

# 高度経済成長期の学校給食

## 東京都の学校給食喫食者と学校栄養士を対象とした調査研究

School Lunch during the High Economic Growth Period :  
Studies Targeting School Lunch Eaters and School Dietitians in Tokyo

赤松利恵・渡邊紗矢

AKAMATSU Rie and WATANABE Saya

はじめに

① 研究1：学校給食の記憶

② 研究2：学校給食の献立作成の要因

③ 考察

まとめ

### 【論文要旨】

日本において、肥満は生活習慣病のリスク要因として、重要な健康課題である。肥満の課題は、中高年で深刻であり、この多くの者は、戦後大きく生活が変化した高度経済成長期の学校給食を経験している。食生活は健康への影響が大きいことから、高度経済成長期の学校給食を振り返ることで、現在の日本人の健康課題を考察できるのではないかと考え、本研究では、2つの研究を実施した。まず、研究1として、高度経済成長期の時代に学校給食を食べていた人182人を対象に、インターネットを用いた質問紙調査で、当時の学校給食についてたずねた。そして、対象者を学校給食を経験した年代で3群（昭和30年代のみ、昭和30年代と40年代、昭和40年代のみ）に分け、属性や当時の給食時間の様子、好きなメニュー、苦手なメニューを比較検討した。その結果、脱脂粉乳を提供する学校は昭和40年代で減っていた一方で、昭和40年代ではソフト麺やミートソースのメニューが提供されていた。研究2では、東京都で学校栄養士として勤めていた人を対象に、昭和30年代から勤めていた対象者（3人）と昭和40年代から勤めた対象者（4人）を分けて、グループインタビューを実施した。その結果、当時の学校給食提供には制限があったが、子どもの栄養改善のために、おいしい給食を提供しようと努力をしていたことがわかった。学校給食の欧米化もその1つであった。学校給食で味を覚えた子どもたちは、高度経済成長期後半1970年に出店されるファストフードを抵抗なく受け入れたことが推察された。現在の日本人の肥満の課題は、学校給食が原因とはいえない。しかし、学校給食は子どもたちの身体だけでなく、食嗜好をも形成することを今一度認識し、我われは今後の学校給食を考える必要があるといえる。

【キーワード】 学校給食、高度経済成長期、子ども、学校栄養士

## はじめに

第二次世界大戦の終戦から10年経った昭和30(1955)年、高度経済成長期が始まった。高度経済成長期は、昭和30年から、第一次石油危機があった昭和48(1973)年までの19年間を指す。[中村正則2010] この間に日本の経済は急激に成長し、日本人の生活は大きく変わった。生活の衣食住の中でも、食は体格や健康状態に影響を及ぼすため、高度経済成長期における食生活の変化を理解することは今後の我われの栄養管理に対し示唆を与えるものと考えられる。

戦後の日本の栄養課題は栄養不良であった。現在でも継続して実施されている国民健康・栄養調査は、終戦の年の昭和20(1945)年に、国民の栄養状態を把握するために開始された。この調査は、海外からの食糧援助を受けるための資料として、連合軍最高司令部(GHQ)の指令に基づいて実施されたといわれている。[独立行政法人国立健康・栄養研究所 不明] 昭和27(1952)年からは、栄養改善法に規定された国民栄養調査として、そして現在では、健康増進法に基づき、国民健康・栄養調査として実施されている。食物摂取状況以外の調査項目は、国民の栄養状態によって、変化しており、栄養欠乏に関連する項目は昭和46(1971)年に削除され、昭和51(1975)年から肥満者の報告が始まった。このことから、高度経済成長期で、日本人は栄養不良の課題を解消し、過栄養の課題の時代へと移行したといえる。

日本の肥満者の割合は、BMI(body mass index)による肥満の判定が行われた昭和55(1980)年の値をみると、40~69歳男性の肥満者の割合は20.1%に対し、女性は26.1%であり、女性の方が男性より高かった。これが、平成7(1995)年に、男女が逆転し、男性26.9%、女性26.0%になり、男女とも、4人に1人が肥満となった。[国立研究開発法人医薬基盤・健康・栄養研究所2019] 平成7年時40~69歳の者は、ちょうど高度経済成長期が始まった昭和30年以前に生まれており、彼らの幼少期、学童期、青年期のいずれかは高度経済成長の時代であった。高度経済成長期の食生活は、彼らの身体を作るだけでなく、その後の食嗜好にも影響を及ぼしたといえる。まだ、外食が一般的でなかったその時代、家庭以外で食べる食事として学校給食の影響は大きかったと考える。

日本の学校給食は、高度経済成長とともに、発展してきたといっても過言ではない。学校給食法は、高度経済成長期開始の前年である昭和29(1954)年に制定されており、高度経済成長期が終わった直後の昭和51(1976)年に米飯給食が正式に始まっている。第二次世界大戦により一時中断していた学校給食は、終戦の翌年昭和21(1946)年文部・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」によって再開された。[文部省・日本学校給食会1976a] このきっかけは、アメリカ元大統領フーバー氏が来日した際、日本の子どもの栄養不良を知り、GHQ(General Headquarters)に、学校給食の支援を要請したことであった。そして、ララ物資が学校給食として寄贈された。ララとは、Licensed Agencies for Relief in Asiaの頭文字LARAから来ており、アメリカの複数の民間宗教団体や社会事業団体からなるアジア救援公認団体である。[奥須磨子2007] また、日本は昭和21年から、アメリカ政府の終戦後占領地救済政府基金(通称:ガリオア資金, GARIOA: Government Appropriation for Relief in Occupied Area Fund)も受けていた。しかし、ガリオア資金は昭和26(1951)年、ララ物資は昭和27(1952)年に打ち切られ、学校給

食は財源上の危機を迎えた。そこで、国庫補助の声が高まり、昭和29年に学校給食法が成立した。学校給食法に基づき、学校給食法施行令、施行規則、実施基準等が定められ、学校給食の実施の体制が法的に整備された。学校給食実施基準には、学校給食の1食あたりの栄養量の基準が示されている。学校栄養士はこれを参考にしながら献立を決める。昭和29年当初の学校給食摂取基準には、中学年の栄養量（エネルギー、たんぱく質、脂肪、カルシウム、鉄、ビタミンA、ビタミンB1、ビタミンB2、ビタミンC）が示されており、低学年、高学年については、エネルギーとたんぱく質量のみが示されていた。学校給食摂取基準の他に、食品構成表があり、学校栄養士は食品構成表を参考に、学校給食実施基準に沿った給食を提供していた。[文部省・日本学校給食会1976b]

学校給食実施基準は、何をどれだけ提供したらよいかを栄養素等で示したものであり、食品構成表は何をどれだけ提供したらよいかを食品で示したものであり、どのような献立で提供するかを示したものはない。そこで、学校栄養士はこれらの基準の中で、食材を選び、献立を決め、学校給食を提供していた。しかし、当時は、食糧が限られていたり、設備が十分整っていなかったりという理由で、提供できる献立にも制限があった。たとえば、高度経済成長期の学校給食の特徴として、パン、脱脂粉乳、鯨肉があげられるが、[アспект編集部編 1998]パン給食にせざるを得なかった理由には、給食として米を提供できるほどの生産がなかったことに加え、米を炊く施設が整ってなかったこと、そして、ララ物資などの支援が小麦だったことがあげられる。脱脂粉乳が学校給食で提供された理由も、ユニセフ（国際連合児童基金）からの援助が脱脂粉乳だったためである。[文部省・日本学校給食会1976a]鯨肉についても、牛肉や豚肉に比べ、価格が非常に安価だったことが理由としてあげられる。昭和30（1955）年の東京物価で400gあたり、牛肉180.0円、豚肉201.0円、鶏肉174.0円だったのに対し、鯨肉は46.8円だった。[総理府統計局1962]しかし、鯨肉は脂質量は少ないものの、たんぱく質量は他の肉と比較しても劣らなかったことから、動物性たんぱく質として重宝された。脱脂粉乳も援助があり、費用がかからなかっただけでなく、牛乳と比較してもたんぱく質量は同等含まれており、栄養補給としては優れた食品であるというメリットもあった。

このように、豊かではなかったこの時代に、日本は海外からの支援を受けながら、子どもたちの栄養不良の改善と健やかな成長を目指し、学校給食は実施されていた。しかし、この時代に学校給食を食べていた世代は、その後、過栄養による健康課題を抱えることになる。高度経済成長期の学校給食を振り返ることで、現在の日本人の健康課題の原因を考察できるのではないかと考える。そこで、本研究では、研究1として、高度経済成長期の時代に学校給食を食べていた人たちを対象に、当時の学校給食について調査した。そして、研究2で、当時学校栄養士として勤務していた人たちを対象に、学校給食の献立作成に関して、インタビュー調査を実施した。

## ①……………研究1：学校給食の記憶

### 1. 方法

#### 1) 目的

本研究では、高度経済成長期の時代に学校給食を食べていた人たちは、当時をどのように記憶し

---

ているか、思い出し法による学校給食の様子を調べ、年代によって、好きなメニュー、苦手なメニューは異なるかを調べることを目的とした。

## 2) 調査手順と対象者

本研究では、2019年5月、インターネット調査会社株式会社マクロミルのモニターを対象に、質問紙調査を実施した。モニターの中から2019年5月時点で56～76歳の者32,000人に、東京の小学校に通っていたこと、当時学校給食を食べていたことを条件としてスクリーニング調査を配信した。その結果、本調査対象者数は1,646人であった。十分なサンプルサイズについて検討するため、 $\chi^2$ 検定について効果量0.3、有意水準0.05、検定力0.8、自由度4の場合で適切なサンプルサイズを計算したところ、必要な調査対象者数は、133人であった。欠損を考慮し、200人の回答を得るために、1,646人からランダムに抽出した260人に調査依頼を配信し、206人から回答を得た（回収率79.2%）。回答の不備24人を除いた182人を対象とした。

## 3) 調査項目

調査項目は大きく分け以下の3分野について、たずねた。

### ・学校の属性

通っていた小学校の場所(区市町村での自由記述)、通っていた小学校のおおよその全児童数(人)、校内の給食室の有無(はい、いいえ、わからない)。

### ・学校給食の様子

学校給食全体について、どのように記憶しているか(とても楽しかった～まったく楽しなかったの5段階評価)、脱脂粉乳について(苦手な味でよく残していた、苦手な味だったががんばって飲んでいて、苦手な味ではなかったが、よく残していた、苦手な味でもなく残さず飲んでいて、脱脂粉乳はなかったの5つの選択肢)、先生から脱脂粉乳にまつわる健康の話の有無(あった、なかった)、脱脂粉乳を除く給食の食べ残しについて(よく食べ残した、どちらかという食べ残す方だった、食べ残しもおかわりもあまりせず、配膳された分を食べていた、どちらかというおかわりをする方だった、よくおかわりをしたの5つの選択肢)、食べ残しに対する教室の雰囲気(先生は食べ残しを許さなかった、先生は特に言わなかったが食べ残しをしたらいけない雰囲気があった、食べ残すことについて特に抵抗や障害はなかったの3つの選択肢)、好きだったメニュー3つまで(自由記述)、苦手だったメニュー3つまで(自由記述)、その他、給食の記憶(自由記述)。

### ・対象者の属性

当時の体重(明らかにみんなより太っていた～明らかにみんなよりやせていたの5段階評価)、当時の身長(明らかにみんなより高かった～明らかにみんなより低かったの5段階評価)、現在のbody mass index (BMI) ( $\text{kg}/\text{m}^2$ ; 現在の身長 (cm) と現在の体重 (kg) から算出した)、現在の疾患の有無(高血圧、糖尿病、脂質異常症)、現在の主食・主菜・副菜のそろった食事の頻度(ほとんど毎日～ほとんどないの4段階評価)、現在の運動機能(5項目についてははい、いいえ)、現在の年齢、性別。

なお、疾患の有無は、平成28年国民生活基礎調査[厚生労働省2017]の通院の状況、主食・主菜・

副菜のそろった食事の頻度は、健康日本21（第二次）の目標 [厚生労働省 不明]、現在の運動機能は、介護予防のための生活機能評価に関するマニュアルの基本チェックリスト [厚生労働省 2009] を参考にした。

#### 4) 倫理的配慮

本研究は、インターネット調査会社のモニターを対象としているため、対象者は調査に同意した上で回答しているが、調査の冒頭に「この調査は、高度経済成長期（1955年（昭和30年）～1973年（昭和48年））の学校給食についてたずねる調査です。正解はありません。以下の項目について、あなたの考えでお答えください。調査は無記名式であり、結果は統計的にまとめるため、個人が特定されることはありません。また、本調査では、自由意思を尊重しています。回答したくない項目があれば、回答しなくても構いません」と倫理的事項を提示した。本調査では、無記名式で実施し、個人を特定する質問（氏名や現住所）は含んでいない。回答は調査会社からエクセルファイルで受け取り、研究者はいっさい個人情報に触れていない。なお、お茶の水女子大学人文社会科学研究所の倫理委員会の承認を得ている（承認番号：2019-31）。

#### 5) 統計解析

年代の比較を行うため、対象者（56～76歳）を小学校に通っていた時期が昭和30年代のみの者（調査時年齢67～76歳）、昭和30年代と40年代にまたがっている者（61～66歳）、昭和40年代のみの者（56～60歳）の3群に分けた。群間の比較には、 $\chi^2$ 検定、Kruskal-Wallis検定を用いた。解析にはIBM SPSS Statistics 26 for Windows（日本アイ・ビー・エム株式会社）を使用し、有意水準は5%（両側検定）とした。

自由記述に関する質的なデータは、記述をコード化した後、類似したものをカテゴリ化した。たとえば、好きなメニュー・苦手なメニューで、カレー、カレーライス、カレースープ、カレーシチューなどの記述は、カレーとしてカテゴリ化した。また、これらメニューの記述には、クジラ、野菜、脂身の肉など、メニューではなく食材の回答も含まれていたが、削除せず、同様にカテゴリ化した。学校給食の記憶に関する記述のコード化では、1人が異なる内容を記述している場合は、複数のコードに分けた。コード化、カテゴリ化については、まず、第一著者が行い、第二著者が確認した。意見が食い違った箇所は話し合いを重ね、最終的な結果を決定した。カテゴリは【 】、サブカテゴリは〔 〕で示した。

## 2. 結果

### 1) 対象者の属性（表1）

対象者の年齢分布は、昭和30年代の者54人（29.7%）、昭和30-40年代の者53人（29.1%）、昭和40年代の者75人（41.2%）であった。年齢の他、統計的な有意差がみられた項目は、性別のみであり、昭和40年代に女性の回答者が多かった（表1）。

表 1 対象者の属性

	全体 n=182, 100.0%	昭和 30 年代 n=54, 29.7%	昭和 30-40 年代 n=53, 29.1%	昭和 40 年代 n=75, 41.2%	P
年齢(歳) *1	62.0 (58.0,67.0)	69.5 (68.8,71.0)	63.0 (62.0,65.0)	57.0 (57.0,59.0)	<0.001
性別 n (%)					
男性	129 (70.9)	41 (75.9)	43 (81.1)	45 (60.0)	0.022
女性	53 (29.1)	13 (24.1)	10 (18.9)	30 (40.0)	
現在の BMI (kg/m <sup>2</sup> ) *1	22.3 (20.3,25.1)	22.6 (20.7,24.8)	22.3 (20.8,25.7)	21.9 (19.7,24.4)	0.296
現在の疾患の有無 *2 n (%)					
高血圧	55 (30.2)	20 (37.0)	19 (35.8)	16 (21.3)	0.091
糖尿病	17 (9.3)	7 (13.0)	3 (5.7)	7 (9.3)	0.431
脂質異常症	38 (20.9)	11 (20.4)	11 (20.8)	16 (21.3)	0.991
現在の運動機能(点) *1, *3	5.0 (4.0,5.0)	4.0 (4.0,5.0)	5.0 (4.0,5.0)	5.0 (4.0,5.0)	0.097
現在の主食・主菜・副菜の食事 1 日 2 回以上の頻度 n (%)					
ほとんど毎日	98 (53.8)	32 (59.3)	32 (60.4)	34 (45.3)	0.274
週に 4~5 日	39 (21.4)	12 (22.2)	7 (13.2)	20 (26.7)	
週 2~3 日	34 (18.7)	9 (16.7)	11 (20.8)	14 (18.7)	
ほとんどない	11 (6.0)	1 (1.9)	3 (5.7)	7 (9.3)	
当時の体重 *4 n (%)					
太っていた	14 (7.7)	1 (1.9)	4 (7.5)	9 (12.0)	0.282
普通だった	96 (52.7)	29 (53.7)	30 (56.6)	37 (49.3)	
やせていた	72 (39.6)	24 (44.4)	19 (35.8)	29 (38.7)	
当時の身長 *5 n (%)					
高かった	49 (26.9)	15 (27.8)	14 (26.4)	20 (26.7)	0.478
普通だった	73 (40.1)	26 (48.1)	21 (39.6)	26 (34.7)	
低かった	60 (33.0)	13 (24.1)	18 (34.0)	29 (38.7)	

\*1 中央値 (25%, 75% タイル値), Kruskal-Wallis 検定, その他は,  $\chi^2$  検定

\*2 各疾患「あり」と回答した人数 (%), P 値は「なし」と比較したときの値

\*3 1~5 点, 得点が高い方が運動機能が高い

\*4 太っていた (明らかにみんなより太っていた・どちらかという太っていた), やせていた (どちらかというやせていた, 明らかにみんなよりやせていた)

\*5 高かった (明らかにみんなより高かった, どちらかという高い方だった), 低かった (どちらかという低い方だった, 明らかにみんなより低かった)

## 2) 対象者が通っていた学校の特徴および学校給食の様子 (表 2)

対象者が通っていた学校の特徴と学校給食の様子の結果を表 2 に示す。学校の特徴には差はみられなかった。学校給食の様子に関する項目では, 脱脂粉乳の提供, 先生からの脱脂粉乳に関する話, 食べ残し, 教室の食べ残しに関する雰囲気, 統計的な有意差がみられた。脱脂粉乳は昭和 30 年代で 100% 提供されていた一方で, 昭和 40 年代では, 45.3% であった。これに関連し, 先生からの脱脂粉乳に関する話は, 昭和 30 年代が多かった。給食の食べ残しとおかわりでは, 昭和 30 年代で, 出された分を食べていた者が多かった一方で, 昭和 40 年代でおかわりをしていた者が多かった。昭和 30 年代で, 食べ残しをしたらいけない雰囲気が強かった。

表2 小学校の属性と学校給食の様子

	全体 n=182, 100.0%	昭和 30 年代 n=54, 29.7%	昭和 30-40 年代 n=53, 29.1%	昭和 40 年代 n=75, 41.2%	P
小学校の場所					
区	152 (83.5)	47 (87.0)	47 (88.7)	58 (77.3)	0.355
市	29 (15.9)	7 (13.0)	6 (11.3)	16 (21.3)	
町	1 (0.5)	0 (0.0)	0 (0.0)	1 (1.3)	
児童数 (人) *1	800 (500,1000)	900 (495,1500)	850 (375,1000)	800 (600,1000)	0.132
給食室の有無					
あった	152 (83.5)	46 (85.2)	43 (81.1)	63 (84.0)	0.846
なかった	6 (3.3)	1 (1.9)	3 (5.7)	2 (2.7)	
わからない	24 (13.2)	7 (13.0)	7 (13.2)	10 (13.3)	
学校給食の記憶 *2					
楽しかった	109 (59.9)	29 (53.7)	28 (52.8)	52 (69.3)	0.176
どちらともいえない	42 (23.1)	15 (27.8)	12 (22.6)	15 (20.0)	
楽しくなかった	31 (17.0)	10 (18.5)	13 (24.5)	8 (10.7)	
脱脂粉乳の提供 *3					
出ていた	138 (75.8)	54 (100.0)	50 (94.3)	34 (45.3)	<0.001
出ていなかった	44 (24.2)	0 (0.0)	3 (5.7)	41 (54.7)	
脱脂粉乳苦手か *4					
苦手な味だった	79 (57.2)	32 (59.3)	32 (64.0)	15 (44.1)	0.181
苦手な味ではなかった	59 (42.8)	22 (40.7)	18 (36.0)	19 (55.9)	
脱脂粉乳残したか *5					
残していた	12 (8.7)	8 (14.8)	1 (2.0)	3 (8.8)	0.068
飲んでいた	126 (91.3)	46 (85.2)	49 (98.0)	31 (91.2)	
脱脂粉乳に関する話					
あった	29 (15.9)	21 (38.9)	5 (9.4)	3 (4.0)	<0.001
なかった	153 (84.1)	33 (61.1)	48 (90.6)	72 (96.0)	
食べ残しとおかわり *6					
食べ残ししていた	27 (14.8)	6 (11.1)	11 (20.8)	10 (13.3)	0.042
出された分食べた	121 (66.5)	44 (81.5)	30 (56.6)	47 (62.7)	
おかわりしていた	34 (18.7)	4 (7.4)	12 (22.6)	18 (24.0)	
教室の雰囲気 *7					
先生は食べ残しを許さなかった	39 (22.2)	2 (4.0)	16 (31.4)	21 (28.0)	0.003
食べ残したらいけない雰囲気があった	78 (44.3)	31 (62.0)	17 (33.3)	30 (40.0)	
食べ残すことに抵抗はなかった	59 (33.5)	17 (34.0)	18 (35.3)	24 (32.0)	

\*1 中央値 (25%, 75%タイル値), Kruskal-Wallis 検定, その他は,  $\chi^2$  検定

\*2 楽しかった (とても楽しかった, 楽しかった), 楽しくなかった (楽しくなかった, まったく楽しくなかった)

\*3 出ていた (苦手な味でよく残していた, 苦手な味だったががんばって飲んでた), 苦手な味ではなかったがよく残していた, 苦手な味でもなく残さず飲んでた)

\*4 脱脂粉乳は出ていなかった 44 人を除いた人数を対象とした (n=138), 苦手な味だった (苦手な味でよく残していた, 苦手な味だったががんばって飲んでた), 苦手な味ではなかった (苦手な味ではなかったがよく残していた, 苦手な味でもなく残さず飲んでた)

\*5 脱脂粉乳は出ていなかった 44 人を除いた人数を対象 (n=138), 残っていた (苦手な味でよく残していた, 苦手な味ではなかったがよく残していた), 飲んでた (苦手な味だったががんばって飲んでた, 苦手な味でもなく残さず飲んでた)

\*6 食べ残していた (よく食べ残した, どちらかというとおかわりした), 出された分食べた (食べ残しもおかわりもあまりせず, 配膳された分を食べていた), おかわりしていた (どちらかというとおかわりをする方だった, よくおかわりした)

\*7 その他を選択した 6 人を除いた人数を対象とした (n=176)

### 3) 好きなメニュー・苦手なメニュー (表3～表7)

各対象者が自由記述で回答した好きなメニュー、苦手なメニューの記述メニュー数は、表3のとおりである。全体で見ると、好きなメニューでは3個あげた人(39.6%)が多かったのに対し、苦手なメニューは0個(46.2%)の人が多かった。年代によって記載されたメニュー数の差はなかった(各々 $P=0.109, P=0.878$ )。記載されたメニューの合計数は、好きなメニュー、苦手なメニュー各々342メニュー(1メニュー×62人+2メニュー×32人+3メニュー×72人)、156メニュー(1メニュー×58人+2メニュー×22人+3メニュー×18人)であった。

好きなメニューとしてあげた数の多いメニューの順に、そのメニュー名と記載された数、メニュー数に対する%と人数に対する%を示した(表4)。どの年代でも、揚げパン、カレー、クジラが上位3位であった。好きなメニューを記載した人の半数以上(54.8%)が揚げパンを記載していた。一方で、好きなメニューが年代によって顕著に異なったメニューがいくつかあった。その結果を表5に示した。シチューは、昭和30年代の人の4.5%が好きなメニューとしてあげられていたが、昭和30-40年代で8.0%、昭和40年代では、16.7%であった。ソフト麺、焼きそば、ミートソース、スパゲティは、昭和30年代で好きなメニューとしてあげた人はいなかったが、いずれのメニューも昭和30-40年代、昭和40年代になるにつれ、好きなメニューとしてあげる人が多くなっていった。

同様に、苦手なメニューとしてあげた数の多いメニューの順に、そのメニュー名と記載された数、メニュー数に対する%と人数に対する%を示した(表6)。昭和30年代、昭和30-40年代では、脱脂粉乳が1位であったが、昭和40年代では、5位になり、昭和40年代の苦手なメニューの1位は、昭和30年代、30-40年代にはあがってこなかった食パンであった。クジラと野菜はどの年代でも、上位にあがった。年代によって顕著に出現回数が異なったメニューを表7に示した。野菜炒め、脂身の肉、魚は、昭和30年代、昭和30-40年代で、苦手なメニューとして出てきたが、昭和40年代での出現回数は0回であった。一方、食パン、マーガリン、酢豚は、昭和30年代では0回であったが、昭和30-40年代、昭和40年代と、苦手なメニューとしての出現回数が増加していた。

表3 対象者があげた好きなメニュー・苦手なメニュー記述数<sup>\*1</sup>

	全体 n=182, 100.0%	昭和30年代 n=54, 29.7%	昭和30-40年代 n=53, 29.1%	昭和40年代 n=75, 41.2%	<i>P</i>
好きなメニュー数					
0個	16 (8.8)	10 (18.5)	3 (5.7)	3 (4.0)	0.109
1個	62 (34.1)	19 (35.2)	19 (35.8)	24 (32.0)	
2個	32 (17.6)	7 (13.0)	10 (18.9)	15 (20.0)	
3個	72 (39.6)	18 (33.3)	21 (39.6)	33 (44.0)	
苦手なメニュー数					
0個	84 (46.2)	23 (42.6)	25 (47.2)	36 (48.0)	0.878
1個	58 (31.9)	17 (31.5)	16 (30.2)	25 (33.3)	
2個	22 (12.1)	8 (14.8)	5 (9.4)	9 (12.0)	
3個	18 (9.9)	6 (11.1)	7 (13.2)	5 (6.7)	

\*1 表中のnは対象者人数



表4 好きなメニューランキング\*1

	全体				昭和30年代			昭和30-40年代			昭和40年代					
	メニュー名 <sup>*2</sup>	n	メニュー <sup>*3</sup> n=342	対象者 <sup>*4</sup> n=166	メニュー名 <sup>*2</sup>	n	メニュー <sup>*3</sup> n=87	対象者 <sup>*4</sup> n=44	メニュー名 <sup>*2</sup>	n	メニュー <sup>*3</sup> n=102	対象者 <sup>*4</sup> n=50	メニュー名 <sup>*2</sup>	n	メニュー <sup>*3</sup> n=153	対象者 <sup>*4</sup> n=72
1位	揚げパン	91	(26.6)	(54.8)	揚げパン	22	(25.3)	(50.0)	揚げパン	32	(31.4)	(64.0)	揚げパン	37	(24.2)	(51.4)
2位	カレー	64	(18.7)	(38.5)	クジラ	17	(19.5)	(38.6)	カレー	20	(19.6)	(40.0)	カレー	29	(19.0)	(40.3)
3位	クジラ	51	(14.9)	(30.7)	カレー	15	(17.2)	(34.1)	クジラ	11	(10.8)	(22.0)	クジラ	23	(15.0)	(31.9)
					その他	15	(17.2)	(34.1)								
4位	その他 <sup>*5</sup>	32	(9.4)	(19.3)	コッペパン	3	(3.4)	(6.8)	ソフト麺	7	(6.9)	(14.0)	ソフト麺	14	(9.2)	(19.4)
5位	ソフト麺 <sup>*6</sup>	21	(6.1)	(12.7)	シチュー	2	(2.3)	(4.5)	その他	6	(5.9)	(12.0)	シチュー	12	(7.8)	(16.7)
					おでん	2	(2.3)	(4.5)								
					お汁粉	2	(2.3)	(4.5)								
					脱脂粉乳	2	(2.3)	(4.5)								
					竜田揚げ	2	(2.3)	(4.5)								
6位	シチュー	18	(5.3)	(10.8)					シチュー	4	(3.9)	(8.0)	その他	11	(7.2)	(15.3)
7位	焼きそば	10	(2.9)	(6.0)					スパゲティ	3	(2.9)	(6.0)	焼きそば	7	(4.6)	(9.7)
									焼きそば	3	(2.9)	(6.0)				
8位	ミートソース <sup>*6</sup>	9	(2.6)	(5.4)					ミートソース	3	(2.9)	(6.0)	ミートソース	6	(3.9)	(8.3)
9位	スパゲティ <sup>*6</sup>	8	(2.3)	(4.8)					チョコレート	2	(2.0)	(4.0)	スパゲティ	5	(3.3)	(6.9)
									マーガリン	2	(2.0)	(4.0)				
									サラダ	2	(2.0)	(4.0)				
10位	コッペパン	5	(1.5)	(3.0)									コーヒー牛乳	3	(2.0)	(4.2)
	おでん	4	(1.2)	(2.4)												
11位	牛乳	4	(1.2)	(2.4)									肉じゃが	2	(1.3)	(2.8)
	肉じゃが	4	(1.2)	(2.4)												

\*1 全体では、累計パーセントが90%以上になるまでの順位、各年代は度数が2以上になるまでの順位を示した。表中の累計パーセント全体93.9%、昭和30年代94.1%、昭和30-40年代91.2%、昭和40年代97.5%；メニューを書くようにたずねたが、回答には食材も含まれていたため、食材も含む

\*2 類似するメニューはカテゴリ化した。たとえば、カレー（カレー、カレーライス、カレースープ、カレーシチュー）、クジラ（鯨肉、クジラの竜田揚げ、クジラかつ）

\*3 メニューの%は、延べメニュー数に対する割合（例：全体では、342メニュー中の91メニュー（26.6%）揚げパンだった）

\*4 対象者の%は、その対象者人数に対する割合（例：全体では、1メニュー以上書いた人166人中、揚げパンを書いた人は91人であるため54.8になる）1人が複数書いているため、この列の合計%は100%にならない

\*5 全体で度数が1だったものをその他とした（炊き込みご飯、酢豚、五目うま煮風、唐揚げ、炒め物、フルーツポンチ、あんかけ麺、ソーセージ、ちらし寿司、ウズラ豆の煮物、筑前煮、菜の花和え、チーズ、八宝菜、ラーメン、揚げ出し豆腐、グラタン（マカロニ）、チキンの肉団子、チキンピカタ、豚汁、スープ、卵とじ、チキンライス、ご飯、たまご焼、ピラフ、ワタンスープ、アジフライ、エビフライ、ブドウパン、磯辺揚げ（ちくわ）、ハンバーガー 計32メニュー）

\*6 ソフト麺とミートソースの併記3、スパゲティとミートソースの併記が2あったが、これらはミートソースでカウントした

表5 年代で変化が顕著だった好きなメニュー\*1

	全体			昭和30年代		昭和30-40年代		昭和40年代				
	n	メニュー <sup>*2</sup> n=342	対象者 <sup>*3</sup> n=166	n	メニュー <sup>*2</sup> n=87	対象者 <sup>*3</sup> n=44	n	メニュー <sup>*2</sup> n=102	対象者 <sup>*3</sup> n=50	n	メニュー <sup>*2</sup> n=153	対象者 <sup>*3</sup> n=72
シチュー	18	(5.3)	(10.8)	2	(2.3)	(4.5)	4	(3.9)	(8.0)	12	(7.8)	(16.7)
ソフト麺 <sup>*4</sup>	21	(6.1)	(12.7)	0	(0.0)	(0.0)	7	(6.9)	(14.0)	14	(9.2)	(19.4)
焼きそば	10	(2.9)	(6.0)	0	(0.0)	(0.0)	3	(2.9)	(6.0)	7	(4.6)	(9.7)
ミートソース <sup>*4</sup>	9	(2.6)	(5.4)	0	(0.0)	(0.0)	3	(2.9)	(6.0)	6	(3.9)	(8.3)
スパゲティ <sup>*4</sup>	8	(2.3)	(4.8)	0	(0.0)	(0.0)	3	(2.9)	(6.0)	5	(3.3)	(6.9)

\*1 メニューを書くようにたずねたが、回答には食材も含まれていたため、食材も含む

\*2 メニューの%は、延べメニュー数に対する割合（例：全体では、342メニュー中の21メニュー（6.1%）がソフト麺だった）

\*3 対象者の%は、その対象者人数に対する割合（例：全体では、1メニュー以上書いた人166人中、ソフト麺を書いた人は21人であるため12.7%になる）

\*4 ソフト麺とミートソースの併記3、スパゲティとミートソースの併記が2あったが、これらはミートソースでカウントした

表6 苦手なメニュー・食材ランキング\*1

	全体			昭和30年代			昭和30-40年代			昭和40年代						
	メニュー名 <sup>*2</sup>	n	メニュー <sup>*3</sup> 対象者 <sup>*4</sup> n=156	メニュー名 <sup>*2</sup>	n	メニュー <sup>*3</sup> 対象者 <sup>*4</sup> n=51	メニュー名 <sup>*2</sup>	n	メニュー <sup>*3</sup> 対象者 <sup>*4</sup> n=47	メニュー名 <sup>*2</sup>	n	メニュー <sup>*3</sup> 対象者 <sup>*4</sup> n=58				
1位	脱脂粉乳	24	(15.4)	(24.5)	脱脂粉乳	9	(17.6)	(29.0)	脱脂粉乳	11	(23.4)	(39.3)	食パン	7	(12.1)	(17.9)
2位	その他 <sup>*5</sup>	18	(11.5)	(18.4)	クジラ	7	(13.7)	(22.6)	その他	7	(14.9)	(25.0)	野菜	6	(10.3)	(15.4)
3位	クジラ	15	(9.6)	(15.3)	野菜	5	(9.8)	(16.1)	クジラ	3	(6.4)	(10.7)	クジラ	5	(8.6)	(12.8)
					その他	5	(9.8)	(16.1)	野菜	3	(6.4)	(10.7)	魚	3	(6.4)	(10.7)
4位	野菜	14	(9.0)	(14.3)	野菜炒め	4	(7.8)	(12.9)	サラダ	3	(6.4)	(10.7)	カレー	2	(4.3)	(7.1)
					揚げパン	7	(4.5)	(7.1)	揚げパン	2	(3.9)	(6.5)	煮物	2	(4.3)	(7.1)
5位	食パン	8	(5.1)	(8.2)	脂身の肉	3	(5.9)	(9.7)	すべて	2	(4.3)	(7.1)	脱脂粉乳	4	(6.9)	(10.3)
					揚げパン	7	(4.5)	(7.1)	揚げパン	2	(3.9)	(6.5)	揚げパン	4	(6.9)	(10.3)
6位	揚げパン	7	(4.5)	(7.1)	魚	2	(3.9)	(6.5)	煮物	2	(4.3)	(7.1)	牛乳	4	(6.9)	(10.3)
					カレー	2	(3.9)	(6.5)	すべて	2	(4.3)	(7.1)	パン	3	(5.2)	(7.7)
7位	煮物	6	(3.8)	(6.1)	シチュー	2	(3.9)	(6.5)	肉	2	(4.3)	(7.1)	マーガリン	3	(5.2)	(7.7)
					肉	2	(3.9)	(6.5)	煮物	2	(3.9)	(6.5)	酢豚	3	(5.2)	(7.7)
8位	野菜炒め	5	(3.2)	(5.1)	脂身の肉	4	(2.6)	(4.1)	煮物	2	(4.3)	(7.1)	果物	2	(3.4)	(5.1)
					牛乳	5	(3.2)	(5.1)	魚	5	(3.2)	(5.1)	シチュー	2	(3.4)	(5.1)
9位	魚	5	(3.2)	(5.1)	サラダ	4	(2.6)	(4.1)	肉	5	(3.2)	(5.1)	肉	2	(3.4)	(5.1)
					カレー	5	(3.2)	(5.1)	パン	4	(2.6)	(4.1)	煮物	2	(3.4)	(5.1)
9位	シチュー	5	(3.2)	(5.1)	マーガリン	4	(2.6)	(4.1)	酢豚	4	(2.6)	(4.1)				
					肉	5	(3.2)	(5.1)								

\*1 全体では、累計パーセントが90%以上になるまでの順位、各年代は度数が2以上になるまでの順位を示した。表中の累計パーセント全体91.1%、昭和30年代88.0%、昭和30-40年代76.8%、昭和40年代91.2%；メニューを書くようにたずねたが、回答には食材も含まれていたため、食材も含む

\*2 類似するメニューはカテゴリ化した。たとえば、クジラ（鯨肉、クジラの竜田揚げ、クジラかつ）

\*3 メニューの%は、延べメニュー数に対する割合（例：全体では、156メニュー中の24メニュー（15.4%）脱脂粉乳だった）

\*4 対象者の%は、その対象者人数に対する割合（例：全体では、1メニュー以上書いた人98人中、脱脂粉乳を書いた人は24人であるため24.5%になる）1人が複数書いているため、この列の合計%は100%にならない。

\*5 全体で度数が1だったものをその他とした（酢の物、あんかけ、イカリ揚げ、磯部揚げ（ちくわ）、イワシの開き、うどん、おから、おでん、唐揚げ、グラタン、コッペパン、ご飯物、佃煮、八宝菜、マーボー豆腐、田楽、豚汁、肉じゃが 計18メニュー）

表7 年代で変化が顕著だった苦手なメニュー\*1

	全体			昭和30年代			昭和30-40年代			昭和40年代		
	n	メニュー <sup>*2</sup> n=156	対象者 <sup>*3</sup> n=98	n	メニュー <sup>*2</sup> n=51	対象者 <sup>*3</sup> n=31	n	メニュー <sup>*2</sup> n=47	対象者 <sup>*3</sup> n=28	n	メニュー <sup>*2</sup> n=58	対象者 <sup>*3</sup> n=39
野菜炒め	5	(3.2)	(5.1)	4	(7.8)	(12.9)	1	(2.1)	(3.6)	0	(0.0)	(0.0)
脂身の肉	4	(2.6)	(4.1)	3	(5.9)	(9.7)	1	(2.1)	(3.6)	0	(0.0)	(0.0)
魚	5	(3.2)	(5.1)	2	(3.9)	(6.5)	3	(6.4)	(10.7)	0	(0.0)	(0.0)
食パン	8	(5.1)	(8.2)	0	(0.0)	(0.0)	1	(2.1)	(3.6)	7	(12.1)	(17.9)
マーガリン	4	(2.6)	(4.1)	0	(0.0)	(0.0)	1	(2.1)	(3.6)	3	(5.2)	(7.7)
酢豚	4	(2.6)	(4.1)	0	(0.0)	(0.0)	1	(2.1)	(3.6)	3	(5.2)	(7.7)

\*1 メニューを書くようにたずねたが、回答には食材も含まれていたため、食材も含む

\*2 メニューの%は、延べメニュー数に対する割合（例：全体では、156メニュー中の5メニュー（3.2%）が野菜炒めだった）

\*3 対象者の%は、その対象者人数に対する割合（例：全体では、1メニュー以上書いた人98人中、野菜炒めを書いた人5人であるため5.1%になる）

#### 4) 学校給食の記憶（自由記述）

調査では、最後に、「その他、小学校の時の給食について、思い出すことをご自由にお書きください」と、自由に学校給食の記憶を書くよう、依頼した。その結果、182人全員の記入があったが、27人は、「忘れた」「特になし」などの質問に対する回答ではなかったことから、27人を除いた155人を解析の対象とした（解析対象者率85.2%）。155人の内訳は、昭和30年代が47人、昭和30-40年代が43人、昭和40年代が64人であり、それぞれの対象者数（54人、53人、75人）に対する解析対象者率は、昭和30年代87.0%、昭和30-40年代81.1%、昭和40年代86.7%であった。

155人の記述から、195のコードが抽出され、これらをカテゴリ化した結果、51個のサブカテゴリ、そして14個のカテゴリに分かれた。その結果を表8に示す。特定の食品名やメニュー名が含まれたコードは、【パン】【脱脂粉乳】【牛乳】【肉】【デザート】【カレー】【クジラ】【肝油】【麺】の9つのカテゴリに分類された。【パン】に関する記述が多く、味に関すること以外に、持ち帰ったことやおいしく食べるための工夫など、パンにまつわる記憶が複数あがった。味に関しては、【パン】の【揚げパン】【デザート】【カレー】は、すべておいしかったという肯定的な記憶であったが、それ以外は、まずかったという否定的な記憶であった。カテゴリ【学校給食全体】は、特定の食品やメニュー以外の給食について記述しているコードが含まれている。給食全体に対しても、おいしくなかったという否定的な記述が多かった。しかし、カテゴリ【給食の時間の様子】をみると、【みんなで食べる楽しい給食】や【楽しい給食】といった給食に対して肯定的な記憶があがっていた。

表 8-1 学校給食の記憶：【パン】

【カテゴリ】	【サブカテゴリ】	コード例	回答者の年代 (人数)
パン (11)	揚げパンに対する肯定的な記憶 (8)	特に揚げパンは大好物で、最後は載っていたお皿の砂糖まで舌で舐めた記憶がある；揚げパンの日が楽しみだった；揚げパンがおいしかった	S30年代 (3) S30-40年代 (1) S40年代 (4)
	パンに対する肯定的な記憶 (3)	1年生の時、パン（コッペパン）の置き場が、教室のすぐ脇で11時頃になると届けられたパンの良い香りがしてきて、おなかがグーと鳴っていた	S30年代 (1) S30-40年代 (1) S40年代 (1)
	パンに対する否定的な記憶 (5)	パンがコッペパンでおいしくなく、大きすぎた；パンが固くておいしくなかったです、コッペパンが今のパンからするととてもまずかった	S30年代 (3) S30-40年代 (1) S40年代 (1)
	食パンに対する否定的な記憶 (6)	2枚入りの食パンが袋を開けるといつもツンとアルコール臭がしてこれで食パンが嫌いになったこと；焼いていない食パンの耳を食べられないので苦痛だった	S40年代 (6)
	パンとおかずの組合せに対する抵抗感 (2)	先ほどのひじきと大豆の煮ものはご飯となら良かったのだが、パン食のおかずとして出てきたので子供心に抵抗を感じていた	S30-40年代 (2)
	休んだ子どもへのパンの配達 (3)	学校を休んだ時に同級生がコッペパンとマーガリンを家まで届けに来てくれたこと。そのパンとマーガリンを家で食べるのが楽しかった	S30年代 (2) S30-40年代 (1)
	食べきれないパンの持ち帰り (6)	大体食べた記憶ですが、コッペパンが大きくて食べきれず、残った分をランドセルに入れて、帰ったときはベチャンコになって捨てていた事を思い出します	S30年代 (1) S30-40年代 (3) S40年代 (2)
	パンをおいしく食べる工夫 (5)	食パンにつけるため、イチゴジャムやマーマレードなどを持参していたこともあった；1,2年生の頃冬に石炭ストーブで食パンをトーストにして食べた事	S30-40年代 (3) S40年代 (2)
	ジャム等の記憶 (3)	食わず嫌いでマーガリンを残していましたが、あるとき食べてみたらめっちゃくちゃおいしくて、今まで食べていなかったことをたいへん後悔した記憶があります	S30年代 (1) S40年代 (2)
	高頻度の食パン提供 (4)	とにかく食パンが多かった。ご飯は半年に一度くらい；まだ、米飯はほとんどなくて、食パンがほとんどであった。マーガリンがよく出た	S30年代 (1) S40年代 (3)
	その他、パンに対する記憶 (1)	コッペパン	S30-40年代 (1)

【カテゴリ】内の（ ）の数字はサブカテゴリ数、【サブカテゴリ】内の（ ）の数字はコード数；S:昭和

表 8-2 学校給食の記憶：【脱脂粉乳】【牛乳】【肉】【デザート】【カレー】【クジラ】【肝油】【麺】

【カテゴリ】	【サブカテゴリ】	コード 例	回答者の年代 (人数)
脱脂粉乳 (3)	脱脂粉乳に対する否定的な記憶 (8)	とにかく脱脂粉乳のまずい思い出がすぐ出てくる；思い出すことはほとんどないが、脱脂粉乳は苦手だった	S30年代 (6) S30-40年代 (2)
	脱脂粉乳から牛乳への移行 (6)	脱脂粉乳から牛乳に変わったとき嬉しかったこと；脱脂粉乳に膜が張るのが苦手でしたが、次第に牛乳も出るようになり、気がついたら脱脂粉乳は出なくなりました	S30-40年代 (3) S40年代 (3)
	その他、脱脂粉乳に対する記憶 (4)	脱脂粉乳；コーヒー味の脱脂粉乳はゆるせた；当時は食パン1枚におかず1品と小さいマーガリン1個、脱脂粉乳の定番で、たまにベビーチーズ1個がつけました	S30年代 (3) S40年代 (1)
牛乳 (3)	牛乳に対する否定的な記憶 (1)	牛乳は瓶でしたが、これだけはちょっと苦手だった。	S40年代 (1)
	牛乳に対する肯定的な記憶 (3)	牛乳は瓶で飲んでた。牛乳にミルクを入れるとおいしかった；牛乳を一気飲みする子がいた。とてもおいしかった	S40年代 (3)
	その他、牛乳に対する記憶 (2)	冬場は牛乳をストーブで温めていた；牛乳の早飲み 誰かがおかずをこぼした	S40年代 (2)
肉 (2)	脂身の多い肉 (3)	豚肉が苦手で喉を通らずに苦勞したことを覚えている。脂身の処理が悪かったんだと思う；豚肉の脂身が食べれなかったときは男子生徒が食べてくれた	S30年代 (2) S30-40年代 (1)
	肉に対する否定的な記憶 (3)	肉が噛み切れなくて呑み込めず苦痛だった；肉がさらに嫌いになった	S30-40年代 (1) S40年代 (2)
デザート (2)	フルーツ (4)	フルーツが皮付きのまま4分の1の大きさと提供されたのでりんごや梨は食べにくかった。それでもフルーツはうれしかった	S30-40年代 (1) S40年代 (3)
	その他、デザート (2)	デザートが出た時はうれしかった；夏にアイスクリームが出た	S40年代 (2)
カレー (1)	カレーライス等に対する肯定的な記憶 (2)	特にカレーライスは、なかなか食べる機会がなかったので、あのおいしさは楽しみだった	S30年代 (1) S40年代 (1)
クジラ (2)	クジラ肉 (1)	クジラの肉をよく食べた	S30-40年代 (1)
	クジラの竜田揚げ (3)	肉類のメニューの記憶があまりないが、鯨肉の竜田揚げが一番おいしかったこと	S30-40年代 (1) S40年代 (2)
肝油 (1)	肝油 (3)	給食が少なく、肝油ドロップが付いていた記憶がある；肝油ドロップが好きだった	S30年代 (2) S30-40年代 (1)
麺 (1)	ソフト麺 (1)	麺はソフト麺で袋入りだった	S40年代 (2)

【カテゴリ】内の ( ) の数字はサブカテゴリ数, 【サブカテゴリ】内の ( ) の数字はコード数；S:昭和

表 8-3 学校給食の記憶：【給食全体】【給食当番】【食具】

【カテゴリ】	【サブカテゴリ】	コード 例	回答者の年代 (人数)
給食全体 (5)	貧しかった時代における給食の肯定的な記憶 (5)	家庭でも質素な食事だったのでなんでもうれしく食べられた；子どものあの時代は今のようによくに物に溢れておらず、貧しい時代でもあったので皆、給食は楽しかったと思う；おなかがすいていたのでおいしく感じた	S30年代 (2) S30-40年代 (1) S40年代 (2)
	貧しかった時代における給食の否定的な記憶 (5)	粉乳は あまりおいしくなかったが無理して飲んだ思い出があります。戦後の食料不足の時代で 養分をいえる状況ではなかった；ほとんど覚えてないが、決して裕福では無かった我が家に比しても、貧しい内容だった様に思う	S30年代 (5)
	給食の肯定的な記憶 (4)	嫌な思い出は無いので、多分栄養補給出来る楽しい時間だったと思う；いつもおいしく食べていました	S30年代 (1) S40年代 (3)
	給食食材の栽培 (2)	農場で自分たちが栽培して収穫したものが給食に出た	S30年代 (2)
	まずかった給食 (6)	水っぽくてあまりおいしかったという思い出は無い；変な特有の臭いがあった、気持ち悪かった	S30年代 (1) S30-40年代 (3) S40年代 (2)
給食当番 (4)	給食当番のポジティブな記憶 (7)	給食当番の時ワイワイガヤガヤみんなと楽しかった；給食当番の時、割烹着を着て給食室まで給食を取りに行き、教室で生徒に配膳していた	S30年代 (3) S30-40年代 (4)
	給食当番のネガティブな記憶 (5)	給食当番が面倒くさい；給食当番がわずらわしかった；配膳や片付けが大変だった	S30年代 (2) S30-40年代 (2) S40年代 (1)
	給食当番での失敗 (3)	カボチャの煮物が入ったバケツをこぼして足をやけどした；たまに、脱脂粉乳やおかずが入った容器をひっくり返すことがあり、他のクラスから少しずつ分けてもらった	S30-40年代 (2) S40年代 (1)
	その他、給食当番の記憶 (2)	給食を配る時の服装；母が作ってくれたエプロンや髪の毛を覆う布；給食当番は白いかっぽう着と白い帽子をかぶり、大きなずんどう鍋を二人で持っていた	S30年代 (1) S30-40年代 (1)
食具 (3)	食器に対する否定的な記憶 (3)	食器の金属臭と歯ざわりがイヤだった；食器が安っぽくて嫌だった；容器が重い	S30年代 (1) S30-40年代 (1) S40年代 (1)
	先割れスプーン (4)	アルミの容器と先割れスプーン；先割れスプーンは使いにくかった	S40年代 (4)
	家から食器を持参 (2)	家から食器を持っていくのが面倒だった	S30年代 (2)

【カテゴリ】内の ( ) の数字はサブカテゴリ数, 【サブカテゴリ】内の ( ) の数字はコード数；S:昭和

表 8-4 学校給食の記憶：【給食時間の様子】

【カテゴリ】	【サブカテゴリ】	コード	例	回答者の属性 (人数)
給食時間の様子 (11)	みんなで食べる楽しい給食 (13)		わいわいがやがやしながらかいあいたのしい時間だった	S30年代 (1) S30-40年代 (9) S40年代 (3)
	昼休みのための早食い (2)		早く食べて校庭で遊ぶようにしていた；友達と早食い競争しお腹一杯になって残りの昼休みの時間に遊んだ	S40年代 (2)
	おかわり競争 (2)		お代わりの争奪戦；パンやおかずやデザートが余った時は、おかわりしたい児童がじゃんけんして決めていたので、それもおもしろかった	S40年代 (2)
	悪ふざけ (1)		牛乳を飲むときにはよく笑わせて、鼻から牛乳を出させたこともありました。でも、あるとき仕返しされて自分も鼻から吹き出したことが懐かしい思い出です	S40年代 (1)
	先生と一緒に食べる給食 (2)		先生も教室で同じものを食べていたことも良かったと思います；先生が日替わりで順番に席に来て一緒に食事をした	S30年代 (1) S40年代 (1)
	楽しい給食時間 (6)		とても楽しく良い思い出になっています。みんなが好きなおメニューの時は朝から給食が楽しみでした；一日の中で一番の楽しみ	S30-40年代 (1) S40年代 (5)
	楽しくなかった給食時間 (1)		学校自体が嫌いだったので、給食の時間も楽しい思い出がない。イジメられっ子だったので早く家に帰りたいかった	S40年代 (1)
	場所や年によって異なる給食のおいしさ (4)		1, 2年の時の学校給食は、はっきり言ってまずかった。転校してからの給食はおいしいと思って食べたのを覚えている；どれも結構おいしかったと思う。区によって、おいしい、まずいが歴然とわかる	S30-40年代 (1) S40年代 (3)
	食べ残しが許されなかった記憶 (11)		好き嫌いの激しいいつも泣きながら5時間目になっても食べ終わらない女子がいた。；誰も食べ残しをしなかった；食べ残しを許さない教師がいて食べるまで下校を許さなかった	S30年代 (1), S30-40年代 (7) S40年代 (3)
	食べ残しが許された記憶 (1)		少食だったので、主食の量が多すぎていつも持て余していた。しかし先生に理解があったので、食べ残しは問題にならなかった	S30-40年代 (1) S40年代 (2)
	食べるのが遅かった記憶 (4)		時間内に食べられない子がずっと机で食べていて、掃除になって、机を後ろに下げても食べていたことがある。ただそれをはやす子もいなく、そんなもんだと思っていた	S40年代 (4)
	苦手な食べ物の記憶 (2)		苦手な物を受け取らない人はいたが、残す人はあまりいなかった；クラスに必ず牛乳が飲めない子がいた	S40年代 (2)
その他 (1)	その他 (4)		給食そのものではなく、嫌な思い出として給食費を一ヶ月も二ヶ月も遅れて収めて申し訳ない気持ちだった；給食室働く人達との交流が、かなり多かった	S30年代 (2) S30-40年代 (2)

【カテゴリ】内の( )の数字はサブカテゴリ数、【サブカテゴリ】内の( )の数字はコード数；S:昭和

## ②……………研究2：学校給食の献立作成の要因

### 1. 方法

#### 1) 目的

高度経済成長期の時代に学校給食の献立を立てていた学校栄養士は、当時をどのような思いや考えで、献立を作成していたのか、献立作成に関わっていた要因を調べることを目的とし、グループインタビューを実施した。

#### 2) 調査手順と対象者

本研究では、東京都で学校栄養士として勤めていた人を対象に、昭和30年代から勤めていた対象者と昭和40年代から勤めた対象者に分けて、グループインタビューを2回実施した。1回目のインタビューは、2018年11月、2回目のインタビューは2019年9月に、お茶の水女子大学で実施した。研究者の知合いの学校栄養士から、知合いに声をかけてもらい、研究目的と内容に賛同いただける方に、ご協力いただいた。1回5人程度のグループになるよう、協力者を募集した。内諾が得られたのち、研究者より、正式な依頼文書を郵送した。依頼文書を送る際、協力者の基本情報(生年月日、資格の有無、学校栄養士としての職歴)に関する調査票も同封し、インタビュー当日持参

するよう、依頼した。一回のインタビューは2時間程度とし、ファシリテーターは第一著者、記録は第二著者が行った。記録は、手書きのメモの他、ICレコーダーによる録音も行った。協力者には、最後、交通費として500円のクオカードとペンを謝品として渡した。

### 3) 調査項目

フォーカスグループインタビューは、半構造化インタビューの形式をとり、質問するポイントを記したインタビューガイドにそって、協力者に自由に発言してもらうよう勧めた。インタビューガイドに記したポイントは次の通りである。①あいさつ、研究の説明、参加者の方々の簡単な自己紹介、②当時の献立について、③献立の立て方について、④当時の調理室の状況、作り方、提供方法、⑤終わりのあいさつ、追加発言

### 4) 倫理的配慮

依頼文書に当日の流れとともに、倫理的事項についても、説明した。まず、記録に関しては、記録は筆記およびICレコーダーで行うこと、写真を撮る可能性もあるが、それはインタビューを行ったという記録を残すためであり、撮影前に撮影することを伝え、顔は映らないようにして撮ることを記載した。また、インタビュー中は参加者を名前で呼ぶが、分析の際は、個人名や学校名を削除し、個人は特定できないようにして分析することも伝えた。さらに、参加は自由であり、答えたくない質問には答えなくてよいこと、拒否した場合も不利益を被ることはないことも説明した。これらは、当日も口頭で説明し、インタビュー開始前に、同意書に署名いただいた。本研究は、お茶の水女子大学人文社会科学研究所倫理特別委員会の承認を得ている（承認番号：2018-116）。

### 5) 解析方法

逐語録を作成し、献立作成に関わっていた要因が含まれる発言を抜き出し、その発言を象徴するカテゴリ名をつけた。発言の抜き出しとカテゴリ名は、研究者2人で話し合って決定した。カテゴリは【 】, サブカテゴリは [ ] で示した。

## 2. 結果

1回目(2018年11月)のインタビューには、5人が参加した。全員70歳代女性であった(平均(標準偏差SD)73.4(3.0)歳)。学校栄養士としての勤続年数は平均32.4(13.5)年であり、4人が昭和40年代からの勤務であった。管理栄養士と栄養教諭が2人、栄養士と栄養教諭が2人、栄養士のみが1人であった。2回目(2019年8月)のインタビューでは、当日欠席があり、参加者は3人であった。女性2人、男性1人で、全員が80歳代であった(平均(標準偏差SD)82.3(1.9)歳)。学校栄養士としての勤続年数(標準偏差)は、31.0(15.6)年であった。3人とも管理栄養士の資格を保有していた。

2回の逐語録から、献立作成の背景として、2つのカテゴリ【献立作成の制限】【給食の欧米化】と9つのサブカテゴリ[基準量・食品構成の縛り][予算の制限][調理員との関係][設備の制限][地元食材利用の推奨][栄養士不足とPTA雇用][おいしい給食のための工夫や努力][国際人を

育てるための給食の欧米化] [家庭への洋食の普及] があがった。9つのサブカテゴリのうち、5つのサブカテゴリ [基準量・食品構成の縛り] [予算制限] [調理員との関係] [設備の制限] [地元食材利用の推奨] は、【献立作成の制限】に関わる要因であり、残り4つのサブカテゴリ [栄養士不足とPTA雇用] [おいしい給食のための工夫や努力] [国際人を育てるための給食の欧米化] [家庭への洋食の普及] は、【給食の欧米化】につながる要因であった。多様な制限がある中、より良い献立を作成するための当時の学校栄養士の奮闘が伺える結果が示された。

以下に、9つのサブカテゴリに含まれる協力者の発言をもとにまとめた。協力者の発言は斜体で示した。「Z」は協力者全員または複数の協力者、「F」はファシリテーターの発言である。

### 1) 基準量・食品構成の縛り

栄養バランスのとれた給食を作るために、学校給食摂取基準や食品構成表に満たすことが優先されていたことがわかった。

F: 1か月単位で考えて、食材がばらつくようにですか？

D: そうです。

I: 食品構成ね。食料構成って最初は言ったわよね。国が出してる給食の食料構成、食品群別のね、そこから選んで、お肉を1回何g使いますとか。

F: 月単位で肉が出るとか鯨が出るとか決まってくるのですか？

I: でも主菜は月単位というより週単位ね。

(昭和30年代以降勤務の学校栄養士)

基準を満たそうとしたため、食品のバランスが不自然になり、組合せがおかしな献立になることもあった。

K: あのころは全校配置じゃないから、共同献立でしたよね。バランスよく献立を組み合わせて、食品構成みて、足りないところをつけていって栄養価を満たすという作業でした。

I: 帳尻合わせでしたね。

(昭和40年代以降勤務の学校栄養士)

K: ソフト麺は、38年。だから、麺類、ソフト麺で焼きそばなんかでてましたよね。違和感があったのは、麺類が足りなくて、小さいパンをつけたっていう。

N: 炭水化物ね。

K: ありましたよね。ちょっとこれじゃ足りないんじゃないかって。植物・動物性たんぱく質合わせてたんぱく質がいくつってなったから。足りない分を穀物のたんぱく質で補っていたっていうんで、麺類と小さいパンをつけたような記憶がある。

(昭和40年代以降勤務の学校栄養士)

学校給食用の加工食品（パン）も材料や製造方法が決められていた。昔からの製法で作るパンがおいしくないで、最近、学校給食にパンを卸しているパン屋が閉店になるという話があった。

K：パン屋さんもなくなるってこの前ニュースで言ってましたけど、給食のパンは決められた材料でつくるからおいしくないんですって。昔と同じ配分で作るから。

N：割合が決められてるからね。甘くないらしいんですよ。

K：パサパサしてるし。

(昭和40年代以降勤務の学校栄養士)

肝油の支給も基準を満たすために行われた取組みであった。

N：まずは基準量を満たさなくてはいけないということ。

I：そう、まず数字の縛りがありましたよね。

K：だからおかしいな献立になってしまうんですよね。

N：食品構成みたいなこともあるし、とはいえいろいろなことはできないから。中華風のものが多かった気がしますね。

S：肝油っていうのも出ました。このくらいの大きさ（飴玉大）。肝油は出たけど給食には出さなかった。

S：だから、栄養価が足りない分は肝油を入れて補っていた。おいしいの、結構甘くて。

K：今でも売ってるよね。

F：それは何を補うんですか？

Z：ビタミンDを補うため。

(昭和40年代以降勤務の学校栄養士)

## 2) 予算の制限

基準と並んで、1食あたりの給食費は、給食を作るうえでの制限になっていた。

F：ちなみに予算は1食あたりいくらだったんですか？

K：安かったよね。どっかに書いてある？

I：100円台だったよ。今は200円台もあるのにね。

(昭和40年代以降勤務学校栄養士)

Y：何しろおいしいもの食べさせようと思って一品付けるとそれだけ赤字になるから、毎日毎日、やったらすぐ計算です。

(昭和30年代以降勤務学校栄養士)

給食費の制限は、給食で使用する食材選択に影響を与えていた。たんぱく質を多く含む食材は価格も高かったことがわかる。卵は季節によって価格が異なっていた。家庭から徴収する給食費をいかに有効に使うかを常に考えていた。



D：特にね、動物性のたんぱく質が少なかったんです。鯨はあったけど、豚肉なんて8～10gしか使ってないの。

I：基準量が低いのよね。

Y：価格調査して、卵の使用もね、卵が唯一のたんぱく源というか。

D：でも脱脂粉乳使ってるから、たんぱく質は不足しないんですよ。カルシウムも。

Y：卵も使える時期が限られていて、春先と。夏場は高かった。

D：本当に45g使えたのは鯨だけ。

F：それはやっぱりお金ですか。

I：お金もありますけどね、給食費が私費だから。

(昭和30年代以降勤務学校栄養士)

予算内に納めるため価格の安いひき肉を使うことで、脂質の割合が高くなっていた時もあった。

K：それでずっと作ってたら、脂肪が多かった。オープンになってからちょっと減ってきた。

F：脱脂粉乳にしても？

K：一時期毎日の食事がどれだけ満たされているかつけていたことがあって、脂肪は多かったですよ。

I：安いし、ひき肉なんかたくさん使うからね。

(昭和40年代以降勤務の学校栄養士)

### 3) 調理員との関係

現在、多くの学校は給食の調理業務を委託しているが、当時は、調理員は公務員として雇用されていた。第二次世界大戦によって夫を失った戦後未亡人と呼ばれる女性が学校給食の調理員として採用されていた。資格が必要な栄養士と異なり、調理員は調理師の免許を持っていなくても、採用されたため、調理員の数の方が栄養士より圧倒的に多く、現場の栄養士は、調理員に気を使いながら、業務をしていたという発言が複数あった。

Y：杉並区の栄養士は7名しかいないけど調理師さんは300名近くいたのかな？あそこ。

I：基準があったから。子ども何人に対して調理師1名という。23区それは同じでしょ。

Y：調理師さんの中にも2段階あって。要するに作業員っていうのは正規の公務員なわけ。調理師、補助員っていうのは、今でいう非常勤講師。昔はニコヨンといって。明治大学の教授の奥様が、(教授が)亡くなったからじゃあ働かせてくださいって言って。私も一緒に働いていたんだけど、大奥様だったから、なんでこの人が給食に入ったのっていうくらいお仕事ができな方だったんだけど、格式とかきちっとしたものを持ってから、栄養士さんはこうじゃなくちゃだめだよといういい教えを頂きました。いろんな背景を持った方たちが集まっていた。戦争未亡人とか。

(昭和30年代以降勤務学校栄養士)

K：だから児童数多いし，設備悪いし，調理員さん働かないし，毎日大変だった。  
S：調理員さんが働かなくて，誰かひとりお休みすると，栄養士さんちょっと手伝ってって。ほんと便利屋みたいに使われた。昔は，でも手伝わないと終わらないから。  
F：それ，調理師さんも雇われてるところは同じってこと？  
I：区でしょ？公務員として。  
F：じゃあ今みたいに委託じゃないもんね。  
N：戦争未亡人とか。  
I：そうそう。調理員さんにそういういい方したもんね。  
N：国の政策として。あと緑のおばさんとか。  
I：調理師さんはそれは大きな話ですね。戦争未亡人を雇っていたっていうのは。  
F：じゃあ調理師の免許とかない？  
Z：ない！  
K：だから調理の仕事するんだって入ってきた人とはまた違う。国の政策として雇わなきゃいけないから。  
I：だんだん免許持ってる人が増えてくるけど，その前は。

(昭和40年代以降勤務学校栄養士)

戦争未亡人の調理員に対し，栄養学を学んだ栄養士の方が若く，年齢差も立場を弱くしている原因である発言があった。

I：それでも調理員さんはトレー使いたくないから，洗わなくて済むから半紙を使いたいとか言い始める。それでも若い栄養士だから保健所で許可得られませんとか言ってなんとかした。そこまでやりたくない人たちだった。

(昭和40年代以降勤務学校栄養士)

調理員での採用の予算は取れていたことから，公務員として採用された栄養士は，調理員の枠で雇用されていた栄養士もいた。そのことにより，栄養士の資格を隠していたという発言があった。

I：調理師さんが少なかったのと，働かなかったみたいなの。公務員はね。だんだんそれとの戦いでよくなっていくわけでしょ。  
F：でも，最初は調理員と栄養士は同じ立場だったんですよね？  
N：37年になったときはそう。だから調理師さんの定位置に入っちゃったわけね。それで栄養士の資格持ってるから隠していた，私たちは。それで月に一回集まって献立考えて。

(昭和40年代以降勤務学校栄養士)

調理員の協力が得られず，作業工程が多い献立が作れなかったり，食器の数が増えると洗い物が増えたりすることから，献立が制限された。

F：お皿の数も今より一つ少ないですよ。  
I：一つしかない、おかずを入れるところが。  
F：今だったらもう一つありますよね。  
I：お皿もそれもまた大変だったのね。増やすことについて。  
Y：お皿増やすことによって調理師さんの労働過重になるんです。

(昭和 30 年代以降勤務学校栄養士)

パンやチーズなどは、調理の必要もなく食器も少なく済むことから、調理業務を軽減する食品であった。数えることができるので、「数え給食」と呼ばれていた。

K：それで数え給食なんてよく言われて。マーガリンやパン屋さんのパンを数えるように。マーガリンジャムとか、チーズ。チーズはまだ出てないか。棒チーズとかね。今もありますよね。QBB の。数え給食ね、なんて言われたこともありますね。当然みんな慣れてないし調理員さんも少ないし、最初の頃はそれが精一杯な時期でした。

(昭和 40 年代以降勤務学校栄養士)

しかし一方で、フードスライサーのような調理器具の導入は、調理員の雇用削減につながり兼ねなく、手切りを主張する声もあった。

I：だんだん機械が入ってきたでしょ？ だけど手切りにこだわるところもあって、難しかった。  
K：調理師さんとの戦いよね、機械でやる方が簡単だけど、そこがまた大変だった。

(昭和 40 年代以降勤務学校栄養士)

#### 4) 設備の制限

給食の設備が現在のように整っていなかったことも、献立の幅を狭くしていた。特に、オープン(焼き物器)の導入は、画期的であり、当時学校栄養士のあこがれであった。

F：グラタンとかは作れたのですか？ オープンがないとできないか。  
I：オープン入ったのは 40 何年だけ。  
D：30 年代はなかったですね。クリーム煮しか。

(昭和 30 年代以降勤務学校栄養士)

D：もう一つ特徴ができたのは、その時にオープンを入れたから、揚げ物を焼き物にすることによって同じ調理の仕方でも。魚の使い方だったり。

(昭和 30 年代以降勤務学校栄養士)

オープンの導入で、メニューの幅が広がったことがわかるが、導入は、各区の予算に左右されており、区によって導入時期に差があった。

Y：給食費はそうね、違うわね。だから板橋区とか江東区の場合は焼き物器が入るのがすごく早かったんですよ。機械でも。教育委員会でやってたから。うちの場合は焼き物器が入れなかったの。だからそういう点では。

D：だから私が何回か行ったもんね、焼き物とか、米飯の時は。

F：だからお金に制限もあったけど、その施設にも制限があったということですか？

D：そう。一番良かったのは、千代田区。中央区。お金があったから。港区も。

I：区の財政によって学校給食もね。

D：もうはじめっからほとんどね。三十何年にもうオープン入ってたんです。びっくりしましたよ。

F：早かったんですね。

D：学校数が少ないんですもん、千代田区も、中央区も。

(昭和30年代以降勤務学校栄養士)

## 5) 地元食材利用の推奨

材料費は家庭から徴収していたが、栄養士や調理員、光熱費などは区の公費を使っていたことから、地域に返すという理由から、地域の業者から購入することが推奨されていた。

I：要するに、区民のお金でしょ。だから給食納入業者も、区内の人を優先していた。業者を育てるという意味でね。区のお金は区に落とそうということだね。学校の周りの肉屋さんや魚屋さんも（利用して）。だからまあ杉並や江東区もだけど板橋なんて貧乏区だったから。

F：じゃあ、各学校で 購入して、そこで、調理して？

I：そのうちに共同購入して安くなるっていうので、区でまとめて買うものも出てきましたけどね。

Y：お米とかね、そういうものはみんなね。給食会を通じて。

(昭和30年代以降勤務学校栄養士)

しかし、地元の業者からの食材が、必ずしもおいしくて安いというものではなかった。

K：食材はそうでしたね。地元使ってよく言われた。地元を繁栄させるために。

F：学校って給食以外もそうですよね。写真屋さんは地元のとか。スポーツ用品店とか。

I：お米に切り替わった時に文科省から40%くらいの補助が出てたでしょ？最初。だから給食会のお米をとるんですよね。おいしいまずい別にしても。地元のお米を取っている人がいて、それで赤字出しちゃって。子どもの未納が多いからっていう理由なんですよ、それで献立表作れなくて白紙の出したり。それは給食会のお米使うしかないでしょと思うけれど

K：未納が多い時期でもあったよね。

I：でもお米をそんな使い方してたら、ササニシキとかそこで使わなくていいのに、そこは栄養士の裁量だから、逆にパンクしちゃった。頼めば補助があったのに、地元のものにこだわりす

ぎてしまった。他のものも買わなくちゃいけないのに。

(昭和 40 年代以降勤務学校栄養士)

## 6) 栄養士不足と PTA 雇用

学校給食法が昭和 29 年に制定されたが、日本全国で学校栄養士を雇うだけの予算は取れてなく、人数も限られていた。

F：ただ、今うかがった通り法律ができたにもかかわらず、栄養士がまだ配置されてなかったと言うのは時間がかかったということですね。

I：でも全校配置じゃなかったしね。だから共同献立というかたちでね。

(昭和 40 年代以降勤務学校栄養士)

よって、栄養士として採用された学校栄養士は、教育委員会に所属し、その管轄の学校の献立を立てていた（共同献立）。中には、家庭科の先生が献立作成や発注業務を行っている学校もあった。

D：38 年に栄養士が都で（採用）。あとは私費雇用。

F：それまでは全部教育委員会が？

I：教育委員会がまとめて。私なんかいたとき 44 年でしょ。その時は、家庭科の先生が献立立ててたの。

F：じゃあ、発注とかはどうしてたんですか。

I：全部家庭科の先生が。とにかく大変だったと思います。

(昭和 30 年代以降勤務学校栄養士)

一方で、戦後の戦争未亡人対策のための調理員雇用の予算があったことから、その枠で学校栄養士が雇用されるところもあった。

H：私が学校給食に関わったのは昭和 37 年、まだ学校に栄養士が置かれてなかった時なんですね。その時は千代田区の〇〇小学校に 1 年半くらいいたのかな、中学校の時 6～7 人ぐらい学校に栄養士いたんですよ。それでみんなただし PTA 雇で。それで負担かかるといけないということで、37 年に一人ずつ増えたのかな？学校に調理員として。そこで栄養士じゃなく調理員に身分が切り替わってしまったんです。

(昭和 30 年代以降勤務学校栄養士)

PTA の学校栄養士に対する期待が高い学校では、PTA が学校栄養士の給与を出していた（私費雇用）。給与だけでなく、勉強会に参加するための旅費も出してもらっていた栄養士もいた。

F：D 先生も杉並に？

D：はい。やっぱり私費雇用なんですけど。

Y：PTA 雇だった、だから名称は栄養士。で、公費で入った方は「給食作業員」という。労働

者の名前だった。その時はPTAの力が強かったんですね。

I：職員の体制ができてなくて。

F：え、私費雇用はどこからお金がでるのですか？

I：PTAから。PTAがお金集めて、栄養士が欲しいということで入ったの。だから全校いなかったわね。

F：じゃあ、それは学校ごとにお金を協力して？

D：けどどね、すぐ東京都の集まりとか、それから杉並区の調理研究会とか、出席させてくれたんですよ。旅費も出してくれましてね、勉強はすごくさせてもらえましたから。何としてでも給食をおいしく、より良くするためには、いつもいつも勉強っていうか、そんな感じでしたね。

I：人数少なかったの。

(昭和30年代以降勤務学校栄養士)

PTAからの期待は、プレッシャーになる一方で、それがおいしい給食づくりのための工夫や努力につながっていた。

Y：はい。そのPTAが栄養士をものすごく高く評価してくれたので、PTAには感謝している。だから、行く先々で栄養士がPTAによって「おいしくなるわよ」って。宣伝力。だからPTAの力ってすごく大きいんだあって。

F：逆にでもいい意味でプレッシャーがありますよね。おいしいの作らなくちゃいけないっていうので。

I：でもあの当時の栄養士は、給食センターのみんなプレッシャー抱えて。四六時中「栄養士」っていう看板を背負ってた。

(昭和30年代以降勤務学校栄養士)

## 7) おいしい給食のための工夫や努力

メニュー開発のためには、勉強会の他に、食べ歩きもして、メニュー開発に活かしていた。ハンバーグなどの洋食メニューは、月1回の食べ歩きから、生まれていた。

I：おいしいもの食べないと、献立作れないからって言って、東京のおいしいレストランを月に1回食べ歩きしたの。自分たちがおいしいもの食べて、それで研究しようって。どっちが目的かわかんないけど。毎月集まって、いい先輩でしたよね。

(昭和30年代以降勤務学校栄養士)

研究会を通して、他の区の栄養士と情報交換することは、メニュー開発に重要であった。

I：同じように都の研究会行ったりとか、研究会組むじゃないですか、順番で。その時の情報交換は大きかったですね。あっちの区はこんな風にやってるとか。海苔巻を巻いているとか、

品川はあまりやってもらえなかったから。やりたくってうずうずしました。

(昭和40年代以降勤務の学校栄養士)

それらの研究会は、平日ではなく、休みの日など勤務時間外に行っていた。

D：献立研究会は土曜日しかやらなかったです。

F：献立研究会っていうのは各区でやるんですか？

D：そう。その1か月の献立を全部説明して、その新しい献立の作り方を説明する。

I：区ごとに違うから。23区。

Y：今は平日の午後やってるんだけどね。

I：区だけの交流会もありました。研究会は代表が来てますし。

F：それ以外に区を超えてやるものもあった？

I：ありました。栄養士が集まって。

(昭和30年代以降勤務学校栄養士)

給食の質の向上と調理方法の標準化のために、当時、都が調理コンクールを行っていた。

D：都の給食課にいらしたんですけど、キッチンカーで回ってた時に、昭和33年に、初めて東京都の調理員を集めて、調理コンクールをやったんですよ。調理がばらばらだったわけですけど、都として標準化したいとか、内容をよくしたいということに、すごくつながった。23区と市町村からみんなが必ず出てくださってことで、51チーム位出たと思います。

F：今の学校給食甲子園みたいな感じ？

D：本当にそうですね。東京都として。

F：それは東京都がやっていた？

I：東京都の教育委員会が、イベントを作ってやってくれて。

D：30年代の人には印象に残る内容でしたね。

I：23区の競争なの、どこのカレーがおいしいかで。

(昭和30年代以降勤務学校栄養士)

子どもに人気の揚げパンも、実際は、まずくなつたパンをおいしく食べさせるために生まれたメニューだった。

S：揚げパンを考えたのが大田区にある下丸子の小学校なんですけど、その方は男性です。

F：あら、男性が考えたんですね。

K：じゃあかなり前なのね。私小学校の時揚げパン食べた記憶がある。

S：お休みの日とかあると近所にパンを持っていくのよね。それでパンがあんまり残ってもったいないから、揚げパンにしたっていう、揚げパンのルーツがある。

F：じゃあ残ったパンをあげたってこと？

S：で、沢山お砂糖をまぶしたら好評だった。ある時はまぶすのも大変だから袋に入ったお砂糖

を配ることもあった。

K：いまだに人気は1位ですもんね。給食のレストランみたいなのところでも出てくる。

(昭和40年代以降勤務の学校栄養士)

## 8) 国際人を育てるための給食の欧米化

戦後の日本は、“国際人を育てる”ということが学校教育の目標として重要視されていた。それが給食のメニューにも、影響していた。これらの発言は、すべて昭和30年代以降勤務の学校栄養士を対象としたインタビューでみられた。

I：最初の頃は醤油とか味噌とかそういうのばかり。ケチャップは作っても食べないの、子どもたちは。シチュー作っても食べない。ミルクの味知らないから。小豆と味噌とお醤油とかばかりだった。だからやっとかレーは食べてもらったけど、ケチャップの料理を出しても食べてくれないから。それを食べてもらう、やっぱり国際人を育てるためには、洋食も食べなきゃだめよということで、いろいろと献立研究して、子どもの成長に必要なね。だから本当に昔は味噌汁と、そういった和食ばかりだったんですけどね。

(昭和30年代以降勤務学校栄養士)

しかし、慣れない味だったため、子どもは、最初は食べなかった。苦戦した様子がうかがえる発言が複数回みられた。

F：マカロニのあべかわなんて食べたことないわ。黄な粉をまぶすんですか？

I：黄な粉を食べさせるのにな。お団子を学校で作れないから。最初マカロニを出したら男の子がミミズだとか言って食べないの。怒りに行っちゃった。

(昭和30年代以降勤務学校栄養士)

I：ミックスベジタブルってあるでしょ、コーン・グリーンピース、人参。それを子どもたちに出したら、「先生、僕たちはオラウータンになるの」って、食べない。サルの餌みたいだって言って。悪い子がいるわけよ、男の子でね、しょうがない。

(昭和30年代以降勤務学校栄養士)

最初は残っていた洋食の味も、あきらめずに、出し続けることで、子どもたちは、慣れて残さなくなっていく。

D：リンゴとサツマイモの重ね煮っていうのを30年代にやったんですよ。そこにちょっとシナモンを振って出したら、もう子どもたちが残しちゃって。

I：あんなにおいしいのにな。

D：でも助かる、給食主任さすが（と思ったのは）、これもマヨネーズと同じですよ、食べ慣れればきっと食べてくれますよ、もっと指導すればっておっしゃってくださったんですよ。それ



で私本当に助かって。新しいもの出すと、本当に心配して。

F：マヨネーズも最初残ったんですか？いまの子なんかみんな大好きですよ。

Y：ところがね、ポテトサラダやってもね、粉ふきイモは食べるんだけどね、サラダは残って行くんですよ。

(昭和30年代以降勤務学校栄養士)

F：人気のオーロラソースもケチャップなんですよ。

Y：ケチャップなんて最初は子どもは食べなかったけど、慣れることによって食べるようになった。

I：栄養士が集まるとね、最初は新しい洋食残すでしょ、でも残したからってあきらめないで、3回やって、説明して、それで少し覚えてもらえばね。

(昭和30年代以降勤務学校栄養士)

洋食の推進の動きは、社会でもみられた。主食として、米とパンのどちらがいいかという論争があった。インタビュー協力者がパン食と米食をしている子どもの筋肉を比較しているイラストが掲載されている資料を紹介してくれた(図1)。



図1 パン食を推進するイラスト

出典不明、インタビュー協力者に承諾を得て、資料をコピーした

Y：これが一番最初の頃かな。慶應の先生が『学校給食とパン』ていうので。高木和夫先生と川島博先生とでご飯を食べさせることについて、高木先生、慶應の先生だったんだけど、ご飯を食べると馬鹿になるっていう。科学的に立証するっていう。

I：そんなのあったの！ご飯食べると馬鹿になるなんて、そんなことない。

Y：私たち栄養士もそんな馬鹿なって言いながらね。それで高木先生は、最後に生き残る兵隊は炊飯係だ(窯に残った米粒を食べるから)。食べるもの無くなった兵隊ですらもね。それで生き延びたのはおかまを洗った兵隊が帰ってきたんだよって。だから学者の中でもパン学者とお米学者と両方分かれていて。それでちょっと書いてあったから…

F：本当だ。最初のところがパンと米飯の…。パンの方がね。

Y：体が大きくてモリモリしているでしょ。

(昭和 30 年代以降勤務学校栄養士)

## 9) 家庭への洋食の普及

洋食を含め、慣れないメニューに慣れていったのは、家庭の協力もあった。保護者を対象に調理実習を行ったり、給食のメニューの作り方を家庭に配布したりしていた。

Y：やっぱり慣れてないものは食べてくれないので、こうするとよく食べてくれる、そうすると他の嫌いな食材も食べてくれるしってことで。親を対象に調理実習やるでしょ、それをだんだん重ねていくと食べられるようになるの。だからやっぱり PTA の力って大きいですよ。

(昭和 30 年代以降勤務学校栄養士)

F：さっき PTA が入られたって話なんですけど、結構おうちでも食べたことないメニューが給食ででていた？

Z：そうですよ。

F：じゃあ、家庭でもこれが広まっていくって狙いはあった？

I：それもあったの。だから献立表の裏に各メニューの作り方まで書いてあげて、各家庭に配ったの。熱心な PTA はね。

(昭和 30 年代以降勤務学校栄養士)

ただし、保護者や PTA は、学校が企画した調理実習に参加するといった受け身ではなく、栄養士の献立作成会に参加したり、主体的に学校給食に関わっていた。

Y：PTA の方も、入れてくれと。献立作成会に。PTA の中に給食委員会っていうのがあるんです。

F：PTA の人が献立を作る？

Y：いえ。その中の一人。オブザーバーとして。なぜかという、給食でやった献立を見て、献立表見ればわかるんだけどね、ダブらないように。朝と夕と。PTA の方がそういうことをやっていた。私のいた学校はそういうこと長けている学校なもんだからね。横の連携がすごかった。PTA が入って。

(昭和 30 年代以降勤務学校栄養士)

PTA の主体的な参加が学校給食への理解につながり、家庭での給食の指導につながっていたという発言もあった。

Y：給食の献立を役立てる家庭があるだろうかという色んなことをね、PTA の給食委員会の中で、保護者の中で話し合った。献立表があるので、給食の献立が家庭で続かないように朝夕の

献立を考えるっていうのでね。で、献立作成の給食委員会に保健給食委員が2名参加するのがずっと続いてるんです。それをどのような形で続けていくか、それがだんだんと変わっていった、PTAが入らなくなってこういう風になってるんだけど、一応ね、この当時は2人だけでも、この2人がそれぞれにおいしい給食にするために、経済面だけでなく、人手の問題、食費の問題、施設の問題のあること少しずつでも理解して、それを子どもを通じて、大変なことをしてるんだから食べなさいっていう家庭からの食育の指導みたいなことをこの40年代にやってくれていた。

(昭和30年代以降勤務学校栄養士)

### ③……………考察

本研究では、高度経済成長期における日本の食生活の変化を探るため、学校給食を取り上げ、東京都で学校給食を食べていた人と学校栄養士として勤務していた人を対象に、当時の学校給食について調査を行った。喫食者を対象とした研究では、学校給食を経験した年代で、昭和30年代のみ、昭和30年代と40年代、昭和40年代のみの3群に分けて、属性や当時の給食時間の様子、好きなメニュー、苦手なメニューを比較検討した。学校栄養士を対象とした研究では、昭和30年代から勤めたグループと昭和40年代から勤めたグループの2つのグループインタビューにより、当時の学校給食の献立作成の背景について調べた。これらの研究から、当時の学校給食は今と比べ、貧しく決しておいしいものではなかったものの、そこには、学校栄養士の努力があったことがわかった。

本研究の最も興味深い結果は、高度経済成長期に起こった食生活の欧米化が学校給食を通して広まった可能性があるということである。食の欧米化とは、炭水化物の減少と脂質（特に、動物性脂肪）の増加を特徴とする食事の変化であり〔渡辺毅2004〕、これまでしょうゆやみそといった調味料が主だった和食から、マヨネーズやトマトケチャップを使った洋食へと変わっていった様子が学校給食でもみられた。学校栄養士を対象としたインタビューにおいて、子どもたちは最初マヨネーズやトマトケチャップを使った料理を苦手としていたが、食べ残しがあっても、慣れるまで、継続して出していたという発言があった。食べ残しがあっても、学校栄養士が出し続けていたその理由には、子どもたちに対し国際人としての活躍して欲しいという想いがあったからであった。学校栄養士は、おいしい給食を提供するため、勤務時間外に勉強会や食べ歩きをして、新しいメニュー開発をしていた。調味料は、限られた食材でもメニューのバラエティを増やす重要な食品であったといえる（例：「粉ふきいも」から「ポテトサラダ」）。高度経済成長期における食生活の変化を調べた先行研究〔松田延一1979〕によると、消費支出が著しく増加した調味料の上位5位は、マヨネーズ、マーガリン、ソース、食用油、ケチャップであり、みそやしょうゆなどの伝統的な調味料は入っていなかった。学校給食に限らず、日本人の食生活の欧米化は、調味料の消費の変化から推察することができる。

本研究の結果から、その当時食品会社は学校給食を中心に発展してきたことが示唆された。たとえば、本研究において好きなメニューで、ソフト麺は顕著に増加したメニューの1つであった。ソ

フト麺は、主食がパンだけであったことから、同じ小麦粉を使った麺類ができないかということで、学校給食用に昭和35年頃から提供が開始された。しかし、麺はパンに比べ栄養価が低いという欠点があった。[申間努1996]本研究の学校栄養士を対象としたインタビューでも、ソフト麺の際は、炭水化物が足りなくパンをつけたという発言があった。また、ソフト麺の提供により、ミートソースパゲッティといった洋食メニューも提供されることになった。本研究の結果でも、ミートソースもソフト麺と同様、昭和30年代では誰一人好きなメニューとしてあげなかったが、昭和30-40年代、昭和40年代では複数が好きなメニューとして回答していた結果からも、子どもたちが学校給食の洋食に慣れ親しんできたことが考察できる。他にも、パンやマーガリン、ジャム、牛乳に味をつけるミルメーク、肝油など、学校給食のための食品を製造する会社が学校給食を支えていたといえる。

そして、学校給食で提供されたメニューは、学校を通して家庭へと広まっていった。当時は、PTA雇用の学校栄養士も多く、学校給食に対するPTAの関与が現在より、大きかったことが考えられた。現在、学校における食育は家庭や地域との連携を行いながら、実施することが推奨されているが、[文部科学省2019a]実施主体はあくまでも学校である。しかし、インタビューにおいて、「(学校栄養士が)大変なことをしてるんだから食べなさい」と保護者が家庭で子どもに言っていたという発言からも、当時の保護者は学校給食をよく理解し、家庭においても給食指導を行っていたことが推測された。

このように、洋食は学校給食を通して、広まっていったことが示唆されたが、高度経済成長期の学校給食で洋食が取り入れられたのは、戦後のアメリカの戦略だったといわれている。アメリカ出身でフランスに在住する政治経済学者スーザン・ジョージは、「食糧援助－新しい武器」と題した章において、1964年のアメリカの上院議員マクガバンの言葉「アメリカがスポンサーになった日本の学校給食で、アメリカのミルクやパンを好きになった子どもたちが後日、日本をアメリカ農産物の最大の買い手にした」を紹介している。[スーザン・ジョージ1984]マクドナルドなどのファストフードが日本で開店するのは、高度経済成長期の後半1970年になってからである。[赤松利恵2019]ちょうど、学校給食でトマトケチャップの味になれた子どもたちが成人になる頃であり、彼らが抵抗なく脂質の高いハンバーガーを受け入れたことは想像できる。アメリカのファストフードが日本に参入してきたのは、やはりアメリカの戦略だったと言わざるを得ないだろう。

経済戦略のためといわれた戦後のアメリカの食糧援助は、日本に肥満という新たな健康課題をももたらした。以下は、昭和30年代から学校栄養士として勤務していたインタビュー協力者の発言である。

I：最初は子どもたちは小さかったのに、40年代後半には肥満児が台頭したのね。その対策が大変だったのね。給食で太らせちゃったって。脂肪とね。

Y：油の塊を食べさせてるって言われたね。

I：お米の民族は頭がいいわよね、たんぱく質が、トリプトファン、だけど小麦粉はリジンだから、成長と、牛乳と、背が伸びたんですよ、裏腹だけね。そこから行き過ぎて子どもたちは食べ過ぎて。

F：肥満の子が出てきたのは40年代から？それまではみんなお腹空いたで食べさせていたけども。

Y：それは給食だけのせいだと思ってたんだけど、スナック菓子とか、そのころから生活が豊かになってるのよね。食生活がね。

I：本当に食生活は変わりましたよね。

Y：並行して給食と家庭のね、おやつとか。並行して肥満児を作っていたと思う。給食だけの責任じゃない。

このように、インタビュー協力者は、栄養不良の子どもたちの栄養改善のために行ってきたことが新たな栄養課題を作ってしまったことを振り返っている。発言のように、学校給食だけの責任ではない。しかし、学校給食も現在の過栄養の課題に関与していたことは否めない。日本の小学校の学校給食実施率は、平成30（2018）年現在99.1%であり、[文部科学省2019b] ほぼ全校で学校旧諸侯を実施している。成長期に食べる学校給食は、子どもの身体を作るだけでなく、食嗜好をも形成することから、学校給食に携わる者は、このことを理解し、学校給食を提供する必要があるであろう。

本研究の限界として、研究1, 2ともに、思い出し法を用いた点である。したがって、結果は研究協力者の記憶によるものであり、実際と異なっている可能性がある。また、本研究は東京都の小中学校での学校給食を対象とした。東京都はその当時も新しい技術や情報をいち早く取り入れていたと考えられ、本研究の結果は日本全国の学校給食を反映しているとは言い難い。

## まとめ

高度経済成長期は、日本人の食生活を大きく変え、その後、日本人の栄養状態は栄養不良から過栄養へと移行した。当時の学校給食を振り返ることで、現在の日本人の健康課題を考察できるのではないかと考え、本研究では、当時の学校給食の喫食者と学校栄養士を対象に調査を行った。その結果、学校給食を通して、食の欧米化が進展していった可能性が考察された。しかし、当時、食の欧米化は子どもたちの栄養改善として必要だと信じられていた。今後の学校給食のあるべき姿を考えるためにも、日本の学校給食の歴史を理解することは意義があると考えられる。

## 参考文献

- 赤松利恵 2019 食環境の変遷と子どもの体格・食生活, 子どもと発育発達, 17 (1) 9-13  
 アспект編集部編 1998 なつかしの給食アспект: 東京  
 奥須磨子 2007 ララ物資のはなし 敗戦直後日本人への救援, 和光大学総合文化研究所年報『東西南北』175-184  
 串間努 1996 そふとめん誕生, まほろし小学校 110-112, 小学館: 東京  
 厚生労働省 2009 基本チェックリスト, 介護予防のための生活機能評価に関するマニュアル (改訂版) 平成21年3月6日, <https://www.mhlw.go.jp/topics/2009/05/dl/tp0501-1c.pdf> (2022年6月1日にアクセス)  
 厚生労働省 2017 平成28年国民生活基礎調査の概況 (平成29年6月27日) 19, <https://www.mhlw.go.jp/toukei/saikin/hw/k-tyosa/k-tyosa16/dl/16.pdf> (2022年6月1日にアクセス)  
 厚生労働省 不明 健康日本21 (第二次) [https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou\\_iryou/kenkou/](https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryou/kenkou/)

- 
- kenkounippon21.html (2022年6月1日にアクセス)
- 国立研究開発法人医薬基盤・健康・栄養研究所 2019 国民健康・栄養の現状—平成29年厚生労働省国民健康・栄養調査報告より— 202-203, 第一出版:東京
- スーザン・ジョージ著, 小南祐一郎・谷口真理子訳 1984 8. 食糧援助—新しい武器, なぜ世界の半分が飢えるのか—食糧危機の構造 237-266, 朝日新聞社:東京
- 総理府統計局 1962 全国54都市昭和25年より昭和35年にいたる10年の小売価格—小売物価統計調査総合報告— 80-87, 佐々木信親商店:東京
- 独立行政法人国立健康・栄養研究所 不明「国民栄養の現状」レポート 国民栄養調査とは [https://www.nibiohn.go.jp/eiken/chosa/kokumin\\_eiyou/about\\_kokugen.html](https://www.nibiohn.go.jp/eiken/chosa/kokumin_eiyou/about_kokugen.html) (2022年6月1日にアクセス)
- 中村正則 2010 高度経済成長とは何だったのか, 高度経済成長と生活革命 (国立歴史民族博物館編) 1-19, 吉川弘文館:東京
- 松田延一 1979 高度経済成長下における食生活の変化 (Ⅲ) 名古屋女子大学紀要 (25) 141-154
- 文部科学省 2019a 第2章 学校・家庭・地域が連携した食育の推進, 食に関する指導の手引—第二次改訂版— 26-34, 文部科学省:東京
- 文部科学省 2019b 学校給食実施状況等調査—平成30年度結果の概要, [https://www.mext.go.jp/b\\_menu/toukei/chousa05/kyuushoku/kekka/k\\_detail/1413836.htm](https://www.mext.go.jp/b_menu/toukei/chousa05/kyuushoku/kekka/k_detail/1413836.htm) (2022年6月1日にアクセス)
- 文部省・日本学校給食会 1976a 第二節 終戦直後の学校給食, 学校給食の発展 23-39, 第一法規出版:東京
- 文部省・日本学校給食会 1976b 第四節 学校給食の充実, 学校給食の発展 162-163, 第一法規出版:東京
- 渡辺毅 2004 食と病—生活習慣病を例として 日本栄養・食糧学会誌 第57巻第1号, 15-19

赤松利恵 (お茶の水女子大学基幹研究院自然科学系, 国立歴史民俗博物館共同研究員)

渡邊紗矢 (前お茶の水女子大学大学院人間文化創成科学研究科ライフサイエンス専攻  
食品栄養科学コース, 国立歴史民俗博物館共同研究協力者)

(2021年11月26日受付, 2022年5月23日審査終了)

---

## **School Lunch during the High Economic Growth Period: Studies Targeting School Lunch Eaters and School Dietitians in Tokyo**

AKAMATSU Rie and WATANABE Saya

Obesity is a pressing problem currently affecting health, leading to lifestyle-related diseases in Japan. The problem of obesity is especially seen in middle-aged and older people, many of whom had school lunches during the period of high economic growth (1955–1973), when their lifestyles changed significantly after the war. Since eating habits largely impact health, we surmised that elucidating the current health issues of Japanese people is possible by retrospectively evaluating the school lunches during the high economic growth period; therefore, we conducted two studies. In Study 1, we asked 182 individuals who ate school lunch during the period of high economic growth via an Internet survey regarding their school lunch at that time. Then, the subjects were divided into three groups (Group A: experienced only Showa 30's (entered in 1955- 1958); Group B: experienced both Showa 30's and 40's (entered in 1959-1964); Group C: experienced only Showa 40's (entered in 1965-1969)) according to the age when they consumed their school lunch. We then compared by group, the demographics, the state of the lunch time at that time, their favorite menu, and the menu they disliked. We found that the number of schools offering skim milk powder decreased in Group C, whereas soft noodles and meat sauce were offered in Group C. In Study 2, a group interview was conducted with those who worked as school dietitians in Tokyo, dividing them into those who worked in Showa 30's (1955-1964) (three people) and those who worked in Showa 40's (1965-1974) (four people). This showed that restrictions were imposed with regard to the provision of school lunches during that period due to the lack of school lunch facilities. However, various efforts were made to provide delicious lunches to improve the nutrition of children. One of these efforts was the westernization of the school lunches. It was deemed that children who consumed school lunches accepted without reluctance, the fast-food chains that opened in Japan in 1970. However, it cannot be concluded that the current problem of obesity in Japanese people can be attributed solely to the school meals. Nevertheless, we have to acknowledge that a school lunch is not the only contributing factor to children's growth and health, but also their food preference that continues until they grow up.

Key words: school lunch, high economic growth period, children, school dietitian

---