第3種郵便物認可 R3.4.24.(土)朝日 朝日新聞

学校給食 群馬が発祥

現・甘楽町立福島小で1932年

徴兵対象者 体格検査きっかけ

成長期の子どもたちのために、栄養バランスを考えて作られる学校給食。栄養補給にとどまらず、作り手や食材への感謝、郷土料理などの食文化を学ぶ「食育」の場でもある。昭和初期、そんな学校給食のルーツとなった「栄養給食」を国内で初めて全児童に提供した学校が群馬県にある。

知事が改善を指示

福島尋常高等小学校（現・甘楽町立福島小）で学校給食が始まったのは1932（昭和7）年12月7日のこと。徴兵対象者の体格検査で、群馬県民の結果が全国的に見ても劣っていたのがきっかけだ。

当時の県知事が「貧しい食生活が原因だ」と、食生活の改善を指示。モデル地区の一つに旧福島町の多井戸地区が選ばれ、同校の児童らの給食が始まった。

明治時代にも、山形県の私立小学校で貧困家庭の児童におにぎりを無償で配ったケースがある。ただ、栄養を考えた食事を公費で全児童に提供したのは、同校が初めてだった。

県栄養士会が89年に発行した「群馬の栄養改善史」などによると、同校では給食が始まる前、弁当を持参できずに登校する「欠食児童」が1割以上。おかずが梅干しや漬けものだけの児童は約7割にのぼったという。

当時の献立がわかる資料を福島小の中島剛校長（56）が見せてくれた。代表的なメニューは豆入りシチューや黄金芋、みそ煮豆、めざし……。子どもたちは主食のごはんを持参し、町が魚などのおかずを公費で負担した。「貧しい時代でしたから、児童たちが学校の畑で育てた野菜も給食に使っていたようです」

身長伸び体重増加

校内に調理場も設け、栄養士の指導で調理師らが毎日カロリーを計算して全児童約850人分のおかずを作った。その結果、冬に風邪で学校を休む児童が減り、身長も伸びて体重も増えたという。

学校給食歴史館（埼玉県北本市）の千島宏一館長（64）は「慈善事業の側面もあった先駆的な取り組みを国や自治体が見習い、学校給食は全国に普及していったとみられる」と話す。

「食育の充実を求めた食育基本法が2005年に施行されると、地域の特産品を生かした『ご当地給食』が本格的に広まったようだ」

すき焼きの具材をすべて県産でまかなえる「すき焼き県」を自称する群馬では、「いい肉の日」の11月29日に合わせて県産和牛や下仁田ネギを使うすき焼き給食を提供。「おっきりこみ」なども献立に登場する。

お隣栃木のご当地メニューといえば、塩ザケの頭や大豆、酒かすなどを煮込んだ郷土料理「しもつかれ」。独特な味や見た目から好き嫌いが分かれるが、県教育委員会学校安全課の担当者は「給食に出すものは酒かすを減らして薄味にするなど、食べやすく工夫している。喜んで食べてくれる児童もいます」。

群馬 「すき焼き給食」

高崎市立八幡小学校の給食＝県教育委員会提供

栃木 「県民の日ゼリー」

毎年6月15日に提供される＝県学校給食会提供

▼生産量日本一ならでは

2Lサイズのいちごが添えられた真岡市の給食＝同市第二学校給食センター提供