

学校給食を「生きた教材」として活用する食に関する指導の在り方
～学級担任等と連携した児童生徒の食の意識を高める取組を通して～

宮崎市立大淀小学校

栄養教諭 小林 和美

目 次

I 研究主題	4-1
II 主題設定の理由	4-1
III 研究目標	4-1
IV 研究仮説	4-2
V 研究内容	4-2
VI 研究計画	4-2
VII 研究構想	4-3
VIII 研究の実際	4-4
1 理論研究	4-4
(1) 食に関する指導について	4-4
(2) 食に関する指導における栄養教諭の役割	4-4
(3) 「生きた教材」としての学校給食	4-5
ア 「生きた教材」とは	4-5
イ 「生きた教材」としての学校給食の活用	4-6
(4) 「食の意識を高める」意義について	4-6
(5) 実態調査及び分析	4-7
ア 食に関する指導の目標から見た分析	4-7
イ 学校における体験学習の重要性	4-7
2 実践研究	4-7
(1) 給食を教材とするための手立て	4-7
(2) 検証授業Ⅰの実際	4-8
ア 授業の実際	4-9
イ 給食時間における指導	4-11
ウ 家庭との連携	4-11
エ 検証の考察	4-12
(3) 検証授業Ⅱの実際	4-13
ア 給食を関連付けた小題材指導計画	4-13
イ 授業の実際	4-15
ウ 給食時間における指導	4-16
エ 家庭との連携	4-16
オ 検証の考察	4-18
IX 研究の成果と今後の課題	4-20
1 研究の成果	4-20
2 今後の課題	4-20
参考・引用文献等	4-20

I 研究主題

学校給食を「生きた教材」として活用する食に関する指導の在り方
～学級担任等と連携した児童生徒の食の意識を高める取組を通して～

II 主題設定の理由

生涯にわたって心身の健康を保持増進するために、望ましい生活習慣の確立が不可欠である。特に食習慣においては、子どもころの習慣が大人になってからの食生活へ影響することが考えられる。近年、社会の変化に伴い、一人一人の価値観や生活習慣、家族構成が変わり、子どもを取り巻く環境が大きく変化している。食生活においては、偏った栄養摂取による肥満や痩身、朝食等の欠食など、児童生徒を取り巻く食に起因する健康課題は少なくない。

このような中、平成17年に施行された「食育基本法」では、「様々な体験を通じて『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」の育成が明記され、特に子どもたちに対する食育の推進が重要視されている。

宮崎県では、第二次宮崎県教育振興基本計画に「食育の推進」が掲げられ、家庭や地域などと連携しながら、学校における食に関する指導の充実に取り組むこととしている。

本校の児童の状況については、朝食を毎日食べていない児童が見られ、学年が上がるにつれ、その割合が高くなる傾向が見られる。さらに、体調不良を訴え保健室に来室した児童の朝食内容を調べると、主食などの1品のみ朝食を食べている児童が半数以上を占め、朝食摂取率に加え栄養バランスの偏りにも課題がある。また、肥満傾向児童がいることや高学年における痩身志向が高い傾向などが見られ、児童が食に関する正しい知識や技能、実践力を身に付けることが必要であると考えられる。

そこで、学校における食に関する指導を進めるために、栄養教諭としての関わり方について研究を進めた。栄養教諭の職務は、学校給食の管理と食に関する指導であり、専門性を生かした献立作成を行っている。献立作成者である栄養教諭が、生きた教材となる学校給食を、様々な場面で食に関する指導に生かすことで、児童生徒への食育の推進が図れるのではないかと考えた。

本研究では、児童生徒の食の意識が高まり、自分の食生活へ生かすことができる児童生徒の育成を目指して、食育の視点から各教科指導やその他の教育活動と学校給食をつなげた教育の実践を研究する。

理論研究では、学校における食に関する指導の在り方と、生きた教材としての学校給食の活用の在り方を研究する。実践研究においては、学校給食を教材とした授業と給食時間、家庭との連携についての取組を行う。検証授業として、学級担任等と連携して学校給食の献立を教材としたティーム・ティーチングによる授業を行う。さらに、授業の時期に合わせて教材とした献立を給食で提供することにより、給食時間においても授業内容の復習や確認を行うことができるようにする。それと同時に、家庭への通信等を通して保護者への啓発や家庭での実践への協力を促し、学習内容の理解と定着を図る。このように、児童生徒にとって身近な学校給食を教材とし、食に関する指導を推進することによって、児童生徒の食の意識を高めることができ、自分の食生活へ生かす児童生徒を育成することができるのではないかと考え、本主題を設定した。

III 研究目標

児童生徒に望ましい食生活と食に関する実践力を身に付けさせるために、栄養教諭による、学校給食を教材とした食に関する指導の在り方を究明する。

IV 研究仮説

食に関する指導において、各教科等と給食時間、家庭とをつなぎ、学校給食を生きた教材として活用する実践の工夫を行えば、児童生徒の食の意識が高まり、自分の食生活へ生かしたり、改善したりする実践力を育成できるであろう。

V 研究内容

1 理論研究

- (1) 食に関する指導について
- (2) 食に関する指導における栄養教諭の役割
- (3) 「生きた教材」としての学校給食
- (4) 「食の意識を高める」意義について
- (5) 実態調査及び分析

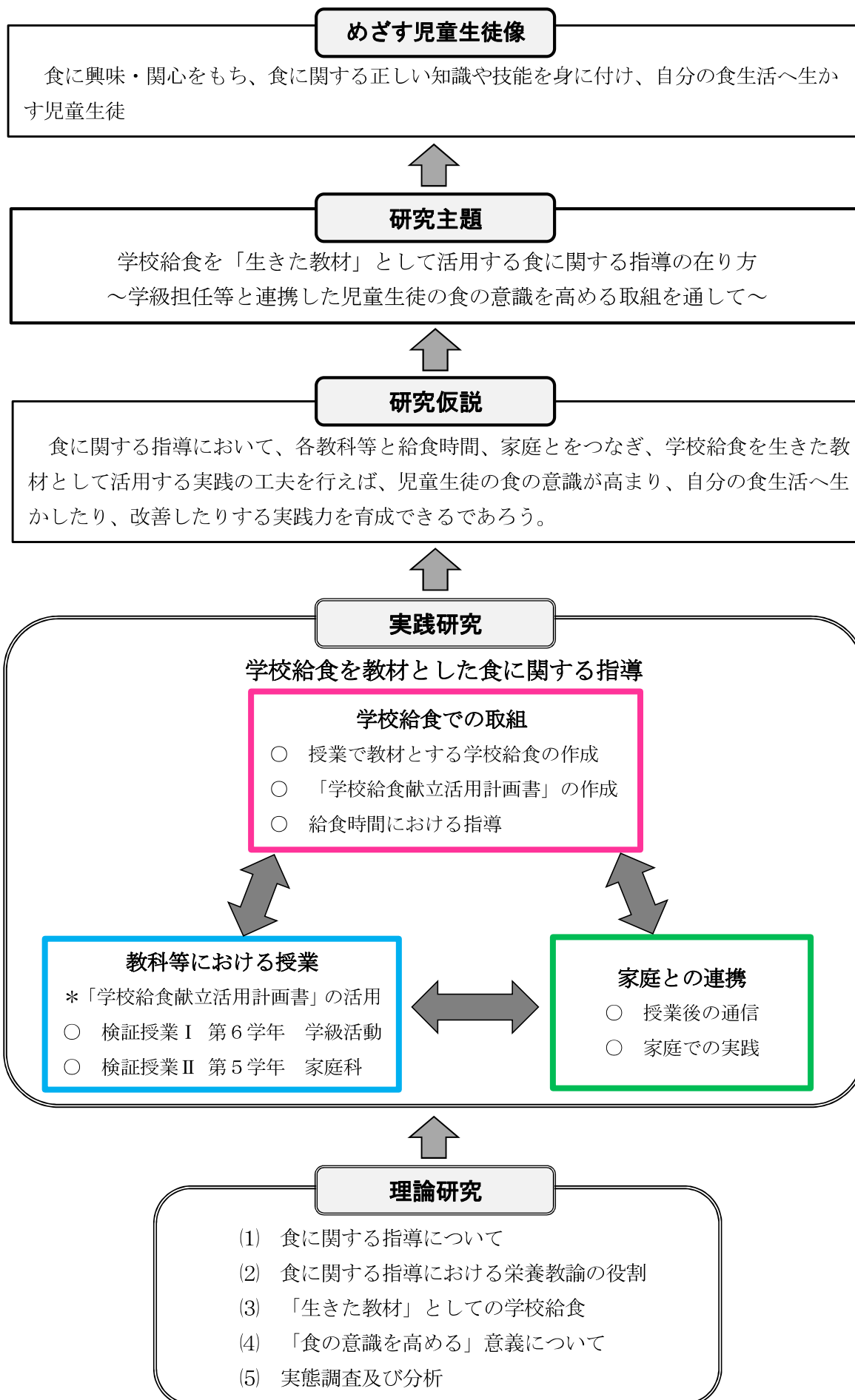
2 実践研究

- (1) 給食を教材とするための手立て
- (2) 検証授業Ⅰの実際
- (3) 検証授業Ⅱの実際

VI 研究計画

月	研究内容	研究事項	研究方法	備考
4	○研究の方向性	○研究主題・副題・研究仮説の設定	○文献研究	
5	○理論研究	○研究内容・研究計画の設定 ○理論の構築、研究概要の設定	○文献研究	
6	○理論研究 ○実態調査	○理論の構築 ○食に関する意識調査	○文献研究 ○アンケート調査 及び分析	
7	○検証授業Ⅰ	○検証授業Ⅰの内容検討及び準備 ○検証授業「第6学年 学級活動」	○文献研究	宮崎市立 大淀小学校
8	○研究の整理	○グループ協議会の事前準備		
9	○グループ協議会	○グループ協議会の中間発表	○文献研究	
10	○実態調査 ○検証授業Ⅱ	○食に関する意識調査 ○検証授業Ⅱの内容検討及び準備 ○検証授業「第5学年 家庭科」	○アンケート調査 及び分析	宮崎市立 大淀小学校
11	○研究のまとめ	○全体協議会の事前準備		
12	○全体協議会	○全体協議会の中間発表		
1	○研究のまとめ	○研究報告書の作成		
2	○研究のまとめ	○研究報告書の作成 ○研究発表会の事前準備		
3	○主題研究発表会	○研究のまとめと反省 ○パネル完成		

Ⅶ 研究構想



VIII 研究の実際

1 理論研究

(1) 食に関する指導について

小学校及び中学校学習指導要領解説総則編において「学校における食育の推進」が位置付けられ、以下のように述べられている。※（ ）は中学校記述

- | | |
|---|-----------------------|
| ○ 児童(生徒)の発達段階を考慮する。 | ○ 学校の教育活動全体を通じて適切に行う。 |
| ○ 体育科(保健体育科), 家庭科(技術・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。 | |
| ○ 家庭や地域社会との連携を図る。 | ○ 日常生活において実践を促す。 |
| ○ 生涯を通じて健康・安全で活力ある生活を送るための基礎が培われるよう配慮する。 | |

学校における食育を推進するためには、校長のリーダーシップの下に全教職員が共通の目標をもち、教育活動全体において指導を行わなければならない。そのためには、児童生徒の発達段階を考慮し、給食の時間だけでなく様々な教科等と関連させ、計画的かつ継続的に進めていく必要がある。そこで、食に関する指導の内容を明確にするため、文部科学省の「食に関する指導の目標」を基に、各学年の「食に関する指導の目標」【表1】を作成した。

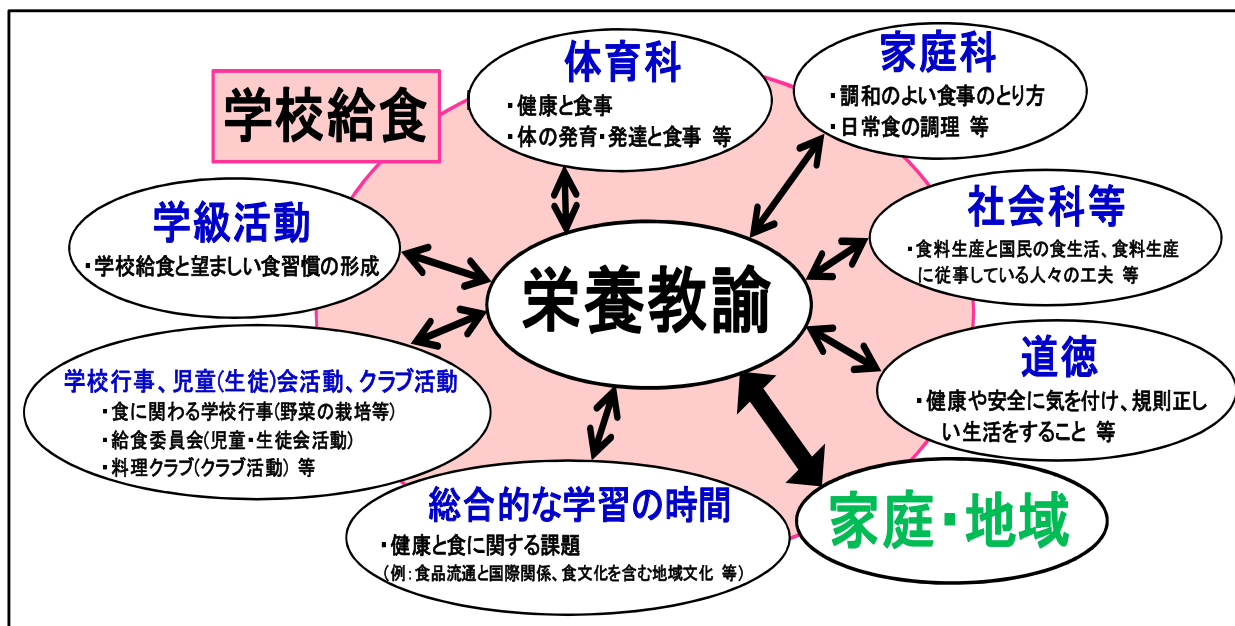
【表1】食に関する指導の目標（一部抜粋）

	文部科学省	大淀小学校	
		第5学年	第6学年
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。	◇日常の食事に興味・関心をもつ。 ◇楽しく食事することが、人と人とのつながりを深めることが分かる。	◇朝食をとることの大切さを理解し、習慣化している。 ◇人と人との交流を深めながら楽しく食事することが、豊かな食生活につながる事が分かる。
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。	◇栄養のバランスのとれた食事の大切さが分かる。 ◇五大栄養素と食品の3つの働きが分かり、好き嫌いせずに食べることができる。	◇食事が体に及ぼす影響や食品をバランスよく組み合わせて食べることの大切さを理解する。 ◇1食分の献立を考え調理をすることができる。
食品を選択する能力	正しい知識・情報に基づいて、食品の品質及び安全性について自ら判断できる能力を身に付ける。	◇食品の安全・衛生について考えることができる。	◇食品の衛生に気を付けて、簡単な調理をすることができる。 ◇衛生的に食事の準備や後片付けをすることができる。
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。	◇生産者や自然の恵みに感謝し、残さず食べることができる。	◇食事ににかかわる多くの人々や自然の恵みに感謝し、残さず食べることができる。
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。	◇食事のマナーを守りながら、楽しく食事ができる。 ◇協力して食事の準備や後片付けを、進んで実践することができる。	◇楽しい食事を通して、相手を思いやる気持ちをもつことができる。 ◇食事の準備や後片付けをよりよく実践しようとする。
食文化	各地域の産物、食文化や食に関わる歴史等を理解し、尊重する心をもつ。	◇食文化や食品の生産・流通・消費について理解を深める。 ◇特産物を理解し、日常の食事と関連付けて考えることができる。	◇外国の食文化を通して、外国とのつながりを考えることができる。

(2) 食に関する指導における栄養教諭の役割

学校で行う食に関する指導を効果的に進めるために、連携・調整の要となるのが栄養教諭である。【図1】のように、栄養教諭は、学校の内外を通じ教職員や保護者、関係機関との連携を密接に図れるよう、食に関する指導のコーディネーターとしての役割を担っている。そのため、栄養教諭として授業に参画するだけでなく、教職員が行う授業や給食指導への教材提供、生産者等との交流、家庭での食育等の支援を行うなど、様々な関わり方をもって食に関する指導の推進に努めなければならない。その中で、学校給食の管理を担う栄養教諭が、給食を教材とした食に関する指導を進めることにより、高い相乗効果が期待できると考える。

【図1】食に関する指導の充実と栄養教諭に期待される役割（文部科学省案を参考に作成）



(3) 「生きた教材」としての学校給食

小学校及び中学校学習指導要領解説総則編には、「学校における食育の推進」において「学校給食の教育的効果を引き出すよう取り組むことが重要である。」と記載され、学校で行う食に関する指導には、児童生徒に身近な学校給食を「生きた教材」として活用する教育活動の展開の重要性が明示されている。そのために、栄養教諭は食の専門家として、食に関する指導の目標や学校給食の目標、教科等のねらいなどを踏まえ、教育的な意図をもった献立を作成しなければならない。そうすることで、学校給食を様々な場面で最大限に生かすことができ、児童生徒への食に関する指導は推進される。

ア 「生きた教材」とは

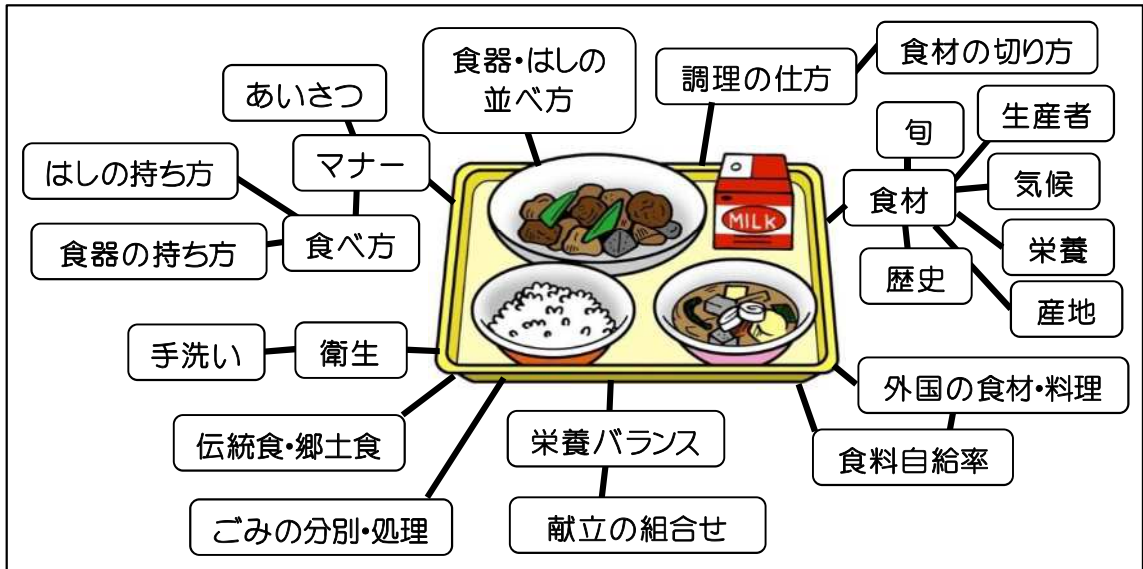
国士舘大学教授の北俊夫氏の考えを基に学校給食の役割や特性を【図2】のように整理した。これらの役割や特性は、教科等には見られないものであり、給食ならではの教育的価値であると言える。加えて、単に「食べる」「必要な栄養を摂取する」ということだけでなく、他の教育活動との連携によって生かすことができ、さらに、日常生活にも生かすことができる重要な教材であることから「生きた教材」とであると捉える。

【図2】学校給食の役割や特性

1. 栄養面で教育的配慮があり、日常食の見本となる
2. 子どもたちにとって身近である
3. 同じものを食する
4. 毎日食する(継続、繰り返し)
5. 食べる活動に伴う、実践活動・実体験になる
6. 多様な食材、料理を体験する
7. 地場産物の活用、地域性、学校ならではの献立がある

例えば、給食の献立から【図3】のようなことを学ぶことができる。これらを給食時間だけでなく教科等とつなげることで、教育的効果が一層高まり、学校給食は「食育の教科書」とも言える教材となり得るのである。

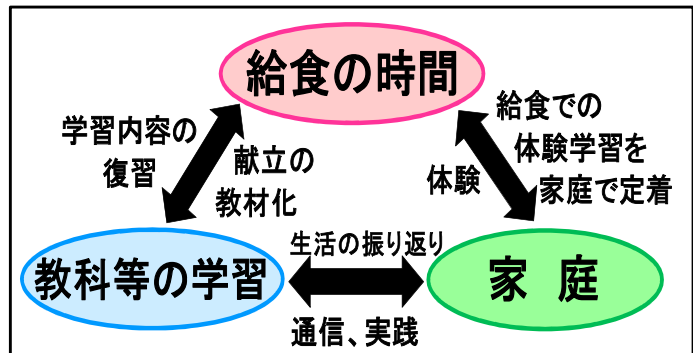
【図3】生きた教材としての学校給食から学べること（例）



イ 「生きた教材」としての学校給食の活用

教科等の学習の時間、給食の時間、家庭を【図4】のようにつなぎ、それぞれの場面で学校給食を活用するために、学習内容と関連付けた献立を組み入れる。教科等の学習と給食時間の指導とを関連付けることで、「学習意欲を高める」「学習の内容を広げる」「より深く学ぶ」などの学習効果が得られ、

【図4】食に関する指導の流れ



これらの学習内容を家庭に持ち帰り生活に生かすことで、知識や技能の定着を図ることができる。そのため、家庭に学習内容を知らせるなど連携の在り方を工夫する必要がある。

(4) 「食の意識を高める」意義について

淑徳大学教授の宮原公子氏は、知識の変化が食意識・態度の変化に連動し、それが食行動・食習慣の変化へ連動すると述べている。すなわち、児童生徒が望ましい食習慣を身に付けるためには、食についての意識の変容が不可欠であるということである。

本研究では、児童生徒の食の意識を【図5】のように、食に関する新たな気づきや自分の食生活を自覚することと捉え、食の意識を高めるための取組を行うことにした。

【図5】児童生徒の食の意識（例）



(5) 実態調査及び分析

本校児童（6 学年 1 学級 37 名、5 学年 1 学級 39 名）を対象に食に関するアンケート調査

【表 2】を行った。

【表 2】事前調査項目（一部抜粋）と結果（点数は 4 点満点）

食に関するアンケート(質問項目は一部抜粋) 「4」とも当てはまる/「3」だいたい当てはまる/「2」あまり当てはまらない/「1」全く当てはまらない			5学年	6学年	項目平均
①食事の重要性	Q 18	朝ごはんを食べることは大切だと思う。	3.9	3.9	3.7
	Q 27	朝食を必ず食べている。	3.8	3.8	
②心身の健康	Q 19	自分で料理をすることがある。	2.7	2.9	3.3
	Q 21	成長や健康を保つために食事は重要だと思う。	3.8	3.9	
	Q 22	食事が原因で病気になることがあると思う。	3.4	3.2	
	Q 28	栄養のバランスを考えて食べている。	3.1	3.3	
③食品を選択する能力	Q 5	学校給食には色々な種類の食品が使われていると思う。	3.7	3.9	3.8
④感謝の心	Q 6	感謝して「いただきます」「ごちそうさま」を言っている。	3.4	3.9	3.7
	Q 10	給食を残すのはもったいないと思う。	3.8	3.9	
⑤社会性	Q 7	給食時間の準備・片付けなどを協力して行っている。	3.3	3.7	3.5
	Q 17	家で食事の準備や片付けなど手伝いをしている。	3.4	3.5	
⑥食文化	Q 23	宮崎県で多く生産されているものはどれですか？ (複数回答)※選択肢【牛、豚、大根、きゅうり】全て該当	2.1	2.1	2.1

ア 食に関する指導の目標から見た分析

アンケート項目を【表 2】のように食に関する指導の目標の 6 項目に分けて項目平均を分析すると、②心身の健康(3.3)、⑥食文化(2.1)において意識が低いことが分かった。また、5、6 学年保護者のアンケート調査においても、同じ項目に課題が見られることが分かった。このことから本研究では、望ましい食生活の形成に重要である「心身の健康」に重点を置いて研究を進めることにした。また、「食文化」については検証授業Ⅱで実践することにした。

イ 学校における体験学習の重要性

【表 2】の 6 学年 Q19 で「自分で料理をすることがある・時々する」と答えた児童は 24 人(65%)であった。その児童が自分で作ることができる料理の中で、調理実習で作った料理の割合は 52%であり、半数を学校での学習内容が占めていることが分かった。このことから、学校での体験学習は家庭での実践力に有効であると言える。また、5、6 学年保護者のアンケート調査においても、学校での食に関する学習が家庭に生かされていると実感している保護者は 78.8%であり、学校における食に関する学習の有効性を実感していることが分かった。

2 実践研究

(1) 給食を教材とするための手立て

学校給食を教材として学級担任や教科担任と共に活用するために、栄養教諭が教科等の学習活動や内容を踏まえた献立を作成し、献立の意図を伝える必要がある。そこで、共通理解を図る手立てとして「学校給食献立活用計画書」【表 3】を作成した。この計画書は、【図 6】の手順で栄養教諭が作成し、授業者との打合せの際に使用したり、計画書を見返して授業や

給食指導に活用したりする。

この中に「活用例」を入れ、給食を用いてどのような指導が展開できるのか具体的に記入し、効果的に活用できるようにした。実際に使用した教諭からは「活用例を見て指導のポイントが理解できた。」という意見が聞かれ、活用例の書き方が重要であることが分かった。

また、主に栄養教諭が活用できるように「献立作成の意図」を記載し、同じ献立でなくても各栄養教諭が意図を踏まえた献立を立てて活用できるようにした。さらに、学校ごとに授業等の時期や地域性に応じて献立内容や使用食材を変えられることもねらいの一つである。

【表3】学校給食献立活用計画書

学校給食献立活用計画書			
教科等		学 年	時 期
単元（題材）	※活用場面を記載	食育の観点	※食に関する指導の目標の6つの観点を明記
学習のねらいや学習活動・学習内容	※単元（題材）の学習のねらいや学習活動・学習内容を記載		
献立名	※学習のねらいを達成できるよう、教材となる給食の献立を立案し記載（旬の食材や地場産物を活用）		
献立作成の意図	※学習のねらいや学習内容を踏まえた献立作成の意図を明記		
活用例 [授業・給食時間]	※教材として指導に活用しやすくするために、具体的な活用例を提示		
使用する食材や分量、主食・主菜・副菜の区別、必要に応じて産地なども記載			

【図6】作成の手順とポイント

- ① 教科等、学年、時期、単元(題材)、食育の観点、学習のねらいや学習活動・学習内容を設定する。
児童生徒の実態、学級経営方針、授業のねらいなどを学級担任等と協議し設定する。
- ② 献立作成の意図を考える。
学習のねらいから、食材、料理、組合せ等のどこに焦点をあてるのかを明確にする。
- ③ 献立を作成する。又は、既存の献立の中から意図に合うものを探す。
献立作成の意図を踏まえ、学校ごとや地域性に合わせて献立を決める。
【例】食材の種類や産地、料理や食材の組合せなど
- ④ 活用例を考える。
指導の視点を具体的に記入する。

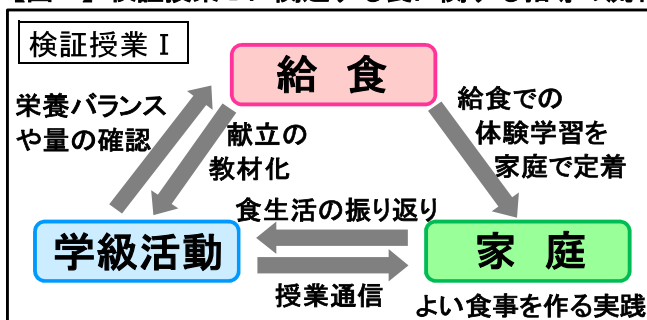
(2) 検証授業Ⅰの実際（第6学年 学級活動「よい食事のとり方について考えよう」）

検証授業Ⅰでは【図7】の流れで食に関する指導を進めた。

児童の実態調査から、食事と成長や健康の関連性は認識しているものの、食事と病気については24.3%の児童が関連はないと答えた。また、学級の実態として給食の食べ残しは全くないが、おかわりをする児童が固定化されており、必要以上の量を食べている実態が見られる。その一方で、女子児童を中心に瘦身志向から給食の量を減らす実態も見られる。そこで、

学級担任と課題の共通理解を図り、保健領域「生活習慣病の予防」と関連付けて授業を行った。事前の保健の学習では、生活習慣病を予防するための食事のとり方として、児童にとって身近なおやつを題材として学習を進めた。そして、本時の学級活動において、保健学習を振り返りながら昼食の栄養バランスと量について【表5】の流れで授業を行った。栄養教諭は、教材となる学校給食の献立を立てて給食に組み入れ、授業後に実際に食べる体験学習ができるように設定した。その際、献立の共通理解を図るための手立てとして「学校給食献立活用計画書」【表4】を作成した。

【図7】 検証授業Ⅰに関連する食に関する指導の流れ



ア 授業の実際

(7) 「学校給食献立活用計画書」の活用

本時の授業に係る学校給食献立活用計画書【表4】を活用し、学級担任と主に活用例を中心に授業の流れや児童への発問等の打ち合わせを行った。

【表4】 検証授業Ⅰの学校給食献立活用計画書

学校給食献立活用計画書					
教科等	学級活動	学年	6年	時期	7月
題材	よい食事のとり方について考えよう		食育の観点	心身の健康 食事の重要性	
学習のねらい	<ul style="list-style-type: none"> ○ よい食事のとり方とは、3つの食品グループがそろった食事であることと食事の適量があることを理解する。 ○ 自分の食事のとり方に気付き、よい食事をとろうとする意欲をもつことができる。 				
献立名	月 日 () バーガーパン、野菜スープ、ハンバーグ、キャベツ、牛乳 月 日 () 麦ご飯、けんちん汁、めひかりの唐揚げ、たたききゅうり、牛乳				
献立作成の意図	栄養の偏りがある料理（今回はハンバーガー）を組み合わせることで栄養バランスを整えた献立 栄養バランスを良くするために、3つの食品グループが入っている献立				
活用例	4つの昼食例を見て、良い点・改善が必要な点を考えさせる。 A：カップラーメンのみ→栄養の偏りがあることに気付かせ、改善法を考えさせる。 B：ハンバーガーのみ→給食の献立を振り返り、野菜スープなどを組み合わせることでバランスが良くなることを理解させる。 C：バランスの良い献立→バランスの良い献立でも食べ過ぎる（大盛り）と良くないことに気付かせ、バランスとともに量も大切なことを理解させる。 D：サラダのみ→栄養の偏りがあることに気付かせる。 4つの昼食の改善が必要な点を出し、改善策を考える。最終的にA～Dの中で日頃の自分に近い例を見て、自分が今後どのようなことに気を付けていくか考え、自分自身の課題意識をもたせる。給食時間においても栄養バランスにふれ、学習内容の定着を図る。				

(イ) 授業の流れと給食の活用

【表5】の授業の流れの中で、給食に提供する料理を教材として活用し、栄養教諭の専門性を生かした指導を行った。

【表5】 検証授業Ⅰの授業の流れと給食の活用

段階	学習内容及び学習活動	指導上の留意点		給食の活用
		T1(学級担任)	T2(栄養教諭)	
導入	1 休日の昼食のとり方を考える。	○ 自分の食生活を振り返るために、自由に昼食を考えさせる。	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; display: inline-block;"> 日常の食生活を振り返る </div>	
	2 本時学習のめあてをつかむ。			
	よい食事のとり方について考えよう			
展開	3 4名の休日の昼食のとり方を例にあげ、選んだ理由を考える。 A:カップ麺 B:ハンバーガーセット C:バランスのよい食事 D:サラダ	○ 4名(ABCD)の選んだ理由を考えさせ、それぞれ利点があることに気付かせる。	<div style="border: 1px dashed red; padding: 5px;"> <p>【栄養バランスの可視化】</p> <p>B:偏りのある食事 給食の組合せを参考に する。</p>  <p>給食の献立→ </p> <p>C:バランスの良い食事 栄養バランスと量の関係 (適量) (ごはん増量) </p> <p>D:栄養不足の食事 痩身志向とサラダ </p> <p>【量の可視化】 給食用 コッペパン (低・高学年) (中学校) </p> </div>	
	4 4名の昼食を良くする方法を考える。	○ 食品を3つのグループに分けることで、偏りがあることに気付かせ、良くする方法を考えさせる。		
	5 それぞれの昼食に含まれる食品を3つのグループに分ける。	○ 全員が理解できるように、学級全体で食品のグループ分けをする。		
	6 それぞれの昼食を良くする方法を班ごとに話し合い、発表する。	○ 個人で考えた栄養バランスが良くなる方法を共有することで、改善法を理解させる。		
				
		○ 3つのグループが全て含まれている食事が望ましい食事であることに気付かせる。		
		○ 栄養バランスをレーダーチャートで見せることで、実際に栄養バランスが悪いことを確認させる。		
	○ 学年ごとのパンの大きさを比較させ、成長と食事の量に関係があることを理解させる。			
	7 4名の昼食からよい食事のとり方について確認する。	○ よい食事のとり方について確認させる。		
まとめ	8 よい食事をするために、自分で実践できることを考え、発表する。	○ 食事のとり方でこれから実践できることを書かせ、意欲付けを図る。	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; display: inline-block;"> 今後の日常の食生活での実践 </div>	

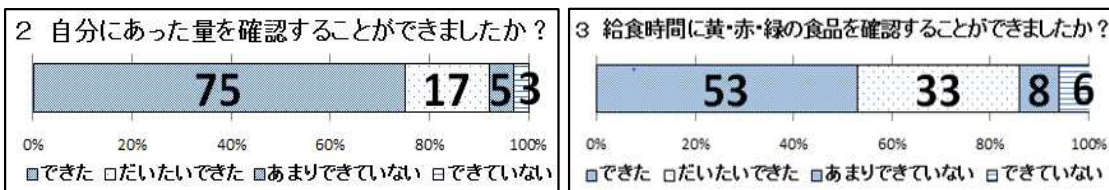
イ 給食時間における指導

学級担任の指導により、給食当番が給食を均等につぎ分け、栄養教諭が体格に応じて量を調整するなどの助言をして学習内容の復習を促した。【図8】のように、給食を観察している様子が見られ、児童からは「今まで食べていた量が多かった（少なかった）のが分かったからこれから気を付けよう。」「栄養のことは考えずに食べていた。」などの感想が聞かれた。児童のアンケート結果【図9】を見ても、授業で学習した内容を給食時間に確認できている児童が多かったことから、授業での学習と給食における体験学習をつなげることは有効であることを確認することができた。

【図8】給食を観察している様子



【図9】アンケート結果



ウ 家庭との連携

(ア) 通信の活用

栄養教諭が参画した授業において、家庭への授業通信【図10】を作成し配付した。通信に授業の内容や様子を記載することで、家庭においても授業の内容を復習したり、家族で共有したりすることができるよう支援した。さらに、家庭からのコメント欄を設け、家族で話した内容や感想、気を付けていることなどを書けるようにした。それに対する栄養教諭から家庭への返信欄を設け、双方の連携が図れるよう工夫した。

【図10】家庭への授業通信



(イ) 家庭での実践「バランスのよい食事を作ってみよう」

授業後、夏季休業中の課題として、学習内容を踏まえ児童自身が自分の昼食を改善して食事を準備する実践を行った。検証授業Ⅰの導入で「休日の昼食に500円あったら何を食べますか？」という質問に、材料を買ってきてオムライスを作ると答えた児童もいたが、ほとんどの児童はおにぎり、ハンバーガー、カップラーメンなどを買うと答えた。このように単品を選択する児童が多かったため、実践のタイトルを『食べたい食事にプラスワン!』とし、不足しているものを補うという形式にした。実践ワークシート【図11】の中には、改善した点やその理由、家族の感想などの記入欄を設けた。また、実態調査や授業の中で見えてきた児童の実態を踏まえ、日常不足しがちな食材（主に野菜）が摂取できるように児童でも作れる給食レシピ【図12】の紹介を同時に行い、給食を参考にするための工夫を行った。

【図 11】実践ワークシート

夏休み
食べたい食事にフラスワン!

年 組 番 名前()

※自分が選んだ料理に足りない食品群(黄・赤・緑)があれば足しましょう。

**自分が
食べたい
料理**

**フラスする料理名と
フラスした理由**

★ 出来上がった写真や絵などをのせましょう。

**出来上がりの料理の
写真や絵**

児童の感想

**保護者の
感想**

【図 12】給食レシピの紹介

分量は4人分です。
参考に作ってみてください。

給食レシピ

野菜がたくさん食べられます!

フレンチサラダ

キャベツ…100g(大2~3枚)
きゅうり…1/2本
にんじん…1/6本
ハム…2まい

調味料
す…大さじ1
さとう…小さじ1/2
サラダ油…小さじ1/2
塩・こしょう 適量

① キャベツとにんじんは千切り、きゅうりはわ切りにする。
② ハムを千切りにする。
③ ①の野菜とツナと調味料をまぜる。
※ 給食では野菜をゆでていただきます。

かいそうサラダ

かいそう…2g
キャベツ…100g(大2~3枚)
きゅうり…1/2本
コーン缶…30g

調味料
す…小さじ2
うす口しょうゆ…小さじ2
さとう…小さじ1/2
ごま油…小さじ1/2

① かいそうは水でもどす。
② キャベツは千切り、きゅうりはわ切りにする。
③ ①②の食品と調味料をまぜる。
※ 給食では野菜をゆでていただきます。

バンバンジーサラダ

きゅうり…1本
もやし…100g
にんじん…1/6本
とりささみブレイク…40g

調味料
す…小さじ2
うす口しょうゆ…小さじ2
さとう…小さじ1/2
ねりごま…小さじ1
すりごま…小さじ1

① にんじんは千切りにして、もやしと一緒にゆでる。
② きゅうりはわ切りにする。
③ ①がしっかり冷めたら、軽くしぼって、②ととりささみブレイクと調味料をまぜる。

千切り大根の酢の物

千切り大根…15g
きゅうり…1/2本
にんじん…1/6本
ツナ缶…1/4缶

調味料
す…小さじ2
うす口しょうゆ…小さじ2
さとう…小さじ1
すりごま…小さじ1

① 千切り大根は水でもどして適当な長さで切る。にんじんは千切りにして、千切り大根と一緒にゆでる。
② きゅうりはわ切りにする。
③ ①がしっかり冷めたら、②とツナと調味料をまぜる。

きゅうりとわかめのちりめん和え

わかめ…3g
きゅうり…1本
にんじん…1/6本
もやし…100g
ちりめんじゃこ…大さじ2

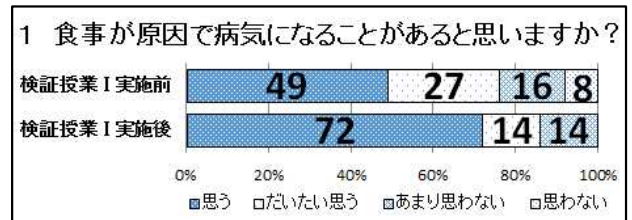
調味料
す…大さじ1
うす口しょうゆ…大さじ1
さとう…小さじ1
すりごま…小さじ1

① わかめは水でもどす。
② にんじんは千切りにして、もやしと一緒にゆでる。
③ きゅうりはわ切りにする。
④ ②がしっかり冷めたら、全部の食品と調味料をまぜる。

エ 検証の考察

(ア) 授業と給食後のアンケート結果から
 アンケート結果【図 13】から、実態調査で低かった食事と病気の関係性について、保健の学習と関連付けた授業を行ったことにより、意識の高まりが見られた。

【図 13】アンケート結果



(イ) 児童の感想から

児童は日々の日記に【図 14】のような感想を書きおろし、新たな気付きや自分の食生活の自覚など意識の高まりが見られた。

【図 14】検証授業 I・給食後の児童の感想(日記より)

○ 授業を受けて、私は「間違っているなあ」と思いました。これからは〇さんのようにバランスがよい食事をしていきたいと思いました。	気付きと意識の高まり
○ 量でも栄養バランスが変わることを知りました。	実践への意識の高まり
○ ぼくは、昼食でも赤・黄・緑のバランスを考えて、量も考えて食べていきたいと思いました。	
○ 給食をお手本にしていきたいです。	将来への意識の高まり
○ 私は大人になって一人ぐらしをする時に、バランスのよい食事ができるようにしたいです。	

(ウ) 家庭での実践から

実践例【図 15】では、授業の初めにカップ焼きそばを食べたいと思っていた児童が、野菜や目玉焼きを加えて栄養バランスが良くなるように工夫していた。実践後の児童の感想には、【図 16】に示すような内容が多く書かれており、実践したことで自分の食生活を見直すきっかけとなり、今後の実践に対する自信と意欲をもつことができた。保護者から

の感想では、栄養面よりも調理技術面の感想が多かったため、実践の意図が保護者に十分伝わっているとは言えないことが明らかになった。

【図16】児童の感想(記述)

- 1品付け加えるだけで栄養満点になることが分かり驚いた。
- 今まででは食べたいものばかり食べて栄養のことは考えていなかったのこれから気をつけたい。
- 自分で考えて作れたので自信がついた。
- これから栄養のことを考えて、足りない食品を見つけて食べていきたい。
- 色々な食材にチャレンジしたい。

【図15】家庭での実践例

夏休み **食べたい食事にプラスワン!**

(年 組 番 名前 ())

※自分が選んだ料理に足りない食品群(黄・赤・緑)があれば足しましょ

<p>自分が食べたい食べ物</p> <p>カップ焼きそば</p>	<p>プラスする料理名とプラスした理由</p> <p>野菜を多く取り入れ、目玉焼きを取り入れ、焼きそばにした。</p>
----------------------------------	---

★ 出来上がった写真や絵などをのせましょう。



<p>感想(子ども用)</p> <p>焼きそばに少し食材を取り入れるだけで栄養も変わって、野菜なども取り入れ、目玉焼きも入れた。おいしく、栄養も増えることができた。</p>	<p>感想(家族)</p> <p>自主性をもった調理はいいと思いましたが、料理をするのが好きなので、これからも一緒に作ろうね。</p>
--	---

(エ) 教職員の感想から

- 検証授業Ⅰを通して、教師自身の学びにもなり、児童一人一人の健康を考えるなど指導の視点や意識が変わった。
- 栄養教諭が指導した内容を踏まえて、児童への給食指導を行うようになった。
- 食べる量について、給食時間に児童同士が声を掛け合う姿が見られるようになった。

成果

- 学校給食を「生きた教材」として活用することで、児童の興味・関心と意識が高まり、家庭での実践につなげることができた。

課題

- 授業と給食時間のつなぎ方と給食時間の指導の在り方を検討する必要がある。
- 家庭での実践力の定着及び保護者の認識を深めるために、通信の工夫など家庭との連携の在り方を改善する必要がある。

(3) 検証授業Ⅱの実際 (第5学年 家庭科「ごはんのみそ汁を作ろう」)

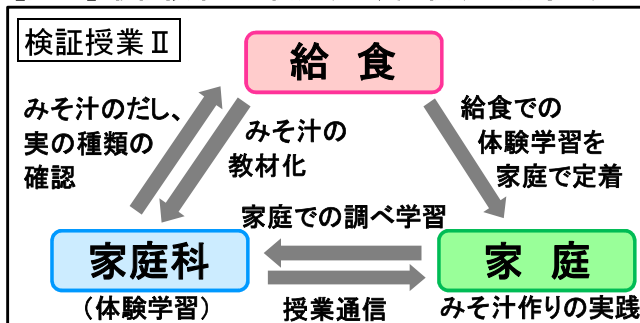
検証授業Ⅰの課題を踏まえ、検証授業Ⅱでは教科での体験学習と家庭との連携の在り方を工夫しながら、【図17】の指導の流れで実践を行った。

ア 給食を関連付けた小題材指導計画「ごはんのみそ汁をつくろう」

学習の最後に、児童自身が家族のため

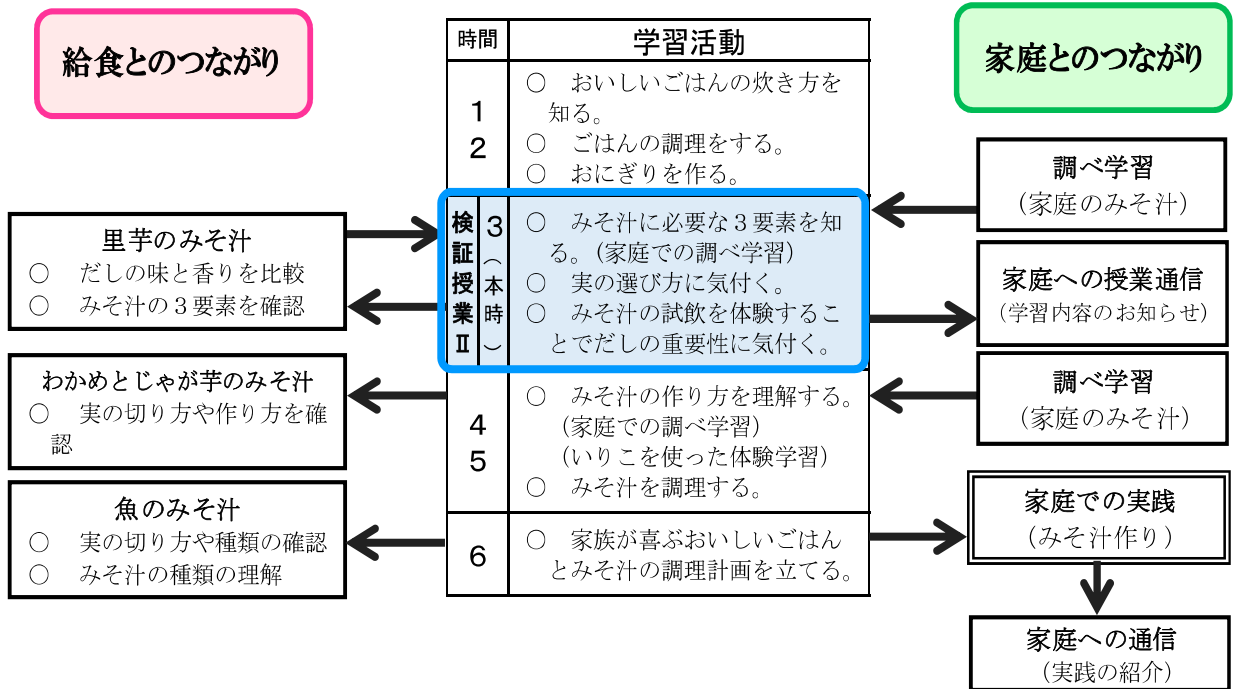
に考えたみそ汁を作ることを目指し、授業と給食、家庭とを関連付けて【図18】のように学習を進めた。このように、授業の振り返りを給食時間に繰り返し行うことで、児童の理解が深まるように工夫した。栄養教諭は、学習活動全体に係る献立作成を行い、【表6】

【図17】検証授業Ⅱに関連する食に関する指導の流れ



の学校給食献立活用計画書を作成し、授業と給食時間の活用例を記載することで、それぞれの指導の視点が分かるようにした。

【図 18】 検証授業Ⅱに関連する授業・給食・家庭とのつながり



【表 6】 検証授業Ⅱに関する学校給食献立活用計画書

学校給食献立活用計画書					
教科等	家庭科	学年	5年	時期	10月～12月
題材	食べて元気に (ご飯とみそ汁をつくろう)		食育の観点	食事の重要性 食文化	心身の健康
学習のねらい 学習活動 学習内容	伝統的な食事に欠かせないご飯とみそ汁の調理をする。 ○ 米やみその特徴を調べ、理解する。 ○ 水の分量や加熱時間を考えてご飯を炊いたり、実の組合せや切り方、加熱の仕方を考えてみそ汁を調理したりする。				
献立名	月 日 () 麦ご飯、里芋のみそ汁、さんまの唐揚げ、即席漬け、牛乳 月 日 () 麦ご飯、わかめとじゃが芋のみそ汁、豚肉の生姜炒め、牛乳 月 日 () 雑穀ご飯、魚のみそ汁、秋野菜の煮物、牛乳				
献立作成の意図	○ ご飯とみそ汁を含む和風の献立にする。 ○ みそ汁のだしは、小魚(いりこ等)からとっただしを使用する。 ○ みそ汁の実は、旬や地場産物を取り入れて、色々な食材(根菜、葉もの、肉、魚など)を入れる。				
活用例 【授業】	・みその種類、だしの種類の学習において、身近な給食を紹介する。 ・実の種類や切り方について、給食を例として参考にさせる。				
【給食時間】	・実際に、みそ汁の実の種類(色々な食材、旬、地場産物など)や切り方について確認させる。 ・基本のみそ汁の食材などを変えることで、違ったみそ汁になることを理解させる。 (例：豚汁、さつま汁、キムチ汁など)				

イ 授業の実際

(ア) 授業の流れと給食の活用

本時の目標を「みそ汁には、実、だし、みその3つの要素があり、おいしいみそ汁を作るためには、だしと実の選び方が大切であることを理解する。」とし、【表7】の流れで授業を行った。

【表7】 検証授業Ⅱの授業の流れと給食の活用

段階	学習内容及び学習活動	指導上の留意点		給食の活用
		T1 (学級担任)	T2 (栄養教諭)	
導入	1 前時の学習を振り返る。 2 本時の学習のめあてをつかむ。 おいしいみそ汁のひみつを見つけよう！	○ おいしいみそ汁を作るためのひみつを発見し、作る意欲を高める。		
展開	3 みそ汁について、家庭で聞いたことや調べたことを話し合い、発表する。 4 みそ汁の3つの要素を見付ける。 ・実 ・だし ・みそ 5 家庭や給食のみそ汁から、実の選び方が分かる。 ・栄養 ・野菜 ・季節 ・好み ・宮崎産 など 6 みそ汁を観察したり試飲したりして違いを考える。 A：だし有りみそ汁 B：だし無しみそ汁 	○ 家庭のみそ汁を発表させ、色々な食べ物が入っていることに気付かせる。 ○ 発表で出た食材をグループ分けさせることで、みそ汁に必要な3つの要素に気付かせる。 ○ 五感を使って味わうことを意識させ、見た目、香り、味などの違いを実感させることで、だしの必要性や良さに気付かせる。 実感を伴った知識の習得	日常の食事を振り返る ○ 当日の給食のみそ汁にも3つの要素があることに気付かせる。 ○ 家庭や給食のみそ汁の工夫から、実の選び方があることを理解させる。 ○ だしの必要性を実感させるために、2種類のみそ汁を試飲させる。 ○ 身近な給食のだしを紹介することで、だしの必要性を理解させる。	【板書】(一部)  献立作成者である栄養教諭が給食の実の選び方を説明する。 給食と同様のみそ汁  A だし+みそ (給食のみそ汁) B お湯+みそ 給食のだしをとっている様子  だしのとり方の学習(次時)への意欲付け
まとめ	7 本時の学習を振り返り、調理実習への意欲をもつ。	○ 本時の学習を振り返らせる。 ○ 事後の調理実習への意欲付けを図る。		

(イ) 授業後の児童の感想

授業後の児童の感想【図19】には学びを実感している内容が見られ、本時の目標である「3つの要素」や「だしの必要性」について理解していることが分かった。

【図19】 検証授業Ⅱ後の児童の感想

- みそ汁には、実、だし、みそが必要なことが分かった。
- みそ汁に、だしは欠かせないものだと思えた。
- だしのあり、なしで香りや見た目、味が違ってすごいと思った。
- 学校の給食のおいしさのひみつはだしにあることが分かり、家で作るときもだしをしっかりとうろうと思った。

ウ 給食時間における指導

検証授業Ⅱ後の給食時間に、教材とした献立のみそ汁を用い、授業で学習した内容をすぐに体験しながら復習できるようにした。栄養教諭は学級担任とともに給食指導に入り、専門性を生かした指導を行った。

児童は【図 20】【図 21】から分かるように、授業で試飲したA、Bのみそ汁と実際の給食のみそ汁を比較するなど、学習内容を自ら復習する姿が見られた。児童からは「試飲Bを思い出して給食を食べると、だしが入っている方がおいしいことがよく分かった。」

「給食はいりこでだしをとっていたね。だしのうま味が出てるね。」「給食はいろいろな実が入っているね。」などの声が聞かれた。また、みそ汁Aと給食のみそ汁はだしもみそも同じであるが、「Aのみそ汁は美味しかったけど、給食の方がもっと美味しく感じる。」と新たに発見した児童もあり、栄養教諭から、おいしさのひみつはだしだけでなく色々な実を入れることで更においしくなることを補足説明した。また、放送で、ユネスコ無形文化遺産に認められた和食の話とつなげて「ごはんのみそ汁」は日本の伝統的な食事の基本であることなどについて取り上げた。伝統的な食事について学習していたため、「みそ汁は日本の伝統食ですごい。」と発言する児童もあり、食文化への理解の深まりも感じた。これらのことから、生きた教材として給食を活用することで、学習の復習だけでなく、学習の内容を広げたり、より深く学んだりすることを確認できた。

【図 20】給食を観察している様子



【図 21】給食時間終了後のアンケート結果から

- におい、見た目、味を調べたくなる。観察したくなる。
- 学習したことを思い出して食べようという気持ちになる。
- 知ったことをまた実践できて良かった。
- 伝統的な食べ物を給食で食べることができるのはすごいと思った。
- 給食のみそ汁の話を知り、いろいろ知るといつもよりおいしく感じられる。

エ 家庭との連携

(ア) 事前学習（調べ学習）

事前アンケートで、「家のみそ汁のだしは何を使っていますか?」という質問に、14人(36%)の児童が分からないと答えた。このことから、家庭のみそ汁への関心が低いことが分かったため、みそ汁について調べる事前学習を行った。調べ学習のプリント【図 22】は、児童が保護者に質問する形にし、調べる要点が伝わるように保護者へのメッセージを添え、答える視点などを記載した。このことは、児童への支援だけでなく、保護者へもこれから学習する内容を伝えることができ、効果的であった。

【図 22】調べ学習プリント

家庭科 食べて元氣!「みそ汁をつくってみよう」

家のみそ汁をしよう!

5年組 | 番名()

★ おうちの人にインタビューしてみましょう

1 家のみそ汁には何が入っていましたか? その理由も書いてみましょう。

入っているもの	その理由
・白菜 ・にんじん ・玉ねぎ ・ほうれんそう ・わかめ	毎日心がけ、なるべく多くの野菜をとれるようにする。苦味野菜も、おみそ汁にすると、食べやすくなるので、青菜を入れることが多いです。

2 つくる時のコツはありましたか? その理由も書いてみましょう。

つくる時のコツ	その理由
・だしをいりこでとること ・季節の野菜を入れること。	例えば、冬は生かをしん切りにし入れることとあります。理由は生かには、体を温める作用があるからです。夏は貧血予防にほうれん草や小松菜を入れる。

保護者の方へ
家庭科でごはんのみそ汁の実習が始まります。実際に子どもさんが一人で作れるようになるために、ご家庭で作られているみそ汁についての調べ学習にご協力ください。

みそ汁に入れる食材(実、みそ、だしなど)について、食材を決める時のポイントや理由をお話し下さい。

みそ汁を作る際に気を付けていることなどお話し下さい。(実やみそを入れるタイミングやだしのとり方など)

(イ) 授業後の通信

検証授業Ⅰ同様、授業終了後、栄養教諭は保護者向けに授業通信【図23】を作成し配付した。その際、家庭で授業の話をするを促す保護者へのメッセージを吹き出しで見やすく工夫した。家庭からの返信では、「食事の質問が増えました。」「みそ汁の勉強をしたので、みそ汁を食べる時の興味（気持ち）が変わると話してくれました。」など、子どもの食の意識の変容を感じたという内容や、「子どもと一緒にいりこでだしをとってみようと思います。」「早速いりこを買ってきました。」など、家庭の食事を見直すきっかけになったという内容もあり、よりよい食生活への啓発の効果が見られた。

【図23】 家庭への授業通信



(ウ) 全家庭への通信

食に関する指導を学校全体で行うために、全職員と家庭に情報を発信する必要があると考えた。5、6学年保護者のアンケート調査において、食育だより（月1回発行）を「毎回見る、だいたい見ている」と答えた保護者が75%であり、家庭配付の通信への記載は情報発信に有効であることが分かった。そこで、通信（食育だより10月号）【図24】に、「和食の良さ」の記事に関連付けて5学年の家庭科の学習について記載した。

【図24】 通信（食育だより10月号）



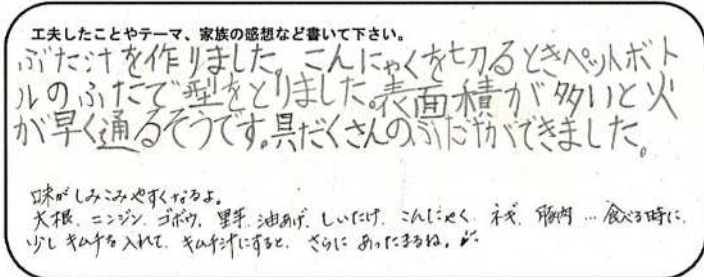
(エ) 家庭での実践「家族のためのみそ汁作り」

最後に、家族のためにみそ汁を作る実践を行った。実践ワークシート【図27】には、授業で学習したみそ汁の3要素「実・みそ・だし」を考え、それらを選んだポイントを書く欄を設けた。計画を立てる学習では、「家族への愛」が入っていると更においしくなることを付け加え、学習した内容を踏まえながら家族のことを思う気持ちを込めたみそ汁を考えさせた。また、実践後の作った感想や家族の感想の欄を設けた。

(オ) 実践後の通信

家庭での実践後、児童が作ったみそ汁を紹介する通信【図 25】を作成した。他の児童の参考となるように、栄養・旬・家族への思いなど家庭科の学習を生かしている3人の児童の実践を紹介した。また、次の実践に向けて、旬の地場産物を紹介し、更なる実践を記入する欄を設けた。児童からの返信【図 26】の中には、食材の切り方や加熱の仕方などの工夫が見られ、保護者に作り方を教わる様子もうかがえた。

【図 26】児童の実践例と保護者のコメント



【図 25】家庭への通信

食育だより

平成27年11月15日(日)

5年組のみなさんが作った「家族のためのみそ汁」紹介!

家庭科でみそ汁の学習を行い、それぞれが家族のためのみそ汁を工夫して、家庭で作ってきました。皆さん「家族のために」工夫してみそ汁を作っていましたね。どれも食べてみたいと思うほどおいしそうに作っていました。ご家族の感想には「上手に作っていました」「栄養たっぷりでした」「いりこからだしをとると香りも味もおいしいですね」「心にも栄養をもらいました」「また食べたいです」などのうれしい感想がたくさん寄せられました。

テーマ 家族が元気になるみそ汁	テーマ 栄養満点のみそ汁を作ろう	テーマ 旬の野菜の具だくさんみそ汁
① 実 ・じゃがいも ・白菜 ・わかめ ・小松菜 ・ねぎ	① 実 ・だいこん ・にんじん ・ほうれん草 ・あけ ・とうふ ・ねぎ	① 実 ・さつまいも ・にんじん ・しめじ ・えのき ・しょうが
② みそ ・あわせみそ	② みそ ・あわせみそ	② みそ ・家にあるみそ
③ だし ・いりこ 【ポイント】 ・エネルギーになるもの、 ・体をつくるもの、体の調子を 整えるもの、3つが全部入っ ているみそ汁になるように考 えました。	③ だし ・いりこ 【ポイント】 ・弟がほうれん草が苦手 で、ちょっと好きになってほ しいから入れました。	③ だし ・しいたけ 【ポイント】 ・旬の食材をいれたかっ た。 ・にんじんは色どりがよい。 ・しょうがは、体があたたま るように入れました。

これからの季節、おススメの実は... ※宮崎県でとれるものですよ。
だいこん、白菜、にんじん、さつ芋、きのこ、ほうれん草、小松菜

「家族のためのみそ汁」を、また作ってみて下さい!

で作ってみたい、こだわりポイントや工夫したことなどをぜひ教えて下さいね!

家庭での実践を記入する欄

オ 検証の考察

(ア) 家庭での実践

家族のためのみそ汁作りの実践【図 27】には、児童が考えて選んだポイント【図 28】に、家庭科で学習した実の組合せや旬の食材、また、家族への思いが多く書かれていた。児童の感想【図 29】には、「今度はこう作ってみよう」と次の実践に向けての記述が多く見られた。また、家族の感想【図 30】には、保護者だけでなく兄弟や祖父母からの感想もあり、学習内容に関することに加え、保護者の意識の高まりや、心理面での効果なども書かれていた。単に、みそ汁を作る技能を学習するだけでなく、様々な面に波及する効果が見られた。

【図 27】家庭での実践ワークシート

家族がよろこぶみそ汁をつくろう!

5年組 番 名前()

テーマ 家族が栄養満点の体になるみそ汁!

★ みそ汁に入れるものと理由を書きましょう。11月4日まで!

<p>① 実 ・こんにく・あけ ・にんじん ・わかめ ・だいこん ・とうふ ・えのき ・じゃがいも</p>	<p style="text-align: center;">えらんだポイント</p> <ul style="list-style-type: none"> ・家族みんなの好きな物も入っているし、あけがなかなか入っていないから。 ・宮崎県の食べ物や季節のものを入れる。
<p>② みそ あわせみそ</p>	
<p>③ だし いりこ(いぼし)</p>	

作った日 10月31日【朝・昼・夕】

★ 出来上がった写真や絵などをのせましょう。

★ 作った感想を書きましょう。

とうふやこんにくをきいてみて、がんたんそうに見えたけど、とうふはぶるぶるしてすぐくずれるので、気をつけておたけと、少しくすねたので、次また、チャレンジしたいと思います。また、他の実もアレンジして作ってみたら、みんながよろこぶらと、よかったので良かったです。

★ ご感想をお願いします。(お家の人用)

- ・鼻が痛くて、いりこの汁も飲んで、とれおいたです。感動しました。鼻の切り方も、いりこが煮ているのを見て、新鮮な気持ちで、とれおいたに、食べました。(母)
- ・だしがおいしくて、とれおいたです。また、作り方を教えてもらって、家族のたのしみが増えました。さつ芋も、おもしろいと思いました。(姉)
- ・鼻の切り方を、お母さんに教えて、とれおいた美味に仕上がりました。今回は、お母さんに、お礼を言いたいです。(兄)

【図 28】 児童の感想(選んだポイント)

- だしは学校で学習したいりこ
- 季節のもの(旬) ○ 栄養
- 宮崎県の食べ物(地産地消)
- 家族が好きな実 ○ 色どり
- 家族が苦手な実(食べられるようになってほしい。) など

【図 29】 児童の感想(作った感想)

- 今度はもっと実を入れたみそ汁を作ろうと思う。
- 次は材料を小さく切って作りたい。
- 実がくずれてしまったので、またチャレンジしたい。
- いつかお母さんのみそ汁よりおいしく作りたい。
- お父さんが何回もおかわりしてくれてうれしかった。
- 火の通りやすさを考えて作った。
- 実の切り方を工夫した。 など

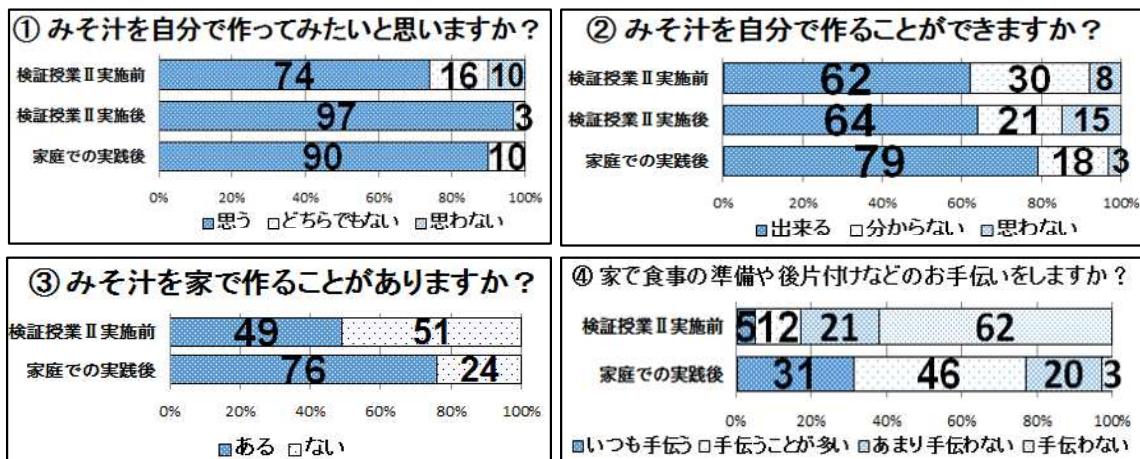
【図 30】 家族の感想

- 《学習内容に関すること》
- いりこの腹わたや頭をとってしっかりだしをとっていました。 ○ 具たくさんで栄養満点だった。
 - いつものみそ汁と香りが違った。 ○ 色どりを考えていた。 ○ 旬のことを考えていた。
 - 味見をしながらおみそを調節していたので美味しかったです。
 - 分からない点や不安な点は事前に確認、質問する姿勢だったので安心して見ることができました。
 - 実の切り方やだしのとり方など、とても丁寧で美味しく仕上がっていた。(兄)
- 《保護者の意識に関すること》
- だしをきちんととれば、みそは少量でもよい事を親子共に再確認しました。
 - 日頃、適当に作っていることを反省した。 ○ 自分自身も考えるよい機会になった。
 - だしのとり方や実の種類など見習おうと思った。
- 《心理面に関すること》
- 家族のためにという思いを、このみそ汁から感じることができました。(姉)
 - 家族への思いがたまっていて、心にも栄養をもらいました。
 - 優しい味がしました。 ○ 愛情が感じられて大好評だった。
 - 疲れて帰ってきたお父さんも「元気が出た～」と喜びました。
 - 孫が初めて作ったみそ汁は、美味しかった。(祖父) など

(イ) 児童アンケート結果から

児童アンケート結果【図 31】の質問①より、検証授業Ⅱ実施後、みそ汁を作りたいという意欲が高まった。また質問②では、検証授業Ⅱ実施後にみそ汁を作ることができるという自信に変化は見られなかったが、その後、調理実習と家庭での実践を行ったことで自信をもてたことが分かった。さらに質問③では、課題以外で自らみそ汁を家で作ると答えた児童が 49%から 76%に増え、児童の意欲や自信を高めることで実践力につながることを確認できた。

【図 31】 アンケート結果



保護者の感想から「子どもの食に関する質問が増えた。」「子どもが食に興味をもつようになった。」など、児童の変容を実感していることが分かった。質問④からも、家庭での食事に関するお手伝いの割合が増え、食に関わろうとする態度への変容が見られた。これらのことから、今回の学習を通して食への意欲や自信、意識が高まったことで、自分の食生活で実践してみようとする態度が育成されたことが確認できた。

成果

- 給食を教材とした授業での体験学習を給食時間の体験学習につなげることで、児童の理解を深めることができた。
- 検証授業Ⅰからの改善として、①学習前の調べ学習で保護者と連携したこと、②体験学習を取り入れたこと、③吹き出しなどを工夫し通信を配付したことの3つを実施した結果、検証授業Ⅰに比べ、保護者に学習内容が伝わっていることが分かり、家庭との連携を図ることができた。

課題

- 授業の学習内容を他の給食と関連付けて、日常の食生活につながるような視点を広げた指導を行う必要がある。

Ⅸ 研究の成果と今後の課題

1 研究の成果

- 授業と給食時間をつなぎ、学校給食を「生きた教材」として活用することで、児童の食の意識を高めることができ、子ども同士の声かけが見られるなど行動面の変容が見られた。
- 「学校給食献立活用計画書」を作成することにより、教科等とつないだ献立作成の視点をもつことができた。
- 家庭への通信や家庭での実践など連携の在り方を工夫することで、家族の協力が得られ、実践力につなげることができ、自分の食生活へ生かす児童を育成する上で有効であった。

2 今後の課題

- 学校給食を生きた教材として食に関する指導で活用するために、栄養教諭は給食の重要性をより認識し、学級担任や教科担任からの要望を聞きながら、学校の教育活動全体を視野に入れて献立作成に努める必要がある。
- 各学校の実態に応じて、「学校給食献立活用計画書」を活用できるように、内容をより充実させる必要がある。
- 食に関する指導を学校全体で進めていくために、通信等の啓発活動だけでなく、学校保健委員会等を活用し、学校（授業、給食）と家庭との、双方向でのやり取りを充実させる必要がある。

参考・引用文献等

- 「小学校学習指導要領解説 総則編」 (平成 20 年 8 月 文部科学省)
- 「中学校学習指導要領解説 総則編」 (平成 20 年 9 月 文部科学省)
- 「食に関する指導の手引—第一次改訂版—」 (平成 22 年 3 月 文部科学省)
- 「献立の教材化の理論と実践」 (平成 26 年 宮原公子 東山書房)
- 「献立を教材化するためのマネジメントの提言です」
(平成 24 年 宮原公子、土海一美 「学校給食」 全国学校給食協会)
- 北俊夫 講演「教科・領域のねらいに応じた食に関する指導とは」より
<http://www.dairy.co.jp/edf/katudo/toranomaki0209k.html> (中央酪農会議)

《研究実践校》 宮崎市立大淀小学校