

2.

食に関する指導の進め方

☆集団指導

(1) 全体計画を作成する(全体計画の例 小学校P13 中学校P17)

学校における食育を充実するためには、学校給食を「生きた教材」として活用するだけでなく、給食の時間を始めとして、学級活動、各教科、道徳や総合的な学習の時間など学校教育活動全体の中で、計画的に体系的な食に関する指導を行うことが重要である。そのためには、学校における食育の全体計画を作成し、各教科等の指導内容、方法を生かしつつ、強化的横断的な指導として関連づけながら取り組んでいくことが求められる。

また、小学校低学年から食に関する指導を計画的、継続的に進めることにより、大きな成果をあげることが期待でき、各学校においては、学校教育目標を基に「食に関する指導目標」を立て、教科等における指導内容等を明確化・体系化し、学校教育活動全体計画の中に位置づけることが必要である。

そして、学校教育目標を具現化するため、各学年の発達段階を考慮し、実態に即した食に関する指導目標を具体的に設定する必要がある。また、計画期間の節目ごとに実施状況を点検し、改善を検討することも求められる。

☆企画段階

- なぜ食に関する指導が必要なのか、背景や状況の把握
- 食に関する指導の目標(短期目標(学年ごとの到達目標)、長期目標(めざす子ども像)の設定
- 具体的な学習内容の設定(給食指導とのかかわり)
- 指導の役割分担と専門性をもった指導者の活用(栄養教諭、養護教諭等)
- 年間の取組み計画

どんな子どもを育てたいか。

☆計画立案段階

- 背景や状況を把握した上での、具体的なテーマの設定
- 年間指導計画の作成
- 教材の資料収集、先行事例の研究

栄養や健康にとどまらず、生産、環境、地域、消費や流通に関する学習等の視点からも取扱い、児童生徒が食の持つ多様な側面に気付くことができるよう支援する。

☆実践段階

- 教材研究・・・・・・・・事前準備
 - 児童生徒の食生活や家庭、地域の実態 ⇒ 目標の明確化(評価規準づくり)
 - 指導体制の確立
 - 学校給食とのかかわり、給食指導
 - 体験活動の場の設定
 - 教材の作成
- 当日の授業・・・・・・・・授業実践

「食べ方」
「調理」の『基礎・基本』の定着を図るとともに、「食べ物」「地域と食文化」に関する内容について『発達段階に応じた指導』、体験活動等を通した『実践力を身に付ける指導』を行う。

☆まとめ段階

- 成果と課題の明確化
- 授業評価
- 校内体制の見直し、課題の検討

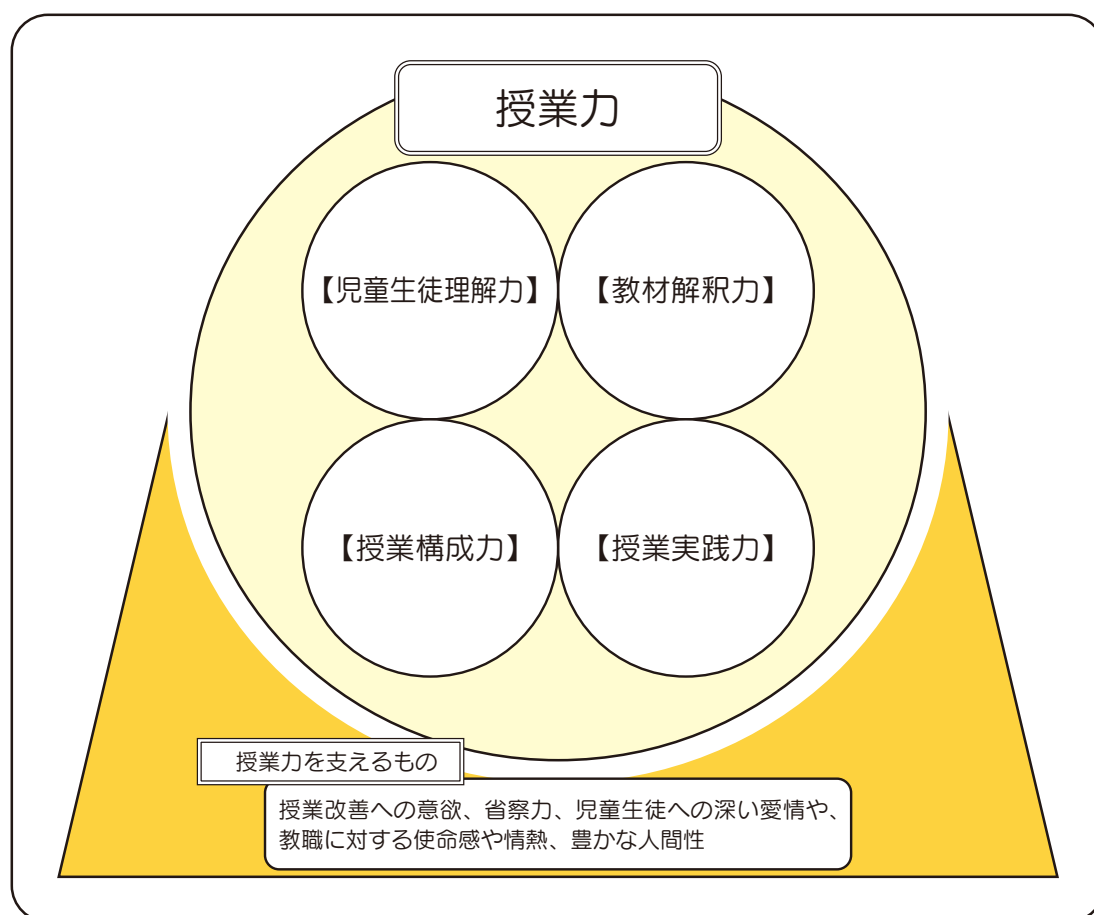
コラム 授業力の向上について

食育では、生涯にわたって健全な心と身体を培い豊かな人間性を育んでいきます。そのためには、教師の授業力が一つの鍵になることはいうまでもありません。そこで、どのような授業を行えば、子どもたちに望ましい生活習慣等が定着するのか、「小学校・中学校授業評価システムガイドライン（平成19年度愛媛県教育委員会）」から「授業力」について示しました。

授業力とは、「授業を通して、子どもたちに確かな学力を定着・向上させる力」と考えます。

授業力の構成要素は、「児童生徒理解力」「教材解釈力」「授業構成力」「授業実践力」の4つに分類できる。

また、常に謙虚な姿勢をもち、授業をよりよいものにしていこうとする意欲や、具体的な事実に基づいて授業を冷静に振り返ることのできる能力（^{せいさつりょく}省察力）が、授業向上の基礎であり、児童生徒への深い愛情や、教職に対する使命感や情熱、豊かな人間性などが、授業力の構成要素を支え、PDCAサイクルのエネルギー源となる。



次の表1のように、各構成要素の具体的な場面を考えることにより、身に付けたい授業力や目指したい授業の姿が明らかになってくる。これらは、授業評価を行うときに、評価の視点となるものである。

【表1 授業力の構成要素が表れる具体的な場面】

構成要素	具体的な場面（評価の視点）例
【児童生徒理解力】 学習意欲やレディネスなど、児童生徒の状況を把握する能力	○児童生徒の到達度や意欲などの学習状況を的確に把握し、授業改善のために整理する。 ○各児童生徒の思考スタイルや性格の特徴を理解し、教材の選択や指導計画立案に生かすために整理する。
【教材解釈力】 教材や資料の分析を的確に行い、ねらいに合った教材や資料を選択・開発したり活用したりする能力	○ねらいを達成するのにふさわしい教材や教具を選択し、適切な使い方をする。 ○教材について正しく理解したり、深く理解したりする。
【授業構成力】 単元や各時間のねらいを明確にし、その達成にふさわしい展開や学習形態の工夫を行う能力	○単元目標や授業目標を明確にし、児童生徒の状況に応じて単元の指導計画や一単位時間の授業を計画する。 ○学習過程を工夫し、体験的な学習や問題解決的な学習を積極的に取り入れる。 ○一斉学習とグループ学習や個別学習など、適切な学習形態を工夫する。 ○適切な学習評価や授業評価の場を設定する。
【授業実践力】 板書を構造化したり、発問、指示を適切に行ったりする能力 児童生徒の学習状況等に応じて、臨機応変に対応できる能力 学習習慣、学習態度を育成する能力 学習環境を整備する能力	○児童生徒の理解や思考に役立つような構造的な板書を行う。 ○児童生徒の思考を促したり焦点化したりするために適切な発問を行う。 ○的確な指示を行ったり、分かりやすく説明を行ったりする。 ○児童生徒の反応や状況を把握し、適切に対応できる。 ○個別指導の中で、個の学習状況を把握し、適切に対応する。 ○児童生徒の思いや考えを引き出す。 ○先生や友達の話をしっかり聞ける状況を作り出す。 ○支持的風土づくりに努め、発言しやすい状況を作り出す。 ○児童生徒の興味関心を高め、課題意識や学習意欲をもたせる。 ○学習活動とリンクした掲示物を掲示したり、学習に集中できるように教室環境を整えたりする。 ○練り合いを高め合う場を作る。 ○I C T（情報通信技術）を効果的に活用する。

(2) 家庭、地域との連携を推進する

学校給食を「生きた教材」として活用し、「給食だより」や「給食試食会」等を通して家庭・地域の人たちと様々な取組を行いながら、食に関する指導の啓発を図る。

〈啓発の方法〉

学校 ⇒ 家庭

- 給食だより・保健だより
- 給食試食会・親子料理教室
- 食に関する指導実践の情報提供
- 学校保健委員会
- 食のアンケート調査
- 栄養個別指導

家庭 ⇒ 学校

- 体験活動などの学習への協力
- 学校保健委員会等への参加
- 食のアンケート調査への協力
- 給食試食会・親子料理教室への参加

学校 ⇒ 地域

- 食に関する講演会の実施
- 地域主催の行事等への参加
- 交流給食の実施

地域 ⇒ 学校

- 食に関する講演会への参加
- 体験活動などの学習への協力
- 地域主催の行事等への参加依頼
- 公民館等主催の「親子料理教室」や「クッキングコンテスト」の実施
- 保健所を中心とした食のネットワークの活用
- 市町の食育の取組

(3) 繰り返し指導する

給食の時間を食育の重要な指導場面として、積極的に活用する。給食時の放送、学級担任による指導、栄養教諭等の教室訪問等を繰り返し行うことにより、望ましい食習慣が形成される。そのためにも、児童生徒の発達段階に即して意図的、計画的に根気強く指導していく。

☆個別的な相談指導

児童生徒を取り巻く生活環境・食環境の変化に伴って、児童生徒の健康状態、栄養状態も多様化・複雑化し、肥満傾向や偏食等を原因とする生活習慣病の若年化が指摘されている。また、食物アレルギーの児童生徒も増加する傾向にあり、家庭はもとより学校においても対応が求められている。児童生徒への集団指導を進めるだけでなく、食に関する健康課題を有する児童生徒の個別の事情に応じた対応や相談指導を行うことが、児童生徒の健康保持・増進のためには大切である。

〈個別的な相談指導例〉

- 偏食傾向のある児童生徒に対し、偏食が及ぼす健康への影響について指導・助言する。
- 肥満傾向にある児童生徒に対し、適度の運動とバランスのとれた栄養摂取の必要性について理解を図り、肥満解消に向けた指導を行う。
- 瘦身願望の強い児童生徒に対し、ダイエットの健康への影響を理解させ、無理なダイエットをしないよう指導を行う。
- 食物アレルギーのある児童生徒に対し、原因物質を除いた学校給食の提供や不足する栄養素を補給する食品などについて助言を行う。

○運動部活動などでスポーツをする児童生徒に対し、必要なエネルギーや栄養素の摂取等について指導を行う。

(指導上の留意点)

○特定の児童生徒に対する個別的な相談指導の際、特別扱いということで児童生徒の心に過大な重荷になったり、他の児童生徒からのいじめのきっかけにならないよう、個々の児童生徒や学級の実態を踏まえて、きめ細かな配慮をすること。

○児童生徒の心（人格）を傷つけないように無理のない指導をすること。

○保護者の十分な理解や協力を得る必要があり、保護者とは密に連絡を取りつつ、児童生徒が抱えている問題を把握し、適切に指導・助言する必要がある。その際、プライバシーの保護にも十分留意すること。

○解決を焦らずに長い期間をかけて指導する必要があり、改善すべき問題点がたくさんあっても、当面の目標を1つにしほり具体的な指導方法を考えて進めていくこと。

○改善目標は対象の児童生徒との合意により決定していくことが大切であり、改善への意欲を高めるためには、児童生徒が自ら決めた目標を設定することが望ましいこと。

○個に応じた指導計画を作成し、指導内容や児童生徒の変化を詳細に記録するとともに、必ず評価を行いながら、対象の児童生徒にとって適切な改善へ導くこと。

(「食に関する指導の手引き」平成19年3月文部科学省より引用 一部改編)

☆ アレルギー対応食をすすめるための手順のポイント ☆

1 事前調査をしっかり行う。

○保健調査票、就学時健康診断票等でアレルギーの原因となる食品（アレルゲン）、症状や状態を把握する。

2 保護者からの聞き取りをていねいに行う。

○学校給食で対応できる範囲を十分説明し、共通理解を図る。

3 関係教職員で情報を共有し、共通理解を図る。

4 対応食の可否については、保護者からの申し入れだけでなく、主治医の指示があることを確認する。

○学校生活管理指導表、アレルギー除去食に関する連絡書（愛媛県医師会・小児科医師会作成2008）を参考に対応と方法の検討・決定をする。

《様式はえひめ子ども健康サポート推進計画（平成21年2月愛媛県教育委員会作成）

愛媛県小児科医会（<http://www1.ehime.med.or.jp/epa/>）参照》

5 調理、配食の方法について、間違いなく確実に行われるよう留意する。

○他の児童生徒とは別に配食し、他と混同しないよう、「食札」などで明確にする。

6 対象児童生徒の健康観察をしっかり行う。

○対応食実施後の対象児童生徒の症状の変化を確認し、必要に応じて記録しておく。

7 食後に激しい運動を行うことがないよう配慮する。

8 個人情報の取扱いやプライバシーの保護に十分留意する。

（学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン（平成20年3月 財団法人日本学校保健会）を参考に作成）