

Awareness and Learning of School Lunch Instructions among Preservice Teachers during the Teaching Practicum

メタデータ	言語: jpn 出版者: 公開日: 2019-12-24 キーワード (Ja): キーワード (En): 作成者: 村上, 陽子, 竹下, 温子 メールアドレス: 所属:
URL	https://doi.org/10.14945/00026967

教員養成課程の大学生における給食指導に対する認知と 教育実習での学びの実態と課題（第一報）

Awareness and Learning of School Lunch Instructions among Preservice Teachers
during the Teaching Practicum

村上 陽子*, 竹下 温子*

Yoko MURAKAMI and Haruko TAKESHITA

（令和元年 12 月 2 日受理）

ABSTRACT

Recently, the promotion of nutrition education in public schools has been seen as increasingly important. In addition to subject-area learning, schools need to build learning systems from a cross-disciplinary perspective, including instruction by homeroom teachers regarding school lunches. This study examined dietary guidance during the lunch hour at school. A questionnaire was administered to university students in order to investigate the current status and problems regarding ideal ways of teaching and learning resulting from school-lunch instruction during the teaching practicum, with a specific focus on the teaching required of all homeroom teachers. It was revealed that during the practicum less than half of the students provided school lunch guidance, that supervising teachers rarely taught them how to do so, and that some students misunderstood the aims of instruction. These results suggest that it is necessary for preservice teachers to learn about school-lunch guidance during their training. It can be concluded that the role of teacher-training courses is to foster and improve university students' nutrition education skills.

1. 緒言

近年、偏った栄養摂取、朝食欠食など食生活の乱れや肥満・痩身傾向など、子どもたちの健康を取り巻く問題が深刻化している¹⁾。一方、食を通じた地域等の理解、食文化の継承、自然の恵みや勤労の大切さの理解の促進も重視されている¹⁾。こうした状況を受けて、国は食育の推進を総合的かつ計画的に推進するため、食育基本法（平成 17 年）や食育推進基本計画（平成 18 年）を制定し、現在は「第 3 次食育推進計画」（平成 27～32 年度）により、各種の施策を推進している。学校における食育については、食育基本法第 20 条（学校等における食育の推進）に規定しており²⁾、子どもの健全な食生活の実現、および、健全な心身の成長を目的として、魅力ある食育の推進に関する活動を効果的に促進することとしている。

*家政教育系列

厚生労働省の「国民健康・栄養調査」(平成27年)³⁾によると、主食・主菜・副菜を組み合わせた食事を1日に2回以上食べるのが「ほとんど毎日」の者の割合は、男女共に若い世代ほど低い傾向にあることが報告されており、高校生を含む若い世代は、食に関する知識や意識、実践状況等の面で他の世代より課題が多いことが懸念されている。こうした状況を背景として、第2次食育推進基本計画(平成23～27年度)では、若い世代を中心として食育に関する知識を深め、意識を高め、心身の健康を増進する健全な食生活を実践することができるように食育を推進することが必要と言及している⁴⁾。この結果を踏襲して、第3次食育推進基本計画では、重点項目の一つに「若い世代を中心とした食育の推進」が挙げられている⁵⁾。さらに、第3次食育推進基本計画(平成28～32年度)では、子どもの健全な食生活の実現と豊かな人間形成を図るため、学校において魅力ある食育推進活動を行うことを提言している。加えて、地方公共団体等が推進に努める施策として、①食に関する指導の充実、②学校給食の充実、③食育を通じた健康状態の改善等の推進を掲げている⁶⁾。

平成28年12月の中央教審議会の答申「幼稚園、小学校、中学校、高等学校及び特別支援学校の学習指導要領等の改善及び必要な方策について」において、「現代的な諸課題に対応して求められる資質・能力」の中の「健康・安全・食に関する資質・能力」として、食に関する資質・能力の考え方が示されている⁶⁾。これを受けて、平成29年および30年に告示された各種学習指導要領(以下、「新学習指導要領」と記す)では、「学校における食育の推進」を総則に位置づけるなど、これまで以上にその充実を謳っている⁷⁾。

小・中学校の新学習指導要領をみると、食に関する指導に当たっては、体育科・保健体育科における望ましい生活習慣の育成、家庭科や技術・家庭科における食生活に関する指導、特別活動における給食の時間を中心とした指導などを相互に関連させながら、学校教育全体として効果的に取り組むことを重視している^{8) 9)}。加えて、地域の産物を学校給食に使用するなどの創意工夫を行いつつ、学校給食の教育的効果を引き出すよう取り組むことや、教師間の連携を重視している^{8) 9)}。

学校における食に関する指導は、従来、家庭科をはじめとした関連教科や給食の指導の時間において、食生活を心身の発育・発達などの内容に関しての指導が行われて来た⁶⁾。学校における食に関する指導が学習指導要領に初めて位置づけられたのは、平成20年告示の小学校・中学校の学習指導要領総則、平成21年告示の高等学校、特別支援学校の学習指導要領においてである^{6) 10) 11) 12) 13)}。新学習指導要領では、食に関する正しい知識を学び、望ましい食習慣を関連させ、生涯にわたって健やかな心身と豊かな人間性を育てていくための基礎を培うために、切れ目のない食育の推進、すなわち、幼児教育と小・中・高等学校の接続を意識し、教科等横断的な視点で教育課程を編成していく必要があるとしている⁶⁾。さらに、学校全体での食育を推進するにあたり、学校給食の活用、および、学級担任による食に関する指導が求められている。

そこで、本稿では、教員の食に関する指導力向上を目指して、学校給食の時間における食に関する指導に焦点をあて、教員養成課程の大学生を対象として、その学びの実態と課題を把握することとした。

2. 食に関する指導の内容

学校における給食指導の実態を把握するにあたり、学校における食に関する指導の体系と概要を述べる。

「食に関する指導の手引き」では、学校における食に関する指導

の内容は3つに体系化される⁶⁾（表1）。具体的には、①各教科等における食に関する指導の展開、②給食の時間における食に関する指導、③個別的な相談指導である⁶⁾。指導を担うのは、①は主に各教科の担当教員、②③は学級担任である。つまり、②③の指導は、小・中学校においては学校教員全員に求められるといえる。以下、指導の内容と教員の役割をみていく。

表1 学校における食に関する指導の内容の三体系

	体系	活動する主な教科	主に担当する教職員
食に関する指導	①教科等における食に関する指導	各教科等	各教科の担当教員等
	②給食の時間における食に関する指導	給食の時間	学級担任
	③個別的な相談指導	-	保健主事等

※「食に関する指導の手引き—第二次改訂版—」をもとに作成。

（1）各教科等における食に関する指導の展開

各教科等では、教科それぞれの特質に応じた見方・考え方を働かせ、3つの柱に沿った資質・能力の育成を目指し目標を示している¹⁴⁾。また、関連する教科等において食に関する指導を行うことにより、①食育の充実、②当該教科の目標のよりよい達成を目指している¹⁴⁾。

関連している主な教科等は、社会科、理科、生活科、家庭科、技術・家庭科、体育科、保健体育科などの教科のほか、特別な教科・道徳、総合的な学習の時間、特別活動であり、教科の目標や内容、教材や題材、学習活動など様々な面で食に関する指導と関連付けて指導することができる。つまり、これらの教科において食に関する指導を一層充実させることにより、学校として食育の充実につながる¹⁴⁾。

一方で、教科等にはそれぞれ目標や内容があるため、それらと食に関する指導の目標や内容が必ずしも一致しない場合もあり、教科等における指導の目標が曖昧になることがある。ここでは、児童生徒に当該教科等の目標や内容を習得させ、目標がよりよく達成されることを第一義的に考え、その実現の過程に「食育の視点」（表2）を位置付け、意図的に指導することが重視されている⁶⁾。

（2）給食の時間における食に関する指導

「給食の時間における食に関する指導」は、「給食指導」と「食に関する指導」の2つに大別される¹⁵⁾（表1）。

いずれも児童生徒に望ましい食習慣と食に関する実践力を習得させるために、計画的・継続的な取り組みが求められている。

1) 給食指導

「給食指導」は、給食の準備から片付けまでの一連の指導の中で、正しい手洗い、

表2 学校における食育の視点(食に関する指導の手引き)

視点	内容
食事の重要性	食事の重要性、食事の喜び、楽しさを理解する。
心身の健康	心身の成長や健康の保持増進の上で望ましい栄養や食事のとり方を理解し、自ら管理していく能力を身に付ける。
食品を選択する能力	正しい知識・情報に基づいて、食品の品質及び安全性等について自ら判断できる能力を身に付ける。
感謝の心	食べ物を大事にし、食料の生産等に関わる人々へ感謝する心をもつ。
社会性	食事のマナーや食事を通じた人間関係形成能力を身に付ける。
食文化	各地域の産物、食文化や食に関わる歴史等を理解し、尊重する心をもつ。

※「食に関する指導の手引き—第二次改訂版—」をもとに作成。

配膳方法、食器の並べ方、箸の使い方、食事のマナーなどを体得させる活動である(表3)¹⁵⁾。その目的は、給食の時間における共同作業を通して、責任感や連帯感を養うとともに、学校給食に携わる人々への感謝の気持ちなど豊かな心を育み、好ましい人間関係を育成することである。また、給食の時間は学級担任が児童生徒と共に食事をする時間でもある¹⁵⁾。日々の指導は学級担任等が主に担い、学校全体で統一した取組を行う必要がある。

2) 食に関する指導

「食に関する指導」では、学校給食の献立を通じて、食品の産地や栄養的な特徴、郷土食や行事食等の食文化を学んだり、教科等で取り上げられた食品や学習内容を確認したり、学校給食を活用して指導を行う(表3)¹⁵⁾。食に関する指導は、内容や展開方法によって、①献立を教材とした給食の時間における指導と、②教科等と連携した給食の時間における指導とに分けられる¹⁵⁾。いずれも学級担任が指導を行い、必要に応じて栄養教諭が情報・資料提供を行う。

(3) 個別的な相談指導

個別的な相談指導は、授業や学級活動の中など全体での指導では解決できない健康に関係した個別性の高い課題について改善を促すために実施する¹⁶⁾。学校内の体制として、教職員が児童生徒の食に関する課題を理解し、学校として計画的・組織的に個別指導を行うよう、校内の指導体制を整備することが求められる。学級担任の役割には、①日々の学校生活における児童生徒の実態把握、②給食の時間における児童生徒の実態把握と指導、③個別的な相談指導が必要と思われる児童生徒の抽出・選定、④個別相談指導委員会等における報告・提案、保護者との連絡調整などがある¹⁶⁾。児童生徒の食に関する問題は、家庭での食生活や生活習慣、地域性が関連していることから、学級担任にとって、給食の時間は食育の実践や、児童生徒の食に関する実態把握を行う絶好の機会といえる。

3. 先行研究および本研究の目的

(1) 給食指導に関する先行研究

学校における食に関する指導については、教科横断的な立場から、学校全体での食育が求められている。また、学校給食は、学習指導要領で特別活動の学級活動に位置づけられている。先述したように、給食の時間における「給食指導」は学級担任が担当するものであり、毎日繰り返す教育活動である¹⁵⁾。一方、給食指導に着目した先行研究では、栄養教諭や学校栄養職員を対象にした研究が多いのが現状である¹⁷⁻²²⁾。

学校給食における学級担任の指導状況に関する調査(平成30年度)²³⁾によると、国公私立学校における学校給食実施率(学校数比)は公立小学校99.1%、中学校89.9%(静岡県公立小学校99.8%、中学校99.6%)であることから、多くの教員が給食指導を行っているといえる。

表3 給食の時間における食に関する指導

	活動内容	体得する内容
給食指導	給食の準備、会食、片付けなどの一連の指導を、実際の活動を通して、毎日繰り返し行う。	正しい手洗い、配膳方法、食器の並べ方、箸の使い方、食事のマナーなど
食に関する指導	給食の献立を通じて、食品の産地や栄養的な特徴を学習させたり、教科等で取り上げられた食品や学習内容を確認したりする等、献立を教材として用いた指導を行う。	【主な学習内容】 食品の産地、栄養的な特徴、郷土食や行事食などの食文化 【確認できる学習内容】 教科等での学び

※「食に関する指導の手引き—第二次改訂版—」をもとに作成。

つまり、学校教員には、給食指導に関する知識や技能、指導力、実践力が求められる。そのため、教員養成課程（教員養成系大学・学部）では、教員を目指す学生に対して給食指導に関する内容（知識・技能）や指導方法の習得、および、指導力の形成を図る必要がある。これにより、将来、教員として教育現場に立った際に、児童生徒の食育の充実と継続に繋げていくことができるといえる。

（２）教育職員免許法における給食指導の位置づけ（大学での学び）

教員養成課程において、給食指導に関する知識や指導法の習得は、食育推進のために重要である。しかし、教育職員免許法施行規則では、「特別活動の指導法」に関する科目が必修に挙げられているものの²⁴⁾、学校給食に関する記載はない²⁵⁾。また、小学校学習指導要領（平成 29 年告示）特別活動編²⁶⁾の「2 学級活動の内容（２）日常の生活や学習への適応と自己の成長及び健康安全」の「エ 食育の観点を踏まえた学校給食と望ましい食習慣の形成」において、「給食の時間を中心としながら、健康によい食事のとり方など、望ましい食習慣の形成を図るとともに、食事を通して人間関係をよりよくすること」とあるが、具体的な指導方法については言及されていない。これは中学校も同様である²⁷⁾。

つまり、教員養成課程の学生に対する給食指導の教育の実施の有無やその内容は、各大学に委ねられているといえる²²⁾。しかし、実際には、特別活動に関する科目で、学校給食を取り入れている大学はほとんどなく²⁸⁾、教育実習関連科目においても、学校給食や給食指導法を扱っている大学や、教育実習の手引きに給食指導を記載している大学は少ないのが現状である²⁹⁾。また、教員志望の大学生を対象とした研究³⁰⁾では、大学で食育に関する講義を受けた学生は 15%と少ないことが報告されている。これらのことから、教員養成課程において、給食指導を学習するための教育体制は十分でないこと、これに伴い、学生が学習する機会が殆ど無いことが推測される。こうした状況は、教員養成課程の学生のみならず、現場教員においても同様と考えられる。そこで次項にて、現場教員における給食指導に関する学びについて述べる。

（３）学校給食に関する学校現場での学び

教員研修の場の一つに初任者研修がある。静岡県の初任者研修用の資料をみると³¹⁾、給食は教育相談の場の一つであり、子ども理解を深める場であること、学校給食が成長期にある児童生徒の健康の保持増進と体力の向上に大きな役割を果たすなどの意義については記載されているが、指導に関する具体例の記載は見られない。また、「学校における給食に関する指導事例」（静岡県）³²⁾において、給食時に献立を用いた指導の観点については例示されているものの、具体的な指導方法については示されていない。これは静岡県に限ったものではなく、各都道府県等の教育委員会が作成する「初任者研修用の手引き」および「学校給食」や「食育」に関する手引きにおける学校給食ならびに給食指導の扱いについての調査³³⁾から、初任者研修において学校給食や給食指導の扱いが希薄とされている。つまり、教員養成段階においても学校現場においても、学校給食や給食指導に関する学習の場はないことを意味している。

(4) 本研究の目的

給食指導を行う学級担任に関する研究については、給食指導の実態把握に留まっているのが現状である³⁴⁾。教員志望の学生を対象とした学校給食に対する意識について報告があるが³⁴⁾、調査は学校給食に対する体験の有無や印象、指導への意欲に関するものであり、教員に求められる給食指導に関する知識習得の程度や内容については調査を行っていないため、学生の実態を十分に捉えているとはいえないと考えられる。

本研究は、給食の時間における食に関する指導、特に学級担任全てに求められる「給食指導」について、大学生の実態と課題を把握し、教員養成段階における学びのあり方と、学校給食に関する新しいカリキュラムの提言に繋げていくものである。本稿では、大学生における実態と課題について報告する。本研究により、教員を目指す大学生における食に関する指導力の育成と向上の一助としたい。

4. 調査方法

(1) 調査方法および調査期間

教員養成課程の大学生について、給食指導に対する認知度や教育実習における学びなどを把握するために、アンケート調査を行った。調査は自記式質問紙法で行い、回答は無記名とした。調査対象者に質問紙を配布し、その場で回答してもらい、直ちに回収した(2019年7～8月)。

(2) 調査対象および調査内容

対象は、静岡大学教育学部学生1～4年生(以下、「大学生」と記す)、および、現場教員である。本稿では、大学生のうち、家庭科教育専修3年生と4年生の結果を示す(3年生14人、4年生13人)。

本専修生を対象としたのは、第一に、食に関する専門的知識・技能が、他専修の学生よりも高いと考えられるためである。家庭科教育専修生における食に関する専門科目の履修状況をみると、必修として6単位、選択として12単位(調査時は3年生は8単位)履修している。こうした食に関する学びが、給食指導の場でどのように生かされているのかを把握することにより、他専修生における実態との比較データとなり、学校における食に関する指導のカリキュラムづくりに生かすことができると考えられる。

第二に、いずれも教育実習を履修していることが挙げられる。両者の違いは、履修済みの教育実習の内訳であり、3年生が実習Ⅰ・Ⅱ、4年生が実習Ⅰ・Ⅱ・Ⅲである(実習Ⅰ：2年時1週間、実習Ⅱ：3年時3週間、実習Ⅲ：4年時2週間)。教育実習の経験の違い、実習を行った校種(小学校または中学校)や種類(附属校または協力校)について詳細に調査することにより、教育実習校の違いが給食指導の学びに及ぼす影響を検討できると推測される。尚、学生の教育実習の配属先は全て静岡県であり、有効回答率は3年生92.8%、4年生100%であった。

調査内容は、実習Ⅱ・Ⅲの教育実習校の内訳(配属校種・種類・学年)、教育実習校での給食の実施状況、教育実習期間中の給食指導の実施の有無や実施内容などである。得られたデータの有意差は、 χ^2 独立性の検定を用いた。

5. 結果および考察

(1) 教育実習の配属校種と種類, 学年, 担任教員

表4に, 教育実習を行った校種と種類を示す。実習Ⅱにおける配属校は, 3年生, 4年生とも小学校が多く(69%), 学年による相違は見られなかった。また, 種類については, 3年生は附属校(62%), 4年生は協力校(38%)が多かった。

表4 教育実習を行った校種と種類

		3年生		4年生		合計(人)
		実習Ⅱ	実習Ⅱ	実習Ⅲ	実習Ⅲ	
小学校	附属校	4	1	3		8
	協力校	5	8	0		13
中学校	附属校	4	4	2		10
	協力校	0	0	7		7
不参加		0	0	1		1
合計(人)		13	13	13		39

配属学年について, 校種別(小学校・中学校)に比較した場合, 小学校では学年間で相違が見られたが($p < 0.01$), 中学校では相違が見られなかった(表5)。附属校・協力校間では, いずれも小学校では配属学年間の相違が見られたが, 中学校では差異は見られなかった。

担任の専門科目について, 校種別では, 小学校では有意差がなかったが, 中学校では相違が見られ, 国語と家庭科が多かった($p < 0.05$) (表6)。種類では, 附属校には有意差がなかったが, 協力校では相違が見られた($p < 0.1$)。担任の年代をみると, 小学校・中学校は30代が有意に多く($p < 0.1$), 附属校も同様であった($p < 0.01$) (表6)。一方, 協力校では40代・50代が多く, 年代間の相違は見られなかった。

(2) 給食の有無と昼食の食べ方

配属された実習校での給食の有無と形態について検討した(図1)。「毎日, 給食があった」

表5 配属校種と配属学年

		小学校(人)						中学校(人)			合計(人)	χ^2 検定(小学校)			χ^2 検定(中学校)			
		1年	2年	3年	4年	5年	6年	1年	2年	3年		自由度	χ^2 値	有意差	自由度	χ^2 値	有意差	
3年	Ⅱ	小	附属			1	2	1				4						
			協力			1	1	2	1				5					
		中	附属						2	2		4						
			協力										0					
4年	Ⅱ	小	附属								1							
			協力			1	2	5				8						
	中	附属						1	2	1		4						
		協力										0						
Ⅲ	小	附属				1	2				3							
		協力										0						
		中	附属						2		2							
			協力							2	2	3	7					
校種別小計(人)		小	1 3 7 10						5 8 4			21	5	24.42	$p < 0.01$			
		中							5 8 4			17	2 1.53 ns					
附属校・協力校小計(人)		附属	1 3 4						3 6 1			18	5	11.48	$p < 0.05$	2	3.80	ns
		協力	1 2 4 6						2 2 3			20	5	13.31	$p < 0.05$	2	0.29	ns
合計(人)			1 3 7 10						5 8 4			38						

※4年生の実習Ⅲの不参加1名を除く。有意差は χ^2 検定を用いた(ns: not significant)。

表6 担任の専門科目と年代

			専門科目(人)											年代						合計(人)	
			国	数	社	理	体	音	美	家	英	技	他	不明	20代	30代	40代	50代	不明		無回答
小計(人)	校種別	小	6	1	2	3	0	2	2	1	0	0	1	3	1	9	5	4	1	1	21
		中	5	0	1	0	3	2	0	4	2	0	0	0	2	8	4	2	1	0	17
	附属校・協力校	附属	5	1	2	2	2	2	1	1	1	0	0	1	2	13	3	0	0	0	18
		協力	6	0	1	1	1	2	1	4	1	0	1	2	1	4	6	6	2	1	20
合計(人)			11	1	3	3	3	4	2	5	2	0	1	3	3	17	9	6	2	1	38

※3年生(実習Ⅱ)、4年生(実習Ⅱ・Ⅲ)の合計を示す。4年生の実習Ⅲの不参加1名を除く。

「週1～2日は弁当で、残りは給食だった」「給食はなく、弁当だった」の中から1つを選択してもらった。それぞれ、「給食」「給食+弁当」「給食なし(弁当)」と記す。

校種別に比べると、小学校は「給食」が最も多く(62%)、「給食+弁当」を合わせると、全ての実習校が何らかの形で給食を実施していた。一方、中学校は、「給食なし(弁当)」が最も多く(53%)、次いで「給食」であった。

「給食」「給食+弁当」「給食なし(弁当)」の形態の割合を比較すると、小学校($\chi^2(2)=12.29$, $p<0.01$), 中学校($\chi^2(2)=6.12$, $p<0.05$)ともに有意な相違が見られた。小学校・中学校で比較すると、給食の実施形態に有意差が見られた($\chi^2(2)=16.00$, $p<0.01$)。

配属校の種類で比較すると、協力校はすべて「給食」であったのに対し($\chi^2(2)=40.00$, $p<0.01$), 附属校は「給食+弁当」または「給食なし(弁当)」であった($\chi^2(2)=9.00$, $p<0.05$)。両者を比較すると、附属校・協力校間で給食の実施形態に有意差が見られた($\chi^2(2)=38.00$, $p<0.01$)。

昼食の食べ方については、校種・種類に限らず、すべて「子ども達と一緒に教室で食べた」と答えていた。このことから、給食を実施していなくても、お昼ご飯を共にすることを通して食に関する指導を行おうとする姿勢があるといえる。

(3) 給食の時間に行われる指導に対する認知

給食の時間に行われる指導について、「知っている」「知らない」のいずれかを選択してもらい、認知度を検討した(図2)。

学年・校種・種類別に比較したところ、いずれも「知っている」の割合が有意に高かった。学年(3年生・4年生)で比較した結果、3年生は「知らない」が23%(3人)いたが、4年生との間に相違はなかった。校種(小学校・中学校), および、種類(附属校・協力校)で比べた場合、いずれも有意差は見られなかった。

(4) 教育実習における給食指導の実態

1) 給食指導の実施の有無

教育実習中に学生自身が給食指導を行ったかどうかを検討した。「実施した」「実施しなかった」のいずれかを選択してもらい、4年生には実習Ⅱ・Ⅲそれぞれについて回答してもらった。

表7は、3年生・4年生の実習Ⅱ・Ⅲでの給食指導の実施の有無を示しており、学年・校種・種類ごとに結果をまとめたのが図3である。

実習Ⅱで比較した場合、中学校では実施率が14%(1人)と少なく($p<0.05$), 実施した者

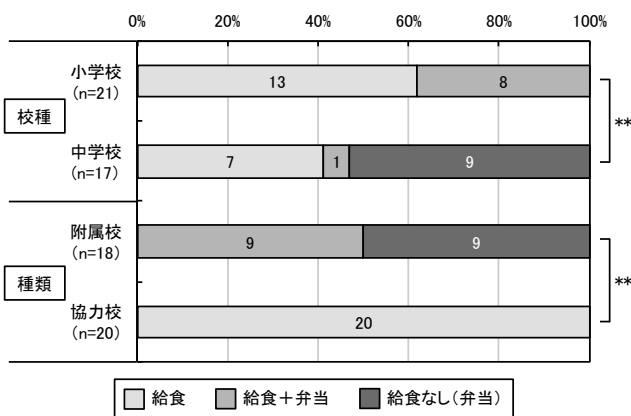


図1 教育実習先での給食の有無

※有意差は χ^2 検定を用いた(* $p<0.05$, ** $p<0.01$)。

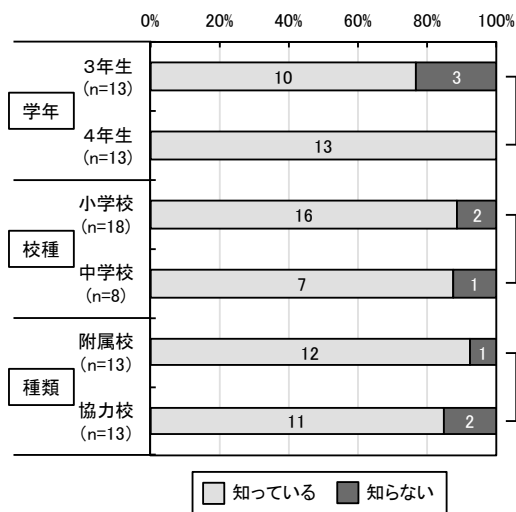


図2 給食の時間に行われる指導に対する認知

※有意差は χ^2 検定を用いた(* $p < 0.05$, ** $p < 0.01$, ns: not significant)。

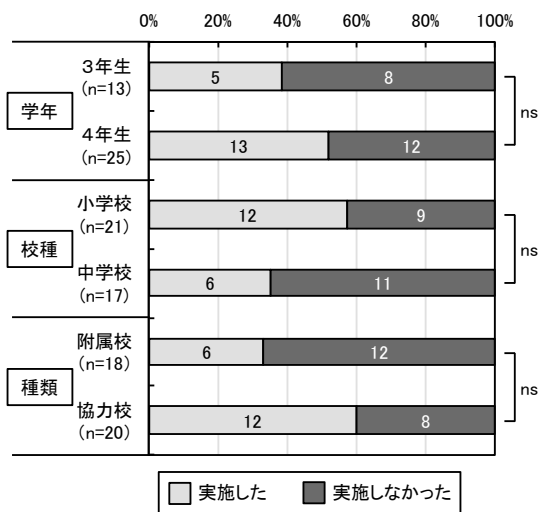


図3 教育実習中における給食指導実施の有無

※有意差は χ^2 検定を用いた(* $p < 0.05$, ** $p < 0.01$, ns: not significant)。

表7 教育実習での給食指導の実施の有無

	3年生					4年生								
	II				合計 (人)	II				III			合計 (人)	
	小		中			小		中		小	中			
附属	協力	附属	協力		附属	協力	附属	協力	附属	協力	附属	協力		
実施した	2	3			5	1	4	1		6	2		5	7
実施しなかった	2	2	4		8		4	3		7	1		2	5
合計	4	5	4	0	13	1	8	4	0	13	3	0	2	7

※4年生の実習Ⅲの不参加1名を除く(3年13名、4年Ⅱ 13名、4年Ⅲ 12名)。

表8 教育実習での給食指導の実施回数

	3年生					4年生							校種		種類			
	II				合計 (人)	II				III							合計 (人)	
	小		中			小		中		小	中							
	附属	協力	附属	協力		附属	協力	附属	協力	附属	協力	附属	協力					
実習期間中、ほぼ毎日	1	2			3	1	1			2	1		1	2	6	1	3	4
実習開始後、一定期間経過後	1	1			2		1			1		1	1	1	3	1	1	3
不定期							2			2		1	1	1	2	1	0	3
1~2回								1		1	1		2	3	1	3	2	2
合計	2	3			5	1	4	1		6	2		5	7	12	6	6	12

※給食指導を「実施した」と答えた人を対象とした(3年5人、4年Ⅱ 6人、4年Ⅲ 7人)。

と実施していない者との間で有意差が見られた。実習Ⅱ・Ⅲをあわせた場合には、学年・校種・種類いずれにおいても有意差は見られなかった。

2) 実施した給食指導の頻度

給食指導を「実施した」と回答した人(3年生5人、4年生実習Ⅱ 6人、4年生実習Ⅲ 7人)を対象として、実施回数を検討した。回答は、「実習期間中、ほぼ毎日」「実習開始後、一定期間経過後」「不定期」「1~2回」の中から1つ選択してもらった(表8)。

その結果、小学校においては「実習期間中、ほぼ毎日」が半数を占めており、実施回数に有意差が見られた($p < 0.01$)。また、有意差は見られなかったものの、附属校・協力校においても「実習期間中、ほぼ毎日」と「実習開始後、一定期間経過後」と答えた者の割合が多いという傾向が見られた。

3) 給食指導の実施形態 t 担任教員からの指導の有無

教育実習中に行った給食指導の実施形態を検討した。「自分1人で行う」「同じ学級に配属された他の実習生と一緒に進行」「同じ学校に配属された他の実習生と一緒に進行」「実習生の代表が行う」「担任の先生と一緒に進行」「特に決まっていなかった」「その他」の中から、複数回答にて回答してもらった。

学年別・校種別・種類別で検討した結果、いずれにおいても、「担任の先生と一緒に進行」は皆無であり、「特に決まっていない」「その他」が多かった(表9)。

そこで、「給食指導について担任から指導を受けましたか」という設問を立て、「受けた」「受けなかった」のいずれかを選択してもらった。

全体の結果をみると、「受けなかった」が61%(11人)と過半数を超えており、「受けた」(7人, 39%)より多かった(表10)。この傾向は、小学校・中学校・附属校でも同様であった。

そこで、「給食指導を行う際、誰かに相談しましたか」という設問を立て、「学級担任, 他の実習生, 児童・生徒, 栄養教諭, 養護教諭, 家庭科の先生, 学年主任, 副校長, 相談しなかった, その他」の中から複数回答により選択してもらった。

給食指導を実施した学生の1/3は、誰にも相談していなかった(表11)。また、「相談した」と答えた人の相談相手の内訳をみると「学級担任」が多く、次いで「他の実習生」とあり、学生側には学級担任の指導を受けようとする姿勢がみられた。

4) 教育実習生における給食指導の課題

給食指導にあたり、学生全体の1/3~1/2は給食指導を教育実習で実施しておらず、また、実施した者についてもほぼ半数が担任からの指導がなされていなかった。加えて、給食指導を実施した学生の1/3は誰にも相談していないという結果から、「給食指導で困ったことは

表9 教育実習での給食指導の実施形態(複数回答)

	3年生					4年生					校種		種類	
	II		合計 (人)	II		合計 (人)	III		合計 (人)					
	小	中		小	中		小	中						
	附属	協力	附属	協力	附属	協力	附属	協力						
自分一人で行う				1	1	2			1		1	2	1	2
他実習生と一緒に(同クラス配属)	1		1				1		1		2		2	
他実習生と一緒に(同学校配属)														
実習生の代表が行う														
担任の先生と一緒に進行														
特に決まっていない		2	2		2	2	1		2	3	5	2	1	6
その他	1	1	2	1	2	3			2	2	5	2	2	5
合計	2	3	5	1	5	7	2		5	7	13	6	6	13

※給食指導を「実施した」と答えた人を対象とした(3年5人、4年II6人、4年III7人)。

表10 給食指導の実施に際して担任からの指導の有無

	3年生					4年生					学校種		種類		合計
	II		合計 (人)	II		合計 (人)	III		合計 (人)						
	小	中		小	中		小	中							
	附属	協力	附属	協力	附属	協力	附属	協力							
受けた	2		2	2	2	1		2	3	5	2	1	6	7	
受けなかった	2	1	3	1	2	1		3	4	7	4	5	6	11	
合計	2	3	5	1	4	1		5	7	12	6	6	12	18	

※給食指導を「実施した」と答えた人を対象とした(3年5人、4年II6人、4年III7人)。

表11 教育実習での給食指導に対する相談の有無と相談相手（複数回答）

	3年生						4年生						校種		種類		合計	
	II		合計 (人)	II		合計 (人)	III		合計 (人)									
	小	中		小	中		小	中										
	附属	協力	附属	協力	附属	協力	附属	協力										
相談した	学級担任	1	2		3	1	2		3	1	2		3	7	2	3	6	9
	他の実習生		1		1	1		1	2	1			2	3	1	3	1	4
	児童・生徒																	
	栄養教諭																	
	養護教諭																	
	家庭科の先生											1		1		1		1
学年主任																		
副校長																		
相談しなかった	1	1		2	2		2		2				2	4	3	1	6	7
合計	2	4		6	2	4	1	7	2		6		8	14	7	7	14	21

※給食指導を「実施した」と答えた人を対象とした(3年5人、4年Ⅱ6人、4年Ⅲ7人)。

表12 給食指導の際に困ったこと（複数回答）

	3年生						4年生						学校種		種類	
	II		合計 (人)	II		合計 (人)	III		合計 (人)							
	小	中		小	中		小	中								
	附属	協力	附属	協力	附属	協力	附属	協力								
給食指導内容がわからない					1			1		1		1	1	1	0	2
声のかけ方が分からない		3	3		1			1		1		1	4	1	0	5
子どもへの介入の程度が分からない	1		1	1	2			3	2	1		3	6	1	4	3
担任との役割分担が分からない					1			1		1		1	1	1	0	2
合計	1	3	4	1	5			6	2	4		6	12	4	4	12

※給食指導を実施した人とのうち、「困ったことがあった」と回答した人を対象とした(3年4人、4年Ⅱ3人、4年Ⅲ3人)。

ありましたか」と質問したところ、「あった」と答えたのは3年生4人、4年生（実習Ⅱ）3人、4年生（実習Ⅲ）3人であった。その内容を調べたのが表12である。

内容をみると、「声のかけ方が分からない」や「子どもへの介入の程度が分からない」という回答が、小学校および附属校・協力校において多かった。

「困った時にどのようなことを参考にしましたか」と質問したところ（自由記述），8人から回答が得られ（3年生4人，4年生（実習Ⅱ）2人，4年生（実習Ⅲ）2人），全員が「担任の動きや声かけを真似した」と答えていた。

給食指導は日々行われるものであり，児童生徒の実態を把握した上でなければ十分な効果は期待できない。給食の時間の児童生徒の活動や指導方法については，市区町村や学校でマニュアルなどを作成し，学校全体で系統立てた指導ができるよう取り組む必要がある¹⁵⁾。また，給食指導を含む食育は，学校全体で組織的・計画的に取り組む必要があり，そのために各学校で作成されている「食に関する指導に係る全体計画」（以下「全体計画」と記す）を理解した上で実施されるべきものである³⁵⁾。

しかし，本研究の調査から，学校給食の指導を行った学生の多くは，指導に難しさを感じており，実施の際に困っていたことが明らかになった。その背景には，学生自身の知識不足に加えて，各学校で作成されている全体計画やマニュアルの提示がないことや，担任による実演や指導もない状態で学生に給食指導が任されていることなどが要因と考えられる。尚，マニュアルの活用やマニュアル化に対する学生の理解については，後述する。

5) 学生が実施した給食指導の内容

学生達が実際に給食指導で実施した内容を表13に示す。尚，表13の項目は，「食に関する

表13 給食指導で実施した内容(複数回答)

分類	項目	3年生(人)		4年生(人)				校種(人)		種類(人)		合計(人)			
		II		II		III		小	中	附属	協力				
		小	中	小	中	小	中								
		附属	協力	附属	協力	附属	協力	附属	協力						
給食指導に関する項目	食事環境	1)正しい手洗い			2			1	2	1	3	3			
		2)食事にふさわしい環境の整備	1		1	2		1	2	5	2	2	5	7	
		3)皆で楽しく食事をする工夫			1			1	1	2	1	1	2	3	
		4)配膳を静かに待つ	1	1	2			1	2	5	2	2	5	7	
		5)皆で気持ちよく食事をする工夫			1				1	1	1	1	2	2	
	当番児童	6)給食当番の身支度の準備	1		3	1		2		1	6	2	3	5	8
		7)給食当番の手洗いの準備	2		1					3			3	3	
		8)給食当番の健康状態をチェックし体調を把握する			2					2			2	2	
		9)重いものや熱いものに配慮して給食を教室まで運ぶ	2		1					3			3	3	
		10)給食を安全に運ぶ	1		2				2	3	2	1	4	5	
	運び方	12)給食当番の給食の運搬に付き添う	1	2	1	2			2	6	2	2	6	8	
		14)給食当番に責任感を持たせる		2	2			1	2	5	2	1	6	7	
		15)給食当番に思いやりを持たせる			1				1	1	1		2	2	
		16)一人分の盛り付け量を盛る	1		1					2			2	2	
		18)担任に相談して配食の調整を指示する											1	1	
	配食	19)献立にふさわしい盛り付けができるようにする								1			1	1	
		20)正しい食器の並べ方ができるようにする									1		1	1	
		21)献立の確認をする													
		22)献立名を知らせる													
		23)「いただきます」の挨拶をする			1			1		2	2	2	1	3	4
会食	あいさつ	24)食器や箸の持ち方を身につけるようにする。													
		25)食事時の姿勢を指導する		1					1				1	1	
	会食中	26)楽しい雰囲気与会食できるようにする	1		1			1	2	3	2	2	3	5	
		27)食べる時間を確保する	1	1	1	1			1	4	1	2	3	5	
		28)片付けは皆で協力する	2		3			1	1	6	1	1	6	7	
片付け	片付け方	29)片付けは手順よく行う	1	2	3				1	6	1	1	6	7	
		30)片付けの際は環境や資源に配慮する			1					1			1	1	
		31)学校の分別のルールを守る	1	1						2		1	1	2	
		32)地域の分別のルールを守る						1		1		1	1	1	
		33)食品の産地を伝える	1		2	1			2	3	3	1	5	6	
給食の時間における【食に関する指導】	34)栄養的な特徴を伝える														
	35)郷土食を伝える														
	36)行事食を伝える														
	37)食品の種類を伝える														
	38)食品の特徴を伝える	1						1	1	1		2	2		
誤答	11)給食を素早く運ぶ	1	1		2			2	4	2	1	5	6		
	13)給食当番に義務感を持たせる			2			1	2	3	2	1	4	5		
	17)自分で判断して配食の調整を指示する			1				1	1	1		2	2		
	39)食中毒を指導する							1		1		1	1		
その他	無回答	1	1						2		1	1	2		
合計(正答のみ)		7	19	3	33	1	10	23	72	24	21	75	96		

※給食指導を「実施した」と答えた人を対象とした(3年5人、4年Ⅱ6人、4年Ⅲ7人)。

指導の手引き—第二次改訂版—¹⁵⁾を参考に設定し、選択肢として提示し回答してもらった。

この結果から、学生が給食指導として実施した内容に項目間で偏りがあること、例えば、「食事環境」における「食事にふさわしい環境の整備」や「配膳を静かに待つ」、「当番児童生徒」における「給食当番の身支度の準備」、「運び方」における「給食当番の給食の運搬に付き添う」や「給食当番に責任感を持たせる」、「片付け方」における「片付けは皆で協力する」「片付けは手際よく行う」は回答数が多いことから、指導がよく行われているといえる。

一方、「配食」や「あいさつ」などに関する指導はほとんど行われていないこと、また、「給食を素早く運ぶ」「給食当番に義務感を持たせる」など間違った内容が給食指導として行われていることが示唆された。

6) 教育実習における給食指導の課題

給食指導は、学級担任が毎日行うものである。継続的・計画的な指導を行うことにより、児童生徒に望ましい食習慣と食に関する実践力を身につけさせることを目的としている¹⁵⁾。

教育実習において、給食指導を行ったのは半数程度であった(表7)。加えて、給食指導を行った場合も、その形態は「特に決まっていない」場合が多かった(表9)。さらに、給食指導を行うにあたり、担任からの指導がない場合が多く(表10)、これにより、学生は見様見真似で給食指導を行うこととなり、その実施内容には偏りや間違いがあるという実態が明らかとなった(表13)。

先述したように、教員になっても具体的な指導内容について学ぶ機会は少ないのが現状である。給食指導について、大学または学校現場などでその内容や指導方法について学ぶ機会がなければ、学生は誤った知識をもったまま現場教員として給食指導にあたる可能性があり、効果的な食育の実施が期待できないといえる。

教育実習期間は2～3週間と短いものであるが、学生が教育現場で学ぶ貴重な場である。教育実習生に給食指導を実施させる場合には、①全体計画やマニュアルを示す、②学級担任と共通理解する、③学級担任の指導のもと、連携して行うなどの工夫が必要である。これにより、教育実習生が学校教育における食育のあり方、学級担任による給食指導のあり方を学ぶ一助となると考えられる。

(5) 教育実習における給食指導の「見学」の有無

1) 見学経験の有無と見学対象

給食指導の様子について、見学経験の有無について検討した。

「見学した」と回答したのは、ほぼ半数であった(図4)。学年でみると3年生(4人:31%)、校種では中学校(6人:35%)、種類では附属校(5人:28%)が低く、特に附属校については有意に低かった($p < 0.1$)。

学校給食を「見学した」と回答した者について、その見学対象を調査した。回答は、「学級担

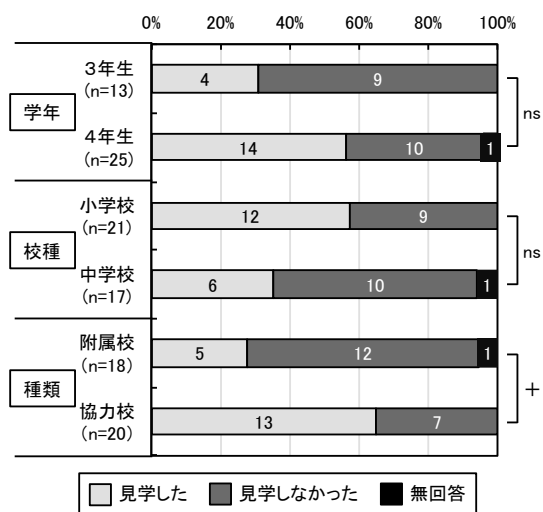


図4 教育実習中における給食指導見学の有無

※有意差は χ^2 検定を用いた(+ $p < 0.1$)。

表14 給食指導の見学の対象(複数回答)

	学年		学校種		種類		合計
	3年	4年	小	中	附属	協力	
学級担任	3	14	12	5	4	13	17
家庭科の先生							
栄養教諭							
養護教諭	2		1	1	1	1	2
他の教育実習生							
その他		1	1			1	1
無回答							
合計	5	15	14	6	5	15	20

※給食指導を「見学した」と答えた人が対象(3年4人、4年Ⅱ6人、4年Ⅲ8人)

任」「家庭科の先生」「栄養教諭」「養護教諭」「他の教育実習生」「その他」から選択してもらった(複数回答)。

その結果、「学級担任」が最も多く、次いで「養護教諭」であった(表14)。

給食指導は、主として学級担任が行うが、指導に当たっては学級担任、栄養教諭、養護教諭などが協力して指導に当たることで効果を上げることができるとしている¹⁵⁾。給食指導の見学対象として、「栄養教諭」の回答が皆無であったのは、栄養教諭の配属が関係している。つまり、各校に1名以上配属されている養護教諭とは異なり、栄養教諭は各校に配属されているわけではない。静岡県では、栄養教諭の配属は132名であり(平成30年5月1日現在)³⁶⁾、静岡県の公立小学校数が500校、公立中学校が263校であることから(平成30年5月1日現在)²³⁾、栄養教諭は5.78校に1名配属というのが現状である。

「食に関する指導の手引き」などには、食育推進の理念として、栄養教諭の役割が記載されているが、実際には栄養教諭が学校給食の「給食指導」の場面で指導することは難しく、学級担任の役割が重要といえる。

2) 見学した「給食指導」の内容

「給食指導を見学した」と回答した人(3年生4人、4年生(実習Ⅱ)6人、4年生(実習Ⅲ)8人)を対象として、見学した給食指導の内容を選択肢から回答してもらった(複数回答)。尚、選択肢は、「給食指導で実施した内容」(表13)と同じ者を提示した。

「見学した『給食指導』の内容」(表15)をみると、「給食指導で実施した内容」(表13)と比べて、「配食」(「一人分の盛り付け量を盛る」)や「あいさつ」(「献立の確認をする」、『いただきます』の挨拶をする)の項目が増えていた。一方、「会食中」の「食器や箸の持ち方を身に付けるようにする」については、「給食指導で実施した内容」(表13)、「見学した『給食指導』の内容」(表15)、いずれにおいても回答は0であった。

これらを項目別にまとめたのが表16、表17である。1人当たりの回答数(個/質問項目数/人)について、「給食指導で実施した内容」と「見学した『給食指導』の内容」の間で相違が見られたのは、「給食指導に関する項目」では「配食」($p < 0.01$)、「あいさつ」($p < 0.01$)であり、いずれも「見学した内容」の方が高かった。また、「給食の時間における食に関する指導」は「実施した内容」の方が多く($p < 0.01$)、「誤答」は「見学した内容」の方が有意に多かった($p < 0.1$)。また、学生全員が児童生徒と共に昼食を食べていること、これら学生の実習校は給食が実施されていたこと、給食指導は担任教員が主に行うことから、理論的には「見学した内容」の1人当たりの回答数は「1」に近くなければならないが、いずれも低かった(表17)。校種・および種類について相違があった項目をみると、実施・見学した給食指導の内容は、小学校の方が中学校より多く、また、附属校より協力校の方が多かった。このことから、教育実習性が給食指導について、より多く学ぶ機会があるのは協力校の小学校といえる。

以上のことから、給食指導を見学していても実際の実施には繋がっていない内容があること、また、教員自身が間違っている内容を実施している場合があることが明らかとなった。先述したように、学生において、給食指導の拠り所は「担任教員の言動」であった。このことから、現場教員は正しい知識をもって給食指導に取り組むとともに、学生に対しても正しく指導する

表15 見学した「給食指導」の内容(複数回答)

分類	項目	3年生(人)		4年生(人)				校種(人)		種類(人)		合計(人)		
		II		II		III		小	中	附属	協力			
		小	中	小	中	小	中							
		附属	協力	附属	協力	附属	協力	附属	協力					
給食指導に関する項目	食事環境	1)正しい手洗い					1		1		1			
		2)食事にふさわしい環境の整備	1		3		1		5	1	1	5	6	
		3)皆で楽しく食事をする工夫			1				2	1	2	3	3	
		4)配膳を静かに待つ	1		4				3	5	3	8	8	
		5)皆で気持ちよく食事をする工夫			2				2	2	2	4	4	
	準備	当番児童	6)給食当番の身支度の準備	1	1	4		2	3	8	3	3	8	11
			7)給食当番の手洗いの準備		2					2		2	2	2
			8)給食当番の健康状態をチェックし体調を把握する			3				3		3	3	3
		運び方	9)重いものや熱いものに配慮して給食を教室まで運ぶ	1		2			2	3	2	5	5	5
			10)給食を安全に運ぶ		2	1				3		3	3	3
	12)給食当番の給食の運搬に付き添う		1	1	4		1		2	7	2	2	7	9
	配食	14)給食当番に責任感を持たせる		2	2		1		3	5	3	1	7	8
		15)給食当番に思いやりを持たせる												
		16)一人分の盛り付け量を盛る		2	1		1		1	4	1	1	4	5
		18)担任に相談して配食の調整を指示する		1					1		1	1	1	1
		19)献立にふさわしい盛り付けができるようにする		1					1		1	1	1	1
	会食	あいさつ	21)献立の確認をする	1	1	1		1		4		2	2	4
			22)献立名を知らせる			1		1		2		1	1	2
			23)「いただきます」の挨拶をする			3		1		3	4	3	1	6
		会食中	24)食器や箸の持ち方を身につけるようにする。											
25)食事時の姿勢を指導する				1	1		1		3		1	2	3	3
26)楽しい雰囲気与会食できるようにする					2			1	2	1	3	3	3	
27)食べる時間を確保する			1	1	3		1		2	6	2	2	6	8
片付け	片付け方	28)片付けは皆で協力する		1	2		1	2	4	2	1	5	6	
		29)片付けは手順よく行う		1	1			2	2	2	4	4	4	
		30)片付けの際は環境や資源に配慮する	1						1		1	1	1	
		31)学校の分別のルールを守る		2	1		1	1	4	1	1	4	5	
		32)地域の分別のルールを守る		1	1			1	2	1	3	3	3	
給食の時間における「食に関する指導」	33)食品の産地を伝える													
	34)栄養的な特徴を伝える	1	1					1	1	1	1	2	2	
	35)郷土食を伝える													
	36)行事食を伝える													
	37)食品の種類を伝える													
	38)食品の特徴を伝える													
誤答	11)給食を素早く運ぶ		2		3		1	2	6	2	1	7	8	
	13)給食当番に義務感を持たせる		2		3		1	3	6	3	1	8	9	
	17)自分で判断して配食の調整を指示する	1	2	1		2	1	6	1	3	4	7		
	39)食中毒を指導する													
その他	無回答			1			1	1	1	2	2	2		
合計(正答のみ)		5	23		43		14	31	85	31	19	97	116	

※給食指導を「見学した」と答えた人を対象とした(3年4人、4年Ⅱ6人、4年Ⅲ8人)。

こと、学生は給食指導について正しい知識をもつこと、教員養成系大学においては学生に給食指導の内容や方法を教授することが重要といえる。

(6) 教育実習における給食指導の課題

教育実習を通して給食における指導に対して、「どのように感じましたか」と自由記述にて回答してもらった。回答からキーワードを設定し、結果を集計した。

まず、給食指導に対して課題を感じたかどうかについて、学年・校種・種類別に分析した(図5)。その結果、いずれにおいても課題意識が高く、特に附属校においては全員が課題を感じて

表16 実施した「給食指導」の内容(複数回答)

分類		回答数(個)								1人当たりの回答数(個/質問項目数/人)								
		全体 (n=18)	学年			校種		種類		全体 (n=18)	学年			校種		種類		
			3年	4年	4年	小 (n=12)	中 (n=6)	附属 (n=6)	協力 (n=12)		3年	4年	4年	小 (n=12)	中 (n=6)	附属 (n=6)	協力 (n=12)	
			II (n=5)	II (n=6)	III (n=7)						II (n=5)	II (n=6)	III (n=7)					
給食指導に関する項目	準備	食事環境	22	3	9	10	15	7	5	17	0.24	0.12	0.30	0.29	0.25	0.23	0.17	0.28
		当番児童生徒	13	3	7	3	11	2	3	10	0.24	0.20	0.39	0.14	0.31	0.11	0.17	0.28
		運び方	25	8	9	8	18	7	4	21	0.28	0.32	0.30	0.23	0.30	0.23	0.13	0.35
		配食	3	1	1	1	2	1	0	3	0.04	0.05	0.04	0.04	0.04	0.04	0.00	0.06
給食	あいさつ	あいさつ	4	0	1	3	2	2	1	3	0.07	0.00	0.06	0.14	0.06	0.11	0.06	0.08
		会食中	11	4	3	4	8	3	4	7	0.15	0.20	0.13	0.14	0.17	0.13	0.17	0.15
給食の時間における「食に関する指導」	誤答	片付け	18	7	7	4	16	2	4	14	0.20	0.28	0.23	0.11	0.27	0.07	0.13	0.23
		片付け方	18	7	7	4	16	2	4	14	0.20	0.28	0.23	0.11	0.27	0.07	0.13	0.23
給食の時間における「食に関する指導」		誤答	8	2	3	3	4	4	1	7	0.07	0.07	0.08	0.07	0.06	0.11	0.03	0.10
誤答		誤答	14	2	5	7	8	6	2	12	0.19	0.10	0.21	0.25	0.17	0.25	0.08	0.25
合計(正答のみ)		合計(正答のみ)	96	26	37	33	72	24	21	75	5.33	5.20	6.17	3.29	6.00	4.00	3.50	6.25

※給食指導を「実施した」と答えた人を対象とした(3年5人、4年Ⅱ6人、4年Ⅲ7人)。隣り合う項目における網かけ部分は、有意差があることを示す(p<0.05)。

表17 見学した「給食指導」の内容(複数回答)

分類		回答数(個)								1人当たりの回答数(個/質問項目数/人)								
		全体 (n=18)	学年			校種		種類		全体 (n=18)	学年			校種		種類		
			3年	4年	4年	小 (n=12)	中 (n=6)	附属 (n=5)	協力 (n=13)		3年	4年	4年	小 (n=12)	中 (n=6)	附属 (n=5)	協力 (n=13)	
			II (n=4)	II (n=6)	III (n=8)						II (n=4)	II (n=6)	III (n=8)					
給食指導に関する項目	準備	食事環境	22	2	10	10	14	8	2	20	0.24	0.10	0.33	0.25	0.23	0.27	0.08	0.31
		当番児童生徒	16	4	7	5	13	3	3	13	0.30	0.33	0.39	0.21	0.36	0.17	0.20	0.33
		運び方	25	7	9	9	18	7	3	22	0.28	0.35	0.30	0.23	0.30	0.23	0.12	0.34
		配食	7	4	1	2	6	1	1	6	0.10	0.25	0.04	0.06	0.13	0.04	0.05	0.12
給食	あいさつ	あいさつ	13	2	5	6	10	3	4	9	0.24	0.17	0.28	0.25	0.28	0.17	0.27	0.23
		会食中	14	3	6	5	11	3	3	11	0.19	0.19	0.25	0.16	0.23	0.13	0.15	0.21
給食の時間における「食に関する指導」	誤答	片付け	19	6	5	8	13	6	3	16	0.21	0.30	0.17	0.20	0.22	0.20	0.12	0.25
		片付け方	19	6	5	8	13	6	3	16	0.21	0.30	0.17	0.20	0.22	0.20	0.12	0.25
給食の時間における「食に関する指導」		誤答	2	2	0	0	1	1	1	1	0.02	0.08	0.00	0.00	0.01	0.03	0.03	0.01
誤答		誤答	24	7	7	10	18	6	5	19	0.33	0.44	0.29	0.31	0.38	0.25	0.25	0.37
合計(正答のみ)		合計(正答のみ)	116	28	43	45	85	31	19	97	6.44	7.00	7.17	5.63	7.08	5.17	3.80	7.46

※給食指導を「見学した」と答えた人を対象とした(3年4人、4年Ⅱ6人、4年Ⅲ8人)。隣り合う項目における網かけ部分は、有意差があることを示す(p<0.05)。

いた。学年間・校種間・種類間で有意差は見られなかった。

次に、課題を感じた項目について検討したところ、課題内容は「給食指導自体」に対するものと、「自分自身」に対するものに二分された(図6)。

小学校・中学校で比較すると、「給食指導自体」に対する課題については、「時間の不足」「指導内容の偏り」「個の配慮」「弁当指導の難しさ」に両者で有意差が見られ(p<0.05),前者2つは小学校で有意に高かった。また、「自分自身」に対する課題については、中学校の方が有意に高かった(p<0.05)。これらの項目は、附属校・協力校間、学年間では有意差

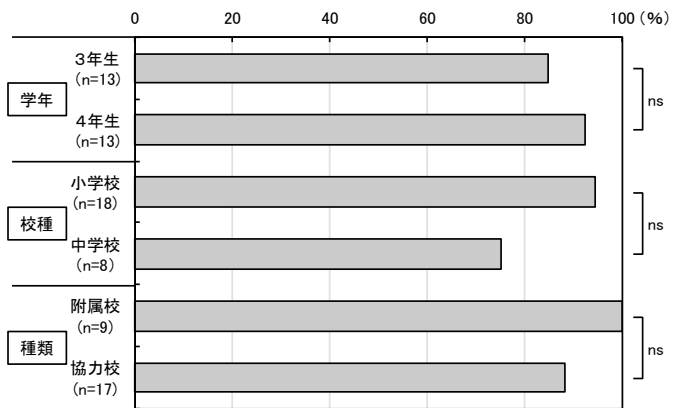


図5 給食指導に対して課題を感じた者の割合

※有意差はχ²検定を用いた(* p<0.05, ** p<0.01, ns: not significant)。

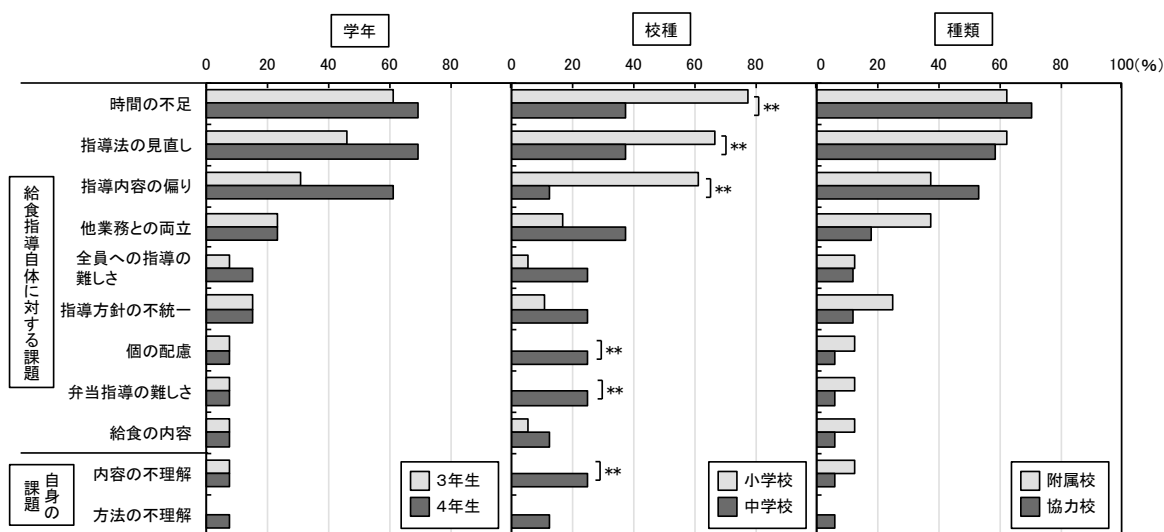


図6 給食指導に対する課題内容(複数回答)

※有意差は χ^2 検定を用いた(* $p<0.05$, ** $p<0.01$)。

は見られなかった。

このことから、給食指導について、小学校において学生自身が給食指導の課題を把握しやすいといえる。課題を発見した学生は、将来、教員になったときの対応策などを考える機会ともなる。給食指導は、児童生徒の実態把握の機会でもあることから、学級運営にも繋がり、教育実習での多様な学びに繋がるといえる。

第3次食育推進基本計画には、給食時間の確保及び指導内容の充実を図ることが規定されており⁵⁾、給食の時間が食育の絶好の機会であり、食育推進にとって重要とされている。食に関する指導の手引きでは、給食の時間に学級担任が指導すべき内容として、正しい手洗い、配膳方法、食器の並べ方、箸の使い方、食事のマナーに加えて、望ましい食事のとり方の習慣化を図ることが求められている¹⁵⁾。一方、給食に配当されている時間は45~50分間程度であり、この時間内に準備・会食・片付けを済ませなければならないため、学生の多くが「時間の不足」を指摘する結果となった。同様の結果を鈴木²⁹⁾も報告しており、学級担任には多くの指導が求められていることから、教員の給食指導に対する自覚が不十分では指導も手薄になると指摘している。学校における食育を推進するためには、学級担任の給食指導に対する理解や認識の高揚とともに正しい知識の習得、および、十分な給食時間の確保が必要といえる。

(7) 学生における給食指導の捉え

学生が、給食指導をどのように捉えているのか、給食指導の実施者・取組み方・マニュアルの作成者、目的や指導の内容などについて選択肢を20項目提示し、当てはまると思うもの全てを選んでもらった。尚、選択肢には、給食の時間における食に関する指導の2つの活動の内容(表3)、すなわち、「給食指導」に関するもの、「食に関する指導」に関するもの、それ以外(誤答)を混在して提示した。これにより、「給食指導」と「食に関する指導」を区別して理解しているか、また、「給食指導」の内容について正しく理解しているかを把握することとした。結果はジャンル別に示す(図7~図10)。

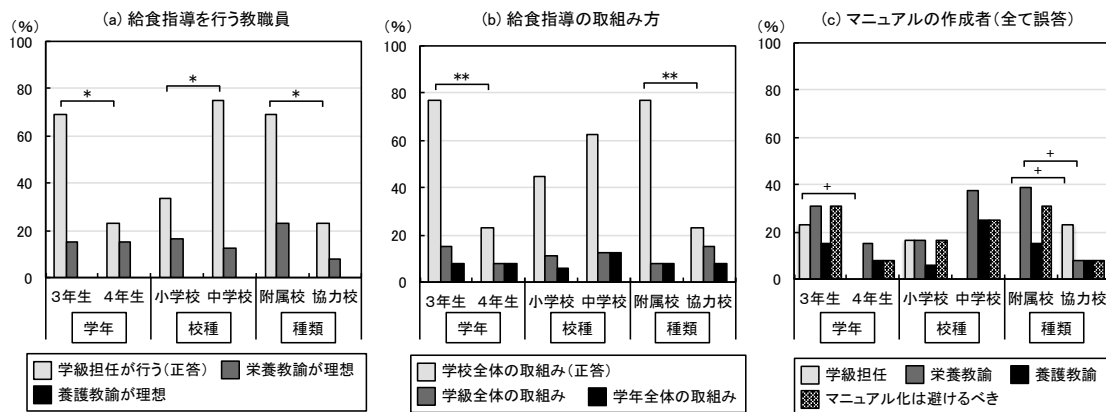


図7 学生が考える給食指導(指導者、取組み方、マニュアル)

※有意差は χ^2 検定を用いた(+ $p < 0.1$, * $p < 0.05$, ** $p < 0.01$)。比較は学年間・学校種間・種類間で各項目ごとに行った。

1) 給食指導の体制(担当する教職員, 取組み方, マニュアル)

「給食指導を行う教職員」については、「学級担任が行う」「栄養教諭を行うのが理想」「養護教諭が行うのが理想」を選択肢として提示した。

結果をみると、正答である「学級担任が行う」を選択する者が多かった(図7(a))。また、その選択に学年・校種・種類間で有意差があり、4年生より3年生、小学校より中学校、協力校より附属校が有意に高かった。「養護教諭」と回答した者はいなかった。

「給食指導の取組み方」については、「学校全体の取組み」「学級全体の取組み」「学年全体の取組み」を選択肢とした。正答は「学校全体の取組み」である。

調査の結果、正答である「学校全体の取組み」を選択する者が多く、学年間・種類間で有意差が見られ、それぞれ3年生、附属校が有意に高かった(図7(b))。

取組みに対するマニュアル化は、市区町村または学校で作成することが求められており、提示した選択肢(「学級担任」「栄養教諭」「養護教諭」「マニュアル化は避けるべき」)は、全て不正解である。しかし、「マニュアルの作成者」の結果をみると(図7(c))、2~3割の者が「栄養教諭」や「学級担任」をマニュアル作成者として選択しており、同程度の者が「マニュアル化は避けるべき」としていた。この結果から、給食指導は学校全体で取組むものであることを漠然と理解しているものの(図7(b))、実施体制など詳細については十分理解していないといえる。

栄養教諭制度は、平成17年4月に施行されたものである。最初は4道府県、平成18年度は25道府県で導入が開始された。既報³⁷⁾において、平成18年に本学家庭科教育専修生(2・3年生)を対象として栄養教諭に関する意識調査を実施したところ、「学校における食に関する指導は栄養教諭に任せるべき」という意見が多かった。これは、栄養教諭制度が導入されて間もない時期であったため、その役割に対する情報不足や理解不足に起因するといえる。今回、給食指導の実施者として「学級担任が担う」ことを大半が理解していたこと、誤答ではあるものの、マニュアル作成者として「栄養教諭」に回答が集中していなかったことは、「学校における食に関する指導は栄養教諭のみが行うものではない」というように、栄養教諭に対する理解の顕れともいえる。食に関する指導体制については、さらに学習していく必要があるといえる。

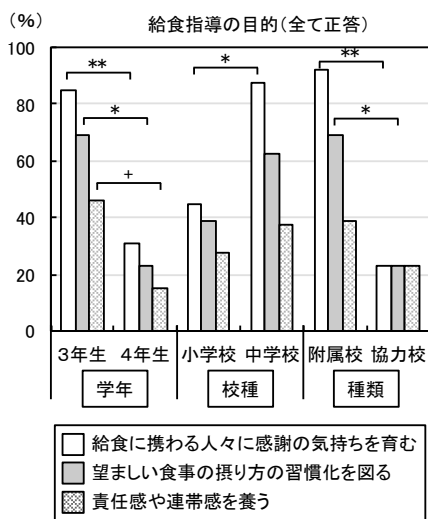


図8 学生が考える給食指導の目的
 ※有意差は χ^2 検定を用いた(+ $p < 0.1$, * $p < 0.05$, ** $p < 0.01$)。比較は学年間・学校種間・種類間で各項目ごとに行った。

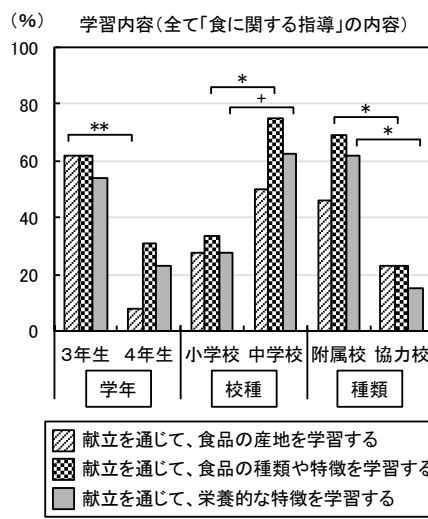


図9 学生が考える給食指導の学習内容
 ※有意差は χ^2 検定を用いた(+ $p < 0.1$, * $p < 0.05$, ** $p < 0.01$)。比較は学年間・学校種間・種類間で各項目ごとに行った。

2) 給食指導の目的

「給食指導の目的」の理解度を計るために、「給食に携わる人々に感謝の気持ちを育む」「望ましい食事の摂り方の習慣化を図る」「責任感や連帯感を養う」の選択肢を提示し、調査を行った（複数回答）。選択肢はすべて正答である。

結果をみると、「給食に携わる人々に感謝の気持ちを育む」を選択する者が最も多く、3年生85%、中学校88%、附属92%と高く、学年間・校種間・種類間で有意差が見られた（図8）。

「望ましい食事の摂り方の習慣化を図る」については、3年生が69%、中学校が65%、附属校が69%と6割を超えており、学年・種類の間で有意差が見られた。

これら2項目に比べて、「(児童生徒の) 責任感や連帯感を養う」はやや低く、3年生の46%が最も高かったが、過半数に達していなかった。「責任感や連帯感」は給食の準備時に育成する力であるが、目的と活動を関連づけて考えられていないこと、活動の目的自体に気づいていない学生が多いことが明らかとなった。

3) 給食指導の学習内容

学校給食において、献立は「生きた教材」として位置づけられているが、これを活用するのは「食に関する指導」においてである（表3）。そこで、学生が「給食指導」と「食に関する指導」を区別して理解しているかを把握するために、「給食指導の学習内容」を調査した。選択肢として、「献立を通じて、食品の産地を学習する」「献立を通じて、食品の種類や特徴を学習する」「献立を通じて、栄養的な特徴を学習する」を設定した。これらは「食に関する指導」の内容としては正解であるが、「給食指導」の内容ではないため、選択しないのが正解であり、選択した場合は給食指導の内容を理解していないといえる。

結果をみると、3年生、中学校、附属校は60%以上が選択していたのに対し、4年生、小学校、協力校は8~46%と低かった（図9）。このことから、4年生は、給食指導に対する目的の

理解は3年生よりも低いものの(図8), 学習内容に対する理解度は高いといえる($p < 0.01$)。

4) 給食指導の方法および関連する教職員の役割

給食指導の方法, および, 給食指導に関わる学級担任と栄養教諭の役割の理解の程度を調査するために, 給食における献立の利用や資料提供, アレルギー児童への対応について検討した。選択項目は, 「献立を教材として指導する」「必要に応じて資料提供を行う」「アレルギー児童への対応は養護教諭に任せるのがよい」であり, それぞれ「食に関する指導」の内容, 「栄養教諭」の役割, 誤答となっているため, ここでは「0」であれば給食指導について正しく理解していることを示す。

「献立を教材として指導する」については, 学年・校種・種類いずれも3割程度であり, 有意差はみられなかった(図10)。「必要に応じて資料提供する」については, 中学校と附属校が過半数を超えており, 有意差が見られた。「アレルギー児童への対応」については, 4年生と協力校で回答が0であり, 学年間・種類間で有意差が見られた。

これらのことから, 学生は, 給食指導の内容の一部については理解をしているものの, 給食指導の方法, 学級担任と栄養教諭の役割の内容については, 知識が曖昧であり, 間違っ認識しているといえる。

5) 大学における給食指導に関する学び

(a) 大学(特別活動)での学びの有無

給食指導は, 特別活動の中で行われるものであり, 小・中学校の担任教員が行うものである。また, 本学部では, 小・中学校いずれかの免許取得が卒業要件となっていることから, 特別活動に関する授業の中で, 給食指導について学習が行われて然るべきものと考えられる。そこで, 「給食指導について大学で学んだことはありますか」という設問に対して, 「はい」「いいえ」のいずれかを選択してもらった。

「はい」と回答したのは3年生1名, 4年生2名であったが, いずれも「特別活動」に関する教科ではなく, 家庭科教育専修で開講されている専門科目を挙げていた。

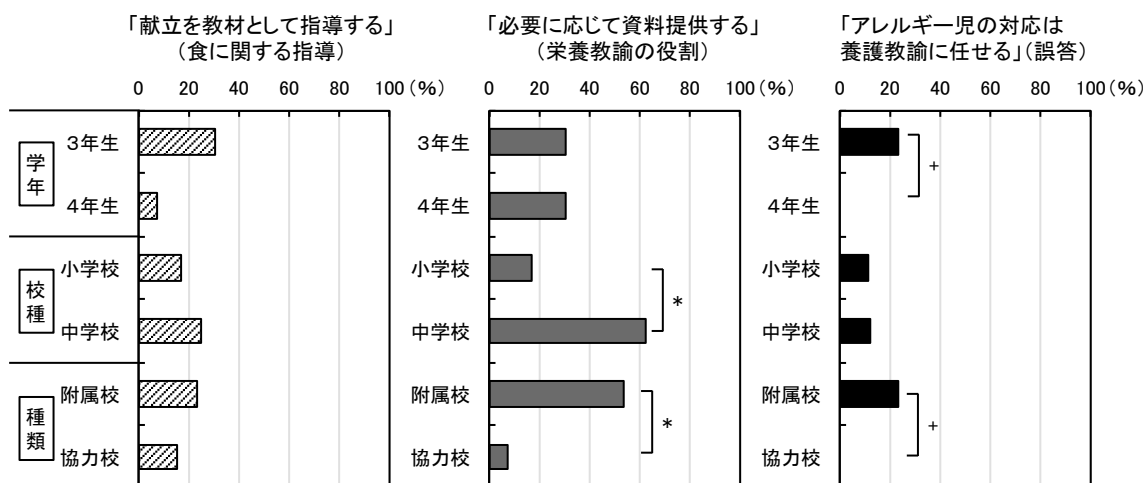


図10 学生が考える給食指導(献立の利用、資料提供、アレルギー児対応)

※有意差は χ^2 検定を用いた(+ $p < 0.1$, * $p < 0.05$, ** $p < 0.01$)。比較は学年間・学校種間・種類間で各項目ごとに行った。

表18 学校における食育の視点と学生の学び

視点	内容	家庭科で役立った学習内容(括弧内は人数)
食事の重要性	食事の重要性、食事の喜び、楽しさを理解する。	食事の意味(2)
心身の健康	心身の成長や健康の保持増進の上で望ましい栄養や食事のとり方を理解し、自ら管理していく能力を身に付ける。	栄養素(12)、摂取基準等(2)、偏食(1)
食品を選択する能力	正しい知識・情報に基づいて、食品の品質及び安全性等について自ら判断できる能力を身に付ける。	食中毒・衛生(7)、アレルギー(3)、食品の特徴等(5)
感謝の心	食べ物を大事にし、食料の生産等に関わる人々へ感謝する心をもつ。	環境問題(2)、食品ロス(1)
社会性	食事のマナーや食事を通じた人間関係形成能力を身に付ける。	配膳・盛付け(5)、食環境の整備(2)、マナー(1)
食文化	各地域の産物、食文化や食に関わる歴史等を理解し、尊重する心をもつ。	食文化(6)、行事食(2)、地域食(2)

※視点及び内容は、「食に関する指導の手引き—第二次改訂版—」をもとに作成。

このことから、教員を目指す大学生に対して、給食指導に関する授業が行われていないことが示唆された。

(b) 家庭科専修での学びの有無

学校における食に関する指導について、大学における学びのあり方の手立てとするために、「給食指導の際に家庭科で役立った内容や、もっと勉強しておく必要のある内容がありますか」と質問し、自由記述で回答してもらった。結果は、食育の視点と関連させてまとめた(表18)。

いずれの項目も、家庭科専修における専門科目での学びであり、具体的な科目名を挙げる学生が多かった(栄養学、食品学、食生活論など)。先の結果ともあわせると、特別活動などに関する教職科目では学ぶ機会がないこと、学習の場は家庭科教育専修の専門科目においてであることが示唆された。このことから、家庭科教育専修生を含めて、教員を目指す全ての学生に対して、食に関する指導に関する学習の場を提供する必要があるといえる。

また、回答の中には、「給食指導とは何かについて、(教育実習前に)勉強しておく必要があった」や「何が給食指導に当たるのか、具体例をもとに勉強しておく必要があった」など、給食指導の内容や方法についての学習の必要性を唱える者や、「教育実習で給食指導を見たかった」「給食指導に関する現場の声を聞きたい」など、教育実習において実際に給食指導を学びたいという回答が複数見られた。

本稿では、食に関する知識・技能が高い家庭科教育専修生を対象にしたが、それ以外の専攻専修生は、食に関する知識が十分でないのが現状である。加えて、大学の教職科目において学校給食に関する学習は行われておらず、学びの機会が殆どないことが示唆された。近年、教員免許法の改正により、家庭科をはじめとして教科の専門科目は大幅削減の傾向にある。児童生徒に食に関する正しい知識と望ましい食習慣を身につけさせ、生涯にわたって健やかな心身と豊かな人間性を育んでいくための基礎が培われるよう、教員養成課程の学生および教員には栄養バランスや規則正しい食生活、食品の安全性などの指導内容と指導方法について、学びの機会を担保する必要があるといえる。

6. まとめ

近年、学校全体での食育の推進が謳われている。各教科での学習に加えて、学級担任による給食指導など、教科横断的な視点での学習の体制づくりが求められている⁶⁾。本研究は、学校

における食育の推進をめざして、給食の時間における食に関する指導、特に学級担任全てに求められる「給食指導」の指導に着目した。大学生を対象としてアンケート調査を行い、教育実習における給食指導のあり方と学びについて実態と課題を把握した。その結果、教育実習では給食指導を行った学生は過半数に満たなかったこと、給食指導実施の際に学級担任からの指導は殆どないこと、学生の中には給食指導について誤った認識をしているものがあることが明らかとなった。これらのことから、教員養成課程において、給食指導に関する学習の機会の提供が必要であることが示唆された。本稿では、食に関する知識・技能が高い家庭科専修生を対象にしたが、それ以外の専修では食に対する知識が十分でないと考えられる。

学校給食は教育活動の一環であり、学校における食育推進のためには給食を有効活用することが重要である。また、給食指導は学級担任の仕事であるという認識をもつこと、それに関する知識の習得と指導力の育成が必要である。そのためには、教員養成課程において学校給食に関する指導を行う必要がある。栄養教諭養成課程の中には、学校給食に関する指導を取り入れているところがある^{38) 39)}。また、平光³⁸⁾は教職実践演習での導入例を報告していることから、小学校・中学校教員の養成学部・大学においても工夫する必要があるといえる。また、児童生徒に対する食育推進の機運が高まっていることから、家庭科の果たすべき役割も改めて考える必要がある⁴⁰⁾。本研究の結果を、教員を目指す大学生における食に関する指導力を育成と向上の一助とし、教員養成段階における学びのあり方と、学校給食に関する新しいカリキュラムの提言に繋げていきたい。

引用・参考文献

- 1) 文部科学省：学校における食育の推進・学校給食の充実，
http://www.mext.go.jp/a_menu/sports/syokuiku/ (2019. 10. 11 取得)
- 2) 農林水産省：食育基本法（平成27年9月11日最終改正），
http://www.maff.go.jp/j/syokuiku/pdf/kihonho_28.pdf (2019. 10. 11 取得)
- 3) 厚生労働省：平成27年「国民健康・栄養調査」の結果の概要，<https://www.mhlw.go.jp/file/04-Houdouhappyou-10904750-Kenkoukyoku-Gantaisakukenkouzoushinka/kekkagaiyou.pdf>
(2019. 10. 11 取得)
- 4) 農林水産省：平成27年度食育白書（平成28年5月17日公表）第1部 第2章 第2節
第3次食育推進基本計画の構成と概要，http://www.maff.go.jp/j/syokuiku/wpaper/h27/h27_h/book/part1/chap2/b1_c2_2_00.html (2019. 10. 11 取得)
- 5) 厚生労働省：第3次食育推進基本計画，<https://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-10900000-Kenkoukyoku/0000129496.pdf> (2019. 10. 11 取得)
- 6) 文部科学省：食に関する指導の手引き—第二次改訂版—（平成31年3月），第1章 学校
における食育の推進の必要性，http://www.mext.go.jp/component/a_menu/education/detail/_icsFiles/afieldfile/2019/04/19/1293002_4_1.pdf (2019. 10. 11 取得)
- 7) 文部科学省：食に関する指導の手引き—第二次改訂版—，まえがき（平成31年3月）
http://www.mext.go.jp/component/a_menu/education/detail/_icsFiles/afieldfile/2019/04/19/

1293002_2_1.pdf (2019. 10. 11 取得)

- 8) 文部科学省：小学校学習指導要領（平成 29 年告示）解説総則編，東洋館出版社，pp. 31-32 (2018)
- 9) 文部科学省：中学校学習指導要領（平成 29 年告示）解説総則編，東山書房，pp. 31-34 (2018)
- 10) 文部科学省：小学校学習指導要領解説（総則編）平成 20 年 8 月，東洋館出版社，p. 6 (2008)
- 11) 文部科学省：中学校学習指導要領解説（総則編）平成 20 年 9 月，ぎょうせい，p. 6 (2008)
- 12) 文部科学省：高等学校学習指導要領 平成 21 年 3 月，東山書房，p. 15 (2009)
- 13) 文部科学省：特別支援学校学習指導要領解説総則等編（幼稚部・小学部・中学部）平成 21 年 6 月，教育出版，p. 6 (2009)
- 14) 文部科学省：食に関する指導の手引き—第二次改訂版—（平成 31 年 3 月），第 4 章 各教科等における食に関する指導の展開，http://www.mext.go.jp/component/a_menu/education/detail/_icsFiles/afieldfile/2019/04/19/1293002_7_1.pdf (2019. 10. 11 取得)
- 15) 文部科学省：食に関する指導の手引き—第二次改訂版—（平成 31 年 3 月），第 5 章 給食の時間における食に関する指導，http://www.mext.go.jp/component/a_menu/education/detail/_icsFiles/afieldfile/2019/04/19/1293002_8_1.pdf (2019. 10. 11 取得)
- 16) 文部科学省：食に関する指導の手引き—第二次改訂版—（平成 31 年 3 月），第 6 章 個別的な相談指導の進め方，http://www.mext.go.jp/component/a_menu/education/detail/_icsFiles/afieldfile/2019/04/19/1293002_9_1.pdf (2019. 10. 11 取得)
- 17) 赤松利恵，衛藤久美，稲山貴代，神戸美恵子，岸田恵津，中西明美：学校における食育の計画と評価の現状—管理栄養士免許の有無および免許取得時期による比較—，栄養学雑誌，76，89-97 (2018)
- 18) 水津久美子，櫻井明日香，西村亮佑，辻谷祥子，清寿光：小学校で行われる栄養教諭の視点からの給食の時間における指導実践に関する研究，山口県立大学学術情報，11，19-40 (2018)
- 19) 石橋ちなみ，松本茜，熊谷陽子，辻文，森脇弘子，門戸千幸，杉山寿美：栄養教諭の食に関する指導と児童，保護者の食の実態との関連，県立広島大学人間文化学部紀要，14，23-36 (2019)
- 20) 萩尾久美子，熊谷七，三成由美：小学校の学校現場における食育推進の実態調査，中村学園大学薬膳科学研究所研究紀要，8，67-72 (2016)
- 21) 渡部佳美，久山明生，三浦芳助，瀬山一正，西尾佳代子：中学生の食生活の実態と課題解決に向けた食に関する指導の検討，広島女学院大学人間生活学部紀要，創刊号，15-20 (2014)
- 22) 新保みさ，福岡景奈，赤松利恵：小学校における学級担任による給食指導—栄養教諭・学校栄養職員と相談している教員の特徴—，日本健康教育学会誌，25(1)，12-20 (2017)
- 23) 文部科学省：学校給食実施状況等調査—平成 30 年度結果の概要—，http://www.mext.go.jp/b_menu/toukei/chousa05/kyuushoku/kekka/k_detail/_icsFiles/afieldfile/2019/08/19/1413836_001_001.pdf (2019. 2. 26 取得)
- 24) 文部科学省：教育職員免許法施行規則及び免許状更新講習規則の一部を改正する省令の公布について（通知）（参考 pdf），http://www.mext.go.jp/b_menu/hakusho/nc/_icsFiles/afieldfile/

- 2017/11/30/1398706_1_1.pdf (2019. 10. 11 取得)
- 25) 文部科学省：教育職員免許法施行規則及び免許状更新講習規則の一部を改正する省令（平成 29 年 11 月 17 日），http://www.mext.go.jp/b_menu/hakusho/nc/_icsFiles/afieldfile/2017/11/30/1398706_2_1.pdf (2019. 10. 11 取得)
- 26) 文部科学省：小学校学習指導要領（平成 29 年告示）解説 特別活動編（平成 29 年 7 月），東洋館出版社，pp. 46-47, pp. 57-58 (2018)
- 27) 文部科学省：中学校学習指導要領（平成 29 年告示）解説 特別活動編（平成 29 年 7 月），東山書房，p. 44-45, pp. 56-57 (2018)
- 28) 鈴木洋子：科学研究費助成事業研究成果報告書，小学校教員養成段階における給食指導を扱った授業モデルの開発，<https://kaken.nii.ac.jp/ja/grant/KAKENHI-PROJECT-24531201/> (2014)
- 29) 鈴木洋子：教員養成系大学における教育実習事前指導等での給食指導の扱い，奈良教育大学次世代教育養成センター研究紀要，3，203-207 (2016)
- 30) 上田由喜子，小橋麻衣，山下治香，田中都子，細田耕平：教員志望学生の食育に関する意識，日本食育学会誌，8(3)，181-189 (2014)
- 31) 静岡県教育委員会：平成 30 年度初任者研修資料，<http://www.pref.shizuoka.jp/kyouiku/kk-060/documents/syoninken2018.pdf> (2019. 10. 25 取得)
- 32) 静岡県：第 4 学校における給食に関する指導事例，<https://www.pref.shizuoka.jp/kyouiku/kk-120/documents/g12.pdf> (2019. 10. 25 取得)
- 33) 鈴木洋子：学校初任者研修の手引き等における学校給食・給食指導の扱い小学校初任者研修の手引き等における学校給食・給食指導の扱い，奈良教育大学次世代教育養成センター研究紀要，4，223-227 (2018)
- 34) 鈴木洋子：教員養成課程における学校給食に関する指導の必要性—教員志望学生及び小学校教員の給食指導に対する意識からの検討—，奈良教育大学紀要 人文・社会科学，64(1)，155-160 (2015)
- 35) 文部科学省：食に関する指導の手引き—第二次改訂版—（平成 31 年 3 月），第 3 章 食に関する指導に関わる全体計画の作成，http://www.mext.go.jp/component/a_menu/education/detail/_icsFiles/afieldfile/2019/04/19/1293002_6_1.pdf (2019. 10. 11 取得)
- 36) 文部科学省：栄養教諭の配置状況（平成 30 年 5 月 1 日現在），http://www.mext.go.jp/a_menu/sports/syokuiku/_icsFiles/afieldfile/2019/03/15/1257966_001.pdf (2018. 5. 1 取得)
- 37) 村上陽子：食に関わる指導力向上のためのプログラム構築の試み，静岡大学教育学部研究報告（教科教育学篇），39，149-162 (2008)
- 38) 平光美津子：「教職実践演習（栄養教諭）」における「食に関する指導」方法の検討，東海学院大学紀要，11，131-140 (2017)
- 39) 松尾鉄城：栄養教諭養成と 1 単位「教育課程論」の展開，女子栄養大学教職課程センター年報，1，183-199 (2016)
- 40) 渡部佳美，久山明生，三浦芳助，瀬山一正，一ノ瀬孝恵，小林京子：学校における「食育」に家庭科教育が果たす役割，広島女学院大学論集，60，121-132 (2010)