



第 39 回公立小中学校栄養教諭・学校栄養職員研究大会実施報告

平成 30 年 10 月 23 日（火）、エスポワール愛媛文教会館において、第 39 回公立小中学校栄養教諭・学校栄養職員研究大会が、大会主題を『深めよう 心と体を育む食教育』～P D C Aを用いたチームで取り組む食育の推進～として開催された。栄養教諭・学校栄養職員だけでなく、管理職や教育委員会関係者、給食センター職員の参加も得て、107 名が真剣に研究協議に取り組み、指導講話や講演に聴き入った。

1 研究発表および協議

「みんなで食べると楽しいね」

～子どもたちの笑顔あふれる、安全でおいしい学校給食を目指して～

発表者 東温市立南吉井小学校 栄養教諭 坂田 香代子 先生



東温市の食育推進にあたり、着任して始めに着手したことは、「学校給食を通して子どもや地域に何ができるか？」現状と課題を見出し、東温市の目指す食育のあり方を検討するために、まず「市政要覧」を見て各課の事業目標や内容を理解し、「市教育大綱」「市食育推進計画」を踏まえて、給食センターの食育推進計画を策定した。

取組の目的は、子どもたちの笑顔あふれる、安全でおいしい学校給食を目指し、地域に根ざした給食運営と給食管理、食に関する指導の充実である。特に、地産地消の推進については、地産地消率は県内トップを更新中であるが、これまでの良さを引き継ぎながら、更なる推進を目指し、生産者・地

域・子ども・家庭において、それぞれの活動や関わりをより深めるために、地産地消の「見える化」や給食の安全管理について重点的に取り組んだ。

P D C Aサイクルに基づいた取組を計画的・継続的に進めることや、組織の一員として、関係各所との連携を密にすることの大切さについて学ぶことができ、今後の活動にたくさんのヒントを得ることができた。

食に関する指導は、栄養教諭・学校栄養職員がコーディネーターとして教職員全員がチームで取り組むことができるが、学校給食の献立は栄養教諭・学校栄養職員でしかできない業務である。栄養教諭・学校栄養職員には、常に衛生管理責任者としての高度な知識と判断力が求められている。

何事も「できない」「現状維持」では、その時点で進歩はない…という言葉が印象に残った。

経験豊富で熱意あふれ、学び続けるベテラン栄養教諭の実践を学び、それぞれが仕事に向き合う姿勢や思いを振り返る有意義な協議となった。



2 指導講話 「各教科（技術・家庭科、保健体育科、特別活動）における食に関する指導のポイント」

講師 愛媛県教育委員会保健体育課 指導主事 山市 知代 先生

新学習指導要領に基づく各教科の食に関する指導のポイントについてご指導いただいた。

「学びの地図」としての学習指導要領

「何ができるようになるのか」という観点で、育成を目指す資質・能力を整理し、それを育成するために「何を学ぶか」指導内容を検討。さらにその内容を「どのように学ぶか」を構成し、その際は「子ども一人一人の発達をどのように支援するか」を重視する。「何が身に付いたか」を評価で見取り、「実施するために何が必要か」を併せて検討する、という流れで6点の枠



組みが改善されている。

技術・家庭科（食生活内容）では、目標が「知識及び技能」「思考・判断・表現力」「学びに向かう力（人間性）」の3つに再構築された。内容についても改訂されている。

保健体育科では、単元名や取り扱う学年等に変更部分があるので確認しておくこと。栄養教諭・学校栄養職員は健康教育指導者でもあるため、学校の一員として何ができるのかを整理し、組織全体で連携した食育推進体制の構築を図ってほしい。

特別活動については、学級活動の内容に「(3)一人一人のキャリア形成と自己実現」を新たに設けた。栄養教諭・学校栄養職員が授業に参画する場合は、学級活動「(2) 日常の生活や学習への適応と自己の成長及び健康安全」の場面が多い。ここで注意したいのが、知識・技能は必要であるが、そこで終わらないようにすること、話し合いを生かして一人一人に合った具体的な意思決定となるように進めることである。

3 講演 「データで示す食育の評価」 ～食育の評価を『見える化』するために～

講師 国立大学法人上越教育大学大学院 学校教育研究科

臨床・健康教育学系 教授 野口 孝則 先生



限られた時間・配置人数の中で、学校給食の管理と並行して食に関する指導を効果的に進めていく方法や、実践した指導の効果を客観的に評価し記録を残していくことの大切さ、またその具体策について大変貴重なご教示をいただいた。

自分たちがやっていることを「ここまでできている、このくらいはできている」と示す（発言する）ことが大切である。それには、「見える化」する必要がある。

やっていることを一生懸命、頭の中にだけ記憶していても誰にも分からない。実践したことを記録し集約

することでデータとして示し、それを活用した数字やグラフが客観的な評価につながる。例えば、授業後、子どものワークシートから、食育の視点にある内容を見取ることができるかどうかをABC評価すると、子どもの評価が自分の評価へとつながっていく。

栄養教諭・学校栄養職員が中心として活躍できる場、専門性を最大限発揮できる場は、献立作成である。

献立のねらいを明確にした学校給食が年間約190回実施されたなら、190回分のメッセージが教材となる。衛生管理も含め、献立作成の場面でどれだけ栄養教諭・学校栄養職員が活動の幅を広げることができるかが重要である。（詳細は活動報告に掲載）

「栄養教諭の配置は進んだものの、子どもの朝食欠食の改善はみられていない」という、平成27年度の総務省の学校における食育の評価については、さまざまな意見がある。いずれにしても、評価方法を含め、学校における食育の評価のあり方を見直す時期であることを改めて感じた。

4 参加者の感想より

研究発表及び協議について

- PDCAに沿った食育の実施の仕方や地産地消の推進の仕方等について知ることができ、自分も参考にしたいと思った。
- 栄養教諭として、献立を通して児童、生徒に伝えられることがあるということに改めて気づかされた。毎日の献立を各教科と結び付け、食べることを通して学びが深まるような魅力ある給食作りに努めていきたい。

講演について

- 実践のみでなく、実践したことを記録に残す。そして、評価へつなげるという習慣をこれから身に付けて、さらに充実した食育の実践に努めたいと思った。
- 栄養教諭としての業務評価の仕方のひとつが提示されてとても参考になった。ピポットテーブルは、アンケート集計で使っていたので、評価で使うなんて新鮮だった。

研究大会全体について

- 午前中と午後の内容がつながっていて、大変よかった。評価について新たな視点で考えることができた。
- 研究発表も講演も分かりやすく勉強になるお話で、自分のモチベーションもあがった。参加することができてよかった。