

調査報告 4

韓国における学校給食

中村学園大学 流通科学研究所

研究員 城 田 知 子

1. はじめに

2009年8月に実地調査を行なった順天（スンチョン）農協の概要、事業については田村が述べた。その中で順天農協が抱える事業について報告している。その1つに農産物産地流通センターにおける「親環境学校給食事業」（年間62億ウォン）がある。そこで、韓国における学校給食の概要と農産物産地流通センターの事業について報告する。

2. 学校給食の概要

1) 学校給食の歴史

韓国の学校給食は、日本の開始（1889年）から遅れること64年、1945年ユニセフ（国連児童基金）やケア（アメリカ援助物資発送協会）などの支援による農産物援助物資によって開始された。小学生200万人を対象に無償でパン給食が実施されたことが始まりとされている。開始当時の給食は生きるための対応が主で救護給食ともいえるものであったという。当時の給食の内容は日本と同じようにパンとスキムミルクと

いう援助給食であった。しかし、1981年に「学校給食法」が制定され、児童の健康増進、体力向上が目的になり、実質的な意味での学校給食に転換した。さらに、1990年代にはバランスのとれた学校給食を通しての目標が定まり、離島、僻地、農漁村にまで急速に普及率が高まった。食事内容は、「米飯」「汁もの」「キムチ」などの韓国式の食事が提供されるようになっている。1990年には、「栄養士共同管理制度」が導入された。1996年には、委託給食制度が導入され、1999年には低所得家庭の児童生徒に学校給食費支援制度が導入され今日に至っている。

2) 現行の学校給食制度

(1) 実施状況

表1に、韓国における学校給食の現状を示す。さらに、表2に日韓における小学校給食の実施状況の比較を示す。実施学校数の比率では韓国は99.9%、日本は97.5%であり、喫食児童数からみると韓国は89.9%、日本は99.3%であった。給食の内容は、日本では、完全給食（主食、副

表1 韓国の学校給食の現状（2005年3月現在）

区分	給食実施校（校）			対象児童生徒（千人）			運営方式（校）		
	学校総数	実施校	割合（%）	児童生徒総数	対象児童生徒	割合（%）	直営	委託	直営の割合（%）
小学校	5,580	5,572	99.9	4,106	3,872	94.3	5,520	22	99.6
中学校	2,890	2,829	97.8	1,940	1,838	94.7	2,041	788	72.1
高校	2,078	2,052	98.7	1,743	1,496	85.8	1,073	979	52.3
特殊学校	141	133	94.3	23	22	95.7	129	4	97.0
計	15,521	10,586	99.0	7,812	7,228	92.5	8,793	1,793	83.1

表 2 日韓における小学校給食実施状況の比較

	給食実施率 (%)	内訳	調理方式別実施状況
日本	学校数 97.5% (児童数 99.3%)	完全給食 95.6% 補食給食 0.6% ミルク給食 1.3%	単独調理場方式 (学校内 45.4%) 共同調理場方式 (センター 54.6%)
韓国	学校数 99.9% (児童数 89.9%)	完全給食 99.9%	単独調理場方式 (学校内 99.3%) 共同調理場方式 (センター 0.66%)

日本：2004年5月1日現在

韓国：2002年12月末現在

食、ミルクがそろったもの)がほとんどであるが、一部に補食給食(副食とミルク)、ミルク給食もあるが、韓国では完全給食のみである。調理方式別では、韓国では学校内で調理をする単独調理場方式が99.3%とそのほとんどを占めているが、僅かに民間に委託する委託調理場方式もある。

(2) 給与栄養量の基準

表3、4に、日韓における学校給食の給与栄養量の基準を示す。年齢区分、男女別の違いはあるが、日本と同様に個々人の成長状況や健康状態、運動量などを考慮して柔軟に対応することが指導されている。

(3) 食事内容と調理

献立は、週5回のうち4回は韓国式の食事が提供されており、牛乳は希望者のみが飲用している。献立には保護者の意見が強く反映されており、使用する食材も「親環境農産物」が使用されている。毎回の食事には、韓国の代表的な国民食である「キムチ」が20~30gついている。調理については、設備としては、炊飯器、釜、ティルティングパンが整備され、HACCPを取り入れた調理が実施されている。

3. 順天農協における農産物産地流通センターの事業

農産物産地流通センターは、ファーマーズマーケットと同じく2003年10月にオープンした。2004年10月から地域農産物の活性化を目的として学校給食支援事業の「親環境学校給食事業」(年間62億ウォン)が始まった。この事業は、親環境農産物の販路拡大はもちろんであるがその生産者の育成にも貢献している。ここでは、2006年までは一般農産物と親環境農産物を取り扱っていたが、2007年からは親環境農産物だけを取り扱っている。学校給食に納品している主な品目は、米、雑穀類、野菜類(じゃがいも、さつまいも、きゅうり、たまねぎ、ズッキーニ、レタス、にんにくなど)、果物類(なし、りんご、メロン、いちごなど)、畜産物がある。HACCPの方式を取り入れた衛生的な作業施設において、それぞれの施設へ搬入する食材の種わけを行なって納品の準備が行なわれる。【写真1、2】

表3 学校給食栄養基準（韓国）

区分	年齢 (歳)	体重 (kg)	身長 (cm)	熱量 (kcal)	タンパク質 (g)	ビタミンA (RE)	ビタミンB ₁ (mg)	ビタミンB ₂ (mg)	ナイアシン (mg)	ビタミンC (mg)	ビタミンD (μg)	カルシウム (mg)	鉄分 (mg)
小児	4-6	18.5	108	534	13.4	134	0.27	0.34	3.67	13.4	3.34	200	3.34
	7-9	26.6	126	600	16.7	167	0.30	0.37	4.00	13.4	3.34	234	4.00
男子	10-12	37.0	142	734	20.0	200	0.37	0.44	4.67	16.7	3.34	267	4.00
	13-15	50.0	159	800	23.4	234	0.40	0.47	5.34	16.7	3.34	300	6.00
	16-19	63.0	172	867	26.7	234	0.47	0.54	6.00	18.4	3.34	300	6.00
女子	10-12	36.0	142	634	20.0	200	0.34	0.40	4.34	16.7	3.34	267	6.00
	13-15	48.0	155	667	21.7	234	0.34	0.40	4.34	16.7	3.34	267	6.00
	16-19	54.0	160	700	21.7	234	0.37	0.44	4.34	18.4	3.34	267	6.00

表4 児童または生徒1人当たりの学校給食摂取基準（日本）

区分	栄養量			
	6～7歳	8～9歳	10～11歳	12～14歳
エネルギー (kcal)	560	660	770	850
たんぱく質 (g)	16	20	25	28
範囲	10～25	13～28	17～30	19～35
脂質 (%)	学校給食による摂取エネルギー全体の25%～30%			
ナトリウム (g) (食塩相当量)	2未満	2.5未満	3未満	3未満
カルシウム (mg)	300	350	400	420
目標量	320	380	480	470
鉄 (mg)	3	3	4	4
ビタミンA (μgRE)	130	140	170	210
範囲	130～390	140～420	170～510	210～630
ビタミンB ₁ (mg)	0.4	0.4	0.5	0.6
ビタミンB ₂ (mg)	0.4	0.5	0.5	0.6
ビタミンC (mg)	20	23	26	33
食物繊維 (g)	5.5	6.0	6.5	7.5

(注) 1 表に掲げるもののほか、次に掲げるものについてもそれぞれ示した摂取について配慮すること

- ①マグネシウム…児童（6～7歳）70mg、児童（8～9歳）80mg、児童（10～11歳）110mg、生徒（12～14歳）140mg
 - ②亜鉛…児童（6～7歳）2mg、児童（8～9歳）2mg、児童（10～11歳）3mg、生徒（12～14歳）3mg
- 2 この摂取基準は、全国的な平均値を示したものであるから、適用にあたっては、個々の健康および、生活活動等の実態並びに地域の実情等に十分配慮し、弾力的に運用すること

写真 1



出所：筆者撮影

当センターで扱っている食品の総販売量を100とすると、一般向けが80、業務用は20であり、そのうち学校給食食材では2008年は62億ウォンの売り上げであった。

順天市内の学校給食の対象は、小学校37校、中学校17校、高等学校12校、保育園・幼稚園は200施設で、総数は64,000人である。韓国の学校では、学校給食に対して補助金制度があり、2008年では70億ウォン、2009年では77億ウォンの補助があり、そのうちの75%は市、25%は道が負担する。また、学校給食費については200名以上の学校にあっては、補助金は1人に対して1ヶ月6,000ウォン、保護者の負担は1ヶ月4,000ウォンである。また、200名以下の学校では市と国が100%補助するために無料である。

4. おわりに

韓国の学校においても、近年は、食育活動の充実が図られている。日本では、2005年から新たに「教育に関する専門性」と「食に関する専

写真 2



門性」を併せもった栄養教諭制度が創設され、学校における給食の運営と食育推進の中核として活躍している。韓国においても2008年から栄養教師が誕生しここでも学校給食の運営、食育推進の担い手として大いに活躍している。機会があればそれらの状況と合わせて都市部と農村部における親環境農産物の流通現場を研修したいと考えている。

【参考文献】

1. 康薔薇他：日本と韓国の小学校における給食内容の比較、日本食生活学会誌 Vol.16 No 1 (2005)
2. 金田雅代：韓国の学校給食の現状、食生活 Vol 100 No1 (2006)
3. 金田雅代：韓国の学校給食の現状、食生活 Vol 101 No2 (2007)
4. 順天農協「順天農協の概要」(順天農協提供資料、韓国語)(田村氏提供)