

もくじ

「学校全体で食育を推進するために」

～栄養教諭を中核として、学校給食を活用した食育をどのように推進していくか～ …… 1 ～ 14

「学校全体で食育を推進するために」

～栄養教諭を中核として、学校給食を活用した食育をどのように推進していくか～



出席者

文部科学省初等中等教育局健康教育・食育課
文部科学省初等中等教育局健康教育・食育課
群馬県高崎健康福祉大学
栃木県宇都宮市立豊郷北小学校
神奈川県横浜市立大岡小学校
山形県遊佐町立遊佐小学校
コーディネーター
公益社団法人全国学校栄養士協議会

学校給食調査官
食育調査官
准教授
校長
教諭
栄養教諭
会長

齊藤 るみ
横嶋 剛
神戸 美恵子
樽井 圭子
前園 兼作
真嶋 敦子

長島 美保子
(すべて敬称略)

近年、子供たちの偏った栄養摂取、食・生活習慣の乱れ、肥満・痩身傾向がみられる中、平成 17 年に食育基本法・栄養教諭制度が施行され、この 11 年の間に様々な関連する法整備が整えられてきました。そこで、本号では「学校長のリーダーシップの下、栄養教諭を中核として学校給食を活用した学校における食育の推進をどのように図っていくか」、学校現場における目標・成果・課題および取組事例などについて、ご出席の先生方にそれぞれのお立場で語って頂きました。子供たちが将来に亘って健康な食習慣を身に付けることが出来るように、本号が学校給食を教材とした食育推進の一助となることを願っております。

食育を推進するための法的な環境の整備

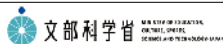


- ・学校における食育推進を進めるための法的整備
- ・食育の推進実施に至る児童を取り巻く状況の下、食育基本法・食育推進基本計画の施行、栄養教諭制度創設等の法的な環境の整備がなされた

【長島】日本の学校給食は世界一と評される一方で、近年の食生活を取り巻く社会環境の変化に伴って、子供たちの偏った栄養摂取、食・生活習慣の乱れ、肥満・痩身傾向があり、そのような状況の下、子供たちが豊かな人間性を育み、生きる力を付けていくためには、何よりも「食」が重要とされ、平成17年に食育基本法が施行されました。

資1 食をめぐる現状と課題

- 食環境の変化 外食・調理済み そう菜・弁当等
- 栄養の偏り 近年の脂質の過剰摂取や野菜の摂取不足
- 不規則な食事 朝食の欠食・深夜の夕食・ネット依存等
- 肥満と過度の痩身 運動不足・無理なダイエット等
- 生活習慣病の増加 糖尿病・メタボリックシンドローム等の増加
- 食に関する感謝の念の欠如 食べ残し・食農体験不足
- 食の海外への依存 食料自給率の低水準 (H27 39%) *カロリーベース
- 伝統的な食文化 伝統的な食文化の継承、和食のユネスコ登録
- 食の安全上の問題 食品の安全性についての関心の高まり



そこで本日は、「学校長のリーダーシップの下、学校給食を生きた教材として、学校における食育の推進を図る」をテーマに、食育元年といわれる平成17年からこれまでの11年間を考察・検証しながら、皆様にそれぞれの専門的なお立場で、これからの食育の推進10年につながるお話を伺いたいと思います。

振り返りますと、食育に関する基本的な法の整備は、食育が法的に位置付けられた環境の中で進められてきました。ではまず、このような法的整備の簡単な背景について、横嶋調査官からお伺いします。



- ・平成17年食育基本法と同じ時期に栄養教諭制度が施行され、平成20年3月に告示された学習指導要領総則に食育推進が明記された
- ・平成20年9月の学校給食法改正により、栄養教諭の職務として「学校給食を活用した食に関する実践的な指導を行うこと」が明記された

・学校長のリーダーシップの下、全体計画を作成して組織的に食育を推進する

【横嶋】平成16年の学校教育法一部改正の後、食育元年

と言われた翌17年4月から栄養教諭制度が施行され、その後7月に食育基本法が施行されて、学校における食育推進の基礎ができました。

そして平成20年3月、学習指導要領の総則の中に食育の推進がしっかり位置付けられたことにより、学校教育の全体を通して食育を推進することについて共通理解が図られました。

資2 学習指導要領 第1章総則

学習指導要領に食育の推進が明記

食育基本法 平成17年7月施行
 学校給食法 平成21年4月施行「学校における食育の推進」等を明確化
 学習指導要領 平成20年3月改定「食育」に関する記述の充実
 (小学校は平成23年度、中学校は平成24年度から全面实施)

◇第1章 総則

第1 教育課程編成の一般方針

3 学校における体育・健康に関する指導は、児童(生徒)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(保健体育科)の時間はもとより、家庭科(技術・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努めることとする。 ※()内は中学校

文部科学省 横嶋剛調査官 平成28年度健康教育行政担当者連絡協議会資料より

また、学校給食法(平成20年9月改正)には栄養教諭の職務について、①学校給食において摂取する食品と健康の保持増進の関連性について指導する、②食に関して特別の配慮を必要とする児童生徒に対する個別的な指導をする、③学校給食を活用した実践的な指導を行う、の3点が記載されています。更に学校の中では校長がリーダーシップをとって、食育の推進が効果的に実践されるように学校給食と関連付けて食に関する指導の全体計画を作成することが明記され、学校における食育推進体制が構築されました。

資3 食に関する指導の全体計画の必要性

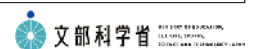
《第3次食育推進基本計画から抜粋》

(略)食に関する指導の時間が十分確保されるよう、栄養教諭を中心とした教職員の連携・協働による**学校の食に関する指導に係る全体計画の作成を推進**する。

《学校給食法 第10条から抜粋》

第十条 (略)この場合において、校長は、当該指導が効果的に行われるよう、学校給食と関連付けつつ当該義務教育諸学校における**食に関する指導の全体的な計画を作成すること**その他の必要な措置を講ずるものとする。

「全体計画」→ 学校における食育推進の**基本的な考え方と方向性**を示したもの

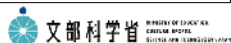
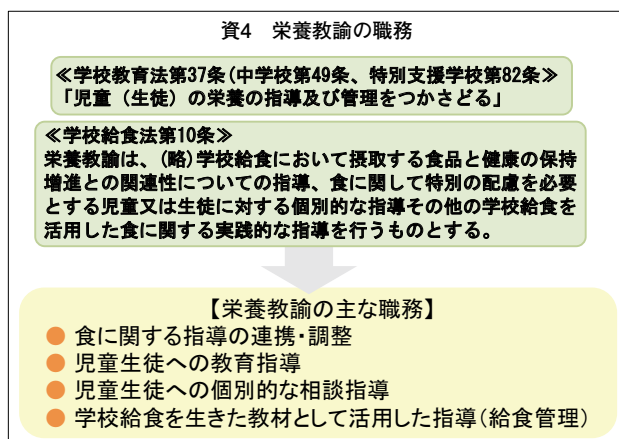


【長島】法を関連付けて詳しく伺いましたが、もう一つ学校給食法改正の中に明記されている、栄養教諭の職務について、齊藤調査官、お伺いします。

・栄養教諭の職務として「学校給食の管理と食に関する指導を一体として行う」という役割がある

・安全・安心でおいしい給食を生きた教材として活用しながら推進する

【齊藤】栄養教諭制度創設から11年経ち、総務省による「食育の推進に関する政策評価書」の中でも栄養教諭等の配置による効果について求められています。栄養教諭の職務として「学校給食の管理と食に関する指導を一体として行う」という役割があります。すなわち、学校給食法の学校給食実施基準と学校給食衛生管理基準に基づき、「安全・安心でおいしい給食の提供をもとに、給食を生きた教材として活用しながら食育を推進していく」ということも栄養教諭のたいへん重要な役割です。



【長島】神戸先生は現在、栄養教諭の養成に携わっておられ、学校給食現場で自ら学校栄養職員のご経験もあり、栄養教諭制度のスタートや法的整備についての思いもひとしおでいらっしゃると思います。

- ・先輩の熱心な取組によって実現した栄養教諭制度の施行
- ・子供たちが生涯にわたって健康な生活ができるように、食の指導は最も重要である

【神戸】栄養教諭制度は、50年以上前から創設実現に向けて先輩方が熱心に取り組んで下さったお蔭で、実現しました。当時は給食時間に教室に入っても、遠慮してなかなか学級担任の先生方と対等に指導ができないこともあって、はがゆい思いがありました。

食育基本法と栄養教諭制度がほぼ同じ時期に施行されたのは、長島会長のお話の通り、やはり社会全体で食生活の乱れや健康に関する深刻な問題が出てきたからだだと思います。児童生徒の成長期は、体位が向上する重要な時期であり、確かな学力や豊かな人間性を育むためには、まず健康な心身づくりが大切です。したがって学校では、生涯にわたり健康な生活ができるように、正しい食生活や生活習慣を身に付けるための指導を行う必要があります。

- ・法的整備された後の認識の変化
- ・学校現場における食育の推進がどのように変わったか

【長島】学習指導要領の総則に食育が明記されたことは画期的なことですが、それを踏まえて学校現場では食育に対する取組がどう前進したか、食育はどう変わったか、樽井校長先生、いかがでしょうか。

- ・学習指導要領の中に食育が位置付けられたことで、校長はじめ教職員がしっかり意識できるきっかけとなった
- ・栄養教諭を中心に食育の実践を始めた
- ・栄養教諭の専門意識が高まり、中核となって全体計画を作成、校長はこの体制を整備する

【樽井】学習指導要領の中に食育が位置付けられたということは、校長はじめ教職員がしっかりと意識できる大きなきっかけになったと思います。これから食育を推進していくということが明記されたことを受けて、本校では栄養教諭を中心に食育の実践を始めました。

当初は学級担任や給食主任が中心となって、栄養教諭に協力を依頼し、各教科や給食指導の中で食に関する指導を実施していましたが、現在は栄養教諭の意識が高まり、自らが中心となって学校内で連携を図り、食に関する指導の全体計画の案を作成しています。学校長はこれを推進できる環境や体制を、整備していくことが重要なことだと実感しています。

・教員の立場としての実践

【長島】前園先生、教諭の立場でどのように具体的に実践してこられたのでしょうか。法的整備前後の学校における違いというものが見えるようなことがあったら、お願いします。

- ・法的な位置付けがされ、一層食育の重要性を理解できるようになり、やりたい授業を構想し始めている

【前園】以前から栄養教諭の方に食育の話をして頂いたり、給食の時間は意識して取り組んだりしていましたが、法的な位置付けがされ、私自身食育に携わる機会が増える中で、食は子供が生活を送っていく上で、最も身近で大切な関わりであることが理解できるようになりました。そしてこれからは、授業にも積極的に食育を取り入れようと構想し始めている段階です。

・栄養教諭の立場としての実践

【長島】真嶋先生は栄養教諭として取り組んでこられた中で、法的整備に背中を押されているところもあると思いますが、栄養教諭の立場としてお話頂けますか。

- ・法整備後、学習指導要領の総則に位置付けられたので、学校全体で食育に取り組む気持ちがはつきり芽生えた
- ・学校全体の食育の取組に中核として参画、栄養教諭の視点で全体計画を作成して食の指導について考えていった
- ・学校内の食育推進委員会から ①教科には単元がある ②教科の目標を逸脱してはならない、の重要な2点

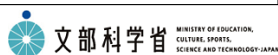
を学び、学年の指導計画等をもとに指導する内容を
考えていった

【真嶋】今までも学校で食育は進められていましたが、法整備が確立して総則にも位置付けられたので、学校全体で食育に取り組む気持ちがあはっきり芽生えたと思います。そして栄養教諭の重要な役割である「給食の管理と食に関する指導」を背負いながら、まず学校の教育課題に対して栄養教諭はどのように参画できるかを考えて全体計画を立て、次に学年指導目標、教科・領域との関連についての指導計画を考えていきました。

全体計画は学校長のリーダーシップの下で、学校の組織を活用しながら立てます。先生方の意見を伺い、食育に関連する教科や領域を洗い出しました。そして、各教科にはそれぞれ教科の目標があり、食に関する指導を行う際には、教科の目標に沿った指導を行うこと、また、それぞれの内容を関連付ける必要があること、の2つについて共通理解を図りました。これらの話し合いを通じて、指導内容が明確になり、食に関する指導が充実しました。

・文部科学省より指導の手引・食育の教材等の発行

【長島】学校における食育の推進が具体的に示されたものとして、文部科学省（以下 文科省）から「食に関する指導の手引き」改訂版、教材として「たのしい食事 つながる食育」が出されましたが、文科省として教職員、栄養教諭、各々の立場の方向付けについて、横嶋調査官お願いします。

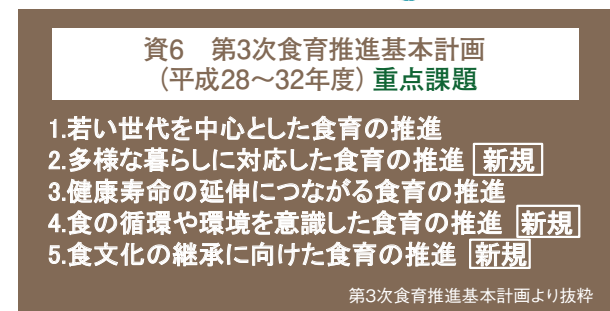
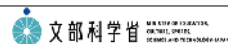
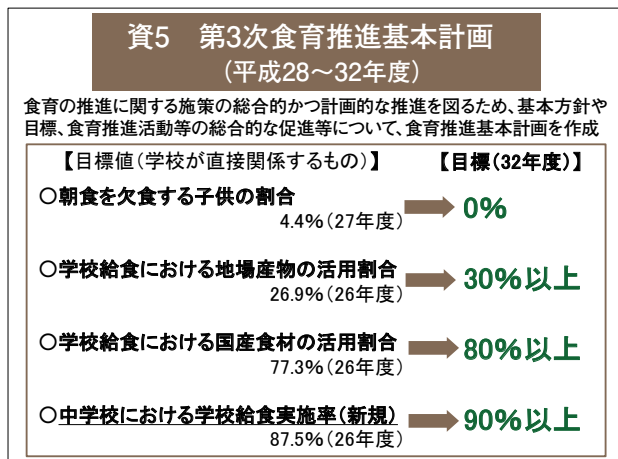


- ・自治体・教育委員会・学校が一体となり、同じ方向にむかって取り組むように周知していく
- ・食育に関する手引・指針・教材等に加えて今後も必要に応じて指導資料等を順次作成していく

【横嶋】各自治体や教育委員会で食育推進計画が策定されており、これらを踏まえて各学校の計画を策定していくこととなります。平成 28 年度 4 月に第 3 次食育推進基本計画が開始されたところですので、その方向性を、地方

自治体から学校まで一体となって徹底できるように周知する必要がありますと考えています。

平成 22 年改訂の「食に関する指導の手引き」、平成 26 年度策定の「食物アレルギー対応指針」、平成 27 年度作成の「小学生用の食育教材」等を学校でも活用できるよう指導環境の整備を進めながら、必要なものがあれば順次作成していきたいと考えています。



・養成大学教官の立場として国の方針をもとに指導

【長島】このような国の示す制度や、指針、食育の具体的な取組は、神戸先生、これから栄養教諭を目指す学生さんを指導しておられるお立場として、いかがですか。

- ・栄養士・管理栄養士としての基礎を習得させ、栄養教育科では子供の身体の状態や食物アレルギー等踏み込んだ内容で指導している

【神戸】現在、管理栄養士養成課程では一方的な指導ではなく、対象者に応じて集団や個人に適切な方法で指導が行えるよう専門科目として栄養教育論が講義や実習で行われています。また、子供たちの身体の状態等も取り上げられ、食物アレルギーに関する内容も組み込まれています。更に、栄養教諭を目指して履修している学生については、別のコマで個別対応や食育に関する内容も取り上げられています。本学では、管理栄養士の必修科目の修得状況により栄養教諭取得のための科目を履修できない体制となっており、文科省の食育の方針を踏まえて、栄養士・管理栄養士としての基礎的な力を習得し、学校の食育の推進に充分取り組む能力のある栄養教諭を育成しています。

学校における食育の推進について

・学校長として、国の方針をもとに学校における食育の推進をどのように進めていくか

【長島】新卒からの新規採用が徐々に増えているので、文科省の方針等も踏まえたカリキュラムが組まれているのはいいですね。

樽井校長先生、教育委員会や学校現場では法的整備あるいは文科省の食育推進の形が構築されつつあるのでしょうか。忙しい学校現場の中でその辺の進捗状況についてお願いします。

・学校長が国・教育委員会の発信をキャッチし、他の職員に正確に伝えていくことによって広く普及する

【樽井】文科省が作成した「食に関する指導の手引」や「学校給食における食物アレルギー対応指針」はよくまとめられており、食育推進の際のよりどころになるものだと思います。ただ、校長が、そのような国の新しい情報や指針等に意識して目を向け、しっかり取り組んでいかなければならないと思います。

教育委員会では、食に関する指導やアレルギーに関すること、健康教育等についての講演会や指導の場をもっていますから、そこに参加した人が校長や他の職員に正確に伝えていくことによって、広く普及していくと思います。このように情報をつなげていくことが重要なことだと感じます。

【長島】校長先生の役割はさまざまな意味で大切ですね。さて、食育基本法から11年経ち今もなお、朝食欠食の目標数値が未達成という状況があります。学校・地域・家庭における課題設定から、連携のとり方や推進体制の構築等の視点で樽井校長先生もう一度お願いします。



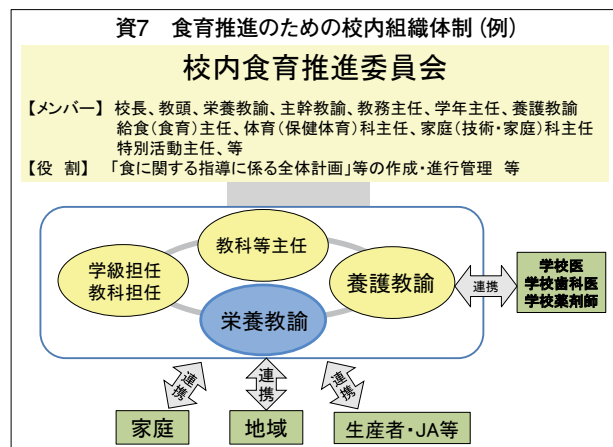
・年度末と始めに関係者を集めて、情報交換しながらよく話し合い、指導計画を見直す
・学校長は栄養教諭と各教職員が連携・情報交換して食の指導を実践できる環境や体制をつくり、指導の目標が誰から見ても分かるように位置付ける

【樽井】校長のリーダーシップですが、食育は何をどの場面でどのように実践するのか、なかなかはっきりしないところが私の中で課題となっています。そのために年度末や始めに栄養教諭、食育主任、教科主任等を集めて、「食に関する指導」の全体計画・年間指導計画を見直しています。改めて見直すと、担任からは「この教科の中でこんな食育ができる。」、また食の専門家として多くの指導事例をもつ栄養教諭からは、「教科のこの箇所ではチーム・ティーチング^{※1}ができます。」というように話が進むことがあります。そして改めて、目指す子供像と食の指導

目標をしっかり踏まえながら、「食に関する指導」の全体計画・年間指導計画を進めています。

プロジェクトチームを作って情報交換しながらお互いに話し合うことで、学校給食と各教科の二つがつながり、食に関する指導がより推進されることになると思います。

校長の大切な役割は、①栄養教諭と積極的に連携して情報交換できる場を作ること、②教員が食に関する指導を実践できる体制や環境を整えること、そして、③目指す子供の姿や食に関する指導の目標について、全教職員に分かるように明確に示すことではないかと考えています。



文部科学省

教科学習授業における食の指導

・教員が栄養教諭と連携して実践する教科学習授業における食の指導

【長島】学校における食育推進のあるべき姿を示して頂いたような気がします。

では、前園先生は文科省の「たのしい食事つながる食育」の編集に関わられていて、学校現場でこんな風に活用してほしいということはありませんか。



・教材をもとにして栄養教諭とよく打合せや相談をしながら食の指導の全体計画を立てて、実践していく

【前園】私の学校では栄養教諭と一緒に、このページはこの時期にこの学年で使おうとか、この教科のこのタイミングで活用できそうとか、ページを開きながら相談して計画を立てて、取り組んでいます。そのように気軽に活用してほしいと思っています。

【長島】一般の教科にも栄養教諭の視点や取組が反映されているわけですね。具体的な事例はございますか。

・文科省の教材や実物、色々な資料を活用して、子供の興味が広がるように図りながら食の指導をする

※1 ティーム・ティーチング
複数の教員が役割を分担し、協力し合いながら指導する方式のこと。

資8 第3学年理科学習指導案の例

○単元名 「植物のからだのつくりや育ち方」

○単元目標

- ・身近な植物について興味・関心をもって追究する活動を通して、植物の成長過程と体のつくりを比較する能力を育てる。
- ・生物を愛護する態度を育て、植物の成長のきまりや体のつくりについての見方や考え方もつてることができるようにする。

○食に関する指導目標

- ・食品を選択する能力
- ・日常食べている野菜を植物の体のつくりから見直すことを通して、食材として利用されている部分について理解する。
- ・感謝の心
- ・自然の恩恵と人の努力を感じて、野菜に対する興味・関心を高める。



*印 写真提供「植物記」埴沙萌 写真・文 福音館書店 提供 神奈川県横浜市立大岡小学校 前園兼作教諭より

【前園】例えば、理科の「植物のからだのつくり」を学ぶところでは、単に根・茎・葉の知識だけを教える授業になりがちですが、今年文科省から出された「たのしい食事 つながる食育」の9ページを活用して、子供たちの植物に対する見方や考え方が広がるように、給食で出てきた野菜を取り入れて指導した例があります。

もともとと同じ植物だったものが、今ではキャベツとブロッコリーという見た目も食べる部分も全く違う野菜になっていることを例にとって、実物や写真を見せて紹介します。なぜこんなに変わったのか、子供たちの予想や考えを聞いた後で、9ページのプリントを配ります。そこに書かれている「野菜は人が手を加えて食べやすいように改良した植物です。」という説明を読むと、子供たちはキャベツとブロッコリーの形が違うのに、花の色や咲き方が似ていることや他の野菜のこと等、興味をもって感じたことを次々と話し出し、クラス全体が盛り上がります。

・しゃべっていた子供の表情が変わって、興味を示す

【横嶋】その授業を私も拝見しました。文科省の教材をプリントして使い、テレビで野菜の根茎葉の断面図を写して子供たちが細部まで詳しく見えるように示していました。授業中ずっとおしゃべりしていた児童が最後に「お母さんに教えてあげよう。」と言った様子から、子供の興味を引き出した非常によい授業だと思いました。

・教員と栄養教諭が連携して、給食時間内や教室において実践する食の指導のチーム・ティーチング具体例

【長島】前園先生、直接子供たちと関わられる中で、学校では食育をどのように取り組んでいくべきか考えておられますか。

- ・栄養教諭との連携の重要性やチーム・ティーチングで食の指導を実践することの効果が大きいことを実感する
- ・教師自身が興味深いことを取上げて、子供も感動し興味をもってくれる授業となるように心がけている

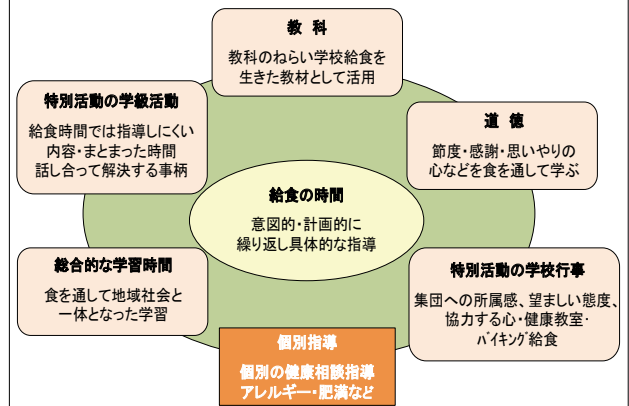
【前園】日々の給食時間では栄養教諭の方との連携が重要であると実感しています。特に低学年ですが、栄養教諭の先生が教室に来て下さると子供たちは喜びます。先生も

「おいしかった？魚が硬かったでしょ？」と児童に話しかけたり、お箸の持ち方等の指導をしたり、みそ汁が苦手な子には、「今日はみそ汁食べられた？すごい！」と一緒に喜んで下さいます。そういった様子を見ると、教師にとっても栄養教諭の方と共に食の指導をすることで意識が高まります。

授業では、教材研究をする中で、教師自身が面白いと思うことを取り上げて、子供も同じように感動して興味をもってくれる、そんな授業を心がけています。

食育を授業に取り入れることは「食と人との関わり」が見えてくるということですから、これを色々な視点で広げていけば、授業が面白くなると思います。この「食と人との関わり」が見えてくるのが、教科に食育を取り入れる時の鍵だと思っています。

資9 食に関する指導の学校教育活動全体でのとりくみ



【第57回全国栄養教諭・学校栄養職員研究大会】第5分科会 長島会長資料 一部改編

- ・専門職として教科学習授業に参画している指導例
- ・学校教育全体を通して行う食の指導

【長島】真嶋先生、食育と絡めた教科学習授業に栄養教諭として参画していると思いますが、その中で教科担任との連携を通して感じていることや、こんな教育的効果があった、実感した等の体験があればお願いします。

- ・チーム・ティーチングによる家庭科・算数・野外授業の指導例
- ・栄養教諭ならではの専門的な視点と発想で指導に参画

【真嶋】一食分の献立を作るという家庭科の授業を、担任とチーム・ティーチングで行うのですが、その中でお弁当の献立を考えて自分で作るという学習をしています。高学年になると、家族との会話も減り一緒に台所に立つ機会も少なくなるので、お弁当を作る時の対話から子供とのコミュニケーションが図られ、わが子の成長を知るよい機会になったとご家族から聞いています。

また、校内研究が算数だったので、給食算数クイズをしました。「今日のキッシュは228人分あります。オーブンの鉄板は7枚です。1枚の鉄板から三角形に何切れカットしたらいいでしょうか。」というような問題を給食室の前に貼っておきます。そうすると主に高学年がわっとむ

らがって、 $228 \div 7 = 32.57$ で割り切れないので、一枚の鉄板から32切れカットすると、32切れ×6枚は192切れとなり、あと1枚の鉄板で36切れいります。36切れは32切れより小さいので、1年生用にします、等と楽しみながらやっています。低中高学年向けの簡単なものでは「梨を6分の1にカットします。先生は梨を何個注文すればいいでしょう?」といった例もあります。総合的な学習の時間には、野外炊飯でカレーライスとサラダを作るのですが、肉を処理した手でサラダに触れたりするので、作る順序も指導するようにしています。

このように栄養教諭の専門的な視点で子供たちに伝えたいという思いから、栄養教諭しか発想できないようなことを考えて食の指導に参画していきたいと思っています。

【長島】 そのあたりが大事なポイントですね。担任の先生達との授業づくりの手順として、研究授業や指導計画を立てて実践されると思いますが、どのように連携されているのですか。



- ・校長先生と相談して週案に食育計画を入れ、確認し検証する
- ・職員室で気軽に打合せや確認をしながら連携して実践

【真嶋】 食育計画を実効あるものにするためにはどうしたらよいかを校長先生を交え、皆で考えました。

そして、週案に各学年の食育指導計画をはさみ、常に目にふれるようにしたらよいのではないかということになりました。そうすることで見通しをもって準備、実行でき、その結果を記録しておけば、来年度につなげるための検証をすることができます。



画1 食育授業 事前の打ち合わせ
(提供 山形県遊佐町立遊佐小学校)

例えば、計画通りに実践する日が決まったら、職員室で指導案や資料を見ながら「授業の流れはこれでいいですか?」「この部分は、この資料を使いたいのですが。」等と短時間で要領よく打合せをしています。そして、反省等を書き込んだ月報を教務主任に提出する検証方法で行っています。

資10 生きた教材としての学校給食

食に関する指導を充実させるには**生きた教材**として活用できる学校給食であること!

生きた教材としての学校給食

- 見る・食るといった行為を通して楽しみながら興味、関心を引き出すことができるもの
- おいしくて、栄養のバランスがよく教育的配慮があるもの



【長島】 学校では思い付きだけではできないので、計画や打合せをすることが必要ですね。

学校教育の活動全体を通して行うことができる食育の可能性が見えてきましたが、このあたりで横嶋調査官お話し頂けますか。

- ・教科の内容と、取り入れる食育の内容をよく見極めて食の指導を実践することが重要
- ・配置されていない場合でも授業に参画する方法はある
- ・チーム・ティーチングでは栄養教諭の多面的な視点での指導が入るので、教科内容が深まって広がる効果がある
- ・栄養教諭との事前の打合わせや意見交換によって、学級担任・教員の資質が向上し、意欲につながる効果がある

【横嶋】 教科の中で食に関する指導を行う際には、①教科等の学習内容が食育に直結しているもの、②学習の目標が食育と関連があるもの、③食に関連あるものが学習教材として使えるものがありますから、その教科がどれにあたるかしっかり見極めて実践する必要があります。

また栄養教諭は1校に1人配置されていませんから、必ず授業に出られるわけではありません。授業参画の方法として、①チーム・ティーチングや②資料提供等が想定されますが、それも難しければ、③計画・評価の段階で関わっていくという方法もありますから、配置の状況によって、できる範囲で参画をして頂きたいと思います。

そのような中において①のチーム・ティーチングは、栄養教諭が担任とは違う角度から多面的に子供たちを指導することができますので、結果として、学習の深まりや広がり期待でき、とても効果的であると思います。

また、授業に栄養教諭が参画すると、事前の打合せや授業の反省等先生同士が意見交換を行うことによって、学級担任や教科担任の資質が向上して意識が変わり、次は独りで新しいことをやってみようという意欲につながっていく、大きなプラス効果があります。

・学校給食管理を実際に行っている栄養教諭が、教科の食の指導に参画すると内容が具体的になって深まる

【神戸】現在教育実習では、必ず研究授業をしますが、教科の先生から食の指導を入れると教科内容が具体的に深まると言われたことがあります。このことは、学校給食管理を実際に行っている栄養教諭が、授業に入ることにより一層その効果が出るということだと思います。

食の指導を取り入れた献立の作成

・学校給食の献立作成に食の指導を反映させる

【長島】教員の先生方が栄養教諭と連携しながら取り組まれる食育の形が見えてきました。

さて、教材となっているのはやはり日々の学校給食だと思います。その学校給食の献立を作成する際に意図されていること、実際の食育に反映させておられることについて、栄養教諭の立場で真嶋先生お願いします。

・献立作成の意図や取組内容をメモで分かりやすく伝える
・子供たちに合った摂取量を提供するために、食事摂取基準を活用してしっかり献立を作成する

【真嶋】献立作成は最も大切な基本です。私は毎日の給食について10年前から「今日の給食の献立のねらいは〇〇です。」とはじめに一口メモに書いてメッセージとして加えています。これをもとにして、担任の先生が食の指導を広げていくことができるように意図しています。例えば、今日の献立のねらいは「サンマについて知ろう、旬のサンマを食べよう」から始まり、そこから「サンマの漢字は？」と、食材からどんどん広がっていきます。

また献立作成には栄養管理も含まれていますから、大事な栄養教諭の役割である、「子供たちに合った食事摂取量を提供するために、食事摂取基準を活用した学校給食の献立作成」に、しっかり力を入れています。

【長島】神戸先生、これからの食育を担う学生や新採用の栄養教諭から、献立をたてるのが難しいとよく聞きますが、そういう人達に伝えたいことをお願いします。



・献立作成にあたっては、しっかり構想を立てて絞り込む
・食に関心が向くように、意図して献立をたてると指導しやすくなる

【神戸】献立作成では、学生は献立をたてる経験が少ないので、どんな食品を取り入れたらいいか迷ったり、指導と結び付けるにはどうしたらいいか等、時間がかかります。そこで本学では献立をたてる前の献立計画や年間計画をたてる段階で、色々な情報を盛り込んで、そこから絞りこんでいくと献立が立てやすくなると指導しています。

また、給食は楽しい時間を演出することも大事です。大きな給食センターでは可能かどうか分かりませんが、給食で枇杷を提供したことがあります。群馬では生産が

少ないので、枇杷を食べたことがない児童が多く、低学年の教室で、「枇杷は種が大きいからガブリって噛むと前歯が抜ける子があるので、気を付けてね。」という、「えっ、種があるの?」と驚いていました。また、枇杷の種を植えると芽が出ると話したら、その日、片づけに給食室に来る子が多く、聞くと枇杷の種をもらいに来ているようです。その1か月2か月後には、各クラスでうちはいくつ芽が出たよという話題で盛り上がり、枇杷一つで何日も学校中、話題が持ち切りになったことがありました。このように、学生にも意図的に食に関心が向くような献立をたてると指導がしやすくなると話しています。

【長島】では、齊藤調査官のお立場で望まれることをお話し下さい。



・栄養教諭は食に関する指導と給食管理を一体として担っていることをよく認識して対応し、他の教員等に効果的に発信してつなげていくことが重要

【齊藤】真嶋先生のお話の通り、子供たちにきちんと栄養管理されたおいしい給食を提供し、給食でバランスよく栄養を摂取していることを、子供たち自身に認識させることは、給食の大切な役割だと思います。栄養教諭が献立をたてる際には、給食を関連付けて指導できる教材として、子供たちに何を伝えたいのか、何をねらいとするかを考えながらたてるのが大切です。

学校給食を教育の中で活かしていくには、日々の給食が教材となる献立を作成するとともに、栄養教諭は常に食に関する指導と給食管理を一体として行う役割を担っていることをしっかり認識して、栄養教諭自身がこのような取組内容を他の教員等に効果的に発信して、広く色々な方面につなげていくことがとても重要です。

給食時間における食の指導の実践

・給食時間は食の指導を実践する最も重要な場
・教科学習授業と連携して給食時間に取り入れ、実践する
・年間を通しての時間数は大きな可能性のある枠となる

【長島】では、学校給食は食育の教材又は教科書になりうるか、というところで樽井校長先生お願いします。

・給食時間は食育を実践する場として、大きな役割を果たしているため、この時間の有効活用は非常に重要である

【樽井】学校給食は食育の中で大きな役割を果たしています。給食は実際に子供が食べて学ぶ時間なので、先ほどの根茎葉の例では「今日はこの部分がかんなふうに調理されていたね。」と話したり、地域で採れる大豆が出た時は「あのおじいちゃんが作った大豆だよ」と教室に貼ってある写真を指差したりすると、「あのおじいちゃんの大



画2 ティーム・ティーチングによる食育授業
(提供 山形県遊佐町立遊佐小学校)



画3 食べ物の3つのグループを知ろう

豆だ、食べよう」と意識が高まります。改めて食育の実践の場だなと思います。低年齢の時は食に関する関心を高める大切な時期ですから、食の指導の実践の場として給食の時間の活用は非常に重要だと認識しています。

【長島】 自分の住む地域の食材や食文化の反映された給食は、子供たちの心に響く食育の授業となりますね。

さて、前園先生、栄養教諭も体が一つなので全ての学級に平等にまわることが難しく、実際は担任の先生が担っておられるところが多いのですが、日々の給食時間の指導を通して何か感じておられることはありますか。

・給食の時間は、楽しく食べながら効果的に指導している



画4 きれいに食べたね!
(提供 横浜市立大岡小学校)

【前園】 給食時にはまず食事を楽しむことがとても大事だと思います。「おいしいね」と言って食べている子、苦手な野菜を前にして、皆から応援されて何とか食べることができた子、「今日は頑張って食べることができた」と笑顔を見せる子、先生からの「頑張ったね」に嬉しそうにしている子供たちを見て、このようなことの一つ一つが大切だなと実感しています。

【長島】 真嶋先生は給食の時間に何か計画的に仕組んでおられることはありますか。

・前もってその日の授業内容が分れば、給食の時間に意図的にしかけて、効果のある食の指導につなげている

【真嶋】 全てではありませんが、大豆の呉汁^{※2}の呉が大豆だということを知らないので、教科で大豆を取り上げるという時に合わせて呉汁を出します。すると先生方から「呉汁は大豆からできていると初めて知った子がいっぱいいて、話題になりましたよ。実際食べることができて最高でした。」と報告して下さるので、前もって授業内容が分かれば心がけてその内容を取り入れ、仕組むようにしています。

ブロッコリーの時は、大きな根っこを黒い袋で隠しながら、もって行って、給食時間に「この根っこはなんでしょう。」と言うと、「こんな大きな根っこないよ〜」「人参〜」等というのですが、「これはブロッコリー、今日のブロッコリーサラダを食べてね。」というとびっくりします。このように意図してしかけるととても効果的です。

・食を指導する際には、マイナスとみられるしかけも必要

【神戸】 しかけることでは、マイナスのしかけも必要だと思います。例えば子供たちはひじきをあまり食べないので、残菜が多く、調理員さんもあまり出したりしません。そんな時は、ひじきの残菜が多いのは分かっていますが、鉄分を効果的にとるために必要であることや伝統食であること等を先生方にお話して、「今日のひじきおいしいね。」という先生の一言で残菜が減りますから、とお願いします。このように献立をたてる時に残菜が多くなると分かっている場合や積極的に食べてほしい食材を使いたい時には、先生方によく説明して、給食の時間に一言添えた指導をお願いすることはとても効果があり、重要なことだと思います。

【長島】 齊藤調査官のお立場で補足はございますか。

・関係者が密に連携をとり合って、あえて意義のある食べさせたい献立を提供することも必要

【齊藤】 おいしく調理されている、ということは基本なのですが、食べさせたい食材、例えば魚が苦手な子供が多い学校であれば、あえて魚をとり上げて食べる指導をとり入れることもあると思います。しっかり目的をもって献立

※2 大豆を水に浸し、すりつぶしたものを「呉(ご)」といい、呉をみそ汁に入れたものを「呉汁(ごじる)」という。

をたてているということを伝えて理解を得る、そしてそれを指導に活かしてもらおう、といったような相互の連携が必要になります。

【長島】給食時間ですから5分、3分という短い時間での指導になると思いますが、給食時間の指導について横嶋調査官いかがでしょうか。

・給食時間の指導時間が毎回5分であっても年間総時間数では、食育推進の可能性が満載された大きな枠となる

【横嶋】現在、給食の時間は年間200回近くあって、その中で、毎回5分間でも計画的・継続的な指導を行うことにより年間では非常に大きな枠をもっていることとなります。先ほど齊藤調査官が言われたように、給食時間は使いようによっては、食育を推進するための可能性がいっぱい詰まっているので、期待も大きいわけですが、何もやらなければせっかくの可能性もゼロになってしまいます。

【長島】栄養教諭としては食育の場である給食の時間は原点であり、1年間に180～200日を繰り返すとかかなりの積み上げとなりますから、何かをするか、何もしないかで大きな違いが出てくるということですね。

栄養教諭配置の効果と全ての児童生徒が等しく食育を受けるために

- ・栄養教諭制度施行後の成果
- ・食育の推進により子供たちはどのように変わったか
- ・配置当初に栄養教諭から直接食の指導を受けた学生が今年になって養成大学に入学し、指導の成果を感じている

【長島】では、栄養教諭の制度ができて11年、残念ながら未だに栄養教諭は完全配置ではないため、全ての子供に食育が等しくいきわたっておらず、更に給食がないところもあります。

私が大学で指導してきて、やっと今年、「給食の時間に栄養士さんからこんな指導を受けた」という学生が増え、演習で教材を作らせても、その教材のイメージができる学生が増えてきました。この学生達は当に11年前に配置された栄養教諭から指導を受けた体験のある世代と合致しており、やっと栄養教諭を配置した効

果が見えてきたと、私自身とても実感していますが、いかがですか。

- ・学校経営の中に食育を位置付けて全教職員が共通理解し、栄養教諭を中核としながら実践することで、進んできている
- ・食育を推進する際は評価を踏まえて実践する

【齊藤】学校経営の中に食育を位置付けて全体計画を作成し、全教職員が共通理解し、栄養教諭を中核として取り組むことで、学校における食育が推進されてきていると思います。

ただ、この11年をみると給食管理ができていない等の格差が出てきていると感じることもあります。本来はしっかりとした献立作成、栄養管理、衛生管理ができていくという基本があって初めて食に関する指導につながるもので、給食管理と食に関する指導どちらも習得して向上させることが今後の重要な課題です。そして、これからは各学校で食育を推進する際に、それぞれの評価をしっかりと踏まえた上で実践することが求められています。

【長島】では、学校で得た食育により子供が変容し、その子供が家庭も変えていく、そんな事例を伺いたいと思います。榊井校長先生、実際に栄養教諭が担任とチーム・ティーチングを行い、食に関する指導をするようになったこの11年、子供や家庭に何らかの影響を与えることができたという例はありますか。

- ・栄養教諭の参画により、子供の食への関心が高まった
- ・家庭にもプラス効果がみられるようになった

【榊井】栄養教諭が授業や給食の時間に専門的な立場から指導を行うことで、子供たちの食への関心はすごく高まったと思います。また、子供に対して食に関わる質問ができるようになったことで、食に関する話題が日常的に出るようになってきています。

更に栄養教諭が担任と連携を図り親子給食等を実施した際には、保護者から「子供が家庭では食べないものを食べている様子が見られ、敬遠していたものを家庭でも出してみます」といった報告がある等、栄養教諭と保護者との交流が広がるとともに、保護者が子供の食事により一層関心をもつようになってきています。



図5 食育の授業 地産地消 (神戸市立なぎさ小学校 資料提供: 兵庫県学校給食・食育支援センター)

・学校の評価には食育が入っている

【長島】学校の教育活動評価の中に、食育が入っているのでしょうか。

・学校の評価に食育は入っており、食育の取組後意識が高まったというアンケート結果が出ている

【樽井】私の市では、学校評価の中に食育の項目があり、年度末に子供、保護者、地域、教職員のアンケート結果を出しています。また、学校での食育の取組の後のアンケート調査においては、意識が高まったという回答が出ています。保護者に学校の方針や取組、結果をしっかり報告することによって、保護者や地域の方々にも関心を高めて頂けることにつながると思っています。

【長島】前園先生は担任として、いかがですか。

・評価の中に「食育をイメージできる先生を増やす」という目標があればいいと思う

【前園】私は評価の中に「食育をイメージできる先生を増やしていく」という目標があってもいいのではないかと考えています。最初に、食に関する指導の目標の6つを知ったとき、それぞれの目標にどう迫っていくかイメージできず、食育のハードルの高さを感じました。しかし、生活科で魚屋さんに関わる子供の姿を見て、食育の指導目標とつながるものだと気付かされました。例えば、魚の鱗取りの難しいことやおもしろいことを体験して感じる姿や、放課後買い物に行ったお店の人の努力や衛生面への配慮に気付く姿等、魚さんとの関わりを深めていく中に、食育の指導目標とつながる姿を感じたのです。今では、「先生あの魚さんの旬のサンマの刺身、食べたらいいしかったよ。」等、何気ないやりとりの中にも食育があると感じています。

この11年間で成果の見えてきた食育の具体例がたくさん示されると、さらに食育をイメージできる先生が増え、意図的で効果的な食育のあり方が見えてくると思います。

資11 食に関する指導の目標

- ①食事の重要性 食事の重要性、食事の喜び、楽しさを理解する。
- ②心身の健康 心身の成長や健康の保持増進の上で望ましい栄養や食事のとり方を理解し自ら管理していく能力を身に付ける。
- ③食品を選択する能力 正しい知識・情報に基づいて、食品の品質及び安全性等について自ら判断する能力を身に付ける。
- ④感謝の心 食べものを大事にし、食物の生産等にかかわる人々へ感謝する心をもつ。
- ⑤社会性 食事のマナーや食事を通じた人間関係形成能力を身に付ける。
- ⑥食文化 各地域の産物、食文化や食にかかわる歴史等を理解し、尊重する心をもつ。

文部科学省「食に関する指導の手引」より抜粋

・未だに低い栄養教諭の配置率

・栄養教諭が各校に1人必置となれば、全てのの子供のための食育は更に効果的に推進できる

今日のお話から、栄養教諭と先生がスムーズに連携できるいい関係があれば、食育が上手く推進できることが分かってきました。そうであれば栄養教諭は外部からの

お客さんではなく、その学校の中に入れてほしいです。

実は今回全ての学校に栄養教諭や学校栄養職員が配置されていないと分かってびっくりしました。全ての学校に栄養教諭が配置され、教員とのいい人間関係をもって、「授業でこういうことができますね」と気軽に話し合いながら連携できれば、子供たちのための食育をもっと効果的に進めていけるのではないかと思います。

資12 学校栄養職員・栄養教諭等配置状況、全国学校数

		平成18年		平成26年		平成27年	
		内栄養教諭		内栄養教諭		内栄養教諭	
		12,305人	316人	12,033人	5,064人	11,258人※	5,436人※
全国 学校数	小学校	22,515		20,543		20,601	
	中学校	10,906		10,482		10,484	
	計	33,421		31,025		31,085	
出典		学校給食実施状況等調査より				学校基本調査より※	
(国立・私立・公立学校の配置状況) ※公立学校の配置状況							

・配置校・未配置校間に格差

【長島】前園先生の率直なお話を伺って感動しています。横嶋調査官いかがですか。

- ・食育の成果については共通の指標で検証し、明確に示す
- ・文科省のHPに取組と結果の先進事例が掲載されているので、これを参考にすることができることから実践してほしい
- ・未配置校における食育推進の環境は非常に厳しい

【横嶋】文科省のモデル事業を紹介すると、平成25年まで実施した「栄養教諭を中核とした食育推進事業」、平成26年から現在も継続している「スーパー食育スクール事業」があり、現在、来年度からの新規事業として「つながる食育推進事業」という名前で概算要求の資料が文科省のホームページに掲載されています。

これまでの取組の成果をみますと、①食に関する意識と食習慣の改善 ②食に対する意識の向上 ③食文化 ④生産者に対する感謝 ⑤朝食欠食率の減少 ⑥バランスのよい食事摂取の増加等、他にもよい結果がたくさん出ています。ただ、食育の成果については共通の指標で検証して、明確に示していく必要があります。

こういう取組をされている学校・自治体がたくさんあり、成果も見えてきていますから、今後このような取組が全国の学校に広がっていくことを願っています。

文科省のホームページにはこれらの事業の計画書や報告書を掲載していますので、先進事例を見て頂き、できる事から取り組んでほしいと思います。

残念ながら栄養教諭・学校栄養職員が果たした役割と、配置校と未配置校の違いを比較したデータを示したものはありません。しかし、未配置校の食育推進の環境が非常に厳しいという話は聞いています。栄養教諭が配置されていない学校においては、管理職や学級担任等の意識・取組がより一層求められるわけですが、学校の課題が山積する中で食育だけを重点的に推進するというのは、なかなか難しく、その点では、前園先生のお話のように栄

養教諭各校 1 人の必要性は、非常に高いと思います。

資13 文部科学省HP

H26・27年度 スーパー食育スクールの事業の内容について
H25～23年度 栄養教諭を中核とした食育推進事業 結果報告書

平成26・27年度 スーパー食育スクールの事業の内容について

- H27年度 http://www.mext.go.jp/a_menu/sports/syokuiku/1370001.htm
- H26年度 http://www.mext.go.jp/a_menu/sports/syokuiku/1353381.htm

平成25～23年度 栄養教諭を中核とした食育推進事業 結果報告書

- H25年度 http://www.mext.go.jp/a_menu/sports/syokuiku/1350758.htm
- H24年度 http://www.mext.go.jp/a_menu/sports/syokuiku/1340539.htm
- H23年度 http://www.mext.go.jp/a_menu/sports/syokuiku/1325677.htm



・今日まで栄養教諭が果たしてきた役割と成果

【長島】 真嶋先生、ある校長先生から栄養教諭が食物アレルギーの重要なキーマンで、本当に有難いと伺いましたが、栄養教諭の職務の中で、個別指導や食物アレルギー対応など栄養教諭の果たしてきた役割や成果について、いかがでしょうか。

- ・ 残菜については、専門職としてきめ細かに配慮し、適切な摂取量で対応したり、おいしい給食を提供することで改善される
- ・ 肥満等の個別指導では、栄養教諭のスキルや能力が必要で、よく学習してから向き合う必要がある

【真嶋】 学校給食ではよく問題になる残菜ですが、これには色々な要素があるわけで、単に子供が好き嫌いで残すこともあります。給食が子供たちの摂取量として適切でない場合もあるので、栄養教諭はしっかり見据えながら配慮して提供しなければいけないと思います。

当校では毎月 19 日の食育の日に残菜調査を行っていて、担任には、一週間、食缶に残っていたものをそのまま返して下さいとお願いし、一週間・一年間単位で合計を取りました。また食事摂取基準からご飯の量が多いことが分かったので、まずクラスのご飯の量を減らしました。それを全員に同じ量で配分し、その後調整します。担任の先生には前もって食事摂取基準の個人データを渡してありますから、個別に増やす、減らすという判断ができます。そして本人にも「今日の量はどうですか？食べられますか？」と訊くことができます。残菜率はだいたい 1%前後で推移していますから、様子を見ながら自分なりに取り組んでいるところです。

また冷凍の卵焼の残菜率は 7%もあったのに、手作りの卵焼きでは、残菜率は 0.9%に減りました。「やっぱり手作りのものはおいしいということだから、頑張って作りましょう。」と調理員さんが納得して作って下さるようになりました。

このように残菜率については全部食べればよいとい

うのではなく、全部の子供に分けるのが適当かどうかの判断も併せて、①子供たちに適正な食事摂取を目標にすることと、②安全で、おいしい給食を目指して努力しています。

また肥満の個別指導では、栄養管理面の指導だけではなく、その子の生活環境等を調べた上で、減量計画を決める必要があります。成長期の子供なので、どのくらいの期間をかけて、どのくらい減量すればよいか等の判断が必要になりますから、校医の先生の指導のもと、個別指導に取り組みなければなりません。これらは栄養教諭のスキルや能力がないとできないので、よく勉強してから個別指導に向き合わねばなりません。

食物アレルギーについては、市、あるいは町での統一した対応方針に従って実施しなければなりません。対応方針、対応する基準等を明確化することが必要です。特に除去食や代替え食を提供する場合は、対応する内容を決定してから配食に至るまでは様々なプロセスをクリアしなければならず、たいへんな労力が必要であり、これらに対応するための知識も不可欠です。

【長島】 学校に栄養教諭等が配置されていると、きめ細かな対応の幅が広がるということを改めて実感しますね。

では、栄養教諭が常時配置されていない学校と比べてみて、違いはありますか。

- ・ 栄養教諭等の未配置校ではアレルギー等のきめ細かな個別指導が難しい

【真嶋】 本町では学校数が 5 校のところ栄養教諭（学校栄養職員）は私が一人なので、未配置の学校から、残菜とアレルギー児童についての相談がよくあります。ご飯の残菜が多い、とよく相談されますが、その場合は養護教諭からデータをもらって食事摂取基準を出し、ごはんの適正量を指導しています。また、食物アレルギーに関しては共通献立で一本化されているのでアレルギーの個別指導は難しく、5 校に対して私 1 人ではなかなか対応しきれません。

【長島】 神戸先生は違うお立場で、今までに配置されてきた栄養教諭の取組、また未配置校との違いについて、県教育委員会、養成機関を通してなど実感されているところをお話下さい。

- ・ 配置校では子供と先生の距離が近くなった、残菜が減少した、などの成果がみられるが、客観的評価がある
- ・ 3年間栄養教諭の新採用がなく、学校の栄養教諭による食育の成果をしっかり示さなければならないと痛感

【神戸】 栄養教諭が配置されて 5 年後の平成 22 年に、栄養教諭が多く配置されている自治体に個人の立場で栄養教諭にアンケート調査を依頼した結果では、①子供や先生方との距離が近くなった、②残菜が少なくなった、③食に関心をもつ児童生徒が増えた、などが報告されています。このように成果はあがっていることを把握して

いますが、客観的評価ではないので説得力に欠けます。またここ数年、栄養教諭の新採用がない自治体があります。日本健康教育学会では、学校における食育の効果を多くの人が理解できるよう、目に見える形で評価を示していくことにより、栄養教諭の採用の増加につながるのではないかと考え、適切に評価が行えるようワークブックを作成したり、学習会を開催しています。

まず、各学校の実態に合わせて実践可能で具体的な全体計画をたて、取組の結果の評価をしっかりと示すことがとても重要です。

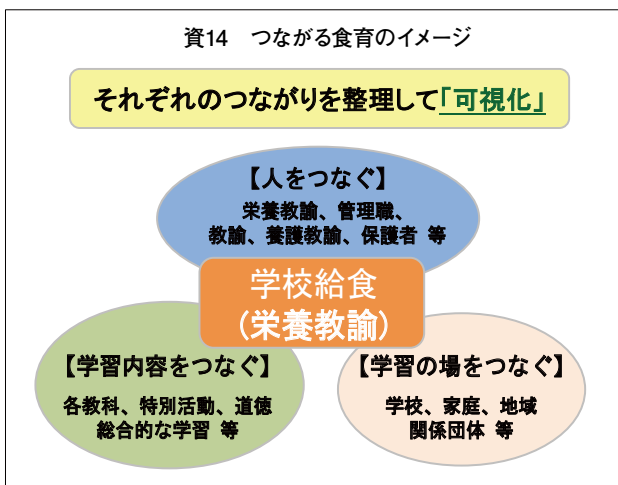
10年後に向けての学校における食育推進

・「つながる食育」の「つなぐ」という重要な意味をよく考えて、更に食育をよい方向に向けて推進していく

【長島】さて、これまで色々なお話を伺ってきましたが、この11年間を振り返ってみると、課題は山積しています。そこで、全国の子供たちが平等に食育を受けることができているという現状を踏まえて、これからの10年、どのようにして学校における食育を推進していけばいいのか、それぞれのお立場から伺って本日のまとめとさせていただきます。

まずは、樽井校長先生お願いします。

・全体計画と年間指導計画を見直して、栄養教諭と担任・一般教諭と連携をしっかりと進める
・毎日の実践の場である学校給食の時間には栄養教諭・学校栄養職員は不可欠である



【樽井】食に関する指導の全体計画と年間指導計画を見直して、栄養教諭と学級担任等と共に連携を図り進めることが重要です。

また給食の時間は食の指導の実践の場ですから、教科と給食の関係は切り離せません。食物アレルギーや給食管理についても気が抜けず、そのためにはやはり毎日実践の場である給食の時間に栄養教諭に参画してもらうことはとても大切なことだと思います。

・「食育が入ると子供が興味の持てる授業となる」ことを感じて頂ければ教員自身の認識が広がっていく

【前園】今日話を聞いて、改めて全体計画の重要性を痛感しました。食育の大切さを、広めていきたいと思います。

「食育を入れることによって、子供たちが興味のもてる授業ができる」と先生方自身に感じて頂ければ、もっと食育は、広がっていくと思います。

【長島】学校における食育の中核を担うキーパーソンとして栄養教諭への期待が今後更に大きくなると思いますが、真嶋先生、これからの学校における食育のあり方についてお聞かせ下さい。

・目指す子供の姿をしっかりとって、全体計画をたてる

【真嶋】学校の教育目標をもとに、目指す子供の姿を自分なりにしっかりとって、全体計画をたてることができないと、栄養教諭として一歩踏み出せないと思います。

そのためには自分の思いをしっかりと伝えて教職員同士の理解を深め、情報交換することが重要です。そういった積み重ねをすることで、教育課程全体を通した食育が展開できると思います。

・まず、なぜ基礎免許が必要なのか教えて、再認識させる
・給食管理がしっかりできれば、必ず食育はついてくる

【神戸】養成の立場としては、栄養教諭は栄養士・管理栄養士免許を有していることが前提である意味をしっかりと理解させ、また現職の方も、栄養の実務を担うことの重さや意味を再認識する必要があると思っています。

現場を経験した者として、給食管理がしっかりとできれば、食育は必ずついてくると確信しています。

・食育を学校経営に位置付け、体制の整備を図る
・栄養に関する専門性及び教育に関する専門性を活かして他教職員と上手く協同し、評価をしながら成果を示す

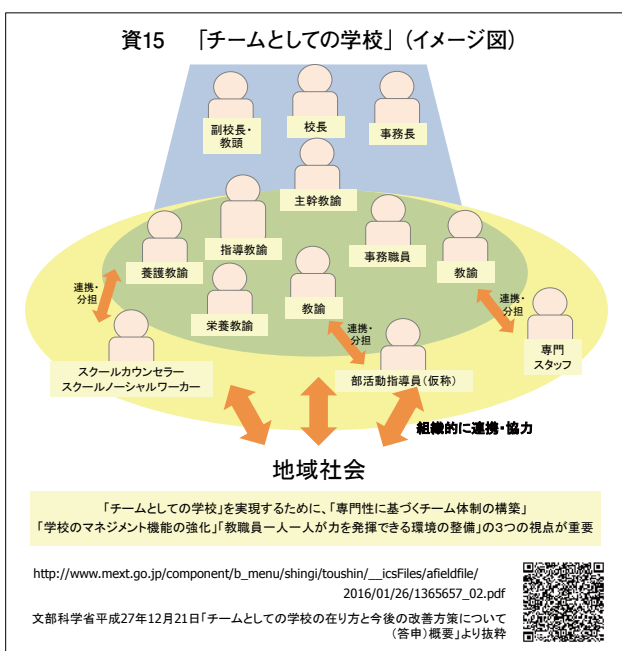
【齊藤】今後に向けて、管理職の立場では、食育をよく理解した上で学校経営にしっかりと位置付け、それを各教職員が共通理解して継続できるような体制の整備をし、取り組んで頂く。そして栄養教諭の立場では、栄養に関する専門性及び教育に関する専門性を活かしながら他教職員と上手く協同して取組の成果を示していくことが重要であると考えます。

【長島】食育指導体制の構築というところも踏まえて、横嶋調査官お願い致します。

・チーム学校の中で3つの答申が出され、「チーム学校」において栄養教諭に重要な役割が求められており、今は大きな変革の時期にある

【横嶋】中教審より平成27年12月に3つの答申が出され、その中の「チームとしての学校のあり方」の中で、専門職である栄養教諭にも重要な役割が求められています。現在、次期学習指導要領の改訂作業を行っており、今まさに大きな変革の時期にきています。そういう意味で関係する教員には食育のアンテナを高く張って、広く

情報をキャッチし、更に食育を推進ができるように取り組んで頂きたいと思えます。



・「つながる食育」には栄養教諭・管理職・担任・教員ほか全ての職員と、給食時間・その他の教科時間、家庭・地域・組織等が幅広く連携する食育という意味があり、

「つなぐ」という言葉の大事な意味をよく考えて推進していけば、必ずよい方向に進むと確信している

また、「つながる食育」のつなぐは何かというと、まず栄養教諭と管理職、学級担任、養護教諭、事務長・調理員等人的のつながり、それから各教科や学級活動、総合的な学習の時間等「教科等における食に関する指導」と「給食の時間を活用した食に関する指導」など指導の機会をつなぐこと、また学校だけでは食育は完結しないので、食習慣の実践の場である家庭とのつながりや、地域や企業、関係団体とのつながり等があります。このように「つなぐ」という言葉の大事な意味をよく考えて食育を推進していけば、必ずよい方向にいくと確信しています。

栄養教諭の方々が「チーム学校」において、食育推進の中核としての役割を十分果たされて、より多くの子供たちが、生涯にわたり健康な食生活を実践するための力が身に付くように心から期待しております。

【長島】「つながる食育」、これから先の食育はまさにそこにあると思います。今後この「つながる食育」の充実・発展と、さらなる食育の推進が進みますように、そして頂戴したたくさんの現場の具体的な例や貴重なご意見が、今後に向けて幅広く有意義に活用されることを願って、座談を終えさせていただきます。ありがとうございました。(終)



座談にご参加の先生方(左より) 真嶋敦子先生 神戸美恵子准教授 齊藤るみ調査官 長島美保子会長 横嶋剛調査官 樽井圭子校長先生 前園兼作先生

【編集後記】座談を終えて、あらためて本号のテーマが非常に重要でタイムリーなものであることを、痛感しています。「食」を教科に入れることで子供たちの興味が広がり、生き生きと笑顔で授業を受ける様子が見られるようになったとのお話から、食の指導の大事なポイントがこの中に示されていることが分かります。既に食育の推進を実践しておられる学校もありますが、全国レベルでは食育に対する理解や認識がまだまだ普及していないところも多くある中で、本日の座談の内容は分かりやすく、熱心な取組事例もたくさん出ていますから、本号が今後に向けて学校を挙げて食育を始めて頂くきっかけとなり、効果のある活用につながっていくことを願っています。

本号ご希望の方は、送付先住所・氏名・電話・FAX番号・メールアドレス・希望冊数をご記入の上、当協会事務局までFAX又はメールにてお申込みください。

TEL.03-3357-6755 FAX.03-3357-6756 E-mail: kaizen@gakkyu.or.jp



本紙記事・写真・図表等の無断複写・複製・転載を禁じます。学校教育現場等で指導に活用される際には、必ず、「転載・引用等許可申請書」(当協会ホームページ掲載)にて、お申し込みくださいますようお願いいたします。指導資料としてご利用の場合は追加発送させていただきますので、お知らせください。