ランチルームでの給食を参観して得た学びの内容：養護教諭特別別科において

メタデータ	言語: jpn 出版者: 公開日: 2017-10-03 キーワード (Ja): キーワード (En): 作成者: 河田, 史宝 メールアドレス: 所属:
URL	http://hdl.handle.net/2297/46353

ランチルームでの給食を参観して得た学びの内容
：養護教諭特別別科において

Student learning through the school lunch in the lunch room:
One-year special course for *Yogo* teachers

河田 史宝
Hitomi KAWATA

要 約

本研究は、ランチルームでの学校給食を行っている学校参観を通して学生が得た学びの内容を明らかにすることである。参観した 16 名を対象に質問紙調査の記述内容を KJ 法により分析を行った。ランチルームの参観からは【ランチルーム活用の有効性】、【将来の食生活の乱れを防ぐ効果】【安心して食べる配慮】【養護教諭としてのかかわり】、栄養教諭のレクチャーからは【栄養教諭と養護教諭の連携の重要性】【保護者とともに行う指導】【栄養教諭の職務理解】【食育分野での学び】を得ており、学生は学校参観の機会を【学校給食と栄養教諭の理解】をするとともに、参観は【現場での学びが多い】【学校現場の理解につながる】と考え、それらが【大学での学びを深化させる】と考えていた。これらのことから、ランチルームでの学校給食を行っている学校の参観は、食育の理解、学校現場の理解、学びの深化となり、観察参加型実習として成り得ることが示唆された。

1．はじめに

食育基本法（平成 17 年 6 月 17 日（法律第 63 号））が制定された。第 1 条の目的には「食育に関し、基本理念」を定め、「食育に関する施策の基本となる事項」を定め、「食育に関する施策を総合的かつ計画的」に進めることにより「現在及び将来にわたる健康で文化的な国民の生活と豊かで活力ある社会の実現に寄与することを目的とする。」と示されている。

この法律を受けた後に示された中央教育審議会答申「子どもの心身の健康を守り、安全・安心を確保するために学校全体として取り組みを進めるための方策について」（答申）[1] においても、「学校における食育の推進を図るための方策について」の項目が示された。その中では、子どもの食をめぐる現代的な課題には、食生活の乱れの深刻化があり、偏った栄養摂取、朝食欠食、肥満や痩身傾向などの子供たちの健康を取り巻く問題に対して、子供たちが食に関する正しい知識と望ましい食習慣を身につけることが必要であり、学校においても積極的に食育に取り組んでいく必要があると示された。この答申を踏まえ、平成 20 年 6 月に学校給食法[注1] の改正が行われ、平成 21 年 4 月に施行された。具体的には、法律の目的に「学校における食育の推進」を明確に位置付けるとともに、栄養教諭が学校給食を活用した食に関する実践的な指導を行うことが定められた。

学校における食育推進の中核的な役割を担う栄養教諭制度が平成 16 年に創設され、平成 17 年 4 月から栄養教諭の配置が開始されている[2]。その配置状況は、平成 17 年度は 34 名であったが、平成 27 年度は 5,356 名と増加しているものの、配置拡大には至っていない[3-6]。

このような状況の中、学校における食育推進の中核的な役割を養護教諭が担うことがある。

平成 28 年 3 月 30 日受理

養護教諭一種免許状取得の際には、教育職員免許法において「養護に関する科目」の中で「栄養学（食品学を含む）」が必修科目として位置付けられている。しかし、学校内における組織作り、食育推進の方法、ランチルームの運営や学校給食管理業務の運営については学ぶ機会がないのが現状である。養成機関において、食に関する指導として、保健指導（個別、集団）や保健学習[注2)]における学習内容として、健康と栄養、食事を関連付けて学ぶ機会はあるが、これらの内容は、栄養教諭が行う栄養指導とは異なる面がある。栄養教諭が配置されていない学校においては、養護教諭が給食管理業務やランチルームの運営に携わる現状もある。そのため、着任当初に新任養護教諭が担うこともありうる。また、小規模校においては養護教諭が給食業務を担当することもある。

このような状況に対してランチルームを使用した学校給食を経験した学生が少ないのが現状である。学生の実習先となるＡ市内の小中学校は、81校のうち単独校調理場は4校であり、残りは共同調理場で作られ、各学校に給食が配られるシステムである[7)]。

養護教諭特別別科生[注3)]が着任する学校規模は、過小規模校31.3%、小規模校28.1%と栄養教諭が配置されていない学校が多い。そのため、修了生からも学校給食について養成機関に在学している間に知りたいという意見があった。これらのことから、ランチルームで学校給食を提供している学校参観を通して学生の学びの内容を確認することを目的にした。

2．調査方法

1）調査対象

Ｂ大学養護教諭特別別科学生のうち「学校保健Ｂ（選択）」を履修している16名を対象とした。

2）調査方法

学校参観後、Web Class[注4)]により調査を行った。

3）調査内容

調査内容は「Ｃ中学校を参観してランチルームでの給食など参考になるところがありましたか」、「栄養教諭の講話は参考になりましたか」の各項目は4件法で回答を求め、その理由を自由記述形式により求めた。「このような学校参観の機会はあったほうが良いですか」は2件法で、その理由を自由記述形式により求めた。

4）分析方法

それぞれの項目において人数と割合を求めた。自由記述された内容は、KJ法[8-10)]におけるグループ分けの手法を用いて分析した。質問項目ごとに自由記述された内容から一つの意味まとまりをラベルとした。長い記述であっても1つの意味まとまりのものは1枚のラベルに、短い記述であっても複数の意味まとまりが読み取れる場合は複数のラベルにする。内容の似通ったものを集めてグループ化し、表札を付け、図解化を行った。結果を記すにあたりカテゴリーは【　】、サブカテゴリーは＜　＞、記述内容は「*斜体*」で記した。

5）倫理的配慮

学校長に参観の目的を電話にて伝え了解を得たのち、栄養教諭と打ち合わせをした。学生に対しては、調査目的、調査協力への任意性、調査内容は成績評価とは関連性はないこと、データの目的外使用はすることはなく、研究終了後のデータの破棄、プライバシー保護、発表する際の匿名性の担保を説明し、回答をもって同意を得られたものとみなした。匿名性を担保するために、回答は、任意の番号を振り分析を行った。

3．学校参観の概要

1）講義の中の位置づけ

「学校保健Ｂ（選択）」の講義内容のうち、「食育」に関する講義の一環として行った。

2）訪問校

ランチルームで給食を摂っているＣ中学校

とした。学級数は 14 学級であり、栄養教諭と養護教諭が配置されている。

全校生徒が一斉に、給食を摂っているランチルームである。給食は、自校炊飯ではなく委託炊飯の方式をとっている。

3）訪問日の日程と概要

2015 年 12 月 22 日（火）

11:30～12:00　保健室を含む校舎内見学とランチルームの説明

12:05～12:55　ランチルームの見学と給食

12:55～13:15　会議室にて休憩

13:15～14:30　栄養教諭からのレクチャー

保健室を含む校舎内見学では、校舎全体を参観するとともに、保健室の施設設備の見学も行った。保健室は 1 階の職員室に隣接して設置されていた。ランチルームは 1 階に設置されており、入口は 2 か所あり、手洗い場を中心に感染症予防対策や食物アレルギー対策がされていた。

Ｃ中学校は委託炊飯の方式をとっているが、ランチルームに隣接して炊飯施設が設置されており、ランチルームから調理施設が見える位置にある。調理員は給食の配膳や食事の様子、後片付けの際には生徒たちと話しながら行っており、給食を食べた生徒が調理員に「ごちそうさま」という様子もよくみられた。

給食の配膳は、1 クラスの生徒が担当しており、エプロン、三角巾を着用し、スムーズに盛り付けていた。給食中も生徒は静かに給食を取っており、給食の残量も少ない状況であった。

ランチルームでの給食の摂り方は、一斉に「いただきます」を行って給食を食べ始めるのではなく、ランチルームに入ってきた生徒から順に配膳台から給食を取り、着席して食べ始める方法をとっていた。給食後の「ごちそうさま」や後片付けも同様な方法がとられていた。大勢の中で給食を取ることが苦手な生徒は、担当教師と早めにランチルームに入って、安心できる場所で給食を取ることができる環境が作られていた。

学校参観当日のメニュはカレーライスであった。カレーの味は「辛い」「甘い」の 2 種類が用意され、米飯の量も「ふつう」「大盛」の 2 種類用意され、生徒自身が量や味を選択できる環境が準備されていた。

栄養教諭によるレクチャーは、「学校における食育や学校給食の実際」「養護教諭と連携した栄養教諭が行う食に関する指導」「給食栄養管理」について行われた。

学校における食育の内容やＣ中学校の行われている学校給食について説明がされた。アレルギー対策については、家庭との連携に加えて調理員とも情報を共有することやチェック体制について説明があった。次に保護者を巻き込んだ事例（アレルギー、肥満、痩せ、貧血等）について、養護教諭との連携内容や活用した情報が具体的に説明された。さらに、給食指導として、食事摂取基準を示すことで、生徒に食事摂取量の意思決定を促すことで給食を生きた教材として活かしていることが説明された。

4．結果

「Ｃ中学校を参観してランチルームでの学校給食など参考になるところがありましたか」では、あったが 100%、「栄養教諭の講話は参考になりましたか」は参考になったが 100%、「このような学校参観の機会はあったほうが良いですか」は、あったほうが良いが 100%の回答であった。

1）ランチルームの参観から学んだ内容

学生がランチルーム参観から学んだ内容を図 1 に示した。学生は【ランチルーム活用の有効性】、【将来の食生活の乱れを防ぐ効果】【安心して食べる配慮】【養護教諭としてのかかわり】を学んでいた。ランチルームは＜作り手が見える給食の環境＞であり、そのことにより作り手との交流や感謝の気持ちが生

じることを学んでいた。また、ランチルームは<教育的要素も含まれる場>であるとともに<食育の場>ととらえていた。ランチルームは大人数でも活用することができることから【ランチルーム活用の有効性】を学んでいた。ランチルームでは<食事摂取基準に合わせた適切な指導>が行われており、適切量を生徒一人一人が選択することは、「*自分の体に適した食事を自分自身で考えるきっかけになる*」ため、【将来の食生活の乱れを防ぐ効果】があると学んでいた。ランチルームは「*全校生徒が集まるからこそ感染症対策を徹底して行う必要がある*」と一次予防を考えるとともに、<アレルギーのある生徒に対する配慮>のシステムと<安心に食べられる工夫>など【安心して食べる配慮】がされていることを理解していた。【養護教諭としてのかかわり】として、【安心して食べる配慮】を関連させて考えていた。また、「*全校生徒の食事の様子を食育指導や健康相談活動へとつなげられる*」と考え<個人指導や集団指導に関連させる>ことも考えていた。

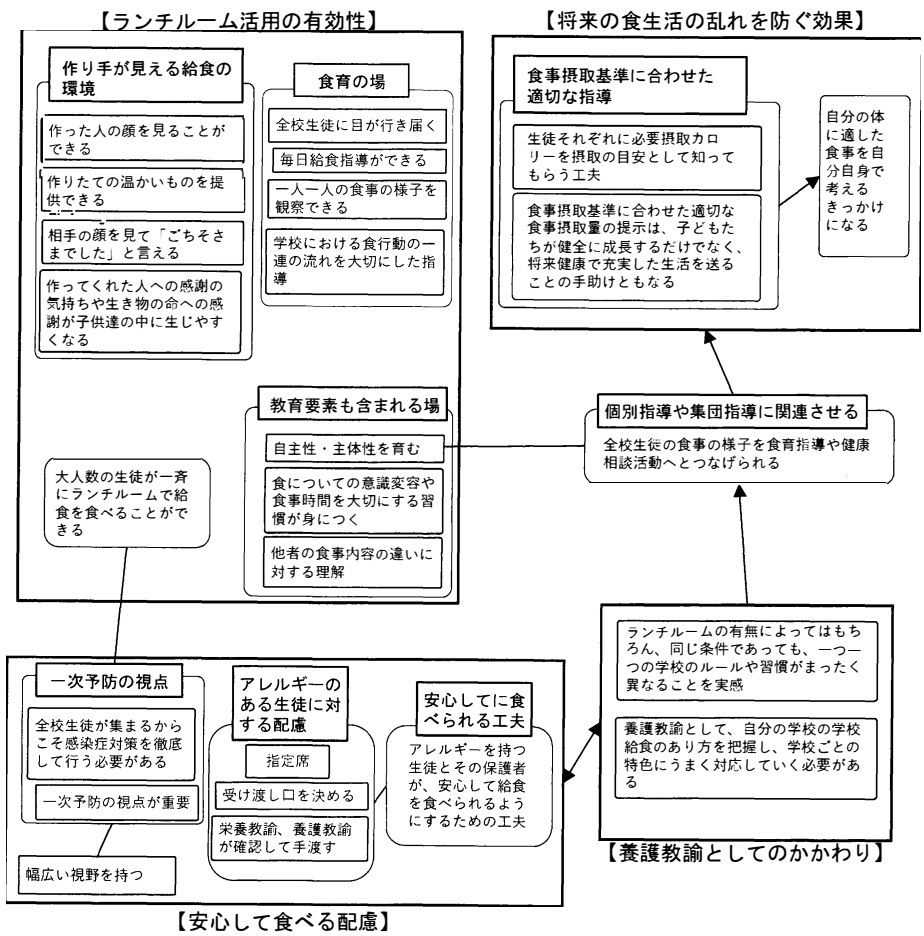

図１　学生がランチルーム参観から学んだ内容

2）栄養教諭のレクチャーから学生が得た学びの内容

学生が栄養教諭のレクチャーから学んだ内容を図２に示した。学生は【栄養教諭と養護教諭の連携の重要性】【保護者とともに行う指導】【栄養教諭の職務理解】【食分野での学び】を学んでいた。【栄養教諭と養護教諭の連携の重要性】では、体重や身長、学校生活管理指導表など＜保健室でしか得ることができない情報の提供＞をすることにより＜情報の共有＞をはかり、それぞれの専門性を生かした連携により＜チームで対応する＞ことや＜個別指導、健康相談、健康教育＞を行っていくことの重要性をとらえていた。このような養護教諭と栄養教諭の連携は、【保護者とともに行う指導】に結びついていた。レクチャーは【栄養教諭の職務理解】として＜食事摂取基準を活用した指導＞＜アレルギーの子への対応＞＜給食を生きた教材として活かす＞＜栄養の専門家である栄養教諭が根拠に基づいた指導を行うことで促す行動変容＞とともに＜栄養教諭の職務内容を具体的に理解＞に結びついていた。【保護者とともに行う指導】では、「保護者と一緒に給食内容をチェック

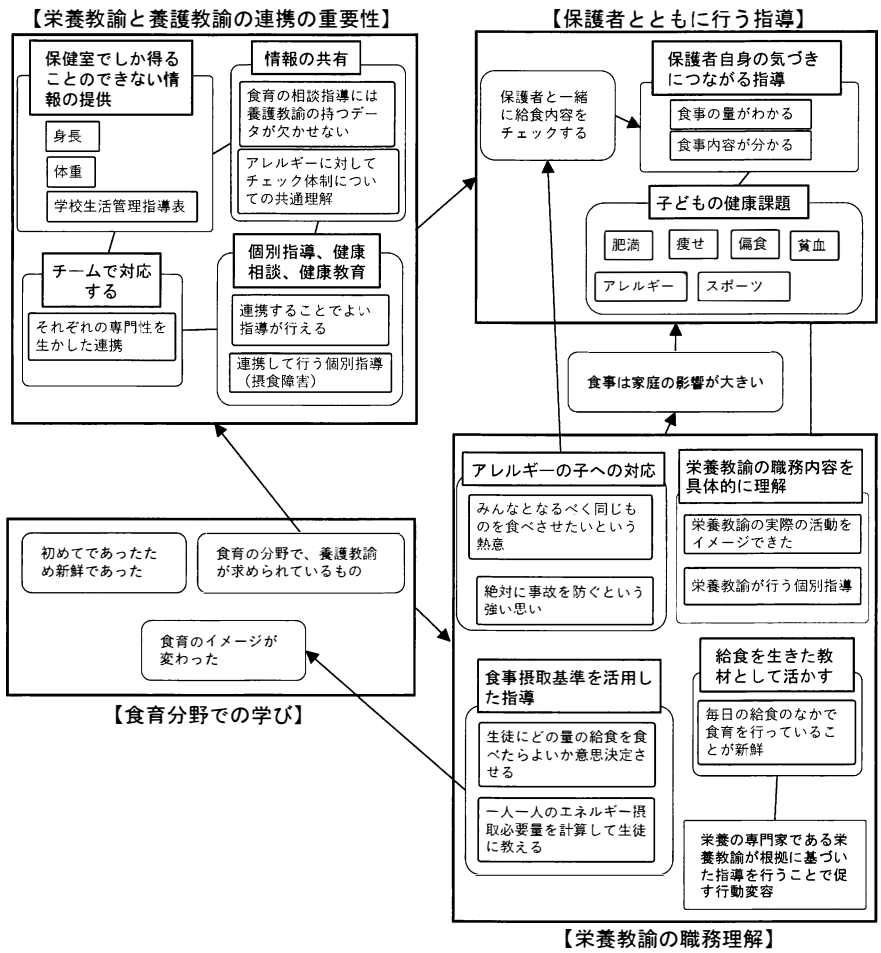

図２　栄養教諭のレクチャーから学生が得た学びの内容

する」ことが、食事の量や食事内容に対して＜保護者自身の気づきにつながる指導＞につながっていることを学んでいた。このことは、＜食事は家庭の影響が大きい＞ということからも関連していた。【食育分野での学び】では、栄養教諭の話が＜初めてであったため新鮮であった＞＜食育のイメージが変わった＞＜食育の分野で、養護教諭が求められているもの＞があった。＜食育のイメージが変わった＞は、＜食事摂取基準を活用した指導＞に対して持っており、＜食育の分野で、養護教諭が求められているもの＞は【栄養教諭と養護教諭の連携の重要性】に結びついていた。

3）学生が学校参観の機会が必要と考える理由

学生が学校参観の機会が必要と考えている理由を図3に示した。学生は【学校給食と栄養教諭の理解】をするとともに、参観は【現場での学びが多い】【学校現場の理解につながる】と考えており、それらが【大学での学びを深化させる】と考えていた。

「*養護実習で給食に触れる機会があまりなかった学生にとっては貴重な機会*」「*体験したことのない給食システムを参観により体験でき、今後の参考になることがたくさんあったのでこのような機会はあったらよい*」のように給食に関して触れることがないため＜学校給食に触れる貴重な体験＞ととらえており、栄養教諭からのレクチャーは＜栄養教諭の理解につながる＞と考えていた。【現場での学びが多い】では、＜疑問に対してその場ですぐに回答を得ることができ学習が進んだ＞ことや、「*話で聞くだけでは理解の限界があるので、実際に教育現場を見て学ぶことが大切*」「*行ってみなければわからないことが多い*」といった＜教育現場で理解が進む＞といったことがあげられていた。「*講義も大事だが、実際の現場を自分の目でみる・経験することはその何倍も自分の心に響いたように感じる*」こともあり、【現場での学びが多い】ととらえていた。【学校現場の理解につながる】には＜学校理解ができる＞＜実践からの学び＞があった。【大学での学びを深化させる】では＜具体的なイメージを持つことができる＞ことが、＜応用力がつく＞＜広い視野につながる＞＜意欲につながる＞＜養護教諭以外の講話は参考になる＞に関連しており、＜養護教諭以外の講話は参考になる＞は＜意欲につながる＞にも関連していた。

5．考察

学校においては、学校教育全体を通じて、学校給食の有する教育機能を発揮させるような取り組みが求められている[1]。食堂やランチルームのある学校ではそれらを有効活用することも求められている内容である。しかし、養護教諭特別別科の講義内容では、食育に関して、保健教育（保健学習、保健指導）で触れることがある程度である。

このような中での参観で、学生は【ランチルーム活用の有効性】【栄養教諭の職務理解】をしており、現場での学びは多く【大学での学びを深化させる】ためにも必要であることに気づいていた。

食習慣は子どものころの習慣が成人までつながるといわれる。幼少期の家庭での食事は家庭環境にも影響されるため、幼少期の食習慣が成人にもつながることになる。今回の参観では、中学校におけるランチルームでの給食は、＜教育的要素も含まれる場＞であり＜食育の場＞ともなっているため、ランチルームでの給食のメリットをとらえることができていた。ランチルームでの観察の内容を個別指導や集団指導、健康相談活動へとつなぐことができる気づきも生まれているため、養護教諭の職務との関連も考えながら参観できたことになる。健康相談では保護者との連携が必要となる。そのため、生徒に指導や説明をするだけではなく、保護者に対しても説明することで、保護者の気づきや認識に働きかけていることを理解していた。

C校では、食事摂取基準[注5)]という一人一人

に合わせた適切な食事摂取量の提示が栄養教諭から生徒に示されている。この食事摂取基準には生徒の身長と体重のデータが必要である。そのため、養護教諭と栄養教諭の連携も必然的に必要となり、養護教諭が得ている情報を共有化することの重要性を理解していた。さらに、食事摂取基準を一人一人が知ることにより、自分自身の自己管理や主体性にもつながり、将来の食生活の乱れを防ぐことに結びつくことも関連付けていた。

学校参観の機会が必要なこととして、【大学での学びを深化させる】【現場での学びが多い】【学校現場の理解につながる】があげられていた。<応用力がつく><意欲につながる><広

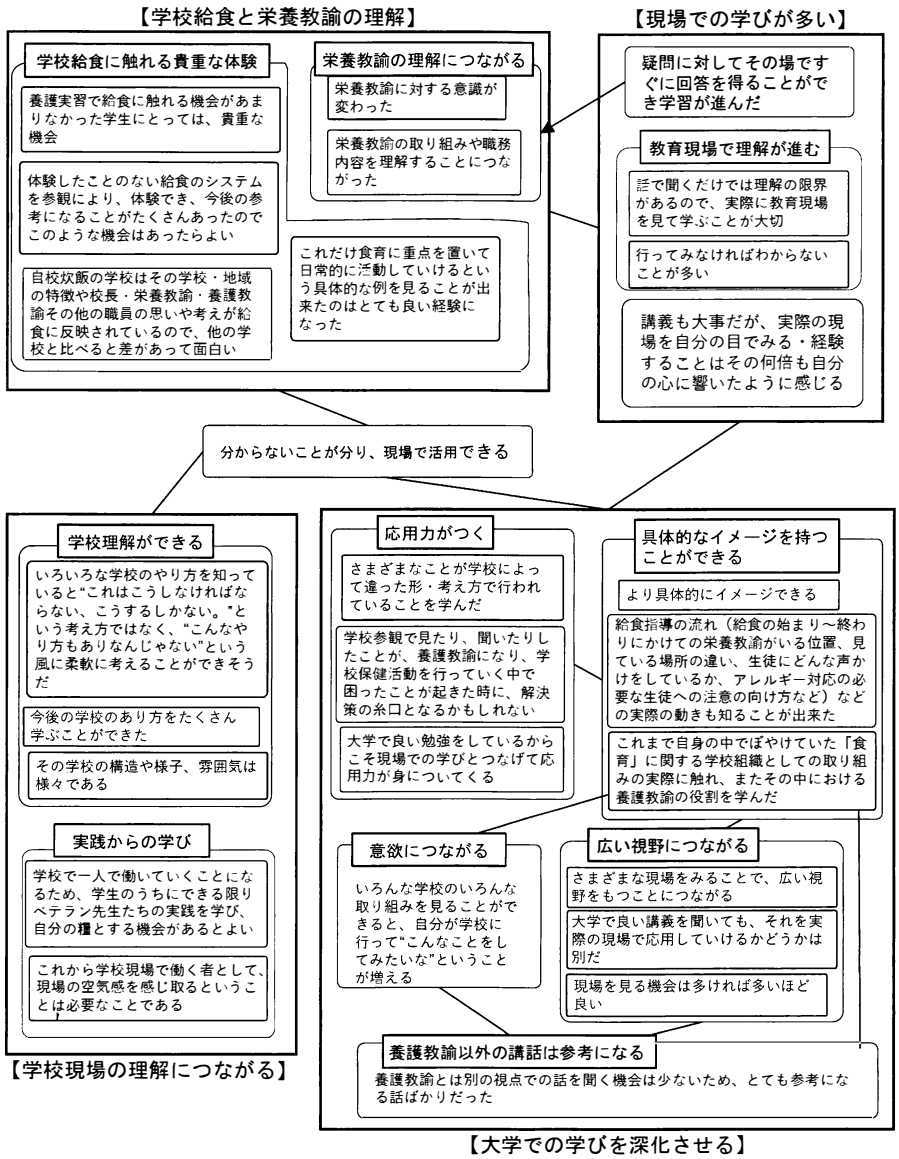

図３　学生が学校参観の機会が必要と考える理由

い視野につながる＞＜具体的なイメージを持つことができる＞ことからも、学校参観から得るものは大きいといえる。大学の講義で基礎や理論を学び、学校現場での参観を通して、講義内容で言われていたことはこのことなのかと一致することも多くある。現場で見聞きしたことが、困ったことに出会った時の解決の糸口となる可能性もある。いわゆる理論と現場での観察で学んだことを往還することにより、考える幅が広がり、現場に出た時の対応力、すなわち実践的指導力を高めることにもつながることが今回の参観から得られた。

これらのことから、ランチルーム活用校の参観は、食育の理解、学校現場の理解、学びの深化となり、観察参加型実習として成り得ることが示された。

本研究は、参観に参加した16名を対象とした限られた研究であるとともに、選択科目を履修している学生を対象としたことから、今後一般化するには、量的な調査を加えることで、研究成果を一般化する必要がある。

付　記

本研究は、平成25-27年度科学研究費基盤研究（C）（25381244）研究代表者（河田史宝）の一環として執筆された研究成果の一部分である。

注　釈

注１）

学校給食法（昭和二十九年六月三日法律第百六十号）

最終改正：平成二七年六月二四日法律第四六号

（この法律の目的）

第一条　この法律は、学校給食が児童及び生徒の心身の健全な発達に資するものであり、かつ、児童及び生徒の食に関する正しい理解と適切な判断力を養う上で重要な役割を果たすものであることにかんがみ、学校給食及び学校給食を活用した食に関する指導の実施に関し必要な事項を定め、もつて学校給食の普及充実及び学校における食育の推進を図ることを目的とする。

注２）

小学校（中学校）学習指導要領解説 総則編

学校における食育の推進においては，偏った栄養摂取などによる肥満傾向の増加など食に起因する健康課題に適切に対応するため，児童（生徒）が食に関する正しい知識と望ましい食習慣を身につけることにより，生涯にわたって健やかな心身と豊かな人間性をはぐくんでいくための基礎が培われるよう，栄養のバランスや規則正しい食生活，食品の安全性などの指導が一層重視されなければならない。また，これら心身の健康に関する内容に加えて，自然の恩恵・勤労などへの感謝や食文化などについても教科等の内容と関連させた指導を行うことが効果的である。食に関する指導に当たっては，栄養教諭等の専門性を生かすなど教師間の連携に努めるとともに，地域の産物を学校給食に使用するなどの創意工夫を行いつつ，学校給食の教科的効果を引き出すよう取り組むことが重要である。

注３）

養護教諭特別別科は、看護師国家試験に合格し厚生労働大臣の免許を受けている者、保健師助産師看護師法第21条に定める看護師国家試験の受験資格を有するものあるいは見込みのものを入学資格者として、1年間で教職に関する科目や養護に関する科目を専門的に学び、養護教諭1種免許状を取得させる課程である。

養護教諭は、school nurseと異なる教育職員であり、学校における教育活動をとおして活動を行っていることから、日本学校保健学会、日本養護教諭教育学会の英文表記を採用し、Yogo teacherと示した。

注４）

B大学では、所属する学生、教職員が、大学内外における情報を取得し、学習、教育などを行うことを目的にAcanthus Portalというシステムが構築されている。そのシステムの1つにWeb Classという講義科目のコースがそれぞれの科目に設定されており、講義受講生はWeb Classを通して資料の閲覧、課題レポートの提出、アンケート調査の回答を行うことができる。今回は、そのアンケート機能を用いて調査を行った。

注５）

日本人の食事摂取基準は、健康増進法（平成14年

法律第 103 号）第 30 条の 2 に基づき厚生労働大臣が定めるものとされ、国民の健康の保持・増進を図る上で摂取することが望ましいエネルギー及び栄養素の量の基準を示すものである。

http://www.mhlw.go.jp/file/04-Houdouhappyou-10904750-Kenkoukyoku-Gantaisakukenkouzoushinka/0000041955.pdf

エネルギーの指標：エネルギーの摂取量及び消費量のバランス（エネルギー収支バランス）の維持を示す指標として、「体格（BMI：body mass index）」を採用されている。

BMI＝体重（kg）÷（身長（m））^{2}

引用文献

1）中央教育審議会答申「子どもの心身の健康を守り、安全・安心を確保するために学校全体として取り組みを進めるための方策について」平成 12 年

2）学校教育法等の一部を改正する法律
http://www.mext.go.jp/a_menu/shotou/eiyou/04111101/007.htm（検索日：2015. 12. 11.）
栄養教諭関係
○学校教育法の一部改正：学校教育法上に新たに栄養教諭を位置づけ、その職務を規定。
○教育職員免許法の一部改正：栄養教諭の資質を担保するため、栄養教諭の免許状を創設し、基礎資格及び必要単位数等の取得要件について規定。現職の学校栄養職員の栄養教諭への移行措置について規定。
○身分等関係規定の整備：新たな職の創設に伴い、身分、定数、給与、給与負担等について関係法律の規定を整備
○その他所要の法律の規定を整備
栄養教諭制度の創設については、一部を除き、平成 17 年 4 月 1 日から施行

3）栄養教諭の配置促進について（依頼）19 文科ス第 157 号平成 19 年 7 月 11 日
http://www.mext.go.jp/a_menu/shotou/eiyou/04111101/011.htm（検索日：2015. 12. 11.）

4）栄養教諭の配置促進について（依頼）（平成 21 年 4 月 28 日付け 21 文科ス第 6261 号）
http://www.mext.go.jp/a_menu/shotou/eiyou/1279734.htm（検索日：2015. 12. 11.）

5）平成 17～21 年度の栄養教諭の配置状況（H21. 4. 1 現在）（検索日：2015. 12. 11.）
http://www.mext.go.jp/a_menu/shotou/eiyou/__icsFiles/afieldfile/2009/06/26/1279734_1_1.pdf

6）平成 26 年版食育白書本編　公立学校栄養教諭の配置状況（検索日：2015. 12. 11.）
http://www8.cao.go.jp/syokuiku/data/whitepaper/2014/book/html/sh02_03_01.html

7）金沢市の学校給食について（検索日：2015. 12. 11.）
http://www4.city.kanazawa.lg.jp/data/open/cnt/3/19331/1/h27kyusyoku.pdf

8）川喜田二郎：続・発想法－KJ 法の展開と応用－中公新書 1970

9）田中博晃：KJ 法入門：質的データ分析法として KJ 法を行う前に、より良い外国語教育のための方法－外国語教育メディア学会関西支部メソドロジー研究部会 2010 年度報告論集、17-29, 2011

10）三村修：KJ 法における作法の研究（検索日：2015. 10. 06.）
https://dspace.jaist.ac.jp/dspace/bitstream/10119/537/2/2582paper.pdf