

栄養教諭を中核とした食育推進による担任の意識変化と給食残食率改善

佐久間直緒美

【背景・目的】 2006年全国の教員意識調査で『食習慣に関する指導は保護者などがすべき』、2018年長崎県体育保健課の問題解決事業では『給食の時間は単に児童生徒と共に食事をする時間』と思っている教員が多いことが指摘された。本対象校でも給食指導の方法、偏食や小食児童の改善方法が分からない、よく食べる児童に大盛り、偏食小食児童にはほんの少ししか配らないなどの課題が見られた。また教員の食意識も全国平均と同等であった。このような事から、子供達と一番身近な担任への食育指導サポートが、担任の食育に対する意識向上と給食残食率の減少に繋がる事を明らかにすることを目的にした。

【方法】 対象は、都市圏の児童数567～608人の中規模小学校で、一般学級18学級と特別支援学級1学級の計19学級、各学年3学級にそれぞれ担任が配置されていた。期間は、2014年から3年間行った。方法は、担任向けの①給食指導の標準化マニュアル作成 ②給食指導レクチャー ③残食調査の基づく資料の作成と活用 ④担任による学級活動での食に関する指導の実践とそのサポート ⑤担任の食知識を深めるサポートを行った。担任の意識変化に関するアンケートは、2016年の年度当初と年度末に行った。また、担任による学級活動での食に関する指導の実践数、3年間他校へ異動が無かった12名の担任の学級別残食率を集計した。残食調査は毎日、対象は1学級ごと、おかずごとに行った。

【結果】 2016年年度当初は、意識して食育に取り組んだ担任は3人だったが、年度末には、11人に増加した。ほとんど食育に取り組んでいない担任は、4人から1人に減少した ($p < 0.01$)。担任による学級活動での食に関する指導実践人数は、2014年は2人だったが、2016年には18人に増加した ($p < 0.01$)。3年間他校への異動が無かった12名の担任の学級別残食率（主菜・副菜）は、2014年は0～2%が1人だったが、2016年には11人に増加した。年に188回行われている給食の全校児童残食率は減少した。ごはんは9%から2%、魚料理は3.5%から2%、野菜料理、海藻料理は4%から2%、芋類は3.5%から2%、豆料理は5.5%から2%、大豆製品料理は3%から1.5%に下がった ($p < 0.05$)。栄養教諭は学校に一人だが、担任は各学級に配置されており児童に一番身近な食育ができ、それが非常に効果的であることが分かった。

【結論】 栄養教諭を中核とした食育推進をすると担任の食育に対する意識が向上し、給食残食率が減少した。

Home-room teacher's expert knowledge can improve nutrition education for school children

Naomi Sakuma

【Background · Purpose】 The Nationwide Survey of Teacher's Consciousness (2006) and the Problem-Solving Project of the Physical Education and Health Department of Nagasaki Prefecture reported that many teachers think that education on dietary habits should be provided by parents or others and that the time of lunch is simply a time for teachers to eat with students. There were similar problems at the school in this study. I concluded that support of homeroom teachers is effective, because they have the closest contact with students. In this study, I observe the effects of nutrition education (SHOKUIKU) by a nutrition teacher on homeroom teachers. Changes in food waste were a major parameter for the evaluation.

【Method】 The Study was conducted for 3 years at an elementary school with 18 homeroom teachers and about 600 students. My activities with homeroom teachers were as follows.

- 1) A nutrition teacher created a manual and gave a lecture to homeroom teachers on how to use it.
- 2) Next, the nutrition teacher worked together with classroom teacher following the manual.
- 3) The nutrition teacher provided homeroom teachers materials on reducing food waste.
- 4) The nutrition teacher taught homeroom teachers how to give lessons incorporating SHOKUIKU to students.
- 5) The nutrition teacher provided instruction to homeroom teachers to improve their knowledge of nutrition.

In the second and the third years, changes in homeroom teachers' competence in SHOKUIKU were assessed through a questionnaire. Leftovers of main and side dishes were measured every day in every class for 3 years. Food waste of staple foods by all the students of the school were measured every day.

【Result】 Homeroom teachers who worked positively for SHOKUIKU were 16.7% in the second year and increased to 61.1% in the third year. Those who devoted little instruction to SHOKUIKU were 22.2%, but decreased to 5.6% ($p < 0.01$). Homeroom teachers who gave lessons to for students were only 2 (11%) in the first year, but increased sharply to 10 (56%) and 18 (100%) in the second and third years, respectively ($p < 0.001$). For evaluation of the teacher's behavior in the SHOKUIKU program, we selected 12 homeroom

teachers who had been teaching at this school for 3 years. The percentage of waste from main and side dishes in the whole school less than 2% was only one (8%) in the first year, 10 (83%) in the second year and 11 (92%) in the third year.

Food waste before and after our activities was: white rice 9 and 2%, fish and eggs 3.5 and 2%, vegetables and seaweed 4 and 2%, potatoes 3.5 and 2%, beans 5.5% and 2% and soybean products 3 and 1.5%. ($p < 0.05$).

【Conclusion】

Consciousness of homeroom teachers about SHOKUIKU was improved by the nutrition teacher's instruction and food waste from school lunch decreased.