

デンマークにおける保育所の食事改革 —個から共同へ—

Innovation of Kindergarten Lunch in Denmark: From Individual towards Group Lunch

平本福子*
Fukuko HIRAMOTO

An investigation was made on the lunch service program for kindergarten children to be started from 2011 in Denmark aiming to clarify the backgrounds and trends of administration and kindergarten in the process of introducing the program. In Sept. 2009, a survey was performed at Foedevarestyrelsen (Danish Veterinary and Food Administration), BUPL (Danish National Federation of Early Childhood Teachers and Youth Educations) and 4 kindergartens in Gradsaxe city as case study. The results were as follows:

1. Lunch service for kindergarten and primary school children is not put into practice in Denmark since an opinion that parent should prepare meals for own children is supported by most people in the country. But, there has appeared a problem of obesity starting from childhood in the country as well as other advanced countries. So, lunch service program for kindergarten children was scheduled to start in 2010. However, there appeared various arguments, resulting that the enforcement of lunch service program was postponed to 2011.
2. BUPL expressed opposition against the lunch service program for the following reasons; freedom of deciding lunch time would be disturbed, expenses for child care would be decreased because the program is going to start without its budget.
3. In Gradsaxe city, the following measures were taken to introduce the lunch service program.
 - 1) Each kindergarten can choose either of two methods; remodeling of the nursery kitchen and delivery of children's lunch prepared in a kitchen of day care facility for the elderly.
 - 2) A training program as to hygiene, food materials and cooking menu is introduced for persons charged in lunch delivery service.

1. はじめに

デンマークの保育所には、0歳から2歳までの乳児保育所と3歳から5歳までの幼児保育所がある。また、近年、乳児保育と幼児保育を一体化させた統合保育所もみられる¹⁾。これらの保育所における昼食は、乳児保育所では離乳食などの食事を提供しているが、幼児保育所では家庭から弁当を持参するのが一般的である。デンマークでは子どもの食事は親の役割であるという考え方が強く、学校給食の制度がない。保育所における子どもの昼食についても、親としての義務であるとともに、自分の子どもの食事は自分で決めることができる権利でもあると考える保護者が多い^{2, 3)}。

一方、2007年の「幼児保育所、学童保育所、余暇クラブ等に関する法律の改定」⁴⁾により、「全ての保育所はディサービスの一環として、全ての児童にヘルシーな昼食を提供しなくてはならない」とされ、2010年から幼児保育所でも昼食が提供されることとなった。これは、給食制度のないデンマークにとって、個の食事（弁当）から共同の

食事（給食）への大きな転換ともいえる。

前報⁵⁾では、2008年9月調査をもとに、幼児保育所の給食に関する先行事例ならびに2010年の実施に向けての自治体の対応について報告した。本報では、2009年9月調査をもとに、給食政策の背景と行政の対応、ならびに給食の実現に向けてさまざまな議論があることを報告し、栄養・健康政策と保育との間にある課題を明らかにする。

2. 給食政策の背景

子どもの食事は親の役割であるという考え方が強いデンマークにおいて、幼児保育所での給食は新たな挑戦である。そこで、給食政策を管轄している獣医食品管理局 (Foedevarestyrelsen)⁶⁾の担当者Bente Staerk氏に、この政策の背景等について、インタビュー調査を行った。

Staerk氏は、給食政策の背景として、1点目に近年増加している子どもの肥満をあげた。近年10年間の0年生（6歳児、就学前クラス）における過体重 (overweight) の子の割合が20%前後であるという。日本の6歳児の肥満傾

*宮城学院女子大学食品栄養学科

向児の割合は5%程度であることから、その深刻さがうかがえる⁷⁾。

ただ、小・中学生では日本においても肥満傾向児の割合が約10%と高くなる⁷⁾。また、OECD加盟国のデータをみると、アメリカ35%、イギリス29%、ドイツ20%であり、子どもの肥満は世界共通の健康問題でもある⁸⁾。もちろん、子どもの肥満の背景には成人の肥満があり、社会問題となっていることはいうまでもない。このように、幼児保育所における給食政策には、子どもの肥満予防の対策が喫急の課題であるという背景がある。

2点目は、家庭での食事が、魚や野菜を中心とした伝統的なものから、ピザなどの高脂質なものへと変化していることである。また、移民の増加に伴い、移民家庭の子どもの食事が必ずしも適切なものではないという問題も顕在化してきている。このように、子どもの家庭での食事が、健康的な食習慣を形成する環境となっていないことが給食政策の背景でもある。

そして、これらの課題の存在が、国の政策担当者たちを動かし、幼児期に健康な食事が摂れる環境づくりに関する本政策決定へとつながっていった。

また、学校ではなく幼児保育所での給食に踏みきったのは、①子どもがいる時間が学校よりも保育所の方が長いこと、②幼少期からの食習慣形成が重要なこと、③乳児保育所では、従来から食事を提供していたこと、④70～80年代の一時期ではあるが、幼児保育所においても昼食を提供していた実績があるからとのことであった。

3. 給食政策の推進施策

幼児保育所における給食政策は、どのように進められているのであろうか。デンマークの食・栄養教育に関する政策をみると、その目標は、人々の健康を、栄養バランスの正しい食生活と食品の質と安全性を通して実現することである。また、そのために人々が健康的な食生活に関する正しい情報と健康的な食品にアクセスできること、生産・加工・流通などの情報に関する透明性の確保と責任の所在を明確にすること、研究による新たな知見を創出することが重点施策とされている。

デンマークでは健康な食生活を構築するのは国民の責任であり、子どもの健康な食生活は親の責任であるとされる²⁾。そこで、国、地方自治体等の行政の役割は、国民が健康な食生活を構築するための正しい知識を啓蒙することとされており、情報提供が主たる内容となっている。

給食政策は、獣医食品管理局 (Fødevarestyrelsen) のプロジェクト「Alt om Kost -smag for livet! (食生活のことすべて—生活を味わおう!)」(2002年から)の一環で行われている^{6, 9)}。このプロジェクトの総合的な目標は、①青少年の食習慣を向上すること、②国民に向けて健康な食品と栄養に関する信頼できる情報を提供することである。

また、具体的な目標は、①学校や保育施設において健康

的な食品と食事を提供し、それを通して青少年の食生活によい影響を与えること、②獣医食品管理局が栄養に関する情報を収集した上でそれらの内容を充実させ、国民がどのように健康な食生活を送ればよいかについての情報として活用することである。

さらに、これらの目標を達成するための方策として、Webサイト出張チーム (rejsehold)、ホットラインが設けられている。

例えば、Webサイトでは、「学校・保育施設での食 (mad dig selv)」において、学校や保育施設が給食システムを確立するための留意事項、企画、経費、食文化、衛生面とともに、健康的な給食の栄養指標に関する情報を提供している。

出張チームは、全国10ヶ所に設置されており、保育所が健康な食事を毎日の生活に取り入れるために、その施設における食事計画の作成を指導し、健康な食に関する情報を提供し、給食システムの設置を支援する役割を果たしている。

このように、保育所における給食の目的から準備のための具体的な提案まで、Webサイトでの情報提供、ホットラインによる保育所からの相談への対応、出張チームが保育所に向いて健康な昼食や運動の重要性を訴えるなど、多様な取組が行われている。

4. 給食実施に向けての議論

前述した給食政策推進の動きと並行して、各自治体において様々な議論が起こっている。その結果、2010年の開始が1年後に延期された。

デンマークでは、国の行政権限を小さくし、地方自治体を中心とした地方分権が進んでいる。国は政策の枠組みを示すのみで、地方自治体が住民のニーズにあわせて具体的に施行する³⁾。今回の給食政策についても、国が政策決定をした後、地方自治体、さらにそれぞれの保育所で具体的な方法や内容が決められる。また、デンマークでは保育所の運営に関わる事項は、保護者と保育所職員からなる運営委員会 (運営協議会ともいう) において審議・決定される^{10, 11)}。

これらの背景には、民主主義の考え方がある。デンマークでは、問題について最も熟知しているのは当事者であり、国民一人ひとりが自立して社会に参加し、貢献する責任をもつとされている³⁾。そして、これらの考え方は、様々な社会システムとして具現化している。この給食政策においても、保護者と保育者からなる運営委員会において、個々の保育所にとって最良とされる方法が選択される。

ただ、この政策においては、予算上の措置が未定のまま、政策が動き出したことが、地方自治体ならびに幼児保育所の戸惑いと反発の原因のひとつでもあった。Stærk氏によると、最終的に、国から地方自治体に年4億クローネ

を配分することで、幼児保育所の給食を義務化することが可能となったという。

また、この給食政策には保育士組合からの反対もみられた。理由は予算措置と業務の増加である。前述のStærk氏によると、当初より保育士組合から反対があることは想定されていた。そこで、政策案がある程度できるまでは担当部局で進め、最終的に保育士組合に了解をとるようにしたという。また、保育関係者や保護者を説得するためのリーフレットを作成し、給食によるメリットを丁寧に説得した。そして、これらの働きかけにより、了解を得るに至ったとのことであった。

5. 「共同の昼食—保育施設における健康な昼食に関するアイデアとインスピレーション」¹²⁾による、給食の教育的意義

本政策を推進するために国が提供している情報の中から、給食の教育的側面について記されたものを取り上げる。「共同の昼食—保育施設における健康な昼食に関するアイデアとインスピレーション」の中の「教育的観点からの提案」（A4判7頁）は、給食を通してできる教育的な活動を提案しているものである。前述したように、このような情報は本政策が肥満予防のための栄養政策としてだけでなく、教育的な意味をもつことを明示する上で重要なものである。

内容をみると、①食事を通した教育的な取組の提案、②幼児教育での学習領域である6領域との関連で構成されている。

① 食事を通した教育的な取組では、「毎日の食事が子どもにとってよい経験になるか否かは、教育的な関わり方により左右される。食事を食べるまでの過程において、食事が養護、躰、学習の材料となる。」とし、食事は「調理する、他の人と一緒に食べることを楽しむ、感覚を刺激する体験」の場であるとしている。

また、調理を教育活動の一部とし、具体的な調理場面を想定した提案が記されている。さらに、保育所の施設外から食事が運ばれる場合についても触れ、調理はできないが、テーブルセッティング、盛り付け、食事の挨拶、片づけなどに関わることを、誰がどのようにするかなどについて具体的に提案している。

② 6領域（身体と運動、子どもの全人格の発達、社会的な能力、言語、自然と自然現象、文化的表現と価値観）では、以下のような具体的な提案をしている。

例えば、＜身体と運動＞では、「パンを焼く時には、匂いをかぎ、味見をし、様々な粉に触れてみましょう。これにより、子どもたちの感覚が刺激され、味覚が高まります。」と感性の発達を重視している。また、＜社会的な能力＞では「なぜ、テーブルマナーが重要なのかについてなど、食事中にいろいろな習慣について話し合ってみましょう。」、＜言語＞では「健康的なものとしてでないものな

ど、いろいろな食品について話しましょう。様々な食に関わる言葉の概念について話し合うことにより、子どもたちの認識力が高まります。」等、食事中の会話を通して、子どもが食物や健康についての認識を深められるような提案がされている。

デンマークでは自分の考えをもつことが重要とされ、そのために「話し合う」習慣が根づいているといわれるが、食事を通した教育においても、「話し合うこと」が多く取り上げられていた。

前報⁵⁾でも述べたが、今回もデンマークにおける栄養・食政策において提供される情報が、実に具体的で実践につながる内容で構成されていることが確認できた。

6. 給食政策に対する保育関係者の見解

前述したように、保育関係者からはこの給食政策を懸念する意見が出されている。そこで、給食政策について、全国保育士組合「BUPL」¹³⁾ 広報・研修担当のAnders Christensen氏にインタビュー調査を行った。

デンマークでは職種ごとに労働組合があり、賃金労働者の組合組織率は75%と高い¹⁴⁾。デンマークの保育士は、ペタゴ（pædagog）と呼ばれ、保育所の保育士、余暇クラブや青年クラブの余暇活動指導員、ソーシャルワーカーとして障害者、社会的困窮者の支援に従事している。BUPLには保育士の95%が加入しており、その目的はすべての子どものケアと教育の質を高めるとともに、保育の専門職としての賃金や労働条件を守ることである¹²⁾。

Christensen氏は、デンマークの保育の特長を以下のように述べた。デンマークでは、経済的な格差なく、子どもたちが同じ教育を受けられるようになっている。子どもたちは自分の意見を持ち、友だちの意見を聞いて日常生活に取り入れていく。デンマークの保育では、このような民主主義の考え方を大切にしている。また、遊びや生活を通して、人に対する思いやりや社会性などを、遊びを通じて学んでいくことを重要と考えている。

具体的な保育については、現場の保育所に任せられていて、個々の保育所の保育理念を具体化するのは、そこに働く保育士の役割である。また、保護者と保育者からなる運営委員会を通して、保護者の意見を保育に取り込むようにしているとのことであった。

一方、近年は国からの規制が強くなる傾向があるという。国から、全ての保育所で保育計画を文書化するように言われており、そのために保育にかかる時間が減ってしまうことになっているとのことであった。

また、2008年から言語テストを3歳と5歳の2回実施することになった。但し、保護者が拒否をすることは可能である。しかし、テスト結果から問題があることがわかって、その子に対する対策は何もとられていない。このように、近年の傾向として、問題のある子に注目するようになったが、予算措置がなされないまま開始されることか

ら、保育費からまわすことになってしまっているとのことであった。

さらに、このような傾向は給食政策にも見られるという。弁当を持ってこない子がいる、家庭での食事に問題のある子がいるのではないかとということから、この給食政策が始まった。しかし、給食に対して保護者は賛否両論であるという。例えば、少ない予算でおいしいものができるのか、保育料が上がった上に自分が作った弁当より貧相なもの子どもが食べるのではないかと意見が出ているとのことであった。

そして、給食政策の問題として、①今まで質の高い弁当を持ってきた子どもの食事の質が下がる、②決まった時刻での食事になることから、保育の自由度がなくなる。また、今まではお腹がすいた子が自由に食べていたが、それができなくなる、③昼食に保育予算が取られるので、遊具などの環境づくりや保育士の研修の予算が少なくなることをあげた。

保育士組合の職員は4年に1回、1週間の保育所実習に行く。Christensen氏も最近行ってきたが、現場での自由さや独自性が従来に比べて少なくなっていると感じたとのことであった。また、肥満や言語能力だけを問題視し、ホリスティックな視点がない、表面的な方法で問題を解決しようとしている等のChristensen氏の発言に、国の就学前教育政策の動向と相俟って、給食政策が保育士の反発を招いていることが推察された。

7. グラドサックス市における給食の実例(事例検討)

前報(2008年調査)に引き続き、コペンハーゲン郊外にあるグラドサックス市を事例に取り上げる。

グラドサックス市は人口6万3千人で、6千人の子どもが乳児施設や幼児施設、学童施設や青年施設等の施設を利用している。保育施設数は80ヶ所あり、これには保育ママのような家庭で子どもをみる施設も含まれている。

「グラドサックス市における児童の食・食事・運動に関する政策(2007-2011)」¹⁵⁾によると、①子どもおよび青少年が施設や学校においてヘルシーな食物や飲み物を摂取すること、また新鮮で“冷たい”飲料水が容易に飲めること、②施設や学校における“食文化”を通じて、子どもおよび青少年のヘルシーな食事に関する意識を高め、他人とポジティブに交流することやよりよい雰囲気創造することに対する意識を高めることが達成目標とされていた。

なお、グラドサックス市の子どもに関する予算額は全国1位であり、国に先駆けて2009年1月から給食をスタートさせるとのことであった⁵⁾が、結果的には9月からの実施となっていた。調査時(9月下旬)は給食が開始されて間もない頃であった。

給食は各保育所内で調理されることが原則であるが、建築上調理室が設置できない10施設については地域にセントラルキッチンを設置して対応していた。そこで、今回

現地調査した4ヶ所(年齢統合保育所2ヶ所、幼児保育所1ヶ所、セントラルキッチン1ヶ所)のなかで、保育所内調理の代表的な施設とセントラルキッチンの2事例について、以下に述べる。

<事例1> 年齢統合保育所「Trinbrættet」

9月から給食を導入した、市内のある年齢統合保育所の事例である。「Trinbrættet」とは、この保育所の名称で、電車が駅に停車して車両のドアが開くと、電車とホームの隙間をうめるために電車から出る板のことである。また、3歳未満児クラスの部屋には「Bumletoget(貨物車)」、3歳以上児クラスは「Lyntoget(新幹線)」、園長室「Lokomotivet(機関車)」キッチン「Perronet(プラットホーム)」等、電車に関わる名称がつけられており、「電車」がこの保育所のキーワードとのことだった。

子どもは全員で65人。乳児保育(9ヶ月~2歳)と幼児保育(3歳~5歳)が一緒になった統合保育所である。従来から、3歳未満児には昼食を出していたが、3歳以上児には9月1日から提供を始めたばかりであった。

1) 保育時間 7時~18時

15時頃から帰り始め、17時が多い。ニーズがあるかどうか試験的に18時まで開いている。

2) 食事

朝食を食べないで登園する子には、簡単にシリアルなどを食べられるようにしている。昼食は11時~12時の間で、日によって異なる。18時までいる子には17時頃に軽食を出している。

3) 給食内容

給食は「温かい料理」「冷たい料理」の2種類からなる。

「冷たい料理」は、黒パンに子どもたちが自分でバターを塗り、野菜などをはさんで食べる、デンマークの伝統的なサンドイッチで、週2日出される。「温かい料理」は、あわ・ひえ・そば等が入ったスープや野菜料理、魚・肉料理である。また、国で示している栄養基準をもとに、「冷たい料理」では肉15g、魚20gとし、「温かい料理」では肉・魚ともに60gとしているとのことであった。

訪問日のメニューは、「冷たい料理」の黒パン・ツナサラダ・レバーペースト・きゅうり・パプリカ・チーズ(写真1)。

4) 昼食時間

昼食は写真2のようにワゴンで各クラスに運ばれる。料理はテーブルごとに5、6人分をまとめて皿やボールに盛りつけられている。そして、子どもが自分の皿に取り、好きなものを食べるのが原則。昼食は30~40分かけて食べる。テーブルには保育者も一緒に座って食べ、子どもの様子を見て、野菜を食べていない子や肉を食べ過ぎていない子には声掛けする。子どもは保育者の声掛け

により、一口食べてみたり、2、3回食べているうちに自然に食べられるようになってくるといふ。子どもたちは話をしながら、全体的によく食べており、おかわりもしていた。自分のテーブルの料理がなくなると、保育者が子どもにお皿を渡し、キッチンに行っておかわりをもろうように声をかける。



写真1 昼食内容



写真2 各クラスに運ばれる昼食

5) 給食費用

市から年間の7万クローネ（1クローネ約20円）支給される。昼食に係る費用は、子ども1人あたり11.6クローネ/日。給食費としては保護者から徴収せず、保育料に含めて、3歳未満児3000クローネ/月、3歳以上児1900クローネ/月に増額して対応した。

6) 野外活動との関連

デンマークの保育では子どもは自然環境のなかで、感性を磨くとともに、忍耐力や協同で取り組む力を育てることが重要とされている^{16, 17)}。この保育所も、午前中の活動は野外が基本であった。訪問時は雨模様の天候であったが、子どもたちはレインコートに長靴で、野外を散歩し、採ってきた木の実を園庭内の野外コンロで煮てジュースを作り、みんなで飲んでいた（写真3）。デンマークでは甘い菓子や飲物が多く摂取されていることから、食生活指針に「砂糖を制限しましょう。」の項目がある。保育所でのおやつにはほとんど砂糖が使われていない。木の実のジュース作りで、保育者が「ほんの少し

だけ入れましょう。内緒でね」と言っていたのが印象的であった。



写真3 保育所の庭での木の実ジュース作り

このように、デンマークの保育には野外活動が大きなウェイトを占めている。この保育所では、週1回は野外活動のために、弁当箱（写真4）に入れた給食を準備しているとのことであった。



写真4 弁当箱と水筒

7) 給食に対する保護者や保育者の声

給食について、保護者や保育者からは以下のような声があった。

- ①保護者は賛成と反対の半々に分かれている。みんなで同じものを食べられる、保護者の負担が減るといふ賛成の意見がある。一方、自分の作ったものを食べさせたいという反対の意見もある。
- ②保育者からは、給食により保育時間が左右されてしまう。外に散歩に行くにも何時までに帰ってこないといけないと、気にしなければならないので戸惑っている。
- ③以前は3歳からは弁当であったことから、3歳の幼児クラスになる時に保育所から子どもたちに弁当箱をプレゼントしていた。これは、弁当になることで、3歳になった、大きくなったという儀式的な意味もあった。しかし、給食になって弁当箱プレゼントの儀式がなくなると、「大きくなった」といふ子どもの誇りをどのようにして守っていこうかと考えている。

8) その他

給食を作る調理員には特別な資格は不要で、市で主催

する研修会に参加すればよいとのことであった。また、衛生面では、年に2、3回、保健所から抜き打ち検査がある。しかし、献立や書類のチェックはないとのことであった。

<事例2> セントラルキッチン「Børnekøkkenet」

調理室が設置できない保育所に、地域のセントラルキッチン（高齢者施設を活用・写真5）から給食を配送している事例である。

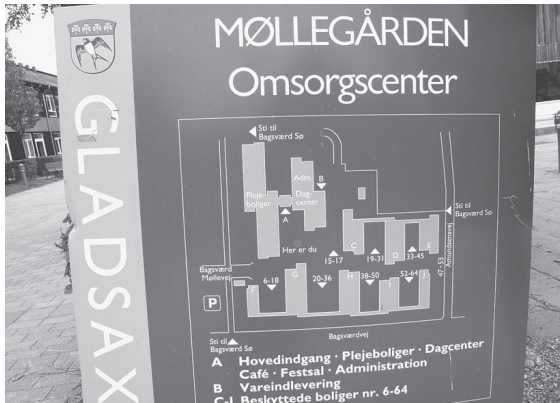


写真5 高齢者施設の案内図（中央が厨房のある棟）

Børnekøkkenetとは、直訳すると「子どもの厨房」という意味である。高齢者施設の厨房であるが、子どもの給食用の厨房として使用している時にはこの名称で呼ばれているという。この厨房では市内の10保育所計300食を配食していた。また、100食程度は、保育所の調理スタッフが休み等で依頼があった場合にも対応しているという。緊急の場合には前日の依頼も可能ということであった。通常保育所に調理スタッフは1名である。デンマークでは有給休暇制度が確立しており、長期休暇をとる人も多い。給食制度導入にあたって、給食スタッフの休暇のための代替システムを当然のことのように語る姿に、改めて、デンマークの労働社会のあり方を考えさせられた。

写真6は厨房設備の一部である。保育所内にある“台所”的な厨房とは全く異なる設備である。高齢者施設の厨房を活用していることから、ここでは高齢者のための朝食、午前おやつ、昼食、午後おやつ、夕食、夜おやつ各91食と並行して、保育所の給食が作られていた。

この厨房で作られた給食は、専用の発砲スチロール製の箱（写真7）に入れて、10時に車2台で各保育所に配達される。食器の準備、洗浄は各保育所が行う。また、ここでは子どもたちが森に行くための弁当も作っていた。その場合は、弁当箱に入る大きさに紙に包んで保育所に配達し、各保育所で弁当箱に入れることになっていた。



写真6 高齢者施設の厨房



写真7 配達用の発砲スチロール箱

この高齢者施設の厨房では、9月1日から、高齢者の入所者も2倍になり、保育所の給食も加わったことで、スタッフを増員して現在9名体制で食事作りが行われていた。グランドサククス市では、大規模施設には管理栄養士を1名配置し、残りの人件費で管理栄養士が自由に調理スタッフを雇用できるとのことであった。

施設の管理栄養士Lisbeth氏によると、この施設では4年前の学校プロジェクトでも市内15校の学校に給食を配達していた。学校プロジェクトでは、給食の経費を国と市で折半し、保護者の負担はなかった。しかし、2004年に国が予算を出さなくなったことから、そのプロジェクトは終わってしまった。今回の保育所給食は補助金とともに、保護者からの保育料で賄われており、保護者もそれなりの了解をしていることから、定着するかもしれないとのことであった。

また、給食の栄養価については、獣医食品管理局の指針に沿って行っている。現在はこの指針に公的拘束力はないが、2010年以降はチェックされるだろう。各保育所で作っている給食は、文書による記録はしなくてもよいとされているが、この施設のような委託給食では文書記録が義務付けられているとのことであった。

さらに、現在、デンマークでは偏食の子どもが増加してきているという問題意識をもっており、これからはバリエーションに富み、伝統料理を組み入れた昼食を提供して、子どもの食の経験を増やすことに力をいれていきたいと述べていた。

8. おわりに

デンマークにおける幼児保育所の給食導入について、筆者は2008年、2009年の2回、現地調査を行った。

前述したように、デンマークは北欧型民主主義が根づいている国であり、経済格差が少なく、どの子にも平等に教育（保育）を受ける権利を保障している。しかし、子どもの食事は個人（親）の権利と責任であるとされ、制度としての給食はなされてこなかった。一方、隣国スウェーデンでは1937年から国家事業として学校給食が実施されているのをはじめ、現在多くの国々において給食制度が定着している¹⁸⁾。これらの点から、給食制度導入に関する議論の根底として、「食」はあくまで個人的なものであるとする、デンマークの人々の伝統的な考え方が問い直されているとあってよいだろう。

また、国の政策である給食制度導入について、さまざまな意見がみられ、実際にそれぞれのやり方が認められていることもデンマークらしさのひとつである。これは、地方分権や実施主体（ここでは各保育所）の決定権が認められている社会ならではのものだろう。日本のように、国の権限や行政指導に従う文化がある、いわゆるトップダウンに慣れた目から見ると、その自由さに戸惑うくらい、住民主体のボトムアップの文化が根づいていた。デンマークでは、7年前、学校給食が試みられたが定着しなかった歴史がある。今回の保育所給食も、様々な意見がでていことから、定着するかどうかはわからない。今後の動向を注目したい。

さらに、幼児保育所の給食は、保育の面からの検討が必要である。食事時間と保育との関連など、給食を保育として位置づけていくには今後の実践を通じた検討を待たねばならないだろう。また、近年の文献（デンマーク）をみると、幼児の過体重は母親の就業ではなく、保育の質（保育所の食事など）にあるという報告¹⁹⁾もみられることから、個々の実践と広域な調査研究の両面からの検討が必要であろう。

日本では2005年に食育基本法²⁰⁾が制定された。幼児に関することでは、食育推進基本計画（2006）²¹⁾において、各保育所で食育の計画を策定することが提起された。また、保育所保育指針の改定（2008）²²⁾、幼稚園教育要領の改正（2008）²³⁾で食育の内容が設けられるなど、子どもの食習慣の変化や食文化の継承等を背景とした政策が打ち出されている。改定保育所保育指針では、保育所の食事について、より積極的に「食を営む力」の育成にむけて、その基礎を培うことを目的にした食育が保育内容に位置づ

けられた。一方で、栄養士の配置が義務づけられていないことや給食調理室設置の規制緩和（保育所に調理室を設置しなくてもよい）など、食育の推進に相反する現状があることも指摘されている²⁴⁾。

子どもの肥満などの健康問題や伝統的な食文化の衰退などの問題は、デンマークや日本のみならず、多くの国々に共通した課題である。保育所における給食は、これらの課題解決の方策のひとつであるが、保育の一環として位置づけるには時間を要するのであろう。

デンマーク等の北欧の保育は、子どもの主体性と協同性を大切にされた幼児教育として注目されていることから、幼児保育所の給食制度は、保育と食・健康教育の融合を考える上で興味深い。今後も継続して調査・検討していきたい。

要約

本研究の目的は、学校給食制度がなく、子どもの食事は親の役割だとするデンマークにおいて、新たに導入される幼児保育所の給食制度について、その背景と行政の対応、ならびに保育所の動向を整理し、栄養・健康政策と保育との間にある課題を明らかにすることである。

2009年9月、保育所給食制度を推進する政府機関（獣医食品管理局：Foedevarestyrelsen）、全国保育士組合（BUPL）、事例検討として、グランドサックス市の保育所等4ヶ所（年齢統合保育所2ヶ所、幼児保育所1ヶ所、セントラルキッチン1ヶ所）の現地調査を実施した。結果は以下の通りである。

1. 幼児保育所における給食政策の背景には、小児期からの肥満、伝統的な食生活の減少があった。国はさまざまな方策により、給食政策を推進していた。しかし、地方自治体や保育所などで議論が起り、2010年実施の計画が2011年からに延期された。
2. 保育士団体（BUPL）では、給食導入について反対していた。理由は、食事時刻の自由度がなくなる、予算計画がないまま制度が導入されるので、保育にかかる経費が縮小されるなどであった。
3. グランドサックス市では、2009年9月より給食が導入されており、以下のような対応がなされていた。①給食提供のために、保育所の厨房を改築するものと高齢者施設の厨房で作り配達する、の2通りの方法を組み合わせる。②給食担当者に衛生面や食材、献立等の研修を行なう。また、給食導入による保育所現場の声には、保育士組合の見解と同様な懸念がみられたものの、給食を保育の一環として調和させていこうともしていた。

謝辞

本研究は宮城学院女子大学2009年度特別研究費の助成を受けて行ったものである。また、デンマーク現地調査においてご協力いただいた田口繁夫氏には深く感謝申し上げます。

ます。

文献

- 1) 山田敏：北欧福祉諸国の就学前保育、61-75、明治図書 (2007)
- 2) 内閣府：諸外国における食育推進政策に関する調査報告書、第8章デンマーク、143-154 (2007)
- 3) 石渡香織、月田みづえ：デンマークの保育・教育サービスと家庭で育む子どもの自立と連帯—社会参加と責任のわかちあい—、学苑・人間社会学部紀要、No.808、97-108 (2008)
- 4) 幼児保育所、学童保育所、余暇クラブ等に関する法(児童のディサービス法)の改正に関する法律 (2007) 田口繁夫訳
- 5) 平本福子：デンマークの保育所給食—2010年の給食制度施行に向けて—、宮城学院女子大学生生活環境科学研究所研究報告第41巻、21-28 (2009)
- 6) <http://www.uk.fødevarestyrelsen.dk/Food/Nutrition>
- 7) 文部科学省：平成21年度学校保健統計調査報告
- 8) EU Platform on Diet, Physical Activity and Health : International Obesity Task Force EU Platform Briefing Paper, March 2005
- 9) 内閣府：諸外国における食育実践プログラムに関する調査報告書第6章デンマーク、117-125 (2008)
- 10) 湯沢雅彦：少子化をのりこえたデンマーク、109-112、朝日新聞社 (2001)
- 11) 汐見稔幸編：世界に学ぼう！子育て支援、41 フレーベル館 (2003)
- 12) fødevarestyrelsen:Det fælles frokostmåltid -anbefalinger og inspiration til sund mad til børn i daginstitutionen 共同の昼食—保育施設における健康な昼食に関するアイデアとインスピレーション (2002) 田口繁夫訳
- 13) <http://www.bupl.dk>
- 14) 高齢化社会への対応進む労働制度 (デンマーク)、JETRO ユーロトレンド、No.49、27-42 (2001)
- 15) Gladsaxe:Politik for Mad, Maltider og Bevægelse /Gladsaxe (2007) グラドサクスの食政策 田口繁夫訳
- 16) 相川徳孝：デンマークの保育制度、聖学院大学論叢、第21巻、第3号、123-131 (2008)
- 17) 澤渡夏代ブラント：デンマークの子育て・人育ち、大月書店 (2005)
- 18) 荒木慎一郎、川口仁志：国際的視野から見た学校給食制度—スウェーデンを事例として—、九州産業大学教養部紀要第29巻、第3号、1-15 (1993)
- 19) Jane Greve : New results on the Effect of Mothers' Working Hours on Children' s Overweight Status: Does the Quality of Childcare Matter? , The Danish National Centre for Social research working Paper , 1-54 (2008)
- 20) 内閣府：食育基本法 (2005)
- 21) 内閣府：食育推進基本計画 (2006)
- 22) 厚生労働省：保育所保育指針 (2008)
- 23) 文部科学省：幼稚園教育要領 (2008)
- 24) 穴戸健夫：実践の目で読み解く新保育所保育指針、26-28、かもがわ出版 (2009)