

# 栄養教諭部会

## I. 研究の概要

### 1. 研究主題

「食生活の基本を通じて、積極的に健康管理を目指す子どもの育成」

### 2. 研究主題設定の理由

子どもたちが生涯にわたり、健康で生き生きとした生活を送るには、食への関心を高める指導と教材としてふさわしい学校給食の提供、学級での楽しい給食時間の繰り返しにより、望ましい食生活の基礎知識や習慣を身に付け、自己管理能力や社会性を養う必要があると考える。

こうしたことから、子どもたちが望ましい食生活を実践するための支援の在り方について、次の指導目標に沿って研究を行う。

《食に関する指導目標》

- 食事の重要性、食事の喜び、楽しさを理解する（**食事の重要性**）
- 心身の成長や健康の保持増進の上で望ましい栄養や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（**心身の健康**）
- 正しい知識・情報に基づいて、食物の品質及び安全性等について自ら判断できる能力を身に付ける（**食品を選択する能力**）
- 食物を大事にし、食物の生産等にかかわる人々へ感謝する心をもつ（**感謝の心**）
- 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（**社会性**）
- 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（**食文化**）

### 3. 研究仮説

地域の特色を活かした教育活動の中で、学校給食を生きた教材として活用した支援の在り方を工夫することにより、子どもの食に対する関心を高め、自ら健康管理を目指す子どもを育成することができる。

### 4. 研究内容

#### 【 研究内容 1 】

専門性を高める実践研究

- ① 地域食材を活用した、生きた教材となる献立研究

#### 【 研究内容 2 】

教育課程の実践研究

- ① 学校給食を生きた教材として活用する
- ② 体験的な活動やICT活用の工夫
- ③ 食育の視点を明確にした授業づくり

### 5. 研究方法

- (1) 研究グループごとに研究を進め、理論の習得や課題の解決に向け取り組む。
- (2) 研究成果を専門部会第二次研究協議会において授業公開によって発表する。さらに、部会協議において研究主題に迫る研究内容や成果等を部会員によって研究協議する。
- (3) 市町村研究団体のレポート交流を行い、本部会研究との関連が図られるよう推進委員と連携し、研究を進める。

## Ⅱ. 実践研究の経過と成果

### 1. 実践研究の経過

- 4月16日 第一次研究協議会 江別市立江陽中学校  
研究計画の概要の確認等
- 5月 7日 第1回役員研修会 北広島市役所  
第二次研究協議会へ向けた研究協議
- 7月 5日 実技研修会 「学校給食の献立作りにも有効な調理機器の使い方について」  
(スチームコンベクションオープン調理デモンストレーション)  
日本ガス協会 北海道部会
- 6月21日 第2回役員研修会 北広島市役所  
第二次研究協議会へ向けた研究協議  
次年度研究テーマの検討
- 10月 4日 第3回役員研修会 千歳市立祝梅小学校  
第二次研究協議会へ向けた研究協議
- 10月 4日 第1回指導案検討研修会 千歳市立祝梅小学校  
第二次研究協議会の指導案検討等
- 10月18日 石教研専門部会第二次研究協議会 千歳市立祝梅小学校
- 11月12日 第4回役員研修会 北広島市役所  
第二次研究協議会のまとめ・反省  
次年度研究主題の検討
- 2月 各市町村第三次研究協議会  
研究の成果・課題のまとめと次年度研究計画について

### 2. 専門部会第二次研究協議会

#### (1) 専門部会第二次研究協議会（授業研）

##### ① 授業公開の様子

4年生 総合的な学習

題材名 あさがお学級の友だちと「大豆クイズ」で交流しよう

授業者：T1 藤澤 野乃香 教諭（千歳市立祝梅小学校）

T2 高橋 明子 栄養教諭（千歳市立祝梅小学校）

本時の目標：大豆がいろいろな食品に変身できることを知る。



#### 本時の展開

「」発問	●教師のはたらきかけ	・予想される児童の意識、考え	◆資料
□留意点（見取りとその手立て）	■評価（ワークシートへの記述など）		

	学習活動（児童の動き）	T1（学級担任）	T2（栄養教諭）	指導上の留意点
導入 5分	<p>1. <u>前時の学習内容を振り返る。</u></p> <p>「大豆は体の中でどんな働きをするのでしょうか。」</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・体をつくる働き。</li> <li>・エネルギーになる働き。</li> <li>・お腹のそうじをしてくれる働き。</li> </ul> <p>2. <u>本時の学習内容を確認する。</u></p>			
	④大豆のよさについてさらに知ろう。			
展開 30分	<p>3. <u>本時の活動に見通しを持つ。</u></p> <p>「大豆が給食にどれくらい使われているかを調べます。」</p> <p>(1) 予想する。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・毎日（5日間）</li> <li>・3日間</li> <li>・2日間</li> </ul> <p>「大豆がどんなすがたで毎日使われているのか、調べてみましょう。」</p> <p>(2) 調べる（班活動）。</p> <p>「給食3色分けカレンダーの中から大豆と書いている食材を探しましょう。」</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・給食3色分けカレンダーの中から大豆製品を探し、こんだて名も書く。（10分間）</li> </ul> <p>4. <u>全体で交流する。</u></p> <p>調べたことを発表する。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・豆腐 ・油揚げ ・高野豆腐</li> <li>・がんもどき ・豆乳 など</li> </ul> <p>5. <u>給食3色分けカレンダーに出てきた食品以外について知る。</u></p> <p>「カレンダーにでてきたもの以外に、どんなすがたで使われているか、みてみましょう。」</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・醤油以外の調味料にもなるんだな。</li> <li>・方法が違えば、別の食品になるんだな。</li> </ul>	<p>●挙手後、大豆が毎日使われていることを知らせる。</p> <p>●活動の仕方について説明する。</p> <p>①1週間分を1人で探す。</p> <p>② 班で見つけた食材を共有する。</p> <p>●調べたことを発表させる。</p> <p>●板書</p> <p>●大豆製品のイラストをみて、知っているものを挙げさせる。</p>	<p>●マーカーつき献立表を見せる。（電子黒板）</p> <p>●電子黒板で、T1の説明に合わせて活動の手本を示す。</p> <p>●給食の写真を見せる。</p> <p>●電子黒板に樹形図を映す。</p> <p>●大豆製品について詳しく知らせる。</p>	<p>◆大豆と大豆製品にマーカーをつけた献立表</p> <p>◆給食3色分けカレンダー（1ヶ月分、各班に1セット）</p> <p>◆給食の写真</p> <p>■発言、ワークシート</p> <p>◆大豆製品の樹形図、大豆製品の実物</p>



	<p>6. <u>学習をまとめる。</u></p> <p>「大豆は、どのようにして毎日使われていましたか。」</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• すがたを変えて出されている。</li> <li>• 違う食材になって出されている。</li> </ul>			<p>■発言</p>
	<p>㊦大豆は、いろいろな食品に変身できるよさがある。</p>			
終末 10分	<p>7. <u>教師の説話をきく。</u></p> <p>「高橋先生から、みなさんに伝えたいことがあるので、聞いてください。」</p> <p>8. <u>学習について振り返る。</u></p> <p>9. <u>次時について知る。</u></p>	<p>●T2 ヘインタビュ一形式で聞く。</p> <p>●学習したことをもとに、大豆クイズの準備をすることを伝える。</p>	<p>●説話する。</p>	<p>◆まとめを記入後、樹形図をワークシートに貼る。</p> <p>■ワークシートに学習についての振り返りを記入する。</p>

## ② 授業研での交流内容

### 授業者から

#### T1 学級担任

- 栄養教諭との授業が初めてだったので掛け合いになるよう話し合いを重ねた。
- 子どもからの言葉を大事にし、課題やまとめは子どもから出た言葉に変えたが、理解していた。子どもたちの様子をみながら後半の流れを変更した。
- 大豆の樹形図の部分で、大豆から豆腐が作られる流れを赤で示したが、その部分が十分に伝わらなかった。
- 話すのが大好きな子どもたちで、子どもたちの様子は普段に近い感じでできていたので良かった。

#### T2 栄養教諭

- 日めくりカレンダーは毎月各クラスに配布しているが、普段よりわかりやすいように工夫した。
- 大豆チェックの部分で、活動の意図が把握出来ていない子が多く、難しかったのではないかと感じた。もう少し工夫すればよかったと感じた。
- 指導案検討の際、樹形図が見つらいという意見があり変更した。また、ワークシートの表へ記入する部分が書きにくいという点も、幅を広げ書きやすくした。

### ・全体会1

#### WS法による研究協議

#### 討議の柱1 食育の視点を明確にした授業づくり

- 次回への興味を引き、まとめに移っていて良かった。
- 大豆から出来ている食品について補足をすることで、T2の役割ができていた。
- 最後のインタビューの部分は、インタビュー形式ではなく、栄養教諭の言葉で伝えても良かったと思われる。



## 討議の柱2 資料やICTの活用

- ・電子黒板は光の関係で見づらい部分があったため活用には工夫が必要。
- ・樹形図の部分が今回の授業のメインになるところなので、栄養教諭が中心となって進めた方が良かった。
- ・実物（もやし）を見せたのは良かったが、後ろの子が解りづらい感じであった。また、おからも実物があると良かった。

## 討議の柱3 その他（学校給食の活用、T2としての関わり、話し合い活動の位置付け）

- ・樹形図をメインに、T1とT2の掛け合いがあったらより良い。
- ・樹形図の説明の際に、食べ物のはたらきについてT2からの話があると、出番が増えて良かったのではないかと。
- ・最初から最後まで、給食が活用されていた。馴染みのある日めくりカレンダーを使っていたのは良かった。
- ・ワークシートは、指導案検討時より解りやすくなったが、授業の様子を見ていると活動ができていない子がいたので、もう少し記入の仕方を工夫しても良かった。
- ・まとめの部分は急遽変更したが、栄養教諭の大豆についての話を聞いてから最後にまとめをする方が良かったのではないかと。

## ファシリテーターより

北海道教育庁学校教育局教育環境支援課 主幹 行徳 義朗 氏

- ・内容がシンプルでスッキリしていたと感じた。
- ・栄養教諭の授業は、限られた回数なので、盛りだくさんになりがちだが、振り返りまできちんと時間内に収められていて良かった。
- ・教材も精選されていて見やすく、板書もいっぱい貼ったりして解りにくいものではなかった。
- ・当たり前のことだが学校給食を活用されていて良かった。樹形図の解説で、給食にはどのように使われているのかを知らせても良かった。
- ・栄養教諭は献立を作成しているからこそ、どうして毎日の給食に大豆や大豆製品が出てくるのかを強く伝えることができるので、給食に込めた思いや発問などを中心に進めても良かったと思う。
- ・今回の授業に限らず、授業で大切にしてほしいことは、大豆や大豆製品単体で終わるのではなく、食べ物全体へ繋ぎ自分の実生活に働きかけること。
- ・授業を行う際には、栄養教諭の立場から「子ども達に何を学ばせたいのか」という、食育の視点に繋げる事が重要になってくる。

## ③ 成果と課題

- ・学校給食が生きた教材となる授業であった。
- ・T1、T2の掛け合いは良かったが、T2の登場部分がもう少しあっても良かった。
- ・本時の学習をとおして学んだことが、次回への意欲に繋がるものとなった。

## ・全体会2

### 研修 「災害時における対応と学校給食について」

北広島市防災危機管理室危機管理課 防災専門官 西澤 弘充 氏



近年、悲惨な災害が起きている中で、栄養教諭として防災に必要な知識について講演していただいた。

これまでの災害状況の報告や、これから予想される災害についての話から、改めて身近な問題として、様々なことを想定して取り組んでいかなければならないと強く感じた。避難所がどのように開かれ、その時に必要な物や簡易トイレ、非常食なども紹介された。学校が避難所になった時に栄養教諭に求められることや、役割についても認識できた。

また、避難所運営ゲーム（HUG）の北海道版「D oはぐ」についての説明があり、本来はかなり時間をかけて行う体験ゲームである。短い時間ではあったが、避難所となった時のシミュレーションから、様々な事情を抱えた多くの避難者が避難してくる中での判断の難しさなどを感じ、大変勉強となるものであった。

災害はいつどこで発生するかわからないので、常に身近なこととして意識を高め、様々なことを想定していかなければならないということを改めて考えさせられた研修であった。

### ○市町村研究団体からのレポート報告

各市町村での研究内容については紙面にて交流を行った。他市町村の活動を参考とし、今後の活動の中で引き続き課題解決にむけて取り組んでいきたい。

## Ⅲ. 実技研修会

日 時 7月5日（金）

研修内容 「学校給食の献立作りに有効な調理機器の使い方について」

研修場所 日本ガス協会 北海道部会

実技研修会では、調理機器メーカーによるスチームコンベクションオープンの使い方についての研修を行った。各市町村の給食レシピを実際にデモンストレーションしていただいた。機器の特性を知ること、給食ではなかなかうまくいかない点などについて、効果的な使い方を学ぶことができた。

また、給食では作ったことのないメニューのデモンストレーションも行っていただけたので、とても有意義な研修となった。

次年度は、日本の文化であるお茶の歴史や効能、美しい入れ方について研修を深めていきたい。



## Ⅳ. 部会研究の成果と課題

### 1. 成果

- ・実技研は、実際の給食レシピや給食では作ったことのないメニューのデモンストレーションを行ってもらったことで、これからの給食に活かせる有意義なものとなった。
- ・第二次研究協議会では、学校給食を生きた教材とした授業を行うことができた。また、担任と連携しT・Tとのスムーズな掛け合いで授業を行うことができ、参考となるものとなった。
- ・給食でも毎日のように使われている身近な大豆を取り上げたことで、児童の興味・関心を深めるものとなり、次回の学習への意欲に繋がるものとなった。

### 2. 課題

- ・次年度以降もこれまでの研究を深めていけるよう、第二次研究協議会で明らかになった課題について、各市町村と交流し、全体での情報の共有や連携に努めていきたい。

（文責 東出 美穂）