

平成19年度岩手県立総合教育センター

**学校・家庭・地域が連携して進める
食育の在り方に関する研究**
- 技術・家庭科における指導計画の作成をとおして -

(第1報)

研究協力校

花巻市立湯本中学校

研究協力員

花巻市立湯本中学校 教諭 田口 真弓

花巻市立宮野目中学校 教諭 佐々木 晋

岩手県立総合教育センター
科学産業教育室
八重樫 久美子
奥 直 樹

目 次

研究目的	1
研究の年次計画	1
研究の内容と方法	1
1 研究の内容と方法	1
2 研究協力校	1
研究成果の分析と考察	2
1 学校・家庭・地域が連携して進める食育の在り方に関する基本構想	2
(1) 食育の必要性	2
ア 子どもの食生活を取り巻く状況から	2
イ 食育基本法の施行について	2
ウ 食育推進基本計画について	2
エ 文部科学省が示している食に関する指導の目標について	3
(2) 技術・家庭科の指導内容と食育とのかかわり	3
ア 技術・家庭科の指導内容と食育推進の指導の目標の関連	4
イ 技術・家庭科の食に関する学習指導と家庭・地域との連携について	8
(3) 栄養教諭，栄養職員の技術・家庭科の食に関する指導へのかかわり	9
(4) 学校・家庭・地域が連携して進める食育の在り方に関する基本構想図	9
2 技術・家庭科における，学校・家庭・地域の連携を取り入れた食に関する指導計画の作成	10
(1) 学校における食に関する指導の全体計画例	10
(2) 技術・家庭科技術分野における指導計画例	11
(3) 技術・家庭科家庭分野における指導計画例	12
3 学校・家庭・地域の連携を取り入れた食に関する指導の実際	13
(1) 学校における実践	13
ア 対象生徒	13
イ 「ミニトマト」の栽培と加工	13
ウ 「大豆」の栽培と加工	14
(2) 家庭との連携における実践（長期休業中の課題）	15
(3) 家庭・地域との連携における実践	16
研究のまとめと今後の課題	17
1 研究の成果	17
2 今後の課題	17
おわりに	17
【参考文献】	18

研究目的

本県では、平成15年度から「岩手県食の安全・安心に関する基本方針」を策定し、子どもの頃から、望ましい食生活・食習慣を身に付けるため、地域の食文化や農林漁業に触れながら、学校や家庭、地域社会における食に関する教育活動を推進している。そのことにより、県内の小・中学校において、教科や総合的な学習の時間、特別活動などで体験活動をととした食育への取組が行われるようになってきた。

しかし、平成17年8月から9月にかけて県教委が実施した、「県内小・中学校における食に関する教育（食育）の取組状況の調査」によると、平成17年度に食育を実施または実施予定の学校の割合は、小学校に比べ中学校では低いことが分かった。さらに、平成19年1月に行われた県教育研究発表会の食育に関する発表によると、食に関する指導計画は、教科や特別活動などとの関連をより明確にしていかなければならないことや家庭・地域との連携の在り方が課題としてあげられた。

このような状況を改善するためには、食育の内容と関係の深い教科である、技術・家庭科の目標や指導内容と食育との関連を明らかにし、学校の教育活動全体の中に、技術・家庭科の食に関する指導を明確に位置付け、他の学習活動と関連させることが必要である。そして、食育は家庭や地域の協力が必要であることから、相互の連携の在り方についてよりよい方向性を示すことも大切である。

そこで、この研究は、技術・家庭科における他の学習活動と関連させた食に関する指導計画を作成し、生徒にとって望ましい食習慣を形成するための学校・家庭・地域の連携の在り方について明らかにし、食育の充実・推進に役立てようとするものである。

研究の年次計画

この研究は平成19年度から平成20年度にわたる2年次研究である。

第1年次（平成19年度）

- ・学校・家庭・地域が連携して進める食育の在り方に関する基本構想の立案
- ・学校・家庭・地域の連携を取り入れた食に関する指導の全体計画の作成
- ・技術・家庭科における指導計画の作成
- ・技術・家庭科における食に関する指導の試行的実践

第2年次（平成20年度）

- ・指導実践とその分析・考察
- ・研究のまとめ

本年度の研究内容与方法

1 研究内容与方法

- ア 学校・家庭・地域が連携して進める食育の在り方に関する基本構想の立案（文献法）
- イ 学校・家庭・地域の連携を取り入れた食に関する指導の全体計画の作成（文献法，調査法）
- ウ 技術・家庭科における指導計画の作成（文献法，調査法）
- エ 技術・家庭科における食に関する指導の試行的実践（授業実践）

2 研究協力校

花巻市立湯本中学校

研究結果の分析と考察

1 学校・家庭・地域が連携して進める食育の在り方に関する基本構想

(1) 食育の必要性

ア 子どもの食生活を取り巻く状況から

(独)日本スポーツ振興センター「児童生徒の食生活等実態調査」(平成17年度)によると小学校5年生の児童の約4%、中学校2年生の生徒の約5%が朝食をほとんど食べない、そして、児童・生徒ともに約13%の者が朝食を食べない日があるとの結果が出ている。

また、学校保健統計調査によれば、小学校6年生の児童では、昭和57年に7.1%が肥満傾向であったものが、平成17年には10.2%とほぼ1.5倍となり、痩身傾向の児童生徒も学年によって増加しているとの結果が出ている。

食に関することについては、本来、家庭が中心となって担うものである。家族揃っての食事は、家族のコミュニケーションやしつけの場でもある。しかし、核家族化・共働きの増加などや、外食や調理済み食品の利用の増加などにより、日常の食生活が大きく変化し、保護者が子どもの食生活を十分に把握し、管理していくことが困難になってきていることも事実である。

成長期の子どもにとって、健全な食生活は健康な心身をはぐくむために欠かせないものであり、食を通じて地域等を理解することや、自然の恵みや勤労の大切さなどを理解することも大切である。

このような状況から、学校・家庭・地域が連携して食育を推進し、子どもの食環境の改善に努めることが必要である。

イ 食育基本法の施行について

食育の基本理念を定め、食育に関する施策の基本となる事項を定めることにより、施策を総合的かつ計画的に推進するために、食育基本法が平成17年6月10日に成立し、同年7月15日に施行された。同法では、「子どもたちが豊かな人間性をはぐくみ、生きる力を身に付けていくためには、何よりも「食」が重要である。…食育を、生きる上での基本であって、知育、徳育及び体育の基礎となるべきものと位置付ける……子どもたちに対する食育は、心身の成長及び人格の形成に大きな影響を及ぼし、生涯にわたって健全な心と身体を培い豊かな人間性をはぐくんでいく基礎となるもの」と規定し、特に子どもに対する食育を重視している。

ウ 食育推進基本計画について

食育基本法に基づいて、国の食育推進会議では、平成18年度から平成22年度までの5年間を対象として、食育の推進に関する施策の総合的かつ計画的な推進を図るために必要な基本的事項を定める食育推進基本計画を平成18年3月31日に決定した。本計画では、子どもに対する食育を重視し、食育の推進の目標に関する事項として、朝食を欠食する子どもの割合を平成12年度の4%から平成22年度までに0%とすることを目指すこと、学校給食において都道府県単位での地場産物を使用する割合を平成16年度の全国平均21%から平成22年度までに30%以上とするなどを目標に掲げている。

また、学校において、魅力ある食育推進運動を行い、子どもの健全な食生活の実現と豊かな人間形成を図るため、国や各都道府県等が推進に努める施策としては、指導体制の充実、子どもへの指導内容の充実、学校給食の充実、食育を通じた健康状態の改善等の推進

等を掲げている。

エ 文部科学省が示している食に関する指導の目標について

児童生徒が健全な食生活を実践し、健康で豊かな人間性をはぐくんでいけるよう、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、実践していく能力などを身に付けさせるために、「中央教育審議会初等中等教育分科会教育課程部会健全かな体をはぐくむ教育の在り方に関する専門部会での審議の状況」(平成17年7月27日)を踏まえ、【表1】のような食に関する指導の目標を設定した。

【表1】文部科学省が示している食に関する指導の目標

項目	目標
食事の重要性	食事の重要性、食事の喜び、楽しさを理解する。
心身の健康	心身の成長や健康の保持増進の上で望ましい栄養や食事のとり方を理解し、自ら管理していく能力を身に付ける。
食品を選択する能力	正しい知識・情報に基づいて、食物の品質及び安全性等について自ら判断できる能力を身に付ける。
感謝の心	食物を大事にし、食物の生産等にかかわる人々へ感謝する心をもつ。
社会性	食事のマナーや食事を通じた人間関係形成能力を身に付ける。
食文化	各地域の産物、食文化や食にかかわる歴史等を理解し、尊重する心をもつ。

これらの目標を達成するためには、学校教育活動全体を通じて総合的に食育を推進していかなければならない。しかし、中学校においては、食に関する指導の全体計画を学校運営計画に位置付けている学校が少なく、食に関する指導を教職員相互の共通理解のもとに連携して進めているとはいえない状況にある。そこで、本研究においては、食育の内容と関係の深い教科である、技術・家庭科の目標や指導内容と【表1】の関連を明らかにし、学校の教育活動全体の中に、技術・家庭科の食に関する指導を明確に位置付け、中学校における食に関する指導の充実と推進に努めていこうとするものである。

(2) 技術・家庭科の食に関する指導内容と食育とのかかわり

中学校技術・家庭科では、「生活に必要な知識と技術の習得を通して、生活と技術とのかかわりについて理解を深め、進んで生活を工夫し創造する能力と実践的な態度を育てる。」を目標に掲げている。人間が生きていくために食は欠かせないものである。実践的・体験的な学習を通して生活に密接にかかわる食に関する知識と技術を習得させ、健康で豊かな生活を送ることができる基礎をつくることは、食育とのかかわりが大きい。

技術・家庭科技術分野では、加工、生産等のものづくり及び情報活用にかかわる基礎的な知識と技術を習得することによって、技術を適切に理解し活用する能力と、工夫・創造して課題を解決する実践的な態度を育成することをねらいとしている。体験的・実践的な学習活動により、作物の栽培や食に関する製品の製作、あるいは食に関する情報の収集・処理を学習することは、生産から消費までの知識・理解を深めるとともに、食物の生産等にかかわる人々へ感謝する心をはぐくむ上でも重要なことと思われる。

技術・家庭科家庭分野では、生徒の生活の基盤となる家庭や家族の機能を理解し、衣食住などの生活にかかわる基礎的な知識と技術を習得することによって、生活の自立を目指し、家庭生活をよりよく豊かに創造しようとする能力と態度を育成することをねらいとしている。家庭生活をより

よく豊かにするためにも、生活の基礎となる食に関する指導を一層充実させることが求められている。

そこで、食に関する指導計画を作成するにあたって、技術・家庭科の食に関する指導内容と食に関する指導の目標との関連、技術・家庭科の学習内容と家庭・地域との連携について次に述べる。

ア 技術・家庭科の食に関する指導内容と食に関する指導の目標との関連

技術・家庭科の学習指導要領に示されている内容と【表1】の食に関する指導の目標を照らし合わせ、【表2】に技術分野、【表3】に家庭分野の内容と食に関する指導の目標の関連を示す。これにより、食に関する指導の目標と技術・家庭科の内容は、極めて関連が深いことが確認できる。

【表2】技術分野の内容と食に関する指導の目標との関連

技術分野の内容		食に関する指導の目標					
		食事の重要性	心身の健康	食品を選択する能力	感謝の心	社会性	食文化
A 技術とものづくり	(1) 生活や産業の中で技術の果たしている役割	ア 技術が生活の向上や産業の発展に果たしている役割					
		イ 技術と環境・エネルギー・資源との関係					
	(2) 製作品の設計	ア 使用目的や使用条件に即した製作品の機能と構造					
		イ 製作品に用いる材料の特徴と利用方法					
		ウ 製作に必要な図をかく					
	(6) 作物の栽培について	ア 作物の種類とその生育過程及び栽培に適する環境条件					
イ 栽培する作物に即した計画を立て、作物を栽培							
B 情報とコンピュータ	(3) コンピュータの利用	イ ソフトウェアを用いた、基本的な情報の処理					
	(4) 情報通信ネットワーク	イ 情報を収集、判断、処理、発信					
	(5) コンピュータを利用したマルチメディアの活用	イ ソフトウェアを選択しての表現・発信					

注：・・・食に関する指導の目標と関連し、技術分野の学習指導を通して身に付けることができる項目
 ……食に関する指導の目標と関連する項目

【表3】家庭分野の内容と食に関する指導の目標との関連

家庭分野の内容		食に関する指導の目標					
		食事の重要性	心身の健康	食品を選択する能力	感謝の心	社会性	食文化
A 生活の自立と衣食住	(1) 中学生の栄養と食事	ア 食事の役割，健康と食事とのかかわり					
		イ 栄養素の種類と働き，中学生時代の栄養の特徴					
		ウ 食品の栄養的特質，中学生の1日分の献立					
	(2) 食品の選択，日常食の調理の基礎	ア 食品の品質，用途に応じた選択					
		イ 簡単な日常食の調理					
		ウ 食生活の安全と衛生，食品や調理器具等の適切な管理					
	(3) 衣服の選択と手入れ	ウ 衣服材料に応じた日常着の適切な手入れと補修					
	(4) 室内環境の整備と住まい方	ア 家族が住まう空間としての住居の機能					
		イ 安全で快適な室内環境の整え方，よりよい住まい方の工夫					
	(5) 食生活の課題と調理の応用（選択項目）	ア 日常食や地域の食材を生かした調理の工夫					
イ 会食の計画							
B 家族と家庭生活	(1) 自分の成長と家族や家庭生活とのかかわり						
	(2) 幼児の発達と家族	ア 幼児の観察，遊び道具の製作					
		イ 幼児の心身の発達の特徴，家族の役割					
	(3) 家庭と家族関係	ア 家庭と家族の基本的な機能，家族関係をよりよくする方法					
		イ 家庭生活と地域					
	(4) 家庭生活と消費	ア 生活に必要な物資・サービスの適切な選択，購入及び活用					
		イ 環境に配慮した消費生活の工夫					
	(5) 幼児の生活と幼児との触れ合い（選択項目）	ア 課題をもって幼児の生活役立つものをつくる					
		イ 幼児との触れ合いやかかわり方の工夫					
	(6) 家庭生活と地域とのかかわり（選択項目）	ア 高齢者など地域の人々とのかかわり					
		イ 環境や資源に配慮した生活の工夫					

注：・・・食に関する指導の目標と関連し，家庭分野の学習指導を通して身に付けることができる項目
 ……食に関する指導の目標と関連する項目

技術・家庭科における食に関する指導は、実践的・体験的な学習を通して、自分の食生活に対する関心を深め、健康を考えた食生活を進んで工夫できるようにすることと、課題をもって計画を立てて実践する能力と態度を養うことにより、食生活の自立を図ることをねらいとしている。学習指導要領に示されている食に直接的に関わる内容は、技術分野では「A技術とものづくり」の内容の中で生徒の興味・関心に応じて選択的に履修させる「(6)作物の栽培」である。家庭分野では「A生活の自立と衣食住」の内容の中で、すべての生徒に履修させる基礎的・基本的な内容の「(1)中学生の栄養と食事」、「(2)食品の選択と日常食の調理の基礎」と、生徒の興味・関心等に応じて選択して履修させる内容の「(5)食生活の課題と調理の応用」である。【表4】に技術分野、【表5】に家庭分野の食に関連する内容と学習のねらいを示す。これによると技術・家庭科における食に関する指導においては、食物の品質・生産、栄養、食品、献立、調理、安全・衛生等に関する基礎的な知識と技術を取り扱うことが確認できる。

【表4】学習指導要領の技術分野の食に関連する内容と学習のねらい

技術分野の食に関連する内容		学習のねらい
A 技術 と もの づ くり	(6)作物の栽培について	ア 作物の種類とその生育過程及び栽培に適する環境条件 一般的な野菜等の種類を知らせ、それぞれの作物の発芽、発根、成長、花芽の分化、開花、結実などの生育過程とそれらに適する温度、水、光などの条件、生育に適した土の種類とその物理的・化学的性質及び生育に必要な肥料成分とその効果などの環境条件を知らせる。その上で、栽培の目的及び環境条件に適した作物を選択できるようにする。
	イ 栽培する作物に即した計画を立て、作物を栽培	栽培の目的、環境条件、作物の生育過程と生育状態などに応じて、用土の準備、種まき、さし芽、植えかえ、植えつけ、施肥、除草などの作業及びかん水、保温、換気などの管理が適切にできるようにする。

【表5】学習指導要領の家庭分野の食に関連する内容と学習のねらい

家庭分野の食に関連する内容		学習のねらい
A 生活 の 自 立 と 衣 食 住	(1)中学生の栄養と食事	ア 食事の役割、健康と食事とのかかわり 健康を考えた食事を整えることができるようにするため、中学生の栄養に関する基礎的な知識を、日常の食生活と関連付けて理解させる。
		イ 栄養素の種類と働き、中学生の時期の栄養の特徴 生活の中で食事が果たす役割や健康と食事とのかかわりを知り、食品に含まれる栄養素の種類と働き、中学生の時期の栄養の特徴について理解させる。
		ウ 食品の栄養的特質、中学生の1日分の献立 食品をその栄養的特質によって食品群に分類し、一日に必要な食品の概量を把握して、献立を考えることができるようにする。
	(2)食品の選択、日常食の調理の基礎	ア 食品の品質、用途に応じた選択 食生活の自立に必要な実践的な知識と技術を習得し、健康の保持増進を考えて、1日分程度の食事を整えることができるようにする。
		イ 簡単な日常食の調理 調理の基礎技術を習得させて、簡単な日常の食事を整えることができるようにする。
		ウ 食生活の安全と衛生、食品や調理器具等の適切な管理 調理実習で使用する生鮮食品や加工食品の品質の良否を見分け、用途に応じて適切な食品の選択ができるようにするとともに、食生活の安全と衛生に留意して食品や調理器具等の適切な管理ができるようにする。
(5)食生活の課題と調理の応用(選択項目)	ア 日常食や地域の食材を生かした調理の工夫 生徒が自分の食生活に関心をもち、課題をもって日常食をよりよくするための工夫や、地域の食材を生かした調理を工夫したり、会食を計画し、実践することなどを通して、食生活をよりよく豊かにしようとする態度を育てる。	
	イ 会食の計画	

【表4】と【表5】で示した学習指導要領の技術・家庭科の食に関連する内容以外に，学習のねらいに即して，食に関連することを教材として取り上げることが想定できる内容を【表6】と【表7】に示す。

【表6】技術分野の食に関連する内容以外の内容と食に関する教材

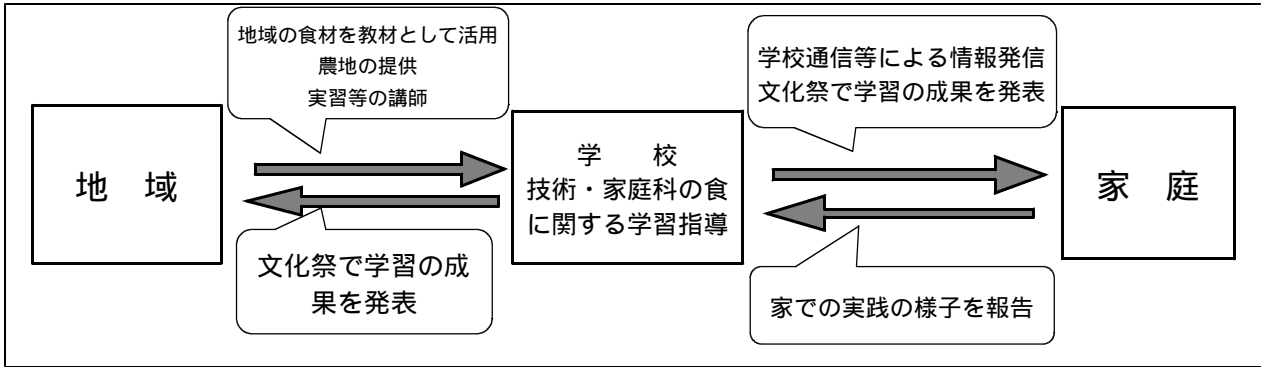
技術分野の食に関連する内容以外の内容		食に関連する教材の例	
A 技術とものづくり	(1) 生活や産業の中で技術の果たしている役割	ア 技術が生活の向上や産業の発展に果たしている役割	農作業における作業の軽減・生産性の向上 水車や風車を利用した穀物の加工など
		イ 技術と環境・エネルギー・資源との関係	
	(2) 製作品の設計	ア 使用目的や使用条件に即した製作品の機能と構造	調味料入れの設計 木製食器の設計など
イ 製作品に用いる材料の特徴と利用方法			
ウ 製作に必要な図をかく			
B 情報とコンピュータ	(3) コンピュータの利用	イ ソフトウェアを用いた，基本的な情報の処理	栽培計画表の作成 観察記録の作成など
	(4) 情報通信ネットワーク	イ 情報を収集，判断，処理，発信	作物の生育調べなど
	(5) コンピュータを利用したマルチメディアの活用	イ ソフトウェアを選択しての表現・発信	観察記録・画像データの作成 栽培のまとめのプレゼンテーションなど

【表7】家庭分野の食に関連する内容以外の内容と食に関する教材

家庭分野の食に関連する内容以外の内容		食に関連する教材の例	
A 生活の自立と衣食住	(3) 衣服の選択と手入れ	ウ 衣服材料に応じた 日常着の適切な手入れと補修	弁当袋やランチョンマットなど
	(4) 室内環境の整備と住まい方	ア 家族が住まう空間としての住居の機能	快適な台所や食堂など
イ 安全で快適な室内環境の整え方，よりよい住まい方の工夫			
B 家族と家庭生活	(1) 自分の成長と家族や家庭生活とのかかわり		食事にかかわる家族の思い出
	(2) 幼児の発達と家族	ア 幼児の観察，遊び道具の製作	ままごとセットの製作など
		イ 幼児の心身の発達の特徴，家族の役割	幼児の食事
	(3) 家庭と家族関係	ア 家庭と家族の基本的な機能，家族関係をよりよくする方法	家族の食事など
		イ 家庭生活と地域	地域で食に関わる仕事をしている人など
	(4) 家庭生活と消費	ア 生活に必要な物資・サービスの適切な選択，購入及び活用	食品の購入など
イ 環境に配慮した消費生活の工夫			
(5) 幼児の生活と幼児との触れ合い(選択項目)	ア 課題をもって幼児の生活に役立つものをつくる	幼児の間食の調理など	
	イ 幼児との触れ合いやかかわり方の工夫		
(6) 家庭生活と地域とのかかわり(選択項目)	ア 高齢者など地域の人々とかかわり	地域の人々との会食など	
	イ 環境や資源に配慮した生活の工夫	食事にかかわるごみの減量化など	

イ 技術・家庭科の食に関する学習指導と家庭・地域との連携について

技術・家庭科の食に関する学習指導を効果的に行うためには、家庭・地域との連携が必要である。学習した知識・技術を実生活で活用する機会をもつことは、知識・技術の定着を図るとともに、条件の異なる場面での応用力や総合力をはぐくむことにもなる。そのためにも、学校通信や技術・家庭科通信等で、保護者の食への関心を高め、協力や理解を得られる環境をつくっておくことや、家庭での学習を指導計画の中に効果的に位置付けることが大切である。さらに、地域で生産される食材を教材として活用したり、学習の成果を文化祭で発表したりすることも効果的な学習につながると期待できる。以上のことを【図1】に示す。



【図1】技術・家庭科の食に関する学習指導と家庭・地域との連携

【表8】に学校通信等に掲載する食に関する記事の内容例を食に関する指導の目標別に示す。これら以外に、調理実習などの食に関する学習の様子を掲載することも考えられる。【資料1】は食に関する囲み記事の具体例である。

【資料1】食に関する囲み記事の具体例

朝食をしっかりと食べましょう

朝・昼・夕、一日3度の食事を規則的にしっかりと食べることは、心身ともに健康であるための基本です。とくに朝食は、目覚めたばかりのからだを動かし、脳を動かせるための重要なエネルギー源になります。朝食を抜くと、睡眠中に下がった体温を十分に上げることができず、目は覚めているのに体は眠ったままに近い状態で午前中を過ごすこととなります。

さらに、脳は、からだ全体の約20%のエネルギーを使うと言われています。朝食をとらないと、脳はエネルギー不足のため、しっかりと働くことができません。

【表8】学校通信等の食に関する囲み記事の内容例

食に関する指導の目標	食に関する囲み記事の内容例
食事の重要性	<ul style="list-style-type: none"> ・食生活のチェック ・食事が果たす役割 ・朝食の大切さ ・間食と夜食のとり方
心身の健康	<ul style="list-style-type: none"> ・栄養バランスのよい食事 ・栄養素の種類と働き ・中学生の時期の栄養 ・生活習慣病と食生活
食品を選択する能力	<ul style="list-style-type: none"> ・食品の表示について ・ファーストフード店やコンビニエンスストアでの食品の選び方 ・ダイエットについて ・スポーツと健康
感謝の心	<ul style="list-style-type: none"> ・食品の無駄や廃棄
社会性	<ul style="list-style-type: none"> ・会食について ・食事のマナー ・環境や資源に配慮した食生活
食文化	<ul style="list-style-type: none"> ・食生活の変化 ・日本の食糧自給率 ・旬の食材 ・日本の郷土料理・行事食 ・外国の食文化 ・食の流通

(3) 栄養教諭，栄養職員の技術・家庭科の食に関する指導へのかかわり

学校における食育推進の要として，重要な役割を担う栄養教諭の制度が平成17年4月に施行された。本県においては，平成18年4月から8名が県内各小・中・高等学校に配置となった。栄養教諭の職務は次に示すように規定されており，今後，校内や地区内の栄養教諭あるいは栄養職員と連携した技術・家庭科の指導の重要性が増してくるものと思われる。

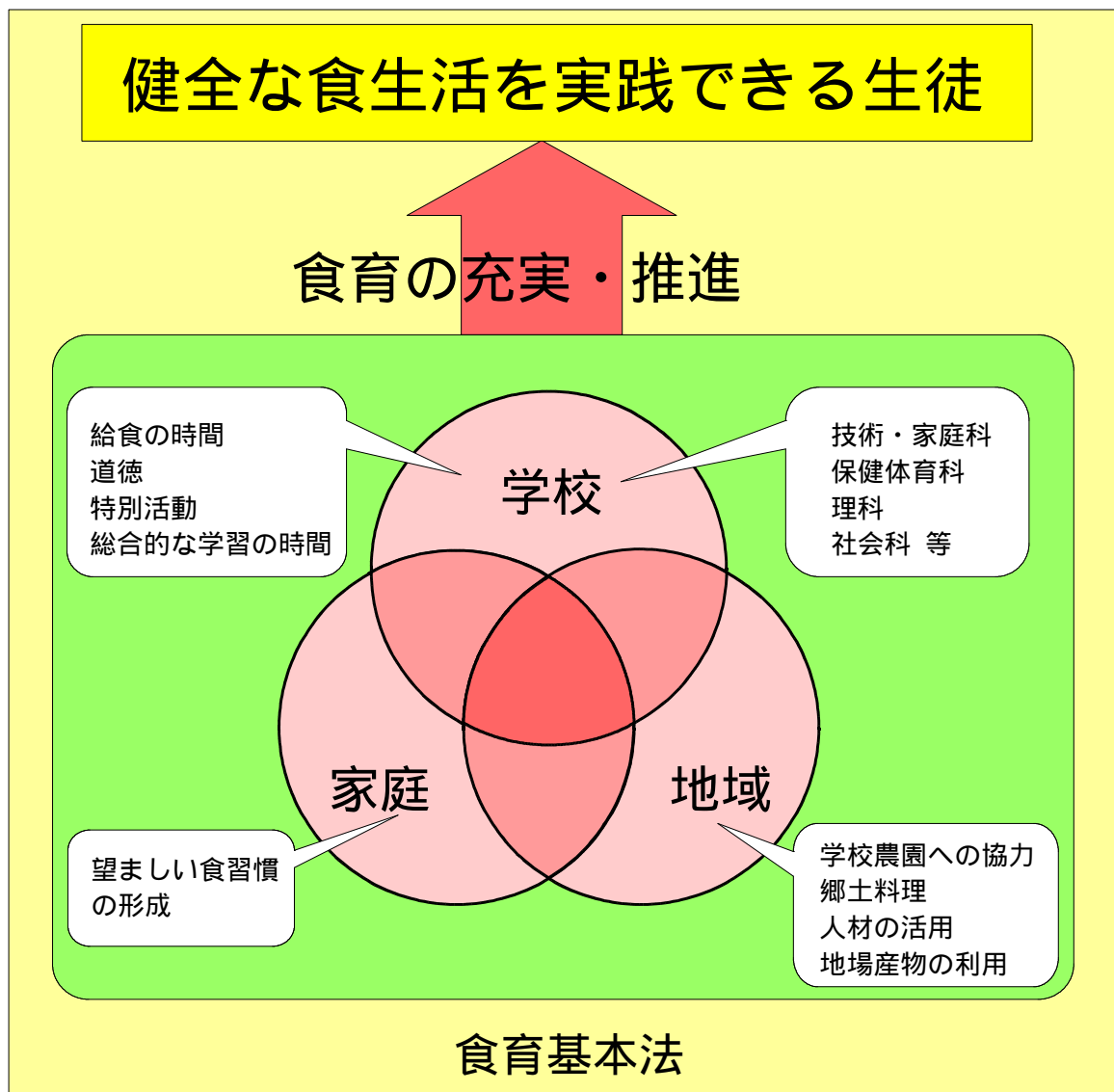
栄養教諭の職務
食に関する指導と給食管理を一体のものとして行うことにより，地場産物を活用して給食と食に関する指導を実施するなど，教育上の高い相乗効果がもたらされる。

(1) 食に関する指導
肥満，偏食，食物アレルギーなどの児童生徒に対する個別指導を行う。
学級活動，教科，学校行事等の時間に，学級担任等と連携して，集団的な食に関する指導を行う。
他の教職員や家庭・地域と連携した食に関する指導を推進するための連絡・調整を行う。

(2) 学校給食の管理
栄養管理，衛生管理，検食，物資管理等

(4) 学校・家庭・地域が連携して進める食育の在り方に関する基本構想図

以上のことから，学校・家庭・地域が連携して進める食育の在り方に関する基本構想図を下の【図2】のように作成した。



【図2】学校・家庭・地域が連携して進める食育の在り方に関する基本構想図

2 技術・家庭科における、学校・家庭・地域の連携を取り入れた食に関する指導計画の作成

(1) 学校における食に関する指導の全体計画例

前述の構想をもとに文部科学省『食に関する指導の手引(平成19年3月)』を参考にして、【資料2】に示すように食に関する指導の全体計画を作成した。

【資料2】食に関する指導の全体計画例

・子どもの実態 ・保護者・地域の実態	学校 教 育 目 標	学習指導要領 食育基本法 食育推進基本計画 教育委員会の方針
-----------------------	------------	---

食に関する指導の目標
食事の重要性、食事の喜び、楽しさの理解を、心身の成長や健康の保持増進の上で望ましい栄養や食事の摂り方を理解し、自ら管理していく能力を身に付ける 正しい知識・情報に基づいて、食物の品質及び安全性等について自ら判断できる能力を身に付ける 食物を大事にし、食物の生産等にかかわる人々への感謝する心を育む 食事のマナーや食事を通じた人間関係形成能力を身に付ける 各地域の産物、食文化や食にかかわる歴史等を理解し、尊重する心をもつ

幼稚園 保育所 幼・保・小との連携 における基本方針等	各学年の食に関する指導の目標		
	1 年 ・毎日規則正しく食事を摂ることができる。 ・自分の生活や将来の課題をみつけ、望ましい食事の仕方や生活習慣を理解し、自らの健康を保持増進しようとする。	2 年 ・食環境と自分の食生活とのかかわりについて理解することができる。 ・身体や発達に伴う必要な栄養素や食品に含まれる栄養素の種類と働きを知り、中学生の時期の栄養について理解する。	3 年 ・生活の中で食事が果たす役割や健康と食事との関わりを理解する。 ・一日分の献立をふまえ、簡単な日常食の調理ができる。 ・食品の安全・衛生について判断し、適切な取り扱いができる。

		1 年	2 年	3 年
特 別 活 動	学級活動	1 学期 自分の食生活を見つめよう 楽しい給食時間のためにきまりを作ろう	ファストフードやコンビニなどの上手な利用方法を考えよう 給食の安全で能率的な運搬や配膳、後片付けの仕方を工夫しよう	食の安全・衛生について考えよう 話題や雰囲気作りを考え、協力して楽しい給食にしよう
	及び 給食の時間 食に関する指導 給食指導	2 学期 偏食のないバランスのとれた食事をしよう 給食をできるだけ残さず食べよう	成長期に必要な栄養の摂取について理解しよう 給食から栄養バランスを考えよう	健康的な食生活のために食の自己管理能力を身に付けよう 給食の係分担について見直し、よりよくしよう
		3 学期 自分の食習慣をチェックしよう 給食にかかわる人々の苦労や思いを知ろう	食糧の生産・流通・消費の関係を理解しよう 自分の食事マナーを振り返り、さらに楽しい給食にしよう	生涯の健康について考えよう 学校給食の歴史やねらいを理解しよう
	全校一斉指導等	食事のマナーを守り、和やかに楽しい給食時間を工夫しよう	望ましい食習慣を身に付けよう	食事を大事にし、感謝して食べよう
	学校行事	身体測定、学校保健委員会、体育祭	生活習慣病予防検診、文化祭	学校保健委員会
	生徒会活動	食や健康に関する環境の整備	給食の残菜調査	給食へのリクエスト

		1 年	2 年	3 年
教 科 と の 関 連	技術・家庭	(技) A (6) 作物の栽培 (家) A 生活の自立と食生活	(1) 中学生の栄養と食事 (2) 食品の選択と日常食の調理の基礎 (5) 食生活の課題と調理の応用	
	保健体育 (保健分野)	B 家族と家庭生活	(3) 家族と家族関係 (4) 家庭生活と消費 (6) 家庭生活と地域とのかかわり	(4) 健康な生活と病気の予防
	理科	[第2分野] (1) 植物の生活と種類 (2) 動物の生活と種類 (3) 自然と人間		など
	社会	[地理的分野] (1) 世界と日本の地域構成 (2) 地域の規模に応じた調査 (3) 世界と比べて見た日本 [歴史的分野] (1) 歴史の流れと地域の歴史 (2) 古代までの日本 (3) 中世の日本 (4) 近世の日本 (5) 近現代の日本と世界 [公民的分野] (1) 現代社会と私たちの生活 (2) 国民生活と経済 (3) 現代の民主政治とこれからの社会		など
	道 徳	・基本的な生活習慣を身に付け、節度と調和のある生活態度を育てる。 ・集団の一員として自覚を深め、協力し合って集団の向上に努める態度を育てる。	・勤労の尊さや働く喜びを理解し、進んで働くこととする態度を育てる。 ・互いの個性を認め合い、切磋琢磨し合う態度を育てる。	・他の人々に対し、感謝と思いやりの心をもって行動できる生徒を育てる。 ・目標をもち、それに向かって着実にやり抜く生徒を育てる。
	総合学習	勤労体験(田植え等)	職業体験	福祉体験
	家庭・地域との連携の取組方	学校通信、給食通信、保健通信、地域の人材による水稲栽培の指導、講演会、地域の行事に参加し、地域文化の理解と発展に努めようとする意欲を育てる。		
	地場産物活用の方針	地場産物を学び、地域の特徴と先人の知恵を理解し、地域を愛する心を育てる。		
	個別相談指導の方針及び取組方	保健指導資料を整備し、援助・指導を要する生徒に対し、積極的に働きかけ、継続的なカウンセリングを行う。		

(2) 技術・家庭科技術分野における指導計画例

ア 作成の留意点

技術分野における栽培の指導計画を作成するにあたって、食に関する学習を効果的に進めるための留意点として、次の事項が考えられる。

- ・収穫した作物は、家庭分野の調理実習等に活用できるものとする。
- ・作物は、多少の気象条件の変化にも対応できるものを選択する。
- ・栽培用地が確保できない場合や、学習時間に制約がある場合には、容器栽培等で行う。

イ 技術分野における指導計画の例

前述のことを踏まえて作成した、技術分野における「栽培」の指導計画例を【表9】に示す。

【表9】技術分野における栽培の指導計画例

学習内容	時数	学習活動	評価規準
1 栽培の見通し 育てる場所を工夫しよう 地域の環境に目を向けた栽培をしよう 栽培する作物を決めよう	3	・作物がわたしたちの生活に果たしている役割について考えよう。 作物を育てる場所や方法について、学校や地域の実態などを考えながら調べてみよう。 学校や地域での栽培の役割について考えよう 地域の環境に目を向けながら、栽培する作物を決めよう	身近な作物の栽培に関心をもち、何を栽培するか進んで検討しようとする。(関) 地域の環境条件を調べ、適した作物を選択できる。(技) 作物の特性、栽培時期などを統合し、適した作物を選ぶことができる。(技)
2 栽培の基礎 作物がよく育つ環境を調べよう 栽培に適した土づくりをしよう よい苗を育てて植えつけよう 日常の手入れをしよう 栽培を工夫していこう	7	・作物がよく育つ条件を知ろう。 ・環境条件を整えるために必要な作業ができるようになるよう。 よく育つ環境条件を調べよう。 土づくりの条件と肥料について調べ、培養土づくりをしよう。 よい苗の条件を調べよう。 環境条件を整えるため、作物の手入れについて調べて作業をしよう。 栽培計画表を作成しよう。	作物の特性や生育過程などがわかる(知) 栽培に適した土を選んだり、栽培に必要な肥料を選んだりすることができる。(技) 播種や、育苗に必要な条件に関心をもち、進んで調べようとする。(関) 生育過程における環境条件の変化に応じた手入れをして、進んで管理作業に取り組もうとする。(関) 生育過程や環境状況を考え、適切な栽培計画を立てることができる。(技)
3 作物の栽培 実習例 ・ミニトマト ・大豆 ・稲	5.5	・栽培する作物の生育環境、育苗・手入れ、収穫について知ろう。 作物を栽培しよう	植えつけ、手入れなど、各段階の作業を工夫し、適切かつ能率的に行うことができる。(工) 作物に必要な養分を理解し、適切な養分を与えることができる。(技) 農薬を安全に正しく使うことができる。(技)
4 栽培と生活 栽培を生活に生かしていこう 学習のまとめ	2	・物質が循環する流れを知ろう。 ・栽培を生活に生かすにはどうしたらよいか考えよう。 収穫して、野菜づくりと人や環境にやさしい栽培技術について考えをまとめよう。 学習をふり返り、学習成果を生活に生かそう。	収穫の喜びを味わおうとする。(関) 作物の栽培を通して、生命の尊さについての考えを深め、環境に配慮した生活を送ろうとする。(関)

注：(関) 関心・意欲・態度，(工) 工夫・創造，(技) 技能，(知) 知識・理解

(3) 技術・家庭科家庭分野における指導計画例

ア 作成の留意点

家庭分野における指導計画を作成するにあたって、食に関する学習を効果的に進めるための留意点として、次の事項が考えられる。

- ・二学年あるいは三学年にわたる食の指導計画とする。
- ・技術分野で栽培した作物を教材として活用する。
- ・調理技術の定着を図るために実技テストを組み込む。
- ・家庭での実践を組み込んだ指導計画とする。
- ・学校給食を教材として活用する。

イ 家庭分野における指導計画の例

前述のことを踏まえて作成した、家庭分野における指導計画の例を【表10】に示す。

【表10】家庭分野における年間指導計画の例

週	1 学年 指導内容	指導要領 該当箇所	2 学年 指導内容	指導要領 該当箇所	3 学年 指導内容	指導要領 該当箇所					
1	中学生の栄養と食事 ・ 食事の役割 ・ 健康と食事とのかかわり ・ 栄養素の種類と働き ・ 中学生の栄養の特徴 ・ 食品の栄養的特質 ・ 1日分の献立 学校給食を教材として栄養、食品、献立などについて学習する	A (1) アイウ	室内環境の整備 ・ 住居の機能 ・ 室内環境の整え方 ・ 住まい方の工夫 (快適なダイニングキッチン)	A (4) アイ	食生活の課題と調理の応用 ・ 食生活の工夫 ・ 調理の工夫 ・ 会食の実践 栽培した作物を教材として活用 調理実習内容を家の人と共に家庭で実践	A (5) アイ					
2			自分と家族のかかわり (食事にかかわる家族の思い出) 幼児の発達と家族				B (1) (2) アイ	家庭生活と地域とのかかわり ・ 地域の人々とのかかわり ・ 環境や資源に配慮した生活の工夫 (食事にかかわるごみの減量化) 問題解決的な学習 学習の成果を文化祭で発表	B (6) アイ		
3										家庭と家族関係 ・ 家族の機能 ・ よりよい家族関係 (家族と食事) ・ 家庭生活と地域とのかかわり (地域の食にかかわる仕事) 学習の成果を文化祭で発表	B (3) アイ
4			食品の選択と日常食の調理の基礎 ・ 食品の品質 ・ 日常食の調理 ・ 食生活の安全と衛生 栽培した作物を教材として活用 「煮る」「焼く」「炒める」のいづれかについて実技テストを実施 調理実習内容を家の人と共に家庭で実践				A (2) アイウ	家庭生活と消費 ・ 販売方法の特徴 ・ 消費者保護 ・ 物資・サービスの選択 ・ 購入・活用 (食品の購入)	B (4) アイ		
5										衣服の選択と手入れ ・ 着用の工夫 ・ 日常着の選択 ・ 日常着の手入れと補修 (弁当袋の製作)	A (3) アイウ
6											
7											
8											
9											
10											
11											
12											
13											
14											
15											
16											
17											
18											
19											
20											
21											
22											
23											
24											
25											
26											
27											
28											
29											
30											
31											
34											
35											

3 学校・家庭・地域の連携を取り入れた食に関する指導の実際

(1) 学校における実践

ア 対象生徒 花巻市立湯本中学校 第3学年選択技術・家庭科履修生徒 計39名

イ 「ミニトマト」の栽培と加工

(ア) 栽培方法 容器栽培（プランター）

(イ) 加工方法 スパゲッティ・ミートソース

(ウ) 授業等の概要

授業等の概要については【表11】に示す。

【表11】ミニトマトの栽培と加工における授業等の概要

	期 日	授業等の内容	観察日記から	備 考
1	6月5日(火)	ミニトマトの生育に関する学習 ・土壌について ・植えつけの留意点		
2	6月12日(火)	苗の植えつけ 水やりの当番決め		・苗の丈は約50cm程
3	6月26日(火)	観察	2cmほどの実が8個 ついている。	
4	7月2日(月)	観察, 収穫	下の方についている 実が赤くなっている。	・カラスの被害対策 のためCDを設置
5	7月10日(火)	収穫, 摘芯, 観察	ほぼ全部赤くなっ ている。	・黒星病の症状であ る, 黄変した葉を 取り, 薬剤散布
6	7月17日(火)	収穫 夏休みの水やり当番決め	カラスにたくさんと られている。	・葉の黄変続く ・カラス対策のため, プランターを移動
7	7月23日(月)	収穫, 観察	赤いトマトがたく さんある。食べると甘 い。	
8	夏季休業中	水やり, 収穫		・収穫したミニト マトは, 湯むきをし て冷凍保存
9	8月28日(火)	収穫, 観察		・水やりの不足のた め, 枯れかかる
10	9月4日(火)	調理実習		

(I) 授業の様子

授業の様子について, 【図3】から【図5】に示す。



【図3】ミニトマトの苗の植えつけ 【図4】支柱を立てた苗

【図5】調理実習の様子

(オ) 調理実習の感想

調理実習での生徒の感想を【表12】に示す。

【表12】育てたミニトマトでスパゲッティ・ミートソースを作った感想

項目	生徒A	生徒B
1 調理の感想	最初は水気が多くて、おいしく完成できるかどうか心配だったけど、とてもおいしいミートソーススパゲッティをつくれたのでよかったです。	みんなで分担して作業を進めることができて良かった。ミートソースはとても順調につくることができたけど、パスタをゆでるあたりからだんだん滞ってきた。だけど、スパゲッティが完成したときは、無事に完成できて本当に良かったと思った。
2 試食の感想	ミートソースがしっかり麺にからんでいて、とてもおいしかった。粉チーズをかけると、さらにおいしくなった。	パスタに水気が少なくて、うまくミートソースがからまなかった。味もやや薄味で、「男の手料理」といった感じだった。だけど、自分たちで力を合わせて作ったと思うとちょっとおいしいかもと思った。
3 育てたミニトマトを調理して食べた感想	改めてトマトのおいしさを分けることができた。ミートソースもおいしいけど、そのまま食べてもおいしい。みんなでがんばって育てたトマトはとてもおいしかった。	身近なところで収穫されたものだと思うと、ミニトマトがけっこうおいしいと思ったし、安心して食べることができた。やっぱり自分で育てたものを自分で調理して食べるのは、何でもおいしくなるんだなと思った。

ウ 「大豆」の栽培と加工

(ア) 栽培方法 容器栽培(プランター)

(イ) 加工方法 「豆腐」または「納豆」の予定

(ウ) 授業等の概要

授業等の概要については【表13】に示す。

【表13】大豆の栽培と加工における授業等の概要

	期 日	授業等の内容	備 考
1	6月8日(金)	大豆の生育に関する学習 ・土壌について ・植えつけの留意点	
2	6月15日(金)	播種 水やりの当番決め	・前日に浸水させ、やわらかくなった種子を蒔いた
3	6月29日(金)	観察	
4	7月6日(金)	観察	
5	7月13日(金)	観察	
6	7月20日(金)	観察 プランター移動 夏休みの水やり当番決め	
7	夏季休業中	水やり (ミニトマトの収穫)	
8	8月31日(金)	観察 (ミニトマトの収穫)	
9	9月第2週	収穫	
10	2月	調理実習(豆腐または納豆)	

(I) 授業等の概要

授業の様子について、【図6】から【図8】に示す。



【図6】大豆の発芽



【図7】手入れの様子



【図8】観察の様子

(2) 家庭との連携における実践（長期休業中の課題）

ア 課題の内容

- (ア) 第1学年 「きゅうりの切り方の練習」
- (イ) 第2学年 「毎日、食に関わる仕事をする」

イ 課題プリント

課題プリントについて、第1学年は【図9】に、第2学年は【図10】に示す。

1年課題・家庭科夏休みの課題プリント

この夏休み、きゅうりで包丁の使い方を練習しよう！

待ちに待った夏休みです。健康と安全に気をつけて、有意義に時間を使ってほしいと願っています。技術・家庭科としても、家庭での時間が多くなるこの夏休みに、自分の自立や家族のために役立つ基本の技術を少しでも身につけ、「食」に関わる家庭の仕事に関心を持つきっかけを作りたいと考えました。

そこで、夏野菜の代表のきゅうりで包丁の使い方を練習してきてほしいと思います。2学期初めに、簡単な実技テストを行う予定です。忙しい中ですが、練習記録を記入しながら少しずつ上手になり、食に関する他の家庭の仕事（調理・後かたづけなど）にも関心を持ってもらえたらと思います。くれぐれもけがのないように練習を頑張ってください。 ※ 包丁、きゅうりは、ワラダマのしやま、早稲こぎ、まぼろし、おぼろし、おぼろし。

練習の学習

1 教科書p. 47を見て、包丁の正しい使い方を確認しよう。（小学校で学習した使い方と同じです。）

2 教科書p. 47の切り方を、夏休み中に2回以上練習しよう。（7つの切り方を練習します）

練習日	曜	練習した感想	備考
7/29	土	手を切りそうにならなくて良かった	
8/3	金	金前より、包丁の切りがきれいになった	
8/10	金	包丁の持ち、切れるようになった	
8/13	月		

3 ご家庭から（練習の様子などを直筆をお願いします。）

手を切りそうと言いつつ慎重に切っています。何度かやっているうちに他の野菜も上手に切る事ができ練習の成果がでてきました。本当に良かったです。

提出日 8月21日（水）始業式の日 技術・家庭科教科リーダーへ

保護者の皆様へ

「食」に関わる家庭の仕事に関心を持ってもらう目的から、今回このような夏休みの課題を設けました。お忙しいところ存じますが、時々様子をご質問いただければ幸いです。

なお、目標は「包丁が正しく使える」ことを一番に考えております。遠くなくてもかまいませんが、リズムよく使えるようになることを目指しています。けがのないように、練習へのご協力をお願いいたします。

技術・家庭科 田口真弓

【図9】第1学年課題プリント（生徒の記入例）

2年課題・家庭科夏休みの課題プリント

この夏休み「食」に関わる家の仕事をやってみよう！

1 毎日できる「食」に関わる家の仕事をひとつ決めましょう。（今までやっていないことがBEST!）
（例：夕飯づくり、夕飯の食器洗い、朝食の盛り付け、朝食・夕食前後のテーブルふき、など）

朝食・朝食・夕食時	何をしますか？
朝の食前後	テーブルふき
夕食後	食器の片付け

2 毎日チェックして実行しましょう。

A：内容よくやりました B：内容がもうひとつでしたがやりました
C：事情があって（お盆など）やれませんでした D：やりませんでした

7/28土	7/29日	7/30月	7/31火	8/1水	8/2木	8/3金	8/4土	この8日間ひとこと感想
A	B	A	B	A	A	C	C	きょうりできた。

8/5日	8/6月	8/7火	8/8水	8/9木	8/10金	8/11土	8/12日	この8日間ひとこと感想
C	D	A	B	A	A	B	A	やり始めたのがよかった。

8/13月	8/14火	8/15水	8/16木	8/17金	8/18土	8/19日	8/20月	この8日間ひとこと感想
A	B	B	A	A	D	B	A	Bが多かった。

3 「食」の仕事に関わるのが、やりとげられましたか？自分なりに評価し、感想を書きましょう。

やり忘れた日があったけど、やりとげられた。それと、

4 ご家庭から

あたりまえの事として日常的に行うべき事だと思いましたが「履き靴」が現状です。男子科、これから世代は「食」家事に積極的に関わってほしいと強く感じたいと思います。やりとげると数年前でした...

【図10】第2学年課題プリント（生徒の記入例）

(3) 家庭・地域との連携における実践

ア 実践名 総合的な学習の時間における「水稻栽培」

イ 指導者 地域・PTAの方々

ウ 実施の概要

実施の概要については【資料3】に示す。

【資料3】水稻栽培の概要

期 日	内 容	活 動 の 様 子
5月15日(火) 5・6校時	田植え	地元の農家の方々やPTAの方々の支援を受け、生徒たちは、田んぼの泥に足を取られながらも頑張って田植えを行った。
10月5日(金) 5・6校時	稲刈り	
11月9日(金) 5・6校時	脱穀	

研究のまとめと今後の課題

1 研究の成果

本研究における本年度の研究の目標は、学校・家庭・地域が連携して進める食育の在り方に関する基本構想の立案，学校・家庭・地域の連携を取り入れた食に関する指導の全体計画の作成，技術・家庭科における指導計画の作成，技術・家庭科における食に関する指導の試行的実践であった。

これらの研究内容について、まとめを行うこととする。

(1) 学校・家庭・地域が連携して進める食育の在り方に関する基本構想の立案

食育については、食育基本法を受けて、各都道府県及び各市町村が地域の特性を生かした施策の立案，実施が国民運動として進められている。学校における食に関する指導は、従来より給食指導や特別活動，家庭科を中心とした教科指導で進められてきた。しかし、これまでの学校における食に関する指導は、学校教育活動全体の中で明確に位置づけされたものではなく、学級担任や教科担任，養護教諭等の相互の共通理解や連携がないままに進められてきたのが実情であった。学校・家庭・地域が連携して進める食育の基本構想を立案するにあたり，学校教育活動全体の中で体系的，継続的に行われるような方向性と家庭・地域との連携の在り方の例について示すことができた。

(2) 学校・家庭・地域の連携を取り入れた食に関する指導の全体計画の作成

地域や家庭の協力を得ながら学校教育活動全体をとおして食育を推進するための，中学校における食に関する指導の全体計画例を作成することができた。

(3) 技術・家庭科における指導計画の作成

技術・家庭科の食に関連する指導内容を詳細に整理することができた。そして，食料の生産から加工の学習においては，技術分野と家庭分野が連携して食育を進めることができる指導計画を作成することができた。

(4) 技術・家庭科における食に関する指導の試行的実践

研究協力校の第3学年選択技術・家庭科履修生徒を対象に，「ミニトマト」と「大豆」の栽培から加工までを目標にした指導実践を試行的に行った。作物を栽培する上で，栽培する作物に適した自然条件や生育環境を十分に吟味し，日常の管理を徹底していくことで，生物育成の大切さや収穫の喜びを味わうことができ，食材の加工へとつなげることができるという見通しをもつことができた。

2 今後の課題

本年度の研究を踏まえ，次年度は，技術分野・家庭分野ともに指導内容や取り扱う題材を十分に検討し，作成した技術・家庭科における他の学習活動と関連させた食に関する指導計画をもとに指導実践を行う。そして，指導実践の分析と考察を行い，生徒にとって望ましい食習慣を形成するための学校・家庭・地域の連携の在り方について明らかにすることが必要であると考え。

おわりに

この研究を進めるにあたり，研究協力員としてご協力いただきました先生方に感謝申し上げます。

【参考文献】

- 菅野宏一（2007）,『よりよい食習慣を身に付け,心と体の健康づくりをする子どもの育成 - 心を伝え合う食の指導 - 』,平成18年度岩手県教育研究発表会発表資料
- 中里見順子・三浦逸子・加藤浩和・佃里子（2007）,『食に関する指導の在り方に関する研究』,平成18年度岩手県教育研究発表会発表資料
- 松倉久子（2007）,『地域に根ざした学校給食の在り方 - 地場産物を積極的に活用した食に関する指導を通して - 』,平成18年度岩手県教育研究発表会発表資料
- 社団法人佐賀県栄養士会（2007）,『食育活動実践の手引き食で育む生きる力 - 実践編 - 』,農文協
- 北俊夫（2007）,『学校でつくる食育のカリキュラム』,明治図書
- 北俊夫（2007）,『今必要な食育プログラムと教材開発』,明治図書
- 篠田信司,(2007),『食育実践ハンドブック』,三省堂
- 高橋美保（2006）,『食育で子どもの育ちを支える本』,芽ばえ社
- 川上一郎（2007）,『野菜を育てて学ぶ食育実践BOOK』,家の光協会
- 新井敏夫（2005）,『はじめての野菜づくり』,主婦の友社