

給食に生徒が「ふりかけ持参」で賛否 「弁当と給食は別物」 猛反発した市議が語った問題の本質



中学校の給食での「ご飯」の食べ残しに悩む兵庫県川西市が昨夏、生徒の提案を採用して、ふりかけの持参を認めた。それに対し、給食の提供にかかわった市議が猛反対。ウェブメディアも報じたことで、「ふりかけ持参」の是非をめぐる論争がわき起こった。「ふりかけでご飯が進むはず」「栄養バランスを考えているのに」。子どもたちのため、より良い給食をめざしてきた大人たちの議論の行方は――。

この発端は昨年9月、川西市が給食のために生徒に「ふりかけ」の持参を認めたことだった。

市が設けたルールは「1人あたり、ふりかけ1袋」「ほかの生徒に渡さない」「食物アレルギーのある生徒に配慮して、周りに飛散することのないよう注意する」というもの。その是非をめぐる、論争がわき起こったのだった。同市の中学校で給食が始まったのは2022年9月。地元の食材を使い、手間をかけてつくられた給食は生徒たちにもおおむね好評だが、ご飯の食べ残しが問題になっている。

越田謙治郎市長と市教委は昨年6~7月、市内の全7中学校を訪れ、中学生との意見交換会を実施。すると、「ご飯が余らないよう、ふりかけなどを持ってきてよいようにしてほしい」という提案が、生徒たちからあった。給食の導入前は生徒がそれぞれ弁当を持参しており、ふりかけを持ってくる生徒は普通にいた。

市教委はこの提案について、地域住民や保護者、給食センターの栄養教諭などから意見を聴きつつ、献立にどんな影響があるか、安全面で必要な配慮なども含めて検討。その結果、ルールを定めただうえで、ふりかけの持参を認めることになったという。それに対して、市議会で猛批判を展開したのが、黒田美智市議（共産）だ。市内では、まず小学校で自校直営調理方式の給食が先行し、中学校については06年ごろから検討を重ねてきた。黒田市議は20年以上保育士を務めてきた経験をもとに、小学校と同様の方式、献立や手作り料理、さらにアレルギー対応などを求めてきた人物だ。

黒田市議は、こう指摘する。「弁当と、**教育**の一環である**給食**は、まったく別物です。川西市は中学校の完全給食、全員喫食を実施しました。そこに別の食べ物を持ってくることをよしとするのですか、という話です。百歩譲って本当にふりかけが必要であれば、それは家から持ってくるのではなく、給食として出すべきでしょう」

素材とだしにこだわる給食

ふりかけ持参をめぐる論争がネット上で伝えると、「給食がおいしくないことが根本原因」「栄養価の数字だけを満たそうとしているから、味は二の次になっている」などと、市を批判するコメントが数多く書き込まれた。しかし、それは実際とは異なるようだ。川西市は手間をかけたおいしい給食を提供することで知られ、ほかの自治体が視察に訪れるほどだからだ。

市は14年前、**阪神**圏の都市部では初めて、週5回の完全米飯給食を小学校で実施。地産地消を心がけて、米は兵庫県産、おかずには季節が感じられる地元産の食材を豊富に使用している。

メニューは和食が中心で、出汁も削り節や煮干し、昆布からとることにこだわる。カレーやシチューも業務用のルーを使わず、すべて手作りだという。新設された中学校の給食センターは、卵やエビなど28品目もの食物アレルギーに対応し、代替食も用意。施設は汚染・感染対策だけでなく、アレルギー物質が混入しないような管理が行われているという。

そんな給食は、生徒たちにも好評だというが、それでもご飯の残食が問題だった。「ご飯とおかずをバラ

ンスよく食べてくれるといいのですが、おかずを先に平らげてしまい、ご飯が残ってしまう」と、市給食課の高木普子課長は説明する。

給食では、おかずの量を単純に増やすわけにもいかない。文部科学省が定めた1食当たりのエネルギー量をもとに給食を提供しなければならず、「量とのバランスをとることに苦労しています」（高木課長）。悩んでいたところに生徒が提案したのが、「ふりかけ」だったのだ。

寄せられた賛否の意見

「ふりかけは脅威」 昨夏の市議会で、黒田市議がこう言って市を批判したことを今年2月、ABEMA TVが報道すると、「ふりかけ論争」がネット上で加熱。ほかのマスコミも相次いで伝え、市にはさまざまな意見が寄せられた。賛否は半々だった。

最も多かったという賛成意見は「ふりかけでご飯が進むのなら、それでいいじゃないか」というもので、ほかには「ふりかけ持参の何が問題なのかわからない」「生徒の提案なのだから尊重すべき」などだった。

反対の多くは「せっかく栄養教諭が栄養やバランスを考えて提供している給食にふりかけを加えるのはどうか」という意見で、「食物アレルギーは大丈夫なのか」という声もあったという。



黒田市議は、こう指摘する。

「給食は栄養バランスを考え、徹底した安全管理のうえで提供されている。そこに家から違う食べ物を持ってくることがスムーズに行われてしまったことに、危機感と脅威を感じる」

給食は教育の一環であり、学校側と生徒たちが食育という観点で食べ残しについて十分に話し合っているれば、配膳や食べ方のルールを変えるなど、もっと違ったアイデアが出たのではないかと感じている。

「川西市の中学校給食はまだ始まったばかりです。現場の職員たちはいい給食を作ろうと頑張っているし、それをさらによくしようと研鑽している。今回のふりかけ持ち込みはあまりにも拙速だったと思います」

一方、市は当面、ふりかけ持参を認める予定だが、実際に持参する生徒は少数だという。

昨年末に実施したアンケートでは、ふりかけを「ほぼ毎日持ってきている」は7.2%にとどまり、「持ってきたことはない」は76.6%だった。そして、ご飯の食べ残しの量も減っていない。

ふりかけ持参が許可される前、昨年度の2学期の残食率は18.8%だったのに対して、今年度の2学期は23.1%と、逆に増えてしまった。「この数字をそのまま、生徒に伝えればいいと思うんです」と黒田市議は言う。「そうしたら生徒たちは『えっ』と思うだろうし、今度は先生や栄養教諭の知恵も貸してもらって次のステップを考える。それこそが食育です」

市の高木課長も、「大人になるうえで、『食べる』とはどういうことか、子どもたちが考えるきっかけになってくれたらうれしい」と語った。