

【研究区分：地域課題解決研究】

研究テーマ：栄養教諭を中核とした食に関する指導の実践モデルの構築と評価	
研究代表者：地域創生学部地域創生学科（健康科学コース）教授 山岡雅子	連絡先： yamaoka@pu-hiroshima.ac.jp
共同研究者：健康科学コース 教授 杉山寿美，教授 森脇弘子，助教 石橋ちなみ 大学教育実践センター 教授 門戸千幸	
研究協力者：客員教授 熊谷陽子 / 大学院総合学術研究科 松本茜	
<p>【研究概要】</p> <p>2020年からの新学習指導要領では、教育目標の達成に必要な教育内容を組織的に配列・実施し、その効果を検証することが求められており、栄養教諭が行う食に関する指導についても、各教科等の教育内容の相互関係を捉え、「どのような取り組みによって、どのような資質能力を備えさせるのか」を意識することが重要となっている。本研究は、【1）単元などの内容や時間のまとまりを見通した給食の時間及び教科等における指導実践モデルを構築し、2）新学習指導要領を踏まえた指導資料（手引書）の作成を支援する】ことを目的とした。具体的には、①広島県教育委員会を通して実践モデルを栄養教諭とともに検討するとともに、②県教育委員会が実施する調査（食に関する実態調査，食に関する指導実績調査）について、栄養教諭が活用しやすいように再整理し、③栄養教諭を対象とした研修等で活用・還元することによって、実践モデルを構築、県内全ての小中学校における効果的な食育指導の推進（実践と評価・改善）を支援した。</p>	

【研究内容・成果】

1) 単元などの内容や時間のまとまりを見通した給食の時間及び教科等における指導実践モデルの構築

①「食育推進指導資料の改訂に係る協力者会議」における県教委、栄養教諭との検討

- 栄養教諭（14名）および県教委担当者から構成される協力者会議に参加、給食の時間及び教科等における食に関する指導の実践モデル構築のための検討を行った。
- 第1回（5月）、第3回（2月）会議では、新学習指導要領を踏まえて改訂された「食に関する指導の手引」の内容と連動させて、単元などの内容や時間のまとまりを意識した全体計画の作成と教科等および給食の時間における食に関する指導の必要性を説明した。
- 第2回会議（8月）においては、栄養教諭それぞれが、食に関する指導の全体計画および教科等における実践事例、給食の時間における実践事例を紹介、新学習指導要領および食に関する指導の手引（第二次改訂版）に記された方向性との整合性を議論した。「どのような取り組みによって、どのような資質能力を備えさせるのか」を意識し、児童及び保護者の変容に各事例が繋がっているのかを14名で議論・共有することは、栄養教諭が、本取り組みの意義を認識する機会になったと考えられた。

②「食に関する実態調査」「食に関する指導実績調査」結果の再整理

- 食に関する指導のカリキュラム・マネジメント確立を支援するために、2018年度までの調査結果について、新学習指導要領および食に関する指導の手引き（第二次改訂版）の内容を踏まえて、単元など内容や時間をまとまりとして再整理を行った。
- 具体的には、栄養教諭の食に関する指導の内容について、広島県内（広島市除く）の小・中学校、特別支援学校等に配置されている栄養教諭の本務校での食に関する指導について整理した（2017年度：小学校70校，中学校8校，特別支援学校10校分，2018年度：小学校74校，中学校9校，特別支援学校11校分）。整理は、給食時間における指導は、食に関する指導の手引（第一次改訂版）に沿って「楽しく会食すること，健康に良い食事のとり方，食事と安全・衛生，食事環境の整備，食事と文化，勤労と感謝」に、教科等における指導については、生活，家庭科，社会，理科，体育は教科書の単元名で，総合的な学習の時間，特別活動は学習指導要領に示された活動内容等で分類した。給食の時間における指導は2017，2018年の小学校，中学校，特別支援学校について，教科における指導は2017年の小学校について，栄養教諭の指導内容を学年ごとに整理した。概要は以下のとおりであり，一部は紀要として報告した（人間文化学部紀要，15，21-36，2020）。

給食の時間の指導内容は「健康によい食事のとり方」が最も多く，給食の食材・料理の紹介，好き嫌いをしないことなどの指導が多かった。「食事と文化」でも地場産物の紹介が多く，給食の食材・料理の紹介が栄養教諭が行う給食時間の指導の中心であることが示された。

【研究区分：地域課題解決研究】

また、指導時間数が多い栄養教諭では、主食主菜副菜を揃えることや主食や野菜の量や教科（国語、理科等）の振り返りも行われていた。「楽しく会食すること」の指導の多くはマナーに関する内容であった。教科等における食に関する指導は、5、6年生で多く、3、4年生で少なかった。特別活動の指導はどの学年でも多く、5、6年生の家庭科の指導数は特別活動より多かった。1、2年生は生活科、5年生は総合的な学習の時間の指導も多かった。また、各教科の単元名と食育の視点を確認した結果、例えば、野菜が生命をもっていることに気づき、野菜に親しみをもち、食べ物の大切さに気づくことが目標と考えられる生活科の栽培単元で、「感謝の心」は多いものの「心身の健康」は少ないなど、教科の目標と食育の視点が必ずしも一致していなかった。

以上から、「どのような取り組みによって、どのような資質能力を備えさせるのか」を意識することが求められている状況において、食育の視点ごとの各学年で備えるべき資質能力を、各教科の目標の実現の過程にどのように位置づけ備えさせていくのか、各教科等の教育内容の相互関係も考え、確立することが必要であると考えられた。

*食育の6つの視点＝食事の重要性、心身の健康、食品を選択する能力、感謝の心、社会性、食文化。食に関する指導の目標として、各学年ごとに備えるべき資質・能力が例示。

③ 栄養教諭等を対象とした研修で活用・還元

- 協力者会議において、上記②の内容を含め、上記①の単元などの内容や時間のまとまりを意識した全体計画の作成と各教科における食に関する指導の必要性を説明した。
- カリキュラム・マネジメント確立の必要性を、4つの研修会で説明、情報共有と議論を行った。学校長や養護教諭の参加も多く、現場での対応が求められていることを示している。
 - ・ 広島県学校栄養士協議会 夏季研修会（7月：約250名）
 - ・ 第56回広島県小学校教育研究会健康教育部会 研究大会（12月：約300名）等

2) 新学習指導要領を踏まえた食育推進指導資料（手引書）の作成

① 広島県教育委員会を通して栄養教諭との検討

- 協力者会議において、「カリキュラム・マネジメントの確立」「どのような取り組みによって、どのような資質能力を備えさせるのか」「実践と評価」をキーワードに検討を行った。

② 食育推進指導資料（手引書）の作成の支援

- 食に関する指導の手引（第二次改訂版）に示された6つの視点ごとに、「児童・生徒の有する課題解決のための計画立案と評価指標の設定の在り方」、「学年ごとに自身の有する知識・教材と、全体計画・児童・生徒の学びとの整合性の確認」等の検討を重ねた。
- 指導冊子には、「全体計画に基づいた単元の構成の仕方の工夫」、「指導の効果をより一層高めるための授業の進め方等の指導方法の工夫」、「食に関する指導の充実を図る上で効果的と思われる内容」を含むことが決定された。
- 令和2年度には14名の栄養教諭それぞれが6つの視点を担当し、各視点で児童生徒に備えさせるべき資質をどのような教材を用いてどのように備えさせるのかを学年ごとに検討すること、6つの視点を重ねあわせ、学年ごと及び全学年での集約を行うこと、また、県内全ての小中学校における効果的な食育の指導の推進（実践と評価・改善）につながるよう研修会等で授業提案・実践報告を行い、県内栄養教諭全体の取り組みとすることを決定した。

【まとめと今後の課題】

- 令和2年度もそれぞれで取り組みを継続しているものの、COVID-19感染症拡大防止の観点から協力者会議の開催は保留となっている（7月現在）。栄養教諭自らが食に関する指導について検討し、県内栄養教諭全体にその意識を広げることが県教委と本学研究者がともに後押しする本研究は、県内の児童生徒約13万人（小学校8万5千人、中学校4万6千人（広島市除く））の食に影響を与えるものである。協力者会議の再開に備え、基礎資料の集積に努めたい。
- 協議を進める中で、栄養教諭をとりまく課題2点に気づいた。1点目は「栄養教諭の組織の中での立ち位置の確立の困難さ」である。広島県の栄養教諭の多くは複数校を担当、給食センターも兼務している。そのため、食に関する指導を行うにあたっての学校内での調整力をどのように培うのかという点である。2点目は、「給食献立に対する栄養的視点の重視」である。学校給食実施基準は食事摂取基準に基づいて作成されているものの、無意識に値に縛られ、柔軟な活用を狭めているのではないかとという点である。各市町で独自に献立作成・食事提供が可能であることは、教科等における給食を活用した食に関する指導が栄養教諭の判断で柔軟にできる強みである。栄養教諭自身が気づいていない強みを活かし、弱みを補える支援をしたい。