

学位論文全文に代わる要約 Extended Summary in Lieu of Dissertation

氏名： 嶋田 さおり
Name

学位論文題目： 栄養教諭を中心とした学校における食育システムの研究
Title of Dissertation

学位論文要約：
Dissertation Summary

序章

【目的】

食育基本法が制定され、各地で食育推進活動が展開されるようになったが、保護者が子どもの食生活を十分に把握して、管理していくことが困難な状況になってきていること、地域や学校ごとの食育実践事例は報告されているが、その取組は地域差や学校差が大きいことなどの課題がある。このような課題を解決するために、栄養に関する専門性に裏打ちされた効果的な食育をすべての学校で行うことが求められている。そしてさらに、食品の安全性に対する信頼性が揺らいでいる中、食品の品質や安全性について、正しい知識や情報に基づいて自ら判断できる能力を身に付けさせ、栄養や食事のとり方について、正しい知識に基づき子ども自らが判断し、食をコントロールする自己管理能力を育成するためには、栄養及び教育の専門家である栄養教諭が中心的な役割を担う必要がある。

栄養教諭制度創設以来、食に関する指導の実態や栄養教諭養成カリキュラムに関することなど、様々な栄養教諭に関する研究が見られる。しかし、栄養教諭が中心となって推進している学校の食育体制を明確にし、児童・生徒の食生活実態の把握から、食に関する指導の内容や進め方、食育に携わるボランティアの養成に至るまでの食育システムを構築した研究は未だ見られない。著者は、修士論文で、家政学の食物領域で加熱調理に関する研究を行ったが、このような専門的知識は、多くの人の日常的な暮らしに利用・応用・実践してもらってこそ意味のある研究となる。本研究では、家政学の食物領域の研究結果を反映させ、地域社会学の見地から、食育プログラムの実践とその効果の検証を行い、子どもたちに健全な食生活を営むための基礎的な力を身につけさせることができる食育システムのモデルを考案し、学校における食育推進の政策提言をすることを目的とした。

【研究方法】

本研究は事例研究を前提とし、学校の中でも最も子どもたちの成長・発達が著しく、いろいろな教科に食に関する内容が含まれる小学校を事例とした。調査地域と対象は、四国地方のA町およびその自治体内にある小学校である。第1のアプローチは、我が国の栄養教諭が関与している学校における食育の動向について、文献を精査して分析した。第2のアプローチは、A町内にある小学校をフォーカスして、その学校の実態に即した食育プログラムを実践し、教育効果を検証した。第3のアプローチは、食育に関わるボランティアの活動事例から活動上の問題点と食育推進にとって有益で継続的な活動はどうあるべきかを明らかにした。これらの結果を踏まえ、栄養教諭を中心とした学校における食育システムのモデルを提案した。

第1章 栄養教諭の制度と役割
第1節 栄養教諭制度の創設

国が学校栄養職員を各市町村へ配置する援助措置を始めたのは、1964(昭和39)年のことである。1985(昭和60)年10月には、保健体育審議会において、「学校栄養職員の職務内容について」の諮問がなされ、翌年1月にその答申が出され、3月には体育局長から「学校栄養職員の職務内容について」通知がなされた。その後、1997(平成9)年の保健体育審議会の答申以降、食に関する指導は、給食の

時間を中心に、特別活動や教科指導、総合的な学習の時間など、学校の教育活動全体において進められてきた。しかし、法的整備や明確な学校における指導体制整備されていなかったために、地域や学校間の食に関する指導には格差があった¹⁾。そこで、栄養に関する専門知識を有し、同時に教育に関する専門性も有する者を配置し、すべての学校で食に関する指導を実施するために、栄養教諭制度が創設されたのである²⁾。

栄養教諭は、栄養士・管理栄養士の専門性に加え、教育に関する専門性も兼ね備えていることが求められる。すなわち栄養教諭は、学校給食の管理と食に関する指導を一体としてその職務とし、教諭や養護教諭と並んで、児童・生徒に対する指導を直接的に担う教育職員と言える。栄養教諭は、小学校、中学校、特別支援学校の小学部及び中等部に配置されており、その数は、2014(平成26)年4月1日現在、全国で5023名である。

第2節 栄養教諭における調理の重要性

第1節で述べたように、栄養教諭は、学校給食の管理と食に関する指導を一体のものとしてその職務としている。栄養教諭が行う学校給食の管理には、給食基本計画への参画、栄養管理、衛生管理、検食・保存食等、調理指導・その他がある。栄養教諭自身が調理できるだけでなく、調理員へ調理や配食に関する指導を行うことが必要になる。集団給食において、失敗なく限られた時間内に調理をし、安全でおいしい食事を提供するためには、栄養教諭が的確な指示を出すことが求められる。加熱調理において従来から家庭で使われているような曖昧な表現、例えば、「中火できつね色になるまで焼く」ということでは、表面は焼けているように見えても中は生焼け、ということが起こり得る。集団給食では、栄養教諭が、食品何グラムの場合、何度で何分加熱するという的確な指示を出すことが求められ、調理科学の理論や研究成果が有効である。

そこで著者は、ハンバーグなどの日常的に調理される機会が多い食品について実験で加熱条件を求めると同時に、簡単な計算式を用いて、実用的な加熱条件を推定することの可能性を検討した。加熱条件を求める方法として、熱伝導方程式の解を利用した計算式で推算が可能であれば、多くの食品の調理条件の決定に利用することができる。先行研究²⁾において、熱板焼き調理される代表的な食品の1つである牛肉(厚さ20mm)を試料として測定を行い、表面の焼き色は焼き温度や焼き時間によって大きく変わるが、肉の硬さは焼く時の熱板温度には関係せず、肉内部の加熱終了時の中心温度によって決まることを明らかにした。これらの結果から、厚さ20mmの牛肉については、表面の焼き色との関係をもとに、好ましい中心温度までの加熱条件を提示することができた。その加熱条件(熱板温度や加熱時間)を、実測および計算により求めた熱物性値を使い、非定常熱伝導方程式の解を用いて推定したところ、非定常熱伝導方程式の解を用いて計算した値は、下部から上部への一方向の熱移動であると仮定したことや食品からの水分の蒸散や熱板と食品間の境界抵抗を無視するなど、計算上多くの仮説を設けているにも関わらず、実測値に近い値を得ることができ、この方法で加熱時間の推定ができることを明らかにした。そこで次に、牛肉の厚さを7, 10, 15mmの3段階に変えた試料と牛挽肉に玉ねぎなど副材料を混ぜたハンバーグについて、各熱板温度での加熱時間や焼き色、硬さを測定して、加熱条件を提示すると同時に、先行研究と同様に非定常熱伝導方程式の解を用いる方法が加熱時間の推定に応用できるかを検討することを目的に実験を行った。

本研究では、牛肉やハンバーグなどを120~220℃の範囲で熱板焼きする場合、調理成績のよいものを得るためには、片面でどのくらいの時間を要するかを、食品の熱物性値を利用して理論的に算出した。非定常熱伝導方程式の解による方法で算出した場合に、試料中心までの距離を加熱後と加熱前の平均値の2分の1とし、熱板の表面温度、試料の初期温度と最終温度、熱拡散率から推定できることが明らかになった。熱拡散率は成分組成から表2に示したChoiによる計算式³⁾により算出することができる。加熱後の厚さも、測定せずに変化率から算出できるので、厚さが変化した時や、他の食品についてもこの方法は利用可能であり、汎用性が高いと考えられる。

本実験の結果は、栄養教諭にとって調理員への調理指導や児童・生徒への調理実習指導の際に役立つことはもちろん、理論に基づき最適な調理条件を導くという本実験のプロセスを正しく理解することで、他の調理への応用や大量調理のマネジメントを充実させることにつながるだろう。調理科学は、安全で嗜好性を高めるメカニズムを科学的に検証し、その理論を構築した学問分野である。私たち人間にとって、食べ物は単なる栄養源になるだけではなく、QOLを高め、生きる意欲にもつながる。中でも子どもたちにとっては、食について学ぶことが、生きる力となり将来の健康へとつながる。日本の将来を担う子どもたちの学校給食を管理し、食について指導する立場にある栄養教諭は、調理科学について学び、その知識と技術を活用することが、職務上、大いに役立つと考える。

第2章 学校における食育の推進

第1節 子どもに関する食育の動向

子どもに対する食育が重視され、教育関係者への期待が寄せられている。幼児期や学童期は、将来に向かって主体的、自立的な食物選択能力を身に付ける重要な時期であり、この時期の食習慣は、将来の食生活へ習慣化されやすい。そのため、成長期にある子どもたちへの食育はきわめて重要であり、学校においてその中心を担う栄養教諭への期待は大きい。そこで、栄養教諭が関与している子どもの食育の動向について文献をもとに検討し、栄養教諭の役割と現状の問題点を提示した。

本研究の結果から、栄養教諭の役割は、以下の4つにまとめられる。

- ①食に関する専門性を発揮しながら学校内でコーディネーターとして食育を推進する。
- ②学校給食の管理および給食を活用した指導を行う。
- ③個別に対応が必要な児童・生徒への相談指導を行う。
- ④学校と地域や家庭との連携をはかる。

食に関する指導は様々な領域にわたるため、効果的に指導するためには、関係する教職員が連携・協力して取り組む必要がある。しかし、栄養教諭の職務は多岐にわたり、配置数も十分でない上に、教職員の協力や連携の体制、進め方などが確立されていない。栄養教諭の配置数を増やし、家庭科教諭との連携を図り、学校栄養職員との職域の線引きを明確にして双方が役割を分担して協力し合うこと、学校における食育の推進体制などの食育システムを確立することの必要性が示唆された。

第2節 学校給食の教育的意義

栄養教諭の主な職務は、学校給食の管理と食に関する指導であり、学校給食は、食に関する指導においても生きた教材として活用されている。また、学校給食は、年間で平均189回提供されている。これは1年間の食事の約6分の1を占めるため、児童・生徒の食生活や食に関する意識形成への影響が大きいと考えられる。本節では、終戦後約70年近くの間、多くの子どもたちの健康と成長に貢献してきた学校給食について、今後より良い食育を展開するために、学校給食の意義について整理する。

2005(平成17)年度に栄養教諭制度が創設され、同年7月15日に施行された食育基本法は、第5条、第6条に子どもの食育における教育関係者の役割、第11条第1項に教育関係者等の責務、第20条に学校、保育所等における食育の推進、第21条に地域における食生活改善のための取組の推進について定められており、教育関係者の取組に大きな期待が寄せられている。食育基本法の制定後の2008(平成20)年1月17日には、中央教育審議会答申「幼稚園、小学校、中学校、高等学校及び特別支援学校の学習指導要領等の改善について」において、「7.教育内容に関する主な改善要項」の「(7)社会の変化への対応の観点から教科等を横断して改善すべき事項」として「食育」が明記された。それに伴い、子どもたちの生活や学習の基盤として食に関する指導の充実が求められており、同時に、学校の教育活動全体で食育に取り組むこと、学校給食を教材として積極的に活用すること、家庭、地域と連携を図ることが重要とされている。そして、この中央教育審議会答申を受けて、学習指導要領が2008(平成20)年3月に改定された。この改訂の基本的な考え方は、金田ら⁷⁾によれば、以下の通りである。

- 教育基本法、学校教育法等の改正で明確になった教育の理念を踏まえ「生きる力」を育成する。
- 基礎的・基本的な知識・技能の習得と思考力・判断力・表現力等育成のバランスを重視する。
- 道徳教育や体育等の充実により、豊かな心や健やかな体を育成する。

小学校・中学校ともに、総則に学校における「食育」を明記したこと、体育科、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に努めることとする」とされたことは、食育を推進する上で特筆すべき点である。

同じく2008(平成20)年6月には、近年の児童・生徒の肥満、脂肪エネルギー比率の増加、野菜不足などから、学校給食を見直す必要があるとして、学校給食法の一部改正が行われた。改正の内容は、法律の目的を定めた第1条で、学校給食の目的を「学校給食が児童及び生徒の心身の健全な発達に資するものであり、かつ、児童及び生徒の食に関する正しい理解と適切な判断力を養う上で重要な役割を果たすものであることにかんがみ、学校給食および学校給食を活用した食に関する指導の実施に関し必要な事項を定め、もって学校給食の普及充実及び学校における食育の推進を図ることを目的とする」とし、従来の学校給食の普及充実に加えて、学校における食育の推進を新たに規定している。

(様式5) (Style5)

学校給食法の改正により、栄養補給のためだけでなく、教育の一環として実施されてきた学校給食の教育的意義⁷⁾が明確になった。金田ら⁹⁾によれば、学校給食の教育的な意義は、学校給食を通じて、

1. 児童・生徒の健康の増進、体位の向上および正しい食習慣の形成を図る。
 2. 児童・生徒間や教師と児童・生徒の心の触れあいの場をつくる。
 3. 児童・生徒に集団生活を体得させ、協同・協調の精神を身に付けさせる。
- とされている。

栄養教諭は、児童・生徒に食に関する知識を教えるだけでなく、知識を望ましい食習慣につなげられるような実践的な態度を育成する必要がある。そのためにはまず、学校における指導体制の充実を図り、その体制において、各教科の時間に取りあげた食に関する課題を給食の指導に繋げ、学校給食を生きた教材として活用することによって実践的な指導を行うことができる。したがって、食に関する指導内容の充実、学校給食の充実が必要になる。さらに、学校での取組をさまざまな手段で家庭に伝えることで、家庭での食育の充実も図ることができると考えられる。これらの4つ、学校における指導体制の充実、食に関する指導内容の充実、学校給食の充実、家庭での食育の充実を視点とした食育プログラムを考案し、実際に取り組んだ事例について次章で紹介する。

第3章 栄養教諭を中心とした食育推進事例

第1節 事例地域の概要及び児童の実態

本研究の事例対象は、四国地方で過疎・高齢化が進行している農漁村地域のA町にある町立B小学校児童226名およびその保護者170名とした。A町は2004(平成16)年に旧5か町村が合併し誕生した町で、2011(平成23)年11月1日現在の人口は24,919人で過去20年間の人口推移は1985年以降減少傾向が続き、減少率は毎年3～9%前後に及んでいる。高齢者人口の割合は3割を超え、毎年増加の一途をたどっている。内陸部は農林業、海岸部は漁業および魚類養殖の水産業中心の生活を営み、高速道路や鉄道は整備されていない、過疎高齢化が進行している典型的な条件不利地域である。A町では、2005(平成17)年から学校全体、さらには地域ぐるみで「ぎょしょく教育」¹⁾に取り組んでいる。「ぎょしょく教育」とは、従来取り組まれてきた魚を食べることに特化した「魚食普及」とは異なり、魚の生産や流通から消費、環境、文化など、魚をめぐる諸事象を体系的に学習すること、そして、五感を通じた実体験や本物に触れることを特徴としている。A町は、この「ぎょしょく教育」をもとに食農教育など様々な形で食育に取り組み、その取組や成果を普及している食育先進地域である。本食育プログラムは2011(平成23)年6月から2012(平成24)年3月にかけて実施した。

第2節 食育プログラムの内容

事例対象である小学校において実施する食育プログラムの内容を決定するに当たり、文部科学省が示す食に関する指導の目標²⁾を参考にした。B小学校の実態を踏まえて、重点的に指導すべきことを3つのテーマとして設定した。テーマごとの食育プログラムの内容は以下の通りである。

テーマ1 体験を通して食についての知識や自己管理能力を身に付けさせる学習指導の改善

- 1) 食育の視点に立った学習指導の見直し
 - ・ 食育の全体計画をもとにした学年別年間指導計画の作成
 - ・ 食育の教材開発や校内環境の整備
- 2) 行政と連携した「ぎょしょく教育」の推進
 - ・ 水産課産業振興室と連携したぎょしょく体験学習の実施
 - ・ 保健福祉課と連携した魚食推進行事の企画・立案
- 3) 地域で食材の生産に関わる方々との交流
 - ・ 生活科や家庭科、総合的な学習の時間を中心にした取材活動
 - ・ 地域の農業生産者を招いての栽培活動
- 4) 指導者の資質向上を目的とした食に関する研修
 - ・ 先進地域における実践研究の視察研修
 - ・ 食に関する授業力の向上を目指した校内研修

テーマ2 食についての興味・関心を培い、会食の楽しさを味わわせる給食時間の工夫

- 1) 生産者や地域関係者と協力した地産地消メニューの開発

(様式5) (Style5)

- ・ 関係者及び関係諸団体とのメニュー協議
- ・ 郷土料理や地域食材の調査と研究
- 2) 望ましい会食の在り方についての指導
 - ・ 異学年交流給食や青空給食等の実施
 - ・ 食事のマナーに関する継続的な指導
- 3) 給食指導を始めとした食育への理解を深める活動
 - ・ 低学年保護者・地域関係者との給食試食会
 - ・ 栄養教諭が加わった食育指導の参観
- 4) 食材や生産者、調理者への感謝の気持ちを高める運動
 - ・ 食材や食に関わる人に対する感謝の気持ちを表現した歌の作成
 - ・ 児童の食に関する興味を喚起する食育コーナーの充実

テーマ3 学校と家庭が協力して児童の心身をはぐくむ食育の充実

- 1) 保護者と協力した食育活動の推進
 - ・ 栄養バランスのとれた朝食レシピの作成
 - ・ 講師を招いての親子料理教室の開催
- 2) 食育情報の発信
 - ・ 献立や食材に関わる給食だよりの発行 (毎月1回)
 - ・ 保護者の啓発を目的とした食育だよりの発行 (毎月2回程度)
- 3) 食生活にかかわる情報交換会の開催
 - ・ 肥満傾向やアレルギーをもつ児童の保護者に対する個別相談
 - ・ 食生活改善に向けた講演会・学習会の実施

第4章 食育プログラムの効果と課題

第3章で栄養教諭を中心とした食育推進事例を紹介した。本章では、その事例校で実践した食育プログラムによる児童および保護者の食に対する意識や行動の変容について、アンケート調査結果を分析することにより明らかにし、食育プログラムの効果と課題を以下のように整理した。

- ① 児童は栄養バランスや食事のマナー、自分が食べているものやその栄養的な役割についての意識や関心が高まる傾向にあった。今後は、児童がやってみたいと考えていることをいかにして実践できるよう支援するかを検討する。また、保護者に対する調査結果から、子どもに食べ物や料理について話をするのは取り組みやすいが、野菜を育てるなどの体験的な活動は家庭では実践しにくい状況にあることが明らかになった。
- ② 特産物や郷土料理の認知度は高くなったが、きつぼめし、姿寿司、ふかの湯ざらし、茶飯、媛っこ地鶏については認知度が30%以下と低値であった。これらについては、今後、給食や授業で取り入れるなどの工夫をする。
- ③ 学校給食が楽しいという児童が増加し、同時に給食を残す児童が減る傾向にあった。学校給食が楽しい理由として「みんなと一緒に食べられるから」が最も多かったことから、共食することが食事の楽しさにつながっていることが明らかになった。
- ④ 朝食を毎日食べる児童は88.7%に増加した。朝食摂取率向上のために、児童が「食べたくなかった」理由や、「その他」の内容を把握するとともに、家庭への有効な働きかけの方策を検討し、保護者の食に対する関心をさらに高めて行く。
- ⑤ 家族そろって夕食を食べる家庭は増加傾向にあった。食事の際の挨拶や箸の持ち方などの食事マナーに関することは、子どもたちが家族と一緒に食事をとることによって保護者が注意を促す機会が増えるので、今後は共食の支援に重点を置く。
- ⑥ 食育の認知度が77.2%と向上した。しかし、食の情報を「ぜひ知りたい」、「ためになるのであれば知りたい」という割合は減少傾向にあったため、今後は常に新しい知見を取り入れ保護者がためになると思う情報を精選し発信する。

本食育プログラムでは、学校と家庭が連携しながらそれぞれの立場で役割を果たし、地域全体の協力を得て取り組んだことにより、教育的な効果をあげ、同時に課題も明確にすることができた。

第5章 食育に関わるボランティアの活動と評価

栄養教諭を中心として、学校が地域社会と連携して食育に取り組むことは、児童生徒が地域の良さを理解するとともに、食事の重要性や、食事を大切にする態度や心を育てる上でも大きな効果が期待できる。そのためには、その土地の歴史や特産品、郷土料理などについて熟知している地域の方々の協力が不可欠である。近年、学校の食育を推進する上で、地域のことに精通し食に関する知識も有するボランティアの方々の存在は大変大きくなっている。第2次食育推進基本計画でも、食育の推進に関わるボランティア数の増加、地域、学校、各種施設などの連携、専門的知識を備えた人材の多面的な活動の促進などの内容が盛り込まれている。そこで本研究では、食育に関わるボランティアの活動実態についても調査を行った。なお、本研究では、栄養士養成課程に在籍する学生によるボランティアを「学習ボランティア」と定義した。

第1節 学習ボランティアの活動と評価

学校と栄養教諭を養成する地域大学が連携して食育を推進するために、栄養教諭を目指す学生が学習ボランティアとして活動した。学生による自己評価、グループインタビュー法による質的調査、小学校教員と学校給食調理場の委託会社社員に対するアンケート調査から、学習ボランティア活動を評価し、次の結果が得られた。

1) 活動内容

- 給食管理業務
二人一組で地場産物を活用した給食献立の作成を行い、給食共同調理場において、学校給食管理業務のアシスタントを行った。
- 幼稚園、小学校での給食指導
幼稚園では配膳や遅食児の食事の介助、後片づけの指導、小学校では受け渡しや返却を含めた給食指導を行った。
- 食に関する指導
小学校で第5学年の家庭科と連携した食に関する指導のアシスタントを行った。

2) 評価

- 自己評価シートの分析結果
公平・受容的態度については、有意に学習ボランティア活動参加群のほうが評価が高く、その他の項目については、心理・発達論的な子ども理解、道徳教育・特別活動、教材開発力、課題認識と探究心の4項目を除いて、ほぼ同程度あるいは参加群のほうが高い傾向が見られた。参加群、不参加群ともに2.5以下の低評価となった項目は、教育の理念・教育史・思想の理解、教科書・学習指導要領、教育課程の構成に関する基礎理論・知識であった。参加群・不参加群ともに3.5以上の高評価となった項目は、他者意見の受容、保護者・地域との連携・協力、他者との連携・協力、社会人としての基本、課題認識と探究心であった。
- グループインタビューの分析結果
次の5領域が抽出された。
 - ①意欲の向上
学習ボランティアとして活動することにより、学生の意欲を高めることができた。
 - ②一貫性のある活動
一貫性のある活動を行うことで、その時々々の活動に関してだけでなく、教育活動全体の理解が深まった。
 - ③栄養教育実習との関連性
栄養教育実習を行う学校で学習ボランティアとして活動することにより、短期間でも充実した実習につながると推察される。
 - ④事前準備と事後の振り返り
事前準備を十分に行うことで明確な目的意識を持って活動することができ、事後の振り返りによって反省点や改善点を見出し、自己研鑽を促すことができた。
 - ⑤活動時間の確保
受け入れ側と調整しながら学生が参加できる時間を確保し、活動時間に応じて活動内容も検討する必要がある。
- 受け入れ側のアンケート分析結果
学生の態度・意欲については、小学校側も調理場側も8割以上がよかったと評価していた。小

(様式5) (Style5)

学校での児童への指導についても、学生は児童へ分かりやすく指導し、児童の興味関心を引くことができたという9割以上の方が判断していた。調理場の委託会社社員は、全員が学生受け入れによるメリットがあったと評価していた。

第2節 食育に関わるボランティアの活動と評価

第1節では、栄養教諭を目指す学生が、学んだ知識や技術を実際の教育現場で生かし、「学習ボランティア」として学校での食育推進に協力した事例から、学習ボランティアの活動状況とその評価についてまとめた。結果として、学習ボランティアとして活動することは、食育推進に貢献しながら大学で学んだ知識や技術を生かす機会となり、栄養教諭をめざす学生の意欲を高めることにつながった。本節では、第1節の学習ボランティアを食育推進の牽引役となり得るボランティアとして発展させるため、ボランティア活動の内容を見直して取り組んだので、その活動と評価についてまとめた。

ボランティア参加者のアンケート結果から最も印象に残った活動は、日ごろ関わることのできない人との交流や、興味は持っていないかもしれない活動が選ばれていた。最も役に立つと思われる活動のうち、学校にかかわる活動が2つ選ばれていた。しかし一方で、最も難しかった活動はすべて学校に関係する内容であったため、学生たちは実務経験の重要性を認識したと思われるが、栄養教諭養成課程のカリキュラムや授業内容の充実を図る必要もあるだろう。

インタビュー調査の結果から、ボランティア活動による成果の1つとして食育推進活動に必要な知識や技術の獲得があげられた。体験的な活動は学生にとって初めての経験となったため、成果の一つにあげられたと思われる。対象者の食生活の変容については、対象者に感謝されることが喜びややりがいを感じるにつながっていた。地域に対する理解については、地場産物や郷土料理について知ること、郷土の良さを理解し、それを受け継いで後の世代へ伝えるために教育現場で取り上げることの必要性に気付いたといえる。今後の課題については、専門的知識は新たな知見を踏まえて更新していく必要があるため、ボランティアとして活動するためには、定期的な研修の機会を確保する必要がある。また、食育は一朝一夕に結果が出るものではなく、継続的に、そして多方面と連携協力しながら進めていく必要があると言えるだろう。

第3節 食生活改善推進員の活動状況

本節では、今後の食育推進のために有益で継続的な食生活改善推進員（以下、食改と略す）の活動はどうあるべきかを、食改自身の健康状態や活動に対する満足度について調査した結果から分析した。

結論として、現状の食改の高齢化を解消するために、若い食改メンバーを増やすことが急務である。しかし、若い世代は子育てや仕事従事率も高くなることから食改活動への参加について配慮が必要である。また、固定化されたメンバーの中にも新メンバーを迎え入れる雰囲気づくりをすることが必要だろう。これらの課題を解決することで、食改が、今後も食育の推進と普及のために活動して行くことができる環境が整うと考える。

第6章 学校における食育システムの構築

本研究の事例校では、組織的な食育の推進のために、栄養教諭を中心に、各部の管理職や学年主任をはじめその他の教員が、教員個々の特性を活かしながら、共通理解を図ることができる食育推進体制を整えていた。学校のみならず、家庭において、食の重要性を理解してもらい、食に対する意識を高め、望ましい食生活を実践してもらうためには、ボランティアを通してPTAとの連携を図りながら、継続的に食育に取り組み、食育が自主的な活動となるような働きかけをする必要がある。また、ボランティアが学校と家庭や地域の橋渡し役となることにより、様々な機会を活用した多彩な食育を展開することができる。最後に、本研究の結果から、食育システムの概念図を作成し、学校内での協力体制づくり、地域や家庭との協力体制づくり、ボランティアへの参画促進と継続的な活動のための組織体制づくりについて以下のように提言した。

(1) 学校内での協力体制づくり

- 子どもたちの食生活上の問題を解決するために、教職員が職場内において情報や問題を共有し、問題解決に向けた具体的な方向性を明確にする。
- 保護者のニーズを把握し、児童・生徒の問題に客観的な評価を加えて資料化を図り、栄養教諭

(様式5) (Style5)

- が専門性を発揮して教職員間で共通理解が得られるような資料を作成する。
- 先駆的な食育を継続して進めるためには、その内容を記録し、系統的に整理するなど、すべての教職員が必要とする情報を共有できるよう整備しておく。
- (2) 地域や家庭との協力体制づくり
- 地域の方々や保護者と情報や意見を交換できる機会を持ち、相互理解を図るとともに、実際に協働する場面を作ることにより信頼関係を確立する。
 - 栄養教諭や養護教諭、学級担任は、常に児童・生徒の食生活上の問題の把握に努め、新たな問題に迅速に対応できるよう食育の内容の充実に努める。
- (3) ボランティアへの参画促進と継続的な活動のための組織体制づくり
- ボランティアが学校、家庭、地域の橋渡し役となり、それぞれが主体的に食育に取り組み、目指す方向に進展させる。その際、栄養教諭はアドバイザーとなり、学校側はボランティアを含めて地域の方々や保護者に対して学習の場を提供するなどの支援を行う。
 - 多くのボランティアに学校における食育に参画していただくためには、ボランティア活動を推進するリーダーを育てることが重要である。
 - ボランティア組織としてのルール作りや役割分担など、活動を継続的なものにするように体制づくりを学校側が支援する。

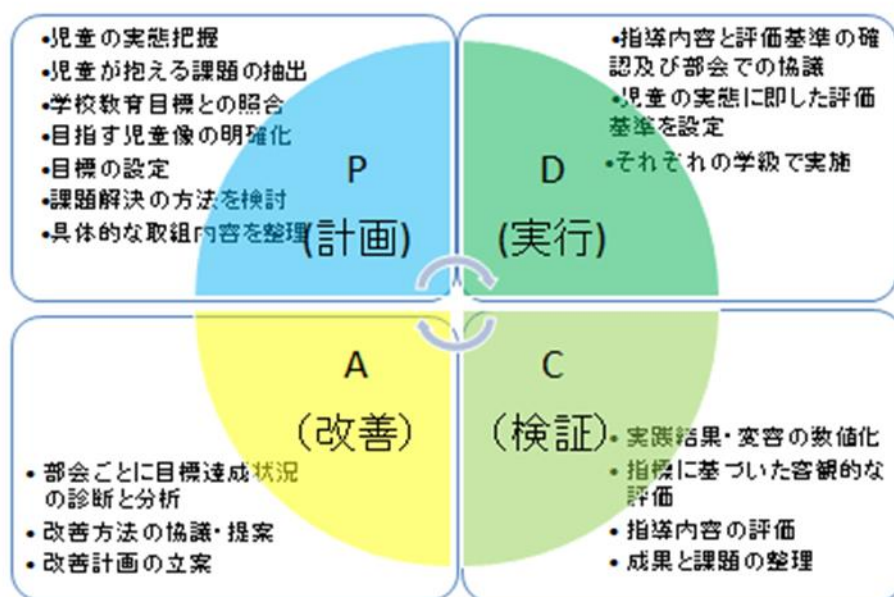


図6-2 食育システムの概念図1 (食育の指導の流れ)

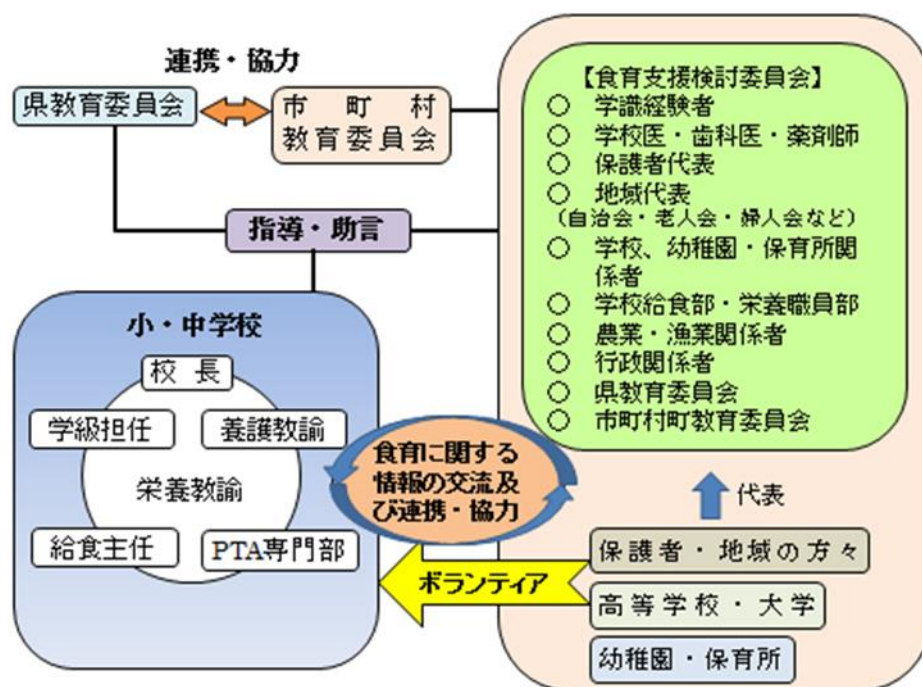


図6-3 食育システムの概念図2 (学校における食育推進体制)

終章

【結論】

本研究は栄養教諭を中心とした学校における食育システムの構築を目指して、事例地域の栄養教諭を始め関係者とともに、まずは、事例対象校の児童の実態を分析して課題を抽出した。そして、事例対象校でこれまで積み重ねてきた食育の実績を生かし、食育プログラムを作成して食育に取り組み、その効果を検証した。

本研究の結果から、食育を推進するに当たっては、まず、校長のリーダーシップのもとに学校内における協力体制を確立する必要がある。食育には家庭、地域との連携が不可欠で、その橋渡し役としてボランティアを位置付けた。それによって、情報の共有、環境の整備、地域資源の有効活用が可能になる。このような食育推進体制が整った上で、迅速に成果や課題を把握し、計画や実践の見直しを図ることができるよう、第6章で考案した食育のPDCAサイクルに基づき、児童・生徒の食生活の現状、保護者の考え方、子どもを取り巻く地域や社会の状況などの実態を把握する。その後、児童・生徒の食生活上の問題点を抽出し、目標を設定する。そして、目標に合わせて集団指導あるいは個別指導のどちらを実施するかを決定し、食に関する指導を実施する。指導の実施後には指導内容や効果を評価し、適宜改善を行い、これを繰り返しながら指導を積み重ねる。このような一連の食育の流れを食育システムとして考案した。最後に、学校において円滑に食育を推進するために、栄養教諭が中心となって学校内での協力体制を整え、地域や家庭の協力体制も構築できるよう、ボランティア組織の編成やリーダーの育成を学校側が支援していくことを提言した。

【謝辞】

本研究は、事例対象である小学校が、2011年に文部科学省の「栄養教諭を中核とした食育推進事業」の研究指定を受け、当該関係者とともに著者らが委員として内容を検討し、実施したことを申し添えます。本研究を進めるにあたりご協力いただきました関係者の皆様に心よりお礼申し上げます。

【主な引用・参考文献、資料】

1) 金田雅代. 栄養教諭制度について. 栄養学雑誌. 2005 ; 63(1) ; 33-38.

- 2) 金田雅代編著. 三訂栄養教諭論 理論と実際. 東京:建帛社. 2011; 3-4.
- 3) 笠原賀子編著. 栄養教諭のための学校栄養教育論 補訂. 東京:医歯薬出版株式会社. 2010; 3-6.
- 4) 中学校学習指導要領 平成20年3月告示. 文部科学省.
- 5) 貝田さおり, 玉川雅章, 渋川祥子. 牛肉の熱板焼き調理における最適加熱条件. 日本家政学会誌. 1999; 50; 147-154.
- 6) Choi, Y. and M. R. Okos. Food Engineering and Process Application., Applied Science Pub., GBR, 1986; 1; 93-101.
- 7) 香川芳子監修. 新しい「日本食品標準成分表2010」による食品成分表改定最新版, 女子栄養大学出版部. 2010.
- 8) 日本機械学会. 伝熱工学資料. 丸善. 1986; 6.
- 9) 第2次食育推進基本計画. 内閣府.
<http://www8.cao.go.jp/syokuiku/about/plan/pdf/2kihonkeikaku.pdf>(2011)
- 10) 教職研修. 2003; 32(4); 27-64.
- 11) 教育委員会月報. 2004; 56(6); 2-21.
- 12) 渡辺彩子. 家庭科における食教育と栄養教諭制度問題を中心として. 日本家庭科教育学会誌. 2005; 48(2); 157-158.
- 13) 河野公子. 栄養教諭制度の趣旨と職務等について. 日本調理科学会誌. 2006; 39(5); 340.
- 14) 香川芳子. 栄養教諭制度に期待すること. 保健の科学. 2006; 48(2); 94-98.
- 15) 金田雅代. 三訂栄養教諭論 理論と実際. 東京:建帛社. 2011; 15.
- 16) 楠本健二, 山岸あづみ, 戸嶋ひろ野, 他. 山形県内の小学校における食に関する指導の実態. 日本家政学会誌. 2008; 59(7); 517-524.
- 17) 日本人の食事摂取基準 2010年版. 厚生労働省. 東京:第一出版, 2010.
- 18) 川越有見子, 寺嶋康正. 栄養教諭養成大学における食育実践プログラムの検討. 食生活研究. 2011; 31(6); 21-34
- 19) 早淵仁美. 地域と連携した食育の推進 小学校における「すこやか食育プロジェクト」. 栄養教諭. 2008; 12; 54-59.
- 20) 金田雅代. 三訂栄養教諭論 理論と実際. 東京:建帛社, 2011; 25.
- 21) 金田雅代. 三訂栄養教諭論 理論と実際. 東京:建帛社, 2011; 26.
- 22) 藤澤良和, 芦川修貳, 古畑公. よくわかる栄養教諭—食育の基礎知識—. 東京:同文書院, 2012; 89.
- 23) 藤澤良和, 芦川修貳, 古畑公. よくわかる栄養教諭—食育の基礎知識—. 東京:同文書院, 2012; 91.
- 24) 笠原賀子. 栄養教諭のための学校栄養教育論. 東京:医歯薬出版株式会社. 2010; 42.
- 25) 文部科学省「学校給食実施状況調査」(平成24年度)
<http://www.e-stat.go.jp/SG1/estat/List.do?bid=000001052057&cycode=0>
- 26) 金田雅代. 三訂栄養教諭論 理論と実際. 東京:建帛社. 2011; 7-8.
- 27) 藤澤良和, 芦川修貳, 古畑公. よくわかる栄養教諭—食育の基礎知識—. 東京:同文書院, 2012; 92-93.
- 28) 金田雅代. 三訂栄養教諭論 理論と実際. 東京:建帛社. 2011; 17.
- 29) 愛南町ぎょしょく普及推進協議会, 愛南町&愛媛大学:愛南ぎょしょく教育プラン. 2011.
- 30) 食に関する指導の手引—第1次改訂版—. 2011; 11.
- 31) 壺井尚子:食育プログラムの継続性を考慮した実践、Science of human development for restructuring the “gap widening society” Vol.8 Grant-In-Aid Research Awards. 2009; 83-92.
- 32) 村元由佳利, 江頭香衣, 鎌田早紀子, 松井元子, 大谷貴美子:望ましい食生活への理解を目指した食育プログラム—小学6年生を対象として—. 日本食育学会誌. 2013; 7(2); 137-153.
- 33) 金田雅代編著, 三訂栄養教諭論 理論と実際. 東京:建帛社, 2011; 20.
- 34) 文部科学省の全国学力・学習状況調査 (平成24年度)
<http://www.nier.go.jp/12chousakekkahoukoku/>
- 35) 平成25年版食育白書. 内閣府. 2013; 11-12.
- 36) 平成23年版食育白書. 内閣府. 2011; 8-9.
- 37) 安梅勅江:グループインタビュー法Ⅱ/活用事例編. 東京:医歯薬出版株式会社. 2003.
- 38) 安梅勅江:グループインタビュー法Ⅲ/論文作成編. 東京:医歯薬出版株式会社. 2010.
- 39) 一般財団法人日本食生活協会 <http://www.shokuseikatsu.or.jp/kyougikai/index.php>