

令和2年度 食育部会研究計画

1 研究主題

『生きる力』を育む食育の推進

2 研究主題設定の理由

グローバル化の進展に伴い社会構造が激変する中、子どもたちを取り巻く食環境についても、先の見通しが一層難しい時代を迎えている。ファストフード、コンビニやスーパーの調理済食品等が普及することにより利便性が高まる一方で、脂質の過剰摂取や野菜の摂取不足等の栄養の偏り、食習慣の乱れに起因する肥満や過度の痩身、生活習慣病の増加等の問題が生じている。食品の表示偽装・異物混入・食品添加物等に見られる食の安全性に対する不信、フードファディズムによる誤った食の情報、食べ物を大切に作る心の欠如や伝統ある食文化の衰退等、食に関する問題は複雑多岐にわたっている。

平成17年に食育基本法が制定、平成18年には「食育推進基本計画」が策定され、国を挙げて食育の推進に取り組むこととなった。平成28年3月策定の「第3次食育推進基本計画」では、若い世代への食育、健康寿命の延伸のほか、多様な暮らしに対応した食育、食の循環・環境、食文化の継承が重点課題に設けられている。本年度より全面実施となる学習指導要領の総則には、食育の推進は「体育科、家庭科及び特別活動の時間ほもとより、各教科、道徳科、外国語活動及び総合的な学習の時間などにおいてもそれぞれの特質に応じて適切に行うよう努めること。」とあるように、全教育課程を通じて行うこととされている。

徳島県では、平成27年3月に改訂された「徳島県学校食育指導プランⅡ」に基づき、小学校・中学校・特別支援学校等それぞれの学校で、学校長のリーダーシップのもと、学校食育リーダーを中心に食育全体計画に沿って、徳島ならではの食育が進められている。全教職員が共通理解し、役割分担を明確にして、組織的に取り組まれており、学校における食育は、学校教育活動全体を通じて、教科等横断的な視点から教育課程に位置づけられ、体系的な指導が計画的かつ継続的に行われている。

本部会においては、栄養教諭等の食に関する専門性を十分に生かし、学校給食を生きた教材として活用することはもとより、教育課程の中で計画的に取り組み、より効果的な食育の指導法のあり方を研究してきた。また、第1回研究大会より各教科・領域の特性を生かした食育の授業や研究発表を通して、体験活動やICT活用等、より効果的な指導法の開発が進められてきた。その結果、食育は学校食育リーダーを中心として学校教育活動全体で全ての教職員で取り組むべきであるという認識が広まり、推進が図られてきている。

しかし、徳島県の成人における糖尿病粗死亡率は、全国平均を依然として上回っており、平成29年には再びワースト1位となった。子どもの体力不足は改善傾向にあるが、肥満傾向の割合が高いこと等憂慮すべき状況にある。このような現状から健やかな体づくりや心身の健康の保持増進、子どもの頃からの望ましい生活習慣形成のために家庭や地域との連携を図りつつ、学校における食育を積極的に推進することが重要な課題であると考えられる。

社会が加速度的に変化し、将来の予測が困難な時代であっても、子どもたちが主体的に健康課題を見付け、解決に向け学び続けることで、望ましい食習慣と食に関する自己管理能力を身に付け、未来社会の中でたくましく生き抜く力を付けさせたい。さらに、学校・家庭・地域がともに連携を深め、生涯にわたって健やかで豊かな生活を送ることができる子どもの育成を目指し、本主題を設定した。

3 研究主題の考え方

「生きる力」という理念は、これからの時代においてもますます重要となっている。「生きる力」とは確かな学力、豊かな心、健やかな体の三つの要素からなり、食育では、これらの調和のとれた子どもの育成を図ることを目指している。

食育基本法の前文において、食育は「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る」とされている。このように、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、健康な生活を送るためには健全な食生活は欠かせない大切なものである。さらに、食という営みには、自己を確

立させ、他者との豊かな関わりをつくるという優れた機能があり、食育は健やかな体をつくるというだけでなく豊かな心を育み、確かな学力定着の基盤ともなり、社会的自立を促すものである。

学校における食育の推進においては、生涯にわたって健やかな心身と豊かな人間性を育てていくための基盤が培われるよう、栄養のバランスや規則正しい食生活、食品の正しい選択等についての指導が重要である。そこで、偏った栄養摂取等による肥満傾向児の増加をはじめ、食に起因する健康課題に適切に対応するため、子どもに食に関する正しい知識と望ましい食習慣を身に付けさせたい。加えて、栽培活動や郷土料理・行事食の調理実習等の体験を通して自然の恩恵・勤労等への感謝と郷土愛、食文化への理解を深めさせたい。そして、習得した知識・技能を活用しながら、自ら健康課題を発見し、主体的・対話的で深い学びを通して、課題解決を図る子どもの育成を目指す。このように、食育は、食育の視点を総合的に関連付け、各教科等の指導内容・方法を生かしつつ、学校教育活動全体で体系的に理解させる指導が重要であり、発達段階に応じた様々な経験を通して習慣化を促すために、計画的かつ継続的に進めることが求められる。また、栄養教諭等の専門性を生かすなど教職員間の連携に努め、日々の給食指導を食に関する指導の土台とし、学校給食の教育的効果を引き出すように取り組まなければならない。

子どもの食については、その大部分を家庭が担っているという実態を踏まえると、食に関する指導の効果を上げるためには、学校での指導と併せて、各家庭や地域においても積極的な取組を進めるようにすることが重要である。「地域と共にある学校」、「社会に開かれた教育課程」の実現に向け、学校での食に関する指導の取組状況等を積極的に家庭・地域へ情報発信するなどして、連携・協働体制を確立し、食育を充実させることにより、生涯にわたり、楽しく明るい生活を営むための基礎づくりを目指していきたいと考える。

4 研究の内容と方法

(1) 食育全体計画の見直し

本県の食育における健康教育目標「生涯にわたり、健康な生活を送るために、基本的生活習慣を身に付け、自分の体の変化について知り、正しい食生活を実践する態度を育てる。」の実現に向け、各学校の課題を解決するために「徳島県学校食育推進パワーアップ作戦」等を活用するなど、指導内容について検討する。そして、各学年の発達段階に応じた食に関する指導の到達目標をもとに、食育全体計画と年間指導計画をよりよく運用していくために見直し改善することで『学びの質』の向上を図る。その際、学校給食が生きた教材となるように位置付ける。また、次のような食育の視点に沿って体験活動や言語活動を重視した指導を行う。

- ① 食事の重要性、食事の喜び、楽しさを理解する。
- ② 心身の成長や健康の保持増進の上で必要な栄養や望ましい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。
- ③ 各地域の産物、食文化や食にかかわる歴史等を理解し、尊重する心をもつ。
- ④ 正しい知識・情報に基づいて、食物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。
- ⑤ 食物の生産等にかかわる人々に感謝する心を育み、食物を大切にすることを養う。
- ⑥ 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。

(2) 食に関する指導の充実

給食の時間や各教科等における食に関する指導を、次の項目について留意し積極的に行う。

- ① 食に関する授業研究会を、各郡市及び各学校で、小中連携のもとに実施する。
- ② 食に関する授業は、食育の視点を明確にする。
- ③ 栄養教諭等が積極的に指導に関わり、その専門性を生かす。
- ④ 授業内容を家庭へ情報発信し、食育の重要性について啓発を図る。

(3) 個別的な相談指導への取組

子どもがかかえている食に関する問題は多岐にわたっている。個別的な相談指導の体制をつくり、次の項目について留意し積極的に取り組む。

- ① 強い偏食傾向児、肥満傾向児、痩身傾向および願望児、食物アレルギー児等の実態把握に努める。

- ② 校内において指導・対応体制を整備し、全教職員が共通理解のもと、保護者や医療機関と連携して、個別の事情に応じた対応や相談指導を行う。また、緊急の事態に備えて、「学校給食における食物アレルギー対応指針」に基づいた対応マニュアルを作成する。
- ③ 学年間のみならず、就学前の状況について情報を得るとともに、小学校の指導の状況について、中学校へ情報を引き継げるよう、つながりのある食育を推進する。

(4) 家庭・地域・関係機関との連携

家庭・地域・関係機関と連携して、食育を推進するため、次の項目について留意し積極的に取り組む。

- ① 学校だより、学年だより、給食だより、学校ホームページ等で、学校の取組を家庭や地域に発信する。また、市町村内の学校における食育を推進するために市町村学校食育推進委員会と連携を図る。
- ② 給食試食会・参観日・オープンスクール等を活用し、家庭や地域への啓発を図る。
- ③ 朝食摂取を中心とした望ましい食習慣の育成を家庭に働きかける。
- ④ 地域の生産者と連携・協力し、積極的に体験活動を取り入れる。
- ⑤ 市町村教育委員会や市町村学校食育推進委員会と共催し、食に関する講座や調理講習会等を実施する。
- ⑥ 市町村における食のネットワーク（食生活改善推進員・生活改善グループ等）と連携した指導体制を築く。

(5) 学校給食献立年間計画の創意工夫及び活用

生産者との相互理解を深め、地場産物を活用した料理の考案や献立の工夫について、郡市単位の研究を進める。

栄養教諭等は、市町村学校食育推進委員会の方針や食育全体計画に沿って、次の項目について留意し「学校給食献立年間計画」を立案する。

- ① 地場産物を有効な方法で活用し、その意義について、理解を深める。
- ② 郷土料理や行事食を学校給食に生かす工夫をし、地域の歴史や伝統を伝える。
- ③ 各教科等の食に関する指導内容と、学校給食献立との関連を図り、献立のねらいを明確にする。

5 研究の進め方

(1) 研究成果のまとめ

- ① 研究集録「青竹第19集」を刊行する。
- ② 毎年、各郡市で実施された授業研究会の指導案等を食育部会ホームページに掲載する。

(2) 研修会の実施

次の研修会で研究を深め、研究主題の解明を図る。

徳島県小学校教育研究会食育研究大会 10月30日（金）

- 引用・参考文献
- ① 文部科学省「小学校学習指導要領」平成29年3月
 - ② 文部科学省「食に関する指導の手引―第二次改訂版―」平成31年3月
 - ③ 徳島県教育委員会「徳島県学校食育指導プランⅡ～すだち～」平成27年3月
 - ④ 文部科学省「学校給食における食物アレルギー対応指針」平成27年3月
 - ⑤ 徳島県「徳島教育大綱」令和元年8月