

## 食育に視点を据えた児童生徒の

### 指導の在り方に関する研究

#### 一心と体をはぐくみ、食文化を伝える食育を目指してー

小・中・高等学校で効果的に食育を進めるために、児童生徒のカリキュラムの実態を考慮し、発達段階に応じて生活科、総合的な学習の時間、家庭科をその軸となる学習の場として据えることが適切であると考え、実践に取り組んだ。児童生徒の食への関心を高めるため、学校の様々な教育活動を有機的に関連付け、家庭や社会の協力を得ながら多面的に児童生徒に働き掛けることにより、自分の食生活を見つめ、よりよい食生活を追求しようとする姿勢を育成した。

＜検索用キーワード＞ 食育 家庭科 食文化 食生活 食育基本法  
栄養教諭 学校栄養職員 給食の時間

#### 研究会委員

田原市立野田小学校教諭	大和 容子（平成17, 18, 19年度）
江南市立北部中学校教諭（現江南市立古知野北小学校教諭）	小竹 摩記（平成17年度）
岩倉市立南部中学校教諭	鷺津 真弓（平成18, 19年度）
県立豊橋南高等学校教諭	尾崎 民子（平成17, 18, 19年度）
県立国府高等学校教諭	峯田絵美子（平成17, 18, 19年度）
総合教育センター企画研修室長	林 尚子（平成17, 18, 19年度）
総合教育センター研究指導主事	野田紀世子（平成17, 18, 19年度主務者）

## 1 はじめに

近年、食産業の発達により、個々の生活様式に合わせて、だれもが手軽に食を手に入れることができるようになった。その利便性の裏では、偏った栄養摂取、朝食欠食等の食生活の乱れやそれらに起因する肥満傾向の増大、過度の<sup>そうしん</sup>瘦身、生活習慣病の若年化、メタボリック症候群など健康を脅かす問題が深刻化し、社会問題になっている。また、個（孤）食化が進むなど家族の食事のとり方も変化し、マナーの低下や食事に対する新たな意識を形成し、従来食事を通して培われてきた心の育成や文化の伝承が忘れられつつある。成長期にある児童生徒にとって、健全な食生活は、健康な心身をはぐくむために欠かせないものであると同時に、将来の、ひいては次世代の食習慣の形成にも極めて重要な影響を及ぼすものである。

一方、加工食品や調理済み食品の利用は、利便性を高めているが、ともすればどんな食材が使われているのかが自分で把握しにくい状況をつくり出す。また、輸入食品や食材に関しては、農薬、添加物等、食の安全性にかかわる問題も残る。さらに、輸送にかかるエネルギー消費や季節を問わず食材を栽培することによるエネルギー消費は、環境問題にも発展する。こうした社会においては、食品の品質や安全性、食にかかわる諸問題について正しい知識・情報を得て、自ら判断し、食を選択する能力が重要となる。

これらの様々な課題に対応するため、国は社会的施策として「食育」を打ち出し、学校教育にもこ

れを求めるようになった。

これまでの食に関する教育は、主に個人の健康や安全を目的としており、食によって、人と人がつながり、心の豊かさが育つことや、このことが人間らしく生き生きと生きることのできる社会をつくることにつながるという視点が欠けていたのではないかと。

本研究では、食は心と体をはぐくみ、食文化を継承し、豊かな社会づくりにつながるという理念を基にし、食育基本法をはじめ、食や健康に関する様々な答申等のねらいを踏まえた上で、小・中・高等学校で無理なく効果的に食育を進めていく。そのために、食を扱う主な教科である家庭科を軸にした児童生徒の指導の在り方について実践を通して提案する。

## 2 食の指導の充実に関する施策等の流れ

前述のような社会の状況に対応するため、子供たちに対する食育、特に学校における食育を充実させることは、国政の重要課題の一つとなっている。食の指導が重要視され、教育にそれが求められるようになったのは、平成9年の保健体育審議会答申「生涯にわたる心身の健康の保持増進のための今後の健康に関する教育及びスポーツの振興の在り方について」からである。その後、平成12年の文部省の「食に関する指導参考資料」、平成14年の中央教育審議会答申「子供の体力向上のための総合的な方策について」において、食に関する指導のねらいや方策が出された（P. 18～21 資料参照）。

食や健康に関する問題は、以前から農林水産省や厚生労働省、そして文部科学省でもそれぞれ独自に取り上げてきたが、食の問題を総合的にとらえ法律としてまとめたものが、平成17年7月に施行された「食育基本法」である。この法律では、食育を「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」と位置付けており、国民運動として食育の推進に取り組むことを地方公共団体を含めた関係者に求めている。特に、子供たちに対する食育が重視され、学校における食育の推進が強く求められている。

一方、文部科学省は、平成17年4月より児童生徒の栄養の指導及び管理をつかさどる栄養教諭制度を開始し、学校における食の指導の中心的存在となり、学校、家庭、社会との連携を図りながら学校における食育を推進するための指導体制の整備を図った。

そして、平成18年3月には、内閣府より「食育推進基本計画」が出され、その中の「指導体制の充実」において、より具体的に「給食の時間、家庭科や体育科をはじめとする各教科、総合的な学習の時間等における食に関する指導の充実を促進し、学校における食育を組織的・計画的に推進する」と示された。また、平成19年3月には、文部科学省より「食に関する指導の手引」が出され、学校における食育の推進について、より具体的に示された。その中の「各教科における食に関する指導の展開」の家庭、技術・家庭においては、栄養教諭のかかわり方の例が、また、「学校給食を生きた教材として活用した食育の推進」においては、活用するための工夫が示されている。

こうした国の施策に沿って、各県及び各市町村においても食育推進計画が策定され、自治体をはじめ、学校、企業等での食育が本格的に始まっている。愛知県においては、食育を総合的かつ計画的に進めるために、平成18年11月「あいち食育いきいきプラン 愛知県食育推進計画」を作成し、食に関する独自の数値目標を設定している。プランの推進期間は、平成19年度から平成22年度までとしている。

## 3 研究目的

食育基本法では、食育のねらいを「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。本研究では、この食育のねらいを実現するために、今ある学校の教育体制を活用して食育を進める。具体的には、小学校の生活科、総合的な学習の時間及び家庭科、中・高等学校の家庭科を軸にした児童生徒の指導の在り方を提案するとともに、食に関心を持ち、自己の食生活を見つめ直し、よりよい食生活を自ら追求しようとする児童生徒の育成を目指す。

#### 4 研究方法

平成17年度から19年度の3年間にわたり研究を行った。1年次は、食育に関する基礎資料を収集し、研究構想を立てるとともに、校種ごとに食育の全体計画を立てた。2年次は研究協力委員（小学校教諭1人、中・高等学校家庭科教諭3人）により、各校の児童生徒の実態を把握し、これに基づき学習計画を立て、実践を行った。

#### 5 研究内容

##### (1) 研究に当たって

##### ア 学校教育における食に関する学習内容

現行の学習指導要領では、社会、理科をはじめ、表1にある各教科等で食にかかわりのある内容が取り上げられている。このように学校教育における食にかかわりのある学習は、各教科等の目標に即して、様々な観点から児童生徒が食について多角的に理解することができるように計画されている。そこで、各教科等で取り扱われている内容を、学校の実情や児童生徒の実態を基に、可能な範囲で関連付けた総合的な指導計画を立案する。網掛け部分は、本研究の実践において家庭科の食の内容と関連付けを図った他教科等の内容である。

【表1 学校教育における食に関する学習内容】

		小学校	中学校	高等学校
各教科	社会 (地理歴史、公民)	<ul style="list-style-type: none"> <li>食料生産と国民の食生活 (5年)</li> <li>環境の保全と資源の重要性 (5年)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>世界と比べてみた日本</li> <li>現代社会と私たちの生活</li> <li>国民生活と経済</li> </ul>	<日本史A> (1)歴史と生活 ア衣食住の変化 <地理A> (2)地域性を踏まえてとらえる現代世界の課題 ア世界の生活・文化の地理的考察 <公民><現代社会> ※内容の取扱いに、「…家庭科との関連を図るとともに…」と記載されている。
	理科	<ul style="list-style-type: none"> <li>生物とその環境 (3~6年)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>科学技術と人間</li> <li>植物の生活と種類</li> <li>動物の生活と種類</li> <li>自然と人間 (選択教科としての理科)</li> </ul>	<化学II> (2)生活と物資 ア食品と衣類の化学 <生物I> (2)環境と生物の反応 ア環境と動物の反応
	生活	<ul style="list-style-type: none"> <li>自分自身や自分の生活 (1及び2年)</li> </ul>		
	家庭 (技術・家庭)	<ul style="list-style-type: none"> <li>日常食、調和のよい食事のとり方(5及び6年)</li> <li>簡単な調理(5及び6年)</li> <li>環境(5及び6年)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>中学生の栄養と食事</li> <li>食品の選択と日常食の調理の基礎</li> <li>食生活の課題と調理の応用(選択)</li> <li>幼児の生活と幼児との触</li> </ul>	<家庭基礎> (2)家族の生活と健康 ア食生活の管理と健康 <家庭総合> (4)生活の科学と文化 ア食生活の科学と文化 エ生活文化の伝承と創造 <生活技術>

		れ合い(選択) ・作物の栽培(技術・選択)	(4)食生活の設計と調理 ア家族の食生活と栄養 イ食品と調理 ウ食生活の管理
体 育 (保健 体育)	・健康によい生活の仕方 (3及び4年) ・体の発育・発達 (3及び4年) ・病気の予防(5及び6年) (栄養に偏りのない食事) (望ましい食習慣)	・健康と環境 ・健康な生活と疾病の予防	(1)現代社会と健康 イ健康の保持増進と疾病 の予防 (2)生涯を通じる健康 ア生涯の各段階における 健康 (3)社会生活と健康 イ環境と食品の保健
道 徳	・健康や安全に気を付け、規 則正しい生活をする(節 度ある生活)	・望ましい生活習慣、心身 の健康増進、節度・調和の ある生活	
特別活動	<学級活動> ・学校給食と望ましい食習慣 の形成 <学校行事> ・食に関する学校行事 <児童会活動> (例:給食委員会等) <クラブ活動等>	<学級活動> ・学校給食と望ましい食習 慣の形成 <学校行事> ・食に関する学校行事 <生徒会活動> (例:給食委員会等)	<ホームルーム活動> ・健康・安全に関すること <学校行事> ・健康安全に関する学校行事 (例:米や野菜の栽培、収穫祭等) <生徒会活動> ・食に関する生徒会活動
総合的な 学習の時間	・食に関する課題 (例:地域の伝統食、食生活 の移り変わり)	・食に関する課題 (例:世界の食文化、地球 環境と食)	・食に関する課題 (例:食品流通と国際関係、食生活と環境問 題)

※ 各教科の学習内容は学習指導要領に示されたものであり、「道徳」「特別活動」「総合的な学習の時間」については、「家庭科からひろがる 食の学び」(日本家庭科教育学会編 ドメス出版 平成17年)より引用した。

イ 小・中・高等学校の学習指導要領(家庭)における食に関する学習内容及び基礎・基本  
系統的学習の重要性の認識の下、幼稚園から高等学校までの発達段階において、どのような視点で  
食に関する学習に取り組みさせるべきかを、家庭科の教科目標に照らし合わせてまとめたものが表2で  
ある。

【表2 発達段階における重要な視点】

幼稚園・保育所 小学校(1~4年)	食生活に対する興味・関心を高める段階
小学校(5, 6年)	家族の一員としての視点から、食生活の自立の基礎に必要な知識と技能を身に付ける段階
中学校	自己の生活の自立を図る視点から、食生活の自立に必要な知識と技術を身に付ける段階
高等学校	生活を創造する主体としての視点から、充実した食生活を営むための知識と技術を身に付ける段階

また、食に関する知識や技術の定着のためには、基礎・基本を明確にし、各校種の連携を図り、身  
に付けた知識や技術を活用したり、応用、発展させて総合的に用いたりすることが重要である。家庭  
科は食に関する内容を扱う中心的な教科であり、表3はその指導内容及び基礎・基本(小学校①~⑱、  
中学校①~⑳、高等学校①~⑲)をまとめたものである。

表3から分かるように、栄養・食品、調理、安全・衛生及び食文化の内容について具体的に明記さ  
れているが、心の面の育成については具体的な内容は大変少ない。心の面を育成するためには、調理  
実習や生活科及び総合的な学習の時間などの実践的・体験的な学習を通して食事の楽しさや感謝の思  
いを実感させることや、給食の時間を活用するなどの工夫が必要となる。

【表3 学習指導要領家庭科における食に関する指導内容及び基礎・基本】

	小学校	中学校	高等学校
栄養・食品	①食品の栄養的特質(三つのグループ<3色>)	①食事の役割, 健康によい食習慣 ②五大栄養素の基礎的事項 ③水の働き ④食品の栄養的特質(食品群) ⑤日本食品栄養成分表	①栄養素の種類と機能 ②ライフステージごとの栄養的な特徴 ③栄養所要量や食品群別摂取量の目安 ④栄養価計算 ⑤食品の栄養的特質(食品群, 日本食品標準成分表)
	②食品の組合せ(栄養・色どり・味のバランス)	⑥食品の組合せ(食べる量の把握) ⑦生鮮食品の良否と加工食品の表示 ⑧用途に応じた食品の選択(目的, 栄養, 価格, 調理の能率, 環境への影響)(生鮮食品-鮮度, 品質, 衛生)(加工食品-原料, 食品添加物, 栄養成分, 消費期限又は品質保持期限などの表示の理解)	⑥食品の調理上の性質 ⑦健康に配慮した食生活の管理 ⑧資源・エネルギーに配慮した購入
	③1食分の食事の計画(米飯とみそ汁を中心として, おかずやみそ汁の実を工夫する)	⑨中学生の1日分の献立(食品群別摂取量の目安)	⑨家族の1日分の献立
調理	④一人分の材料の分量, 計量(計量スプーン, 計量カップ, 上皿自動秤) ⑤手順を考えた調理計画(調理の順序, 身支度の準備, 食卓の用意, 後片付けの時期) ⑥米飯(米の洗い方, 水加減, 浸水時間, 加熱による変化) ⑦みそ汁(だしのととり方, 実の切り方・入れ方, みその扱い方)	⑩計量器の適切な使用方法 ⑪調理に必要な手順や時間を考えた計画(調理の後始末の仕方や実習後の評価) ⑫簡単な日常食の調理(魚, 肉, 野菜などを取り扱う基礎的な題材)(肉・魚の加熱による変化と調理の目的に合った加熱方法)(野菜の調理や加熱による特性)	⑩様々な様式, 調理法, 食品を用いた題材(香辛料)(アジア, ヨーロッパ, 中国等世界の国々の調味)
	⑧洗い方(食品や調理法に応じた洗い方) ⑨切り方(包丁を使って切る, むく)(目的に合った切り方) ⑩味の付け方(食塩, しょうゆ)(味見をし, 味の濃さを整える)(味付けの時期)	⑬食品の適切な洗い方, 切り方, 調理の目的に合った調味(食塩, みそ, しょうゆ, 砂糖, 食酢, 油脂など)	⑪調理の基礎技術 ⑫資源・エネルギーに配慮した調理
	⑪ゆでる(目的に応じたゆで方)(ゆでることの調理の特性)(ゆで汁の活用) ⑫いためる(いためる時間, 火力)(いためることで増す風味)	⑭煮る(材料の種類や切り方による煮方の違い)(汁の量による調味の仕方の違い) ⑮焼く(直火焼き, 間接焼きの特徴) ⑯いためる(加熱時間が短いことと, 攪拌が <sup>かくはん</sup> 必要であることによる材料の選択やその切り方)	⑬調理上の特質を生かした調理法(蒸す, 電子レンジ, 揚げる, 非加熱調理)

安全・衛生	・生の魚や肉は扱わない ⑬野菜類の洗い方 ⑭後片付けの仕方 (計画的に、衛生的に、環境に配慮して) ⑮用具や食器の取扱い (包丁-渡し方、置く場所、置き方) (まな板-ぬらして使用) (ふきんと台ふきを区別して使用) ⑯こんろの取扱い (換気、やけどの防止、器具栓の確認、火力の調節)	⑰食品の適切な取扱い (保存方法と保存期間) ⑱ごみの適切な処理 ⑲用具の正しい使い方、安全な取扱い (安全な包丁の使い方) ⑳ふきんやまな板の取扱い ㉑熱源の効率のよい安全な取扱い	⑭食品の腐敗や変敗、食中毒 ⑮食品の安全性 (食品添加物、輸入食品) ⑯安全に配慮した食生活の管理
食文化	⑰我が国の伝統的な日常食 (米飯とみそ汁) ⑱盛り付け、配膳 (分量、色どり、食べやすさ、食器の位置、相手や目的に応じた工夫) ⑲楽しく食事ができる (会話、食べる速さ、食器の扱い方)	※ 選択 ㉒日常食や地域の食材を生かした調理 ㉓郷土料理や行事食 ㉔会食の計画 (案内、食事の内容、テーブルセッティング、食べ方や話題などのマナー)	⑰我が国の食生活の変遷 ⑱配膳や食事マナー ⑲生活文化の伝承

※ 高等学校は「家庭基礎」より記述した。但し、網掛け部分は、食育を進めるに当たり必要であると考え「家庭総合」より加えた。

## (2) 研究構想

本研究では、各学校の現状を考慮した上で食育を無理なく進めるには、P. 7 図1の研究構想図のように、その軸となる学習活動の場として、小学校低学年では生活科、中学年では総合的な学習の時間、高学年ではそれに加えて、家庭科を据えることが適切であると考えた。また、中学校、高等学校では教科指導に重点が置かれるため、家庭科を軸に食育の実践を行うことにした。

### ア 目指す児童生徒像

図1にあるように、目指す児童生徒の姿を「食に関心をもち、よりよい食生活を自ら追求する児童生徒」と設定した。

具体的には食べ物や食べることを通して、様々なことを感じたり、考えたりする力、自らの健康や家族の健康を守る力、家庭・地域や日本の食文化を継承・発展させる力をはぐくみたい。

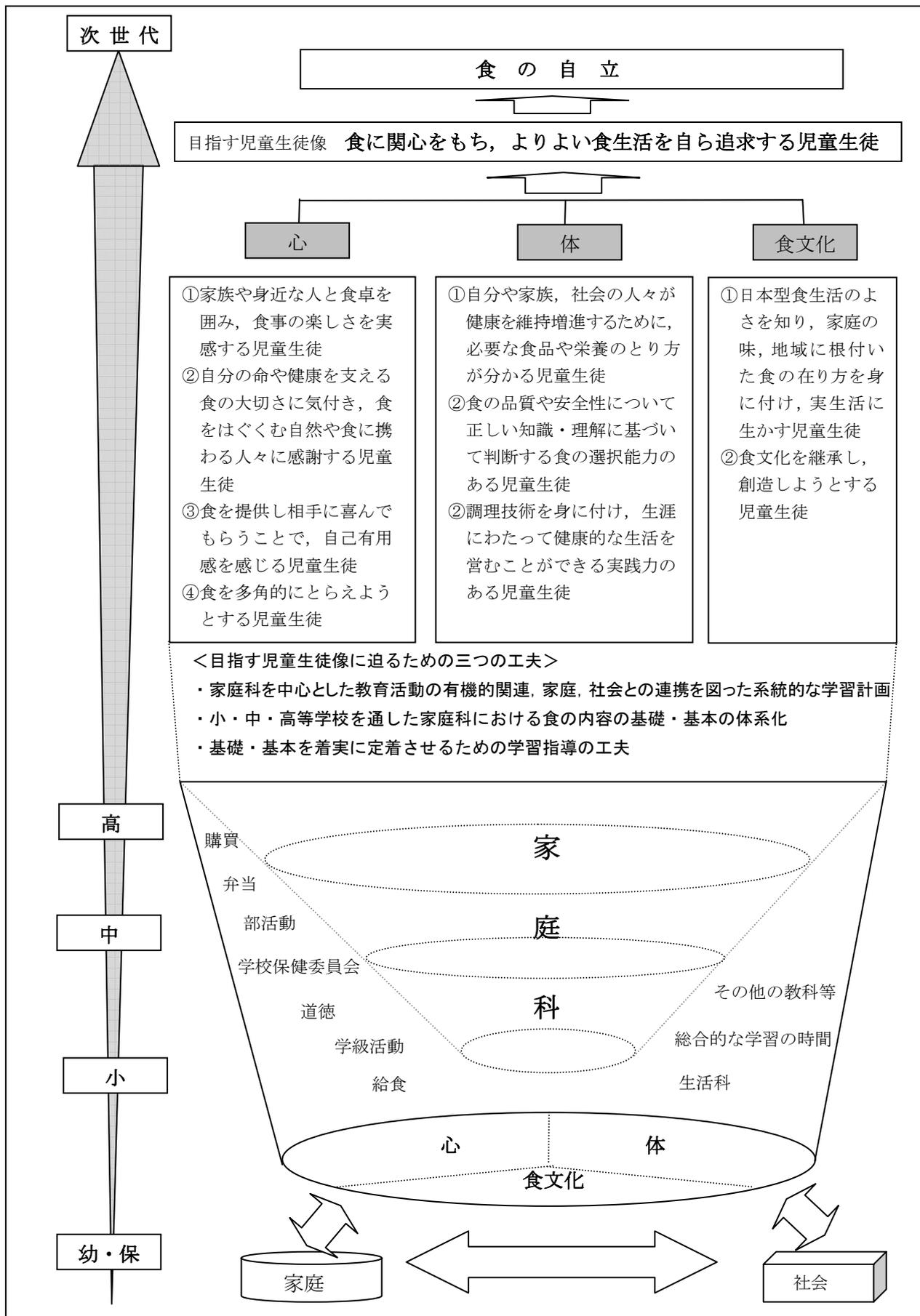
### イ 目指す児童生徒像に迫るための育てたい三つの側面

近年の食生活の乱れや様々な問題は、表4のように「心」「体」「食文化」の三つの側面からとらえることができる。

【表4 近年の食生活の乱れや様々な問題のとらえ】

近年の食生活の乱れや様々な問題		
孤食、個食、食に対する関心の低下、マナーの低下、感謝する心の不足、非協力的な態度、環境への配慮不足	➡	心
偏食、朝食の欠食、肥満傾向の増大、過度の <sup>そうしん</sup> 瘦身、安全性への不安、調理技術の低下	➡	体
食の欧米化、家庭の味や郷土料理及び行事食の喪失、輸入食物への依存	➡	食文化

【図1 研究構想図】



一方、文部科学省が示している食に関する指導の目標は、「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て、児童一人一人が正しい食事の在り方や望ましい食習慣を身に付け、食事を通し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」である（「食に関する指導参考資料」平成12年3月 文部省）。この目標の中には、「体の健康」と「心の育成」という二つの要素が含まれている。また、平成16年の中央教育審議会答申「食に関する指導体制の整備について」では、この要素に加えて、「食文化」の継承の必要性が述べられている。これらのことから、本研究では、表5のとおり「心」「体」「食文化」の三つの側面から児童生徒の育成を図ることとした。

【表5 三つの側面からとらえた目指す児童生徒の姿】

側面	具体的な姿
心	①家族や身近な人と食卓を囲み、食事の楽しさを実感する児童生徒 ②自分の命や健康を支える食の大切さに気付き、食をはぐくむ自然や食に携わる人々に感謝する児童生徒 ③食を提供し相手に喜んでもらうことで、自己有用感を感じる児童生徒 ④食を多角的にとらえようとする児童生徒
体	①自分や家族、社会の人々が健康を維持増進するために必要な食品や栄養のとり方が分かる児童生徒 ②食の品質や安全性について正しい知識・理解に基づいて判断できる食の選択能力のある児童生徒 ③調理技術を身に付け、生涯にわたって健康的な生活を営もうとする実践力のある児童生徒
食文化	①日本型食生活のよさを知り、家庭の味、地域に根付いた食の在り方を身に付け、実生活に生かす児童生徒 ②食文化を継承し、創造しようとする児童生徒

ウ 目指す児童生徒像に迫るための三つの工夫すべき点

(ア) 家庭科を中心とした教育活動の有機的関連、家庭、社会との連携を図った系統的な学習計画  
食の学習内容は、P. 3表1のように位置付けられ、各教科等の様々な場面で学んだ個々の知識や技能、資質や能力などの学習成果をばらばらの状態にとどめておくのではなく、相互に関連付け、総合化することが、多角的に食をとらえることのできる人間を育てることにつながる。

家庭科の教科としての特質は、学習内容を自分の生活にまで掘り下げて、学習活動を展開するところにある。他教科等で学んだことを家庭科に関連付けることによって、幅広く学んだことを自分の生活レベルに生かすことができる。また、食に関する指導は学校だけで行われ、完結するものではなく、家庭においても望ましい食習慣を形成させ、健康な体を維持・向上させるための取組が行われなければならない。そのために、学校は家庭との密接な連携が欠かせない。また、社会全体が食育に取り組み始めている現在、各自治体や企業等とも連携を図ることで、より効果的な指導が可能になると思われる。こうした取組については、学校栄養職員や栄養教諭と協力しながら進めていきたい。

次に、小学校から高等学校の各発達段階において、家庭科を中心とした学習計画を立てる上での重要な点について述べる。

小学校の1年生から4年生における食育は、幼年期に養われた食生活に対する興味・関心を、科学的な視点を含めながら更に高める段階である。生活科と総合的な学習の時間とを核として、体験的な活動を通して、楽しみながら、食への興味・関心を高める。この段階での興味・関心とその後の食の学習への関心につながり、生涯にわたって食を大切にす原動力になると考える。

小学校の5、6年生から始まる家庭科の学習においては、1年生から4年生で学んだことを基礎として食の内容を学習できるようにしたい。また、小学校の5、6年生及び中学校においては、家庭科

と総合的な学習の時間等に関連付けて、体験的な学習や問題解決的な学習を通して、心の育成を大切にしながら、興味・関心を高めつつ、実践力をはぐくみたい。

高等学校では、家庭科で学んだことが定着するように、また、食の学びが広がり、人間としての視野を広げ、多角的に食をとらえられるように、他教科の学習との関連付けを行い、健全な食生活の実践につなげたい。専門学科では、生徒が将来の食のスペシャリストになるための資質や能力を育てるために、自信をもたせ、夢をはぐくむという視点も大切にしたい。

#### (イ) 小・中・高等学校を通じた家庭科における食の内容の基礎・基本の体系化

これまで、家庭科では、栄養のバランス、食事のとり方、調理技術、安全や衛生、食文化について指導してきたが、授業時間の減少に伴い、学習内容の定着化が従前にも増して課題となっている。そこで、P. 5表3のように、家庭科として身に付けさせたい力を学習指導要領家庭科における食に関する指導内容及び基礎・基本として明確にした。また、各学校では、学校や地域、児童生徒の実態を把握し、発達段階に応じた題材を設定して、それを効果的に配列しながら、年間指導計画を作成した。P. 10表6は、小学校5年生における家庭科を中心とした教育活動の有機的関連、家庭、社会との連携を図った学習計画である。このような計画を各校種ごとに立てる。そのとき、表6のように表3の基礎・基本を明確に位置付けるとともに、どの題材において食育の三つの側面「心」「体」「食文化」から児童生徒の育成を図るかについても明確に位置付けた。

#### (ウ) 基礎・基本を確実に定着させるための学習指導の工夫

明確にした基礎・基本を定着させるための学習指導の工夫を以下に述べる。

##### ① 問題解決的な学習の充実

児童生徒が自分の思いや願いを高めて学習課題とし、その課題を解決することは、主体的に基礎・基本を身に付けていくことにつながる。そこで、教材との出会わせ方を工夫したり、自分の食生活を実感する場を意図的に設定したりして、よりよい食生活にしたいという強い課題意識を醸成する。

##### ② 実践的・体験的な活動の工夫

よりよい食生活の実践ができるようにするためには、実践的・体験的な活動を通して基礎・基本の確実な定着を図るとともに、それらを活用する能力を育成することが必要である。そこで、学校で学習したことを実生活の場で活用したり、日常生活に関連のある場面で児童生徒が主体的に自分の考えを働かせながら工夫する経験を重ねたりできるように、学習過程において様々な実践的・体験的な活動を意図的に設定する。

【表6 食の内容における家庭科を中心とした教育活動の有機的関連、家庭、社会との連携を図った学習計画】

第5学年 家庭科年間計画 (60時間)

学期	時数	テーマ	題材	学習内容	基礎・基本	三つの側面			人との かかわり	学習指導 要領の指 導内容項 目	関連教科
						心	体	食 文化			
1	22	わ	家族の生活ウオッチング (6)	<ul style="list-style-type: none"> <li>一日の生活の中で、家族や自分の仕事を調べる。</li> <li>家庭生活を見つめ、自分ができる仕事を見付け、実行する。</li> <li>ガスこんろの使い方を知り、お茶を入れる。</li> </ul>	④⑤⑬ ⑮⑯⑱	○		◎	・家族	(1)アイ (5)カ	道徳「子牛のたん生」(5月) 道徳「ぼくの草取り体験」(7月)
			チャレンジジソーイングⅠ (8)	<ul style="list-style-type: none"> <li>裁縫用具の取り扱い方を理解し、基本的な縫い方、ボタン付けを練習する。</li> <li>手縫いでネームプレートを製作する。</li> </ul>					・家族 ・友達	(3)アイウ	
			チャレンジジッキングⅠ (8)	<ul style="list-style-type: none"> <li>給食に使われている食品について調べる。</li> <li>自分の食事に目を向け、バランスのよい食事を考える。</li> <li>家庭や地域でよく採れる夏野菜を調べ、それを中心とした野菜サラダを考える。</li> <li>衛生に気を付けて、野菜サラダを作る。</li> <li>基本的な調理器具の扱い方を知り、野菜等をゆでる。</li> </ul>	①②④ ⑤⑧⑨ ⑩⑪⑬ ⑭⑮⑯ ⑱	◎	◎	○	・家族 ・友達	(4)ア (5)アイウ カ	総合「朝食で始まる元気な一日」(6月) 国語「インスタント食品とわたしたちの生活」(1月) 学活「夏休みの生活を考えよう」(7月)
2	26	も 挑 戦	チャレンジジソーイングⅡ (12)	<ul style="list-style-type: none"> <li>布にはどんな特徴があるのか調べる。</li> <li>ミシンの使い方を理解する。</li> <li>生活に役立つ簡単な物を製作する。</li> </ul>					・家族 ・友達	(3)アイウ	
			チャレンジジッキングⅡ (6)	<ul style="list-style-type: none"> <li>自分の家のご飯の炊き方、みそ汁の作り方を調べる。</li> <li>おいしいご飯の炊き方、みそ汁の作り方をまとめ、調理する。</li> </ul>	①②③ ④⑤⑥ ⑦⑧⑨ ⑩⑬⑭ ⑮⑯⑰ ⑱	◎	◎	◎	・家族 ・友達 ・GT	(5)アイエ オカ (4)ア	社会「これからの食料生産とわたしたち」(7月) 総合「いねからごはんへ」(9月) 総合「見直そう米のパワー」(11月)
			クリーン作戦 (8)	<ul style="list-style-type: none"> <li>自分の生活の場に目を向け、整理整頓の必要性を考える。</li> <li>ごみの出し方、不用品の活用方法を考え伝え合い、実践する。</li> <li>教室などの身の回りの汚れを調べる。</li> <li>家庭で行われている掃除の工夫を調べ、発表する。</li> <li>学校クリーン作戦を立て、実践する。</li> </ul>					・家族 ・友達 ・GT	(6)アイ	学活「冬休みの生活を考えよう」(12月) 社会「わたしたちの生活と環境」(2月)
3	12		すてきなマイホーム (6)	<ul style="list-style-type: none"> <li>家族が集まる部屋の明るさ、暖かさ、風通しを考える。</li> <li>自分の家を見直し、改善する。</li> </ul>					・家族 ・友達	(6)イ	社会「さまざまな自然とくらし」(1月) 理科「天気と情報」(10月)
			レッツふれあい (6)	<ul style="list-style-type: none"> <li>自分たちで育てた米を調理し、友達との団らん(茶話会)を行う。</li> <li>家庭での団らんの計画を立てる。</li> </ul>	②④⑤ ⑧⑨⑩ ⑬⑭⑮ ⑯⑰⑱	◎	○	◎	・家族 ・友達	(1)エ	総合「感謝の会をしよう」(2月)

※三つの側面の◎…中心的に指導する、○…指導する ※G T…ゲストティーチャー

### (3) 対象の実態把握及び考察

実践を進めるに当たり、対象となる児童生徒の食にかかわる実態をつかむためにアンケートを実施した。

#### ア 対象

- ・ 田原市立野田小学校 5 年生 43 人とその保護者 43 人
- ・ 岩倉市立南部中学校 1 年生 137 人とその保護者 113 人
- ・ 愛知県立国府高等学校普通科・商業科 1 年生 320 人とその保護者 40 人， 2 年生商業科 40 人
- ・ 愛知県立豊橋南高等学校の生活デザイン科 2 年生 39 人

#### イ 実施日

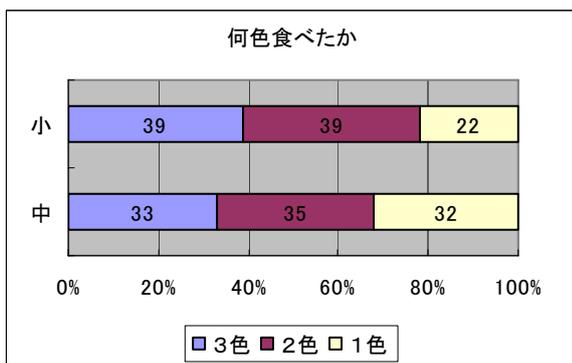
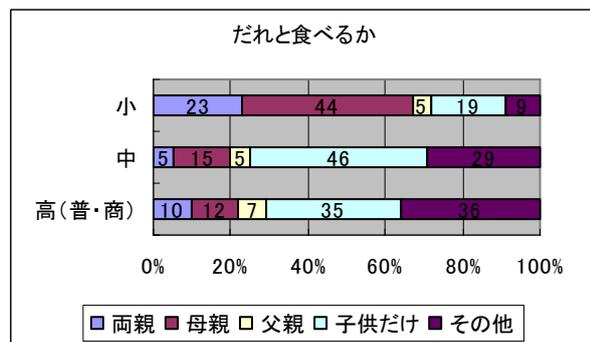
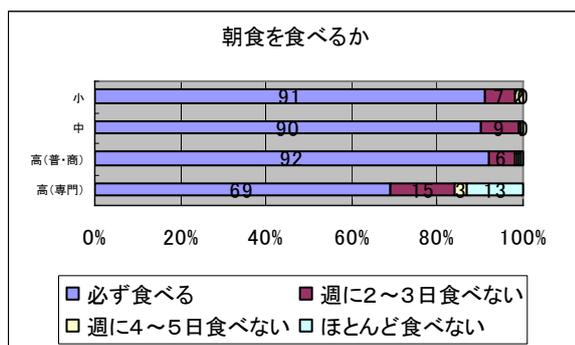
平成 18 年 4 月， 5 月

#### ウ アンケート結果及び考察

グラフにおいて，小学校は「小」，中学校は「中」，高等学校の普通科・商業科は「高（普・商）」，高等学校の生活デザイン科は「高（専門）」のように表記する。

#### (ア) 児童生徒へのアンケート

##### ① 朝食について



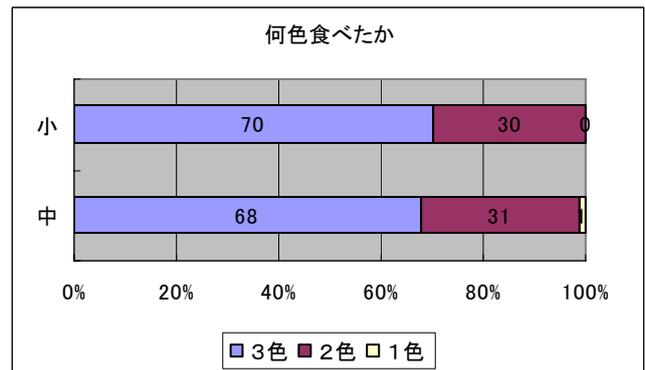
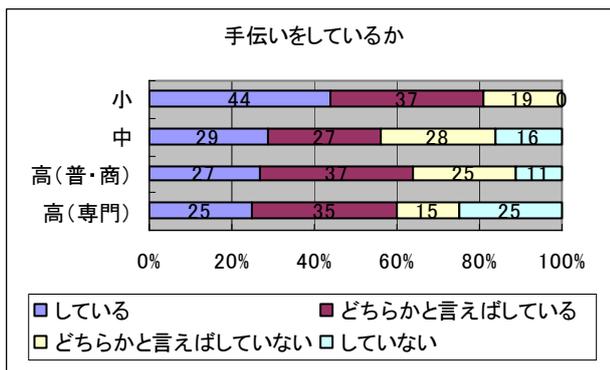
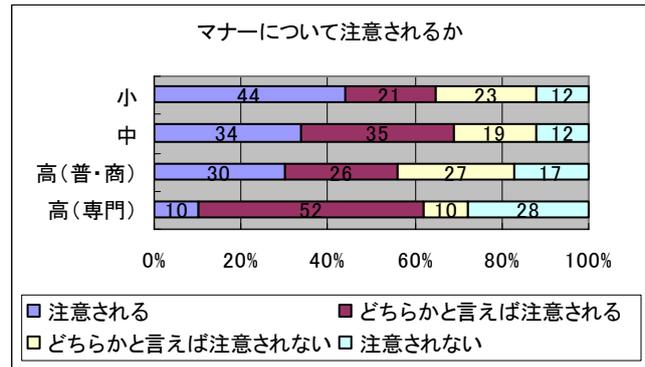
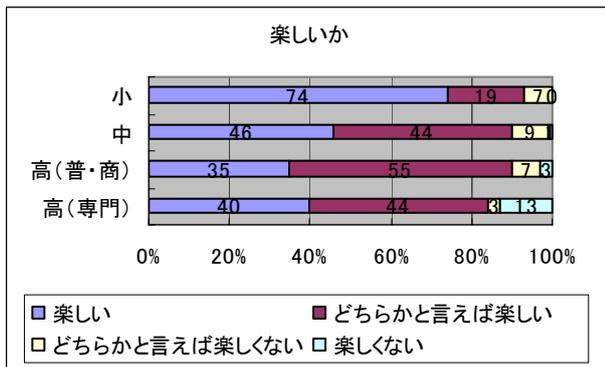
※ 何色食べたか  
 黄（主にエネルギーのもとになる食品）  
 赤（主に体をつくるもとになる食品）  
 緑（主に体の調子を整えるもとになる食品）

- ・ 朝食を毎日食べている児童生徒の割合は，小学校 91%，中学校 90%，高等学校（普通科・商業科）92%，高等学校（生活デザイン科）69%である。就寝時刻が遅く朝眠くて起きられない，また，そのために食べる時間がない，塾等により夕食の時刻が遅く食欲がわからない，ダイエット，朝食が準備されていないなどの理由が考えられる。食育推進基本計画では，平成 22 年度までに朝食を欠食する子供の割合を 0%にすることを目標にしていることを踏まえると，朝食に対する指導は必要であり，特に高等学校（生活デザイン科）では，大きな課題である。
- ・ 朝食を子供だけで食べる割合＜対象－小・中・高（普・商）＞は，小学校 19%，中学校 46%，高等学校（普通科・商業科）35%である。中学校では約半数の生徒が孤食である。その理由として，朝

の部活動があるため、家族よりも早く食べる必要があると考えられる。現代の生活スタイルでは、朝食を家族そろって食べることは難しい状況がある。それぞれの家庭において、各家庭の生活パターンに合わせ、人と人をつなぐ食の場を設定していくことが大切であると思われる。

- ・対象一、中＞朝食が1色だけという割合は、小学校 22%，中学校 32%，2色は小学校 39%，中学校 35%である。栄養的なバランスのとれた朝食をとっている児童生徒は3～4割にとどまっている。1色という児童生徒については、手軽に食べられるパンなどの主食のみというような食べ方をしているのではないかと想像できる。児童生徒への指導とともに、家庭への啓発が必要であろう。

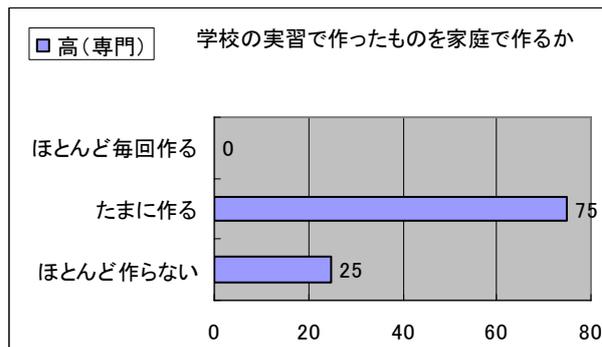
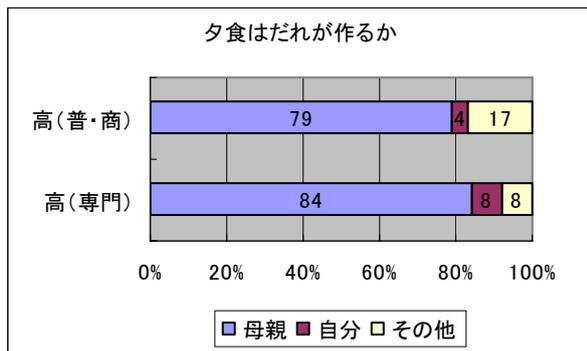
② 夕食について



- ・夕食が「楽しい」、「どちらかと言えば楽しい」と肯定的回答をしている児童生徒の割合は、小学校 93%，中学校 90%，高等学校（普通科・商業科）90%，高等学校（生活デザイン科）84%である。どの校種においても約1割の児童生徒が否定的回答である。家庭科の調理実習や給食・弁当などの時間を通して、食事におけるコミュニケーションの楽しさや大切さを伝えたり、実感させたりすることで、共食の意義を考えさせたい。
- ・マナーについて「注意される」、「どちらかと言えば注意される」児童生徒の割合は、小学校 65%，中学校 69%，高等学校（普通科・商業科）56%，高等学校（生活デザイン科）62%であり、中学校が少し高いが校種による差があるとは言えない。「注意される」だけでみると小学校が44%で最も高く、年齢が上がるるとともに注意される割合が下がっている。その理由として、小学生はまだ、マナーが身に付いてないことが考えられる。学校給食の現状を見ていると、中学校でも、はしの使い方、食べる姿勢など気になるところがある。マナーの向上を図るためには、給食・弁当などの時間を通して日常的に指導することや、学校での様子を家庭に伝えることで、双方で声を掛けていくことが有効であると考えられる。
- ・手伝いについて「している」、「どちらかと言えばしている」と回答した児童生徒の割合は、小学校

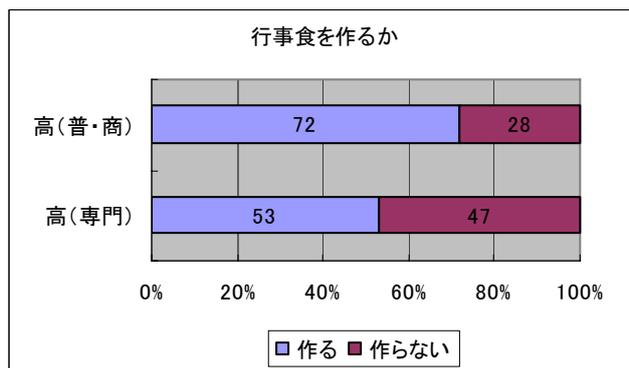
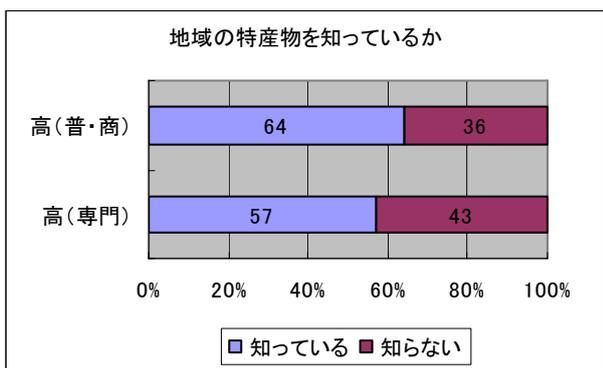
81%，中学校 56%，高等学校（普通科・商業科）64%，高等学校（生活デザイン科）60%であり、小学校が高い。中学校以上は、部活動，家庭学習，塾などで手伝いをする時間がないことが原因の一つであろう。小学校段階で手伝いをする習慣を付けることや，食に関する興味・関心を高めることが中学校や高等学校になっても手伝いの習慣が続いていくことにつながるのではないだろうか。

- ・夕食で3色食べている割合<対象一高，中>は，小学校 70%，中学校 68%である。約3割の児童生徒が3色食べていない。夕食においても栄養的にバランスのとれた食事をしていないことが分かる。また，好き嫌いがあることが予想される。朝食同様，児童生徒への指導とともに，家庭への啓発が必要であろう。

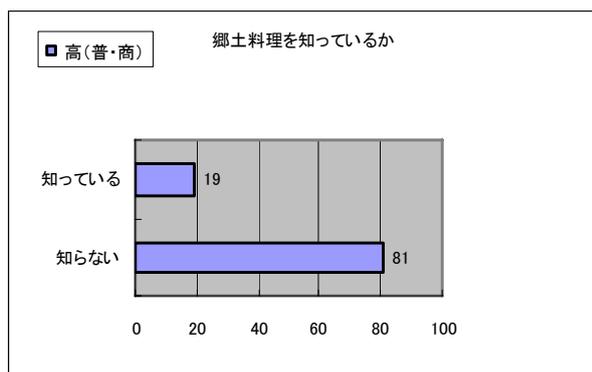


- ・<対象一高（普・商），高（専門）>夕食を作るのは母親が多く，高等学校（普通科・商業科）79%，高等学校（生活デザイン科）84%である。自分で作るのは，高等学校（普通科・商業科）4%，高等学校（生活デザイン科）8%である。生活デザイン科では，1割近くの生徒が夕食を作っており，食に関する興味・関心の高さがうかがえる。この興味・関心や実践力を他の生徒への刺激としたい。
- ・<対象一高（専門）>学校の実習で作ったものを家庭で「たまに作る」生徒が75%，「ほとんど作らない」生徒が25%いる。技術の定着を図るためには，家庭での反復練習が不可欠である。「ほとんど作らない」生徒が作るようになる手だてを講じる必要がある。

### ③ 食文化について



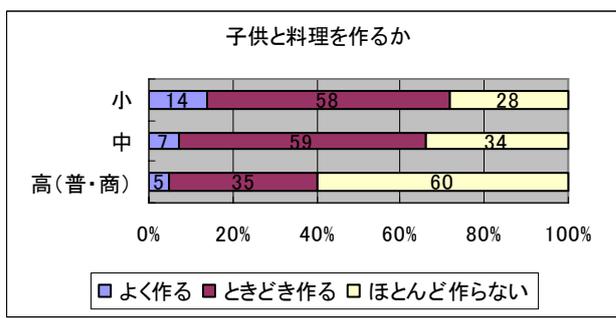
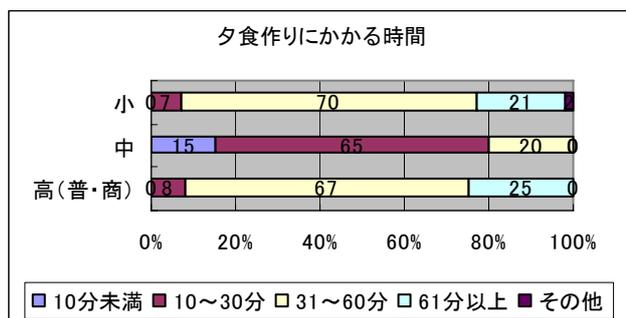
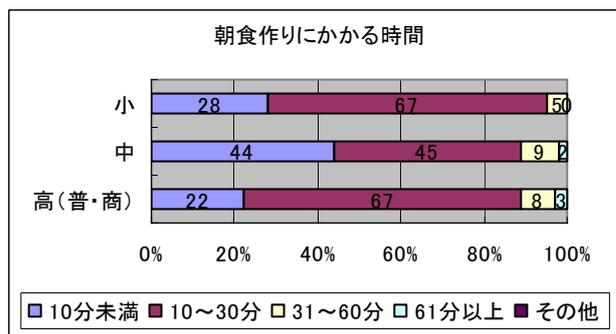
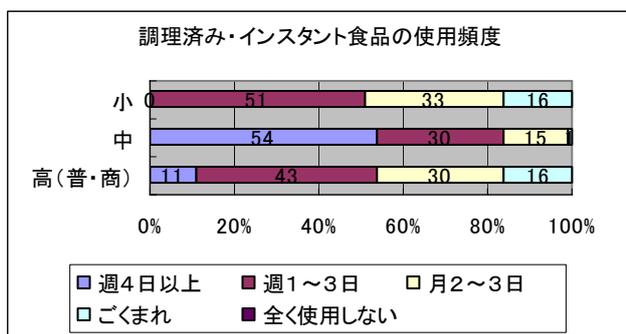
- ・地域の特産物を「知っている」生徒の割合<対象一高（普・商），高（専門）>は，高等学校（普通科・商業科）64%，高等学校（生活デザイン科）57%で，約6割である。地産地消について授業で学ぶことを通して，特産物についての理解を深めたい。
- ・行事食を家庭で「作る」と回答した生徒の割合<対象一高（普・商），高（専門）>は，高等学校（普通科・商業科）72%，高等学校（生活デザイン科）53%である。行事食は日本の食文化を次の世代に伝えるために大切である。食の専門的な学習をする生活デザイン科の生徒の割合をより高めたい。



・郷土料理を「知っている」生徒の割合<対象一高(普・商)>は19%で大変低い。日本にはその風土に合った郷土料理が数多く伝わっている。郷土料理の歴史や郷土料理に込められた先人の知恵や思いを知ることを通して日本の食文化の豊かさを学ばせるとともに、次の世代へ伝える実践力を育成したい。

(イ) 保護者へのアンケート

○ 食事作りについて<対象一小・中・高(普・商)>



- ・調理済み・インスタント食品の使用頻度が、「週4日以上」であるのは、小学校0%，中学校54%，高等学校（普通科・商業科）11%であり，中学校が高い。朝食作りにかかる時間が「10分未満」であるのは，小学校28%，中学校44%，高等学校（普通科・商業科）22%であり，中学校が高い。夕食作りにかかる時間が「10分未満」であるのは，小学校0%，中学校15%，高等学校（普通科・商業科）8%であり，これも中学校が高い。中学校は食事作りにかかる時間が短く，これは調理済み・インスタント食品の使用頻度が高いことと関連があることがうかがえる。中学校の保護者に対して料理教室や食に関する通信を発行するなど，食生活を豊かにするための啓発活動を行うことが必要であると考えられる。
- ・子供と一緒に料理を「よく作る」，「ときどき作る」と回答をしている保護者の割合は，小学校72%，中学校66%，高等学校（普通科・商業科）40%であり，年齢が上がるるとともに料理と一緒に作らなくなる。部活動で帰宅が遅くなることもあるが，休日の手伝いを増やしたい。小学校の段階で一緒に作る割合を高めることが，中学校や高等学校になってもその習慣が続いていくことにつながると考えられる。

#### (4) 実践事例

本研究2年次の昨年度は当センターの研究発表会で中間報告を行った。これまでの成果として、以下の5点が挙げられる。

- ・生活科、総合的な学習の時間を核にした食育の系統的・計画的な指導により、食への関心が高まった。(小学校)
- ・公開講座の実践により保護者の食への関心を高めることができた。(小学校)
- ・3年間にわたって食に関する題材を入れた指導計画を作成した。(中学校)
- ・実技テストや弁当作り等の実践により家庭との連携が図られ、技術の定着を促すことができた。(高等学校)
- ・小学校と高等学校との交流授業により、高校生の主体的な活動が促され、小学生の食への関心を高めることができた。(小学校、高等学校)

最終年度である今年度は、これまでの研究成果に基づいて改善の方向性を以下の4点とし、各学校での実践に取り組んだ。

- ・食に関する知識や技術の定着のために、家庭科の食に関する学習における基礎・基本を体系化して具体的に示すとともに、題材の中に明確に位置付けて、実践する。
- ・児童生徒の興味・関心をより高めるために、学校栄養職員や栄養教諭と協力して魅力ある教育活動を展開する。
- ・実践力のある児童生徒を育成するために、家庭との連携及び家庭への啓発にも一層重点を置いて取り組む。
- ・食を多角的にとらえる力を育成するために、様々な学習内容を生徒自身の中で総合化していく手だてを考案する。

#### 【田原市立野田小学校】

目指す子供像 自然や人とのかかわりを楽しみ、豊かな食生活を切り拓<sup>ひら</sup>こうとする子供

小学校段階では、食に関する興味・関心を高めることが大切であると考え、各学年の学習内容や発達段階に合わせたテーマを基に年間計画を立て、低学年では生活科、3年生以上は総合的な学習の時間を中心に食育を進めた。

学年	1	2	3	4	5	6
テーマ	楽しい給食	野菜を育てよう	手作りしよう	しゅん <sup>しゅん</sup> 旬を知ろう	地域に学ぼう	健康とは…

すべての学年において、作物を育てる実践を取り入れることで、科学的な関心を高め、食と農の両面から食の大切さを学んだ。10月に行われる野田小フェスティバルでは、収穫した作物を調理し、地域の方や保護者に振る舞い、お世話になったことや作物の命をいただくことに感謝したり、収穫を喜び合ったりした。家庭科「チャレンジクッキングⅠ」では、総合的な学習の時間と関連付け、家庭との連携を図って学習を進めた。また、学校栄養士による定期的な巡回指導や給食委員会による昼の放送により、児童の食への関心を継続的に高めることを行った。学校保健委員会では、健康に関する大テーマを基に、各学年が小テーマを設け系統的な取組を行った。

#### 【岩倉市立南部中学校】

目指す生徒像 家族や地域と共に健康を考え、食生活の自立ができる生徒

中学校段階では、食生活の自立ができることが大切である。家庭科において、3年間を通して食に関する学習ができるよう、各学年に食に関する題材を入れた指導計画を立て、生活への定着を図った。学校保健委員会、中学校区合同地区懇談会で食のテーマを取り上げ、保護者への啓発を行った。

#### 【県立国府高等学校】

目指す生徒像 食に関する知識を生かし、充実した食生活を実践できる生徒

家庭科で学んだことを定着させ、食の学びを広げるための工夫として、ホームプロジェクトの充実、生活の中から課題を見つけての教材化、他教科との関連付け、ゲストティーチャーの招聘、エコクッキングなどに取り組んだ。また、技術の定着を図るために、様々な分野と関連付けて、年間10回程度の調理実習を計画するとともに、実技テストを実施した。

#### 【県立豊橋南高等学校 生活デザイン科】

目指す生徒像 将来のスペシャリストを目指して、創造的な能力と実践的な態度をもつ生徒

将来の食のスペシャリストとしての自信や夢をはぐくむために、学校や地域で活躍する場の設定が必要であると考えた。そこで、文化祭における学習成果の披露、小学生との交流学习、運動部の生徒を対象にした「アスリートのための料理教室」を生徒自身が企画し、実践に取り組んだ。

## 6 成果と今後の課題

本研究では、小・中・高等学校で無理なく効果的に食育を進めるために、食を扱う主な教科である家庭科を軸にした児童生徒の指導の在り方について追究してきた。生涯を通して自らの健全な食生活を実践する力や、次世代の食習慣の形成につながる力をはぐくむことは、幼少期より、その発達段階に応じた働き掛けを意図的に、効果的に、継続的に行うことが大切である。

今回の研究では、小・中・高等学校の発達段階に応じた取組により、「心」「体」「食文化」の面から児童生徒の食に関する実践力を高めることができた。また、それと同時に、学校における食育の理解と校内の教職員の連携及び保護者への啓発を促すことができた。

小学校では、生活科、総合的な学習の時間を中心に学校全体で食育を進めることによって、教職員の連携が図られ、系統的・計画的な食の指導を継続的に行うことができ、大きな成果を挙げた。一方、中・高等学校では、学校全体の取組にまで広げることが難しかった。家庭科だけで、食育を推進するには限界がある。教職員に食育の理解を呼び掛け、連携を図り、教職員一人一人がその意義を理解して、学校全体で食育を推進していくことが重要である。また、食に関する総合的な力の育成には、今後の継続的な取組が望まれるとともに、児童生徒の食の学習への興味・関心や主体的な取組をいかに高めるかが大きな課題である。

### <参考文献・資料>

- ・「学校給食法」（昭和29年 内閣府）
- ・「生涯にわたる心身の健康の保持増進のための今後の健康に関する教育及びスポーツの振興の在り方について」（平成9年 保健体育審議会答申）
- ・「食に関する指導の充実について」（平成10年 体育局長通知）

- ・「教育課程の基準の改善について」（平成 10 年 中央教育審議会答申）
- ・「食に関する指導参考資料」（平成 12 年 文部省）
- ・「子どもの体力向上のための総合的な方策について」（平成 14 年 中央教育審議会答申）
- ・「食に関する指導体制の整備について」（平成 16 年 中央教育審議会答申）
- ・「食育基本法」（平成 17 年 内閣府）
- ・「食育推進基本計画」（平成 18 年 内閣府）
- ・「食に関する指導の手引」（平成 19 年 文部科学省）
- ・「あいち食育いきいきプラン 愛知県食育推進計画」（平成 18 年 愛知県食育推進会議）
- ・「家庭科からひろがる 食の学び」（平成 17 年 日本家庭科教育学会編 ドメス出版）
- ・「食育入門 ー豊かな心と食事観の形成ー」（平成 18 年 福田靖子編著 建帛社）
- ・「初等教育資料 1月号」（平成 18 年 東洋館出版社）

## 【資料 食の指導の充実にに関する施策等】

※実線内は抜粋，破線内は要約や説明

〈昭和 29 年 学校給食法の制定〉

第 1 条 学校給食は児童及び生徒の心身の健全な発達に資し、かつ、国民の食生活の改善に寄与するものである。

第 2 条 義務教育諸学校における教育の目的を実現するために

- (1) 日常生活における食事について正しい理解と望ましい食習慣を養うこと。
- (2) 学校生活を豊かにし、明るい社交性を養うこと。
- (3) 食生活の合理化、栄養の改善及び健康の増進を図ること。
- (4) 食糧の生産、配分及び消費について正しい理解に導くこと。

〈昭和 50 年代後半～60 年代〉

食の乱れが心配され、食を取り巻く健康問題が指摘されだした。

〈平成 9 年 9 月 「生涯にわたる心身の健康の保持増進のための今後の健康に関する教育及びスポーツの振興の在り方について」 保健体育審議会 答申〉

将来の生活習慣病の増大が懸念されているなど食に関する現代的課題に照らし、生涯にわたって心身ともに健康な生活を送るための基礎を培う健康づくりの必要性から食生活全体にわたる「食に関する指導」の充実が求められた。

〈平成 10 年 6 月 「食に関する指導の充実にについて」 体育局長 通知〉

- 1 食に関する指導は、学校の教育活動全体を通して行う健康教育の一環として、児童生徒に食に関する知識を教えるだけでなく、知識を望ましい食習慣の形成につなげられるような実践的な態度を育成するよう努める。

〈平成 10 年 7 月 「教育課程の基準の改善について」 中央教育審議会 答申〉

食に関する指導は、体育科、保健体育科、家庭科、技術・家庭科などの教科や、新たに設けられる「総合的な学習の時間」を含めた学校教育全体を通じて充実することが指摘されたことを踏まえ、学習指導要領を改定し、各学校段階において、食に関する指導の内容の充実を図った。特に小学校の中学年から中学校において行うこととしている新たに創設された「総合的な学習の時間」において取り上げる課題の一つとして「健康」を明示した。

〈平成 12 年 3 月 食に関する指導参考資料 文部省〉

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て、児童一人一人が正しい食事の在り方や望ましい食習慣を身に付け、食事を通し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。

〈平成 12 年 3 月 食生活指針 文部省、厚生省及び農林水産省連携〉

生活習慣病の増加、海外からの食糧輸入の増大、食料資源の浪費、環境への負荷等が問題になっている。こうした状況を踏まえ、国民の健康の増進、生活の質（QOL）の向上及び食料の安定供給の確保を図るため、以下 10 項目からなる「食生活指針」を策定した。

- ・食事を楽しみましょう。
- ・1日の食事のリズムから、健やかな生活リズムを。
- ・主食、主菜、副菜を基本に、食事のバランスを。
- ・ごはんなどの穀物をしっかりと。
- ・野菜・果物、牛乳・乳製品、豆類、魚なども組み合わせて。

- ・食塩や脂肪は控えめに。
- ・適正体重を知り、日々の活動に見合った食事を。
- ・食文化や地域の産物を活かし、ときには新しい料理も。
- ・調理や保存を上手にして無駄や廃棄を少なく。
- ・自分の食生活を見直してみましょう。

〈平成 14 年 9 月 「子どもの体力向上のための総合的な方策について」 中央教育審議会 答申〉

### Ⅲ 子どもの体力向上のための総合的な方策

#### 6 体力向上に資する子どもの生活習慣の改善 “健康 3 原則の徹底”

##### (2) 食に関する指導の充実

近年、食生活を取り巻く社会環境などが大きく変化し、人々の食行動の多様化が進む中で、偏った栄養摂取、肥満傾向の増加、生活習慣病の若年化などの食に関する健康問題が引き起こされているが、食生活は人間が生きる上での基本であり、望ましい食習慣や栄養バランスのとれた食生活を形成する観点から、学校における食に関する指導は極めて重要である。

食に関する指導に当たっては、小学校低学年からの指導計画に明確に位置付け、食に関する知識を教えるだけでなく、知識を望ましい食習慣の形成に結び付けられるような実践的な態度の育成が必要である。その際、学校給食を食に関する指導の「生きた教材」として活用し、栄養バランスのとれた食事内容などについて体験を通して学ばせることも重要である。また、教諭・養護教諭はもちろんのこと、食に関する専門家である学校栄養職員の積極的な参画・協力が必要である。

〈平成 16 年 1 月 20 日 「食に関する指導体制の整備について」 中央教育審議会 答申〉

### 第 1 章 基本的な考え方

#### 1 食に関する指導の充実の必要性

食は人間が生きていく上での基本的な営みのひとつであり、健康的な生活を送るためには欠かせないものである。しかしながら、近年、食生活を取り巻く社会環境の変化などに伴い、偏った栄養摂取などの食生活の乱れや、肥満傾向の増大、過度の痩身などがみられるところであり、また、増大しつつある生活習慣病と食生活の関係も指摘されている。このように、望ましい食習慣の形成は、今や国民的課題となっているともいえる。

(中略)

このように、子どもの体力の向上を図るとともに、食に関する自己管理能力の育成を通じて将来の生活習慣病の危険性を低下させるなど、子どもが将来にわたって健康に生活していけるようにするためには、子どもに対する食に関する指導を充実し、望ましい食習慣の形成を促すことが極めて重要である。

(中略)

さらに、食はそれぞれの国や地域の風土や伝統に根ざした、優れた文化的な営みであり、また、<sup>だんらん</sup>団欒などを通じた社会との接点としての側面も有している点を忘れてはならない。食に関する指導においては、「食文化」の継承や多様性の尊重、社会性の涵養といった効果も期待できる。(後略)

#### 2 学校における食に関する指導の現状

#### 3 食に関する指導体制整備の方向性

### 第 2 章 栄養教諭制度の創設

#### 1 栄養教諭の職務

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してその職務とすることが適当である。

##### (1) 食に関する指導

- ① 児童生徒への個別相談指導
- ② 児童生徒への教科・特別活動等における教育活動
- ③ 食に関する教育指導の連携

##### (2) 学校給食の管理

##### (3) 食に関する指導と学校給食の管理の一体的な展開

〈平成 17 年 4 月 栄養教諭制度の開始〉

福井県 10 人, 高知県 5 人, 国立大学法人(長崎大学附属小学校)1 人の栄養教諭が誕生

〈平成 17 年 7 月 栄養教諭認定講習会の開催〉

47 都道府県において認定講習会開催

〈平成 17 年 6 月 10 日, 第 162 回国会で「食育基本法」成立, 7 月 15 日施行〉

#### 食育基本法

目的 国民が生涯にわたって健全な心身を培い, 豊かな人間性を育むことができるようにするために, 様々な経験を通して「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。

#### 「食育」の位置付け

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

#### 制定された背景

「食」をめぐる様々な問題があり, 主なものは以下のとおり

- ①「食」を大切にする心の欠如
- ②栄養バランスの偏った食事や不規則な食事の増加
- ③肥満や生活習慣病(がん, 糖尿病など)
- ④過度の<sup>痩身</sup>傾向
- ⑤「食」の安全上の問題
- ⑥「食」の海外への依存
- ⑦伝統ある食文化の喪失

〈平成 18 年 3 月 「食育推進基本計画」のポイント 内閣府〉

(項目のみ抜粋)

○計画期間 平成 18 年度から 22 年度までの 5 年間

#### 第 1 食育の推進に関する施策についての基本的な方針

- 1 国民の心身の健康の増進と豊かな人間形成
- 2 食に関する感謝の念と理解
- 3 食育推進運動の展開
- 4 子どもの食育における保護者, 教育関係者等の役割
- 5 食に関する体験活動と食育推進活動の実践
- 6 伝統的な食文化, 環境と調和した生産等への配慮及び農山漁村の活性化と食料自給率の向上への貢献
- 7 食品の安全性の確保等における食育の役割

#### 第 2 食育の推進の目標に関する事項

- 1 食育に関心をもっている国民の割合の増加 (70%→90%)
- 2 朝食を欠食する国民の割合の減少 (子供 4%→0%, 20 代男性 30%→15%, その他)
- 3 学校給食における地場産物を使用する割合 (21%→30%)
- 4 「食事バランスガイド」等を参考に食生活を送っている国民の割合 (60%)
- 5 内臓脂肪症候群(メタボリックシンドローム)を認知している国民の割合 (80%)
- 6 食育の推進にかかわるボランティアの数 (20%増)
- 7 教育ファームの取組がなされている市町村の割合 (42%→60%)
- 8 食品の安全性に関する基礎的な知識をもっている国民の割合 (60%)
- 9 推進計画を作成・実施している自治体の割合(都道府県 100%, 市町村 50%)

#### 第 3 食育の総合的な促進に関する事項

- 1 家庭における食育の推進

- 2 学校、保育所等における食育の推進
  - ①指導体制の充実
  - ②子どもへの指導内容の充実
  - ③学校給食の充実
  - ④食育を通じた健康状態の改善等の推進
  - ⑤保育所での食育推進
- 3 地域における食生活の改善のための取組の推進
- 4 食育推進運動の展開〔食育月間（毎年6月）、食育の日（毎月19日）〕
- 5 生産者と消費者との交流の促進、環境と調和のとれた農林漁業の活性化等
- 6 食文化継承のための活動への支援等
- 7 食品の安全性、栄養その他の食生活に関する調査、研究、情報の提供及び国際交流の推進

第4 食育の推進に関する施策を総合的かつ計画的に推進するために必要な事項

〈平成18年4月 愛知県栄養教諭採用〉

10名（うち、名古屋市1名）

〈平成18年11月 あいち食育いきいきプラン 愛知県食育推進計画 愛知県食育推進会議〉

目次

- I はじめに
- II プラン作成の基本的な考え方
  - 1 プランの位置付け
    - ① 「あいち食育いきいきプラン」は、家庭、学校等、職場、地域のあらゆる機会や場所において、県民が主体的に食育に取り組むための指針とします。
    - ② 「あいち食育いきいきプラン」は、関係者が連携・協力し、本県における食育に関する取組を総合的かつ計画的に推進するための基本となるものとします。
  - 2 プランの期間
    - 「あいち食育いきいきプラン」の期間は、平成19年度（2007年度）から平成22年度（2010年度）までとします。
- III 食をめぐる現状と課題
  - 2 課題
    - (1) 体の視点
    - (2) 心の視点
    - (3) 環境の視点
- IV あいちの目指す食育
- V 県民の主体的な取組
- VI 県や関係団体の取組

〈平成19年3月 食に関する指導の手引 文部科学省〉

目次

- 第1章 学校における食育の必要性
- 第2章 食に関する指導に係る全体計画の必要性
- 第3章 各教科等における食に関する指導の展開
  1. 食に関する指導の展開（総論）
    - ④家庭、技術・家庭
      - 4 食に関する指導の進め方（例）
      - 5 事例
      - 6 栄養教諭のかかわり方（例）
- 第4章 学校給食を生きた教材として活用した食育の推進
- 第5章 学校・家庭・地域が連携した食育の推進
- 第6章 個別的な相談指導の進め方
- 第7章 学校における食育の推進の評価