

静岡県教育研究会学校給食研究部における食に関する指導の状況

メタデータ	言語: jpn 出版者: 公開日: 2012-10-29 キーワード (Ja): キーワード (En): 作成者: 村上, 陽子 メールアドレス: 所属:
URL	https://doi.org/10.14945/00006857

静岡県教育研究会学校給食研究部における食に関する指導の状況

Survey of the Dietary Education Trends in Shizuoka Prefecture

村上 陽子

Yoko MURAKAMI

（平成18年10月2日受理）

1. はじめに

近年、子どもを取り巻く食の環境は、朝食の欠食、「こ食」（個食、孤食）、加工品の多様化（多用化）をはじめとする食生活の乱れや生活習慣病の若年化など、懸念すべき状況にある。一方、家庭においては、核家族化による伝統継承力の低下、多国籍食の普及などにより、食文化、食習慣を見直す機会が失われつつある。このような食生活の変化は、いうまでもなく子ども達の健康に大きな影響をもたらす。

平成14年の中央教育審議会答申「子どもの体力向上のための総合的な方策について」¹⁾（以下、平成14年答申）によれば、子どもの体力低下傾向は持続しており、体力向上のためには健康3原則（適切な運動、十分な休養・睡眠、調和のとれた食事）の徹底による生活習慣の改善が不可欠と提言されている。また、外食や調理済み食品の利用増大により、栄養バランスや食事の摂り方には、正しい知識に基づく自己判断力・調整力・評価力といった食の自己管理能力が必要である。BSE問題や中国農薬問題など食品の品質や安全性についても同様のことがいえる。つまり、子どもが将来にわたって健康を維持するためには、子どもに対する食の指導充実と望ましい食習慣の形成促進が必要である。

平成9年の保健体育審議会答申²⁾以来、学校における食に関する指導³⁾は、給食の時間に限らず、各教科、特別活動、総合的な学習の時間など学校教育活動全体の中で、健康教育の一環として行なわれてきた。平成14年答申においては、体力向上に資する子どもの生活習慣改善徹底のために、家庭での取り組みと共に学校における食に関する指導の充実が重要とされた。併せて「栄養教諭」制度（平成17年4月施行）など学校栄養職員に関わる新たな制度の創設を検討し、学校栄養職員が栄養及び教育の専門家として食に関する教育指導を担うことができるよう食に関する指導体制の整備が必要であると提言された。こうした流れの中で、学校栄養職員が担任教諭とチームティーチングを組んで授業に参加する機会が増加している。また、平成17年6月の食育基本法成立（同年7月施行）など食育推進の動きも受けて、食育に関して様々な刊行物が出ているが、実態調査や実践紹介に留まっており、食指導のあり方については言及されていない^{3) 4)}。

そこで本研究では、静岡県教育研究会学校給食研究部⁵⁾における実践報告を手がかりに、近年の静岡県における学校での食指導の現状と課題を捉えることで、子どもに対する食指導のあり方を検討することを目的とする。

2. 静岡県における学校給食実施状況⁵⁾

公立小・中学校における学校給食実施状況をみると、静岡県の学校給食実施校は541校（99.6%）、児童数は約21万4千人（100%）で、実施形態は完全給食（100%）である（表1）。

また、調理方式別完全給食実施状況は、学校数の比率で見た場合、単独調理場方式は小学校47.9%、中学校37.0%、共同調理場方式は小学校52.1%、中学校63.0%で、中学校の方が共同調理場方式の割合が高い（表2）。

学校栄養職員の配置状況は、小学校137人、中学校39人、共同調理場112人である（表3）。学校栄養職員1人当たりの配置は、学校数で見た場合、単独調理場方式の小学校では2校/人、中学校では2.5校/人、共同調理場方式では4校/人という割合になっている（表4）。児童数で見た場合、単独調理場方式の小学校で約800人/人、中学校で1,000人/人、共同調理場方式で1,500人/人である。学校数

表1 公立小・中学校における学校給食実施状況（全国、静岡県）

平成16年5月1日現在

区分	総数	完全給食		補食給食		ミルク給食		計			
		実施数	百分比	実施数	百分比	実施数	百分比	実施数	百分比		
小学校	全国	学校数	23,160	22,304	96.3	108	0.5	241	1.0	22,653	97.8
		児童数	7,084,675	7,037,775	99.3	17,556	0.2	21,704	0.3	7,077,035	99.9
	静岡県	学校数	543	541	99.6	-	-	-	-	541	99.6
		児童数	214,334	214,327	100.0	-	-	-	-	214,327	100.0
中学校	全国	学校数	10,324	8,112	78.6	64	0.6	1,123	10.9	9,299	90.1
		生徒数	3,395,102	2,549,665	75.1	14,555	0.4	413,156	12.2	2,977,376	87.7
	静岡県	学校数	274	262	95.6	-	-	11	4.0	273	99.6
		生徒数	106,794	102,705	96.2	-	-	4,067	3.8	106,772	100.0

表2 公立小・中学校における調理方式別完全給食実施状況（全国、静岡県）

平成16年5月1日現在

公立小・中学校	小学校					中学校					
	実施数	単独調理場方式	百分比	共同調理場方式	百分比	実施数	単独調理場方式	百分比	共同調理場方式	百分比	
全国	学校数	22,304	11,048	49.5	11,256	50.5	8,112	2,792	34.4	5,320	65.6
	児童数	7,037,775	4,140,979	58.8	2,896,796	41.2	2,549,665	945,913	37.1	1,603,752	62.9
静岡県	学校数	541	259	47.9	282	52.1	262	97	37.0	165	63.0
	児童数	214,327	110,026	51.3	104,301	48.7	102,705	40,301	39.2	62,404	60.8

表3 学校栄養職員配置状況（全国、静岡県）

（国公立）
平成16年5月1日現在

区分	小・中学校				特殊教育諸学校	夜間定時制高等学校	教育委員会等	計
	小学校	中学校	共同調理場	小計				
全国	国立	61	-	-	61	23	-	84
	公立	5,458	1,286	3,797	10,541	685	170	11,976
	私立	47	29	-	76	2	-	78
	計	5,566	1,315	3,797	10,678	710	170	12,138
静岡県	137	39	112	288	18	8	12	326

表4 公立小・中学校における学校栄養職員の配置割合（全国、静岡県）

平成16年5月1日現在

区分	全 国			静 岡 県				
	実施数	栄養職員数	職員1人当たりの配置	実施数	栄養職員数	職員1人当たりの配置		
単独調理場方式	小学校	学校数	11,048	5,458	2.0	259	137	1.9
		児童数	4,140,979	5,458	758.7	110,026	137	803.1
	中学校	学校数	2,792	1,289	2.2	97	39	2.5
		児童数	945,913	1,289	733.8	40,301	39	1033.4
共同調理場方式	学校数	16,576	3,797	4.4	447	112	4.0	
	児童数	4,500,548	3,797	1185.3	166,705	112	1488.4	

※中学校には中等教育学校前期課程を含む。

（文部科学省「学校給食実施状況調査」より作成）

では全国とほぼ同程度の配置割合であるが、児童数で比べた場合、静岡県では職員1人当たりの児童数の割合が10～14%高くなっている。

3. 学校給食研究部における実践状況

「研究集録」は、静岡県教育研究会学校給食研究部がまとめた実践報告である。本研究では平成12年度から17年度の「研究集録」^{6)~10)}から、実践内容の状況と課題について述べる。

(1) 概要

実践状況の全体像を把握するために、概要を述べる(表5～10)。

まず、実践者であるが、平成12年度ではすべて教諭によるものであったが、平成13年はそこに栄養士が加わり、平成14年以降は栄養士単独となっている(平成17年度は一部教諭)。

食の指導に対する取り組み体制として、平成12年度(特に報告6)においては、食の指導計画について関連科目の有機的繋がりを明らかにすると共に、その一体的な取り組み体制(給食指導を含む)を提示し、これが栄養士、給食職員に限定されたものではないとしている。これを反映して、平成12年度(報告1, 2, 6)では、各教科、道徳、特別活動、総合的な学習の時間など様々な教科の中で多くの課題と関連づけて実践が行なわれている。つまり、この時期には、食の教育は、学校教育活動全体を通して、教師、学校医、学校薬剤師、養護教諭、学校栄養職員、調理員などの学校組織および保護者、地域など、子どもに関わるすべての人間が総体的・有機的に行うものであるという理念のもとに行なわれていたと理解できる。しかし、平成13年度以降は、こうした全体的・有機的・組織的な連携モデルに基づいた実践は行なわれていない。特に養護教諭や地域との連携の減少が著しい。先にも述べた通り、実践報告者は教諭から栄養士に移行し、食の指導は栄養士、実践教科は家庭科、内容は栄養バランス(給食)が中心になるなど、栄養(士)偏重の傾向がみられる。以下、個々の報告について検討していく。

1) 平成13年度報告⁷⁾

①報告1(教諭, 栄養士)

本実践では、栄養士の関わりの成果として、(1)栄養士のアドバイスが子供の心を刺激し、興味・関心を高め、食生活の大切さを考えさせることができた、(2)給食センター職員とのふれあいにより、職員の苦勞や思いを知ることができた、としている。

(1)について、栄養士のように、子どもと接する機会の少ない人は子どもに何らかの刺激を与えるものである。しかし、一時的なアドバイスでは改善へと繋がらないのが現実であり、食指導の難しさでもある。重要なのは、一時的に高まった興味関心を、いかに維持・充進し、日常で活用できる力を育成するかである。そのためには、日々子どもに接し、日常的に継続指導が可能な保護者や教師の果たす役割が大きい。食指導において求められるのは、子どもや保護者に対する継続的な支援プログラムの強化・開発であり、栄養士に期待される役割はそれに携わる教師へのサポートであるが、ここではそうした支援に対する視点に欠けている。

(2)は心のふれあいがテーマであるが、対象がセンター職員というように範囲が限定され、日常生活を取り巻く人(生産者、流通業者、保護者、教師)への関心・感謝の喚起・高揚には至っていない。自分の生活に関わるものに配慮する心を育成するような題材選びと展開が求められる。

②報告2(教諭, 栄養士)

本実践の特徴は、(1)幼稚園・保育園からの食育指導と継続指導、(2)郷土食を軸とした学校間(小・中)の連携、および地域との連携、(3)アンケートを利用した家庭との連携であり、「継続」をキーワードと

表5 平成12年度研究収録⁹⁾

No	論文タイトル	著者名	職種	学校種	地域	分類	教科	抄録(実践内容、成果と課題)	連携の有無と内容				掲載頁	
									栄養士	養護教諭	地域	保護者		給食センター
1	学級での指導を通して食意欲と心を育てる 食べ物とわたし なぜ食べるのか考えよう	松本実奈子 松浦 順子	教諭 教諭	小 小	焼津市 焼津市	実践	家庭科 社会科	豊かな食料事情の中において、子供たちの食意欲はかなり低い。児童が理屈でなく体験により「なぜ食べるのか」考え、実感できるような取り組みを行った。実践は大きく分けて以下の2つである。 ①食意欲の芽を年間通して育てていく。5年生の取り組み a) 野外教室における食意欲の醸成 b) 家庭科を中心とした教科実践での食意欲醸成 c) インゲン豆やトウモロコシの発芽観察(理科) ・「食糧生産を支える人々」(社会科)：米作り・野菜作りなどの調べ学習 ・「食べ物とわたし～なぜ食べるのか考えよう～」(家庭科)：食べ物のHP紹介、情報交換「友達ネット」 ・環境サミット(環境科)：給食の残飯調査、給食残飯の堆肥作り、世界の環境問題 ②学級活動における「食への関心」から「生きること」への意識化： ・親民の写真紹介による「食」への考察、給食展(栄養チェック、朝食、咀嚼など) 成果として、①では食意欲を高めるよう構成し、栄養士および保護者に助言者、情報交換者として参加を依頼し連携を深めた。食意欲の育成は、まず教師の意識化と同時に、児童の気づきを長期的に見守ることが重要であり、それには保護者の働きかけが不可欠である。今後は、家庭科における栄養指導をはじめ、他教科との関連の中で、教師が意図的企画・支援により食意欲を根付かせなければならない。	①家庭科の授業参加、友達ネットの助言(b) ②栄養指導(c) ③栄養チェック表の提供	なし	なし	①家庭科の授業参加(b) ②食べ物に関するHP検索、紹介(b) ③友達ネットでの情報交換(b) ④友達ネットへの参加(授業参観日)(b) ⑤授業参観時の栄養指導(c)	なし	12～19
2	学級での指導を通して食意欲と心を育てる 一希望献立に応募し、自分の献立を食べてもらおう	原川小夜子 稲森 和子	教諭 教諭	中 小	焼津市 大井町	実践	学級活動 家庭科	学校給食における残菜が多い現在、残菜を減らすことは「心」と「感謝」の育ちを見ることに繋がる。そこで、食意欲と心を育てるテーマのもと、実践を行なった。 ①中学校での実践 ・学級活動：「希望献立に応募する献立を作ろう」「希望献立に採用される献立を作ろう」 ②小学校での実践(栄養士とのPTTにより食への意識を高める) ・家庭科(6年)：「計画的な食事作り」(ご飯とみそを合わせた献立作り) 成果として、残菜が減少し、調理員への感謝の心や給食に対する興味関心が増し、自分の食生活を見直す機会となった。課題としては、献立作成が1クラスに限定されたこと、献立に偏りがあったこと、また、栄養士が子供に直接指導する機会が非常に限られているため、学級担任や給食主任の普段の給食指導のさらなる充実を図る必要がある。今後はさらに、継続的な食指導を広げていく必要がある。	①献立の訂正と助言 ②PTT授業の参加(助言と献立紹介)	なし	なし	なし	なし	20～27
3	子供の積極的な活動(委員会活動等)を通して食意欲と心を育てる	市川美佳子 飯塚 則子	教諭 教諭	小	藤枝市	実践	給食委員会活動(一部、保健委員と連携)	学校給食は子どもたちの体づくり・心の育ちにおいて大切な時間であるが、実際は食べることに意識や感謝の心の育成には繋がっていない。そこで、食意欲の育成を目的として、給食委員会の子どもたちによる全校児童に対する情報発信活動(実践)を行なった。 ①栄養新聞「いただきます」の発行：家庭科での学習などを利用して、壁新聞を作成。内容は高学年向け ②栄養黒板の使用：給食の献立を赤・黄色・緑に分類し、栄養黒板に掲示 ③朝礼での劇「バランスよく食べよう」：低学年向け。保護者にも参加依頼 ④健康週間の実施：給食訪問、展示物づくり、体験コーナー、ビデオ放映、栄養クイズ、養護教諭の話 ⑤栄養士のインタビュー：給食の栄養バランスについて、カルシウムについて 成果として、活動を通して食に対する関心を持って児童・保護者が徐々に増加した。情報発信の継続、偏食や残食等の指導方法、保護者との連携は今後の課題である。	⑤インタビュー(給食の栄養バランス、カルシウムについて)	④学年ごとに生活習慣病についての講話(朝の活動の時間等)	なし	△参加のみ (朝礼の劇の参加 ⑤委員会活動通知)	なし	29～36
4	子供の積極的な活動(執行部活動)を通して食意欲と心を育てる	青嶋由佳子 桑原 幸子	教諭 教諭	中	藤枝市	実践	委員会活動(給食執行部)	給食は食事のマナーの習得、人間関係の向上のための大切な場である。そこで「給食は食べること」だけでなく、心を育てるものと捉え、給食執行部を中心とした以下の給食指導を行うこととした。 ①給食活動：栄養黒板、給食執行部新聞の発行 ②給食献立週間：食糧準備と残菜減少を目標に、新聞発行、クラスや放送での呼びかけ、残菜調査。 ③栄養士による栄養講座：H11年度は「給食の栄養 中学生の食生活について」、H12年度は「野菜についての基礎知識を得よう」、また学校保健委員会の「栄養バランスからみた野菜について」について ④学校保健委員会(保健執行部との合同)：食生活アンケート結果、給食の実態、成長期の「食」、コンビニについて発表。参加者は生徒全員、学校、保健教師、栄養士、教職員、PTA役員 ⑤栄養士、学校、保健教師、栄養士、教職員、PTA役員 ⑥栄養士、学校、保健教師、栄養士、教職員、PTA役員 今後は、これらの活動を継続・充実させることで、「食」に対する意識の醸成を図り、心の育成に努める。	③栄養講座 ④「健康を意識した食べ方とは」の講話	なし	なし	△参加のみ (④学校保健委員会の参加(資料は全保護者に配布))	なし	37～44
5	学校・保護者・調理場(センター)の三者連携により、食意欲と心を育てる	芹澤 雅子	教諭	小	島田市	実践	学級活動 家庭科 社会科 給食	食についての実態から、子どもたちに「食べること」について改めて考えさせ、「自分の体」について意識させることが必要である。自分で健康管理できる力を育てることは、本校の教育目標「自ら学ぶ力を育てる」を具現化することでもある。その中で、子どもたちの心育てることが重要であるが、それには担任の指導のみならず、調理場の栄養士からの専門的知識の教授、給食および家庭での食事についての保護者の啓蒙が効果的であると考えられる。そこで、以下の3つのテーマを設定し、実践を行なった。 ①調理場(栄養士)との連携 a) 栄養士による給食訪問、食についてのミニ講座、「ランチタイム」ノートに関する情報交換 b) 調理場の訪問(給食についての質問、調理員との交流(調理員を給食に招待)) ②保護者との連携 a) 栄養士についての学習：参観授業における栄養士からの栄養指導、情報交換 b) 家庭科教育学級(さくら学級)の活動：給食試食会や調理場見学会、情報交換(1年保護者) c) 子供と保護者の意見を生かすためのアンケート実施 ③普段の給食活動や授業の中で、子どもたちが食について関心をもつことができるような活動 a) 学校における給食指導：職員による片づけ支援 b) 栄養士についての学習：社会科6年(室町時代の食文化)、生活科7年(野菜の栽培) c) 栄養士が家庭での食事について見直す機会となり、調理場との連携は効果的であった。子供たちの食意欲や心の育成は保護者との連携が不可欠である。保護者との情報交換の方法については今後検討する必要がある。	①家庭科の授業での栄養についての講話、献立づくりへの助言(a) ②給食訪問(b) ③栄養指導と助言(c) ④茶の湯の講師(社会科、b)	なし	△利用のみ (給食の食材に地場産物を利用)	①家庭科の授業(献立作り)の参加(a) ②栄養士との情報交換(a) ③さくら学級活動(b) ④アンケート参加(c)	なし	46～53
6	学校・保護者・調理場(センター)の三者連携により、食意欲と心を育てる 一給食活動の充実を図るための協力体制の構築	鈴木 公乃	教諭	小	島田市	実践	学級活動 など	給食指導は「食べること」「配膳や片づけ」についての指導に偏りがちで、健康教育の一環としての給食指導、豊かな人間関係の醸成、明るい生活性の育成など「よりよく生きる」ための給食指導は十分とはいえない。子どもたちに、生涯を通じて食生活に関する理解を深めさせ、広く健康について考えていく姿勢を養っていくためには、学校内の協力体制を作り、意図的・計画的に指導を進める必要がある。さらに、学校における指導だけでなく、栄養士、給食センターとの連携、さらに家庭・地域社会の人々の深い理解と協力が不可欠である。これら三者連携を図るために、実践を行なった。 ①給食指導全体計画の作成(学校給食活動を給食主任、栄養職員に限定せず、学校全体の協力体制で給食活動に組織的に取り組む位置づけをなす) ②学校・家庭・地域社会の連携による給食指導(給食指導の充実、保護者の給食指導への理解、家庭での意識啓蒙、地域に対する関心の深化、地域の愛着心の育成) a) 授業参観会における給食指導：「何でも食べるぞ栄養元気」(1年、担任・養護教諭とのPTT)、「食べ物仲間」(2年、担任・栄養士とのPTT)、「野菜を好きになろう」(5年、担任・養護教諭・栄養士とのPTT) b) 試食会の工夫：子どもたちの食事を考える会(親子試食会)、三世交代による試食会、園児との会食、地域の人との会食、調理場職員との会食 c) 食生活に関する情報の受発信の工夫：懇親会における給食日よりや給食カレンダーの活用、健康チェック d) 地域食材の利用：地区老人会の栽培作物を給食食材として利用 全体計画案の作成により、関連活動の有機性繋がりが明らかとなった。保護者との連携については、相互の情報受発信を通して、それぞれの食に対する役割分担と連携を進める必要がある。	②担任とのPTT授業(a) ③保護者との意見交換(c)	②担任とのPTT授業	②三世交代による試食会、園児との会食、地域の人との会食(b) ②給食食材を地域食材として提供(d)	①親子試食会(b) ②栄養士との意見交換(c) ③食生活の健康チェックの調査(c)	②調理場職員と児童との会食	54～61

表6 平成13年度研究収録⁷⁾

No	論文タイトル	著者名	職種	学校種	地域	分類	教科	連携の有無と内容					掲載頁	
								栄養士	養護教諭	地域	保護者	給食センター		
1	心で味わう給食を目指して —センターと学校の交流を通して—	大杉由美子 鈴木 江身	教諭 栄養士	小 中	浜北市 浜北市	実践	家庭科 学級活動 委員会活動	<p>学校と給食センターが連携し、子どもたちの心に食べることの価値や楽しさについて働きかけ、子どもたちがその働きかけに応じて給食をつくってくれる人の思いを心で受け止めながら、仲間と楽しく食事をすることを目的としてテーマを設定した。給食センターと学校の双方向の働きかけと応答を行うと同時に、双方の意図を子どもに伝わるよう、以下の3つの方法を用いた。</p> <p>①楽しく食べるための工夫（献立づくりの段階で楽しく食事ができるように工夫し、背空給食、リクエスト給食、世界の料理、行事食、地場産物を使った料理などの献立を取り入れた） ②心のふれあいの場を設定（委員会活動への参加・協力、給食センターによる学校訪問、給食だよりを使った意見交換、連絡ノートや感想用紙による意見交換） ③食に関する指導（食の専門家である給食センターの栄養士の参加・協力が子どもや保護者の食についての関心を高め、より効果的な指導をできると考え、授業（家庭科、生活科）、学校保健委員会、家庭教育学級（しつけ学級）の実践を行なった） ④について、子供たちが給食を楽しみに待ったり楽しく食べたりする効果がみられた。②について、給食をより身近なものに感じ、感謝の思いを抱いて食べるという点、子供の声を聞きながら給食づくりができるという点で、効果があったが、交流はまだ不十分であり、学校訪問の積極的活用を検討する必要がある。③について、栄養士による講話や指導は、新鮮であり、心に残る学習が効果的であった。打ち合わせ方法、保健指導との関連、インターネットの活用などは今後の検討課題である。</p>	<p>①リクエスト給食の献立作成の相談・献立の選別 ②食生活に関するアンケート結果に対する助言 ③学校訪問（給食時の観察、共食） ④連絡ノートや感想用紙による意見交換 ⑤家庭科、生活科、学級活動の食に関する指導の際、TTの授業 ⑥学校保健委員会、しつけ学級の講師</p>	なし	①地場産物を使った料理（農家の苦勞を理解する）	②学校保健委員会における食品ピラミッド作り	②給食に関する児童集会に栄養士や調理員が参加 ③学校訪問で給食（センター事務員、栄養士、調理員） ④センター発行の給食だよりにより保護者、子どもの意見を掲載 ⑤委員会による給食アンケートから、センターへの要望を掲載、送付 ⑥家庭教育学級（しつけ学級、1年）で保護者へ給食試食	11~28
2	食意欲を高め、健康で生きるための食生活を築くことのできる子 —学校・家庭・地域をつないで—	西尾 知子 野澤 初江	教諭 栄養士	小	新居町	実践	家庭科 学級活動 特別活動 給食委員会 総合的な学習の時間	<p>「どうすれば子ども自身も食意欲を高め、健康に生きるための食生活を考えていくことができるか」をテーマとして、学校・家庭・地域の関わり方について、小学校および中学校において以下の実践を試みた。</p> <p>①学級活動：「やさいを食べよう」（1年）、「牛乳をのもう」（2年）、「みんなが大きくなる食事」（3年）、「栄養クイズ大会をしよう」（4年）、「栄養士さんになろう」（4年）、「給食中に栄養士さんの話を聞こう」（各学年） ※新居町では幼・保児園に栄養指導を行っており、1~3年の活動はその継続指導の一環 ②教科学習：「なぜ食べるのか考えよう」（家庭科5年）、「お弁当をつくらう」（家庭科6年）、「浜名湖に棲む生物を調べる」（総合的な学習の時間6年）、「何をどれだけ食べればよいか」（中学家庭科1年）、調理実習（中学家庭科2年） ③給食委員会活動： a) 常時活動（配膳の片づけ、持ち物検査、残食量計測）（小・中学校） b) 特別活動：給食記念週刊（作文の発表、ありがとう集会、給食クイズ）（小学校） c) 背空給食、問食に関するアンケート、給食コンクール、衛生管理（食中毒についてのレポート、身支度点検表の作成）（中学校） ④家庭との連携（小学校）：給食便り「郷土料理」の活用、3年生親子試食会の実施、家庭教育学級での調理実習の実施 ⑤地域との連携（中学校）：郷土食の給食への導入（月1回）、郷土食情報掲載した「ランチタイム」発行、地域の人による食材（魚）の扱い方講習（家庭科） ⑥その他：ランチルームの飾り付け、給食調理員の展示 成果として、継続した栄養指導による食に対する意識の高まり、栄養士との連携、給食記念週刊の取り組みによる調理員への愛着などがあつた。一方、課題として、栄養士の負担、楽しく食することと栄養指導・マナー指導の兼ね合い、偏食児童に対する指導と家庭への啓蒙、調理場・家庭・地域の連携方法の検討があげられる。</p>	<p>①「給食中に栄養士さんの話を聞こう」内での講話 ②「弁当づくり」のTT授業、レシピ紹介 ③調理実習参加 ④郷土料理の取組を家庭へ報告 ⑤郷土食づくり ⑥郷土食の日に「ランチタイム」発行</p>	なし	⑤郷土食づくりに地場産物の利用 ⑥地域の食材（魚）のさばき方、調理方法の講習（家庭科の時間）	①授業参観（「やさいを食べよう」） ④「給食便り」の呼びかけによる我が家のおすめレシピを給食に採用（小学校） ⑤アンケート「我が家の人気メニュー」によるレシピ紹介（全家庭）	31~47	
3	心をつなぎ価値ある生き方を求める学校給食 —栄養士との連携を図って—	水谷 礼子 浮海 淳子	教諭 栄養士	小 小	湖西市 湖西市	実践	理科 体育 家庭科 社会 学級活動 総合的な学習の時間	<p>成長期の子どもたちにとって、望ましい食生活の習慣の基礎を身につけることは、今後の健康な生活を送るために不可欠である。そのためには、自分の食生活について自分なりの価値観を持って見直し、「食生活をよりよくしていこうとする態度を育成すること」が必要である。そこで、食べるということを大きな視点から見直し、「食生活」において自分と何が関わっているのか（心をつなぐ）考える中で、そのつながりを意識していくことが大切である。また、変化の激しい社会に対応していくために必要な力を「食生活」を視点として考えていく（価値ある生き方をつくる）必要がある。以上をふまえて実践を行なった。</p> <p>①給食の時間における取り組み a) 人と人との交流を広げる場の工夫（ここにご給食・食方式） b) 自己管理能力を育てるバイキング給食 c) 栄養士による食指導（食品や調理法などの告知、給食献立カードの掲示） ②教科、特別活動、総合的な学習の時間における取組 a) 健康に生きるために必要な情報を得て活用する力を育てる： ・「自然とともにあるわたしたちの食生活」—横断的・総合的な学習?（6年）（理、家、体、学活、総合） ・「待ち遠しいな、お誕生日給食」（学級活動、4年） b) 自国や他国の文化を受け入れる力を育てる： ・「知ろう!学ぼう!楽しもう!」日本人、ブラジル人、ペルー人 もっとなかよくなろう（総合、6年） ・「食文化の違いを理解しよう」（委員会活動） c) 思いやりや感謝の心を育てる： ・「やさいを感謝の心を育てる」 ・「やさいを育てよう」「冬のくらしをしらべよう」（生活科、2年） d) 環境に目を向け、働きかけようとする力を育てる ・「生ゴミの処理を通して」（委員会活動） ・「白須賀甲・野菜大作戦」—横断的・総合的な学習（3年）（社会、学活） ・「安心しておいしく食べられるものを作ろう」—横断的・総合的な学習—（5年）（理科、社会、学活） 今後の課題として、衛生指導やマナー指導、給食の時間と他の活動の関連、保護者との一層の連携が求められる。</p>	<p>①給食の共食、子どもの食べ方・偏食の観察、給食日誌による教師の意見を把握、児童への直接指導（a） ①学級活動時にTTで学年に応じた食指導（b） ②学習ボランティア、調べ活動の支援、加工食品づくりの支援、討論への参加と支援（a） ②献立決定の会での指導、委員会新聞作成へのアドバイス（a） ②外国料理の献立決定（b） ②栄養師の話（学年朝会）（c） ②献立作成（学活でのTT授業）（d）</p>	なし	②学習ボランティア（a）（加工食品づくりの支援） ②料理の取材（イタリア料理店）（b） ②農家の方から野菜作りの支援（肥料、畑の耕し方、講話）（c） ②大組の世話について農家の方から助言（d） ②みそ作りのボランティア（d）	・懇談会での話し合い ・学年だよりによる学校での実践の紹介	51~68	

※複数の著者がいる場合において、地域名と学校種が同じであるにも関わらず、それぞれに記載がある場合は、学校が異なることを示す（例：報告3の湖西市）。
同様に、複数の著者の地域名と学校種を1つにまとめて記載している場合は、学校が同じであることを示す（例：報告2の新居町）。他表についても同様である。

した活動である。活動内容は決して奇を衒ったものではないが、食の教育が本来、毎日継続して行なわれるものであることを考えると、正統的取り組みといえる。また、毎日実施している健康チェックは、自己の健康管理の意識を高め、健康を総合的に考え、正しい生活習慣を修得するという点で評価できる。

③報告3（教諭、栄養士）

本実践では、(1)題材設定のあり方と(2)保護者との連携の欠如の2点について問題がある。

まず、(1)であるが、お誕生日給食（実践②a）、外国料理（②b）、地場産物（②d）について、これら献立を給食に導入する目的で栄養バランス学習の題材としているが、上記題材はむしろ食文化や食習慣の学習に適している。栄養バランスを追求する食の指導は、毎日の普通の食事について行われるべきであり、その授業構成も熟考する必要がある。題材設定が不適切であると、食文化のあり方そのものを蔑ろにすることとなり、食文化伝承という点からも問題である。

次に(2)であるが、保護者との連携により食教育の効果が上がると考えられる学習として、上記の他に「食品添加物と加工食品作り」（②a）がある。食品添加物など食の安全は、学校においても家庭においても取り組むべき課題である。保護者との連携は親子両者の食意識の変容・食生活の改善に繋がると思われるが、ここでは連携がみられない。誰とどのように連携すべきか、その効果も含めて学習計画を立てる必要がある。

2) 平成14年度報告（栄養士）⁹⁾

報告1は、「食生活改善事業への取り組み」とあるが、全体的にどのような効果が得られたのか、継続的な計測がなされておらず、保護者への啓蒙も関心のある層に限られている。

報告2について、問題を3点あげる。

第1に、実践のねらいに矛盾がある。たとえば、リクエスト給食であるが、その導入のねらいは「自分たちで献立を考えることによって、『食するということ』に対して興味を持って欲しい、中学時代の思い出にして欲しい、そして1年に3回だけ栄養価だけでなく彼らの嗜好が形になってもいいのでは、そんな思いから始めた」（p.32）とある。しかし、実際には、パソコンソフトを使って「栄養バランスのとれた献立作成」が行なわれており、当初の目的であった嗜好の尊重や食の興味喚起は考慮されていない。

第2に、使用されたパソコンソフトには汎用性がないため、日常生活で活用できないこと、ソフト内の料理数が少ないことを筆者自らが指摘しているが、それについての対処が行われていない。また、子どもの生活経験の少なさが懸念されている現状において、そうした状況にある子どもに限られたメニューの中で栄養バランスをとらせることの危険性についての検証が十分でない。

第3に、栄養バランス（栄養価）への拘りである。リクエスト献立作成時の生徒の様子について、「レーダーチャートを見ながらの献立作成は、私が想像していた以上に『栄養価がすべて』という価値観で考えられているようだった。（中略）生徒たちの意識の中には、レーダーチャートで表したとき、理想的な円を示さない物は最初の段階ですすでに対象外である、という暗黙の了解があったようだ」（p.33）と述べているが、栄養士はこれを問題行動として捉えておらず、こうした生徒に対して何ら働きかけをしていない。ソフトを利用した献立作成は、給食を作成する栄養士にとっては利便性が高いと思われるが、日常への適用の可否、生徒に対する教育効果など総体的に検討した上で、活用のあり方を決める必要がある。

3) 平成15年度報告（栄養士）⁹⁾

報告2について、「食生活に関するアンケート」結果に関する考察において、朝食欠食の理由として「食欲がない」（34%）を問題視しているが、「時間がない」（51%）、「準備ができていない」（6%）と

表7 平成14年度研究収録⁸⁾

No	論文タイトル	著者名	職種	学校種	地域	分類	教科	抄録(実践内容、成果と課題)	連携の有無と内容					
									栄養士	養護教諭	地域	保護者	給食センター	掲載頁
1	学校と家庭・地域が協力する食生活改善事業への取り組み -自分の健康は自分で守ろう-	鈴木美恵子	栄養士	小	南伊豆町	実践	-	食の面から21世紀をたくましく生き抜く子供たちを育成することは緊急課題である。そこで、家庭、地域ぐるみで子供の食習慣を見直し、理想の食習慣に導くよう、学校として実践可能な食生活改善事業を取り組んだ。内容は、以下の通りである。 ①学校での活動 a) 依頼された各学校の家庭教育学級やPTA総会後の講演(児童生徒、保護者) b) PTA地域実践活動集会における「子供の食習慣」というテーマについての話し合い c) 町の広報誌「南伊豆広報」への寄稿(「一生の健康を左右する子供の食事」) ②地域との協力 a) 静岡県健康づくり食生活推進協議会、地域(南豆味会)、料理クラブによる調理実習 ③保護者(PTA構成委員会)との協力 a) 「我が家の朝食+もう1品運動」の実施(保護者より簡単メニューを募集し、レシピ集の発行) 成果として、①については、児童生徒、保護者に対する繰り返し指導による意識づけができた。課題としては、町の組織(厚生課、保育園)などとの連携、食に関心の低い保護者への啓蒙が挙げられる。	①講演(a,b) ①寄稿(c) ②児童、地域住民に対する啓蒙と食改善推進者としての働きかけ ③レシピ集発行	なし	②料理クラブの講師	③簡単メニューの広募	なし	23~25
2	自立した食習慣の形成を目指して -パソコンを活用した食に関する指導-	中川恵美子	栄養士	中	松崎町(西伊豆)	実践	家庭科	共働きや飽食・コンビニの進出など、今ある現実を受け止めながら、自分の食生活管理に関心を持ち、自分にとって必要なものや大事なことを見極めることのできる知識や能力を身につけるために、パソコンの活用を考え、実践に取り組んだ。 ①家庭科「生活の自立と衣食住」でのTT授業(1,3年):朝食指導、市販ソフト「私の食事診断」を利用した栄養診断 ②リスト給食の献立作成:オリジナルソフトを利用した献立作成 ③委員会活動:インターネットを活用した朝食についての調べ学習、ポスター作成 成果として、パソコンを活用した食の指導(①②)では、生徒の栄養価に対する興味関心を深めることができたが、③では、まとめ作業に終了したため、生徒の理解度は低かった。今後の課題としては、栄養価についての繰り返し指導の実施、パソコンシステム環境整備、インターネット活用時における支援が挙げられる。	①家庭科のTT授業に参加 ②献立作成ソフト提供と説明	なし	なし	なし	なし	27~35
3	野菜を育てておいしく食べよう -自らの健康を考える指導を通して-	島崎 敏代	栄養士	小	下田市(西伊豆)	実践	生活科 家庭科	児童が学校生活で楽しみにしている一つに給食の時間があげられるが、偏食児童も見られ、特に野菜についてはその傾向が強い。そこで、野菜の栄養の働きについて知らせることにより、野菜を喜んで食べようとする意欲をもたせたい。自分に必要な栄養が何かを考え、小学生の頃から正しい食習慣を身につけるようにするために、以下の実践について取り組んだ。 ①「栽培活動を通して野菜に関心を持とう」(生活科2年):1人1鉢運動、新聞づくり、野菜パーティ(調理) ②「健康を考えよう」(家庭科5年):6つの食品群、バランスのよい食事 ③給食時における栄養指導 ④学校保健委員会(学校、家庭、地域連携事業):学校医、薬剤師、PTA給食厚生委員、学校長、担任、養護教諭、学校栄養職員などによる児童についての話し合い 成果として、野菜を好きになったり、量を多く食べれるようになったりするなど、児童の偏食が減った。また、栽培活動を通して自然の恵みや命を育てる大切さを感じる心が育まれた。家庭科授業では、栄養や食品に関する理解や関心を高める学習を行ない、給食時に学習の振り返りができる児童もいた。今後の課題は、家庭との密接な連携により、食事の改善に努めるとともに、学校では担任との連携を深め、教科などの関連を図った授業への取組んでいくことである。	①野菜の情報提供 ②家庭科のTT授業に参加	なし	①野菜の情報提供(新聞づくり)	・給食だより ・試食会(給食厚生委員会)(アンケート、学校給食の説明、食生活でのポイント) ・郷土料理、我が家の自慢料理募集	なし	37~50

いう保護者側の問題に着目する視点に欠けている。また、食欲がない理由として、夜食の摂取、遊び方、学習塾、スポーツ活動などによる夕食時間の遅滞（生活の夜型）を挙げているが、原因であるこれらの改善策は提示されておらず、結果としての朝食の内容改善についてのみ言及されている。朝食の内容についても、子どもではなく保護者側の問題が大きいことを念頭に置き、家庭における食育支援に取り組む必要がある。

4) 平成16年度報告（栄養士）¹⁰⁾

報告2において評価できる点は、委員会活動の効果的活用である。子どもたちが自ら調べ、発表する場をもつことで、食への関心を高め、主体性と能動性を育成することが可能となる。

問題は、給食への無条件な拘りである。家庭科の献立作成(②)における提供資料は、給食レシピカードと1年分の給食献立表である。子どもも栄養士も栄養計算しやすいという利便性の優先が効果的な食育に繋がるのか、目的と方法と効果についての検討が必要である。また、家庭との連携として、作成した献立と給食レシピカードを持ち帰り、夕食メニューとして実践することとしているが、昼食と夕食で摂取すべき栄養は質・量ともに異なるものである。夕食の内容が昼食（給食）と同じという食のあり方についても、検討が必要である。さらに、その実施の有無については家庭に一任されており、追跡調査や評価、学校へのフィードバックが行われておらず、家庭での食育効果、学校と家庭との連携効果が明らかでない。また、給食の自由献立作成時（栄養満点献立コンクール）の重点は栄養価に置かれ、咀嚼力、食材や調理法の多様性、地域色、食事全体の味や彩りのバランスなどが考慮されていない。他にも、給食で地場産品を使用しているものの、地域との連携がないなど課題が残る。

5) 平成17年度報告¹¹⁾

①報告1（教諭）

本実践では、「夏野菜を育てよう」という投げかけに、どんな野菜が夏野菜か分からないといった子どもの食経験の少なさに問題意識を向け、子ども理解にもとづいたアプローチが行われている。また、「『食べ物の旬』を目的とした学習はどの教科にも位置づけられていない。それは食材が自分の健康のためにどう役立つかということの方が重要視されてきたからである。（中略）しかし、果たして栄養についてのいろいろな知識を身に付けるだけでいいのだろうか。私は栄養についての学習が『生きるための食教育』とするならば、もう一方で『感じるための食教育』が必要ではないかと考える」（p.24）と、栄養士主導の栄養教育へ警鐘を鳴らしている。子どもを見つめる独自の視点を実践に生かしており、食教育に対する取り組みの充実と発展が期待できる。ただし、地域との連携にはいくつか工夫が求められる。栽培実習において、著者は家庭菜園に着目しているが、それを題材として子ども、保護者、地域間の交流を図るなど、三者一体となった活動を通して地域全体の啓発に結びつける試みが望まれる。

②報告2（教諭）

「食生活に問題のある子は人間関係構築力も含めて気になる点が多い」という教師としての経験から、食に関する課題を設定し、家庭科のみならず総合学習、体育、理科、社会など多教科において、多様な手法（調べる、知る、広げる）で意欲的に取り組んでいる。

一方、家庭科の授業の導入として食事調査(②a)を行っているが、その結論が「給食はバランスがよい」になるなど、学習の深化が必要な箇所もある。また、1食分の食事作り(③a)における保護者の参加は、献立作成時のみで、肝心の調理実習時にはみられない。共に考え、共に作り、共に食べることが、近年失われつつある食風景であり、これが現代の食の問題に関与していることを考えれば、こうした活動を通じて家庭の食機能の改善を図る必要がある。献立作成時と同一の保護者でなくても、親子料理教室のような形であっても参加を促すなど、保護者との連携には柔軟性と創造性が求められる。

表 8 平成15年度研究収録⁹⁾

No	論文タイトル	著者名	職種	学校種	地域	分類	教科	抄録(実践内容、成果と課題)	連携の有無と内容					
									栄養士	養護教諭	地域	保護者	給食センター	掲載頁
1	子供たちの衛生に対する知識や意識の向上をめざして	湯浅 典江	栄養士	小	静岡市	実践	学級活動	衛生の常識的なことを子どもたちがどの程度知っているのか調査する目的で、研究テーマを設定した。テーマに基づいて児童により良い衛生管理の指導をする資料作成のため、(1)「衛生に関する知識や意識についての調査」、および(2)「児童の手及び教室の配膳台、床等の汚れの検査」の2項目を調査した。調査(1)の結果、給食前、トイレ使用後は9割以上が手洗いをしていたが、右げんの常時利用者には4割程度であり、ハンカチ所持者は5-7割であった。検査(2)では、フードスタンプを使うことで、細菌の存在を児童に知覚させ、衛生に関する意識を高めることができた。これらの結果をふまえて、以下の実践を行った。 ①給食時間の指導(5分)「食事の衛生」：食中毒について絵カードを使って説明し、食中毒を防ぐ方法として、手洗いが大切であることを知らせる。 ②クラス指導：ぬいぐるみ、ハンカチ(木綿、タオル、紙)、細菌で汚染されたハンカチの写真を用い、衛生について考えた。 ③学級活動における手洗い指導「きれいな手」(1年)：授業者はクラス担任 上記のほか、保護者会、給食試食会においても指導を行なった。成果として、ハンカチ所持者の増加、手洗い、給食配膳台のふみふみの見直し、パケツの衛生などクラスで話し合い、改善していくこととする姿勢がみられた。また、給食委員会の活動の中で、給食目標として教室、校内で掲示された。今後の課題として、学習内容の習熟化と継続的実践のための配慮、養護教諭や担任教諭との連携による衛生指導の充実が挙げられる。	*2つの調査の実施 ①手洗い指導 ②クラス指導	②クラス指導	なし	なし	なし	19~41
2	朝食について考えよう	鈴木 久乃 久月 裕子 大田比佐子	栄養士 教諭 栄養士	小 小 小	静岡市 静岡市 静岡市	実践	家庭科	ライフスタイルの多様化や外食産業の拡大など、食生活を取り巻く社会環境が大きく変化している。将来において生活習慣病を引き起こさないためにも、子どもの頃からの予防が大切である。そこで「食生活に関するアンケート」を実施し、朝食の内容に問題があることが明らかになった。これをふまえて、頭と心の働きに重要な朝食について、家庭科の授業の中で実践した。 5年生家庭科「つくておいてくまよう」でのTT授業(朝食の自己診断、診断結果をもとにしたごはんのみ汁を使った朝食の作成、調理実習)の中で、栄養士は栄養バランスについての説明、朝食献立への助言を行なった。 成果として、授業実施前後で児童の朝食習慣に変化は見られなかった(喫食割合、内容)。今後の課題として、朝食の習慣化のためには児童だけでなく、親の意識や生活習慣の改善、およびそのための多角的・継続的支援が必要である。	*アンケートの実施 *TT授業(朝食についての意識、作成献立への助言)	なし	なし	なし	なし	45~52
3	生活に生きる食教育をめざして -小さな町の利点を生かした食教育-	高山 秀子	栄養士	小	富士川町	実践	特別活動	子供たちに「食」への興味関心をもち、より良く食べようとする意欲を持たせることは、生きていくための力を育てることに繋がる。しかし、現状では、食に関する指導は単発の授業で知識としての指導に終わってしまい、生活に結びつかない場合が多い。こうした現状をふまえて、指導したことが生活の中に息づくことを願い、本テーマを設定した。指導にあたり、栄養士の働きかけを行う対象として、①学校・教師へのはたらきかけ、②子供たちへのはたらきかけ、③地域・家庭(保護者)へのはたらきかけ、の3点を設定し、「食に関する指導」を進めた。 ①実践「すきらいをなくそう」(4年、学級活動)：「すきらいをなくそう大作戦」のグループ発表 ②実践「おさかな大好き1」(2年、体験学習)：保護センター、食生活推進協議会、魚屋さんの協力のもと、魚のさばき方などを観察(「食育ノススメ」環境づくり支援モデル授業の一環) ③保護者への啓発(幼稚園での取組み)：給食の様子・実態・指導例の紹介、料理教室 成果として、食教育が幼稚園・学校・地域の中に定着しつつあり、保護者の「食」への関心の高まりにより、地域・家庭の変化も徐々にみられている。課題として、学校5日制導入により、食に関する指導の授業時間確保が困難になっていることから、総合的な学習の時間や家庭科・生活科など、授業の流れの中で必要な部分を栄養士として指導を補っていく形で定着させ、継続していく必要がある。	①助言 ②授業の実践 ③講話、料理教室	なし	②魚のさばき方の説明	なし	なし	55~59
4	生活に生きる食教育を 目指して -自己管理能力を身につけるための献立作成-	和田 京子	栄養士	中	蒲原町	実践	家庭科	自分の食生活管理に関心をもってもらうために、献立作成を行ない、不足あるいは過剰な栄養素を把握し、食品の組み合わせ、バランスを考えられた献立作成を身につける実践を行なった。実践内容は、家庭科1年「生活の自立と衣食住」の中で、パソコンソフトを活用し、献立作成を行なった。 成果として、栄養士の過不足をパソコンで把握できた。今後は、継続的な実践指導と給食献立への活用が課題である。	献立作成の助言 (具体的記述なし)	なし	なし	なし	60~63	
5	生活に生きる食教育を めざして 小さな町の利点を生かした食教育の中で -特別食が子どもたちの心を育てたりくみ-	青木みさ子	栄養士	小	蒲原町	実践	給食	近年、健康教育のとりくみの重要性が指摘されており、個々の実態に即した相談や指導が必要なケースが増えている。こうした中、食管理が必要な新入生のために特別食(給食)の献立作成を行なった。作成には医療機関、保護者、食品会社からの協力を得た。成果として、当該児童のみならず他の児童にもプラスの効果が見られた。今後の課題として、添加物による利用可能食材の減少、アレルギー食や特別食などの多様化による対応の困難、専用の調理室などの設備などがあげられる。	特別食の献立作成と調理	なし	なし	なし	なし	64~65
6	生活に生きる食教育を めざして 小さな町の利点を生かした食教育の中で バイキング給食への取組み	太田 有香	栄養士	小	蒲原町	実践	給食	食生活が多様化する中で、学校給食における役割や内容は変容しつつある。いつもは提供された給食を食べる立場にいる子供たちが食べるものを自分で決める(組み合わせ)バイキング給食を通して食生活を考える機会を設けた。 実践内容は、全学年での実施とし、事前指導(バイキング給食の効果と注意事項、食べ物の働き)、バイキングの実施、アンケートである。成果として、子供達の食事への興味関心をもつ第一歩となった。課題として、その後の食生活へつなげるための指導方法の検討があげられる。	*事前指導 *バイキング内容の決定	なし	なし	なし	なし	66~68
7	生活に生きる食教育を めざして -地域と連携した食に関する指導-	五十嵐利枝	副主任	小	由比町	実践	特別活動	近年、スーパーやコンビニエンスストアの進出など、子どもたちを取り巻く環境は変化し、食生活に関する課題は地域差がなくなっている。そこで、「児童生徒が食を通して自らの健康を管理する」ために、学校と町が連携して指導に取り組んだ。 ①「食育ノススメ」環境づくり支援モデル事業：町保健センターの保健師・栄養士、町健康づくり食生活推進協議会、学校栄養職員による健康教育の実施(幼稚園、保育園、小学校の6施設。劇やエブロンシアター) ②地域の子どもの食生活改善事業：「食育ノススメ」事業とあわせて、町保健センターとの協同事業 a) 学年ごとの指導 保健センター、食生活推進協議会の協力による食育劇の実施(小1、2) *栄養衛生士、養護教諭による歯の衛生指導の実施、食育との関連についての指導(小3) *保護者会における養護教諭と学校栄養職員による授業「朝ごはんについて考えよう」(小3) *生活習慣病検診後、町保健師、学校栄養職員による生活習慣病予防についての指導(小4、中2) b) 学校保健委員会：「食事と健康」をテーマに、保健委員会による問題提起の劇の演、調べ学習の発表と講師による指導(小5、6年) c) 給食試食会：1年生の保護者を対象に、給食の現状、子供の学校の様子等、子供の食習慣を考えた ③学校栄養職員による食に関する指導(各1時間の授業の実施) a) むし歯と食事(小3年)：事前のおやつ調査の結果から、実態にあった実物提示 b) 生活習慣病と食生活(中2)：生活習慣病検診の結果の見方や病気の原因(町保健師の指導) 成果として、「食育ノススメ」「食生活改善事業」を契機に、学校だけでなく町保健センターや食生活推進協議会など多くの人が「町の未来を担う子どもたちの健康」という目標に向かって指導に取り組むようになった。また、食育は幼児期からの実施が肝要であるが、保育園・幼稚園でも食に関する指導が定着しつつあり、保育園・幼稚園・小学校・中学校までの幅広い繋がりが出来た。また、学校栄養職員として専門性を生かした指導機会、子どもたちの食に対する興味関心も増えた。課題として、学年が上がるにつれて保護者の関わりが減少していること、学校・学年使用などの活用方法の工夫、食を中心とした健康教育の必要性についての教職員の理解、校内の専門家の利用、地域の連携などがある。児童生徒の生涯にわたる健康づくりのために、健康教育の年間指導計画の作成と、計画的かつ継続的な指導を地域と一体となって実施することが必要である。	①健康教育の実施 ②歯と食事の関連の講話 (a) ③生活習慣病予防の指導 (a) ④学校保健委員会での講話 「間食と食事」 ⑤給食試食会(c) ⑥授業の実施	②歯の衛生指導(a) ③保護者会における授業(a)	①健康教育 ②食育劇(a) ③生活習慣病予防の指導 (a) ④検査結果の見方、病気の原因についての指導(b)	なし	なし	69~72

表9 平成16年度研究収録¹⁰⁾

No	論文タイトル	著者名	職種	学校種	地域	分類	教科	抄録(実践内容、成果と課題)	選別の有無と内容					掲載頁
									栄養士	養護教諭	地域	保護者	給食センター	
1	望ましい食習慣を身に付ける学校給食を目指して	木俣しのぶ 須貝 洋美	教諭 栄養士	小中	三ヶ日町	実践	家庭科 学級活動 給食委員会 総合的な 学習の時間	食教育は今、家庭での取り組みや行政の啓発・支援とともに、学校現場での取り組みの工夫が強く求められている。そこで、幼稚園・小学校・中学校が連携して取り組んだり、地域の食材を活用した学習活動を工夫したり、全職員による指導の徹底を図ったりすることを通して、望ましい食習慣を身に付ける学校給食のあり方を追求することを目的として、本実践を行なった。実践内容は以下の通りである。 ①幼・小・中の連携 a) 幼稚園・小学校の合同給食行事：合同セレクト給食 b) 小・中の栄養士・給食主任による情報交換 ②地場産品「みかん」「牛肉」を生かした食育(小学校) a) 食材としてのよさを生かす実践：みかん・牛肉を取り入れた学校給食の献立、「みかんを朝食に取り入れよう」 運動～健康委員会との連携? b) ふるさとを愛する心を育てる実践：地域の方との交流、みかんを授業に取り入れた家庭科の授業(6年) c) 感謝の気持ちを育てる実践：感謝の気持ちを伝える集会「給食ありがとう集会」(給食委員会主催) ③全職員の連携による給食指導(中学校) a) ランチルームでの給食、ランチルームでの食指導 b) 栄養士と学級担任による授業の実践「給食の献立を考えよう」「献立の栄養を計算しよう」(学活、2年) c) 総合学習「私のお菓子、夢の商品化」 d) 地域、社会へ発信：PTA健全育成部と栄養士による保護者に対する食育(年3回) ④a) では、同じ地域で育つ子どもの理解が深まり、発達段階に応じた基本的指導・支援のあり方を確認・充実させることができた。また、①b) では互いの指導内容の理解、重なるの防止と発展させた指導に繋がった。②では、地域の特産物を積極的に取り入れる活動を通して食への育ちに関心を持ち、栄養面のよさを意識して食べることができるようになった。また、ふるさとのよさへの気づき、愛着などが生まれた。③により、生徒の給食や健康に対する興味関心、生活をよりよくする知識の付与に役立った。幼稚園・保育園、小学校、中学校が連携をとり密に指導することで、効果があがった。また、学校給食を通して望ましい食習慣を身に付けさせるための様々な取り組みが有効であった。 今後の課題としては、発達段階に応じた指導のあり方の系統立て、栄養職員・養護教諭・学級担任が連携して行なう教材の開発、家庭への働きかけの充実工夫があげられる。	②家庭科の授業の中でみかんの栄養の話、料理の試食 ③料理の配膳 (a) 献立作成の助言 (b) 保護者への食育 (d)	②「みかんを朝食に取り入れよう」運動にて、健康委員会と連携して運動展開 (a)	②農家の方からの食材の提供、講話 (a, b) ③菓子店による商品化 (c)	△働きかけ (②参観日で朝食の意義を高める (a))	③料理の配膳	19~38
2	豊かな献立を生かす食教育	鈴木真寿美 成澤ゆきこ	栄養士 栄養士	小小	細江町 引佐町	実践	家庭科 総合的な 学習の時間	「食べる」ことは日常的で特別なことではない。児童の食に対する関心・理解は低く、給食の内容をあまり理解していない。そこで、委員会活動の活性化、献立作りへの参加促進により、食に対する関心を高め、食と健康について考えることができるように実践を行なった。 ①委員会活動における取り組み：リクエスト献立、献立PR隊 ②授業における取り組み～家庭科の学習を給食につなげる～「楽しい食事を工夫しよう」(6年)：献立作成、コンクール ③ふるさと給食 a) 豊かな地場産品を取り入れた給食の献立作成 b) 子どもたちがつくる給食の献立「いさなっランチ」(弁当給食)(3年) (総合的な学習の時間「とくの特産物を調べよう」?特産品の調べ学習?からの発展) ④子どもたちへの栄養指導：「子供の食習慣改善事業」に伴う取り組みの一環 a) 学校栄養職員による「食教育」：給食指導への参画や協力、家庭教育学級での講話、学校保健委員会等への講師や助言者としての参加 b) ふるさといっぱい献立集：「ふるさと給食」の献立集(3年生への配布) 成果として、学習を通してバランスをとれた献立を立てる能力を養うとともに、普段食べている給食について理解を深めること、小学校給食の思い出をつくることができた。また、子どもたちの自主的活動である委員会活動の活性化や、栄養職員の授業参画が食に対する関心を高めることに有効であること、給食の献立の食材に興味関心をもたせるには総合的な学習の時間が適当であることが明らかとなった。今後は指導の充実を図り、食に関連した取り組みを行えるように努める。	①給食についての講話、献立の選別 ②献立作成のための資料の提供 ③給食献立事前打ち合わせで、調理員に調理法指導 (a) ④栄養指導と献立作りの支援 (b)	なし	なし	△働きかけ (②給食レシピカードと自分の献立に助言、夕食に実践試み) ④ふるさといっぱい献立集の配布)	なし	41~57

表10 平成17年度研究収録¹⁾

No	論文タイトル	著者名	職種	学校種	地域	分類	教科	抄録(実践内容、成果と課題)	連携の有無と内容					
									栄養士	養護教諭	地域	保護者	給食センター	掲載頁
1	毎日の食事から旬のパワーを感じとれる子をめざして	佐藤 節子	教諭	小	沼津市	実践	生活科	<p>給食の現代、物が豊かになった分、「食」に対しての心が貧しくなっている。栄養の指導だけでなく、心の面を育てることが、学校給食のみならず、学校教育全体の大きな目的の一つである。従来、食材については、「旬」よりも「健康にどのように役立つか」が重視されてきた。栄養についての学習が「生きるための食教育」と考えるならば、もう一方で「感じるための食教育」が必要である。そのためには、これまで学校教育に位置づけられていなかった「旬」を目的とした学習を行なう必要がある。同時に味覚教育も行うことで、子ども達の食材の選別の視点(心)を養うことができると考え、研究実践を行なった。方法は以下の通りである。</p> <p>①「旬」の授業を組み入れた生活科のカリキュラム編成 ②授業実践<秋><冬><春>:「さつまいものパワーを知らう(秋)」「冬野菜のパワーを知らう(冬)」「季節の野菜のパワーを知らう(春)」 ③専門職である栄養士との連携:栄養士をT2とした授業の実践、ランチルーム利用での連携、給食時の巡回指導での連携 成果として、子どもたちの旬に関する知識に顕著な向上が見られたが、味覚教育は十分とはいえない。今後は、家庭との連携および家庭への啓蒙が必要である。</p>	<p>⑧T2としての授業への参加(食べ物はかせ) ⑨給食時の巡回指導</p>	なし	なし	なし	なし	21~38
2	一人一人が食についての見方や考え方を広げ主体的に実践する食育をめざして	久保田 勇	教諭	小	沼津市	実践	家庭科 理科 体育 社会 算数 総合的な学習の時間	<p>子供にとって、食に関する基本的な情報を把握すると共に、体の成長との関係や今日的な食の問題点、食事の作法・マナー等についての幅広い知識を身に付けることが大切である。さらに、知識をもとに自分の食について関心をもち、生活実態に即して適切な判断力を養っていく必要がある。そこで、望ましい食習慣を形成するための意欲や態度、実践力を多面的に育てていく実践を試みた。</p> <p>①食指導の総合化:家庭科、総合を中心とした食育・健康教育の全体構想 ②子供の食生活実態調査:食事調べやアンケート調査 a) 家庭科「楽しい食事を工夫しよう」の導入:3日間の食事調べ b) 総合的な学習の時間「食の秘密を調べよう」:1週間の食事調べとグループ内での食生活チェック ③家庭科「楽しい食事を工夫しよう」での食事づくり:担任(T1)と家庭科担当教員(T2)でのTT授業 a) 1食分の食事作り:「お母さんと栄養士さんに調理のこつを聞く会」(保護者4名、栄養士)開催、献立計画カード・調理実習計画カードの利用 ④特別活動での取り組み a) 野外ランチの実施:1~6年の児童と教員が弁当を喫食 b) 給食記念週間の設定:給食記念集会の実施(給食記念週間日より発行、給食アンケート調査、プレゼント贈呈)、交換給食 ⑤総合学習「食の秘密を調べよう」 a) 望ましい「食」習慣をつくっていくこう:「朝食をしっかり食べよう」(朝食指導、クイックメニューコンテスト)、「噛むこと(咀嚼)について考えよう」 b) 身近な「食」とのつき合い方を考えよう:ジュースとのつき合い方、お菓子とのつき合い方 c) 「食」の安全性について調べよう:添加物について調べよう d) 広げよう 豊かな「食」生活:食材の「旬」について知らう、地場産品を使った料理(郷土料理)を調べよう ⑥教科での取り組み 体育「病気の予防」(6年)、理科「からだのつくりとはたらき」、園工(食材の旬カード作り)、算数(給食残量調べ、食事のカラー調べ)、社会「世界の中の日本」 ⑦給食室との連携:栄養士の授業への参加、栄養士による給食時間のクラス訪問、バイキング給食 ⑧家庭への啓蒙と連携:学年により、保護者の授業参加、授業参観での食の授業実践、懇談会での話題提供 ⑨実践へ向けた取組み:「めあてをつくらせて取り組もう」「オリジナル弁当をつくらう~苦手な食べ物作戦~」 成果として、子供や保護者に健康全体に対する意識の向上が見られた。教育活動全体から食に関する学習を関連させ、個々の生活実態や習慣をふまえた指導が有効であった。課題として、食に問題がある子供の保護者への啓蒙と理解、栄養士との授業づくり(打ち合わせ、ねらい、役割分担)が挙げられる。</p>	<p>③給食づくりの工夫の話 ④調理実習への参加 ⑤給食記念集会への参加 (b) ⑥郷土料理の情報提供(d) ⑦クラス訪問 ⑧野菜の栄養の話</p>	なし	なし	△参加のみ ③「調理のこつを聞く会」 ⑤食をテーマにした懇談会	なし	39~58
3	食べることの大切さがわかる子をめざして —家庭科の授業からバイキング給食へ—	長谷川啓子	栄養士	小	沼津市	実践	家庭科 学級活動 総合的な学習の時間	<p>野菜嫌い、少食、朝食欠食など本校の子供たちの実態から、「豊かな心を持ち、たくましく生きる子」を育てていくための給食指導は、自分の健康に関心をもち、望ましい食習慣を身につけさせることである。そこで、学校給食の特性を生かし、食べることの大切さがわかる子の育成をめざし、実践を行なった。</p> <p>①給食時間中の指導:給食ひとくちメモの配布、給食時間のクラス訪問 ②家庭への啓蒙:給食日より、給食試食会の懇談会、授業参観日にT.Tで参画(学級活動、総合的な学習の時間、家庭科) ③バイキング給食(5、6年) 成果と課題として、②の家庭科の授業では、1食分の献立の立て方や紙上バイキングを行なったが、紙上では実感が伴わず選んだ料理の量や組み合わせ方に問題が見られた。③のバイキング給食は、日程や給食の規模から対象学年、実施回数が限定されるため、普段の給食の時間の活用を考慮すべきである。また、家庭との連携による食育実践も検討事項である。</p>	<p>①給食時間のクラス訪問、ひとくちメモ ②授業にTTで参加 ③バイキング給食の準備</p>	なし	なし	なし	なし	61~72
4	食べることの大切さがわかる子をめざして —児童の発達段階に応じた食指導—	柳本 陽子	栄養士	小	沼津市	実践	家庭科	<p>本校の子供は、スーパーやコンビニエンスストアで、家族あるいは自分一人で食べ物を買う機会が多い。そこで、自分の健康に関心をもち、栄養に関する正しい知識をもった上で、自分で食品を選ぶ能力を持った子供たちの育成を目標として、実践を行なった。</p> <p>①栄養士による給食時間の栄養指導・ランチメモの活用 ②空き給食:特別活動部・健康安全指導部のタイアップにより、年2回実施 ③担任とのTTによる児童の発達段階に応じた食指導(1、5年):3色の食品の働きについて 成果と課題として、TTの授業は打ち合わせ時間の捻出が困難であった。今後、発達段階に応じた食指導のあり方を系統立てて考え、担任との連携を検討する。また、家庭への働きかけも工夫が必要である。</p>	<p>①給食指導 ②TT授業での食指導</p>	なし	なし	△参加のみ ③授業参観	なし	73~76
5	食べることの大切さがわかる子をめざして —家庭との連携による朝食指導—	古賀 淑子	栄養士	中	沼津市	実践	-	<p>ライフスタイルの変化に伴い、夫婦共働き家庭が増えている。こうした中、朝の慌ただしい時間に、子どもたちが朝食を食べているのかに主眼をおき、朝食調査を行なった。その結果、朝食の欠食児童は2%であり、その理由は「時間が無い」「準備されていない」であった。そこで、栄養士と学級担任とでTTによる授業を行なった。授業計画は以下の通りである。</p> <p>・朝食の大切さ、食品の栄養を知らう(2時間) ・朝食のメニューを考えよう(グループ活動)(2時間) ・朝食を作ってみよう(グループ活動調理実習)(2時間) これらを通して、子供たちは朝食の大切さを学習できたことが本実践の成果である。</p>	<p>TT授業での資料提供</p>	なし	なし	(希望者10組が朝食クイックメニュー教室に参加)	なし	77~81

③報告3（栄養士）

本研究の目標は「発達段階に応じた効果的な食育指導」であるが、これが内容ではなく今後の検討課題となるなど、矛盾がみられる。1食分の献立作成(②)を実践内容としているが、1日、あるいは1週間という単位で「食」を総体的に考える習慣を身につけさせることが、実際の生活能力の向上に繋がると思われる。また、献立作成時に計算する栄養成分を、エネルギー、たんぱく質、カルシウム、ビタミンCの4つに限定しているが、その設定根拠や学習効果が不明である。ほかにも、バイキング給食(③)などには保護者や地域からボランティアを募集するなど、多様な人材を活用する工夫が求められる。ただし、これについては、学校に常在しておらず、保護者への連絡が困難という栄養士の事情もあることから、食の指導に際しては、栄養士の位置付けと役割を明らかにした上で、入念な活動計画を立て、実施しなければならない。実施後は適切な方法で評価を行い、次の活動へと継続・発展させることも重要である。

(2) 食の指導における課題

以上、個々の実践について検討してきた。静岡県における栄養士を主体とした食の指導についての課題をまとめると、(1)指導の主体、(2)指導内容、(3)連携の3つに分類できる。

1) 食の指導の主体

①保護者および担任教諭の意識

保護者や担任教諭の中には、「給食時間中の栄養士の巡回や講話は助かる。授業もしてくれると担任として有難い」、「子供の食の指導は親ではできない。学校で指導してほしい」という意見をもつ者もいる。前者は、食育の総体的指導という理念に反しており、専門家への依存であり、後者は、家庭における食指導の無理解と放棄、他者(学校)依存である。食の指導の主体は、あくまでも家庭である。その学習には、生活を改めようとする学習者の主体性と行動力がなくては成立しない。学校まかせ、他人まかせの姿勢が、今現在の食の乱れ、食に対する無理解・無関心を生んでいるといっても過言ではない。こうした意見が、食育の主体となる保護者や教育関係者から出てくることは嘆かわしい事態であるが、これが現実であることを端的に示しているともいえる。保護者および教職員への食育指導について、理念および方法も含めて改めて考える必要がある。

②専門性のバランス

栄養士としての専門性は活用すべきものであるが、アプローチいかんによっては、子どもに「食の管理は専門家が行うもので、非日常的なもの」という印象を与える可能性がある。食育の目的は、子ども自らが課題を発見し、学び、考え、具体的な解決策を選択・決定し、その決定を行動に移して食生活の改善に結び付けることにある。その支援には、食の専門知識も必要であるが、子どもの心理理解、効果的指導方法といった教育的視点を欠けば、子どもの主体性を失わせることになる。また、教師に対しては「食指導は専門家にしか行えないもの」という印象を抱かせることが考えられる。栄養士に専化することは本来の食の教育の在り方に反しており、教師と子ども、教師と保護者、保護者と子ども、学校と地域の乖離の原因ともなる。

一方で、栄養士は教師と異なる立場にあるものの、現行の実践は専門職として独自の視点での支援がみられない。学習の深化・広がりという点でも教育的資質の向上が課題である。

2) 指導の在り方

①指導計画

指導内容の多くは文部科学省の提言¹⁾に沿ったものであるが、子どもの食の問題は学校や地域によって異なるものであり、その指導には個別性と柔軟性が求められる。食の指導に関して、具体的な内容に

については、各地域・学校の児童・生徒の実態・発達段階・科目間の有機的連携をふまえた年間指導計画はもとより、6年間、あるいは9年間（さらには幼・保連携を併せた期間）の指導計画が必要である。

②学習内容の適否

栄養士による実践について、その食指導の内容には2点問題がある。

1つは題材の設定である。生活習慣病や食品衛生など、養護教諭に適した題材が含まれており、栄養士としての専門性の要否、効果的活用といった面から再考する必要がある。

第2に、学習内容の偏りである。栄養士による食指導の内容は、朝食、栄養バランス、1食分の献立作成の3つに集約され、展開は「朝食は大事→朝食調査→バランスが悪い→1食分の献立作り→給食はバランスがよい」とパターン化されている。また、その着地点が「給食」になるなど、学びが生活に結び付けられていない。専門家である栄養士が入ることで、広い視点・多角的視点が失われることは本末転倒であり、内容・アプローチ両面の改善が求められる。

③栄養バランス教育（数値教育）の弊害

栄養バランスにとらわれた数値重視の学習が、専門家である栄養士によって指示・支持されることは、食育自体に弊害をもたらすと思われる。なぜなら、栄養バランス教育では、(1)量（数値）のみが重視され、質（栄養素、食材、食事）は取り上げられていない、(2)安全性（衛生、食品添加物、残留農薬）は問題化されていない、(3)旬や嗜好、調理法などの食事全体の調和が考えられておらず、食習慣や食文化の崩壊に繋がる、(4)数値を重視するよう教育された子どもは、成分表示のある加工食品や健康食品、サプリメントへの依存や利用増大に繋がる可能性があるなどの懸念があるからである。つまり、学習の重点が栄養バランスという食領域の一部に限定されることで、食の楽しさや食文化伝承、コミュニケーション機能、食の安全など総合的な視点からの学習が疎かになり、食全体のバランス、生活者としてのバランスを崩しかねない。

また、「1食分」の栄養バランスを考える学習も見直す必要がある。1食のみにとらわれると、その中でバランスのとれていない食事は悪い食事であり摂るに値しない、または栄養バランスを毎回考えるのは面倒という心情を抱かせることにもなる。これがかえって、自律的な食行動能力の修得を阻害する要因となりうることを認識すべきである。

3) 連携の在り方

① 学校現場間における横断的・縦断的・包括的連携の欠如

食の指導における学校現場間での連携欠如の背景として、栄養士側の問題と学校側（担任、学校組織）の問題が考えられる。栄養士の多くは担任教諭、養護教諭との連携の必要性を唱えているが、実際には連携が不十分あるいは全くない、連携体制がない、など問題が山積している。担任教諭との連携不足は、食指導の理念や指導計画の曖昧さやそれに対する両者の見解の相違、栄養士の配置や時間的余裕のなさなどがあげられる。栄養士の主たる業務内容が給食関連であることも大きい。養護教諭との連携の欠如は、栄養士自身が、食の教育を心の健康も含めた健康教育の一環と捉えきれていないところに拠ると思われる。栄養士による教師への食に関する知識附与や食の指導力向上のための実践報告がないのも、それを端的に表している。

また、学校全体で組織的に取り組まなければその効果は望めず、学校における食指導の崩壊、あるいは形骸化を招く。多くの報告の中で「栄養士は栄養の専門家」という記述があるが、この言葉からは「栄養士にまかせればいい」「食のことは栄養士にしかできない」という考えが伺われる。食教育は本来家庭で行なわれていたものであり、あらゆる人や機関が行なうべきものである。栄養士1職種に任せるのではなく、教師、養護教諭、栄養職員など各専門職が各々の立場でアプローチすると共に相互に連携

する必要がある。また、各専門職がそれぞれの専門性を発揮し、相互の情報交換を通して連携をとれるようなチーム作り、体制整備が求められる。

②保護者との連携の欠如

「家庭との連携」とされている内容の多くは、授業参観の呼びかけ、給食便りの配付など、学校から家庭への一方的な働きかけであり、双方向性（協同作業や協力体制づくりなど）に欠ける。子どもの食の乱れは家庭に起因しており、保護者への啓蒙活動は重点課題である。にもかかわらず、従来より既に行なわれている給食便りなどの方法を、家庭との連携・保護者への啓蒙活動の第一手段とするのは短絡的である。既存の方法を継続しながら、現状に対応しうる新たな手段、特に食に無関心な保護者に対しての啓蒙方法の開発などの企画力が求められる。

③地域との連携の欠如

栄養士による実践は地域との連携が少なく、連携対象の殆どが農家である。郷土食をテーマにした実践例がいくつかあるが、生産者へのインタビュー、献立作り、栄養価計算などで終始している。食だけにこだわる食の教育に留まらず、そこから日本の産業・文化などの学習に発展させ、内容に広がりを持たせる工夫が必要である。また、農家だけでなく他産業従事者、NPOなど多職種に接することで多様な学習の展開が可能となる。こうした他領域の社会資源の発掘・創設および調整を含めた効果的な活用、地域ネットワーク作りなど、地域との有機的な連携のあり方については、将来構想も含めて学校全体で検討する必要がある。

3. 今後の課題

(1) 効果的な食育のために求められるもの

飽食の時代といわれる現代、子ども達は「放食」状態にあり、多くの問題を抱えている。これを解決するための食育とは、健康な生活を送るために必要な知識や技術を学び、問題を解決できるように生活能力を習得すること、すなわち、生活自体を豊かにする取り組みといえる。

今回みた資料においては、静岡県における食の指導は、栄養士による栄養教育が主流となっている。しかし、これらには健康教育の一環として食教育を捉える視点が欠落しているため、生活者としてのバランスを欠く懸念がある。

子どもの食の問題には、食を文化的側面、科学的側面から捉えるような全体的・総合的視点が必要とされる。その中で家庭科は、(1)食育に関する理論と技術の両面を併せ持つこと、(2)食に関しては文化的側面、科学的側面の両面からアプローチできること、(3)内容的に生活と密接な関係にあり、学びを生活にフィードバックしやすい教科であること、という点で他教科とは異なる特性を持つ。また、栄養士配置が2～4校に1人という配置状況を鑑みても、家庭科の果たすべき役割は大きい。他教科へその理論や技術などの発信が可能な位置にあるという点からも、家庭科は食育実践の核であり、仲介役でもありうるが、現在はそれが十分生かされてきているとは言い難い状況にある。また、食の指導者である教師の中には、食に関する知識不足から、食の指導が十分に行えなかったり、あるいは栄養士に指導を丸投げしたりする者もいる。食育の必要性の高まりと共に、こうした傾向は今後一層強まると思われる。

食育を効果的に行なうためには、(1)食育を行なうための組織体制の整備と強化、(2)サポート体制の創設、(3)人材確保、(4)教師の資質向上、(5)指導内容の質と量の向上、(6)評価システムの確立が不可欠である。具体的に、学校・教師に求められるものとしては、以下のものがある。

(1)問題把握（子どもの食における問題を焦点づけ、問題解決のための計画を策定する）

- (2)食指導の資質向上（知識獲得や技術向上などによる資質向上，および教師としての価値・理論・実践による食教育の向上を図る）
- (3)チーム作り（養護教諭，栄養士など他職種の専門性を尊重し，各々の視点から多面的に学習支援する。得られた情報や知識を相互に交換する。教育分野以外の専門職とも連携をもつ）
- (4)社会資源の創設と活用（教育，保育，福祉，保健などの行政制度・施設・専門機能などフォーマルな社会資源とボランティアなどインフォーマルな社会資源を最大限に活用する。既存のものにとらわれず，必要に応じて新たな社会資源を創設する）
- (5)ネットワーク構築（教育分野に留まらず，食育を行う上での資源・機能・知識をもつ人や組織を組み合わせ，相互に働きかけ補いあう）
- (6)支援体制の整備（子どもへの支援体制の整備，社会資源の有機的連携，システム自体の支援）
- (7)保護者，地域社会との連携強化（家庭・地域に応じた効果的な啓発活動を展開し，情報や知識の普及を通じて学校・家庭・地域が一体となった関係作りを目指す）
- (8)評価（子どもの主観的満足だけでなく，家庭における生活改善の様子を総合的に評価する。保護者や地域の食教育への参加形態，参加を通じて獲得した問題解決力も評価する。同様に，ネットワークや食育指導者の能力等，食教育システム全体の評価も行なう）

（2）学校における食育充実のために

今後，学校における食育充実のための緊要の課題としては，教師全体の資質向上と支援体制作りであり，新たな施策を講じる必要があると思われる。

教師の食指導の資質向上策の1つとして，教員養成課程（特に小学校教員）において，新たなカリキュラムを導入する必要がある。そのカリキュラムとは，食生活学，食文化論，食生活指導法など食教育に必要な知識・技術であり，必修科目としての履修が求められる。また，現職教員についても，研修システムの導入，チームアプローチ，支援システムの確立などにより，資質向上を支援する。このように，教師全体の食指導に対する資質を付与・向上させることは，食指導の質と内容の向上にも繋がる。これにより，学校全体での有機的・組織的な食育の取り組みが可能となる。学校栄養職員には，そのサポート役としての働きかけが求められる。

また，子どもの食は教育現場だけで解決できる問題ではない。子どもの生活に直接影響を与えるのは家庭であり，子どもに対する支援の射程は家庭にある。食の問題の多様化，家庭機能の低下などを考えると，子どもや親に対する学習支援・啓発活動だけでなく，他の専門領域の専門家とのチームアプローチやネットワークの形成が必要とされる。有機的・組織的に食育活動を行い，それを充実させるためには，さまざまな相談助言や情報整理・提供など総合的な支援を専門に担当する食育コーディネーターの創出が求められる。食育コーディネーターには，教育や食に関する知識と技術，およびマンパワーのネットワーク化の素養と技術の担保が不可欠であり，配置，業務の面からも栄養教諭とは性格を異にするものである。その養成などについては今後の検討課題であるが，こうした職種を導入することで，家庭・学校・地域全体の食育体制の整備と充実および活性化に繋がると考えられる。

注1) 食育の用語として，厚生労働省では「食を通じた子どもの健全育成」，文部科学省では「食に関する指導」，農林水産省では「食農教育」，栄養士領域では「食教育」など用いられているが，明確な定義はされていない。また，本研究で用いた資料においても明確な定義・区別がされていないため，本稿ではこれらを同義語として用いる。

注2) 静岡県教育研究会は静岡県の義務教育に携わる教師の97%を組織する研究団体であり，自主的参

加の会費で運営されている。発足は1965年である。後援団体として県小・中学校の各校長会、教頭会があげられるが教育委員会は関係していない。後援に県教職員組合も名を連ねており広い立場の教師が参加する研究会である。(吉原崇恵, 静岡県教育研究会 技術・家庭科研究会, 日本家庭科教育学会誌48(1), p84 (2005))

参考文献・引用文献

- 1) 文部科学省：「子どもの体力向上のための総合的な方策について」(中央教育審議会答申),
http://www.mext.go.jp/b_menu/shingi/chukyo/chukyo0/toushin/021001.htm (2002)
- 2) 文部省：「生涯にわたる心身の健康の保持増進のための今後の健康に関する教育及びスポーツの振興の在り方について」(保健体育審議会答申),
http://www.mext.go.jp/b_menu/shingi/12/hoken/toushin/970901.htm (1997)
- 3) 日本家庭科教育学会編：家庭科からひろがる食の学び, ドメス出版 (2005)
- 4) 金子佳代子編著：Let's 食育ここがポイント, アイ・ケイコーポレーション (2005)
- 5) 文部科学省：「学校給食実施状況調査」,
http://www.mext.go.jp/b_menu/toukei/001/24a/05120202.htm (2004)
- 6) 静岡県教育研究会学校給食研究部：研究集録 (2000)
- 7) 静岡県教育研究会学校給食研究部：研究集録 (2001)
- 8) 静岡県教育研究会学校給食研究部：研究集録 (2002)
- 9) 静岡県教育研究会学校給食研究部：研究集録 (2003)
- 10) 静岡県教育研究会学校給食研究部：研究集録 (2004)
- 11) 静岡県教育研究会学校給食研究部：研究集録 (2005)