栄養教諭教職課程における栄養教育実習の実態と課題

女子栄養大学准教授　松下　佳代

Ⅰ．はじめに

成長期の食習慣は、将来の食習慣の形成に影響を及ぼすため極めて重要である[1)]。そのため、子ども自身が食に関する自己管理能力を形成し、望ましい食習慣を身に付けることが求められている。このような背景を受け、平成 17 年 4 月、学校における食育を推進する中核的な役割を担う栄養教諭制度が開始された[2)]。栄養教諭は、教育に関する資質と栄養に関する専門性を併せ持つ教員免許であり、学校給食を生きた教材として効果的な指導を行うことが期待されている[3)]。

栄養教諭免許を取得するためには、管理栄養士または栄養士を取得し、かつ教育実習を含む教職に関する科目単位を修得する必要がある[4)]。本学においても平成 17 年度入学生から栄養教諭の養成がはじまり、令和 2 年度までに 466 名が栄養教諭の免許を取得した。

四年次に行われる教育実習は、栄養教諭養成カリキュラムの集大成であり、教育現場における給食の時間、教科や特別活動等の授業、すなわち研究授業を通して食に関する指導を実践する科目である。1 週間という実習期間の中で行われる研究授業を有意義なものにするためには、事前準備を入念に行うことが求められる。そのため、教育実習の事前事後指導として行われる栄養教諭教育実習指導は、教員としてのキャリアを持つ非常勤講師と学内の教員が連携して指導を担当している。非常勤講師は、学習指導案の作成、教材研究、そして模擬授業等の指導を、学内の教員は、それらの内容について栄養学的な視点についても確認を行い双方の指導内容を統合して事前指導を行っている[5)]。研究授業の内容等は、更に実習校で指導を受けた後、実施となる。教育実習終了後に、学習指導案、実施状況報告書などの提出を求め、各回の課題や問題点を客観的に捉え、それを次の実践に活かすよう努めている。

これまで、栄養教諭の教育実習の受け入れ状況、研究授業の題材、実施学年等について整理した報告[6),7)]は見られるものの、研究授業に焦点をあて、研究授業の題材やねらい、研究授業終了後の協議会における評価も含めてまとめたものは少ない。そこで、本稿では、栄養教諭の栄養教育実習における研究授業の実態と課題、給食の時間における指導の実態について検討することを目的とした。

Ⅱ．方法

1．対象と方法

平成 27 年度から令和 2 年度に栄養教諭教職課程を履修した 159 名を対象とした。教育実習における研究授業のために作成した学習指導案ならびに学生が自己報告した実施状況報告書を用いて、研究授業の実施学年、教科、内容、そして研究授業の課題について整理した。

また、給食の時間における指導については、学習指導案ならびに学生が自己報告した実施状況報告書を用いて、給食の時間における食に関する指導の実施状況、内容について把握した。なお、この対象者は平成 29 年度から令和 2 年度の履修者 104 名である。

２．教育実習における研究授業の準備と実施

栄養教諭の教育実習先は、学生が卒業した母校である。しかし、何らかの理由で母校実習ができない学生は、大学近郊の学校で教育実習を行った。教育実習生 159 名の内訳は、次の通りである。平成 27 年度 30 名、平成 28 年度 25 名、平成 29 年度 43 名、平成 30 年度 25 名、令和元年度 22 名、令和 22 年度 14 名であった。

実習期間は 1 週間（5 日間）であり、その間に実習生単独または配属クラスの担任とのチームティーチングによる研究授業が実施される。教科ならびに題材は、教育実習前に行われる実習校への訪問時に実習指導者との話し合いや、配属クラスの学年、食に関する課題の聞き取りなどを踏まえて決定される。

研究授業実施までの流れは、次の通りである。まず、教育実習前の事前準備についてである。実習校の児童生徒の実態にあった授業展開のために実習前に調査を実施し、児童生徒の興味や関心、課題や問題点を把握し、その結果を踏まえた目標の設定、学習指導案の作成を行った。教材や板書計画を作成した後、学生や教員を児童生徒に見立てた模擬授業を行い、見直し・改善を重ね、研究授業への自信を高めていった。

次に、教育実習期間中の指導についてである。準備した学習指導案ならびに教材等について、指導教員とのやり取りにより内容をブラッシュアップし、研究授業を予定している同学年、他クラスでのプレ授業を行った。児童生徒の反応、板書、時間配分そして発問などについて確認した。プレ授業後の協議会で抽出された課題について見直し・改善を行った上で、本番の研究授業を行った。

研究授業は、校長、栄養教諭、他校の教育実習生そして巡回指導を担当している本学の教員などが参観する中で実施された。研究授業後に行われる研究協議会では、ねらいが達成された内容であったか、児童生徒の声を拾い、それを授業展開につなげられたか、などの具体的内容についての評価と同時に、さらに児童生徒の力を伸ばすための手立てなどが考察され､学生自身が今後の指導や授業改善に生かすことができるように指導が行われた。

３．給食の時間に行われる食に関する指導

給食の時間に行われる指導は「給食指導」と「食に関する指導」に分ける[8)]ことができる。「給食指導」は、給食の準備から片付けまでの一連の指導の中で、正しい手洗い、配膳方法、食器の並べ方、箸の使い方、食事のマナーなどの指導を行うことである。また、「食に関する指導」は、学校給食の献立を通じて、食品の産地や栄養的な特徴を学習したり、教科等で取り上げられた食品や学習内容を確認したりするなど、献立を教材として用いた指導を行うことなどをいう。

４．分析方法

研究授業の実施状況については、教育実習後に提出された学習指導案を用いて、学年、教科、チームティーチングの有無についてまとめた。研究授業の内容については、学年別に教科、ねらい、教材で扱った食物の階層との関連を整理した。食物の階層とは、料理レベル、食品レベル、栄養素レベルのことを言い、研究授業の中で、どのレベルまたは組み合わせで授業を展開したのかを確認した。

研究授業の評価については、実施状況報告書を用いて、協議会で話し合われた内容につ

いて把握した。評価の視点は、橋本ら[9]の教育実習における授業評価の6項目を参考に内容を分析し、研究授業の課題を整理した。6項目は、「内容理解と目標設定」、「授業展開の工夫」、「説明や発問」、「板書」、「時間配分」、「児童生徒把握と評価」である。その内容は次の通りである。「内容理解と目標設定」は、児童生徒が授業内容をよく理解できるように教材研究を行い、その結果を授業に活かすと共に、適切な授業の目標設定を行うことができたかに関することである。「授業展開の工夫」は、児童生徒が授業内容をよく理解できるような指導や、児童生徒が活動に参加することを考えた展開を行うことができたかに関することである。「説明や発問」は、児童生徒が授業内容をよく理解できるように工夫された説明や児童生徒が思考を深められるように工夫された発問であったか等に関することである。「板書」は、児童生徒が授業内容をよく理解できるように分かりやすく体系的に整理されるなど、工夫された板書を行うことができたか等に関することである。「時間配分」は、児童生徒が授業内容をよく理解できるよう、また内容を深める活動に十分取り組めるように工夫された時間配分された授業ができたか等に関することである。「児童生徒把握と評価」は、明確で適切な観点を持ち、授業に対する児童生徒の反応をくみ取り、児童生徒が授業内容をよく理解できるように展開や指導に工夫を行うことができたか等に関することである。

Ⅲ．結果

1．研究授業の概要

表1に研究授業の概要をまとめた。研究授業が実施された学年で最も多かったのは、小学2年生31名（19.5%）、次いで小学4年生27名（17.0%）、小学6年生25名（15.7%）であった。小学校に比べ中学校における教育実習そのものが少なかった。その他（研究授業は無く、給食の時間における食に関する指導のみを実施）2名、不明（教育実習後の学習指導案の提出がなかった）1名であった。研究授業を実施した教科は、特別活動（学級活動）が最も多く142名（92.2%）、次いで家庭科9名（6.0%）であった。学級担任とのチームティーチングについては、有りが10名（6.5%）、無しが144名（93.5%）であり、多くの実習生が単独で研究授業を行っていた。

2．研究授業の内容

表2に学年別にみた研究授業の内容を示した。学級活動の中で最も多く実施された内容は、バランスのよい食事を食べることをねらいとしたものであった。小学生は朝食を教材に用いた内容が最も多く38名、給食を教材に用いた内容12名が続いた。これらは、朝食や給食で食べた料理の組合せについて主食･主菜･副菜が揃っているか否かを確認した後、その料理に含まれる食品について、三色食品群を用いて分類し、バランスを確認する内容であった。中学生は全ての研究授業で、自身で食事づくりをする場面または、昼食を購入する場面を想定し、料理をどのように組み合わせればバランスが整うのかについて学ぶ内容であった。次に多かった内容は、野菜摂取量の増加をねらいとした授業、牛乳・乳製品などの摂取量の増加をねらったものであった。前者は、給食で使用された野菜を取り上げ、その中に含まれる栄養素や体内での働き、野菜の生育過程を理解すること、そして野菜の旬を学ぶことを通して野菜摂取量の増加をねらいとした内容であった。これらは、主に食

品とその中に含まれる栄養素との関係を扱う内容であり、小学２年生で最も多く実施されていた。後者は、児童生徒の成長を促し、丈夫な骨や歯を作るカルシウムの必要性について学ぶことを通して牛乳・乳製品の摂取量の増加をねらう内容であり、多くは高学年で実施されていた。魚の摂取量を増やすことについては、漁獲量が多い地域の小学校で実施されており、地域特性が反映されていた。よく噛んで食べること、おやつの種類と量については、それぞれ８名ずつであり、前者は小学校低学年で、後者は小学校高学年での実施が多かった。さらに、小学校では、食事のマナー5 名、感謝の心 5 名、和食のよさ 4 名についても実施されていた。中学校では、小学校では見られなかった運動と食事との関係について実施されていた。

家庭科では、バランスのよい朝食づくりの一環としての献立作成 4 名、調理の手順について 2 名、郷土料理について 1 名であった。いずれも、そのほとんどが中学校で実施されていた。

体育科、総合的な学習の時間、そして保健体育では、朝食を例にバランスのよい食事を学ぶ、などが実施されていた。

3. 研究授業の評価

表３に学年別にみた研究授業の課題を整理した。「内容理解と目標設定」は 58 件で、教育実習の評価 6 項目の中で最も多かった。中学校では、目的が不明確、内容が多い、内容に一貫性がないことが課題としてあげられていた。加えて、小学校では、ねらいとの対応で最後のまとめがなかった、「○○名人になろう」、「○○博士になろう」、「○○マスターになろう」など名人、博士、マスターとは何か、キーワードとなる言葉の定義を児童に伝えていなかった、学年や児童の理解度にあわせた教材の選択の必要性などがあがっていた。「授業展開の工夫」については 39 件あり、中学校では教材配布のタイミングについて、小学校では、児童の発言を授業に反映できていないという指摘が多かった。また、学習内容をどのように生活につなげるかの目標設定やその方法について説明が少ない、などが課題であった。さらに、アクティブラーニングの視点、児童生徒が主体的・対話的、深い学びが可能となる授業展開が求められていた。「説明や発問」は 20 件、小学校低学年において、話すスピード、正しい言葉使いについての指摘があり、学年が上がるにつれ、指示の的確性や児童生徒の考えを引き出す発問のあり方が課題であった。「板書」は 10 件、中学校では課題が見られなかったものの、小学校では学習の流れが分かりにくい、漢字の筆順の誤り、ねらいにつながる大切な児童の発言を板書していなかった、などが挙げられた。「時間配分」は 7 件で、小中学校共通して導入・展開・まとめの時間配分を検討しておくこと、などについて指導があった。「児童生徒把握と評価」については 4 件あり、事前に児童の実態把握や評価規準を作成することが必要である、などの課題があった。

4. 給食の時間における指導の実施状況

給食の時間における指導の概要を表 4 にまとめた。給食の時間における指導を実施したのは 36 名（34.6%）、実施無しは 68 名（65.4%）だった。給食の時間における指導有りと回答した者のうち、最も実施回数が多かったのは 5 年生の 23 回（25.5%）であり、小学 3 年生 21 回（23.3%）、小学 4 年生 16 回（17.8%）、小学 2 年生 14 回（15.6%）の順で

あった。中学校では、給食の時間における指導は見られなかった。

学年別にみた給食の時間における給食指導、食に関する指導の内容について表5に整理した。給食指導は、給食の準備に関する内容と会食についての指導の2つに分けて示した。その結果、小学1～4年生で配膳指導4回、挨拶指導4回実施されていたが、高学年では給食指導はなかった。

一方、食に関する指導については献立を教材とした給食の時間における指導と、教科等と連携した給食の時間における指導の2つに分けて示した。前者で最も多かったのは、給食として提供された食品の種類や特徴に関する指導の26回、バランスのよい食事としての給食について、成長期の児童にとって牛乳を飲むことの大切さについての指導26回であった。そして、噛むことの大切さ16回、食事のマナー9回、食品の生産・流通・消費のつながりが5回であった。教科等と連携した給食の時間における指導については、魚を食べることのよさに関する指導が2回あった。これは、表2で示した小学2年生の学級活動で魚の摂取量増加をねらいとした研究授業と関連させ、実施されていた。

Ⅳ．考察

本稿では、平成27年度から令和2年度に栄養教諭教職課程を履修した159名を対象に、教育実習における研究授業の実施学年、題材やねらい、そして課題について検討した。その結果、教育実習は中学校に比べ小学校での実施率が高く、研究授業は低学年、中学年、高学年に偏りなく実施されていた。研究授業の題材やねらいは、栄養のバランスをとること、野菜ならびに牛乳・乳製品の摂取量を増やすことの3つが上位を占めていた。研究授業の課題は、教育実習における授業評価の6項目のうち、次の2項目で多かった。1つは、明確な目標の設定、ねらいとの対応でまとめを提示すること、言葉の定義を行うなどの「内容理解と目標設定」に関することであった。もう1つは、児童生徒の発言内容をどのように授業につなげるか、児童生徒が主体的・対話的、深い学び、すなわちアクティブラーニングの視点でどのように食に関する指導をすすめるのかなど「授業展開の工夫」についてであった。また、給食の時間における指導の実施状況は約65%であり、配膳指導や食事の挨拶指導などの給食指導は主に低学年で、献立を教材とした給食の時間における指導は全学年で実施されていた。更に、給食で提供された魚料理を食べながら、地域の生産物としての魚や健康づくりに必要な食べ物であることなど特別活動で学んだ内容をふり返り、理解を深めた事例が確認された。

研究授業の内容として最も多く取り上げられた栄養のバランスについては、小学校では朝食や給食を例に授業展開されていた。具体的な内容を見ると栄養バランスのよい食事を構成する要素としての主食・主菜・副菜が揃った食事であるかどうか、その料理を構成する食品について三色食品群を用いて分類し、不足している食品群はないか、ある場合には、どのような栄養素が不足する可能性が高いか、不足すると体にどのような影響があるか、を扱う授業内容がほとんどであった。料理レベルから食品レベル、そして栄養素レベルへと展開する内容であったが、低学年、中学年、高学年における学習指導案に大きな違いは見られなかった。しかし、食物の階層を関連付けながら授業を展開するには、相応の時間や教材を要することから、低学年には内容量が多く、難しかったのではないかと考えられる。研究授業後の評価でも、三色食品群の分類や含まれる栄養素の話は難しかった、内容

が多い、などの課題があった。五年生における家庭科の学習指導要領には、主食・主菜・副菜が明記され、五大栄養素と食品の体内での主な働きを中心に扱うこと [10] とされており、高学年においては 3 つのレベルを関連付けた授業展開が望まれる。しかし、それ以前の学年においては、栄養のバランスについて題材として取り上げる際、明確な目標設定と共に、内容の理解を深めるための教材などについて見直し・改善の必要性が示された。

次に、授業展開の工夫についてである。児童生徒への発問の仕方、想定される児童生徒の反応などについては事前指導において検討を重ねてきたものの、授業に児童生徒の声や反応を適切に繋げるという点については課題が残った。また、主体的・対話的で深い学びへの授業改善が求められていた。最も多く研究授業が行われた教科は、特別活動（学級活動）であり、これは児童生徒の自主的、実践的な活動を特質としているためアクティブラーニングが実践しやすい [11] とされている。先述の児童生徒の声や反応を授業に適切に反映することは、児童生徒の「深い学び」につながる可能性が高いと考える。

今後は、主体的・対話的で深い学びを通して、児童生徒の望ましい食習慣の形成につながるような教育的スキルについて強化する必要性が示唆された。継続的に研究授業のねらいや内容、課題等について分析し、意図的・計画的に教育実習指導を行いたいと考える。

文献

1）関根道和．山上孝司．鏡森定信：富山出生コホート研究からみた生活習慣と肥満．日本小児循環器学会雑誌．2008：24：589-597

2）文部科学省．食に関する指導体制の整備について（答申）．https://www.mext.go.jp/b_menu/shingi/chukyo/chukyo0/toushin/04011502.htm（2021 年 1 月 19 日にアクセス）

3）文部科学省．栄養教諭制度の概要．https://www.mext.go.jp/a_menu/shotou/eiyou/04111101/003.htm（2021 年 1 月 19 日にアクセス）

4）文部科学省．栄養教諭免許制度の概要．https://www.mext.go.jp/b_menu/shingi/chukyo/chukyo3/002/siryo/attach/1377069.htm（2021 年 1 月 19 日にアクセス）

5）山中伊久枝：栄養教諭養成における「栄養教諭教育実習」指導について―児童・生徒が「生き生き」と取り組むための授業をめざして―．女子栄養大学教職課程センター年報．2019：4：81-87.

6）諏訪佳代．長尾綾子．木谷康子：栄養教諭教育実習の実態と課題―3 年間の実習指導を通して―．滋賀短期大学研究紀要．2014：39：1-8

7）荒木裕子．谷口真理子．細井陽子：「栄養教育実習」の実施状況と課題．九州女子大学紀要．2014：52：149-156

8）文部科学省．食に関する指導の手引―第二次改訂版―．https://www.mext.go.jp/a_menu/sports/syokuiku/1292952.htm（2021 年 1 月 19 日にアクセス）

9）橋本三嗣．青谷章弘．阿部好貴．他．教育実習の評価のあり方の改善について（4）―数学科における授業評価を軸とした教育実習の改善―．広島大学学部・附属学校共同研究

機構研究紀要．2011．39：51-56
10）文部科学省．小学校学習指導要領（平成 29 年告示）解説家庭編．https://www.mext.go.jp/component/a_menu/education/micro_detail/__icsFiles/afieldfile/2019/03/18/1387017_009.pdf（2021 年 1 月 19 日にアクセス）
11）文部科学省．小学校学習指導要領（平成 29 年告示）解説特別活動編．https://www.mext.go.jp/component/a_menu/education/micro_detail/__icsFiles/afieldfile/2019/03/13/1387017_014.pdf（2021 年 1 月 19 日にアクセス）

（本学　栄養教育学基礎研究室）

表1　研究授業の概要

	計		平成27(2015)年度		平成28(2016)年度		平成29(2017)年度		平成30(2018)年度		令和1(2019)年度		令和2(2020)年度	
	n=159		n=30		n=25		n=43		n=25		n=22		n=14	
	人数	%	人数	%	人数	%	人数	%	人数	%	人数	%	人数	%
実施学年														
小学1年生	14	8.8	3	10.0	3	12.0	3	7.0	2	8.0	2	9.1	1	7.0
小学2年生	31	19.5	4	13.3	4	16.0	10	23.0	6	24.0	2	9.1	5	36.1
小学3年生	20	12.6	4	13.3	4	16.0	3	7.0	2	8.0	5	22.7	2	14.3
小学4年生	27	17.0	7	23.5	2	8.0	9	21.0	2	8.0	5	22.7	2	14.3
小学5年生	23	14.5	3	10.0	3	12.0	5	12.0	7	28.0	4	18.3	1	7.0
小学6年生	25	15.7	4	13.3	6	24.0	7	16.0	3	12.0	3	13.6	2	14.3
中学1年生	4	2.5	1	3.3	0	0.0	2	5.0	1	4.0	0	0.0	0	0.0
中学2年生	8	5.0	3	10.0	2	8.0	1	2.0	1	4.0	1	4.5	0	0.0
中学3年生	4	2.5	0	0.0	1	4.0	2	5.0	1	4.0	0	0.0	0	0.0
その他	2	1.3	1	3.3	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	7.0
不明	1	0.6	0	0.0	0	0.0	1	2.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
教科†														
特別活動（学級活動）	144	92.2	26	89.6	24	96.0	38	90.0	24	96.0	20	91.0	12	92.0
家庭	9	6.0	3	10.3	1	4.0	1	2.5	1	4.0	2	9.0	1	8.0
体育	1	0.6	0	0.0	0	0.0	1	2.5	0	0.0	0	0.0	0	0.0
総合的な学習の時間	1	0.6	0	0.0	0	0.0	1	2.5	0	0.0	0	0.0	0	0.0
保健体育	1	0.6	0	0.0	0	0.0	1	2.5	0	0.0	0	0.0	0	0.0
チームティーチング†														
有り	10	6.5	2	7.0	0	0.0	4	9.5	1	4.0	1	5.0	2	15.0
無し	146	93.5	27	93.0	25	100.0	38	90.5	24	96.0	21	95.0	11	85.0

†:その他、不明を除く研究授業における学習指導案ありの者

表2　学年別にみた研究授業の内容

教科	学級活動															家庭・家庭科			体育科	総合的な学習の時間	保健体育
ねらいと内容	バランスのよい食事				野菜摂取量の増加				牛乳などの摂取量の増加	魚の摂取量の増加	よく噛んで食べる	おやつの種類と量	食事のマナー	感謝の心	和食のよさ	運動と食事	バランスのよい食事	調理手順	郷土料理	バランスのよい食事	バランスのよい食事	健康的な献立の作成
	朝食	給食	苦手改善	昼食	栄養素の種類と働き	育ち	種類	旬	丈夫な骨や歯	栄養素の種類と働き							朝食			朝食	朝食	
食物の階層	料理、食品（三色食品群、六つの基礎食品群）、栄養素				食品、栄養素				食品、栄養素（カルシウム）	食品 栄養素	食品	食品	料理	料理 食品	料理	料理 食品 栄養素	料理、食品、栄養素			料理 食品	料理 食品	料理 食品
小1 (n=14)	2	3	0	0	1	0	1	0	1	0	1	0	2	3	0	0	0	0	0	0	0	0
小2 (n=31)	8	1	4	0	11	2	1	0	1	1	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0
小3 (n=20)	7	2	3	0	2	1	0	0	3	1	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0
小4 (n=27)	8	2	1	0	2	0	0	1	4	0	4	2	2	0	0	0	0	0	0	1	0	0
小5 (n=23)	4	3	2	0	3	0	0	0	4	0	0	4	1	0	1	0	0	1	0	0	0	0
小6 (n=25)	9	1	2	0	2	0	0	0	2	0	2	2	0	0	3	0	1	0	0	0	1	0
中1 (n=4)	0	0	0	1	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0
中2 (n=8)	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	2	1	1	0	0	0
中3 (n=4)	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	0	0	0	0	1
計	38	12	12	4	21	3	2	1	17	2	8	8	5	5	4	4	4	2	1	1	1	1

数値：人

表3　学年別にみた研究授業の課題

	内容理解と目標設定		授業展開の工夫		説明や発問		板書		時間配分		児童生徒把握と評価	
小1 (n=5)	内容が多い	1	児童の発言を適切に繋げなかった	1	早口で内容が伝わらない	1	流れが分かりにくい	1				
					箸の前に指の説明が必要	1						
小2 (n=13)	目標との対応でまとめがない	5	生活実践への目標設定とその支援がなかった	5	考えを引き出す発問が少ない	4	児童の声を板書しなかった	1	時間配分の検討不足	1	評価規準がない	1
	内容が難しい	2	投影機の活用がなかった	2	早口で内容が伝わらない	1	漢字の筆順が間違っていた	1				
	給食との関連が不足している	2	机間指導が不足	2	正しい言葉(ら抜き)ではなかった	1	貼るだけの教材だった	1				
	ワークシートの大きさ、内容などの検討が必要	2	児童の発言を適切に繋げなかった	1	指示が的確ではない	1						
	三色食品群に分類することは難しい	2	対話ができる学習形態が必要	1								
	目標を達成する学習指導案の作成が必要	1										
	内容が多い	1										
	料理と食品の関係を考えることは難しい	1										
	栄養素の働きは難しい	1										
小3 (n=9)	ねらいとの対応でまとめがない	4	児童の発言を適切に繋げなかった	2	指示が的確ではない	3	教材が大きすぎた	1	時間配分の検討不足	2	児童観について検討不足	1
	給食の活用に関する視点が不足している	2	主体的に活動できる工夫が必要	2					ワークシートに時間の記入がなかった	1	評価規準がない	1
	教材が多すぎる	2	机間指導が不足していた	1								
	食品群に分類後、はたらきの特徴を伝えた方がよい	1	ロールモデルの活用不足	1								
小4 (n=9)	教材(野菜350g)の工夫が必要	3	生活実践への目標設定とその支援がない	4	考えを引き出す発問が少ない	1	児童の声の板書がない	2			事前アンケートの活用が不足している	1
	言葉の定義(マスターなど)が曖昧であった	2	主体的・対話的なすすめ方が必要	3	指示が的確ではない	1	流れが分かりにくい	1				
	学習指導案に時間配分の記入がない	2	児童の発言を適切に繋げなかった	2								
	給食との関連が不足	1	目標との対応でまとめて欲しい	1								
	目標の到達点が分からない	1										
	栄養素の話は難しい	1										

	内容理解と目標設定		授業展開の工夫		説明や発問		板書		時間配分		児童生徒把握と評価	
小5 (n=12)	目標を達成する学習指導案の作成が必要	3	児童の発言を適切に繋げなかった	4	指示が的確ではない	1	教材が多すぎた	1	時間配分の検討不足	1		
	内容が多い	2	主体的な活動が不足	4								
	目標との対応でまとめがない	1										
	身近な食品例ではなかった	1										
小6 (n=8)	教材が分かりにくい	4	導入の工夫が必要	1	考えを引き出す発問が少ない	4	字が分かりにくいく	1	時間配分の検討不足	1		
	給食を活用する視点が不足している	2	生活実践についての目標設定とその支援がない	1								
	内容が多い	2										
	授業のねらいが分かりにくい	1										
	児童の発言を適切に繋げなかった	1										
中1 (n=1)	内容が多い	1										
中2 (n=2)	目標が不明瞭	1			指示が的確ではない	1			時間配分の検討不足	1		
中3 (n=1)	内容が多い	1	教材配布のタイミングが悪い	1								
	内容に一貫性がなかった	1										
計		58		39		20		10		7		4

数値:件

表4 給食の時間における指導の概要

	計		平成29 (2017)年度		平成30 (2018)年度		令和1 (2019)年度		令和2 (2020)年度	
	n=104		n=43		n=25		n=22		n=14	
	人数	%	人数	%	人数	%	人数	%	人数	%
実施の有無										
あり	36	34.6	5	11.6	14	56.0	13	59.1	4	28.6
なし	68	65.4	38	88.4	11	44.0	9	40.9	10	71.4
実施学年†										
小学1年生	9	10.0	1	16.7	3	6.7	2	6.5	3	33.4
小学2年生	14	15.6	0	0.0	11	25.0	2	6.5	1	11.1
小学3年生	21	23.3	2	33.3	9	20.5	9	29.0	1	11.1
小学4年生	16	17.8	0	0.0	5	11.4	8	25.8	3	33.3
小学5年生	23	25.5	2	33.3	11	25.0	10	32.2	0	0.0
小学6年生	7	7.8	1	16.7	5	11.4	0	0.0	1	11.1

†:給食指導ありの者で複数回答による

表5　学年別にみた給食の時間における給食指導、食に関する指導の内容

	給食指導†（n=36）				食に関する指導†（n=36）													
					献立を教材とした給食の時間における指導												教科等と連携した給食の時間における指導	
小学	準備		会食		食品の種類や特徴		栄養バランスのとれた食事		咀嚼について		食事のマナー		食料の生産・流通・消費		特別活動			
1年	配食指導	1	挨拶指導	1	給食にでた食品の特徴（野菜、トビウオ）	2	牛乳を飲む事の大切さ	1										
2年			挨拶指導	1	旬の魚	1	牛乳を飲む事の大切さ	1	よく噛むことの大切さ	4	コロナ禍における食事のマナー	1						
					野菜の特徴	1	給食のバランスのよさ	1			箸の使い方のマナー	4						
3年	配食指導	1	挨拶指導	1	給食にでた食品の特徴（春雨、サバ、ボルシチ、かんぴょう）	4	牛乳を飲む事の大切さ	3	よく噛むことの大切さ	6			地域で栽培されている野菜	1	魚を食べることのよさ	2		
							給食のバランスのよさ	2										
4年	配食指導	2	献立説明	1	給食にでた食品の特徴（秋鮭、アスパラガス、ごはん）	3	牛乳を飲むことの大切さ	9	よく噛むことの大切さ	1	食事のマナー	1	秋鮭の生態について	1				
					和食の特徴	1	秋鮭を使った給食について	1					じゃが芋の育ち	1				
					旬の食材について	1							わかめの育ち	1				
5年					給食にでた食品の特徴（じゃがいも、鯵、鮪、牛乳、きゅうり、豚肉、春雨、鰆、レバー、ごぼう）	10	牛乳を飲むことの大切さ	7	よく噛むことの大切さ	1	箸の使い方のマナー	3						
							おやつのとり方	1										
6年					給食にでた食品の特徴（わかさぎ、ごぼう）	2			よく噛むことの大切さ	3			生産・流通・消費のつながり	1				
					食べ物の旬	1												
計	4		4			26		26		15		9		5		2		

†：給食の時間の指導を行った者が複数回答をした。　　数値：回