

令和元年6月25日現在

機関番号：14601

研究種目：基盤研究(C) (一般)

研究期間：2015～2018

課題番号：15K04500

研究課題名(和文) 給食指導に必要な力量形成のためのプログラム開発 -教員養成～初任者研修への接続-

研究課題名(英文) Program development for ability formation necessary for school lunch guidance - Connection from teacher training in university to teacher novice training -

研究代表者

鈴木 洋子 (Suzuki, Yoko)

奈良教育大学・家庭科教育講座・教授

研究者番号：40187779

交付決定額(研究期間全体)：(直接経費) 2,000,000円

研究成果の概要(和文)：給食の時間が食育の絶好な機会であるにもかかわらず、教職員免許法においては給食を指導するのに必要な力量の形成が保証されていない。教員一人ひとりに、給食指導に必要な知識の習得と指導力の形成を図ることが、食育の充実と継続に繋がる。

本研究においては、先ず、学生らが給食指導について十分な知識を持つことなく実習に参加している傾向にあることや、初任者研修においても給食に関する扱いがまちまちである実態を表出した。そして、学校給食を扱った教員養成段階から教員採用後に行われる初任者研修に至るプログラムを開発した。

研究成果の学術的意義や社会的意義

学校給食の時間が食育の絶好な機会であるにもかかわらず、教職員免許法においては給食を指導するのに必要な力量の形成が保証されていない。近年の給食中の食物アレルギーや誤嚥による事故を未然に防ぐためにも、教員一人ひとりに確かな知識と指導力が求められている。

教員養成ならびに教員採用後に受ける初任者研修における学校給食に関する扱いが全般的に希薄である実態を表出した点に本研究の意義がある。さらに、教員養成から初任者研修に至る指導モデルが提案されている。

研究成果の概要(英文)：Although school lunch is a good opportunity for food education, the Teacher's License Law does not guarantee the formation of the necessary skills to teach lunch. Establishing knowledge and teaching skills necessary for school lunch guidance for each teacher will lead to the improvement and continuation of food education.

In this study, first, it turned out that students tend to participate in practical training without having enough knowledge about school lunch and also that treatment in the novice training is sparse. Then, the program dealing with school lunch from the teacher training in university to teacher novice training was developed.

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

様式 C - 19、F - 19 - 1、Z - 19、CK - 19 (共通)

1. 研究開始当初の背景

給食の時間が食育の絶好な機会であるにもかかわらず、単に食事を提供すればよいと誤解をしている教師もいる。我が国の学校給食のしくみや栄養バランスのとれた献立については世界に誇れるが、個々の摂食面における基本的な部分については課題が山積されている。アトピーやアレルギーに悩む児童も多く、教師に知識がなかったために重大な事故に及んだこともある。

教師の指導力を高めることにより、学校給食が真の意味での食育の生きた教材になる。学校給食が教育の一環でありながら、教職員免許法上においてその扱いが保証されていないことも問題である。実際、教員養成段階において学校給食を扱った授業を提供している大学は僅少である。食育の充実と継続のためには、教員を志す全学生に学校給食に対する学びを提供する必要がある。

2. 研究の目的

本研究においては、教員養成段階から教育現場の初任者研修に至る給食指導のためのプログラムを開発する。そのために、教員志望学生及び小学校教員の給食指導に対する意識や、教育実習の事前指導における実態、小学校初任者研修の手引き等における学校給食・給食指導の扱い等を明らかにする。これらの一連の報告は、教職員免許法において学校給食に関する内容が保証されていない問題を提起することにもつながる。自信をもって給食指導ができる教員を養成することにより、学校給食が確固たる食育になる。日本の学校給食を今以上に世界に誇れるよりよいものにするためには、教師の指導力を高めることが必須である。

3. 研究の方法

(1) 教員志望学生及び小学校教員の給食指導に対する意識

学生を対象にした調査については、国立系教員養成大学2校の学生を対象に集合法により調査を実施した。有効回答数は253人(男性44.3%、女性55.7%)であった。主な調査内容は学校給食の体験と印象、給食指導に対する考え方、将来教員になった際に給食の時間に指導したい内容である。学生が教員になった際に指導したい内容については、小学校教員(学級担任)の給食指導に対する実態と比較した。1県1府下の教員を対象に、留め置き法により実施した。調査内容には、指導内容のほかに給食にかかる時間も加えた。有効回答数は70人(男性33.7%、女性62.8%、無回答3.5%)であった。

(2) 教員養成課程における学校給食に関する指導の必要性 - 食事マナーに焦点をあてて -

学校給食時の食事マナーに関するチェックシートを作成するにあたり、2大学の教員志望学生96人を対象に事前調査をおこなった。これらの事前調査をもとに作成したチェックシートを使用して先の大学とは異なる2大学の教員志望学生211人を対象に食事マナーに関する調査を行った。有効回答数は203人(96.2%)であった。

(3) 教育実習の事前指導等における給食指導の扱い

国立の教員養成系大学51大学(一部に複数学部を含む)を対象に調査を実施し、29大学から回答が得られた(回収率56.9%)。調査内容は、教育実習関連科目(例えば「教育現場体験学習」や「授業実践基礎学習」、「事前学習」など)における学校給食・給食指導の扱いの有無、有の場合は、教科名、担当者名と連絡先。教育実習の手引き(ハンドブック)の中の学校給食・給食指導に関する記載の有無、担当者名と連絡先である。

(4) 小学校初任者研修の手引き等における学校給食・給食指導の扱い

「学校給食」「指導」「手引き」の用語を用いて検索エンジン「Google」を使用して、手引き等を検索した。検索期間は、2016年10月から2017年8月である。手引きへの記述量が多かった5件の作成機関に、「手引きを作成するに至った経緯」、「内容の設定にあたり配慮した点」、「初任者研修での使用の効果」等の質問状を郵送した。回答が得られたのは2件であった。質問内容に作成機関ではなく執筆者ではないと回答できない質問等があったため、返答が少なくなったと推察した。

(5) 「給食指導のための教員養成段階から教育現場の初任者研修に至るプログラム」の構想と給食指導ビデオ教材「7分でわかる給食指導」の制作

上記の1)から4)の調査結果を示唆に依り、「給食指導のための教員養成段階から教育現場の初任者研修に至るプログラム」を構想した。さらに、給食指導を理解するのに有効利用できるビデオ教材を制作した。制作にあたり給食指導に必要と思われる場面を、教育実習を経験した学生、学級担任教諭、栄養教諭を対象に調査した。撮影には本学付属小学校の協力を得た。

4. 研究成果

(1) 教員志望学生及び小学校教員の給食指導に対する意識

学生の給食指導に対する積極的な姿勢が全体的にはみられたが、5割強の学生が給食指導を学級担任の仕事と認識していないことがわかった。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た。給食指導の内容に対して教員は「後片付け」を重視していたのに対して、学生は「栄養」や「マナー」が重要であると捉えていた。以上の結果より、給食指導が学級担任の仕事であることを先ずは認識させるために、学生と教員の両者が重視していた「安全・衛生」を扱うことが妥当であると考えられる。

(2) 教員養成課程における学校給食に関する指導の必要性 - 食事マナーに焦点をあてて -

学校給食を通して児童生徒に食事マナーを身に付けさせるには、まず教員の食事マナー意識を向上させる必要があることから、教員志望の学生の食事マナーに関する認識を調査し、これらの結果を参考に食事マナーチェックシートを作成し、その効果を検討した。

その結果、チェックシート作成前に実施した認識調査からは、約6割の学生が食事マナーを他者への配慮と捉えていることがわかった。また、約8割の学生が食事マナーを身に付けていると認識しているが、その正しさについては確かな自信を持っていないことがわかった。友達と食事をするとき自分が気を付けているマナーと、気になる友達のマナーは同傾向にあり、衛生面や他者に不快感を与える行為については配慮しているが、食事の速さや姿勢については関心が低い傾向にあることが分かった。

(3) 教育実習の事前指導等における給食指導の扱い

国立の教員養成系大学51大学を対象に教育実習に関連する科目と実習の手引き(ハンドブック)における給食指導の扱いを調査した結果、29の大学から回答を得ることができ(表1)次のことが明らかになった。

・教育実習関連科目において、学校給食ならびに給食指導を扱っている大学は4大学(13.8%)であった。

- ・実習の手引き（ハンドブック）に記載している大学は5大学（17.2%）あった。
- ・教育実習の手引きに掲載されていたのは「手洗い」や「給食当番の服装」の「安全・衛生」に関する内容や、「食事の仕方・マナー」「後片付け」で、これらの内容は既報で報告した先生方が重視している内容とほぼ合致していた。
- ・以上の結果から、給食指導に関する内容を扱っている大学は少なく、給食指導について十分な知識を持つことなく、学生らは実習に参加している傾向にあることが把握できた。

表1 教育実習関連科目（事前指導を含む）における学校給食・給食指導の扱いの有無、及び手引きへの記載の有無

NO	教育実習関連科目での扱いの有無		手引きへの記載の有無	NO	教育実習関連科目での扱いの有無		手引きへの記載の有無
	有(4大学)	無			有	無(3大学)	
1	教育実地研究（初等教育実習）事前指導、内容の詳細については回答なし	作成中	5	他の授業で扱う(2大学)	教養科目「学校給食考」	参加する内容に「給食指導も参加の一形態である」の記述のみ	
2	教育実践研究A- における付属小学校の栄養教諭による指導(30分程度)。スライドの一部に文部科学省の「食に関する指導」の頁を引用	無	6		「特別活動論」の授業で2回扱う。食育における学級活動と学校給食の位置づけ、給食の時間における「望ましい食習慣の形成」の指導	無	
3	授業科目「小学校教育実習」「中学校教育実習」で学級経営の内容として扱う	有	7,8,9			有	
4	教育実習事前指導。手引きに掲載の内容に基づき、付属学校の教諭や招聘した講師による講話の形式。	有					

(4) 小学校初任者研修の手引き等における学校給食・給食指導の扱い

各都道府県等の教育委員会が作成する「初任者研修用の手引き」及び、「学校給食」や「食育」に関する手引きにおける学校給食ならびに給食指導の扱いを調べた。その結果、「初任者研修用の手引き」においては、学級経営の視点から給食時の指導が重要であることが主に記述されていた。「学校給食」や「食育」に関する手引きについては、文部科学省の「食に関する指導の手引き」を参考に作成されている傾向にあることがわかった(表2)。今回の調査においては、インターネット検索で抽出された数件の手引きしか分析対象にしていないので、これらは氷山の一角に過ぎないが、初任者研修において、学校給食や給食指導の扱いが極めて希薄である実態を表出することができた。

表2 初任者研修の手引き以外で学校給食・給食指導を扱った手引きの記述内容

No	導給食当番への指	手洗い	食事への感謝	配膳方法	他(咀嚼、交食勢、)	食後片付け	子どもへの指外導	食器の並べ方	食事マナー	はしの使い方	食と工夫(交流給)	健康状態の把握	個別的な指導	く会食の雰囲気	目安時間	時間と配膳の会	配膳台の使い方	窒息事故の防止
文科省「食に関する指導の手引き」																		
1																		
2																		
3																		
4																		
5																		
6																		
7																		
合計件数	7	7	6	5	5	5	4	4	4	4	4	4	4	3	3	2	2	1

：文部科学省、食に関する指導の手引きを参考に記述。

(5) 「小学校における給食指導のための教員養成段階から教育現場(初任者研修)に至るプログラム」の構想と給食指導ビデオ教材「7分でわかる給食指導」の制作

以上の一連の調査結果を示唆に入れて、教員養成段階から教育現場の初任者研修に至るプログラム」の構想を作成した(表3)。教員養成段階における大学の授業としては、学校給食の学習指導要領における扱いが特別活動に位置付けられていることから特別活動に関する科目と、教育実習の事前指導をあてた。食育についても学習指導要領の総則に重要性は示されているが、教員養成上の扱いについては、学校給食と同様に保証されていないことから、本プログラムにおいては、特別活動に関する科目において扱うことにした。教育実習の事前指導については衛生や安全に関する具体的な内容を扱うことから、付属小学校に勤務する栄養教諭による指導が望ましいと考える。教員採用後の初任者研修については、アレルギーや偏食等の個別指導を必要とする児童への対応に取り上げるとよいと捉えている。

作成した給食指導ビデオ教材「7分でわかる給食指導」については「5.主な発表論文等」の〔その他〕にその概要がわかるようにビデオの画像(映像)とナレーションを図示した。

表3 「小学校における給食指導のための教員養成段階から教育現場の初任者研修に至るプログラム」の構想

教員養成時(大学)		教員就職後
特別活動に関する科目	教育実習の事前指導	初任者研修
食育への理解と学校給食の教育上の役割を理解する。 ・食育の必要性 ・学校における食育の取り組み方 ・学校給食の学習指導上の位置づけ ・学校給食の役割(食生活上の役割、学級経営上の役割)	給食時の指導の流れと特に安全・衛生について理解する。 ・指導の流れと時間配分 ・衛生と安全への配慮(特に「手洗い」や「給食当番の服装」、「配食と後片付け」を重点とする) ・配食と後片付け時の工夫	個別指導を必要とする児童への対応を理解する。 ・偏食のある児童への対応 ・アレルギーのある児童への対応 ・時間内に食べ終わらない児童への対応 ・学級経営の視点から給食時の指導

5. 主な発表論文等

〔雑誌論文〕(計4件)

鈴木洋子、教員志望学生及び小学校教員の給食指導に対する意識、奈良教育大学紀要-人文・社会科学-、査読有、第64巻第1号、2015、pp155-159

鈴木洋子、中島明日香、教員養成大学における学校給食に関する指導の必要性-食事マナーに焦点を当てて-、奈良教育大学次世代教員養成センター研究紀要、査読有、第2号、2016、pp277-282

鈴木洋子、教育実習の事前指導等における給食指導の扱い、奈良教育大学次世代教員養成センター研究紀要、査読有、第3号、2017、pp203-207

鈴木洋子、小学校初任者研修の手引き等における学校給食・給食指導の扱い、奈良教育大学次世代教員養成センター研究紀要、査読有、第4号、2018、pp223-227)

〔学会発表〕(計5件)

鈴木洋子、教員養成大学における教育実習事前指導での給食指導の扱い、日本家庭科教育学会第47回近畿地区大会、2016

Yoko SUZUKI、Instruction for table manners in school lunch -Research from teacher training course student's actual condition-、INTERNATIONAL FEDERATION for HOME ECONOMICS World Congress in Korea、2016

Yoko SUZUKI、Making the teaching-materials DVD regarding school lunch instruction

for the students of teacher training course、IFHE Home Economics Conference 2017
 鈴木洋子、小学校初任者研修の手引き等における学校給食・給食指導の扱い、日本家庭科教育学会第47回近畿地区大会、2018
 向井夫佐代、鈴木洋子、小学校における学校給食で使用する地元産の食材を活かした食育の授業実践例の分析、日本家庭科教育学会第47回近畿地区大会、2018

〔その他〕

制作したビデオ教材「7分でわかる給食指導」の概要 - 画像（映像）とナレーション

No.	タイトル	場面	ナレーション	No.	タイトル	場面	ナレーション
1	はじめに		こんにちは。私は小学校で担任をしています。みなさん、給食指導について考えたことはありますか。給食指導とは給食の準備から片付けまでの指導、これは学校担任の仕事です。給食指導について理解を深めましょう。	12	配膳（汁物の盛り方）		汁物はフタについた水滴がこぼれないよう、ふきんで拭き取ります。底をよくかき混ぜながら盛り付け、具材が下に溜まってしまわないように気をつけましょう。2回に分けて盛ります。1回目で具材を盛り、2回目で汁の量を調節します。
2	給食の時間の流れ		主な給食の時間の流れです。小学校の給食時間は45分～50分です。特に低学年では、準備や配膳に時間がかかるので教師の働きかけが重要です。これから、準備、配膳、食事、片付けに分けて、説明していきます。	13	配膳（玉杓子の持ち方）		玉杓子はこのように持ちます。柄を人差し指で下から、親指で上から挟み軽く握りましょう。低学年の場合は手が小さいため、親指を上にして手全体で、力が入るように持たせましょう。
3	準備（給食当番の動き）		給食当番の準備は、①トイレに行く、手を洗う、②給食衣、帽子、マスクを肩に付ける。	14	配膳（食器の置き方）		食器の並べ方です。日本には、食事をしやすいように、主食・汁物・主菜・副菜などの位置を決めた食文化があります。給食にも取り入れたいですね。
4	準備（学級担任）		学級担任は、給食当番の健康状態を確認した後、一緒に、給食を受け取りましょう。子どもが食卓を落とさないように熱いものや重いものは一緒に持ちます。異物混入を防ぐために、配膳までフタを開けさせないようにしましょう。	15	配膳（配膳表について）		配膳表がある場合は、表を見て確認しておきましょう。
5	準備（食物アレルギーの対応）		食物アレルギーの個別対応で、除去食や対応食等の提供をうける児童がいる場合は、学級担任が直接受け取ります。原材料の書いた献立表を見ながら、対応食の確認を行います。児童が口にするまでの間管理をします。	16	配膳（食事に関する感謝とあいさつ）		配膳が終わりました。食事を始めます。食事への感謝を込めて「いただきます」「ごちそうさま」のあいさつをみんなで行いましょう。給食を作ってくれた、調理員さん。食べ物を育ててくれた農家の人。働いてくれる家の人。そして、肉、魚の命を食べることに感謝し、食べ物を大切にすることを育てましょう。
6	準備（食物アレルギーの対応食について）		私の小学校では、アレルギーを引き起こす食品のタグをつけた容器に入れて、対応食を提供しています。	17	配膳（お箸の持ち方）		食事の指導は主にどのようなことがあるのでしょうか？まずは、子どもたちの箸の持ち方、使い方に気をつけましょう。上の箸は正しい鉛筆の持ち方で持ち、下の箸は親指の付け根と薬指の先で挟み、上の箸だけを動かすようにします。
7	準備（教室で待つ子どもたちの動き）		給食当番以外の子どもたちにも役割を与えます。・大きなゴミを拾い、換気を行います。・机や配膳台をきれいに拭きます。・トイレを済まし、手を洗います。	18	配膳（好き嫌いが多い子どもの対応）		・嫌いなのは、一口だけでも食べる。・好き嫌いが多い子どもへの対応。食事のマナーにも気をつけましょう。好き嫌いしないので食べることが大切です。健康な体を作るために、嫌いなのは一口でも食べるように指導します。
8	配膳（配膳台の使い方）		配膳を始めます。配膳台の高さによって、汁もの、大あかず、小あかずの置く位置を変え、子どもたちが配膳をしやすいように工夫します。	19	配膳（立ち歩きの子どもへの対応）		・食事の途中で遊んだり、ふざけたりしない。・時間内に食べ終わらない原因になります。・食べ終わった児童から席で待つ。また、食事の途中で、席を立てて遊んだり、ふざけたりしないようにしましょう。時間内に食べ終わらない原因にもなります。食べ終わった児童から給食時間が終わるまで、椅子に座って待ちましょう。
9	配膳（盛り残しに注意）		配膳の際は、盛り残しに気をつけましょう。盛り残しそのまま残食につながる可能性があります。	20	片付け（片付けの仕方）		後片付けです。「ごちそうさま」をしてから、みんなで協力して安全に行います。食べ残したものは食缶に戻す。
10	配膳（ご飯の盛り方）		ごはんは、40人なら4等分した1/4から10人分をとることで、1人分の量を把握することができます。2回に分けて、盛りましょう。1回目で大きく盛り、2回目で量を調節し、ならします。	21	片付け（ゴミの分別の仕方）		牛乳パックの片付け方、ゴミの分別の仕方は、地域や学校によって違うので、注意しましょう。
11	配膳（低学年・高学年のご飯の量の違い）		低学年と高学年ではごはんの量が異なります。また、茶碗ではなく、お弁当箱やケースに入ったものが配られる小学校もあります。	22	おわりに		みなさん、給食指導の流れを確認できましたか。学校給食は子どもたちが毎日口にする生きた教材です。子どもたちが毎日おいしく、安心して食べることができるのがけがしたい。
23	参考・引用文献 制作者						

6. 研究組織

(1) 研究分担者

(2) 研究協力者