

〈原著〉

## 「教職実践演習（栄養教諭）」における地域連携に関する研究

菊 地 和 美（藤女子大学 人間生活学部 食物栄養学科）

村 田 まり子（藤女子大学 人間生活学部 食物栄養学科）

隈 元 晴 子（藤女子大学 人間生活学部 食物栄養学科）

「教職実践演習」は教職課程外における様々な活動などを通じて、学生が身に付けた資質能力を確認する科目であり、全学年を通じた「学びの軌跡の集大成」として位置付けられている。本学の「教職実践演習（栄養教諭）」は、学年を4年次に配置し、栄養教諭教育実習後の学修を振り返る科目である。

本稿の目的は、「教職実践演習（栄養教諭）」2017年度の授業展開について、学生が地域連携で学んだことを次年度の授業計画に活かすために課題を明らかにすることとした。

本稿では、石狩市近郊における栄養教諭の食に関する地域連携をテーマとして、以下のとおりまとめている。①「教職カフェ」の企画・実施・評価：藤女子大学花川キャンパス藤花祭における模擬授業、展示、学校給食の紹介をとおして食育や学校給食への理解を図る、②「石狩市学校給食センターの見学」：栄養教諭が働く現場見学をとおして役割と地域連携を学ぶ、③「子どもへの責任の理解」：地域における子どもの食体験の格差について考え、地域における子どもの成長と食環境づくりに関する問題意識の函養について報告し、今後の課題を挙げていく。

「教職カフェ」の企画・実施・評価や石狩市給食センターの見学などのまとめを通して、栄養教諭実習後の振り返りとしての効果が明らかとなった。「子どもの貧困状態を体験してみよう」では、講義だけでは伝わりにくい「経済的困窮がもたらす生きづらさ」を学生は実感することができ、自己肯定感や学力の低下や貧困連鎖のメカニズムについて理解を深めることができた。課題に対するアプローチについては、栄養教諭の視点からの考察を促すことによって、より教育効果を高めることができた。

「教職実践演習（栄養教諭）」では、学生が「教職カフェ」の役割分担、石狩市学校給食センター見学、子どもの貧困問題などで学んだことを「履修カルテ」にまとめていた。一方、「履修カルテ」は個人の振り返りにとどまり、地域連携に関する全体討議という活用までには至らなかった。次年度にむけて「履修カルテ」の活用方法を工夫したい。

今後の課題として、「教職実践演習」における模擬授業や報告書・レポート・「履修カルテ」の作成を通して教員の表現力、指導法などの評価指標を担当教員間で共有していきたい。さらに、「教職実践演習（栄養教諭）」では「社会に開かれた教育課程」を深めていけるような地域連携に関する体験活動を継続して取り入れていきたい。

**キーワード：**教職実践演習（栄養教諭）、地域連携、石狩市学校給食センター、子どもの食体験の格差

### 1. 緒言

「教職実践演習」は教職課程外における様々な活動

などを通じて、学生が身に付けた資質能力を確認する科目であり、全学年を通じた「学びの軌跡の集大成」として位置付けられている。本学の「教職実践演習（栄

養教諭)」は、学年を4年次に配置し、栄養教諭教育実習後の学修を振り返る科目<sup>1)</sup>である。授業のねらいは、「人間生活における『食』を食文化と歴史の視点からとらえ、多様な食環境に囲まれている現代の食生活についての問題点を明らかにする。食生活の実際を健康と調理の観点から文献資料講読や発表と討議等を通して学ぶ<sup>2)</sup>」こととしている。

「教職実践演習」に関する報告によると、水津ら<sup>3)</sup>は、養護教諭と栄養教諭養成課程の教職実践演習における合同演習教育プログラム研究をまとめ、学生の授業評価や教育現場との連携によって振り返り、多職種連携を主眼とした演習プログラム開発をしている。新井ら<sup>4)</sup>は、「教職実践演習（栄養教諭）」の実践報告ならびに「履修カルテ」活用の効果を検証した。長尾ら<sup>5)</sup>は、「教職実践演習（栄養教諭）」の教材研究を取りあげた。今野<sup>6)</sup>は、「教職実践演習」の学習指導要領における地域との連携、協同の推進の観点から、栄養教諭に関する社会に開かれた教育課程を明らかにしている。小・中学校学習指導要領改訂<sup>7)</sup>の基本的な考え方は「社会に開かれた教育課程」として、教育基本法、学校教育法などを踏まえ、我が国の学校教育の実践や蓄積を活かし、子供たちが未来社会を切り拓くための資質・能力を一層確実に育成する。その際、子供たちに求められている資質・能力とは何かを社会と共有しながら、連携する「社会に開かれた教育課程」を重視している。

本稿の目的は、「教職実践演習（栄養教諭）」2017年度の授業展開について、学生が地域連携で学んだことを次年度の授業計画に活かすために課題を明らかにすることとした。本稿では、石狩市近郊における栄養教諭の食に関する地域連携をテーマとして、以下のとおりまとめる。①「教職カフェ」の企画・実施・評価：藤女子大学花川キャンパス藤花祭における模擬授業、展示、学校給食の紹介をとおして一般来場者に食育や学校給食への理解を図る、②「石狩市学校給食センターの見学」：栄養教諭が働く現場見学をとおして役割と地域連携の実践を学ぶ、③「子どもへの責任の理解」：地域における子どもの食体験の格差について考え、地域における子どもの成長と食環境づくりに関する問題意識を函養する取り組みについて報告し、今後の課題を挙げていく。

## 2. 「教職実践演習」について

### (1) はじめに

栄養教諭制度<sup>8)</sup>は、健康増進法の成立、食育基本法の成立など、国民への食の教育を推進する時代の要請

表1 「教職実践演習」<sup>10)</sup>について

- |   |
|---|
| インTRODクシヨシ・これまでの学修の振り返りについでの講義・グループ討論<br>● 教職の意義や教員の役割、職務内容、子どもに対する責任等についてのグループ討論・ロールプレイング<br>● 社会性や対人関係能力（組織の一員としての自覚、保護者や地域の関係者との人間関係の構築等）についての講義・グループ討論<br>● 幼児児童生徒理解や学級経営についての講義・グループ討論<br>● 学級経営案の作成・グループ討論<br>● 学校現場の見学・調査<br>● 社会性、対人関係能力、幼児児童生徒理解、学級経営についてのグループ討論<br>● 教科・保育内容等の指導力についての講義・グループ討論<br>● 模擬授業<br>● 教科・保育内容等の指導力についてのグループ討論<br>● 資質能力の確認、まとめ |
|---|

に応える施策の一つとして平成17年4月1日にスタートした。栄養教諭の職務は、大きく二つに分けられ、食に関する指導と学校給食の管理である。第3次食育推進基本計画<sup>9)</sup>によれば、重点課題には、「食の循環や環境を意識した食育の推進」がある。

「教職実践演習」では、実技指導、グループ討論、補完指導（履修カルテ）、レポート・報告書等を踏まえ、教員として最小限必要な資質能力が身に付いているかを確認し、単位認定を行う。「履修カルテ」は、入学の段階からそれぞれの学生の学習内容、理解度等を把握するために用い、担当教員は随時、学生が作成した「履修カルテ」を参照し、個別に補完的な指導を行う。「教職実践演習」では、栄養教員として求められる4つの事項<sup>10)</sup>を含めることになっている（表1）。

- 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児童生徒理解や学級経営等に関する事項
- ④教科内容等の指導力に関する事項

また、「教職実践演習」の企画、立案、実施に当たっては、学校現場や教育委員会との緊密な連携・協力を留意することが必要である<sup>10)</sup>。

### (2) 「教職カフェ」の企画・実施・評価

「教職カフェ」は2017年10月7日（土）・藤花祭（藤女子大学花川キャンパス大学祭）10時～16時、藤女子大学花川キャンパス1階123教室で開催した。「教職カフェ」の目的は大学祭の一般来場者に対して栄養教諭教育実習を紹介し、食育および学校給食への理解を

表2 「教職カフェ」の満足度

満足度	人数
満足	8人
やや満足	2人
やや不満	0人
不満	0人

表3 「教職カフェ」に対する感想（自由記入）

内容	感想
質問コーナー	質問のコーナーでは聞きやすかった。先輩が相談に丁寧にこたえてくれた。
その他	みんなで一丸となって取り組む雰囲気がよかった。来年も開催してください！

図ることであり、内容は以下のとおりである。

- ・模擬授業
- ・教育実習にむけて準備した教材（指導案・媒体）の展示
- ・教職に関する質問コーナー
- ・学校給食の紹介
- ・「教職カフェ」アンケート調査

1) 調査方法

「教職カフェ」の来場者に対して、アンケート調査を自己記入方法で実施した。アンケート調査の質問項目は、「教職カフェ」の満足度、学校給食、模擬授業の感想などを選択または自由記入により回答してもらった。

2) 結果および考察

アンケート調査にご協力してくれたのは10人であった（模擬授業のアンケート調査協力者は5人）。「教職カフェ」の満足度は、「満足である」と「やや満足」を合わせると全員満足と回答していた（表2）。

「教職カフェ」には、小学生を含む大学祭来場者や栄養教諭教職課程の1～2年生が見学し、質問コーナーでは教育実習について直接やりとりしていた。このことがアンケート結果にも反映したと思われる（表3）。

模擬授業の指導案は栄養教諭教職課程の4年生が準備し、指導案にはワークシートや板書計画も添付されていた。模擬授業では板書計画の媒体を黒板に貼り付け、展開の流れを再現していた（図1～3）。

模擬授業は、北海道産食材に関する指導案や媒体を用いて4回実施した。タイムスケジュールと内容は表4のとおりである。模擬授業は、「満足である」と「やや満足」を合わせると全員満足と回答していた（表5・6）。授業展開では、「はしで豆を運ぶ」体験もできるようになっており、小学生からも「豆運びが楽しい」

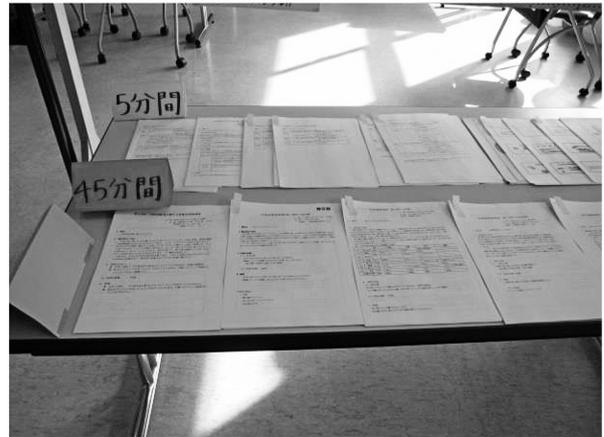


図1 指導案（5分間と45分間に食に関する指導）の展示



図2 模擬授業「元気100倍!豆パワー」



図3 模擬授業「朝ごはんて元気になるう」

という感想があった。2017年度は「教職カフェ」のチラシを石狩市内小学校や学内に配布して周知したが、アンケート調査票の回収数が少なかったこともあり、次年度にむけてより多くの小学生が参加できるように検討も必要ではないかと考察する。

表4 模擬授業の内容

回	時間	対象	北海道産食材の食育
1回目	10時30分～	小学校 5年生	「野菜を食べよう」
2回目	11時30分～	小学校 1年生	「玉ねぎのにおいと味について」
3回目	13時30分～	小学校 5年生	「ラム肉ってどんなお肉かな？」
4回目	14時30分～	小学校 3年生	「牛にゆうで元気いっぱい」

表5 模擬授業の満足度

満足度	人数
満足	4人
やや満足	1人
やや不満	0人
不満	0人

表6 模擬授業の感想（自由記入）

内容	感想
展示	豆運び楽しかった。指導案や媒体などを見ることができて良かった。
模擬授業	導入方法が解りやすかった。 牛にゆうの話がとても楽しかった。大きな声ではっきりしていた。

表7 食べてみたい学校給食メニュー

学校給食メニュー	人数
ビビンバ	2人
ジンギスカン	2人
冷凍ミカン・冷凍パイ	2人
タルト	1人
みそ汁	1人

「教職カフェ」では、学校給食メニューとして、小学生に好まれる内容を企画し、揚げパン（きなこ・ココア・シュガー味）を紹介した。揚げパンは学校給食の人気メニューとしてベスト10に挙げられている<sup>11)</sup>。揚げパンだけを目的の来場者もあり、次年度にむけて、アンケート調査結果（表7）を参考に学校給食の紹介を工夫していきたい。

「教職カフェ」では、栄養教諭教育実習で学んだことを活かし、グループ討議を何度も繰り返して企画した。学生は役割分担し、模擬授業・学校給食メニュー担当・展示やチラシ作成など準備してきた。「教職カフェ」終了後には、アンケート結果をまとめて報告書を作成している。このように「教職カフェ」を企画し、実施・

評価することで、小学生や地域の方々に直接食に関する指導（模擬授業）が可能であり、このことが教育実習の振り返りにつながると思われた。

### 3. 石狩市学校給食センター見学

#### (1) はじめに

栄養教諭としての教育現場である給食センターを見学し、栄養教諭が働く現場見学をとおして地域における「給食」の役割と地域連携の在り方について考察することを目的とした。

石狩市における学校給食は、これまで3つの共同調理場方式により市内の小・中学校に給食を提供していた。施設設備の老朽化や新しい衛生管理基準への対応、作業効率などの抜本的な更新として、2つを統合し、新しい学校給食センターとして平成29年4月より稼働している（表8、図4）。

「学校給食施設の整備の考え方<sup>12)</sup>」によると、施設の機能について、①地域の「食のコミュニティ」としての施設、②安全・安心、栄養・献立に配慮した給食、③地産地消の推進、④アレルギー等個々への対応、⑤災害時の対応、などの5項目が示されている。本施設



図4 石狩市学校給食センター外観

表8 石狩市学校給食センター施設概要

所在地	石狩市花川北7条1丁目27番地
敷地面積	10,947 m <sup>2</sup>
構造	鉄筋コンクリート造
規模	地上2階建（1階3,132 m <sup>2</sup> 2階287 m <sup>2</sup> ）
システム	ドライシステム
主要熱源	都市ガス
調理数	5,200食/日（最大調理能力：5,500食/日）
受配校	小学校9校 中学校5校
調理業務の運営	民間委託（平成11年4月～）
炊飯業務	自炊（週3回）



図5 配食準備



図6 この日の献立

は、「給食センター」だけではなく「食育センター」とし、安全・安心な学校給食作りはもとより「食育の場」としてのセンターを目指し、地域住民のQOL向上へと寄与することが大きな特徴と言える。

### (2) 授業の方法（石狩市学校給食センター（以下、センター）見学の状況）

2017年11月13日（月）に教職実践演習（栄養教諭）を履修している4年生（10名）が、本学マイクロバスで移動し、9時から見学を開始した。センターの運営について、ライブ映像の実働モニターを見ながら、資料の説明を受けた。試食は、当日の給食の準備を実習見学学生（以下、学生）が行い（図5）、検食した。献立は、ごはん/吉野汁/とりのごま照り焼き/切干大根煮/牛乳（図6）。エネルギー量は、小学校で683kcal、中学校で800kcalだった。学生には、見学終了後、センターについての報告レポートを提出してもらった。

### (3) 結果および考察

センターを見学した学生のレポートから、①衛生管理、②施設・設備、③地域連携と給食施設、④栄養教諭として、のそれぞれについて、感想や理解したこと、お

よび気づき等々を下記の一覧のように抜粋しまとめた。

#### ①衛生管理

- ・調理員および食材等は一方の進行であり、交差することなく衛生的だった。
- ・業者から納品された食材は、複数の搬入口から該当する食材が移動し下処理室に運ばれ、食材の種類ごと可動式で次の調理室へ移動するなど、徹底した衛生管理が実践できていると感じた。
- ・異物混入防止への配慮がみられた。
- ・配食用の手袋に至るまで細やかな考慮があった。
- ・下処理では、泥を落とし3度洗い、芽取りまでを行い、切さいは上処理として行っていた。
- ・調理員は、作業ごとに更衣室を経て移動し、手洗いやエプロンの交換を適切に行っていた。

#### ②施設・設備

- ・HACCP対応の機材が充実しており、衛生管理が行き届いていた。
- ・異物混入防止のための設備やルールが充実していた。
- ・コージェネレーションシステム導入でCO2削減効果、経済性向上といったメリットが得られており、さらに停電時も電気利用が可能である。
- ・低コスト、省エネルギーである。
- ・アレルギー食専用の調理室があり、代替食の対応が可能である。
- ・スチームコンベクションオープンの導入により献立作成の幅が広がっている。
- ・パススルータイプのスチームコンベクションオープンは、交差汚染を防止し衛生管理がさらに向上できる。
- ・汚染区域、非汚染区域毎に、区切られており、ドアやシャッターなどは自動開閉だった（手を触れずに移動が可）。・以前は、炊飯は委託されており、冷たく固いごはんだったが、複合加熱の炊飯機で炊きたてのごはんが食べることができる。
- ・380ℓの回転釜が8台あり、異なる料理を同時に調理できる。・高い衛生水準を確保するために、作業室は、壁やカウンターで仕切られており、パススルー方式で作業の流れを一方向とし交差汚染を防止している造りが印象的だった。

- ・配送時のコンテナは、返納後、洗浄し消毒保管されていた。
- ・災害時などの停電の際にも 5,500 食の調理が可能な電力が確保されている。
- ・施設設備の充実は、調理員が、安心して調理に集中でき、作業効率向上にもつながると感じた。

違うことがわかった。

- ・献立表には、石狩産食材がわかるように太字で表し、児童・生徒に「食育」の一端として、地域と農産物等とのかかわり“地産地消”を示していた。

### ③地域連携と給食施設

- ・地域住民を対象とした地産地消「石狩ディー」の実施給食が計画されている。
- ・地域の住民にも、理解の場を広げる工夫がなされていると感じた。
- ・保護者を含む地域住民への「食育の発信・コミュニティの場」を併せ持ち健康・食事等に関する相談、食に関する学習の機会を設けている。
- ・各種講演会や学習会の開催など広く食育に取り組む石狩市のセンターの役割は、地域住民の健康増進に寄与していくことが考えられる。
- ・石狩産米「銘柄：ななつぼし（イエスクリーン：Yes! clean 米）」の採用。
- ・地元食材の積極的な活用に向け検討している
- ・このようなすばらしい最新の施設・設備がある石狩市は、「食」に力を入れているとても良い地域である。

「教職実践演習（栄養教諭）」は、栄養教諭教育実習後の学修を振り返ることにある。報告レポートによると①衛生管理の視点からは、「大量調理施設衛生管理マニュアル<sup>13)</sup>」および「調理場における衛生管理&調理技術マニュアル<sup>14)</sup>」に基づいた調理工程で運営されていること。②施設・設備の視点からは、最新の施設のシステムの実際を確認できたこと。特に、停電時も 5,000 食の調理が可能であり、災害時を想定するなど各所に考慮がなされた高水準の施設であることが確認できたこと。また作業効率の側面からも考察ができていたこと。③地域連携と給食施設に関しては、地域の豊富な農水産物を導入していることや地域住民の健康増進に寄与できる可能性があることが示唆されたこと。④栄養教諭としての視点からは、勤務する管理栄養士の業務について、より具体的な業務と役割を理解できた。

見学をとおして確認したり理解したこと、および気づき等々は、2 年次履修の給食経営管理の理論と 3 年次の実習（学内及び臨地）、および栄養教諭教育実習とが融合され、比較検討し学びを深めることができたことが示唆された。このことにより栄養教諭教育実習後の振り返りとして効果があったことは明らかである。

センターは、地域連携と給食施設との関係性として、日常業務に限らず災害時等の食事提供拠点機能も具備している。さらにこの施設が給食センターという役割に加え「食育センター」として、その対象を小学生、中学生に限定せず、乳児から高齢者までの石狩市民を対象としていることである。石狩市にある唯一の大学として本学もその対象範囲に入れていただき、見学、臨地実習等でご厚誼を受けている。

今後の課題としては、「社会に開かれた教育課程」を充実させるために、地域連携に関する体験活動や演習を日常的に取り入れ継続していくことが肝要であり、そのためにも、本学からの、情報発信や連携、協働など、さらなる地域貢献を推進していきたいと考える。

### ④栄養教諭として

- ・新しい機器材の運用は、今まで以上に幅広い知識や調理技術が必要となってくる。
- ・学校と給食センターの栄養教諭の勤務体系が理解できた。
- ・石狩市 HP にある、「石狩市学校給食センターの新設に関するパブリックコメント」が参考になった。
- ・児童・生徒にできるだけおいしい美味しい状態で食べてもらうために様々な配慮がなされていることを学んだ。
- ・栄養教諭は、学校に出勤後 9 時頃センターに出勤する。主な業務として、献立作成、食材の見積もり、発注、調理業務の衛生管理、味の決定、調理指導などであり、調理、配送作業は委託されていた。
- ・行政が協力しようと思ってもらえるような仕事をしていきたいと感じた。
- ・実習先との比較から、スチームコンベクションの有無では、調理のできる料理の範囲が極めて

#### 4. 子どもの食体験の格差について考える

##### (1) はじめに

わが国では、子どもの貧困率は13.9%<sup>15)</sup>と、子どもの7人に1人が貧困の中で生活している。経済的困窮の状態にあると、日常的に得たり経験したりできるはずの「モノ」や「コト」が相対的に少なくなり、その結果さまざまな体験が不足することにより、子どもたちの低学力や自己肯定感の低さをもたらすことが報告されている<sup>16)</sup>。

そこで、新聞等で報道される貧困率等の数字を現実的に捉え、子どもの貧困問題に向き合いながら食環境づくりの意義と食体験のあり方について考えることを目的として、「子どもの貧困状態を体験してみよう」<sup>16)</sup>というグループワークを行うこととした。

##### (2) 授業の方法

わが国の相対的貧困率はOECDの作成基準に従い、世帯の可処分所得（いわゆる手取り収入）の中央値の半分の額として算出され、それを「貧困線」としている<sup>17)</sup>。

このグループワークでは子どものいる家庭をイメージしやすいように、37歳の夫婦と中学1年生の女子の3人家族を想定することとした。世帯人員で調整した可処分所得を1か月あたりに換算すると、わが国では3人世帯の中央値（つまり標準的な家庭）は34万円/月となる。こうした説明を行った後、授業に出席した9名を3人一組のグループに分け、標準的な家庭の生活費を住居、光熱費、食費、衣類（身なり）、教育・進学貯金、娯楽・交際費、通信、交通（車）、医療・生命保険、貯金・その他の計10費目に配分してもらった。次に、貧困線上にある家庭の生活費17万円/月について、同様に配分してもらった。生命保険や車のローン、教育に係る費用など、大学生にとって相場がわかりにくい費目に関しては、スマートフォンなどの検索ツールを用いて想定するよう指示した。

グループワーク終了後、1) 経済的困窮が子どもに与える影響について気づいたこと、考えたこと、2) 学校や地域ではどのようなアプローチをすることができるかの2点について、各参加学生に自由記述を求めた。

##### (3) 結果と考察

グループワークの結果（図7、8）から、「経済的困窮が子どもに与える影響について気づいたことや考えたこと」を表9に示す。

経済的に困窮し、日々をどのように生活すればよいのかを考えて生きることは、家計を考える者にとって

住居	71,000	60,000	60,000
光熱費	20,000	28,000	20,000
食費	40,000	45,000	51,000
衣類	24,000	24,500	14,000
教育・進学貯金	69,000	60,000	37,000
娯楽・交際費	40,000	18,000	8,000
通信	15,000	15,700	40,000
交通（車）	—	14,000	50,000
医療・生命保険	7,300	15,500	50,000
貯金・その他	53,700	59,300	10,000

図7 標準的な家庭の家計

住居	63,000	50,000	60,000
光熱費	18,000	25,000	15,000
食費	25,000	35,000	30,000
衣類	5,000	12,000	10,000
教育・進学貯金	34,000	10,000	20,000
娯楽・交際費	7,000	3,000	8,000
通信	7,000	15,700	16,000
交通（車）	—	—	5,000
医療・生命保険	7,000	15,500	6,000
貯金・その他	4,000	3,800	0

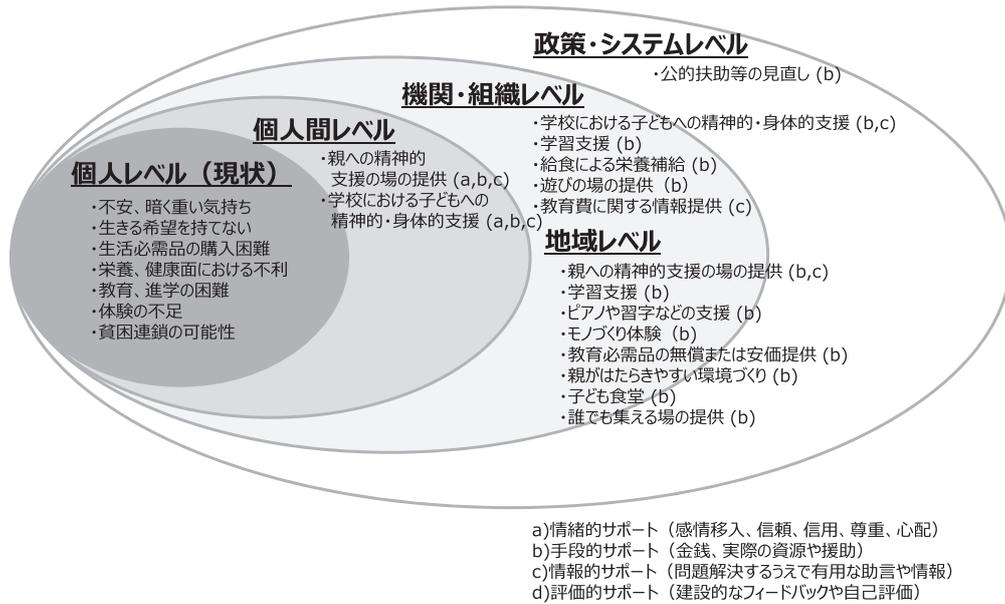
図8 貧困線上にある家庭の会計

不安で暗く、重い気持ちにさせるなどの情緒面における追体験が記され、精神的・経済的に余裕がないことは、楽しいことに目を向ける余裕を奪い、生きる希望を失わせてしまうことに気づいたようであった。生活費が半分になった場合、すべての費目を半分にすることはできない。つまり、住居や光熱費等は人数に比例しないため削ることが難しいからである。そのため、それ以外の費目で調整することになるが、日常に必要なものが買えないことや給食費が払えないなど食生活や栄養面への影響が大きいこと、また貯金する余裕がないため、怪我などの予定外の支出に対応することができないなどの健康面に与える影響についての気づきが見受けられた。さらに、部活や習い事を含むさまざまな体験の不足や、進学をあきらめなくてはならないなど教育面に与える影響も大きく、結果的に貧困の連鎖が生じる可能性について実感してもらうことができたと考えられる。

こうしたグループワークを通じて、学生が捉えた貧困線上にある家庭における「個人レベル」の問題状況を捉えることを一つの課題とした。

表9 経済的困窮が子どもに与える影響について気づいたことや考えたこと

学生	テキスト
1	実際に家計を計算してみて、経済的困窮は日々の暮らしを不安に過ごすので、暗い気持ちを強めてしまうと感じました。働きたくても働けない人や学歴などで職が限られてしまう人はたくさんいると思うので、自分にできることがあったらたくさんしていきたいと思いました。貧困によってしっかり食べることができなかつたり、1人で過ごす時間が多いことが子どもの精神や成長に影響を及ぼすと思いました。
2	日常に必要なものですら買えないかもしれないのに、進学にかかるお金や貯金なんてなかなかできないことが実感できました。部活やほしいものが親に言える状態ではないということがわかりました。グループワークを行って、親に改めて感謝の気持ちと自分の子どもの将来のためにしっかりしなくては、と思いました。
3	何かを削らなければ進学が難しかったり、子どもの楽しみを与えられず、自分自身が生きていくのに必死ということがわかった。そのような状況で、国立大や学費の安い高校を目指さなくてはならなく、子どもの将来を狭めていると考えた。できる経験も、一般的な家庭を比べて少ないため、情緒が育ちづらいのではと思う。
4	模擬体験だから笑いながら楽しくやっていた部分があるが、これが本当に自分のことだったら笑いごとではない。貧困（貧しくて困る）の意味が少しわかった。17万円のとき教育費は頑張って高くしたが、実際はそうもいかず、進学や部活も続けられないだろう。集団生活や勉強での学べるチャンスが与えられず、悪循環になる。
5	今まで困窮な家庭は大変だくらいにしか思っていませんでしたが、実際に生きるのに必要なお金の計算をしてみると、現実とは甘くなくて大変というひとことではあわせられないと思いました。ひとり親家庭のお母さんが良くヒステリックになる話を聞きますが、暗くなる理由も良くわかりました。お金がないと給食費が払えない話もよく聞きますが、そのような家庭に出会っても責めないで寄り添う姿勢から入らなければいけないと思いました。
6	経済的困窮により貯金があまりできない状況になることがわかった。貯金がないと、子どものむし歯や急に骨折等した場合に困るということに気が付いた。また、教育にお金をかけることができず、塾や習い事といった贅沢はすることができないということがわかった。
7	貧困から逃れるために、進学したくても教育費にかかるお金がなく、子どもも将来的に貧困となり、悪循環が続いてしまう。常に余裕のない家庭で育つことで、精神的にストレスがかかり続ける。進学できない、将来を考えることができない生活が続けることで生きる希望を感じられなくなり暗くなってしまふ。
8	貧困な家庭では、家族全員ががまんをして生活していかなくてはならないのだと気づいた。子どものほしいもの必要なものを買うことさえ困難な場合もあるのだと気づいた。給食費を払えない家庭の厳しさも気づいた。子どもにやらせてあげたいと思っても、余裕がなければできないのだと分かった。
9	今回、実際に経済的困窮とはどのような状態なのかを体験してみて、先が見えない不安を感じた。こうやって考えているだけなのに心が暗く、重い気持ちになったことに気づいた。考えるだけでこうなるのに、実際にこの生活をするとなるとどうなってしまうのか不安で、楽しいことやおもしろいことに目を向けることはできないと考えた。



※学生の自由記述に基づいて、筆者が作成した。

図9 生態学的モデルおよびソーシャルサポートを用いた概念図

次に、これらの問題状況に対する「学校や地域ではどのようなアプローチをすることができるか」についてグループワークの結果を生態学的モデルおよびソーシャルサポートの概念<sup>18)</sup>にあてはめたものが図9である。

グループワークの検討内容としては、手段のサポートがもっとも多く、形のある支援についてはイメージしやすいことが伺えた。その一方で、自由記述の文脈からはそれ以外のサポートについてほとんど読み取ることができなかった。

こうした状況を俯瞰してみると、たとえば、親、または子どもに対する「精神的支援の場の提供」は、個人間レベルにおいては、カウンセラーとの関係性を想定することができるため、情緒的サポートを提供できると考えられる。同様に、「学習支援」や「ピアノや習字などの支援」、「子ども食堂」についても、単発ではなく継続的な関わりであれば、情緒的サポートや情動的サポートの機能を有するようになるであろう。また、「学習支援」や「教育必需品の無償または安価提供」などの手段的サポートは、活用してほしい層に対する適時な情動的サポートがなければ利用してもらえない。

この概念図を踏まえると、多様な観点から互いの繋がりを踏まえつつ、課題解決の方策を検討することで、より問題意識を高めることに繋がる可能性がある。そのため、今後は具体的に支援のあり方をイメージしやすいように、このような既存のフレームワークを用いたグループディスカッションを取り入れることを検討していきたい。

また、問題状況に含まれていた「栄養、健康面における不利」に対応する提案としては、「給食による栄養補給」「子ども食堂」が挙げられるに留まった。本科目は、栄養教諭教育実習後のふりかえり科目として位置づけられていることから、食と栄養の観点からのアプローチについて考察するよう促す必要があったと考えている。

#### (4) まとめ

本稿では、「子どもの貧困状態を体験してみよう」という授業の効果について考察を行った。講義だけでは伝わりにくい「経済的困窮がもたらす生きづらさ」について実感してもらうことができ、自己肯定感や学力の低下や、貧困連鎖のメカニズムについて理解を深めることができた。これらの問題状況に対するアプローチについては、栄養教諭の視点からの考察を促すことによって、より教育効果を高めることができたのではないかと考えられる。

## 5. 総括および今後の課題

### (1) 授業実施における準備について

2017年度「教職実践演習（栄養教諭）」では、担当教員（菊地・村田・隈元）と内容等を準備してきた。「教職実践演習（栄養教諭）」は、4年次通年科目により、これまでの学修の振り返りとして、学生による発表を中心に展開してきた。

「教職実践演習」はその他の教科に関する科目及び教職に関する科目の担当教員との間の協議も準備事項に示されている<sup>10)</sup>。次年度にむけて、「教職実践演習（栄養教諭）」の準備段階から担当者間と教職担当教員間の協議をしていきたい。

### (2) 授業方法

授業方法では、模擬授業のために事前課題としての指導案の作成、事後課題としてレポート・報告書・履修カルテを提出することにした。2017年度4年次「教職実践演習」の「履修カルテ」では、「教職カフェ」の役割分担、石狩市学校給食センター見学で学んだこと、子どもの貧困問題などに関する想いが記載されていた。「履修カルテ」により、4年次において教職に対する使命感や責任感、対人関係能力などが身に付いていることが明らかとなっていた。一方、「教職実践演習」「履修カルテ」からは個人の振り返りにとどまり、地域連携に関する全体討議やその活用までには至らなかった。次年度にむけて「教職実践演習」では、「履修カルテ」活用方法も工夫していきたい。

### (3) 評価

「教職実践演習」の評価では、教職課程の授業科目（栄養教諭教育実習）で学生が身に付けた教員として必要な資質能力と様々な活動を通じて地域との連携・協力の重要性を理解できたかを確認している。模擬授業を通じて、教員としての表現力、指導法などの評価の指標を担当者間で検討していきたい。

### (4) 今後の課題

「教職実践演習」では地域における体験的学びについて、①「教職カフェ」の実施、②栄養教諭の働く現場の見学、③地域における子どもの成長と食環境に関わるグループワークなどの担当教員間で情報を共有していきたいと考えている。

さらに、今後の課題として、「教職実践演習（栄養教諭）」における「社会に開かれた教育課程」を深めていけるような石狩市近郊における地域連携を通じた活動や演習を継続して取り入れていきたい。

## 謝辞

「教職実践演習」を担当するにあたり、ご配慮いただきました人間生活学科の関係各位に深謝致します。

## 文献

- 1) 藤女子大学：学生便覧 藤女子大学 2017, 283-285 (2010)
- 2) 藤女子大学：履修ガイド 2017 履修の手引・シラバス 人間生活学部, 195 (2010)
- 3) 水津久美子他：養護教諭・栄養教諭養成教育における多職種連携を主眼とした演習プログラムの開発に関する研究, 山口県立大学学術情報, 10, 103-113 (2017)
- 4) 新井英志他：「教職実践演習（栄養教諭）」の実践と「履修カルテ」活用の効果, 天使大学紀要, 18 (1) 13-28 (2018)
- 5) 長尾綾子他：「教職実践演習（栄養教諭）」の一報告, 滋賀短期大学研究紀要, 38, 9-18 (2013)
- 6) 今野雅裕：新学習指導要領における食育, 季刊栄養教諭, 全国学校栄養士協議会, 第 50 号, 18-25 (2017)
- 7) 学習指導要領「生きる力」文部科学省 [http://www.mext.go.jp/a\\_menu/shotou/new-cs/youryou/1304417.htm](http://www.mext.go.jp/a_menu/shotou/new-cs/youryou/1304417.htm)
- 8) 香川明夫監修：七訂食品成分表 2017 資料編, 女子栄養大学出版部, p45 (2017)
- 9) 藤澤良知編：栄養・健康データハンドブック 2017 / 2018, 同文書院, p47 (2017)
- 10) 教職実践演習 履修カルテ文部科学省, [http://www.mext.go.jp/b\\_menu/shingi/chukyo/chukyo3/002/siryu/attach/1303555.htm](http://www.mext.go.jp/b_menu/shingi/chukyo/chukyo3/002/siryu/attach/1303555.htm)
- 11) 北部学校給食センター HP <https://www.city.fukui.lg.jp/kyoiku/kyusyoku/hcenter/agepan.html>
- 12) 石狩市教育委員会 HP <http://www.city.ishikari.hokkaido.jp/uploaded/attachment/1209.pdf>
- 13) 厚生労働省：大量調理施設衛生管理マニュアル [www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou/0000168026.pdf](http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou/0000168026.pdf)
- 14) 文部科学省スポーツ青少年局学校健康教育課編：調理場における衛生管理&調理技術マニュアル, (2011)
- 15) 厚生労働省, 国民生活基礎調査, 2016
- 16) 松本伊智朗ら編著：子どもの貧困ハンドブック, かがわ出版, pp12-18, 62-65, 2017
- 17) 厚生労働省, 国民生活基礎調査に関する Q & A (よくあるご質問) <http://www.mhlw.go.jp/toukei/list/20-21a.html>
- 18) Isobel R. Contento 著, 足立己幸, 衛藤久美, 佐藤都喜子監訳：これからの栄養教育論—研究・理論・実践の環—, 第一出版, pp85-86, 178-203 (2015)

# A Study on Regional Collaboration for “Practical Teaching Training (for Nutrition Teachers)”

Kazumi KIKUCHI

(Department of Food Science and Nutrition, Faculty of Human Life Sciences, Fuji Women's University)

Mariko MURATA

(Department of Food Science and Nutrition, Faculty of Human Life Sciences, Fuji Women's University)

Haruko KUMAMOTO

(Department of Food Science and Nutrition, Faculty of Human Life Sciences, Fuji Women's University)

## 1. Background and purpose of the study

“Practical Teaching Training” through various activities outside teacher training courses is used to assess and confirm the skills the student has acquired, and is positioned as the “culmination of the learning trajectory” throughout the entire course. The “Practical Teaching Training” provided in the Department of Food Science and Human Nutrition in the Faculty of Human Life sciences at our university is set during the 4th year, and affords a review for students after practical training as a nutrition teacher.

The aim of the “Practical Teaching Training” is to examine “food” in human life from the viewpoint of food culture and history, clarify problems related to contemporary diet in the context of diverse food environments, while learning about actual eating habits from the viewpoint of health and cooking through examination of the relevant literature, presentations and discussions. Therefore, through the structure of the “Practical Teaching Training” for nutrition teachers, students come to tackle the theme of regional collaboration through a series of regional activities and group work activities. In this paper, we would like to summarize the “Practical Teaching Training (for Nutrition Teachers)” conducted in 2017 from the viewpoint of regional collaboration.

Accreditation for “Practical Teaching Training” is performed by checking whether the minimum qualifications with regard to teaching ability have been acquired, based on practical training, group discussions, course records, reports and so on. For the planning, design and implementation of experiential activities associated with “Practical Teaching Training” it is necessary to pay close attention to local cooperation and cooperation with local schools and educational committees. Here, from the course content of the “Practical teaching Training (for Nutrition Teachers)” for 2017, we report on the following three cases and identify the respective issues: 1) “Approaches to lesson simulations” - planning and implementation of a Teacher Café, 2) “On-site observation of school nutritionists” - visits to the Ishikari City School Meal Center, and 3) “Understanding responsibilities to children” - children's growth and food environment in the community - considerations of disparities in food experiences.

## 2. Issues and achievements

### 1) Planning, design and implementation of a Teacher Café

The Teacher Café was held during the university festival on Saturday, October 7, 2017, from 10 am to 4 pm in Room 123 on the 1st floor of the Fuji Women's University Hanakawa Campus (details given below).

- Display of practical teaching materials (teaching plans/media)
- A corner for consulting with senior students about practical teaching
- Teaching plans related to food (5 mins & 45 mins)
- Introduction to school meal menus (3 types of deep-fried bread: soybean flour, cocoa and sugar)

A self-reported questionnaire survey was conducted for teacher cafe visitors. The questionnaire consisted of 5 items: degree of satisfaction with the Teacher Café, impression regarding participation in the café, favorite school meal menu item, degree of satisfaction with the nutrition education received and impression of the nutrition education received. Responses were obtained from 10 visitors, 5 of whom received nutrition education. All respondents were either "satisfied" or "somewhat satisfied" with the café. With regard to their impressions of the cafe, responses included comments such as "distribution of teaching plans and exhibition of teaching materials were good".

### 2) Visits to the Ishikari City School Meal Center

The aim of this visit was to observe the school lunch center, which offers many educational opportunities for nutrition teachers, and examine the "meal service" in the area. The visit to Ishikari City School Meal Center was held on Monday, November 13, 2017 for 10 4th year students undertaking practical teaching training (for nutrition teachers). Students were transported by the university microbus and the visit began from 9 am. Students received explanations from the nutrition teachers on the operation of the lunch center through live video monitoring of activities and other materials. Students also helped to prepare school meals. The menu consisted of rice, Yoshino soup, chicken-sesame teriyaki, stewed Japanese radish and milk (the energy content was 683 kcal for elementary school and 800 kcal for junior high school students).

From the reports of the students visiting the school meal center, we extracted their impressions, understandings, and awareness regarding the following points (1) sanitation management, (2) facilities & equipment, (3) regional collaboration and catering facilities and (4) nutrition teachers.

As part of the "Practical Teaching Training", the visit to the Ishikari City School Meal Center was effective as a review of the nutrition teachers after practical training, which is one of the goals of this course. A combination of the theory of school lunch management for 2nd year students with practical training for 3rd year students (both on-campus and on-site), as well as nutrition teacher practical teaching training would allow us compare the studies and deepen their learning. As an example of regional cooperation and catering facilities, this facility is aimed not only for elementary school and junior high school students, but also for infants and elderly, as a "nutrition education center" in addition to its role as a school lunch center. In future, we should also strive to further enhance regional collaboration and promote cooperation with our university.

### 3) Considerations of disparities in children's food experiences

"Considerations of disparities in children's food experiences" is an experiential program

to help students understand statistics on the poverty rate, etc., reported in newspapers and other media in a realistic way through group work to “experience the conditions of children in poverty” with the aim of thinking about eating experiences in light of the problem of child poverty. The relative poverty rate in Japan was calculated as half the median of the disposable income of the household (so-called disposable income) according to the OECD standards, and is regarded as the “poverty line”. To assist students in imagining life as part of a family with children, we assumed a family of three consisting of a 37 year old couple and with a daughter in the 1st grade of junior high school. Median disposable income, adjusted by household members per month, for a three-person household (i.e., a standard household) is 340,000 yen/month. After an explanation of the scenario, the 9 students attending the class were divided into groups of three and asked to allocate the income into the following 10 categories of standard household expenses: housing, utilities, food expenses, clothing, education/savings for education, entertainment, communication, transportation (car), medical/life insurance, savings & miscellaneous. Next, the groups were asked to allocate the living expenses of a family on the poverty line (170,000 yen/month) in the same way. As it is difficult for students to understand the market prices of items such as life insurance, car loans, education expenses, etc., they were instructed to search the Internet using tools such as a smartphone. After the group work, students were asked to summarize in free form their ideas on the following two points: 1) what they noticed and thought about the impact of economic distress on children and 2) what approaches can be used in schools and communities.

We examined the effect of the program to “experience the conditions of children in poverty”. Students could realize the “difficulties associated with poverty”, which is often difficult to communicate through lectures alone, and they were able to deepen their understanding of decline in self-affirmation and academic ability associated with the cycle of poverty. Further, as to approaches to these problems, it appears that the educational effect could be further improved by encouraging consideration from the perspective of a nutrition teacher.

### 3. Conclusion and Future Tasks

With regard to the content of “Practical teaching Training”, such as 1) the implementation of a Teacher Café, 2) “On-site observation of school nutritionists” (visits to the Ishikari City School Meal Center) and 3) considering children’s growth and food environment in the community - considerations of disparities in food experiences, we would like to develop this further and share the information gained with among teachers in charge of the training.

As a future task, we consider that in “Practical Teaching Training (for Nutrition Teacher)” the students’ opportunities to experience of activities through regional collaboration that can deepen the “opening of the educational curriculum to society” should be further expanded.

**Key words:** “Practical Teaching Training (for Nutrition Teachers)”, regional collaboration, Ishikari City School Meal Center, disparities in children’s food experiences

