

## 【実践報告】

# 「教職実践演習（栄養教諭）」の報告

広島文教大学

人間科学部人間栄養学科

准教授 山 本 妃奈子

教育学部教育学科

教 授 庄 ゆかり

## 1 はじめに

本演習は、栄養教諭育成の教職課程における総括的な位置付けとなる科目であり、授業内容は、学校栄養教育実習Ⅱ（4年次前期開講）をはじめとした教職課程関連科目及び管理栄養士養成課程の関連科目における学修内容を踏まえ、より実践的な演習内容となるよう関係機関の協力を得て習熟度向上に努めた。以下、指導概要と省察を記す。

## 2 本演習の方針

本演習は教育実践に関する科目で、「教育課程の履修の全体を通じて身に付けるべき資質能力を最終的に形成し、その確認を行うための総合実践」と位置付けられる。本演習では、教員に求められる資質として、「①使命感や責任感、教育的愛情、②社会性や対人関係能力、③児童生徒や学級経営等の理解、④教科等における食に関する指導力」について深化させ、栄養教諭の専門性を活かすために必要な実践力の向上を目指すことを目的とする。

## 3 授業計画

栄養教諭は、学校教育法第28条8項において、「児童の栄養の指導及び管理をつかさどる。」とされ、教科等における食に関する指導と学校給食の献立作成や衛生管理などの学校給食管理を一体のものとしてその職務とし、教育に関する資質と栄養に関する専門性を併せ持つ職員として、学校給食を生きた教材として活用した効果的な指導を行うことが期待される。したがって、本演習では教育に関する資質と栄養に関する専門性の両側面から実践力を身に付けることを目指して、授業計画を作成している。

全15回の計画は、次のとおりである。

回	テーマ及び主な内容
第1回	オリエンテーション及び実習で得た資質・応用力の省察 [山本]
	授業内容及び教職履修カルテの確認と教育実習の成果や課題を確認する。
第2回	特別支援教育の意義及び理解 [兼榊講師]
	発達障害児のための授業や教室環境について理解する。

第3回	特別支援教育～教職の意義、子どもに対する責務等の理解～〔兼樹講師〕
	発達障害児等の教育について学修し、教職の意義や子どもたちに対する責任感について考察する。
第4回	地域連携の実際〔山本〕
	保護者や地域から寄せられる意見等への対応について、事例をもとにロールプレイングを行い、教職員連携のもと、いかに保護者や地域対応を行っていくかを討議するとともに、配慮すべきことや自己課題を整理する。
第5回	学校給食における食物アレルギー対応（事例研究）〔山本〕
	学校における食物アレルギーの事例や教育実習で学んだ対応事例をもとに、事故防止対策を確認するとともに、児童生徒及び保護者への対応や支援計画を作成し、個別対応の実際について認識を深める。
第6回	学校給食における食物アレルギー対応（ロールプレイング）〔山本〕
	食物アレルギーを有する児童生徒及び保護者への指導について、事例をもとに初回面接時を中心にロールプレイングを行い、面談への準備、適切な面談や指導方法、校内での情報共有方法について自己課題を整理する。
第7回	学校給食における食物アレルギー対応（保護者及び教職員との情報共有について）〔山本〕
	教育実習で学んだことを踏まえ、学校給食における食物アレルギー対応の重要なポイントを考察し発表し、保護者対応の際の留意点の確認や校内体制の構築など、対応のあり方について討議する。
第8回	栄養教諭の使命感・責任感の涵養（フィールドワーク）
	現場経験豊かな栄養教諭より、教員、社会人としての基本的能力及び専門職として求められる使命感や倫理観について実践的に学び理解を深める。
第9回	児童生徒理解や食に関する課題について（フィールドワーク）
	学校における食に関する課題の実態についてフィールドワークにより調査分析するとともに、教育実習を振り返り、教育現場における食に関する課題について討議し、児童生徒の実態の理解を深める。
第10回	学校給食管理について（講義と討論）〔山本〕
	食に関する指導の生きた教材である学校給食は、適切な学校給食管理と連動していることが極めて重要である。「調理場における衛生管理&調理技術マニュアル」をもとに学校現場での臨地実習を振り返り、安全でおいしい学校給食の実施についての認識を深める。
第11回	地場産物の活用促進と食文化の継承について〔山本〕
	教育実習で学んだことを踏まえ、学校給食における地場産物の積極的活用の方策と地域の食文化を子どもたちに継承していく取組について考察する。
第12回	情報技術を活用した食に関する指導について〔庄〕
	教育現場で活用が促進されているICT機器を活用した食に関する指導について、教育実習で学んだことを踏まえ考察・発表し、より充実した指導法の在り方について検討する。
第13回	食に関する指導力について〔山本〕
	学校給食を生きた教材として活用し、義務教育期間全般を捉えた体系的な食に関する指導を展開するためにいかに専門性を活かし、実りある指導につなげていくかについての理解と認識を深める。
第14回	教職員及び家庭・地域との連携のためのコーディネートについて〔山本〕
	児童生徒にとって充実した食に関する指導を共通認識のもと展開していくために、栄養教諭が他の教職員、地域・保護者とのコーディネーター役をいかに果たしていくかについて検討する。
第15回	今後の教育（食に関する指導）の総括的展望〔山本〕
	教職課程、教育実習、教職実習演習で学んだことを総括し、「今後どのような栄養教諭を目指していくか」について、考えを発表し学びを深化させる。

## 4 授業概要

今年度の特筆すべき取組として、次の3点を報告する。

### (1) 危機管理への実践的対応

栄養教諭は、教科等における食に関する指導と学校給食の献立作成や衛生管理などの学校給食管理を一体のものとしてその職務にあたるため、「生きた教材」である学校給食を安心安全に提供するための危機管理対応が重要課題となる。栄養教諭は食に関する専門性を生かし、衛生管理や食物アレルギー対応の徹底には細心の注意を払い、組織内の共通認識を図る調整能力、コーディネート力を発揮することが求められる。本演習では特に教育現場での給食管理を踏まえ、食物アレルギー対応の事例検討や保護者対応のロールプレイに重点的に取り組んだ。そのことにより、衛生管理や個別的な対応は調理現場のみならず、管理職や教職員、保護者と十分連携した上で組織的な対応が重要であることを理解するとともに、保護者に寄り添いつつも、安全な対応のために学内対応が困難な事象を保護者に理解を仰ぎ毅然と対応することの重要性和難しさを痛感したようである。教育実習後の実践的な演習は、危機管理対応の理解度と実践力の向上につながることを期待でき、今後も様々な事例を踏まえて演習を計画していきたい。

### (2) 我が国の食文化の継承に関する取組の強化

学校給食法や第4次食育推進計画、食に関する指導の手引第二次改訂版において、学校給食に積極的に地場産物を活用することや食文化の継承が求められている。特に我が国の食文化は継承の危機的状況であり、その取組は喫緊の課題である。したがって、食に関する年間指導計画に地場産物の活用や郷土料理の提供など食文化継承の視点を盛り込み、地域の学びの様々な機会を捉えて、食に関する指導の契機とすることが重要である。制約の多い学校給食において、積極的に地域と連携し工夫を重ねて児童生徒や保護者に対する地道な啓発活動の実際について、教育実習やフィールドワークを通して学ぶことができた。本演習では、栄養教諭や管理栄養士として栄養学的視点に加えて食の文化的側面や食料の生産・流通消費というフードシステムの視点など食を多角的にとらえることの重要性について改めて考察する良い機会となった。また、こうした取組の強化の一環として、児童生徒や保護者、地域への情報発信が不可欠である。情報技術を活用した食に関する指導の授業回において、授業等におけるICT技術の活用とともに、重点課題の効果的な啓発に関する視点をもって実践的に演習を行うことができた点も効果的であった。

こうしたことを踏まえ、広い視点をもって次世代への食育に取り組んでいくことを期待したい。

### (3) 教育現場でのフィールドワーク

昨年度に引き続き、教育現場でのフィールドワークに取り組むことができた。本フィールドワークの目的は、「栄養教諭の使命感と責任感」及び「児童の実態と食に関する課題」の理解とした。ご協力いただいた広島市立尾長小学校では、教育委員会、自校調理小・中学校、学校給食センターの多岐にわたる現場で豊かな職務経験を持たれる栄養教諭により指導を受けることができた。食に関する指導の取組は、校種や学校給食の実施形態でも大きく異なる。効果的な食に関する指導には、何よりも校内における共通理解が重要であり、児童の食に関する実態と課題を可視化する重要性、コミュニケーション能力とコーディネート能力の鍛錬などについて具体的かつ総合的にご教示いただいた。学生のレポートからは、その姿勢に感銘を受け、「目指す栄養教諭像・管理栄養士像」がより明確になったことがうかがえた。さらに、児童生徒への食に関する指導には、「おいしく、安全な学校給食」の提供が不可欠であるため、栄養管理や衛生管理を徹底することにより学校給食を「生きた教材」とするためには、ねらいが明確な献立作成が重要となることを改めて痛感したようである。

また、本フィールドワークでは給食時間に当日の給食内容と児童の喫食状況を把握しながら状況に応じた給食指導をする貴重な機会をいただいた。こうした指導には、児童の状況把握と的確な状況判断能力、臨機応変に対応できる高度なスキルや経験が求められる。日々の献立作成のねらいを理解し、当日の児童の喫食状況を的確に把握した上で、学年ごとの児童の発達段階に応じて短時間

での確な指導を行うことの難しさを学生は痛感し、自己研鑽の意欲をみせていた。

教育実習を終え、総括的な視点をもって教育現場で演習させていただくことで、より実践的な視点からの考察につながっており、今後も教育現場への協力を仰ぎ、より充実した演習となるよう努めたい。

## 5 成果と今後の課題

教育実習を経て本演習で具体的かつ実践的な演習に取り組むことにより、これまでの教職課程や管理栄養士養成課程での学びがつながりを持ち、体系的な理解へとつながった。教育実習に加え、本演習においてもフィールドワークにより栄養教諭から直接的に指導を受けることにより、学校の実態にあわせて食に関する指導を展開するためには、高い食のマネジメント能力やコーディネート能力が求められることを痛感し、栄養教諭の役割や目指すべき栄養教諭像がより明確になったことがうかがえた。

栄養教諭を目指す学生は、管理栄養士受験資格に必要な科目の履修に加えて、教職課程を履修しており、その4年間の多大なる努力に敬意を表したい。こうした努力により得られた達成感と充実感が、学生の自己効力感の向上や人間力の向上につながることを期待したい。

栄養教諭の採用人数は減少傾向にあり厳しい現状が続いているが、学生が教職課程の学びをキャリア形成につなげ食の専門家としての実践力を向上させ、食の分野から次世代育成に貢献することができよう演習内容の充実を図りたい。

### 謝辞

本演習を実施するにあたり、多大なるご支援を賜った広島市立尾長小学校 西村 則生校長、時光奈苗栄養教諭、関係各位に謹んでお礼を申し上げます。