

A Study of the importance to recognize
school-lunch instruction : intended for students in
the teaching training stage

メタデータ	言語: jpn 出版者: 公開日: 2021-01-04 キーワード (Ja): キーワード (En): 作成者: 竹下, 温子, 村上, 陽子 メールアドレス: 所属:
URL	https://doi.org/10.14945/00027852

給食の時間における食に関する指導の重要性認知の検討

— 教員養成段階の学生を対象として —

A Study of the importance to recognize school-lunch instruction
-intended for students in the teaching training stage-

竹下 温子¹, 村上 陽子¹

Haruko TAKESHITA and Yoko MURAKAMI

(令和 2 年 11 月 30 日受理)

ABSTRACT

This study was aimed to raise the importance of awareness of school lunchtime instruction in teacher training stage. A food-based lesson using accident case as example was conducted for a first-year college students, moreover, questionnaires were carried out before and after the class. The result indicated that the ratio of students holding positive view of treating a necessity of school lunchtime instruction increased by 16% compared with the pre-class. Along with the students who had already known the necessity, 97.5% of students led to recognize the importance of food.

Consequently, this practice enabled the students in teacher training stage to have effectively awareness of school lunch instruction. On the other hand, they failed to acquire the detailed knowledge of food allergy and preventive against food poisoning. We will continue a further survey of how students can sustain their consciousness and acquire knowledge.

1. 緒言

学校給食は「生きた教材」として、食育への効果や期待が高い。学校における食に関する指導は、①教科などにおける食に関する指導、②給食の時間における食に関する指導、③個別的な相談指導の 3 つに体系化されている¹⁾。その中でも、給食の時間における食に関する指導には「給食指導」と「食に関する指導」があり²⁾、学校における食育の中心的な役割を担っている。特に「食に関する指導」については、学校給食の献立を通じて、食品の産地や栄養的な特徴の学習、教科の学習内容との連携など、「献立」を生きた教材として用いる指導であり、主に学級担任がその指導を行うとされる。その際、学級担任が求めれば栄養教諭は資料を提供したり、直接指導したりするなど、学級担任と栄養教諭との連携した指導が求められている²⁾。しかしながら、全国の栄養教諭の配置人数は、平成 27 年度の文部科学省「学校基本調査」³⁾によると 5,428 人である。同年度の学校総数は小学校 20,325 校、中学校 10,419 校、特別支援学校 1,111 校であることから、単純に割合で考えると 6 校に 1 人の配置となる。つまり、栄養教諭の配置

¹ 家政教育系列

人数は十分とは言えず、このような現状の中、献立を教材とした食育を遂行するためには、学級担任が担う指導内容が重要となる。また、子どもに合わせた指導が必要となることから、給食の時間における食に関する指導において、担任が担う内容は多岐に渡るといえる。

このことから、教員や教員をめざす学生は、教科等の学びに加えて、給食指導に関する知識や技能を身につける必要がある。しかし、教員養成段階での食育の指導に関する教育が不十分であること⁴⁾、学校給食について学習指導要領に詳細な記載がないこと^{5,8,9)}、食育に関する研修の減少と教員間の給食指導への認識のずれ⁵⁾、学級担任の業務の多忙さ⁹⁾、など多くの課題が報告されている。さらに、学級担任が参考にしている給食指導の方法は、担任自身が家庭や小学校で受けた教育である場合が大半であること⁸⁾が指摘されている。それにも関わらず、教員養成課程において「給食の時間における食に関する指導」の内容を取り入れた授業実践の報告は、ほとんど見当たらないのが現状である。

これについて、鈴木(2015)は、教員養成課程における学校給食に関する指導の必要性を検討し、教員養成課程の学生が食の安全や衛生への意識が極めて低いことを指摘している⁶⁾。

教員における食に関する知識や指導力の不足は、子どもたちの健康や安全を損なう恐れがあると考えられる。その一例として、近年の学校における食中毒の事例が挙げられる。例えば、ジャガイモのソラニンによる自然毒の事故事例は、2014年に3件報告され、その後毎年1~2例報告されている(2018年を除く)¹⁰⁾。登田(2017)は、学校で起こるジャガイモの食中毒事件のほとんどが小学校の教材として校内で栽培されたジャガイモが原因となっていること、ジャガイモの食中毒事例の中に古い報告ではあるが死亡例もあること、また子どもは身体発達段階にあるため、成人よりも感受性が高く低濃度でも発症する可能性があることを指摘している¹¹⁾。これらの背景には、技術の発達とともに生活経験が乏しくなった教員の増加が考えられ、このことが、教員の食に関するリスクマネジメント(危機管理)能力の低下へ繋がっている。

食中毒は知識を持っていれば、その発生を容易に回避できるものであることから、教員における食に関する正しい知識の習得は極めて重要である(このことを本田は、「知識ワクチン」¹²⁾と称して、正しい知識が身を守る武器になると提唱している)。

上述したように、教員養成段階において「給食の時間における食に関する指導」に限らず、食に関する知識を教員養成課程の学生に習得させることは、極めて重要であり、食の正しい知識を習得する機会を提供することは、急務と考えられる。子どもたちの「リスク」をマネジメントできる教員を育成することにより、子どもの食の安全性の担保や健康の維持増進につなげ、より安全・安心な学校づくりの一助としたい。

そこで本研究では、教員の食に関する指導力、特に「給食の時間における食に関する指導」に焦点を当て、その指導力向上をめざして、教員養成段階での学びのあり方を検討する。また、栄養教諭が導入され15年経った今、食育の効果が、どの程度学生の食に関する知識に影響を及ぼしているのか検証していくことを目的とした。

2. 調査方法

(1) 調査対象者とアンケート回収率

調査対象者は、健康体育演習の82名とした。本教科は、2020年度に新設された教育学部1年生の必修科目であり(1単位;8コマ)、授業は筆者が担当した。授業では、食に関する事故事例と「給食の時間における食に関する指導」の内容の一部を取り扱った。学生の専攻は、初

等教育学専攻 (n=16)、国語科教育専攻 (n=31)、社会科教育専攻 (n=34) および理科教育専攻 (n=1) で、男子学生は 44 名、女子学生は 38 名であった。アンケートの回収率は事前アンケートが 100%、事後アンケートは 97.6% (男子学生 43 名、女子学生 37 名) であった。授業前後の比較については、事前・事後両方で回答のあった 80 名を対象とした。

(2) 調査方法および調査期間

教員養成課程の「健康体育演習」を受講した教育学部の大学 1 年生について、「給食の時間における食に関する指導」について、その重要性が認知されたかどうかを把握するために、事前と事後にアンケートによる調査を行った。調査はオフィス 365 の Forms を用い、事前アンケートが 5 月 28 日～6 月 10 日まで、事後アンケートは 8 月 8 日～22 日までに回答されたデータを用いた。

(3) 授業目標とその内容

授業目標：健康の 3 本柱である、「栄養、休養、運動」を含めた多角的な視点を持ち、自身の健康維持と小学校教諭に必要な知識を習得し、自身と子どもの健康をマネジメントできる能力を養うことを目標とした。

授業内容：健康体育演習では、健康に関する内容を実習も踏まえながら展開していく授業である。本来は、健康の 3 本柱である、運動・栄養・休養に焦点をあてて授業を展開させていく予定であったが、2020 年度はコロナ (COVID-19) の影響によって、授業形態を課題形式へ変更したため、構想していたすべての内容を取り扱うことはできなかった。こうした制限のある状況下ではあったが、学生に危機管理能力を養うために、食に焦点をあて、事故事例を用いたインパクトある課題の提示や、自身の生活改善のための課題解決型授業、また、参加型の授業形式としてジグソー法などをとり入れた授業を展開し、可能な限り学びを深められるように工夫した (表 1, 図 1)。

表 1. 健康体育演習の課題と内容

回	課題	内容	資料	学習形態	備考
1	マネジメント課題 (自分を知る)	・3日分の食事記録をつける。 ・食事バランスガイドを用いた評価 →課題抽出及び目標設定 (PDCA)	PowerPoint (PPT) Excel	課題解決型学習	
2	楽しむ課題 (実践と参加)	食事バランスガイドで出てきた副菜 70g, 1Sv を1品作る。 →レシピの作成	PPT Excel Word	office 365 Teams を用いた レシピの共有	
3	事前アンケート			office 365 Forms	
4	事故事例から考える課題 (事例から学ぶ)	A.熱中症死亡事例と統計 B.食物アレルギー死亡事例と ・・運動誘発アレルギー事例 C.食中毒事故事例	PPT Word	課題提示型学習	
5	事故事例から考える課題 (調べ学習; 担当内容)	微生物、自然毒、化学物質の3分野 →なぜ起こったか、どうしたら防げるか?		課題or自己探求 型学習	・課題4~7 ジグソー学習法 (図1参照)
6	事故事例から考える課題 (パンフレット作製)	教員になった際に知っておくべきと考える 内容について、パンフレット作製	補助資料 (給食指導法Part1)	・ジグソー学習 ・代表者の パンフレット共有 (office 365)	・給食指導法Part1 (図2参照)
7	まとめ	子どもの健康をマネジメントするために どのようなことが必要で、どんな学びを 大学で行っていきべきか?			
8	事後アンケート			office 365 Forms	

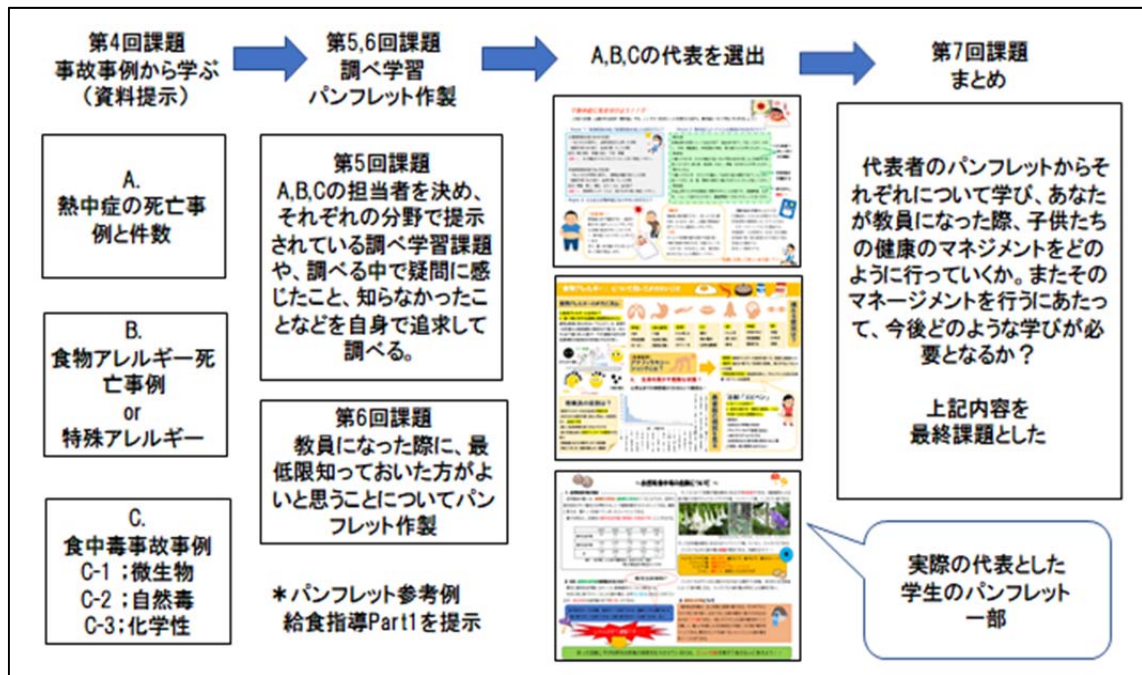


図1. ジグソー法を取り入れた課題学習の流れ

**** 給食の時間に行う指導法についてまなぶ Part1 ****

1. 給食の歴史と目的

我が国の学校給食は、明治22年(1889年)に山形県鶴岡町の私立忠愛小学校において始まり、貧困児を対象に宗教的な救済事業として無償で給与され、今日の学校給食の目的とは異なっているが、教育の中に給食を取り入れた先駆けとして記録されている。

昭和29年には「学校給食法」が制定され、学校給食の法的根拠が明確になり、教育活動として実施されることになった。平成20年6月に学校給食法が大幅に改正され、従来からの目標である学校給食の普及充実に加えて、「学校における食育の推進」が新たに規定され、食育の観点を踏まえ、学校給食の教育的効果を引き出し、学校給食を通じて学校における食育を推進するという趣旨が明確化された。

2. 給食のエネルギーの設定方法

給食の必要エネルギー量は、オーダーメイドシステムではないため、学年の体格の平均値もしくは全国の平均値を用いて、算出されています。よって、体の大きい児童・生徒にとっては、少なく、体の小さい児童・生徒にとっては、必要以上のエネルギーをとることになります。ここで注意してほしいのは、成長期です。体が小さくても成長過程でエネルギーが必要な子もいますので、食べられるなら注意は不要。

つまり、体が小さく完食できない場合は、好き嫌いによるもので無い限り、残すことも問題ありません。体の小さな子に、掃除が始まって食べさせる教員がいますが、全く給食の構造を理解していない教員です。好き嫌いが見極めるためには、いつも同じような食品ばかり残していないか観察する必要があります。

3. 給食の時間における食に関する指導は2つある

① 給食指導(学級担任)
給食指導は、給食の準備から片付けまでの一連の指導のこと。
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
目的: 共同作業を通して、責任感や連帯感を養うとともに、給食に関わる人々への感謝の心を育み、好ましい人間関係を育成すること。

② 食に関する指導(学級担任)
学校給食の献立を通じて、食品の産地や栄養的特徴、郷土・行事食の食文化を学んだり、教科で取上げられた食品や学習内容を確認・発展させる指導のこと。必要に応じて栄養教諭が情報・資料提供を行う。

4. 給食指導で大事なポイント(Part1)

* 教員側には指導が一任され、教員によって指導が異なってしまう? 担任が変わり目標が180度変わると児童・生徒は混乱します。よって、**学校全体で目標を設定することが重要です!**

* 発達段階に応じた適切な指導を!

(例1) 好き嫌いがある場合、嫌いなものを本当に食べなくてはならない?
小学校低学年; 友達を食べれているや擬人的な方法で嫌いを克服できる可能性がある
小学校中学年; 相手を思いやる気持ちが発達する時期
農家の方のお話を聞かせ、感謝の気持ちを芽生えさせる。
小学校高学年; 代替え食品を考えさせる。人参嫌いななら、ほかにカロテン入っている食べれるものがないか考えさせる。代替えになる食品があることを学ばせる。
But! 野菜が全て嫌い!は「偏食」になるため、栄養教諭に指導を依頼しよう。

* マナーに関する指導。箸の握り方がおかしい児童? 何度指導してもなおらない・・・ちょっとまって! 箸の長さはその子にとって適切ですか? 手のひらに対して適切な長さがあります。

図2. パンフレット参考資料(給食指導法 Part1)

(4) 調査内容

- ① **事前アンケート:**義務教育期間の給食の実施状況、給食の時間に指導を受けた経験の有無やその内容など、12項目について質問を行った。また、食のリスクマネジメントに関わる知識として、食物アレルギー、食中毒に関する質問および給食指導法のカリキュラム化に向けてそのニーズを探る質問を行った。
- ② **事後アンケート:**授業を通して、食のリスクマネジメントに関わる知識、「給食の時間における食に関する指導」のニーズやその重要性の認識に変化があったか否か、事前アンケートと同様の質問をいくつか行い評価した。

(5) 統計処理

単純集計は Excel 2010 を用い、2 群間の比較は t 検定を、相関係数は Pearson の検定を用いた。すべての項目において、t 検定を用い男女間の比較を行ったが、どの項目においても有意な差は得られなかったため、次項の「結果および考察」では、両者を合わせた結果を述べる。

3. 結果および考察

(1) 義務教育期間における給食指導に関する記憶

学校における食育推進の必要性として、文部科学省は、食に関する指導の手引書—第2次改訂版—の冒頭で「成長期にある子供への食育は、生涯にわたって健やかに生きるための基礎を養うことを目的としている」と述べている²⁾。つまり、義務教育期間で行われる「食育」によって、ある程度の食に関する知識が身につくことを期待しているといえる。また、食育については、平成20年3月告示の学習指導要総則に「学校における食育の推進」が位置づけられ、学校の教育活動全体を通じて行うとされてから10年以上も経過しており、本調査の対象である大学生は、小学生から体系的に食に関する指導を受けてきたと考えられる。そこで、まず、大学生の記憶による義務教育期間における給食の実態や指導の現状について質問を行った。

1) 給食の実施状況

給食の実施状況については、小学校で100%、中学校では89%であった(図3)。現在の大学1年生が、中学校1年生であった平成27年度の学校給食実施報告書から抜粋すると、全国の小学校での完全給食率は98.5%、中学校では82.6%であるため³⁾、本調査対象の学生は全国平均よりも比較的高い割合で、義務教育期間に給食が提供されていたといえる。

次に「学級担任が給食を児童・生徒と一緒に喫食していましたか?」の質問に対する結果を見ると、小学校であっても、わずかながらではあるが児童とは別で喫食している教員がいること、また中学校では12%の教員が生徒と一緒に喫食していなかったことが明らかとなった(図3:右)。

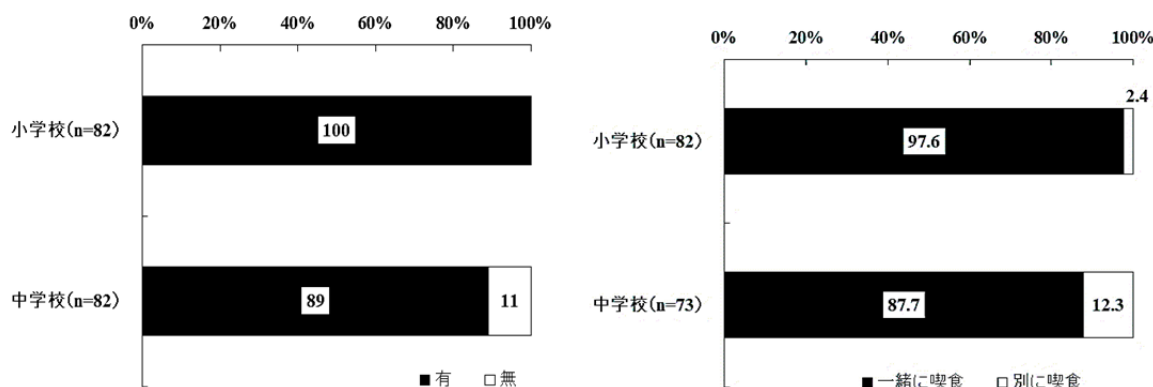


図3. 大学生が義務教育期間に受けた学校給食の実施状況（左）と教員の喫食状況（右）

2) 給食の時間に指導を受けた経験の有無

「給食の時間に指導を受けたことがありますか?」という問いに対して、「はい」と回答した者が63.4%、「いいえ」と回答した者は36.6%であった(図4; 上段)。学生の約4割が、「給食の時間に指導を受けていない」と答えた背景には、学校全体で統一した取り組みがなされておらず、学級担任に一任されていたり、忙しさから「給食の時間における食に関する指導」まで手が回っていない可能性が考えられた。しかしながら、給食の時間に行われる指導そのものについて、学生の理解が不足している可能性もある。実際に既報¹⁾において食に関する知識のある家庭科専修生を対象として「給食の時間における食に関する指導」について調査したところ、認識の誤りが散見された。よって、「給食の時間における食に関する指導」について学習した後と同様の質問を行い、正しい結果を導き出す必要があると考えられた。

「給食の時間に指導を受けたことがある」と回答した53名の学生に指導を受けた校種を尋ねたところ、「すべての義務教育期間で指導を受けた」と答えた者が57.7%、「小学校のみ指導を受けた」と回答した者は40.4%であった(図4; 下段)。このことから、小学校では積極的に指導が行われているのに対し、中学校では小学校よりも指導が少なくなっていることが示された。

また、「給食の時間に行う指導について知っていますか?」という質問に対しては、57.3%の学生が「はい」と回答しており(図5)、給食の時間に指導を受けた経験のある者が、「給食の時間に行う指導を知っている」と回答した。この2つの間には強い正の相関が示されたが($r=0.8$)、一部回答にずれが生じていた。この原因として、給食の時間に行われる指導を受けた記憶はあるが、その内容を思い出せず、「知らない」を選択した学生がいたと推測される。

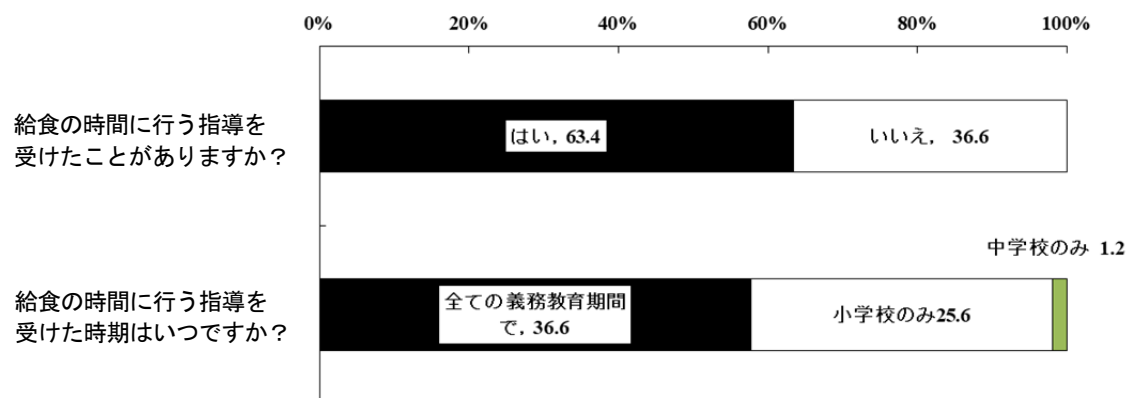


図4. 給食の時間に指導を受けた記憶とその時期

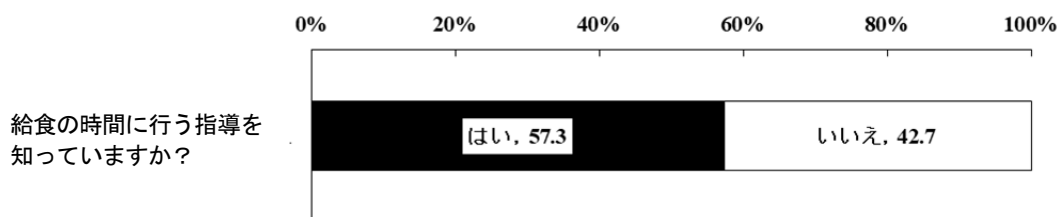


図5. 給食の時間に行う指導の認知度

3) 給食の時間に受けた指導内容

どのような指導を受けたことがあるかについて自由記述で回答してもらった。回答内容については、「給食指導」(表2)と「食に関する指導」(表3)に分類した。その結果、小学校では「給食指導」の中でも、配膳、あいさつ、マナーといった内容が多く指導されていたことがわかる。また、感謝の心の育成として、「残さず食べる」なども多く回答されており、食事のマナーや学校給食に関するルールなど、共同生活をする上での規律が主に指導されているといえる。また、小学校では、「食に関する指導」についても積極的に取り組まれており、「栄養バランス、栄養素の指導を受けた」と記憶している者が多かった。これに対して、中学校では、「給食指導」よりも「食に関する指導」が主に行われ、栄養バランスや栄養素の指導が多く、さらに献立の立て方なども指導されたと記憶している者もいた。中学校では、給食の時間に指導を受けたと回答した者は、82人中38人と全体の46%に減少するが、指導された内容の7割は「食に関する指導」であることが明らかとなった(図6)。

表2. 義務教育期間に受けた給食指導の内容

分類		指導内容	小学校	中学校
給食指導に関する項目	準備	机の拭き方	1	
		手洗い	3	
		うがい	1	
		準備	1	
	配食	配膳	14	1
		スプーンの置き方	1	
	会食	あいさつ	19	2
		箸の持ち方	7	
		時間配分	1	
	感謝	マナー	8	3
残さず食べる		8	2	
片付け	感謝の心	1	1	
	片付け方	4	2	
		牛乳パック	3	
合計(人)			72	11

また小学校で2名が回答した「ミニやごちゃん」は、静岡県磐田市が独自に取り入れている栄養教育媒体で、「みそしる、にく、やさい、ごはんをちゃんと食べよう」の頭文字から作られたキャラクターであり、栄養バランスをとることを推奨するために学校現場で活用されているものである(下線部、筆者追記)。全国に共通する教育媒体ではないが、説明することなく記載されていた。

学生が義務教育期間に受けてきた教育や教材が、地域や県の独自の指導教材なのかについては、地域性の強い教材もあるため、まずは精査する機会として、それぞれの教育媒体についても「給食の時間における食に関する指導法」の中で取り扱っていく必要があるだろう。そのうえで、自身が受けてきた教育や教材をどの様に使用していくかを考えていく必要がある。

表 3. 義務教育期間に受けた食に関する指導の内容

分類		指導内容	小学校	中学校
「食に関する指導」	郷土食	地産地消	1	1
		地域食材	3	2
		特徴的な料理	1	1
	献立・栄養	献立説明	2	1
		献立の立て方		2
		ミニやごちゃん*	2	
		栄養バランス	13	14
		栄養素	7	6
		一汁三菜	1	
合計(人)			23	27

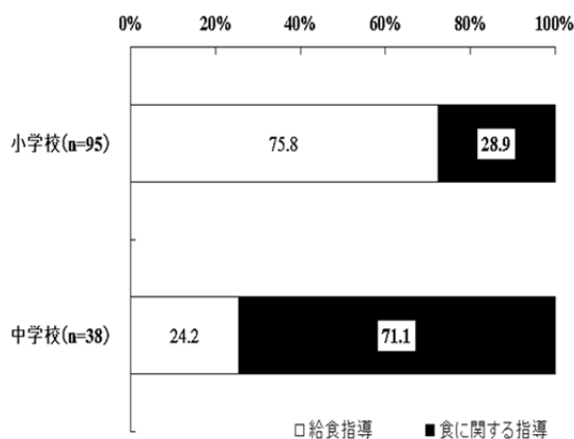


図 6. 給食指導と食に関する指導の割合

4) 給食指導を行った教員および指導回数

「誰から指導を受けましたか」という問いについては、複数回答とした。その結果、小・中学校ともに「栄養教諭」が最も多く、児童・生徒の記憶に与える影響力が非常に高いことが明らかとなった(図7)。次いで、小学校では、学級担任が36.2%、と高かった。指導回数(図8)を見ても、小学校では「毎日」と回答した学生が4.2%おり、小学校の学級担任が「給食の時間における食に関する指導」について、積極的にかかわっていることや、日々の食の指導における学級担任の役割が大きいことが伺える。中学校では、教科担任制となるため、学級担任が「給食の時間における食に関する指導」にかかわる割合が減り、「養護教諭が指導してくれた」という回答が増えていた。また、「記憶にない」と回答している学生も大幅に増えており、中学校では、「不定期」または、「年に1回程度」の指導であったと回答した者が7割を超えていた(図8)。このことから、学生の記憶が曖昧になっている可能性が高いと考えられた。また、小学校と中学校を比較した結果、有意な差が見られたのは学級担任による指導であった(p<0.01)。

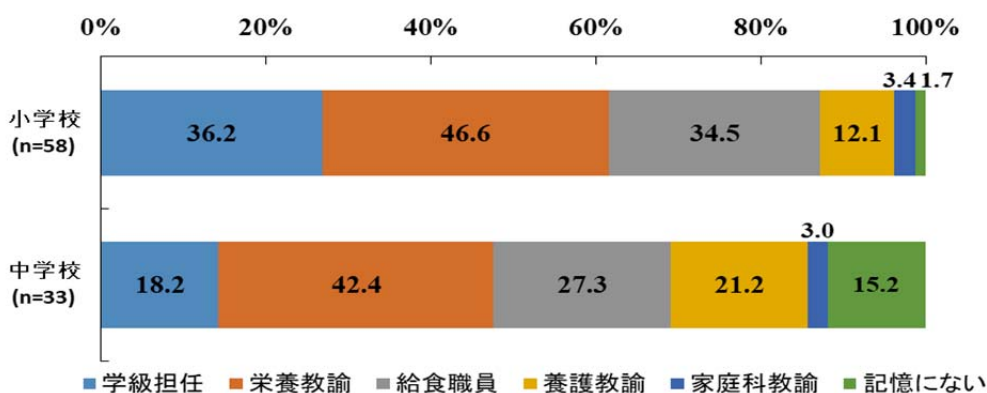


図 7. 給食の時間に指導を行った教員

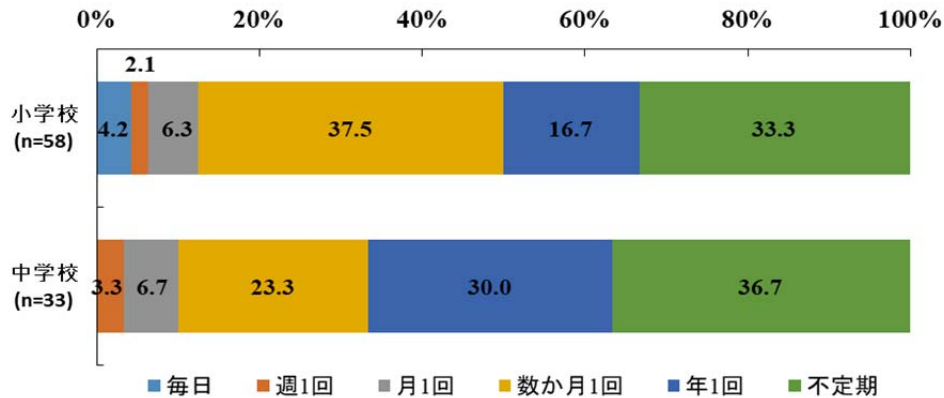


図 8. 給食の時間に行われる指導の回数

(2) 食に関する授業が食に関する知識および認知に及ぼす影響

本授業が学生の知識や意識にどの程度影響を与えたかについて検討した。対象者は、事前・事後調査の両方に回答してくれた 80 名とした。

1) 食中毒の知識について

「食中毒について知っていますか？」という質問を行った結果、授業前には、19.5%が「知らない」と回答したのに対して、授業後では 3.8%に減少した（図 9）。

次に、微生物性食中毒の細菌名や、食中毒の原因となる自然毒、化学物質の名称について知っているものを複数選択してもらった。その結果、授業前よりも授業後の方がすべての名称について選択が増加していた。中でも、黄色ブドウ球菌が増加傾向 ($p<0.1$) を示し、ウエルシュ菌 ($p<0.001$) や腸管出血性大腸菌 ($p<0.05$) が有意に増加していた（図 10）。また、自然毒のソラニン ($p<0.001$) や、化学物質のヒスタミン ($p<0.05$) も有意に増加していた（図 11）。さらに、原因食品や予防法については自由記述にて回答を求めた結果、授業後にはこれらに対して、具体的に正しく回答できるようになっていた。例えばソラニンは、ジャガイモの芽や表皮に含まれる有毒成分であり、調理時に除去する必要がある。授業前は回答者が 8 名で、「芽を取り除く」と回答した者が多かった。授業後では、回答者が 12 名に増え、芽を取り除く以外に、「緑色の皮の部分を取り除く」や、「涼しい場所、日の当たらない場所に保存する」といった、いくつかの対処法が記載されるようになっていた（図 12；左）。ノロウイルスでは、授業前 3 名から授業後 5 名に回答人数が増え、予防法では、「塩素で消毒する」といった内容の記述が増えていた（図 12；右）。同様に黄色ブドウ球菌では、1 名であった回答者が 4 名に増え、最も重要な「化膿した部分をつけない」という予防法の記載がなされていた。

予防法だけでなく、原因菌まで回答できる人数は授業前と比較して増えてはいたが、最も多く記述された「腸管出血性大腸菌」であっても、全体で見ると 15%程度の回答に留まった。

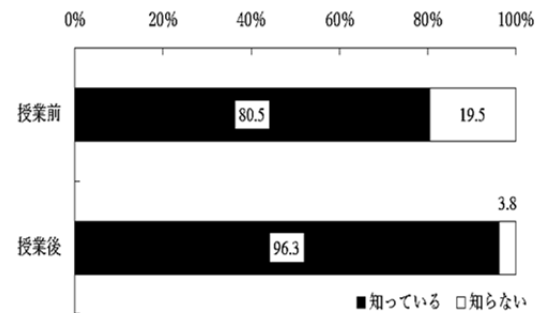


図 9. 授業前後における食中毒の知識

このことから、今回の授業では、原因物質、原因食材および対処法などの「知識の定着」までには至っていないことが明らかとなった。この要因として、授業が、課題学習に変更されたことが挙げられる。食中毒の原因や予防は知識として学ぶことに加えて、実験・実習などを取り入れて体験的に学ぶことで、身につくと考えられる。よって、今後は、知識の定着を目指し、実験・実習を取り入れた授業展開を考案していきたい。

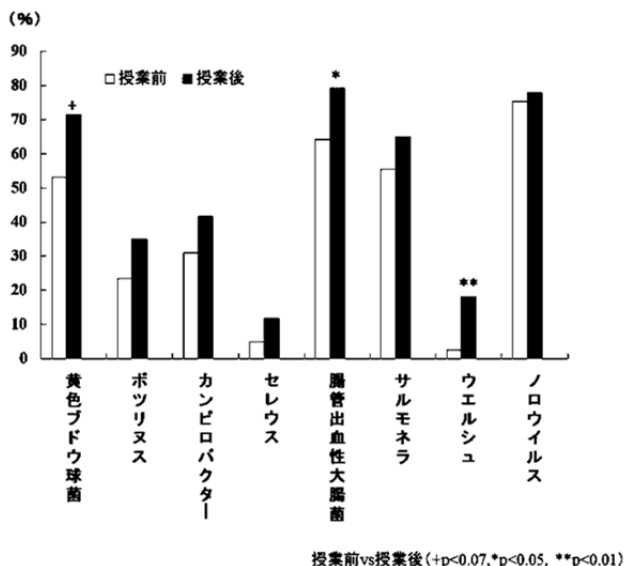


図 10. 授業前後における細菌性食中毒菌の認知

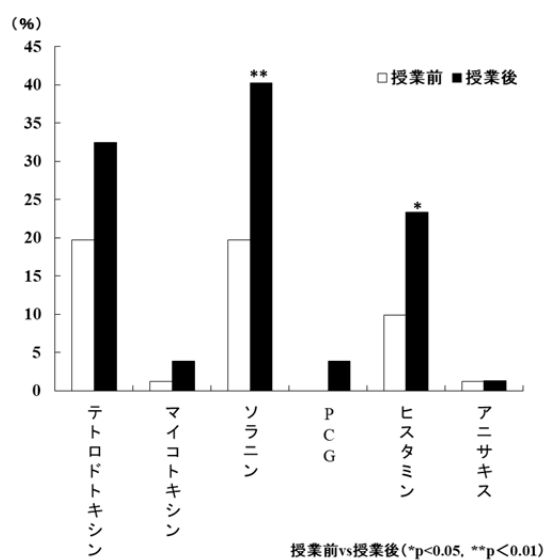


図 11. 授業前後における自然毒・化学性毒物の認知

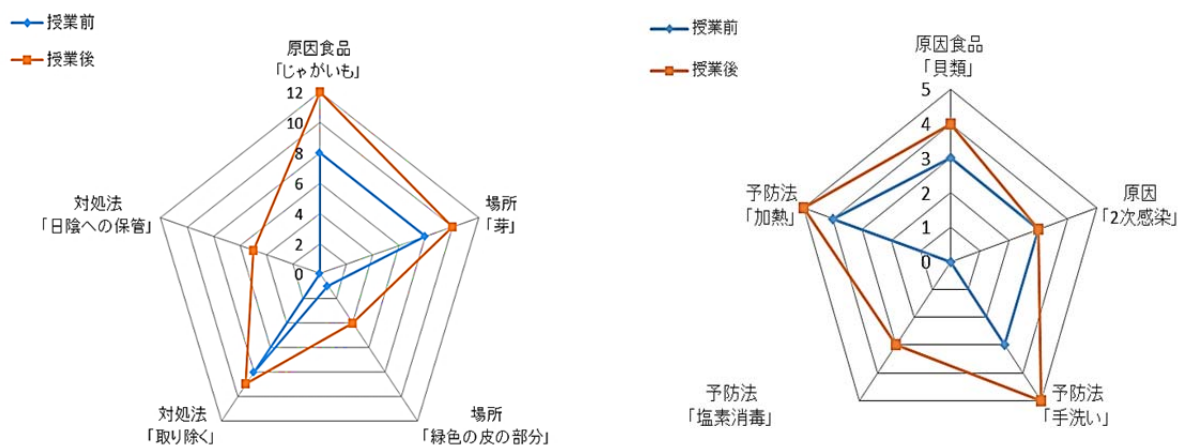


図 12. ソラニン (左) およびノロウイルス (右) の原因食材とその対処法 (授業前後の回答)

2) 食物アレルギーについて

「食物アレルギーについて知っていますか?」という問いについては、食中毒よりも認知度が高く、「知らない」と回答した者は、授業前で 6.1%であったが、授業後には 1.3%に減少した (図 13)。「義務教育期間中に、食物アレルギーを発症している給食の現場に遭遇したことがあ

りますか？」という質問に対しては、「はい」と回答した者が12%であり、高い確率で給食時にアレルギーを発症する児童・生徒がいたことが示唆された。このことから、給食時に教員と一緒に喫食していないことは、非常に危険であることが分かる。

「アナフラキシーショックについて知っていますか？」という問いについては、9.7%が「知らない」と解答し、「食物アレルギーで命を落とすことがありますか？」という質問に対しては、約4%の学生が「わからない」と回答していた(図14)。しかし、授業後には、アナフラキシーショックについて「知っている」、また食物アレルギーによって「命を落とすことがある」と全員が回答していた。これは、授業時に紹介した、食物アレルギーの死亡事例は、学生にインパクトを与え、記憶に深く刻まれたといえる。一方、知識の問いとして、義務表示食品については、誤回答も多かった。このことから、課題授業やレポートでは知識の定着までに至らないことが明らかとなった。

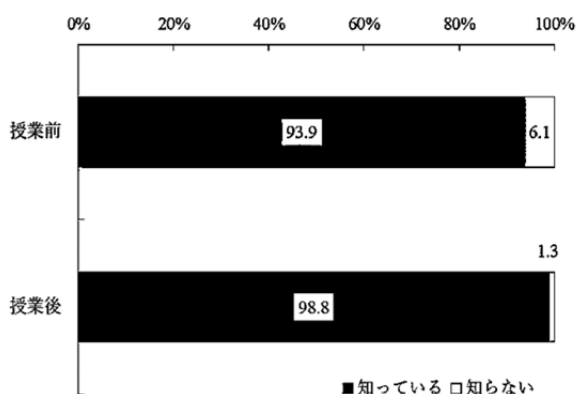


図13. 食物アレルギーの認知

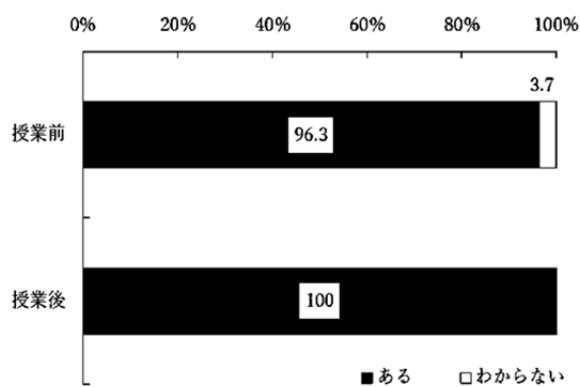


図14. 食物アレルギーが原因で亡くなる可能性があるか？

3) 大学で給食指導を学ぶ必要性の認知の検証

「大学で給食の時間における指導について学んでみたいと思いますか？」と質問したところ、授業前では「いいえ」と回答した割合は、18.3%であった(図15)。自由記述にてその理由を尋ねたところ、「今までの知識で十分だと思うから」など、同様の回答が多くみられた。その他、「栄養教諭や給食職員の方が知識が豊富であるため、任せてもよいと思う」、「給食でなくなったあと、何を選択するかは各々の判断にゆだねられるため、指導自体がいない」、「担任が給食を管理していることが問題となっている。給食指導を学ぶ

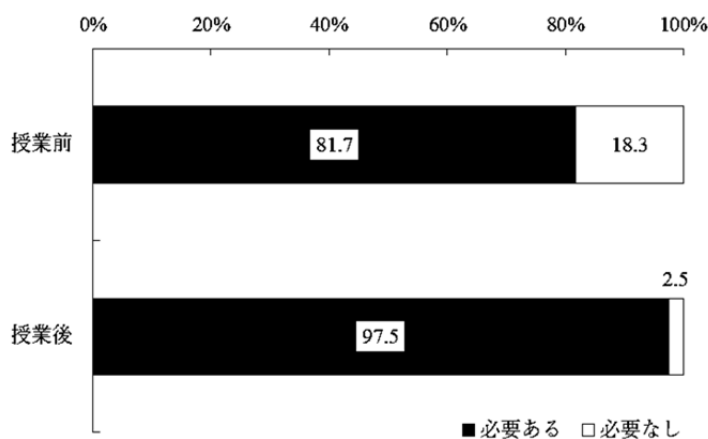


図15. 給食指導を大学で学ぶ必要性の認知度(授業前後の比較)

ことで、この問題により拍車がかかるのではないか」などの回答が見られた。

しかし、授業後のアンケートでは、「いいえ」と回答した者が2.5%まで減少した。授業後に「いいえ」と回答した者は、授業前にも「いいえ」を選択しており、その理由として、「高校の教員を目指しており、給食がないため」「食の情報は溢れており、自分が必要と感じた時にすぐに手に入るから、多くの専門を学ばなくてはならない大学でわざわざ受講する必要はない」と回答されていた。一方で、授業前には「いいえ」と回答していたが、授業後に「はい」と回答が変化した者の理由をみたところ、「知識が不十分だと感じた」「何か起こってからでは遅い」「もっと給食指導法を学んでみたい」「具体的に何を指導してよいのか、明確でないため、自分が経験したことをそのまま行ってしまいそうだから」など、自分の知識不足を痛感している回答が目立った。

「栄養教諭や給食職員に任せればよい」や、「担任が給食を管理していることが問題となる」など、当初学級担任の役割や給食指導のあり方に対して間違った認識を持っていた学生においては、給食指導における担任の役割を正しく理解するとともに、「給食に限らず、自身の栄養管理もできるようになるから」と回答していた。本授業では、第1回に自分たちの食事について課題解決型の授業を展開した。そこで、自身がコントロールできていると考えていた食生活が思いのほか、バランスが悪かったことを痛感している者も多く、この授業が、大学で給食指導を受ける必要があるという回答へ導いたと考えられた。

次に、授業前・後ともに、「はい」と回答した者に、受けてみたい授業内容を自由に記述してもらった。授業前は「マナー」と回答した者が最も多く45%で、次いで「給食指導の目的や指導法」と「栄養バランス」が、どちらも26.5%であった。これに対して、授業後では「給食指導の目的や指導法」が29.5%と最も高く、次いで、新たな視点として「リスクマネジメント」が17.9%、これと同率でマナーが17.9%と回答されていた。また、「食中毒、食物アレルギーについてもっと詳しく学びたい」や、「小食、好き嫌いの子どもたちへの声掛けや指導法を学びたい」など、子どもの食指導に積極的に介入しようという姿勢や学習意欲の見られる回答も存在した。

(3) まとめ

本研究では、給食の時間における食に関する指導の重要性を認識してもらうことを目的として、教員養成系の学生を対象として食に関する授業を行なった。

まず、義務教育期間に「給食の時間に行われる指導を受けたことがある」と回答した者は約6割であった。小学校での指導内容は「給食指導」が7割を超え、約3割が「食に関する指導」であったのに対し、中学校では、指導内容の割合が逆転した。それに伴って「担任から指導を受けた」という回答が、小学校から中学校で有意に減少していた ($p < 0.01$)。つまり、実際に学級担任が行っている給食の時間の指導内容は「給食指導」であり、学校給食のマナーやルールなど学校という共同生活をする上での規律が主流であるといえる。一方、文部科学省が求める「食に関する指導」については、十分に取られていない可能性が推測された。これに関連して、新保(2017)は、学級担任自身が家庭や小学校で受けた教育を参考にしている者が大半である⁸⁾と指摘している。本調査においても、授業前に大学で食に関する授業を学ぶことに否定的だった2割の学生の中で「今まで家庭などで受けていた知識で十分だと思うから」と回答する者が多く、教員養成課程で食に関する授業を受講しなければ、自身の経験で指導にあた

る可能性が高かったと推測される。また、磐田市が独自で取り組んでいる栄養教育媒体の「みにやごちゃん」を説明することなく、指導内容に挙げている学生もいた。目標を達成するためであれば、地域教材に関係なく有用な教材を利用することは問題ないが、地域性の強い教材もあるため、まずは精査する機会としてそれぞれの教育媒体についても「給食の時間における食に関する指導法」の中で取り扱っていく必要がある。そのうえで、自身が受けてきた教育や教材をどの様に使用していくかを考えさせる必要があるだろう。

次に、授業前後で学生の認知について比較を行った結果、授業前には、約 20%の学生が「大学で給食指導を受ける必要はない」と回答していた。その理由の多くは、「今までの知識で十分」「大学で新たに学ぶほどの内容ではない」としていたが、授業後には「今の知識では不十分と感じた」や「小食や残食の指導法について学んでみたい」「何か起きてからでは遅い」などの回答があり、自分の知識不足を痛感している様子が伺えた。これらのことから、本授業は、給食指導の重要性について、多くの学生が認識したといえる。課題としては、食物アレルギーや食中毒の予防法など、知識の定着までには至らなかった点である。

本授業を通して、学校教育における食育の導入や、インターネットの普及などによって、簡単に食の情報を入手できるようになったことによる課題も見えてきた。今までは、食に興味が無いことが問題とされてきたが⁵⁾、食に関して深い理解に及んでいないにも関わらず、食のことはわかっていると思込んでいる、いわゆる「知ったつもり」になっている学生が、少なからず存在していることが明らかとなった。このような学生に対しては、学ぶ意欲・関心を高める授業の工夫が必要といえる。

また、一人の学生が、「担任が給食を管理していることが問題となっている。給食指導を学ぶことでより拍車がかかるのではないかと給食の問題点を挙げていた。現在の給食指導の中で、残食に関する問題が取りざたされている。その背景には、本来の給食の目的に対する正しい理解の欠如が考えられる。毎日子どもたちと一緒に食事をとる学級担任が、正しく理解しないまま自身の経験に基づいた指導を行うのではなく、給食を正しく理解した上で、指導していくことが、学校給食を活用した食の指導の充実につながり、児童生徒の食に対する正しい理解と適切な判断力の育成に貢献すると言える。

最後に、食に関心を持たせ、自身の食に関する知識の不十分さを認識させるためには、まず、自身の食生活を振り返らせること、また、学校で実際に起こった事故事例を用いることは有用であることが示唆された。今後は、食に関する授業を学ぶという姿勢が、本授業を受講したか否かでどのように変化していくのか、コホート研究によってその効果や持続性を探っていく。

参考・引用文献

- 1) 村上陽子、竹下温子 (2019) 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) 静岡大学教育学研究報告 教科教育学篇 51 pp. 243-260
- 2) 文部科学省 (2019) 『食に関する指導の手引き—第2次改訂版—』 東山書房 pp.1-20, 218-228
- 3) 文部科学省 (2015) 学校給食実施状況調査—結果の概要— (取得日 2020.10.04)
https://warp.ndl.go.jp/info:ndljp/pid/11293659/www.mext.go.jp/b_menu/toukei/chousa05/kyuushoku/kekka/k_detail/1381230.htm
- 4) 布川和恵 (2014) 教育課程における学校給食指導の変遷 現代社会文化研究 59 pp.83-100
- 5) 鈴木洋子 (2015) 教員養成課程における学校給食に関する指導の必要性 奈良教育大学紀要

64 (1) pp.155-159

- 6) 鈴木洋子 (2013) 教員養成段階における学校給食に関する指導内容の検討 —安全・衛生面の指導について—奈良教育大学 教育実践開発研究センター研究紀要 22 pp. 96-99
- 7) 上田由喜子他 (2014) 教員志望学生の食育に対する意識 日本食育学会誌 8 pp.181-189
- 8) 新保みさ 他 (2017) 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) pp.12-21
- 9) 磯部由香 他 (2017) 小学校における給食指導の現状と課題 三重大学教育学部紀要 68 pp.143-148
- 10) 厚生労働省 (2014-2020) 食中毒統計資料 (取得日 2020.10.01)
https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/syokuchu/04.html
- 11) 登田美桜 (2017) ジャガイモによる健康リスク 日本調理科学会誌 50 (4) pp.164-166
- 12) 本田武司 (2004) 『食中毒の科学—あなたを守る知識ワクチン—』 裳華房 p.141