

## 「教職実践演習（栄養教諭）」の一報告

長尾 綾子, 諏訪 佳代, 木谷 康子

### A Report of “Educational Practice Seminar for Nutrition Instructor”

Ayako Nagao, Kayo Suwa and Yasuko Kitani

#### 【緒 言】

近年、我々を取り巻く食環境は大きく変化し、子どもたちの朝食欠食や、偏った栄養摂取、肥満・痩身などが見られ、子どもたちの食と健康への関心が高まっている<sup>1)</sup>。このような中で、2004年の「栄養教諭」制度創設を受け、2005年4月より栄養教諭の学校への配置が開始され、同年「食育基本法」の施行、2006年「食育推進計画」、2011年「第2次食育推進計画」が策定された。また、学校現場においては、2008年には小中学校の「学習指導要領」<sup>2,3)</sup>の改訂が行われ、「学校における食育の推進」が盛り込まれたほか、2009年に「学校給食法」、2010年「食に関する指導の手引き」<sup>1)</sup>が改訂され、この中で、表1に示す「食に関する指導の目標」があげられている。このように、栄養教諭を中心とした食育の必要性が高まっている。

本学では、生活学科食健康コースの入学生に対して、2009年度より栄養士養成を開始し、翌2010年度より栄養教諭のための教職課程を開設した。滋賀県では、「食育基本法」を受け2007年に「滋賀県食育推進計画」<sup>4)</sup>が策定された。この中で、「近江の食と風土を生かした食育の推進」を述べている。それを受け、本学でも、食育や地域の伝統食に対応できる人材育成を目指し、

表1 食に関する指導の目標

- 
- 食事の重要性、食事の喜び、楽しさを理解する。
  - 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つける。
  - 正しい知識・情報に基づいて、食物の品質及び安全性等について自ら判断できる能力を身につける。
  - 食物を大事にし、食物の生産等にかかわる人々へ感謝する心をもつ。
  - 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。
  - 各地域の産物、食文化や食にかかわる歴史等を理解し、尊重する心を持つ。
- 

文部科学省、「食に関する指導の手引き」<sup>1)</sup>より抜粋

表2 授業で取り扱う内容・方法例

- 
- ①イントロダクション・これまでの学修の振り返りについての講義・グループ討論
  - ②教職の意義や教員の役割、職務内容、子どもに対する責任等についてのグループ討論・ロールプレイング
  - ③社会性や対人関係能力（組織の一員としての自覚、保護者や地域の関係者との人間関係の構築等）についての講義・グループ討論
  - ④幼児児童生徒理解や食に関する課題についての講義・グループ討論
  - ⑤学校現場（共同調理場を含む）の見学・調査
  - ⑥社会性、対人関係能力、幼児児童生徒理解についてのグループ討論
  - ⑦学校給食管理についての講義・グループ討論
  - ⑧食に関する指導力についての講義・グループ討論
  - ⑨校内の教職員や家庭、地域との連携のためのコーディネートについてのグループ討論
  - ⑩模擬授業
  - ⑪資質能力の確認、まとめ
- 

平成23年度 教員養成部会 資料8-2「教職実践演習の進め方及びカリキュラムの例（栄養教諭）」<sup>6)</sup>  
より一部抜粋

「地域伝統食実習」や「滋賀の食事」といった滋賀県の伝統食の特徴を学ぶ科目を取り入れた。

「教育職員免許法施行規則の一部を改正する省令」（平成21年4月1日 施行）<sup>5)</sup>により、2010年度入学生から「教職に関する科目」の一つとして必修科目となった「教職実践演習」は、教職生活をより円滑にすることをねらいとしている<sup>6)</sup>。さらに、「教職実践演習の進め方及びカリキュラムの例（栄養教諭）」<sup>7)</sup>の中では、授業で取り扱う内容・方法例として11項目が挙げられている（表2）。この「教職実践演習」は、4年制大学に先駆け短期大学では2011年度より実施された。

そこで本学で2011年度の栄養教諭2種免許取得希望のII回生を対象とした「教職実践演習（栄養教諭）」において、栄養教諭の職務である「食に関する指導」と「給食の管理」を踏まえて実践した内容について報告する。

## 【方 法】

「教職実践演習（栄養教諭）」は、本学生活学科食健康コースに在籍し、栄養教諭2種免許取得希望者の2回生7名に対して実施した。授業内容は、「教職実践演習の進め方及びカリキュラムの例（栄養教諭）」<sup>7)</sup>に対応するため、当初のシラバス内容<sup>8)</sup>を一部変更して表3の授業計画に則り演習を進めた。

表3 授 業 計 画

回	内 容	概略・位置づけなど	表2対応
1	オリエンテーション：実習の反省および学修の振り返り	実習の内容の振り返りと反省、履修カルテの分析	①
2	栄養教諭の取組 (1)：子どもによりそい、食べる力 生きる力を	現職栄養教諭による栄養教育の実践についての講話	②③
3	栄養教諭の取組 (2)：朝ごはんを食べよう	現職栄養教諭による栄養教育の実践についての講話	⑦⑧
4	生活様式を見直す (1)：「いのちの食べかた」	教材研究の一環	⑨
5	地域との関わり (1)：びわ湖体験学習	教材研究の一環	⑨
6	栄養教諭の取組 (3)：食生活調べ	現職栄養教諭による栄養教育の実践についての講話	③⑨
7	栄養教諭の取組 (4)：食材に親しむ	現職栄養教諭による栄養教育の実践についての講話	⑩
8	生活様式を見直す (2)：食料自給率と私達の食生活	教材研究の一環	⑨
9	地域との関わり (2)：びわ湖に棲む生きものについて	教材研究の一環	⑧
10	地域との関わり (3)：滋賀の郷土料理と調理法	教材研究の一環	⑧
11	食の指導力、給食管理について	授業力、教材作成力を高める (食の指導力の向上)	⑧
12	模擬授業の準備：教材開発及び指導案作成	授業力、教材作成力を高める (食の指導力の向上)	④⑧⑨⑩
13	模擬授業、反省	授業力、教材作成力を高める (食の指導力の向上)	⑥⑨⑩
14	学校現場の見学	学校現場の理解を深める。	⑤⑥
15	まとめ	能力の確認・履修カルテの分析	⑪

## 【事 例】

### 1. 現職栄養教諭による栄養教育の実践について

学校現場において、栄養教諭がどのような栄養教育を行っているか、京都市立大原野小学校の栄養教諭である和泉正美氏にご指導いただいた。内容は、栄養教諭の学校での取組として、学校給食年間指導計画や毎月発行する給食だより、毎日の給食について知らせる「きゅうしょくしつからこんにちは」と食に関する指導の授業についてであった。栄養教諭として、子どもたちへの授業実施や、給食の時間を有効利用するために、他の教職員との打ち合わせや協力の重要性はも

ちろんのこと、給食実施のためには、調理員の協力がとても重要であり、調理現場を把握する必要性についても伺った。

食に関する指導では、「子どもたちに寄りそう」という指導観にたち、子どもたちの興味・関心を持たせる授業を行っていた。例えば「あじをさがしてみよう」と投げかけ食材に親しませることで好き嫌いをなくす指導に表れているように、現物を用い子どもたち自身の五感で食を感じ取らせることの大切さを学んだ。

和泉氏から学んだ事をもとに、学生は10月の給食献立から自由に1日分の献立を選び、小学生を対象にその献立についてのコメントを、季節の事柄や旬の食材、クイズを交えてプリントを作成し発表した。（図1、図2）

## 2. 教材研究について

### ①生活様式を見直す

生活様式の中で食にかかわる問題として、食材の生産と食料自給率を取り上げ、フードマイ

レージ、バーチャルウォーター等の、関連する問題を調べるよう課題で与えた。

食料の生産については、DVD「いのちの食べかた」<sup>9)</sup>を視聴し、理解の一助とした。このDVDは家畜や野菜が食材へと加工されていく工程を紹介するドキュメンタリーで、我々は命をいただいて生きていることに改めて思い至るとともに、毎日売り場を満たしている食材が、生命を持つものとしてではなくあたかも工場製品のように扱われていることを知ることが出来る。

食料自給率については、日本の食料自給率は低下傾向にあり、他の先進資本主義諸国が自給率を上昇させていることと相反する状況にあること、またその原因としての日本の食生活の変化を取り上げた。従来  
の米、魚、野菜で構成される献立か

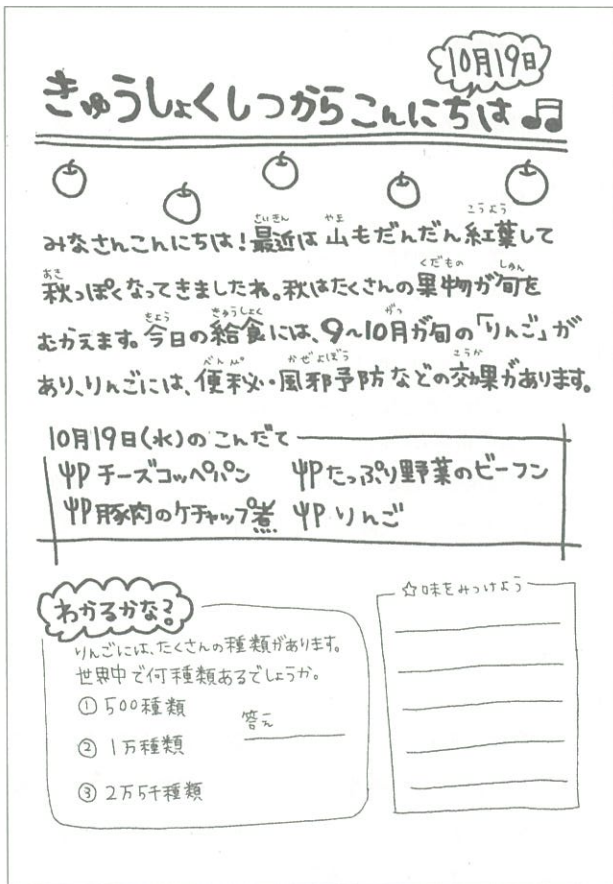


図1 「きゅうしょくしつからこんにちは」学生作品1

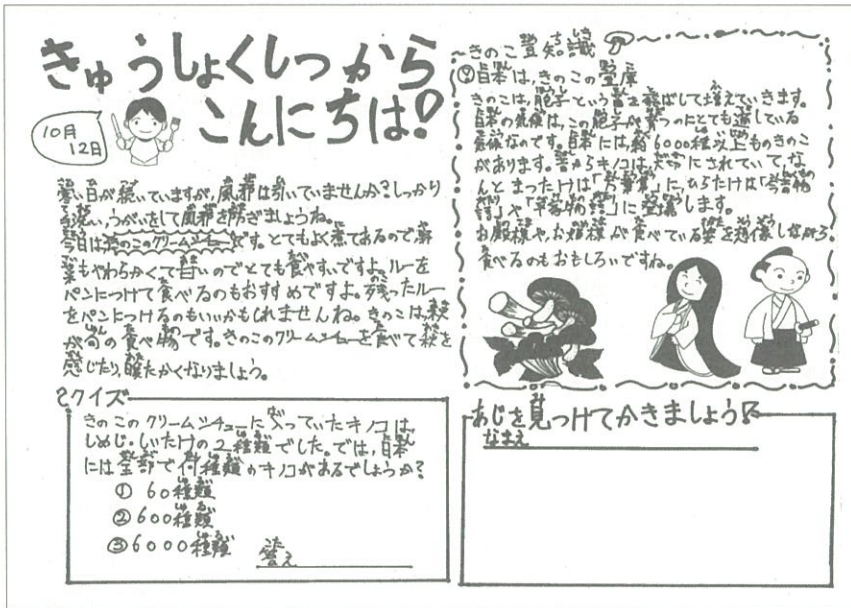


図2 「きゅうしょくしつからこんにちは」学生作品2

ら、肉類、油脂を多用する輸入した食材に頼る現代の献立への変遷と、そこに潜む健康上の問題も含めた危うさについて学習させ、併せて「地産地消」の意義を確認した。

## ②地域との関わり

滋賀大学教育学部が実施している「びわ湖体験学習会」に参加した。この体験学習では、調査艇に乗り、びわ湖の南湖と北湖について説明を受けながら、実際に調査を行う。主な調査項目は、気温・湿度・気圧や水温・電気伝導度・濁度の鉛直分布などびわ湖の水質についてである。さらにびわ湖に生息するプランクトンと、湖底の泥の採取と観察を行い、北湖で深層水を採水し試飲も行った。この学習会を通し、現在のびわ湖についてより科学的に理解するとともに、かけがえのなさを知ることが出来たと考えられる。

一方、びわ湖の魚介は、滋賀の郷土料理と深くかかわっている。そのため、高橋さち子氏に「びわ湖に棲む生きものについて」と題してご指導いただいた。びわ湖に生息する魚介は、在来種のビワマスやセタシジミ、外来種のブラックバスは有名であるが、その他の種やびわ湖の成り立ちについては関心が低い。

びわ湖は、数十万年の歴史を持つ古代湖であり、魚類、貝類をはじめ甲殻類や水草類など固有種は1,000種を超える。これは、びわ湖の長い歴史だけでなく、北湖と南湖で異なる性質を持つためと考えられている<sup>10)</sup>。また、びわ湖の深層部は真夏でも水温が低いという特徴もあり、びわ湖特有の生態系が出来た。びわ湖の固有種は、有名なゲンゴロウブナやイサザをはじめ、日本

が大陸と地続きだったことを示すワタカやイケチョウガイ、セタシジミ、古来より湖の周辺に棲み変化を遂げたイワトコナマズやアブラヒガイであった。

しかし、近年の湖岸の改変や生活排水による汚染、温暖化による水環境の変化、さらにオオクチバス（ブラックバス）やブルーギルといった外来種の侵入・増殖により固有種は生存を脅かされている。これら湖の資源をうまく生かした滋賀の食文化も危機に直面しているということを学んだ。

栄養教諭として、滋賀県の食を考える上で、びわ湖という自然の大切な財産を子どもたちと一緒に考え、環境を保全するためにいま自分にできることを考え身近なことから実行に移し、一人ひとりの意識を高めていくことがびわ湖と共存するために必要と考えられた。

### ③びわ湖と食

滋賀県は、県の6分の1を占めるびわ湖を中心に、周りを山々に囲まれた独特の地形と気候に恵まれており、びわ湖の魚貝を中心に多彩な食文化が形成されている。びわ湖の周りに広がる田畑では稲作を中心に、野菜、芋、豆など山野の幸もとれ、バランスのよい食材に恵まれているのが特徴である。そのため、滋賀県の食文化の特徴を踏まえた上で、郷土料理や地場産物を子どもたちに伝え、関心を持たせることができるような食に関する指導や給食の管理の大切さについて学んだ。

本学は滋賀の食に精通した栄養士の育成を目指し、共通科目として「滋賀の食事」を、そして学科専門科目として「地域伝統食実習」を開講し、滋賀の食について学び、実習を通して作り食する機会を設けている。

そこで、これまでに学んだ知識を生かし、実際に給食献立を作成し、併せて指導媒体を作成した。給食献立は、文部科学省が定める学校給食の基準<sup>11-13)</sup>に従い、児童8～9歳を対象として作成した。献立作成にあたり、滋賀県の郷土料理、又は滋賀県の地場産物を取り入れた一汁二菜または一汁三菜の献立になるように、季節感や食材、調理法を考えるように指示した。

作成した献立は、ご飯、牛乳、近江牛のじゅんじゅん、小松菜のおひたし、ういろうであった。滋賀県は、近江米が有名であり、滋賀の食は「米と魚」が柱にある。そのため、主食は近江米のご飯とした。近江牛のじゅんじゅんの“じゅんじゅん”とは、すき焼き風に味つけした水分の多い鍋物の総称<sup>14)</sup>である。この中には、日本三大牛の一つである近江牛をはじめ、丁字麩や青菜（春菊）を使用した。滋賀県は、春菊や小松菜をはじめとした青菜が多く栽培されているため、副菜には小松菜のおひたしを添えた。ういろうは、名古屋が有名であるが、滋賀県栗東市林にある善光寺近隣では、米粉の代わりに小麦粉を使用したういろうが作られている<sup>15)</sup>。

このように、1回の給食献立の中に、滋賀県の郷土料理や地場産物をたくさん取り入れた献立を計画することが出来た。作成した献立の写真や郷土料理紹介の媒体は、京阪膳所駅掲示板（平成24年4月～5月）やオープンキャンパス時の学科紹介展示物（平成24年6月～9月）として掲

示し、地域の人々等に広く公開した。

### 3. 授業力, 教材作成力について

これまでに学んだことをふまえ、食に関する指導案を作成し、模擬授業を行なった(表4)。授業の位置付けはケースによって異なるが、多くの場合は特別活動の時間内を想定して作成した。

模擬授業にあたっては、当該学年の児童がどのような学習を行なっているかを考えた上で指導案を作成した。他の教科との関連も意識しながら作成することは極めて重要である。例えば、郷土の食材について学ぼうとするとき、社会科で地域の地理や特産品について学んでいるかどうか

表4 学習指導案

<b>特別活動学習指導案</b>	
	〇〇〇〇小学校 4 学年〇組 実習生氏名 〇〇 〇〇 ④
<b>主 題</b>	滋賀県の郷土料理を大切にしよう
<b>学習のねらい</b>	滋賀県の郷土料理について関心をもち、受け継いでいこうとする気持ちを高める。 滋賀県の郷土料理の良さや昔の人の知恵を理解する。
<b>設定の理由</b>	滋賀県は湖国と呼ばれるように、県の中央に琵琶湖があり、その琵琶湖からの恵みをふんだんに取り入れた独特の食文化がある。琵琶湖の魚介、琵琶湖のまわりの平野や山々で栽培された農作物(米、大根、かぶ、大豆、果物など)を用いた郷土料理が数多く今に伝えられている。しかし、食の外部化や核家族化などがすすみ、子どもたちをとりまく食環境が大きく変わってきた。そのため、子どもたちが、地域の産物を使用した郷土料理について学習することは、食を通して自分が生まれ育った地域の自然や歴史について考えるよい機会であるといえる。
<b>食育の観点</b>	<b>【食文化】</b> ・自分たちの住む地域には、昔から伝わる料理や季節、行事にちなんだ料理があること。 ・日常の食事は、地域の農林水産物と関連していること。 <b>【感謝の心】</b> ・食生活は、生産者をはじめ多くの人々の苦労や努力に支えられていること。
<b>本時の目標</b>	・滋賀県で作られている農畜産物や郷土料理に興味を持つ。

「教職実践演習（栄養教諭）」の一報告

展開		
	おもな学習内容、発問（□内）、子どもの様子（「 」）	指導上の留意点
導 入	給食の献立に出てくる滋賀県の郷土料理について知る。	・給食として滋賀県の郷土料理を食べていることを知らせる。
展 開	<p>県内の農畜産物について学ぶ。</p> <p>わたしたちの暮らす滋賀県ではどのような食べ物が作られているか</p> <p>グループで作業し、伝統野菜や畜産物の産地を考える、グループごとに結果を発表する。</p> <p>給食に使われている食べ物のなかから滋賀県の産物を探してみよう</p> <p>「野菜だけでなく、魚もある。」 「郷土料理には、その地域のもものがたくさん使われている。」 →地産地消の重要性について知る。</p>	<p>・滋賀県の地形と関連づけて、生産されている農畜産物について話をする。</p> <p>・クイズ形式にすることによって興味を持たせる。</p> <p>・給食に使われている食材には、地元の人が育てたり、獲ったりしたのものがあることを知らせる。</p> <p>・郷土料理はその土地で作られている農畜産物と深い関係があることに気づかせる。</p>
ま と め	・使われている食材について話し合いながら、給食を食べよう伝える。	・滋賀県の郷土料理や地場産物を、味わって食べるとともに、給食への関心を高める。
<p>本時の評価</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・滋賀県で作られている農畜産物や郷土料理に興味を持てたか【関心・意欲・態度】</li> <li>・グループごとに作業し、考えを発表することができたか【技能・表現】</li> </ul>		

か、また、理科で植物について学んでいるかどうか、ということを検討せずに実施することは出来ない。また、食に関する指導は、ひとつの教科内で継続して実施することは少ない。一回の授業で完結するように内容を構成するようにし、活動形態も個人・グループを組み合わせながら能動的に学習できるように配慮した。

教材にも工夫が必要である。家庭科の時間で実施するケースを除き、特定の教科書を利用することが少ないため、どのような教材を活用すれば学習が促進されるかを考えながらオリジナルのプリント、提示用教材などを作成した。食材の名前のみをあげるのではなく、絵や写真を併せて



提示することで、児童はより具体的に食材のイメージを固めることができると考えられる。プリントやワークシートは児童役の学生が実際に使用し、理解を深めるためにはどうすべきか、互いに改善点を指摘し合った。

## 【ま と め】

2010年度入学生より必修となった「教職実践演習」を、本学では2011年度より開講した。栄養教諭養成課程では、「児童生徒に滋賀県の伝統食のすばらしさや、それを次世代に引き継いでいくために水環境をはじめとする自然環境を守る大切さについて栄養教育を展開できる力を身につかせる」<sup>8)</sup> 事を目標として、「教職実践演習（栄養教諭）」の指導を行った。

授業内容としては、現職栄養教諭の指導、生活様式を見直す、びわ湖を知る、学校現場の見学、滋賀の食文化を取り入れた給食献立作成・調理とその指導媒体の作成、模擬授業等である。

「教職実践演習（栄養教諭）」は多くの要素を包括する科目である。現職の栄養教諭の指導、実践的な内容を踏まえ15回の演習を通して、学生たちは多角的に滋賀県とびわ湖という生活環境とそれに支えられてきた食生活について知り、考えることが出来たと考える。

今後の課題として、教職履修カルテの活用である。カルテは、学生にとっては自らの学修を反省的に記述する機会になるであろうし、教員にとっては学生の理解度を把握する助けになる。だが、それだけでなく、より積極的なカルテの活用法を考えることも必要であろう。教職課程のキャリアが記されることになる教職カルテの在り方・活用を考えることは、教職課程全体のデザイン、構成の検討に直結する課題である。より充実した内容の教職課程を目指すとき、教職履修カルテの分析はその一助になると考えられる。

## 【謝 辞】

本報告に際し、栄養教諭の立場からご指導いただいた、京都市立大原野小学校 和泉正美氏、京都府立向陽小学校 太田章子氏、そして「びわ湖に棲む生きものについて」を講義していただいた、高橋さち子氏に心からお礼申し上げます。

## 【参 考 文 献】

- 1) 文部科学省, 食に関する指導の手引き, (株) 東山書房, pp. 1-5, 平成22年6月21日
- 2) 文部科学省, 小学校学習指導要領, 東京書籍 (株), pp. 113, 平成20年7月25日
- 3) 文部科学省, 小学校学習指導要領, 東京書籍 (株), pp. 218, 平成20年7月25日
- 4) 滋賀県健康福祉部健康推進課, 滋賀県食育推進計画～まるごと“おうみ”いただきますプラン～, 平成19年6月策定
- 5) 教育職員免許法施行規則の一部改正, [http://www.mext.go.jp/b\\_menu/hakusho/nc/08111006.htm](http://www.mext.go.jp/b_menu/hakusho/nc/08111006.htm)
- 6) 中央教育審議会 今後の教員養成・免許制度の有りかたについて(答申)別添1, [http://www.mext.go.jp/b\\_menu/shingi/chukyo/chukyo0/toushin/06071910/014.htm](http://www.mext.go.jp/b_menu/shingi/chukyo/chukyo0/toushin/06071910/014.htm)

「教職実践演習（栄養教諭）」の一報告

- 7) 課程認定委員会決定, 教職実践演習の実施にあたっての留意事項, 平成20年10月24日
- 8) 滋賀短期大学, 平成22年度入学生2年次開講シラバス, pp.109, 2011年2月
- 9) いのちの食べかた (OUR DAILY BREAD), 新日本映画社, 2008年11月
- 10) 今森洋輔, 琵琶湖の魚, 偕成社, 2001年11月
- 11) 文部科学省スポーツ・青少年局長通知, 学校給食実施基準の施行について, [http://www.mext.go.jp/b\\_menu/hakusho/nc/1283812.htm](http://www.mext.go.jp/b_menu/hakusho/nc/1283812.htm), 平成21年4月1日
- 12) 文部科学省スポーツ・青少年局長, 学校給食における食事内容について, [http://www.mext.go.jp/a\\_menu/sports/syokuiku/08110511.htm](http://www.mext.go.jp/a_menu/sports/syokuiku/08110511.htm), 平成20年10月23日
- 13) 香川芳子, 食品成分表, 改訂最新版 資料編, 女子栄養大学出版部, pp.44, 2011年2月25日
- 14) 滋賀の食事文化研究会, つくってみよう滋賀の味, サンライズ出版, pp.72, 2001年10月26日
- 15) 滋賀の食事文化研究会, つくってみよう滋賀の味Ⅱ, サンライズ出版, pp.26, 2003年2月20日