

〈資 料〉

特別支援学校における「食育」の実践と課題

——家庭科教員から見た栄養教諭への期待——

The Practices and Problems of Dietary Education in School for Special Needs :
The Expectations to a Nutrition Teacher from The Home Economics Teacher

大 隅 順 子
(Junko OHSUMI)

I. 問題と目的

「食育」は「食」と「教育」を合わせた造語であり、数年前から急速に普及してきたことばである。意味は文字通り「食の教育」であり、その内容は「健康な食生活をおくるため、食品選択や安全性、表示の仕組み、さらには農業との関係を学ぶこと」であり、狭義の意味としては「子どもの食生活の指導」も含まれる。2005年に「食育基本法」が成立し、内閣府に首相を長とする「食育推進会議」が設置されるほど、政府や農林水産省も「食育」に力を入れている。政府が2005年11月に発表した初の「食育白書」に、毎日家族そろって夕食をとる子どもは2004年には26%しか存在せず、2000年度の調査では朝ごはんを食べていない中学二年生は25%も存在したと報告されている。このように子どもたちの置かれている食の現実が厳しく、白書は家庭における「食育」推進策として「早寝早起き朝ごはん」国民運動を展開している。このような子どもたちの置かれている背景を受け、学校現場には2005年度から「栄養教諭」という職が登場した。栄養教諭とは、児童・生徒の栄養の指導及び管理をつかさどる教員のことであり（学校教育法28条第8項など）、児童・生徒の発育において、栄養状態の管理や栄養教育の推進をめざした新しい職である。しかし、本校職員室内においては、栄養教諭の仕事への関心はそれほど高くはなく、単に給食のメニューを考える人と理解している者も多い。栄養教諭は正規の教員で

あり、兵庫県での2011年度の新規採用者は10名程度である。この仕事に就くには、栄養教諭普通免許状（専修、一種、二種）を有していなければならない。栄養教諭二種免許状の取得には、栄養士資格を有していることが前提である。栄養教諭一種免許状の取得には、ア）管理栄養士資格を有している。イ）管理栄養士養成施設を卒業し、栄養士資格を有している。というどちらかの条件を満たしていることが前提となっている。つまり栄養教諭普通免許状を手にするには、一般の教科の教員免許状取得よりはるかに大変なことなのである。

給食指導の目的としては「正しい食事のあり方を体得する」等があげられているが、実際にはクラスの中に、被虐待、発達障害、摂食障害などで悩んでいる児童・生徒たちも含まれているため、「偏食」や「食事マナー」等の指導を巡って困難が生じることも多い（生島、2010）。これらのケースの対応には常に専門的知識が求められるのである。

そこで長期的な視野に立って、栄養教諭と家庭科教員が連携しての専門職同士でのコラボレーション授業を試行することになった。栄養学や食品学は奥が深く、その点から考えても家庭科と栄養教諭が共同で行う授業は食育が将来的に発展するためにも大きな意義があると考えた。

II. 授業計画

筆者の勤務している兵庫県立こやの里特別支援学校は生徒数が300を越えるマンモス校であり、スクールバス6台を使って広範囲から生徒を受け入れている。中学部は全学年で10クラスあり、中学部生徒数は70名程度で

ある。中学部教職員は30人弱であるが、うち家庭科の教員免許状がある教職員は筆者のみである。新版K式発達検査2001では発達年齢が最も高い生徒で7歳6カ月、ことばを持たない生徒や移動に常に介助が必要な生徒、発達年齢が0歳代の生徒も多数おり、その障害の幅は広く多様である。近年の特徴としては広汎性発達障害の診断を受けている生徒が多くなり、いわゆる自閉症と知的障害の合併型が多数を占めている。

実践初年度は、事前学習・実習・事後学習という流れで計画した。授業以外の時間の食育の実践では年間を通じて毎月の給食献立表が絵で描かれたものをA0版まで拡大し教室の後ろに貼り、子どもたちが献立や食材に常に興味関心を持ちやすい環境を整えた。これは、村上・梅原（2009）の学校給食を食育の生きた教材として機能させる実践を元に行っている。

初年度の実践の狙いは

- ①日頃食べている給食がどのようにして作られるのかを知る。
- ②徹底した給食での衛生管理が食中毒を予防していることを知る。
- ③実際の給食メニューを自分たちで作り、給食と食べ比べることで、食材への理解と愛着を深め、栄養に関心を持たせる。
- ④給食を毎日作ってくださる方々への感謝のこころを育てる。
- ⑤一般職員の栄養教諭という職種への啓蒙を促す。

とした。

授業計画は

第1時限目（事前学習）「給食室ってどんなところ？」

- ・栄養教諭を招いての給食がどのように作られているのかを知る。その際、給食室内部の映像を視聴覚教材として使うことで、自閉症圏の視覚優位の生徒にもわかりやすくなるように配慮する。
- ・給食に関する質疑応答
- ・給食室の見学

第2時限目（調理実習）「プロに挑戦！給食メニューを作ってみよう」

実習指導は栄養教諭が行った。この日の給食メニューのポトフを給食と全く同じ食材、味付け、作り方調理し、実際の給食と自分たちが作ったものとを食べ比べて感想を述べる。

第3時限目（事後学習）「いつも給食ありがとう」

- ・調理実習時の映像を見る。
- ・事前学習での映像を再度見る。給食が出来上がる過程

を再確認する。

- ・感謝状づくりをする。
- ・給食室にお礼を伝えに行く。

Ⅲ. 授業実践

1) 事前学習「給食室ってどんなところ？」

この授業以前は生徒も職員も給食を作る作業工程については全くの無知であった。20年以上在職している職員でさえ、給食室内部の映像を見たのは今回が初めてであった。これまで給食に関しての直接の授業は存在せず、職員の関心も薄かった。給食室内部の映像を見ながら栄養教諭の解説を聞く。質問タイムでは質問が途切れることなく、時間いっぱいまで子どもたちや職員たちは栄養教諭に質問をしていた。給食を題材にし栄養教諭自らが教壇に立つことで顔と名前が広く知られることとなり、この授業の後、本校栄養教諭を身近に思える子どもの数が一気に増えた。給食室に食缶を取りに行った時の子どもたちの栄養教諭への反応がこの授業の前と後では大きく変化した。栄養教諭にハイタッチをしたり自分から話しかけたりと、今までになかった親しげな反応に変わった。

2) 調理実習「プロに挑戦！給食メニューを作ってみよう。」

調理実習の一環として給食と同じメニューを自分たちで作って食べ比べた。食材や授業の準備は家庭科教諭で行い、指導する栄養教諭を特別講師という形で招いた。給食室から預かったレシピは前日までに保護者に印刷配布し、今回の授業への説明と理解を求めた。調理実習の展開は従来の家庭科教諭が行うものと非常に似ていたが、授業をしているのが栄養教諭であることが子どもたちには新鮮であり、またそのことに意義があった。

3) 事後学習「いつも給食ありがとう」

実習時の映像、事前学習の映像などを見て前回までの復習をする。その後感謝状を一人一枚書いて給食室に持って行った。給食室には多くの調理員がおり、子どもたちからの思いがけない感謝状に大変感激されていたのが印象的であった。

4) 授業後の子どもたちの変化

給食室に食缶を取りに行く時「こんにちわ。」、返却するとき「ありがとうございました。」と言う生徒が増えた。ことばのない生徒であってもゼスチャーでお礼を伝

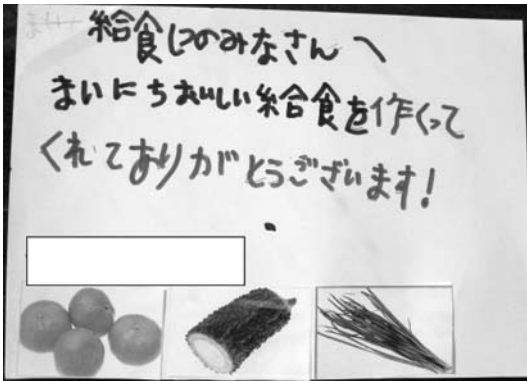


写真1 生徒が渡したお礼状

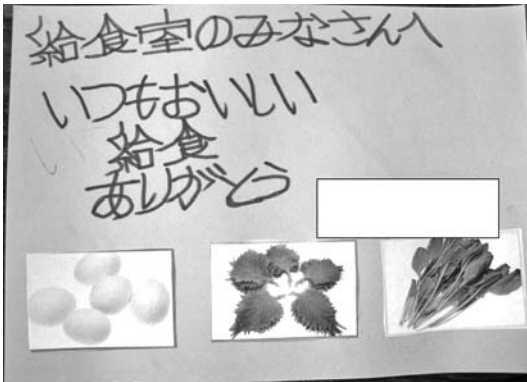


写真2 生徒が渡したお礼状

えている場面も見られた。給食指導中は以前にはなかった食材に関する話題や栄養の話題が出るが増えた。

5) 授業後の職員の変化

授業を行った学年では栄養教諭という職種についての認識と理解は高まった。授業をしていない学年では、栄養教諭を単に「献立を考える人」という程度の認識しか持たない教職員も残念ながらまだ多く、食のスペシャリストとして理解している人は現段階ではそれほど多くはない。校内に食の専門家として認知され、職場に食育の意識が根付くにはもう少し時間がかかりそうである。栄養教諭自身の地道な活動と合わせて、学年や教科で食育を取り上げる際には、今回のように栄養教諭を大いに活用することが認知度を高めるためにも効果的であった。

Ⅳ. まとめと課題・今後の展望

今回の実践は年間を通じての給食献立による食育、家庭科教諭と栄養教諭が連携して3回完結でのコラボレ

ション授業を紹介したものである。本格的な「食育」は本校ではまだスタートしたばかりであるが、全国の他の特別支援学校ですでに栄養教諭を中心に食育の実践を積み重ねている例もある。

例えば、長野盲学校での寄宿舎保護者会と連携して家庭と連携した食に関する指導、普通科（高校）1年生への家庭科での食生活分野の導入部分の授業を栄養教諭が担当するなどの実践がある。またこの学校では栄養教諭が食に関する個別指導計画作成にまで携わっている。長野ろう学校では栄養教諭が参観日に合わせて小学部で親子の食育講座を開催したり、小学部家庭科において栄養バランスの授業を家庭科教諭と栄養教諭で実施している。長野県の稲荷山養護学校では、栄養教諭が食に関する個別指導計画（食事カルテ）を作成し、それぞれの子どもにあった食の指導に関わったり、高等部園芸班の生産した農作物を学校給食に使用するなどの実践が続いている。

他校での成功事例を参考に本校での実践における課題をまとめてみようと思う。まず一点目は校内での連携である。栄養教諭は職种的に一人である。たった一人で学校全体に食育を啓蒙していくのはよほど周りが協力的でない限り難しい。子どもとつながり、親とつながっている学級担任や学年団との協働、これまで「食」を扱っていた家庭科との連携が食育の成功の大きな鍵を握っていると思われた。二つ目は、家庭科食領域との内容の重なりと精選である。近年の子どもの食の問題に対応するべく進められている栄養教諭による栄養教育であるが、長い間家庭科という教科の中で築いてきた食分野の学習との違いを鮮明に出さないと、今までの家庭科と同じ事をなぞっていると思われる可能性があるように思われた。これまでの栄養士による栄養教育（栄養指導）は、食事制限のある患者を対象としたものであった。栄養士でもある栄養のプロフェッショナルの栄養教諭を中心とした栄養教育は、従来、学校の教科教育として行われてきた家庭科の栄養教育とはまた違う流れを作り出せると信じている。三つ目は連携がうまくいかなかった場合の対応である。学校現場において、食領域は非常に長い間家庭科教員の独壇場であった。また学級王国という言葉があるように学級担任はやはりクラスの中心である。今まで築いてきた自分のテリトリーを侵されたくないという意識を持つ教師のいる学校では、栄養教諭が生徒相手の授業をすることは難しくなる。クラスを持たない栄養教諭が生徒を相手に食育の授業ができていのは、現段階では家庭科教員をはじめ担任団の協力があ

特別支援学校における「食育」の実践と課題

ってのケースが圧倒的に多い。全国の素晴らしい食育の実践を見ていくと、多くの成功ケースの背景にその学校の家庭科教員のサポートや応援があるのがわかる。やはり現段階では調理実習室の管理の問題や生徒の安全上の問題から、栄養教諭単独での授業はかなり難しい。家庭科教員との関係がうまくいかない場合であっても、栄養教諭独自で食育推進ができる道を複数開拓しておくことは大切であろう。4つ目は、家庭科教員や栄養教諭のお互いの専門知識を総動員して知的障害者の栄養管理の前提となる知的障害者独自の適切な栄養アセスメント法を確立することの大切さである。心身障害者は健常者とは身体条件が異なるので、必ずしも健常者と同じ方法を適用することが望ましいとはいえない部分がある。また知的障害者に肥満の頻度が高く、体力水準の低いこと、食欲のコントロールが健常児に比べて難しいこと等、発達に障害を抱える子ども達への食生活への課題はたくさんある。また抗てんかん薬や向精神薬が副作用として貧血になるなど、薬の服用で全身の栄養状態に影響を及ぼすことへの対応など専門家に求められるレベルは高い。このようなニーズに対応できる専門性を発揮することができれば、従来の家庭科の実践のなぞりではなく

専門家ならではの新たな実践が開拓できるように思う。

衣食住は全ての基本である。「食育」の未来がどのように展開されていくのか。これからも一家庭科教員として「食育」の発展を見守り応援していきたい。

参考文献

- 生島博之. (2010). 給食指導に関する教育臨床的研究. 愛知教育大学教育実践総合センター紀要, 13, 217-224
- 文部科学省. (2004). 栄養教諭制度の創設に係る学校教育法等の一部を改正する法律等の施行について(通知).
- 村上富美子・梅原清子. (2009). 知的障害特別支援学校児童生徒の日常生活を支える食育. - 高等部卒業後の食生活に関する自立をめざして -. 和歌山大学教育学部教育実践総合センター紀要, 19, 121-126
- 内閣府. (2005). 食育推進施策(食育白書)
- 大和田浩子・中山健夫. (2011). 知的障害者の栄養管理ガイド. 健帛社

(2012年11月9日受理)