

第4の教育、“食育”って何？

「知育・徳育・体育」+「食育」を教育の基本に！

「栄養教諭」制度を創設し、小・中学校で展開

旺文社 教育情報センター

16年4月

BSE(牛海綿状脳症)問題や高病原性鳥インフルエンザなど、食品の安全・安心への意識の高まりの一方で、子どもが一人で食事をする「孤食」や拒食症、肥満の問題など、食に関する様々な課題が出てきている。

教育の基本としてこれまで「知育・徳育・体育」が挙げられてきたが、今それらに加えて注目されているのが第4の教育ともいわれる「食育」である。食育とは、文字どおり食に関する教育だが、単に望ましい食習慣の知識の修得だけでなく、食卓での団らんを通じた社会性の育成や、食文化の理解なども含む幅広い教育であるという。

こうした状況を踏まえ、中央教育審議会は16年1月、『食に関する指導体制の整備について』を答申し、小・中学校での指導を中心に据えた「栄養教諭」制度の創設を提言した。

文科省は中教審答申を受け、栄養教諭制度創設のための学校教育法などの一部改正を現在開会中の通常国会に提出しており、早ければ17年度にも栄養教諭の免許制度が創設される見通しだ。中教審答申の概要と、小・中学校での食育の展開についてまとめた。

中教審答申

基本的な考え方

<食に関する指導充実の必要性>

近年、食生活の乱れが深刻になってきており、望ましい食習慣の形成は今や国民的課題だと断じている。子どもたちが将来にわたって健康に生活していけるようにするためには、子どもたちに対する食に関する指導を充実し、望ましい食習慣の形成を促すことが重要であるという。

また、食に関する指導の充実は、「生きる力」の基礎となる健康と体力を育むほか、食文化の継承、社会性の涵養などの効果も期待できるとしている。

<小・中学校における指導の現状>

現在、小・中学校においては給食の時間や教科指導、学級活動、「総合的な学習の時間」など、広く学校教育活動全体で食に関する指導が行われており、ティーム・ティーチングや特別非常勤講師制度による学校栄養職員の活用も進められている。しかし、その取り組みは地域や学校ごとにまちまちであったという。

< 指導体制の整備 >

近年の子どもたちの食を取り巻く環境の変化に対応し、子どもたちが望ましい食習慣と自己管理能力を身に付けることができるようにするためには、より効果的な食に関する指導体制の整備が必要であるとしている。

このため、学校栄養職員の持つ食に関する専門性に加え、教育に関する資質を身に付けた者が食に関する指導を担えるよう、「栄養教諭」制度の創設を提言している。

栄養教諭制度の創設

< 栄養教諭の職務 >

栄養教諭は、「食に関する指導」と「学校給食の管理」とを一体とした職務が適当であるとしている。

(1) 食に関する指導

児童生徒への個別的な相談指導

児童生徒の食生活の現状に鑑み、偏食傾向や肥満傾向、食物アレルギー等のある児童生徒に対し、個別的な指導・助言を行う食に関するカウンセラーとしての役割が期待される。その際、保護者に対する助言など、家庭への支援や働きかけも併せて行うことが重要であるという。

児童生徒への教科・特別活動等における教育指導

教科・特別活動等における食に関する指導については、学級担任や教科担任と連携しつつ、栄養教諭がその専門性を活かした指導を行うことが重要だと指摘。

食に関する教育指導の連携・調整

食に関する指導は、給食の時間だけでなく、関連教科等に幅広く関わるため、関係する教職員の連携・協力が必要である。

また、啓発活動や保護者への助言等、家庭や地域との連携も重要である。栄養教諭は、その専門性を活かして、学校の内外を通じ、食に関する教育のコーディネーターとしての役割を果たしていくことが期待される。

(2) 学校給食の管理

学校給食に係る栄養管理や衛生管理等は専門性が必要とされる重要な職務であり、栄養教諭の主要な職務の柱として、より一層の積極的な取り組みが期待されている。

同時に、情報化の推進などにより管理業務の効率化を図り、食に関する指導のために必要な時間を確保できるよう工夫していくことを求めている。

(3) 食に関する指導と学校給食管理の一体化

栄養教諭は、生きた教材である学校給食の管理と、それを活用した食に関する指導を一体的に展開することが可能であるとし、高い相乗効果が期待されている。

それによって、学校給食の教材としての機能を最大限に引き出せるだけでなく、食に関する指導によって得られた知見や情報を給食管理にフィードバックさせることも可能だという。

< 栄養教諭の資質の確保 >

栄養教諭に求められる資質能力を制度的に担保するため、養護教諭の例を参考にしつつ、次に示す考え方に基づいて栄養教諭の免許状を創設すべきであると提言。

(1) 栄養教諭の免許状の種類と養成

免許状の種類、基礎資格

栄養教諭の免許状の種類は、専修(大学院修士課程修了程度)、一種(大学卒業程度)、二種(短大卒業程度)の3種類の免許状を設けることが必要だとしている。

栄養に関する専門性の養成

栄養に関する専門性としては、基礎資格として栄養士の免許取得を求めるとともに、「一種免許状」では「管理栄養士免許」を取得するために必要な程度の専門性を、「専修免許状」では「管理栄養士免許」の取得を基礎資格として求めている。

教職に関する専門性の養成

教職に関する専門性としては、「教職に関する科目」について、養護教諭の場合と同程度の内容と単位数の修得を求めている。なお、大学における養成を基本とすべきであるが、専門学校等においても栄養教諭の養成が行えるようにすべきだとしている。

(2) 栄養教諭の上位の免許状等取得の方策

栄養教諭としての一定の在職年数と免許法認定講習等における一定の単位修得により、上位の免許状等を取得できる措置を講ずる必要があるとしている。

(3) 学校栄養職員に対する措置

現職の学校栄養職員については、同職員としての一定の在職年数と免許法認定講習等における一定程度の単位修得により、栄養教諭の免許状を授与する必要があるとしている。

他の教員免許を有する学校栄養職員が栄養教諭の免許状を取得する場合には、教職に関する科目を既に修得していることに配慮することが必要だという。

< 栄養教諭の配置等 >

栄養教諭の配置は義務的なものとはせず、公立学校については地方公共団体の、国立及び私立学校についてはその設置者の、それぞれ判断に委ねられるべきであるとしている。

< 栄養教諭の身分等 >

公立学校の栄養教諭は、教育公務員特例法の適用を受け、不断に資質向上に努めることと、国公私を通じ、栄養教諭の学校教育活動全般への積極的な参画を求めている。

食に関する指導充実のための総合的な方策

学校における食に関する指導は、校長のリーダーシップの下、関係教職員が相互に連携・協力して取り組む必要があるとしている。そのため、他の教職員についても、研修等を通じて食に関する理解を深める必要があるという。栄養教諭は、その中で連携・調整の要としての役割を果たしていくべきだという。

また、家庭や地域社会の果たす役割も重要であり、「給食便り」などによる情報提供や啓発活動、地域の人材活用等、学校・家庭・地域社会の連携・協力の推進を求めている。

新教育 - “食育” の展開

～小・中学校で学校給食等を中心に指導。栄養教諭の配置は設置者の判断に！～

< 栄養教諭の免許状は創設するが、設置は任意 >

食育を担う栄養教諭の免許制度は、早ければ17年度から創設される。教員育成については大学や短大を基本としているが、専門学校等での養成や、現職の学校栄養職員の認定講習等による免許状授与がある。大学や短大では今後、養成に向けた改組等もあろうが、養成には4年～2年を要する。そのため、当面は経過措置として学校栄養職員が中心となろう。

学校栄養職員は、義務教育学校等での学校給食に関連して、栄養士の免許と学校給食の実施に必要な知識や経験を有する者である。学校栄養職員の小・中学校の配置は13年5月現在10,407人で、給食実施校の3校に1校程度である。

ところで、学校給食法によると、義務教育諸学校の設置者は、「学校給食が実施されるように努めなければならない」としており、学校給食を義務付けてはいない(完全給食実施率=小学校:98.5%、中学校:67.5% <13年5月現在>)。このように、学校給食の実施そのものが義務的なものではないこと、現在の学校栄養職員も学校給食実施校全てに配置されているわけではないこと、及び、地方の自主性を尊重するという地方分権の趣旨に鑑み、栄養教諭の配置は義務的なものとはせず、公立学校については地方公共団体の、国立及び私立学校についてはその設置者の、それぞれ判断に委ねるといふ。

< 学校給食を教材に、小・中学校での指導を想定 >

栄養教諭の免許制度としては前述したとおり、専修、一種、二種の3種類あり、高校での指導(専修免許、一種免許)も可能である。しかし、教材として学校給食を中心に想定していることから、現実的には小・中学校での指導となる。

小・中学校での給食の時間や学級活動における指導は、一般的には学級担任が年間指導計画を作成して行うが、食に関する指導の充実のため、その指導計画に基づいて栄養教諭が指導の一部を単独で行うなど、積極的な参画が期待されている。

< 関連教科での指導 >

家庭科(事例;調和のよい食事のとり方、日常食の調理など)や保健体育科(同;健康と食事、体の発育・発達と食事など)、社会科(同;食料生産と国民の食生活など)等、関連する教科における食に関する領域や内容について、学級担任や教科担任と連携しつつ、栄養教諭がその専門性を活かした指導を行うことも重要だ。また、食に関する問題は、児童生徒にとっても身近な問題であると同時に、他の様々な問題と関連する広がりを持ったものであり、各教科や特別活動、「総合的な学習の時間」などにおいて、例えば、食べ残しと

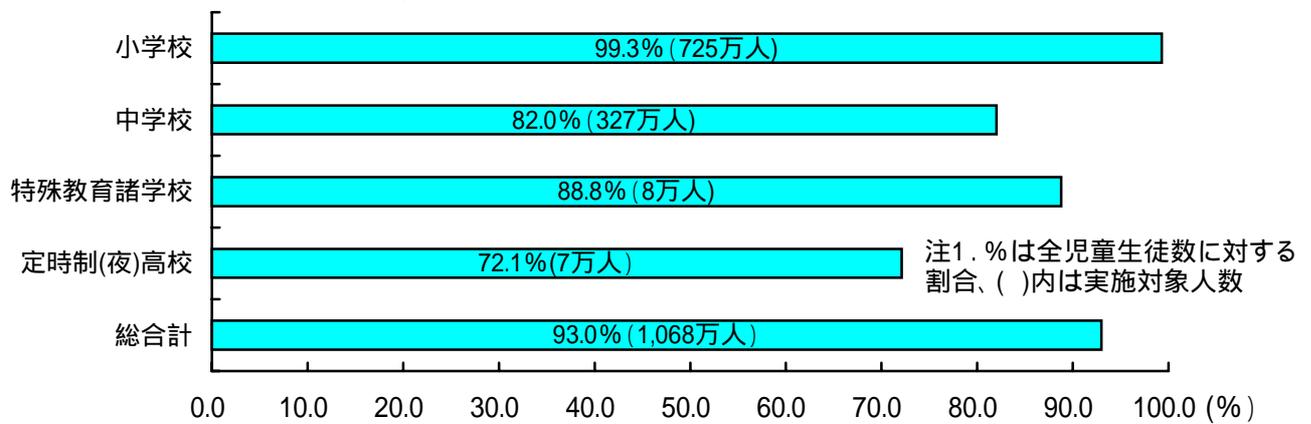
環境負荷の問題や、食品流通と国際関係、食文化を含む地域文化など、食と関係した指導を行う場合には、栄養教諭を有効に活用していくことが期待されている。

このように、“食育”は小・中学校において、教材として学校給食を、指導者として栄養教諭をそれぞれ中心に、学校の内外を通じて食に関する指導を行うものである。

* 次葉に参考資料 - 1、2 を掲載 *

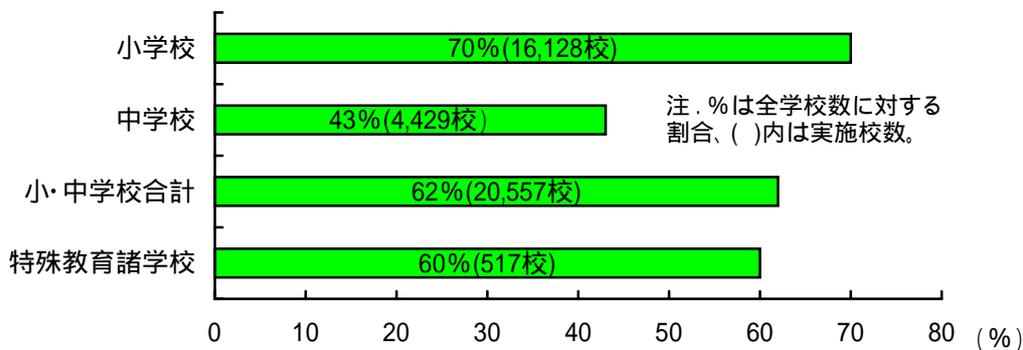
< 参考資料 - 1 >

学校給食の実施状況 (完全給食、捕食給食、ミルク給食含む) (図 1)



注2. 完全給食はパン又は米飯、ミルク及びおかず、捕食給食はミルクとおかず等、ミルク給食はミルクのみ。
(平成13年5月現在、「学校給食実施状況調査」より)

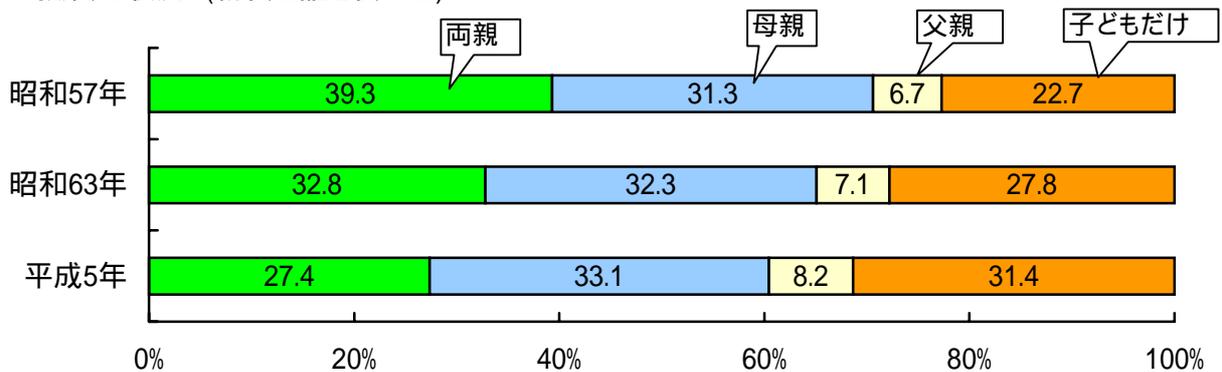
食に関する指導を実施した校種別状況 (図 2)



(平成15年3月「食に関する指導の状況調査」より)

(図 3)

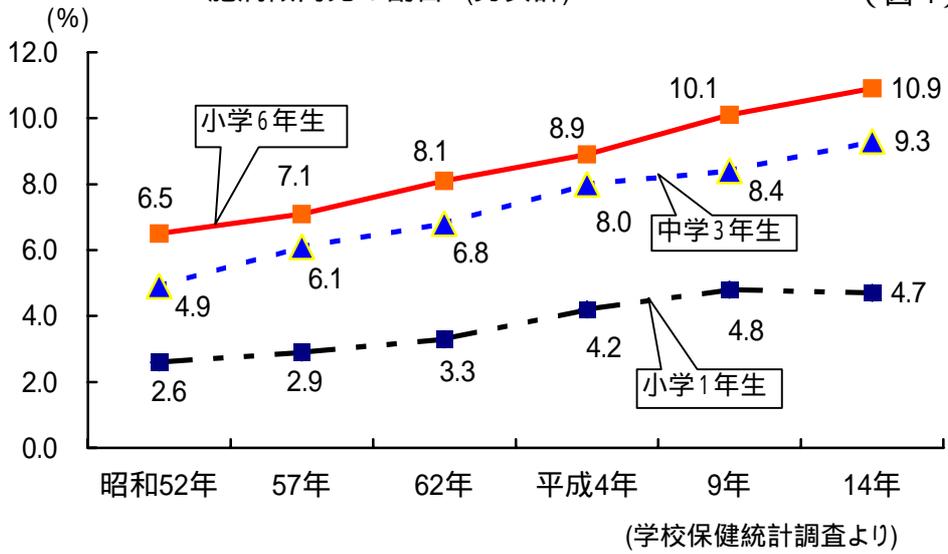
孤食の状況 (朝食を誰と食べる)



(平成5年国民栄養調査より)

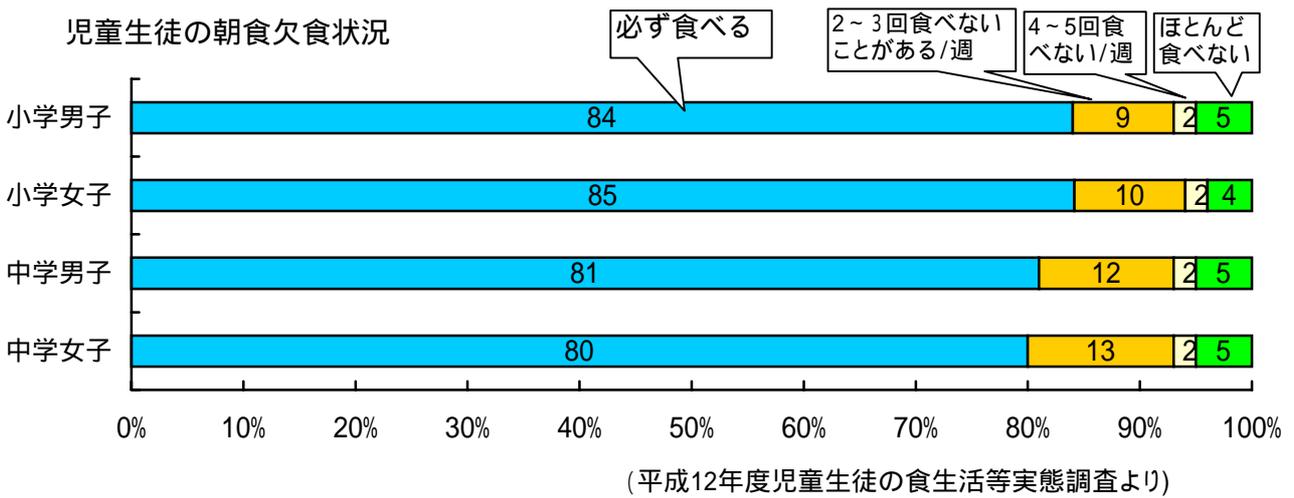
肥満傾向児の割合 (男女計)

(図4)



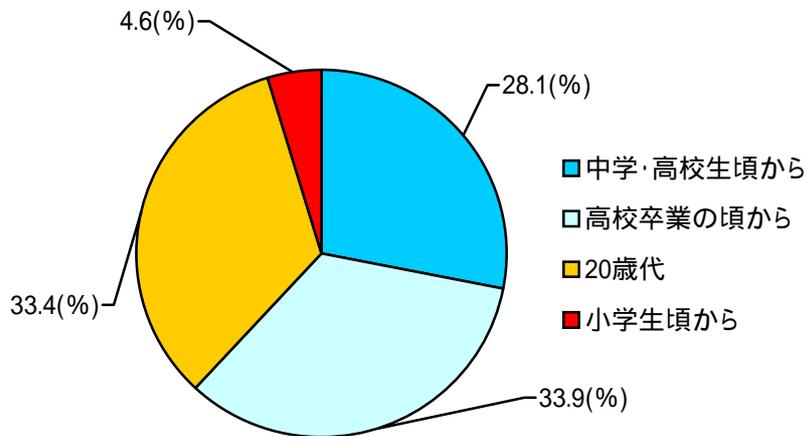
(図5)

児童生徒の朝食欠食状況



朝食欠食の習慣化の時期 (20歳代)

(図6)



(平成9年国民栄養調査より)