

# 小学生および保護者の食意識に対する 地産地消型学校給食の効果

中央農業総合研究センター・大浦裕二  
農村工学研究所・山田伊澄  
高崎経済大学・片岡美喜  
中央農業総合研究センター・山本淳子

## 1. 課題

我が国の給食の運営方式は多岐にわたっており、中でも自校調理方式は地元農産物を導入しやすく教育的配慮のある給食を作りやすいと考えられており、食育の効果が得られる可能性が高い。一方、農業体験などの取り組みも食育への効果が期待されており、その実践に向けて食農教育モデル校の認定などを行っている市町村もみられる。

そこで、本報告では、給食の調理方式と農業体験学習への取り組み状況が異なる小学校の分析から、それらの食育への効果について検討する。

## 2. 方法

対象とする小学校は、群馬県 T 市の小学校の中から、自校調理方式で食農教育モデル校指定なしの A 小学校、自校調理方式で食農教育モデル校指定ありの B 小学校、センター調理方式で食農教育モデル校指定なしの C 小学校、センター調理方式で食農教育モデル校指定ありの D 小学校の計 4 校である。

対象者は、以上の各小学校の 5, 6 年生全児童とその保護者である。調査は、2007 年 9 月 1 日～30 日までの調査期間を設定し、自記式のアンケート調査方式を採用し、担当教諭が配布回収を行った。調査内容については、保護者用は学校給食及び食育に関する認知度、食生活状況、農業及び食に関連する知識、個人属性、家族構成などである。一方、児童用は農業及び食に関連する知識、興味及び普段の行動、個人属性などである。

## 3. 結果および考察

まず、地元農産物の学校給食での利用や地元食材を使ったしょうゆ・ソースの利用について、親子とも自校方式の小学校のほうが認知度が高い傾向が見られた。自校方式では、自分たちが育てた農産物を給食に利用しやすいことから、農と食とのつながりを実感しやすく、それによって給食での地元食材利用に対する理解が促進されたものと考えられる。

次に、児童の食及び農業への理解度については、調理方式や食農モデル校の有無よりは、農産物の栽培・収穫をより身近に体験する機会があったか、また居住地域（農村部であるかどうか）の影響が大きい結果となった。このことは、身近な体験や周辺の環境が食や農業への理解を深める大きな要因になっていることを示している。

さらに、農業体験の方法に注目すると、小学校や旅先での体験よりも、家庭菜園での体験が学校給食での地元農産物利用や郷土料理の認知度を上げる効果がみられた。このことから、家庭でのより身近な経験が子供に大きな影響を与えることがうかがえる。