

給食事情と広がる貧困の差

穀物繊維をテーマに雑穀・大麦・シリアルを提案しています
ライスアイランドメールマガジン♪

さて、今回は、日本を含む世界の給食事情、
広がる貧困の差について気になる記事がありましたので
紹介させていただきます。

■世界の給食事情と歴史

国連の世界食糧計画（WFP）が2013年に出した報告書

（世界の学校給食の現状）によると

学校給食を食べている子どもは世界で少なくとも

3億6800万人に上ると言われています。

データとして存在する169カ国のうち、給食がない国は14カ国だけ。

給食は、1ドルの投資に最低3ドルのリターンがあるとされています。

なぜなら、健康状態や生産性の向上が期待されるため。

先進国の中には、100年以上の給食の歴史を持つ国もあるようです。

イギリスでは、1906年に「給食の提供」を定めて教育法が成立。

背景には、福祉的な側面以外にも、ポーア戦争で

兵士の貧弱な肉体が問題化したためと指摘する研究もあると言われています。

～参考～

イギリスの給食：

ローストチキン、ペンネのトマトソースあえ、サラダ、マリネ、パン

ポーランド：

ゆでたじゃがいも、魚のフライ、サラダ、スープ、

韓国：

骨付き肉、みそチゲ、チャプチェ、キムチ、ごはん

それぞれの国らしい特徴が出ているメニューですね。

■給食の栄養基準

子どもが1食に必要なエネルギーや栄養素について、
文部科学省は学校給食摂取基準を定めています。

エネルギーとしては、1日分の3分の1のカロリーが
給食で摂取できるように献立が作られています。

その中で、タンパク質、脂質、ナトリウム、カルシウムなどの
望ましい摂取量が示されています。

栄養士は栄養面的な側面だけでなく、季節にまつわる
食材を使うなどの工夫を凝らしています。

学校給食の大きな課題としては、食物アレルギーへの対応。

乳・卵、小麦粉など特定の食材で身体に

様々な症状が現れて、重篤な場合は命に関わることもあります。

アメリカでは子どもの肥満が社会問題となり、

「健康で飢えを知らない子どものための法律」2012年に成立。

学校給食に新たな栄養基準が導入され、果物や野菜の量を増やして、
脂肪・砂糖・塩分を減らすことを推奨されました。

ところが、実際に運用が始まると、約100万人の生徒が

「まずい」と給食を食べなくなったそうです。

栄養と嗜好を同時に満足させることはたやすいものではなさそうです。

■貧困状態にある子どもの実情

一方で、少し前の資料ではありますが、

こんな話がありますのでご紹介します。

手首の骨が壊死する病気になり、仕事を続けられなくなる女性がいました。

中学生の息子と2人暮らし、シングルマザーで、

生活保護を受けて生活しています。

ある日、生活保護費がはいった封筒を紛失してしまい、

電気代が支払えなくなったため電気が止められます。

次第に食材も尽き、お弁当が作れなくなりました。
当時、その市町村の中学校の給食には、牛乳しか出なく
主食やおかずは生徒が持参するシステム。
その持参する弁当を作る食材が無く、
お弁当を持っていけないため、息子は学校に行けなくなった。

のちに、貧困世帯に企業などから寄付された食品を届ける
フードバンクを紹介され、寄付された食材を使用して
「人並みのお弁当に」見える工夫をしながら
お弁当を作って、子どもに持たせるようになったそうです。

厚生労働省による 2012 年調査では、
18 歳未満の子どもの 6 人に 1 人が相対的に貧困とされる状態にある
というデータが出ています。
2019 年のデータにおいても、貧困状態にある子どもが
13～16%台で推移しており、
根本的な改善には至っていないことが指摘されています。

所得格差が広がり、日本の貧困の差の問題が深刻化しています。
そして近い将来心配される食糧危機・・・
この食糧危機が訪れば、ますますこの貧困の差の
問題が浮き彫りになることが心配されています。

株式会社ライスアイランド

(岐阜本社) 岐阜県岐阜市香取町 3 丁目 3 8 番地

TEL 058-253-0303 FAX 058-252-5115

(東京営業所) 東京都千代田区有楽町 2-10-1 交通会館 1F

TEL 03-5288-7700 FAX 03-5288-7701

※アンテナショップ【穀物繊維倉庫】も併設！

