

食マイノリティと多様性

—— 学校給食における食物アレルギーおよび
宗教対応をめぐる ——

山ノ内裕子・四方 利明

1. 問題の所在、及び研究方法

学校に通う子どもたちが、「いただきます」と唱和した後に一斉に同じ献立の食事を食べる。このような学校給食の光景は、日本の学校においては馴染みのものであろう。恒吉僚子によれば、日本の学校文化の特徴は「一斉共同体主義」にあり、それは「同質的で自己完結的な共同体を前提とした協調的共有体験、共感・相互依存・自発的な協調などの価値の共有に依拠する共同体的な特徴と、皆が、同時に、同じことをするという一斉体制とが一緒になることによって成り立っている」という（恒吉 1996：231）。日本の学校給食のありようは、恒吉のいう「一斉共同体主義」そのものであるといえよう。

学校給食をめぐる近年の動向は、この「一斉共同体主義」をさらに強化しかねないと考えられる。1980年代以降の新自由主義的な政策動向と歩調を合わせるべく、学校給食の分野においても業務の民間委託が進行しているが、こうした新自由主義的な動きに付随する、「伝統」や規範を強調する保守的な動向も、学校給食をめぐるこの間の動きとして顕著である。

その例としては、学校給食に教育的な意義を付与した1954年制定の学校給食法が、2008年に大幅に改正されたことを挙げることができる。1954年に制定された学校給食法では、第1条の「この法律の目的」は、「学校給食の普及充実を図ること」であったが、2008年の改正では、これに「学校に

における食育の推進を図ること」が加わった。第2条の「学校給食の目標」は、【表1】に示す通り、1954年制定時の4項目から7項目に増えた。2008年の改正で新しく付け加えられた目標としては、「我が国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めること」、あるいは、「協同の精神」や「生命及び自然を尊重する精神」、「環境の保全に寄与する態度」や「勤労を重んずる態度」といった、「精神」や「態度」を養うことである。

このように、2008年の学校給食法改正では、「伝統」や規範の強調がみられることとあわせて、学校給食に食育の推進が求められているが、これは2005年に成立した食育基本法によるものである。食育基本法においては、「地域の多様性と豊かな味覚や文化の香りあふれる日本の『食』が失われる危機にある」との認識が前文で語られ、そうした危機を克服すべく、食育

【表1】学校給食法第2条「学校給食の目標」の1954年制定時と2008年改正時の条文の違い

1954年制定	2008年改正
1 日常生活における食事について、正しい理解と望ましい習慣を養うこと。	1 適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。
2 学校生活を豊かにし、明るい社交性を養うこと。	2 日常生活における食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営むことができる判断力を培い、及び望ましい食習慣を養うこと。
3 食生活の合理化、栄養の改善及び健康の増進を図ること。	3 学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協同の精神を養うこと。
4 食糧の生産、配分及び消費について、正しい理解に導くこと。	4 食生活が自然の恩恵の上に成り立つものであることについての理解を深め、生命及び自然を尊重する精神並びに環境の保全に寄与する態度を養うこと。
	5 食生活が食にかかわる人々の様々な活動に支えられていることについての理解を深め、勤労を重んずる態度を養うこと。
	6 我が国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めること。
	7 食料の生産、流通及び消費について、正しい理解に導くこと。

※筆者作成

を推進するにあたっては、食に関する「感謝の念や理解が深まるよう配慮」することや（第3条）、「我が国の伝統ある優れた食文化」等に「配慮し」、「我が国の食料自給率の向上に資する」ことなどが求められている（第7条）¹⁾。

以上のように、「一斉共同体主義」の特徴をますます色濃くする日本の学校給食には、食物アレルギーや宗教上の理由により特定の食物を摂取できないがゆえに、一斉に同じ献立を食べられず排除されがちなマイノリティの子どもたちが存在する。本稿では、こうした子どもたちを「食マイノリティ」と包括的に定義し、「食マイノリティ」の観点から「一斉共同体主義」的な学校給食のありようをとらえかえすことで、「食マイノリティ」と「食マジョリティ」が分断されるのではなく共生しうのような、インクルーシブな学校給食の実現可能性について考えてみたい。このことは、「一斉共同体主義」な日本の学校そのものが、インクルーシブな学校となるための手がかりを探ることにもつながるであろう。

学校給食と「食マイノリティ」に関する先行研究の状況を概観しておくと、まず学校給食全般については、栄養学の分野で蓄積があり、食物アレルギーを有する子どもたちについての医学、栄養学の分野における研究は進みつつあるが、教育学の分野において、学校給食や学校給食における食物アレルギーを有する子どもたちに関する研究は、ほとんどなされていない。また、ニューカマー等のマイノリティと学校教育とのかかわりについては、教育学のなかでも、教育社会学、教育人類学の分野を中心に研究の蓄積があるが、食物アレルギーを有する子どもたちを学校教育上のマイノリティととらえる研究は、ほとんどない状況である。

筆者らは、2018年度より、文部科学省や自治体等が出している各種文書、ホームページおよび新聞記事データベースなどによって、全国の学校給食における「食マイノリティ」対応の概要を把握しながら、学校給食センターや教育委員会、学校等を訪問し、栄養教諭や栄養士をはじめとする学校給食関係者に対して、学校給食における「食マイノリティ」対応にかかわ

るインタビュー調査を実施してきた。また、こうした調査に先立って、2016年度より、食物アレルギーの患者会において、筆者ら自身が食物アレルギー患児の保護者として、当事者としての立場から参与観察を重ね、さらに、2019年度からは、ムスリム保護者へのインタビュー調査も実施している。以下の本稿の記述は、こうした調査から得られたデータに依拠している。

2. 学校給食における食物アレルギー対応

2-1. 文部科学省の学校給食におけるアレルギー対応

学校給食において食物アレルギー対応が進むきっかけとなったのは、2012年12月に発生した、東京都調布市立の小学校の学校給食における事故である。この事故は、乳アレルギーを有する5年生児童が、学校給食のおかわりの際に、誤って粉チーズ入りのチヂミを食べてしまい、その後食物アレルギーによるアナフィラキシーショック²⁾を起こし死亡したものである。

普段あまりおかわりをしなかったというこの児童が、なぜこの日に限っておかわりをしたのか。この事故のその後を追った新聞記事では次のように記されている。「事故後、両親はなぜ娘がおかわりをしたのかが分からず、苦しんでいた。だが新盆に自宅を訪れた友達が泣きながら教えてくれた。／その日、チヂミをおかわりする児童は少なかった。おかわりした理由を友達に聞かれた女兒は『完食記録に貢献したかったからだよ』と話したという。クラスでは残菜をゼロにする給食完食を目標に掲げていた」³⁾。まさに「一斉共同体主義」的な日本の学校給食を象徴するようなエピソードであるといえよう。

この事故が起きるまでのところで、すでに文部科学省は、スポーツ・青少年局学校健康教育課が監修し公益財団法人日本学校保健会が2008年に発行した『学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン』（以下、『ガイドライン』）に基づいて、食物アレルギーへの対応に取り組んでいた。現在の学校給食における食物アレルギー対応の基本的な考え方は、この『ガ

イドライン』ですでに示されている。

『ガイドライン』では、食物アレルギーの子どもたちを学校給食から排除するのではなく、「食物アレルギーの児童生徒が他の児童生徒と同じように給食を楽しめることを目指すことが重要です」と述べられ、「学校給食が原因となるアレルギー症状を発症させないことを前提として、各学校、調理場の能力や環境に応じて食物アレルギーの児童生徒の視点に立ったアレルギー対応給食を提供することを目指して学校給食における食物アレルギー対応を推進することが望まれます」と述べられている（公益財団法人日本学校保健会 2008：69）。そして、現在でも用いられている、詳細な献立表対応【レベル1】、弁当対応【レベル2】、除去食対応【レベル3】、代替食対応【レベル4】という4レベルの対応を示し、「【レベル3】と【レベル4】がアレルギー食対応といわれ、学校給食における食物アレルギー対応の望ましい形といえ」としている（公益財団法人日本学校保健会 2008：73）。

その後、2012年に調布市の事故が発生したことを受けて、2013年5月に「学校給食における食物アレルギー対応に関する調査研究協力者会議」が設置され、2014年3月には最終報告「今後の学校給食における食物アレルギー対応について」が取りまとめられた。この最終報告では、学校における食物アレルギー対応にみられるさまざまな課題の最大の要因は、2008年の『ガイドライン』の趣旨が十分に認識されておらず、その取組が徹底されていないこと」とできるとし、「学校単独の取組に全てを任せることは適切ではな」く、「文部科学省、都道府県・市区町村教育委員会等においても、それぞれの立場で取組を進め、学校の食物アレルギー対応を支援する体制が必要不可欠である」としている（学校給食における食物アレルギー対応に関する調査研究協力者会議 2014：4）。

この最終報告で示された考え方をふまえて、2015年3月に『学校給食における食物アレルギー対応指針』（以下、『指針』）が出された。「学校給食における食物アレルギー対応の考え方」として、「アレルギーを有する児童生徒においても、給食時間を安全に、かつ楽しんで過ごすことができる」

【表2】『ガイドライン』、『指針』に示された学校給食における食物アレルギー対応レベル

レベル1	詳細な献立表対応	
レベル2	弁当対応	一部弁当対応
		完全弁当対応
レベル3	除去食対応	アレルギー食対応
レベル4	代替食対応	

※『ガイドライン』、『指針』をもとに筆者作成

ということが目標に掲げられており、「食物アレルギーを有する児童生徒であっても、他の児童生徒と同じように給食時間や学校生活を過ごせるようにします」と、2008年の『ガイドライン』と同様のことが述べられている（文部科学省 2015：32）。また、2008年の『ガイドライン』で示された、レベル1～レベル4の対応レベルも踏襲されている（文部科学省 2015：36）。一方で、「安全性を最優先とする」ということが繰り返し強調され、そのために、「従来の多段階の除去食や代替食提供は行わず、原因食物を『提供するかしないかの二者択一』を原則的な対応とすることが望ましい」、すなわち、乳アレルギーを例に取れば、「従来の多段階対応では、1）完全除去、2）少量可、3）加工食品可、4）牛乳を利用した料理可、5）飲用牛乳のみ停止など様々なレベルがあった」が、「完全除去か、他の児童生徒と同じようにすべての牛乳・乳製品を提供する、どちらかで対応をする」ようにと説明されている（文部科学省 2015：37）。このように、『指針』では、基本的な考え方は2008年の『ガイドライン』の考え方を踏襲しながら、より安全性を強調し、学校給食での対応に特化したより詳細な指針が示されたといえよう。

2-2. 学校給食における食物アレルギー対応の「多様性」

1. で述べたように、筆者らは、2018年度から2019年度にかけて、全国の学校給食の現場を訪問し、学校給食における「食マイノリティ」対応にかかわるインタビュー調査を実施してきた。【表3】は、訪問した、東北、

【表 3】訪問調査先学校給食センターにおける食物アレルギー対応状況

学校給食センター名	対応レベル	対応人数	食物アレルギー対応専用調理室	竣工年
高砂学校給食センター（宮城県仙台市）	4	63	あり	2010
元郷学校給食センター（埼玉県川口市）	4	5	あり	2014
臼杵学校給食センター（大分県臼杵市）	3	69	なし	2000
鶴岡市学校給食センター（山形県鶴岡市）	1・2	84	なし	1987
	4	2		
別府市学校給食共同調理場（大分県別府市）	1	31	なし	1972
蕨市立学校給食センター（埼玉県蕨市）	1	78	なし	1984
山崎学校給食センター（兵庫県宍粟市）	1・2	77	なし	1993

※訪問調査先における聞き取り内容、提供資料より筆者作成。対応人数は、鶴岡市学校給食センター、山崎学校給食センターは2018年度、それ以外は2019年度のものである。

関東、近畿、九州の計7ヶ所の学校給食センター（自治体）における、食物アレルギー対応状況をまとめたものである。

仙台市のセンター方式の学校給食においては、すべてレベル4の対応が実施されている。5ヶ所ある学校給食センターのうち、訪問した高砂学校給食センターのほか、野村、南吉成学校給食センターには食物アレルギー対応専用調理室があり、高砂学校給食センターが荒巻学校給食センターの分も含め、また、南吉成学校給食センターが太白学校給食センターの分も含め、それぞれアレルギー対応食を提供することで、全市的なレベル4の対応が実施されている⁴⁾。仙台市の学校給食センターにおいては、表示義務のある特定原材料7品目である卵、乳、小麦、えび、かに、そば、ピーナッツ（落花生）と、表示が推奨されている準特定原材料21品目⁵⁾、さらにこれら以外の種実類4品目を加えた32品目に関しては、一般の児童生徒に提供される献立から除去し、一部代替食品を用いたアレルギー対応食を、原則2種類作ることとなっている。ただし、食物アレルギー対応の対象者のアレルゲンとなる食材の状況によっては、1種類のこともあるという。また、文部科学省の『指針』では、「調味料・だし・添加物等については、

基本的に除去する必要は」なく、「これらについて対応が必要な児童生徒は、当該原因食物に対する重篤なアレルギーがあることを意味するため、安全な給食提供は困難であり、弁当対応を考慮」するとされているが（文部科学省 2015：19, 35）、仙台市の学校給食センターでは、ごま油を使用しなかったり、キヌアみそ、キヌアしょうゆ、米酢を使用したりするなど、調味料や油もアレルギー対応をしている。学校給食センターはどうしても規模が大きく、食物アレルギー対応専用調理室がないと、少量のアレルギー対応食を作ることが困難であるとのことであった。

川口市のセンター方式の学校給食においては、食物アレルギー対応専用調理室が設けられている元郷学校給食センターにおいてのみ、アレルギー対応の除去食、代替食を提供している。ここの食物アレルギー対応専用調理室は、一日あたり100食の調理能力があるということであるが、2019年度は5食しか提供していない。それは、アレルギー対応食の提供を、卵、または乳、あるいはその両方のアレルギーのみを有し、過去に何らかのアナフィラキシーショックを発症していない児童に限定しているからである。2015年度より提供をはじめたところで、慎重に対応しているとのことであった。

白杵市には、白杵、野津の2ヶ所の学校給食センターがあるが、ともに食物アレルギー対応専用調理室が設けられていないにもかかわらず、アレルギー対応の除去食（一部代替食も含む）を提供している。医師の診断があり家庭でも除去している食品であれば、可能な限り除去食を提供しており、特定原材料7品目、準特定原材料21品目に限らず、幅広い品目に対応している。そのため、2019年度は、おかずに関しては弁当対応はなしとなっている⁶⁾。両センターともに定数を超えて市費で栄養士を1名ずつ加配しているが、さらに白杵学校給食センターでは、アレルギー対応食のみを調理する栄養士の資格をもった調理従事者を1名配置している。献立を立てるうえでも、アレルギー対応を要する人数の多い食材は使わないように工夫をしているという。

鶴岡市学校給食センターでは2食のみアレルギー対応の代替食を提供するというレベル4の対応をしているが、これは元々自校方式で学校給食を実施していた地域をセンター方式に統合する際に、自校方式のもとで実施していたレベル4対応の継続が条件であったことによるものである。鶴岡市学校給食センターではレベル1ないし2の対応が基本となっており、レベル4対応の対象者がこの地域の児童のみで少人数であるために、対応ができていたとのことである。鶴岡市の他の学校給食センターでは、レベル3ないし4の対応を行っているが、規模が小さいことや、アレルギー対応食専用調理室があること、調理業務を民間委託する際にアレルギー対応食が提供できることを条件としていることなどが、その要因となっているようである。

一方で、鶴岡市学校給食センターのほか、別府市学校給食共同調理場⁷⁾、蕨市立学校給食センター、山崎学校給食センターは、レベル1の詳細な献立表対応が基本となっている。その理由として、食物アレルギー対応専用調理室が備わっていないことが挙げられたことが、すべての学校給食センターに共通している。ただ、同じレベル1対応といっても、学校給食センターによってさまざまである。

たとえば、詳細な献立表の提供の仕方も若干異なる。別府市学校給食共同調理場では、献立毎に含まれているアレルギー食材を記載した「アレルギー早見表」と、献立毎に食材、加工食品の原材料、調味料を記載した「献立詳細表（アレルギー用）」を、食物アレルギー対応の申請者全員に一斉に配布している。一方、蕨市立学校給食センターでは、卵や小麦といったアレルギー食材毎に、それらが含まれる献立名に印を付けた「アレルギー対応献立表」を個別に作成し、「調理指示書」とあわせて、個別に配布している。また、蕨市立学校給食センターでは、詳細な献立表提供に加え、牛乳飲料の停止や、逆に、2017年度からは牛乳等飲料のみ提供という対応も実施している⁸⁾。

山崎学校給食センターにおいては、食物アレルギー対応の対象者の状況

をみながら、特に多い卵、乳をはじめとして、対象者のアレルゲンとなる食材については極力使わず、加工食品も卵、乳不使用のものが用いられるなど、食物アレルギーを有していてもなるべく全員が食べることができるような献立が工夫されている。食物アレルギー対応専用調理室がなく、除去食、代替食対応ができないということもあるが、それ以上に、複数の除去食、代替食を提供する場合には事故のリスクがどうしても避けられず、アレルギーを有する子どもたちが他の子どもたちと同じように食べられる献立を工夫する方が、安全であり、かつ子どもたちもうれしいのではないかとのことであった。宍粟市では食育スローガン「美味しそう！宍粟のめぐみ 食べようでえ！」を掲げ、学校給食における地産地消に力を入れており、地元米を用いた米飯給食は週5日実施しているほか、宍粟市内で捕獲された鹿肉⁹⁾や、宍粟市内を流れる揖保川や千種川で獲れる鮎、あまごなど、宍粟市産の食材が積極的に献立に用いられており、毎月19日の「食育の日」には、宍粟市産の食材だけでつくる「変わりごはんとみそ汁」という献立となる。宍粟市には、米や大豆にアレルギーのある子どもが以前からいないらしく、それゆえにこうした献立は、食物アレルギーを有する子どもたちでも食べることのできるものとなっている。

食物アレルギーを有する子どもたちも、そうでない子どもたちも同じ献立を食べるということで、最後にみておきたいのが、自校方式である大阪府箕面市の学校給食である。箕面市の学校給食では、2019年1月より、すべての子どもたちに対して、特定原材料7品目を調理に使用しない低アレルゲン献立を実施している。7品目に加えて、アーモンドナッツ、カシユナッツ、キウイフルーツ、たらこ、ししゃもなどの10品目も使用しない。大豆、ごま、大麦、いか、たこの5品目に関しては、アレルギー対応の申請があれば除去食を提供している。なお、2019年4月からは米飯給食を週5日で実施している。アレルゲンとなる食材を除去し代替食材を用いて調理した献立を提供しているので、対応レベルでいえばレベル4ということになるだろう。ただ、食物アレルギー対応が想定しているのは、食物アレ

ルギーを有する子どもたちにどう対応するかということであるので、食物アレルギーを有しない子どもたちも含めて低アレルゲン給食を提供するというのは、いずれのレベルにも該当しないようにも思われる。いずれにせよ、この実施方法によって、誤食のリスクがかなり減り、安全性が格段に高まることは間違いない。

以上、訪問した7ヶ所の学校給食センター（自治体）、および自校方式の箕面市の学校給食における、食物アレルギー対応についてみてきた。これらからいえることは、食物アレルギー対応レベルが同じレベルであったとしても、その内実は、学校給食センター、自治体によって異なるということである。たとえば、同じレベル3・4でも、除去する食材の範囲が、32品目なのか（箕面市）、それよりも幅広い品目なのか（臼杵市）、あるいは、調味料・油のレベルまで対応するか（仙台市）、否か（箕面市、臼杵市）といった違いがある。また、同じレベル1でも、献立表の配布方法や牛乳等飲料のみ提供の有無、献立を立てる際の食物アレルギーに対する配慮度合いなどに、違いがみられる。そして、このような食物アレルギー対応状況は、食物アレルギー対応専用調理室の有無に完全には規定されているわけでもない。学校給食における食物アレルギー対応には、学校給食センターや自治体によって異なるという「多様性」とでもいうべき状況がみられるのである。

3. 新たな多様性への対応——宗教対応を中心に

2. では、食物アレルギーの子どもたちへの対応が、近年の食物アレルギー児の増加に加え、学校内で起こった死亡事故がきっかけとなり、各地で「多様性」がみられつつも、全国的に曲がりなりにも対応が進められてきたことを明らかにした。では、外国にルーツのある児童生徒の増加により、宗教等の理由から食に禁忌や忌避があり、学校給食が食べられない子どもたちが増えているが、こうした子どもたちへの対応はどのようになさ

れているであろうか。一口に「宗教」によってその内容は異なるし、また同じ宗教でも、国や地域などによって教義の解釈が異なるが、世界の宗教を大まかに概観した上で、日本の学校が宗教的マイノリティの子どもたちの食についてどのように対応しているのか、考察したい。

まず、世界で16億人もの信者がいるといわれているイスラム教においては、ハラール（神によって許されたもの）とハラーム（神によって禁じられたもの）の対立概念がある。ムスリムが飲食を禁じられたものとしては、具体的には豚、イスラム式の屠畜（ザビハ、zabiha/dhabiha）に従わないで屠畜された家畜、死肉、猛禽類や肉食獣、血液、酒などがあり、これらはハラームとされる（富沢 2019：614）。豚肉に関しては、豚肉を使わないのはもちろん、豚由来の食品添加物や原材料もハラームに相当する。アルコールに関しても同様で、アルコール飲料やみりんのようなアルコール調味料だけではなく、味噌やしょうゆなど原材料に微量に含まれるアルコール成分もハラームとなる。しかし、ハラール／ハラームの解釈は国や地域によって、そして個人によって大きく異なっている。たとえば、豚やアルコールについては、微量の豚由来成分やアルコール成分を容認する人もいる一方で、豚肉のみならず肉全般、甲殻類、軟体類、貝類も厳格にハラームとする解釈もあり、イスラム教徒の食慣習は多様である。

次に、インド人やネパール人が信仰するヒンドゥー教においては、牛は神聖な動物として崇拝の対象となっているため、豚は不浄な動物とみなされているため、それぞれに禁忌となっている。よって、菜食が基本となるが、牛、豚に加え、魚介類全般、卵、生もの、そして五葷（ごくん）と呼ばれる、ねぎ、にんにく、にら、玉ねぎ、らっきょう、アサツキなど、匂いの強いねぎ属の野菜を避ける人もいる。このように、ヒンドゥー教もイスラム教同様に、何をどのように食べるかについては、個人によって解釈が異なっている。

また、食に戒律があることで知られるユダヤ教においても、食事作法に関する規定がある¹⁰⁾。豚肉やタコ、イカ、エビ、貝類、血液、死肉が禁忌

とされるほか、肉と乳の同時摂取も禁忌となる。肉に関しては、イスラム教と同様に、鳥類と家畜の屠殺は、ユダヤ教の規定によって行われたコーシャ（清浄な食品）の動物のみが、摂取可能である。

ほかにも、宗教上の食の禁忌に関しては、キリスト教の一派であるセブンスデー・アドベンチスト教会では肉食が禁忌となっており、モルモン教では肉食とカフェインの摂取が禁じられている。また、宗教ではなく、環境問題や動物愛護などの観点から思想・信条として肉食を忌避する人々の存在も広く知られるようになってきた。動物性食品の一切を摂取せず、植物性食品のみを摂取するヴィーガン（完全菜食主義者）や、肉類は摂取しないが、乳製品や卵、魚は摂取するベジタリアン（菜食主義者）¹¹⁾などが挙げられる。

「世界人口の少なくとも三分の一は、信条や宗教による食の禁忌や忌避をもっている」（阿良田 2018：129）が、日本で生活している外国人のなかにも、そうした食の禁忌や忌避をもつ人々がいるのである。しかし、外国にルーツのある子どもたちのなかで、学校給食において宗教対応が必要とされる子どもたちの全国データは存在しない。文部科学省が隔年で実施している「日本語指導が必要な児童生徒の受入状況等に関する調査」では、「英語・韓国・朝鮮語・スペイン語・中国語、フィリピン語・ベトナム語・ポルトガル語・その他」という母語別の言語別在籍状況がわかるだけである。ムスリム児童生徒など、宗教等の理由から給食に配慮が必要な出身国の児童生徒を抽出することはできない。

なお、店田（2019）によると、2018年6月末現在、日本に住む外国人ムスリムは157,484人、日本人ムスリムはおよそ43,000人であり、両者を合わせるとおよそ20万人にもものぼる。2050年には日本の全人口の0.3%、約31万人にまで滞日ムスリム人の数が増える見込みである。

在日ムスリムを地域別に見ると、大都市圏と、ムスリムの留学生が在学する国立大学周辺が多い。また、技能研修生として日本で就労しているムスリムも少なくない。現在、日本国内には100カ所以上の礼拝所（英語で

はモスク、アラビア語ではマスジド）があるが、ムスリムの集住状況は、礼拝所の分布状況からもある程度推測可能である。在日留学生数は、2018年5月1日時点で29万8,980人にのぼるが（独立行政法人日本学生支援機構：2019）、留学生の出身国も多様化し、インドネシア、マレーシア、バングラデシュ、サウジアラビア、トルコなど、イスラーム教を主な宗教とする国からの留学生は1万人を超える（中野・田中：2019）。

なお、総務省が、2006年に多文化共生施策の推進に関する指針・計画の策定に資するためのガイドラインである「地域における多文化共生推進プランについて」を発出したことを契機に、2015年現在、全国で40%の自治体が、多文化共生推進プランを策定している。しかし、多文化共生推進プランを策定している自治体においても、宗教等の理由で学校給食をはじめ学校教育において配慮が必要な子どもたちの対応について、必ずしも明文化されていないのが現状である。

総務省中部管区行政評価局（2017）の調査では、中部地方20市町村の教育委員会が回答し、学校給食については、14市町村が弁当持参を認め、8市町村が豚肉など食べられないものを除去し、3自治体が保護者に給食の原材料に関する情報を提供しており、弁当持参が主流であることが明らかとなっている。

全国的な傾向でいえば、国立大学など、ムスリム留学生の多い地域の小中学校では、自校方式による学校給食を実施している学校を中心に、宗教対応の学校給食を提供している（またはかつて提供していた）事例がある。また、小中学校より在籍児の数が少ない保育園では、アレルギー対応の要領で、宗教対応している事例もある。保育園は、月齢や年齢にあわせた細かい対応の離乳食や幼児食に加え、小学校以上にアレルギー対応にも慣れていることから、宗教対応に関しても、アレルギーに準じて、除去食または代替食を提供しているのである。しかし、全国ほとんどの自治体が食物アレルギーに対しては対応指針を作り、なんらかの形で対応を行っているのとは対照的に、このような宗教対応を行っている学校や園は少数である。

4. 学校給食における食マイノリティへの対応としての保護者による「コピー弁当」

前述のように、食物アレルギー児童生徒に関しては、自治体によって対応は様々であるものの、調布の事故以降、2015年に出された『指針』に即して安全性を第一とした対応が全国的に進められている。一方で、宗教的マイノリティに関しては、レベル1の詳細な献立表対応、もしくはレベル2の弁当対応がほとんどであり、宗教食対応をしている学校は極めて少ない。

学校給食における食物アレルギー児や宗教的マイノリティ児に対する弁当対応は、アレルゲンや宗教的に禁忌とされる食材のコンタミネーション（微量混入）を避ける上では確かに有効ではある。しかし、食物アレルギー児の親にとっても、宗教的マイノリティの親にとっても、弁当作りは過重な負担であり、「学校での対応が可能であれば、皆と同じように給食を」との声が、しばしば調査では語られていた¹²⁾。

弁当作りが過重な負担となるのは、保護者（そのほとんどが母親である）が、学校給食の献立と同じようなメニューの弁当を持たせようとするからである。こうした弁当は、母親たちの間で、「コピー弁当」または「コピー給食」などと呼ばれる。筆者らが行ったアレルギー患者会での参与観察においても、しばしば母親たちが給食に似せた「コピー弁当」を作っていると語っていた。母親たちは、少しでも温かい弁当を持たせようと保冷ジャーに入れたり、小麦アレルギーの子どものために毎朝米粉のパンを焼いたりするなどの工夫をしている。

「小学校に入学するとき、担任の先生に、『周りから浮かないように、できればみんなと同じメニューのお弁当を作ってきてください』って言われて、入学からずっと、毎日、給食と同じメニューでお弁当を作ってるんです」

（小2の重度のマルチアレルギーの子どもの持つ母）

この母親の場合は、担任との面談がきっかけで給食そっくりの「コピー弁当」をつくるようになったそうだが、母親たちは、必ずしも学校からの要請を受けて行っているわけではない。しかし、学校においては、1. で述べた「みな同じ」を賞賛する「一斉共同体主義」が根強く存在するため、食物アレルギーの子どもを持つ親も、宗教上の理由から食に禁忌を持つ家庭の親も、我が子が、みんなが同じメニューを食べる給食の時間に「浮かない」ようにと、手作りの弁当においても、「なるべく似たもの」を作ってしまうのである。

なお、「コピー弁当」づくりは、ムスリム家庭においても同様に行われている。母親たちは、我が子が、「文化の違いでいじめられないように」と日本語の献立をグーグル翻訳などで検索して、給食の献立を模倣した「コピー弁当」を作るのである。豚肉やアルコールを使わないものの、見た目がそっくりの弁当を作っている事例が、筆者らのインタビューでも語られていた。

「お母さん、毎日、献立表を見て、献立と全く同じお弁当作ってくるから、先生たちと、すごいよねえ、って毎日言ってるんです。お母さん偉いんですよ」

（ムスリム児が在籍する私立保育園の主任保育士）

このように、学校や園は、「コピー弁当」を作る母親の努力をしばしば賞賛する。そのため、食物アレルギーの子どもの母親も、宗教的マイノリティの母親も、一度コピー弁当を作り出したら、止めることが難しい。

「子ども自身はコピー弁当じゃなくても、みんなと違うお弁当でもいいと思っているのに、先生たちに褒められると、やめられなくなってしまっている」

（アレルギー患者会代表）

筆者らが参与観察を行ったアレルギー患者会の代表は、交流会などで「コピー弁当を作る必要はない」と会員にメッセージを発しているが、会員のなかでも、「コピー弁当」を作る母親は少なくない。しかし代表の語りでも明らかなように、子どもたち自身は、必ずしもみんなと同じメニューを強く望んでいるわけではないのである。

5. 学校給食における多様性の尊重——結語にかえて

2019年4月の改正入管法の施行¹³⁾において、日本は今まで以上に「移民社会」になろうとしている。「留学生30万人計画」¹⁴⁾によって受け入れが促進された留学生だけではなく、人手不足が深刻な様々な産業において、外国からの働き手が増えることが見込まれているのである。ムスリム留学生が子どもたちを連れて来日しているのと同じように、将来的には彼/彼女たちが子どもを呼び寄せ、または産み育てることは確実である。このように、日本社会において、異なる文化的背景、異なる食習慣をもつ子どもたちはますます増えることは予測される。学校においては、多様なニーズに応じた学校給食の提供を考える時期が来ているのではなからうか。

たとえば、筆者らが訪問調査を行ったケースでは、熊本大学の近くにある熊本市立黒髪小学校には、留学生の親に連れられて来日したムスリムの子どもたちが複数名在籍しているが、自校方式の学校給食においては、主菜に限られるが、ムスリム児童のために豚肉とアルコールを用いない宗教対応を行っている。東北大学の国際交流会館の近くにある仙台市立国見小学校にも、18ヶ国から来日した22名の外国籍児童が在籍しており、うち13名の児童の学校給食においては、豚肉が除去されているのはもちろんのこと、豚肉由来のゼラチンが含まれたヨーグルトやゼリーについても代替品が用意され、鶏肉についてはブラジル産のハラールのものが使用され、醤油・みそ・酢についても、アルコールが含まれていないものが調理に用いられている。なお、同校の学校給食も自校方式であるが、このような厳格

なハラール対応が実施されているがゆえに、弁当を持参するムスリム児童はいないとのことであった¹⁵⁾。そして、2-2で述べたとおり、箕面市の小学校は、2019年以降「低アレルギー献立」を導入しているが、「低アレルギー献立」導入以前は、食物アレルギーを有する児童に対して個別対応を行っていたのと同様に、宗教的マイノリティの児童に対しても、個別に宗教食対応を行っていた。

また、多文化共生をうたう外国籍住民の多い自治体では、手探りながら宗教対応が行われようとしている¹⁶⁾。たとえば、東京都新宿区では、区内39小中学校のうち4校では豚肉の除去をしている¹⁷⁾。また、静岡市は宗教上の対応が必要な児童・生徒が33人いることが判明したことから、2020年度より宗教的な禁止食材をあらかじめ取り除いた除去食の提供の試行を始めることを、2020年2月に発表している¹⁸⁾。ただし、アレルギー対応とは異なり、学校がハラール対応のような宗教対応を行う場合はしばしば、こうした「特別な配慮」に対する議論があり、導入にはいくつかのハードルがあるのもまた事実である。ハラール対応をハラール認証と捉え、「ハラール認証の商品は予算面で厳しい」という声がしばしば聞かれるが、ムスリムに関しては、ハラール/ハラームの解釈は国や地域によって、そして個人によって大きく異なっており、必ずしも全ての家庭が厳密な意味でのハラール対応や、ハラール認証食品を用いての調理を求めているわけではない。給食を提供する側と家庭の双方が話し合う機会を持った上で、双方の折り合いをつけることが大事であろう。

なお、近年、異文化理解教育の一環として、学校給食において、外国の料理が出ることは珍しくないが、同様に「卵乳小麦を用いないアレルギー対応メニュー」や「豚やアルコールを用いないハラール対応メニュー」の日があってもいいのではなかろうか。たとえば、茨城県つくば市では、筑波大学などがあり、留学生の子どもたちが多く市内の園や学校に在籍しているものの、センター方式によって学校給食を実施しており、学校給食センターで調理していることから、宗教対応や多種類のアレルギーへの対応

は難しく、通常は、卵と乳のみ除去するアレルギー対応だけ行っているという。しかし、同市では、年に2回、食物アレルギーだけではなく、ムスリムの子どもたちも食べられる食材を選び、「みんなで食べる学校給食の日」として、ユニバーサルな学校給食を提供している¹⁹⁾。一方、愛知県尾張旭市では、宗教対応は未実施であるが、「皆が食べられる学校給食の日」として、七大アレルゲンを全て除去した給食を、月2回提供している²⁰⁾。

ただし、「食マイノリティの子どもたちが、みんなと同じ給食を食べられるように」という取り組みが、「同じものを食べさせなければならない」というマジョリティによる文化の押し付けに陥らないように留意することは必要であろう。少なくとも、食物アレルギーや宗教的マイノリティの食の多様性を、クラスの教員や子どもたちが認めていれば、重度の食物アレルギーの子どもたちや厳格な戒律に従う宗教的マイノリティの子どもたちが、やむを得ず弁当持参を選んだ際²¹⁾、みんなと違う弁当を恥じたり、保護者が手の込んだ「コピー弁当」を用意したりする必要はなくなるのではなかろうか。

食物アレルギーの子どもたちや、宗教的マイノリティの子どもたちの「みんなと同じものを食べたい」という気持ちを尊重すると同時に、彼／彼女たちの「みんなとは異なるものを食べる」という選択をも尊重しなければならない。学校を多様性に開かれた場とするためには、学校給食においても、個々のニーズに対応しつつ、多様性を尊重することが必要なのではなかろうか²²⁾。

なお、学校給食にかかわって以上に述べてきたことは、学校におけるインクルーシブ教育や合理的配慮のありようともかかわる問題である。これらの点については、稿を改めて論じることとしたい。

付記

本研究は、2019年度関西大学研修員研修費およびJSPS科研費18K02321の助成を受けたものである。

注

- 1) なお、2008年に告示された小学校、中学校の学習指導要領においても、総則において「学校における食育の推進」が示され、(技術・)家庭科や(保健)体育科、特別活動(のなかの〔学級活動〕)においても「食育」についての記述があり、2017年告示の学習指導要領でも踏襲されている。
- 2) 「アレルギー反応により、じんましんなどの皮膚症状、腹痛や嘔吐などの消化器症状、ゼーゼー、呼吸困難などの呼吸器症状が、複数同時にかつ急激に出現した状態をアナフィラキシーと言います。その中でも、血圧が低下して意識の低下や脱力を来すような場合を、特にアナフィラキシーショックと呼び、直ちに対応しないと生命にかかわる重篤な状態であることを意味します」(公益財団法人日本学校保健会 2008: 60)。
- 3) 「娘からの宿題 小5給食アレルギー死」『毎日新聞』2013年10月6日。
- 4) 2019年9月に訪問した自校方式の仙台市立国見小学校においても、アレルギー対応の代替食、除去食が提供されており、仙台市では自校方式においても、レベル3ないし4対応が行われているものと思われる。
- 5) 準特定原材料は、2019年9月よりアーモンドが加わり、これまでの20品目から21品目となった。
- 6) ただし、パンに関しては原材料に乳が用いられているため、弁当対応となっている。なお米飯給食は、両センターとも週3回実施している。
- 7) なお、別府市には小学校14校、中学校8校があり、小学校1校と中学校は学校給食共同調理場が調理するセンター方式による学校給食であるが、小学校13校は自校方式による学校給食である。
- 8) なお、牛乳等飲料のみ提供という対応の申請者には、食物アレルギー対応に加え、宗教食対応も含まれる。
- 9) 鹿肉購入につき1100円/1kgの補助金が支給される兵庫県の「学校給食シカ肉利用促進事業」を活用しているという。
- 10) ユダヤ教の食の禁忌・忌避は旧約聖書レビ記11章に詳細に述べられている(共同訳聖書実行委員1997)。
- 11) ベジタリアン(菜食主義者)の定義は幅広く、植物性食品に加えて、牛乳や乳製品をとるラクト・ベジタリアン(乳菜食主義者)、欧米人に多い、牛乳や乳製品に加えて卵をも食べるラクト・オボ・ベジタリアン(乳卵菜食主義者)、牛乳や乳製品、卵に加えて魚を食べるペスカタリアン(魚乳卵菜食主義者)に細分化される。ヴィーガン(完全菜食主義者)もベジタリアンの一種である。
- 12) 食マイノリティの子どもを持つ保護者が作る「コピー弁当」については、新聞などでもしばしば取り上げられている。たとえば、2018年6月8日の『朝日新聞』では、学校の給食に合わせて毎日ハラール対応の弁当を作っているムスリムの母親が、

ある日、給食のメニューに合わせて八宝菜を作っている学校に届けたら、メニューがカレーへと変更されていてがっかりしたというエピソードが語られている（「ハラルをたどって（５）給食の心配、弁当の負担」）。また、2018年12月20日の『朝日新聞』では、「みんなと同じものが食べたいだろう」と、給食の献立表を見て、同じメニューで弁当を作る食物アレルギー児の母親のインタビュー紹介されており、女性は、学校給食のみならず、移動教室や修学旅行でも、旅先で提供される食事に合わせて似たような除去食のおかずを作り、クール宅急便で宿へ送ったとのことである（「家族って『食』編（２）アレルギー児の安全、守るのは」）。

- 13) 在留資格「特定技能」を新設し、介護、外食、建設、ビルクリーニング、農業など、人材不足が深刻な14業種を対象に、単純労働での外国人材活用を門戸を開く。5年間で約34万5000人の外国人労働者の受け入れを見込んでいる。
- 14) 留学生30万人計画とは、「留学生30万人計画」は、日本を世界により開かれた国とし、アジア、世界の間のヒト・モノ・カネ、情報の流れを拡大する「グローバル戦略」を展開する一環として、2020年を目途に30万人の留学生受入れを目指すもの（文部科学省ほか2008）である。法務司法務省入国管理局（2018）によると、2017年末に留学生数は311,505人であり、同年末に、留学生30万人計画は数値上、達成された。
- 15) 人数は、訪問した2019年9月の状況である。
- 16) 以下の事例は、当初、全て2020年度に訪問調査を予定していたが、新型コロナウイルスの影響で、訪問を断念したため、新聞記事やインターネットなど、二次資料に寄らざるを得なかった。今後、訪問が可能になった際は、別稿にて論じたい。
- 17) 『朝日新聞』2019年11月19日
- 18) 「給食に宗教的配慮、効果は 一部の食材を除去 静岡市、試行へ」『朝日新聞』2020年2月12日
- 19) つくば市ホームページ「市長へのたより・メール（よくあるご意見・お問合せ Q&A）」より「ハラル給食を提供してほしいです」<https://www.city.tsukuba.lg.jp/mayor/tayori/1009901.html>（2020年12月12日確認）。
- 20) 尾張旭市ホームページ「皆が食べられる学校給食の日について」<https://www.city.owariasahi.lg.jp/kurasi/kyouiku/kyouiku/kyuushokucenter/minagataberareru.html>（2020年12月12日確認）。
- 21) 学校給食でのアレルギー対応には限界があり、特定原材料7品目以外の食品にアレルギーを持つ子どもたちや、コンタミネーションでも強いアレルギー反応を起こす子どもたちは、アレルギー対応をすることが難しく、弁当持参を余儀なくされるのが現状である。同様に、宗教的マイノリティの子どもたちにおいても、学校での宗教対応より厳しい食の戒律を持つ場合は、重度のアレルギーの子どもたちと同様に弁当を持参する必要がある。

22) 本論では触れなかったが、食マイノリティの子どもたちの中には、医学上の理由から塩分やタンパク質の摂取に制限がある子どもたち、服薬との兼ね合いで特定の食品が摂取できない子どもたち、発達障害の特性による触覚過敏で食事に制限が大きい子どもたちなど、さまざまな食マイノリティの子どもたちがいることを付け加えておく。なお、特別支援学校においては、嚥下障害など、食べる機能に障害がある子どもたちのために刻みやペーストなど個々の子どもたちに合わせた対応を行っている。

参考文献

- 阿良田麻里子 (2018)「食の禁忌や忌避への対応 ― 配慮不足と過剰防衛との間でバランスをとること ―」、『日本調理科学会誌』、第51号2巻、129-132ページ
- 学校給食における食物アレルギー対応に関する調査研究協力者会議 (2014)「今後の学校給食における食物アレルギー対応について 最終報告」
- 共同訳聖書実行委員 (1997)『聖書 旧約聖書続編つき 新共同訳』、日本聖書協会
- 公益財団法人日本学校保健会 (2008)『学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン』
- 総務省中部管区行政評価局 (2017)「宗教的配慮を要する外国人の受入環境整備等に関する調査 ― ムスリムを中心として ― 資料編」
- 店田廣文 (2019)「世界と日本のムスリム人口2018年」、『人間科学研究』第32巻第2号、253-262ページ
- 恒吉僚子 (1996)「多文化共存時代の日本の学校文化」『講座学校第6巻 学校文化という磁場』 柏書房
- 富沢寿勇 (2019)「ハラール産業と監査文化研究」、『文化人類学』83巻4号613-630ページ
- 独立行政法人日本学生支援機構 (2020)『2019（令和元）年度 外国人留学生在籍状況調査結果』
- 中野祥子・田中共子 (2019)「ムスリム留学生との交流のために ― 調査・実践研究から見てきた日本の共同性の視点 ―」、ウェブマガジン『留学交流』2019年7月号第100号
- 法務司法務省入国管理局 (2018)「平成29年末現在における在留外国人数について（確定値）」
- 文部科学省・外務省・法務省・厚生労働省・経済産業省・国土交通省 (2008)「『留学生30万人計画』 骨子」
- 文部科学省 (2015)『学校給食における食物アレルギー対応指針』