

ヨーロッパ7か国の学校給食—食育及び食文化の視点から— School Lunches in Seven European Countries: From the Standpoint of Cultural Education of Dietary Habits

中澤 弥子*§
Hiroko NAKAZAWA

発表者は、文化庁の派遣事業で平成26年度文化庁文化交流使として、ヨーロッパ7か国（フランス、ドイツ、ポーランド、ハンガリー、イタリア、スロバキア、イギリス）で約2か月間、日本の食文化を紹介する文化交流活動を行い、ならびに各国の学校給食や食農教育の取り組み等について調査した。本研究の目的はヨーロッパ7か国の学校給食についてその特徴をまとめ、日本の学校給食や食育活動に資する資料を得ることである。

見学した学校給食の共通点としては、食堂で食事を行っており、小学校では低学年の次に高学年が食べる等、学齢順に時間帯をずらして食堂を利用していた。また、配膳は、職員が行っていた。学校給食の内容は、各国の食文化や現状を反映していた。

キーワード：ヨーロッパ、学校給食、食育、食文化

Keywords: Europe, school lunch, dietary education, food culture

1. はじめに

発表者は、「平成26年度文化庁文化交流使」^{注1}として、「食文化」の分野で初めて文化庁より指名を受け、フランス、ドイツ、ポーランド、ハンガリー、イタリア、スロバキア、イギリスの7か国で、文化交流活動を行った。活動目的を、日本の食文化についての講義や実演、試食会等の文化交流を通して、日本の食文化の奥深さやすばらしさについて理解を深めてもらうこと、及び、学校給食や食農教育等の取り組み、食文化活動に関する食関係者との情報交換を通して国際理解を深めることとして、平成26年8月10日～10月13日の期間、活動を行った（図1）。本報告では、活動中各国で見学した学校給食及び教育関係者や食に関する専門家から得られた関係の情報について報告する。



図1 7か国の位置と訪問順・滞在月日

2. 調査対象者および方法

ヨーロッパ7か国の小学校及び大学を、平成26年8月29日から10月12日の間に見学した（表1）。なお、日本と同様の小学校の学校給食のシステムがない国もあるので、児童生徒のために昼食を学校で提供しているところを見学した。また、関係者に聞

注1：文化庁文化交流使

諸外国における日本文化への理解や日本と諸外国の芸術家・文化人等の連携協力を促進し、国際文化交流の振興を図るため、平成15年度から、文化に携わる人々を文化庁が指名し、「文化庁文化交流使」として、一定期間（1か月～1年）諸外国へ派遣している。

*長野県短期大学生生活科学科健康栄養専攻

§連絡先 〒380-8525 長野県長野市三輪8-49-7 TEL 026-234-1221 FAX 026-235-0026

き取り調査を行い、関係資料を収集した。ドイツ・ベルリン（小学校と大学）、ポーランド・ワルシャワ（小学校）、ハンガリー・ブダペスト（小学校）、イタリア・ポレンツォ（大学）、イタリア・プラート（2小学校）、フランス・パリ（小学校）、スロバキア・ブラチスラバ（小学校）、イギリス・ロンドン（3小学校）とイギリス・オックスフォード（大学）の13施設を見学した。

表1 ヨーロッパ7か国の小学校と大学の給食見学日

見学日	国・都市	対象
8月29日	ドイツ・ベルリン	小学校
8月29日	ドイツ・ベルリン	ベルリン工科大学
9月11日	ポーランド・ワルシャワ	小学校
9月17日	ハンガリー・ブダペスト	小学校
9月19日	イタリア・ポレンツォ	食科学大学
9月20日	イタリア・プラート	小学校
9月29日	フランス・パリ	小学校
10月2日	スロバキア・ブラチスラバ	小学校
10月8～10日	イギリス・ロンドン	小学校
10月11～12日	イギリス・オックスフォード	オックスフォード大学クライストチャーチカレッジ

また、食べ終わっていた。果物やキュウリは、食べても食べなくても自由で、食後にデザートを食べることになっていた。学童保育の先生は、児童と一緒に食事することなく、児童の食事中、声をかけたり様子を見守っていた。



写真1 小学校の食堂（ドイツ・ベルリン）

3. 結果および考察

1) ドイツ・ベルリンの小学校の学校給食

ドイツでは、州によって教育指針等が決定されているようで、首都ベルリンの小学校には、日本の様な学校給食はなく、家に帰って食事を取るのが一般的であるという。よって、両親が仕事等のため家で昼食を準備できない児童を対象に、学童保育として給食を提供している小学校を平成26年8月29日にドイツ・ベルリンで見学した。

保護者が給食を申込むと、有料で温かい食事が食堂（写真1）で提供される。給食は、食堂に隣接した配膳室で準備されていた。給食時間は毎日固定されておらず、12時45分から14時の間で、クラスごとに順番に食堂を利用して昼食を食べる。食べ終わった児童は自分で食器を片付けて遊びに行く。テーブルには、食器等が並べられていた（写真2）。

見学した日の給食のメニューは、肉と野菜のクリーム煮（豚肉は宗教上の問題があり使用しない）、クスクス（クリーム煮をかけて食べる）、キュウリとりんごのぶつ切り（写真3）、デザートはミューズリー入りヨーグルト（写真4）で、飲み物は水とハーブティーであった。児童は、学童保育の先生に引率されて食堂に来て自由に着席した。机に置かれた料理を皿に各自でとる、または先生が配り、いただきます等のあいさつなしで、三々五々に食べ始め、



写真2 学校給食でのテーブルセッティング（ドイツ・ベルリン）



写真3 学校給食：デザート以外（ドイツ・ベルリン）



写真4 学校給食：デザート
(ドイツ・ベルリン)

2) ポーランド・ワルシャワの小学校の学校給食

ポーランドの義務教育は、初等教育6年間、中学校3年間、高校3年間の12年間である。授業は月曜日から金曜日まで、朝8時から始まり、通常12時から14時に終わる。ポーランドでは伝統的に食事を1日4回とる習慣があることから、学校では、弁当持参または給食（有料）で、10時半から11時頃に第2の朝食を10～15分間で食べ、13時から14時頃に昼食を20分位で食べるという。平成26年9月11日に、ポーランド首都ワルシャワの小学校の学校給食を見学した。順番に食堂を利用していった。軽食は3ゾーチ＝約100円、昼食は4ゾーチ＝約130円。宗教に配慮したメニュー（カソリックに配慮し、金曜は肉を出さない等）があるという。給食は食堂近くの調理場で準備されていた。

見学した日の軽食のメニューは、ソーセージロール、キュウリのピクルスと飲み物（ミルク入り穀物コーヒー）だった（写真5）。



写真5 学校給食：軽食のピクルスと飲み物
(ポーランド・ワルシャワ)

昼食は、最初にスープ（写真6）がテーブルで配られ、スープを食べた後に、茹でたジャガイモ、魚のフライ、ザワークラフトの千切りサラダが盛り付けられた皿が配られた。飲み物には、果物ジュースが出された（写真7）。



写真6 学校給食：昼食のスープ
(ポーランド・ワルシャワ)



写真7 学校給食：昼食のメインディッシュ
(ポーランド・ワルシャワ)

3) ハンガリー・ブダペストの小学校の学校給食

ハンガリーの義務教育は、3歳から小・中学校8年間、高等学校4年間の12年間である（現在10年間に移行中）。ハンガリー首都ブダペストで10年前に創業した給食委託会社が提供する小学校の学校給食を、平成26年9月17日に見学した。食堂、調理場は委託会社の建物だそうで、新しくきれいに整えられていた。給食は、食堂に隣接する調理場で準備され、この調理場から、他の施設にも給食を提供しているということだった。そして、小都市では自校式の給食施設で給食が作られているが、大都市ではケータリングで学校給食を提供するように変化してきているという。

授業が午後まで行われるので、児童は弁当持参または有料の学校給食を利用しており、希望により、朝食と昼食と午後3時頃の午後食が提供される。見学した小学校では、約60%の児童が学校給食を利用（昼食で270人）し、給食費は3食で800フォロント（約360円）ということだった。

見学した日の昼食メニューは、野菜スープ、パスタ入り豚肉のパプリカソース煮込み（写真8）、果物（りんご1個）と飲み物（水）だった。ポーランドと異なり、スープとメインディッシュ、果物が1度に配られ、食事中、先生が食べる指導を行っていた（写真9）。おかわりしたい児童は、お皿を持って、配膳室に行き、おかわりを申し出ている（写真10）。給食委託会社の担当者によると、自主的に献立表で栄養価を示し、栄養面を配慮しているということだった。



写真8 学校給食：昼食のスープとパスタ入り豚肉のパプリカソース煮込み（ハンガリー・ブダペスト）



写真10 学校給食：配膳室、おかわりの様子（ハンガリー・ブダペスト）

4) イタリア・プラートの小学校の学校給食

イタリアのフィレンツェ近郊にあるトスカーナ地方プラート市の「味覚教育センター」の紹介で、平成26年9月22日に、同市内の2小学校の学校給食を見学した。同センターはイタリア味覚教育の拠点施設である¹⁾。

学校給食は、食堂で提供され（写真11）、12時半から14時の間に2回転で食事が行われ、所要時間は各40分前後という。給食は、食堂に隣接した調理室で準備されていた。家庭やレストランの伝統的なイタリア料理の様式に従って、前菜は省略されていたが、①プリモ・ピアット：第1の皿、②セコンド・ピアット：第2の皿、コントロールノ：副菜 付け合わせ付き、③ドルチェ：デザート（菓子や果物）の順に、食事が提供されていた。

見学した日の給食メニューは、第1の皿がペンのトマトソース和え（写真12）、第2の皿がイタリア風オムレットとグリーンピースのソテー（写真13）、デザートが季節の果物でブルーベリー1個（写真14）と、その他にパンと飲み物（水）が配られていた。食器と食具は、各自持参していた。アレルギー対応の食事も提供されているとのことだった。また、食べ残



写真9 学校給食：食堂での食事の様子（ハンガリー・ブダペスト）

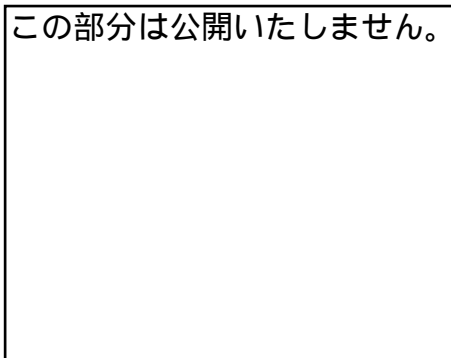


写真11 学校給食：食堂での食事の様子（イタリア・プラート）

されたパンは、その日のうちに、食べ物に困っている貧しい人々に提供され、残飯は、種類ごとに分別して回収されていた（写真15）。

この部分は公開いたしません。

写真12 学校給食：ペンネのトマトソース和え
（イタリア・プラート）

この部分は公開いたしません。

写真15 学校給食：残飯の分別容器
（イタリア・プラート）

また、イタリアのほとんどの地域の小学校で学校農園の取り組みが広がっており、見学した小学校でも、学校の敷地内にプランターや畑で野菜が栽培されていた（写真16、写真17）。

この部分は公開いたしません。

写真13 学校給食：イタリア風オムレツとグリーンピースのソテー（イタリア・プラート）

この部分は公開いたしません。

写真16 小学校でのプランターによる野菜作り
（イタリア・プラート）

この部分は公開いたしません。

写真14 学校給食：季節の果物プルーン
（イタリア・プラート）

この部分は公開いたしません。

写真17 小学校中庭の畑での野菜作り
（イタリア・プラート）

5) フランス・パリの小学校の学校給食

フランスでは、「味覚の一週間」²⁾の関係者の紹介で、首都パリの小学校の学校給食を、平成26年9月29日に見学した。

フランスでは、共働き世帯等で家に帰って昼食を食べることができない子供だけが、学校給食を有料で食べることができる。11時45分から13時15分の間に、1階と地下の食堂で2回転で提供されていた。給食は、地下の食堂に隣接した調理室で準備されていた。

低年齢の児童には、地下の食堂で給食を食べさせてはいけないという決まりがあるようで、1階の食堂は低学年の児童だけが利用していた。テーブルには食器・食具等のセッティングが行われていた(写真18)。なお、美術館に午後出かけるクラスは、いつもより早めに給食を食べに来ており、授業内容に合わせた対応が行われていた。

この部分は公開いたしません。

写真18 学校給食でのテーブルセッティング
(フランス・パリ)

フランス料理の様式に従って、①アントレ(前菜)、②プラ プランシパル(メインディッシュ)、③フロマージュ(チーズ)、④デセール(デザート)の順に食事が提供されていた。見学した日の給食メニューは、①ハム2種とキュウリのピクルス(写真19と写真20)、②クスクスと肉団子のカレー(写真21) ③スライスチーズ(写真22)、④チョコレートケーキ(個別包装の市販品)、その他にパンと飲み物(水)が配られた。チーズ、デザートは、希望者のみに配布されていた。静かに給食を食べるよう指導されていた。

給食費は1食5ユーロ強(約700円)で、アレルギー対応食はなく、有機食材の使用や重量、栄養バランスを重視しているということだった。

この部分は公開いたしません。

写真19 学校給食：アントレのハム2種
(フランス・パリ)

この部分は公開いたしません。

写真20 学校給食：前菜のキュウリのピクルス
(フランス・パリ)

この部分は公開いたしません。

写真21 学校給食：メインディッシュのクスクス
と肉団子のカレー(フランス・パリ)

この部分は公開いたしません。

写真22 学校給食：スライスチーズ
(フランス・パリ)

6) スロバキア・ブラチスラバの小学校の学校給食

スロバキアでは、在スロバキア日本国大使館の紹介で、首都ブラチスラバの小学校の学校給食を平成26年10月2日に見学した。学校給食は食堂で12時から14時までの時間に提供される。給食は、食堂に隣接する調理室で調理されていた。給食をなるべくできたてで食べてもらえるように、「料理を温めなおしてはいけない」、「料理ができあがってから2時間以内に給食を提供する」という決まりがある等、給食について国が定めた詳細な決まりごとがあるという。所要時間は、原則30分だが、食堂が込んでいない場合は30分を超えてもよく、ゆっくり食べても構わないという。テーブルにスープポットがおかれ、スープはテーブルで配られる（ポーランドと共通）。スープ以外のメインの皿やサラダは、食堂に隣接した配膳室のカウンターから各自が受け取る。

見学した日の給食のメニューは、野菜が入ったカリフラワースープ（写真23と写真24）、エンドウ豆入りポークシチューとゆでたジャガイモ（写真25）、白菜とラディッシュのサラダ（写真26）、リンゴとレモン汁が入ったフルーツシロップだった。素材の味が活かされており、大変おいしかった。



写真23 学校給食：配膳用のスープ
（スロバキア・ブラチスラバ）



写真24 学校給食：スープ
（スロバキア・ブラチスラバ）



写真25 学校給食：エンドウ豆入りポークシチューとゆでたジャガイモ
（スロバキア・ブラチスラバ）



写真26 学校給食：サラダ
（スロバキア・ブラチスラバ）

7) イギリス・ロンドンの小学校の学校給食

イギリスでは、スクールフードトラストというイギリス政府が設立したチャリティ機関（イギリス全国の全ての学校の給食が新しい栄養基準を満たすよう取り組むことが主な活動内容³⁾）の紹介で、平成26年10月8～10日に、首都ロンドンで3か所の小学校の学校給食を見学した。いずれの学校でも食堂で給食を食べていた。給食は、義務ではなく、家から弁当を持参して食堂で食べる児童もいた。学校によって、献立が決定されているところと、カフェテリア方式で選んで食べる方式等、内容が異なっていた。ここでは、食農教育や調理教育に校長が力を入れていた小学校の学校給食について紹介する。

その小学校には、学校給食のためにシェフが雇用され、献立作成をはじめ給食業務を担当していた。給食時間は12時から13時45分の間で、低学年から順番に給食を食べており、各クラス平均20分くらいで食べ終わっているという。

見学した日のメニューは、メインがチキンのロー

スト、パンネのトマトソース和えのチーズ焼き、茹でたジャガイモ（写真27）で、サラダバーでは、生野菜、野菜のピクルスやマリネ（写真28）、果物（写真29）、パン、バナナケーキとカスタードソース（写真30）であった。その他、飲み物は水が配られていた。

カフェテリア方式で、児童は自分で料理等を選択し、対面でシェフや調理員から配膳してもらう、または、サラダバーや果物は自分でとっていた。

また、食堂には、専門の職員がいて、学年ごとに順番に食堂に誘導したり、空いている席に着席するように促したり、マナーや食べ方の指導を行っていた。また、高学年には、順番に係りが割り当てられていて、給仕の恰好（ワイシャツとエプロンと蝶ネクタイをつける）をして、テーブルにナイフとフォークを並べたり、給水ポットを運んだり、低学年の食事の手伝いを行っていた。パンやデザートもすべて手作りで、素材にもこだわって作られており、大変おいしい給食だった。

イギリスの学校給食については、ジェイミー・オリバーの学校給食のDVD（2005年のテレビ番組）⁴⁾では、37ペンス（約80円）の給食費で、粗悪な加工食品が提供される様子や、児童が野菜や果物の名前も知らず、食べようとしめない様子が映しだされていたので、どう変化したのか、大変興味深く思っていた。栄養や健康を意識して素材から手作りされたおいしい給食が提供されていた。料理の選択やマナーについて、高学年が給仕や低学年の世話をする取り組みも行われていた。想像以上に改善されており大変驚くとともに、関係者の努力に敬服した。学校内にも、食べ物についての様々な掲示物が至る所に張り巡らされており、Healthy eating（健康によい食）について学ぶ多様な取り組みが行われていた。



写真27 学校給食：メインの料理
（イギリス・ロンドン）



写真28 学校給食：サラダバー
（イギリス・ロンドン）



写真29 学校給食：果物
（イギリス・ロンドン）



写真30 学校給食：パンとデザート
（イギリス・ロンドン）

8) ドイツ・ベルリンの学生食堂

ベルリン工科大学のメンザと呼ばれる学生食堂を、平成26年8月29日に見学した。ベルリン工科大学には、食事の提供場所としては、他に、軽食・喫茶やテイクアウトができる所もあり、メインの学生食堂は、毎日1000食以上の食事を提供しているということだった。

食事場所（写真31）には、真ん中にオブジェがぶら下がっており、壁には布製のカーテンの様なもの張り巡らされていた。このオブジェや布は、吸音のための設備だと説明され、食事環境をよくするための配慮を行っていることに感心した。

食事は、カフェテリア方式で（写真32、写真33）、各コーナーから自分で食べる物を選択しトレイにとって、最後に精算する形だった。学生や教員は、専用のカードで支払っていた。大学関係者でなくてもメンザの利用は可能だが値段が高く設定されていた。

各料理には、モニターでの料理の説明（料理名と各種マーク、学生・職員・一般用の3種類の値段）があり（写真34）、いずれの料理にも、赤色か黄色か緑色の丸いマークが表示されていた。私は、これらの3色のマークをみて、3色食品群（「赤色群（血液や肉を作るもの）」「黄色群（力や体温になるもの）」「緑色群（体の調子を整えるもの）」）を示すマークだと思った。それで担当者に確認すると、このマークは環境負荷の程度に応じたマークだということがわかり、ドイツの環境を重視する姿勢（赤色が最も環境負荷が高い、次が黄色、緑色の順）に感心した。例えば、1kgの肉を生産するにはその数倍の穀物を飼料として必要とするので肉を主に使う料理には赤色、露地栽培の野菜類を使った料理には緑色、温室栽培の野菜類を使った料理には黄色のマークが付けられるということだった。また、その他のマー

クとして、利用されている食材についての情報（有機栽培・漁獲方法等）が提供されていた。



写真32 ベルリン工科大学の学生食堂：
カフェテリア方式（ドイツ・ベルリン）



写真33 ベルリン工科大学の学生食堂：
肉料理（ドイツ・ベルリン）



写真31 ベルリン工科大学の学生食堂
（ドイツ・ベルリン）

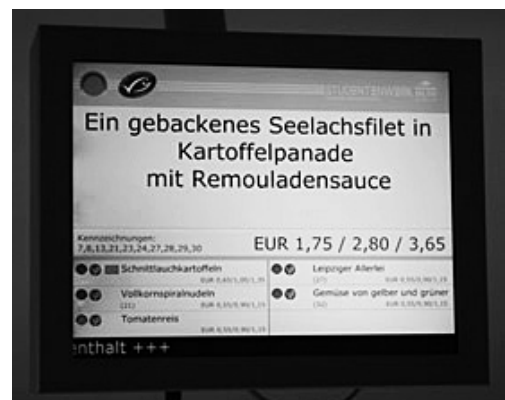


写真34 ベルリン工科大学の学生食堂の料理表示
（ドイツ・ベルリン）

9) イタリア・ポレンツォの食科学大学の学生食堂

イタリア北部ピエモンテ州ポレンツォにあるスローフード協会本部によって設立された食科学大学⁵⁾を平成26年9月19日に見学した(写真35)。食科学大学は「食科学」(ガストロノミック・サイエンス)を専門とする国際的な大学であるのでイタリア人だけでなくいろいろな国籍の学生が学んでいる。食科学大学の特徴は、学際的な科目構成にあり、食物に関する歴史学、メディア学、社会学、人類学、政策学等の社会科学系の科目と、味、匂い等の構成要素を学ぶための化学、加工食品の生産理論を学ぶための生物学等自然科学系の科目と、イタリア国内外の食品生産者(ワイン農家、畜産農家、チーズ、ハム等伝統的加工食品生産者など)でのフィールドワークがある。総合的なアプローチによって「おいしくて、きれいで、正しい」食文化を追求していくことが食科学大学の1番の特色という。

その食科学大学の学食は、一定期間ごとに外部からシェフを招いて運営されているレストランであった。学生は、大学にしながら、イタリアを中心とする有名シェフの料理を経験することができるしくみになっていた。また、このレストランは、スローフード運動の理念を継承し、スローフード協会の認定を得たレストランであり、ナプキンに協会のマークが付されていた(写真36)。

見学当日に私が食べた食事の内容は、大学関係機関で生産されているワイン(写真37)、前菜のハム3種(写真38)、第1の皿:ラビオリのクリーム煮(写真39)、第2の皿:トマトソース煮、チーズがけ(写真40)、デザート(写真41)、エスプレッソ(写真42)だった。雰囲気もよく、料理も大変おいしかった。

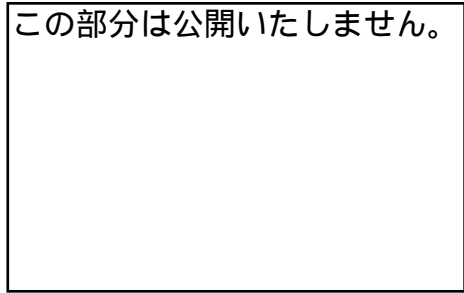


写真36 スローフードのマークの紙ナプキン
(イタリア・ポレンツォ)

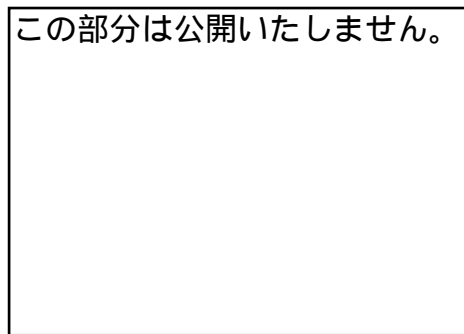


写真37 食科学大学関係機関生産のワイン
(イタリア・ポレンツォ)

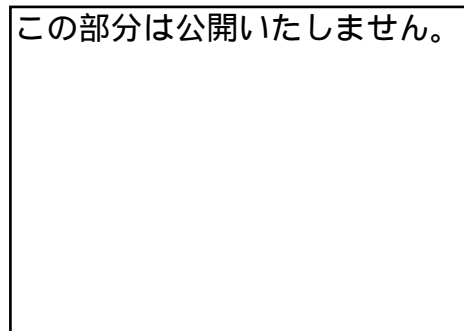


写真38 前菜
(イタリア・ポレンツォ)

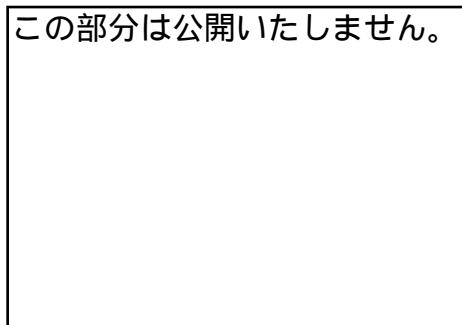


写真35 食科学大学(イタリア・ポレンツォ)

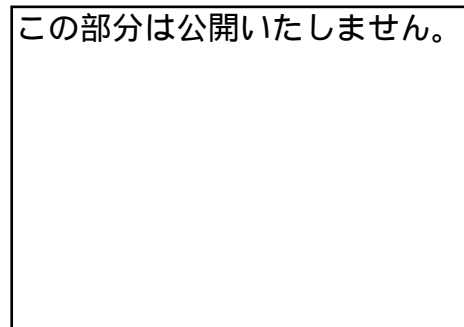


写真39 第1の皿
(イタリア・ポレンツォ)

この部分は公開いたしません。

写真40 第2の皿
(イタリア・ポレンツォ)

この部分は公開いたしません。

写真41 デザート (イタリア・ポレンツォ)

なお、イタリアでは、エスプレッソが最も人気のあるコーヒーと聞いていたが、その様子で、滞在していたアグリツーリズモ（イタリアの農場経営型宿泊施設。農家に泊まりながら農作業などの自然体験ができる）でも普通に準備されているコーヒーはエスプレッソだった。砂糖を小さじ2杯ほど加え、甘くして飲む人を多く目にした。食を専門に学ぶ学生が、学食で様々な料理を体験し、実際に「味わう」ことを通して、「おいしくて、きれいで、正しい」食文化について理解を深めることができるという、とても優れた教育方法であると感心した。

この部分は公開いたしません。

写真42 エスプレッソ
(イタリア・ポレンツォ)

10) オックスフォード大学クライスト・チャーチカレッジの寮食

イギリスのオックスフォードにあるオックスフォード大学クライスト・チャーチカレッジの学生を子供に持つ文化交流使 OG の紹介で、平成26年10月11日～12日、クライスト・チャーチカレッジに滞在した。学生の関係者として寮に宿泊したので、学内を自由に見学することができた。また、寮の朝食、昼食、夕食を食堂（写真43）で体験することができた。クライスト・チャーチカレッジの食堂は、映画「ハリー・ポッター」シリーズの撮影地として使われたところで、映画ハリーポッター魔法学校の食堂のモデルである。壁には肖像画が掛けられ、伝統的な雰囲気が感じられた。学生や宿泊者が食堂を使用しない時間帯は、観光客が有料で見学できる観光スポットとなっていた。

この部分は公開いたしません。

写真43 オックスフォード大学クライスト・チャーチカレッジの食堂、グレートホール
(イギリス・オックスフォード)

11日に食べた昼食と夕食について紹介する。昼食の食卓にはテーブルセッティングが行われ（写真44）、カフェテリア方式で、私は、チリコンカンに茹でたサヤインゲンとジャガイモを選択した（写真45）。付け合わせの野菜には味がなく、適切な調味がされていればもっとおいしいように思った。チリコンカンは、普通に調味されていた。

夕食時には、入り口で飲み物を注文することができ、私は、大学の関係施設で生産されたワインを注文した（写真46）。学生は、夕食時には正式な服装（学校指定の黒い上着を着用する）でコース料理を

食べることになっており、夕食の食卓にも食器等がセッティングされていた（写真47）。細長い食堂の奥には、一段高くなっているハイテーブルと呼ばれる教授やゲストが食事を行うスペースがあった。ラテン語の祈りの後、食事がスタートした。

夕食のメニューは、スープ（写真48）、鶏肉のクリームソース添え（写真49）、パスタと野菜の付け合わせ（写真50）、パン（写真51）、デザート（写真52）で、その他、リンゴと飲み物（水）が食卓に置かれていた。鶏肉料理も、付け合わせのパスタと野菜も味が薄く、イギリス料理は調味料を控える調理文化であるように思った。

この部分は公開いたしません。

写真46 大学関係施設で生産したワイン
（イギリス・オックスフォード）

この部分は公開いたしません。

写真44 昼食のテーブルセッティング
（イギリス・オックスフォード）

この部分は公開いたしません。

写真47 夕食のテーブルセッティング
（イギリス・オックスフォード）

この部分は公開いたしません。

写真45 チリコンカンと付け合わせ
（イギリス・オックスフォード）

この部分は公開いたしません。

写真48 スープ
（イギリス・オックスフォード）

この部分は公開いたしません。

写真 49 鶏肉のクリームソース添え
(イギリス・オックスフォード)

この部分は公開いたしません。

写真 51 パン (イギリス・オックスフォード)

この部分は公開いたしません。

写真 50 パスタと野菜の付け合わせ
(イギリス・オックスフォード)

この部分は公開いたしません。

写真 52 デザート
(イギリス・オックスフォード)

4. おわりに

ヨーロッパ7か国の学校給食の特徴及び共通点を以下にまとめる。

まず、日本と異なり、すべての児童に学校給食が提供されているわけではなく、保護者により利用を選択するもの、または、家庭で食事が準備できない家庭のみ利用が可能なものだった。一部の国では午前中に果物や牛乳、または軽食を提供する取組みが行われていた。給食の内容は、各国の現状の食生活を反映したものであるように思われた。

共通点については、学校給食は、教室ではなく、食堂で提供され、食堂は低学年から時間をずらして利用されていた。児童だけで給食の配膳をする国はなく、担当の職員や教員が配膳し、児童の食事の世話や指導を行う職員や教員が存在した。また、日本のように、教員が児童と同時に一緒に食事をする小学校は少なかった。「いただきます」のような食事開始の挨拶もなく、食事が配られると児童は食べ始め、「ごちそうさま」のような食後の挨拶もなく、

食事を各自で終えていた。

大学の給食施設については、見学したいずれの食堂も食環境を重視した心地よい施設であり、大学教育において食を重視している姿勢がうかがわれた。日本の大学でも見習うべき点が多々あると思われた。

なお、文化交流使の交流活動についてアンケート調査を行った結果から、いずれの国においても日本食への関心が高まっているように考えられた⁶⁾。ドイツでは1960年代初頭から健康的な食生活への志向が認められ、2000年代初めに寿司がすでにドイツ人の日常の食事となっていることが指摘されており、寿司の普及を日本食のもつ「軽さ」「ヘルシーさ」によるところが多いと述べられている⁷⁾。また、フランスでも、1990年代半ばから狂牛病やダイオキシン等の食の安全に関わる多数の事件が生じたこと等により、栄養学への関心が高まり、健康志向が強まっていると述べられている⁸⁾。このような食意識の変化を背景に、フランスにおいても、従来の伝統的な日本食文化への関心に加え、健康志向から日本食への関心が高まっている様子が推察された⁶⁾。また、イギリスではこの半世紀ほどのうちにエスニ

ック料理が普及し、日本料理も典型的なエスニック料理のひとつとして急速にひろがっているものの、どちらかといえば高価とみられていると2006年に述べられている⁹⁾。今回、イギリスの地方都市ダラムのスーパーマーケットでも、たくさんの寿司類が販売されており、東洋博物館のスタッフによると健康を考えて昼食にテイクアウトの寿司を買う人が多いという⁶⁾。また、日本人による経営でないが、日本食のファーストフードチェーン（Wagamama：ワガママ、Wasabi：わさび、YO! Sushi：ヨー！スーシ、Itsu：イツ等）がイギリスで大流行しており、高価という意識はずいぶんなくなってきているように思われた。このように、訪れたヨーロッパ各国での日本食への関心は大変高まっている様子が推察された。しかし、日本食が学校給食で提供されていた国は皆無で、各国の学校給食は、伝統的な自国の料理様式で提供されていた。

以上、関係者各位の多大なるご協力を得て、他では得られない数多くの貴重な学校給食の経験を、ヨーロッパ7か国で頂戴することができた。今後は、海外及び日本国内の食育、特に学校給食について詳細な調査を行い、真に健康的で食文化の豊かさを継承する食育、特に学校給食についての研究を進めていきたいと考えている。

謝 辞

ヨーロッパ7か国において、学校給食の現場を見

学できるよう、文化庁、外務本省、在外日本国大使館、国際交流基金をはじめ、ご協力いただきました皆様に心よりお礼申し上げます。

参考文献

- 1) プラート味覚教育センター、中野美季：『味覚の学校』, pp.5-171, 木楽舎, 東京 (2012)
- 2) 「味覚の一週間」: 「味覚の一週間」について, <http://www.legout.jp/about/> (2015/11/18)
- 3) School Food Trust: Menus and recipes, <http://webarchive.nationalarchives.gov.uk/20081112132956/schoolfoodtrust.org.uk/content.asp?contentid=624> (2015/11/18)
- 4) ジェイミーオリバー: 『ジェイミーのスクール・ディナー DVD-BOX』 (DVD), アーティストハウス (2007)
- 5) HOME UNISG: University of Gastronomic Sciences, <http://www.unisg.it/> (2015/11/18)
- 6) 中澤弥子: ヨーロッパ7か国の日本食文化への関心 - 平成26年度文化庁文化交流使活動の参加者へのアンケート調査 -, 会誌食文化研究, 11, 11-24 (2015)
- 7) 南直人: 『世界の食文化⑱ ドイツ』, pp.231-249, 農文協, 東京 (2003)
- 8) 北山晴一: 『世界の食文化⑯ フランス』, pp.180-235, 農文協, 東京 (2008)
- 9) 川北稔: 『世界の食文化⑰ イギリス』, pp.13-21, 262-273, 農文協, 東京 (2006)
(平成27年9月24日受付、平成27年12月1日受理)