

研究集録を活用して、食に関する指導（学級活動）を実施してみませんか



### 〈Part 3 「学習過程」について〉

小学校では 「つかむ → さぐる → 見つける → 決める」

中学校では 「意識化 → 現況把握・原因追求 → 実践意識化」

の流れで授業が展開されます。



栄養教諭・学校栄養職員が指導を行うのは、「さぐる（原因追求）」の場面です。

次の「見つける」で課題を解決するために話し合いを行う際にヒントとなる内容について話をします。

時間は10～15分程度。発達段階に応じた教材等を活用し、ポイントを絞って話をします。



### 【気をつけたい指導内容 3つの働き について】

小学校において、食べ物の働きの指導をする際に「赤・黄・緑」と色で指導している授業を見ることがあります。



今日の給食の食材を3つの仲間に分けてみましょう。  
トマトは何色の仲間でしたか？

あかです！



では、にんじんは何色の仲間でしたか？

オレンジ！



にんじんもトマトも「緑色の仲間」です。

緑???





### 「何色の仲間でしょう」

「何色」と色で質問すると、「働きの色」と「実際の食品の色」と混乱してしまうことがあります。

小学校5年生から学習する家庭科の学習指導要領では次のように記載されています。

**ア（イ） 食品の栄養的な特徴が分かり、料理や食品を組み合わせるとる必要があることを理解すること。**

ここでは、食品は含まれる栄養素の特徴により三つのグループに分けることができることや、料理や食品を組み合わせるとる必要があることが理解できるようにする。

食品の栄養的な特徴については、食品に含まれる栄養素の特徴により、「主にエネルギーのもとになる」、「主に体をつくるもとになる」、「主に体の調子を整えるもとになる」の三つのグループに分けられることが分かり、日常の食事に使われる食品をグループに分類することができるようにする。（小学校学習指導要領（平成29年告示）解説 家庭編 P45）

中学校の学習指導要領では次のように記載されています。

**ア（ア） 栄養素の種類と働きの違いが分かり、食品の栄養的な特質について理解すること。**

ここでは、小学校における五大栄養素の基礎的事項を踏まえ、いろいろな栄養素が相互に関連し合い健康の保持増進や成長のために役立っていることを理解するとともに、食品には複数の栄養素が様々な割合で含まれており、その栄養的な特質によって食品群に分類されることを理解できるようにする。

（中学校学習指導要領（平成29年告示）解説 技術・家庭編 P86）

小学校低学年でも理解しやすいように「色」で教材を作成することも多くありますが、食育の授業においては「各教科との関連」も重要です。

食べ物は「3つの色に分けられる」ではなく、「3つの働き（特徴）に分けられる」ことを基本とし、指導内容や教材についても考えてみましょう。

### 【「研究協議(事後研究)および指導助言より」のポイント】

研究集録の中では、指導助言の内容も記載されています。

栄養教諭・学校栄養職員の指導内容やワークシートについての改善点等が記載されています。掲載されている指導案と指導助言の内容を参考にしながら、授業を進めましょう。

栄養教諭・学校栄養職員は学級担任や教科担任と連携して食に関する指導を行います。TT授業を行う時には、栄養教諭・学校栄養職員と担任の教師との役割分担が大切です。担任は子供との対応を中心に進めますが、T2として専門職として専門知識を指導したり、子どもへの食生活のアドバイス、机間指導、T1の補助なども行います。

栄養教諭・学校栄養職員は、GT（ゲストティーチャー）ではありません。

研究集録でのT2の働きかけも参考にしながら、T2としての意識を持って授業に臨みましょう。（※単独で授業を行うためには、教育職員免許法第3条の2第2項による特別非常勤講師の届け出が必要。）

