

教員養成課程における学校給食に関する指導の必要性

—教員志望学生及び小学校教員の給食指導に対する意識からの検討—

鈴木 洋子 奈良教育大学家庭科教育講座 (家庭科教育学)

The necessity for learning about school lunch for teacher training course student:

Consciousness of student and elementary school teacher for lunchtime instruction

SUZUKI YoKo

(Department of Home Economics education, Nara University of Education)

Abstract

School lunch is referred to as a "living education tool" in terms of developing a desired dietary habit by eating well-balanced meals with classmates. Teachers are required to understand that school lunch is the best opportunity to provide the nutrition education. Subjects required for obtaining a teaching qualification make no mention of what contents of instruction should be provided at school lunchtime.

To consider the knowledge required to lunchtime instruction, consciousness of teacher training course student and homeroom teacher for lunchtime instruction were investigated. Student and homeroom teachers had the same view that "hygiene and safety" is important. Homeroom teacher had the opinion "clear off" is important, however student had the opinion that "nutrition" and "manners" are important. From both view the having had a difference, the necessity of treating instruction about a school lunch in the stage of teacher training was clarified.

キーワード：学校給食,
給食指導,
教員養成課程学生,
食育

Key Words : school lunch,
lunchtime instruction,
teacher training course student,
nutrition education,

1. はじめに

食育基本法(2005年)が制定されてから久しい現在、小学校の食育は徐々に定着しつつあり、食育を扱った研修を取り上げる学校は当初に比べると減少してきている。このような現状を鑑みると、新任の教員が教育現場において食育の必要性を理解し、指導力を向上させる機会がこれまでと同様に得られるか、疑問である。

小学校における食育は栄養教職員を中心に、家庭科の専科教員や養護教員の協力により進められているが^{1) 2)},

全教職員で取り組むべきものである³⁾。なかでも、学校給食は栄養バランスのとれた食事を仲間と共食することを通して望ましい食習慣の形成を図ることから「生きた教材」とも表現されている⁴⁾。給食の時間が食育の絶好の機会であることを教師一人ひとりが理解し、指導に必要な力量を備えていることが要求される。文部科学省は「食に関する指導の手引」のなかに給食時の指導として、「教科等で取り上げられた食品や学習したことを、学校給食を通して確認させる。」「献立を通して、食品の産地や栄養的な特徴等を学習させる。」「給食の準備から片付

けまでの一連の指導の中で、正しい手洗い、配膳方法、食器の並べ方、はしの使い方、食事マナーなどを習得させる。」を示し、特に3番目の「給食の準備から……(略)」については、給食指導として学級担任が行う食に関する指導であると明記している⁵⁾。

学校給食は教育課程上、特別活動の範疇に入る。その指導のあり方については意義も含めて昭和33年の小学校学習指導要領の改訂以降、教育課程の中に位置付けられている。平成20年の改訂では、従来の「学校給食と望ましい食習慣の形成」の記述から「食育の観点を踏まえた学校給食と望ましい食習慣の形成」に代わり、食育との関連が明確にされた⁶⁾。しかし、給食の時間が標準授業時数に含まれないために、教育活動ではないかのように受け取られ、「単なる児童生徒と食事を共にする時間」と誤解されることもある⁷⁾。学校給食が食育の重要な部分を担っていることを教員各位が理解することが肝要であり、そのためには、教員養成段階において学校給食に関する指導を提供する必要がある。特別活動に関する科目は、教育職員免許法上は教職科目の中に必修科目として位置づけられているが、その内容については言及されていないので、教員養成段階における学校給食の扱いについては不明瞭な部分が多い。教員予備軍に学校給食に関する指導を行わなくして、食育の継続と充実は難しいと考える。学校給食が教育活動の一環であり、給食指導が学級担任の仕事であることを認識させる必要がある。

そこで、教員養成段階における給食指導の内容を検討する際の示唆を得ることを目的に、教員を志望する学生(以下、学生と記す。)の学校給食に対する意識を調べた。給食指導の内容については、学級担当教員の考え方と比較した。

2. 研究方法

2.1. 調査対象、調査時期、方法

2.1.1. 学生を対象にした調査

A県及びB府下の国立系教員養成大学2校の学生を対象に2012年7月と10月に集合法により調査した。有効回答数は253人(男性44.3%, 女性55.7%)で、2回生が62.5%, 3回生が32.0%, 4回生が5.5%であった。主な調査内容は学校給食の体験と印象、給食指導に対する考え方、将来教員になった際に給食の時間に指導したい内容である。

2.1.2. 小学校教員(学級担任)を対象にした調査

学生が教員になった際に指導したい内容については、小学校教員(学級担任)の給食指導に対する実態と比較した。調査内容には、指導内容のほかに給食にかかる時間も加えた。

A県及びB府下の教員を対象に、2012年度後半期に留め置き法により実施した。有効回答数は70人(男性33.7%, 女性62.8%, 無回答3.5%)で、教員歴は5年未満が29.1%, 5~10年が12.8%, 10年以上が53.5%であった。

2.2. 分析方法

指導内容については、文部科学省による「食に関する指導の手引き」及び日本スポーツ振興センターの報告書⁸⁾を参考に設定し、学生と教員で同じ内容を使用した(表1)。「熱心に指導したい・している」を2点、「指導したい・している」を1点、「指導しない・していない」を0点として、学生と教員間のグループごとの平均点の差の有無を、エクセル統計2012を用いてt検定により調べた。

表1 調査に用いた指導内容とグループ名

グループ名	指導内容
安全・衛生	食中毒
	手洗いの仕方
	給食時間の衛生
	給食着の役割
	料理のよそい方
	安全な配食の仕方
栄養	やけど・ケガの対処
	食材の栄養価
	栄養バランス
	食物アレルギー
	好き嫌いのある児童への対処
食事の仕方・マナー	咀嚼の意味
	「いただきます」「ごちそうさま」の意味
	給食時の雰囲気作り
	食事時の姿勢
	箸の持ち方
食品・食文化	料理の配置
	地産地消
	郷土料理
	食材の旬
	食材の産地
	料理の調理法
後片付け	料理にまつわる行事や文化
	食器回収の仕方
	指示されたルールに従った残飯処理
	ゴミの分別
学校給食の仕事	牛乳パック・ビンの回収方法
	給食調理員の仕事
	栄養教職員の仕事

3. 結果及び考察

3.1. 学生の学校給食に対する体験・印象及び給食指導に対する考え方

図1に学生の学校給食に対する体験・印象を調べた結果を示した。結果を「すごくあてはまる」と「あてはまる」の合計値でみると、「きちんと給食準備に関わった」92.9%、「残さず食べていた」81.0%、「小学生の頃のような給食が食べたい」80.6%、「給食が好きだった」

60.1%、「おかわりをよくした」58.1%と、全体に給食に好印象であったことが分かる。しかし、「先生が給食指導をしてきてくれた」の設問の「すごくあてはまる」「あてはまる」の合計は39.1%と低く、給食指導を受けた経験が少ない傾向にあることが確認できた。

図2に学生の給食指導に対する考えを調べた結果を示した。「衛生指導を行うことは有効的である」「給食開始・終了時の挨拶はきちんとしたい」「人間関係を築くことができる」「協働性を身に付けることができる」「班を作って給食を食べさせたい」「給食の中で食育を行っていく必要がある」「栄養指導を行うことは有効的である」「残食はなくすべきだ」の項目については、「すごくあてはまる」「あてはまる」の合計が80%を超えており、給食指導に対して全体的に積極的な姿勢がみられた。しかしその一方において、「給食時間は教師が口出しせず、自由に食事をする時間である」「給食を早く済ませて自分の事務作業時間にあてたい」「給食時間は子どものことを考えず食事を楽しみたい」「好き嫌いに口出ししたくない」の消極的な項目の「すごくあてはまる」「あてはまる」を合わせた回答が30%程度見られた。「担任よりも栄養教諭や学校栄養職員が給食指導を行えばよい」の「すごくあてはまる」「あてはまる」の合計は56.5%で、半数強が給食指導を学級担任の仕事と認識していないことがわかった。また、「大学の授業の中に給食指導に関する授業があると良い」は78.7%であったことから、学生の多くが給食指導に対する不安感を抱いているとも推察できる。教員養成段階において、給食指導が担任の役割であることを認識させ、さらに具体的な指導内容を扱う必要性を裏付ける結果であった。

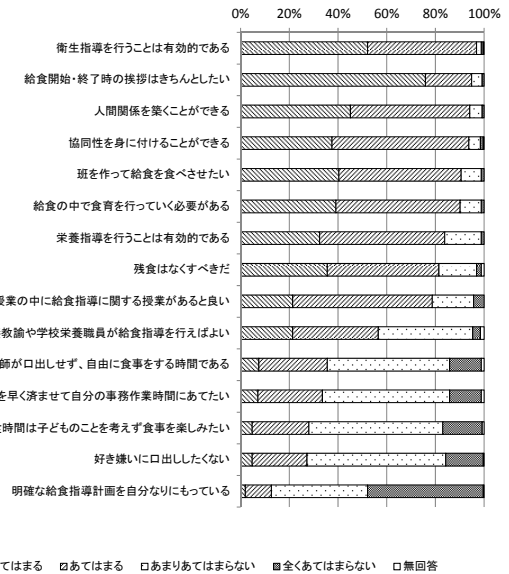


図2 教員養成課程学生の給食指導に対する考え方

3.2. 給食指導の内容に対する学生と教員の意識の比較

図3に学生と教員の給食指導で「指導したい」・「指導している」内容を調べた結果を示した。カイ二乗検定の結果、学生と教員間で有意差が認められなかった項目は「咀嚼の意味」「料理の配置」「料理にまつわる行事や文化」「給食調理員の仕事」「栄養教職員の仕事」で、これらは両者とも「指導しない・していない」の回答が5割程度を占めていた。学生の「指導したい」の回答が多かった内容は、「いただきます・ごちそうさまの意味」「栄養バランス」「手洗いの仕方」「箸の持ち方」「給食時間の衛生」であったのに対して、教員は「食器回収の仕方」「ゴミの分別」「指示されたルールに従った残飯処理」の後片付けなどの毎日の給食の運営に関する内容が上位を占め、そのあとに衛生に関する内容が続いていた。これらの結果から、学生と教員では重視する内容に違いがあることがわかった。図3の教員の結果を日本スポーツ振興センターの調査結果と比較すると、日本スポーツ振興センターの調査において指導傾向が高かった内容は、基本的な食事のマナーや身支度や手洗いなどの衛生に関することと、偏食や感謝の気持ちなどで、低い傾向にあったのは郷土料理や伝統料理、地場産物、食品の栄養であり⁹⁾、本調査の結果は、既報と一致する方向にあった。

給食指導の内容に対する学生と教員の考え方の違いを傾向的に把握するために、指導内容をグループ化して学生と教員間の違いを調べた(図4)。平均点1点が「指導したい」・「指導している」のラインになる。学生の回答では、「安全・衛生」「栄養」「食事の仕方・マナー」の3グループが平均点1点に近かった。これに対して教員は「後片付け」が1点を大幅に超え、「安全・衛生」も1点に近かったが、他はいずれも1点以下であった。

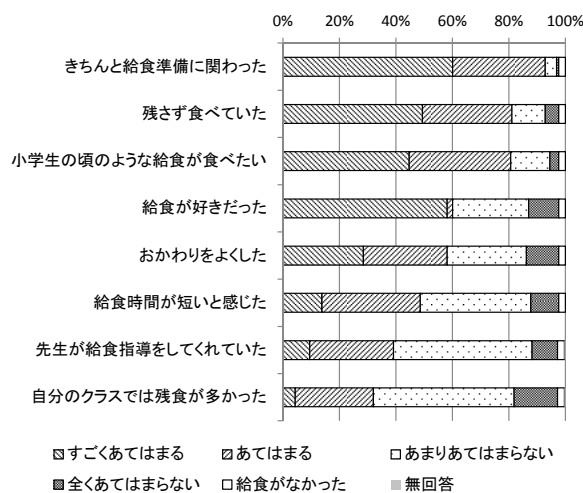


図1 教員養成課程学生の学校給食に対する体験・印象

特に「食品・食文化」は0.5点にも達しておらず、指導されていない傾向にあることがわかった。学生と教員間の違いを調べた結果、「安全・衛生」については学生と教員ともに指導を重視する傾向にあり両者間に差は認められなかった。「栄養」「食品・食文化」については1%の有意水準で、「食事の仕方・マナー」については5%の有意水準で差が認められた。特に「栄養」と「食品・食文化」については教員より学生の方が指導を重視していることがわかった。「後片付け」についても1%の有意水準で差が認められた。「後片付け」は教員がもっとも重視している内容であるが、学生は「安全・衛生」「栄養」「食事の仕方・マナー」に比べると、「後片付け」を軽視する傾向にあることがわかった。給食にかかる時間は学年により多少の違いはあるが、配膳時間が 15.1 ± 9.7 分（平均±標準偏差、以下同様。）、食事時間が 24.1 ± 4.0 分、片づけ時間が 6.2 ± 2.3 分の合計 39.8 ± 5.1 分であったことから、6分程度の間片付けを済ませるために、後片付けに必要な指導が重視されている様子が伺える。

以上の結果より、給食指導の内容に対してイメージから必要性を捉えざるを得ない学生と、実践を通して必要性を認識している教員の間でずれが生じていることが確認できた。調査項目としてあげた内容はいずれも給食指導に必要な内容ではあるが、教員養成段階において全てを扱うことは難しい。給食指導が学級担任の仕事であることを先ずは認識させるために、学生と教員の両者が重視している内容を扱うことが妥当であると考え。そこで、両者が重視していた安全や衛生に関する具体的な内容を見ると（図3）、両者ともに得点が高かったのは「手洗いの仕方」と「給食時の衛生」であった。これらの内容は食中毒の発生を招く恐れがあることから積極的に扱う必要があると考える。また、学生は「食中毒」や「食物アレルギー」などの知識の習得を伴う指導内容を挙げているのに対して、教員は「安全な配食の仕方」や「料理のよそい方」の具体的な内容をあげていることがわかった。食物アレルギーについては、平成24年12月に、食物アレルギーを有する児童がアナフィラキシーショックの疑いにより死亡した事故の発生を受けて、文部科学省は食物アレルギーへの対応を強化しており、各自治体も独自のマニュアル作りを進めている。食物アレルギーについては、知識と対処はもとより他の児童への理解を促す必要があることなどを教員養成の段階から認識しておく必要があると考える。これらの安全と衛生に関する知識は、調理実習を行う家庭科にも通じる内容であることから、小学校教諭免許状の取得に必要な家庭科関連の科目で扱うことも想定できる。教員が手厚く扱っていた安全な配食や料理のよそい方、後片付けといった具体的な指導内容については、教育実習（事前指導を含む）において扱うのが得策であると考え。

東京都教育委員会が教員志望学生を対象に作成したハンドブック¹⁾の中に「給食指導といった日常的な指導の中に、子供たちの規範意識を高めるポイントがあります。この積み重ねが学級全体のルールづくりにつながることを認識しておくことが大切です。」と、給食指導が学級運営と食育の両面にとって重要であることが明記されている。このような意識を、教員養成にかかわる者が認識することが、食育の継続と充実につながる。そのためにも、給食指導が学級担任の仕事であることを、教員養成段階の特別活動に関連する科目を通して重々認識させる必要がある。

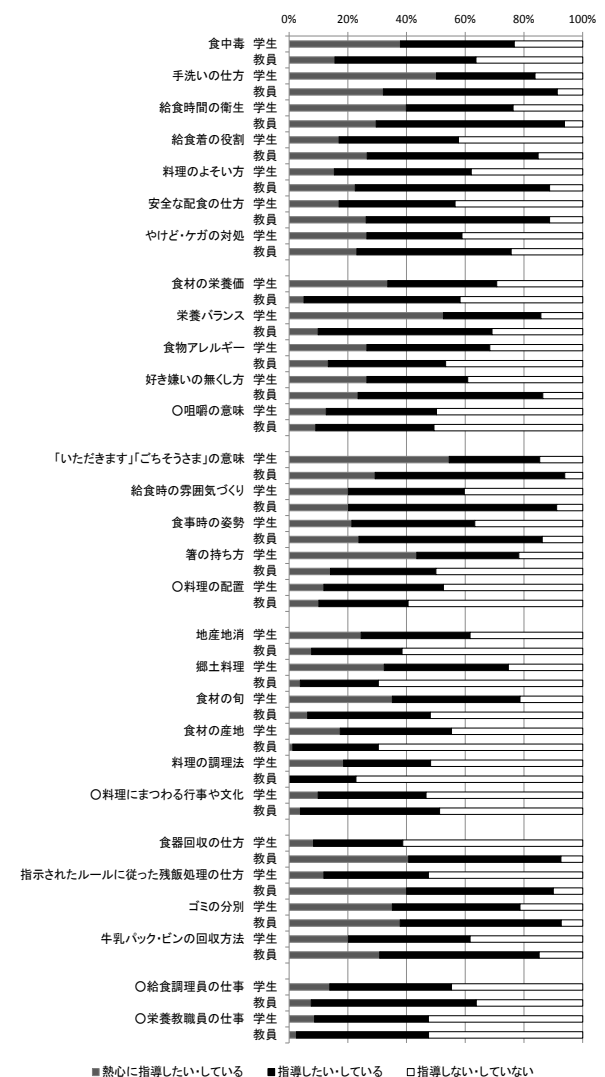
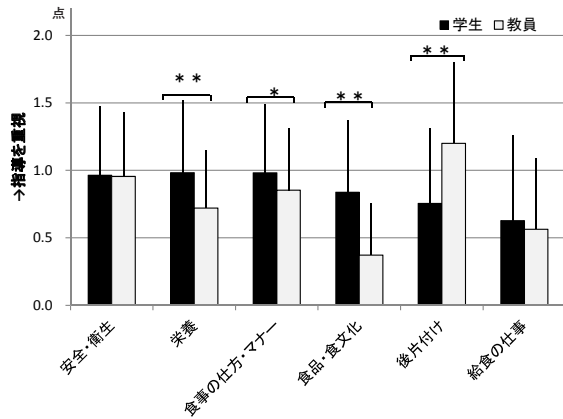


図3 学生と教員の給食指導で指導したい・している内容



注) 値は、「熱心に指導したい・している」を2点、「指導したい・している」を1点、「指導しない・していない」を0点とした際の平均値±標準偏差
 ** : p < .01 * : p < .05

図4 学生と教員の給食指導で指導したい・している内容
 -グループによる比較-

4. まとめ

学校給食が教育活動の一環であり、給食指導が学級担任の仕事であることを認識させる必要があることから、教員養成段階において押さえておきたい給食指導に必要な知識を検討する際の示唆を得ることを目的に、教員志望学生の学校給食及び給食指導に対する意識を調べた。給食指導の内容については、学級担任教員の考えと比較した。その結果、以下のことが明らかになった。

- ・ 給食指導を受けた経験がある学生は4割弱であることが確認できた。
- ・ 給食指導に対して全体的には積極的な姿勢がみられたが、5割強の学生が給食指導を学級担任の仕事と認識していないことがわかった。

- ・ 8割弱の学生が、大学における給食指導に関する授業を希望していた。
- ・ 給食指導の内容に対して教員は「後片付け」を重視していたのに対して、学生は「栄養」や「マナー」が重要であると捉えていた。
- ・ 給食指導が学級担任の仕事であることを先ずは認識させるために、学生と教員の両者が重視していた「安全・衛生」扱うことが妥当であると考えられる。

引用・参考文献

- 1) 鈴木洋子 (2007), 小学校における家庭科担当教員と栄養職員(教諭)の連携による食育の実態と課題, 日本教科教育学会誌第30巻2号, pp.9-15
- 2) 鈴木洋子 (2011), 小学校及び中学校における食育推進の課題の究明—養護教諭の食育への参加実態と意識からの検討—, 奈良教育大学紀要-人文・社会科学- 第60巻第1号 pp.107-112
- 3) 文部科学省 (2010), 食に関する指導の手引—第一次改訂版—, p.15
- 4) 前掲3) p.196
- 5) 前掲3) p.200
- 6) 文部科学省 (2008), 小学校学習指導要領解説 特別活動編, p.35
- 7) 長崎県教育庁体育保健課 (2011), 学校給食の手引, p.5
- 8) 独立行政法人日本スポーツ振興センター 平成22年度 児童生徒の食事状況等調査報告書【食事状況調査編】
http://www.jpnsport.go.jp/anzen/anzen_school/school_lunch//tabid/1491/Default.aspx (2015年4月調べ)
- 9) 前掲8)
- 10) 東京都教育委員会 (2012), 「小学校教職課程 学生ハンドブック (平成24年度版) —東京都の公立小学校教師を志す学生のみなさんへ—」 領域 ③学級経営に関する領域
http://www.kyoiku.metro.tokyo.jp/pickup/p_gakko/senko/senko11.htm (2015年4月調べ)

本研究は科学研究費補助金 (24531201) の助成による。

