

# 小学校第5学年における食育授業の指導形態が及ぼす 児童の行動と意識への影響 ～授業内グループ学習活動時のアシスタント人材について～

塩入 輝恵

(平成28年1月14日査読受理日)

## The Effects of Different Types of Guidance in Food Education Classes on the Behavior and Consciousness of Children in the Fifth Grade of Elementary School — Concerning assistant human resources during learning activities in class groups —

SIOIRI Terue

(Accepted for publication 14 January 2016)

キーワード：小学校, 食育授業, グループ学習活動, アシスタント人材

Key words: Elementary School, Food Education, group learning, assistant human

### I. 緒言

平成17年の食育基本法<sup>1)</sup>施行以降, よりよい国民の健康づくりを目標とする様々な食育推進活動が全国各地で展開されている。特に幼少期における食育<sup>2)</sup>は, その後の食行動の発達だけではなく, 個の成長と人間関係形成など身体的・精神的・社会的発達に関係することが示されている。また, 栄養教諭制度の創設や学習指導要領<sup>3)</sup>・総則に「食育の推進」が明示されたことにより, 幼小中学校をはじめとする諸学校, または保育所など児童福祉施設において, 管理栄養士や栄養士を中核とした食育が盛んに行われている。

文部科学省は, 平成26年度より「スーパー食育スクール(SSS)」事業<sup>4)</sup>を開始した。この目的は, 食育の指導体制の地域差, 栄養教諭配置の都道府県差, 食育の取り組み成果の科学的な検証の必要性という現状課題に対して, 栄養教諭を中心に外部専門家などの活用, 具体的な目標設定, 大学や企業, 行政機関, 生産者などとの連携により, 児童生徒の食を通じた学力向上, 健康増進, 地産地消の推進, 食文化理解, 国際交流など, 食の多角的効果について科学的データを示しながら普及啓発を行い, 食育の一層の充実を図ることである。平成27年度におけるSSS事業には約2億7千万円の予算が計上されており, 35校の諸学校が指定されている。各校のテーマは「食と健康」, 「食と学力」, 「食とスポーツ」, 「食文化」に分類されていた。

小中学校における食育は, 「食に関する指導」<sup>5)</sup>と表現され, 6つの目標を目指した全体計画に基づいて, 各教科及び領域での授業時間や給食の時間などに設けられ実践されている。

当研究室は, SSS事業指定校ではないが学校給食文部科学大臣賞受賞など食育が推進されている児童数1,000人の小学校から, 第5学年の各学級で行われる食育授業でのグループ学習活動時アシスタントを担う, ボランティア学生の協力要請を受けた。そこで栄養教諭教職課程履修中の大学3年生に希望者を募り調整したところ, 日程上で学生たちが参加できる学級とできない学級が発生し, 学生が参加できない学級には, 依頼校の対象学級の担任ではない教員がこれを担うこととなった。なお依頼校には栄養教諭が配置されている。

今回, グループ学習活動時に係わるアシスタント人材が, 学級担任以外の教員と学生で異なることに着目し, この効果と可能性に期待し, 食育授業における教材研究の一環として, 児童の食行動や意識への影響について比較検討した。

本研究の目的は, 小学校における食育授業の内容, 指導形態や学習形態に係わる人材について考察を行い, 児童の望ましい食行動や意識の向上を目指した効果的な食育授業モデル構築の基礎資料とするものである。

### II. 方法 (図1)

#### 1. 対象および調査期間

東京近郊に所在する小学校の第5学年児童135名(4学級)を対象に, 平成25年9月から平成26年11月までの1か年間(第6学年進級以降を含む)にわたり調査を実施した。なお, 調査期間中に転校(入出)した児童は除外した。

#### 2. 調査内容

「食に関する指導」が意図的に組み込まれた「家庭科」における食育授業で, グループ学習活動時のアシスタント

東京近郊の小学校・児童数 1,000 名・自校調理方式給食かつ栄養教諭配置校



図1 方法の概略

が、学級担任以外の教員あるいは教職課程（栄養教諭1種）履修中の大学生の場合、それぞれが係わった児童のその後の行動や意識にどのような影響を及ぼすのか比較検討する。

### 1) 「食に関する指導」が意図的に組み込まれた「家庭科」の授業について

授業は、教科題材「元気な毎日と食べ物」（全11時間）の7時間目に位置づけられている。その内容はみそ汁調理実習の際に用いるだしを決めるもので、「みそ汁のひみつをしろっ！」という学習課題が示されている。目標は、児童がだしに関する知識を深め決定することである。

### 2) 授業形式、グループ学習活動時に係わるアシスタント人材とその役割、対象学級と児童

授業形式は、学級担任1名と栄養教諭1名のティーム・ティーチング(T.T) およびアシスタント・ティーチャー(A.T) 8名による。授業時間内にはグループ学習活動が設定されている。A.Tは、学級内で編成された8グループに1名ずつ配置され、授業の学習指導案に基づいたグループ学習活動時において、教材の扱い方の提示、児童からの質疑に応答、考えや意見に対して教材を用いた指導、さらに補助指導・支援を行う。グループ学習活動時間は、授業開始19分後から始まる栄養教諭による「だしの役割」や「だしのとり方」の説明につづく約20分間。その内容の前半は、3種類（煮干し、鰹節、昆布）を素材とするだし汁の試飲と汁の色、香り、味の観察および素材食品の十分な観察をさせる。後半では、「①だしを入れるとみそ汁がおいしくなる理由」、「②だしのとり方」という2つの視点で、使用量、うまみ成分、合わせだしとその効果、素材食品（煮干し）の扱い方の指導を行い体験させ、だしについて学習を深め、みそ汁を調理するときのだしを決めさせる。指導用教材は、図、表、イラストなど、だしに関する情報が描かれている画用紙素材の大判リーフレットとみそ汁のだしの素材食品として代表的な煮干し、昆布、鰹節などの実物である。

8名のA.Tは、第5学年学級のうち2学級には調査校に勤務する学級担任以外の教員、他2学級には教職課程（栄養教諭1種）履修中の本学学生（3年生）である。

授業内グループ学習活動時のA.Tが、調査校に勤務する教員である場合の対象児童数は2学級で計67名、これを「教員群」とし、教職課程（栄養教諭1種）履修中の本学学生（3年生）である場合の対象児童数は2学級で計68名、これを「学生群」とした。

### 3) アンケート内容と調査実施について

アンケート内容は、学習指導要領「家庭科」の内容「B. 日常の食事と調理の基礎」および実施された授業内容に関わる児童の家庭における行動と、「食に関する指導の手引き」に示される「食に関する指導の6つの目標」の「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」に関連した児童の食事に対する考え方（意識）について問うものである。調査は、児童の行動や意識の変化を観察するために授業実施前、授業実施後4か月目、7か月目、12か月目に1回ずつ、計4回行った。

### 4) 影響評価について

アンケート内容のうち、実施された食育授業内容に直接的な「みそ汁調理」に関する家庭での実践行動と、食事に対する考え方12項目（意識）について、「教員群」と「学生群」の授業実施前の実態を基準として授業実施後の調査結果を時系列に比較し、評価とした。

児童の家庭における行動項目は、「みそ汁調理」実践の有無、「みそ汁調理」の際のだしの使用の有無、「みそ汁調理」に使用するだしとその素材食品。

児童の意識項目は、食事に対する考え方12項目「重要なこと」、「喜び・楽しさが味わえる」、「健康を保つことが学べる」、「栄養について学べる」、「生きる力のもとになる」、「安全に生きるためのことを学べる」、「感謝する気持ちがある」、「マナーを身につけられる」、「人間関係をつくることができる」、「土地でとれた作物を知ることができる」、「歴史や文化を学べる」、「大切にすることを学べる」とした。

### 5) 統計解析について

統計解析ソフトIBM SPSS Statistics Version21.0を用いてPearsonのカイ2乗「漸近有意確率（両側）」検定およびFisherの正確確立検定の結果、有意水準5%未満を有意とみなした。

## Ⅲ. 結果（表1）

### 1. 児童の家庭における行動

#### 1) 「みそ汁調理」実践の有無

授業実施前は、全体で66.2%の児童が「みそ汁調理」を実践していた。教員群と学生群の群間有意差は認められない。

教員群は、授業後4か月目で増加傾向（76.1%）にあり、その後は7か月目で有意に減少（43.2%,  $p=0.024$ ）した。学生群は、授業後4か月目では変化はみられず、7か月目で有意に減少（45.6%,  $p=0.009$ ）した。

#### 2) 「みそ汁調理」の際のだしの使用の有無

授業実施前の「みそ汁調理」を実践している児童のうち、64.4%がだしを使用していた。教員群と学生群の群間有意差は認められない。

教員群は、授業後4か月目での変化はなく、7か月目では増加傾向（82.8%）がみられた。学生群は、授業後4か月目で有意な増加（82.2%,  $p=0.041$ ）がみられた。

#### 3) 「みそ汁調理」に使用するだしとその素材食品

授業実施前の「みそ汁調理」実践の際にだしを使用して



いる児童のうち、72.4%が「だしのもと」を使用していた。教員群と学生群の群間有意差は認められない。

教員群は、「だしのもと」の使用が授業後4か月目で減少(40.5%,  $p=0.013$ )がみられる一方で「鰹節」、「自然だしパック」の使用が増加傾向(40.5%, 27.0%)にあった。「煮干し」、「昆布」は特に変化はみられなかった。学生群は、「だしのもと」は4か月目に減少傾向(51.4%)であるが、教員群のような変化は認められない。逆に「煮干し」、「昆布」が授業前に比べ、授業後4か月目、7か月目まで増加傾向である。

## 2. 児童の意識(食事に対する考え方)

授業実施前の調査で80%以上を示した項目は「重要なこと」85.3%、「生きる力のもとになる」80.9%。30%以下を示した項目は「歴史や文化を学べる」19.9%、「人間関係をつくることができる」25.7%、「土地でとれた作物を知ることができる」29.4%であった。

授業実施以降、教員群、学生群とも上位項目に変化はなかった。下位の項目については若干の変化傾向はみられるものの有意な差は認められなかった。

教員群は、4か月目で「健康を保つことができる」が増加(80.6%,  $p=0.034$ )。7か月目では「安全に生きるためのことが学べる」が減少(26.9%,  $p=0.047$ )。

学生群は、4か月目で「健康を保つことが学べる」が増加(76.5%,  $p=0.043$ )。7か月目では「喜び・楽しさが味わえる」(58.8%,  $p=0.039$ )、「感謝する気持ちももてる」がそれぞれ増加(72.1%,  $p=0.049$ )した。

## IV. 考察

食育授業における教材研究の一環として、授業内グループ学習活動時のアシスタント人材が、学級担任以外の教員である場合と教職課程(栄養教諭1種)履修中の大学生の場合の児童の行動や意識に及ぼす影響について、その教育効果の可能性を検討するために調査を行った。この結果から考察を述べる。

### 1. 授業の効果について

#### 1) 家庭における「みそ汁調理」実践について

授業実施前では66.2%の児童が家庭で「みそ汁調理」を実践しており、そのうちの64.4%の児童がだしを使用していた。使用しているだしは「だしのもと」が多かった。授業後の「みそ汁調理」実践行動は、教員群は4か月目に増加、7か月目では教員群、学生群ともに減少した。だしの使用については、学生群で4か月目に増加した。また、使用が多かった「だしのもと」は、教員群では4か月目に減少し、同時に「鰹節」の使用が増加した。学生群では変化はなかった。授業実施前後の「煮干し」の使用は、教員群では変化はなく、学生群では有意差が認められないものの増加傾向にあった。

授業実施後にみられる変化について、授業で習得した「だしを使用したみそ汁調理」を家庭で実践する行動の持続期間は4か月目あたりまでではないかということが考えられる。調査期間中のこの時期は対象児童が6年生に進級する直前であった。クラス編成や塾通いなど、心身の状態や生活リズムの崩れなどの影響も考えられ、家庭で調理を実践するような時間が省かれるのではないかと推察する。ベネッセ教育研究開発センター<sup>6)</sup>が小学5年生から高校2年生を対象に行った「放課後の生活時間調査 子どもたちの時間の使い方(意識と実態)」によると、小学生の8割が習い事に行っており、学習塾への通塾率は36.0%である。5年生と6年生を比較してみると進級によって、習い事は減少し、通塾率は増加していた。西村ら<sup>7)</sup>は、小学6年生を対象に進級前後での学級編成替えによる学級適応感について調査を行っているが、「切迫」について、児童は5年生の3月時点に比べ、6年生に進級した後の5月時点の方が明らかに「忙しく」「せわしない」と認知していることを示唆している。

教員群で有意な増加がみられたことは、教員として授業のねらいに即した的確な補助指導が行われ、その技量によるものであると考えられる。一方、学生群でだしの使用が有意に増加していることは、だしの素材食品の特徴や種類、栄養的な情報提供に重きが置かれた補助指導が、これまでの専門職を目指す学修課程で得られた食品学や栄養学などの知識を活用できた結果ではないかと考える。また、グループ学習活動時における「煮干し」の頭部、内臓部を取り除く下処理体験の影響と思われる、その後の使用行動に若干の増加傾向がみられた。しかしながら、「煮干し」や「昆布」、「椎茸」などの使用割合は少なかった。最近の家庭では、「煮干し」や「昆布」のようなだしの素材食品を常備することや日々の食生活で使用するような習慣がないと思われる。渡辺ら<sup>8)</sup>が女子大生を対象に行った家庭におけるみそ汁の塩分摂取状況調査によると、みそ汁に使用されているだしは「だしの素」67.4%、鰹節16.5%、煮干し15.3%であり、「だしの素」の使用は多い。三上<sup>9)</sup>は、10から70歳代を対象にだしの風味への嗜好性と食生活との関係調査を行っているが、「だしのもと」は「天然素材のだし」に比べ有意に好まれ、家庭における使用は74.0%にも及び、この使用頻度が高いほど、その味への志向が強くなることを示唆している。一方、農林水産省が行った食料消費に関する消費者の意識調査<sup>10)</sup>によると、対象数2,060人の53.7%が「手間をかけずに調理をする」、23.8%が「手間をかけて調理する」。さらに手間をかけない人の理由には、「手間をかけなくてもおいしい料理が作れるから」47.2%、「仕事で忙しいから」32.4%が上位にある。だしをとるために素材食品の処理から行う調理には、手間や時間がかかることは免れない。このため、時間短縮や手間を省

くことができる「だしの素」のような食品の利用が多いのではないかと考えられる。児童が家庭で「みそ汁調理」を実践する際の「素材食品を使用しなかった」または「使用するための素材食品がなかった」という2つの理由が考えられる。天然食品を素材とするだしの調理法やうま味の味覚効果などは、日本の食文化として継承に値するものであり、これを教材とする食育および家庭における実践活用に繋ぐ強化が必要であると考えられる。

## 2) 児童の意識（食事に対する考え方）について

児童たちの食事に対する考え方は、「重要なこと」、「生きる力のもとになる」に意識が高く、「歴史や文化を学べる」、「人間関係をつくることができる」、「土地でとれた作物を知ることができる」は低かった。これらの項目は授業実施後も両群において変化はなかった。両群に同様な変化がみられた項目は「健康を保つことが学べる」で4か月目に増加がみられている。教員群では、「安全に生きるためのことが学べる」が7か月目で減少する。学生群では、「喜び・楽しさが味わえる」が4,7か月目で、「感謝する気持ちがもてる」7か月目で増加していた。

調査校で実施された食育授業は、だしについて重点が置かれていた。米飯と沢庵とみそ汁を組み合わせた常食は、鎌倉時代に発生したという日本の歴史がある<sup>11)</sup>。古くから親しまれているだしの美味しさは、グルタミン酸、イノシン酸、グアニル酸によるものであり、これらは「うま味」<sup>12)</sup>成分として広く知られている。これを含む食品は「昆布」、「鰹節」、「煮干し」、「椎茸」などである。「うま味」は日本人により発見されたものであり、その特徴はヒトの舌全体に広がり、その持続性と唾液分泌を促すというものである。だしを用いた「みそ汁調理」に関する食育授業では「歴史や文化」に着目させることにも意義があると考えられる。実施された授業内では、科学的な部分に触れ、調理方法に重点が置かれていた。このようなことから、結果にみられる児童の「歴史や文化を学べる」という意識に変化が観察されなかった理由ではないかと思われる。

## 3) アシスタント人材の活用効果について

小学校第5学年で実施される食育授業内のグループ学習活動時にアシスタントとして参加する人材に、外部者である教職課程（栄養教諭1種）履修中の学生を活用することは、専門的情報や知識を習得させる部分での食育効果を向上させる一助となりうるということが調査結果から示唆された。

## 2. 食育授業について

### 1) 食育授業実践の場と研究

「食育」そのものは、教育課程の中の時間割に入る教科や領域ではない。当然のことながら教科書もなく、確固たる位置付けはされていない。しかしながら、かつてより学校給食時間の中で学級担任による給食指導が行われ、現在に至る。戦後の学習指導要領において「学校給食」が教育

活動の一環として考えられて以来、昭和33年改訂の小学校学習指導要領および中学校学習指導要領で「学校行事等」に位置づけられた。その後、昭和43年改訂の小学校学習指導要領および昭和44年改訂の中学校学習指導要領からは「特別活動」の「学級指導」に、平成元年改訂の小学校学習指導要領および中学校学習指導要領からは「特別活動」の「学級活動」に位置づけられている。その後、食育基本法施行（平成17年）や栄養教諭制度開始（平成17年）に関わる学校教育法の一部改正（平成16年）、平成20年3月に改訂された学習指導要領・総則における「食育の推進」の明示とともに、食育を学校の教育活動全体で取り組むものとして位置づけられ、家庭科などの教科や特別活動においても食育の記載がされた。また「食に関する指導の手引き」<sup>5)</sup>には、「食に関する指導」を各教科や領域のなかに組み込んだ全体計画の立案と実施例が示されている。辻ら<sup>13)</sup>は、昭和58年から平成22年までの医学中央雑誌に掲載された文献から、「食育」をキーワードのある文献数の推移把握を行っているが、このうち幼児期、学童期、地域に関する論文が平成19年以降に増加していることを示唆している。これ以降も食育の実践報告は続いている。上田ら<sup>14),15)</sup>は、小学5年生児童の食意識、食態度、食知識について、学習活動、セルフモニタリング、掲示物という方法で食育を実施した群と実施していない群を比較し、この介入効果について考察しており、さらに小学4年生児童を対象に味覚教育を実施した群と実施していない群を比較し、食育の介入効果を考察している。磯部ら<sup>16)</sup>は、小学校高学年を対象に料理講習形式の食教育を実施、受講6か月後の児童の調理技術と家庭での調理実践への影響について考察している。

食育に関する効果期待を目的とした介入研究は、授業内容や形式、指導法など様々な視点から行われているが、その報告はまだ多くはない。岸田ら<sup>17)</sup>は、食育研究指定の小学校を対象に食育実践実施状況調査を行っているが、「栄養・健康」の内容で実践されている教科は、特別活動44.5%、総合的な学習の時間32.9%、生活15%、家庭科12.1%、体育、国語は各4.6%、理科2.9%、社会科2.3%、道徳、図工は各1.2%である。以降の状況について把握はしていないが、食育推進強化により「食に関する指導」実施は、教科あるいは領域の場面でますます広がるのではないかと思われる。

### 2) 「家庭科」における食生活教育と「食に関する指導」

今回、調査校で実施された食育授業は、「家庭科」授業に位置づけられたものである。食育授業は、「家庭科」で実施されることは少なくない。従来、「家庭科」は衣・食・住を軸とした教科であり、学習指導要領「家庭科」の内容にも「B. 日常の食事と調理の基礎」がその項目一覧に記載されている。佐藤ら<sup>18)</sup>は、昭和22年から平成23年ま

での65年間にわたる小・中学校で使用された「家庭科」の教科書について、これに記載されている栄養素の名称、食品群分類と目安量、献立のたて方など、栄養と食事に関する内容を7期に区分してその変遷をまとめている。大橋<sup>19)</sup>が行った家庭科教育の学習効果を考察するための児童の日常生活実態調査では、調理実習における実技の習得状況項目のうち「ひとりのできる調理」は、「卵焼き」が92.8%、次いで「みそ汁」63.8%であった。

本調査では、授業実施前にすでに66.2%の児童が家庭で「みそ汁調理」を実践していたことから、調査校での食育が推進されていることがうかがわれ、「食に関する指導」が適切に「家庭科」に活かされていると考える。

### 3) 食育授業の計画について

能瀬<sup>20)</sup>が、小学6年生を対象に行った家庭科における食育実践の効果研究では、「家庭科」を基盤とした学習において、授業実施の事前または平行して「総合的な学習の時間」、「社会科」など他教科と組み合わせた「食文化」を意識させた食育の計画と実施により、児童の食文化に対する関心と感謝の気持ちに向上がみられたことと、この学習過程で学校給食を活用することの有用性について示唆している。

調査校での食育授業計画には他教科との意図した組み合わせはみられなかった。「家庭科」における教科題材「元気な毎日と食べ物」(全11時間)の7時間目で、授業前後の内容関連に集約したものであった。学習課題は「みそ汁のひみつをしろ！」であり、授業内では「食に関する指導」の強化部分として、児童が自ら「だし」に着目し、グループ学習活動によって知識を得て理解し考えを深めることで、その後には予定されている調理実習で使用するだしを決めるというものであった。本来、食育授業の学習指導案には「食育の視点」を明示するところであるが、教科の目標は示されているものの、その表示はみられなかった。

日本の伝統的な調理の一つとして、「鰹節」、「煮干し」、「昆布」、「しいたけ」などをだしの素材食品として用いる「みそ汁調理」は継承すべき日本の食文化といえる。このことから、食育の視点として「食文化の継承」と「食品を選択できる能力」を学習指導案に明示することが望まれる。食育授業の計画立案と実施において、授業形式や指導・学習形態とこれに係わる人材、さらに他教科や領域との組み合わせなどを熟慮し、食育の視点を明確化することで、児童へのより効果的な食育が期待できるものと考えられる。

### 4) 授業内のグループ学習の効果と課題

グループ学習活動は、個や集団における教育の効果向上をねらいとした方法の一つである。

小嶋<sup>21)</sup>が行った小学4年生および6年生を担当する教員対象の調査報告によると、教員は、児童の「活動量を増やす」という目的で一斉指導の中にグループ学習を取り

入れており、児童においては学習内容の理解を深める、学習態度の向上、仲間づくりを進めることを期待していることが示されている。伊藤、貫井<sup>22)</sup>が行った小学校5、6年生における理科授業のグループ学習に対する教員の意識行動調査によると、グループ学習の効果を上げるための必要事項について「児童個々に考えを明確に持たせ、話し合いではその考えの根拠をはっきり示させること」があげられ、そのための方法は「グループの受容的な雰囲気作り」や「話し合いを促進するため実物や描画など会話の媒介となる道具を使用する」などの工夫があるとしている。中田<sup>23)</sup>は、小学校社会科でのグループによる話し合い活動について、話し合い活動を取り入れる目的や子供に期待する発言内容、指導方法を教師があらかじめ言語化しておくことが極めて重要であるとしている。

調査校での食育授業の学習形態は、授業内で児童の活動量を増やすための一斉学習にグループ活動を組み込んだものであった。授業実施に際して、児童を主体とする授業に重きを置いた計画と準備、目的の明確化、方法について熟慮された教材研究が、栄養教諭と対象学年の学級担任全員との連携、協同作業によって行われていた。また児童の知識定着を図るための指導用教材を栄養教諭が作成し準備していた。児童に「気づかせ」、「思考させ」、「理解を深めさせ」、「知識を定着させる」ための効果向上を目指す教員の姿勢と態度が、実施された食育授業においてもうかがえた。

今回の調査結果から、食育授業でのグループ学習活動時に係わるアシスタント人材が、教員として豊富な指導経験と技術力を持つ者と栄養の専門知識や情報をより多く持つ者のそれぞれの資質を活かした協同である場合、児童の食行動や意識向上には有効であるということが示唆された。今後の課題としては、食育授業でのグループ学習活動に係わる栄養の専門知識や情報をより多く持つ複数の人材をどのように導入活用するかということである。

### 5) 学校教育現場における大学生ボランティアへの期待

原田<sup>24)</sup>が行った小学校、中学校、高等学校、特別支援学校を対象とした大学生ボランティアについての調査によると、何らかの役割で大学生ボランティアが必要と考える学校は83.7%と高率である。小学校が示す内容は「クラス全体の学習支援をする補助教員のような役割」が57.3%で最も多い。吉川<sup>25)</sup>は、大学生による小学生へのピア・サポート(PST)に関する研究の中で、小学校4年生学級での大学生によるPST実施の効果について検討している。ピア・サポート<sup>26)</sup>とは、「若者達がすでに持っている援助的人の性質傾向を活かして、適切な訓練と支援を与えることにより、自然な支援プロセスを促進するシステムであり、また教師や大人が及ぶことのできないところまで、その力が届くという点において、同輩だからこそできる援助と問題を解決していくことができるという意義を持っている」

とされている。

調査校から、食育授業に際して授業内でのグループ学習活動アシスタント人材として、栄養を学ぶ大学生の参加協力が求められたことは、ピア・サポートのような効果期待が寄せられているのではないかと推察している。

学生が、小学校の1コマ45分の授業時間内で約20分間のグループ学習活動に係わるアシスタント人材として臨む際には、教員としての資質と栄養の専門職者としての知識や技能が求められ、さらなる鍛錬が必要である。一方、今回の食育授業にアシスタント人材として参加した教職課程（栄養教諭1種）履修中の3年生においては、翌年度に予定された教育実習に向けての教育的意義と効果がうかがえた。

最後に今回の調査結果から、小学校高学年児童の進級時期における「食に関わる実践行動の低下」および「食事を歴史や文化に関連づける意識の低さ」の実態が浮上したことは想定外であり、今後の課題として記しておく。

## V. 結論

小学校における「食に関する指導」が意図的に組み込まれた教科授業の実施は、授業内容に関わる児童の家庭における食行動と意識に変化をもたらした。さらに、授業内のグループ学習活動に係わるアシスタント人材が、学級担任以外の教員である場合と教職課程（栄養教諭1種）を履修中の大学生の場合、各々の専門性に関わる部分での差異が示唆された。食育は推進されるものの全国にある学校の一部にしか栄養教諭が配置されていない現状から、食育授業のアシスタント人材として、実施学校の外部者である栄養教諭を目指す学生たちによるボランティアの活用は、食育授業の効果向上に寄与できるものである。

## 謝 辞

本調査研究にご協力いただきました小学校の児童ならびに教職員の皆様に深く感謝するとともに、調査校での食育授業ボランティアとして参加協力いただいた本学の教職課程（栄養教諭1種）を履修中の学生方々、調査データの入力作業を担ってくれた当研究室の平成24年度卒論生3名に感謝の意を表します。

## VI. 参考文献

- 1) 内閣府 (2009), 食育基本法, 前文
- 2) 厚生労働省 HP (2004), 「食を通じた子どもの健全育成（－いわゆる「食育」の視点から－）のあり方に関する検討会」報告書について,  
<http://www.mhlw.go.jp/shingi/2004/02/s0219-3.html>
- 3) 文部科学省 (2009), 小学校学習指導要領, 総則
- 4) 文部科学省 HP (2014), スーパー食育スクール事業

について、

[http://www.mext.go.jp/a\\_menu/sports/syokuiku/1353368.htm](http://www.mext.go.jp/a_menu/sports/syokuiku/1353368.htm)

- 5) 文部科学省 (2010), 食に関する指導の手引き－第一次改訂版－
- 6) ベネッセコーポレーション (2009), 放課後の生活時間調査報告書小・中・高校生を対象に, 研究所報 (ベネッセ教育研究開発センター), Vol.55, p.16
- 7) 西村淳, 古河真紀子, 浅川潔司, 南雅則, 古川雅文, 浜橋博 (2010) 学級編成替えが児童の学級適応感に及ぼす影響に関する研究, 兵庫教育大学学校教育研究センター紀要学校教育学研究, 第22巻, p.23-30
- 8) 渡辺周一, 中村年子, 遠藤仁子, 本間恵美, 平光美津子 (1988), 食生活における食塩摂取量と塩味噌好について 第一報 家庭におけるみそしるの塩分摂取状況, 東海女子短期大学紀要, 14, p.47
- 9) 三上統生 (2014), だしの風味への嗜好性と食生活との関係についての調査研究, 弘前医療福祉大学短期大学部紀要, 2 (1), p.43-50
- 10) 農林水産省 (2008), 平成19年度食と農への理解を基礎とする新たなライフスタイルのあり方を確立に関する調査委託事業報告書, p.8-9
- 11) 川村渉 (1983), 日本の食文化体系第十巻 味噌醤油の百科, p.130, 東京書房社 (東京)
- 12) 日本うま味調味料協会 HP, うま味について,  
<https://www.umamikyo.gr.jp/knowledge/component.html>
- 13) 辻雅善, 角田正史, 鈴木礼子, 池内龍太郎, 福島哲仁 (2011), 医学中央雑誌を基本データベースとした日本における食育の現状の文献的検討, 福島医学雑誌, 61巻第2号, p.79
- 14) 上田由喜子, 杉光衣江里香, 大田原みどり, 大野智子 (2011), 5年生の学習「我が国の食料生産」と関連させた食教育の効果, 日本食育学会誌, 第5巻第3号, p.135-140
- 15) 上田由喜子, 大田原みどり, 永井亜矢子 (2015), 小学4年生を対象とした味覚教育の実践と影響評価, 日本食育学会誌, 第9巻第3号, p.247-255
- 16) 磯部由香, 早川巳貴, 平島円 (2012), 小学生を対象とした料理教室を通じた食教育, 日本食育学会誌, 第6巻第2号, p.207-213
- 17) 岸田恵津, 松井倫子, 増澤康男 (2011), 小学校の食育実践における「栄養・健康」に関わる学習内容の実施状況, 日本食育学会誌, 第5巻第2号, p.105-110
- 18) 佐藤真紀子, 金子佳代子, 宇高順子 (2014), 小・中学校教科書における栄養と食事に関する記載内容の変遷, 日本家政学会誌, Vol.65 No.10, p.555-567
- 19) 大橋登史子 (1988), 小学校家庭科における学習効果に関する一考察, 中国短期大学紀要, 第19号, p.22



- 20) 能瀬陽子, 岸田恵津 (2012), 家庭科を基盤として食文化に関する学習内容を取り入れた食育実践の効果－小学校6年生を対象として－, 日本食育学会誌, 第6巻第4号, p.341-350
- 21) 小嶋忠行, 外川正明 (2003), 子供の学習意欲を高める学習指導の在り方－小学校学級担任の学習指導に対する意識調査を通して－, 京都市総合教育センター研究紀要, p.20
- 22) 伊藤英希, 貫井正納 (2005), 小学校理科授業におけるグループ学習改善のための基礎的研究－協同的な学習の中での発話と考えの変容に注目して－, 千葉大学教育学部研究紀要, 第53巻, p.105
- 23) 中田正弘 (2011), 「グループによる話し合い活動」に対する教師の意図と指導場面におけるズレ, 帝京大学教職員大学年報, 2, p.15
- 24) 原田直樹, 梶原由紀子, 吉川未桜, 樋口義之, 江上千代美, 四戸智昭, 杉野浩幸, 松浦賢長 (2011), 大学生ボランティアによる学校児童生徒への支援ニーズに関する研究, 福岡県立大学看護学研究紀要, 8 (1), p.4
- 25) 吉川啓介, 高田翔太, 三宅幹子 (2008), 大学生による小学生へのピア・サポート訓練の実施の効果, 福山大学こころの健康相談室紀要, 第3号,
- 26) 西山久子, 山本力 (2002), 実践的ピアサポートおよび仲間支援活動の背景と動向－ピアサポート/仲間支援活動の起源から現在まで－, 岡山大学教育実践総合センター紀要, 第2巻, p.81-93

### Summary

This paper reports on an investigation into the effects of teaching assistants with different group learning activities on food education classes. This research was conducted with a total of 135 students in four fifth grade classes in elementary school.

The effects on the subsequent behavior and consciousness of children in the fifth grade of elementary school was then observed. The different assistants were active teachers and current university students majoring in teacher education (first class diet and nutrition teachers). Both groups were assigned to two different classes. The subjects of the present study were 67 children taught by active teachers who acted as assistants (teacher group) and 68 taught by current university students majoring in teacher education (student group). As an assessment of these effects, surveys were conducted concerning children's behaviors and awareness in the home that were related to the course contents. The surveys were administered once before the class and three times in the one-year period after the class. The results in a time series were observed, and the teacher and student groups were examined comparatively. The results of the study revealed that when assistants were the teachers, the effects of precise approaches and the teaching of technical skills by teachers in compliance with the goals of the class were observed in the behavior of the children. When the college students were teacher education students (first class diet and nutrition teachers), the effects of the approach that took advantage of knowledge of the disciplines that were previously learned were observed, although these effects were incomplete. These results suggest improvement in diet awareness. Currently, nutrition teachers are not placed in schools nationwide. Thus, hiring students who are aiming to become nutrition teachers as external human resources to assist in the implementation of food education programs is expected to be effective. However, in order to further improve the effects, training is necessary so as to improve the quality and expertise of teachers. Moreover, educational benefits can also be expected for the education students themselves who participated as assistants.