

学校給食の史的変遷と 給食の現代的意義に関する考察

Consideration on the Historical Transition and the Modern Significance of School Lunch

岸山 絵里子* ・ 黒瀧 秀久**
Eriko KISHIYAMA ・ Hidehisa KUROTAKI

*旭川大学短期大学部生活学科食物栄養専攻
(東京農業大学大学院生物産業学研究科六次産業化研究室)
**東京農業大学自然資源経営学科

Abstract

In this study, I considered the role of school lunch and its implications by considering the historical transition of school lunch.

As a result, it became clear that the current school lunch has a role as education, but the role of school lunch as a measure against poverty is still required.

要旨

本論文では、学校給食の歴史的変遷を追いながら給食のもつ役割とその意義の変化について考察を行った。

その結果、現在の学校給食は教育としての意味合いが付与され、その点を重視した施策が行われているが、役目を終えたと考えられている貧困対策としての学校給食の役割が今でも求められているという実態が明らかになった。

I. はじめに

現代日本の学校給食が本来の役割を確立する契機となったのは、敗戦であった。それ以前の学校給食は貧民救済、国力増強を目指す社会福祉政策の一環として意味づけられていた。しかし敗戦を機に制定された『日本国憲法』にうたわれる「基本的人権の尊重」が学校給食に対する意味合いをさらに深化させ、貧困対策に加えて、差別や不平等から子どもを守る権利保障、つまりセーフティネットとしての学校給食が、敗戦後72年を経過して徐々に形成されてきた。このように、市民生活において一定の評価がされてきた学校給食に対して、1990年代を中心に行政のコストの問題、もしくは家庭における教育方針として親の愛情のこもった手作り弁当を食べさせたほうが教育に効果的であるという観

点から、「学校給食廃止論」が実際に自治体で議論されることもあった。しかし、2005年に「食育基本法」が施行され、学校給食の「教育」としての可能性が新たに捉えられたこと、また、2014年には「子どもの貧困対策法案」が可決成立されたことなどから、現在の学校給食においても、子どもの人権を守るためのセーフティネットとしての意義が再び求められているといえる。

このように、学校給食は現在でも我々日本人の健康な発育を支える礎となっている。しかし、学校給食の果たす役割や給食を提供する環境は時代の変化とともに大きく変容した。本論文では学校給食の歴史をたどることで現在の学校給食の持つ意義と役割について考察することを目的としているが、大別して下記の4点に問題の所在があると筆者は考えている。

第1に、近年、食を取り巻く環境が大きく変化していることである。我々が直面している食をめぐる大きな変化-進行する少子高齢化、食文化の多様化と欧米化、冷凍技術の発達による流通システムの構築、経済のグローバル化による米や乳を始めとした農産物輸入の自由化、地球温暖化の影響で多発する自然災害、増加するアレルギー疾患-など、食文化の変化による食の外部化、農と環境の問題が食に与えた影響は、現代の食のあり方を大きく変容させた。

第2に、社会の発展と成熟とともに終焉したと思われた学校給食の貧困対策としての役割が、現代において、再びその意味を取り戻しつつあることが、給食費の未払い問題や、そこに直結する子どもの貧困の問題から見て取れる。

第3に、「食の安全性」の不確実性が明らかになった点である。1996年に発生したO-157の食中毒事件を画期として、1980年代から2000年にかけて、日本国内でも食の安全を揺るがす事件が相次ぎ、学校給食の運営やあり方にも影響を及ぼしてきた。現在でもアレルギーの問題など、新たな課題が次々に生じ、新たなリスクに対して止むことのない対応と対策が続けられている。

第4に、財政の問題をあげる。地方財政が緊縮策を取る中、予算の大きな割合を占める学校運営にかかる経費、つまり人件費は削減を余儀なくされている。その中でも、優先的に削減の対象となりやすいのは、実施期間が年間200日程度に限られる学校給食に必要な人件費である。現在でも学校給食にかかる人件費の削減は着実に進行し、その流れを受けて給食調理業務は民間業者へ委託され、同時に「人と安全の管理」についても民間業社が担うことが主流になっている。

そこで、本論文では、これらの問題背景から生じた学校給食の歴史の変遷について概観することで、学校給食が現在果たしている役割と意義、また抱えている課題について明らかにする。

II. 既存研究の整理

まずは特に大きな問題を孕んでいると考えら

れる現代の「子どもの貧困」について述べた先行研究を見る。永井(2016)は、経済の発展による農村人口の都市への流出が世帯構成を縮小させ、続いて起こった長引く経済の低迷から広がる経済所得格差と、母子世帯数の増加による家庭の中における働き手の変化が子どもの貧困の背景であり、貧困状態の環境で育成された子どもたちが貧困から離脱するためには、社会全体が幅広く手を差し伸べて解決しなければならない¹⁾とした。貧困状態の子どもを救う直接的な社会制度である、「学校給食」の役割が改めて評価されるべきであると考ええる。

鷹(2011)は、給食費の未納問題を契機とした子どもの貧困について考察した。2005(平成17)年度の給食費未納率は北海道が沖縄県に次いで約2.4%の2位であるが、家族構成がひとり親世帯もしくは年収300万円未満世帯では、子ども手当を受け取っても使途は子どもには充てられず、給食費も未納の場合が多い。さらに、セーフティネットとしての学校給食を効果的に機能させるために、各自治体において対応に差が生じている「給食費無償化」について、すべての子どもにセーフティネットを行き渡らせるため、社会全体でその費用を負担するべきであると論じた²⁾。これらの研究から、現在でも子どもの貧困は社会的に重大な課題であり、しかも北海道では、子どもの貧困が他の自治体より進行しているといえる。そのため、本論文の対象地域を、子どもの貧困が進んでいると想定される北海道とした。

つぎに、2019年6月26日現在3,718箇所で開催が確認されている「こども食堂」について、プレスリリースの資料から引用する。この時点でのこども食堂の増加ペースは直近2年を上回るものであり、都道府県充足率の平均は17.3%、6小学校区に1箇所設置されている。年間参加延べ人数は推計160万人で、すべての子や地域住民がアクセスできる地域共生社会のインフラにまた一步近づいた、とされている。湯浅(2019)はこども食堂の社会的意義について「地域交流拠点」と「子どもの貧困対策」という2つの機能について考察を行っているが、

「こども食堂＝貧困家庭の子どもを集めるところ」という誤解について、こども食堂のオープンさ、地域に開かれた運営の重要性を強調している³⁾。それを受けて、藤原（2020）は、こども食堂の持つ「弱目的性」と開放性を「縁食」として定義づけている。筆者もこども食堂は学校給食の機能を補完する役割が主たるものであると捉えていたが、藤原は加えて「食べ物を通じた人と人との結びつき方は、宗教や思想とは異なる率直さを持つ」とした⁴⁾。この視点を敷衍して学校給食を考察することは、給食に新たな可能性が生じることを示唆するものである。

Ⅲ．研究方法

現代学校給食の意義と目的について、主に関連する法整備とそれに伴う時代背景の歴史を追いながら、現代にいたる食生活の変遷と学校給食の担う役割、現在の課題について述べる。そのうえで、ひたすら人件費の削減を目指し、経営の効率化を求められている学校給食が社会的意義を果たしているのかについて考察を行う。

[注記]

- 1) 永井保男「子供の貧困・その背景に関する人口学的考察」『中央大学経済研究所年報』第48号、2016年、pp.69～98を筆者要約。
- 2) 鳳咲子「未納問題から考える学校給食～子どもの食のセーフティネット～」『経済のプリズム』第87巻、2011年2月、pp.10～26を筆者要約。
- 3) 湯浅誠「こども食堂の過去・現在・未来」2019年2月19日、04湯浅さん.indd,pp.16を筆者要約。
- 4) 藤原辰史『縁食論』ミシマ社2020年、pp.19を筆者要約。

Ⅳ．学校給食の史的展開と役割の変化

ここでは、1954年に学校給食法が制定される前後を大きな時代画期として、開始当初は欠食児童を救済するための方法であった学校給食が、将来にわたる健康の保持増進を担う教育的役割に変化していく過程を、歴史とともに追

う。学校給食が果たしてきた役割の変遷について、セーフティネットとしての学校給食、教育としての学校給食、そして学校給食と食の安全性のかかわりについて分析することで、学校給食の果たす目的と役割の変化を明らかにする。

1. セーフティネットとしての学校給食- 貧困児童救済期

学校給食の発祥は、山形県西田川郡鶴岡町（現在の鶴岡市）の大督寺内にあった忠愛小学校が1889（明治22）年に開始したものとされている。その目的は貧困家庭の欠食児童救済であり、費用は鶴岡町と周辺にいたる僧侶の托鉢によるもので、献立は白米の握り飯2つに煮浸し（青菜漬けの塩出しをしたものに大豆などを加えた煮物）に塩魚の干物というものであった¹⁾。1918（大正7）年、第一次世界大戦後には、日本においては義務教育就学率が著しく向上した。そのような中でそれまで就学していなかった病者、虚弱者、精神発達遅滞者が就学する例も多く出てきた。大正デモクラシーの風潮の中、個人の尊重、児童愛護、弱者救済などの思想が強調される機会が増加していった。

1931（昭和6）年には満州事変が勃発し、児童の健康、体力の向上が一層重要な課題と認識されるようになった。わが国で国庫補助による貧困児童救済のための学校給食制度ができたのも、満州事変の翌1932（昭和7）年の不況対策からであり、給食を実施して就学義務を果たさせるため、欠食児、虚弱児を対象とした学校給食が社会政策の一環として開始された。当時は凶作と1929（昭和4）年の世界恐慌の影響による貧困で、欠食児童が全国的に増加して社会問題となったため、1930（昭和5）年の推計で義務教育中の児童で栄養補給を必要とするものが30万人、最も多いのは大凶作下の東北地方6県で5万人（1934年推計）を超えていたとされている。そこで1932（昭和7）年に文部省は訓令第18号、「学校給食臨時施設方法」を出し、貧困児童救済のため、小学校の学校給食に初めて国庫補助を行った²⁾。その際、学校給食の実施が貧困対策として行われるような印象を与

え、給食を受ける子どもたちが負い目を感じることがないように、周到に注意を払うべきことを強調する内容が記された通知も出された³⁾。

この訓令で、それまでの欠食児童10万人に対する国庫補助が、全国規模に拡大した。当該年度には給食の給与対象者は38万人に増え、施設は約1万1,000校、総額約95万円の学校給食が行われた。費用負担の割合は国庫補助70.4%、道府県5.6%、市町村12.0%、その他寄付4.1%、被給食者負担7.9%で、当初1934(昭和9)年度までとされていた国庫補助は1941(昭和16)年まで継続され、給食の目的も貧困児救済から栄養不良児・身体虚弱児に対する保健施策の性格へと変化していく⁴⁾。

1941(昭和16)年、太平洋戦争に突入する際には、戦争の深刻化とともに、小学校は国民学校と改称され、学校環境が悪化し、食糧は慢性的に不足して、児童生徒の体位は急速に低下していく。1944(昭和19)年3月の閣議決定では、六大都市(東京・京都・大阪・横浜・名古屋・神戸)の国民学校の児童に米と味噌を特別配給し、この年度は全国5,171校において学校給食が実施された。しかし、まもなく学童疎開が始まり、六大都市の給食は中止されることになる。このように戦時中は、生活物資の統制強化、戦災、学童疎開などによって学校給食が休止状態となり、当時の子どもたちは常に空腹を抱えることになる。減少が続いていた身長と体重などの体位が戦前を超えたのは、1948(昭和23)年に全国都市で学校給食が再開されてからのことである⁵⁾。

2. セーフティネットとしての学校給食－戦後復興期

1945(昭和20)年のポツダム宣言受諾により戦争は終結したが、敗戦後は食糧事情が極度に悪化した。餓死者、子どもの犯罪が増加し、国民生活は疲弊、児童生徒の発育状況も悪化を続けていた。このような状況の中、1946(昭和21)年に米国のアジア救済公認団体ララ(LARA = Licensed Agencies for Relief in Asia)から物資寄贈の申し出があった。ララはアメリカの宗派

を超えた宗教団体や労働団体等が集まって作られた団体で、戦乱で窮乏に陥った国々へ援助物資(ララ物資)を送る活動を行っていた。ララ物資によって学校給食再開の目途が付き、戦後の学校給食の方針として、文部、厚生、農林三省次官通達「学校給食実施の普及奨励について」が示される。これにより、貧困児童、虚弱児童だけでなく、国民学校の全児童(教員を含む)を対象として給食を提供することが定められた。1946(昭和21)年は、まず、東京、神奈川、千葉の三都県の小学生25万人を対象に、続いて都市部の小学校児童約300万人を対象に、児童の栄養状態を改善するため、パンや脱脂粉乳など、海外から援助された物資による給食が週二回実施され、1948(昭和23)年には週五回に増えている。1949(昭和24)年からは、ユニセフ(UNICEF=United Nations International Children's Emergency Fund 国連児童基金)から無償の脱脂粉乳の寄贈を受け、ユニセフ給食が行われた。1950(昭和25)年7月からは、八大都市(六大都市に広島・福岡を追加)の小学校児童135万人に対し、それまでの脱脂粉乳のみ、みそ汁のみの副食給食ではなく、米国からの寄贈小麦粉から作ったパンによる、主食、おかず、ミルクのそろった「完全給食」が戦後初めて実施され、同年末まで続けられた。1951年2月には、この完全給食は全国の市制地域一都二四六市の児童を対象とするまでに発展した⁶⁾。

しかし同年、1951(昭和26)年に学校給食は存続の危機に陥る。この年に日本と連合国との戦争状態を終結させるサンフランシスコ講和条約が調印され、連合国による日本の占領が終わり、日本が主権を回復している。日本の占領終了に伴い、給食用物資の主な財源となっていたアメリカの占領地域救済政府資金であるガリオア資金(GARIOA = Government Appropriation for Relief in Occupied Areas Fund)による連合国総司令部(GHQ = General Headquarters)の援助が終了したためである。財政難から給食の国庫補助を打ち切りたい大蔵省と、学校給食の継続を主張する文部省・農林省の意見が一致せず、論争の結果、給食費用の保護者負

担が引き上げられることになり、負担が困難な地域では学校給食の打ち切りも生じた。給食実施校の1万1,600校のうち休止は約3,200校、給食実施児童数約800万人に対してうち200万人が給食中止となる事態となった。給食継続校においても給食費未納者が増加した。

そのような状況に加え、今度は大規模災害が多発する。1951年のルース台風では山口県を中心に死者572人行方不明者371人という被害者、1953年の西日本風水害では九州地方北部を中心に死者、行方不明者1,001人、被災者数およそ100万人という被害が生じた。学校給食が災害現場で炊き出し拠点として効果的に活用できることは1923(大正12)年の関東大震災の経験から評価されていたため、学校給食の継続体制が揺らぐ中、セーフティネットとしての価値が再認識され、学校給食を法制化し、制度の安定を図る機運が急速に高まった。

3. 教育の一環としての学校給食

前節に述べたような国家的困窮状況を受け、1954(昭和29)年に「学校給食法」が制定された。これは主に小学校において「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」という学校給食の目標、加えて国庫補助の経費負担も明文化された⁷⁾。学校給食が教育の一環として、国家主導で行われるようになった契機である。

1960(昭和35)年には「学校給食に従事する職員の定数確保および身分安定について」という通知が文部省から出され、調理員の地方公務員としての身分保障と配置規定が行われると同時に、学校栄養士の配置も制度化された⁸⁾。さらに、文部省は「学校給食の食事内容について」という通知分において、「学校給食の食事は、学校または学校の設置者の設置管理する調理施設内において調理する」ことを定めたため、ここにおいて直営方式で全校児童に対して行われる本格的な学校給食の制度が整った。加えて、戦

後はアメリカ主導で小麦の主食化が行われてきた学校給食に、国内の「米過剰」の問題が反映されていく。1976年には文部省の方針で、主食のパンに代わり、米飯給食が正式に導入されるようになる。

しかし、ようやく学校給食の制度が整い、普及がなされてきたと思われた矢先の1978年、国は新自由主義の下、「行政改革」の方針を打ち出す。ここで国家による福祉や公共サービスの縮小が行われ、規制緩和と民営化により市場原理主義が重視されていく。この方策が学校給食に与える影響も大きい。自治体は財政難であり、専門的な技術・技能の分野、施設の管理運営等についてもその業務を民間委託に切り替え、行政のコスト削減に向けて動き出したためである。『地方行革大綱』を自治省が発表した1985年、学校給食においても文部省体育局長から各都道府県教育委員会教育長に宛てられた「学校給食業務の運営の合理化について」(文体給第57号1985年1月21日文部省体育局長通知)において、学校給食の合理化が本格的に推進され、センター化と民間委託化が加速する。この時期は、「教育の一環」として開始された学校給食において、コストの問題が最優先され、直接のコスト削減対象である調理員と、調理員が作った給食を食べる子どもたちが、交流することで生まれていた教育効果がむしろ乖離してしまった時期であるといえる。また、「公共の食」である学校給食の意味合いが、コスト論に翻弄されることで、その公共性や福祉的性質を失いかけた時代であるともいえる。

4. 食育を担う学校給食

前節で述べた通り、わが国の学校給食が本格的に確立されたのは、1945年の学校給食法の制定をもってである。従来の学校給食においては、学校給食法制定の後、教育活動の一環として、という位置づけで学校給食を通じた食に関する指導が行われてきた。しかし、近年では、2002年に施行された健康増進法にうたわれるように、日本国民の健康保持増進の問題は重要な課題となっており、したがって健康増進法で

は（国民の責務）第二条に、「国民は、健康な生活習慣の重要性に対する関心と理解を深め、生涯にわたって、自らの健康状態を自覚するとともに、健康の増進につとめなければならない」と規定されている。

これは、我々が自らの健康状態を自覚し、健康の増進に努めることは国民の責務であると認識し、自らの意思で生活習慣を整えていく必要がある、ということである。これを受けて2005年には食育基本法が施行され、「国民が健全な心身を養い、ゆたかな人間性を育む食育を推進する」ことが目的として示された。特に初等中等教育においては、「食育」の推進を掲げより踏み込んだ指導の充実がもとめられるようになったため、現在では「生きた教材」として学校給食の重要性がますます高まるとともに、同年に設けられた栄養教諭制度の効果的な運用が求められるようになった。

栄養教諭の役割は、義務教育の基本理念である「生きる力」を育むために重要な役割を果たす「食（食育）」に対する指導を効果的に進める

ための「生きた教材」として学校給食を運営することであり、そのための目標値も具体的に定められている。

敗戦から50年、日本人が摂取する栄養は、食文化の変化に伴って、それまでの高塩分・高炭水化物・低動物性たんぱく質という食事パターンから、高動物性たんぱく質・高脂質・さらに現在では低糖質へと大きな変化を遂げてきた。このことは日本人の骨格の変化や体格の向上につながったが、その一方で摂取する栄養や食生活との関連性が高いと考えられている糖尿病、脳卒中、脂質異常症などの生活習慣病を増加させる要因となった。そのため、栄養対策も従来の栄養欠乏から過剰栄養に焦点を当てたものへと転換を図ることが求められている。また、食生活を取り巻く社会環境の変化に伴い、朝食欠食率の増加、加工食品や特定の食品への過度の依存、過剰なダイエット志向、食卓における家族の団らんの喪失などが見受けられ、現在は身体的にも精神的にも健康への影響が懸念される状況にあるといえる。

表1 「第3次食育推進基本計画」目標値

目 標	具 体 目 標	現状値 (27年度)	目標値 (32年度)
1. 食育に関心を持っている国民を増やす	①食育に関心を持っている国民の割合	75.0%	90%以上
2. 朝食または夕食を家族一緒に食べる「共食」の回数を増やす	②朝食または夕食を家族一緒に食べる「共食」の回数	9.7回/週	11回以上/週
3. 地域等で共食したいと思う人が共食する回数を増やす	③地域等で共食したいと思う人が共食する割合	64.6%	70%以上
4. 朝食を欠食する国民を減らす	④朝食を欠食する子どもの割合	4.4%	0%
	⑤朝食を欠食する若い世代の割合	24.7%	15%以下
5. 中学校における学校給食実施率を上げる	⑥中学校における学校給食実施率	87.5% (26年度)	90%以上
6. 学校給食における地場産物等を使用する割合を増やす	⑦学校給食における地場産物を使用する割合	26.9% (26年度)	30%以上
	⑧学校給食における国産食材を使用する割合	77.3% (26年度)	80%以上
7. 栄養バランスに配慮した食生活を実践する国民を増やす	⑨主食・主菜・副菜を組み合わせた食事を1日2回以上ほぼ毎日食べている国民の割合	57.7%	70%以上
7. 栄養バランスに配慮した食生活を実践する国民を増やす	⑩主食・主菜・副菜を組み合わせた食事を1日2回以上ほぼ毎日食べている若い世代の割合	43.2%	55%以上

学校給食の史的変遷と給食の現代的意義に関する考察

8. 生活習慣病の予防や改善のために、普段から適正体重の維持や減塩等に気を付けた食生活を実践する国民を増やす	⑪生活習慣病の予防や改善のために、普段から適正体重の維持や減塩等に気を付けた食生活を実践する国民の割合	69.4%	75%以上
	⑫食品中の食塩や脂肪の低減に取り組む食品企業の登録数	67社 (26年度)	100社
9. ゆっくりよく噛んで食べる国民を増やす	⑬ゆっくりよく噛んで食べる国民の割合	49.2%	55%以上
10. 食育の推進に関わるボランティアの数を増やす	⑭食育の推進に関わるボランティア団体等において活動している国民の数	34.4万人	37万人以上
11. 農林漁業体験を経験した国民を増やす	⑮農林漁業体験を経験した国民（世帯）の割合	36.2%	40%以上
12. 食品ロス削減のために何らかの行動をしている国民を増やす	⑯食品ロス削減のために何らかの行動をしている国民の割合	67.4% (26年度)	80%以上
13. 地域や家庭で受け継がれてきた伝統的な料理や作法等を継承し、伝えている国民の割合	⑰地域や家庭で受け継がれてきた伝統的な料理や作法を継承し、伝えている国民の割合	41.6%	50%以上
	⑱地域や家庭で受け継がれてきた伝統的な料理や作法等を継承し、伝えている若い世代の割合	49.3%	60%以上
14. 食品の安全性について基礎的な知識を持ち、自ら判断する国民を増やす	⑲食品の安全性について基礎的な知識を持ち、自ら判断する国民の割合	72.0%	80%以上
	⑳食品の安全性について基礎的な知識を持ち、自ら判断する若い世代の割合	56.8%	65%以上

出典：農林水産省「第3次食育推進基本計画」2016より筆者作成。

注）網掛の部分は、栄養教諭が食育指導を行う上で特に留意していると筆者が考える点である。

そのため、2005（平成17）年に食育基本法が「国民が生涯にわたって健全な心身を培い、豊かな人間性をはぐくむ（食育基本法第一条）」ことを目的として制定された。2006（平成18）年には食育推進基本計画、2011（平成23）年には第二次食育推進基本計画が策定され、家庭、学校、保育所などが子どもの食育を進め、都道府県や市町村をはじめとする多様な関係者が様々な形で食育を推進している。2016（平成28）年度から2020（平成32）年度までの5年間を期間とする第三次食育推進基本計画の数値目標は次表の通りで、5つの重点課題と21の具体的目標が掲げられた。重点課題に取り組むにあたっては、「子どもから高齢者まで、生涯を通じた取り組みを推進」するほか、「国、地方公共団体、教育関係者、農林漁業者、食品関連事業者、ボランティア等が主体的かつ多様に連携・協働しながら食育の取組を推進」するよう、十分留意す

ることが示されている⁹⁾。

5. 栄養教諭制度の開始と運用

食育基本法制定に伴い、同年新たに開始されたのが学校給食における栄養教諭制度である。それまでは「学校給食指導の手引き（1992）」と「食に関する指導参考資料（2001）」などが参考にされながら対象児童生徒への栄養指導が行われてきたが、2005（平成7）年、食育基本法の制定によって、食育の推進が大きな国民的課題となり、学校給食における教育的意義が改めて見直されるとともに、学校の教育活動全体における食に関する指導の充実が求められるようになった。そこで、これまで学校栄養職員の担ってきた学校給食管理に加えて、食に関する指導もその本務とする栄養教諭の配置が食育基本法の制定と同年の2005年に実施されることとなった。栄養教諭に求められた食育の推進にかか

る役割は主に次の3点である。1. 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、2. 食に関して特別な配慮を要する子どもへの個別的な指導、3. その他、学校給食を活用した食に関する実践的な指導、と記されている。また、小中学校の学習指導要領の改訂（2008）において、その総則に「学校における食育の推進」が盛り込まれたほか、関連する各教科などで食育に関する記述が充実された。さらに、改正学校給食法（2009年）においても、その第一条（法律の目的）で、「学校における食育の推進」を位置づけるとともに、栄養教諭が学校給食を活用して食に関する指導を充実させることについても記された。

このような法改正の目的は、児童生徒がその発達段階に応じて、食生活に対する正しい理解と望ましい食習慣を身に付けることである。表1-6に示すように、現在行われている第3次食育推進基本計画の重点課題としては、学校給食での郷土料理などの積極的な導入や行事の活用、子供や高齢者を含むすべての国民が健全で

充実した食生活を実現できるよう、コミュニケーションや豊かな食体験にもつながる共食の機会の提供などを行う食育が推進されている。この重点課題において特徴的なのは、若い世代に対する指導が優先的なことである。また、地場産品の積極的な使用促進やフードロスへの対応など、現在わが国が行なっている食品に関する施策に対応した項目が具体的な目標値として挙げられ、この目標値に向けた指導が学校給食においても求められている。そのため栄養教諭は、表1の特に2. 4. 5. 6. 7. 9. 13の項目において、日々の献立作成や給食だよりの作成、配布などの取り組みを通じて指導を行っている。

子どもが将来にわたって健康に生活していけるような選択能力を身に付けさせるため、「食の自己管理能力」と「望ましい食習慣」を獲得させることが学校給食における食育の大きな目的であり、その目的にむけて栄養教諭は重要な役割を果たす。しかし、現在においても都道府県によっては栄養教諭への切り替えが進まず、栄養教諭と学校栄養職員の2種の職種に分かれ

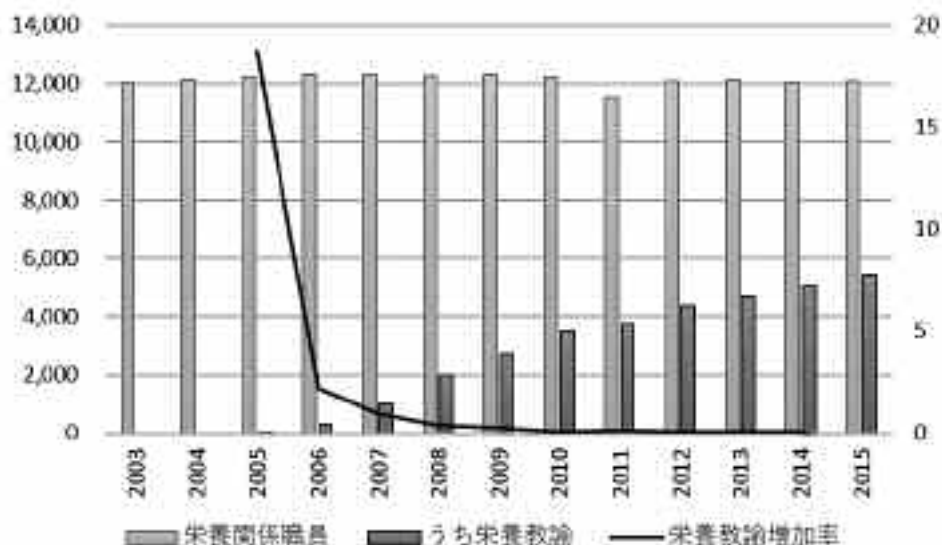


図1 栄養教諭・学校栄養職員配置状況

注) 2011年度調査においては、東日本大震災の影響から事務的負担を考慮し、岩手、宮城及び福島県を本調査対象より除く。
 出典：文部省「学校給食実施状況等調査」により筆者作成。

ており、1校1名の栄養教諭配置にも未だ至っていない。この点において、すべての子どもに均等に食育の機会が与えられるべき環境は現在でも整備されていない。特に北海道においては、給食設備の規模拡大が進み各校に栄養教諭が配置されていないという状況が全国より顕著である。

V. 学校給食と食の安全

学校給食は、それを喫食する児童生徒の健全な発育に資することが第一義であり、その点を踏まえた施策が現在まで展開されていることを前節までで述べた。しかし、その前段として「学校給食は安心・安全なものである」という大前提があり、この前提の元に学校給食法も食育基本法も運用されていることを忘れてはならない。学校給食の安全性が担保されなければ、健全な発育に資することは根本的に不可能である。そこで、学校給食と給食に使用する食品の安全を考えるにあたり、基本的な考え方を提示する。それは、「どのような食品であっても、必ずヒトにとって安全なもの、と言い切れるものはない」ということである。有毒な食品やそれに含まれる物質は、少量の摂取で人の健康に悪影響を及ぼすが、生命の維持に必要な物質であっても、多量に摂取すれば毒になりうる。現在、食品について「安全」という言葉を使う場合には、実際の使用量、実際の摂取量、予想される最大の摂取量などにおいて安全かどうか、というグレーゾーンを含めた安全性が示されている。食品安全行政において、リスクアナリシスが有効な手段となるとされるのはこのためである。ここでは、日本国内で食の安全が問題になった経緯と、学校給食における対策を記す。

O-157が猛威をふるった1996年以降、学校給食においても、食中毒原因物質検査に使用する「保存食」の保管方法と保管期間の見直し、HACCPに基づいた衛生管理（主に温度と時間の管理と記録）が行われるようになった。1997年には「学校給食衛生管理の基準」が定められ、現在でも厨房ではこの基準に従って一般衛生管理と呼ばれる基本的な衛生管理が行われてい

る。さらに、2001年に発生したBSE問題が学校給食に与えた影響は大きく、保護者が学校給食における牛肉の使用に抗議活動を起こしたり、学校側が牛肉を使用した給食供給を中止し、牛肉を他の肉で代替したりするという対応が行われた。2001年10月19日の時点で、BSEの事件を受け、学校給食において牛肉を使用していない学校が全国で56%に上ったという報告が農林水産省より提出された¹⁰⁾。

さらに、学校給食に関してのハザードには、食材由来に加え、具体的には窒息の危険性を秘めたパン、コンニャク、モチのような食材の物性、あるいは加工や調理などの過程で混入してしまった異物などもあげられる。その中で特に注意しなくてはならないのは、やはり「食中毒」と「食物アレルギー」の2点である。前者は拡大する被害者数の多さ、後者は対応の難しさが問題となり、どちらも重症化すれば死に至ることもある。

「食中毒」に関しては、衛生管理手法の確立などから現在は減少傾向にあるが、1997（平成9）年から2014（平成26）年の間におきた学校給食における原因菌別の食中毒発生件数は、合計でノロウイルスが46件、ヒスタミンが10件、サルモネラが7件、サルモネラ・エンテリティディスとカンピロバクターが各5件と、上位5件だけで食中毒原因菌の82%を占めている¹¹⁾。O-157の事件以降、学校給食での生鮮食品の生食が基本的に禁じられ、全て消毒もしくは加熱調理されて提供されるようになるなど、多くの衛生管理対策が行われた。その効果の表れとして、食中毒事件の学校給食における発生件数自体は減少傾向にある。しかし、食中毒事故発生のリスク自体は無くならず、常に存在していることも現実である。

また、「食物アレルギー」に対しては、2004（平成16）年5月に、全国の公立の小・中・高等学校・中等教育学校、対象学校総数36,830校を対象に児童生徒のアレルギー疾患の実態について行われた調査結果から、児童生徒の食物アレルギーの有病者数は329,423人で、有病率は2.6%であった。都道府県別にみると、小学生で

は、北海道が4.1%と最も有病率が高く、次いで岐阜3.7%、兵庫3.7%という結果となり、中学校、高等学校においても北海道が最も高い結果となり、全体を通じて、北海道における有病率の高さは特筆すべきものであるという結果が出されている¹²⁾。

そのような状況の下、学校側がそれぞれ有症児童の実態を把握し、対策を行っている。具体的な対策としては、献立を事前に家庭に通知し、原因食品が含まれる場合は家庭から弁当を持参してもらう、アレルギー対応のために別途原因食品を除去した代替食を作る、献立作成時にアレルギー原因食品を使用しない、などの対応がある。食物アレルギーは生命にかかわる疾患であるため、実態把握の取組は概ねなされていたが、実際の対応についても、アレルギーを有する児童生徒、保護者、学校側、自治体の判断によって大きく変化し、十分な対策が行き届いているとは言い難い。また、完全給食実施学校における調理方式の違い（単独調理場と共同調理場（給食センター））においては、一般的に単独調理場の方がきめ細かい対応に適しており、共同調理場（給食センター）でのアレルギー食対応には限界がみられる、という差も生じることがある。

VI. 現代の学校給食

1. 給食費未納問題と子どもの貧困

馬（2016）は著書『給食費未納』の中で、近年大きな問題となっている「学校給食費の未払い問題」について、「問題の本質は子どものセーフティネットを守ること、給食を必要とする子どもの存在などを考えれば、国や自治体にとって、学校給食はお金をかけるべき優先順位の高い事業であるといえる」¹³⁾（筆者要約）と述べている。「子どもの貧困は見えにくい、給食費の納付状況から、隠れた子どもの貧困に気づくことができる」とも指摘している。

2007年に文部省が公表した初の全国調査の結果では、2005年度の小中学校の給食費滞納総額が、本来支払われるべき総額の0.5%である22億3,000万円に上ることが明らかになった。

滞納者数はおよそ10万人、そのうち1位の沖縄県が3.8%、2位の北海道が1.4%、宮城県が3位で1.1%であった¹⁴⁾。その理由として、滞納があった学校の60%が「保護者のモラルの低下」をあげた。しかし、「お金があるのに給食費を主義として払わない親」というフィルターを通して見ることは、そこに内在している「子どもの貧困の可能性」への気づきの遅れにつながるものが懸念される。2000年代中頃以降、子どもの貧困が社会問題化したことを受け、2013年には、「子どもの貧困対策の推進に関する法律」が公布、翌2014年に施行された。セーフティネットとしての学校給食を効率的に機能させるためにも、自治体や学校は子どもの権利や子どもの貧困という視点を常に持ち続けなければならず、学校給食の第一義はこの点を守ることにある、といえる。

2. こども食堂と子どもの貧困

2009年10月、厚生労働省は、国民の貧困率の割合を示す指標である「相対的貧困率」が2007年の調査で15.7%、子どもの相対的貧困率は14.2%であったことを発表した¹⁵⁾。政府として貧困率を発表したのはこれが初めてのことである。調査は98年以降3年ごとに行われていたが、2007年の数値が過去最高を記録した。表層に現れてこない貧困問題が、社会に認知された契機である。さらに、子どもの貧困にはひとり親世帯という家族構成が大きく影響することも認知されてきたため、地域住民や自治体が主体となって無料または低料金で子どもたちに食事を提供するコミュニティづくりが行われるようになり、それが「こども食堂」の始まりとなった。瞬く間に全国にその動きは広がったが、その始まりは2012年の東京都であった。大田区にある「気まぐれ八百屋だんだん」の店主であった近藤博子さんが「こども食堂」を立ち上げたきっかけは、朝ごはんや晩ごはんを当たり前食べられない子どもの存在を知ったことである¹⁶⁾。経済が膨張し、一見成長し続けているように見える日本の社会に隠れた「見えない貧困」を目の当たりにした近藤さんは、自分の手で

きることとして「子ども食堂」をスタートさせ、それが急速に日本中に広がった。広がり速度は速く広範囲に及び、日本国内にいる「食べられない子ども」の数の多さと貧困を救う「食」の必要性の重大さを感じさせる。

家庭環境の影響で「食べられない子ども」を救う一助として地域に根差す「こども食堂」の果たす役割は、学校給食の原点と同一である。加えて言えば、学校給食は義務教育に組み込まれているため、より構造的に、子どもたちにスティグマを感じさせることなく貧困対策が行いやすい利点がある。学校給食の廃止論者（中学校給食に反対する前神奈川県川崎市長の例がある）は、「子どもの生き抜く力を育てるために」、食を自分で選択し、昼食くらい自分で作れるようにならなければならない、と説く。しかし、そこには貧困環境にある子どもへの目線は含まれていない。

3. 食品ロスの削減の推進と学校給食

2001年に策定されたミレニアム開発目標(MDGs)の後継として、2015年9月の国連サミットで「持続可能な開発目標」(SDGs)が採択された。普遍的な目標として、17のゴールが定められ、そのうちゴール12「つくる責任 つかう責任」の中では、食料の損失、廃棄の削減が目標に定められている¹⁷⁾。

日本国内ではSDGsの策定に先駆け、2014(平成26)年10月に「今後の食品リサイクル制度のあり方について」という提言が中央環境審議会意見具申として出された。その中で、学校給食用調理施設は食品廃棄物を継続的に発生させている主体の一つであり、食品ロス削減等の取組が必要であるとの提言がなされている。

それを受けて、環境省が全国の学校に対し「食品ロス等の状況」に関して調査を行った¹⁸⁾結果がある。実施日は2015(平成27)年1月、対象は全国で学校給食を実施している小・中学校で、回答率は約80%であった。

その結果は、2013(平成25)年度時点で、児童・生徒1人当たり約17.2kgの食品廃棄物が発生しており、残食率¹⁹⁾の平均値は6.9%であっ

た。また、食品廃棄物の再生利用率(リサイクル率)は約59%で、リサイクル内容は堆肥化が約40%と最も多く、次いで飼料化が約18%であった。また、この調査における学校給食の実施状況は、学校給食センター等の複数の学校給食を調理する「共同調理場」のみで学校給食を運営している自治体が約50%と半数に上り、「単独調理場」と「共同調理場」の併用運用が約29%、単独調理場のみで給食を実施している割合が約19%であった。

一人当たりの廃棄物量から日々の残食量を計算すると、学校給食が年間210日程度実施されるとして、一人一日当たりの残食量は約82gである。毎日、全ての給食を食べる児童生徒が、ごはん茶碗半分程度、もしくは主菜まるごと一皿分程度の残菜を出していることになり、残菜が相当量であることが推測される。

栄養教諭が目標とする栄養量と食育を考えながらたてた献立を、厨房が安全においしく加工してすべての児童生徒に届け、それを完食してもらうことで、初めて学校給食のサイクルが成立する。しかし、学校給食の運営はもうすでに全国の自治体の半数が「共同調理場(給食センター)」の運営に移行しており、温度管理や衛生管理がより求められる状況になっていることもわかる。

「おいしくない給食」が時折メディアで話題になる時代であるが、学校給食における残菜率の問題にも、今後取り組むべき大きな課題が内包されている。

VII. おわりに

本論文では、学校給食の社会的意義について「セーフティネット」、「食育」、「食の安全」という視点から学校給食の歴史と意義について再考察を行った。そのうえで現代学校給食の社会的意義の根幹は、子どもの生存権、さらに基本的人権を保障するための、子どもの権利保障にある、という結論が導かれた。学校給食は子どもの栄養改善活動の一環として有効なうえ、加えて貧困に対するセーフティネットとしての機能を効果的に果たすことが可能である。そのた

め、学校給食は成長期にあるすべての子どもに平等に与えられなければならない、そこに地域格差や施設格差を含む不平等や差別、ましてや廃止論などはあってはならない。特に学校給食は初等中等教育期に提供されるため、そこで求められる役割も自ずと重要なものになる。家庭の社会経済的状況によらず、子どもたちが将来自立して健康に生活するためにも、子どもの食を支援する手段としての学校給食は、特に新型コロナウイルスの蔓延で社会経済活動がストップするような状況を経験した現代においてこそ必要とされている。そこには格差縮小機能が内包されているからであり、そこがうまく機能していないために自然発生したのが「こども食堂」であろう。学校給食は「こども食堂」の補完機能に甘えることなく、双方の機能を有機的につなげ、補い、結び付けていくことが必要であり、学校給食の運営方法とあり方について、問い直すべき時代を迎えている。

[注記]

- 1) 富岡和夫編著『給食の運営 給食計画・実務論』医歯薬出版株式会社,1992,pp.10～12を参照。
- 2) 『学制百二十年史』文部科学省,第8節を参照。
- 3) 文部省訓令第十八号については、以下のとおりである。以下は原文のまま、旧漢字を新漢字に変更した。出典：『官報』第1708号(昭和7年9月7日)
文部省訓令第十八号 北海道県 府県
近時経済界ノ不況ノ影響ニ依ル農山漁村及中小商工業者等ノ疲弊窮迫ノ結果学齡児童中学校ニ於テ昼食ヲ欠キ或ハ甚シク粗悪ノ食事ヲ摂ルモノ著シク増加シ為ニ児童ノ健康状態不良トナリ惹イテ其ノ就学ノ困難ヲ招来セルモノアルハ教育上洵(まこと)ニ憂慮スベキコトナリトス惟フニ栄養ハ發育ノ基礎ニシテ活動ノ源泉ナレバ是等ノ児童ニ対シ適當ナル食物ヲ給シ栄養ノ改善ヲ図ルト共ニ就学ノ奨励ヲ策スルハ現下社会ノ情勢ニ鑑ミ極メテ緊要ナル施設トイフベシ

依テ今回是等ノ児童ニ対シ学校給食ヲ実施シ就学ノ義務ヲ果サシメシメガ為臨時ニ国庫ヨリ之ガ設置費を支出スルコトトナリタルヲ以テ地方長官ハ宜シク本趣旨ヲ対シ左記学校給食臨時施設方法ニ依リ昭和三年文部省訓令第十八号学齡児童就学奨励規定ニ依ル施設ト相俟テ適當ニ之ヲ実施シ以テ学齡児童就学ノ徹底ヲ期シ併セテ保健養護ノ実績ヲ挙グルニ努メラルベシ尚今回ノ施設ハ之ガ実施ノ方法宜シキヲ得ザレバ直ニ所期ノ目的ヲ達成スルコト困難ナルノミナラズ児童ノ訓育上或ハ好マシカラザル傾向ヲ馴致スルノ処ナシトセズ随(よ)ツテ之ガ施行ニ際シテハ特ニ周密ナル注意ヲ払ヒ之ガ効果ヲ収ムルニ遺憾ナキヲ期セラルベシ
昭和七年九月七日 文部大臣 鳩山一郎

- 4) 『学制百二十年史』文部科学省,第8節を参照。
- 5) 鳩咲子『給食費未納-子どもの貧困と食生活格差』光文社新書,2016年9月,pp.133-134を参照。
- 6) 『学制百二十年史』文部科学省,第8節を参照。
- 7) (学校給食の目標)第2条 学校給食を実施するに当たっては、義務教育諸学校における教育の目的を実現するために、次の各号に掲げる目標が達成されるよう努めなければならない。
 - 一 適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。
 - 二 日常生活における食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営むことが出来る判断力を培い、及び望ましい食習慣を養うこと。
 - 三 学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協同の精神を養うこと。
 - 四 食生活が自然の恩恵の上に成り立つものであることについての理解を深め、生命及び自然を尊重する精神並びに環境の保全に寄与する態度を養うこと。
 - 五 食生活が食に関わる人々の様々な活動に支

えられていることについての理解を深め、
勤労を重んずる態度を養うこと。

- 六 我が国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めること。
- 七 食料の生産、流通及び消費について、正しい理解に導くこと。
- 8) この時の学校栄養士の配置割合は15校に1名（東京都）で、行き届いた給食指導を行うには1校に1名の栄養士を配置すべきだという運動も起こる。細井壯一編『学校給食3月号』第64巻第3号、全国学校給食協会、2013年3月、pp.36 参照。
- 9) 食育基本法の重点課題は、下記の5点である。
 - (1) 若い世代を中心とした食育の推進：若い世代が自分自身で取り組む食育の推進、次世代に伝えつなげる食育の推進を目指す。
 - (2) 多様な暮らしに対応した食育の推進：子どもや高齢者を含むすべての国民が健全で充実した食生活を実現できる食育の推進を目指す。
 - (3) 健康寿命の延伸につながる食育の推進：生活習慣病の発症・重症化予防や健康づくり等、健康寿命の延伸につながる食育の推進を目指す。
 - (4) 食の循環や環境を意識した食育の推進：生産から消費までの食べ物の循環を理解するとともに、食品ロスの削減等、環境へも配慮した食育の推進を目指す。
 - (5) 食文化の継承に向けた食育の推進：郷土料理、伝統食材、食事の作法など、日本の伝統的な食文化への理解を深める食育の推進を目指す。
- 10) 農林水産省生産局「学校給食における牛肉の取り扱いについて」の公表について2003（平成15）年4月21日を参照。
- 11) 文部科学省「第5表食中毒事件・患者・死者数、病因物質・原因施設別」1997年～2014年を参照。
- 12) 日本学校保健会アレルギー疾患に関する調査研究委員会「アレルギー疾患に関する調査研究報告書」2007年（有効回答率97.9%）

を参照。

- 13) 鷹咲子『給食費未納-子どもの貧困と食生活格差』光文社新書、2016年9月を参照。
- 14) 文部科学省「学校給食費の徴収状況に関する調査の結果について」2005（平成17）年度を参照。
- 15) 厚生労働省「相対的貧困率の公表について」報道発表資料、2009年10月を参照。
- 16) 気まぐれ八百屋だんだんブログ
<https://ameblo.jp/kimagureyaoyadandan/theme-10014936180.html>を参照。
- 17) 外務省ホームページ
<https://www.mofa.go.jp/mofaj/gaiko/oda/sdgs/about/index.html>を参照。
- 18) 環境省「学校給食から発生する食品ロス等の状況に関する調査結果について」報道発表資料2015（平成27）年4月28日を参照。
- 19) 残食率は次の式で計算される。残食率(%) = 1人当たり残食重量/喫食前の一人当たり食事量 × 100。残菜率が10%を超えると、求められる栄養の基準値に対して不足が生じる範囲だと考えられる。

[参考文献]

論文

- [1] 足立陽子・中林玄一・淵沢竜也・濱道美紀・岡部美恵・板沢寿子・足立雄一・村上巧啓・宮脇利男「保育施設における食物アレルギー児に対する食物除去の実態－富山県における調査結果－」『日本小児アレルギー学会誌』第18巻第1号、2004年、pp.100-107
- [2] 伊藤玲子・石田華・只木弘美・横田俊平・相原雄幸「横浜市内幼稚園児における食物アレルギーの実態調査－幼稚園教諭と保護者へのアンケート調査－」『日本小児アレルギー学会誌』第19巻第2号、2005年、pp.216-221
- [3] 今井高成・小田島安平「学校給食における食物アレルギーの現状と対策」『日本小児アレルギー学会誌』第18巻第3号、2004

年, pp.251-255

- [4] 衛藤隆「わが国の学校の健康診断の歴史」『教育と医学』No.780, 2018年6月, pp.56-63
- [5] 金井美恵子「集団給食における食の安全性」『日本食生活学会誌』第30巻第1号, 2019年, pp.3-8
- [6] 鷹咲子「未納問題から考える学校給食～子どもの食のセーフティネット～」『経済のプリズム』No.87, 2011年2月, pp.10-26
- [7] 栗原伸一、丸山敦史、松田友義「学校給食における食品安全性の評価」『フードシステム研究』第6巻2号, 1999年, pp.57-68
- [8] 清水みゆき「食料消費の変化と政策対応」『農業経済研究』第91巻. 2号, 2019年, pp.181-192
- [9] 高林喜久生・下山朗「学校給食の財政分析」関西学院大学 経済学論究』第56巻1号, 2002年5月, pp.35-65
- [10] 田中健次「小学校給食民間委託反対の取り組み」『科学的社会主義』(社会主義協会編)第134巻, 2009年6月, pp.58-63
- [11] 永井保男「子供の貧困・その背景に関する人口学的考察」『中央大学経済研究所年報』第48号, 2016, pp.69-98
- [12] 西間三馨「子どもの食物アレルギーと健康支援」『日本小児看護学会誌』Vol.25No3, 2016年, pp.109-115
- [13] 東京慈恵会医科大学「保育所入所児童のアレルギー疾患罹患状況と保育所におけるアレルギー対策に関する実態調査 調査報告書」『厚生労働省平成27年度子ども・子育て支援推進調査研究事業 補助型研究調査』2016年3月
- [14] 吉田裕一郎「子ども食堂活動の意味と構成要素の検討に向けた一考察—地域における子どもを主体とした居場所づくりに向けて—」『四天王寺大学紀要』62巻2016年9月, pp.355-368
- [15] 海後宗臣「我が国の学校教育制度の歴史について」国立教育政策研究所2012年1月

書籍・雑誌

- [1] 阿部彩、鈴木大介『貧困を救えない国 日本』PHP 研究所 1161, 2018年
- [2] イヴァン・イリイチ『脱学校の社会』東京創元社降版データ整理1977年
- [3] 学校給食研究会『学校給食』Vol64 No.700, 2013年3月
- [4] 鷹咲子『給食費未納-子どもの貧困と食生活格差』光文社, 2016年9月
- [5] 清水みゆき編著『食料経済(第5版)-フードシステムからみた食料問題』オーム社, 1991年
- [6] 富岡和夫編著『給食の運営 給食計画・実務論』医歯薬出版, 1992年
- [7] 新山陽子『食品安全システムの実践理論』昭和堂2004年3月31日
- [8] 藤原辰史『給食の歴史』岩波新書1748, 2018年
- [9] 藤原辰史『食べるとはどういうことか』農山漁村文化協会, 2019年
- [10] 藤原辰史『縁食論-孤食と共食のあいだ』ミシマ社, 2020年
- [11] 牧下圭貴『学校給食-食育の期待と食の不安のはざままで』岩波ブックレット751, 2009年
- [12] 湯浅誠『反貧困』岩波書店1124, 2008

ホームページ

- [1] 文部科学省「学校給食実施状況調査」
http://www.mext.go.jp/b_menu/toukei/chousa05/kyuushoku/1267027.htm
- [2] 総務省「平成31年版地方財政白書」第1部4 地方経費の内容 https://www.soumu.go.jp/menu_seisaku/hakusyo/chihou/31data/2019data/31czb01-04.html
- [3] 文部科学省「健康教育(学校保健・学校給食)」 https://www.mext.go.jp/b_menu/shingi/chousa/kokusai/002/toushin/020801ci.htm
- [4] 総務省「地方財政の分析」 https://www.soumu.go.jp/iken/jokyo_chousa.html

- [5] 消費者庁「食品の安全を守る仕組み」https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_safety/food_safety/food_safety_portal/safety_system/
- [6] 独立行政法人日本スポーツ振興センター
<https:jpnспорт.go.jp/anzen/tabid/102/Default.aspx>