

教育課程総論等における「新学習指導要領(教育課程の編成及び実施)の指導法の研究」 ～栄養教諭免許取得コース学生の学校給食における「地場産物」活用の実践力向上の試み～

A Study on Teaching Methods of the New Course of Study (Organization and Implementation of Curriculum) in Subjects such as General Theory of Curriculum – An Attempt to Improve Students' Practical Abilities in the Nutrition Teacher Certification Course to Utilize 'Local Products' in School Lunches –

(2022年3月31日受理)

森寺 勝之 岸 誠一
Katsuyuki Moridera Seiichi Kishi

Key words : 教育課程, 食に関する指導, 地場産物, 新学習指導要領

抄 録

本研究は、本研究は、教育課程総論等における新学習指導要領(教育課程の編成及び実施)の学修(主に栄養教諭免許取得コース)において、食育に関する教育課程の編成・実施の基盤の一つである「地場産物」についての理解を深めることにより学生の学校給食への「地場産物」活用の意欲と実践力を向上させ、その結果、食育に関する教育課程編成の意欲と技能の向上について研究した。

その結果、1年次の段階から、栄養教諭免許取得コース学生について、栄養教育についての教育課程の編成の概要や地場産物活用の意義等について、入学後の早い段階の「教育の基礎的理解に関する科目」で栄養教育実習や栄養教育指導法等と連携を図り、学修させていくことが、栄養教諭免許取得の意欲や学修意欲の向上につながる事が分かった。

1. はじめに

平成29年告示の小学校指導要領解説総則第3章「教育課程の編成及び実施」では、食に関する指導に当たっては、学校教育活動全体として効果的に取り組むことが重要であり、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、教育的効果を引き出すよう取り組むことが重要であるとしている。

また、水産省の第4次食育推進基本計画(令和3～7年度)では、「栄養教諭による地場産物に係る食に関する指導の取り組みを月12回以上に増やす」ことや「学校給食において地場産物を使用する割合を増やすことを目指す」として地場産物の使用と指導が必然となっている。

そこで、教育課程概論等における新学習指導要領(教育課程の編成及び実施)の学修(主に栄養教諭免許取得コース)において、食育に関する教育課程の編成・実施の基盤の一つである「地場産物」についての理解を深めることにより学生の学校給食への「地場産物」活用の意欲と実践力を向上させ、その結果、食育に関する教育課程編成の意欲と技能の向上するのではないかと考え、研究に取り組んだ。

2. 研究の方法や内容

2.1 対象及び実態調査

本研究では、筆者が勤務する大学の「栄養教諭免許取

得コース」の第1学年学生を対象に、「地場産物」や「食に関する指導」、「食に関する指導の全体計画」等についての認知や指導意欲について、実態調査を実施する。その後、次のような学修をさせ、学生の認知の変化を調査する。方法としては、質問形式のA4版文書を配布し、収集する。主な調査内容を下に示す。

- ・住んでいる市町村の地場産物
- ・知っている産物の旬や食べ物
- ・実施したい季節のメニュー
- ・地場産物使用や食に関する指導の思い

2.2.1 「新学習指導要領」の学修

講義において、平成29年「小学校学習指導要領の解説総則編」を学ぶ中で、食に関する指導に当たっての教育課程の編成・実施においては、「学校教育活全体として効果的に取り組むことが重要であり、栄養教諭等の専門性を生かし、地域の産物を学校教育に使用するなどの創意工夫をおこないつつ、学校給食において地場産物を使用する割合を増やすことが求められている」ことを理解させる。



写真1 授業風景

しておく。

そして、講義において次のような地場食材を取り入れた「食に関する全体計画」(表1)を完成させる。

2.2.2 「食に関する指導の手引」の学修

講義において、平成31年3月文部科学省「食に関する指導の手引」を学ぶ中で、「食に関する全体計画」を例に、自分の出身の市町村の地場産物を取り入れた「学校給食の関連事項」を完成させる。

この際、自分の出身の市町村の地場産物や旬の食材を知らない学生には、あらかじめ調べておくよう課題を出

教科等		4月	5月	6月	7月	8～9月
学校行事等		入学式	運動会	クリーン作戦	集団宿泊合宿	
推進体制	進行管理		委員会		委員会	
	計画策定	計画策定				
教科・道徳等 総合的な学習の時間	社会	県の様子【4年】、世界の中の日本、日本の地形と気候【5年】	私たちの生活を支える飲料水【4年】、高地に住む人々の暮らし【5年】	地域にみられる産業の仕事【3年】、ごみのしりとり再利用【4年】、寒い土地の暮らし【5年】日本の食糧生産の特色【5年】、狩猟・採集や農耕の生活、古墳、大和政権【6年】	我が国の農家における食料生産【5年】	地域に見られる生産の仕事(農家)【3年】、我が国の水産業における食料生産【5年】
	理科		動物のからだのつくりと運動【4年】、植物の発芽と成長【5年】、動物のからだのはたらき【6年】	どれくらい育ったかな【3年】、暑くなると【4年】、花から実へ【5年】、植物のからだのはたらき【6年】	生き物のくらしと環境【6年】	実がたくさんできたよ【3年】
	生活	がっこうだいすき【1年】	たねをまこう【1年】、やさいをそだてよう【2年】			秋のくらし さつまいもをしょうかくしよう【2年】
	家庭		おいしい楽しい調理の力【5年】	朝食から健康な1日の生活を【6年】		
	体育			毎日の生活と健康【3年】		
	他教科等	たけのこぐん【2国】	茶つみ【3音】	ゆうすげむらの小さな旅館【3国】	おおきなかぶ【1国】 海のいのち【6国】	
	道徳	白校の道徳科の指導計画に照らし、関連する内容項目を明記すること。				
	総合的な学習の時間		地元の伝統野菜をPRしよう【6年】			
特別活動	学級活動 ・食育教材活用	給食がはじまるよ*【1年】	元気のもと朝ごはん*【2年】、生活リズムを調べてみよう*【3年】、食べ物の栄養*【5年】	よくかんで食べよう【4年】、朝食の大切さを知ろう【6年】	夏休みの健康な生活について考えよう【6年】	弁当の日のメニューを考えよう【5・6年】
	児童会活動	残菜調べ、片付け点検確認・呼びかけ 目標に対する取組等(5月:身支度チェック、12月:リクエスト献立募集・集計) 掲示(5月:手洗い、11月:おやつに含まれる砂糖、2月:大豆の変身)				
	学校行事	お花見給食、健康診断		全校集会		満足
	給食の時間 給食指導 食に関する指導	仲良く食べよう 給食のきまりを覚えよう 楽しい給食時間にしよう 給食を知ろう 食べ物の働きを知ろう 季節の食べ物について知ろう		楽しく食べよう 食事の環境について考えよう		食べ物を大切にしよう 感謝して食べよう 食べ物の名前を知ろう 食べ物の三つの働きを知ろう 食生活について考えよう
学校給食の関連事項	月目標	給食の準備をきちんとしよう	きれいなエプロンを身につけよう	よくかんで食べよう	楽しく食事をしよう	正しく配膳をしよう
	食文化の伝承	お花見献立	端午の節句		七夕献立	お月見献立
	行事食	入学進級祝献立お花見献立		カミカミ献立		祖父母招待献立、すいとん汁
	その他		野菜ソテー	卵料理		
	旬の食材	なばな、春キャベツ、たけのこ、新たまねぎ、さよみ	アスパラガス、グリーンピース、そらまめ、新たまねぎ、いちご	アスパラガス、じゃがいも、にら、いちご、びわ、アンデスメロン、さくらんぼ	おくら、なす、かぼちゃ、ピーマン、レタス、ミニトマト、ずいか、プラム	さんま、さといも、ミニトマト、とうもろこし、かぼちゃ、えだまめ、きのこ、なす、ぶどう、なし
地場産物	じゃがいも 地場産物等の校内放送や指導カードを使用した給食時の指導充実。教科等の学習や体験活動と関連を図る。 推進委員会(農場訪問(体験)の計画等)					
個別的な相談指導		すこやか教室		すこやか教室(面談)		
家庭・地域との連携	積極的な情報発信(自治体広報誌、ホームページ)、関係者評価の実施、公民館活動、地域ネットワーク(人材バンク)等の活用 学校だより、食育(給食)だより、保健だよりの発行 ・朝食の大切さ・運動と栄養・食中毒予防・夏休みの食生活・食事の量 ・地元の野菜の特色					
		学校公開日	学校給食試食会	公民館親子料理教室	家庭教育学級	

表1 食に関する全体計画(10月～3月略)

2.2.3 「第4次食育基本計画」の学修

講義で、令和3年農林水産省「第4次食育推進基本計画」において、令和3年～7年度の5年間の食育推進の目標として、「栄養教諭による地場産物に係る食に関する指導の取り組みを、月12回以上に増やすことを目標とする」とともに、「学校給食において地場産物を使用する割合を増やすことを目指す」としていることを理解させる。

目標	具体的な目標値 (追加・見直しは黄色の目標値)	参考値 (2019年度)	目標値 (2025年度)
1 食育に関心を持っている国民を増やす			
①	食育に関心を持っている国民の割合	76.2%	(90%以上)
2 朝食又は夕食を家族と一緒に食べる「共食」の回数を増やす			
②	朝食又は夕食を家族と一緒に食べる「共食」の回数	週10.0回	(週11回以上)
3 地域等で共食したいと思う人が共食する割合を増やす			
③	地域等で共食したいと思う人が共食する割合	73.4%	(〇%以上)
4 朝食を欠食する国民を減らす			
④	朝食を欠食する子供の割合	4.6%	0%
⑤	朝食を欠食する若い世代の割合	25.8%	(15%以下)
5 学校給食における地場産物を活用した取組等を増やす			
⑥	栄養教諭による地場産物を活用した食に関する指導の平均取組回数	月9.1回	月12回以上
⑦	学校給食における地場産物を使用する割合(金額ベース)で現状値(令和元年度)よりも維持・向上した都道府県の割合	-	90%以上
⑧	学校給食における国産食材を使用する割合(金額ベース)で現状値(令和元年度)よりも維持・向上した都道府県の割合	-	90%以上
6 栄養バランスに配慮した食生活を実践する国民を増やす			
⑨	主食・主菜・副菜を組み合わせた食事を1日2回以上ほぼ毎日食っている国民の割合	56.1%	(70%以上)
⑩	主食・主菜・副菜を組み合わせた食事を1日2回以上ほぼ毎日食っている若い世代の割合	37.3%	(55%以上)
⑪	食塩摂取量の平均値	10.1g	8g
⑫	野菜摂取量の平均値	280.5g	350g
⑬	果物摂取量100g未満の者の割合	60.5% (2018年度)	30%以下

表2 第4次食育推進基本計画目標

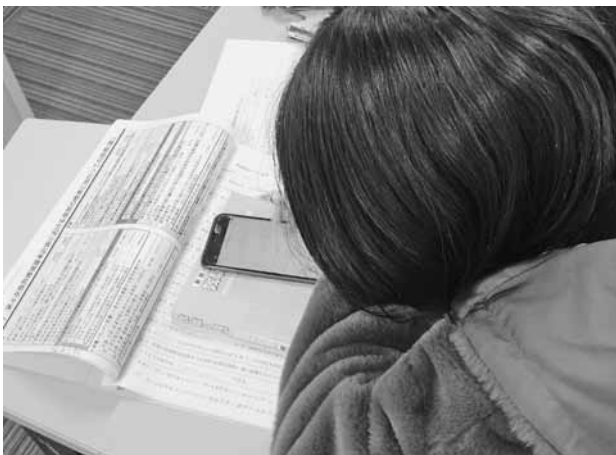



写真2 地場食材学習風景

2.2.4 「旬の食材」教材作成

毎月の給食指導について、「旬の食材」について次のような資料(図1)を作成させるとともに、指導についての動画映像を作成させ地場産物への理解を深めさせるとともに、実践的指導力の向上を図る。

7月の食材



「オクラ」

オクラに含まれるムチンやペクチンは、ネバネバ食品に多く含まれています。


胃腸を保護し、たんぱく質の分解を促進することから疲労回復の効果が期待されています。

オクラに含まれるカルシウムは、ビタミンDと一緒に摂ることで吸収をよくしてくれます。

そこで、今月の給食では、ビタミンDを含む鮭を使ったメニューと組み合わせています。

図1 旬の食材紹介例

8月の食材



ゴーヤー

食材の紹介

旬 夏

栄養や食べ方
・チャンプルー ・お浸し ・サラダ
・ビタミンC ・疲労回復と腸管の吸収を良くする

原産地
東南アジア (沖縄)

写真3 学生の制作の食材の紹介①

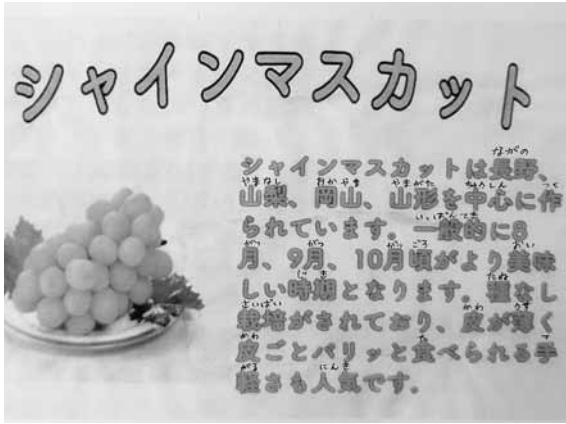


写真4 学生制作の食材の紹介②

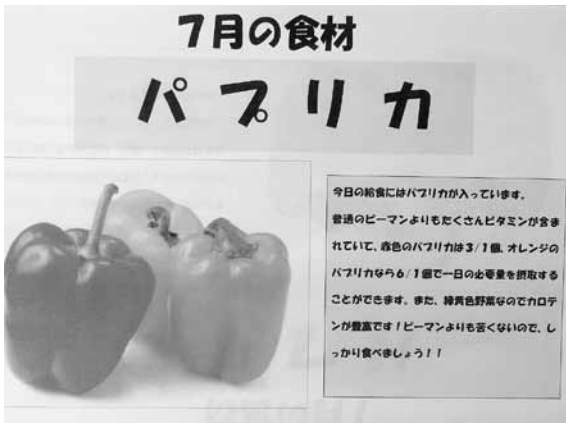


写真5 学生制作の食材の紹介③



写真6 学生制作の食材の紹介④

3. 調査の結果

3.1 地場産物, 旬の食材の認知

地場産物や旬の食材の認知については、関連科目との連携もあり、調査後には受講全ての学生が5件以上の地場産物や旬の食材をあげることができるようになった。

また、四季の献立についても、すべての学生が1以下の献立から2以上の献立を考えられるようになった。

3.2 地場産物活用の自信

学修前

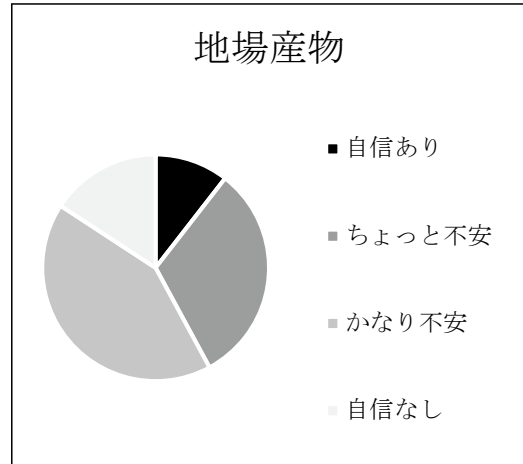


図2 地場産物活用 学修前



学修後

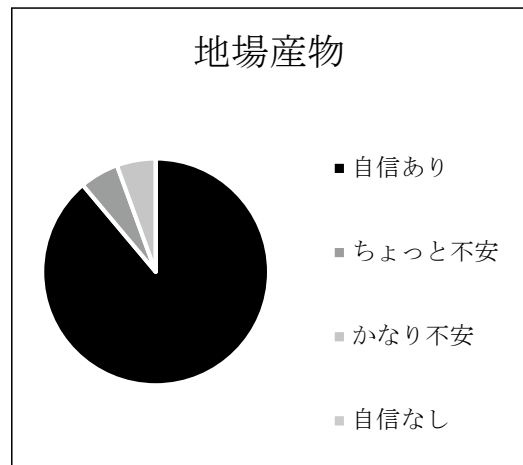


図3 地場産物活用の自信 学修後

学修前では、地場食材や旬の食材活用について、不安の方が多く学生が半数以上であったが、学修後では、ほとんどの学生が、地場産物の活用に関心があると答え、地場産物活用の自信が身につくことが分かった。

3.3 食の指導の自信

月12回以上の食育指導について、学修前では、指導について不安を抱える学生の割合が、約2/3を占めていたが、学修後は自信の方が多し学生が2/3を占めるようになった。

月12回以上の食育指導について、多くの学生が自信をつけつつあると考えられる。次のグラフから、月12回以上の食育指導について、多くの学生が自信を持ちつつあると考えられる。

学修前

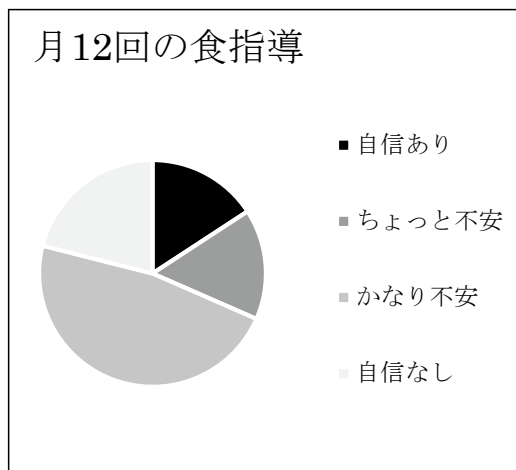


図4 月12回の食指導 学修前



学修後

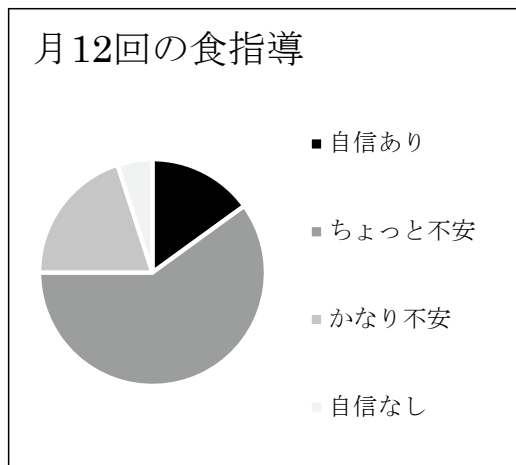


図5 月12回の食指導 学修後

このように、栄養教諭免許取得コースにおいて、1年生の段階から、「教育の基礎的理解に関する科目」においても、「栄養に係る教育に関する科目」と関連を図りながら具体的な学修を進めることにより、学生の食育に関する自信と意欲の向上が見られた。

また、2年時の継続学修の調査は、下記のようにほとんどの学生が継続学修希望となり、1年生から他科目や科目と連携を図りながら、計画的に学修させることが、コースをやめる学生を減らすことにもつながると思われる。

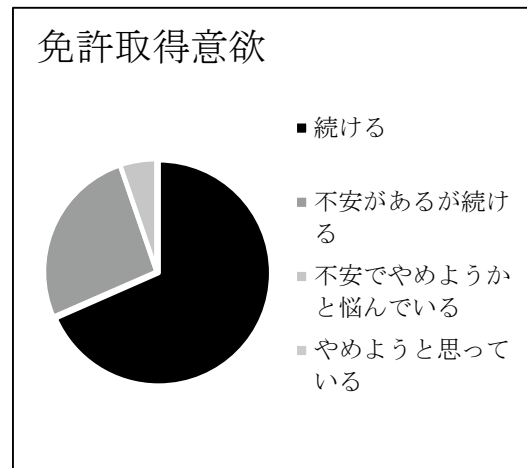


図6 学修後の免許取得意欲

4. 今後の課題

1年次の段階から、栄養教諭免許取得コース学生について、栄養教育についての教育課程の編成の概要や地場産物活用の意義等について、入学後の早い段階の「教育の基礎的理解に関する科目」で栄養教育実習や栄養教育指導法等と連携を図り、学修させていくことが、栄養教諭免許取得の意欲や学修意欲の向上につながるということが分かった。

今後は、栄養教諭免許取得コースをリタイヤする学生を減らすためにも研究を続けていきたい。

参 考 文 献

文科省(2017),「小学校学習指導要領解説 総則編」
 文科省(2019),「食に関する指導の手引き」第2次改訂版
 農水省(2021),「第4次食育推進基本計画」