

教員養成系大学における教育実習事前指導等での給食指導の扱い

鈴木洋子

(奈良教育大学 家庭科教育講座 (家庭科教育))

Lesson for school lunch instruction in prior guidance for teaching practice in the teacher training university

Yoko SUZUKI

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

要旨：教員一人ひとりに給食指導に必要な指導力の形成を図ることが、延いては食育の充実と継続に繋がるとの観点から、国立の教員養成系大学を対象に教育実習に関連する科目と実習の手引き（ハンドブック）における給食指導の扱いを調査した。その結果、回答を得られた 29 大学（56.9%）のうち、教育実習関連科目において学校給食ならびに給食指導を扱っていた大学は 4 大学（13.8%）で、実習の手引き（ハンドブック）に記載していた大学は 5 大学（17.2%）であった。手引きに掲載されていたのは「手洗い」や「給食当番の服装」の「安全・衛生」に関する内容や、「食事の仕方・マナー」「後片付け」であった。

キーワード：学校給食 school lunch
指導給食 school lunch instruction
教員養成系大学 teacher training university
教育実習事前指導 prior guidance for teaching practice

1. はじめに

食育基本法（2015年）の制定により作成されてきた食育推進基本計画の第1次計画（平成18年度から平成22年度）から現行の第3次計画（平成28年度から平成32年度）に亘り、学校給食の充実が継続的に取り上げられ、学校給食を「生きた教材」として、各教科等における食育の指導に活用することが示されてきた。また、第2次、第3次計画においては、十分な給食の時間の確保と指導内容の充実を図ることが明記されている。このように給食の時間が食育の絶好な機会であり、食育推進にとって重要であることが認識されているのは自明であるが、教員養成段階における学校給食に関する学びは保証されていない。学習指導要領において学校給食は特別活動の学級活動に組み込まれているが、教員養成系大学の特別活動に関する科目で学校給食を取り入れている大学は希少である¹⁾。

現在、給食に配当されている時間は45～50分程度であり、この時間内に配膳等の準備から、会食、後片付けを済ませなくてはならない。さらにこの間に正しい手洗い、配膳方法、食器の並べ方、はしの使い方、食事のマナーに加えて、望ましい食事のとり方の習慣化を図ることが学級担任による給食指導として求められている²⁾が、教員の給食指導に対する自覚が不十分であっては指導も手薄になる。著者は給食時の担任の指導の有無が、子どもたちの食事マナーの向上に大きく影響することを明らか

にしてきたことから³⁾、教員一人ひとりに給食指導に必要な知識の習得と指導力の形成を図ることが、延いては食育の充実と継続に繋がると捉えている。

そこで、先の特別活動関連科目における給食指導の扱いの実態把握に続き、教育実習に関連する科目と実習の手引き（ハンドブック）における給食指導の扱いを調査した。

2. 研究方法

2015年12月から2016年1月にかけて、国立の教員養成系大学51大学（一部に複数学部を含む）を対象に調査を実施し、29大学から回答を得られた（回収率56.9%）。

調査内容は、次の2件である。

①教育実習関連科目（例えば「教育現場体験学習」や「授業実践基礎学習」、「事前学習」など）における学校給食・給食指導の扱いの有無、有の場合は、教科名、担当者名と連絡先

②教育実習の手引き（ハンドブック）中の学校給食・給食指導に関する記載の有無、担当者名と連絡先

（以下、「教育実習の手引き（ハンドブック）」を「手引き」と記す。）②については、手引き中の学校給食に関わるページのコピーの同封を依頼した。

上記の調査の中で特に「手引き」中の記載量が多かった大学については、2016年10月中旬に相手方に出向き、大学の教育実習担当教員、付属小学校副校長、同校教育実習部担当教員、同校栄養教諭の4名のご協力によ

る聞き取り調査を行った。聞き取りの主な内容は、手引きに学校給食を取り上げた経緯と、内容を検討した際の考え方等である。

3. 結果及び考察

回答を得られた29大学のうち、教育実習関連科目において、学校給食ならびに給食指導を「扱っている」もしくは「手引きに記載あり」は9大学であった(表1)。教育実習関連科目において学校給食・給食指導を扱っていた大学は4大学で内2大学については、付属学校の教諭等による指導や講話が行われていた。教育実習関連科目での扱いではないが教養科目や特別活動関連で給食指導を扱っている大学もあった。「手引きへの記載」の有無については、6大学が「有」の回答であったが、No5については、「参加」の項目の文中に「休み時間における子どもとの遊び、給食指導等も参加の一形態である」の記述のみであったことから実質的には「無」と判断した。したがって、手引きへの記載があった大学は5大学(17.2%)となった。

各大学の手引きへの給食指導に関する記載内容を表2に示した。No3の大学は質問形式で、給食指導で気をつけることが記載されていた。No4の大学は「授業以外の観察」の項目に記載されていた。No7の大学は「一日の指導の場と方法」の表中に児童の行動と教育実習生の行動として示されていた。

No8の大学は記載量が2ページと最も多く、給食指導の流れと留意点のほかに、食育や学校給食の変遷も概説されていた。現在、手引きに学校給食を取り上げていない大学が、今後、記述を検討する際の参考になる内容である。No8の記載部分の「主な指導の流れと留意点」ならびに「事故及び非常時の対応について」を、手引きを制作された付属小学校の許可を得て図1に示した。教育実習の手引きを受け入れ側の付属小学校が作成している点にも注目したい。聞き取り調査によると、アレルギーへの対応を取り上げた理由は、付属小学校にエピペンを常備する実態や公立学校の状況を踏まえてH26年度の改訂より加筆されたとのことであった。また、内容については新赴任教員用の手引きからの抜粋とのことであった。「主な指導の流れと留意点」については、児童の活動と指導の留意点が時系列で示されているので、場面を想像しながら読み取ることができる。時間については、準備から配膳に20分、食事に25分になっていた。準備や食事にかかる時間は学年により異なるが、著者のこれまでの調べでは、準備から配膳に15.1±9.7分、食事に24.1±4.0分、片付けに6.2±2.3分⁴⁾で、図中に示されている時間配分は標準的である。指導上の留意点として、「準備」、「配膳」、「片付け」においては主に安全と衛生に関する内容が取り上げられていた。「食事中」については食習慣や食事マナーの指導のほかに、窒息事故

や嘔吐、アレルギー発症等の非常時の対応が取り上げられ、さらに表下に細部に至る注意事項が記載されていた。

No9の大学は、これまでの大学と指導の視点が異なり、学級経営の充実の観点から給食の時間を捉えた記述になっていた。

表2に示した記述の全容からキーセンテンスになる部分を取り出して表3にまとめ、項目を立てて整理したものを図として示した(図2)。3大学以上が取り上げていた内容は「安全・衛生」の「手洗い」「給食当番の服装」と、「マナー」「後片付け」であった。これらの項目は、学級担当教員が給食指導で指導したいと捉えている内容⁵⁾と合致していた。特に4大学が取り上げていた「後片付け」は学級担任教員が給食指導で最も重視していた内容である。牛乳パックの処理の仕方が三角と四角で異なるように、「後片付け」の方法は各学校で様々である。しかし、教育実習の事前指導において、「後片付け」の指導が共同作業による協力や協調性を養うことに通じることや、限られた時間内に手際よく作業をさせるためには適切な指示が必要なことを抑えておくことにより実習中の給食指導がスムーズになる。さらに、給食指導の重要性の理解につながると考える。

「手洗い」は、食の安全をキープする上での基本であるにもかかわらず近年の若者の軽視傾向が指摘されていることもあり⁶⁾、教育実習の事前指導として重視すべき内容である。

以上の調査結果から、教員養成系大学における学校給食ならびに給食指導に関する扱いは、先の特別活動関連科目と同様に極めて実施傾向が低く、給食指導について十分な知識を持つことなく、学生らは実習に参加している実態が把握できた。そこで、教育実習前の学生向けの「給食指導に役立つビデオ教材」の制作と配信に取り組みたいと考えている。

4. まとめ

教員一人ひとりに給食指導に必要な指導力の形成を図ることが、延いては食育の充実と継続に繋がるとの観点から、国立の教員養成系大学51大学を対象に教育実習に関連する科目と実習の手引き(ハンドブック)における給食指導の扱いを調査した結果、29の大学から回答を得ることができ、以下のことが明らかになった。

- 教育実習関連科目において、学校給食ならびに給食指導を扱っている大学は4大学(13.8%)であった。
- 実習の手引き(ハンドブック)に記載している大学は5大学(17.2%)あった。
- 教育実習の手引きに掲載されていたのは「手洗い」や「給食当番の服装」の「安全・衛生」に関する内容や、「食事の仕方・マナー」「後片付け」で、これらの内容は既報で報告した先生方が重視している内容とほぼ合

致していた。

・以上の結果から、給食指導に関する内容を扱っている大学は少なく、給食指導について十分な知識を持つことなく、学生らは実習に参加している傾向にあることが把握できた。

表1 教育実習関連科目（事前指導を含む）における学校給食・給食指導の扱いの有無、及び手引きへの記載の有無

NO	教育実習関連科目での扱いの有無	手引きへの記載の有無
1	教育実地研究Ⅲ(初等教育実習)事前指導、内容の詳細については回答なし。	作成中
2	教育実践研究A-Ⅲ①における付属小学校の栄養教諭による指導(30分程度)。スライドの一部に文部科学省の「食に関する指導」の頁を引用。	無
3	授業科目「小学校教育実習」「中学校教育実習」で学級経営の内容として扱う。	有
4	教育実習事前指導。手引きに掲載の内容に基づき、付属学校の教諭や招聘した講師による講話の形式。	有
5	教養科目「学校給食考」	参加する内容に「給食指導も参加の一形態である」の記述のみ
6	他の授業で扱う(2大学) 「特別活動論」の授業で2回扱う。「食育における学級活動と学校給食の位置づけ」と、「給食の時間における「望ましい食習慣の形成」の指導」。	無
7		有
8	無(3大学)	有
9		有

表2 各大学の教育実習の手引きへの給食指導に関する記載内容の全文

No	手引きへの記載内容
3	「学級経営や生徒指導に関わって」の項目に記載 「給食の指導で気をつけることは何ですか」 ○給食にかかわる指導内容は、望ましい食習慣をつくることです。具体的には、楽しく食事すること、健康にいい食事の取り方を知ること、給食時には清潔を心がけること、食事環境の整備などです。給食時間には、食事をする時のマナー、バランスよく食べられるようにすること、食事をする前には手を洗うことや毎日ナフキンを替えることなどを指導します。そのため、教師が話すだけでなく、係活動として位置づけ、児童生徒がそのような習慣づくりができるようにしていくことが大切です。
4	「授業以外の観察」の項に記載。 給食:給食当番の服装、当番の準備の仕方、当番への協力の仕方、手洗い、食べ方、食事時間、偏食、分量、後始末
7	「一日の指導の場と方法」の表中に「児童の行動」と「教育実習生」の項目を設定して記載。 「児童の行動」・給食の準備・食事・かたづけ(身じたくを整える、うがい・手洗い、給食当番が準備、身じたくをそのままトイレに行かない、スプーンやおはしのむきをそろえてかたづける) 「教育実習生の行動」・身じたくを整え、当番の仕事の手伝い及び児童の指導に当たる。・グループの中に入って食事をする。・食事時のマナー(食べ方・食事時の話題など)の指導を行う。・食器類のかたづけ及び配膳台のふきそうじの指導をする。
8	「学校給食」の項として記載。 1はじめに:食育基本法に関する概説。2学校給食の変遷 3 給食指導にあたって (1)学校給食の法的な位置づけ (2)主な指導の流れと留意点* (3)事故及び非常時の対応について*
9	実習生の1日の動きの中に「給食指導」として記載。 ○子供たちと先生の心の交流の場とする。 ・子ども達と共に配膳や後片付けをしながら指導を行う。 ・子どもたちと会話をしながら和やかに食事をする。

* : 資料として図1に原頁を示す。

図1 No8の大学の手引き*のページの一部

(2) 主な指導の流れと留意点

給食の時間は、準備から片付けまでを繰り返し実践することで、児童に望ましい食習慣と食に関する実践力を身に付けさせることができる。また、安全に十分留意しながら、児童とともに楽しく会食をすることで、心が通い合い、児童理解を深められることが期待できる。

時間		給食当番	児童	指導上の留意点
12:25	準備	① 用便をすまし、手をきれいに洗う。 ② 給食衣、帽子、マスクを正しく身に付ける。 ③ 配膳表を確認する。 ④ 学級担任と一緒に、給食を受け取り、安全に配膳台まで運ぶ。	<ul style="list-style-type: none"> 大きなゴミを拾い、換気をする。 配膳台や机をきれいにふく。 手をきれいに洗い、マスクを付け、静かに待つ。 	<ul style="list-style-type: none"> 給食当番の健康観察^{*1}をし、記録に残す。 転倒等に気をつけて、安全に給食の受取り^{*2}をさせる。 外部からの異物混入を防ぐため、配膳まではふたを開けさせない。
12:35	配膳	⑤ 静かに配膳する。 ⑥ 片付けの準備をし、給食衣を脱ぐ。	<ul style="list-style-type: none"> 静かに配膳する。 配膳が終わったら、着席して静かに待つ。 	<ul style="list-style-type: none"> 手本を示しながら、安全かつ能率のよい配膳をさせる。
12:45	食事	「いただきます」 <ul style="list-style-type: none"> 給食放送を静かに聞く。 食事マナーを守って、楽しく食べる。 よくかんで、残さず食べる。 早く食べ終わったら、席で静かに過ごす。 「ごちそうさま」 <ul style="list-style-type: none"> 菌磨き放送にあわせて、菌磨きを行う。 		<ul style="list-style-type: none"> 個人差に配慮し、量の調整^{*3}や声かけをする。 窒息事故を防ぐ。 児童と一緒に食べながら、異物混入、嘔吐^{*4}、新規食物アレルギーの発症等、非常時の対応に備える。
13:10	片付け	⑦ 食器具類を種類ごとに並べて食器かごへ片付ける。 ⑧ 牛乳パック、デザート容器などは、ごみの分別方法に従って、コンパクトにまとめる。 ⑨ 学級担任と一緒に、返却する。	<ul style="list-style-type: none"> 食器具類を正しく片付ける。 	<ul style="list-style-type: none"> 衛生面を考慮し、給食を校外へ持ち出させない。 安全に気をつけて、食器具類の返却をさせる。

※1) 学校給食法に規定される項目について毎日確認をする。感染力が強いウイルスでは、保菌者が配膳をした給食が原因となって感染が拡大することがあるので、特に注意をする。

※2) 食物アレルギーの個別対応で、除去食等の提供を受ける児童がいる場合は、学級担任が直接受取り、児童が喫食するまでの間、責任をもって管理をする。

※3) 個別指導が必要な児童への対応（生活習慣病、偏食等）は、栄養教諭、養護教諭等と連携を図り、家庭との連絡を密にしながら行う。

※4) 嘔吐物や嘔吐付着物の処理は、栄養教諭、養護教諭の指示に従って確実に行う。

(3) 事故及び非常時の対応について

児童から何らかの訴えがあった場合は、速やかに給食を一時停止し、学校の危機管理マニュアルに従って、管理職、学年主任、栄養教諭、養護教諭等と連携し、対応をする。その際、学級担任は現場を離れることなく児童の安全確保に努め、応援要請、状況確認、応急処置、異物の保管等を確実に行う。また、食中毒や食物アレルギーにおいては、喫食後、数時間経ってから発症する例があることを念頭におき、午後からの活動や児童の放課後の様子についても十分留意する。保護者等から、児童の健康に関する連絡を受けた場合には、速やかに職員間で情報を共有し、対応を考えることが必要である。

* : 愛媛大学附属小学校「教育実習の手引き」p.120より

表3 各大学の教育実習の手引きへの給食指導に関するキーセンテンス

No	手引きへの記載指導内容のキーセンテンス
3	望ましい食習慣:楽しく食事をする(食事環境、食事をする時のマナー) 健康によい食事の取り方(バランスよく食べられる) 清潔(食前の手洗い、毎日ナフキンを替える)
4	給食当番の服装、当番の準備の仕方、当番への協力の仕方、手洗い、食べ方、食事時間、偏食、分量、後始末
7	給食の準備((身じたくを整える、うがい・手洗い、給食当番が準備、身じたくをしたままトイレに行かない)、食事・かたづけ(スプーンやおはしのむきをそろえる、配膳台のふきそうじ) 食事中のマナー(食べ方・食事中の話題)の指導を行う。・食器類のかたづけ及び配膳台のふきそうじの指導をする。
8*	「学校給食」の項として記載。 1はじめに:食育基本法に関する概説。2学校給食の変遷 3 給食指導にあたって (1)学校給食の法的な位置づけ (2)主な指導の流れと留意点 (3)事故及び非常時の対応について
9	配膳、後片付け、会話をしながらの和やかな食事

引用・参考文献

- 1) 鈴木洋子 科学研究費助成事業研究成果報告書, 小学校教員養成段階における給食指導を扱った授業モデルの開発, 2014,
<https://kaken.nii.ac.jp/ja/file/KAKENHI-PROJECT-24531201/24531201seika.pdf>
- 2) 文部科学省, 食に関する指導の手引き—第一次改訂—, pp 199-201, 2010
- 3) 鈴木洋子, 阪口美香, 田中志穂, 谷口明子, 開発した『食育ランチョンマット』の小学校給食時における利用効果, 奈良教育大学教育実践総合センター研究紀要 No. 19 pp. 223-227, 2010
- 4) 鈴木洋子, 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—, 奈良教育大学紀要—人文・社会科学— 第64巻第1号 pp. 155-159, 2015
- 5) 前傾4)
- 6) 消費者庁, ニュースレター, 2015. 11. 12
http://www.caa.go.jp/safety/pdf/151112kouhyou_1.pdf

図2 各大学の教育実習の手引きへの給食指導に関する内容の整理

大項目	小項目	No3	No4 (観察事項)	No7	No8	No9
安全・衛生	手洗い	○	○	○	○	
	うがい			○		
	ナフキンの取替え	○				
	給食当番の服装		○	○	○	
	トイレ関連			○	○	
	換気				○	
	異物の混入への注意				○	
	配膳表の確認				○	
	アレルギー、嘔吐等の非常時の対応				○	
	窒息事故の防止				○	
	校外への持ち出しの禁止				○	
栄養	バランスよく食べる	○				
	偏食		○			
	分量		○		○	
食事の仕方・マナー	食べ方		○	○		
	マナー	○		○	○	
その他	能率よい配膳				○	
	後片付け		○	○	○	○
	食事時間		○		○	
	楽しい食事環境	○				○

本研究の調査にご協力下さいました皆様に、心より感謝申し上げます。

(本研究はJSPS科研費JP15K04500の助成による。)