

<平成21年度学部附属共同研究報告>

栄養教諭と連携した附属小学校家庭科の授業実践

岩見ミカ*・外山かおり*・外山敦子**・伊波富久美***・福原美江***

Home Making Lessons Cooperated with the Teacher of Nutrition in Elementary School

Mika IWAMI*・Kaori TOYAMA*・Atsuko TOYAMA**
Fukumi IHA***・Yoshie FUKUHARA***

1. はじめに

2005（平成17）年3月に食育基本法が施行された。また2011年（平成23）年度から完全実施される改訂小学校学習指導要領では、「食育の推進」が「第1章 総則」の教育課程編成の一般方針に明記され、「学校における体育・健康に関する指導は、児童の発達の段階を考慮して、学校の教育活動全体を通じて適切に行うものとする。特に、学校における食育の推進並びに体力の向上に関する指導、安全に関する指導及び心身の健康の保持増進に関する指導については、体育科の時間はもとより、家庭科、特別活動などにおいてもそれぞれの特質に応じて適切に行うように努めることとする。」と述べられている。このように「食」に関する指導は、健康的な食習慣の形成に結実するように、給食指導や体育・家庭科の学びを通して推進することが重視されている。

本研究では、家庭科の授業を通して、児童一人一人が食生活習慣等を振り返り改善するために、栄養教諭と連携した食物学習を構想し、給食指導と連動した指導計画を立案し授業実践に取り組むことにした。本校の給食は自校方式で、専任の栄養教諭（1人）がいる。給食管理のスペシャリストである栄養教諭の協力を得て、平成18年度以降の家庭科授業に栄養教諭と連携した協力教授（T・T）を試みてきた。本報告書は、4年間の食物学習を振り返り、研究内容とその成果、および今後の課題等についてまとめておくことにした。なお、詳細な授業実践等については、あらためて『教育文化学部紀要』に投稿する予定である。

2. 研究の概要

家庭科における4年間の共同研究テーマは、以下のとおりである。

* 宮崎大学教育文化学部附属小学校

** 宮崎大学教育文化学部附属中学校

*** 宮崎大学教育文化学部

- 平成18年度：栄養教諭と連携した食領域授業に関する研究
 平成19年度：生活をよりよくしようとする実践的態度を育てる家庭科学習
 平成20年度：生活に生かす確かな力を身につける家庭科学習の評価に関する研究
 平成21年度：生活をよりよくしようとする実践的態度を育てる家庭科学習
 - 食領域における栄養教諭のかかわりを通して -

また、本研究の手順と方法は、以下のとおりである。

まず初めに、改訂学習指導要領の内容を導入した5～6年の年間指導計画を立案した。その中で、以下のように食物学習の題材を抽出し、その時間配分と栄養教諭と連携して実施する題材を確定した。確定に際しては、栄養教諭は学校給食との関連性を重視する観点から検討した。

栄養教諭との連携による食物学習の題材構成と指導時間数

	5年 (20時間)	6年 (20時間)
1学期	自分でやってみよう *調理器具の使い方 (4) 包丁を使って (5) ・切り方等の実技指導 健康を考えた食生活をしよう 食べ物のひみつをさぐる (4) ・バランスの良い食事について ・食品の分類と体内での主な働き ・給食の献立作成の工夫や努力点	生活を見直そう 朝食にあうおかずを作ろう (8) 楽しい食事を工夫しよう 一食分の食事について考えよう (4) ・バランスのとれた食事について
2学期	作っておいしく食べよう (7) ・給食での「だし」のとり方と工夫点	オリジナル料理を作ろう (8) ・食材の組み合わせ
注： 家庭科の年間授業時数は、5年は55時間、6年は60時間、合計115時間である。 印は栄養教諭との連携授業		

指導案立案に際しては、児童は学校給食に対してどのようなイメージを抱いているか、給食への関心の有無、生活習慣、家庭科における基礎的・基本的事項の家庭での実施状況などについて、アンケートと聞き取り調査を実施し、その結果を踏まえて立案した。

1時間ごとの指導過程を検討し、家庭科教諭と栄養教諭の指導内容の分担を確定した。確定するに当たっては、以下の視点を重視した。

- a) 一般家庭で最も多く調理されており、小学生でも簡単に調理できる「ごはんとみそ汁」を選定した。「ごはんとみそ汁」は日本の伝統的な食事であるが、朝食で「ごはんとみそ汁」を食べる家庭は54% (平成21年度の附属小5年生へのアンケート結果から) である。みそ汁は具材の選び方で栄養の摂取も可能であり、地域や旬の食材を取り入れやすく、簡単に作ることができる料理であり、児童にも「ごはんとみそ汁」に関しての知識・技能の定着をはかることは重要であると考えたからである。

- b) 日頃の給食指導と連動させながら学習を進めることができるように配慮した。
- c) 学習後に児童が主体的に家庭での調理を行うことができるように、給食時間の放送や学級担任に「給食だより」を通して各家庭に協力を依頼することにした。

授業中のビデオ・テープや写真、授業後の振り返りカード、ノートなどから、授業実践の成否を検討し、課題や改善事項については平成23年度の新教育課程へ生かしていくことにした。

このようにして、「給食」を媒介にした家庭科での学びは、児童自身の食生活の見直しや家庭の食事とつながっていることを自覚させ、さらに学びの成果は保護者へも伝え、日常生活の中に生かしていくことを促すように指導することにした。

3. 成果と課題

ここでは、栄養教諭とのかかわりを中心にした成果と課題を指摘しておく。

豊富に入手できる食材、そして多様化する食生活の中で、多くの児童が肉類を中心とした好きな料理ばかりの食事になりがちであるが、自分自身の食生活を振り返ることによって、将来にわたって健康を考えた食事を意識することの重要性を自覚させることができた。

授業の導入においては、給食で使用した食品を話題としたため、具体的な食品の組み合わせへの理解を深めることができた。さらに、食品の説明を栄養教諭が行うことによって、食品の分類についての知識が深まり、その後の献立作りに生かすことができた。また、数名の児童は、授業後に家庭で食品の組み合わせを考えて食べるようになり、食生活改善へとつなげることができた。

実際の食事には、数多くの食品が使われており、その組み合わせも多岐に渡るため複雑になりがちである。そのため食材を分類する段階では手間取った児童も多かった。また、食品の「体内ではたらしき」については、実感を伴うことができないため、食品の組み合わせの重要性についての切実感を児童に持たせることができなかった。今後は、こうした課題を解決するための教材・教具や指導方法の改善を行う必要がある。

授業過程では、調理体験が無い児童が多いことには考慮したが、それだけではなく、授業の実施以前にも家庭の協力を得て、食事づくりの様子を事前に観察させる必要があった。

食生活の改善には、継続的な指導と各家庭の保護者との連携が不可欠である。授業を通して明らかになった児童の食生活の実態と課題については、給食試食会や学校保健委員会、そして「給食だより」や「学級通信」等を使って保護者に伝えていく広報活動が必要である。

4. おわりに

未来を担う児童を育てる教育に携わる者として、何らかの行動を起こすことが必要である。そのためには、「食の指導の改善」「栄養教諭との連携」「家庭との連携」の3つの視点から今後も実践を重ねることが大切であり緊急の課題でもある。これらの課題については、学校全体で共通の認識を持ち計画的に取り組むことが大切である。人が生涯にわたって食事を楽しみ、健康に過ごせる環境づくりにこれからも努力していきたい。

(文責：岩見ミカ・福原美江)