

平成 18 年度 中学校第 1 回入学考査問題 (社会)

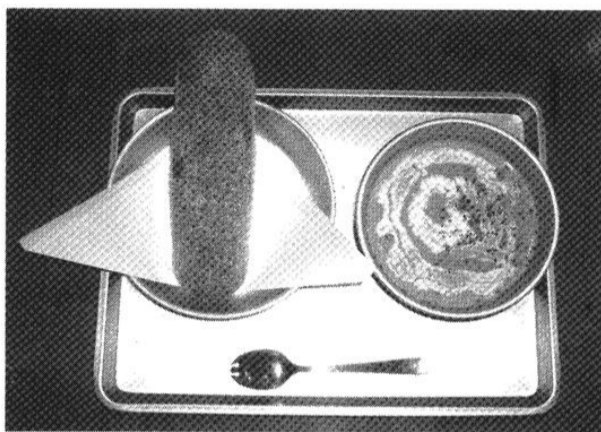
(その 1)

問題 次の文章をよく読み、あとの問いに答えなさい。

みなさんは小学校の給食は好きですか。学校給食はおいしさだけでなく、栄養バランスもよく考えてつくられています。にがてなメニューがある人もいるかもしれません。

東京には、昭和 30～40 年代の学校給食をメニューにしてください食べ物屋さんがあります。右の《写真 1》はメニューの一部で、あげパンとカレーシチューが、昔の給食で使われていたのと同じ食器にもられています。このお店は、子どものころをなつかしむ大人に人気があるそうです。さて、海城中学校には給食はありませんが、日本の大部分の小・中学校では、給食が実施されています。給食の歴史は、戦後の日本の食生活の変化や

《写真 1》



食料問題と無関係ではありません。なぜなら、人の味覚や食べ物の好みは、子どものときの食事によって左右されるといわれるからです。そのため「学校給食は一国の食生活を変える」という人もいます。では、給食を通じて日本の食料と食生活についてふりかえてみましょう。

学校給食は、終戦後の食料難をすくうために、GHQ (連合国軍の総司令部) やアメリカ合衆国が援助してくれたもので、1946 年に始まりました。1949 年には、(A) からおくられた脱脂粉乳が給食に出されるようになります。脱脂粉乳はミルクの一種ですが、子どもにとっておいしいものではありませんでした。それでも、食料難の時代には貴重な栄養源だったのです。《写真 1》のお店でも、この脱脂粉乳は「本当にまずい脱脂粉乳」と書かれてメニューにのっています。食べ物屋さんが「まずい」を売りものにするのもへんな話ですが、飲んだことのある人にとっては忘れられない味だったのでしょうか。翌年の 1950 年、アメリカ合衆国が援助してくれた小麦粉と脱脂粉乳を使って、全国のおもな都市の小学校でパン・脱脂粉乳・おかずの給食が始まります。1951 年に (B) で平和条約が調印されて日本が独立してからは、小麦粉と脱脂粉乳をお金をはらって輸入するようになりました。このように、給食ではアメリカ合衆国にずいぶん助けられましたが、これらの援助や学校給食には、アメリカ合衆国の利益につながる面もありました。

その後、時代とともに給食もかわりました。人気のなかった脱脂粉乳は、1960 年前後から、牛乳にかわっていきました。また、米飯給食がふえたことも大きな変化です。ふつう、①日本の主食といえば米ですが、1970 年代までの②給食メニューはほとんどパン食でした。ところが、1976 年から国が米飯給食をすすめるようになり、最近では全国平均で週 2.9 回米飯給食が出ているそうです。昔は、「家庭でご飯、給食でパン」という食生活の子どもが多かったのですが、今は逆に「給食でご飯、家庭でパンやそのほかの主食」という子どもが多いのではないのでしょうか。みなさんはどうですか。

食生活といえば、昨年「食育基本法」という法律ができたのを知っていますか。この法律では、国民の健康増進のために食についての教育がたいせつだといわれています。③学校給食にも、昔とはちがう役わりが期待されそうですね。

ところで、食や食生活ときりはなせないのが農業ですが、はたらく人の数や生産額が、ずいぶん少なくなってしまいました。しかし、農業をする人の多くは、生きることの基本である食べ物をつくることにほりをもつてがんばり続けています。安全な食べ物をつくるために、④いろいろなくふうをしている人も少なくありません。

このように学校給食の歴史は、食料難、食生活の変化、国の農業政策など、いろいろな問題とむすびついていることがわかりました。週 5 回食べる給食は、食生活の中で大きな役わりがあるといえます。みなさんも中学へ入ったら、自分たちの食生活について考えてみましょう。

(その2)

問1. 文中の (A) には、世界の子どもたちを助けるために活動している国連の専門機関の名前が入ります。その名前を答えなさい。

問2. 文中の (B) にふさわしい地名を答えなさい。

問3. 下線部①について、縄文時代の終わりに米づくりが伝えられたことで、社会に大きな変化がありました。その変化をあらわす次の文のうち、正しくないものを1つ選び、記号で答えなさい。

- ア. とれた米やかんが用の水、土地などをめぐって、争いが起きるようになった。
- イ. 人々の間にも米のたくわえの量によって、しだいに身分の差が広がるようになった。
- ウ. 戦いからむらを守るために、むら全体がほりやさくで囲まれた集落もあらわれるようになった。
- エ. 米づくりは九州から北海道まで数百年で広がり、人々の食生活は大きく変化するようになった。

問4. 下線部②について、最近の学校給食には、世界のいろいろな国の料理をもとにしたメニューもあります。次の給食メニューはどこの国の料理をもとにしたのでしょうか、国名を答えなさい。

- ア. マーボー豆腐・春巻・チャーハン
- イ. キムチ丼・もやしのナムル
- ウ. スパゲッティミートソース・リゾット

問5. 下の《写真2》は、1957年から日本で2番目に大きかった湖を干拓して農地にしたところの変化をしめたものです。この干拓地は何県にありますか、県名を答えなさい。

《写真2》



問6. 下線部③について、次の《資料1》と本文を使って、現在の子どもや若者の食生活の問題をあきらかにし、これからの学校給食に求められている役わりはどのようなものなのか、100字以内で説明しなさい。

《資料1》



コーラ
(1本 350 ml)
約 140 キロカロリー
砂糖約 38 g



ポテトチップス
(1ふくろ 100 g)
約 560 キロカロリー
食塩約 1 g
しぼう約 35 g



カップめん
(1個 100 g)
約 500 キロカロリー
食塩約 7 g
しぼう約 20 g



ハンバーガー
(1個 100 g)
約 300 キロカロリー
食塩約 1.6 g
しぼう約 12 g

- ◎小学校高学年の学校給食1回当たりの標準カロリー 720 キロカロリー
- ◎小学校高学年が1日にとる量のめやす 必要なカロリー 2150~2300 キロカロリー
食塩 6g以下
しぼう 約 65g

(『五訂 日本食品標準成分表』などから作成)

(その3)

問7. 下線部④について、《写真3》は、最近一部の農家で行われている米づくりのくふうのひとつです。これは何といわれる農法か、答えなさい。また、この農法にはどんなよい点があるのでしょうか、理由もふくめて50字以内で説明しなさい。

《写真3》



問8. 戦後の日本の、米の生産と消費、小麦の生産と消費の変化について、それぞれ食生活の変化にむすびつけて、《資料2》と本文を使って200字以内で説明しなさい。そのとき、給食にご飯が取り入れられた理由、給食がアメリカの利益にもなった理由についてかならずふれること。

《資料2》
日本の米の需給

年度	生産量(万トン)	1人1日あたりの消費量(g)
1935	776	346
1950	938	302
1955	1239	302
1965	1241	306
1975	1317	241
1985	1166	204
1995	1075	185

日本の小麦の需給

年度	生産量(万トン)	輸入量(万トン)	1人1日あたりの消費量(g)
1935	132	42	29
1950	134	167	73
1955	147	224	69
1965	129	353	79
1975	24	572	86
1985	87	519	87
1995	44	575	90

世界の小麦輸出上位国(単位万トン)

	1965年		1975年		1985年		1995年	
1位	アメリカ	1770	アメリカ	3097	アメリカ	2481	アメリカ	3242
2位	カナダ	1188	カナダ	1104	カナダ	1698	カナダ	1696
3位	アルゼンチン	666	オーストラリア	786	フランス	1694	フランス	1631

(農林水産省『食料需給表』などから作成)

