

# 食器不足 麺とパンと一緒に



給食 ②

「麺の日には必ずミニパンがつきます。これで本当にバランスが取れているのか」。連載を前に、読者から給食についての投稿を募ったところ、こんな声が寄せられた。主食となる品が複数の「複合主食」だ。そば・うどんとかやく・飯など浸透している組み合わせもあるが、献立の基本は、主食一品といえる。

「麺にパンをつける例が目立つのは、食器が理由の一つ」と、日本女子大非常勤講師・学術研究員の伊藤美穂さんは指摘する。

給食の献立は、栄養素の摂取基準を満たすことが求められるほか、予算や調理時間など様々な制限の中で作成されている。食器も献立に影響を与えている。「多種多数の食器を用意する予算や収納スペースが学校や共同調理場になく、麺も汁わんに盛る。その分量では炭水化物の量が基準に達せず、パンもつけなければならぬ」

東京家政学院大名誉教授の江原絢子さんと伊藤さんらが2014年に実施した給食献立の全国抽出調査では、複合主食が各地にみられた。きつねうどん+蒸しパン(青森)、カボチャのほうとう+蒸し

## ◆主食を重ねる「複合主食」の例

きつねうどん+蒸しパン(青森)
カボチャのほうとう+蒸しパン(山梨)
麦飯+和風ビーフン(岩手)
塩ラーメン+小型バターパン(北海道)
スパゲティ+パン(兵庫)
リゾット+パン(福岡)

(江原さんらのアンケート調査から)

パン(山梨)、麦飯+和風ビーフン(岩手)などだ。

食器は、和食のマナーや配膳にも大きく関わるが、給食で使われている食器には地域差もある。江原さんらが、全国の栄養教諭ら約2300人に複数回答で聞いたところ、ご飯茶わんや汁わんはすべての学校でそろっているわけではなかった。東海は、ご飯茶わん67%、近畿は汁わん89%。ご飯用の「皿」が5割を超え

## 予算制限で用意できず

慣も体験できない。伊藤さんは、「米飯でも皿やランチプレートに盛ったご飯は、茶わんとは違った食べ方になる。おかずが和風だったとしても、和食の文化や習慣が身につくとは言いがたい

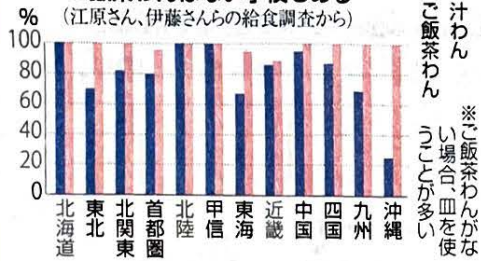
「ご飯を食べる器にぴったりだと思ってもらえたら」と話す。和食文化の保護・継承に取り組む一般社団法人・和食文化国民会議(東京)の副会長で料理研究家の後藤加寿子さんは、6月に同小の給食を視察した。「子どもたちが美しい所作でご飯を食べていることに驚いた。茶わんの糸底に指を4本添える持ち方にも慣れていた。給食の食器の大切さについて、全国の行政や企業に理解が広がってほしい」と話す。

薩摩焼の茶わんを洗い、静かにカゴにふせる鹿児島県日置市立美山小の児童(提供写真)



## ◆ご飯茶わんはない学校もある

(江原さん、伊藤さんらの給食調査から)



入学・進級祝いの行事食として出された給食。主食は野菜の麺と蒸しパン



皿にご飯を盛り、主菜を盛る器がないので、ご飯の横に添えている給食

\*いずれも江原さんらの調査から。画像は一部修整しています