

## 附属間連携研究「食育」

栗原 恵美子（お茶の水女子大学附属中学校）

### 1. 本プロジェクトの目的・今年度研究概要

子ども達の現在と未来が幸せである為には、健康な心身育成が必須であろう。健康を維持するには適度な休養や睡眠・食事・運動である。本プロジェクトでは、その一つ、食にアプローチしている。子どもの幸せを願い、その発達に即した効果的な食生活学習プログラムを有機的に組み立てていくことを目指している。その為、これまでの各学校段階や教科それぞれの食育実践を振り返り、附属間での関連性を探り、更に安全面を重視しながら、食育を推進すべく連携研究を進めている。昨年度の研究活動成果から、今年度は本学附属「食育」の特徴的な以下3つの内容に絞って研究を進めた。①郊外園勤労教育②家庭科における生活に自立を促す食育授業実践③附属小学校での学校給食を通しての食育

### 2. 今年度の活動（研究経過・研究内容）

(1)4月21日：昨年度の研究活動・課題等を共通理解し、今年度の研究の方向性を検討した。

- ①学校教育における「食」に関する安全衛生面
- ②命を支える食物の栽培実践（萩山農場郊外園・附属幼稚園）
- ③「生活の自立～心と技～」を意識した家庭科食育実践
- ④食の基礎基本を支える学校給食実践

(2)5月19日：「生活の自立」の技への導入を体験的に共通理解を図った。

- 中学家庭科教材、チーズポテトの実習

(3)6月16日：栽培実践・学校給食・農場実習の共通理解を図った。

- ①幼稚園で、青梗菜・赤カブ・小松菜・きゅうり・なす等を栽培。
- ②小学校～、早朝からの作業・食物アレルギー対応・通信の紹介。
- ③高校～、豊かな自然体験の一つとして、農場にてジャガイモの素材を味わう等紹介。

(4)7月7日：栽培実践・衛生マニュアル・「生活の自立」の技、の共通理解を図った。

- ①幼稚園～、収穫した食物をホットプレート等で加熱し、塩味で素材を生かして味わう実践報告
- ②中学～、食の楽しさを味わい、科学的にアプローチした自立を促すクレープ実習
- ③高校～、文化祭に向けて保健所から衛生関連プリントや衛生マニュアル紹介

★8月20日：現職研にて、「生活の自立～食～」 研修会を持つ

(5)9月15日：研究活動後半に向けて、再度昨年度からの課題を共通理解した。

○高校～、研究方法の提案があった。

→農場（萩山郊外園）での生徒受けとめをリサーチする。アンケート実施予定

(6)10月27日：農場（萩山郊外園）アンケート項目の検討した。

○高校～、アンケート項目として、6つ質問（内1つは自由記述）

(7)11月24日：各校種の食育実践紹介と研究集録を意識した研究の方向性を共通理解した。

①小学校～、日本各地での給食の現状を1部紹介（筑波研修報告等）

②中学校～、生活育に繋がる食育、食の自立を意識した電子レンジクッキング紹介

③高校～、台湾の高校生との交流紹介（ちらし寿司実習）

(8)12月15日：農場作物を使って、生活の自立の技を磨くを共通理解した。

○高校生が農場でとれた大根で、「いか大根」を調理実習

(9)1月19日：今年度の研究実践のまとめを検討した。

### 3. 今年度の成果と課題

①郊外園勤労教育（萩山にある農場・郊外園）の成果と課題が明確にされた。

小学校6年120名、中学校3年121名、高校3年107名からの回答を得て実施したアンケート（質問項目数6）からは、「作物がどのようにできるか、知ることができた」「これからも機会があれば自分で作物を育てたい」「全体として楽しかった」「食べ物に対する意識が改善した」等、肯定的な意見が多かった。本附属における食育に繋がる勤労教育の場として継続していきたい。課題としては施設面での改善が生徒の声からあがった。

②生活の自立を意識した食育が生徒に実践され、また現職教員の研修の機会となった。

郊外園で取れた大根を使っての高校生による調理実習「イカ大根」や、食の自立のひとつとして中学生の電子レンジの授業や、現職の教員対象に研修会を行った。

③給食を通して食育が実践された。

ぱくぱく通信や試食会等、児童や保護者とつながりながら毎日の給食を題材として、食育を日常的に継続した。

④課題として、安全衛生面のガイドライン作成等の取り組みが、継続となった。

学校教育の場における実践的な安全衛生面での先行研究が充分ではないことが判り、書籍や保健所等役所作成の資料にあたる事はできたが、積極的な提案まで到らず課題となった。