

“食育”と「家庭科教育」 リアリティーと具体性を伴った学びのための栄養教諭との連携

伊波富久美

Food Education and Home Economics Education Cooperation with a Teacher of Nutrition for Learning Accompanied with Reality and Concreteness

Fukumi IHA

I. はじめに

「食育基本法」¹⁾が2005年7月に施行されたこととも相まって、学校現場でも“食育”への関心が高まりつつあり、教育委員会主催の研修にも“食育”の推進が学校教育の課題として、組み込まれるようになってきた²⁾。

“食育”という言葉自体は、学校教育において耳新しいものであるかもしれないが、食に関わる教育は、これまでも表1に示したような様々な場で行われてきたものである。それらを今一度、子どもの食生活の現状に照らして見直し、効果的な指導のあり方を探っていくことが求められているといえよう。

本稿では、学校全体で取り組まれる食に関わる教育の方向性について、特に家庭科教育における栄養教諭との連携を視点にしなが、考察していく。

II. 学校教育における食に関わる教育

1. 生活の多面性・個別性と具体的把握 - 食に関わる教育を進めるにあたって -

食に関わる教育を 学校全体で進めるにあたって、まず、表2に例示した現状の把握が必要であり、それらをふまえた上で、各々の学校が、その学校の子どもたちに最も必要とされる内容としてどこを取り上げていくのか、焦点化していくことが求められる。

子どもの食生活の実態把握については、多くの学校で調査が行われ、その結果も子どもや保護者に公表されていることであろう。その際、注目したいのは、それが食生活だけの概括的な把握に終わっていないかという点である。

食事内容調査や欠食調査の結果をもとに、栄養バランスが取れていない子どもや欠食している子どもが、何パーセントありましたと量的に示し、子どもや保護者へ「朝食を食べていない子どもが多いので、朝食を取るようにしましょう。」と欠食の問題点を取り上げた解説プリントなどを配付しつつ、呼びかけるにとどまっていないだろうか、あるいは、「栄養バランスが

宮崎大学教育文化学部

表1：学校教育における“食に関わる教育”の場

		小学校	中学校	高等学校
各 科 教 育	家庭	<ul style="list-style-type: none"> ・日常食、調和のよい食事の取り方 ・簡単な調理 	<ul style="list-style-type: none"> ・中学生の栄養と食事 ・食品の選択と日常食の調理の基礎 ・食生活の課題と調理の応用(選択) 	<ul style="list-style-type: none"> ・食生活の科学と文化(人間と食べ物、栄養と食事、食品と調理、食生活の管理と健康・安全)
	理科	<ul style="list-style-type: none"> ・生物とその環境 ・物質とエネルギー 	<ul style="list-style-type: none"> ・科学技術と人間 ・植物の生活と種類 ・動物の生活と種類 ・自然と人間 	<ul style="list-style-type: none"> ・資源・エネルギーと人間生活 ・物質と人間生活 ・科学技術の進歩と人間生活
	社会	<ul style="list-style-type: none"> ・食料生産と国民の食生活 ・環境の保全と資源の重要性 	<ul style="list-style-type: none"> ・世界と比べてみた日本 ・現代社会と私たちの生活 ・国民生活と経済 	<ul style="list-style-type: none"> ・現代に生きる私たちの課題
	保健体育	<ul style="list-style-type: none"> ・健康によい生活のしかた ・体の発育・発達 ・病気の予防 (栄養に偏りのない食事) 	<ul style="list-style-type: none"> ・健康と環境 ・健康な生活と疾病の予防 	<ul style="list-style-type: none"> ・現代社会と健康 (生活習慣病の予防) ・生涯を通じる健康 (各段階の健康管理) ・社会生活と健康 (環境と食品の保健)
	生活	<ul style="list-style-type: none"> ・自分自身や自分の生活 		
特別活動	<ul style="list-style-type: none"> <学級活動> ・学校給食と望ましい食習慣の形成 <学校行事> ・食に関する学校行事 (例：米や野菜の栽培、収穫祭等) <児童会活動> (例：給食委員会等) <クラブ活動> (例：料理クラブ等) 	<ul style="list-style-type: none"> <学級活動> ・学校給食と望ましい食習慣の形成 <学校行事> ・食に関する学校行事 (例：米や野菜の栽培、収穫祭等) <生徒会活動> (例：給食委員会等) 	<ul style="list-style-type: none"> <ホームルーム活動> ・健康・安全に関すること <学校行事> ・食に関する学校行事 (例：米や野菜の栽培、収穫祭等) <生徒会活動> ・食に関する生徒会活動 	
道徳	<ul style="list-style-type: none"> ・健康や安全に気をつけ、規則正しい生活をする事(節度ある生活をする事) 	<ul style="list-style-type: none"> ・望ましい生活習慣、心身の健康増進、節度・調和のある生活 		
学習の時間	<ul style="list-style-type: none"> ・食に関する課題(例：地域の伝統食、食生活の移り変わり) 	<ul style="list-style-type: none"> ・食に関する課題(例：世界の食文化、地球環境と食) 	<ul style="list-style-type: none"> ・食に関する課題(例：食品流通と国際関係、食生活と環境問題) 	
給食の時間	<ul style="list-style-type: none"> ・校内放送 ・栄養教諭による各クラスで給食を共にした指導 			
その他	<ul style="list-style-type: none"> ・掲示板の活用 ・給食献立表の配付 ・給食便り等の発行 			

* 日本家庭科教育学会「家庭科からひろがる食の学び」ドメス出版, 2003, p64 に筆者が加筆

表2：現状把握の例

<p><u>子どもの食をはじめとする生活実態の把握</u> 食事内容や欠食の問題や食に対する意識など。食生活の問題のみならず、食以外の生活実態の把握など。</p> <p><u>子どもを取り巻く生活環境の把握</u> ファーストフードやコンビニなどの増加や、地産地消の推進の動きなど。</p> <p><u>学習環境の把握</u> 活用可能な人的、物的資源、保護者や地域から得られる協力、栄養教諭との連携の可能性の検討など。</p>
--

取れていないので、気をつけましょう。」とバランスのよい食事の作り方などを示して、呼びかけるにとどまっていけないだろうか。

学校あるいは学年などでの全体的な把握ももちろん必要であるが、それを一般論として語るだけでは、子どもたちに、自分の問題として響いていかないであろう。また、食生活のみに目を向けていても改善されない可能性が高い。

例えば、“朝食抜き”の実態一つとっても、食の問題だけにとどまっていない。個々人の様々な生活の側面が関わっている。ある子どもは、生活リズムが乱れ、朝、早く起きられなくなったことが影響しているのかもしれない。また、ある子どもは、偏食のために朝食に手を付けなくても、保護者が子どもの言うなりであるため、欠食が放置されているのかもしれない。ある子どもは、自分では食べようと思っているのに、保護者が朝食を準備してくれないという現実があるかもしれない。その背景も詳しくみると、保護者が忙しくて作る時間が無いのかもしれないし、深夜勤務のため、起きられずに作ってくれない、あるいは保護者の育児放棄で作ってくれないのかもしれない。

毎朝、食事を取ることは、子ども個人の食にとどまらず、家族関係や、労働問題など他の様々な生活の側面につながっている。結果としては同じ“朝食抜き”でも、各々の家庭によって、その背後にあるものは異なるのである。それを食生活だけについての概括的把握で、教師が一般的解決法を語っても改善は困難であろう。

もちろん、食生活だけでなく、平行して生活時間の調査などを行っている学校も多いであろう。例えば、欠食と就寝時間を調査し、その関連をデータで示すなどである。しかし、それによって、夜更かしが欠食に影響していることはわかるが、それだけでは、夜更かしをしよう原因がどこにあり、自分がどのような見直しを行えばよいか、家族にどう働きかければよいのかまで考えられない。そこまでじっくり考えられる場が保障され、教師が丁寧にそこに付き合うことで初めて子どもは自らの生活を変えることができるようになるのである。

そのように食生活をよりよいものにしていく上で、生活を総合的にとらえる場として、また、教科として時間的にも保障され、子どもが自らの暮らしをじっくり見つめる場として、家庭科の授業を位置づけることができるのであり、より一層の充実が期待される。

2. “食育”と栄養教諭 - 現状と課題 -

表1に示した学校教育における“食に関わる教育”の場を有効に機能させていくために、栄

養教諭制度が導入された。これは、2004年1月に出された中央教育審議会答申「食に関する指導体制の整備について」(資料1)を受けて、学校教育法が一部改正され、2005年4月から制度としてスタートしている。

制度の導入に伴う、2006年度の九州各県の栄養教諭採用状況は、表3に示したとおりであった³⁾。鹿児島県では、各学校1名の割合で、配置されているが、宮崎県では、小・中学校5名及び県教育委員会1名、計6名(附属小学校は1名)のみの採用である。採用された栄養教諭は2、3校をかけ持ちしているが、それでも全ての学校への配置にはならないのが実情である。

答申(資料1)では、学校栄養職員がこれまで行ってきた(2)学校給食の管理に加え、(1)食に関する指導及び(3)食に関する指導と学校給食の管理の一体的な展開が栄養教諭の職務とされている。学校教育における食に関わる教育を推進するにあたって、栄養教諭は重要な役割を期待されていることがわかる。さらに、その職務を具体的にみると、表4に例示した内容⁴⁾となる。栄養教諭の職務は多岐にわたっており、宮崎県での栄養教諭採用の実態例などと照らし合わせて考えると、栄養教諭が教科指導に充てられる時間には制約があることが、容易に推測できる。学校では、まず、その状況を他の教諭も共に理解した上で、教科指導をはじめとする栄養教諭との連携のあり方を模索する必要があるといえよう。

表3：九州各県の栄養教諭採用状況(平成18年度)

県名	採用状況
宮崎	平成18年度に初めて6名採用。(小学校4名、中学校1名、県教育委員会1名)*県とは別に、宮崎大学附属小学校で1名採用。
福岡	各教育事務所と各政令指定都市の教育委員会からそれぞれ1名ずつ合計8名
佐賀	平成18年度、3名採用(小学校1名、中学校1名、県教育委員会1名)
長崎	公立小・中学校での採用はない。*長崎大学附属小学校で平成17年度より採用。
大分	新規の採用は、昨年度までない。
熊本	栄養教諭の採用は未定。
鹿児島	平成18年度は、69名採用試験に合格し、配置換えにより採用。(各学校1名)
沖縄	平成18年度は、50名採用。(平成17年度は34名採用。)

III、教科指導と栄養教諭

－小学校及び中学校教諭の専門性と栄養教諭－

以上をふまえた上で、栄養教諭と連携した教科指導のあり方について考察したい。教科指導に関して、答申(資料1)では 児童生徒への教科・特別活動等における教育指導として、「学級担任や教科担任と連携しつつ、栄養教諭がその専門性を活かした指導を行うことが重要」としている。これを受けて、各学校では各教科の授業における“食育”を推進しようとしている。その際、栄養教諭が各教科の授業に入ることを前提として、授業のどの学習場面で、どのように指導をしてもらうかが、研究課題として設定される場合が多い。しかし、その検討に入

資料1：食に関する指導体制の整備について（答申）（概要）

第1章 基本的な考え方

（略）

第2章 栄養教諭制度の創設

1 栄養教諭の職務

栄養教諭は、食に関する指導と学校給食の管理を一体のものとしてその職務とすることが適当である。

(1) 食に関する指導

児童生徒への個別的な相談指導

児童生徒の食生活の現状に鑑み、偏食傾向や肥満傾向、食物アレルギー等のある児童生徒に対し、個別的な指導・助言を行う食に関するカウンセラーとしての役割が期待される。その際、保護者に対する助言など、家庭への支援や働きかけも併せて行うことが重要である。

児童生徒への教科・特別活動等における教育指導

教科・特別活動等における食に関する指導については、学級担任や教科担任と連携しつつ、栄養教諭がその専門性を活かした指導を行うことが重要である。

食に関する教育指導の連携・調整

食に関する指導は、給食の時間だけでなく、関連教科等に幅広く関わるため、関係する教職員の連携・協力が必要である。また、啓発活動や保護者への助言等、家庭や地域との連携も重要である。栄養教諭は、その専門性を活かして、学校の内外を通じ、食に関する教育のコーディネーターとしての役割を果たしていくことが期待される。

(2) 学校給食の管理

学校給食に係る栄養管理や衛生管理等は専門性が必要とされる重要な職務であり、栄養教諭の主要な職務の柱として、より一層の積極的な取組が期待される。同時に、情報化の推進などにより管理業務の効率化を図り、食に関する指導のために必要な時間を確保できるよう工夫していくことが求められる。

(3) 食に関する指導と学校給食の管理の一体的な展開

栄養教諭は、生きた教材である学校給食の管理と、それを活用した食に関する指導を一体的に展開することが可能であり、高い相乗効果が期待できる。それによって、学校給食の教材としての機能を最大限に引き出せるだけでなく、食に関する指導によって得られた知見や情報を給食管理にフィードバックさせることも可能となる。

2 栄養教諭の資質の確保（略）

3 栄養教諭の配置等（略）

4 栄養教諭の身分等（略）

第3章 食に関する指導の充実のための総合的な方策

学校における食に関する指導は、校長のリーダーシップの下、関係教職員が相互に連携・協力して取り組む必要がある。このため、他の教職員についても、研修等を通じて食に関する理解を深める必要がある。栄養教諭は、その中で連携・調整の要としての役割を果たしていくべきである。

また、食に関する指導においては、家庭や地域社会の果たす役割が重要であり、給食だよりなどによる情報提供や啓発活動、地域の人材活用など、学校・家庭・地域社会の連携・協力を進めていくことが望まれる。

1 http://www.mext.go.jp/b_menu/shingi/chukyo/chukyo0/toushin/04011501.htm

2 下線は筆者による

表4：栄養教諭の職務内容（例）

区 分		具 体 的 内 容
食に関する指導	児童生徒への個別的な相談指導	<ul style="list-style-type: none"> • 偏食傾向，強い瘦身願望，肥満傾向，食物アレルギーおよびスポーツを行う児童生徒に対する個別の指導 • 保護者に対する個別相談 • 主治医・学校医・病院の管理栄養士等との連携調整 • アレルギーやその他の疾病をもつ児童生徒用の献立作成および料理教室の実施
	児童生徒への教科・特別活動等における教育指導	<ul style="list-style-type: none"> • 学級活動および給食時間における指導 • 教科および総合的な学習の時間における学級担任や教科担任と連携した指導 • 給食放送指導，配膳指導，後片づけ指導 • 児童生徒集会，委員会活動，クラブ活動における指導 • 指導案作成，教材・資料作成
	食に関する指導の連携・調整	<p>[校内における連携・調整]</p> <ul style="list-style-type: none"> • 児童生徒の食生活の実態把握 • 食に関する指導（給食指導を含む）年間指導計画策定への参画 • 学級担任・養護教諭等との連携・調整 • 研究授業の企画立案，校内研修への参加 • 給食主任等校務分掌の担当，職員会議への出席 <p>[家庭・地域との連携・調整]</p> <ul style="list-style-type: none"> • 給食だよりの発行 • 試食会，親子料理教室，招待給食の企画立案，実施 • 地域の栄養士会，生産者団体，PTA等との連携・調整
学校給食管理	給食基本計画への参画	<ul style="list-style-type: none"> • 学校給食の基本計画の策定，学校給食委員会への参画
	栄養管理	<ul style="list-style-type: none"> • 栄養所要量および食品構成に配慮した献立の作成，献立会議への参画・運営 • 食事状況調査，嗜好調査，残食量調査等の実施
	衛生管理	<ul style="list-style-type: none"> • 作業工程表の作成および作業動線図の作成・確認 • 物資検収，水質検査，温度チェック・記録の確認 • 調理員の健康観察，チェックリスト記入 • 「学校給食衛生管理の基準」に定める衛生管理責任者としての業務 • 学校保健委員会等への参画
	検食・保存食等	<ul style="list-style-type: none"> • 検食，保存食の採取，管理，記録
	調理指導その他	<ul style="list-style-type: none"> • 調理および配食に関する指導 • 物資選定委員会等出席，食品購入に関する事務，在庫確認，整理，産地別使用量の記録 • 諸帳簿の記入，作成 • 施設・設備の維持管理

* 上記のほか，教員として研修への参加および学校運営に携わることが考えられる。

“食育”と「家庭科教育」
リアリティーと具体性を伴った学びのための栄養教諭との連携

る前に、前述の栄養教諭の職務内容の広範さという点に加えて、小学校教諭や中学校教諭の専門性という点において、連携のあり方を吟味していく必要がある。以下、特にそれが問題となる家庭科について述べてみたい。

“栄養教諭は食品や栄養など、食に関する専門性を身につけている”ことは、当然である。それと同様に、家庭科の授業を担当する“小学校及び中学校教諭もそれらについての専門性を身につけている”はずであり、身につけていなければならない。中学校家庭科の教諭はもちろんのこと、小学校教諭も、これまで家庭科の授業を担当し、それらを指導してきたわけであり、これからも指導する立場にある。

すなわち、家庭科の授業を行う教師は、小学校教諭といえども、食に関する文化を背負って、子どもたちの前に立つことが、前提であり、例えば、栄養教諭に「私は食の専門家ではありませんから。」と、食品分類や栄養素の働きなどについての指導を任せ、TTと言いつつ、後ろでうなづくのみ、という授業をしてはならないということである。これでは、授業担当者が自らの専門性を放棄し、指導できるはずの内容を栄養教諭に肩代わりしてもらっているに過ぎない。

では、栄養教諭は、家庭科の授業に参画する必要はないのかというと、そうではない。子どもたちが家庭科での学びを深めていくために、栄養教諭は、重要な存在となり得る。栄養教諭の専門性のどの部分を授業の中で、授業担当者が引き出してくるかが鍵となる。

IV、家庭科における栄養教諭との連携 －給食管理のスペシャリストとして－

家庭科の授業を担当する教師が、食品や栄養などに関する専門性を深めていくことは不可欠であり、それは指向性において栄養教諭と同じである。では、栄養教諭との専門性の違いがどこにあるかということ、給食管理に関してであり、これが連携を進めていく上での最も重要な視点になると考える。

給食は、まさに子どもたちの食の現場であり、リアリティーのある学習対象となり得る。そして、その学校給食に直接、携わっているのが栄養教諭である。

子どもの食の現場に携わるスペシャリストとして、栄養教諭が家庭科の授業に参画し、給食をめぐる様々な現実を語ることによって、子どもたちは、それまで何気なく食べていた給食を今一度、立ち止まって見つめることができる。さらにそれを契機として、授業担当者が、家庭での食との相違点や共通点に目を向けられるよう支援することによって、子どもたちは、自らの食について考え始めるであろう。

1. 小学校家庭科の教科書教材を例に

資料2に小学校家庭科の教科書教材⁵⁾を例示した。この教科書では、給食に用いられている食品に注目させ、それらをいくつかの視点から分類させることによって、食品への関心を高めようとしている。そして、その分類の延長上で、体内ではたらきの学習へとつなげていく展開が想定されている。

ここでは、栄養教諭とのどのような連携が望まれるのであろうか。栄養教諭だからといって、必ずしも栄養の部分(資料2、41頁の食品の分類や体内でのおもなはたらき)の担当が必要というわけではない。それは家庭科の授業担当者の専門性において、小学校教諭が十分に指導

可能な内容であり、指導できなければならないことは、前述の通りである。

では、このどの場面で栄養教諭との連携が生きるかという、導入部に配された給食の挿絵(40頁の写真)の扱いにおいてである。41頁に示された食品の分類や体内でのおもなはたらきについて学ぶことはもちろん大切であるが、その前にまず、子どもが自分自身の食の現状に目を向けることが、それらの学びを実感の伴ったものにし、実践にもつなげていく上で重要であり、そのための導入として、給食は有効な教材となり得る。給食管理のスペシャリストとして、栄養教諭の語りが、学びをどのように支援していけるのか、資料2を活用した授業展開例(資料3)で、そのポイントを具体的に考察したい。

第1のポイントは、教科書教材を契機として、栄養教諭の語りから、自分が食べているもの(ここではクラスの皆が共通に食べている給食)への関心を高めるということである。しかし、ただ栄養教諭が漫然と給食の話をして子どもは受け身となってしまふ。そこで資料3では、まず、食材への注意を高めるため、「教科書の献立はどの季節に出されたものだろう?」と問っている。季節を探るための手がかりを得ようと、子どもたちは写真に示された給食の食材を季節の観点から一つ一つ、じっくり見て検討していくことであろう。

資料2：小学校・教科書教材(例)

調べよう

1日に食べる食品の種類を調べてみよう。

★ わたしたちが食べる食品を、
 ①煮でとれるものと②でとれるものや③動物性食品と植物性食品のグループに分けてみましょう。

2 どんなものを食べているだろう

わたしたちは、毎日の食事で、ごはんやパン、めんなどを中心として、おかずやしるを組み合わせて食べています。

毎日の食事で、多くの種類の食品を食べています。たくさんある食品は、いろいろなグループに分けて考えることができます。

給食を例に、わたしたちはどんな食品を食べているか調べてみましょう。

3 バランスのよい食事をしよう

わたしたちが食べている食品には、いろいろな栄養素*がふくまれています。これらは、体の中で消化・吸収され、体をつくったり、エネルギーのもとになったり、体の調子を整えたりするなど、それぞれがはたらきをしています。

*炭水化物 しぼう たんぱく質 無機質 ビタミンなどがある。

調べよう

どうして、いろいろな食品を食べる必要があるのだろう。

ほとんどの食品は水分をたくさんふくんでいる。水分は、栄養素を運ぶ、体温を調節するなどの大切なはたらきがある。

特定のものを採集するときに食品の分類の例

おちに体をつくる 肉・魚・たまご・小魚・牛乳・乳製品・豆・豆製品・海そう*など

おちにエネルギーのもとになる 米・パン・めん類・いも類・とうもろこし・油・さとうなど

おちに体の調子を整える 野菜・果物・きのこなど

*海そうは、「おちに体をつくる食品」に分類しているが、「おちに体の調子を整える食品」に分類することもある。

口から入った食べ物は、どうなるの?

わたしたちは、食べ物から、栄養素を消化・吸収しています。

ふりまわろう

※手順を考えて、ごはんとおもそしるを作ることができましたか。

※食品の体内でのおもなはたらきが分かりましたか。

生かそう

※学習を生かして、ごはんをたいたり、おもそしるを作ったりしてみました。

※栄養的なバランスを考えて食事をしようにしましょう。

そして、里イモやゴボウ、ミカンなどから、「秋から冬にかけての給食ではないか。」など、つぶやき始めるのではなかろうか。そのような活動から、子どもたちは自分たちが食べている給食での食材に目を向けはじめ、その際にそれらの食材を日々扱っている栄養教諭の語りが生きてくるであろう。

その上で、教科書の給食献立や食材の写真を起点として、自分たちが今の時期に食べている給食に引き寄せられるよう働きかけている。仮に夏であるとして、「この献立を今の季節に作ろうとすると、里いもやミカンを手に入れるのは大変なのだけれど。」と、投げかけ代替物を考えさせている。里イモの代わりにジャガイモを ミカンの代わりにスイカを使うことができるといった話から発展させて、給食の現場に立つ栄養教諭が、子どもたちが今現在、口にしている給食の食材をどのように選択しているのか（給食の現実）について語ることで、子どもの給食への関心は高まっていくであろう。その延長上の学習として、里イモをジャガイモに代えても 体内での主なはたらきは変わらないことなど、体内での働きに入っていく授業展開もいだろう。また、給食との関連において旬の食品の特徴について語ることもあってよいだろう。資料3に示した授業展開はあくまで例であるが、授業目標を見据えた上で、それに合致した栄養教諭の語りを引き出すことによって、様々な授業展開が可能になる。これに関しては、表5の例で後述したい。

資料3では、さらに夏という季節を捉えて、「残菜は、何月が一番多いと思う？」と尋ねている。残菜のデータは、まさに栄養教諭が専門とする給食管理のフィールドから得られるデータであり、子どもたちの食の実態（資料4）そのものである。そのような発問によって、子どもたちに自身の食を見つめさせた上で、それへの対応について具体的に語ってもらうのである。夏場は食欲が落ち、残菜が増える現状に触れつつ、子どもたちに沢山食べてもらいたいと願っている栄養教諭の思いや それを克服するために、調理場で実際に行っている工夫、例えば、夏場は食欲低下の防止や疲労回復のため、同じ肉でもビタミンB1を多く含む豚肉を使うことや、けんちん汁のように油を使わず、冷めてもおいしい汁物にしていることなどについて語ってもらう。それにより、子どもたちは栄養教諭の食との関わりを具体的に把握することができるであろう。

第2のポイントは、給食での現実との対比によって、さらに家庭での食へとつなげていくことである。資料3では、栄養教諭によって語られた給食での取り組み（工夫）に対して、「家ではどうだろう？」と問いかけている。それによって、例えば、子どもたちは「自分が夏パテで、食欲のない時にはそうめんにしてくれた。」とか、「茶碗蒸しを冷やしておいてくれた。」など、栄養教諭と同様の家族の心づかいに気付くかもしれない。あるいは、栄養教諭に教えてもらった給食の夏の献立のレシピが「意外と簡単だったから、お家の人にも教えてあげよう。」「自分でも作ってみよう。」と思うかもしれない。そのように自分の家庭での食の営みに対する関心や関わりを深めていくのではなかろうか。

以上のように、家庭科の授業においては、栄養教諭が、栄養学や食品学などの解説を行うより、むしろ給食管理での専門性において、実際に使用している具体的な食品（その地域の特産物などもある）や調理方法の工夫、さらには子どもたちの日々の給食から得られる現場のデータについて語っていくことが重要である。ただし、その語りが生かされるためには、資料3のような子どもたちが関心を高めるための教師の働きかけが不可欠である。

それによって、子どもたちは、リアリティーを伴いつつ、自らが食べたものを具体的に省みることが可能になるであろう。

資料3：家庭科授業展開例

< 目標 >

一般的な給食献立の検討から始めて、栄養教諭の語りを通して、自分たちが日々口にする食品への関心を高める。

栄養教諭の語りから、給食の現実との対比を通して、家庭での食事作りがどのように営まれているか、その思いと工夫に目を向ける。

< 指導過程 >

学習内容	教師の主な働きかけ
<p>1. 給食献立と食材</p> <p>1) 給食の食材に目を向ける</p> <p>2) 自分たちが食べている給食への着目</p> <p>3) 自分たちの食の実態（残菜）への着目</p>	<p>Q：この給食はどの季節に出されたものだろう？ (教科書の写真：資料2) 季節を考えるために食材を分析的に観察。 A：冬ではないか。A：秋かもしれない。(ミカン、里芋)</p> <p>Q：この献立を今の時期(夏)に作ろうとすると、里いもやミカンを手に入れるのは大変なのだけれど・・・(資料2)</p> <ul style="list-style-type: none"> • 夏にこの献立を出すとすると、里芋をジャガイモにして、ミカンをスイカに代えられるよ。みんなの給食も…。 <p>< T 2 ></p> <ul style="list-style-type: none"> • それでも体内での主な働きは変わらないからね。そうやって、工夫しているの。< T 2 > • 旬の食品は、栄養があって安いから、給食でもそれを考えてこんな風に使っているよ。< T 2 > <p>Q：残菜は何月が一番多いと思う？ A：7月！(データ：資料4の提示)</p> <ul style="list-style-type: none"> • 夏場は、食欲が落ちるでしょう。だから、みんなに沢山、食べてもらいたくて、こんな工夫をしています。 <p>< T 2 ></p>
<p>2. 作る人の思いと工夫</p> <p>1) 給食では</p> <p>2) 家では</p> <p>3. まとめ</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 夏バテ予防の給食献立< T 2 > <ul style="list-style-type: none"> ・ 同じ肉なら B 1 の多い豚肉 ・ 油を使わない汁物 <p>Q：お家ではどうだろう？ A：冷やしそうめんにしてくれる。A：茶碗蒸しを冷やしておいてくれた。</p>

* Qは、教師の発問、Aは、子どもの発言例。T 2は、栄養教諭の語り

“食育”と「家庭科教育」
リアリティーと具体性を伴った学びのための栄養教諭との連携

2. 給食管理のスペシャリストとしての語り

表5に示したように、給食管理のスペシャリストとして、栄養教諭は、多様な語りが可能である。そしてそれらを契機として、教師の働きかけにより子どもたちは家庭生活を今一度、じっくりと見つめ始め、食の営みの現実を垣間見るであろう。それらの内容がすべて、家庭科の指導項目となるわけではないが、栄養教諭の語りから、子どもたちはそれまで、目も向けていなかった家庭生活の営みに、改めて興味を持ち始めるのではなからうか。もちろん、それらは、他教科の内容と重なるものも多く、他教科で取り上げてよい。例えば、給食食材の調達については、「社会」科との関連で用いる場合もあろうし、衛生管理についての語りを、「保健体育」科で扱うこともあってよい。

いずれにしても、子どもたちの現状をよく把握した上で、学校全体で、食に関する教育の目標を明確にし、栄養教諭の専門性のどの部分をどの教科で生かすのか検討していく必要がある。と同時に、栄養教諭の専門性を生かす指導方法の再構成も求められる。そのためには、栄養教諭が、他の教諭と共同研究していく場と時間の保障も不可欠であろう。

資料4：残菜量のデータ例（小学校）

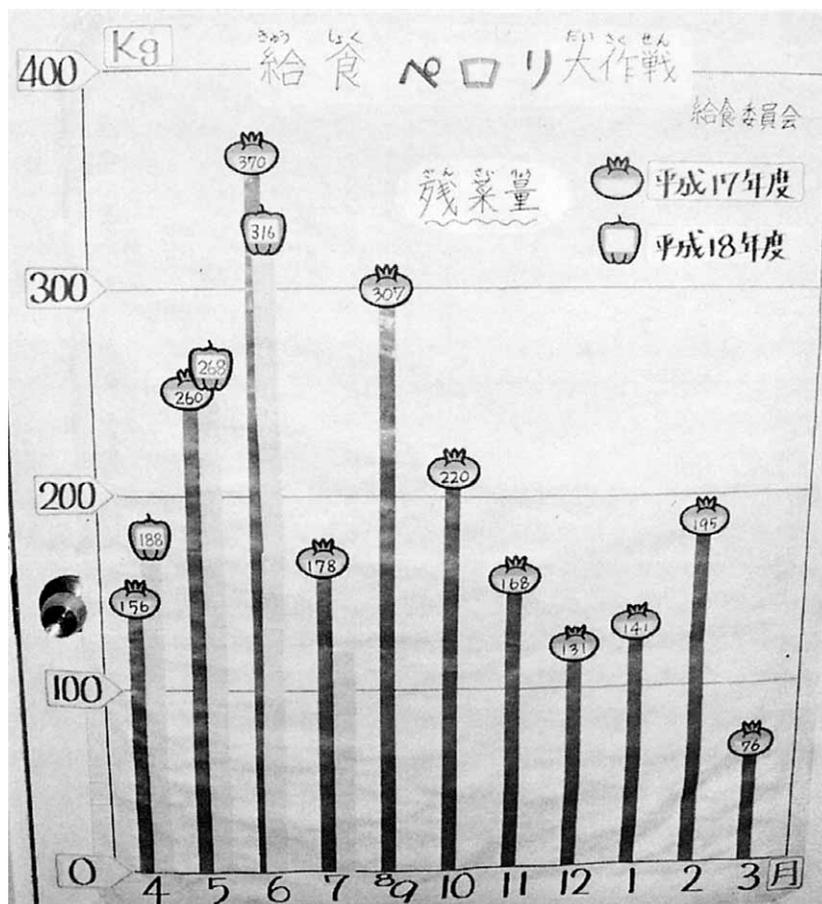


表5：栄養教諭の語り子どもたちの視点の例

給食管理のスペシャリストとしての語り（例）	家庭生活を見つめる視点や気づきの例
<p>栄養所要量・食品構成に配慮した献立作成</p> <ul style="list-style-type: none"> • 栄養所要量をにらみながら、給食では、こんな順序で食品を選択したり、量の計算をしているよ。 • 献立は、何ヶ月も前から考え始めているよ。 <p>給食食材の調達（検収）</p> <ul style="list-style-type: none"> • 給食の食材は、どこから運ばれると思う？梱包されていた箱を覗いてみよう。 • 新鮮な野菜をと、誰々さんの畑の野菜を使っているけど、必要量を確保するために、他の農家にも事前に協力依頼をしているよ。 • 台風の時など、予定通りの収穫ができなかった場合の調達はこうやって穴埋めしているの。 • 大量調理であるがゆえに、事前の食材調達には神経を使っていて、海辺の学校でも鮮魚の利用は難しいの。 <p>調理の実際</p> <ul style="list-style-type: none"> • 揚げ物をするときは、一度に沢山揚げるよ。 • アレルギー食は、別に、作っているのよ。 <p>衛生管理（略） 残菜（残食）調査（略） 他。</p>	<p>家庭生活を見つめる視点や気づきの例</p> <ul style="list-style-type: none"> • そう言えば、ご飯茶碗の大きさが、家族によって違う。 • 肉と魚の両方が主菜となることは、ほとんどないなあ。 • 家では、冷蔵庫にあるものを見てから、料理を決めることが多いよ。 • 家の冷蔵庫の食品を調べてみよう。 <ul style="list-style-type: none"> ・冷凍食品は、海外が多かった。 ・野菜は、農家の人たちの朝市で買った。 • 給食はシビアだなあ。家では、買い物に行けなかった時のために、缶詰や冷凍食品をストックしているんだって。 • 家では、一つ一つ、付きっきりになって揚げている。大変そう。でも、おかげで、嫌いなナスも天ぷらなら食べられるのよね。 • 家では、弟のアレルギー食を作るのもお母さんが神経を使っているのに、一人、一人に対応するのは大変だろうな。 • (略)

V、まとめ

学校教育における食に関わる教育を進めるにあたっては、生活を多面的・具体的に捉え、子どもがじっくりと自らの暮らしを検討していく場が必要であり、その場として家庭科授業の充実も求められる。他方、食に関わる教育では、栄養教諭との連携が重要であるが、その配置は十分ではなかった。仮に各学校に配置されたとしても、給食管理の業務と平行して、いくつもの教科の指導を複数クラスで行うことは、多大な困難を伴うものである。そのことを学校全体で共通理解した上で、栄養教諭が参画する教科の選定や、授業担当者と栄養教諭双方の専門性をふまえた指導計画が必要である。家庭科の授業では、栄養教諭の給食管理における専門性を最大限に生かすことによって、子どもにリアリティーと具体性を伴った学びを提供することが可能になる。また、家庭科授業担当教師は、栄養教諭の語りを契機として、子どもが自らの生活に目を向けられるよう支援していく必要がある。

“食育”と「家庭科教育」
リアリティーと具体性を伴った学びのための栄養教諭との連携

引用文献

- 1) 「食育基本法」。そこでは、その目的を「現在及び将来にわたる健康で文化的な国民の生活と豊かで活力ある社会の実現に寄与すること」としており、第11条で教育関係者等及び農林漁業者の責務や第17条、18条で都道府県や市町村の食育推進計画や第20条で学校、保育所等における食育推進を明記している。
- 2) 例えば、小林市教育委員会「宮崎大学との連携による学習指導・生徒指導相談充実事業について(依頼)」2006などがある。
- 3) 日本教育大学協会九州地区「家庭科部門研究協議会報告書」2006より、筆者が表を作成。
- 4) 日本家庭科教育学会「家庭科から広がる食の学び」ドメス出版2003、p76
- 5) 櫻井純子他「小学校5・6 わたしたちの家庭科」開隆堂2005