

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って健康で生き生きとした生活を送るためには、食への関心を高める指導と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あり方について、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あ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 和食の基本を学び、食に関する指導や献立作成に役立てる
実践方法の研究
- ② 学校における調理実習や調理活動時の衛生管理について学ぶ

【 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) 3つの研究グループ《実践グループ・理論グループ・実技グループ》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せまる研究内容や成果等を部会員によって研究協議する。
- (3) 市町村研究部会のレポート交流をおこない、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11日 第一次研究協議会 江別市立野幌中学校
研究計画の概要の確認等
- 6月23日 実技研修会 「実践的な衛生管理能力の習得について」
株式会社 スリービー
株式会社 南幌町農産物加工センター
- 7月11日 理論研修会 野幌公民館
「日本食を特徴づける食品や調理方法について」
株式会社千野米穀店代表取締役・五ツ星お米マイスター 徳永 善也 氏
- 7月28日 第1回役員研修会 恵庭市中学校給食センター
第二次研究協議会へ向けた研究協議
次年度の役員・授業者の検討
- 8月28日 第2回役員研修会 北海道立教育研究所
第二次研究協議会へ向けた研究協議
事後研についてファシリテーターを迎え研究協議
北海道立教育研究所 企画・研修部 主査 小野 篤夫 氏
- 9月28日 第1回指導案検討会 北広島市東部小学校
第二次研究協議会の指導案検討等
- 10月13日 石教研専門部会第二次研究協議会 北広島市立東部小学校
- 11月20日 第3回役員研修会 江別市立学校給食センター対雁調理場
第二次研究協議会のまとめ・反省
- 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での交流

(1) 専門部会第二次研究協議会での交流内容

① 授業公開の様子

6年生 学級活動 題材名「食について考えよう」


授業者：T1 高張 朋子 教諭 (北広島市立東部小学校)
T2 鈴木 里絵子 栄養教諭 (北広島市立東部小学校)
ゲストT 澁谷 ありさ 調理員 (北広島市学校給食センター)



本時の目標： 何気なく食べている給食は、多くの人の苦労や愛情から成り立っている。それらに気づき、これからの給食時間の過ごし方について考えることができる。

本時の様子

	学習内容及び児童の活動	教師の動き		■評価規準 ◇評価方法 ▲資料
		T 1 (学級担任)	T 2 (栄養教諭)	
導入 3分	○前時を振り返り、「いただきます」とはどういうことか考える	□さまざまないのちによっていかされていることを伝える	事前に絵本の読み聞かせを行い導入をスムーズに	
展開 32分	○給食の献立は誰が、どのように考えているかを考え、発表する (個人・ペア活動)	□給食の献立は誰が、どのように考えているかを発表させる	栄養バランス・旬の食材・給食費・時間・組み合わせ・調理法・行事食・郷土料理・色合い・地元食材・味付け・日本料理・食物アレルギー 一人分の量 (短冊で板書)	▲短冊 ■どのように献立を考えているか発表できる (関心・意欲・態度) ◇観察・発言内容
	○実際に献立を考えている栄養教諭の気持ちを知る		○栄養教諭の思いを伝えながら短冊を貼る	▲短冊
	○実際に給食を作っている映像を見る		□日ごろ何気なく食べている給食を調理員さんが一生懸命作っていることをビデオで知らせる	▲ビデオ
	○ビデオを見て、一番印象に残った場面に感想を書き、発表する	□一番印象に残った場面について発表させる	ビデオを見ている間はメモをさせず集中させ、場面プリントを利用し細かいところまで気づかせる	▲場面プリント ■どのように調理されているか理解できる (知識・理解) ◇観察・プリント・発言内容

	<p>○実際に給食を作っている調理員さんの気持ちを知る</p> <p>○使い捨て手袋やマスクを着用し、作業ごとにエプロンを交換するなどの衛生管理に気をつけていること。</p> <p>○3,300人分という大量調理を行うため、重たい物も持つ重労働であること。</p> <p>○一生懸命みんなのために安全で安心なおいしい給食を作っていること。</p>		<p>□実際に給食を調理している澁谷さん（6年1組保護者）が給食を作る苦労や思いを知らせる</p> 	<p>※澁谷さん登場</p>
	<p>○調理員さんの仕事や気持ちを知ったことで、より深く知りたいことを発表する</p>	<p>□調理員さんにより深く知りたいことを発表させる</p>	<p>□澁谷さんが児童の質問に答える</p> <p>□6年1組は給食を完食しているが、おかわりや食べ方、後片付けのマナーが気になることを伝える</p>	
<p>終末 10分</p>	<p>○毎日の給食時間を振り返り、自分たちの給食の食べ方を思い出し、今後の給食の取り方を記入し、発表する</p>	<p>□毎日の給食時間を振り返り、自分たちの給食の食べ方を思い出し、今後の給食の取り方を発表させる</p>	<p>④学習したことを生かして、給食を食べよう</p>	<p>▲プリント ■給食を作っている人の思いを聞いて、今後どのようなことに気を付けていけるか（思考・判断・実践） ◇観察・プリント・発言内容</p>

②授業分科会での協議内容

授業者から

T1 学級担任

- ・栄養教諭のいる学校は、給食についての理解が深まっている。
- ・給食が大好きなクラス。少食の子でもおかわりができる環境をつくるようにしている。
- ・給食時間は、ノートを見たり、まる付けをするのではなく、子ども達とコミュニケーションをとりながら過ごすようにしている。

T2 栄養教諭

- ・普段の給食時間を見ていて、おかわりの仕方や食べている時の姿勢などが気になっていた。給食を作っている人の気持ちを理解させ、マナーの指導をしたいと思った。
- ・前時に『命はどうしてどうして大切なの?』という絵本を読み聞かせ「いただきます」の意味を理解させた。
- ・事前のアンケート結果から、給食を楽しんでいることはわかっていたが、今回学級と深く関わることで、より児童を身近に感じ、いいところをたくさん見つけることができた。

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

- ・献立作成には、児童が考えている以上の留意点がある事を知らせることで、児童にとって新たな発見と感動につながった。
- ・マナーの部分では「いただきます」の挨拶についてふれても良かったのでは。
- ・調理場での様子を見ることで作業の大変さを知り、しっかり食べようとする意欲が見られた。
- ・2年生の時の給食センターへの見学を覚えており、今回の授業に結びついていた。



討議の柱2 資料やICTの活用

- ・給食センターでの調理の様子が要領よくビデオにまとめられており、わかりやすかった。
- ・ビデオを見る際にメモを取らせず集中させ、場面プリントを使用したことが良かった。
- ・読み聞かせの絵本をパワーポイントで見せたことも、印象に残る手法で良かった。

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）

- ・T、Tとしての役割分担（話す・板書する）がしっかりとできており、うまく連携していた。
- ・ペア交流がしっかりとできており、授業の流れがスムーズであった。
- ・調理員からの話で、給食を作ることの大変さや、心を込めて給食を作っていることが児童に伝わっていた。

ファシリテーターより

北海道立教育研究所 企画・研修部 主査 小野 篤夫氏

- ・食べ物にはすべて命があり、それらをいただくことで自分達が活かされていることを知る。(感謝の心)
- ・学習したことをどのようにこれからの給食時間に活かしていくかを考える。(心身の健康、社会性、感謝の心)
- ・前時に絵本の読み聞かせを取り入れたことにより、スムーズな導入につながった。
- ・2年生時に給食センターの見学に来たことも、ビデオ・場面プリントによって思い出されたのではないかと、なかなか聞くことのできない調理員(ゲストティーチャー)の生の声が良かった。
- ・他教科(社会科)との関わりがあって良かった。
- ・設定した課題(給食のヒ・ミ・ツ)と、まとめ(学習したことを活かして、給食を食べよう)が、連動していなかったのでは。

③成果と課題

- ・学級と深く関わりを持つことで実態に合った授業を行うことができた。
- ・2年生の時に行った給食センターへの見学、日々の給食指導、前時の絵本の読み聞かせにつながった授業であった。
- ・要点をまとめたビデオや場面プリントの活用により、どのように給食が作られているかを見て理解を深めることができた。
- ・T1、T2、ゲストティーチャーの役割分担がしっかりできていた。
- ・ゲストティーチャーの生の声が、児童の心に響いていた。
- ・ペア活動から全体の話し合いに広げることにより、クラス全員が積極的に授業に参加することができた。
- ・T1がひじについてはいけない理由(マナー)を社会科と結びつけることにより、より印象づける授業となった。

(2) 専門部会第二次研究協議会での協議内容

各市町村での研究内容について発表・交流

千歳市

- ・学年ごとの授業内容・教材の検討と食に関する指導の事後反省
- ・食育だより・掲示物の作成
- ・給食施設見学(苫小牧市第一学校給食センター)

北広島市

- ・学校給食におけるアレルギー対応の視察(苫小牧市第一学校給食センター)
- ・食指導の指導方法の工夫と交流
- ・学校給食を通して保護者、地域の方々への地場製品の啓発

恵庭市

- ・恵庭市の学校給食にかかわる食品工場の視察を行い、製造工程や衛生管理についての知識を深めた
※視察先 もりもと千歳第一工場(米飯製造ライン)
- ・食に関する指導の工夫、交流



石狩市

- ・いしかりデーの実施（石狩発祥であり全国的に有名な石狩鍋をテーマに設定）
- ・市内全校共通の献立
- ・学級、学校掲示用ポスター、放送資料の作成

当別町・新篠津村

- ・今までに実施した郷土料理の献立を持ち寄り、それぞれ新しい献立を取り入れた
- ・子ども達が興味を持つ資料の作成

江別市

- ・地場産物を使用した学校給食ふれあいクッキングの実施
- ・北辰フーズへ視察研修
- ・各学校における食に関する指導の授業研究、評価

市町村研究部会の取り組みについて発表、意見交換することで、それぞれの部会の成果と課題がみえた。他市町村の取り組みを参考としながら、今後の活動の中で引き続き課題の解決に取り組んでいきたい。

Ⅲ. 実技・理論研修会

1. 実技研修会

日時 6月23日（金）

視察内容 「実践的な衛生管理能力の習得について」

視察場所 株式会社スリービー

株式会社南幌町農産物加工センター



実技研グループでは、給食で使用している食品の生産工場を見学したほか、工場内の衛生管理や安全管理について説明を受け、意見交換を行った。

「たもぎ茸」の栽培・加工を行っている株式会社スリービーでは、栽培・加工工程の説明を受け、作業工程や衛生管理を確認することができ、今後の安心な食品選定に大いに参考となった。

また、両工場ともに生産過程だけではなく生産者の熱い思いを感じることができ、有意義な研修となった。

次年度は、農産物（地場産物）の収穫や調理体験などを通し、学校での食育指導への実践力を身につける研究を深めていきたい。

2. 理論研修会

日時 7月11日（火）

演題 「お米を極める～日本食を特徴づける食品や調理方法について」

講師 株式会社千野米穀店 代表取締役・五ツ星お米マイスター 徳永 善也 氏

今年度理論研グループでは、お米を極めると題して、お米の特徴や精米方法の違い、選ぶポイント、炊き方等について教えていただいた。また、お米の食べ比べなども行い、水の量や研ぎ方による違いを感じることができ、改めて身近なお米の魅力を発見する機会となった。

本研修で学んだことを、食に関する指導や調理実習等に生かしていきたい。

IV. 部会研究の成果と課題

1. 成果

- ・実技研では、給食で使用している食品工場の見学を通し、衛生管理や安全管理を学ぶことができた。
- ・理論研では、日本人にとって身近なお米について知識を深めることができた。
- ・第二次研究協議会では、担任と連携し、T・Tの授業をおこなうことができた。また、ゲストティーチャーを活用することにより、より身近で分かりやすい授業となった。
- ・栄養教諭の専門性を生かしたマナーの習得に着目した授業は、クラスの実態にも合致していた。



2. 課題

- ・より良い給食の提供を行っていく為に、各市町村と意見交流や情報交換を行い、これまでの研究をより深めていきたい。また、食に関する指導を行うにあたり第二次研究協議会で得たものを活用し、児童生徒が「食」への理解を深める食育授業を推進していきたい。

(文責 三好 景子)