

栄養教諭養成課程における 教育方法・技術を習得させるための支援のあり方

How to Support Students to Acquire Teaching Methods and Skills in Nutrition Teacher Training Courses

児玉 むつみ
Mutsumi Kodama

鹿児島女子短期大学

本研究は、「学校栄養教育論」が食物栄養学専攻1年後期開講の「教育方法・技術」や2年前期開講の「栄養教育実習」につながる科目として捉え、模擬給食指導の体験や教員による模範授業を取り入れた授業が学生の学びにどのような効果があったかを検証することを目的とした。「学校栄養教育論」における授業を通して、教育方法・技術を意識化させるための手立てについて支援を行い、講義の理解度に繋がる授業の方法や学生の学習の進化の分析を行った。その結果、教員自身が教育方法・技術を意識した講義を行ったり、模範授業を体験させたりすることは、「学校栄養教育論」の理解度が高まると同時に、教育・技術を習得させるための一助となり、カリキュラムの目標達成につながることを示唆された。

Keywords : educational methods, nutrition teacher, school lunch

キーワード : 教育方法, 栄養教諭, 学校給食

I. はじめに

教員養成課程においては、教員の質を高める指導が求められているが、栄養教諭であっても同じである。平成18年7月11日中央教育審議会答申の「教員養成・免許制度の改革の基本的な考え方」によると、「これからの社会と教員に求められる資質能力」として、社会の大きな変動に対応し、国民の学校教育に対する期待に応えるためには、教員に対する揺るぎない信頼を確立し、国際的にも教員の資質能力がより一層高いものとなるようにすることが極めて重要である。変化の激しい時代だからこそ、教員に求められる資質能力を確実に身に付けることの重要性が高まっている。また教員には、不断に最新の専門知識や指導技術等を身に付けていくことが重要となっており、「学びの精神」がこれまで以上に強く求められている¹⁾。とある。さらに、平成24年8月28日中央教育審議会答申「教職生活の全体を通じた教員の資質能力の総合的な向上方策について」の中で、教員に求められる資質能力が整理されている。専門職としての高度な知識・技能として「新たな学びを展開できる実践的指導力」基礎的・基本的な知識・技能の習得に加えて思考力・判断力・表現力等を育成するため、知識・技能を活用する学習活動や課題探求型の学習、共同的学びなどをデザインできる指導力が例示されている²⁾。また、審議会答申の「新たな未来を築くための大学教育の質的転換」の中で、生涯にわたって学び続ける力、主体的に考える力を持った人材は、学生からみて受動的な教育の場では育成することができない。従来のような知識の伝達・注入を中心とした授業から、教員と学生が意思疎通を図りつつ、一緒になって切磋琢磨し、相互に刺激を与えながら知的に成長する場を創り、学生が主体的に問題を発見し解を見出していく能動的学修（アクティブ・ラーニング）への転換が必要³⁾と示されている。

主体的で対話的な深い学び（アクティブ・ラーニング）が反映された学習指導要領（平成29年告示）を受けて改訂された、文部科学省「食に関する指導の手引き（第2次改訂版）」においても第1章6節に食に関する指導の目標として、食に関する資質・能力を「(知識・技能) 食事の重要性や栄養バランス、食文化等についての理解を図り、健康で健全な食生活に関する知識を身に付けるようにする。(思考力・判断力・表現力等) 食生活や食の選択について、正しい知識・情報に基づき、自ら管理したり判断したりできる能力を養う。(学びに向かう力・人間力等) 主体的に、自他の健康な食生活を実現しようとし、食や食文化、食料の生産等に関わる人々に対して感謝する心を育み、食事のマナーや食事を通じた人間関係形成能力を養う⁴⁾。と明示された。

教員養成カリキュラムでは、「教育課程及び指導法に関する科目」において教育方法を教える科目が設定されている。

特に「教育の方法・技術」の科目において、授業づくりのための教育方法や授業を進めるための授業技術を教える。しかし、栄養教諭の養成課程においては、1単位しか設定されておらず、8コマの中で理論から実践力を高めるための技術を身に付けることは困難と考えられる。

そうした状況下で、「学校栄養教育論」を本学の科目の連動性を重視した食物栄養学専攻1年後期開講の「教育方法・技術」や2年前期開講の「栄養教育実習」につながる科目として捉え、模擬給食指導の体験や教員による模範授業を取り入れた授業が学生の学びにどのような効果があるかを検証することを研究の目的とする。

まず、Ⅱにおいて、研究の実施方法と「学校栄養教育論」における授業を通して、教育方法・技術を意識化させるための手立てについてどのような支援・指導を行ったかを整理する。最後、講義の理解度に繋がる授業の方法や学生の学習の進化の可能性を分析する。

Ⅱ. 方法

1. 学生の実態と教授内容

生活科学科食物栄養学専攻1年生60人の中で、学校栄養教育論を受講している学生は16人である。また、2年生が1人受講している。

本講義は、「学校栄養教育論」15回の各コマの中で、一方向の講義形式と協同学習や模擬給食指導の体験による学び合いを組み合わせた内容で実施した。

2. 講義の実際

2-1 講義の概要

全15回の講義の概要を〈表1〉に示す。

第1回の講義では、栄養教諭の職務をわかりやすく伝えるために、学校給食についてのスライドを使って解説した。

第2回の講義では、日本の食文化を伝えるために、イラストを使って説明し、全員がはしと豆を使って、正しいはしの持ち方を学ぶ体験が出来るように支援した。

第3回の講義では、食育白書や食育基本法などを説明した後、若い世代の食生活の現状や子どもの食生活の課題について一人一人が考える機会を作るために、ブレインストーミングの手法を使って、グループ活動でまとめる作業を取り入れた。

第4回の講義では、第3回でまとめた子どもたちの課題、または6月の食育のテーマを想定した給食だより作成についての課題を課した。

第5回の講義では、グループごとにそれぞれが作成した給食だよりについて、お互いによいところを見つけたり、改善点を話し合ったりする活動を取り入れた。

第7回、第8回、第13回の講義では、まとめのワークシートで復習が出来るように支援した。

第8回の講義では、学生が給食の時間に指導をする方法についてのヒントがつかめるようにするために、教員による模範給食指導を行った。

第9回の講義では、栄養教諭の使命、これから頑張りたいことを考えることが出来るよう、児童教育学科の教員に食に関する子どもの実態、運動能力の実態、学習指導要領の解説、体育科の学習内容等についてご講義をしていただいた。

第10回～第13回の講義では、第3回でとられた子どもの食生活の課題や6月の食育のテーマ、仮に考えた給食の献立をもとに給食の時間の指導を体験することが出来るよう、後半の時間を使って模擬給食指導を組み入れた。

第14回の講義では、家庭・地域と連携した食に関する指導をわかりやすく伝えるために、教員が栄養教諭として取り組んできた事例をプレゼンテーションで説明した。

第15回の講義では、1年後期開講の「教育方法・技術」の科目や2年前期開講の栄養教育実習に繋げられるようにするために、小学校での学級活動の教員による模範授業を取り入れた。

〈表1〉 全15回の講義の概要

	シラバス	主な活動・媒体
第1回	栄養教諭の制度と役割 学校組織と栄養教諭	「学校給食ができるまで」のスライド
第2回	学校給食と日本人の食生活	はしの使い方、郷土料理
第3回	子どもの発達と食生活	第4次食育推進基本計画
第4回	学習指導要領 食に関する全体計画	食に関する指導の手引 全体計画資料
第5回	給食の時間における食に関する指導	給食だより作成
第6回	学校給食における栄養管理	学校給食摂取基準
第7回	学校給食における衛生管理	学校給食衛生管理基準
第8回	各教科における食に関する指導の展開	教員による模範給食指導
第9回	体育科・保健体育科における食に関する指導 ※児童教育学科 教授 大村一光先生	学習指導要領 大村先生資料
第10回	家庭科における食に関する指導	模擬給食指導発表1班
第11回	特別活動（学級活動）における食に関する指導	模擬給食指導発表2班
第12回	学校給食におけるリスクマネジメント	模擬給食指導発表3班
第13回	個別栄養相談指導、食物アレルギー対応	模擬給食指導発表4班
第14回	家庭・地域と連携した食に関する指導	実践事例スライド
第15回	まとめ、総括	教員による模範授業

2-2 模範給食指導を取り入れた講義

第8回の模範給食指導において、教育方法・技術における視点については特に教授せず、「教員による模擬指導で参考になったことは何だったか」について聞いた。指導案〈表2〉については、「新しい食育 給食時間の指導 指導展開例〔給食指導 食に関する指導〕小学校中学校：公益社団法人全国学校栄養士協議会 平成31年2月発行」を参考にさせていただいた。

〈表2〉 給食の時間指導案

学校栄養教育論	令和3年6月2日
給食の時間指導案	
食物栄養学専攻 （ 児玉むつみ ）	
1 対象 小学校（ 5・6 ）学年	
2 献立名 チキンライス 牛乳 かき玉汁 湧水茶の手作りケーキ	
3 実際 ○ 題材名 お茶について知ろう	
導入	
新茶の季節ですね、今日は野本園のお茶を使って手作りのカップケーキを作りました。	
そこで、お茶についてクイズを出しますので、お茶について知って進んで食べるようにしましょう。	
↓	
展開	
お茶クイズ	
Q1 緑茶に含まれる渋みの成分で、殺菌作用や抗酸化作用、口臭予防などの効果があると言われます。次のうちの成分で	
しょうか。	
①カテキン ②カフェイン ③テアニン	

Q2 緑茶と紅茶の木は同じでしょうか違うでしょうか。答えは発酵するかしらないかの違いなので同じ木です。さて、この木は何科のなかまでしょうか。

②ツバキ ②バラ

Q3 地図記号の3点は何を表しているでしょうか。 お茶畑

それは、どうしてそのデザインになったのでしょうか。

↓

終末

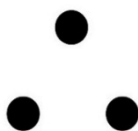
お茶についてわかりましたか。湧水町は深い霧と涼しい気候でおいしいお茶が出来る産地です。お茶にはカテキン等体にいい成分がいろいろ入っています。そして、茶葉にはビタミンも多く含まれています。

今日のお茶は長谷の野本園でとれたお茶です。湧水茶の手作りカップケーキをおいしくいただきます。緑茶を急須で入れて飲むのもお勧めです。地産地消にもなりますので県内産のお茶を進んで利用しましょう。

↓

評価 お茶について知り、すすんで食べようとする。

資料 スケッチブックによるクイズ



2-3 模擬給食指導を取り入れた講義

第10回から第13回の4回にわたって、1回に4～5人ずつ、一人5分程度の模擬給食指導を実施した。その際、実施者においては、あらかじめ自己評価表を配布し、〈表3〉の観点を意識した指導を行うよう促した。

〈表3〉 指導の観点

模擬給食指導自己評価

A そう思う B だいたいそう思う C あまり思わない D 思わない

導入：児童の興味、意欲を喚起して、めあてにつながる声かけが出来た。

展開：児童・生徒が考えやすいように、抑揚、速さ、声の大きさに気を付けて発問することができた。媒体は、ユニバーサルデザイン（誰もが見やすい、わかりやすい）を意識できた。児童・生徒が興味・関心を持つような教材を工夫することができた。

終末：ポイントを絞ったまとめができた。

全体：学校給食につながる指導になった。

2-4 模範授業を取り入れた講義

第15回の講義において、小学校1年生を対象にした学級活動の指導案を作成し、題材「すききらいせず、なんでもたべよう」の模範授業を実施した。その際、授業のポイント〈表4〉について、あらかじめ教授してから行った。指導案（抜粋）については〈表5〉に示す。

〈表4〉 授業のポイント

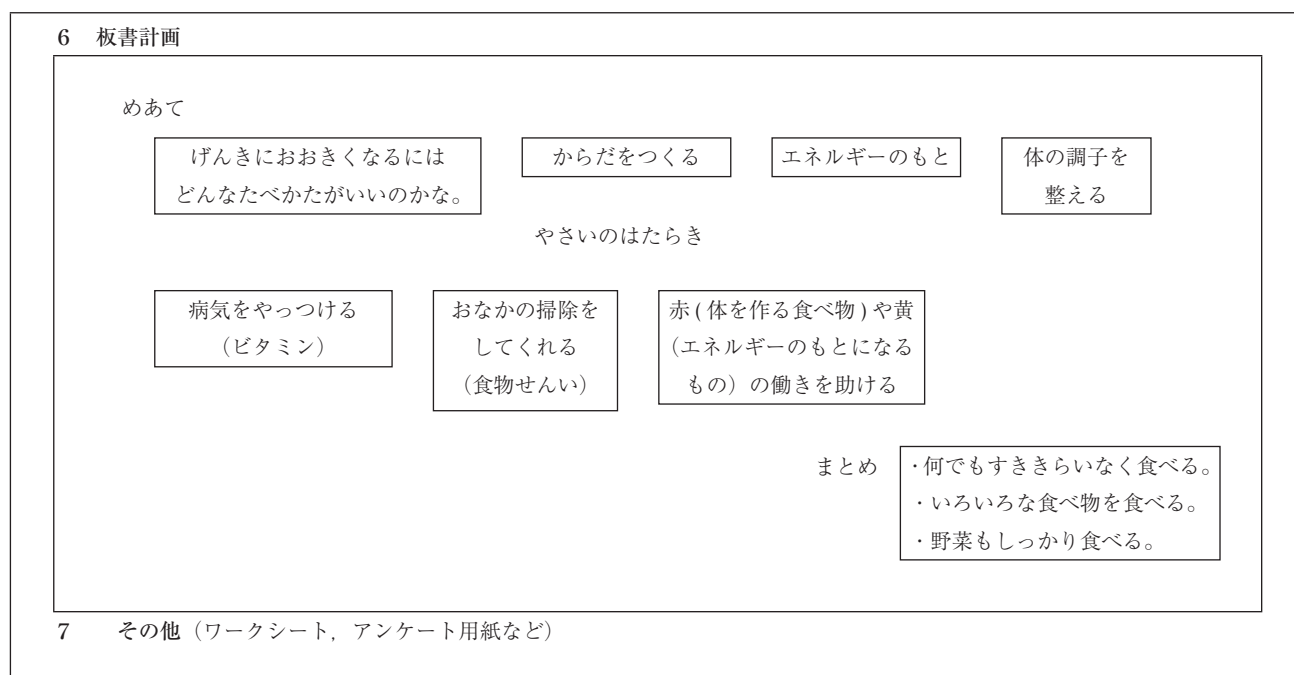
授業の流れとポイント	
導入・見通し	実態を踏まえ、児童・生徒の興味、意欲を喚起して、めあてを提示する。めあては課題解決的なものにする。学習の方法や進め方をわかりやすく提示する。
展開	児童・生徒が考えやすいように、抑揚、速さ、声の大きさに気を付けて発問する。一人学び、ペア学び、グループ学び、全体学びなど、じっくり考えさせる場面を設定する。必要な児童・生徒には、個別指導を行う。ユニバーサルデザイン（誰もが見やすい、わかりやすい）を意識した板書をする。児童・生徒が興味・関心を持つような教材を工夫する。
終末	めあてに沿って、ポイントを絞ったまとめをする。学習を振り返り、学んだことをこれからの生活に生かすための手立てを設定する。
全体	学校給食を教材として活用する。

〈表5〉 学習指導案（抜粋）

- 1 題材名 すききらいせず、なんでも食べよう
- 2 題材について（題材設定の理由）
本題材は、学習指導要領における特別活動2（2）「日常生活や学習への適応及び健康安全」のエ「食育の観点を踏まえた学校給食と望ましい食習慣の形成」を目指したものである。
本学級には、野菜が苦手な子どもや好き嫌いのある子どもがいる。そこで、野菜が成長や健康のために大きな役割を果たしていることを知らせ、健康のために進んで食べようとする意欲を持たせたいと考え、本題材を設定した。
- 3 児童の実態について（省略）
- 4 指導計画（省略）
- 5 本時
 - （1）目標 体のためにすききらいなく食べようとする意欲をもつことができる。
 - （2）食育の視点
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、自ら管理している能力を身に付ける。〈心身の健康〉
 - （3）評価基準
○すききらいなく食べることは体によいことについて理解できる。【知識・技能】
○すききらいなく食べる理由など食事のとり方について、自分の考えを発表したりワークシートに書いたりできる。【思考力・判断力・表現力】
○給食の時間やおうちの食べ方をどうすればよいか、学級担任や友だちと協力して食生活を見つめている。【学びに向かう力・人間性】
 - （4）指導に当たって
「つかむ」の段階では、好きなものだけ食べればよいか考えることができるよう、今日食べたい料理のカードを選ぶ活動をする。アンケートの結果を見て、自分の食生活を振り返ることができるようにする。
「さぐる」の段階では、「はてなボックス」を使って、野菜に興味をもつことが出来るように支援する。また、好き嫌いについて考えられるよう紙芝居を読み、野菜の働きについて説明する。
「見つける」の段階では、グループでの話し合いをしながら、料理カードを使っていろいろ食べることにについて考えることができるようにする。
「決める」の段階では、給食の時間やおうちの食事において、嫌いな食べ物でもすすんで食べる意欲が持てるように支援する。

(5) 本時の展開

過程	主な学習活動	時間 (分)	教師の具体的な働きかけ・指導の留意点	資料 準備
つかむ	1 料理カードを見て、今日食べたいものを考える。	6	・料理カードを選ぶ活動を通して、好きなものだけ食べればよいか問いかけ、本時のめあてにつなげる。 (T 2) ・授業の流れを説明する。	料理カード アンケート 結果
	2 アンケートの結果を見て、めあてをつかむ。 <div>めあて げんきにおおきくなるには どんなたべかたがいいのか な。</div>			
さぐ	3 はてなボックスで、野菜あてクイズをする。 ・給食に出てくる野菜を触ったり、においをかいだりして感想を発表する。	5	・今日の給食の野菜を一つずつ入れて、何の野菜が入っているか考えることができるようにする。(T 1・T 2) ・野菜に興味を持たせるために、実際に野菜に触れさせて、給食には野菜が毎日入っていることを思い出すことができるように支援する。(T 1)	給食のメニュー はてなボックス 野菜実物
見つける	4 「なかまはずれにしないで」の紙芝居を見て、すききらいなくしっかり食べるためにどんなことに気をつければよいか考える。 ・野菜もしっかり食べる。 ・好き嫌いをなく食べる。	5	・すききらいについて考えることができるように、紙芝居をする。(T 2) ・紙芝居の感想を発表するように支援する。	紙芝居
	5 野菜は体の中でどんないいことをしてくれるか考える。 ・予想 ・栄養教諭の話	7	・食べ物の3つのグループはどれも大事であることを説明する。(T 2) ・緑のグループの野菜は体にとってどんな効果があるのかを知らせる。(ビタミンが入っている、かぜをひかないようにしてくれる、おなかのそうじをしてくれる、緑は赤と黄の働きを助ける等)	三つの色のカード 野菜の働きのパネル
	6 どんな食べ方がいいか考える。 グループ学び→全体学び	12	・料理カードを使って食べたい料理を選ぶことで、バランスのよい食べ方について考えることができるように支援する。(T 1)	料理カード
	7 今日の学習をまとめ、わかったことや自分のめあてなどを発表する。(ふり返り) <div>まとめ ・何でもすききらいなく食べる。 ・いろいろな食べ物を食べる。 ・野菜もしっかり食べる。</div>	10	・今日の学習をまとめる。(T 2) ・これからのめあてを発表できるように支援する(T 1) ・給食の時間につなげる。 (T 1, T 2)	ワークシート
決める				



3. アンケート調査とその分析

3-1 調査内容

調査内容は、無記名によるアンケートと授業のワークシートから分析することとした。

- (1) 本短大で前期開講「学校栄養教育論」の受講生17人を対象として、第15回の講義の最後に自記式アンケート調査を実施する。
- (2) 第8回の教員による模擬給食指導と第15回の模擬授業のワークシートの感想を分析したり、学生が模擬給食指導を体験して自己評価を行った結果を分析したりする。

3-2 調査項目

3-2-1 自記式アンケート

学校栄養教育論のカリキュラムの到達目標について、修得につながった授業の方法と印象に残っている授業内容や模擬授業や模擬給食指導を受ける立場の体験を通して、特に印象に残っていることを調査した。また、倫理的配慮としては、対象者に研究の趣旨、方法、個人情報保護方針、参加の自由、参加撤回の自由について書面と口頭により説明を行った。調査はすべて無記名調査とし、調査の同意は本人の回答・提出をもって得られるものとした。

3-2-2 教員による模擬授業(模範授業)の感想

第8回の教員による模擬給食指導と第15回の模擬授業のワークシートの感想の中で、教育方法・技術に関する内容として、グループ活動を体験しての学びと媒体活用による学びについて着目することとした。

3-2-3 模擬給食指導体験の自己評価

あらかじめ伝えていた指導の観点について、模擬給食指導を体験後記入した4段階による自己評価を分析することとした。

調査項目：①～③の到達目標を達成するのにつながったと思う授業の方法は何か。(1)～(7)より3つ選択する。

- (1) テキストやプレゼンテーションによる講話
- (2) 講話の内容に関する資料の配布
- (3) グループ活動
- (4) 給食だよりや指導案作成
- (5) 復習プリント(ワークシート)

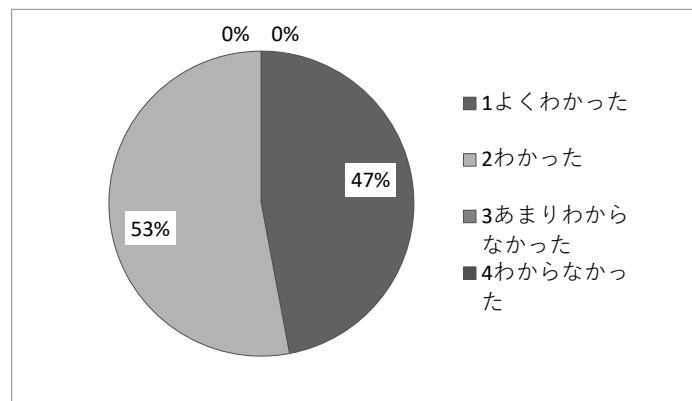
(6) 模擬給食指導の体験

(7) 教員による模擬給食指導や模擬授業

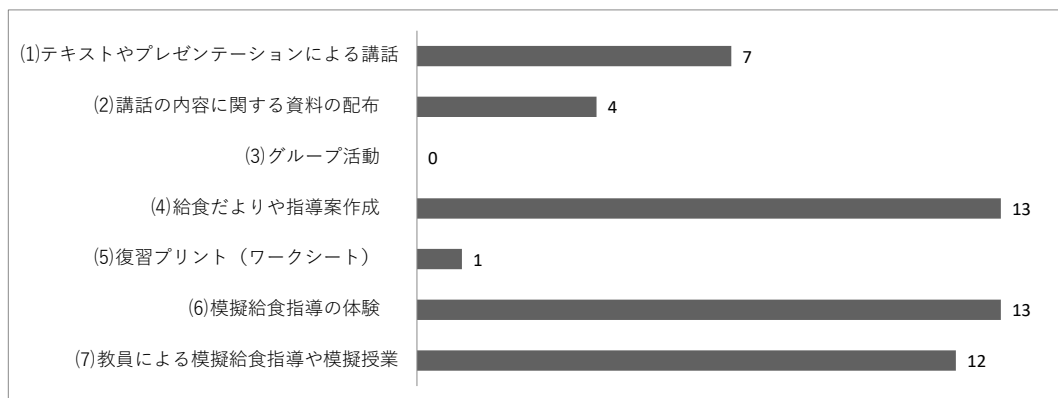
Ⅲ. 結果と考察

Ⅲ-1 自記式アンケートの結果

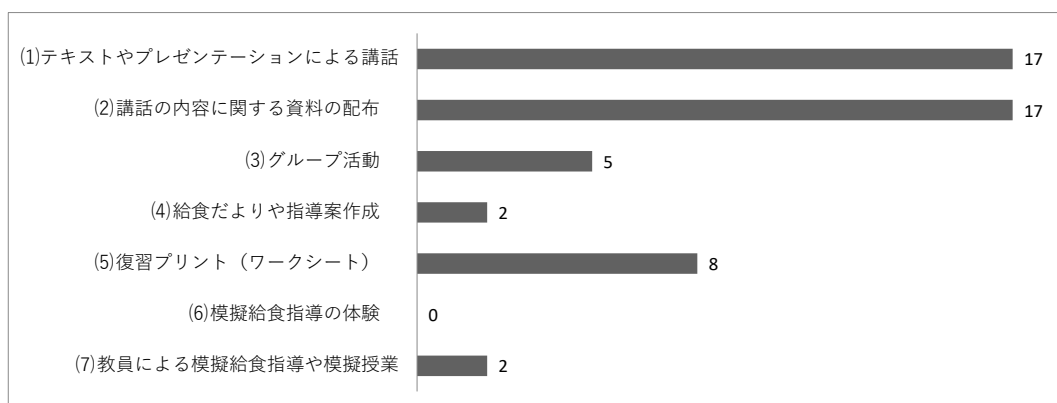
授業内容の調査の結果は、学校栄養教育論の授業の理解度が、「よくわかった」47%、「わかった」53%で、合わせると100%だった〈図1〉。栄養教諭の役割および職務内容を理解するのにつながったと思う授業の方法は、給食だよりや指導案を作成した活動や模擬給食指導の体験が一番多く(76.5%)、次に教員による模擬給食指導や模擬授業が多かった(70.6%)〈図2〉。児童生徒の栄養に関する諸課題および食生活に関する歴史的および文化的事情の把握につながったのは、全員がテキストやプレゼンテーションによる説明や講話の内容に関する資料の配布だった(100%)〈図3〉。食に関する指導の方法を理解し実践力に繋げることについては、模擬給食指導の体験(88.2%)、教員による模擬給食指導や模擬授業(82.4%)、給食だよりや指導案作成(76.5%)の順に多かった〈図4〉。また、授業を受ける立場の体験を通して特に印象に残っていることは、個々により多様であるが、授業の中で活動することの大切さ、教材を工夫するとわかりやすく楽しい授業になること、授業をする場合に自分自身が伝えたいことをよく知らないといけないなどだった〈表6〉。よって、「給食だよりや指導案作成」、「模擬給食指導の体験」、「教員による模擬給食指導や模擬授業」等はカリキュラム目標の「栄養教諭の役割および職務内容について理解する。」及び「食に関する指導の方法を理解し実践力に繋げることができる。」の到達目標の習得につながったことが示唆された。また、「学校栄養教育論」において、学生が体験する機会を確保したことは、教育方法・技術を習得させ、技能として高めるための一助となることが明らかになった。



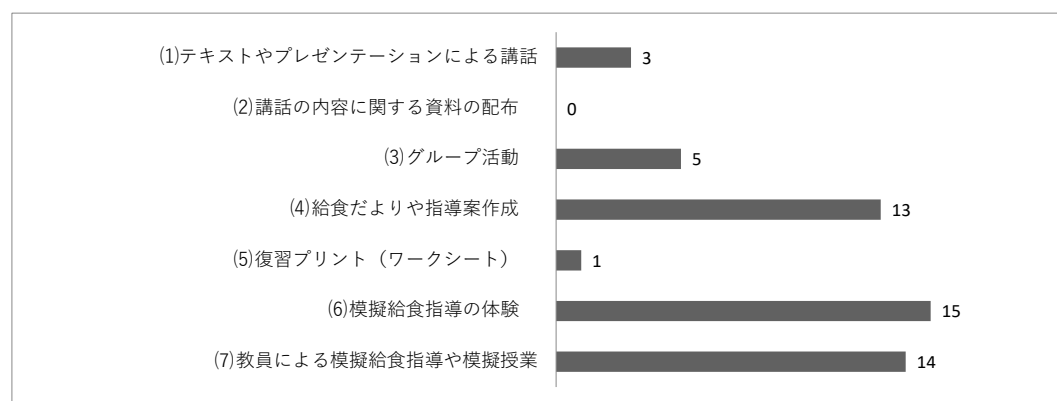
〈図1〉学校栄養教育論はわかったか。



〈図2〉栄養教諭の役割および職務内容について理解する。



〈図3〉児童生徒の栄養に関する諸課題および食生活に関する歴史的および文化的事情を把握できる。



〈図4〉食に関する指導の方法を理解し実践力に繋げることができる。

〈表6〉模擬授業や模擬給食指導で授業を受ける立場の体験を通して、特に印象に残っていること

紙芝居等の物語、栄養素について、バランスのよい食事を食べる大切さ
子どもたちのことを考えて文字を大きくしたり、分かりやすい言葉で伝えたり、聞いてもらうだけでなく活動して考えてもらうことが大切なんだと感じた。
模擬給食指導は、最初すごく心配だったけど、みんなが反応してくれて、やる気が出て、わかりやすい授業をすることが大切だとわかった。
指導するポイントで、普段の授業のようにめあての提示を行うことや学習指導要領に沿って行うこと。
自分が気付かなかった指導のポイントや媒体の使い方について知ることができ、お互いの良さを見つけることで指導内容の質を高められた。
文字を大きくしたり声を大きくしたり、学年に合った言葉を使うことなどがわかった。
教材の絵や「はてなボックス」等があるとわかりやすくイメージしながら話を聞くことができた。
小学校低学年にわかりやすく楽しく学んでもらうことは簡単だと思っていたけど難しいと感じた。
先生の模擬授業を受けて思ったことは、とてもわかりやすく聞いていて楽しかった。自分も先生みたいにできるようになりたい。
みんなクイズや自分で用紙を用意して説明していたので、頑張っているのがすごく伝わったし、自分も小学生に戻った気分が楽しかった。
大きな声で、やさしく子どもたちと接したり、いろいろな資料を使って授業をしたりしていたところが印象に残っている。

段ボールで、「はてなボックス」を、牛乳パックで人形を作っていたことが印象に残った。
模擬指導をしてみたが、先生の授業を見て工夫する点や取り入れたい場所も出てきて、次は何をするのだろうと楽しく聞くことができた。私もそういう授業をしてみたい。
授業をする側が笑顔だと自然に笑顔になれた。また、いろいろな人の授業を聞くことで自分の課題を見つけることができた。
授業をするとなると下準備、計画を立てることが大切だと知った。
受ける立場になってどのような授業をすれば伝わりやすいのかよくわかった。特にはしの持ち方、グループ活動が印象に残った。
授業をするということは、授業を受ける児童、伝えたいことをまず自分自身がよく知らないと児童には伝わらないということを感じた。

Ⅲ－２ 教員による模擬給食指導と模擬授業を取り入れた講義

第8回と第15回の講義のワークシートでは、グループ活動や媒体活用についての感想が多く書かれていた。グループ活動で理解が深まること、一人では自信を持って答えにくい、周りの人の考えを聞きながら活動でき、深く学ぶことができることなどに気付いていた。また、媒体活用については、「はてなボックス」、紙芝居、ICTのなどを活用することで、楽しく学ぶことができ、よく理解できることに気付いていた〈表7〉。よって、教員による模範授業を取り入れた授業が学生の学びにどのような効果があったかについての分析では、グループ活動で理解が深まることや周りの人の考えを聞きながら活動することにより、深く学ぶことができることに気付くことができることが明らかになった。さらに、媒体活用については、「はてなボックス」、紙芝居、ICTのなどを活用することで、楽しく学ぶことができ、よく理解できることも明らかになった。このように、学生は、教員が意図的に行った教育方法・技術を「主体的・対話的で深い学び」として体感していることが推察された。溝上がEntwistle et al.2010の翻訳より、「深いアプローチ」と「浅いアプローチ」の特徴をまとめているが、深いアプローチは、「これまで持っていた知識や経験に考えを関連づける」「パターンや重要な原理を探す」「学びながら理解する実感をもつ」など、浅いアプローチは「学習内容を知識の断片とみなす」「事実の暗記、手続きをただ実行する」「新しい概念の意味を理解しない」⁵⁾などを挙げているように、模擬給食指導などの体験やグループ活動など、学習と教授の在り方の工夫により、主体的で対話的な深い学びにつながる授業になることが明らかになった。

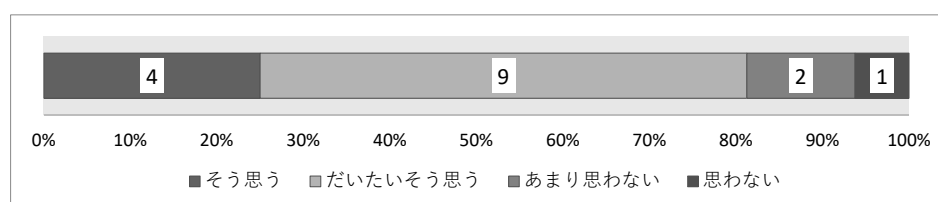
〈表7〉分析結果（抜粋）

学生	グループ活動を体験しての学び	媒体活用による学び
A	グループ活動することで、協力していろいろな考えが生まれる場所だと思った。	「はてなボックス」や紙芝居、ICTを活用していてとてもわかりやすく野菜のはたらきがわかった。
B	グループ活動では自分で考えるという行動をしていたのでよいなと思った。	「はてなボックス」は、実際にしてとても楽しかった。1年生もとても喜びそうだなと思った。
C	グループワークなどとても理解が深まり、自ら興味を引く内容となっていて、楽しく学べた時間になった。	アンケートに基づいた指導をすることで事実性、身近に感じとり自分から考えようとする。
D	体験したり、グループ活動をしたりすることで楽しく理解でき、友だちと話し合うことでいろんな意見を出せる。	イラスト、パワーポイントの使用で子どもたちと授業が出来やすくなる。
E	グループ活動もあり、理解が深まり、給食の時間、家庭での夕食の行動変容につながると感じた。	食育エブロン、「はてなボックス」、紙芝居と児童の関心を引く要素があり、児童がわくわく期待させる授業が展開されて楽しく学べると感じた。

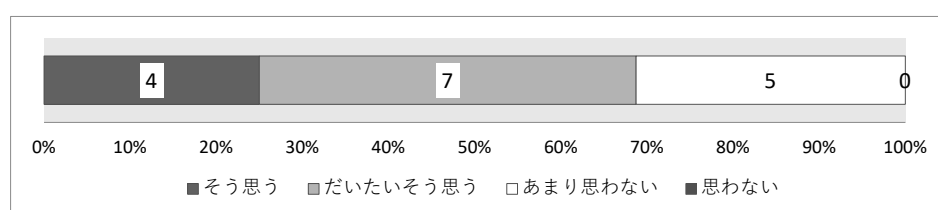
F	グループワークをすることで、自分で考えることができ、班のお友達と一緒に考えることでよい刺激になるんじゃないかなと思った。	「はてなボックス」も1年生なので盛り上がりそう
G	グループ学習があると、一人では自信を持って答えにくいのと、周りの人の考えを聞きながら行えてより深く学ぶことができると思った。	野菜の好き嫌い話はなかなかことばだけでは伝わりにくいので、紙芝居を使うと野菜の気持ちもわかりやすかった。
H	グループ活動でみんなの意見を聞きながら献立をたてるのはとても楽しく可能性がいろいろあると思った。	アンケートを事前にやり結果を見せることはよいなと思った。「はてなボックス」や紙芝居で楽しさの要素があって飽きずにずっと話を聞けるなと思った。
I	班での活動もあり、赤・黄・緑の食べ物の働きを復習した。自分の意見と友だちの意見で違うと新しいことを知ることができ、同じだと自信がつくと思った。	何の野菜が給食に入っているのか知るために野菜の入ったボックスを使っていた子どもの興味を引いていてまねをしたいと思った。

Ⅲ－３ 模擬給食指導体験の自己評価

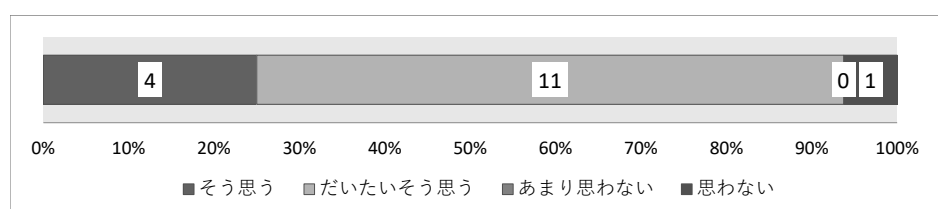
最低限習得させたい「指導の観点」を模擬給食指導においてどの程度活用できたかを分析した。その結果、8割以上が「そう思う」「だいたいそう思う」と回答していたのは、「めあてにつながる声かけ」〈図5〉「ユニバーサルデザイン」〈図7〉「教材の工夫」〈図8〉だった。「抑揚・速さ・声の大きさ」〈図6〉「学校給食につなげる」〈図10〉は7割が「そう思う」「だいたいそう思う」と回答していた「ポイントを絞ったまとめ」〈図9〉については6割弱が「そう思う」「だいたいそう思う」と回答していた〈図5〉。第10回～第13回の模擬給食指導の度に教員からのアドバイスを多く述べた項目について、自己評価が高くなる傾向にあった。そこで、修得出来ていない教育技術については、1年後期開講の「教育方法・技術」の科目における授業の内容に反映させることができた。



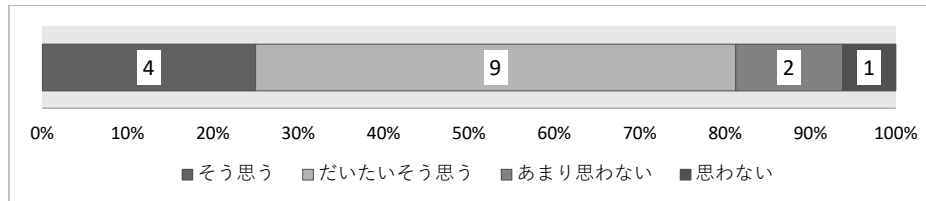
〈図5〉めあてにつながる声かけが出来た



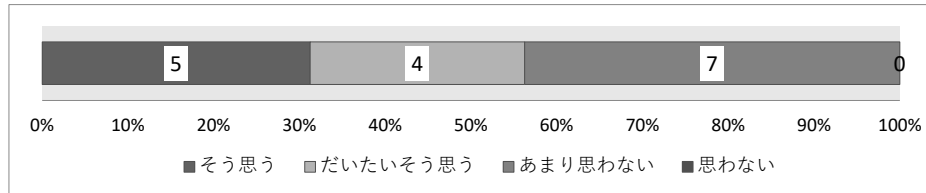
〈図6〉抑揚、速さ、声の大きさ



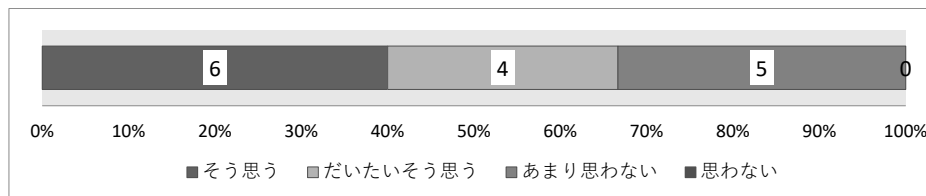
〈図7〉ユニバーサルデザイン



〈図8〉教材の工夫



〈図9〉ポイントを絞ったまとめ



〈図10〉学校給食につなげる

田中は、「コアカリキュラムを網羅した教育課程の実態」の中で、教職とは別の専門性を有する資格を取得することを主目的とする学部・学科での教員養成の在り方について、学生自身が教職と専門資格の内容を自ら統合してどちらの学びも「生かす」ことのできる教員養成の在り方を模索していく必要が今後の課題となる⁶⁾と述べている。栄養教諭免許取得のためには、まず、栄養士免許が基礎資格となることから、教職と専門資格のどちらの学びの支援も必要である。栄養教諭の職務は、教育に関する資質と栄養に関する専門性を生かして、教職員や家庭・地域との連携を図りながら、食に関する指導と学校給食の管理を一体のものとして行うことにより、教育上の高い相乗効果をもたらす⁷⁾。従って、栄養教諭の養成課程においても、栄養に関する専門性を身に付けるための学びに加え、教職に関する資質を高める学びを担保することが求められている。そのため、1年前期に開講されている「学校栄養教育論」において、教育方法・技術を意識した教授の方法を取り入れることは、カリキュラムの目標に到達するための手立てとして効果的であることが推察された。

文部科学省は、令和3年8月4日、「教育職員免許法施行規則等の一部を改正する省令」が公布、一部施行され、教職実践演習の実施に当たっての留意事項が改正されたことなどを通知した。大学や短大の教職課程で学生が小中学校の教員免許を取得する際、ICTの活用方法を総論的に習得できるよう、新たに「情報通信技術を活用した教育の理論と方法」を設け、1単位を必修化し、令和4年4月入学の学生から適用になった⁸⁾。但し、栄養教諭の教職課程においては、この単位の取得が求められていないが、「教職実践演習」においても、不足する部分を補充して定着を図ることができるよう、ICTの積極的活用を図ることになった。主体的・対話的で深い学びの実現に向けた授業改善につながるICTの活用について模索することが今後の課題である。

引用・参考文献

- 1) 文部科学省中央教育審議会 (2006)「今後の教員養成・免許制度の在り方について (答申)」
- 2) 文部科学省中央教育審議会 (2012)「教職生活の全体を通じた教員の資質能力の総合的な向上方策について (答申)」
- 3) 文部科学省中央教育審議会 (2012)「新たな未来を築くための大学教育の質的転換に向けて～生涯学び続け、主体的に考える力を育成する大学へ～ (答申)」
- 4) 文部科学省 (2019)「食に関する指導の手引き—第2次改訂版—」
- 5) 溝上慎一 (2014)「アクティブ・ラーニングと教授学習パラダイムの転換」
- 6) 田中真秀 (2019)「コアカリキュラムを網羅した教職課程の実態 —教育職員免許法「改正に伴う現状と課題—」
- 7) 文部科学省 (2017)「栄養教諭を中核としたこれからの学校の食育～チーム学校で取り組む食育のPDCA～」
- 8) 文部科学省 (2021)「教育職員免許法施行規則等の一部を改正する省令の施行等について (通知)」

- 9) 大前暁政 (2015) 「教育方法と授業技術を意識化させ、習得させるための「教育方法論」の実践」
- 10) 金田雅代 (2020) 「四訂 栄養教諭論—理論と実際—」

(2021年11月17日 受領／2021年12月9日 受理)