

就学前食育の取り組み
～学校食育センター見学会の導入～

橋本 賢・野々上瑞穂・太田和美・根本幸甫・住岡章子・浦上みゆき

美作大学・美作大学短期大学部紀要（通巻第64号抜刷）

就学前食育の取り組み ～学校食育センター見学会の導入～

Induction of the Preschool Food Education Program for Kindergarten Children:
Facility Tour of the Toshiwa School Lunch Center

橋本 賢¹⁾†・野々上瑞穂²⁾・太田和美²⁾・根本幸甫²⁾・住岡章子³⁾・浦上みゆき²⁾

要約

多くの自治体における小・中学校の給食は、自校式給食ではなくセンター給食が主流となった。センター給食の普及により、自校式給食の利点である調理風景という重要な食育媒体に児童が触れることができなくなり、それによって得うる食体験が失われつつある。そこで、美作大学附属幼稚園では、平成30年4月に小学校入学を予定している就学前園児58名、およびその保護者46名を対象に、津山市立戸島学校食育センター見学会を実施したので報告する。

キーワード：就学前教育、食育、学校食育センター

序論

栄養教諭による小・中学校における食育が開始されて10年が経過した。学校食育では、生きた教材として学校内で提供される給食（自校式給食）が利用されている。調理の様子を視覚的に理解できるなど、食育の観点からも重要視されている。しかしながら、近年は、多くの小学校において各学校内の給食厨房ではなく、大型の学校給食センターで調理された給食（センター給食）が主流となってきた。そのため、自校式給食の長所を補うための食育が必要であるが、栄養教諭配置人数はセンター給食で実質削減されている。栄養教諭配置の充実も必要であるが、それ以外の食育アプローチを考えていかなければならない。

岡山県津山市は、平成26年以降、戸島学校食育センターと草加部学校食育センターの2センターによる完

全なセンター給食システムに移行した。これにより、栄養教諭人数も4名体制となり、広域の小中学校の食育は栄養教諭のみでなく、一般小学校教員や地域からのサポートも取り入れた総合的なアプローチが必要となった。中でも、自校式給食に特有の食育は、2センターのいずれかを訪問する必要があり、通常授業や移動手段の点からも、訪問できる小学校は非常に少ないのが現状である。

学校給食は、子どもたちへの食育だけでなく安心安全な食事の提供という責務を負っている。子どもたちは安心な食事を摂っていると疑うことはほとんどないが、保護者への理解については、未だに疑念を持たれていることも想定しなければならない。自校式給食は、このような安心安全な給食の理解を保護者から得るためにも有効であったが、センター給食であっても同様の理解を得る必要がある。

上述の事柄から、美作大学附属幼稚園では、就学前教育として学校給食センター見学会を実施することと

¹⁾ 美作大学短期大学部栄養学科

²⁾ 美作大学附属幼稚園

³⁾ 戸島学校食育センター栄養教諭（岡山県）

† 責任著者

なった。

見学会の概要

(1) 対象

美作大学附属幼稚園の園児58名（すみれ組32名とゆり組32名の2クラス）および保護者46名（すみれ組27名、ゆり組19名）が参加した。園児は附属幼稚園バス、保護者は大学バスに搭乗して戸島学校食育センターを訪問した。

見学会は平成30年1月12日および19日の2日程をクラス別でおこなった。

(2) 食育プログラム

食育プログラムを表1に示す。

表1

時間	内容
10:15	幼稚園出発
10:45	センター着～食育ルームに移動
11:00	挨拶
	学校食育センターについて（教）
11:30	食育
	給食室を覗いてみよう（教）
	給食を作る道具を触ってみよう（教・調）
	給食のスタッフに聞いてみよう（教・調）
12:15	給食準備：きれいに手を洗いましょう
12:30	挨拶～喫食
13:00	試食終了 挨拶 みんなで片付け 退所
13:10	園児帰園
	保護者への食育（教）
13:30	保護者帰園
13:50	園着にて終了

教：栄養教諭 調：調理員

(3) 食育の内容

①学校給食センターについて

はじめに戸島学校食育センター長から挨拶とスタッフ紹介があり、続いてセンター概要を説明したDVDを見ながら、適宜栄養教諭による補足説明が行われた。

食育ルームは、定員約50名の広さで、プロジェクターなどのAV機器を配備し、教室の両サイドには

調理機器と調理台が配置され、簡単な調理実習形式の食育を行うことが可能なスペックとなっている。

②給食室を覗いてみよう

戸島学校食育センターは、食育ルームを2階に設けている。給食室本調理場は2階までの吹き抜けとなっており、食育ルームは本調理場を見下ろす形のサテライト教室となっている（写真1-3）。DVDでは、材料が納入されてから調理を経て各学校に配送されるまで、回収された食器を洗浄滅菌するまでの過程を、給食室を探検する形で説明しており、配食スペックについても補足している。DVDを見た後に、その内容について栄養教諭によるクイズを実施した。

③給食を作る道具を触ってみよう

給食調理のうち、最も印象的な調理器具である大型回転釜の鍋口を模した円の上を、スパテラ（大型のしゃもじ）と杓（ひしゃく：大型レードル）を持ってかき混ぜる体験を調理員のサポートを受けながら行った（写真4-6）。

④給食のスタッフに聞いてみよう

これまでの話を聞いて、給食について聞きたいことを園児と保護者に質問してもらい、説明を受けた（写真8）。

(4) 給食準備

①手洗い

食育ルームに設置されている水道を利用して全員が手洗いを行った。手洗いの指導は引率教員が指導した（写真7）。

②配膳

給食体験で喫食する給食は、1月12日 ごはん、手作り七草ふりかけ、牛乳、鯖の塩焼き、かす汁、1月19日、であり、保護者を含めた全員が小学校低学年分量とした。園児が手洗いをしている間に、栄養教諭の指導のもと、保護者役員および有志によって配膳を行った。喫食の隊形は、3人がけ機の長辺を合わせて6人が向かい合うグループの形とした。親子が混ざりあうことはなく、子どものみのグルー

ブで配膳した。

(5) 喫食

代表園児の喫食前挨拶の後、喫食開始とした。喫食時間は、小学校給食のおよその喫食時間である15～20分とした。喫食後挨拶の後に、食器を順番に片付け、その後、栄養教諭が園児の感想を聞いて、給食見学会を終了とした（写真9-12）。

(6) 保護者への食育

園児バスを送り出した後、保護者に対する栄養教育が行われた（写真13）。内容としては、津山市学校給食の方針、メニュー、残食とメニューの関係、好き嫌いについて、であった。終了後、記述式のアンケートに答えてもらい、大学バスにて帰園した。

結果および考察

小学生や中学生に対する栄養教諭の食育は、多種多様な内容を年齢に合わせて実施されている。中でも給食を利用した食育は、食育のすべての要素が盛り込まれ、かつ視覚、嗅覚、味覚という複数の感覚から食育の重要性を体感できる効果が期待できる。自校式給食ではそのような給食の調理段階から学ぶことができるが、センター給食では、配送されてきた給食からでしか学ぶことができない。調理者に対する感謝の心を学ぶためには、調理現場を見ることが重要であると考えられる。すなわち、センター給食では、学校からセンターに移動して調理現場を見る必要が生じる。津山市では学校食育センターの概要説明をまとめた映像DVDを制作し、食育に活用しているが、実際に触れることによる教育効果ほど期待できないと思われる。

実際に、小学校から戸島学校食育センターに移動して食育を行うとなれば、授業時間として少なくとも4時間分は必要となるため、社会科見学などの特別な1日を使用しなければ実現は困難である。1学年で実施すると仮定すると、津山市の総クラス数は数十クラスとなり、他校や他学年の栄養教諭による食育は成立しない。現状では、津山市の小学校においてもセンター

訪問実績はおよそ3校／年に留まっている。然るにセンター給食実施地域においては、給食調理の見学授業は就学前の実施が必要と考えられ、今回の見学会を企図するに至った。

戸島学校食育センターは附属園から車で20分のところに位置している。公共交通機関もあるが、大人数の移動には対応していないため、園バスによる送迎を採用した。おそらく小中学校で見学が実現しにくい理由は、単にセンターの食育ルームの定員だけでなく、交通手段の確保も財政的に困難であるからと思われる。

学校食育センターの説明は、津山市教育委員会学校給食課と栄養教諭によって作成されたDVDを見ることで行われた。センターは厳重な衛生管理下であり、厨房内に入ることができない。また、すべての小学校の児童が給食現場をみることはできないので、それぞれの小学校の教室のAV機器で視聴できるようにDVDが作成されている。調理場を実際に見学する視点で18分間とコンパクトにまとめられており、限られた時間でセンターを説明する媒体としても有用であり、園児も集中力を切らすことなく視聴できたと思われた。

視聴後に、内容についてのクイズが行われたが、多くの園児が挙手をして質問した。DVDは小学校1年生でもわかりやすい内容であるため、多くの園児が挙手をしてクイズに答えたことから、園児でも内容が把握でき、かつ興味深く視聴していたと考えられた。

見学会は単に調理場を見学するだけでなく、給食で使われる調理器具に触れたり、調理者と交流を持つことができたりということも計画することができた。園児は自分の身の丈ほどのスパテラやひしゃくを重たそうに持ちながら、大量調理が自宅での両親の料理とは異なることを感覚的に楽しく学ぶことにつながったと思われた。

今回試食した給食は、津山市学校給食での残食が多い、すなわち好き嫌いが分かれるメニューとした。特に魚の塩焼きは、給食メニューのうちで下位10位以内の半数を占めている。あえて下位メニューとした理由として、子どもは多くの保護者やはじめての先生が見ているという環境刺激によって食行動が誘発されるこ

とに期待したからである。当然ながら逆効果も想定されたが、両日ともに残食した園児は5人前後であり、好き嫌いという理由ではなくむしろ量的な問題だと回答を得ている。保護者の感想では、「魚や野菜嫌いの子どもが完食する姿を見て本当に嬉しかった」という記述があり、多くの園児の嫌いな食べ物の克服に期待できた。

今回の見学会のねらいは、就学時に給食の調理現場を見ることが難しいため、就学前に実施して園児に小学校給食を知ってもらうことであるが、もう一つは栄養教諭が直接保護者に食育を実施することであった。実際、小学校入学後間もなく学校給食説明会が校内で開催され、保護者は栄養教諭から給食の概要について説明を受ける。授業参観と同日開催ならば参加者は多いが、授業参観が土日開催である一方、学校給食説明会は平日の説明会であるため、高い出席率は授業参観に比べて期待できない。食育は子どもに対して実施するだけでなく、保護者に対して実施することも重要であり、保護者が子どもと触れ合う機会を作るきっかけを栄養教諭が提供できる可能性も含んでいる。今回の就学前の参観型見学会においては保護者参加率が約79%であった。

そこで、保護者の出席理由を調査すべく、アンケートを実施した。アンケート内容は、(Q1)食に関することやお子様の食生活のことで気になることはありますか？(Q2)その他ご意見ご感想を」の2項目で、有効回答数は44であった。

Q1において、保護者が子どもの食生活で気になる点の上位回答として、好き嫌いが気になる63.6%、喫食時間が長いもしくは早食い27.3%、食嗜好偏重13.6%、少食11.4%であり、少数回答として、摂取量の不安定6.8%、食具の使い方9.1%であった。小学校給食において低学年で課題となりがちな好き嫌いと摂取時間は、就学前児を持つ保護者にも課題だと予想された。

Q2において、保護者の意見として、見学会開催のお礼77.3%、センター給食の理解77.3%、見学会を踏まえた自身の行動変容18.2%、子どもが給食を完食し

たことの喜び11.4%が上位を占め、少数意見として子どもと一緒に参加できたこと4.6%であった。保護者の大半は、児童時代に自校式給食の喫食経験者でセンター給食未経験者である。センター給食の工程を知る機会は就学数カ月後の学校給食説明会があるにせよ、事前に概要を知り得たことは安心材料になったかもしれない。子どもが完食できたことを喜ぶ回答は、好き嫌いの不安を回答したもののうち17.6%であり、見学会が好き嫌いの克服のきっかけを得た可能性がある。好き嫌い、成人になっても克服できないことが多いことを考えると、決して少数ではないと思われ、見学会が有用であることを示唆している。子どもと一緒に参加できたことが良かったという回答は少数であるが、選択式アンケートであれば回答数が多くなったかもしれない。加えて、保護者対象の食育を実施したことは、関心が高まっている機会を利用していることで理解が深まるだけでなく、栄養教諭にとっても正確な給食提供の説明や学校における食育の理解を得る機会となるため、非常に有意義と言えよう。好き嫌いが生まれる理由についての食育を実施したことも関心に沿った内容としている。

結語として、園児と保護者の両者にとって、見学会は少なくとも効果的な食育の一つであると考えられた。

謝辞

給食見学会を実施するにあたり、ご協力を賜りました戸島学校食育センターの本澤玲子センター長ならびにセンターのスタッフの皆様へ深甚なる謝意を表す。

