

第1回 食に関する指導研修会

令和3年12月11日(土)に、(株)健学社 月刊「食育フォーラム」編集長である吉田賢一氏を講師にお迎えし、「令和の時代の手引を読む～『教育のための給食』をめざして～」という演題で研修会を行いました。今回は新型コロナウイルス感染症拡大防止のためオンラインでの開催となりました。187名の会員が参加し、「食に関する指導の手引―第二次改訂版―」の内容について、吉田氏が考える解釈についてのお話を伺うことができ、改めて会員一人一人が学校の食育の推進を考える有意義な研修会となりました。



【研修会の様子】

1 食育の根拠とは？

「食に関する指導の手引―第二次改訂版―」は、食育推進基本計画や学習指導要領などにそって作成されているとのことでした。食育に関わる法律は、もとは日本国憲法であり、教育基本法、学校教育法、そして学校給食法へとさまざまな法律が根拠となっていることを認識することができました。

また、学習指導要領の改訂で示された、「知識・技能」「思考力・判断力・表現力」「学びに向かう力・人間性等など」の三つの柱は、食に関する指導においても意識することが重要だと教えていただきました。そして、学校長のリーダーシップのもと、学校全体で食育推進を図っていくことを再確認しました。

2 第二次改訂版の勘所

次に、第二次改訂版の2つの勘所についてお話をいただきました。1つ目に、食の教育は、教育、福祉厚生、産業経済が関係しており、教える内容も多岐に渡る中、第二次改訂版では、食に関する指導は「給食の時間の指導」「教科等の指導」「個別的な相談指導」の三つに体系化されました。「栄養に関する専門性と教育に関する資質を併せ有する教師」である栄養教諭は「各教科等の見方・考え方」を、教科等教諭は「食育の6つの視点」を理解し、それぞれが連携した食のカリキュラム・マネジメントを学校全体で実施していくことが重要であるとお話をいただきました。

2つ目に、病院給食が「治療のための食事」、介護給食が「癒しのための食事」なら、学校給食は「教育のための食事」となるとのことでした。つまり、学校給食を各教科等と関連させ、教材として使われる食事であり、そのことが「食を営む力」を子どもたちに育てていくことにつながると学びました。

3 食事観の時代へ

学校での食育や学校給食を通して、子どもたちが「食を営む力」を身に付け、自然に健康になれる「食環境づくり」を進めていくことが大切です。そのために、栄養教諭が自分自身の食事観（適切な食事の実践や継続する力）をもつこと、そして、日々の給食を通して、子どもたちに、食の大切さや楽しさ、喜びを感じさせ、「食事観」を育てていくことが大切であることを学びました。

《参加者の声》

- ・給食の時間の指導については、ICTを活用した指導例を紹介していただき、コロナ禍での給食指導も工夫次第でやれることがたくさんあることを学びました。ぜひ、挑戦していきたいと思います。
- ・目の前の食育に集中することはもちろん、現在の栄養教諭の情勢や立ち位置について改めて目を向けながら、「教育のための食事」となるよう学校給食の運営に当たっていきたい。
- ・「食事観」の形成が必要だと思いました。子どもたちにとって学校給食を日々食べるのが、よりよい食事観の形成につながるよう、食事内容や指導方法を考えていきたいと思います。