

# 学校教育における食に関する 指導の評価について（第1報）

The evaluation of guidance concerning shokuiku  
(food and nutrition education) in the school education

並 河 信太郎・谷 脇 亜希子

## 1 学校教育における食に関する指導の必要性

食育基本法が平成17年6月に成立し、家庭、学校、保育所、地域等を中心に、国民運動として食育が推進されている。食育基本法では、「食育は、生きる上での基本であって、知育、徳育及び体育の基礎となるべきものと位置付けるとともに、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」と規定している。さらに、子どもに対する食育は「心身の成長及び人格の形成に大きな影響を及ぼし、生涯にわたって健全な心と身体を培い豊かな人間性をはぐくんでいく基礎となるもの」として、重要であるとしている。

さて、学校教育においては、1954（昭和29）年に学校給食法が制定されて以来、学校給食を中心にした給食指導、食に関連する教科等で児童・生徒への食に関する教育が取り組まれてきた。そして、食育基本法が成立する1年前の2006（平成16）年に学校教育法等の一部改正により、第3の教諭職として栄養教諭制度を新設し、食に関する指導の一層の充実をはかっている。このように、食育基本法に基づいて食育が国民運動として位置付け、取り組まれる以前から、学校における食育が実施されてきた経緯から学校における食育は「食に関する指導」として位置づけられている。

食育の重要性やその推進をはかることは、国民の総意といっても過言ではない。

では、児童・生徒に対する食育は、どのような目標で、どこで、誰がどのような内容で行うのかはさまざまな考え方が存在する。学校において、食育を行う必要があるのかどうかも議論される。「食」に関する教育は本来、家庭で行うものであるとする考えがある。

児童・生徒の食生活で学校教育が担うのは、義務教育の6年間または9年間で学校給食として年間180日程度である。児童・生徒の食事は学校給食以外では、ほとんど家庭を単位とする内食または外食・中食で行われる。家庭では食品の購入から調理・配膳に至るまで日常的に行われ、食事を通してのコミュニケーションは人間形成のうえできわめて重要なものである。このように「食」は家庭において、日常的に行われているが、食育は家庭だけで担える状況ではない。教育基本法第1条に規定している教育の目標は「教育は、人格の完成を目指し、平和で民主的な国家及び社会の形成者として必要な資質を備えた心身ともに健康な国民の育成を期して行われなければならない。」である。さらに、学校教育法では義務教育の目標で「健康、安全で幸福な生活のために必要な習慣を養うとともに、運動を通じて体力を養い、心身の調和的発達を図ること。」「我が国と郷土の現状と歴史について、正しい理解に導き、伝統と文化を尊重し、それらをはぐくんできた我が国と郷土を愛する態度を養うとともに、進んで外国の文化の理解を通じて、他国を尊重し、国際社会の平和と発展に寄与する態度を養うこと。」を示している。

文部科学省は「食生活を取り巻く社会環境が大きく変化し、食生活の多様化が進む中で、朝食をとらない等子どもの食生活の乱れが問題となっている。このような中で、子どもが将来にわたって健康に生活していけるよう、栄養や食事のとり方などについて正しい知識に基づいて自ら判断し、実践していく食の自己管理能力や望ましい食習慣を子どもたちに身につけさせることが必要になっている」ことから、食に関する指導が必要であるとしている。

子どもの健康を考える場合、心身の発達の過程にあること、将来にわた

って健康を維持向上する力を保障し、その年代にふさわしい発達にとげられているかという視点でみる必要がある。教育はまさに子どもの発達をうながす仕事である。健康の問題を単なる管理の仕事にしてしまわないために健康の概念を発達の視点においてとらえ、実践に生かさなければならぬ。

「食」は個に応じたものであると共に、生産・流通・消費をはじめとして社会的に行われている。社会と個人の両面性を有するが、学校教育では社会的側面から食に関する指導が必要である。従来は、学校給食を中心とした栄養のバランスのとれた食事を提供することに重点が置かれ、各教科等を横断的に取り扱う指導計画はあまり実践されていなかった。「食」は人間の生存基盤そのものであり、「生きる力」の基礎・基本となるものである。「食」の持つ社会面から学校教育における食に関する指導を構築していくことが必要である。

食に関する指導は、児童・生徒が健康に生きていく力を形成するうえで、不可欠のものであり、心身ともに健康な人間として生きていくための基礎・基本を学校教育の中で、培っていくことが重要である。

学校給食では子どもたちが食物を食べる営みについて、正しい認識の上に立った明確な理念に基づいて実施し、仲間とともに食べて味わう体験を通して学習を行っている。子どもたちの心身の発育や健康状態に合わせ、運動や労働、生活の諸条件に対応させつつ、自分にとって望ましい食物を選択し、食文化を継承・発展させ、食生活を営む、自立的な食の力を育てることをめざしている。

## 2 学校給食法及び学習指導要領における学校給食の位置付け

### 1) 学校給食法の目標

学校給食法は2008（平成20）年6月に学校保健法等の一部改正案の成立により改正された。目的として、学校における食育の推進を新たに加えた。そして、学校給食を活用した食に関する指導の充実をはかるため、①適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること ②日常生活における

食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営むことができる判断力を培い、及び望ましい食習慣を養うこと ③学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協同の精神を養うこと ④食生活が自然の恩恵の上に成り立つものであることについての理解を深め、生命及び自然を尊重する精神並びに環境の保全に寄与する態度を養うこと ⑤食生活が食にかかわる人々の様々な活動に支えられていることについての理解を深め、勤労を重んずる態度を養うこと ⑥我が国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めること ⑦食料の生産、流通及び消費について、正しい理解に導くことの七つを目標としている。さらに、各学校における食に関する指導の全体計画の策定、地場産物の活用など栄養教諭による学校給食を活用した食に関する指導の推進をはかることとしている。

学校給食法の目標は、教育基本法、学校教育法に基づき示されており、食に関する指導の目標の基本となるものである。

表1 新旧の学校給食法の比較

	新（2009年4月施行）	旧
目的	<ul style="list-style-type: none"> <li>・学校給食の普及充実</li> <li>・学校における食育の推進</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・学校給食の普及充実</li> </ul>
目標	<ul style="list-style-type: none"> <li>・適切な栄養の摂取による健康の保持増進</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食事の正しい理解と望ましい習慣</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>・健全な食生活を営む判断力、望ましい食習慣</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食生活の合理化、栄養の改善及び健康の増進</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>・明るい社交性及び協同の精神</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・学校生活を豊かにし、明るい社交性</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>・自然の恩恵を理解し、生命及び自然を尊重する精神</li> </ul>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>・勤労を重んずる態度</li> </ul>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>・伝統的な食文化の理解</li> </ul>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食料の生産、流通及び消費</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食糧の生産、配分、消費</li> </ul>
学校給食を活用した食に関する指導	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食に関する指導の全体計画</li> <li>・学校給食を活用した栄養教諭の実践的指導</li> </ul>	

## 2) 学習指導要領における学校給食の位置付け・内容

### ①学校給食の位置付け

学校給食は1958（昭和33）年の小学校及び中学校学習指導要領の改訂で、学校行事等として教育課程に位置づけられた。その後、1968（昭和43）年の小学校学習指導要領改訂および1969（昭和44）年の中学校学習指導要領改訂で特別活動の学級指導に、さらに1988（平成元）年の小学校・中学校学習指導要領改訂で特別活動の学級活動に位置づけられた。

学習指導要領は小学校が平成23年度、中学校が平成24年度の実施に向けて移行期間にある。その中で、総則・総合的な学習の時間・特別活動は本年度より新学習指導要領に先行実施された。新学習指導要領では、食育の観点をより一層明確にしている。

### ②学校給食の内容

新学習指導要領のポイントのひとつとして、豊かな心や健やかな体の育成のための指導の充実が示されている。総則3では、「体育・健康に関する指導は教育活動全体を通じて適切に行う。」とし、体育科、家庭科、特別活動等において食育を推進し、生涯を通じて健康・安全で活力ある生活を送る基礎が培うと示している。

総合的な学習の時間における横断的・総合的な課題として、健康が例示されている。

特別活動における学級活動では、食育の観点をふまえた学校給食と望ましい食習慣の形成として内容が示されている。さらに、学習指導要領解説特別活動編では、具体的な内容として楽しく食事をすること、健康によい食事のとり方、給食時の清潔、食事環境の整備など望ましい食習慣の形成を図るとともに、食事を通して好ましい人間関係を図ることを示している。

## 3 従来の栄養教育はどのように行われてきたか

従来、学校教育における食に関する指導は、給食時間における給食指導、特別活動、教科としては生活、家庭、理科等を中心に行われてきた。

しかし、各教科はそれぞれの目標・内容で実施されており、食をテーマとして各教科等と学校給食が相互に連携した横断的・総合的な指導計画に基づいた指導はほとんど実施されていなかった。

では、健康教育の一環として、どのような食に関する指導が実施されてきたのか。

給食時間は休憩時間と重なる関係もあり、学校教育として必ずしも肯定的に指導が行われていたわけではなく、やはり昼食の時間としての色彩が濃い傾向であった。つまり、教育としての発展的可能性に着目した教育実践が多くはなかったと言える。

内容は、日常の給食運営に伴う当番活動・三角食べ・姿勢よく食べる・残さず食べる・大きな声でしゃべらない・食事中は立ち歩かないなどのマナーに関する事項が中心であった。偏食指導や残食指導では、給食時間が終了し、掃除の時間や休憩時間になっても教室で食べさせられているような実態も見られた。その後、米飯給食の導入に伴い、はしの持ち方などがとりあげられた。はしが正しく使えるようにといった指導が行われたが、はしが正しく使えるように指導することが必要かどうかの論議があった。はしの最も機能的な使い方として指導する例もあった。

学校教育において指導することは価値観を伴うものであり、正しくないことに伴う負担は教育と相容れないものである。

全体として学校で給食を食べることに主眼が置かれ、食教育として十分に取組みまれてこなかった傾向が強い。その結果として現在の食生活をめぐるさまざまな問題が起こっているとも考えられる。

その後、食環境や選択性をねらいとしたとりくみが行われ、楽しく食べることを前面に打ち出した青空給食、交流給食などで食環境の整備がはかれるようになった。

さらに、個に応じた食事の選択や自分で選んで食べることをとりいれるとりくみが一般的になり、バイキング給食やセレクト給食などが導入され、食事の自己管理能力を養うことをねらいとした指導が行われるようになった。

一方、アトピー性皮膚炎などアレルギー疾患を持つ児童が増加し、アレ

ルギー食品を除去した除去食や他の食品に代替した対応食が求められるようになり、幅広いとりくみが行われるようになった。

#### 4 栄養教育そして食に関する指導へ

「食」に関する指導は栄養教育から食に関する指導へ充実がはかられるとともに、栄養教諭制度が誕生した。1974（昭和49）年に学校栄養職員制度が誕生し、全国的に「栄養士」の資格を持った学校栄養職員が配置されてきた。当初は献立作成や物資管理など学校給食の運営管理を中心に担当してきたが、児童生徒への栄養教育が少しずつ展開され、その実践が教育実践として積み重ねられてきた。学校教育において、学校給食を生かした栄養教育が学校栄養職員を中核として、着実に広がっていった。

文部科学省は1992（平成4）年「学校給食指導の手引き」を改訂し、学校給食の教育的側面の充実をはかる内容を示している。また、栄養教育推進モデル事業、栄養教育カリキュラムの開発に関する調査研究が学校給食を中心に実施された。学校栄養職員が行う指導内容は栄養に関することが多い傾向であり、栄養教育として行われた。その後、栄養教育から地域の食材、食文化、国際理解、食品の旬など指導内容の拡充がはかられていった。このことは学校給食の内容の充実と共に行われてきた。

1997（平成9）年9月の文部省保健体育審議会で、「青少年に起因する新たな健康問題が増加している」と指摘し、学校での食教育のより一層の充実を求めた答申が出された。その中で、学校での食教育が「食に関する指導」として位置づけられた。

文部省は1998（平成10）年、学校栄養職員を特別非常勤講師として活用すること等を盛り込んだ食に関する指導の充実を通知し、2000（平成12）年、「食に関する指導参考資料」を発行した。さらに、2002（平成14）年度から食教育の教科書とも言える食生活学習教材の小中学校への配布を開始し、現在、小学校低学年・中学年・高学年、中学校用が全国の児童・生徒に毎年、配布されている。

2007（平成19）年、文部科学省は新たに「食に関する指導の手引」を

発刊し、学校における食育の必要性、食に関する指導の目標、栄養教諭が中心となって作成する食に関する指導に係わる全体計画、各教科等や給食時間における食に関する指導の基本的な考え方や指導方法を示した。

食に関する指導の目標は、「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付ける」、「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付ける」、「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、尊重する心をもつ」の六つである。

### 食に関する指導の目標

- 食事の重要性（食事の重要性、食事の喜び、楽しさを理解する。）
  - ・食事は、人間が生きていく上で欠かすことのできないものであること。
  - ・食事は、空腹感を満たし気持ちを鎮める働きがあること。
  - ・仲間との食事や食味のよさは、心を豊かにすること。
  - ・食事は規則正しくとることが大切であり、特に、朝食をとることは、心と体を活動できる状態にし、もてる力を十分に発揮できるようになること。
  - ・外食や中食、自動販売機やコンビニエンスストア等の食環境と自分の食生活とのかかわりを理解すること。
- 心身の健康（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付ける。）
  - ・手洗いやよくかむこと、よい姿勢や和やかな雰囲気作りは、食事の基本であること。
  - ・規則正しい1日3度の栄養バランスのよい食事は、心身の成長の基本であること。
  - ・栄養のバランスをよくするために、好き嫌い無く食べることが必要で

あること。

- ・様々な食品にはそれぞれ栄養的な特徴があること。
  - ・健康の保持増進には、栄養バランスのとれた食事とともに、適切な運動、休養及び睡眠が必要であること。
  - ・自分の食生活を見つめ直し、よりよい食習慣を形成しようと努力すること。
- 食品を選択する能力（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付ける。）
- ・学校給食にはいろいろな食品が使われていること。
  - ・日常食べている食品や料理の名前や形を知ること。
  - ・食事の準備や後片付けは、安全や衛生に気を付けて行うこと。
  - ・食品表示など食品の品質や安全性等の情報について関心をもつこと。
  - ・食品の品質の良否を見分け、食品に含まれる栄養素やその働きを考え、適切な選択をすること。
  - ・食品の衛生に気を付けて、簡単な調理をすること。
- 感謝の心（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。
  - ・食料の生産は、すべて自然の恩恵の上に成り立っていること。
  - ・食という行為は、動植物の命を受け継ぐことであること。
  - ・食事のあいさつは、食に関しての感謝の気持ちの表現であること。
  - ・感謝の気持ちの表れとして、残さず食べたり無駄なく調理したりすること。
- 社会性（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。）
- ・協力して食事の準備や後片付けをすること。
  - ・はしの使い方、食器の並べ方、話題の選び方などの食事のマナーを身に付けること。
  - ・協力したりマナーを考えたりすることは、相手を思いやることであり、楽しい食事につながること。

- ・マナーを考え、会話を楽しみながら気持ちよく会食をすること。
  - ・自然界の中で動植物と共に生きている自分の存在について考え、環境や資源に配慮した食生活を実践しようとする事。
- 食文化(各地域の産物、食文化や食にかかわる歴史等を理解し、尊重する心をもつ。)
- ・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。
  - ・地域の伝統や気候風土と深く結びつき、先人によって培われてきた多様な食文化があること。
  - ・自分たちの食生活は、他の地域や諸外国とも深いかわりがあること。
  - ・諸外国の食事の様子を知ることは、国際理解につながるとともに、日本の風土や食文化の理解を深めることになること。

表2 「食に関する指導の手引」と「食に関する指導参考資料」の食に関する指導の内容比較

食に関する指導の手引（2007年） における食に関する指導の内容	食に関する指導参考資料（2000年） における食に関する指導の内容
<ul style="list-style-type: none"> <li>○食事の重要性（食事の重要性、食事の喜び、楽しさを理解する。）</li> <li>○心身の健康（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付ける。）</li> <li>○食品を選択する能力（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付ける。）</li> <li>○感謝の心（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。）</li> <li>○社会性（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。）</li> <li>○食文化（各地域の産物、食文化や食にかかわる歴史等を理解し、尊重する心をもつ。）</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○体の健康</li> <li>○心の育成</li> <li>○社会性の涵養</li> <li>○自己管理能力の育成</li> </ul> <p>※目標 生涯にわたって健康で生き生きとした生活を送ることを目指し、一人ひとりが正しい食事の在り方や望ましい食習慣を身に付け、食事を通じて自らの健康管理ができるようにすること。また、楽しい食事や給食活動を通じて、豊かな心を育成し社会性を涵養すること。</p>

## 5 これからの食に関する指導

### 1) 知識・理解から生きる力の育成

いままでの食に関する指導の多くは、健康にとって正しい知識と技術を教えていくことをねらいとして実施されてきた。これからの食に関する指導は、興味・意欲・関心など学ぼうとする力を高め、思考力・判断力・表現力など学び方・学ぶ力を育成する内容が求められている。

食に関する指導によって、児童生徒が自らの食行動の現状と課題を認識し、その課題をよりよい方向へ改善しようとする意欲や態度が形成されることによって、健康を考えた食習慣の育成につながる。自らが問題意識をもってとらえられるように、子どもの自発的な意欲を喚起し、本人が解決しなければならない問題として、その問題を発見し、課題意識を形成する過程が重要である。食に関する指導では、日常生活のあり方が自分の健康にとって問題であると気づくその認識の深さ、あり方が実践をうみだす鍵である。

### 2) 学校栄養職員から栄養教諭

1974（昭和49）年の学校給食法等の改正により、全国的に学校栄養職員が配置される制度ができた。学校栄養職員は栄養に関する専門的事項をつかさどると規定され、職務内容として献立作成をはじめとする学校給食の運営管理、学校給食指導では担任教諭等を補佐すると示された。学校に、はじめて学校給食と教育を結びつけて専門的に扱う職員が配置され、教育実践を重ねていくことになった。

学校栄養職員が配置されたことにより、栄養のバランスを中心とした栄養教育が学校給食を活用してとりくまれ、広がっていった。当初は給食時間での指導を中心に行われる傾向であった。さらに、給食時間での指導から特別活動の授業時間での指導へ発展していった。そして、家庭・体育（保健）での指導にティームティーチングで授業にとりくむ実践も見られるようになった。指導内容は栄養教育から食文化、食品の生産・流通、国

際理解へと拡充されていった。総合的な学習の時間の新設により、数次にわたる指導計画での関わりを持つ例も実践されるようになり、食教育として深化していった。一方、学校栄養職員の専門性を生かした指導ではあるが、限られた時間の中で、できるだけたくさんの内容を扱おうとする結果、知識伝達型になってしまい、指導内容が多いといった課題が指摘されるようになり、指導内容の再構築や指導技術の向上がはかられてくことになった。

2004（平成16）年5月、学校教育法等の一部改正案の成立により、食に関する指導の指導体制の充実をはかることをねらいとした栄養教諭制度が創設された。学校栄養職員から教育的資質を法的に具備し、食に関する専門性を生かした教育を担当する栄養教諭が制度化された。しかし「食教育」の教科が新設されたわけではなく、現行の教科等の枠の中で各学校が食に関する指導を推進するとしたこと、栄養教諭の配置は都道府県の裁量としたこと、定数の拡充がはかられなかったこと、学校以外の共同調理場に勤務している栄養教諭・学校栄養職員の条件整備が明確にならなかったこと等の課題が残された。

栄養教諭の配置状況は表3のとおりである。平成17年度から学校栄養職員を栄養教諭に切り替えることから徐々に進められると共に、新規に栄養教諭の採用が始まっている都道府県もある。しかし、学校給食実施校数の約9%程度しか配置されておらず、都道府県により配置数に大きな差がある現状である。

栄養教諭創設の背景としては、健康がいわゆる感染症の時代から慢性病

表3 栄養教諭の配置状況（平成21年4月1日現在）

年度	栄養教諭
平成17年度	34
平成18年度	359
平成19年度	1016
平成20年度	1897
平成21年度	2648

の時代になり、個々の生活習慣が重要な要素になってきたこと、外食や加工食品の増加など食環境の激変、核家族化などにより家庭における食教育の低下とあわせて、国民的な医療費の増大があげられる。なお、大韓民国では2003年6月に国会で栄養教師法が成立し、2006年3月より施行された。

### 3) 栄養教諭の役割

栄養教諭は食に関する指導と学校給食の管理を一体のものとする職務と規定されている。食に関する指導として、個別的な相談指導、教科や特別活動における指導、食に関する指導の連携・調整があげられている。

個別的な相談指導は偏食、肥満傾向、食物アレルギー等のある児童生徒への個別指導で、例えば栄養相談室など条件整備も必要である。教科や特別活動における指導は指導計画を策定し、計画的・系統的に実施していくことが必要である。生活、体育（保健）、家庭などの教科や特別活動と食に関する指導のねらいとの関連付けを明確にし、教職員の共通理解をはかりつつ、実施していくことが求められる。さらに、食に関する指導を教育として各学校の指導計画に位置づけていくために、連携・調整の機能を十分に発揮していくことが重要である。そして、食に関する指導の全体計画の策定では、中核となって進めることが必要である。

今後、学校栄養職員としての教育実践を基盤に、栄養教諭の立場での食に関する指導の一層の充実をはかることが求められている。

### 4) 学校給食を中核とした食に関する指導の充実

学校給食は、安全で、栄養のバランスがとれていることから、食品の旬、食品の生産や流通、国際理解など幅広い内容を具備している。教育としての実践を積み重ねていくことが食に関する指導を確立していくうえで重要である。ここを基礎・基本として確立し、あらゆる教育活動へ展開していくことが可能になる。例えば、児童生徒が体験する給食内容に即して食品に含まれる栄養素の特徴や量、歴史、由来、旬などを日常的にとりあげる。栄養教諭・学校栄養職員が指導時間を設定し、朝食を食べよう、飲

み物をえらぼう、外国からきた食べ物を知ろう、食品の旬を調べようなどの主題で計画的かつ継続的に繰り返し指導する。

これらの日常的な学校給食における指導内容と教科等との関連を明確にして指導していくことが必要である。例えば、「健康を考えた食生活をしよう」の題材で主食、主菜、副菜をそろえて食べることが一つの方法であることをねらいとして指導する場合を想定してみる。給食時間と授業時間を組み合わせて計画する。第4時間目に主食、主菜、副菜について理解をはかり、料理を実際に分類する活動を行う。給食時間に食べる体験活動を行い、その料理を主食等に分類する。さらに、第5時限目に紙上バイキングで主食等の組み合わせを行う。

さらに、家庭科における朝食づくり等の調理実習につなげていくことも可能である。「食品添加物を調べてみよう」では、食品添加物の使用目的や種類・概要、学校給食では原則として使用しないことを理解した後、おやつなどのパッケージで実際にどの程度使用されているか調べる。そして、給食時間にその日の学校給食に使用されている食品添加物を確かめ、食品を選択する基準として家庭で実践する内容が構成できる。「よくかんでみよう」では、よくかむことの効果やかむ回数を目安を理解すると共に、ポテトチップスなどのスナック菓子があまりかまなくても食べられることを体験する。給食時間に一口30回以上かんでみる体験を行い、授業時間によくかんでみるためにできることを話し合う活動ができる。

学校給食は「生きた教材」といわれる。毎日の給食時間に児童生徒が体験を通じて学習でき、優れた教育内容を有している。この学校給食を活用して、食に関する指導を系統的かつ計画的に実施していく効果は大きい。学校給食を教育として活用していくことが新しい食に関する指導を創造していく要である。

なお、学校給食は、米飯に牛乳が組み合わされていること、米の生産量が少ない時代にパンのみを主食としていたこと、ごった煮や無国籍料理といわれた料理があること、スプーンからはじまりはしの導入が遅れたこと、先割れスプーンの使用、プラスチック食器を使用していること、袋のまま茹でそのまま配食されるオムレツなどの加工食品、学校給食でしか使

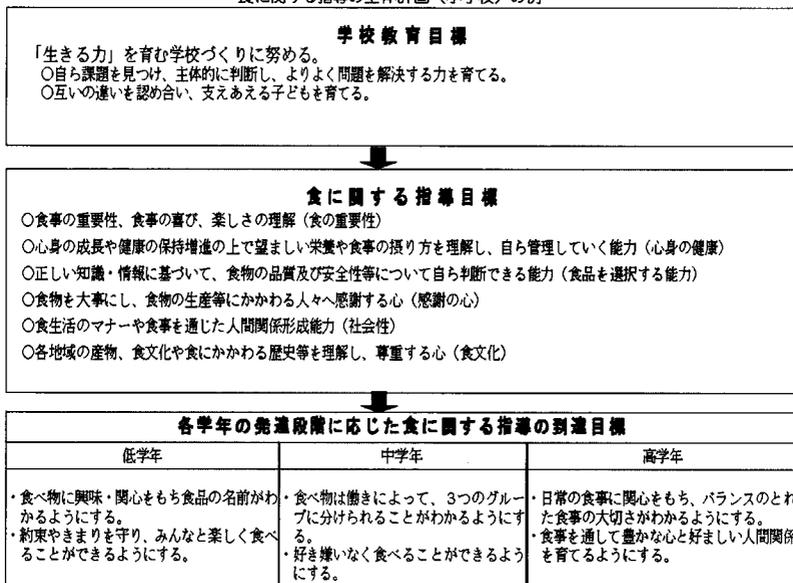
用しないソフト麺、ランチルームなど食環境が十分に整備されていないこと、食べる時間が20分程度で短いことなど過去に抱えていたあるいは現在も抱えている課題がある。中には、学校給食が食文化を破壊しているとする考え方もある。

このような課題や考え方をふまえつつ、学校給食を生きた教材として食に関する指導を充実させていくことが求められている。

## 5) 食に関する指導の全体計画

食に関する指導の全体計画は ①給食時間、特別活動、各教科等の学校教育活動全体において、各教科等の指導内容・方法を生かしつつ各教科等を横断した指導として関連付け、体系的に実施するため、その全体像を策定し、教職員の共通理解をはかると共に、家庭・地域との連携・調整をはかるために必要である。

食に関する指導の全体計画（小学校）の例



学校教育における食に関する指導の評価について（第1報）

特別	1学期			2学期			3学期		
	給食時間	(60) ・給食を知ろう ・仲良く食べよう	(60) ・食べ物の名前を知ろう ・楽しく食べよう	(60) ・食べ物に関心をもとう ・食べ物を大切にしよう	(60) ・給食を知ろう ・仲良く食べよう	(60) ・食べ物の働きについて知ろう ・楽しく食べよう	(60) ・食べ物3つの働きについて知ろう ・食べ物を大切にしよう	(60) ・食べ物を知ろう ・仲良く食べよう	(60) ・食べ物と健康について知ろう ・感謝して食べよう
学級活動	旬の食材、行事食、郷土食、世界の料理などを取り入れる。 交流結食（同学年交流、異学年交流）								
学校行事	1年 たべものをいじょうじにしよう 2年 たべものはたらきをしよう 3年 たべものを選びよう 4年 おやつを考えよう 5年 魚について知ろう 6年 食品添加物について知ろう			1年 食べ物を仲間に分けてみよう 2年 食べ物を赤・黄・緑に分けてみよう 3年 牛乳について知ろう 4年 おやつを考えよう 5年 野菜について知ろう 6年 バランスよく食べよう			1年 すきらいをなくそう 2年 すきらいをなくそう 3年 野菜を食べよう 4年 よくかんで食べよう 5年 塩分とりすぎに気をつけよう 6年 中学生のお弁当を考えよう		
児童会活動	・健康診断			・学校保健委員会			・学校給食週間		
クラブ活動	・給食委員会、健康委員会、栽培委員会 ・料理クラブ								

教科との関連	1年	2年	3年	4年	5年	6年
	国語	・おはなしいすき			・くらしの中の世界について話し合おう	・身近な生活について討論しよう ・表現のおもしろさを考えよう
社会			・ものをつくる人びとの仕事	・人びとのくらしとごみ	・食べ物はどこから	・米作りのはじまり
算数						
理科			植物のつくりと育ち			
生活	・きゅうしょくしつたんけん	・ことしはなにをそだてよう ・くんぐんのびろさつまいも ・おいもパーティ				
音楽						
図画工作						
家庭					・どのように生活しているかな ・かんたん調理をしてみよう ・作っておいしく食べよう	・生活を見直そう ・楽しい食事をくふうしよう
体育（保健）			・毎日の生活と健康	・育ちゆく体とわたし	・心の健康 ・けがの防止	・病気の予防
道徳	・主として自分自身に関すること(低)(中)(高)1-(1) ・主として他人のかかわりに関すること(低)(中)2-(1)(4) (高)2-(1)(5) ・主として自然や崇高なもののかかわりに関すること(低)(中)(高)3-(1)(2) ・主として集団や社会とかかわりに関すること(低)4-(2)(4) (中)4-(2)(3)(5)(6) (高)4-(2)(4)(5)(7)(8)					
総合的な学習の時間			・米をつくろう	・なにわの伝統野菜を考えよう	・魚のパワーをさくろう	・野菜はどこからくるのか調べよう
家庭・地域との連携	栄養だより、学年・学級だより、保健だより、給食試食会、栄養相談、食生活調査、学校給食展					
個別相談指導の方針及び取り組み方	保護者からの申し出、定期健康診断の結果、日常の食生活から個別相談指導が必要な児童を対象とする。指導体制は関係教職員で組織する個別相談指導委員会を中心に対応している。					

6) 食育基本法と食に関する指導

2005（平成17）年6月、食育基本法が制定された。この法律が制定された背景は、「食」を大切にする心の欠如、栄養バランスの偏った食事や

不規則な食事の増加、肥満や生活習慣病（がん、糖尿病など）の増加、過度の痩身志向、O-157（腸管出血性大腸菌）・BSE・食品表示の偽装など「食」の安全上の問題の発生、「食」の海外への依存、伝統ある食文化の喪失である。これらは個人の問題というだけではなく、社会全体で取り組むべきものであるとしている。

目的として、「国民が健全な心身を培い、豊かな人間性をはぐくむため、食育に関する施策を総合的かつ計画的に推進すること等」を示している。そして、「食育」は生きる上での基本であり、知育、徳育および体育の基礎となるべきものと位置付け、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としている。学校だけでなく、あらゆる分野で食育を推進するとしている。

## 6 食に関する指導の評価

### 1) 評価の考え方

食に関する指導の手引（文部科学省）では、食に関する指導の評価の基本的な考え方として、「学校における食育は、学校教育活動全体を通じて総合的に推進することにより、成果が期待できるものであることから、食育の推進の成果を検証するためには、各教科等における個々の食に関する指導に対する評価ではなく、全体としての食育の推進体制等の評価を行う。食育の評価を、学校評価における評価項目として位置付け、学校の実情や児童生徒の実態に応じた目標と食育の推進体制等に関する指標を設定し、その達成状況进行评估する。食育の推進は、家庭・地域との連携・協力が不可欠であることから、家庭・地域での取組状況を踏まえた自己評価を行うとともに、学校における食育の推進体制等の家庭・地域による外部評価を行い、総合的に評価する。各教科等における食に関する指導は、関連教科や道徳、特別活動、総合的な学習の時間等において、教科等のねらいに沿って指導が行われるので、ここでの評価は、まずは、教科等のねらいに対する評価が必要であり、直接的には食に関する指導の評価にはならな

い。教科等における食に関する指導については、栄養教諭が食育の視点に立った評価資料を作成し、担任（教科担当）等が行う当該単元の評価に資するものとして提供する。」としている。

ここでは、食に関する指導を児童生徒の学力としてどう評価していくのかが十分には示されていない。食に関する指導は教育活動全体を通じて行われるが、児童・生徒の学力としてどう評価するかの視点が必要である。

## 2) 評価指標

評価指標として示されている項目を学力評価、カリキュラム評価、授業評価、学校評価・教員評価の4つの区分で分類してみると、学校評価・教員評価が多い。

今後、食に関する指導を学校教育で推進していくためには、児童・生徒の学力評価、授業評価の評価指標が必要である。評価指標は学習指導要領に基づいて、教育活動全体で実施する食に関する指導の特質を生かしながら作成する。

表4 評価指標の評価別区分

評価指標	学力評価	カリキュラム 評価	授業評価	学校評価・ 教員評価
① 教育課程への位置付けや校務分掌への位置付け等、食育の推進体制の整備状況	-	-	-	○
② 全体計画、年間指導計画等の作成・改善の状況	-	○	-	-
③ 食に関する指導の実施状況	-	-	-	○
④ 朝食摂取、睡眠時間、排便習慣等、生活習慣に関する調査の結果	○	-	-	-
⑤ 農林漁業体験等、食に関する指導における体験活動の実施状況	-	-	○	-
⑥ 献立作成における栄養バランスや食味の改善の状況	-	-	-	○
⑦ 食に関する指導における学校給食の活用状況	-	-	○	-

⑧ 学校給食における地場産物の活用状況	-	-	-	○
⑨ 伝統的な食文化の継承等に向けた郷土食や伝統料理等の献立への活用状況	-	-	-	○
⑩ 適切な給食時間の設定等の環境整備の状況	-	-	○	-
⑪ 個別指導体制の整備・実施の状況	-	-	-	○
⑫ 学校間や家庭・地域との連携状況	-	-	-	○

## 7 食に関する指導の評価の課題

栄養教諭制度が新設され、食育基本推進計画が実施される等、食に関する指導の取り組みは学校教育において、従前より格段に推進されていると考えられる。しかし、平成20年度学校保健統計における小学校6年の肥満傾向児は男子11.2%・女子9.7%であり、また平成19年国民健康・栄養調査の結果における朝食欠食率は20～29歳の男子28.6%、女子24.9%と高率である。

このような現状から、食に関する指導における指導計画を見直し、児童・生徒の学力をどう評価していくかが課題である。

評価の観点は各教科等で示されている①関心・意欲・態度 ②思考・判断 ③技能・表現 ④知識・理解の四つの区分で策定していくことが基本である。

### 参考文献

- ・文部科学省：「食に関する指導の手引」、2007
- ・田中耕治：「教育評価」、岩波書店、2008
- ・梶田毅一：「教育評価」、有斐閣、2007
- ・辰野千壽・石田恒好・北尾倫彦：「教育評価事典」、図書文化、2006