

学校給食調理員の食育活動参加の有無と食育及び 衛生管理意識に関する項目との関連

Relationship between school lunch cooks participation in *Syokuiku* activities and items related to food and nutrition education and hygiene management awareness.

星 玲奈
(Rena HOSHI)

Abstract :

In this study, we examined the relationship between participation in *syokuiku* activities and items related to food and nutrition education and hygiene management awareness among school lunch cooks. The results showed that those who participated in *syokuiku* activities group were more likely to be full time employees, those who worked in the school lunch kitchen system, and those who understood the duties of nutrition teachers. Hygiene management awareness was also significantly higher in the group participating in the *syokuiku* activities group. It is hoped that more cooks will participate in *syokuiku* activities in order to promote educational activities through school lunches.

キーワード：学校給食調理員、食育、衛生管理意識、栄養教諭

Keywords : School lunch cooks , Syokuiku, Hygiene management awareness, Nutrition teacher

1. 緒言

日本の学校給食は1954年に学校給食法が制定されて教育活動の一環となったことで、持続的な給食の提供を展開してきた^{1,2)}。その後2008年の改正では学校給食が学校給食法で食育として位置付けられ、食育推進の目的や食育の観点をふまえた学校給食の目標が示された³⁾。また、学校にて食育を推進する栄養教諭は、2005年の食育基本法の施行とともに発足してから全国の義務教育学校での配置拡大が進められている⁴⁾。特に2017年には、文部科学省から示された「栄養教諭を中核とした食に関する指導の推進」において、栄養教諭を中核として学校や家庭、地域と連携して食育を推進していくことが示されており、今後の実施頻度の増加

や食育の効果が期待されている⁵⁾。

栄養教諭や学校栄養職員（以下、栄養教諭等）の主な職務は、食育に関する指導及び給食の運営であり、その上で栄養教諭は「児童又は生徒が健全な食生活を自ら営むことができる知識及び態度を養うため、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、食に関して特別な配慮を必要とする児童又は生徒に対する個別の指導その他の学校給食を活用した食に関する実践的な指導」を行うことと示されている³⁾。そのため栄養教諭等が推進する食育活動においても、学校給食は生涯の健康や食生活の基盤となる児童・生徒に示すための重要な「生きた教材」となる媒体となるため、学校給食を活用した食に関する指導計画を

立案・実践することが求められている³⁾。近年では生活習慣病の低年齢化⁶⁾や、小児肥満等の増加⁷⁾が懸念され、小学生に実施した食事調査の結果を基に学校給食摂取実施基準の一部が改正されている⁸⁻⁹⁾。これらのことから、児童・生徒が食に関する知識を習得するとともに、適切な判断力を養い、主体的に健康的な食生活を実現できるよう、学校での食育活動がより一層求められるている。

これまで学校における食育活動の調査や実践報告は、栄養教諭等¹⁰⁻¹³⁾や、学級担任¹⁴⁻¹⁷⁾、養護教諭、家庭科教諭等を対象とした研究^{13,14)}、家庭¹⁸⁾、地域¹⁹⁻²¹⁾等が報告されている。しかし、学校給食を調理・提供している学校給食調理員（以下、調理員）を対象とした研究は少ない。文部科学省が作成している「学校給食調理従事者研修マニュアル」によると、調理員の業務は「学校給食衛生管理基準」に従っておいしく安全な給食が提供できるよう努めることであり²²⁾、年間約190回近く学校給食を提供することから²³⁾、給食を通じた食育を推進する上で重要な位置に属している。学校給食を提供している調理員が、栄養教諭等の職務を理解した上で給食の提供を行っているのかを明らかにすることは、今後の学校給食を通じた食育の推進の一助になる可能性がある。また同様に、調理員の食育活動への参加によって、調理時の衛生管理意識等に影響を与えるのかどうかを調査した研究も極めて少ない。そこで本研究の目的は、学校給食調理員の食育活動参加の有無と食育及び衛生管理意識に関する項目との関連を明らかにすることである。

2. 方法

(1) 対象者データ

調査対象者は、神奈川県A市内の学校給食調理場全24施設中、共同調理場方式4施設、自校調理場方式20施設に勤める学校給食調理員208名である。調査に当たっては事前にA市教育委員会に調査研究趣意に関する理解を得たのち、A市内の学校給食施設に勤務する調理員への調査を実施した。調査時期は2020年2月中旬から3月下旬で、質問紙はA市教育委員会学校

安全課の担当を通して施設ごとに配布し、回収には返信用封筒を添付した。質問紙は無記名式であり、研究の同意を得た者は回答した質問紙を、研究に非同意の者は無回答の質問紙を郵送にて回収した。質問紙への回答を得られたのは208名中152名（回収率73.1%）であった。

(2) 対象とした調査項目と解析方法

調査項目については、学校給食調理員に対する職業意識調査は検索できなかったため、先行研究²⁴⁾を参考に調理員に対する独自の質問紙を作成した。

学校給食調理員への質問紙の項目は、年齢、性別、子どもの有無、調理師免許の有無、雇用形態（正規職員、再任用、非常勤・パートタイマー）、学校給食の調理方式（自校調理場、共同調理場）、調理員配置形態（直営配置校、民間委託配置校）給食施設の食数（2020年2月7日時点）、学校給食経験年数とした。また、主観的健康観、主観の仕事満足感、主観的生活満足感とは5件法にて評価し、このうち主観的健康観で「非常に健康である」「健康である」と回答した者を主観的健康観の良好な者、主観の仕事満足感、主観的生活満足感においても「満足である」「やや満足である」と回答した者を主観の仕事満足感が良好な者、主観的生活満足感が良好な者と定義した。

食育に関する項目は、食育の認知および理解度についての項目や、栄養教諭等の職務内容についての理解度について5件法で評価した。そのうち、それぞれの項目で「よく認知（理解）している」「認知（理解）している」と回答した群を「認知（理解）群」、「どちらでもない」「あまり認知（理解）していない」「認知（理解）していない」と回答した群を「非認知（理解）群」とした。また日常の中で児童・生徒と触れ合う機会の有無では、「機会あり」と「機会なし」の2つの選択肢から評価した。

衛生管理意識に関する項目において、A市は学校給食衛生管理基準を基にした市独自の衛生管理マニュアルを作成しており、学校給食はそのマニュアルに準じて運営されている。衛生管理意識に関する項目は、市独自の衛生管理マニュアルの理解、衛生管理について自主的に知

識を高める行動や情報収集の有無、衛生管理の知識の向上意欲の有無を調査した。市独自の衛生管理マニュアルの理解では「よく理解している」「理解している」と回答した群を「理解群」、「どちらでもない」「あまり理解していない」「理解していない」と回答した群を「非理解群」とした。「衛生管理について自主的に知識を高める行動や情報の収集を行っているか」という問いに対し、「とてもそう思う」「そう思う」と回答した群を「情報収集群」、「どちらでもない」「あまりそう思わない」「思わない」と回答した群を「非情報収集群」とした。「衛生管理に関して知識をより一層高めていきたいか」という問いに対し、「とてもそう思う」「そう思う」と回答した群を「向上群」、「どちらでもない」「あまりそう思わない」「思わない」と回答した群を「非向上群」とした。

統計解析は、食育活動への参加頻度を問う質問に対し「毎日」「週に数回」「月に数回」「年に数回」と回答した者を「食育活動参加群」、「参加していない」と回答した者を「食育活動非参加群」とし、それぞれの項目を χ^2 乗検定で単変量の解析を行い、欠損値は項目ごとに除外し集計した。なお全ての統計解析はSPSS statistics Ver.25 (IBM) を使用し、名義変数に対してはFisherの正確検定を、その他の項目はMannWhitney U検定を用い、有意水準は5% (両側検定) とした。

(3) 倫理的配慮

A市教育委員会を通じて、調査の目的、調査結果は研究目的のみに使用すること、個人情報保護を保護することなどを説明し、承諾を得た。またA市の学校給食の職業形態には、A市役所に雇用されている直営の調理員と、A市と業務委託契約のある民間委託会社に勤務している職員がいる。このうち委託会社にはA市教育委員会から調査依頼をかけてもらい、調査実施の承認を得た。学校給食調理員の研究の同意については、質問紙の表紙に無記名式で実施すること、調査の目的及びデータは研究目的のみに使用されること、任意でありいつでも中止可能であること、回答したくない設問には回答しなくてもよいことなど、同意の撤回の方法、質問紙への

回答をもって同意を得たものとするなど倫理的配慮に関する説明をした。これらの倫理的配慮に沿って、返送された質問紙をもって同意を得たものとみなした。なお、非同意の者は無回答のまま質問紙を戻しても、業務等の不利益を被らないことを書面にて説明した。

3. 結果

(1) 基本特性

基本特性を表1に示す。回収した152名の質問紙のうち、分析する項目に欠損のある者を除いた145名(有効回答率:95.4%)を解析対象者とした。雇用形態は正規職員が56名(38.6%)、非正規職員が85名(58.6%)であり、運営方式は自校給食方式が95名(65.5%)、共同調理方式50名(34.5%)であった。また勤務している調理員の内訳は、市職員である直営の調理員が31名(21.4%)、民間委託調理員が114名(78.6%)であった。なお、食育活動参加群の者は食育活動非参加群の者と比べ、正規職員であり、単独調理場方式に勤務しており、給食の提供食数が多い施設に属している者で高かった。

(2) 食育に関する項目との関連

食育活動参加の有無と食育に関する項目との関連の結果を表2に示す。食育活動参加群と食育活動非参加群との関連において、食育の認知および理解度や日常の生活で児童・生徒と接する機会の有無とに関しては関連が見られなかったものの、食育活動参加群の者は食育活動非参加群の者と比べ、栄養教諭等の職務内容を理解している者が多かった(48名(76.2%) vs 41名(51.2%)、 $p < 0.01$)。

(3) 衛生管理に関する項目との関連

食育活動参加の有無と衛生管理に関する項目との関連の結果を表3に示す。食育活動参加群と食育活動非参加群との関連において、衛生管理に関するマニュアルの理解度に関して両群に差はなかったものの、衛生管理について自主的に知識を高める行動や情報を収集していると回答した者は食育活動参加群の方が有意に多く(41名(64.1%) vs 27名(35.5%))、また衛生管

表1. 学校給食調理員の基本特性

項目	カテゴリ	人数 (%)			P値 [†]
		全体 (n=145)	食育活動参加群 (n=65)	食育活動非参加群 (n=80)	
年齢 §		47.6 ± 10.3	48.2 ± 10.3	47.1 ± 10.4	0.432
性別	男性	8 (5.5)	4 (6.2)	4 (5.0)	0.762
	女性	137 (94.5)	61 (93.8)	76 (95.0)	
雇用形態	正規職員	56 (38.6)	32 (49.2)	24 (30.0)	<0.05
	非正規職員 δ	85 (58.6)	30 (46.2)	55 (70.0)	
配属校	自校給食方式	95 (65.5)	33 (50.8)	62 (77.5)	<0.05
	共同調理方式	50 (34.5)	32 (49.2)	18 (22.5)	
運営方式	直営校	31 (21.4)	17 (26.2)	14 (17.5)	0.206
	委託校	114 (78.6)	48 (73.8)	66 (82.5)	
提供食数 §		980.9 ± 1128.0	1172.4 ± 1231.4	825.4 ± 1017.9	<0.05
学校給食調理経験年数 §		9.2 ± 7.67	10.5 ± 7.9	8.06 ± 7.4	0.323
調理師免許の有りの者		65 (44.8)	30 (46.2)	35 (43.8)	0.131
子ども有の者		128 (88.3)	54 (83.1)	74 (92.5)	0.104
主観的健康観良好の者		120 (82.8)	53 (81.5)	67 (83.8)	0.726
主観的生活満足度良好の者		97 (66.9)	41 (63.1)	56 (70.0)	0.405
主観的仕事満足度良好の者		95 (65.5)	43 (66.2)	52 (65.0)	0.884

† カイ (χ) 二乗検定, 「食育に参加する機会が毎日~年数回ある者」「食育に参加する機会がない者」の間で実施 欠損値は項目ごとに除外

§ 平均値 ± 標準偏差

δ 非正規職員 (パート・アルバイト・非常勤・再任用)

表2. 食育参加の有無と食育に関する項目との関連

項目	カテゴリ	人数	食育活動参加群 (%)	食育活動非参加群 (%)	P値 [†]
食育の認知および理解度	全体	144	64 (100.0)	80 (100.0)	0.877
	認知群	122	56 (87.5)	66 (82.5)	
	非認知群	22	8 (12.5)	14 (17.5)	
栄養教諭等の職務内容の理解度	全体	143	63 (100.0)	80 (100.0)	<0.01
	認知群	89	48 (76.2)	41 (51.2)	
	非認知群	54	15 (23.8)	39 (48.8)	
日常で児童・生徒に接する機会の有無	全体	144	64 (100.0)	80 (100.0)	0.192
	機会あり群	92	45 (70.3)	47 (58.8)	
	機会なし群	52	19 (29.7)	33 (41.3)	

† カイ (χ) 二乗検定, 「食育に参加する機会が毎日~年数回ある者」「食育に参加する機会がない者」の間で実施 欠損値は項目ごとに除外

表3. 食育参加の有無と衛生管理意識に関する項目との関連

項目	カテゴリ	人数	食育活動参加群 (%)	食育活動非参加群 (%)	P値†
衛生管理マニュアルの理解度	全体	142	65 (100.0)	77 (100.0)	0.284
	理解群	124	57 (87.7)	67 (87.0)	
	非理解群	18	8 (12.3)	10 (13.0)	
衛生管理について自主的に知識を高める行動や情報収集の有無	全体	140	64 (100.0)	76 (100.0)	<0.01
	収集群	68	41 (64.1)	27 (35.5)	
	非収集群	72	23 (35.9)	49 (64.5)	
衛生管理に関する知識の向上意欲の有無	全体	138	61 (100.0)	77 (100.0)	<0.05
	向上群	115	57 (93.4)	58 (75.3)	
	非向上群	23	4 (6.6)	19 (24.7)	

† カイ (χ) 二乗検定。「食育に参加する機会が毎日～年数回ある者」「食育に参加する機会がない者」の間で実施 欠損値は項目ごとに除外

理に関する知識の向上意欲があると回答している者も食育活動参加群が有意に高かった (57名 (93.4%) vs 58名 (75.3%)) が多かった (いずれも $p < 0.01$)。

4. 考察

本研究の目的は、調理員の食育活動参加の有無と食育及び衛生管理意識に関する項目との関連を検討することである。その結果、年に1回以上食育活動に参加している食育活動参加群の調理員は、全く食育活動に参加していない食育活動非参加群と比べて、正規職員の者、自校給食方式に勤務している者、栄養教諭等の職務内容を認知していると回答している者で有意に高かった。また食育活動群の者は、衛生管理に関しても自主的に知識を高めている行動や情報の収集をしている者、衛生管理に関する知識の向上意欲の高い者が有意に多かった。正規職員は給食週間等の学校行事や、授業の一環で食育活動に参加する機会が多く、また栄養教諭等と業務に関するやりとりをする機会も多いため、食育活動参加群に多かった可能性がある。

(1) 学校給食における調理員の食育活動の役割

給食時間は児童・生徒にとって、給食を食べながら知識や経験を学ぶことができる重要な食育の場である。「生きた教材」である給食を提供するために、栄養教諭等が作成した献立を衛生

管理等に注意を払いながら、おいしく調理・提供することが調理員に求められる。調理員が日々おいしい給食を提供している成果は、平成22年「児童・生徒の食生活実態調査」結果において、学校給食が「好き」「大好き」と回答した小学生が75.5%、中学生では64.3%いたことや、その最も大きな理由が「おいしい給食が食べられるから」であることに結びついている²⁵⁾。また、調理員の活躍は給食を残さず食べることにも関連している。坂本ら (2013) は小学4年生の授業の中で、調理員から給食作りへの思いや、残菜がごみとして捨てられることなどへの思いを聞くことで、調理員を身近に感じ、食事を作る人の気持ちを考え、苦手な食べ物への態度形成が変容するのか検討した結果、児童が調理員から直接話を聞いたことが残食減少の要因の一つとなったことを報告した¹⁵⁾。また塩入 (2017) は、学校給食実施校に勤務する教員へ「食育」に関する意識調査を行っており、その中で誰が「食育」を行うかという食育の実践者に関する考え方を調査した結果、食育の実践者は調理員であると回答した者は20.0%、調理方式別でも自校給食場方式で21.1%、共同調理場方式で18.7%と両群に差がなかったことを明らかにしている¹⁷⁾。本研究では調理員へどのような食育活動に参加しているかについて、詳細な調査は行っていないが、調理員が食育活動に参加することは児童・生徒の食育に大きく貢献する可能性がある。また、調理員にとっても食育活

動に参加することは、栄養教諭等がどのような食育活動を行っているのかを知るよい機会になったり、学校給食を提供する際にどのように給食を作っているかを見童・生徒に知らせることで、より衛生管理を意識する機会となる可能性がある。

(2) 給食調理方式と食育との関連

調理員が学校で食育活動に参加するためには、調理方式の違いを考慮する必要がある。本研究の結果、食育活動参加群の調理員は、自校調理場方式の施設に勤務している者が多かった。秋永（1998）は栄養士・調理員の、児童・教師との交流及び教育への参加について調査を行った結果、栄養士や調理員と話をしたことのある児童は学校ごとに1割未満から7割以上と大きな開きがあったものの、教員が調理員と話をしたことのある割合は自校調理場方式で高かったことを報告している²⁶⁾。自校調理場方式の教員は児童・生徒と同様に、調理員と接することができる機会が多く、児童・生徒だけでなく、授業を行う教員と食育に関する情報を共有することができる。その他にも、自校調理場方式の児童・生徒は調理員との距離が近いこと、給食に関心を持ちやすいこと、適温で給食を喫食できること、地域と密接に結びつき、学校給食を通じて地産地消する体験ができることが長所であることが明らかとなっている^{19, 20, 26, 27)}。また溝上（2021）は、食育が児童の給食に対する態度に及ぼす影響について調査を行っており、その結果、自校調理場方式では食材が料理に変化していく工程を見せることができる等、食育の幅が広がる利点を挙げている¹⁸⁾。しかし共同調理場方式でも、年に数回調理員と交流をすることが児童・生徒にとってインパクトがあり、高い食育効果を生むという事例も報告されている^{21, 26, 27)}。これらのことから、給食調理方式の違いはあるものの、教職員側からも調理員は食育の実践者であることが求められており、調理員が食育の意義を十分に理解した上で、それぞれの給食調理方式の特徴を活かした食育活動を行うことが必要である。

(3) 栄養教諭等との連携

調理員が栄養教諭等の職務を理解することは、学校全体の食育効果を大きく引き上げる一端となる可能性がある。特に「栄養教諭を中核とした食に関する指導の推進」が施行されたことにより、栄養教諭等が食に関する指導と給食運営を並行して実施することが、これまで以上に求められることになった。村上ら（2012）は、栄養教諭等の学校給食における食に関する指導や食育に関する実態調査を行った結果、栄養教諭等が感じている問題点で最も多かったのが、「時間的」なことを課題であることを挙げた者が多かったことを報告している¹⁰⁾。その理由として1つの学校への栄養教諭等の配置人数は少なく、1日のうちの多くの時間を学校給食管理業務に取られてしまう等の業務の多さを指摘している。これらの問題を是正し食育を推進していくために、佐々木（2015）は著書の中で、栄養教諭等と調理員とが十分に連携していくことを推奨しており、特に給食は調理員の頑張りがないと成り立たず、人数の多い調理員が活躍できる機会を作ることができるか、また調理員の協力をどれだけ得られるかは栄養教諭等に課せられた重要なテーマであると述べている²⁷⁾。日本における学校給食の実施率は年々増加しており、学校給食を実施している国公立学校数は全国で30,092校（実施率95.2%）、また民間委託調理員の数を含まないものの、公立の小学校、中学校、義務教育学校、中等教育学校、特別支援学校、夜間定時制高等学校及び共同調理場における学校給食調理員数は、45,476名である²²⁾。これらの調理員が栄養教諭等の職務内容を理解し、学校給食の提供を通じて食育活動に参加することは、食育や衛生管理に対して意識を持つ機会となる可能性がある。そのためには職場内研修等において、我が国の食育に関する課題や目標、食に関する指導の全体計画の共有等を行うことが必要である。

本研究の限界は3点ある。第1に調理員の食育活動の参加や頻度・またその活動内容が、児童・生徒の食育に対してどのような影響をもたらすのかを検討することはできなかった。和井田ら（2020）は、学校給食が関わる教育活動の

系統的レビューにおいて、教育実践研究は全体の13%しかなく、給食時間及び給食が関わる教育活動において児童生徒が何を学び得ているのかを詳しく調べ、データを蓄積することの必要性を指摘している²⁸⁾。そのため調理員と関わることで児童・生徒にどのような食育効果があるのか今後検討することが望まれる。第2に本研究は横断研究のため、食育活動に参加しているから栄養教諭等の職務内容を理解しているのか、またその逆なのかを明らかにすることはできなかった。今後はこの関連を明らかにすべく、様々な地域で縦断的に調査検討を行う必要がある。第3に本研究が対象とした調理員の配置構成及び雇用形態の偏りについてである。本研究が対象とした地域では、非正規雇用の調理員が正規雇用よりも多く、また民間への委託率が87.5%と高い。2016年度の学校給食調理員配置状況（公立）によると、全国の公立の調理員の構成比率は常勤57.6%、非常勤42.4%と、常勤の調理員の方が多いことが示されている²⁹⁾。また同様に、2016年度の学校給食における外部委託状況（公立）によると、単独調理場及び共同調理場合わせて、全国の民間委託率は46.0%であった²⁹⁾。学校給食の調理業務は1985年に文部省体育局長から示された「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）により、民間委託化やパートタイム職員の活用、共同調理場方式の採用などが推進されることとなった³⁰⁾。しかし学校給食業務における民間委託化される業務は「調理作業」「配膳」「洗浄・清掃・保管」であり、その委託契約の中に「食育活動への参加」等は含まれていない。学校給食法によれば、学校給食は「心身の健全な発達に資するもの」であり、教育の一環に位置付けられている³⁾。民間委託による調理員の拡大は、学校給食の目標にある「食生活が食にかか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」等の教育的効果を弱めてしまう可能性がある。学校給食の民間化に関する一考察において萩原（2018）は、学校給食は教育の一環であり、その教育の担い手であるという意識を十分に有していない職員による調理業務が行われる可能性を否定す

ることができず、学校給食の質の確保を図ることができない状況を招く恐れがあることを指摘している³¹⁾。本研究の対象地域においても、委託率の高さや非常勤調理員の方が多いことが、食育活動の参加の頻度や質において他の地域よりも大きく影響している可能性がある。

しかし上記の研究の限界を考慮しても、本研究で調理員の食育参加の有無と食育及び衛生管理意識に関する項目との関連について明らかにしたことは、これからの食育推進の視点からみても重要な知見である。堀川（2020）は、日本全体で、学校給食で食育の効果を高めるには、様々な市区町村で蓄積された知識や経験の共有が必要であり、そのためには学校給食の実施現場である学校や調理場を対象として、学校給食を通じた食育の取り組みの内実を詳細に調査する必要があることを述べている¹⁹⁾。調理員が食育活動に参加することで調理員自身の食育や衛生管理に関する意識が向上する可能性がある。今後、学校全体の食育推進や教育活動に寄与するためには、様々な地域で同様の検討とデータの蓄積を行う必要がある。

5. まとめ

学校給食調理場に勤務している調理員は、日常の中で児童・生徒との直接的に接する機会は少ないものの、調理員が食育活動の一環として教育活動や学校行事等に参加することが、栄養教諭等の職務の理解や衛生管理意識及び行動とポジティブに関連することが明らかとなった。今後は給食を通じた教育活動を促進するためにもより一層調理員の食育活動への参画が望まれる。

【参考文献】

- 1) 全国学校給食会連合会ホームページ「学校給食の歴史」<https://www.zenkyuren.jp/lunch/>（最終閲覧日：2021年9月23日）
- 2) Hiromi Ishida (2018). The History, Current Status, and Future Directions of the School Lunch Program in Japan. 栄養学雑誌76巻 Supplement号 p. S2-S11.

- 3) 学校給食法(平成20年6月18日改正) <https://hourei.net./law/392AC000000160> (最終閲覧日:2021年9月23日)
- 4) 文部科学省.栄養教諭の配置状況(令和2年5月1日現在) https://www.mext.go.jp/a_menu/sports/syokuiku/08040314.htm. (最終閲覧日:2021年9月23日)
- 5) 文部科学省.栄養教諭を中核としたこれからの学校の食育(平成29年3月). https://www.mext.go.jp/a_menu/sports/syokuiku/1385699.htm (最終閲覧日:2021年9月23日)
- 6) 日本医師会.子どもの健康. <https://www.med.or.jp/forest/health/age/02.html> (最終閲覧日:2021年9月23日)
- 7) 一般社団法人日本生活習慣病予防協会.小児生活習慣病 <https://www.seikatsusyukanbyo.com/guide/clrd.php> (最終閲覧日:2021年9月23日)
- 8) Keiko Asakura and Satoshi Sasaki (2017). School lunches in Japan: their contribution to healthier nutrient intake among elementary-school and junior high-school children. *Public Health Nutrition*, 20 (9), 1523-1533.
- 9) 文部科学省.学校給食実施の一部改訂について(令和3年2月12日). https://www.mext.go.jp/a_menu/sports/syokuiku/1407704.htm (最終閲覧日:2021年9月23日)
- 10) 村上淳, 松下(金尾)暢子, 山本由理, 笠間基寛, 射越亜弥子(2012). 学校給食における食に関する指導や食育の実態などに関する調査研究—香川県の場合—. *中国学園紀要*. 11.133-140.
- 11) 本田藍事, 甲斐結子輔, 中村修事(2013). 小中学校における栄養教諭, 学校栄養職員を対象とした食育の実態状況に関する調査. *長崎大学総合環境研究*. 第15巻, 第1号; pp.31-40.
- 12) 岡崎光子, 三好恵子, 香川明夫, 仙波圭子(2010). 学校における栄養教諭の役割の現状と今後のあり方. *日本食育学会誌*. Vol.4 (No.1); 9-11.
- 13) 堀川翔, 赤松利恵, 堀口逸子, 杉浦淳吉, 丸井英二(2011). 小学校における食の安全教育を担う教職員の特徴. —学校栄養士, 家庭科教諭, 養護教諭を対象とした調査—. *栄養学雑誌*. 69巻5号, p.253-260.
- 14) 鈴木洋子(2011). 小学校及び中学校における食育推進の課題の究明—養護教諭の食育への参加実態と意識からの検討—. *奈良教育大学紀要—人文・社会科学—*第60巻第1号, pp.107-112.
- 15) 坂本達昭, 八竹美輝, 春木敏(2013). 担任教諭が主体となる社会科および総合的な学習の時間における食に関する指導の実施可能性と学習成果の検討—給食を残さず食べる行動形成をめざして—. *栄養学雑誌*. Vol.71. No.2, 76-85.
- 16) 新保みさ, 福岡 景奈, 赤松 利恵(2017). 小学校における学級担任による給食指導—栄養教諭・学校栄養職員と相談している教員の特徴—. *日本健康教育学会誌*. 25巻1号, p.12-20.
- 17) 塩入輝恵(2017). 学校給食実施校に勤務する教員の「食育」意識と実践に及ぼす環境因子について:給食調理方式および栄養教諭配置状況との関連性. *東京家政大学研究紀要*. 第57集(2), pp.11-19.
- 18) 溝上彩(2020). 食育が児童の給食に対する態度に及ぼす影響. *京都女子大学食物学会誌*. 第16号, p1-11.
- 19) 堀川泉(2020). 調理方式と食育の取り組みからみる小学校給食と地域との関わり. *人文地理*. 第72巻第4号, p403-422.
- 20) 姉齒暁(2007) 自校方式による学校給食の意義と地域, 行政・協同組合の連携—新潟県五泉市の経験に学ぶ—*農村研究*. 105.p92-104.
- 21) 佐藤幸也(2009). 食育における学校給食の役割とその在り方について(下)—地域の食材を活用した学校給食センターの高度利用に向けて—. *共済総合研究*. 第56. p71-91.
- 22) 文部科学省.学校給食調理従事者研修マニュアル.(平成24年3月). https://www.mext.go.jp/a_menu/sports/syokuiku/1321861.htm. (2021年11月8日閲覧)
- 23) 文部科学省.「平成30年度学校給食実施状況等調査の結果について」https://www.mext.go.jp/b_menu/toukei/chousa05/kyuushoku/kekka/1269112.htm. (最終閲覧日:2021年9月23日)
- 24) 森山克子,高吉裕士(2015). 沖縄県における学校給食調理員の衛生管理に関する意識調査:学校給食調理員のO-157事件以降の衛生管理意識. *琉球大学教育学部*: (85) p225-p232.
- 25) 独立行政法人日本スポーツ振興センター.平成22年度児童生徒の食生活実態調査https://www.jpnsport.go.jp/anzen/school_lunch/tabid/1490/Default.aspx. (最終閲覧日:2021年9月23日)
- 26) 秋永優子, 中村修, 斎藤綾子, 洞夕加里(1998). 食文化教育の観点からみた学校給食(第2報):給食実施態勢の異なる学校別の現状比較. *教育実践研究*(6), 35-41.
- 27) 佐々木輝雄(2015). 『学校給食の役割と課題

- を内側から明かす—全国初の「給食・食育振興財団」（東京都武蔵野市）の紹介も—』筑波書房.
- 28) 和井田 結佳子, 河村 美穂 (2020). 学校給食が関わる教育活動の研究レビュー—2005年食育基本法成立以降に着目して—. 日本家政学会誌71巻9号 p.574-588.
- 29) 文部科学省. 「平成28年度学校給食実施状況等調査の結果について」 https://warp.ndl.go.jp/info:ndljp/pid/11293659/www.mext.go.jp/b_menu/toukei/chousa05/kyuushoku/kekka/k_detail/1387614.htm (最終閲覧日: 2021年11月8日)
- 30) 文部省. 「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). <https://www.city.koganei.lg.jp/kosodatekyoiku/gakkou-kyouiku/kyushoku/setumeikaisiryou.files/gourikatuutil.pdf>
- 31) 萩原聡央 (2018). 学校給食の民間化に関する一考察: 学校給食における PFI手法の導入を中心に. 名古屋経済大学法学会第41号 p.1-28.