

学校給食導入を模索するオーストラリア 栄養バランス改善と食料不安における空腹解消を目指して

オーストラリアにおける学校での食事の歴史は、時代と共に変化してきた。日本のように、調理室で調理した給食や配達された調理済み給食を、教室で配膳して児童生徒がそろって食べる仕組みは普及していない。学校での昼食は、自宅から持参する弁当や売店で購入する食べ物となるが、育ち盛りの子どものためには栄養的な課題も多い。このため、オーストラリア各地では健康な食事を提供するため、そして低所得世帯の児童生徒に十分な栄養を提供するために試行錯誤が続いている。この調査報告では主に小学校での学校給食を巡る最近の動向を紹介する。

オーストラリアには国の統一した仕組みとして学校給食を提供した歴史はないが、牛乳に関しては、1950年代～1970年代に午前中の中休み時間に無料で配られていたことがある(*1)。当時は冷蔵庫がない学校も多く、朝に配達員が配達してきた牛乳は、特に夏場の中休み時間までそのまま放置されていたこともあった。児童生徒が牛乳を飲む際には監視役もいたようで、劣化して品質が悪くなった牛乳に嫌気がさしてこっそりとトイレに流したり、牛乳の味をごまかすためにフレーバーの付いた粉末飲料を持ち込んでのいた児童生徒もいたという。そのためか、同時代に学校で牛乳を飲んでいた世代には、大人になってからも牛乳を受け付けられない人もいたようだ。

弁当持参や売店での食事提供の現状

現在のオーストラリアの学校における食を取り巻く環境は複雑で、持参した弁当、Canteenと呼ばれる売店、朝食プログラム、果物と野菜を食べる中休み、慈善団体からの緊急食料支援プログラムなどが入り組んでいる状況だ。オーストラリアでは子どもの90%が自宅から食事を持ってきており、残りの10%が校内・校外の

売店で購入したり、慈善団体からの提供を受けている。

なお、シドニーがあるニューサウスウェールズ(NSW)州の公立小学校では、一般的に、1日に3回食べ物と飲み物を摂取できる機会が設けられている。通常9時から授業が始まり、10時前に教室内で野菜や果物、飲み物を摂る「Crunch&Sip®」(*2)、11時前に休憩でお菓子と飲み物を摂る「Recess」、そして12時半ごろにお弁当を食べる。お昼は、持参した弁当や売店で事前にオンライン予約した弁当を、屋外にあるベンチやテーブルで食べることが多い。日本では弁当箱にご飯とおかず、果物などを詰めるのが一般的だが、オーストラリアでは分けけてある透明なプラスチック容器に、野菜や果物、サンドイッチ、チーズ、ヨーグルトなどを入れる家庭が多い。

「Crunch&Sip®」という名前では呼ばれていない地域もあるが、同じような時間帯がどの小学校でも展開されていると思われる。また売店での弁当購入は、オンラインで親が事前に予約し、子どもが売店で受け取ったり、専用のプリペイドカードを子どもに持たせて、子ども自身

が売店で好きな物を購入する仕組みが導入されている学校もある。

栄養バランスの悪い食

オーストラリアの子どものうち、8割が学校のお昼時間に食べる食事では栄養が足りていないという問題がある。オーストラリア健康福祉研究所(AIHW)によると、2022年時点で2~17歳の子どもと青少年の26%が過体重または肥満、ちなみに18歳以上の成人では66%が過体重または肥満である(*3)。5~17歳の子どもと青少年の過体重または肥満の経年変化としては、1995年の20%から2007/2008年には25%に増加し、2017/2018年までは同水準を維持していたが、2022年にはさらに28%に増加した。直近で増加した要因は、過体重の子どもが増えたためだ。

児童が学校で食べる食事の3分の1以上が不健康な食べ物であるという研究結果もある。10年以上前の調査にはなるが、2011/12年度の全国栄養・身体活動調査を基に、5~12歳までの子ども795人の食事を分析した研究(*4)によると、学校で過ごす時間中に野菜、肉とその代替品、牛乳とその代替品を1食分も食べない子どもがほとんどで、学校での時間中のエネルギー摂取量の44%がビスケットやスナックなどの加工品であった。加工品を食べることが多い時間帯は朝の休憩時ということも分かっており、「Crunch&Sip®」で野菜や果物の消費と水を飲むことを促しているのは、加工品や砂糖が添加された飲み物の摂取を減らすためであると考えられる。ただ、健康的な食べ物を持参したり、売店で販売したくても、施設が整っておらず食品の衛生面で不安がある。したがって、学校側が食事を提供する仕組みを作ることで、児童が栄養バランスの取れた食事を摂取できるとしている。

オーストラリア連邦政府は、2019年に「学校での健康的な飲食を支援する実践ガイド」を発表し、砂糖や飽和脂肪酸、塩分が添加された食べ物を容易に入手できることが問題であることを指摘している(*5)。日本では、小学生が学校にお菓子を持ち込むケースはほとんどないと思われるが、オーストラリアではどのような食品であっても学校に持ち込むことができってしまう。そのため、節度のある行動を児童任せにすることは難しく、学校側の介入の必要性が叫ばれているのだと考えられる。

また、大学等によるディスカッションペーパーでは、日本の学校給食が食育のケーススタディーとして掲載され、肥満が少ない国の一つとして紹介されている(*6)。日本の学校給食システムは、栄養基準に則って調理し、提供され、また食文化と生産者に感謝の意を示す内容となっており、個人の選択と個々の家庭の食育への介入に異議があった状況を乗り越えて実施されていると評価している。また、日本の学校給食システムは、教育カリキュラムの一環に組み込まれており、児童による給食の配膳から片付けまでを教師がサポートする仕組みとなっており、管理栄養士ならびに栄養教諭の2つのタイプの栄養士が学校で働いている。こう考えると、ハード面だけでなく、ソフト面でも給食システムを支える人材育成が必要である。

学校側でも努力はしている。例えば売店からは油で揚げた食べ物(つまり、ポテトチップス)やチョコレート類、砂糖が添加された飲み物は撤去されている。また、ある小学校では週に1回を「ヌード・フードの日」として、ヌード、つまり包装されていない食べ物で弁当箱を埋めて持ってくるよう親にメールで推奨している。

現在は、親が昼食を準備している家庭が大半ではあるが、忙しい親にのしかかる「健康的

な弁当を持たせなければいけない」という重荷があることも認識されている。ビクトリア (VIC) 州で親を対象に行われた健康的な弁当を持たせることへの障壁に関するヒアリング調査 (*7) では、野菜や果物は頻繁に弁当に入れているものの、乳製品や豆類、肉類の頻度は低かった。また、嗜好品 (クッキーやポテトチップス) を持たせる頻度が高く、特に大学を卒業していない、社会的に不利な立場の家庭でその傾向が見られたという。学校に関連する障壁では、「弁当の腐敗、食べる時間の短さ」、親に関連する障壁では「レシピの不足、健康的な弁当の調理には時間がかかるという思い込み」、児童生徒に関連する障壁では「食べやすい食事の希望」が挙げられている。

こうした中、親が健康的な弁当を作れるようにするための提案をしている保健関連の政府機関や団体はたくさんある。例えば、酪農業界団体デーリー・オーストラリアでは、カルシウムやタンパク質など子どもの身体の成長に必要な栄養素が含まれているとして、乳製品を取り入れた弁当を推奨している (*8)。牛乳は冷凍したパック牛乳を弁当と一緒に持ち運ぶことで保冷剤としても利用できることや、お昼時には溶け始めてフローズンドリンクとしてスプーンですくって食べることができる」と説明している。ヨーグルトも冷凍した物を持参し、半解凍の状態を食べると、暑さを和らげることができ、UHT (超高温殺菌乳) 牛乳であれば、冷蔵せずに持ち運べるのが利点であるとしている。

おなかをすかせたまま登校する子どもたち

オーストラリアでは、子どもに満足な食事を提供できない世帯が一定数存在する。慈善団体フードバンクの 2024 年の空腹に関するレポート (*9) によると、生活費の高騰や自然災害、

不適切な雇用支援などにより、オーストラリアでは約 200 万世帯 (全体の 19%) が過去 1 年間に「深刻な」食料不安に直面している。「中程度」または「深刻な」食料不安に直面する世帯数の割合は、2022 年の 33% から 2023 年には 36% に増加したが、2024 年は 32% に減少した。消費者物価指数 (CPI) がピークだった 2022 年 12 月の 8.4% 上昇から 2024 年には 3.5% 上昇まで緩和したこと、政策金利が 2023 年 11 月から 4.35% に据え置きだったことから、2024 年の経済状況は厳しかったものの安定していた。子どもがいる世帯で食料不安に直面した割合は、2023 年の 50% から 2024 年には 42% にまで減少している。ただし、片親世帯では 69% が食料不安に直面しており、「深刻な」食料不安に直面する割合は 41% に上る。

多くの食料不安に直面する世帯では、価格面での食材の購入しやすさに対する不安を抱いており、97% が「十分なお金を確保する前に食材を使い切ってしまう心配」があり、97% が「栄養バランスの整った食事を取る金銭的な余裕がない」、79% が「実際に食材不足に直面」しているほか、97% が「食事を取らない」、または、食事のボリュームを抑える」、50% が「大人は 1 日何も食べないことがある」という。

また、同じくフードバンクが 2015 年に発行した学校での空腹に関するレポート (*10) では、教師の 67% が、児童生徒が朝食を取らずに学校へ来ていることを報告している。1 クラス当たり 3 人が朝食なしで登校したことになり、平均して 1 日 2 時間の学習時間が空腹によって削がれている。この予想から、1 週間に 1 回でも朝食なしで登校した児童生徒は、1 年間で 1 学期分に相当する 14 週間を無駄にしている計算となる。また、教師の 82% が空腹の児童生徒の集中力のなさや無気力、行動上の問

題に対処するために仕事量が増えているという。

空腹の児童生徒とほかの児童生徒と比べると、教師の 26%が「健康不良になりやすく、病気にかかりやすい」と報告し、35%が「学校に遅刻」、29%が「より頻繁に欠席する」と報告している。そのため、学業でも後れを取り、早期での中退につながり、ひいては彼らの次世代にも悪循環が続いていく。

家庭に金銭面での余裕がなければ、子どもたちはおなかをすかせたまま学校に来ることになり、食べ物を持参したとしても安価な嗜好品で空腹をしのぐことも考えられ、心身の成長に必要な栄養をまかなえず、学業にも影響が出ることは容易に想像がつく。後述する慈善団体の朝食や昼食提供プログラムは、食料不安に直面する子どもの空腹を満たすことをミッションにしている。

各州で学校給食システム導入の動きは多種多様

学校給食というと、昼食での食事提供を想起してしまうが、オーストラリアでは朝食と昼食での模索が行われている。朝に学校に来なくなる仕掛け、また勉学に必要なエネルギーを朝に摂取する観点から、朝食の提供に力を入れているプログラムが多い印象だ。

慈善団体フードバンクは、学校での「ブレックファーストクラブ」のスポンサーをしている。各州によってフードバンクのブレックファーストクラブの仕組みは異なるが、例えば VIC 州では、州政府と連携し2016年から州内の公立小学校 500 校でブレックファーストクラブ(*11)の導入を目指し、現在では公立の小学校から中学・高等学校、専門学校まで 1000 校を超える学校で導入されている(*12)。また、食料不安に直面する家庭の児童生徒向けに昼食用の

食材、家に持ちかえる食品の提供も行っている。州政府は、ブレックファーストクラブに 2016 年から 1 億 4120 万豪ドルの資金提供を行っており、そのうち、2024/25 年度では同州内ですべての公立校に導入するために 2110 万豪ドルを拠出している。

一方、慈善団体のイートアップは、南オーストラリア(SA)州とタスマニア(TAS)州、首都圏特別区(ACT)を除くすべての州で、計 890 校以上で無償の昼食を提供している(*13)。調理済みの食事ではなく、サンドイッチの材料が入った箱を参加している学校に届け、学校でボランティアがサンドイッチを作って児童生徒に提供するスタイルだ。サンドイッチという単体の食事に注力することで、複雑な調理が必要なく、簡単に準備ができる点が評価されているようだ。

このような学校給食の流れに、オーストラリアでは乳業会社も貢献している。例えば、米国のヨーグルトメーカー「チョバニ」は、イートアップと提携してパウチに入ったヨーグルトの提供を行っており、売れ残りの提供ではなく、提携している間はその分を増産して提供をしている(*14)。カナダの乳業メーカーの「サブート・デリー」は、フードバンクと 2011 年から提携して困窮世帯を支援する慈善団体に乳製品を提供している(*15)ほか、学校での食育活動を展開する慈善団体ステファニー・アレクサンダー・キッチン・ガーデン・ファンデーションに、2019 年から約 100 万豪ドルの資金提供(*16)、社内のイニシアチブでイートアップと提携して社員 50 人が参加して 3000 個以上のサンドイッチ(*17)を作ったりしている。また NSW 州ダボ拠点の家族経営の乳業会社「ザ・リトル・ビック・デリー」は、ブレックファーストクラブに飲料用として牛乳を朝食プログラムに提供している。

公立校で学校給食システム構築を目指す TAS 州

ここで、非政府組織(NGO)が州政府や学校と提携しながら学校給食システムの導入を試みている TAS 州の事例を紹介する。NGO のスクール・フード・マターズが学校昼食プログラムと称して、同州政府からの資金提供を基に、同じく NGO のロープス・アンド・フィシーズ・タスマニアと協力して、2022 年に 15 校の公立校(小学校と中学・高等学校を含む)、2023 年に追加 15 校の公立校を対象に昼食を提供している(*18)。



プログラム・マネジャーのジュリー・ダンバビン
氏(スクール・フード・マターズ提供)

スクール・フード・マターズのプログラム・マネジャーを務めるジュリー・ダンバビン氏は、2019 年にウィンストン・チャーチルのフェロウシップを得て、日本を含む 7 カ国の給食事情を学びに行った経験を持つ。海外での学びを生かして、まずは 3 校の学校で給食を試験的に導入したことで、州政府が学校給食の将来性を見越して、2021 年に 15 校向けの資金提供を行ったことから始まった。3 校での試験的導入が州政府からの資金提供につながったスピード感は、長年にわたりスクール・フード・マターズが学校での食の提供について活動してきた信頼が寄与している。

仕組みとしては、州政府が資金提供をして、スクール・フード・マターズがプログラムを運営し、ロープス・アンド・フィシーズ・タスマニアが食材を調達し、対象校に対して食材を届けて学校側が調理するか、または同 NGO がセントラルキッチンで調理した食事を届ける 2 つのパターンがある。給食が提供されるのは学校によるが、週 1~4 回である(*19)。

このレポートを書くために調査をしていて頭に浮かんだのは、既存の売店(Canteen)モデルを生かして健康な食事を親が事前予約するのはどうなのかということである。スクール・フード・マターズの 2 人に率直に聞いてみた。売店では多くの選択肢を児童生徒に与えられるものの、児童生徒は選択肢があっても好きな食べ物の形(例えばチキンナゲット)を覚えていて、自分で予約してしまう可能性があるという。また、ほかの団体が朝食プログラムに注目する中、遅れてくる児童生徒が朝食を食べられないこともあり、昼食であれば登校しているすべての児童生徒に行きわたらせることができるため、昼食に注力しているという。



エグゼクティブオフィサーのカースティ・グリ
アソン氏(スクール・フード・マターズ提供)

エグゼクティブオフィサーのカースティ・グリアソン氏によると、同プログラムは持続性の観

点から州政府と親からの共同出資モデルの採用を目指しており、学校給食の提供は州政府だけの責任ではなく、親自身も費用の一部を負担することには賛成している。初期の試験的な導入では学校が資金を確保する必要があったが、その後は州政府が資金の一部を各学校に提供し、環境整備に充てている。本格的に始まったのは2022年で、まだ調査結果という形での詳細な成果は計測できてはいないが、一部の学校からは読み書き・計算能力の全国評価プログラム(NAPLAN)の結果が向上したり、児童生徒が穏やかになったことから先生やスタッフも穏やかになったという声は上がっているという。また、パートナーのロープス・アンド・フィーズ・タスマニアでは、農家のつながりが増え、農家にとっても一般のスーパー等に降ろせない規格外の野菜の納品先になっているようだ。

食事メニューは州の保健省の管理栄養士やシェフと一緒に開発し、1学期ごとに学校が10種類の食事から選択できるようになっている。ただし、提供回数が少ない学校は4種類からと選択肢を狭めている。乳製品の提供に関しては、同州産の牛乳やヨーグルト、チーズが提供されていて、児童生徒からはヨーグルトとチーズが好きというフィードバックを得ている。牛乳については、数十年前に行われていた飲料用としての提供ではなく、料理の中に使われている。

同州政府からは2024年7月からも2年間の資金提供があり、2025年1学期からは提供校はさらに15校増える。プログラムの規模が大きくなるに連れて、スクール・フード・マターズのチームの拡大や多様な食のニーズへの対応、学校への資金提供、農家とのつながりの拡大、調理を担っているロープス・アンド・フ

ィーズ・タスマニアの倉庫と調理室の確保などの課題も洗い出されている。



小学校で給食を食べる児童
(スクール・フード・マターズ提供)

スクール・フード・マターズは、今後5年で、公立、カトリック系、独立系すべての小学校、中学・高等学校で、週5日の学校給食提供を目指している。そのためには、児童生徒の親のコミュニティからの信頼を得ることが重要としている。TAS州での成功例は他州からの関心を引き寄せており、これまでにSA州や西オーストラリア(WA)州、NSW州、ACTなどから視察団も受け入れているという。TAS州での事例を学び、例えばNSW州では、慈善団体ザ・スクール・フード・プロジェクトが、同州初となる試験的なプログラムをシドニーとキャンベラの間に位置するベリマ公立学校で2024年1学期から開始している(*20)。

今後の学校給食の行方

さて、今後給食システムが広がるのか否かは、まだどちらとも言えない状況である。子育て世代からは、食物アレルギーから個人の好みまで子どもたちのニーズは多様化していることから、一律の食事を提供することが前提となる給食システムの展開は難しいとの意見もある。また、日本ほどコールドチェーンが整備されていないオーストラリアでは、小学校の調

理室で調理する場合でも、セントラルキッチンから調理済みの食事を運んでくる場合でも、冷蔵・冷凍トラックや学校の調理室新設などの環境整備に対する先行投資が必要となる。

最近では、クイーンズランド(QLD)州で労働党のマイルズ政権(当時)が2024年10月に、次の州選挙(同月26日)で勝利した場合は無料給食を提供すると発表して注目を集めたが、州選挙で敗北してしまい実現には至らなかった。14億豪ドルを借り入れ、すべての州立小学校で2025年1学期から給食を提供することで、親は子ども1人当たり年間1600豪ドルを節約でき、32万6000人の児童が恩恵を受けると試算していた(*21)が、州の財政はさらなる赤字になることが指摘されていた。元々は緑の党が2021年に提案していたが、当時の労働党の閣僚がエビデンスに基づかない提案として一蹴しており、今回は自由国民党との困難な選挙戦の打開策として打ち出したようだ。ただし、緑の党は選挙で少数派政権になれば、州立の小学校ならびに中学・高等学校に無料給食を提供するとしていた。

今回の調査を通して、学校での食事は特に貧困と栄養面で課題があることが、オーストラリア社会で十分認識されていることが伺えた。ボトムアップで健康的な食事提供が模索されていることの力強さを感じ、今後学校の児童生徒を取り巻く食環境はよりよい方向へ進んでいくと思われる。

併せて、日本における学校給食システムの素晴らしさを再認識するとともに、そのことを、両国の多くの国民に理解してもらうことが今後さらに重要であるとも感じた。

参考資料:

- 1) <https://australiarememberwhen.net.au/271-2/>
- 2) <https://www.health.nsw.gov.au/health/Pages/crunch-and-sip.aspx>
- 3) <https://www.aihw.gov.au/reports/overweight-obesity/overweight-and-obesity/contents/summary>
- 4) <https://www.cambridge.org/core/journals/public-health-nutrition/article/food-and-nutrient-intake-of-5-to-12-year-old-australian-children-during-school-hours-a-secondary-analysis-of-the-2011-2012-national-nutrition-and-physical-activity-survey/869D27858B1FBFE36B2FE34CEBA20AA0>
- 5) <https://stories.uq.edu.au/policy-futures/2022/feeding-children-well/index.html>
- 6) https://researchnow-admin.flinders.edu.au/ws/portalfiles/portal/66066676/Do_we_need_school_meals_Discussion_paper_FINAL.2.03.pdf
- 7) <https://onlinelibrary.wiley.com/doi/10.1002/hpja.842>
- 8) <https://www.dairy.edu.au/back-to-school/lunch-box-tips-and-tricks>
- 9) https://reports.foodbank.org.au/wp-content/uploads/2024/10/2024_Foodbank_Hunger_Report_IPSOS-Report.pdf
- 10) <https://www.foodbank.org.au/wp-content/uploads/2019/05/Foodbank-Hunger-in-the-Classroom-Report-May-2015.pdf?state=vic>
- 11) <https://schoolbreakfastclubs.org.au/>
- 12) <https://www.foodbank.org.au/homepage/how-we-help/schools/?state=vic>

- 13) <https://www.eatup.org.au/>
- 14) <https://www.chobani.com.au/eat-up-kids-chobani-is-feeding-hungry-bellies-across-australia/>
- 15) <https://www.saputodairyaustralia.com.au/en/our-company/newsroom/saputo-dairy-australia-extends-its-partnership-with-foodbank>
- 16) <https://www.saputodairyaustralia.com.au/en/our-company/newsroom/sakgf-extends-partnership-with-sda>
- 17) <https://www.saputodairyaustralia.com.au/en/our-company/sda-stories/3127-sandwiches-made-for-hungry-kids>
- 18) <https://www.schoolfoodmatters.org.au/school-lunch-project/>
- 19) https://www.schoolfoodmatters.org.au/wp-content/uploads/2024/07/Menzies-SLP-Final-Report-2024_WEB_OP.pdf
- 20) <https://www.schoolfoodproject.org.au/get-involved/berrima-slp/>
- 21) <https://www.stevenmiles2024.com/school-lunches>

(資料閲覧期間:2024年10月1日～12月18日)

(取材日:2024年12月9日)

(取材執筆:オーストラリア在住 米山亜里沙)