

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 農産物（地場産物）を収穫・調理する体験活動

【 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 I C T 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10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
- 7月6日 実技研修会 「実践的な衛生管理能力の習得について」
くるるの杜
- 7月17日 第1回役員研修会 石狩教育研修センター
第二次研究協議会へ向けた研究協議
実技・理論研修会の計画について
- 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 研究研修主事 山寺 潤 氏
- 9月25日 第1回指導案検討研修会 江別市立学校給食センター
第二次研究協議会の指導案検討等
- 10月12日 石教研専門部会第二次研究協議会 石狩市立花川小学校
- 11月15日 第3回役員研修会 石狩教育研修センター
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

(1) 専門部会第二次研究協議会 (授業研)

① 授業公開の様子


5年生 家庭科 題材名 「身近な食を見直そう」
(身近なお米について考えよう)

授業者：T1 加藤 慎嗣 教諭 (石狩市立花川小学校)
T2 阿部 友恵 栄養教諭 (石狩市立花川小学校)

本時の目標：毎日の食事について振り返り、米が食べられてきた
歴史や精米について知ることによって「食」に興味・関心
をもつことができる。



本時の展開

	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)	T2 (栄養教諭)	
導入 5分	○給食のメニューからご飯が多く出ていることに気付く ○5月の給食で食べたゆめぴりかを思い出し、米について学習することを確認する	○給食メニューを振り返らせ、普段からご飯を多く食べていることに気付かせる	○5月に食べた、給食の特別なメニューを思い出させ、今回は米に注目することを伝える	▲給食メニュー ▲米袋
展開 33分	㊦ふだん食べているお米について考えよう			
	○ご飯は主食の中でも昔から食べられてきたものだということを知る ○稲、玄米、精白米、ご飯がどのように違うのかを気付かせる	○ご飯は伝統的な日常食であることを伝える 児童が育てている稲登場 一人一人に用意したもみをむかせる	○稲、もみ、玄米、精白米、ご飯の違いを伝える	▲掲示資料 ▲実物教材 (バケツ稲、もみ、玄米、精白米) ▲掲示資料・書画カメラ ▲ワークシート
	○米の特性や栄養を知る		○米の性質や栄養について伝える	▲掲示資料
	○ミニおにぎりを食べて、感じたことをワークシートにまとめる	○ミニおにぎりを食べさせ、感じたことをワークシートに書かせる	○ミニおにぎりを配る	▲実物教材 ゆめぴりかおにぎり (玄米、白飯)
	○食べた感想をもとに、普段精白米を食べている理由を考え、伝え合う (グループ・全体)	○感じたことをヒントに普段精白米を食べる理由を考えさせ、交流させる		▲ワークシート ■玄米と精白米の味や食感の違いがわかる ◇ワークシート
終末 7分	㊧ふだん食べているお米は食べやすいように調理されている			
	○今日の学習でわかったこと、もっと知りたいことをワークシートにまとめ、発表する	○今日の学習を振り返り、わかったことや興味をもったことをまとめさせ、発表させる		▲ワークシート ■わかったことや興味をもったことを書くことができる ◇ワークシート

② 授業研での交流内容

授業者から

T1 学級担任

- ・5月に市長や教育長、JAの職員、給食センター長と一緒に「ゆめぴりか」を食べたという体験が、子どもたちの心に残る思い出となっていることを大切にしたい。
- ・児童が家庭学習で書いてきた、バケツ稲を育てた時の強い気持ちを授業で活かしたい。
- ・玄米がおいしくない、精白米がいいという風にならないように配慮したい。
- ・授業後も「玄米の方がおいしかった」「もっと食べてみたくなった」などの話が続き、子どもの興味を喚起するというねらいは達成でき、今後につながるものとなった。

T2 栄養教諭

- ・JAから「ゆめぴりか」の提供があり、5月に給食で提供し、普段一緒に食事をする機会のない市長や教育長、JAの職員、給食センター長と試食するという体験ができたことを活かしたい。
- ・社会科でも米について学習していることや、稲を育てる教材キットで育てていた児童がいたこともあり、家庭科の「食べて元気ご飯とみそ汁」の単元で取り上げることとした。
- ・何気なく食べている米について、この授業をきっかけに、食に興味・関心を持たせたかった。また、バケツ稲を実際に見せることで、より興味を持つことができた。
- ・教科書にもみ・玄米・精白米とあったので、その部分を取り入れた。

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

- ・社会科との関連もあり良かった。
- ・6年生の歴史の学習にもつながる。
- ・玄米について歴史的経過をもとに説明していて良かった。
- ・栄養素の違いや、玄米には栄養があるのに精米する理由があると良かった。
- ・昔は玄米、今は精白米の理由を取り上げると良かった。
- ・玄米をおいしく炊く方法「それは水だよ」という最後の言葉が良かった。



討議の柱2 資料やICTの活用

- ・児童のバケツ稲が効果的だった。
- ・もみを拡大させて見せたのが効果的だった。
- ・JAから稲をいただき実際に見ることができて効果的であった。
- ・玄米から精白米になる過程の見せ方については、めくるのではなく、はがす方が効果的だったので。

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）

- ・T1・T2の役割が明確であった。
- ・給食を写真ではなく、メニュー名だけで気付かせたのが良かった。
- ・給食センター長が教室にいたことで、5月の「ゆめぴりか」の給食をしっかりと思い出せて良かった。
- ・活動の中で個人の時間なのか、グループでの交流なのか明確ではないところがあった。
- ・導入での給食の活用は、児童全員の共通の教材となり良かった。
- ・最後の感想をもっと多くとれると深められた。
- ・まとめの「調理」を「工夫や加工」といった表現の仕方の方が良いのでは。

ファシリテーターより

北海道立教育研究所 企画・研修部 研究研修主事 山寺 潤 氏

- ・食べる興味を持たせたいという、ねらいにかなった授業であった。
- ・手の込んだ授業で準備が成果につながっていた。
- ・どんな授業も二人で行うことは難しいが、T Tの役割分担が素晴らしく、掛け合いが良かった。
- ・教科それぞれで教えていたものを関連させていたり、地域の関係機関を活用して、まさにカリキュラム・マネジメントができていた。今日の授業はこれの見本であったのではないかな。
- ・日常的な児童との関わりはもとより、親への啓発も大切である。参観日・P T A研修や地域の人との関わりや、関連した本の紹介や校内放送を利用するのもよい手段。

③ 成果と課題

- ・ T 1、T 2の役割分担が明確であった。
- ・ 体験的な学習をとおして、今回の授業を行ったことが、興味・関心を深めることにつながった。
- ・ 実物を見せたり、触ったり、試食をするなどの活用が効果的であった。
- ・ 他教科とも関連付けることができた授業であった。

(2) 全体会 2 での交流内容

○食育指導者養成研修の受講報告

江別市立大麻小学校 東 定利 栄養教諭

茨城県つくば市において開催された上記研修は、「教科等に係る食育について」というテーマで行われ、いくつかのポイントをもとに報告があった。

- ・ 児童生徒の実態を踏まえて、食育の視点を明確にし、食の指導を行うことの重要性。
- ・ T Tのポイントは栄養教諭の専門性をもって行う大切さ。
- ・ I C Tは工夫して活用し、他教科と関連付ける横断的な授業づくり。

これからの食に関する指導にあたり、今回の報告で得たものを活用し、さらに児童・生徒が「食」への興味・関心を深めるものとしていきたい。



○施設見学

昨年4月から稼働している石狩市学校給食センターを訪れ、最新の施設・設備を見学し、衛生管理や作業工程を学ぶことができた。それぞれが市町村に持ち帰り、既存の施設においてどのように応用できるのか検討するとともに、新センターを予定しているところにおいては参考となるものとなった。

○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。他市町村の取組を参考としながら、今後の活動の中で参考としていきたい。

Ⅲ. 実技研修会

日時 7月6日(金)

研修内容 「農産物を収穫・調理する体験活動」

研修場所 ホクレン食と農のふれあいファーム くるるの杜

実技研修会では、くるるの杜で農産物の試食や調理体験を行った。はじめに、ハスカップの苗木を植えて育つまでについての説明を受け、その後、ハスカップの畑に行き、成育の様子を見たり、試食を行った。木によって、甘さや酸味に大きな違いがあることに驚きの声が上がっていた。

ハスカップを使用したアイスは、ビニール袋で氷と塩を混ぜ合わせ、その中にアイスの材料を入れた別のビニール袋を入れ、10分間ぐるぐると回すことで出来上がる。地場産物を聞く・見る・作ることでより深く学ぶことのできる有意義な研修となった。

次年度は、学校給食の献立作りに効果的な調理機器の使用方法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、農産物の見学や試食、調理体験をとおして、授業やクラブ活動等で活かせる有意義なものとなった。
- ・第二次研究協議会では、他教科や体験的な学習と関連付けた授業を行うことができた。また、担任と連携しT・Tの役割を明確にした授業を行うことができ、参考となるものとなった。
- ・普段は何気なく食べている身近な米を取り上げたことで、児童の興味・関心をさらに深めるものとなった。

2. 課題

- ・第二次研究協議会で明らかになった課題について、次年度も研究を深めることで解決につなげていきたい。

(文責 東出 美穂)