつも残す人は全体（残した人439人中）の31.4%であり、ときどき残すと答えた人は65.1%あった。今日だけ残した人は僅か3.5%であり、調査日に残した人は、他の食

でも残す傾向があることがわかる。



残した人を学年別で見ると次のような結果である。

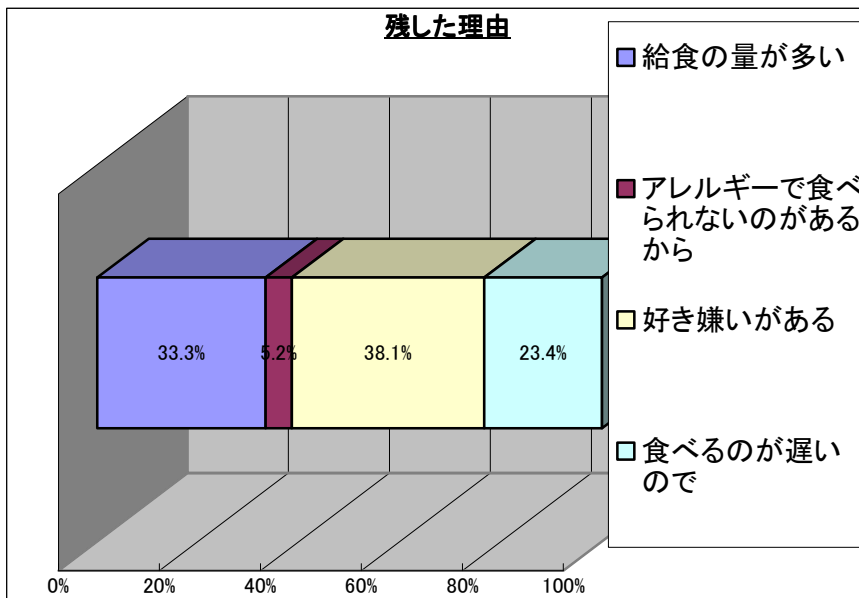
学年	残した	①	②	③
6年生	29.8	46.6	50.4	3.0
5年生	23.2	26.5	69.6	3.9
4年生	25.3	29.7	67.6	2.7
3年生	13.9	23.0	77.0	0
2年生	7.8	8.8	79.4	1.8

残した人の学年別特徴は、6年生が29.8%占めている。残す人の傾向としては、6年生ではいつも残すが約50%近くある。ときどきも加えると約98%が常態となっている。ときどき残すでは学年が下がるほど傾向が強い。

設問—2-2 残した人の残した理由（重複回答）

- ①給食の量が多い ②アレルギーがあるので食べられないのがある
③好き嫌いがある ④食べるのが遅いので

項目	①給食の量が多い	②アレルギー	③好き嫌いがある	④食べるのが遅い
回答数	147人	23人	168人	103人
比率	33.3%	5.2%	38.1%	23.4%



残した理由は、常識的に③好き嫌いの38.1%がトップであり、次に①給食量の33.3%であった。④食べるのが遅いは23.4%である。②アレルギーで食べられないケースは5.2%と低かった。好き嫌いがトップは当然であるが、給食の量は配分する段階

で工夫することで改善できるし、そのことは食べるのが遅いとも関連できることから課題である。なお、アレルギーによる食の選択については予想より少なかった。

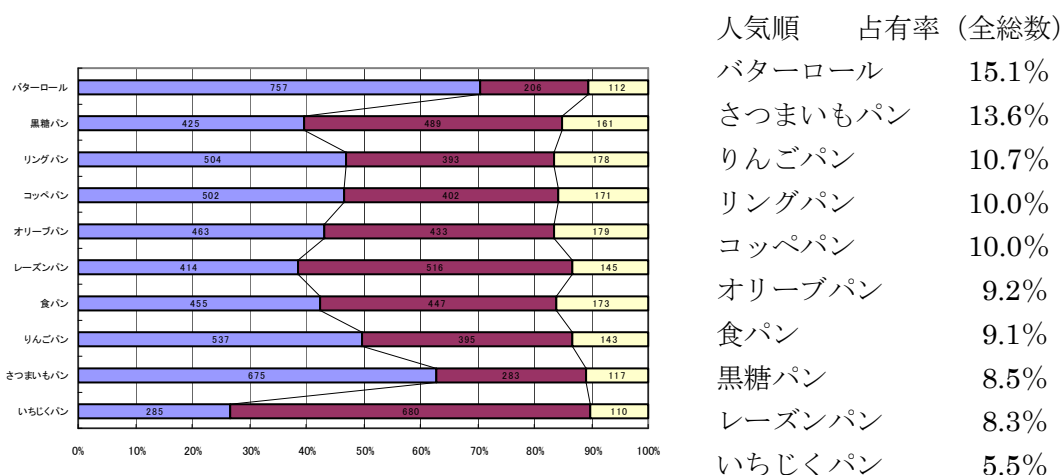
【2】 次の給食の中で、特に好きなもの、嫌いなものは

設問—1 パンについて

給食のパンについて子ども達は、どれが一番好きかの回答では次のような結果（複数回答）であった。

種類／嗜好	バターロール	黒糖パン	リングパン	コッペパン	オリーブパン	レーズンパン	食パン	りんごパン	さつまいもパン	いちじくパン
好き	人 757 % 70.4	人 425 % 39.5	人 504 % 46.9	人 502 % 46.7	人 463 % 43.1	人 414 % 38.5	人 455 % 42.3	人 537 % 50.0	人 675 % 62.8	人 285 % 26.5
嫌い	人 206 % 19.2	人 489 % 45.5	人 393 % 36.6	人 402 % 37.4	人 433 % 40.3	人 516 % 48.0	人 447 % 41.6	人 395 % 36.7	人 283 % 26.3	人 680 % 63.3
不明	人 112 % 10.4	人 161 % 15.0	人 177 % 16.5	人 171 % 15.9	人 179 % 16.6	人 146 % 13.5	人 173 % 16.1	人 143 % 13.3	人 117 % 10.9	人 117 % 10.2

パンの人気・不人気について、結果は次のとおりである。パンの種類順位



これによると、子ども達の反応は多岐に分かれたが、一番人気があるのはバターロールで70.4%が好きと答え、嫌いは19.2%であった。2番目はさつまいもパンの62.8%で嫌いは26.3%となった。それ以外はりんごパンが50.0%で丁度半分の支持があり、これら以外は好きが嫌いを上回るパンでも50%切っている。他方、いちじくパンは人気がなく、嫌いが63.3%もあり、好きは26.5%と約2分の1でしかなかった。

この分析は難しい。日頃食べなれていないことも考えられるが、いちじくやレーズンそのものに対する嗜好の弱さが如実に現れているとも考えられる。

設問—2 大きいおかずについての好き嫌い

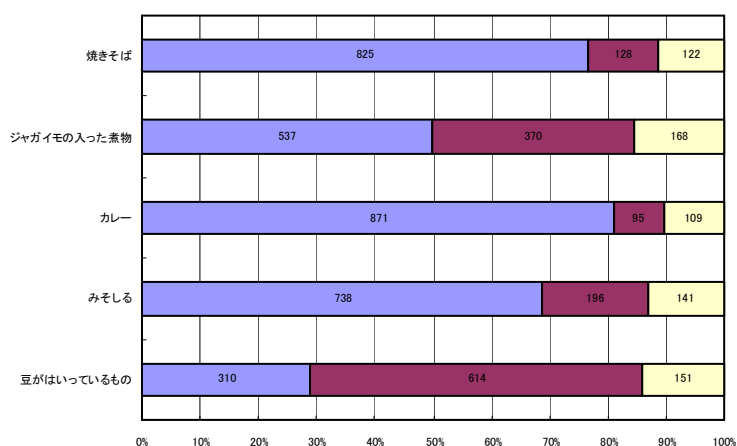
一般的にはわかりにくい表現であるが、子どもに判別がつくように給食のおかず類を大きいおかずと小さいおかずに区別して訊ねた。その際の、まず順位の結果である

種類／好き	焼きそば	じゃがいもの入った煮物	カレー	みそ汁	豆が入っているもの
順位・シェア率	② 25.1	④ 16.4	① 26.5	③ 22.5	⑤ 9.5

一番支持があるのはやはりカレーである。次に焼きそばで、日常生活でよく食べ

ているものはやはり人気がある。不人気は豆が入っているものであった。ここにも普段あまり食べないことが反映されていると考えられる。じゃがいもはカレーにも入っており意外な結果である。多分、じゃがいも以外の食材に対する抵抗感か、味付け、じゃがいものサイズに対しての傾向が伺える。食生活（習慣）に対する傾向は年々変化しており、手の込んだものを作らないことも影響している。

種類／嗜好		焼きそば	じゃがいもの入った煮物	カレー	みそ汁	豆が入っているもの
好き	人	825	537	871	738	310
	%	76.7	50.0	81.0	68.7	28.8
嫌い	人	128	370	95	196	614
	%	11.9	34.4	8.8	18.2	57.1
不明	人	122	168	109	141	151
	%	11.4	15.6	10.2	13.1	14.1



カレーは8割の子どもが好きで嫌いは8.8%と1割をきっているが、嫌いな子どもがいることも判明できた。焼きそばが76.7%とこれも8割近くが好きである。豆類はどうも苦手なようで、反応も厳しく好きは全体の28.8%と3割の水準であった。

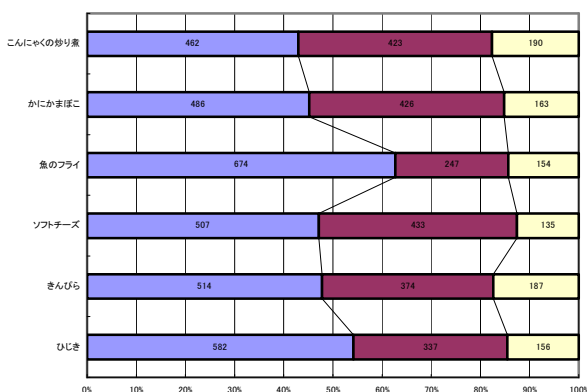
給食であることから、栄養素や偏りのない献立が工夫されているがさんど豆が献立にだされる場合は、食べ残しの

量が増えており、数値的にも裏付けられる。

設問一 3 小さなおかずの好き嫌い

次に副食的な献立類の場合はどうだろうか、大きいおかずほどの偏りはないが、ここにも子どもの嗜好が覗ける。

種類／嗜好		こんにゃくの炒り煮	かにかまぼこ	魚のフライ	ソフトチーズ	きんぴら	ひじき
好き	人	462	486	674	507	514	582
	%	43.0	45.2	62.7	47.2	47.8	54.1
嫌い	人	423	426	247	433	374	337
	%	39.3	39.6	23.0	40.3	34.8	31.3
不明	人	190	163	154	135	187	156
	%	17.7	15.2	14.3	12.5	17.4	14.6



一番の人気メニューは魚のフライで62.7%を占め、嫌いは23.0%である。案外はひじきが約5割の子どもが好きと答え、嫌いの3割を上回った。最も人気が薄かったのはこんにゃくの炒り煮の43.0%で嫌いとは僅か3.7%の差に過ぎなかった。ひじきやきんぴらは苦手と思いがちであるが、そうでないことが結果から読み取れる。

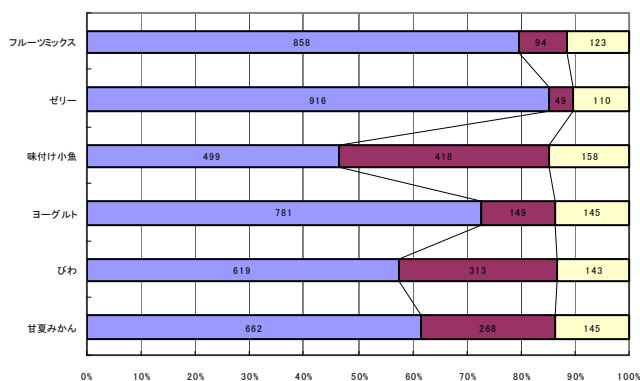
一番好きな魚のフライは6種類の小さなおかずの20.9%であった。

種類/嗜好	こんにゃくの炒り煮	かにかまぼこ	魚のフライ	ソフトチーズ	きんぴら	ひじき
順位・シェア率	⑤14.3	④15.1	①20.9	⑥15.7	③15.9	②18.1

なお、ひじきやきんぴらを普段食べている子は好きと回答し、食べていない子は多分嫌いと答えたと推量する。

問—4 デザートについて

種類/嗜好		甘夏みかん	びわ	ヨーグルト	あじつけ小魚	ゼリー	フルーツミックス
好き	人	662	619	781	499	916	858
	%	61.6	57.6	72.7	46.4	85.2	79.8
嫌い	人	268	313	149	418	49	94
	%	24.9	29.1	13.9	38.9	4.6	8.7
不明	人	145	143	145	158	110	123
	%	13.5	13.3	13.4	14.7	10.2	11.5



ここでもほぼかまなくていいフルーツミックスやゼリー及びヨーグルトの人気が高い。唯一人気のないのが味付け小魚である。大人は結構食べるが味覚に対する違いが現れている。

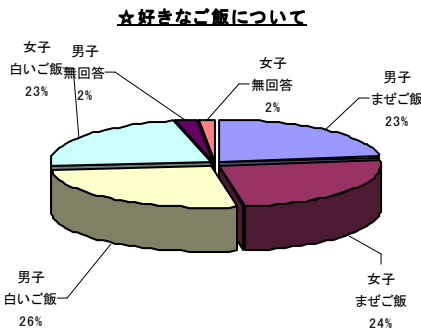
びわや甘夏みかんでは、食べ方がわからない子もいると考える。小魚が喉に刺ることも理由である。

種類／嗜好	甘夏みかん	びわ	ヨーグルト	あじつけ小魚	ぜりー	フルーツミックス
順位・シェア率	④15.3	⑤14.2	③18.1	⑥11.5	①21.1	②19.8

なお、シェア率は上記のとおりである。

問—5 好きなごはんについて

項目	まぜごはん	しろいごはん	無回答
人数	510	524	41
比率	47.4	48.7	3.9
男／女(人)	252／258	285／239	24／17
同比率	23.4／24.0	26.5／22.2	2.2／1.7



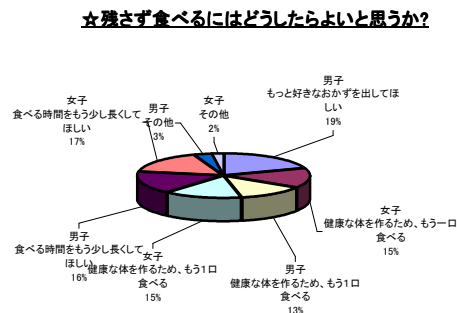
全体的にはしろいご飯とまぜご飯が拮抗するが、僅かに前者の方が人気がある。

やはり食べなれている、あるいは珍しい、と双方が関係していると考えられる。

なお、男子はしろいご飯に人気があり、女子はまぜご飯に人気がある。しかし、それも僅かの差である。

問—6 給食を残さず食べるにはどうしたらよいと思いますか（重複回答）

項目	もっと好きなおかずをだしてほしい	健康なからだをつくるため、もうひとくちを食べる	食べる時間をもう少しながくしてほしい	その他
人数	399	323	390	65
比率	33.9	27.4	33.1	5.6
男／女(人)	228／171	150／173	194／196	39／26
同比率	19.3／14.5	12.7／14.7	16.5／16.7	3.3／2.3



もっと好きなおかずを期待する意見が33.9%、食べる時間の余裕が33.1%である。健康な体づくりが一番低い。

男子は好きなおかず、女子は食べる時間と分かれ健康のため、もう一口を考えると、時間の余裕がほしい。

【考察】

調査の趣旨は、「食育」に発展させる意義をどう引き出すかにあった。しかし、調査項目の整理の過程で、子ども全体が把握できるような設問、あるいは関係者間（給食・学校等）で後に問題が派生しないように考慮することなどがあって、一般的な質問に落ち着いた。その結果、給食における問題点の抽出に率直にいて結びついていない欠点がある。

ところで、先の新潟県中越地震の様相でもそうだが、災害時において避難先となる学校等で体制があるなら、非常食等（ボランティアの炊き出し「例えば豚汁」等の好評）ばかりでなく被災者に暖かい食べ物を供給することがあってもいい。だが、都市部では学校給食のセンター化が広がり、物理的にこのような仕組みを採用することは難しいのが現状である。このようなセンター方式はまた、給食における作る側と食べる側の見える関係を遠ざけ、どうしても無機質的な給食提供になる懸念をもっている。そのことでは、自校給食が理想である。

子どもの給食に対するイメージとそれに対する思いについては、この調査で読み解くことは困難ではあるが、結構、学校給食に馴染んでいることが推察される。それは、調査当日約60%の子どもが残さず食べたと回答していることから伺える。いつも残す子と残さない子の比率はどちらも約30%程度で拮抗するが、これが常識的であると考えられる。子どもの献立に対する嗜好では、多分に家庭における食習慣と関連付けられるのではないだろうか。パンにしても、大きいおかず、小さいおかずにしても、家庭で普段子ども達が食べていそうな種類に人気偏っている傾向が強い。例えば、それはカレーであったり、焼きそば等である。

次に、食べ残しの関係で思われる事項について考察してみたい。まず、食べ残しに関しては、子ども達に配膳がすべて行なわれた上での残渣量でないことも考えられる。すなわちすべてが配膳できていないケースもある。また、子どもによっては自分が大好きだから余り分を余分にもらって食べるケースもあり、残渣量そのもので機械的に判断できない側面もある。さらには、調査結果にもあるように、もう少し食べる時間に余裕があればという意見もあり、その面で残渣がでることもある。したがって、理想の給食には決め手はなかなか見つからないのが実情と考えられる。中でも、先生がどの程度給食に対し思いをもっているかも関連する。すなわち、先生自身の嗜好が偏っていると子どもの給食に対する状況も違うのではないだろうか。要は給食も単にお腹が空いたからでなく「食育」の観点が必要である。

その意味では、折角、豊中市の「緑と食品リサイクルプラザ」事業は、学校給食がベースであることから、残渣を活用した堆肥で栽培した地場産野菜を給食に材料に生かすことで、有機性資源の大切さと、食べることの重要性を意識化させて学校給食のあり方を改革することも検討の余地が大いにある。

そのことでは、好きなおかずをだしてほしいは、子どもの素直な思いである。栄養バランスを考慮し、しかも季節に沿った食材を提供することから、ニーズに則した対応は難しいが、「地場産給食デー」とかを設定し、その日は自分のまちの作物そして作る人の連携・交流等を通じることで、付加価値的給食を模索することも肝要である。

そのために、次に提案をしたい。

なお、アレルギー体質と給食との関係では思ったほど数値が低かったのは意外である。

給食食材に地場産作物の採用に向けての提案

はじめに

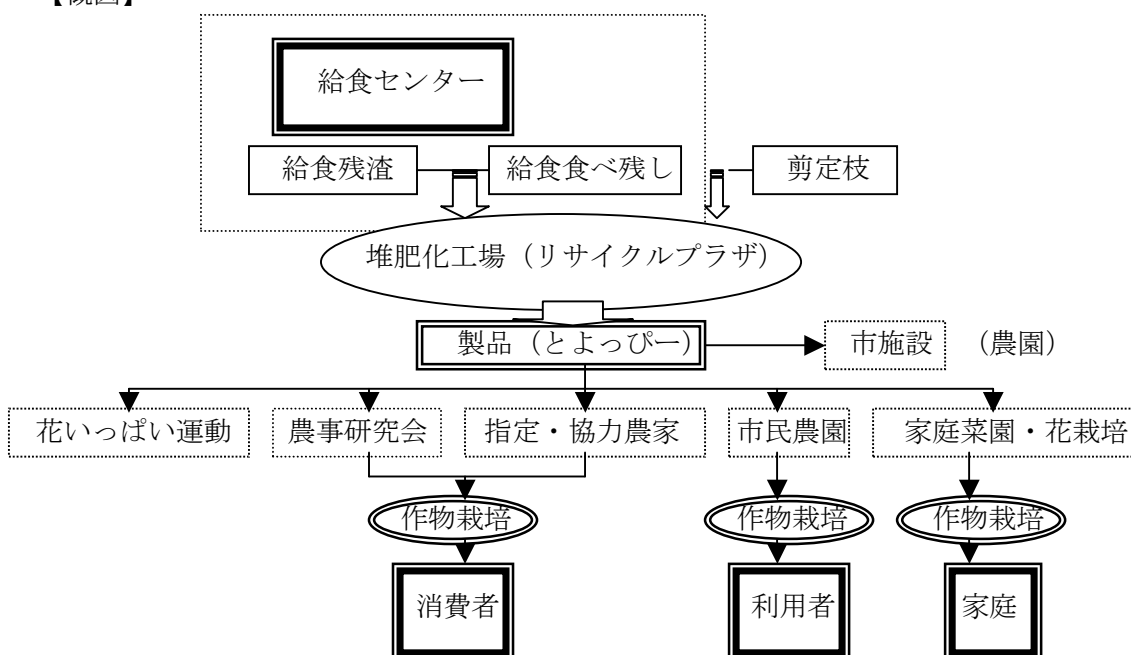
持続可能な社会の形成が今、求められている。それは、当初は地球環境問題への解決策としてメッセージされたものであるが、現在ではすべての分野での基調に据えられ、取り組みが各方面で進められている。

特に、豊中市の「緑と食品のリサイクルプラザ」事業（以下「本事業」という。）は、有機性資源を活用して循環システムを機能させるもので、そのことでは持続可能な社会形成のモデル的先駆性をもっている。

ここで、最も重要なことは、自己完結型の地域社会を描くことが可能か、そのためには、循環システムを持続的に継続させることができるかであり、本事業を、その観点から見つけてみたい。

1. 本事業の資源循環システムの現状

【概図】



1-1 循環システムの分析

1) 本事業の機能の側面

- (1) 上図のように、現状で循環の理念が具体化している活動領域は、いわゆる作物栽培に「とよっぴー」を使用している場合である。それ以外は大地に有機性資源を戻すことになる。

有機性資源活用——堆肥製造——農地使用——作物栽培——作物消費のシステムが最適化である。

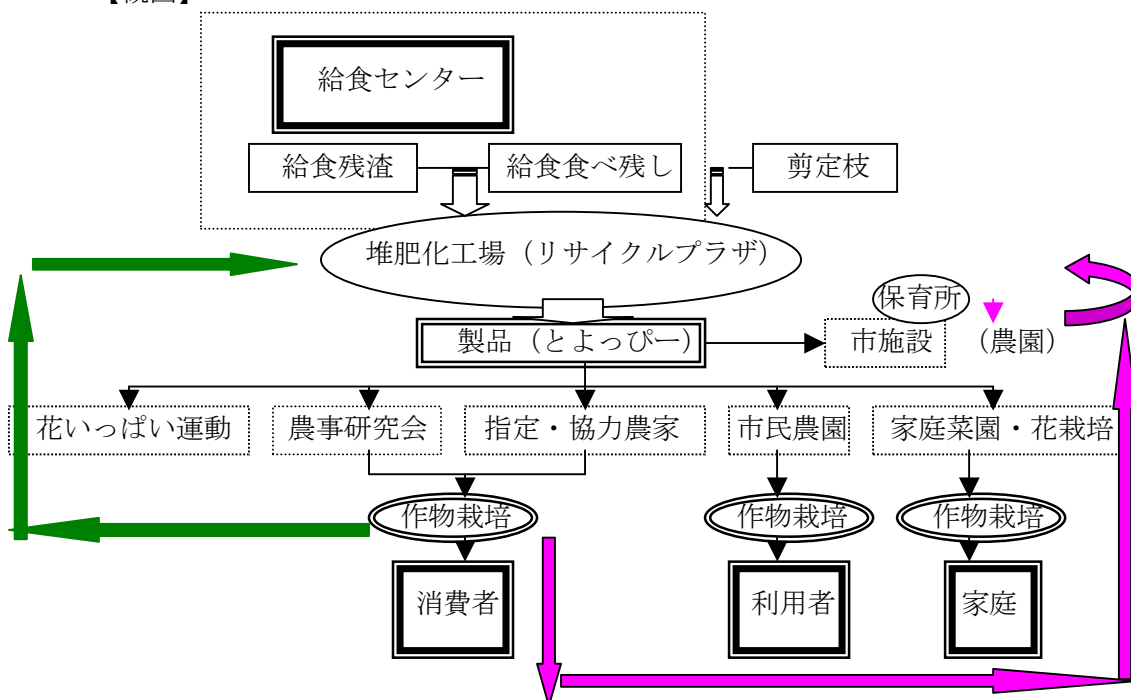
- (2) ここでの問題は、出発点である給食センター（給食の食材）に戻るシステムが存在しないことである。

2) 機能させることが困難な事由

- (1) 現在、市内小学校の給食は 4 校（蛭池・原田・島田・庄内南）を除き、原田及び服部給食センターで給食の調理を行い、各学校に運搬し、給食するシステムである。したがって、給食の食材が必要な時期に必要な量を確実かつ継続して供給(一括購入方式)する体制がなければ給食事業そのものが成立しない難題を内包する。
- (2) とりわけ、大量に食材調達求められるだけに、市内農業者の栽培作物を用いることは実際上困難な状況である。

1 - 2 本来的な循環システム

【概図】



1) 循環システムとは

(1) 理念

循環システムの理念は、資源（この場合過程で資源変容を繰り返す）が①インプットとアウトプットで定量的な齟齬がない ②システム過程で隘路が生じない ③最後は出発点に戻る ④自己完結型としての特定地域で収斂されるシステム等が備わっていることが前提条件である。

(2) 本事業では、製品である「とよっぴー」を活用して栽培された作物が、再び給食食材として大いに活用されることが理念の具体化である。ただし、大量の食材調達等が不可欠な学校給食制度にそれが対応できるかでは、不可能であることから、次善の対応によって、理念を反映させたシステムを採用することが重要となる。

2) 次善の策としての具体的な方策

- (1) 食材として部分的な栽培作物の活用
 - ①市保育所の給食食材として活用する方策の検討と具体的な実施
市保育所です、活用策を検討し可能なものから採用する。
 - ②単独4校の給食食材での活用
単独校で採用できるよう、計画の検討を開始する。
- (2) 検討事項
 - ①保育所での年間の給食献立による、必要野菜類及びその必要量の整理
 - ②単独校での年間の給食献立による、必要野菜類及びその必要量の整理
 - ③農事研究会で学校給食の食材として、その供給に応じる意思の把握と、可能な場合に方策の整理
 - ④指定農園及び協力農家で学校給食の食材として、その供給に応じる意思の把握と、可能な場合の方策の整理
 - ⑤その場合の、給食食材経費等の整理が必要となる。地場産購入価格が一括購入との関係で格差の開きがある場合難しい面が出る。
 - ⑥採用後における問題（供給が困難な場合）に対処するリスク対応策の整理

2. 循環システムが機能することとは

2-1 基本的観点

- 1) 循環の理想は地産地消（自己完結）
 - (1) 1970年代、グリーンコンシューマーの先駆けとして消費者と有機野菜栽培者が連携するネットワークが形成された。この活動は安全な野菜を介し農業者と消費者が顔の見える関係で連携関係を組み立てたものであり、現在では農村ツーリズムに継承・発展している。
しかし、生産場所と消費場所が分離している難点があり、いかに移動（搬送）距離を短くすることで経費的・新鮮的効果を高めるかが課題であった。
 - (2) このことから考えると、最も理想は特定地域（この場合市内）での「地産地消」を実現することである。それは、エコロジーの基本である分散型社会・経済システムの方途として、自己完結型の地域社会に結びつくものである。
 - (3) そこには、当然生産者と消費者（この場合、市内の生産者と給食事業関係者及び小学生・保育児童）が食を通じて結びつく関係を構築することができる。あわせて、それはコミュニティの創造活動でもあり、食育（食の教育）活動と言う付加価値をもっている。
 - (4) 子ども達にとって、給食とはあるいは食べ残すとは、残渣（食べ残し）が野菜栽培の肥料（栄養分「本来は土壌改良であるが」）になることを理解することで、給食に対する考え方に効果的な変化が期待できる。
 - (5) 他方、作物栽培者も実際に食べていただくことで、いわゆる農業労働に対する自己充足・自己実現への変化を求めることが可能である。とりわけ、見える関係としての「食の安全性」より確保できる。

2) システム実現での関係づくり

- (1) システムが実現できるのであれば、子ども達と栽培者との関係づくりを進める。
 - ①共同給食会による交流実施
 - ②子ども達からの感想や思いの披瀝と農業教育の実施
 - ③地域の行事として定着させることで、各アクター間の交流を深める
- (2) 委員会の設置による検討の開始
 - ①農業者・学校関係者（教育委員会・給食関係者・先生・子ども・保育所・NPO 花と緑のネット等）による研究委員会の設置

3. 先駆的事例の報告

1) 地場産食材の学校給食への活用と食育の推進の可能性

愛媛県今治市は「日本一の学校給食を目指して」をスローガンに、有機性農産物を給食食材に活用し、子ども達の健全育成と食育を進めている。地元農協が減農薬米、パン用小麦、豆腐用大豆を提供している。また、生産者グループも無農薬栽培野菜等を提供しているが、これらを通じて市では、地場産食材を活用した「郷土料理給食」に取り組むほか「学校給食アイデアコンクール」を開催、さらに、毎年「給食感謝祭」を行い、そこでは児童が手づくりによる感謝状を生産者に贈呈、食材の生産者や地域のお年寄りを招いた試食会を開催する学校もある。

豊中では地場産食材の絶対量が足りないことから、今治市のような規模の展開は不可能であるが、市保育所及び単独校4校でこのような取り組みを行うことができれば、食を通じた教育が期待できる。

なお、高槻市では根菜類は地元産品を学校給食の食材に活用していると聞く。

おわりに

今回、給食に対するアンケート調査を実施した。今後さらに詳細な分析を加え、子ども達のニーズを把握することに努めるが、ここに、資源循環システムのもう一步の前進を期待して、本稿をまとめた。方向性が定まればさらに論を進める。