

**科学研究費助成事業 研究成果報告書**

平成 27 年 6 月 19 日現在

機関番号：14601

研究種目：基盤研究(C)

研究期間：2012～2014

課題番号：24531201

研究課題名(和文) 小学校教員養成段階における給食指導を扱った授業モデルの開発

研究課題名(英文) Development of the guidance plan regarding the school lunch instruction for primary school teacher training course

研究代表者

鈴木 洋子 (SUZUKI, YOKO)

奈良教育大学・教育学部・教授

研究者番号：40187779

交付決定額(研究期間全体)：(直接経費) 2,600,000円

研究成果の概要(和文)：本研究の究極の目的は、教員の給食指導に必要な力量形成を行うことが食育の充実と継続に重要であることを提起するとともに、教育課程上特別活動の範疇に入る学校給食に関する内容を教職関連科目の一環に位置付けることである。上記の目的を達成するために今回は最初のステップとして、教員養成大学における特別活動関連科目における学校給食の扱いの現状を調べた。さらに、教員養成段階で押さえるべき内容を栄養教職員、学級担当教員、教員志望学生を対象にしたアンケート調査を参考に検討した。これらの結果を踏まえて、特別活動関連科目における学校給食を扱った授業を考案した。

研究成果の概要(英文)：For fullness and continuation of nutrition education, to perform a teacher's ability formation is an important matter. In order to position the contents about the school lunch in a part of a teaching profession related subject, two researches were conducted.

Since the school lunch entered under the category of special activities, the existence of the learning of the school lunch in the special -activities related subject in a teachers college was investigated. And the consciousness of the nutrition teacher, the homeroom teacher and the student of the teacher training course was investigated to clarify knowledge necessary for instruction of the lunchtime. Based on these results, the lesson regarding the school lunch in the special -activities related subject was devised.

研究分野：家庭科教育

キーワード：学校給食 給食指導 教員養成 小学校 食育

### 1. 研究開始当初の背景

食育基本法の制定以降、小学校の食育は徐々に定着しつつあり、食育を扱った研修を取り上げる学校が当初に比べると減少してきている。このような現状を鑑み、新任の教員が教育現場において食育の必要を理解し、指導力を養う機会がこれまでと同様に得られるか、疑問を抱いた。小学校における食育は教職員全員で取り組むべきものであり、給食指導は学級担任の仕事とされていることから、給食の時間が食育の絶好の機会であることを教師一人ひとりが理解し、指導に必要な力量を備えていることが要求される。

学校給食は小学校の教育課程上、特別活動の範疇に入る。給食の時間は標準授業時数に含まれないので教育課程に位置付けられた教育活動ではないかのように受け取られ、単に食事を提供すればよいと誤解されがちであるとの意見もある。学校給食は望ましい食習慣の形成を図る「生きた教材」であり、教員各位の理解が必要であることから、学校給食に関する指導が教員養成において必要であると考えている。特別活動に関する科目は教育職員免許法上、教職科目の中で必修科目として扱われているが、その内容については言及されていないことから教員養成段階における学校給食の扱いについては不明瞭である。

### 2. 研究の目的

本研究の究極の目的は、教員の給食指導に必要な力量形成を行うことが食育の充実と継続に重要であることを提起するとともに、給食指導に関する内容を教職関連科目の一環に位置付けることである。現行の小学校教員養成課程における食育及び給食指導関連の扱いは、教員各人の意思に委ねられており大学により各様である。食育の「生きた教材」である学校給食は特別活動の範疇に組み込まれているが、単に食事を提供すればよいと誤解している教員もいる。教員予備軍に必要な指導を行わなくして、食育の充実と継続は難しい。

上記の目的を達成するために今回は最初のステップとして、教員養成大学における現状把握に努めた。さらに、教員養成段階で押さえるべき知識を栄養教職員、学級担当教員、教員志望学生を対象にしたアンケート調査を参考に検討した。これらを踏まえて、特別活動関連科目における学校給食を扱った授業内容を考案した。

### 3. 研究の方法

#### (1) 教員養成大学における指導の実態

特別活動関連科目のシラバスを教員養成大学(国立)のホームページから検索し、給食指導の扱いの動向を調べた。学校給食を取り上げている授業担当者に、教員養成における給食指導の扱いに対する考え方をインタビ

ューした。

主なインタビュー内容は、給食指導を取り入れられた理由、指導内容の詳細、特別活動に関する科目の中で一般に学校給食が扱われていないことに対する考え、教員養成のうえでの食育・学校給食に関する指導に対する先生の考え方等である。

#### (2) 栄養教職員、学級担当教員、教員志望学生を対象にしたアンケート調査

##### 栄養教職員を対象にした調査

C県に勤務する栄養教職員を対象に2012年5月に、集合法により実施した。主な調査内容は、学級担当教員に知っておいて欲しいことと、学級担当教員に指導して欲しいことである。有効回答数は81人(全員女性)でそのうち68人は小学校に勤務するが、他の13人は教育委員会や特別支援学校等の勤務であった。

##### 学級担当教員を対象にした調査

A県及びB府下の教員を対象に、2012年度後半期に留め置き法により実施した。主な調査項目は、児童の生活習慣や身体状況で気にしていること、給食にかかる時間、指導している内容、栄養教職員に指導して欲しい内容である。有効回答数は86人(男性29人、女性54人、無回答3人)で、教員歴は5年未満が29.1%、5~10年が12.8%、10年以上が53.5%であった。

##### 教員志望学生を対象にした調査

国立系教員養成大学2校の学生を対象に2012年7月と10月に集合法により調査した。有効回答数は253人(男性112人、女性141人)で、2回生が62.5%、3回生が32.0%、4回生が5.5%であった。調査内容は、将来教師になった際に給食の時間に指導したい内容の他に、学校給食に対する体験・印象、給食指導に対する考え方である。

### 4. 研究成果

#### (1) 教員養成大学における指導の実態

ホームページの検索結果等より、H大学とS大学の2大学が、特別活動関連科目の中で学校給食を扱っていることがわかった。

H大学では、授業科目名「特別活動論」において食物学の教員が3回分を担当していた。

「食育と学校給食、学級活動」を主題に、文部科学省の「食に関する指導の手引き」の内容を中心にした授業展開であった。

S大学においては、「特別活動の理論と実践」の授業の中で「食育と給食指導」の主題で、科目担当者自身が授業を行っていた。インタビューのなかで、学校給食を取り上げる必要性に対して以下の回答を得た。「給食指導が子どもたちの『育ち』をみとる場であること。そして、教師と子どもの信頼関係を築く場になる。そこで、粗末な給食指導が学級崩壊状

態につながりかねないことなどから、給食指導における教師の力量は無視できない面がある。」

これらの調査を通して、特別活動関連科目においては、食育と結び付けて学校給食が扱われていることがわかった。また、給食指導については、給食指導を通して児童の規範意識を高めることが学級全体のルール作りにつながることを強調して扱う必要があることがわかった。

## (2) 栄養教職員，学級担当教員，教員志望学生を対象にしたアンケート調査

### 栄養教諭を対象にした調査

「学級担当教員に知っておいて欲しいこと」については、食文化や栄養などに関する知識よりも安全・衛生・健康や食事の仕方が優先されていた。「学級担当教員に指導して欲しいこと」の中で上位にあげられたものは、「学級担当教員に知っておいて欲しいこと」とほぼ同傾向で、「給食時間の衛生」や「好き嫌いのある児童への対処」、「いただきます』『ごちそうさま』の意味」など、安全・衛生や食事の仕方であった。また、「指導する必要はないが知っておいて欲しい内容」には、「食物アレルギー」「食中毒」「やけど・ケガの対処」「咀嚼の意味」などがあげられていた。

### 学級担当教員を対象にした調査

児童の生活習慣や身体状況で気にしていることについては、偏食の回答が最も多かった。給食にかかる時間については、片づけの時間に学年間で差が見られたが、配膳 15 分程度、食事 24 分程度、片づけ 6 分程度であった。約 40 分の給食の時間を 8 割はちょうどよいととらえているが、低学年にとっては短い様子が伺えた。

指導している内容及び栄養教職員に指導して欲しい内容の結果を先の栄養教職員を対象にした調査結果と比較すると、栄養教職員がクラス教員に期待し、実際に学級担当教員が指導している内容は、給食時間の雰囲気作り、食事時の姿勢、給食着の役割、手洗いの仕方、給食時間の衛生、安全な配食の仕方、衛生や安全に関する内容であった。栄養教職員が望む以上に学級担当教員が指導している内容は、後片付けと給食の仕事であった。学級担当教員が指導している以上に栄養教職員が指導を望む内容は、食文化・食品・調理に関する内容や、食事マナーであった。

### 教員志望学生を対象にした調査

学生の学校給食に対する体験・印象の調査結果を図 1 に示した。給食指導を受けた経験がある学生は 4 割弱であることが確認できた。

図 2 の学生の給食指導に対する考え方を見ると、給食指導に対して全体的には積極的

な姿勢がみられたが、5 割強の学生が給食指導を学級担当教員の仕事と認識していないことがわかる。また、8 割弱の学生が、大学における給食指導に関する授業を希望していることがわかった。

図 3 に示した学生と教員の給食指導で「指導したい」「指導している」内容を調べた結果を見ると、学生のポイントが高かった内容は、「いただきます・ごちそうさまの意味」「栄養バランス」「手洗いの仕方」「箸の持ち方」「給食時間の衛生」であったのに対して、教員は「食器回収の仕方」「ゴミの分別」「指示されたルールに従った残飯処理」の後片付けに関する内容が上位 3 位までを占め、そのあとに衛生に関する内容が続いていた。これらの結果から、学生と教員では重視する内容に違いがあることがわかった。図 3 に示した本調査の教員の結果を日本スポーツ振興センターの調査結果<sup>1)</sup>と比較すると、日本スポーツ振興センターの調査において指導傾向が高かった内容は、基本的な食事のマナーや身支度や手洗いなどの衛生に関することと、偏食や感謝の気持ちなどで、低い傾向にあったのは郷土料理や伝統料理、地場産物、食品の栄養であった。これらのことから、本調査の妥当性が確認された。

給食指導の内容に対する学生と教員の考え方の違いを傾向的に把握するために、指導内容をグループ化して学生と教員間の違いを調べた(図 4)。「安全・衛生」については学生と教員ともに指導を重視する傾向にあり、両者間に差は認められなかった。「栄養」「食品・食文化」については 1%の有意水準で、「食事の仕方・マナー」については 5%の有意水準で差が認められた。特に「栄養」と「食品・食文化」については教員より学生の方が指導を重視していることがわかった。「後片付け」についても 1%の有意水準で差が認められた。「後片付け」は教員がもっとも重視している内容であるが、学生は「安全・衛生」「栄養」「食事の仕方・マナー」に比べると、「後片付け」を軽視する傾向にあることがわかった(表 1)。6 分程度\*の間に片付けを済ませるために、後片付けに必要な指導が重視されている様子が伺えた。\*:学級担当教員を対象にした調査結果より

以上の結果より、給食指導の内容に対して学生と教員の間でずれが生じていることが確認できた。

学生と教員の両者が重視していた安全や衛生に関する具体的な指導内容を見ると(図 3)、両者ともに得点が高かったのは「手洗いの仕方」と「給食時の衛生」であった。学生は「食中毒」や「食物アレルギー」などの知識を必要とする指導内容をあげているのに対して、教員があげていた「安全な配食の仕方」や「料理のよそい方」は、具体的な内容であることから、教育実習の事前指導や実習中において指導するほうが適切と考える。

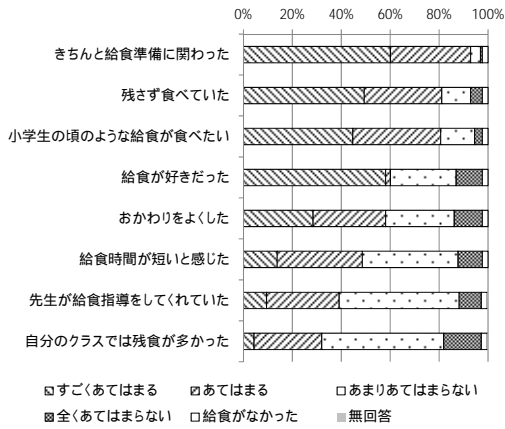


図1 教員志望学生の学校給食に対する体験・印象

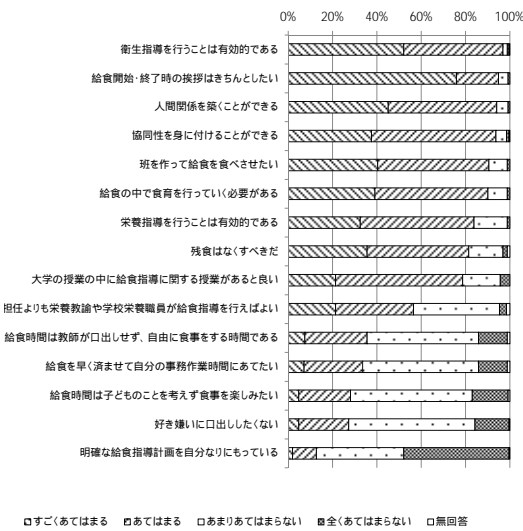


図2 教員志望学生の給食指導に対する考え方

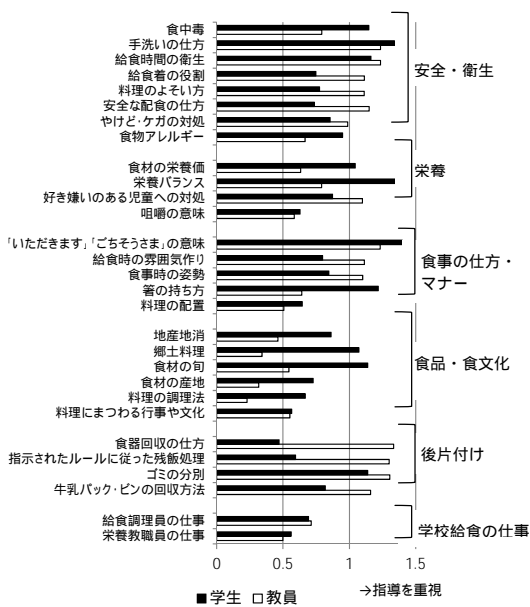
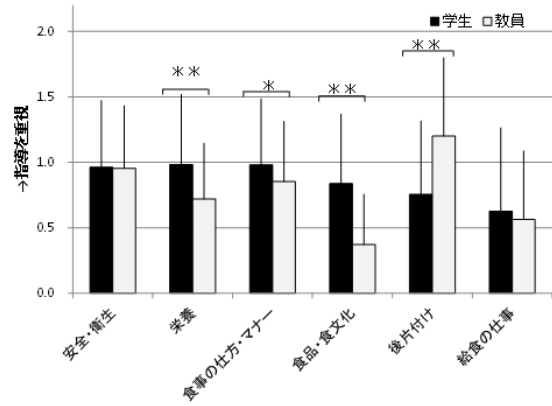


図3 学生と教員の給食指導で指導したい・している内容



注) 値は、「熱心に指導したい・している」を2点、「指導したい・している」を1点、「指導しない・していない」を0点とした際の平均値±標準偏差

\*\* :  $p < .01$  \* :  $p < .05$

図4 教員志望学生と教員の給食指導で指導したい・している内容グループによる比較

表1 教員志望学生及び教員の内容グループの多重比較検定の結果

水準1	水準2	学生	教員
安全・衛生	栄養	-	**
	食事の仕方・マナー	-	-
	食品・食文化	*	**
	後片付け	**	**
	学校給食の仕事	**	**
栄養	食事の仕方・マナー	-	-
	食品・食文化	**	-
	後片付け	**	**
食事の仕方・マナー	学校給食の仕事	**	-
	食品・食文化	**	**
	後片付け	**	**
食品・食文化	学校給食の仕事	**	**
	後片付け	-	**
後片付け	学校給食の仕事	**	**

Fisher の最小有意差法による。

\*\* :  $p < .01$  \* :  $p < .05$

### (3) 教員養成段階における学校給食に関する授業案

教員を目指す学生が教育実習の事前指導を受ける以前に学校給食の必要性や役割等について理解する時間を提供するとともに、安全や衛生に関する知識を習得する必要があることが今回の一連の研究より明らかになった。

安全と衛生に関する知識は、調理実習を行う家庭科にも通じる内容であることから、小学校教諭免許状の取得に必要な家庭科関連の科目で扱うことも想定できる。安全については特に食物アレルギーを扱う必要性を痛感している。平成24年12月に児童がアナフィラキシーショックの疑いにより死亡した事故の発生を受けて、文部科学省をはじめ各自治体も独自のマニュアル作りを進めているが、教員養成段階においても扱うべき内容であると受け止めている。授業にはNAASH独立行政法人日

本スポーツ振興センター制作(2011年)のDVD教材「学校の管理下における食物アレルギーへの対応」や、2013年2月21日放送のNHKクローズアップ現代「続発するアレルギー事故 学校給食で何が？」も有効である<sup>2)</sup>。

学校給食の必要性や役割等については、先に想定していた特別活動に関する科目で扱うことにより、給食が特別活動の一環であることへの理解が深められると考える。図5に、特別活動関連の授業における学校給食の授業内容案を示した。指導内容のなかでも特に力を入れたい点が最後の「給食指導と学級経営」である。東京都教育委員会が教員志望学生を対象に作成したハンドブックの中に「給食指導といった日常的な指導の中に、子供たちの規範意識を高めるポイントがあります。この積み重ねが学級全体のルールづくりにつながることを認識しておくことが大切です。」と、給食指導が学級運営と食育の両面にとって重要であることを明記している。このような意識を、教員養成にかかわる者が認識することが、食育の継続と充実に繋がると考える。そのためにも、給食指導が学級担当教員の仕事であることを、教員養成段階の特別活動に関連する科目を通して重々認識させる必要がある。

学級担当教員が給食指導として実際に指導している配膳や後片付けに関する内容は、教育実習の事前指導やこれに続く本自習、そして教員になった際に受ける初任者研修で扱うことにより実践力が身につく内容であることから、「授業」「教育実習」「初任者研修」に至る一連のプログラムとする必要があることが本研究を通して感じた。

図5 特別活動関連の授業における学校給食の授業内容案

<p>食育が必要とされる背景          学校における食育          学校給食の役割          学習指導要領における学校給食の位置付け          学校給食法に規定する学校給食の目的・目標          給食の時間における食に関する指導          ・給食の時間における指導の特質          ・給食の時間における食に関する指導の内容          給食指導と学級経営</p> <p>参考資料: ・食に関する指導の手引 - 第1次改訂版 -          (平成22年3月), 文部科学省          ・例年発行の食育白書, 内閣府          参考教材 (DVD): 学校給食を通じた食育の推進 - 学校給食の理解促進のための学習教材 健康で豊かな人間性を育てていくために - 文部科学省(2008), 内容構成 学校給食のしくみ(8分), 栄養教諭による食育の実践例(10分)</p>
--

業内容案

#### <引用文献>

- 1) 平成 22 年度 児童生徒の食事状況等調査報告書【食事状況調査編】  
[http://www.jpnsport.go.jp/anzen/anzen\\_school/school\\_lunch//tabid/1491/Default.aspx](http://www.jpnsport.go.jp/anzen/anzen_school/school_lunch//tabid/1491/Default.aspx) (2015年4月調べ)
- 2) NHKクローズアップ現代「続発するアレルギー事故 学校給食で何が？」  
[http://www.nhk.or.jp/gendai/kiroku/detail\\_3314.html#marugotocheck](http://www.nhk.or.jp/gendai/kiroku/detail_3314.html#marugotocheck) (2015.6調べ)

## 5. 主な発表論文等

### 〔雑誌論文〕(計2件)

鈴木洋子, 教員養成段階における学校給食に関する指導内容の検討 安全・衛生面指導について, 奈良教育大学教育実践総合センター研究紀要, 査読有, No.22, 2013, 95-99

鈴木洋子, 村上睦美, 学校給食用汁用食器の各材質による保温性, 熱伝導特性, 感覚的保温性の比較, 奈良教育大学紀要-人文・社会科学-, 査読有, 第63巻第1号, 2014, 135-140

### 〔学会発表〕(計6件)

村上睦美, 阪口美香, 谷口明子, 鈴木洋子, 栄養教諭が考える学級担任による給食指導の内容, 日本家庭科教育学会第43回近畿地区大会, 2012年8月22日, アネックスパル法円坂(大阪市)

鈴木洋子, 小学校における給食指導の実態とクラス教員の意識, 日本家庭科教育学会第44回近畿地区大会, 2013年8月19日, アネックスパル法円坂(大阪市)

鈴木洋子, 小学校における給食指導に対する教員志望学生の意識, 日本家政学会関西支部発表会, 2013年10月12日, 大阪青山大学(箕面市)

Suzuki Yoko, The necessity for learning about school lunch instruction for the student of a teacher training course, 2014.07.20, INTERNATIONAL FEDERATION for HOME ECONOMICS, London (Canada)

Suzuki Yoko, Learning from school lunch in Japan - Focus on food culture -, International Home Economics Conference, 2015.03.20, Malta

### 〔その他〕

#### ホームページ

「教員を目指す学生さんたちに視聴してもらいたい学校給食を扱ったビデオ教材の一覧表」

[http://mailsrv.nara-edu.ac.jp/~suzuki/school\\_lunchlist.pdf](http://mailsrv.nara-edu.ac.jp/~suzuki/school_lunchlist.pdf)

## 6. 研究組織

### (1) 研究代表者

鈴木 洋子 (SUZUKI, Yoko)  
 研究者番号: 40187779