

# 栄養教諭課程履修生の小学校と連携した 研究授業の教育効果についての一考察

金 沢 貞 子、清 水 康 子、笹 田 陽 子

## 1. 緒言

食生活を取り巻く社会環境が大きく変化し、食生活の多様化が進む中で、朝食をとらないなど子どもの食生活の乱れが指摘されている。子どもが将来にわたって健康に生活していけるよう、栄養や食事のとり方などについて正しい知識に基づいて自ら判断し、食をコントロールしていく「食の自己管理能力」や「望ましい食習慣」を子どもたちに身につけさせることが必要となっている<sup>1)</sup>。

このため、食に関する指導（学校における食育）の推進に中核的な役割を担う「栄養教諭」制度が創設され、本学でも平成17年度から養成を開始した。

栄養教諭の職務は食に関する指導と学校給食の管理で、食に関する指導では学校全体の指導計画の作成や家庭科などの教科や道徳、特別活動における食に関する指導が役割として示されている。

筆者らは担当科目の「児童の栄養管理と指導」の中で、「栄養教諭実習の手引」<sup>2)</sup>を教材として使い、教諭としての知識と実践を併合させた指導案作りとその対処・実践という授業に取り組み、授業のまとめとして研究授業を行った。研究授業の評価はA：よい B：ふつう C：悪いの三段階評価とし、「教材」、「指導案作成」、「授業内容」、「授業の言葉や声の出し方」の4項目について評価した。その結果は、「教材」では若い感性から作り上げ、創意工夫がありよいものがあつたが、「指導案作成」ではA評価4%、「授業内容」はA評価が9%、「授業の言葉や声の出し方」はA評価20%前後の結果となり、栄養教諭課程履修生（以下、学生）の栄養教諭としての授業に対するの憂慮・不安が明らかになるものであつた。次いで行われた教育実習（10

月の2週間）では挨拶、身だしなみはA評価が92.3%であつたが、学習指導案、研究授業のA評価は50%台であつた。橋本らの報告によると<sup>3)</sup>学生は、教育実習後のアンケート調査結果として、視野の狭さ、知識不足、授業が計画どおりにいかない等を挙げており、本学と同様の報告であつた。

このことから、短大2年間で学んだ学習知と教育実習で得られた教科指導力や児童指導力などの実践指導力のレベルアップとその確認を目的に研究授業を実施し、その効果判定を行った。

## 2. 研究方法

平成19年12月5日、本学を会場に、遠野市立遠野小学校6学年30名を対象とし、家庭科（題材：よりよい食生活の実践—作る！造る！創る！—）の授業研究（1時間）、調理実習（2時間）及び教材研究を行った。

授業研究では指導案はT1担任の清水康子が作成し、指導案のとおりに行った（表1-1、表1-2）。

調理実習・教材研究は学生全員で取り組み、授業はT1：担任（清水康子）、T2：学生5名、指導教官：金沢貞子で取り組んだ。

研究授業のめあては、

- (1) 子どもの生活に即してごはん炊きの基礎基本を見直す。
- (2) T2の学生により米に関する知識を深めたり、バランスの良い食事のあり方について考えたりする。

調理実習のめあては、

- (1) 調理に関する基礎的基本的な技能を身につける。
  - (2) 会食を通して食事の楽しさを知る。
- で、学生26名全員が30名の児童と10グルー

表1-1 学習指導案1

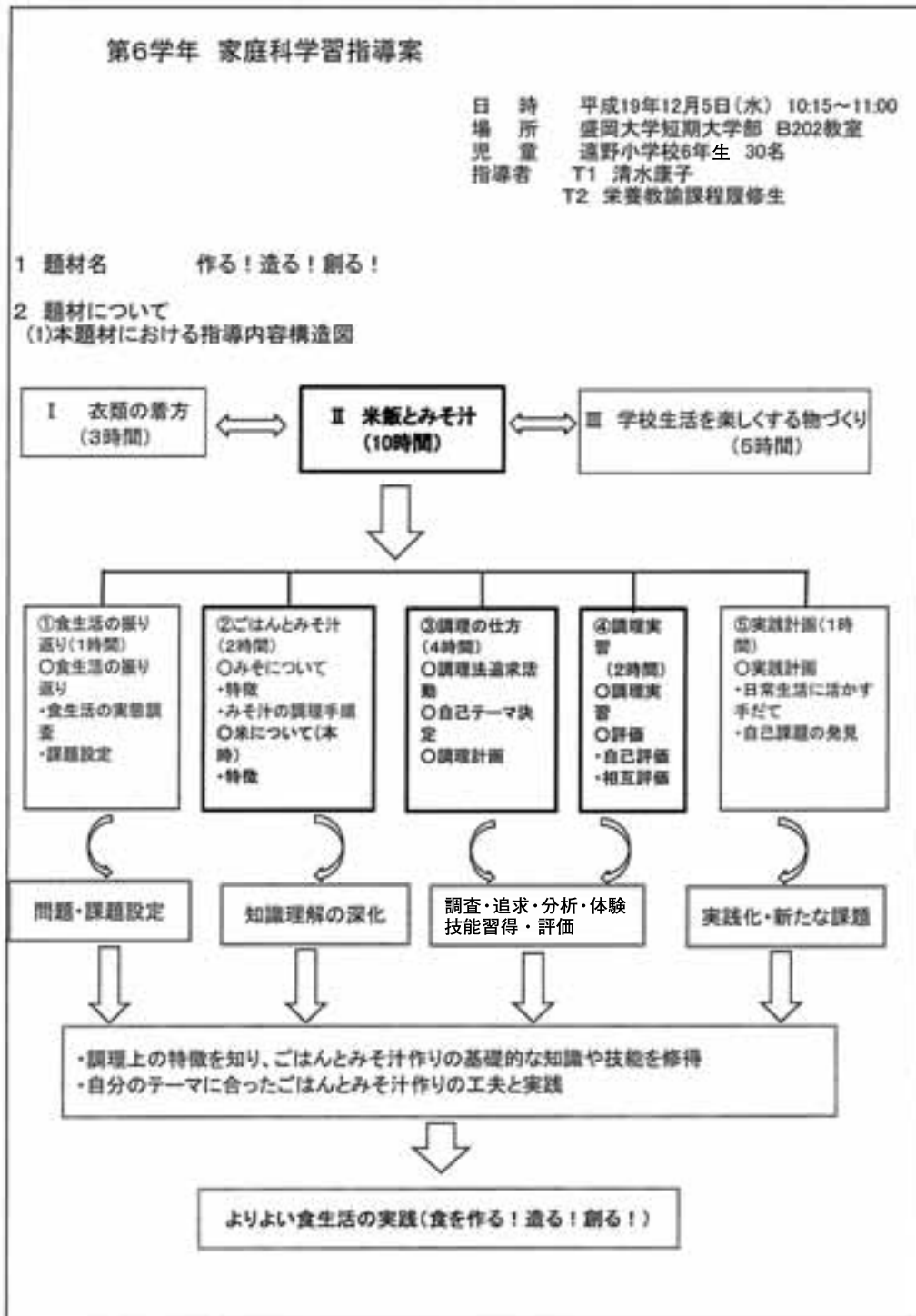


表1-2 学習指導案2

□米飯とみそ汁 本時の指導			
(1)目 標			
○米の食品としての特徴や炊飯の仕方を知る。			
○炊飯の仕方において、自分の追求課題を決定する。			
(2)展 開			
段階	学習活動と学習内容	支援及び指導上の留意点	資料など
め あ て を も つ	1 本時の学習について確認する。	・食生活を振り返り、米は「日常生活において欠かせない食品であることに気づかせる。 ・「おいしいご飯」のイメージを持たせ、学習意欲を高める。	学習プリント ご飯の写真
	2 炊飯の手順を知る。 ①とぐ ②吸水 ③炊く ④蒸らす	・米について子どもが知っている知識を可能なかぎり生活と照らし合わせながら話し合わせる。 ・炊飯の手順をおさえる。  <支援> 「生活の場面を振り返る場」を設定する。	
見 通 す	3 米について考えを深める。 (1)炊飯の実験観察	・炊飯器の中で起きている米の変化を観察させることにより、炊飯の仕方を理解させる。  <支援> 「追求活動の場」として位置づける。	釜 カセットコンロ
	(2)水加減とご飯の固さの関係	・炊くときの水の量とごはん粒の固さの関係を示す資料を提示し、炊飯では水加減が重要であることをとらえさせる。	資料 鍋
深 め る	4 米の食品としての特徴について知る。 ①玄米、発芽玄米、白米 ②栄養 ③調理法	・栄養教諭から米の特徴について説明をしてもらうことにより、知識を深めさせる。  <支援> 「学びを深める場」を設定する。	栄養教諭課程 履修生担当
	5 学習のまとめを行う。		
ま と め る ・ 生 か す	6 次時の追求活動を決定する。	・本時の学びを振り返り、自己課題を決定させる。  <支援> 「自己課題決定の場」を設定する。	
	評 価	○学習に意欲的に取り組むことができたか。 《発表、自己評価表》 ○米の特徴や炊飯の仕方がわかったか。 《プリント》 ○自分の追求課題を立てることができたか。 《プリント、発表》	



写真1



写真2



写真3



写真4

プに分かれて調理実習を行った。献立は「ご飯、とん汁、フルーツあんぱん（杏仁）」の3品で食材料の確認、切り方、作り方等を理解させたうえで、学生と児童と一緒に調理をし、その後、和やかに会食をした（写真1～4）。

教材研究は、学習指導案に従って教材（米の

特徴について、料理の作り方）などの作成を行った（写真5、6）。

研究授業の終了後、学生にアンケート調査を実施した。また、児童には担任からの聞き取り調査を行った。



写真5



写真6

表2 実習後の自己評価

評価項目	評価の観点	評価%		
		A	B	C
実習態度	教員としての態度・行動ができたか	76.9	23.1	0.0
食に関する指導	指導計画の立案(学習指導案は適切であったか。)	80.8	19.2	0.0
	教材研究(教具、教材は適正であったか。)	65.4	34.6	0.0
	研究授業(内容、言語、音声等適正であったか。)	76.9	23.1	0.0
	評価(児童生徒は理解できたか。)	88.5	11.5	0.0
子どもたちとのコミュニケーション		95.0	5.0	0.0
実習は楽しかったか		100.0	0.0	0.0

### 3. 研究結果および考察

#### (1) 学生への効果

研究授業実施後の学生の自己評価は表2のとおりである。

いずれの項目もC評価はなく、教員としての態度・行動についてはA評価が76.9%、B評価が23.1%で、食に関する指導では調理実習の指導計画の立案(学習指導案は適切であったか)はA評価80.8%、B評価19.2%、教材研究〔教具、教材は適正であったか〕はA評価65.4%、B評価34.6%、研究授業〔内容、言語、音声等適正であったか〕はA評価76.9%、B評価23.1%、評価〔児童は理解できたか〕はA評価88.5%、B評価11.5%となり、教材研究の評価は低かったが児童には理解してもらえたと感じている者の出現が高かった。また、子どもたちとのコミュニケーションはA評価が95.0%出現し、実習を楽しかったと評価するものは100%となった。筆者らも学生の授業態度や授業内容から見て授業実施による教育効果が大きかったことを実感した。

#### (2) 児童への学習効果およびその波及効果

学生への教育効果に加えて児童への学習効果とその波及効果については、

- ①大学の先生からの指導はとてもインパクトのある内容として定着した。
- ②作る喜び・なぜ食べるか・効果的な調理法

など本単元に迫ることが短時間で出来た。

- ③日頃何気なく食している米について理解を深め関心を高めることが出来た。
  - ④これまでのご飯の炊き方を見直し工夫しておいしいご飯を炊きたいという児童が増えた。
  - ⑤基礎的な調理技能を身につけ、今後の生活に生かせることが出来るようになった。
  - ⑥栄養バランスや食事の大切さに気づき、食についての意識を高めることができた。
  - ⑦学生と会食することにより、みんなで食べる楽しさを味わえることができた。
  - ⑧児童の卒業に当たり、一番印象に残った出来事に、「盛岡大学で授業を受けたこと」が「修学旅行」を上回った。
  - ⑨子どもたちの意欲の高まりと家庭科に対する思いが伺えた。
  - ⑩保護者から「自分たちも子どもと一緒に大学の先生の授業を受けたい」という声が多くあった。
  - ⑪食育に興味を持った家庭が増えたと思われる。
  - ⑫自分の将来について「将来盛岡大学に入りたい」「将来栄養に関する職に就きたい」という卒業文集があり、キャリア教育につながった。
- などが認められた。

以上、学生は本授業に取り組んだことにより

多くの知識・実践力を自ら体得し、一層の資質の向上が認められた。また、この研究は教職課程に新設された「教職実践演習」の教員として求められる4つの事項①使命感や責任感、教育的愛情等に関する事項②社会性や対人関係能力に関する事項③幼児児童生徒理解に関する事項④教科等の指導力に関する事項に合致する内容でもあり、教員の役割等を踏まえた実践的指導力の基礎などの最終的な形成に効果のある研究であったと考える。

また、研究授業を担った担任からは子どもたちのため、教師の指導力向上においても本研究

授業の意義は大きく再度の機会を望んでおり、今後もこのような研究授業を継続する必要性が示唆された。

#### 4. 参考文献

- 1) 金田雅代編著「栄養教諭論」建帛社 2005年
- 2) 田中信監修「栄養教諭実習の手引」東山書房 2007年
- 3) 橋本まさ子、石井広二、中島君恵、松岡千枝子:「桐生短期大学における栄養教諭養成課程の現状とその課題、桐生短期大学紀要第18号、2007