

的に導入され、昭和51年度から制度化された。

本県における米飯給食の導入状況を見ると、図4-3-1のとおり、米飯給食が実験段階であった昭和50年度までは、米飯を導入している学校は、ほぼ横ばい状態で推移するが、それが制度化された昭和51年度からは、夜間定時制高等学校を除き、大幅に増加した。

1週当たりの米飯給食実施状況を見ると、表4-3-1のとおり、本県が望ましいと指導している実施回数2回が最も多い。

従って、今後は、米飯給食を導入する学校が増加するのに伴い、米飯給食がかかえる人的、物的諸条件の整備、栄養量の確保、保護者負担等の問題を早急に解決する必要がある。

表4-3-1 1週当たりの米飯給食実施状況

(単位：校)

区分	実施校数	1週当たりの実施回数					
		1回	2回	3回	4回	5回	その他
小学校	233	39	77	7	—	19	91
中学校	89	13	29	3	—	2	42
高等学校	2	1	1	—	—	—	—

注：「保健体育課調査」(昭52.5)による。

(3) 栄養摂取状況

児童生徒一人1回当たり摂取すべき栄養量は、「学校給食の所要栄養量の基準」(昭46)により、基準量が示されているが、この基準量と比較しつつ、本県児童生徒一人1回当たりの栄養摂取状況を「学校給食栄養報告書」(昭51)によりみると、小学校の場合、ビタミンAを除き、国の基準量を上回った摂取の傾向がみられる。中学校の場合は、カルシウム、たん白質が国の基準量を下回り、脂肪、ビタミン類が、国の基準量を上回った摂取の傾向がみられる(別表5)。

従って、今後は、国の基準量を下回るものをそれに近づけるよう努めるとともに、バランスのとれた栄養摂取を図る必要がある。特に、中学校における生徒の成長を考慮し、国の基準量を下回るカルシウム及びたん白質の確保を図る必要がある。

(4) 児童生徒の嗜好状況

学校給食は、栄養的にも優れ、衛生的に管理されているとともに、児童生徒にとって魅力的なものでなければならないが、学校給食の量及び味に関するアンケート調査から児童生徒の嗜好等を見ると、量については、パン、おかずともに「ちょうどよい」という項目が最も多い。おかずは、学校段階が高くなるのに伴い「足りない」という項目が増加する。

味については、パン、おかずともに「ふつう」という項目が最も多いものの、おかずは、学校段階が高くなるのに伴い、「おいしくない」という項目が増加する(別表5)。

従って、今後は、学校給食が児童生徒に則した食事内容の多様化、質の向上について研究を推進し、食事内容の改善充実を図る必要がある。

表4-3-2 学校給食用パン品質検査状況

(単位：件)

項目 年度	検査 件数	検査結果			
		優	良	可	量目不足
46	157	60	85	—	12
47	147	83	60	—	4
48	142	49	83	—	9
49	139	43	85	1	10
50	142	58	75	—	9

注：「教育年報」(昭47～昭51)による。

(5) 学校給食用パン品質検査

学校給食が栄養的にも優れ、衛生的に管理されたものであり、また児童生徒にとって魅力的なものであるよう、学校給食用パンについては、品質検査を実施している。