

## 附属学校における現代の課題に応える食育の展開に関する研究

南 道子◎（東京学芸大学生生活科学講座） 大竹美登利（東京学芸大学生生活科学講座）  
佐藤麻子○（東京学芸大学附属小金井中学校） 盛内健志（東京学芸大学附属小金井中学校）  
桑原智美（東京学芸大学附属世田谷中学校） 諏佐誠（東京学芸大学附属世田谷中学校）  
酒井やよい（東京学芸大学附属竹早中学校） 福地香代子（東京学芸大学附属竹早小学校）  
石津みどり（東京学芸大学附属国際中等教育学校） 阿部睦子（東京学芸大学附属高等学校）  
横山英吏子（東京学芸大学附属小金井小学校） 三浦佳（東京学芸大学附属大泉小学校）  
鳴瀬彰子（東京学芸大附属大泉小学校） 池尻加奈子（東京学芸大学附属特別支援学校）  
山田汐里（東京学芸大学附属特別支援学校） 藤田和美（小平市立第十一小学校）

代表連絡先：[minami@u-gakugei.ac.jp](mailto:minami@u-gakugei.ac.jp)

【キーワード】食育、教材開発、授業実践、家庭科教諭、技術科教諭、栄養教諭

### 1. はじめに

生活実践の少なくなった子どもたちにとって技術の定着が非常に困難である。生活の自立に必要な能力を身につける機会の減少により生活をよりよいものにしようとする態度や創意工夫する力を身につけることが困難になっている。さらに、急速な核家族化により衣食住の伝承がとぎれている。今まで家庭の中で伝えられてきた親から伝えられた料理の味や作り方などが伝わっていない現状がある。家族とのコミュニケーションをとる場として食事の時間は最適であると思われるが、核家族に共働き、塾通いなどで孤食の状態の子どもも増えているために家族での団らんも少なくなっている。さらには、栄養バランスが偏っていることも想像でき、子どもたちの「食」を取り巻く状況は、大きく変化している。特に、外食産業の発展に伴い、「食」の簡便化、食品の安全性や信頼性の低下、食料自給率の低さ等、数多くの社会問題となり、食生活の乱れが大きくなっている。「食育」は現代的な課題の一つであると考えられる。

平成 17 年 6 月に食育基本法が制定された。「食育は生きる上での基本であって、様々な経験を通じて『食』に関する知識と『食』を選択する力を習得し、健全な食生活を実践することができる人間を育てることである」とされている。食に関する指導目標として、食事の重要性、心身の健康、食品を選択する能力、感謝の心、社会性、食文化があげられている。

これまで、学校の中では家庭科が食に関して率先して取り組んできたが、食育は学校教育のあらゆる場面で取り組む課題として重要視されたといえる。

### 2. 本プロジェクトの目的

本プロジェクトは、食育の推進を担ってきた附属学校の家庭科の教員が中心となって、小学校・中学校・高等学校・特別支援学校の各校種ごとで、家庭科や技術科の教諭、栄養教諭などと連携して食育の教材の開発、それに基づいた授業実践を行い、子どもたちの学びの諸相を分析することを通してその利点と課題を明らかにし、学校教育のあらゆる場面で取り組む食育のカリキュラムの可能性を探ることとした。

具体的には、家庭科や技術科などの複数の教科や、給食、特別活動、総合的な学習の時間での授業実践を行い、教師への聞き取り、生徒の外観的な反応を記録、ビデオで授業データを収集、授業後に書いた感想の記述分析を行い、授業計画や教材に関する検討を行った。

### 3. 本プロジェクトの実施

#### 3. 1 技術・家庭科の家庭分野と技術分野の連携（生産から消費まで食材に触れながら学習できる教材）

第一に、中学校技術・家庭科の家庭分野と技術分野の連携による授業計画や教材に関する検討を行った。技術・家庭科は、実践的・体験的な活動を通して、これからの生活を見通し、より良い生活を創造するとともに、社会の変化に主体的に対応する能力を育む観点から一つの教科ではあるが大きく、家庭分野と技術分野に分かれている。

平成24年度から全面実施された学習指導要領で、家庭分野では「B食生活と自立(3)日常食の調理と地域の食文化」が取り上げられている。技術分野では「生物育成に関する技術」の学習が必修になった。そこで、家庭分野の「食生活と自立」の内容と連動した授業展開を試みた。

食材として「ごぼう・ハーブ」(附属世田谷中)、「大根」(附属竹早中)、「大豆」(附属小金井中)を各校で取り上げた。これらは、保存性が高い、栄養価が高い、食材を無駄なく調理できる、身近な食材である、保存できる調理品を作ることができるなどの利点があることが分かった。

附属小金井中学校の実践では、技術分野で、1年で「豆腐の木杵作り」をし、2年の4月から「大豆の栽培」を行った。家庭分野では、10月下旬、「生産した大豆を使って豆腐作り」「大豆から豆腐作りの過程で出来る『呉』を取り上げ、『アイディア呉汁』作り」という授業実践を行った。

大豆から豆乳を搾り出すまでの工程を確認し、豆をひいたときに出た『呉』を使った郷土料理の『呉汁』について知るための授業を行った。大豆を育て豆腐の木杵から作る事で、生産から消費まで、さらに、廃棄までの一連のサイクルを学ぶことができた。大豆を扱い、さらに呉汁を扱うことは、和食を中心とした日本の食文化につながり、バランスのとれた栄養を補うことができると考える。しかし、大豆の収穫量が少なく栽培した大豆だけでは家庭科で豆腐を作ることではできなかった点が課題であった。

附属世田谷中学校の実践では、技術分野で「ごぼう栽培」「ハーブ(レモングラス)栽培(レモングラスの収穫～納品体験)、家庭分野3年「ごぼう茶作り」「1年生の収穫したハーブでお茶を作り、電子レンジ調理でケーキ作り」「1年生の収穫したごぼうでお茶を焙煎し、1年生にプレゼント」と一連の流れの授業展開を試みた。

公開研究会のときに、当初、ごぼうでごぼう茶を作る予定が、まだごぼうが収穫できず、急遽レモングラスの収穫になった。生物育成においては、天候によって計画通りにいかなかったり、虫の被害によったりして、収穫できる季節が合わなくて授業の時期に合わないことがあった。

附属竹早中学校の実践では、技術分野で「大根栽培」を行い、その大根を使って家庭分野で「大根調理」を行った。

附属国際中等学校の実践では、家庭での実践を行った。技術分野の課題で小松菜の水耕栽培を行い、家庭分野で調理実習を行う予定であったが、うまく収穫できないこともあり調理実習を行わなかった。

4 附属の実践から、食材を生産から消費まで一貫した教育としてとらえるには、時間的にも、技術的にも無理がなく、家庭分野と技術分野のつながりが容易な身近な食べ物を教材化する必要があることがわかった。

1つの教科として関連付けが容易になれば、教材内容も効率よく展開され、その目標が多く達成される。

しかし、大豆だから豆腐、ゴボウだからゴボウ茶というように単純に食材を一致させただけでは、家庭分野と技術分野を真に結び付けて連携したとは言えない。

技術科での栽培の成果が効果的に家庭科の調理加工につながる授業展開にするためには、両教科の年間を通したカリキュラムの中に生徒が連続的に学びができるようにカリキュラムを作成する必要がある。そのためには、1年生から3年生までの学びの中での連携が求められる。

昨年度は、大豆栽培のときにカメムシにやられ、収穫が思うようにいかず収穫した大豆だけでは豆腐を作るこ

とができなかった。今年度は、種をまく時期をずらして収穫する予定である。必然的に家庭科での豆腐作りも時期をずらすことになる。それぞれの教科の目標に照らした授業のねらいが整備されていないと、生徒の関心が高まらずにねらいにそった学びが展開されないままに、消化不良の授業になってしまう。

食育は、食物の生産から消費までの相互関係が深い。栽培と連続して、保存方法や調理法方法についても検討できる。生産から流通、消費、廃棄そして食文化までを総合的に扱うためにも、中学校技術・家庭科の生物育成（栽培）と食物と関連付けて「栽培して食べる」授業は有効である。また、生物育成（栽培）においては天候によって計画通りにいかず、収穫できる季節が合わなくて授業の時期に合わないこともある。世田谷中では、授業実施時期にゴボウができず、その時期に採れるハーブを素材とし、小金井中では大豆の収穫量が少なく栽培した大豆だけを家庭科で利用することはできなかった。これらの結果を通して保存のできる素材を用いることが有効であることがわかった。さらに、生徒が連続的な学びができるために、保存できる調理品を作ることができる素材が有効であることもわかった。

また、それぞれの教科の教育目標にてらした授業のねらいが整備されていないと、生徒の関心が高まらずねらいにそった学びが展開されないままに、消化不良の授業になってしまう。授業をつくる際、両教科のねらいと両授業のそれぞれの展開の整合性の確認等含めた事前の打ち合わせが重要である。技術科は生産者、売るために作るという視点があり、家庭科は消費者、自分が食べるために作るという視点がある。このような教科の特性をふまえつつ、両者の関連性と相違を整理し、それらの学びの連続性をはかる必要がある。食物と生物育成が同時に展開されるならば、1つの教科として関連付けが容易になり、教材内容も効率よく展開され、その目標が多く達成されると考える。消費の視点から学ぶ家庭科が、生産の視点から学ぶ技術科と結びつくことによって、生を生ま出しそれを消費して生きる力をはぐくむ学習へとつながる学びを形成するために、今後は3年間の連携を計画的に取り組みたい。

### 3. 2 栄養教諭との連携

第二に、家庭科・学級活動と学校給食の指導場面と連携した授業実践を行った。

栄養教諭がいて給食が提供されている学校における食に関する指導は、給食の時間とのかかわりをぬきにできない。附属学校では小学校と特別支援学校がそれにあたり、そこでは、食に関心をもち、視野を広げるために、栄養教諭と連携した授業展開を試みた。

附属小金井小学校では、家庭科を専門とする担任と栄養教諭との連携による授業を展開した。具体的には給食に出された「ふりかけ」を五感で味わいながら「味わいカード」に書く活動を通して、何からできているのか予想し食材を探り、自分の好みや苦手なものや味わい方の変化に気付かせることによって、食の視野をひろげさせていった。毎日の給食指導の時間だけでなく、特別活動の授業の中に栄養教諭が入り、直接的に指導することができた。

特別支援学校では、家庭科を専門とする学級担任と栄養教諭との連携により自閉症のために感覚過敏のある児童への偏食指導の実践を行った。

児童は、幼児期より激しい偏食があり、白いごはんは好むが、カレーライスや丼物といったご飯と混ざったものを食べられないでいた。家庭では、家族と同じものを出しているが、好きなものしか食べない。学校では、白いご飯、スパゲティ、ラーメンといった好きな献立だけしか手をつけず、かたくなに食べることを拒否していた。

思春期に入る前に、偏食を改善したいという家庭の強い希望により、10月から本格的な偏食改善に向けた取り組みを行った。家庭とは、献立表でやり取りをした。本人が食べられそうなメニューに、○△×を黒いペンで記してもらい、学校で食べたメニューや食材について赤ペンで記入して毎日やり取りをした。

栄養教諭の巡回指導で食べる様子を観察し、担任が献立の中から食べられた食材をチェックし、家庭の状況も毎日連絡をとり、栄養教諭の献立作成に生かすように連携をとり、食べやすい献立、少し頑張っ食べられるよ

うな献立づくりを行い、偏食改善に向けて取り組んだ。栄養教諭が給食の時間に巡回し直接的に指導することを継続することができた。授業づくりにむけての事前の打ち合わせだけでなく、毎日の給食の時間において、短時間でも関わりを持つことが児童の食の意識を高めたり、食行動の変化につながったりすることが明らかとなった。ただ、今回の取り組みは食育に関心を持つ担任と栄養教諭の1対1の関係の中で実現した実践であり、学校での取り組みとして定着していないことから、担任が変わることによってこの連携が途切れてしまう可能性がある。

附属小学校、特別支援学校では、栄養教諭との連携を取りやすい環境にあるが、教科担当や担任の意識の持ち方によって活用できるか差がでてくる。担任が変わり、給食指導が軌道に乗るまでの期間を考えて、だれもが食べやすい献立を4月前半に入れた。栄養教諭の巡回で、担任が給食指導で困っている場面を実際に見てもらったため、献立作成だけでなく、野菜の切り方なども食べやすく工夫できた。

#### 4. 成果と課題

(1) 中学校「技術・家庭」における技術分野と家庭分野と連携した教材開発の有効性についてさらに検討し、広く適切に情報提供する機会などが必要になると考える。

技術・家庭科の家庭分野と技術分野の連携における成果として、

- ・時間的にも、技術的にも無理がなく、家庭分野と技術分野のつながりが容易な身近な食べ物を教材化する必要があることがわかった。1つの教科として関連付けが容易になれば、教材内容も効率よく展開され、その目標が多く達成される。
- ・食材を生産から消費まで一貫した教育としてとらえるには、身近な食べ物で、保存性が高く、保存できる調理品を作ることができるものである必要がある。
- ・授業を作る際、両教科のねらいと両授業のそれぞれの展開の整合性の確認等を含めた事前の打ち合わせが技術科教諭と家庭科教諭の間で重要である。

課題として、

- ・それぞれの教科の目標に照らした授業のねらいが整備されていないと、生徒の関心が高まらずにねらいにそった学びが展開されないままに、消化不良の授業になってしまう。3年間の連携を計画的に取り組むためにも、2・3年かけて、家庭科教諭と技術科教諭が話し合いながら修正していく必要がある。
- ・附属中学校では、「技術・家庭」の教科としては一つだから連携がしやすいが、課題はある。附属高等学校は、技術、栄養教諭がないために、家庭科以外の教科等と連携をどうとるかが課題であることが明らかとなった。

(2) 食に関する指導の全体計画において、教諭と栄養教諭との連携をしながら学校全体で継続できるシステムづくりの必要性が明らかになった。今後は学校における食育の理解と協力を得て食育推進を図ることの可能性を探ることが必要である。

家庭科の教諭と栄養教諭との連携における成果として

- ・栄養教諭が入ることにより体験的な活動が増え、食の幅を広げることだけでなく、感謝する心や食を通じたコミュニケーションを広げることができた。
- ・給食指導に栄養教諭の巡回が入ることにより偏食指導ができた。

課題として

- ・栄養教諭がない校種でも体験的な活動を取り入れ、特別活動の時間以外でも食育の理解と協力を得ていく可能性を探っていくこと。
- ・栄養教諭と連携を取りながら、担任の食事指導への意識をもっているかによる。教員の食育への関心や意欲を高めることが課題である。