

〈研究ノート〉

日本と韓国における学校給食制度と献立内容の比較研究

坂本 千科絵・李 温九

学校給食は世界各国で実施されており、中でも、日本と韓国は教育政策の一環として「学校給食法」を制定し、児童が全員決まった時間に同じ給食を食べるというスタイルを確立している。本研究では、世界でも珍しい学校給食制度を確立している両国の学校給食について、その制度と献立内容を比較した。その結果、日本は自国の食文化だけでなく他国の食文化を多様に取り入れていること、韓国は自国の伝統的食文化を継承する場として学校給食を通して教育していることがわかった。

キーワード：学校給食法、献立内容、韓国、日本

1. はじめに

学校給食は世界各国で実施され、その目的は各国の経済的背景、教育レベルなどによりさまざまである。例えば、アメリカ¹⁾やイギリス²⁾のように「学校給食法」を制定しているが、学校給食を食べるか否かは児童本人の判断に基づく場合や、インド³⁾のように「国民皆教育」を目標に掲げ、子ども達の教育機会として給食を提供する場合などがある。

このように、諸外国が異なる背景のもとに給食を実施している中で、日本と大韓民国（以下、韓国）は、教育に関する政策の一環として「学校給食法」を制定し、児童が全員決まった時間に同じ給食を食べるという学校給食のスタイルを確立している。

本研究では、日本と韓国の学校給食制度の成り立ちを調査し、また、それぞれの制度に基づき実施されている学校給食献立内容の分析を行った。

2. 日本と韓国の学校給食制度

①学校給食制度の変遷

日本と韓国⁴⁾の学校給食制度の変遷を表1に示した。学校給食の始まりは、双方とも1900年前後であり、その目的は貧困児童の救済および均等な教育機会を与えることにあった。その後、第2次世界大戦（日本）や朝鮮戦争（韓国）を経て物資が不足する中、児童の栄養補給を目指し、ユニセフの援助によるミルク・パン給食が始まった。

日本では戦争後まもなく学校給食法（1954）が施行され、2008年には約50年ぶりに大きく改正された。学校給食の目標は条文の中に示され、改正により4項目から7項目に増えた。

韓国では当初、学校保健法（1967）の中に給食の実施に関する内容が含まれていた。1981年には学校給食法として施行され、最近では2011年に改正されている。学校給食の目標は条文化されておらず、各担当者の責務として記載されている。各担当者が果たすべき責務が韓国の学校給食の目標であると考え、日本と韓国の学校

表 1. 日本と韓国の学校給食制度の変遷

年(西暦)	日 本	韓 国
1889	貧困児童救済のため学校給食を実施	
1908		梨花学堂の寄宿学生への食事提供
1949	UNICEFによるミルク・パン給食実施	
1953		UNICEFによるミルク・パン給食実施
1954	学校給食法 施行	
1967		初等学校児童に対する給食の実施 (学校保健法)
1981		学校給食法 施行
2005	食育基本法 施行	
2008	学校給食法改正	
2011		学校給食法改正

表 2. 日本と韓国の学校給食の目標

日本(学校給食法 第2条)	韓国(学校給食法、第3、11、13、14条)
<ol style="list-style-type: none"> 1. 適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。 2. 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できる判断力を培い、及び望ましい食習慣を養うこと。 3. 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。 4. 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。 5. 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。 6. 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。 7. 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。 	<p>第3条(国地域、地方自治団体の任務)</p> <p>①国と地方公共団体は、良質の学校給食が安全に提供できるように、行政的・財政的に支援しなければならないし、栄養教育を通じた学生の正しい食生活の管理能力の育成と伝統食文化の継承・発展のために必要な施策を講じなければならない。</p> <p>②特別・広域・道・特別自治道の教育監(以下"教育長"という)は、毎年、学校給食に関する計画を策定・施行しなければならない。</p> <p>第11条(栄養管理)</p> <p>①学校給食は、生徒の発育や健康に必要な栄養を満たすことができ、適切な食生活習慣の形成に役立つことができる食品で構成されなければならない。</p> <p>第13条(食生活指導等)</p> <p>学校の長は、正しい食生活習慣の形成、食料生産および消費に関する理解の促進と伝統的な食文化の継承・発展のために学生に食生活に関する指導をして、保護者には関連情報を提供する。</p> <p>第14条(栄養相談)</p> <p>学校の長は、食生活に起因する栄養の不均衡を是正し、病気を事前に予防するために低体重や成長の不振、貧血、過体重および肥満の学生などを対象に栄養相談や、必要な指導を実施する。</p>

給食の目標として表2に示す。

②学校給食の費用負担

日本では、学校給食法第11条に、「学校給食の実施に必要な施設及び設備に要する経費並びに学校給食の運営に要する経費のうち政令で定めるものは、義務教育諸学校の設置者の負担とし、それ以外の経費に学校給食に要する経費は児童又は生徒の保護者負担」と示している。例えば、兵庫県の小学校の場合は食材費のみの費用として1食平均234円(2012)を保護者が負担している。

韓国では、学校給食法第8条に費用負担等と

して、「1. 学校給食の実施に必要な給食施設・設備費は当該学校の経営者が負担するが、国又は地方公共団体は支援することができる。2. 給食運営費は、当該学校の設立・経営者が負担することを原則とするが、保護者はその費用の一部を負担することができる。3. 学校給食のための食材費は保護者が負担することを原則とする。

4. 市長・知事・区長は、良質な農産物使用など、給食の質の向上や給食施設・設備の拡充のために、食材費および施設・設備費など給食に関する経費を支援することができる。」と示されている。金田ら⁵⁾によるソウル市内初等学校における保護者の負担金額は、2007年で一食1700ウォンであり、その内訳は、主食とおかずの食材費として1225ウォン、牛乳費(希望者のみ)が270ウォン、給食運営費として人件費等205ウォンである。保護者は食材費に加えて給食運営費も負担していることがわかる。

③栄養教諭制度

日本では、学校給食法第7条に学校給食に携わる職員を学校給食栄養管理者(栄養教諭または栄養士の免許を有する者)と規定している。その職務は、「学校栄養職員の職務内容について

(通知)⁶⁾」に基づき、従来、学校栄養職員(栄養士)が行っていた学校給食管理に加え、栄養教諭が行う食に関する指導の一体的な展開が求められ、全国で栄養教諭の配置が進められている。

韓国では学校給食法第7条に栄養教諭の配置等が示され、学校給食のための施設と設備を備えた学校は栄養教諭と調理師を置くと定められている。また、栄養教諭の職務内容は学校給食法施行令に定められており、「1. 献立作成、食材の選定及び検収、2. 衛生・安全・作業管理と検食、3. 食生活指導、情報提供及び栄養相談、4. 調理室従事者の指導・監督、5. その他学校給食に関する事項」である。

3. 日本と韓国の学校給食献立内容の分析

(1) 方法

兵庫県K市の公立小学校で2007年度に実施された献立(184回、以下日本)、および韓国S市の私立小学校で2006年度に実施された献立(136回、以下韓国)を献立要素別に分類し、その料理数、出現頻度や料理の組み合わせなどを調査した。

(2) 結果および考察

①料理数

日本の給食には、主食・主菜・牛乳が必ず含まれていた。提供数は牛乳を含めて5品(主食、主菜、副菜、副々菜またはデザート、牛乳)が全献立中62.2%と最も多かった(図1)。料理提供数が少ない3品の場合は、パン(主食)にハム、チーズ、きゅうりなどで児童自らがサンドイッチ(セルフサンドイッチと呼ばれる)を作るものに、汁物と牛乳がつけられていた。

韓国では給食1回あたり6品提供が67%と最も多く、その組み合わせは主食・主菜・2種類の副

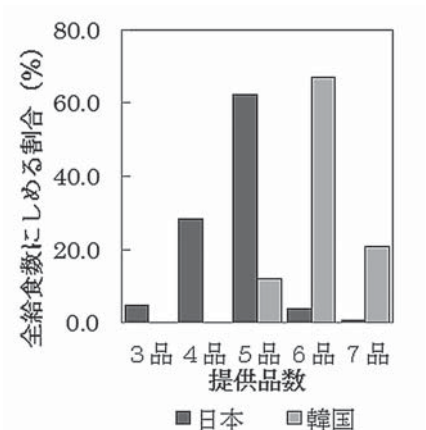


図1. 日本と韓国の学校給食における提供料理数

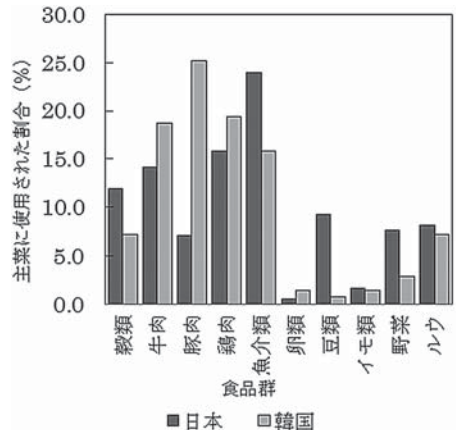


図2. 日本と韓国の学校給食における主菜の食品別出現率

菜、汁物、キムチである。韓国では肉類を使った主菜に、野菜中心の副菜を複数食べるという食事が一般的であるため、給食にも同様のスタイルで提供されている。また、韓国でも希望する児童に対し牛乳を提供している。ただし、牛乳の提供は昼食時ではなく、午前中の2時間目と3時間目の間（ミルクタイム）が多い。このミルクタイム以外にも1時間目終了後など、学級担任の判断により多少前後する場合もある。これは、韓国でも日本と同様、朝食を欠食する児童が増加傾向にあることや朝食を食べていても午前中に空腹になる児童がいることを考慮しているためである。

②主食

日本では白飯、炊きこみご飯、カレーライスなどをあわせても米飯が年間全体の52.8%であり、米飯とパンはほぼ同数提供されていた。米飯給食は、文部科学省が2009年から週に3～4回実施するよう全国的に推進している⁷⁾ところであり、今後、米飯給食の実施割合が増加することが期待される。

韓国では、ほぼ100%近く米飯を提供し、パンは年に数回のみの提供であった。また、白飯の

みの提供はなく、必ず麦やキビなどの雑穀、または豆類を混ぜて提供していた。

主食兼主菜に分類されるものについては、日本では和風料理（ちらしずし、丼もの）、韓国ではビビンパ、ジャンジャンパ、など韓国風料理がそれぞれ半数以上であった。日本の主食兼主菜メニューの場合の特徴として、主食兼主菜にすると児童の食が進むことや品数減による栄養のバランスへの影響を考慮し、麦ごはんを提供するなどして主食の量を増やし、食物繊維の給源としていた。

②主菜

主菜の食材別出現率を図2に示した。なお、通常は主菜に分類しないが、カレーやハヤシライスなど料理の中に野菜と肉類が同量程度含まれているものは、「ルウ」という項目に分類した。

その結果、日本では魚介類が主菜として提供されることが最も多く（23.9%）、肉類は鶏肉、牛肉、豚肉の順に提供されていた。また、豆類や野菜類など植物性の食品も主菜に多く使用されていた。主食となる穀類が主菜にも使用されている場合はたこ焼き、お好み焼き、トック（韓国風雑煮）などが提供されていた。

韓国では、豚肉が最も多く（25.2%）、続いて鶏肉、牛肉であり、肉類が全体の62.3%を占めていた。魚介類を主菜に用いることは少ない（15.8%）が、汁物にすり身や干したタラを用いる場合が多く見られた。

③副菜

副菜は日本では実施184回中126品、韓国では実施136回に対し226品が提供されていた。

日本、韓国ともに副菜では野菜、いも、海藻などビタミンやミネラル、食物繊維の給源になるものを中心に使用していた。

また、韓国の学校給食では、毎日副菜とは別に、キムチが提供されていた。これは家庭における食の洋風化に伴いキムチの消費量が減少しており、現状を憂慮した政府が学校給食で毎日キムチを提供することを決定したためである。

④汁物

汁物については、日本では給食回数のうち57%の献立で提供されており、韓国では90%の献立で提供されていた。韓国の給食で汁物の提供が多いのは、韓国の伝統食の献立構造である飯床（パンサン）型⁸⁾、つまり、飯、汁物、キムチの3要素を献立の基本としているためと考えられる。



図3 日本の学校給食（韓国風献立）

ビビンバ（ご飯、ナムル）、わかめスープ
パイナップル、牛乳

④料理の組合せ

日本では主食がパンの場合は主菜も洋風献立にしている場合や、中華風、韓国風献立として、献立全体を同様式に揃えて提供している場合が多い（図3）。本研究は、学校給食法の改正（2008年）以前の献立ではあるが、改正後の「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」という目標に先駆けて実施されていたと考えられる。

韓国では、提供回数全体の90%以上で、韓国



수수밥, 쇠고기무국, 감자볶음
풀무원김, 두부조림, 배추김치

図4 韓国の学校給食-1

あわ入りご飯、牛肉と大根のスープ、ジャガイモの炒め物、豆腐の煮物、白菜キムチ、韓国のり



기장밥, 조랭이떡국, 닭볶음탕
애호박볶음, 열무김치, 파인애플

図5 韓国の学校給食-2

きび入りご飯、開城風雑煮、鶏肉の炒め煮、未熟カボチャ（エホバク）の炒め物、若い大根のキムチ、パイナップル

風の献立を提供していた。これは、韓国の学校給食法に示された「伝統的な食文化の継承・発展」を守っているものと考えられる。他にも、毎日キムチを提供していることに加え、給食に使用されている食器も特徴的である(図4,5)。韓国では食器を持ち上げて食事をすることはマナーに反する。そのため、給食全体を一個の食器に盛り付けることで、自然とマナーを身につけることができるよう工夫されている。

4. まとめ

日本と韓国は、現在のように児童が決まった時間に同じものを食べるというスタイルの学校給食を実施するにあたり、非常に似た歴史をたどっていた。両国の学校給食法を比較したところ、学校給食が目指すものを日本の学校給食法は「目標」として、韓国の学校給食法では「担当者の責務」として示していた。また、学校給食の費用負担については、日本は規定以外の学校給食にかかわる経費を保護者負担とし、実際には経費の内、食材費のみを負担することが多い。韓国は、食材費に加え運営費の一部を保護者が負担していた。栄養教諭に関しては、学校給食管理と栄養に関する指導という役割が両国

とも期待され、栄養教諭の配置が進んでいる。

両国の給食の献立内容を分析したところ、日本は、魚介類を多用し自国の伝統的な食文化の伝承を目指すと同時に、パン食に合わせて洋風メニューを提供するなど他国の食文化も加えたバラエティー豊かなものであった。

一方、韓国は、家庭での食の洋風化を懸念し、毎日のキムチの提供や食器の選定などで食文化の継承・発展を目指していることが示された。

引用文献・参考文献

- 1) Department of Agriculture, http://www.nj.gov/agriculture/divisions/fn/childadult/school_lunch.html
- 2) 櫻木晴子、19世紀以降のイギリスにおける学校給食、北星学園大学大学院論集 1、pp 203-218、2010
- 3) Sarva shiksha abhiyan, <http://ssa.nic.in/>
- 4) リ・ジョンミ、FOOD SERVICE IN INSTITUTIONS、Power book、pp346-347、2007
- 5) 金田雅代、日韓で始まった食育強化「栄養教諭制度」と「栄養教師制度」、食生活、Vol.101、No 1、pp.92-96、2007
- 6) 学校栄養職員の職務内容について(通知)、文体給第88号、昭和61年3月13日
- 7) 学校における米飯給食の推進について(通知)、20文科第8023号、平成21年3月31日
- 8) Kyoung Hee PARK、韓国の小学校給食にみる伝統食の変化と外国料理の受け入れ—献立構造及び料理の分析を通して—、食文化研究、No.2、pp1 - 10、2006